

SAMRÆMING FERSKFISKMATS Í AÐILDARLÖNDUM
EFNAHAGSBANDALAGS EVRÓPU

Nýlega hélt Evrópusamband tæknimenntaðra manna í fiskiðnaði (European Fish Technologists, EFT) fund í IJmuiden í Hollandi um samræmingu og stöðlun á aðferðum, sem notaðar eru til mats og gæðaflokkunar á ferskum fiski. Það hefur verið vaxandi áhugi á slíku samræmdu matskerfi undanfarin ár sérstaklega að hálfu Efnahagsbandalagslandanna. Með inngöngu Noregs, Danmerkur og Bretlands hefur nauðsyn samræmingar á fiskmati vaxið mjög. Það eru þegar til reglugerðir um ferskfiskmat gefnar út af EBE, sem þó hafa ekki enn náð almennri viðurkenningu af öllum meðlimalöndunum, enda óþarflega flókið kerfi og að sumu leyti gallað.

Á þessum fundi voru mættir fulltrúar frá rannsóknastofnunum í Hollandi, Belgíu, Frakklandi, V-Þýzkalandi, Danmörku, Noregi og Bretlandi, en þessi lönd eru öll meðlimir eða verðandi meðlimir EBE, og svo var Íslandi auk þess boðin þátttaka, þar sem íslensk fiskiskip landa árlega miklu magni af ferskum fiski í Efnahagsbandalagslöndunum.

Aðferðir þær, sem notaðar hafa verið í hinum ýmsu löndum til þess að dæma um gæði og ferskleika fisks eru nokkuð frábrugðnar, en hafa þó ýmis atriði sameiginleg. Aðaláherzlan hefur verið lögð á það að finna þau atriði í útliti og eiginleikum fisksins, sem að flestra dómi gæfu bezta vísbendingu um ferskleika fisksins eða geymslutíma í ís. Á fundinum í IJmuiden virtist það samdóma álit, að sjónmat þ.e. heildarútlit fisksins væri sú aðferð, sem líklegust væri til þess að verða notuð af fiskmatsmönnum, en bent var á nauðsyn þess að sömu atriði væru ætíð lögð til grundvallar og vægi þeirra samræmt. Einnig voru allir sammála um, að nákvæmari ferskleikaflokkun fengist með því að flokka fiskinn með lyktarmati (lykt úr tálknum). Þessi aðferð, sem er í eðli sínu rannsóknastofuaðferð með samhæfðum hópi fólks, yrði þó aðeins beitt til að skera úr um skiptingu milli gæðaflokka, þ.e. þegar sjónmatið væri á einhvern hátt vafasamt. Hins vegar þyrftu allir fiskmatsmenn að hafa nokkra þjálfun í lyktarmati og geta beitt því þegar með þyrfti.

Skal nú lýst nánar drögum að þessum tveim flokkunaraðferðum eins og þau voru samþykkt á áður nefndum fundi.

Sjónmat á bolfiski

Gæðaflokkur	Roð	Augu	Tálkn	Hold
E ("extra" gott)	Litur bjartur gljáandi, ekkert slím, engar yfirborðsskemmdir	Kúpt og skær	Lífrauð og slímlaus	Stinnt, engin afbrigðilegur litur
A	Gljáandi, slím gegnsætt, litur má vera daufari vegna íss	Skær	Litur daufari eða dekkri, lítið slím og gegnsætt	Aðeins lausara í sér, ljóst og fallett, en ekki lengur bláleitt, fjaðrandi
B	Mjólkurlitað slím, en ekki gulleitt, litur daufur og gljáalaus	Innhverf, mött eða mjólkur- lituð	Litur daufur, mjólkurleitt slím	Má vera laust í sér, ekki þó sundurlaust daufur litur og vaxkenndur, ennþá fjaðrandi
C	Gulleitt eða með öðrum afbrigðilegum lit, ógegnsætt slím	Sokkin, ógegnsæ	Brúnleit, slímug, slím gulleitt eða brúnleitt	Los í holdi, deiglitað og laust við fjöðrun

Lyktarmat

Gæðaflokkur	Einkunn	Lyktareinkenni
E	10	Sterk sjávar- eða þanglykt og engin önnur lyktareinkenni.
	9	Sjávarlykt eða þanglykt en daufari, skelfisklykt.
A	8	Lítil lykt, e.t.v. dauf sjávarlykt en ekki sérkennandi.
	7	Fiskilykt, vottur af geymslulykt, örlítill myglulykt, mjólkurlykt, dauf piparlykt.
B	6	Geymslulykt, lykt af legnum fiski, rúgbrauðslykt, maltlykt, myglulykt.
	5	Vottur af súrmjólkurlykt, stundum lýsislykt, dauf lykt af góðum signum fiski.
C	4	Súr lykt, byrjandi stækja (ammóníak), vottur af "táfýlu", súr-sæt lykt (skemmdir ávextir). Þessi lyktareinkenni ber að dæma í C flokk, en e.t.v. ekki í úrkast.
	3	Vaxandi skemmdarlykt, súr, stækja, rotnun, brennisteinsfýla
	2 1	o.s.frv. Þessi lyktareinkenni benda öll til þess, að fiskinn skuli dæma í úrkast og algerlega óhæfan til manneldis.

Þessar töflur eru settar saman með því að þýða ensku heitin á lyktar- og útlitseinkenum bæði úr brezkum leiðbeiningum og leiðbeiningum frá EBE og að nokkru eftir töflu, sem notuð hefur verið á Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins til lyktarprófunar á ferskum fiski.

Það er líklegt að þessar töflur þurfi að lagfæra, sérstaklega finna betri lýsingarorð til að henta hverjum ferskfiskflokki. Það væri mjög æskilegt og næstum því nauðsynlegt að hafa um það samvinnu við reynda fiskmatsmenn.

Ferskfiskmat á fiski, sem landað er til vinnslu hérlendis byggist á nokkuð öðrum grundvallaratriðum vegna okkar sérstöku aðstæðna. Mestur hluti bolfisks, sem landað er á Íslandi er ferskur, jafnvel þó að hann sé dauðblóðgaður, ranglega goggaður, stunginn, illa marinn eða ekki eins gott hráefni til frystingar eða annarrar verkunar vegna slæmrar meðferðar. Þess háttar skemmdir voru nokkur ræddar á fundinum og um nauðsyn þess að skilgreina útlitsgalla og mengunargalla á fiski, sem augljóslega verðfella fiskinn á þess að vera beinlínis háðir ferskleika. Ekki var þó gerð nein samþykkt þar að lútandi í þetta sinn.

Það var eftirtektarvert á áður nefndum fundi hvað fundarmenn, sem þó voru allir meira eða minna tæknimenntaðir voru daufrúaðir á að nokkur "vísindaleg" mæling eða efnagreining muni á næstunni ryðja sér til rúms í fiskmati, þó að þær geti auðvitað verið ágætari og nauðsynlegar til hliðsjónar. En einmitt þess vegna væri mjög mikilvægt að gera skynmatið eins staðlað og samræmt og unnt er.

Það má telja sennilegt, að þessar tillögur, sem hér hefur verið gerð nokkur grein fyrir náí, fram að ganga í Efnahagsbandalagslöndunum án stórvægilegra breytinga, þó að það taki ennþá nokkurn tíma.

Það virðist ekki útilokað, að EBE löndin muni óska eftir að fiskur, sem seldur er verkaður til þeirra, væri metinn ferskur eftir þeirra kröfum um gæði. Auk þess er líklegt, að landanir á "togarafiski" bæði hérlendis og í V-Evrópu muni stóraukast með tilkomu hinna mörgu nýju skuttogara. Það hlýtur því að verða mjög nauðsynlegt fyrir íslenzka sjómenn að kynna þeim reglum, sem þeirra ferskfiskur verður dæmdur eftir og gæðaflokkaður, í höfnum Vestur Evrópu

Björn Dagbjartsson.