

Vedlegg til J-222-2006

**BESKRIVELSE AV
OMREGNINGSFAKTORER:**

**FORSKRIFT OM NYE
OMREGNINGSFAKTORER FOR
PRODUKTER AV
TORSK OG HYSE**

Versjon I

Gjeldende fra 01. januar 2007

FISKERIDIREKTORATET
15. desember 2006

1. 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.

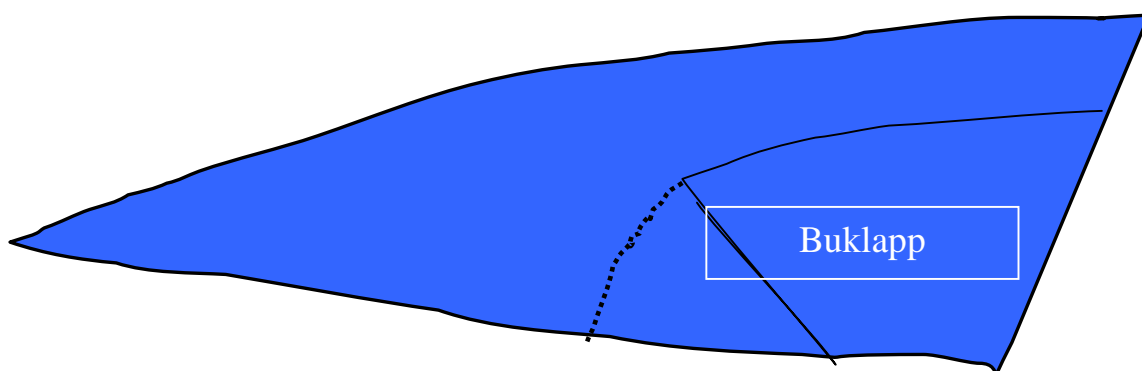
I dette vedlegget omtales nye norske omregningsfaktorer for filetprodukter uten bukklapp av nordøstarktisk torsk og hyse, produsert på fileteringsmaskiner med bruk av pinbone-kutter. Det er tidligere ikke etablert omregningsfaktorer for disse produktene.

De nye omregningsfaktorene 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, 15. desember 2006.

RESSURSAVDELINGEN
FISKERIDIREKTORATET

2. Beskrivelse av produktene filet uten bukklapp med eller uten skinn uten bein



Figur 1: Illustrasjon av 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 torsken har flere tykkfiskbein enn hyse. Stiplet linje angir eventuell manuell trimming av nederste delen av bukklappen mot et J-kutt.

3. Nye omregningsfaktorer

Følgende nye omregningsfaktorer for filetprodukter uten bukklapp av nordøstarktisk torsk og hyse er fastsatt av Fiskeridirektøren 05. desember 2006:

3.1. Torsk

	Produktbeskrivelse	Omregningsfaktor	NS9400 prod. tilstandskode
a)	Filet uten bukklapp med skinn uten bein	3,45	515
b)	Filet uten bukklapp uten skinn uten bein	3,80	514

Produkt a) og b) er illustrert ved henholdsvis Figur 2 og Figur 1.



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

3.2. Hyse

	Produktbeskrivelse	Omregningsfaktor	NS9400 prod. tilstandskode
a)	Filet uten bukklapp med skinn uten bein	3,30	515
b)	Filet uten bukklapp uten skinn uten bein	3,70	514

Produkt a) og b) er illustrert ved henholdsvis Figur 3 og Figur 1.



Figur 3: Foto av hyseproduktet filet (vidt V-kutt) uten bukklapp med skinn uten bein.