

Regler for dyrkning og anvendelse af tang

30. Oktober 2013

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri





Disposition

- Hvilke regler er relevante?
- Hvad skal virksomhederne gøre?
- Hvad gør Fødevarestyrelsen?





Relevante regler om:

- Fødevareresikkerhed og ansvar mv.
- Hygiejne
- Kemiske forureninger
- Novel Food
- Mærkning
- Anprisning
- Økologi
- Fødevarekontaktmaterialer



Fødevareresikkerhed mv.

Fødevarer må ikke markedsføres, hvis de er farlige, jf. art. 14

Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. art. 16

Fødevarevirksomheder har ansvaret for at overholde relevant fødevarerelovgivning og udføre egenkontrol, jf. art. 17

Fødevarevirksomheder skal sikre sporbarhed, jf. art. 18

Fødevarevirksomheder skal sørge for tilbagetrækning af eventuelle farlige fødevarer, jf. art. 19



- **EU's Fødevareforordning (EF)178/2002 af 28. januar 2002**





Sundhedsskadelig?

Ved afgørelsen af om en fødevare er sundhedsskadelig skal der tages hensyn til:

- a) fødevarens sandsynlige umiddelbare og/eller kortsigtede og/eller langsigtede indvirkning på sundheden hos personer, der indtager fødevaren, samt hos kommende generationer
- b) sandsynlige kumulative toksiske indvirkninger
- c) det forhold, at en bestemt kategori af forbrugere kan være særligt sundhedssensitive over for en fødevare, der er bestemt til den pågældende kategori af forbrugere





Uegnet til menneskeføde?

Ved afgørelsen af om en fødevare er uegnet til menneskeføde skal der tages hensyn til,

Om fødevaren er uacceptabel til menneskeføde, hvis den anvendes som tiltænkt, fordi den er forurennet på grund af udefra kommende forhold eller på anden måde, eller på grund af forrådnelse, nedbrydning eller fordærv.



Hygiejne i primærproduktionen

Dyrkning og høst af tang

Forordningens tekst + bilag 1

- Beskytte mod kontaminering
- Overvåge og bekæmpe zoonoser
- Holde omgivelser (udstyr mv.) og produkter rene
- Anvende drikkevand eller rent vand
- Personalets helbred og sundhed
- Skadedyrssikring
- Håndtere affald forsvarligt
- Føre journaler

Læs mere: [Indretning og drift af fødevarer virksomheder](#)

**EU's Hygiejneforordning
(EF)852/2004 af 29. april 2004**

Hygiejnebekendtgørelsen (Nr. 788 af 24/07/2008 om fødevarerhygiejne)

Autorisationsbekendtgørelsen (Nr. 1151 af 12. december 2011)



Hygiejne

Forarbejdning af tang

Forordningens tekst + bilag 2

- Fødevarelokaler (grundplan, toiletter, håndvaske, ventilation, belysning, afløb, personalefaciliteter)
- Forarbejdningslokaler (gulve, vægge, lofter, vinduer, døre, overflader, vaske)
- Transport
- Udstyr
- Fødevareaffald
- Vandforsyning
- Personlig hygiejne
- Fødevarebestemmelser (kontaminering, skadedyr, temperatur)
- Emballage
- Varmebehandling
- Uddannelse

Læs mere: [Indretning og drift af fødevarer virksomheder](#)



**EU's Hygiejneforordning
(EF)852/2004 af 29. april 2004**

Hygiejnebekendtgørelsen (Nr. 788 af 24/07/2008 om fødevarerhygiejne)

Autorisationsbekendtgørelsen (Nr. 1151 af 12. december 2011)



Novel Food

Fødevarer og fødevarer ingredienser, som ikke hidtil (før 15. maj 1997) har været anvendt til konsum i nævneværdigt omfang i Fællesskabet.

Kræver sikkerhedsvurdering og godkendelse i EU inden markedsføring

Brug kun kendte arter f.eks.:
Blomkålstang (*Chondrus crispus*)
Blæretang (*Fucus vesiculosus*)
Rød purpurhinde (*Porphyra purpurea*)

Database vedr. NF-status: EU novel food catalogue

Læs mere:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Nye-fødevarer-og-fødevarer-ingredientier.aspx>



**Novel Food
forordningen
(EF) 258/97 om nye
fødevarer og nye
fødevarer ingredienser**



Kemiske forureninger

F.eks.:

Jod
Cadmium
Arsen (hijiki-tang)

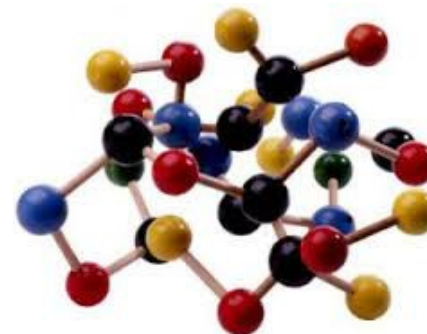
Ikke specifikt reguleret. (bortset fra Cadmium i tang, der anvendes som kosttilskud)

Læs mere:

[Kemiske forureninger](#)

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Kemiske-forureninger.aspx>

Vejledning: Gode råd til virksomheder/restauranter om køb, høst og indsamling af blomster og urter til brug som fødevarer.

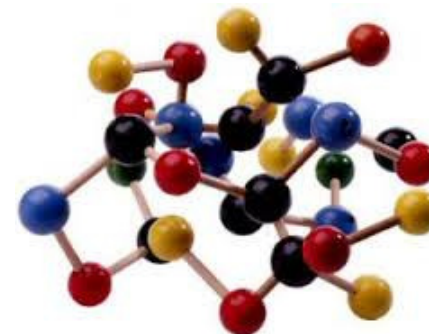


**Forordning (EF)
1881/2006 af 19.
december 2006 om
maksimumsgrænser for
bestemte forurenende
stoffer i fødevarer**

**Ændret ved
(EF)420/2011**



Naturlige giftstoffer



Kainsyre
Domoinsyre

Undersøgelse i 2014/15:
Kainsyre i søl (*Palmaria palmata*)
(Fødevarestyrelsen og DTU Fødevareinstituttet)

Kainsyre er en nervegift, som kan give hjerneskader, hvis der indtages for meget af stoffet. Der mangler data, som kan afdække, hvorvidt der reelt er et problem med indhold af kainsyre i søl.

Læs mere:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Naturlige-giftstoffer.aspx>



Resultater: Kainsyre i søl

15 prøver tørret søl fra danske og europæiske netbutikker
5 prøver, fire danske og en norsk, blev indsamlet friske

Oprindelse	< 7* (µg/g)	7-100 (µg/g)	101-200 (µg/g)	200-300 (µg/g)	< 300 (µg/g)	Maksimum (µg/g)
Danmark	3	0	1	0	1	499
Norge	0	0	0	1	0	232
Island	3	1	0	0	0	13
Irland	2	3	0	1	0	238
Kina	1	0	0	0	0	< 7
Frankrig	0	1	0	0	1	433
Spanien	0	1	0	0	0	16

* Alle prøver < 7 µg/g indeholdt spor af kainsyre.



Mærkning

En færdigpakket fødevare er en fødevare, som er indpakket før salg i en emballage, som er beregnet til at blive åbnet af forbrugeren. Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysninger om varen.

Læs mere:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Mærkning-af-fødevarer.aspx>



**Mærkningsforordningen
, RFO nr. 1169/2011 om
fødevareinformation til
forbrugeren**



Anprisning

Virksomheder skal ansøge om tilladelse til at anprise

Alle angivelser, logoer, billeder, symboler og varemærker, - der indikerer en ernæringsmæssig eller sundhedsmæssig egenskab ved et produkt eller ved produktets effekt på sundheden - er ernærings- eller sundhedsanprisninger.

Fødevareinformation må ikke tillægge en fødevare egenskaber vedrørende forebyggelse, behandling og helbredelse af menneskelige sygdom (mærkningsforordningen)

Læs mere:
<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Ernaerings--og-sundhedsanprisninger.aspx>



‘Tang gør din
skinke sundere’

**Anprisningsforordningen
(EF) Nr. 1924/2006**

**Mærkningsforordningens
§ 7, stk. 3**



Økologi

Gælder både tang, der stammer fra økologisk akvakultur og fritvoksende tang, der indsamles under særlige forhold

Begge dele skal anmeldes til og økologikontrolleres af Fødevarestyrelsens Sektion for Akvakultur, Vejle

Læs mere:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Økologisk-akvakultur.aspx>



- **EU's Økologiforordninger (EF) Nr. 710/2009**
- **Bekendtgørelse nr. 1671 af 22/12/2010 om økologiske fødevarer og akvakultur**



Fødevarekontaktmaterialer

Der er et generelt krav i lovgivningen om, at fødevarekontaktmaterialer ikke må afgive stoffer til fødevarerne i mængder, der kan være sundhedsskadelige. Risiko for afgivelse af de forskellige stoffer afhænger af, hvilken fødevare materialet bringes i kontakt med, og de temperaturer, som det udsættes for.

Læs mere:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Emballage-og-fødevarekontaktmaterialer.aspx>



Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF.

Bekendtgørelse nr. 822 af 26. juni 2013 om fødevarekontaktmaterialer.





Hvad skal virksomhederne gøre?

1. Lade sig registrere hos Fødevarestyrelsen

- Husk godkendelser hos andre myndigheder, fx- Kystdirektoratet (anlæg i havet) og Naturstyrelsen (Natura 2000-områder)

2. Foretage en risikoanalyse i forhold til aktiviteter

- Vurdering af det vandområde, hvor tangen dyrkes/høstes
- Vurdere arten og indholdsstoffer
- Håndtering/opbevaring af tang

3. Virksomhederne har ansvaret for at overholde relevante regler





Hvad gør Fødevarestyrelsen?

1. Opretter virksomhederne i et register
2. Fører kontrol med, at virksomhederne overholder reglerne
3. Råd og vejledning til virksomheder/forbrugerne

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Tang-som-foedevare.aspx>





Tak for opmærksomheden !!

