



**DET KONGELIGE  
FISKERI- OG KYSTDEPARTEMENT**

*Statsråden*

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche  
Le Ministre

Deres ref

Vår ref  
201000437-

Dato  
23. juni 2010

*Kjære Bruno*

Kjære Minister,

La meg først av alt få takke for den gode dialogen vi hadde på telefon i forrige uke. Vi blir i stadig større grad konfrontert med spørsmål om oppdrettsfisken er trygg å spise og bærekraftig produsert. Vi ser at ulike pressgrupper forsøker å påvirke opinionen og myndighetene med feilinformasjon, men også at forbrukerne stiller gode og legitime spørsmål om mattrygghet. Dette er en felles utfordring for oss begge.

Når det gjelder ditt brev av 17. juni vil jeg forsikre deg om at det er helt trygt for franske konsumenter å spise norsk oppdrettslaks. Norsk sjømat produseres i henhold til strenge hygieniske og sanitære standarder – regler som er fullt ut harmonisert med EUs egne bestemmelser i forhold til det indre marked. Det norske regelverket for medisinske preparater til mennesker og dyr er fullt ut harmonisert med EUs regelverk gjennom EØS-avtalen. Norge er dermed en integrert del av det felles europeiske markedet for medisinske preparater. Norske kontrollmyndigheter overvåker fremmedstoffer i norsk oppdrettsfisk for å sikre at den er trygg.

I ditt brev nevner du spesielt stoffet diflubenzuron. La meg understreke at dette stoffet i norsk oppdrett bare brukes under streng kontroll fra veterinærer. Du er sikkert også kjent med at bekjempelse av lakselus hovedsakelig er motivert av miljøhensyn, dvs. for å beskytte villaksbestandene mot lakselus. Det vil videre være kjent at disse parasittene i seg selv ikke representerer noen fare for forbrukernes helse.

Klassifiseringen av en aktiv substans bestemmes bl.a. av stoffets tiltenkte virkeområde. Diflubenzuron og teflubenzuron tilhører gruppen kitinhemmere som brukes både i plantevern og i veterinærmedisin. Bruken av substansen bestemmer regelverket den blir vurdert i forhold til. Preparatene Releeze (diflubenzuron) og Ectobann

(teflubenzuron) har markedsføringstillatelse i Norge som veterinærmedisinske preparater mot lakselus. De er dermed kvalifisert for behandling etter den gjensidige godkjenningprosedyren i EU på lik linje med markedsføringstillatelser utstedt av medlemsstatene. Tilsvarende har preparatet Calicide (teflubenzuron) markedsførings-tillatelse i Irland og Storbritannia for bekjempelse av lakselus.

Diflubenzuron er dermed et veterinærmedisinsk preparat tillatt brukt i oppdrett av laks. Det er underlagt regelverket om maksimum reststoffkonsentrasjoner av farmakologisk aktive substanser i animalske matvarer og de tilsvarende regler for markedsføring.

De aktuelle preparatene kan bare benyttes i Norge ved en vanntemperatur over 9°C. Langs deler av norskekysten er temperaturen om vinteren under 9°C. Det anbefales i tillegg svært restriktiv bruk i månedene juni-august av hensyn til miljøet rundt oppdrettsanlegget og et minste intervall på 12 uker mellom behandlinger. Det er fastsatt strenge bestemmelser om karantenetid før laksen kan markedsføres etter bruk av disse preparatene.

Mattilsynet har et overvåkningsprogram for forekomster av fremmedstoffer eller legemiddelrester i fisken. Man har gjennom denne overvåkning verken funnet ulovlige stoffer eller ulovlige mengder av tillatte stoffer i norsk oppdrettsfisk.

Norsk Institutt for Ernærings- og Sjømatforskning (NIFES) har i de siste månedene gjennomført flere tilleggundersøkelser. Disse analysene bekrefter funnene fra det ordinære overvåkingsprogrammet, der ingen rester av stoffene er påvist.

Norske myndigheter legger stor vekt på å fremme et sunt kosthold i befolkningen. Den norske Vitenskapskomiteen for Mattrygghet har utført risikoanalyser av den samlede helseeffekten av sjømatkonsum. Komiteen har konkludert at det å spise fisk, og spesielt fisk som inneholder Omega 3 fettsyrer som laks, er en viktig del av et sunt kosthold.

Jeg kan forsikre deg om at mattrygghet, hensynet til miljøet og arbeid med fiskehelse og fiskevelferd har høyeste prioritet for forvaltningen av norsk havbruksnæring. Du kan derfor berolige franske forbrukere med at norsk sjømat er trygg og sunn. Jeg regner videre med at dette også kan berolige de mange arbeidstakerne i fransk bearbeidings-industri og i handelsleddene, som bl.a. produserer og selger utmerket røkelaks med råstoff fra Norge.

Jeg vil benytte denne anledning til å invitere deg spesielt til også å bli bedre kjent med norsk lakseoppdrett under ditt planlagte besøk i Norge, som forhåpentligvis kan finne sted i løpet av høsten.

Med hilsen

  
Lisbeth Berg-Hansen

Oslo, le 23. Juin 2010

Monsieur le Ministre, cher Bruno,

Permettez-moi d'abord de vous remercier pour la qualité du dialogue que nous avons engagé au cours de notre conversation téléphonique de la semaine dernière. Nous nous trouvons de plus en plus fréquemment confrontés à la question de savoir si le poisson d'élevage est consommable sans risques, et s'il est produit par des méthodes durables au plan écologique. Nous constatons à la fois que différents groupes de pression tentent d'influer sur l'opinion et les autorités au travers d'informations fallacieuses, et que les consommateurs s'interrogent de manière censée et légitime sur la sécurité alimentaire. Il s'agit là d'un défi auquel nous nous devons faire face l'un et l'autre.

En ce qui concerne votre lettre du 17 juin, je tiens à vous assurer que les consommateurs français n'ont rien à craindre lorsqu'ils choisissent du saumon d'élevage en provenance de Norvège. Les produits de la mer norvégiens font l'objet de normes sanitaires et d'hygiène sévères qui ont été totalement alignées sur les dispositions adoptées par l'UE pour son marché intérieur. La réglementation norvégienne applicable aux préparations pharmaceutiques à destination médicale et vétérinaire a été entièrement harmonisée avec celle de l'UE par le biais de l'accord sur l'EEE. La Norvège fait ainsi partie intégrante du marché unique européen pour les produits pharmaceutiques. Nos instances de contrôle nationales surveillent les substances xénobiotiques présentes dans le poisson d'élevage, afin de garantir que sa consommation ne présente pas de risques.

Dans votre lettre, vous évoquez spécifiquement le cas du diflubenzuron. Permettez-moi de souligner le fait que l'utilisation de cette substance dans les élevages norvégiens est soumise à un strict contrôle vétérinaire. En outre, comme vous le savez sans nul doute, la lutte contre le pou de mer est principalement motivée par un souci d'ordre environnemental : il s'agit en effet de protéger de cette nuisance les populations de saumons sauvages. Par ailleurs, il est connu que ces parasites ne représentent pas, en soi, un danger pour la santé humaine.

La classification d'une substance active dépend entre autres du champ d'application qu'il est prévu de lui affecter. Le diflubenzuron et le teflubenzuron appartiennent au groupe des inhibiteurs de la synthèse de chitine, qui sont utilisés aussi bien en médecine vétérinaire qu'à des fins de traitements phytosanitaires. L'usage qui est fait de la substance détermine la réglementation au regard de laquelle ses effets seront évalués. En Norvège, deux spécialités pharmaceutiques portant les noms de Releeze (diflubenzuron) et d'Ectobann (teflubenzuron) ont obtenu une autorisation de mise sur le marché comme produits vétérinaires. Ces spécialités sont par conséquent éligibles pour la procédure de reconnaissance mutuelle mise en place par l'UE, au même titre que des produits ayant obtenu des autorisations de mise sur le marché dans d'autres États membres. Il en va de même de la spécialité baptisée Calicide (teflubenzuron), dont la commercialisation est autorisée en Irlande et en Grande-Bretagne pour la lutte contre le pou de mer.

Le diflubenzuron est par conséquent un produit vétérinaire d'usage légal dans l'élevage du saumon. Il est soumis à la réglementation fixant les concentrations maximales de substances

pharmacologiques actives qui peuvent être présentes sous forme résiduelle dans les produits alimentaires d'origine animale, et aux dispositions correspondantes en matière de mise sur le marché.

En Norvège, les préparations concernées ne peuvent être utilisées que lorsque la température de l'eau est supérieure à 9 °C. Le long de certaines portions de côtes, la température, durant l'hiver, est inférieure à 9 °C. Pour des raisons de préservation environnementale des zones où sont implantés les élevages, il est en outre recommandé de faire de ce produit une utilisation très restreinte entre les mois de juin et d'août, en respectant un intervalle minimal de douze semaines entre les phases de traitement. De strictes mesures de quarantaine sont en outre appliquées avant la vente des sujets traités au diflubenzuron.

L'Agence de surveillance des produits alimentaires a mis en place un programme de contrôle portant sur la présence de substances xénobiotiques et de résidus médicamenteux dans le poisson. Les contrôles effectués sur le poisson élevé en Norvège n'ont détecté ni substances illicites, ni dépassement des valeurs limites applicables aux produits autorisés.

Au cours des derniers mois, l'Institut norvégien de recherche nutritionnelle appliquée aux produits de la mer (Norsk Institutt for Ernærings- og Sjømatforskning – NIFES) a réalisé plusieurs études complémentaires sur le sujet. Les analyses effectuées ont confirmé les résultats obtenus par le programme courant de surveillance: il n'a pas été décelé de traces des substances recherchées.

Les pouvoirs publics norvégiens s'attachent avec conviction à promouvoir auprès de la population le choix d'une alimentation saine. Le Comité scientifique norvégien pour la sécurité alimentaire (Den norske Vitenskapskomiteen for Mattrygghet) a procédé à des analyses de risques concernant l'effet global sur la santé de la consommation de produits issus de la mer. Ses conclusions établissent que la consommation de poisson, en particulier de poissons gras, tels que le saumon, qui contiennent des acides gras du groupe des Oméga 3, constitue un volet important de ce qu'il y a lieu de considérer comme une bonne diététique.

Je puis vous garantir que la sécurité alimentaire, la préservation de l'environnement et le travail sur l'état sanitaire et les conditions d'élevage du poisson sont des questions auxquelles l'administration norvégienne chargée de gérer les ressources marines attribue la plus haute priorité. Vous pourrez donc rassurer les consommateurs français quant à la qualité et à l'innocuité des produits de la mer en provenance de Norvège. J'espère également que ces éléments pourront tranquilliser les nombreux salariés français de l'industrie de transformation alimentaire et des chaînes de commercialisation qui produisent, notamment, un excellent saumon fumé préparé à partir de poisson importé de Norvège.

Je saisis cette occasion pour vous inviter tout particulièrement, à l'occasion de votre prochaine venue en Norvège, à faire connaissance de manière plus approfondie avec les méthodes d'élevage du saumon qui sont pratiquées dans notre pays, en espérant que cette visite pourra avoir lieu au cours de l'automne.

Recevez l'assurance de mes sentiments les meilleurs,

Lisbeth Berg-Hansen