

Nyheter

Større kvoter ga ikke økning i leveransene	🌐 Lofotposten Pluss	30.04.2016 16:00	3
Mener bonus for levendelagring er feilslått	🌐 Fiskeribladet Fiskaren	30.04.2016 05:03	5
- Fortsatt belønnes kvalitet for dårlig	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	28.04.2016 17:44	6
Kommentaren: Har du noen gang sett et førstesideoppslag om ukens fineste fangst?	🌐 High North News	28.04.2016 11:19	8
Forsker for Nofima	📄 Bladet Vesterålen	27.04.2016	11
Satser på mange fronter	📄 Bladet Vesterålen	27.04.2016	13
FLERE JUKSER MED MAT	📄 VG	24.04.2016	14
Flere jukser med mat	🌐 VG Pluss	23.04.2016 18:00	16
Fiskeridirektøren vil gjerne ha innspill fra fiskerne	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	23.04.2016 17:25	17
Fagfolk og eksperter samles på Nor-Fishing	🌐 Hitra-Frøya	22.04.2016 16:01	19
Betales dårligere	🌐 Lofot-Tidende	22.04.2016 10:14	20
Dette mener ekspertene om jukseråvarene	🌐 VG Nett	21.04.2016 22:25	21
Utstrakt juks med mat i restaurantbransjen.	📺 NRK P1 Her og nå	21.04.2016 17:00	24
Wilsgård Fiskeoppdrett måtte destruere 700.000 fisk	🌐 iLaks	20.04.2016 14:40	25
- Ikke rør omregningsfaktoren	🌐 Kyst og Fjord	19.04.2016 07:26	26
HAR BESTILT NY FISKEBÅT	📄 Lofotposten	19.04.2016	29
Nyboat til Sørvågen	🌐 Kyst og Fjord	18.04.2016 11:10	30
Mindre torsk i salt og på hjell	📄 Fiskeribladet Fiskaren	18.04.2016	31
Har betalt 700 mill. i overpris	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	15.04.2016 20:33	33
Kan bli lov å fiske med snurrevad i Henningsværboksen	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	15.04.2016 17:20	35
Tøffere tak om sei og hyse	📄 Fiskeribladet Fiskaren	15.04.2016	37
Tufjordbruket i Høyesterett	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	13.04.2016 22:22	38
Kunnskapsløs teknologiutvikling	📄 Aftenposten	13.04.2016	40
Tufjordbruket i Høyesterett	📄 Fiskeribladet Fiskaren	13.04.2016	42
Teknologiutviklingen har sørget for store fiskefangster, men kvaliteten på fisken har fått unngjelde Stein Harris Olsen	🌐 Aftenposten - Login	10.04.2016 21:15	44

Oppfordrer flere til å samarbeide	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	10.04.2016 15:18	46
- Ujevnt juksafiske i Finnmark	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	10.04.2016 08:00	48
- Flere må gjøre som oss om kysten skal overleve	📄 Fiskeribladet Fiskaren	08.04.2016	49
Torgnes prøver seg på torsk igjen	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	07.04.2016 19:22	51
En måned bærer året	🌐 Bladet Vesterålen	07.04.2016 07:21	53
Torgnes prøver seg på torsk igjen	🌐 Intrafish - Login	07.04.2016 05:00	55
Torskehotellene	📄 Finnmarksposten	07.04.2016	57
Norwegian cod exports set another new record	🌐 Fishupdate.com	06.04.2016 11:58	58
Tidenes toppnotering for torsken	🌐 MyNewsdesk	05.04.2016 05:58	59
Torskestopp for sjarkene	📄 Sunnmørsposten	05.04.2016	62
Fiskebåt ønsker seg mer kvote og mindre stabilitet	📄 Fiskeribladet Fiskaren	04.04.2016	63
Bjarni Sigurdsson satser på nisjefiske med ny spesialbåt	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	02.04.2016 17:19	64
Foran fjoråret på levendelagring	🌐 Fiskeribladet Fiskaren - Login	02.04.2016 17:17	66
Foran fjoråret på levendelagring	🌐 Fiskeribladet Fiskaren	02.04.2016 09:28	68
Bedre fisk og edle dråper fra ny tråler	🌐 SINTEF	01.04.2016 16:24	69
Torgnes vil prøve torskeoppdrett igjen	📄 Helgelands Blad	01.04.2016	70
Foredler avfall om bord	🌐 Matindustrien	01.04.2016 15:27	72
Endrer klimaet fiskeri?	🌐 Fiskebåt	01.04.2016 13:02	73
Forsker på hvordan klimaet endrer fisken	🌐 Havforskningsinstituttet	01.04.2016 10:29	74
Nye tider med «Molnes»	📄 Sunnmørsposten	01.04.2016	75
Vil opp på linekvalitet	📄 Fiskeribladet Fiskaren	01.04.2016	77

Større kvoter ga ikke økning i leveransene

Lofotposten Pluss. 30.04.2016 16:00

Moskenes er den store vinneren når det gjelder økningen i andelen av torskekvoter. Likevel har kvantumet av torsk levert i kommunen gått ned med 3000 tonn de siste to årene.

Nå foreligger tallene over hvor mye skrei som ble levert i de ulike Lofotkommunene denne sesongen.

Årets Lofotkvantum endte på 56.600 tonn og det var en nedgang på 11 prosent sammenlignet med i fjor.

Røst er størst

Med unntak av Værøy var det nedgang i samtlige kommuner. Økningen på Værøy var på 500 tonn.

Røst var den kommunen som tok imot mest skrei med sine 14.875 tonn. Deretter fulgte Vågan med 12.500 tonn, Vestvågøy med 10.000 tonn, Flakstad 7,880 tonn, Værøy med 6708 tonn og Moskenes med 4838.

Stor nedgang i Vågan

Fra i fjor er det Vågan som har den største nedgangen. Fra 16.000 tonn i fjor til 12.500 tonn i år. Det er nok i hovedsak mindre innsig i Øst-Lofoten som er årsaken til det.

Som Lofotposten tidligere har skrevet så er Moskenes den store vinneren av Lofotkommunene når det gjelder økningen av andelen av torskekvoter de siste årene. Selv om Moskenes har stor kvoteøkningen så ble det levert 3000 tonn mindre i år enn sesongen 2014. Leverer lite i Moskenes

Fiskekjøper Arne Johan Larsen ved Johan B. Larsen Fisk AS i Moskenes bekrefter tendensen.

-Vi har fått mindre fisk på land i år enn i fjor og forfjor. I 2013 da vi ikke tjente penger på fisken var det kjøp for å få levere. De båtene som vi da hjalp med å få levert fisken har vi ikke hørt noe fra når de fikk levere andre steder. Noen av heimebåtene er flinke til å støtte opp



om de lokale fiskekjøperne, mens andre ikke er så flinke, sier Larsen.

Se bilder fra årtens vintersesong:

Ringvirkninger

Ordfører Lillian Rasmussen i Moskenes er kjent med problematikken.

-Flere av de største båtene i Moskenes satser på å levere levende fangst og per i dag er det ingen fiskekjøpere i kommunen som kan ta imot levende fangst. Levering av levende fangst er lønnsomt for rederne. Noen velger å starte fiske på steder lenger nord og da blir fisken følgelig levert der. Det at fisken leveres lokalt betyr mye for samfunnet her ute. Ringvirkningene ved å levere lokalt er store, men samtidig så må fiskebåtrederne legge opp en drift som gjør investeringene deres lønnsomme. Det er mange faktorer som spiller inn, sier Rasmussen. Hun er klar på at kommunen vil være behjelpelig hvis noen av

fiskekjøperne vil satse på levendelagring av torsk.

-I forrige formannskapsperiode ble det gjort et vedtak om å sette av areal til levendelagring, men det er opp til næringsaktørene å komme med utspillet, sier Rasmussen.

Image info:

SKREI: I Moskenes er kvantumet av skrei som er levert i kommunen gått ned med 3000 tonn på to år. Foto: Kai Nikolaisen

© Lofotposten Pluss

Se webartikkelen på <http://ret.nu/CP2O6WLA>

Mener bonus for levendelagring er feilslått

Fiskeribladet Fiskaren. 1 like treff. 30.04.2016 05:03

Vestvågøy Fiskarlag vil ha slutt på bonusordning. Styret i lokallaget mener at bonus for levendelagret torsk som har vært praktisert i mange år, bør avvikles.

Bonus for levendelagring av torsk har vært praktisert i flere år og viser at det ikke har livets rett, når det ikke skapes lønnsomhet, uten at det gis 50 prosent kvotebonus.

Lokallaget viser til at dødelighet i merd er høy, og påpeker at lønnsomhet skulle komme når torsken ble solgt på en tid da mengden fisk som ble landet var mindre. Men er det, det som skjer? spør styret, og krevet avvikling av ordningen.

Bonusordningen ble diskutert under reguleringsmøtet hos Fiskeridirektoratet i november. Da uttalte eder i Sjøsamisk fangst og fiskeriorganisasjon (Bivdi), Torulf Olsen, at kvotebonusen var.

Flere organisasjoner uttalte da en skepsis til ordningen, foruten Sjømat Norge og Fiskekjøpernes Forening som pekte på at ordningen har vist seg å oppfylle intensjonen, nemlig å flytte kvanta av fersk fisk til senere på året. Fiskeridirektøren uttalte da at hun regner med at ordningen blir evaluert av departementet. Du finner artikkelen

© Fiskeribladet Fiskaren

Se webartikkelen på <http://ret.nu/zQtSKIp1>

Oversikt over like treff

Mener bonus for levendelagring er feilslått

Fiskeribladet Fiskaren - Login - 30.04.2016 05:48

KNALLTILBUD PÅ HJERTESTARTER!
Rask igangsetting av foredlende ferdigpølser og smørbrøder bruk av fjerntilgjengelige råvarer!
Kjøp 100 stk. for 9.990,-
BESTILL I DAG

Fiskeribladet Fiskaren
lørdag 30. april - 2016
NYHETER | KJØP OG SALG | BESTILL ABOENEMENT | LES PAPIRUSSEN
Sjøsamtale TIPS TIL 1968 | INFO: TIPS@FISK1.NO

Mener bonus for levendelagring er feilslått

Vestvågøy Fiskarlag vil ha slutt på bonusordning.

30. april 2016 05:03

Styret i lokallaget mener at bonus for levendelagret torsk som har vært praktisert i mange år, bør avvikles.

«Bonus for levendelagring av torsk har vært praktisert i flere år og viser at det ikke har livets rett, når det ikke skapes lønnsomhet, uten at det gis 50 prosent kvotebonus.

Lokallaget viser til at dødelighet i merd er høy, og påpeker at lønnsomhet skulle komme når torsken ble solgt på en tid da mengden fisk som ble landet var mindre. Men er det, det som skjer? spør styret, og krevet avvikling av ordningen.

Bonusordningen ble diskutert under reguleringsmøtet hos Fiskeridirektoratet i november. Da uttalte eder i Sjøsamisk fangst og fiskeriorganisasjon (Bivdi), Torulf Olsen, at kvotebonusen var 50 prosent av kvoten for et lite antall fartøy.

Flere organisasjoner uttalte da en skepsis til ordningen, foruten Sjømat Norge og Fiskekjøpernes Forening som pekte på at ordningen har vist seg å oppfylle intensjonen, nemlig å flytte kvanta av fersk fisk til senere på året. Fiskeridirektøren uttalte da at hun regner med at ordningen blir evaluert av departementet. Du finner artikkelen [her](#).

LES MER | NOTIS +

KOMMENTARER

NOTIS OVER

- 25.04.16 Drømmen er å juble på ringrost
- 25.04.16 Skal det være en sjøskolekurs?
- 25.04.16 Mener instruks vil utvide lokalsamfunn på rekordtid
- 25.04.16 Stenger Henningværsvaken for fartøy over 11 meter
- 25.04.16 Selvsjopp rammer fiskere og kjøperne hardt
- 25.04.16 Livet på sjøen har blitt tøffere
- 25.04.16 Trakk lange linjer for ministere
- 25.04.16 Selvsjoppinger tema på landbruksmøte i mai

- Fortsatt belønnes kvalitet for dårlig

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 28.04.2016 17:44

Jørn Mikael Hagen

- Årets kvalitetsfisker er en enormt viktig pris, sier fjorårets vinner Paul Jensen. Men fortsatt synes han de som setter kvaliteten i høysetet belønnes for dårlig.

For 13. gang skal Norges Råfisklag gjøre heder på en fisker som setter kvalitetsarbeidet i fokus.

Og nummer 13 blir definitivt ikke et ulykkesnummer, for aldri har nettopp kvaliteten på fiskefangsten vært så i fokus som den er nå.

Men fortsatt er det et stort forbedringspotensiale, sier fjorårets vinner Paul Jensen til FBFI.

- Skal næringa øke verdiskapninga må det som leveres være av høy kvalitet. Men fortsatt sviktes det for mye. Det er et voldsomt fokus på kvantum og effektivitet der det for mange er viktigst "å bryte mest mulig fisk på land", sier han.

Statuetten som Årets kvalitetsfisker får. Her har han inntatt plassen i vårsola foran Kystens Hus i Tromsø. Foto: Jørn Mikael Hagen.

- Selv har jeg gjort begge deler, men skjønt at det er mindre arbeid i å levere 1000 kilo topp kvalitet enn 3000 kilo dårlig kvalitet. Problemet er at kvalitetsfangst ikke belønnes like mye som den bør i forhold til fangst av lavere kvalitet, fortsetter han og tror kvotene må reduseres før kvaliteten settes i fokus hos flere.

- I år var det store kvoter og flere stresset med å få den fisket opp forttest mulig. Disse ble ferdige allerede i mars når de istedet kunne holdt på til i mai. Det ville næringa tjent enormt mye ekstra på, sier han.

- Er det flere fiskekjøpere som har kontaktet deg etter at du vant prisen i fjor?

- Jeg holder på slik jeg har gjort de senere årene og leverer der det passer meg. Men jeg vil gjerne understreke at jeg setter enormt stor pris på å bli kåret



til årets kvalitetsfisker og vil rose Råfisklaget for at de premierer og setter ekstra fokus på kvalitet, sier Jensen.

Markedssjef Lise Mangseth i Norges Råfisklag med statuetten hun skal dele ut til Årets kvalitetsfisker 25. mai. Hun vil gjerne at du nominerer din favoritt. Foto: Jørn Mikael Hagen.

Også markedssjef Lise Mangseth i Norges Råfisklag sier kvaliteten på fisken som landes kan bli enda bedre.

- Særlig fisk på det nederste trinnet vil vi løfte opp til å stabilisere seg på minst et mellomnivå, sier hun.

- Det når vi gjennom å fortsette vårt kvalitetsfokus og ved å gjøre heder på de som gjør et ekstra godt arbeid for å bevare kvaliteten på fisken de lander. De tidligere års vinnere er ressurser for næringa og bør være

forbilder for andre aktører, sier hun og henviser blant annet til Jensen og vinner for to år tilbake, torskehotellkongen André Reinholdtsen som vant for sin satsning på levendefangst.

- Ingen kvinner har tidligere vunnet prisen. Er det noe dere ser ekstra etter?

- Vi kårer ingen vinner basert på kjønn, men om det er kvinner der ute som oppfyller kvalitetskravene, vil vi gjerne vite om dem. Og selvsagt hadde det vært artig om ei fiskerkvinne gikk til topps, sier Mangseth.

Statuetten Årets kvalitetsfisker går til en fisker som; - utøver sitt fiskeri med gode kvalitetsholdninger - har båten og fiskeriet rigget og planlagt for kvalitetsleveranser - leverer god kvalitet uavhengig av konjunkturer i markedet - fremstår som et forbilde for andre - driver fiske eller fangst i Norges Råfisklags distrikt. - Det er ingen restriksjoner i forhold til størrelse på båt, redskapstype eller fiskerier.

Prisen deles ut under Råfisklagets årsmøte den 25. mai, så om du vet om noen som fortjener hedersprisen, kan du nominere dem ved å følge denne linken.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/87E59PQH>

Kommentaren: Har du noen gang sett et førstesideoppslag om ukens fineste fangst?

High North News. 28.04.2016 11:19. Oppdatert 13:58

Lise Mangseth

Årets kvalitetsfisker. Smak litt på den tittelen. Årets kvalitetsfisker. Den smaker godt. Prisen tildeles en fisker som har deg i tankene og som gjør en ekstra innsats for at du skal bli fornøyd.

De som leverer slik fisk er gull verd for norsk fiskerinæring!

Nofima regnet for noen år siden ut at norsk fiskerinæring taper store verdier på at kvaliteten på råstoff og produkter er for lav. Jeg velger å ta de beregnede tallene med en klype salt, da det også forutsetter at det finnes et marked for de produktene de har sammenlignet med, og at volumet av torsk kan forflytte seg fra de kjente torskemarkedene til andre. Men likevel. Hver dag taper næringen penger på feil kvalitet. Etter hvert er det blitt minst like viktig at kvalitetsnivået har betydning for bærekraft og utnyttelse av ressursen. Dårlig kvalitet gir dårlig utbytte, bra kvalitet bedre. Og ikke minst. Kvalitet gir den ferskfisken jeg vil ha, og sikkert du og.

En økning i det generelle kvalitetsnivået på fisk, utgjør altså et stort potensial for norsk fiskerinæring. Likevel skal jeg vedde på at det er én ting du aldri har sett: Et førstesideoppslag om ukens fineste fangst.

Det som får vår oppmerksomhet er største halet og største fisken.

"Denne båten har hatt et durabelig fiske, og lossen nå rekordfangsten."

Vi har sett bilder av små båter på vei til kai, som er farlig søkklastet, med fisk liketil på rorhustaket. I fritidsfiske er det størrelse som teller:

"Tromsømannen tok fredag kveld en rekordstor fisk utenfor Sørvær."

Og Lofotposten belønner all skrei over 30 kilo med én

The screenshot shows a news article from High North News. The title is "Kommentaren: Har du noen gang sett et førstesideoppslag om ukens fineste fangst?". The author is Lise Mangseth. The article text is partially visible, discussing the importance of quality in the fishing industry and the challenges of low quality and waste. It mentions that quality affects yield and resource use, and that quality is important for sustainability and yield. The article also mentions that quality affects the price of fish and that quality is important for the consumer. The article is dated 28.04.2016 11:19 and is updated at 13:58.

kilo kaffe. I år var det et rekordhøyt antall, så nyheten om kaffetorskene har til og med nådd utlandet.

Det er artig med stor fisk. Stor fisk er jo noe av det som trigger instinktet i fiskeren, får opp humøret på feltet og driver dem videre. Fint det, men det er ikke størrelse som er utpekt som potensiale for økt verdiskapning i fiskerinæringen, og den faktoren som er avgjørende får liten eller ingen oppmerksomhet.

Men frykt ikke! Dette har jeg selvsagt tenkt å gjøre noe med. Og ikke bare tenker, men gjør. For trettende gang leter nemlig Norges Råfisklag etter Årets kvalitetsfisker. Til nå har fjorten flotte menn (joda, de er menn) fått den anerkjennelsen de fortjener. Jeg skulle ønske at vi hadde kunne gjort et skikkelig løft og utnevnt alle de som fortjener det en gang for alle! Vi har fått nominasjoner og gjort våre undersøkelser i så

mange år at vi vet at det er mange der ute. Noen av dem som har blitt nominert gjentatte ganger er nå blitt pensjonister og andre har gått bort, uten å motta den heder de hadde fortjent. Alle disse flinke kvalitetsfiskerne hadde nemlig fortjent å ha "fiskernes Oscar" på peishylla si!

Men nå er det sånn at vi plukker ut én kvalitetsfisker hvert år. Én, som er et forbilde for andre, som mottar heder, og som representerer de mange kvalitetsfiskerne det neste året. På Råfisklagets årsmøte onsdag 25. mai er det en stolt fisker som mottar prisen Årets kvalitetsfisker 2016, og overtar stafettpinnen fra fjorårets kvalitetsfisker Paul O. Jensen.

I hvert fiskevær finnes fiskere som leverer kvalitet langt ut over det som er forventet og langt ut over det de andre gjør. Fisken fra disse fiskerne er grunnlaget for blankpakkede kvalitetsleveranser til markedet, til feilfrie fileter og til produktutvikling. Disse fiskerne bidrar til å sikre produsentene gode kontrakter og godt rykte. Det er leveranser fra disse fiskerne som bidrar til at Norge kan eksportere store mengder av merkevaren skrei. Ferskfisken som er basert på en Norsk Standard, merket med skreilogo og som har tatt markedet med storm. God kvalitetsbehandling gir god holdbarhet, noe som gjør at fisken er fin og smaker godt selv etter å ha reist hele den lange veien til middagsbordet på kontinentet.

Disse fiskerne jobber ofte flere timer enn de andre når de fisker forsiktig, men de gjør det likevel.

"Jeg har bare en kvote, og har valgt å ta tiden til hjelp for å få det meste ut av den."

"Kvalitet er ikke noe hokuspokus" er utsagn som går igjen. Hva er så hemmeligheten? Rigg båten for å ta vare på fisken. Ha passelig mengde redskap i havet, så du ikke får mer fisk enn du kan ta vare på. Ha en innretning i båten som gjør at du kan bløgge den umiddelbart etter du har tatt den om bord. Ha en innretning som gjør at du kan la den blø godt ut i rennende vann. Ha en innretning som gjør at du kan

oppbevare fisken kjølig og uten klem (altså i isvann) og gjerne med utskifting av vann sånn at vannet er helt klart når du kommer på land. Mellom alt dette har du innretninger som gjør at fisken får skånsom handtering. Fisken er jo vant til vann og tåler ikke mye hardt materiale.

Dette vet fiskerne.

Kvalitetsundersøkelsene Råfisklaget har gjennomført på vegne av departementet viser faktisk at opp mot 80 prosent av båtene i kystflåten har slike tilpasninger om bord og at dette fungerer helt fint så lenge mengden fisk er innenfor båtens begrensninger. I sesongen er svært mye fisk tilgjengelig og fristelsen er stor til å fiske mye. Hva skal da til for at man begrenser seg til det systemet om bord takler?

Nøkkelen ligger i stor grad hos fiskekjøperen og den dialogen de har med sine fiskere. Den som er opptatt av kvalitet er også opptatt av at forbrukeren skal få kvalitet.

"Jeg leverer om natta sånn at min fisk rekker første ferga. Der er det mye ferskhet å hente."

"Det er viktig at vi har gode fergetilbud sånn at vi får fisken fersk ut til kunden. Det må samferdselspolitikkerne tenke på."

Dette er det fiskerne som sier. De som kunne levert ifra seg fisken på kaia, fått sin betaling og ikke tenkt mer på det.

Disse folkene her. De som bryr seg litt ekstra, de som rigger båten sin for kvalitet, de som ikke tar med mer på land enn de kan håndtere, de som leverer det vi kaller for lytefri fisk, altså de som leverer fisk som ser ut som fisken gjorde da den svømte rundt helt fritt i vannet. De som leverer det råstoffet som er grunnlag for ferskleveranser og produktutvikling. Disse folkene er vi ute etter å vite navnet på. Vi er ute etter å vite hva det er den enkelte står for og hva det er de gjør som er så bra. Disse folkene skal ha oppmerksomhet. De skal ha påskjønnelse fra sine lokale miljøer, og én av dem

skal få påskjønnelse fra Råfisklaget.

Dersom du vet om en fisker som er slik som jeg har skrevet om over, så må du gjerne foreslå ham - og ikke minst henne - til Årets kvalitetsfisker. Det kan du gjøre her.

Og du - gi tilbakemelding. Også som forbruker. Jeg vet at du vil ha bra fisk og fiskeren kan levere! Si hvordan du vil ha fisken til fiskehandleren sånn at fiskeprodusenten, fiskekjøperen og fiskeren får beskjed. Det er med tilbakemeldinger at det blir bra. Vi trenger alle tilbakemeldinger på den jobben vi gjør.

Her er hovedkriteriene for tildelingen:

Fiskeren må utøve sitt fiskeri med gode kvalitetsholdninger.

Båten og fiskeriet må være rigget og planlagt for kvalitetsleveranser.

Fiskeren må levere god kvalitet uavhengig av konjunkturer i markedet.

Fiskeren må fremstå som et forbilde for andre.

Nominasjonen må ha bakgrunn i fiske eller fangst i Norges Råfisklags distrikt.

Det er ingen restriksjoner i forhold til båttype, redskapstype eller fiskerier.

Er det en som fisker til skreimerket skrei, en kongekrabbefisker, en hvalfanger, en fisker som leverer levende, en seinotfisker, en leppefiskfisker, en rusefisker, en blåkveitefisker, en hysefisker, en skjellfanger, en tang og tare samler, en tråler, eller noe helt annet som "Årets kvalitetsfisker 2016"?

Det starter med deg og ditt innspill!

Slik ser den ut, prisen som gis til årets kvalitetsfisker.
(Foto: Lise Mangseth)

Blankpakket kvalitetstorsk før ising, akkurat slik vi gjerne kjøper den, og et perfekt utgangspunkt for større verdiskaping. (Foto: Norges Råfisklag)

Årets kvalitetsfisker 2015 ble Paul O. Jensen. Hvem som skal overta hederen og motta "fiskernes Oscar" den 25. mai kan du være med og bestemme ved å nominere en kvalitetsfisker. (Foto: Lise Mangseth)

© High North News

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Mbk6mRjg>

Forsker for Nofima

Bladet Vesterålen. 27.04.2016. Side: 6

TROND K. JOHANSEN

ØKSNES: Silje Kristoffersen er seniorforsker i NOFIMA i Tromsø og jobber nå med utprøving av pilotanlegg for mottak av fisk.

Silje Kristoffersen tok doktorgrad i biokjemi i Tromsø i 2007 om levendelagring av torsk, der hun spesielt så på kvalitetsforskjeller mellom levendelagret og vill torsk. Hun er nå tilbake som seniorforsker i NOFIMA i Tromsø etter flere år som sekretariatsleder i Vesterålen Regionråd. Nå har hun sin arbeidsplass både i Tromsø på Nofimas hovedkontor og i Vesterålen med Fiskeriparken som base.

- Jeg jobber en måned i Tromsø og en måned i Øksnes og gleder meg nå til å flytte sammen med Fiskeriparken AS inn i nye lokaler i Myre sentrum, sier den blide forskeren fra Myre.

Hun er også medeier i fiskebåten «Gunnar K», og synes det er greit å kunne se den av og til inne i Myre havn.

- Det blir i tillegg en del reising i jobben min i og med at jeg har noen prosjekter som jeg følger opp, både i Vesterålen, Senja og i Finnmark.

- Vi kommer i tillegg til de prosjekter som jeg har jobbet med en stund nå, til å se på hyse utover høsten. Vi skal se på om det er mulig å holde hyse levende lagret i merd slik vi gjør med torsk.

Hovdenprosjektet Kristoffersen jobber med undersøkelser på nye sløye- og innveingssystemer for å se om de kan brukes for å registrere og dokumentere ressursuttak i kystfiske, vurdert i sammenheng med dagens anvendelse av omregningsfaktor.

- Vi skal blant annet dokumentere ressursuttak i henhold til eksisterende og fastsatt omregningsfaktor i fiskeriene, vi skal evaluere nye systemer for sløye- og innveing ved mottak av hvitfisk, vi skal dokumentere effekt og fordeler med nye innveingssystemer og vi skal utvikle eller vurdere kontrollmetoder hos mottaksanlegget som ivaretar ressurskontrollen på en god måte, sier Silje Kristoffersen.

Forskningsaktiviteten gjennomføres ved to anlegg, ett i



Silje Kristoffersen er seniorforsker i Nofima ved Vesterålen sitt arbeidsområde i tillegg til forskningsparken i Tromsø. (Foto: Trond K. Johansen)

Forsker for Nofima

ØKSNES: Silje Kristoffersen er seniorforsker i NOFIMA i Tromsø og jobber nå med utprøving av pilotanlegg for mottak av fisk.

Silje Kristoffersen tok doktorgrad i biokjemi i Tromsø i 2007 om levendelagring av torsk, der hun spesielt så på kvalitetsforskjeller mellom levendelagret og vill torsk. Hun er nå tilbake som seniorforsker i NOFIMA i Tromsø etter flere år som sekretariatsleder i Vesterålen Regionråd. Nå har hun sin arbeidsplass både i Tromsø på Nofimas hovedkontor og i Vesterålen med Fiskeriparken som base.

Hittegodsauksjon på Sortland
Politiet holder hittegodsauksjon
tirsdag 3. mai 2016 kl. 11.00
ved Sortland lensmannskontor,
Strandgata 37, Garasjen.

Filetprosjektet Filet i Norge
I dette prosjektet undersøkes ny produksjonslinje for beinfrie fileter og trimmelinje samt porsjonskutter for å se om de kan brukes for å registrere og dokumentere ressursuttak i kystfiske, vurdert i sammenheng med dagens anvendelse av omregningsfaktor.

Hovdenprosjektet
I dette prosjektet undersøkes nye sløye- og innveingssystemer for å se om de kan brukes for å registrere og dokumentere ressursuttak i kystfiske, vurdert i sammenheng med dagens anvendelse av omregningsfaktor.

Prosjektet i Hovden
I dette prosjektet undersøkes nye sløye- og innveingssystemer for å se om de kan brukes for å registrere og dokumentere ressursuttak i kystfiske, vurdert i sammenheng med dagens anvendelse av omregningsfaktor.

Vesterålen, Hovden i Bø, og ett i Finnmark; Tobø Fisk i Havøysund.

- I dette prosjektet er også representanter fra Fiskeridirektoratets kontrollverk, Norges Råfisklag, Sjømat Norge, FHF, Fiskarlaget samt bedriftene selv med. Prosjektet ledes av Fiskeriparken, forteller Kristoffersen.

Kristoffersen skylder et opplegget i Hovden der John Edvard Johnsen er i ferd med å få et mønsteranlegg for mottak av fisk.

- Vi omtaler prosjektet vårt som Hovden-prosjektet og vi synes det er et veldig bra mottak i Hovden. Fisken går på band i hele prosessen, og bruk av kar er redusert til et minimum sier Kristoffersen.

Men hun har flere prosjekter å jobbe med. Pilotprosjektet Filet i Norge I dette prosjektet undersøkes ny produksjonslinje for beinfrie fileter og porsjonsstykker av hvitfisk. Linjen har nye filetmaskiner og ny trimmelinje samt porsjonskutter med røngtenmaskin for utskjæring av tykkfiskbein fra Valka

(vannjet).

- Hovedmålet med prosjektet er å dokumentere nytteverdien av «state of the art» filetanlegg for filetering av torsk og hyse. Dette innebærer bla å måle linjens kapasitet i kilo per time under ulike forutsetninger, måle utbytte og kvalitet i forhold til tradisjonell produksjon og beregne nedbetalingstid ved ulike forutsetninger. Prosjektet er finansiert av Fiskeri- og Havbruksnæringens Forskningsfond (FHF), og SINTEF er også med i arbeidet. Dette forsøket foregår på Gryllefjord, forteller Kristoffersen.

- Det er spesielt gledelig at to store forskningsinstitusjoner som Nofima og Sintef kan samarbeide godt om slike spennende prosjekt, sier hun.

Filetprodukter av skrei Norges sjømatråd har sammen med næringen definert en Norsk Standard (NS 9406:2013) som er knyttet opp til et kvalitetsmerke for Skrei. Kvalitetsmerket er en lovnad til kjøper om at Skreien oppfyller de kvalitetskrav som standarden setter. Kvalitetskravene i standarden omhandler blankiset hel Skrei. Det er nå satt i gang arbeid med å utvikle en tilsvarende standard for filetprodukter av Skrei. Kvalitetskriteriene for en filetstandard ble testet ut i årets skreisesong.

Etter sesongen er helt avsluttet, vil kriteriene eventuelt justeres og sendes ut på høring før de skrives inn i standarden for kvalitetsmerket Skrei. Næringen ønsker at holdbarheten på filetprodukter av Skrei som skal testes ut i sesongen 2016 skal være 12 dager. Tidligere forskning har vist at selv ved optimale lagringsforhold på is, null grader celcius, er holdbarheten på torskefilet 11-12 dager.

Etter denne lagringsperioden på is vurderte forbrukere produktet som uakseptabelt, med hensyn på sensoriske egenskaper; lukt, utseende, tekstur og smak. Dette forsøket ble gjort hos Gunnar Klo på Myre.

I tillegg til dette har Kristoffersen lenge jobbet med forskning på levendelagring av torsk, og skal altså også se på mulighetene for å lagre levende hyse i merd.

© Bladet Vesterålen

Les hele nyheten på <http://ret.nu/R57WxM6z>

Satser på mange fronter

Bladet Vesterålen. 27.04.2016. Side: 19

TOR JOHANNES JENSEN

ØKSNES: Mottak blir medeiere i fiskebåter, kommunen støtter båt- og kvotekjøp, fiskebåter tar inn lærlinger. – Og så er det rett og slett populært å satse på båt, sier næringskonsulent Inge Røkenes i Øksnes kommune.

Han bekrefter utviklingen der det blir flere fiskere, flere båter og ikke minst flere fiskerettigheter knyttet til Øksnes.

- Vi får en del ungdommer, der noen av dem også starter opp med egen båt, både på felleskvote og noen også med egen kvote på båten. En del har fiskerierfaring som unge, og noen har tatt faglig utdanning, enten som lærlinger eller på andre måter, forteller han og viser til at det er flere kystrederier og båter som tar inn lærlinger i Øksnes.

Lærlingene Ramona Lind ved opplæringskontoret for fiskerifag forteller at det totalt har 47 lærlinger i fiske og fangst omkring på båter i fylket.

- Øksnes Kystfiske AS har en lærling, og det har også Klotind AS og Hersleb. Vi har hatt enorm vekst i det siste, men det er faktisk ikke Øksnes som er flinkest, medgir hun.

Det er trålerrederiene som er størst på lærlinger. Både Nordland Havfiske, Prestfjord og Andenes Havfiskeselskap har flere lærlinger hver.

Ellers i regionen har også Olagutt AS lærling.

- Vi skulle gjerne hatt flere båter som tok imot lærlinger. Lærlingen er jo en ressurs som går rett inn i arbeidet om bord, tilføyer Lind.

Aktive mottak Røkenes tilføyer at mottaksanleggene også har bygd seg kraftig opp og fornyet seg.

- Vi har fire aktive anlegg som kjøper fisk i Myre havn i dag. Noen av dem har også vært aktive på flåtesida, påpeker han.

Blant annet viser næringskonsulenten til at ikke minst springer flere deleierskap ut fra Ted Robin Endresen i Myre Fiskemottak - som aksjeposter i Øksnes Kystfiske AS og Sommarøy Kystfiske AS og Vesterålen Kystfiske AS.

Kommunen - Og så er jo kommunen inne med risikokapital til båt og kvote, og tilskudd til andre





FLERE JUKSER MED MAT

VG. 24.04.2016. Side: 13

Av NANNA JOHANNESSEN, NINA ANDERSEN og NATALIE REMØE HANSEN

Stadig flere bytter ut dyre ingredienser i mat med billige varianter av lavere kvalitet.

De siste årene har koordinerte internasjonale operasjoner beslaglagt flere tusen tonn med falske og ulovlige matvarer.

Europol beslagla i slutten av mars over 10 000 tonn mat i en internasjonal aksjon mot matvaresvindler.

Apekjøtt, falsk alkohol, oliven malt med kobbersulfat og sukker ispedd gjødsel var blant beslagene som ble gjort i aksjonen, og gjennomført i 57 land, inkludert Norge.

Ingen i Norge

Den koordinerte aksjonen gjennomføres hvert år, og er en del av det europeiske politisamarbeidets økte innsats for å stoppe salg av piratkopierte og feilmerkede mat- og drikkevarer, som har pågått siden 2011.

Under årets aksjon ble det ikke gjort noen beslag i Norge.

Under fjorårets aksjon ble det blant annet beslaglagt «forfalsket» mozzarellaost, jordbær, sjømat, alkohol, egg, ulike matoljer og tørket frukt

- Falsk og farlig mat og drikke truer helsen og sikkerheten til folk, som ofte kjøper disse potensielt veldig skadelige produktene i god tro, sier leder for Interpols enhet mot ulovlige varer, Michael Ellis, i en pressemelding.

I 2015 avdekket italienske myndigheter 31 tonn med sjømat som ble solgt som ferske. Råvarene hadde vært frosset, før de ble dynket i kjemikalier slik at det skulle fremstå som ferskt. I Egypt beslagla

myndighetene 35 tonn falskt smør, og stengte en fabrikk som produserte falsk te.

Under årets aksjon ble nær 10 000 liter forfalsket vin, whisky og vodka beslaglagt i Storbritannia, mens man i Hellas fant tre ulovlige fabrikker som produserte alkohol.

I tillegg ble 30 tonn med okse- og bøffelkjøtt beslaglagt i Thailand, og andekjøtt ble solgt som gåselever i Ungarn.

- De stigende matvareprisene gjør det mulig for kriminelle å selge falske matvarer i en milliardindustri som kan utgjøre en alvorlig helsefare for intetanende kunder, sier Chris Vansteenkiste i Europol.

I etterkant av hestekjøttskandalen i 2013 skrev

professor i mattrygghet Christopher Elliott ved Queens University i Belfast en uavhengig rapport om matvarejuks.

Elliott er ikke overrasket over at VG har avdekket råvarejuks på norske restauranter:

- Resultatene av undersøkelsen er ikke alt for overraskende. Når man leter etter svindel vil man vanligvis finne det. Fisk og kjøtt er blant de tilfellene som oftest blir oppdaget, og ofte er det slik at butikken, supermarkedet eller restauranten som er involvert ofte er helt uvitende om svindelen. Faktisk føler de seg ofte også som offer i saken, mener Elliott.

Godt organisert

Ifølge Elliott er matsvindel noe som forekommer over hele verden, og noe som rammer en rekke matgrupper.

- Urter, krydder og olivenolje er eksempler på mat som ofte blir avslørt som forfalsket eller endret på en eller annen måte. Det er en voksende antagelse at matsvindel i noen tilfeller er godt organisert, og gjennomført av kriminelle gjenger. Begrepet «matkriminalitet» beskriver matsvindel i stor skala. Selv om hensikten ikke er å skade forbrukerne vet bakmennene lite om mattrygghet, noe som gjør at dette kan gå ut over helsen til de som får i seg denne maten, sier han

Seniorforsker Petter Olsen ved Nofima bekrefter overfor VG at det er en økende trend å jukse med matvarer.

- For fisk og sjømat er det et stort, omfattende og velkjent fenomen, sier Olsen.

- Det er mer vanlig å jukse med fisk enn kjøtt. Det kan blant annet skyldes at det finnes rundt 1600 navngitte fiskearter som omsettes kommersielt, noe som gjør det «lettere» å jukse med. Samtidig er det noen ganger ikke snakk om juks, men feilmerking. Likevel er det ingen tvil om at en del av denne typen juks er økonomisk motivert, sier Olsen.

ULOVLIGE FABRIKKER: I den koordinerte europol-aksjonen i 57 land oppdaget greske myndigheter tre fabrikker hvor det ble produsert falske flasker. Foto: EUROPOL

Fakta:

Bakgrunn

VGs journalister har oppsøkt flere populære og folkelige restauranter i Oslo, Buskerud og Vestfold for å sjekke om noen av restaurantene serverer gjestene det som står på menyen.

Ved hjelp av DNA-tester ved Eurofins' godkjente laboratorium har VG avslørt at det ble servert billigere råvarer når man bestilte dyre råvarer på en restaurant i Oslo og Drammen.

Retter med sjøtunge, villsvin og reinsdyrfilet ble byttet ut med de billigere råvarene pangasius, grisekjøtt og hjort hos Mona Lisa, og villsvin ble erstattet av gris på én av de to DNA-testene fra Skutebrygga.

© VG

Les hele nyheten på <http://ret.nu/citVh4Lk>

Flere jukser med mat

🌐 VG Pluss. 23.04.2016 18:00

Nanna Johannessen, Nina Andersen, Natalie Remøe Hansen

Stadig flere bytter ut dyre ingredienser i mat med billige varianter av lavere kvalitet. De siste årene har koordinerte internasjonale operasjoner beslaglagt flere tusen tonn med falske og ulovlige matvarer.

© VG Pluss

Se webartikkelen på <http://ret.nu/7q1DEkjo>

Fiskeridirektøren vil gjerne ha innspill fra fiskerne

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 23.04.2016 17:25

Kjersti Kvile

Regelverket kan bli enklere, mener fiskeridirektør Liv Holmefjord - men det er ikke bare opp til direktoratet.

- Jeg er helt enig i at det er et veldig omfattende regelverk, men det er viktig å gå bak og se på hvorfor reglene er kommet, hvilke hensyn de er ment å ivareta, sier fiskeridirektør Liv Holmefjord.

I mai arrangerer Norges Fiskarlag et møte med Fiskeridirektoratet for å diskutere at det de kaller en regelverk-jungel tar overhånd. I den forbindelse uttaler Svein Vegar Lyder, leder i Sværholt fiskarlag, at Fiskeridirektoratet legger hindre i veien for at nye fiskere etablerer seg.

Summen av hensynene

Holmefjord forteller at de har tre hensyn å ta i regelverket:

Hensynet til langsiktig og god ivaretagelse av fiskeriressursene.

Fiskernes eget ønske om fordeling og rettferdighet.

Politiske ønsker om å ivareta ulike grupper, geografiske områder eller satsinger som for eksempel levendelagring.

- Summen av alt det gjør at jeg er helt enig i at det blir veldig komplisert, sier fiskeridirektøren som gjerne skulle fått konkrete innspill på hva som kan gjøres enklere.

Samtidig gjøres det stadig arbeid med systemet. I disse dager er det for eksempel satt ned en arbeidsgruppe, med fiskere og folk fra direktoratet som går gjennom utøvelsesforskriften for å se hvordan den kan bli enklere.

Fiskeridirektoratet jobber også med å digitalisere systemet og gjøre kommunikasjonen mer effektiv

The screenshot shows the website interface for Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a banner for 'OCEAN WEEK 2016' with dates 'May 9-12' and a call to action 'Get your ticket here!'. Below the banner is a navigation bar with the site name and date 'lørdag 23. april - 2016'. The main content area features a login form with fields for 'Brukernavn/Epost' and 'Passord', a 'LOGG INN' button, and a 'BESTILL GRATIS PRØVE' button. To the right, there is a sidebar with a 'LEGGING AV SJØKABEL' advertisement and a list of news articles under the heading 'NYHETS BREV'. The bottom of the page has a 'KOMMENTARER' section.

mellom fiskerne og direktoratet.

- Slik kan vi gjøre det enklere å få ut informasjon om regler og gjøre dem mer tilgjengelige, sier Holmefjord.

Ikke strenge

Svein Vegar Lyder mener Fiskeridirektoratet legger hindre i veien for å utviklet og bygge opp næringa og at de tolker regelverket strengt. Dette kjenner ikke Holmefjord seg igjen i.

- Det er ikke det inntrykket jeg har fått, og det er ikke den type tilbakemeldinger vi får, sier hun.

Holmefjord mener at de heller ikke tolker reglene strengt.

- Jeg vet ikke hva det vil si. Vi jobber med å sikre

likebehandling. Da kan vi ikke ha skjønn i alle sammenhenger, for vi må ha knagger å henge sakene på.

Vil lytte

Holmefjord skal ikke delta på møtet med Fiskarlaget selv. Fra direktoratet stiller to saksbehandlere og kommunikasjonsdirektør Olav Lekve. Holmefjord er opptatt av at de skal lytte til fiskerne.

- Vi skal forklare hvilke hensyn som ligger bak reglene. Samtidig er det viktig å få tilbakemeldinger, sier hun.

Fiskeridirektøren er ikke i tvil om at systemet kan bli bedre.

- Men det er ikke bare opp til oss. Enkelte ganger har vi foreslått forenklinger som fiskerne ikke vil ha, fordi det går på bekostning av fordeling eller rettferdighet.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/nvDIHoGc>

Fagfolk og eksperter samles på Nor-Fishing

Hitra-Frøya. 22.04.2016 16:01

16-19. august er det klart for ny Nor-Fishing i trondheim.

Fiskeridirektoratet, Havforskningsinstituttet, Norges Fiskarlag, Sintef, Nofima, Sjøfartsdirektoratet, FHF, Norges Forskningsråd, Innovasjon Norge, Norges Råfisklag, Norges Sildesalgslag, NIFES, Norges Sjømatråd og representanter fra alle de store selskapene i fiskerinæringa vil være på plass, opplyser Nor-Fishing.

Sammen med utstillere og besøkende sørger de for at messas dager spekkes av gode diskusjoner og de siste nyhetene om teknologi, lovverk og trender i fiskerinæringa.

Nor-Fishing lover at det vil mye spennende under messedagene. Hundrevis av utstillere tar med seg nye produkter og tjenester som vil prege og forbedre hverdagen til alle som til daglig jobber et sted i verdikjeden - fra båtkanten til regnskapskontorer og fra garnprodusentene til båtbyggerne.

Prisdryss

Fiskeridirektoratet og Stiftelsen Nor-Fishing deler også ut flere priser under messen, for å premiere og anerkjenne noe av det viktige arbeidet som blir gjort i næringa:

- Stiftelsen Nor-Fishings Innovasjonspris - for teknologisk innovasjon i fiskerinæringa.

- Stiftelsen Nor-Fishings Innovasjonspris deles ut på messens åpningsdag til et selskap i fiskerinæringa som har skapt fornyelse og effektivisering i næringa

Økt lønnsomhet, sikkerhet, bedre miljø i havet og økt kvalitet på fiskeråstoff er viktige kriterier. Det er ingen krav om at søkere skal være utstillere på Nor-Fishing. Alle som vil søke selv eller nominere andre må huske søknadsfristen: 1. mai 2016.



- Fiskeridirektoratets Miljøpris - for aktører som tar miljøansvar i fiskerinæringa

Miljøprisen premierer enkeltpersoner, bedrifter og organisasjoner som tar miljøansvar i fiskerinæringa. Det er fiskeriministeren og fiskeridirektøren som deler ut prisen, som er et av næringas største symboler på bærekraftig innovasjon. Tips Fiskeridirektoratet om du vet av noen som fortjener å vinne.

- Stiftelsen Nor-Fishings pris for Beste Stand - til utstillere som har gjort det lille ekstra

En jury vil gå rundt på messen for å evaluere alle stander. En vinner blir utnevnt på messens tredje dag.

© Hitra-Frøya

Se webartikkelen på <http://ret.nu/0DxGLY2s>

Betales dårligere

🌐 Lofot-Tidende. 22.04.2016 10:14. Oppdatert 23.04.2016 14:23

Levendelagret torsk har fått plass i minsteprislista, men den betales dårligere enn annen torsk. I minsteprislista fra Norges råfisklag, som gjelder fra og med 25. april, er levendetorsk levert samfengt priset med 15,10 kroner per kilo.

Levendetorsk levert sortert på størrelse gir en litt høyere pris for den største fisken:

Minst 2 kilo - 16,90 per kilo.

1-2 kilo - 10,80 per kilo.

Under 1 kilo - 7,50 per kilo.

Til sammenligning har torsk ellers en kilopris på 17,75 kroner dersom den er minst 2,5 kilo. Dersom den er minst ett kilo betales den med 16,5 kroner per kilo, og under ett kilo 13,75 kroner per kilo.

Det er også enighet om at fiskerne ikke skal belastes for sløyeutgifter ved levering av rund fisk. Restråstoffet tilfaller imidlertid kjøperen.

Image info:

PRODUKSJON: Levendelagring av torsk gir filetanlegg muligheten til å strekke sesongen, men denne fisken gir lavere pris til fisker.

© Lofot-Tidende

Se webartikkelen på <http://ret.nu/DfWmoAko>

Lofot-Tidende Bli abonnent for kun kr 49 i 8 uker
Få tilgang til Lofot-tidende

Reis i juli og august. Bestill senest 22. april på wideroe.no

Betales dårligere

Av MARTIN KRISTANGEN 22. april 2016, kl. 10:14

Levendelagret torsk har fått plass i minsteprislista, men den betales dårligere enn annen torsk.

DEL: I minsteprislista fra Norges råfisklag, som gjelder fra og med 25. april, er levendetorsk levert samfengt priset med 15,10 kroner per kilo.

Levendetorsk levert sortert på størrelse gir en litt høyere pris for den største fisken:

- Minst 2 kilo - 16,90 per kilo.
- 1-2 kilo - 10,80 per kilo.
- Under 1 kilo - 7,50 per kilo.

Til sammenligning har torsk ellers en kilopris på 17,75 kroner dersom den er minst 2,5 kilo. Dersom den er minst ett kilo betales den med 16,5 kroner per kilo, og under ett kilo 13,75 kroner per kilo.

PRODUKSJON: Levendelagring av torsk gir filetanlegg muligheten til å strekke sesongen, men denne fisken gir lavere pris til fisker. (Foto: MARTIN KRISTANGEN)

BLI ABONNENT OG FÅ VÅR EKSKLUSIVE PONDUS-KOPP I GAVE!

12 nr PONDUS + kaffe-kopp 449,-



Dette mener ekspertene om jukseråvarene

VG Nett. 21.04.2016 22:25. Oppdatert 23.04.2016 09:07

Nina Andersen, Nanna Johannessen og Natalie Remøe Hansen

Pangasius erstattet sjøtungefilet, mens hjort og svin ble servert i stedet for reinsdyrfilet og villsvinsfilet.

Bakgrunn

* VGs journalister har oppsøkt flere populære og folkelige restauranter i Oslo, Buskerud og Vestfold for å sjekke om noen av restaurantene serverer gjestene det som står på menyen.

* Ved hjelp av DNA-tester ved Eurofins' godkjente laboratorium har VG avslørt at det ble servert billigere råvarer når man bestilte dyre råvarer på en restaurant i Oslo og Drammen.

* Retter med sjøtunge, villsvin og reinsdyrfilet ble byttet ut med de billigere råvarene pangasius, grisekjøtt og hjort hos Mona Lisa, og villsvin ble erstattet av gris på én av de to DNA-testene fra Skutebrygga.

Stjernekokk Bent Stiansen ved Michelin-restauranten Statholdergården i Oslo, er ikke forbauset over VGs avsløringer om juks på restaurant:

-Jeg har visst lenge at restauranter kaller retter med fisk for sjøtunge, uten at det er det. At reinsdyr blir til hjort er fordi man vil spare masse penger, sier han.

Stiansen viser til at denne typen restaurantjuks har vært kjent fra Sverige tidligere.

-For 25 år siden undersøkte svensk TV dette, og ble ganske sjokkert da de fant ut at åtte av ti pepperbiffer var hest, forteller Stiansen.

Han legger til:

- Klart dette er økonomisk motivert hvis man bytter ut reinsdyr som er en veldig eksklusiv råvare med hjort.



Med en prisforskjell på 150 kroner kiloen gir det penger på bunnlinjen, sier Stiansen.

Forbrukerminister Solveig Horne (Frp) sier at det ikke er greit at enkelte restauranter jukser med maten:

- Jeg vil berømme VG for avsløringen. Det er viktig at forbrukerne får det de betaler for og ikke blir lurt. Det er selvsagt ikke greit at enkelte restauranter jukser med maten og serverer forbrukerne noe annet enn det som står på menyen, sier Horne til VG.

Fakta om Pangasius

* Pangasius (*pangasius hypophthalmus*) er en fisk i mallefamilien og utbredt oppdrettsfisk i Asia, hovedsaklig Mekongdeltaet i Vietnam.

* Tall fra Norges Sjømatråd viser at det i 2015 ble konsumert 67 tonn pangasius i norske husholdninger. Da er ikke hotell, restaurant og catering regnet med.

* Forurensningen i Mekongdeltaet med store tilsig fra blant annet industri og landbruk utgjør en stor trussel, og har allerede medført økt dødelighet og redusert vekst.

* Oppdrett skjer i innretninger midt i elveleiet, langs elvebredden eller i lukkede innsjøer på land.

* Fôret består av rispellets, soya og banan, - innholdet av fiskemel i fôret er under fem prosent.

* Forskjellige oppdrettsmetoder gir ulik farge og pris på fiskekjøttet. Pangasius sorteres etter hovedfargene hvit, rosa og gul.

* Ifølge en masteroppgave i fiskerifag ved Universitetet i Tromsø, er innholdet av proteiner og omega 3 vesentlig lavere i pangasius enn hos for eksempel torsk.

* Ifølge anbefalinger for daglig inntak av fettsyrer fra fisk må man spise 700 gram pangasius for å dekke dagsbehovet, mens man kun trenger å spise 100 gram torsk.

Kilder: Nofima-rapport Økt konkurranse fra nye arter på det europeiske sjømatmarkedet og Universitetet i Tromsø

- Hvorfor ikke kalle det hjort?

- Er du kjent med andre tilfeller i Norge?

- Nei, ikke før VG forteller meg det nå. Jeg synes det er fint at VG graver i dette, sier Bent Stiansen.

- Det er en uting at vi forteller en gjest om noe og så er det ikke det vedkommende skal spise, sier han.

Stiansen stiller spørsmål ved hvorfor den ene av restaurantene solgte hjort som reinsdyrfilet.

-Hvorfor ikke kalle det hjort når det er hjort? Det er en flott råvare og ingen grunn til å kamuflere den under navnet reinsdyr. Vær ærlig, det er det eneste som teller, sier han.

- Reinsdyr er sesongavhengig

Daglig leder Espen Vesterdal Larsen ved Kulinarisk Akademi sier at ytrefiletten hos reinsdyr er mindre sammenlignet med hjort.

-Oppdrettshjort er veldig tilgjengelig, både norsk og importert. Reinsdyr er mer sesongavhengig, og selges til en langt høyere pris, sier han.

Han forteller at villsvin kan ha en noe dypere farge enn svin, men at kjøttet ikke er særlig mye mørere.

- Fargen kan variere avhengig av hvor på dyret kjøttet er hentet, sier han.

Prisen på villsvin sammenlignet med svinekjøtt er stor: Hos kjøttforretningen Strøm Larsen i Oslo koster villsvin 384 kroner kiloen, mens en kilo ytrefilet av svin koster 225 kroner i samme butikk.

På REMA 1000 koster ytrefilet av svin bare 131,67 kroner kiloen.

Pangasius: Hvit oppdrettsfisk fra Vietnam

Stjernekokk Stiansen vil ikke selv spise oppdrettsfisken pangasius.

- Jeg har ingen tiltro til den, den er vannaktig, og i forhold til villfisk er den ingenting, men i forhold til norsk oppdrettsfisk er det også stor forskjell. Siden den er produsert for det meste i Østen, vet vi heller ikke hvilke legemidler som brukes som antibiotika og andre ting, sier Stiansen.

- Pangasius er en hvit oppdrettsfisk fra elvene i Vietnam. I Norge selges pangasius fra importør og ut til grossist for mellom 17-30 kroner kiloen, forteller

markedsansvarlig Knut Wilsbeck hos fiskeleverandøren Sletten Norge til VG.

Ifølge Wilsbeck foregår oppdrett av pangasius, en mallefisk som ikke finnes i våre farvann, i store dammer med brakkvann.

- Pangasius er ikke gourmetmat

Han forteller til VG at for å få fiskekjøttet hvitt nok, vaskes fisken med kjemikalier i dammene.

- Prispress fra enkelte importører gjør at noen fiskeprodusenter i Vietnam hopper over det ene leddet for å selge fisken billigere. Andre lar oppdrettsfisken gå kortere tid i de forskjellige dammene. Da får du fort mer muddersmak på fisken. I tillegg blir fiskekjøttet gråaktig, forklarer Wilsbeck.

Han forsikrer at fisken Sletten Norge selger er innenfor godkjent bruk av kjemikalier.

-Tukler man med produksjonen kommer det lett bakterier når kjemikalier brukes til å vaske fisken hvit, forklarer han.

I Vietnam fryses og pakkes fisken på anleggene før eksport.

Pangasius som selges i Norge kommer for det meste som pangasius-fileter eller ferdige fiskespyd.

- Pangasius kan være en god hverdagsfisk, særlig for barn. Men pangasius er ikke gourmetmat, sier Wilsbeck til VG.

STOR FORSKJELL: Stjernekokk Bent Stiansen forteller til VG at han ikke har tiltro til den asiatiske oppdrettsfisken pangasius. - I forhold til villfisk er den ingenting, men også i forhold til norsk oppdrettsfisk er det stor forskjell, sier han.

Foto: Roger Neumann

GOD HVERDAGSFISK: Markedsansvarlig Knut

Wilsbeck hos fiskeleverandøren Sletten Norge AS, forteller at pangasius er en god hverdagsfisk, men at det ikke er en gourmetfisk.

Foto: PRIVAT

PANGASIUS: Denne retten ble solgt på restauranten i Oslo som sjøtunge. Etter at VG sendte inn fisken til DNA-analyse viste resultatet at det ikke er sjøtunge, men oppdrettsfisken pangasius.

Foto: NINA ANDERSEN

* Dette er forskjellen på pangasius og sjøtunge

© VG Nett

Se webartikkelen på <http://ret.nu/prm7fvGX>

Utstrakt juks med mat i restaurantbransjen.

NRK P1 Her og nå. 21.04.2016 17:00



47.27 - VG; Oslo; Petter Olsen, matforsker; Oceana;
USA; Brussel; Gunstein Instefjord, fagdirektør;
Forbrukerrådet; Mattilsynet; Ole Fjetland,
pressekontakt; Europa; Nofima; Mona Lisa.

© NRK P1 Her og nå

Se webartikkelen på <http://ret.nu/0nsv7Of>

Wilsgård Fiskeoppdrett måtte destruere 700.000 fisk

iLaks. 20.04.2016 14:40. Oppdatert 16:58

Mattilsynet fattet vedtak om destruksjon ved lokaliteten Barborgen i mars. Grunnen var en aggressiv utvikling av sår på lokaliteten. Fisken var triploid og ble rammet av sårbakterien *Tenacibaculum*.

Nyheter Av Elisabeth Nodland

Fisken ble satt ut i 2015, men måtte terminere hele prosjektet med triploid fisk, etter at Mattilsynet fattet vedtak om destruksjon. Dette resulterte i at 700.000 fisk ble destruert den 12. mars 2016.

- La meg understreke at vår vurdering ikke er at dette hadde noe å gjøre med at det var triploid fisk, sier Fredd Wilsgård i Wilsgård Fiskeoppdrett til iLaks.

Sårproblemer Lokaliteten ble hardt angrepet av sårbakterien *Tenacibaculum*.

- I en periode på fire-fem måneder etter utsett, varierte avgangen i merdene på mellom 10-30 prosent. På grunn av at vi ikke så tegn til forbedringer valgte vi å terminere dette utsettet. Vi hadde et massivt angrep, og vi har evaluert hendelsen og konkludert med at vi ikke ser noen naturlig sammenheng mellom hendelsen og triploid fisk, forteller Wilsgård.

Uheldig med luseskjørt om vinteren Det var også trolig uheldig å ha luseskjørt på merdene når den bakterielle infeksjonen oppsto, og mener at de trolig skulle vært raskere med å fjerne disse. I tillegg var det lav og fallende sjøtemperatur.

- Vi har ikke brukt luseskjørt på merdene gjennom vintermånedene tidligere, så dette var noe vi valgte å gjøre for første gang i vinter. Dette tror vi har hatt en negativ effekt. Vi har jobbet tett med Havforskningsinstituttet i vår triploide produksjon, og verken de eller våre interne og eksterne fiskehelseveterinærer har konkludert med at årsaken til bakterieinfeksjonen det er en triploid fisk.

The screenshot shows a news article on the iLaks website. The main headline is "Wilsgård Fiskeoppdrett måtte destruere 700.000 fisk". The article text states that the fish were triploid and affected by the bacterium *Tenacibaculum*. The article is dated 20.04.2016 and is written by Elisabeth Nodland. The sidebar contains several advertisements, including "DIN TOTAL PARTNER" from MØRENØT, "STILLINGER", "Enten Fisk AS søker SES", "Årsått AS Fiskehelsetjenester og sommerkaker", "AquaGen Aquaria AS", and "Grieg Seafood Fennmark AS". The navigation bar at the top includes "iLaks", "NYHETER", "KOMMENTARER", "KONTAKT OSS", "STILLINGER", and social media icons for Facebook and Twitter.

Varierende dødelighet Da vi tok beslutning om å terminere, så hadde vi fra 10 til 30 prosent akkumulert dødelighet.

- Vi valgte likevel å destruere all fisken siden dødeligheten var varierende, og svært høy i noen merder. Siden sjøtemperaturen lå ned på tre grader, regnet vi med at ikke infeksjonen ville avta. Utsette ble derfor ikke terminert på grunn av for høy avgang alene, men ut fra et velferdsmessig perspektiv og forventninger om fortsatt stor avgang, forteller Wilsgård.

© iLaks

Se webartikkelen på <http://ret.nu/EBdq0z7c>

- Ikke rør omregningsfaktoren

📍 Kyst og Fjord. 19.04.2016 07:26. Oppdatert 09:40

Landsstyret i Fiskarlaget med klar høringsuttalelse om hvordan omregning fra rund til sløyd vekt skal foregå. Hva gjør denne operasjonen med vekta? Fiskarlaget er ikke enig med direktoratet.

Tweet

Det raste som kjent en debatt tidligere i vinter om bruken av omregningsfaktor fra rund til sløyd fisk, der Fiskeridirektoratet ønsket å øke omregningsfaktoren i perioden 15. januar til 15. april, for å ta høyde for torskens kondisjon under vinterfisket. Dette vil i praksis spise av hver enkelts båt kvoter, og motstanden mot forslaget var formidabel.

Fiskeridepartementet gikk i januar ut og satte en stopper for debatten ved å utsette høringsfristen for forslaget fra 26. januar til 15. april. Fiskarlagets landsstyret behandlet saken i sitt møte den 14. april, og fattet følgende vedtak:

Norges Fiskarlag viser til høringsbrev fra Fiskeridirektoratet datert 16.12.2015 om forslag til endringer i omregningsfaktorer for produkter av torsk nord for 62 N i vintersesongen og umiddelbar sløyning som del av landingen. Høringsfristen var satt til 26.1.2016. Videre vises det til felles brev datert 12.1.2016 fra flere organisasjoner i fiskerinæringen med anmodning om utsettelse av høringsfristen til medio april 2016. Denne anmodningen ble imøtekommet, jfr. pressemelding fra Nærings- og fiskeridepartementet av 19.1.2016.

Oppsummert tilrår Fiskeridirektoratet følgende justering av omregningsfaktorer for torsk nord for 62 N i høringsnotatet:

Sløyd med hode økes fra 1,18 til 1,31 Sløyd uten hode, rundsnitt økes fra 1,5 til 1,68 Justert faktor skal gjelde i perioden 15. januar - 15. april Skal gjelde i statistikkområdene 03, 04, 05, 00, 06 og 07 (fra 62 N nordover til området NØ av Finnmark i Barentshavet) Skal gjelde konvensjonelle redskaper (garn, line, juksa



og snurrevad) med unntak av autoline for fartøy over 28 meter største lengde Definisjon av landing foreslås endret slik at umiddelbar sløyning ikke inngår i landingen.

Norges Fiskarlag finner det naturlig at Fiskeridirektoratet har fokus på at ressursregnskapet knyttet til kvoter og fangst skal være mest mulig korrekt, da bl.a. denne informasjonen inngår som et sentralt grunnlag i bestandsberegningene og kvoterådgivningen. Også Fiskarlaget mener at det er viktig å etablere mest mulig korrekte omregningsfaktorer som gjenspeiler ressursuttaket.

I fiskerisamarbeidet med Russland er spørsmål om omregningsfaktorer for ulike fiskeslag og produkttyper gjenstand drøftinger og avklaringer i de årlige kommisjonsmøtene. Gjeldende offisielle omregningsfaktor på 1,50 (sløyd/uten hode) for torsk har vært gjeldende fra 1. januar 1992 (for norske

fiskere), og er en gjennomsnittsfaktor som gjelder for hele året i alle områder og for alle fiskeredskaper. Denne faktoren framkom gjennom omfattende målinger og beregninger. Fra norsk side har en som målsetting å få vedtatt omforente omregningsfaktorer med Russland på fellesbestander, og på kommisjonsmøtet i november 1999 lyktes partene å enes om at faktoren 1,50 skulle være felles for Norge og Russland i fisket etter torsk fra 2000.

Sett ut fra tidligere norsk holdning i forhandlingene med Russland, om å bestrebe vedtak om felles omforente omregningsfaktorer, er det er derfor høyst overraskende å registrere at Fiskeridirektoratet velger å fremme forslag om en ensidig norsk justering av omregningsfaktorer for torsk, som i tillegg bare skal ha effekt for deler av den norske flåten i vintermånedene. Fiskarlaget konstaterer at forslaget bygger på norske målinger gjennomført i perioden januar-april 2015. Resultatene er drøftet og behandlet både i felles arbeidsgruppe for omregningsfaktorer mellom Norge og Russland og i Det permanente utvalg, men at det ikke ble oppnådd enighet med Russland om å endre omregningsfaktoren fra 1,50 til 1,557 (for alle redskap hele året) under kommisjonsmøtet høsten 2015. Det er ingen tvil om at det innenfor alle fiskerier vil være varierende kondisjon på fisken i løpet av kalenderåret. De omregningsfaktorer for torsk som har fungert siden 1992 tar høyde for det, og er en praktisk og realistisk metode for å foreta riktig avregning av fangst mot kvote. Hvis man som prinsipp skulle gå over til å ha omregningsfaktorer som varierer over året vil det være et helt nytt prinsipp som vil være vanskelig å følge opp, og som ikke vil representere noen som helst forbedring av dagens system.

Norges Fiskarlag viser til at dagens omregningsfaktorer har vært gjeldende i nærmere 25 år, og i disse årene har Norge og Russland bygd opp den nordøstarktiske torskebestanden til et historisk høyt nivå med basis i en rekke omforente forvaltningstiltak. Omregningsfaktorer vil alltid måtte være basert på gjennomsnittsberegninger som både skal dekke ulike redskaper, områder og tidsdimensjonen gjennom året. Også størrelses- og

alderssammensetningen i bestanden, samt kondisjon og mageinnhold av ulike byttedyr/fisk påvirker omregningsfaktorene, og dette vil variere både innen og mellom år. For øyeblikket består torskebestanden av en betydelig andel eldre og stor fisk. Fiskarlaget er av den oppfatning at gjeldende omregningsfaktorer for torsk (sløyd med/uten hode) reflekterer ressursuttaket på en betryggende og korrekt måte dersom dette sees som et gjennomsnitt over år.

Bestandsmålinger og bestandsberegninger er i utgangspunktet beheftet med usikkerhet, og sett i et slikt lys vil effektene av små justeringer av omregningsfaktorer for enkelte redskapsgrupper i kortere tidsrom og avgrensede områder utgjøre marginale effekter på bestandsnivåer. Stabilitet i prinsippene og grunnlaget for modellene som lager bestandsestimatene må være viktigste mål så lenge bestandsberegningmodellene fungerer. Forslaget om differensierte omregningsfaktorer vil også innebære mer kompliserte kontrollmessige utfordringer.

Med bakgrunn i foranstående gjennomgang krever Norges Fiskarlag at gjeldende omregningsfaktorer for torsk videreføres. Skulle derimot Norge og Russland bestemme seg for å utføre nye og mer omfattende utbyttemålinger over noen år, hvor det framkommer med tydelighet at gjeldende gjennomsnittlige omregningsfaktorer for torsk (1,18 og 1,50) ikke reflekterer ressursuttaket for de flåte- og redskapsgrupper som høster på torskebestanden, så vil Fiskarlaget selvsagt måtte vurdere dette spørsmålet på nytt. Fiskarlaget legger imidlertid til grunn at omregningsfaktorer på fellesbestander må være omforent mellom partene, og være lik for alle fartøy- og redskapsgrupper. Det vises i den forbindelse også til at fangst av torsk i vintermånedene ofte pågår i samme områder av fartøy som benytter både trål og konvensjonelle redskaper, både norske, russiske og andre utenlandske. Fiskarlaget viser til at Fiskeridirektoratet i høringsbrevet selv også påpeker at aktørene vil kunne oppleve en situasjon med ulike faktorer for flåte- og redskapsgrupper som både urimelig og urettferdig når høstingen pågår i de samme områdene.

Som tidligere påpekt har det opp gjennom årene vært utført en rekke ulike måleserier for å vurdere omregningsfaktorer for torsk. Fiskarlaget vil bl.a. vise til at NOFIMA gjennom en rapport i 2008 (rapport 16/2008) presenterte tall for omregningsfaktorer. Her framkommer det en omregningsfaktor mellom usløyd torsk og sløyd torsk med hode på 1,156. Tilsvarende faktor mellom usløyd torsk og sløyd torsk uten hode ble målt til 1,501. I datamaterialet som NOFIMA benyttet i forannevnte prosjekt inngikk også måledata fra Fiskeridirektoratet. Foranstående resultater var med på å bekrefte godt samsvar med gjeldende omregningsfaktorer for torsk.

Det vises for øvrig til FHF-prosjektet Utpøving av pilotanlegg for mottak av fisk: Registrering for fiskeindustri og fiskeri, hvor NOFIMA og Fiskeriparken AS samarbeider om gjennomføringen av prosjektet på og med de to fiskeindustribedriftene Hovden Fiskeindustri AS og Tobø Fisk AS. Formålet med dette prosjektet er å undersøke om nye sløye- og innveingssystemer kan brukes for å registrere og dokumentere ressursuttak i kystfiske, vurdert i sammenheng med dagens anvendelse av omregningsfaktor. Nye sløye- og innveingssystemer kan effektivisere og redusere kostnadene ved mottak av fisk, og ivaretar ønsker fra fiskerne om effektiv og rask levering, samt ivaretar hensynet til fiskens kvalitet. Prosjektet er planlagt avsluttet ved utløpet av oktober 2016, og resultatene vil være relevante knyttet til diskusjoner om omregningsfaktorer og veiesystemer knyttet til mottakssystemer.

Umiddelbar sløyning som del av landingen Kystflåten har lange tradisjoner med ilandføring av dagfanget rund fisk som sløyes på kjøpers anlegg. Inntil 2010 var det i hovedsak fiskerne selv som tok seg av sløyninga, i stor grad på kjøpers anlegg. Innveing og seddelføring skjedde da i hovedsak etter sløyning og basis sløyd/hodekappet vekt med tilhørende biprodukter/restråstoff. Det har alltid vært slik for denne del av flåten at det meste av sløyninga har foregått på land, som del av landingen. Det er i første rekke de større båtene i kystflåten som har fisket over

flere dager, som har sløyd sine fangster om bord.

Forslaget fra Fiskeridirektoratet om at umiddelbar sløyning ikke skal tillates som en del av landingen vil etter Fiskarlagets vurderinger føre til negative konsekvenser for kvaliteten på fiskeråstoffet. I dag må man sløye fisken raskest mulig for å kunne utstede sluttseddel til fiskeren. Dette bidrar til å sikre raskest mulig sløyning. Hvis all innregistrering skal skje på rund fisk slik den kommer over kaikanten, vil det være risiko for at kjøperne i en konkurransesituasjon fokuserer på å få på land mest mulig råstoff, som igjen kan bety lengre tid på sløyeprosessen (fisken blir stående usløyd lenger). Store kvanta usløyd fisk som avventer kjøpers sløyekapasitet, vil i neste omgang gå utover kvaliteten, altså motsatt av direktoratets påstand om at det virker kvalitetsfremmende.

De aller fleste fiskebrukene er i dag innrettet på å sløye fisken før den omsettes og rapporteres til myndighetene. En endring av kravene her vil medføre krav til nye investeringer i fiskeindustrien eventuelt at gjennomførte investeringer vil være delvis bortkastet.

Ut fra foranstående krever derfor Fiskarlaget at gjeldende adgang til umiddelbar sløyning som en del av landingen må opprettholdes, da dette fortsatt ivaretar et tradisjonelt landingsmønster for kystflåten i mange områder.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/mnjBGxnt>

HAR BESTILT NY FISKEBÅT

☐ Lofotposten. 19.04.2016. Side: 5

KNUT JOHANSEN

MS «Knut Olav» skal den nye farkosten til Kransvik-familien hete.

I 2012 kontraherte familien Kransvik i Sørvågen 36,5 meter lange «Bernt Oskar». Den eies av Kransvik AS, som også er et selskap eid av Kransvik-familien i Moskenes. Nå har Kransvik-rederiet en ny fiskebåt på beddingen snart. Vestværftet APS i Hvide Sande har nemlig 6. april i år signert kontrakt med rederiet Knut Olav AS på Sørvågen, og skal bygge nye M/S Knut Olav, som blir bygg nr. 326 ved dette verftet.

I en pressemelding opplyser rederiet og verftet at fartøyet skal leveres i 3. kvartal 2018.

Fartøyet er designet og utviklet av Vestværftet APS i Hvide Sande i Danmark. Prosjektet er blitt til som et resultat av et samarbeide mellom rederi, verft og megler.

Megler Maritime Competence AS, har også vært sentral i arbeidet med tilrettelegging av fiskerettigheter.

Båtens fakta Fartøyet får en lengde på 34,85 m, bredde på 9,6 og blir rigget for not og snurrevad, og utstyres med topp moderne utstyr.

Fartøyet utstyres med seks (6) RSW-tanker, på til sammen 400 kubikkmeter, hvor hver av tankene kan føre levende fisk.

Videre får det nye fartøyet to notbinger, og kombivinsjer for snurrevad og not.

Vakum-anlegg arrangeres med sug fra not og snurrevad. På hoveddekk arrangeres sortering og sløying av hvitfisk.

Innredningen blir arrangert for et mannskap på åtte personer i totalt syv lugarer.

Vestværftet APS bygde også « Ballstadøy» til

LOFOTPOSTEN 19.04.2016
NYHET 5

Elbiler

Vestbygd kommune planlegger å lyse ut et nytt anbud på 22 elbiler. Kjøperen har vært utlyst en gang tidligere, men kransvik ble ikke kommunen. Ikke opplyst i noen av de innkomne tilbudene. Kommungjort Lars Poyen tidligere, sier de nå forbereder et nytt anbud.

TILBUD: Det er foreløpig ikke satt noen dato for den nye utlysningen. Men det nye anbudet vil ha en mer utfyllende kransvik-planen.

Fast jobb

Espofortfetter, avd. Vestbygd, krever fast ansettelse i en høyere stillingsgrad for Bjørn Sigmund Olsen. Hovedtillitsvalgt Gunn Kristensen, sier til fredsrettingen i Arbeidsdomstolen, samt at at Olsen har jobbet ut over en fast stillingsandel helt siden april 2012. Han skal ikke ha hatt noen arbeidstale siden høsten 14.

OD 2016

Operasjon Dagverk 2016 går til Studentenes og skadestremensenes nasjonale Hjelpefond (SÅH) sitt arbeid i Colombia. Prosjektet ble valgt av Ekeberg og i mai. Dødsfallskommisjonen for CO, søker i den forbindelse økonomisk støtte til prosjektet.

■ Sørvågen-rederi satser på nybygg

HAR BESTILT NY FISKEBÅT



NYBYGG: Slik skal nybåten til Kransvik-familien i Sørvågen se ut.

MS «Knut Olav» skal den nye farkosten til Kransvik-familien hete.

KNUT JOHANSEN
knut.johansen@lofotposten.no

I 2012 kontraherte familien Kransvik i Sørvågen 36,5 meter lange «Bernt Oskar». Den eies av Kransvik AS, som også er et selskap eid av Kransvik-familien i Moskenes. Nå har Kransvik-rederiet en ny fiskebåt på beddingen snart. Vestværftet APS i Hvide Sande har nemlig 6. april i år signert kontrakt med rederiet Knut Olav AS på Sørvågen, og skal bygge nye M/S Knut Olav, som blir bygg nr. 326 ved dette verftet.

I en pressemelding opplyser rederiet og verftet at fartøyet skal leveres i 3. kvartal 2018. Fartøyet er designet og utviklet av Vestværftet APS i Hvide Sande i Danmark. Prosjektet er blitt til som et resultat av et samarbeide mellom rederi, verft og megler.

Megler Maritime Competence AS, har også vært sentral i arbeidet med tilrettelegging av fiskerettigheter.

Båten fakta
Fartøyet får en lengde på 34,85 m, bredde på 9,6 og blir rigget for not og snurrevad, og utstyres med topp moderne utstyr. Fartøyet utstyres med seks (6) RSW-tanker, på til sammen 400 kubikkmeter, hvor hver av tankene kan føre levende fisk. Videre får det nye fartøyet to notbinger, og kombivinsjer for snurrevad og not. Vakum-anlegg arrangeres med sug fra not og snurrevad. På hoveddekk arrangeres sortering og sløying av hvitfisk. Innredningen blir arrangert for et mannskap på åtte personer i totalt syv lugarer. Vestværftet APS bygde også Ballstadøy til Ballstadøy AS, som var ny i fjor. Båten erstattet gammlebåten med samme navn, som var 27 meter lang.

Ballstadøy AS, som var ny i fjor. Båten erstattet gammlebåten med samme navn, som var 27 meter lang.

© Lofotposten

Les hele nyheten på <http://ret.nu/Gugz7cxW>

Nybåt til Sørvågen

🌐 Kyst og Fjord. 18.04.2016 11:10. Oppdatert 13:28

Familien Kransvik har inngått kontrakt med et dansk verft om kontrahering av ny fiskebåt. Tor Gunnar Kransvik har signert kontrakt på 34-meters nybåt.

Foto: Dag Erlandsen

Tweet

Familien Kransvik i Sørvågen har gjennom sine selskap 2012 drevet 36.5 meter lange Bernt Oskar.

Det er Vestværftet APS i Hvide Sande i Danmark som Kransvik har valgt å inngå kontrakt med. Nybygget skal hete Knut Olav.

Fartøyet får en lengde på 34,85 m, bredde på 9,6 og blir rigget for not og snurrevad, og utstyres med topp moderne utstyr. Lastevolumet blir også romslig, med seks RSW-tanker, på til sammen 400 kubikkmeter, hvor hver av tankene kan føre levende fisk.

Videre får det nye fartøyet to notbinger, og kombivinsjer for snurrevad og not.

Vakum-anlegg arrangeres med sug fra not og snurrevad. På hoveddekk arrangeres sortering og sløyging av hvitfisk, heter det i en pressemelding.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/YKKeBpBa>



Mindre torsk i salt og på hjell

Fiskeribladet Fiskaren. 18.04.2016. Side: 3

Det har gått mindre torsk til salting og henging i år enn i fjor. Det viser fiskekjøpernes egne opplysninger til Råfisklaget om hvilken anvendelse torskene de har kjøpt skal gå til. Terje Jensen Harstad

Dette er i tilfelle godt nytt for de fiskekjøperne som nå er avhengig av marginer også på de konvensjonelle produktene for å lykkes økonomisk i 2016.

- Vi føler absolutt at det er lettere å selge saltfisk i år enn i fjor. Selv om prisen til fisker har vært betydelig høyere i år, så har vi klart å holde marginer som i fjor og kanskje vel så det, forteller Oskar Høgstad i Løksfjord på Rebbenesøya utenfor Tromsø.

Valuta

Saltfiskveteranen har saltet mesteparten av fisken siden midtveis i februar, og angrer ikke. Først på året satset han som de fleste andre mest på et godt betalende ferskmarked.

- Vi har naturligvis mistet litt drahjelp fra valutasisuasjonen i det siste. Og vi risikrer at euroen går under ni kroner igjen dersom oljeprisen skulle gå over 60 kroner. Da er det selvsålgelig godt nytt at utbudet ikke blir for stort, sier Høgstad.

Usikre

Nå skal det sies at tallene for anvendelse som kjøperne selv oppgir, erfaringsmessig kan være beheftet med en hel del usikkerhet i forhold til hvor fisken til syvende og sist ender opp. For eksempel kan en hel del av råstoffet som de merker av for til fersk anvendelse meget vel bli solgt til klippfiskprodusenter på Vestlandet for klippfiskproduksjon.

På den annen side vil dette også ha vært tilfelle i fjor, og det er ingen indikasjoner på at denne mengden fisk har endret seg vesentlig fra i fjor til i år. Uansett gir tallene en viss indikasjon på hvordan det har vært satset i torsksebransjen i vinter.

3

FISKERIBLADET FISKAREN MANDAG 18. APRIL 2016

NYHETER

Vellykket: Sjømatrådet gjennomførte en vellykket klippfiskkampanje med aktiviteter i cirka 450 butikker med 160 promotører iført uniform med Norge-laggen i brasilianske byer i forbindelse med påskehelgiden.



MINDRE PÅ HJELL: Tall fra Norges Råfisklag antyder at det kan være hengt mindre torsk på hjell i år enn i fjor. ARNØFOTO FRÅ SUNN-TERJE JENSEN

NYHETER

Vellykket: Sjømatrådet gjennomførte en vellykket klippfiskkampanje med aktiviteter i cirka 450 butikker med 160 promotører iført uniform med Norge-laggen i brasilianske byer i forbindelse med påskehelgiden.

Mindre torsk i salt og på hjell

WINTERFISKE

Det har gått mindre torsk til salting og henging i år enn i fjor. Det viser fiskekjøpernes egne opplysninger til Råfisklaget om hvilken anvendelse torskene de har kjøpt skal gå til.

Terje Jensen
Harstad

Dette er i tilfelle godt nytt for de fiskekjøperne som nå er avhengig av marginer også på de konvensjonelle produktene for å lykkes økonomisk i 2016. Vi føler absolutt at det er lettere å selge saltfisk i år enn i fjor. Selv om prisen til fisker har vært betydelig høyere i år, så har vi klart å holde marginer som i fjor og kanskje vel så det, forteller Oskar Høgstad i Løksfjord på Rebbenesøya utenfor Tromsø.

ANVENDELSE

ANVENDELSE	2016	2015
FISKE	105.982	71.642
SALTISK	52.454	64.502
ØSKTISK	37.987	102.861
Fersk	222.448	238.004
ØSKTISK	1.025.000	584.000

Usikre

Nå skal det sies at tallene for anvendelse som kjøperne selv oppgir, erfaringsmessig kan være beheftet med en hel del usikkerhet i forhold til hvor fisken til syvende og sist ender opp. For eksempel kan en del av råstoffet som de merker av for til fersk anvendelse meget vel bli solgt til klippfiskprodusenter på Vestlandet for klippfiskproduksjon.

På den annen side vil dette også ha vært tilfelle i fjor, og det er ingen indikasjoner på at denne mengden fisk har endret seg vesentlig fra i fjor til i år. Uansett gir tallene en viss indikasjon på hvordan det har vært satset i torsksebransjen i vinter.

Ned 12.500 tonn

I henhold til kjøpernes opplysninger har til størrelsesorden 106.000 tonn av til sammen rundt 178.000 tonn fersk torsk gått til fersk anvendelse. Det samme tallet i fjor var på 89.000 tonn. 52.500 tonn skal ha gått i salt (65.000 tonn i fjor), mens det skal være hengt på hjell i underkant av 18.000 tonn råfisk (20.000 tonn i fjor).

Ifølge eksportstatistikken var det ved utgangen av mars sendt ut i størrelsesorden 60.000 tonn rund vekt torsk. Per i dag finnes det ikke tall for hvor mye som er omsatt innenlands. Apriltallene fra Sjømatrådet vil uansett kunne gi en viss pekepinn på hvor mye som er solgt nordfra og sørover til innenlands produksjon, og da i all hovedsak klippfiskproduksjon.

terje.jensen@bfbi.no

Telefon: 77059021

Mindre på HJell: Tall fra Norges Råfisklag antyder at det kan være hengt mindre torsk på hjell i år enn i fjor.
Arkivfoto fra Sund: TERJE JENSEN

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Les hele nyheten på <http://ret.nu/qQjSd9xF>

Har betalt 700 mill. i overpris

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 15.04.2016 20:33

Terje Jensen

Fiskekjøperne har betalt fire kroner over minsteprisen på torsk under vinterfisket nordpå. Det tilsvarer 700 millioner kroner i ekstrakostnader.

Det gjør at alle forventer ei ytterligere justering oppover av torskepreisen under prisforhandlingene i neste uke.

- Prisen til fisker har ikke vært i nærheten av minsteprisen. Men det betyr bare at vi har hatt en markedsriktig prisdannelse, konkluderer Sverre Johansen i Sjømat Norge foran drøftingene i Tromsø.

Hans medlemmer og andre fiskekjøpere har punget ut med nesten 3,7 milliarder kroner for et fersk torsk kvantum på rundt 180.000 tonn. Med minstepris ville dette kostet dem under tre milliarder kroner.

Lofoten

I Lofoten har konkurransen om råstoffet vært enda tøffere og overprisen enda større. Der har fiskekjøperne i år betalt 21,42 kroner i snitt for torsken mens minsteprisen er på 16,50. Totalt har de betalt ut 800 millioner kroner til fiskerne for et kvantum på 55.400 tonn.

I fjor, da betalt pris i Lofoten lå på nivå med minsteprisen i år, kostet det samme kvantumet fiskekjøperne 200 millioner kroner mindre.

For mye? Det alle nå spør seg, er om fiskekjøperne har betalt gullet for dyrt.

- Det blir definitivt spennende å se. Avgjørelsen faller når de konvensjonelle produktene skal ut i markedet. Da får vi svaret på om prisen har vært høy eller for høy, sier Johansen.

Nærmest for første gang i historien så har fiskere gitt uttrykk for bekymring for at de har fått for godt betalt. For mange har prisoppgangen i vinter lignet faretruende på det fiskerne opplevde da alt raste

sammen under finanskrisa i 2008. Fisker Geir Sivertsen fra Laukvik i Lofoten fortalte denne uka på NRK om at han startet sesongen på 30 kroner, gikk ganske fort ned i 25, men har klart å holde 23 - 24 kroner vinteren ut. Det er fortsatt under 2008-priser. Men nivået på overprisene er de samme.

Konvensjonell Sluttresultatet vil altså i stor grad avhenge av utviklingen i de konvensjonelle markedene samt valutautviklingen.

Så langt ser det bra ut på konvensjonelt. Både tørrfiskprisen og saltfiskprisen har hatt ei positiv utvikling fra i fjor til i år. Bare klippfisksalget til Brasil bekymrer i vesentlig grad. Det gjelder klippfisk av både torsk og sei. Men totalt sett er også klippfiskprisen godt over fjoråret så langt i år, takket være ei gunstig prisutvikling i Portugal og i de europeiske markedene forøvrig. Gjennomsnittsprisen er opp fire kroner på

klippfisk torsk, fem kroner på saltfisk torsk og nesten 50 kroner på tørrfisken, viser marshallene fra Norges Sjømatråd.

Valuta Når det gjelder valuta, er det ingen lenger som tør spå på lengre sikt. Det man har sett siden nyttår, er en korreksjon nedover av kursene på dollar og euro, det vil si en forsiktig styrking av krona, noe som igjen knyttes til en positiv utvikling i oljeprisen.

Dollaren ligger i dag drøyt 30 øre over kursen i april i fjor, men 33 øre under kursen i desember i fjor. Tilsvarende ligger euro 80 øre over kursen i april i fjor, men også 29 øre under kursen i desember.

- Vår oppfatning av markedssituasjonen er at den generelt sett er god, at vi har lagt bak oss en veldig god vintersesong og at utsiktene er positive, oppsummerer Svein Ove Haugland i Norges Råfisklag foran forhandlingsrunden kommende tirsdag om sommerprisene.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/uOtXUm9f>

Kan bli lov å fiske med snurrevad i Henningsværboksen

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 15.04.2016 17:20

Kjersti Kvile

Forslag til redskapsbruk i kystnære strøk er lagt ut på høring. Høringsnotat Nærings- og fiskeridepartementet har satt ned en arbeidsgruppe med representanter fra Fiskarlaget, Kystfiskarlaget, Havforskningsinstituttet og Fiskeridirektoratet.

De har fått i oppgave å utrede kystnært fiske med autoline, dobbeltrål og snurrevad med fartøy under 11 meter.

Nå er konklusjonen klar og gruppen foreslår blant annet at kystflåten får lov til å fiske med snurrevad i den såkalte Henningsværboksen i den tiden det er åpent for å fiske med andre konvensjonelle redskaper. Gruppen mener at det er dokumentert liten innblanding av kysttorsk i skreifisket, og at en åpning for snurrevadfartøy under 11 meter ikke vil ha nevneverdig betydning for kysttorskforvaltningen, står det i rapporten. Forslagene er lagt ut på høring med frist 27. mai.

Som ett av flere tiltak for å skjerpe kysttorskvernet ble det i 2006 fastsatt et generelt forbud mot å fiske med snurrevad innenfor fjordlinjene. Dette ble begrunnet med at snurrevad er et redskap som kan fiske svært effektivt. Etter hvert ble det unntakt for fiske etter flyndre og lysing, og nå ligger det an til at reglene mykes opp enda mer.

Etter arbeidsgruppens oppfatning er det i all hovedsak hensynet til kysttorskens som begrunner en streng regulering av fisket med snurrevadfartøy under 11 meter innenfor fjordlinjene. Dette betyr at det bør kunne være åpning for et målrettet fiske etter andre arter dersom det kan foregå uten nevneverdig bifangst av torsk.

Et annet forslag er å gi fartøy under 11 meter lov til å fiske med snurrevad etter hyse innenfor fjordlinjene fra juli til september så lenge de har utstyr til å separere torsk fra hysefangsten.

The screenshot shows the website interface for Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a red banner for a promotion: "KNALLTILBUD PÅ HJERTESTARTER!". Below this is the website's navigation bar with the logo and date "fredag 15. april - 2016". The main content area features an article titled "Kan bli lov å fiske med snurrevad i Henningsværboksen" with a sub-headline "Forslag til redskapsbruk i kystnære strøk er lagt ut på høring". To the right of the article is a sidebar with a "SØK" box and a list of news items, including one about "Transeocean Arctic".

Arbeidsgruppen understreker i sin rapport at fjordlinjene har et videre formål enn å verne kysttorskens. De skal også redusere nedfisking eller bidra til å bygge opp andre kystnære bestander som flyndre, kveite, vanlig uer, breiflabb og steinbit.

Gruppen foreslår også et forbud mot bunnline med mer enn 5000 kroker per døgn innenfor fjordlinjene og forbud mot bruk av mer enn en trål i fisket etter reker i Nordland.

Hele rapporten er lagt ved øverst i denne saken.

Her er alle forslagene fra arbeidsgruppen:

Forbud mot å fiske med bunnline med mer enn 5 000 kroker per døgn for fartøy som fisker innenfor fjordlinjene. Dersom fartøyet også fisker med bunnline utenfor fjordlinjene, skal denne redskapen telle med i

begrensningen på 5 000 kroker. Unntak fra og med november til og med april i inntil 5 nautiske mil innenfor fjordlinjene i Varangerfjorden, Tanafjorden, Laksefjorden, og Porsangerfjorden og et område nordøst og sørvest av Sørøya (HavøysundAkkarfjord og Hasvik-Silda).

Se webartikkelen på <http://ret.nu/FDqWcuFc>

Forbud mot bruk av mer enn en trål i fisket etter reker innenfor grunnlinjene i Nordland. - Fiskeridirektoratet foretar i samarbeid med næringen en helhetlig vurdering av reguleringene for kystreke-trål nord for 62N, herunder spørsmål om deltakerbegrensning, dybdebegrensning, fisketider og ivaretagelse av lokale hensyn. - Havforskningsinstituttet analyserer tilgjengelige data fra kystrekefiske, og gjennomfører mer regelmessig overvåking av de kystnære rekeressursene.

Tiltak mot negative miljøeffekter knyttet til behandlingen av lakselus må iverksettes og gis prioritet.

Fartøy under 11 meter får adgang til å fiske med snurrevad etter hyse innenfor fjordlinjene i perioden juli-september dersom det monteres inn artsseparasjonspanel som skal separere torsk fra hysefangstene i fangstfasen.

Fartøy mellom 11 og 15 meter får adgang til å fisket etter flyndre i perioden juni-desember med en spesielt tilpasset flyndresnurrevad som er konstruert for å ikke fange torsk, forutsatt at det gjennomføres forsøk som viser at den heller ikke fanger torsk når det er mørkt. Med denne forutsetningen mener arbeidsgruppen at også fartøy under 11 meter må ta i bruk den spesielt tilpassede snurrevaden for å ha adgang til å fiske etter flyndre innenfor fjordlinjene.

Fartøy under 11 meter får adgang til å fiske med snurrevad i henningsværboksen i den tiden det åpnes for fiske i dette området med fartøy mellom 11 og 15 meter med andre konvensjonelle redskaper enn snurrevad.

Tøffere tak om sei og hyse

□ Fiskeribladet Fiskaren. 15.04.2016. Side: 3

Sei- og hyseprisen blir antagelig ei langt vanskeligere nøtt enn torskeprisen for prisforhandlerne neste uke. I sommerhalvåret dreier fiskeriet i større grad over på disse artene i tillegg til bl låkveitesesongen for kystflåten.

På alle disse tre artene har prisene vært høye den siste tiden historisk sett. For snørefanget hyse, i praksis linefanget hyse, er prisen før forhandlingene starter på kroner 12,75, mens øvrig hyse betales med 9,25. Sei prisen er historisk høy med 10,50 i minstepris for all sei over 2,3 kilo sløyd, tilsvarende syv kroner kiloen for usløyd notsei. Blåkveiteprisen er på 23,50 for den største over to kilo. - Det positive på seien er at det har gått ut mye mer fersk i løpet av vinteren enn hva som har vært tilfelle tidligere. Derimot er utviklingen på Brasil når det gjelder klippfisk negativ, oppsømmer Sverre Johansen i Sjømat Norge.

I følge Sjømatrådets statistikker så har klippfiskprisen på sei i Brasil gått ned fra 41 kroner til 34 kroner samtidig som kvantumet er redusert fra 3800 tonn til 2800 tonn så langt i år.

På hyse er ferskmarkedet atskillig mer brogete enn for seiens del. Markedet sprakk sin vane tro da det kom på land rekordstore snurrevadlandinger i mars. I toppuka ble det landet 3600 tonn, i den nest største 2500 tonn. Av eksporttallene går det fram at bare rundt 1000 tonn ble eksportert fersk i uka. Det betyr nødvendigvis at en hel del enten er hengt på hjell, saltet eller ligger på fryselager fortsatt.

Når det gjelder blåkveite er markedssituasjonen i utgangspunktet usikker i og med de forviklingene/forsinkelsene man har hatt i forhold til å få fisken igjennom grensekontrollen i Kina. Men det fremstår som om de norske eksportørene har klart å finne måter å håndtere dette på.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren



FISKERIBLADET FISKAREN FREDAG 15. APRIL 2016
3

NYHETER

Har betalt 700 mill. i overpris

TORSKEPRIS
Fiskekøperne har betalt fire kroner over minsteprisen for torsk under vinterfisket nordpå. Det tilsvarer 700 millioner kroner i ekstrakostnader.

Tor-Jensen
Havstid
Det gjør at «lle» forventer et ytterligere justering oppover av torskeprisen under prisforhandlingene i neste uke.
Prisen til fisker har ikke vært i nærheten av minsteprisen. Men det betyr bare at vi har hatt en markedsdriving på Johannes i Sjømat Norge foran driflingene i Trønne.
Hans medlemmer og andre fiskekøper har kjøpt ut nesten 5,7 milliarder kroner for et fersk torskekjøp på rundt 180.000 tonn. Med minstepris ville dette kostet dem under tre milliarder kroner.

Lofoten
Lofoten har konkurranse om størstest vært enda tøffere og overprisen enda større. Der har fiskekøperne i år betalt 23,42 kroner i snitt for torsk mens minsteprisen er på 30. Totalt har de betalt ut 800 millioner kroner til fiskerne for et kvantum på 25.400 tonn.
I fjor, da betalt pris i Lofoten lå på nivå med minsteprisen i år, kostet det samme kvantum fiskekøperne 200 millioner kroner mindre.

For mye?
Det alle nå spør seg, er om fiskekøperne har betalt gullet for dyrt.
- Det blir definitivt spennende for Angelsen-falder når de konsensuelle produksjon skal ut i markedet. Da får vi svaret på om prisen har vært høy eller for høy, sier Johansen.
Normen for første gang historien så har fiskere gitt uttrykk for bekymring for at de har fått

FAKTA-FORHANDLINGER
Prisstyret for fisk er basert på en minstepris som det bare er unntakene, ved dårlig kvalitet på fisken, er lovlig å gå under.
Dagens minstepris for torsk baserer seg i stor grad på markedet og valutastabiliteten.
Når det gjelder hvitfiske nordpå så forhandler Norges Rådføring med Sjømat Norge og Norske Sjømatbedrifters Landsforbund om prisene tre ganger i året. Fiskekøperne forening er observatør under forhandlingene.
I desember avtales vinterprisen, i april sommerprisen og i september høstprisen.
I hvis partene ikke blir enige, kan de gå til sakens til domstol.
Men fiskerne har fortsatt stille og rolig en anbefaling fra medlemmer.

VALUTA
april 15 juni 16 mar 16 apr 16
USD 8,5 9,3 9,2 9,3
EUR 8,5 9,9 9,42 9,3

for godt betalt. For mange har prisoppgangen i vinter lignet fastsettende på det fiskerne opplevde da all raste sammen under finanskrisen i 2009. Finser Geir Sivertsen fra Lausvik i Lofoten fortalte denne uka på NRK, om så han startet sesongen på 30 kroner, gikk ganske fort ned i 25, men har klart å holde 23-24 kroner vinteren ut. Det er faktisk under 2009-prisen. Men nivået på overprisen er de samme.

Konvensjonell
Sluttrussel vil altså i stor grad utløse en utviklingen de konsensuelle markedene som vinterfiskingen.
Så langt ser det bra ut på konvensjonell. Blåe torskprisen og sølvtorskprisen har hatt et positiv utvikling i fjor til i år. Bare klippfiskalget til Brasil bekymrer i vesentlig grad. Det gjelder klippfisk av både fersk og sei. Men totalt sett er også klippfiskprisen godt over fjor året så langt i år takket være en god mengde prising i Portugal.

KONKURRANSE Fiskekøperne har konkurrert hardt om torsken i vinter. Totalt sett har de betalt i størrelsesorden 700 millioner kroner over den avtalte minsteprisen. til 1070 TILS: ØSTEN

og i de europeiske markedene forvrig, tilsammen utprisen er opp fire kroner på klippfisk torsk, fem kroner på sølvtorsk og nesten 50 kroner på tørrfisk, viser marshallene fra Norges Sjømatråd.

Valuta
Når det gjelder valuta, er det ingen lenger som tør spå på fremtiden. Det man har sett siden

Jobbskifte: Forskningsdirektør Bente Tøstensen har ledet fagområdet fiskepriser og Nilles i flere år. I mai begynner hun i Marine Harvest, med der kyst.no. Hun skal være økonomiansvarlig for fiskepriser og fiskerestaurant.



del enten er hengt på hjell, saltet eller ligger på fryselager fortsatt.
Når det gjelder blåkveite er markedssituasjonen i utgangspunktet usikker i og med de forviklingene/forsinkelsene man har hatt i forhold til å få fisken igjennom grensekontrollen i Kina. Men det fremstår som om de norske eksportørene har klart å finne måter å håndtere dette på.

Tøffere tak om sei og hyse

den største over to kilo. - Det positive på seien er at det har gått ut mye mer fersk i løpet av vinteren enn hva som har vært tilfelle tidligere. Derimot er utviklingen på Brasil når det gjelder klippfisk negativ, oppsømmer Sverre Johansen i Sjømat Norge.

I følge Sjømatrådets statistikker så har klippfiskprisen på sei i Brasil gått ned fra 41 kroner til 34 kroner samtidig som kvantumet er redusert fra 3800 tonn til 2800 tonn så langt i år.

På hyse er ferskmarkedet atskillig mer brogete enn for seiens del. Markedet sprakk sin vane tro da det kom på land rekordstore snurrevadlandinger i mars. I toppuka ble det landet 3600 tonn, i den nest største 2500 tonn. Av eksporttallene går det fram at bare rundt 1000 tonn ble eksportert fersk i uka. Det betyr nødvendigvis at en hel del enten er hengt på hjell, saltet eller ligger på fryselager fortsatt.

Når det gjelder blåkveite er markedssituasjonen i utgangspunktet usikker i og med de forviklingene/forsinkelsene man har hatt i forhold til å få fisken igjennom grensekontrollen i Kina. Men det fremstår som om de norske eksportørene har klart å finne måter å håndtere dette på.



Sverre Johansen

Les hele nyheten på <http://ret.nu/IaO4qNT8>

Retriever
 Side 37 av 77

Tufjordbruket i Høyesterett

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 13.04.2016 22:22

Einar Lindbæk

Sløyesaken fra Tufjordbruket skal behandles i Høyesterett i Oslo torsdag. Tufjordbruket har mest å vinne og minst å tape på behandlingen i landets høyeste rettsinstans. - Høyesterett kan avsi en dom om frifinnelse for Tufjordbruket.

Hvis Tufjordbruket ikke får medhold, blir det ikke avsagt en fellende dom mot Tufjordbruket, men saken blir returnert til en lavere rettsinstans, sier Tufjordbrukets advokat Bjørn Stordrange, partner og advokat i firmaet Steenstrup Stordrange.

Dermed blir behandlingen i Høyesterett langt på vei en vinn-vinn-sak for Tufjordbruket og eierselskapet Fjordlaks i Ålesund. Bakgrunnen er at Tufjordbruket først vant i Sunnmøre tingrett før dommen ble opphevet i Frostating lagmannsrett fordi flertallet av dommerne mente det var brukt uriktig rettsanvendelse og at det derfor ikke var grunnlag for avgjørelsen i tingretten.

Forby avtaler

- Hvorfor er denne saken så prinsipiell at den tas til behandling i Høyesterett?

- I etterkristiden er flere fiskerisaker av denne typen tatt opp til behandling i Høyesterett. Nå er det et spørsmål om man gjennom Fiskesalgslagsloven kan tolke adgangen til å forby avtaler, slik Norges Råfisklag gjør i denne saken. Ettersom fiskesalgslagene også er offentlig myndighet, er det viktig at slike saker blir avklart om nødvendig i Høyesterett, sier Stordrange.

Varslet i rundskriv

Under behandlingen i tingretten og lagmannsretten ble det stor oppmerksomhet om at Norges Råfisklag varslet sin praksis omkring sløyebestemmelsen i et rundskriv. Mens Norges Råfisklag mener de har det formelle i forbindelse med varslingen i orden, har Tufjordbruket fokusert på at dette er et



lovhjemmelsspørsmål og at Råfisklaget ikke hadde hjemmel for å kreve at Tufjordbruket skulle stoppe sin praksis.

I Høyesterett blir det ingen vitneførsel. Det er kun de to advokatene fra myndighetene og Tufjordbruket som skal ha halve dagen hver til å framføre saken. Høyesterett stiller opp med fem dommere og all bevisførsel blir forelagt skriftlig.

Pedersen i retten

Eieren av Tufjordbruket, Anders Pedersen i Fjordlaks, brukte tingsrettsbehandlingen til å komme med kraftig kritikk og beskrivelse av Råfisklagets og myndighetenes opptreden i saken og aksjon mot Tufjordbruket. I lagmannsretten hadde med seg en klippfisk for å forklare retten hva saken egentlig dreide seg om.

Det spesielle med saken er at det ble innarbeidet en praksis med at fiskerne betalte for sløyning av fisk etter at rund og usløyd fisk var veid og sluttseddel skrevet. Råfisklaget godkjenner bare oppgjør for sløyning av fisk hvis sluttseddel skrives etter at fisken er sløyd.

I en fotnote i rundskrivet skrev Råfisklaget: Når torsk og hyse mottas rund, skal fisker ikke belastes for sløyeutgifter. Biproduktene tilfaller imidlertid kjøper.

Etter hva FBFI kjenner til skal det ikke ha vært noen ubredt misnøye med ordningen fra fiskernes side før Norges Råfisklag grep inn og stoppet ordningen fordi den var lovstridig, ifølge Råfisklaget.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/wbQZLPn1>

Aftenposten

Kunnskapsløs teknologiutvikling

Aftenposten. 13.04.2016. Side: 11-12

Stein Harris Olsen, forsker, Nofima

Ved å dreie oppmerksomheten fra kvantitet til kvalitet, kan mer av fisken gå til godt betalende ferskfiskmarkeder.

Bedre fangstteknologi, større fartøyskvoter og effektiv produksjon har bidratt til en kraftig reduksjon i antall fartøyer og fiskere de siste ti årene. Blant annet har utviklingen av bedre leteutstyr og mer effektive fiskeredsaker bidratt til gode fangstresultater. Denne utviklingen har gått på bekostning av kvaliteten til hvitfisk, mens pelagisk sektor har klart å håndtere kvalitetsutfordringene.

De grunnleggende utfordringene næringen står overfor, er knyttet til den svært gode tilgangen på ressurser langs kysten. Det bør ikke lenger handle om å få mest mulig fisk opp av havet på kortest mulig tid, men heller satses på å ivareta produktkvaliteten gjennom hele verdikjeden.

All behandling påvirker kvaliteten

Forskning Nofima har gjort, viser at all behandling av fisk - både fangst, ombordtaging, trenging, håndtering og prosessering - påvirker kvaliteten. Spesielt store fangster er utfordrende, og det tar ofte lang tid før hele fangsten er ivaretatt. Manglende bløgging, slag-/klemskader og dårlig kjøling er de vanligste årsakene til dårlig kvalitet. Dette gir lavere utbytte, økt produksjonskostnader, lavere produktfleksibilitet, lavere priser på sluttproduktene, flere reklamasjoner og til slutt dårlig omdømme for hele næringen. Forbrukerne og dagligvarekjeder stiller i dag større krav enn før, og det er mange flere kriterier for definisjonen av kvaliteten på fisken. Foruten krav om trygg og næringsrik mat, er også kravet til ferskhet og holdbarhet viktig både for varekjeder og forbrukere.

Må opparbeide mer erfaring



Denne erfaringen viser at nye utfordringer kan oppstå når tekniske løsninger tas i bruk uten at det er gjennomført gode konsekvensanalyser. Når det er sagt, er det også mangel på gode tekniske løsninger som på en bedre måte kan ivareta produktkvaliteten.

I løpet av de siste 30 årene har det vært svært lite teknologiutvikling innen prosessering av hvitfisk, og hvitfiskindustrien ligger langt etter lakseindustrien når det gjelder fornyelse innen førstehåndtering, slaktning og filetering av fisk. Ny og bedre teknologi som fangstbegrensning, skånsom ombordtaging, levendelagring og automatisering/robotisering kan hjelpe oss å løse noen av disse utfordringene. Men det er av stor betydning at det opparbeides mer erfaring gjennom flere praktiske forsøk og forskning før nye teknologier tas bruk i stor skala. I tillegg må det opparbeides bedre praktisk, biologisk og økonomisk kunnskap gjennom hele verdikjeden, fra fisken tas opp fra havet og frem til den er ute hos forbruker.

Optimal levering

Nøkkelen ligger i å forbedre og stabilisere kvaliteten på råvarene og sikre en optimal leveringsdyktighet. Da kan råvarenes iboende egenskaper utnyttes til det fulle i produksjon, markedsføring og til å skape produkter av høy verdi for både produsenter og forbrukerne. Dette er i så måte et spørsmål om verdier og verdivalg, hele

veien fra fisken tas opp fra havet og frem til den ligger på fatet hos forbrukeren. I et langsiktig perspektiv må det derfor satses på bedre kunnskap, kommunikasjon og samarbeid gjennom alle ledd i næringskjeden - også innen forskning og utvikling.

Systematisk kunnskap om hvor i verdikjeden kvaliteten reduseres, er viktig. Særlig viktig er fangst- og mottaksleddet, ettersom tapt kvalitet her ikke kan kompenseres for i påfølgende ledd. Det er først og fremst holdningsendringer og bedre kunnskap som kan løse kvalitetsutfordringene. Det er ikke teknologien i seg selv som skaper utfordringene, men måten vi benytter den på. Først må vi imidlertid erkjenne at disse utfordringene er reelle. Vi må endre grunntanken fra kvantitet til kvalitet - noe som vil endre hele næringen til det bedre.

© Aftenposten

Les hele nyheten på <http://ret.nu/fMhBBt11>

Tufjordbruket i Høyesterett

Fiskeribladet Fiskaren. 13.04.2016. Side: 16

«Sløyesak» fra Tufjordbruket skal behandles i Høyesterett i Oslo torsdag. Tufjordbruket har mest å vinne og minst å tape på behandlingen i landets høyeste rettsinstans. Einar Lindbæk Ålesund

- Høyesterett kan avsi en dom om frifinnelse for Tufjordbruket. Hvis Tufjordbruket ikke får medhold, blir det ikke avsagt en fellende dom mot Tufjordbruket, men saken blir returnert til en lavere rettsinstans, sier Tufjordbrukets advokat Bjørn Stordrange, partner og advokat i firmaet Steenstrup Stordrange.

Dermed blir behandlingen i Høyesterett langt på vei en vinn-vinn-sak for Tufjordbruket og eierselskapet Fjordlaks i Ålesund. Bakgrunnen er at Tufjordbruket først vant i Sunnmøre tingrett før dommen ble opphevet i Frostating lagmannsrett fordi flertallet av dommerne mente det var brukt uriktig rettsanvendelse og at det derfor ikke var grunnlag for avgjørelsen i tingretten.

Forby avtaler

- Hvorfor er denne saken så prinsipiell at den tas til behandling i Høyesterett?

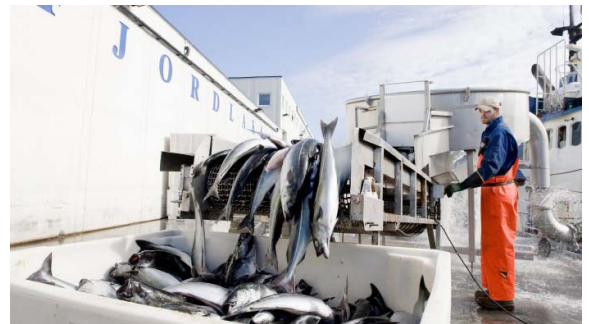
- I etterkrystiden er flere fiskerisaker av denne typen tatt opp til behandling i Høyesterett. Nå er det et spørsmål om man gjennom Fiskesalgslagsloven kan tolke adgangen til å forby avtaler, slik Norges Råfisklag gjør i denne saken. Ettersom fiskesalgslagene også er offentlig myndighet, er det viktig at slike saker blir avklart om nødvendig i Høyesterett, sier Stordrange.

Varslet i rundskriv

Under behandlingen i tingretten og lagmannsretten ble det stor oppmerksomhet om at Norges Råfisklag varslet sin praksis omkring sløyebestemmelsen i et rundskriv. Mens Norges Råfisklag mener de har det formelle i forbindelse med varslingen i orden, har Tufjordbruket fokusert på at dette er et lov hjemmelsspørsmål og at Råfisklaget ikke hadde

16 NYHETER

ONSDAG 13. APRIL 2016 FISKERIBLADET FISKAREN



SLØYING: Høyesterett skal ta stilling til lovligheten av å beregne seg oppgjør for sløyning, etter at fisken er levert i sluttstedet skrevet ved Tufjordbruket. FOTO: INGRID A. M. ÅLESUND

Tufjordbruket i Høyesterett

«SLØYESAKEN»

Sløyesak fra Tufjordbruket skal behandles i Høyesterett i Oslo torsdag. Tufjordbruket har mest å vinne og minst å tape på behandlingen i landets høyeste rettsinstans.

Einar Lindbæk

Høyesterett langt på vei en vinn-vinn-sak for Tufjordbruket og eierselskapet Fjordlaks i Ålesund. Bakgrunnen er at Tufjordbruket først vant i Sunnmøre tingrett før dommen ble opphevet i Frostating lagmannsrett fordi flertallet av dommerne mente det var brukt uriktig rettsanvendelse og at det derfor ikke var grunnlag for avgjørelsen i tingretten.



Bjørn Stordrange

Varslet i rundskriv Under behandlingen i tingretten og lagmannsretten ble det stor oppmerksomhet om at Norges Råfisklag varslet sin praksis omkring sløyebestemmelsen i et rundskriv. Mens Norges Råfisklag mener de har det formelle i forbindelse med varslingen i orden, har Tufjordbruket fokusert på at dette er et lov hjemmelsspørsmål og at Råfisklaget ikke hadde hjemmel for å kreve at Tufjordbruket skulle stoppe sin praksis.

Høyesterett blir det ingen uttalelser. Det er kun de to advokatene fra myndighetene og Tufjordbruket som skal ha halve dagen hver til å framføre saken. Høyesterett stiller opp med fem dommere og all bevisførsel blir forelagt skriftlig.

Pedersen i retten Eieren av Tufjordbruket, Anders Pedersen i Fjordlaks, brukte tingsrettsbehandlingen til å komme med kraftig kritikk

og beskrivelse av Råfisklagets og myndighetenes oppførsel i saken og aksjon mot Tufjordbruket. Lagmannsretten hadde med seg en klippisk for å forklare retten hva saken egentlig dreide seg om.

Det spesielle med saken er at det ble innarbeidet en praksis med at fiskerne betalte for sløyning av fisk etter at rundskrivet var vedtatt og skatt-søkket skrevet. Råfisklaget godkjenner bare oppgjør for sløyning av fisk hvis sluttstedet skrives ut fra fisken er sløyt.

og beskriver i et omstridt tema i Norges Fiskarlag. Det har skjedd store endringer i flåten etter at kvoten ble fordelt på de ulike kveggruppene. Den største flåten mener derfor at noe av dette har flyttet oppover i kveggruppen. Men enn så lenge iverfall så fordelles kvoten etter den opprinnelige fordelingen fra da firdelingsav-

kytflåten er på plass (den såkalte Eimarknordflåten). Fiskarlaget har da heller ikke per i dag tatt fatt i spørsmålet om eventuelle åpne for frtt bysedler for kveggrupper under 11 meter selv om det allerede nå er formelt godkjent at det også får bli restkvoter. En del fartyr har spesialisert seg på bysedler med autolins, og de

er nå utålmodige på å kunne planlegge resten av fisketret. I Fiskeritribunalen får vi opplyst at de har denne saken under oppsikt, at de fortløpende vurderer fiskets gang med tanke på eventuelle reguleringsmessige endringer, men at det neppe vil skje noe allerede denne uka.

stanset. I Høyesterett tok Tufjordbruket sin praksis til retten for å bli en medhjelper på lovligheten av den. I Tufjordbruket vant fram i Sunnmøre tingrett, men dommen ble opphevet i Frostating lagmannsrett etter anke. I Fjordlaks, som er Tufjordbruket eier, har saken nå kommet opp til behandling torsdag 14. april.

I en fotostreife i rundskrivet skrev Råfisklaget: «Når torak og huse mottas rund, skal fisker ikke bekastes for sløyemottagelse. Diproduktene tillates muligheter for kjøp.» Etter hva FFFI kjemper til skal det ikke ha vært noen ubekjente misforståelser med opplysning fra fiskerne side for Norges Råfisklag grup sin og støttet ordningen for di den var lovstridig, ifølge Råfisklaget.

www.lindbak@fisk.no Mobil: 932 36323

Den minste flåten på hæla i hysefisket

Den minste kystflåten er etter alle søkninger allerede utenfor rekkevidde til å få tatt gruppekvota så på hæla. Kvota er på over 15.000 tonn, og de har nå langt flere fisker knopper 2800 tonn.

Det til tross for at denne kveggruppen er regulert med skytelse maksimalkvoter per fartyr. Allikevel er det et fall

fiskere som begynner å nærme seg kvota. Ifølge tall fra Norges Råfisklag er det ett fartyr som mer eller mindre har fisket maks kvota si, mens tre har tatt mellom 70 og 90 prosent av den. Det samme amatøret står bokført med mellom 50 og 70 prosent, mens 11 per i dag har fisket mellom 20 og 50 prosent. Hysekvota til den minste

flåten er et omstridt tema i Norges Fiskarlag. Det har skjedd store endringer i flåten etter at kvoten ble fordelt på de ulike kveggruppene. Den største flåten mener derfor at noe av dette har flyttet oppover i kveggruppen. Men enn så lenge iverfall så fordelles kvoten etter den opprinnelige fordelingen fra da firdelingsav-

kytflåten er på plass (den såkalte Eimarknordflåten). Fiskarlaget har da heller ikke per i dag tatt fatt i spørsmålet om eventuelle åpne for frtt bysedler for kveggrupper under 11 meter selv om det allerede nå er formelt godkjent at det også får bli restkvoter. En del fartyr har spesialisert seg på bysedler med autolins, og de

er nå utålmodige på å kunne planlegge resten av fisketret. I Fiskeritribunalen får vi opplyst at de har denne saken under oppsikt, at de fortløpende vurderer fiskets gang med tanke på eventuelle reguleringsmessige endringer, men at det neppe vil skje noe allerede denne uka.

hjemmel for å kreve at Tufjordbruket skulle stoppe sin praksis.

I Høyesterett blir det ingen vitneførsel. Det er kun de to advokatene fra myndighetene og Tufjordbruket som skal ha halve dagen hver til å framføre saken. Høyesterett stiller opp med fem dommere og all bevisførsel blir forelagt skriftlig.

Pedersen i retten

Eieren av Tufjordbruket, Anders Pedersen i Fjordlaks, brukte tingsrettsbehandlingen til å komme med kraftig kritikk og beskrivelse av Råfisklagets og myndighetenes oppførsel i saken og aksjon mot Tufjordbruket. I lagmannsretten hadde med seg en klippisk for å forklare retten hva saken egentlig dreide seg om.

Det spesielle med saken er at det ble innarbeidet en

praksis med at fiskerne betalte for sløyning av fisk etter at rund og usløyd fisk var veid og sluttseddel skrevet. Råfisklaget godkjenner bare oppgjør for sløyning av fisk hvis sluttseddel skrives etter at fisken er sløyd.

I en fotnote i rundskrivet skrev Råfisklaget:

«Når torsk og hyse mottas rund, skal fisker ikke belastes for sløyeutgifter. Biproduktene tilfaller imidlertid kjøper.»

Etter hva FBFI kjenner til skal det ikke ha vært noen ubredt misnøye med ordningen fra fiskernes side før Norges Råfisklag grep inn og stoppet ordningen fordi den var lovstridig, ifølge Råfisklaget.

einar.lindbak@fbfi.no

Mobil: 932 56323

SLØYING: Høyesterett skal ta stilling til lovligheten av å beregne seg oppgjør for sløyning, etter at fisken er levert og sluttseddel skrevet ved Tufjordbruket.

FOTO: INGUN A. MÆHLUM hyse Sjøanlegget Andenes

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Les hele nyheten på <http://ret.nu/9Sl2csx>

Teknologiutviklingen har sørget for store fiskefangster, men kvaliteten på fisken har fått unngjelde | Stein Harris Olsen

Aftenposten - Login. 10.04.2016 21:15

Stein Harris Olsen forsker, Nofima

Kunnskapsløs teknologiutvikling. Ved å dreie oppmerksomheten fra kvantitet til kvalitet, kan mer av fisken gå til godt betalende ferskfiskmarkeder.

Bedre fangstteknologi, større fartøykvoter og effektiv produksjon har bidratt til en kraftig reduksjon i antall fartøyer og fiskere de siste ti årene. Blant annet har utviklingen av bedre leteutstyr og mer effektive fiskeredskap bidratt til gode fangstresultater.

Denne utviklingen har gått på bekostning av kvaliteten til hvitfisk, mens pelagisk sektor har klart å håndtere kvalitetsutfordringene.

De grunnleggende utfordringene næringen står overfor, er knyttet til den svært gode tilgangen på ressurser langs kysten.

Det bør ikke lenger handle om å få mest mulig fisk opp av havet på kortest mulig tid, men heller satses på å ivareta produktkvaliteten gjennom hele verdikjeden.

All behandling påvirker kvaliteten

Forskning Nofima har gjort, viser at all behandling av fisk - både fangst, ombordtaking, trenging, håndtering og prosessering - påvirker kvaliteten.

Spesielt store fangster er utfordrende og det tar ofte lang tid før hele fangsten er ivaretatt. Manglende bløgging, slag-/klemskader og dårlig kjøling, er de vanligste årsakene til dårlig kvalitet.

Dette gir lavere utbytte, økt produksjonskostnader, lavere produktfleksibilitet, lavere priser på sluttproduktene, flere reklamasjoner og til slutt dårlig omdømme for hele næringen.

Forbrukerne og dagligvarekjeder stiller i dag større krav enn før, og det er mange flere kriterier for definisjonen av kvaliteten på fisken. Foruten krav om



trygg og næringsrik mat, er også kravet til ferskhets og holdbarhet viktig både for varekjeder og forbrukere.

Må opparbeide mer erfaring

Denne erfaringen viser at nye utfordringer kan oppstå når tekniske løsninger tas i bruk uten at det er gjennomført gode konsekvensanalyser.

Når det er sagt, er det også mangel på gode tekniske løsninger som på en bedre måte kan ivareta produktkvaliteten.

I løpet av de siste 30 årene har det vært svært lite teknologiutvikling innen prosessering av hvitfisk, og hvitfiskindustrien ligger langt etter lakseindustrien når det gjelder fornyelse innen førstehåndtering, slaktning og filetering av fisk.

Det er av stor betydning at det opparbeides mer erfaring gjennom flere praktiske forsøk og forskning, før nye teknolog tas bruk i stor skala

Ny og bedre teknologi som fangstbegrensning, skånsom ombordtaking, levendelagring og automatisering/robotisering kan hjelpe oss å løse noen av disse utfordringene. Men det er av stor betydning at det opparbeides mer erfaring gjennom flere praktiske forsøk og forskning, før nye teknolog tas bruk i stor skala.

I tillegg må det opparbeides bedre praktisk, biologisk og økonomisk kunnskap gjennom hele verdikjeden, fra fisken tas opp fra havet og frem til den er ute hos forbruker.

Optimal levering

Nøkkelen ligger i å forbedre og stabilisere kvaliteten på råvarene og sikre en optimal leveringsdyktighet, slik at råvarenes iboende egenskaper kan utnyttes til det fulle i produksjon, markedsføring og til å skape produkter av høy verdi for både produsenter og forbrukerne.

Dette er i så måte et spørsmål om verdier og verdivalg, hele veien fra fisken tas opp fra havet og frem til den ligger på fatet hos forbrukeren.

I et langsiktig perspektiv må det derfor satses på bedre kunnskap, kommunikasjon og samarbeid gjennom alle ledd i næringskjeden - også innen forskning og utvikling.

Vi må endre grunntanken fra kvantitet til kvalitet - noe som vil endre hele næringen til det bedre

Systematisk kunnskap om hvor i verdikjeden kvaliteten reduseres, er viktig. Særlig viktig er fangst- og mottaksleddet, ettersom tapt kvalitet her ikke kan kompenseres for i påfølgende ledd.

Det er først og fremst holdningsendringer og bedre kunnskap som kan løse kvalitetsutfordringene. Det er

ikke teknologien i seg selv som skaper utfordringene, men måten vi benytter den på. Først må vi imidlertid erkjenne at disse utfordringene er reelle.

Vi må endre grunntanken fra kvantitet til kvalitet - noe som vil endre hele næringen til det bedre.

Få med deg debattene hos Aftenposten meninger på Facebook og Twitter.

Lese mer? Her er noen forslag fra oss til deg:

Dyrker tare i havet for å stoppe global oppvarming

Norge er lite egnet til jordbruk. Nei, da. Det var før i tiden, det.

Varsler oppgjør med mørke motkrefter

Image info:

Effektive fiskeredskaper har bidratt til gode fangstresultater. Denne utviklingen har gått på bekostning av kvaliteten til hvitfisk, mens pelagisk sektor har klart å håndtere kvalitetsutfordringene, skriver Stein Harris Olsen,

Stein Harris Olsen.

© Aftenposten - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/e8Q5tAki>

Oppfordrer flere til å samarbeide

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 10.04.2016 15:18

Arne Fenstad

Ressurspersonene forsvinner fra små kystsamfunn om ikke flere kystfiskere slår seg sammen. Det mener Jacob Vest i Supreme Seafood.

SAMFUNN 10. april 2016

Mens kollegene i det felles selskapet Supreme Seafood er på fiske, er Jacob Vest og båten Polarstjerna på like under 15 meter til kai ved hovedkvarteret i Forsøl utenfor Hammerfest. Han mener stordriftsfordelene de har fått ved å samarbeide, tyder på at flere langs kysten bør følge deres eksempel.

- Skal vi overleve langs kysten, er det slike miljø som må til. Reiser du en tur langs kysten, ser du at ressurspersonene har en tendens til å forsvinne. De gir opp. Ting har en tendens til å forvitte.

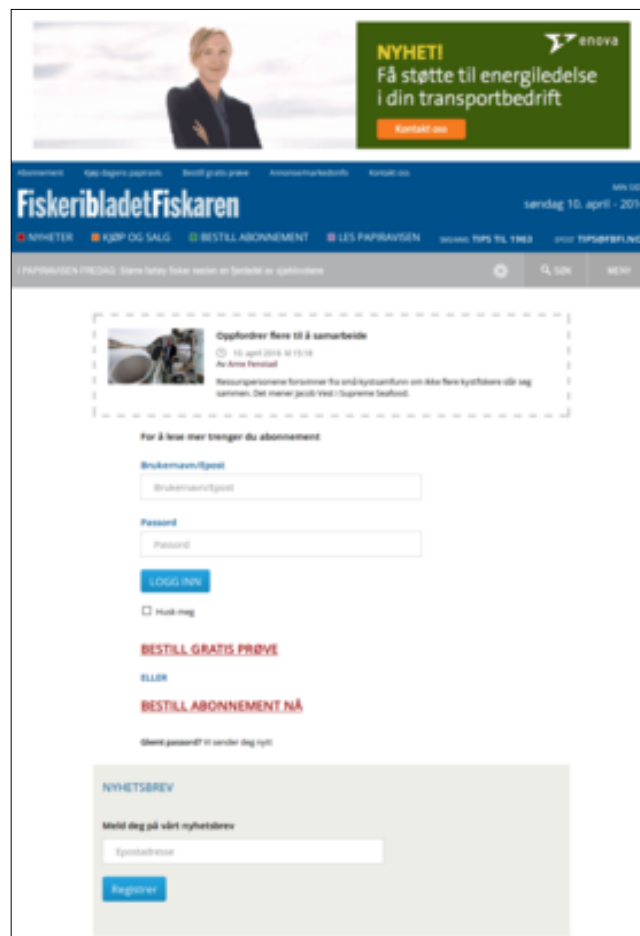
- Jeg tror det er viktig at flere får til dette i kystflåten. I ringnot har de allerede begynt å slå seg sammen. Man står sterkere både økonomisk og ved at man blir en maktfaktor når man kontrollerer et større kvantum fisk, sier Vest.

Levendefangst

Supreme Seafood driver foreløpig med levendefangst og lagring av kongekrabbe, som de kjører til Helsinki og eksporterer til Asia på egen hånd. De har også kjøpt merder for levendelagring av torsk og rigget alle de tre båtene, Polarstjerna, Stormfuglen og Ingvaldsson, for levendefangst.

- Vi har laget et nytt levendefangstsystem, som egentlig er for større båter, men som er nedskalert. Dette systemet kan klappes sammen på tre minutter, sier mekaniker Tommy Niska.

Fiskerne skal også forske på mer effektiv kongekrabbefangst i Vest-Finnmark, og har tatt på seg oppgaven med å lære opp russiske kystfiskere i



levendefangst av torsk.

- Det er helt nytt for russerne, men det er stor politisk vilje fra Moskva til å få til dette, sier Vest.

"Polarstjerna til kai i Forsøl.

Oljegeolog

Det er tidligere geolog i oljenæringa, Kåre Tormod Nilsen, som er daglig leder i selskapet og står for mange av ideene.

- Jeg tror det blir viktigere å tenke som et lag. Du kan si at man tenker mer sånn i oljenæringa, men dette er ikke bare ideer derfra. De fleste tenker at industrien skal eie kvoter når de tenker integrerte verdikjeder, men vi tenker motsatt. Kanskje markedet er den nye kaikanten. Den moderne fiskeren er en operativ

kunnskapsarbeider, sier Nilsen, som skriver under på Vests oppfordring om at flere bør gjøre som dem. - Dess flere som gjør dette, jo flinkere blir vi.

Rettssak

I desember i fjor aksjonerte Kystvakten med flere myndigheter på Supreme Seafood-styremedlem Ari Pietkainens lineegningsssentral, der lineegnerne skal ha jobbet 70 timers uker uten kontrakt og under elendige arbeidsforhold. Etter aksjonen skal også Pietkainen ha vært involvert i en slåsskamp med egerne.

- Dette blir sikkert en rettssak. Men hele saken er litt medieskapt. Foreløpig er han uskyldig, så vi får se når resultatet kommer, om myndighetene har gjort feil, sier Vest, som legger til at det ikke har noe med Supreme Seafood å gjøre, men at det også er vanskelig å samarbeide med andre fiskere.

- Alle vet at fiskebåteiere er sterke personligheter, så det er helt klart en prøvelse å samarbeide. Man får friske debatter, men jeg er ikke i tvil om at vår modell er riktig.

Artig

Vest har fisket kongekrabbe på starten av året og spart torskekvoten til seinere for å benytte seg av levendelagringsmerdene som er forsinket. Planen er at mesteparten av torskekvotene på de tre båtene skal ende i merder i lenger inn i sundet.

Bedriften har brukt 50 millioner kroner på båter, og har om lag 50 millioner kroner i egenkapital, som kommer fra lån der kommunen og Innovasjon Norge har tatt noe av risikoen. Nilsen sier de har flere prosjekter på blokka, men vil foreløpig ikke avsløre dem.

- Vi har lyst til å ha det artig ei stund til, smiler Vest.

F.v. Jacob Vest og mekaniker Tommy Niska oppgraderer noen funksjoner på båten.

Hammerfest-selskapet ble opprettet i desember 2013

og eies i hovedsak av fiskerne Jacob Vest, Ove Nergård, Ari Pietkainen og Tore Mosesen, samt daglig leder og geolog Kåre Tormod Nilsen.

Bedriften driver med levendefangst og -lagring av fisk og kongekrabbe, og har for øyeblikket tre båter på 14 meter, krabbemottak og torskemerder på vei. I tillegg driver de innen oljevernberedskap, krabbeforskning. De eksporterer også krabben selv via Finland.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/IqlZ4a3y>

- Ujevnt juksafiske i Finnmark

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 10.04.2016 08:00

Jon Eirik Olsen

Han var kjempefornøyd etter fjorårets vinterfiske i Finnmark. I år holder det med fornøyd, for Roger Rødahl om bord på juksasjarken Trygvason. - Fisket i vinter har vært mer ujevnt, og kvotene gikk jo litt ned fra i fjor.

I tillegg ble maksimalkvoten redusert før jeg rakk å bli ferdig. På plussida kommer bedre pris i år.

Men totalt sett blir nok resultatet etter vintersesongen litt dårligere enn i fjor, oppsummerer Rødahl, underveis på den lange seilasen fra Havøysund i Finnmark hjem til Kristiansund på Nordmøre.

- Vi må nok ha maksimalkvotene for å få dette fisket til å fungere med en viss fleksibilitet. Men det slår uheldig ut når Fiskeridirektoratet må justere ned kvotene såpass mye midt i sesongen. Kanskje kunne man greie å balansere dette litt bedre, antyder Rødahl.

Gode forhold

Trygvason på 10,52 meter har tatt denne turen nordover i mange år, og Rødahl har bare godt å si om både forholdene for juksafiske utenfor kysten helt i nord, og betingelsene for levering hos Tobø Fisk i Havøysund. Her har Rødahl dermed vært med i det forskningsprosjektet som foregår ved dette fiskemottaket for å prøve ut moderne landingssystemer for kystfiskeflåten. Her samarbeider Tobø Fisk med Nofima og Vesterålen Fiskeripark.

Leverer rund

- Jeg leverer fisken rund og får den seddelført rund. Slik har jeg levert i flere år, og det er en god løsning for meg. Prisen har ligget på 13,50, og det kan jeg ikke klage på, sier Kristiansund-fiskeren.

2. april landet Rødahl den siste slumpen av kvoten, med knapt et tonn rund torsk. Høyeste notering mot slutten av sesongen hadde Trygvason med vel tre tonn



etter en travel 25. mars om bord.

Hjemmefiske

- Nå blir det litt ferie etter vinterfisket, og så går det vel mot seifiske eller blandingsfiske i hjemlige farvann en tid framover, forteller en ganske fornøyd sjarkfisker etter at 51 tonn torsk er bokført som resultat av årets Finnmark-sesong.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/F1gbJ1Lh>

- Flere må gjøre som oss om kysten skal overleve

□ Fiskeribladet Fiskaren. 08.04.2016. Side: 8

Ressurspersonene forsvinner fra små kystsamfunn om ikke flere kystfiskere danner felles bedrifter. Det mener Jacob Vest, som har slått seg sammen med fire kolleger i ett selskap. Arne Fenstad Hammerfest

Mens kollegene i det felles selskapet Supreme Seafood er på fiske, er Jacob Vest og båten «Polarstjerna» på like under 15 meter til kai ved hovedkvarteret i Forsøl utenfor Hammerfest. Han mener stordriftsfordelene de har fått ved å samarbeide, tyder på at flere langs kysten bør følge deres eksempel.

- Skal vi overleve langs kysten, er det slike miljø som må til. Reiser du en tur langs kysten, ser du at ressurspersonene har en tendens til å forsvinne. De gir opp. Ting har en tendens til å forvitne.

- Jeg tror det er viktig at flere får til dette i kystflåten. I ringnot har de allerede begynt å slå seg sammen. Man står sterkere både økonomisk og ved at man blir en maktfaktor når man kontrollerer et større kvantum fisk, sier Vest.

Levendefangst

Supreme Seafood driver foreløpig med levendefangst og lagring av kongekrabbe, som de kjører til Helsinki og eksporterer til Asia på egen hånd. De har også kjøpt merder for levendelagring av torsk og rigget alle de tre båtene, «Polarstjerna», «Stormfuglen» og «Ingvaldsson», for levendefangst.

- Vi har laget et nytt levendefangstsystem, som egentlig er for større båter, men som er nedskalert. Dette systemet kan klappes sammen på tre minutter, sier mekaniker Tommy Niska.

Fiskerne skal også forske på mer effektiv kongekrabbefangst i Vest-Finnmark, og har tatt på seg oppgaven med å lære opp russiske kystfiskere i levendefangst av torsk.

- Det er helt nytt for russerne, men det er stor politisk

8 NYHETER FREDSAG 8. APRIL 2016 FISKERIBLADET FISKAREN

SKIPSUND: Jacob Vest og den franske fagteknikeren Freya på båten «Polarstjerna». Snurrevadbåten har et nedskalert system for å holde fangsten i live.

– Flere må gjøre som oss om kysten skal overleve

KYSTFISKE
Ressurspersonene forsvinner fra små kystsamfunn om ikke flere kystfiskere danner felles bedrifter. Det mener Jacob Vest, som har slått seg sammen med fire kolleger i ett selskap.
Arne Fenstad
Hammerfest

Mens kollegene i det felles selskapet Supreme Seafood er på fiske, er Jacob Vest og båten «Polarstjerna» på like under 15 meter til kai ved hovedkvarteret i Forsøl utenfor Hammerfest. Han mener stordriftsfordelene de har fått ved å samarbeide, tyder på at flere langs kysten bør følge deres eksempel.

Jeg tror det er viktig at flere får til dette i kystflåten. I ringnot har de allerede begynt å slå seg sammen. Man står sterkere både økonomisk og ved at man blir en maktfaktor når man kontrollerer et større kvantum fisk, sier Vest.

Levendefangst
Supreme Seafood driver foreløpig med levendefangst og lagring av kongekrabbe, som de kjører til Helsinki og eksporterer til Asia på egen hånd. De har også kjøpt merder for levendelagring av torsk og rigget alle de tre båtene, «Polarstjerna», «Stormfuglen» og «Ingvaldsson», for levendefangst.

– Vi har laget et nytt levendefangstsystem, som egentlig er for større båter, men som er nedskalert. Dette systemet kan klappes sammen på tre minutter, sier mekaniker Tommy Niska.

Fiskerne skal også forske på mer effektiv kongekrabbefangst i Vest-Finnmark, og har tatt på seg oppgaven med å lære opp russiske kystfiskere i levendefangst av torsk.

– Jeg tror det er viktig at flere får til dette i kystflåten. I ringnot har de allerede begynt å slå seg sammen.

FÆRNSTVIRT Mekaniker Tommy Niska serger for at funksjonen på den kan fjernes fra styrtrossen.

Den moderne fiskeren er en operativt kunnskapsarbeider, sier Nilsen, som skriver under på Vests oppfordring om at flere bør gjøre som dem.

– Dess flere som gjør dette, jo flinkere blir vi.

Rettsak
I desember i fjor aksjonerte kystvakten med flere myndigheter på Supreme Seafoods fiskegarnsentral, der långerne skal ha jobbet 70 timers ukentlig arbeidsforhold. Etter aksjonen skal også Petkainen ha vært involvert i en slåsskamp med egnerne. – Dette blir sikkert en rettsak. Men hele saken er litt medledningsfull. Fordøylet er hans uskyldige, så vi får se når resultatet kommer, om myndighetene har gjort feil, sier Vest, som legger til at det ikke har noe med Supreme Seafood å gjøre, men at det også er vanskelig å samarbeide med andre fiskere.

vilje fra Moskva til å få til dette, sier Vest.

Oljegeolog

Det er tidligere geolog i oljenæringa, Kåre Tormod Nilsen, som er daglig leder i selskapet og står for mange av ideene.

- Jeg tror det blir viktigere å tenke som et lag. Du kan si at man tenker mer sånn i oljenæringa, men dette er ikke bare ideer derfra. De fleste tenker at industrien skal eie kvoter når de tenker integrerte verdikjeder, men vi tenker motsatt. Kanskje markedet er den nye kaikanten. Den moderne fiskeren er en operativ kunnskapsarbeider, sier Nilsen, som skriver under på Vests oppfordring om at flere bør gjøre som dem.

- Dess flere som gjør dette, jo flinkere blir vi.

Rettsak

I desember i fjor aksjonerte Kystvakten med flere myndigheter på Supreme Seafood-styremedlem Ari Pietkainens lineegningssentral, der lineegnerne skal ha jobbet 70 timers uker uten kontrakt og under elendige arbeidsforhold. Etter aksjonen skal også Pietkainen ha vært involvert i en slåsskamp med egenerne. - Dette blir sikkert en rettssak. Men hele saken er litt medieskapt. Foreløpig er han uskyldig, så vi får se når resultatet kommer, om myndighetene har gjort feil, sier Vest, som legger til at det ikke har noe med Supreme Seafood å gjøre, men at det også er vanskelig å samarbeide med andre fiskere.

- Alle vet at fiskebåteiere er sterke personligheter, så det er helt klart en prøvelse å samarbeide. Man får friske debatter, men jeg er ikke i tvil om at vår modell er riktig.

Artig

Vest har fisket kongekrabbe på starten av året og spart torskeknoten til seinere for å benytte seg av levendelagringsmerdene som er forsinket. Planen er at mesteparten av torskeknotene på de tre båtene skal ende i merder i lenger inn i sundet.

Bedriften har brukt 50 millioner kroner på båter, og har om lag 50 millioner kroner i egenkapital, som kommer fra lån der kommunen og Innovasjon Norge har tatt noe av risikoen. Nilsen sier de har flere prosjekter på blokka, men vil foreløpig ikke avsløre dem.

- Vi har lyst til å ha det artig ei stund til, smiler Vest.

arne.fenstad@fbfi.no

Mobil: 930 58 868

OMBORD: Jacob Vest (t.v) og mekaniker Tommy Niska er full av lovord om det nedskalerte levendefangstsystemet ombord i båtene som selskapet har.

ALLE FOTO: ARNE FENSTAD Fjernstyrt: Mekaniker

Tommy Niska sørger for at funksjoner på dekk kan fjernstyres fra styrhuset. Lærling: Rudi Vest er maskinistlærling på «Polarstjerna» og sønn av rederen. PAUSE: «Polarstjerna ved kai i Forsøl. Vest Polarstjerna Skipshund: Jacob Vest og den franske fuglehunden Frøya på båten «Polarstjerna». Snurrevadbåten har et nedskalert system for å holde fangsten i live. Forsøl, Finnmark

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Les hele nyheten på <http://ret.nu/5evK0xPB>

Torgnes prøver seg på torsk igjen

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 1 like treff. 07.04.2016 19:22

Bent-Are Jensen

Om to år kan Torgnesfamilien ha startet opp igjen med oppdrett av torsk lengst sør på Helgeland.

Daglig leder Arnfinn Torgnes i Norsk Havbrukssenter har søkt Nordland fylkeskommune om godkjenning av to lokaliteter i Lessbørja og Storbørja som er to av sidearmene til Velfjorden i Nordland.

Lokalitetene tilhørte opprinnelig Torgnesselskapet Fjord Marin Cod som drev med torskeoppdrett fram til 2011. Selskapet er nå fusjonert inn i Norsk Havbrukssenter.

Den gang tapte selskapet rundt en halv milliard kroner på torskeprosjektet, det vil si rundt 50 millioner i året over ti år.

Torgnes er tilbakeholden med opplysninger om størrelse på investeringer og produksjonsvolum. Men han sier til IntraFish at det vil dreie seg om beskjeden satsing i første omgang. Selskapet vil bruke mye gammelt utstyr og ikke kjøpe nytt og dyrt.

I 2010 hadde Fjord Marin Cod 23.000 tonn i produksjon.

- Signalene fra Brønnøy kommune er positive så langt. Lokalitetene kommer forhåpentlig på plass i den nye arealplanen som nå er under utarbeidelse, sier Torgnes til IntraFish.

Det er fylkeskommunen som tildeler torskekonsesjoner. Tildeling er ikke avhengig av nasjonale tildelingsrunder, slik som i lakseoppdrett.

- Det er hovedsakelig to grunner til at vi tror muligheten for lønnsom drift nærmer seg. Først og fremst prisen på villfanget torsk, som har steget til et godt og interessant nivå, men også at det de siste årene er oppnådd betydelig avlsmessig framgang som sikrer raskere tilvekst, bedre overlevelse og lavere kostnader. Det er Nofima Marin som driver



avlsstasjonen for torsk i Tromsø som har fulgt opp og sikret den meget gledelige avlsmessige framgangen. Den positive prisutviklingen skyldes flere forhold, godt markedsarbeid, fall i kronekursen og at man sannsynligvis har passert toppen når det gjelder størrelsen på torskekvote for villfanget torsk, sier Torgnes til Brønnøysunds Avis.

Til IntraFish forteller han at de snart skal på studietur til Nofimas forsøksstasjon i Tromsø. Der har forskningen fortsatt etter at torskeoppdrett nesten ble helt avvirket for få år tilbake. Bygningsmassen til forsøksstasjonen var for 1015 år siden en del av Fjord Marinsystemet.

- Vi følger nøye med på markedsutviklingen. Og vi er spent på yngelkvaliteten, sier Torgnes til IntraFish.

I dag er det bare én aktør på Vestlandet som fortsatt

driver torskeoppdrett, men Torgnes sier til IntraFish at flere aktører enn dem tenker å prøve seg på nytt.

Norsk Havbrukssenter holder til i lokalene til gamle Fjord Seafood i fiskeværet Toft, som ligger ti minutter med bil vest for Brønnøysund. Fjord var ved årtusensskiftet verdens nest største lakseprodusent før konsernet gikk inn i Marine Harvest.

- I dag sier vi litt spøkefullt at vi er verdens minste lakseprodusent, sier Arnfinn Torgnes til IntraFish.

Norsk Havbrukssenter driver én visningskonsesjon for laks. Selskapet er også tildelt en såkalt grønn laksekonsesjon i siste tildelingsrunde.

Han og broren Paul Birger var opprinnelig laksegründere. De er nå største aksjonærer med rundt 45 prosent i Norsk Havbrukssenter. I tillegg har Norsk Havbrukssenter 17 mindre lokale eiere, pluss Egersund Net med rundt 10 prosent og Brønnøy kommune med 9 prosent.

Paul Birger er nestleder i styret i Norsk Havbrukssenter. Han er administrerende direktør i Fjord Marin Holding som har eierinteresser i forskjellige havbruksselskaper, som Norsk Havbrukssenter. I tillegg er han styreleder i familieselskapet Torgnes AS som har investeringer i sjømat og lokalt næringsliv. Han har flere styreverv i havbrukselskaper og næringsorganisasjoner.

Han er også aktiv i politikken. Etter siste valg er han gruppeleder for Høyre i formannskap og kommunestyre i Brønnøy, men mindre aktiv enn i perioden før hvor han var ordfører og varaordfører.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/MSSzibGK>

Oversikt over like treff

Torgnes prøver seg på torsk igjen

Intrafish - Login - 07.04.2016 05:00

Én måned bærer året

Bladet Vesterålen. 07.04.2016 07:21

HADSEL: - I dag er det én drøy måned som bærer året. Da gjelder det å utnytte sesongen godt, sier fabrikkssjef Martin Rasmussen hos Norway Seafoods Melbu.

Vintersesongen er på hell, og tempoet begynner å roe seg i filéfabrikken på Melbu etter hektiske uker.

Totalt har om lag 4.000 tonn rundfisk gått gjennom anlegget og kommet ut i andre enden som rundt 2.000 tonn filéprodukter.

Sug i markedene

- Det har vært en bra sesong med jevn tilgang på råstoff. Det er alltid tøff konkurranse om fisken, og i år har den vært større enn tidligere. Det kommer av sterkere sug etter torsk i markedene, og det er jo bare bra, for det forteller at vi har mye potensial i torsken som ikke er utløst, mener Rasmussen. Produktene fra Melbu havner både i de norske, europeiske og amerikanske markedene.

Stadig kortere

Men han konstaterer at sesongen blir stadig kortere.

- I år var det seint innsig og tidlig påske. Men det må vi bare leve med. Vi må bare utnytte sesongen når den er her, mener han.

Det har krevd sitt av de ansatte på Melbu. Det er blitt mye overtid.

- De har stått på og gått ekstra, slår fabrikkssjefen fast.

I tillegg har bedriften leid inn ekstra arbeidskraft for å ta toppene. Det er stort sett litauiske arbeidere som kommer igjen fra det ene året til det neste.

Ta tilbake fra Kina

Nå gjelder det å få resten av året til å gå rundt. Det er

Velkommen til åpning av Advice Vesterålen
TRYKK HER for mer info om åpningsdagen vår 07.04.2016.
Advice

HADSEL NYHETER FISKER OG HANDELS FISKER INDUSTRI

Én måned bærer året

Av TOR JOHANNES JENSEN TORJØBLLUND - 7611950 07. april 2016, kl. 07:21

HADSEL: - I dag er det én drøy måned som bærer året. Da gjelder det å utnytte sesongen godt, sier fabrikkssjef Martin Rasmussen hos Norway Seafoods Melbu.

DEL: Vintersesongen er på hell, og tempoet begynner å roe seg i filéfabrikken på Melbu etter hektiske uker.

Totalt har om lag 4.000 tonn rundfisk gått gjennom anlegget og kommet ut i andre enden som rundt 2.000 tonn filéprodukter.

Sug i markedene

- Det har vært en bra sesong med jevn tilgang på råstoff. Det er alltid tøff konkurranse om fisken, og i år har den vært større enn tidligere. Det kommer av sterkere sug etter torsk i markedene, og det er jo bare bra, for det forteller at vi har mye potensial i torsken som ikke er utløst, mener Rasmussen. Produktene fra Melbu havner både i de norske, europeiske og amerikanske markedene.

En hektisk vintersesong er på hell hos Norway Seafoods Melbu. Nå er håpet at ny teknologi skal gjøre det lønnsomt å produsere mer av frossent råstoff. (arkivfoto)

den store utfordringen, for da er det virkelig kamp for å få nok fisk til å produsere.

Norway Seafoods jobber med et prosjekt som skal skape mer helårig aktivitet ved hjelp av mer fryst råstoff.

Med ny tineteknologi, slik Bladet Vesterålen har skrevet om tidligere, og nye filéteringsystemer, ser man for seg å drive konkurransedyktig produksjon av frossent råstoff, som i lang tid har vært overtatt av Kina og andre lavkostland. Fabrikken på Melbu er teknologipilot i Norway Seafoods og har allerede fått noe utstyr installert, mens målet er å få på plass vannskjæreteknologi snarest mulig.

Kortreist kvalitet

- Slik situasjonen er nå har vi mulighet til å få en god start med å etablere produksjon i Norge som har vært i

lavkostland gjennom flere år. Vi har troverdige produkter, gode miljøargument og høy kvalitet. Vi kan tilby noe helt annet enn konkurrenter på den andre sida av jorda, sier Martin Rasmussen.

- Vi har blant annet reint sjøvann uten kjemisk rensing som gir smaksendring eller forringer kvaliteten under tining..

Levendefangst

I det siste har fabrikken produsert på levende fisk fra ventemerdanlegget. Når merdene er fulle, har de nok fisk for to ukers produksjon i fabrikken.

- Vi har slaktet når det har vært dårlig tilgang på annet ferskt råstoff. Det har gitt et bra bidrag til produksjonen, forteller han.

Usikker periode

Nå er altså sesongen på hell. Hvordan aktiviteten blir framover, er ikke helt enkelt å spå.

- Det kan være at det blir litt av og på med arbeid i en overgangsfase framover. Vi veit vel at det kommer. Det er en usikker periode foran oss nå. Men vi arbeider for at vi skal få mer stabile forhold ved å kunne bruke frossent råstoff, sier fabriksjef Martin Rasmussen.

Image info:

En hektisk vintersesong er på hell hos Norway Seafoods Melbu. Nå er håpet at ny teknologi skal gjøre det lønnsomt å produsere mer av frossent råstoff.
(arkivfoto)

Plassjef Martin Rasmussen hos Norway Seafoods Melbu puster ut etter fem-seks viktige uker, og ser fram til å legge til rette for mer helårig aktivitet i fabrikken. (Foto: Tor Johannes Jensen)

© Bladet Vesterålen

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Kx6oeb3K>

Torgnes prøver seg på torsk igjen

IntraFish - Login. 1 like treff. 07.04.2016 05:00

GRÜNDER forsøker seg igjen: Daglig leder Arnfinn

Torgnes i Norsk Havbrukssenter. (Pressefoto)

Torgnes prøver seg på torsk igjen Om to år kan

Torgnes-familien ha startet opp igjen med oppdrett av torsk lengst sør på Helgeland.

Daglig leder Arnfinn Torgnes i Norsk Havbrukssenter har søkt Nordland fylkeskommune om godkjenning av to lokaliteter i Lessbørja og Storbørja som er to av sidearmene til Velfjorden i Nordland.

Lokalitetene tilhørte opprinnelig Torgnes-selskapet Fjord Marin Cod som drev med torskeoppdrett fram til 2011. Selskapet er nå fusjonert inn i Norsk Havbrukssenter.

Den gang tapte selskapet rundt en halv milliard kroner på torskeprosjektet, det vil si rundt 50 millioner i året over ti år.

Torgnes er tilbakeholden med opplysninger om størrelse på investeringer og produksjonsvolum. Men han sier til IntraFish at det vil dreie seg om beskjeden satsing i første omgang. Selskapet vil bruke mye gammelt utstyr og ikke kjøpe nytt og dyrt.

I 2010 hadde Fjord Marin Cod 2-3.000 tonn i produksjon.

- Signalene fra Brønnøy kommune er positive så langt. Lokalitetene kommer forhåpentlig på plass i den nye arealplanen som nå er under utarbeidelse, sier Torgnes til IntraFish.

Det er fylkeskommunen som tildeler torskekonsesjoner. Tildeling er ikke avhengig av nasjonale tildelingsrunder, slik som i lakseoppdrett.

- Det er hovedsakelig to grunner til at vi tror muligheten for lønnsom drift nærmer seg. Først og fremst prisen på villfanget torsk, som har steget til et godt og interessant nivå, men også at det de siste årene er oppnådd betydelig avlsmessig framgang som

sikrer raskere tilvekst, bedre overlevelse og lavere kostnader. Det er Nofima Marin som driver avlssstasjonen for torsk i Tromsø som har fulgt opp og sikret den meget gledelige avlsmessige framgangen. Den positive prisutviklingen skyldes flere forhold, godt markedsarbeid, fall i kronekursen og at man sannsynligvis har passert toppen når det gjelder størrelsen på torskekvote for villfanget torsk, sier Torgnes til Brønnøysunds Avis.

Til IntraFish forteller han at de snart skal på studietur til Nofimas forsøksstasjon i Tromsø. Der har forskningen fortsatt etter at torskeoppdrett nesten ble helt avvirket for få år tilbake. Bygningsmassen til forsøksstasjonen var for 10-15 år siden en del av Fjord Marin-systemet.

- Vi følger nøye med på markedsutviklingen. Og vi er spent på yngelkvaliteten, sier Torgnes til IntraFish.

I dag er det bare én aktør på Vestlandet som fortsatt driver torskeoppdrett, men Torgnes sier til IntraFish at flere aktører enn dem tenker å prøve seg på nytt.

Norsk Havbrukssenter holder til i lokalene til gamle Fjord Seafood i fiskeværet Toft, som ligger ti minutter med bil vest for Brønnøysund. Fjord var ved årtusenskiftet verdens nest største lakseprodusent -- før konsernet gikk inn i Marine Harvest.

- I dag sier vi litt spøkefullt at vi er verdens minste lakseprodusent, sier Arnfinn Torgnes til IntraFish.

Norsk Havbrukssenter driver én visningskonsesjon for laks. Selskapet er også tildelt en såkalt grønn laksekonsesjon i siste tildelingsrunde.

Paul Birger Torgnes. (Foto: Joar Grindheim)

Han og broren Paul Birger var opprinnelig laksegründere. De er nå største aksjonærer med rundt 45 prosent i Norsk Havbrukssenter. I tillegg har Norsk Havbrukssenter 17 mindre lokale eiere, pluss Egersund Net med rundt 10 prosent og Brønnøy kommune med 9 prosent.

Paul Birger er nestleder i styret i Norsk Havbrukssenter. Han er administrerende direktør i Fjord Marin Holding -- som har eierinteresser i forskjellige havbruksselskaper, som Norsk Havbrukssenter. I tillegg er han styreleder i familieselskapet Torgnes AS som har investeringer i sjømat og lokalt næringsliv. Han har flere styreverv i havbrukselskaper og næringsorganisasjoner.

Han er også aktiv i politikken. Etter siste valg er han gruppeleder for Høyre i formannskap og kommunestyre i Brønnøy, men mindre aktiv enn i perioden før hvor han var ordfører og varaordfører.

Print

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Snp42j7o>

Oversikt over like treff

Torgnes prøver seg på torsk igjen

Fiskeribladet Fiskaren - Login - 07.04.2016 19:22

Torskehotellene

Finmarksposten. 07.04.2016. Side: 2

LEDER

Det er hektisk aktivitet i torskehotellene, både i Kamøyvær og Nordvågen. 700 tonn fisk får plass, og arbeidet med å fylle merdene er godt i gang.

Fordelene med disse hotellene er mange. Ved å holde fisken levende i 12 uker, uforet - så leverer man samme kvalitet som torsken som tas på sjøen. Fisken er så fersk som mulig og sendes ut i hele Europa.

Det gir også mulighet til å levere fersk fisk til markedet i månedene på sommeren hvor det normalt ikke er produksjon. Man får utvidet sesongen betraktelig.

Det gir fiskerne bedre betalt, mens kjøperne får tilbudt fisk også i måneder hvor det vanligvis ikke er å oppdrive. Det gir en god løsning for både kjøper og fisker.

Det er en kjensgjerning av de markedene som betaler best også etterspør svært høy kvalitet. Dermed må fisken være så fersk som mulig og av høy kvalitet. For det som skal leveres hit, kan slik levendelagring være en god løsning, ikke nødvendigvis bare for torsk, men også andre sjømatprodukter.

Det er viktig med slike initiativer i Finnmark. Vi må i størst mulig grad satse på å kunne levere prima kvalitet til sluttmarkedet. Her er Cape Fish allerede en stor aktør som er helt i front, ikke bare med torskehotell men også med blant annet kongekrabbe.

Derfor var det svært gledelig da det ble kjent i forrige uke at selskapet får beholde frakten med russisk transport fra Banak til Asia. Dette er viktig for å kunne videreutvikle både selskapet og handelen med ferske sjøprodukter til markeder som betaler godt, og hvor etterspørselen er stor.

Det Finnmark trenger er nemlig initiativer som gjør at vi enda bedre kan utnytte de store havressursene på best mulig måte - og få mest mulig betalt.

2 NYHET
TORSKAG 7. APRIL 2016 FINNMARKSPOSTEN

Torskehotellene

LEDER

■ Det er hektisk aktivitet i torskehotellene, både i Kamøyvær og Nordvågen. 700 tonn fisk får plass, og arbeidet med å fylle merdene er godt i gang.

■ Fordelene med disse hotellene er mange. Ved å holde fisken levende i 12 uker, uforet - så leverer man samme kvalitet som torsken som tas på sjøen. Fisken er så fersk som mulig og sendes ut i hele Europa.

■ Det gir også mulighet til å levere fersk fisk til markedet i månedene på sommeren hvor det normalt ikke er produksjon. Man får utvidet sesongen betraktelig.

■ Det gir fiskerne bedre betalt, mens kjøperne får tilbudt fisk også i måneder hvor det vanligvis ikke er å oppdrive. Det gir en god løsning for både kjøper og fisker.

■ Det er en kjensgjerning av de markedene som betaler best også etterspør svært høy kvalitet. Dermed må fisken være så fersk som mulig og av høy kvalitet. For det som skal leveres hit, kan slik levendelagring være en god løsning, ikke nødvendigvis bare for torsk, men også andre sjømatprodukter.

■ Det er viktig med slike initiativer i Finnmark. Vi må i størst mulig grad satse på å kunne levere prima kvalitet til sluttmarkedet. Her er Cape Fish allerede en stor aktør som er helt i front, ikke bare med torskehotell men også med blant annet kongekrabbe.

■ Derfor var det svært gledelig da det ble kjent i forrige uke at selskapet får beholde frakten med russisk transport fra Banak til Asia. Dette er viktig for å kunne videreutvikle både selskapet og handelen med ferske sjøprodukter til markeder som betaler godt, og hvor etterspørselen er stor.

■ Det Finnmark trenger er nemlig initiativer som gjør at vi enda bedre kan utnytte de store havressursene på best mulig måte - og få mest mulig betalt.

■ At selskaper som er basert på kysten og i distriktene gjør dette på egen kjøp er det aller beste - da blir verdiskapningen størst mulig ute i lokalsamfunnene.

Trommet ihop til dragrace i No

TOMMEL OP



LOKALE HELTER: Dette er Nordkapp Racing Team - som både deltok og sto for arrangementet med stort hell.



VANT: SmartDok Racing Team fra Alle vant dyren klasse.



ISOLA: Scouterne som var med, så ble

Finmarksposten

Adresse: Postboks 44 - Østgata 13 - 9700 Kvernberget
 Telefon: 78 47 29 00
 Telefax: 78 47 29 02
 Telefax: 78 47 29 02
 E-post: Finnmarksposten@f.no
 Ansvarlig utgiver og driftsleder: Arne Rognmo
 Trykk: Sævi Trykk

Finmarksposten er et medlem av Nofima. Nofima er et samarbeidsorgan mellom fisker og produsenter i de nordnorske og nordvestnorske fylkene. Nofima er et samarbeidsorgan mellom fisker og produsenter i de nordnorske og nordvestnorske fylkene. Nofima er et samarbeidsorgan mellom fisker og produsenter i de nordnorske og nordvestnorske fylkene.

At selskaper som er basert på kysten og i distriktene gjør dette på egen kjøp er det aller beste - da blir verdiskapningen størst mulig ute i lokalsamfunnene.

© Finnmarksposten

Les hele nyheten på <http://ret.nu/GEBeVtaf>

Norwegian cod exports set another new record

🌐 Fishupdate.com. 06.04.2016 11:58

Posted on April 6, 2016 by Andrew Balahura • EXPORTS of Norwegian cod, saithe, haddock and other demersal species hit a combined value of four billion Norwegian kroners (NOK) during the first quarters of this year, a rise of 15 per cent or NOK 529 million. Volumes were up by 17 per cent .

Ove Johansen analyst at the Norwegian Seafood Council, said: "Despite larger catches in March, we do not see the average price dropping for fresh products, and so for the third consecutive month, cod has set new records", The export value of all fresh groundfish products totalled NOK 1.39 billion, a record for the first quarter. This is an increase of 27 per cent or NOK 296 million on the first quarter of 2015. Export volumes increased by 19 per cent The country exported codfish worth NOK 162 million between January and March, a rise of 48 per cent or NOK 53 million. . Volumes increased by 26 per cent from 3,542 tonnes to 4,469 tonnes during the same period. The average price increased by 17 per cent to reach NOK 36.43 per kg. Fresh whole cod exports increased by 27 per cent or NOK 152.5 million to reach a new total of NOK 718 million in Q1 2016. By volume, the total exports of codfish increased by 3,215 tonnes to 25,624 tonnes. Fresh whole saithe increased by 3,863 tonnes to 5,514 tonnes, up 234 per cent. Fresh whole haddock increased by 336 tonnes to 5,743 tonnes. Exports of fresh fillets totalled NOK 215 million, some NOK 29 million or 16 per cent more than during the same three months last year. Exports of fresh cod fillets declined by NOK 2.5 million to NOK 157 million. Exports of fresh haddock fillets increased by NOK 27 million to NOK 50.7 million. Sales of frozen groundfish products hit a new record and increased by 29 per cent or NOK 264 million to reach a total of NOK 1.17 billion. Never before has the value of exports of frozen products been higher in the first quarter, says the Seafood Council Frozen whole Norwegian cod saw the biggest increase in export value, from NOK 271 million to NOK 493 million. The amount increased by 64 per cent from 11,065 tonnes to 18,179 tonnes. The average price rose by 11 per cent to NOK 27.16 per kg. The top export market for frozen whole groundfish in Q1 2016 was China, which increased from NOK 263 million to NOK 312 million in value. Frozen fillets increased from NOK 219 million to NOK 260 million in the first quarter of this year. The average price for frozen fillets were 16 per cent more than in Q1 2015. The biggest market for frozen fillets in the first quarter was the UK with an export value of NOK 116 million. This is an increase of 32 per cent from the same period in 2015. Exports of clipfish totalled NOK 815 million during the quarter. This represents a decline of 17 per cent or NOK 165 million compared with Q1 2015. Total exports by volume were 18,511 tonnes, which is a reduction of 16 per cent or 3,411 tonnes. In the first quarter, exports of clipfish to Brazil were worth NOK 251 million, down by 34 per cent. The next biggest market, Portugal also saw falls in value – by NOK 19 million to a total of NOK 229 million in the first quarter. Exports of salted fish, both whole and fillet, increased by NOK 103 million to total NOK 443 million in Q1 2016. This is a 30 per cent increase year-on-year. Footnote: The total value of all Norwegian seafood, including farmed salmon and trout, during the first quarter of this year was worth NOK 21.3 billion an increase of 22 per cent or NOK 3.8 billion. 174365 138560 199990 14346 -1 text/html; charset=utf-8

© Fishupdate.com

Se webartikkelen på <http://ret.nu/tEyERVxa>

Tidens toppnotering for torsk

MyNewsdesk. 12 like treff. 05.04.2016 05:58

Norge eksporterte torsk, sei, hyse og annen bunnfisk for 4 milliarder kroner i første kvartal.

Det er 15 prosent eller 529 millioner kroner mer enn første kvartal i 2015. Volumet økte med 17 prosent og det er særlig ferske og frysede produkter som øker.

-Til tross for større fangster i mars ser vi ikke det typiske prisfallet for ferskfisken, og for tredje måned på rad er det toppnotering for torsk, sier Ove Johansen analytiker hos Norges sjømatråd.

Eksportverdien av alle ferske torskefiskprodukter kom totalt på 1,39 milliarder kroner og aldri tidligere har verdien vært høyere i et første kvartal. Det er en økning på 27 prosent eller 296 millioner kroner fra første kvartal 2015. Målt i volum økte eksporten med 19 prosent fra første kvartal i fjor.

Norge eksporterte skrei for 162 millioner kroner i første kvartal. Det er en økning på 48 prosent eller 53 millioner kroner fra samme kvartal i fjor. Volumet økte med 26 prosent fra 3 542 tonn til 4 469 tonn i samme periode. Gjennomsnittsprisen økte med 17 prosent til 36,43 kroner per kilo.

Fersk hel torsk økte med 27 prosent eller 152,5 millioner kroner til totalt 718 millioner kroner i første kvartal. Mengden gikk opp med 3 215 tonn til 25 624 tonn. Fersk hel sei økte med 3 863 tonn til 5 514 tonn, opp 234 prosent. Fersk hel hyse økte med 336 tonn til 5 743 tonn.

Eksporten av fersk filet kom på 215 millioner kroner, 29 millioner kroner eller 16 prosent over fjorårets første kvartal. Eksporten av fersk torskfilet gikk ned med 2,5 millioner kroner til 157 millioner kroner. Eksporten av fersk hysefilet økte med 27 millioner kroner til 50,7 millioner kroner.

Rekord for fryst

Salget av frysede torskefiskprodukter økte med 29

myNEWSdesk MILLION REACH CHALLENGE FOR JOURNALISTER OPPRETT NYHETSROM LOGG INN MENY

12 liker utvalgt for å lese når gjester og for å sikre at vi gir deg den beste opplevelsen på vår nettside. For mer informasjon se på [Nettside for gjester](#).

LA TIENDA

Tidens toppnotering for torsk

Pressemelding 05-04-2016 05:58 CEST

Norge eksporterte torsk, sei, hyse og annen bunnfisk for 4 milliarder kroner i første kvartal. Det er 15 prosent eller 529 millioner kroner mer enn første kvartal i 2015. Volumet økte med 17 prosent og det er særlig ferske og frysede produkter som øker.

-Til tross for større fangster i mars ser vi ikke det typiske prisfallet for ferskfisken, og for tredje måned på rad er det toppnotering for torsk, sier Ove Johansen analytiker hos Norges sjømatråd.

Eksportverdien av alle ferske torskefiskprodukter kom totalt på 1,39 milliarder kroner og aldri tidligere har verdien vært høyere i et første kvartal. Det er en økning på 27 prosent eller 296 millioner kroner fra første kvartal 2015. Målt i volum økte eksporten med 19 prosent fra første kvartal i fjor.

Norge eksporterte skrei for 162 millioner kroner i første kvartal. Det er en økning på 48 prosent eller 53 millioner kroner fra samme kvartal i fjor. Volumet økte med 26 prosent fra 3 542 tonn til 4 469 tonn i samme periode. Gjennomsnittsprisen økte med 17 prosent til 36,43 kroner per kilo.

Fersk hel torsk økte med 27 prosent eller 152,5 millioner kroner til totalt 718 millioner kroner i første kvartal. Mengden gikk opp med 3 215 tonn til 25 624 tonn. Fersk hel sei økte med 3 863 tonn til 5 514 tonn, opp 234 prosent. Fersk hel hyse økte med 336 tonn til 5 743 tonn.

Eksporten av fersk filet kom på 215 millioner kroner, 29 millioner kroner eller 16 prosent over fjorårets første kvartal. Eksporten av fersk torskfilet gikk ned med 2,5 millioner kroner til 157 millioner kroner. Eksporten av fersk hysefilet økte med 27 millioner kroner til 50,7 millioner kroner.

Rekord for fryst

prosent eller 264 millioner kroner til totalt 1,17 milliarder kroner. Aldri tidligere har eksportverdien for frysede produkter vært høyere i første kvartal.

Det er fryst hel torsk som står for størst økning, fra 271 millioner til 493 millioner kroner. Mengden økte med 64 prosent fra 11 065 tonn til 18 179 tonn. Gjennomsnittsprisen økte med 11 prosent til 27,16 kroner per kilo.

Største mottaker av fryst hel torskefisk i første kvartal var Kina, som økte fra 263 til 312 millioner kroner.

Fryst filet økte fra 219 millioner kroner til 260 millioner kroner i første kvartal i år. Gjennomsnittsprisen for fryst filet lå 16 prosent over samme tid i fjor.

Største marked for fryst filet i første kvartal var Storbritannia med en verdi på 116 millioner. Det er en økning på 32 prosent fra samme periode i fjor.

Reduksjon for klippfiskeksporten

Det ble eksportert klippfisk for 815 millioner kroner i første kvartal. Det er en nedgang på 17 prosent eller 165 millioner kroner fra første kvartal i fjor. Totalt ble det eksportert 18 511 tonn klippfisk, som er en reduksjon på 16 prosent eller 3 411.

Av dette ble det eksportert klippfisk av atlantehavstorsk for 408 millioner kroner i første kvartal. Det er en reduksjon på 15 prosent, eller 72 millioner kroner. Gjennomsnittsprisen var 7 prosent over prisen i første kvartal i fjor. Verdien av klippfisk sei kom på 337 millioner kroner i første kvartal- Det er 81 millioner kroner mindre enn første kvartal i fjor. Gjennomsnittsprisen på sei lå 10 prosent under prisen i første kvartal i fjor.

I første kvartal ble det eksportert klippfisk til Brasil for 251 millioner kroner. Det er en nedgang på 34 prosent. Nest største marked, Portugal ble redusert med 19 millioner kroner til totalt 229 millioner kroner i første kvartal.

Økt saltfiskeksport

Eksporten av saltfisk, både hel og filet, gikk opp med 103 millioner kroner til totalt 443 millioner kroner i første kvartal. Det er en økning på 30 prosent fra første kvartal i fjor. Mengden hel saltet torsk økte med 19 prosent til totalt 9 182 tonn, samtidig som gjennomsnittsprisen økte med 12 prosent, målt i norske kroner.

Portugal er største marked for saltfisk med en andel i første kvartal på 70 prosent. Portugal kjøpte saltfisk for 310 millioner kroner, en økning på 106 millioner kroner fra samme tid i fjor.

Tørrfisk til høyere pris

Det ble eksportert hel tørrfisk for 161 millioner kroner i første kvartal. Det er en økning på 28 millioner kroner fra tilsvarende periode i fjor. Volumet ble redusert med

7 prosent, fra 1 172 tonn til 1 095 tonn i første kvartal i år. Gjennomsnittsprisen for hel tørrfisk var i første kvartal 147,13 kroner. Det er en økning på 30 prosent fra samme periode i fjor.

Salget av tørkede hoder og andre tørkede biprodukter ble redusert fra 50,6 millioner til 16,7 millioner kroner i perioden. Prisen gikk ned med 44 prosent.

Største marked for tørrfisk i første kvartal var Italia, som kjøpte tørrfisk for 117 millioner kroner. Nigeria som nest største marked reduserte kjøpet med 60 prosent til totalt 28 millioner kroner i første kvartal.

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tolv av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

© MyNewsdesk

Se webartikkelen på <http://ret.nu/j0RxOpIH>

Oversikt over like treff

Laksen drar norsk sjømateksport
Kyst.no - 05.04.2016 07:24

Sjømat for 21,3 milliarder
Bladet Vesterålen - 05.04.2016 07:01

Sjømateksport for 21,3 milliarder i første kvartal
Norges Sildesalgslag - 05.04.2016 14:10

Eksportøkning på 22%
Fiskebåt - 05.04.2016 07:52

Ny torskerekord
Fiskebåt - 05.04.2016 09:15

22 prosent økning i sjømateksporten
Kystmagasinet - 05.04.2016 09:59

Tidenes toppnotering for torsken
Kystmagasinet - 05.04.2016 09:59

Eksporterte sjømat for 21,3 milliarder kroner i første kvartal
Intrafish - Login - 05.04.2016 08:34

Sjømateksport for 21,3 milliarder i første kvartal
MyNewsdesk - 05.04.2016 06:00

Svært godt kvartal
Norges Fiskarlag - 05.04.2016 11:33

Byks i sjømateksporten
iLaks - 05.04.2016 07:11

Eksporterte sjømat for 21,3 milliarder kroner i første kvartal
Fiskeribladet Fiskaren - Login - 05.04.2016 18:16

Torskestopp for sjarkene

☐ Sunnmørsposten. 05.04.2016. Side: 3

FISKERI

Fiskeridirektoratet har besluttet å stoppe fisket etter torsk nord for 62° nord på maksimalkvotetillegg for fartøy i åpen kystgruppe da gruppekvoten er beregnet oppfisket.

Beslutningen har virkning fra og med mandag 4. april.

Fiskeridirektoratet viser til ukestatistikken per uke 12 der det gjenstår ca. 5.500 tonn av gruppekvoten i åpen kystgruppe. Det er fisket ca. 3.500 tonn per uke de siste ukene.

- Det er rimelig å forvente at fisketakten avtar fremover, men mange fartøy vil fortsette fisket innenfor garanterte kvoter etter stoppen, sier seniorrådgiver Synnøve Liabø ved reguleringsseksjonen i Fiskeridirektoratet.

Samtidig melder Havforskningsinstituttet at toppen på torskegytingen er passert.

- Mesteparten av fisken vil være ferdig med sin gytesesong tre uker ut i april, skriver HI på sine nettsider i en rapport fra forskernes skreitokt i Lofoten.

© Sunnmørsposten

Les hele nyheten på <http://ret.nu/BLJ2HyIS>

HORNINDAL
Slapp uskadd frå utforkøyning på E39
Nasubustane rykkja ut etter melding om at ein lastebil hadde køyrt utfor E39 i Hornindal, oppførte politiet. Song og fjorane på Tveder like etter klokka 18.30. Sjåføren var alene i bilen, og slapp uskadd frå hendingsa.
- Klar har eine heilage, seier sniltaleleið Vidar Staveli til Sunnmørsposten sin rapportar på staden. - Det er store skadar på køyretøyet, så dette må løast inn ved hjelp av bilbergning, seier politiets operasjonssjef Espen Gullhaug.

SUNNMØRSPOSTEN Tirsdag 5. april 2016 **NYHETER** 3

ØRSTA
To snaskred utløyst ved Vallahornet
Skiloparar utløyste to skred på veg ned frå Vallahornet i Ørsta måndag, oppførte politiet på Sunnmøre på Tveder.
- Ingen personar skal ha blitt tekne av snemassane medfor det drygt 800 meter høge fjellet.

or makt
åpning av vektere og aktiv dødshjelp blir tema.



MÅKT: Med viderutvikling IDEA, møtt av Oscar Wergeland som kullfører, er regjeringens Norløn på Fagetta videregående skole, klar for tre halvtimes dagar med skoleoppløst utlysingsforinga. De har forberedt seg godt. Fra venstre: Justisminister Haakon Solli-Sæther, statsminister Lisa Norløn og utvandringsminister Hildebru Hovland.

debatte om kommunereform og møte med Jan Tore Sanner, sier Norløn og Hanssen.
- Det er gøy med makt, sier Solli-Sæther, som godt kunne tenke seg rollen som justisminister på ekte.
Føreren Trondalen tirsdag blir det tvistaledebat, spørsmål og partiførersdebatt onsdag og gruppeleiar og vøteringer torsdag.
- Følg oss på snapchat, oppfordrer elevene/studeradene.

www.nofima.no
02042 9870 0200
020202020

ÅLESUND
Kjell Standa (64) er helt ny i styret, og takket ja da han ble forespurt om å stille til ledervervet.
- Blant annet håper Standa at den nye bankkajatta, som trøfflar får fornyingsoppgåve ved fiskerimuseet, kan bidra til ytterligere å revitalisere den essense snarke bydelen i Ålesund, der borte ved Holmbua på Molde. Og med det også besøket til fiskerimuseet.
LES MER www.nofima.no

Torskestopp for sjarkene
FISKERI
Fiskeridirektoratet har besluttet å stoppe fisket etter torsk nord for 62° nord på maksimalkvotetillegg for fartøy i åpen kystgruppe da gruppekvoten er beregnet oppfisket.
Beslutningen har virkning fra og med mandag 4. april.
Fiskeridirektoratet viser til ukestatistikken per uke 12 der det gjenstår ca. 5.500 tonn av gruppekvoten i åpen kystgruppe. Det er fisket ca. 3.500 tonn per uke de siste ukene.
- Det er rimelig å forvente at fisketakten avtar fremover, men mange fartøy vil fortsette fisket innenfor garanterte kvoter etter stoppen, sier seniorrådgiver Synnøve Liabø ved reguleringsseksjonen i Fiskeridirektoratet.
Samtidig melder Havforskningsinstituttet at toppen på torskegytingen er passert.

Mesteparten av fisken vil være ferdig med sin gytesesong tre uker ut i april, skriver HI på sine nettsider i en rapport fra forskernes skreitokt i Lofoten.

POLITIKKELASSEN: Statsrådene fremst: Bak fra venstre: Ana Halvorsen, Høyre; Trysten Arve og Ole Alexander. Foran: Haakon Solli-Sæther, Lisa Norløn, Oscar Fagernes, Kjetil Hagen og Hildebru Hovland.

ÅLESUND MUSEUM: Det nye styret skal blant annet jobbe for å skaffe utleie ved bymuseet på Grimmerhaugen og Fiskerimuseet. **ARKIVFOTO**

Ny giv for bymuseet
ÅLESUND
Kjell Standa (64) er helt ny i styret, og takket ja da han ble forespurt om å stille til ledervervet.
- Blant annet håper Standa at den nye bankkajatta, som trøfflar får fornyingsoppgåve ved fiskerimuseet, kan bidra til ytterligere å revitalisere den essense snarke bydelen i Ålesund, der borte ved Holmbua på Molde. Og med det også besøket til fiskerimuseet.
LES MER www.nofima.no

Fiskebåt ønsker seg mer kvote og mindre stabilitet

□ Fiskeribladet Fiskaren. 04.04.2016. Side: 14

Fiskebåts «hvitfisksjef» Jan Ivar Maråk deltok på det norske-russiske symposiet om høstingsreglene i Barentshavet. Han hevder at det er gode argumenter for å øke dødeligheten i torskbestandene, og dermed også kvotene.

- Det vil over tid kunne gi et høyere utbytte av torskbestandene, i tillegg til at det kan bidra til høyere utbytte av bestander som torskens beskatte, sånn som lodde, reker, hyse og uer, hevdet Maråk på symposiet.

0,4 har vært ei ettertrakta maskengrenså på dødelighet i torskbestandene siden Odd Nakkens tid, den tidligere torskeshjefen på Havforskningsinstituttet. Ei grense som de fleste havforskerne vil hevde at man altfor sjelden har klart å holde seg innenfor.

Fiskebåt vil opp på 0,5. I tillegg vil de øke grensa for maksimal endring av torskekvota fra det ene året til det andre fra maks ti prosent til maks 20 prosent. Mindre stabilitet, med andre ord.

Maråk hevdet på symposiet at regelen om å sette neste års kvote som et gjennomsnitt av kvota de tre foregående årene, som også er en del av dagens høstingsregel, er tilstrekkelig til å redusere variasjonene fra det ene året til det andre.

Fiskebåt-lederen har derimot gått bort fra tidligere krav om såkalt tynningsfiske, det vil si at man øker torskekvota når gytebestanden er sterk og det er lite lodde i havet. - Det kan bli for mange ingredienser i en høstingsregel. Jeg mener vel at de bør være så enkle som mulig for å fungere optimalt, sa han på symposiet.

Når det gjelder hyse, så mente Maråk at det ikke er behov for å endre dagens høstingsregel, rett og slett fordi hysa ikke har den samme effekten på økosystemet totalt sett som torsk. De har også endt opp med å akseptere dagens høstingsregel på lodde, selv om de fram til nå har ønsket å øke risikonivået fra 95 til 90 eller 85 prosent i forhold til kravet om å

14 NYHETER

MANDAG 4. APRIL 2016 FISKERIBLADET FISKAREN

FAKTA: HØSTINGSREGLER
 II Dagens høstingsregler på torsk, hyse og lodde innebærer at om III Få lodde gjelder regelen om og IV Få hyse gjelder regelen om og V Det finnes også skilseregler i dersom gytebestandene på andre visse grupper.

Havforskerne åpner for større kvotesvingninger på torsk

FORSKNING

Det internasjonale havforskningsrådet (ICES) åpner for både større kvotesvingninger fra år til år og for større uttak av gytebestandene når de er sterke, slik som nå.

Terje Jensen
 HAVFORSKNING

kravet til bærekraftig forvaltning og optimalt uttak. Svaret forelå nå ansett i tillegg til det felles norske-russiske havforsknings-symposiet i Bergen. Der ligesom nå altså for en lang rekke ulike høstingsregler på både torsk og hyse som iverksettes i dagens regler.

Variasjon
 Havforskerens utøvelsesforutsetning er at alle høstingsregler må ta hensyn til i risikoen for at gytebestandene skal gå under et kritisk nivå (200.000 tonn) ikke under noen omstendigheter blir større enn

fenomen. Konkklusjonen fra havforskerne er at høyere uttak vil kunne gi fra en ti til fire prosent mer utbytte per kvote over år, men at man da må ta hensyn til tre ting: så skal uttak i kvote fra år til år. Samtidig vil gytebestandene bli fra 4 - 10 prosent lavere i gjennomsnitt.

Lodde
 For torsk er det ventet at kvotene vil gå litt nedover de nærmeste årene, sammenlignet med årets kvote, mens gytebestandene vil stabilisere seg de

store uttak av lodde (ringstork) og i tynningsfiske på torsk vil nær torskbestandene er stor og loddebestandene ikke er fullt utnyttet.

Lodde
 For torsk er det ventet at kvotene vil gå litt nedover de nærmeste årene, sammenlignet med årets kvote, mens gytebestandene vil stabilisere seg de

menter tre årene. For hysa del er det ventet at det vil være en økning i kvote, men det vil være en økning i kvote fra år til år. Men her er en økning i kvote fra år til år og for større uttak av gytebestandene når de er sterke, slik som nå.

Lodde
 For torsk er det ventet at kvotene vil gå litt nedover de nærmeste årene, sammenlignet med årets kvote, mens gytebestandene vil stabilisere seg de

Bjarni Sigurdsson satser på nisjefiske med ny spesialbåt

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 02.04.2016 17:19

Arne Fenstad

Den nye sjarken blir som en liten brønnbåt, sier Tromsø-fiskeren. Jorunn B kom nylig til Sortland fra verftet på Island. Båten blir Sigurdssons og rederiet West Atlantics andre under 11 meter. - Den er akkurat fortollet.

Jeg skulle egentlig hente den i dag, men det var mange folk i arbeid der, så jeg får beskjed om når jeg kan hente den senere i dag. Det er hektisk på kaia på Sortland, forsto jeg, sier Sigurdsson til FBFI på torsdag.

Jorunn B er av typen Cleopatra 31 og skal fiske etter rognkjeks. Her på testtur på Island. Foto: Trefjar/privat

Forkjærlighet til rognkjeks

Båten er spesialbygd for fiske og levendelagring av rognkjeks, men har også torsk- og hysekvoter. Planen er å samfiske hvitfisker med det andre nybygget, Tranøy, og kun bruke Jorunn B til rognkjeksfiske.

- Jeg har ikke hørt om noen andre som satser sånn på rognkjeksfiske. Jeg har en liten forkjærlighet til denne skapningen. Min avsluttende oppgave som fiskerikandidat, som man bruker ganske mye tid og krefter på, hadde utgangspunkt i rognkjeks, både en økonomisk analyse og en fangstteknisk analyse. Så jeg kan ganske mye om det, både teoretisk og praktisk. Det er en fascinerende art jeg ikke helt klarer å legge i skuffa, sier Sigurdsson. Rognkjeks skal leveres som forskningsfangst til Akvaplan-niva, som driver oppdrett av lusespisefisken.

Bjarni Sigurdsson har hatt en forkjærlighet for rognkjeks siden han skrev oppgave på universitetet som fiskerikandidat Foto: Marius Fiskum

Liten brønnbåt

Ifølge båtbyggerne hos Trefjar på Island er det den første båten de har levert av denne typen, som er rigget for garnfiske etter rognkjeks, men med

levendelagringskar om bord.

- Vi har drevet i halvannet år med å fiske rognkjeks og holde den i live, som et forskningsopplegg. Denne båten er skreddersydd til det formålet, med en spesiell tank. Den blir som en liten brønnbåt, sier Sigurdsson.

Utnytte overreguleringer

Jorunn B erstatter båten Benedikt M på samme størrelse. Rederiet har tidligere hatt større kystbåter, men skal nå samfiske med to sjarker for å fullt ut utnytte overreguleringene. Rederiets andre båt, Tranøy, kom til Tromsø i januar i år, og den kommer fortsatt til å bli viet mest oppmerksomhet.

- Tanken er at Tranøy skal fiske hyse og torsk i samfiske, og så fisker vi rognkjeks innimellom med Jorunn B. Det blir ikke så mange turer, men det er en

god båt til formålet. Det er en speedsjark som gjorde 24 knop på prøveturen, sier Sigurdsson.

- Hvor fornuftig er det å bytte ut større båter med båter under 11 meter?

- Det er et bevisst valg. Rognkjeksbåten er tenkt til kystnært fiske og trenger ikke være så stor. Grunnen til at vi valgte å holde oss under 11 meter faktisk lengde, er at dersom man skal ha kvoter i den minste kvotegruppa, og hvis man har en båt som er faktisk lengde som er større, så er det så brutalt at overreguleringene halveres. Hvis du ser på hysekvotene på en liten båt, har den 230 tonn, mens en som bikker grensa og er faktisk lengre har rundt 120 tonn. Det er stor forskjell.

- Men ingen vet hvordan framtiden blir. Så for å svare på spørsmålet, så angrer vi kanskje om noen år.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/4vZmplFJ>

Foran fjoråret på levendelagring

Fiskeribladet Fiskaren - Login. 02.04.2016 17:17

Torhild Måkestad Martinussen

22 fartøy har meldt seg på levendefangst og så langt er det registrert fangster fra 17 fartøy. Med snart 2000 tonn levert til levendelagring, ligger man litt foran fjoråret til samme tid, forteller rådgiver i Råfisklaget Charles Aas til FBFI.

Det er de samme aktørene fra i fjor som foreløpig har meldt at de skal drive levendefangst denne sesongen, og Aas regner med at alle 22 kommer i drift etter hvert.

Tre nye finnmarks-båter har varslet satsning på levendefangst; Thor-Arild som eies av Roger Hansen, Toralf Hansen og Leif Figenschau, Polarstjerna som eies av Jakob West, og Ari Pietikainen, samt Stormfuglen, som eies av Ove Nergård.

FBFI har ikke lyktes å få tak i noen av Finnmarks-rederne for kommentar, men så vidt vi kjenner til har ikke noen av fartøyene tatt til med sesongen ennå.

Mer aktivitet i Finnmark

Sesongen for levendefangst tok til ved Myre i slutten av februar/begynnelsen av mars og den siste uken har båtene holdt seg på innersiden av Lofoten. Nesten ingenting av fangsten er så langt omsatt, så noen prisindikasjoner har Aas foreløpig ikke ennå.

Hotellkongen André Renholdtsen, daglig leder i Myre Havbruk, har flyttet et av sine anlegg fra Myre til Henningsvær for å tilfredsstillte flåten også der, forteller Aas.

- Fra nå av og utover blir det mer aktivitet i Finnmark. Flere båter går nå nordover for å drive levendefangst der, sier Aas.

Utfordrende

Reder Mikal Steffensen som eier Klotind forteller at de har levert mellom 160-170 tonn fisk til levende fangst så langt.

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a navigation bar and a main content area. The main article is titled 'Foran fjoråret på levendelagring' and includes a sub-headline '22 fartøy har meldt seg på levendefangst og så langt er det registrert fangster fra 17 fartøy.' Below the article is a login form with fields for 'Brukernavn/Epost' and 'Passord', and a 'Logg inn' button. There are also links for 'BESTILL GRATIS PRØVE' and 'BESTILL ABONNEMENT NÅ'. A sidebar on the right contains a list of news items with dates and titles.

- Hovedsesongen begynner jo nå. Av en kvote på 1000 tonn, håper jeg vi kan levere 500 tonn levende, sier Steffensen.

Så langt har levendefangsten vist seg noe utfordrende, forteller han.

- Fisken er vel stor og har litt dårlig kondisjon nå. Den skal jo være minst mulig, samtidig har det vært mye sild og lodde i den. Vi har plukket ut den minste torsken og bløgget den største, påpeker Steffensen.

Klotind har levert levendefangst i Melbu og til Myre Havbruk i Henningsvær denne sesongen.

Han har ikke inntrykk av at det er mange som har slått til på levendefangst så langt.

- Det var mange som skulle hive seg på, men flere har prioritert hysa og kutta ut levendefangst, påpeker Steffensen.

Foreløpig er det ifølge Steffensen en utfordring med levendefangst på finnmarkskysten.

- Torsken er loddsprenget og det er vanskelig å få den til å leve ennå.

Mannskapet på Klotind skal etter hvert flytte seg nordover til Finnmark for å drive levendefangst der.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/cGIEVa29>

Foran fjoråret på levendelagring

🌐 Fiskeribladet Fiskaren. 02.04.2016 09:28

kl 09:00 Av Torhild Måkestad Martinussen 22 fartøy har meldt seg på levendefangst og så langt er det registrert fangster fra 17 fartøy.

© Fiskeribladet Fiskaren

Se webartikkelen på <http://ret.nu/gwoqaraa>

The screenshot shows the homepage of Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a banner for 'SjematNorge' with the headline 'Vi vil sikre Norges fremtid!' and a photo of a man. Below the banner is the website's navigation bar with the logo 'Fiskeribladet Fiskaren' and the date 'Lørdag 2. april - 2016'. The main content area features an article titled 'Foran fjoråret på levendelagring' with a sub-headline '22 fartøy har meldt seg på levendefangst og så langt er det registrert fangster fra 17 fartøy.' Below the article is a subscription form with fields for 'Brukernavn/Epost' and 'Passord', a 'LOGG INN' button, and a 'BESTILL GRATIS PRØVE' button. To the right of the article is a sidebar with a 'SISTE SAKER' section containing several news items with dates and titles.

Bedre fisk og edle dråper fra ny tråler

🌐 SINTEF. 01.04.2016 16:24

Utforsk fagområdene: Fiske og fangst Prosessering og foredling Publisert 1. april 2016 Totalutnyttelse av fisken er målet for den nye tråleren Molnes som er bygget om til en flytende produksjonsplattform for unike og ferske fiskeprodukt.

Nordic Wildfish har satset på å ta i bruk ny teknologi for å bevare kvaliteten til fisken fra den hentes fra havet til den serveres hos forbruker.

Fersk fisk med prima kvalitet SINTEF har vært med helt fra den nye prosesslinja var på tegnebrettet, og var med da båten ble lansert på verftet i Ålesund. - Levendelagring, som gir bedre fiskekjøtt, er noe vi har testet i et forskerprosjekt og det er første gang det tas i bruk på en trålbåt, forteller forskningssjef Hanne Digre. Levendelagring sammen med elektrobedøving av fisken før den avlives, gir bedre arbeidsmiljø, produktkvalitet og dyrevelferd. Elektrobedøveren ombord på Molnes er utviklet av SeaSide i samarbeid med SINTEF.

Det finnes i dag maskiner for automatisk bløgging av oppdrettslaks, men foreløpig kreves det noe utvikling før disse kan benyttes på villfisk. SINTEF Fiskeri og havbruk AS jobber sammen med OptimarStette med å utvikle automatisk bløggemaskin som kan benyttes for villfisk. Å bløgge fisken raskt gir enda høyere produktkvalitet. Det gir også et mye bedre arbeidsmiljø for mannskapet ombord som slipper tungt og ensformig arbeid.

Verdifulle oljer fra restene Molnes er også den første hvitfiskbåten med hydrolyseanlegg ombord. Gjennom hydrolyse kan fiskeslo og avkapp gjøres om til olje og proteinpulver som er svært etterspurte produkter. Etter at fisken er slaktet og filetert, er det om lag 40 prosent av vekta som ikke blir benyttet til noe produkt. Hydrolyseanlegget gjør det mulig å øke utnyttelsen av råstoffet mer optimalt og gir også en økt fortjeneste når produktene når nye markeder. Reder Tore Roaldsnes har vært opptatt av å ta vare på alt fra fisken som hentes opp for å få lov til å fortsette å

høste av våre felles ressurser.

© SINTEF

Se webartikkelen på <http://ret.nu/DBG0ctZG>

Torgnes vil prøve torskeoppdrett igjen

Helgelands Blad. 01.04.2016. Side: 10

Bård Pedersen, BA

HAVBRUK: Arnfinn Torgnes og Norsk Havbrukssenter har satt i gang en prosess for å re-starte torskeoppdrett i Lessbørja og Storbørja i Velfjord.

I et brev til Brønnøy kommune opplyser Norsk Havbrukssenter at selskapet har søkt konsesjon for oppdrett av torsk. Daglig leder Arnfinn Torgnes forklarer at selskapet ønsker å bruke lokaliteter i Lessbørja og Storbørja i Velfjorden.

Lokalitetene ble opprinnelig tildelt Fjord Marin Cod i 2007, og brukt til oppdrett fram til 2011. Dårlig lønnsomhet gjorde at selskapet avviklet driften, og selskapet ble deretter innfusjonert i Norsk Havbrukssenter.

Ifølge Torgnes, som var aksjonær og styremedlem i Fjord Marin-systemet, har prisutvikling på torsk og framgang med torskeavl nå gjort at de mener det kan være lønnsomhet i torskeoppdrett.

Forsiktig I brevet til kommunen ber Torgnes om at lokalitetene i Lessbørja og Storbørja blir tatt inn i kommunens arealplan for sjø og Kystplan Helgeland i tråd med de tillatelser som tidligere er gitt.

- Er dette et reelt prosjekt?
- Ja, vi vurderer å starte opp igjen. Men vi har lært at vi skal skynde oss sakte.
- Hva er det som gjør at dere anser torskeoppdrett for å være mer lønnsom nå?
- Det er hovedsakelig to grunner til at vi tror muligheten for lønnsom drift nærmer seg. Først og fremst prisen på villfanget torsk, som har steget til et godt og interessant nivå, men også at det de siste årene er oppnådd betydelig avlsmessig framgang som sikrer raskere tilvekst, bedre overleving og lavere kostnader. Det er Nofima Marin som driver avlssstasjonen for torsk i Tromsø som har fulgt opp og sikret den meget

50

Saker om mer byggeheide

BYGGING Hermyr Høftedal og selskapet skal behandle søknaden om å bygge ut og utvide eksisterende bygg på 1000 m² i et område som er omgitt av natur. Saksbehandler i kommunen er Håvard Rasmussen. Han opplyser at byggingen vil bli godkjent.

10

Saker om mer byggeheide

BYGGING Hermyr Høftedal og selskapet skal behandle søknaden om å bygge ut og utvide eksisterende bygg på 1000 m² i et område som er omgitt av natur. Saksbehandler i kommunen er Håvard Rasmussen. Han opplyser at byggingen vil bli godkjent.

NHETER

Tre omkom på nordnorske veier i mars

TRAFIKK De tre dødsfallene i mars var resultatet av tre ulike hendelser. I alle tre tilfellene var det snø og is som var årsaken til ulykkene. Det er den fjerde årssummen på samme tidspunkt.

Ber Alstahaug avklare om EU-kontor

BER OM EU-SVAR Fjern ja, ett nei. Så spør det om nei-ett hindrer regionrådet i å søke konsesjon med Nord-Norges Europakontor på vegne av ja-kommunene.

Kari Ann Dragland Strøm

ring gjøres etter avtale med alle kommunene, men av dem eller med enkelte kommuner. Dermed betyr Alstahaug mer å være med på å utvikle et spesielt samarbeid med Europakontoret i EU-området i tillegg til de lokale kommunene. Det er viktig argument for opprettelsen av det nordnorske europakontoret.

Ønsker innflytelse Hensikten med partnerskapet er å skaffe gode kunnskaper om EU og FES, og å påvirke den politiske utviklingen i EU-området i tillegg til de lokale kommunene. Det er viktig argument for opprettelsen av det nordnorske europakontoret.

Be om svar Nå har regionrådet tatt kontakt med Alstahaug kommune for å få vite om kommunene er interesserte i å søke konsesjon på vegne av regionrådet. Spørsmålet skyldes regionrådets vedtak som blir for at vedtak skal være enklere.

Soleid Hvis Helgeland Regionråd får partier, er det tale om en viktig avtale med myndighetene for forlengelse. Det betyr at det vil Helgeland Regionråd bli hele hele kommunene på 210.000 kroner. Det er et stort lønnsomt, mens de øvrige 150.000 fordeler lik med kommunene.

Havbruk: Arnfinn Torgnes og Norsk Havbrukssenter har satt i gang en prosess for å re-starte torskeoppdrett i Lessbørja og Storbørja i Velfjord.

Bård Pedersen, BA

I et brev til Brønnøy kommune opplyser Norsk Havbrukssenter at selskapet har søkt konsesjon for oppdrett av torsk. Daglig leder Arnfinn Torgnes forklarer at selskapet ønsker å bruke lokaliteter i Lessbørja og Storbørja i Velfjorden.

Soleid Hvis Helgeland Regionråd får partier, er det tale om en viktig avtale med myndighetene for forlengelse. Det betyr at det vil Helgeland Regionråd bli hele hele kommunene på 210.000 kroner. Det er et stort lønnsomt, mens de øvrige 150.000 fordeler lik med kommunene.

Torgnes vil prøve torskeoppdrett igjen

HAVBRUK: Arnfinn Torgnes og Norsk Havbrukssenter har ikke gitt opp å prøve oppdrett av torsk.

Bård Pedersen, BA

stivelsen vil gjøre at de mener det kan være lønnsomt i torskeoppdrett.

Første I brevet til kommunen ber Torgnes om at lokalitetene i Lessbørja og Storbørja blir tatt inn i kommunens arealplan for sjø og Kystplan Helgeland i tråd med de tillatelsene som tidligere er gitt.

Er dette et reelt prosjekt? - Ja, vi vurderer å starte opp igjen. Men vi har lært at vi skal skynde oss sakte.

Er det som gjør at dere anser torskeoppdrett for å være mer lønnsom nå? - Det er hovedsakelig to grunner til at vi tror muligheten for lønnsom drift nærmer seg. Først og fremst prisen på villfanget torsk, som har steget til et godt og interessant nivå, men også at det de siste årene er oppnådd betydelig avlsmessig framgang som sikrer raskere tilvekst, bedre overleving og lavere kostnader. Det er Nofima Marin som driver avlssstasjonen for torsk i Tromsø som har fulgt opp og sikret den meget

nok likevel snakk om betydelige beløp for å få lokalitetene oppe å gå. Samtidig må vi redusere risikoen for økonomisk tap og legger derfor opp til en forsiktig start, sier Torgnes.

© Helgelands Blad

Les hele nyheten på <http://ret.nu/QnANRz8n>

Foredler avfall om bord

Matindustrien. 01.04.2016 15:27

Fiskeslo blir olje og proteinpulver. Og avfallet er ferdigforedlet allerede før frysetråleren legger til kai. Skala og Nordic Wildfish har utviklet hydrolyseanlegget som er tatt i bruk om bord i M/Tr Molnes.

Det skal gjøre det enklere å utnytte det verdifulle restråstoffet i hvitfisknæringen.

Verdens første

Sentrifugen er verdens første hydrolyseanlegg om bord på en tråler.

- Vi skal bruke erfaringen vår med prosessanlegg til matvareindustrien til å utvikle løsninger som gjør at marin industri kan skape enda flere og mer verdifulle produkter av restråstoffet sitt, sier administrerende direktør Steinar Spydevold i Skala.

Levendelagring

Om bord på Molnes er det også ny teknologi for å bevare kvaliteten på fisken bedre:

- Levendelagring, som gir bedre fiskekjøtt, er noe vi har testet i et forskerprosjekt. Det er første gang det tas i bruk på en trålbåt, sier forskningssjef Hanne Digre i Sintef.

- Levendelagring sammen med elektrobedøving av fisken før den avlives, gir bedre arbeidsmiljø, produktkvalitet og dyrevelferd, sier hun. Sintef arbeider også sammen med Optimarstette med å utvikle en automatisk bløggemaskin som kan brukes også for villfisk.

TRANGT: Mye utstyr på liten plass. Fra venstre Rolf Graff, Helge Moseng, Steinar Spydevold, Heidi Moseng og Bror Normann i Skala.

© Matindustrien

Se webartikkelen på <http://ret.nu/WLT7fylx>



The screenshot shows the Matindustrien website with the article 'Foredler avfall om bord' by Øyvind Mathisen, dated 2016-04-01 15:27:55. The article text is partially visible, including the headline 'Fiskeslo blir olje og proteinpulver. Og avfallet er ferdigforedlet allerede før frysetråleren legger til kai.' and sub-headlines 'Verdens første' and 'Levendelagring'. A sidebar on the right features a 'FINN levesandaler' search box and a 'MEST LEST' section with three articles: 'NNT: Chilla smekler seg', 'Fun Light og blun ut Sverige', and 'For dårlige på trygg gjensidige'.

Endrer klimaet fiskeri?

© Fiskebåt. 01.04.2016 13:02

I dag starter det fireårige EU-finansierte forskningsprosjektet ClimeFish som skal studere konsekvensene av klimaendringer på fiskeproduksjon, både marint og i ferskvann.

Prosjektet skal identifisere muligheter og utfordringer for fiskeri og akvakultur, lage forvaltningsplaner for å utnytte nye muligheter, samt gjennomføre tiltak som reduserer negative effekter av økte temperaturer.

I tett samarbeid med næring og andre interessenter skal forskerne sørge for at både industri og andre beslutningstakere får verktøyene de trenger for å sikre en robust og bærekraftig sjømatnæring for framtida.

ClimeFish inkluderer totalt 21 deltakerinstitusjoner fra 16 land og er ledet av UiT - Norges Arktiske Universitet, med Havforskningsinstituttet og Nofima i sentrale roller.

© Fiskebåt

Se webartikkelen på <http://ret.nu/h3VTqqX>



Forsker på hvordan klimaet endrer fisken

Havforskningsinstituttet. 1 like treff. 01.04.2016 10:29. Oppdatert 02.04.2016 14:47

Patrick Berg Sør Dahl, Nofima, Raul Primicerio, UiT, Svein Ove Haugland, direktør Råfisklaget, Maria Fossheim, forskningssjef Havforskningsinstituttet, Terje Martinussen, direktør Sjømatrådet, Michaela Aschan, koordinator ClimeFish,

UiT Hanne Risan Johnsen, administrativ leder ClimeFish, UiT (fra venstre). Foto: Ørjan Garfjell

Forsker på hvordan klimaet endrer fisken

I dag, fredag 1. april, starter det fireårige EU-finansierte forskningsprosjektet ClimeFish som skal studere konsekvensene av klimaendringer på fiskeproduksjon, både marint og i ferskvann.

01.04.2016 Prosjektet skal identifisere muligheter og utfordringer for fiskeri og akvakultur, lage forvaltningsplaner for å utnytte nye muligheter, samt gjennomføre tiltak som reduserer negative effekter av økte temperaturer. I tett samarbeid med næring og andre interessenter skal forskerne sørge for at både industri og andre beslutningstakere får verktøyene de trenger for å sikre en robust og bærekraftig sjømatnæring for fremtida. ClimeFish inkluderer totalt 21 deltakerinstitusjoner fra 16 land og er ledet av UiT Norges Arktiske Universitet, med Havforskningsinstituttet og Nofima i sentrale roller. Fredag 1. april 2016 kl. 13.15-14.00 presenteres prosjektet i store auditorium, Norges Fiskerihøgskole, UiT Norges Arktiske Universitet i Tromsø. Prosjektet vil bli presentert med tre korte innledninger, og det vil være åpent for spørsmål. Prosjektnettsted.

Kontaktpersoner

Maria Fossheim 55 23 85 00

© Havforskningsinstituttet

Se webartikkelen på <http://ret.nu/u7osy0kE>

Oversikt over like treff



Hvordan påvirker klima fisken (1)

Norges Sildesalgslag - 01.04.2016 13:46

Nye tider med «Molnes»

☐ Sunnmørsposten. 01.04.2016. Side: 12

SVEIN AAM

FISKERI

100 prosent av fangsten skal takast vare på om bord på «Molnes». - Det vil løne seg, håper reiar Tore Roaldsnes.

Det heiter ikkje trålar lenger. No er «Molnes» ombygd til «produksjonsplattform for ulike fiskeprodukt».

- Vi har gjort det mange har snakka om lenge, og det på svært kort tid, sa reiar Tore Roaldsnes då han presenterte sin «nye» trålar under eit arrangement i Ålesund torsdag.

Nordic wildfish - tidlegare Roaldnes AS - vil utnytte alt restråstoff frå villfisken til å produsere verdifulle protein og olje. Med det første set reiarlaget på Valderøya frysetrålaren «Molnes» i kommersiell drift etter ei omfattande ombygging ved Vard Søyknes.

- Dette er eit banebrytande prosjekt som tar i bruk ny teknologi som er utvikla i eit tett samarbeid mellom forskingsmiljøet og næringa, sa forskingssjef Hanne Digre ved SINTEF Fiskeri og havbruk under presentasjonen i Vard sine nye lokale i Ålesund.

Mykje nytt. Om bord i «Molnes» er det siste innan handtering av fangst. Fisken vert halde i live til den vert bedøvd elektronisk og deretter bløgga av robotar. På denne måten vert kvaliteten optimalisert, etter mønster frå slaktning av laks.

Dessutan har «Molnes» hydrolyseteknologi for å vidareforedle avskjeret.

I dag vert berre rundt ein tredel av restråstoffet, det vil seie fiskeslog, bein og avskjer tatt vare på i trålarflåten, opplyste forskingssjefen i SINTEF Fiskeri og havbruk.

- Vi haustar fisk av berekraftige naturbestandar i dei nordlege havområda, og satsar stort på å bevare fisken sin opphavlege kvalitet frå den vert hala om bord i båten, til den ligg på fatet til forbrukaren. Men det ligg

12 NYHETER
SUNNMØRSPOSTEN Fredag 1. april 2016



Sumneringen kuttar på papir
Anna Sumneringen på Stranda vil fid og med ES, må berre kome ut på papir om spring i vika. I dag kjem anna ut kvar onsdag og laurdag, men no blir det papirviss berre kvar torsdag. Dermed skal det digitale tilbodet økstat. Frå midten av mai vil alle som abonnentar på papirviss få den elektroniske utgåva, e-avis, gratis utanfor kosta 22 kvinden for ho kjem ut på papir.

VEGSIKRING
Busengdal er billegast
Storstad bus (Pia Busengdal Transport AS) har levert det lågaste tilbodet, 21,1 millionar kroner, på trafikksikring og miljøtiltak rundt Trondheim. Det opplyser Statens vegvesen. Det er alt i ferna som har levert sin tilbod og dei to lågaste tilbodane er for ein skriv kontrakt. Det er venta at arbeida skal gå i mål, seier prosjektleiar Helger Brudestad til Rypekollstet.

Nye tider med «Molnes»

• Mange honnørord då den ombygde trålaren «Molnes» vart presentert

FISKERI
100 prosent av fangsten skal takast vare på om bord på «Molnes». - Det vil løne seg, håper reiar Tore Roaldsnes.

Det heiter ikkje trålar lenger. No er «Molnes» ombygd til «produksjonsplattform for ulike fiskeprodukt».

«Vi har gjort det mange har snakka om lenge, og det på svært kort tid, sa reiar Tore Roaldsnes då han presenterte sin «nye» trålar under eit arrangement i Ålesund torsdag.

Nordic wildfish - tidlegare Roaldnes AS - vil utnytte alt restråstoff frå villfisken til å produsere verdifulle protein og olje. Med det første set reiarlaget på Valderøya frysetrålaren «Molnes» i kommersiell drift etter ei omfattande ombygging ved Vard Søyknes.

«Dette er eit banebrytande prosjekt som tar i bruk ny teknologi som er utvikla i eit tett samarbeid mellom forskingsmiljøet og næringa, sa forskingssjef Hanne Digre ved SINTEF Fiskeri og havbruk under presentasjonen i Vard sine nye lokale i Ålesund.

Mykje nytt. Om bord i «Molnes» er det siste innan handtering av fangst. Fisken vert halde i live til den vert bedøvd elektronisk og deretter bløgga av robotar. På denne måten vert kvaliteten optimalisert, etter mønster frå slaktning av laks.

Dessutan har «Molnes» hydrolyseteknologi for å vidareforedle avskjeret.

I dag vert berre rundt ein tredel av restråstoffet, det vil seie fiskeslog, bein og avskjer tatt vare på i trålarflåten, opplyste forskingssjefen i SINTEF Fiskeri og havbruk.

Vi haustar fisk av berekraftige naturbestandar i dei nordlege havområda, og satsar stort på å bevare fisken sin opphavlege kvalitet frå den vert hala om bord i båten, til den ligg på fatet til forbrukaren. Men det ligg på fatet til forbrukaren. Men det ligg på fatet til forbrukaren.

Diskusjon. Men vil det verkeleg løne seg? Avdelingsleiar Jan Ivar Maråk i Fiskebåt stilte dette spørsmålet under presentasjonen av prosjektet.

Han refererte til ein fiskebåtar som meinte det var ikkje godt å hive ut restråstoffet, slik at det vart mat for krabber og andre organismar i havet.

Dermed var debatten i gang.

«Det er heilt klart at berresmda ved å ta vare på biprodukt ikkje har vore god, med fleire mislukka prosjekt. Men eg trur der er verdipotensial, og at det er lønsamt. Mellom anna ser vi at oppdrettsnæringa etterspør marine råstoff, svara Tore Roaldsnes, dagleg leiar i Nordic Wildfish.

Han framhevar også den etiske sida av saka.

«Det blir ikkje akseptert og forsått at vi liv på sjøen ein tredel av det vi høstar opp. Dette er gode og sunne råstoff. Det er eit godt nok argument for meg. Det er defensivt å berre gjere det same som vi har gjort alle år, det vil seie å spyle det rett på havet, sa Roaldsnes.



DETTE ER SAKA

- Nordic wildfish, tidlegare Roaldnes, vart etablert i 2012, og er ein av dei største fiskeriforeningane i Norge.
- Rederiet med hovudkontor på Valdeyha har 150 skipa. Den totale omsetninga i 2015 var på om lag 450 millionar kroner.
- Nordic wildfish er ein del av det internasjonale klyngeprosjektet LEGASEA.



REIAR: Tore Roaldsnes er dagleg leiar for Nordic wildfish, tidlegare Roaldnes, på Valdeyha. FOTO: STALE WITTB

100 WILD. Ombygginga av «Molnes» har kosta rundt 100 millionar kroner. Prosjektet har mellom anna fått støtte frå Innovasjon Norge, Fiskebåtforeninga, Sjøforsk, Cifre, Uthavets Pyl og Street Tech har levert ansett.

«Vi treng ulike foregangsbønder som Nordic Wildfish for å bringe næringa vidare, sa regjeringsleiar Rudi Høllinger i Innovasjon Norge, då prosjektet vart sjanset.

Sjølve hovudutdragsjefen, trålaren «Molnes», ligg framfelle ved Vard Søyknes.

Det var møttinga den skulle kome til Ålesund i samband med presentasjonen, men det skjedde.

«Vi fekk ikkje start på møtet, men det var ikkje sikkert ordne seg etter kvart, seier Tore Roaldsnes.

SVEIN AAM
www.nofima.no

truleg eit endå større verdiskapingspotensial i å utnytte restråstoffet, seier Tore Roaldsnes, dagleg leiar i Nordic wildfish.

Diskusjon. Men vil det verkeleg løne seg? Avdelingsleiar Jan Ivar Maråk i Fiskebåt stilte dette spørsmålet under presentasjonen av prosjektet.

Han refererte til ein fiskebåtareiar som meinte det var like godt å hive ut restråstoffet, slik at det vart mat for krabber og andre organismar i havet.

Dermed var debatten i gang. - Det er heilt klart at lønsemda ved å ta vare på biprodukt ikkje har vore god, med fleire mislukka prosjekt. Men eg trur der er verdipotensial, og at det er lønsamt, Mellom anna ser vi at oppdrettsnæringa etterspør marine råstoff, svara Tore Roaldsnes, dagleg leiar i Nordic Wildfish. Han framhevar også den etiske sida av saka.





Side 75 av 77

- Det blir ikkje akseptert og forstått at vi hiv på sjøen ein tredel av det vi hentar opp. Dette er gode og sunne råstoff. Det er eit godt nok argument for meg. Det er defensivt å berre gjere det same som vi har gjort i alle år, det vil seie å spyle det rett på havet, sa Roaldsnes.

100 mill. Ombygginga av «Molnes» har kosta rundt 100 millionar kroner. Prosjektet har mellom anna fått støtte frå Innovasjon Norge. Fleire lokale selskap som SeaSide, Cflow, Ulmatec Pyro og Steel Tech har levert utstyr.

- Vi treng slike føregangsbedrifter som Nordic Wildfish for å bringe næringa vidare, sa regiondirektør Bodil Hollingsæter i Innovasjon Norge, då prosjektet var sjøsett.

Sjøelve hovudattraksjonen, trålareren «Molnes», ligg framleis ved Vard Søviknes.

Det var meininga den skulle kome til Ålesund i samband med presentasjonen, men det skar seg.

- Vi fekk ikkje start på motoren, men det vil nok heilt sikkert ordne seg etter kvart, seier Tore Roaldsnes.

"- Det er defensivt å berre gjere det same som vi har gjort i alle år "

TORE ROALDSNES

DETTE ER SAKA

- Nordic wildfish, tidlegare Roaldnes, vart etablert i 1917, og er eit av dei største fiskeriselskapa i Norge.
- Rederiet med hovudkontor på Valderøy har 150 tilsette. Den totale omsetnaden i 2015 var på om lag 450 millionar kroner.
- Nordic wildfish er ein del av det biomarine klyngeprosjektet LEGASEA.

© Sunnmørsposten

Les hele nyheten på <http://ret.nu/sIjJnYtu>

Vil opp på linekvalitet

□ Fiskeribladet Fiskaren. 01.04.2016. Side: 5

- Ambisjonsnivået er å kunne konkurrere med linefanget fisk når det gjelder kvalitet på fisken vår til markedet. I tillegg kommer de nye produktene vi vil levere, sier Tore Roaldnes i Nordic Wildfish.

- Er ikke ensillasje og fiskemel god utnyttelse av restråstoffet ?

- Det har vært mange mer eller mindre vellykkede forsøk på ensillasje som også vi har vært med på. Det er positivt at melproduksjon fra trålere gir lønnsomhet. Vi har valgt bort ensillasje og mel fordi potensialet er større med hydrolysefabrikk. Her kan vi produsere noe som kan gå rett inn i medisin og mat for mennesker. Om fire-fem år vet vi resultatet, sier Roaldnes.

Trålrederen ser det ikke som et alternativ å fortsette å kast ut restråstoffet.

- Det blir ikke akseptert eller forstått at vi hiver på sjøen en tredjedel av det vi henter opp fra havet. Dette er sunne og gode produkter som verden har behov for, noe som har vært et viktig argument og en drivkraft for å få dette realisert, sier

Roaldnes.

Fakta: «molnesprosjektet» Tråleren «Molnes» skal rundfryse fangsten og skal utnytte restråstoffet til et nytt verdinivå. «Molnesprosjektet» består i virkeligheten av fem prosjekt: Fangstbehandling som gir optimalisert kvalitet på fisken, hydrolyseprosjektet som skal skape råstoff til høyverdige produkt av fiskesko, varmegjenvinning av spillvarme fra motor for å varme opp restråstoffet, levendelagring av fisk og robotisert bløgging. Totalt er det investert 100 millioner kroner i prosjektkostnadene medregnet støtteandeler fra FHF og Innovasjon Norge.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Les hele nyheten på <http://ret.nu/QAGRT8gH>



FISKERIBLADET/FISKAREN FREDAG 1. APRIL 2016
NYHETER 5



Tromsøfirma deltar med kunnskap

TEKNOLOGI: Tromsøsekskapet Kuldebekken har levert kuldebekken til Nordic Wildfish sitt ombyggningsprosjekt «Molnes». Kuldebekken består av et kvalitetsnett på fisken holder seg på sitt beste fra den fiskes og helt frem til forslakning.

Om bord i «Molnes» sørger selskapet for fylling av spiserør i tanker for restråstoppklagning av fisken, samt emner for fylling av fersk fisk.

Målet er en bærekraftig og fremtidssikkert utvikling innen våre fagfelt. Vi tror blant annet at det finnes en fremtidig fisk- og kvalitetsnett på dette, blir svært viktig for bærekraftig melproduksjon i fremtiden, sier Frude Berg, teknisk leder i Kuldebekken.

FAKTA: PROSJEKTET

Tråleren «Molnes» skal rundfryse fangsten og skal utnytte restråstoffet til et nytt verdinivå. «Molnesprosjektet» består i virkeligheten av fem prosjekt: 1) Fangstbehandling som gir optimalisert kvalitet på fisken, hydrolyseprosjektet som skal skape råstoff til høyverdige produkt av fiskesko, varmegjenvinning av spillvarme fra motor for å varme opp restråstoffet, levendelagring av fisk og robotisert bløgging. Totalt er det investert 100 millioner kroner i prosjektkostnadene medregnet støtteandeler fra FHF og Innovasjon Norge.

MEDISINPRODUKSJON OM BORD: Molnes, tidligere «Voltsada», er ombygd tråler for H&S-produksjon av fisk og hydrolyseproduksjon av restråstoff.

– Banebrytende teknologi

NV&T: Prosjektet tar også mål av seg å redusere drivstoffbruket og utslipp til miljøet, blant annet ved å utnytte overskuddsvarme fra eksos- og kjølesystemene om bord. Det gjør det mulig å generere garantert utslippstiltaksenergi til prosessanleggene, noe som også reduserer driftskostnadene.

– Vi er svært fornøyd med at både små og store skifter i markedet har vært villige til å prøve ut ny teknologi, og fiskeriklær er stadig like viktig for oss, sier Jan Petter Lirke, administrerende direktør i Molnes Frys.

Han forteller at selskapet ser muligheter for senere prosjekter, og ved å flytte esser gir bruket over fra elektrisitet til varmløst varme, og at de sammen med kundens stadig utvikler teknologi som gjør nytte av overskuddsenergi.

– Sikrer blå bærekraft

Nordic Wildfish har satset stort på å bruke ny teknologi for å sikre 100 prosent utnyttelse av hele fisken. Skips har vært utvikler og leverandør av hydrolyseanlegget på «Molnes», et anlegg som sikrer optimal utnyttelse av restråstoffet om bord.

– I morske dager oppstår det cirka 340 millioner kilo restråstoff årlig. Selv om mye utnyttes, er det store mengder som ikke tas ut på en bærekraftig måte. Dette er verdifulle ressurser, som representerer betydelige økonomiske muligheter, mener Skasas adm dir Steinar Spjøvelld.

– Vi ser store muligheter i å utnytte disse ressursene til fiske og mer høyverdige matprodukter, også beregnet for human konsum. Dette gir flere markedsmuligheter og bedre priser, og dermed økt grunnlag for bærekraftig ressursutnyttelse. All vår kunnskap når det gjelder å redusere avfall, effektivisere produksjon og tvarets kvalitet og redusere energi- og vannforbruk, er viktig for å sikre fremtiden, mener Spjøvelld.

Vil opp på linekvalitet

– Ambisjonsnivået er å kunne konkurrere med linefanget fisk når det gjelder kvalitet på fisken vår til markedet. I tillegg kommer de nye produktene vi vil levere, sier Tore Roaldnes i Nordic Wildfish.

– Er ikke ensillasje og fiskemel god utnyttelse av restråstoffet ?

– Det har vært mange mer eller mindre vellykkede forsøk på ensillasje som også vi har vært med på. Det er positivt at melproduksjon fra trålere gir lønnsomhet. Vi har valgt bort ensillasje og mel fordi potensialet er større med hydrolysefabrikk.

sept

høyverdige produkt, er det innledende samarbeid med den globale ingrediensgjiganten Firmenich. Det eventyrlige konseptet sitt anlegg på Ellingsøy har det globale satsnings for innovasjon og utvikling av marine produkt i husseriet. Det simulerer verdifulle produkt av samarbeidet mellom et av de største fiskeritredere i Norge og verdens nest største aktør i ingredienssektoren.

Testes

«Molnes» skal nå testes en eller to uker, der karren settes med Barentshavet og første tur med en for å skillefyllen revulpsjonerende fabrikk om bord.

©nir indfish@ret.no 02062523



70 TUNAR
12 tonn
fryse habde 2016

STCW 95
MED SEKURE ENDRINGAR
HOGSPENTKURS
FOR MASKINOPERASJON

20 tunar av karren er «Larving og 50 tunar av «Vak» er «Larving» i høgskolen i Lamsås.

KURS AUS (G)H.K. NO
02062523 (56 IS 20) (60)
NATIONAL HANDELSKOLE GJELLE

Retrieve Side 77 av 77