



➡ [Gå til opprinnelig kunngjort versjon](#)

Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Rakfisk fra Valdres som Beskyttet geografisk betegnelse.

Dato	FOR-2006-10-27-1196
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Publisert	I 2006 hefte 13 (Vedlegg)
Ikrafttredelse	03.11.2006
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, jf. LOV-2003-12-19-124-§30
Kunngjort	31.10.2006
Korttittel	Forskrift om Rakfisk fra Valdres

Kapitteloversikt:

Hoveddel

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

Fastsatt av Det sentrale Mattilsynet ved hovedkontoret 27. oktober 2006 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.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Rakfisk fra Valdres.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Valdres Rakfisk BA.

§ 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

1. *Produktbeskrivelse:*

Rakfisk fra Valdres er et raket/fermentert fiskeprodukt fremstilt av oppdrettet regnbueørret eller ørret nedlagt i salt/lake.

Ferdig rakfisk skal ha karakteristisk rakfisklukt og -smak, delikat rød farge og en fast men smørevillig konsistens.

2. *Geografisk område:*

Rakfisk fra Valdres skal produseres, bearbeides og foredles i Valdres.

3. *Produksjonsmetode:*

Rakfisk fra Valdres skal være produsert av regnbueørret eller ørret. Regnbueørret skal være klekket og oppdrettet i Valdres. Ørret skal være oppdrettet eller fanget i vann eller vassdrag i Valdres. All produksjon skal være i samsvar med god dyrevelferd.

Opptak skal skje på en slik måte at fisken ikke skades.

Oppdrettet fisk skal før opptak sultes til tom mage, maksimum 100 døgngrader. Vanntemperatur under opptak bør maksimum være 16 °C, og skal ikke overstige 18 °C. Ved vanntemperatur under 16 °C skal tid fra opptak til nedlegging i butt til raking ikke overstige 2 timer. Høyere vanntemperatur krever kortere nedleggingstid.

Fisk til produksjon av Rakfisk fra Valdres skal slaktes, sløyes og vaskes på en skånsom måte for å unngå bakterier og skader i fiskekjøttet og i indre hinner i bukhulen. Innmaten skal suges ut og blod, slintrer, gjeller og blodrand skal fjernes. Vaskevann skal avrennes før nedlegging.

Fisken skal sorteres etter størrelse, tørresaltes og legges lagvis i spann. Etter noen dager skal spannet etterfylles med saltlake til riktig nivå. Saltlaken i spannet skal ha en konsentrasjon på 4-6%, i henhold til den enkelte produsentens oppskrift.

Sukker og krydder kan benyttes i henhold til den enkelte produsents tradisjon.

Fisken skal modnes i butt til ønsket modningsgrad og smak er nådd. Temperaturen under modningen er avhengig av saltlakens styrke. Akseptabel temperatur er 10 °C ved 5-6% salt i vannfasen, og 9 °C ved 4-5% salt i vannfasen. Ferdig modnet rakfisk skal lagres og transporteres som kjølevarer.

Rakfisk fra Valdres skal ved salg merkes med smaksangivelsene «mild», «lagret» og «vellagret». Siden smaksutviklingen vil variere avhengig av modningstid, modningstemperatur og saltprosent, skal den enkelte produsenten angi riktig smaksklasse for egen årsproduksjon.

4. *Merking av produktet*

Rakfisk fra Valdres kan merkes med teksten Beskyttet geografisk betegnelse og figurmerket for Beskyttet geografisk betegnelse.

§ 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft 3. november 2006.

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

Raking av fisk er en gammel metode for konservering og lagring av fisk, som har vært særlig utbredt i de indre dal- og fjellstrøkene i Sør-Norge. Rakeprosessen er todelt, og det er primært en enzymatisk spalting av fiskekjøtt og fiskefett i tillegg til en fermentering av naturlig tilstedeværende melkesyrebakterier.

Rakfisk er omtalt i offentlige dokumenter fra Jämtland (som den gang var norsk) allerede så tidlig som i 1348. Tradisjon for fermentering av fisk finnes i flere land, men betegnelsen rakfisk forekommer bare i Norge. Rakfisk er mye omtalt i etnologiske beskrivelser fra 1700- og 1800-tallet, og det er særlig lukten som bemerkes.

I Valdres kan produksjon og salg av rakfisk med sikkerhet føres tilbake til år 1600. Rakfisk var da blant varene bøndene solgte rundt om på markedene på Øst- og Vestlandet, bl.a. på Grundset-marknaden. I dag er Valdres primærområde for produksjon av rakfisk i Norge. Siden 1965 har oppdrettet regnbueørret også vært brukt som råvare til rakfiskproduksjon.

Sammenslutningens medlemmer har lang tradisjon for og innehar en spesiell kompetanse for produksjon av rakfisk. Rakfisk fra Valdres har bl.a. av den grunn et spesielt godt omdømme i Norge.