



➡ [Gå til opprinnelig kunngjort versjon](#)

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Ishavsrøye Vesterålen som beskyttet geografisk betegnelse.

Dato	FOR-2007-05-25-563
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2007 hefte 5 (Vedlegg)
Ikrafttredelse	25.05.2007
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	01.06.2007
Korttittel	Forskrift om Ishavsrøye Vesterålen

Kapittelloversikt:

Hoveddel

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

Hjemmel: Fastsatt av Det sentrale Mattilsynet ved hovedkontoret 25. mai 2007 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på landbruksbaserte næringsmidler, fisk og fiskevarer § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Ishavsrøye Vesterålen.

§ 2. Rettmessige brukere

Sigerfjord Fisk AS og Sjøblink Blokken AS.

§ 3. Vilkår for bruk av produktbetegnelsen

1. Produktbeskrivelse:

Ishavsrøye Vesterålen er oppdrettet sjørøye (*Salvelinus alpinus*) produsert i Vesterålen. Ishavsrøye Vesterålen skal ha blankt skinn, og ha et rødlig fiskekjøtt med fast tekstur.

2. Geografisk område:

Geografisk område for produksjon av Ishavsrøye Vesterålen skal være kommunene Andøy, Bø, Hadsel, Sortland og Øksnes i Vesterålen i Nordland fylke.

3. Produksjonsmetode:

Sjørøye til produksjon av Ishavsrøye Vesterålen skal være klekket og oppdrettet i Vesterålen.

Rognlegging og stryking fra stamfisk skal gjøres når temperaturen på ferskvannet som stamfisken har gått i har sunket til rundt 7 °C, vanligvis i oktober. Rogna skal etter befruktning og skylling tas rett i klekkebakker, hvor den skal ligge i ro i 2 timer for svelling. Deretter kan død rogn fjernes i en periode fram til 24 timer etter innlegging da den ikke tåler ytterligere behandling. Reingjøring og ytterligere fjerning av død rogn kan nå ikke skje før øyernstadiet, som inntreffer ca. 220 døgngader etter stryking. I rognstadiet skal temperaturen på vannet holdes lavere enn 7 °C. Yngelen blir klekket etter ca. 480 døgngader, vanligvis rundt årsskiftet. Heller ikke i plommesekestadiet skal temperaturen i vannet overstige 7 °C.

Ved start på føringa skal yngelen overføres til mindre oppdrettskar for gradvis tilvenning til lyse omgivelser. Den første uka skal yngelen føres manuelt, deretter fra førautometer i kombinasjon med handføring. Karene skal rengjøres annenhver dag. Etter ca. 8-9 uker skal det tynnes ut i karene ved at yngelen fordeles på flere kar. Ved størrelser mellom 1 og 2 gram bør stor yngel sorteres fra for å unngå kannibalisme.

Under settefiskstadiet sorteres fisken jevnlig mht. størrelse. Sortering skal starte når oksygeninnholdet i karets avløpsvann faller under 55-60% metning. Etter tredje sortering tas de minste (5-10%) ut for destruering. Vann og fisk skal jevnlig kontrolleres mht. måling av oksygeninnhold, pH-verdi på avløpsvann, prøveveiting og helsestatus. Når fisken har en størrelse på mellom 80-200 g, vanligvis i mars-september andre året, skal den overføres til større enheter enten i brakkvann (15-20‰) i tette merder i sjøanlegget eller i reint sjøvann i notposer.

Matfisk skal ha et sjøopphold på ca. 2 måneder før de overføres til tette merker for videre oppdrett i brakkvann. Disse skal ikke sorteres før ca. 1/3 av fisken har nådd gjennomsnittlig slaktestørrelse på mellom 0,6-0,8 kg. Slakteferdig fisk skal da sorteres fra og overføres til egen enhet for sulting i minimum 7 dogn før slakting. Av førstegangs sortering på årsgenerasjonen skal de aller største sorteres fra for å bli stamfisk. Minstesortering, dvs. fisk mindre enn 0,4 kg, skal overføres til ny merd for videre føring inntil slaktevekt er nådd. Fisken skal deretter slaktes.

Ishavsrøye Vesterålen kan omsettes fersk eller frossen, som hel sløyd eller fileter. Minimum og maksimum vekt på hel sløyd fisk skal være på hhv. 0,4 og 1,5 kg. Fisk som skal selges frossen skal fryses ned samme dag som den er slaktet.

Bare fisk som tilfredsstillter kravene til klasse superior i henhold til utarbeidede kvalitetskriterier skal omfattes av denne forskriften.

4. Merking av produktet:

Ishavsrøye Vesterålen kan merkes med teksten Beskyttet geografisk betegnelse og figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

§ 4. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

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

Sjørøye er en kuldekjær laksefisk med utbredelse i polare strøk med vanntemperatur mellom 0 og 13-14 °C. I Norge har sjørøye utbredelse fra den sørlige grensen av Nordland og nordover (fra 65° N og nordover). Sjørøye er en anadrom fisk med livsløp i både ferskvann, brakkvann og saltvann. Sjørøye næringsvandrer hver sommer til sjøen før den returnerer til kystnære dype innsjøer på høsten.

Historisk har Vesterålen hatt en solid bestand av sjørøye. Vassdragene her, med dype kalde vann og korte elveløp til sjøen, var godt egnet for sjørøye. Sjørøyebestanden ble fram til tidlig på 1900-tallet sesongmessig utnyttet av lokalbefolkningen når sjørøya midtsommers vandret tilbake til elva fra sjøoppholdet. Ved hjelp av not og garn skjedde høstingen over noen få dager. Noe fiske ble også gjort med garn i innsjøene. Erfaringsmessig hadde sjørøya best kvalitet når den vandret tilbake til elva og vannet fra havet.

Oppdrett av sjørøye i Vesterålen har tradisjon tilbake til begynnelsen av 1980-tallet. Oppdrettsmetoden simulerer sjørøyas naturlige livssyklus. Fisken skal fra den er 50-150 g ha sitt opphold i merder i sjøen. Ca. 2 måneder om sommeren skal fisken holdes i notposer i rent sjøvann, mens den resten av året skal være i lukket merd med brakkvann. Ishavsrøye Vesterålen har derfor et utseende som er lik pelagisk fisk, med hvit buk, blanke sider og blåhvit rygg. Oppdrettet sjørøye har blitt solgt under produktnavnet Ishavsrøye siden 1987.

Produsentene av Ishavsrøye Vesterålen har vært aktivt med i utviklingen av oppdretteknologien for sjørøye, og innehar unike kunnskaper om denne produksjonen. Ishavsrøye Vesterålen er kjent som et kvalitetsprodukt.