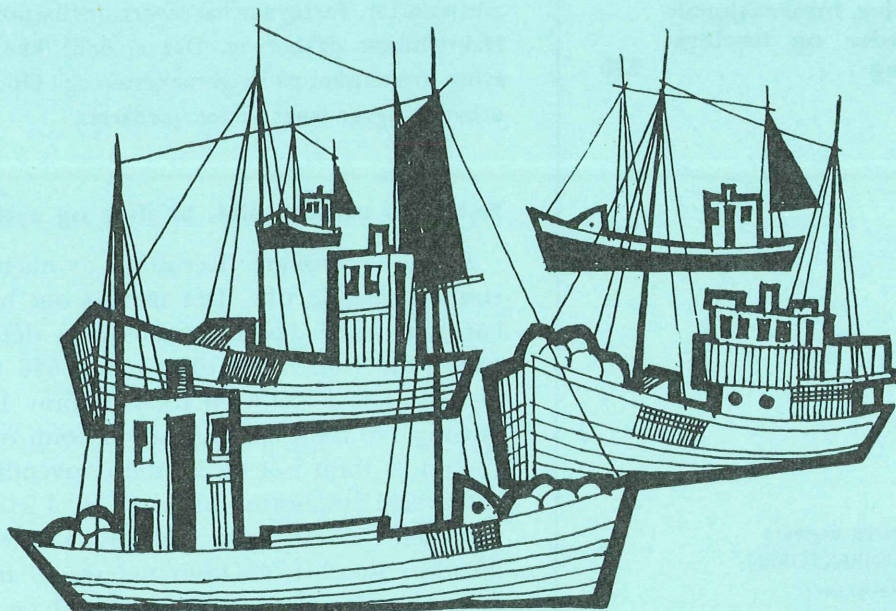


FISKETS GANG

UTGITT AV FISKERIDIREKTØREN, BERGEN



FORSIKRINGSAKTIESELSKAPET

VESTA

STIFTET 1880

SAMMENSLUTTET MED

ÆOLUS OG *Bergens Brand*

FOR FARTØY — FANGST — UTSTYR — ANSVAR

REPRESENTANTER LANGS HELE KYSTEN

7. JULI 1966

27

FISKETS GANG

7. JULI 1966 - 52. ÅRGANG

27

AV INNHOLDET I DETTE NR.:

	Side
Fiskerilovgivning	526
Codex Alimentarius, Internasjonale matvarestandarder og næringsmiddellovgivning	530

Ansvarlig utgiver:
FISKERIDIREKTØREN
Redaktør:
kontorsjef Håvard Angerman
FISKETS GANG's adresse:
Fiskeridirektoratet
Rådstuplass 10
Bergen
Telefon: 30 300

UTKOMMER HVER TORSDAG

Abonnement kan tegnes ved alle poststeder ved innbetaling av abonnementsbeløpet på postgiro-konto 69 181, eller på bankgirokonto 15 125/82 og 31 938/84 eller direkte i Fiskeridirektoratets kassa-kontor.

Abonnementsprisen på Fiskets Gang er kr. 25,00 pr. år. Til Danmark, Island og Sverige kr. 25,00 pr. år. Øvrige utland kr. 31,00 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 2. juli 1966.

Langs hele kysten meldes det om gode driftsforhold for fisket. Fisket har da også gitt et godt utbytte siste uke, spesielt i den nordlige del av landet. I Finnmark er det et meget rikt hysefiske, og i siste del av uken slo også feitsildfisket til på Finnmarkskysten. I Vesterålen er det fisket etter blåkveite som gir mest. Fra Nordmøre rapporteres det om et meget rikt seifiske som hovedsaklig foregår på Gripfeltet. Mesteparten av nordsjøflåten er nå samlet ved Shetland hvor det er bra med sild og godt vær. De første norske båtene er nå kommet til Island og den første drivgarnsfangst med sild er tatt. Fra Newfoundland og Vest-Grønland kom det også denne uke inn store saltfiskklaster. Fartøyene har levert sin filetproduksjon i England. Makrellfisket dabbet av. Det er ennå ikke kommet noe oppsving i rekefisket på Skagerakkysten og i Oslofjorden, og fangstutbyttet ligger langt under fjordårets.

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

Fisket i Finnmark: Resultatet av ukens fiske ble bedre enn foregående uke. Det meldes om bra vær, men det har vært visse avsetningsvansker i det siste. Ukekvantumet ble i alt 4 209 tonn mot 3 546 tonn i uken før. Det ble tatt 1 709 tonn torsk, hvorav 123 tonn gikk til salting, 470 tonn hengt rund, 95 tonn rotskjær, 966 tonn filetert, 4 tonn iset og 51 tonn anvendt i fersk tilstand. Av øvrige fiskesorter ble det tatt 1 948 tonn hyse, 435 tonn sei, 13 tonn brosme, 6 tonn kveite, 9 tonn flyndre, 36 tonn steinbit, 43 tonn uer og 10 tonn med diverse fisk. Leverkvantumet var 1 332 hl og av tran var det 267 hl. I fisket deltok 827 fartøyer, hvorav 716 motorfartøyer, 30 trålere og 81 åpne båter. Fangsten fordelte seg på følgende redskaper: Trål 968 tonn, garn og not 393, line 2 284 og snøre 564 tonn.

Fisket i Troms: I uken som endte 25. juni ble det i Troms tatt 687 tonn fisk, hvorav 166 tonn torsk, 106 tonn sei, 31 tonn hyse, 343 tonn blåkveite, 1 tonn uer, brosme 6 tonn, steinbit 1 tonn og 33 tonn reke.

Om siste ukens fiske foreligger det ikke melding.

Vesterålen: Andenes melder om et ukeparti på 131,5 tonn. Fisket etter blåkveite er fortsatt godt i det denne uke ble tatt 58 tonn. Videre ble det ilandbrakt 53 tonn sei, 6,5 tonn torsk, 8 tonn uer, 4,5 tonn lange og brosme og 1,5 tonn hyse. Fra Bø rapporteres det om et ukekvantum på 123,5 tonn sei. Det har vært fangster på opptil 40 tonn. Været har vært bra og det meldes om fortsatt gode utsikter for fisket.

Fisk brakt i land i Finnmark i tiden 1. januar—2. juli 1966

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Oppmaling
		Rund	Filet				
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Skrei	³ 9 600	983	6 375	1 371	871	—	—
Loddetorsk	444 762	2 181	20 365	3 938	18 278	—	—
Annen torsk	3 300	84	1 771	238	1 207	—	—
Hyse	18 678	1 846	14 309	38	2 485	—	—
Sei	4 064	455	2 983	76	550	—	—
Brosme	409	—	—	—	409	—	—
Kveite	182	182	—	—	—	—	—
Blåkveite	139	139	—	—	—	—	—
Flyndre	87	87	—	—	—	—	—
Uer	947	947	—	—	—	—	—
Steinbit	470	470	—	—	—	—	—
Reke	579	579	—	—	—	—	—
Annen fisk	18	18	—	—	—	—	—
I alt	183 235	7 971	45 803	5 661	² 23 800	—	—
« pr. 3/7-65	72 153	7 977	41 878	3 397	18 800	—	101
« pr. 4/7-64	53 251	8 452	27 878	3 087	13 833	—	1

¹ Lever 39024 hl. ² Herav rotskjær av skrei 2 tonn, av loddetorsk 2207 tonn, av annen torsk 169 tonn av sei 51 tonn og av hyse 4 tonn. ³ Tran 1 088 hl. Rogn 393 hl, hvorav saltet 253 og fersk 140 hl. ⁴ Tran 12955 hl, rogn 211 hl, herav saltet 210 hl, iset 1 hl.

Sør-Helgeland—Sør-Trøndelag: I uken som endte 25. juni ble det på denne strekningen tatt 648 tonn fisk. Av kvantumet var 98 tonn torsk, 277 tonn sei, 2 tonn lyr, 13 tonn lange, 10 tonn blålange, 204 tonn brosme, 28 tonn hyse, 4 tonn kveite, 3 tonn rødspette, 5 tonn uer, 1 tonn steinbit, 3 tonn annen fisk. Videre ble det levert 76 hl lever og 10 hl rogn.

Levendefisk: Levendefisklaget melder at det til Trondheim er tilført 12 tonn med levende sei siste uke. Bergen mottok fra samme lag 8 tonn pale. Videre mottok Bergen 5 tonn pale fra Rogaland og 1 tonn torsk fra Sogn og Fjordane. I Hordaland var levendefiskutbyttet 58 tonn og i Rogaland 30 tonn.

Møre og Romsdal: Til Nordmøre ble det i uken som endte 25. juni brakt i land 705 tonn fersk fisk. Av fangsten var 17 tonn torsk, 646 tonn sei, 1 tonn lyr, 5 tonn lange, 24 tonn brosme, 5 tonn hyse, 1 tonn kveite, 1 tonn flyndre, 2 tonn uer og 3 tonn annen fisk. Leverkvantumet var 19 hl.

Siste uke har det vært et meget rikt seifiske på Nordmøre. Det er tatt hele 1 600 tonn sei hvorav 1 124 tonn er levert levende eller låssatt som råstoff for filetproduksjon. Det øvrige kvantum er

Fisk brakt i land i Troms i tiden 1. januar—25. juni 1966

Fiskesort	Mengde	Anvendt til				
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk
		Rund	Filet			
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Skrei	¹ 8 181	678	2 745	4 004	754	—
Annen torsk	6 926	227	3 035	2 373	1 291	—
Sei	1 650	67	970	53	560	—
Lange	129	—	94	33	2	—
Brosme	1 684	—	—	—	1 684	—
Hyse	1 730	236	1 227	35	232	—
Kveite	43	43	—	—	—	—
Blåkveite	4 865	1 951	2 914	—	—	—
Flyndre	2	1	1	—	—	—
Uer	516	154	344	18	—	—
Steinbit	43	21	22	—	—	—
Størje	—	—	—	—	—	—
Annen	1	—	1	—	—	—
Reke	1 538	1 235	—	—	—	303
I alt	27 308	4 613	11 353	6 516	4 523	303
« pr. 26/6-65	21 124	5 916	7 093	3 233	4 508	374
« pr. 27/6-64	23 353	2 956	10 177	4 254	5 613	353

¹ Damptran 2 013 hl. Lever fersk 2 013 hl. Rogn 2 474 hl., hvorav saltet 424 hl, iset/hermetikk 2 050 hl.

levert til salting og henging. Det er hovedsaklig på Gripfeltet det rike fisket foregår. Det meldes om godt vær.

Til Sunnmøre og Romsdal ble ilandført et ukekvantum på 666 tonn, hvorav 17 tonn torsk, 27 tonn sei, 1 tonn lyr, 471 tonn lange, 20 tonn blålange, 105 tonn brosme, 8 tonn hyse, 11 tonn kveite, 3 tonn skate, 1 tonn pigghå, 1 tonn hummer og 1 tonn diverse fisk.

Fjerne farvann: Til Ålesund kom det inn to linefartøyer med fangst fra Newfoundland og Vest-Grønland. Fangstene var på henholdsvis 360 tonn og 260 tonn saltfisk. Den ene av båtene hadde dessuten 30 tonn filet og 0,6 tonn kveite. Videre kom det inn 2 farbrikkrålere som hovedsaklig har driftet ved Vest-Grønland. Det ene av fartøyene leverte 300 tonn filet i England og hadde 180 tonn saltfisk med til Ålesund. Det andre fartøyet hadde 430 tonn filet som ble levert i England.

Videre meldes at det er kommet inn 1 kveitebåt fra Island og Stredet med en fangst på 41 tonn frossen kveite.

Sogn og Fjordane: Fisket i Sogn og Fjordane ble omtrent som foregående uke. Ukefangsten på 340 tonn fordelte seg slik: torsk 14 tonn, hyse 5 tonn, sei 78 tonn, lyr 6 tonn, lange 101 tonn, brosme

Fisk brakt i land i området Sør-Helgeland—Sør-Trøndelag, i tiden 1. januar—25. juni 1966.¹

Fiskesort	Mengde	Anvendt til				
		Ising og frysing	Salting	Hen-ging	Her-me-tikk	Fiskemel og dyrefor
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Skrei	—	—	—	—	—	—
Annen torsk ...	4 448	2 992	430	979	38	9
Sei	2 302	1 009	252	927	98	16
Lyr	83	81	—	2	—	—
Lange	154	39	44	71	—	—
Blålange	51	27	12	12	—	—
Brosme.....	993	13	28	952	—	—
Hyse.....	559	507	—	45	6	1
Kveite	126	126	—	—	—	—
Rødspette	27	27	—	—	—	—
Mareflyndre ...	8	8	—	—	—	—
Ål	—	—	—	—	—	—
Uer	103	99	4	—	—	—
Steinbit	16	10	—	6	—	—
Skate og rokke.	4	4	—	—	—	—
Håbrann	—	—	—	—	—	—
Pigghå	15	15	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—
Annen fisk.....	45	45	—	—	—	—
Hummer	—	—	—	—	—	—
Reke	—	—	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—
I alt	² 8 934	5 002	770	2 994	142	26

¹ I følge oppgaver fra Norges Råfisklag, Trondheim.

² Lever 2957 hl. Rogn 59 hl.

25 tonn, kveite 2 tonn, flyndre 4 tonn, skate 12 tonn, pigghå 74 tonn og diverse fisk 19 tonn. Dessuten ble det tatt 2,5 tonn med hummer og 3 151 hl lever.

Hordaland: Det meldes om en ukefangst på 25 tonn død fisk, hvorav 5 tonn sei og lyr, 2 tonn torsk, 7 tonn lange, 2 tonn brosmes, 7 tonn pigghå og 2 tonn diverse fisk. Av levendefisk ble det tatt 58 tonn, hvorav 56 tonn pale, 1 tonn torsk og 1 tonn flyndre.

Rogaland: Fiskutbyttet i Rogaland siste uke var 250 tonn død fisk og 30 tonn levendefisk.

Skagerakkysten: Ukepartiet ble 90 tonn fisk og 10 tonn levende ål.

Oslofjorden: Fjordfisk melder om 2 tonn fisk og 7,5 tonn ål.

Fisk brakt i land i Møre og Romsdal i tiden 1. januar—25. juni 1966.¹

Fiskesort	Mengde	Anvendt til				
		Ising og frysing	Salting	Hen-ging	Her-me-tikk	Fiskemel og dyrefor
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Skrei	⁵ 2 410	1 081	482	9	838	—
Annen torsk ...	7 439	2 314	4 932	49	142	—
Sei	15 588	4 706	9 527	1 060	160	135
Lyr	109	109	—	—	—	—
Lange	5 350	1 954	3 370	—	25	—
Blålange	240	—	240	—	—	—
Brosme.....	2 006	—	1 646	350	10	—
Hyse.....	998	996	1	—	1	—
Kveite	351	351	—	—	—	—
Rødspette	10	10	—	—	—	—
Mareflyndre ...	—	—	—	—	—	—
Ål	10	10	—	—	—	—
Uer	32	32	—	—	—	—
Steinbit	—	—	—	—	—	—
Skate og rokke.	30	30	—	—	—	—
Håbrann	—	—	—	—	—	—
Pigghå	916	916	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—
Annen fisk.....	373	373	—	—	—	—
Hummer	—	—	—	—	—	—
Reke	—	—	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—
I alt	² 35 862	12 882	20 200	1 469	1 176	135
Herav:						
Nordmøre	9 279	3 287	³ 3 972	1 469	416	—
Sunnmøre og Romsdal	26 583	9 595	4 16 228	—	760	—
I alt 26/6 1965	34 410	13 369	15 271	2 006	1 077	2 687
« 27/6 1964	36 803	16 190	18 472	729	1 386	26

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 72 %. ² Lever 3163 hl. ³ Herav 453 tonn saltfisk o: 779 tonn råfisk. ⁴ Herav 2310 tonn saltfisk o: 3973 tonn råfisk. ⁵ Damp-tran 858 hl. Rogn 1326 hl, hvorav 403 hl saltet og 923 hl fersk.

Makrellfisket: Utbytte av makrellfisket gikk noe ned siste uke. I alt ble det tatt 590 tonn som alt er anvendt til konsumvare.

Av snurpemakrell meldes det om 6 579 hl som er omsatt gjennom Feitsildfiskernes Salgslag i Trondheim.

Skalldyr: Langs Skagerakkysten og i Oslofjorden er det fortsatt magert utbytte for rekefiskerne. Kvantumet ligger langt under fjorårets og det er ennå ikke tegn til øket aktivitet i fisket. Denne uke ble det i Oslofjorden tatt 2,5 tonn kokte og 1 tonn

**Flsk brakt i land i Sogn og Fjordane i tiden 1. januar—
25. juni 1966.¹**

Fiskesort	I alt	Av dette til				
		Ising og frysing	salting	heng- ing	her- metikk	opp- maling
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk	1 221	1 193	28	—	—	—
Sei	2 089	1 212	877	—	—	—
Lyr	159	159	—	—	—	—
Lange	874	—	874	—	—	—
Brosme	503	—	503	—	—	—
Hyse	200	200	—	—	—	—
Uer	10	1	9	—	—	—
Kveite	21	21	—	—	—	—
Rødspette	33	33	—	—	—	—
Skate	47	47	—	—	—	—
Pigghå	5 433	5 433	—	—	—	—
Makrellstørje	—	—	—	—	—	—
Ål	4	4	—	—	—	—
Hummer	9	9	—	—	—	—
Reker	—	—	—	—	—	—
Krabbe	—	—	—	—	—	—
Annen fisk	259	259	—	—	—	—
I alt	10 862	8 571	2 291	—	—	—
« pr. 26/6-65	13 427	10 606	2 821	—	—	—
« pr. 27/6-64	9 765	8 834	795	136	—	—

¹ Etter oppgave fra Sogn og Fjordane Fiskesalslag.

råreke. På Skagerakkysten 7 tonn kokte og 6 tonn rå, i Rogaland 12 tonn kokte, 3 tonn rå og 0,5 tonn Fladenreke. Hordaland hadde 7 tonn, Troms 33 tonn og Finnmark 19 tonn reke. Av hummer ble det tatt 1 tonn i Sunnmøre og Romsdal, 2,5 tonn i Sogn og Fjordane og 3,5 tonn i Rogaland.

Sild, brisling og øyepål.

Feitsild- og småsildfisket: Det har vært et kraftig oppsving i feitsildfisket i Finnmark den siste uke. I alt meldes det om ca. 105 000 hl feit- og småsild. Mesteparten av silden ble tatt på strekningen Tana—Varanger, nemlig ca. 102 000 hl. I Ofoten ble det tatt 500 hl og på Helgelandskysten ca. 2 500 hl. Videre meldes det om 17 000 hl storsild som er tatt på bankene utfor Troms.

Nord-Trøndelag: Siste uke ble det levert 4 487 hl til mel og olje.

Buholsråsa—Stad: Distriktet hadde en ukefangst på 4 867 hl feitsild som ble anvendt slik: Salting 28 hl, fabrikk 4 274 hl, agn 147 hl og omsatt fersk innenlands 418 hl. Av småsild ble det tatt 772 hl,

Makrellfisket.¹

Anvendelse	1966		1965
	i tiden 20/6-25/6	I alt 25/6	I alt pr. 26/6
	tonn	tonn	tonn
Fersk innenlands	168	1 806	2 102
Fersk eksport	112	709	447
Frysing, rund	86	1 486	586
Frysing, filetert	109	326	77
Frysing, sløyd	31	1 292	2 748
Salting	48	1 767	451
Hermetikk	47	331	96
Agn	120	796	1 082
Førmel	3 020	131 095	3 715
Røking	—	—	—
Diverse	—	10	3
I alt	3 741	139 618	11 307

¹ Etter oppgaver fra Norges Makrellag S/L.

² Herav 130 685 tonn levert til sildemelindustrien.

hvorav 678 hl gikk til hermetikk, 26 hl til fabrikk, 32 hl til agn og 36 hl omsatt fersk innenlands.

Sør for Stad er det omsatt 660 hl småsild som mesteparten er gått til hermetikk.

Fisket i Nordsjøen og ved Shetland: I siste del av uken har det vært en bedring i været på Shetlandsfeltene og det har vært tatt en del gode fangster her. En stadig større del av nordsjøflåten samles nå på disse feltene. Siste ukens fiske ga et utbytte på ca. 190 000 hl sild hvorav mesteparten er tatt ved Shetland. Det meldes at det er bra med sild, men den står noe dypt i sjøen. Til nå er det tatt ca. 4,1 mill. hl sild og makrell fra Nordsjøen og Shetland.

Sildefisket ved Island: Torsdag ble den første drivgarnsfangst tatt ved Island. Operasjonsområdet er 64 grader 35 min. nord og 8 grader og 30 min. vest. Før helgen var det 5 norske båter på feltet.

Fjordsild: Av fjordsild ble det i uken tatt 12,5 tonn i Oslofjorden.

Brislingfisket: Sør for Stad meldes det om en ukeomsetning på 41 190 skjepper. I distriktet Buholsråsa—Stad ble det levert 590 hl som gikk til hermetikk.

Øyepål: I Nord-Norge ble det levert 2 893 hl øyepål, i Trondheims-distriktet 2 268 hl og sør for Stad 8 635 hl.

Fisket etter sild og industrifisk samt brisling og makrell i ulken 27/6—2/7 og pr. 2/7 1966.

	I uken	I alt	Brukt til							
			Fersk, ising		Frysing		Salting	Hermetikk	Dyre- og fiskefôr	Mel og olje
			Ekspert	Innenl.	Konsum	Agn				
<i>Feitsildfiskernes Salgslag, Harstadkontoret (Grense Jakobselv — Buholmsråsa)</i>	HI	HI	HI	HI	HI	HI	HI	HI	HI	HI
Feitsild	81 642	206 380	—	512	—	2 442	11	48	—	203 367
Småsild	20 426	144 595	—	20	—	119	—	6 879	—	137 577
Lodde	—	3 913 106	—	—	—	—	—	—	—	3 913 106
Øyepål og annet ...	168	2 893	—	—	—	—	—	—	—	2 893
I alt	102 236	4 266 974	—	532	—	2 561	11	6 927	—	4 256 943
<i>Feitsildfiskernes Salgslag, Trondheimskontoret. (Buholmsråsa — Stad)</i>										
Nordsjøsild	23 692	232 745	—	—	—	—	—	—	—	232 745
Feitsild	4 867	97 183	4 029	2 264	11 567	25 424	305	7	—	53 587
Småsild	772	13 110	—	104	—	377	10	8 990	16	3 613
Øyepål og annet ...	2 268	34 401	—	—	—	—	—	—	14	34 387
I alt	31 599	377 439	4 029	2 368	11 567	25 801	315	8 997	30	324 332
<i>Sild- og brislingslaget. (Sør for Stad)</i>										
Nordsjøsild	133 760	1 762 567	60 848	116	20 881	737	3 054	5 885	—	1 671 046
Feitsild	—	170	—	29	—	141	—	—	—	—
Småsild	660	7 021	126	172	—	467	28	5 966	—	262
Tobis	—	3 147	—	—	—	—	—	—	—	3 147
Øyepål og annet ...	8 635	124 312	—	—	—	—	—	—	20 569	103 743
I alt	143 055	1 897 217	60 974	317	20 881	1 345	3 082	11 851	20 569	1 778 198
I alt:										
Nordsjøsild	157 452	1 995 312	60 848	116	20 881	737	3 054	5 885	—	1 903 791
Feitsild	86 509	303 733	4 029	2 805	11 567	28 007	316	55	—	256 954
Småsild	21 858	164 726	126	296	—	963	38	21 835	16	141 452
Vintersild	—	4 955 085	627 270	33 255	*61 480	18 340	163 940	93 680	—	3 957 120
Islandsild	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fjordsild	134	349	48	301	—	—	—	—	—	—
Sild i alt ¹	265 953	7 419 205	692 321	36 773	93 928	48 047	167 348	121 455	16	6 259 317
Lodde	—	3 913 106	—	—	—	—	—	—	—	3 913 106
Tobis	—	3 147	—	—	—	—	—	—	—	3 147
Øyepål og annet ...	11 071	161 606	—	—	—	—	—	—	20 583	141 023
I alt	11 071	4 077 859	—	—	—	—	—	—	20 583	4 057 276
Brisling, skjegger... Makrell, tonn	44 140 4 334	271 155 146 736	2 721 708	— 1 806	— 3 104	— 796	³ 11 355 1 767	237 797 331	430 —	18 855 138 224

¹ Da summen også tar med vintersild, islandsild og fjordsild er den ikke i samsvar med summen av mengdene under de oppførte omsetningslag. ² Røket. ³ Krydret.



FISKERILOVGIVNING

Overgangsrettigheter for Forbundsrepublikken Tyskland til fiske i området mellom 6 og 12 mil utenfor Norskekysten.

Kgl. resolusjon av 24. juni 1966.

I medhold av § 2 i lov av 24. mars 1961 om Norges fiskerigrense fastsettes følgende bestemmelse om adgang for fiskefartøyer registrert i Forbundsrepublikken Tyskland til å drive fiske innenfor den norske fiskerigrense.

§ 1.

Fra bestemmelsen i § 1, første ledd i lov av 2. juni 1906 om forbud mot at utlendinger driver fiske m. v. innenfor Norges fiskerigrense, gjøres unntak for fiskefartøyer registrert i Forbundsrepublikken Tyskland, som inntil 31. oktober 1970 gis adgang til å fiske i området mellom 6 og 12 nautiske mil utenfor og parallelt med de grunnlinjer Kongen til enhver tid har fastsatt.

Det fiske som drives i dette område fra fartøyer registrert i Forbundsrepublikken, er undergitt norsk lovgivning og norsk jurisdiksjon.

§ 2.

Denne resolusjon trer i kraft 1. juli 1966.

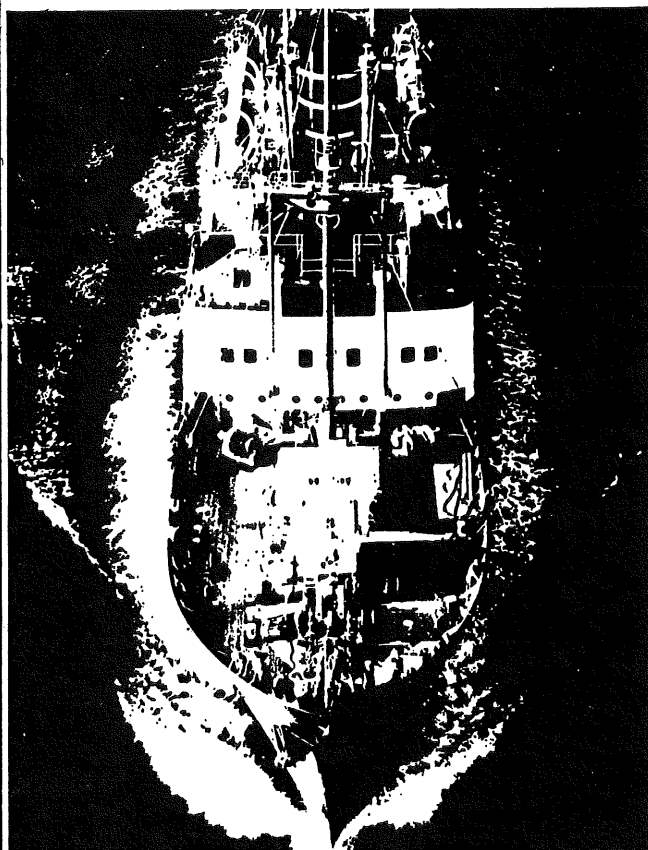
OM TRANSPORT

Transport er viktig. Men transport er i realiteten likevel bare et ledd i den totale distribusjon. Valg av riktig transportmåte er av avgjørende betydning.

Så når De skal foreta et slikt valg, bør De legge vekt på i hvilken grad den valgte transportmåte med sikkerhet kan tilpasses Deres totale distribusjonsplaner.

Det gjør vi. Bergenske.

Når De kontakter oss, vil De ikke bare få grøt beskjed om nøyaktig hvilken dato varene sendes fra avskiperhavnen og ankommer mottakerhavnen, men også hjelp til å bestemme den mest rentable transportmåte helt frem til bestemmelsesstedet.



TIL KONTINENTET

Til Hamburg fra Trondheim — ukentlig.

Kjølerom, fryserom, bomløft 20–30 tonn.

Til Rotterdam fra Bergen — ukentlig ekspress-rute (2 døgn). Kjølerom.

Til Rotterdam og Amsterdam fra Trondheim — ukentlig. Kjølerom, fryserom, bomløft 20 tonn.

Til Antwerpen fra Trondheim — ukentlig. Kjølerom, fryserom, bomløft 25 tonn.

10 skip i stadig fart direkte mellom Vest-Norge og alle viktige knutepunkt på Kontinentet's nordkyst — en meget effektiv transportdekning frem til hjertet av Kontinentet's eget velutbygde kommunikasjonnett.

MED BERGENSKE

Sveits' innførsel av fisk og fiskeprodukter i 1965.

I henhold til den sveitsiske utenrikshandelstatistikk importerte Sveits følgende kvanta fisk og fiskeprodukter i 1965:

Saltvannsfisk:	Importert mengde i tonn		Verdi i 1 000 sv.frs.
	1964	1965	
Norge	1 000	1 125	2 694
Danmark	3 859	3 942	14 556
Vest-Tyskland	411	455	1 293
Frankrike	90	92	417
Italia	43	109	341
Nederland	657	617	3 955
Belgia/Luxembourg	16	14	107
Storbritannia	—	3	13
Spania	15	9	48
Portugal	26	52	114
Island	7	7	15
Hellas	2	12	66
Rep. Sør-Afrika . . .	3	8	20
Sør-Korea	—	2	19
Canada	—	30	139
Diverse land	10	8	45
I alt	6 141	6 487	23 842

Den sveitsiske import av saltvannsfisk (fersk og frossen) økte så vel i mengde som i verdi. I 1965 ble det importert 6 487 tonn til en verdi av 23 842 mill. sv.frs. mot 6 141 tonn til en verdi av 20 014 mill. i 1964. Den viktigste leverandør er fremdeles Danmark. Importen fra Norge viser jevn stigning. I 1965 importerte Sveits 1 125 tonn fra Norge, til en verdi av 2 694 mill. sv.frs. mot 1 000 tonn til en verdi av 2 192 mill. i 1964. Når man sammenlikner importtallene fra de øvrige land i forhold til året 1964, så har Italia nesten fått sin eksport tredobbelt.

Gjennomsnittsverdien av importert saltvannsfisk, levert sveitsisk grense, ufortollet, var 3,68 sv.frs. pr. kilo i 1965 mot 3,26 sv.frs. pr. kilo i det foregående år. Gjennomsnittsverdien pr. kilo for Norges vedkommende utgjorde 2,40 sv.frs. mot 2,19 sv.frs. i 1964.

Panert fiskefilet:

Importen av panert fiskefilet viser også øking. I 1965 importerte Sveits 1 347 tonn til en verdi av 4 510 mill. sv.frs. mot 1 086 tonn (3 336 mill.) i det foregående år. Den største leverandør var som vanlig Norge, som leverte over halvdel av den totale sveitsiske import av fiskefilet, nemlig 896 tonn (2 898 mill. sv.frs.). Fra Danmark kom det 336 tonn (1 067 mill. sv.frs.), mens det fra Sverige ble importert 11 tonn (0,032 mill.). Fra andre land kom 992 kilo (0,003 mill. sv.frs.).

Ferskvannsfisk:

Av ørret ble det importert 808 tonn (4 538 mill. sv.frs.) mot 737 tonn (4 437 mill.) i 1964. Den sveitsiske import av laks utgjorde 775 tonn (3 951 mill.). I forhold til 1964 betyr dette en betydelig øking da importen var på 499 tonn (2 926 mill. sv.frs.). Norges andel i 1965 var bare 5 tonn (0,049 mill.), dvs. en ytterligere tilbakegang i importen av laks i forhold til 1964. Av filetert ferskvannsfisk importerte Sveits i 1965 112 tonn (0,928 mill. sv.frs.) mot 150 tonn (1 165 mill.) i 1964. Den største leverandør var som vanlig Nederland med 73 tonn (0,647 mill. sv.frs.).

Saltet, tørket og røket fisk (herunder også røkelaks):

Den sveitsiske import av saltet, tørket og røket fisk utgjorde i 1965 653 tonn (4 145 mill. sv.frs.) mot 655 tonn (4 268 mill.) i 1964. Fra Norge kom det 54 tonn (0,172 mill. sv.frs.), hvilket i forhold til 1964 viser en stigning på ikke mindre enn 38 tonn og verdimesig en øking på 0,121 mill. sv.frs. Danmark er som tidligere den største leverandør med 277 tonn (2 499 mill.).

Friske østers og reker:

Den sveitsiske import av sardiner og sild i tomatsaus utgjorde i 1965 993 tonn (3 306 mill. sv.frs.) mot 1 163 tonn (3 599 mill.) i 1964. Herav kom det fra Norge 7 tonn (0,021 mill. sv.frs.), hvilket tilsvarer en øking på 3 tonn (0,008 mill.) i forhold til 1964. Importen av sardiner i olje m. v. samt gaffelbiter i 1965 beløp seg til 9 398 tonn (32 132 mill. sv.frs.) mot 9 377 tonn (31 082 mill.) i 1964. Herav leverte Norge 197 tonn (0,756 mill. sv.frs.) mot 133 tonn (0,439 mill.) i 1964. Av hermetiske reker importerte Sveits 336 tonn (2 663 mill. sv.frs.) mot 304 tonn (2 124 mill.) i 1964, hvorav det fra Norge kom 9 tonn (0,109 mill. sv.frs.) mot 15 tonn (0,149 mill.) i 1964.

Island. Prisfastsettelse for industrisild fra Nord- og Østlandet for tiden 10/6-30/9 1966.

Prisrådet for fisk behandlet i mai måned d. å. spørsmålet om prisfastsettelse for industrisild fra Nord- og Østlandet for årets sesong, men partene ble ikke enige.

Den 7. juni d. å. fastsatte Overprisnemnden prisen for slik sild til isl. kr. 1,71 pr. kilo for tidsrommet 10. juni — 30. september d. å. I Overprisnemnden var det enighet om også i år å opprettholde en ordning man har hatt i de siste to år med et særlig utjevningfond for sildeskipes transportomkostninger. For hvert kilo sild som landes skal det betales 1 øre til fondet. Årets nettoppris for industrisild blir således isl. kr. 1,70 pr. kilo. Fiskeskip som lossar sin fangst i havner som ligger fjernt fra feltene får utbetalt isl. kr. 0,17 pr. kilo fra transportutjevningfondet i tillegg til den fastsatte pris.

Overprisnemnda fant også å kunne tillate at det betales isl. kr. 0,22 mindre pr. kilo enn den fastsatte pris for sild som overføres direkte fra fangstfartøy til føringsfartøy i rom sjø.

Sverige. Beskatninglettelse ved kjøp av skip.

Den svenske regjering har fremlagt forslag (Kungl. Maj:ts proposition nr. 88 år 1966) om at rederier og fiskere i perioden 1967 til 1974 skal få rett til fradrag ved inntektsbeskatningen for avskrivning på kjøpekontrakt for skip med 30 prosent av den avtalte pris.

Det må fiskes mer i Det indiske hav.

Det er tatt skritt for å finne ut hvorfor $\frac{1}{5}$ av verdens havoverflate skaffer mindre enn $\frac{1}{20}$ av den mat som i alt tas ut av verdenshavene. Dette tiltak ble gjort 15. juni av en gruppe på 30 nasjoner som er ny i det bilde som verdensfiskeriene danner.

Gruppen, som representerer $\frac{2}{3}$ av verdens totale fiskefangst, ble enige om å opprette en arbeidsgruppe som skal studere hvilke tiltak som er nødvendige for å skynde på utviklingen av fiskeriene i Det indiske hav, spesielt det fiske som foregår i de øverste og midlere vannlag i dette havområde.

Beslutningen ble tatt av the Committee on Fisheries, som ble opprettet siste år av FAO. På komiteens første møte i Rom i tiden 13.—18. juni behandlet komiteen diverse saker i samband med sine egne funksjoner og sin fremtidige rolle.

Komiteen fikk seg forelagt dokumenter som viste at fangstene fra Det indiske hav i 1964 var bare 2 mill. tonn, eller 4,4 prosent av verdens saltvannsfiskerier. I dag grenser 20 nasjoner som er tettbefolket og med proteinunderskudd, til dette hav.

FAO-eksperter sier at der er liten tvil om at Det indiske hav kan gi langt mer mat. Men for å kunne gjøre dette må dets muligheter studeres nøye. Det må oppnå enighet om hvorledes dets ressurser skal utvikles og brukes på en riktig måte. Det viktige er, etter FAO's mening, at ethvert slikt fremstøt i Det indiske hav må utføres på det beste vitenskapelige grunnlag. (FAO Press Release).

Danske fiskere oppgir å fiske reke på Fladengrund.

Av en melding i «Dansk Fiskeritidende» (17. juni) fremgår det at omkring 200 fiskeskippere fra Skagen, Hirtshals og Frederikshavn i fellesskap har

besluttet å oppgi rekeeventyret på Fladengrund i Nordsjøen, da det ikke lønner seg mer.

«Rekene fra Fladen er altfor små», sier auksjonsmester Geisnæs, Skagen. «Av en kasse på 20 kilo er høyst 4 kilo anvendelige til kokning og pilling.»

«Eventyret på Fladengrund har pågått i 7—8 år», sier direktør Larsen, hermetikkfabrikken «Skagerak» i Skagen. «Det er landet mellom 2 000 og 3 000 tonn årlig av utmerket reke, som supplerte hjemmerekene — de større reker som tas like utenfor danske farvann — således at rekeprisene i alminnelighet kunne holdes noenlunde nede, især med hensyn til eske-, dypfrosne og industrireker.

År etter år er imidlertid rekene blitt mindre, og i år er det så lite en får ut av Fladenrekene, at auksjonsprisene er falt ned til få øre pr. kilo, mens de tidligere lå på om lag 3 kroner pr. kilo.»

Om lag 20 fabrikker i Vendsyssel har basert en stor del av sin virksomhet de par første sommermåneder nettopp på reke, og må nå se en uventet stillstand i møte, da det ikke er tilstrekkelig tilgang på hjemmerekere til å erstatte Fladenrekene i produksjonen.

Selv om rekene tilsynelatende er blitt så billige på auksjonene at ikke fiskerne tjener noe på å ta dem hjem, kan det utmerket godt skje at prisen på et stykke smørbrød med reker på ny stiger.

Islands sildefiske.

Av en telegrafisk underretning av 28. juni fra Fiskifjelag Islands fremgår det at utbyttet av sildefisket omkring Island pr. 25. juni utgjorde 95 111 tonn fabrikkvare, 16 tonn frossen og 1 296 tønner saltsild total 95 302 tonn. Til sammenlikning kan anføres at det pr. 26. juni i fjor var fisket 927 055 hl og 25 279 tønner.

Fem fiskemelfabrikker i Hirtshals.

Av en notis i «Dansk Fiskeritidende» (17. juni) fremgår det at Hirtshals vil få sin femte fiskemelabrikk. Den oppføres av eksportørfirmaet D. og H. Esperesen, vil kunne bearbeide 100 tonn råvarer pr. døgn, og skal være klar til bruk 1. august.

Johan Stangeland

Sildeksportforretning

Stavanger

THORALV C. H. THOMSEN

Disp.: Ing. Jacob Thomsen

INGENIØR

M.N.I.T.O.

Torvalmenning 4^s, Bergen, Telefon 13237 - Privattelefon 95918

TEKNISK KONSULENT FOR

Høy- og lavtrykksdampanlegg —
Mekaniske tørke —
Sanitærtekniske —
Alle slags bade —
Kjøle- og fryse —
Sentralvarme —
Ventilasjons —
Vaskeri —

KJELEBESIKTIGELSE

Utfører fyringskontroll
og tilsyn.
Veiledning ved utarbeidelse
og anskaffelse av patenter.
Mønstre og varemerker.

IMPORT AV ALLE SLAG

**hyse, torsk, kveite, sei, laks,
hummer, m. m.**

D. KOCH

HAMBURG - ALTONA

Gr. Elbstr. 133 - Telefon 39 12 55/56 - Telex 15 222

Tel.adr. Fischagentur

MASKINER FOR FISKEINDUSTRIEN

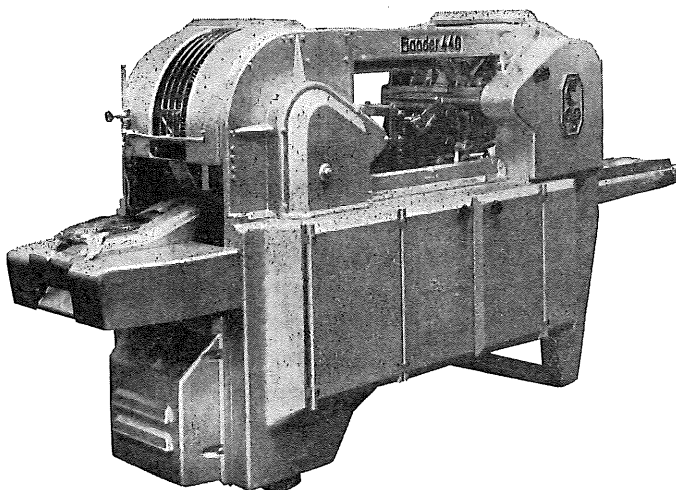
BAADER

**I ALLE LAND
PÅ ALLE HAV**

«BAADER 440»

Splitting Machine

for Cod (Torsk)
Pollock (Sei)
Haddock (Hyse)
Tusk (Brosme)
and Ling (Lange)
ranging from 50—120 cm



**NORDISCHER MASCHINENBAU
RUD. BAADER LÜBECK**

P. O. Boks 1102 Lübeck/Germany

Representant: Mons Brynildsrud, Storgaten 12, Oslo



Arbeidet med utarbeidelse av internasjonale matvarestandarder for fisk og fiskeprodukter er nå kommet i gang. Norge er vertskapsland for den Codex Alimentarius komité som skal ha matvarer av fisk som arbeidsfelt. Denne «Codex Committee on Fish and Fishery Products» skal ha sitt første møte i Bergen i dagene 29. august — 2. september d. å. Fungerende formann i komiteen, dr. philos. Olaf R. Brækkan, har skrevet følgende artikkel om Codex Alimentarius. Artikkelen gir bakgrunnen for arbeidet med internasjonale matvarestandarder, og redegjør for arbeidsgangen.

CODEX ALIMENTARIUS, INTERNASJONALE MATVARESTANDARDER OG NÆRINGS- MIDDELLOVGIVNING

Av
OLAF R. BRÆKKAN

HISTORISK BAKGRUNN

Menneskenes ernæring var opprinnelig basert på naturalhusholdning i ordets egentlige forstand. Man spiste hva man fant i den egn man bodde, enten det var fra dyre- eller planteriket. Generasjoners erfaring hadde lært en hva som var spiselig og hva som var skadelig for helsen. Helt naturlig ble ernæringsvanene forskjellig i de forskjellige områder på kloden. I strøk med rik plantevekst ble frukt og grønnsaker de viktigste matvarer, i tempererte innlandsstrøk spilte jakten en stor rolle, mens folk som bodde ved havet, og til dels de som bodde ved elver og sjøer fanget fisk. Vi kan forenklet si at de samme mennesker skaffet til veie, tilberedte og spiste maten. Forgiftninger på grunn av bedervet mat, uspiselige planter osv. rammet således vanligvis bare den enkelte familie.

Etter hvert utviklet det seg bysamfunn, og dermed også handel med matvarer. Bøndene brakte sin grøde og fiskerne sin fangst inn til byen og de tettbefolkede strøk. Man lærte etter hvert å utnytte enkle konserveringsmetoder som tørking og salting. Dette ga mulighet for transport over større avstander, og man fikk etter hvert handel i moderne forstand, med ofte flere mellomledd. Fra et ernæringsmessig synspunkt var nå forholdet for store deler av befolkningen at de konsumerte mat som andre, ofte helt fremmede hadde produsert, håndtert og levert. Konsumentene kunne kanskje ennå vurdere hvilke matvarer som var å foretrekke, men særlig med hensyn til hygienene kunne forholdene skape problemer. Av og til oppsto forgiftninger eller ernæringskjevheter som rammet hele strøk og befolkningsgrupper. Allikevel tør man si at husholdningen i praksis hadde trekk tilfelles med naturalhusholdningen. Man kjøpte gjerne matvarene i større partier, og husmoren tilberedte fra disse råstoffer måltidene i hjemmet. Utvalget av varer var imidlertid fortsatt i høy grad avhengig av produksjonen i omlandet, og spesielle «kolonialvarer» dyre og ikke alminnelig i den vanlige families kosthold.

Denne struktur for ernæringen holdt seg opp gjennom århundrer, kun med den forskjell at med de store oppdagelsesreiser og den økende skipsfart ble forskjellige matvarer gjenstand for handel over stadig større avstander. Med instrualiseringen inntrådte imidlertid etter hvert betydelige forandringer. Mens brødbakning før stort sett foregikk i hjemmet, overtok etter hvert bakeren og i dag er utviklingen gått et skritt videre, idet store brødfabriker overtar produksjonen. Vitenskapelige og tekniske fremskritt har også satt sine spor når det gjelder ernæringen. Fra en spe begynnelse, med mange vanskeligheter, særlig når det gjaldt hygieniske problemer, har hermetikkindustrien vokset til en betydelig faktor i næringsmiddelbransjen. Den leverer et vidt spektrum av matvarer, fra fisk og kjøtt til frukt og grønnsaker. Særlig etter siste verdenskrig er det dessuten vokset frem en betydelig fryseindustri, og gjennom de såkalte «frysekjeder» markedsføres et utall av frosne produkter fra fiskefilet og svinekoteletter til bær og grønnsaker. Når disse grener av næringsmiddelindustrien har fått slik rask vekst, skyldes det ikke bare at de teknologiske og vitenskapelige nyvinninger har skapt et grunnlag for en produksjon som ernæringsmessig holder mål, men kanskje like meget utviklingen av arbeidslivets struktur parallelt med den stadig økende industrialisering. Stadig flere kvinner går ut i arbeide, og kravet til en lettvintere husholdning har oppstått. Hva er lettere enn å varme innholdet av en boks eller et måltid ferdig kokt eller stekt, ja kanskje endog anrettet, fra en bugnende frysedisk. Disse forhold har skapt en ny situasjon når det gjelder vår ernæring. Næringsmiddelindustrien på den ene side overtar mer og mer samfunnets matlagning, mens konsumentene på den annen side med eller mot sin vilje blir avhengig av dens produkter. Det viktigste problem for konsumenten er å kunne være forsikret om at han får et kosthold som er fullverdig. Hvilke krav må han da stille?

Det første krav er at matvarene holder mål med hensyn til hygiene. Dette er et alminnelig krav til

alle typer matvarer. Helsemyndighetene er meget klar over dette forhold, og i tillegg til produksjonshygienisk kontroll har man tatt opp problemet med distribusjonshygienisk kontroll.

Det neste krav konsumenten naturlig stiller er å vite hva han kjøper. Han forsøker kanskje etter beste evne å utnytte sine mulige kunnskaper om ernæring, og prøver å ha en plan i sitt kosthold for å sikre at det er fullstendig. Han stiller derfor krav til at produktet er det varebetegnelsen gir det ut for. Når han kjøper «seikaker» regner han med å få et produkt som dekker det man ut fra sedvane venter av seikaker. Dette vil si at produktet ikke må variere i sammensetning fra gang til annen, det må fylle kravene til en viss «standard». Videre må fremstillingsprosessen være så vidt «standardisert» at de ernæringsmessige kvaliteter er stabile fra en produksjon til annen. Hvis disse forhold ikke er underlagt kontroll, vil konsumenten være prisgitt produsentens redelighet. Da som oftest de dyreste ingredienser veier mest ernæringsmessig, og det beste råstoff kvalitetsmessig, kan enkelte produsenter i bransjen fristes til å spekulere.

Hittil har vi berørt problemer knyttet til matvarenes generelle sammensetning og deres næringsverdi. I de senere år er det kommet opp betydelige problemer i forbindelse med fremmedstoffer i råvarene og den økende anvendelse av tilsetningsstoffer under produksjonen av en rekke matvarer. Da det her dreier seg om kanskje vår tids viktigste fremskritt når det gjelder verdens matvareproduksjon, samtidig som de reiser spesielle ernæringsmessige og helsemessige problemer, skal vi kort se litt på deres bakgrunn.

Landbruket verden over var i århundrer i tillegg til avhengighet av vær og vind, varme og kulde, ikke minst påvirket av landeplager som skadeinsekter og plantepest. Med den vitenskapelige utvikling, særlig da innen kjemisk forskning, fant man etter hvert midler til å bekjempe disse plager. De såkalte pesticider eller plantevernmidler fikk innpass i landbruket. Dermed skjedde nærmest revolusjonerende forandringer. Man er blitt i stand til å forhindre katastrofal produksjonssvikt i forbindelse med plutselig opptreden av parasitter, og avlingene viser ikke de tidligere voldsomme variasjoner fra år til annet. Videre oppnår man en jevnere kvalitet og bedre produkter. Den store økonomiske betydning av pesticidene førte til intensivert forskning. Etter krigen er titusener av forbindelser syntetisert og prøvet. Disse stoffer ble i alminnelighet utprøvet på de insekter de skulle benyttes mot, og etter vanlige toksikologiske prøver for å bestemme helserisiko. Det viste seg imidlertid etter hvert at enkelte hadde til

dels alvorlige bieffekter, og ved feilaktig anvendelse kunne de bety en helsemessig risiko. Det arbeides derfor i våre dager intenst med å klarlegge en rekke problemer omkring deres anvendelse. Nå vil det kunne hevdes at man kan la være å benytte dem. Så enkelt er imidlertid problemene ikke. Det er lett nok å utmale seg de tilstander som kan opptre ved utstrakt gal bruk, men faktisk like lett å gi skildringer av de nærmest katastrofer som ville inntre om man plutselig lot være å benytte dem. Vi står her overfor et problem som krever betydelig mer utforskning, og hvor man må vurdere alle faktorer for å balansere anvendelsen til menneskehetens beste. Hva som imidlertid for konsument, og i dette tilfelle også for næringsmiddelindustrien, er av betydning å vite, er om landbruksprodukter til konsum og som råvarer inneholder farlige konsentrasjoner av pesticider. Dette stiller krav til standarder for tillatte mengder og kontroll med at de tillatte konsentrasjoner ikke overskrides.

Vi skal så se litt på de problemer som knytter seg til anvendelse av tilsetningsstoffer. Næringsmiddelindustrien må ikke bare fremstille næringsrik mat. Produktene må også ha en viss holdbarhet og i smak og utseende tiltale konsumenten. Dette oppnås ved anvendelse av en rekke kjemiske tilsetningsstoffer. Det dreier seg om konserveringsmidler som skal hindre bakteriell oppblomstring, såkalte antioksydanter som blant annet skal forhindre harskning av fett, emulgatorer som skal gi jevn stabil konsistens, smaksstoffer, fargestoffer osv. Slike stoffer benyttes også delvis som tilsetningsstoffer til fôrstoffer, og rester kan i enkelte tilfelle gjenfinnes i slakt som benyttes til menneskeføde. Det oppstår her en rekke problemer. Det er viktig at tilsetningsstoffene er kjemisk rene, slik at toksikologiske erfaringer med rette kan legges til grunn for spesifikasjonen for deres anvendelse. Videre må man ha standarder for tillatte mengder og kontroll med de konsentrasjoner som foreligger. Konsumenten stiller naturlig det krav at tilsetningsstoffene er grundig vitenskapelig vurdert. Han kan også i sine krav ta med at de tillatte konsentrasjoner av konserveringsmidler ikke må oppmuntre til å unnlate å forbedre hygienen, om dette er mulig.

I de senere år er også emballasjon viet oppmerksomhet. En rekke innpakkingsmaterialer ble funnet å avgi bestanddeler til matvarene. Det er således viktig å få standardisert og kontrollert næringsmiddelindustriens emballasje i kvalitativ henseende.

Av det vi ovenfor har nevnt, er det klart at det i vår tid er et betydelig behov for matvarestandarder. Den økende internasjonale handel med matvarer har

gjort problemene mer eller mindre globale. Industri og handel har erkjent problemet og flere internasjonale organer er vokset frem. I 1962 var det ca. 150 organisasjoner eller utvalg, utenom offisielle organer, som arbeidet med matvarestandarder eller beslektede problemer. Disse var opprettet som resultat enten av spesielle problemer for de enkelte industrier i forbindelse med råvarer, kvalitet, produksjonsmetoder, holdbarhet og liknende, eller problemer knyttet til de enkelte lands næringsmiddelovgivning. Det første skritt mot et internasjonalt organ for koordinering av arbeidet med internasjonale matvarestandarder var etableringen av en komité for en Europeisk Codex Alimentarius, som kom i gang etter initiativ av den østerrikske minister dr. Frenzel i 1958. Det var naturlig at FAO (FN's matvare- og landbruksorganisasjon) og WHO (Verdens helseorganisasjon) kom med i bildet når mer generelle internasjonale organer skulle utvikles.

I oktober 1962 ble det i felles regi av FAO og WHO holdt et møte i Geneve. Det deltok 92 representanter fra 44 land og 24 internasjonale organisasjoner. Etter omfattende drøftelser anbefalte konferansen opprettelsen av en «Codex Alimentarius Commission», som skulle utarbeide internasjonale næringsmiddelstandarder.

Det første møte i kommisjonen ble holdt i Rom 25. juni til 3. juli 1963, og hele 120 deltakere fra 30 land møtte, dessuten deltok observatører fra 16 internasjonale organisasjoner.

Kommisjonens annet møte ble holdt i Geneve 28. september til 7. oktober 1964, med 125 delegerte fra 41 land og observatører fra 17 internasjonale organisasjoner. Det tredje møte i kommisjonen ble holdt 19. til 29. oktober 1965 i Rom, med 96 delegerte, rådgivere og observatører fra 40 land, dessuten 22 observatører fra 18 internasjonale organisasjoner.

Fra en noe observerende holdning har Norge funnet det riktig å delta aktivt i dette arbeide. Det kan derfor være på sin plass å se litt nærmere på Codex Alimentarius-kommisjonens oppgaver, organisasjon og arbeide.

De første tre år ble Codex-kommisjonens arbeide finansiert med frivillige bidrag fra forskjellige land. I denne periode var flere land usikker på arbeidets betydning og viet det ikke større interesse enn å observere utviklingen. Fra 1966 gikk imidlertid arbeidet over som en ordinær del av FAO's og WHO's virksomhet, og Codex Alimentarius-kommisjonen er blitt et organ med reell internasjonal status og av fremtidig betydning. Dens formål, arbeidsprinsipper og statutter er derfor i løpet av det siste år blitt tilpasset moder-organisasjonenes krav, og vi kan i

dag bedre se, ikke bare oppgavene og målet, men også de vanskeligheter og problemer arbeidet vil møte.

GENERELLE PRINSIPPER

Codex Alimentarius skal bli en samling av internasjonalt godtatte matvarestandarder. Disse matvarestandarder skal ha som formål å beskytte konsumentens helse og sikre redelig praksis i handelen med matvarer. Man sikter her ikke bare på å fremme etableringen av ensartede definisjoner og krav til matvarer i de forskjellige land, men ser som mål gjennom en sådan harmonisering å fremme internasjonal handel.

I forskjellige artikler om Codex Alimentarius publisert i forskjellige land legges noe forskjellig vekt på arbeidets mål, idet fremme av internasjonal handel ofte synes gitt større vekt enn konsumentenes interesser. De sist vedtatte prinsipper legger imidlertid hovedvekt på forbrukerne, hvilket fremgår av det omfang for Codex Alimentarius som er vedtatt.

Codex Alimentarius skal omfatte standarder for alle hovednæringsmidler for distribusjon til forbruker, enten disse er helt eller delvis opparbeidet eller i rå form. Næringsmidler som ikke selges direkte til forbruker, men som inngår i opparbeidede matvarer, skal bare tas med i den utstrekning man finner det viktig for å oppnå hovedformålet, nemlig å sikre konsumentens helse. Av samme grunn skal Codex Alimentarius også omfatte forskrifter og bestemmelser med hensyn til matvarers hygiene, tilsetningsstoffer, rester av pesticider, forurensninger, etikkering og presentasjon, og metoder for prøvetaking og analyse.

Rammen for Codex Alimentarius er således forholdsvis vid, men det er forutsatt at kommisjonen skal regulere arbeidets omfang. Man har villet unngå at på forhånd begrense dens muligheter for å komme med forslag om situasjonen skulle tilsi et initiativ. Hver Codex-standard skal imidlertid gis en mest mulig ensartet utforming, og på ny kommer forbrukerens interesser frem.

Codex standarder skal inneholde krav for matvarer med sikte på å sikre forbrukeren et friskt, fullverdig næringsmiddel fri for forurensninger, riktig etikkert og presentert. En Codex standard skal således spesifisere for en matvare eller for matvarer: Produktets betegnelse, definisjon og sammensetning. Krav til hygiene. Vekt og mål. Etikketering. Prøvetaking, prøver og analysemetoder.

Når en Codex standard er utarbeidet etter de ovenanførte prinsipper, må den godtas av landene for å få praktisk betydning. På dette trinn vil de enkelte lands næringsmiddelovgivning tre inn. Et

av målene med Codex Alimentarius er at den skal gi de generelle prinsipper for næringsmiddelreguleringen. De legale spørsmål dette vil innebære internasjonalt og nasjonalt for de enkelte land er ennå ikke tatt opp til realitetsbehandling, og vil utvilsomt kreve langvarige og vanskelige drøftelser. Denne side er imidlertid ikke avgjørende for utformingen av Codex Alimentarius, og kan behandles parallelt med utarbeidelsen av Codex standarder. Imidlertid er det nødvendig å ha en paragraf om godkjenning av standarder med i de generelle prinsipper, og kommisjonen har vedtatt at: En Codex standard som definert kan godkjennes av et land med hensyn på handel og omsetning av matvaren innen dets territorium som utformet, eller godkjennes med anførsel om strengere krav, eller godkjennes som en norm man håper å kunne innføre innen et visst antall år. En uforbeholden godkjenning eller godkjenning som fremtidig norm innebærer at det importerende land ikke kan forhindre distribusjon av matvaren som oppfyller Codex standard med henvisning til bestemmelser vedrørende konsumentens helse eller andre matvarestandard spørsmål. En godkjenning med strengere krav betinger at disse krav er klart formulert, slik at de utgjør et klart avgrenset tillegg til den vanlige Codex standard.

Codex standarder vil i alminnelighet bli utviklet som verdensomfattende standarder. Sterke grunner talte imidlertid for at også regionale standarder burde utvikles. Visse grupper av land kan ha regionale behov på grunn av spesielle matvarer og en spesielt utviklet regional handel med slike. Man har derfor også vedtatt at det innenfor Codex-kommisjonen av spesielle grupper kan utvikles regionale standarder.

ARBEIDSFORM OG STATUTTER

Det vil føre for langt, og ligge utenfor denne oversikts ramme å gi detaljer fra arbeidsform og statutter. Organisasjonens oppbygging og arbeide er i store trekk som følger:

Alle land kan bli medlemmer hvis de står tilsluttet enten FAO eller WHO. I tilknytning til dette punkt skal påpekes at den innledende konferanse i Geneve i 1962 henstillet til medlemslandene så snart som mulig å etablere nasjonale Codex-komiteer eller tilsvarende organer som kunne sikre effektiv deltakelse og best mulig koordinering av det internasjonale arbeide med næringsmiddelstandarder. Flere land har fulgt opp denne oppfordring, blant annet våre naboland Danmark, Finland og Sverige. I Norge har saken vært innledende drøftet, men en norsk Codex-komité er ennå ikke etablert.

Codex-kommisjonens arbeide ledes av et styre (Executive Committee) som velges i plenum på årsmøtet. Det består av en formann, tre vise-formenn og seks medlemmer valgt fra følgende geografiske regioner: Afrika, Asia, Europa, Latin-Amerika, Nord-Amerika og Australasia. Codex-kommisjonens arbeide på det praktiske plan utføres under ledelse av et sekretariat med en fast sekretær (Officer-in-Charge, Joint WHO/FAO Food Standards Program). Kontorene er i Rom ved FAO's hovedkvarter.

De reelle arbeidsograver er imidlertid en rekke komiteer. Disse spesial-komiteer eller ekspert-komiteer opprettes ettersom kommisjonen finner at de standarder man tar opp til bearbeidelse har skapt et behov. Basert på erfaringer under arbeidets utvikling kan kommisjonen foreta oppdeling av eksisterende komiteer, eller godkjenne opprettelse av underkomiteer, eller overføre ansvaret for utvikling av en standard fra en komité til en annen. For tiden er Codex-komiteer i arbeide med standarder for følgende næringsmidler: Kakaoprodukter og sjokolade. Fett og oljer. Frukt-juices. Melk og melkeprodukter. Frukt og grønnsaker. Sukker. Kjøtt og kjøttvarer. Fisk og fiskevarer. Honning. Naturlige mineralvann. Diett-matvarer. Fjærfeslakt. Dessuten er det spesial-komiteer for behandling av standarder som har felles tilknytning til flere matvarer. Således er det opprettet Codex-komiteer for: Næringsmiddelhygiene. Tilsetningsstoffer. Pesticider. Metoder for prøvetaking og analyse. Etikkering. Disse spesialkomiteer allokeres av kommisjonen til et vertsland, som samtidig stiller formann i vedkommende komité. Når en regjering påtar seg pliktene som vertsland, påtar det seg også den økonomiske forpliktelse til å dekke omkostningene i forbindelse med Codex-komiteens møter. Disse omfatter foruten lokaler et sekretariat med de tolker som forlanges ifølge FAO/WHO's statutter. Utgiftene for de enkelte deltakere bestrides derimot av de respektive land. Alle interesserte land kan anmelde sin deltakelse i spesialkomiteenes møte og i arbeidet med utviklingen av de enkelte standarder. Dette punkt er vesentlig, idet man dermed sikrer at alle de interesserte parter kan ivareta sine interesser direkte eller indirekte.

Ved utarbeidelsen av standarder forutsetter statuttene åtte trinn. 1. Codex-kommisjonen vedtar arbeidet med en standard. 2. Den oversendes til en Codex-komité for utarbeidelse av forslag. 3. Alle regjeringer og interesserte organisasjoner gir sine kommentarer. 4. Codex-kommisjonen *utarbeider* et utkast til foreløpig standard. 5. Regjeringer og interesserte organisasjoner kommenterer på ny. 6. Codex-kommisjonen *vedtar* en foreløpig standard.

7. Regjeringene meddeler om de aksepterer denne.
8. På plenums møte i kommisjonen vedtas en standard når kvalifiserte flertall oppnås etter bestemte regler.

Det skal påpekes som nevnt under prinsipper, at et medlemsland kan la være å slutte seg til en Codex-standard, dvs. la være å gjøre den gjeldende innenfor sitt territorium. Dette forhindrer ikke landet i å gi sin tilslutning til andre foreslåtte standarder. Den anførte fremgangsmåte for utarbeidelse av en Codex-standard er således meget kompleks og tidkrevende. Den tar på den annen side de nødvendige hensyn til alle regjeringers interesser, også de som ikke direkte deltar i utarbeidelsen av forskriftene. Da fremgangsmåten er langsom foreligger det ennå ingen godkjente Codex-standarder, tross at arbeidet egentlig startet ut i 1962 og dels kunne bygge på foreliggende materiale fra andre organisasjoner. For en rekke matvarer foreligger imidlertid forslag til standarder som sannsynligvis vil bli godtatt innen et år eller to. Det vil imidlertid føre for langt å komme inn på detaljer for disse enkelte standarder. Ovenfor er anført de forskjellige spesial-komiteer for produkt-grupper. Når man videre tar i betraktning de mange produkter innen hver gruppe, er det innlysende at arbeidet allerede har et meget stort omfang. Dette vil imidlertid ikke si at vi i løpet av få år vil ha Codex-standarder for de fleste næringsmidler. Arbeidet vil bli omfattende, møysommelig og langsomt, fordi hver standard innebærer innhenting av en rekke opplysninger og til dels meget omfattende forhandlinger i utvalg. For tilsetningsstoffer kan omfattende toksikologiske undersøkelser bli påkrevet, foruten at analyseforskrifter må vurderes og vedtas. Arbeidet er imidlertid kommet i gang, og i regi av FAO/WHO vil det være rimelig å anta at det vil få praktisk betydning som gjør at man bør vie det tilstrekkelig oppmerksomhet.

PROBLEMER OG MULIGHETER

I de vedtatt prinsipper for Codex-kommisjonens arbeide er anført at «Codex-standarder skal ha som formål å beskytte konsumentens helse og sikre redelig praksis i handelen med matvarer». La oss se litt på de problemer dette reiser og muligheten for å gjennomføre disse formål.

Å beskytte konsumentens helse faller sammen med målet for de fleste nasjonale forskrifter for matvarer. Som ovenfor nevnt er hygienens det mest sentrale problem. Det skulle være mulig å komme frem til enighet om felles anbefalinger for praksis, så vel som felles standarder for de forskjellige matvarer

som blir tatt med i Codex Alimentarius. Derimot reiser det seg større problemer når spørsmålet om tillatte rester av pesticider og tillatte tilsetningsstoffer skal tas opp til vurdering. Det er absolutt nødvendig at biologiske og toksikologiske problemer i forbindelse med disse stoffer blir grundig vitenskapelig utredet. Her kan Codex-kommisjonen støtte seg til FAO/WHO-ekspertutvalg oppnevnt lenge før Codex-arbeidet tok til. Medlemmene i disse utvalg er oppnevnt av organisasjonenes generaldirektører, og deltar i personlig kapasitet og står ikke ansvarlig overfor sine lands regjeringer. Codex-komiteen for pesticider og for tilsetningsstoffer tar opp problemer vedrørende disse stoffer ettersom produkt-komiteene uttrykker et behov i forbindelse med utarbeidelsen av de enkelte standarder. Ekspert-utvalgene blir så oppfordret til å utrede de medisinsktoksikologiske problemer. Dette vanskelige arbeide utfører de ved å kontakte laboratorier og forskere verden over, og samle alle tilgjengelige data før de uttaler seg. I visse tilfeller søkes spesielle toksikologiske forsøk gjennomført ved en eller flere institusjoner. En tør si at uten disse ekspert-grupper, ville arbeidet med matvarestandarder kanskje ikke vært mulig. Imidlertid er ikke problemene løst med mulige anbefalinger fra disse utvalg. De forskjellige land har ofte sine egne ekspertutvalg som avgir sin vurdering, og kanskje like viktig er lovgivningen på området. Enkelte land kan ha en mer restriksjonsbetont lovgivning enn andre, og ikke tillate alle de tilsetningsstoffer eller toleransegrenser som FAO/WHO-ekspertutvalgene finner å kunne anbefale. Dette punkt er imidlertid forutsatt ved utarbeidelsen av de generelle prinsipper, idet et land kan godkjenne en Codex-standard med anførsel av strengere krav. Således kan det på nasjonalt plan tilføyes forbud mot visse tilsetningsstoffer eller stilles strengere krav til toleransegrenser.

Codex-standarder skal hjelpe til å sikre redelig praksis i handelen med matvarer og gjennom harmonisering fremme internasjonal handel. Dette formål understrekes ved at standarder for næringsmidler som inngår i verdens-handelen fortrinnsvis er tatt opp til behandling. En av de største hindringer for matvarehandel landene imellom ligger i til dels meget forskjellige næringsmiddelovngivning med hensyn til bestemmelser om identitet, sammensetning, lovlig tilsetningsstoffer og etikettering. Ofte har et lands forskrifter inneholdt bestemmelser med sikte på å utelukke import fra andre land, enten i sin alminnelighet eller spesielt overfor enkelte land. Codex-arbeidet gir en mulighet for utvikling av standarder som bekjemper slike reguleringer, sam-

tidig som så vel kjøpers som selgers interesser blir ivaretatt. I Codex-komiteene møter eksperter fra så vel produserende som konsumerende land for diskusjoner og gjensidig vurdering av problemer. Når en tar i betraktning de ovennevnte avvik i landenes lovgivning i dag, er det innlysende at mange av de standarder som blir utarbeidet vil representere kompromisser. Mange vil ikke bli enstemmig vedtatt, og når Codex Alimentarius-kommisjonen har vedtatt en standard, vil det være et åpent spørsmål hvor langt enkelte land vil oppgi eventuelle egne bestemmelser og godta den foreslåtte Codex-formulering. Her kan uventede forhold komme til å spille inn. Således kan enkelte land være uvillig til å godta standarder som i realiteten kan utelukke produkter med tradisjonelle smaks- og kvalitetsegenskaper som er akseptert av landets egen befolkning. Levestandarden i de forskjellige land er en faktor som spiller inn. I den innledende fase av Codex-arbeidet var det diskutert å innføre to standarder, en vanlig «handelsstandard» og en «minimums-standard». Det er imidlertid oppgitt, og årsaken var blant annet at utviklingslandene helt naturlig ikke ønsker slike standarder hvis de ikke er knyttet til deres egen eksport.

Som ventelig er, har land med betydelige eksportinteresser i matvaresektoren vist størst interesse for Codex-arbeidet. Eksempelvis kan nevnes at Danmark hele tiden meget aktivt har sluttet opp om arbeidet. Således har dansk landbruk vært aktiv deltaker vedrørende utarbeidelsen av standarder for meieriprodukter, og dansk næringsmiddelindustri har vært representert i de fleste av de Codex-komiteer som behandler de enkelte matvaregrupper. Det danske industriråds levedsmiddelutvalg har jevnlig holdt industrien underrettet om Codex-arbeidet, og derved gjort de enkelte bedrifter og bransjeforeninger klar over dets betydning. For Norges vedkommende ble, som foran nevnt, landets interesser sterkt trukket inn da Codex-arbeidet ble utvidet til også å omfatte fisk og fiskeprodukter. Vi påtok oss å være vertsland for den spesialkomité som skal utarbeide standarder for denne matvaregruppe (Codex Committee on Fish and Fishery Products).

Arbeidet med internasjonale standarder for fisk og fiskeprodukter vil bli vanskelig og kreve tid. Fisk er en til dels meget uensartet råvare. Fra naturens side vil kvaliteten påvirkes av faktorer som fiskens art, næringsgrunnlag, forplantningscyklus og fangststed og fangsttid. I neste omgang vil fangstmåten innvirke på varigheten og intensiteten av dødskrampen, som igjen har betydning for dødsstivhetens varighet og fiskens holdbarhet. Endelig vil fiskens behandling etter fangst påvirke kvaliteten. Ved for-

edling har man innflytelsen av produksjonsmetoden, og kvaliteten for tilsetningsstoffer som f. eks. salt er en viktig faktor. I hermetikkindustrien vil tilsvarende kvaliteten av en serie ingredienser spille inn.

Hvordan vil så en standard for fisk bli utformet? På forhånd innså man at det var viktig å komme frem til klarhet på dette punkt. I 1963 innkalte FAO's generaldirektør en ekspertgruppe til møte i Rom. Den hadde som hovedoppgave å utarbeide en modell for hvordan en standard-forskrift burde utformes. I det innledende arbeid er de foreliggende utkast i alminnelighet utformet etter det forslag ekspert-komiteen fremla. For frosne produkter vil de endelige standarder sannsynligvis i stor utstrekning inneholde krav til de kriterier som vanlig ferskfiskkontroll stiller. Når det gjelder saltede produkter vil disse sikkert gi grunnlag for omfattende drøftelser, ikke minst for å bestemme omfanget av arbeidet. For hermetiske produkter vil forholdene stille seg annerledes. Her vil sannsynligvis i flere tilfeller analytiske kriterier av mer eksakt natur bli trukket inn i standardens krav, så som innhold av tørrstoff, fett og stivelse, videre fylling av boks, fiskestørrelse, emballasje, etikettering etc. Når det gjelder arbeidet med de enkelte standarder er det av fundamental betydning at industrien deltar med vurdering og kommentarer til de foreslåtte utkast. Fiskeindustrien har ikke bare de reelle forutsetninger for å gi opplysninger om de normer man i praksis kan regne med å nå, men den kan også med sin førstehåndskjennskap til forholdene i importlandene best påpeke mulige negative eller endog diskriminerende sider ved disse lands standpunkter. Etter som dokumentene i forbindelse med de enkelte foreslåtte standarder og landenes kommentarer foreligger, vil produsentene gjennom disse kunne få verdifulle informasjoner og impulser, som i sin omgang også vil komme konsumenten til gode.

Oppslutningen om Codex-arbeidet er i dag stor, og de fleste land har opprettet egne Codex-komiteer som danner kontaktpunkt for Codex Alimentarius-kommisjonen. I enkelte land er næringene representert i disse komiteer. Viktigere er det imidlertid at det utbygges en reell informasjonstjeneste. Vår næringsmiddelindustri vokser, og selv om den, bortsett fra fiskeindustrien, ikke er en utpreget eksportindustri, er eksport av nye matvaregrupper tatt opp i økende utstrekning. Uten en for kostbar representasjon, kan vi sikre at vår næringsmiddelindustri er kontinuerlig informert, slik at den kan gjøre bemerkninger eller påpeke behov for aktiv deltakelse når problemer av spesiell betydning reiser seg. Codex-arbeidet synes å være kommet for å bli. Dette

ikke minst fordi det representerer internasjonalt samarbeide på et felt som er av betydning for folkehelsen i de forskjellige land. I stadig økende utstrekning blir konsumentene interessert i hva de spiser, og i samme grad vil produsentene være i behov for veiledende og støttende organer. Landegrensene utviskes mer og mer når det gjelder matvarehandel, derfor er det viktig at et internasjonalt

organ har tatt opp dette arbeide. Codex Alimentarius-kommisjonen har sikkert mange vanskelige år foran seg, men det er sannsynligvis grunnlag for å si at den representerer et av de betydeligste internasjonale organer som noen gang er etablert. Dette er kanskje best uttrykt ved at arbeidet skjer i felles regi av Verdens Helseorganisasjon (WHO) og FN's matvare- og landbruksorganisasjon (FAO).

Mengde- og verdiutbyttet av det norske fisket i april 1966 og januar-april 1965 og 1966.

Quantity and Value of the Norwegian Fisheries in April 1966 and January-April 1965 and 1966.

Fiskesorter og salgslag <i>Species and sales organisations</i>	Januar/april 1965		April 1966		Januar/april 1966		Av dette til Of which for						
	tonn	1000 kr	tonn	1000 kr	tonn	1000 kr	ising og fersk bruk <i>fresh consump- tion</i>	frysing <i>freezing</i>	henging <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	1000 kr	tonn	1000 kr	tonn	1000 kr	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Ål <i>Eel</i>	1	4	3	17	6	21	6	—	—	—	—	—	—
Strømsild og stavsild <i>Silver smelt</i> ..	7	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lodde <i>Capelin</i>	199 409	28 698	184 362	30 392	335 051	61 026	—	—	—	—	—	335 047	4
Laks, sjøaure <i>Salmon, Sea trout</i> ..	—	—	—	—	0	0	0	—	—	—	—	—	—
Kveite <i>Halibut</i>	936	3 810	161	706	720	3 154	693	27	—	—	—	0	—
Blåkveite <i>Greenland halibut</i>	1 009	962	806	825	1 084	1 116	131	942	—	4	—	7	—
Mareflyndre <i>Witch</i>	20	30	1	3	6	13	5	—	—	—	—	1	—
Rødspette <i>Plaice</i>	231	469	9	18	208	456	181	27	—	—	—	0	—
Annen flyndrefisk <i>Flatfish, other</i> ..	68	120	7	11	56	92	54	2	—	—	—	0	—
Brosme <i>Torsk</i>	5 758	6 088	1 067	1 159	4 128	4 387	63	10	3 155	900	0	0	—
Hyse <i>Haddock</i>	7 522	8 974	3 880	4 313	10 825	12 725	2 819	6 894	910	9	123	70	—
Skrei <i>Spawning cod</i>	41 320	51 156	7 788	9 969	55 651	73 841	5 071	12 566	17 851	19 324	839	—	—
Loddetorsk <i>Finnmark young cod</i> ..	18 271	21 900	14 751	18 881	19 831	25 790	1 035	10 067	5 884	2 845	—	—	—
Annen torsk <i>Cod, other</i>	16 271	21 115	5 749	8 051	16 901	23 623	4 584	6 448	2 163	3 116	435	155	—
Øyepål <i>Norway pout</i>	29 939	5 350	4 018	922	7 107	1 630	—	—	—	—	—	7 107	—
Hvitting <i>Whiting</i>	73	58	2	3	77	62	71	5	—	—	—	1	—
Lyr <i>Pollack</i>	605	789	199	261	648	868	636	6	3	1	0	2	—
Sei <i>Saithe</i>	24 382	17 600	3 898	2 651	23 208	17 416	3 568	6 957	2 693	9 447	452	91	—
Lysing <i>Hake</i>	101	176	21	41	60	129	58	—	—	—	—	2	—
Blålange <i>Blue ling</i>	155	152	108	109	236	239	41	85	30	80	0	—	—
Lange <i>Ling</i>	3 031	3 885	673	1 208	1 786	2 998	61	141	70	1 514	—	0	—
Annen torskefisk <i>Other cod species</i> ..	3 130	1 078	587	225	1 738	727	273	2	15	—	0	1 448	—
Skreilever <i>Liver, spawning cod</i> ..	3 550	1 807	938	523	4 955	2 835	—	—	—	—	—	4 955	—
Loddetorsklever <i>Liver, Finn. y.cod</i> ..	851	423	613	341	790	445	—	—	—	—	—	790	—
Annen torskelever <i>Liver, other cod</i> ..	1 422	896	513	281	1 535	924	—	—	—	—	—	1 535	—
Seilever <i>Liver, saithe</i>	238	100	10	4	211	89	—	—	—	—	—	211	—
Skreirogn <i>Roe spawning cod</i>	2 203	3 291	335	377	2 741	4 627	852	—	—	1 036	853	—	—
Annen torskeogn <i>Roe, other cod</i> ..	484	599	9	10	81	142	60	—	—	21	—	—	—
Vintersild <i>Winter herring</i>	226 400	66 462	—	—	460 855	151 877	19 945	41 211	—	19 258	8 457	370 234	1 750
Feitsild <i>Fat herring</i>	10 847	2 957	1 603	623	1 648	642	34	510	—	0	5	202	897
Småsil <i>Small herring</i>	7 158	1 346	91	34	896	385	12	—	—	3	755	126	—
Fjordsild <i>Fjord herring</i>	267	238	78	64	126	118	126	—	—	—	—	—	—
Nordsjøsil <i>North Sea herring</i>	61 734	19 367	6 975	2 620	16 955	6 883	5 321	1 643	—	282	547	9 091	71
Islandssild <i>Icelandic herring</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brisling <i>Sprat</i>	211	211	18	10	74	56	40	—	—	23	11	—	—
Makrell <i>Mackerel</i>	2 178	1 507	10 591	4 056	16 639	6 446	412	122	—	506	63	15 294	242
Pir <i>Young mackerel</i>	—	—	10	5	10	5	6	—	—	3	—	0	1
Makrellstørje <i>Tuna</i>	65	149	—	—	0	0	—	—	—	—	—	—	—
Størjelever <i>Liver, tuna</i>	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tobis <i>Sandeel</i>	5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Uer <i>Redfish</i>	2 057	1 379	475	358	2 223	1 579	556	1 639	—	21	1	6	—
Steinbit <i>Catfish</i>	491	339	155	107	393	269	44	344	0	—	0	5	—
Hornjæl <i>Garfish</i>	4	3	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—
Breiflabb <i>Monk</i>	327	833	63	165	242	655	179	63	—	—	0	0	—
Pigghå <i>Dogfish</i>	4 058	2 761	412	379	3 652	3 224	2 375	1 277	—	—	—	—	—
Håbrann <i>Porbeagle</i>	86	265	1	3	13	67	13	—	—	—	—	—	—
Brunhai <i>Brown Shark</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sverdfisk <i>Swordfish</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diverse haifisk <i>Shark, other</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Skate, rokke <i>Skate, ray</i>	202	171	39	37	112	108	101	11	—	—	—	0	—
Krabbe <i>Crab</i>	0	0	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—
Hummer <i>Lobster</i>	53	1 283	1	52	14	442	14	—	—	—	0	—	—
Sjøkreps <i>Norway lobster</i>	143	397	0	1	7	36	3	—	—	—	4	—	—
Reke <i>Deep water prawn</i>	3 775	17 375	903	5 019	2 860	16 990	282	2 376	—	—	202	—	—
Akkar <i>Squid</i>	34	16	24	11	893	231	—	245	—	—	—	648	—
Hoder <i>Heads</i>	546	..	221	..	647	—	—	—	—	—	..	—
Tang og tare <i>Seaweed, dried</i>	—	—	784	143	2 134	389	—	—	—	—	—	2 134	—
Annen fisk <i>Fish, other</i>	1 037	352	196	72	577	231	86	0	3	—	0	488	—
Annen lever, <i>Liver, other</i>	708	465	110	47	424	179	—	—	—	—	—	424	—
Annen rogn <i>Roe, other</i>	156	252	70	189	156	300	102	—	—	51	—	3	—
I alt <i>Total</i>	682 984	298 209	253 107	95 517	1 000 544	431 135	49 914	93 620	32 777	58 444	12 747	1 750 077	2 965
Salgslag <i>Sales organizations</i>													
Fjordfisk S/L	854	2 325	182	689	467	1 588	359	—	—	—	65	43	—
Skagerakfisk S/L	2 166	6 336	428	1 051	1 258	4 046	890	40	—	111	84	133	—
Rogaland Fiskesalgslag S/L	2 630	7 802	381	876	2 106	5 584	1 242	749	—	99	13	3	—
Hordaland Fiskesalgslag	1 378	1 720	110	207	787	1 105	556	172	—	51	—	8	—
Sogn og Fjordane Fiskesalgslag ..	6 508	5 840	1 006	1 281	7 107	7 364	3 810	1 535	—	1 525	—	237	—
Sunnmøre og Romsdal													
Fiskesalgslag	16 784	15 864	2 933	3 406	16 696	17 535	5 230	501	—	8 841	1 462	662	—
Norges Råfisklag	108 868	123 578	38 271	45 442	126 455	153 061	11 352	45 211	32 716	27 742	1 241	8 193	—
Norges Makrelllag S/L	2 193	1 514	10 601	4 061	16 649	6 451	418	122	—	509	63	15 294	243
Håbrandfiskernes Salslag	86	264	1	3	13	67	13	—	—	—	—	—	—
Norges Levendefisklag S/L	2 612	7 627	766	3 577	2 723	10 959	692	1 926	61	—	44	—	—
Noregs Sildesalgslag	226 400	66 462	—	—	460 855	151 877	19 945	41 211	—	19 258	8 457	370 234	1 750
Sild- og Brislingslaget	87 645	24 596	10 543	3 466	23 603	8 581	5 372	1 643	—	308	685	15 521	74
Islandssildfiskernes Forening	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Feitsfiskernes Salg., Trondheim.	12 377	2 976	2 578	870	3 682	1 160	23	510	—	0	197	2 115	837
Feitsildfiskernes Salgslag, Harstad	212 483	31 305	184 523	30 445	336 009	61 368	12	—	—	0	436	335 500	61
Omsatt utenom salgslagene	784	143	2 134	389	—	—	—	—	—	2 134	—
I alt <i>Total</i>	682 984	298 209	253 107	95 517	1 000 544	431 135	49 914	93 620	32 777	58 444	12 747	1 750 077	2 965

¹ Av dette 2 234 tonn til dyrefor. Of which 2 234 tons used as animal feedingsstuffs.

Norges utførsel av sjøprodukter fra 1. januar til 11. juni og uken som endte 11. juni 1966. Tonn.

538

TOLLSTEDER	Fersk storsild	Fersk vårsild	Fersk sild og brisling ellers 1103	Fersk sild og brisling i alt 11	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	1103	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. 010	Stat. nr. 0301. 051	Stat. nr. 0301. 052	Stat. nr. 0301. 102	Stat. nr. 0301. 103	Stat. nr. 0301. 104-105	Stat. nr. 0301. 107	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.	Stat. nr. 0301.	Stat. nr. 0301. 351	Stat. nr. 0301. 352
03 Fredrikstad	—	—	20	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	1	30	1	45	—	—
06 Oslo	57	24	15	95	44	5	1	17	85	9	—	—	—	5	—	1	—	4	171	—	—
27 Kristiansand	—	—	267	267	6	2	—	7	—	3	1	474	—	27	—	10	—	102	632	—	—
31 Egersund	41	—	3 290	3 331	—	—	—	—	6	—	—	—	—	3	—	—	—	—	8	—	—
33 Stavanger	118	2	705	825	8	—	1	6	3	4	—	16	—	44	—	18	—	180	280	—	—
35 Kopervik	—	—	131	131	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	36	—
36 Haugesund	5	—	444	449	—	—	—	—	—	—	—	5	—	20	—	4	—	21	51	194	27
38 Bergen	333	424	255	1 012	14	15	59	265	293	153	105	—	1	476	11	26	2	153	1 571	836	285
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
61 Måløy	109	62	60	232	1	3	7	16	146	95	—	—	—	693	—	3	4	25	992	1 056	228
40 Ålesund	4 394	697	29	5 120	1	17	1	84	298	63	1233	—	—	207	2	16	—	53	1 975	3 478	277
41 Molde	1 174	276	—	1 449	—	—	—	1	3	—	—	—	—	—	—	—	—	4	8	104	—
42 Kristiansund	3 537	1 998	14	5 549	—	9	1	19	16	—	—	—	—	16	—	6	—	3	69	693	271
43 Trondheim	36	9	1	45	68	149	38	342	75	4	8	—	—	—	—	—	—	56	740	956	32
51 Bodø	—	—	—	—	10	11	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	28	—	—
53 Svolvev	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	43	—
55 Tromsø	—	—	—	—	56	34	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	106	1	—
56 Hammerfest	—	—	—	—	34	15	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	52	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
64 Andre	45	3	152	199	12	49	1	3	5	—	7	10	—	—	—	—	—	23	110	30	—
I alt	9 848	3 495	5 382	18 725	255	308	141	773	931	331	1354	506	1	1 500	13	86	36	645	6 880	7 470	1 120
I uken	—	—	80	80	101	4	41	69	11	—	369	153	—	76	2	4	8	28	866	842	29

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 «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 varegruppe over tollstedet.

F. G. nr. 27, 7. juli 1966

TOLLSTEDER	Frossen sild ellers	Frossen sild i alt	Rund-frossen laks	Rund-frossen kveite	Rund-frossen makrell	Rund-frossen makrell-størje 1404	Rund-frossen pigghå	Rund-frossen håbrann	Annens rund-frossen fisk	Rund-frossen fisk i alt	Fersk el. kjølt filet, hyse 15 x 1	Fersk el. kjølt filet ellers 15 x 2	Frossen hyse-filet	Frossen torsk-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	15 x 1	15 x 2	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. 0001. 385	Stat. nr. 0301. 386	Stat. nr.	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. 0301.	Stat. nr. 0301.
03 Fredrikstad	—	—	—	—	13	—	1	—	1	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
06 Oslo	—	—	12	5	—	—	—	—	10	27	1	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27 Kristiansand	9	9	2	—	174	—	—	—	12	188	—	39	—	—	—	—	—	18	64	82	11
31 Egersund	99	99	—	—	9	—	2	—	—	11	—	22	—	—	—	—	—	38	3	41	—
33 Stavanger	20	20	6	—	22	—	39	—	13	80	—	377	—	2	126	—	—	167	—	295	8
35 Kopervik	—	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
36 Haugesund	143	363	—	—	24	—	4	—	5	33	—	—	—	—	—	—	—	136	—	136	—
38 Bergen	511	1 632	21	—	93	63	72	—	237	487	5	169	619	1 279	93	—	—	140	102	2 235	56
39 Florø	—	87	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	7	—
61 Måløy	3	1 286	14	—	3	—	752	—	185	955	—	26	—	—	—	—	—	245	—	245	29
40 Ålesund	—	3 755	4	100	—	13	54	310	667	1 147	—	162	33	1044	92	45	—	1046	7	2 266	182
41 Molde	—	104	—	—	—	—	—	—	13	13	—	995	1	1	68	—	—	227	—	296	—
42 Kristiansund	—	964	3	—	—	—	11	—	79	93	—	362	1084	638	1 408	154	39	3 629	12	6 963	272
43 Trondheim	42	1030	37	103	—	—	2	11	77	229	5	155	892	2 790	919	36	295	20	531	5 484	348
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	27	9	95	—	—	—	—	132	—
53 Svolvev	—	—	—	—	—	—	—	—	457	457	1	6	224	938	1 730	6	13	—	69	2 980	114
55 Tromsø	2	3	3	28	—	—	—	—	462	493	1	23	401	1 757	885	41	163	—	595	3 843	32
56 Hammerfest	—	—	—	3	—	—	—	—	28	30	2	8	880	5 381	969	21	10	—	5	7 266	283
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	14	14	—	—	187	662	183	8	—	—	—	1 040	—
64 Andre	19	49	—	35	353	—	6	—	444	838	1	50	75	509	181	2	1	24	87	879	1
I alt	848	9 438	102	273	693	76	942	322	2 703	5 112	17	2 405	4 425	15 010	6 749	313	522	5 699	1 474	34 192	1 336
I uken	—	871	32	8	—	—	15	16	37	107	1	2	735	702	209	10	12	1 029	57	2 754	78

TOLLSTEDER	Saltet storsild og vårsild 1801	Saltet banksild 1802	Saltet islandsild 1803	Saltet sild ellers 1804	Saltet sild i alt 18	Annen saltet fisk i alt 19x1	Tørrfisk torsk 19x2	Tørrfisk sei 19x3	Tørrfisk ellers 19x4	Klippfisk torsk 19x5	Klippfisk lange 19x6	Klippfisk ellers 19x7	Røykt sild 19x8	Hummer 20x1	Reker 20x2	Selolje rå 20x3	Sild-øje, rå 20x4	Haitran 2101	Høgvit. hold. tran, olje 2102	Medisn-tran 2103	Veterinær-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. 201-206 208-209	Stat. nr. 0302. 301-309	Stat. nr. 0302. 403-406	Stat. nr. 0302. 407-408	Stat. nr. 0302. 401, 402, 400	Stat. nr. 0302. 503	Stat. nr. 0302. 505	Stat. nr. 0302. 501, 502, 504, 509	Stat. nr. 0302. 602	Stat. nr. 0303. 100	Stat. nr. 0303. 303, 304, 308	Stat. nr. 1504. 300	Stat. nr. 1504. 400	Stat. nr. 1504. 501, 502	Stat. nr. 1504. 506	Stat. nr. 1504. 601	Stat. nr. 1504. 602	
03 Fredrikstad	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	
06 Oslo	—	—	—	—	—	1	—	—	—	6	—	—	—	4	22	5	25	56	—	—	48	281
27 Kristiansand	—	—	—	3	3	119	—	—	—	25	11	1	—	27	188	—	—	—	—	—	—	
31 Egersund	—	74	—	—	74	—	—	—	—	—	—	—	—	—	72	—	4 265	—	—	—	—	
33 Stavanger	14	4	12	—	30	12	—	—	—	—	—	—	—	26	244	—	—	—	—	—	—	
35 Kopervik	24	—	—	—	—	24	—	—	—	—	—	—	—	—	26	—	19	24	—	—	—	
36 Haugesund	412	67	348	—	826	331	—	—	—	—	—	—	10	—	15	—	2 802	—	—	—	—	
38 Bergen	1 342	4	217	40	1 603	345	1 436	2 175	863	101	8	13	243	41	39	47	851	75	—	181	438	
39 Florø	8	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 333	—	—	—	—	
61 Måløy	—	—	—	—	—	—	—	—	—	197	33	64	—	—	2	—	1 311	11	—	—	—	
40 Ålesund	218	—	4	—	222	14	80	118	57	5 083	1 202	4 131	795	—	85	5	4 170	28	3	313	865	
41 Molde	483	—	—	—	483	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	733	—	—	—	—	
42 Kristiansund	—	—	—	—	—	—	88	615	210	2 407	367	1 070	—	—	6	—	2 058	—	—	—	264	
43 Trondheim	21	—	—	190	212	—	13	40	6	—	—	—	—	—	89	—	553	—	—	—	—	
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	84	1	6	128	6	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
53 Svolvær	—	—	—	—	—	3	397	180	89	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	
55 Tromsø	—	—	—	—	—	—	147	312	233	1	—	—	—	—	294	—	—	—	—	—	—	
56 Hammerfest	—	—	—	—	—	—	339	174	97	—	—	—	—	—	206	—	487	—	—	—	—	
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	
64 Andre	67	67	4	1	140	12	—	1	—	—	—	—	—	4	163	—	170	8	—	—	—	
I alt	2 589	216	585	235	3 625	836	2 584	3 615	1 560	7 949	1 626	5 304	1 048	102	1 469	57	18 778	201	4	542	1 849	
I uken	65	—	19	1	85	74	94	116	82	119	3	116	37	4	53	—	760	—	—	5	30	

TOLLSTEDER	Blank og b. bl. industri-tran og bl.tr. avl. tr. m. v. 2105	Tran i alt 21	Raff. etc. sjødyr- og fiske-oljer 22x1	Herme-tisk brisling 2301	Herme-tisk småsild røykt 2302	Kippers 2304	Annen sild-herme-tikk 2305	Melke 2306	Middags-herme-tikk 2307	Annen fiske-herme-tikk 2308	Fiske-herme-tikk i alt 23	Fisk i halv-konserv. 24x1	Spesial-be-handlet sild 25x1	Spisakersaltet og annen sal-tet rogn (unt. røykt) 25x2	Skalldyr herme-tikk 25x3	Silde-mel 25x4	Fiske-lever-mel 25x5	Annet fiske-mel 25x6	Tang-og taremel 25x7	Rogn utjenlig til men-neske-føde 25x8	Rå sel-skinn 25x9
	Stat. nr. 1504. 901-903	Stat. nr. 1504.	Stat. nr. 1504. 907-909 1508,101	Stat. nr. 1604. 111-113	Stat. nr. 1604. 114-119	Stat. nr. 1604. 121	Stat. nr. 1604. 122-129	Stat. nr. 1604. 293	Stat. nr. 1604. 294-296	Stat. nr. 1604. 299	Stat. nr. 1604. 130-292 299	Stat. nr. 1604.	Stat. nr. 1604. 310-499	Stat. nr. 1604. 821-829	Stat. nr. 1605. 110-191 199	Stat. nr. 2301. 200	Stat. nr. 2301. 301	Stat. nr. 2301. 302	Stat. nr. 1405. 004	Stat. nr. 0505. 005	Stat. nr. 4301. 601-609
03 Fredrikstad	5	5	98	—	14	—	—	—	86	298	398	71	—	—	12	—	—	—	—	—	—
06 Oslo	1 352	1 737	—	15	7	—	—	—	7	3	31	28	—	—	9	—	—	—	—	—	6
27 Kristiansand	—	—	—	—	—	—	—	2	—	12	14	—	—	—	5	125	—	—	—	—	—
31 Egersund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	7 184	—	—	—	—	15
33 Stavanger	—	—	10	2 748	3 129	803	2	139	69	328	7 217	102	40	—	149	982	—	—	—	—	—
35 Kopervik	—	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	45	—	—	2 080	—	—	362	—	—
36 Haugesund	10	10	—	38	65	33	—	8	—	—	144	—	456	—	2	4 037	—	—	—	—	—
38 Bergen	1 767	2 461	726	692	1 430	515	1	161	15	6	2 818	10	476	61	96	7 861	55	689	25	—	123
39 Florø	—	—	—	—	—	1	—	37	—	—	38	—	—	—	7	4 197	—	—	—	—	—
61 Måløy	38	49	—	19	67	11	—	59	43	12	211	—	—	—	2	6 997	—	250	—	—	—
40 Ålesund	380	1 590	50	22	44	19	—	99	27	208	419	—	110	—	44	21 075	229	50	—	—	23
41 Molde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	391	—	—	4 379	—	103	—	—	—
42 Kristiansund	137	401	—	2	175	14	—	127	4	6	328	—	—	—	76	11 252	—	406	2 534	—	—
43 Trondheim	—	—	—	20	269	43	2	8	80	68	491	2	—	—	30	3 342	—	97	624	—	—
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3 206	—	—	—	—	3
53 Svolvær	—	—	—	—	—	—	—	—	—	68	68	—	—	—	73	4 003	30	711	—	—	—
55 Tromsø	111	111	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	59	—	4 027	—	727	—	—	—
56 Hammerfest	125	125	—	—	—	—	—	—	22	16	38	2	—	—	—	2 689	—	863	—	—	1
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	200	—	—	—
64 Andre	141	149	568	—	6	—	—	—	21	22	48	114	2	—	4	12 403	—	548	—	—	—
I alt	4 066	6 661	1 452	3 557	5 205	1 439	4	640	372	1 045	12 263	328	1 519	193	437	99 839	314	4 643	3 947	—	152
I uken	343	377	57	159	204	84	—	1	9	95	551	14	34	49	12	5 986	55	—	303	—	20

FISKEREDSKAPER

for sjø- og ferskvannsfiske

Monterte nøter, garn og trål,—samt tau, snører og monteringstilbehør.



«Campelen»

Stol på Campelen når det gjelder kvalitet — styrke — og fiskelighet.

CAMPBELL-ANDERSENS-ENKE

Telegramadresse «Campelco» Telefonsentral 98 195 **BERGEN**

Rogaland Fiskesalgslag ^{S/L}

HOVEDKONTOR STAVANGER

Telefon sentralbord 29 029

Telegramadr. Rogalandsfisk

Telex 3059

Avd. Haugesund, tlf. 3 971 } Telegramadr. Rogalandsfisk
,, Egersund ,, 91 496 }

M. STEFFENSEN & CO.

Sandbrugt. 11, Bergen — Telefon 13 517

Sisalpakktau — Sytråd — Sekkesygarn

SKAGERAKFISK ^{S/L}

KRISTIANSAND S

Sentralbord 26 510

Telegr.adr.: Skagerakfisk

Ekspert av hummer, reker, fisk og hermetiske reker

CLEMENT JOHNSEN ^{A/S}

BERGEN

Telegramadresse: CLEMENT

Telefon 19 760

Kjøper og omsetter

Tørrfisk, Saltfisk, Tran og Rogn

EKSPORT AV FROSSEN SILD, FISK, KVALKJØTT. KJØLELAGER—ISFABRIKK—RØKERI

STATENS FRYSERI I ÅLESUND

TELEFON 3144 — TELEGRAM: FROSTPRODUKT

LEIRVIK SVEIS

ODD P. BJELLAND & CO.

SKIBSBYGGERI

TELEFON: 363 STORD