

Oversigt (indholdsfortegnelse)

Bilag 1

Bilag 2

Den fulde tekst

Bekendtgørelse om kvalitetskrav for skaldyrvande¹⁾

I medfør af § 21 i lov om miljømål m.v. for vandforekomster og internationale naturbeskyttelsesområder (Miljømålsloven), jf. lovbekendtgørelse nr. 932 af 24. september 2009 fastsættes:

§ 1. Bekendtgørelsen fastsætter kvalitetskrav for skaldyrvande²⁾.

§ 2. Koncentrationen af de i bilag 1 anførte stoffer må i skaldyrvandene ikke overstige kvalitetskrav fastsat i medfør af bekendtgørelse om miljøkvalitetskrav for vandområder og krav til udledning af forurenende stoffer til vandløb, søer eller havet.

Stk. 2. Koncentrationen af de i bilag 2 nævnte stoffer må i skaldyrvandene ikke overstige de i bilaget anførte kvalitetskrav, jf. dog § 20 b, stk. 1 i bekendtgørelse om overvågning af overfladevand, grundvand, beskyttede områder og om naturovervågning i internationale naturbeskyttelsesområder mv.

§ 3. Overvågning af kvalitetskravene sker i overensstemmelse med reglerne i bekendtgørelse om overvågning af overfladevand, grundvand, beskyttede områder og om naturovervågning i internationale naturbeskyttelsesområder mv.

§ 4. Bekendtgørelsen træder i kraft den 24. januar 2011.

Miljøministeriet, den 19. januar 2011

Karen Ellemann

/ Helle Pilsgaard

Kvalitetskrav I for skaldyrvande

Parametre	Kvalitetskrav
Organiske halogenforbindelser (i skaldyrkød) 1,1,1-trichlor-2,2-bis(4-chlorphenyl) ethan, C ₁₄ H ₉ Cl ₅ DDT Hexachlorbenzen HCB Lindan HCH	Koncentrationerne for de anførte stoffer må ikke overstige de generelle, marine kvalitetskrav, der gælder i medfør af gældende bekendtgørelse om miljøkvalitetskrav for vandområder og krav til udledning af forurenende stoffer til vandløb, søer eller havet.
Metaller (i skaldyrkød) Sølv Ag Arsen As Cadmium Cd Chrom Cr Kobber Cu Kviksølv Hg Nikkel Ni Bly Pb Zink Zn	

Kvalitetskrav II for skaldyrvande

Parametre	Kvalitetskrav
pH (i vand)	7 – 9 (pH-enhed)
Temperatur °C (i vand)	Den temperaturforskel, som skyldes en udledning, må i skaldyrvande, der påvirkes af denne udledning, ikke overstige den temperatur, som måles i vandområder, der ikke påvirkes, med mere end 2 °C.
Farve (efter filtrering) mg Pt/l (i vand)	Vandets farve, som skyldes en udledning, må efter filtrering i skaldyrvande, der påvirkes af denne udledning, ikke afvige fra den farve, som måles i vandområder, der ikke påvirkes, med mere end 10 mg Pt/l.
Opslemmede stoffer mg/l (i vand)	Indholdet af opslemmede stoffer, som skyldes en udledning, må i skaldyrvande, der påvirkes af denne udledning, ikke overstige det indhold, som måles i vandområder, der ikke påvirkes, med mere end 30 %.
Saltindhold ‰ (i vand)	≤ 40 ‰. Den variation i saltindholdet, der forårsages af en udledning, må i de skaldyrvande, som påvirkes af denne udledning, ikke overstige det saltindhold, som måles i vandområder, som ikke påvirkes, med mere end 10 %.
Opløst ilt (mætningsgrad) (i vand)	≥ 70 % (middelværdi). Hvis en enkelt måling viser en værdi på under 70 %, fortsættes målingerne. Ingen enkelt måling må give en værdi på under 60 %, medmindre dette ikke er til skade for skaldyrbestanden.

Stoffer, der har indflydelse på skaldyrenes smag (i skaldyrkød)	Ringere koncentration end den, der kan forringe skaldyrenes smag.
E. coli	230 MPN/100 g (i skaldyrkød)
Mineraloliebaserede kulbrinter (i vand)	Mineralolieprodukter må ikke forekomme i skaldyrvande i sådanne mængder: – at de på vandets overflade danner en synlig film og/eller belægning på skaldyrene, – at de fremkalder skadelige virkninger for skaldyrene.

Officielle noter

¹⁾ Bekendtgørelsen indeholder bestemmelser der gennemfører dele af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/113/EF af 12. december 2006 om kvalitetskrav til skaldyrvande (kodificeret udgave), (EU-Tidende 2006 nr. L 376, side 14).

²⁾ Naturstyrelsen har udpeget skaldyrvande. Oplysninger om skaldyrvandene kan hentes på Naturstyrelsens hjemmeside, www.nst.dk.