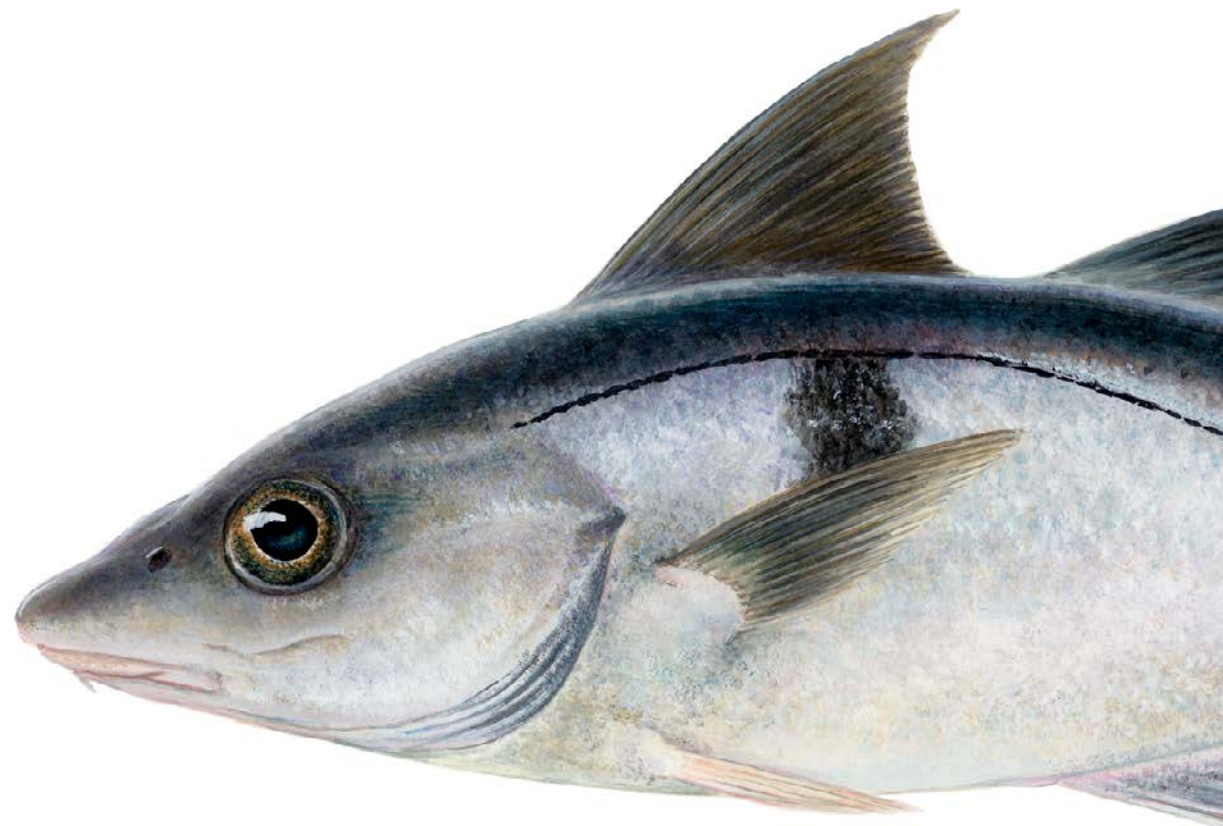
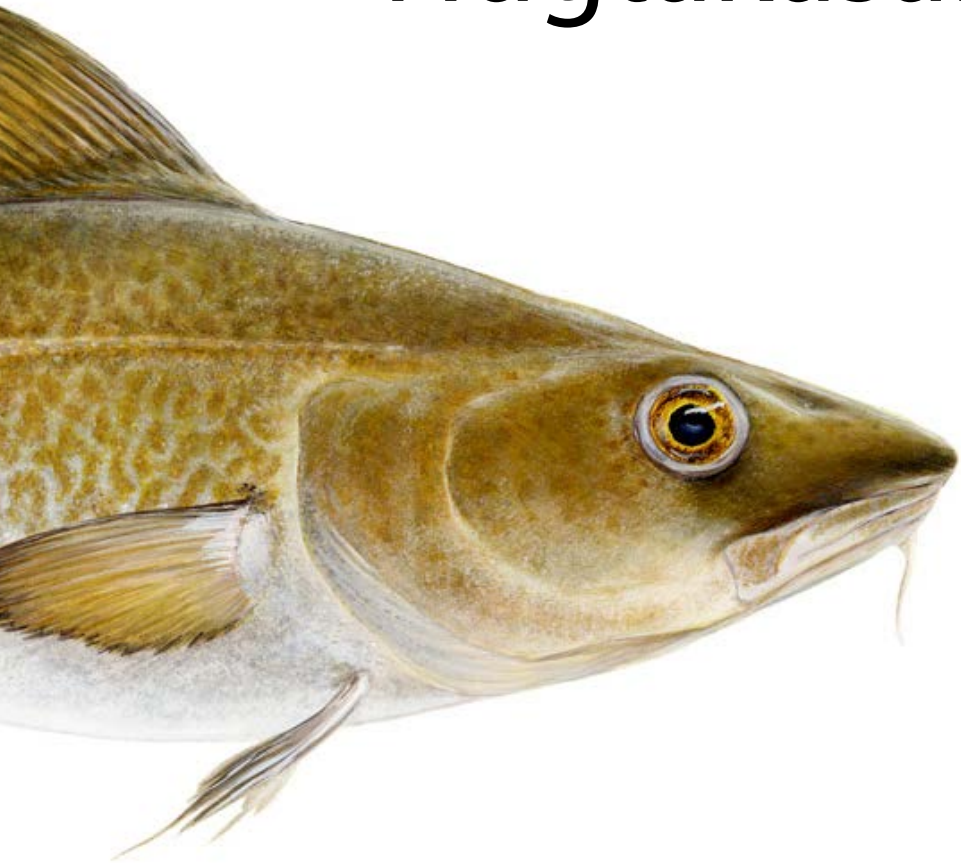


Hugtakasafn Fiskiðnaðarins*



Páll Gunnar Pálsson
Kristín Óskarsdóttir





Inngangur

Markmið þessa safns er að taka saman hugtök í fiskiðnaðinum og skýra merkingu þeirra með orðum og myndum, ef hægt er. Þetta er gert í tengslum við verkefnið “Aukið verðmæti gagna” hér innan Matís sem er í samstarfi við SFS, Tollinn, Hagstofu, Icelandic og Íslenskum sjávarafurðum.



Það er fátt mikilvægara í samskiptum um mikil verðmæti en að skilningur á orðum og hugtökum sé sá hinn sami og því er brýnt að samræma merkingu þeirra. Í *Tollskránni* má finna yfir 100 hugtök, sum torskilin og önnur ekki notuð í réttu samhengi. Ítrekað kemur fram misskilningur í flokkun og vörulýsingum vegna þessa.



Hugtakasafnið getur því tvímælalaust gagnast í reglugerðar- og lagasmíðum hins opinbera, einnig getur það gert samskipti milli viðskiptaaðila markvissari. Það er mikilvægt fyrir starfsfólk í þessum vettvangi að geta leitað í hugtakasafn af þessum toga til stuðnings.



Ef það eru einhverjar athugunarsemdir vinsamlegast hafið samband við:

Páll Gunnar Pálsson, pallp@matís.is



1. VARÐVEISLUAÐFERÐ - ÞAÐ ER SÚ VINNSLULEIÐ OG GEYMSLUAÐFERÐ SEM NOTUÐ ER TIL AÐ VARÐVEITA EÐA VIÐHALDA GÆÐUM VÖRUNNAR

Frysting - Frosið (e. Frozen)

Afurðin er fryst og geymd í frysti. Miða á við að lágmark hitastig fari ekki yfir -18°C í geymslu eða í flutningi.

Kæling - Kælt / Ferskur - Ferskt (e. Chilled, fresh)

Afurðir eru varðveittar með kælingu. Hitastigi er haldið á milli $0 - 4^{\circ}\text{C}$ í flutningi og geymslu. Í þessu samhengi hefur hugtakið ferskur verið mikið notað, en eðlilegra er að tala um kældar afurðir. Umbúðir og pökkun getur verið með ýmsum hætti.

Saltað (e. Salted)

Afurðir verkaðar með salti þannig að vatnsvirkni (a_w) er undir 0,8. Það eitt og sér dugir þó ekki til þess að varðveita afurðina svo miðað er við að þessar vörur séu geymdar í kæli ($0 - 4^{\circ}\text{C}$).

Þurrkað (e. Dried)

Afurðir sem eru þurrkaðar það mikið að vatnsvirkni (a_w) er um 0,6 og geta afurðirnar þar af leiðandi varðveist við umhverfishita.

Niðursoðið (e. Canned)

Afurð sem er soðin í loftþéttum (neytenda-)umbúðum (dósum, gleri, plasti). Suðan getur verið mismikil en miðað er við að eftir suðu geti afurðin varðveist við umhverfishita.

Niðurlagt

Afurð sem er rotvarin og/eða gerilsneydd í loftþéttum (neytenda-)umbúðum (dósum, gleri, plasti). Þarf að geymast í kæli ($0 - 4^{\circ}\text{C}$).

Pæklað (í saltlegi) (e. Brine)

Afurð sem er höfð í saltlegi, einnig geta verið rotvarnarefni til staðar auk annarra viðbótarefna svo sem sykurlög og krydd. Þarf að geymast í kæli ($0 - 4^{\circ}\text{C}$).

Rotvarið (e. Preserved)

Hér er til dæmis um meltu að ræða sem er rotvarin með sýru og þarfnast ekki sérstakrar kælingar.



2. *HEILL FISKUR* - LÝSINGAR FYRIR HEILAN FISK, MEÐ HAUS EÐA ÁN, SLÆGÐAN OG ÓSLÆGÐAN

Óslægður fiskur (e. Round head on, whole fish un-gutted eða whole round)

Heill fiskur með haus og innyflum, getur verið blóðgaður eða ekki.

Slægður fiskur með haus (e. Round, dressed, head on, gutted whole fish, head on cutted)

Heill fiskur með haus, sem búið er að slægja þ.e. fjarlægja öll innyfli.

Hauslaus með klumbu (e. Round, dressed, head off with collar bone / gutted whole fish)

Heill hauseður fiskur, þar sem klumban og eyruggi er látin fylgja bol og öll innyfli hafa verið fjarlægð.

Hauslaus án klumbu (e. Round, dressed, head off without collar bone / gutted whole fish)

Heill hauseður fiskur, þar sem klumban er látin fylgja haus og öll innyfli hafa verið fjarlægð.

3. FLÖK OG FLAKAFURÐIR - FLAKAAFURÐIR AF ÝMSUM TOGA FRÁ HEILUM ÓSNYRTUM FLÖKUM YFIR Í AFSKURÐ OG MARNING, ROÐ OG BEIN ERU SKILGREIND Í NÆSTA KAFLA

Heil flök (e. Whole fillets)

Flök sem ekki hafa verið skorin í bita, bæði ósnyrt eða snyrt flök.



Flakabitar (e. Fillet portions)

Flök margra tegunda er hægt að skera í óskilgreinda og óflokkaða bita. Getur verið blanda af hnakkastykkjum, miðstykkjum, sporðum o.s.frv.



3. FLÖK OG FLAKAFURÐIR - FLAKAAFURÐIR AF ÝMSUM TOGA FRÁ HEILUM ÓSNYRTUM FLÖKUM YFIR Í AFSKURÐ OG MARNING, ROÐ OG BEIN ERU SKILGREIND Í NÆSTA KAFLA

Sporðar (e. Tails)

Hér erum aftasta hluta flaksins að ræða, sumir hafa kallað þennan hluta *stirtlu*.



Hnakkar (e. Loins)

Þetta hugtak á við þykkasta og fremsta hluta flaksins. Það getur verið nokkuð breytilegt hvað hnakkinn er langur, oft er þykkt aftasta hluta hnakkans látin ráða.



Þunnildi (e. Napes, belly flaps)

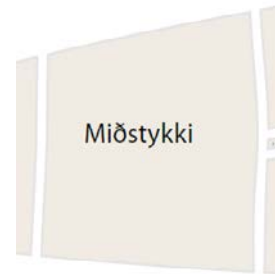
Þunnildi er stundum skorið frá í heilu lagi og unnið sér.



3. *FLÖK OG FLAKAFURÐIR* - FLAKAAFURÐIR AF ÝMSUM TOGA FRÁ HEILUM ÓSNYRTUM FLÖKUM YFIR Í AFSKURÐ OG MARNING, ROÐ OG BEIN ERU SKILGREIND Í NÆSTA KAFLA

Miðstykki (e. Center cuts)

Þetta er sá hluti flaksins sem tekur við eftir hnakka og á undan sporði. Hann er yfirleitt þverskorinn á flakið, þannig að efri og neðri hluti þess hanga saman.



Afskurður (e. Trim, cut off's)

Ýmsir hlutar flaks sem verða til við snyrtingu, oft þunnildi og flakahlutar.



3. *FLÖK OG FLAKAFURÐIR* - FLAKAAFURÐIR AF ÝMSUM TOGA FRÁ HEILUM ÓSNYRTUM FLÖKUM YFIR Í AFSKURÐ OG MARNING, ROÐ OG BEIN ERU SKILGREIND Í NÆSTA KAFLA

Marningur (e. Mince)

Fiskhakk án beina og roðs. Oftast afurð sem verður til í svokölluðum marningsvélum þar sem bein eru skilin frá fiskholdi. Þetta er sambærileg afurð og hakk.

Flattur (e. Splitted)

Flattur fiskur þar sem búið er að opna fiskinn frá kvið og fremsti hluti hryggbeinsins hefur verið skorinn frá.

Samflök (e. Butterfly fillets, flaps)

Tvö flök sem hanga saman á roðinu (baki), algeng afurð síldarflaka.

3. *FLÖK OG FLAKAFURÐIR* - FLAKAAFURÐIR AF ÝMSUM TOGA FRÁ HEILUM ÓSNYRTUM FLÖKUM YFIR Í AFSKURÐ OG MARNING, ROÐ OG BEIN ERU SKILGREIND Í NÆSTA KAFLA

Börð (e. Wings, skate wings)

Er afurð þar sem fyrst og fremst er átt við skötubörð. Geta verðið með roði eða án.

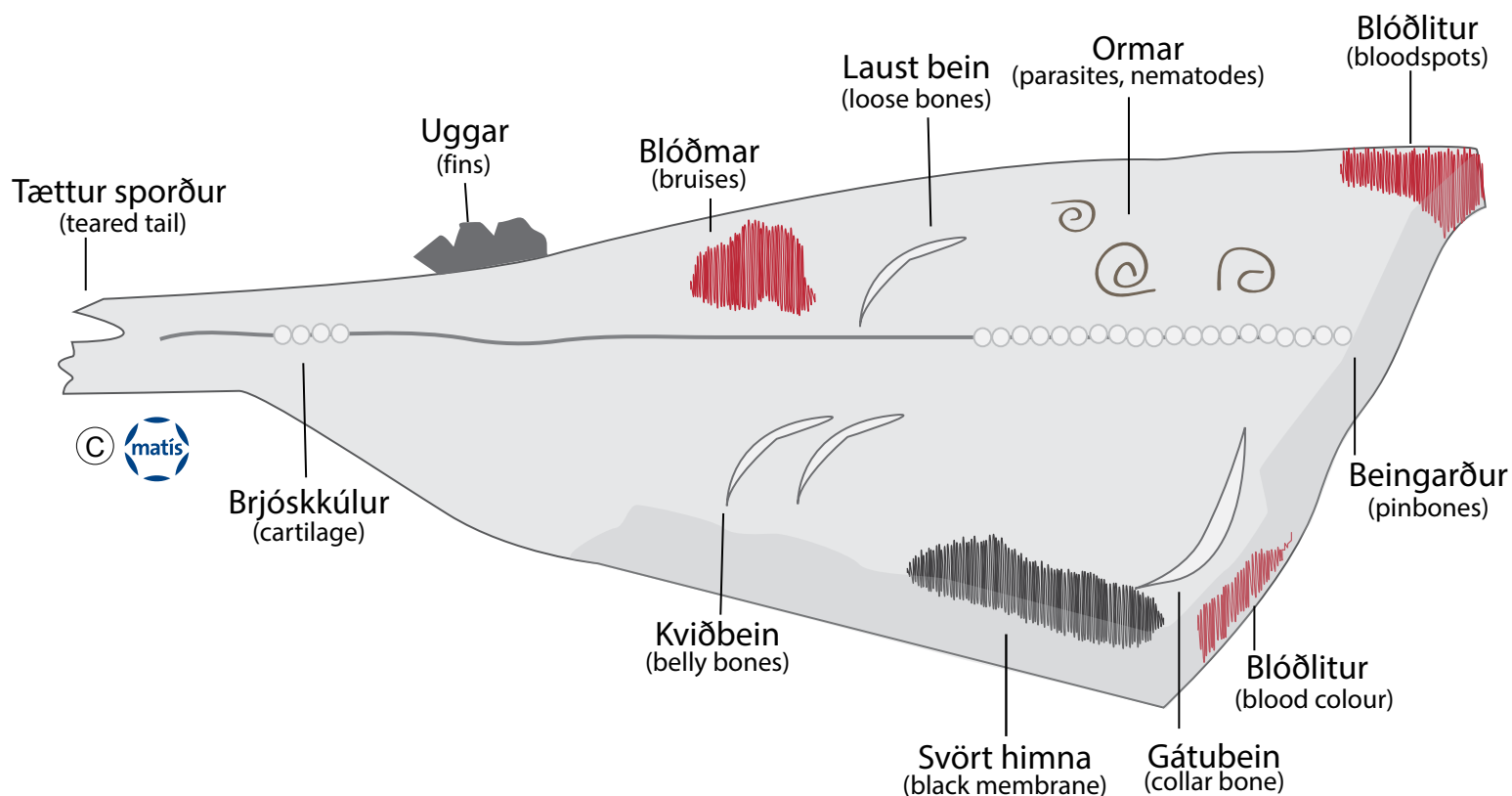
Rafabelti (e. Frames)

Á eingöngu við um flatfisk. Mest hafa verið unnin rafabelti úr grálúðu.



4. **ROÐ OG BEIN** - ALMENNT ER TEKIÐ FRAM AÐ AFURÐ SÉ MEÐ ROÐI EÐA BEINUM, EÐA HVORT ANNAÐ EÐA HVORUTVEGGJA HEFUR VERIÐ FJARLÆGT. OFTAST ER Í ÞESSU SAMHENGI TALAÐ UM FLÖK OG FLAKAAFURÐIR EN EINNIG GETUR ÞETTA ÁTT VIÐ HEILAN FISK. TIL DÆMIS STEINBÍTUR SEM ER ÓFLAKAÐUR EN ROÐLAUS, SKÖTUSELSHALAR, FLATFISKAR OFL.

Myndin hér fyrir neðan sýnir flest þau atriði sem þarf að hafa í huga þegar flök eru snyrt. Þótt flök séu sögð hafa bein þá á að vera búið að fjarlægja öll önnur bein en þau sem tilheyra beingarði.



4. **ROÐ OG BEIN** - ALMENNT ER TEKIÐ FRAM AÐ AFURÐ SÉ MEÐ ROÐI EÐA BEINUM, EÐA HVORT ANNAÐ EÐA HVORUTVEGGJA HEFUR VERIÐ FJARLÆGT. OFTAST ER Í ÞESSU SAMHENGI TALAÐ UM FLÖK OG FLAKAAFURÐIR EN EINNIG GETUR ÞETTA ÁTT VIÐ HEILAN FISK. TIL DÆMIS STEINBÍTUR SEM ER ÓFLAKAÐUR EN ROÐLAUS, SKÖTUSELSHALAR, FLATFISKAR OFL.

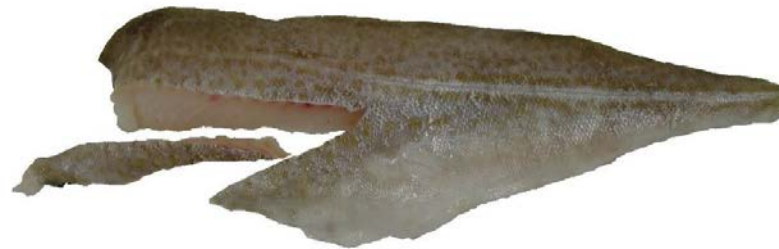
Með roði og beinum (MR/MB) (e. Skin on, pin-bone in (pbi))

Hér er almennt talað um að flökin hafi eingöngu svokölluð beingarðsbein, öll önnur bein og uggar hafa verið snyrtir frá.



Með roði og beinlaus (MR/BL) (e. Skin on, pin-bone out (pbo))

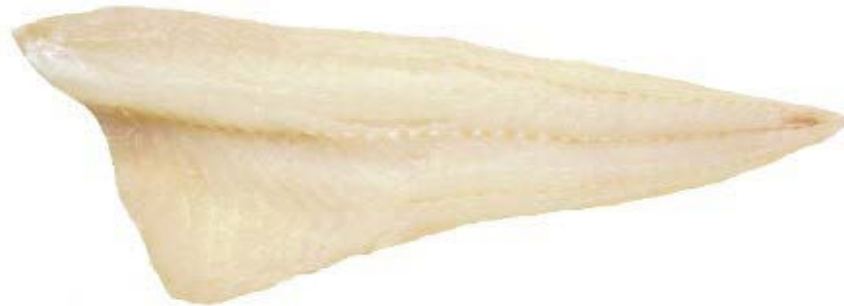
Hér hefur beingarður og öll önnur bein verið fjarlægð en roð látið fylgja.



4. **ROÐ OG BEIN** - ALMENNT ER TEKIÐ FRAM AÐ AFURÐ SÉ MEÐ ROÐI EÐA BEINUM, EÐA HVORT ANNAÐ EÐA HVORUTVEGGJA HEFUR VERIÐ FJARLÆGT. OFTAST ER Í ÞESSU SAMHENGI TALAÐ UM FLÖK OG FLAKAAFURÐIR EN EINNIG GETUR ÞETTA ÁTT VIÐ HEILAN FISK. TIL DÆMIS STEINBÍTUR SEM ER ÓFLAKAÐUR EN ROÐLAUS, SKÖTUSELSHALAR, FLATFISKAR OFL.

Roðlaus með beinum (RL/MB) (e. Skinless, pin-bone in (pbi))

Roð hefur verið fjarlægt en beingarðsbein látin vera í flakinu.



Roðlaus og beinlaus (RL/BL) (e. Skinless, boneless / de-boned)

Bæði roðlaus og öll bein hafa verið fjarlægð.



5. *V- OG J-CUT* - ÞESSI TVÖ HUGTÖK VÍSA TIL ÞESS HVERNIG BEINGARÐUR ER SKORINN ÚR HEILUM FLÖKUM. TIL ERU ALLNOKKRAR ÚTFÆRSLUR Á ÞVÍ HVERNIG BEINGARÐUR ER FJARLÆGÐUR OG /EÐA HVERNIG ÞUNNILDI ER SNYRT EÐA SKORIÐ FRÁ. EF STÆRSTI HLUTI ÞUNNILDIS FYLGIR FLAKINU ÞÁ ER RÉTT AÐ VELJA *V-CUT* EN EF ÞUNNILDIÐ ER AÐ MESTU SKORIÐ FRÁ ÞÁ ER RÉTT AÐ VELJA *J-CUT*

V-cut

Beingarður hefur verið skorinn frá með eins nettum skurði og hægt er og þunnildið fylgir flakinu mismunandi mikið snyrt.

J-cut

Þessi lýsing á við þegar þunnildi hefur verið skorið frá með beingarðinum. Það eru til margar útfærslur á því hvernig þunnildi er skorið og hversu mikið er látið fylgja flakinu.



6. **AUKAAFURÐIR** - YFIRLEITT ERU ÞETTA AFURÐIR SEM VERÐA TIL ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ NÝTA MEIRIHLUTA HRÁEFNISINS Í AÐRAR AFURÐIR, ÞESSI LISTI ER ENGAN VEGIN TÆMANDI EINS OG ER

Hrogn (e. Hard roes, roes)

Hrogn (kynkirtlar hrygna) er hægt að nýta úr flestum tegundum fiska og hægt er að framleiða mikinn fjölda afurða úr þessu hráefni. Hrognin geta verið fersk, fryst, söltuð, reykt, niðursoðin, niðurlögð (kavíar) o.m.fl.

Svil (e. Soft roes, milt)

Svil (kynkirtlar hænga) er hægt að nýta úr mörgum tegundum fiska. Einkum hafa verið framleiddar vörur úr þorsksviljum en einnig hafa fyrr á tímum verið unnar afurðir úr sviljum síldar. Helst eru svilin framleidd sem kæld, fryst og niðursoðin.

Lifur (e. Liver)

Lifur er nýtt úr allmörgum tegundum og er einkum framleidd sem kæld, frosin og niðursoðin.

6. *AUKAAFURÐIR* - YFIRLEITT ERU ÞETTA AFURÐIR SEM VERÐA TIL ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ NÝTA MEIRIHLUTA HRÁEFNISINS Í AÐRAR AFURÐIR, ÞESSI LISTI ER ENGAN VEGIN TÆMANDI EINS OG ER

Sundmagi (e. Swim bladder)

Sundmagi er framleiddur úr nokkrum tegundum bolfiska, einkum frystur og saltaður.

Haus með klumbu (e. Head with collar bone)

Haus þar sem eyruggi og klumba fylgja hausnum. Þessi hausunaraðferð fylgir yfirleitt flakavinnslu.



Haus án klumbu (e. Head without collar bone)

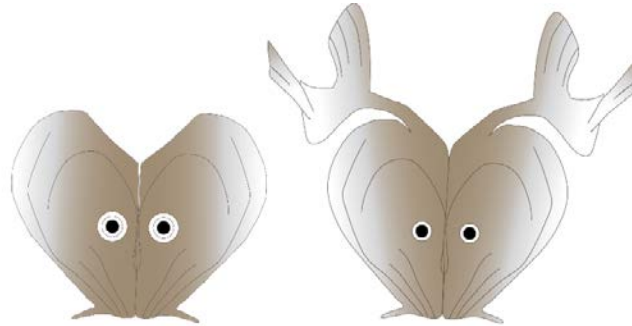
Haus sem hefur ekki áfasta klumbu og eyrugga. Þessi hausunaraðferð fylgir yfirleitt flatningu.



6. *AUKAAFURÐIR* - YFIRLEITT ERU ÞETTA AFURÐIR SEM VERÐA TIL ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ NÝTA MEIRIHLUTA HRÁEFNISINS Í AÐRAR AFURÐIR, ÞESSI LISTI ER ENGAN VEGIN TÆMANDI EINS OG ER

Fés

Klofinn haus að neðanverðu, getur verið með og án klumbu, yfirleitt er búið að skera burt gellur.



Kinnar (e. Cheeks)

Kinnar unnar úr hausum ýmissa tegunda, geta verið með beinum eða beinlausar, með roði eða án.

Gellur (e. Tongues)

Þetta eru tungur fisksins. Eru með roði en eru beinlausar.

6. **AUKAAFURÐIR** - YFIRLEITT ERU ÞETTA AFURÐIR SEM VERÐA TIL ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ NÝTA MEIRIHLUTA HRÁEFNISINS Í AÐRAR AFURÐIR, ÞESSI LISTI ER ENGAN VEGIN TÆMANDI EINS OG ER

Sporðar (e. Fish tail)

Þessi afurðalýsing á við sporða sem skornir eru í heilu lagi frá bol fiska. eru með roði og beinum.

Dálkar

Fiskhold sem skorið er frá hryggnum (dálknum) eftir flatningu.

Hryggir með haus (e. Spine with head)

Afurð sem verður til fyrst og fremst við handflökun og er oft þurrkuð.

6. *AUKAAFURÐIR* - YFIRLEITT ERU ÞETTA AFURÐIR SEM VERÐA TIL ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ NÝTA MEIRIHLUTA HRÁEFNISINS Í AÐRAR AFURÐIR, ÞESSI LISTI ER ENGAN VEGIN TÆMANDI EINS OG ER

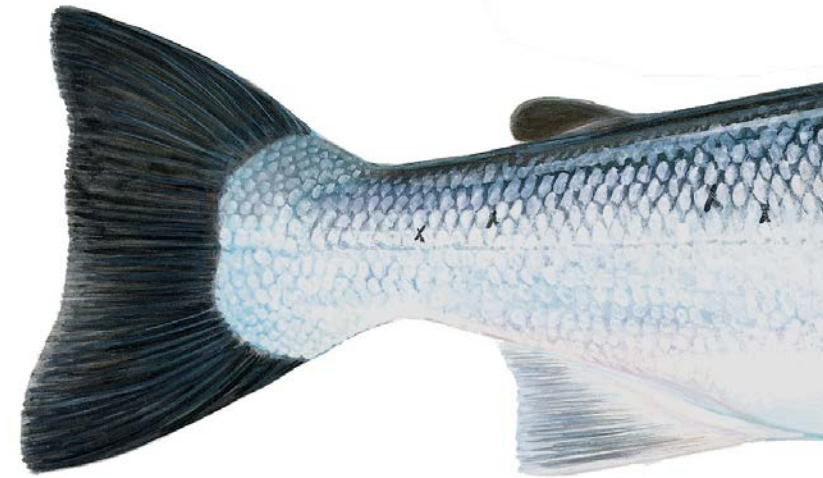
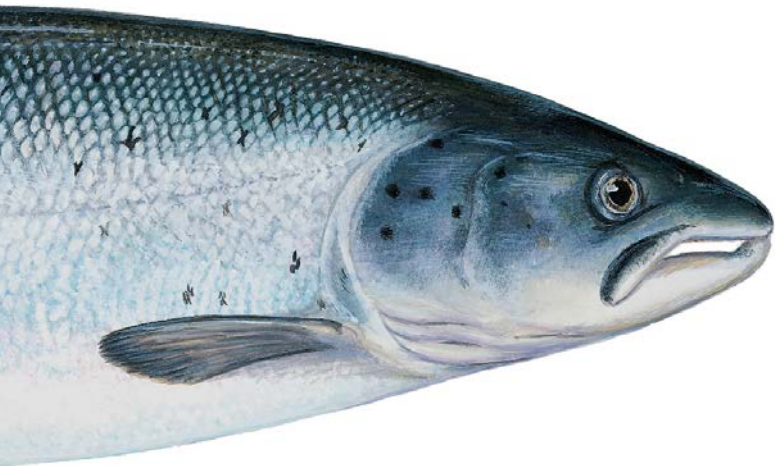
Hryggir (e. Spines)

Hryggir sem verða til eftir flökun eða flatningu.



Roð (e. Skin)

Roð ýmissa tegunda.



7. KRABBA- OG LINDÝR - UNDIR ÞENNAN LIÐ FALLA ALLAR AFURÐIR SEM UNNAR ERU ÚR RÆKJU, HUMRI, KRABBA OG SKELJUM

Í skel (e. Shell)

Í þessu tilviki er um afurð að ræða sem er í skelinni, getur verið soðin eða ósoðin.

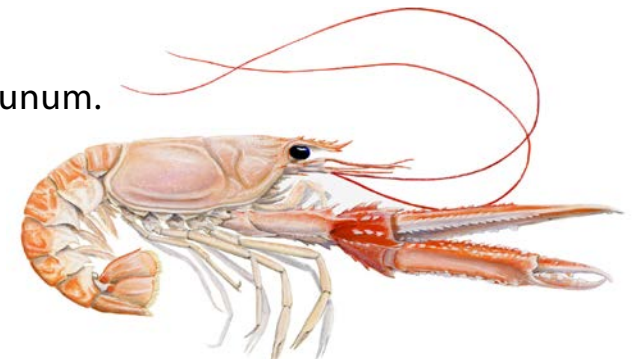


Skelflett / Pilluð (e. Peeled)

Þú ert að fjarlægja skelina, oft um soðna vöru að ræða.

Slitinn (e. Lobster tail)

Þetta hugtak er fyrst og fremst ætlað humri, þar sem haus og klær hafa verið slitnar frá hölunum.



8. ÝMSAR AFURÐIR / SÉRVÖRUR - UNDIR ÞENNAN FLOKK FALLA AFURÐIR SEM Hafa SÉRHEITI OG GEFA TIL KYNNA ÁKVEÐNA FRAMLEIÐSLUAÐFERÐ, VÖRUR HÆFAR TIL MANNELDIS

Skreið

Almennt er miðað við að skreið sé hausaður, slægður og þurrkaður fiskur sem getur varðveist við umhverfishita. Yfirleitt er klumba látin fylgja bol.

Harðfiskur (e. Dried fish)

Þessi vara getur verið með ýmsu móti en almennt er hér átt við þurrkaðan fisk sem tilbúin er til neyslu. Þetta geta verið flök með roði eða án, þetta geta verið flakabitar af ýmsu tagi o.s.frv.



Kavíar (e. Caviar)

Sérunnin hrogn, söltuð, geta verið lituð, krydduð og með rotvarnarefnum, eða gerilsneidd í loftþéttum umbúðum (niðurlagt). Orðið Caviar er í raun bundið við styrjuhrogn en í gegnum tíðina hafa vörur sem unnar eru úr hrognum annarra fiska einnig verið nefndar kavíar.



8. ÝMSAR AFURÐIR / SÉRVÖRUR - UNDIR ÞENNAN FLOKK FALLA AFURÐIR SEM Hafa SÉRHEITI OG GEFA TIL KYNNA ÁKVEÐNA FRAMLEIÐSLUAÐFERÐ. VÖRUR HÆFAR TIL MANNELDIS

Súpur og seyði (jafnblönduð samsett matvæli) (e. Soups & broths, homogenised composite food preparation)
Súpur eða seyði sem innihalda, fisk, krabbadýr, skeldýr og lindýr.

Safar, kraftur og kjarnar (e. Extracts and juices)
Úr fiski, krabbadýrum, skeldýrum og lindýrum, getur verið soðið þ.e. eymað eða þykkt (concentrate).

Duft, mjöl og kögglar (e. Flours, meals and pellets of fish)
Úr fiski, krabbadýrum, skeldýrum og lindýrum, mjöl, duft og kögglar sem hæft er til manneldis.

Lýsi (e. Fats and oils and their fractions, of fish or marine mammal)
Fiskolía eða fita úr fiski eða sjávarspendýrum.



9. FÓÐURVÖRUR (EKKI TIL MANNELDIS) - Í ÞESSUM HLUTA ER AÐ FINNA ÝMSAR AFURÐIR SEM FRAMLEIDDAR ERU FYRST OG FREMST TIL SKEPNUFÓÐURS

Fóðurmjöl (e. Flours, meals and pellets)
Þurrkað mjöl eingöngu nýtanlegt til fóðurgerðar.

Fóðurlýsi / olíur (e. Fish oils for feed)
Fiskolía sem eingöngu er nýtileg til fóðurgerðar.

Fóður (e. Feed, animal feed)
Þurrkað mjöl eingöngu nýtanlegt til fóðurgerðar.

Melta (e. Fish or marine mammal solubles)
Gerjaður fiskúrgangur, rotvarinn með sýru.

Beita (e. Bait)
Sjávarfang af ýmsum toga ætlað til beitu.

Úrgangur (e. Fish waste)
Unnið úr sjávarfangi þar sem það er óljós uppruni og notkunarmöguleiki en er óhæft til manneldis.



10. *FRYSTING OG PAKKNING* - NOKKUR HUGTÖK SEM LÝSA PÖKKUN AFURÐA OG AÐFERÐIR VIÐ FRYSTINGU, ALGENGUSTU AÐFERÐIRNAR VIÐ FRYSTINGU ER AÐ FRYSTA Í PLÖTUFRYSTUM LÁRÉTTUM (PÖNNUFRYSTING) EÐA LÓÐRÉTTUM OG SVO Í LAUSFRYSTUM AF ÝMSUM GERÐUM

Plötufrysting blokk (e. Block, blockfrozen)

Blokk er alþjóðlegt hugtak fyrir staðlaða vöru, oftast svokölluð 16,5 lb., þessi vara er yfirleitt fiskhold án beina og roðs og er hugsuð til þess að saga niður í ákveðnar stærðir bita. Hráefnið getur verið af ýmsum toga, heil flök, flakabitar, marningur o.m.fl. Einnig er hægt að tala um að heill fiskur sé blokkfrystur, sbr. makrill, loðna, síld, karfi ofl. tegundir.

Pönnufrysting millilagt / bárupakkað (e. Interleaved, layerpacked / shatterpacked)

Hér er almennt átt við flök og einnig heilan fisk sem pakkaður er í öskju þar sem plast er lagt milli laga þannig að hægt er að losa flökin / fiskinn hvern frá öðrum án þess að þíða upp vöruna. Þessari vöru getur einnig verið pakkað beint í frystipönnur án öskju, en ætíð er varan fryst í láréttum plötufrystum.

10. *FRYSTING OG PAKKNING* - NOKKUR HUGTÖK SEM LÝSA PÖKKUN AFURÐA OG AÐFERÐIR VIÐ FRYSTINGU, ALGENGUSTU AÐFERÐIRNAR VIÐ FRYSTINGU ER AÐ FRYSTA Í PLÖTUFRYSTUM LÁRÉTTUM (PÖNNUFRYSTING) EÐA LÓÐRÉTTUM OG SVO Í LAUSFRYSTUM AF ÝMSUM GERÐUM

Pönnufrysting vafið (e. Cellopack, wrapped)

Í þessu tilviki er átt við þegar flök eða flakabitar eru vafið saman í plast (umslög) og nokkrum slíkum vafningum er ráðað í öskjur eða pönnur og fryst í láréttum plötufrystum.

Lausfryst (IQF) (e. Individually quick frozen (IQF))

Heilir fiskar, flök og bitar eru frystir hver og einn fyrir sig.

10. *FRYSTING OG PAKKNING* - NOKKUR HUGTÖK SEM LÝSA PÖKKUN AFURÐA OG AÐFERÐIR VIÐ FRYSTINGU, ALGENGUSTU AÐFERÐIRNAR VIÐ FRYSTINGU ER AÐ FRYSTA Í PLÖTUFRYSTUM LÁRÉTTUM (PÖNNUFRYSTING) EÐA LÓÐRÉTTUM OG SVO Í LAUSFRYSTUM AF ÝMSUM GERÐUM

Blásturfryst (e. Air frozen)

Er frystiaðferð sem er mikið notuð á pakkaðar afurðir svo sem humar í öskjum eða heilan makríl í kössum, einnig er þessi aðferð notuð til að frysta heila fiska, flök og bita á sama hátt og lausfrysting í færibandafrysti



11. *UPPRUNI HRÁEFNIS* - HÉR ER FYRST OG FREMST ÁTT VIÐ HVAÐAN HRÁEFNI KEMUR

Veiðar (e. Fishing)

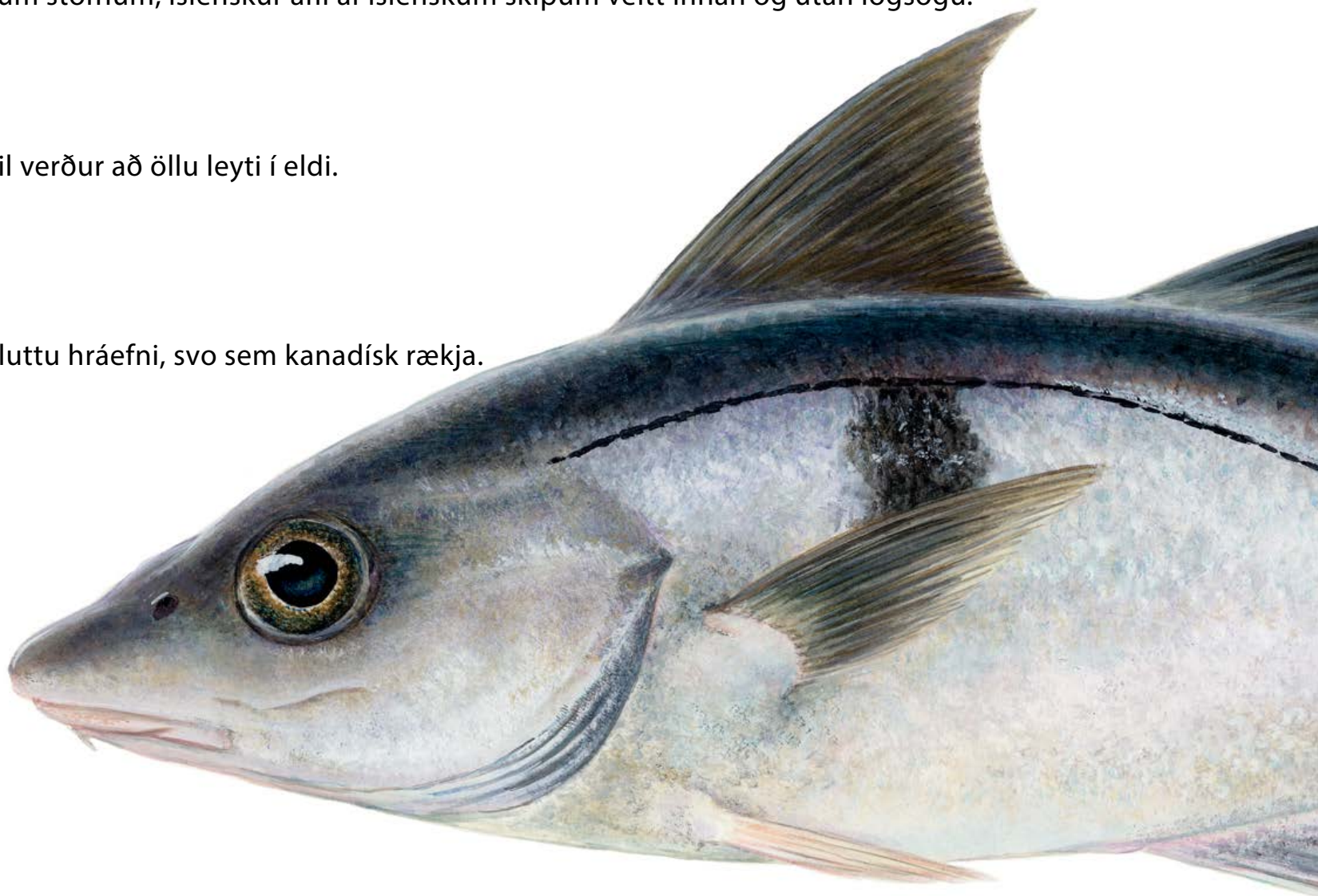
Hráefni byggt á veiðum úr villtum stofnum, íslenskur afli af íslenskum skipum veitt innan og utan lögsögu.

Eldi (e. Aquaculture)

Fiskur eða annað hráefni sem til verður að öllu leyti í eldi.

Innflutt (e. Imported)

Afurðir sem byggðar eru á innfluttu hráefni, svo sem kanadísk rækja.



12. *STAÐSETNING VINNSLU* - FYRST OG FREMST TIL AÐ AÐGREINA VÖRUR SEM UNNAR ERU Á SJÓ EÐA Í LANDI

Landvinnsla (e. On land processing)

Hér er átt við afurðir sem eru framleiddar í landi tilbúnar til útflutnings.

Sjóvinnsla (e. Off shore processing)

Hér er átt við þær afurðir sem til verða við vinnslu út á sjó og eru tilbúnar til útflutnings.



13. *VERKUN OG BRAGÐ* - NOKKUR LÝSINGARORÐ SEM LÝSA TILTEKINNI VERKUN EÐA AÐFERÐ SEM HEFUR ÁHRIF Á BRAGÐ EN HEFUR EKKI AFGERANDI ÁHRIF Á GEYMSLUÞOL EÐA VARÐVEISLU AFURÐA

Léttsaltað (e. Lightly salted)

Yfirleitt er þetta hugtak tengt saltfiski en hér er átt við söltun sem er fyrst og fremst sem bragðauki, ekki varðveisluleið.

Í saltlegi / pæklað (e. In brine)

Algengt er að setja ýmsar afurðir í saltlög en einnig geta verið rotvarnarefni til staðar. Styrkur pækils getur verið mjög mismunandi. Hér er átt við söltuð hrogn í fötum/tunnum, t.d. sykursaltað, þetta á sömuleiðis við síldarsöltun, þar sem einnig er talað um sykursaltað og kryddsaltað o.fl. Flestar afurðir sem settar eru í smásölueiningar svo sem dósir/krukkur eru í saltlegi og tilheyra þá meira hugtakinu *niðurlagningu*.

Kaldreykt (e. Cold smoked, Not cooked)

Vara sem reykt er við það lágt hitastig að hún soðnar ekki. Varan er yfirleitt söltuð og þurrkuð að litlu leyti. Hún þarfnast kælingar til varðveislu.

Heitreykt (e. Hot smoked, Cooked)

Vara sem er reykt við það hátt hitastig að hún soðnar á sama tíma.



Vökvareykt (e. Liquid smoked)

Vara þar sem reykbragði er náð fram með því að pækla vöruna í pækli með reykbragðefnum.

13. *VERKUN OG BRAGÐ* - NOKKUR LÝSINGARORÐ SEM LÝSA TILTEKINNI VERKUN EÐA AÐFERÐ SEM HEFUR ÁHRIF Á BRAGÐ EN HEFUR EKKI AFGERANDI ÁHRIF Á GEYMSLUÞOL EÐA VARÐVEISLU AFURÐA

Soðið (e. Cooked)

Hér er verið að lýsa afurð sem er soðin og tilbúin til neyslu.

Ósoðið (e. Uncooked)

Yfirleitt er gert ráð fyrir að vara sé ósoðin, nema annað sé tekið fram, en í einhverjum tilvikum er skynsamlegt að taka það fram að varan sé ósoðin.

Kaldhreinsað

Á fyrst og fremst við um lýsisafurðir. Með því að kaldhreinsa lýsi þar til allir fitukristallar hafa fallið úr því þá geymist lýsi betur í kæli.

Ókaldhreinsað

Á fyrst og fremst við um lýsisafurðir.



14. NÝTING - MIKILVÆGT ER AÐ TILGREINA NÝTINGU ÞVÍ ÞAÐ SEGIR TIL UM HVAD ÞARF MIKIÐ HRÁEFNI TIL ÞESS AÐ FRAMLEIÐA TILTEKNA VÖRU, MIÐA SKAL VIÐ AFLA UPP ÚR SJÓ

Allir framleiðendur vita nokkurn veginn magn þess hráefnis sem þarf til að framleiða tiltekna afurð, hér er ekki verið að fara fram á nákvæma tölu (%) heldur meðaltal sem reynslan og mælingar gefa til kynna.

Nýting í saltfiskvinnslu (miðað við slægðan fisk)



Aukahráefni

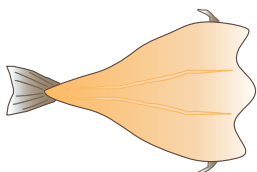
Hrogn og lifur
12 kg (9-15 kg)

Slóg og svil
9 kg (5-15 kg)

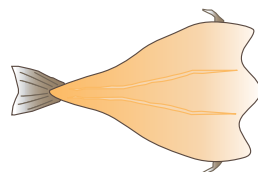
Hryggir (dálkar)
6-7 kg (5-7 kg)



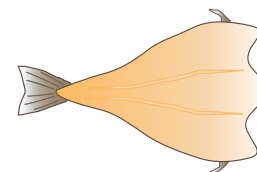
Haus
21 kg (16-25 kg)



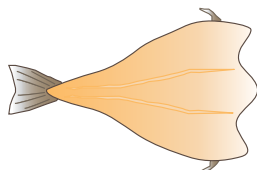
Flattur þorskur
72 kg (67-74 kg)



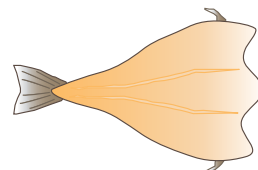
Fullverkaður saltfiskur
57 kg (54-59 kg)



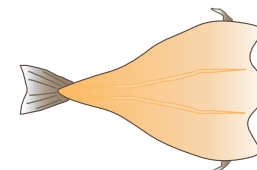
Fullstaðinn saltfiskur (52% raki)
51 kg (50-53 kg)



7/8 þurr saltfiskur (45% raki)
45 kg (43-47 kg)

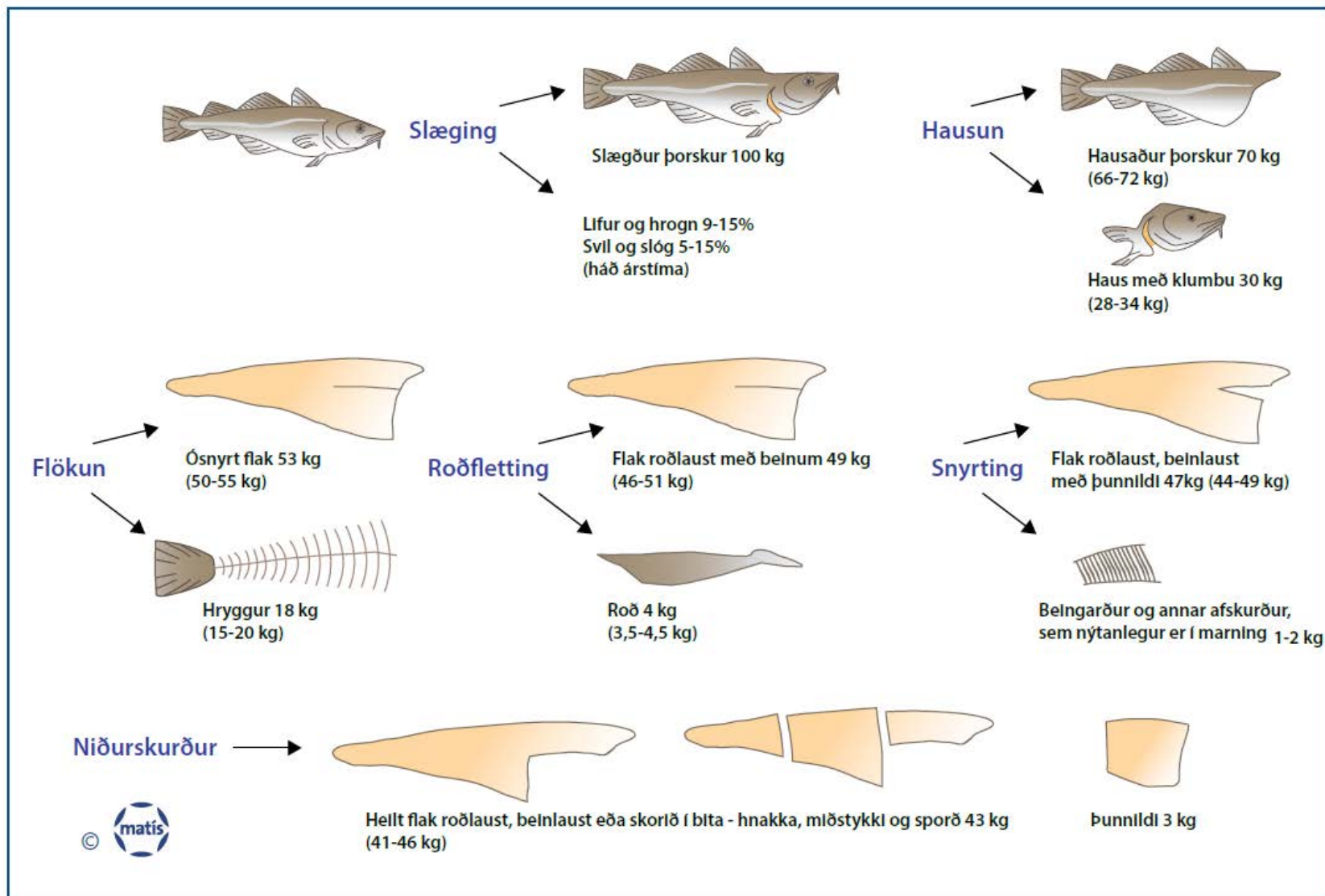


Portúgal þurr saltfiskur (40% raki)
41 kg (39-45 kg)



Extra þurr saltfiskur (30% raki)
35 kg (33-38 kg)

14. NÝTING - MIKILVÆGT ER AÐ TILGREINA NÝTINGU ÞVÍ ÞAÐ SEGIR TIL UM HVAD ÞARF MIKIÐ HRÁEFNI TIL ÞESS AÐ FRAMLEIÐA TILTEKNA VÖRU, MIÐA SKAL VIÐ AFLA UPP ÚR SJÓ



15. *NETTÓÞYNGD MINNSTU EININGAR* - TILGREINA STÆRÐ MINNSTU PAKKNINGAR, SVO EKKI SÉ VERIÐ AÐ BERA SAMAN TIL DÆMIS RL/BL FLAKABITA Í 450 KG KASSA VIÐ SAMSKONAR VÖRU Í 300 G ÖSKJU

Þó vörulýsing geti verið að mestu leyti eins þá eru vörur tæplega samanburðarhæfar ef ekki er vitað um stærð umbúða. Hrogn geta verið í stórum tunnum og 50 g glasi, lausfryst karfaflök geta verið í tröllakössum og í 1 kg pokum o.s.frv.

16. *AUKAEFNI, SAMSETNINGAR OFL.*

Á undanförunum árum hefur notkun aukefna aukist umtalsvert í fiskvinnslu. Því miður hefur það ekki verið tekið fram á umbúðum eða í vörulýsingum í öllum tilvikum. Það hefur töluvert upplýsingagildi að slíkar upplýsingar séu til staðar, enda ótvíræð skylda að taka slíkt fram.

Ef vara inniheldur aukefni þá má koma því þannig fyrir að merkt sé við þá flokka aukefna sem er að finna í reglugerð hverju sinni, eins og litarefni, rotvarnarefni, þráavarnarefni, bindiefni, ýruefni, þykkingarefni o.s.frv.

Einnig er hægt að koma því þannig fyrir að valmöguleikar tengjast beint við gagnagrunn sem hefur að geyma leyfð aukefni.



17. **VIÐBÆTUR** - NOKKUR FLEIRI ATRIÐI GÆTU ALVEG ÁTT ERINDI TIL ÞESS AÐ GEFA ENN SKÝRARI MYND AF ÞEIM VÖRUM SEM FLUTTAR ERU FRÁ ÍSLANDI. ÞESSI LISTI SEM HEFUR VERIÐ DREGINN FRAM HÉR ER ENGAN VEGINN TÆMANDI.

Stærðarflokkun (e. Size classification)

Stærðarflokkun getur haft veruleg áhrif á verðmæti afurða auk þess sem slíkar upplýsingar gætu gefið vísbendingar um stærðardreifingu tegunda í afla.

Umbúðir (e. Packaging)

Til að fylgjast með notkun umbúða og hvort með tímanum minni notkun hefur átt sér stað. Hugstað til þess að minnka umhverfisáhrif. Hægt væri að taka fram hvort að útflytjandi eða móttakandi myndi sjá um förgun og þannig sjá hvernig umbúðir eru meðhöndlaðar eftir notkun. Hugsanlegar breytur:

- Þyngd umbúða
- Gerð umbúða
- Þyngd brettis
- Hver sér um meðhöndlun eftir notkun?

Upprunaland (e. Country of origin)

Til þess að fylgjast með hvaðan aflinn kemur.



Orðtakalisti

Afskurður	Heill fiskur	Lýsi	Samflök
Aukaefni	Heitreykt	Marningur	Seyði
Bárupakkað	Hnakkar	Með roði og beinlaus (MR/BL)	Sjóvinnsla
Beita	Hraðfiskur	Með roði og beinum (MR/MB)	Skelflett (pilluð)
Blásturfryst	Hrogn	Melta	Skreið
Börð	Hryggir	Miðstykki	Slitinn
Dálkar	Hryggir með haus	Mjöl	Slægður
Duft	Innflutt	Nettóþyngd minnstu einingar	Soðið
Eldi	Í saltlegi (pækli)	Niðurlagt	Sporðar
Ferskur – Ferskt	Í skel	Niðursoðið	Sporðar
Fés	J-cut	Nýting	Stærðarflokkun
Flakabitar	Kaldhreinsað	Ókaldhreinsað	Sundmagi
Flattur	Kaldreykt	Óslægður	Súpur
Fóður	Kavíar	Ósoðið	Svil
Fóðurlýsi	Kinnar	Plötufrysting blokk	Umbúðir
Fóðurmjöl	Kjarnar	Pæklað (í saltlegi)	Upprunaland
Fóðurolíur	Krabbadýr	Pönnufrysting millilagt	Úrgangur
Fóðurvörur	Kraftur	Pönnufrysting vafið	Varðveisluaðferð
Frysting – Frosið	Kæling – Kælt	Rafabelti	V-cut
Gellur	Kögglar	Roð	Veiðar
Haus án klumbu	Landvinnsla	Roðlaus með beinum (RL/MB)	Vökvareykt
Haus með klumbu	Lausfryst (IQF)	Roðlaus og beinlaus (RL/BL)	Þunnildi
Hauslaus án klumbu	Léttsaltað	Rotvarið	Þurrkað
Hauslaus með klumbu	Lifur	Safar	
Heil flök	Lindýr	Saltað	



Sérstakar þakkir

Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi
Íslenskar sjávarafurðir
Icelandic

Myndir

Icelandic
Lárus Karl Ingason
Ljósmyndasafn Matís

Allar teiknaðar fiskamyndir eru © Jón Baldur Hlíðberg, www.fauna.is

