

En kald fisk er en god fisk

Nye regler for merking av fiskeprodukter

• Fiskeart • Produksjonsmetode • Fangst- eller slaktedato • Opprinnelse



Nye regler for merking av fiskeprodukter

Fra 1. januar 2010 innføres nye regler for å fremme kvaliteten på sjømat. Norske forbrukere ønsker mer informasjon om fiskeproduktene de kjøper, derfor skal følgende informasjon være tilgjengelig:

- **Fiskeart**
- **Produksjonsmetode**
Informere om det er oppdrettsfisk, eller villfisk fisket i hav eller ferskvann.
- **Fangst- eller slaktedato**
Fersk fisk skal merkes med fangstdato for villfisk og slaktedato for oppdrettsfisk.
- **Opprinnelsessted**
Informere om fangstområde eller opprinnelsesland.

Det er kun fersk fisk som skal merkes med fangst- eller slaktedato. Med ferske varer menes fisk som ikke har gjennomgått annen behandling enn kjøling. Levende fisk, frossen eller tint fisk, saltet eller røykt fisk er eksempel på fisk som derfor ikke skal merkes med fangst- eller slaktedato.

Både levende, fersk, frossen, tint, saltet og røykt fisk er blant de produktene som skal være merket med fiskeart, produksjonsmetode og opprinnelse. Fiskepudding, fiskekaker, lutefisk og hermetikk er eksempel på produkter som er unntatt fra alle de nye merkekravene.

Kvalitet krever kjøling

Fra fisken slaktes eller fanges og til den ligger i fiskedisken, skal den oppbevares kjølig. Pakket, transportert og oppbevart på is holder fisken ned mot 0 grader, som er riktig temperatur for at den skal bevare kvaliteten.

En kald fisk er en god fisk

Datoen er viktig, men det er kjølingen som avgjør hvor godt fisken holder seg. Ved kjølig oppbevaring holder fisken seg god i mange dager. Hvor mange dager varierer fra fiskeslag til fiskeslag, men gjennomsnittet er 10 dager etter at den er fanget eller slaktet.

Ubrutt kjøling sikrer høy kvalitet



Kaldt vann gir gode oppvekstkår for norsk fisk og sjømat.



Fisken skal legges på is straks etter fangst eller slakting.



Transporteres kjølig i fiskekasser med is til distributører/butikker i Norge og utlandet.



I butikken skal sjømaten ligge på is i kjøledisk ved 0-4 grader.

Slik sjekkes kvaliteten på fersk fisk

Før fisken legges i disken, sjekkes kvaliteten blant annet på disse punktene:

Lukten:

Fersk fisk lukter frisk sjø.



Den rette glansen:

Blank og fin i skinnet betyr fersk og frisk.



Blanke og klare øyne:

Blanke klare øyne betyr god kvalitet.



Fast i fisken:

En fersk fisk av god kvalitet er fast i muskulaturen.



Friske gjeller:

Gjellene skal ha en klar rød eller brunrød farge.



Når fisken oppbevares kjølig fra fartøy eller slakteri til butikk, er den like god i mange dager etter den er fanget eller slaktet.

For mer informasjon om den nye merkeordningen, oppbevaring og tilberedning:

www.godfisk.no

Ekspertutvalget for fisk, 9291 Tromsø

Telefon 77 60 33 33, faks 77 68 00 12

