

Merking av klippfisk til/i Brasil: Hva er myndighetskrav og hva er praksis?

Jens Østli, Nofima Marked

jens.ostli@nofima.no

Først en språklig avklaring:



Norge:

Klippfisk er saltet og tørket fisk (?)

Bacalao er en oppskrift med klippfisk som viktigste ingrediens

Spania:

Bacalao er navnet på fiskearten torsk

Bacalao er også navnet på en saltet torsk som er råstoff for mange ulike retter

Portugal

Bacalhau er navnet på fiskearten torsk

Bacalhau er navnet på saltet og tørket torsk

Brasil

Bacalhau er definert i forskriftene(?)

Bacalhau er ikke definert i befolkningen, bacalhau er antagelig en fellesbetegnelse på saltet (og tørket?) fisk

Brasilianske forskrifter



Gjeldende forskrifter har vært ratifisert i drøyt 2 år, men har i praksis vært gjeldende i de siste 6-8 år(?)

Forslag til hovedinnholdet i forskriften ble i sin tid utarbeidet av en komité med flere norske medlemmer

Forskriften inneholder bestemmelser om hvilke fiskeslag som omfattes. Forskriften definerer også minimumskravene til salt- og vanninnhold og hvordan de saltede og saltede og tørkede fiskeprodukter skal benevnes.

Forskriften omfatter følgende fiskeslag:



Atlanterhavstorsk (Bacalhau Cod)	<i>Gadus morhua</i>
Stillehavstorsk (Bacalhau Pacifico)	<i>Gadus macrocephalus</i>
Sei (Saithe)	<i>Pollachius virens</i>
Kvitlange (Ling)	<i>Molva molva</i>
Blålange (Ling)	<i>Molva dypterygia</i>
Brosme (Zarbo)	<i>Brosmius brosme</i>
Grønlandstorsk	<i>Gadus ogac</i>
Hyse	<i>Gadus aeglefinus</i>
Bustebrosme	<i>Phycis blennoides</i>
Polartorsk	<i>Boreogadus saida</i>

Tekniske krav



Forskriften skiller mellom fisk som er saltet (*salgado*) og fisk som først er saltet og så tørket (*seco*)

Saltfisk (peixe salgado)

skal være fullsaltet, dvs at den skal ha et saltinnhold (NaCl) på minimum 12 %. Fuktigheten skal ikke overstige 55 %

Klippfisk (peixe salgado seco)

Hvis saltfisken er tørket, skal fuktigheten ikke overstige 45 % (egentlig 40 % med et slingringsmonn på 5 %)

Forskriften regulerer også en rekke andre forhold, for eksempel:

- Utseende, farge, lukt, smak, tekstur og konsistens skal være naturlig for arten
- Fisken skal ikke inneholde synlige parasitter
- All fisk skal pakkes i forsvarlig (*adeguado*) emballasje
- Lagring (helt fram til salg) skal skje ved maks 5 °C
- Prøvetaking

Saltfisk

produsert av de tre nevnte torskearter skal kalles ”*Bacalhau salgado*”. I tillegg skal det latinske navnet på arten komme tydelig fram på etiketten.

Bacalhau salgado, Gadus morhua

Andre arter benevnes etter følgende mal:

Peixe tipo + art + Bacalhau salgado.

Peixe Tipo Saithe Bacalhau salgado (SEI)

Peixe Tipo Zarbo Bacalhau salgado (BROSME)

Klippfisk

produsert av de tre nevnte torskearter skal kalles ”*Bacalhau salgado seco*”. I tillegg skal det latinske navnet på arten komme tydelig fram på etiketten.

Bacalhau salgado seco, Gadus morhua

Andre artene benevnes etter følgende mal:

Peixe tipo +art + bacalhau salgado seco.

Peixe Tipo Saithe Bacalhau salgado seco (SEI)

Peixe tipo Zarbo Bacalhau salgado seco (BROSME)

Eksportørene skal også merke emballasjen med:

- Produsentnavn
- Brasiliansk godkjenningsnummer
- Fabrikasjonsdato
- Lotnummer
- Fuktighetsinnhold
- Produktinnhold
- Holdbarhetsdato
- Lagringskrav
- Opprinnelsesland

VRAKING

Til Brasil vrakes fisk i handelsklassene

Imperial (nesten lytefri)

Universal (god kvalitet men noen flere feil aksepteres)

I utgangspunktet skal det kun eksporteres *Imperial*, men for torsk tillates inntil 20 % *Universal*. For sei aksepteres inntil 30 % *Universal*. Handelsklassene skal pakkes i separat emballasje og merkes tilsvarende.

Saltfisk eller klippfisk?

Fuktighetsgrenser i norsk klippfisk:

7/8: ca 45 %

Skipningstørr: ca 43 %

Lagertørr: ca 39 %

Torsk tørkes ofte til 7/8.

Men er 7/8 = "*Bacalhau salgado seco*"?

Sei tørkes gjerne mer, ned til lagertørr. Dette kan man sannsynligvis benevne "*Peixe tipo Saithe Bacalhau salgado seco*"

I den norske statistikken registreres partiene som eksporteres til Brasil som klippfisk

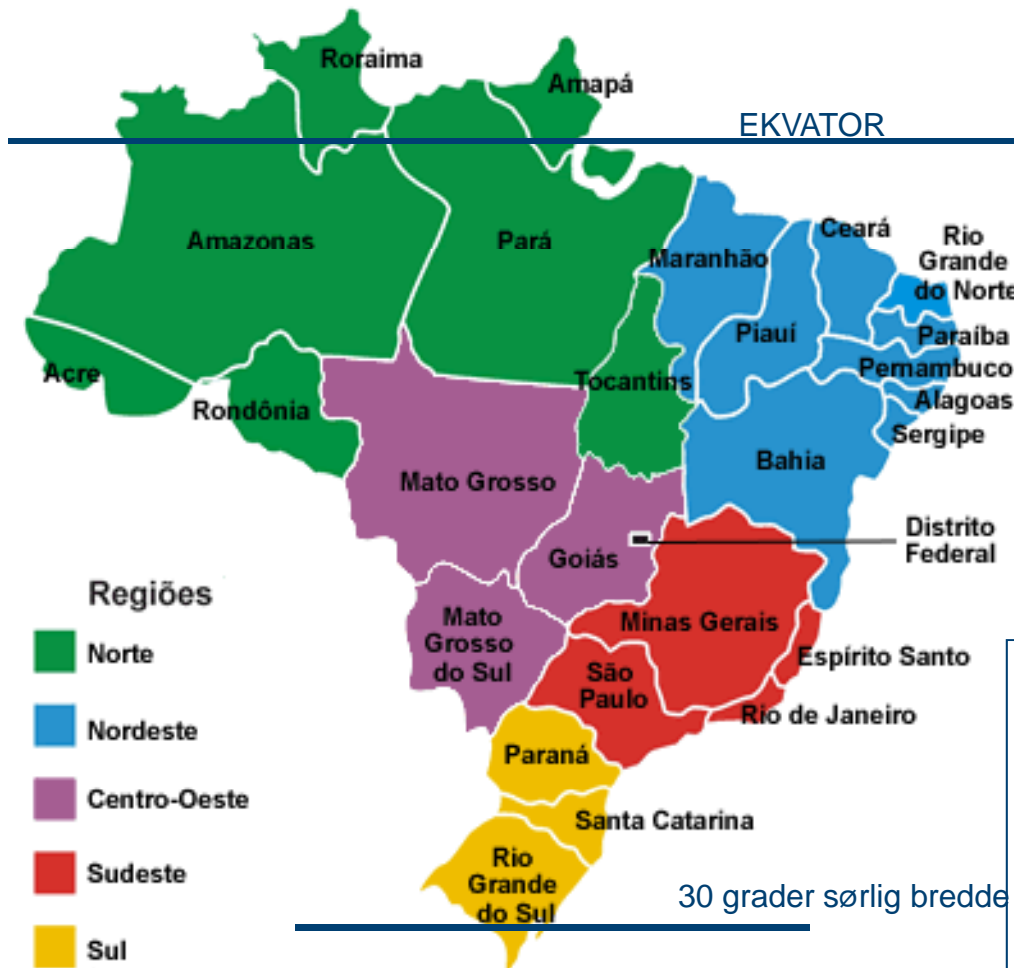
De aller fleste norske partier skipes til Brasil som "*salgado*". Dette er angitt i skipningsdokumentene.

Hvis skipningspapirene er grunnlaget for registrering av import til Brasil, så burde Brasil importere saltfisk

Det er svært sjelden at du som brasiliansk forbruker blir tilbudt saltfisk, dvs "*bacalhau salgado*" eller "*peixe salgado*"

La oss derfor se litt på virkeligheten

BRASIL



Verdens 5. største land i areal
(26 ganger større enn Norge)
Ca 4000 km nord-sør
Ca 4000 km øst-vest
Ca 200 millioner mennesker

Bacalhau i Brasil (kjært barn har mange navn)



Latinsk navn	Norsk navn	Brasilianske navn			
<i>Gadus morhua</i>	Torsk	Porto	Cod	Noruega	Legitimo
<i>Gadus macrocephalus</i>	Stillehavtorsk	Porto	Cod	Noruega	Legitimo
<i>Pollachius virens</i>	Sei	Saithe			Illegitimo
<i>Molva spp.</i>	Lange	Ling	Linguinho		
<i>Brosmius brosme</i>	Brosme	Zarbo			
<i>Bagre spp.</i>	Malle	Bagre	bacalhau	Mulato velho	
<i>Pogonias cromis</i>	Saltvannsfisk	Miraguaia	bacalhau		
<i>Colossoma macropomum</i>	Brakkvannsfisk	Tambaqui	bacalhau		
<i>Arapaima gigas</i>	Ferskvannsfisk	Pirarucu	bacalhau		
??	Ferskvannsfisk	Baiacú	bacalhau	Bacalhau Brasileiro	
<i>Merluccius spp</i>	Merlussa(?)		bacalhau		
??	Hai	Cação	bacalhau		



Salt-/klippfiskseminar, Tromsø 27. oktober 2010









Salt-/klippfiskseminar, Tromsø 27. oktober 2010





Salt-/klippfiskseminar, Tromsø 27. oktober 2010



Salt-/klippfiskseminar, Tromsø 27. oktober 2010



Salt-/klippfiskseminar, Tromsø 27. oktober 2010



Salt-/klippfiskseminar, Tromsø 27. oktober 2010



Salt-/klippfiskseminar, Tromsø 27. oktober 2010



BACALH SAIT GNEL kg

Data: 31.03.08 Validade: 14.04.08
 Peso (L) 0,698kg LTara 0,010kg R\$/kg: 16,39



2 236759 006989

TOTAL R\$
11,44

Exportador: Peter Skarbovig AS, GØDE AALESTUND-NORDEGA
 Fornecedor: Sendas S/A Rua: Floriano, 286 bloco 1 e bloco 2
 25, Parque José Bonifácio, Cep: 25565-330, São João de Meriti RJ - B
 ras II, CNPJ: 31.511.548/0048-80. Manipulador: Sendas Distri
 buidora S/A CNPJ: 006057223/007691E: 77672699. End: Av. N. Sr.ª de
 Copacabana 1017 Copacabana RJ. Composição: Peixe, sal, pele, esp
 inhas e barbatanas. Manter em local seco e arejado.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 80 g / (0 1/3 Prato(s) fundo)

Quantidade por porção

			%VD(*)
Valor Energético	128 kcal	538 kJ	6%
Carboidratos		0,0 g	0%
Proteínas		32 g	43%
Gorduras Totais		0,0 g	0%
Gorduras Saturadas		0,0 g	0%
Gorduras Trans		0,0 g	**
Fibra Alimentar		0,0 g	0%
Sódio		1908 mg	79%

* Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 ** VD não estabelecido.





OPPSUMMERING



Det brasilianske regelverket er mer strikst enn det norske når det gjelder definisjon av klippfisk. Konsekvensen har blitt at Norge eksporterer brorparten av sin klippfisk som "salgado"

Utsalgsstedene i Brasil har svært ulik praksis når det gjelder produktmerking. Svært få (om noen) følger det offentlige regelverket. Kjøling er omtrent fraværende. Kunnskapene hos de butikkansatte er også svake

Begrepet bacalhau i Brasil er mangslungent. De fleste "skjønner" at det er bacalhau når de ser det.

På tross av mangelen på faktakunnskaper kjøper og spiser brasilianerne mer klippfisk enn på lenge.

Kommer "alaska pollock" på lista over godkjente arter?