



*Ark.nr. 610.01*

Bergen, 01.07.1988  
FI/

NY KVALITETSFORSKRIFT FOR OPPDRETET LAKSEFISK

I medhold av lov om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. av 28.mai 1959, § 2. punkt 4, og kgl. res. av 8.april 1960 med senere endringer, har Fiskeridepartementet den 20.juni 1988 foretatt følgende endring i Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer av 1.juli 1986, Kap. 16. Oppdrettet laksefisk:

I

I § 16.1. Kvalitetsgradering gjøres følgende endringer:

I annet ledd tas ordet "Produksjonsfisk" ut og erstattes med:

- Produksjonsfisk A og Produksjonsfisk B.

Tredje, fjerde og femte ledd erstattes med et nytt tredje ledd:

- Fiskeridirektøren fastsetter nærmere regler for hvilke krav som stilles til de enkelte kvalitetsklasser, jfr. § 24.1.

I § 16.2. Sløying gjøres følgende endringer:

I annet ledd endres oppdretters tidspunkt for varsling om opptak fra "helst så snart fisken er satt til sulting" til "senest når fisken er satt til sulting".

Det tilføyes et nytt tredje ledd som lyder:

- Pakker plikter å underrette vedkommende distriktskontor i Fiskeridirektoratets Kontrollverk snarest mulig før pakking.

II

Denne forskriftsendring trer i kraft 1. august 1988.



Etter forskriftsendringen lyder Kap. 16. Oppdrettet laksefisk i Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer slik:

## Kap. 16. Oppdrettet laksefisk.

### § 16.1. Kvalitetsgradering

Oppdrettet laksefisk skal sorteres og kvalitetsgraderes før pakking. Fisk som ikke pakkes før tilvirkning, skal sorteres og kvalitetsgraderes før tilvirkning. Ved kvalitetsgraderingen skal fiskens ytre og indre utseende og egenskaper vurderes.

Fisken sorteres og graderes i fire kvalitetsklasser som benevnes: Superior, Ordinær, Produksjonsfisk A og Produksjonsfisk B.

Fiskeridirektøren fastsetter nærmere regler for hvilke krav som stilles til de enkelte kvalitetsklasser, jfr. § 24.1.

Ved sortering i klassene Superior og Ordinær må hver fisk og pakningsenhet ikke inneholde så mange feil at klassens helhetsinntrykk svekkes.

### § 16.2. Sløyning

Dersom det antas at fisken har indre kvalitetslyter som kan influere på kvalitetsgraderingen skal slik fisk sløyas. Deretter kvalitetsgraderes fisken. Kontrollen kan påby sløyning av hele eller deler av fiskepartier.

Oppdretter plikter å underrette vedkommende distriktskontor i Fiskeridirektoratets Kontrollverk i god tid før opptak, senest når fisken er satt til sulting.

Pakker plikter å underrette vedkommende distriktskontor i Fiskeridirektoratets Kontrollverk snarest mulig før pakking.

### § 16.3. Merking

Ytteremballasje skal merkes i samsvar med § 9 og i tillegg være merket med kvalitetsklasse. Klassene nevnt foran kan eventuelt forkortes : SUP, ORD, PROD A, eller PROD B.