

Til fiskere og registrerte kjøpere

## SUSPENSJON AV MINSTEPRIS FOR RÅREKER TIL PILLING

Etter henvendelse fra Sjømat Norge har arbeidsutvalget i Norges Råfisklag vedtatt suspensjon av minsteprisene for råreker til pilling, størrelsene 221-250 og 251+, med virkning fra og med 21. april 2020 og inntil videre.

For ordens skyld gjentas samtlige minstepriser og omsetningsbestemmelser for ferske reker, kokte så vel som rå, som gjelder i perioden:

	Periode	Minstepriser (kr/kg)
<b>Kokte skallreker til konsum som skallreke<sup>1)</sup></b>	F.o.m. 23.3.20 og inntil videre	72,00
<b>Kokte skallreker til agn som skallreke<sup>2)</sup></b>	Hele perioden	36,00

1) Det anbefales at det ikke koktes 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	Fri pris
251+	Fri pris

Størrelsesgrupper (fra - til) (antall reker pr kg)	Minstepriser (kr/kg)
	<i>Kokte reker til produksjon</i>
u/121	42,00
121-160	34,00
161-190	31,00
191-240	25,00
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 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 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**

Charles A. Aas  
Avd.direktør omsetning

Willy Godtliebsen