



➡ [Gå til opprinnelig kunngjort versjon](#)

Forskrift om beskyttelse av Tørrfisk fra Lofoten som geografisk betegnelse

Dato	FOR-2007-12-11-1814
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2008 hefte 5
Ikrafttredelse	11.12.2007
Sist endret	FOR-2012-06-29-694
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	09.05.2008 kl. 15.55
Rettet	09.07.2008 (§ 2)
Korttittel	Forskrift om Tørrfisk fra Lofoten

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg. Beskrivelse av næringsmidlets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 11. desember 2007 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

Endringer: Endret ved forskrift 29 juni 2012 nr. 694.

§ 1. Beskyttet produktbetegnelse

Tørrfisk fra Lofoten.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Tørrfisk fra Lofoten AS.

0 Endret ved forskrift 29 juni 2012 nr. 694.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse:*

Tørrfisk fra Lofoten er naturtørket torsk/skrei (*Gadusmorhua*) fra Lofoten. Betegnelsen omfatter tørrfisk som tilfredsstiller kravene til sortering jf. gjeldende bransjestandard for sortering av tørrfisk.

Tørrfisk fra Lofoten skal ha et vanninnhold på 16-27 %, et proteininnhold på 68-78 % og et fettinnhold på ca. 1 %.

2. *Geografisk område:*

Fisk til produksjon av Tørrfisk fra Lofoten skal være fanget rundt Lofoten og Vesterålen, levert til mottak i Lofoten og naturtørket, sortert og pakket i Lofoten. Lofoten består av kommunene Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy og Vågan.

3. *Produksjonsmetode:*

Råvare:

Tørrfisk fra Lofoten skal være produsert av torsk/skrei som er fanget rundt Lofoten og Vesterålen i perioden januar t.o.m. april.

Fisken skal bløgges i takt med opptak. For å sikre god utblødning skal fisken legges i vann. Fisken skal deretter sløyes. Sløyesnittet skal starte mellom brystfinnene og føres ned til gattet. Lever, rogn og øvrige innvoller skal fjernes. Fiskekjøttet skal ikke skades. Fisken skal hodekappes forskriftsmessig. Fisken skal deretter vaskes i rent vann.

Håndtering og transport av fisk som skal til Lofoten for henging skal foregå i samsvar med gjeldende regelverk på området.

Mottak:

Fisk som er utsortert til henging skal skylles grundig i rent vann, før to og to jevnstore fisker bindes sammen med for eksempel sperregarn over spordfestet. Den ene fisken skal roteres slik at båndet strammes og sitter godt fast rundt begge fiskene. Fiskene skal henge samme vei. Etter sperring skal fisken på ny skylles i friskt rennende vann. Fisken skal ikke ises. Fisken skal henges snarest mulig etter fangst.

Henging og tørking:

Fisken skal henges til tørking på flathjell eller på hesjer. Fiskene skal ikke henge mot hverandre eller mot stativet. Etter noen dagers henging skal fisken inspiseres. Eventuelle leverrester skal fjernes, og fisk som henger mot hverandre skal skilles for å forhindre hengeflekker.

Avhengig av værforholdene tar tørkeprosessen fra 2–4 måneder, og inntak skal normalt skje i mai/juni. «Fiskeklangen» avgjør når fisken er ferdig tørket.

Ettertørking:

Etter at fisken har blitt tørket på hjell skal fisken tas inn og ettertørkes på lager. Fisken skal stables på pall, og med tilstrekkelig plass mellom pallene til at luft kan sirkulere og til inspeksjon.

Sortering:

Tørrfisk i sorteringen Prima skal være så å si feilfri med naturlig fasong og åpen buk, ren i nakke og buk, uten antydning til sleipedannelse, uten hengeflekker og uten frostskaide. Tørrfisk i sorteringen Sekunda kan ha små, men ikke betydelige feil.

Tørrfisk skal sorteres videre i ulike kvalitetsgrupper i henhold til bransjestandard. Viktige kriterier ved den videre sorteringen i kvalitetsgrupper er fiskens størrelse og tykkelse.

Pakking:

Tørrfisk pakkes i jute eller i pappkartong.

4. *Merking av produktet:*

Tørrfisk fra Lofoten kan merkes med teksten og figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

0 Endret ved forskrift 29 juni 2012 nr. 694.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg. Beskrivelse av næringsmidlets opprinnelse og tilknytning til det geografiske området

Historisk tilknytning:

Tørrfisk produsert i Lofoten har vært en svært viktig handelsvare i mange århundrer. De naturgitte forholdene for produksjon av tørrfisk i Lofoten er spesielt gode, og har lagt grunnlaget for utviklingen av produksjonsprosessen og næringen sin lange kultur og historie i Lofoten. Helt frem til midten av 1800-tallet var tørrfisk det viktigste salgsproduktet av norsk fisk.

De første regulære forsendelser med tørrfisk gikk trolig til England tidlig på 1100-tallet. Både i England, Tyskland og Frankrike var det på denne tiden en kraftig befolkningsøkning, og man hadde behov for de tilskudd av mat som var mulig å skaffe. Samtidig ble Kirkens påbud om å avstå fra å spise kjøtt i fastetida og mange andre dager i året innskjerpet. Tørrfisk ble derfor et betydelig supplement i kostholdet der. Den gode holdbarheten tørrfisk hadde gjorde at verken transportavstand eller -tid ble et problem. Frem til begynnelsen av 1300-tallet gikk den vesentligste delen av tørrfiskeksporten til England.

At tørrfiskproduksjon hadde stor betydning i Norge i middelalderen viser flere forordninger fra 1300-tallet. Bl.a. pålegger en forordning fra kong Håkon 5. i år 1313 at alle søksmål i Hålogaland skulle hvile under skreifisket fra 2. februar til 25. mars. Også det at tørrfisken ble brukt som betalingsmiddel og konkurrerte ut smør som landskyld, viser den store betydningen tørrfiskproduksjonen hadde.

På 1500-tallet regnes tørrfisken som Norges viktigste eksportprodukt, og var bedre betalt enn korn. Verdien av tørrfiskhandelen fremkommer bl.a. i oppgaver fra 1563, da over 200 jekter deltok i jektefarten fra Lofoten til Bergen. De omlag 2 000 tonn tørrfisk som jektene fraktet representerte en verdi på 105 000 daler, noe som var det tredobbelte av Norges samlede faste statsinntekter den gang. I de hundreårene da tørrfisk var den viktigste handelsvaren, kom tre av fire eksporterte rundfisk fra Lofoten. Størstedelen av tørrfisken ble fraktet til Bergen for videre salg. Årlig utførsel av tørrfisk har blitt beregnet til 4 000 tonn på 1300-tallet, 6 600 tonn på 1600-tallet, 11 000 tonn i 1790 og 18 000 tonn i 1890. Størst var tørrfiskproduksjonen i perioden 1920–1929 med et 10-års gjennomsnitt på 26 600 tonn tørrfisk.

Naturbetingede faktorer:

Klimaet i Lofoten i perioden februar til april er mildt og relativt tørt, og er spesielt gunstig for naturtørrking av fisk. Det at man i Lofoten har tilgang på fiskeråstoff av spesielt god kvalitet på et tidspunkt på året da klimaet i 3-4 måneder er spesielt gunstig for naturtørrking er unikt, og sikrer tørrfisk av god kvalitet.

Menneskelige faktorer:

Produksjon av tørrfisk krever gode kunnskaper i alle ledd for å oppnå god kvalitet. Fagkunnskapene om tilvirking, kvalitetssortering og markedskrav har gått i arv fra generasjon til generasjon i familier og/eller i bedrifter. Fram til 1900-tallet foregikk all vraking (kvalitetssortering) av tørrfisk i utskipningshavnene, i hovedsak i Bergen. Tørrfiskvrakerne (gasellene) måtte gå 6 år i lære før de kunne gå opp til eksamen. Standardisering og fastsettelse av veiledende norm for produksjon og sortering har kommet til i nyere tid, og det har bl.a. blitt etablert en vrakerutdanning for næringen hvor praktisk opplæring i bedriftene kombineres med teoretisk opplæring.

Omdømme:

Tørrfisk av torsk/skrei fra Lofoten har et godt omdømme i det utenlandske markedet og oppnår en høyere pris enn annen tørrfisk av torsk.