



RIKTLINJER FÖR RÄKFISKETS BEDRIVANDE



SVERIGES FISKARES
RIKSFÖRBUND

Oktober 2007

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 INLEDNING

1.1	Syfte	4
1.2	Metod	5
1.3	Genomförande	5
1.4	Struktur	5
1.5	Nordhavsräka	6

2 SVENSKT RÄKFISKE

2.1	Historik	7
2.1.1	Inledning	7
2.1.2	Landade kvantiteter	7
2.1.3	Marknadsaspekter	8
2.1.4	Kokräka och fiskets organisationer	8
2.2	Nuvarande svenskt räkfiske	9
2.2.1	Värde	9
2.2.2	Storlekskategorier	9
2.2.3	Räkfiskeflottan	10
2.2.4	Försäljning av räka	10
2.2.4.1	Göteborgs Fiskauktion	11
2.2.4.2	Smögens Fiskauktion	11
2.2.4.3	Strömstads Fiskauktion	12
2.2.5	Sveriges Fiskares Producentorganisation	12
2.2.6	KRAV-godkänt räkfiske i Skagerrak	13

3 REGLERINGEN AV RÄKFISKET

3.1	Fiskeregleringen	14
3.1.1	EU-nivå	14
3.1.2	Nationell nivå	16
3.1.3	Frivillig reglering	16
3.1.3.1	Räkfiskets bedrivande	16
3.1.3.2	Fiskeförbud och avgångstid	17
3.1.3.3	Ransoneringsbestämmelser och personliga skäl	17
3.1.3.4	Överföring av räka mellan båtlag	18
3.1.3.5	Försäljning	18
3.1.3.6	Avgifter och övrigt	18
3.2	Livsmedelsregleringen	19
3.2.1	EU-nivå	19
3.2.1.1	Gemensamma marknadsnormer	19
3.2.1.2	Nya regler om kontroll och hygien	19

3.2.1.3	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien	20
3.2.1.4	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung	22
3.2.1.5	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd	23
3.2.1.6	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel	24
3.2.1.7	Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel	24
3.3	Nationell nivå och frivilliga regler	24

4 HANTERING

4.1	Inledning	25
4.2	Hantering av råräka	27
4.3	Hantering av kokräka	28
4.3.1	Inledning	28
4.3.1.1	Kännetecken – färsk kokräka	28
4.3.1.2	Risker med lagring av färsk kokräka	28
4.3.2	Lådor	28
4.3.2.1	Trälådor	29
4.3.2.2	Papplådor	29
4.3.3	Hantering på däck fram till kokning	29
4.3.4	Kokning	30
4.3.5	Avsvalning och placering i lådor	31
4.3.6	Förvaring i kylrum	32
4.3.7	Märkning	33
4.3.8	Färgning av kokräka	33
4.3.9	Auktion	34
4.3.10	Konsument	34
4.3.11	Några avslutande ord om mikrobiologi	34

5 SAMMANFATTNING

5	Sammanfattning	35
Bilaga 1	Sammanställning av gällande relevant lagstiftning	
Bilaga 2	Kortfattat flödesschema/processbeskrivning (kok- och råräka)	
Bilaga 3	Rutiner för grundförutsättningar	
Bilaga 4	Förslag till kontrollpunkter	

1. INLEDNING

1.1 Syfte

Med anledning av ny gemenskapslagstiftning, vilken trädde i kraft fr.o.m. den 1 januari 2006, som berör livsmedelsföretagare – därigenom bl.a. räkfiskare – som bearbetar fiskeriprodukter ombord, har dessa riktlinjer för räkfiskets bedrivande framtagits av huvudsakligen Sveriges Fiskares Riksförbund (SFR); medverkande har även varit VD:n för Sveriges Fiskares Producentorganisation (SFPO) samt representanter för Göteborgs Fiskauktion, Smögens Fiskauktion och Strömstads Fiskauktion.¹ Förhoppningen är att riktlinjerna skall vara till hjälp för de olika aktörerna.

Den nya gemenskapslagstiftningen i fråga innebär att tillsynsmyndigheterna, dvs. kommunerna, skall pröva och godkänna de anläggningar som kokar råka ombord på fartygen. De krav som ställs vad gäller utrustning och egenkontroll framgår av tillämpliga delar av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien² och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung.³

För att underlätta en samsyn för hur detta regelverk bör tolkas och tillämpas, har dessa riktlinjer för räkfiskets bedrivande tillskapats. I riktlinjerna presenteras härutöver diverse fakta om det svenska räkfisket och regleringen i fråga, huvudsakligen utifrån devisen all kunskap är bra kunskap. Avsikten är att dessa riktlinjer skall tjäna som ett komplement till den stora kunskap som finns hos de olika räkfiskeföretagen.

Riktlinjerna är således tänkta att fungera som norm för verksamhetsutövaren avseende hantering och utrustning. Detta innebär då att den enskilde fiskaren inte behöver ta fram egna kontrollprogram, med underlag för en fara/risk analys eller tillämpliga rutiner, utan kan hänvisa till att hanteringen sker i enlighet

¹ SFR:s rätkommitté består f.n. av ordföranden Sonny Front, Smögen; vice ordföranden Thore Carlsson, Källö-Knippla; ledamöterna Roger Aronsson, Rönnäng; Robert Olsson, Grebbestad; och Lars-Johan Olsson, Grundsund; samt ansvarig tjänsteman, ombudsman Fredrik Lindberg. VD:n för SFPO Roger Mattiasson och Gunnar Witzell, Göteborgs Fiskauktion; Anders Samuelsson, Smögens Fiskauktion; och Ejve Axelsson, Strömstads Fiskauktion har samtliga, i varierande grad, konstruktivt bidragit till dessa riktlinjers färdigställande. Samråd har skett med Livsmedelsverket i färdigställandet av dessa riktlinjer.

² EUT 2004 L 139/1 (Celex 32004R0852). Se avsnitt 3.2.1.3.

³ EUT 2004 L 139/55 (Celex 32004R0853). Se avsnitt 3.2.1.4.

med vad som anges i dessa riktlinjer. Företagaren skall ha rutiner för hur vissa grundförutsättningar uppfylls (se bilaga 3).

Det är kokning av räkor ombord som är föremål för godkännande till skillnad mot registrering, räktrålning med bearbetning i form av kokning ombord räknas inte som primärproduktion.

1.2 Metod

Innehållet i dessa riktlinjer har förankrats hos såväl berörda myndigheter, främst Livsmedelsverket, som de räkfiskare som är medlemmar i SFR. I skrivandes stund, hösten år 2006, är samtliga svenska räkfiskare medlemmar i SFR.

Ansatsen i dessa riktlinjer är i främsta rummet deskriptiv. I desamma identifieras vidare vissa kritiska moment och anvisas lösningar för att säkerställa en kvalitetssäkring. Dock finns i denna vägledning inte svar på alla de frågor som kan tänkas uppkomma, och de minskar inte heller behovet av utbildning eller råd i frågor av hygienisk karaktär. Det är vår förhoppning att dessa riktlinjer skall vara till stor hjälp för de olika aktörerna. Riktlinjerna revideras när behov därav uppkommer eller vart tredje år.

1.3 Genomförande

I syfte att all den kunskap, erfarenhet och kompetens som framgår av dessa riktlinjer för räkfiskets bedrivande, skall få så stort genomslag som möjligt i aktörernas verksamhet och vardag, kommer dessa riktlinjer att tillsändas samtliga räkfiskare, som är medlemmar i SFR. Härutöver kommer riktlinjerna för räkfiskets bedrivande att läggas ut på SFR:s hemsida på Internet.⁴

1.4 Struktur

I dessa riktlinjer för räkfiskets bedrivande presenteras, efter detta inledande avsnitt, ett avsnitt 2, som beskriver det svenska räkfisket överskådligt. Häri presenteras först en historik, och därefter redogörs summariskt för hur det nuvarande svenska räkfisket ser ut m.m. I avsnitt 3 redogörs så i korta ordalag för det regelverk varunder det svenska räkfisket lyder; först presenteras den fiskerimässiga regleringen och därefter den livsmedelsmässiga regleringen.

Det centrala elementet i dessa riktlinjer för räkfiskets bedrivande återfinns i avsnitt 4, som avhandlar hur hanteringen av rakan i det

⁴ Se Internet: <http://www.yrkesfiskarna.se>

praktiska fisket osv. bör och skall tillgå. I avsnitt 5 återfinns avslutningsvis en sammanfattning.

1.5 Nordhavsräka

Nordhavsräkan (*Pandalus borealis*)⁵ är i levande tillstånd blekrosa och transparent. Kokt får den en markerad och jämn röd färg och ju större djup räkan levat på, desto djupare röd färg. Kännetecknade för den är de långa antennerna och det kraftiga pannhornet. Räkan kan bli 185 mm lång. Nordhavsräkan lever på mjuka bottnar, från 80 till 650 meters djup och den förekommer, av intresse utifrån ett svenskt fiskoperspektiv, i Nordsjön, Skagerrak och Kattegatt. Den förekommer härutöver i norra Atlanten och i norra Stilla Havet. Nordhavsräkan är en hermafrodit, dvs. den byter kön under sin livscykel. Som liten är den hane, men efter ca 30 månader byter den kön. Hona fortsätter den sedan att vara under återstoden av sitt liv. Nordhavsräkan har härutöver den speciella egenheten att den kan både tidigare- och senarelägga sitt könsbyte i förhållande till andelen honor i beståndet. I genomsnitt når en nordhavsräka en ålder om fem – sju år.

På hösten parar sig räkorna och de lägger i våra svenska vatten ut sin rom under buken under månaderna oktober – november. Rommen kläcks sedan under mars – april och larverna simmar fritt. Den utlekta honan äter för att nu bygga upp ny rom. Rommen läggs under huvudskölden och kallas för huvudrom. Hos den kokta räkan ser den ut som en orange klump i huvudet. Utlekta honräkor är ofta svarta under huvudskölden, eftersom frånvaron av rom gör att mage och tarm, som ligger under huvudskölden, då framträder tydligt. Har räkan då ätit mörkt plankton kommer detta att synas mycket tydligt.⁶

⁵ På engelska: deep-water prawn, på tyska: tiefseegarnele, på franska: crevette, på danska: dybhavsreje, och på norska: dypvanns reke alternativt dyphavs reke. Även andra räkrarter, såsom t.ex. *Pandalus propinquus*, *Pandalus montagui* och *Pasiphaea tarda*, förekommer i våra vatten.

⁶ Se vidare: Svensk Fisk, Fakta om fisk och skaldjur.

2. SVENSKT RÄKFISKE

2.1 Historik

2.1.1 Inledning

Ett svenskt räkfiske, i någorlunda stor kommersiell omfattning, har bedrivits alltsedan 1930-talet. Det finns uppgifter som gör gällande att man år 1902 började att på prov tråla efter räka i Kosterfjorden och i Gullmarn bedrevs tidigt ett fiske efter räka. För den fiskehistoriskt intresserade finns en rik mängd litteratur och källor att vända sig till.⁷ Det svenska räkfisket är således ett traditionsrikt fiske som även är av stor regionalekonomisk betydelse för flera västkustkommuner.

I all väsentlig huvudsak, utifrån ett kommersiellt perspektiv, har räka fiskats i Västerhavet, dvs. Skagerrak och Nordsjön, men även i begränsad omfattning i norra Kattegatt. Den räka som fångas är nordhavsräka (*Pandalus borealis*).

2.1.2 Landade kvantiteter

Räkfisket karaktäriseras - i likhet alla andra kommersiella fisken - av en fluktuerande resurstillgång, och därmed en växlande marknadstillförsel. Att så är fallet beror självfallet på en mängd olika faktorer. I syfte att måla en bild av hur räkfisket har sett ut, vad gäller landad kvantitet, under de senaste 35 åren anges nedan landade kvantiteter räka, under vissa år, under perioden 1970 – 2005.

År 1970 landades i Sverige 2 742 ton räka, 1976 2 530 ton, 1982 1 396 ton, 1985 1 506 ton, 1990 1 527 ton, 1995 2 678 ton och år 2000 landades 2 072 ton. År 2005 uppgick de svenska landningarna av räka till sammanlagt 2 124 ton;⁸ av denna kvantitet avsåg 1 013 ton kokräka och resterande mängd, 1 111 ton, råräka (industriräka). Det faktum att den landade kvantiteten divergerar i viss omfattning mellan åren är självfallet hänförlig till bl.a. bestånds- och marknadssituationen.

⁷ Se t.ex. Olof Hasslöf, Svenska Västkustfiskarna, studier i en yrkesgrupps näringsliv och sociala struktur, Stockholm 1949, s. 244 ff.

⁸ Fiskeriverket, Fakta om svenskt fiske, statistik till och med 2005, Göteborg 2006, s. 7.

2.1.3 Marknadsaspekter

I samband med införandet år 1981 av normprissystemet för fisk inkluderades kokräka i den statliga prisregleringen. Detta innebar bl.a. att det fastställdes såväl ett lägsta- som överskottspris för kokräka, samt att statliga pristillägg, i förekommande fall, kunde utbetalas av den halvstatliga prisregleringsföreningen Svensk Fisk.⁹ Vidare innebar det att man fastställde särskilda bestämmelser för kokräka, som skulle vara uppfyllda för att den enskilde fiskaren skulle kunna komma i fråga för erhållande av det statliga stödet. Bestämmelserna innehöll krav vad gällde exempelvis emballage, märkning, vikter, kvalitetsnormer och storlekssortering. De bestämmelser som fastställdes var mer eller mindre identiska med de bestämmelser som av yrkesfiskarna själva hade fastställts och utfärdats inom ramen för deras samarbete inom Svenska Västkustfiskarnas Centralförbund (SVC), särskilt då genom dess rätkommitté. I det att anslutningsgraden till förbundet under hela tiden har varit i det närmaste fullständig, var även efterlevnaden av bestämmelserna i regelverket sådan.

Vad särskilt gällde kvalitetsnormer föreskrevs då bl.a. det följande: ”Kokräka skall vara av fullgod beskaffenhet, dvs. av en sådan beskaffenhet att den kan anses väl lämpad för mänsklig konsumtion. Kokta räkor får ej omkokas. Rak eller skinnkrupen kokräka får ej utjudas till försäljning. Färgning av kokräka är ej tillåten.”

2.1.4 Kokräka och fiskets organisationer

De svenska västkustfiskarna har under flera decennier, i praktiken alltsedan SVC bildades år 1930, näst intill mangrant varit anslutna till förbundet. Genom medlemskapet i SVC har sedan år 1948, då SFR bildades, ingått ett medlemskap i riksförbundet. Under årens lopp (fram till den 31 december 2004) har SVC, genom dess rätkommitté, fastställt och utfärdat detaljerade bestämmelser för räkfiskets bedrivande. Bestämmelserna har bl.a. angått ransonering och kvalitetsnormer.

Från och med Sveriges inträde som medlem i Europeiska unionen (EU), den 1 januari 1995, är det unionens bestämmelser om gemensamma marknadsnormer som gäller; dock fortsatte SVC:s rätkommittés bestämmelser om t.ex. ransonering att gälla. I samband med en omorganisation av SFR år 2005 – varigenom de fem regionförbunden upphörde att existera i sin tidigare huvudsakliga roll – har riksförbundet, genom sin då tillskapade rätkommitté, övertagit befogenheten att kunna utfärda bestämmelser för räkfiskets bedrivande.

⁹ Ej att förväxla med nuvarande Svensk Fisk, se Internet: <http://www.svenskfisk.se>. Nuvarande Svensk Fisk är en länk mellan fiskerinäringen och konsumenter och har till uppgift att inspirera, informera och utbilda. Målgruppen är alla som vill öka kunskapen om fisk och skaldjur från hav och sjö.

2.2 Nuvarande svenskt räkfiske

2.2.1 Värde

De svenska räkfiskarna landar två olika slags produkter av nordhavsräka (*Pandalus borealis*), nämligen kok- och råräka. Som nämnts tidigare ovan uppgick för år 2005 de svenska landningarna av räka till sammanlagt 2 124 ton. Av sagda kvantitet avsåg 1 013 ton kokräka, motsvarande 47,7 procent, och resterande mängd, 1 111 ton, råräka, motsvarande 52,3 procent.

Värdet av de svenska fiskarnas landningar av räka uppgick för sagda år till sammanlagt 93 659 000 kr.¹⁰ Härav avser kokräka den överväldigande största delen – 80 352 000 kr, eller annorlunda uttryckt ca 85 procent. Råräka står för blott 12 736 000 kr, motsvarande ca 14 procent. Ett överskott, alltså den kvantitet som återtagits inom ramen för SFPO:s verksamhet, om 571 000 kr registrerades detta år.

Det svenska räkfisket är ett av de fem mest betydelsefulla fiskena i Sverige. I vissa räkfiskeflottor, som t.ex. den grönländska, förekommer infrysning direkt ombord, så är fallet dock ej i den svenska räkfiskeflottan.

2.2.2 Storlekskategorier

Räkfångsten delas ombord allt som oftast in i tre storlekskategorier: den minsta återutsläpps, mellanstorleken isas och säljs genom Västkustfiskarnas Services AB:s råräkkollektiv till beredningsindustrin,¹¹ och de största räkorna kokas direkt ombord på båten.

Mellanstorleken kallas vanligen för råräka; maximalt tillåtet antal, enligt SFR:s räkkommittés bestämmelser, är 245 per kg och den största storleken benämns kokräka; maximalt tillåtet antal, enligt SFR:s räkkommittés bestämmelser, är 160 per kg. Råräka är således en produkt som säljs till industrin, för vidare beredning till olika produkter. Den kan exempelvis skalas och därefter frysas in alternativt konserveras etc.

De räkor som säljs som kokräka kokas ombord på fartyget och därefter kyls rakan ned i fartygets lastrum.¹² Det är endast de större räkorna som kokas. Konsumtion av färsk kokt nordhavsräka förekommer i större omfattning i Sverige, och då främst på

¹⁰ Som en jämförelse härtill kan nämnas att det totala värdet av räkländningarna år 2003 uppgick till ca 87 000 000 kr (varav kokräka ca 73 000 000 kr och råräka ca 14 000 000 kr). För år 2005 innebär detta ett genomsnittligt värde per fångat och landat kg räka om $93\,659\,000 / 2\,124\,000 = 44,10$ kr.

¹¹ Se Internet: <http://www.vfisk.com>

¹² Se vidare avsnitt 4.

västkusten, samt i viss omfattning i Norge, men även i Danmark (om än till en betydligt mindre del).

2.2.3 Räkfiskeflottan

Fartygen i den svenska fiskeflottan klassificeras i s.k. fartygssegment, som baseras på fångstsammansättning, redskapsanvändning och fartygsstorlek. För fartyg som inriktar sitt fiske på räka finns ett räksegment.

Per den 2 oktober 2006 ingick 68 fartyg i räksegmentet och antalet aktiva fiskare däri uppgick till 192. Medellängden på ett räkfiskefartyg uppgick, vid nämnda tidpunkt, till 18 m och det genomsnittliga antalet personer i besättningen på ett sådant fartyg uppgick till tre.¹³ Jämförelsevis kan nämnas att per den 31 december 2003 tillhörde 60 fartyg räksegmentet, medelfartyget var 19 m långt och byggt 1964 och hade en besättning om tre man samt antalet verksamma uppgick till 180.¹⁴

Räkfiskeflottan är hemmahörande i Västra Götalands län, med en viss koncentration till den nordligare delen av länet. Allt kommersiellt räkfiske sker med bottentrål. En sådan trål är ett nätreddskap, som hålls ut med hjälp av två lämmar och trålen släpas efter båten längs med havsbotten. I trålens övre kant finns flytkulor som håller den öppen. Maskorna i trålen är till en början stora, men blir mindre ju närmare man kommer till den strut (påsen) som trålen slutar i. Maskstorleken i en räktråls strut är 35 mm.

2.2.4 Försäljning av räka

Försäljning av råräka sker, som tidigare nämnts ovan, genom Väst kustfiskarnas Service AB:s försorg, genom det s.k. råräkkollektivet. All förstahandsförsäljning av kokräka från medlemmar i SFR skall, i enlighet med förbundets räkfiskebestämmelser, ske vid någon av de tre fiskeauktionerna (Göteborg, Smögen eller Strömstad) alternativt via Grebbestadsfisk ekonomisk förening eller Svensk Exportfisk.¹⁵ Vid dessa auktioner landar även fiskare från andra länder räka för försäljning, främst danska och norska fiskare. För samtliga tre auktioner är kokräka den enskilt viktigaste produkten.

¹³ Uppgifter från Fiskeriverket.

¹⁴ Fiskeriverkets PM, Aktuella marknadsproblem för räka, Göteborg 2004, s. 1.

¹⁵ SFPO har beslutat, att de räkfiskebestämmelser som antas och utfärdas av SFR:s räkkommitté, per automatik även gäller för de medlemmar i SFPO som inte är medlemmar i SFR, t.ex. de danska räkfishkare som har valt att vara medlemmar i SFPO. På så vis är tillämpningsområdet för räkkommitténs bestämmelser större än begränsat till de medlemmar i SFR som bedriver räkfiske.

De genomsnittliga priser uttryckt i kr per kg, som de svenska fiskarna har erhållit för kokräka och råräka sedan år 1995 är de följande (även återtag, dvs. då det inte gått att avsätta produkten till återtagspriset, uttryckt i ton framgår av tabellen nedan).¹⁶

<i>År</i>	<i>Kokräka (kr/kg)</i>	<i>Råräka (kr/kg)</i>	<i>Återtag (kokräka/ton)</i>
1995	55	14	28
1996	63	14	20
1997	60	13	34
1998	59	12	41
1999	69	13	12
2000	74	14	6
2001	77	14	7
2002	78	13	13
2003	68	13	66
2004	65	12	56
2005	80	11	13

Tabell 2.1 Genomsnittspriser, kok- och råräka, kr/kg, samt återtag, ton (1995 – 2005)

2.2.4.1 Göteborgs fiskauktion

Fiskauktionen i Göteborg ägs av en auktionsförening.¹⁷ Den nuvarande auktionshallen är från år 1993. Från förra seklets begynnelse och fram till år 1993 höll man auktion utomhus under skärmtak, med ett angränsande kylrum. Den nuvarande hallen byggdes primärt för att den gamla var föråldrad och för att kunna uppfylla gemenskapens normer härför; något som bl.a. innebär att temperaturen skall ligga någonstans mellan 0 - 2° C.

2.2.4.2 Smögens fiskauktion

Smögens Fiskauktion är en kommunal förvaltning, som fungerar som förstahandsmottagare för fiskeflottan.¹⁸ Fiskauktion har i Smögen funnits sedan år 1919, då Smögens municipalsamhälle startade med auktioner på prov. Först år 1939 började man sälja annan fisk än sill och makrill samt skaldjur genom auktionen. Året därefter byggdes en ny fiskhall på holmen. År 1974 gick auktionerna i Smögen och Kungshamn samman. I dag är Smögens Fiskauktion en av Nordens modernaste med lokaler anpassade efter dagens gällande hårda regler. Man har satsat på modern datateknologi och har i dag s.k. elektroniska auktioner.

¹⁶ För de produkter som återtas från marknaden får producentorganisationen ekonomisk ersättning i form av EU-medel. De återtagna produkterna destrueras eller används till fiskmjölsproduktion. Råräka omfattas inte av återtagssystemet.

¹⁷ Se Internet: <http://www.gfa.se>. Göteborgs Fiskauktion drivs av de följande organisationerna: SVC, Fiskgrossisterna och Fiskhandlarföreningen i förening.

¹⁸ Se Internet: <http://www.smogens-fiskauktion.com>

2.2.4.3 Strömstads fiskauktion

Strömstads Fiskauktion ägs sedan år 1999 av fiskarna i Strömstad genom en ekonomisk förening.¹⁹ De fiskebåtar som i dag har Strömstad som hemmahamn bedriver i huvudsak fiske efter räka. Till antalet är de ca 15 stycken och de är relativt sett små, med en besättning om en – tre personer. Fisket bedrivs i samklang med den unika marina mångfalden, som finns i vattnen utanför Strömstad.

2.2.5 Sveriges Fiskares Producentorganisation

Producentorganisationerna inom EU utgör grundvalen för den gemensamma organisationen av marknaderna och de skall se till att denna fungerar på decentraliserad nivå. Regler av betydelse återfinns bl.a. i marknadsförordningen, dvs. rådets förordning (EG) nr 104/2000 av den 17 december 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter.

En förutsättning för att Sverige skulle kunna ha kvar en prisreglering av fisk och skaldjur även efter EU-medlemskapet den 1 januari 1995, var att det bildades en eller flera producentorganisationer. En sådan organisation har att administrera prisregleringen i enlighet med gemenskapsbestämmelserna. SFR initierade år 1993 tankegångar på att bilda en rikstäckande producentorganisation (PO), Sveriges Fiskares Producentorganisation (SFPO); så skedde också.²⁰

För den enskilde fiskaren är medlemskap i en PO frivilligt. I realiteten är det emellertid ett faktum att samtliga räkfiskare är medlemmar i SFPO. Det huvudsakliga skälet härtill är att marknadsproblem ibland oundvikligen uppstår vad gäller kokräkan. En tungt vägande orsak härtill, är att Norge periodvis har exporterat stora kvantum räka till Sverige till låga priser.

Från och med år 1995 har fler och fler danska räkfiskare börjat koka räka avsedd för omsättning på den svenska marknaden. Det överväldigande flertalet av de danska räkfiskare är anslutna till SFPO; härigenom följer de bestämmelserna som antagits av SFR:s räkkommitté (t.ex. rörande ransoneringar, färgning av räka och auktionsplikt för kokräka).²¹ Uppskattningsvis fiskades tio procent av den räka som såldes i Sverige år 2005 av danska fiskare, medan hälften av återstoden fiskades av svenska fiskare (45 procent) och den andra hälften av norska fiskare (import) (45 procent).

¹⁹ Se Internet: http://stromstadtourist.vastsverige.com/templates/article____2534.aspx

²⁰ Se Internet: <http://www.sfpo.se>

²¹ Se not 15.

2.2.6 KRAV-godkänt räkfiske i Skagerrak

Mot bakgrund av att KRAV:s fiskekommitté har ansett att kraven för KRAV-certifierad produktion är uppfyllda, har KRAV godkänt fiske av nordhavsräka i Skagerrak och norska rännen i enlighet med ansökan härom från SFR:s avdelning 26.

Förutsättningarna härför är bl.a. att de trålar som används i fisket skall ha en rist monterad, och att denna skall vara konstruerad i enlighet med de föreskrifter som finns härför. Vidare ingår som ett villkor att avdelningen, i samarbete med svenska myndigheter, skall genomföra en vetenskaplig trålstudie som påvisar effekterna av en ökad maskvidd i trållyftet från 35 mm till 45 mm. Beslutet om KRAV-godkännande anges i detsamma kunna omprövas om beståndets status försämras eller om halter av miljögifter ökar väsentligt.²²

²² Se Internet: <http://arkiv.krav.se/arkiv/fiske/Rakbeslut%2013%20juli%202004.pdf>

3. REGLERINGEN AV RÄKFISKET

3.1 Fiskeregleringen

3.1.1 EU-nivå

EU-rätten har, i enlighet med fastslagen domspraxis från EG-domstolen, företräde framför nationell rätt. Detta krav på företräde är särskilt viktigt av två orsaker: För det första, eftersom de materiella bestämmelserna är många och ställer omfattande krav på centrala delar av de nationella rättssystemen. För det andra - och i synnerhet - eftersom de direkt tillämpliga bestämmelserna används och tillämpas av nationella myndigheter och domstolar, och eftersom EG-domstolen ställer omfattande krav på respekten för principen om företräde.

Den gemensamma fiskeripolitiken (GFP) är unionens instrument för förvaltning av fiske och vattenbruk. Den tillskapades för att förvalta en gemensam resurs, samt för att fullgöra de skyldigheter som fastställts i fördrag, vari angavs att det skulle finnas en gemensam politik på detta område.

Den gemensamma fiskeripolitiken skall garantera att levande vattenresurser nyttjas på ett sätt som skapar ekonomisk, miljömässig och social hållbarhet. När gemenskapen vidtar åtgärder för att skydda och bevara levande vattenresurser skall den tillämpa försiktighetsprincipen, detta för att resurserna skall nyttjas hållbart och fiskets inverkan på havens ekosystem minskas. Stegvis skall gemenskapen införa en ekosystembaserad förvaltning, bidra till ett ändamålsenligt fiske inom en ekonomiskt lönsam och konkurrenskraftig fiske- och vattenbruksindustri, se till att de som är beroende av fisket får en skälig levnadsstandard och ta hänsyn till konsumenternas intressen.²³

Inom gemenskapen har man inom ramen för GFP enats om åtgärder inom de följande områdena:

- bevarande och begräsning av fiskets inverkan på miljön;
- struktur;
- marknad; och
- förbindelser med tredje land/länder.

²³ Se artiklarna 32 – 38 i EG-fördraget.

Åtskillig reglering återfinns på gemenskapsnivå av relevans för svenskt räkfiske. Av primärt intresse är de regler som anger vilka fångstmöjligheter som står till svenska fiskares förfogande.

Kvoterna fastställs efter förhandlingar mellan gemenskapen och Norge och återfinns för år 2006 i rådets förordning (EG) nr 51/2006 av den 22 december 2005 om fastställande för år 2006 av fiskemöjligheter och därmed förbundna villkor för vissa fiskebestånd och grupper av fiskbestånd i gemenskapens vatten och, för gemenskapens fartyg, i andra vatten där fångstbegränsningar krävs.²⁴ I sagda TAC- och kvotförordning anges vad varje medlemsstat är sig tilldelad; vad gäller nordhavsräka, anges det följande:²⁵

Art : Nordhavsräka	Zon: IIIa
<i>Pandalus borealis</i>	PRA/03A
Danmark	3 887
Sverige	2 094
EG	5 981
TAC	11 200

Tabell 3.1 Räkkvot för 2006, Skagerrak/Kattegatt

Art : Nordhavsräka	Zon: IIa (EG-vatten), IV (EG-vatten)
<i>Pandalus borealis</i>	PRA/2AC4-C
Danmark	3 700
Nederländerna	35
Sverige	149
För. kungariket	1 096
EG	4 980
TAC	4 980

Tabell 3.2 Räkkvot för 2006, Nordsjön, EG-vatten

Art : Nordhavsräka	Zon: Norska vatten söder om 62° N
<i>Pandalus borealis</i>	PRA/04-N
Danmark	900
Sverige	158 ²⁶
EG	1 058
TAC	Ej tillämpligt

Tabell 3.3 Räkkvot för 2006, Nordsjön, norsk zon

²⁴ EUT 2006 L 16/1 (Celex 32006R0051). För år 2007, se rådets förordning (EG) nr 41/2007 av den 21 december 2006 om fastställande för år 2007 av fiskemöjligheter och därmed förbundna villkor för vissa fiskbestånd och grupper av fiskbestånd i gemenskapens vatten och, för gemenskapens fartyg, i andra vatten där fångstbegränsningar krävs, EUT 2007 L 15/1 (Celex 32006R0041).

²⁵ EUT 2006 L 16/54 f.

²⁶ Bifångster av torsk, kolja, bleka, vitling och gråsej skall räknas av från kvoterna för dessa arter.

Den förstnämnda kvoten, för zon IIIa, avser Skagerrak och Kattegatt och är en analytisk TAC; den andra kvoten, för zon IIa, är för Nordsjön, EG-vatten och är en försiktighets-TAC; den tredje är för Nordsjön, norsk zon, till följd av Nabo-avtalet och är även den en försiktighets-TAC.

Åtskilliga andra regler på EU-nivå återfinns av relevans för det svenska räkfisket, t.ex. rådets förordning (EG) nr 850/98 av den 30 mars 1998 för bevarande av fiskeresurserna genom tekniska åtgärder för skydd av unga exemplar av marina organismer.²⁷ Mer eller mindre samtliga relevanta regler går att finna via Internet.²⁸

3.1.2 Nationell reglering

Åtskilliga för räkfisket relevanta fiskebestämmelser, vilka antagits och gäller nationellt, existerar. Exempel härpå är fiskelagen (1993:787) och förordningen (1994:1716) om fisket, vattenbruket och fiskerinäringen.

På myndighetsnivå utfärdar Fiskeriverket författningar,²⁹ och ett antal härav är av direkt relevans för räkfisket. Fiskeriverkets författningar publiceras i den s.k. FIFS-serien, Fiskeriverkets föreskrifter, se t.ex. Fiskeriverkets föreskrifter (FIFS 2000:1) om svenskt trålfiske efter nordhavsräka i Kattegatt, Skagerrak och Nordsjön.

3.1.3 Frivillig reglering

Av central betydelse för det praktiska räkfiskets bedrivande är de bestämmelser som utfärdats av näringen, dvs. räkfiskarna själva. Utfärdande och behörigt organ härför är SFR:s räkkommitté.³⁰

De bestämmelser för räkfisket som har antagits av kommittén genomgås nedan i detalj och återfinns återgivna på Internet på SFR:s hemsida.³¹ Reglerna är ett tydligt och talande exempel på och för yrkesfiskarnas ansvarstagande för detta fiske. Även om regleringen i fråga benämns frivillig, är densamma bindande för de berörda och egenkontrollen inom räkfisket är fullt ut fungerande.

3.1.3.1 Räkfiskets bedrivande

De räkfiskebestämmelser som har antagits av SFR:s räkkommitté (före år 2005 SVC:s räkkommitté) anger att räkfiske får bedrivas

²⁷ EGT 1998 L 125/1 (Celex 31998R0850).

²⁸ Se Internet: http://www.europa.eu.int/eur-lex/sv/lif/ind/sv_analytical_index_04.html

²⁹ Se Internet: <http://www.fiskeriverket.se/juridik/fifs/FIFS-INDEX.htm>

³⁰ Se not 1.

³¹ Se Internet: <http://www.yrkesfiskarna.se>

under tre dygn per vecka. Detta innebär att fisket skall avslutas efter det att tre dygn har förflutit, räknat från den tidpunkt då fisket påbörjades, dvs. då trålen sattes. Således räknas inte gångtid och detsamma gäller om fisket måste avbrytas p.g.a. storm eller haveri. Fiskebåt, som p.g.a. haveri, tvingas avbryta fisket har rätt till en extra fiskedag under den veckan då haveriet inträffade. Detsamma gäller för fiskebåt som har bogserat haverist; med haveri avses om motor eller vinsch skadats, lämmar tappats eller för det fall trålen fastnat i propellern så att bogsering måste anlitas. Partrålning efter råka är uttryckligen förbjudet i räkfiskebestämmelserna. Nattfiske efter råkor i Kosterfjorden är tydligt förbjudet mellan kl. 20.00 och 05.00. Vid fiske under samma vecka i norsk ekonomisk zon (NEZ) och Skagerrak/Kattegatt gäller den för det sistnämnda området fastställda ransonerna. Räkfiske i NEZ är förbjudet på söndagar.

3.1.3.2 Fiskeförbud och avgångstid

Ett tydligt exempel på en ansvarsfull frivillig reglering är det faktum att det råder ett generellt förbud mot räkfiske i Skagerrak/Kattegatt under lördagar, söndagar och helgdagar (gäller dock inte den 1 maj och den 6 juni) mellan kl. 00.00 – 24.00; detta innebär att inget redskap får sättas eller dras. Avgångstidpunkten är dock fri.

3.1.3.3 Ransoneringsbestämmelser och personliga skäl

De gällande ransoneringsbestämmelserna (ransoner) bestäms av räkkommittén och publiceras på SFR:s hemsida på Internet (under fiskebestämmelser) samt utskickas till fiskauktionerna m.fl. Separata ransoner gäller för kok- respektive råråka; utfyllnad är således inte tillåtet. Ransoneringen syftar till att kvoten i fråga skall räcka året ut; skälet härför är marknadsmässigt – om så inte sker riskerar svenskt räkfiske att tappa marknadsandelar. I de situationer där starka personliga skäl föreligger för en man i besättningen att inte vara med ombord på en fiskeresan får, detta till trots, fiskas det antal ransoner som fått fiskats om denne varit ombord på den aktuella fiskeresan. Uppenbart missbruk av nu sagda möjlighet till flexibilitet inom ramen för systemet sanktioneras av kommittén. Om förändringar av besättningen sker skall förbundet underrättas härom omgående; detta är något som gäller även vid tillfälliga ändringar - anledningen härtill är självfallet att möjliggöra en effektiv och rättvis kontroll av efterlevnaden. I skrivandes stund (den 9 oktober 2006) uppgår ransonerna för kokråka till 270 kg per vecka (maximalt fyra ransoner kokråka får fiskas) och ransonerna för råråka till 435 kg per vecka (maximalt fyra ransoner råråka får fiskas).

3.1.3.4 Överföring av råka mellan båtlag

Överföring av råka mellan båtlag får endast ske mellan räktrålare som är aktiva under samma vecka som överföringen sker. All överföring är förbjuden när mottagaren bedriver något annat fiske, detsamma gäller när mottagaren ligger iland p.g.a. semester, haveri eller annan orsak. Överlåtande av kokråka båtar emellan är förbjudet; således är det endast råråka som kan komma i fråga för överföring mellan båtlag.

3.1.3.5 Försäljning

Kokråka omfattas inte av bestämmelserna för kollektivförsäljning och skall utbudas till försäljning på någon av auktionerna i Strömstad, Smögen eller Göteborg, eller via Grebbestadsfisk ekonomisk förening och Svensk Exportfisk. Maximalt en ranson får uppställas för försäljning under en vecka. Vid landningar i Danmark och Norge skall fastställda bestämmelser om fiskets bedrivande samt ransonerings- och sorteringsbestämmelserna efterlevas på samma sätt som om landning skett i Sverige. När landning sker på annan plats, som då geografiskt har ansetts ligga bättre till, t.ex. Öckerö, transporteras råkan med bil till auktionens lokaler. Vid leveranser av råråka skall låda märkas med fångstdatum, båtnummer och namn. Stiftning av plastlådor är förbjudet. Färgning av råka är förbjudet alltsedan fredagen den 9 juni 2006, då räkkommittén - utifrån en bedömning, vari samtliga frågans aspekter beaktades - beslutade att införa ett omedelbart förbud mot färgning.³²

3.1.3.6 Avgifter och övrigt

För täckande av kostnader för kollektivförsäljningen av råråka uttas en avgift om en procent på försäljningsbeloppet. Eventuella övriga avgifter till räkfonden beslutas av räkkommittén, liksom inköp av plastlådor m.m.

Av SFPO fastställda bestämmelser gäller. Det är förbjudet att landa och sälja råka som kokråka när antalet råkor per kg är fler än 160 st. Råråka skall snarast efter fångst packas i lådor, varvid isning skall ske såväl i lådans botten som ovanpå densamma. Det åligger fiskaren att tillse att varan är väl isad fram till försäljning. I varje låda skall läggas 15 kg råråka. Råråka skall vara av sådan beskaffenhet att det per kg maximalt går 245 st.

³² Se vidare vad gäller färgning av råka i avsnitt 4.3.8.

3.2 Livsmedelsregleringen

På samma vis som gäller all annan lagstiftning är i korthet normhierarkin den följande: EU – nationell – regional/lokal alternativt frivillig. Inom livsmedelsområdet återfinns självfallet åtskilliga rättsregler av stor betydelse. Dock skall i dessa riktlinjer fokuseras på de rättsregler som svarar mot dessa riktlinjers syfte.

3.2.1 EU-nivå

3.2.1.1 Gemensamma marknadsnormer

Vad gäller gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter är rådets förordning (EG) nr 2406/96 av den 26 november 1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter av särskilt betydelse.³³ I denna rättsakt återfinns man de nu gällande bestämmelserna om färskhets- och storlekskategorier för fisk och skaldjur. Värt att notera är att det inte finns några bestämmelser i förordningen som stadgar förbud mot utbud till försäljning av rak eller skinnkrupen räka; ej heller finns angivet något förbud mot färgning av kokräka.

3.2.1.2 Nya regler om hygien och kontroll

De nya reglerna om hygien och kontroll har tillkommit som ett resultat av en översyn för att samordna, förenkla och uppdatera befintliga gemenskapsregler för hygien och kontroll av livsmedel och att samtidigt förbättra säkerheten för konsumenten.

Utifrån ett räkfiskeperspektiv, då särskilt kokräka beaktat, kan från näringens sida konstateras att den rådande ordningen tillfredsställer konsumenternas krav på säkerhet i alla avseenden.

Resultatet av nämnda översyn blev formaliserat i två förordningar om hygien, vilka riktar sig till företagen, och två förordningar om kontroll, vilka riktar sig till tillsynsmyndigheterna.³⁴ De nya förordningarna ersätter livsmedelsregler, vilka tidigare återfunnits i

³³ EGT 1996 L 334/1 (Celex 31996R2406).

³⁴ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien, EUT 2004 L 139/1 (Celex 32004R0852); Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, EUT 2004 L 139/55 (Celex 32004R0853); Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd, EUT 2004 L 165/1 (Celex 32004R0882); och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, EUT 2004 L 139/206 (Celex 32004R0854).

ett flertal olika direktiv. Brister, som uppenbarats i samband med t.ex. BSE och dioxinkrisen, har föranlett ändringarna.

De nya hygien- och kontrollförfordningarna grundar sig på det fundament som lades år 2002 genom Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.³⁵ För att få en helhetssyn i fråga om säkra livsmedel utgår man ifrån hela livsmedelskedjan och även tidigare led såsom primärproduktion och foder regleras.

I de nya hygienförfordningarna tydliggörs företagens ansvar för att livsmedlen är säkra och företagarna har att följa fastställda regler i fråga om hygien (god hygienpraxis) och göra upp kontrollplaner som bygger på HACCP-principer.³⁶ Dessa riktlinjer för räkfiskets bedrivande, se särskilt avsnitt 4 Hantering, avser att vara ett redskap i det arbetet. De nya reglerna är inriktade på de mål som skall nås och ger företagen möjlighet att välja olika vägar för att nå målet, som är säkra livsmedel. I vissa avseenden är reglerna flexibla och kan anpassas efter lokala förutsättningar.

Kontrollförfordningarna innebär så stora ändringar i inriktningen att man kan tala om ett paradigmskifte. De fokuserar på systemtillsyn, dvs. granskning och bedömning av företagens egna kvalitetsstyrningsrutiner och kontrollsystem som hygienplaner och HACCP-planer.³⁷

3.2.1.3 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien³⁸

I denna förordning har man samlat grundläggande hygienkrav för alla livsmedel. Det nya är att livsmedelsföretagens ansvar i fråga om osäkra livsmedel tydliggjorts. Företagarna skall följa fastställda regler i fråga om hygien – god hygienpraxis – och göra upp kontrollplaner, som baseras på HACCP-principer.

I artikel 2 i förordningen definieras primärprodukter såsom bl.a. produkter från fiske.

Förordningen omfattar inte primärproduktion för användning inom privathushåll samt beredning, hantering och lagring av livsmedel för konsumtion inom privathushåll. Den gäller inte heller försäljning av

³⁵ EGT 2002 L 31/1 (Celex 32002R0178).

³⁶ System som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

³⁷ Dokument som utarbetas i överensstämmelse med principerna för HACCP för att säkerställa styrning över faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten i aktuell del av livsmedelskedjan.

³⁸ Se not 34.

mindre mängder primärprodukter (som regleras nationellt i 35 § LIVSFS 2007:6).

Principerna för HACCP är:

- 1) att identifiera de faror som måste förebyggas, undanröjas eller reduceras till en godtagbar nivå;
- 2) att identifiera kritiska styrpunkter på det stadium eller stadier då kontroll är av yttersta vikt för att förebygga eller undanröja en fara eller för att reducera den till godtagbar nivå;
- 3) att fastställa kritiska gränsvärden mellan godtagbart och icke-godtagbart för de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, undanröja eller reducera identifierade faror;
- 4) att upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna;
- 5) att fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll;
- 6) att upprätta rutiner för att verifiera att de åtgärder som avses i leden 1 – 5 fungerar effektivt, verifieringsförfarandena skall genomgå regelbundet; och
- 7) att upprätta dokumentation och register avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i leden 1 – 6 tillämpas effektivt.

God hygienpraxis är grunden för all livsmedelshantering och innebär att verksamheten måste:

- förfoga över ändamålsenliga lokaler;
- förfoga över lämplig processutrustning;
- ha effektiva rengöringsrutiner;
- ha hygienrutiner för personalen;
- bekämpa skadedjur; samt
- tillse att produkterna förvaras och hanteras vid rätt temperatur osv.

De nya bestämmelserna gäller många typer av verksamheter, både små butiker och stora industriella anläggningar. Det gemensamma regelverket måste utifrån detta faktum självfallet vara allmänt formulerat. I branschvisa riktlinjer, såsom dessa, ges kompletterande anvisningar, se särskilt avsnitt 4 Hantering.

Det står emellertid de berörda företagen fritt att välja huruvida de vill använda sig av riktlinjerna eller ej. SFR rekommenderar samtliga räkfiskeföretag att fullständigt efterkomma dessa riktlinjer. Det är företagets eget ansvar att se till att verksamheten bedrivs på ett sätt som motsvarar regelverkets krav.

Företag som bedriver livsmedelsverksamhet skall informera tillsynsmyndigheten, så att denna kan skapa ett register över verksamheterna. Registrets syfte är att underlätta tillsynen. Befintliga register som upprättats för andra ändamål får användas, t.ex. kan

Fiskeriverkets register över räksegmentet vara av värde för ett fastställande.

Flexibilitet är en viktig princip i regleringen. Utöver flexibilitet finns i regleringen möjliggjort för en nationell anpassning av bestämmelserna. Medlemsstaterna får anpassa kraven för lokaler och hantering:

- för att möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder;³⁹
- för att tillgodose behov hos företag belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar; och
- i andra fall, men enbart i fråga om anläggningens konstruktion, utformning och utrustning.

Det medlemsland som vill nyttja denna möjlighet till flexibilitet måste anmäla och motivera behovet för kommissionen och övriga medlemsstater och visa att den hygieniska säkerheten inte på något sätt äventyras.⁴⁰ Kommissionen och medlemsstaterna kan stoppa förslag till nationella anpassningar om de kan anses äventyra livsmedelssäkerheten. I fråga om tillämpningen av HACCP är tanken att det skall finnas utrymme för flexibilitet i olika situationer även inom mindre företag.

3.2.1.4 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung⁴¹

I denna förordning återfinns hygienregler som specifik gäller för verksamheter som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung; bestämmelserna skall tillämpas tillsammans med de grundläggande hygienreglerna, som återfinns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.⁴²

Kraven i förordningen är till stor del hämtade från de tidigare reglerna och gäller bl.a. godkännande, identifieringsmärke, import från tredje land och salmonellagarantier. Regelverket har dock blivit enklare och mer målinriktat; begreppet småskalighet har försvunnit.

Primärproduktion för användning inom det egna hushållet samt beredning, hantering och lagring av livsmedel för konsumtion inom det egna hushållet omfattas inte av förordningen. Försäljning av mindre mängder primärprodukter av t.ex. ägg och mjölk är

³⁹ Det svenska räkfisket har mer eller mindre tillgått på samma sätt alltsedan 1930-talet. Sverige har dock inte begärt undantag från kraven vad gäller räkfisket.

⁴⁰ Inga kända fall där i räkfisket den hygieniska säkerheten har äventyrats, möjligen med undantag av vad som gäller i samband med färgning av räka (vilket dock numera är förbjudet, enligt fiskets egna bestämmelser), har kunnat erinras.

⁴¹ Se not 34.

⁴² Se not 34.

undantagna från förordningens krav och skall istället reglernas nationellt.

De särskilda hygienreglerna gäller när hanteringen och bearbetningen sker för att kunna leverera till andra anläggningar, t.ex. en fiskauktion som säljer vidare till grossister och butiker. En nyhet i förordningen är att det har införts en formell möjlighet till undantag från denna regel om försäljningen är marginell, lokal och begränsad i enlighet med nationell lagstiftning; förutsättningen härför är att livsmedelssäkerheten inte på något sätt äventyras.

Jämfört med tidigare regler för livsmedel av animaliskt ursprung har en del krav förenklats, detta dock utan att man har givit avkall på livsmedelssäkerheten. Kraven är nu mera målinriktade och långa detaljerade tekniska beskrivningar av hur mål kan nås har tagits bort, eftersom dessa korrekt anses passa bättre i branschriktlinjer eller i verksamhetens HACCP-planer.

Med undantag för verksamheter inom primärproduktion, transport, lagring vid omgivande temperatur och detaljhandel krävs godkännande för verksamheter som hanterar t.ex. levande musslor och fiskeriprodukter.

I förordningens bilaga 1, definitioner, återfinner man under p. 3 relevanta sådana med avseende på fiskeriprodukter.

3.2.1.5 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd⁴³

Genom denna förordning tillskapas en gemenskapsstrategi för utformningen och genomförandet av den offentliga kontrollen av foder och livsmedel inom EG.

Grunden för denna strategi är jord-till-bord perspektivet, och förutom foder och livsmedel gäller de nya reglerna även kontroll av djurskydd och -hälsa. Man vill tillskapa en framtida offentlig kontroll som är ändamålsenlig, planerad, dokumenterad, kvalitetssäkrad och tuffare.

I den nya gemenskapslagstiftningen slås fast producentens huvudansvar för foder- och livsmedelssäkerheten; i de nya kontrollbestämmelserna fokuseras på systemtillsyn.⁴⁴

⁴³ Se not 34.

⁴⁴ Det vill säga granskning och bedömning av producenternas egna kvalitetsstyrningsrutiner och kontrollsystem, t.ex. god hygienpraxis och HACCP-planer.

3.2.1.6 Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel⁴⁵

Av särskild betydelse i dessa riktlinjers kontext är denna förordning, som har samlat särskilda regler för kontroll av livsmedel av animaliskt ursprung. Bestämmelserna i förordningen berör bl.a. tillsynen på fiskebåtar.

Hygienkrav på fiskeriområdet ställs för hanteringen redan ute till sjöss. Följaktligen bör i linje härmed tillsyn på fiskeriområdet bedrivas både på fiskebåtar, frys- och fabriksfartyg såväl som vid anläggningar på land. Utöver färskhets- och hygienkontroll i olika led ställs krav på kontroll av rests substanser, miljöföroreningar och parasiter.

3.2.1.7 Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel⁴⁶

De gällande bakterieologiska normerna framgår av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel. I förordningens bilaga I anges under kapitel 1, under rubriken Livsmedelssäkerhetskriterier, att salmonella inte får påvisas i något av fem prov av kokta kräftdjur. I förordningens bilaga I finns i kapitel 2 processhygienkriterier för skalade produkter av kokta kräftdjur. Dessa värden överensstämmer ungefär med de som tidigare rekommenderats som högsta värden för *Esherishia coli* och *Staphylococcus aureus* på kokta räkor med skal. De kan utgöra kriterium för högsta tolerabla bakterieologisk kontamination.

3.3 Nationell nivå och frivilliga regler

På nationell nivå finner man bl.a. livsmedelslagen (2006:804); åtskilliga andra bestämmelser och regler, mer eller mindre av relevans för räkfisket (kokräka), återfinns i den nationella regleringen. Regler av frivilligt slag, och av varierande relevans, återfinns t.ex. i de av SFR:s räkkommitté antagna och utfärdade bestämmelserna som presenterats ovan.⁴⁷

⁴⁵ Se not 34.

⁴⁶ EUT 2005 L 338/1 (Celexnr 32005R2073).

⁴⁷ Se avsnitt 3.1.3.

4. HANTERING

4.1 Inledning

Som torde ha framgått av textmassan ovan har ett antal nya förordningar om hygien och offentlig kontroll inom EU trätt i kraft; rättsakternas syfte är att höja livsmedelssäkerheten och göra reglerna mer enhetliga än vad som var fallet tidigare. Mer eller mindre alla som hanterar livsmedel i någon form benämns för livsmedelsföretagare och omfattas av regelverket. Denne ansvarar för livsmedelssäkerheten och skall vara registrerad hos eller godkänd av kontrollmyndigheten, dvs. kommunens miljö- och hälsovårdsnämnd el. dyl. Företagaren skall för sin verksamhet analysera riskerna som kan påverka livsmedlen och använda goda säkerhetsrutiner. För det fall en verksamhet inte uppfyller de ställda kraven kan densamma tvingas att upphöra. Det är den enskilde livsmedelsföretagarens ansvar att kontakta kontrollmyndigheten, så att verksamheten kan godkännandeprövas eller registreras. Detta dokument – riktlinjer för räkfiskets bedrivande – skall tjäna som hjälp till främst företagen (men även kontrollmyndigheten), vilka skall kunna hänvisa till detsamma i syfte att företagen skall kunna anses uppfylla de krav som ställs i livsmedelslagstiftningen.

Summariskt skulle man kunna beskriva räkfisket på följande sätt:⁴⁸

- 1) räktrålarer lämnar kajen för resa till fiskeplatsen och bottentrålens sättande (100 – 400 meters djup);
- 2) trålning (varje tråldrag pågår ca tio timmar) med en fart om ca två knop;
- 3) bärgning av trålen, efter det att farten sänkts och lämplig position intagits;
- 4) bärgning av fångsten, trålen vinschas in och rullas åter på trumman;
- 5) hantering av trålpåsen, som innehåller fångsten;
- 6) tömning av fångsten i behållare eller bing;
- 7) utsläppning till skakbord (som består av spjälor belägna på bestämt avstånd från varandra);⁴⁹
- 8) sortering i tre klasser;⁵⁰
- 9) kokning (i enlighet med båtspecifika recept) av de största räkorna;⁵¹
- 10) svalning – svalbackar;

⁴⁸ I huvuddrag är det på detta vis som kokräkfisket alltid har bedrivits.

⁴⁹ Först sorteras den råka ut som skall återutsläppas (dvs. den minsta), därefter den som benämns råråka, som sorteras ut längre fram på skakbordet, och sist kommer de största räkorna – kokräkan – ut i slutet av skakbordet. Kokräkan samlas därefter upp i en korg.

⁵⁰ Jfr. ovan avsnitt 2.2.2.

⁵¹ Vad gäller råråka, se avsnitt 4.2.

- 11) uppvägning i backar om 15 kg;
- 12) placering i kylrum (under däck) fram till tidpunkten för landning; och
- 13) transport till auktionslokal etc.
- 14) auktionshantering; samt
- 15) transport från auktion.

Syftet med detta avsnitt i dessa riktlinjer är att s.a.s. knyta samman säcken vad gäller kokräka, dvs. med avseende på HACCP:

- att identifiera de faror som måste förebyggas, undanröjas eller reduceras till godtagbar nivå;
- identifiera kritiska styrpunkter på det stadium eller de stadier då kontroll är av yttersta vikt för att förebygga eller undanröja en fara eller för att reducera den till godtagbar nivå;
- att fastställa kritiska gränsvärden mellan godtagbart och icke-godtagbart för de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, undanröja eller reducera identifierade faror;
- att upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna;
- att fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll;
- att upprätta rutiner för att verifiera att de åtgärder som avses i leden 1 – 5 fungerar effektivt, verifieringsförfarandena skall genomgå regelbundet; och
- att upprätta dokumentation och register avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i leden 1 – 6 tillämpas effektivt.

Syftet med detta avsnitt i dessa riktlinjer är även att samla relevant fakta avseende god hygienpraxis vad gäller kokräka, dvs. att verksamheten måste:

- förfoga över ändamålsenliga lokaler;
- förfoga över lämplig processutrustning;
- ha effektiva rengöringsrutiner;
- ha hygienrutiner för personalen;
- bekämpa skadedjur; samt
- tillse att produkterna förvaras och hanteras vid rätt temperatur osv.

Incitamentet för den enskilde räkfiskaren är till stor del att tjäna pengar. Den handlare etc. som på auktion köper kokräka betalar självfallet mer pengar för kokräka av god kvalitet än för den av mindre god kvalitet; t.o.m. är det så att den räka som är av dålig kvalitet i många fall förblir osåld. Drivkraften för räkfiskaren att försöka tillhandahålla kokräka av yppersta kvalitet är härigenom säkerställd.

Möjligheten för räkfiskaren att ge avkall på kvalitén, och i stället satsa på kvantitet existerar inte, i det att de av SFR:s rätkommitté antagna bestämmelserna, särskilt med avseende på ransonering,

efterlevs fullt ut, bl.a. p.g.a. att tillgången på räka relativt sett är knapp.

Vidare fungerar marknaden på så vis att den som vid något tillfälle levererar undermålig kokräka till marknaden får sitt rykte skamfilat. Det innebär medföljande problem att få till stånd försäljningar över huvud taget, eftersom ingen handlare vill få sitt rykte skamfilat i sin tur i konsumentledet. I anslutning härtill skall särskilt beaktas räkans status som lite av en lyxvara.

Som utgångspunkt skall redan här poängteras att all inredning, utrustning och samtliga redskap som nyttjas i hanteringen och kan så vara, skall vara tillverkade av material som är korrosionsbeständiga, lätta att underhålla och enkla att rengöra samt i förekommande fall desinficera. Eventuella ytbeläggningar som räkorna kommer i kontakt med skall vara hållbara och får ej vara giftiga.

4.2 Hanteringen av råräka⁵²

Det centrala syftet med dessa riktlinjer tar sikte på enbart kokräka. Det faktumet till trots skall några ord här sägas om rå räka. Råräka är alltså den mellanstorlek som erhålls vid räkfiske. Enligt de bestämmelser som antagits av SFR:s räkkommitté skall det på ett kilo råräka gå maximalt 245 räkor.

Råräkan säljs till beredningsindustrin, t.ex. för skalning och infrysning samt konservering; mellanlagring sker ofta i en auktionshall. Enligt räkkommitténs bestämmelser skall vid leveranser av råräka lådan märkas med fångstdatum, båtnummer och båtnamn. Vidare skall råräkan snarast efter fångst packas i lådor, oftast av plast, om 15 kg råa räkor i varje.

I samband med denna packning skall isning ske såväl i lådans botten, som ovanpå densamma. Det åligger fiskaren att se till att varan är väl isad fram till försäljningstillfället, efterisning bör om behov därav uppkommer äga rum. Råa räkor isas på samma sätt som fisk, dvs. isen skall smälta långsamt och ersättas med ny efterhand på ett sådant sätt att räkorna hela tiden kyls effektivt och fuktas med smältande is.

4.3 Hanteringen av kokräka

4.3.1 Inledning

Kokräkan är en känslig produkt som måste hanteras varsamt. Institutet för livsmedel och bioteknik (SIK) publicerade år 1996 en

⁵² Se även Fiskbranschens Riksförbunds vägledning, Vid tillverkning av fiskprodukter, Uddevalla 2006.

rapport – Kvalitetssäkring av räkhanteringen.⁵³ Av sammanfattningen däri framgår bl.a. att resultatet av studien visar att varje enskilt led har goda kunskaper om sin egen del i hanteringen. Man konstaterade dock att kunskapen om de övriga leden i hanteringen innan räkorna når konsumenten kan vara kritisk för kvalitén.

Färska kokta räkor har den egenskapen att kvalitén mycket snabbt kan försämrans genom antingen en mikrobiologisk aktivitet eller biokemiska nedbrytningsprocesser eller både två tillsammans. Faktorer som påverkar förskämningshastigheten är förvaringstid, temperatur, vattenaktivitet och mikrobiologisk kontaminering av varan.⁵⁴

4.3.1.1 Kännetecken – färsk kokräka

Färsk kokräka av bästa klass kännetecknas av en blankhet på ytan, att de lätt glider isär från varandra, att de inte luktar (möjligen lätt av havsdoft), en klar och rosa färg (beroende på fångstdjup och årstid),⁵⁵ att de är stora (självfallet relativt sett mot råräka), en sälta och ett bra tuggmotstånd och hela spröt.⁵⁶

4.3.1.2 Risker med lagring av färsk kokräka

I samband med att räkorna börjar åldras tappar de blankheten på ytan och blir matta, torra och vita av saltlagringar, de blir klibbiga och fastnar i varandra, de luktar fisk (och om de är riktigt gamla luktar de ammoniak), färgen avtar och räkorna blir snarare gulrosa och spröten bryts av vid kontakt.⁵⁷

4.3.2 Lådor

Av yttersta vikt är att de lådor som används för kokräkan är av bästa möjliga kvalitet. Såväl trä- som papplådor nyttjas, dock förefaller användandet av papplådor på senare tid ha ökat och omfattar nu ca 30 procent av marknaden. Av stor betydelse är att emballaget i fråga tillåter kokräkan att s.a.s. andas, detta så att ett optimalt bibehållande av alla goda egenskaper kan erhållas under transporttiden.

Att lådan under hela den tid som den används skall hållas så ren som möjligt är en självklarhet. När lådor stuvats ovanpå varandra är det av stor vikt att den översta lådan övertäcks på ett tillfredsställande sätt, så att t.ex. inte spill från närflygande fåglar förstör eller försämrar

⁵³ SIK rapport nr 625 (Anders Pettersson och Petr Adamek), Kvalitetssäkring av räkhanteringen, 1996.

⁵⁴ Ibid, s. 7.

⁵⁵ Se avsnitt 1.5.

⁵⁶ SIK rapport nr 625 (Anders Pettersson och Petr Adamek), Kvalitetssäkring av räkhanteringen, 1996, s. 9.

⁵⁷ Ibid.

kvalitén på varan. Ett dylikt övertäckande bör även ske vid ogynnsam väderlek. Parantetiskt nämns här att råråkan förvaras i plastlådor.

Ombord på fiskebåt skall finnas ett utrymme för förvaring av förpackningsmaterial, som är avskilt från de utrymmen där produkter bereds och bearbetas.

4.3.2.1 Trälådor

Självfallet är det p.g.a. bl.a. hygieniska orsaker direkt olämpligt att återanvända trälådor, dvs. man bör alltid använda sig av nya trälådor av bästa möjliga kvalité. Här sägs bästa möjliga kvalité, eftersom även nya trälådor kan vara behäftade med sådana egenskaper så att de är direkt olämpliga för uppgiften, t.ex. om de tidigare har lagrats utomhus och därvid tagit till sig t.ex. smuts och mögel eller är behäftade med röta, flisor m.m.

Den risk som tvivelsutan föreligger vid användandet av olämpliga trälådor med avseende på kokråkans kvalitativa egenskaper elimineras enkelt genom att såsom huvudregel alltid nyttja nya trälådor av bästa möjliga kvalité.

4.3.2.2 Papplådor

På senare tid har användandet av papplådor för förvaring av kokråka ökat och omfattar nu ca en tredjedel av marknaden. Av betydelse i detta sammanhang är att papp av tillräckligt god kvalité används, dvs. så att inte t.ex. syra eller annat för kokråkan negativt under vissa förhållanden utsöndras från pappet. Den stora fördelen med denna typ av lådor är självfallet utrymmesmässig på utresan.

4.3.3 Hantering på däck fram till kokning

Efter det att det egentliga fisket har ägt rum, dvs. då trålningen har skett, skall trålen bärgas, eller som man vanligen säger vinschas in. I samband med bärgningen av trålen (dvs. invinschningen) och då fångsten i trålpåsen tas omhand, kan det ibland förekomma att fångsten inte är ren, t.ex. lerig eller blandad med maneter. Om så är fallet bör fångsten sköljas av med nyupptaget havsvatten av god kvalité. Särskilt sommartid, då temperaturen ofta är hög och detsamma gäller luftfuktigheten, är det av stor vikt att detta sker så tidseffektivt som möjligt, dvs. detta led i processen bör utföras så skyndsamt som möjligt är.

Efter det att råkan har omhändertagits i enlighet med ovan, skall densamma förpassas från trålpåsen till behållaren eller bingen. Tidsaspekten är här inte obetydlig; det är önskvärt och lämpligt att

man försöker att minimera tidsåtgången, så långt möjligt är i förhållande till rådande omständigheter i övrigt, för detta led i hanteringen.

Behållaren eller bingen, vari fångsten av räka placeras från tömningen av påsen, skall vara nogsamt rengjord före varje fångsts placering där. Rengörningen skall ha skett med medel som inte har några negativa konsekvenser.

På samma sätt som gäller behållaren eller bingen skall skakbordet vara nogsamt rengjort och fylla sin sorteringsfunktion på ett fullgott vis. Avstånden mellan spjalorna skall vara korrekt och hela förfarandet skall av fiskare ombord nogsamt övervakas. I denna skakbordsprocess sorteras räkorna, som sagts ovan, i tre klasser (nedan intresseras endast för den största storleken, dvs. kokräkan).

4.3.4 Kokning

Efter sorteringen av rakan, i tre klasser, inträder det förfarande i processen som många gånger är av central och oerhört stor betydelse för räkans slutliga smak. Kokningen är det led i processen vartill störst relativ diskrepans i hanteringen kan hänföras vad gäller den slutliga smakupplevelsen av rakan; varje båt använder sig av sitt eget recept.

Den gryta som används för själva kokningen av räkorna skall självfallet skall vara av yppersta kvalité. Vanligen rymmer en dylik gryta ca 60 – 100 l. Själva uppkoket (koket) består av havsvatten kompletterat med en extra tillsats av vanligt salt, dvs. natriumklorid (NaCl) eventuellt kompletterat med icke-allergen båtspecifik krydda. Efter varje kok sker påfyllning, efter det att hela halet kokats upp byts kokvattnet helt, dvs. nytt vatten nyttjas till nästa kok.

Vattnet med salt och eventuell icke-allergen båtspecifik ingrediens värms upp medelst t.ex. gasol. Det är av största vikt säkerhetsmässigt att gasolen etc. förvaras på ett sådant sätt, t.ex. fastsurrade, att risken för olyckor, såväl hälsomässigt som rent faktiskt, minimeras så långt möjligt är.

Varje kok består av ca 15 – 30 kg räkor. Räkorna placeras i grytan och uppkoket startar. Det är av yttersta vikt att en varsam omrörning sker bland räkorna på så sätt att samtliga räkor däri s.a.s. får sin del av koket. När det kokar öses räkorna upp för avkylning, se nedan. Sättet att koka på varierar detaljmässigt mellan de olika båtarna och ger även det sin särprägel på den färdiga kokräkan, dvs. en sann räkkonnässör kan urskilja på vilken båt rakan kokts.

Det är av största betydelse att koket sker under rätt tidsmässig omfattning. För det fall rakan inte är i tillräckligt länge i koket blir

köttet segt; så är även fallet då räkorna kokts för länge och då blir skalet även vitaktigt. Det är vidare ytterst viktigt att den rent fysiska kontakten mellan kokaren och räkorna så långt möjligt är minimeras.

Som uttryckts ovan föreligger inget hinder mot att saluföra räkorna som ej krökts.⁵⁸ Det är ett välkänt faktum att ju längre tid det tar att få räkorna i koket, från den tidpunkt då påsen togs upp från vattnet, desto svårare är det att få räkorna att kröka sig (något som särskilt gäller under sommartid). Välkrökta räkorna indikerar således att den sagda tiden varit korrekt. Efterfrågan på marknaden vad gäller okrökta räkorna förefaller vara mer eller mindre obefintlig.

4.3.5 Avsvalning och placering i lådor

Efter det att kokningen av räkorna har slutförts håvas räkorna upp från koket och placeras i s.k. svalbackar. Att såväl håvar som backar är korrekt och frekvent rengjorda samt av lämpligt material är för den seriöse räkfiskaren självklarheter. Svalbackarna skall vara av ett material och konstruerade så att de är lätta att rengöra.

Syftet med nyttjandet av dessa svalbackar är det uppenbara, dvs. att räkorna däri, efter koket, skall svalna. Backarna placeras härvid i ställ alternativt på däck. Att en övervakning av svalningsprocessen sker är av stor betydelse för undvikande av oönskade konsekvenser. Hur lång tid denna avsvalning tar beror självfallet på en mängd parametrar, såsom t.ex. vindstyrka, temperatur och luftfuktighet.

Tidigare var det vanligt förekommande att räkorna avkyldes med havsvatten. Såvitt fiskenäringen har vetskap om har detta skick aldrig föranlett någon incident. Vetskap har dock om att detta, åtminstone teoretiskt, kan innebära en risk vad gäller bakteriers påverkan och reagens med räkorna. Såvida det är möjligt att undvika ett sådant förfarande, vilket torde vara fallet i den absoluta lejondelen av fallen, avråds i dessa riktlinjer från dylik nedkylning, just p.g.a. risken att bakterier medföljer kylvattnet.

Det är viktigt att korta ned tiden så mycket som möjligt för avsvalningen, detta är något som självfallet är särskilt viktigt under sommarmånaderna.⁵⁹ För det fall så inte sker på ett riktigt sätt försämras bl.a. räkornas hållbarhet. Hjälpmedel härför kan t.ex. vara fläktar. När temperaturen kan konstateras understiga 10°C - 15°C, beroende på förutsättningarna, vägs räkorna upp och förpackas i backar (av trä alternativt papp) om vardera 15 kg.⁶⁰ Likaväl här som tidigare, och även senare, under hanteringen är det viktigt att sträva efter att helt eliminera fysisk kontakt med räkorna.

⁵⁸ Se avsnitt 3.2.1.1.

⁵⁹ Under sommarens varma och fuktiga dagar, då luften s.a.s. står still, är det extra viktigt att få en snabb och kontrollerad avkylning av räkorna.

⁶⁰ Se avsnitt 4.3.2.

Att sedan få ner räkorna under däck är viktigt ur många aspekter, t.ex. så att risken för nedsmutsning, av t.ex. trutar och andra fåglar, minskar. Vidare är det så att en låg och framöver jämn temperatur är viktigt för att bromsa nedbrytning och syftande till en optimering av hållbarheten. Såväl kemisk som mikrobiologisk försämring går som bekant långsammare vid en lägre temperatur än en hög.

Förutom höga temperaturer är räkorna fukt känsliga. För att vara av prima klass fordras en lagom fuktighet under lagringen.

Det förtjänar här att noga betona vikten av att den kokta räkan inte återkontamineras med orena redskap, förvaringskärl, orena händer etc.

4.3.6 Förvaring i kylrum

När räkorna väl har kokts, svalats och förpackats i lådor skall de placeras i båtens kylrum. I detta rum skall eftersträvas att temperaturen skall vara låg, helst strax över 0°C. När lådorna med räka (backarna) stuvats i lastrummet ändras temperaturen inuti räkorna långsamt. Relativt sett tar det längre tid för räkorna i de backar som står placerade mitt i en stuv att sjunka i temperatur än för de som t.ex. står placerade överst. En viss omplacering av backarna kan i förekommande fall vara något som är rekommenderligt.

Önskvärt är att det i kylrummet finns någon form av kylaggregat som säkerställer en sådan temperatur som eftersträvas, dvs. strax över 0°C. I det fall det i båten inte är görligt att installera sådana aggregat kan ett alternativt sätt vara att installera fläktar, säkerställa tillräcklig ventilation etc. Luftfuktigheten måste härvid vara sådan att räkorna inte uttorkas. I de fall då något kylaggregat inte finns är det av stor vikt att räkorna kyls på ett ändamålsenligt sätt.

Kylrummet måste alltid hållas rent och i gott skick.

Placeringen i kylrummet innebär att räkfiskarens hantering av kokräkan, sånär som den återstående transporten från båten till auktionshallen, är avslutad. Att den nämnda transporten, från båt till auktionshall, sker under härför lämpliga förhållanden och med hjälp av utifrån samtliga aspekter lämpliga hjälpmedel är självklart. Den tid varunder räkorna vistas utomhus skall minimeras så långt möjligt är utifrån rådande omständigheter.

Kokta räkor skall förvaras i en temperatur nära $\pm 0^\circ\text{C}$. I de fall då det är möjligt skall alltid eftersträvas att nedkylningsprocessen är avklarad innan transport till auktion sker. För det fall så inte är möjligt skall transporten ske medelst kylbil så att samma syfte nås.

4.3.7 Märkning

Utöver den rent legala aspekten av märkning, förtjänar här att nämnas att SFR och yrkesfisket i skrivandes stund verkar för att mer detaljerad information om fångsten och fartyget etc. skall följa med genom hela kedjan till konsumenten.

SFR arbetar för att leden efter yrkesfisket skall ansluta sig till ett gemensamt märkningssystem, där fångsten av svenska fiskare i svenska fiskevatten kan säljas under beteckningen Mervärdes-Fisk (förslag och arbetsnamn).

Här förtjänar även att nämnas att det av rätkommitténs bestämmelser tydligt framgår ett ansvar för den enskilde räkfiskaren att vid leveranser av råräka märka varje back med fångstdatum, båtnummer och namn.

4.3.8 Färgning av kokräka

De av SFR:s rätkommitté utfärdade bestämmelserna för räkfisket anger uttryckligen och tydligt, att ett förbud mot färgning av räka gäller.

Kommittén beslutade den 9 juni 2006 att införa detta förbud mot bakgrund av diverse händelser. Det huvudsakliga motivet bakom beslutet, var att en samlad bedömning av för- och nackdelar samt övriga omständigheter, gav vid handen att ett proaktivt agerande i form av ett tillskapande av ett dylikt förbud skulle gagna svenskt räkfiske på medellång och lång sikt. Något strikt legalt förbud mot färgning av räka råder emellertid icke.

Bakgrunden är kortfattat den följande: De syntetiska s.k. azo-färgämnen⁶¹ var tidigare förbjudna i Sverige. Inom EU var det däremot inte förbjudet att använda dessa och år 1999 hade Sverige inte längre någon möjlighet till undantag från gemenskapsreglerna. Anledningen till att färgämnen tidigare tillsattes, vad gäller svenskt räkfiske, var att göra räkan mer lockande okulärt.

Färgningen är dock fullkomligt onödig utifrån reella skäl; det har ingenting med hållbarhet eller smak att göra och den risk som är förenad med användandet av dessa färgämnen är att de kan framkalla allergier och astma. Krafter finns inom EU som verkar för en revidering av det nu rådande gemenskapsregleringen. SFR:s rätkommitté har genom det ovan omtalade beslutet att förbjuda färgning av räka agerat mot de risker som omtalats ovan redan innan ett lagligt förbud har inträtt.

⁶¹ Dessa syntetiska färgämnen är kemiskt framställda; tidigare förekom att man nyttjade E110 (paraorange) och E124 (nykockin).

4.3.9 Auktion

Efter det att räkorna har transporterats från båten till auktionshallen är det av betydelse att de hanteras på ett korrekt sätt. Den erfarenhet och kompetens som de verksamma vid de tre auktionerna besitter säkerställer ett korrekt handhavande av den känsliga rakan. Några incidenter har såvitt SFR har vetskap om inte kunnat noteras i modern nutid.

Räkorna förvaras i en kyl där temperaturen ligger konstant strax över 0°C. Det är endast omedelbart innan auktion skall påbörjas som räkorna, i de fall temperaturen i auktionshallen inte kan anses som lämplig, transporteras från kylan till auktionsutrymmet.

4.3.10 Konsument

Oaktat hur noggrant och perfekt hanteringen av kokräkan tillgått från räkfiskaren till en auktion och vidare till en handlare, så är det av oerhört stor betydelse att rakan av konsumenten hanteras på ett riktigt och klokt sätt. Minsta felhantering riskerar få ödesdigra konsekvenser. Om t.ex. en konsument väljer att under en sommardag köpa färska kokta räkor och därefter inte direkt placerar dessa i kyl etc. leder det till att rakens kvalité och smak allvarligt skadas. En annan enkel och viktig sak är betydelsen av att under en transport, t.ex. från en butik till ett hem, förvara rakan på ett sådant sätt att densamma tillåts att s.a.s. andas.

4.3.11 Några avslutande ord om mikrobiologi

Mikrobiologiska risker vid hantering och förvaring av råräka skiljer sig avsevärt från de vid hantering och förvaring av färsk kokt räka.⁶²

Nykokta räkor är strax efter det att de har kokts näst intill sterila; hanteringen av dessa därefter är med nödvändighet förenad med en risk för kontaminering med olika typer av bakterier. Kontamineringskällor kan vara exempelvis människa, redskap och fåglar. Det är mot bakgrund härav av essentiell vikt att de rekommendationer som angetts ovan i texten följs.

⁶² Se rapport nr 625 (Anders Pettersson och Petr Adamek), Kvalitetssäkring av räkhanteringen, 1996, s. 28 ff.

5. SAMMANFATTNING

De huvudsakliga intentionerna bakom detta femte avsnitt är två till antalet: i) att kortfattat och summariskt presentera det material som återges ovan i avsnitt 1 – 4, samt ii) att det skall kunna tjäna som grund till en checklista, för vad de kommunernas kontrollanter, som skall utföra kontroller, skall granska.⁶³

Syftet med dessa riktlinjer för räkfiskets bedrivande är att underlätta för en samsyn för hur det tillämpliga regelverket skall tolkas och tillämpas. De skall tjäna som norm för räkfiskaren vad gäller hantering och utrustning.

Ett svenskt kommersiellt fiske efter räka har bedrivits alltsedan 1930-talet. Fisket är av stor regionalekonomisk betydelse för flera västkustkommuner. Från svenskt räkfiske landas två olika slags produkter: kok- och råräka.

Dessa riktlinjer tar ej sikte på hanteringen av råräka. Räka fiskas med en bottentrål, med en maskstorlek i struten om 35 mm. För försäljning av kokräka råder, enligt SFR:s räkkommittés bestämmelser, auktionsplikt, dvs. räkan skall utbjudas till försäljning vid någon av de tre fiskeauktionerna i Göteborg, Strömstad eller Smögen alternativt via Grebbestadsfisk eller SE-fisk.

Den relevanta fiskeriregleringen utfärdas av gemenskapen, nationellt eller regional/lokalt alternativt av fiskarna själva genom dess räkkommitté. Den relevanta livsmedelsregleringen härstammar från dels gemenskapen, dels nationellt. Gemensamma marknadsnormer återfinns i en EG-förordning. De nya reglerna om hygien och kontroll, vilka är orsaken till riktlinjernas färdigställande, återfinns i fyra EG-förordningar. Regler om bakterieologiska normer återfinns även de i en EG-förordning.

Syftet med de sist nämnda rättsakterna är att höja livsmedelssäkerheten och göra reglerna mer enhetliga. Det överväldigande flertalet av de som hanterar livsmedel i någon form benämns livsmedelsföretagare och omfattas av regelverket, dvs. ansvarar för livsmedelssäkerheten och skall antingen vara registrerad eller godkänd av kontrollmyndigheten.

Så till det centrala elementet i dessa riktlinjer och det är frågan om hanteringen av räkan. Inledningsvis skall nämnas att all inredning, utrustning och samtliga redskap som nyttjas i hanteringen om så kan

⁶³ Se bilaga 3.

vara skall vara tillverkade av material som är korrosionsbeständiga, lätta att underhålla och enkla att rengöra samt i förekommande fall desinficera. De ytbeläggningar som räkorna kommer i kontakt med skall vara hållbara och får under inga som helst omständigheter vara giftiga.

Utgångspunkten är att kokräka är en känslig produkt som måste hanteras varsamt. Färska kokta räkor har den egenskapen att kvalitén mycket snabbt kan försämrats genom antingen mikrobiologisk aktivitet eller biokemiska nedbrytningsprocesser. Faktorer av betydelse är förvaringstid, temperatur, vattenaktivitet och mikrobiologisk kontaminering.

Färsk kokräka kännetecknas av blankhet på ytan, att de lätt glider isär från varandra, att de inte luktar (annat än av havsdoft), har en klar och rosa färg (beroende på årstid), att de är stora (självfallet relativt), har en sälta och ett bra tuggmotstånd samt har hela spröt.

Vad gäller användandet av lådor är det av stor betydelse att bästa möjliga kvalité används – både vad gäller trä- och papplådor. Lådorna måste tillåta att räkorna s.a.s. andas. Att lådor skall vara rena är självklart och vid stuvning skall översta lådan alltid övertäckas. Förpackningsmaterial ombord på räkbåt skall förvaras på lämpligt ställe härför. Trälådor får inte återanvändas och papplådor skall vara av god kvalité så att t.ex. inte syra utsöndras.

När fångsten bärgas, dvs. invinschas, kan det stundom förekomma att fångsten inte är ren. I sådana fall bör fångsten skyndsamt avsköljas med nyupptaget havsvatten av god kvalité. Förpassandet av räkan från trålpåsen till behållaren eller bingen bör ske skyndsamt. Behållaren eller bingen skall vara rengjord när fångsten placeras där. På samma sätt gäller för skakbordet, dvs. det skall vara rengjort.

Härnäst skall räkan kokas och det är av stor betydelse att den gryta som nyttjas är av god kvalité. Det som nyttjas för uppvärmningen, t.ex. gasol, skall hanteras så att ingen säkerhetsrisk föreligger. Efter det att räkorna kokts öses de upp för avkylning. Håvarna som används skall vara väl rengjorda och lämpade för ändamålet. I denna hantering är det viktigt att den fysiska kontakten med räkorna så långt möjligt är minimeras.

När räkorna väl är placerade för avsvälning i s.k. svalbackar är det viktigt att dessa är rena och lämpade för ändamålet. Hur lång tid som behövs för avsvälningen beror på en mängd faktorer, såsom vindstyrka, temperatur, luftfuktighet etc. Det avråds från avkylning av räkorna med havsvatten p.g.a. den risk som föreligger att bakterier medföljer havsvattnet. Den tid som åtgår för avsvälningen bör minimeras så långt möjligt är.

Härefter vägs räkorna upp och förpackas i backar som förflyttas ned under däck. Det är av stor betydelse att den kokta räkan inte återkontamineras med orena redskap eller händer etc. Under däck skall efterstävas att temperaturen är strax över 0°C. På grund av det förhållandet att temperaturen förändras olika beroende på var räkorna ligger kan det i förekommande fall vara tillrådligt att stuva om lådorna. Önskvärt är att det i de fall då så är möjligt finns någon form av kylaggregat, ett alternativ härtill kan vara t.ex. fläktar. Om något hjälpmedel annat än is inte finns är det av stor betydelse att isningen sker på ett korrekt sätt. Kylrummet skall alltid hållas rent och i gott skick.

Slutligen skall räkan, när båten angör hamn, lossas och uppställas för försäljning på auktion. Att den tid som räkan vistas utomhus, under vissa perioder under året, minimeras är lämpligt. Kokta räkor skall förvaras i en temperatur nära $\pm 0^{\circ}\text{C}$. Om räkor lämnas varma till auktion eller mellanlager, skall fiskaren göra mottagaren uppmärksam på att fortsatt aktiv kylning skall ske. Nedkylningsprocessen skall vara klar innan transport sker med kylbil från auktion.

Färgning av råka förekom tidigare, numera är det något som enligt SFR:s räkkommittés bestämmelser är förbjudet. Förbudet mot färgning av råka utfärdades den 9 juni 2006 mot bakgrund av de risker som följer därmed.

Handhavandet av kokräkan på någon av de tre fiskeauktionerna av den där verksamma kompetenta personalen säkerställer att högsta kvalité bibehålls därifrån ut till grossister och detaljister samt slutligen ut till slutkonsumenten. Några incidenter har såvitt SFR har vetskap om inte kunnat noteras i modern nutid.

BILAGA 1

SAMMANSTÄLLNING AV GÄLLANDE RELEVANT LAGSTIFTNING

Europeiska gemenskapen

- Rådets förordning (EG) nr 51/2006 av den 22 december 2005 om fastställande för år 2006 av fiskemöjligheter och därmed förbundna villkor för vissa fiskebestånd och grupper av fiskbestånd i gemenskapens vatten och , för gemenskapens fartyg, i andra vatten där fångstbegränsningar krävs;⁶⁴
- Rådets förordning (EG) nr 850/98 av den 30 mars 1998 för bevarande av fiskeresurserna genom tekniska åtgärder för skydd av unga exemplar av marina organismer;⁶⁵
- Rådets förordning (EG) nr 2406/96 av den 26 november 1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter av särskilt betydelse;⁶⁶
- Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet;⁶⁷
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien;⁶⁸
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung;⁶⁹
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd;⁷⁰

⁶⁴ EUT 2006 L 16/1 (Celex 32006R0051).

⁶⁵ EGT 1998 L 125/1 (Celex 31998R0850).

⁶⁶ EGT 1996 L 334/1 (Celex 31996R2406).

⁶⁷ EGT 2002 L 31/1 (Celex 32002R0178).

⁶⁸ EUT 2004 L 139/1 (Celex 32004R0852).

⁶⁹ EUT 2004 L 139/55 (Celex 32004R0853).

⁷⁰ EUT 2004 L 165/1 (Celex 32004R0882).

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel;⁷¹ samt
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.⁷²

Nationell reglering

- Fiskelagen (1993:787);
- Förordningen (1994:1716) om fisket, vattenbruket och fiskerinäringen;
- FIFS-serien, Fiskeriverkets föreskrifter, se t.ex. Fiskeriverkets föreskrifter (FIFS 2000:1) om svenskt trålfiske efter nordhavsräka i Kattegatt, Skagerrak och Nordsjön;⁷³
- Sveriges Fiskares Riksförbunds räkkommittés bestämmelser;⁷⁴
- Livsmedelslagen (2006:804); samt
- LIVSFS 2007:6.

⁷¹ EUT 2004 L 139/206 (Celex 32004R0854).

⁷² EUT 2005 L 338/1 (Celexnr 32005R2073).

⁷³ Se Internet:

<http://www.fiskeriverket.se/service/fiskeriverketsforfattningar.106.1e7cbf241100bb6ff0b80001315.html>

⁷⁴ Se Internet: <http://www.yrkesfiskarna.se/rwdx/bilder/Rakfiskebestammelser-13juni.htm>

BILAGA 2

KORTFATTAT FLÖDESSCHEMA/ PROCESSBESKRIVNING (KOK- OCH RÅRÄKA)⁷⁵

Gemensamt för kok- och råräka

Räkfiskebåtarna lämnar kaj för fiske i enlighet med gällande bestämmelser ►

Efter ett antal timmars gång ankoms fiskeplats ►

Räkträlen sätts och tråldrag påbörjas ►

Tråldrag avslutas ►

Trål och vajer uppvinschas ►

I slutet av trälen återfinns den s.k. påsen vari fångsten återfinns ►

Om behov, avspolning med rent havsvatten ►

Fångsten sorteras (bifångst skiljs från fångst) ►

Räkorna sorteras och transporteras på ett skakbord

i) De minsta faller först ut och återutsläpps i havet

ii) Mellanstora räkor (råräka) förflyttas till lastrummet och isas

iii) De största räkorna (kokräka) faller ut i en korg ►

Kokräka

Räkorna (iii) kokas med havsvatten, salt och eventuella kryddor ►

⁷⁵ Jfr. SIK rapport nr 625 (Anders Pettersson och Petr Adamek), Kvalitetssäkring av räkhanteringen, 1996, bilaga 2 samt avsnitt 4.1.

Kokta räkor skopas upp i svalbackar ►

Utsortering när räkorna svalnat i förekommande fall ►

Avsvalningen fortsätter

i) Antingen i svalbackarna på däck,

ii) i ställ på däck, eller

iii) under shelterdäck ►

Efter avsvalningen töms räkorna över i lådor ►

Lagring av lådorna i kylrum ►

Lossning i hamn (om $> 5^{\circ}\text{C}$ på räkorna skall mottagaren informeras om krav på fortsatt aktiv nedkylning)

i) vid fiskauktion för vidaretransport med truck till kylrum, eller

ii) för vidaretransport till fiskauktion med kylbil och vid ankomst till fiskauktion för vidaretransport med truck till kylrum ►

Auktion (Stömstad, Smögen eller Göteborg) ►

Kylbil transporterar till fiskhandlare etc. ►

Försäljning till konsument ►

Konsumtion

Råräka

Mogningsprocess (två – tre dagar i kylrum) innan beredning ►

Tvättning och avskiljning från is ►

Ångkokning ►

Skalning (maskinellt) ►

Rensning av räkor ►

Hel- eller kylkonserv alternativt frysvara

BILAGA 3

RUTINER FÖR GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR

Utbildning

Räkfiskare skall känna till innehållet i dessa riktlinjer. Nyrekryterade räkfiskare lär sig hur räkor hanteras ombord av erfarna räkfiskare under praktik.

Personlig hygien

Händer och arbetsredskap skall hållas rena. Företagaren skall kunna redogöra för hur så sker. Ingen som har såriga händer, är sjuk med starka förkylningssymptom, uppvisar symptom på magsjuka etc. skall vara verksam med kokning av räka.

Vatten

Vid sköljning, kokning och rengöring med havsvatten skall rent havsvatten användas.

Skadedjur

Räkor skall i möjligaste mån skyddas mot kontamination av fåglar.

Rengöring

Hur rengöring av relevant utrustning tillgår skall kunna redogöras för. Vilket alternativt vilka rengöringsmedel som används och hur ofta rengöring sker skall ingå i rutinerna.

BILAGA 4

FÖRSLAG TILL KONTROLLPUNKTER

Nedan återges ett förslag till 20 kontrollpunkter att granska vid de kontroller som skall utföras:

1. Är all relevant inredning, utrustning och samtliga redskap som nyttjas i hanteringen korrosionsbeständiga?
2. Är all relevant inredning, utrustning och samtliga redskap som nyttjas i hanteringen enkla att underhålla?
3. Är all relevant inredning, utrustning och samtliga redskap som nyttjas i hanteringen enkla att rengöra?
4. Finns ytbeläggningar som rakan kommer i kontakt med som inte är hållbara eller giftiga?
5. Finns något att anmärka på vad gäller förvaringstider?
6. Finns något att anmärka på vad gäller temperatur?
7. Finns något att anmärka på vad gäller mikrobiologisk hantering?
8. Är de lådor som används av tillräckligt god kvalité?
9. Är de lådor som används rena?
10. Förvaras lådorna innan de nyttjas på ett tillfredsställande sätt som förhindrar kontamination?
11. Är behållaren eller bingen rengjord och av tillräcklig kvalité?
12. Är skakbordet rengjort och av tillräcklig kvalité?
13. Är kokgrytan rengjord och av tillräcklig kvalité?
14. Hanteras t.ex. gasol på ett säkert sätt?
15. Är håvarna rengjorda, hela och väl underhållna?
16. Är svalbackarna rena och lämpade för sitt ändamål?

17. Förvaras räkan i förekommande fall på ett tillfredsställande sätt under däck som minimerar risken för kontamination och möjliggör god kylning?

18. Är räkan färgad och framgår det i så fall av märkningen på varje låda?

19. Landas räkan till kompetent personal vid någon av de tre fiskeauktionerna?

20. Meddelas behov av fortsatt aktiv nedkylning till mottagaren i förekommande fall?