

Til fiskere og registrerte kjøpere

MINSTEPRISER FOR FERSKE REKER F.O.M. 6. JUNI 2016 OG INNTIL VIDERE

Etter mekling gjennomført for ferske kokte skallreker til konsum har arbeidsutvalget fastsatt minstepriser for denne kategori, slik det framgår av tabellen nedenfor. For ordens skyld gjengir vi samtidig samtlige minstepriser gjeldende for ferske reker gjeldende fra og med 6. juni 2016 og inntil videre:

	Periode	Minstepriser (kr/kg)
Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	06.06. – 07.08.2016	75,00
Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	F.o.m. 08.08.2016	65,50
Kokte skallreker til agn som skallreke²⁾	Hele perioden	36,00

1) Det anbefales at det ikke kokes reker for anvendelse konsum av skallreke som er mindre enn 120 stk. per kg. Viktig med god kjøling for at rekene skal kunne opprettholde maksimal holdbarhetstid – følg anvisninger fra kjøper og Råfisklagets veiledning i fangstbehandling.

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	18,00
221-250	17,00
251+	14,00

Størrelsesgrupper (fra - til) (antall reker pr kg)	Minstepriser (kr/kg)
	<i>Kokte reker til produksjon</i>
u/121	36,00
121-160	30,00
161-190	23,00
191-240	22,00
241-320	20,00
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 sluttседdel 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. Utvalget fra fangsten sorteres i 2 grupper: 1) produserbar reke, og 2) krill og annet. Nevnte inndeling brukes som grunnlag ved fastsettelse av fangstens vekt. 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 $235,50=236$).

For leveranser av ferske reker iset i kasser skal kvantumet ikke overstige 23 kg pr kasse á 65 liter.

Ved kontrollveining av ferskreker iset i kasser 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.

Ved levering av ferske reker skal fisker ha fri lossing, is og kasser.

Diverse øvrige sorteringer:

Eksportpakkede fryste saltkokte reker m/skall, eksportpakkede fryste råreker og ombordfryste industrireker omsettes i henhold til rundskriv nr 31/2013 eller nr 4/2015 med vedlegg 4.

Norges Råfisklag

Trygve Myrvang
Adm. direktør

Willy Godtliebsen