

Til fiskere og registrerte kjøpere

MINSTEPRISER FOR FERSKE REKER F.O.M. 21. MAI 2018 OG INNTIL VIDERE

I gårdagens prisforhandling med kjøpergruppen representert ved Sjømat Norge og Norske Sjømatbedrifters Landsforening, ble det enighet om følgende minstepriser gjeldende fra og med 21. mai 2018 og inntil videre:

	Periode	Minstepriser (kr/kg)
Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	21.5.-27.5. og f.o.m. 13.8.18	69,00
Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	28.5. – 12.8.2018	80,00
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	19,00
221-250	18,00
251+	15,00

Størrelsesgrupper (fra - til) (antall reker pr kg)	Minstepriser (kr/kg)
	<i>Kokte reker til produksjon</i>
u/121	40,00
121-160	33,00
161-190	30,00
191-240	24,00
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 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. Utvalget fra fangsten sorteres i 2 grupper: 1) produserbar reke, og 2) ikke produserbar vare. Nevnte inndeling brukes som grunnlag ved fastsettelse av fangstens vekt. Fangstens størrelsessammensetning (antall pr kilo) finnes ved optelling 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 kontrollveiging av ferskreker iset i kasser 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.

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 1/2018 med vedlegg 4.

Norges Råfisklag

Trygve Myrvang
Adm.direktør

Willy Godtliebsen