



FISKERIDIREKTORATET

Norske omregningsfaktorer

For omregning av landet produktvekt av marin fisk og andre marine arter til rund vekt - for fiske i det nordlige Atlanterhavet og i andre farvann

VERSJON IX

Gjeldende fra 05.07.2022

Omregningsfaktorer endret etter gjeldende dato offentliggjøres som meldinger fra Fiskeridirektøren (J-meldinger)



FORORD

Internasjonale standarder krever at offisiell fiskeristatistikk skal oppgis i rund vekt. Tallene skal basere seg på kvantum som blir brakt på land. Ved beregning av rund 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 rund vekt.

En omregningsfaktor skal avspeile forholdet mellom fiskens runde vekt og produktvekt. De offisielle norske omregningsfaktorene tar utgangspunkt i måling av standard produkter hvor fiskeressursen er godt utnyttet.

I denne publikasjonen listes norske omregningsfaktorer som gjelder for omregning av vekten av landede fiskeprodukter til rund vekt. Faktorene gjelder for fisk som er bearbeidet ombord på fiskefartøyer, fisk som er tilvirket av fisker på land før levering til førstehånds kjøper og der bunnfisk blir umiddelbart sløyd som en del av landingen (se Landingsforskriften).

Fiskeridirektøren er ansvarlig for måling og fastsettelse av omregningsfaktorer for fisk. De fastsatte faktorene for de viktigste arter er basert på metodiske målinger av fisk før og etter bearbeiding. Utbytte ved bearbeiding av fisk kan variere med sesong, fangstfelt, fiskens størrelse, fiskens biologiske kondisjon, maskinutstyr og redskap. Faktorene er fastsatt etter en metode som gir et gjennomsnitt av variasjoner i disse forholdene. Arbeidet med etablering og kontrollmåling av omregningsfaktorer drives av Fiskeridirektoratet. Når det gjelder fellesbestander i Barentshavet utføres dette arbeidet i samarbeid med Russland etter den felles norsk-russiske metoden beskrevet i dokumentet: "Felles norsk-russisk metode for måling og beregning av omregningsfaktorer for fiskeprodukter produsert om bord i fiskefartøy" (2013). Metoden kan fås ved henvendelse til Fiskeridirektoratet.

Det er utarbeidet en felles norsk-russisk teknisk beskrivelse for produkter av torsk, hyse, blåkveite og snabeluer som fiskes i Barentshavet og Norskehavet: "Joint Norwegian-Russian technical descriptions for products of joint stocks in the Barents Sea and Norwegian Sea and agreed conversion factors" som finnes på Fiskeridirektoratets nettsider:

<https://www.fiskeridir.no/Yrkesfiske/Tema/Omregningsfaktorer>

Under utøvelsen av fiske har fisker et selvstendig ansvar for å beregne korrekt ressursuttak.

Dersom produktet ikke er beskrevet i vedleggene nevnt i første ledd må fisker i detalj dokumentere og beskrive produktet. I tillegg kan Fiskeridirektoratet pålegge fisker å sende inn opplysninger som nevnt i første setning, samt legge til rette for kontroll om bord i fartøyet.

Bergen, 5. juli 2022, Statistikkavdelingen, Fiskeridirektoratet

INNHold

<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
1.2.2.1	Saltfisk	4
1.2.2.2	Tørket fisk	4
1.2.2.3	Klippfisk	5
1.3	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 PRODUKTVEKT TIL RUND VEKT	6
<u>DEL 3</u>	<u>ANDRE AKTUELLE OMREGNINGSFAKTORER</u>	<u>13</u>
3.1	OMREGNINGSFAKTORER FOR RENSEFISK, SKALLDYR, SKJELL, BLØTDYR, TANG OG TARE FRA PRODUKTVEKT TIL RUND VEKT	13
3.1.1	Rensefisk	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 RUND VEKT (UTGÅTT FRA 01.01.2017)	17
3.3.1	Fisk	17
3.3.2	Annet	17

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 rund vekt som felles vektenhet, regnes alle produkttilstander om fra produktvekt til rund vekt med de til enhver tid gjeldende omregningsfaktorer. Rund vekt er definert som den vekt fisken har når den tas opp av havet.

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.
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 all måling og beregning av omregningsfaktorer 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 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 rund vekt.

Listen med omregningsfaktorer i tabell 2.1 gjelder for produktvekt til rund vekt for alle produkttilstander. 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 ryggbeinet 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 bukklapper. Disse er beskrevet ved disse tre hovedgrupper av filet:

Filet med/uten skinn med tykkfiskbein

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

Filet med/uten skinn uten tykkfiskbein

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

Filet med/uten skinn uten tykkfiskbein uten bukklapp

Består av ryggmuskelen og sidemuskelen fra bukhalen 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 to filettyper, for sild og mora er det fire filettyper, for sei er det seks filettyper, og for torsk og hyse er det sju filettyper.

Det er etablert én faktor uansett filettipe 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 filettipe.

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 rund 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 sild). Deretter multipliseres det med omregningsfaktoren for produktet sløyd uten hode for å beregne rund vekt.

Eksempel saltet torsk: $1,70 \times 1,50 = 2,55$.

Sild som legges til salting er sløyd uten hode (i stedet for flekket). Faktor til rund vekt er 1,40. Ganet salt sild har faktor 1,20 til rund 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 rund 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 torskertart fisk (**)	4,00	x 1,40 =	5,60

(*) Gjelder fra 01.01.2011.

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

1.2.2.3 Klippfisk

Klippfisk er tørket saltfisk (saltmoden fisk).

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

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

1.3 OMREGNINGSFAKTORER ETABLERT I 2002

Forskningsinstitusjonen Møreforskning har målt omregningsfaktorer for produkter av dyphavsarter som islandshå, brunhå, dypvannshå, gråhå, stor svarthå og brun havmus fisket på Hatton Bank, og dette arbeidet danner grunnlag for de administrative omregningsfaktorene som er etablert (se pkt. 2.1).

DEL 2 TABELL OVER OFFISIELLE NORSKE OMREGNINGSFAKTORER FOR FISK

2.1 OMREGNINGSFAKTORER FOR ORDINÆRE FISKEPRODUKTER – FRA PRODUKTVEKT TIL RUND 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 blir produsert.

Fet skrift: Omregningsfaktorer målt i perioden fra 1989 til og med 1996 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.

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

Due to technical reasons some products have conversion factor 1,00. These products are usually not produced.

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

Bold font: Newer conversion factors, in the period 1989 until today measured by the "Norwegian method" or by the "Joint Norwegian-Russian method".

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

Bold and cursive font: Joint Norwegian-Russian conversion factors, established by the Joint Norwegian-Russian Fisheries Commission.

Grå bakgrunn: Administrativt fastsatte faktorer, gjelder inntil et komplett datagrunnlag foreligger.

Grey background. Administrative (preliminary) conversion factors, in force until a complete dataset of measurements is established.

Vanlig skrift, hvit bakgrunn: Faktorer etablert før 1990. På bakgrunn av måleprøver og/eller annen informasjon.

Ordinary font, white background: Conversion factors established before 1990.

Spesielle kommentarer / Special comments :

(1) Omregningsfaktorene er etablert på basis av fisk fanget og målt på Hatton Bank.

(1) These conversion factors are established on basis of fish caught and measured at Hatton Bank.

(2) Faktoren gjelder for japankuttet lsgalt, Mora og Brun havmus uten spord/hale. Disse har status som administrativ faktor.

(2) The conversion factor is valid for Roughhead grenadiers, Ratfish nei and Moras japancut without tail. These factors have administrative status.

This factor has administrative status.

(3) Første faktor gjelder for sei fanget sør for 62°N, og skal benyttes ved fartøykvoteavregning. Denne har status som administrativ faktor. Andre faktor gjelder for sei fanget nord for 62°N.

(3) First conversion factor is valid for saithe caught south of 62°N, and shall be applied in vessel quota balance. This factor has administrative status.

Second factor is valid for saithe caught north of 62°N.

(4) Første faktor gjelder for uer fanget i Irmingerhavet (NEAFC-område), og skal benyttes for fartøykvoteavregning, kontroll og fangststatistikk.

Andre faktor gjelder for uer fanget i andre områder.

(4) First conversion factor is valid for redfish caught in the Irminger Sea (NEAFC-area), and shall be applied in vessel quota balance, control and catch statistics.

Second factor is valid for redfish caught in other areas.

(5) Faktorene gjelder også for 102203 Kysttorsk og 102204 Annen torsk.

(5) The conversion factors are also valid for 102203 Norwegian coastal cod and 102204 Other cod.

(6) Omregningsfaktorene på 1,07 og 1,06 gjelder henholdsvis for produkttilstandskodene 216 Sløyd med hode uten spord og 217 Sløyd med hode uten gjellelokk uten brystfinner.

I tillegg er det etablert omregningsfaktorer for den nye produkttilstandskoden 218 Sløyd med hode uten gjeller (1,16) og for 213 Sløyd uten hode uten spord ("dressed") (1,26).

(6) The conversion factors of 1.07 and 1.06 are valid for the product codes 216 Gutted with head tailed and 217 Gutted with head, without gill lids and pectoral fins.

In addition, there are established conversion factors for the new product code 218 Gutted with head without gills (1.16) and 213 Gutted without head without tail ("dressed") (1.26).

(7) A - trim filet - uten ryggbein og uten bukbein.

(7) A - trimmed fillet - no backbone and bellybone off.

(8) B - trim filet - uten ryggbein, uten bukbein, uten ryggfinne, uten kragebein, uten buk fett og uten buk finner.

(8) B - trimmed fillet - no backbone, bellybone off, back fins off, collar bone off, belly fat off and belly fins off.

(9) C - trim filet - uten ryggbein, uten bukbein, uten ryggfinne, uten kragebein, uten buk fett, uten buk finner og nervebein fjernet.

(9) C - trimmed fillet - no backbone, bellybone off, back fins off, collar bone off, belly fat off, belly fins off and pinbones off

(10) Faktoren gjelder for den nye produkttilstanden 219 Sløyd uten hode uten ørebein uten spord - oppdelt i 2-3 stykker

(10) The factor is valid for the new product code 219 Gutted head off earbones off tail fin off - divided in 2-3 pieces

(11) Faktoren 3,06 gjelder for produkttilstanden 518 Filet uten skinn uten bein produsert med 'Valka Rapid Pinbone Cutting' eller 'Marel Flexicut' maskiner, og har administrativ status.

(11) The factor 3.06 is valid for the product code 518 Fillet skin off boneless produced with 'Valka Rapid Pinbone Cutting' eller 'Marel Flexicut' machines, and has administrative status.

DEL 3 ANDRE AKTUELLE OMREGNINGSFAKTORER

3.1 OMREGNINGSFAKTORER FOR RENSEFISK, SKALLDYR, SKJELL, BLØTDYR, TANG OG TARE FRA PRODUKTVEKT TIL RUND VEKT

3.1.1 Rensefisk

Arts- kode	FAO kode	Arts- navn	Produkt tilstand skode	Tilstand	Måle- enhet	Faktor	Merknad
1691	USB	Berggyllt	100	Levende	Stk.	0,266	På seddel er ført antall berggyllt. Faktor omregner fra antall berggyllt til kg levende vekt.
1693	TBR	Bergnebb	100	Levende	Stk.	0,024	På seddel er ført antall bergnebb. Faktor omregner fra antall bergnebb til kg levende vekt.
1694	YFM	Grønngyllt	100	Levende	Stk.	0,045	På seddel er ført antall grønngyllt. Faktor omregner fra antall grønngyllt til kg levende vekt.
1695	USI	Blåstål/rødnebb	100	Levende	Stk.	0,091	På seddel er ført antall blåstål/rødnebb. Faktor omregner fra antall blåstål/rødnebb til kg levende vekt.
1696	ENX	Gressgyllt	100	Levende	Stk.	0,020	På seddel er ført antall gressgyllt. Faktor omregner fra antall gressgyllt til kg levende vekt.
222110	LUM	Rognkjeks (hunn)	100	Levende	Stk.	3,33	På seddel er ført antall rognkjeks. Faktor omregner fra antall rognkjeks til kg levende vekt.
222120	LUM	Rognkall (hann)	100	Levende	Stk.	1,80	På seddel er ført antall rognkall. Faktor omregner fra antall rognkall til kg levende vekt.

3.1.2 Skalldyr

Arts-kode	FAO kode	Arts-navn	Produkt-tilstandskode	Tilstand	Måle-enhet	Faktor	Merknad
2513	KRI	Antarktisk krill	703	Farse	Kilo	1,00	
2513	KRI	Antarktisk krill	704	Hydrolysat	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	5,72	
2524	PRA	Dypvanns-reke	100	Rund	Kilo	1,00	Saltkokte/sjøkokte reker landet ferske
2524	PRA	Dypvanns-reke	100	Rund	Kilo	1,02	Saltkokte/sjøkokte reker landet frosne
2524	PRA	Dypvanns-reke	100	Rund	Kilo	1,02	Rå reker landet frosne
2532	CRE	Taske-krabbe	100	Levende	Stk.	0,50	På seddel er ført antall krabber. Faktor omregner fra antall krabber til kg rund vekt
2532	CRE	Taske-krabbe	624	Klør	Kilo	1,00	Krabbeklør er hovedprodukt. Den har pr. i dag ingen egen omregningsfaktor
2534	KCD	Konge-krabbe	624	Klør/cluster	Kilo	1,60	Klør/cluster, rå el. frosne
2536	CRQ	Snøkrabbe	624	Klør/cluster	Kilo	1,61	Kokte klør/cluster landet frosne
2541	NEP	Sjøkreps	623	Haler	Kilo	1,00	Pr. i dag ingen egen omregningsfaktor.

3.1.3 Skjell og bløtdyr

Arts- kode	FAO kode	Artsnavn	Produkt- tilstandskode	Tilstand	Måle- enhet	Faktor	Merknad
2612	OYG	Stillehavsøsters	100	Levende	Stk.	0,09	Til levende vekt.
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	Levende	Stk.	0,20	Fra antall til levende vekt.
2624	MOD	O-skjell	352	Innmat	Kilo	10,00	Til levende vekt
2624	MOD	O-skjell	100	Levende	Stk.	0,20	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	FAO Kode	Artsnavn	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 rund vekt, og omregningsfaktoren 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 rund vekt.

Arts kode	FAO-kode	Fiskesort	Produkt-tilstandskode	Produkt tilstand	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	6,65
222120	LUM	Rognkjeks	641	Rogn	Fersk ukonservert	5,54
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

(*) Det er forbudt å fiske og lande brugde (J-250-2013: Forskrift om forbud mot fiske og fangst av brugde, pigghå, håbrann og silkehai).

(**) 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 RUND VEKT (utgått fra 01.01.2017)

3.3.1 Fisk

Arts kode	FAO-kode	Fiskesort	Omregningsfaktor (hektoliter til kilo)	Omregningsfaktor (Skjepper til kilo)
0751	CAP	Lodde	97	
0741	ARG	Strømsild/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)

Adresse: Postboks 185 Sentrum, 5804 Bergen
Besøksadresse: Strandgaten 229, Bergen
Telefon: 55 23 80 00
Faks: 55 23 80 90
Adresse: Postboks 185 Sentrum, 5804 Bergen
Besøksadresse: Strandgaten 229, Bergen
E-post: postmottak@fiskeridir.no

www.fiskeridir.no

Livet i havet – vårt felles ansvar