

Bergen, 14.2.1986  
DAa/LM

## MELDING FRA FISKERIDIREKTØREN

\*\*\*\*\*

J.NR. 19/86  
(J.NR. 179/84 UTGÅR)

ENDRING I REGLER FOR KVALITETSGRADERING AV OPPDRETTET LAKSEFISK AV 21. AUGUST 1984.

Fiskeridirektøren har den 3. februar 1986 med hjemmel i § 2 i midlertidig forskrift om kvalitetsgradering av oppdrettet laksefisk av 17. august 1984 bestemt:

I Regler for kvalitetsgradering av oppdrettet laksefisk av 21. august 1984 gjøres følgende endring:

### I

Klasse Produksjonsfisk skal lyde:

Også fisk i denne klasse skal ha en kjøttfarge som er normal for vedkommende laksefisk. Fisk som er nedgradert fra klassene Superior og Ordinær p.g.a. mangelfull rengjøring kan aksepteres.

### II

Denne endring trer i kraft straks.

Etter denne endring har Regler for kvalitetsgradering av oppdrettet laksefisk følgende ordlyd:

Klasse Superior:

Fisken skal være tom i mage og tarm, godt utblødd og ha en form, farge og utseende for øvrig som normalt for arten. Fisken skal ikke ha ytre tegn på kjønnsmodning. Ex-gytere skal ikke medtas.

Følgende feil kan aksepteres:

- Moderat skjelltap
- Antydning til skyggeaktige, dels depigmenterte partier på ryggsiden
- Mindre blødninger i skjellommene ved gattfinnen
- Ubetydelig antall mindre blødninger under bukhinnen
- Slør eller svake skygger av mørkt fargestoff (melanin) under bukhinnen.
- Deformerte, men avhelte finner.

Klasse Ordinær:

Fisken kan før sløyning inneholde rester av fôr i mage/tarm, være mangelfullt utblødd, men skal ha en kjøttfarge som er normal for vedkommende laksefisk.

Følgende feil kan aksepteres:

- Skjev ryggstøyle eller andre mindre misdannelser
- Moderate ytre tegn på kjønnsmodning, likevel hovedsakelig blank
- Mindre hudsår eller moderate hudforandringer, underhuden intakt.
- Sprikende finnebein uten bløtvev
- Mindre blødninger ved finnefeste eller mellom finnestrålene
- Merker etter feilskjæring og moderat gallemissfarging
- Moderat antall mindre blødninger i bukveggen
- Tydelige avleiringer av mørkt fargestoff (melanin) under bukhinnen eller i muskulaturen.
- Mindre spalting og revner i fett og muskelvev
- Overfete buker.

Klasse Produksjonsfisk:

Også fisk i denne klasse skal ha en kjøttfarge som er normal for vedkommende laksefisk. Fisk som er nedgradert fra klassene Superior og Ordinær p.g.a. mangelfull rengjøring kan aksepteres.

Følgende feil kan dessuten aksepteres:

- Ikke utblødd
- Ekstrem feilskjæring, sterk gallemissfarging, sprikende bukbein
- Manglende spor og omfattende ikkeavhelte finneskader
- Tydelig kjønnsdrakt, evt. brunfisk
- Sterk avmagring eller deformering
- Sår i hoderegionen der underhuden er borte
- Avgrensede hud og/eller kjøttår i begrenset antall
- Omfattende hudforandringer der underhuden er intakt
- Tydelige blødninger ved finnefeste eller mellom finnestrålene
- Omfattende tap av skjell
- Småblødninger i muskulaturen
- Omfattende spalting og revner.

Fisk som skal kondemneres:

Sjødød fisk og fisk som ikke oppfyller minstekravene til Produksjonsfisk skal kondemneres.

Likeledes skal misfarget fisk eller fisk med en for arten avvikende (fremmed) lukt eller smak eller som inneholder restkonsentrasjoner av medisiner eller andre kroppsfremmede stoff i uakseptable mengder kondemneres.

Ikrafttreden

Disse regler trer i kraft 3. februar 1986.

-----