



NORWEGEN

NORWEGISCHES AMT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

MITTEILUNG

Ausgestellt als Ergänzung zur Gesundheitsbescheinigung N.:

Eine der Hauptaufgaben des Norwegischen Amtes Für Lebensmittelsicherheit ist es, die Gesundheit und gute Qualität von Fisch und Fisch-produkten, die von Norwegen exportiert werden, zu garantieren.

Für diesen Zweck werden chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Analysen vorgenommen.

Chemische Analysen der folgenden Spurenmetalle wurden sowohl für Wild- als auch für atlantischen Aufzuchtslachs durchgeführt, sämtliche Werte werden in Milligramm/kg Naßgewicht angegeben:

Hg,Quecksilber	0.02 - 0.10	Cd,Kadmium	< 0.004
Pb,Blei	< 0.03	As,Arsen, anorganisch	0.1 - 1.5
Cu,Kupfer	< 0.1	Cr,Chrom	< 0.1

Diese Konzentrationen repräsentieren normale Werte für Fische, die in Norwegen gefangen werden. Daraus geht hervor, daß alle Werte niedrig sind und erheblich unter den erlaubten Konzentrationen für diese Spurenmetalle liegen, dessen Grenzwerte von internationalen regulierenden Behörden festgesetzt wurden.

NORWEGISCHEN AMT FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Ausgestellt in _____, am _____
Ort Datum

Stempel der Behörde

Unterschrift