

Bergen, 14.1.1983  
LAA/MH

J-MELDING NR. 9/83.  
\*\*\*\*\*

NYE TØRRFISKFORSKRIFTER.

Fiskeridepartementet har 31.12.1982 i medhold av kgl.res. av 8.4.1960 om kvalitetskontroll av fisk og fiskevarer fastsatt nye forskrifter for behandling, tilvirking, pakking, transport og omsetning av tørket fisk. Fra samme dag oppheves tørrfiskforskrifter av 6.6.1968.

§ 1.  
Omfang.

Disse forskrifter omfatter fisk eller deler av fisk som skal tilvirkes eller er tilvirket til tørrfisk, tørkede hoder m.v., uten tilsetning av salt eller andre konserveringsmidler.

Forskriftene omfatter både naturtørkede produkter og produkter som er industrielt tørket (tørket i kanaltørke, klimatørke e.l.).

§ 2.  
Produktbetegnelser.

Betegnelsen tørrfisk, på norsk eller utenlandsk språk, kan bare nyttes for tørrfisk (rund eller rotskjær) som er tilvirket av torsk, hyse, sei, lange, blålange eller brosme. Betegnelsen tørrfisk kan i særlige tilfelle også brukes for andre fiskeslag med Fiskeridirektørens samtykke.

Tørkede fiskeprodukter, tilvirket av andre fiskeslag, skal betegnes tørket fisk i direkte tilknytning til fiskesorten, på norsk eller utenlandsk språk (f.eks. tørket makrell, tørket sild, etc.).

Tørkede hoder benevnes "cuts" ved eksport.

§ 3.  
Anvendelse av andre forskrifter.

Bestemmelsene i §§ 3-19 i Forskrifter for behandling, tilvirking, føring, pakking og transport av fersk og frossen fisk, fiskefilet og rogn av 11. mars 1961 får tilsvarende anvendelse for varer omhandlet i disse forskrifter.

Tørkede fiskeprodukter som ikke går inn under tørrfiskbetegnelsen (jfr. § 2) skal også fylle kravene i disse forskrifter og de forskrifter som forøvrig gjelder for vedkommende fiskeslag.

§ 4.

Kontrollens ledelse og utøvelse.

Kontrollen med overholdelsen av disse forskrifter ledes av Fiskeridirektøren og utøves av Fiskeridirektoratets Kontrollverk i forskriftene benevnt Kontrollverket.

§ 5.

Plikter for fisker, tilvirker m.fl.

Fiskere og enhver som skal tilvirke, pakke, lagre, transportere, føre eller omsette varer nevnt i disse forskrifter er pliktig til å rette seg etter de anvisninger og pålegg som gis av Kontrollverket med hjemmel i disse forskrifter.

§ 6.

Tilvirking og arbeidslokaler.

Tilvirkingen skal foregå på en sanitær måte. Arbeidslokaler som nyttes skal være sanitære og velegnede, jfr. § 17 i Forskrifter for behandling, tilvirking, føring og transport av fersk og frossen fisk, fiskefilet og rogn av 11. mars 1961.

§ 7.

Klimatiske forhold.

Naturtørking av fisk bør ikke foregå til tider og/eller på steder hvor de klimatiske forhold ikke ligger til rette for tørking av fisk til et produkt som er i samsvar med disse forskrifter.

§ 8.

Krav til råstoff.

Fisk som skal anvendes til tørrfiskproduksjon skal være sunn og frisk og velegnet til formålet.

Det er forbudt å ta imot mer fisk enn det som kan tilvirkes og bringes på hjell i sunn og frisk tilstand, velegnet til formålet. Tilvirkingen skal foregå uten unødige avbrudd.

Dersom råfisk på fiskebruk eller kjøpefartøy har ligget over fra den ene dagen til den andre uten å være iset i kasser eller nedkjølt på annen forskriftsmessig måte, eller det oppbevares fisk som har tapt sin dødsstivhet og ikke er kommet i tilvirking, kan kontrollverket stoppe videre mottak inntil den overliggende fisk er tilvirket og bragt på hjell.

Hoder som skal produseres til menneskeføde skal vaskes umiddelbart etter sløying og oppbevares renselig i kasser, kar eller annen egnet emballasje. De skal tørkes i fersk tilstand, så vidt mulig i takt med den øvrige produksjon og skal henge fritt med en slik avstand at tørkingen ikke hemmes.

## § 9.

### Innføring og tining av råstoff.

Fisk som skal fryses for senere tining og tørking skal innfryses i samsvar med de forskrifter som gjelder for vedkommende fiskeslag. Den skal innfryses snarest, senest innen 12 døgn, forutsatt oppbevart i nedkjølt stand etter fangst. Små-brosme kan likevel oppbevares utover 12 døgn. All fisk som innfryses til dette formål skal etter tining være sunn og frisk og velegnet til formålet, jfr. § 8 første ledd.

Tining skal bare utføres i tineutstyr som er godkjent av Kontrollverket. Følgende tinemåter er godkjent:

1. Tining i vanddampmettet temperert sirkulerende luft skal ikke foregå ved høyere temperatur enn  $+ 15^{\circ}\text{C}$ . Lufthastigheten langs tinegodset skal være minst 5 meter/sek.

Anlegg skal ha dampgenerator, temperaturkontroll på tineanlegg og termostat til avbryting av tineprosessen når temperaturen i tinegodsets kjerne er  $- 1^{\circ}\text{C}$ .

Tinetid 4-5 timer.

2. Tining i stillestående temperert vann etter "bakkemetoden" (beskrevet av professor Gustav Lorentzen) skal foregå ved at det til 100 kg frossen fisk tilsettes 240 liter vann av  $+ 35^{\circ}\text{C}$  for temperaturutjevning

Tinetid ca. 12 timer.

Anlegg skal ha varmeaggregat og doseringsutstyr for temperert vann med temperaturkontroll.

Fiskeridirektoratets Kontrollverk kan godkjenne andre tine-metoder. Uansett tinemåte skal tiningen avbrytes når tinegodset har nådd en kjernetemperatur på  $- 1^{\circ}\text{C}$  og fremdeles har en kjerne av is.

Tinetiden bør ikke overstige 12 timer.

## § 10.

### Spesielle tilvirkingskrav.

Ved tilvirking av fisk til rotskjær skal ryggsøylen skjæres bort til tre ledd nedenfor gattboret.

På rundfisk skal ryggsøylen ikke være høyere enn buen av ørebeinet. For lang ryggsøyle bør kuttes før fisken henges på hjell. Det bør påses at sunnmagen er åpen ytterst mellom øyrebeinene.

Fisk skal ikke tørkes med hode. Fiskeridirektøren kan tillate at arter av småfallen fisk kan tørkes med hode.

Slintrer, lever, blodlevringer, galleblære og andre innvollsrester og urenheter skal fjernes.

Fisken skal skylles omhyggelig i rent, rinnende vann.

Rundfisk skal være sperret/tvinnet eller sydd sammen og det skal ikke være flere enn to fisker på hvert sperr. Småfisk kan henges med fire fisk på hver sperr, to på hver side av råvedstangen, med slik avstand at det ikke oppstår hengeflekker.

§ 11.

Transport til hjell.

Transporten til hjell skal foregå i ren emballasje/transportmiddel som kan godtas av Kontrollverket. Fiskehøyden må ikke overstige 60 cm. Oppbevares fisken utover 4 timer under transport, skal den ises og oppbevaringstiden må ikke overstige 12 timer.

§ 12.

Behandling av fisk med rist (skjell).

Fisk med utpreget rist (skjell), slik som hyse og sei, skal behandles adskilt og skal ikke skylles, sperres eller transporteres sammen med torsk, lange, blålange eller brosme.

§ 13.

Behandling ved hjell.

Fisken bør henges direkte fra transportmidlet etterhvert som den føres til hjell/hesje.

Fisken skal ikke styrtes eller på annen måte utsettes for unødig kvalitetsforringelse. Den skal ikke ligge i dynger høyere enn vanlig kassehøyde.

Hvor fisken legges under hjell eller hesje før henging, skal det være et underlag av kasser, trerister, presenninger eller rent lag av snø eller is, som sikrer at fisken ikke kommer i kontakt med bakken slik at den kan forurennes.

§ 14.

Grovsortering og plassering på hjell.

Under henging på hjell eller hesje skal det tas hensyn til fiskestørrelsen (grovsortering).

Fisken skal ikke henge så tett at tørkingen hindres eller at det oppstår klebeflekker på skinnet. Fisken skal fra tid til annen etterses. Det er forbudt å henge i to eller flere høyder over hverandre ved naturtørking (hjeller i to eller flere etasjer).

Det er ikke tillatt å henge under kaier eller brygger.

Strenghesje skal ikke brukes til rund fisk over 43 cm lengde.

§ 15.  
Krav til hjeller/hesjer.

Hesjer skal ha så stort spenn at fisken henger klar av hverandre og ikke blir tilsølet av drypp fra annen fisk. Ved henging av fisk på hesje skal det påses at avstanden fra fiskens nakke til marken er minst 1 meter.

Hjellene/hesjene skal være reist over tørr grunn.

Det er forbudt å tørke dyrefor (hoder/rygger) på eller ved hesjer, hjell eller tørkeanlegg hvor det produseres folkemat. Avstand fra hjeller/hesjer hvor det produseres folkemat til hjell/hesje hvor det skal produseres dyrefor skal være minst 5 meter.

Hjellene skal være minst 2,25 meter høye på det laveste over stengrunn og 2,50 meter på det laveste over jordbunn.

Hjellene/hesjene skal ikke plasseres nærmere enn 20 meter fra bolighus og 10 meter fra jevnlig trafikkert vei og ikke nærmere enn 5 meter fra annen bebyggelse.

Hjeller/hesjer kan etter samtykke fra Kontrollverket plasseres på tak på tilvirkingsanlegg. Høyden over tak skal være som for hjeller/hesjer plassert over stengrunn. Røyk fra skorstein eller annen utlufting må ikke forurense fisken.

§ 16.  
Industriell tørking.

Ved industriell tørking av råfisk bør følgende rammebetingelser følges:

Relativ fuktighet	over 50 %
Lufthastighet	1,5 - 2,0 m/sek.
Temperatur	ikke over 12°C.

Ved ettertørking av naturtørket fisk kan det nyttes høyere temperatur. Tørkene skal være utstyrt med instrumenter for måling av relativ fuktighet og temperatur.

Instrument for måling av lufthastighet skal finnes på anlegget.

§ 17.  
Behandling av ferdig tørket vare.

Fisken skal være så tørr ved inntak at den tåler lagring på hus, dersom den ikke straks ettertørkes/krysstables. Fisken skal under inntakingen ikke utsettes for nedbør eller forurensing av noe slag. Den skal lagres i rommelige, luftige og tørre lagerhus og skal stables slik at det blir ganger mellom fiskelaene så fisken kan inspiseres fra flere sider.

Lagring av tørkede fiskeprodukter på salteri eller under forhold som kan nedsette fiskens kvalitet er forbudt.

§ 18.

Krav til ferdig tørket vare.

Ferdig tørket vare skal være veltilvirket, veltørket, sunn og frisk. For at fisken skal anses som veltørket må den ha tørrfiskklang. Den må ikke være elastisk (bøyelig) eller gi etter for fingertrykk. Varen må ikke ha ytre eller indre skader eller feil som gjør den uegnet til formålet. Slik fisk skal utsorteres eller feilen rettes før pakking. Helhetsinntrykket av den enkelte fisk skal vurderes og fisk med flere vesentlige feil kan nedgraderes. Partier med for mange feil kan avvises, forlanges sortert på nytt og fremstilt for ny kontroll. Rubbet og urubbet fisk skal pakkes adskilt.

Til videreforedling for forbrukerpakning skal nyttes tørrfisk og andre tørkede fiskeprodukter av beste kvalitet.

§ 19.

Transportmidler for ferdig tørket vare.

Transportmidler, presenninger, last- og lossereidkaper og emballasje som nyttes ved transport av ferdig tørket vare skal være velegnet og ren.

§ 20.

Tilsetningsstoffer.

Det er forbudt å nytte tilsetningsstoffer som ikke er godkjent av helsemyndighetene.

Det samme gjelder impregneringsmidler som nyttes til hjeller.

§ 21.

Stopping av varer.

Fisk som ikke er behandlet i samsvar med disse forskrifter eller som ikke tilfredstiller kravene til kvalitet jfr. §§ 8 og 18, kan stoppes av Kontrollverket som kan treffe nærmere bestemmelse om til hvilke anvendelser varen tillates nyttet og fastsette vilkår for dette. Den som får varen stoppet av Kontrollverket, skal underrettes og gis en passende frist til å utbedre manglene hvis det er mulig. Det er tilstrekkelig at underretning gis den som disponerer over varen, eventuelt den som har varen i sin besittelse.

Stoppet vare skal ikke flyttes/omsettes uten etter tillatelse fra Kontrollverket. Kontrollverket skal påse at varen ikke disponeres i strid med Kontrollverkets bestemmelser.

§ 22.

Hver enhet, (kasse/bunt/sekk) skal merkes med:

1. Eksportørens/selgerens navn eller registrert varemerke.
2. Pakkerens navn og/eller registreringsnummer.
3. Fiskesort på norsk eller utenlandsk språk. (Gjelder ikke for "cuts")
4. Varebetegnelse, jfr. § 2, med angivelse av R for rund og S

- for splitt (rotskjær), eventuelt "CUTS".
5. Eventuell handelsklasse.
  6. Fiskestørrelse oppgitt i lengde eller vektklasse.
  7. Nettovekt.
  8. Importørens navn eller initialer, eventuelt annen merking som forlanges i åpnet remburs eller etter avtale med kjøper.

Varer som pakkes og omsettes på innenlandsmarkedet i forbrukerpakning skal merkes i samsvar med de merkingsbestemmelser som gjelder for innenlands omsetning av ferdigpakkede fiskeprodukter.

§ 23.

Attest, analysesertifikat.

For kontrollerte, godkjente varepartier kan Kontrollverket i henhold til rekvisisjon utstede attest for at varen er sunn og frisk og egnet til folkemat og forøvrig fyller forskriftenes krav. Kontrollverket kan likeledes utstede analysesertifikater. Tilvirker/eksportør er ansvarlig for riktig angivelse av eventuell handelsklasse.

§ 24.

Kontrollens adgang til fartøyer, anlegg m.v.

Kontrollverket har under sitt arbeid adgang til fartøyer, lokaler og anlegg hvor oppbevaring, tilvirking, pakking, lagring eller transport foregår og har rett til å foreta nødvendige undersøkelser. Kontrollverket har rett til å åpne emballasje og uten vederlag utta kontrollprøver. På forlangende skal alle papirer som kan ha betydning for kontrollarbeidet f.eks. fiskesedler, følgebrev, etc. forvises eller utleveres til kontrollen. Kontrollverket kan kreve opplysninger om lagerbeholdninger og ellers det materiale som er nødvendig for kontroll.

§ 25.

Dispensasjon.

Fiskeridirektøren kan i særlige tilfelle dispensere fra bestemmelsene i disse forskrifter og kan gi utfyllende regler for gjennomføringen av forskriftene.

§ 26.

Overtredelse av forskriftene.

Overtredelse av disse forskrifter straffes i henhold til § 11 i lov av 28. mai 1959 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a.

§ 27.

Ikrafttredelse m.v.

Disse forskrifter trer i kraft straks. Samtidig oppheves Fiskeridepartementets forskrifter av 6. juni 1968 med senere endringer om behandling, tilvirking, lagring og transport av fisk som skal tilvirkes til tørrfisk.

-----