



➔ [Gå til opprinnelig kunngjort versjon](#)

Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer

Dato	FOR-2013-06-28-844
Departement	Nærings- og fiskeridepartementet
Publisert	I 2013 hefte 11
Ikrafttredelse	01.09.2013
Sist endret	FOR-2019-04-24-538
Endrer	FOR-1996-06-14-667, FOR-2009-07-01-967
Gjelder for	Norge
Hjemmel	LOV-2003-12-19-124-§7, LOV-2003-12-19-124-§9, LOV-2003-12-19-124-§10, LOV-2003-12-19-124-§12, LOV-2003-12-19-124-§13, LOV-2003-12-19-124-§15, LOV-2003-12-19-124-§23, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790, FOR-2004-01-16-93
Kunngjort	05.07.2013 kl. 14.20
Rettet	24.02.2015 (VIII kapitteloverskrift)
Korttittel	Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer

Kapitteloversikt:

Kapittel I. Formål, virkeområde og definisjoner (§§ 1 - 3)

Kapittel II. Levende fisk (§4)

Kapittel III. Om håndtering av fisk (§§ 5 - 9)

Kapittel IV. Kvalitetskrav til råstoff (§§ 10 - 14)

Kapittel V. Særlige bestemmelser om fisk og fiskevarer til forbruker i Norge (§15)

Kapittel VI. Særlige bestemmelser om oppdrettet fisk (§§ 16 - 17)

Kapittel VII. Særlige bestemmelser om krepsdyr (§§ 18 - 19)

Kapittel VIII. Særlige bestemmelser om salt (§§ 20 - 24)

Kapittel IX. Særlige bestemmelser om tørrfisk (§§ 25 - 27)

Kapittel X. Krav til emballasje og merking av fisk og fiskevarer (§§ 28 - 35)

Kapittel XI. Særlige bestemmelser for handel med Brasil (§36)

Kapittel XII. Administrative bestemmelser og straff (§§ 37 - 41)

Vedlegg I

Vedlegg II

Hjemmel: Fastsatt av Fiskeri- og kystdepartementet (nå Nærings- og fiskeridepartementet) 28. juni 2013 med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 7, § 9, § 10, § 12, § 13, § 15, § 23 første ledd andre punktum og § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

Tilføyd hjemmel: Delegeringsvedtak 16. januar 2004 nr. 93.

Endringer: Endret ved forskrifter 12 mars 2014 nr. 365, 19 des 2014 nr. 1842, 6 okt 2017 nr. 1630, 24 april 2019 nr. 538.

Rettelser: 24.02.2015 (VIII kapitteloverskrift).

Kapittel I. Formål, virkeområde og definisjoner

§ 1. Formål

Formålet med forskriften er å fremme god kvalitet på fisk og fiskevarer til forbruker, og bidra til markedsadgang for norsk fisk og norske fiskevarer i utlandet.

§ 2. Virkeområde

Forskriften gjelder fisk og fiskevarer som skal omsettes til humant konsum.

Forskriften omfatter alle ledd i produksjonskjeden, fra og med fangst og oppdrett til og med omsetning til forbruker.

§ 3. Definisjoner

I denne forskriften menes med:

- a) *Buktært fisk*: fisk hvor nedbrytingsaktivitet i mage/tarm har pågått så lenge etter død/avliving at fiskemuskel/-filet er blitt skadet,
- b) *Fisk*: enhver art av fisk, krepsdyr, bløtdyr og pigghuder eller deler av disse,
- c) *Fiskevarer*: produkter som hovedsakelig består av fisk,
- d) *Fullsaltet fisk*: fisk som etter salteprosessen er saltmettet, dvs. at vannfasen i muskelen er mettet med salt (26,4 g salt/100 g vannfase),
- e) *Klippfisk*: saltfisk som er tørket,
- f) *Krepsdyr*: krabbe, kreps, reker, hummer og andre akvatiske dyr som tilhører underrekken *Crustacea*,
- g) *Saltfilet*: fullsaltet fisk av arter omtalt i § 20 hvor fiskesidene er fraskåret ryggbeinet, og hvor finner med bein er fjernet,
- h) *Saltfisk*: fullsaltet fisk av arter omtalt i § 20 som er blodtømt, sløyd, hodekappet, vasket og flekket (slik at ca. to tredjedeler av ryggbeinet er fjernet),
- i) *Selvdød fisk*: fisk som er død i sjø eller i ferskvann, men ikke fisk som dør som direkte konsekvens av fangstmetoden,
- j) *Tørrfisk*: fisk (rund, rotskjær eller filet) av arter omtalt i § 25 som er framstilt ved naturtørrking eller industriell tørrking, uten tilsetning av salt eller andre tilsetningsstoffer.

0 Endret ved forskrift 6 okt 2017 nr. 1630.

Kapittel II. Levende fisk

§ 4. *Fangst, sleping, transport og lagring*

Fangst, sleping, transport og lagring av levende fisk skal være tilpasset og utføres slik at fisken ikke kvalitetsforringes, herunder får sårskader eller presskader. Ved rekefiske skal tråltid avpasses etter forekomstene slik at rekene kommer levende om bord.

Kapittel III. Om håndtering av fisk

§ 5. *Utstyrskrav*

Fartøy som driver fangst av fisk, skal være utstyrt slik at skader på fisk under fangst, håndtering om bord og lossing unngås.

Fartøy som driver fangst av fisk som er påbudt bløgget, skal, avhengig av bløggemetoden som anvendes, ha utstyr som ivaretar best mulig utblødning.

§ 6. *Oppbevaring etter opptak og under ilandføring*

Ved oppbevaring om bord skal hvert fiskeslag holdes adskilt.

Fangster av forskjellig kvalitet eller fangst dato skal oppbevares atskilt og med synlig informasjon om fangst dato. Kravet gjelder ikke råstoff til produksjon av fiskemel, fiskeolje, fiskeproteinhydrolysat, tran eller andre marine ingredienser.

Ved kjøling i vann skal vann- og eventuell ismengde tilpasses, slik at unødig press og kvalitetsforringelse unngås.

§ 7. *Bløgging*

Fisken skal tømmes for blod (bløgges) i takt med opptak.

Fisk som er død på redskap, skal også bløgges og holdes adskilt fra levendefanget fisk.

Følgende arter er unntatt fra krav om bløgging: Brisling, hestmakrell, kolmule, lodde, makrell, polartorsk, sil, sild, strømsild, vassild, øyepål, pigghå, skate, breiflabb, uer, skolest og ål.

Unntatt fra krav om bløgging er også:

- a) direktehåvet, notfanget sei under 58 cm for salting eller hending
- b) direktehåvet, notfanget sei under 58 cm for frysing til filet eller for frysing som sløyd hodekappet. Dette råstoffet skal oppfylle kvalitetskravene i § 13
- c) fisk bestemt til tradisjonelle produksjoner, hvor det er dokumentert at unnlattelse av bløgging av fisken er en del av en kontrollert prosess som bidrar til produktets særegenhet og kvalitet
- d) blåkveite under 2 kg som fryses inn umiddelbart, og senest fire timer etter opptak.

I tillegg til unntakene i tredje og fjerde ledd, kan Mattilsynet gi fritak for bløgging for oppdrettet fisk som slaktes på grunn av uforutsette hendelser, herunder tiltak knyttet til sykdomsutbrudd og algeforekomst.

Bløgging skal gjennomføres slik at det ikke unødig skjæres i muskelhinner som naturlig beskytter fiskens kvalitet.

Fisk som har blodfylte årer i buk eller som etter skylling er rød av blod i nakke og buksnitt, anses ikke som bløgget.

0 Endret ved forskrifter 12 mars 2014 nr. 365, 6 okt 2017 nr. 1630.

§ 8. Sløyning, rensing, skylling og hodekapping

Fisk som skal bløgges etter § 7, skal sløyas snarest mulig etter utblødning, slik at kvaliteten ikke forringes.

Sei som er unntatt fra krav om bløgging i § 7 fjerde ledd bokstav a) og b) skal likevel sløyas.

Sløyning skal gjennomføres slik at fiskens kvalitet ikke reduseres ved snitt i muskulatur, tarm eller galleblære.

Dersom fisken hodekappes, skal dette skje med et rent snitt som ikke skader fiskens muskulatur eller på annen måte forringer kvaliteten.

Fisk med mye åte skal sløyas før tegn til buktæring oppstår.

Unntatt fra kravet om sløyning er:

- a) fisk som skal brukes i produksjon av fiskemel, fiskeolje, fiskeproteinhydrolysat, tran og andre marine ingredienser,
- b) oppdrettet laksefisk, forutsatt at det foretas en prøvesløyning av et representativt utvalg fra det aktuelle partiet for å sikre at fisken ikke har indre kvalitetsfeil.

Fisk som er unntatt fra krav om sløyning, kan innfrysas rund på landanlegg og på fartøy som har fryseutstyr om bord. Pigghå og skate tillates likevel ikke fryst usløyd.

§ 9. Førings av råstoff mellom fartøy

Ved førings av råstoff fra fangstfartøy til annet fartøy skal det tas hensyn til fiskens egenskaper og anvendelse slik at fiskens kvalitet ikke forringes, herunder får sårskader eller presskader.

Kapittel IV. Kvalitetskrav til råstoff

§ 10. Fersk fisk og ferske fiskevarer

Råstoffet skal oppfylle følgende krav:

- a) fisken skal være i tiltakende eller fast dødsstivhet. Konsistensen skal være bøyelig, elastisk eller fast og hard. Laksefisk kan være i avtagende dødsstivhet såfremt den oppfyller kravene i bokstavene b) til f),
- b) lukt og smak skal være frisk og karakteristisk som for nyfanget eller nyslaktet fisk av arten, uten avvikende lukt eller smak eller spor av lukt eller smak fra nedbrytningsprodukter,
- c) tegn på mangelfull utblødning som røde nakker eller blodfylte årer eller tegn på sein sløyning med påvisning av tærte eller gallefargede buker skal ikke forekomme,
- d) overflater, snittflater og fiskekjøtt skal ha sin naturlige farge og glans som for nyfanget eller nyslaktet fisk av arten uten spor av misfarge,
- e) slimhuden skal være klar, gjennomskinnelig. Gjeller skal være røde (friske), øynene klare og utstående. Fisk med grå øyne pga. katarakt er å anse som fersk dersom de øvrige kravene er oppfylt,
- f) i magre fiskearter, silde- eller makrellarter skal 100 gram kjøtt, i gjennomsnitt av undersøkte prøver, ikke inneholde mer enn 3 milligram trimetylamin-nitrogen, og ingen enkeltprøve over 5 milligram,
- g) rogn og melke skal ikke være misfarget,
- h) rå 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.

§ 11. Tørrfisk og fullsaltet fisk

Råstoffet skal oppfylle følgende krav:

- a) fisken skal ikke være bløt og deformert,
- b) lukten av nedbrytningsprodukter kan være moderat,
- c) slimhuden skal ikke være misfarget gul,
- d) fisken skal ikke være buktært,
- e) kjøtt langs ryggbein skal ikke ha rosa eller rød misfarge,
- f) 100 gram fiskekjøtt skal i gjennomsnitt av undersøkte prøver ikke inneholde mer enn 10 milligram trimetylamin-nitrogen og ingen enkeltprøve over 15 milligram.

For lange og brosme oppbevart om bord før produksjon av tørrfisk til framstilling av lutefisk, gjelder ikke kravene i første ledd bokstavene e) og f).

Råstoff til saltfilet og fullsaltet sild, makrell og brisling skal oppfylle kravene i § 13.

0 Endret ved forskrift 6 okt 2017 nr. 1630.

§ 12. Råstoff til produksjon av fiskemel, fiskeproteinhydrolysat, fiskeolje, tran og andre marine ingredienser til humant konsum

Til framstilling av fiskemel, fiskeproteinhydrolysat, fiskeolje og andre marine ingredienser til humant konsum kan all fisk og alle fiskevarer som forskriften gjelder for, brukes. Dette omfatter også hele fisk og restråstoff som oppstår etter bearbeiding og foredling av fiskevarer, såfremt de fortsatt er egnet til humant konsum.

Til framstilling av tran kan bare lever av torsk, sei eller hyse, eventuelt i blanding, brukes. Lever som er gått i oppløsning, skal ikke brukes til framstilling av tran.

Råstoff som omfattes av § 14 første ledd bokstavene c) til j) kan likevel anvendes som råstoff til produksjon av fiskemel, fiskeproteinhydrolysat, fiskeolje og andre marine ingredienser til humant konsum.

For råstoff som er forurenset som beskrevet i § 14 første ledd bokstav i), må det dokumenteres at disse stoffene ikke vil være til stede i sluttproduktet.

§ 13. Råstoff til annen anvendelse, herunder frysing

Råstoff til andre anvendelser enn angitt i § 10, § 11 og § 12 skal oppfylle følgende krav:

- a) fiskekjøttet skal være fast og elastisk uten tegn til varig merke etter fingeravtrykk,
- b) lukt og smak skal være frisk og karakteristisk for arten uten spor av fremmed lukt eller smak som følge av nedbrytningsprosesser eller harskning,
- c) overflater og snittflater skal ikke være misfarget, gule eller brune. Bukene skal ikke være gallefarget, tærte pga. oppløste innvoller eller ha blodfylte årer. Slimhuden kan være matt eller sammenklumpet, men ikke misfarget gul eller brun. Kjøttfargen skal være karakteristisk for arten uten misfarge,
- d) råstoff skal oppfylle samme krav til innhold av trimetylamin-nitrogen som ferske varer, jf. § 10 første ledd bokstav f,
- e) sild, makrell og brisling skal være buksterk. Sild til særskilte produksjoner kan ha åte dersom denne ikke forringer kvaliteten på produktet,
- f) råstoff til dobbelfrysing skal oppfylle de samme kravene som råstoff til fersk anvendelse, og være innfrosset innen akseptabel tid etter opptak slik at kvaliteten ikke er forringet.

§ 14. Fisk og fiskevarer som ikke kan omsettes til humant konsum

Fisk og fiskevarer skal ikke omsettes til humant konsum hvis de:

- a) er selvdøde,
- b) er harske,
- c) er fryse- eller tørkebrent, dvs. fisk og fiskevarer som har uopprettelige merker etter frysing eller tørking,

- d) er buktært eller har betydelige lever- og/eller galleflekker,
- e) er oppdrettet og hvor feil nevnt i § 17 første ledd ikke kan rettes,
- f) er oppdrettet og har tydelig kjønnsdrakt,
- g) er blodsprenget eller oppløst i fiskekjøttet eller har avvikende lukt,
- h) har påviselig rødmidd, svartmidd eller brunmidd eller er betydelig jordslått,
- i) er forurenset av stoffer i konsentrasjoner som gir fisk og fiskevaren unormale sensoriske egenskaper,
- j) har høyere verdier av trimetylaminnitrogen enn angitt i § 11 første ledd bokstav f. Unntatt er ferdigvarer som har gjennomgått en modningsprosess (er fermenterte), er fullsaltet eller tørket (raket fisk, saltfisk, saltsild, klippfisk og tørrfisk mv.),
- k) har indre organer med tydelige tegn på sykdomsforandringer som kan ses med det blotte øyet, herunder indre blødninger, granulomer (utvekst/arrdannelse som følge av immunsykdom/infeksjon) eller byller,
- l) har omfattende ytre sykdomsforandringer, herunder store sår eller byller.

Kapittel V. Særlige bestemmelser om fisk og fiskevarer til forbruker i Norge

§ 15. *Fisk og fiskevarer til forbruker i Norge*

Fisk og fiskevarer som omsettes til forbruker i Norge, skal omsettes på en slik måte at varene ikke unødvendig kvalitetsforringes.

Ferske fisk og fiskevarer som omsettes til forbruker i Norge, skal minst oppfylle kravene til råstoff i § 13, og skal ved forsendelse fra første ledd i produksjonskjeden oppfylle kravene til råstoff i § 10.

Det skal ikke være tydelig isdannelse eller uttørking på frosne fisk og fiskevarer som omsettes til forbruker.

Kapittel VI. Særlige bestemmelser om oppdrettet fisk

§ 16. *Forebygging av fôrrester i mage og tarm før opptak*

Oppdrettet fisk skal før opptak ha vært uten tilgang til fôr i så lang tid at fôrrester ikke kan påvises i mage eller tarm.

§ 17. *Sortering, feilretting og bruk til ulike formål*

Oppdrettet fisk skal sorteres innenlands slik at fisk med sår, misdannelser, grove behandlingsfeil eller indre kvalitetsfeil ikke omsettes til humant konsum.

Fisk med slike feil som nevnt i første ledd, kan likevel omsettes direkte til virksomheter innenlands som har nødvendig utstyr og hvor feilretting før omsetning til humant konsum skal foretas, eller direkte til virksomheter innenlands for produksjon av fiskemel, fiskeproteinhydrolysat, fiskeolje, tran og andre marine ingredienser til humant konsum.

Ved innenlands transport av fisk med feil som nevnt i første ledd, skal emballasjen merkes tydelig «Kun for tilvirkning innenlands».

0 Endret ved forskrift 24 april 2019 nr. 538.

Kapittel VII. Særlige bestemmelser om krepsdyr

§ 18. *Fangst/fangstbehandling*

Ved fangst skal selvdød krabbe og blautkrabbe, vasskrabbe og tomkrabbe fjernes, og ikke omsettes til humant konsum.

§ 19. *Krav ved koking av krepsdyr*

Det må ikke kokes større mengder krepsdyr om gangen enn det som kan håndteres før kvalitetsforringelse inntreffer.

Hummer, krabbe og sjøkreps skal kokes umiddelbart etter avlaving. Kongekrabbe skal kokes etter avlaving før kvalitetsforringelse inntreffer.

Kapittel VIII. Særlige bestemmelser om salt

0 Overskriften endret ved forskrift 6 okt 2017 nr. 1630.

§ 20. *Varebetegnelser*

Saltfisk, klippfisk og saltfilet kan bare tilvirkes av følgende arter som alle tilhører torskefamilien (familien *Gadidae*):

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

Betegnelsen saltfisk, klippfisk og saltfilet kan ikke brukes for tilvirking av saltet og tørket fisk av andre arter.

0 Endret ved forskrift 6 okt 2017 nr. 1630.

§ 21. *Flekking og vasking av fisk*

Fisken skal vaskes slik at all slimhud fjernes.

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

Flekkingen skal utføres slik at nakkeblod og blodstubb fjernes. Flekkingen skal 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.

Sei og hyse som i rå tilstand er under 58 cm (totalmål) kan flekkes uten fjerning av ryggbeinet. Ryggbeinet skal så vidt mulig kløyves på langs.

0 Endret ved forskrift 6 okt 2017 nr. 1630.

§ 22. *Salting og modning*

Uansett saltingsmetode skal hele fisken eller fiskevaren saltes jevnt og tilstrekkelig for å oppnå fullsaltet vare. Fisk og fiskevarer som har vært fryst, skal ikke bringes i salt før den/de er gjennomtint. Det skal ikke finnes råflekker på ferdig produkt.

Fisk og fiskevarer skal saltes og modnes under kontrollerte betingelser for å fremme fiskens naturlige modningsprosess.

§ 23. *Krav til fisk som er fullsaltet*

Før pakking skal fisk være saltmoden med karakteristisk utseende, konsistens og smak for varen. Løssalt skal være fjernet før pakking og veiing.

0 Endret ved forskrift 6 okt 2017 nr. 1630.

§ 24. *Krav til salt*

Salt til produksjon av fisk og fiskevarer skal oppfylle følgende krav:

- a) saltet skal ha et rent utseende og ikke inneholde tydelige, fargede partikler eller fremmede krystaller. Det skal være fritt for avvikende lukt og ha en tydelig ren saltsmak,
- b) jerninnholdet skal ikke overstige 10 mg/kg salt,
- c) kopperinnholdet skal ikke overstige 0,1 mg/kg salt.

0 Endret ved forskrift 6 okt 2017 nr. 1630.

Kapittel IX. Særlige bestemmelser om tørrfisk

§ 25. *Produktbetegnelse*

Tørrfisk skal bare tilvirkes av torsk, hyse, sei, lange, blålange eller brosme.

Mattilsynet kan gi tillatelse til at betegnelsen tørrfisk også brukes for andre fiskeslag som er egnet som råstoff til slike produkter.

§ 26. *Behandling før henging*

Fisk kan fryses for seinere tining og tørking så langt den oppfyller kravene til råstoff i § 11.

Fisk skal ikke tørkes med hode. Slintrer, lever, blodlevringer, galleblære og andre innvollsrester og urenheter skal fjernes fra fisken. Fisken skal skylles grundig i drikkevann eller rent vann. Fisk med utpreget rist (skjell), slik som hyse og sei, skal behandles atskilt og skal ikke skylles, sperres eller transporteres sammen med annen fisk.

§ 27. *Transport til og behandling ved hjell/hesjer*

Fisk skal ved transport til, behandling ved, og henging på hjell/hesjer, oppbevares og håndteres på en slik måte at fisken ikke kvalitetsforringes, herunder påføres klebeflekker.

Kapittel X. Krav til emballasje og merking av fisk og fiskevarer

§ 28. *Generelle krav til emballasje*

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

§ 29. Merking av fisk og fiskevarer

Fisk og fiskevarer skal, i tillegg til bestemmelsene i dette kapittelet, merkes i samsvar med gjeldende forskrifter om merking av næringsmidler.

Merkeplikten i § 34 gjelder ikke for skjell, pigghuder og sjøsnegler som omsettes levende.

Merkeplikten i § 32 – § 35 gjelder ikke ved omsetning av små mengder fisk og fiskevarer fra fisker og oppdretter direkte til sluttforbruker.

Merkekravene i § 31 gjelder også for fisk og fiskevarer som skal eksporteres. Merkekravene i § 32 – § 35 gjelder ved omsetning i Norge.

0 Endret ved forskrift 19 des 2014 nr. 1842 (i kraft 1 jan 2015).

§ 30. Merkingens plassering

Opplysningene i § 31 må i alle omsetningsledd være merket på pakningen eller på etikett festet til pakningen.

Ved salg til sluttforbruker skal opplysningene i § 32 – § 35 være merket på pakningen eller etikett festet til pakningen. For fisk og fiskevarer som ikke er ferdigpakket skal disse opplysningene gis skriftlig på skilt, oppslag eller lignende. I leddene før salg til sluttforbruker skal opplysningene være kjøper i hende senest samtidig med vareleveransen.

0 Endret ved forskrift 19 des 2014 nr. 1842 (i kraft 1 jan 2015).

§ 31. Merking av engroseballert råstoff og halvfabrikata

Fisk og fiskevarer skal merkes med:

- a) Varebetegnelse, som skal inneholde fiskeart
- b) Nettovekt
- c) Temperaturkrav under transport og lagring. Merking med temperaturkrav gjelder ikke helkonserver
- d) Dypfryste varer skal merkes med dato for første gangs innfrysing angitt som dag, måned og år. Slik merking vil dekke opplysningsplikten med hensyn på holdbarhet.

Engroseballasjen for hel og sløyd oppdrettsfisk skal også merkes med lokalitetsnummeret hvor oppdrettsfisken er produsert.

Merkingen skal være på norsk eller engelsk. Merkingen skal også være på et språk som kan forstås av den som skal motta produktet.

0 Endret ved forskrifter 19 des 2014 nr. 1842 (i kraft 1 jan 2015), 6 okt 2017 nr. 1630.

§ 32. Fiskeart

For fisk og fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A, skal den aksepterte betegnelsen på arten angis. Listen over aksepterte betegnelser i vedlegg II, skal benyttes. I tidligere omsetningsledd enn ved omsetning til sluttforbruker skal det vitenskapelige/latinske navnet angis i tillegg.

Mattilsynet kan endre listen over aksepterte betegnelser.

Mattilsynet kan gi tillatelse til midlertidig bruk av betegnelser for fiskearter som ikke framgår av listen. Mattilsynet vil ved revisjon av listen inkludere en akseptert betegnelse.

§ 33. *Produksjonsmetode*

Fisk og fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A, skal merkes med en av de følgende beskrivelsene av type produksjon:

- a) fisket i havet, eller
- b) fisket i ferskvann, eller
- c) oppdrettet.

For arter som er fisket i havet, kan beskrivelse av produksjonsmetode utelates, dersom det er åpenbart ut fra angivelsen av betegnelse og fangstområde, at arten er fisket i havet. Beskrivelsen skal ikke utelates dersom det er tvil om produksjonsmetoden.

Dersom en blanding av arter omsettes, skal beskrivelse av produksjonsmetode oppgis for hver art.

Ved omsetning av en blanding av samme art fra ulike typer produksjon, skal produksjonsmetoden for hvert enkelt vareparti oppgis.

§ 34. *Fangst- eller slaktedato*

Fersk fisk og ferske fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A, og som er fisket i havet eller ferskvann, skal ved omsetning være merket med fangstdato.

Fersk fisk og ferske fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A, og som stammer fra oppdrettsvirksomhet, skal ved omsetning være merket med slaktedato.

§ 35. *Fangstområde eller opprinnelsesland*

Fisk og fiskevarer som er omfattet av vedlegg I del A, skal merkes med en av følgende beskrivelser:

- a) fisk og fiskevarer fisket i havet, skal merkes med fangstområde i henhold til vedlegg I del B,
- b) fisk og fiskevarer fisket i ferskvann, skal merkes med det landet hvor produktet er fisket,
- c) fisk og fiskevarer fra oppdrett, skal merkes med det landet hvor fisken gjennomgikk det siste utviklingsstadiet.

Dersom en blanding av arter omsettes, skal opplysningene om fangstområde eller opprinnelsesland oppgis for hver art.

Ved omsetning av en blanding av samme art som har opprinnelse fra flere fangstområder eller land, skal minimum opprinnelseslandet eller det fangstområdet hvor størstedelen av varepartiet stammer fra oppgis, sammen med opplysningen om at fiskevarene stammer fra forskjellige land eller fangstområder.

Kapittel XI. Særlige bestemmelser for handel med Brasil

§ 36. *Om handel med Brasil*

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

For eksport og import av saltfisk og klippfisk til og 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 § 20:
 Norsk – Portugisisk
 Saltfisk – Peixe Tipo bacalhau salgado
 Klippfisk – Peixe Tipo bacalhau salgado seco.

For fiskeartene 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 fiskeartene i punkt a) nr. 4 til 10 skal merkingen omfatte angivelse av varebetegnelse, jf. kolonne B.

a) *Klippfisk (Familia gadidae)*

Fiskeart (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	<i>Molva molva</i>
6. Blålange	Peixe Tipo Ling azul Bacalhau salgado seco	<i>Molva dypterygia</i>
7. Brosme	Peixe Tipo Zarbo Bacalhau salgado seco	<i>Brosme brosmes</i>
8. Sei	Peixe Tipo Saithe Bacalhau salgado seco	<i>Pollachius virens</i>
9. Hyse	Peixe Tipo Haddock Bacalhau salgado seco	<i>Gadus aeglefinus</i>
10. Bustebrosme	Peixe Tipo Abrótia-do-alto Bacalhau salgado seco	<i>Phycis blennoides</i>

b) *Saltfisk (Familia gadidae)*

Tilsvarende merking, men ordet seco i kolonne B utgår.

Produksjonsvirksomhetens godkjeningsnummer og navn skal angis på emballasjen.

Kapittel XII. Administrative bestemmelser og straff

§ 37. *Attest fra Mattilsynet*

Mattilsynet kan utstede attest for forhold som er beskrevet i forskriften.

For varer som ikke er beskrevet i forskriften, kan det gis slik attest som Mattilsynet ellers anser dekkende.

Søknad om attest skal skje på de skjemaer og i den form Mattilsynet bestemmer.

§ 38. *Tilsyn og vedtak*

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

For hvitfisksektoren i Nordland, Troms og Finnmark skal Norges Råfisklag føre tilsyn med § 5, § 6, § 7 og § 8 i denne forskriften i henhold til retningslinje gitt av Mattilsynet, jf. lov 21. juni 2013 nr. 75 om førstehandsomsetning av viltlevende marine ressursar (fiskesalslagslova) § 16.

0 Endret ved forskrift 19 des 2014 nr. 1842 (i kraft 1 jan 2015).

§ 39. *Dispensasjon*

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

§ 40. *Straff*

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

§ 41. *Ikrafttredelse og oppheving av andre forskrifter*

Forskriften trer i kraft 1. september 2013.

Samtidig oppheves kvalitetsforskrift 14. juni 1996 nr. 667 for fisk og fiskevarer og forskrift 1. juli 2009 nr. 967 om merkekrav for fiskeprodukter.

Vedlegg I

A. Beskrivelse av hvilke varer som er omfattet av merkekrav for fisk og fiskevarer:

<i>Pos. nr. i tolltariffen¹</i>	<i>Varebeskrivelse</i>
03.01	Fisk, levende.
03.02	Fisk, fersk eller kjølt, unntatt fiskefileter og annet fiskekjøtt som hører under posisjon 03.04.
03.03	Fisk, fryst, unntatt fiskefileter og annet fiskekjøtt som hører under posisjon 03.04.
03.04	Fiskefileter og annet fiskekjøtt (også opphakkert), ferskt, kjølt eller fryst.
03.05	Fisk, tørket, saltet eller i saltlake; røykt fisk, også varmrøykt; mel og pelleter av fisk, egnet til menneskeføde.
03.06	Krepsdyr, med eller uten skall, levende, ferske, kjølte, fryste, tørkede, saltede eller i saltlake; krepsdyr med skall, dampkokt eller kokt i vann, også kjølte, fryste, tørkede, saltede eller i saltlake; mel og pelleter av krepsdyr, egnet til menneskeføde.
03.07	Bløtdyr, med eller uten skall, levende, ferske, kjølte, fryste, tørkede, saltede eller i saltlake; virvelløse dyr som lever i vann, andre enn krepsdyr og bløtdyr, levende, ferske, kjølte, fryste, tørkede, saltede eller i saltlake; mel og pelleter av virvelløse dyr som lever i vann, andre enn krepsdyr, egnet til menneskeføde.

1 Tabellen tar utgangspunkt i posisjonsnumrene i den norske tolltariffen kapittel 3. Gjeldende tolltariff er i likhet med EUs kombinerte nomenklatur basert på 2007-versjonen av HS-nomenklaturen.

B. Fangstområde for arter fisket i havet:

<i>Navn som skal benyttes for å beskrive fangstområde</i>	<i>FAO-område</i>
Nordvestlig Atlanterhavet	21
Nordøstlige Atlanterhavet	27
Østersjøen	27.III d
Sentralvestlige Atlanterhavet	31
Sentraløstlige Atlanterhavet	34
Sørvestlige Atlanterhavet	41
Sørøstlige Atlanterhavet	47
Middelhavet	37.1, 37.2 og 37.3
Svartehavet	37.4
Det Indiske Hav	51 og 57
Stillehavet	61, 67, 71, 77, 81 og 87
Antarktis	48, 58 og 88

Vedlegg II

Liste over betegnelser og arter til bruk i merking

<i>Norsk navn</i>	<i>Latinsk navn</i>
Abbor	<i>Perca fluviatilis</i>
Akkar	<i>Todarodes sagittatus</i>
Alaskapollock	<i>Theragra chalcogramma</i>
Alaskatorsk	<i>Gadus macrocephalus</i>
Amerikansk hummer	<i>Homarus americanus</i>
Ansjos	<i>Engraulis encrasicolus</i>
Antarktisk krill	<i>Euphausia superba</i>
Berggylte	<i>Labrus bergylta</i>
Blå marlin	<i>Makaira nigricans</i>
Blåhai	<i>Prionace glauca</i>
Blåkveite	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>
Blålange	<i>Molva dypterygia</i>
Blåskjell	<i>Mytilus edulis</i>
Blåsteinbit	<i>Anarhichas denticulatus</i>
Breiflabb	<i>Lophius piscatorius</i>
Brisling	<i>Sprattus sprattus</i>
Brosme	<i>Brosme brosme</i>
Brudefisk	<i>Centroberyx affinis</i>
Brugde	<i>Cetorhinus maximus</i>
Chilensk blåskjell	<i>Mytilus chilensis</i>
Dypvannshå	<i>Centroscymnus coelolepis</i>
Ferskvannskreps	<i>Astacus astacus</i>

Norsk navn

Fjesing
 Gapeflyndre
 Gjedde
 Gjørs
 Glassvar
 Grønnskjell
 Gulfinnet tunfisk
 Gyllen havkaruss
 Haneskjell
 Harpeskjell
 Harr
 Havabbor (Sea Bass)
 Havbrasme
 Havkaruss (Sea Bream)
 Hjerteskjell
 Hummer
 Hvitfotreke
 Hvitting
 Hyse, kolje
 Hå
 Hå
 Hå
 Hå
 Håbrann
 Håggjel
 Håkjerring
 Isgalt
 Kamskjell
 Karpe
 Knurr
 Kolmule
 Kongekrabbe
 Kongemakrell
 Kongereke
 Kongesnegl
 Kråkebolle
 Kuskjell
 Kveite
 Laks
 Laksestørje
 Lange
 Langfinnet tunfisk
 Lodde
 Lomre

Latinsk navn

Trachinus draco
Hippoglossoides platessoides
Esox lucius
Stizostedion lucioperca
Lepidorhombus whiffiagonis
Perna canaliculus
Thunnus albacares
Sparus aurata
Chlamys islandica
Chlamys opercularis
Thymallus thymallus
Dicentrarchus labrax
Brama brama
Spondyliosoma cantharus
Cardium edule
Homarus gammarus
Penaeus vannamei
Merlangius merlangus
Melanogrammus aeglefinus
Deania calceus
Etmopterus spinax
Galeorhinus galeus
Scyliorhinus canicula
Lamna nasus
Galeus melastomus
Somniosus microcephalus
Macrourus berglax
Pecten maximus
Cyprinus carpio
Eutrigla (= Trigla) gurnardus
Micromesistius poutassou
Paralithodes camtschaticus
Scomberomorus maculatus
Penaeus kerathurus
Buccinum undatum
Strongylocentrotus Droebachiensis
Cyprina islandica
Hippoglossus hippoglossus
Salmo salar
Lampris guttatus
Molva molva
Thunnus alalunga
Mallotus villosus
Microstomus kitt

Norsk navn

Lyr
 Lysing
 Makrell
 Makrellstørje
 Mort
 Mulle
 Niltilapia
 Oskjell
 Pagell
 Pagell
 Pagell
 Pangasius
 Piggå
 Piggvar
 Polartorsk
 Portugisisk østers
 Ramsays isfisk
 Regnbueørret
 Reker
 Rognkjeks
 Rød snapper
 Rødmulle
 Rødspette
 Røye
 Sandflyndre
 Sandskjell
 Sanktpetersfisk
 Sardin
 Sei
 Sik
 Sild
 Sjøkreps
 Skate
 Skate
 Skate
 Skate
 Skjeggrosme
 Skjellrosme
 Skrubbe
 Slettvar
 Smørflyndre
 Snabeluer
 Spansk makrell
 Stamsild

Latinsk navn

Pollachius pollachius
Merluccius merluccius
Scomber scombrus
Thunnus thynnus
Rutilus rutilus
Mullus surmuletus
Oreochromis niloticus
Modiolus modiolus
Pagellus acarne
Pagellus bogaraveo
Pagellus erythrinus
Pangasius hypophthalmus
Squalus acanthias
Psetta maxima
Boreogadus saida
Crassostrea angulata
Patagonotothen ramsayi
Oncorhynchus mykiss
Pandalus borealis
Cyclopterus lumpus
Lutjanus campechanus
Mullus barbatus
Pleuronectes platessa
Salvelinus alpinus
Limanda limanda
Spisula solidissima
Zeus faber
Sardina pilchardus
Pollachius virens
Coregonus lavaretus
Clupea harengus
Nephrops norvegicus
Bathyraja spinicauda
Dipturus (Raja) oxyrinchus
Raja montagui
Rajella (Raja) fyllae
Urophycis tenuis
Phycis phycis
Platichthys flesus
Scophthalmus rhombus
Glyptocephalus cynoglossus
Sebastes mentella
Scomber colias
Alosa fallax

Norsk navn

Steinbit
Steinbit
Stillehavsøsters
Storøyd tunfisk
Strandreke
Strandsnegl
Stripet havabbor
Stripet pelamide
Strømsild
Sverdfisk
Sølvlaks
Sørlig laksestørje
Taggmakrell
Tannbrasme
Tannfisk
Tannfisk
Taskekrabbe
Tiarmet blekksprut
Tiarmet blekksprut
Tiarmet blekksprut
Tigerreke
Tigerreke
Torsk
Tunge
Vanlig papegøyefisk
Vanlig uer
Vassild
Ørret
Østers
Ål

Latinsk navn

Anarhichas lupus
Anarhichas minor
Crassostrea giga
Thunnus obesus
Palaemon serratus
Littorina littoria
Morone saxatilis
Sarda sarda
Argentina sphyraena
Xiphias gladius
Oncorhynchus kisutch
Lampris immaculatus
Trachurus trachurus
Dentex dentex
Dissostichus elegonoides
Dissostichus mawsoni
Cancer pagurus
Illex illecebrosus
Loliginidae, Ommastrephidae
Loligo forbesi
Penaeus kerathurus
Penaeus monodon
Gadus morhua
Solea solea
Sparisoma cretense
Sebastes marinus
Argentina silus
Salmo trutta
Ostrea edulis
Anguilla anguilla