

Gjeldende minstepriser til fisker

Sist oppdatert: 08.05.2006

I tabellene under fremkommer gjeldene minstepriser for skall- og bløtdyr. Se aktuelle rundskriv for nærmere spesifisering..

Reker ([Rundskriv nr 5/2006](#))

Fra 15. mars 2006 gjelder følgende minstepriser for kokte reker og for ferske råreker til pilling. For ombordfrosne råreker til pilling er fortsatt minsteprisen suspendert inntil videre, men der salget skjer på auksjon (jfr. rundskriv nr 16/2003).

For reker som fiskes i perioden januar - april, og som innfryses 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):

	Pris
Kokte skallreker til konsum som skallreke¹⁾	36,00 pr kg
Kokte skallreker til agn som skallreke²⁾	23,00 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	Kokte reker
u/121		23,00
121-140	10,00	20,00
141-160	9,50	19,50
161-170	9,20	18,00
171-180	9,00	17,50
181-190	8,60	16,50
191-200	8,40	15,50
201-220	8,20	14,50
221-230	8,00	14,00
231-240	7,80	13,80
241-250	7,60	13,60
251-260	7,50	13,40
261-270	7,40	12,90
271-280	7,00	12,40
281-290	6,80	11,90
291-300	6,60	11,40
301-320	5,60	10,40
over 321	4,60	-

- For kokte småreker med antall høyere enn 320 stk pr kg er det fri prisdannelse. Eventuell omsetning av slik reke avtales direkte med kjøper.
- Kokte reker til innfrysing som senere selges som frosne kokte skallreker, gis kjøper et fradrag i pris på kr 3,50 pr kg.

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

	Pris
Kokte skallreker til konsum som skallreke ¹⁾	32,00 pr kg
Kokte skallreker til agn som skallreke ²⁾	26,00 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) u/121	Minstepriser	
	Ferske råreker til pilling	Kokte reker
121-140	10,00	23,00
141-160	9,50	20,00
161-170	9,20	19,50
171-180	9,00	18,00
181-190	8,60	17,50
191-200	8,40	16,50
201-220	8,20	15,50
221-230	8,00	14,50
231-240	7,80	-
241-250	7,60	-
251-260	7,50	-
261-270	7,40	-
271-280	7,00	-
281-290	6,80	-
291-300	6,60	-
301-320	5,60	-
over 321	4,60	-

- For kokte reker mindre enn 220 er det fri prisdannelse. Eventuell omsetning av slik reke avtales direkte med kjøper.
- 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 19/2006](#))

Nye minstepriser:

Hann- og hokrabbe, minst 13 cm	Kr. 8,00 pr kg.	Hvor det tas ut <u>minst</u> 10 % konsumandel
Hann. og hokrabbe, minst 13 cm	Kr. 7,35 pr kg	Konsumandel <u>mindre</u> en 10 % konsumandel.

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

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 sjøddød 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 28/2005](#)) MINSTEPRISEN ER FOR TIDEN SUSPENDERT

Skjell ([Rundskriv 3/2006](#))

Fiskeart / anvendelse	Minstepris kr/pr kg
Kamskjell - konsum	20,25
Hjerteskjell - konsum	20,00
O-skjell - rund rå vekt - konsum	5,00

Minstestørrelse ved levering av kamskjell skal være 10 cm.

Minstestørrelse ved levering av hjerteskjell skal være 2 cm.

Spesielle bestemmelser for kamskjell og haneskjell:

- Fangst skal ikke inneholde mer enn 2 % undermålsskjell.
- Fangst må heller ikke inneholde mer enn 1 % med tomme, knuste eller døde 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 over 1 time før levering, gis det ingen vanntrekk.