



# **Codex Alimentarius for Fiske oljer**

**Fagsjef i Maring Forum Jon Aulie**

**15. januar 2010**

## Codex Alimentarius for Fiskeoljer, historie

- Nestlè tok initiativet i 2008, til Sveisiske myndigheter, for en Codex Standard for fiskeoljer
- Først kun for tunfiskolje, endret til fiskeoljer
- Berørt industri var skeptiske
- 23. september 2009 i Brussel industri consensus
- WG II etablert, Maring er med
- Harald Breivik engasjert av Rubin/ferske oljer
- FagMøte Maring Fiske olje er referansegruppe
- Første Communication paper publisert i Dec. 2009

## Codex Alimentarius for Fiskeoljer, innsamlingsfase

- Samlet inn alle "offentlige standarder",  
se utlevert materiale
- Mangler vi noen??
- Nå er vi i fasen med innsamling av bedrifts standarder
- Meningen er å sortere disse i "subgroups"
- Kan gis "anonymt" i samme regneark
- Kan dere sende inn???
- Innsamling av krav/lovverk for miljøgifter!

## Codex Alimentarius for Fiskeoljer, definisjon? Definisjon i henhold til eksisterende def i Codex standard for Edible vegetable oils:

- ***Edible fish oils*** are foodstuffs which are composed primarily of glycerides of fatty acids being obtained only from fish sources. They may contain small amounts of other lipids such as phosphatides, of unsaponifiable constituents and of free fatty acids naturally present in the fat or oil.

# Codex Alimentarius for Fiskeoljer, definisjon?

## Forslag:

- **Edible fish oils** which are suitable for addition to foodstuffs without the need for microencapsulation are to be manufactured from fresh raw materials. The oil can be refined and deodorized, and approved antioxidants may be added. The oils are suitable for addition to bread, cereal products, margarine/spreads, dairy products, meat and sea food products

## Codex Standard for ferske fiskeoljer til mat: Forslag:

- **Quality characteristics**
- Free Fatty Acids (FFA): not more than 0.3 %
- Totox value ( $2 \times PV + p\text{-AV}$ ): not more than 5.0
- Sum EPA (C<sub>20</sub>:5; n-3) and DHA (C<sub>22</sub>:6; n-3)  
(calculated as triglycerides):not less than 180 mg/g
- Total Omega-3 fatty acids (calculated as triglycerides) : not less than 220 mg/g