

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ РАСЧЕТА КОЭФФИЦИЕНТОВ ПЕРЕСЧЕТА**

## ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ РАСЧЕТА КОЭФФИЦИЕНТОВ ПЕРЕСЧЕТА

Данные инструкции предназначены для получения точного описания методов переработки улова и проверенных коэффициентов пересчета веса конечной продукции в вес целой рыбы или криля (целый сырой вес). Замечания по поводу содержания и применения этих инструкций должны направляться в АНТКОМ через технических координаторов.

Научные наблюдатели и мастера по добыче рыбы призываются использовать эти инструкции при промысле в зоне действия Конвенции в сезоне 1999/2000 г.

### ПРОЦЕДУРА ВЗЯТИЯ ПРОБ

Для получения серии коэффициентов пересчета раз в неделю по каждому виду плавниковых рыб и методу переработки проводится случайная выборка. Для криля случайная выборка проводится два раза за сезон. Пробы также берутся, когда судно переходит в другую мелкомасштабную клетку.

В графе «Примечания» дается подробное описание метода переработки и типа используемого при этом оборудования (например, ручная резка ножом, использование механической пилы, автоматическая машина для разрезки или филетирования, машина для свежевания). Где требуется, на предоставленных схемах разделки (вид сбоку и сверху) показывается наклон и положение сделанных разрезов. Для каждого метода переработки используется отдельная форма. Если в ходе рейса метод переработки меняется, в графе «Примечания» регистрируются дата и причина изменения. По мере необходимости может представляться дополнительная информация.

Минимальный размер выборки для видов *Dissostichus* должен быть 25 особей или 200 кг, а для *Champscephalus gunnari* – 100 особей или 400 кг. Минимальный размер выборки для *Euphausia superba* должен быть 500 кг. Пробы должны покрывать весь диапазон размеров пойманных целевых видов. При необходимости можно использовать размерные группы (например, мелкая, средняя, крупная), регистрируя диапазон длин каждой из них.

Выборка, содержащая целую рыбу или криль, взвешивается (целый сырой вес), а затем пропускается через цеховую систему переработки (при помощи начальника рыбного цеха). Переработанная рыба или криль получается обратно, и продукция взвешивается (вес продукции). Вес всегда выражается в килограммах.

## ОПИСАНИЕ ФОРМЫ

Код переработки:

Для обозначения метода переработки улова используются следующие коды:

HAG	Обезглавленная и потрошенная: удалены голова и внутренние органы;
HAT	Без головы и хвоста (тушка): удалены голова, хвост и внутренние органы;
FLT	Филе: сохраняется только филе рыбы с кожей;
GUT	Потрошенная: без внутренних органов, но с головой и хвостом;
WHO	Целая: необработанная целая рыба;
TUB	Трубки: относится только к мантии кальмаров;
TEN	Щупальца: оставляются только щупальца (кальмары, осьминоги);
PLD	Очищенный криль;
MEA	Рыбная мука;
BOI	Отварной криль; и
OTH	Прочее: в графе «Примечания» дается описание, при необходимости дополняемое рисунками.

№ траления/постановки:

Номер траления/постановки, из которого/которой взята данная проба. Этот номер должен соответствовать номеру постановки или траления, зарегистрированному в журнале наблюдателя или, в случае криля, в журнале регистрации данных по уловам.

Код вида:

Трехбуквенный код АНТКОМа, используемый для идентификации перерабатываемого вида рыбы или криля.

Диапазон длин:

Регистрируется минимальная и максимальная общая длина рыбы (см) или криля (мм) в подлежащей переработке выборке.

Количество рыб:

Регистрируется общее количество рыб в подлежащей переработке выборке.

Код весов:

Весы обозначаются следующими кодами:

- электронные весы с компенсацией на движение судна (1);
- электронные весы без компенсации (2);
- пружинные (3);
- рычажные (4); и
- другие: описываются в графе «Примечания» (5).

Необходимо, чтобы для каждой пробы при измерении целого сырого веса и веса переработанной продукции использовались одни и те же весы.

Сырой вес:

Вес необработанной пробы.

Вес продукции:

Вес пробы по завершении процесса переработки .

Сорт:

Записывается код сорта продукции, используемый начальником рыбного цеха.

Описание каждого кода дается в графе примечаний.

Коэффициент пересчета:

Рассчитывается путем деления целого сырого веса на вес полученной продукции (например, 170 кг целого сырого веса / 100 кг веса продукции = 1.70).

