

Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer.

Hjemmel: Fastsatt av Fiskeri- og kystdepartementet 14. juni 1996 med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 36 annet ledd, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

EØS-henvisning: EØS-avtalen vedlegg I del I kap. 6 pkt. 6.1, pkt. 6.2 nr. 13 (vedtak 93/51/EØF), nr. 42 (vedtak 2002/225/EF) og nr. 43 (vedtak 2002/226/EF).

Kap. 1. Alminnelige bestemmelser

§1-1. Omfang

1. Denne forskrift fastsetter kvalitets- og redelighetskrav for omsetning, tilvirkning og transport av fisk og fiskevarer og varer der fisk eller fiskevarer, er den eneste eller en stor del av råstoffet, og varen har karakter av å være en fiskevare. Forskriften omfatter også fisk og fiskevarer av utenlandsk opprinnelse. (Endret – som følge av H1/H2)
2. Forskriften omfatter ikke omsetning av fisk og fiskevarer fra detaljist eller tilvirkning av fisk og fiskevarer hos detaljist for salg direkte til forbruker, herunder storhusholdning, kantine, serveringssted og lignende.

§1-2. Definisjoner

1. I denne forskrift menes med:

- 1) (Opphevet – som følge av H1/H2)
- 2) *bløtdyr*, marine virvelløse dyr av rekke Mollusca (som snegler, skjell og blekksprut),
- 3) *bransjestandard*, spesifiserte kriterier, fastsatt av næringens organisasjoner, for å karakterisere et produkt,
- 4) *container*, beholder for transport og kjøling av fisk med is og vann. Slike beholdere har ikke sirkulasjonspumpe, utstyr for temperaturregulering eller automatisk temperaturregistrering (sml. §3-3, nr. 3, C),
- 5) *dypfrysede varer*, alle fiskevarer som har gjennomgått en innfrysingsprosess slik at en kjernetemperatur på minst -18°C er oppnådd etter temperaturstabilisering,
- 6) *døgngrader*, vanntemperatur i grader celsius multiplisert med antall døgn,
- 7) *E. coli*, fekale koliforme bakterier som også danner indol fra tryptofan og/ eller er β -glucuronidase positive etter inkubering ved $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ i 24 timer,
- 8) *ekspedisjonssentral*, ethvert anlegg, landbasert eller flytende, for mottak, kondisjonering, spyling, rengjøring, sortering og innpakking av skjell, pigghuder og snegler som er egnet til konsum,
- 9) *emballering*, operasjonen som skal beskytte fisk og fiskevarer ved å bruke en innpakning, en beholder eller ethvert annet passende materiale,
- 10) (Opphevet – som følge av H1/H2)
- 11) *fekal forurensning*, forurensning fra avføring fra mennesker eller dyr.
- 12) *fekale koliforme bakterier*, fakultative anaerobe, gram-negative, ikke sporedannende, cytokrom oxidase negative, stavformede bakterier som kan fermentere laktose og gi gassproduksjon i nærvær av gallealter, eller andre overflateaktive agents med liknende

veksthemmende egenskaper, etter inkubering ved 44 ° C +/- 0,2 ° C i 24 timer,

- 13) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 14) *fisk*, enhver art av fisk, skalldyr, bløtdyr og pigghuder eller deler av disse,
- 15) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 16) *fiskevarer*, produkter som består av eller inneholder fisk, skalldyr, bløtdyr og pigghuder samt deler eller biprodukter av disse,
- 17) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 18) *forsendelse*, en avgrenset mengde fiskevarer som er bestemt for en eller flere mottakere og som transporteres med ett og samme transportmiddel. For levende skjell, pigghuder og snegler; en avgrenset mengde som er håndtert i en ekspedisjonssentral eller behandlet i en rensesentral og beregnet på levering til en eller flere mottakere,
- 19) *fullsaltet fisk*, fisk som etter saltprosessen er saltmettet,
- 20) *føring*, transport av råstoff overført fra fangstfartøy til annet fartøy eller transport av råstoff fra landingssted til godkjent virksomhet,
- 21) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 22) *gjenutleggingsområde*, ethvert sjø- eller brakkvannsområde som er godkjent av vedkommende myndighet, klart avgrenset og merket med bøyer, påler eller andre faste innretninger, og som brukes bare til naturlig rensing av skjell,
- 23) *helkonserves*, fiskevare som har gjennomgått en prosess bestående i å pakke varene i hermetisk lukkede beholdere og utsette dem for en varmebehandling som er tilstrekkelig til å ødelegge eller inaktivere alle mikroorganismer som kan formere seg, uansett ved hvilken temperatur produktet skal lagres,
- 24) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 25) *import*, å bringe fiskevarer inn på norsk territorium. Norsk fartøys landing av egen fangst er ikke import i denne sammenheng, selv om fangsten ikke er tatt i norsk økonomisk sone,
- 26) *kjøling*, prosessen som består i å senke temperaturen i fisk og fiskevarer ned mot smeltepunktet for is og opprettholde denne temperaturen,
- 27) *klippfisk*, saltfisk som er foredlet ved tørking,
- 28) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 29) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 30) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 31) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 32) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 33) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 34) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 35) (Opphevet– som følge av H1/H2)
- 36) *parti*, en avgrenset mengde fiskevarer som er fanget/ høstet under praktisk talt identiske forhold, eller - en fysisk begrenset mengde fiskevarer som har gjennomgått samme

behandling fram til prøvetakingstidspunktet. For skjell, pigghuder og snegler; en avgrenset mengde som er høstet i et produksjonsområde og beregnet på levering til et gjenutleggingsområde eller en virksomhet,

- 37) *pigghuder*, gruppe dyr av rekke Echinodermata (som kråkebolle),
- 38) **(Opphevet– som følge av H1/H2)**
- 39) **(Opphevet– som følge av H1/H2)**
- 40) *rensesentral*, ethvert anlegg med tanker som tilføres ren sjø, der skjell plasseres den tid som er nødvendig for at de kan utskille forurensende mikroorganismer, slik at de blir egnet til konsum,
- 41) *drikkevann eller rent sjøvann*, som definert i forskrift xx.xx.xxxx om næringsmiddelhygiene **(Endret – som følge av H1/H2)**
- 42) **(Opphevet– som følge av H1/H2)**
- 43) *saltfilét*, fullsaltet fisk av arter omtalt i §12-1 hvor fiskeidene er fraskåret ryggbeinet, og hvor finner med bein er fjernet,
- 44) *saltfisk*, fisk av arter omtalt i §12-1 som er blodtømt, sløyd, hodekappet og flekket (slik at ca. to tredjedeler av ryggbeinet er fjernet), vasket og fullsaltet,
- 45) *saltmettet fisk*, vannfasen i fiskemuskel er mettet med salt (26,4 g salt/ 100 g vannfase),
- 46) *saltmoden fisk*, fullsaltet fisk som har karakteristisk utseende, konsistens og smak for varen,
- 47) *skjell*, næringsfiltrerende bløtdyr av klassen Bivalvia,
- 48) *snegler*, marine bløtdyr av klasse Gastropoda,
- 49) **(Opphevet– som følge av H1/H2)**
- 50) *tilsynsmyndigheten*, Mattilsynet,
- 51) *tilvirkning*, mottak, bearbeiding, foredling, kjøling, frysing, tining, lagring eller emballering av fiskevarer, herunder også produksjon og eventuelt kondisjonering, gjenutlegging og rensing av levende skjell, pigghuder og snegler,
- 52) **(Opphevet– som følge av H1/H2)**
- 53) *tørrfisk*, fisk (rund, rotskjær eller filet) av arter omtalt i §13-1 som er framstilt ved naturtørrking eller industriell tørrking, uten tilsetning av salt eller andre tilsetningsstoffer,
- 54) *virksomhet*, lokaler på land hvor fiskevarer tilvirkes. Som virksomhet regnes også fabrikkfartøy samt ekspedisjonssentraler for skjell, pigghuder og snegler og rensesentraler for skjell,
- 55) **(Opphevet – som følge av 2074/2005)**

2. I tvilstilfeller avgjør Mattilsynet det nærmere innhold av definisjonene i nr. 1.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 , 12 juni 2001 nr. 630 , 28 feb 2003 nr. 279 , 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 17 mars 2004 nr. 536 .

§1-3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§1-4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§1-5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§1-6. (Opphevet ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42)

§1-7. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§1-8. (Opphevet ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536 .)

§1-9. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§1-10. *Generelle krav til fisk og fiskevarer*

1. Det er ikke tillatt å omsette til folkemat fisk og fiskevarer som har noen av de feil som er nevnt nedenfor: (Endret– som følge av H1/H2)

- A. er harsk eller fryse-/ tørkebrent,
- B. er buktært eller har betydelig lever- og/ eller galleflekker,
- C. er meget sprukket, er blodsprenget eller oppløst i fiskekjøttet eller har avvikende lukt,
- D. er organoleptisk påviselig rødmidd- eller svartmidd-infisert eller er betydelig jordslått,
- E. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- F. er forurenset av stoffer i konsentrasjoner som gir fiskevaren unormale organoleptiske egenskaper,
- G. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- H. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- I. har høyere verdier av trimetylaminnitrogen enn angitt i §5-3 , nr. 1, F. Unntatt fra dette kravet er ferdigvarer som har gjennomgått en modningsprosess (er fermenterte), er fullsaltet eller tørket (raket fisk, saltfisk, saltsild, klippfisk og tørrfisk m.v.), (Endret – som følge av 2074/2005)
- J. (Opphevet– som følge av 2073/for. mikrobiologiske kriterier)
- K. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- L. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- M. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- N. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§1-11. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§1-12. *Attest fra Mattilsynet*

1. Attest kan gis for forhold som er beskrevet i forskriften.
2. For varer som ikke er beskrevet i forskriften, kan det gis slik attest som Mattilsynet ellers anser dekkende.
3. Attest kan også gis i samsvar med bransjestandarder. En bransjestandard kan ikke være i strid med denne forskrift. Mattilsynet skal ha mottatt en bransjestandard eller eventuelle endringer av en bransjestandard og samtykket i at standarden/ endringene kan legges til grunn for attest minst en måned før ikrafttreden.

0 Endret ved forskrifter 12 juni 2001 nr. 630 , 9 jan 2004 nr. 42 , 17 mars 2004 nr. 536 .

§1-13. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 2. Levende fisk

§2-1. Fangst og sleping

1. Fangst og sleping av fisk skal utføres slik at fisken ikke unødig kvalitetsforringes eller drepes.

§2-2. Lagring i not eller pose

1. Not eller pose for lagring av levende fisk må være tilpasset formålet og plassert slik at fisken ikke unødig kvalitetsforringes.

Regler om krav til vannkvalitet er fastsatt i vedlegg 1 bokstav B.

(Endret– som følge av H1/H2)

2. Fisk som lagres levende skal ha jevnlig, tilstrekkelig tilsyn. Død fisk skal straks fjernes og slik fisk skal ikke omsettes som folkemat.

3. Dersom fisken blir skadet, kvalitetsforringet eller viser stor dødelighet under lagring, kan tilsynsmyndigheten påby at lagringen skal opphøre.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§2-3. Transport av levende fisk i brønnbåt, tanker eller containere

1. **(Opphevet– som følge av H1/H2)**

2. Transportøren er ansvarlig for at transporten gjennomføres med utstyr og under forhold som sikrer at unødig kvalitetsforringelse ikke oppstår. **(Endret– som følge av H1/H2)**

3. **(Opphevet– som følge av H1/H2)**

4. Fisk som dør under transport skal ikke omsettes som folkemat.

5. Sei som skal overføres til not for langtidslagring (> 3 uker), skal ha vært låssatt i minst 3 døgn med hyppig tilsyn.

§2-4. Oppbevaring av levende fisk i kummer

1. Fisk som dør i kummene fjernes straks og tillates ikke omsatt til folkemat. **(Endret– som følge av H1/H2)**

Kap. 3. Utstyr, behandling og hygiene ombord i fiske-, førings- og frysefartøy

0 Overskriften endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575 .

§3-1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§3-2. Utstyr for bløgging, skylling og avsiling

1. Fartøy som fanger fisk som er påbudt bløgget, skal ha bløggerist og skylleanordning på dekk i passende arbeidshøyde.

2. Arbeidsdekk skal ha nødvendig antall binger med bunnrister for utblødning, sløying og eventuell ilandføring. Binger på dekk skal ikke være høyere enn 60 cm. Tilsvarende utstyr må tilpasses fartøy uten dekk. **(Endret– som følge av H1/H2)**

3. Fartøy som driver industrifiske og pumper fisken om bord, skal ha utstyr på dekk for avsiling av fisken. Det samme gjelder fartøy som driver fiske til folkemat etter fiskearter som er unntatt fra påbudet om bløgging og/ eller sløying, dersom lasteredskapet ikke gir effektiv avsiling. Dessuten skal fartøy som driver industrifiske ha tilfredsstillende dreneringsutstyr i lasterom.

§3-3. Fiskerom og utstyr for oppbevaring av fangst

1. Fiskerom skal ha løse rister og drenering i dørk slik at smeltevann blir godt drenert. Transportutstyr for fisk ned i fiskerom/ tanker skal være utformet slik at fisken ikke utsettes for skade.

2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

3. Ved oppbevaring av fersk fisk om bord gjelder følgende krav:

A. Kasser

I. (Opphevet– som følge av H1/H2)

II. Maksimalt rominnhold i kasse er 84 liter og innvendig høyde må ikke overstige 22 cm. Maksimum fiskevekt i kasse beregnes som 60% av kassens rominnhold i liter og avrundes nedover til nærmeste hele kg.

III. (Opphevet– som følge av H1/H2)

B. Binger

I. For fartøy som fremdeles nytter binger, skal fiskerommets binger deles i høyden i hyller. Avstanden mellom hyllene skal ikke være over 60 cm. Fartøy med romhøyde under 110 cm er unntatt for kravet om hyller.

II. Binger skal ha (løse) rister i bunn for å sikre god drenering.

III. Som likeverdig med binger regnes kar med høyde ikke over 60 cm med rist i bunn og avrenningsmulighet (drenering) for blodvann.

C. (Opphevet– som følge av H1/H2)

D. (Opphevet– som følge av H1/H2)

E. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§3-4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§3-5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§3-6. *Behandling av råstoff til folkemat ombord*

§3-6 .1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§3-6 .2. *Opptak*

1. All lāsstātt fisk til folkemat skal være åtefri ved opptak. Sild og makrell skal ved levering være åtefri eller ha ubetydelig åte. Unntatt er sild til matjes-produksjon som kan ha bra med åte.¹

2. Under garnfiske skal fisken tas av garna etter hvert som disse trekkes om bord. Dette gjelder også fiskeslag som er unntatt fra påbudet om bløgging.

3. Lāsstātt fisk som er død ved opptak (sjødød) skal holdes atskilt og ikke omsettes til folkemat. Sild som har stått over leirbunn skal heller ikke omsettes til folkemat.

1 Gradering av åteinnhold i sild og makrell skjer slik:

1. Åtefri: Uten annet tarminnhold enn bare blodvann.

2. Ubetydelig åte: Åtemengden ikke større enn at den renner bort sammen med blodvannet.

3. Bra med åte: Åten er mer konsentrert og renner ikke ved utpressing, men fisken skal ikke være buktært.

4. Åtefull: Magesekk eller tarmkanal er full av åte.

§3-6 .3. *Bløgging*

1. All fisk skal tømmes for blod (bløgges) i takt med opptak.
2. Følgende fiskearter/ anvendelser er fritatt for bløgging: pelagiske arter, pigghå, skate, marulk, uer, vassild, skolest, ål og fisk til produksjon av mel og olje og dyrefôr. Fritatt for bløgging er også direktehåvet, notfanget sei under 58 cm, målt fra snutespiss til enden av spordens ytterste stråler, som skal nyttes til salting eller henging.
3. Bløgging skal gjennomføres fagmessig slik at det ikke unødig skjæres inn i muskelhinner som naturlig beskytter fiskens kvalitet.
4. Fisk som har blodfylte årer i buk eller som etter skylling er rød av blod i nakke og buksnitt ansees som ikke bløget.
5. Fisk som er død på redskap skal også bløgges og holdes adskilt fra levende fanget fisk.
6. Bløget fisk som ilandføres usløyd skal etter utblødning skylles slik at blod fjernes.

§3-6 .4. Sløyning, rensing, skylling og hodekapping

1. Fisk som etter §3-6 .3 er påbudt bløget, skal sløydes snarest mulig etter utblødning. Fisk som inneholder åte eller er « næringssprengt », kan holdes usløyd maksimum 4 timer etter opptak. Fisk som ikke inneholder åte, eller bare ubetydelig med åte, kan holdes usløyd i inntil 12 timer. Uansett disse frister skal fisken sløydes før buktæring kan påvises.
2. Låsstått, åtefri, levendebløget sei til frysing, salting og henging kan holdes usløyd i mer enn 12 timer, forutsatt at den er ferdig tilvirket innenlands innen 72 timer etter opptak. Slik sei skal ilandføres og holdes iset i kasser eller kjølt i vann i tanker/ containere. Den kan fileteres/ flekkes usløyd.
3. Fisk som er fritatt for bløgging er også fritatt for sløyning.
4. Sløyning skal gjennomføres fagmessig med et rent buksnitt til og med gattboret. Fiskens kvalitet må ikke reduseres ved snitt i muskulatur, tarm eller galleblære.
5. Alle innvoller/ innvollsrester skal omhyggelig fjernes. Etter hvert som fisken er sløyd og rensed skal den skylles omhyggelig i drikkevann eller rent sjøvann og passere rist for avrenning. (Endret- som følge av H1/H2)
6. Innvoller og andre deler som ikke skal nyttes til folkemat skal ved oppbevaring holdes tilstrekkelig adskilt fra folkemat i egne, særskilt merkede lukkede beholdere.
7. Flekking/ filetering av usløyd fisk med åteinhold er ikke tillatt.
8. Hodekapping, eventuelt Japan-kutt (J-cut), skal skje fagmessig. Ørebeina må ikke rives løs.

§3-6 .5. Kjølning i is eller i kjølt vann

1. (Opphevet- som følge av H1/H2)
2. Ved ising skal det nyttes både toppis og bunnis. Ved ising av blanktorsk kan toppis utelates. Iset fisk skal ha overskudd av is i behold ved lossing.
3. (Opphevet- som følge av H1/H2)
4. Kjølles fisken i vann skal slik kjølemåte ikke strekke seg utover 3 døgn ombord. (Endret- som følge av H1/H2)
 - A. Vannmengden skal, uansett kjølemåte, være minst 20% av tankens/ containerens/ lasterommets volum. Nyttes iskjølt vann, skal ismengden være minst 20% av volumet. Krav til minste vann- og ismengde skal være oppfylt under hele transporten.
 - B. (Opphevet- som følge av H1/H2)

§3-6 .6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§3-7. Oppbevaring etter opptak og under ilandføring

1. Uavhengig av oppbevaringsmåte ombord skal hvert fiskeslag holdes adskilt.
2. Fangster av forskjellig kvalitet eller fangstdato skal ikke oppbevares i samme tank eller container.
3. Mindre kystbåter som ilandfører fisk i tildekkede binger eller kasse på dekk skal ilandføre slik fangst innen 12 timer etter opptak. (Endret– som følge av H1/H2)
4. Trålfanget fisk skal ises i kasser. Snurrevadfanged fisk skal ises i kasser eller oppbevares i container med is og vann.

En tillater at snurrevadfanged fisk oppbevares i tank (jf. §3-3 nr. 3.C.I (RSW, CSW)) under forutsetning av at slik kjølemåte ikke strekker seg utover 1 døgn om bord.

5. Hyse skal ilandføres i kasser eller containere. Ved ilandføring av hyse i container må oppbevaringen ikke strekke seg utover 2 døgn ombord.

En tillater at snurrevadfanged hyse oppbevares i tank (jf. §3-3 nr. 3.C.I (RSW, CSW)) under forutsetning av at slik kjølemåte ikke strekker seg utover 1 døgn om bord. Det forutsettes at hyse oppbevares i egen tank.

6. Oppbevares fisk om bord i 2 døgn eller mer, skal fangster (oppbevaringsenhet) fra forskjellige fiskedøgn merkes med seddel påført fiskedato og fartøyets navn.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§3-8. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 4. Råstoff under og etter lossing

§4-1. Levering og ansvar ved mottak

1. Når fisk ilandføres usløyd, er fisker ansvarlig for sløyning og rensing dersom fisken etter §3-6 .4 er påbudt sløyd. Sløyning skal foregå umiddelbart etter lossing.
2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§4-2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§4-3. Førings

1. Førings av fisk skal gjennomføres under dekk, enten iset i kasser eller kjølt i tank/ container (jf. §3-6 .5). Ved valg av oppbevaringsmåte under førings skal tas hensyn til fiskens egenskaper og anvendelse, slik at fiskens kvalitet ikke forringes.
2. Føringsfisk skal merkes med avsenders godkjeningsnummer (jf. §1-3) og sendingsdato. Stor kveite, håbrann og størje merkes i tillegg med nettovekt.

Kap. 5. Kvalitetskrav til råstoff for ulike anvendelser

§5-1. Kjølt, fersk fisk og kjølte, ferske fiskevarer

1. Råstoffet skal tilfredsstillende følgende organoleptiske og kjemiske krav:
 - A. Fisken skal være i tiltakende eller fast dødsstivhet. Konsistensen skal være bøyelig, elastisk eller fast og hard.

- B. Lukt og smak skal være frisk og karakteristisk som for nyfanget fisk av arten, uten avvikende lukt eller smak (grunnlukt, åtelukt o.l.) eller spor av lukt eller smak fra nedbrytningsprodukter som skyldes kvalitetsreduksjon.
- C. Tegn på mangelfull utblødning (som røde nakker eller blodfylte årer) og sein sløyting (tærte, gallefargede eller levertærte buker) må ikke forekomme.
- D. Overflater, snittflater og fiskekjøtt skal ha sin naturlige farge og glans som for nyfanget fisk av arten uten spor av misfarge.
- E. Slimhuden skal være klar, gjennomskinnelig. Gjeller skal være røde (friske) og øynene klare og utstående.
- F. I magre fiskearter, silde- eller makrellarter skal 100 gram kjøtt, i gjennomsnitt av undersøkte prøver, ikke inneholde mer enn 3 milligram, og ingen enkeltprøve over 5 milligram trimetylamin-nitrogen etter metode fastsatt av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42 .

§5-2. Andre anvendelser enn angitt i §5-1 og §5-3

1. Råstoffet skal tilfredsstillende følgende organoleptiske og kjemiske krav:
 - A. Fiskekjøttet skal være fast, elastisk (ikke varig merke etter fingertrykk).
 - B. Lukt og smak skal være frisk og karakteristisk for arten uten spor av fremmed lukt eller smak (nedbrytningsprodukter, harskning).
 - C. Overflater, snittflater skal ikke være misfarget, gule eller brune. Bukene skal ikke være gallefarget, levertærte eller ha blodfylte årer. Slimhuden kan være blakket, men ikke sammenklumpet, misfarget gul eller brun. Kjøttfargen skal være karakteristisk for arten uten misfarge.
 - D. Sild, makrell og brisling skal være buksterk. Sild, makrell og brisling som saltes, sukkersaltes, kryddersaltes eller eddikbehandles må ikke være sjødød.
 - E. Kjemiske grensetall for råstoff er de samme som for ferske, kjølte varer, jf. §5-1 , nr. 1, F.
2. Råstoff til dobbelfrysing skal fylle de samme kravene som råstoff til fersk, kjølt anvendelse, jf. §5-1 , og være innfrosset innen 1 døgn etter opptak.
3. Kjølt råstoff fra mager fisk, flatfisk og uer skal ikke oppbevares ut over 7 døgn for anvendelse til filét frosset i forbrukerpakning og ikke ut over 9 døgn anvendt til filét frosset i blokk.
4. Kjølt råstoff fra feit fisk skal ikke oppbevares fra opptak til påbegynt tilvirking utover 3 døgn.

§5-3. Tørrfisk og fullsalting av fisk

1. Råstoffet skal tilfredsstillende følgende organoleptiske og kjemiske krav:
 - A. Fisken skal ikke være bløt og deformert.
 - B. Lukten av nedbrytningsprodukter kan være moderat.
 - C. Slimhuden skal ikke ha gulsleipe.
 - D. Fisken skal ikke være buktært.
 - E. Kjøtt langs ryggbein skal ikke ha rosa eller rød misfarge.
 - F. For trimetylamin-nitrogen skal 100 gram fiskekjøtt i gjennomsnitt av undersøkte prøver

ikke inneholde mer enn 10 milligram og ingen enkeltprøve over 15 milligram.

G. (Opphevet – som følge av 2074/2005)

2. Råstoff til saltfilét og fullsaltet sild, makrell og brisling skal oppfylle kravene i §5-2 , nr. 1.
3. Tilvirkning av fisk som fullsaltes skal påbegynnes snarest etter opptak/ landing. Uer skal saltes innen syv døgn. Fisk skal ikke oppbevares iset utover 12 døgn før salting/ tørking, dog kan lange og brosme oppbevares inntil 15 døgn.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42 .

1 (Opphevet – som følge av 2074/2005)

§5-4. *Importert, dypfryst råstoff*

1. Importert dypfryst råstoff skal vurderes i forhold til den anvendelse råstoffet vil få.

§5-5. *Råstoff til tran*

1. Til tran må bare nyttes lever av torsk, sei eller hyse, eventuelt i blanding.
2. Før leveren nyttes til damping av tran, skal den renses for galleblære og annet vedheng.
3. Lever som er gått i oppløsning skal ikke nyttes til framstilling av tran.

Kap. 6. Alminnelige vilkår for godkjente virksomheter

§6-1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3. *Driftsmessige forhold*

§6-3 .1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .2. *Temperaturkrav ved oppbevaring/ lagring av fisk og fiskevarer*

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

2. Fisk som kjøles i vann, tillates ikke oppbevart i vann utover 3 døgn. Dersom fisken har vært kjølt i vann ombord på fiskefartøy, gjelder 3 døgn som den totale oppbevaringstida i is og vann (jf. §3-6 .5, nr. 3).

3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .7. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .8. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-3 .9. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§6-4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 7. Særlige vilkår for fersk fisk og fiskevarer

§7-1. *Fersk, hel fisk*

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)
2. (Opphevet– som følge av H1/H2)
3. (Opphevet– som følge av H1/H2)
4. (Opphevet– som følge av H1/H2)
5. Fisken skal ved pakking sorteres etter art og størrelse/ vekt.
6. Kjølt fisk skal tilfredsstille de organoleptiske krav og kjemiske grensetall som er angitt i §5-1 .

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575 .

§7-2. *Ferske fiskevarer*

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)
2. Filét skal renskjæres for blod og misfarge, om nødvendig på gjennomlysningsbord. Koteletter skal renskjæres for synlig misfarge. (Endret – som følge av 2074/2005)
3. Rogn eller melke skal ikke være overmoden eller misfarget. Rogn som skal omsettes til forbruker som kjølt vare, skal ha hel rognsekk. Rogn, lever og melke må ikke komme i direkte kontakt med isen under kjøling/ lagring.
4. Kjølte fiskevarer skal tilfredsstille de organoleptiske krav og kjemiske grensetall som er angitt i §5-1 .

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999).

§7-3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 8. Særlige vilkår for dypfryst fisk og dypfryste fiskevarer

§8-1. *Innfrysing*

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)
2. Ved valg av frysemetode skal det tas hensyn til frysehastighet og til råstoffets og ferdigvarens egenskaper. Ved innfrysing kan kontaktfrysing, luftfrysing og fordamping av frysemedium direkte på varen nyttes. De eneste frysemediene som må komme i direkte kontakt med fiskevarer er luft, nitrogen og karbondioksyd.
3. Innstuing av varer på frysetunnel må skje slik at frysemediet kan bevege seg langs hele overflaten av den enkelte fryseenhet.
4. Innfrysing av fisk og fiskevarer skal foregå snarest mulig etter at de nødvendige produksjonstrinn er avsluttet. Fra råstoff er tatt i produksjon og til det er innsatt i fryser skal det ikke medgå mer enn 4 timer.
5. Fisk som er unntatt fra sløyingspåbudet kan innfryses rund. Pigghå, skate og sei tillates ikke frosset usløyd.
6. Sild og makrell som fryses rund skal, bortsett fra frysing til agn, være fri for eller bare ha ubetydelig åte. Sild som fryses til matjes-produksjon kan ha bra med åte, jf. §3-6 .2, nr. 1 (fotnote).
7. Fisk som fryses til agn skal ved innfrysing og lagring være merket og lagret slik at forveksling med folkemat ikke oppstår.

§8-2. Maksimale innfrysingstider

§8-2 .1. Kontaktfrysing

1. Innfrysingstiden skal være slik at temperaturen i frysegodsets varmeste punkt er -18°C eller lavere etter en tid i timer som er lik halve varens skikthykkelse i centimeter (f.eks. 5 cm tykkelse gir maks. 2,5 timers innfrysingstid).

§8-2 .2. Luftfrysing

1. Innfrysingstiden for rund fisk (singelfrosset, i blokk eller emballasje) skal være maksimum 24 timer, dvs. at temperaturen i frysegodsets varmeste punkt skal være -18°C eller lavere innen denne tidsfrist.

2. For hel storfisk over 16 cm tykkelse kan innfrysingstiden forlenges til 72 timer.

§8-3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§8-4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§8-5. Kvalitetskrav til dypfrysede fiskevarer

1. Dypfrysede fiskevarer skal fylle kvalitetskravene til råstoff til frysing når det gjelder lukt, smak, konsistens og fiskekjøttets utseende, jf. §5-2 , nr. 1, A-D.

2. I magre fiskearter, flatfiskarter, sild- eller makrellarter skal 100 gram kjøtt, i gjennomsnitt av undersøkte prøver, ikke inneholde mer enn 5 milligram, og ingen enkeltprøve over 7 milligram, trimetylamin-nitrogen etter metode fastsatt av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42 .

§8-6. Tining

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

3. Uansett tinemetode skal tiningen avbrytes når temperaturen i tinegodsets kaldeste punkt er -1°C . Tint fisk skal videreproduseres uten avbrudd. Det må ikke tines mer fisk enn det som kan opparbeides på samme skift som tiningen er avsluttet. Om nødvendig må tint fisk påises for å holdes ved 0°C .

0 Endret ved forskrift 10 juni 1998 nr. 575 .

§8-7. Emballering

1. Fisk og fiskevarer kan innfrysas uemballert eller i hensiktsmessig emballasje tilpasset frysemåten.

2. Dypfrysede fiskevarer skal alltid være emballert ved lagring.

For fisk som fryses inn om bord i norske fartøy og som skal bearbeides ved virksomhet på land i Norge gjelder følgende unntak fra 1. ledd:

Det tillates at dypfrost fisk (sløyd ev. hodekappet) lagres uemballert om bord. Unntaket gjelder ikke for fisk som skal omsettes i Norge uten bearbeiding, eller for fisk ment for eksport.

En forutsetning for uemballert lagring er at fartøyene oppretter et alternativt system til emballering som sikrer at fisken er like godt beskyttet mot forurensing som emballert fisk. Før lossing skal den frosne uemballerte fisken beskyttes med pallehette ev. plastfilm. Beskyttelsen trekkes rundt fisken, også mot pall. Slik beskyttelse oppfyller ikke de generelle krav til emballasje i §20-2 .

Uemballert dypfrysst fisk skal merkes i henhold til kravene i §21-2 nr. 7.

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

Kap. 9. Særlige vilkår for oppdrettet fisk

§9-1. Næringens varslingsplikt

1. Oppdretter plikter å underrette Mattilsynet i god tid før opptak, senest når fisken er satt til sulting. Underretningen skal skje skriftlig på skjema fastsatt av Mattilsynet, jf. §9-2 .

2. Pakker plikter å underrette Mattilsynet snarest mulig før pakking.

0 Endret ved forskrifter 12 juni 2001 nr. 630 , 9 jan 2004 nr. 42 .

§9-2. Kontroll av legemiddelrester

Fisk som har vært behandlet med et legemiddel, skal ikke slaktes før rester av legemiddelet er under tillatte grenseverdier fastsatt i veterinærpreparatrestforskriften av 10. oktober 1996 nr. 997.

Ved bruk av legemidler som ikke trenger grenseverdier i henhold til veterinærpreparatrestforskriften skal fisken ikke slaktes før norsk slaktefrist er overholdt.

Ved bruk av legemidler uten annen norsk slaktefrist for fisk, gjelder slaktefrist på minimum 500 døgngader.¹

0 Endret ved forskrift 28 feb 2003 nr. 279 .

1 Tredje ledd gjelder for virkninger av medisiner som er igangsatt fra og med 28 feb 2003.

§9-3. Sulting

1. Oppdrettet fisk skal før opptak ha vært sultet slik at forrester ikke kan påvises i mage eller tarm.

§9-4. Bedøving

1. Oppdrettet fisk skal, dersom det er nødvendig for å unngå skader på fisken, bedøves før bløgging. Bedøving tillates bare ved hjelp av CO₂ , isvann eller annen metode som er godkjent av Mattilsynet.

2. Bedøvingen skal overvåkes av personell som kjenner til hvordan metoden fungerer. Den/ de som overvåker bedøvelseprosessen skal påse at fisken er tilstrekkelig bedøvd før den bløgges og sløyes. Bedøving tillates bare ved hjelp av følgende metoder, enkeltvis eller i kombinasjon:

A. CO₂

B. Isvann

C. Elektrobødøving/ bedøving ved hjelp av elektrosjokk

D. Slag mot hodet. Slag mot hodet/ klubbing skal utføres ved hjelp av en slagmaskin/ klubbmaskin som med høyt trykk slår en butt hammer eller et stempel mot fiskens hode slik at den svimeslås/ bedøves av trykkbølgen som oppstår. Bruk av slagmaskin skal ikke medføre ytre skader på fisken. Som ytre skader regnes hull i hodet, tydelige deformasjoner og lignende betydelige utseendeforandringer

E. Ev. andre metoder godkjent av Mattilsynet.

0 Endret ved forskrifter 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 9 jan 2004 nr. 42 .

§9-5. Sløyting

1. Dersom oppdrettsfisk skal omsettes usløydt, plikter pakker å foreta en prøvesløyting av et representativt utvalg fra det aktuelle partiet for å sikre at fisken ikke har indre kvalitetslyter.

§9-6. Sortering og feilretting

1. Oppdrettet fisk sorteres slik at fisk med tydelig kjønnsdrakt, sår, misdannelser, grove behandlingsfeil eller indre kvalitetslyter ikke omsettes til detaljsalg, storhusholdning eller forbruker. Fisk med slike feil tillates bare omsatt til godkjente virksomheter innenlands som har nødvendig utstyr og hvor feilretting skal foretas.

2. Ved innenlands transport av fisk som har ovennevnte feil, skal emballasjen merkes tydelig med « Kun for tilvirkning innenlands ».

3. Fisk eller deler av fisk som sorteres ut fordi de har ovennevnte feil og hvor feil ikke kan rettes, skal ikke bringes i omsetning til folkemat.

Kap. 10. Særlige vilkår for skalldyr**§10-1. Fangst/ fangstbehandling**

1. Ved fangst skal sjødød krabbe og blautkrabbe, vasskrabbe og tomkrabbe straks slippes over bord. Ved rekefiske skal tråltid avpasses etter forekomstene slik at rekene kommer levende om bord.

2. Ved opptak skal fremmedlegemer og småfisk frasorteres. Reker og sjøkreps spyles for bunnsлам, leire, m.v.

3. Levende skalldyr skal oppbevares under dekk i kasser/ containere i fuktig tang e.l. eller i tank/ brønnbåt i sirkulerende vann slik at de gis best mulige overlevelsesvilkår. Fartøy uten dekk skal ha kassene tildekket.

§10-2. (Opphevet- som følge av H1/H2)**§10-3. Tidsfrister for ilandføring/ tilvirkning**

1. Reker som ilandføres rå (ikke dypfrost), skal ikke oppbevares ut over 6 døgn om bord.

2. Iset råstoff som ilandføres for bearbeiding/ foredling uten dobbelfrysing, skal tas i produksjon (eventuelt frysing) innen 7 døgn etter fangsttidspunkt.

3. Skalldyr som fryses ombord skal innfrysas snarest og være dypfrost innen 12 timer etter at de er kommet om bord.

4. Reker som ilandføres rå (ikke dypfrost) for dobbelfrysing skal være innfrosset første gang innen 24 timer etter fangst.

5. Maksimal fryselagringstid av råstoff for dobbelfrysing er 9 måneder fra første til andre gangs innfrysing.

6. Skalldyr som kokes om bord og ilandføres kjølt skal ikke oppbevares ut over 3 døgn om bord.

§10-4. Koking og behandling av kokte varer**1. (Opphevet- som følge av H1/H2)**

2. Hummer, krabbe og sjøkreps skal kokes levende eller umiddelbart etter avliving. Det samme gjelder reker som skal omsettes med skall.

3. (Opphevet- som følge av H1/H2)

4. Det må ikke kokes større mengder om gangen enn det som kan bearbeides/ foredles eller innfrysnes i løpet av 12 timer.

5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§10-5. Frysing, tining og dobbelfrysing

1. Innfrysing av blokk tillates bare som kontaktfrysing hvor skikttykkelsen ikke er over 10 cm. Innfrysingstiden skal ikke overstige 2 timer. Ved luftfrysing skal singelfrysing nyttes.

2. Til tining av skalldyr for dobbelfrysing skal nyttes vanddampmettet luft. Hele skalldyr kan tines i vann. Ved tining av skalldyr som straks skal kokes, kan tinetemperaturen være maks 15 ° C. (Endret– som følge av H1/H2)

3. For reker må tiden fra påbegynt tining til de er pillet og innfrosset igjen ikke overstige 24 timer. Før tining kan frosne reker gjennomgå en temperering på fryserom ved -12 ° C i inntil 15 timer. Tempereringstiden inngår ikke i tinetiden.

4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§10-6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 11. Særlige vilkår for skjell, pigghuder og snegler

0 Kap. 11 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 , 17 mars 2004 nr. 536 .

§11-1. Omfang

1. Reglene i kapittel 11 omfatter tilvirkning og omsetning av skjell, pigghuder og snegler som dyrkes i oppdrettsanlegg eller høstes fra naturlige bestander.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536 .

§11-2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-4. *Høsting og transport av partier til ekspedisjonssentral, rensesentral, gjenutleggingsområde eller annen virksomhet*

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

7. En begrenset tillatelse for høsting og transport av kamskjellartene *Pecten maximus* og *P. Jacobaeus* som inneholder mer hukommelsestaptoksiner (ASP) enn 20 mg domoinsyre (DA) per kg hel skjellmat, kan gis av Mattilsynet i særskilte tilfeller.

0 Endret ved forskrift 17 mars 2004 nr. 536 .

§11-5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-7. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-8. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-9. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-10. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-11. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§11-12. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 12. Særlige vilkår for saltfisk, saltfilét og klippfisk

§12-1. Produktbetegnelse

1. Saltfisk, klippfisk og saltfilét kan bare tilvirkes av følgende arter, alle tilhørende torskfamilien (familien Gadidae):

Norsk navn	Engelsk navn	Latinsk navn
Torsk	Cod	Gadus morhua
Stillehavstorsk	Pacific cod	Gadus macrocephalus
Polartorsk	Polar cod	Boreogadus saida
Grønlandstorsk	Greenland cod	Gadus ogac
Sei	Saithe	Gadus virens, (ss.
		Pollachius virens)
Lange	Ling	Molva molva
Blålange	Blue ling	Molva dypterygia
Brosme	Tusk	Brosmius brosme
Skjellbrosme (ss. bustebrosme)	Forkbeard	Phycis blennoides
Hyse	Haddock	Gadus aeglefinus,
		(ss. Melanogrammus
		aeglefinus)

2. Mattilsynet kan samtykke i at betegnelsen saltfisk og klippfisk i særlige tilfeller også brukes for andre fiskeslag.

3. Ved produksjon av saltfisk, saltfilét og klippfisk er det ikke tillatt å nytte andre konserveringsmidler enn sorbinsyre og dens salter.

4. For handel med Brasil gjelder egne produktbetegnelser og krav til merking av emballasje, jf. §12-8 .

0 Endret ved forskrifter 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004), 9 jan 2004 nr. 42 .

§12-2. Flekking og vasking av fisk for salting

1. Ved tilvirkning av saltfisk skal utblødd og ikke utblødd fisk holdes adskilt. Fisken skal vaskes slik at all sleipe fjernes.

2. Etter vasking skal fisken flekkes ved at ca. 2/3 av ryggbeinet fjernes.

Flekking skal utføres fagmessig slik at nakkeblod og blodstubb fjernes. Flekkingen må være så dyp at gjenstående ryggvirvler ligger fritt. Fisken skal flekkes helt ut for å unngå rundspor. Etter flekking skal fisken vaskes slik at alle urenheter, blod og slintrer fjernes.

3. Sei som i rå tilstand er under 58 cm (totalmål) kan flekkes uten fjerning av ryggbeinet. Ryggbeinet må så vidt mulig kløyves på langs. Sei som er flekket slik betegnes ryggbeinsei.

§12-3. Temperaturkrav ved salting og modning

1. Fisk skal saltes og oppbevares under modning ved kontrollerte temperaturbetingelser hvor fiskens naturlige modningsprosess ikke hindres.

§12-4. Salting

1. Uansett saltemåte skal hele fisken eller produktet saltes jevnt og tilstrekkelig til å oppnå fullsaltet vare. Frossen fisk skal ikke bringes i salt før den er gjennomtint.

2. Ved salting skal fisken omlegges og tilføres tilstrekkelig salt til at råflekker ikke finnes på ferdig produkt.

§12-5. Krav til saltfisk og saltfilét før pakking

1. Saltfisk og saltfilét skal være saltmoden. Løssalt skal være fjernet før pakking og veiing. Nytt salt må i nødvendig grad tilføres under pakking.

§12-6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§12-7. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§12-8. Særlige bestemmelser for handel med Brasil

1. Ved handel med Brasil defineres klippfisk med vanninnhold på 45-55% som saltfisk.

2. For eksport/ import av saltfisk og klippfisk til/ fra Brasil skal følgende betegnelser benyttes:

A) for artene torsk (*Gadus morhua*), stillehavstorsk (*Gadus macrocephalus*) og grønlandstorsk (*Gadus ogac*):

Norsk - Portugisisk

Saltfisk - Bacalhau salgado

Klippfisk - Bacalhau salgado seco

B) for øvrige arter angitt i kvalitetsforskriftens §12-1 :

Norsk - Portugisisk

Saltfisk - Peixe Tipo bacalhau salgado

Klippfisk - Peixe Tipo bacalhau salgado seco.

3. For fiskeslagene i punkt A) nr. 1, 2 og 3 skal merkingen omfatte angivelse av vitenskapelig navn i tillegg til varebetegnelse, jf. kolonne B og C. For fiskeslagene i punkt A) nr. 4 til 10 skal merkingen omfatte angivelse av varebetegnelse, jf. kolonne B.

A) Klippfisk (*Familia gadidae*)

Fiskeslag (kol. A)	Varebetegnelse (kol. B)	Vitenskapelig navn (kol. C)
1. Torsk	Bacalhau salgado seco	<i>Gadus morhua</i>
2. Stillehavstorsk	Bacalhau salgado seco	<i>Gadus macrocephalus</i>
3. Grønlandstorsk	Bacalhau salgado seco	<i>Gadus ogac</i>
4. Polartorsk	Peixe Tipo Polar Bacalhau salgado seco	<i>Boreogadus saida</i>

5. Hvitlange	Peixe Tipo Ling branco Bacalhau salgado seco	Molva molva
6. Blålange	Peixe Tipo Ling azul Bacalhau salgado seco	Molva dypterygia
7. Brosme	Peixe Tipo Zarbo Bacalhau salgado seco	Brosmius brosme
8. Sei	Peixe Tipo Saithe Bacalhau salgado seco	Pollachius virens
9. Hyse	Peixe Tipo Haddock Bacalhau salgado seco	Gadus aeglefinus
10. Bustebrosme	Peixe Tipo Abrótia-do-alto Bacalhau salgado seco	Phycis blennoides

B) *For saltfisk (Familia gadidae)*

Tilsvarende merking, men ordet seco i kolonne B utgår.

4. Produksjonsvirksomhetens godkjeningsnummer og navn skal angis på emballasjen.

0 Tilføyd ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

Kap. 13. Særlige vilkår for tørrfisk

§13-1. Produktbetegnelse

1. Tørrfisk kan bare tilvirkes av torsk, hyse, sei, lange, blålange eller brosme.
2. Mattilsynet kan samtykke i at betegnelsen tørrfisk i særlige tilfelle også brukes for andre tørkede fiskeslag.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42 .

§13-2. Behandling for henging

1. Fisk som fryses for seinere tining og tørking kan innfryses i samsvar med råstoffkravene i §5-3 .
2. Fisk skal ikke tørkes med hode. Slintrer, lever, blodlevringer, galleblære og andre innvollsrester og urenheter skal fjernes. Fisken skal skylles omhyggelig i drikkevann eller rent sjøvann. 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.

(Endret– som følge av H1/H2)

§13-3. Transport til og behandling ved hjell

1. Fisken skal ikke henges så tett at tørkingen hindres eller at det oppstår klebeflekker på skinnet. (Endret– som følge av H1/H2)

§13-4. Krav til hjeller/ hesjer

1. Hesjer skal ha så stort spenn at fisken henger klar av hverandre og ikke blir tilsølt av drypp fra annen fisk. (Endret– som følge av H1/H2)

§13-5. Tørking av hoder og rygger

1. Hoder og rygger skal henges i god avstand fra hesjer, hjell eller tørkeanlegg for fisk.

§13-6. Behandling av ferdig tørket vare

1. Fisken skal være så tørr ved inntak at den tåler lagring i hus. Hvis ikke skal den straks ettertørkes/ krysstables. Den skal lagres i rommelige, luftige og tørre lagerhus og stables slik at det blir god lufting av fisken.

Kap. 14. - - -

0 Opphevet ved forskrift 26 mars 1999 nr. 417 (fra 1 april 1999).

Kap. 15. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 16. Særlige vilkår for salting

§16-1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§16-2. *Krav til salt*

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

2. Salt skal i tillegg tilfredsstille følgende krav:

- A. saltet skal ha et rent utseende og skal ikke inneholde tydelige, fargede partikler eller fremmede krystaller. Det skal være fritt for avvikende lukt og ha en tydelig ren saltsmak,
- B. det skal ha et innhold av klorider, beregnet som natriumklorid på minst 97,0 vektprosent beregnet på tørr basis,
- C. saltets totale vanninnhold skal ikke overstige 6,0 vektprosent,
- D. jerninnholdet i saltet skal ikke overstige 10 mg/ kg og kopperinnholdet skal ikke overstige 0,1 mg/ kg,
- E. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- F. saltet skal ikke være tilsatt noe stoff uten at det er spesielt tillatt i forbindelse med salting av fisk.

§16-3. *Salting*

1. Saltmengden tilpasses fiskens kvalitet og fettinnhold. Salt, sukker, krydder m.v. skal være jevnt fordelt.

§16-4. *Temperaturkrav ved tilvirkning og transport av saltet sild*

1. Saltet sild skal under tilvirkning og transport oppbevares under kontrollerte betingelser ved en temperatur mellom -1°C og $+4^{\circ}\text{C}$. Salt sild under modning kan oppbevares ved en høyere temperatur, men ikke over $+10^{\circ}\text{C}$.

§16-5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 17. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 18. Parasittkontroll

§18-1. (Opphevet – som følge av 2074/2005)

§18-2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§18-3. *Krav til lodderogn*

1. I pakket lodderogn skal det ved undersøkelse av minst 6 prøver være

- A. maksimalt 1,0 nematodelarve/ kveis per 100 g i gjennomsnitt i prøvene,
- B. maksimalt 3 nematodelarver/ kveis per 100 g i en enkelt prøve.

Kap. 19. Histaminkontroll

§19-1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§19-2. (Opphevet som følge av 2073/for. mikrobiologiske kriterier)

§19-3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 20. Emballering og emballasje

§20-1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§20-2. *Generelle krav til emballasje*

1. Emballasjen skal være fremstilt av materialer med tilstrekkelig mekanisk styrke, ha glatt overflate og med en slik utforming at den effektivt beskytter varen og sikrer dens kvalitet under normale transport- og oppbevaringsforhold.

2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

4. Dersom standarder for fiskeemballasje utarbeidet av Norsk Standardiseringsforbund finnes, skal disse benyttes.

5. (Opphevet– som følge av H1/H2)

0 Endret ved forskrift 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§20-3. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§20-4. (Opphevet– som følge av H1/H2)

§20-5. *Gjenbruk av emballasje*

1. (Opphevet– som følge av H1/H2)

2. Tretonner tillates som emballasje ved pakking av sild, men tillates ikke gjenbrukt.

Kap. 21. Merking

§21-1. *Merking av detaljemballasje*

1. Detaljemballasje for fisk og fiskevarer som skal frambyes i Norge eller eksporteres skal være merket i henhold til gjeldende forskrift om merking av næringsmidler og gjeldende forskrift om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier.

2. (Opphevet– som følge av H1/H2)

3. Angivelse av varebetegnelse i hht. gjeldende forskrift om merking av næringsmidler skal omfatte fiskeart med unntak av når fisken inngår som ingrediens i et næringsmiddel som ikke betegnes som en fiskevare. Angivelse av fiskeart kan utelates ved produksjon av fiskevarer som fiskekaker/ -pudding/ -boller/ -suppe/ -grateng hvor produktets sammensetning varierer etter tilgang på fiskeråstoff. Fiskeart erstattes i disse tilfeller av samlebetegnelsen fisk.

4. Helkonserves som har gjennomgått varmebehandling under tilnærmet identiske forhold skal forsynes med en partimerking som gir sporbarhet tilbake til det aktuelle partiet.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999), 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§21-2. Merking av engroseballert råstoff og halvfabrikata

1. Engroseballasje for fisk og fiskevarer produsert i Norge skal være merket i henhold til gjeldende forskrift om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier. I tillegg skal slik emballasje være merket med:

- A. (Opphevet- som følge av H1/H2)
 - B. (Opphevet- som følge av H1/H2)
 - C. (Opphevet- som følge av H1/H2)
 - D. varebetegnelse, som skal inneholde fiskeart,
 - E. nettovekt,
 - F. holdbarhetstid i henhold til gjeldende forskrift om merking av næringsmidler,
 - G. ved eksport av fersk fisk som faller inn under §21-2, kan angivelse av pakkedato dekke opplysningsplikten med hensyn på holdbarhets- og identifikasjonsmerking,
 - H. dypfrysede varer skal merkes «Dypfryst» og med dato for første gangs innfrysing, angitt som dag, måned og år. Slik merking vil dekke opplysningsplikten med hensyn på holdbarhets- og identifikasjonsmerking,
 - I. temperaturkrav under transport og lagring (gjelder ikke helkonserves).
2. Hel og sløyd oppdrettsfisk skal i tillegg merkes med oppdrettskonsesjonens registrerings- og lokalitetsnummer.
3. Dyrefôr skal merkes « Dyrefôr », samt angivelse av produksjonsland og virksomhetens offisielle godkjenningsnummer (jf. §1-3) .
4. Agn skal merkes « Agn », samt angivelse av produksjonsland og virksomhetens offisielle godkjenningsnummer (jf. §1-3) .
5. Påbudt merking på kasser/ esker skal være påført en av endegavlene. På andre typer engroseballasje skal påbudt merking gis samlet på et godt synlig sted på eller festet til emballasjen.
6. Ved forsendelse som sendes samlet til én kjøper for videre bearbeiding/ foredling og hvor øvrig merking fremgår på ytteremballasjen (pallehette/ strekkfilm e.l.), kan merking av den enkelte kasse/ eske/ enhet begrenses til angivelse av:
- A. (Opphevet- som følge av H1/H2)
 - B. (Opphevet- som følge av H1/H2)
 - C. (Opphevet- som følge av H1/H2)
 - D. for dypfrysede fiskevarer, dato for første gangs innfrysing, angitt som dag, måned og år.
7. Fisk som tillates lagres uemballert om bord i norske fartøyer, jf. §8-7 nr. 2 annet ledd, skal i forbindelse med lossing merkes med:
- A. Palleplakat for hver enkelt pall
 - B. (Opphevet- som følge av H1/H2)
 - C. Fiskeart

D. Innfrysingsperiode.

8. Emballasje for eksport skal merkes på et språk som er godtatt i mottakslandet/forbrukslandet.

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999), 30 des 2003 nr. 1849 (i kraft 1 jan 2004).

§21-3. *Transportdokumenter*

1. Transportdokumenter som følger fisk og fiskevarer som skal frambyes i Norge eller eksporteres, skal inneholde opplysning om:

- A. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- B. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- C. (Opphevet– som følge av H1/H2)

D. varebetegnelse som skal inneholde fiskeart,

E. temperaturkrav under transport og lagring (gjelder ikke helkonserver).

0 Endret ved forskrifter 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999).

§21-4. *Merking ved import av engroseballert råstoff og halvfabrikata*

1. Emballasje for slike fiskevarer skal være merket med:

- A. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- B. (Opphevet– som følge av H1/H2)
- C. (Opphevet– som følge av H1/H2)

D. varebetegnelse, som skal inneholde fiskeart,

E. nettovekt.

2. Dypfryste varer skal i tillegg merkes «Dypfryst» og med dato for første gangs innfrysing, angitt som dag, måned og år.

3. Merkingen skal være på norsk eller på et språk som kan forstås av den som skal motta produktet eller kontrollere dette.

0 Endret ved forskrifter 28 aug 1997 nr. 950 , 10 juni 1998 nr. 575 (fra 10 juni 1998), 10 juni 1998 nr. 575 (fra 1 jan 1999).

Kap. 22. (Opphevet– som følge av H1/H2)

Kap. 23. (Opphevet som følge av 2073/for. mikrobiologiske kriterier)

Kap. 24. Avsluttende bestemmelser

§ 24-1 *Tilsyn og vedtak*

Mattilsynet fører tilsyn og kan fatte nødvendige vedtak for gjennomføring av bestemmelsene i denne forskriften, jf. matloven § 23. (Endret)

§24-2. *Dispensasjon*

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

Henning Osnes Teigene 17.11.06 10:44

Kommentar: Bør denne fjernes helt? Jf. at tilsvarende krav i andre vertikale forskrifter forsvinner pga. at forskriftene helt oppheves. Jf. at danskene mener at krav om transportdokument eller lignende fremgår av Food Law art. 18, jf sporbarhetsforskriften.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42 .

§24-3. *Straff*

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskrift eller bestemmelser og vedtak gitt i medhold av den, er straffbart i henhold til matloven §28.

0 Endret ved forskrift 9 jan 2004 nr. 42 .

§24-4. *Ikrafttreden m.v.*

1. Denne forskrift trer i kraft fra 1. august 1996.
2. Fra samme dato oppheves følgende forskrifter og bestemmelser:

Kvalitetsforskrift av 1. juli 1986 nr. 1428 for fisk og fiskevarer, utfyllende regler, dispensasjoner, bestemmelser og retningslinjer (K-meldinger) gitt med hjemmel i denne forskrift.

Vedlegg 1

A. ~~(Opphevet– som følge av H1/H2)~~

B. *Krav til vannkvalitet i slaktemerder for oppbevaring av oppdrettsfisk før slakting*

Følgende kriterier for vannkvalitet skal være oppfylt før slaktemerd etableres:

~~(Endret– som følge av H1/H2)~~

1. *Parametre:*

Som analyseparametre er valgt presumptiv *Escherichia coli* og intestinale enterokokker. Påvisning av presumptive *E. coli* er en indikator på innhold av nyere fekal forurensing i vannet, mens intestinale enterokokker har bedre overlevelse i vann enn *E. coli* og kan dermed indikere eldre fekal forurensing.

2. *Analysemetode:*

Termotolerante koliforme bakterier og presumptive *E. coli*, NS 4792, 1. utgave. Påvisning og telling av intestinale enterokokker: NS-7899-2, 1. utgave. Det gjøres oppmerksom på at metode NS-9308-1 for *E. coli* som er oppgitt som analysemetode i drikkevannsforskriften har vist seg uegnet ved analyse av ubehandlet vann, som er aktuelt i dette tilfelle. For intestinale enterokokker kan for øvrig nyeste metode benyttes.

3. *Prøvetaking og kriterier:*

Ved hvert prøveuttak skal det tas ut til sammen 5 vannprøver. Prøvene tas ut like under vannoverflaten på ulike representative steder på lokaliteten.

Høyeste tillatte konsentrasjon:

Presumptive *E. coli*: 10 kim/ 100 ml

Intestinale enterokokker: 50 kim/ 100 ml.

Det aksepteres at 2 av 5 prøver har et innhold av presumptive *E. coli* opp til 30 kim/ 100 ml, de øvrige 3 prøvene må inneholde mindre enn 10 kim/ 100 ml.

I alle 5 prøvene skal innholdet av intestinale enterokokker være mindre enn 50 km/ 100 ml. Prøvene skal analyseres ved et laboratorium som tilfredsstiller de krav som tilsynsmyndigheten setter.

4. Dokumentasjon:

Analyseresultatene skal inngå som en del av egenkontrollens resultatdokumenter i virksomheten, og skal til enhver tid være tilgjengelig for tilsynsmyndigheten. Følgende må fremgå av de registrerte resultatene: Dato, tidspunkt på dagen, flo/ fjære, strømforhold, vanntemperatur samt steder for prøveuttak.

5. Prøvetaking etter at slaktemerd er etablert:

Når slaktemerd er etablert skal virksomheten ta ut vannprøver en gang i året. Prøvetaking skal foretas som beskrevet ovenfor.

Ved overskridelse av grenseverdiene, skal Mattilsynet informeres, samtidig som virksomheten må sette i gang en kartlegging av årsaken til for høyt bakterieinnhold. Dersom resultatet av virksomhetens oppfølgende prøver også gir for høye verdier i henhold til gitte krav, kan Mattilsynet forby oppbevaring av fisk i slaktemerdene.

Virksomhetens avviksbehandling og korrigerende tiltak skal dokumenteres i egenkontrollen. (Endret– som følge av H1/H2)

6. (Opphevet– som følge av H1/H2)

7. (Opphevet– som følge av H1/H2)