



FISKERIDIREKTORATET

Strandgaten 229, Postboks 185, 5002 BERGEN
Tlf.: 55 23 80 00 - Telefax: 55 23 80 90 - Telex 42 151

MELDING FRA FISKERIDIREKTØREN
J-160-94
(J-98-94 UTGÅR)

Saksnr.	3974/93	Dok.nr.	
	4631/94		4
Arkiv	610.0		

Arkiv

Bergen, 25.11.1994
SÅJ/BJ

FORSKRIFT OM OMREGNINGSFAKTORER FRA PRODUKTVEKT TIL RUND VEKT.

Fiskeridepartementet har den 7. november 1994 i medhold av §§ 4, 5 og 9 i lov av 3. juni 1983 nr. 40 om saltvannsfiske m.v. og § 4 i lov av 17. desember 1976 nr. 91 om Norges økonomiske sone, jfr. § 13 i forskrift om utlendingers fiske og fngst i Norges økonomiske sone, fastsatt ved kgl.res. 13. mai 1977 og §§ 3 og 4 i forskrift om fiskevernsonen ved Svalbard, fastsatt ved kgl.res. 3. juni 1977 og forskrift om regulering av fiske i Svalbards territorialfarvann og indre farvann §§ 1 og 3 gitt ved kgl.res. 28. april 1978 bestemt:

§ 1. Virkeområde.

Denne forskrift gjelder for norske fartøy. For utenlandske fartøy gjelder forskriften når de fisker i Norges økonomiske sone, fiskerisonen ved Jan Mayen og i fiskevernsonen rundt Svalbard og Svalbards territorialfarvann og indre farvann.

§ 2. Omregningsfaktorer.

Fartøy som nevnt i § 1 skal angi fangster i rund vekt. Ved beregning av kvantum rund vekt ved kvoteavregning og kontroll, skal det benyttes omregningsfaktorer i samsvar med vedlegg (jfr. vedlegg datert 1. januar 1994 versjon 2, del 2).

§ 3. Delegasjon.

Fiskeridirektøren kan endre de fastsatte omregningsfaktorer.

§ 4. Straff.

Forsettlig eller uaktsom overtredelse av denne forskrift straffes i henhold til § 53 i lov av 3. juni 1983 om saltvannsfiske m.v. og § 8 i lov av 17. desember 1976 om Norges økonomiske sone og § 4 i lov av 17. juli 1925 nr. 11 om Svalbard.



FISKERIDIREKTORATET

Strandgaten 229, Postboks 185, 5002 BERGEN
Tlf.: 55 23 80 00 - Telefax: 55 23 80 90 - Telex 42 151

§ 5. Iverksettelse.

Denne forskrift trer i kraft straks.

.....

**OMREGNINGSFAKTORER
FRA LEVERT PRODUKTVEKT TIL RUNDVEKT**

For fiske i det Nordøstlige og Nordvestlige
Atlanterhav

Gjeldende fra 1/1 - 1994

VERSJON 2 1994

FORORD

I dette heftet gjengis gjeldende omregningsfaktorer fra levert produktvekt av fisk til rundvekt (levende vekt) og bygger på dokumentasjonen av omregningsprogrammet i Fiskeridirektoratets sluttseddelsystem. Fiskeridirektøren er ansvarlig for måling og fastsetting av omregningsfaktorer for fisk. Faktorene gjelder for fisk som er bearbeidet ombord på fiskefartøyer og fisk som er sjøltilvirket før levering til kjøper. Faktorene dekker ikke kjøpernes videreforedling av fisk. De fastsatte faktorene er basert på gjentatte målinger av fisk før og etter bearbeiding. Utbytte kan variere over sesong, fangstfelt og fiskens kondisjon. Faktorene uttrykker derfor gjennomsnittlig utbytte som skal fange opp disse variasjonene. Arbeidet med etablering av omregningsfaktorer drives av en arbeidsgruppe i Fiskeridirektoratet og nye måleprøver foretas med jevne mellomrom.

Bergen 8. august 1994

**FISKERIØKONOMISK AVDELING
FISKERIDIREKTORATET**

**FISKERIDIREKTORATETS OVERSIKT OVER OMREGNINGSFAKTORER FRA LEVERT
PRODUKTVEKT TIL RUNDVEKT**

INNHold :

DEL 1

BESKRIVELSE AV SYSTEMET FOR OMREGNING AV LEVERT KVANTUM	SIDE 4
FILET	4
DEFINISJON AV TRE FILETTYPER FOR TORSK OG HYSE	5
KONSERVERINGSMÅTE	6
SALTFISK	6
HENGT FISK	6
KLIPPFISK	6
VINKELKUTT/JAPANKUTT	7

DEL 2

LISTE OVER OMREGNINGSFAKTORER	
OMREGNINGSFAKTORER FRA PRODUKTVEKT TIL RUNDVEKT	8
OMREGNINGSFAKTORER FRA HEKTOLITER TIL KILO	11
SKALLDYR/BLØTDYR	11
SPELALPRODUKT	12

DEL 1

BESKRIVELSE AV SYSTEMET FOR OMBREGNING AV LEVERT KVANTUM

Fiskeridirektoratets statistikker baserer seg på fangstopplysninger slik de fremkommer på sluttseddelen. På seddelen står det opplysninger om kvantum levert, fordelt på fiskesorter for hver levering. Det gis også opplysninger om hvilken tilstand fisken har ved levering, dvs. i hvilken grad fisken er bearbeidet ombord. Siden all fiskeristatistikk opererer med rundvekt som felles vektenhet, må alle produkttilstander regnes om fra produktvekt til rundvekt med de til enhver tid gjeldende omregningsfaktorer. Rundvekt er definert som den vekt fisken har når den tas opp av havet. Fiskeridirektoratet har ennå ikke etablert omregningsfaktorer for alle leveringstilstander for alle fiskesorter.

Faktorene i dette heftet gjelder kun for fisk som er tilberedt ombord på fiskefartøyer før levering til kjøper. De etablerte faktorene er basert på gjentatte målinger av fisken før og etter bearbeiding og er et gjennomsnitt av måleresultatene. Faktorene er under løpende vurdering.

For noen av fiskesortene omsettes også biproduktet (f.eks lever og rogn) i tillegg til hovedproduktet (f.eks sløyd og hodekappet fisk). I slike tilfeller tar omregningsfaktoren hensyn til biproduktvekten ved omregning fra hovedprodukt til rundvekt, og vekten av biproduktet undertrykkes for å unngå dobbelttelling.

I de tilfeller der bare deler av fisken omsettes, er det den delen av fisken som omsettes som er grunnlaget for omregning, og faktoren må da ta hensyn til alle deler av fisken, også de som ikke omsettes. Slike produkt kalles spesialprodukt. F.eks rognkjeksrogn, skatevinger.

Rund fisk får omregningsfaktor på 1,00, og fiskesorter som ikke leveres med produkttilstand sløyd med hode eller sløyd uten hode får også en omregningsfaktor på 1,00.

I listen bak er det den reelle omregningsfaktoren direkte fra landet vekt til rundvekt som er oppgitt for hver leveringstilstand.

For noen arter er det ikke foretatt spesifikke målinger for fastsetting av faktorer. Disse har fått samme omregningsfaktorer som andre arter i samme biologiske gruppe.

FILET

Med filet menes kjøttssidene skåret fra fisken ved snitt parallelt med ryggbenet. Hvor mye som er skåret vekk kan variere. Det er etablert tre filettyper for torsk og hyse, og to filettyper for sei. Hver filettipe har egen omregningsfaktor. Nedenfor gis en definisjon av de ulike filettypene. For alle andre fiskesorter er det kun fastsatt en omregningsfaktor for filet. Dette er skinn- og benfri filet. Dersom det finnes andre filettyper for andre fiskesorter enn torsk, hyse og sei må faktoren for filet uten skinn og ben brukes inntil nye omregningsfaktorer er fastsatt. I listen over omregningsfaktorer i del 2, er alle filettypene oppført, men omregningsfaktoren er lik for de tre filettypene.

For produktet "mixed-blokk" som består av filet og farse skal den høyeste filetfaktoren (filet uten skinn og ben), benyttes ved omregning til rundvekt.

DEFINISJON AV TRE FILETTYPER FOR TORSK OG HYSE

1) FILET MED SKINN OG BEN

Fremgangsmåte ved måleprøver ved fastsetting av omregningsfaktor for ovennevnte produkt:

Et antall fisk, vanligvis 10 eller 20, blir valgt ut.

- Fisken blir lengdemålt rund
- Fisken veies rund
- Fisken sløyes og hodekappes bak ørebenet og veies
- Hodet veies
- Fisken, sløyd og hodekappet bak ørebenet, veies
- Fisken, sløyd og hodekappet, blir filetert og veies
- Vekten av filetvekt sammenlignes med rundvekt for fisken for å finne utbytte ved filetproduksjon.
- Vekten av filetsidene, med skinn og med tykkfiskben, multiplisert med en omregningsfaktor (utbytte av filet i forhold til rundvekt), gir rundvekt.

2) FILET UTEN SKINN MED BEN

Som for 1) deretter:

- Filetsidene skinnes maskinelt
- Vekten av filetsidene, uten skinn, men med tykkfiskben, multiplisert med en omregningsfaktor gir rund vekt.

3) FILET UTEN SKINN OG BEN

Som for 2) deretter:

- Tykkfiskbenet manuelt fjernet
- Eventuelle urenheter fjernes, trimmes for å få en renskåret filet
- Vekten av filetsidene, uten skinn og uten tykkfiskben og uten eventuelle avskjær for å fremstille en renskåret filet, multiplisert med en omregningsfaktor gir rund vekt.

KONSERVERINGSMÅTE

Konserveringsmåten er også av betydning for omregning til rundvekt. Dette kan illustreres med følgende eksempler:

SALTFISK

Fisk som skal saltet flekkes ved at ca 2/3 av virvelsøylen fjernes. --
Rundvekten for saltfisk er beregnet ved at en først multipliserer saltfiskvekten med faktoren for sløyd og hodekappet vekt og deretter med den fastsatte faktoren på 1,70 som gjelder for alle fiskesorter unntatt sild. Faktoren 1,70 gjelder for saltmoden fisk.

Eks. Salt torsk : $1,50 * 1,70 = 2,55$

For saltet sild med leveringstilstand sløyd hodekappet er faktoren 1,40 direkte til rundvekt.

For ganet salt sild er faktoren 1,20 direkte til rundvekt.

For saltet torsk som er tatt ved Vest-Grønland/NAFO, brukes faktoren 1,79 til sløyd hodekappet vekt.

Eks. $1,50 * 1,79 = 2,69$

Vest-Grønland/NAFO er definert som fangstområdene 64-69 og 75-95 etter norsk statistisk områdeinndeling for det Nordvestlige Atlanterhav.

HENGT FISK

Vekten av hengt fisk multipliseres først med faktoren for sløyd hodekappet vekt og deretter med disse faktorene:

Brosme	4,17
Skrei	4,65
Torsk	4,35
Hyse	4,35
Sei	4,35
Andre	4,00

Eks. Hengt skrei $1,50 * 4,65 = 6,97$

KLIPPFISK

Tørket saltfisk.

Vekten av klippfisk multipliseres først med faktoren for sløyd og hodekappet fisk deretter med 2,43.

Torsk som er tatt ved Vest-Grønland/NAFO skal ha faktoren 2,56 til sløyd, hodekappet vekt.

Vest-Grønland/NAFO er definert som fangstområdene 64-69 og 75-95 etter norsk statistisk områdeinndeling for det Nordvestlige Atlanterhav.

VINKELKUTT/JAPANKUTT

Fisken er kuttet fra nakken til gattåpningen (uer og blåkveite)



Figur 1: Vinkelkutt (japankutt) uer

DEL 2 LISTE OVER OMREGNINGSFAKTORER

VEDLEGG TIL FORSKRIFT OM OMREGNINGSFAKTORER FRA PRODUKTVEKT TIL RUNDVEKT DATERT 1.1.94

NS9400 KODE	FISKESORT	Sløyd med hode	Sløyd uten hode	Sløyd uten hode & ørebein	Vinkelkutt Japankutt	Filet med skinn med bein	Filet uten skinn med bein	Filet uten skinn uten bein	Saltfisk	Saltfilet	Hengt fisk	Klipp- fisk
0211	HÅBRANN	1,10	1,30									
0212	BRUGDE	1,00	1,00									
0213	MAKRELLHAI	1,15	1,30									
0411	HÅKJERRING	1,15	1,30									
0412	PIGGHÅ	1,10	1,30									
0499	BRUNHAI	1,15	1,30									
0499	ANNEN HAI	1,15	1,30									
0599	SKATE/ROKKE	1,15	1,50									
0611	SILD	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00	1,40			
0615	BRISLING	1,00	1,00									
0699	DIV.SILDEFISK	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00				
0741	STRØM/VASSILD	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00				
0751	LODDE	1,00	1,00									
0799	DIV.LAKSEFISK	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80				
0811	ÅL	1,10	1,10									
0821	HAVÅL	1,10	1,10									
0899	USPESIFISERT ÅL	1,10	1,10									
0911	HORNGJEL	1,00	1,00									
0921	MAKRELLGJEDDE	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00				

NS9400 KODE	FISKESORT	Sløyd med hode	Sløyd uten hode	Sløyd uten hode & ørebein	Vinkelkutt Japankutt	Filet med skinn med bein	Filet uten skinn med bein	Filet uten skinn uten bein	Saltfisk 1)	Saltfilet	Hengt fisk	Klipp- fisk
1011	MORA	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80				
1021	BROSME	1,20	1,40			2,55	2,55	2,55	2,38	2,55	5,84	3,40
1022	TORSK	1,18	1,50	1,80		2,60	2,90	3,25	2,55	3,50	6,53	3,65
1022	SKREI	1,18	1,50	1,80					2,55		6,98	3,65
1023	LANGE	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80	2,38	2,80	5,60	3,40
1024	BLÅLANGE	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80	2,38	2,80	5,60	3,40
1025	SKJELLBROSME	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80				
1027	HYSE	1,14	1,40	1,65		2,65	2,95	3,15	2,38	3,50	6,09	3,40
1032	SEI	1,20	1,35			2,19	2,46	2,46	2,30	2,46	5,87	3,28
1034	LYR	1,15	1,30			2,60	2,60	2,60	2,21	2,60	5,20	3,16
1035	POLARTORSK	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80	2,38			
1036	ØYEPÅL	1,00	1,00									
1038	KOLMULE	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00				
1039	HVITTING	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80	2,38			
1051	LYSING	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80	2,38	2,80	5,60	3,40
1061	ISGALT	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80				
1062	SKOLEST	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80				
1099	DIV.TORSKEFISK	1,20	1,40			2,80	2,80	2,80	2,38			
1321	ORANGE ROUGHY	1,20	1,65			4,77	4,77	4,77	2,80			
1611	(hestmakrell)											
1611	TAGGMAKRELL	1,10	1,55									
1711	STEINBIT/GRÅSTEINBIT	1,10	1,65			4,08	4,08	4,08	2,80			
1712	FLEKKSTEINBIT	1,10	1,65			4,08	4,08	4,08	2,80			
1811	TOBIS	1,00	1,00									
2013	MAKRELL	1,15	1,30			2,60	2,60	2,60				
2013	PIR	1,15	1,30			2,60	2,60	2,60				
2015	ANNEN MAKRELL	1,15	1,30			2,60	2,60	2,60				
2019	MAKRELLSTØRJE	1,00	1,28			2,56	2,56	2,56				
2051	SVERDFISK	1,15	1,30			2,60	2,60	2,60				
2099	ANNEN TUNAFISK	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00				
2202	UER/VANLIG	1,20	1,65		1,65 2)	4,77	4,77	4,77	2,80			
2203	SNABELUER	1,20	1,65		1,65 2)	4,77	4,77	4,77	2,80			
2221	ROGNKJEKS	1,00	1,00									

1) Gjelder saltmoden fisk

2) Det er ennå ikke etablert egen omregningsfaktor for japankuttet uer. I statistikkammenheng brukes faktoren for sløyd og hodekappet vekt på japankuttet uer.

NS9400 KODE	FISKESORT	Sløyd med hode	Sløyd uten hode	Sløyd uten hode & ørebein	Vinkelkutt Japankutt	Filet med skinn med bein	Filet uten skinn med bein	Filet uten skinn uten bein	Saltfisk 1)	Saltfilet	Hengt fisk	Klipp- fisk
2311	KVEITE	1,10	1,35			2,70	2,70	2,70				
2312	RØDSPETTE	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2313	BLÅKVEITE	1,10	1,20		1,43	1,97	1,97	1,97				
2314	SMØRFLYNDRE	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2315	GAPEFLYNDRE	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2318	LOMRE	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2329	ANNEN FLYNDRE	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2341	TUNGE	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2352	SLETTVAR	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2354	PIGGVAR	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2399	ANNEN FLATFISK	1,10	1,20			2,40	2,40	2,40				
2411	BREIFLABB	1,20	2,80			5,60	5,60	5,60				
2919	ANNEN FISK	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00				
2999	USPESIFISERT FISK	1,00	1,00			2,00	2,00	2,00				

FRA HEKTOLITER TIL KILO

FISKESORT	HL TIL KG	SKJEPPER TIL KG
LODDE	97.00	
STRØM/VASSILD	100.00	
POLARTORSK	97.00	
ØYEPÅL	100.00	
KOLMULE	92.00	
SKOLEST	100.00	
TOBIS	100.00	
TAGGMAKRELL (hestmakrell)	90.00	
SILD	93.00	17.00
BRISLING	95.00	
MAKRELL	90.00	
PIR	90.00	16.00
ANNEN MAKRELL	90.00	
ANNEN FISK	100.00	
USPESIFISERT FISK	100.00	

SKALLDYR/BLØTDYR

Det er ingen omregningsfaktorer for skalldyr unntatt

KRABBE pr STK 0,5

For skjell har vi kun omregningsfaktor for innmat til o-skjell og haneskjell

For hele skjell alle arter 1,00

O-SKJELL innmat 10,00

HANESKJELL innmat 10,00

AKKAR sløyd med hode 1,33

AKKAR sløyd ut (belling) 2,00

SPESIALPRODUKT

Hovedregelen er at dersom det omsettes flere deler av fisken skilles det mellom hovedprodukt og biprodukt. I slike tilfeller er det bare hovedproduktet som regnes om til rundvekt. Den faktoren som da benyttes tar også hensyn til vekten av biproduktet.

I noen tilfeller omsettes kun de deler av fisken som vanligvis får betegnelsen biprodukt. Biproduktet går da over fra å være biprodukt til å bli hovedprodukt. Slike produkt kaller vi spesialprodukt. Omregningsfaktoren til slike produkt regner da om direkte fra vekten på spesialproduktet til rundvekt.

PRØDUKT	FAKTOR
---------	--------

HÅKJERRINGLEVER 10,80

BRUGDELEVER 10,00

ROGNKJEKSROGN 6,70

SKATEVINGER 2,50

SKINNA PIGGHÅ 3,33

SJØLPRODUSERT LODDE-ROGN 7,58

Gjelder kun ved omregning av lodderogn til hel lodde. Vekten av tilhørende kapp og faks blir undertrykket for å unngå dobbelttelling.

SJØLPRODUSERT HUNLOD (konsum) 2,00

KVITLAKS/VASSILD FARSE 3,33

KOLMULEFARSE 2,86

FLÅDD FISK 3,33

SURIMI 2,86

ANNET

1 KG TRAN 2 KG LEVER

1 HL LEVER 95 KG

1 HL ROGN 100 KG