

# FISKETS GANG

UTGITT AV FISKERIDIREKTØREN, BERGEN



11. MAI 1972

19

# FISKETS GANG

11. MAI 1972 — 58. ÅRGANG

19

## AV INNHOLDET I DETTE NR.:

	Side
Meldinger fra Fiskeridirektøren ..	383
Nye fiskefartøyer .....	383
Verdi av utførsel av fisk og fiskeprodukter, sel- og hvalfangstprodukter jan.—mars .....	383
Stortingstrykksaker mottatt i april .....	384
Regler for god praksis i behandling av fersk fisk (forts. fra f. nr.)	388
Mengde- og verdiutbytte av det norske fisket februar 1972 og 1971	393

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 691 81, eller på bankgirokonto 8301/08/01 474 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 6. mai 1972.

Værforholdene i uken som endte 6. mai var bra. Vårfisket i Finnmark gir forholdsvis beskjedent torskeutbytte, mens utbyttet av annen fisk, især hyse, er bra. For Troms er fisket for tiden moderat. Det meldes om bra bankfiske på Tampen, Shetland, Hebridene m. fl. og det ventes betydelig tilgang på slik fisk. En del seifiske med trål og not er igang på Møre og Vestlandet. Drivganfisket etter makrell gir best fangster i det nordlige område utfor Nord-Rogaland—Midthordland. Det taes for tiden bra fangster av tobis på Østbank.

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

*Uårfisket i Finnmark:* Dette fiske ga siste uke 3 090,3 tonn fisk og 144,9 tonn reke mot uken før 2 609 og 57,3 tonn. I uken til 8. mai i fjor ble det landet 2 956 tonn fisk. Det deltok 891 båter, hvorav 37 trålere, 719 dekkete og 175 åpne motorfarkoster med i alt 2 486 mann. I fjor samtidig deltok 931 båter med 2 772 mann. Av ukefangsten ble 951,2 tonn tatt med trål, 290,2 tonn med garn og not, 799,5 tonn med line og 1 049,2 tonn med snøre.

Av torsk ble det landet 1 637 tonn mot 1 815 tonn samme uke i fjor. I alt er det tatt 13 229 tonn torsk, hvorav hengt 862, saltet 4 129, iset m.m. 984 og filetert for frysing 7 254 tonn.

Av annen fisk ble det i uken landet 785,2 tonn hyse, 371,8 tonn sei, 63,9 tonn brosme, 0,6 tonn kveite, 45,1 tonn steinbit, 32,9 tonn uer, 138,7 tonn blåkveite.

Samlet utbytte hittil under vårfisket er 18 847 tonn fisk. I fjor var partiet 24 773 tonn, men driftstiden en uke mer.

*Av skrei og Finnmarkstorsk* er det nå fisket 198 014 tonn mot 178 778 og 135 403 tonn samtidig i fjor og i 1970. Partiet inkluderer foruten økningen fra vårtorskefisket i Finnmark også en ettermelding for siste uke på 44 tonn fra Borge i Lofoten. Av partiet er det hengt 19 692 (i fjor 34 380) tonn, saltet 118 534 (83 609) tonn, iset m.m. 19 382 (14 464) tonn, filetert for frysing 40 406 (46 325) tonn og produsert av damptran 96 432 (83 909) hl.

*Fisket i Troms:* Fiskeriinspektøren melder om landinger i fylkets kystkommuner siste uke på 808,3 tonn mot 900 tonn uken før. I fangsten inngikk 359,4 tonn torsk, 253,4 tonn sei, 6,1 tonn brosme, 25,6 tonn hyse, 2,2 tonn kveite, 34,3 tonn blåkveite, 59,3 tonn uer, 6,5 tonn steinbit og 61,4 tonn reke.

*Andenes:* Det meldes om seifangster på opptil 3 000 kg på garn. En tråler kom fra Finnmarkskysten med ca. 50 tonn torsk, hyse og sei.

**Fisk brakt i land i Finnmark i tiden 1. januar – 6. mai 1972.**

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Oppmalning
		Rund	Filet				
Skrei.....	<sup>2</sup> 17726	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Loddetorsk .	<sup>3</sup> 13229	2 018	7 945	7 308	455	—	—
Annen torsk.	—	984	7 254	4 129	862	—	—
Hyse.....	2 948	—	—	—	—	—	—
Sei .....	2 948	205	2 716	14	13	—	—
Brosme.....	4 248	132	3 376	292	448	—	—
Kveite .....	130	—	—	—	130	—	—
Blåkveite ...	116	116	—	—	—	—	—
Flyndre ...	372	372	—	—	—	—	—
Uer.....	19	19	—	—	—	—	—
Steinbit ....	509	509	—	—	—	—	—
Reke.....	271	271	—	—	—	—	—
Annen fisk..	475	475	—	—	—	—	—
I alt	140 043	5 101	21 291	11 743	1 908	—	—
«pr. 8/5-71	46 594	3 844	27 707	12 266	2 777	—	—
«pr. 9/5-70	54 158	3 843	38 692	6 488	5 135	—	—

<sup>1</sup> Lever 16630 hl. <sup>2</sup> Rogn 633 hl, hvorav 260 hl saltet, 373 hl fersk. <sup>3</sup> Damptran 3879 hl.

*Sør-Helgeland—Sør-Trøndelag.* Dette distrikt hadde i uken som endte 30. april tilgang på 260 tonn fisk, hvorav 93 tonn torsk, 141 tonn sei, 1 tonn lyr, 2 tonn lange, 2 tonn blålange, 9 tonn brosmes, 5 tonn hyse, 1 tonn kveite, 1 tonn rødspette, 3 tonn uer, 1 tonn steinbit og 1 tonn annen fisk. I uken til 6. mai ble det bl.a. låssatt 140 tonn småsei i området og landet 12 tonn trålsei.

*Levendefisk:* Det var ingen landinger av levendefisk i Levendefisklagets distrikt. Hordaland melder om 2 tonn levende torsk og 30 tonn levende småsei. Rogaland hadde 70 tonn levende fisk. Småseifisket på Vestlandet er nå økende.

*Møre og Romsdal:* På Nordmøre ble det i uken som endte 30. april landet 337 tonn fisk, hvorav 83 tonn torsk, 206 tonn sei, 1 tonn lyr, 3 tonn lange, 1 tonn blålange, 30 tonn brosmes, 8 tonn hyse, 1 tonn kveite, 1 tonn uer, 1 tonn annen fisk. I uken til 6. mai ble det landet 30 trålfangster av sei fra Eggakanten. De var på opptil 20, i alt 520 tonn. Ennvidere ble 10 notfangster på 4—35, i alt 160 tonn småsei låssatt. Av bankbåter kom to inn med 30 og 70 tonn, mest lange og brosmes.

**Fisk brakt i land i Troms i tiden 1. januar – 6. mai 1972.**

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Salting	Henging	Hermetikk	Dyrefor
		Rund	Filet				
Skrei.....	<sup>1</sup> 35 705	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Annen torsk.	9 795	962	7 488	26 593	662	—	—
Sei .....	3 179	592	5 413	3 016	774	—	—
Lange.....	160	1	2 755	310	113	—	—
Brosme.....	691	—	—	686	5	—	—
Hyse.....	1 044	50	993	—	1	—	—
Kveite .....	37	37	—	—	—	—	—
Blåkveite ...	272	182	90	—	—	—	—
Flyndre ...	—	—	—	—	—	—	—
Uer.....	917	36	881	—	—	—	—
Steinbit ....	37	4	33	—	—	—	—
Annen .....	2	1	1	—	—	—	—
Reke.....	766	751	—	—	—	15	—
I alt	52 605	2 616	17 654	30 765	1 555	15	—
«pr. 8/5-71	46 537	1 954	18 189	23 809	2 564	21	—
«pr. 9/5-70	38 601	3 073	20 455	12 126	2 939	8	—

<sup>1</sup> Tran 19763 hl. Rogn 10834 hl, hvorav saltet 2310 hl, fersk 3340 hl, dyrefor 5184 hl.

*Sunnmøre og Romsdal:* Uketilgangen ble på 508,6 tonn, hvorav 6 tonn torsk, 83 tonn sei, 1,1 tonn lyr, 350 tonn lange, 56 tonn brosmes, 4 tonn hyse, 6 tonn kveite og 2,5 tonn hå. Det meldes om godt bankfiske.

*Sogn og Fjordane:* Det ble landet 662,3 tonn fisk i ukens løp. Heri inngår 4,5 tonn torsk, 32,8 tonn sei (derav 30 tonn småsei til filet), 2 tonn lyr, 98 tonn lange (hengt som spillange), 15 tonn brosmes, 506 tonn pigghå og 2,3 tonn annen fisk.

*Hordaland:* Utenom de allerede nevnte 32 tonn levende fisk ble det landet 20 tonn sløyd fisk av vanlige konsumarter samt 100 tonn pigghå.

*Rogaland:* Ukefangsten utgjorde 70 tonn levende fisk, 10 tonn pigghå og 125 tonn død fisk av andre sorter.

*Skagerakkysten:* Det ble landet 60 tonn fisk i dette området denne uke.

*Oslofjorden:* Her hadde man 7,9 tonn fisk.

**Fisk brakt i land i Vesterålen — Nord-Helgeland i tiden 1. januar — 22. april 1972.<sup>1</sup>**

	Mengde	Anvendt til					
		Fersk	Fryst	Salting	Henging	Hermetikk	Oppmalning
Uken 22/4	4 161	414	1 316	1 724	699	—	8
I alt pr. 15/4	131 037	7 202	27 334	79 109	17 266	—	126
I alt pr. 22/4	<sup>2</sup> 135 198	7 616	28 650	80 833	17 965	—	134
I alt pr. 24/4 1971	110 987	5 907	25 984	49 684	29 295	—	117

<sup>1</sup> I følge oppgaver fra Råfisklaget, Svolvær.

<sup>2</sup> Dessuten av sjøtilvirket fisk:

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

pr. 22/4— 154 tonn saltfisk, 77 tonn tørrfisk.

**Makrellfisket:** Utbyttet av siste ukes drivgarnfiske ble 242 tonn makrell. Det fiskes fra Flekkerøy nordover til Midthordland med de beste fangster i den nordlige del av området.

**Skalldyr:** Av reke hadde Fjordfisk 7 tonn kokte og 6,6 tonn rå, Skagerakfisk 12 og 14 tonn og Rogaland Fiskeselslag 10 og 15 tonn. Ennvidere melder Troms om 61,4 tonn reke og Finnmark om 144,9 tonn. Av hummer hadde Sogn og Fjordane 1 034,8 kg og Rogaland ca. 1 000 kg.

**Sild, tobis og øyepål.**

**Feitsild- og småsildfisket:** Det meldes om feitsildfangster på 35 hl i Nordfold i Nordland og 475 hl på Helgeland. For Vikna—Leka i Nord-Trøndelag ble det tatt 1 248 hl.

Buholmsråsa—Stad: Her hadde man 193 hl feitsild (garnfanget), hvorav 50 hl gikk til agn, 143 hl til innenlandsbruk.

**Tobis:** Det foregår for tiden et bra tobisfiske på Østbank i Nordsjøen. Den vanlige flåte av skidt-

**Fisk brakt i land i Sør-Helgeland — Sør-Trøndelag i tiden 1. januar — 29. april 1972.<sup>1</sup>**

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 . . . . .	2 514	1 462	676	347	29	—	—
Sei . . . . .	2 743	1 197	886	653	7	—	—
Lyr . . . . .	16	16	—	—	—	—	—
Lange . . . . .	123	3	86	34	—	—	—
Blålange . . . . .	9	—	9	—	—	—	—
Brosme . . . . .	179	6	104	67	2	—	—
Hyse . . . . .	185	184	—	1	—	—	—
Kveite . . . . .	39	39	—	—	—	—	—
Rødspette . . . . .	22	22	—	—	—	—	—
Mareflyndre . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Uer . . . . .	45	44	1	—	—	—	—
Steinbit . . . . .	7	7	—	—	—	—	—
Skate og rokke . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Håbrann . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Makrellstørje . . . . .	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk . . . . .	27	24	1	2	—	—	—
I alt . . . . .	<sup>2</sup> 5 909	3 004	1 763	1 104	38	—	—
« 1/5 1971	6 858	2 909	2 398	1 380	171	—	—
« 2/5 1970	5 222	3 336	672	874	185	155	—

<sup>1</sup> I følge oppgaver fra Norges Råfisklag, Trondheim.

<sup>2</sup> Lever 93 hl. Rogn 55 hl.

fisktrålere landet 28 059 hl i uken, alt til mel og olje. Fangstene var på opptil 1 400 hl.

**Kolmule:** Forsøksbåtene kom 8. mai inn med 1 700 og 1 100 hl. De hadde påny sprengt trålrudskapene.

**Øyepål:** Det ble landet 2 585 hl øyepål nord for Stad og 13 636 hl sør for Stad. Sør for Stad ble 61 hl levert til for, alt det øvrige til mel og olje.

**Summary.**

*The weather conditions were mostly good in the week ending May 6th. The spring fishery in Finnmark is moderate, or weak with relation to cod landings, but reasonably good with regard to haddock and other fish. This week 3 090 tons groundfish were landed, including 1 637 tons cod, 785 tons haddock and 663 tons other species.*

*The total landing of Finnmark cod and spawning*

Fisk brakt i land i Møre og Romsdal i tiden 1. januar – 29. april 1972.<sup>1</sup>

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
Skrei .....	<sup>5</sup> 5 398	2 320	2 110	—	968	—	—
Annen torsk....	7 065	3 570	3 457	38	—	—	—
Sei .....	16 475	6 336	8 421	1 435	280	3	—
Lyr.....	33	23	—	—	10	—	—
Lange .....	1 780	19	1 680	81	—	—	—
Blålange .....	187	—	187	—	—	—	—
Brosme.....	1 560	—	1 379	181	—	—	—
Hyse.....	655	645	—	—	10	—	—
Blåkveite .....	—	—	—	—	—	—	—
Kveite .....	42	42	—	—	—	—	—
Rødspette .....	14	14	—	—	—	—	—
Mareflyndre ...	—	—	—	—	—	—	—
Ål.....	—	—	—	—	—	—	—
Uer .....	215	215	—	—	—	—	—
Steinbit .....	5	5	—	—	—	—	—
Skate og rokke .	39	39	—	—	—	—	—
Håbrann .....	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå .....	156	156	—	—	—	—	—
Makrellstørje ..	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk.....	114	114	—	—	—	—	—
Hummer .....	—	—	—	—	—	—	—
Reke .....	—	—	—	—	—	—	—
Krabbe .....	—	—	—	—	—	—	—
I alt .....	<sup>2</sup> 33 738	<sup>6</sup> 13 498	17 234	1 735	1 268	3	—
Herav:							
Nordmøre .....	8 233	2 458	<sup>3</sup> 4 509	1 075	188	3	—
Sunnmøre og Romsdal .....	25 505	11 040	<sup>4</sup> 12 725	660	1 080	—	—
I alt 1/5 1971	28 997	6 647	20 048	635	1 666	1	—
« 2/5 1970	27 351	7 843	17 532	1 168	770	38	—

<sup>1</sup> 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 %. <sup>2</sup> Lever 746 hl, rogn 694 hl. <sup>3</sup> Herav 24 tonn saltfisk o: 50 tonn råfisk. <sup>4</sup> Herav 1650 tonn saltfisk, o: 3465 tonn råfisk. <sup>5</sup> Tran 3913 hl, rogn 3138, herav 1353 hl til hermetikk. <sup>6</sup> Herav 2 290 tonn til filet.

cod amounts to 198 014 tons compared with 178 778 tons last year. 19 692 tons have been sold for drying (last year 34 380), 118 534 (83 609) tons salted, 19 382 (14 464) tons have been sold fresh and 40 406 (46 325) tons are filleted for freezing.

The Groundfish landings are moderate to good in most other districts. The Møre district and Sogn og Fjordane report of good catches by deep sea long-liners.

Fisk brakt i land i Sogn og Fjordane i tiden 1. januar – 6. mai 1972.<sup>1</sup>

Fiskesort	Mengde	Anvendt til					
		Ising og frysing		Sal- ting	Heng- ing	Her- metikk	Fiske- mel
		Rund	Filet				
	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn	tonn
Torsk .....	1 204	303	—	901	—	—	—
Sei .....	4 100	108	2 169	1 443	380	—	—
Lyr.....	41	41	—	—	98	—	—
Lange .....	210	—	—	112	—	—	—
Brosme.....	153	—	—	153	—	—	—
Hyse.....	41	41	—	—	—	—	—
Uer .....	—	—	—	—	—	—	—
Ål .....	—	—	—	—	—	—	—
Kveite .....	2	2	—	—	—	—	—
Flyndre .....	—	—	—	—	—	—	—
Blåkveite .....	—	—	—	—	—	—	—
Skate .....	—	—	—	—	—	—	—
Pigghå .....	5 082	5 082	—	—	—	—	—
Lysing .....	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule....	—	—	—	—	—	—	—
Steinbit .....	—	—	—	—	—	—	—
Makrellstørje	—	—	—	—	—	—	—
Hummer ...	—	—	—	—	—	—	—
Reke .....	—	—	—	—	—	—	—
Krabbe .....	—	—	—	—	—	—	—
Annen fisk ..	51	—	—	—	—	—	51
I alt .....	10 884	5 577	2 169	<sup>2</sup> 2 609	478	—	51
«pr. 8/5-71	8 952	7 048	—	1 885	—	—	19
«pr. 9/5-70	12 344	11 083	—	1 192	—	—	69

<sup>1</sup> Etter oppgave fra Sogn og Fjordane Fiskesalslag.

<sup>2</sup> Herav 488 tonn saltfisk, o: 1 025 tonn råfisk.

*Trawlers landed 28 000 hectolitre sandeel for fish-meal production. The fishing took place on Eastbank in the North Sea.*


BYGGING AV FISKE- OG FANGSTFARTØY

•

ALT I SKIPSREPARASJONER

•

VRIPROPELLERE FRA 300–35000 HK



**A.M. LIAAEN & S**

AALESUND

Fisket etter sild og industrifisk samt brisling og makrell i uken 30/4 — 6/5 og pr. 6/5 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 Harstadkontoret (Grense Jakobselv — Buholmsråsa)</i>	HI	HI	HI	HI	H.	HI	HI	H.	HI	HI
Feitsild .....	1 084	3 289	—	321	639	246	1 982	31	—	70
Småsilde .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lodde .....	—	11 415 945	36 887	—	—	36	—	—	5 667	11373 355
Øyepål .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Polartorsk .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt .....	1 084	11 419 234	36 887	321	639	282	1 982	31	5 667	11373 425
<i>Feitsildfiskernes Salgslag, Trondheimskontoret (Buholmsråsa — Stad)</i>										
Nordsjøsilde .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Feitsild .....	193	1 209	—	424	332	444	9	—	—	—
Småsilde .....	—	108	—	—	108	—	—	—	—	—
Øyepål .....	2 585	52 110	—	—	—	—	—	—	—	52 110
Tobis .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt .....	2 778	53 427	—	424	440	444	9	—	—	52 110
<i>Norges Sildesalgslag (Sør for Stad)</i>										
Nordsjøsilde .....	—	39 617	10 274	12	3 680	—	—	—	—	25 651
Feitsild .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Småsilde .....	—	12	—	12	—	—	—	—	—	—
Øyepål .....	13 636	267 815	—	—	—	—	—	—	1 810	266 005
Lodde .....	—	1020 599	—	—	—	—	—	—	1 800	1018 799
Tobis .....	28 059	29 391	—	—	—	—	—	—	—	29 391
I alt .....	41 695	1357 434	10 274	24	3 680	—	—	—	3 610	1339 846
Nordsjøsilde .....	—	39 617	10 274	12	3 680	—	—	—	—	25 651
Feitsild .....	193	4 498	—	745	971	690	1 991	31	—	70
Småsilde .....	—	120	—	12	108	—	—	—	—	—
Vintersilde .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Islandssilde .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fjordsilde .....	33	16 083	9 056	6 639	—	—	388	—	—	—
Sild i alt .....	226	60 318	19 330	7 408	4 759	690	2 379	31	—	25 721
» » pr. 8/5—71 ..	—	123 319	28 453	11 743	5 736	3 453	66 546	3 319	—	4 069
Lodde .....	1 084	12436 544	36 887	—	—	36	—	—	7 467	12392 154
Øyepål .....	16 221	319 925	—	—	—	—	—	—	1 810	318 115
Tobis .....	28 059	29 391	—	—	—	—	—	—	—	29 391
Polartorsk .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kolmule .....	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I alt .....	45 364	12785 860	36 887	—	—	36	—	—	9 277	12739 660
» » pr. 8/5—71 ..	—	13681 207	26 589	—	—	1 562	—	—	7 258	13645 798
<i>Makrell (tonn) Norges Makrelllag S/L, Feitsildfiskernes Salgslag</i>										
Makrell i alt .....	—	6 566	—	—	—	379	8	45	—	6 134
» » » pr. 8/5 1971 ..	—	583	—	—	—	261	—	—	—	322
Brisling (skjepper) .....	—	7 149	—	—	—	640	8	45	—	6 456
Sør for Stad .....	—	331 724	870	—	—	—	769	251 545	1 870	76 670
Nord for Stad .....	—	4 525	—	—	—	—	—	4 525	—	—
Brisling i alt .....	—	1 336 249	870	—	—	—	769	256 070	1 870	76 670
» » pr. 8/5 1971 ..	—	11 498	—	—	—	—	785	10 713	—	—

<sup>1</sup> Herav 322 368 skjepper havbrisling.

### Verdi av utførsel av fisk og fiskeprodukter, sel-fangst- og hvalfangstprodukter jan.-mars 1972.

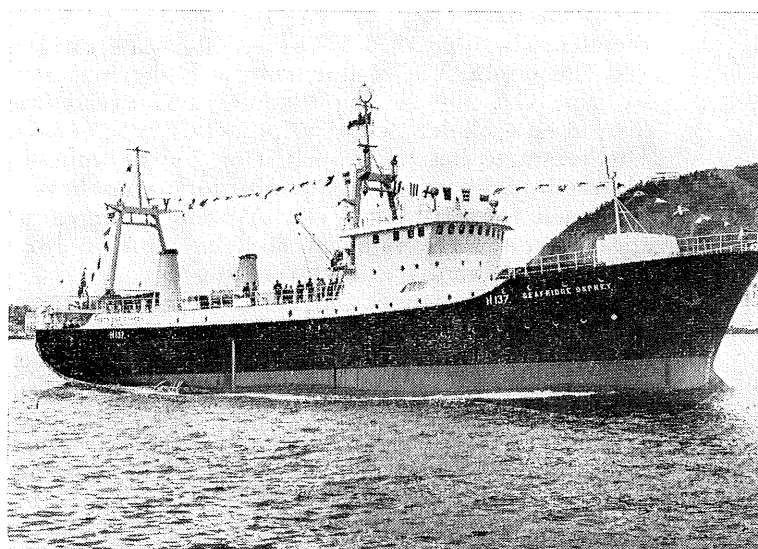
	jan.-mars 1000 kr.
<i>Fisk og fiskeprodukter :</i>	
Fisk, krepsdyr og bløtdyr .....	336 453
Fisk, krepsdyr og bløtdyr, tilberedt eller konservert	87 905
Sildolje .....	27 660
Tran (herunder haitran og høyvitaminholdig tran og olje) .....	11 429
Herdet fett (fra fisk og sjøpattedyr) .....	30 865
Sildemjøl .....	
Annet mjøl av fisk, krepsdyr og bløtdyr .....	106 203
Tang- og taremjøl .....	1 076
Andre fiskeprodukter .....	4 093
	<u>I alt 605 684</u>
Mot i alt jan.-mars 1971	<u>587 180</u>

#### *Hvalfangstprodukter :*

Hvalkjøtt .....	110
Hvalolje .....	—
Sperm- og bottlenoseolje .....	456
Hvalkjøttekstrakt .....	153
Kjøttmjøl .....	134
Andre hvalfangstprodukter .....	197
	<u>I alt 1 050</u>
Mot i alt jan.-mars 1971	<u>2 474</u>

#### *Selfangstprodukter :*

Selolje .....	1
Rå og beredte pelsskinn av sel, kobbe og klappmyss .....	10 192
	<u>I alt 10 193</u>
Mot i alt jan.-mars 1971	<u>10 332</u>



A. M. Liaaen A/S, Ålesund, har levert nok en av verftets vel innarbeidete, spesialbyggete hekktrålere for filetproduksjon, og denne gang til England. Fabrikkrålerens eiere er firmaet Seafridge Ltd., Hull, som ytterligere har kontrahert to slike skip hos Liaaens for levering i juli i år og januar 1973. Det nye skips navn er «Seafridge Osprey».

Det er lagt stor vekt på å oppnå effektive fiskeoperasjoner og rasjonell filetproduksjon. Hekkråleren er utstyrt for fiske med bunntål så vel som med flytetral. Sistnevnte tråltipe stiller store krav til både dekk- og fremdriftsmaskineri. Av hensyn hertil er propellen relativt langsomtgående med omdreiningstall maks. 250 pr. min. og er forsynt med fast propellyse. Denne bidrar også til dempning av støy- og vibrasjonsnivået, hvilket er av stor betydning for fiskeevnen.

Valg av vinsjer og dekkarrangementets utforming er foretatt med sikte på rask innhiving, tømning og skyting av trålen med et minimum av folk på dekk. Dette oppnås bl.a. ved at samtlige vinsjromler har egen wire, hvorfor hiving på nokket bare forekommer i liten utstrekning.

Trål- og sveipevinsjene er utstyrt med pneumatisk fjernstyring.

Fileteringsanlegget m.v. er plassert på mellomdekket.

Bekvemmelighetene for besetningen innbefatter bl.a. et samlet køyantall på 42 fordelt på 6 en-mannslugarer, 17 to-mannslugarer og en dobbel sykkelugar.

Brohuset er delt i styrehus, kart- og radiatorom. Det er en effektiv kommandoplass med god utsikt og med instrumenter og manøvreringsorganer innen rekkevidde fra vakthavende offisers plass.

Maskinrommet er velordnet og oversiktlig med gode muligheter for kontroll og vedlikehold.

Dimensjonene er disse: Lengde o.a. 60 meter, lengde mellom p.p. 52,50 m, bredde på spant 11 m, dybde til øverste dekk 7,35 m, dybde til hoveddekk 5,10 m og dypgang lastet 5,075 m. Dødvakt 1 044 tonn, drektighet 850 b.r.t., lasteromskapasitet 920 m<sup>3</sup>, tankkapasitet for brennolje 316 tonn, ferskvann 54 tonn og vannballast 25 tonn.

## FG MELDINGER FRA FISKERIDIREKTØREN

### *Tvungen bløgging av laks.*

I forbindelse med inneværende laksesesong minner Fiskeridirektøren om at laks er gjenstand for tvungen bløgging, jfr. Ferskfiskforskriftenes § 6.

Skal laksen oppbevares om bord i fiskebåten ut over 6 timer og temperaturen er over + 8° C, er det også påbudt nyttet ren is over og under fisken og ved bruk av kasser også is mot kassegavlene, jfr. Ferskfiskforskriftenes § 8.

Hovedmaskineriet er en Burmeister & Wain dieselmaskin, type 1226 MTBF — 40 V på 2 160 HK ved 620 o/min. Via et Lohmann & Stolterfoht gear av type GA 560 er den tilkopleet med oversetting 2,45 til en 4 bladet Liaaen vripropeller, type G 80/4. Omdreiningstallet på propellen er 250 pr. min. Et Hyteks fordelingsgear er koplet til forkant av hovedmaskinen for drift av 3 stk. Allweiler pumper på tilsammen 481 HK samt en akselgenerator på 182,5 KVA. Pumpene driver fartøyets vinsjer.

I vripropellanlegget inngår et elektronisk fjernstyrings- og automatiseringssystem av fabrikat Standard/ITT, som er utviklet i nært samarbeide med verftet. Det omfatter også overbelastningskontroll (automatisk stigningskontroll). Skipets Service-speed er 14 knop ved maskinytelse 2 160 AHK/620 o/min. Aksjonstiden er 60 døgn ved forbruk 5 tonn brennolje pr. døgn.

Hjelpemaskineriet består av 2 stk. Volvo Penta motorer à 235 HK ved 1 500 o/min., som er tilkopleet hver sin generator à 182,5 KVA. Den ene motoren driver også en hydraulisk pumpe.

Fabrikken for fiskebearbeiding har to produksjonslinjer, en for stor og en for liten fisk. Transportbånd fører fisken frem til de enkelte operasjoner. I fabrikkutstyret inngår følgende maskineri av Baaderfabrikat: 1 stk. 419, 1 stk. 99, 2 stk. 46, 1 stk. 338 og 2 stk. 47. Fryseriet er utstyrt med to horisontale platefrysere med kapasitet hver på 12 tonn på døgn. I lasterommet er det montert coiler for stille kjøling.

Fartøyet er utstyrt med 2 separate trålvinsjer, hver med trekraft på 6,7 tonn ved hivehastighet av 84 m pr. min. på middel trommel. To sveipevinsjer er plassert på båtdekk. Dessuten er to hjelpevinsjer montert akter og som vanlig selvsagt ankerspill. Samtlige er fabrikater fra A/S Hydraulik, Bratvåg.

I radioutstyret inngår bl.a. 2 stk. VHF installasjoner av typer S.T.R. 15 og 60 A, en sender ST 1400 C, en mottaker IMR 5000, livbåtstasjon, nød-mottaker, vaktmottaker og reservemottaker.

Navigasjonsinstrumentene består i 2 stk. Radar Atlas type 4000, Anschütz gyrocompass type IV, Ben elektr. logg, modell Calypso, AC Loran mottaker LR 730, Furuno Automatpeiler FDA — 1 og Decca Navigator med kursskriver.

For fiskeleting er installert en Atlas Fischfinder, type 780, en Atlas trålsønde, type 870, registreringsinstrument Atlas Fischfinder, type 700 og elektrisk sondevinsj 10 HK.

Fartøyet er også utstyrt med Kelvin Hughes Trawl Warp Tensionmeter.

«Seafridge Osprey» er bygget til Det Norske Veritas klasse 1A1 is A, hekktråler for havfiske og i henhold til Board of Trade's regler. Utstyret er i overensstemmelse med Den norske skipskontrolls regler.

## STORTINGSTRYKKSAKER

### Mottatt i april 1972.

*St. meld. nr. 66.*

(1971—72).

Om samordning av maritime organer.

*St. meld. nr. 69.*

(1971—72).

I. Retningslinjer for prismyndighetenes virksomhet i 1972.

II. Beretning om prismyndighetenes virksomhet i 1970—71.

*St. prp. nr. 99.*

(1971—72).

Om samtykke til ratifikasjon av overenskomst av 15. februar 1972 om bekjempelse av havforurensninger ved dumping fra skip og fly.

*St. prp. nr. 133.*

(1971—72).

Om tilleggsbevilgning på statsbudsjettet for 1972 under kap. 322. Høgre fiskeriundervisning ny post 30, Paviljong m.m.

*Forhandlinger i Stortinget nr. 291.*

Spm. 2.

fra repr. E. Moxnes til utenriksministeren angående den norske sjefsforhandler ved EF-forhandl., ambassadør S. Chr. Sommerfeldts uttalelse i et foredrag 15. febr. d.å. om at «Det faktiske forhold er at den fiskeriforordning som De seks vedtok i okt. 1970, og som gir alle fiskere i EF like stor adgang til å fiske på hverandres område, i realiteten ble erklært død og maktesløs den 12. desember i fjor... osv.». Hvilken dekning er det for denne uttalelse i de protokoller som er undertegnet?».

*Forhandlinger i Stortinget nr. 300, 301 og 302.*

Sak nr. 5.

Innst. fra sjøfarts- og fiskerikomiteen om Statens Fiskeredskapsimports virksomhet i 1970 (innst. S. nr. 142, jfr. St. meld. nr. 24).

Sak nr. 6.

Innst. fra sjøfarts- og fiskerikomiteen om avtale mellom Fiskeridepartementet og Norges Fiskarlag om garanti for avsetning av tørrfisk (innst. S. nr. 143, jfr. St. prp. nr. 80).

Sak nr. 7.

Innst. fra den forsterkede kirke- og undervisningskomite om høgre fiskeriundervisning (innst. S. nr. 137, jfr. St. prp. nr. 133 for 1970—71).

*Ot. prp. nr. 50.*

(1971—72).

Om lov om tiltak i medhold av den internasjonale konvensjon av 29. november 1969 om inngrep på det frie hav i tilfelle av oljeforurensningsulykker.

*Ot. prp. nr. 55.*

(1971—72).

Lov om ferie for fiskere.

*Ot. prp. nr. 63.*

(1971—72).

Om lov om endring i lov av 13. februar 1953 om Statens fiskeredskapsimport.



Rapport nr. 16 om skrei- og vårtorskafisket pr. 6. mai 1972

Distrikt	Ukefangst tonn	Kg fisk pr. hl lever	Tran- prosent	Antall fiske- fark.	Antall mann	Total- fangst tonn	Anvendelse				Damp- tran hl	Lever til annet hl	Rogn		
							Heng- ing tonn	Salting tonn	Fersk tonn	Filete- ring tonn			Salting hl	Fersk m.m. hl	
Finnmark, vinterf.	—	—	—	—	—	17 726	455	7 308	2 018	7 945	2 030	—	—	260	373
Finnmark, vårfiske	1 637	1 000	50	891	2 486	13 229	862	4 129	984	7 254	3 879	—	—	—	—
Troms . . . . .	—	—	—	—	—	35 705	662	26 593	962	7 488	19 763	121	2 310	3 340	—
Lofoten opps.d. . . .	—	—	—	—	—	97 902	16 266	59 722	9 823	12 091	52 160	598	14 059	10 928	—
Lofoten for øvrig . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Vesterålen . . . . .	44	—	—	—	—	26 189	1 179	17 991	1 925	5 094	14 567	—	2 025	5 107	—
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	—
	1 681	—	—	891	2 486	198 014	19 692	118 534	19 382	40 406	96 432	1 813	19 031	42 324	—

1972 til 6/5 . . .	1 681	—	—	891	2 486	198 014	19 692	118 534	19 382	40 406	96 432	1 813	19 031	23 254	—
1971 - 8/5 . . .	1 815	—	—	931	2 772	178 778	34 380	83 609	14 464	46 325	83 909	4 655	32 389	26 288	—
1970 - 9/5 . . .	4 710	—	—	1 443	4 187	135 403	28 094	39 087	13 660	54 562	50 935	10 629	20 045	17 014	—
1969 - 3/5 . . .	4 278	—	—	1 217	3 722	111 181	42 895	23 239	7 438	37 609	40 501	3 630	19 503	16 092	—
1968 - 4/5 . . .	4 131	—	—	1 164	3 468	99 975	33 430	30 444	7 030	29 072	35 316	3 183	16 018	13 905	—
1967 - 6/5 . . .	4 933	—	—	1 777	4 747	84 442	42 507	19 064	6 820	16 051	32 281	2 454	11 095	15 400	—
1966 - 7/5 . . .	4 453	—	—	1 680	5 040	79 935	26 238	22 375	6 741	24 581	28 768	2 976	10 666	16 159	—
1965 - 8/5 . . .	5 916	—	—	1 671	4 701	65 507	23 280	12 560	8 670	20 997	23 707	2 056	9 207	13 308	—
1964 - 9/5 . . .	1 687	—	—	1 172	4 258	57 689	23 115	17 400	6 217	10 957	23 214	2 063	11 205	15 588	—
1963 - 4/5 . . .	4 742	—	—	1 258	4 656	69 382	38 162	9 649	7 247	14 324	25 156	4 460	13 150	20 333	—

Vårfisket i Finnmark.

1972 til 6/5 . . .	1 637	1 000	50	891	2 486	13 229	862	4 129	984	7 254	3 879	—	—	—	—
1971 - 8/5 . . .	1 815	940	47	931	2 772	20 599	1 554	5 403	1 208	12 374	6 734	—	309	81	—
1970 - 9/5 . . .	4 710	1 000	46	1 443	4 187	34 074	4 003	3 254	1 375	25 342	8 421	—	123	37	—
1969 - 3/5 . . .	3 816	1 000	45	1 217	3 722	20 311	4 533	619	668	14 491	3 000	—	155	27	—
1968 - 4/5 . . .	3 644	1 100	47	1 164	3 468	20 056	3 226	1 592	728	14 510	3 502	—	85	11	—
1967 - 6/5 . . .	4 933	1 000	45	1 777	4 747	26 527	15 110	2 059	969	8 389	7 867	—	134	14	—
1966 - 7/5 . . .	4 281	1 200	45	1 680	5 040	24 112	8 231	3 038	828	12 015	5 896	—	210	—	—
1965 - 8/5 . . .	5 666	1 200	45	1 671	4 701	23 937	8 447	2 161	1 478	11 851	6 000	—	309	171	—
1964 - 9/5 . . .	1 687	1 700	45	1 172	4 258	10 413	3 794	1 283	554	4 782	1 205	—	163	255	—
1963 - 4/5 . . .	4 624	2 000	45	1 258	4 656	13 149	6 631	457	701	5 360	1 556	—	277	154	—

<sup>1</sup> Herav saltet som filet 1171 tonn, alt i Lofoten. <sup>2</sup> 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. <sup>3</sup> Herav sukkersaltet 12 065 hl, hvorav Lofoten 10 550 hl, Vesterålen-Yttersiden 1 515 hl. <sup>4</sup> 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.

Ot. prp. nr. 64.

(1971—72).

Lov om endring i lov av 17. juni 1955 om saltvannsfiskeriene.

Besl. O. nr. 48.

(Jfr. innst. O. VIII).

Vedtatt til lov om endringer i lov om sjøfarten av 20. juli 1893 m.m.

Innst. O. XII.

(1971—72).

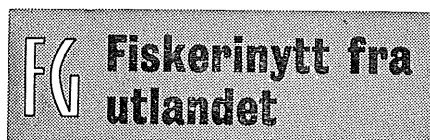
Innstilling frå sjøfarts- og fiskerinemnda om lov om Statens Fiskarbank.

Besl. O. nr. 52.

(Jfr. innst. O. nr. XII).

Vedtatt til lov om Statens Fiskarbank.

(Ot. prp. nr. 24).



Russiske skip ilagt \$ 250 000 i mulkt for ulovlig fiske.

Tre sovjetiske fiskeskippere ble ilagt en rekordsum av \$ 250 000 i bøter den 16. februar for å drive ulovlige operasjoner

innenfor den amerikanske fiskerisone i det østlige Beringshav, opplyser «National Fisherman» i sin aprilutgave.

Vaktskipet «Storis» pågrep to russiske skip, det 362 fot store base- og moderskip «Lamut», og skipet «Kolyvan» på 278 fot av BMRT-typen bare 9,4 miles av Cape Upright på St. Matthews Island den 17. januar, og eskorterte dem senere til Adak hvor fartøyene måtte oppholde seg til mulkten var betalt. Kapteinene på de to

skip samt kommandøren over den russiske Beringshavflåte, Vladimir Artemov, ble fremstillet i retten i Anchorage.

Ny indisk fiskerimyndighet.

Indias lovgivende forsamling har nylig behandlet et lovforslag vedrørende opprettelsen av en ny indisk fiskerimyndighet, The Marine Products Export Development Authority. Lovforslaget ble ved-

# FINNMARKFISK A/L

## Tidl. Finnmark Fiskeprodusenters Fellessalg

9601 HAMMERFEST

Telegramadresse  
FINNMARKFISK

Telefon nr. 084/ 11.811  
Telex nr. 64159 f f f n

tatt uendret av Underhuset 29. f.m. og av Overhuset 11. ds. Den nye fiskerimyndighet blir et slags frittstående direktorat underlagt sentralregjeringen, med en formann, direktør og sekretær, og den blir sammensatt av representanter for Parlamentet, forskjellige ministerier, myndighetene i kystdelstatene, arbeidsgivere og arbeidstakere innen fiske-industrien, fiskeforhandlere og forskningsinstitusjoner — jfr. § 4 (3) i lovteksten.

Fiskerimyndighetens oppgaver blir ifølge § 9 (2) å:

- (a) utvikle og regulere kyst- og havfiske, og herunder treffe tiltak for å verne om fiskebestanden;
- (b) registrere fartøyer samt foredlingsanlegg og transportmidler på land;
- (c) fastsette kvalitetskrav til eksportprodukter;
- (d) yde kontant- og annen bistand til arbeidsgivere, samt iverksette eventuelle stønadstiltak og subsidiering;
- (e) inspisere fiskeprodukter på alle tilvirkningsstadier;
- (f) regulere eksporten av fiskeprodukter;
- (g) forbedre markedsføringen av fiskeprodukter utenlands;
- (h) registrere eksportører og innkreve eksportoavgift (ifølge §§ 14 og 15 avkrevs inntil 3 % avgift på eksportprodukter, som går til finansiering av myndigheten);
- (i) samle og publisere statistikker for alle deler av fiskeindustrien; og
- (j) drive opplæring innen fiskerisektoren.

Målsetningen innebar ikke noen form for nasjonalisering av fiskeindustrien. Den nye myndighet skulle begynne å funksjonere fra 1. juni eller 1. juli d.å., med hovedsete i Cochín. Underkontorer skulle etableres i de større fiskehavner etter hvert, og med tiden håpet man å etablere eksportkontorer utenlands.

Myndigheten får ikke til oppgave å fastsette minstepriser for fiske-omsetning, men den vil avkreve en forklaring av forhandlere som selger sine produkter til

underpris. Det antas at bedre kvalitetsstandardisering vil gjøre det mulig å oppnå noenlunde enhetlige salgspriser. Til forskjell fra tidligere praksis skal fisk til eksportformål inspiseres på alle produksjonstrinn, helt fra selve fangsten (nå foretas bare kvalitetskontroll av de ferdige produkter).

Eksport av fiskeprodukter vil fortsatt skje gjennom private kanaler. Den nye myndighet får til oppgave å lokalisere nye markeder og bistå eksportørene i praktiske spørsmål, men dens hovedoppgave blir å høyne fiskeproduksjonens tekniske nivå. Man vil legge stor vekt på utbygging av transport, kjølelager og foredlingsanlegg på land. Produsentene vil få veiledning og kreditter til dette formål, og myndigheten vil foreta en del anskaffelser av utenlandsk foredlingsutstyr til distribuering blant produsentene.

## FISKERE

Skal dere ut på tråling eller med ringnot?

Kontakt Egersund Trawlverksted og la oss få diskutere med dere. Kanskje vi i fellesskap kan komme frem til det mest effektive redskap for Deres båt.

### Egersund Trawlverksted

Telf. verksted 91 695—91 520  
Telf. kontor 91 219

## Første tobislaster i Hirtshals.

Av en notis i «Dansk Fiskeritidende» (27. april) fremgår det at dansk industrifiske i mesteparten av april har betraktet seg å være i overgangssesongen mellom øyepål-fangst og tobisfangst. Man har fått tobis i mindre mengder i trålen og det har også vært landet rene tobisfangster. På Kjeldgaards fabrikk i Hirtshals ble første tobislaster landet 12. april. Noen trålere har landet i Hanstholm og har fått rommene fylt etter bare noen få dagers fiske.

Prisene på tobis, som ble landet i Hanstholm, lå på 30 øre pr. kg, da denne fisk har vært benyttet i anleggene for ørretoppføring.

## Brekkes/Seafridge Ltd. skal også selge de norske Gadus-trålernes fangst.

Seafridge Ltd., som skal operere tre fabrikktrålere fra Hull under bestyrelse av Newington Trawlers Ltd., har oppnevnt det lokale grossistfirma Brekkes, som eneagent for salg av fangstene. Agenturet vil bli drevet av Brekkes/Seafridge Ltd., et datterselskap av Brekkes, som skal forhandle all fileten som Seafridge's fabrikkskip produserer. Rederiet tok denne beslutning etter nøye vurdering av UK-markedet og den sannsynlige markedstendens.

Gadus A/S, Oslo, med hvilket Seafridge skal drive nært samarbeide, har også oppnevnt Brekkes/Seafridge Ltd., som eneagenter i U.K. Dette selskap driver trålerne «Gadus I» og «Gadus II».

Det betyr at agenturet kommer til å forhandle produksjonen av frossen fileten fra fem sofistikerte skip. Årsomsetningen vil dreie seg om £ 3 mill.

Hittil har Brekkes forhandlet Gadus-filletene under navn Gadus. Disse fileter er spesialprodukter for catering. Fremtidig vil fileter fra begge selskaper markedsføres under Seafridge-navnet, som registrert varemerke.

Det første Seafridge-fartøy «Seafridge Osprey» ble levert fra sitt norske verft i april, den neste følger i juli i år og den tredje i januar 1973. De nye skip har lastekapasitet for 600 tonn fileten hver.

## Stabelavløpning for nytt vesttysk havforskningskip.

Den 11. april var det ved Schichtling-Werft i Travemünde stabelavløpning for

byggenummer 1373 — et havforsknings- skip som bygges for Forbundsrepublik- kens Ministerium für Ernährung, Land- wirtschaft und Forsten.

Det blir et skip på 2 500 b.r.t. med lengste lengde 77,30 meter, bredde 14,80 m, sidehøyde 9,90 m.

Fartøyet bygges som hekktråler og får en omfangsrik spesialutrustning beregnet både på havforskningsmessige oppgaver og på oppgaver på det ernæringsviten- skapelige område.

Fisketilvirkningsanlegg på mellomdekk vil muliggjøre en bred viderebearbeiding om bord. For å utforske ny sådan tek- nikk, kan nye anlegg tilføyes senere og til formålet forutsettes derfor store mon- tasjeeluker. Det vitenskapelige utstyr for de fiskeritekniske, mikrobiologiske, ose- anografiske og kjemiske områder gis stor laboratorieplass. Store fryserom med temperaturer under  $-30^{\circ}$  gir adgang til prøving av forskjellige slags lagringstek- niske fremgangsmåter. Selvsagt blir fiske- søkingsutstyret omfattende.

Det installeres to hovedmaskiner av type MAN 22/30 ATL, som hver yter 2 300 HK og gir skipet marsjfart på 15,5 knop. Av hensyn til manøvrerings- dyktigheten får nybygningen Becker- Hochleistungsrunder og vridbar propeller. For innsats i alle farvann, også polare, bygges skipet med isforsterkning og alle oppholds samt arbeidsrom utstyres med klimaanlegg.

Den egentlige besetning, hvortil også medregnes en lege og en meteorolog, blir på 42 mann. Dessuten forutsettes innred- ninger for 13 vitenskapsmenn.

Det nye skip skal overta navn og virke etter det nåværende forskningsskip «Wal- ther Herwig». Dette skal ombygges og får navnet «Anton Dohrn». (AFZ, 25. april).

### **Det er fastsatt nordvestatlantiske sildekvoter, men amerikanske ek- sperter ser mørkt på fremtiden.**

Internasjonale kvoter er blitt fastsatt for sild som fiskes utfor United States og Canadas atlantiske kyster, men talsmenn for den amerikanske fiskerinæring og statens embetsmenn uttaler at begrensningene sannsynligvis ikke vil kunne redde ressursen fra utryddelse i kommersiell be- tydning.

«National Fisherman» (aprilutgave), fortsetter sin artikkel om saken, som føl- ger:

Kvotene ble fastsatt under en ekstra- ordinær ICNAF-sesjon i februar. Saken ble forbigått i juni i fjor under ICNAF's årsmøte i Halifax, på grunn av den spente atmosfære den hadde avstedkom- met på internasjonalt plan.

Under siste møte fastsatte delegatene fra 13 medlemsland som fisker i Nord- vestatlanten, en total årskvote for Georges Bank på 150 000 tonn, 30 000 tonn for Gulf of Maine inkl. Jeffreys Bank og 68 000 tonn for farvann utfor Nova Scotia.

Amerikanske vitenskapsmenn uttaler at bestandene på Georges og Jeffreys Bank er nær ved å bli feiet bort, og de har anbefalt at intet fiske burde finne sted på Jeffreys Bank i tre år. Et forslag av denne art under ICNAF-møtet ble ansett som umulig, og US gikk derfor sterkt inn for totalfangst på 28 000 tonn for Jeffreys og 50 000 for Georges.

En regjeringstalsmann sa: «Vi anbe- falt 28 000 tonn, men visste at dette ville redusere bestanden av moden fisk ytter- ligere». Han uttalte dessuten at sildebe- standene utfor US kyst sannsynligvis kom til å bli kommersielt utryddet i fremti- den, fordi utnyttelsen vi samtykket i, med

unntakelse av Nova Scotia, fortsatt vil redusere den modne bestand til et sta- dium hvorpå kommersielt fiske ikke vil ha levevilkår.

Nådestøtet vil silden få, kanskje neste år, d.v.s. i 1973, medmindre det viten- skapelige syn godtas og kvotene fastset- tes slik at bestanden ikke ytterligere blir redusert. Slike kvoter, sa han, er langt mindre enn årets.

Under den nåværende ordning vil US være berettiget til å ta 21 000 tonn i Gulf of Maine og Canada 6 000 tonn samme sted. På Georges Bank, hvor amerikanske båter bare tar lite sild, ble Russland og Polen tildelt størstedelen av kvoten.

Amerikanske vitenskapsmenn er spesi- elt bekymret over bestandene på Georges og Jeffreys, fordi det ventes at europe- iske fiskeflåter vil sette ytterligere press på denne allerede temmelig uttømte be- stand enn de har gjort tidligere år, fordi de har rensket sine egne felter for sild.

«De er kommet i store vansker», sa en talsmann, «og det er derfor US og Canada nærer et sterkt ønske om avtale vedrørende disse amerikanske sildebe- stander».

I en annen artikkel i samme tidsskrift gjengis et referat fra ICNAF-møtet i Roma, hvor lederen for den amerikanske delegasjon, William Terry, går sterkt i rette med de ikke-nordamerikanske IC- NAF-medlemmer over manglende vilje til å ta sterkere forholdsregler til beskyt- telse av de omtalte sildebestander. Mr. Terry slutter sitt innlegg slik: «Jeg tror at ICNAF er faretruende nær døden. Jeg mener at den internasjonale kooperative tilnærming til slike saker står i samme situasjon...».

## 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.

*84. Markedsbeholdere og alle flergangskasser bør gjøres grundig rene og behandles med desinfeksjonsmiddel umiddelbart etter bruk.*

Bruken av riktig konstruerte vaskemaskiner anbefales hvor dette er praktisk mulig. God manuell vasking kan oppnås ved skrubbing med stiv børste og bruk av høytrykksvannsprøyte med vaskemiddel tilsatt vannet. For effektiv rengjøring er blitt anbefalt et innledende skylle i kaldt vann etterfulgt av vask i varmt vann med minimumstemperatur på 43°C. Rikelig forsyning av rent vann med tilstrekkelig trykk er det første krav. Rengjøringen vil bli meget lettere hvis sleipe og blod ikke får anledning til å tørke inn på beholderoverflatene.

*85. All håndtering og behandling som er forbundet med tilvirkning og distribusjon av fileten og lignende produkter bør foregå under sanitære og hygieniske forhold.*

Dette er ofte det siste foredlingsstrinn før produktet når forbrukeren. Filet og lignende produkter er særlig sårbare for forurensning, idet tilvirkning vanligvis medfører mye håndtering. Når kjøttet blir blottlagt, vil enhver bakterieinfeksjon hurtig redusere den potensielle holdbarhet. Alle som arbeider med anlegg, utstyr og fisk, bør derfor tilfredsstillende de alminnelige prinsipper om matvarehygiene slik som de er anført i tillegg 1.

*86. Fileterings- og skjærebord bør skrubbes grundig og ofte behandles med desinfeksjonsmiddel. Hvor det er mulig bør bordene dusjes kontinuerlig med rent rinnende vann når de er i bruk. Vannet bør inneholde 4 deler pr. million (4 mg pr. liter) fritt klor.*

Det er kjent at omfanget av den bakterielle forurensning av fileter og lignende produkter svarer til omfanget av den bakterielle forurensning av arbeidsflatene. Rene overflater blir infisert så snart de blir brukt, og følgelig vil hver fisk som blir filetert, etter den første, øke overflateforurensningen.

Fileterings- og skjæreflater bør derfor vaskes ofte. Hvis de ikke blir grundig skrubbet og desinfisert ved slutten av hver arbeidsdag kan det bli en alvorlig overføring av bakteriell forurensning fra den ene dag til den andre.

Det er blitt bevist at forurensning både av fileter og bord kan reduseres betraktelig ved stadig dusjing med rent vann. En videre reduksjon i forurensningen er blitt observert ved bruk av klorinert vann til dusjing.

*87. Gjennomlysningsbord bør være lette å gjøre rene og de bør ikke øke temperaturen i filetene.*

Da varmen fra lyset kan frembringe hurtig vekst og bakterieaktivitet på gjennomlysningsbordenes overflater, bør disse rengjøres grundig og behandles med et desinfeksjonsmiddel med hyppige mellomrom. Av den grunn er en kald lyskilde å foretrekke.

*88. Dyppekar som nyttes i filetproduksjonen bør være fremstilt av ugjennomtrengelige og korrosjonsbestandige materialer og bør være lette å gjøre rene. Dyppekar bør tømmes, grundig rengjøres og desinfiseres mellom hvert avbrekk i arbeidet.*

Hvor det er ønskelig og tillatt å nytte slike dyppevæsker som anti-harskningsmidler eller polyfosfater, bør faren for bakterieforurensning tas i betraktning. Bakterietallet vil øke hurtig under bruk, og dette gjør det nødvendig å vaske karene grundig og stadig skifte oppløsninger.

*89. Alle maskiner som nyttes til filetering, skinning, fremstilling av skiver og lignende operasjoner bør grundig rengjøres og desinfiseres minst en gang om dagen.*

Bruken av maskiner reduserer risikoen for forurensning fra menneskelige kilder. Hvis disse maskiner dog ikke blir skikkelige vedlikeholdt og rengjort minst en gang hver dag, kan de bli en alvorlig forurensningskilde.

*90. Bare nye og rene kasser, kartonger og emballasjemateriell bør nyttes ved transport og distribusjon av fileten og lignende produkter. Hvor flergangskasser fremdeles er i bruk, bør de være av et korrosjonsbestandig materiale og grundig rengjort og desinfisert etter bruk.*

Bruken av flergangskasser til transport av fileten og lignende produkter bør ikke oppmuntres såfremt kassen ikke er sammensatt av en lett innerbeholder for

engangsbruk beskyttet av en sterk ytterkasse for flere gangers bruk.

Altfor ofte ligger flergangskasser rundt på foredlingsanleggene i uvasket, skitten tilstand og blod og sleipe får anledning til å tørke inn på kassenes overflater. De vil da være ytterst vanskelig å gjøre skikkelig rene og får kanskje bare en rask overspyling med kaldt vann.

Da betydningen av å beskytte filet og andre lignende produkter mot alle kilder for forurensning ikke kan understrekes sterkt nok, bør alltid brukes rene og nye kasser som er beregnet for en gangs bruk.

#### BEHANDLING AV USLØYD OG SLØYD FISK ETTER LOSSING

*91. Fisk bør ikke stilles ut eller bli liggende lenger på markeder eller i auksjonshaller enn det som er nødvendig i forbindelse med kvalitetskontroll og salg.*

Auksjonssystemet ved salg av fisk gir en del økonomiske fordeler, men hvor auksjonen krever at ikke nedkjølt fisk blir lagt utover, er praksisen teknologisk uønsket. Fisken bør alltid blandes med passende kvanta is. På steder hvor det kun finner sted én auksjon om dagen kan salget bli forsinket av flere grunner og derved økes risikoen for kvalitetsforringelse. Denne uønskede situasjon kan unngås i de fiskerier hvor det avholdes flere auksjoner om dagen over de forskjellige fangster.

På visse steder blir fisken solgt ved prøver. Ved denne metode unngås at fangsten blir fremlagt på markedet uten is, idet fisken kan forbli om bord inntil det foreligger transportmulighet for forsendelse direkte til tilvirker eller kjøpmann. Hvor store mengder fisk blir innveiet i margedsbeholdere er det vanskelig å sikre tilstrekkelig ising. Også her har fisk iset i kasser på sjøen, og losset og distribuert i kassene en klar fordel.

*92. Ved fylling av markedsbeholdere bør det strøs godt med finknust is mellom fisken.*

Topp- og bunnis bør nyttes — og for småfisk blandes isen også mellom fisken. Bunnis vil bremse ledning av varme fra markedsgulvet og toppis hindrer uttørring og kjøler og beskytter fisken. Selv hvor skikkelig ising ikke lar seg gjennomføre er et lag med finknust toppis bedre enn ingen is i det hele tatt.

*93. Fisk utbudt for salg på markedet bør være gradert og sortert slik at all fisk i en kasse er av samme art, størrelse og kvalitet.*

Omhu med gradering, veing og sortering sikrer at all fisk i en kasse er enhetlig med hensyn til art, størrelse og kvalitet. Dette vil resultere i at bruk av kvalitetsfisk får preferanse og kan hjelpe til å beholde kundens tillit.

*94. Det må forhindres at det på markedet blir tråkket eller sparket i fisken eller gått over kassene.*

Fisk som utsettes for hardhendt og skjodesløs behandling eller forurensning vil kvalitetsforringes ved fysiske skader eller hurtigere bedervelse.

*95. Inspeksjonsprosedyrer bør ikke medføre at salg av fangsten blir forsinket.*

Inspeksjon bør utføres hurtig og i overensstemmelse med god teknologisk standard. Den bør ikke medføre ytterligere ledd i håndteringskjeden som vil resultere i temperaturstigning i fisken.

*96. Kassene bør ikke tømmes ut over markeds-  
gulvet for å bli undersøkt.*

Dette medfører risiko for forurensning fra urene overflater. Hvis fisken er skikkelig gradert og sortert, kan kontrollen begrenses til en av fiskene på toppen av kassen eller partiet.

*97. Fisk bør fjernes fra markedet umiddelbart etter at den er solgt.*

Distributører og tilvirkere bør innrette seg på å fjerne fisken sin umiddelbart etter salget og hvor nødvendig bør fisken påises snarest. Noen observasjoner har vist at selv i temperert klima kan temperaturen i fisk som har ligget ubeskyttet på markeds-  
gulv eller lignende steder uten is stige så høyt som til 16° C på toppen av kassene. Som forklart tidligere vil fisken tape seg meget hurtig ved disse temperaturer.

*98. Fisken bør hele tiden holdes nedkjølt og bør befordres hurtig gjennom foredlingskjeden.*

Distributører og tilvirkere bør være klar over at den fisken de mottar vanligvis er minst en, og ofte flere dager gammel. Den bør derfor håndteres som en lett bederelig vare og hvis den ikke kan behandles øyeblikkelig bør den pakkes i is i rene beholdere. Hvor mulig bør disse beholderne lagres på kjølerom med is.

I noen tilfelle kan lagring i kjølt sjøvann eller kjølt lake være tilfredsstillende forutsatt at fisken

ikke nedkjøles til kaldere enn  $\div 1^{\circ}$  C. Fisk bør ikke lagres på denne måten lenger enn en dags tid.

99. *En del rund fisk er det nødvendig å sløye ved ankomst til foredlingsanlegget. Denne operasjon bør utføres effektivt og med omhu.*

Enten der brukes mekanisk eller manuell metode må sløyingen være fullstendig for å fjerne alle kilder til bedervelse.

100. *Før pakking bør all fisk vaskes grundig i kaldt drikkevann. Fisken bør ikke utsettes for varme-påvirkning fra vannet i lengre perioder. Etter at fisken er vasket bør den få renne skikkelig av seg.*

Vasking vil fjerne alle spor av sleipe, blod og tarmrester som kan infisere fiskekjøttet. Bli fisken liggende i vaskevannet i lengre tid vil dette kunne påskynde kvalitetsforringelsen på grunn av temperaturstigning. Hvis fisken ikke får renne av seg, men pakkes mens den er meget våt, vil det finne sted en for sterk ismelting i kassen.

101. *Tilstrekkelige kvanta finknust is bør nyttes til pakking av fisk for transport. Isen bør strøs godt mellom fisken og bør også omgi den i tilstrekkelige mengder til at den ikke kommer i berøring med kassens overflater under transporten.*

Den ismengde som medgår til pakking vil avhenge av den aktuelle transportlengde og omgivelsestemperatur. Der bør alltid være mer enn nok is til å vare hele transporten. En antydning minimumsmengde er én del is til tre deler fisk. Hvis isen er blandet godt mellom og rundt fisken, vil kvalitetsforringelsen på grunn av temperaturstigning bli redusert til et minimum.

102. *Transporten til de forskjellige avsetningssteder bør foregå iset i kasser i isolerte vogner. Kassene bør stues tett sammen slik at der blir minst mulig overflate for varmeabsorpsjon. Et lag med is over og under kassestabelen for økt kjøling er en ytterligere fordel. Hvis mulig bør transportmidelets lasterom (container) forhåndskjøles før innlasting tar til.*

Varme vil strømme fra områder med høyere temperatur til områder med lavere temperatur og vil således trenge inn i fiskekassene gjennom overflater som er utsatt for påvirkning fra varmere omgivelser. Det følger av dette at den hastighet hvormed varmen strømmer inn i et parti med stablede kasser, kan

reduseres ved å gjøre den totale utsatte kasseoverflate så liten som mulig. Dette kan gjøres ved at kassene stables kompakt og ved å plassere et lag med finknust is rundt stabelen hvor det er mulig.

Isolasjon vil selvfølgelig redusere den varmemengde som lekker inn i kjøretøyets lastecontainer, særlig i varmt, solrikt vær. Dette vil igjen redusere tendens til for sterk ismelting. I varme himmelstrøk kan den is som fisken er pakket med i store containere hurtig bli oppbrukt hvis selve containerne ikke først blir nedkjølt. Vanskeligheten her er at den tiden som medgår til å laste kjøretøyet ofte opphever virkningen av enhver nedkjøling på forhånd.

Mange steder hvor containertransport ikke kan skaffes, og hvor det gjelder korte strekninger, blir det nyttig å åpne kjøretøyer. Fiskekasser som blir stablet på disse bør være omgitt av is og dekket med seilduk eller presenning.

103. *Hvor fisk transporteres i kjøretøyer med mekanisk kjølte containere, bør kaldluften sirkuleres fullstendig rundt lasten. For at noe smeltevann hele tiden skal kjøle fisken, og for å unngå at de ytterste lag med fisk blir frostkjent (skank) bør temperaturen holdes like over isens smeltepunkt.*

Koldluftens primære funksjon er å absorbere varme som trenger inn gjennom veggene i containeren (lasterommet). Hvis luftens frie passasje hindres av kasser, er der en risiko for at deler av lasten kan bli varm. Da temperaturer like over smeltepunktet er temmelig lett å kontrollere automatisk, bør der ikke bli noen skader ved at fisken delvis fryser. Det må huskes på at kjølevogner ikke er beregnet til å nedkjøle lasten. Deres formål er å holde lasten i kjølig tilstand etter at den er blitt nedkjølt med is.

#### BEHANDLING AV FILET OG LIGNENDE PRODUKTER

104. *Fisk som ikke kan foredles umiddelbart etter ankomst til fabrikken, bør ises godt i rene beholdere og lagres på spesielt utpekte områder innen anlegget hvor den vil være beskyttet mot varme og værslaget og hvor den ikke vil bli forurenset av støv, insekter eller skadedyr. Hvor mulig bør iset fisk lagres i kjølerom med en temperatur like over isens smeltepunkt,  $0^{\circ}$  C.*

For å produsere god kvalitetsfilet eller lignende produkter, må fiskens kvalitet bevares ved å beskytte den mot varme, forurensning fra andre kilder og fysisk skade.

Det må igjen understrekes at plassering av kvanta

med fisk på kjølerom ikke fjerner behovet for tilstrekkelig ising. Kjølerom er konstruert for å opprettholde en kjølig temperatur og å hindre at allerede kald fisk blir oppvarmet. Kjølemaskineriet som nyttes til driften av kjølerom er ikke tilstrekkelig til å senke temperaturen til et større fiskeparti på kort tid. Den første nedkjølingen må gjøres ved tilførsel av is.

*105. All fisk bør sorteres omhyggelig før den fileteres eller foredles på lignende måte. Enhver skadet, forurenset eller for øvrig uakseptabel fisk bør frasorteres.*

Som det allerede er slått fast, er fileten og lignende produkters holdbarhet og kvalitet for en stor del avhengig av kvaliteten på den fisk som de produseres av.

Fisk som er skadet vil gi dårlig, uakseptabel fileten og hvis den er forurenset på en eller annen måte kan denne forurensning spre seg til arbeidsflater eller annen fileten.

*106. All fisk bør vaskes grundig før den plasseres på fileterings- og skjærebord. Noen arter, hvor rist-skraping er nødvendig, bør vaskes etter denne operasjon.*

Bedervelses-bakterier kommer hovedsakelig fra overflaten på den fisk som er under tilvirkning. Erfaring har vist at så meget som 98 % av alle overflatebakterier kan fjernes ved skikkelig vasking.

Fjerning av skjell (rist) fra visse sorter er noen ganger nødvendig særlig hvis de skal markedsføres som fileten med skinn. Fisk bør vaskes godt etter rist-skraping da løse skjell som kleber til overflaten ellers kan gi et mindre tiltalende utseende.

*107. Etter skjæring, bør fileten og lignende produkter plasseres direkte på rene transportbånd eller i rene beholdere. Opphopning av større mengder i en beholder bør unngås.*

Hvor det er mulig under tilvirkning, bør fileten med skinn føres enkeltvis på transportbåndet slik at berøring mellom skinn og annen fileten mest mulig kan unngås og derved redusere risikoen for forurensning som kan medføre bedervelse.

*108. For å bevare kvalitet og holdbarhet til fileten og skiver, bør disse produkter holdes så kjølig som mulig gjennom hele tilvirkningsprosessen. Alt arbeid bør utføres med omhu og så hurtig som mulig for at der ikke skal oppstå unødvendige forsinkelser i tiden mellom skjæring av fisken og til fileten og lignende produkter igjen er i kjølt tilstand.*

Det er ikke til å unngå at temperaturen i fileten og lignende produkter stiger i tiden mellom sløyet fisk blir tatt ut av kjølt lagring til sluttproduktene igjen kan plasseres i kjølt tilstand. Filettemperaturer på 10° C eller høyere er ikke uvanlig selv i tempererte himmelstrøk. Selv om koldt drikkevann, brukt til vask og dyppeoppløsninger, hjelper til å holde temperaturen i fileten og skiver nede, kan selv disse lette varme-påvirkninger reduseres ved hurtig og effektiv arbeidsgang.

*109. Fileten og lignende produkter bør kjøles skikkelig før de pakkes for skipning.*

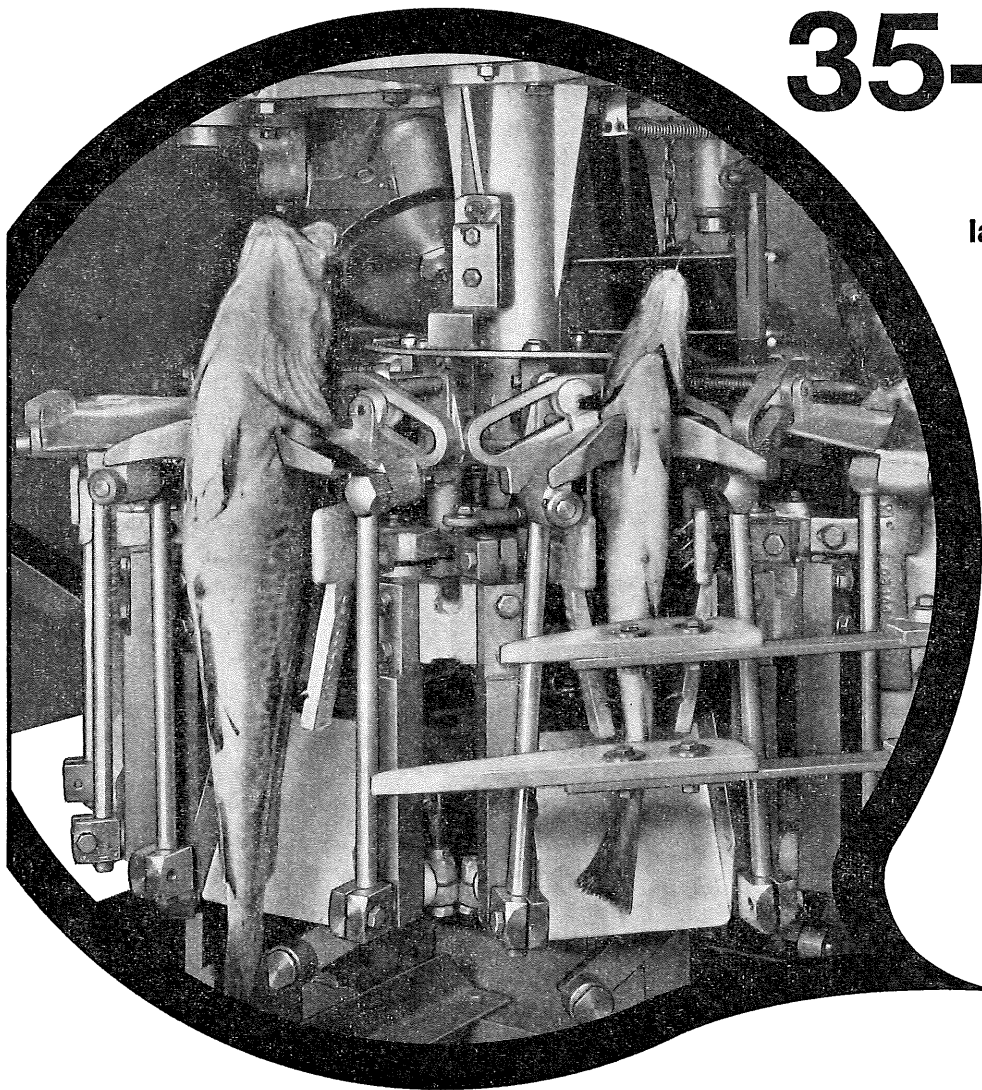
Hvis der skulle bli en eller annen forsinkelse i pakkingen, vil prekjøling av produktet bevare isen i kassen. Individuelle eller tynne lag med fileten kjøles hurtigere enn bulkpartier. I noen tilfelle kan fileten og lignende produkter nedkjøles ved en kort neddykking i en blanding av vann og is. Det fortelles også om tilfredsstillende kjøling ved en kortvarig påvirkning av en temperatur på omkring  $\pm 5^{\circ}$  C. I dette tilfelle må imidlertid utvises stor forsiktighet for å unngå skader på grunn av partiell frysing av varen.

*110. Fileten og lignende produkter som ikke er blitt nedkjølt før pakking bør pakkes slik at ingen del av noen fileten er mere enn 4 cm fra is eller annet egnet kjølemiddel.*

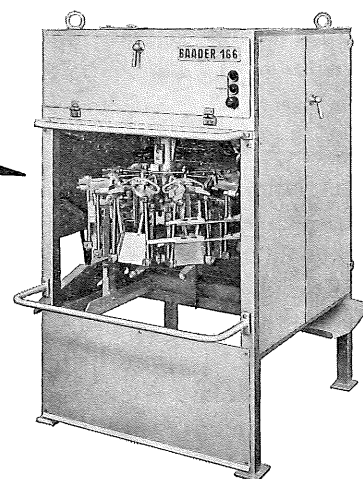
Fiskekjøtt er en dårlig varmeleder, og filetenes avkjølingshastighet avtar betraktelig hvis tykkelsen i det lag som den pakkes i blir øket. Det er kjent at kjernen i et 7,5 cm tykt filetlag, opprinnelig på 4,4° C, med is på topp og i bunn, vil nedkjøles til 1,7° C i løpet av 1½ time. Under lignende betingelser går det 8 timer før et 15 cm tykt lag når samme kjernetemperatur.

*forts. n. nr.*

# 35-70cm



lang torsk, sei og hyse kan sløydes uten omstilling på denne nye maskin. Kverken gjennomskjæres så innvollene løsner. Buken åpnes med et glatt snitt og innvollene tas ut. Om ønskelig kan hodekutter innbygges.



## BAADER

# 166

Denne nye sløyemaskin har en kapasitet på 25, 35 eller 40 fisk/min. Fisk av forskjellig størrelse holdes alltid i riktig stilling for knivene slik at maskinen arbeider nøyaktig også ombord. Maksimal arbeidsytelse på minimal plass (1,2 x 1,2 m).

**BAADER BYGGER MASKINER**

**FOR MORGENDAGEN**

Agent: **BRAMASKIN A/S**, Storgt. 12, Oslo 1.

Tlf.: 33 18 66 Telex: 16 032

F 7112 N

## BAADER

**NORDISCHER MASCHINENBAU RUD. BAADER**

D-2400 Lübeck · Postfach 1102 · Telex 2 6 839 · Tel. 5 30 21







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 19 x 1	Tørrfisk torsk 19 x 2	Tørrfisk sei 19 x 3	Tørrfisk ellers 19 x 4	Klippfisk torsk 19 x 5	Klippfisk lange 19 x 6	Klippfisk 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	Veterinærtran 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	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. 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	84
27 Kristiansand	—	—	—	44	44	31	—	—	—	14	—	—	—	7	175	—	—	—	—
31 Egersund	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	54	—	—	—	—
33 Stavanger	—	7	—	1	7	—	—	—	—	1	—	—	—	8	108	—	—	—	—
35 Kopervik	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
36 Haugesund	—	110	4	108	222	70	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	—
38 Bergen	—	285	—	89	375	37	727	20	144	23	39	—	32	37	42	—	10	171	1 008
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40 Ålesund	23	—	—	9	32	—	9	97	7	5 602	1 414	4 388	172	—	55	—	4	240	940
41 Molde	—	29	—	2	31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
42 Kristiansund	—	—	—	—	—	—	89	90	57	1 978	339	960	—	—	7	—	—	—	—
43 Trondheim	—	—	—	348	348	—	199	21	194	—	—	—	—	—	76	—	—	—	296
51 Bodø	—	—	—	27	27	—	98	—	—	296	—	—	—	—	6	—	—	—	—
53 Svolve	—	—	—	—	—	—	523	—	5	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—
55 Tromsø	—	—	—	17	17	—	58	12	10	89	25	—	—	—	314	—	—	—	—
56 Hammerfest	—	—	—	13	13	—	153	3	8	—	—	—	—	—	18	—	—	—	—
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
61 Måløy	—	—	—	—	—	—	—	—	—	344	73	248	—	—	—	—	—	—	—
64 Andre	—	16	—	104	120	1	39	1	13	23	—	—	—	2	96	1	—	—	—
I alt	23	448	4	762	1 237	139	1 895	244	439	8 369	1 890	5 595	205	55	974	1	20	426	2 381
I uken	—	6	—	9	16	—	52	6	24	122	6	196	5	—	90	—	—	7	295

TOLLSTEDER	Industri-tran, bl. og avf. tran, olje 2105	Tran i alt 21	Sild- og fiske-olje 22 x 1	Hermetisk brisling 2301	Hermetisk småsild 2302	Kippers 2304	Annen sild hermetikk 2305	Melke 2306	Middags-hermetikk Inkl. herm. rogn 2307	Annen fiske-hermetikk 2308	Fiske-hermetikk i alt 23	Andre fiske-produkter 24 x 1	Spesil-be-handlet sild 25 x 1	Sukker-saltet og annen salt rogn 25 x 2	Skaldyr-hermetikk 25 x 3	Silde- og fiskemel 25 x 4	Tang- og taremel 25 x 7	Rogn utjenlig til menneske-føde 25 x 8	Rå selkinn 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. 0302.700 110-191 199	Stat. nr. 1605. 2301. 400	Stat. nr. 1405. 004	Stat. nr. 0515. 005	Stat. nr. 4301. 601-609	
06 Oslo	646	750	—	—	15	—	16	—	28	6	66	25	—	7	5	34	—	—	3
27 Kristiansand	—	—	—	—	—	—	—	—	11	38	49	—	33	—	—	16	—	—	—
31 Egersund	—	—	4 309	—	—	—	—	—	—	—	—	—	61	—	2 622	—	—	—	—
33 Stavanger	—	—	—	915	3 192	247	49	—	79	185	4 667	2	14	1	17	—	42	—	—
35 Kopervik	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	2 428	20	—	—	—
36 Haugesund	615	615	17 633	—	12	—	—	—	—	—	12	21	230	—	5 963	—	—	—	—
38 Bergen	1 390	2 579	6 549	266	1 201	241	1	22	21	—	1 753	2	468	161	27	7 171	—	24	31
39 Florø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4 386	—	—	—	—
40 Ålesund	488	1 673	—	10	48	—	—	38	164	1	260	101	20	66	12 278	—	—	—	13
41 Molde	—	—	—	—	—	—	8	—	—	—	8	—	5	—	5 286	—	—	—	—
42 Kristiansund	970	1 266	—	10	147	6	—	6	—	—	168	83	—	5	9 842	855	—	—	—
43 Trondheim	—	—	—	75	23	2	1	2	56	3	161	1 862	66	—	1 156	55	—	—	—
51 Bodø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	5 736	—	—	—	—
53 Svolve	—	—	—	—	—	—	—	—	21	—	21	—	—	126	6 336	125	—	—	—
55 Tromsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19	61	9 147	—	—	—	—
56 Hammerfest	—	—	817	—	—	—	—	—	18	15	33	2 048	20	—	11 146	—	11	—	4
57 Vadsø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8 158	—	—	—	—
58 Vardø	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2 324	—	—	—	—
61 Måløy	20	71	—	9	19	—	—	8	56	—	91	—	—	—	4 645	—	—	—	—
64 Andre	234	234	350	1	16	—	39	—	223	25	303	2	34	4	7 705	100	—	—	—
I alt	4 362	7 188	29 670	1 286	4 672	496	114	76	677	274	7 593	4 147	973	426	94 106 379	1 197	35	50	
I uken	180	482	570	63	445	27	9	—	22	21	586	272	69	17	11 450	43	11	6	

