



Aek.no. 610.0

Bergen, 7.11.1986
LAA/TBR

NY KVALITETSFORSKRIFT FOR FISK OG FISKEVARER.

Fiskeridepartementet har 1. juli 1986 fastsatt ny kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer. Forskriften trer i kraft 1. januar 1987.

Oppheving av tidligere forskrifter.

Fra samme tidspunkt oppheves 58 forskrifter om kvalitetskontroll av fisk og fiskevarer. Liste over disse er tatt inn i forskriftens § 24.4.

Dispensasjoner.

Alle dispensasjoner som er gitt med hjemmel i tidligere forskrifter faller bort, jfr. § 24.4.

Det er gitt to nye dispensasjoner som trer i kraft 1. januar 1987. Den ene gjelder fritak for blegging og sløyning av sei under 58 cm som skal anvendes til salting og henging og fritak fra visse kvalitetskrav til slik fisk. Den andre gjelder fritak fra bestemmelsen om en døgn grense på 12 døgn for oppbevaring av lange og brosme til salting og henging. Sistnevnte dispensasjon er tidsbegrenset og gjelder til 31. desember 1989. Kopier av dispensasjonene er vedlagt (./../.)

Etter at den nye forskriften er trådt i kraft vil det bare i spesielle tilfelle og helt unntaksvis bli gitt dispensasjoner, jfr. § 24.2. Disse skal gis skriftlig.

Forskriften vil ellers bli løpende vurdert med sikte på endringer dersom forholdene tilsier det.

Tvungen kontroll.

Den såkalte tvungne kontroll faller bort, idet alle fiskevarer nå i utgangspunktet skal stilles likt kontrollmessig, jfr. § 1.8., første ledd. Kontrollordningen vil således bli basert på stikkprøvekontroll. Som det ses er det etter det nye regelverket vedkommende distriktssjef som bestemmer omfanget av kontroll. Han må herunder bl.a. ta hensyn til de ressurser (personell og økonomi) som til enhver tid står til rådighet. Det vises imidlertid til § 1.9 om rekvirering av kontroll og § 1.14 om kontrollattest.

Kontrollverket vil innenfor de nevnte rammer i størst mulig grad ta hensyn til næringens behov for kontroll og utstedelse av attester.



Hygienebestemmelser.

Sosialdepartementets hygieneforskrift av 8. juli 1983 er blitt en del av kvalitetsforskriften for fisk og fiskevarer og tatt inn som vedlegg til fiskevareforskriften, jfr. ellers kap. 10. Kontrollverket vil således håndheve hygienebestemmelsene på samme måte som de andre kvalitetsbestemmelsene for fiskevarer.

Regelverkets oppbygging. Nye regler.

Foruten revisjon av kvalitetsbestemmelsene er det i den nye forskriften innført felles kontrollbestemmelser for alle produkter og felles behandlingsregler for råstoff m.v. hvor dette har vært mulig. Dette medfører at f.e. reglene om frysing i kap. 13 gjelder for frysing av alle varer. Disse suppleres med spesielle regler om frysing under de respektive varegrupper. Kap. 4 inneholder regler om behandling om bord av råstoff til alle anvendelser og kap. 6 tilsvarende regler om behandling på land.

Det understrekes videre at de spesielle regler om de enkelte varegrupper ikke er uttømmende for vedkommende varegruppe, men må ses i sammenheng med alle bestemmelser i regelverket som er av generell eller felles karakter, jfr. § 1.1.

I forskriften er det innført mer eksakte kvalitetskriterier, jfr. kap. 7. Det er også innført kjemiske kriterier for kvalitet og gitt retningslinjer for bakteriologiske kvalitetskriterier, jfr. kap. 7 og §§ 15.7, 17.7 og 18.5.

Endelig er det gitt nye regler om bl.a. levende fisk og skjell.

Det er en forholdsvis detaljert innholdsfortegnelse og for ytterligere å gjøre det enklere å finne fram i forskriften er det laget et stikkordregister til forskriften.

Røkerier.

Kongelig resolusjon av 28. mars 1952 om tilvirkning av røkte fiskevarer og bestemmelsene av 3. april 1952 om røkerier oppheves. Røkerier som produserer røkte fiskevarer vil derfor heretter bli registrert i Fiskeridirektørens register over fisketilvirkningsanlegg. Godkjenning og kontroll av røkerier vil således skje i samsvar med bestemmelsene i det nye regelverket.

Generell forskrift for merking m.v. av ferdigpakkede næringsmidler.

Ferdigpakkede fiskevarer i forbrukerpakning for innenlands salg til forbruker skal merkes i samsvar med den generelle merkeforskrift fastsatt av Helsedirektoratet 25. september 1986, jfr. § 9.1. Forskriften trer i kraft 1. januar 1987.

1 eksemplar av forskriften vedlegges.

**DISPENSASJON FRA KVALITETFORSKRIFTEN FOR FISK OG FISKEVARER § 4.1 c OG d. SEI TIL SALTING OG HENGING.**

I medhold av § 24.2 i kvalitetsforskriften for fisk og fiskevarer av 1986 gir Fiskeridirektøren inntil videre følgende dispensasjon fra kvalitetsforskriftens § 4.1 c og d:

1. Sei under 58 cm, målt fra snutespiss til enden av sporens ytterste stråler, som skal nyttes til salting og henging fritas fra:
 - a) påbudet om bløgging i § 4.1 c første ledd og fra
 - b) påbudet om sløyning i § 4.1 d første ledd forusatt at seien sløyes i takt med lossing.
2. Direkte-håvet notfanget og trålfanget sei under 58 cm til salting og henging kan losses hurtigere enn den sløyes, når den oppbevares i containere i is og vann eller iset i kasser og forutsatt at sløyning/flekking/sperring foregår kontinuerlig fra påbegynt lossing. Kjøper har ansvaret for sløyning av slik sei.

Sei kan sløyes, hodekappes, flekkes eller fileteres i en operasjon. Tilvirkningen skal starte snarest mulig i takt med lossing og skal være avsluttet innen 24 timer etter påbegynt lossing.

**DISPENSASJON FRA KVALITETSFORSKRIFTEN FOR FISK OG FISKEVARER § 7.5, § 7.6 OG § 19.18.3 LANGE OG BROSME TIL SALTING OG HENGING.**

I medhold av § 24.2 i kvalitetsforskriften for fisk og fiskevarer av 1. juli 1986 gir Fiskeridirektøren dispensasjon fra nedennente bestemmelser for linefanget lange og brosme fanget på fjerne farvann og som ilandføres fersk iset.

Fra § 7.5 første ledd slik at nevnte fiskeslag kan oppbevares om bord inntil 30 døgn før salting/henging.

Fra § 7.5 punktene a, b, c, e og f.

Fra § 7.6 punktene b, c, h og i.

Fra § 19.18.3 Popular punkt 5.

Dispensasjonen gjelder til 31.12.89 og omfatter bare fartøyer som allerede driver slikt fiske.
