

7.–8. nóvember í Hörpu

**Stjórnun
fiskveiða**

– svo miklu meira en kvóti

Raunir af völdum reglugerða

Pétur Hafsteinn Pálsson

Framkvæmdastjóri, Vísir hf



HAMPIÐJAN



HÁSKÓLINN Í REYKJAVÍK
REYKJAVÍK UNIVERSITY

ICELANDAIR
CARGO

ISI ICELAND
SEAFOOD



marel

Pipar TBWA



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN

2024

SJÁVARÚTVEGSRÁÐSTEFNAN 2024, 7.-9.NÓVEMBER

Raunir af völdum reglugerða

Tvær sögur úr fortíðinni

*Pétur Hafsteinn Pálsson
Framkvæmdastjóri, Vísir hf.*



Leiðinlega sagan um lýsi og mjöl úr slori

1. Hugmyndavinna 2010-2011
2. Framkvæmdir 2012
3. Vinnsla 2013 - 2014
4. Vinnsla stöðvuð í lok 2014
5. Kærufjerli hefst 2015

Forsendur stöðvunar

- Niðurstaða MAST var að „hafna beri umsókninni um að framleiða óhreinsað lýsi til manneldisvinnslu með því að bræða m.a.fiskislóg og aðrar hliðarafurðir úr fiski“
- Taldi MAST að „að ekki væri hægt að heimila framleiðslu á fiskilýsi ætluðu til manneldis þar sem notuð eru hráefni sem ekki eru ætluð til manneldis og skiptir engu þótt hið óhreinsaða lýsi sé hreinsað á síðara vinnslustigi“

Fundur með MAST 2016

1. Farið yfir skilgreiningu á „hráefni til manneidis“
2. Tækniframfarir við meðhöndlun „hráefnis“
og hreinsun afurða
3. Vísa til framleiðslu erlendis á vörum til manneidis úr fiskislógi.
4. Regluverk hefur ekki fylgt þessari þróun

Ný viðbótargögn 2017

1. Afstaða MAST breytist ekki þrátt fyrir ný gögn **og niðurstöður úr vörupróunar verkefni hjá Matís um að hreinsa hrálýsið – afurðin uppfyllti Food grade staðla**
2. Synjun byggir á reglugerð 853/2004 EB (íslensk 104/2010) sem „**stofnuninni finnst erfitt að ganga framhjá**“.

Reglugerðin

- *„Hún fjallar um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu. Ill-viðauki við reglugerðina fjallar um svonefndar sérkröfur og skiptist í XV (fimmtán) þætti. Í VIII þætti viðaukans er fjallað sérstaklega um sérkröfur varðandi lagarafurðir en krafa kæranda beinist einmitt að vinnslu á lagarafurðum. Umræddum VIII þætti var breytt nokkuð með reglugerð nr 1020/2008/EB (ísl reglugerð 1002/2011) og bættust þá m.a við sérákvæði um fisklýsi sem ætlað er til manneldis“.*

Úrskurður matvælaráðuneytis 2018

- Líkt og að framan greinir verður ákvæði 6. liðar II. hluta, I. Kafla, VIII. þáttar viðauka reglugerðar EB 853/2004 skilin þannig að **óheimilt** sé að nota innyfli í afurð ætlaða til manneldis.
- ...þar matvælastofnun (því) ekki að kanna hvort vinnslan skilaði hreinni afurð áður en hún tók ákvörðun, þar sem **ákvæðið girðir** fyrir notkun fiskislógs í afurðir til manneldis
- Synjun byggir á reglugerð 853/2004 EB (Íslensk 104/2010) sem „**stofnuninni finnst erfitt að ganga framhjá**“ - (viðbótargögnum hafnað 2017)
- ... **skiptir engu þótt hið óhreinsaða lýsi sé hreinsað á síðara vinnslustigi (Höfnun MAST 2015)**
- Af því leiðir að MAST telst ekki hafa brotið gegn rannsóknarreglu stjórnsýslulaga.

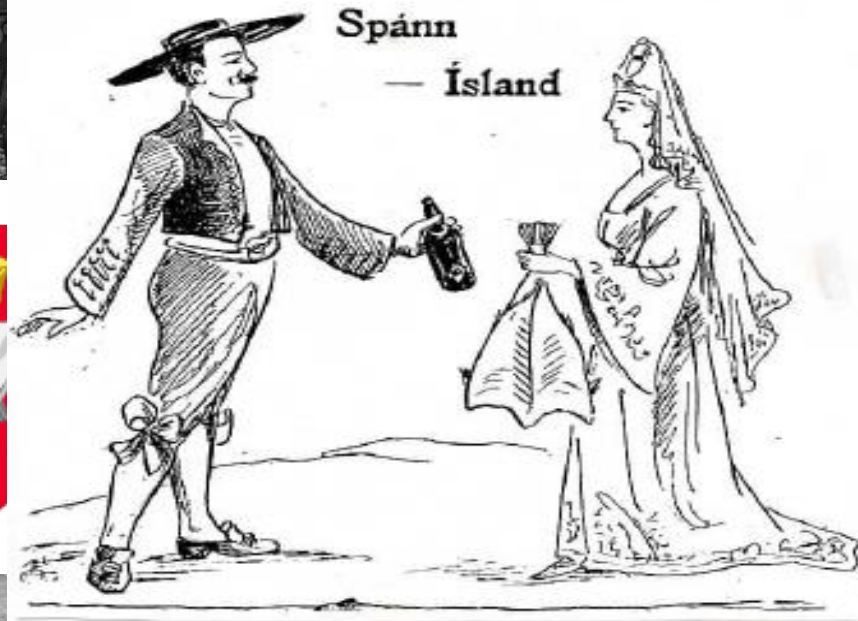
Niðurstaða á mannamáli.

- Verkefnið komið til Noregs eftir að hafa verið leyft um tíma og svo bannað aftur...
- ...og nú er umræðan um „óslægðan“ uppsjávarfisk í gangi.
- ..matvæðastofnun ber enga skyldu til að kanna,
- ..það sem kærandi er búinn að sanna.

Skemmtilega sagan um saltfisk



Saltfiskvinnsla áður fyrr

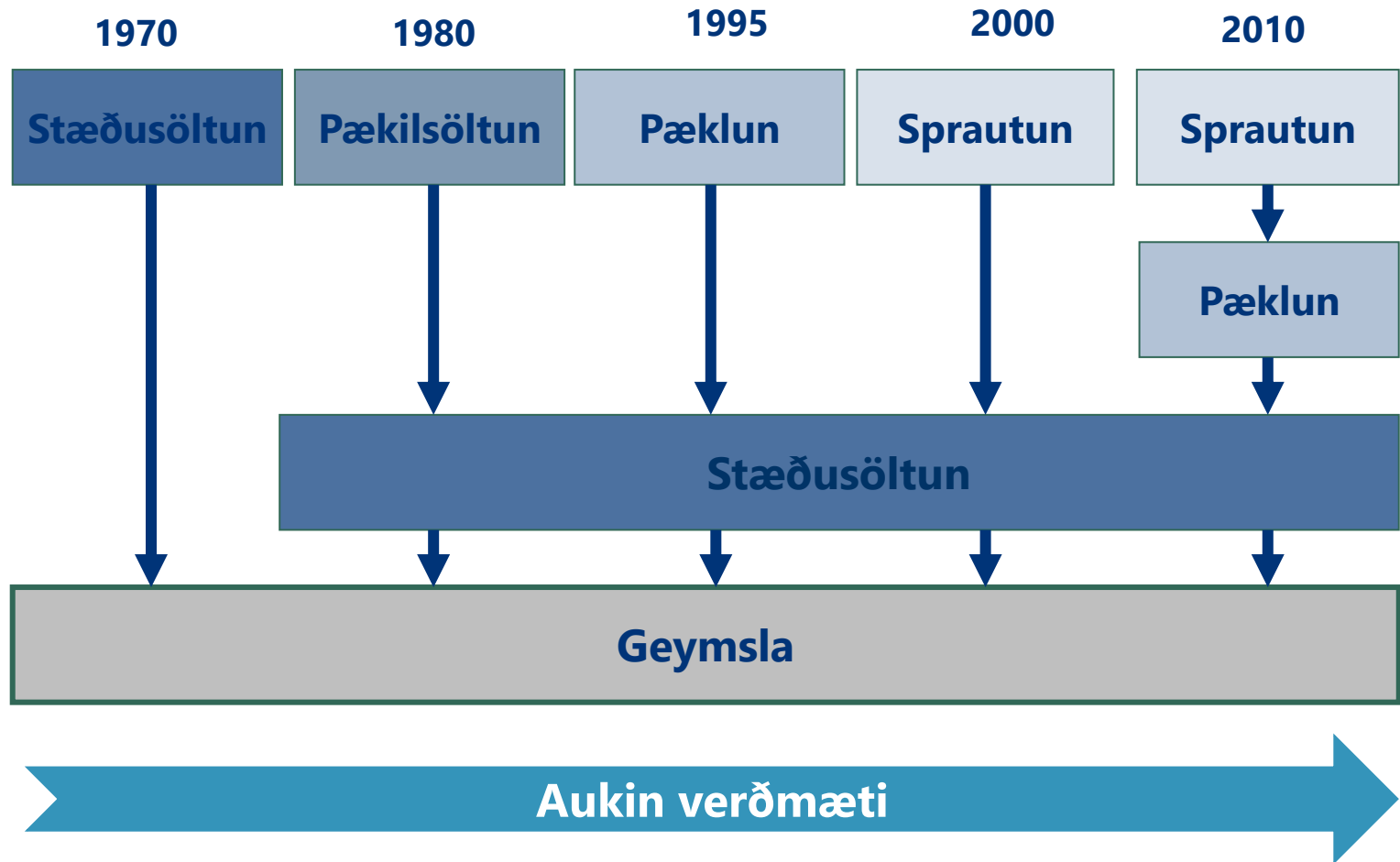


Seremos siempre
amigos, Carisima ?

Já, á meðan eitthvað er
á flöskunni.

*Samskipti Spánverja og Íslendinga upp úr
1920. "Verðum við ekki alltaf vinir
elskan ?" spyr Spánverjinn og svarið
lætur ekki á sér standa (Valdimar U.
Valdimarsson og Halldór Bjarnason 1997).*

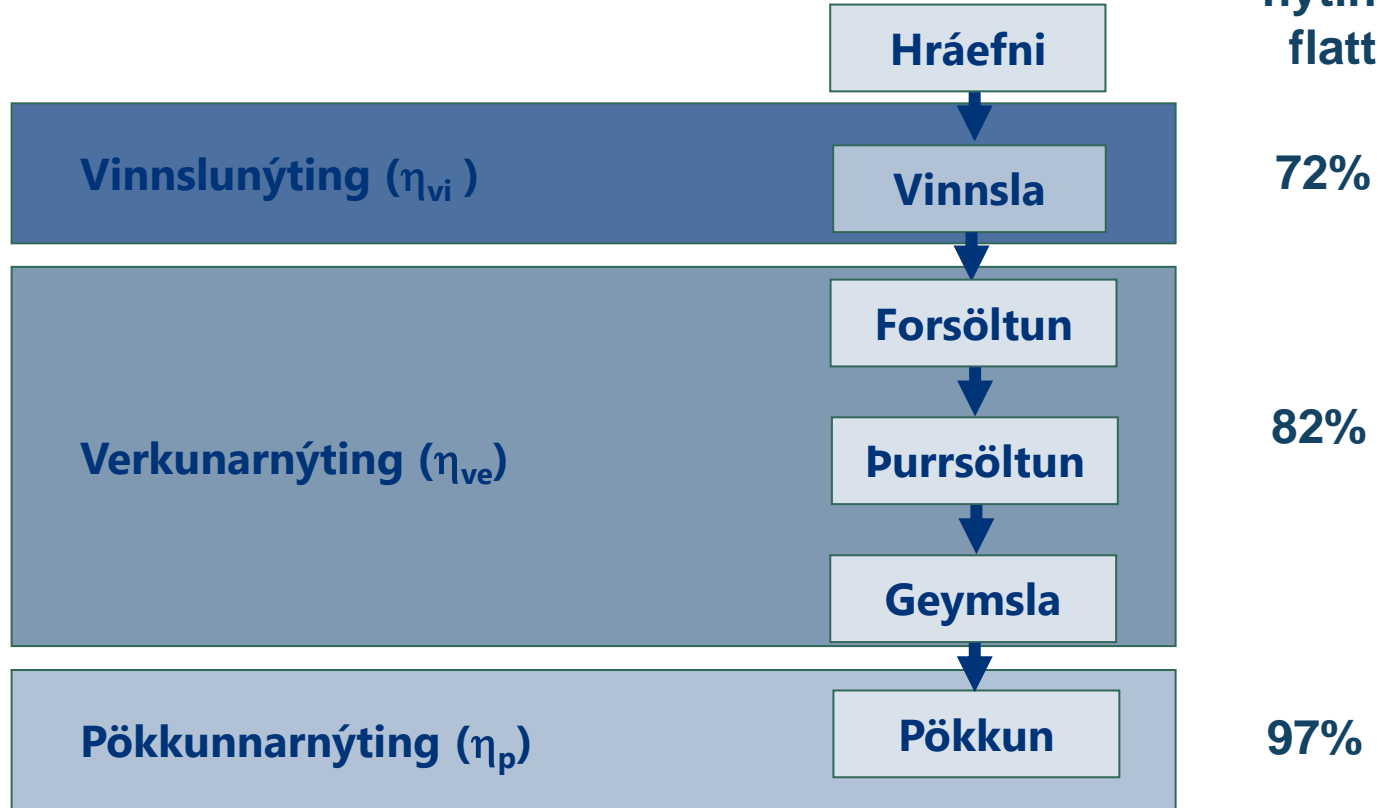
Þróun verkunarferla fullverkaðs saltfisks



Framleiðsluferill söltunar

þrep sem nýtingarhugtökin ná yfir

Dæmi um
nýtingu-
flattur



$$\eta_h = \eta_{vi} \cdot \eta_{ve} \cdot \eta_p \cdot 100 = 0,72 \cdot 0,82 \cdot 0,97 \cdot 100 = 57,3\%$$

Heildarnýting
 $\eta_h = 57,3$

Fosföt bönnuð – Í hvern hringir þú?

“Nú verða sagðar fréttir” - 16.09.2010.

Í kvöld var sagt frá því í útvarps- og sjónvarpsfréttum RÚV að öllum starfsmönnum fiskverkunar fyrir austan hefði verið sagt upp störfum. Ástæðan kvað einkum vera sú að saltfiskur þaðan væri ekki lengur samkeppnishæfur í útflutningi, þar sem hann hafi ekki verið sprautaður með hvítunarefnum, eins og aðrir íslenskir saltfiskverkendur hafi gert síðustu ár, þrátt fyrir að notkun efnisins sé bönnuð í saltfiskvinnslu.



June 21th 2021

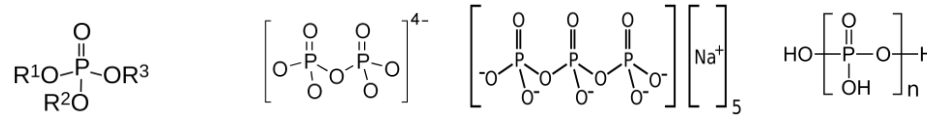
Sigurjón Arason heiðraður

„ÉG ÆTLA AÐ HRINGJA Í VIN“

Lifandi goðsagnir



Virgni fosfata



Ortho-

Di-

Tri-

Poly-

Betri afurða
stöðugleiki

Stýrir
pH-gildi

Forvarnir
gegn struvíti

Forðast
óbragð, mislitun

Tryggja réttu
eiginleika

Rakastýring

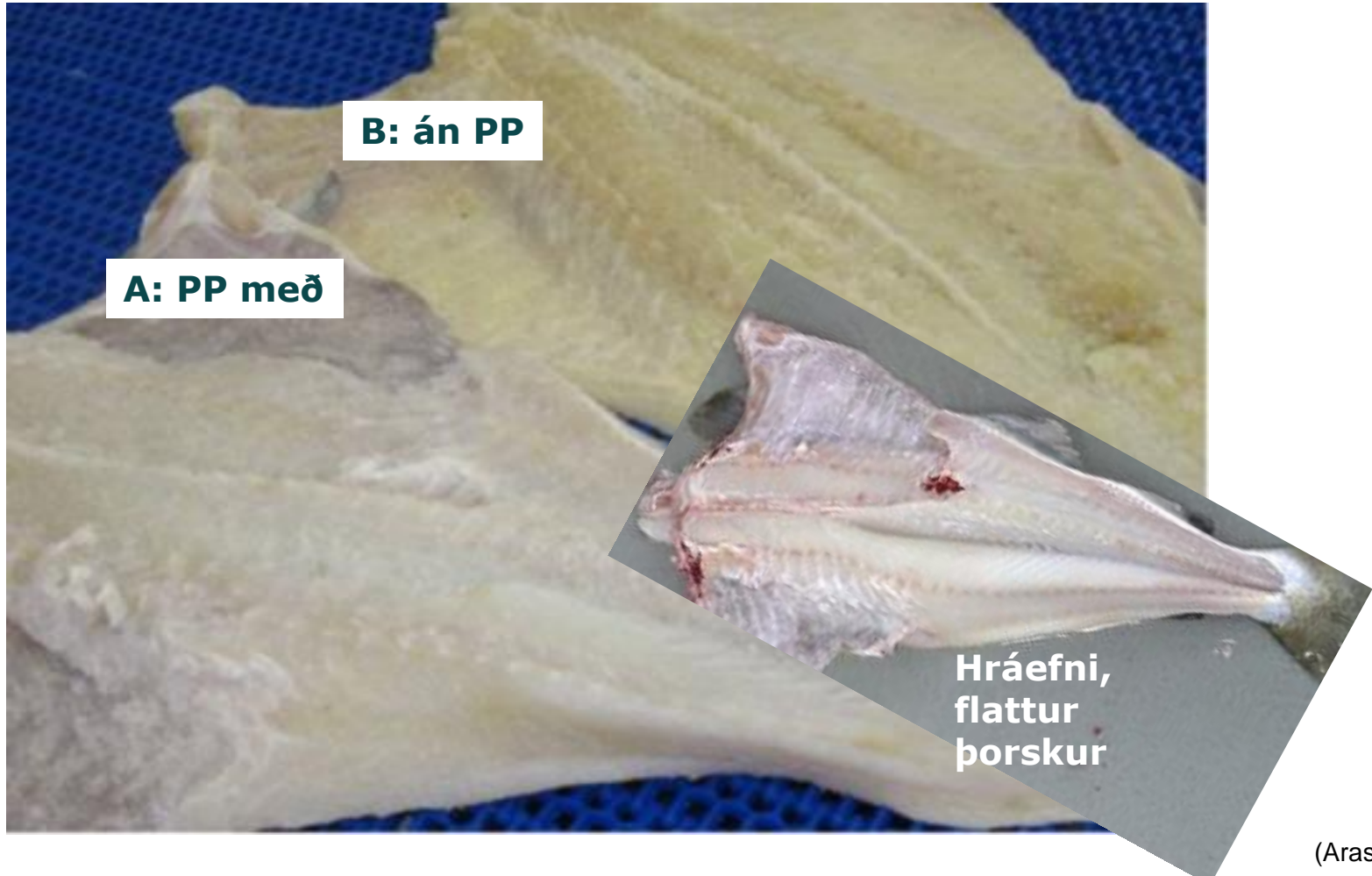
Dregur úr
Oxunarferlum
(þránun, gulnun)

Tryggja stöðugleika
vökvaþasa (m.a.fitu)

Auðveldar
söltun

Áhrif fjölfosfata á söltun þorsk vöðva

Fjölfosföt (PP) varðveita náttúrulegan lit fiskvöðva, virkar sem andoxunarefni



**Svona slys voru að birtast í framleiðslunni.
Fosfat lágmarkaði þann fjáhagslega skað sem hlaut af þessu.**



Bætur innanlands

Ólöglegur saltfiski (Staðhættur)

Sagt frá því í útgáfu Sjónvarpsfréttanna frá 2014 að Karl Sveinssonar áfirði eystra átti að hafa ekki sprauta fiskinn með hvítunarefnið á síðustu ári og þess vegna er notað efnið í salt.

Hvaða efni er þetta? Skýringar RÚV

„Hvítunarefnið sem um ræðir er hvítunarefnið Carnal, (líklega Carnal 21).

Til hvers er efnið notað?

Skýringar RÚV: Sprautað í fisk til að gera hann hvítari. Dregur úr þeymi vatns. Eftirsóknarvert í fiskvinnslu, sérstaklega þegar unnið er úr lélegu fiski. Fjölfosföt gera lélegar fiskafurðir betri.

Færri grömm af fiski í kílóinu! (RÚV)



Neytendur plataðir?

Hvað eiga heiðarlegir framleiðendur að gera?

Ekkert af þessu stenst enda urðu þeir að draga þetta til baka með þögninni

Segist vera nauðbeygður til að banna fosfat í saltfiski



Október 2009: Sjávarútvegsráðherra (Jón Bjarnason) kveðst hafa neyðst til að láta undan hótunum Eftirlitsstofnunar EFTA þegar hann ákvað að banna notkun fosfats í saltfiski.

Krafa um bann virðist því fremur snúast um að jafna samkeppnisstöðu framleiðenda. Íslenskir saltfiskverkendur segja milljarða tjón blasa við vegna ákvörðunar ráðherra að banna efnið frá áramótum. Stóra spurningin var er efnið „Tæknilegt hjálparefni“ eða „Aukefni“ **Á sama tíma var þetta leyft í Þýskalandi?**

Hópur fór út til Brussel í **janúar 2010** á vegum Sf (Guðbergur, Sigurjón) og Atli Gíslason alþingismaður. Með í för var Maria Elvira Mendez Pinedo – Prófessor, Sérfræðingur í Evrópurétti (ES -EES) en hún hafði starfað hjá ýmsum deildum hjá ESB í Brussel og Lúxemborg í 8 ár. Árangur ferðarinnar varð að málið yrði tekið fyrir hjá ESB.

PhD nemendur sem SA hefur komið að –“saltfiskgengið”



Kristín A. Pórarinsdóttir

Verkefnið við HÍ og Matís, varði doktorsritgerð 2010 við Háskólann í Lundi
The influence of salting procedures on the characteristics of heavy salted cod
Starf: Forstöðumaður gæða- og vöruþróunar, Royal Iceland hf.



LUND UNIVERSITY



Minh Van Nguyen

Varði doktorsritgerð 2011 við HÍ
Effects of Different Processing Methods on the Physicochemical Properties of Heavily Salted Cod
Starf: Dósent við Nha Trang University, Vietnam

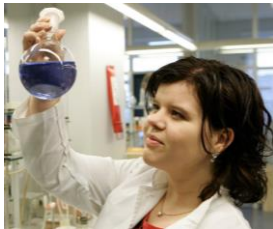


María Guðjónsdóttir

Verkefnið við HÍ og Matís, varði doktorsritgerð 2011, NTNU í Noregi
Quality changes during seafood processing as studied with NMR and NIR spectroscopy.

Starf: Prófessor við H.Í. Og sérfræðingur hjá Matís

 NTNU

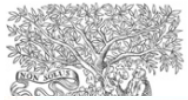


Alþjóðlegar greinar birtar í ritrýndum tímaritum

The Effects of Presalting Methods

from *Journal of Food Science and Technology* to *Food Chemistry* and the *Journal of Agricultural and Food Chemistry*

Food Chemistry 131 (2012) 1322–1331



Contents lists available at [SciVerse ScienceDirect](#)

Food Chemistry



LWT - Food Science and Technology 47 (2012) 126–132



Contents lists available at [SciVerse ScienceDirect](#)

LWT - Food Science and Technology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/lwt



Quantitative and qualitative changes in added phosphates in cod (*Gadus morhua*) during salting, storage and rehydration

Minh Van Nguyen^{a,b,c,*}, Jon Oskar Jonsson^b, Gudjon Thorkelsson^{a,b}, Sigurjon Arason^{a,b},
Agusta Gudmundsdottir^{a,d}, Kristin Anna Thorarinsdottir^b

(Arason, 2024)

Stíf vöktun með öllum hreyfingum – fundarhöld

Provisional Planning Standing Committee meetings 2012 for Dir. E and G

MONTH	SCFCAH SECTIONS									Other Standing Committees				
	General food law	Biological Safety of the Food chain	Toxicological Safety of the Food chain	Animal Nutrition	Genetically modified Food & Feed	Animal Health & Welfare	Controls and import conditions	Pesticides legislation	Pesticides Residues	SC on Plant Health	SC on Seeds	SC on fruits/or ornamental	SC on Community Plant Variety Rights	Regulatory Committee 2001/18/EC
UNITS	E4 E6	G4	E3 E6	G1	E1	G2-G3 G5	G2 G6-G7 E5	E3	E3	E2	E2	E2	E2	E1
January		18		19-20	12 17 AC	11	12	23-24		26-27				12 (joint with GM F&F)
February	1	22	27	16-17	10	7	7		2-3	20-21	2	23 CPF		
March			23	15	12	8	9	8-9	13-14	26	2			13
April	30	18	23	16-17	11 26	3	4			24PM 25				12
May		15-16	29		3	7	8	31 – 1/6		14-15	16		30	4
June	21-22	19-20	25	21-22	7	4	5		11-12	14-15	25	13 CPF		8
July		17-18	11	5-6	2	3	4	12-13		9-10				16
August														
September		18-19	13	20-21	10	11	12	27-28		24-25				11
October	15	16-17	10	18-19	8	2	3		4-5	25-26	8			9
November		21	26	15-16	8	6	7	19-20		22-23	12	13 CPO 14 CPF-		9

From: Steinar.Matthiasson@utn.stjr.is
Sent: 20. maí 2013 18:19
To: Sigurjon Arason
Subject: {Disarmed} Fw: Fosföt - sagan heldur áfram!

Subject: Re: Fosföt - sagan heldur áfram!
Komið þið sæl

Ekki þarf að rekja fyrir ykkur þá makalausú sögu sem orðið hefur til í kringum "fosfatmálið". Á síðasta SCOFCAH fundi strandaði málið enn þó viss sigur hafi þar unnist. Þar var um það rætt að stefnt væri að því að reyna ljúka málinu sem allra fyrst en síðan er liðinn mánuður. Ég hef reynt að "jagast" í þeim SANCO mönnum síðan.













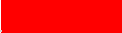















Ég var svo að fá þau gleðilegu tíðindi að nú lægi fyrir, eftir innra samráð COM, að leggja eigi fram nýja tillögu þar sem búið er að taka út sérstaka kröfu um merkingu. Stefnt að því að tillagan verði til afgreiðslu á SCOFCAH fundi 1. júlí nk. Varla er við öðru að búast en tillagan fái þar góðan stuðning og nái fram að ganga.

Í ljósi þess sem á undan er gengið þá þorum við varla að fagna strax enn gott útlit er nú á því að á endanum náum við tillögunni í gegn og þá á þann veg sem við lögðum upp með. Þá höldum við upp á daginn !

Bréfið frá Steinari og útlit fyrir að þetta klárast á árinu

Við áttum góðan stuðningsmann í kerfinu innan ESB (það er Dr Wim).

Atkvæðagreiðslan um PP hjá ESB – júlí 2013

	votes				
Germany	29		29		
France,	29				29
Italy	29		29		
The United Kingdom	29		29		
Spain	27		27		
Poland: 27	27				27
Romania: 14	14			14	
Netherlands: 13	13		13		
Belgium	12		12		
Czech Republic	12			12	
Greece	12		12		
Hungary	12				12
Portugal: 12	12		12		12
Austria,	10		10		
Bulgaria	10			10	
Sweden: 10	10			10	
Denmark	7		7		
Ireland	7			7	
Lithuania,	7			7	
Slovakia	7			7	
Finland: 7	7		7		
Cyprus,	4			4	
Estonia,	4				4
Latvia,	4			4	
Luxembourg	4		4		
Slovenia: 4	4			4	
Malta: 3	3			3	
	345		191	82	84
Króatía	7				
	352				

Frá Wim:

Dear All,

Commission Regulation (EU) No 1068/2013 of **30 October 2013** amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of diphosphates (E 450), triphosphates (E 451) and polyphosphates (E 452) in wet salted fish applies since **31 December 2013**.

In this regulation, recital (11) it is explained that in order to further assess the impact on the availability of wet salted fish for the production of bacalhau, the Commission will, for three years, monitor the use of polyphosphates in the main salted cod producing countries.

Wim DEBEUCKELAERE

Head of Sector Food Additives

Unit E3: Chemicals, Contaminants and Pesticides

DG SANCO, European Commission

Rue Belliard, 232; 1040 Bruxelles

Fosföt leyfð í saltfisk í ESB frá 31.desember 2013

Fosföt leyfð í saltfisk í ESB frá 31.desember 2013

Breyting með reglugerð ESB nr. 1068/2013 sem leyfir notkun fosfats í saltfisk með ákveðnum skilyrðum.

Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 1068/2013 frá 30. október 2013 um breytingu á II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 að því er varðar **notkun og kröfur um merkingu fjölfosfata í blautverkuðum saltfiski:**

- ✓ **dífosfötum (E 450),**
- ✓ **trífosfötum (E 451)**
- ✓ **fjölfosfötum (E 452)**

Reglugerð EB nr. 1068/2013

Inn í matvælaflokk 9.2 bætist:

E-númer	Heiti	Hámarksgildi (mg/kg)	Neðanmáls- greinar	Takmarkanir undanþágur
E 450	Dífosföt	5 000	(4), (79)	Einungis saltaður fiskur af ættinni Gadidae, sem hefur verið forsaltaður með sprautun og/eða þæklun, með a.m.k. 18% saltlausn og oft þurrsaltaður þar á eftir
E 451	Trífosföt	5 000	(4), (79)	Sami texti
E 452	Fjölfosföt	5 000	(4), (79)	Sami texti

(4) (79): Hámarksgildi gefið upp sem P205 Hámarksgildið á við samanlagt magn af E 450, E 451 og 452, notuð hvert fyrir sig eða í samsetningum.

Fosföt leyfð – Sigurjón sigrar Evrópu

“Nú verða aftur sagðar fréttir” - 22.11.2013

Evrópusambandið hefur fallist á óskir saltfiskframleiðenda um að nota fosföt við framleiðslu sína. Þetta kemur fram í frétt á ruv.is. Fosfat fyrirbyggir að fiskurinn gulni og þráni, og tryggir þannig að hærra verð fáið fyrir hann. Þetta eru mjög jákvæðar fréttir en sjávarúvegsfyrirtæki í Grindavík eru stærstu útflytjendur á saltfiski á Íslandi. Evrópusambandið var áður búið að banna að nota fosföt eins og lesa má [hér](#).

Niðurstaðan:

Fosföt eru þráavarnaefni og koma í veg fyrir þránun.

Við þránun missir fiskurinn vökva og hann gulnar.

Fosföt verja því upprunaleg gæði og lit fisksins.

Niðurstaða og árangur

1. Sigurinn byggðist á þekkingu og rannsóknarvinnu
2. Verðmæti virðisaukningar er að minnsta kosti 30 milljarðar
3. Túlkun reglugerða hefðu getað haft þessi verðmæti af þjóðinni.