

Til fiskere og registrerte kjøpere

**MINSTEPRISER FOR REKE OG SJØKREPS F.O.M. 2. MAI 2011 OG INNTIL VIDERE , MEN IKKE UTOVER 27. MAI 2012**

Følgende minstepriser gjelder for omsetning i perioden fra og med 2. mai 2011 og inntil videre, men ikke utover 27. mai 2012:

	<b>Periode</b>	<b>Minstepriser (kr/kg)</b>
<b>Kokte skallreker til konsum som skallreke<sup>1)</sup></b>	02.05. – 29.05.2011	46,00
<b>Kokte skallreker til konsum som skallreke<sup>1)</sup></b>	30.05. – 10.07.2011	55,00
<b>Kokte skallreker til konsum som skallreke<sup>1)</sup></b>	11.07. – 21.08.2011	60,00
<b>Kokte skallreker til konsum som skallreke<sup>1)</sup></b>	22.08.2011 – 27.05.2012	46,00
<b>Kokte skallreker til agn som skallreke<sup>2)</sup></b>	Hele perioden	28,00 pr kg

1) Det anbefales at det ikke kokes reker for anvendelse konsum av skallreke som er mindre enn 120 stk. per kg.

2) Kjøp etter godkjenning av Norges Råfisklag.

Størrelsesgrupper (fra - til) (antall reker pr kg)	Minstepriser (kr/kg)
	<i>Ferske råreker til pilling</i>
121-220	12,50
221-250	11,50
251+	8,50

Størrelsesgrupper (fra - til) (antall reker pr kg)	Minstepriser (kr/kg)
	<i>Kokte reker til produksjon</i>
u/121	30,00
121-160	24,00
161-190	17,00
191-240	16,00
241-320	14,00
320+	Fri pris

Minsteprisene for sjøkreps:

Sjøkreps levende teinefanget	80,-
Sjøkreps annen	60,-

- For kokte småreker til pilling/produksjon med antall høyere enn 320 stk pr kg er det fri prisdannelse. Eventuell omsetning av slik reke avtales direkte med kjøper.
- For kokte reker til innfrysing som senere selges som frosne kokte skallreker, gis kjøper et fradrag i pris på kr 3,50 pr kg.

Kjøperne skal på sluttseddel presisere hvilken kategori fangsten tilhører. For råreker til pilling må føres "ferske råreker til pilling" eller "ombordfrosne råreker til pilling", mens kokte reker påføres seddel som "kokte reker til pilling" eller "kokte reker til konsum".

Minstepris for den enkelte fangst fastsettes etter uttak av representativt utvalg fra fangsten. Utvalget tas av representant(er) fra fartøy og kjøper under lossing av fangsten. Det er en

forutsetning at utvalg av ferske reker skal behandles i henhold til prosedyre som for kontrollveining av ferskreker. Det representative utvalg sorteres så i 2 grupper: 1) produserbar reke, og 2) krill og annet utkast. Nevnte inndeling brukes som grunnlag ved fastsettelse av fangstens vekt ekskl. krill. Fangstens størrelsessammensetning (antall pr kilo) finnes ved opptelling av andelen produserbar reke i utvalget og ved å omregne dette til antall pr kg råvare. Vanlige avrundingsregler til nærmeste hele tall gjelder (eksempel  $235,49=235$  mens  $235,50=236$ ). Minsteprisen finnes så av tabellen på side 1 i rundskrivet.

Ved levering av ferske reker skal fisker ha fri is og kasser. For leveranser av ferske reker iset i kasser vil vi presisere at kvantum ikke skal overstige 23 kg pr kasse á 65 liter.

Fisker skal dessuten ha fri lossing. Dersom fisker losses selv, skal kjøper betale fisker en særskilt godtgjørelse på 10 øre pr kg. Ordningen med fri lossing eller eventuell kompensasjon for lossing gjelder for leveranser påbegynt innen ordinær åpningstid på anlegget. For leveranser påbegynt utenom anleggets ordinære åpningstid, bortfaller retten til fri lossing. Fisker må da selv holde folk ombord. Øvrig lossemannskap er kjøpers ansvar. Fisker har før avgang til fangstfeltet krav på å få klare opplysninger om anleggets ordinære mottakstid for rekefangster og om vilkårene for mottak.

#### ***Diverse øvrige sorteringer:***

Eksportpakkede fryste saltkokte reker m/skall, samt eksportpakkede fryste eller ferske råreker omsettes i henhold til rundskriv nr 25/2003 eller nr 12/2009 med vedlegg 4. For utsorterte småreker fra slike fangster, gjelder bestemmelsene nevnt innledningsvis i dette rundskriv.

#### ***Kontrollveining:***

Ved kontrollveining av ferskreker skal fjerning av is før veining skje ved nedsenking av utvalgte kasser i kaldt vann (temperatur ikke over 15 °C), hvoretter isen fløytes bort og slik at kassen deretter bortsettes for avrenning av vannet før veining. Veining må foretas maksimum 1 time etter at kassene er tatt opp av vannet.

#### ***Ombordfryste industrireker***

Ombordfryste industrireker omsettes etter bestemmelser i rundskriv nr 12/2009, jfr. rundskrivets vedlegg 4.

#### ***Prisreduksjonsadgang fra 3. lands fartøy:***

Prisreduksjonsadgangen for råstoff som blir landet fra 3. lands fartøyer i henhold til EU's definisjon av disse, (alle land utenom Norge) er på inntil **kr 1,30 pr kg**.

Fram til og med 2. mai 2011 gjelder fremdeles minsteprisene i rundskriv 19/2010. Etter det utgår nevnte rundskriv.

## **Norges Råfisklag**

Trygve Myrvang  
Adm. direktør

Willy Godtliebsen