



## KVALITETSKRITERIER I KONGEKRABBEFISKET

Som et ledd i kvalitetssikringen av kongekrabbe har Norges Råfisklag, Fiskeri- og Havbruksnæringens Landsforening og Fiskeridirektoratet over flere år samarbeidet med krabbefiskere og mottakspersonell om behandlingen av kongekrabbe ved fangst, transport og mottak. Nedenfor gis en kort oppsummering av de forhold det er generell enighet om å legge spesiell vekt på i behandlingen av kongekrabben ombord å på land.

### 1. HANDTERING

ALL KRABBE SKAL BEHANDLES MED VARSOMHET VED FANGST OG MOTTAK. DET SKAL UNNGÅS KASTING OG ANNEN HARDHENDT BEHANDLING SOM FORÅRSAKER SKADER PÅ SKALL, BEIN OG LEDD OG BLØDNINGER I KJØTT OG LEDD-FESTER

UNDER TRANSPORT OG VED MOTTAK ER DET VIKTIG AT KRABBen IKKE STRESSES. STRESS SKADER KVALITETEN PÅ KJØTTET, OG FØRER TIL FORHØYET DØDELIGHET VED TRANSPORT OG MELLOMLAGRING.

### 2. KVALITETSKRITERIER – FØLGENDE TOLERANSEGRENSER GJELDER:

- A) **DØD KRABBE** – AKSEPTERES IKKE OG SKAL IKKE LEVERES
- B) **KJØTTFYLDE** – SKILLER MELLOM "GOD" OG "DÅRLIG" VED Å KLEMME MIDT PÅ INNERSTE LEDD (MERUS). KRABBE MED DÅRLIG FYLLINGSGRAD SORTERES UT.
- C) **MANGLENDE LEDD, LEGGER OG/ELLER KLØR**- SKAL UNNGÅS, SORTERES UT.
- D) **SÅR** – SÅR AV ENHVER ART SKAL UNNGÅS, SORTERES UT.
- E) **FARGE** – UNDERSIDEN SKAL VÆRE "KREMHVIT", LITT BRUN FARGE PÅ KNOKER OG LEGGER KAN AKSEPTERES. KLART MISFARVEDE OG OPPSKRAPTE KRABBER SORTERES UT.
- F) **SORTE FLEKKER** – KRABBER MED FLEKKER STØRRE ENN CA. 3 CM I DIAMETER SORTERES UT.

Dersom fisker ikke har funnet det hensiktsmessig å sortere ut all krabbe med ovenfor nevnte skader/lyter kan fisker likevel ved landing, før innveing og utstedelse av seddel finner sted, sortere ut godt levende krabber som ikke tilfredstiller nevnte kvalitetskrav, for gjenutsetting. Det vises også til orientering oversendt fra Fiskeridirektoratet region Finnmark.

**Norges Råfisklag**

Trygve Myrvang  
Adm. direktør

Gunnar Johnsen