



Ark.nr. 610.01

Bergen, 01.07.1988  
FI/

## NYE REGLER FOR KVALITETSGRADERING AV OPPDRETTET LAKSEFISK

Med hjemmel i Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer, § 24.1., fastsatt av Fiskeridepartementet 1. juli 1986, har Fiskeridirektøren den 29. juni 1988 fastsatt følgende regler om oppdrettet laksefisk:

### I

I Regler for kvalitetsgradering av oppdrettet laksefisk, fastsatt av Fiskeridirektøren 3. februar 1986 (Jfr. J-MELDING-19-86), gjøres følgende endringer:

#### Klasse Superior

I første ledd er det foretatt en tilføyelse om at fisken skal være godt rengjort, og at lakselus skal være fjernet.

Feilkriteriet "Moderat skjelltap" er endret til:

- Skjelltap som ikke reduserer helhetsinntrykket.

#### Klasse Ordinær:

Det tilføyes to nye feilkriterier som kan aksepteres i klassen:

- Moderat skjelltap som reduserer helhetsinntrykket
- Ytre fargetoning som skyldes miljøpåvirkning

Det er tillatt noe mindre avleiringer av Melanin ved at ordet "Tydelige" er tatt bort.

#### Klasse Produksjonsfisk:

Første ledd har fått en tilføyelse om at Produksjonsfisk skal være sløyet og hodekappet.

Følgende feilkriterier fjernes:

- Ikke utblødd
- Manglende spor og omfattende, ikke avhelte finneskader
- Omfattende spaltning og revner.



Sterkt avmagret fisk og fisk med sprikende bukbein tillates heller ikke benyttet i klassen.

Klassen deles i råstoff til to hovedanvendelser:

Prod A: Fisk som kan aksepteres for råstoff til røyking, graving, filetering og kotelettskjæring.

Prod B: Fisk som kan aksepteres for råstoff til fiskemasse, postei eller andre oppmalte produkter.

## II

Disse regler trer i kraft 1. august 1988.

Samtidig oppheves Regler for kvalitetsgradering av oppdrettet laksefisk av 21. august 1984, endret 3. februar 1986.

-----

Etter regelendringen 29. juni, lyder Kvalitetsgraderingsregler for oppdrettet laksefisk:

Med hjemmel i Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer, § 24.1., fastsatt av Fiskeridepartementet 1. juli 1986, har Fiskeridirektøren den 29. juni 1988 fastsatt følgende regler om oppdrettet laksefisk:

### Klasse Superior

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

Følgende feil kan aksepteres:

- Skjelltap som ikke reduserer helhetsinntrykket
- Antydning til skyggeaktige, dels depigmenterte partier på ryggsiden
- Mindre blødninger i skjellommene ved gattfinnen
- Ubetydelig antall mindre blødninger under bukningen



- 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 og tarm, være mangelfullt utblødd, men ha en kjøttfarge som er normal for vedkommende laksefisk.

Følgende feil kan aksepteres:

- Moderat skjelltap som reduserer helhetsinntrykket
- Skjev ryggstøyle eller andre mindre misdannelser
- Moderate ytre tegn på kjønnsmodning, likevel hovedsakelig blank
- Ytre fargetoning som skyldes miljøpåvirkning
- Mindre hudsår eller moderate hudforandringer med underhuden intakt
- Sprikende finnebein uten bløtvev
- Mindre blødninger ved finnefeste eller mellom finnestrålene
- Merke etter feilskjæring og moderat gallemissfarging
- Moderat antall mindre blødninger i bukveggen
- Avleiringer av mørkt fargestoff (Melanin) under bukhinnen eller i muskulaturen
- Mindre spaltning og revner i fett og muskelvev
- Overfeite buker.

### Klassene Produksjonsfisk A og Produksjonsfisk B

Produksjonsfisk skal ha en kjøttfarge som er normal for vedkommende laksefisk. Den skal være sløyet og hodekappet. Fisk som er nedgradert fra klassene Superior og Ordinær på grunn av mangelfull rengjøring kan aksepteres.



Produksjonsfisk A (PROD A) kan anvendes som råstoff til røyking, graving, filetering eller kotelettskjæring.

Følgende feil kan aksepteres:

- Tydelig kjønnsdrakt
- Sår i hoderegionen der underhuden er borte
- Avgrensede hud og/eller kjøttsår i begrenset antall
- Omfattende tap av skjell
- Sterk deformering
- Ekstrem feilskjæring

Produksjonsfisk B (PROD B) kan anvendes som råstoff til fiskemasse, posteier eller andre oppmalte produkter.

Følgende feil kan aksepteres:

- Sterk gallemissfarging
- Omfattende hudforandringer
- Tydelige blødninger ved finnefeste eller mellom finnestrålene
- Småblødninger i muskulaturen.

**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 stoffer i uakseptable mengder kondemneres.

**Ikrafttreden:**

Disse regler trer i kraft 1. august 1988.

Samtidig oppheves regler for kvalitetsgradering av oppdrettet laksefisk av 21. august 1984, endret 3. februar 1986.