

Fiskeridirektoratets Småskrifter

---

Nr. 5 — 1950

# Behandling av størje

Tillegg til Ferskfiskforskriftene.

Særtrykk av »Fiskets Gang«

Utgitt av

FISKERIDIREKTØREN

BERGEN

A/S JOHN GRIEGS BOKTRYKKERI

1 9 5 0



## Behandling av størje.

### Tillegg til Ferskfiskforskriftene.

Under forrige års størjesesong og senere har man fått erfaring for at Ferskfiskforskriftene ikke var tilstrekkelig utbygget for en så særartet fisk som størje, og fra de forskjellige ledd som arbeidet med størje framkom ønsket om at forskrifter for behandling i samsvar med de mest nærliggende krav ble utarbeidet. I forbindelse hermed ble det fra Statens Ferskfiskkontroll, den 28. februar 1950 utsendt til uttalelse forslag om nødvendige tilføyelser til Ferskfiskforskriftene.

De innkomne uttalelser var høyst varierende, men så vidt det var mulig ble tilleggsbestemmelsene utformet i samsvar med uttalelsene. De paragrafer i forskriftene som er endret ved spesielle tilføyelser om størje gjengis nedenfor. Paragrafene er endret ved kgl. resolusjon av 19. mai d. å. og endringene er gjort gjeldende fra samme dato. For øvrig gjelder ferskfiskforskriftene i sin helhet også hva som angår behandling av størje.

*Endring av ferskfiskforskriftenes §§ 6, 7, 8, 14, 19, 33, 35 og 46.*

### § 6.

Fisken skal bløgges med kniv straks etter at den er kommet over rekken. Bløgging utføres hensiktsmessigst på den måte at kniven stikkes under kverken så nær hodet som mulig for ikke å skade fisken ved ørebenene, og føres helt inn mot ryggbenet, dog uten å skjære dette over. Etter at fisken er bløgget, må den ligge mest mulig fritt og utsatt for minst mulig press til blodet er rent av den.

*Størje skal bløgges ved å overskjære blodåren mellom hjertet og token. Dessuten skal tas et snitt på langs fra undersiden av sporen — ved ytterste gule finne — helt til ryggbenet, slik at den store blodåre blir avkuttet. Bløggingen skal utføres snarest mulig eller umiddelbart etter at størjen er brakt over båtrekken.*

Under de fiskerier og for de distrikter som Fiskeridirektøren bestemmer, skal fiskeren ved salg av fisken avgi skriftlig erklæring om at fisken er bløgget og kjøperen skal forvise seg herom ved undersøkelse av fiskepartiet. Kjøperen skal avgi skriftlig erklæring om at undersøkelse er foretatt. Erklæringene gis på fiskeseddelen etter en av Fiskeridirektøren fastsatt formular. Kjøperen skal oppbevare gjenpart av fiskeseddelen med påførte erklæringer, som på forlangende skal forevises for kontrollen.

Unntatt fra bestemmelsen om bløgging er makrell, laks, sjøaure og pigghå.

## § 7.

Fisk som skal omsettes i fersk eller frossen tilstand, skal *sløyas* snarest mulig etter at den har blødd ut, helst innen 1 time etter at den er fisket. I varmere vær enn 10° C må fisken ikke holdes usløyd over 4 timer. Det samme gjelder fisk som er fullspist av lodde, sild eller annen åte.

*Størje skal sløyas umiddelbart etter at den er blødd ut.*

Skulle usedvanlige forhold (uvær eller liknende) umuliggjøre sløyning som nevnt ovenfor, må fisken sløyas straks fartøyet er kommet i havn.

Piggå som ises i kasser umiddelbart etter at den er kommet over rekken, kan oppbevares usløyd.

Rund fisk (torsk, sei, hyse eller liknende) sløyas ved et snitt fra brystfinnen til og med gattboret.

Kveite sløyas ved et langt snitt etter kanten fra brystfinnen til og med gattboret.

Flyndre sløyas ved et skråsnitt på den mørke side fra den lille finnen bak gjellelokket til og med gattboret.

*Størje skal sløyas med ett snitt midt etter buken fra bak for ørebenene og til gattboret. Det må under sløyningen utvises aktsomhet, slik at magesekken ikke blir rispet. Under sløyningen skal gjeller (tokna) fjernes og »svømmeblæren« overskjæres ytterst mot nakkekuttet.*

All lever, rogn og slo må fjernes omhyggelig fra fisken. Rogn og lever må ikke rispes under sløyningen. Hodet må ikke fjernes før fisken kommer på land.

*Størje må ikke haukappes før den er levert på eksportstedet eller fryseri.*

Unntatt fra bestemmelsen om sløyning er makrell, laks og sjøåure. I tiden 1. september til 30. april er fra bestemmelsen om sløyning også unntatt nyfanget fisk bestemt til fortæring samme dag på ilandbringelsesstedet eller i de nærmeste distrikter og levende torsk skåret umiddelbart før avsendelsen når transporttiden ikke overstiger 15 timer.

### § 8.

Fisken skal vaskes omhyggelig og grundig umiddelbart etter sløyningen og hvis mulig has ren is i vannet. Er fartøyet utstyrt med pumpeanlegg, skal vaskingen så vidt mulig skje i rinnende vann.

Det må spesielt påses at buken blir grundig vasket og alle rester av innvoller omhyggelig fjernet. *For størje gjelder dessuten at etter at gjeller (tokna) og innvoller er fjernet, skal bukhulen grundig vaskes med bløt kost. Det må herunder påses at blodansamlinger i nakken og alle innvollsrester blir omhyggelig fjernet.*

*Umiddelbart etter vaskingen skal størjen tildekkes med is.*

Også makrell som er unntatt fra sløyning, skal vaskes. Så snart vannet etter vaskingen er rent av fisken, legges den med buken ned i rene føringskasser, som så vidt mulig skal stues i lasterom, eller eventuelt i lave binger. Usløyd fisk legges dog med buken opp. Hvis fisken oppbevares i fiskebåten ut-

over 12 timer og temperaturen er over 8° C, må det benyttes ren is, særlig under fisken. Det må i sterk kulde påses at fisken ikke fryser stiv.

Rogn oppbevares i særskilte rene kasser, små baljer eller kurver, hvis innvendige sider må være glatte for at rognen ikke skal rispes.

#### § 14.

Når føringstiden strekker seg utover 10 timer i tiden 15. september til 15. april eller ut over 4 timer i tiden 16. april til 14. september, regnet fra fisken tas ombord til den utlosses, må det nyttes ren is i bunnen av kassen. Strekker føringstiden seg ut over 30 timer, bør det, hvis ikke transportrommet avkjøles mekanisk eller med kullsyreis, også fylles ren is omkring og over kassene. *Størje skal tildekkes med is etter hvert som mottak ombord i kjøpefartøy eller hvilket som helst transportmiddel finner sted.* Når fisken står på kai eller føres med åpne transportmidler eller er plasert på dekk, skal den være godt dekket med presenninger til beskyttelse mot sol, regn og frost. (Det må påses at fisken i sterk kulde ikke fryser stiv). Etter lossing skal rommet og all innredning i rommet spyles grundig rent.

#### § 19.

Sløyes fisken i land, skal sløyingen foregå på der-til innredet bord utenfor pakkingsrommet, helst i eget rom eller skur. Fisken vaskes og kjøles ved å ha ren

is i vannet. Den sløyete fisk må ikke komme i berøring med golvet.

*Størje skal være sløyd og tokenen fjernet før levering fra fisker — jfr. § 7.*

*Ved hodekapping av størje skal hele hodet fjernes. Kappesnittet skal ved eksport følge ørebenene og nakkestubben skal kappes loddrett framfor ørebenfestet. Bryst-, buk- og ryggfinner fjernes og halefinnen kuttet slik at et hald på ca. 3 tommer på hver side beholdes. Størje som ikke blir pakket eller brakt til frysing umiddelbart etter mottak, skal tildekkes med is etterhvert som mottak finner sted.*

Den sløyete og vaskete fisk legges på rister eller i kasser med åpning mellom bunnbordene med buken ned inntil vannet er rent av.

Fisken pakkes deretter i sendingskassen med buken ned, mens den har dødsstivheten i behold, helst før denne er inntrådt. Fisk som er unntatt fra sløyingspåbudet (jfr. § 7), pakkes med buken opp.

### § 33.

Frysing av fisk skal foregå i hensiktsmessige anlegg. Fisken skal være gjennomfrossen i løpet av maksimum 8 timer — enten ved hjelp av ren fryselake direkte på fisken på samme måte som ved sildfrysing, eller indirekte (uten fryselake på selve fisken). Frysemetoden skal være godkjent av Statens Ferskfiskkontroll etter innstilling fra Fiskeridirektoratets Kjemisk-Tekniske Forskningsinstitutt.



*Ved rundfrysing må størje innen 4 døgn, helst innen 2 døgn være gjennomfrosset til  $\div -10^{\circ}$  C, målt ved ryggbenet.*

### § 35.

Frossen fisk må lagres under så lav temperatur at den ikke tar skade. Ved lagringstid inntil 3 måneder må temperaturen holdes under minus  $16^{\circ}$  C og ved lengre lagringstid enn 3 måneder under minus  $20^{\circ}$  C.

*Ved lagring av rundfrossen størje må temperaturen holdes under  $\div 20^{\circ}$  C. Størjen skal ved innlegg glasseres i snittflatene.*

### § 46.

Emballasje som brukes til fersk og frossen fisk, fiskefilet og rogn skal merkes med:

1. Pakkerens registreringsnummer.
2. Eksportørens og eventuelt mottakerens navn eller varemerke.
3. Fiskesort og nettovekt.

Emballasje med frossen vare skal merkes slik at det går fram at innholdet er frosne fiskevarer.

*Ved eksport av hel størje i fersk eller frossen tilstand skal hver fisk være merket med vektangivelse samt leverandørens/fryseriets navn eller registreringsmerke. Frossen vare skal også være merket med frysedato. Til merking kan benyttes trespiler o. l. festet i bukhulen ved ørebenene.*

Fiskeridirektøren kan gi ytterligere forskrifter for merking av emballasje.