


































## Nyhetsklipp

- Framtidas fiskemottak i Hovden		Bladet Vesterålen	28.06.2015 11:20	3
- Framtidas fiskemottak		Bladet Vesterålen	27.06.2015	5
Bekymringsfullt		Fiskeribladet Fiskaren	24.06.2015	7
Levendelagret torsk holder god kvalitet		Fiskeribladet Fiskaren - Login	22.06.2015 18:12	8
Mot gode tørrfiskpriser i Italia Smått i fiskebåtredieret Grønholm		Fiskeribladet Fiskaren	22.06.2015	9
Mindre torsk er rådet		Andøyposten	18.06.2015	11
Rørvik Fisk vil utvide sesongen		Namdalsavisa	18.06.2015	12
Torskeanlegg i Romsetfjorden		Bladet Vesterålen	18.06.2015	13
Har tro på fiskebåt- og brønnbåtmarkedet		Agder Flekkefjords Tidende	17.06.2015	14
Lager tørrfisk på en fjerdedel av tiden - innendørs		Nord24	17.06.2015 08:27	15
Sikter seg inn mot nye markeder		Avisen Agder	17.06.2015 07:46	17
Vil lage tørrfisk inne		Handelsbladet FK	16.06.2015 11:16	18
Lager fullgod tørrfisk innendørs		Matindustrien	16.06.2015 10:41	19
Vil produsere tørrfisk inne		Kystmagasinet	16.06.2015 07:59	20
Tørrfisk på en måned		Kyst og Fjord	16.06.2015 07:53	22
Forskning viser at tørrfisken		Troms Folkeblad HTG	16.06.2015	24
Tørker fisk på 1-2-3 med ny metode		Troms Folkeblad	16.06.2015 03:44	26
Vil produsere tørrfisk inne		MyNewsdesk	15.06.2015 10:12	28
Vil produsere tørrfisk inne		Nofima	15.06.2015 09:23	30
Tørker fisken fire ganger fortere		Nationen	15.06.2015	32
Fastfisk		Nationen	15.06.2015	33
Tørker fisken fire ganger fortere innendørs		Forskning.no	15.06.2015 05:49	34
Økt verdiskaping i hvitfisksektoren		Sunnmørsposten	15.06.2015	36
Mindre torsk, men mer hyse og sei		Fiskeribladet Fiskaren - Login	12.06.2015 17:04	38
Gir råd om høyere hyse- og seikvoter		Kyst og Fjord	12.06.2015 14:18	40
Minstepris kan øke faren for juks		Fiskeribladet Fiskaren - Login	11.06.2015 15:40	42
Stor oppslutning om kurs i levendelagring		Ny Teknikk	11.06.2015 03:37	44
Levendelagring av torsk aukar		Kyst.no	09.06.2015 11:20	46
Stor oppslutning om kurs i levendelagring		Nofima	09.06.2015 09:30	47
Alle vil levendelagre		Kyst og Fjord	09.06.2015 07:03	49
Flere og flere booker torsken inn på hotell		Fiskeribladet Fiskaren	08.06.2015 15:57	50
Flere og flere booker torsken inn på hotell		Fiskeribladet Fiskaren - Login	08.06.2015 15:49	51
Stor interesse for fiskehotell		Sysla	08.06.2015 14:32	53
Stor interesse rundt levendelagring av villfisk		Intrafish	08.06.2015 14:17	54
Stor oppslutning om kurs i levendelagring		Kystmagasinet	08.06.2015 14:10	55
Stor interesse rundt levendelagring av villfisk		Intrafish - Login	08.06.2015 14:05	57

Stor oppslutning om kurs i levendelagring	 MyNewsdesk	08.06.2015 13:47	59
Halvert eksport av frossen torsk	 Fiskeribladet Fiskaren	05.06.2015	61
Samme eksportverdi for 12.000 tonn mindre fersk torsk	 Fiskeribladet Fiskaren	05.06.2015	62
Klippfisk sørget for eksportrekord	 Matindustrien	04.06.2015 14:38	63
- Trenger kai for å ta imot mer fisk	 Lofotposten (1 likt treff)	03.06.2015 17:28	64
Klippfisk sørget for eksportrekord	 NRK Troms	03.06.2015 08:29	66
Tidenes maimåned for torsken	 MyNewsdesk (9 like treff)	03.06.2015 05:58	67

## - Framtidas fiskemottak i Hovden

Bladet Vesterålen. Publisert på nett 28.06.2015 11:20. (Oppdatert 30.06.2015 12:22) Profil: Nofima. Mareno Leonhardsen.

- Dagens system med omregningsfaktorer er ihvertfall omdiskutert i næringa, legger Aspaker til. - Dagens system med omregningsfaktorer er ihvertfall omdiskutert i næringa, legger Aspaker til. (Oppdatert: 30.06.2015 12:22)

- Med vårt system veies fisken her, sier Jon Edvard Johnsen - og peker mot ytterveggen.

Siden 2013 har Hovden fiske industri hatt automatiske, elektroniske vekter på sløyelinja, der fisk og biprodukter blir veid inn i forvindelse med sløyning og eventuell hodekapping. Men i mangel på godkjenning for å sette systemet i drift, har det vært brukt manuelt - på gammelmåten.

Bedre hverdag

Bruket besørger sløyinga etter hvert som fiskeren klarer å få fangsten på land. Fra fiskernes side er det betegnet som stor lettelse og større sikkerhet, fordi det gir kortere arbeidsdager.

- Det er alltid godt å se i virkeligheten - og få drøftet detaljer, sier Aspaker, på spørsmål om hensikten med besøket i Hovden.

Spesielt i 2013 verserte det ulike historier om hvordan næringa løste sløyinga, og hvordan arbeidet ble godtgjort mellom båt og bruk.

- Dette systemet er enkelt og kontrollerbart, sier Jon Edvard Johnsen. På display ute og inne kan fiskeren fortløpende følge med innveid vekt.

Nofima skal følge opp og dokumentere forholdet mellom fisk og biprodukter.

- Fase én, kaller de det vi skal til med. De skal veie fisk og biprodukt. Hvorfor vet jeg ikke, vekta er kjent allerede idet fisken kommer inn på anlegget, og alt blir veid. De må gjerne gjøre det som skal til. Jeg er overbevist om at alle bruk om få år vil ha tilsvarende system som dette, sier Johnsen.

I sløyehallen

**Vesterålen** 11. JUN 2015

**JORDBÆR 500G** Belgia

**REMA1000**

18 NYHETER FISKER OG HANDELSK

### - Framtidas fiskemottak i Hovden

Av MARENO LEONHARDSSEN, juni 2015, kl. 11:20

**Bil:** - Dette er framtidens fiskemottak, sier Jon Edvard Johnsen i Hovden. Fiskeriminister Elisabeth Aspaker fikk onsdag se med egne øyne hvordan innveinga skal foregå. - Nå tar vi tak i dette. Kan vi forenkle, gjør vi det, sier Aspaker til Bladet Vesterålen.

**DEL:** - Dagens system med omregningsfaktorer er ihvertfall omdiskutert i næringa, legger Aspaker til.

- Dagens system med omregningsfaktorer er ihvertfall omdiskutert i næringa, legger Aspaker til.

- Med vårt system veies fisken her, sier Jon Edvard Johnsen - og peker mot ytterveggen.

Siden 2013 har Hovden fiskeindustri hatt automatiske, elektroniske vekter på sløyinga, der fisk og biprodukter blir veid inn i forvindelse med sløyning og eventuell hodekapping. Men i mangel på godkjenning for å sette systemet i drift, har det vært brukt manuelt - på gammelmåten.

**Bedre hverdag**

Bruket besørger sløyinga etter hvert som fiskeren klarer å få fangsten på land. Fra fiskernes side er det betegnet som stor lettelse og større sikkerhet, fordi det gir kortere arbeidsdager.

- Det er alltid godt å se i virkeligheten - og få drøftet detaljer, sier Aspaker, på spørsmål om hensikten med besøket i Hovden.

Spesielt i 2013 verserte det ulike historier om hvordan næringa løste sløyinga, og hvordan arbeidet ble godtgjort mellom båt og bruk.

- Dette systemet er enkelt og kontrollerbart, sier Jon Edvard Johnsen. På display ute og inne kan fiskeren fortløpende følge med innveid vekt.

Nofima skal følge opp og dokumentere forholdet mellom fisk og biprodukter.

- Fase én, kaller de det vi skal til med. De skal veie fisk og biprodukt. Hvorfor vet jeg ikke, vekta er kjent allerede idet fisken kommer inn på anlegget, og alt blir veid. De må gjerne gjøre det som skal til. Jeg er overbevist om at alle bruk om få år vil ha tilsvarende system som dette, sier Johnsen.

**I sløyehallen**

På bruket i Hovden viser Jon Edvard Johnsen hvor fisken kommer inn, hvor vektene står, hvor fisken tar veien og hvor biproduktene blir sortert og pakket.

Ordfører Sture Pedersen, ingeniør Einar Botnmark og fiskeriparkens Viggo Johnsen følger interessert med.

Omregningsfaktoren er et forholdstall som sier hvor mye rein fisk det blir av et kvantum rund fisk, etter sløyning.

- Hva skal vi med omregningsfaktoren, spør Jon Edvard Johnsen, og legger til at både fisk og biprodukter blir veid.

- Det er bare kjente størrelser. Dette er framtid, gjentar Johnsen, som regner med å være i gang straks over nyttår.

**1761 25 NR 398**

**REMA1000**

På bruket i Hovden viser Jon Edvard Johnsen hvor fisken kommer inn, hvor vektene står, hvor fisken tar veien og hvor biproduktene blir sortert og pakket.

Ordfører Sture Pedersen, ingeniør Einar Botnmark og Fiskeriparkens Viggo Johnsen følger interessert med.

Omregningsfaktoren er et forholdstall som sier hvor mye rein fisk det blir av et visst kvantum rund fisk, etter sløyning.

- Hva skal vi med omregningsfaktoren, spør Jon Edvard Johnsen, og legger til at både fisk og biprodukter blir veid.

- Det er bare kjente størrelser. Dette er framtida, gjentar Johnsen, som regner med å være i gang straks over nyttår.

Fiskeriminister Elisabeth Aspaker på befaring hos Jon Edvard Johnsen ved Hovden fiskeindustri, her sammen med seniorrådgiver Lena Brungot. (Foto: Mareno Leonhardsen)

© Bladet Vesterålen

Se webartikkelen på <http://ret.nu/hk0d6v9n>

## - Framtidas fiskemottak

Bladet Vesterålen. Publisert på trykk 27.06.2015. Profil: Nofima. MARENO LEONHARSEN. Side: 9.

### Aspaker i Hovden:

BØ: - Dette er framtidens fiskemottak, sier Jon Edvard Johnsen i Hovden.

Fiskeriminister Elisabeth Aspaker fikk onsdag se med egne øyne hvordan innveinga skal foregå. - Nå tar vi tak i dette. Kan vi forenkle, gjør vi det, sier Aspaker til Bladet Vesterålen.

- Dagens system med omregningsfaktorer er ihvertfall omdiskutert i næringa, legger Aspaker til.

- Med vårt system veies fisken her, sier Jon Edvard Johnsen - og peker mot ytterveggen.

Siden 2013 har Hovden fiskeindustri hatt automatiske, elektroniske vektor på sløyelinja, der fisk og biprodukter blir veid inn i forvindelse med sløyning og eventuell hodekapping.

Men i mangel på godkjenning for å sette systemet i drift, har det vært brukt manuelt - på gammelmåten.

Bedre hverdag Bruket besørger sløyninga etter hvert som fiskeren klarer å få fangsten på land. Fra fiskernes side er det betegnet som stor lettelse og større sikkerhet, fordi det gir kortere arbeidsdager.

- Det er alltid godt å se i virkeligheten - og få drøftet detaljer, sier Aspaker, på spørsmål om hensikten med besøket i Hovden.

Spesielt i 2013 verserte det ulike historier om hvordan næringa løste sløyninga, og hvordan arbeidet ble godtgjort mellom båt og bruk.

- Dette systemet er enkelt og kontrollerbart, sier Jon Edvard Johnsen. På display ute og inne kan fiskeren fortløpende følge med innveid vekt.

Nofima skal følge opp og dokumentere forholdet mellom fisk og biprodukter.

- Fase én, kaller de det vi skal til med. De skal veie fisk og biprodukt. Hvorfor vet jeg ikke, vekta



er kjent allerede idet fisken kommer inn på anlegget, og alt blir veid. De må gjerne gjøre det som skal til.

Jeg er overbevist om at alle bruk om få år vil ha tilsvarende system som dette, sier Johnsen.

I sløyehallen På bruket i Hovden viser Jon Edvard Johnsen hvor fisken kommer inn, hvor vektene står, hvor fisken tar veien og hvor biproduktene blir sortert og pakket.

Ordfører Sture Pedersen, ingeniør Einar Botnmark og Fiskeriparkens Viggo Johnsen følger interessert med.

Omregningsfaktoren er et forholdstall som sier hvor mye rein fisk det blir av et visst kvantum rund fisk, etter sløyning.

- Hva skal vi med omregningsfaktoren, spør Jon Edvard Johnsen, og legger til at både fisk og biprodukter blir veid.

- Det er bare kjente størrelser. Dette er framtida, gjentar Johnsen, som regner med å være i gang straks over

nyttår.

Ny Ottar «Det eksotiske nord»

Sommeren er like rundt hjørnet, og vi starter dette «blandingsheftet» med en artikkel av Arve Elvebakk om hvordan arbeidet i museets Botaniske hage byr på overraskelser.

Denne gangen dreier det seg om noen nydelige blomster som hører hjemme høyt til fjells i Chile og Argentina, men der dyrkinga i Hagen nord på Tromsøya viser at dette ikke er en , men fire arter! Sa forteller Mary Brekke historien av Trondenes Seminarium, som var grunnlagt for a skaffe lærere og klokkere til de samiske omrad ene og overgangsdistriktene med en blandet befolkning. Behovet for utdannede allmueskolelærere var stort i en landsdel som la brakk etter krigsarene 1807-1814. I de 21 arene seminaret la på Trondenes, ble det utdannet 79 lærere, som alle gjorde en meget stor innsats i skoler, kirker og ikke minst i stillinger som ordførere, lensmenn, banksjefer, avisredaktører og i en mengde ulike kulturelle verv.

Reindrift er en tradisjonsrik næring og næringsrik tradisjon i nord. Som med mange virksomheter hvor dyr og mennesker er i nærkontakt, er det fare for smitte, men ikke før omtrent artusenskiftet ble man klar over at reinbrems også kunne infisere mennesker. Arne Nilssen og Kjetil Asbakk beskriver uhyggelige funn av bremselarver som har utviklet seg bl.a. i øynene til folk som har oppholdt seg i omrad er med rein.

Heldigvis kan man na diagnostisere slike angrep med en enkel blodprøve, og en kur er enkel og rask.

Til tross for at reinkjøtt lenge har vært sentralt i det samiske kostholdet og markedsført som sunn mat, har data på innholdet av

næringsstoffer hittil vært mangelfulle. Etter to perioder med prøvetaking i slakteriene i Nord- og Midt- Norge, er Ammar Ali Hassan og medarbeidere na i stand til a vise hvor sunt

reinkjøtt egentlig er, med høye verdier av viktige næringsstoffer og lite fett sammenlignet med kjøtt fra andre husdyr. Geografiske forskjeller er sma, og mal inger i rein fra omrad er nær gruve- og militæraktivitet viser at reinprodukter er trygge med tanke på tungmetaller.

På slutten av 1800-tallet ble utstillinger av «eksotiske» folkeslag fra hele verden et populært innslag i europeiske og amerikanske storbyer. En pioner for denne virksomheten var Carl Hagenbeck som startet utstillinger av eksotiske dyr og folkeslag i tilknytning til sin dyrehage i Hamburg på 1870tallet. I sin artikkel viser Cathrine Baglo at sameleiren i Tromsdalen ble et av de mest populære turistmal i NordNorge og byens hovedattraksjon fra 1870-tallet. Den fikk også betydning for anleggelse av liknende «finneleire» andre steder i Norge, og for Hagen-

beck s første eksotiske utstillinger, med flyttsamer som brukte Tromsøregionen som sommerbeite.

Eksotisk er også tanken på etableringen av store pingvinkolonier i Nord-Norge som turistmal! Dette var ideen bak to forsøk på a innføre pingviner fra Sørishavet på 1930-tallet, i hap om at de skulle sla seg ned og formere seg bad e i Lofoten og ved Nordkapp. Rob Barrett beskriver hvordan fuglene ble fraktet nordover og deres triste skjebne etter de ble sluppet fri.

Til slutt forklarer Reinhard Mook oss forskjellen mellom ekstremvær og risikovær, noe som er en aktuell problemstilling for bl.a. forsikringsselskaper og andre erstatningsordninger i disse dager med klimaendringer. Med prognoser om økt hyppighet av ekstremvær er det viktig a kunne begrense risikoen for skade fra f.eks. skred, flom, stormflo og vind.

Rob Barrett og Rossella Ragazzi, hefteredaktører

Bildetekst: Jon Edvard Johnsen forklarer Elisabeth Aspaker hvordan sløyelinja fungerer med automatisk, dataovervåket mottak og innveing.

© Bladet Vesterålen



## Bekymringsfullt

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 24.06.2015. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet. Side: 2.

det er bom stopp på fiskeeksporten til Kina. Det bør bekymre flere enn Norges Sjømatråds utsending i Østen at myndighetene i verdens største land har strammet skruene nok en runde når det gjelder import av norsk fisk.

Fra før har laksen hatt problem, men nå er det fryst fisk i sin helhet som har møtt veggen. Konsekvensen er bom stopp på grensen, og et minimum av fisk er blitt eksportert til Kina de siste månedene. Norsk myndigheter bør derfor jobbe for å få på plass bedre samarbeid rundt veterinærkontrollene i Kina.

Det var først i mai at de første ryktene om skjerpa grensekontoll begynte å gå blant norske eksportører. Etter dette har norske myndigheter forsøkt å få kontakt og nærmere informasjon fra offisiell kinesisk hold om hvorvidt det er kommet regelendringer som påvirker handelen. Men enn så lenge har det ikke kommet svar.

Eksportørerne opplever at det skal være snakk om ekstra tester i forhold til dioksininnholdet i fisken. Dette utføres i Beijing, og er omfattende og dyre tester som aktørene må betale for, i tillegg til lagerleie mens dette arbeidet pågår. I sum kan det derfor bli snakk om betydelige kostnader for de som tross alt velger å sende fisk til Kina. Til tross for dette har noen enkelt eksportører sendt fisk til Kina, men totalt sett nærmer salget seg null. Statistikkerne de siste ukene bør få det til å blinke i varsellampene både på kysten og i Oslo.

Kina er et gigantmarked, som lenge har tatt unna store mengde hvitfisk både til internt bruk og for reeksport. Landet har også blitt pekt ut av Sjømatrådet som et svært viktig fremtidig marked, både for hvitfisk og laks. Å miste dette området omtrent før salgsarbeidet har begynt bør derfor bekymre norske myndigheter vel så mye som fiskerinæringen.

Utviklingen aktualiserer også behovet for økt dialog mellom veterinærmyndighetene i de to land, og gjennom bedre dialog overbeviser

ONSDAG 24. JUNI 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

**2 MENINGER**

**Publisert:** 23.06.2015  
**Redaktør:** Bjørn Hagen  
**Redaktør:** Bjørn Hagen

**Decksjef:** Jon Eivind Odegaard  
**Redaktør:** Nils Torvik

**fiskeribladetfiskaren.no** **fbfi.no**

Fiskeribladet Fiskaren utgis etter lov om pressefrihet og trykkes på trykkesentralen i Trondheim. Ansvarlig utgiver: Nofima AS, Postboks 20, 4630 Skjerve, 6885 Skjerve, Trondheim. Nettsted: www.fiskeribladetfiskaren.no



**Bekymringsfullt**

Det er bom stopp på fiskeeksporten til Kina. Det bør bekymre flere enn Norges Sjømatråds utsending i Østen at myndighetene i verdens største land har strammet skruene nok en runde når det gjelder import av norsk fisk. Fra før har laksen hatt problem, men nå er det fryst fisk i sin helhet som har møtt veggen. Konsekvensen er bom stopp på grensen, og et minimum av fisk er blitt eksportert til Kina de siste månedene. Norsk myndigheter bør derfor jobbe for å få på plass bedre samarbeid rundt veterinærkontrollene i Kina.

Det var først i mai at de første ryktene om skjerpa grensekontoll begynte å gå blant norske eksportører. Etter dette har norske myndigheter forsøkt å få kontakt og nærmere informasjon fra offisiell kinesisk hold om hvorvidt det er kommet regelendringer som påvirker handelen. Men enn så lenge har det ikke kommet svar.

Eksportørerne opplever at det skal være snakk om ekstra tester i forhold til dioksininnholdet i fisken. Dette utføres i Beijing, og er omfattende og dyre tester som aktørene må betale for, i tillegg til lagerleie mens dette arbeidet pågår. I sum kan det derfor bli snakk om betydelige kostnader for de som tross alt velger å sende fisk til Kina. Til tross for dette har noen enkelt eksportører sendt fisk til Kina, men totalt sett nærmer salget seg null. Statistikkerne de siste ukene bør få det til å blinke i varsellampene både på kysten og i Oslo.

Kina er et gigantmarked, som lenge har tatt unna store mengde hvitfisk både til internt bruk og for reeksport. Landet har også blitt pekt ut av Sjømatrådet som et svært viktig fremtidig marked, både for hvitfisk og laks. Å miste dette området omtrent før salgsarbeidet har begynt bør derfor bekymre norske myndigheter vel så mye som fiskerinæringen.

Utviklingen aktualiserer også behovet for økt dialog mellom veterinærmyndighetene i de to land, og gjennom bedre dialog overbeviser kinesiske kontrollmyndigheter om at norsk fisk er kvalitet og overholder grenseverdiene som kreves. Dersom kineserne bytter ut norsk hvitfisk med hyse og pollock kan det bli snakk om norsk hvitfisk i Kina. Det trenger ikke norsk fiskeeksport nå.

**Imponerende av HI**

I kjølvannet av sildeforskningsdebatten har Ispjelder Tore Nepstad ved Havforskningsinstituttet rykket ut og forsvart forsker Aril Slotte sine rolle i debatten. Det åtte linjer lange leserbrevet, som omhandler at HI-ledelsen ikke har instruert Slotte, er skrevet av HI-sjefen og sendt ut av hans kommunikasjonsjef. Hovedpersonen selv er tuss som en østers. Nå ble vi virkelig beroliget om at det er høyt under taket på Nordnes. Statistikkerne bør få det til å blinke i varsellampene

**Samfunnsbidraget**

Vi må dokumentere næringens betydning mer, og vi må få det frem.

**BIOMINING**

**GER ANDREASSEN**

Et administrerende direktør i Fiskeri- og havbruksnæringens Forskningsfond (FFP).

Det er mange av oss som opplever at bildet av næringslivet blir ansett som negativt, og at det er for vanskelig å gjøre det de mange positive sidene ikke kommer frem.

Det er helt greit at det skal bli et bilde som viser et godt bilde av næringslivet. Det kan vi hjelpe til med, det er slik det skal være. Men de positive sidene kommer all for sjelden frem.

En ny offentliggjort analyse fra SINTEF har fått dokumentasjon og tall på næringens betydning som det er verdt å merke seg. For det første er de faktiske tall i analysen så sterke at det må vi.

For det andre er det en påminnelse om at vi må ha mer dokumentasjon på flere sider av næringens bidrag i samfunnet.

Den langskete utviklingen i verdslig og sosial økonomi, viser et dramatisk bilde (se figur). Det er en sammenheng over 35 år mellom verdslig og sosial økonomi i samfunnsøkonomi (inkludert miljø). I fastlandsøkonomien, og total verdslig økonomi (BNP) Norge, både med og uten olje og gass.



**Fiskeribladet Fiskaren** vil utvilsomt ha en god plass i den nye utvalgte listen over de viktigste bidragene til samfunnet.

Følgende institusjoner bidrar til spillet: FFF, FHL, Maridag, Maring, Nofima, Nofima Norge, Sjømatråd, Sjømatråd, Sjømatrådet i Bergen, Høgskolen i Buskerud, Høgskolen i Hedmark, Høgskolen i Molde, Høgskolen i Nord-Trøndelag, Høgskolen i Sør-Trøndelag, Høgskolen i Vest-Agder, Høgskolen i Vestfold, Høgskolen i Østfold, Høgskolen i Østlandet, Høgskolen i Telemark.

Utvalgte i verdslig økonomi (BNP) Norge 2014 (inkludert miljø)

1000  
800  
600  
400  
200  
0

1980 1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014

BNP (inkludert miljø)  
GDP (inkludert miljø)  
BNP (ekskludert miljø)  
GDP (ekskludert miljø)

Men fastlandsøkonomien ligger fortsatt langt over den andre perioden, total fastlandsøkonomi (BNP) inkluderer alle land i verden. Det er ikke verdslig økonomi fra samfunnsøkonomi (inkludert miljø) som er viktig for næringslivet. Det er viktig å dokumentere næringens bidrag i samfunnet.

SINTEF analysen har vært introdusert av professor Tore Nofima i prosjektet «Kunnskapsbasert Næringsanalyse» som er ledet av professor Tore Nofima og som består av 12 medlemmer og totalt produsert av 12 medlemmer. Det er 12 millioner kroner i BNP, noe som er en økning over de siste 35 år.

Det viser verdslig økonomi per ansatt, der næringens BNP er viktig. Det er viktig å dokumentere næringens bidrag i samfunnet. Det er viktig å dokumentere næringens bidrag i samfunnet. Det er viktig å dokumentere næringens bidrag i samfunnet.

Verdslig økonomi er et viktig tall. Det høyt uttrykt fra i debatten er derfor et viktig tall som også bedre viser næringens rolle bidrag til samfunnet.

Verdslig økonomi er et viktig tall. Det høyt uttrykt fra i debatten er derfor et viktig tall som også bedre viser næringens rolle bidrag til samfunnet.

kinesiske kontrollmyndigheter om at norsk fisk er kvalitet og overholder grenseverdiene som kreves. Dersom kineserne bytter ut norsk hvitfisk med hyse og pollock kan det bli tøft for norsk hvitfisk i Kina. Det trenger ikke norsk fiskeeksport nå.

### Imponerende av HI

I kjølvannet av sildeforskningsdebatten har topledere Tore Nepstad ved Havforskningsinstituttet rykket ut og forsvart forsker Aril Slotte sine rolle i debatten. Det åtte linjer lange leserbrevet, som omhandler at HI-ledelsen ikke har instruert Slotte, er skrevet av HI-sjefen og sendt ut av hans kommunikasjonsjef. Hovedpersonen selv er tuss som en østers. Nå ble vi virkelig beroliget om at det er høyt under taket på Nordnes. Statistikkerne bør få det til å blinke i varsellampene

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Nofima

Retriever  
Side 7 av 69

## Levendelagret torsk holder god kvalitet

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 22.06.2015 18:12. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur.

Torsk som Nergård i Senjahopen har levendelagret i tre måneder ble slaktet fredag forrige uke. Og det konkluderes med at den holder utmerket kvalitet.

I vinter startet Nergård Senja opp med forsøk med levendelagring av torsk i såkalte "cod-spa" so er flatbunnete mærdar.

Fredag ble torsk som hadde stått i mærdene i tre måneder, slaktet, pakket, iset og eksportert. I denne perioden har torsken kun blitt vedlikeholdsfôret med lodde, melder Folkebladet.

- Det viste seg at torsken hadde holdt seg godt. Den var av meget bra kvalitet. Den var i godt hold, og veldig fast og hvit og fin i fisken, ser daglig leder Henning Grande ved Nergård Senja til Folkebladet.

Grande forteller at det er mye arbeid forbundet med levendelagring. Torsken må røktes hver dag.

- Men vi har tro på dette. Helst skulle vi ønsket at vi kunne ventet til lengre utpå, til september, før vi slaktet. Da stiger prisene. Men vi var nødt til å ta ut torsken nå. Grensa går ved tre måneder. Etter det blir det regnet som oppdrett det vi holder på med, sier Grande.

Nergård Senja har fortsatt torsk stående igjen i spaet.

- Vi kommer til å slakte en 20 tonn for uka utover, det vil si nok til å fylle en trailer med torsk, sier Henning Grande til Folkebladet.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/InLwOv4>

The screenshot shows the website interface for Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a navigation bar with links for NYHETER, KJØP OG SALG, BILDER, MENINGER, and PAPIRISSEN. The main content area features a headline: "Levendelagret torsk holder god kvalitet" with a sub-headline: "Torsk som Nergård i Senjahopen har levendelagret i tre måneder ble slaktet fredag forrige uke. Og det konkluderes med at den holder utmerket kvalitet." Below this is a login form with fields for "Brukernavn/Epost" and "Passord", a "LOGG INN" button, and a "Glemt passord?" link. There are also buttons for "BESTILL GRATIS PRØVE" and "BESTILL ABONNEMENT NÅ". A sidebar on the right contains a "NYHETSBAKER" section with a list of news items, including "99 prosent av fiskerne trives på jobb" and "12 fiskere bergret seg ut av brennende hus". At the bottom, there is a banner for "Informasjon om planlagt petroleumsaktivitet".



# Mot gode tørrfiskpriser i Italia Smått i fiskebåtredereiet Grønholm

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 22.06.2015. Profil: Diverse, Klippfisk. Side: 10.

**Knapphet på tørrfisk vil gi gode priser, spår John Holm i Røst Fiskeindustri. Han sender 95 prosent av sin produksjon av tørrfisk til Italia. Han tror på kort sesong når den starter i juli. Ole Erik Klokeide Bergen**

På Tyvsøy på Røst ytterst i Lofoten, driver Røst Fiskeindustri AS med produksjon og eksport av fisk, hovedsaklig tørrfisk til Italia. 95 prosent av salget av den ettertraktede tørrfisk går til Italia og i år ser det ut til å bli et godt tørrfiskår for John Holm og Røst Fiskeindustri.

- Sensitiv

- Det er et bra marked i Italia nå, med tomme lagre både i Italia og Norge. Totalproduksjonen i år borger for prisøkning i Italia, sier daglig leder John Holm i Røst Fiskeindustri til FiskeribladetFiskaren.

- Hvorfor prisøkning?

- Det er gode markeder for fersk fisk og klippfisk. Da blir det også godt for tørrfisk som er veldig sensitiv i forhold til totalmarkedet. Når det er godt marked for fersk fisk så selges det mer av totalproduksjonen der fordi da kommer det penger med en gang. Tørrfisk gir mindre penger, den er veldig sensitiv. Det betyr at det blir mindre andel tørrfisk av totalproduksjonen og da regner jeg med bedre priser, sier Holm.

Det totale kvantum til Italia har gått ned kraftig forteller holm, mens Nigeria-markedet har vokst.

- Nigeria tar sekunda fisk og mye hoder, sei og hyse. Men det lille vi selger til Nigeria så bruker vi andre eksportører til landet, sier Holm.

Gode priser

- Hvilken pris regner du med?

- I snitt et par og tyve euro kiloen har prisen vært. Det er ingen som er begynt å selge på årets produksjon ennå, den må tørkes litt og sorteres først. Så i begynnelsen av juli starter vi og forventningene ligger fra 20 euro til 25-26 euro.

**10 MIDTSKIPS** MANDAG 22. JUN 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

**TORSKEPRIS 2014-2015**

**GJENNOMSNITTLIG PRIS ALLE SONER**

	Torsk-1.6 pris (2014)	Torsk-2.5.6 pris (2014)	Hyse pris (2014)	Sei pris (2014)
Dal Fiskeindustri	18,88	17,70	15,94	11
Vest Fiskeindustri	15,71	15,57	12,49	11,29
Trøms	16,42	16,63	16,70	11,68
Vestlandet	21,73	17,27	14,24	11
Lofoten	10,90	20,47	12,18	14,11
Østlandet	16,25	15,53	13,69	11,74
Trøndelag/Nordmøre	16,29	16,65	14,78	11,95
Totalt	17,84	17,23	15,24	11,24

**Kvantum av torsk, hyse og sei**

**LEVERT KVANTUM I TONN**

	Torsk	Hyse	Sei	Totalt
Dal Fiskeindustri	296	141	151	428
Vest Fiskeindustri	22	3	12	37
Trøms	8	11	127	146
Vestlandet	3	0	2	5
Lofoten	7	4	14	25
Østlandet	4	0	2	6
Trøndelag/Nordmøre	3	1	76	80
Totalt	336	158	272	626

**ANTALL FARTØY**

	Antall Fartøy	Fangsttotal i tonn
Dal Fiskeindustri	145	2786
Vest Fiskeindustri	18	137
Trøms	48	1558
Vestlandet	1	5
Lofoten	65	1335
Østlandet	23	153
Trøndelag/Nordmøre	43	1353
Totalt	407	7227

**FANGST PER REIDSKAPSGRUPPE**

	Torsk	Hyse	Sei	Totalt
Andelen	18	24	2	44
Oslo	15	2	2	19
Oslo	59	2	55	117
Oslo	128	84	4	216
Oslo	0	0	60	60
Oslo	67	63	37	167
TOTALT	336	158	272	626
Totalt	0	0	0	0

Kilde: Norges Skiftelag

**Mot gode tørrfiskpriser**

HENGT: Godt salg av fersk torsk gir mindre i to produksjon av tørrfisk i år. ILLUSTRASJON: OTTERLI, BERGEN

**ØKONOMI**

**Knapphet på tørrfisk vil gi gode priser, spår John Holm i Røst Fiskeindustri. Han sender 95 prosent av sin produksjon av tørrfisk til Italia. Han tror på kort sesong når den starter i juli.**

**Ole Erik Klokeide**

På Tyvsøy på Røst ytterst i Lofoten, driver Røst Fiskeindustri AS med produksjon og eksport av fisk, hovedsaklig tørrfisk til Italia. 95 prosent av salget av den ettertraktede tørrfisk

går til Italia og i år ser det ut til å bli et godt tørrfiskår for John Holm og Røst Fiskeindustri.

**Sensitiv**

– Det er et bra marked i Italia nå, med tomme lagre både i Italia og Norge. Totalproduksjonen i år borger for prisøkning i Italia, sier daglig leder John Holm i Røst Fiskeindustri til FiskeribladetFiskaren.

– Hvorfor prisøkning?

– Det er gode markeder for fersk fisk og klippfisk. Da blir det også godt for tørrfisk som er veldig sensitiv i forhold til totalmarkedet. Når det er godt marked for fersk fisk så selges det mer av totalproduksjonen der fordi da kommer det penger med en gang. Tørrfisk gir mindre penger, den er veldig sensitiv. Det betyr at det blir mindre andel tørrfisk av totalproduksjonen og da regner jeg med bedre priser, sier Holm.

**Gode priser**

– Hvilken pris regner du med?

– I snitt et par og tyve euro kiloen har prisen vært. Det er ingen som er begynt å selge på årets produksjon ennå, den må tørkes litt og sorteres først. Så i begynnelsen av juli starter vi og forventningene ligger fra 20 euro til 25-26 euro.

Når det er så lite fisk produsert så er det ingen grunn til at prisene skal presses nedover i alle fall, sier Holm.

Han regner med en kort sesong i år, det går ofte fort når det er lite fisk i markedet.

- Sesongen varer fra juli til jeg har solgt alt. Jeg tror det går fort i år, men vi har jo enkelte år opplevd at vi har solgt tørrfisk helt til neste sommer. Det er ikke bra, sier Holm.

Optimist

Fjoråret var et godt år for Røst Fiskeindustri.

Omsetningen økte med over 50 prosent og resultatene fikk også et hopp. Av 24 millioner kroner i salgssinntekter satt bedriften igjen med et driftsresultat på fire millioner kroner og et resultat før skatt på drøye tre millioner kroner.

- Omsetningsøkningen er direkte knyttet til prisene på fisken. For mange år tilbake ble prisen mer enn halvert fra 27 kroner kiloen til ti kroner kiloen. Nå har prisene gått litt opp igjen. Med et bra marked i Italia er det grunn

Side 9 av 69

til å være optimistisk, sier tørrfiskeeksportøren.

ole.klokeide@fbfi.no

Tlf: 47809837

Hengt: Godt salg av fersk torsk gir mindre til produksjon av tørrfisk i år.

ILLUSTRASJONSFOTO:terje jensen

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

## Mindre torsk er rådet

Andøyposten. Publisert på trykk 18.06.2015. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet. Side: 10.

Det internasjonale havforskningsrådet, ICES, kom fredag med kvoteråd for 2016 for bestandene i Barentshavet. - Det var som forventet.

Vi har vært forberedt på en anbefaling om nedgang i torsk kvoten, sier leder i Norges fiskarlag Kjell Ingebrigtsen om nedgangen fra årets avtalte kvote fra 894 000 tonn til en totalanbefaling på 805 000 tonn i 2016. Kvoterådet for hyse er satt til 223 000 tonn. Dette er en markert og også forventet økning fra 165 000 tonn i år. Det skriver fiskarlaget på sin nettside.

Rådet er utarbeidet før kvoten sist uke ble økt til nettopp 223 000 som følge av avtalen mellom Norge og Russland, og det presiseres at: Denne økningen vil påvirke kvoterådene for kommende år.

Havforskningsinstituttet sier også at:

- Det er beklagelig at bestanden har vært undervurdert de siste årene, men vi mener at mye av tapte fangster i 2012-2014 vil kunne tas igjen i form av høyere kvoter i kommende år, ved å følge høstingsregelen.

Seikvoten er foreslått økt fra 122 000 tonn til 140 000 tonn. I forvaltningsrådet sier ICES at når høstingsregelen blir benyttet må fangstene i 2016 ikke overstige 140 000 tonn. Bifangst av kysttorsk og vanlig uer bør holdes så lav som mulig.

© Andøyposten

10 TORSDAG 18. JUNI 2015

### Innlegg

#### Til ledelse og lærere ved Andenes skole

Minst med dette i formlen at dere settes stor pris på av oss foreldre for eleven ved Andenes skole, synes det er viktig at dere får positiv tilbakemelding på den gode jobben dere gjør, og det engasjementet dere viser våre barn. Andenes skole og skoleledere har i lang tid hatt stor belastning, slik opplevelstungt og svært frusterende av mange og det er skadelig for skolen og kommunens omdømme.

Det er derfor viktig at ledelsen og lærere ved Andenes skole skal være helt trygge på at det store utfallet for elevene til eleven ved Andenes skole er kjempefremgang med den innsett dere gjør overfor våre barn. Dere gjør en sunn og viktig jobb med å tillate kundeservice og hjelpe våre barn til å forstå livet. Jeg har alltid vært stolt av at mine barn har vært elever ved Andenes skole og den opplæring de har fått der. Jeg ønsker med dette å takke dere for et vel gjennomført skoleår og ønsker dere en riktig fin ferie.

Dagvald Lugavik

#### Mindre torsk er rådet

Det internasjonale havforskningsrådet, ICES, kom fredag med kvoteråd for 2016 for bestandene i Barentshavet.

Det var som forventet. Vi har vært forberedt på en anbefaling om nedgang i torsk kvoten, sier leder i Norges fiskarlag Kjell Ingebrigtsen om nedgangen fra årets avtalte kvote fra 894 000 tonn til en totalanbefaling på 805 000 tonn i 2016. Kvoterådet for hyse er satt til 223 000 tonn. Dette er en markert og også forventet økning fra 165 000 tonn i år. Det skriver fiskarlaget på sin nettside.

Rådet er utarbeidet før kvoten sist uke ble økt til nettopp 223 000 som følge av avtalen mellom Norge og Russland, og det presiseres at: Denne økningen vil påvirke kvoterådene for kommende år.

Havforskningsinstituttet sier også at:

- Det er beklagelig at bestanden har vært undervurdert de siste årene, men vi mener at mye av tapte fangster i 2012-2014 vil kunne tas igjen i form av høyere kvoter i kommende år, ved å følge høstingsregelen.

Seikvoten er foreslått økt fra 122 000 tonn til 140 000 tonn. I forvaltningsrådet sier ICES at når høstingsregelen blir benyttet må fangstene i 2016 ikke overstige 140 000 tonn. Bifangst av kysttorsk og vanlig uer bør holdes så lav som mulig.

© Andøyposten

Andøyposten



**BØREHIGG:** - Det skal tas boreprøver ned til 300 meters dyp her på Ramså - for å kartlegge fenomenet dypprorvring, sier Marco Brønner om arbeidet i det unntaksfulle feltet på Ramså. - Her har vi de beste bergartene som er funnet i fastland Norge. (Foto: Alf Ragnar Olsen)

## NGU kartlegger mineraler i Andøy

### Forsker på dypprorvring - gjør grunnboring på Ramså

Prosjektleder Børre Davidsen og Marco Brønner i NGU står fæst at Andøy er et spennende sted geologisk sett. I disse dager er NGU på plass med fette mann for å gjøre grunnboring på Ramså.

Alf Ragnar Olsen

alf.ragnar@andoyposten.no

Det er et prosjektet er kalt «Mineralressurser i Nord-Norge» (MINN), og både søsmekkelvning og gass og olje. Dette er ikke det man tenker etter på Ramså, men i dette tilfellet er det søsmekkelvning som ligger under de sedimentære, såkalte mesozoiske bergartene på Ramså som man har interesse av. For her vet vi at det finnes dypprorvring. Dette er et fenomen som har interesse for ingeniørgeskipt problemstillinger for stabilitet med tanke på tunnelbygging under sjø. Men her er det også som mange har fått med seg at det er

mineralressurser. Det er for å si det vi startet opp. For andre år på rad er vi med dere på Andøy i år. Prosjektet er motivert av å få ettersøkt mineralressurser på Langøya er det det funnet relativt store grunnfjellkomplekser. En stor del av prosjektet er å drive generell geologisk kartlegging for å lage nye geologiske kart. Disse brukes blant annet til arealplanlegging. Blant annet ønsker vi at kommunene skal ha oversikt over mineralressurser, for å utnytte disse bygdene som utbygd eller byutviklet. I tillegg jobbes det med å kartlegge underjordiske ressurser, for eksempel bergarter som kan være egnet til pukk, forfall og annet.

**Dypprorvring**  
Det er et fenomen som har interesse for ingeniørgeskipt problemstillinger for stabilitet med tanke på tunnelbygging under sjø. Men her er det også som mange har fått med seg at det er

Alf Ragnar Olsen

alf.ragnar@andoyposten.no

Det er et fenomen som har interesse for ingeniørgeskipt problemstillinger for stabilitet med tanke på tunnelbygging under sjø. Men her er det også som mange har fått med seg at det er

**Skummet fenomen**  
Marco Brønner i NGU sier det er et veldig interessant geologisk område man nå jobber i. - Vi forsker nå på steder hvor folk har forsket for lang tid tilbake. Vi vet at her ble det gjort borer og kartlegging på slut-



**MINERALKARTLEGGING:** - I tillegg driver vi i NGU nå en omfattende mineralkartlegging i Andøy. Dette er blant annet viktig for arealplanlegging, for å ha bedre et trykkt eller verdifulle forekomster båndlegges av bolig- eller hyttefelt, sier Børre Davidsen i NGU. (Foto: Alf Ragnar Olsen)

ten av 1800-tallet. Vi er på jakt etter dypprorvring grunnfjell. Nå har vi etablert borerigg her, og hjelper på funn som kan gi oss kunnskap om dette fenomenet. - Dypprorvring grunnfjell er et problem for tunnelbygging særlig underjordiske prosjekter, der slik forvring oppstår blir bergartene så porøse og svake at man kan knakke stein med hendene. I en tunnelbygging kan dette skape rasfare. Det ser seg selv at det er ønskelig å styre unna slike raser man skal bygge en tunnel der trafikantene skal kunne fordele trykk. Så dette er viktig kunnskap for arealplanlegging på slut-



# Torskeanlegg i Romsetfjorden

Bladet Vesterålen. Publisert på trykk 18.06.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. TROND K. JOHANSEN. Side: 31.

### ØKSNES: Myre Havbruk AS har planer om å etablere torskehotei i Romsetfjorden og i Steinlandsfjorden i Øksnes.

Kystverket har oversendt søknad fra Myre Havbruk AS om etablering av fangstbasert torskeanlegg for levende fanget torsk i Steinlandsfjorden og Romsetfjorden.

De planlagte anleggene er stålanlegg som har en størrelse på 50 meters bredde og 80 meters lengde. Anleggene er søkt lokalisert ved Flatholmen i Steinlandsfjorden, ved Krabbenes i Romsetfjorden og på vestsiden av Romsetfjorden ved Horndalen.

Nordland Fylkes Fiskarlag har hatt saken på høring hos det lokale fiskarlag, som ikke har noen kommentarer til saken. Da det er snakk om midlertidig lagring av fisk er søknaden ikke lagt ut til offentlig innsyn.

12 uker i merd Villfisk kan holdes og omsettes som villfisk inntil tolv uker etter fangst. Etter tolv ukers lagring omdefineres villfisk til akvakulturfisk og den skal holdes i et godkjent akvakulturanlegg.

Lokaliteten ved Flatholmen i Steinlandsfjorden er i kommunens kystsoneplan utlagt til havbruksområde og har tidligere vært godkjent for skjelloppdrett. Lokaliteten synes derved å være i tråd med planen.

Lokaliteten ved Krabbenes i Romsetfjorden ligger i et område

de som i kommunens kystsoneplan er avsatt til allment flerbruksområde, der det kan etableres havbruksanlegg.

Lokaliteten på vestsiden av Romsetfjorden er i kommunes kystsoneplan lagt ut til allment flerbruksområde og landnær fiskeplass. I allmenne flerbruksområder kan det etableres havbruksanlegg og når det gjelder landnære fiskeplasser har Fiskarlaget ingen merknad til

## Torskeanlegg i Romsetfjorden

ØKSNES: Myre Havbruk AS har planer om å etablere torskehotei i Romsetfjorden og i Steinlandsfjorden i Øksnes.

Kystverket har oversendt søknad fra Myre Havbruk AS om etablering av fangstbasert torskeanlegg for levende fanget torsk i Steinlandsfjorden og Romsetfjorden.

De planlagte anleggene er stålanlegg som har en størrelse på 50 meters bredde og 80 meters lengde. Anleggene er søkt lokalisert ved Flatholmen i Steinlandsfjorden, ved Krabbenes i Romsetfjorden og på vestsiden av Romsetfjorden ved Horndalen.

Nordland Fylkes Fiskarlag har hatt saken på høring hos det lokale fiskarlag, som ikke har noen kommentarer til saken. Da det er snakk om midlertidig lagring av fisk er søknaden ikke lagt ut til offentlig innsyn.

12 uker i merd Villfisk kan holdes og omsettes

## Regulerer i havna på Klo

ØKSNES: Det er innsett privat regulering av havneområdet på Klo, Sandvika.

Det er forberedt med revidering og utbygging av kaien og kaien på Klo er det utarbeidet reguleringsplaner. Reguleringsplanen på land omfatter å regulere for fritid og rekreasjon med flere aktiviteter. To hundre og tretti arealer er gitt til bolig og parkeringsområde, møde og utleie.

Reguleringsplanen i havna omfatter å regulere for småbåttur og fiskebrygge og kaien er gitt til bolig og parkeringsområde, møde og utleie.

---

### – Turisttrafikken øker i Vesterålen

SØR-TRONDHEIM – Nordleggen i trafikken til hotellene våre så langt i år skyldes ikke turisttrafikken, der vi har et fire økning, sier reiselivsleder i Vesterålen, Roy Odd Schøyen.

Tillegg til turisttrafikken kommer det nå ukentlig fra de lokale fiskarlag og fra Vesterålen. Saken omfatter turisttrafikken og turisttrafikken til regionen. Særlig er det opp til å øke turisttrafikken som hotellene som kan ha, så det er klart at Vesterålen viser markant mer aktivitet enn tidligere, sier Schøyen.

Han mener Vesterålen har fordeler når det gjelder fisk og fisk, ved å kunne tilby attraktive opplevelser, også i vinterhalvåret. Dette blir gjort ut på turisttrafikken. Tidligere hadde Vesterålen en aktivitet i turisttrafikken til hotellene våre så langt i år. Denne aktiviteten skyldes ikke turisttrafikken, men en kraftig økning i turisttrafikken, og

### Slippeberedskapen

Slippeberedskapen i 2009 i Nord-Slope. Først med tre fartøy og et samarbeidsløst fiskefartøy.

I 2005 leverte Kystverket en rapport om samarbeidsløst fiskefartøy med slippeberedskap. I 2010 ble det utarbeidet en plan for slippeberedskap i fiskefartøyer og fiskefartøyer. I 2011 ble slippeberedskapen utarbeidet i fiskefartøyer og fiskefartøyer. I 2012 ble slippeberedskapen utarbeidet i fiskefartøyer og fiskefartøyer.

---

†

Vår aller kjære onseogdøttle MOR  
og kjære søster

**Selma Johanne Eide**  
født 1. oktober 1915  
døde fredfullt fra oss 15. juni 2015 innen på sin fjerde  
fødsdag.

Vi hadde den alle så iordelig kjære  
og alle alle de gode dager. Vi  
har vært oss alle med sterke kjære  
og alle alle de gode dager. Vi  
har vært oss alle med sterke kjære  
og alle alle de gode dager. Vi

Øst: Harald Holstad, Sverre Holstad, Ole Christian  
Vest: Arvid I  
Felix  
Gunnar  
Bernt  
Ole Christian  
Vest: Arvid  
Gunnar  
Bernt  
Ole Christian

12. oktober 2015

Begravelse på Langvassbukt kirke  
mandag 22. juni kl. 17.00

Alle som ønsker å delta er velkommen.

søknaden. Det er tidligere gitt tillatelse til skjelloppdrett noe lengre inn i Romsetfjorden.

Bildetekst: Myre Havbruk AS har flere torskehotei i Øksnes.

© Bladet Vesterålen



# Har tro på fiskebåt- og brønnbåtmarkedet

Agder Flekkefjords Tidende. Publisert på trykk 17.06.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 10.

**FLEKKEFJORD:** - Det er veldig depressivt i olje- og gassmarkedet nå, men folk skal fortsatt ha mat. Nye fiskebåter skal bygges. Det skal lages nye ferjer. Nye taubåter skal lages, sier administrerende direktør Øyvind Iversen på Simek til Agder.

- Det er ikke slik at alt handler om olje og gass selv om det er et marked som nok kommer tilbake opp igjen når det får summet seg litt. Vi skal nok leve av olje og gassproduksjon i Norge i 100 år til, men hvis det markedet trenger 1-3 år på å finne styringsfarten, så er det flott at det popper opp muligheter innenfor fiskeri.

Iversen nevner også brønnbåter for frakt av levende fisk som et aktuelt marked.

- De båtene begynner å bli veldig store og spennende.

- Fiskeriministeren begynner å snakke om offshore oppdrett. Kan det være et marked der dere kan bygge noe.

- Vi kan selvsagt omstille oss totalt til å bygge helt andre ting, men vi gjør allerede en omstilling nå. Når oljemarkedet er tregt, så skifter vi marked, men vi bygger fortsatt båter uten å lage noe mer raketstudie av det, så lenge det er markeder som byr seg. Vi innretter oss etter markedet. Slik har det vært i 10-talls år. Det har skiftet mellom olje, ferjer og fiskebåter før, og det skjer igjen, fastslår Iversen.

© Agder Flekkefjords Tidende

**© Nyheter** Onsdag 17. juni 2015

**SIMEK: Bygger fiskebåt til 250 mill. Selger «Scorpius» med tap – har sikret seg ny kontrakt**

Simek i Flekkefjord gir opp å drive tre 200 millioner kroner av offshorebedrift Fletcher Shipping. I stedet blir bålen solgt til det amerikanske selskapet Edison Chouest Offshore. Samtidig har Simek hatt tre en ny og vesentlig kontrakt på bygging av et fiskefartøy.

**Av KRISTEN MINNENGAARD**  
kristen.minnengaard@tidende.no

17. juni 2015

– Fletcher Shipping trenger mer tid og vi har godlagt at leveringstiden er utvidet til 18 måneder. Det er det samme over hele landet nå. Bostre forhandler seg frem til forsikring av levering. Det gøres fordi redskapsda slipper å betale en båt som det ikke er jobb til, fortalte administrerende direktør Øyvind Iversen på Simek i Flekkefjord for Agder i april.

Men lav oljepris og stagnasjon i markedet har påvirket mange offshorebedrifter, og derfor har Fletcher Shipping ikke fått finansiert det påkrevde bygge skipt. Dermed har Simek søkt nye løsninger.

**200 MILLIONER:** Edison Chouest Offshore er et stort rederi som på denne måten gjør et godt kjøp, på summen tidsrom vi slipper å betale selg. Men Simek kan ikke ha 200 millioner kroner liggende til nå, og vi har vært oppgatt at å løse denne saken for å komme videre. Prisen vil vi ikke si noe om, men det vil etter hvert bli en fin måte å regne ut på at vi holder mer et år, fortalte administrerende direktør Øyvind Iversen til Agder.

Men såget til Edison Chouest Offshore innebærer også at det vil bli tatt inn noen av de permitterte medarbeiderne allerede nå. Skipt skal moderniseres og Chouest de nye stornes krav, og det innebærer arbeid frem til midten av juli.

**MALES OM:** Et stort skudd oppkjøpet med oss, alt at det passer til redereferansen. Det er også andre typer endringer som skal utføres på Simek, fortalte Iversen.

Det amerikanske selskapet har tre tidligere kjøp på Simek. I 2012 ble «Viking» overført til Edison Chouest Offshore-selskap. Selskapet har mer enn 200 skip og 1.000 da-ty.

**NY KONTRAKT:** Samtidig har Simek sikret seg en ny kontrakt på bygging av et fiskefartøy til redereferansen på Skotland.

**GOET FORNYD:** Simek har fått Agder Gasco (til høyt) og administrerende direktør Øyvind Iversen er glad for at Simek har fått sikret seg en fiskebåtkontrakt i 2016 i tillegg til en stor suppleringskontrakt i 2015.

Kontraktene har en verdi på mellom 250 og 300 millioner kroner. Det er en kombinert snarere og tre år med en lengde på 10 meter.

Simek har et godt navn på Skotland, og vi har tidligere levert skip til samme redereferansen, fortalte direktør Øyvind Iversen.

**2016:** Skipt er designet av Skiptekonstruksjon Design, og det skal bygges i Skipt i Pukin. Disse båtene kommer til Flekkefjord på vårparsen neste år, og skal monteres i skipteverftsindustri. Skipt er det Iversen i desember 2014. Det betyr at vi med enkelte mindre oppsett, kommer til å

har god aktivitet på Simek helt frem til neste jul.

**TYRNAS SØRØG:** Allerede i september kommer det et skipt til skipteverft i Flekkefjord som skal konstruere til Offshore. Skiptet er bygget i Tyrkia. Skiptet er noe forskjellig i forhold til de oppførte planene og full aktivitet på skiptet blir det ikke før i september. Forskningsapert at dette skiptet skal leveres i februar, i stedet for før jul.

– Vi planlegger oppstart av det bygget rundt i september, og da vil vi ta inn folk på en og en halv måned etter etterlyst kontrakt for å kunne sikre stabilitet, men i et optimistisk

og tror at det kommer til å løse seg. Det er mange forespørsler, men det er samtidig mange vett som ikke er kontraktet, sier Iversen.

**LETTER:** Administrerende direktør Øyvind Iversen er lett over at man har kommet frem til en løsning med skiptet som følger til jul på Simek, og som vil fortsette med bedriften et år. Han er også svært tilfreds med at verftet har trukket inn en ny kontrakt på bygging av fiskefartøyer til Skotland.

– Det viktigste nå er å holde hjulene i gang, sier Øyvind Iversen til Agder.

tror at det kommer til å løse seg. Det er mange forespørsler, men det er samtidig mange vett som ikke er kontraktet, sier Iversen.

– Fiskebåtene begynner å bygges opp, og det er et marked der dere kan bygge noe. – Vi skal selvsagt omstille oss totalt til å bygge helt andre ting, men vi gjør allerede en omstilling nå, har Iversen påpekt. Det er viktig å ha et marked, men vi bygger fortsatt båter uten å lage noe mer raketstudie av det, så lenge det er markeder som byr seg. Vi innretter oss etter markedet. Slik har det vært i 10-talls år. Det har skiftet mellom olje, ferjer og fiskebåter før, og det skjer igjen, fastslår Iversen.

**Bygger ut- bygginger på is**

**FLEKKEFJORD:** - Det har vært innsett om å gjøre mer ut av verftomsiden med utvidelse for å forberede seg for bygging av enda større båter. Plukke ut planer frem fra nå som det er litt tidlig.

– Jeg tror nok at vi vil vende et år nå. Byggingen fortsetter selv og det er med verftet med de utbyggingene som er i gang. Vi bygger det på is at vi ser at det går bra. Men om det er flere fiskebåtprosjekter på gang, så ser vi om det er verft som har ledig kapasitet og om det kommer til å bli et bilkjøpingsområde med utvidelse som kommer. Fortsatt er direktør Øyvind Iversen på Simek til Agder.

– Finner vi å Simek pengene som enhver bedrift må for å kunne kjøre med verftet, utvide og utvikle seg til noe, så er det viktig å få inn penger. Det er viktig å få inn penger for å utvikle verftet. Det er viktig å få inn penger for å utvikle verftet. Det er viktig å få inn penger for å utvikle verftet.

**MER ARBEID:** Det blir arbeid til 40-50 menn i en måned med tillegg arbeid på supplerings for den overnevnte til redereferansen Edison Chouest Offshore.






## Lager tørrfisk på en fjerdedel av tiden - innendørs

Nord24. Publisert på nett 17.06.2015 08:27. Profil: Nofima.

Og får skryt av italienske kjennere. Følg @nord24no Norge har eksportert tørrfisk til utlandet i 1000 år, uten nevneverdig utvikling av produksjonen: Fisken henges på hjell i fire måneder mens vær og vind gjør jobben.

Nå har Nofima-forsker John-Erik Haugen ved deres avdeling på Ås utviklet en metode som gjør det mulig å produsere tørrfisk innendørs. Prosessen gjøres unna på en fjerdedel av tiden, melder Nofima på sine hjemmesider.

Initiativ fra Bergen

Og mens Nord-Norge alltid har hatt monopol på produksjonen på grunn av naturgitte forhold, er det et bergensfirma som har kommet med ideen.

å Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av vær- og vindforholdene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen til Nofima.

Han har koblet Nofima-forskeren med bedrifter og forskningsinstitutter i Europa, og fått EU-støtte til prosjektet.

Smaken i orden

I EU-prosjektet er det gjort foreløpige kost-nytteberegninger som viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk. I følge Nofima er også smaken bærekraftig. Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har latt italienerne blindteste tradisjonell utendørsprodusert tørrfisk og innendørs tørrfisk i italienske retter.

å Disse første testene indikerer at pilotproduktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

forskning fiskeri og havbruk

Tørrfisk som har gått gjennom tradisjonell



**NORD 24**

unicef

**Lager tørrfisk på en fjerdedel av tiden - innendørs**

Og får skryt av italienske kjennere.

Norge har eksportert tørrfisk til utlandet i 1000 år, uten nevneverdig utvikling av produksjonen: Fisken henges på hjell i fire måneder mens vær og vind gjør jobben.

Nå har Nofima-forsker John-Erik Haugen ved deres avdeling på Ås utviklet en metode som gjør det mulig å produsere tørrfisk innendørs. Prosessen gjøres unna på en fjerdedel av tiden, melder Nofima på sine hjemmesider.

**Initiativ fra Bergen**

Og mens Nord-Norge alltid har hatt monopol på produksjonen på grunn av naturgitte forhold, er det et bergensfirma som har kommet med ideen.

Han har koblet Nofima-forskeren med bedrifter og forskningsinstitutter i Europa, og fått EU-støtte til prosjektet.

Smaken i orden

I EU-prosjektet er det gjort foreløpige kost-nytteberegninger som viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk. I følge Nofima er også smaken bærekraftig. Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har latt italienerne blindteste tradisjonell utendørsprodusert tørrfisk og innendørs tørrfisk i italienske retter.

å Disse første testene indikerer at pilotproduktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

forskning fiskeri og havbruk

Tørrfisk som har gått gjennom tradisjonell

tørkeprosess innendørs, lukter mindre og smaker like godt som tradisjonell tørket tørrfisk, mener John-Erik Haugen i Nofima. Foto: Reidun Lilleholt Kraugerud/Nofima.

Se webartikkelen på <http://ret.nu/CqQ3JSQI>

© Nord24

## Sikter seg inn mot nye markeder

Avisen Agder. Publisert på nett 17.06.2015 07:46. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur.

Administrerende direktør Øyvind Iversen på Simek sikter seg inn mot fiskebåter, ferjer og brønnbåter for frakt av levende fisk som et aktuelle marked når oljemarkedet har bremsene på for fullt.

© Avisen Agder

Se webartikkelen på <http://ret.nu/nMS9TNoM>

The screenshot shows the homepage of the Agder newspaper website. At the top, there is a navigation bar with the newspaper's name 'Agder' in a large, stylized font, followed by 'Fiskefjords Tidende'. To the right, there are several advertisements, including one for 'Sven Kvia' and another for 'Ungdomslån'. Below the navigation bar, there is a main banner for a mortgage loan with the headline 'Få 2,75% rente på boliglånet'. The main article is titled 'Sikter seg inn mot nye markeder' and features a sub-headline: 'Administrerende direktør Øyvind Iversen på Simek sikter seg inn mot fiskebåter, ferjer og brønnbåter for frakt av levende fisk som et aktuelle marked når oljemarkedet har bremsene på for fullt.' Below the article title, there is a search bar and a 'Logg inn' button. At the bottom of the page, there are two large buttons: 'Logg inn' and 'Bestill abonnement'. The footer contains copyright information and contact details for the newspaper.



## Vil lage tørrfisk inne

Handelsbladet FK. Publisert på nett 16.06.2015 11:16. Profil: Nofima.

En tørrfisk-eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk idé til ny tørkeprosess. Nå har Nofima utviklet hans opprinnelige idé til en prosess for innendørstørking av fisk.

### Nyheter

Den ferdige tørrfisken anerkjennes av smakstestere i Italia, melder Nofima. Som kjent er tørrfisk et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet, fordi fisk tørkes ute.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen hadde den opprinnelige ideen til innendørs-tørkingen.

å Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værforholdene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen i et EU-prosjekt. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, som er tilsvarende råstoffet for tradisjonell utendørstørking.

I laboratoriet sitt på Ås har Haugen forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisken og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff, tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden. Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under en måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

**Motta Ukeavisen Ledelse gratis i fire uker: Send SMS LEDELSE NB til 2030** (leder: Ålkkk best)

**Handelsbladet** LEDELSE

Nyheter Arbeidsliv 10 Kjøper Om oss

Q Søk

Tradisjonell, utendørstørket tørrfisk.

### Vil lage tørrfisk inne

En tørrfisk-eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk idé til ny tørkeprosess. Nå har Nofima utviklet hans opprinnelige idé til en prosess for innendørstørking av fisk.

Den ferdige tørrfisken anerkjennes av smakstestere i Italia, melder **Handelsbladet**. Som kjent er tørrfisk et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet, fordi fisk tørkes ute.

**Nyheter**  
Publisert 16.06.2015 - 11:00  
E-post: nyheter@handelsbladet.no

Del dette:  
Facebook Twitter

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen hadde den opprinnelige ideen til innendørs-tørkingen.

«Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værforholdene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen i et EU-prosjekt. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, som er tilsvarende råstoffet for tradisjonell utendørstørking.

I laboratoriet sitt på Ås har Haugen forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisken og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff, tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden. Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under en måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

Kontakt	Annonisere	Tjenester
Telefon: 24 077 007	Redaksjonen: Mona Kvaloy	Publisering
E-post: nyheter@handelsbladet.no	Telefon: 91 11 92 73	Nyhetsbrev: 2011
Adresse: Markens gate 8, 0683 Oslo	E-post: reklamasjon@handelsbladet.no	Bilabonnement
Nettside: www.handelsbladet.no	Nett: info@nordahl.no, anthonisen@nordahl.no	Kontakt oss

Tradisjonell, utendørstørket tørrfisk.

© Handelsbladet FK

Se webartikkelen på <http://ret.nu/xyTw4i1g>

## Lager fullgod tørrfisk innendørs

Matindustrien. Publisert på nett 16.06.2015 10:41. Profil: Nofima. Redaksjonen Matindustrien matindustrien@skarland.no.

Italienske smakstestere godkjenner tørrfisk som er tørket innendørs. Fisken er ferdig på under en måned. Eksportøren ville ha stabil kvalitet; forskeren gjorde idéen hans til en ferdig prosess for innendørstørking.

- Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værbetingelsene. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen.

Raskt og lønnsomt

Han fikk med seg seniorforsker John-Erik Haugen i Nofima på laget, sammen med forskjellige bedrifter og forskningsinstitutter rundt i Europa i et EU-prosjekt. I laboratoriet sitt på Ås har Haugen forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. I EU-prosjektet er det også gjort foreløpige kost-nytte-beregninger som viser at innetørkingen vil være god butikk.

- Like godt

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo, med 80 års tørrfiskerfaring, har vurdert utseendet og lukten og sørget for forbrukerundersøkelser med blindtesting. - Disse første testene indikerer at pilotproduktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen i en pressemelding fra Nofima. Nå arbeider forskerne og Athena Seafoods sammen for å ta i bruk innendørstørkingen kommersielt og i stor skala.

Klikk her for å bestille abonnement på Matindustrien



GODLUKT Den lukter mindre og smaker like godt som tørrfisk som er tørket utendørs på tradisjonelt vis, konstaterer John-Erik Haugen. Reidun Kraugerud, Nofima

Redaksjonen Matindustrien matindustrien@skarland.no  
Publisert 15.06.15 kl. 21:27 Oppdatert 16.06.15 kl. 10:22

© Matindustrien

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



## Vil produsere tørrfisk inne

Kystmagasinet. Publisert på nett 16.06.2015 07:59. Profil: Nofima.

**Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet, fordi fisk tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess.**

Nå har en forsker i Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk. Tørrfisken anerkjennes av smakstestere i Italia.

Nofima

Foto: Reidun Kraugerud/Nofima

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

«Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av vær- og vindforholdene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen i et EU-prosjekt. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, som er tilsvarende råstoffet for tradisjonell utendørstørking.

Ny prosess

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisken og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff, tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under en måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. I EU-prosjektet er det gjort foreløpige

The image shows a screenshot of a news article from 'KYST magasinet'. The main headline is 'Vil produsere tørrfisk inne'. The article text is as follows:

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet, fordi fisk tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess. Nå har en forsker i Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk. Tørrfisken anerkjennes av smakstestere i Italia.

Nofima

Foto: Reidun Kraugerud/Nofima

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

«Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av vær- og vindforholdene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen i et EU-prosjekt. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, som er tilsvarende råstoffet for tradisjonell utendørstørking.

Ny prosess

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisken og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff, tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under en måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. I EU-prosjektet er det gjort foreløpige

The screenshot also includes a sidebar with 'SISTE FRA FORSIDEN' and various advertisements like 'AQUA NOR 2015 18-21 AUGUST' and 'NOGVA'.



kost-nytte-beregninger som viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk.

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

â Disse første testene indikerer at pilotproduktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen. En demo-film av innendørs produksjonen og smaksprøver av det første innendørstørkede pilotproduktet ble presentert under den årlige Sjømatmessen Seafood Expo Global i Brussel i april. Det er søkt patentbeskyttelse.

#### Støtte til innovasjon

Anthonisens opprinnelige idé til innendørs tørking var god, og han trengte støtte til innovasjonsprosessen. Den beste måten å kunne

få støtte til videre samarbeid for å utvikle idéen, var gjennom et EU-finansiert prosjekt. Hensikten med denne typen prosjekt er å stimulere til innovasjon i små og mellomstore bedrifter, og til innovasjonssamarbeid med forskningsinstitusjonene slik at innovasjoner kan realiseres både nasjonalt og i andre land. Til dette FoU-prosjektet ga EU derfor full økonomisk støtte. Bedriftene i EU-prosjektet bidro med arbeidskraft og fikk dekket utgifter.

Nå jobber Nofima og Athena Seafoods sammen for å kunne videreutvikle konseptet med tanke på kommersialisering og industriell oppskalering og implementering. Topp kvalitet året rundt er en av ambisjonene.

Tørrfisken som har gått gjennom tradisjonell tørkeprosess innendørs, lukter mindre og smaker like godt som tradisjonell tørket tørrfisk, mener John-Erik Haugen i Nofima.

© Kystmagasinet

Se webartikkelen på <http://ret.nu/LPiu9hFS>

## Tørrfisk på en måned

Kyst og Fjord. Publisert på nett 16.06.2015 07:53. Profil: Nofima.

**Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.**

Tørrfisk som har gått gjennom tradisjonell tørkeprosessen innendørs, lukter mindre og smaker like godt som tradisjonell tørket tørrfisk, mener John-Erik Haugen i Nofima.

Foto: Reidun Lilleholt Kraugerud

Tweet

Dermed klarer de å kutte tørkeprosessen med mer enn tre måneder mot tradisjonell utendørstørking som tar fire måneder, skriver kommunikasjonsrådgiver i Nofima Reidun Lilleholt Kraugerud i en artikkel.

Innendørs Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. Eksportør Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess som forsker John-Erik Haugen ved Nofima har videreutviklet.

- Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værbetingelsene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

Ny prosess John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale

The screenshot shows a news article on the website 'KYST OG FJORD'. The main headline is 'Tørrfisk på en måned'. The article text is as follows:

**Tørrfisk på en måned**  
Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

Tørrfisk som har gått gjennom tradisjonell tørkeprosessen innendørs, lukter mindre og smaker like godt som tradisjonell tørket tørrfisk, mener John-Erik Haugen i Nofima.

Foto: Reidun Lilleholt Kraugerud

Tweet

Dermed klarer de å kutte tørkeprosessen med mer enn tre måneder mot tradisjonell utendørstørking som tar fire måneder, skriver kommunikasjonsrådgiver i Nofima Reidun Lilleholt Kraugerud i en artikkel.

Innendørs Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. Eksportør Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess som forsker John-Erik Haugen ved Nofima har videreutviklet.

- Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værbetingelsene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

Ny prosess John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale

The article also features a photo of a man in a white lab coat holding a piece of fish. There are several sidebars with advertisements, including 'ProNav', 'NFA.no', and 'EDIA'. The website header includes 'KYST OG FJORD' and 'TTT'.

værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

- Foreløpige kost-nytte-beregninger viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk, sier han.

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der

innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

- Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/01d05taJ>



## Forskning viser at tørrfisk

Troms Folkeblad HTG. Publisert på trykk 16.06.2015. Profil: Nofima. Morten Dokka|950 47 895|morten.dokka@folkebladet.no - Side: 5.

### kan tørkes fire ganger raskere enn tradisjonell tørking.

SJØVEGAN: I en artikkel på nettsiden

forskning.no kommer det frem at Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. Tradisjonell utendørstørking tar fire måneder.

Kontroll på forholdene

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess. Nå har en forsker ved Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

– Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værtilstandene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen.

Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rundt torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

Effektiv tørking

Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når

**Kala på Rødsand**  
RØDSAND: I sine opplysningsområde om tilbakevinnings og på kaks på Rødsand, har vært en kumulert og rask sak. Å til. Der møter ossfører Odd Arne Andreassen i Trondheim. Det er Trondheim folkebladet ved Knut Johnsen som har tatt saka opp med kommunen.

**Sikredfarlig tomt**  
STONGLANDSØY: Sør-Tranøy pensjonistforening har fått avslag på å føre opp en grillterrasse ved hodekappet i landskapet ved sykkelpromenaden på Stonglandsøya. - Tomte er skilddig, begrunnet kommunen. Leder av foreninga Rigmor Sollevoll (bildet) synes avslaget er urettferdig.

**Investeringsselskap**  
GARDH: Selskapet skal investere i laboratorie- og allmenningsprosjekter som i hovedsak driver avtømming og vask av brennstoff. Selskapet er et foretak i Lånås AS utleier i Barne. Styrets leder er Lise Eshaug Hansen, mens administrasjonen er Christoffer Eshaug Hansen og Jan Inge Hansen. Aksjekapitalen er 50.000 kroner.

**Tørrfisk på en-to-tre**  
Forskning viser at tørrfisk kan tørkes fire ganger raskere enn tradisjonell tørking. SJØVEGAN: I en artikkel på nettsiden forskning.no kommer det frem at Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. Tradisjonell utendørstørking tar fire måneder. Kontroll på forholdene Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen hadde den opprinnelige ideen: – Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værtilstandene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

**Effektiv tørking**  
Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når

**Høy kvalitet**  
Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter. Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodusert, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsproduserte, sier Haugen.

**TITALE:** Det er statsadvokat Tor Berge Nordmo som har mest tilfalle med de tre personene. Foto: Maria Hom Simonsen



innendørsprodukter, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

© Troms Folkeblad



## Tørker fisk på 1-2-3 med ny metode

Troms Folkeblad. Publisert på nett 16.06.2015 03:44. Profil: Nofima. Morten Dokka.

**Fisk til tørk. Forskning viser at innendørs tørking av fisk kan gjøres fire ganger raskere. Og med god kvalitet.**

Foto: Marco Bjørklund SJØVEGAN: I en artikkel på nettsiden forskning.no kommer det frem at Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. Tradisjonell utendørstørking tar fire måneder.

Kontroll på forholdene

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess. Nå har en forsker ved Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

- Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værtilstandene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen.

Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

Effektiv tørking

Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale

The screenshot shows a news article from Folkebladet. The main headline is "Lager tørrfisk på 1-2-3 med ny metode". The article text is as follows:

**Forskning viser at tørrfisk kan tørkes fire ganger raskere enn ved tradisjonell tørking.**  
**SJØVEGAN:** I en artikkel på nettsiden forskning.no kommer det frem at Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. Tradisjonell utendørstørking tar fire måneder.

**Kontroll på forholdene**  
Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess. Nå har en forsker ved Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

- Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værtilstandene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

**Effektiv tørking**  
Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på trosser rundt fire måneder, trenger Haugen under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

- Forløpige kost-nytte-beregninger viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk, sier han.

**Høy kvalitet**  
Den italienske gastronombedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og bitt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørstørket tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

- Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskestene som lages basert på innendørsprodukt, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

The sidebar contains the following items:

- SISTENYTT**
  - Økokrim mistenker Tommy Sharif for grovt skattevik
  - CNN: Al-Qaida-leder drept i Jemen
  - Mers krever stadig flere ofre i Sør-Korea
  - Pellerud: - For vanskelig å styre
  - Bank: Mer press på forvaldere med nye belgiansregler
- FOLKEBLADET SOM E-AVIS**
  - Les papiravisen digitalt
  - Utgjør dokument
  - Utgjør elektronisk
  - Kjøp enkeltutgave
  - Les ned app: Android/Marked | Apple Store



værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

- Foreløpige kost-nytte-beregninger viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk, sier han.

#### Høy kvalitet

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der

innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

- Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

Mer å lese på Folkebladet:

© Troms Folkeblad

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

## Vil produsere tørrfisk inne

MyNewsdesk. Publisert på nett 15.06.2015 10:12. Profil: Nofima.

**Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet, fordi fisk tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess.**

Nå har en forsker i Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk. Tørrfisk anerkjennes av smakstestere i Italia.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

«Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værforholdene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen i et EU-prosjekt. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rundt torsk, som er tilsvarende råstoffet for tradisjonell utendørstørking.

### Ny prosess

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff, tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under en måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

I EU-prosjektet er det gjort foreløpige kost-nytteberegninger som viser at dette også vil være

The screenshot shows a news article on the MyNewsdesk website. The article title is "Vil produsere tørrfisk inne" and it is dated 15.06.2015 10:12 CEST. The main image shows a man in a white lab coat holding a piece of dried fish. The article text discusses the development of an indoor drying process for fish, mentioning researcher John-Erik Haugen at Nofima and entrepreneur Nordahl Anthonisen at Athena Seafoods AS. It highlights the goal of producing high-quality dried fish for export to Europe by controlling the drying environment. The article also mentions an EU project and a patent application.

bærekraftig økonomisk.

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

Disse første testene indikerer at pilotproduktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

En demo-film av innendørs produksjonen og smaksprøver av det første innendørstørkede pilotproduktet ble presentert under den årlige Sjømatmessen Seafood Expo Global i Brussel i april:

Det er søkt patentbeskyttelse.

Støtte til innovasjon

Anthonisens opprinnelige idé til innendørs tørking var god, og han trengte støtte til innovasjonsprosessen. Den beste måten å kunne få støtte til videre samarbeid for å utvikle idéen, var gjennom et EU-finansiert prosjekt. Hensikten med denne typen prosjekt er å stimulere til

innovasjon i små og mellomstore bedrifter, og til innovasjonssamarbeid med forskningsinstitusjonene slik at innovasjoner kan realiseres både nasjonalt og i andre land. Til dette FoU-prosjektet ga EU derfor full økonomisk støtte. Bedriftene i EU-prosjektet bidro med arbeidskraft og fikk dekket utgifter.

Nå jobber Nofima og Athena Seafoods sammen for å kunne videreutvikle konseptet med tanke på kommersialisering og industrielloppskalering og implementering.

Topp kvalitet året rundt er en av ambisjonene.

Om Nofima

Matforskningsinstituttet Nofima driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien.

Instituttet har om lag 350 ansatte og en årlig omsetning på rundt 530 millioner kroner.

Nofima AS har hovedkontor i Tromsø, og forskningsvirksomhet i Bergen, Stavanger, Sunndalsøra, Tromsø og på Ås.

© MyNewsdesk

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Dq3gv3yb>

## Vil produsere tørrfisk inne

Nofima. Publisert på nett 15.06.2015 09:23. Profil: Nofima.

**Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet, fordi fisk tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess.**

Nå har en forsker i Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk. Tørrfisk anerkjennes av smakstestere i Italia.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

«Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værbetingelsene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen i et EU-prosjekt. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, som er tilsvarende råstoffet for tradisjonell utendørstørking.

### Ny prosess

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff, tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under en måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

I EU-prosjektet er det gjort foreløpige kost-nytteberegninger som viser at dette også vil være



**Vil produsere tørrfisk inne**

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet, fordi fisk tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess. Nå har en forsker i Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk. Tørrfisk anerkjennes av smakstestere i Italia.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods AS i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

«Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av værbetingelsene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen i et EU-prosjekt. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, som er tilsvarende råstoffet for tradisjonell utendørstørking.

**Ny prosess**

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff, tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under en måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

I EU-prosjektet er det gjort foreløpige kost-nytteberegninger som viser at dette også vil være lønnsomt økonomisk.

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

«Disse første testene indikerer at pilotproduktet har høy kvalitet, og de tørrfiskebitene som lages basert på innendørsproduktet er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

En demo-film av innendørs produksjonen og smaksprøver av det første innendørstørkede pilotproduktet ble presentert under den årlige Sjømatmessens Seafood Expo Global i Brussel i april:

Det er viktig samarbeidsforhold.

**Støtte til innovasjon**

Anthonisens opprinnelige ide til innendørs tørking var god, og han trenger støtte til innovasjonsprosessen. Den beste måten å kunne få støtte til videre samarbeid for å utvikle ideen, var gjennom et EU-finansiert prosjekt. Hermed med denne typen prosjekt er å stimulere til innovasjon i små og mellomstore bedrifter, og til innovasjonssamarbeid med forskningsinstitusjonene slik at innovasjoner kan realiseres både nasjonalt og i andre land. Til dette FoU-prosjektet ga EU derfor full økonomisk støtte. Bedriftene i EU-prosjektet bidro med arbeidskraft og fikk dekket utgifter.

Nå jobber Nofima og Athena Seafoods sammen for å kunne videreutvikle konseptet med tanke på kommersialisering og industriell oppskalering og implementering.

Toppt kvalitet året rundt er en av ambisjonene.

♥ Mat og helse

Les mer om:

bærekraftig økonomisk.

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

Disse første testene indikerer at pilotproduktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

En demo-film av innendørs produksjonen og smaksprøver av det første innendørstørkede pilotproduktet ble presentert under den årlige Sjømatmessen Seafood Expo Global i Brussel i april:

Det er søkt patentbeskyttelse.

Støtte til innovasjon

Anthonisens opprinnelige idé til innendørs tørking var god, og han trengte støtte til innovasjonsprosessen. Den beste måten å kunne få støtte til videre samarbeid for å utvikle idéen, var gjennom et EU-finansiert prosjekt. Hensikten med denne typen prosjekt er å stimulere til innovasjon i små og mellomstore bedrifter, og til

innovasjonssamarbeid med forskningsinstitusjonene slik at innovasjoner kan realiseres både nasjonalt og i andre land. Til dette FoU-prosjektet ga EU derfor full økonomisk støtte. Bedriftene i EU-prosjektet bidro med arbeidskraft og fikk dekket utgifter.

Nå jobber Nofima og Athena Seafoods sammen for å kunne videreutvikle konseptet med tanke på kommersialisering og industriell oppskalering og implementering.

Topp kvalitet året rundt er en av ambisjonene.

Mat og helse

Tørrfisken som har gått gjennom tradisjonell tørkeprosess innendørs, lukter mindre og smaker like godt som tradisjonell tørket tørrfisk, mener John-Erik Haugen i Nofima. Foto: Reidun Lilleholt Kraugerud/Nofima.

Kontaktperson

John-Erik Haugen

Seniorforsker Tlf: +47 64970444 john-erik.haugen@nofima.no

© Nofima

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



# NATIONEN

## NATIONEN

### Tørker fisken fire ganger fortere

Nationen. Publisert på trykk 15.06.2015. Profil: Nofima. Reidun Lilleholt Kraugerud. Side: 17-18.

**Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. Tradisjonell utendørstørking tar fire måneder.**

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk idé til ny tørkeprosess.

#### Vær og vind

Nå har en forsker ved Nofima utviklet hans opprinnelige idé til en prosess for innendørstørking av fisk.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av vær- og vindforholdene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rund torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg fram til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisk og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

#### Bærekraftig økonomisk



Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

- Foreløpige kost-nytte-beregninger viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk, sier han.

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

- Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på innendørsprodukter, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

#### Innendørstørking

Bildetekst: Fast fisk: Tørrfisk som har gått gjennom tradisjonell tørkeprosessen innendørs, lukter mindre og smaker like godt som tradisjonell tørket tørrfisk, mener John-Erik Haugen i Nofima. Foto: Reidun Lilleholt Kraugerud, Nofima

© Nationen

# NATIONEN NATIONEN

## Fastfisk

Nationen. Publisert på trykk 15.06.2015. Profil: Nofima. Side: 1.

Tørrfiskeren til Nofima-forsker John-Erik Haugen er produsert i rekordfart. Han trenger ikke mer enn én måned på å tørke fisk av høy kvalitet innendørs.

Forskning · 16 - 17

© Nationen

MANDAG 15.06.15

# NATIONEN

DISTRIKTENS NÆRINGSAVIS NR 134 · 2015 · www.nationen.no

**VEKSTEN FORTSETTER**  
+1,5%

**POLITIKK · 8-9**  
Lundteigen sier nei til oppgjøret

**LANDBRUK · 10-11**  
Marsjerte for matjord

**LANDBRUK · 4-5**  
\* **Lammetilskuddet Advarer mot mangel på norske lam**

**KOMMENTAR · 3**  
**EKSTREM- VÆR FRA BERGEN**  
«Arne Hjeltnes trakk på seg. Så kom en tormado- susende fra vest.»  
Michael Dardelis er kommunikasjonsrådgiver i Nofima.

**LANDBRUK · 6**  
**Dårlig vær rammer mange kornbønder**  
Omkring 60.000 mål jordbruksareal i Nord-Trøndelag står usikkert - 20 prosent av åkrene i fylket.

**REPORTASJE · 12-14**  
**Når laksen blir borte**

**FORSKNING · 16-17**  
**Fastfisk**  
Tørrfiskeren til Nofima-forsker John-Erik Haugen er produsert i rekordfart. Han trenger ikke mer enn én måned på å tørke fisk av høy kvalitet innendørs.

Saubonde og landbruksforsker Ole Flaten, her sammen med sønnen Joe Kvakkestad Flaten.

## Tørker fisken fire ganger fortere innendørs

Forskning.no. Publisert på nett 15.06.2015 05:49. Profil: Nofima.

Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. Tradisjonell utendørstørking tar fire måneder.

Reidun Lilleholt Kraugerud

Kommunikasjonsrådgiver En artikkel fra Nofima

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess.

Nå har en forsker ved Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

- Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av vær- og betingelsene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rundt torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

Ny prosess

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisken og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar

**forskning.no**

Studere på Svalbard? Søk nå!

Enlige plasser på bachelor-, master- og PhD-kurs i arktisk biologi, geografi og teknologi

Fra forskningsmiljøene. En artikkel fra Nofima

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess. Nå har en forsker ved Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk.

**Tørker fisken fire ganger fortere innendørs**

Nofima-forsker John-Erik Haugen trenger under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs. Tradisjonell utendørstørking tar fire måneder.

Reidun Lilleholt Kraugerud, Kommunikasjonsrådgiver

Publisert 15.06.2015, kl. 05:49

Tørrfisk er et naturprodukt med naturlige svingninger i kvalitet fordi fisken tørkes ute. En eksportør fra Bergen ønsket stabil kvalitet og fikk ide til ny tørkeprosess. Nå har en forsker ved Nofima utviklet hans opprinnelige ide til en prosess for innendørstørking av fisk.

Nordahl Anthonisen i Athena Seafoods i Bergen hadde den opprinnelige ideen:

- Kvaliteten på tørrfisk er helt avhengig av vær- og betingelsene under tradisjonell utendørstørking. Min drøm var å kunne kontrollere forholdene fisken blir tørket under, så vi kan selge utelukkende god tørrfisk til Europa, sier Anthonisen.

Tørrfiskeeksportøren knyttet derfor relevante bedrifter og forskningsinstitutter i Europa sammen med forsker John-Erik Haugen. Resultatene fra dette forskningsarbeidet viser at det er mulig å produsere tørrfisk innendørs basert på hodekappet og sløyet rundt torsk, det samme råstoffet som for tradisjonell utendørstørking.

**Ny prosess**

John-Erik Haugen er seniorforsker i matforskningsinstituttet Nofima. I laboratoriet sitt på Ås har han forsket seg frem til en innendørs tørkeprosess som gir god kvalitet på tørrfisken og effektiv tørking. I tillegg til å bruke tradisjonelt råstoff tok han utgangspunkt i optimale værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar rundt fire måneder, trenger Haugen under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

- For å oppnå best mulig tørkeprosess viser at dette også er våre beste rått, økonomisk, sier Haugen.

Den italienske gastronomiebedriften Il Cigno har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vært utvalgt og tatt av den innendørstørkede fisken. Il Cigno har også utført tekniske forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsproduert tørrfisk har blitt smaktet, basert på tradisjonelle italienske retter.

- Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskepartiene som leges basert på innendørsprodukt, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

Følelsen under prosessen for å utvikle dette råstoffet har de har funnet ut (29 bilder)

Emneord: Tørrfisk, Tørrfisk, Tørrfisk, Tørrfisk, Tørrfisk

I samarbeid med Nofima

rundt fire måneder, trenger Haugen under én måned på å produsere tørrfisk av høy kvalitet innendørs.

- Foreløpige kost-nytte-beregninger viser at dette også vil være bærekraftig økonomisk, sier han.

Den italienske gastronomibedriften Il Ceppo har 80 års erfaring med tørrfisk. De var med i prosjektet og har vurdert utseende og lukt av den innendørstørkede fisken. Il Ceppo har også utført lokale forbrukerundersøkelser i Italia der innendørs og utendørsprodusert tørrfisk har blitt blindtestet, basert på tradisjonelle italienske retter.

- Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages

basert på innendørsprodukter, er like gode som de som er basert på tradisjonelle utendørsprodukter, sier Haugen.

I videoen under presenterer forskningsprosjektet Safetrack hva de har funnet ut. (På engelsk)

Tørrfisken som har gått gjennom tradisjonell tørkeprosessen innendørs, lukter mindre og smaker like godt som tradisjonell tørket tørrfisk, mener John-Erik Haugen i Nofima. (Foto: Reidun Lilleholt Kraugerud, Nofima)

© Forskning.no

Se webartikkelen på <http://ret.nu/hMvo6MAG>

## Økt verdiskaping i hvitfisksektoren

Sunnmørsposten. Publisert på trykk 15.06.2015. Profil: Konkurrenter, SINTEF.

JANNICKE FUGLEDAL REMME|ROBERT WOLFF|LEIF GRIMSMO|SINTEF Fiskeri og havbruk. Side: 16-17.

### KRONIKK

#### Sunnmøre mottar hele 45 prosent av hvitfisken fra havfiskeflåten.

I vår region finner vi også den største konsentrasjonen av norsk fiskeindustri som foredler fryst hvitfisk (saltfisk- og klippfiskproduksjon), samt flere bedrifter innen biomarin ingrediensindustri.

De regionale FoU-miljøene SINTEF, Møreforskning og Høgskolen har lang erfaring og høy kompetanse innen økt utnyttelse av restråstoff. Med logistikk og kompetanse på plass, kan næringa ta en ledende posisjon for å utnytte enda mer av råstoffet.

Forskningsrådet utlyser hele 900 millioner kroner til forsknings- og innovasjonsprosjekter i bedrifter, og legger opp til en historisk god FoU satsing. Målet er å øke innovasjon og gjøre norsk næringsliv kunnskapsbasert, konkurransedyktig og omstillingsdyktig. Innovasjon og bærekraft er allerede et konkurransefortrinn for regionens sjømatnæring. Godt plassert midt i et fantastisk næringsliv, der få er redde for å ha store ambisjoner, ønsker SINTEF med samarbeidspartnere å trekke en stor del av de utlyste FoU-midlene hit.

For å styrke hvitfisksektorens fremtidige konkurranseevne og økonomiske resultater er det viktig å identifisere mulighetene og foreslå FoU-initiativ som gjør næringen i stand til å realisere framtidens potensial. En målrettet industriell satsing her, hvor det landes mye hvitfisk, vil styrke regionen ytterligere. Dette er også konklusjonen i en ny forskningsrapport fra SINTEF Fiskeri og havbruk, gjennomført på oppdrag fra Innovasjon Norge.

Hvitfisk. Hvitfisk er hovedsakelig torsk, sei og hyse. Utviklingen av hvitfiskfisket karakteriseres av stor effektivisering.



- Det har vært en sterk reduksjon i antall fiskere de siste 30 årene.
- Fiskeredskap har blitt mer effektive de siste 15-20 årene.
- Hver fisker håndterer 2,5 ganger så mye hvitfisk som 15 år tidligere.
- Gjennomsnittlig årlig fangst av hvitfisk pr. fiskefartøy var tre ganger så stor i 2014 sammenlignet med år 2000.

SINTEF har sammen med andre FoU-miljøer og flåten, bidratt til effektiviseringen gjennom utvikling av fiskeredskap og fangstbehandling. Teknologi for håndtering av restråstoff om bord har ikke hatt samme utvikling og står nå for tur. I den havgående flåten blir det aller meste av restråstoffet (hoder og innmat) dumpet på havet. Bare sju prosent av restråstoffet utnyttes. Det meste av havfiskeflåten sløyer og hodekapper fisk om bord, fisken blir i hovedsak fryst før den blir levert på land. Utfordringene som må løses for å ta vare på mer av råstoffet er frysekapasitet, plass om bord og lønnsomhet ved salg av restråstoffet.

Økt verdiskaping fra restråstoff. Havgående fartøy fra vår region er allerede helt i fronten når det gjelder utvikling av mel- og oljeproduksjon om bord. I 2013 produserte sjømatsektoren 867.000 tonn restråstoff, hvorav 340.000 tonn var fra hvitfisksektoren. Av tilgjengelig hvitfiskrestråstoff var det kun 113.800 tonn som ble benyttet, noe som gir en utnyttelsesgrad på kun 33 prosent. Restråstoffet som utnyttes går i hovedsak til



ensilasje eller oppmaling og fôranvendelse i form av fiskemel eller olje, en liten andel får direkte til konsummarkeder som rogn, lever, hoder, rygger, buklister etc.

For økt utnyttelse av hvitfiskrestråstoff vil det kreves; regelverksendringer (som teknisk utforming av fiskefartøy), nye innovasjoner hvor restråstoffet oppstår, utvikling av logistikk-løsninger, utvikling av ny prosesseteknologi og utvikling av marked og distribusjon.

For å lage gode og lønnsomme produkter av restråstoffet, må fisken behandles godt i alle ledd. Derfor er det et stort behov for å teste ut nye metoder og teknologiløsninger for råstoffbehandling og logistikk for både laks, pelagisk og hvitfisk.

Både SINTEF, Møreforskning og Høgskolen har jobbet med utnyttelse av restråstoff til humant konsum. Møreforskning har lenge hatt fokus på produkter til direkte humant konsum, men har nå sammen med SINTEF og Høgskolen også økt fokus på ingredienser. Høgskolen i Ålesund satser gjennom nyansettelser tungt på å øke kompetansen innen marine ingredienser.

Marine ingredienser. Verdiskaping fra marin ingrediensindustri har hatt en positiv utvikling de senere år. Den norske industrien har delvis utviklet seg som en integrert del av sjømatnæringen, spesielt i havbruksindustrien, og delvis som spesialisert kompetanseindustri med en betydelig forsknings- og utviklingsaktivitet. SINTEF Fiskeri og havbruk er en sterk bidragsyter på dette området og har over mange år bygget opp solid og ledende FoU-kompetanse innen marine ingredienser. Med seks doktorgrader relatert til tema, er vi helt i forskningsfronten. Vi har en tidsaktuell pilotpark for testing og raffinering av lipider og proteiner og god infrastruktur rundt prosessering og analyse

av marine ingredienser.

I 2050 vil Norge inneha en sterk posisjon innen marin ingrediensindustri og produsere produkter inn mot de globale markedene for næringsmiddel, helsekost og farmasi. Marine proteiner av restråstoff kan virke som antioksidanter og gi blodtrykksregulerende eller vektregulerende effekter. Den regionale biomarine ingrediensindustrien samarbeider gjennom klyngeinitiativet LEGASEA. Regionen utgjør et tyngdepunkt også innen ingrediensproduksjon. I 2013 omsatte regionalt næringsliv for 2,26 milliarder kroner, noe som utgjør om lag 10 prosent av internasjonal omsetning. Bransjen er verdensledende.

En næring med stor innovasjonskraft, sammen med robuste og næringsnære FoU-miljøer, gir grunn til optimisme i forhold til økt verdiskaping i næringen.

"Bransjen er verdensledende"

"Innenfor EU er produsentorganisasjoner og samvirke i landbruket relativt godt utviklet" EUGEN TØMTE

SINTEF

- SINTEF er Skandinavias største uavhengige forskningsorganisasjon, med rundt 2100 ansatte. SINTEF Fiskeri og havbruk har 124 ansatte.

- SINTEF er et bredt, flerfaglig forskningsinstitutt med internasjonal spisskompetanse innen teknologi, naturvitenskap, medisin og samfunnsvitenskap.

- Siden 2007 har SINTEF investert 1 milliard kroner av egne midler i laboratorier og vitenskapelig utstyr.

Bildetekst: HVITFISK: Havgående fiskefartøy fra Nordvestlandet er helt i fronten når det gjelder utvikling av mel- og oljeproduksjon om bord. Det jobbes på flere felt for å få til enda bedre utnyttelse av restråstoffet.

© Sunnmørsposten

## Mindre torsk, men mer hyse og sei

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 12.06.2015 17:04. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet.

Havforskerne anbefaler en torskekvote på 805.000 tonn for 2016, en reduksjon på 10 prosent fra i år. Samtidig foreslås det kvoteøkning til 223.000 tonn hyse og 140.000 tonn sei.

Det internasjonale havforskningsrådet, ICES, offentliggjorde i dag sine kvoteråd for hvitfisk i 2016. En fortsatt nedgang for torsk har næringa vært forberedt på etter de siste års rekordkvoter. Men det gledelige er at havforskerne nå mener man er kommet til et kvotenivå som kan ventes å stabilisere seg i årene framover. Disse signalene blir tatt godt imot i næringa.

223.000 tonn hyse

Kvoterådet for hyse er satt til 223.000 tonn, en økning på 25 prosent fra årets 165.000 tonn. Her gjør havforskerne oppmerksom på at rådet er utarbeidet før inneværende års kvote nylig ble økt etter møtet mellom Norge og Russland nylig. "Denne økningen vil påvirke kvoterådene for kommende år", heter det i pressemeldingen fra havforskerne. Fra Havforskningsinstituttet heter det også at "det er beklagelig at bestanden har vært undervurdert de siste årene, men vi mener at mye av tapte fangster i 2012-2014 vil kunne tas igjen i form av høyere kvoter i kommende år, ved å følge høstingsregelen".

140.000 tonn sei For seien er kvoterådene i fortsatt økning, etter en bestandsnedtur som forskerne i dag mener stanset i 2011. Neste års kvote er anbefalt økt fra 122.000 tonn i år, til 140.000 tonn. Økningen er i tråd med høstingsregelen etter en treårsprognose, og bekrefter en seibestand i positiv utvikling.

Usikkerhet For samtlige tre fiskeslag understreker imidlertid Havforskningsinstituttet i en kommentar at beregningene er usikre, og at det er tatt mindre biologiske prøver enn man kunne ønsket.

Kysttorsk På minussida i kvoterådene havner fortsatt kysttorsk. Her foreligger det i praksis

The screenshot shows the website interface for Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a banner for 'ICE FISH' with the text 'Eksportør av fersk, frossen og salt fisk. Raskt oppgjør!' and a phone number '+47 77 58 11 88'. Below the banner is the website's navigation menu and a search bar. The main article is titled 'Mindre torsk, men mer hyse og sei' and is dated '12. juni 2015 kl. 17:04'. The article text is partially visible, showing the recommendation for a 10% reduction in cod quota and an increase in haddock and saithe quotas. A login form is present, with fields for 'Brukernavn/Spøst' and 'Passord', and a 'LOGG INN' button. There are also links for 'BESTILL GRATIS PRØVE' and 'BESTILL ABONNEMENT NÅ'. On the right side, there is a sidebar with a 'NYHETSBREV' section and a 'BEST LEST' section listing recent articles.

ingen andre råd fra ICES enn å følge den vedtatte gjenoppbyggingsplanen. 2015-kvoten ble satt til 21.000 tonn, og vernetiltakene foreslås videreført i 2016, hvis ikke resultatene fra kysttorsktoktet til høsten tilsier noe annet.

Se webartikkelen på <http://ret.nu/eaoGjZ50>

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

## Gir råd om høyere hyse- og seikvoter

Kyst og Fjord. Publisert på nett 12.06.2015 14:18. Profil: Konkurrenter, Havforskningsinstituttet.

For neste år går torskerådet ned med ti prosent, mens det er en økning på henholdsvis 25 og 15 prosent for hyse og sei. Det ligger an til høyere hysekvoter.

Foto: Bjørn Tore Forberg

Tweet

Kvoterådet for hyse er imidlertid ikke helt avklart: Norge og Russland har netts bestemt seg for en større hysekvote allerede i år. Oppjusteringa kom først etter at beregningene for hyserådet for 2016 var ferdigstilte, og vil etter alt å dømme medføre et nytt råd, melder Havforskningsinstituttet på sine nettsider.

Det internasjonale rådet for havforskning (ICES) hadde alt beregnet 2016-kvoterådene for nordøstarktisk hyse og de andre arktiske bestandene da det ble kjent at norske og russiske myndigheter var blitt enige om å øke årets hysekvoten fra 178 500 til 223 000 tonn. Økningen kom som følge av en metoderevisjon i ICES, der hysebestanden ble kraftig oppjustert.

- Når hysekvoten blir endret midt i året, endrer samtidig forutsetningene for det kommende kvoterådet seg - slik er forvaltingsregelen. I realiteten er altså kvoterådet for hyse alt utdatert, men det er en del formaliteter som skal på plass før ICES kan gi et nytt råd, forklarer Bjarte Bogstad, som er leder for ICES arbeidsgruppe for arktiske fiskeri. Han forteller at forvaltingsregelen for hyse tilsier at kvoten maks kan øke med 25 prosent fra et år til et annet. For 2016 er det gitt et kvoteråd for hyse på 223 000 tonn.

Etter ei årrekke med rekordhøye kvoter, ser torsken nå ut å stabilisere seg på et lavere nivå. Kvoterådet for torsk er på 805 000 tonn - en nedgang på ca. 90 000 tonn i forhold til 2015. Bjarte Bogstad forteller at det er ventet at kvotene for torskebestanden vil ligge mellom 700 000 og 800 000 tonn i årene som kommer. For nordøstarktisk sei er det gitt et råd på 140 000



tonn, som er en økning på 18 000 tonn fra 2015. Når det gjelder kysttorsk nord for 62-graden, rå ICES til at gjenoppbyggingsplanen blir fulgt. Den tilsier ingen endring i reguleringene for kysttorsk siden det ble målt en høyere gytebestand høsten 2014 enn høsten 2013.

ICES er i gang med en metoderevisjon for blåkveite, så rådet for denne bestanden kommer

først i september. For snabeluer og vanlig uer ble det gitt råd i 2014. Disse rådene gjelder for tre år om gangen.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/S2ZceOVX>



## Minstepris kan øke faren for juks

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 11.06.2015 15:40. Profil: Nofima. Terje Jensen.

Tre forskere fra handelshøgskolen i Bergen la i dag fram en rapport hvor de hevder at minsteprissystemet kan øke faren for juks i fiskerinæringa.

Rapporten ble lagt fram på et møte i det såkalte 11-partssamarbeidet, et fora hvor myndigheter i ulike sektorer og næringsorganisasjonene sitter sammen for å vurdere tiltak som kan begrense regelomgåelsene i næringa.'

Både Fiskarlaget og flere fiskekjøperorganisasjoner sitter i gruppa, og Fiskarlags-leder Kjell Ingebrigtsen er ikke nådig i sin kommentar til rapporten.

- Dette er en altfor lettvinnt konklusjon som vi fra vår side ikke oppfatter å være i samsvar med virkeligheten. De siste årene har fiskekjøperne som regel betalt overpris heller enn å forsøke å få fisken under minstepris. Minsteprisen er en garanti for en minsteinntekt til fiskerne, og altfor viktig til å bli ofret i en slik sammenheng, sier en neste n provosert Fiskarlagsformann.

Forfatterne bak rapporten er Nils Arne Ekkerhovd, Linda Nøstbakken og Frank Skjere. Nøstbakken satt i sjømatindustriutvalget og var også medforfatter i de innspillene som kom fra Frank Asche og stavangermiljøet i den sammenheng.

Ingebrigtsen innrømmer at han ser dette som t nytt angrep på fiskesalgslagsloven fra de som vil ha den bort.

- Det som er positivt i rapporten, er at den også konkluderer med at fiskere flest setter lover og regler høyt, og har et bra rykte. Kontrollene som er gjennomført av Fiskeridirektoratet indikerer det samme. De fant rett og slett svært lite å sette fingeren på, minner Ingebrigtsen om.

På det samme møtet i Bergen i dag orienterte også Edgar Henriksen fra Nofima om rapporten de har gjort blant fiskerne hvor noe av konklusjonen var at et høyt antall fiskere enten jukset eller visste om noen som hadde jukset.

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a top banner for 'ICE FISH' and a navigation menu. The main article is titled 'Minstepris kan øke faren for juks' by Terje Jensen. Below the article is a login form and a 'BESTILL GRATIS PRØVE' button. To the right is a sidebar with a 'NYHETSØR' section and a 'BEST LEST' section listing various news items with dates and titles.

- Det er også tynne saker å bruke som grunnlag for å gjøre så omfattende endringer som man her indikerer, sier Ingebrigtsen i Fiskarlaget.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/yYyzj5n6>

## Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Ny Teknikk. Publisert på nett 11.06.2015 03:37. Profil: Nofima.

Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende. Stadig mer torsk lagres levende i merder.

I 2013 var 1700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 prosent fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den. Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater. Kurset som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset. - Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

Hele næringen representert

De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulenttjenester. Blant deltakerne var også elever og faglærere fra Havbruk, fiske og fangstlinja ved Nordkapp videregående skole. På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

Teori og praksis Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sto i merd.

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler: Grunnleggende teori innen fartøy, fangst, transport, mottak, mottaksmerd, røkting og fiskevelferd Praktisk del på merdanlegget i



Nordvågen med fokus på mottak av fisk, sortering, røkting og velferd Hospiteringsdel der fiskerne fikk tilbud om å være med fartøyene Ballstadøy og Olagutt ut på fiske

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge. Kursholdere var forskerne Bjørn-Steinar Sæther, Ragnhild A. Svalheim og Tor H. Evensen fra

Nofima og forskerne Bjørnar Isaksen og Odd-Børre Humborstad fra Havforskningsinstituttet.

Kilde: mynewsdesk.com

© Ny Teknikk

Se webartikkelen på <http://ret.nu/AOs57J4X>

## Levandelagring av torsk aukar

Kyst.no. Publisert på nett 09.06.2015 11:20. Profil: Nofima.

**Tala på levandelagra torsk har steget 40 prosent på eit år. Nofirma opplev derfor stor interesse frå fiskenæringa om opplæringskurs innan levandelagring av torsk.**

Fiskenæringa opplever at dette berre blir eit viktigare mål for produsentane i framtida og ynskjer å satse på såkalla fiskehotell, der ein lagrar torsken levande.

Stor auke i interesse

Nyleg vart det haldt kurs i Honningsvåg, der 35 personar deltok. Desse kursa er av stor interesse blant både fiskarar og kjøparar som ynskjer å lære nye teknikkar og metodar. Nofirma planlegg difor to nye kurs før neste sesong etter stadig større etterspørsel.

Kvart år vert det lagra meir torsk levande. I 2013 vart det registrert 1.700 tonn torsk som var innom fiskehotell. I 2015 har tala allereie blitt 5.500 tonn torsk som er lagra levande i merdar. Dette tilseier altså ei auke på 40 prosent frå fjorårets tal. Fordelane med å lagre torsken levande gjer at at produsentane sikrar ein større tilgang på torsk av høg kvalitet året rundt.

Kursdeltakarane ynskjer fleire levandelagrings kurs og meir opplæring dei neste åra, i form av formelle kurs. Dette kan skapa nye utfordringar i form av forskrifter og regelverk i henhold til næringa, direktoratet og forvaltning.

- Kurset i Honningsvåg er det fyrste skrittet på vegen mot meir formelle kurs retta mot dei som lagrar fisk levande, fortel Nofima til nettavisa Kyst og fjord.

Nofirma samarbeida med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kursa.

© Kyst.no

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



## Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Nofima. Publisert på nett 09.06.2015 09:30. Profil: Nofima.

Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende. Stadig mer torsk lagres levende i merder.

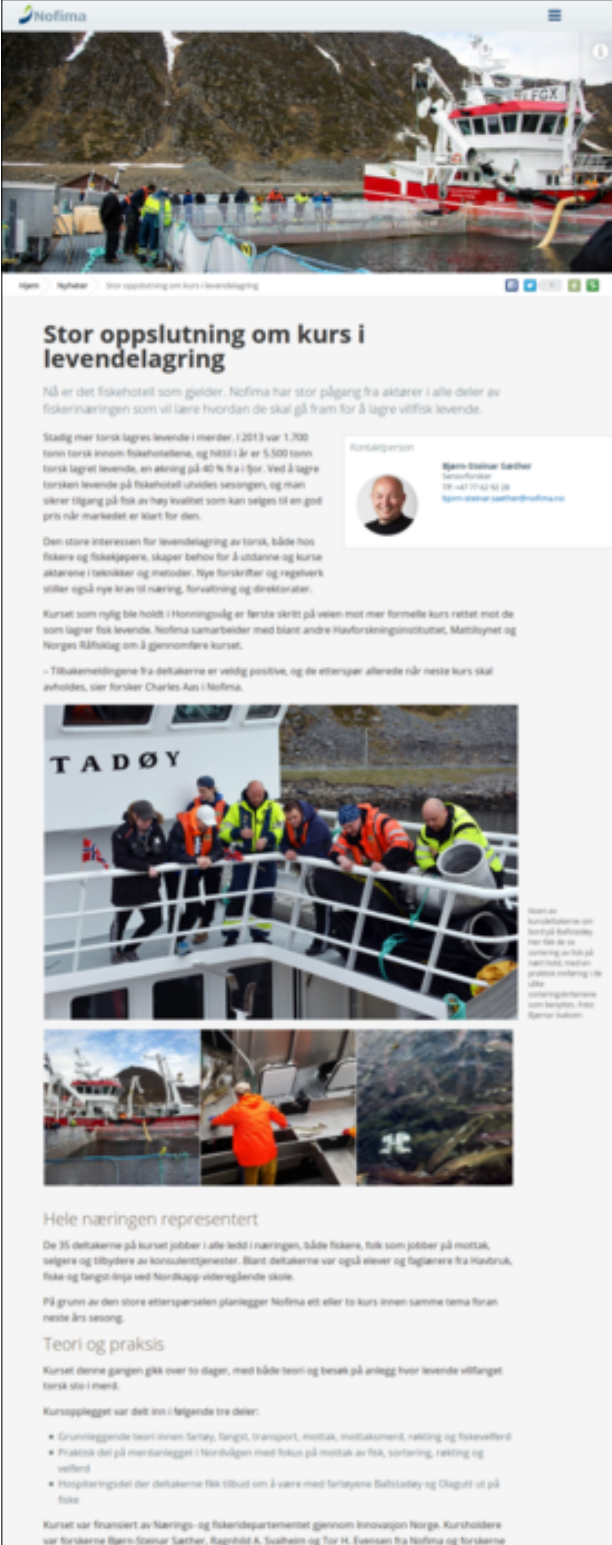
I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 % fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Kurset som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

Noen av kursdeltakerne om bord på Ballstadøy. Her fikk de se sortering av fisk på nært hold, med en praktisk innføring i de ulike sorteringskriteriene som benyttes. Foto: Bjørnar Isaksen  
Kursdeltakerne var med på mottak av levendefanget torsk. Her overføres fisken fra båten Ballstadøy til merdanlegg. Foto: Ragnhild Aven  
Svalheim/Nofima  
Om bord på Ballstadøy sjekker mannskapet torsk for fangstskader før den settes ut i merda. Fisk med skade sorteres ut og kommer ikke over i merd. Foto: Bjørn-Steinar Sæther/Nofima  
Levendelagret torsk i merd i Nordvågen. En fjernstyrt undervannsfarkost ble brukt til å følge med fisken under og etter mottaket. Foto Ragnhild Aven Svalheim/Nofima



**Stor oppslutning om kurs i levendelagring**

Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende.

Stadig mer torsk lagres levende i merder. I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 % fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Kurset som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

**Hele næringen representert**

De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulent tjenester. Blant deltakerne var også elever og fagarbeidere fra Havnstrak, Fiske og Fangstlinja ved Nordkapp videregående skole.

På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

**Teori og praksis**

Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sits i merd.

Kursopplaget var delt inn i følgende tre deler:

- Grunnleggende teori innen fangst, fangst, transport, mottak, mottakement, vaktning og fiskevelferd
- Praksis der på merdanlegget i Nordvågen med fokus på mottak av fisk, sortering, vaktning og velferd
- Hospiteringsdel der deltakerne fikk tilbud om å være med fangstene Ballstadøy og Dagvut ut på fisk

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge. Kursledere var forskerne Bjørn-Steinar Sæther, Ragnhild A. Svalheim og Tor H. Evensen fra Nofima og forskerne

Hele næringen representert

De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulenttjenester. Blant deltakerne var også elever og faglærere fra Havbruk, fiske og fangstlinja ved Nordkapp videregående skole.

På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

Teori og praksis

Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sto i merd.

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

Grunnleggende teori innen fartøy, fangst, transport, mottak, mottaksmerd, røkting og fiskevelferd

Praktisk del på merdanlegget i Nordvågen med fokus på mottak av fisk, sortering, røkting og velferd

Hospiteringsdel der deltakerne fikk tilbud om å være med fartøyene Ballstadøy og Olagutt ut på

fiske

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge. Kursholdere var forskerne Bjørn-Steinar Sæther, Ragnhild A. Svalheim og Tor H. Evensen fra Nofima og forskerne Bjørnar Isaksen og Odd-Børe Humborstad fra Havforskningsinstituttet.

Håndboka i levendelagring fra 2012 av Bjørnar Isaksen og Kjell Ø. Midling var pensum for kurset.

Fangstbasert akvakultur

Det var rift om plassen på kurset i levendelagring som Nofima og partnere arrangerte i Honningsvåg i mai. Foto: Ragnhild Aven Svalheim/Nofima

Kontaktperson

Bjørn-Steinar Sæther

Seniorforsker Tlf: +47 77 62 92 28 bjorn-steinar.saether@nofima.no

© Nofima

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

## Alle vil levendelagre

Kyst og Fjord. Publisert på nett 09.06.2015 07:03. Profil: Nofima.

Interessen for levendelagringskurs er så stor at Nofima planlegger to kurs foran neste års sesong. Levendelagring av fisk er i ferd med å bli et viktig mål for store deler av næringen.

Tweet

Det er ingen tvil om at det er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende.

Fullt hus Nylig holdt de et kurs for 35 deltakere i Honningsvåg. Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Kurset i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

Kraftig økning Interessen gjenspeiler den økende levendelagringstakten. Stadig mer torsk lagres levende i merder. I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 prosent fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

© Kyst og Fjord

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

The screenshot shows a news article on the website 'KYST OG FJORD'. The main headline is '«Alle» vil levendelagre'. Below it, there is a sub-headline: 'Interessen for levendelagringskurs er så stor at Nofima planlegger to kurs foran neste års sesong'. A large photograph shows a person in an orange jacket handling a large fish on a boat. The article text discusses the growing interest in live storage of fish, particularly cod, and mentions a course held in Honningsvåg. It also notes that Nofima is collaborating with other organizations like Havforskningsinstituttet and Mattilsynet. The page includes various sidebars with advertisements for 'NFA.no', 'FRYDENBO', and 'Norsk Spisemåteforhold', as well as social media links for Facebook and Twitter.

## Flere og flere booker torsken inn på hotell

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på nett 08.06.2015 15:57. Profil: Nofima.

Fiskehotell er i vinden. - Flere og flere aktører har rettet seg mot ferskmarkedet, sier forsker Charles Aas i Nofima.

© Fiskeribladet Fiskaren

Se webartikkelen på <http://ret.nu/ckSjsju0>

The screenshot shows the homepage of Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a navigation bar with links for 'NYHETER', 'KJØP OG SALG', 'BILDER', 'MENINGER', and 'PAPIRARSEN'. The main headline reads 'Flere og flere booker torsken inn på hotell'. Below the headline, there is a sub-headline: 'Fiskehotell er i vinden. - Flere og flere aktører har rettet seg mot ferskmarkedet, sier forsker Charles Aas i Nofima.' The author is identified as Torhild Mikkelsen Martinsen, dated 8. juni 2015 kl 15:57. A login form is present with fields for 'Brukernavn/Epost' and 'Passord', and a 'LOGG INN' button. Below the login form, there are options to 'BESTILL GRATIS PRØVE' or 'BESTILL ABONNEMENT NÅ'. A 'NYHETSREVE' section asks for an email address to receive newsletters. On the right side, there is a 'BESTE SAKER' section with a list of articles, including the main article 'Flere og flere booker torsken inn på hotell'. At the bottom, there are several featured articles with images and headlines, such as 'Sjømat Norge tilfreds med nei til arealavgift' and 'Næringskomiteen vil gi mer av oppdrettspengene til kommunene'.



## Flere og flere booker torsk inn på hotell

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 08.06.2015 15:49. (Oppdatert 08.06.2015 19:23) Profil: Nofima. Torhild Måkestad Martinussen.

**Fiskehotell er i vinden. - Flere og flere aktører har rettet seg mot ferskmarkedet, sier forsker Charles Aas i Nofima. Stadig mer torsk lagres levende i merder. (Oppdatert: 08.06.2015 19:23)**

I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 prosent fra i fjor, melder Nofima.

- Flere og flere aktører har rettet seg mot ferskmarkedet på torsk. Det er mye fersk torsk som kommer på land på vinteren, så flere aktører benytter seg av levendelagring for å opprettholde en mer helårig leveranse av fersk torsk, sier forsker Charles Aas i Nofima overfor fbfi.

Ved å lagre torsk levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

- Kvotebonusen som båtene som leverer til levendelagring får, er viktig - og for industrien er det viktig å ha fersk torsk tilgjengelig i større deler av året, påpeker Aas overfor fbfi.

Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Kurset som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier Aas.

All torsk som er blitt lagret er ennå ikke slaktet ut, påpeker Aas.

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a blue header. At the top, there is a banner for 'ICE FISH' with the text 'Eksportør av fersk, frossen og salt fisk. Raskt oppgjør!' and a 'KONTAKT OSS!' button. Below the banner, the website's navigation bar includes 'NYHETER', 'KJØP OG SALG', 'BILDER', 'MENINGER', and 'RAPPORTEN'. The main article is titled 'Flere og flere booker torsk inn på hotell' and is written by Torhild Måkestad Martinussen. The article text is partially visible, showing the beginning of the paragraph: 'Fiskehotell er i vinden. - Flere og flere aktører har rettet seg mot ferskmarkedet, sier forsker Charles Aas i Nofima.' To the right of the article is a sidebar with a 'SITE SAKER' section containing several news items with small images and titles. At the bottom of the page, there are four small featured articles with images and titles: 'Full vinter på makrellfettet', 'Sjemat Norge tilfreds med nei til arealavgift', 'Mange år uten nye laksekonsepsjoner', and 'Arealavgift er Davids karr mot Goliat'.



- Prisene i fjor var høyere enn det vi har sett hittil i år, men det er først nå og utover at en kan forvente at prisene stiger.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/HsqCf7uA>

## Stor interesse for fiskehotell

Sysla. Publisert på nett 08.06.2015 14:32. Profil: Nofima.

Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende. Stadig mer torsk lagres levende i merder.

I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 % fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Nylig ble det holdt kurs om dette Honningsvåg, et første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima i en pressemelding.

Hele næringen representert

De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulenttjenester. Blant deltakerne var også elever og faglærere fra Havbruk, fiske og fangstlinja ved Nordkapp videregående skole.

På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge.

© Sysla



The screenshot shows the Sysla website interface. At the top, there is a banner for UTC (The world's leading subsea technology conference) with the text "Lær mer om subsea" and the website "www.utc.no". Below the banner is the Sysla logo and a navigation menu with items like "Om Sysla", "Marked", "Teknikk", "Fangst", "Nærings", and "Kurs". A search bar is also present. The main content area features a news article titled "Stor interesse for fiskehotell" with a sub-headline "Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende." The article text is partially visible, mentioning that in 2013, 1,700 tons of wild fish were stored in fish hotels, and this year it has increased to 5,500 tons. It also mentions that the season is extended by storing fish alive in fish hotels, and that there is a need to train and course actors in techniques and methods. The article mentions that Nofima is collaborating with the Norwegian Institute of Marine Research, the Norwegian Food Safety Authority, and the Norwegian Råfisklag to conduct the course. A comment section is visible at the bottom of the article with a form for user input and a "Kommentar" button. On the right side of the page, there are sections for "MENINGER" (Opinions) and "STILLINGER" (Positions), each listing names and titles of individuals.

Se webartikkelen på <http://ret.nu/uparHyw1>

### Oversikt over like treff

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Nofima 09.06.2015 09:30

# Stor interesse rundt levendelagring av villfisk

Intrafish. Publisert på nett 08.06.2015 14:17. Profil: Nofima.

- Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende.

© Intrafish

Se webartikkelen på <http://ret.nu/FM2BmOAm>

The screenshot shows the IntraFish website interface. At the top, there is a navigation menu with categories like 'Hjem', 'Fiske', 'Bæst', 'Kommunikasjon', 'Elev', 'Eleving', 'Innovasjon', 'Eleving', 'Eleving', and 'IntraFish.com'. A search bar is located on the right. The main content area features a large article titled 'Stor interesse rundt levendelagring av villfisk' with a sub-headline 'Robust, enkel og idiotsikker Rensefiskautomat'. The article includes a photo of a fishing vessel and text describing the interest in live storage of wild fish. The right sidebar contains a 'NY OG BETRE AVLUSINGS-PRESENTASJON' section and a 'PLAN' logo. The bottom of the page shows a grid of smaller news thumbnails.

## Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Kystmagasinet. Publisert på nett 08.06.2015 14:10. Profil: Nofima.

Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende. Nofima Foto: Nofima Stadig mer torsk lagres levende i merder.

I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 % fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Kurset som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

Hele næringen representert

De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulenttjenester. Blant deltakerne var også elever og faglærere fra Havbruk, fiske og fangstlinja ved Nordkapp videregående skole.

På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

Teori og praksis

Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sto i merd.



Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

Grunnleggende teori innen fartøy, fangst, transport, mottak, mottaksmerd, røkting og fiskevelferd

Praktisk del på merdanlegget i Nordvågen med fokus på mottak av fisk, sortering, røkting og velferd

Hospiteringsdel der fiskerne fikk tilbud om å være med fartøyene Ballstadøy og Olagutt ut på fiske

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge. Kursholdere var forskerne Bjørn-Steinar Sæther, Ragnhild A. Svalheim og Tor H. Evensen fra

Nofima og forskerne Bjørnar Isaksen og Odd-Børre Humborstad fra Havforskningsinstituttet.

Kursdeltakerne følger nøye med når villtorsken overføres til merda, der den skal lagres levende til den skal selges.

© Kystmagasinet

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Lowce4e1>

### Oversikt over like treff

*Stor oppslutning om kurs i levendelagring*

Nofima 09.06.2015 09:30



## Stor interesse rundt levendelagring av villfisk

Intrafish - Login. Publisert på nett 08.06.2015 14:05. Profil: Nofima.

Foto: Nofima) Stor interesse rundt levendelagring av villfisk - Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende.

User

Det skriver Nofima i en pressemelding.

Stadig mer torsk lagres levende i merder. I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 prosent fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

- Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater, skriver Nofima.

Et kurs som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

Hele næringen representert De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulenttjenester. Blant deltakerne var også elever og faglærere fra Havbruk, fiske og fangstlinja ved Nordkapp videregående skole.

På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

Teori og praksis Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sto i merd.

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

Grunnleggende teori innen fartøy, fangst, transport, mottak, mottaksmerd, røkting og fiskevelferd

Praktisk del på merdanlegget i Nordvågen med fokus på mottak av fisk, sortering, røkting og velferd

Hospiteringsdel der fiskerne fikk tilbud om å være med fartøyene Ballstadøy og Olagutt ut på fiske

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge. Kursholdere var forskerne Bjørn-Steinar Sæther, Ragnhild A. Svalheim og Tor H. Evensen fra Nofima og forskerne Bjørnar Isaksen og Odd-Børre Humborstad fra Havforskningsinstituttet.

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/GJIXVK3P>

### **Oversikt over like treff**

*Stor oppslutning om kurs i levendelagring*

Nofima 09.06.2015 09:30

## Stor oppslutning om kurs i levendelagring

MyNewsdesk. Publisert på nett 08.06.2015 13:47. Profil: Nofima.

Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende. Stadig mer torsk lagres levende i merder.

I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 % fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Kurset som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

Hele næringen representert

De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulent tjenester. Blant deltakerne var også elever og faglærere fra Havbruk, fiske og fangstlinja ved Nordkapp videregående skole.

På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

Teori og praksis

Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sto i merd.



**Stor oppslutning om kurs i levendelagring**

Publisert: 08.06.2015 13:47 CEST

Nå er det fiskehotell som gjelder. Nofima har stor pågang fra aktører i alle deler av fiskerinæringen som vil lære hvordan de skal gå fram for å lagre villfisk levende.

Stadig mer torsk lagres levende i merder. I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 % fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

Den store interessen for levendelagring av torsk, både hos fiskere og fiskekjøpere, skaper behov for å utdanne og kurse aktørene i teknikker og metoder. Nye forskrifter og regelverk stiller også nye krav til næring, forvaltning og direktorater.

Kurset som nylig ble holdt i Honningsvåg er første skritt på veien mot mer formelle kurs rettet mot de som lagrer fisk levende. Nofima samarbeider med blant andre Havforskningsinstituttet, Mattilsynet og Norges Råfisklag om å gjennomføre kurset.

- Tilbakemeldingene fra deltakerne er veldig positive, og de etterspør allerede når neste kurs skal avholdes, sier forsker Charles Aas i Nofima.

**Hele næringen representert**

De 35 deltakerne på kurset jobber i alle ledd i næringen, både fiskere, folk som jobber på mottak, selgere og tilbydere av konsulent tjenester. Blant deltakerne var også elever og faglærere fra Havbruk, fiske og fangstlinja ved Nordkapp videregående skole.

På grunn av den store etterspørselen planlegger Nofima ett eller to kurs innen samme tema foran neste års sesong.

**Teori og praksis**

Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sto i merd.

Kursprogrammet var delt inn i følgende tre deler:

- Gjennomgående teori innen fangst, fangst, transport, mottak, mottakement, retting og fiskevelferd
- Praktisk del på merdeanlegg i Nordkapp med fokus på mottak av fisk, sortering, retting og velferd
- Høstberingstid der fiskerne fikk tilbud om å være med fangstene Baholdøy og Otagut ut på fiske

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge. Kursledere var forskerne Bjørn Steinar Sæther, Ragnhild A. Svathem og Tor H. Eversen fra Nofima og forskerne Bjørnar Bakken og Odd Berne Humberstad fra Havforskningsinstituttet.

**Om Nofima**

Havforskningsinstituttet Nofima driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien.

Instituttet har om lag 300 ansatte og en årlig omsetning på rundt 500 millioner kroner.

Nofima 82 har hovedkontor i Tromsø, og forskingskontorer i Bergen, Steinkjer, Sunndalsøra, Tromsø og på Ås.

**Temaer:** Foredrag, undervisning, seminar, kurs, konferanse, møte

**Stikkord:** Torsk, levendelagring, transport, mottak, velferd

**Kommentarer (0)**

Logg til kommentar

**Relatert / Kontaktpersoner**

**Bjørn Steinar Sæther**  
 Seniorforsker  
 E-post: bjorn.steinarsaether@nofima.no  
 T: +47 77 62 92 28  
 Senterfor Akvakultur i Nofima, Bjørn Steinar Sæther

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

Grunnleggende teori innen fartøy, fangst, transport, mottak, mottaksmerd, røkting og fiskevelferd

Praktisk del på merdanlegget i Nordvågen med fokus på mottak av fisk, sortering, røkting og velferd

Hospiteringsdel der fiskerne fikk tilbud om å være med fartøyene Ballstadøy og Olagutt ut på fiske

Kurset var finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet gjennom Innovasjon Norge. Kursholdere var forskerne Bjørn-Steinar Sæther, Ragnhild A. Svalheim og Tor H. Evensen fra Nofima og forskerne Bjørnar Isaksen og Odd-Børre Humborstad fra Havforskningsinstituttet.

Om Nofima

Matforskningsinstituttet Nofima driver forskning og utvikling for akvakulturnæringen, fiskerinæringen og matindustrien.

Instituttet har om lag 350 ansatte og en årlig omsetning på rundt 530 millioner kroner.

Nofima AS har hovedkontor i Tromsø, og forskningsvirksomhet i Bergen, Stavanger, Sunndalsøra, Tromsø og på Ås.

© MyNewsdesk

Se webartikkelen på <http://ret.nu/sQEZr1LY>

### Oversikt over like treff

*Stor oppslutning om kurs i levendelagring*

Nofima 09.06.2015 09:30

# Halvert eksport av frossen torsk

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 05.06.2015. Profil: Diverse, Klippfisk. Side: 10.

Eksporten av fryst hel torsk så langt i år er over halvert sammenlignet med i fjor, 19.000 tonn i år mot over 41.600 tonn på samme tid i fjor

- Vårt sterkeste marked for fryst helt torsk, sei og hyse har i flere år vært Kina. Men i mai gikk kun 30 prosent til Kina, mot godt over 50 prosent i fjor. De veterinære problemene som norsk laks har opplevd i Kina, ser nå ut til også å ramme annen norsk sjømat dit, sier Sigmund Bjørge, som er norsk fiskeriutsending i Kina.

En prisvekst på 8 - 9 kroner kiloet demmer noe opp for volumfallet. Men det er opplagt at man nå står overfor en vanskelig situasjon markedsmessig for frossenfisken.

- Det mørke skyer i horisonten, advarer Ove Johansen som er hvitfisksjef i Norges Sjømatråd. Det som først og fremst bekymrer er naturligvis de stadige signalene om veterinære problemer for fryst fisk til Kina samtidig som man har en tilsvarende vanskelig situasjon i Russland.

Det som kan være ei trøst, er at frossenfisk er et globalt produkt som ofte lar seg rekanalisere og finner nye veier ut i markedet. I motsetning til saltfisk og klippfisk som har klarere begrensninger i forhold til aletrnative markeder for de to store, Portugal og Brasil.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

## 10 NYHETER

FREDAG 5. JUNI 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

### Samme eksportverdi for 12.000 tonn mindre fersk torsk

hvitfiskproduksjonen, så har det vært en betydelig produksjon på fersk torsk fra i fjor til i år. I år har saltpriisen i de fire første månedene vært på nesten 25 kroner mer enn i år på vil 19 kroner i samme tidsperiode i fjor. Det medfører at verdien

av ferskorskeksporten i år er like stor som verdien i fjor, rundt 800 millioner kroner.

Deres i laget av mai ble det solgt for 1,6 milliarder kroner for 19.000 tonn på 22,4 millioner kroner. Årets mai måned er dermed den sterkeste

mai måned gjennom tidene målt i verdi. Prisenegivende ferske ferskproduktet er av de store vinnerne. Sammenlagt i mai lå på over 73,50, nesten 20 kroner og 20 prosent høyere enn gjennomsnittet for de fem første månedene i år.



### Stabilit laksesalg

**EKSPORT:** Norge eksporterte i mai for 3,5 milliarder kroner i mai i fjor. Mens eksporten til Øst-Europa gir tilbake, øker eksporten til Kjøpermarkedene i EU. Laksesalget har et stabilt seg som forventet etter utsløsing av det russiske markedet. Sier Eivind Erik Stabell, markedsleder for laks i Norges Sjømatråd. Hittil i år er det eksportert laks for 12,1 milliarder kroner. Det er 97 millioner kroner mer enn for samme tid i fjor. Volumet hittil i år har steget med 30 prosent, mens prisen har falt fem prosent.

**OPPLYSNING:** Portugalene har handlet saltfisk og klippfisk fra Norge for godt over 300 millioner kroner bare i mai. Og nå tar også konsumert seg opp, tross prisoppgangen. Her er Christian Bue Nordahl, norsk sjømatutsending i Portugal, sammen med sjømatutsendingen i Portugal, Tereza i Contreinte-Bedico i kjøperlandet Colombia. ARNÅFOTO: MIKAELA BERG

## Så våknet portugiserne

### EKSPORT

**Fakta: EKSPORTPRISER**  
I fjor gikk saltfisk for 26-27 kroner kiloet. Nå er det snakk om 38-39 kroner, og i Portugal nesten 60.  
I på klippfisk handler det om et prisnivå som nå er på 43 kroner. Men i Portugal er gjennomsnittet så langt i år på 52 kroner, og markedslederen på 60.  
I på klippfisk handler det om et prisnivå som nå er på 43 kroner. Men i Portugal er gjennomsnittet så langt i år på 52 kroner, og markedslederen på 60.  
I på klippfisk handler det om et prisnivå som nå er på 43 kroner. Men i Portugal er gjennomsnittet så langt i år på 52 kroner, og markedslederen på 60.

for til sammen 312 millioner kroner bare denne mai måned og båret til et 27 prosentts verdiløst salg denne mai måned sammenlignet med mai måned i fjor.  
**Prisen steg**  
- Det som så litt for utrykkelig ut, var konsumentene tidligere i vinter. Prisen i hvitfisk steg kraftig, fra 1,050 i januar til 1,190 ved påslutningen for nærmarkederet. Deretter, de siste fem årene er Portugal det landet i Europa som har gitt de høyeste prisene på matvarer sist. I tillegg er de portugisiske konsumentene av de i Europa

De har nok erkjent at prisene kommer til å være på det nivået vi nå har sett.  
**Christian Nordahl, Sjømatrådets leder i Portugal**  
som handler med på tilbud, er det på rundt 20-25 prosent. Så man kunne kanskje tro at nå var prisen for høy. Men de siste månedene er mer positive. Så det er neppe grunn til å være i Norge.

Mens det de siste årene har vært utvalgt på opp til 50 prosent, og klippfisk har vært den desidert mest brukte kjøretøyet i portugisiske butikker, så er det nå mer snakk om 30-35 prosent rabatt. Importører og kjøper har blitt og lært mye mindre å gå på.  
- De har nok erkjent at prisene kommer til å være på det nivået vi nå har sett, mener Sjømatrådets leder.  
Tereza: 7709021

Til tross for advarslene fra Norge, så valgte mange portugisiske importører å vente med innkjøpet i løpet av april. Og i mai søgde de for å hvitfiskninga kunne notere nok en milliardmåned og tidens mai måned i eksportsammenheng.  
**Terje Jensen**  
Hurtid

Halvert eksport av frossen torsk  
Eksporten av frossen torsk så langt i år er over halvert sammenlignet med i fjor, 19.000 tonn i år mot over 41.600 tonn på samme tid i fjor.  
- Vårt sterkeste marked for fryst helt torsk, sei og hyse har i flere år vært Kina. Men i mai gikk kun 30 prosent til Kina, mot godt over 50 prosent i fjor. De veterinære problemene som norsk laks har opplevd i Kina, ser nå ut til også å ramme annen norsk sjømat dit, sier Sigmund Bjørge, som er norsk fiskeriutsending i Kina.  
En prisvekst på 8 - 9 kroner kiloet demmer noe opp for volumfallet. Men det er opplagt at man nå står overfor en vanskelig situasjon markedsmessig for frossenfisken.  
- Det mørke skyer i horisonten, advarer Ove Johansen som er hvitfisksjef i Norges Sjømatråd. Det som først og fremst bekymrer er naturligvis de stadige signalene om veterinære problemer for fryst fisk til Kina samtidig som man har en tilsvarende vanskelig situasjon i Russland.  
Det som kan være ei trøst, er at frossenfisk er et globalt produkt som ofte lar seg rekanalisere og finner nye veier ut i markedet. I motsetning til saltfisk og klippfisk som har klarere begrensninger i forhold til aletrnative markeder for de to store, Portugal og Brasil.



# Samme eksportverdi for 12.000 tonn mindre fersk torsk

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 05.06.2015. Profil: Diverse, Klippfisk. Side: 10.

Eksporten av fersk torsk har gått mer ned enn kvotene fra 2014 til 2015, fra 47.000 tonn ut til mai i fjor til rundt 35.000 tonn på samme tid i fjor. Det er overraskende i ly av det store fokus som har vært på ferskfisk ute blant fiskekjøperne.

Ei forklaring kan være at mer ferskfisk enn i fjor er sendt fra Nord-Norge til Vestlandet for produksjon av klippfisk. Det er fisk som i stor grad ikke kommer på eksportstatistikken før seinere.

Akkurat som for resten av hvitfiskproduktene, så har det vært en betydelig prisøkning på fersk torsk fra i fjor til i år. I år har snittprisen i de fem første månedene vært på nesten 25 kroner, mens den lå på vel 18 kroner i samme tidsperiode i fjor. Det medfører at verdien av fersktorskeksporten i år er like stor som verdien i fjor, rundt 860 millioner kroner.

Bare i løpet av mai ble det solgt ferske torskfileter for totalt på 224,6 millioner kroner. Årets maimåned er dermed den sterkeste maimåned gjennom tidene målt i verdi. Prismessig er ferske torskfileter en av de store vinnerne. Snittprisen i mai lå på over 73,50, nesten 20 kroner og 30 prosent høyere enn gjennomsnittet for de fem første månedene i fjor.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

## 10 NYHETER

FREDAG 5. JUNI 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

### Samme eksportverdi for 12.000 tonn mindre fersk torsk

Eksporten av fersk torsk har gått mer ned enn kvotene fra 2014 til 2015, fra 47.000 tonn ut til mai i fjor til rundt 35.000 tonn på samme tid i fjor. Det er overraskende i ly av det store fokus som har vært på ferskfisk ute blant fiskekjøperne.

Ei forklaring kan være at mer ferskfisk enn i fjor er sendt fra Nord-Norge til Vestlandet for produksjon av klippfisk. Det er fisk som i stor grad ikke kommer på eksportstatistikken før seinere.

Akkurat som for resten av hvitfiskproduktene, så har det vært en betydelig prisøkning på fersk torsk fra i fjor til i år. I år har snittprisen i de fem første månedene vært på nesten 25 kroner, mens den lå på vel 18 kroner i samme tidsperiode i fjor. Det medfører at verdien av fersktorskeksporten i år er like stor som verdien i fjor, rundt 860 millioner kroner.



**Stabilitet laksesalg**  
EKSPORT: Norge eksporterte laks for 3,5 milliarder kroner i mai i fjor. Mens eksporten til Øst-Europa gikk tilbake, øker eksporten til Kjøbenhavn og EU. Laksesalget har økt seg som forventet etter utslutningen til det russiske markedet. Sier Eirik Stabell, markedsleder for laks i Norges sjømatråd. Hittil i år er det eksportert laks for 18,1 milliarder kroner. Det er 97 millioner kroner mer enn for samme tid i fjor. Stabell er i år har steglet med 30 prosent, mens prisen har falt fem prosent.

**OPPFØLGNING:** Portugalske har handlet i saltfisk og klippfisk fra Norge for godt over 300 millioner kroner bare i mai. Og nå har også konsumert seg opp, tross prisoppgangen. Her er Christian Bue Nordahl, norsk sjømatrådsleder i Portugal, sammen med sjømatrådsleder Leonardo Tométe i Contreinte-butikken i kjøpssenteret Colombo.

ARBEYFOTO: MIRABELA BERG

## Så våknet portugiserne

**EKSSPORT**  
Fiskeripriserne i Portugal kom ned fra gjerdet i løpet av april. Og i mai sørgte de for at hvitfiskpriserne kunne notere nok en milliardmåned og tidens maimåned i eksportsammenheng.

**Terje Jensen**  
Hordaland

Til tross for advarslene fra Norge, så valgte mange portugisiske importører å vente med innkjøpsene på neste av en forventet prisnedgang utover vinteren. Den kom aldri, mye taktet være var gudene som sørget for at fiskerne passerte ut kvota så i samme mengder. Dermed kunne utvalgte mye gå ut i ferskfiskmarkedet til priser som gjorde dette nær likverd med klippfisk og klippfisk.

**«Kompensasjonshandelen»**  
En av de som på et tidlig tidspunkt advarte portugiserne der

for til sammen 312 millioner kroner havdennet maimåned og båret til et 27 prosenters verdiovergang denne maimåned sammenlignet med mai måned i fjor.

**Prisene steg**  
- Det som så litt for utrykkelig ut, var konsumtallene tidligere i vinter. Prisene i hvitfisk steg kraftig, fra 1,09 euro i januar til 1,39 ved påsluttet for november måned. Deretter, ble siste fem årerne er Portugal det landet i Europa som har gresset prisene på matvarer minst. I tillegg er de portugisiske konsumtallene av de i Europa

**«Die har nok erkjent at prisene kommer til å være på det nivået vi nå har sett.»**  
Christian Nordahl, sjømatrådsleder i Portugal.

som handlet med på tilfoll, en østet på rundt 10-20 prosent. Så man kunne kanskje tro at nå var prisen for høy. Men de siste tallene er mer positive. Så det er neppe grunn til å tro, tror Nordahl.

Mens det de siste årene har vært tabutt på opp til 50 prosent, og klippfisk har vært den desidert mest brukte kjøkkensorten i portugisiske butikker, så er det nå mer snakk om 30-35 prosent rabatt. Importøren og kjøperen har sett og lært mye mindre å på.

- De har nok erkjent at prisene kommer til å være på det nivået vi nå har sett, mener Sjømatrådets ansatte.

Terje.jensen@nif.no  
Tidline: 73595021

### Halvert eksport av frossen torsk

Eksporten av frosne torsk til Kina, som var på 10.000 tonn i april, er nå halvert sammenlignet med i fjor. Det er et resultat av at det er blitt vanskeligere å selge frosne torsk til Kina, som har vært på 10.000 tonn i april i fjor. Det er et resultat av at det er blitt vanskeligere å selge frosne torsk til Kina, som har vært på 10.000 tonn i april i fjor.

**«Vårt sterkeste marked for frosne torsk, som nå har halvert i år, er Kina. Men i mai gikk kun 30 prosent til Kina, mot godt over 50 prosent i fjor. De veterinære problemene som norsk laks har opplevd i Kina, ser nå ut til også å kunne være norsk sjømat dit, sier Sigmund Bjørge, som er sjømatrådsleder i Kina.**

En prøvetak på 8-9 kroner kiloløst demmer noe opp for volumfallet. Men det er opplagt at man nå står overfor en vanskelig situasjon markedsmessig for frossen fisk.

- Det måske skyldes hurtigsonen, advokater Ole Johansen som er hvitfiskjef i Norge Sjømatråd. Det som først og fremst bekymrer er naturlegge de skadede signaturer og veterinære problemer for frosne fisk til Kina som tidligere som man har en tilsvarende vanskelig situasjon i Russland.

Det som kan være et trøst, er at frossen fisk er et globalt produkt som ofte har en rekke kanaliseringer og finner nye veier til markedet. I tillegg, er det til salgs og klippfisk som har klare begrensninger i forhold til alternative markeder for de to store, Portugal og Brasil.

## Klippfisk sørget for eksportrekord

Matindustrien. Publisert på nett 04.06.2015 14:38. Profil: Diverse, Klippfisk. Redaksjonen Matindustrien matindustrien@skarland.no.

Med en vekst på 203 millioner kroner satte den norske sjømateksporten mai-rekord i år, og det er klippfisken til Portugal som sørger for det største løftet. Norge eksporterte sjømat for 5,2 milliarder kroner i mai.

Det er en økning på 203 millioner kroner eller fire prosent sammenlignet med mai i fjor, viser tall fra Norges sjømatråd. Hittil i år er det eksportert sjømat for 28,2 milliarder kroner, som er to prosent over samme periode i fjor. - Norge har aldri eksportert så mye sjømat i mai som vi gjorde i år. Det er torsken som sørger for denne rekorden, i særdeleshet klippfisk og saltfisk. Noe av forklaringen på dette ligger hos portugiserne, som vil ha norsk torsk i større mengder enn værforhold og et nølende skreiinnsig har gitt dem i begynnelsen av året, sier kommunikasjonsdirektør Geir Bakkevoll i Norges sjømatråd.

Klikk her for å bestille abonnement på Matindustrien

Klippfisk fra Norge er populært i utlandet.

Redaksjonen Matindustrien  
matindustrien@skarland.no Publisert 04.06.15  
kl. 14:35 Oppdatert 04.06.15 kl. 14:37

© Matindustrien

Se webartikkelen på <http://ret.nu/WLtlj5HR>



## - Trenger kai for å ta imot mer fisk

Lofotposten (1 likt treff). Publisert på nett 03.06.2015 17:28. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Magnar Johansen.

- Skal vi kjøpe mer fisk trenger vi mer kaiplass til fiskerne.

Håper på kai: Jens Petter Gylseth i Steinfjorden Sjømat håper at kommunen får tilskudd til å forlenge kaia på Eggum.foto: kai nikolaisen eggum: Jens Petter Gylseth håper Kystverket følger innstillingen fra fylkesråd for næring, Arve Knutsen (KrF). Til neste fylkesrådsmøte anbefaler han at Eggum prioriteres på tredje plass for tilskudd til fiskerihavner.

Vestvågøy kommune håper å få tilskudd til å forlenge kaia i tilknytning til Steinfjord Sjømats fiskemottak med 30 meter. Til denne typen tiltak gir staten 30-50 prosent av utgiftene som tilskudd.

- Vi har planer om å investere mer i mottaket for å kunne ta imot mer fisk. Utfordringen er blant annet liggekaier til fiskeflåten. Kommer det tilskudd øker kailengden til 60 meter. Båter som leverer hos oss er i hovedsak mellom 12 og 15 meter. Det er langt å gå fra Eggum til anlegget vårt på Tangstad for å legge båten, sier Gylseth.

Bedriften skal selv legge ut flytekai.

- Vi skulle gjerne hatt flere, men værforholdene gjør det vanskelig å legge ut flytebrygger på Eggum, sier Gylseth og håper også på dypere havn på Eggum.

- Vi håper på et tidspunkt å få Kystverket med på mudring for å kunne ta imot større båter.

Fredvang

I alt kom det inn søknader om tilskudd til åtte havneprosjekt i Nordland. I forslaget til fylkesrådet er tilskudd til bygging av molo på Fredvang anbefalt på syvende plass. Eggum og Fredvang er eneste havner det er søkt om fra Lofoten.

- Jeg er skuffet over at fiskerikommunen Flakstad ikke er prioritert høyere. Vi skal jobbe framover for å prøve å løfte Fredvang lenger opp, sier

**- Trenger kai for å ta imot mer fisk**  
 - Skal vi kjøpe mer fisk trenger vi mer kaiplass til fiskerne.

**Fredvang**

I alt kom det inn søknader om tilskudd til åtte havneprosjekt i Nordland. I forslaget til fylkesrådet er tilskudd til bygging av molo på Fredvang anbefalt på syvende plass. Eggum og Fredvang er eneste havner det er søkt om fra Lofoten.

Moluen er konstruksjonskost på 7,6 millioner kroner, og kommunen søker om tilskudd til tilskudd. Det skal bygges flytebrygger, og på denne byggingen skal også bygges kai for å ta inn fiskeflåten. For fiskerikommunen er det viktig å få tilskudd til å bygge kai for å ta inn fiskeflåten. Det er viktig å få tilskudd til å bygge kai for å ta inn fiskeflåten. Det er viktig å få tilskudd til å bygge kai for å ta inn fiskeflåten.

Med en slik løsning får vi bygget et område slik at det eneste fiskerikommunen kan utvide anlegget. Fiskerikommunen har hatt en god utvikling, og områder for 30 millioner kroner i fire ulike områder. Bygging av molo vil være avgjørende for utviklingen, sier Hansen.

Han trekker også fram at områder utenfor havna kan brukes til levedeigning av fisk.

- Å bedre værforholdene vil ha stor betydning for økt landing på fisk på Fredvang, mener Hansen.

nærings- og utviklingssjef i Flakstad, Kurt Atle Hansen.

Moloen er kostnadsberegnet til 7,6 millioner kroner, og kommunen søker om halvparten i tilskudd. Den skal bedre liggeforholdene, og gi bedre skjerming som igjen kan bidra til at flere flytekaier kan legges ut. For fiskemottaket Bjørn Gjertsen AS vil havneutbedringen har positiv effekt.

- Med en slik løsning får vi frigjort et område slik at det eneste fiskemottaket kan utvide anlegget. Fiskemottaket har hatt en god utvikling, og omsatte for 32 millioner kroner i fjor. Utvides anlegget, liggeforholdene bedres og havna utdypes kan mottaket av fisk dobles. Bygging av molo vil være avgjørende for utviklingen, sier Hansen.

Han trekker også fram at områder tilknyttet havna kan brukes til levendelagring av fisk.

- Å bedre havneforholdene vil ha stor betydning for økt satsing på fisk på Fredvang, mener Hansen.

© Lofotposten

Se webartikkelen på <http://ret.nu/a30gKpVB>

#### Oversikt over like treff

- *TRENGER KAI FOR Å TA IMOT MER FISK*

Lofotposten 04.06.2015



## Klippfisk sørget for eksportrekord

NRK Troms. Publisert på nett 03.06.2015 08:29. Profil: Diverse, Klippfisk.

**3. juni 2015 kl. 08:13 Klippfisk sørget for eksportrekord** En solid klippfiskeeksport bidro til at det ble satt ny norsk eksportrekord for sjømat i mai i år. - Norge har aldri eksportert så mye sjømat i mai som vi gjorde i år. Det er torsken som sørger for denne rekord, i særdeleshet klippfisk og saltfisk, sier kommunikasjonssjef Geir Bakkevoll i sjømatrådet.

Det er torsken som sørger for denne rekorden, i særdeleshet klippfisk og saltfisk, sier kommunikasjonssjef Geir Bakkevoll i sjømatrådet.

© NRK Troms

Se webartikkelen på <http://ret.nu/a31v5x3p>





## Tidenes maimåned for torsken

MyNewsdesk (9 like treff). Publisert på nett 03.06.2015 05:58. Profil: Diverse, Klippfisk.

**Eksporten av torsk, sei, hyse og annen hvitfisk kom på 1,03 milliarder kroner i mai og det er 216 millioner mer enn samme måned i fjor. Verdøkningen er på 27 prosent og aldri tidligere har eksportverdien vært høyere i mai måned.**

Det er hovedsakelig klippfisk og ferskfiskeksporten som slår rekorder.

-Vårt viktigste torskemarked, Portugal har handlet mindre torsk hittil i år enn ellers, men i mai står de for over 30 prosent av hele torskeeksporten. Svært gode priser på klippfisk, saltfisk og ferskfisk gir tidenes mai måned. Samtidig er det mørke skyer i horisonten, med stadige signaler om veterinære problemer for fryst fisk til Kina, sier Ove Johansen hos Norges sjømatråd.

### Tidenes klippfiskmåned

Norge eksporterte klippfisk for 337,5 millioner kroner i mai. Det er en økning på 80 prosent eller 149,5 millioner kroner mer enn mai i fjor. Eksporten var totalt på 7 258 tonn, som er en økning på 1 837 tonn eller 34 prosent fra mai i fjor. Gjennomsnittlig prisvekst for all klippfisk var 34 prosent.

Av dette ble det eksportert klippfisk av atlantehavstorsk for 238,9 millioner kroner, en økning på 130,8 millioner kroner fra mai i fjor. Prisen lå 38 prosent over mai i fjor. Verdien av klippfisk sei kom på 79,2 millioner kroner, noe som er 11 millioner kroner mer enn i mai 2014. Prisen på klippfisk sei lå 13 prosent over fjorårets mai.

Største enkeltmarked for klippfisk var Portugal og eksporten kom på 170,7 millioner kroner i mai. Det er 96,8 millioner mer enn i mai i fjor.

### Svært sterk saltfiskmåned

Eksporten av saltfisk, både hel og filet, økte med 66,4 millioner kroner til totalt 167,7 millioner kroner i mai. Veksten fra 2014 er på 66 prosent. Mengden økte med 15 prosent til totalt 4 313 tonn.

**Tidenes maimåned for torsken**

03-06-2015 05:58 CEST

Eksporten av torsk, sei, hyse og annen hvitfisk kom på 1,03 milliarder kroner i mai og det er 216 millioner mer enn samme måned i fjor. Verdøkningen er på 27 prosent og aldri tidligere har eksportverdien vært høyere i mai måned. Det er hovedsakelig klippfisk og ferskfiskeksporten som slår rekorder.

-Vårt viktigste torskemarked, Portugal har handlet mindre torsk hittil i år enn ellers, men i mai står de for over 30 prosent av hele torskeeksporten. Svært gode priser på klippfisk, saltfisk og ferskfisk gir tidenes mai måned. Samtidig er det mørke skyer i horisonten, med stadige signaler om veterinære problemer for fryst fisk til Kina, sier Ove Johansen hos Norges sjømatråd.

**Tidenes klippfiskmåned**

Norge eksporterte klippfisk for 337,5 millioner kroner i mai. Det er en økning på 80 prosent eller 149,5 millioner kroner mer enn mai i fjor. Eksporten var totalt på 7 258 tonn, som er en økning på 1 837 tonn eller 34 prosent fra mai i fjor. Gjennomsnittlig prisvekst for all klippfisk var 34 prosent.

Av dette ble det eksportert klippfisk av atlantehavstorsk for 238,9 millioner kroner, en økning på 130,8 millioner kroner fra mai i fjor. Prisen lå 38 prosent over mai i fjor. Verdien av klippfisk sei kom på 79,2 millioner kroner, noe som er 11 millioner kroner mer enn i mai 2014. Prisen på klippfisk sei lå 13 prosent over fjorårets mai.

Største enkeltmarked for klippfisk var Portugal og eksporten kom på 170,7 millioner kroner i mai. Det er 96,8 millioner mer enn i mai i fjor.

**Svært sterk saltfiskmåned**

Eksporten av saltfisk, både hel og filet, økte med 66,4 millioner kroner til totalt 167,7 millioner kroner i mai. Veksten fra 2014 er på 66 prosent. Mengden økte med 15 prosent til totalt 4 313 tonn.

Portugal var største marked og kjøpte 80 prosent av all saltfisk til en verdi av 141,2 millioner kroner, 70 prosent mer enn samme tid i fjor. Prisen til Portugal har gått opp 48 prosent til 38,56 kroner per kilo sammenlignet med mai i 2014.

**Prisvekst for ferskfisk**

Det ble eksportert hel ferskfisk for 17,8 millioner kroner i mai og det er 23 prosent mindre enn i mai 2014. Totalt salg kom på 196 tonn, en nedgang på 35 prosent fra samme tid i fjor. Av hovedproduktet lubbundt torsk ble det eksportert 79 tonn til en verdi på 9 millioner kroner, ned 46 prosent eller 7,7 millioner kroner. Prisen var i gjennomsnitt 112,80 kroner per kilo, som er 35 prosent høyere enn i mai i fjor.

**Prisøkning for fryst, men mørke skyer i horisonten**

Eksporten av alle frysede ferskfiskprodukter ble redusert med 27,7 millioner kroner i mai til totalt 273,1 millioner kroner. Prisveksten på gjennomsnittlig 27 prosent demper opp for volumtallet på 27 prosent.

-Vårt største marked for fryst hel torsk, sei og hyse har i flere år vært Kina, men i mai gikk kun 30 prosent til Kina, med godt over 50 prosent i fjor. De veterinære problemene som norsk laks har opplevd i Kina, ser nå ut til også å ramme annen norsk sjømat til Kina, sier Sigmund Sjæve, fiskeforhandler i Kina.

Hel fryst fisk ble redusert med 17,3 millioner kroner til totalt 202,7 millioner kroner. Fryst hel torsk ble redusert fra 95 til 93,3 millioner kroner. Fryst hel sei ble redusert fra 35,9 til 28,2 millioner kroner og fryst hel hyse ble redusert fra 69,2 til 45,8 millioner kroner.

Fryst filet hadde en nedgang fra 78,3 til 69,4 millioner kroner i mai. Volumet gikk ned 40 prosent, mens prisen i gjennomsnitt økte med 48 prosent.

**Tidenes maimåned for ferskfisk**

Eksportverdien av alle ferske ferskfiskprodukter kom totalt på 238,9 millioner kroner. Det er en økning på 13 prosent eller 130,8 millioner kroner fra mai 2014. Ærde maimåneden er dermed den største maimåneden gjennom tidene målt i verdi. Eksporten ble redusert i volum med 16 prosent, mens prisen i gjennomsnitt har økt med 23 prosent i samme periode for ferske produkter.

Eksporten av fersk hel fisk økte med 19,2 millioner kroner til totalt 186,4 millioner kroner i mai. Eksporten av fersk torsk kom på 120 millioner kroner i mai, mot 97 millioner kroner i mai i fjor. Fersk hel hyse økte til 37,8 millioner kroner mot 34,9 millioner kroner i mai i fjor.

Fersk filet økte med 7,4 millioner kroner til 30,9 millioner kroner, og det medte av dette er fersk lubbundt. Prisen var 73,55 kroner per kilo, 30 prosent over torskeprisen til samme tid i fjor.

Norges sjømatråd følger sammen med norsk fiskeri- og handelsdepartementet på utviklingen for norsk sjømat gjennom markedsundersøkelser, markedsundersøkelser og samarbeidsprosjekter. Sjømatrådet har uttilsatte i Trossen og for kontroll i tredjens utvalgte sjømatmarkeder. Samarbeidet skal bidra til å øke eksportverdien gjennom en kostnads- og markedsundersøkelser. Norges sjømatråd er et samarbeidsorgan mellom fiskeridepartementet og Sjømatrådet og Sjømatdepartementet.

Portugal var største marked og kjøpte 80 prosent av all saltfisk til en verdi av 141,2 millioner kroner, 70 prosent mer enn samme tid i fjor. Prisen til Portugal har gått opp 48 prosent til 39,56 kroner per kilo sammenlignet med mai i 2014.

#### Prisvekst for tørrfisk

Det ble eksportert hel tørrfisk for 17,6 millioner kroner i mai og det er 23 prosent mindre enn i mai 2014. Totalt salg kom på 196 tonn, en nedgang på 35 prosent fra samme tid i fjor. Av hovedproduktet lofotrund torsk ble det eksportert 79 tonn til en verdi på 9 millioner kroner, ned 46 prosent eller 7,7 millioner kroner. Prisen var i gjennomsnitt 112,80 kroner per kilo, som er 35 prosent høyere enn i mai i fjor.

#### Prisøkning for fryst, men mørke skyer i horisonten

Eksporten av alle frysede torskefiskprodukter ble redusert med 27,7 millioner kroner i mai til totalt 273,1 millioner kroner. Prisveksten på gjennomsnittlig 27 prosent demmer opp for volumfallet på 27 prosent.

- Vårt sterkeste marked for fryst helt torsk, sei og hyse har i flere år vært Kina, men i mai gikk kun 30 prosent til Kina, mot godt over 50 prosent i fjor. De veterinære problemene som norsk laks har opplevd i Kina, ser nå ut til også å ramme annen norsk sjømat til Kina, sier Sigmund Bjørge, fiskeriutsending i Kina.

Hel fryst fisk ble redusert med 17,3 millioner kroner til totalt 202,7 millioner kroner. Fryst hel torsk ble redusert fra 95 til 93,3 millioner kroner. Fryst hel sei ble redusert fra 35,9 til 28,2 millioner kroner og fryst hel hyse ble redusert fra 60,2 til 45,8 millioner kroner.

Fryst filet hadde en nedgang fra 78,3 til 69,4 millioner kroner i mai. Volumet gikk ned 40 prosent, mens prisen i gjennomsnitt økte med 48 prosent.

#### Tidens maimåned for ferskfisk

Eksportverdien av alle ferske torskefiskprodukter kom totalt på 224,6 millioner kroner. Det er en

økning på 13 prosent eller 26,6 millioner kroner fra mai 2014. Årets maimåned er dermed den sterkeste maimåned gjennom tidene målt i verdi. Eksporten ble redusert i volum med åtte prosent, mens prisen i gjennomsnitt har økt med 23 prosent i samme periode for ferske produkter.

Eksporten av fersk hel fisk økte med 19,2 millioner kroner til totalt 186,4 millioner kroner i mai. Eksporten av fersk torsk kom på 120 millioner kroner i mai, mot 97 millioner kroner i mai i fjor. Fersk hel hyse økte til 37,8 millioner kroner mot 34,9 millioner kroner i mai i fjor.

Fersk filet økte med 7,4 millioner kroner til 30,9 millioner kroner, og det meste av dette er fersk torskefilet. Prisen var 73,55 kroner per kilo, 30 prosent over torskeprisen til samme tid i fjor.

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 kontor i tretten 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/Yp3IPX2o>

#### Oversikt over like treff

*Tidens maimåned for torsk*

Fiskebåt 03.06.2015 09:07

*Klippfisk sørger for eksportvekst*

Horecanytt 04.06.2015 02:15

*Klippfisk ga eksportrekord i mai*

Norges Fiskarlag 03.06.2015 09:55

*Portugiserne sultne på norsk klippfisk*

Vesterålen Online 03.06.2015 11:41

*Klippfisk sørget for eksportrekord i mai*

Norges Sildesalgslag 03.06.2015 07:23

*Klippfisk gav oss eksportrekord i mai*

Fiskeribladet Fiskaren - Login 03.06.2015 18:12

*Klippfiskeeksporten bidro til eksportrekord*

*Klippfisk bak eksportrekord*

Fish 03.06.2015 06:39

Fiskebåt 03.06.2015 08:57

*Klippfisk sørget for eksportrekord i mai*

MyNewsdesk 03.06.2015 06:00