

Kvalitetssortering – Fangstskadevurdering

Forslag til veiledning i enkel kvalitetssortering av fisk basert på visuell vurdering av fangsten

Ekstra kvalitet

Tilnærmet lytefri fisk. Ubetydeligheter overses

- Kvalitet til alle anvendelser
- Holder en jevnt høy kvalitet
- Pent utseende, fisk i godt hold, blank i skinnet
- Særlig godt utblødd, hvit nakke, lys buk og lyst fiskekjøtt (tomme blodårer i buk, ikke blod i finner og spord)
- Ikke blodslått på skinnet eller markerte merker etter fiske-redskap og høtt etc
- Fast konsistens (Pre rigor * rigor mortis)
- Ingen sår og klemskader
- Frisk naturlig lukt for arten



Ordinær kvalitet

God kvalitet men mer variable ytre og indre feil/mangler

- Godt utblødd men aksept for noe variasjon
- Lettere blodslått på skinnet
- Noen merker i skinnet etter redskap
- Ikke markert laus/blaut i fiskekjøttet
- Antydning til mindre sår og klemskader
- Frisk, naturlig lukt for arten



Forringet kvalitet

Forringet kvalitet men produserbar vare

- Markerte feil og mangler
- Mindre godt utblødd - tydelig rød i kjøttet
- Middels til kraftig blodslått på skinnet
- Markerte merker etter redskap/transport-skader
- Laus og blaut i fiskekjøttet evt. næringssprengt
- Noe avvikende lukt
- Sjødød fisk bløgges og utsorteres ombord



TELEFON HOVEDNUMMER: 77 66 01 00
TELEFAKS TROMSØ 77 68 69 89 - TELEFAKS VARDØ 77 66 01 95 - TELEFAKS SVOLVÆR 77 66 01 60
TELEFAKS TRONDHEIM 77 66 01 90 - TELEFAKS KRISTIANSUND 77 66 01 80



FOR KYSTENS VERDIER

www.rafisklaget.no