

Ark.nr. 610.0

MELDING FRA FISKERIDIREKTØREN

J.146/84

I medhold av lov av 28.mai 1959, nr. 12 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. og kongelig resolusjon av 8.april 1960 med senere endringer, har Fiskeridepartementet den 11.juli 1984 fastsatt følgende midlertidige forskrifter for langtidslagring av sei:

§ 1.

Anvendelsesområde og formål.

Forskriftene gjelder for langtidslagring av sei. Fiskeridirektøren kan bestemme at forskriftene eller deler av disse også skal gjelde for andre fiskeslag eller for blandingsfangster av sei og andre fiskeslag.

Forskriftene har til hensikt å sikre at levende fisk som lagres i sjøen i langtidslås normalt skal kunne tåle slik lagring i minst 3 måneder og etter lagring oppfylle de kvalitetskrav som i medhold av lov av 28. mai 1959 nr. 12 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. settes til fisk til fersk anvendelse.

Forskriftene har også til hensikt å sikre at fisken behandles og lagres slik at den ikke kommer i fare for å bli skadet.

§ 2.

Sleping, låssetting og mellomlagring.

Dersom det må antas at en fangst skal gå til langtidslagring, må fiskeren vise særlig aktsomhet ved sleping og låssetting.

Mellomlagringsposen må holdes godt utspilt og fortøyes på langs av strømrretningen.

§ 3.

Ansvar og brønnbåtføring.

Fiskeren bærer etter disse forskriftene risikoen for fisken inntil den er levert til brønnbåt og veieseddel er utstedt. Levering til brønnbåt skal ikke skje før fisken har vært låssatt (mellomlagret) i minst 3 døgn.

Dersom kjøperen ikke har representant ombord, anses etter disse forskriftene brønnbåtføreren som kjøperens representant overfor fiskeren.

Brønnbåtføreren eller kjøperen skal foreta slik prøvetaking og kvalitetsvurdering som nevnt i § 8.

Ved føring av fisk som skal langtidslagres må det vises særlig aktsomhet.

Ved lasting og lossing må brønnbåtføreren spesielt påse at fisken ikke utsettes for unødige påkjenninger.

Død fisk og fisk med redusert levedyktighet må sorteres ut av lasten.

Fiskeridirektøren kan bestemme hvordan brønnbåter skal utstyres.

§ 4.

Langtidslagring foretatt av fisker.

Dersom fisker selv foretar langtidslagring plikter han å påse at fisken har vært mellomlagret minst 3 døgn før overføring til langtidslagringsnot. Prøvetaking og kvalitetsvurdering skal skje etter bestemmelsene i § 8.

§ 5.

Godkjenning av lokalitet.

Langtidslagringsposer må bare plasseres på lokaliteter godkjent av Fiskeridirektøren. Søknad om godkjenning sendes Fiskeridirektøren gjennom slik salgsorganisasjon av fiskere som er godkjent i medhold av råfisklovens § 2 (salgslag).

For at en lokalitet skal kunne godkjennes må følgende minstekrav være oppfylt:

Lokaliteten må være uten terskler med ren, strømførende sjø, i tilstrekkelig avstand fra industriutslipp, kloakkutslipp eller andre forurensningskilder slik at sjøvannet ikke inneholder kjemiske og/eller bakteriologiske forurensninger i konsentrasjoner som anses uakseptable eller er helsefarlige.

For å sikre en jevn, høy saltholdighet skal lokaliteten ikke ligge ved utløpet av større elver eller andre ferskvannsutslipp.

Avstand fra sjøbunn til bunn av utsatt not skal ikke være mindre enn 5 meter ved laveste lavvann. Løs leire- eller sandbunn bør unngås.

§ 6.

Godkjenning av not for langtidslagring.

Vedkommende salgslag godkjenner langtidslagringsnot etter følgende kriterier:

Nota må være tilnærmet rund (f.eks. likesidet 6-kantet) bundet av notlin med tråd ikke tynnere enn nr. 15 og med maskevidde fra 20 - 30 mm (20 - 24 omfar.) Nota må innskytes mot bunnen slik at bunndiamenteren er vesentlig mindre enn diameter i overflaten.

Dybde i not utsatt for lagring må være minst 5 meter, men fortrinnsvis mer.

Større nøter skal være utstyrt med snurpeband og utslipp, eventuelt annen anordning som muliggjør fjerning av død eller døende fisk.

Sammen med søknad om godkjenning skal følge notprodusents tegning og beskrivelse av nota.

Lagringsnot må være tydelig merket med vedkommende kjøpers navn og adresse, eventuelt fiskebåtens navn og registreringsnummer, påmalte blåser festet til nota, jfr. også forskrifter om merking av fiskeredskaper § 3, fastsatt 17. januar 1979 med endringer senest 20. desember 1979.

Frem til 1. september 1985 kan vedkommende salgslag gjøre unntak fra bestemmelsene i 2., 3., 4. og 5. ledd.

§ 7.

Tillatelse til å sette fisk i langtidslagring.

Ingen må starte langtidslagring uten tillatelse fra vedkommende salgslag. Salgslaget fastsetter hvor meget den enkelte fisker eller tilvirker skal kunne langtidslagre til enhver tid. Det skal ikke gis tillatelse til lagring av mer enn 200 tonn pr. pose.

§ 8.

Fiskens kvalitet. Prøvetaking.

Prøvetaking og kvalitetsvurdering for å klarlegge om fisken er egnet til langtidslagring skal foretas etter følgende regler:

Fisken skal være uten ytre skader, frisk og levedyktig og minst 80 % av fisken skal ha en leverindeks på 7 eller mer.

Ved overføring av fisk til lås hvor lagringstiden ikke vil overstige en måned kan fisk med en gjennomsnittlig leverindeks ned til 5 tillates.

Fisken skal være åtefri før overføring til langtidslagring.

Langtidslagring skal avbrytes dersom 20 % eller mer av fisken har en leverindeks under 4.

Tettheten av fisken i langtidslagingsnota må ikke på noe tidspunkt i lagringsperioden overstige 12 kg/m³ sjøvann.

Ved beregning av leverindeks skal det tas prøver av minst 40 fisk. Leverindeks bestemmes før overføring til langtidslagingsnot og under lagringsperioden. Det skal nyttes vekt med nøyaktighet + - 2 g ved veiing av leveren og +- 10 g ved veiing av fisken. Hver fisk i prøven veies først rund deretter veies leveren i fisken. Det avleste resultat for hver fisk noteres. Deretter beregnes prosentvis leverinnhold av rund vekt av hver fisk (leverindeks). Til slutt summeres samlet vekt fisk og samlet vekt lever i hele prøven og prosent lever av total fiskevekt utregnes. For hver fisk noteres også opplysninger om sår eller skader.

Så lenge leverindeksen i 80 % eller mer av fisken i lagringsperioden er over 6 foretas prøvetaking en gang pr. måned.

Når gjennomsnittlig leverindeks kommer under 6, foretas prøvetaking hver 14. dag.

Journal over prøver skal føres kontinuerlig under lagringsperioden og rapport sendes til Fiskeridirektøren med gjenpart til vedkommende salgslag snarest og senest 3 dager etter hver prøvetaking.

§ 9.

Fjerning av død fisk - Tilsyn og meldeplikt.

Fisk som settes i langtidslagring skal ha kontinuerlig tilsyn og død eller skadet fisk skal straks fjernes. Ved mistanke om at fisken i langtidslagingsposen er kvalitetsforringet eller lite levedyktig skal eieren straks gi melding om dette til Fiskeridirektøren og vedkommende salgslag.

§ 10.

Opphør av langtidslagring.

Dersom fisken blir skadet eller kvalitetsforringet i langtidslagingsposen kan Fiskeridirektøren påby at langtidslagringen skal opphøre.

§ 11.

kekall av tillatelse til langtidslagring.

rove og/eller gjentatte overtredelser av disse forskrifter edkommende salgslag tilbakekalle tillatelse til å idslagre i inntil 2 år.

k om tilbakekallelse kan påklages til Fiskeridepartementet hold til kap. VI i forvaltningsloven.

§ 12.

nsasjon og utfyllende regler.

ridirektøren kan i særlige tilfelle dispensere fra mmelsene i disse forskrifter og kan gi utfyllende regler jennomføringen av forskriftene.

§ 13.

f.

redelse av disse forskrifter straffes i henhold til § 11 i om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer o.a. av 28. mai nr. 12.

§ 14.

forskrifter trer i kraft 15. juli 1984."
