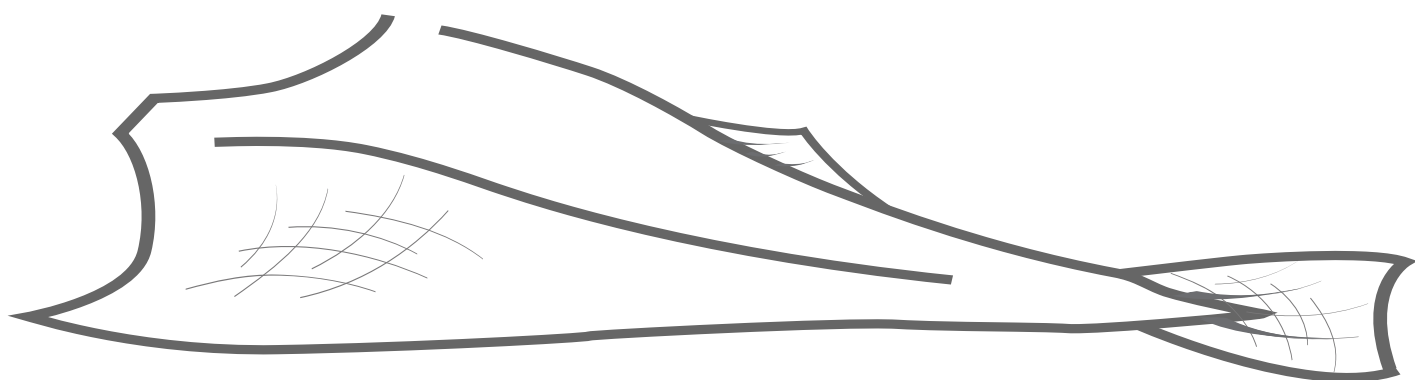


01/09
REPORT

THE NORWEGIAN-SPANISH SALTED FISH PROJECT



Vigdis Lode

**SKRIFTLIGE KONVENSJONER I NORSK OG
SPANSK SALTFISKNÆRING**



The Norwegian-Spanish Salted Fish Project
Department of Geography
University of Bergen

THE NORWEGIAN-SPANISH SALTED FISH PROJECT REPORT is a series of publications from the project "The Spanish salted fish project and the opportunities for the Norwegians". The project is partly financed by The Research Council of Norway and Norwegian fish processing industry.

The project "The Spanish salted fish project and the opportunities for the Norwegians" focuses on the restructuring of the Spanish salted fish market, and investigates possible strategies for Norwegian salted fish producers to increase their market share in the Spanish salted fish market. Salted fish products have been in the heart of Spanish and Norwegian culture for centuries. Production of bacalao salado (salted cod) emerged in Spain the 13th century, and the Norwegians have supplied the Iberian markets for 300 years. During the last decades a fundamental restructuring of The Spanish market for salted fish products has occurred. Consumption has increased, new products have been introduced, and the entire process of salted fish production has changed. The project aims to examine the key factors responsible for such trends in one of the world's leading seafood markets, as well as supporting good business relations between Norwegian and Spanish producers.

Publication list for Reports (July 2009)

01/09 Vigdis Lode: Produksjonskjeder, konvensjoner og markedstilpasning i saltfisknæringen. Departement of Geography. University of Bergen

ISSN:

ISBN: 978-82-93022-00-8

Reports may be ordered from:

Department of Geography, University of Bergen, phone: +47 55583062

E-mail: post@geog.uib.no

You can also find us on the internet: salted-fish.uib.no

Skriftlige konvensjoner i norsk og spansk saltfisknæring

Konvensjoners relevans for norsk eksportutvikling i Spania.



Vigdis Lode
Institutt for geografi
Universitetet i Bergen
2008



Innhold

Innhold	II
Sammendrag	III
1. Innledning	1
1.1 BAKGRUNN OG FORMÅL	1
1.2 PRODUKSJONSSYSTEMER OG PRODUKSJONSKJEDER	1
2. Fra fangst til marked	3
2.1 NORSKE FANGSTKONVENSJONER	3
2.2 SPANSKE OG NORSKE KONVENSJONER: TINING OG LAGRING	4
2.3 SLØYING, HODEKAPPING, FLEKKING OG ETTERRENSING	5
2.4 SALTING	7
2.5 PAKKING	11
2.6 MERKING	14
2.7 TRANSPORT	16
3. Konklusjon: Hva viser sammenligningen?	20
Referanser	25
Vedlegg 1	1

Sammendrag

Denne rapporten tar opp Norges negative eksportutvikling i det spanske markedet fra slutten av 1990-tallet og fram til i dag. Gjennom en undersøkelse av spanske og norske forskrifter for fiskeproduksjon søkes det å finne årsaker til en slik nedgang. Kan ulikheter i de formelle konvensjonene eller kvalitetskravene til kvalitet i fiskeproduksjon fra henholdsvis norske og spanske myndigheter ha skapt et skille i de krav og forventninger produsentene selv har til produksjonsprosessen og det ferdige produktet? Denne rapporten bygger på en antakelse om at et slikt skille mellom norske produksjonskonvensjoner og de spanske markedskonvensjonene eller kravene til prosess og ferdig produkt kan ha bidratt til den negative eksportutviklingen.

Produksjonssystem og spesielt produksjonskjedebegrepet benyttes for å strukturere sammenligningen av konvensjoner i ulike produksjonsfaser. Diskusjonen starter med fangst og lagring om bord i fiskefartøy, og tilhørende norske konvensjoner. Så følger en sammenligning av norske og spanske produksjonskonvensjoner i tilknytning til bearbeiding i produksjonslokaler på land, og til de ferdige produktene sendes ut i markedet. Produksjonsprosesser som sløyning og filetering, salting, lagring og pakking gjennomgås, for om mulig å finne konvensjoner med relevans for den negative norske eksportutviklinger i Spania.

Gjennomgangen av formelle konvensjoner i norske og spansk saltfiskproduksjon viser at det finnes ulikheter, spesielt i de kritiske første fasene av produksjonen, som kan ha bidratt til å skape et skille mellom norske produksjonskonvensjoner og spanske aktørers krav og forventninger til produkt og prosess. Ulik ressurstilgang og forskjellige produksjonstradisjoner, kultur og historie vil også kunne være med og skape forskjeller i krav og forventninger, selv om disse historiske forhold er del av de uformelle konvensjonene som ikke fokuseres i rapporten. Samtidig er de to regelverkene tydelig preget av den Europeiske Unions bestemmelser som kreves fulgt av handelsaktørene i det europeiske markedet. Dermed er konvensjoner spesielt i de siste fasene av produksjonen svært like, med noen få unntak. Det er opp til norsk næring å avdekke ulikhetene som en del av en mulig endringsprosess og nysatsning på eksport til det spanske markedet. Et annet spørsmål, som ikke tas opp her, er om dette er ønskelig av den norske næringen selv, eller om en slik endring er strategisk riktig.

1. Innledning

1.1 Bakgrunn og formål

Norsk saltfisknæring har tilsynelatende hatt en negativ eksportutvikling i det spanske markedet det siste tiåret, ikke minst fra slutten av 1990-tallet og framover. Denne rapporten vil se nærmere på konvensjonene, eller de normene og reglene som gjelder for saltfiskproduksjonen i Norge og Spania. En sammenligning kan hjelpe oss å finne årsaker til ulikheter i forventninger til produkt og prosess hos aktører fra de to landene. Et slikt avvik vil kunne være med å forklare den negative utviklingen for norske aktører. En nærmere undersøkelse av norske produksjonskonvensjoner har også til hensikt å se på hvordan formelle og uformelle skriftlige konvensjoner har vært til hinder, eller til hjelp for en utvikling av den norske eksporten til Spania.

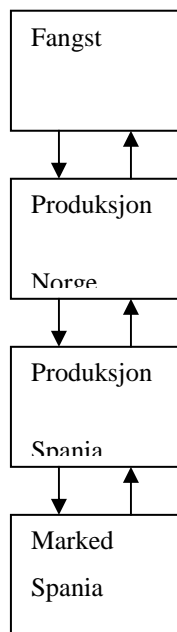
1.2 Produksjonssystemer og produksjonskjeder

Produksjonskjeder eller ledd av vertikale koblinger mellom produksjonsenheter er del av et større produksjonssystem med transaksjoner og produktiv aktivitet (Dicken, 1992). En slik produksjonskjede vil her fungere som et analytisk redskap for å strukturere diskusjonen og skape oversikt over produksjonsprosessen og de tilhørende konvensjonene i saltfisknæringen.

Produksjonssystemene kan være lokalt forankret i et territorium, med lokale kjennetegn som skiller det lokale produksjonssystemet fra de andre. Systemet kan defineres som:

” a cluster or a set of production facilities for similar or related industry in a specific locality” (Lindkvist og Antelo, 2007:272)

Bedrifter innenfor samme næring og samme region, og som spesialiserer seg på samme type produkter, kobles gjerne sammen gjennom horisontale koblinger i slike lokale systemer. De vertikale koblingene, det jeg videre i rapporten vil betegne som produksjonskjede, ser vi også i hver enkelt bedrift. Gjennom å knytte seg til bedrifter innenfor andre ledd i produksjonen, skaffer de til veie de råvarer og utfører de bearbeidelser som i siste fase gir et ferdig produkt for salg i senere enheter i produksjonskjeden.



Figur 1.1 viser en slik vertikal produksjonskjede. Torskefisket foregår langs kysten vår. Så bearbeides råstoffet på land, før det pakkes og eksporteres for videre bearbeiding hos de spanske produsentene. Feedback om produktet og hva som ellers forventes av aktørene og produksjonsprosessen går som strømmer av informasjon både oppover og nedover i produksjonskjeden. En slik produksjonskjede, der norsk fisk brukes i produksjonen av saltfisk for det spanske marked, blir fokuset videre i rapporten. Til hver enkelt ledd i produksjonskjeden hører det konvensjoner for hvordan arbeidet bør eller skal bli utført, eller hvordan det faktisk utføres i praksis. I markedsledet finner vi også krav eller konvensjoner fra mottakerne av det ferdige produktet. Disse konvensjonene skal vi se nærmere på i kapittel 2.

Figur 1.1: Den norske saltfiskens produksjonskjede

2. Fra fangst til marked

2.1 Norske fangstkonvensjoner

Vi starter denne gjennomgangen av produksjonskonvensjoner der saltfiskens produksjonskjede også starter, i havet. Etter at Spania ble medlem av den Europeiske Union i 1986 har landet gradvis fått redusert sine fiskekvoter, og er nå helt avhengig av import av fisk fra andre land for å få dekket behovet i markedet (Lindkvist et al., 2008). Denne rapporten vil dermed ikke fokusere på spanske fangstkonvensjoner, men i produksjonskjedens første ledd bare se på de norske kravene, normene og reglene til fangst og til transport fra havet og inn til virksomheter på land.

Vedlegg 1, som gir et utgangspunkt for den påfølgende sammenligningen og drøftingen, bygger for det meste på formelle konvensjoner eller lovforskrifter fra den norske ”kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer” hentet fra Lovdatas database på internett (LOVDATA, 1996). De spanske ”sanitære normer for produksjon og kommersialisering av fiske- og akvakulturprodukter”¹ er hentet fra Noticias Juridicas, en tilsvarende spansk lovdatabase (Noticias.Juridicas, 1992).

Som vi ser av den vedlagte oversikten over konvensjoner i vedlegg 1, kan vi si at garnfiske er en utbredt norm, og del av de norske produksjonskonvensjonene. At sjøddød fisk, eller fisk som er død før den tas opp i båten, ikke skal brukes til folkemat, står skrevet i forskriftene, jfr. § 3-6.2 (LOVDATA, 1996). Men bruk av garn som fiskeredskap gjør at fisken enklere setter seg fast og dør. Etter loven er den dermed uegnet til videre bearbeiding til matprodukter. Her ser vi et eksempel på hvordan to ulike konvensjoner i samme del av produksjonen ”motarbeider” hverandre. Mens lovens hensikt er å beskytte konsumentene, har den innarbeidede produksjonsnormen blitt en konvensjon som beskriver fangst i praksis, en metode som gagnar fangstleddet heller enn aktørene i den videre produksjonen og konsumentene.

Bløggingen av fisken skal skje ”i takt med opptak”, noe som tilsier en umiddelbar bløgging eller utblødning av fisken, så ikke råstoffet påvirkes i negativ retning, jfr. § 3-6.3. (LOVDATA, 1996). Feil behandling av fisken etter opptak kan gi blodutgytelser, noe som

¹ ”Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura”

gjærne ikke vises før skinnen fjernes (Privat informasjon 2008). Sløyningen utføres snarest mulig etter utblødning med et rent snitt der man unngår å skjære i innvoller og muskulatur. Innvoller fjernes, hodet kappes uten å rive løs ørebein, og fisken skylles før den legges på rist til avrenning, jfr. § 3-6.3. og § 3-6.4. (LOVDATA, 1996). For å utføre slike prosesser på en god måte kreves erfaring. Viktig vil det også være med en grundig opplæring av alle nye fiskere, for at prosessene skal utføres fagmessig korrekt og hurtig.

Etter bløgging og sløyning må fisken kjøles hurtig ned, for å unngå et forringet råstoff. Fisken skal kjøles om bord i is eller vann, og holde en temperatur så nær 0 °C som mulig, jfr. § 3-6.1. Fisk av ulike slag, kvaliteter og fangstdatoer skal holdes adskilt, jfr § 3-7 (LOVDATA, 1996). At fisk etter ulike kvaliteter holdes adskilt helt fra fangstleddet er med på å lette sorteringsprosessen, og bidra til at forsendelsene inneholder den kvaliteten de skal.

Fisken kan også eventuelt fryses inn og lagres på fryselager om bord i båten. Dette skal gjøres så raskt som mulig og maksimalt etter 4 timer, jfr. § 8-1. Kontaktfrysing, eller platefrysing, er den metoden som helst brukes, men luftfrysing eller fordamping av frysemedium direkte på fisken er også tillatte metoder, jfr. § 8-2. Fisken må da merkes som dypfrost vare, og frysekjeden må opprettholdes i alle ledd, uten brudd med opptining og ny innfrysing, jfr. § 8-4. Tining av fisken skal bare skje i forbindelse med videre bearbeiding, jfr. § 8-5. Dypfryste fiskevarer som skal eksporteres må alltid være emballert under lagring, jfr. § 8-7 (LOVDATA, 1996).

2.2 Spanske og norske konvensjoner: Tining og lagring

I vedlegg 1 er listet opp viktige produksjonskonvensjoner fra de norske og spanske lovforskriftene. Når det gjelder tining av fisken er forskriftene forholdsvis like i de to landene. Vi ser av vedlegget at begge lands forskrifter fokuserer på viktigheten av å unngå forurensning og å sørge for et effektivt avløp av det smeltevannet som eventuelt måtte danne seg i prosessen, jfr. kap. IV: III – 1 (Noticias.Juridicas, 1992) og § 8-6 (LOVDATA, 1996).

Når det kommer til normer for temperaturer på produktet under tining er de norske forskriftene mer detaljerte enn de spanske. Mens det i sistnevnte forskrift heter at *”temperaturen i produktene skal ikke øke overdrevent under tiningen”*, jfr. kap. IV: III – 1 (Noticias.Juridicas, 1992), slår norske forskrifter fast at tiningen skal avbrytes når temperaturen er -1 °C og tint fisk skal holdes ved rundt 0 °C, jfr. § 8-6 (LOVDATA, 1996). Spanske konvensjoner oppgir også at tining av fisk og fiskeprodukter skal følge de kravene

som er satt til fersk og frossen fisk, hermetikk, røkt fisk etc., etter hvilket produkt vi har med å gjøre, jfr. kap. IV: III – 2 (Noticias.Juridicas, 1992). Slike spanske konvensjoner for fersk og frossen fisk kommer vi kort tilbake til i kapittel 2.3. I det kapitlet skal vi se at det heller ikke i slike konvensjoner finnes mer detaljerte temperaturkrav, slik vi finner i de norske konvensjonene. Vi skal ikke her diskutere årsaker til et slikt fravær av temperaturkrav, bare konstatere at spanske produsenter uten disse kravene får mer spillerom til selv å styre tiningprosessen. Forbrukere og andre mottakere av fisken har samtidig ikke like detaljerte rammer til å sikre en tiningprosess som ikke forringer fisken.

Den viktigste forskjellen mellom norske og spanske forskrifter for tining finner jeg i konvensjonene som omtaler hva som skal skje med fisken etter tining. I følge norsk lovverk er *”tining av dyperfrysede fiskevarer (...) bare tillatt når det skjer i forbindelse med videre bearbeiding eller foredling”*, jfr. § 8-6 (LOVDATA, 1996). I de spanske forskriftene heter det derimot at *”hvis produktene føres direkte ut på markedet skal det på innpakningen være en godt synlig indikasjon som viser at det dreier seg om tint fisk (...)”*, jfr. kap. IV: III – 2 (Noticias.Juridicas, 1992). Norske produsenter har da trolig ikke samme muligheten til å tine fisk for direkte salg på markedet, slik spanske produsenter har. Hvis fisken tines i Norge, må den bearbeides etterpå, og kan ikke selges direkte som den er, uansett om den merkes som tint eller ikke.

Det heter videre i norske forskrifter at *”tint fisk skal videreproduseres uten avbrudd. Det må ikke tines mer fisk enn det som kan opparbeides på samme skift som tiningen er avsluttet”* (LOVDATA, 1996). Slike formuleringer illustrerer hvor stor betydning det har at all tint fisk skal bearbeides, og at dette skal gjøres så raskt som mulig for at ikke kvaliteten forringes. Men det er ingenting som tilsier at den tinte fisken som tillates solgt av spanske aktører for det spanske markedet er av dårlig kvalitet. En faktor her kan være at fisken kan få en lavere pris, en viktig markedskonvensjon for mange kunder.

2.3 Sløyning, hodekapping, flekking og etterrensing

Fisken fraktes gjerne til produksjonslokaler på land der den bearbeides. Den norske forskriften sier i denne sammenheng at *”dersom sløyning, hodekapping o.l. utføres på land, skal dette arbeidet utføres i samsvar med § 3-6.4. og § 3-6.1. nr. 1.* (Sløyning snarest mulig etter utblødning med rent snitt til og med gattboret. Unngå muskulatur, tarm og blære. Fjerne innvollsrester, skylling, avrenning på rist. Fagmessig hodekapping eller Japan-kutt, ikke rive

løs ørebein), jfr. § 3-6.4. (LOVDATA, 1996). ”Fisken skal behandles renslig og skånsomt og hurtigst mulig kjøles og holdes kjølt”, jfr. § 3-6.1. nr. 1 (LOVDATA, 1996). ”Fisken skal etterrenses for alle rester av innvoller og straks skylles i rent vann”, jfr. § 7-1 (LOVDATA, 1996). Kort oppsummert sier forskriften dermed at produksjonslokaler på land skal følge de samme kvalitetskonvensjonene for sløying, hodekapping og videre behandling som gjelder for slike operasjoner om bord i fiskefartøyene, slik vi så i kapittel 2.1. Den spanske forskriften er ikke like detaljert men slår likevel fast at ”operasjoner som sløying og hodekapping må utføres på en hygienisk måte, og produktene vaskes i rikelig med drikkevann eller rent havvann umiddelbart etter disse operasjonene”, jfr. kap. IV: I – 2 (Noticias.Juridicas, 1992).

Begge lands forskrifter påpeker videre at om ikke fisken bearbeides umiddelbart etter ankomst til virksomheten, må den kjøles på is, og at ny is tilsettes så ofte eller mange ganger som nødvendig, jfr. § 7-1. (LOVDATA, 1996), og jfr. kap. IV: I – 1 (Noticias.Juridicas, 1992). Spanske forskrifter har i tillegg krav til at isen skal være laget av drikkevann eller rent havvann, og at beholderne skal være hygienisk tilfredsstillende og rene, jfr. kap. IV: I – 1 (Noticias.Juridicas, 1992). Norske forskrifter har ikke slike krav her, men derimot krav til temperatur. Nærmere bestemt skal fersk fisk og fiskevarer ”kjøles med is og lagres på kjølerom med en lufttemperatur slik at sakte ismelting foregår, $-1^{\circ}\text{C} - +4^{\circ}\text{C}$. Dette kravet gjelder også for tint fisk og fiskevare. Detaljpakket fersk fisk og fiskevarer er unntatt fra påbudet om ising”, jfr. § 6-3.2 (LOVDATA, 1996). Sistnevnte krav til detaljpakket fersk fisk og fiskevarer er ikke direkte sammenfallende med de spanske, der det i stedet heter at slike produkter ”må kjøles med is eller med et mekanisk system som holder lignende temperatur.”, jfr. kap. IV: I – 1 (Noticias.Juridicas, 1992). Vi kan ut fra sammenhengen likevel tolke det dit hen at når slik fisk etter norske krav ikke er påbudt ising, må det likevel være et system tilstede for å holde temperaturen nede for ikke å forringe kvaliteten på fisken, slik det står beskrevet i de spanske forskriftene. Forskriftene er derfor ved nærmere ettersyn kanskje ikke så forskjellige likevel.

I vedlegg 1 ser vi videre hvordan det norske lovverket også inneholder forskrifter for temperatur og lagringstid for frosne og for nedkjølte fiskevarer, og for foredlet fisk. Blant annet ser vi hvordan kjølt fisk ikke tillates oppbevart i vann i mer enn 3 døgn, jfr. § 3-6.5, nr. 3 (LOVDATA, 1996). Fiskevarer som er lett bedervelige skal lagres mellom -1°C og $+4^{\circ}\text{C}$ om de ikke fryses. Andre varer lagres slik produsenten har oppgitt, jfr. § 6-3.2 (LOVDATA, 1996). Slike detaljerte temperaturkrav er gjerne satt for å sikre at fisken behandles på en

forsvarlig måte før den sendes til mottaker. Men om ikke spanske forskrifter inneholder like detaljerte krav til kjøle- og frysetemperatur på dette området, så er ikke slike krav fullstendig fraværende, bare mer generelle, uten referanser til spesifikke temperaturgrenser.

Ved omtalen av operasjoner som flekking og filetering av fisken er det ulike tilnærminger i de ulike lands konvensjoner. Mens de norske kravene fokuserer på hvordan selve operasjonen skal utføres slik at fiskekjøttet ikke skades og det blir fritt for urenheter, er spanske krav mer fokusert på hvordan fisken skal beskyttes fra all forurensning, også fra avskjær etter sløyning og hodekapping, jfr. § 12-2 (LOVDATA, 1996), og kap. IV: III – 3-4 (Noticias.Juridicas, 1992). Likheter i konvensjonene finner vi i kravene til at sløyning og hodekapping og den senere operasjonen med flekking og etterrensing skal utføres på ulike steder for å unngå forurensning og at urenheter fra innvoller og lignende følger med fra en operasjon til en annen, jfr. § 12-2 (LOVDATA, 1996), og kap. IV: III – 3-4 (Noticias.Juridicas, 1992).

2.4 Salting

Ser vi nærmere på forskriftene for salting i vedlegg 1, kan vi umiddelbart se hvordan norske forskrifter på dette området er vesentlig mer detaljerte og utdypende enn de spanske. De relativt få spanske forskriftene som omhandler salting finner imidlertid sin tilsvarende forskrift i de norske, noe vi blant annet ser i den konvensjonen som omhandler lokaler for salting. Her kreves det i begge land at salting utføres i egne lokaler i tilstrekkelig avstand fra andre deler av produksjonen, jfr. § 16-1 (LOVDATA, 1996), og kap. IV: IV – 6 (Noticias.Juridicas, 1992). En slik konvensjon vil nok for mange utenforstående føles som litt selvsagt. Salting bør jo ikke foregå i nærheten av prosessene med sløyning og hodekapping, der saltet lett kan forurennes. Men ikke desto mindre vil det være viktig å poengtere et slikt forbud, for å sikre at forurensning ikke forekommer.

At beholdere for salting skal være rene er videre poengtert både i de norske og de spanske forskriftene, der de norske også viser til kapittel 20 i samme kvalitetsforskrift, som omhandler generelle krav til beholdere og lagring av fisk og fiskeprodukter, jfr. § 16-5 (LOVDATA, 1996).

De norske kravene er adskillig mer detaljerte enn de spanske i omtalen av saltet som benyttes og kravet til saltkvaliteten. I det norske lovverket finner vi et eget kapittel der både krav til saltinnhold, råvare og til selve saltingsprosessen er listet opp med formelle påbud

som skal følges. Selv om spanske produsenter ikke ser ut til å møte samme omfang av formelle krav som styrer dem i produksjonen, finnes det nok også her mange normer og konvensjoner som følges selv om de ikke er blitt nedtegnet og tatt med i det formelle lovverket.

Vi ser i vedlegg 1 at spanske forskrifter slår fast at saltet skal være rent og lagres slik at det ikke kan bli forurenset, og at det ikke kan brukes mer enn én gang, jfr. kap. IV: IV – 6 (Noticias.Juridicas, 1992). Her slutter spanske myndigheters konvensjoner om salt og saltingsprosessen. Mens vi i de norske forskriftene finner krav både til innhold av natriumklorid, jern, kopper og vann i saltet som benyttes, finnes ikke en tilsvarende konvensjon i det spanske lovverket. I de norske forskriftene kreves ikke bare at saltet skal være rent, men det skal heller *”ikke inneholde tydelige, fargede partikler eller fremmede krystaller. Det skal være fritt for avvikende lukt og ha en tydelig ren saltsmak”*. Det skal med andre ord *”anvendes rent, ubrukt salt, egnet til bruk i næringsmidler*, jfr. § 16-2 (LOVDATA, 1996). Vi får her en klar beskrivelse av hva et salt egnet til bruk i produksjonen skal, og ikke skal, inneholde. På denne måten har de norske produsentene en klar rettesnor å følge. Skulle mottakere av produktene eller et kontrollorgan som Mattilsynet mistenke at det slurves i saltingsprosessen, kan dette tilbakeføres til de enkelte konvensjonene for salt og salting, og dermed enklere kontrolleres.

Noe annet som ikke nevnes i det spanske lovverket, er hvordan brukt og forurenset salt daglig skal fjernes fra produksjonslokalene, slik det står nevnt i norske krav, jfr. § 16-5 (LOVDATA, 1996). En slik fjerning av brukt salt utføres nok med stor sannsynlighet også hos spanske produsenter. Vi så i et tidligere avsnitt hvordan et formelt krav om å bare bruke saltet én gang og å lagre det slik at forurensning unngås, legger føringer også på spanske produsenter. Med slike krav vil det også være nærliggende å daglig fjerne salt som er brukt fra produksjonslokalene selv om dette ikke er nedtegnet som et formelt krav, slik vi så også kan være tilfelle i deler av selve saltingsprosessen.

I kapitlet som spesielt omhandler produksjon av saltfisk finner vi i det norske lovverket flere krav til saltfisk enn det vi allerede har vært inne på. Blant annet listes her opp hvilke torskearter som kan brukes i produksjonen av saltfisk, klippfisk og saltfilét. Det presiseres imidlertid at andre fiskeslag i særlige tilfeller kan brukes, om Mattilsynet, tilsynsmyndigheten for fisk, planter og dyr, samtykker i det, jfr. § 12-6 (LOVDATA, 1996).

I kapittel 2.3 så vi hvordan norske forskrifter på flere områder tilsynelatende er mer detaljerte enn de spanske om temperatur og lagringstider. Også i saltingsfasen ser vi dette mønsteret. I de norske forskriftene finner vi for eksempel her konvensjoner som sier at ” (...) *Frossen fisk skal ikke bringes i salt før den er gjennomtint. (...) Salfisk og saltfilét skal etter modning lagres under kontrollerte betingelser ved en temperatur på +1°C - +5°C*”, jfr. § 12-6 (LOVDATA, 1996). Lignende konvensjoner finnes ikke i det spanske lovverket. Førstnevnte krav til at fisken skal være gjennomtint før salting, er med å sikre at det ikke blir forsøkt å ta snarveier for om mulig å øke inntjeningen på det ferdige produktet, samtidig som det fungerer som en retningslinje for å kunne skape et produkt av god kvalitet. Videre ser vi at det også i saltmodningsprosessen i den norske forskriften finnes bestemmelser for temperatur. Bestemmelsen kan likevel hevdes å ikke være særlig spesifikk da den tillater en temperaturvariasjon på 5 grader, men den spesifiserer uansett mer enn det spanske lovverkets betingelser for lagring etter saltmodning.

Når det gjelder salt og saltkvalitet vil jeg videre spesielt trekke fram den norske konvensjonen som krever at ” *ved produksjon av salfisk, saltfilét og klippfisk er det ikke tillatt å nytte andre konserveringsmidler enn sorbinsyre og dens salter*”, jfr. § 12-1 (LOVDATA, 1996). Jeg vil også ta med konvensjonene som forbyr ” *innhold av påviselige mengder smuss, olje eller andre fremmede materialer, herunder proteiner*”, og som sier at saltet ikke skal ” *være tilsatt noe stoff uten at det er spesielt tillatt i forbindelse med salting av fisk*”, jfr § 16-2 (LOVDATA, 1996). Kapittel 12 omhandler de spesielle kravene til salting og salfisk som ble nevnt tidligere i dette kapitlet. § 12-1 slår her fast hva som ikke er lov å tilsette i salfiskproduksjonen, samtidig som § 16-2 forbyr tilsetning av stoffer i saltet. At spanske produsenter ikke har en slik forskrift å forholde seg til kan også si oss noe om hvilke forventinger de selv har til salfisk de mottar fra Norge. Når spanske mottakere av norsk bearbeidet fisk i eget lands regelverk ikke har en slik konvensjon som forbyr tilsetningsstoffer, så vil jeg anta at forventningene til fisken de kjøper også påvirker i denne retningen. De aksepterer fisk produsert med tilsetningsstoffer som endrer dens sensoriske egenskaper til et produkt markedet etterspør.

En viktig eksportnasjon av salfisk til Spania, som Island, har de senere år innrømmet å sprøyte tilsetninger med fosfat og andre virkestoffer inn i fiskekjøttet. Dette gjøres blant annet for å binde vannet i fisken slik at den virker fyldigere, og for å gjøre fiskekjøttet hvitere i fargen og dermed mer attraktivt for konsumentene. Island har de siste årene skjøvet de norske produsentene ” ned av tronen ” som den fremste eksportnasjonen av salfisk til

Spania (Lindkvist et al., 2008). De norske kvalitetsforskriftene som er til for å sikre konsumentene sunne produkter fri for helseskadelige tilsetninger, ser i denne sammenheng ut til å være med og hindre den norske næringen i å konkurrere på lik linje med andre produsentland. Og når konsumentene godtar og anerkjenner et produkt framstilt med tilsetninger for å fremme utseende og vekt foran et mer ”naturlig”, da burde en kanskje vurdere disse forskriftene?

Selve saltingsprosessen er satt sammen av en mengde operasjoner med egne konvensjoner knyttet til hver av disse. Ikke alle disse har fått plass i lovverket, men norske forskrifter kan likevel sies å være forholdsvis detaljerte på dette området. Slik jeg ser det er likevel flere av konvensjonene diffuse i ordlyden, og det er ikke alltid enkelt å vite nøyaktig hva som kreves av produsentene. Eksempler på slike finner vi blant annet i følgende krav: *”Saltmengden tilpasses fiskens kvalitet og fettinnhold. Salt, sukker, krydder m.v. skal være jevnt fordelt”*, jfr. § 16-3 (LOVDATA, 1996). *”Fisk skal saltes og oppbevares under modning ved kontrollerte temperaturbetingelser hvor fiskens naturlige modningsprosess ikke hindres”*, jfr. § 12-3. *”Uansett saltemåte skal hele fisken eller produktet saltes jevnt og tilstrekkelig til å oppnå fullsaltet vare. (...) Ved salting skal fisken omlegges og tilføres tilstrekkelig salt til at råflekker ikke finnes på ferdig produkt”*, jfr. § 12-4 (LOVDATA, 1996). Slike vagt utformede konvensjoner kommer nok ofte av at produksjonen må tilpasses et varierende råstoff, både i forhold til temperatur, saltmengde og lagringstid. De ulike metodene for salting gjør også sitt til at generelle konvensjoner om saltingsprosessen nok ikke kan være for spesifikke og detaljert formulerte.

En annen mulig medvirkende årsak til de lite spesifikke konvensjonene vi kan finne spesielt i det spanske lovverket er saltfiskproduksjonens variasjon av natur. Slik produksjon er et yrke bygget på lange tradisjoner, og ikke minst på kunnskap og erfaring nedarvet gjennom generasjoner. Gjennom prøving og feiling har gjerne produsentene funnet ut hva som fungerer og hva som ikke gjør det, og trukket lærdom av dette i den videre produksjonen. En slik praksis bygget på tradisjoner lar seg nok dermed ikke alltid like enkelt nedtegne i formelle rammer, som en ”oppskrift” på framgangsmåten for saltfiskproduksjon. En balanse av formelle, regulerende rammer for produksjonen, og nedarvede erfaringer fra tidligere generasjoner og egen lærdom, utgjør det retningsgivende for produksjonen både i Norge og Spania. På denne måten vil ulikheter i produksjonen ikke bare skyldes ulikheter i det formelle lovverket, men også i den erfaringsbaserte produksjonspraksisen i hver enkelt land. Som vi hittil har sett bygger denne rapporten i hovedsak på de formelle konvensjonene i de

to landene, som ofte har sitt utspring i mer uformell praksis som har blitt en tradisjon i næringen. Noen mer uformelle konvensjoner er også tatt med for å illustrere utøvet praksis som ikke fanges opp av forskriftene.

2.5 Pakking

Når fisken eller fiskeproduktet er ferdig bearbeidet og saltet på forskriftsmessig vis, skal det også emballeres ordentlig slik at kvaliteten opprettholdes gjennom de resterende ledd i produksjonskjeden, og fram til den endelige mottakeren.

Ser vi på de første forskriftene i vedlegg 1 som omhandler pakking eller emballering ser vi at den spanske og norske er bortimot identiske i ordlyden. Den spanske forskriften lyder som følger: *"Emballering skal gjennomføres under hygienisk tilfredsstillende forhold der all forurensning av fiskeproduktene unngås"*, jfr. kap. VI, 1 (Noticias.Juridicas, 1992). Den norske er formulert slik: *"Emballering skal foretas under tilfredsstillende hygieniske forhold for å unngå forurensning av fiskevarene"*, jfr. § 20-1 (LOVDATA, 1996). Videre sier spanske forskrifter at *"emballeringsmaterialet som ikke brukes skal lagres i en egen produksjonssone og beskyttes fra støv og forurensning"*, jfr. kap. VI, 4 (Noticias.Juridicas, 1992). Den norske tilsvarende konvensjonen sier følgende: *"Emballasjen skal før bruk lagres i et lokale atskilt fra områder hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres. Den skal være beskyttet mot støv og annen forurensning"*, jfr. § 20-2 (LOVDATA, 1996).

Andre bortimot identiske konvensjoner er de som sier noe om at emballasjen ikke kan brukes mer enn én gang, med visse unntak fra regelen. Den spanske konvensjonen lyder: *"Emballeringsmaterialet kan ikke brukes mer enn én gang, med unntak av vanntette, glatte, korrosjonsbestandige beholdere som er enkle å vaske og desinfisere, som kan brukes på ny gjennom rengjøring og desinfisering"*, jfr. kap. VI, 4. (Noticias.Juridicas, 1992). Den norske er ikke ulik i sin utforming: *"Emballasjemateriale kan ikke brukes om igjen. Unntatt er beholdere laget av materialer som er vanntette, glatte, korrosjonsbestandige og lette å rengjøre og desinfisere. Slike beholdere kan brukes om igjen etter rengjøring og desinfisering"*, jfr. § 20-5 (LOVDATA, 1996). Vi ser her eksempler på hvordan handel mellom aktører i et felles europeisk marked støtter seg på felles, gjeldende lover og regler som alle samarbeidsland må rette seg etter. Norge, som et land utenfor medlemskap i den Europeiske Union, er likevel forpliktet til å rette seg etter samme handelsregelverk, blant annet gjennom den Europeiske Økonomiske Samarbeidsavtalen, kjent som EØS-avtalen.

De ovenfor nevnte eksemplene på nesten identiske forskrifter finnes det langt flere av etter en sammenligning mellom de to landene. Jeg vil allerede her anta at en slik likhet er gjennomgående i store deler av regelverket knyttet til de resterende delene av produksjonskjeden med pakking, merking og transport av de ferdige fiskeproduktene, mye grunnet den nevnte forpliktelsen til EU-regelverk. Men som i de fleste kontekster er det som oftest ikke likhetene som er det interessante, men avvikene eller ulikhetene i regelverk, og konvensjoner som finnes i et land, men ikke i det andre. Det er ulikhetene jeg har fokusert mest på i kapitlene over, noe jeg også vil se nærmere på videre i denne gjennomgangen.

Det finnes også krav til selve emballeringen og hvordan denne skal være utformet for å gi størst grad av beskyttelse av produktene fra produsent til mottaker. Vi ser i vedlegg 1 hvordan spanske og norske forskrifter i stor grad enes om hvordan en slik beskyttelse best mulig oppnås. Begge forskrifter slår fast at emballasjen skal følge vanlige normer for hygiene, at den ikke skal kunne endre produktenes sensoriske eller organoleptiske kjennetegn, og at den ikke skal kunne overføre helseskadelige stoffer fra emballasje til fisk. Selve materialet i emballasjen skal i følge begge forskrifter være motstandsdyktig og sterkt. Den norske forskriften utdyper dette temaet ved å også kreve en glatt overflate, noe som ikke nevnes i spansk regelverk, jfr. kap. VI, 2 (Noticias.Juridicas, 1992), og § 20-2 (LOVDATA, 1996). De vil likevel være nærliggende å anta at emballasjen også her har en glatt overflate, selv om det ikke nevnes som et eget krav. En glatt overflate er enklest å holde ren og praktisk med tanke på pakking og transport av store kvanta fisk for videresalg.

I det norske regelverket henvises det i tillegg til gjeldende forskrift om materialer og gjenstander som kommer i kontakt med næringsmidler, som også må følges i tilfellet med emballering av fisk og fiskeprodukter for konsum. En annen ulikhet mellom de to landenes forskrifter er at vi i det norske regelverket finner følgende konvensjon, som det ikke finnes tilsvarende av i det spanske regelverket: *”Emballasjen må være fremstilt slik at påbudt merking kan gjennomføres”*, jfr. § 20-2 (LOVDATA, 1996). At emballasjen må være av en slik utforming at det lar seg gjøre å merke produktet slik det er påbudt så det senere kan identifiseres, kan, som konvensjoner allerede nevnt tidligere, virke selvsagt og unødvendig å nedtegne skriftlig i lovverket. Viktigheten av en slik emballasje har likevel norske myndigheter valgt å presisere. De kan ha vektige grunner for et slikt krav i lovverket, men det kan også like gjerne være en måte å hjelpe de norske produsentene til å ha en fullstendig oversikt og en ”huskeliste” over nødvendige operasjoner for å skape et godkjent produkt som blir godt mottatt hos de spanske aktørene.

Det kreves i norske konvensjoner at det skal benyttes standarder for fiskeemballasje utarbeidet av Norsk standardiseringsforbund, om disse finnes, jfr. § 20-2 (LOVDATA, 1996). Igjen ser vi hvordan norske forskrifter på visse områder er mer detaljerte og utfyllende i sine krav enn de tilsvarende spanske konvensjonene. Som nevnt tidligere i kapitlet, vil jeg likevel hevde at de norske og spanske konvensjonene, og da spesielt de som omhandler pakking, merking og transport av produktene, ikke skiller seg betydelig fra hverandre, da de begge regulerer et felles økonomisk marked og må følge EUs regelverk.

Ferske produkter lagret på is, det som i norske konvensjoner omtales som våte fiskevarer, skal i følge begge lands konvensjoner ha avløp for smeltevann, jfr. kap. VI, 3 (Noticias.Juridicas, 1992) og jfr. § 20-3 (LOVDATA, 1996). Norsk regelverk påpeker også at emballasjen skal være vannbestandig. En ulikhet i forskriftene finner vi her i følgende unntak nevnt i norsk regelverk, som vi ikke finner i det spanske: ”(...) *Unntatt fra dreneringskravet er beholdere som nyttes til kjøling med blanding av is og vann. Og videre: ”Kasser skal dreneres slik at smeltevann renner utenpå kasser som står under og tilfredsstillende kravene til maksimum fiskevekt som angitt i § 3-3, nr. 3, A, IP*”, jfr. § 20-3 (LOVDATA, 1996). At et slikt unntak ikke er å finne i de spanske konvensjonene, kan vise at kjøling med blanding av is og vann ikke er så vanlig blant produsentene her. Det mest nærliggende å tro er imidlertid at unntaket ikke er spesifisert i lovverket, men likevel følges opp av spanske produsenter. De formelle forskriftene bygger, som nevnt i kapittel 2.4, gjerne på produksjonstradisjoner som først blir en norm for så å bli innlemmet i lovverket som et krav eller påbud. Dermed har gjerne en praksis med kjøling med is og vann uten avløp for smeltevann eksistert i lange tider også hos de spanske produsentene, uten at dette kan sies for sikkert.

I kapittel 2.4 om konvensjoner i saltingsprosessen så vi hvordan det i norske kvalitetsforskrifter for fisk og fiskevarer finnes et eget kapittel spesielt rettet mot saltfiskproduksjon. I dette kapitlet finnes konvensjoner som spesielt tar for seg operasjonene med blant annet salting, lagring, merking og transport av saltfisken. Et tilsvarende regelverk med spanske konvensjoner spesielt for saltfiskproduksjon har ikke vært å oppdrive, og det vil dermed være en del konvensjoner i det norske regelverket som vi ikke vil finne tilsvarende av i det spanske, så også når det gjelder pakking av saltfisken for videre transport. En norsk konvensjon i kapitlet om saltfiskproduksjon slår fast at ”*saltfisk og saltfilét skal være saltmoden. Løssalt skal være fjernet før pakking og veiing. Nytt salt må i*

nødvendig grad tilføres under pakking”, jfr. § 12-5 (LOVDATA, 1996). Dette er konvensjoner som tilsynelatende beskriver det som allerede er praksis i norsk næring. At saltfisk og saltfilét skal være saltmoden vil nok være et like ufravikelig krav for produsent som for mottaker. At fisken er saltmoden refererer til at den er fullsaltet. I følge det norske lovverket skal den da ha også ha et *karakteristisk utseende, konsistens og smak for varen*, jfr. § 1-2.1. Etter at saltfisken har vært gjennom en såkalt modningsprosess skal den lagres kjølig på mellom +1°C - +5°C”, slik vi husker fra kapittel 2.4 om salting, jfr. § 12-6 (LOVDATA, 1996).

2.6 Merking

Som vi så i forrige kapittel pakkes fisken etter bearbeiding i egnet emballasje som beskytter produktkvaliteten helt fram til mottaker. For å kunne identifisere de ulike produktene uten å måtte ødelegge emballasjen før ankomst, er det viktig med god og riktig merking. Til denne fasen av produksjonsprosessen hører også formelle krav til både utførelse og utforming, slik vi har sett det i de foregående kapitlene.

Vi er nå kommet til produksjonsfasen der bearbeiding og produksjon av fiskeprodukter skjer, og dette er fokuset for sammenligning mellom de to landene. Kravene til merking av råstoff og andre uemballerte fiskevarer blir dermed forbigått her, selv om slike krav finnes i begge lands forskrifter.

Begge land har egne forskrifter for merking av næringsmidler som følges, den spanske ”generell norm for merking, presentasjon og markedsføring av næringsmidler²” og norske gjeldende forskrifter for merking av næringsmidler og for identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier. I henhold til begge kvalitetsforskrifter skal disse følges, i tillegg til det som er videre angitt i kvalitetsforskriftene om fiskevarer. I den spanske forskriften bemerkes også at det ved inspeksjon av fiskeproduktene skal ”*være mulig å gjøres kjent med opphavsområdet til fiskeproduktene sendt ut i markedet enten gjennom merking eller ved dokumentene som følger med*”, jfr. kap. VII (Noticias.Juridicas, 1992). Dette kan tolkes som at avsenderstat bare behøver stå avmerket på enten emballasjen eller på de medfølgende transportdokumentene. Dette viser seg imidlertid ikke å være tilfelle. Merkingen gjelder på emballasje, og på medfølgende dokumenter om produktene kommer uten emballasje.

² “Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios”

Norske forskrifter er noe forskjellige i kravene til henholdsvis engroseballert råstoff og halvfabrikata, detaljemballerte produkter, og hva som skal gå fram av transportdokumentene. I det spanske lovverket finnes ikke en slik avgrensning i krav til ulike produkter og dokumenter. Jeg vil her kort klargjøre hvordan kravene til produkter og transportdokumenter skiller seg litt fra hverandre innenfor de norske lovverket, for å ha en bakgrunn for sammenligning. Deretter blir hvert enkelt krav sammenlignet med spanske konvensjoner.

Detaljemballerte produkter skal etter norske forskrifter merkes i henhold til gjeldende forskrifter for merking av næringsmidler og i tillegg merkes med avsenderstat, tilknytning til EØS, virksomhetens offisielle godkjeningsnummer og varebetegnelse med fiskeart, jfr. § 21-1. Transportdokumentene som følger fisk og fiskevarer fram til mottaker skal i tillegg til det nevnte også inneholde temperaturkrav under lagring og transport, jfr. § 21-3. Ved eksport av engroseballert råstoff og halvfabrikata skal engroseballasjen merkes etter bestemmelser i gjeldende forskrift for merking av næringsmiddelpartier, og ellers merkes i likhet med de ovenfor nevnte krav. Emballasje for eksport må merkes på et språk som blir forstått og som godkjennes i mottakerlandet, § 21-2. Engroseballasje skal også merkes med nettovekt og med gjeldende holdbarhetstid i forhold til forskrift. Dypfryste varer skal i tillegg merkes med dato for første gangs innfrysing, jfr. § 21-2 (LOVDATA, 1996).

Ser vi nærmere på kravene i avsnittet over, sammenlignet med de spanske, skal produkter og medfølgende dokumenter i følge begge forskrifter merkes med avsenderstat. I den spanske forskriften skal denne *”uttrykkes med alle bokstaver og initialer i store bokstaver, dermed, skal landene i EU uttrykkes slik: B-DK-D-EL-E-F-IRL-I-L-NL-AT-P-FI-SE-UK”*, jfr. kap. VII (Noticias.Juridicas, 1992). Norske krav til merking av avsenderstat er at Norge merkes enten som ”Norge” eller ”N”, og med ”opplysning om tilknytning til det Europeiske Økonomiske Samhandelsområdet, angitt som «EFTA», «EC» eller annen, dekkende offisiell forkortelse”, jfr. § 21-1. 2B, § 21-3. 1C (LOVDATA, 1996). Her ser vi at de to forskriftene er forholdsvis like. Norge er imidlertid ikke medlem av EU, og landet må derfor dokumentere sin tilknytning til handel på det europeiske markedet på annen måte. Produkter og transportdokumenter i begge land skal også merkes med virksomhetens identifikasjonsnummer, det som i norske forskrifter omtales som ”virksomhetens offisielle godkjeningsnummer”, jfr. kap. VII (Noticias.Juridicas, 1992) og § 1-3 (LOVDATA, 1996). Spanske forskrifter sier ikke noe om at emballasjen merkes med varebetegnelse etter fiskeart, slik norske myndigheter krever av norske produsenter, jfr. § 21-1. Uten å kjenne dette nærmere kan spanske krav til annen merking med bokstavkoder representere en

erstatning for et slikt krav til varebetegnelse. I vedlegg 1 ser vi nemlig videre hvordan spanske forskrifter krever merking med ”*ett av følgende akronym: CE-EC-EG-EK-EF-EY*”, og at ”*denne informasjonen skal være gruppert fullstendig leselig på et synlig sted utenpå emballasjen, slik at det man ikke trenger å åpne den for å lese det*”, jfr. kap. VII (Noticias.Juridicas, 1992). Norske forskrifter har ikke krav til akronym, men har et lignende krav til plassering av merkingen, som sier følgende: ”Påbudt merking på kasser/esker skal være påført en av endegavlene. På andre typer engrosemballasje skal påbudt merking gis samlet på et godt synlig sted på eller festet til emballasjen”, jfr. § 21-2. 5 (LOVDATA, 1996).

Som vi så i kapittel 2.4 om saltingsprosessen er det i tilknytning til merking og identifikasjon av saltfisk og saltfiskproduktene også mer detaljerte krav i de norske forskriftene. Den siste konvensjonen vi finner i spanske forskrifter om merking slår fast at bearbeidede produkter som er saltet, røkt, tørket eller marinert alle må merkes med omstendigheter for lagring etter gjeldende identifikasjonsnorm. Dette skal gjøres fordi det bare kan garanteres for en viss lagringstid for produkter bearbeidet gjennom slike prosesser, jfr. kap. IV: IV – 3 (Noticias.Juridicas, 1992). Vi så i et tidligere avsnitt hvordan de norske forskriftene også inneholder krav til merking av temperatur og lagring. Nærmere bestemt skal temperaturkrav under transport og lagring, med unntak for helkonserver, merkes både på engrosemballasje og emballasje for halvfabrikata, jfr. § 21-2, og dokumenteres i de medfølgende transportdokumentene, jfr. § 21-3. (LOVDATA, 1996).

Kravene til merking på et språk som mottaker forstår er ikke nedtegnet i spanske forskrifter. Dette så vi av gjennomgangen over at finnes i norske forskrifter, jfr. § 21-2. Heller ikke krav til nettovekt eller til gjeldende holdbarhetstid for engroseballert råstoff, jfr. § 21-2 finnes i de spanske kravene. Et krav om at dypfryste varer skal merkes med dato for første gangs innfrysing, jfr. § 21-2, er det siste av de norske kravene som vi ikke finner tilsvarende spesifisert i den spanske kvalitetsforskriften

2.7 Transport

Etter at fisken er ferdig bearbeidet, pakket og merket, gjenstår bare å transportere det ferdige produktet til kunder og utsalgssteder.

I konvensjonene med tilknytning til transport av fisk og fiskeprodukter er det ikke mange ulikheter mellom de to landene. De generelle kravene til renhold og desinfeksjon er svært like, selv om ordlyden i noen tilfeller er litt ulik. Kravene til temperatur er like, det er i

unntakene de skiller seg litt fra hverandre. I kravene til temperatur heter det at *"dypfryste fiskevarer kan ha kortvarige stigende variasjoner på høyst 3 °C under transporten"*, jfr. § 22-2 (LOVDATA, 1996). I det spanske regelverket finner vi også at temperaturen kan variere med høyst 3 °C, formulert på følgende måte: *"Dypfryste fiskevarer, med unntak av fisk fryst i saltløsning som skal brukes i produksjonen av hermetikk, skal holde en stabil temperatur på -18 °C eller lavere i hele produktet, eventuelt med kortvarige stigende variasjoner på maksimalt 3 °C under transport³"*, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992). Unntaket fra temperaturkrav til dypfrost vare er hvis den skal tines for videre bearbeiding, i Norge med en transport på maksimalt 5 timer, i Spania maksimalt 50 kilometer eller én times transport, jfr. § 22-2 (LOVDATA, 1996), kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992). Her ser vi en tydelig ulikhet i de to lands konvensjoner. Selve ordlyden er forholdsvis lik i de to. Tint vare som skal brukes i bearbeidede produkter er unntatt temperaturkravet, men med ulike begrensninger. Norske produsenter kan frakte tint fisk til bearbeiding i helt opp til fem timer, mens spanske aktører må nøye seg med én times transport eller maksimalt 50 kilometer. Vi ser her hvordan reglene er blitt tilpasset det enkelte land for å stemme overens med lokale utfordringer og muligheter, samtidig som kvalitetsforskrifter sikrer en god transport av fisken før videre bearbeiding.

For bearbeidede produkter gjelder i begge land at transporten følger de spesifikasjoner produsenten har gitt, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992), og jfr. § 22-2 (LOVDATA, 1996).

I begge lands forskrifter heter det også at produktene ikke skal transporteres sammen med andre produkter som kan forurense dem, med mindre de har emballasje som sikrer beskyttelse mot dette, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992), og § 22-1 (LOVDATA, 1996). Her er ordlyden i de to konvensjonene nesten identisk, noe som viser at kravene nok også her har sitt grunnlag fra en felles øvre myndighet som regulerer handelen på det europeiske markedet, slik vi så i kapittel 2.6 om merking av produktemballasjen.

Også de påfølgende transportforskriftene er nærmest identiske. Begge forskrifter har krav til at kjøretøy og utstyr skal være av en slik art at temperaturkravene til både fersk, frossen og bearbeidet fisk følges, kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992), og § 22-2 (LOVDATA, 1996).

³ Los productos pesqueros congelados, con excepción de los pescados congelados en salmuera y destinados a la fabricación de conservas se mantendrán a una temperatura estable de -18 Grad. C o inferior en todos los puntos del producto, eventualmente con breves fluctuaciones de un máximo de 3 Grad. C hacia arriba durante el transporte

I de to lands forskrifter finner vi også begge steder krav til at fiskevarer kjølt med is skal ha drenering for smeltevann, og at indre overflater i transportmidlet skal være glatte og enkel å rengjøre og desinfisere, ikke ulikt kravene til emballasje i kapittel 2.5, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992), og § 22-1 (LOVDATA, 1996).

Likhet i regelverket finner vi også i de neste transportkonvensjonene. I tilknytning til transport av fiskevarer heter det seg at: ” *Transportmidler som brukes til fiskevarer, kan ikke brukes til transport av andre produkter som kan påvirke eller forurense fiskevarene, unntatt når en grundig rengjøring etterfulgt av desinfisering kan sikre at fiskevarene ikke forurennes eller påvirkes uheldig på annen måte*”, jfr. § 22-1 (LOVDATA, 1996). På dette punktet er den spanske konvensjonen identisk i ordvalget, med unntak av siste del av siste setning, ”eller påvirkes uheldig på annen måte”, som ikke finnes her⁴, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992).

Etter en sammenligning av kravene til transport for de to lands aktører i produksjonskjeden kommer det klart fram hvor sammenfallende de er. Både kravene til temperatur, rengjøring og til transportmidler er så like at det kan være vanskelig å finne ulikheter ved forskriftene ved første gjennomlesning. Ulikhetene så vi i starten av kapitlet fantes i unntakene fra kravene til temperatur. De andre kravene som ikke sammenfaller er følgende formulering fra det spanske lovverket, som ikke finnes i tilsvarende ordlyd i det norske: ” *Omgivelsene for transport for fiskeprodukter som skal kommersialiseres levende kan ikke påvirke disse produktene negativt på noen måte*”, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992). Dette kravet er, slik jeg ser det, bare en videre utdypning og vektlegging av hvor viktig det er med rene og hygieniske omgivelser for fiskevarene, og vil dermed ikke utgjøre noen betydelig forskjell mellom landenes forskrifter. Dette kan til en viss grad også sies om neste ulikhet i kravene. En norsk konvensjon som vi ikke finner tilsvarende av i spanske forskrifter sier følgende: ” *Transportør skal på passende sted og med passende utstyr sørge for renhold og desinfeksjon av transportmidlene*”, jfr. § 22-1 (LOVDATA, 1996). I det spanske lovverket spesifiseres ikke hvem som er ansvarlig for renhold og desinfeksjon. Kravet til renhold og hygiene er imidlertid like ufravikelig til stede i begge forskrifter, og denne ene konvensjonen utgjør dermed etter mitt syn ikke en stor forskjell i meningsinnhold i lovverket totalt.

⁴ Los medios de transporte utilizados para los productos pesqueros no podrán emplearse para transportar otros productos que puedan afectar a contaminar a aquéllos, excepto que una limpieza en profundidad seguida de desinfección garanticen que no se producirá contaminación de los productos pesqueros

Siste ulikhet i transportkonvensjonene utgjøres av et krav til plassering av varer og emballasje i norske forskrifter som ikke eksisterer i det spanske. I kravet heter det at ”*varer eller emballasje skal under transport ikke plasseres direkte på gulvet i transportmidlet*”, jfr. § 6-3.1 nr. 5 (LOVDATA, 1996). Dette er et krav som mer er en beskrivelse av hva som i dag er vanlig praksis. Som fagfolk også påpeker blir varene helst plassert på paller for at de enkelt skal kunne kjøres ut blant annet med truck etter ankomst på bestemmelsesstedet (Privat informasjon 2007). Ved å plassere varer direkte på gulvet er må de stables én og én både ved lasting og lossing. Det er derfor lite trolig at en slik konvensjon ikke følges både av norske og spanske produsenter, selv om den ikke er uttrykt eksplisitt i det spanske lovverket.

3. Konklusjon: Hva viser sammenligningen?

Etter å ha gått gjennom de viktigste konvensjonene i produksjonen av saltfisk i Spania og Norge, vil jeg nå trekke noen linjer gjennom det vi har sett i de foregående kapitlene. Finnes det tendenser i dette materialet som kan gi oss noen svar på de spørsmål som ble stilt i starten av denne rapporten, i kapittel 1.1? Her ble den norske eksportutviklingen til Spania de siste ti årene kort presentert som en tilbakegang, der konkurrerende eksportnasjoner har skjøvet norsk eksport ned av "tronen". Det ble satt spørsmålsteget ved hvorvidt en slik tilbakegang delvis kan skyldes ulikheter mellom det mottaker forventer av produksjonsprosess og produkt, og de operasjoner produsenten utfører. Slike ulikheter mellom markedskrav og produksjonskonvensjoner knyttet til lovverk og praksis vil kunne føre til misnøye og at mottaker ser etter andre leverandører som bedre kan tilpasse seg markedskravene. På denne måten kan norske produsenter og eksportører ha blitt utkonkurrert innen saltfiskproduksjon. Vi kan likevel ikke si at en slik utilstrekkelig tilpasning til markedskravene har vært hovedårsaken til den negative utviklingen for norsk saltfiskeksport, men det vil være rimelig grunn til å anta at dette har vært en medvirkende faktor.

Til hver av arbeidsoperasjonene finnes konvensjoner. Slike krav, normer og regler ble nærmere undersøkt i spanske og norske lovforskrifter, for om mulig å finne ulikheter som kunne ha skapt avvikende forventninger til prosess og produkt mellom norske produsenter, og spanske mottakere. Mottakerne utgjøres både av spanske produsenter og av meglere og salgsansvarlige lenger ned i produksjonskjeden, og til sist også konsumentene. Sammenligningen mellom de to forskriftene hadde til hensikt å avdekke ulikheter, og om forventningene til prosess og produkt av denne grunn kunne være forskjellige mellom aktørene i de to landene.

I kapittel 2.1 om fangstkonvensjoner ble ikke spanske forskrifter trukket inn. Produksjonskjeden for norsk saltfiskeksport til Spania er utgangspunktet for sammenligning og drøfting. Denne transaksjonskjeden strekker seg fra torsken blir fisket langs norskekysten og bearbeidet i virksomheter på land i Norge, og til den transporteres til spanske virksomheter der den videreføres, eller direkte ut i markedet. Dermed ble ikke spanske fangstkonvensjoner vurdert som relevante for den videre diskusjonen. Det ble også her poengtert hvordan spanske fiskere er i et mindretall og at etter Spania ble medlem av EU har reduserte kvoter gjort landet avhengig av import av fisk for å dekke etterspørselen i

markedet. Videre i kapitlet ble sentrale konvensjoner i prosessene med fangst og transport av fisken belyst. Viktigheten av hygiene, kyndig mannskap med erfaring og god opplæring i operasjoner som bløgging og sløyning ble trukket fram. Hurtig avkjøling og eventuell frysing av fisken ble også trukket fram som viktige elementer i produksjonskjedens første fase, før fisken lagres forsvarlig og fraktes til produksjonslokaler på land for videre bearbeiding.

Kapittel 2.2 gikk nærmere inn på tining og lagring av fisken i produksjonslokalene på land. Her så vi hvordan konvensjonene i de to landene er forholdsvis like, selv om de norske skiller seg ut som mer detaljerte i kravene til temperatur under tiningprosessen. Det som skiller dem mest er imidlertid det norske forbudet mot å selge tint fisk direkte i markedet uten bearbeiding, noe som spansk regelverk tillater.

I kapittel 2.3 ble prosessene med sløyning, hodekapping, flekking og etterrensing gjennomgått. Vi så hvordan norske forskrifter om disse operasjonene her viser til de samme kravene som gjelder om bord i fiskefartøy. Spanske forskrifter er også i denne produksjonsfasen mindre detaljerte enn det norske regelverket om krav til temperaturer ved nedkjøling og lagring, men har mer inngående krav blant annet til hygiene, til nedkjøling og hva is til dette formål skal være laget av. Norske forskrifter fokuserer på selve utførelsen av prosessene mens de spanske legger vekt på å unngå forurensning av fisken fra avskjær og fra omgivelsene rundt. Utenom slike avvik er de to lands konvensjoner i denne delen av produksjonsfasen nokså samstemte.

Kapittel 2.4 tok opp selve saltingsprosessen. Det blir her raskt klart at den norske forskriften på dette område er mer detaljert i kravene. De spanske konvensjonene finner alle et tilsvarende krav i norske forskrifter. I tillegg finnes flere formelle norske konvensjoner om saltingsprosessen, da et eget kapittel i forskriften er viet spesielt til saltfiskproduksjon. Krav både til omgivelser, til beholdere som brukes til salting og til selve saltet finner vi i begge lands forskrifter, og disse er ikke nevneverdig ulike. De norske forskriftene inneholder også detaljerte krav til selve innholdet i saltet som brukes, og til at dette daglig skal fjernes fra produksjonslokalene. Videre så vi blant annet hvordan det norske lovverket forbyr bruk av andre tilsetninger enn sorbinsyre og dets salter. Et slikt forbud betyr i praksis at konkurrerende eksportnasjoner av saltfisk som Island har fått et forsprang. Ved å tilsette blant annet fosfat i saltlake, har de imøtekommet kunders og konsumenters ønsker og skapt et mer attraktivt produkt for konsumenten, som gjerne først og fremst vurderer fisk ut fra hva øyet ser. Vi så også eksempler på konvensjoner som kan virke litt diffuse og med et

forholdsvis utydelig meningsinnhold. Ulike produksjonspraksiser er gjerne bakgrunn for formelle konvensjoner, som må sammenfatte ulike praksis. Dermed kan konvensjonene bli generelle. En annen årsak til de litt diffuse konvensjonene kan være at de skal favne om ulike saltingsmetoder.

I kapittel 2.5 gikk vi over i de siste delene av produksjonen, det som omhandler pakking eller emballering, merking og transport av de ferdige produktene. Jeg antok her at konvensjonene i disse siste fasene av produksjonen ikke skiller seg nevneverdig fra hverandre, da det sannsynligvis vil være klare standarder for hvordan produktene skal pakkes, merkes og transporteres for å bli godkjent av mottaker. Om ikke slike krav følges vil nok være enkelt for mottaker å kontrollere, og produktet vil da kunne returneres med krav om forbedringer. Antakelsen jeg hadde ser ut til å stemme godt med de fleste forskrifter om pakking. Begge land fremhever hvor viktig det er å unngå forurensning av emballasje og produkt, og hvordan emballasje ved gjenbruk skal være glatt og lett å desinfisere og rengjøre. Ulikheter mellom de to forskriftene finnes også om pakking, men bare små detaljer av mindre betydning for meningsinnhold og for selve pakkeprosessen, slik jeg ser det. Til slutt i kapitlet så vi hvordan et eget kapittel om krav til saltfisk i de norske forskriften også inneholder krav til pakking og lagring av denne.

I kapittel 2.6 er vi kommet fram til merkingsprosessen. Vi ser umiddelbart hvordan spanske konvensjoner er adskillig mer kortfattede enn de norske. Dette kommer av at norske forskrifter skiller mellom krav til detaljemballasje, til engroseballert råstoff og til transportdokumentene. Spanske forskrifter har stort sett samme krav til alle kategorier. Det er likevel ikke mye som skiller de to forskriftene om merking, selv om det umiddelbart kan virke sånn om vi ser på forskjellen i utstrekning mellom de to. Krav både til merking med avsenderstat, tilknytning til EU eller EØS og virksomhetens offisielle nummer finnes både i spansk og norsk regelverk. Ulikhetene så vi finnes blant annet i norske forskrifters krav til nettovekt og holdbarhetstid for engroseballert råstoff, og at merkingen skal være på et språk forstått i mottakerlandet. Samtidig merkes spanske varer med bokstavkoder som kan inneholde mye informasjon, uten at dette er sett nærmere på.

Siste fase i produksjonsprosessen før produktet sendes ut i markedet er transportfasen, og denne fasen presenteres i kapittel 2.7. Her går det fram hvordan antagelsen om få ulikheter i de tre siste fasene i regleverkene ser ut til å stemme også når det gjelder varetransport. Transportkonvensjonene er kanskje de som er mest like, både i meningsinnhold og ordlyd.

En ulikhet så vi fantes i unntaket fra kravet til stabilitet i temperaturen av tint vare under transport. Andre ulikheter er nok mindre vesentlige, som forskriften som holder transportør ansvarlig for renhold, eller forbudet mot å sette varer direkte på gulvet, noe som gjerne kan ses på som en ytterligere presisering av produksjonen slik den foregår i praksis.

Kort oppsummert kan en si at ulikheter i de to regelverkene finnes, men da helst i de første fasene av produksjonen der fisken blir bearbeidet og saltet. Vi har sett hvordan de formelle konvensjonene jevnt over ikke er utpreget forskjellige. En faktor som peker seg ut er det norske forbudet mot bruk av tilsetningsstoffer i produksjonen, som kan ha bidratt til den negative utviklingen i norsk eksport av saltfisk til det spanske markedet, slik vi så i kapittel 1.1.

Da de formelle konvensjonene ikke gir oss en fullstendig forklaring på nedgangen, må blikket også rettes mot de uformelle konvensjonene og deres rolle. For det andre vil såkalt uformell eller "taus" kunnskap⁵ i norsk fangst- og produksjonspraksis ikke alltid stemme overens med de kravene som stilles i det spanske markedsleddet til blant annet fangstmetoder og råvarekvalitet (Polanyi, 1958, 1998). Slike ulikheter kan ha oppstått som følge av naturlige tilpasninger til de ressurser som er tilgjengelige. Både kunnskap, teknologi, og økonomiske ressurser er blant slike ressurser som kan variere sterkt mellom ulike bedrifter. At produktene fraktes fra et land til et annet gir også en kulturell og historisk dimensjon til produksjonen. Hvert land har sine egne tradisjoner nedarvet fra tidligere generasjoner som gir landet eller produksjonsregionen spesifikk produksjonspraksis med tilhørende krav og forventninger til produktene.

For det tredje vil de eksisterende maktrelasjonene i handelen med saltfisk mellom Spania og eksterne produsentland legge føringer på den videre eksportutviklingen i saltfisknæringen, og trolig være vanskelige å endre. Viktige produsentland som Island og Færøyene har oppnådd ledende posisjoner, samtidig som norske aktører skyves nedover på listen.

Sammen med de ulikhetene vi ellers så i de formelle konvensjonene vil de tre sistnevnte faktorene trolig være med å bidra til at norske produksjonskonvensjoner og spanske markedskonvensjoner i saltfisknæringen ikke ser ut til å stemme helt overens. De norske produsentene vil dermed her ha en oppgave med å kartlegge enda bedre de forventninger

⁵ 'tacit knowledge'. Polanyi, M. (1958, 1998) *Personal Knowledge. Towards a Post Critical Philosophy*, London, Routledge.

spanske produsenter og markedsaktører har til norsk saltfiskproduksjon og norske produkter. Slik vil de norske aktørene muligens kunne snu den negative utviklingen vi så innledningsvis i kapittel 1.1. Et annet spørsmål er om dette er nok, eller om det er ønskelig.

Referanser

Dicken, P. (1992) *Global shift: the internationalization of economic activity*, New York, Guilford Press.

Lindkvist, K. B. og Antelo, A. P. (2007) Restructuring a peripheral coastal community: the case of a Galician fishing town. *International journal of urban and regional research*, 31.2, 368-383.

Lindkvist, K. B., Gallart-Jornet, L. og Stabell, M. (2008) The Spanish salt fish market in change.

Lovdata (1996) FOR 1996-06-14 nr 667: Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer. Fiskeridirektoratet.

Noticias.Juridicas (1992) Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura. (Vigente hasta el 28 de mayo de 2006).

Polanyi, M. (1958, 1998) *Personal Knowledge. Towards a Post Critical Philosophy*, London, Routledge.

Vedlegg 1

Norske og spanske produksjonskonvensjoner

Fangst

- N: Fisken skal behandles renslig og skånsomt og hurtigst mulig kjøles og holdes kjølt, jfr. § 3-6.1.
- Sjødød fisk holdes adskilt og skal ikke til folkemat, jfr. § 3-6.2. (LOVDATA 1996)
- Garnfiske er en utbredt fangstmetode (Privat informasjon 2008)
- Gadus Morhua, torsk, er den fisken som er mest utbredt til eksport for saltfiskproduksjon (Privat informasjon)
- Bløgging skal skje i takt med opptak og utføres fagmessig, jfr. § 3-6.3.
- Sløyting snarest mulig etter utblødning med et rent buksnitt til og med gattboret. Unngå muskulatur, tarm og blære, jfr. § 3-6.3. og § 3-6.4.
- Fjerne innvollsrester, skylling i rent vann, avrenning på rist, jfr. § 3-6.4.
- Ikke rive løs ørebein ved hodekapping eller Japan-kutt, jfr. § 3-6.4. (LOVDATA 1996)

Transport til virksomhet på land

- N: Kjøling og oppbevaring is eller vann, innen 1 time etter opptak/skylling, så nær 0 °C som mulig, jfr. § 3-6.5.
- Holde fisk adskilt etter fiskeslag, kvalitet, fangstdato og eventuelt ulike fiskedøgn, og under dekk eller tildekket, jfr. (LOVDATA 1996)
- Eventuell innfrysing og fryselagring om bord, snarest mulig, og maksimalt etter 4 timer, jfr. § 8-1.
- Kontaktfrysing, luftfrysing eller fordamping av frysemedium direkte på varen kan benyttes ved innfrysing, jfr. § 8-1.
- Temperaturen senkes til minst -18 °C, og holdes der ved lagring, jfr. § 8-1.
- Bare luft, nitrogen og karbondioksid i direkte kontakt med varen, jfr. § 8-1.
- Merkes som dypfryste varer, opprettholde frysekjeden i alle ledd, jfr. § 8-4.
- Tining bare tillatt for videreforedling, jfr. § 8-6
- Dypfryste fiskevarer for eksport skal alltid være emballert ved lagring, jfr. § 8-7 (LOVDATA, 1996).

Tining

Ulikheter i regelverk:

N: ”Tining av dypfryste fiskevarer er bare tillatt når det skjer i forbindelse med videre bearbeiding eller foredling⁶.

Temperering og tining skal utføres på en måte som i minst mulig grad reduserer varenes kvalitet. Forurensning skal unngås og det skal sørges for effektivt avløp av eventuelt smeltevann.

Uansett tinemetode skal tiningen avbrytes når temperaturen i tinegodsets kaldeste punkt er -1°C. Tint fisk skal videreproduseres uten avbrudd. Det må ikke tines mer fisk enn det som kan opparbeides på samme skift som tiningen er avsluttet. Om nødvendig må tint fisk påises for å holdes ved 0°C”, jfr. § 8-6 (LOVDATA, 1996)

S: ”Tining av produkter gjennomføres under adekvate hygieniske omstendigheter, enhver form for forurensning skal unngås, og det skal finnes et effektivt avløpssystem for smeltevann.

Temperaturen i produktene skal ikke øke overdrevent under tiningen”, jfr . kap. IV: III – 1 (Noticias.Juridicas, 1992).

”Gjennom tiningen skal produktene bearbeides i samsvar med kravene etablert i la presente normativa. Eventuell produksjon eller bearbeiding skal utføres så raskt som mulig. **Hvis produktene føres direkte ut på markedet skal det på innpakningen være en godt synlig indikasjon som viser at det dreier seg om tint fisk**, i samsvar med utdrag 3 fra artikkel 6 i kapittel IV fra ”Norma General de Etiquetado, Presentción y Publicidad de los Productos Alimenticios, godkjent av Real Decreto 212/1992 av 6. mars”, jfr. kap. IV: III – 2 (Noticias.Juridicas, 1992).

Lagring, sløying og hodekapping

N: ”Dersom sløying, hodekapping o.l. utføres på land, skal dette arbeidet utføres i samsvar med § 3-6.4. og § 3-6.1. nr. 1. Fisken skal etterrenses for alle rester av innvoller og straks skylles i rent vann”, jfr. § 7-1 (LOVDATA, 1996).

⁶ Min utheving. Brukes i vedlegget for å markere ulikheter mellom de to lands lovforskrifter.

S: ”Operasjoner som sløyning og hodekapping må utføres på en hygienisk måte, og produktene vaskes i rikelig med drikkevann eller rent havvann umiddelbart etter disse operasjonene”, jfr. kap. IV: I – 2 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: ”Fisk som ikke pakkes eller produseres umiddelbart etter ankomst til virksomheten, skal oppbevares som beskrevet i § 6-3.2. Ny tilførsel av is skal foretas så ofte som nødvendig”, jfr. § 7-1 (LOVDATA, 1996).

Fersk fisk og fiskevarer skal kjøles med is og lagres på kjølerom med en lufttemperatur slik at sakte issmelting foregår (-1°C - $+4^{\circ}\text{C}$). Dette kravet gjelder også for tint fisk og fiskevare. Detaljpakket fersk fisk og fiskevarer er unntatt fra påbudet om ising.

Fisk som kjøles i vann, tillates ikke oppbevart i vann utover 3 døgn. Dersom fisken har vært kjølt i vann ombord på fiskefartøy, gjelder 3 døgn som den totale oppbevaringstida i is og vann (jf. § 3-6.5, nr. 3).

Foredlede, lett bedervelige fiskevarer skal, dersom de ikke fryses, lagres ved en temperatur mellom -1°C og $+4^{\circ}\text{C}$.

Foredlede, ikke lett bedervelige fiskevarer lagres ved den temperatur som produsenten har oppgitt, jfr. § 6-3.2 (LOVDATA, 1996)

S: ”Hvis de nedkjølte produktene ikke distribueres, sendes ut, produseres eller bearbeides umiddelbart etter ankomst til virksomheten må de lagres eller utsettes for is i kjølekammer for produksjonslokalets kjøleprodukter. Is tilsettes så mange ganger som nødvendig. Isen som brukes, med eller uten salt, må være av drikkevann eller rent havvann, og plasseres under hygienisk tilfredsstillende vilkår inne i beholdere tiltenkt dette formål, beholderne holdes rene og i god stand.

Ferske detaljpakkede produkter må kjøles med is eller med et mekanisk system som holder lignende temperatur.”, jfr. kap. IV: I – 1 (Noticias.Juridicas, 1992).

Flekking og etterrensing

N: ”Ved tilvirkning av saltfisk skal utblødd og ikke utblødd fisk holdes adskilt. Fisken skal vaskes slik at all sleipe fjernes.

Etter vasking skal fisken flekkes ved at ca. $2/3$ av ryggbeinet fjernes.

Flekking skal utføres fagmessig slik at nakkeblod og blodstubb fjernes. Flekkingen må være

så dyp at gjenstående ryggvirvler ligger fritt. Fisken skal flekkes helt ut for å unngå rundspor. Etter flekking skal fisken vaskes slik at alle urenheter, blod og slintrer fjernes”, jfr. § 12-2 (LOVDATA, 1996).

S: ”Operasjoner som flekking og skjæring i skiver utføres slik at enhver forurensning eller smuss spesielt grunnet sløying og hodekapping unngås, og de utføres på ulike steder. Filetene og skivene kan ikke bli liggende på arbeidsbordene lenger enn nødvendig produksjonstid, og de skal være beskyttet fra all forurensning gjennom tilhørende innpakning. Og de som selges ferske skal kjøles så raskt som mulig med en gang de er produsert.

Avfallstoffene og de delene som kan utgjøre en risiko for offentlig helse separeres og skilles ut fra produktene som skal til menneskelig konsum”, jfr. kap. IV: III – 3-4 (Noticias.Juridicas, 1992).

Salting

S: ”Salting gjennomføres på egne steder tilstrekkelig avdelt fra stedene der de andre operasjonene gjennomføres”, jfr. kap. IV: IV – 6 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: ”Salting skal utføres i lokaler som tilfredsstillt kravene i § 6-1 og § 6-2. Salting skal gjennomføres på andre steder enn andre operasjoner og i tilstrekkelig avstand fra slike”, jfr. § 16-1 (LOVDATA, 1996).

S: ”Saltet som brukes i bearbeidingene av fiskeprodukter skal være rent og lagres slik at enhver risiko for forurensning unngås. Det kan ikke brukes mer enn én gang.

Beholderne som brukes til salting skal være laget slik at all forurensning av produktene unngås i løpet av denne operasjonen.

Beholderne og sonene som er ment for salting skal rengjøres før bruk”, jfr. kap. IV: IV – 6 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: ”Salt skal transporteres, oppbevares og håndteres hygienisk.

Brukt og forurenset salt skal daglig fjernes fra produksjonslokalene.

Ved salting skal kar, tønner m.v., og bruken av disse, tilfredsstillt aktuelle krav i kap 20”, jfr. § 16-5 (LOVDATA, 1996).

Til salting skal anvendes rent, ubrukt salt, egnet til bruk i næringsmidler, jfr § 16-2 (LOVDATA, 1996).

(Ikke i spansk regelverk, min anmerkn.):

N: Salt skal i tillegg tilfredsstillende følgende krav:

Saltet skal ha et rent utseende og skal ikke inneholde tydelige, fargede partikler eller fremmede krystaller. Det skal være fritt for avvikende lukt og ha en tydelig ren saltsmak,

Det skal ha et innhold av klorider, beregnet natriumklorid på minst 97, 0 vektprosent beregnet på tørr basis,

saltets totale vanninnhold skal ikke overstige 6, 0 vektprosent,

jerninnholdet i saltet skal ikke overstige 10 mg/kg og kopperinnholdet skal ikke overstige 0,1 mg/kg,

det tillates ikke innhold av påviselige mengder smuss, olje eller andre fremmede materialer, herunder proteiner,

saltet skal ikke være tilsatt noe stoff uten at er der spesielt tillatt i forbindelse med salting av fisk”, jfr § 16-2 (LOVDATA, 1996).

N: ”Saltmengden tilpasses fiskens kvalitet og fettinnhold. Salt, sukker, krydder m.v. skal være jevnt fordelt”, jfr. § 16-3 (LOVDATA, 1996).

N: ”Saltfisk, klippfisk og saltfilét kan bare tilvirkes av følgende arter, alle tilhørende torskefamilien (familien Gadidae): Torsk, stillehavstorsk, polartorsk, grønlandstorsk, sei, lange, blålange, brosme, skjellbrosme (ss. bustebrosme), hyse.

Mattilsynet kan samtykke i at betegnelsen saltfisk og klippfisk i særlige tilfeller også brukes for andre fiskeslag.

Ved produksjon av saltfisk, saltfilét og klippfisk er det ikke tillatt å nytte andre konserveringsmidler enn sorbinsyre og dens salter”, jfr. § 12-1 (LOVDATA, 1996).

N: ”Fisk skal saltes og oppbevares under modning ved kontrollerte temperaturbetingelser hvor fiskens naturlige modningsprosess ikke hindres”, jfr. § 12-3 (LOVDATA, 1996).

N: **”Uansett saltemåte skal hele fisken eller produktet saltes jevnt og tilstrekkelig til å oppnå fullsaltet vare. Frossen fisk skal ikke bringes i salt før den er gjennomtint. Ved salting skal fisken omlegges og tilføres tilstrekkelig salt til at råflekker ikke finnes på ferdig produkt”**, jfr. § 12-4 (LOVDATA, 1996).

N: **”Saltfisk og saltfilét skal være saltmoden. Løssalt skal være fjernet før pakking og veiing. Nytt salt må i nødvendig grad tilføres under pakking”**, jfr. § 12-5 (LOVDATA, 1996).

N: **”Saltfisk og saltfilét skal etter modning lagres under kontrollerte betingelser ved en temperatur på +1°C - +5°C”**, jfr. § 12-6 (LOVDATA, 1996).

Emballering

S: **”Emballering skal gjennomføres under hygienisk tilfredsstillende forhold der all forurensning av fiskeproduktene unngås”**, jfr. kap. VI, 1 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: **”Emballering skal foretas under tilfredsstillende hygieniske forhold for å unngå forurensning av fiskevarene”**, jfr. § 20-1 (LOVDATA, 1996).

S: **”Emballeringsmaterialet og produktene som kan komme i kontakt med fiskeproduktene skal fylle alle normer for hygiene, og spesielt:**

De skal ikke kunne endre fiskeproduktenes organoleptiske kjennetegn.

De skal ikke overføre helseskadelige stoffer til disse.

De skal ha den nødvendige motstand for å kunne garantere en effektiv beskyttelse av fiskeproduktene”

, jfr. kap. VI, 2 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: **”Emballasjen skal være fremstilt av materialer med tilstrekkelig mekanisk styrke, ha glatt overflate og med en slik utforming at den effektivt beskytter varen og sikrer dens kvalitet under normale transport- og oppbevaringsforhold.**

Emballasjen må ikke kunne endre fiskevarenes sensoriske egenskaper, og må ikke kunne overføre helseskadelige stoffer til fiskevarene. **Den skal oppfylle de krav som stilles i gjeldende forskrift om materialer og gjenstander som kommer i kontakt med næringsmidler.**

Emballasjen må være fremstilt slik at påbudt merking kan gjennomføres.

Dersom standarder for fiskeemballasje utarbeidet av Norsk Standardiseringsforbund finnes, skal disse benyttes", jfr. § 20-2 (LOVDATA, 1996).

S: "Emballeringsmaterialet kan ikke brukes mer enn én gang, med unntak av vanntette, glatte, korrosjonsbestandige beholdere som er enkle å vaske og desinfisere, som kan brukes på ny gjennom rengjøring og desinfisering. jfr. kap. VI, 4 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: "Emballasjemateriale kan ikke brukes om igjen. Unntatt er beholdere laget av materialer som er vanntette, glatte, korrosjonsbestandige og lette å rengjøre og desinfisere. Slike beholdere kan brukes om igjen etter rengjøring og desinfisering", jfr. § 20-5 (LOVDATA, 1996).

S: "Emballeringsmaterialet som brukes til ferske produkter som lagres på is skal ha avløp for smeltevann", jfr. kap. VI, 3 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: "Slik emballasje (emballasje for transport av våte fiskevarer, min anmerkn.) skal være **vannbestandig** og drenert. **Unntatt fra dreneringskravet er beholdere som nyttes til kjøling med blanding av is og vann.**

Kasser skal dreneres slik at smeltevann renner utenpå kasser som står under og tilfredsstillende kravene til maksimum fiskevekt som angitt i § 3-3, nr. 3, A, II", jfr. § 20-3 (LOVDATA, 1996).

S: "Emballeringsmaterialet som ikke brukes skal lagres i en egen produksjonssone og beskyttes fra støv og forurensning", jfr. kap. VI, 4 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: Emballasjen skal før bruk lagres i et lokale atskilt fra områder hvor fiskevarer tilvirkes eller transporteres. Den skal være beskyttet mot støv og annen forurensning", jfr. § 20-2 (LOVDATA, 1996).

Merking

S: " Uten å gå i mot det som er slått Fast i Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios godkjent av Real Decreto 212/1992 av 6. mars, skal det være mulig under inspeksjon å gjøres kjent med opphavsområdet til fiskeproduktene sendt ut i markedet enten gjennom merking eller ved dokumentene som følger med.

På grunn av dette, på emballasje og/ eller beholder eller, i tilfelle produkter uten emballasje, må de medfølgende dokumentene inneholde følgende informasjon:

Avsenderstat, som uttrykkes med alle bokstaver og initialer i store bokstaver, dermed, skal landene i EU uttrykkes slik: B-DK-D-EL-E-F-IRL-I-L-NL-AT-P-FI-SE-UK.

Identifikasjonen til virksomheten eller til fabrikkbåten, eller i tilfelle produkter til marked fra en frysebåt, fra en fiskeauksjon (lonja) eller et grossistmarked, gjennom det offisielle autorisasjonsnummeret tildelt av den kompetente myndigheten i Registro General Sanitario de Alimentos, og som oppfyller Real Decreto 1712/1991 av 29. november over Registro Geberal Sanitario de Alimentos.

Ett av følgende akronym: CE-EC-EG-EK-EF-EY.

Denne informasjonen skal være gruppert fullstendig leselig på et synlig sted utenpå emballasjen, slik at det man ikke trenger å åpne den for å lese det”, jfr. kap. VII (Noticias.Juridicas, 1992).

”For bearbejdede produkt: De produktene der bare en begrenset lagringstid kan garanteres for gjennom anvendelse av behandlinger som salting, røyking, tørking eller marinering, skal ha en godt synlig inskripsjon på innpakningen og/eller emballasjen som viser omstendighetene for lagring, i samsvar med det som er slått fast i Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, godkjent av Real Decreto 212/1992 av 6. mars”, jfr. kap. IV: IV – 3 (Noticias.Juridicas, 1992).

N: Detaljemballasje for fisk og fiskevarer som skal frambyes i Norge eller eksporteres skal være merket i henhold til gjeldende forskrift om merking av næringsmidler og gjeldende forskrift om identifikasjonsmerking av næringsmiddelpartier.

I tillegg skal detaljemballasje for fisk og fiskevarer produsert i Norge være påført:

A.« Norge » (eventuelt forkortet til « N »),

B. opplysning om tilknytning til det Europeiske Økonomiske Samhandelsområdet, angitt som «EFTA», «EC» eller annen, dekkende offisiell forkortelse, og

C. virksomhetens offisielle godkjeningsnummer, jfr. § 1-3 (LOVDATA, 1996).

Angivelse av varebetegnelse i hht. gjeldende forskrift om merking av næringsmidler skal omfatte fiskeart med unntak av når fisken inngår som ingrediens i et næringsmiddel som ikke betegnes som en fiskevare. Angivelse av fiskeart kan utelates ved produksjon av fiskevarer som fiskekaker/-pudding/-boller/-suppe/-grateng hvor produktets sammensetning varierer etter tilgang på fiskeråstoff. Fiskeart erstattes i disse tilfeller av samlebetegnelsen fisk, jfr. § 21-1 (LOVDATA, 1996).

N: ”Påbudt merking på kasser/esker skal være påført en av endegavlene. På andre typer engroseballasje skal påbudt merking gis samlet på et godt synlig sted på eller festet til emballasjen”, jfr. § 21-2. 5 (LOVDATA, 1996)

Dypfryste varer merkes ”dypfryst” og med dato for første gangs innfrysing”, jfr. § 21-1-4. (LOVDATA, 1996).

Transport

Under lagring og transport skal fiskeproduktene holdes på temperaturene i følgende regelverk.

Spesielt:

- a) Frosne fiskeprodukter, med unntak av fisk frosset i saltoppløsning ment til bruk i produksjon av hermetikk, holdes stabilt på en temperatur på -18 °C eller lavere i alle deler av produktet, eventuelt med kortvarige stigende svingninger på maksimalt 3 °C under transport.
- b) Bearbeidede produkter på temperaturer som indikeres av fabrikanten, eller, når omstendighetene krever det, så holdes de på temperaturer etablert i følge den forventede felles prosedyren. jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992).

Den kvalifiserte myndigheten kan autorisere unntak fra avsnitt b) hvis de frosne fiskeproduktene er transportert fra et fryselager til en autorisert virksomhet for å bli tint ved ankomst med utsikt mot tillaging eller bearbeiding, og der avstanden som tilbakelegges ikke overstiger 50 kilometer eller én time reisetid”, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992).

N: ”For dypfryste varer tillates kortvarige stigende variasjoner på høyst 3°C under transporten.

Unntatt fra disse temperaturkravene er:

Foredlede, ikke lett bederlige produkter som fra produsentens side er gitt annen spesifisering mhp. Temperaturkrav,

Dypfryste fiskevarer som transporteres ved en temperatur lavere enn +4 °C til en godkjent virksomhet for å bli opptint der ved ankomst med sikte på bearbeiding og /eller foredling og hvor transporten ikke overstiger 5 timer”, jfr. § 22-2 (LOVDATA, 1996).

S: Produktene skal verken lagres eller transporteres sammen med andre produkter som kan påvirke dets sunnhet eller som kan forurense dem, hvis ikke de har emballasje som garanterer en tilfredsstillende beskyttelse. jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992).

N: Fisk og fiskevarer skal ikke transporteres sammen med andre produkter som kan påvirke deres hygiene eller forurense den. Med mindre de er emballert på en måte som sikrer tilfredsstillende beskyttelse”, jfr § 22-1 (LOVDATA, 1996).

S: Kjøretøyene brukt i transporten av fiskeproduktene skal være laget og utstyrt slik at de kan opprettholde de temperaturene som er påkrevd under hele transporten. jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992).

N: Transport, herunder lasting og lossing skal gjennomføres med utstyr og på en måte som sikrer at temperaturkravene i § 6-3.2 overholdes. jfr. § 22-2 (LOVDATA, 1996).

S: Hvis det brukes is for å kjøle produktene, må en garantere avløp for smeltevann for å unngå at det kommer i kontakt med produktene. De indre overflatene i transportmidlet har en utførelse som ikke påvirker fiskeproduktenes sunnhet. Overflatene skal være glatte og enkle å rengjøre og desinfisere.

Fiskeproduktene kan ikke transporteres i kjøretøy eller beholdere som ikke er rengjorte og som burde være desinfiserte.

Transportmidlene som benyttes for fiskeprodukter kan ikke benyttes til å transportere andre produkter som kan forurense disse, unntatt når en grundig rengjøring fulgt av desinfisering garanterer at det ikke dannes forurensning fra fiskeproduktene. jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992).

N: ”Transportmidler for fiskeprodukter skal være lukket og ha innvendige flater og eventuelt utstyr som er glatte og lette å rengjøre og desinfisere. Fiskevarer skal ikke transporteres med transportmidler som ikke er rene. jfr § 22-1 (LOVDATA, 1996).

Under transport, herunder lasting og lossing, skal fiskevarer være betryggende emballert, jf. kap. 20.

Transport, lasting og lossing skal skje slik at varer eller emballasje ikke skades eller tilsøles. Transportmidler som brukes til fiskevarer, kan ikke brukes til transport av andre produkter som kan påvirke eller forurense fiskevarene, unntatt når en grundig rengjøring etterfulgt av desinfisering kan sikre at fiskevarene ikke forurenses eller påvirkes uheldig på annen måte.

Ved transport av fiskevarer kjølt med is, skal tilfredsstillende forhold sikres for drenering av smeltevann. jfr § 22-1 (LOVDATA, 1996).

(Finnes ikke i norske forskrifter, min anmerkn.):

S: Omgivelsene for transport for fiskeprodukter som skal kommersialiseres levende kan ikke påvirke disse produktene negativt på noen måte”, jfr. kap. VIII (Noticias.Juridicas, 1992).

(Finnes ikke i spanske forskrifter, min anmerkn.):

N: ”Varer eller emballasje skal under transport ikke plasseres direkte på gulvet i transportmidlet, jf. § 6-3.1 nr. 5.

Transportør skal på passende sted og med passende utstyr sørge for renhold og desinfeksjon av transportmidlene”, jfr § 22-1 (LOVDATA, 1996).