



Informationsblatt für Skrei mit Qualitätssiegel

Der Zweck dieses Dokument ist es, Käufer von Skrei mit Qualitätssiegel über wichtige Anforderungen an die Qualität von Skrei mit Qualitätssiegel zu informieren. Es ist wichtig, dass der Käufer weiß, dass es für Skrei besondere Anforderungen in Bezug auf das Qualitätssiegel gibt, und dass alle Glieder der Wertschöpfungskette dafür verantwortlich sind, die Qualität des Produkts zu gewährleisten, bis es beim Verbraucher ankommt.

Was ist Skrei mit Qualitätssiegel?

Bei Skrei mit Qualitätssiegel handelt es sich um Skrei, der die Geschlechtsreife erreicht hat, und gemäß einer eigenen Qualitätsnorm für Skrei ausgewählt, verarbeitet und verpackt wird: NS 9406:16 - Skrei. Das Ziel der Norm ist es, zu der hohen und gleichbleibenden Qualität von frischem Skrei und Skrei-Produkten beizutragen. Es werden zusätzliche Anstrengungen unternommen, um die Qualität dieses Fisches zu gewährleisten. Nur Skrei, der die Anforderungen der Norm erfüllt, darf als Skrei mit Qualitätssiegel verkauft werden. Das Norwegian Seafood Council ist der Eigentümer der eingetragenen Marke und vermarktet, verwaltet und schützt das Produkt mit Hilfe eines eigenen Qualitätssiegel-Systems.

Kriterien für Skrei mit Qualitätssiegel

Nur Kabeljau aus der nordöstlichen Arktis (*Gadus morhua*), der die Geschlechtsreife erreicht hat, darf das Skrei Qualitätssiegel tragen. Der Fisch muss (ohne Kopf und ausgenommen) ein Mindestgewicht von 2 kg aufweisen, darf nicht gefüttert und nur im Zeitraum vom 1. Januar bis 30. April in den natürlichen Laichgründen für Skrei innerhalb der norwegischen Wirtschaftszone wild gefangen werden.

Skrei mit Qualitätssiegel muss auch die folgenden Anforderungen erfüllen:

- er muss lebendig ausgeblutet werden, damit das Fleisch weiß ist.
- ausgenommen sein mit oder ohne Kopf.
- einen glatten und feinen Einschnitt am Hals und einen geraden Einschnitt am Bauch aufweisen.
- alle Eingeweide und das verbleibende Blut müssen entfernt sein.
- ein makelloses Äußeres mit einer gleichmäßigen Hautfarbe ohne Flecken, die durch den Kontakt mit Eis oder der Ausrüstung entstanden sind, sowie keine Quetschverletzungen oder sonstige sichtbare Mängel aufweisen.
- keine sichtbaren Parasiten aufweisen.
- von einer Qualität sein, die eine Haltbarkeitsdauer von 12 Tagen nach dem Verpacken ermöglicht. Er muss mit einer maximalen Haltbarkeitsdauer von 12 Tagen nach dem Verpackungsdatum gekennzeichnet sein.

Skreifiletprodukte mit Qualitätssiegel:

- müssen aus Skrei, der die Geschlechtsreife erreicht hat und ein Mindestgewicht von 2 kg (ohne Kopf und ausgenommen) aufweist, gewonnen werden.
- decken die folgenden frischen Produkte ab: ganzes Skreifilet, Loins und Schwänze. Skrei-Loins und -Schwänze müssen mindestens 125 Gramm wiegen.
- können mit oder ohne Haut sein.



- müssen ein weißes Fleisch ohne Blutflecken oder Blutergüsse aufweisen.
- müssen ein festes Fleisch aufweisen.
- dürfen keine sichtbaren Parasiten aufweisen.
- müssen während der gesamten Wertschöpfungskette bei 0° C - 2° C gekühlt werden.
- von ausreichender Qualität sein, die eine Haltbarkeitsdauer von 12 Tagen nach dem Fangdatum ermöglicht. Er muss mit einer maximalen Haltbarkeitsdauer von 12 Tagen nach dem Fangdatum gekennzeichnet sein.

Verpackungskriterien (einschließlich Verpackung und Kennzeichnung)

Nur zugelassene Verpackungen dürfen für Lebensmittel verwendet werden. Der Verpackungsbetrieb muss durch die norwegische Behörde für Lebensmittelsicherheit zugelassen sein und über ein *zugelassenes Überwachungssystem gemäß* den Qualitätsvorschriften für Fisch und Fischprodukten verfügen.

- Die Produktion von Filetprodukten und die Kennzeichnung von Skrei mit Qualitätssiegel darf nur in Norwegen stattfinden.
- Der Verpackungs- und Filetierbetrieb muss eine Lizenzvereinbarung mit dem Norwegian Seafood Council haben.
- Der Fisch muss innerhalb von 12 Stunden nach dem Fang verpackt werden.
- Filets und Filetprodukte müssen innerhalb von 24 Stunden nach dem Fang verpackt werden.
- Der Fisch muss einzeln als Skrei-Produkt gekennzeichnet werden.
- Filets mit Haut können das Qualitätssiegel für Skrei erhalten.
- Die Verpackung muss das Qualitätssiegel für Skrei aufweisen.
- Das endgültige Mindesthaltbarkeitsdatum, die Packnummer des Verpackungsbetriebs und die Skrei-Nummer des Exporteurs müssen gut lesbar auf dem Etikett auf der Verpackung angegeben sein.

Verkauf

Skrei mit Qualitätssiegel darf nur verpackt und gegen Bestellung verkauft werden, und vorgekennzeichneter Skrei darf nicht auf Auktionen verkauft werden.

Überwachung und Strafmaßnahmen

Die Überwachung von Produkten mit dem Qualitätssiegel und die Durchsetzung des Systems wird von einer unabhängigen, externen Zertifizierungsstelle, der „Skrei-Patrouille“ (norw. *Skreipatroljen*) durchgeführt. Die Skrei-Patrouille besteht aus Inspektoren der Verkaufsorganisation der norwegischen Fischer (norw. *Norges Rafisklag*).

Bei einem ernsthaften Verstoß gegen die Anforderungen der Qualitätsnorm oder die Lizenzvereinbarung verliert der Lizenznehmer die Berechtigung zur Nutzung des Qualitätssiegels für einen bestimmten Zeitraum und bei wiederholten Verstößen für den Rest der Saison.



Die Qualitätsnorm NS 9406:16 können Sie hier einsehen:

<http://fischausnorwegen.de/skreiqualität>

Haben Sie Fragen?

Norwegian Seafood Council

Gitte Hannemann Mollan // Country Director Germany

Anna Voglstätter // Project Manager Germany

E-Mail: info@fischausnorwegen.de

Web: fischausnorwegen.de

DAS NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL (NSC)

Mit tausendjähriger Fischereitradition ist Norwegen heute der zweitgrößte Seafood-Exporteur der Welt. Höchste Qualität, strengste Kontrollen und vorbildliche Nachhaltigkeit sind die Säulen des Erfolgs. Das NSC, gegründet 1991 vom Fischereiministerium, hat seitdem die Aufgabe, diese Einzigartigkeit zu vermitteln.

Jährlich führt das NSC eine Vielzahl von Aktivitäten im Bereich Informationsarbeit, Analyse, Marktüberwachung und Marketing durch.

Das NSC hat seinen Hauptsitz in Tromsø, 600 km nördlich des Polarkreises, und Vertretungen in den 12 wichtigsten Seafood-Märkten, darunter Deutschland. Finanziert wird das NSC durch eine gesetzlich geregelte Abgabe der norwegischen Fischereibetriebe.

DAS NORGE HERKUNFTSSIEGEL



Norwegen heißt NORGE. So garantiert dieses Siegel die Herkunft und alle Eigenschaften von Fisch und Meeresfrüchten aus den kristallklaren Gewässern Norwegens.