

BESKRIVELSE AV
OMREGNINGSFAKTORER:

VEDLEGG TIL FORSKRIFT AV 20. MAI 2009
OM OMREGNINGSFAKTORER FRA
PRODUKTVEKT TIL RUND VEKT

Versjon II

FISKERIDIREKTORATET
5. mars 2010

Forord

Internasjonale standarder krever at offisiell fiskeristatistikk skal oppgis i levende vekt. Tallene skal basere seg på kvantum som blir brakt i land. Ved beregning av levende vekt benyttes omregningsfaktorer som varierer med hensyn til fiskeslag og produkter. Målet er å registrere det totale ressursuttaket fra havet. Fangstkvoter blir gitt og avregnet i levende vekt.

En omregningsfaktor skal avspeile forholdet mellom fiskens levende vekt og produkt vekt. Følgende formler kan anvendes:

- 1) Omregningsfaktor = Fiskens levende vekt/Vekten av det bearbejdede produkt (produktvekt)
- 2) Utbytte (%) = 100 x Produktvekt/Levende vekt

Forholdet mellom omregningsfaktor og utbytte (%) kan skrives som:

- 3) Omregningsfaktor = 1 x 100%/Utbytte (%)

Dette betyr at et lavt utbytte gir en høy omregningsfaktor. De offisielle norske omregningsfaktorer tar utgangspunkt i målinger av standardprodukter hvor fiskeressursene er godt utnyttet.

Faktorene gjelder for fisk som er bearbejdet om bord på fiskefartøyer og fisk som er tilvirket av fisker på land før levering til førstehåndskjøper.

I dette vedlegget omtales norske omregningsfaktorer for loins (ryggfilet) av nordøstarktisk torsk og hyse, og reviderte norske omregningsfaktorer for produktene filet med eller uten skinn uten bein uten buklapp av nordøstarktisk torsk og hyse, produsert på fileteringsmaskiner med bruk av pinbone-kutter eller manuell produksjon. Omregningsfaktorene for loins av torsk og hyse er nye.

Omregningsfaktorene som er beskrevet i dette vedlegget er etablert med administrativ status. Det vil si at de er etablert på basis av et foreløpig beslutningsgrunnlag, og vil gjelde inntil et komplett datagrunnlag foreligger.

BERGEN, 5. mars 2010.

RESSURSAVDELINGEN
FISKERIDIREKTORATET

1 OMREGNINGSFAKTORER MED ADMINISTRATIV STATUS

Følgende omregningsfaktorer med administrativ status gjelder for filetprodukter uten buklapp av nordøstarktisk torsk og hyse:

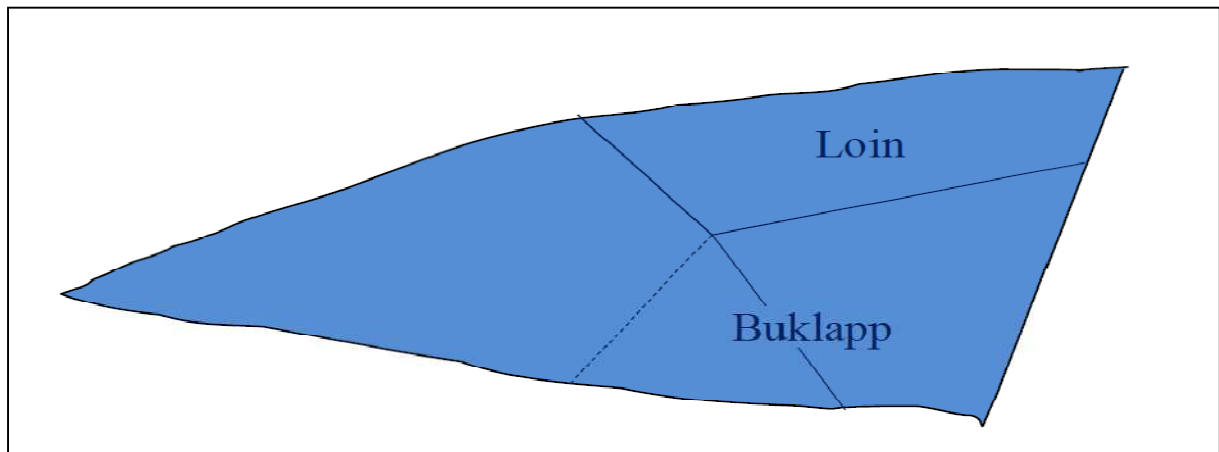
1.1 Torsk

	Produktbeskrivelse	Omregnings-faktor	NS9400 prod. tilstandskode	Illustrert ved:
a)	Filet uten buklapp med skinn uten bein	3,16	515	Figur 1 og 2
b)	Filet uten buklapp uten skinn uten bein	3,43	514	Figur 1 og 3
c)	Loin, ryggfilet uten skinn uten bein	6,50	517	Figur 1 og 4

1.2 Hyse

	Produktbeskrivelse	Omregnings-faktor	NS9400 prod. tilstandskode	Illustrert ved:
a)	Filet uten buklapp med skinn uten bein	3,01	515	Figur 1 og 5
b)	Filet uten buklapp uten skinn uten bein	3,28	514	Figur 1 og 6
c)	Loin, ryggfilet uten skinn uten bein	7,40	517	Figur 1 og 4

2 ILLUSTRASJON AV PRODUKT



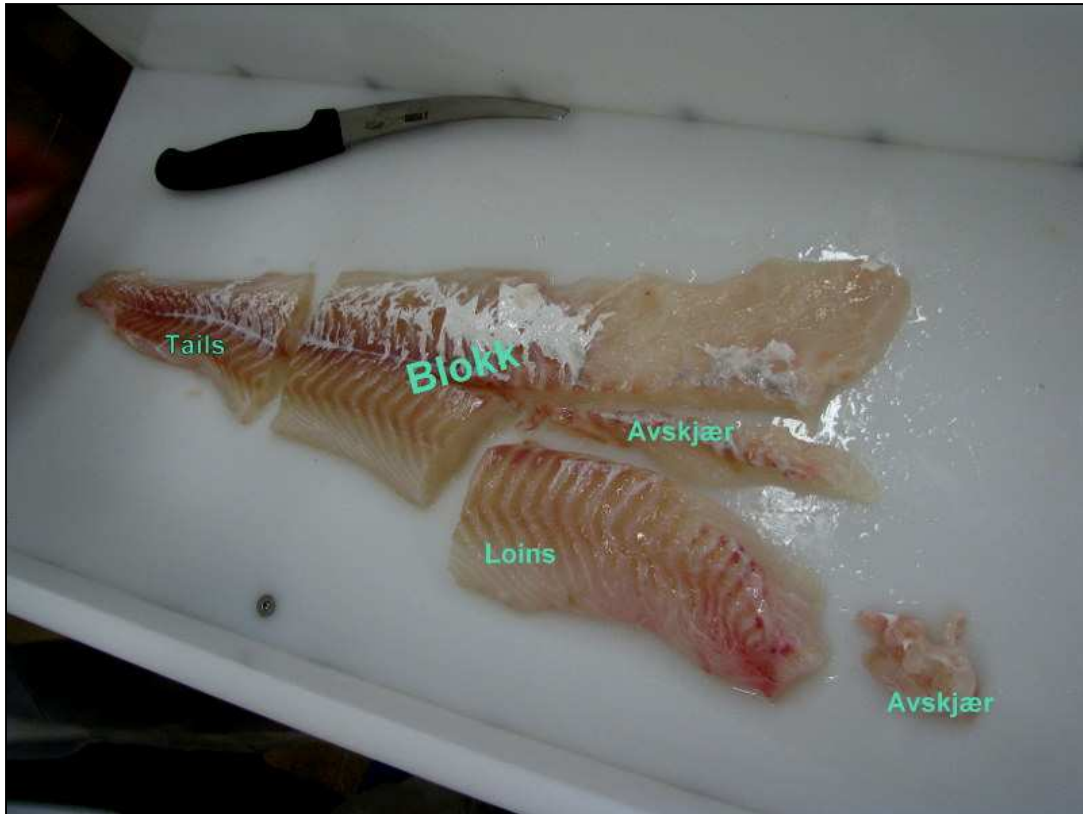
Figur 1: Illustrasjon av loin (ryggfilet) og filet med eller uten skinn uten bein uten bukklapp med et vidt V-kutt for nordøstarktisk torsk og hyse. Snittet fjerner alle tykkfiskbein og vil være dypere for filet av torsk enn for hyse da torsk har flere tykkfiskbein enn hyse. Stiplet linje angir eventuell manuell trimming av nederste delen av bukklappen mot et J-kutt.



Figur 2: Foto av torskeproduktet filet (vidt V-kutt) uten bukklapp med skinn uten bein.



Figur 3: Foto av torskproduktet filet (J-kutt) uten bukklapp uten skinn uten bein.



Figur 4: Foto av som illustrerer produktet loin (ryggfilet, uten skinn uten bein) av torsk og hyse.



Figur 5: Foto av hyseproduktet filet (vidt V-kutt) uten bukklapp med skinn uten bein.



Figur 6: Foto av hyseproduktet filet (vidt V-kutt og J-kutt) uten bukklapp uten skinn uten bein.