

Viðauki 12. Mat á frágangi hráefnis

1.0 Framkvæmd

Mat á frágangi

- *Fjöldi sýna:* Frágangur á fiski er metinn í öllum körum sem fara í vigtarprufu.
- *Mat á frágangi:* Frágangur á fiski er athugaður með því að grafa niður á einum stað í karið alla leið niður á botn. Í þeim tilvikum sem þarf að framkvæma þetta af mikilli nákvæmni er eftirfarandi leiðbeiningum fylgt:
 - a) Meta skal ísdreifingu í efsta lagi skv. skráðum viðmiðunum.
 - b) Taka ís af efsta lagi og meta röðun.
 - c) Fisklag fjarlæggt og ísdreifing metin.
 - d) Ís tekinn ofan af og fiskröðun metin.
 - e) Þetta er endurtekið þar til allur fiskur hefur verið tekinn og heildarmat á röðun og ísdreifingu fengist.
- *Mat á aðgerð og þvotti:* Teknir eru tilviljanakennt úr kari 10 fiskar og aðgerð og þvottur metinn skv. viðmiðunum. Takið 3 fiska úr efsta lagi, 3 úr millilagi og 4 úr neðsta lagi.
- *Aukategundir:* Telja skal aukategundir.
- *Aðskotahlutir:* Aðskotahlutir, aðrir en fiskur og ís, skráð í athugasemdir.

2.0 Viðmiðanir fyrir þorsk

2.1 Fiskmagn í kari

Viðmiðanir fyrir fiskþyngd í kari 460:

Einkunn	Þyngd í kari
5	Undir 300kg
4	300-315kg
3	315-330kg
2	330-345kg
1	Yfir 345 kg

2.2 Ísmagn í kari

Viðmiðanir fyrir ísmagn í kari 460:

Einkunn	Ísmagn í kari
5	Yfir 50 kg
4	35-50 kg
3	20-35 kg
2	5-20 kg
1	0-5 kg



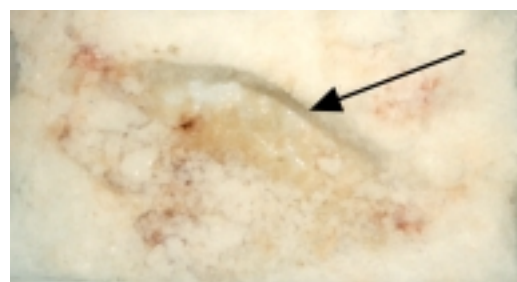
Hér virðist allt vera í góðu lagi, ís þekur að mestu efsta lagið.



Þegar grafið er neðar í karið kemur í ljós að mörgu er ábótavant. Hér hefur ísun verið ábótavant og bræðsluvatn er á milli fisklaga.



Í miðju kari er röðun ábótavant.



Ísnum illa dreift í botni karsins, hluti af fiskinum hefur ekki legið ofan á ís.

2.3 Dreifing á ís

Viðmiðanir:

Einkunn	Viðmiðun (lýsing)
5	a. Ís þekur allt yfir allt efsta fisklagið. b. Ísað vel á milli allra fisklaga og fiskur nær að ræsta sig. c. Fiskur í botnlagi liggur allur á ís en ekki á botni kars.
4	a. Ís skal þekja meira en 75% af efsta fisklaginu. b. Ísað vel á milli allra fisklaga og fiskur nær að ræsta sig. c. Hámark 5% fiska í botnlagi liggur ekki ofan á ís.
3	a. Lítið af ís ofan á fiski í efsta laginu. b. Vantar eitt millilag af ís. Fiskur nær ekki að ræsta sig í sumum millilögum. c. Allt að 10% fiska í botnlagi liggur ekki ofan á ís.
2	a. Lítið af ís ofan á fiski í efsta laginu. b. Eitt millilag af ís. c. Lítill ís í botni kars og allt að 50% fiska liggja ekki ofan á ís.
1	a. Mjög slæm ísdreifing eða íslaust.

2.4 Röðun á fiski

Viðmiðanir:

Einkunn	Viðmiðun (lýsing)
5	Öllum fiski raðað með hrygg upp, beinum og langsum í kari. Hámark 30-40% fiska mega halla lítilsháttar.
4	Hámark helmingur fiska er á hlið en þó eru allir fiskar beinir.
3	Meira en helmingur fiska á hlið. Hámark 1 af hverjum 10 fiskum snúa þvert á aðra fiska eða snúa kvið upp eða eru bogdir.
2	Fiskur lagður á hliðina. Hámark 1 af hverjum 5 fiskum snúa þvert á aðra fiska, snúa kvið upp eða eru bogdir.
1	Engin röðun.



Ísun í millilag, einkunn 5. Röðun ábótavant.



Röðun, einkunn 5.



Röðun, einkunn 3.

2.5 Þvottur

Viðmiðanir:

Einkunn	Viðmiðun (lýsing)
5	Fiskur og ís hreinn. Fiski blæðir ekki út í kari, ekkert blóð í tálknum.
4	Ís hreinn nema þar sem tálkn hafa snert ís. Einn af hverjum 50 fiskum farið hreinn niður í karið en blætt þar út.
3	Lítillsháttar blóð eða innyflaleifar á 1-2 fiskum af 10. Hér er ekki átt við samfelld óhreinindi yfir stóran hluta af fiskinum, heldur einn eða tvo litla óhreina bletti á honum.
2	Innyflaleifar eða blóð á 3-5 fiskum af 10.
1	Mjög slæmt. Fiskur ekki þveginn. Veruleg óhreinindi.

2.6 Aukategundir

Viðmiðanir (fjöldi aukategunda í einu kari):

Einkunn	Fjöldi fiska af annarri tegund
5	Enginn
4	1
3	2
2	3
1	4 og fleiri

2.7 Blóðgun og fyrirrista

Gallar eru skilgreindir sbr.:

a) Blóðgun

- Skorið aftan við klumbubein.
- Skorið gegnum hryggjarlið.

b) Fyrirrista

- Rist of langt (1-2 cm aftur fyrir gotrauf).
- Rist of stutt (2-3 cm fyrir framan gotrauf).
- Rist í fiskhold.
- Gallblaðara sprengd.

2.8 Innyflaslit

Fjarlægja skal öll innyfli. Ekki skal þó gerð athugasemd við eftirtalda galla:

- Lifrarleifar sem eru minni en 0.5 sm².
- Ekki skal gera athugasemd ef milta er eftir í kviðarholi eða hjarta.



Illa þveginn fiskur.



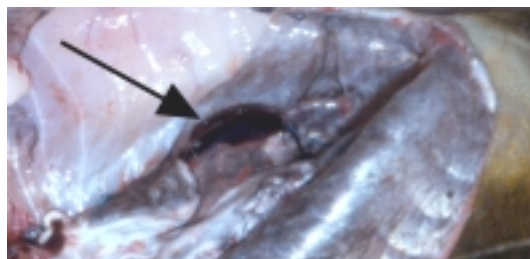
Óhreinn ís og hreinn ísmoli til samanburðar. Fiskur mjög illa þveginn og einkunn 1 eða 2.



Of stutt fyrirrista.



Fyrirrista of löng.



Milta.

Einkunn fyrir aðgerð (blóðgun, fyrirristu og innyflaslit) ákvarðast út frá eftirfarandi töflu:

Einkunn	Fjöldi gallaðra fiska í 10 fiska sýni
5	0
4	1
3	2
2	3
1	4 og fleiri

2.9 Merkingar

Viðmiðanir:

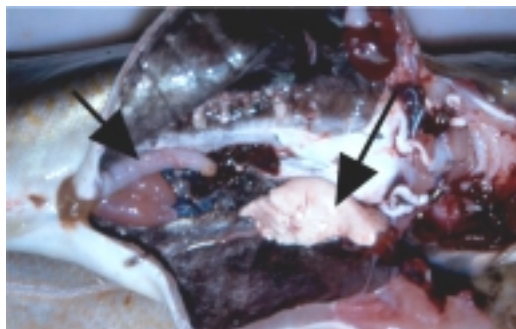
Einkunn	Hlutfall merktra íláta
5	100%
4	95-99%
3	90-94%
2	85-89%
1	Minna en 85%

3.0 Niðurstöður

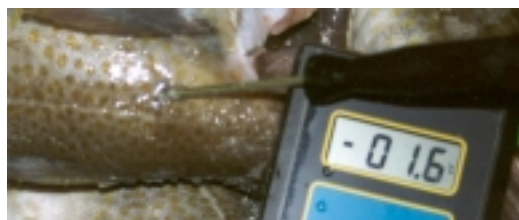
Dæmi um niðurstöður mats á frágangi hráefnis:

Veiði-dagur	Fiskmagn (kg)	Fiskmagn (einkunn)	Ísmagn (kg)	Ísmagn (einkunn)	Ísdreifing	Röðun	Þvottur	Auka-tegundir	fyrirrista	Innyflaslit	Merk-ingar
1	295	5	47	4	3	5	5	5	3	3	+
1	295	5	46	4	3	5	5	4	5	3	+
2	285	5	30	3	3	3	5	5	5	3	+
2	305	4	50	5	4	3	5	5	4	3	+
3	307	4	50	5	4	5	5	4	3	3	+
3	309	4	48	4	4	5	4	5	5	3	+
4	270	5	53	5	3	3	5	5	4	3	+
4	289	5	54	5	3	3	5	5	3	3	+
5	308	4	18	2	4	3	4	5	3	3	-
5	307	4	48	4	4	5	4	4	5	3	+
	297	4,5	44,4	4,1	3,5	4,0	4,7	4,7	4,0	3,0	4,0
Vegið meðaltal allra þátta:			4,05								

Miðað er við að einkunn fyrir hvern einstakan eftirlitsþátt sé að lágmarki 3,5 og heildareinkunn fyrir alla eftirlitsþætti sé yfir 4,0. Þá er heildareinkunin, 4,05, yfir viðmiðunarmörkum en af einstökum eftirlitsþáttum er innyflaslit með einkunn 3,0 undir viðmiðunarmörkum.



Bæði þarmur og lifur skilin eftir.



Mælið hitastig fisks reglulega til að fylgjast með því hvort það sé of hátt eða lágt.