

## HØRING

### - FORSLAG TIL ENDRING AV FORSKRIFT OM KVALITET PÅ FISK OG FISKEVARER (FISKEKVALITETSFORSKRIFTEN)

#### Hovedinnhold i forskriftsutkastet

Det foreslås endring av bestemmelser i forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer. For notfanget sei som skal eksporteres til tredjeland gis det ny bestemmelse som fritar fra krav om bløgging og sløyging slik at fisken kan fryses inn rund.

For råstoff til tørking av fisk gis det mulighet for at fisk under 50 cm kan tørkes med hode på.

#### *Bakgrunnen for forslaget*

Mattilsynet har tidligere gitt generelle dispensasjoner fra fiskekvalitetsforskriftens §§ 7- 8 og § 26 for henholdsvis innfrysing av rund notsei og tørking av fisk med hode. Dispensasjonene har vært gitt med bakgrunn i henvendelser fra næringen om endret markedssituasjon som følge av pandemien samt Nærings- og fiskeridepartementets (NFD) vurderinger. Tilsvarende henvendelse er kommet fra næringen i år også, og NFD har bedt Mattilsynet vurdere endring av enkeltbestemmelser i forskriften.

#### *Innholdet i forskriftsutkastet*

Nedenfor beskriver vi de endringene vi foreslår i forskriftsutkastet. Vi gir beskrivelser på de paragrafer vi foreslår å endre. Vedlagt høringsbrevet er forslag til endringsforskrift.

#### **Kapittel III. Om håndtering av fisk**

##### § 7 Bløgging.

Hovedregelen om at all fisk skal tømmes for blod (bløgges), følger av § 7. I denne bestemmelsen er det gitt en del unntaksbestemmelser, blant annet for pelagiske arter og andre særskilte arter.

Mattilsynet foreslår en ny § 7a, hvor det åpnes for at notfanget sei som skal eksporteres til tredjeland unntas fra kravet til bløgging og sløyning. Den nye unntaksbestemmelsen vil tillate fartøy og virksomheter som skal eksportere notsei å fryse denne inn rund, jf. § 8 siste ledd.

Paragraf 8 første ledd stiller krav om at fisk som skal bløgges etter § 7, skal sløyas snarest mulig etter utblødning. Fisk som er unntatt krav om bløgging etter § 7, vil derfor være unntatt fra kravet om sløyning, med mindre det fremkommer eksplisitt at fisken likevel skal sløyas. Da gjeldende unntaksbestemmelser kan være vanskelig å orientere seg i, har Mattilsynet valgt å tydeliggjøre at notsei ment for eksport er unntatt begge kravene.

Bakgrunnen for at Mattilsynet foreslår dette unntaket, er dispensasjonspraksisen som har etablert seg siden 2018. Næringen har i disse årene pekt på et behov for å fryse inn rund notfanget sei for eksport, de seneste år blant annet med bakgrunn i endret markedsituasjon som følge av pandemien. Det er flere markeder som ikke krever bløgging og sløyning. Den nye bestemmelsen vil legge til rette for eksport til slike markeder.

Såfremt øvrige krav i regelverket er oppfylt, vil kvaliteten på frossen rund notsei kunne være tilfredsstillende. De nevnte dispensasjonene er gitt med vilkår om at fisk som ikke bløgges og/eller sløyas, likevel skal håndteres slik at kvaliteten ikke forringes i form av skader, buktæring og andre innvollsmerker, framtrede nedbrytningsprosesser eller unormale sensoriske egenskaper. Når Mattilsynet nå foreslår ny § 7a, er det viktig å understreke at de øvrige bestemmelsene i regelverket blir overholdt.

## **Kapittel IX. Særlige bestemmelser om tørrfisk**

### **§ 26 Behandling før henging**

Bestemmelsen gir noen særlige kvalitetskrav for henging av fisk, deriblant at fisk ikke skal tørkes med hode. Bakgrunnen for bestemmelsen har vært en forståelse av at fisk som henges med hode tørker sent og at dette reduserer kvaliteten. Det har vært lite kunnskap tilgjengelig på området, men [Nofimas rapport 45/2020 Tørrfisk hengt med og uten hode](#) gir ny informasjon om tørking av små fisk. Rapporten viser at det ikke er vesentlig forskjell i kvalitet på små fisk som er hengt med eller uten hode.

I forbindelse med pandemien har det også vært gitt generell dispensasjon fra kravet om tørking uten hode. Dette grunnet vurderinger av en usikker markedsituasjon.

Med bakgrunn i den nye kunnskapen fra Nofimas rapport foreslår vi å endre § 26 andre ledd slik at fisk under 50 cm tillates tørket med hode på. En slik endring til å kunne tørke fisk med hode på endrer ikke på andre krav til produksjon av tørrfisk i forhold til bestemmelser i fiskekvalitetsforskriften eller hygieneregelverket for produksjon av animalske næringsmidler.

Vi ber om innspill på om størrelsesbegrensningen er hensiktsmessig.

## **Konsekvensutredning**

Mattilsynet er av den oppfatning at foreslåtte endringer ikke medfører ekstra byrder eller konsekvenser for næringen. Endringene er basert på etablert praksis og ny kunnskap som samtidig legger til rette for utvikling i næringen.

Fiskekvalitetsforskriften har som formål å fremme god kvalitet på fisk og fiskevarer, og bidra til markedsadgang for norsk fisk og norske fiskevarer i utlandet. De foreslåtte endringer vil totalt sett bidra til at forskriftens formål kan opprettholdes.

### **Bestemmelser om bløgging**

Bløgging av fisk er en del av en grunnleggende fangstbehandling som sikrer god kvalitet på råstoffet. Bløgging vil si å tømme fisken for blod i takt med opptak. Fisk som har blodfylte årer i buk eller som etter skylling er rød i nakke og buksnitt, anses ikke som bløgget. En del arter og anvendelser er naturlig unntatt kravet om bløgging, ut ifra artens størrelse og andre forhold. Den foreslåtte endringen vil ikke gi næringen noen byrder, men legger til rette for markedsadgang for rundfrossen notsei.

### **Bestemmelser om tørrfisk**

Nofimas rapport peker på fordeler og muligheter ved å tørke små fisk med hode på. Små fisk med hode henger bedre på stengene under tørkeprosessen og blåser ikke så lett ned i storm. Videre pekes det på at fisken kan omsettes ferdig tørket med hode på eller kuttes for å omsette fisken og

hoder hver for seg. Dette gir nye muligheter i markedet og vil også sørge for en bedre ressursutnyttelse da hoder fra småfisk tradisjonelt ikke henges separat.

Videre sier Nofima at «*God og tilfredsstillende kvalitet på små fisk (under 50 cm) hengt med hode kan utvide markedsmulighetene for tørrfisknæringen og dermed bidra til økt verdiskaping.*»

## **Høringssvar**

Høringssvar sendes inn via lenke på Mattilsynets nettside: [Endring av forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer | Mattilsynet](#). Alle høringssvar vil bli offentliggjort.

Høringsfrist: 16.05.2022.

Med hilsen

Marit Fallebø  
Seksjonssjef

Vedlegg:

- Forslag til forskrift om endring av forskrift 28. juni 2013 nr. 844 om kvalitet på fisk og fiskevarer