

INFOBLATT

SKREI MIT QUALITÄTSPRÄDIKAT



Ziel dieses Dokuments ist es, die Käufer von Skrei mit Qualitätsprädikat über die wichtigen Qualitätsanforderungen an das Produkt zu informieren. Es ist wichtig, dass die Käufer wissen, dass es spezielle Anforderungen für Skrei gibt, um mit dem Qualitätsetikett gekennzeichnet zu werden, und dass jedes Glied in der Wertschöpfungskette die Qualität des Produkts solange schützen muss, bis es beim Endverbraucher ankommt.

Worum handelt es sich bei Skrei mit Qualitätsprädikat?

Skrei mit Qualitätsprädikat ist ein geschlechtsreifer norwegisch-arktischer Winterkabeljau, der gemäß den spezifischen Anforderungen ausgewählt, verarbeitet und verpackt wurde, die in einer Qualitätsnorm erläutert werden – NS 9406:13 – Skrei (siehe englische Übersetzung der Norm unter en.seafood.no/Marketing/Trademarks-and-labelling/Quality-labelled-Skrei). Die Norm soll dazu beitragen, dass die Qualität von frischem Skrei und frischen Skrei-Filetprodukten stets hochwertig und gleichbleibend ist. Es werden besondere Anstrengungen unternommen, um die Qualität dieses Fisches zu gewährleisten. Nur Skrei, der die Anforderungen der Norm erfüllt, darf als Skrei mit Qualitätsprädikat verkauft werden. Der Norwegian Seafood Council ist Inhaber der Marke und vermarktet das Produkt; außerdem überwacht und schützt er das Produkt mithilfe eines Qualitätskennzeichnungssystems.

Kriterien für Skrei mit Qualitätsprädikat

Nur geschlechtsreifer norwegisch-arktischer Kabeljau (*Gadus morhua*) darf das Skrei-Qualitätsetikett tragen. Der Fisch muss ein Mindestfanggewicht von 3 kg haben, darf nicht gefüttert worden sein und muss in der Zeit vom 1. Januar bis 30. April in den natürlichen Laichgebieten für Skrei in der norwegischen Wirtschaftszone wild gefangen werden.

Skrei mit Qualitätsprädikat muss außerdem folgende Kriterien erfüllen:

- Er muss lebendig ausgeblutet werden, um zu gewährleisten, dass das Fleisch weiß ist.
- Er ist mit oder ohne Kopf auszunehmen.
- Er muss einen glatten und feinen Nackenschnitt und einen geraden Bauchschnitt erhalten.
- Sämtliche Eingeweide und das restliche Blut sind zu entfernen.
- Er muss makellos, mit gleichmäßiger Hautfarbe, ohne irgendwelche durch den Kontakt mit Eis oder Geräten verursachte Flecken und ohne jedwede Quetschungen oder sonstigen sichtbaren Mängel sein.
- Er darf keine sichtbaren Parasiten haben.
- Er muss qualitativ so hochwertig sein, dass nach dem Verpacken eine 12-tägige Haltbarkeit gewährleistet ist.
- Er muss mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 12 Tagen nach dem Verpackungsdatum gekennzeichnet sein.
-

INFOBLATT

Skrei-Filetprodukte mit Qualitätsprädikat:

- Sie müssen aus geschlechtsreifem norwegisch-arktischem Kabeljau mit einem Mindestfanggewicht von 3 kg produziert werden.
- Betrifft die folgenden frischen Produkte: Ganzes Filet, Loins und Tails vom Skrei. Skrei-Loins und -Tails müssen mindestens 200 g wiegen.
- Sie können mit oder ohne Haut sein.
- Sie müssen weißes Fleisch ohne jedwede blutigen Flecken bzw. Druckstellen haben.
- Ihr Fleisch muss fest sein.
- Sie dürfen keine sichtbaren Parasiten haben.
- Sie müssen entlang der gesamten Wertschöpfungskette bei 0° C - 2° C gekühlt werden.
- Sie müssen qualitativ so hochwertig sein, dass nach dem Verpacken eine 12-tägige Haltbarkeit gewährleistet ist. Sie müssen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 12 Tagen nach dem Verpackungsdatum gekennzeichnet sein.

Verpackungskriterien (einschließlich Verpackung und Kennzeichnung)

Für Lebensmittelprodukte dürfen nur zugelassene Verpackungen verwendet werden. Der Verpackungsbetrieb muss von der norwegischen Behörde für Lebensmittelsicherheit genehmigt worden sein und über ein gemäß den *Qualitätsvorschriften für Fisch und Fischprodukte* zugelassenes Überwachungssystem verfügen.

- Die Produktion von Filetprodukten sowie die Kennzeichnung von Skrei mit dem Qualitätsprädikat darf nur in Norwegen erfolgen.
- Der Verpackungsbetrieb muss ein Lizenzabkommen mit dem Norwegian Seafood Council abschließen.
- Der Fisch muss innerhalb von 12 Stunden nach dem Fangen verpackt werden.
- Filet und Filetprodukte müssen innerhalb von 24 Stunden nach dem Fangen verpackt werden.
- Jeder ganze Fisch ist einzeln mit einem Qualitätsetikett zu versehen, um es als Skrei-Produkt zu kennzeichnen.
- Filets mit Haut dürfen das Qualitätsprädikat für Skrei tragen.
- Die Verpackung ist mit dem Qualitätsetikett für Skrei zu kennzeichnen.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Verpackungsnummer des Verpackungsbetriebs sowie die Skrei-Nummer des Exporteurs müssen auf dem Packungsetikett angegeben werden.

Verkauf

Skrei mit Qualitätsprädikat darf nur auf Bestellung verpackt und verkauft werden.

Überwachung und Sanktionen

Die Überwachung von Produkten mit Qualitätsetikett und die Durchsetzung des Systems werden vom Norwegian Seafood Council sowie unabhängigen Dritten/Zertifizierungsstellen durchgeführt.

Im Falle einer schwerwiegenden Verletzung der Anforderungen der Qualitätsnorm bzw. der Lizenzvereinbarung verliert der Lizenznehmer das Recht zur Nutzung des Qualitätsetiketts für einen bestimmten Zeitraum; bei wiederholten Verstößen gilt dies für den Rest der Saison.