

Bolungarvík 2. júlí 2024

Umhverfis orku og loftslagsráðuneytið
Trausti Ágúst Hermannsson
Borgartúni 26
105 Reykjavík

Kæra UST á starfsleyfi Drymlu ósk um frest til 20. ágúst

Þessi kæra kemur í upphafi sumarleyfa. Sveitarstjórnir taka sér almennt tveggja mánaða sumarfrí og það sama gildir um Heilbrigðisnefnd. Boðaður var fundur í heilbrigðisnefnd þann 6. júní en honum ferstað fram yfir miðjan ágúst þegar í ljós kom að nefndarmenn voru út og suður í fríum. Við teljum að útilokað sé að ná saman heilbrigðisnefnd innan þess tímaramma sem gefinn er þ.e 5. júlí. Því óska ég f.h. Heilbrigðisnefndar Vestfjarðasvæði eftir frestun til að gefa umsögn til 20. ágúst næstkomandi

Í laxavinnslunni Drymlu í Bolungarvík fer ekki fram meðferð eða vinnsla á fiskinum. Fiskurinn eru undirbúinn undir flutning kældur, tekið innan úr honum, stærðarflokkaður og ísaður í kassa til útflutnings. Í b) lið greinar 6.4 í viðauka I með lögum nr. 7/1998 segir:

“ Meðferð og vinnsla, önnur en eingöngu pökkun, á eftirfarandi hráefnum, hvort sem er áður unnum eða óunnum, sem ætluð eru fyrir matvæla- eða fóðurframleiðslu úr: hráefnum af dýrum eingöngu (öðrum en eingöngu mjólk) þar sem framleiðslugeta er yfir 75 tonnum af fullunninni vöru á dag,”

Heill fiskur ísaður í kassa telst ekki vera vinnsla. Í skilningi matvælaeðlugerðar EB er meðferð og vinnsla þegar verið er að flaka, fletja, salta, reykja, þurrka, frysta o.s.frv., þ.e. búa til eitthvað úr hráefninu sem er heill fiskur.

Þessi túlkun á lögum 7/1998 er nýmæli hjá Umhverfisstofnun, hingað til hafa allar fiskvinnslur og aðrar ótaldar fiskvinnslur verið undir eftirliti heilbrigðisnefnda og vinna samkvæmt starfsleyfum og skráningum.

Til skýringa eru skilgreiningar matvælaeðlugerðar EB

Í gl. Evrópuþingsins og ráðsins nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli, þá er 2. gr. staflíðum m, n og o að finna skilgreiningar á vinnslu,

óunnum afurðum og unnum afurðum. Stafliður b er skilgreining á frumframleiðslu.

b) „frumframleiðsluvörur“ vörur sem fást í frumframleiðslu, þ.m.t. afurðir akuryrkju og búfjárafurðir og afurðir sem fást með veiði og fiskveiði,

m) „vinnsla“: hvers kyns aðgerð sem hefur í för með sér umtalsverða breytingu á upphaflegu afurðinni, þ.m.t. hitun, reyking, söltun, þroskun, þurrkun, kryddlagning, útdráttur eða þrýstimótun eða samsetning þessara aðgerða,

n) „óunnar afurðir“: óunnin matvæli, m.a. afurðir sem hafa verið stykkjaðar, hlutaðar sundur, sneiddar, úrbeinaðar, hakkaðar, flegnar, muldar, skornar, hreinsaðar, snyrtar, afhýddar, malaðar, kældar, frystar, djúpfrystar eða þíddar,

o) „unnar afurðir“: matvæli sem fást við vinnslu óunninna afurða. Í þessum afurðum kunna að vera innihaldsefni sem er nauðsynlegt að nota við framleiðslu þeirra eða til að gefa þeim sérstaka eiginleika.

Virðingarfyllst



Anton Helgason
Heilbrigðisfulltrúi