



Lovtidende A

2023

Udgivet den 28. april 2023

27. april 2023.

Nr. 436.

Bekendtgørelse for Grønland om visse forureninger i fødevarer

I medfør af § 10, stk. 1, § 13, § 57, stk. 1, § 58 og § 69, stk. 3, i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. fastsættes:

Anvendelsesområde

§ 1. Bekendtgørelsen finder anvendelse på forurenende stoffer i fødevarer.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for virksomheder, der alene producerer fødevarer bestemt til det grønlandske hjemmemarked eller virksomheder der producerer ikke-animalske fødevarer.

Almindelige bestemmelser

§ 2. De i bilag 1 angivne fødevarer må kun markedsføres, hvis de overholder de i bilaget angivne maksimalgrænseværdier.

Stk. 2. De i bilag 1 fastsatte maksimalgrænseværdier gælder for den spiselige del af fødevarer, medmindre andet er fastsat i bilaget.

Tørrede, fortyndede, forarbejdede og sammensatte fødevarer

§ 3. Ved anvendelsen af de i bilag 1 fastsatte maksimalgrænseværdier på fødevarer, der er tørrede, fortyndede, forarbejdede eller sammensat af mere end én ingrediens, tages der hensyn til følgende:

- 1) Ændringer i koncentrationen af det forurenende stof forårsaget af tørring eller fortynding.
- 2) Ændringer i koncentrationen af det forurenende stof forårsaget af forarbejdning.
- 3) De forholdsvise mængder af produktets ingredienser.
- 4) Bestemmelsesgrænse ved analyse.

§ 4. Når Fødevarestyrelsen foretager offentlig kontrol, fremlægger fødevarevirksomheden nærmere oplysninger om og begrundet koncentrations- eller fortyndingsfaktorerne for de pågældende tørrings-, fortyndings-, forarbejdnings- og/eller blandingsprocesser eller for de pågældende tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer.

Stk. 2. Fremlægger fødevarevirksomheden ikke de relevante oplysninger om koncentrations- eller fortyndingsfaktoren, eller vurderer Fødevarestyrelsen på baggrund af virksomhedens begrundelse, at den pågældende faktor er urealistisk, fastlægger Fødevarestyrelsen selv denne faktor på

grundlag af de tilgængelige oplysninger med henblik på at sikre det højest mulige sundhedsbeskyttelsesniveau.

§ 5. §§ 3 og 4 finder anvendelse, hvis der ikke i bilag 1 er fastsat særlige maksimalgrænseværdier for de pågældende tørrede, fortyndede, forarbejdede eller sammensatte fødevarer.

Forbud mod anvendelse og blanding

§ 6. Fødevarer, der ikke overholder de i bilag 1 fastsatte maksimalgrænseværdier, må ikke anvendes som fødevarere ingredienser.

Stk. 2. Fødevarer, der overholder de i bilag 1 fastsatte maksimalgrænseværdier, må ikke blandes med fødevarer, der overskrider disse grænseværdier.

Stk. 3. Fødevarer, der skal undergå sortering eller anden fysisk behandling med det formål at reducere indholdet af forurenende stoffer, må ikke forud herfor blandes med fødevarer, der er bestemt til direkte konsum eller til anvendelse som fødevarere ingrediens.

Stk. 4. Fødevarer, der har undergået sortering eller anden fysisk behandling med det formål at reducere indholdet af forurenende stoffer, må markedsføres, hvis

- 1) maksimalgrænseværdien for fødevarer, der er bestemt til direkte konsum, eller maksimalgrænseværdien for fødevarer, der anvendes som fødevarere ingrediens, er overholdt, jf. bilag 1, og
- 2) behandlingen, som fødevarer har undergået, ikke har resulteret i tilstedeværelsen af andre skadelige rester.

Offentlig kontrol

§ 7. Som led i Fødevarestyrelsens kontrol med overholdelsen af grænseværdier for forurenende stoffer i fødevarer af animalsk oprindelse, udtages stikprøver efter en af Fødevarestyrelsen årligt fastsat stikprøveplan.

Foranstaltninger

§ 8. Med mindre mere indgribende foranstaltninger er forskyldt efter anden lovgivning, kan der idømmes bøde til den, der overtræder § 2, stk. 1, eller § 6.

Stk. 2. For overtrædelser, der begås af selskaber m.v. (juridiske personer) kan der pålægges selskabet som sådant bødeansvar.

Ikrafttræden m.m.

§ 9. Bekendtgørelsen træder i kraft den 15. maj 2023.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 1165 af 26. september 2013 for Grønland om visse forureninger i visse fødevarer ophæves.

Fødevarestyrelsen, den 27. april 2023

NIKOLAJ VEJE

/ Isabel Queck

Bilag 1

Maksimalgrænseværdier for visse forureninger i fødevarer

1 Metaller og andre elementer			
1.1	Bly	Maksimalgrænseværdier (mg/kg)	Bemærkninger
1.1.1	Kød ⁽¹⁾ (undtagen spiselige slagtebiprodukter) af får	0,10	Maksimalgrænseværdien gælder for vådvægten.
1.1.2	Spiselige slagtebiprodukter ⁽²⁾ af får	0,20	Maksimalgrænseværdien gælder for vådvægten.
1.1.3	Fiskevarer ⁽³⁾ og toskallede bløddyr ⁽⁴⁾		Maksimalgrænseværdien gælder for vådvægten.
1.1.3.1	Fiskekød (muskelkød)	0,30	Hvis fisken er bestemt til at blive spist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken. For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.1.3.2	Blæksprutter	0,30	Maksimalgrænseværdien gælder for dyret uden indvolde.
1.1.3.3	Krebsdyr	0,50	Maksimalgrænseværdien gælder for muskelkød fra lemmer og bagkrop, og cephalothorax er dermed ikke omfattet. For så vidt angår krabber og krabbelignende krebsdyr (<i>Brachyura</i> og <i>Anomura</i>), gælder maksimalgrænseværdierne for muskelkød fra lemmer. For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.1.3.4	Toskallede bløddyr ⁽⁴⁾	1,50	For <i>Pecten maximus</i> gælder maksimalgrænseværdien kun for lukkemusklen og kønskirtlerne. For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.1.4	Kosttilskud	3,0	

1.2	Cadmium	Maksimalgrænseværdier (mg/kg)	
1.2.1	Animalske produkter ⁽⁵⁾		Maksimalgrænseværdierne gælder for vådvægten.
1.2.1.1	Kød af får	0,05	Undtagen spiselige slagtebiprodukter. ⁽²⁾
1.2.1.2	Lever af får	0,50	
1.2.1.3	Nyrer af får	1,0	
1.2.2	Fiskevarer ⁽³⁾ og toskallede bløddyr ⁽⁴⁾		Maksimalgrænseværdierne gælder for vådvægten.
1.2.2.1	Fiskekød (muskelkød), undtagen af de i punkt 1.2.2.2 og 1.2.2.3 opførte arter	0,05	Hvis fisken skal spises hel gælder grænseværdien for hele fisken. I tilfælde af tørring, fortynding, forarbejdning eller sammensatte fødevarer anvendes § 6, stk. 1 og 2.
1.2.2.2	Muskelkød fra følgende fiskearter Makrel (<i>Scomber arter</i>) Tun (<i>Thunnus arter, Katsuwonus pelamis, Euthynnus arter</i>) Bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0,10	Hvis fisken er bestemt til at blive spist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken. For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.2.2.3	Muskelkød fra fregatmakrel (<i>Auxis arter</i>)	0,15	Hvis fisken er bestemt til at blive spist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken. For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.2.2.4	Krebsdyr	0,50	Maksimalgrænseværdien gælder for muskelkød fra lemmer og bagkrop. Denne definition udelukker cephalothorax hos krebsdyr. For så vidt angår krabber og krabbelignende krebsdyr (<i>Brachyura</i> og <i>Anomura</i>), gælder maksimalgrænseværdierne for muskelkød fra lemmer.

			For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.2.2.5	Toskallede bløddyr ⁽⁴⁾	1,0	For <i>Pecten maximus</i> gælder maksimalgrænseværdien kun for lukkemusklen og kønskirtlerne. For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.2.2.6	Blæksprutter	1,0	Maksimalgrænseværdien gælder for dyret, uden indvolde For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
1.2.3	Kosttilskud		
1.2.3.1	Kosttilskud undtagen de i punkt 1.2.3.2 opførte produkter	1,0	
1.2.3.2	Kosttilskud med et indhold på mindst 80 % af tørret tang, produkter fremstillet på basis af tang eller tørrede toskallede bløddyr ⁽⁴⁾	3,0	

1.3	Kviksølv	Maksimalgrænseværdier (mg/kg)	
1.3.1	Fiskevarer ⁽³⁾ og toskallede bløddyr ⁽⁴⁾		<p>Maksimalgrænseværdierne gælder for vådvægten.</p> <p>Hvis fisken er bestemt til at blive spist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken.</p> <p>For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.</p>
1.3.1.1	Krebsdyr, bløddyr og fiskekød (muskelkød) undtagen de i punkt 1.3.1.2 og 1.3.1.3 opførte arter	0,50	<p>For krebsdyr gælder grænseværdien for muskelkød fra lemmer og bagkrop. Denne definition udelukker cephalothorax hos krebsdyr. For så vidt angår krabber og krabbelignende krebsdyr (<i>Brachyura</i> og <i>Anomura</i>), gælder maksimalgrænseværdierne for muskelkød fra lemmer.</p> <p>For <i>Pecten maximus</i> gælder maksimalgrænseværdien kun for lukkemusklen og kønskirtlerne.</p>
1.3.1.2	Muskelkød fra følgende fiskearter: Helleflynder (<i>Hippoglossus arter</i>) Skolæst (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) Tun (<i>Thunnus arter</i>)	1,0	
1.3.1.3	Blæksprutter Havsnegle Muskelkød af følgende fiskearter: Alaskasej (<i>Theragra chalcogramma</i>) Torsk (<i>Gadus morhua</i>) Atlantisk sild (<i>Clupea harengus</i>) Ising (<i>Limanda limanda</i>)	0,30	For blæksprutter gælder maksimalgrænseværdien gælder dyret uden indvolde.

	Makrel (<i>Scomber arter</i>)		
	Skrubbe (<i>Platichthys flesus</i>)		
	Sej (<i>Pollachius virens</i>)		
	Laks og Ørred (<i>Salmo arter</i> og <i>Oncorhynchus arter</i> , undtagen <i>Salmo trutta</i>)		
	Hvilling (<i>Merlangius merlangus</i>)		
1.3.2	Kosttilskud	0,10	

1.4	Tin (uorganisk)	Maksimalgrænseværdier (mg/kg)	
1.4.1	Fødevarekonserver	200	Maksimalgrænseværdierne gælder for vådvægten.

2 Halogenerede persistente organiske forurenende stoffer					
2.1	Dioxin og PCB	Maksimalgrænseværdier			Bemærkninger
		Summen af dioxin (pg WHO-PCDD/F-TEQ/g) ⁽⁶⁾	Summen af dioxin og dioxinlignende PCB'er (pg WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g) ⁽⁶⁾	Summen af ikke-dioxinlignende PCB'er (ng/g) ⁽⁶⁾	
					Summen af ikke-dioxinlignende PCB er for PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 og PCB180 (ICES - 6). Maksimalgrænseværdierne gælder for de øvre koncentrationer (<i>upper-bound concentration</i>), som beregnes ud fra den antagelse, at alle værdier af de forskellige kongenere, som ligger under bestemmelsesgrænsen, er lig med bestemmelsesgrænsen.
2.1.1	Kød og kødprodukter undtagen spiselige biprodukter og de i punkt 2.1.3 og 2.1.4 opførte produkter ⁽¹⁾				Maksimalgrænseværdien udtrykt i forhold til fedtindholdet gælder ikke for fødevarer, der indeholder < 2 % fedt. For fødevarer, der indeholder mindre end 2 % fedt, er maksimalgrænseværdien den produktbaserede værdi svarende til den produktbaserede værdi for fødevarer med 2 % fedt beregnet ud fra den fedtbaserede maksimalgrænseværdi, idet følgende formel anvendes til beregningen: Den produktbaserede maksimalgrænseværdi for fødevarer med mindre end 2 % fedt = den fedtbaserede maksimalgrænseværdi for den pågældende fødevarer x 0,02.
2.1.1.1	Kød af får	2,5 pg/g fedt	4,0 pg/g fedt	40 ng/g fedt	
2.1.2	Lever og produkter heraf af får	1,25 pg/g vådvægt	2,00 pg/g vådvægt	3,0 ng/g vådvægt	
2.1.3	Fedt af får	2,5 pg/g fedt	4,0 pg/g fedt	40 ng/g fedt	
2.1.4	Blandet animalsk fedt	1,5 pg/g fedt	2,50 pg/g fedt	40 ng/g fedt	
2.1.5	Fiskevarer ⁽³⁾ og toskallede bløddyr ⁽⁴⁾ undtagen de i punkt 2.1.6, 2.1.7 og 4.1.8 opførte produkter	3,5 pg/g vådvægt	6,5 pg/g vådvægt	75 ng/g vådvægt	For fisk gælder maksimalgrænseværdierne for vådvægten. Hvis fisken er bestemt til at blive spist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken. For krebsdyr gælder maksimalgrænseværdierne for muskelkød fra lemmer og bagkrop, og cephalothorax er dermed ikke omfattet.
2.1.6	Muskelkød af vildfanget ferskvandsfisk og produkter heraf	3,5 pg/g vådvægt	6,5 pg/g vådvægt	125 ng/g vådvægt	Undtagen diadrome fiskearter fanget i ferskvand og produkter heraf.

					Hvis fisken er bestemt til at blivespist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken.
2.1.7	Fiskelever og produkter heraf, undtagen de i punkt 2.1.8 opførte produkter	-	20,0 pg/g vådvægt	200 ng/g vådvægt	For fiskelever på dåse gælder maksimalgrænseværdierne for hele det spiselige indhold af dåsen.
2.1.8	Marine olier (olie af hele fisk, fiskelevertran og olier af andre marine organismer, der markedsføres til den endelige forbruger)	1,75 pg/g fedt	6,0 pg/g fedt	200 ng/g fedt	
2.1.9	Æg og ægprodukter, undtagen gåseæg (7)	2,5 pg/g fedt	5,0 pg/g fedt	40 ng/g fedt	Maksimalgrænseværdien udtrykt i forhold til fedtindholdet gælder ikke for fødevarer, der indeholder < 2 % fedt. For fødevarer, der indeholder mindre end 2 % fedt, er maksimalgrænseværdien den produktbaserede værdi svarende til den produktbaserede værdi for fødevaren med 2 % fedt beregnet ud fra den fedtbaserede maksimalgrænseværdi, idet følgende formel anvendes til beregningen: Den produktbaserede maksimalgrænseværdi for fødevarer med mindre end 2 % fedt = den fedtbaserede maksimalgrænseværdi for den pågældende fødevarer x 0,02.

2.2	Perfluoralkyl stoffer (PFAS)	Maksimalgrænseværdier (µg/kg vådvægt)					Sum of PFOS, PFOA, PFNA and PFHxS	Bemærkninger
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS			
							<p>PFOS: perfluorooctan sulfonsyre</p> <p>PFOA: perfluorooctansyre</p> <p>PFNA: perfluorononanoic syre</p> <p>PFHxS: perfluorohexan sulfonsyre</p> <p>For PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS og summen heraf gælder maksimalgrænseværdierne for summen af lineære og forgrenede stereoisomers, uanset om de er kromatografisk separeret eller ej.</p> <p>For summen af PFOS, PFOA, PFNA og PFHxS, gælder maksimalgrænseværdierne for de nedre koncentrationer (<i>lower bound concentrations</i>), som beregnes ud fra den antagelse, at alle værdier under bestemmelsesgrænsen er nul.</p>	
2.2.1	Æg	1,0	0,30	0,70	0,30	1,70		
2.2.3	Kød af får	1,0	0,20	0,20	0,20	1,6		
2.2.4	Spiselige slagteribiprodukter ⁽²⁾ af får	6,0	0,70	0,40	0,50	8,0		
2.2.5	Fiskevarer ⁽³⁾ og toskallede bløddyr ⁽⁴⁾						For tørrede, fortyndede, forarbejdede og/eller sammensatte fødevarer finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.	
2.2.5.1	Fiskekød						Hvis fisken er bestemt til at blive spist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken.	
2.2.5.1.1	Fiskekød (muskelkød), undtagen de i punkt 2.2.5.1.2 og 2.2.5.1.3 opførte produkter. Fiskekød (muskelkød) opført i punkt 2.2.5.1.2 og 2.2.5.1.3, hvis det er bestemt til fremstilling af	2,0	0,20	0,50	0,20	2,0		

	fødevarer til spædbørn og småbørn ⁽⁸⁾ .						
2.2.5.1.2	Muskelkød af følgende fisk, hvis det ikke er bestemt til fremstilling af fødevarer til spædbørn og småbørn ⁽⁸⁾ : Østersøsild (<i>Clupea harengus membras</i>) Havkat (<i>Anarchichas arter</i>) Vild laks og -ørred (<i>vildtlevende Salmo og Oncorhynchus arter</i>)	7,0	1,0	2,5	0,20	8,0	
2.2.5.1.3	Muskelkød af følgende fisk, hvis det ikke er bestemt til fremstilling af fødevarer til spædbørn og småbørn ⁽⁸⁾ : Rødding (<i>Salvelinus arter</i>)	35	8,0	8,0	1,5	45	
2.2.5.2	Krebsdyr og toskallede bløddyr ⁽⁴⁾	3,0	0,70	1,0	1,5	5,0	For krebsdyr gælder maksimalgrænseværdien for muskelkød fra lemmer og bagkrop, og cephalothorax er dermed ikke omfattet. For så vidt angår krabber og krabbelignende krebsdyr (<i>Brachyura</i> og <i>Anomura</i>), gælder maksimalgrænseværdierne for muskelkød fra lemmer. For <i>Pecten maximus</i> gælder maksimalgrænseværdien kun for lukkemusklen og kønskirtlerne. For krebsdyr på dåse gælder maksimalgrænseværdierne for hele indholdet af dåsen. Hvad angår maksimalgrænseværdien for det hele sammensatte produkt finder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.

3 Procesforureninger				
3.1	Polycykliske aromatiske hydrokarboner (PAHer)	Maksimalgrænseværdier (µg/kg)		Bemærkninger
		Benzo(a)pyren	Sum af PAHer: benzo(a)pyren, benz(a)anthracen, benzo(b) fluoranthene og chrysen	For summen af PAH'er gælder maksimalgrænseværdier for de nedre koncentrationer (<i>lower bound concentrations</i>), som beregnes ud fra den antagelse, at alle værdier for de fire stoffer under bestemmelsesgrænsen er nul.
3.1.1	Røget kød og røgede kødprodukter	2,0	12,0	
3.1.2	Røgede fiskevarer ⁽³⁾ undtagen de i punkt 3.1.3 opførte produkter	2,0	12,0	For fisk gælder maksimalgrænseværdierne for fiskekød (muskelkød). Hvis fisken er bestemt til at blive spist hel gælder maksimalgrænseværdien for hele fisken. Maksimalgrænseværdien for røgede krebsdyr gælder for muskelkød fra lemmer og bagkrop, og cephalothorax er dermed ikke omfattet. For røgede krabber og krabbelignende krebsdyr (<i>Brachyura</i> og <i>Anomura</i>), gælder maksimalgrænseværdierne for muskelkød fra lemmer.
3.1.3	Toskallede bløddyr ⁽⁴⁾ (ferske, kølede eller frosne) Varmebehandlet kød eller varmebehandlede kødprodukter, der markedsføres til den endelige forbruger	5,0	30,0	Kød og kødprodukter, der er varmebehandlet med en metode, som potentielt kan resultere i dannelse af PAH, dvs. udelukkende grillning. For konserver gælder maksimalgrænseværdierne for hele det spiselige indhold af dåsen. Hvad angår maksimalgrænseværdien for det hele den sammensatte produktfinder § 6, stk. 1 og 2, anvendelse.
3.1.4	Røgede toskallede bløddyr ⁽⁴⁾	6,0	35,0	

3.2	Summen af 3-monochlorpropandiol (3-MCPD) og 3-MCPD fedtsyreestre, udtrykt som 3-MCPD	Maksimalgrænseværdier (µg/kg)	Bemærkninger
			For summen af 3-monochlorpropandiol (3-MCPD) og 3-MCPD fedtsyreestre gælder maksimalgrænseværdierne for de nedre koncentrationer (<i>lower bound concentration</i>), som beregnes ud fra den antagelse, at alle værdier under bestemmelsesgrænsen er nul.
3.2.1	Fiskeolier og olier fra andre marine organismer, der markedsføres til den endelige forbruger eller til anvendelse som ingrediens i fødevarer	2500	
3.2.2	Fiskeolie og olie fra andre marine organismer bestemt til fremstilling af babymad ⁽⁸⁾ .	750	
3.2.3	Blandinger af olier	2500	F.eks. blanding af vegetabilsk og animalsk olie

3.3	Glycidylfedtsyrestre udtrykt som glycidol	Maksimalgrænseværdier (µg/kg)	Bemærkninger
3.3.1	Fiskeolie og olie fra andre marine organismer der markedsføres til den endelige forbruger eller til anvendelse som ingrediens i fødevarer bortset fra produkter listet i 3.3.2.	1000	
3.3.2	Fiskeolie og olie fra andre marine organismer bestemt til fremstilling af babymad ⁽⁸⁾	500	

⁽¹⁾ »kød«: spiselige dele af får og semidomesticerede rensdyr, inkl. blod

⁽²⁾ »spiselige slagtebiprodukter«: fersk kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, inklusive organer og blod.

⁽³⁾ »fiskevarer«: alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer) hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.

⁽⁴⁾ »toskallede bløddyr«: bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, inden den optages.

⁽⁵⁾ »animalske produkter«:

- animalske fødevarer, herunder honning og blod
- levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, der er bestemt til konsum, og
- andre dyr, der er bestemt til at blive tilberedt med henblik på at blive leveret levende til den endelige forbruger.