

Til fiskere og registrerte kjøpere

MINSTEPRISER FOR REKE F.O.M. 19. MAI 2014 OG INNTIL VIDERE, MEN IKKE UTOVER 17. MAI 2015

Følgende minstepriser gjelder for omsetning i perioden fra og med 19. mai 2014 og inntil videre, men ikke utover 17. mai 2015:

	Periode	Minstepriser (kr/kg)
Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	19.05.2014 – 10.08.2014	73,50
Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	11.08.2014 – 17.05.2015	60,00
Kokte skallreker til agn som skallreke²⁾	Hele perioden	30,00

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)
	Ferske råreker til pilling
121-220	14,00
221-250	13,00
251+	10,00

Størrelsesgrupper (fra - til) (antall reker pr kg)	Minstepriser (kr/kg)
	Kokte reker til produksjon
u/121	33,00
121-160	27,00
161-190	20,00
191-240	19,00
241-320	17,00
320+	Fri pris

- 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 råreker til pilling 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 produsert 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 frysede saltkokte reker m/skall, samt eksportpakkede frysede råreker omsettes i henhold til rundskriv nr 25/2003 eller nr 1/2012 med vedlegg 4.

Kontrollveiling:

Ved kontrollveiling av ferskreker skal fjerning av is før veiing 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 veiing. Veiing må foretas maksimum 1 time etter at kassene er tatt opp av vannet.

Ombordfrysede industrireker

Ombordfrysede industrireker omsettes etter bestemmelser i rundskriv nr 1/2012, 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**.

Norges Råfisklag

Svein Ove Haugland
Ass. direktør

Willy Godtliebsen