

FISKERIDIREKTORATETS SMÅSKRIFTER

Nr. 1, 1947.

B E S T E M M E L S E R

vedrørende

omsetning, minstemål og behandling av fisk
og skalldyr som ilandbringes i Norge
av svenske fiskefartøyer

Særtrykk av "Fiskets Gang"

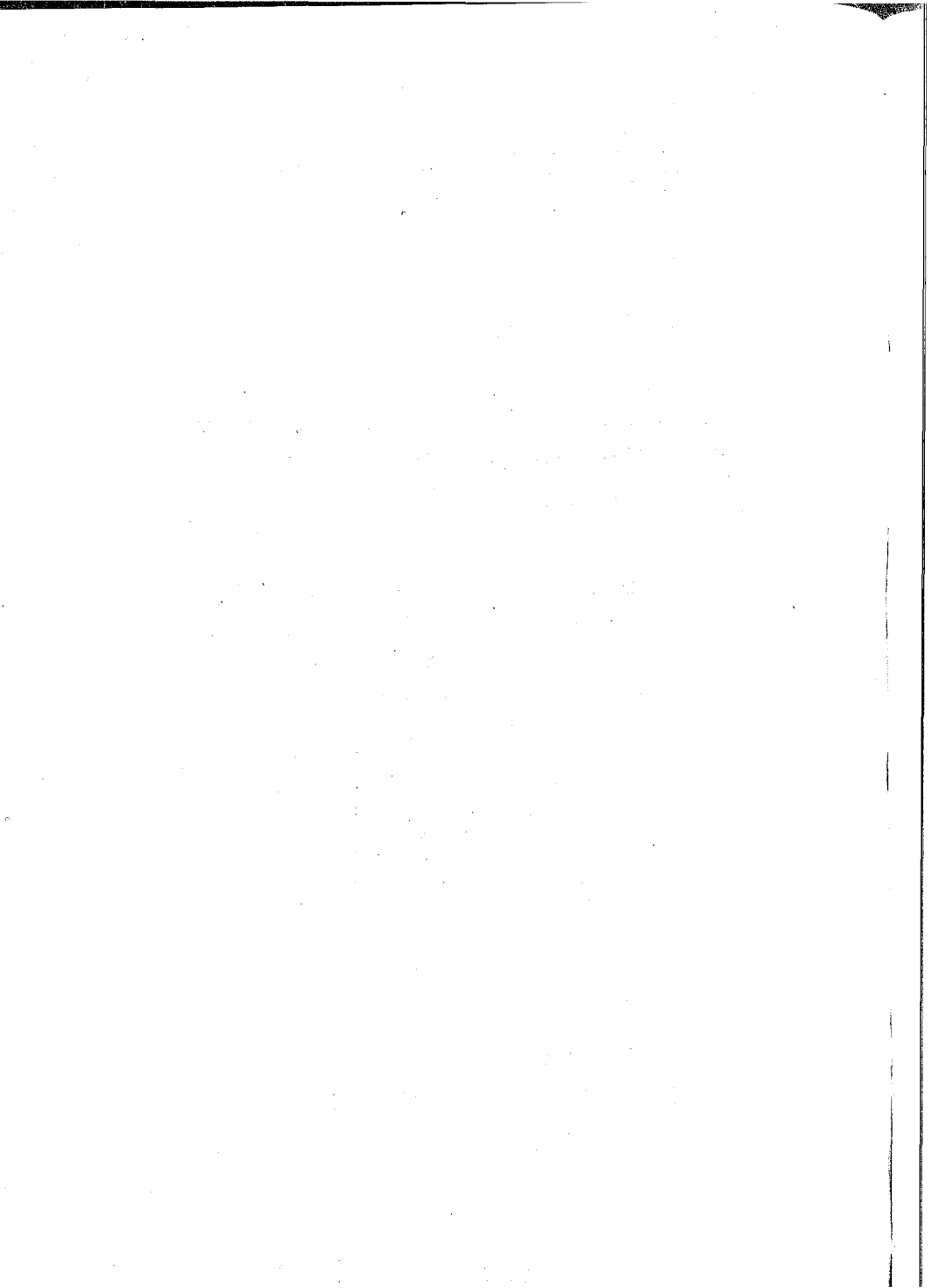
Utgitt av

FISKERIDIREKTÖREN

Bergen

A/S John Griegs Boktrykkeri

1 9 4 7



Bestemmelser vedrørende omsetning, minstemål og behandling av fisk og skalldyr som ilandbringes i Norge av svenske fiskefartøyer.

(Bestemmelsene omfatter ikke sild som ilandbringes av svenske fartøyer for salting eller for leveranse til sildoljefabrikker).

Bestemmelsene er fastsatt i henhold til punkt 4 i avtale mellom Norge og Sverige om visse fiskerispørsmål.

Omsetning.

- I. Det er forbudt for svenske fiskere å sende fisken direkte til Sverige gjennom Norge. Fisken må selges til norsk kjøper som anført under punktene II og III. Kjøpere må søke om eksporttillatelse, hvis varen ønskes eksportert til Sverige eller et annet land. Det er videre forbudt å foreta omlastning fra et svensk fiskefartøy til et annet fartøy for å føre fisken til Sverige, samt å legge fisk inn på kjølelager for senere avhenting for transport til Sverige.

II. All makrell som ilandbringes i Norge av svenske fiskere innen rammen av den fastsatte avtale mellom Norge og Sverige, skal omsettes gjennom Norges Makrellag S/L i den tid laget omsetter makrell.

Utenom denne tid skal makrellen omsettes gjennom nedennevnte salgslag.

III. Annen fisk og skalldyr som svenske fiskefartøyer leverer i Norge innen rammen av den fastsatte avtale mellom Norge og Sverige, skal leveres gjennom nedennevnte lokale salgslag så vidt mulig etter avtale:

1. Sogn og Fjordane Fiskesalslag, Måløy,

2. Hordaland Fiskesalslag, Bergen,

3. Rogaland Fiskesalslag, Haugesund,
med følgende lokale salslag:

Fiskernes Salslag, Haugesund,

—»— Stavanger,

—»— Egersund,

4. Skagerakfisk S/L, Kristiansand S. og
Langesund,

med følgende lokale salslag:

Fiskernes Salslag, Flekkefjord,

—»— Farsund,

—»— Åvik,

—»— Mandal,

—»— Høllen, Søgne,

—»— Kristiansand S.,

- Fiskernes Selslag, Lillesand,
 —»— Grimstad,
 —»— Arendal,
 —»— Risør,
 —»— Langesund,
 —»— Nevlunghamn,
 —»— Stavern,
5. Holmsbu Fiskelag, Holmsbu,
6. Fiskernes Salslag, Fiskehallen, Oslo,
7. —»— Fredrikstad.

IV. Følgende minstemål gjelder for fisk som ilandbringes:

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Kveite | 50 cm |
| 2. Torsk | 25 » |
| 3. Hyse (kolje) | 24 » |
| 4. Lysing | 30 » |
| 5. Gullflyndre (rødspette) | 29 » |
| 6. Mareflyndre (hundetunge) | 23 » |
| 7. Sandflyndre | 23 » |
| 8. Lomre (bergflyndre) | 23 » |
| 9. Tunge | 21 » |
| 10. Piggvar | 25 » |
| 11. Slettvar | 25 » |
| 12. Glassvar | 23 » |
| 13. Skrubbe | 20 » |
| 14. Ål | 34 » |
| 15. Fiske av sei under | 35 » |
- til annet enn menneskeføde og agn er forbudt.

16. Hummer 21 cm
 regnet fra spissen av pannehornet til
 bakre faste kant av midterste svømme-
 lapp.

Noen av de her nevnte minstemål vil bli
 endret overensstemmende med internasjonal over-
 enskomst. Proposisjon med lovforslag herom er
 framsatt og ventes behandlet med det første. Etter
 denne vil minstemålene bli som følger:

1. Kveite 50 cm
2. Torsk 30 »
3. Hyse (kolje) 27 »
4. Lysing 30 »
5. Gullflyndre (rødspette) 29 »
6. Mareflyndre (hundetunge) 28 »
7. Sandflyndre 23 »
8. Lomre (bergflyndre) 25 »
9. Tunge 24 »
10. Piggvar 30 »
11. Slettvar 30 »
12. Glassvar 25 »
13. Skrubbe 20 »
14. Ål 34 »
15. Fiske av sei under 35 »
 til annet enn menneskeføde og agn er
 forbudt.
16. Hummer 21 »
 regnet fra spissen av pannehornet til
 bakre faste kant av midterste svømme-
 lapp.

V. Fredningstiden for gullflyndre er fra 1. april til 15. mai, og i tiden fra 15. mars til 30. juni er det forbudt å bruke trål, snurrevad, landdragningsnøter og liknende redskaper til fangst av gullflyndre.

VI. Forskrifter for behandling av fisken:

1. Fiskerne er pliktige til å rette seg etter de anvisninger som gis av Statens Ferskfiskkontroll.
2. Fiskerom (lasterom) og kasser som føres med på sjøen for oppbevaring av fisken, skal holdes omhyggelig rene og fri for lukt. Kasser som skal brukes mer enn en gang skal være av høvlet materiale.
3. Fisken skal bløgges med kniv straks etter den er kommet over rekken. Bløgging utføres på den måte at kniven stikkes under kverken så nær hodet som mulig, for ikke å skade fisken ved ørebeinene, og føres helt inn mot ryggbeinet, dog uten å skjære dette over. Etter at fisken er bløgget, må den ligge mest mulig fritt og utsatt for minst mulig press til blodet er rent av den.
Unntatt fra bestemmelsen om bløgging er makrell, laks, sjøaure og pigghå.
4. Fisk som skal omsettes i fersk eller frossen tilstand skal sløyes snarest mulig etter at den har biødd ut, helst innen 1 time etter at den

er fisket. I varmere vær enn 10° C må fisken ikke holdes usløyd over 4 timer. Det samme gjelder fisk som er fullspist av sild eller annen åte.

Skulle usedvanlige forhold (uvær og liknende) umuliggjøre sløyning som nevnt ovenfor, må fisken sløyas straks fartøyet er kommet i land.

Pigghå som ises i kasser umiddelbart etter at den er kommet over rekken, kan oppbevares usløyd.

Rund fisk (torsk, sei, hyse e. l.) sløyas ved et snitt fra brystfinnen til og med gattboret.

Kveite sløyas ved et langt snitt etter kanten fra brystfinnen til og med gattboret.

Flyndre sløyas ved et skrånitt på den mørke siden fra den lille finnen bak gjellelokket til og med gattboret.

All lever, rogn og slo må fjernes omhyggelig fra fisken. Rogn og lever må ikke rispes under sløyningen. Hodet må ikke fjernes før fisken kommer på land.

Unntatt fra bestemmelsen om sløyning er makrell, laks og sjøaure.

5. Fisken skal vaskes omhyggelig og grundig umiddelbart etter sløyningen, og hvis mulig has ren is i vannet. Er fartøyet utstyrt med pumpeanlegg, skal vaskingen så vidt mulig skje i rinnende vann.

Det må spesielt påses at buken blir grundig vasket og alle rester av innvoller fjernet.

Også makrell som er unnatt fra sløyting, skal vaskes. Så snart vannet etter vaskingen er rent av fisken, legges den med buken ned i rene føringskasser, som så vidt mulig skal stues i lasterom eller eventuelt i lave binger. Usløyet fisk legges dog med buken opp. Hvis fisken oppbevares i fiskebåter utover 12 timer og temperaturen er over 8° C, må det benyttes ren is, særlig under fisken. Det må i sterk kulde påsees at fisken ikke fryser stiv.

6. Fisken må alltid håndteres med den største varsomhet, og må ikke utsettes for støt eller slag. Enhver art av beskadigelse av fisken må unngås. Klepp eller hytt må brukes med varsomhet, og fisken må ikke hugges andre steder enn i hodet. Klepp eller hytt må således ikke benyttes på fisken etter at hodet er kappet av. All tråkk i fisken må unngås. Fisken må beskyttes mot enhver forurensning, like ens mot sol, varme, regn og liknende.

Fisken må losses i kasser.