

INNHOLDSFORTEGNELSE:

| | | |
|---------------------|---|------------------|
| <u>DEL 1</u> | <u>GENERELL HISTORIKK OG METODER</u> | <u>2</u> |
| 1.1 | METODER FOR FASTSETTELSE AV OMREGNINGSFAKTORER | 2 |
| 1.2 | UTFYLLENDE INFORMASJON OM DIVERSE PRODUKTER | 3 |
| 1.2.1 | Filet | 3 |
| 1.2.2 | Tradisjonelle konserveringsmetoder | 4 |
| 1.3 | NYE OMREGNINGSFAKTORER ETABLERT I 2002 | 5 |
| <u>DEL 2</u> | <u>TABELL OVER OFFISIELLE NORSKE OMREGNINGSFAKTORER FOR FISK.</u> | <u>6</u> |
| 2.1 | OMREGNINGSFAKTORER FOR ORDINÆRE FISKEPRODUKTER – FRA LANDET VEKT TIL LEVENDE VEKT. | 6 |
| <u>DEL 3</u> | <u>ANDRE AKTUELLE OMREGNINGSFAKTORER</u> | <u>13</u> |
| 3.1 | OMREGNINGSFAKTORER FOR LEPPEFISK, SKALLDYR, BLØTDYR, TANG OG TARE FRA LANDET VEKT TIL LEVENDE VEKT | 13 |
| 3.1.1 | Leppefisk | 13 |
| 3.1.2 | Skalldyr | 14 |
| 3.1.3 | Skjell og bløtdyr | 15 |
| 3.1.4 | Tang og tare | 15 |
| 3.2 | OMREGNINGSFAKTORER FOR SPESIALPRODUKTER | 16 |
| 3.3 | OMREGNINGSFAKTORER FRA HEKTOLITER TIL LEVENDE VEKT | 17 |
| 3.3.1 | Fisk | 17 |
| 3.3.2 | Annet | 17 |

Vedlegg 1: Illustrasjon og definisjon av vinkelkutt/japankutt.

Vedlegg 2: Illustrasjon og definisjon av rettkutt uten hode og øreben.

DEL 1 GENERELL HISTORIKK OG METODER

1.1 METODER FOR FASTSETTELSE AV OMREGNINGSFAKTORER

Fiskeridirektoratets statistikker baserer seg på opplysninger slik de fremkommer på landings-/sluttseddelen. På seddelen er det gitt opplysninger blant annet om kvantum på landingstidspunktet spesifisert på fiskesorter og produkttilstand. Dokumentet fylles ut og undertegnes av fisker og mottaker. Siden all nasjonal og internasjonal fiskeristatistikk opererer med levende vekt som felles vektenhet, regnes alle produkttilstander om fra produktvekt til levende vekt med de til enhver tid gjeldende omregningsfaktorer. Levende vekt er definert som den vekt fisken har når den tas opp av havet, i tidligere publikasjoner kalt rund vekt.

Omregningsfaktorer er historisk blitt etablert etter fire forskjellige metoder:

1. Faktorer fastsatt for fiskesortsgrupper, unntatt for spesielle produkter, før 1989.
2. Faktorer målt etter norsk metode fra 1989-1997/98.
3. Faktorer målt etter norsk-russisk metode fra 1997.
4. Faktorer som er foreløpige, kalt administrative faktorer, fra 1999.

Arbeidet med å måle og beregne omregningsfaktorer er basert på etablert metodikk. Tidligere ble alt målearbeid utført etter en egen norsk metode. I dag måles omregningsfaktorer etter den reviderte felles norsk-russiske metoden som ble vedtatt på møtet i Det permanente utvalg 21.-24. februar 2011 på Sortland, og som ble oppdatert i Tromsø 14. mars 2013. Metoden er beskrevet i dokumentet:

”Felles norsk-russisk metode for måling og beregning av omregningsfaktorer for fiskeprodukter produsert om bord i fiskefartøy”.

Det måles og beregnes omregningsfaktorer for hovedprodukter av alle økonomisk viktige fiskeslag som bearbeides. For mindre viktige arter er det ikke foretatt spesifikke målinger. Disse har fått samme omregningsfaktorer som andre arter i samme biologiske gruppe.

Arbeidet med omregningsfaktorer er en løpende oppgave og innebærer kontrollmåling av eksisterende faktorer og etablering av faktorer for nye produkter. Det er svært tid- og ressurskrevende å samle inn og bearbeide datagrunnlag i et tilstrekkelig omfang. Ved etablering av faktorer for nye produkter gjelder følgende praksis: En foreløpig faktor, kalt administrativ faktor, kan fastsettes på bakgrunn av et foreløpig datagrunnlag og kunnskap om lignende produkter. Når antall innsamlede måleprøver er komplett, fastsettes en endelig faktor. Systemet med administrative faktorer er innført for raskt å kunne etablere faktorer ved behov.

Vekten av hovedproduktet skal omregnes med en faktor som tar hensyn til biprodukter, og eventuelt avskjær og avfall. For noen av fiskesortene omsettes også biprodukter, for eksempel lever og rogn, i tillegg til hovedproduktet, for eksempel sløyd uten hode. I slike tilfeller blir vekten av biproduktet undertrykt.

I noen tilfeller omsettes såkalte «spesialprodukter». Dette er produkter som utgjør en mindre del av fisken og som normalt betegnes som biprodukter, men som for enkelte arter blir et hovedprodukt, for eksempel rognkjeksrogn og skatevinger. I disse tilfellene blir spesialproduktet omregnet til levende vekt.

Noen omregningsfaktorer er spesifikke i forhold til geografiske områder. Dette gjelder torsk og kveite fanget i NAFOs område (det nordvestlige Atlanterhavet).

Listen med omregningsfaktorer i tabell 2.1 gjelder for landet vekt til levende vekt for alle leveringstilstander. Fisk som tradisjonelt blir levert ubearbeidet fremgår i tabellen av tekniske årsaker med faktor 1,00 som sløyd med og uten hode.

1.2 UTFYLLENDE INFORMASJON OM DIVERSE PRODUKTER

1.2.1 Filet

For produktet fiskefilet er kjøttssidene skåret fra ryggbenet ved parallelle snitt. Hvor mye som skjæres vekk varierer etter type filet. Filettypene kan være med eller uten skinn, med eller uten tykkfiskbein eller med eller uten buklapper. Disse er beskrevet ved disse tre hovedgrupper av filet:

Filet med/uten skinn med tykkfiskbein

Består av den lange ryggmuskelen fra bukhula og bakover, det tykke og det tynne kjøttet omkring bukhola, spåmannsbein og tykkfiskbein. Ørebein og ribbein er fraskåret.

Filet med/uten skinn uten tykkfiskbein

Består av den lange ryggmuskelen fra bukhola og bakover, det tykke og det tynne kjøttet omkring bukhola og spåmannsbein. Tykkfiskbein, ørebein og ribbein er fraskåret.

Filet med/uten skinn uten tykkfiskbein uten buklapp

Består av ryggmuskelen og sidemuskelen fra bukhulen og bakover, uten noe av bukkjøttet. Den er helt beinfri.

Det er etablert artsspesifikke omregningsfaktorer for ulike filetprodukter av sild, mora, torsk, hyse, sei og isgalt. For isgalt er det 2 filettyper, for sild og mora er det 4 filettyper, for sei er det 6 filettyper, og for torsk og hyse er det 7 filettyper.

Det er etablert én faktor uansett filettype for følgende arter:

| | |
|-----------|---|
| Brosme | 2,55 (faktoren tar utgangspunkt i filet uten skinn uten bein) |
| Uer | 4,77 (faktoren tar utgangspunkt i filet uten skinn uten bein) |
| Steinbit | 4,08 (faktoren tar utgangspunkt i filet uten skinn uten bein) |
| Blåkveite | 1,97 (faktoren tar utgangspunkt i filet med skinn med bein) |

For brunhå, islandshå og dypvannshå er det etablert administrative omregningsfaktorer for produktet filet uten skinn uten bein.

For alle andre arter er det etablert én omregningsfaktor uansett filettype.

For produktene mix-blokk og yogum-blokk gjelder faktorene for filet uten skinn og uten bein. Omregningsfaktorene er administrativt fastsatte (se pkt. 1.1). Mix-blokk består av filet og farse. Et vanlig markedskrav er 80 % beinfri filet og 20 % farse. Yogum-blokk er en filetblanding tilsatt en Johannesbrødkjernemel i vann.

1.2.2 Tradisjonelle konserveringsmetoder

Dette er konserveringsmetoder som gjelder for fisk som er selvtilvirket før levering til førstehånds kjøper.

1.2.2.1 Saltfisk

Fisk som legges til salting, flekkes først ved at ca. 2/3 av virvelsøylen fjernes. Fisken konserveres ved å stable flekket fisk og salt vekselvis, slik at saltet i bunnen kan renne fritt av.

For å beregne levende vekt av saltfisk (saltmoden fisk), multipliseres først vekten av saltfisk med en saltfiskfaktor lik 1,70 for å finne vekten for produktet sløyd uten hode, som gjelder for alle fiskesorter (unntatt torsk tatt i NAFO-området og sild). Deretter multipliseres det med en faktor for å beregne levende vekt.

Eksempel saltet torsk: $1,70 \times 1,50 = 2,55$. Torsk tatt i NAFO-området skal multipliseres med en saltfiskfaktor lik 1,79. Eksempel $1,79 \times 1,50 = 2,69$.

Sild som legges til salting er sløyd uten hode (i stedet for flekket). Faktor til levende vekt er 1,40. Ganet salt sild har faktor 1,20 til levende vekt.

1.2.2.2 Tørket fisk

Tørrfisk er lufttørket fisk (eventuelt industrielt tørket) uten tilsetningsstoffer av noe slag.

For å beregne levende vekt av tørrfisk, multipliseres først produktvekten med en artsspesifikk tørrfiskfaktor og deretter med faktoren for produktet sløyd uten hode:

| | Tørrfisk- faktorer | Sløyd faktor | Faktor til levende vekt |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|
| Brosme | 4,17 | x 1,40 = | 5,84 |
| Torsk (*) | 4,27 | x 1,50 = | 6,41 |
| Hyse | 4,35 | x 1,40 = | 6,09 |
| Sei | 4,35 | x 1,35 = | 5,87 |
| Annen torskeartet fisk (**) | 4,00 | x 1,40 = | 5,60 |

(*) Gjelder fra 01.01.2011.

(**) Under annen torskeartet fisk kommer vanligvis lange og blålange.

1.2.2.3 Klippfisk

Klippfisk er tørket saltfisk (saltmoden fisk).

For å beregne levende vekt av klippfisk, multipliseres først produktvekten med klippfiskfaktoren 2,43 og deretter med faktoren for produktet sløyd uten hode.

Eksempel torsk: $2,43 \times 1,50 = 3,65$

Derimot skal torsk tatt i NAFO-området beregnes til levende vekt med klippfiskfaktoren 2.56 og deretter med faktoren for produktet sløyd uten hode.

Eksempel: $2,56 \times 1,50 = 3,84$

1.3 NYE OMREGNINGSAKTORER ETABLERT I 2002

De siste årene har det utviklet seg et fiske etter dyphavsarter ved Hatton Bank. Fisket har foregått på nye arter som islandshå, brunhå, dypvannshå, gråhå, stor svarthå og brun havmus. Forskningsinstitusjonen Møreforskning har målt omregningsfaktorer og deres arbeid danner grunnlag for de administrative omregningsfaktorene som etableres i denne utgaven av "Norske omregningsfaktorer" (se pkt. 2.1).

Det er blitt etablert to nye produktkategorier i omregningssammenheng i forbindelse med de nye artene. Dette er produktene rygg med bein/med skinn og rygg med bein/uten skinn. Isgalt, mora og brun havmus har fått nye faktorer for produktet japankuttet spord/uten hale. I tillegg er der etablert filetfaktorer for isgalt og mora.

Det er dessuten gjort endringer i faktorene for saltfilet for sei. Den nye faktoren er administrativt etablert.

DEL 2 TABELL OVER OFFISIELLE NORSKE OMREGNINGSFAKTORER FOR FISK.

2.1 OMREGNINGSFAKTORER FOR ORDINÆRE FISKEPRODUKTER – FRA LANDET VEKT TIL LEVENDE VEKT.

Ved landing av produkter som ikke er beskrevet i denne publikasjonen, må fisker gi en detaljert beskrivelse av produktet.

Generelle kommentarer:

Av datatekniske årsaker står enkelte produkter med omregningsfaktor 1,00. Dette er stort sett produkter som ikke forekommer.

Fet skrift: Omregningsfaktorer målt i perioden fra 1989 til 1997 med "Norsk metode" eller fra og med 1997 med "Felles norsk-russisk metode".

Fet og kursiv skrift: Felles norsk-russiske faktorer, fastsatt av Den blandete norsk-russiske fiskerikommisjon.

Grå bakgrunn: Administrativt fastsatte faktorer, gjelder inntil et komplett datagrunnlag foreligger.
Vanlig skrift, hvit bakgrunn: Faktorer målt før 1989. På bakgrunn av måleprøver og/eller annen informasjon.

Spesielle kommentarer:

- (1) Omregningsfaktorene er etablert på basis av fisk fanget og målt på Hatton Bank
- (2) Faktoren gjelder for japankuttet isgalt, mora og brun havmus uten spord/hale. Disse har status som administrativ faktor
- (3) Første faktor gjelder for japankuttet blåkveite med spord (1,43). Faktoren har ordinær status. Andre faktor gjelder for japankuttet blåkveite uten spord (1,50). Denne har status som administrativ faktor.

DEL 3 ANDRE AKTUELLE OMREGNINGSFAKTORER

3.1 OMREGNINGSFAKTORER FOR LEPPEFISK, SKALLDYR, BLØTDYR, TANG OG TARE FRA LANDET VEKT TIL LEVENDE VEKT

3.1.1 *Leppefisk*

| Arts- kode | FAO kode | Arts- navn | Produkt tilstandskode | Tilstand | Måle- enhet | Faktor | Merknad |
|---------------|-------------|---------------|--------------------------|----------|----------------|--------|---|
| NS9400 | | NS9400 | NS9400 | NS9400 | | | |
| 1691 | USB | Berggylt | 100 | Levende | Stk. | 0,123 | På seddel er ført antall leppefisk. Faktor omregner fra antall leppefisk til kg levende vekt. |
| 1693 | TBR | Bergnebb | 100 | Levende | Stk. | 0,024 | På seddel er ført antall leppefisk. Faktor omregner fra antall leppefisk til kg levende vekt. |
| 1694 | YFM | Grønngylt | 100 | Levende | Stk. | 0,045 | På seddel er ført antall leppefisk. Faktor omregner fra antall leppefisk til kg levende vekt. |
| 1696 | ENX | Gressgylt | 100 | Levende | Stk. | 0,020 | På seddel er ført antall leppefisk. Faktor omregner fra antall leppefisk til kg levende vekt. |

3.1.2 Skalldyr

| Arts- kode | FAO kode | Arts- navn | Produkt tilstandskode | Tilstand | Måle - enhet | Faktor | Merknad |
|---------------|-------------|---------------------|--------------------------|------------------------|--------------------|--------|---|
| NS9400 | | NS9400 | NS9400 | NS9400 | | | |
| 2513 | KRI | Antarktisk krill | 703 | Farse av hel filet | Kilo | 1,00 | |
| 2513 | KRI | Antarktisk krill | 704 | Hydro- lysate | Kilo | 5,88 | |
| 2513 | KRI | Antarktisk krill | 706 | Krillkjøtt pellets | Kilo | 8,15 | |
| 2513 | KRI | Antarktisk krill | 708 | Krill granulat | Kilo | 7,18 | |
| 2513 | KRI | Antarktisk krill | 709 | Protein- konsentrat | Kilo | 5,87 | |
| 2513 | KRI | Antarktisk krill | 710 | Mel | Kilo | 7,04 | |
| 2532 | CRE | Taske- krabbe | 100 | Levende | Stk. | 0,5 | På seddel er ført antall krabber. Faktor omregner fra antall krabber til kg levende vekt. |
| 2532 | CRE | Taske- krabbe | 624 | Klør | Kilo | 1 | Krabbeklør er hovedprodukt. Den har pr. i dag ingen egen omregningsfaktor. |
| 2541 | NEP | Sjøkreps | 623 | Haler | Kilo | 1 | Pr. i dag ingen egen omregningsfaktor. |

3.1.3 Skjell og bløtdyr

| Arts- kode NS9400 | FAO kode | Artsnavn NS9400 | Produkt- tilstandskode NS9400 | Tilstand NS9400 | Måle- enhet | Faktor | Merknad |
|-------------------------|-------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------|----------------|--------|------------------------------|
| 2619 | CLQ | Kuskjell | 352 | Innmat | Kilo | 10,00 | Til levende vekt. |
| 2621 | SCE | Kamskjell | 352 | Innmat | Kilo | 10,00 | Til levende vekt. |
| 2621 | SCE | Kamskjell | 100 | Hele | Stk. | 0,2 | Fra antall til levende vekt. |
| 2624 | MOD | O-skjell | 352 | Innmat | Kilo | 10,00 | Til levende vekt |
| 2624 | MOD | O-skjell | 100 | Hele | Stk. | 0,2 | Fra antall til levende vekt. |
| 2626 | ISC | Haneskjell | 350 | Skjellmuskel | Kilo | 10,00 | Til levende vekt. |
| 2626 | ISC | Haneskjell | 351 | Skjellmuskel m/rogn | Kilo | 10,00 | Til levende vekt. |
| 2626 | ISC | Haneskjell | 352 | Innmat | Kilo | 10,00 | Til levende vekt. |
| 2634 | SQE | Akkar | 610 | Akkararmer. | Kilo | 1,33 | Til levende vekt. |
| 2634 | SQE | Akkar | 611 | Belling (Akkar). | Kilo | 2,00 | Til levende vekt. |

3.1.4 Tang og tare

| Arts- kode NS9400 | FAO Kode | Artsnavn NS9400 | Måle- enhet | Faktor | Merknad |
|-------------------------|-------------|--------------------|----------------|--------|-------------------------------------|
| 2811 | SWB | Bruntang | Kilo | 5,30 | Tørket vekt til levende vekt (våt). |
| 2899 | APL | Annen tang og tare | Kilo | 5,30 | Tørket vekt til levende vekt (våt). |

3.2 OMREGNINGSFAKTORER FOR SPESIALPRODUKTER

Hvis flere deler av fisken omsettes er hovedregel at det skal skilles mellom hovedprodukt og biprodukt. Det er kun vekten av hovedproduktet som skal omregnes til levende vekt, og faktoren som benyttes skal ta hensyn til alle deler av fisken, også biproduktet.

I noen tilfeller omsettes kun de deler som vanligvis får betegnelsen biprodukt. Biproduktet blir i slike tilfeller leveransens hovedprodukt, her kalt «spesialprodukt». Faktoren omregner da spesialprodukter oppgitt i kilo til produkt levende vekt.

| Arts kode NS9400 | FAO-kode | Fiskesort NS9400 | Produkt-tilstandskode NS9400 | Produkt tilstand NS9400 | Merknader | Omregningsfaktor |
|---------------------|----------|-----------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------|
| 0411 | GSK | Håkjerring | 642 | Lever | | 10,80 |
| 0415 | CFB | Islandshå | 642 | Lever (***) | | 4,87 |
| 0415 | CFB | Islandshå | 626 | Spord (***) | | 66,55 |
| 0415 | CFB | Islandshå | 621 | Buklapper (***) | | 9,94 |
| 0430 | GUQ | Brunhå | 642 | Lever (***) | | 5,41 |
| 0430 | GUQ | Brunhå | 626 | Spord (***) | | 57,67 |
| 0430 | GUQ | Brunhå | 621 | Buklapper (***) | | 7,60 |
| 0431 | CYO | Dypvannshå | 642 | Lever (***) | | 7,76 |
| 0431 | CYO | Dypvannshå | 626 | Spord (***) | | 64,02 |
| 0431 | CYO | Dypvannshå | 621 | Buklapper (***) | | 7,33 |
| 0432 | DCA | Gråhå | 642 | Lever (***) | | 4,77 |
| 0432 | DCA | Gråhå | 626 | Spord (***) | | 63,80 |
| 0432 | DCA | Gråhå | 621 | Buklapper (***) | | 14,50 |
| 0434 | SHL | Stor svarthå | 642 | Lever (***) | | 4,77 |
| 0434 | SHL | Stor svarthå | 626 | Spord (***) | | 79,30 |
| 0434 | SHL | Stor svarthå | 621 | Buklapper (***) | | 8,92 |
| 3115 | HYD | Brun havmus | 642 | Lever (***) | | 4,62 |
| 0212 | BSK | Brugde | 620 | Finner | | 40,00 |
| 0212 | BSK | Brugde | 642 | Lever(*) | | 4,64 |
| 222120 | LUM | Rognkjeks | 641 | Rogn | Saltet og sukkersaltet | 8,30 |
| 222120 | LUM | Rognkjeks | 641 | Rogn | Fersk ukonservert | 6,70 |
| 0529 | SKA | Skate | 622 | Vinger | | 2,50 |
| 0412 | DGS | Pigghå | 360 | Skinnet | | 3,33 |
| 0751 | CAP | Lodde | 641 | Rogn (**) | Selvtilvirket | 7,58 |
| 0751 | CAP | Lodde | 112 | Rund med rogn (****) | Utsortert hunlodde | 2,00 |
| 0741 | ARG | Strømsild/ Vassild | 703 | Farse av hel filet | | 3,33 |
| 1038 | WHB | Kolmule | 703 | Farse av hel filet | | 2,86 |
| 1038 | WHB | Kolmule | 701 | Surimi | | 2,86 |

(*) Hvis lever og finner av brugde leveres samtidig, vil kvantum av lever undertrykkes, og få status som biprodukt.

(**) Vekten av tilhørende kapp og faks, blir undertrykket.

(***) Hvis hovedprodukt blir omsatt vil disse omregningsfaktorene bli undertrykt.

(****) Vekten av tilhørende faks blir undertrykket

3.3 OMREGNINGSFAKTORER FRA HEKTOLITER TIL LEVENDE VEKT

3.3.1 Fisk

| Arts kode NS9400 | FAO- kode | Fiskesort NS9400 | Omregningsfaktor (hektoliter til kilo) | Omregningsfaktor (Skjepper til kilo) |
|---------------------|-----------|---------------------|---|---|
| 0751 | CAP | Lodde | 97 | |
| 0741 | ARG | Strøm/vassild | 100 | |
| 1035 | POC | Polartorsk | 97 | |
| 1036 | NOP | Øyepål | 100 | |
| 1038 | WHB | Kolmule | 92 | |
| 1062 | RNG | Skolest | 100 | |
| 1811 | SAN | Tobis | 100 | |
| 1611 | HOM | Hestmakrell | 90 | |
| 0611 | HER | Sild | 93 | 17 |
| 0615 | SPR | Brisling | 95 | 17 |
| 2013 | MAC | Makrell | 90 | 16 |
| 2999 | MZZ | Uspesifisert fisk | 100 | |

3.3.2 Annet

| | | | |
|-----------------------|--------|----------------|------------------------|
| 1 kg tran | er lik | 2 kg lever | |
| 1 hl lever | er lik | 95 kg | (Fra hl til kg.) |
| 1 hl rogn | er lik | 100 kg | (Fra hl til kg.) |
| 1 skjeppe | er lik | 17 kg | (Sild og brisling) |
| 1 skjeppe | er lik | 16 kg | (liten makrell (pir)) |
| 1 tønne rognkjeksrogn | er lik | 130 liter rogn | (Gjelder sukkersaltet) |

VEDLEGG 1¹

ILLUSTRASJON OG DEFINISJON AV VINKELKUTT / JAPANKUTT

Fisken er kuttet fra nakken til gattåpningen (uer og blåkveite).

Figur 1: Vinkelkuttet (japankuttet) uer.



VEDLEGG 2

ILLUSTRASJON OG DEFINISJON AV RETTKUTT UTEN HODE OG UTEN ØREBEN

Fisken er kuttet med rettkutt med avskjæring av hode og øreben. Nakkekjøttet skjæres bort med hodet.

Figur 2: Rettkutt uten hode og øreben.



¹ Illustrasjonene i vedlegg 1, 2 og 3 er hentet fra "Prosesser og produkter i norsk fiskeindustri, Bind 2 – Delt I, (Thorbjørn Pedersen, 1979)