

TØRRFISK FRA LOFOTEN - STATUS

SØRVÅGEN 23.05.2014

RUNE S. STOKVOLD

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 425/2014

of 22 April 2014

entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications (Tørrfisk fra Lofoten (PGI))

THE EUROPEAN COMMISSION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union,

Having regard to Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs⁽¹⁾, and in particular Article 52(2) thereof,

Whereas:

- (1) Pursuant to Article 50(2)(a) of Regulation (EU) No 1151/2012, the application to register the name 'Tørrfisk fra Lofoten' submitted by the Norwegian producer group 'Tørrfisk fra Lofoten AS' was published in the *Official Journal of the European Union*⁽²⁾.
- (2) As no statement of opposition under Article 51 of Regulation (EU) No 1151/2012 has been received by the Commission, the name 'Tørrfisk fra Lofoten' should therefore be entered in the register,

HAS ADOPTED THIS REGULATION:

Article 1

The name contained in the Annex to this Regulation is hereby entered in the register.

*Article 2*This Regulation shall enter into force on the twentieth day following that of its publication in the *Official Journal of the European Union*.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Brussels, 22 April 2014.

*For the Commission,
On behalf of the President,
Dacian CIOLOS
Member of the Commission*

[Home](#)[The CAP](#)[Policy areas](#)[Direct support](#)[Market measures](#)[Rural development](#)[Agriculture and environment](#)[Bioenergy](#)[Climate change](#)[Organic farming](#)[Quality policy](#)[Biotechnology](#)[Promotional measures](#)[Forest resources](#)[State aid](#)[Research and innovation](#)[Food and feed safety](#)[Animal health and welfare](#)[Plant health](#)[Market sectors](#)[External relations](#)[CAP funding](#)[Analysis](#)[Media](#)[Services](#)[Tool Box](#)[Archive](#)[About us](#)[Have your say](#)[Quality policy](#)

Geographical indications and traditional specialities

Three EU schemes known as PDO (protected designation of origin), PGI (protected geographical indication) and TSG (traditional speciality guaranteed) promote and protect names of quality agricultural products and foodstuffs.

The following EU schemes encourage diverse agricultural production, protect product names from misuse and imitation and help consumers by giving them information concerning the specific character of the products:



- **Protected Designation of Origin - PDO:** covers agricultural products and foodstuffs which are produced, processed and prepared in a given geographical area using recognised know-how.
- **Protected Geographical Indication - PGI:** covers agricultural products and foodstuffs closely linked to the geographical area. At least one of the stages of production, processing or preparation takes place in the area.
- **Traditional Speciality Guaranteed - TSG:** highlights traditional character, either in the composition or means of production

IN THIS CHAPTER

[Introduction](#)[PDO-PGI-TSG](#)[Legislation](#)[Logos](#)[Intellectual property](#)[Local farming and direct sales](#)[Island farming](#)[Certification schemes](#)[Outermost regions](#)[Policy development](#)[Reports and studies](#)[Documents and links](#)

RELATED INFO

[International agreements on GI protection](#)[Help us improve this website](#)

Did you find what you want?

Yes No

What were you looking for?

Tørrfisk fra Lofoten får EU-beskyttelse

Første norske søknad om Beskyttet betegnelse er nå godkjent i EU. Tørrfisk fra Lofoten har i april 2014 fått Beskyttet betegnelse i EU, og får dermed status som del av den europeiske mateliten.

Å få status som beskyttet betegnelse betyr at produktnavnet Tørrfisk fra Lofoten er hjemlet i den offentlige merkeordningen. Beskyttet betegnelse er det sterkeste juridiske vernet en merkevare kan få. Tørrfisk fra Lofoten oppnådde status som en beskyttet geografisk betegnelse i Norge i 2007 på grunn av den åpenbare sammenhengen mellom klima og produkt. Dette er også viktig for produsentene selv, som eksporterer mesteparten av sin produksjon.

Om lag 1000 andre matprodukter i Europa har en slik beskyttelse godkjent av EU idag. Andre kjente europeiske merkevarer som har fått en slik beskyttelse er blant annet Parmaskinke, Roquefort og Scottish Farmed Salmon.

Matkultur og historie

Tørrfisken har vært en viktig handelsvare i Norge i over tusen år. For mange er fisken som henger på hjell selve symbolet på Lofoten. Tørrfisk fra Lofoten henges under åpen himmel, og kvaliteten på årets produksjon bestemmes av tørke- og hengetid, temperatur, luftfuktighet og vind. Naturkreftene spiller med andre ord en avgjørende rolle for kvaliteten på tørrfisken. Kunnskap om sortering av tørrfisken etter kvalitet er også svært viktig for et godt sluttprodukt.

Tørrfisk fra Lofoten var Norges aller første eksportprodukt, og har en særstilling i norsk matkultur. Tørrfisk fra Lofoten er blant de norske matproduktene som er mest kjent utover landegrensene, og særlig i Italia står den norske tørrfisken sterkt.

Vil eksportere mer norsk mat

Landbruks- og matminister Sylvi Listhaug og fiskeri- og kystminister Elisabeth Aspaker vil at Norge skal eksportere mer norsk mat.

- EUs godkjenning av tørrfisk fra Lofoten som beskyttet betegnelse kan ha betydning på sikt for videre eksport av norske produkter og av norsk matkultur, sier landbruks- og matminister Sylvi Listhaug.

- Vi produserer mange matvarer av høy kvalitet i Norge, og vi har potensiale til å lykkes internasjonalt. Vi må tenke mer offensivt og se på mulighetene for eksport for flere produkter, sier Listhaug.

- At tørrfisk fra Lofoten har fått beskyttelse betegnelse i EU er svært gledelig, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

- Ikke minst gir dette tørrfisk fra Lofoten et viktig vern mot kopiering og etterligning i et stort og viktig tørrfiskmarked. Merkeordningen er også en garanti for at forbrukeren faktisk får det produktet som det utgir seg for å være, sier Aspaker.

Beskyttet betegnelse

Merkeordningen Beskyttede betegnelser blir forvaltet av KSL Matmerk i samarbeid med Mattilsynet.

- [Mer om Beskyttet betegnelse til tørrfisk fra Lofoten hos Matmerk](#)
- [Mer om Beskyttet betegnelse til tørrfisk fra Lofoten i nyhetsbrev fra europa.eu](#)



HISTORISK HANDELSVARE: I 1000 år har tørrfisk vært en viktig norsk handelsvare. Her fra Ballstad i Lofoten.

FOTO: JOHN I BERG

Tørrfisken har fått champagne-status

Tørrfisken fra Lofoten rykket i dag opp i den eksklusive europeiske matligaen sammen med fransk champagne og italiensk parmaskinke.

© Publisert 29.04.2014, kl. 20:06 © Oppdatert 29.04.2014, kl. 20:14



Tørrfisk fra Lofoten er det aller første norske eksportproduktet som får status som Protected Geographical Indication (PGI) i EU. Søknaden om det juridiske vernet har blitt behandlet i rekordfart i EU-kommisjonen. [Etter tre måneders høringsfrist i EU kom den endelige godkjenningen på plass i Brussel i dag.](#)

– Helt fantastisk. Dette er en milepæl både for Norge og et gjennombrudd for tørrfisken. Tørrfisk fra Lofoten er det

“ Finally, for Norway, «Tørrfisk fra Lofoten» (PGI), naturally dried Atlantic cod from the Lofoten and Vesterålen islands, a tradition in the area that dates back to early 12th century. «Tørrfisk fra Lofoten»

AV



Journalist
Susanne Lysvold
@susanne_ly

FAKTA



“ Finally, for Norway, «Tørrfisk fra Lofoten» (PGI), naturally dried Atlantic cod from the Lofoten and Vesterålen islands, a tradition in the area that dates back to early 12th century. «Tørrfisk fra Lofoten» is the first Norwegian quality food product registered in the EU – and the 17th non-EU product to be registered. The denominations will be added to the list of more than 1,200 products already protected. For more information: see webpages on quality products and DOOR database of protected products.



- ARBEIDET STARTET I 2002/2003
- BESKYTTET GEOGRAFISK
BETEGNELSE - 2007
- PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION - 2014
- TTT - TINGTAR TID
- HVA GJØR VI NÅ?

HVEM KAN BRUKE DETTE?

- 14 BEDRIFTER I LOFOTEN STÅR BAK SAMMENSLUTNINGEN
- DET ER KUN DISSE SOM HAR RETT TIL Å BRUKE DETTE

EIERNE

- ROLF JENTOFT AS
- STEINFJORDEN SJØMAT AS
- AS GLEA
- LOFOTEN FISK AS
- BRØDRENE BERG AS
- PRESTHOLMEN BIPRODUKTER AS
- NERGÅRD MOSKENES AS
- RØST SJØMAT AS
- LOFOTEN KLIPPFISK AS
- L. BERG SØNNER AS
- H. SVERDRUP AS
- BR. ARNTZEN AS
- NIC HAUG AS
- JOHN GREGER AS



VEIEN VIDERE

- HVORDAN KAN VI DRA NYTTE AV DETTE?
- HVILKE PRODUKTER SKAL VI BRUKE?
- HVOR SKAL VI SELGE DETTE PÅ EN MÅTE SOM SIKRER OSS MER VERDISKAPNING I LOFOTEN?
- HVEM SKAL GJØRE JOBBEN?



1835312-0

CBLL
17

BACALAO
ISLANDIA

Riccardo

VADHORN
SEAFOOD

LOFOTEN FISK

FOR EXTREME CONDITIONS
HH
WELLY NARVEST



201013
Glas 10 to 27
23-09-11
CARM.

- VI HAR IKKE STRATEGIEN KLAR FOR HVORDAN VI TAR DETTE VIDERE
- VI SKAL HA EN PROSESS I SELSKAPET HVOR VI BESTEMMER OSS FOR HVA VI SKAL GJØRE OG HVORDAN VI GÅR FREM

- VI HAR FÅTT ET VERKTØY SOM VI KAN BRUKE
- VI KAN TA KONTROLL OVER PRODUKTET FREM TIL FORBRUKER
- PGI PÅ PRODUKTET FRA OSS OG UT TIL SLUTTBRUKER
- DA HAR VI MULIGHET TIL Å TA UT EKSTRA PRIS FOR ET GARANTERT PRODUKT

- FOR EN MARKEDSFØRER ER
BESKYTTTEDE BETEGNELSER GULL
VERDT
- NOEN EKSEMPLER



23 trésors gastronomiques norvégiens



Matmerk.





Tørrfisk
Lofoten

NORGE

LES LOFOTEN FISHMENT UN ARCHIPEL DE LA RÉGION DU
POLAIRE. LE PAYSAN LÉGER DES LOFOTEN EST TRADITIONNEL
GAR D'UN MÉTIER PEU CONNU, LE SÈCHAGE DU POISSON.
MÊME LE SÈCHAGE DE LA PRODUCTION DE LA MER.

Dans les Lofoten, on sèche la morue et le saumon. L'important de longues migrations entre la mer et le long de la côte norvégienne.

La température à la période où un saumon produit dépend à la fois du temps, de l'air et de la température, de l'hygiène et de...



OPPSKRIFTER MED

Tørrfisk



fra Lofoten

Glea

TRADISJONSFISK
SIDEN 1936



I SAMARBEID MED

Godfisk!

www.godfisk.no
Norges sjomatråd



OPPSKRIFTER MED

Lutefisk



Sra Røst

Glea

TRADISJONSFISK
SIDEN 1936



I SAMARBEID MED

Godfisk!

www.godfisk.no
Norges sjomatråd





Norway



LOFOTEN IS AN ARCHIPELAGO IN THE COUNTY OF NORDLAND, NORTH OF THE ARCTIC CIRCLE. TØRRFISK FROM LOFOTEN IS HUNG AND DRIED IN THE OPEN AIR, AND THE DRYING CONDITIONS COMBINED WITH THE QUALITY OF THE RAW MATERIALS HELP DETERMINE THE FLAVOUR OF THE SEASON'S PRODUCTION.

Tørrfisk from Lofoten is made from cod and skrei. Skrei is a cod variety that migrates long distances between its feeding areas in the Barents Sea and spawning grounds along the Norwegian coast.

The temperature when the fish is hung has an impact on the final product. The quality of the product is determined by drying and hanging time, temperature, humidity and wind



Tørrfisk (stockfish) from Lofoten



EN LITEN UTFORDRING

HVORDAN SKAL VI SELGE PRODUKTET I
FREMTIDEN?







Tørrfisk
fra
Lofoten

Glen



Tørrfisk
fra
Lofoten

Glen





KAN VI BLI BEDRE?

- JEG TROR VI MÅ TA INN OVER OSS AT VI HAR IKKE VÆRT SPESIELT GOD PÅ Å UTVIKLE OSS I TØRRFISKNÆRINGEN
- MEN VI HAR FANTASTISKE MULIGHETER
- VI HAR VERDENS BESTE PRODUKT
- VI HAR VERDENS BESTE HISTORIE Å FORTELLE

LA OSS VÆRE MER
STOLT OVER HVA
VI HAR

LYKKE TIL MED ÅRETS
SESONG.

TAKK FOR MEG!

