



Informasjon om kvalitetsmerket skrei

Formålet med dette skrivet er å informere kjøpere av kvalitetsmerket Skrei om sentrale kvalitetskrav til skrei som skal påføres kvalitetsmerket. Det er viktig at kjøpere kjenner til at det er spesielle krav til skrei som er påført kvalitetsmerket, og at alle ledd i verdikjeden må ta ansvar for å sikre kvaliteten helt frem til forbruker.

Hva er kvalitetsmerket skrei?

Kvalitetsmerket Skrei er gytemoden skrei som er utvalgt, behandlet og pakket etter bestemte krav beskrevet i en egen kvalitetsstandard NS 9406:2022. Standardens formål er å bidra til god og stabil kvalitet på fersk skrei og produkter av skrei. Det legges ned ekstra arbeid i å ta vare på kvaliteten på denne fisken. Kun skrei som oppfyller kravene i standarden kan selges med kvalitetsmerket for skrei. Norges sjømatråd er merkevareeier og markedsfører, forvalter og sikrer produktet gjennom en kvalitetsmerkeordning.

Kriterier for kvalitetsmerket skrei

Det er kun gytemoden nordøst arktisk torsk (*Gadus morhua*) som kan merkes med kvalitetsmerket for skrei. Fisken skal være minimum 2 kg sløyd og hodekappet, ikke fóret, villfanget i perioden 1. januar til 30. april i de naturlige gyteområdene for skrei innenfor norsk økonomisk sone. Kvalitetsmerket Skrei skal også;

- være bløgget levende og være godt utblødd – kjøttet skal være hvitt.
- være sløyd med eller uten hode.
- ha glatt og fint nakkekutt, rett buksnitt.
- være rensset for innvoller og uten løst blod.
- være lytefri, med jevn skinnfarge, uten matte flekker fra kontakt med is eller redskapsmerker, uten klemskader eller andre synlige merker.
- være uten synlige parasitter.
- ha kvalitetsreserver for 12 døgns holdbarhet etter pakking. Skal merkes med maksimalt 12 dagers holdbarhet fra pakkedato.

Kvalitetsmerkede filetprodukter av skrei:

- skal produseres av gytemoden skrei som er minimum 2 kg sløyd og hodekappet.
- omfatter følgende ferske produkter; hel filet, loins og tails av Skrei. Loins og tails av Skrei skal veie minimum 125 gram.
- kan være med og uten skinn.
- skal ha hvitt kjøtt, uten blodflekker eller bloduttredelser.
- skal være fast i kjøttet.
- Skal være uten synlige parasitter.

- holdes under 2 grader gjennom hele verdikjeden
- ha kvalitetsreserver for 12 døgns holdbarhet fra fangstdato. Skal merkes med maksimalt 12 dagers holdbarhet fra fangstdato.

Kriterier for pakking (også emballasje og merking)

Det skal være brukt godkjent emballasje for bruk til matvarer. Pakkeanlegget skal være godkjent av Mattilsynet og ha godkjent egenkontrollsystem i samsvar med kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer.

- Pakkeri og/filetanlegg skal ha inngått lisensavtale med Sjømatrådet.
- Hel fisk skal være pakket innen 12 timer etter fangst
- Hel fisk individmerkes med kvalitetsmerket for Skrei. Det er mulig å søke unntak fra dette kravet hos Sjømatrådet
- Hel filet med skinn kan merkes med kvalitetsmerket for Skrei.
- Emballasjen skal være merket med kvalitetsmerket for Skrei
- Siste holdbarhetsdato, pakkeanleggets pakkenummer og eksportørs skreinummer skal fremgå tydelig av etikett på emballasje.

Kontroll og sanksjoner

Kontroll med kvalitetsmerkede produkter og praktisering av ordningen utføres av et uavhengig 3. parts kontrollorgan, Skreipatruljen. Skreipatruljen består av kontrollører fra Norges Råfisklag. Ved vesentlige brudd på kravene i kvalitetsstandarden eller lisensavtalen vil lisenstaker miste retten til å benytte kvalitetsmerket for en periode og ved gjentatte brudd resten av sesongen.

Mer informasjon om kvalitetsmerket skrei er å finne på www.seafood.no