

FISKETS GANG

UTGITT AV FISKERIDIREKTØREN, BERGEN

FG

4. MAI 1972

18

FISKETS GANG

4. MAI 1972 — 58. ÅRGANG

18

AV INNHOLDET I DETTE NR.:

	Side
Meldinger	364
Regler for god praksis i behandling av fersk fisk (forts. fra f. nr.)	368
Mengde- og verdiutbytte av det norske fisket januar 1972 og 1971	373

Ansvarlig utgiver:
FISKERIDIREKTØREN

Redaktør:
kontorsjef Håvard Angerman

FISKETS GANG's adresse:
Fiskeridirektoratet
Postboks 185/86
5001 Bergen
Telefon: (05) 23 03 00

UTKOMMER HVER TORSDAG

Abonnement kan tegnes ved alle poststeder ved innbetaling av abonnementsbeløpet på postgirokonto 69181, eller på bankgirokonto 8301/08/01474 Bergens Kreditbank eller direkte i Fiskeridirektoratets kassakontor.

Abonnementsprisen på Fiskets Gang er kr. 40,00 pr. år. Til Danmark, Island og Sverige kr. 40,00 pr. år. Øvrige utland kr. 50,00 pr. år. Pristariff for annonser kan fåes ved henvendelse til Fiskets Gang.

VED ETTERTRYKK FRA FISKETS GANG MÅ
BLADET OPPGIS SOM KILDE

Fiskerioversikt for uken som endte 29. april 1972.

Værforholdene i uken som endte 29. april var forholdsvis bra. I torskefiskeriene går det heller tregt med vårfisket i Finnmark, og skreifiskeriene er avsluttet overalt etter en meget god sesong fra Lofoten og nordover. Ellers er fisket på det jevne. Det tæs bra fangster av småsei med trål utfor Nordmøre, og bra med pigghå. Trålfisket ved Grønland har vært bra i det siste og en del fabrikktrålere har avsluttet turene sine i det siste. Drivgarnfisket etter makrell er i gang, foreløpig med beskjedent resultat. På de pelagiske sorters område fåes det enkelte sildefangster i kystfarvann, ennvidere fra havfeltene noe øyepål og tobis.

Fisk m.v. utenom sild, tobis og øyepål.

Vårfisket i Finnmark: Torskeutbyttet skuffer en del, men de øvrige fiskesorter gir forholdsvis bra utbytte. I uken ble det i Finnmark landet 2 609,3 tonn fisk og 57,3 tonn reker sammenliknet med 2 804 og 34,3 tonn samme uke i fjor. Deltakelsen, som også innbefatter en del båter fra fremmede distrikter, utgjorde 823 farkoster, hvorav 37 trålere, 665 dekkete og 121 åpne motorfartøyer med i alt 2 461 mann. I fjor utgjorde deltakelsen i alt 916 båter med 2 673 mann. Totalt har vårfisket hittil gitt 15 757 tonn fisk, hvorav med trål 6 432,2 tonn, garn og not 5 345 tonn, line 1 408,9 tonn og snøre 2 570,6 tonn. De respektive ukefangster for redskapsgruppene var 915,4 tonn, 465 tonn, 558 tonn og 670,6 tonn.

Av torsk ble det i uken tatt 1 534 tonn mot 2 132 tonn samme uke i fjor. Totalt er det tatt 11 592 tonn torsk (i fjor 18 784), hvorav hengt 789, saltet 3 888, iset m.m. 725 og filetert 6 190 tonn.

Av annen fisk ble det i uken landet: Hyse 421,9 tonn, sei 436,9 tonn, brosme 11,7 tonn, kveite 3 tonn, flyndre 0,2 tonn, steinbit 65,2 tonn, uer 69,1 tonn og blåkveite 66,9 tonn.

Lofotfisket: Oppsynet ble hevet 26. april. Partiøkningen siden 22. april er på 1 556 tonn og totalutbyttet utgjør 97 902 tonn mot 77 854 tonn i fjor. En må tilbake til 1951 for eksempel på større utbytte; den gang 115 964 tonn. I år lå største deltakelsen under fisket på godt 6 000 mann, i 1951 på godt 22 000. Av fangsten er 16 266 tonn hengt, 59 722 tonn saltet, 9 823 tonn anvendt til fersk (derav rundfrosset 391) og 12 091 tonn omsatt til filet for frysing. Damptranpartiet er på 52 610 hl, det er saltet 3 509, sukker-saltet 10 550 og brukt på andre måter 10 928 hl rogn. Årets produksjon i Lofoten av tørrfisk er liten.

Fisk brakt i land i Finnmark i tiden 1. januar – 29. april 1972.

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Oppmalning
		Rund	Filet				
Skrei	17726	2 018	7 945	7 308	455	—	—
Loddetorsk . .	11592	725	6 190	3 888	789	—	—
Annen torsk . .	—	—	—	—	—	—	—
Hyse	2 162	188	1 947	14	13	—	—
Sei	3 875	111	3 122	265	377	—	—
Brosme	66	—	—	—	66	—	—
Kveite	115	115	—	—	—	—	—
Blåkveite . . .	233	233	—	—	—	—	—
Flyndre	19	19	—	—	—	—	—
Uer	476	476	—	—	—	—	—
Steinbit	226	226	—	—	—	—	—
Reke	330	330	—	—	—	—	—
Annen fisk . . .	—	—	—	—	—	—	—
I alt	136 820	4 441	19 204	11 475	1 700	—	—
«pr. 1/5-71	43 589	3 482	25 530	11 942	2 635	—	—
«pr. 2/5-70	49 132	3 431	34 976	6 370	4 355	—	—

¹ Lever 23100 hl. ² Rogn 633 hl, hvorav 260 hl saltet, 373 hl fersk. ³ Damptran 3428 hl.

Østerdalen — Yttersiden: Skreifisket er slutt også i dette distrikt. Uketilveksten var på 419 tonn og i alt er det fisket 26 145 tonn mot 23 178 tonn i fjor. Fangstresultatet er det største man har hatt. Av fisken ble det hengt 1 144, saltet 17 982, iset 1 925 og filetert 9 823 tonn.

Totalpartiet av skrei og Finnmarkstorsk har nådd 196 333 tonn sammenliknet med 176 963 tonn i fjor. Heri inngår som skreiutbytte (inklusive Finnmark vinterfiske) 184 741 tonn mot 158 679 tonn i fjor. Av fangsten er det hengt 19 584 (i fjor 34 226) tonn, saltet 118 284 (83 374) tonn, iset m.m. 19 123 (14 341) tonn, filetert for frysing 39 342 (44 982) tonn. Damptranpartiet er på 95 921 (83 203) tonn.

Fisket i Troms: I fylkets kystkommuner ble det i henhold til oppgave fra Fiskeriinspektøren landet 900,3 tonn fisk siste uke mot 2 070 tonn uken før, da det fremdeles foregikk skreifiske. Ukefangsten innbefatter 567,5 tonn annen torsk, 83,7 tonn sei, 25,3 tonn hyse, 0,1 tonn kveite, 42,8 tonn blåkveite, 111,9 tonn uer, 3,2 tonn steinbit, 0,1 tonn brosme og 65,7 tonn reker.

Andenes: Utenom landinger av 24 tonn skrei fra det lokale fiske leverte en tråler 45 tonn torsk og sei

Fisk brakt i land i Troms i tiden 1. januar – 29. april 1972.

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Dyrefor
		Rund	Filet				
Skrei	135 705	962	7 488	26 593	662	—	—
Annen torsk . .	9 436	577	5 141	2 955	763	—	—
Sei	2 924	1	2 578	270	75	—	—
Lange	160	—	—	160	—	—	—
Brosme	685	—	—	680	5	—	—
Hyse	1 019	49	970	—	—	—	—
Kveite	35	35	—	—	—	—	—
Blåkveite . . .	238	162	76	—	—	—	—
Flyndre	—	—	—	—	—	—	—
Uer	858	36	822	—	—	—	—
Steinbit	30	4	26	—	—	—	—
Annen	2	1	1	—	—	—	—
Reke	705	690	—	—	—	15	—
I alt	51 797	2 517	17 102	30 658	1 505	15	—
«pr. 1/5-71	45 227	1 742	17 345	23 614	2 510	16	—
«pr. 2/5-70	36 798	2 942	19 013	11 952	2 885	6	—

¹ Tran 19763 hl. Rogn 10834 hl, hvorav saltet 2310 hl, fersk 3340 hl, dyrefor 5184 hl.

fra Finnmarkskysten. Mange båter fisker nå med garn etter sei, blåkveite og uer og det taes bra fangster.

Sør-Helgeland — Sør-Trøndelag: I dette område ble det i uken til 22. april landet 320 tonn fisk, hvorav 168 tonn torsk, 95 tonn sei, 1 tonn lyr, 15 tonn lange, 25 tonn brosme, 8 tonn hyse, 3 tonn kveite, 3 tonn uer, 1 tonn steinbit og 1 tonn annen fisk. I uken hadde man litt småseifiske. Det ble låssatt 17 tonn snurpefiske og landet 31 tonn små trålsei.

Levende fisk: I Levendefisklagets distrikt er det slutt med avhenting av torsk, og man venter på tilgang på småsei av passende størrelse for konsumsalg. Hordaland meldte i uken om 20 tonn lev. småsei og Rogaland om 10 tonn diverse lev. fisk.

Møre og Romsdal: På Nordmøre ble det i uken som endte 22. april landet 614 tonn fisk, hvorav 46 tonn torsk, 476 tonn sei, 1 tonn lyr, 13 tonn lange, 7 tonn blålange, 45 tonn brosme, 13 tonn hyse, 1 tonn kveite, 9 tonn uer og 1 tonn av hver av steinbit, skate og diverse fisk. For tiden er det godt trålfiske etter sei på Eggakanten og fisket er gjenstand for dirigering. I uken ble det landet 24 fangster opptil 30 tonn, i alt 420 tonn. 10 tonn notsei ble låssatt og 1 linebåt kom inn med 25 tonn (brosme).

Fisk brakt i land i Vesterålen — Nord-Helgeland i tiden 1. januar — 15. april 1972.¹

	Mengde	Anvendt til					
		Fersk	Fryst	Salting	Henging	Hermetikk	Oppmalning
Uken 15/4	6 965	315	1 930	3 444	1 272	—	4
I alt pr. 8/4	124 072	6 887	25 404	75 665	15 994	—	122
I alt pr. 15/4	^a 131 037	7 202	27 334	79 109	17 266	—	126
I alt pr. 17/4 1971	105 655	5 418	24 012	48 250	27 863	—	112

¹ I følge oppgaver fra Råfisklaget, Svolvær.

² Dessuten av sjøtilvirket fisk:

pr. 8/4— 147 tonn saltfisk, 48 tonn tørrfisk.

pr. 15/4— 147 tonn saltfisk, 75 tonn tørrfisk.

Sunnmøre og Romsdal: I ukens løp ble det landet 288,9 tonn fisk, hvorav 13,4 ton torsk, 40 tonn sei, 170 tonn lange, 51 tonn brosme, 8 tonn hyse, 2 tonn kveite, 0,2 tonn hå, 0,2 tonn skate, 4 tonn diverse fisk og 0,2 tonn hummer.

Fjerne farvann: Omkring midten av april leverte fabrikktråleren «Gadus» 300 tonn frossen blokkfilet i Grimsby. Den 26. april ankom «Ottar Birting» til Grimsby med 580 tonn. «Ole Sætremyr» har forlatt feltet og er underveis med 530 tonn. «Gadus II» forlot feltet 29. april med 900 tonn Alt dreier seg om filetblokker. Fabrikktrålerne har hovedsakelig fisket ved Grønland, hvor fisket i det siste har vært bra.

Sogn og Fjordane: Her ble det av bankfiskebåter og fra lokale felt landet 810,5 tonn fisk i fersk stand. Dessuten ble det av distriktets fiskefartøyer, som hadde deltatt i skreifiske i Nord-Norge landet 297 tonn saltorsk. Ferskfisken innbefattet 4 tonn torsk, 3 tonn sei, 15 tonn småsei, 2,8 tonn lyr, 2,5 tonn hyse, 4,5 tonn lange, 3,2 tonn brosme, 1,8 tonn kveite, 772 tonn pigghå og 1,7 tonn diverse fisk.

Hordaland: Det regnes med ukefangst på ca. 90 tonn, nemlig 20 tonn levende småsei, 10 tonn diverse kappet og sløyet fisk samt 60 tonn hå.

Rogaland: Ukens fisketilgang løp opp i 240 tonn, nemlig 10 tonn lev. fisk, 150 tonn sløyet fisk og 80 tonn rund pigghå.

Fisk brakt i land i Sør-Helgeland — Sør-Trøndelag i tiden 1. januar — 22. april 1972.¹

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					Fiske- mel og Dyre- for
		Ising og fry- sing	Sal- ting	Hen- ging	Her- me- tikk		
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	2 421	1 391	659	342	29	—	—
Sei	2 602	1 083	870	642	7	—	—
Lyr	15	15	—	—	—	—	—
Lange	121	3	84	34	—	—	—
Blålange	7	—	7	—	—	—	—
Brosme	170	6	96	66	2	—	—
Hyse	180	179	—	1	—	—	—
Kveite	38	38	—	—	—	—	—
Rødspette	21	21	—	—	—	—	—
Mareflyndre	—	—	—	—	—	—	—
Uer	42	42	—	—	—	—	—
Steinbit	6	6	—	—	—	—	—
Skate og rokke	—	—	—	—	—	—	—
Håbrann	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå	—	—	—	—	—	—	—
Makrellstørje	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk	26	23	1	2	—	—	—
I alt	^a 5 649	2 807	1 717	1 087	38	—	—
« 24/4 1971	6 591	2 778	2 331	1 312	170	—	—
« 25/4 1970	4 904	3 138	625	810	181	150	—

¹ I følge oppgaver fra Norges Råfisklag, Trondheim.

² Lever 93 hl. Rogn 55 hl.

Skagerakkysten: Her var forholdene for fisket mindre bra og uketilgangen ble bare 40 tonn fisk.

Oslofjorden: Fjordfisk tok siste uke i mot 12 tonn fisk.

Makrellfisket: Det foregår en del drivgarnfiske, og dette har hittil gitt størst fangster på Sirahavet. I ukens løp ble det landet tils. 30,3 tonn. Den 29. ble det landet fangster på 900 og 1200 kg for Flekkerøy. Den 2. mai dreiet deltakelsen i drivgarnfisket seg om 70 båter og fangstene løp opp i 36 tonn, det meste fra felt utfor Utsira.

Skalldyr: Av reker hadde fjordfisk 11 tonn kokte og 9 tonn rå, Skagerakfisk 5 og 6 tonn og Rogaland Fiskesalslag 8 og 6 tonn. Finnmark hadde i uken 57 tonn reker. Sogn og fjordane melder om 1445 kg hummer.

Sild, tobis og øyepål.

Feitsild- og småsildfisket: I Nordland ble det i uken tatt 150 hl sild i gruppe 1 på Nord-Folla og

Fisk brakt i land i Møre og Romsdal i tiden 1. januar – 22. april 1972.¹

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					Fiske-mel og dyre-for
		Ising og fry-sing	Sal-ting	Heng-ing	Her-metikk		
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Skrei	⁵ 5 398	2 320	2 110	—	968	—	—
Annen torsk....	6 962	3 540	3 422	—	—	—	—
Sei	16 117	6 273	8 126	1 435	280	3	—
Lyr	32	22	—	—	10	—	—
Lange	1 547	19	1 477	51	—	—	—
Blålange	186	—	186	—	—	—	—
Brosme	1 450	—	1 295	155	—	—	—
Hyse	637	627	—	—	10	—	—
Blåkveite	—	—	—	—	—	—	—
Kveite	41	41	—	—	—	—	—
Rødspette	14	14	—	—	—	—	—
Mareflyndre ...	—	—	—	—	—	—	—
Ål	—	—	—	—	—	—	—
Uer	204	204	—	—	—	—	—
Steinbit	5	5	—	—	—	—	—
Skate og rokke .	39	39	—	—	—	—	—
Håbrann	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå	156	156	—	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk	113	113	—	—	—	—	—
Hummer	—	—	—	—	—	—	—
Reke	—	—	—	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—	—
I alt	² 32 901	³ 13 373	16 616	1 641	1 268	3	—
Herav:							
Nordmøre	7 896	2 423	³ 4 271	1 011	188	3	—
Sunnmøre og Romsdal	25 005	10 950	⁴ 12 345	630	1 080	—	—
I alt 24/4 1971	25 471	5 982	17 234	588	1 666	1	—
« 25/4 1970	26 183	7 660	16 615	1 100	770	38	—

¹ Etter oppgaver fra Norges Råfisklag, Sunnmøre og Romsdal Fiskesalslag. Omfatter også fisk fra fjerne farvann. Saltfisk er omregnet til sløyd hodekappet vekt ved å øke saltfiskvekten med 110 %. ² Lever 745 hl, rogn 694 hl. ³ Herav 7 tonn saltfisk, 14 tonn råfisk. ⁴ Herav 1650 tonn saltfisk, 3465 tonn råfisk. ⁵ Tran 3913 hl, rogn 3138, herav 1353 hl til hermetikk. ⁶ Herav 2 290 tonn til filet.

270 hl på Helgeland. Silden på Helgeland holdt ca. 10 stk pr. kg, var mager og ble benyttet til agn

I Rørvikområdet ble utbyttet 310 hl, også i gruppe 1.

Buholmsråsa-Stadt: Det ble fisket 218 hl feitsild, hvorav solgt til agn 196 hl og til ferskbruk innenlands 22 hl.

Fjordsild: Det ble i Fjordfisks distrikt fisket og tatt opp 35 tonn fjordsild i størrelse 1/12 pr. kg. Av

Fisk brakt i land i Sogn og Fjordane i tiden 1. januar – 29. april 1972.¹

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og fry-sing		Sal-ting	Heng-ing	Her-metikk	Fiske-mel
		Rund	Filet				
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	1 200	299	—	901	—	—	—
Sei	4 067	105	2 139	1 443	380	—	—
Lyr	39	39	—	—	—	—	—
Lange	112	—	—	112	—	—	—
Brosme	138	—	—	138	—	—	—
Hyse	39	39	—	—	—	—	—
Uer	—	—	—	—	—	—	—
Ål	—	—	—	—	—	—	—
Kveite	2	2	—	—	—	—	—
Flyndre	—	—	—	—	—	—	—
Blåkveite	—	—	—	—	—	—	—
Skate	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå	4 576	4 576	—	—	—	—	—
Lysing	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule	—	—	—	—	—	—	—
Steinbit	—	—	—	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—	—
Hummer	—	—	—	—	—	—	—
Reke	—	—	—	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk	49	—	—	—	—	—	49
I alt	10 222	5 060	2 139	² 2 594	380	—	49
«pr. 1/5-71	7 853	5 967	—	1 869	—	—	17
«pr. 2/5-70	11 361	10 188	—	1 105	—	—	68

¹ Etter oppgave fra Sogn og Fjordane Fiskesalslag.

² Herav 488 tonn saltfisk, 1 025 tonn råfisk.

fangsten ble 18 tonn iset for eksport og 17 tonn omsatt til innenlandsbruk.

Tobis: Det fiskes litt tobis i Nordsjøen, hvorfra det siste uke ble landet 656 hl til mel og olje.

Øyepål: Det meldes om landinger nord for Stad på 10 659 hl og sør for Stad på 7 000 hl. Alt ble levert til mel og olje.

Summary.

The spawning cod fishing was ended in the week ending April 29th. Some additional catches in Vesterålen and Lofoten during the week placed the seasons catch of spawning cod at 184 741 tons compared with 158 679 tons last year. When the Finnmark young cod quantity of 11 592 tons (last year 18 784 tons) is taken into account the total cod quantity amounts to 196 333 tons compared with 176 963 tons last year. The fish was disposed of in this way: Dried 19 584 (34 226) tons, salted 118 284 (83 374) tons, for fresh purposes

Fisket etter sild og industrifisk samt brisling og makrell i uken 24/4 — 29/4 og pr. 29/4 1972.

	I uken	I alt	Brukt til							
			Fersk, ising		Frysing		Salting	Herme- tikk	Dyre- og fiskefor	Mel og olje
			Ekspert	Innenl.	Konsum	Agn				
<i>Feitsildfiskernes Salgslag</i> <i>Harstadkontoret</i> (Grense Jakobselv — Buholmsråsa)	HI	HI	HI	HI	H.	HI	HI	H.	HI	HI
Feitsild	1 127	3 289	—	321	639	246	1 982	31	—	70
Småsild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lodde	293	11 414 861	35 803	—	—	36	—	—	5 667	11373 355
Øyepål	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Polartorsk	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt	1 420	11 418 150	35 803	321	639	282	1 982	31	5 667	11373 425
<i>Feitsildfiskernes Salgslag,</i> <i>Trondheimskontoret</i> (Buholmsråsa — Stad)										
Nordsjøsild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Feitsild	218	1 016	—	281	332	394	9	—	—	—
Småsild	—	108	—	—	108	—	—	—	—	—
Øyepål	10 659	49 525	—	—	—	—	—	—	—	49 525
Tobis	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt	10 877	50 649	—	281	440	394	9	—	—	49 525
<i>Norges Sildesalgslag</i> (Sør for Stad)										
Nordsjøsild	—	39 617	10 274	12	3 680	—	—	—	—	25 651
Feitsild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Småsild	—	12	—	12	—	—	—	—	—	—
Øyepål	7 000	254 179	—	—	—	—	—	—	1 749	252 430
Lodde	—	1020 599	—	—	—	—	—	—	1 800	1018 799
Tobis	665	1 332	—	—	—	—	—	—	—	1 332
I alt	7 665	1315 739	10 274	24	3 680	—	—	—	3 549	1298 212
Nordsjøsild	—	39 617	10 274	12	3 680	—	—	—	—	25 651
Feitsild	1 345	4 305	—	602	971	640	1 991	31	—	70
Småsild	—	120	—	12	108	—	—	—	—	—
Vintersild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Islandssild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fjordsild	376	16 050	9 056	6 606	—	—	388	—	—	—
Sild i alt	1 721	60 092	19 330	7 232	4 759	640	2 379	31	—	25 721
» » pr. 24/4—71 ..	—	122 048	22 897	14 004	5 636	3 184	69 624	3 085	—	3 618
Lodde	293	12435 460	35 803	—	—	36	—	—	7 467	12392 154
Øyepål	17 659	303 704	—	—	—	—	—	—	1 749	301 955
Tobis	665	1 332	—	—	—	—	—	—	—	1 332
Polartorsk	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt	18 617	12740 496	35 803	—	—	36	—	—	9 216	12695 441
» » pr. 24/4—71 ..	—	13635 082	26 589	—	—	1 562	—	—	7 219	13599 712
<i>Makrell (tonn)</i> <i>Norges Makrellag S/L,</i> <i>Feitsildfiskernes Salgslag</i>										
Makrell i alt	—	6 566	—	—	—	379	8	45	—	6 134
» » » pr. 24/4 1971 ..	—	583	—	—	—	261	—	—	—	322
Makrell i alt	—	7 149	—	—	—	640	8	45	—	6 456
» » » pr. 24/4 1971 ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<i>Brisling (skjepper)</i>										
Sør for Stad	—	331 724	870	—	—	—	769	251 545	1 870	76 670
Nord for Stad	—	4 525	—	—	—	—	—	4 525	—	—
Brisling i alt	—	1336 249	870	—	—	—	769	256 070	1 870	76 670
» » pr. 24/4 1971 ..	—	11 498	—	—	—	—	785	10 713	—	—

¹ Herav 322 368 skjepper havbrisling.

19 123 (14 341) tons and filleted for freezing 39 342 (44 982) tons.

Normal quantities are landed of most other groundfish species.

Of pelagic species some local catches of herring are taken in coastal waters and some catches of Norway

pout and sandeel out at sea.

Rapport nr. 15 om skrei- og vårtorskefisket pr. 29. april 1972

Distrikt	Ukefangst tonn	Kg fisk pr. hl lever	Tranprosent	Antall fiskefark.	Antall mann	Totalfangst tonn	Anvendelse				Damptran hl	Lever til annet hl	Rogn	
							Henging tonn	Salting tonn	Fersk tonn	Filetering tonn			Salting hl	Fersk m.m. hl
Finnmark, vinterf.	—	—	—	—	—	17 726	455	7 308	2 018	7 945	2 030	—	260	373
Finnmark, vårfiske	1 534	1 000	50	823	2 461	11 592	789	3 888	725	6 190	3 428	—	—	—
Troms	—	—	—	—	—	35 705	662	26 593 ¹	962	7 488	19 763	121	2 310	3 340
Lofoten opps.d.	1 556	900-1 200	50	323	954	97 902	16 266	59 722	9 823	12 091	52 160	598	14 059	10 928
Lofoten for øvrig	419	—	—	—	—	26 145	1 144	17 982	1 925	5 094	14 507	—	2 025	5 107
Vesterålen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Helgeland, Salten	—	—	—	—	—	1 221	197	437	260	327	—	1 004	99	416
Nord-Trøndelag	—	—	—	—	—	418	62	163	44	149	120	—	17	143
Sør-Trøndelag	—	—	—	—	—	226	9	81	78	58	—	90	—	70
Møre og Romsdal	—	—	—	—	—	5 398	—	2 110	3 288	—	3 913	—	261	2 877
	3 509	—	—	1 146	3 415	196 333	19 584	118 284	19 123	39 342	95 921	² 1 813	³ 19 031	⁴ 23 254

1972 til 29/4..	3 509	—	—	1 146	3 415	196 333	19 584	118 284	19 123	39 342	95 921	1 692	19 031	23 254
1971 - 1/5..	5 054	—	—	916	2 673	176 963	34 226	83 374	14 341	44 982	83 203	4 655	32 385	26 288
1970 - 2/5..	3 594	—	—	1 218	3 750	130 693	27 334	38 970	13 305	51 084	48 915	10 629	20 045	17 014
1969 - 26/4..	6 584	—	—	1 657	4 910	106 903	41 312	23 116	7 186	35 289	39 790	3 630	19 448	16 082
1968 - 27/4..	9 970	—	—	41 555	3 743	95 848	32 261	30 238	6 936	26 413	34 604	3 115	15 757	13 882
1967 - 29/4..	6 084	—	—	—	—	79 509	39 081	18 901	6 756	7 109	31 123	2 454	11 095	15 400
1966 - 30/4..	6 741	—	—	1 651	5 128	75 482	23 735	22 169	6 945	10 067	26 638	2 976	10 578	16 158
1965 - 1/5..	4 527	—	—	1 617	4 505	59 591	20 532	12 259	8 312	18 488	22 136	2 056	9 210	13 303
1964 - 2/5..	1 308	—	—	1 135	3 879	56 002	22 572	17 193	5 993	10 241	23 109	2 063	11 205	15 588
1963 - 27/4..	3 527	—	—	1 022	3 749	64 640	35 184	9 556	7 011	12 889	24 561	4 460	13 096	20 309

Vårfisket i Finnmark.

1972 til 29/4..	1 534	1 000	50	823	2 461	11 592	789	3 888	725	6 190	3 428	—	—	—
1971 - 1/5..	2 132	930	48	916	2 673	18 784	1 440	5 228	1 085	11 031	6 028	—	305	81
1970 - 2/5..	3 300	1 000	47	1 218	3 750	29 364	3 243	3 137	1 020	21 964	6 401	—	123	37
1969 - 26/4..	3 837	1 000	45	1 152	3 537	16 495	3 067	526	431	12 471	2 383	—	147	27
1968 - 27/4..	3 934	1 100	47	1 132	3 476	16 412	2 272	1 418	631	12 091	2 911	—	55	—
1967 - 29/4..	5 997	1 000	45	1 657	4 558	21 594	11 684	1 896	905	7 109	6 712	—	134	14
1966 - 30/4..	6 502	1 100	45	1 636	5 028	19 831	5 884	2 845	1 035	10 067	3 857	—	210	—
1965 - 1/5..	4 527	1 200	45	1 617	4 505	18 271	5 796	1 863	1 121	9 491	4 481	—	312	168
1964 - 2/5..	1 216	1 600	45	1 135	3 879	8 726	3 254	1 076	330	4 066	1 100	—	163	255
1963 - 27/4..	3 365	1 500	45	1 022	3 749	8 525	3 770	365	465	3 925	1 048	—	273	130

¹ Herav saltet som filet 1171 tonn, alt i Lofoten. ² Herav rundfrosset 2203 tonn, hvorav Finnmark 1216 tonn, Lofoten 391 tonn og Møre 596 tonn. Ennvidere til hermetikk 974 tonn, hvorav Sør-Trøndelag 6 tonn, Møre 968 tonn. ³ Herav sukkersaltet 12 065 hl, hvorav Lofoten 10 550 hl, Vesterålen-Yttersiden 1 515 hl. ⁴ Herav til hermetikk 6 420 hl, hvorav Lofoten 2 768 hl, Vesterålen-Yttersiden 2 299 hl, Møre 1 353 hl. I Troms er dessuten 5 184 hl rogn benyttet til dyrefor i Vesterålen-Yttersiden 259 hl og i Vikna 27 hl.

Fiskerinytt fra utlandet

Våre fremtidige fiskefartøyer.

I en artikkel i «AFZ» (20. mars) tar dipl. ing. Conrad Birkhoff, Hamburg, spørsmålet om fremtidens fiskefartøyer opp på bredt grunnlag og skriver:

1. Innledning: Endringer i grunnlagsbetingelsene:

Dette selvsamme tema var også aktuelt for 10 år siden, den gang ved innledningen til en ny epoke, som karakteriseres gjennom den nye oppbevaringsmåte ved hjelp av dypfrysing. Med denne dypfrysing bortfalt tidligere avsetningsskranke og ga signalet for ekspansjon: Eks-

pansjon av aksjonsradiene — nye fjernere fangstfelter, produksjonseks-pansjon — nye skip og fisketilvirkningsanlegg samt avsetningseks-pansjon — nye markeder, høyere omsetning, større gevinst. . . — Under disse tankebanene ble fabrikkskipet som selvfangende enhet eller som moderskip til, og fremstod som datidens «fremtidige fiskefartøyer».

Hva er det blitt til med denne prognose, og hvordan lar det seg ut fra dagens forutsetninger gjøre å projisere et i dag «fremtidig» fiskefartøyer?

Før dette vanskelige spørsmål besvares, må vi finne uttrykk for avvikelser fra den tidligere prognose, som den faktiske utvikling har avstedkommet, og gi uttrykk for endringene i grunnlagsbetingelsene i forhold til den daværende situasjon:

Under innføringen av vidtgående fiskebearbeiding om bord ble for 15 år siden

også trenden mot fabrikkmoderskipet med tilbringer-fangstskip — altså flotiljesystemet — forutsagt. Delvis med varianten kjøletransportskip som tillegg har denne prognose stort sett bekræftet seg. På området satte de planøkonomiske land kursen direkte mot dette mål med dets høye investeringskrav, mens de vesentlige fiskerinasjoner foretrakk å utvikle det selvfangende tilvirkerskip, som til slutt da gjennomsnittsfangstene avtok, kunne opp-ta tilleggsgangst fra andre fangstskip og dermed likeledes opptrådte som et slags «moderskip».

En ulempe under denne utvikling mot større og mere kompliserte skip var den meget lange planleggings- og byggetid. Det gjennom 3—4 år planlagte fabrikkmoderskip svarte med hensyn til optimal innsats ved leveringen ikke lenger til de biologiske, tekniske og økonomiske forut-

Prisindekser pr. 15. mars 1972 Statistisk Sentralbyrå.

	Febr. 1971	Mars 1971	Febr. 1972	Mars 1972
Konsumprisindeks	118,9	119,6	126,1	127,1
Engrosprisindeks	131	131	135	135

**FRYSERI
KJØLELAGER
ISFABRIKK
RØKERI**

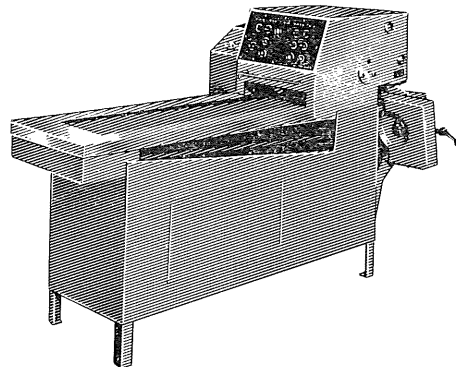
SUNNMØRE FISKEINDUSTRI A/S

Ålesund

Telefon: 23 144 — Telegr: Frostprodukt



**KVALITETSMASKINER
FOR HERMETIKKINDUSTRIEN**



VÅRT PROGRAM OMFATTER:

- Maskinelt utstyr for konservesindustrien
- Maskinelt utstyr for fiskebearbeiding
- Helautomatiske båndmatingsanlegg for emballasje
- Spesialoppdrag innen mekanisk industri
- Planlegging og utrustning, samt komplett oppbygging av fiskeforedlingsanlegg

TRIO MASKININDUSTRI

4033 FORUS · POSTBOKS 38 · TLF. 75 550 · TELEX: 33158

setninger, som hurtig endret seg. Flotiljeformen som sådan viste etter innføringen også av flytetrålen dessuten den fare, som består i konsentrert innsats på en og samme fiskeplass fra forskjellige flotiljers side. Dette førte til delvis utryddelse av enkelte fiskebestander og til dertil egnete politiske aksjoner fra land med fangstplassene som nabo.

Sju punkter kjennetegner så omtrent endringene i grunnlagsbetingelsene gjennom de siste 15 år.

1) De i flere land parallelt drevne ekspansjonsbestrebelse resulterte i sammenstøt på den nye eksportvares område og dermed i det verdensomspennende sammenbrudd på frossenfiskmarkedet i 1967/68, som dessverre bare en del av de i fiskerinæringen beskjeftigete firmaer overlevde.

2) Økte fortjenestemuligheter på land førte i høyindustrialiserte land til at mannskaper forlot fiskeindustrien, slik at tiltakende utenlandsk arbeidskraft krevdes.

3) Næringsmiddelbehovet til den sterkt økende befolkning og det moderate lønnskostnadsnivå i utviklingsland tvinger der til oppbygging av en egen fiskeindustri,

og forenkler dette for de land, som fremtidig for den begjærte handels skyld vil eksportere de høyverdige produkter.

4) Utvidelsen av det mere produktive kutterfiskeri, som erstatning for subtropiske og tropiske kysters overbefolkete utviklingslands hittidige kanofiske, skaper sterkt stigende behov for ytterst prisgunstige, ensartede og seriebyggete fangstbåter under hvis planlegging det må gis nøye akt på de bedre værtilstander og de nøysomme innfødte besetningers enklere levevaner.

5) Høyere fangstintensitet, delvis ennå uopplarte naturens påvirkninger tillikemed den første tilsynekomst av havforurensninger resulterte i sterke fluktuasjoner i fangstutbyttene for alle grener av fiskeriet. (Det kan henvises til tilbakegangen i rekefangsten i den sydlige og sildefangsten i den nordlige Nordsjø, hyse- og sildefangsten utfor det østlige Nord-Amerika, torskefangsten utfor Vest- og uerfangsten utfor Øst-Grønland, som fremtvang en stadig forlegning av aktiviteten til andre fangststeder og fiskesorter).

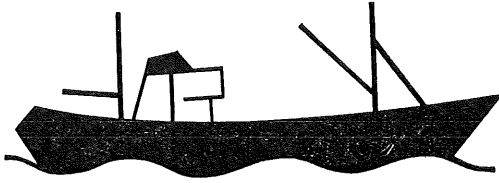
6) Interessen, som ble vekket blant land med fangststeder utfor sine strender, og den påviselige uttømming av intenst beskattede banker, ledet til kompliserte kvotasytemer eller til utvidelser av nasjonal-

farvannet fra 3 til 6, 12, 50 og delvis opp til 200 mil.

7) Næringsmiddelindustrien på den ene og levevanene på den annen side tok sikte på såkalt «convenient» eller bekvem mat bestående av halvferdige eller ferdige retter, hvorved også sjøproduktene fremtidig trengte stadig mere bearbeiding. Parallelt med dette utviklet det «fine kjøkken» stadig flere tilberedningsmåter for hel fisk, fortrinnsvis av edlere fiskeslag og skalldyr. At forbrukeren er beredt til å honorere denne hele fisks gode kvalitet, muliggjør i dag allerede flytransport av enkelte vareslag.

2. *Ferskfisk-container-tråleren, som leverer ved trafikknutepunkter.*

Under hensyntaken til disse nevnte forandringer og teser tør en ferskfisktråler med containere ha reelle muligheter i havfisket fra land, som har fangstplassene liggende utfor sin kyst. For tyske forhold vil innsats av en sådan skipstype ved Island, Sør-Norge eller Hebridene ha mening. Containere, som blir pakket eller fylt på fangststedet og er tilpasset fiskerommet, kunne uten ytterligere ompakning straks overføres i Hirtshals eller Hanstholm i Danmark eller i Ostende,



Hvorfor ikke reparere i Trondhjem?

VI STÅR TIL RÅDIGHET VED:

- HAVARIREPARASJONER
- KLASSEARBEIDER
- OMBYGNINGER
- MODERNISERING

Flytedokk for inntil ca. 6000 t. dw.
Tørrdokker for inntil 315 fots lengde.

- DYKTIGE FAGFOLK
- KORTE LEVERINGSTIDER

Be om vårt pristilbud.

A.S. Trondhjems mek. Verksted

Medl. av Akergruppen

Sentralbord 21 160, vakt hele døgnet
Postboks 896 — 7001 Trondheim

Telegramadr.: Verkstedet
Telex 55070 tmv. n.

Belgia, til lastebiler. Disse ville i løpet av 15/20 timer nå frem til de mest avsidesliggende sydtyske steder, hvor man kunne fremby en ferskfiskkvalitet, som hittil bare kystområdene har hatt kjennskap til. Fangstskipet selv skulle med en klar inndeling i et midtskipslasterom med rette hjørner, konstant spantverrsnitt og med maskinrommet fortrenget langt akter (evtl. med Schottel — Z drivkraft) oppvise såvel en sjødyktig skipsform, som både er enkel og billig å bygge (doble knekkspant eller flat-plate-form). Utstyrt med en container-sving-kran (med løpekatt) kunne containerne leveres på kai uten vesentlige forholdsregler. Da singledekkere med lang bakk og opphalingsrampe for hekktrål krever et minsteoppbud av kostnader, vil denne type være i stand til å virkeliggjøre alle nåværende havfiskeriers vesentlige fordeler. Ved fortsatte utvidelser av territorialfarvannet tør slike ferskfisktrålere til slutt komme til å bli forbeholdt landene, som har fangst-plassen liggende utfor sin kyst, og disse kan så avgi containere på de gunstigste

brohoder på det kontinentale veinett. Politiske avtaler og økonomiske sammenslutninger vil på lengre sikt lette disse muligheter.

3. *Det sterkt automatiserte fabrikkskip som benytter omlastingsstøttepunkter.*

For fiskeriet i fjerne farvann, som allerede i dag regner grønlandske banker som «nære» fangstfelt, fremtrer et helt annet konsept. Utvidelsen av territorialfarvannene fremtvinger her planlegging av innsats på stadig fjernere områder. Muligheten såvel som nødvendigheten av omlastningsplasser som Saint Pierre og Walvis Bay blir viktige faktorer i planleggingen. Den almene forbedring av arbeidsbetingelsene i land må også tas i betraktning når det gjelder virksomheten ombord innbefattet underbringelsen der og dens varighet. Disse hensyn alene og de omtalte omlastningshavner ved siden av de stigende byggekostnader vil i fremtiden begrense størrelsen av tilvirkerfartøyene.

Betrakter man viderehen trenden i fiskevareproduksjonen, så blir utover de uniforme «fishfingers» og fiskeskiver, dessuten fiskekaken, -kroketten og -pølsen det homogene og gjennom kvernen kjørte og forferdigete fiskekjøtt presentabelt. Det kan dessuten bli produsert uten filetering og bare ved hjelp av benfjernings- og hakkemaskinen på en minimal plass, hel-mekanisk og med bedre utbytte: Parallelt hermed tør kanskje IQF (= individuelt frossen spesialvare) ha berettigelse i tilfelle gunstige avsetningsmuligheter, såfremt dette ikke vil kreve altfor kostbare tilvirkingsmaskiner om bord. Av hensyn til de derved sprangvis stigende investerings- og driftskostnader må spesielle markeder allerede på forhånd fremby tilskyndelse til sådan planlegging. Generelt må ihvertfall den dypfrosne fisk som lagervare stadig bli orientert mot behovet for «convenience foods», ferdigretter. Disse kan absolutt bygges opp på et hakket enhetlig produkt, som utvinnes av sløyet, skinnfri, benfri og rengjort fisk. Den omfangsrrike japanske produksjon på grunnlag av lysing, men også analoge bestrevelser med sardiner i Sør-Amerika, viser veien.

Sammenlikner man de enkelte fiskerinasjoners besetningsordningers delaktighet i salgsubyttet, så fører eksempelvis den kanadiske regel med avgivelse av stundom 35 % av salgsubyttet til et ønske om lav besetning — og dermed til at bedre krefter samles på skip med liten besetning (uten at det dermed oppstår sikkerhetsproblemer).

Slår dette standpunkt gjennom under fremadskridende mekanisering og automatisasjon, da vil fremtidens fiske i fjerne farvann gjøre bruk av fangstskip med en vesentlig mindre besetning og en relativt enkel, vidtgående automatisert arbeids-gang. Disse skips størrelse vil mindre bero på den egentlige avstand fra fangstfeltene, men mere på de til disposisjon værende omlastningshavners beliggenhet. Bilaterale overenskomster og utbyggingen av flere slike landstøttepunkter med sentral beliggenhet i forhold til fangstfeltene blir dermed fundamentale dataer i planleggingen av fremtidens skip for fjerne farvann.

I forbindelse med transportskip for frossen fisk kan under disse forutsetninger en fabrikkskipstype av 60 — 80 meters lengde med 20 — 30 manns besetning og med bløggings- og sløyings-, skinnings- og befjerningsanlegg samt tilpasset frysekapasitet med sideordnete fiskemel- og transportanlegg forutsetningsvis oppnå bedre lønnsomhet enn de

GIERTSEN & CO. A/S BERGEN

Telefonsentral 21 41 80 Telegramadr.: «GECO» Telex.no. 42237

J*G* **FERSKSILD—SALTSILD—LAKS**
SILDOLJE—SILDEMEL

nåværende store, høyt bemannede og kompliserte fabrikkskip. Aksepterer verdensmarkedet det kommende nye billigere produkt for ferdigrett-industrien, da må blokkfileten gi prismessig etter, kanskje inn til økonomisk forstyrrelse av denne produksjon. Som i 1967 vil her på ny alle planøkonomiens land kunne underby alle andre for å sikre sin egen avsetning. Det dreier seg atter om et nytt produkt, som kan lede til skjebnesvangre markedsammenbrudd. Motsvarende undersøkelser skulle derfor kunne beregne det oppmalte fiskekjøtts muligheter i vår ernæring for dermed å sette våre fiskeriselskaper i stand til å innstille seg på det nye produkt, begge deler på den rette tid, og på å trekke opp linjene for «fremtidens fabrikkskip».

Kontainer-ferskfisktråleren og det vidtgående automatiserte fabrikkskip bør ihvertfall i de nærmeste årene beskjef-

tige oss mere enn det fjernstyrte og undersjøiske dypvannsfiskeri, som vi neppe behøver å diskutere for alvor før i 90-årene.

Tar vi ut av betraktning de allerede hyppig forkynte fjernstyrte fangstskip og undervannsfangstskip samt andre utopiske ideer, så blir allikevel følgende teser, bygget på ovennevnte endringer, å gjøre regning med som bestemmende for «fremtidens fiskeriskip», nemlig:

a) Nybygging av fiskefartøyer av alle størrelser i vel gjennomtenkte stor-serier — av kunststoff eller ferrosement for mindre enheters del og for de størres del som skip med knekkspant eller flatplate-seksjonsbygg av stål.

b) Enkleste, robuste teknikk ombord, som kan beherskes også av mannskaper fra utviklingsland.

c) Fleksibel anvendelighet av skipets rominnhold, dog, med tydelig differensi-

ering av skipstypene for land med fangstfelter utfor sine kyster og skipstyper beregnet for fjerne farvann.

d) Bedring av ferskfiskkvaliteten på innlandsmarkedene ved hjelp av containertrålere for direkte lossing og direkte transport pr. autokjøretøyer fra gunstige fastlandshavner til de mest avsidesliggende markeder.

e) Forenkling og vidtgående standardisering av fisketilvirkningen med henblikk på markedsføring som halvferdig og ferdig rett.

f) Anordning av produksjonsstyring (regulering) på bestemte fangstfelter samtidig med at fremtidens fabrikkskip omfunksjoneres fra jakt- til røkter og innhøstingsskip.

Da de begrensede fiskeriforekomster langs våre kyster bare gir vårt kutterfiske begrenset utviklingsrom i rasjonaliseringen, vil progressive planforslag måtte avstemmes for havfisket og fisket i fjerne farvann. Under dette vil etter hvert internasjonale overenskomster og dannelsen av økonomiske fellesskap forelene to nye elementer med betydning, nemlig transportknutepunkter for omlasting til kjøretøyer og omlastingsstøttepunktet for overlasting til fryse-tran-

FISKETS GANG

PUBLISHED BY
THE DIRECTOR-GENERAL OF FISHERIES

P. O. Box 185/186,
N - 5001 BERGEN, NORWAY

The annual subscription rate for the 52 issues is Nkr. 40 for the Scandinavian countries. Outside Scandinavia the rate is Nkr. 50. Air Mail against charge of extra air postage.

Fiskets Gang is the only official Norwegian journal for the fishing industry. Fiskets Gang is published weekly, and has subscribers all over the world.

In Fiskets Gang you will find weekly reports on the Norwegian fisheries with detailed statistics. The statistical part also comprise weekly and monthly information on the Norwegian exports of fishery products.

You will be kept well informed of new Norwegian provisions as regards the fishing industry, and of other announcements of interests. Progress reports from the Marine Research Institute are published frequently. Likewise, you will be able to study the results from the investigations on costs and earnings in the industry. Other articles of special interest are also published.

Translated "cuttings" from fishery publications from all over the world are presented under a special heading. News from other sources are also given under this heading.

The text is in Norwegian. Articles, however, have summaries in English. Key words in English to understand the text in table headings and columns are given at regular intervals.

To FISKETS GANG, Directorate of Fisheries, P.O. Box 185/186, N-5001 Bergen, Norway.

Please add my/our name and address
to your subscription list.

Please forward advertisement rates and
necessary information on technical details.

Name:

Address:

sportskip. Disse transitt-omlastingshavner vil i fremtiden være medbestemmende for fabrikkskipets utforming.

Høye fiskepriser i Fleetwood.

«Fishing News» beretter om høye priser på trålerfisk i Grimsby i uken til 8. april. For torsk ble det oppnådd opptil £ 14 pr. kit (63,56 kg), eller omkring kr. 3,70 pr. kg, £ 16 for hyse, £ 19 for rokke og £ 22 for rødspette. En tråler, som bl.a. hadde 146 kit lysing i fangsten, oppnådde priser mellom £ 18 og £37 pr. kit for denne.

Det er duket for stor strid om trålerlønninger i Grimsby.

Trålerfolk i Grimsby ventes å legge frem krav om betraktelig lønnsøkning en av de nærmeste uker, opplyser «Fishing News» (14. april). Transport & General Workers Union har pekt på at det er nesten to år siden fiskerne hadde noen offisiell lønnsøkning.

Rederne påstår at lønningene er steget med 25 prosent i løpet av de siste 18 måneder. Dette kommer av de økede fiskepriser.

I de siste par uker har Fagforeningen loddet stemningen blant mannskapene for å få erfaring for hva slags økning de ønsker. Stemningen synes å ha vært likt delt mellom en grunnlønnsøkning og en

økning av den såkalte «poundage» (andel av fangstverdi).

Lønnskampen kan komme til å innbefatte nesten 2000 mann og fagforeningens bekymring er å sikre seg at folkene stiller seg solidarisk. Forrige gang det ble berammet streik ble den ignorert av et stort antall fiskere, som ikke ville finne seg i å gå glipp av de høye inntekter som de dengang hadde, og fiskeforsyningene i havnen forble stort sett uforstyrrete.

Med de mørke utsikter for fisket ved Island tør trålfiskerne denne gang kanskje opptre med større fasthet og kampen kan komme til å dreie seg om en grunnlønnsøkning.

Da rederne forsøker å sette bremse på inflasjonen, kan det tenkes at de helst kan komme til å møtes med fiskerne ad linjer som øker de garanterte lønninger.

Fall på 23 kits i fangst pr. døgn for Hull-trålere i 1ste kvartal.

I de første 3 månedene av inneværende år hadde Hull's distant water trålere døgnfangster på 70,7 kits, mens tallet for samme periode i fjor var 93,6 kits. For Grimsby gikk fangstraten tilbake med 19 kits pr. døgn til 69,3 kits. Såvel inntektene som landingene til Hull og Grimsbys distant-water ferskfisktrålere sank i forhold til i fjor, og det har vært stor stigning i mengden av fisk som gikk til fiske-melfabrikkene.

Til slutten av mars var det blitt foretatt 230 seilinger fra Hull og 134 fra Grimsby, tilsammen 364.

I Grimsby hvor turene var fire flere enn i 1ste kvartal i fjor, falt landingene fra 250 792 kits til 208 512 kits, men salgsinntektene steg fra £ 1 787 727 til £ 1 873 342. I Hull falt landingene fra 466 557 kits til 352 396 kits, mens bruttoinntekten falt med over £0,25 mill. til £ 3 108 987.

Gjennomsnittsverdien av den tilbudte distant-water fisk steg 25,9 prosent i Grimsby og 22,2 prosent i Hull i forhold til samme periode i fjor.

Mindre vesttysk fangstutbytte i fjor.

De samlede landinger fra det vesttyske hav- og kystfiske i 1971 viste seg å bli 17 prosent mindre enn i 1970. I alt ble det fisket 492 500 tonn. Fangsten av sild ble omlag halvert og beløp seg til 83 400 tonn, hvilket blant annet tilskrives fangstforbudet i Nordsjøen fra 20 august til 30. september. Av fisk forøvrig ble det landet 409 100 tonn, hvilket er 4 prosent mindre enn i 1970. Delt på driftsgruppene beløp landingene fra «det store havfiske» seg til 345 400 (1970:495 400) tonn, «det store sildefiske» 7 600 (8 000) tonn og «det lille hav- og kystfiske» 139 500 (177 400) tonn. (AFZ, 14. april).

REGLER FOR GOD PRAKSIS I BEHANDLING AV FERSK FISK

[Code of Practice for Fresh Fish]

fra

FAO — De Forente Nasjoners matvare- og landbruksorganisasjon Roma, 1969.

44. *All fisk på dekk bør beskyttes mot sol, frost, og vindens uttørrende virkning.*

Under varme himmelstrøk er det av største betydning at man unngår temperaturstigning i fisken. Hver grads temperaturstigning fører til hurtigere kvalitetsforringelse. Skal fisken ligge på dekk noe lenger tid, bør den beskyttes med et solseil, is eller til og med våt seilduk eller sekkestrie. Uttørring kan redusere markedsverdien ved at fisken presenterer seg dårlig og ved å forårsake harskning. I strøk med lave temperaturer bør også unngås at fangsten på dekk fryser langsomt.

45. *Linefanget fisk bør overalt hvor det er praktisk mulig svimeslås så snart den er kommet på dekk.*

Hvis fisken får ligge og kave på dekk, kan den ikke bare bli stygt kvestet, men vil også kunne bli utmattet før den dør slik at kvaliteten derved blir forringet. Det er selvfølgelig klart at det ikke er mulig i praksis å svimeslå småfisk.

46. *Sløyingen bør begynne så snart fangsten kommer på dekk.*

Begrunnelsene for hurtig sløyning er for det første at ved å overskjære noen av hovedblodårene får fisken blø ut og dernest ved å fjerne mage og tarm blir ikke fisken så lett blaut og så hurtig bedervet.

Fisk som har tarmene fulle av mat vil tape seg spesielt hurtig. Skjønt hurtig sløyning av de fleste arter er ønskelig, spesielt i tropeklime, kan fangsten i visse fiskerier ikke behandles hurtig nok, og fordeler vunnet ved hurtig sløyning kan bli utlignet ved kvalitets- tap forårsaket av stigning i fiskens temperatur. Under slike omstendigheter er det bedre å få fisken hurtig under dekk og nedkjølt enn å la sløyingen forsinke nedkjølingen.

47. *Hvor hurtig sløyning ikke er praktisk mulig, bør rund fisk vaskes så snart den kommer på dekk.*

Dette hjelper til å fjerne urenheter, spesielt tarminnhold som er presset ut av fisken i trålen og hindrer overdreven forurensning under etterfølgende sløyning og behandling.

48. *Det er vanligvis ugjennomførlig å sløye småfisk. Denne bør derfor hurtig plasseres under kjølt lagring.*

Enhver utsettelse med å kjøle ned småfisk vil ha skadelig virkning på kvaliteten. Unnlatelse med å stue denne fisken hurtig vekk, vil utsette den både for påvirkning av været så vel som for fysisk skade.

49. *Sløyning bør være fullstendig og bør utføres med omhu.*

Tarm- eller leverrester vil, hvis de ikke fjernes fullstendig, hvirke som sentra hvorfra bedervelse kan utvikle seg. Enzymer fra tarm- og leverstykker vil bryte ned fiskekjøttet og lette bakterieadgangen. Slurvet sløyning, f.eks. sløyeseint forbi gattbordet vil også gjøre det mulig for bakterier å trenge inn i fiskekjøttet. Ikke desto mindre bør sløyeseintet være skikkelig for å gi lett adkomst til bukhulen for fullstendig fjerning av sloet.

50. *Fiskeslo bør ikke få infisere annen fisk på dekk.*

Fiskeslo inneholder fordøyelsesenzymene og forråtnelsesbakterier. Bli resten av fangsten tilsølt av slo, vil dette øke tempoet i nedbrytningsprosessen. Denne forurensning kan unngås ved å lempe sloet opp i egnede beholdere eller renner som fører sloet over bord.

51. *Fisk bør vaskes i sanitært sjøvann*

Umiddelbart etter sløyning, bør fisken vaskes grundig med rent sjøvann for å fjerne alt blod, sleipe og sloester. Fiskeblod koagulerer hurtig og vasking vil gjøre fullstendig utblødning lettere — noe som i neste omgang vil bedre produktets utseende. Den praksis som er vanlig i noen kystfiskerier, å sløye og vaske fisken like under land, innebærer en risiko for å nytte forurenset vann og bør derfor ikke oppmuntres.

Vann fra havnebassenger, som alltid er forurenset på en eller annen måte, bør aldri nyttes til vasking av fisk.

52. *Når fisken er ferdigvasket, bør enhver videre behandling utføres uten forsinkelse.*

Enhver forsinkelse i behandling av vasket fisk før den er nedkjølt, reduserer den potensielle holdbarhet. I varmere himmelstrøk kan en times forsinkelse ha en alvorlig innvirkning på det ferdige produkts kvalitet.

53. Dekklukene bør ikke være tatt av lenger enn nødvendig for innstuing av fangsten.

For å unngå unødvendig tilsig av varm luft til rommet, bør bare en luke tas av ved lasting av fisk. Hvor to eller flere luker står åpne på samme tid, vil en strøm av varm luft blåse gjennom fiskerommet og forårsake unødig ismelting.

54. Fisk bør føres ned i rommet i renner eller nedfises i egnede beholdere.

Fisken kan bli skadet og dens markedsverdi redusert hvis den lempes eller slippes ned i rommet.

55. Fisk bør nedkjøles hurtig i smeltende is og bør lagres slik at temperaturen ikke stiger. For korttidslagring kan nyttes kjølt sjøvann eller kjølt lake.

Det er velkjent at temperaturen er den viktigste enkeltfaktor som har innflytelse på fiskens holdbarhet. Det er blitt påvist at torsk taper seg $5\frac{1}{2}$ ganger så hurtig ved 10°C , og ca. $2\frac{1}{2}$ ganger så hurtig ved $4,4^{\circ}\text{C}$ som ved 0°C . Sagt på en annen måte vil torsk som holder seg spiselig i ca. 14 dager ved en lagringstemperatur på 0°C bare være spiselig i 6 dager hvis den lagres på $4,4^{\circ}\text{C}$ og i mindre enn 3 dager ved lagring i 10°C . Det er også kjent at stigende temperatur har kumulativ effekt, dvs. at en del av den potensielle holdbarhet tapes hver gang fiskens temperatur får anledning til å stige. Omfanget av dette tapet avhenger både av hvor stor temperaturstigningen er og lengden av det tidsrom fisken holdes på denne temperatur. Det er derfor av største betydning at fisken, så snart som mulig etter at den er tatt, hurtig nedkjøles til 0°C og holdes nedkjølt frem til forbrukeren. Noen steder nyttes kjølt sjøvann eller kjølt lake for kjøling og lagring av fisken. Også her bør nedkjølingen foregå raskt, og systemet bør være istand til å holde fisken på 0°C .

56. Iset fisk bør stues i grunne la.

Fisk pakket i grunne la, godt blandet med finknust is, gir den beste bulklagring. Det er klart at i mange fiskerier er et kompromiss nødvendig fordi det sjelden vil være mulig å stue hele fangsten på hyller i meget grunne la, noen få fisker dyp. Det er muligens ikke godt nok kjent at fisk på bunnen av et dypt la, kan lide et betraktelig vekttap. Det er f.eks. blitt målt at hyse i bunnen av en bunge, 1 m dyp, etter ca. 2 ukers lagring kan ha tapt så meget som ca. 15 % av sin opprinnelige vekt i sløyet stand.

57. Hyllelagring anbefales ikke med mindre hvert enkelt fiskela er fullstendig dekket med et lag is.

I praksis innebærer hyllelagring at et enkelt fiskela legges på et underlag av is, med buken ned og hodet mot hale, men uten is mellom eller over fisken. På denne måte blir den enkelte fisk kjølt bare fra én side og nedkjøles derfor mindre hurtig enn fisk som er godt blandet med is. Rygg og hoder kan holde seg ganske varm gjennom hele lagringsperioden og bakterier som stammer fra gjellene kan spre seg hurtig langs ryggbeinet. Det viser seg at fisk som er hyllelagret på denne måte er kvalitetsmessig underlegen sammenlignet med fisk som samtidig er bulklagret i grunne binger.

Ved hyllelagring av fisk bør der alltid ises rundt og over hvert la.

58. Fisk bør omgis av tilstrekkelig mengder is.

Tilstrekkelig kvanta is er nødvendig, ikke bare for å kjøle fisken, men for å holde den i nedkjølt tilstand. Der bør være tilstrekkelig is til å utligne all varmelekkasje til fiskerommet. Isen bør dessuten fordeles riktig. Hvis fisken ved slutten av en tur ikke lenger er fullstendig omgitt av is har det vært brukt for lite. Det er vanskelig å oppgi nøyaktig de kvanta som er nødvendig. Det bør nyttes mest is mot skipsider og skott ettersom varmelekkasjen inn i fiskerommet vil avhenge av dets konstruksjon, temperaturen i sjøen omkring og de deler av båten som støter opp til fiskerommet. I varme farvann er det nødvendig å bruke forholdsvis større mengder is enn i kaldere klima, og kvantumet vil også avhenge av om fiskerommet er isolert. Det understrekes at det er nødvendig å komme frem til det riktige kvantum ad erfaringens vei.

Den beste metode for å beregne de riktige mengder is er, når alt kommer til alt, å måle temperaturen i fisken fra tid til annen. I mange land er der fiskeriforskningsorganisasjoner som vil kunne gi råd om hvorledes disse temperaturer måles.

Ising av fisk praktiseres vanligvis på fiskebåter som gjør turer på noen få dager eller mer, men mange små båter i kystfiske bruker hverken is eller noen annen form for konservering og ofte med omfattende og unødvendig forringelse av fiskens kvalitet som resultat.

59. Is bør også nyttes for å hindre kontakt med alle overflater i fiskerommet.

Det er god praksis å hindre fisken i å komme i berøring med skipssider, skott og alle konstruksjoner

i fiskerommet. Presses fisken mot slike flater, eller til og med mot hverandre, slik at luften holdes ute, finner det sted en spesielt uttaltende form for bakteriell bederelse — og fisk som for øvrig synes å være i god kondisjon blir helt uspiselig grunnet utviklingen av stygg lukt og smak. Utilstrekkelig ising kan resultere i at fisken kommer i berøring med disse overflater.

60. Det bør alltid nyttes finknust is slik at kontakten med fisken blir god.

For at der hele tiden skal være god kontakt med fisken, bør den is som nyttes til kjøling og konservering alltid være finknust på en eller annen måte. Store isklumper kan skade fisken og vil ikke være effektiv fordi overflatekontakten med fisken blir dårlig. I mange fiskerier nyttes forskjellige sorter is, den vesentlige faktor er at de alle bør bestå av finknuste partikler.

61. Hvor kassepakking nyttes, bør fisken ises godt og kassene ikke overfylles.

Pakking og ising i kasser på sjøen byr på en rekke fordeler i visse fiskerier. Når fisken er godt iset, kan den forbli uforstyrret i kassene frem til tilvirkningen. Lossing av fangsten kan bli en enklere operasjon og fisken kan påises ved landingen uten omlegging av fisken.

I alminnelighet bør godt iset fisk være av bedre kvalitet enn fisk som er fisket samme dag og pakket på andre måter. Hver dagsfangst kan også lettere holdes adskilt. Da kassene stables oppå hverandre i fiskerommet, vil overfylling forårsake press og skade på fisken. For effektiv kjøling bør hver kasse inneholde et lag is på bunnen, så fisk og is blandet sammen og tilslutt et topplag med is.

62. Fisk bør ikke pakkes tettere i kjølt sjøvann eller kjølt lake enn 800 kg pr. kubikkmeter.

Blir altfor meget fisk lastet inn i tanken vil der ikke bli tilstrekkelig plass for en skikkelig sirkulasjon av sjøvann gjennom lasten og en del fisk vil ikke bli nok nedkjølt. En slik praksis vil også bety en ekstra belastning på kjøleutstyret slik at den ønskede temperatur eventuelt ikke vil bli nådd. Den fisketetthet som er nevnt over er en øvre grense som kan være for høy for enkelte sorter.

63. Alle fiskebåter som fisker i mer enn en dag eller to bør ha en lasteplan.

En god forberedt lasteplan gjør det mulig å holde forskjellige dagsfangster adskilt under lossing. Fisk fra forskjellige dagsfangster bør alltid holdes adskilt under lagring.

64. Etter hver fisketur fjernes all ubrukt is fra fiskerommet før rengjøringen tar til.

Overliggende is i fiskerommet, selv om den ikke har vært nyttet på foregående tur, kan være forurenset av bederelsesbakterier. Nyttis denne isen til kjøling av fisk på etterfølgende turer, kan den påskynde forringelse av fangsten.

LOSSING AV FANGSTEN.

65. Lossing av fangsten bør utføres på en omsorgsfull måte, men med minst mulig tidsspille.

I de fleste fiskerier losses fangsten etter at den er blitt tatt ut av isen i fiskerommet. Enhver unødig forsinkelse på dette stadium muliggjør stigning i fiskens temperatur og øker således tempoet i forringelsesprosessen. Av denne grunn anbefales lossing av iset fisk i kasser.

66. Sammenblanding av forskjellige dagsfangster under lossing bør unngås.

Fiskepartier av blandet ferskhetsgrad vil ofte oppnå en dårligere markedspris. Fisk av mindre god kvalitet vil, hvis den blandes med fisk av bedre kvalitet, kunne infisere denne. En god lasteplan, som viser plasseringen av hver dagsfangst i rommet, vil kunne forhindre sammenblanding.

67. Fisk bør ikke skades under lossing.

For å unngå at fisken lider skade, bør der ikke brukes hytt, skyffel, greip eller annen redskap. Hvor slik redskap er i bruk bør de håndteres med forsiktighet. Flenger i fiskekjøttet reduserer fiskens verdi og påskynder bederelsen.

68. Hvor mulig bør mekanisk losseutstyr nyttes.

Riktig konstruerte systemer som benytter mekaniske transportører, fiskepumper eller annet slikt utstyr kan øke lossetempoet og forårsake mindre skade enn de tradisjonelle manuelle metoder. Med hurtigere lossing vil den tid som fisken utsettes for påvirkning fra omgivelsene bli redusert og således forsinke forringelsen. Der finnes en del effektive fiskepumper

for større og mindre fisk. Disse bør kunne nyttes med drikkevann eller sanitært sjøvann. De egner seg ennå ikke til håndtering av alle fiskeslag.

69. Fangsten bør ved lossing plasseres i rene beholdere og øyeblikkelig hensettes på et passende tildekket område. Når fisken ligger på dette område, bør den holdes i nedkjølt tilstand.

Ingen fisk bør få ligge på gulv eller andre urene overflater. Den bør ikke utsettes for direkte sollys. Bruk av rene beholdere og tilførsel av is vil øke holdbarheten.

70. Det må utvises forsiktighet slik at fisken ikke skades eller forurenses under sortering, veiing og overføring til beholdere.

Fysisk skade kan øke tempoet i forringelsen, og stygt oppflettert fisk er ubrukelig for videre foredlingsformål.

BEHANDLING AV FERSK FISK PÅ LAND.

GENERELLE BETRAKTNINGER.

71. Fersk fisk bør håndteres, tilvirkes og distribueres med omsorg og med et minimum av forsinkelse.

Dårlig behandling av fisken på land kan ødelegge fiskerens beste bestrebelser. Som allerede forklart, taper selv veliset fisk kvalitet på forholdsvis kort tid. Hvis unødvendige forsinkelser oppstår etter at fisken er ilandført, kan holdbarheten reduseres betraktelig. Alle som har med fisken å gjøre bør utvise den største omhu og samtidig gjøre hva de kan for ikke å forsinke de enkelte ledd i behandlings- og distribusjonskjeden.

Fersk fisk håndteres ofte en rekke ganger etter at den er ilandført. Virkningen av slag og støt, av forurensning eller påvirkning av urimelige høye temperaturer vil vise seg når det endelig produkt kommer frem til forbrukeren. Fersk fisk holder seg salgbar i en meget kort periode og ingen unødige forsinkelser bør inntreffe i tilvirknings- og distribusjonskanalen.

Den fremgangsmåte som følges etter at fisken er losset fra fiskebåten, varierer fra et fiskeri til et annet. Noen steder losses fisken og transporteres direkte til større videreforedlingsanlegg, andre steder legges den utover i kasser på markedet og selges ved auksjon. Fisken selges også gjennom mellommenn før den kommer frem til tilvirkeren.

Uansett system er det av vesentlig betydning å

sørge for at fisken kommer frem til forbruker i akseptabel stand.

72. Fersk fisk bør alltid behandles på en sanitær og hygienisk måte.

Alt utstyr, anlegg, arbeidsoperasjoner og personale bør tilfredsstillende de alminnelige prinsipper for matvarehygiene som er anført i tillegg 1.

UTSTYR OG ANLEGG.

73. Beholdere for markedsføring bør være fremstilt av egnet korrosjonsbestandig materiale og være konstruert slik at de lett kan rengjøres.

Den type beholdere som nyttes på fiskemarkedene varierer fra sted til sted, men uansett form eller størrelse bør de ikke ha sprekker, utbuede kanter eller forhøyninger som vanskeliggjør renholdet. Beholdere av tre eller flettverk kan ikke gjøres tilfredsstillende rene og bruken av disse bør derfor frarådes. For håndtering og lagring av fisk finnes det nå flere typer beholdere av plast og lettmetall-legeringer.

74. Beholderne bør være store nok til å romme både tilstrekkelig med is og riktig fiskevekt, de bør være sterke nok til å tåle temmelig hardhendt behandling og være egnet for stabling i fyllt stand uten å skade fisk i understående kasser. Dreneringen bør være arrangert slik at forurensning av fisk i stablede kasser unngås.

Da fisken alltid bør være godt iset, er det ønskelig at kassene er store nok til å romme tilstrekkelig med is i forhold til det standard kvantum fisk som selges. Det bør være mulig å stable kassene tett sammen for å redusere den varmemengde som absorberes fra den omgivende atmosfære. Gode dreneringsarrangementer hindrer fisken i å bli liggende i bakteriefyllt smeltevann.

75. Kasser som kan returneres (flergangskasser) bør være av egnet korrosjonsbestandig materiale.

Flergangskasser bør være rene for å forhindre forurensning, og sterke nok til å unngå fysisk skade på fisken under transport. Kassene bør også være store nok til å romme tilstrekkelig is til at fisken kan holdes i kjølt tilstand under transporten. Kasser av plast eller lettmetall-legeringer anbefales da tre ikke kan gjøres skikkelig rent.

Nye ting på dette område omfatter noen steder returnerbare ytterkasser i lettmetall foret med plast for engangsbruk. Noen har innebygget rom for smeltevann slik at de kan transporteres sammen med andre varer som ellers kunne bli infisert av smeltevannet.

76. Engangskasser bør være så sterke og holdbare at de tåler enhver håndtering under distribusjonen. De bør være store nok til å romme både tilstrekkelig ismengde og den forlangte fiskevekt. Det bør sørges for drenering av smeltevannet. Hvor tre nyttes bør det være rent og nytt.

Engangskasser av mange typer materiale blir nyttet i de forskjellige fiskerier. Mange er av en dårlig konstruksjon og går lett i stykker under distribusjonen slik at innholdet skades og gjør forurensning utenfra mulig. I noen tilfelle er kassene for små til å romme tilstrekkelig ismengde. Overfylling av kassen vil resultere i knust og skadet fisk når kassene stables for transport. Noen steder kan det nå skaffes engangskasser av spesialbehandlet fiberpapp. Andre er fremstilt av ekspandert plastmateriale som virker både som isolator og beholder. Fisken må selvfølgelig kjøles før pakking da isolasjonen ellers vil holde fisken på en høyere temperatur.

77. Fiskeforedlingsanlegg bør være spesielt planlagt for formålet.

Fiskeforedlingsanlegg krever spesielt utstyr og materialer som i noen tilfelle kun anvendes på dette område. Noen anbefalinger blir gitt i tillegg 2.

78. Virksomheten bør drives på en måte og under betingelser egnet for behandling av folkemat.

Forskjellige spesifikke anbefalinger blir gitt i disse forskrifter, men til hver arbeidsoperasjon stilles det detaljerte krav som ikke kan diskuteres her. For eksempel kan bortskaffing av fiskeavfall ofte være et alvorlig problem. I noen fiskerier hvor avfallet kan foredles til mel er dette problem blitt løst. Løsninger er dog nødvendigvis ikke universelt anvendbare, men må tilpasses de lokale behov. Slike spesielle driftsmessige problemer fortjener flere kommentarer enn det er mulig her, og et detaljert dokument vedrørende disse problemer vil bli publisert i fremtiden. For tiden bør tilvirkere konsultere sine nasjonale eller regionale fiskerierorganisasjoner, eller FAO, angående problemer i forbindelse med anlegg og utstyr.

79. Ved foredlingsanlegget bør der være hensiktsmessig utstyr for oppbevaring av fisk i kjølt tilstand.

Hvor tilførsler av fisk ikke kan bli foredlet ved ankomst til anlegget, og for lagring av sluttproduktet hvor dette ikke kan distribueres snart etter pakking, er det nødvendig med hensiktsmessig utstyr for å holde fisken kald. Man bør imidlertid være merksam på at hvor kjølerom er installert, er ikke disse konstruert for å kjøle fisken, men for å holde den i denne tilstand når den først er nedkjølt med is eller på andre måter.

80. Fileteringsbord og andre overflater for skjæring av fisk bør lages av tett materiale som tiffredsstiller de fysiske krav til skjæreflater.

Bakterielle infeksjoner av fileter og fiskeskiver er ofte forårsaket av kontakten med fileterings- og skjærebord. Skjæreflater av tre blir hurtig porøs og gjennomtrukket av vann og praktisk talt umulig å gjøre helt rene. De anbefales ikke som egnet for denne type arbeid, dersom de ikke er laget av hardtre.

81. Bruk av riktig konstruerte maskiner for filetering, skinning, fremstilling av skiver og lignende operasjoner bør oppmuntres.

Riktig konstruerte maskiner vil forenkle den kvantumsmessige fremstilling av filet og lignende produkter, — og gi tilsvarende lave bakterietall. Dette er hovedsakelig fordi riktig konstruerte maskiner har ugjennomtrengelige og korrosjonsbestandige arbeidsoverflater og er lette å gjøre rene.

82. Alle filetskjærere bør bli trent i og pålagt å anvende slike fileteringsteknikker hvor kontakten mellom snittflatene i fileten og fileteringsbordet blir så liten som mulig.

Jo dyktigere filetskjæreren er jo hurtigere blir fisken filetert og desto mindre blir risikoen for forurensning fra overflater på skjærebordet.

SANITÆRE KRAV.

83. Alle brygger, kaier, markeder og lignende hvor fisk blir losset og utstilt for salg bør holdes rene og desinfiserte.

Fisk, bestemt til folkemat bør behandles i samsvar med dette — i rene omgivelser. Enhver skitten overflate i umiddelbar nærhet av losseområdet medfører risiko for at fisken kan bli infisert av skitt og patogene organismer.

Forts. neste nr.

Mengde- verdiutdyttet av det norske fisket i januar 1971 og 1972.

Quantity and Value of the Norwegian Fisheries in January 1971 and 1972.

Fiskesorter og salgslag <i>Species and sales organizations</i>	Januar 1971		Januar 1972		Av dette til <i>Of which for</i>						
	tonn	1000kr.	tonn	1000kr.	ising og fersk bruk <i>fresh consumption</i>	frysing <i>freezing</i>	hen- ging <i>drying</i>	salting <i>salting</i>	her- meti- sering <i>canning</i>	opp- maling <i>reduction</i>	agn bait
Fiskesorter <i>Species</i> :	tonn	1000kr.	tonn	1000kr.	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Ål <i>Eel</i>	—	—	0	1	0	—	—	—	—	—	—
Strømsild og vassild <i>Silver smelt</i> ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lodde <i>Capelin</i>	115 400	30 945	278 783	38 628	1	—	—	—	—	278 782	—
Laks, sjøaure <i>Salmon, Sea trout</i> ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kveite <i>Halibut</i>	123	752	147	1 014	137	10	—	—	—	—	—
Blåkveite <i>Greenland halibut</i>	26	67	37	67	2	35	—	—	—	—	—
Rødspette <i>Plaice</i>	33	64	35	77	34	1	—	—	—	0	—
Annen flyndre <i>Flatfish, other</i> ...	10	26	8	20	7	0	—	—	—	1	—
Brosme <i>Torsk</i>	536	837	523	749	29	36	33	425	0	0	—
Hyse <i>Haddock</i>	1 762	3 081	1 924	3 404	558	1 305	17	15	25	4	—
Skrei <i>Spawning cod</i>	19 702	32 008	20 995	36 336	1 411	6 149	238	13 197	—	—	—
Vårtorsk <i>Finnmark young cod</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Annen torsk <i>Cod, other</i>	1 574	3 378	12 958	25 251	815	5 153	495	6 355	110	30	—
Øyepål <i>Norway pout</i>	6 383	1 675	5 223	870	—	—	—	—	—	5 223	—
Polartorsk <i>Polar Cod</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hvitting <i>Whiting</i>	12	12	7	9	7	—	—	—	—	0	—
Lyr <i>Pollack</i>	127	201	65	109	62	1	0	2	—	—	—
Kolmule <i>Blue whiting</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sei <i>Saithe</i>	3 914	3 464	6 649	5 728	1 298	2 147	649	2 386	154	15	—
Lysing <i>Hake</i>	58	181	34	109	34	—	—	—	—	0	—
Blålange <i>Blue ling</i>	16	28	38	59	4	0	0	34	0	—	—
Lange <i>Ling</i>	228	562	325	789	17	3	1	304	—	—	—
Skreilever <i>Liver, spawning cod</i> ...	2 091	724	2 043	654	—	—	—	—	—	2 043	—
Vårtorskelever <i>Liver, Finnmark cod</i> ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Annen torsklever <i>Liver, other cod</i> ..	32	21	952	300	—	—	—	—	—	952	—
Seilever <i>Liver, saithe</i>	82	25	69	21	—	—	—	—	—	69	—
Skreirogn <i>Roe spawning cod</i>	638	1 192	690	945	301	—	—	223	93	73	—
Annen torske rogn <i>Roe, other cod</i> ..	4	7	426	581	138	109	—	—	21	158	—
Vintersild <i>Winter herring</i>	6 860	14 753	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Feitsild <i>Fat herring</i>	460	306	177	171	6	21	—	138	4	7	1
Småsil <i>Small herring</i>	101	44	2	1	—	—	—	1	1	—	—
Fjordsild <i>Fjord herring</i>	567	517	373	456	337	—	—	36	—	—	—
Nordsjøsil <i>North Sea herring</i> ...	1 460	1 081	1 452	372	249	3	—	—	—	1 200	—
Islandssild <i>Icelandic herring</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sardinella	1 829	645	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brisling <i>Sprat</i>	76	67	2 842	1 944	7	—	—	—	1 909	913	—
Makrell, pir <i>Mackerel, young mack</i> ..	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hestmakrell <i>Horse mackerel</i>	4 268	1 506	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Makrellstørje <i>Tuna</i>	25	82	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Størjelever, <i>Liver, tuna</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tobis <i>Sandeel</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Uer <i>Redfish</i>	179	194	230	309	79	149	—	2	—	—	—
Steinbit <i>Catfish</i>	15	18	27	33	5	16	—	—	—	6	—
Hornjel <i>Garfish</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Breiflabb <i>Monk</i>	25	85	27	87	21	6	—	—	—	—	—
Pigghå <i>Dogfish</i>	1 432	1 227	754	705	699	55	—	—	—	—	—
Håbrann <i>Porbeagle</i>	6	29	6	33	—	6	—	—	—	—	—
Brunhai <i>Brown Shark</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sverdfisk <i>Swordfish</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diverse haiarter <i>Shark, other</i> ...	4	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Skate, rokke <i>Skate, ray</i>	28	32	25	31	19	6	—	—	—	—	—
Krabbe <i>Crab</i>	1	2	1	1	0	—	—	—	—	—	—
Hummer <i>Lobster</i>	7	263	7	254	7	—	—	—	1	—	—
Sjøkreps <i>Norway lobster</i>	4	38	0	5	0	—	—	—	—	—	—
Reke <i>Deep water prawn</i>	351	2 338	388	2 633	77	270	—	—	36	—	5
Akkar <i>Squid</i>	—	—	0	0	0	—	—	—	—	—	—
Hoder <i>Heads</i>	—	115	—	171	—	—	—	—	—	—	—
Tang og tare <i>Seaweed, dried</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Annen torskefisk <i>Other cod species</i> ..	212	60	119	35	9	1	2	0	—	107	—
Annen fisk <i>Fish, other</i>	71	21	41	11	4	0	0	—	—	37	—
Annen lever <i>Liver, other</i>	143	46	46	13	—	—	—	—	—	46	—
Annen rogn <i>Roe, other</i>	12	13	23	31	9	0	—	—	—	8	—
I alt <i>Total</i>	170 887	102 748	338 471	123 017	6 383	15 482	1 435	23 137	2 354	1289674	6
Salgslag <i>Sales organizations</i> :											
Fjordfisk S/L	633	1 054	358	900	321	—	—	—	25	12	—
Skagerakfisk S/L	447	1 433	360	972	296	14	—	38	11	1	—
Rogaland Fiskesalgslag S/L	1 043	1 395	669	1 698	523	119	—	24	—	3	—
S/L Hordafisk	177	241	611	453	606	—	—	5	—	0	—
Sogn og Fjordane Fiskesalgslag ...	2 730	3 021	2 374	1 965	634	969	185	571	1	14	—
Sunnm. og Romsdal Fiskesalgslag ..	1 466	2 317	3 485	7 750	535	1 871	170	730	159	20	—
Norges Råfisklag	26 976	40 942	41 722	66 298	3 032	12 309	1 080	21 617	244	3 440	—
Norges Makrellag S/L	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Håbrandfiskernes Salgslag	35	127	6	33	—	6	—	—	—	—	—
Norges Levendefisklag S/L	356	1 142	348	944	173	170	—	—	0	—	5
Norges Sildesalgslag	14 439	17 534	10 686	3 345	256	3	—	13	1 833	8 581	—
Feits.fiskernes Salgsl., Trondheim	688	181	1 677	279	4	—	—	5	81	1 587	—
Feitsildfiskernes Salgslag, Harstad	115 800	31 210	276 175	38 380	3	21	—	134	—	276 016	1
Omsatt utenom salgslagene	6 097	2 151	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt <i>Total</i>	170 887	102 748	338 471	123 017	6 383	15 482	1 435	23 137	2 354	1289674	6

¹ Av dette 377 tonn til dyrefor. *Of which 377 tons used as animal feedingstuffs.*

Norges utførsel av sjøprodukter fra 1. januar til 8. april og uken som endte 8. april 1972. Tonn.

674 F. G. nr. 18. 4. mai 1972

TOLLSTEDER	Fersk storsild	Fersk vårsild	Fersk sild og brisling ellers	Fersk sild og brisling i alt	Fersk laks	Fersk kveite	Fersk rød-spette	Fersk hyse	Fersk torsk	Fersk lyr og sei	Fersk lange	Fersk makrell	Fersk makrell-størje	Fersk pigghå	Fersk håbrann	Fersk skate og rokke	Fersk ål	Annens fersk fisk	Fersk fisk i alt	Frossen storsild	Frossen vårsild
	1101	1102	1103	11	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	12	1301	1302
	Stat. nr. 0301. 151	Stat. nr. 0301. 152	Stat. nr. 0301. 153-159	Stat. nr. 0301. 151-159	Stat. nr. 0301. 110	Stat. nr. 0301. 131	Stat. nr. 0301. 132	Stat. nr. 0301. 142	Stat. nr. 0301. 143	Stat. nr. 0301. 144-145	Stat. nr. 0301. 147	Stat. nr. 0301. 181	Stat. nr. 0301. 182	Stat. nr. 0301. 185	Stat. nr. 0301. 186	Stat. nr. 0301. 187	Stat. nr. 0301. 191	Stat. nr. 0301. 199	Stat. nr. 0301.	Stat. nr. 0301. 351	Stat. nr. 0301. 352
06 Oslo	—	—	1	1	—	5	—	10	6	11	—	—	—	—	—	—	—	1	34	—	—
27 Kristiansand	—	—	522	522	—	—	1	72	—	2	—	—	—	12	—	7	—	32	127	—	—
31 Egersund	—	—	512	512	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
33 Stavanger	—	—	9	9	—	—	1	20	24	—	—	—	—	94	2	21	—	63	225	—	—
35 Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	27	—	3	—	—	—	5	34	—	—
36 Haugesund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
38 Bergen	—	—	24	24	3	—	11	101	775	15	—	—	—	574	1	16	—	84	1 581	—	—
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40 Ålesund	—	—	—	—	—	8	5	20	459	214	—	—	—	21	5	16	—	17	763	—	—
41 Molde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
42 Kristiansund	—	—	—	—	—	—	—	10	2	—	—	—	—	2	—	8	—	1	22	—	—
43 Trondheim	—	—	1	1	6	60	15	233	430	—	—	—	—	—	—	—	—	11	755	—	—
51 Bodø	—	—	1	1	—	3	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—
53 Svolvev	—	—	—	—	—	2	22	2	68	—	—	—	—	—	—	—	—	—	94	—	—
55 Tromsø	—	—	—	—	—	2	7	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	12	—	—
56 Hammerfest	—	—	—	—	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	3	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—
61 Måløy	—	—	—	—	—	1	—	1	19	—	—	—	—	803	—	4	—	17	845	10	10
64 Andre	48	—	1 802	1 850	—	2	1	3	1	1	7	13	—	56	—	1	1	118	203	—	—
I alt	48	—	2 872	2 920	10	85	72	472	1 790	244	7	39	—	1 565	8	71	1	348	4 712	10	10
I uken	—	—	60	60	—	1	—	3	82	4	1	—	—	23	—	—	—	5	120	—	—

MERK: På grunn av avrunding av tallene til nærmeste hele tonn vil summen av utførselen over de enkelte tollsteder ikke alltid stemme med tallene for å «i alt». Av samme grunn vil summen av utførselen av de spesifiserte vareslag over et tollsted heller ikke alltid stemme med tallene for utførselen i alt av vedkommende varegrupper over tollstedet.

TOLLSTEDER	Frossen sild ellers og brisling	Frossen sild alt	Rund-frossen laks	Rund-frossen kveite	Rund-frossen makrell	Rund-frossen makrell-størje	Rund-frossen pigghå	Rund-frossen håbrann	Annens rund-frossen fisk	Rund-frossen fisk i alt	Fersk el. kjølt filet, hyse 15x1	Fersk el. kjølt filet ellers 15x2	Frossen hyse-filet	Frossen torske-filet	Frossen sei-filet	Frossen steinbit-filet	Frossen uer-filet	Frossen sild filet	Frossen filet ellers	Frossen filet i alt	Saltet torsk-fisk i alt
	1303	13	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	14	15x1	15x2	1601	1602	1603	1604	1605	1606	1607	16	17 x 1
	Stat. nr. 0301. 353-359	Stat. nr. 0301. 351-359	Stat. nr. 0301. 210	Stat. nr. 0301. 251	Stat. nr. 0301. 381	Stat. nr. 0301. 382	Stat. nr. 0301. 385	Stat. nr. 0301. 386	Stat. nr. 0301. 389	Stat. nr. 0301.	Stat. nr. 0301. 501	Stat. nr. 0301. 451, 459, 502-599	Stat. nr. 0301. 701	Stat. nr. 0301. 702	Stat. nr. 0301. 703	Stat. nr. 0301. 792	Stat. nr. 0301. 793	Stat. nr. 0301. 750	Stat. nr. 0301.	Stat. nr. 0302.	Stat. nr. 0302. 101-109
06 Oslo	3	3	6	2	—	—	—	—	3	12	—	1	—	2	—	—	—	—	1	4	77
27 Kristiansand	—	—	33	—	407	—	4	—	1	445	—	—	—	—	—	—	—	—	25	25	7
31 Egersund	—	—	—	—	149	—	—	—	—	149	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
33 Stavanger	125	125	1	—	24	—	74	—	3	102	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
35 Kopervik	—	—	—	—	80	—	—	—	—	80	—	—	—	—	—	49	—	—	—	49	—
36 Haugesund	—	—	—	—	132	—	—	—	14	146	—	—	3	130	13	—	—	—	—	146	—
38 Bergen	1 146	1 146	2	—	424	—	119	1	19	565	—	15	1	341	—	—	—	44	73	458	1 249
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40 Ålesund	—	—	—	69	—	—	6	9	187	272	1	16	336	3 055	213	4	4	—	37	3 649	4 235
41 Molde	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
42 Kristiansund	—	—	2	—	69	—	—	—	10	82	—	14	65	93	1 131	5	8	—	7	1 310	1 049
43 Trondheim	22	22	12	10	—	—	—	—	256	278	—	68	497	3 835	737	14	117	—	589	5 789	281
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	119	2	—	—	—	—	125	419
53 Svolvev	—	—	—	—	—	—	—	—	2	2	—	23	260	3 060	320	6	4	—	6	3 656	1 691
55 Tromsø	95	95	4	2	—	—	—	—	159	164	—	17	390	1 980	446	16	40	18	101	2 991	3 914
56 Hammerfest	—	—	1	—	—	—	—	—	29	30	—	—	188	1 443	164	3	—	—	6	1 804	164
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	8	8	—	—	51	100	2	2	—	—	—	154	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	54	54	—	—	181	1 214	199	6	3	—	21	1 624	—
61 Måløy	42	62	—	2	63	—	764	—	54	883	—	—	—	—	287	—	—	105	—	392	200
64 Andre	3	3	45	1	400	—	5	—	9	460	—	5	18	1 181	26	2	10	—	3	1 239	8
I alt	1 436	1 456	106	87	1 747	—	972	10	809	3 730	1	159	1 994	16 554	3 587	59	187	166	869	23 415	13 295
I uken	21	21	9	7	318	—	66	2	78	480	—	9	75	1 721	119	1	3	45	17	1 982	1 302

TOLLSTEDER	Saltet storsild og vårsild 1801	Saltet bank-sild 1802	Saltet islands-sild 1803	Saltet sild ellers 1804	Saltet sild i alt 18	Annen saltet fisk i alt 19 x 1	Tørrfisk torsk 19 x 2	Tørrfisk sei 19 x 3	Tørrfisk ellers 19 x 4	Klipp-fisk torsk 19 x 5	Klipp-fisk lange 19 x 6	Klipp-fisk ellers 19 x 7	Røykt sild 19 x 8	Hummer 20 x 1	Reker 20 x 2	Selolje 20 x 3	Haitran og høgv. hold. tran, olje 2101	Medisin tran 2103	Veteri-nær-tran 2104
	Stat. nr. 0302. 201, 202	Stat. nr. 0302. 205	Stat. nr. 0302. 206	Stat. nr. 0302. 203, 204, 208, 209	Stat. nr. 0302. 201-208	Stat. nr. 0302. 301-303, 309	Stat. nr. 0302. 403-406	Stat. nr. 0302. 407-408	Stat. nr. 0302. 401, 402	Stat. nr. 0302. 503	Stat. nr. 0302. 505	Stat. nr. 0302. 501, 502, 504, 509	Stat. nr. 308.1605 602	Stat. nr. 0303. 100	Stat. nr. 0303. 307, 308, 1605, 201, 203	Stat. nr. 1504. 259	Stat. nr. 1504. 603	Stat. nr. 1504. 601	Stat. nr. 1504. 602
06 Oslo	—	—	—	1	1	1	—	—	—	1	—	—	—	—	12	—	5	15	42
27 Kristiansand	—	—	—	44	44	31	—	—	—	13	—	—	—	7	166	—	—	—	—
31 Egersund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	54	—	—	—	—
33 Stavanger	—	7	—	—	7	—	—	—	—	1	—	—	—	8	98	—	—	—	—
35 Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
36 Haugesund	—	107	4	103	215	70	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—
38 Bergen	—	283	—	89	372	37	710	20	131	23	39	—	30	37	37	—	10	171	818
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40 Ålesund	23	—	—	9	32	—	9	97	7	5 498	1 414	4 266	169	—	55	—	4	233	909
41 Molde	—	29	—	2	31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
42 Kristiansund	—	—	—	—	—	—	84	85	57	1 960	333	886	—	—	7	—	—	—	—
43 Trondheim	—	—	—	343	343	—	199	21	183	—	—	—	—	—	65	—	—	—	264
51 Bodø	—	—	—	27	27	—	98	—	—	296	—	—	—	—	6	—	—	—	—
53 Svolvær	—	—	—	—	—	—	508	—	5	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
55 Tromsø	—	—	—	17	17	—	58	12	10	89	25	—	—	—	271	—	—	—	—
56 Hammerfest	—	—	—	13	13	—	138	3	8	—	—	—	—	—	17	—	—	—	—
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
61 Måløy	—	—	—	—	—	—	—	—	—	344	73	248	—	—	—	—	—	—	52
64 Andre	—	15	—	104	119	1	39	1	13	23	—	—	—	2	90	1	—	—	—
I alt	23	441	4	753	1 222	139	1 843	238	414	8 247	1 885	5 400	199	54	884	1	19	419	2 086
I uken	—	—	—	33	33	—	48	40	11	245	27	289	19	—	31	—	—	11	154

TOLLSTEDER	Industri-tran, bl. og avf. tran, olje 2105	Tran i alt 21	Sild og fiske-olje 22 x 1	Herme-tisk brisling 2301	Herme-tisk småsild 2302	Kippers 2304	Annen sild herme-tikk 2305	Melke 2306	Middags-hermetikk Inkl. herm rogn 2307	Annen fiske-herme-tikk 2308	Fiske-herme-tikk i alt 23	Andre fiske-produkter 24 x 1	Spesial-be-handlet sild 25 x 1	Sukker-saltet og annen salt rogn 25 x 2	Skaldyr-herme-tikk 25 x 3	Silde-og fiskemel 25 x 4	Tang-og taremel 25 x 7	Rogn utjenlig til men-eske-føde 25 x 8	Rå sel-skinn 25 x 9
	Stat. nr. 1504. 701-702	Stat. nr. 1504.	Stat. nr. 1504. 709	Stat. nr. 1601. 111-113	Stat. nr. 1604. 114-119	Stat. nr. 1604. 201	Stat. nr. 1604. 150 205-209	Stat. nr. 1604. 701	Stat. nr. 1604. 602, 702	Stat. nr. 1604 320-390 603, 709	Stat. nr. 1604.	Stat. nr. 1604.909 510, 590, 802, 809	Stat. nr. 1604. 401-409 801, 901	Stat. nr. 0302.700 1604.	Stat. nr. 1605. 110-191 199	Stat. nr. 2301. 400	Stat. nr. 1405. 004	Stat. nr. 0515. 005	Stat. nr. 4301. 601-609
06 Oslo	628	690	—	—	15	—	16	—	24	6	62	24	—	1	3	34	—	—	3
27 Kristiansand	—	—	—	—	—	—	—	—	11	38	49	—	32	—	—	16	—	—	—
31 Egersund	—	—	3 809	—	—	—	—	—	—	—	—	—	61	—	—	2 565	—	—	—
33 Stavanger	—	—	—	861	2 836	239	44	—	77	167	4 225	2	13	1	12	—	20	—	—
35 Kopervik	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	2 428	—	—	—
36 Haugesund	615	615	17 632	—	12	—	—	—	—	—	12	21	214	—	—	5 923	—	—	—
38 Bergen	1 332	2 332	6 549	262	1 130	222	1	22	21	—	1 660	—	428	150	27	6 786	—	24	29
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4 240	—	—	—
40 Ålesund	438	1 584	—	9	48	—	—	38	164	1	259	88	10	66	23	10 697	—	—	8
41 Molde	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	8	—	4	—	—	4 346	—	—	—
42 Kristiansund	916	1 180	—	10	133	6	—	6	—	—	154	82	—	4	9 323	835	—	—	—
43 Trondheim	—	—	—	72	23	2	—	2	54	3	155	1 708	66	6	1 156	55	—	—	—
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	5 036	—	—	—	—
53 Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	16	—	16	—	—	126	—	5 786	125	—	—
55 Tromsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19	61	—	5 243	—	—	4
56 Hammerfest	—	—	817	—	—	—	—	—	18	13	31	1 948	20	—	11 146	—	—	—	—
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8 158	—	—	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2 324	—	—	—	—
61 Måløy	20	71	—	9	20	—	—	8	49	—	85	—	—	—	4 053	—	—	—	—
64 Andre	234	234	280	1	12	—	35	—	221	24	292	2	34	4	5 669	100	—	—	—
I alt	4 182	6 706	29 100	1 223	4 227	469	104	76	655	253	7 007	3 876	904	409	78	94 929	1 155	24	44
I uken	88	253	500	54	221	7	10	18	36	21	367	342	55	185	14	6 880	20	—	5

