

FISKERIDIREKTORATETS SMÅSKRIFTER 1974 NR. 1

TILVIRKING AV FEITSILD

FISKERIDIREKTØREN
BERGEN 1974

FORORD

På grunn av de reduserte ressurser av feitsild og de endrede og større krav som forbrukerne og markedene stiller til saltede sildeprodukter er det i dag, mer enn noen gang før, nødvendig å utnytte de begrensede fangstkvanta av egnet feitsild på en mest mulig rasjonell måte ved fremstilling av høyverdige produkter.

Senest i 1957 ble det utgitt et småskrift (Fiskeridirektoratets Småskrift nr. 3 – 1957) om tilvirkning av feitsild. Dette småskriftet som ble møtt med stor interesse blant fiskere, tilvirkere og eksportører, er nå utgått av opplaget. Da det fortsatt synes å være behov for en slik veiledning, har Fiskeridirektøren fått trykket et nytt opplag av dette småskriftet. I det nye opplaget er foretatt visse endringer og tilføyelser. Denne rettleiding er ikke ment å være uttømmende, men en håper at den vil være til nytte, særlig for dem som ikke har hatt anledning til å skaffe seg tilstrekkelig erfaring i tilvirkning av feitsild.

Fiskeridirektoratet, Bergen, januar 1974

Knut Vartdal

(s)

Sigmund Skilbrei

(s)

	side
Kvalitetens betydning	4
Sild til salting	4
Ganing og hodekapping	6
Sorteringen	7
Salting og flolegging	7
Spesialbehandlet sild	9
Lakingen	9
Tønnene	10
Merkingen	11
Oppbevaring	11
Måtjesbehandling av feitsild	12
Nye tilvirkingsmåter:	16

KVALITETENS BETYDNING

Den norske feitsilda er en av våre mest næringsrike fiskesorter. Dessuten regnes den for å være en delikatesse, ikke bare i vårt land, men også på de utenlandske markeder.

Det er av den største betydning at sildas kvalitet og måten å tilvirke den på, svarer til forbrukernes smak slik at alle omsetningsmuligheter kan bli utnyttet.

En må være merksam på at vi møter sterk konkurranse med andre land, ikke bare når det gjelder eksporten, men en har også fått merke denne konkurranse på det innenlandske marked, hvor hollandsk saltsild har utgjort en vesentlig del av omsetningen. Den hollandske silda leveres både matjesbehandlet og tilvirket som vanlig fullsaltet sild, men også denne siste er lettere saltet enn den skarpsaltede norske feitsilda. Da begge disse sildetyperne har vært av jevn, god kvalitet, pakket i hendig, tiltalende emballasje, ble hollandsk sild en tid foretrukket fremfor norsk feitsild av vanlig type.

For at kvaliteten av saltsild skal bli ensartet og holdes på høyest mulig nivå stilles det strenge krav til fisker, tilvirker og eksportør om riktig kvalitetsmessig behandling. Det er som kjent påbudt offentlig kontroll med all saltsild som eksporteres eller omsettes i detalj innenlands, jfr. Instruks for kontroll av saltet sild, av 10. jan. 1952, med senere endringer.

SILD TIL SALTING

Ved framstilling av enhver førsteklases vare er det av største betydning at råmaterialet er det aller beste. Denne regel gjelder også uavkortet for silderåstoff, uansett til hvilken anvendelse det skal nyttes.

Feitsild som skal tilvirkes til saltsild må behandles med største skånsomhet fra den tas opp av sjøen, og det er av avgjørende betydning at fiskerne nøye følger disse hovedregler:

Garnsilda må tines av garna etter hvert som garna trekkes inn. Sild fra overståtte garn må ikke nyttes til salting.

Notsild skal være låsstått og fri for åte. Silda må ikke trenges så sterkt i nota at den skades og opptak må foretas med små håver og på en varsom måte slik at en ungår at silda får blodut-tredelser på grunn av slag eller fall.

Uansett hvilket fangstredskap som er nyttet, må silda så snart råd er has i halvkasser som om mulig plasseres under dekk eller avskjermes slik at den ikke utsettes for direkte påvirkning av vær og vind. I varmere vær bør det benyttes is.

Sild som har vært utsatt for trykk eller press vil få bloduttredelser i sildekjøttet. Dette vil medføre at sildekjøttet også i saltet stand får en mørkere og mindre tiltalende farge. Kvaliteten av silda blir derfor også en del nedsatt. Kast ut sild som er dødd i nota (sjøddød), skadet eller trukket på. Fangsten må leveres hurtigst mulig til tilvirker.

Tilvirkernes oppgave blir i hvert enkelt tilfelle å avgjøre om silda egner seg til salting. Gjør den det, er det først og fremst i hans egen interesse å sørge for en fagmessig tilvirking av varen.

Det er viktig at silda blir holdt kjølig og fuktig til den kommer i salt. Sol- og vindtørket sild gir et dårlig produkt og må ikke saltes. Det samme er tilfelle med sild som har vært utsatt for frost. Under tilvirking på land eller om bord i fartøyer må derfor tilvirkeren i den utstrekning forholdene tillater det, nøye påse at silda ikke utsettes for unødig påvirkning av vær og vind.

Hovedregelen er at all feitsild skal ganes før saltingen. Har den åte i seg, skal den fullganes eller hodekappes og magetrekkes. Sild som er ganet, fullganet eller hodekappet etter saltingen vil ikke bli godkjent av Kontrollverket for omsetning som vanlig saltsild.

Feitsild av størrelsene 17/20 og 20/25 pr. kg. i salttrukket stand er det tillatt å salte rund, såfremt den er åtefri.

Sild av denne størrelse tillates ganet eller etterbehandlet på annen måte, etter at den er saltet.

GANING OG HODEKAPPING

Ved ganing (norskganing) brukes en vanlig god kvass ganesaks så silda ikke rives i buken. Ved ganing/ fullganing holdes silda i venstre hånd slik at den ligger med ryggen inn mot hånden. Ganesnittet må være så stort at det gir god bukåpning, samtidig med at ganebeinet (kverken) fjernes så gjellene blir avdekket på undersiden. Dermed vil en få god utblødning og saltet/laken kommer til å virke hurtigere også innenfra.

Som nevnt tidligere må skadelig mageinnhold fjernes fra silda før saltingen. Dette gjelder særlig garn- og trålsild, da notsild ikke skal tas opp før den har gått seg rein i nota. Det som skal fjernes er selve magesekken og tarmene. Tidlig i sesongen, når isteren eller fettet er løst, kan dette vanskelig nyttiggjøres av forbrukeren. Om en da også tar med isteren under utrensingen av mageinnholdet forringer det ikke sildas kvalitet. Fjerning av mageinnholdet gjøres enten ved:

- a) Fullganing (skotskganing)
- b) Hodekapping og magetrekking

Den ganesaks som nyttes for fullganing er buet, således at den tar bak gjellelokket og følger hodets underkant rett under ørebenene. Saksen kan være forsynt med 2 små motgående pigger som griper bak tarmene eller det kan være en del hakk i eggen på saksen, således at denne ikke klipper tarmene av.

Ved hodekapping og magetrekking nyttes en kvass kniv. Silda legges på Brett fortrinnsvis med ryggen inn mot skjærerens og hodet til høyre. Samtidig med at en utfører snittet, presses buken på silda mot brettet slik at bukinnholdet, magesekk, tarm og eventuelt ister presses ut. Hvis silda er åtefri, kan den hodekappes uten magetrekking.

I stedenfor disse manuelle metoder, brukes nå også maskiner (gane- eller kappemaskin).

SORTERINGEN

Sorteringen foretas under ganingen, og her bør en være særlig nøyaktig for å oppnå en helt jevn sortering. Bruk vekt (balanse) og legg opp sortering til hver enkelt størrelse. Som kjent selges silda etter stykketall pr. kilo, f.eks. 6/8–8/10–10/12–12/14–14/16 og disse tallangivelser tilsvarer de tidligere brukte merker (strek) henholdsvis I–II–III–IV–V.

Disse strek har vist seg å være praktiske og lette å rive eller merke på tønnene, og det vil vel fortsatt være greiest å bruke dem under saltingen istedenfor de vanlige tallangivelser. Silden kan også sorteres i størrelsen 3/5, 4/6 eller 5/7. Sjøl om tilvirkeren anser sine folk for å være vante, må sorteringen kontrolleres ofte under hele produksjonstiden, og han må herunder være merksam på at silda under saltmodningen letner ikke så lite, og legge opp sorteringen slik at partiet ved levering holder det påregnede stykketall pr. kg. Sild som ikke er lagringsvare – forfangtsild og sommerfeitsild – og som dårlig tåler ompakking, kan grossist eller eksportør få selge videre i påpakket (fiskepakket) stand under forutsetning av at silda er helt jevnt sortert. Ved en jevn sortering kan således tilvirkeren direkte være behjelpelig med at forbrukeren får en god matsild som ikke har vært påvirket av luft, eller ved slitasje ved omsortering og ompakking. En jevn sortering av silda under saltingen er også av største betydning for at all sild i samme tønne skal bli av ensartet kvalitet, idet saltbehovet og modningstiden er forskjellig for stor og små sild.

SALTING OG FLOLEGGING

Hensikten med saltingen er å konservere silda så den, både hva smak, konsistens og utseende angår, blir en god handelsva-

re. Det er derfor av største viktighet at det salt som nyttes er rent og ubrukt. Sjøsalt har vist seg å gi den beste kvalitet.

For at saltingen skal bli så jevn som mulig må saltet veies/måles til hver tønne, og en må passe på at silda saltes jevnt mellom hver flo. Silda må saltes tilstrekkelig, og en må være merksam på at mager og vannholdig sild trenger mer salt enn feit sild. For skarpsaltet sild brukes det normalt 20–22 kg. salt pr. 100 kg. fersk sild.

For at silda mest mulig skal beholde sitt naturlige utseende også som ferdig produkt, er det nødvendig at den er pent og fagmessig flolagt i tønne.

Ved flolegging skal hodene vende mot tønnestaven. Det nyttes så mange midtsild i floen at det ikke blir noen åpning. Et par hodesild ved begge ender av hver flo vil støtte opp flørne og gi tønna et større nettoinnhold og holde silda og saltet på plass under transporten. Flørne må krysses.

Silda legges i tønne med ryggen ned (skrålagt). På toppen av tønne vendes siste flo (med ryggen opp). Ved hodekappet sild foregår saltingen som ved ganet sild, det må dog under floleggingen i tønnene legges «stavsild» så ikke fiskekjøttet i snittflatene kommer i direkte berøring med tønnestaven.

En tønne med pent flolagt sild uten noe press eller etterfylling vil inneholde ca. 85 kg. saltmoden vare, og det anses for en passende fiskepakking.

Skal silda saltes for videre ompakking og omsetning i mindre emballasje eller selges som industripakning, kan den dog plattes pent i tønnene. Det er viktig at platingen blir foretatt nøyaktig og omhyggelig. I motsatt fall kan det oppstå alvorlige kvalitetsmangler (klæbeflekker, sur sild m. v.) og unaturlig form på silda.

Tilvirkeren må under saltingen daglig sammenligne antall kjøpte hektoliter sild med antall ferdigsaltede tønner. Avvikelser av noen betydning mellom disse tall gir grunn til nøyere kontroll med fylling og saltforbruk.

Som nevnt tidligere kan åtefri sild av størrelsene 17/20 og 20/25 pr. kg i saltmoden stand, tillates saltet uten å være ganet.

Slik sild må røres i saltet og flolegges eller plattes i tønnene under jevnt saltforbruk. Det må ikke forekomme klumper eller lag av sild som ikke er i berøring med salt.

Når en tønne sild er ferdigsaltet, legges tønnebunnen løst over.

SPESIALBEHANDLET SILD

Sukkersaltet.

En sild som skal komme inn under betegnelsen sukkersaltet bør ha en myk konsistens og smak som avviker vesentlig fra det som forbindes med skarpsaltet sild. Ved sukkersalting bør det til en tønne (ca. 100 kg fersk sild) brukes ca. 14–16 kg fint salt og ca. 7 kg sukker. Sukker og salt blandes godt før bruken og silden røres (mjølves) godt i blandingen. Til sukkersalting brukes vanligvis hodekappet sild.

Kryddersild.

For tilvirking av krydret sild brukes til en tønne på 100 kg fersk sild, vanligvis ca. 14 kg fint salt, 7 kg sukker og 1 til 1,2 kg krydder. Salt, sukker og krydder blandes godt og silden røres (mjølves) godt i blandingen. Til kryddring brukes hovedsakelig hodekappet sild.

LAKINGEN

Etter at tønnene er fullsaltet er det vanlig at de blir stående åpne (lokket liggende løst over) til silda har avsatt lake. Det bør dog straks etter saltingen påfylles en del lake, da dette vil påskynde selvforlakingen. Foregår saltingen i hus, kan tønnene stå noen timer, eventuelt natten over hvis forholdene er særlig gunstige, før de tilslåes. Har silda til da ikke avsatt tilstrekkelig lake, må det påfylles lake før tilslåingen. Når silda er feit, og særlig i varmt vær, er det uheldig at tønnene blir stående for lenge åpne for selvforlaking. Fettet i silda vil etter å ha

kommet i berøring med saltet og under påvirkning av luften straks begynne å harskne, og denne begynnende harskning vil tilta selv etter at lake er påfylt. Ved å tilsette lake etter hvert som tønnene er fullsaltet, kan en hindre at luften kommer til silda og derved unngå harskning. Ved denne fremgangsmåte vil en også få sild av litt mykere konsistens og som bedre bevarer sin naturlige form.

Laken skal lages av rent salt av ferskvann eller sjøvann som ikke er forurenset. Laksestyrken må være minst 24°-25° Baumé til vanlig skarpsaltet/sukkersaltet og krydret sild. Enten rører en laken i tønne eller kar, eller den kan fremstilles ved å la vannet renne gjennom en salttønne eller en større saltbeholder som til enhver tid må inneholde en tilstrekkelig mengde salt. Sistnevnte måte er mest arbeidssparende og en oppnår snarere den nødvendige lakestyrke. Lakestyrken må under enhver omstendighet måles, og det er nødvendig at alle tilvirkere har sin lakemåler.

Ved bruk av for svak lake vil silda ikke oppnå den konsistens som det forlanges av en veltilvirket vare.

TØNNENE

Feitsilda er svært ømfintlig når det gjelder å ta til seg lukt og smak. En har mange eksempler på at sild saltet i tønner som tidligere har vært brukt til salting av fisk, rogn, kryddersild o.l. både ved utseende og lukt har båret preg av det. Også tønner som det tidligere har vært saltet sild i, og som inneholder harsknet fett, setter smak på og ødelegger silda. Slik sild blir av kontrollverket ikke godtatt som handelsvare.

Til salting av sild må det derfor bare nyttes nye tønner eller brukte tønner som er lyse og godt rengjort. Tønnene må stå en tid oppfylt med vann før bruken.

Kravene til emballasjens størrelse og utseende er også blitt større.

Tønner og annen emballasje som nyttes ved omsetning av saltet sild, må fylle de krav som enhver tid er fastsatt for emballasje som er godkjent til dette formål.

MERKINGEN

Under pakkingen eller etter hvert som tønnene er ferdigpakket, påføres det strekmerke som betegner sildestørrelsen. Dette gjøres med rivjern eller annet merke på tønnehalsen eller tønnebuken. Samtidig skal saltingsdatoen påføres. Det er av stor betydning, ikke minst for tilvirkeren at dette blir gjort. Som nevnt ovenfor letner silda mer eller mindre under saltingsprosessen, og når saltingen strekker seg over flere dager, vil det ved leveringen være sild av varierende vektor alt etter hvor gammel den er i saltet. For at både tilvirker og kjøper skal bli rettferdig behandlet, er det nødvendig at det blir veid sild av de forskjellige dagsproduksjoner.

Tønnene må merkes med tilvirkerens nummer, merke eller firmanavn. Det forekommer ikke så sjelden at det til ett og samme lagerhus kommer flere partier saltsild som helt mangler opprinnelsesmerke og følgelig er vanskelig å holde atskilt. En tilvirker som ønsker å være sikker på at hans parti skal bli reelt behandlet, må i første rekke sørge for at hans nummer eller firmanavn er tydelig påført alle tønner i partiet.

Når det foretas tilvirking av notsild og garnsild på samme tid, må tønnene merkes henholdsvis not eller garn. Det samme må gjøres når saltet garnsild og notsild leveres i samme forsendelse.

OPPBEVARING

Hvis et sildeparti ikke blir avskipet umiddelbart etter saltingen, men legges på lager, må tønnene stables opp slik at det etter noen dagers forløp, uten for stort arbeid lar seg gjøre å få boret og etterfylt dem med lake og rulle dem en halv

omgang over, for at salt og lake skal virke jevnt i hele tønne. Dette er særlig viktig om bord i fartøyer hvor rysting og vibrasjon fra maskinen vil føre til at saltet siger ned i undersiden av tønne. For øvrig gjelder det alltid at silda må lagres kjølig og på forsvarlig måte, så den ikke utsettes for regn, sol eller varme. Tønner med lekkasje lagres for seg og må stadig ettersees og etterfylles med lake. Etterfyllingslaken for saltet sild skal være 24° Baumé og for sukker-, krydret- og matjessild 20 til 22° Baumé. Det er derfor av stor betydning at en til en hver tid påser at tønne er full av lake.

Matjesbehandling av feitsild.

For å fremstille et norsk produkt av tilsvarende eller bedre kvalitet enn den utenlandske matjessilda, er det i de senere år kommet igang matjesbehandling av bl. a. feitsild, og det produktet en er kommet frem til må sies å være helt tilfredsstillende.

Råstoff.

Det må bare anvendes sild av beste kvalitet (feitsild/istersild) uten eller med lite utviklet rogn og melke. En jevn størrelsesfordeling av silden under saltingen er av vesentlig betydning for at silden i samme tønne skal bli av ensartet kvalitet. Langstrakt, mager og skadet sild må utsorteres under tilvirkingen. Sild som har kruttåte må ikke tilvirkes. Dette må nøye undersøkes.

Skånsom behandling, hurtig og fagmessig opparbeiding av silden er absolutt nødvendig for å få et godt resultat. Råstoffet må under transport til tilvirkningsanlegg føres i kasser, om nødvendig ises og tildekkes med presenning slik at silden ikke utsettes for frost, regn, sol eller vind. Tråkk og unødvendig trykk på silden må unngås. Det må vises forsiktighet med matjesbehandling av tidligfanget sild, f. eks. kvalitet mai-juni, av hensyn til sildens kvalitet og holdbarhet, jfr. saltsildforskriftene.

Tilvirkning.

Sild med åte må enten fullganes (gjeller og kverk fjernes) og magedras (magesekk og tarm fjernes) eller hodekappes og magedras. Dette kan enten foretas manuelt eller med maskin. Hvis silden er låsstått og helt åtefri, kan magetrekking unngås.

Saltingen.

Til matjesbehandling anvendes passende finmalt salt av best egnet type og kvalitet med hensyn til hurtig og effektiv konservering. Saltmengden avhenger av sildens kvalitet og størrelse (fett- og vanninnhold), årstiden, lagringsforhold og lagringstid før silden blir omsatt og anvendt. Sild med noe utviklet rogn og melke trenger i alminnelighet noe mer salt enn ikke-kjønnsmoden sild. Anvendelsen av varen og forbrukerens smak når det angår saltgehalt og konsistens, kan også være noe forskjellig. Det er derfor vanskelig å oppgi en eksakt saltmengde som passer i ethvert tilfelle.

Saltmengden ved matjesbehandling av denne type baseres på en lakestyrke på 18–22° Baumé før varen er ompakket og eventuelt tilsatt ny lake av hensyn til sildens holdbarhet. Nevnte lakestyrke svarer til en saltmengde på 15–16 kg pr. 100 kg fersk sild. For sild til hurtigere konsum kan eventuelt anvendes mindre saltmengde.

Saltet må måles for hver enkelt tønne i et målekar som er basert på det antall kilo salt som skal benyttes pr. tønne. Det må her tas i betraktning at de ulike saltyper kan ha forskjellig volumvekt.

Det er viktig med nøyaktig og likt forbruk av salt og sild pr. tønne i samme parti. Mengden av sild pr. tønne bør baseres på en vekt i fiskepakket, salttrukket stand på ca. 85 kg.

Silden røres (mjølves) omhyggelig i et saltetrau slik at hver sild får et jevnt belegg med salt på skinnet. Det er viktig at saltingen blir foretatt nøyaktig og omhyggelig. I motsatt fall kan det oppstå alvorlige kvalitetsmangler som klebeflekker og derav sur sild.

Pakking og forlaking.

Silden må pakkes fagmessig. Skal silda saltet for videre ompakking i mindre emballasje på stedet eller selges som industripakning, kan den dog plattes pent i tønnene.

Straks tønneren er fullsaltet, påfylles litt lake av full styrke for å fremskynde selvfor-lakingen. Laken helles på tønneren langs staven hvor en setter ned en lakespil for å få åpning. Dette gjøres fordi en ikke skal forskyve det salt som er mellom flørne.

Tønneren blir stående slik noen timer for at silden kan få sige. Ved tilslag fylles tønnene helt opp med lake 24° Baumé.

Tønneemballasjen.

Tønnene må stå en tid oppfylt med vann før bruken.

Tilvirkningsdato.

Tilvirkningsdato og sildestørrelse må merkes tydelig på tønnene.

Lagring og stell.

Varen lagres på passende avkjølt lager inntil den er salttrukket. Under denne lagring må den forlakes etter behov. Det må tas hensyn til at der kan være forskjellige saltedatoer og derav forskjellig modningsgrad.

Så snart den fiskepakkede vare er salttrukket må den anbringes på kjølelager under passende temperatur, hvor det må tas hensyn til antatt lagringstid. Lagringstemperatur mellom +4 og +2°C anses passende for varer av normal kvalitet og utvikling. Temperaturen kan settes ned til under +2 mot 0°, alt etter hensyn til utvikling, holdbarhet og lagringstid.

Det er meget viktig at lagringstemperaturen er konstant og ikke utsatt for temperatursvingninger. Senest 3 døgn etter at varen er anbrakt på kjølelager foretas forlaking. Dette må gjen-

tas så ofte som det finnes nødvendig. I forbindelse med forlakingen må påses at tønnene i bunntiren også snus.

Ved forlaking kan nyttes lake av 22° Baume styrke.

Det må føres tilsyn med at silden ikke blir overmoden under lagringen.

Ompakking, sortering ved omsetning.

Tønner og annen emballasje som nyttes ved omsetning må fylle de krav som til enhver tid er fastsatt og godkjent. Pakking av silden fra fiskepakning og over i omsetningsemballasje (½ tnr., ¼ tnr. og mindre emballasje) foretas umiddelbart før omsetning finner sted når varen er saltmoden (myk i konsistens og mild i smak), slik at bare nypakket vare bringes i omsetning. Det bør ikke pakkes ferdig mer om gangen enn det kvantum som kan omsettes etter hvert.

Lagring av silden i ferdigpakket stand må frarådes av hensyn til holdbarhet og emballasjens utseende.

Den best egnede sild med hensyn til modning og konsistens bør pakkes og omsettes først. Lakesøl må unngås, og de ferdigpakkede tønner må plasseres på et rent og tørt underlag, slik at emballasjen ikke blir forurenset og tilsølt før den blir sendt.

Tilsvarende hensyn må tas under transport til forhandler. Ved pakking i omsetningsemballasjen må foretas nøyaktig sortering av silden i de fastsatte størrelsesgrupper. All sild som ikke fyller kvalitetskravene, må utsorteres. Silden må flolegges og pakkes fagmessig med tette, steile, blanke flør med mørk toppflo.

Ved pakkingen må påses at tønnene er fylt med lake. Laken som nyttes må være ren (silt gjennom finmasket nett).

For å beskytte silden mot skader og luftens påvirkning, og for å gi den et renere (blankere) preg, er det en fordel at silden sorteres over i avdelte kar forsynt med lake, hvorfra silden pakkes i emballasjen. Det må påses at denne emballasje holder den fastsatte nettovekt.

Merking.

Emballasjen merkes tydelig med de angivelser som er fastsatt for slik vare, herunder sildesort (Norsk feitsild – Matjes).

Kontroll.

Fiskeridirektoratets kontrollverk, Sildkontrollen, inspiserer i den utstrekning det er mulig, silden ved tilvirkning, men den endelige kontroll av kvalitet, pakning, sortiment og vekt foretas av hvert enkelt ferdigpakket parti umiddelbart før omsetning.

NYE TILVIRKNINGSMÅTER:

De tilvirkningsmåter og arbeidsanvisninger som er nevnt foran er selvsagt ikke de eneste nyttbare for å frembringe en god kvalitet.

Det ville derfor være gledelig om de enkelte tilvirkere kunne komme fram til mer rasjonelle og tidbesparende arbeidsmåter, og muligens også framstille andre sildetyper, alt innenfor rammen av gjeldende kontrollinstruks. Fiskeridirektoratets kontrollverk ved Fiskeridirektoratet i Bergen eller kontrollens distriktskontorer og inspektører vil kunne gi råd og rettledning.

Alle tilvirkere av saltet feitsild må sette seg grundig inn i Feitsildbrosjyren og «Kontrollinstruks for saltet sild» som må forefinnes på ethvert anlegg hvor saltet feitsild tilvirkes og lagres.