

Veileder

- Særskilte merkebestemmelser fisk og fiskevarer

I tillegg til de generelle merkebestemmelsene, gjelder det særskilte merkebestemmelser for fisk og fiskevarer som selges til norske forbruker. Visse fisk og fiskevarer skal merkes med fangst- eller slaktedato (fersk fisk og ferske fiskerivarer), fiskeart, produksjonsmetode (villfanget/oppdrettet) og fangstområde eller opprinnelsesland.

Merkebestemmelsene gjelder ved salg til forbruker, men informasjon må følge hele kjeden fra fartøy eller slakteri til fiskedisk slik at forbrukeren får riktig informasjon. Dette medfører at alle ledd i kjeden må ha et fungerende system for dette.

Kravene er gitt i [Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer av 28. juni 2013](#). Merkebestemmelsene gjelder i tillegg til de øvrige merkebestemmelsene i Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer og [Forskrift om matinformasjon til forbrukerne \(matinformasjonsforskriften\)](#).

Formålet med kravene er å fremme høy kvalitet på fisk og gi forbrukerne mer faktainformasjon om fisken de kjøper.

Kravene om merking av fiskeart, produksjonsmetode og fangstområde eller opprinnelsesland er tilsvarende de krav som EU stiller i markedsforordningen for fiskevarer og akvakulturprodukter, jf. Forordning (EF) nr. 104/2000 samt utfyllende bestemmelser gitt i forordning (EF) nr. 2065/ 2001. Markedsforordningen er ikke omfattet av EØS-avtalen og Norge og EFTA er derfor heller ikke omfattet av forordningen.

Kravene om merking med fangst- eller slaktedato bygger ikke på et tilsvarende krav i EU, men har bakgrunn i politiske føringer om å øke forbrukerrettingen av matvarepolitikken.

Hvilke fisk og fiskevarer er omfattet av merkebestemmelsen?

Merkebestemmelsene omfatter bl.a. følgende fisk og fiskevarer (jf. vedlegg I A i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer):

- Levende fisk
- Fisk (fileter, skivet etc.) som er fersk, kjølt eller frosset
- Fisk som er tørket, saltet eller i saltlake
- Røykt fisk
- Krepsdyr med eller uten skall som er levende, ferske, kjølte, fryste, tørkede, saltede eller i saltlake
- Krepsdyr med skall som er kokt og også kjølt, fryst, tørket, saltede eller i saltlake
- Bløtdyr med og uten skall som er levende, ferske, kjølte, fryste, tørkede eller i saltlake
- Mel og pelleter av fisk, krepsdyr og bløtdyr egnet til menneskeføde

Disse fisk og fiskevarene skal oppfylle kravene til merking med fiskeart, produksjonsmetode (oppdrettet/villfanget) og fangstområde eller opprinnelsesland. De av produktene som er ferske, skal i tillegg merke med fangst- eller slaktedato (se kapittel 2.4).

Tabellen i vedlegg I A i forskriften tar utgangspunkt [kap. 3 i tolltariffen](#) som ligger på tollvesenets hjemmeside. Dersom en er usikker om produktet er omfattet eller ikke, kan en gå inn i tolltariffen for nærmere beskrivelse av produktene.

1.1 Hvilke fisk og fiskevarer er ikke omfattet av merkebestemmelsene?

Merkebestemmelsene gjelder ikke for små mengder fisk og fiskevarer som fiskere eller oppdrettere selger direkte til forbruker.

Merkebestemmelsene vil ikke omfatte fisk og fiskevarer som for eksempel:

- De fleste fisk- og fiskevarer som er tilberedt eller konservert (for eksempel gravet fisk, rakfisk, lutefisk, panert fisk, fiskemat eller hermetisert fisk)
- Produkter hvor fisk inngår som en ingrediens (for eksempel ulike salater)
- Kaviar og kaviarerstatninger
- Krepsdyr og bløtdyr som er tilberedt eller konservert (herunder kokte og pillete reker)

For å verifisere om et produkt er omfattet, kan det være nyttig også å se på [tolltariffens kap. 16](#) som spesifiserer en del produkter av fisk som ikke er omfattet av merkebestemmelsene.

Skal fisk og fiskevarer som skal eksporteres merkes?

De særskilte merkebestemmelsene for fisk og fiskevarer gjelder ved omsetning i Norge og fisk og fiskevarer til eksport er derfor ikke omfattet av merkebestemmelsene. Krav om merking av fiskeart, produksjonsmetode og fangstområde/land er likevel et krav i EU, jf. forordning (EF) nr. 104/2000 og forordning (EF) nr. 2065/2001, og fisk og fiskevarer som skal omsettes i EU må være merket i henhold til disse forordningene

1. Hvilke opplysninger skal oppgis?

Fisk og fiskevarer som er omfattet av forskriften, jf. vedlegg I del A, skal ikke omsettes til forbruker uten at det opplyses om:

- fiskeart (akseptert betegnelse), jf. § 32 i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer
- produksjonsmetode (oppdrettet/villfanget) jf. § 33 i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer
- fangstområde eller opprinnelsesland, jf. § 35 i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer
- fangst- eller slaktedato (fersk fisk og ferske fiskevarer), jf. § 34 i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer

2.1 Fiskeart

Fisk og fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A skal være merket med det navnet på fiskearten som er den aksepterte betegnelsen for arten. I tidligere omsetningsledd enn ved omsetning til sluttforbruker skal det vitenskapelige/ latinske navnet være oppgitt i tillegg.

Det er utarbeidet en liste over aksepterte betegnelser for arter som blir omsatt i Norge ([vedlegg II i Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer](#)). Listen kan oppdateres ved behov.

Dersom en omsetter en fiskeart som ikke står på listen, kan man henvende seg til Mattilsynet og søke om å få fiskearten ført opp på listen. Mattilsynet kan gi tillatelse til midlertidig bruk av betegnelser for fiskearter som ikke fremgår av listen. Mattilsynet vil ved revisjon av listen inkludere en akseptert betegnelse

Søknaden sendes **Hovedkontoret, Mattilsynet, felles postmottak, postboks 383, 2381 Brumunddal** eller pr. e-post; postmottak@mattilsynet.no

Virksomheter som ønsker å eksportere til EU, må selv gjøre seg kjent med de handelsbetegnelsene som er akseptert i det aktuelle landet. Opplysninger om dette må innhentes hos importøren eller myndighetene i det aktuelle EU-land.

2.2 Produksjonsmetode (oppdrettet/ villfanget)

Fisk og fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A skal merkes med produksjonsmetode, dvs. om fiskearten er fisket i havet, i ferskvann eller oppdrettet. Dette skal opplyses som følgende:

- fisket i havet, eller
- fisket i ferskvann, eller
- oppdrettet

For arter som er fisket i havet, kan en tillate at produksjonsmetoden blir utelatt ved salg til forbruker dersom det av handelsbetegnelsen og av fangstområdet klart går fram at det dreier seg om en art som er fisket i havet (for eksempel: hyse fra Nordøstlige Atlanterhavet).

Kan en angi produksjonsmetoden på annen måte enn det som er opplistet i § 32 i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer?

Angivelse av produksjonsmetoden kan angis på annen måte som gir samme betydning, så fremt den ikke er villedende for forbruker.

2.3 Fangstområde eller opprinnelsesland

Fisk og fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A og som fisket i havet skal merkes med fangstområder som samsvarer med The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) sine statistiske områder (for eksempel: Østersjøen, Nordøstlige Atlanterhavet), jf. [vedlegg IB i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer](#).

Fangstområdet skal stå med norsk navn (ikke nr. på FAO området) for å kunne være forståelig for forbrukeren. Virksomhetene kan selv vurdere å merke med mer presis angivelse av fangstområdet.

Fisk og fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A og som er fisket i ferskvann eller er oppdrettet skal merkes med det landet produktet fisken ble fisket eller gjennomgikk det siste utviklingsstadiet.

2.4 Fangst- eller slaktedato

Fersk fisk og ferske fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A skal ved omsetning til forbruker være merket med:

- Fangstdato hvis fisket i havet eller ferskvann.
- Slaktedato hvis oppdrettet.

Informasjon om fangst- og slaktedato skal følge hvert ledd i kjeden fra den fanges/ slaktes til den ligger i fiskedisken.

Unntak

Skjell, pigghuder og snegler som omsettes levende er unntatt fra kravet, ettersom disse allerede er underlagt krav om merking av emballeringsdato, holdbarhetsdato ev. med følgende angivelse " Disse dyrene skal være levende på salgstidspunktet", jf. vedlegg III, avsnitt VII, kap. VII i forordning (EF) 853/2004.

Hva er fersk fisk og ferske fiskevarer?

Fersk fisk og ferske fiskevarer er ikke definert i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer, men har tilsvarende betydning som ferske fiskevarer som er definert i vedlegg I i forordning (EF) nr. 853/2004: uforedlede fiskevarer, hele eller bearbejdede, herunder produkter som er pakket under vakuu eller i en endret atmosfære, som ikke har gjennomgått noen annen behandling enn kjøling for å sikre holdbarheten.

Produkter som kun er kjølt og omfattet av vedlegg IA i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer er derfor også omfattet av kravet om merking av fangst- eller slaktedato, mens frysede produkter ikke er omfattet av kravet.

Varmebehandling, salting og røyking inngår for eksempel under definisjonen av foredling, jf. artikkel 2 bokstav m) i forordning (EF) nr. 852/ 2004. Kokte, røykte eller saltede/lett saltede produkter er derfor ikke å anse som fersk fisk og ferske fiskevarer og omfattes ikke av kravet om merking med fangst- eller slaktedato.

Erstatter kravet om merking av fangst – eller slaktedato kravet om holdbarhetsmerking?

De særskilte merkebestemmelsene i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer kommer i tillegg til øvrige merkebestemmelser. Kravet om merking av fangst- og slaktedato på ferske fisk og fiskevarer kommer i tillegg og vil utfylle kravet om holdbarhetsmerking på ferdigpakke fisk og fiskevarer jf. § 18 i merkeforskriften.

Dersom en fiskeart har forskjellige fangst- eller slaktedato, hvilke dato skal påføres da?

Dersom et fartøy fangster over flere dager stilles det allerede krav i fiskekvalitetsforskriften at fangstene skal oppbevares atskilt og med synlig informasjon om fangstdato, jf. 6 i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer.

Dersom en fiskeart med ulike fangst- eller slaktedato blandes og det er vanskelig å angi de ulike datoene, skal den første fangst- eller slaktedatoen angis.

Hvilke dato skal det settes på levende fisk?

Levende fisk faller ikke under definisjonen til ferske varer i animaliehygieneforordningen og skal ikke merkes med fangstdato.

2. Hvordan skal merkingen plasseres?

Informasjonen må være til stede gjennom alle ledd for å kunne merke sluttproduktet riktig. I tidligere ledd enn til sluttforbruker kan informasjonen for eksempel angis i et handelsdokument.

Merkebestemmelsene for fisk og fiskevarer gir særkrav om at informasjon om uemballerte produkter ved salg over disk må gis skriftlig. Kravet er formulert slik at det er gitt en fleksibilitet i forhold til hvordan merkingen gjøres og kan gis på skilt, oppslag eller lignende. Det blir opp til den som frambyr varen til å finne frem til løsninger som passer sitt frambud. Generelle merkebestemmelser om villedning tilsier likevel at merkingen må være slik at det ikke kan oppstå tvil hos forbrukeren hvilke vare som er knyttet til de enkelte opplysningene, og informasjonen må være lett leselig og synlig slik at forbruker ikke må lete etter informasjonen.

Ved omsetning i storhusholdning, kantine, serveringssted eller lignende er det imidlertid tilstrekkelig om opplysningene gis i menyen eller på muntlig forespørsel.

Dersom fisk og fiskevaren i utgangspunktet skal eksporteres, men blir omsatt innenlands likevel, kan merkingen da påføres i etterkant?

Informasjon om fiskeart, produksjonsmetode, fangstområde eller opprinnelsesland samt fangst- eller slaktedato må være tilstede i alle ledd for at sluttproduktet skal kunne merkes riktig. Det er viktig at virksomhetene innarbeider et godt system for dette. Det er kun på sluttproduktet at merkingen skal være påført på selve pakningen eller etikett festet til pakningen, jf. § 31 i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer. Ved salg over disk (uemballerte varer) skal opplysningen gis skriftlig på skilt, oppslag eller lignende. For fisk og fiskevarer som i utgangspunktet skal eksporteres, men hvor det er en mulighet for at produktene likevel kan bli omsatt innenlands, må produsentene ha et system slik at disse produktene vil oppfylle de særskilte merkebestemmelsene som gjelder ved salg til forbruker i Norge.