



Sendes elektronisk

## **HØRING - FORSLAG TIL ENDRING AV FORSKRIFT OM KVALITET PÅ FISK OG FISKEVARER (FISKEKVALITETSFORSKRIFTEN)**

Det vises til deres høring – forslag til endring av forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer (fiskekvalitetsforskriften) av 25. mars 2022 på deres nettsider med høringsfrist 16. mai 2022. Sjømatbedriftene inngir med dette sitt høringssvar.

### **Innledning:**

Mattilsynet foreslår unntak fra kravet om å bløgge og sløye notfanget sei før innfrysing.

Vilkår for slik tillatelse er at fisken likevel skal behandles slik at kvaliteten ikke forringes i form av skader, buktæring el. Samt at fisken skal eksporteres til tredjeland.

Videre foreslår Mattilsynet at fisk på inntil 50 cm kan henges og tørkes med hode.

Bakgrunnen for dette er rapport fra Nofima som peker på fordeler og muligheter ved å tørke små fisk med hode på samt at det ikke er vesentlig forskjell i kvalitet på små fisk som er hengt med eller uten hode.

### **Sjømatbedriftenes vurdering:**

Sjømatbedriftene organiserer aktører innen sjømatnæringen i alle ledd – fra fiske og fangst helt ut til fiskehandlere og eksportører av sjømat. Sjømatbedriftene finner det i utgangspunktet positivt at det foreslås det som kan oppfattes som både forenklinger i regelverket samt lettelser for næringsaktørene.

Når det gjelder Mattilsynets forslag om å tillate henging av mindre fisk (inntil 50 cm) med hode for tørking, oppfatter Sjømatbedriftene det som positivt. I perioder hvor det er store mengder ferskt råstoff tilgjengelig, er det en fordel at det mindre attraktive råstoffet blir bevart for salg ved tørking. At den mindre fisken kan henges med hode vil spare tid. I tillegg får man

anvendt mer av råstoffet, da hoder tidvis er ulønnsomt råstoff som kan være både utfordrende og kostbart å håndtere på en god måte. Man sikrer også i større grad at hodene går til humannt konsum – så sant resten av den tørkede fisken også gjør det.

Hva angår Mattilsynets forslag om å tillate innfrysing av rund notsei, mener Sjømatbedriftene at dette ikke bør tillates slik forslaget nå foreligger. Bakgrunnen for dette, er at det er i direkte konkurranse med det samme råstoffet som blir bløgget og sløyd og som går til salting eller annen anvendelse og dermed blir et fullverdig og høyverdig produkt nasjonalt.

Samtidig erkjenner Sjømatbedriftene at det er et marked for produktet og det kan være mulighet for å tillate rundfrost notsei, men da med noen klare begrensninger videre utover de begrensninger som foreslås. Samtidig mener Sjømatbedriftene at det bør være anledning for den norske landindustrien å kjøpe dette råstoffet for anvendelse i perioder hvor det er mindre tilgang på annet råstoff. Slik Sjømatbedriftene oppfatter forslaget, er det ikke spesifisert hvorvidt det er anledning for nasjonal videreforedling av dette råstoffet etter innfrysning. Under denne forutsetning, mener vi at det bør åpnes for å kunne kjøpe dette råstoffet nasjonalt. Dette for videreforedling nasjonalt.

Videre mener Sjømatbedriftene et ytterligere vilkår for å tillate rundfrysing av notsei bør være at råstoffet må landes i Norge. Forutsatt at det er anledning til å kjøpe råstoffet nasjonalt for videre foredling, vil dette sikre reell mulighet for landindustrien å kjøpe råstoffet for videre anvendelse samt at man sikrer noe mer aktivitet og verdiskapning på land. Et krav om at råstoffet må landes nasjonalt, uavhengig av om det allerede er fryst om bord eller ikke, vil i tillegg gi Mattilsynet en bedre mulighet for å kontrollere at de øvrige kvalitetskravene er innfridd. Usløyd fisk har en høyere risiko for nedsatt kvalitet raskere enn sløyd fisk. Videre mener Sjømatbedriftene at notsei ment for innfrysing rund bør bløgges. Utblødning av fisken vil sikre kvaliteten i større grad i tillegg til at råstoffet vil kunne få flere anvendelser når det skal benyttes.

Avslutningsvis vil vi presisere at det er svært viktig at rundfrossen notsei ikke kommer i konkurranse med den samme fisken som er videreforedlet til et høyverdig produkt nasjonalt. Selv om det både forut for og i forbindelse med pandemien er etablert en praksis hvor det er gitt dispensasjoner og dermed anledning til å rundfryse notsei, mener vi at det bør innføres som et lengre tids prøveprosjekt med en avsluttende rapport som særlig tar for seg hvilken effekt tillatelse til å fryse inn rund notsei har hatt for de som videreforedler den samme fisken nasjonalt.

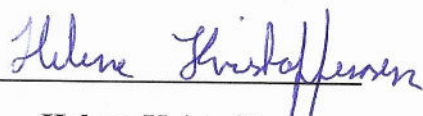
Sjømatbedriftene støtter dermed ikke forslaget om å tillate innfrysing av rund notsei slik det foreligger nå. Sjømatbedriftene kan støtte forslag om en lengre permanent prøveperiode hvor man tillater innfrysing av rund notsei under forutsetning av at det er vilkår om å lande all slik fangst nasjonalt, at all rund notsei skal bløgges samt en tillatelse til å omsette råstoffet nasjonalt. Vilklårene om kvalitet og at eksporten kun skal gå til tredjeland må også innfris.

**Sjømatbedriftenes konklusjon:**

**Sjømatbedriftene støtter Mattilsynets forslag om å tillate henging av mindre fisk med hode for tørking.**

**Sjømatbedriftene støtter ikke Mattilsynets nåværende forslag om rundfrysing av notsei, men vi kan støtte det under forutsetning av våre ovenfornevnte forslag.**

Med vennlig hilsen  
**Sjømatbedriftene**



**Helene Kristoffersen**  
Fagsjef fangstbasert industri



**Anette Almås**  
Fagsjef sjømathandel og foredling