

Gjeldende minstepriser til fisker

I tabellene under fremkommer gjeldene minstepriser for skall- og bløtdyr. Se aktuelle rundskriv for fullstendig innhold og spesifikasjon.

Reker ([Rundskriv nr 17/2008](#))

Fra 19. mai 2008 endres minsteprisene for kokte reker til konsum som skallreke. Vi setter her opp samtlige minstepriser for reke, selv om øvrige minstepriser videreføres uendret.

For ombordfrysede råreker til pilling er fortsatt minsteprisen suspendert inntil videre, og salget skjer på auksjon (jfr. rundskriv nr 40/2006).

For reker som fiskes i perioden januar - april, og som innfrys for senere omsetning som agn, er det fastsatt egen minstepris. Bedrifter som ønsker å kjøpe agnreker må kontakte Norges Råfisklag for godkjenning, før slikt kjøp tar til.

Følgende minstepriser gjelder (kroner pr kg i alle prissoner):

Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	42,00 pr kg
Kokte skallreker til agn som skallreke²⁾	28,50 pr kg

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
	Ferske råreker til pilling
121-220	10,00
221-250	9,00
251+	7,00

Størrelsesgrupper (fra - til) (antall reker pr kg)	Minstepriser
	Kokte reker til produksjon
u/121	28,50
121-160	23,00
161-190	17,00
191-240	16,00
241-320	14,00

- 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.

Krabbe (Taskekrabbe) ([Rundskriv 16/2008](#))

Hann- og hokrabbe, minst 13 cm	Kr. 7,80 pr kg	Hvor det tas ut <u>minst</u> 10 % konsumandel
Hann- og hokrabbe, minst 13 cm	Kr. 7,25 pr kg	Konsumandel mindre enn 10 % konsumandel

Fangstene skal sorteres i ho- og hannkrabbe og begge storklør skal være intakt.

Kvalitet

Norges Råfisklag vil oppfordre fiskere og kjøpere å gjøre seg kjent med kvalitetsforskriftene, kap. 10, §10.1 – 10-6. Kvalitetsforskriftenes § 10-1 omhandler fangst og behandling av krabbe. Der går det fram at sjødød krabbe og blautkrabbe, vasskrabbe og tomkrabbe straks skal slippes over bord. Det er videre ikke tillatt for fiskerne å fjerne klør fra krabbene før levering.

Kongekrabbe (Camtschatica) ([Rundskriv 33/2007](#))

Størrelse	Minstepris
Minst 3,7 kg	Kr 56,- pr kg
Under 3,7 kg	Kr 44,- pr kg

Hummer ([Rundskriv 4/2006](#))

Størrelse	Kr pr kg
Hummer u/1 kg	155,-
Hummer 1-2 kg	125,-
Hummer 0/2 kg	95,-

Skjell ([Rundskriv 4/2007](#))

Fiskeart / anvendelse	Minstepris kr pr kg
Kamskjell - konsum samfengt	20,25
Hjerteskjell - konsum samfengt	20,00
O-skjell - konsum samfengt	5,00
Haneskjell – samfengt muskel m/rogn (tilv)	49,00
Haneskjell – rund (samfengt)	Fri pris
Haneskjell – rensset muskel u/rogn	Fri pris

For kongesnegl og øvrige skjellarter er det fri prisdannelse.

Spesielle bestemmelser:

- Minstestørrelse ved levering av kamskjell skal være 10 cm.
- Minstestørrelse ved levering av hjerteskjell skal være 2 cm.
- Fangst skal ikke inneholde mer enn 2 % undermålskjell for begge kategorier.
- Fangst skal ikke inneholde mer enn 1 % med tomme, døde eller knuste skjell.

Det gis fratrekk for vann i kamskjell etter følgende satser:

- Inntil 10% vanntrekk for kamskjell som veies direkte fra sjø.
- For kamskjell som har vært lagret tørt i minst 1 time, gis det ingen vanntrekk.

For kvalitetsbestemmelser, herunder giftprøver m.m, henvises det til kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer.