

## PRESSEMELDING

[www.matmerk.no](http://www.matmerk.no)

14. september 2005

## REKER FRA ROGALAND BLIR MATSPESIALITET

**Ferskproduserte reker i lake fra Rogalandsbedriften Finny Sirevaag har nå fått godkjenning fra Matmerk som ny norsk matspesialitet. Sirevaag-rekene er det første sjømatproduktet med slik Spesialitet-godkjenning.**

Lange tradisjoner og mer enn femti års erfaring fra produksjon av reker ligger bak det nå godkjente Spesialitet-produktet fra Finny Sirevaag AS.

- Vi mener å ha et spesielt kvalitetsprodukt med lange tradisjoner. Vi har stor tro på produktet vårt, men ser samtidig fra andre land i Europa at selv kvalitetsprodukt må ha et sikkerhetsnett i form av nøytral bekrefting og dokumentasjon av fortrinn. Spesialitet-godkjenningen fra Matmerk er et slikt kvalitetsstempel for oss, sier daglig leder Ingvald Fardal ved Finny Sirevaag.

### **Spesialitetskrav**

Det er den uavhengige stiftelsen Matmerk som godkjenner hvilke produkter som kan bruke Spesialitet-merket. Godkjenningen forutsetter at produktene oppfyller bestemte kvalitets- og spesialitetskrav. Merkingen skal gjennom å synliggjøre spesielle norske matprodukter og nyvinninger bidra til matmangfold og stimulere til økt regional matproduksjon og verdiskaping.

Av Spesialitet-godkjenningen for "Sirevaag ferske norske reker" går det blant annet fram at lakerekene produseres av ferske kaldvannsreker (*Pandalus Borealis*) som er garantert fanget av norske fartøy i norsk fiskerisone i Nordsjøen. Kombinasjonen av ferske reker og en spesialkomponert lake er i tillegg med på å gi Sirevaag-rekene et helt spesielt preg.

### **Eksklusivt produkt**

Det faktum at det aller meste av kaldtvannsrekene som fanges på verdensbasis fryses og produseres i frossen tilstand, er med på å gjøre de ferskproduserte rekene fra Finny Sirevaag til et heller eksklusivt produkt. Kun to prosent av kaldvannsrekene går til fersk bruk. Av dette går cirka halvparten til lakeproduksjon, som Sirevaag-rekene.

## **Satser på dagligvare**

På årsbasis vil Finny Sirevaag produsere rundt 830 tonn Spesialitet-godkjente lakereker.

Og mens hovedmarkedet tidligere har vært restaurant- og storhusholdning, satses det nå mer på å nå forbrukerne direkte gjennom dagligvarehandelen.

En avtale om salg gjennom det landsdekkende Coop-systemet er allerede på plass.

- I likhet med mange andre produsenter har det også for oss vært en utfordring å komme inn i dagligvarehandelen. Spesialitet-godkjenningen fra Matmerk åpner i tillegg muligheter for salg av Sirevaag-reker gjennom butikkene til NorgesGruppen. Målet vårt er at vi over tid skal bygge opp en sterk merkevare rundt dette tradisjonelle rekeproduktet, sier Ingvald Fardal hos Finny Sirevaag.

Bedriften er også en viktig distriktsarbeidsplass med rundt 50 ansatte fordelt på tre produksjonsanlegg i Sirevåg, Åna Sira og på Flekkerøy.

## **Norsk matmangfold**

Per i dag er det 26 bedrifter og 37 ulike matprodukter med Spesialitet-godkjenning fra Matmerk. Administrerende direktør Randi Kvissel Haugen i Matmerk sier at et viktig mål for ordningene er å synliggjøre det norske matmangfoldet.

- Vi er derfor svært fornøyd med at vi nå også kan innlemme et så tradisjonelt sjømatprodukt som reker i Spesialitet-mangfoldet, sier hun.

- Målet med Spesialitet-ordningen er å bidra til at forbrukerne lettere skal kunne finne flere norske matspesialiteter. Samtidig er det også et viktig mål å oppmuntre til regional næringsvirksomhet og økt verdiskaping. Begge disse målene ser vi innfridd gjennom produktet og satsingen til Finny Sirevaag, sier Randi Kvissel Haugen.

---

### **Kontaktpersoner:**

*Finny Sirevaag AS ([www.finnysirevaag.no](http://www.finnysirevaag.no)):*

Daglig leder Ingvald Fardal, telefon 51 79 15 20, mobil 99 51 08 43

*Matmerk ([www.matmerk.no](http://www.matmerk.no)):*

Adm.direktør Randi Kvissel Haugen, mobil 90 84 19 69

Markedsdirektør Arne Sv. Modahl, mobil 90 82 98 29

Informasjonssjef Bernt Ellingsen, mobil 90 57 72 77

---



**matmerk**<sup>TM</sup>  
NORSKE MATMERKER

**Spesialitet** -merket blir gitt norske matprodukter som oppfyller og kan dokumentere de kvalitets- og spesialitetskravene som gjelder for Spesialitet-ordningen. Merkeordningen har som mål å løfte fram spesielle norske matprodukter og nyvinninger, og på den måten bidra til økt matmangfold, matproduksjon og lokal og regional næringsutvikling.

Det er Matmerk som står bak godkjenningen. Matmerk er en uavhengig stiftelse med en rekke organisasjoner som dekker næringskjeden fra jord til bord som stiftere. Gjennom merkeordninger for norske matprodukter skal Matmerk bidra til økt verdiskaping både når det gjelder produksjon og handel med norsk mat. I tillegg til Spesialitet-merkingen driver Matmerk også Godt Norsk-merket, og har i samarbeid med Mattilsynet det administrative ansvaret for den nye offentlige merkeordningen kalt Beskyttede betegnelser.  
(Se også [www.matmerk.no](http://www.matmerk.no))

**FINNY SIREVAAG**



**Finny Sirevaag AS** er en norsk produksjonsbedrift innen næringsmiddelindustrien med produksjonsanlegg i Sirevåg, Åna-Sira og på Flekkerøy. Hovedkontoret er i Sirevåg, ca. 6 mil syd for Stavanger. Finny Sirevaag AS ble etablert i 2002 etter en sammenslåing av rekeprodusentene Sirevaag (etablert i 1957) og Finny Reker (opprinnelig etablert som O. Haneberg på Åna Sira i 1904). Bedriften bygger dermed på lange tradisjoner når det gjelder produksjon av sjømat. Hovedproduktet er i dag ulike varianter av pillede reker i lake. "Sirevaag ferske norske reker" er et høykvalitetsprodukt med Spesialitet-godkjenning fra Matmerk. Produktet vil bli solgt i dagligvarehandelen under varemerket Sirevaag.

Finny Sirevaag AS har ca. 50 ansatte. Omsetningen i 2004 var på ca. 120 millioner kroner. Markedet har i hovedsak vært restaurant- og storhusholdning i Norge, mens rundt 30 prosent av produksjonen har vært eksportert.

I et marked med sterk konkurranse satser bedriften offensivt, og Finny Sirevaag AS har nylig inngått en avtale med Coop-kjeden om leveranser av 10 ulike rekeprodukter til dagligvarehandelen. Gjennom Spesialitet-godkjenningen er bedriften også sikret muligheten til salg gjennom flere av butikkene i systemet til NorgesGruppen.

(Se også [www.finnysirevaag.no](http://www.finnysirevaag.no))

