

24-11-2015
J.nr.: 2015-28-169-00978

Hvad er dabs?

Dabs er saltede, tørrede fladfisk (ising), som traditionelt er fremstillet i dele af Vestjylland tæt ved Vesterhavet. Virksomheden salter fiskene, og den traditionelle metode til den efterfølgende tørring er at hænge fiskene i fri luft. Tørringen tager normalt en til to uger. Fremstilling af dabs på denne måde kan betragtes som en *traditionel metode*.

Hvem må producere og sælge dabs?

Hvis man ønsker at producere dabs, der skal markedsføres, skal man være registreret som fødevarer virksomhed hos Fødevarestyrelsen. Hvis man ønsker at bruge den traditionelle metode, skal man have særlig tilladelse til det fra Fødevarestyrelsen. Virksomheder, der allerede har påbegyndt produktion og således er i kontakt med Fødevarestyrelsen herom, vil modtage en dispensation fra Fødevarestyrelsen.

Hvordan produceres dabs, så det er lovligt?

Det kan tillades, at tørringen foregår udendørs i de områder, hvor det traditionelt er foregået. Det er kun selve tørringen, der foregår udendørs, mens håndtering før og efter tørringen foregår i lokaler.

Virksomheden skal sikre, at fødevarerne ikke er farlige, og den skal gøre det nødvendige for at sikre mod skadedyr og forurening, fx ved net eller fugleskræmsler. Udgangspunktet er derfor, at tørringen kan foregå udendørs, og eventuelt overdækket.

Virksomheden skal derudover sikre, at tørringen foregår på steder, som er egnede. Virksomheden skal derfor tage hensyn til forhold, som kan påvirke fødevarer sikkerheden. Det betyder, at der skal tages hensyn til:

- klimatiske forhold (vind, sol, temperatur mv., der sikrer en tilstrækkelig tørring)
- aktiviteter, som kan forårsage udslip eller forurening, fx kan tørring ved siden af en dieselgenerator være problematisk
- dyrehold og græsningsområder
- skadedyr og formeringsområder for skadedyr (mågekolonier samt lossepladser, svine- og kvægstalde mv, som kan være formeringssted for skadedyr som fluer, rotter mv.)
- insektnet kan overvejes, men det er ikke en nødvendighed.

Efter tørring skal fiskene sorteres, så kun acceptable fisk, det vil sige fisk, som ikke er synligt forurenede eller skadede af måger o.a., lægges på lager og sælges.

Virksomheden kan henvende sig til Fødevarestyrelsen ved behov for en vurdering af andre produktionsformer.

Hvad med tørring af torsk?

Tørring af små torsk kan ligeledes anses som produktion ved *traditionel metode*. Her gælder samme forholdsregler som for dabs.