



Se høringsliste

521/866

27.12.2011

Høring av utkast til endring av Forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Tørrfisk fra Lofoten som beskyttet geografisk betegnelse

På vegne av Mattilsynet sender Matmerk med dette utkast til endring av forskrift 11. desember 2007 nr 1814 om beskyttelse av produktbetegnelsen *Tørrfisk fra Lofoten* som beskyttet geografisk betegnelse (forskrift om beskyttelse av *Tørrfisk fra Lofoten*) ut på høring, jf lov av 10. februar 1967 om behandlingsmåten i forvaltningssaker § 37.

Anmodning om endring av forskrift for beskyttelse av *Tørrfisk fra Lofoten* ble framsatt av rettmessig bruker i e-post mottatt 30. april 2011. Etter en grundig gjennomgang av gjeldende forskrift, har rettmessig bruker funnet at det bør gjøres noen justeringer for å bringe forskriften mer i tråd med produksjonsprosessen som produsentene benytter i dag.

I henhold til forskrift 5. juni 2002 nr 698 § 16 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler (forskrift om beskyttede betegnelser) kan rettmessig bruker søke om å foreta endringer i en vedtatt produktforskrift.

Følgende endringer ønskes foretatt i forskrift om beskyttelse av *Tørrfisk fra Lofoten*

§ 2 Rettmessig bruker

Navn på rettmessig bruker skal endres fra Sammenslutningen Tørrfisk fra Lofoten til Tørrfisk fra Lofoten AS.

§ 3.1 Produktbeskrivelse - første ledd

Ordet *rundfisk* tas ut. Dette for også å kunne bruke prima rotskjær til framstilling av *Tørrfisk fra Lofoten*.

§ 3.3 Produksjonsmetode: Råvare - første ledd

Ordet *gytemoden* tas ut. Gytemoden er et lite presist begrep. Skreien kommer til Lofoten for å gyte, men det kan diskuteres om en fisk som er fanget tidlig i februar er gytemoden.

Fangstperioden endres fra "*februar til april*" til "*januar til april*". Som følge av mildere klima henges fisken tidligere enn det som var tilfellet tidligere, og man ønsker derfor å inkludere januar i hengeperioden.

Postboks 487 – Sentrum
0105 Oslo

Telefon:
(+47) 24 14 83 00

e-post:
post@matmerk.no

Bankkonto:
8101.16.39771

Besøksadresse:
Tollbugata 32

Telefaks:
(+47) 24 14 83 13

Internett:
www.matmerk.no

Organisasjonsnummer:
990 675 627

§ 3.3 Produksjonsmetode: Råvare – andre ledd

Teksten "galleblære, lever og rogn skal fjernes" endres til "lever, rogn og øvrige innvoller skal fjernes". Endringen begrunnes med at gjeldende tekst er for lite presis.

Teksten "Fiskekjøttet eller innvoller skal ikke skades" endres til "Fiskekjøttet skal ikke skades". Teksten i gjeldende forskrift er for streng. Selv om man under sløyning stikker hull på en rogn eller andre innvoller, så vil dette ikke ha noen betydning for sluttproduktet *Tørrfisk fra Lofoten*.

Teksten "Fisken skal hodekappes slik at minst en ryggvirvel kuttet sammen med hodet. Fisken skal deretter vaskes i rent sjøvann" endres til "Fisken skal hodekappes og skylles i rent vann". En slik endring gjøres for å unngå unødige diskusjoner om hva som er korrekt hodekapping. Fisken skal kvalitetssorteres før den blir definert som *Tørrfisk fra Lofoten*, og om det er kappet en ryggvirvel fra eller til vil ikke ha betydning for sluttproduktet. Når det gjelder endringen fra sjøvann til rent vann, så brukes det i dag både sjøvann og ferskvann. Det avgjørende her er at det vannet som brukes er godkjent for slikt bruk.

§ 3.3 Produksjonsmetode: Mottak – første ledd

Ordet "sjøvann" endres til "rent vann" med samme begrunnelse som over.

Teksten "innen påfølgende døgn" i siste setning tas ut. Dette begrunnes med at det i enkelte tilfeller, for eksempel i perioder med frost er mer hensiktsmessig å lagre fisken på kjølerom i 2 døgn før henging for å unngå frostskafer.

§ 3.3 Produksjonsmetode: Henging – andre ledd

Teksten "... 3-4 måneder, og inntak skal normalt skje i midten av juni." " endres til "... 2-4 måneder, og inntak skal normalt skje i mai/juni.". Endringen er mer i tråd med det som faktisk skjer i dag. Det som er avgjørende ved vurdering av om fisken er ferdig tørket er "tørrfiskklangen", og ikke om dette skjer i slutten av mai eller midten av juni eller om fisken har hengt i 2 eller 4 måneder. Tørkeforholdene varierer mye fra år til år, og med en tørr mai måned vil fisken kunne tas inn tidligere enn om man har en fuktig mai måned.

§ 3.3 Produksjonsmetode: Ettetørking

Tittelen endres fra "Ettetørking" til "Ettetørking og lagring".

Teksten "Fisken skal stables på pall med de største fiskene ytterst" endre til "Fisken skal stables på pall". Endringen gjøres fordi dette vurderes å være en unødvendig spesifisering og ikke i tråd med hvordan dette blir gjort i dag, og det vurderes heller ikke å ha noen betydning for sluttproduktet.

Siste del av siste setning "og til inspeksjon" tas ut. Med nye lagerrom, klimastyrte lager og pallereoler er det ikke lenger mulig med fysisk inspeksjon rundt alle paller.

§ 3.3 Produksjonsmetode: Sortering – andre ledd

Setningen "Prima og sekunda tørrfisk skal sorteres videre i 18 kvalitetsgrupper, henholdsvis i 13 og i 5 kvalitetsgrupper" endres til "Prima og sekunda tørrfisk skal sorteres videre i ulike kvalitetsgrupper i henhold til bransjestandard". Sorteringen praktiseres forskjellig avhengig av hvilke størrelser som er hengt og hvor man selger fisken. Noen av sorteringene som er nevnt i bransjestandarden benyttes i liten grad i dag. Det vurderes heller ikke å være avgjørende for sluttproduktet om den blir sortert i 14 eller 18 grupper.

§ 3.3 Produksjonsmetode: Pakking og lagring

Setningene byttes ut med "Tørrfisk pakkes i jute eller i pappkartong.". Endringen gjøres fordi setningene i gjeldende tekst ikke vurderes å henge sammen godt nok.

Matmerks vurdering

I henhold til § 16 kan det søkes om endring av en produktforskrift "dersom teknikk og vitenskap endres eller det reiser seg behov for å omdefinere et geografisk område". Ut fra ordlyden kan det se ut som endringsmulighetene er begrenset til de områder som er oppgitt i bestemmelsen.

Det norske regelverket skal i prinsippet være tilsvarende EUs regelverk på området. Når det gjelder endringer av en produktforskrift åpner EUs forordning (Council Regulation No 510/2006) og EUs praksis for andre endringer enn på områdene vitenskap, teknikk og geografisk område, bl.a. for endring av produksjonsmetode. Ved praktisering av det norske regelverket for beskyttelse av produktbetegnelser skal EUs praktisering følges, og det gjøres også på dette området.

Matmerk vurderer at de foreslåtte endringer i forskrift om beskyttelse av *Tørrfisk fra Lofoten* kan gjennomføres med hjemmel i § 16 i forskrift om beskyttede betegnelser.

Konsekvenser av en eventuell endring i forskrift om beskyttelse av *Tørrfisk fra Lofoten*

Dersom endringene blir vedtatt må alle rettmessige brukere av produktbetegnelsen følge den nye produktforskriftens bestemmelser.

Utkast til endring av produktforskrift

Utkast til endring av forskrift for beskyttelse av *Tørrfisk fra Lofoten* er gitt med hjemmel i § 16 i forskrift om beskyttede betegnelser.

Høringsbrev m/høringsliste og utkast til endret produktforskrift er også lagt ut på internettsiden www.beskyttedebetegnelser.no.

Høringsfrist

Frist for innsending av innsigelser mot at forskrift om beskyttelse av *Tørrfisk fra Lofoten* endres er satt til **21. februar 2012**.

Med vennlig hilsen
For Matmerk

Nina Wærnes Hegdahl
Advokat

Gunnhild Aasgård Kristianslund
Prosjektleder

Vedlegg: Høringsliste
Utkast til endring av forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen *Tørrfisk fra Lofoten* som beskyttet geografisk betegnelse

Kopi: Landbruks- og matdepartementet
Fiskeri- og kystdepartementet
Mattilsynet, Hovedkontoret

HØRINGSLISTE

Bjarkøy kommune
Flakstad kommune
Harstad kommune
Kvæfjord kommune
Lødingen kommune
Moskenes kommune
Røst kommune
Torsken kommune
Vestvågøy kommune
Værøy kommune
Vågan kommune

Direktoratet for naturforvaltning
Fiskeridirektoratet
Fiskeriforskning
Fiskeri- og havbruksnæringens Landsforening (FHL)
Forbrukerombudet
Fylkesmannen i Nordland
Innovasjon Norge
NHO Mat og Drikke
Nofima Marin
Norges Bondelag
Norges Fiskarlag
Norges fiskerihøgskole, Universitetet i Tromsø
Norges Kystfiskarlag
Norges Råfisklag
Norsk Bonde- og Småbrukarlag
Norsk Landbrukssamvirke
Norske Sjømatbedrifters Landsforening (NSL)
Patentstyret

Utkast til forskrift om endring av forskrift om beskyttelse av produktbetegnelsen Tørrfisk fra Lofoten som beskyttet geografisk betegnelse

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet (dato) med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv /matloven) § 30 jf. forskrift 05. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på landbruksbaserte næringsmidler, fisk og fiskevarer § 16.

I

I forskrift 11. desember 2007 nr. 1814 om beskyttelse av produktbetegnelsen Tørrfisk fra Lofoten som beskyttet geografisk betegnelse gjøres følgende endringer:

Forskriftens tittel skal lyde:

Forskrift om beskyttelse av *Tørrfisk* fra Lofoten som *geografisk* betegnelse.

§ 2 skal lyde:

Tørrfisk fra Lofoten AS

§ 3 pkt 1 første ledd skal lyde:

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

§ 3 pkt 3 skal lyde:

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 sløyas. Sløyesnippet skal starte mellom brystfennene 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 hending skal foregå i samsvar med gjeldende regelverk på området.

Mottak:

Fisk som er utsortert til hending skal skylles grundig i *rent vann*, før to og to jevnstore fisker bindes sammen med for eksempel sperregarn over sporfestet. 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*. "Fiskeklagen" 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 frostskaade. 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.

II

Endringene i punkt I ovenfor trer i kraft straks.