



Nyhetsklipp

Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt		Sysla	31.03.2015 18:00	3
Får prøveprosjekt i Hovden		Bladet Vesterålen	31.03.2015	4
Kjøper etterlyser frossenfisk		Intrafish - Login	30.03.2015 17:19	5
Får prøve ut fiskemottak med moderne teknologi		Fiskeribladet Fiskaren - Login	30.03.2015 13:42	7
ï Får prøveprosjekt i Hovden		Bladet Vesterålen	30.03.2015 13:30	9
Hovden Fiskeindustri viser veg		Vesterålen Online	30.03.2015 12:55	11
Får teste ut i Hovden		Kyst og Fjord	30.03.2015 12:51	12
Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt		Intrafish - Login	30.03.2015 12:28	13
Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt		Nærings- og fiskeridepartementet	30.03.2015 11:45	14
Kjøper etterlyser frossenfisk		Fiskeribladet Fiskaren	30.03.2015	15
Torskens kvalitet blir dårligere i Norge		FiskeriTidende	27.03.2015 07:00	17
- Må ha jevn tilgang til råstoff		Fiskeribladet Fiskaren	27.03.2015	18
Selsom debatt på fylkestinget		Fiskeribladet Fiskaren	27.03.2015	20
25 bedrifter går sammen i stor Aspaker-satsing		Intrafish	27.03.2015 05:21	23
Ballstadøy på vei heim		Lofotposten	26.03.2015 13:43	24
Nok fisk til alle		Nofima	25.03.2015 06:33	26
Nergård med eget levendetorsk-anlegg		Fiskeribladet Fiskaren	25.03.2015	28
25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»		Fiskeribladet Fiskaren	25.03.2015	29
Eksperttråd mot fiskekrim		Dagligvarehandelen	24.03.2015	31
Fiskeripolitikk må være distriktpolitikk		Ytringen	24.03.2015	32
RØST		Avisa Nordland	23.03.2015	35
Tveterås peker i feil retning		High North News	18.03.2015 09:05	36
Eksperttråd mot fiskekrim		Kystmagasinet	16.03.2015 13:13	38
Ny nyttig leveranse fra torskeprogrammet		FHF	16.03.2015 12:13	40
Eksperttråd mot fiskekrim		Dagligvarehandelen	16.03.2015 06:05	41
- VI SKAL LEVE AV GOD KVALITET		Lofotposten	16.03.2015	43
- Det var helt fantastisk		Fiskeribladet Fiskaren - Login	15.03.2015 17:21	44
- Vi skal leve av god kvalitet		Lofotposten	14.03.2015 17:50	46
FoU på lønnsomme ideer		Kyst og Fjord	13.03.2015 10:13	48
Nofima-forsker: Kvaliteten på torsk har blitt dårligere		Nord24	13.03.2015 09:49	50
Hevder torskekvaliteten blir verre og verre		Fiskeribladet Fiskaren - Login	13.03.2015 07:47	52
Gir eksperttråd mot fiskekrim		Sysla	13.03.2015 07:10	54
Kan gjøre fisken hvitere		Kyst og Fjord	13.03.2015 07:04	56
Hevder torskekvaliteten blir verre og verre		Fiskeribladet Fiskaren	13.03.2015 06:33	58
- Kvaliteten bare verre og verre		Fiskeribladet Fiskaren	13.03.2015	59
Myrvang: Tallmaterialet er for tynt		Fiskeribladet Fiskaren	13.03.2015	61

Harde anklager mot garn- og snurrevadfangstene	Fiskeribladet Fiskaren	13.03.2015	62
Ekspert vil ha økt juksekontroll	Fiskeribladet Fiskaren	13.03.2015	63
Ekspert vil ha økt juksekontroll	Intrafish - Login	13.03.2015 05:00	65
- GARN OG SNURREVAD SLØSER MED FISKEN	Lofotposten	13.03.2015	67
Ekspertråd mot fiskekrim	MyNewsdesk	12.03.2015 18:30	69
Ekspertråd mot fiskekrim	Nofima	12.03.2015 18:01	71
Ekspert foreslår strengere kontroll for å unngå svartfisk i butikk	Fiskeribladet Fiskaren - Login	12.03.2015 15:59	73
Vil premiere juksa- og linefisk med høyere pris	Lofotposten	12.03.2015 14:00	75
Vil holde på torsken	Kyst og Fjord	12.03.2015 06:42	77
Åpent møte 11.mars om sjømatutvalgets innstilling	Nordland fylkeskommune	11.03.2015 15:49	78
Vil lagre levende torsk	Avisa Nordland	11.03.2015 10:16	79
Åpent møte om Tveterås-utvalget	Bladet Vesterålen	11.03.2015	80

Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt

Sysla. Publisert på nett 31.03.2015 18:00. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Camilla Aadland.

Nærings- og fiskeridepartementet har gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk.

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening og Norges Råfisklag.

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker i en pressemelding.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

© Sysla

Se webartikkelen på <http://ret.nu/3gKsJWjm>

I SVAK VIND OG STERK KULING
Et for stort og viktig utfordring for fiskeindustrien
Et viktig utfordring for oss som fiskere. Det er et utfordring for
FISKEIND
SponsorbankMed

SYSLA SKANDE PÅ RETTSTREDE

Om og energi | Markis | Hovden | Følgbar | Meninger | Kartene

Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt
Nærings- og fiskeridepartementet har gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk.

PRESEMELDING 31.03.2015 18:00 **Camilla Aadland**

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening og Norges Råfisklag.

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker i en pressemelding.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

Kommentarer

Anders M. Gjendemsje - Landbasert oppdrett kan bli ny industrisuksess

Leif Sunde - Arbeidstiden på sokkelen

Kristin Halvorsen - Olfendet har klimaanvar

AKVAFORSK: ERIKSTADEN, Lars Helle og Gard Steen
FISKEINDUSTRI: HovdenFiskeindustri.no
FISKEINDUSTRI: Hovden Fiskeindustri AS, 9113 33 400
SANDVIK LAG: Sandvi Lagslag, 9117 94 802
SANDVIK FISKERILAG: Sandvi Fiskerilag, 9117 94 802
SANDVIK FISKERILAG: Sandvi Fiskerilag, 9117 94 802
SANDVIK FISKERILAG: Sandvi Fiskerilag, 9117 94 802

Om Sysla
Sysla.no arbeider etter "Sjå Vardein plakat" reglar for god journalistikk.

Får prøveprosjekt i Hovden

Bladet Vesterålen. Publisert på trykk 31.03.2015. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
(Foto: Bjørn Eide). Side: 8.

BØ: Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt om veiing av fisk i både rund og sløyd tilstand.

Nærings- og fiskeri - departementet ga mandag Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk, skriver departementet i ei pressemelding.

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnærings landsforening og Norges Råfisklag.

- Et skritt i riktig retning - Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke-manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeri minister Elisabeth Aspaker.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

Daglig leder ved Hovden Fiske industri AS, Jon Edvard Johnsen er glad for å ha fått gjennomslag for søknaden om prøveprosjekt, som er utformet av Fiskeriparken på Myre.

- Ja, selvfølgelig er vi glade for dette, vi mener dette er et skritt i riktig retning for effektivisering, utvikling og fremfor alt kontroll, sier Johnsen.

Han tilføyer at prosjektet blir et styringsverktøy med flere involverte parter, et fellesprosjekt.

Bildetekst: Jon Edvard Johnsen er glad over at Hovden Fiskeindustri har fått prøveprosjekt med mottak og veiing av fisk i både rund og sløyd tilstand.

© Bladet Vesterålen

Refordeler til de minste
OSKSNES: Den minste kystflåten får mer å fiske på, men hva betyr det for dem?
Toril M. Skarvane

Får prøveprosjekt i Hovden
BØ: Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt om veiing av fisk i både rund og sløyd tilstand.
Toril M. Skarvane

Garnfangst på 21 tonn garn
OSKSNES: Summary Prosjektgruppen fikk inn en garnfangst på 21 tonn søndag.
Toril M. Skarvane

ER DU KLAR? kjells markser
Utsesongen er igang!
OSKSNES: Kjells Markser har fått inn en garnfangst på 21 tonn søndag.
Toril M. Skarvane

Kjøper etterlyser frossenfisk

Intrafish - LogIn. Publisert på nett 30.03.2015 17:19. Profil: Diverse, Klippfisk.

Knut Haagenen. (Foto: Einar Lindbæk) Kjøper etterlyser frossenfisk Knut Hågensen i klippfiskselskapet Jangaard i Ålesund vil ha auksjonsplikt på frossenfisk. User - Det handler tross alt om fellesskapets fisk.

Det minste man må kunne forlange er at alle her til lands får anledning til å kjøpe. Nå selges det fisk til Kina uten at vi en gang får anledning til å by på den, fortalte Hågensen. Det var under på FHL-møtet i Bodø han kom med forslaget om auksjonsplikt.

Han mener problemet er aller størst på Sunnmøre i nedslagsfeltet til Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag (SUROFI). Flere store rederier har etablert egne eksportselskaper som kjøper opp fisken utenom auksjonen. På Sunnmøre handler det blant annet om Volstad, Remøy og for eksempel Riston, i følge Hågensen.

Sympati - Det blir stadig mindre frossenfisk tilgjengelig på auksjonen. Det rammer oss, blant annet. Vi får rett og slett ikke tak i råstoffet vi trenger. Vi trenger jevn tilgang på råstoff for å drive foredling her i Norge, sa Hågensen og ba forsamlingen om støtte for å be myndighetene om auksjonsplikt på dette råstoffet. Der var det lite å hente, annet enn sympati.

Selv motsigende - Vi har ytret ønske om en åpen markeds plass. Men vi har også brukt ordet fritt. Å stille krav om at alt skal på auksjonen, vil kunne undergrave og stå i kontrast til mye av det andre vi arbeider for, sa avtroppende styreleder Gunnar Domstein.

- Vi motsetter oss ellers styring helt ned på detaljnivå. Vi kan ikke ha en del av uttalelsen vår til sjømatmeldingen som går i mot alt det andre vi ber om, sa Thomas Farstad i Norway Seafoods.

Sitter på råstoffet Mens Arne Karlsen i Nergårdkonsernet forstod bekymringen, men anbefalte forsamlingen å løse utfordringene på en litt annen måte enn med plikt.

The screenshot shows the IntraFish website interface. At the top, there is a banner for 'New Industry Report Land-based salmon farming. Future or fantasy?' with a 'Click here to order' button and the IntraFish logo. Below the banner is the IntraFish logo and a navigation menu with categories like 'Hjem', 'Nytt', 'Barn', 'Kommunikasjon', 'Eldre', 'Eating', 'Innovasjon', 'Opplysningsvesen', 'Kvalitet', and 'Markedsføring'. The main content area features a large photo of Knut Hågensen speaking into a microphone, with the article title 'Kjøper etterlyser frossenfisk' and a sub-headline 'Kjøper etterlyser frossenfisk'. To the right of the article is a sidebar with various advertisements, including one for 'MØRENØT AQUACULTURE' and another for 'DAGLIG LEDER'. Below the main article, there are several smaller images and text snippets related to salmon farming, such as 'Alle størrelser isolert og ventilert', 'Flask levering klar for alle formål', and 'RUBB Building Systems'. The bottom of the page features a grid of small images and text blocks, including 'Skript for VM i sjømat', 'Biomassens 4 prosent berøres av Oppland', and 'Kjøper etterlyser frossenfisk'.

- Jeg er absolutt ikke overrasket over at de som sitter på råstoffet, protesterer på noe slikt. Men problemet er altså ikke bare at denne markedsplassen ikke fungerer. Den eksisterer ikke, parerte en urokkelig Knut Hågensen som i det minste fikk forslaget sitt oversendt styret.

Hadde selv Jangaard har selv eid trålere uten å utnytte råstoffet. Da de overtok Framnes Fiskeindustri på Andenes, fikk de Andøybuen og Andøytind med på kjøpet. Men de valgte å selge de to kvotene til Holmøy-rederiet på Sortland.

- Vi hadde aktivitetsplikt på 80 prosent av dette råstoffet, og kunne ikke produsere på frossent råstoff på Andenes, sier Knut Hågensen om den saken.

Han forteller at Jangaard heller ikke ønsker å eie fiskebåter, slik andre i fiskeindustrien nå tar til ordet for.

- Det er alt for kostbart å investere i båt og kvote. Vi kunne tenke oss å bidra til finansiering i en slik sammenheng, men vil absolutt ikke eie selv, slår han fast.

Holmøy Knut Roald Holmøy i Prestfjord-rederiet overtok i sin tid kvotene fra Jangaard på Andenes. De har også et eget eksportselskap.

- Der selger vi hovedsakelig laks. Det vi overtar av hvitfisk, er i første rekke det leveringspliktige råstoffet som vi plikter å by ut, forteller Holmøy.

Ingen tegn til økt egenovertakelse Salgssjef Vidar

Nålsund ser ingen tegn til at fiskebåtrederiene i økende grad overtar egen fangst for å eksportere via egne selskaper.

- Det aller, aller meste hos oss omsettes via auksjonen. En del fabrikktrålere har kontrakter med andre firma på for eksempel filet, og det er kanskje et par andre som prøver å selge selv. Men i det store og hele er dette marginalt, forteller Nålsund i Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag.

Bare på fredag før helga hadde dette salgslaget 60 auksjoner ute. Rekorduka så langt i vinter var på hele 130 millioner kroner. Og tendensen er absolutt ikke synkende.

I 2013 omsatte SUROFI knappe 65.000 tonn torsk. I fjor var dette økt til nesten 70.000 tonn, i takt med den generelle økningen i frosseneksperten (se faktaboks). Over 90 prosent av omsetningen via SUROFI er frossenfisk.

Totalt omsatte SUROFI fisk og skalldyr for over 2,3 milliarder kroner i fjor.

For Jangaards del er det mulig å delta både på frossenfiskauksjonen til SUROFI og den tilsvarende til Norges Råfisklag i Svolvær.

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/VXfG9fit>

Får prøve ut fiskemottak med moderne teknologi

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 30.03.2015 13:42. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Jon Eirik Olsen.

Etter å ha kjempet mot myndighetene siden 2013 kan endelig fiskekjøper Jon Edvard Johnsen koste på seg et smil. Han får nå teste ut sitt "moderne fiskemottak" i full målestokk.

Å prøve og bringe inn nye tanker og ny teknologi i norske fiskemottak har vist seg å bli et langt lerret å bleke for fiskekjøperen fra Vesterålen. Saken hadde sin spede begynnelse i 2013, da Johnsen og Hovden Fiskeindustri sendte den første søknaden om å få prøve ut et mottakssystem med dataovervåket mottak av med veiing og registrering av fisken før og etter sløying. Systemet har lenge vært på plass ved anlegget. Nå kommer klarsignalet fra Nærings- og fiskeridepartementet for å kjøre i gang forsøket.

Ikke manipulerbart

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker i en kommentar til den tillatelsen som i dag er gitt.

Prøves i ett år - En lettelse å endelig komme i gang. Vi er så klart fornøyde med at vi har fått prosjektet innvilga, sier Johnsen, som har hatt klokkertro på prosjektet fra første dag.

Nå skal prøvene foregår over ett år, og det skal så foretas en evaluering av resultatene. Johnsen har hele tiden ment at systemet gir riktig utnyttbar fiskevekt for både fisker og kjøper gjennom hele året, samtidig som kvoteavregning og omregningsfaktor ikke framstår som det diskusjonstemaet det er i dag. Her ligger det blant annet klare paralleller til rettssaken om sløyegodtgjørelse som nylig fant sted i Ålesund.

Organisasjonene med Søknaden fra 2013 ble som nevnt ikke innvilget av Fiskeridirektoratet da, men fra Nærings- og fiskeridepartementet ble det

The screenshot shows the website interface for 'Fiskeribladet Fiskaren'. The main article title is 'Får prøve ut fiskemottak med moderne teknologi'. Below the title is a login form with fields for 'Brukernavn/Spøst' and 'Passord', and a 'LOGG INN' button. There are also links for 'Glem passord?' and 'Gjør meg min egen profil'. A 'BESTILL GRATIS PRØVE' button is visible. The right sidebar contains a list of articles, including 'Fantasy til Kystrefleksjonsfånen i perioden 2015 - 2018' and 'Sjette saker'. At the bottom, there is an advertisement for 'VEST-LOFOTEN' and 'H. Sverdrup & Søn'.

bedt om en ny søknad. Da ønsket man forsøket presentert som et pilotprosjekt i vitenskapelig kontrollerte former, og med ryggdekning fra de sentrale næringsorganisasjonene. Det har man senere fått, der Vesterålen Fiskeripark har tatt seg av det formelle ved selve søknaden, og forskningsinstituttet Nofima skal ta seg av den vitenskapelige delen. Fiskeri- og havbruksnæringas Landsforening, Norges

Fiskarlag og Norges Råfisklag har også gitt prosjektet sin fulle støtte.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/NH0fyChL>

Ï Får prøveprosjekt i Hovden

Bladet Vesterålen. Publisert på nett 30.03.2015 13:30. (Oppdatert 30.03.2015 13:30) Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Tone Marit Sørensen.

Nærings- og fiskeridepartementet har i dag gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av rund fisk. - Et skritt i riktig retning, sier Jon Edvard Johnsen. (Oppdatert: 30.03.2015 13:30)

Nærings- og fiskeri departementet gv i dag Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk, skriver departementet i ei pressemelding.

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnæringsens landsforening og Norges Råfisklag.

-âEt skritt i riktig retning

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke-manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeri minister Elisabeth Aspaker.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

Daglig leder ved Hovden Fiske industri AS, Jon Edvard Johnsen er glad for å ha fått gjennomslag for søknaden om prøveprosjektet, som er utformet av Fiskeriparken på Myre.

-âJa, selvfølgelig er vi glade for dette, vi mener dette er et skritt i riktig retning for effektivisering, utvikling og fremfor alt kontroll, sier Johnsen.

Han tilføyer at prosjektet blir et styringsverktøy med flere involverte parter, et fellesprosjekt der flere faginstanser er med.

Bø

Jon Edvard Johnsen er glad over at Hovden Fiskeindustri får gjennomføre ett års prøveprosjekt.

© Bladet Vesterålen

Bladet Vesterålen

hutan
MEGLING
lokalmiljø

Jon Edvard Johnsen er glad over at Hovden Fiskeindustri får gjennomføre et års prøveprosjekt.

Får prøveprosjekt i Hovden

Nærings- og fiskeridepartementet har i dag gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av rund fisk. - Et skritt i riktig retning, sier Jon Edvard Johnsen.

Tone Marit Sørensen

Publisert 30.03.2015 kl. 13:30 Oppdatert 30.03.2015 kl. 13:30

Nærings- og fiskeridepartementet giv dag Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk, skriver departementet i ei pressemelding.

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnæringsens landsforening og Norges Råfisklag.

- Et skritt i riktig retning

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke-manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

Daglig leder ved Hovden Fiskeindustri AS, Jon Edvard Johnsen er glad for å ha fått gjennomslag for søknaden om prøveprosjektet, som er utformet av Fiskeriparken på Myre.

- Ja, selvfølgelig er vi glade for dette, vi mener dette er et skritt i riktig retning for effektivisering, utvikling og fremfor alt kontroll, sier Johnsen.

Han tilføyer at prosjektet blir et styringsverktøy med flere involverte parter, et fellesprosjekt der flere faginstanser er med.

Bø

Jon Edvard Johnsen er glad over at Hovden Fiskeindustri får gjennomføre ett års prøveprosjekt.

© Bladet Vesterålen

26 nr kun 398,-
+ Tidsriktig veske

Hjemmet
425

Norges STØRSTE salstidning

25 NR 398,-
+ GRATIS post og levering

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

Hovden Fiskeindustri viser veg

Vesterålen Online. Publisert på nett 30.03.2015 12:55. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Erik Jenssen.

Nærings- og fiskeridepartementet har i dag gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av rund fisk. Jon Edvart Johnsen.

Foto: Dag Erlandsen Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening og Norges Råfisklag.

Forhistorien til dagens dispensasjon er at Hovden Fiskeindustri har praktisert sin egen måte å regne om rundfisk til sløyd og hodekappet. Jon Edvart Johnsen tok i fjor saken til retten for å tvinge gjennom en ny måte å gjøre tingene på, men tapte saken.

Nå har imidlertid departementet gått med på at Johnsens selskap får prøve ut et system som kan bli morgendagens måte å registrere landet fangst.

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

Mer å lese på vol.no:

{{item.title}}

© Vesterålen Online

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

The screenshot shows a news article on the website vol.no. The main headline is "Hovden Fiskeindustri viser veg" with a sub-headline: "Nærings- og fiskeridepartementet har i dag gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av rundfisk." The article text states that the company has used its own method for weighing round fish, and the government has now approved a trial project. It mentions Minister Elisabeth Aspaker and the project's duration of one year. A photo of Jon Edvart Johnsen is included. The page also features a sidebar with related news items and social media sharing options.

Får teste ut i Hovden

Kyst og Fjord. Publisert på nett 30.03.2015 12:51. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Hovden Fiskeindustri i Bø i Vesterålen får gjennomføre prøveprosjekt med veiing av biprodukter og innføring av reell omregningsfaktor. Fiskekjøper Jon Edvart Johnsen får endelig ta i bruk veiesystemet i Hovden.

Foto: Dag Erlandsen

Tweet

Det er klart etter at Nærings- og fiskeridepartementet i dag ga Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt. Som kjent har selskapet det siste halvåret vært i dialog med både myndigheter og næringsorganisasjonene om saken.

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnærings landsforening og Norges Råfisklag.

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

© Kyst og Fjord

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



Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt

Intrafish - Login. Publisert på nett 30.03.2015 12:28. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Nærings- og fiskeridepartementet har i dag gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk. User Det melder Nærings- og fiskeridepartementet.

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnæringsens landsforening og Norges Råfisklag.

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/O10wZTjW>

The screenshot shows the IntraFish website interface. At the top, there is a navigation bar with categories like 'Hjem', 'Nærings', 'Fiske', 'Bærek', 'Kommunikasjon', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år', 'Ett år'. The main headline reads 'Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt'. Below the headline, there is a sub-headline 'Prøveprosjekt startar i dag' and a date 'Publisert 30.03.2015 12:28'. The article text is partially visible, mentioning 'Nærings- og fiskeridepartementet har i dag gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk'. There is a photo of a man in a suit, likely a representative of the company or government. Below the main article, there is a grid of smaller news items with images and short headlines, such as 'Forsk TV sendte like fram skurkollen', 'Slagge slapp kjemisk sløydbeleg', 'Beitling for Aquaculture', 'Klar for VM i sjemat', 'Blomstret 4 prosent høyere enn fjoråret', 'Kjøtt seltes å merke med Norge', 'Rekord for Polar Quality', 'Økt start av veifisk', 'Der skifren er med', 'Akkurat startet for skurkollen', 'Departementet vedtar skurkollen for 1. år', 'Rekord for skurkollen'. At the bottom right, there is a small chart showing a line graph with data points and a legend.

Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt

Nærings- og fiskeridepartementet. Publisert på nett 30.03.2015 11:45. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Nærings- og fiskeridepartementet har i dag gitt Hovden Fiskeindustri AS tillatelse til å gjennomføre et prøveprosjekt for mottak av fisk.

Forsøkene vil bli utført med bistand fra Nofima, og har i tillegg en prosjektgruppe bestående av Norges Fiskarlag, Fiskeri- og havbruksnærings landsforening og Norges Råfisklag.

- Gjennom veiing av fisken både i rund og sløyd tilstand, i et elektronisk ikke manipulerbart system, håper vi å få fram konkrete data som kan danne grunnlag for å utvikle nye moderne mottaks-, innveings- og kontrollsystemer ved mottak av fisk, sier fiskeriminister Elisabeth Aspaker.

Prøveprosjektet vil gå over ett år, og skal evalueres etter utløpet av prøveperioden.

© Nærings- og fiskeridepartementet

Se webartikkelen på <http://ret.nu/Sc8qr1AC>

The screenshot shows a news article on the website 'Regjeringen.no'. The article title is 'Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt'. The text of the article states that the Department of Industry and Fisheries has granted Hovden Fiskeindustri AS permission to conduct a pilot project for fish reception. The project will be supported by Nofima and involves a project group including the Norwegian Fishermen's Association, the Norwegian Aquaculture and Fisheries Association, and the Norwegian Raw Fish Association. The article mentions that the project will involve weighing fish in both round and slayed states using an electronic non-manipulable system to generate data for developing modern reception, weighing, and control systems. The article is dated 30.03.2015 and is published by the Department of Industry and Fisheries. The footer of the page includes contact information for the website and the department.

Kjøper etterlyser frossenfisk

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 30.03.2015. Profil: Diverse, Klippfisk. Side: 14.

Knut Hågensen i klippfiskselskapet Jangaard i Ålesund vil ha auksjonsplikt på frossenfisk.

Terje Jensen Harstad - Det handler tross alt om fellesskapets fisk. Det minste man må kunne forlange er at alle her til lands får anledning til å kjøpe. Nå selges det fisk til Kina uten at vi en gang får anledning til å by på den, fortalte Hågensen. Det var under på FHL-møtet i Bodø han kom med forslaget om auksjonsplikt. Han mener problemet er aller størst på Sunnmøre i nedslagsfeltet til Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag (SUROFI). Flere store redier har etablert egne eksportselskaper som kjøper opp fisken utenom auksjonen. På Sunnmøre handler det blant annet om Volstad, Remøy og for eksempel Riston, i følge Hågensen. Sympati - Det blir stadig mindre frossenfisk tilgjengelig på auksjonen. Det rammer oss, blant annet. Vi får rett og slett ikke tak i råstoffet vi trenger. Vi trenger jevn tilgang på råstoff for å drive foredling her i Norge, sa Hågensen og ba forsamlingen om støtte for å be myndighetene om auksjonsplikt på dette råstoffet. Der var det lite å hente, annet enn sympati. Selvmotsigende - Vi har ytret ønske om en åpen markeds plass. Men vi har også brukt ordet fritt. Å stille krav om at alt skal på auksjonen, vil kunne undergrave og stå i kontrast til mye av det andre vi arbeider for, sa avtroppende styreleder Gunnar Domstein. - Vi motsetter oss ellers styring helt ned på detaljnivå. Vi kan ikke ha en del av uttalelsen vår til sjømatmeldingen som går i mot alt det andre vi ber om, sa Thomas Farstad i Norway Seafoods. Sitter på råstoffet Mens Arne Karlsen i Nergårdkonsernet forstod bekymringen, men anbefalte forsamlingen å løse utfordringene på en litt annen måte enn med plikt. - Jeg er absolutt ikke overrasket over at de som sitter på råstoffet, protesterer på noe slikt. Men problemet er altså ikke bare at denne markeds plassen ikke fungerer. Den eksisterer ikke, parerte en urokkelig Knut Hågensen som i det minste fikk forslaget sitt oversendt styret. Hadde selv Jangaard har selv eid trålere uten å utnytte

14 NYHETER



FROSSENFISKSLETT TORSK
(tonn)

År	2013	2014
Selvt	12 200	14 400
Import	87 200	72 400
Utsport	11 000	11 000

Utsport av frossenfisk til Kina har økt fra 1,3 millioner tonn i 2013 til 1,8 millioner tonn i 2014.

AUKSJON: Flere og flere fiskebedrifter ønsker egne eksportselskaper og selger egen fisk utenom auksjonen. (L. FOTO: TORJE ENGEN)

Kjøper etterlyser frossenfisk

OMSETNING
Knut Hågensen i klippfiskselskapet Jangaard i Ålesund vil ha auksjonsplikt på frossenfisk.

Terje Jensen
Harstad - Det handler tross alt om fellesskapets fisk. Det minste man må kunne forlange er at alle her til lands får anledning til å kjøpe. Nå selges det fisk til Kina uten at vi en gang får anledning til å by på den, fortalte Hågensen. Det var under på FHL-møtet i Bodø han kom med forslaget om auksjonsplikt. Han mener problemet er aller størst på Sunnmøre i nedslagsfeltet til Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag (SUROFI). Flere store redier har etablert egne eksportselskaper som kjøper opp fisken utenom auksjonen. På Sunnmøre handler det blant annet om Volstad, Remøy og for eksempel Riston, i følge Hågensen. Sympati - Det blir stadig mindre frossenfisk tilgjengelig på auksjonen. Det rammer oss, blant annet. Vi får rett og slett ikke tak i råstoffet vi trenger. Vi trenger jevn tilgang på råstoff for å drive foredling her i Norge, sa Hågensen og ba forsamlingen om støtte for å be myndighetene om auksjonsplikt på dette råstoffet. Der var det lite å hente, annet enn sympati. Selvmotsigende - Vi har ytret ønske om en åpen markeds plass. Men vi har også brukt ordet fritt. Å stille krav om at alt skal på auksjonen, vil kunne undergrave og stå i kontrast til mye av det andre vi arbeider for, sa avtroppende styreleder Gunnar Domstein. - Vi motsetter oss ellers styring helt ned på detaljnivå. Vi kan ikke ha en del av uttalelsen vår til sjømatmeldingen som går i mot alt det andre vi ber om, sa Thomas Farstad i Norway Seafoods. Sitter på råstoffet Mens Arne Karlsen i Nergårdkonsernet forstod bekymringen, men anbefalte forsamlingen å løse utfordringene på en litt annen måte enn med plikt. - Jeg er absolutt ikke overrasket over at de som sitter på råstoffet, protesterer på noe slikt. Men problemet er altså ikke bare at denne markeds plassen ikke fungerer. Den eksisterer ikke, parerte en urokkelig Knut Hågensen som i det minste fikk forslaget sitt oversendt styret. Hadde selv Jangaard har selv eid trålere uten å utnytte råstoffet på Andenes, sier Knut Hågensen om den saken. Han forteller at Jangaard heller ikke ønsker å eie fiskebåter, slik andre i fiskeindustrien nå tar til ordet for. - Det er alt for kostbart å investere i båt og kvote. Vi kunne tenke oss å bidra til finansiering i en slik sammenheng, men vil absolutt ikke eie selv, slår han fast. Holmøy Knut Roald Holmøy i Prestfjordrederiet overtok i sin tid kvotene fra Jangaard på Andenes. De har også et eget eksportselskap. - Der selger vi hovedsakelig laks. Det vi overtar av hvitfisk, er i første rekke det leveringspliktige råstoffet som vi plikter å by ut, forteller Holmøy. terje.jensen@fbfi.no Telefon: 77 05 90 21



Ingen tegn til økt egenovertakelse

Salgslaget Vidar Nilsen er ingen tegn til at fiskebedriftene vil skaffe seg egen produksjon. - Det betyr, alle inntekter hos oss omsettes via auksjonen. En del fiskebedrifter har kontrakter med andre firmaer på for eksempel fisk, og det er kanskje på det andre som prøver å selge selv. Men i det store og hele er dette mangtals, forteller Nilsen i Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag. Båre på Fredrikfjord helga hadde dette salgslaget 600 auksjoner alle. Fiskebåtene så langt i vinter var på hele 130 millioner kroner. Og tendensen er absolutt ikke synkende. I 2014 omsette SUROFI knappe 65.000 tonn laks. I fjor var dette økt til mer enn 70.000 tonn. I takt med den generelle utvinning i frossenfisk, forteller Nilsen.

Over 90 prosent av omsetningen via SUROFI er frossenfisk. Totalt omsette SUROFI fisk og skaldyr for over 2,5 milliarder kroner i fjor. For Jangaard deler det det meste å delta både på frossenfiskauksjonen til SUROFI og den tilsvarende til Norges Rådfisking i Svebøen.

AUKSJON: Flere og flere fiskebåtrederier
etablerer egne eksportselskaper og selger egen
fisk utenom auksjonene. ILL.FOTO: TERJE
JENSEN FBFI FiskeribladetFiskaren

© Fiskeribladet Fiskaren

@text2

Torskens kvalitet bliver dårligere i Norge

FiskeriTidende. Publisert på nett 27.03.2015 07:00. (Oppdatert 27.03.2015 10:26) Profil: Nofima.

I følge norske eksperter bliver kvaliteten af den vildfangede torsk, som de norske fiskere lander, til stadighed dårligere. Forsker Edgar Henriksen fra NOFIMA talte således for nylig om, at fiskens kvalitet er faldet markant over de seneste 10 år. (Oppdatert: 27.03.2015 10:26)

I 2004 var 47 procent af torskelandingerne af god kvalitet, mens andelen i 2014 var til 38 procent. På tilsvarende vis går det den forkerte vej med torsk, der bliver benævnt som "dårlig kvalitet". I 2004 gjaldt det således for 33 procent af torsken, mens det i 2014 gjaldt for 39 procent.

I følge NOFIMA er det især under fiskeri, at der

sker klem og slagskader samt udblødning af fisken. Det giver en dårligere kvalitet, hvilket øger produktionsomkostningerne, fører til flere reklamationer og et dårligt omdømme for norsk fisk. Status for de norske fisk er derfor ændret.

- De siger, vi er verdens førende sømadsnation. Egentlig er vi bare den hurtigste, siger Edgar Henriksen således ifølge FiskeribladetFiskaren.

© FiskeriTidende

Se webartikkelen på <http://ret.nu/QJ77pGBm>

Men det betyr ikke automatisk at vi gjør noe med det, sa Aspaker i Bodø. terje.jensen@fbfi.no
Telefon: 77 05 9 021

DELTAKERLOVEN: Avtroppende FHL-leder Gunnar Domstein ønsker ikke å avskaffe deltakerloven. Akkurat som flertallet i Tveteråsutvalget vil han ha et slags "kystbasert eierskap" til fiskeflåten.
FOTO: TERJE JENSEN FBFI FiskeribladetFiskaren

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Selsom debatt på fylkestinget

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 27.03.2015. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 23.

Styremedlem i Norges Kystfiskerlag, Paul Jensen, tar for seg behandlingen av Tveteråsutvalget innstilling i Troms fylkesting.

Torsdag 19. Mars behandlet fylkestinget i Troms Tveteråsutvalgets innstilling. Etter tre ganske motstridende innledninger av de tre medlemmene av Tveteråsutvalget: Arne Karlsen fra Nergårdkonsernet, Edel Elvevoll fra UiT og Trygve Myrvang fra Råfisklaget, er det kanskje forståelig at debatten ble noe preget av usikkerhet. Å skille mellom oppkonstruerte og reelle problemer er ikke enkelt når man ikke behandler fiskeripolitiske problemstillinger så ofte. Arne Karlsen fokuserte mye på den dårlige lønnsomheten i deler av næringa (spesielt filetindustrien) og hadde det som begrunnelse for at noe måtte gjøres. Mens Trygve Myrvang snakket om en næring som i hovedsak går godt både økonomisk og forvaltningsmessig. Men en ting var de enige om, nemlig at fiskeflåten stort sett går bedre enn industrien.

Manglende lønnsomhet
 Nå er det ganske uvanlig, og en pussig næringspolitikk å spørre de ulønnsomme til råds når man skal iverksette nye grep. Det bør også være gode grunner dersom man velger å iverksette omfordeling mellom næringsaktører for å rette opp manglende lønnsomhet i enkeltbedrifter. Det hevdes fra industrien at høye fiskepriser er en slik grunn. Det er imidlertid ingen dokumentasjon bak denne påstanden, mens det fins mye dokumentasjon på det motsatte, nemlig at man oppnår mye bedre priser ved salg direkte til utenlandsk fiskeindustri enn det prisnivået norske kystfiskere oppnår hos norsk industri. Vi innhenter også prisinformasjon fra våre søsterorganisasjoner, kystfiskerlagene i Nordvestrussland, Færøyene, Island, Grønland og Newfoundland. Disse prisene ligger ofte høyt over norsk minstepris, selv til tider i det russiske innlandsmarkedet.

Årsaken til lav lønnsomhet i industrien må nok ligge andre steder. En viktig grunn er manglende råstofftilførsler i lange perioder. Kystflåtens lave kvoter og lave mobilitet strekker ganske enkelt ikke til. Dette problemet

FISKERIBLADET FISKAREN FREDAG 27. MARS 2015

Innlegg Selsom debatt på fylkestinget

Publisert 27.03.2015 kl. 12:00

Forfatter Paul Jensen

Emne Fiskeripolitikk

DEBATT 23

elektronisk form. Samt publisert dem på internett. Hvert nummer skal inneholde 23 sider. Det er ingen garanti for at alle artikler blir publisert. Det er ingen garanti for at alle artikler blir publisert.

Styremedlem i Norges Kystfiskerlag, **Paul Jensen**, tar for seg behandlingen av Tveteråsutvalget innstilling i Troms fylkesting.

Selsom debatt på fylkestinget

Innlegg **POLITIKK**

Torsdag 19. Mars behandlet fylkestinget i Troms Tveteråsutvalgets innstilling. Etter tre ganske motstridende innledninger av de tre medlemmene av Tveteråsutvalget: Arne Karlsen fra Nergårdkonsernet, Edel Elvevoll fra UiT og Trygve Myrvang fra Råfisklaget, er det kanskje forståelig at debatten ble noe preget av usikkerhet. Å skille mellom oppkonstruerte og reelle problemer er ikke enkelt når man ikke behandler fiskeripolitiske problemstillinger så ofte.

Arne Karlsen fokuserte mye på den dårlige lønnsomheten i deler av næringa (spesielt filetindustrien) og hadde det som begrunnelse for at noe måtte gjøres. Mens Trygve Myrvang snakket om en næring som i hovedsak går godt både økonomisk og forvaltningsmessig. Men en ting var de enige om, nemlig at fiskeflåten stort sett går bedre enn industrien.

Manglende lønnsomhet
 Nå er det ganske uvanlig, og en pussig næringspolitikk å spørre de ulønnsomme til råds når man skal iverksette nye grep. Det bør også være gode grunner dersom man velger å iverksette omfordeling mellom næringsaktører for å rette opp manglende lønnsomhet i enkeltbedrifter. Det hevdes fra industrien at høye fiskepriser er en slik grunn. Det er imidlertid ingen dokumentasjon bak denne påstanden, mens det fins mye dokumentasjon på det motsatte, nemlig at man oppnår mye bedre priser ved salg direkte til utenlandsk fiskeindustri enn det prisnivået norske kystfiskere oppnår hos norsk industri. Vi innhenter også prisinformasjon fra våre søsterorganisasjoner, kystfiskerlagene i Nordvestrussland, Færøyene, Island, Grønland og Newfoundland. Disse prisene ligger ofte høyt over norsk minstepris, selv til tider i det russiske innlandsmarkedet.

Årsaken til lav lønnsomhet i industrien må nok ligge andre steder. En viktig grunn er manglende råstofftilførsler i lange perioder. Kystflåtens lave kvoter og lave mobilitet strekker ganske enkelt ikke til. Dette problemet

» Det bør også være gode grunner dersom man velger å iverksette omfordeling mellom næringsaktører for å rette opp manglende lønnsomhet i enkeltbedrifter

andre steder. En viktig grunn er manglende råstofftilførsler i lange perioder. Kystflåtens lave kvoter og lave mobilitet strekker ganske enkelt ikke til. Dette problemet strekker seg til industrien også. Trygve Myrvang snakket om en næring som i hovedsak går godt både økonomisk og forvaltningsmessig. Men en ting var de enige om, nemlig at fiskeflåten stort sett går bedre enn industrien.

Arne Karlsen fokuserte mye på den dårlige lønnsomheten i deler av næringa (spesielt filetindustrien) og hadde det som begrunnelse for at noe måtte gjøres. Mens Trygve Myrvang snakket om en næring som i hovedsak går godt både økonomisk og forvaltningsmessig. Men en ting var de enige om, nemlig at fiskeflåten stort sett går bedre enn industrien.

Manglende lønnsomhet
 Nå er det ganske uvanlig, og en pussig næringspolitikk å spørre de ulønnsomme til råds når man skal iverksette nye grep. Det bør også være gode grunner dersom man velger å iverksette omfordeling mellom næringsaktører for å rette opp manglende lønnsomhet i enkeltbedrifter. Det hevdes fra industrien at høye fiskepriser er en slik grunn. Det er imidlertid ingen dokumentasjon bak denne påstanden, mens det fins mye dokumentasjon på det motsatte, nemlig at man oppnår mye bedre priser ved salg direkte til utenlandsk fiskeindustri enn det prisnivået norske kystfiskere oppnår hos norsk industri. Vi innhenter også prisinformasjon fra våre søsterorganisasjoner, kystfiskerlagene i Nordvestrussland, Færøyene, Island, Grønland og Newfoundland. Disse prisene ligger ofte høyt over norsk minstepris, selv til tider i det russiske innlandsmarkedet.

Årsaken til lav lønnsomhet i industrien må nok ligge andre steder. En viktig grunn er manglende råstofftilførsler i lange perioder. Kystflåtens lave kvoter og lave mobilitet strekker ganske enkelt ikke til. Dette problemet

» Det bør også være gode grunner dersom man velger å iverksette omfordeling mellom næringsaktører for å rette opp manglende lønnsomhet i enkeltbedrifter

andre steder. En viktig grunn er manglende råstofftilførsler i lange perioder. Kystflåtens lave kvoter og lave mobilitet strekker ganske enkelt ikke til. Dette problemet strekker seg til industrien også. Trygve Myrvang snakket om en næring som i hovedsak går godt både økonomisk og forvaltningsmessig. Men en ting var de enige om, nemlig at fiskeflåten stort sett går bedre enn industrien.

Arne Karlsen fokuserte mye på den dårlige lønnsomheten i deler av næringa (spesielt filetindustrien) og hadde det som begrunnelse for at noe måtte gjøres. Mens Trygve Myrvang snakket om en næring som i hovedsak går godt både økonomisk og forvaltningsmessig. Men en ting var de enige om, nemlig at fiskeflåten stort sett går bedre enn industrien.

Manglende lønnsomhet
 Nå er det ganske uvanlig, og en pussig næringspolitikk å spørre de ulønnsomme til råds når man skal iverksette nye grep. Det bør også være gode grunner dersom man velger å iverksette omfordeling mellom næringsaktører for å rette opp manglende lønnsomhet i enkeltbedrifter. Det hevdes fra industrien at høye fiskepriser er en slik grunn. Det er imidlertid ingen dokumentasjon bak denne påstanden, mens det fins mye dokumentasjon på det motsatte, nemlig at man oppnår mye bedre priser ved salg direkte til utenlandsk fiskeindustri enn det prisnivået norske kystfiskere oppnår hos norsk industri. Vi innhenter også prisinformasjon fra våre søsterorganisasjoner, kystfiskerlagene i Nordvestrussland, Færøyene, Island, Grønland og Newfoundland. Disse prisene ligger ofte høyt over norsk minstepris, selv til tider i det russiske innlandsmarkedet.

Årsaken til lav lønnsomhet i industrien må nok ligge andre steder. En viktig grunn er manglende råstofftilførsler i lange perioder. Kystflåtens lave kvoter og lave mobilitet strekker ganske enkelt ikke til. Dette problemet

Deltakerloven er ingen beskyttelse av norske fiskere som enkelte later til å tro. Deltakerloven stiller krav til norske fiskere. Alle innbyggere som bor i norske kystkommuner kan bli fiskere og melde seg inn i fiskermanntallet. De kan da fritt kjøpe fartøy og evt. kvoter. Etter dette kreves det minst 20 ukers driftstid pr. år samt at man henter hovedinntekten fra fisket. Dette gjelder også fiskekjøpere som ønsker å anskaffe fiskefartøyer. De som ikke følger disse kravene mister sine rettigheter etter 2 år. Disse kravene sikrer kompetanseoppbygging hos fiskerne. Dynamikken i disse ordningene sikrer også sunn konkurranse blant fiskerne og at rettighetene i stor grad vil tilfalle dyktige fiskere. Den bidrar også til å redusere rent spekulative investeringer i fartøy og kvoterettigheter og følgelig lavere kvotepriser enn i et fritt marked. Deltakerloven er med andre ord en viktig årsak til at driften av den norske fiskeflåten er en suksess sammenlignet med industrien. Man burde egentlig forventet av Tveteråsutvalget at de foreslo lignende krav til kompetanse og tiltak mot rent spekulative grep i industrien. Mange industribedrifter har tapt mye penger på f.eks forsøk på å skvise konkurrenter i sine regioner for å oppnå kjøpsmonopol, dumpingsalg i markedet, oppkjøp av kostbare kvoter til sine stråmannselskaper samt valutaspekulasjoner. Det hadde vært mer troverdig dersom Arne Karlsen fra Nergård hadde sagt litt om disse tingene istedenfor å gyve løs på fiskerne og regelverket som årsak til problemene sine. Er det reelt? Det er også grunn til å spørre hvor reell den dårlige lønnsomheten egentlig er. Fiskeriministeren har visstnok uttalt at «ingen skal tvinges til å drive ulønnsomt» og signalisert endringer i regelverk som hindrer lønnsomhet. Deltakerloven, fiskesalgslagsloven, distriktsbindingene, kvotefordelingen, leveringsplikten, bearbeidingsplikten og alle samfunnsmessige særordninger skal gjennomgås. Ingen ordninger skal være fredet. Etter slike inviter er det vel ikke så rart at enkelte bedriftsledere tenker strategisk. Det er mange måter å kamuflere lønnsomhet på. Både legale metoder som for eksempel splitting av selskaper, internfakturering, overinvestering, hard

avskrivning og som tidligere nevnt spekulasjoner. Justisdepartementet la også på konferansen om fiskerikriminalitet i Tromsø i Desember fram opplysninger om at 1,7 milliarder kr. er overført mellom norsk fiskerinæring og skatteparadis. Hva disse beløpene gjelder har det vært umulig å få rede på. Når man forsøker å utfordre FHL møtes man med skuldertrekk og ulne antagelser om at dette kan være alt fra salg av tørrfiskhoder i Nigeria til kjøp av maskindeler fra Cayman Island. Ektheten i slike fakturaer er i beste fall tvilsom. For å unngå spekulasjoner burde Justisdepartementer komme med en redegjørelse om denne saken. Kvalitet Av de mer kuriøse innlegg merket jeg meg at Kystpartiet og Senterpartiet i Fylkestinget støtter Tveteråsutvalgets forslag om utvidelse og liberalisering av kystflåtens strukturkvoteordning, stikk i strid med tidligere uttalelser. Her tror jeg det er nødvendig med en presisering av hva de egentlig mener. Mange nevnte kvalitet som et lønnsomhetsproblem i næringa. Nofima la nylig fram en rapport som viste nedgang i kvaliteten på torsk de siste 10 år. Spesielt garn- og snurrevadfangster kom dårlig ut i undersøkelsen. Strukturkvoteordningen i kystflåten har ført til at mange har anskaffet store kvoter og at mange har lagt om fra krokredskaper til kvantumsredskaper som garn og snurrevad. Kostnadene ved kvotekjøp har vært så store at det har vært vanskelig å finansiere tilrettelegging for kvalitetshandtering av de store fangstene. Dette er en konsekvens av at man har erstattet en tidligere naturlig strukturering av fiskeflåten med en kapitalstyrt strukturkvoteordning. Samtidig har kjøperne i liten grad vært villige til å premiere god kvalitet, og også vegret seg for å bruke retten til å redusere prisen på dårlig fisk. Det er faktisk enklere og billigere for fiskerne å øke fangstene enn å bedre kvaliteten. At Tveteråsutvalget ikke ser denne sammenhengen og anbefaler mer bruk av strukturkvoter er tragisk.

Hvordan avstemmingen endte i saken fikk jeg ikke med meg, men det kan vel være det samme, uansett så må man bare klamre seg til håpet om at kompetanse- og kunnskapsoppbygging blir satsingsområdet framover. Og at det ikke bare satses på liberalistiske økonomer med skylapper som vi har sett litt vel mye av i det siste.

FISKEINDUSTRI: Det er pussig næringspolitikk å spørre de ulønnsomme til råds når man skal iverksette nye

grep, mener Paul Jensen i Norges Kystfiskarlag.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

25 bedrifter går sammen i stor Aspaker-satsing

Intrafish. Publisert på nett 27.03.2015 05:21. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur.

25 aktører med tilhørighet i Lofoten og Vesterålen planlegger et omfattende samarbeid for å nå fiskeriministerens hårete mål i forhold til levendelagring av fisk.

© Intrafish

Se webartikkelen på <http://ret.nu/3qqs6XJ7>

The screenshot shows the IntraFish website interface. At the top, there's a navigation bar with categories like 'Hjem', 'Nytt', 'Barn', 'Kampanjer', 'Eldre', 'Eating', 'Industri og næringsliv', 'Opplysningsvesen', 'Selskaper', and 'IntraFish.com'. The main article is titled '25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»' and is dated 27.03.2015 05:21. The article features a large photo of a woman in a red jacket on a boat. Below the main article, there are several smaller images and text snippets, including '25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»', 'Mangler vinnemotep - er heller ville fort', and 'FBI, leder nå Sjømat Norge'. On the right side, there are several advertisements, including one for 'MBRENØT AQUACULTURE' and another for 'SEAQUALITY'. At the bottom right, there are logos for 'NVM' and 'cermaq'.

Ballstadøy på vei heim

Lofotposten. Publisert på nett 26.03.2015 13:43. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Kai Nikolaisen.

Tirsdag forlot Ballstadøy verftet i Danmark og satte kursen nordover. Mandag kveld er det ventet at nybygget til 62 millioner seiler inn hjemmehavna Ballstad. STASBÅT: Her er Ballstadøy under prøvekjøringen.

Mandag kveld kommer hun heim til Ballstad. Foto: Ove Kristensen/Væstværfet. Det er rederiet Ballstadøy AS på Ballstad som har fått bygget den 34,85 meter lange fiskebåten. Skroget er bygget i Polen, mens resten av arbeidet er gjort ved Væstværfet i Hvide Sande i Danmark. Båten er 9,5 meter bred og er utrustet for snurrevad- og notdrift. Den er også utstyrt for å levere levende fisk. Tirsdag ble Lofotens nyeste fiskebåt overlevert til rederiet og båten satte da kursen nordover.

-Stas med nybåt

Torsdag formiddag var Ballstadøy nord for Bergen. Skipper og reder Arnt Helge Sørensen legger ikke skjul på at det er stas å gå leia med ny båt. -Det kjennes veldig bra ut og vi synes selv vi har fått en stasbåt. Så langt har hun oppført seg eksemplarisk, forteller skipperen på telefon.

Lokal leverandør

Han forteller at de skal innom mange havner på tur nordover. -Onsdag var vi i Egersund og nå skal vi til Ålesund. Det er utstyr og diverse som skal hentes. Vi har også med oss en mann fra instrumentleverandøren så det blir å gå noen dager før vi er hjemme, sier han. -Når ankommer dere Ballstad? -Vi håper å komme til Ballstad mandag kveld, men det er fortsatt litt usikkert. Tirsdag morgen må vi være på plass i Moskenes. Da skal Latech AS starte monteringen av sløyutstyret, forteller skipperen.

I 2011 kom den forrige "Ballstadøy" til Ballstad.

Se bildeserie fra den første båten.

Døpes på Ballstad

Lofotposten Prøv Lofotposten Digital
Tilgang til alle digitale utgaver for Euro 148,- pr. måned

Publisert på nett 26.03.2015 13:43

BoligDram 5 UTG KUN KR 199 BESTILL NÅ

Nybygg til 62 millioner kroner «Ballstadøy» på vei heim

Tirsdag forlot «Ballstadøy» verftet i Danmark og satte kursen nordover. Mandag kveld er det ventet at nybygget til 62 millioner seiler inn hjemmehavna Ballstad.

Kai Nikolaisen

Publisert 26.03.2015 kl. 13:43 Oppdatert 26.03.2015 kl. 13:43

Det er rederiet Ballstadøy AS på Ballstad som har fått bygget den 34,85 meter lange fiskebåten. Skroget er bygget i Polen, mens resten av arbeidet er gjort ved Væstværfet i Hvide Sande i Danmark. Båten er 9,5 meter bred og er utrustet for snurrevad- og notdrift. Den er også utstyrt for å levere levende fisk. Tirsdag ble Lofotens nyeste fiskebåt overlevert til rederiet og båten satte da kursen nordover.

Se også: [2014 kom den første «Ballstadøy» inn til Ballstad](#)

-Stas med nybåt

Tirsdag formiddag var «Ballstadøy» nord for Bergen. Skipper og reder Arnt Helge Sørensen legger ikke skjul på at det er stas å gå leia med ny båt. -Det kjennes veldig bra ut og vi synes selv vi har fått en stasbåt. Så langt har hun oppført seg eksemplarisk, forteller skipperen på telefon.

Lokal leverandør

Han forteller at de skal innom mange havner på tur nordover. -Onsdag var vi i Egersund og nå skal vi til Ålesund. Det er utstyr og diverse som skal hentes. Vi har også med oss en mann fra instrumentleverandøren så det blir å gå noen dager før vi er hjemme, sier han. -Når ankommer dere Ballstad? -Vi håper å komme til Ballstad mandag kveld, men det er fortsatt litt usikkert. Tirsdag morgen må vi være på plass i Moskenes. Da skal Latech AS starte monteringen av sløyutstyret, forteller skipperen.

[I 2011 kom den første «Ballstadøy» til Ballstad](#)

Se bildeserie fra den første båten.

Døpes på Ballstad

-Er båten døpt? Nei. Dåpen skal selvfølgelig skje på Ballstad. Vi planlegger dåp på påskeaften med påfølgende åpen båt, sier rederen som bare gleder seg til å få snurrevaden i havet. -Planen er å starte fiske like etter påske. Vi skal da fiske torsk som skal leveres levende til Nic. Haug AS. Vi får håpe at torsken ikke har forlatt Lofoten, sier Arnt Helge Sørensen som forteller at båten koster 62 million er kron er. Båten skal erstatte gamle Ballstadøy som er 27 meter lang. -Båten er lagt ut for salg, men er foreløpig ikke solgt,

sier Arnt Helge Sørensen. Ballstadøy AS eies av Arnt Helge Sørensen, Ingve Johansen, Steve Nilsen, Hemingodden AS, Rist Invest AS og Vegar Holding AS. Alle aksjeeierne i selskapet er fra Ballstad.

© Lofotposten

Se webartikkelen på <http://ret.nu/CFqak0a>

Nok fisk til alle

Nofima. Publisert på nett 25.03.2015 06:33. (Oppdatert 25.03.2015 08:35) Profil: Nofima.

Norge har som en av verdens ledende fiskeeksportør et betydelig ansvar å ta vare på kvaliteten slik at mest mulig av fisken vi henter opp fra hav og merd blir benyttet på en best mulig måte i et globalt matsikkerhetsperspektiv. (Oppdatert: 25.03.2015 08:35)

Å ta vare på kvalitet er lettere sagt enn gjort. Fra dødsøyeblikket starter en rekke irreversible og temperaturavhengig nedbrytningsprosesser i et produkt med en mikroflora tilpasset et kaldt klima og masse lett tilgjengelige næringsstoffer.

God råstoffhåndtering, hygiene og temperaturkontroll er de enkle men vanskelige kritiske kontrollpunktene for å få best mulig utgangspunkt for fiskens videre reise mot verdens mager.

Fisk er fortsatt sunt har vitenskapskomiteen for mattrygghet akkurat slått fast. Da er det viktig at sjømat av høy kvalitet er lett tilgjengelig.

De siste årene har det skjedd en liten revolusjon med vakuum og brett pakket fisk i modifisert atmosfære. Denne distribusjonsmåten har imidlertid noen begrensninger, selv med topp kvalitet må holdbarhetstiden begrenses til 9-10 dager. Ønsker man lengre holdbarhet må fisken på en eller annen måte konserveres.

Aase Vorre Skuland og hennes forskerkolleger i Nofima har vært med på å utvikle Fjordlands populære ferdigmiddager. Foto: Lidunn M. Boge/Nofima

Kjølte ferdigretter med forlenget holdbarhet er et område hvor fisk og sjømat som proteinkilde er underrepresentert. Det finnes noen gode eksempler på slike fiskeretter på markedet i dag, men i forhold til alternative proteinkilder er andelen veldig liten.

Hvorfor er fisk og lang holdbarhet så vanskelig. Først og fremst hvordan fiskemuskelen er satt sammen i forhold til proteinkildene den konkurrerer med.

The screenshot shows a Facebook post from Nofima. At the top is a video player showing a fishing boat deck with a large net full of fish. Below the video is the post title 'Nok fisk til alle' and the word 'Innlegg'. The main text of the post discusses the responsibility of Norway as a leading fish exporter to ensure quality and safety. It mentions that from the moment of death, irreversible and temperature-dependent decomposition processes begin. It highlights the importance of proper handling, hygiene, and temperature control. The post also mentions a scientific committee's finding that fish is still healthy and safe to eat. It discusses the use of modified atmosphere packaging (MAP) and vacuum packaging to extend shelf life, but notes that shelf life is still limited to 9-10 days. It mentions Aase Vorre Skuland and her colleagues at Nofima who have developed Fjordlands ready-to-eat meals. The post includes a photo of a woman (Aase Vorre Skuland) sitting at a table with a plate of food. There is also a small profile picture of a man (Morten Skarvick) and a 'LES MER' button. The post is dated 25. mars 2015 and has 18 likes. At the bottom, there are related posts and a 'NYHETER' section with two articles: 'Aldri mer tørr torsk' and 'Det er næring i ferdigmat!'.

Kollagenet som binder muskelen sammen begynner å smelte allerede ved temperaturer under 40 C og derfor flaker fiskemuskelen seg så flott på tallerkenen når den blir tilberedt til en kjernetemperatur mellom 48-55 C. Men disse temperaturene kan ikke en ferdigmatprodusent bruke dersom han i tillegg vil ha uker med holdbarhet

En fiskepasteurisering krever en varmebehandling på 10 minutter ved 90C og en torskefilet utsatt for en slik varmebehandling blir rett og slett for mye kokt, teksturen blir dårlig og opptil 20% av væsken kokes ut av fileten slik at den oppfattes tørr. Men vi vil ha i pose og sekk. Derfor legges det ned et stort arbeid i å finne skånsomme prosesssteknologier som kan både sikre lang holdbarhet og høy kvalitet.

Forskjellige angrepsvinkler benyttes. Det kan være å kun varmebehandle overflatene det hvor bakteriene befinner seg gjennom overflatepasteurisering eller veldig høy temperatur og kort eksponeringstid.

En annen tilnærming er å bruke lave temperaturer og veldig lange prosesseringstider. Varmebehandling med risting, mikrobølger, eller kombinert med veldig høye trykk eller ny emballeringsteknologi testes også.

Det hårete målet er å finne den prosessen som gir forbrukerne fiskeretter med restaurantkvalitet og som samtidig har uker eller måneder med holdbarhet. Det vil alle vinne på, forbrukeren får høy kvalitet, produktene kan distribueres og selges over lang tid og uavhengig av geografi, og dermed redusere svinn og økt matsikkerheten.

Dette er det vi kaller industriell gastronomi.

Prosessteknologi

Torsk losses før slaktning ved Myrebedriften Gunnar Klo.

Foto: Bjørn Tore Forberg

Kontaktperson

Morten Sivertsvik

Forskningssjef, Prosessteknologi Tlf: +47 51 84 46 37
morten.sivertsvik@nofima.no

Leserinnlegg

Innlegget stod på trykk i Fiskeribladet Fiskaren onsdag 18. mars 2015.

© Nofima

Se webartikkelen på <http://ret.nu/KMR5tMZQ>

Nergård med eget levendetorsk-anlegg

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 25.03.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 17.

Nergård er akkurat som Norway Seafoods i gang med fullskala levendefisksatsing. Nergård har sitt første anlegg «hjemme» i Senjahopen, og den første fisken er også allerede på plass..

- Vi er i gang her, men ønsker også å komme i gang på de andre anleggene våre, forteller Arne Karlsen i Nergård-konsernet. I Nordland har de anlegg både på Værøy og på Steine i Bø i Vesterålen.

- Men vi skal ha full kontroll på hele prosessen før vi tar neste steg. I denne fasen tror vi samarbeid er viktig hvis vi skal klare å etablere levendefisk som ei levedyktig og kommersielt lønnsom satsing. «Samarbeide der vi kan, konkurrere når i må», oppsummerer Nergård-direktøren.

Konsernet har som mål å skaffe seg tilgang på fersk torsk året rundt, og levendelagring er naturligvis en del av denne strategien. Konsernet har planer om å etablere seg i Øst-Finnmark, og på markedssiden har de innledet et forpliktende samarbeid med underavdelinger av Samherji-konsernet på Island.

- Vi mener at vi har et godt og riktig prosjekt å samarbeide om og isolert sett en god søknad på arenamidler. Men vi må nok regne med å konkurrere med andre prosjekter som også kan være viktige. Så vi kan bare håpe at vi kommer gjennom nåløyet, sier Nergård-direktøren.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

FISKERIBLADET FISKAREN ONSDAG 25. MARS 2015
NYHETER 17



Innovasjon Norge med nøkkel til fellessatsing

Levendetsattingen i Nordland er i første omgang tenkt finansiert gjennom et eget virksomhetsprogram hos Innovasjon Norge hvor tanken er at 50-mln. næringspolit og myndighetene trer til sammen for å utvikle næringslivet på viktige områder. Årsvagnsrammen, som det kalles, tilbyr inntil 50 prosent finansiering av prosjekt for inntil 2,5-3 millioner kroner årlig opp mot en femårsprioritet.

Foretattstingene er knallharde på tett samarbeid. Akkurat i disse dager arbeider Vesterålen Fiskepark en livendefisk som skal være inne før 30. april.

Årsmøtet 3. april ble overpakke, samles delakerne til en workshop for å utvikle budsjett, aktivitetplan og grunnlaget for søknaden sammen.

«Nå er vi i gang her, men ønsker også å komme i gang på de andre anleggene våre, forteller Arne Karlsen i Nergård-konsernet. I Nordland har de anlegg både på Værøy og på Steine i Bø i Vesterålen.

- Men vi skal ha full kontroll på hele prosessen før vi tar neste steg. I denne fasen tror vi samarbeid er viktig hvis vi skal klare å etablere le-

Nergård med eget levendetorsk-anlegg

Nergård er akkurat som Norway Seafoods i gang med fullskala levendefisksatsing. Nergård har sitt første anlegg «hjemme» i Senjahopen, og den første fisken er også allerede på plass..

- Vi er i gang her, men ønsker også å komme i gang på de andre anleggene våre, forteller Arne Karlsen i Nergård-konsernet. I Nordland har de anlegg både på Værøy og på Steine i Bø i Vesterålen.

- Men vi skal ha full kontroll på hele prosessen før vi tar neste steg. I denne fasen tror vi samarbeid er viktig hvis vi skal klare å etablere le-

MOT OSS PÅ LOFOTFISHING
Balsted servicehours gate 7
17 - 19 april '15
www.morenot.no

DELIVERING THE DIFFERENCE™

25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 25.03.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 16.

25 aktører med tilhørighet i Lofoten og Vesterålen planlegger et omfattende samarbeid for å nå fiskeriministerens hårete mål i forhold til levendelagring av fisk.

Terje Jensen Harstad Elisabeth Aspaker ønsker seg 30.000 tonn torsk flyttet fra vinterfisket til seinere på året ved hjelp av levende mellomlagring. - Dette er ambisiøst. Og da er det viktig å ta tak i utfordringen sammen, mener Keven Vottestad i Vesterålen Fiskeripark.

De har fått oppgaven med å utforme en såkalt arenasøknad til Innovasjon Norge hvor formålet nettopp er å bidra til cluster og samarbeid rundt viktige oppgaver for sjømatnæringa. Få ting er viktigere for lønnsomhet og utvikling på hvitfisk enn akkurat en mer stabil råstofftilgang, mener initiativtakerne og aktørene i denne nye storsatsingen. Hele kjeden - Det er viktig å dra med seg hele verdikjeden i et felles utviklingsløp. Blant disse 25 har vi fiskefartøy, levendelagringsselskap, produsenter, leverandørindustri og eksportører. De går nå sammen i et forsøk på å nå det aller første delmålet, nemlig å bidra til et gjennombrudd i forhold til levendelagring, forteller Vottestad. Felles for alle i gruppa er at de ser på stabilisering av råstofftilgangen som det viktigste for å få til økt lønnsomhet i næringa. De siste par årene har det vært et fantastisk løft i ferskeeksporten vinterstid..

- Problemet er at når vi kommer i mai, så må eksportørene beklage for kundene at de neppe kan tilby dem mer før om et halvt år. Det er ei dårlig historie å komme med, konstaterer prosjektlederen i fiskeriparken. Fiskehelse Fiskeriministeren har allerede åpnet for at torsk kan stå lenger enn 12 uker i merd. Det har allerede gått historier om stor dødelighet i enkelte levendelagringssanlegg, og dyrevernsorganisasjonene er på sporet for å sikre dyrehelseaspektet av Aspakers opptrukne mål. - En annen del av dette prosjektet er nettopp å få klare parametre og vurderinger av fisken

16 NYHETER

ONDAG 25. MARS 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»

HVITFISK
25 aktører med tilhørighet i Lofoten og Vesterålen planlegger et omfattende samarbeid for å nå fiskeriministerens hårete mål i forhold til levendelagring av fisk.
Terje Jensen
Elisabeth Aspaker ønsker seg 30.000 tonn torsk flyttet fra vinterfisket til seinere på året ved hjelp av levende mellomlagring.

Levendelagring er nøkkelen
Felles for alle i gruppa er at de ser på stabilisering av råstofftilgangen som det viktigste for å få til økt lønnsomhet i næringa. De siste par årene har det vært et fantastisk løft i ferskeeksporten vinterstid.
Problemet er at når vi kommer i mai, så må eksportørene beklage for kundene at de neppe kan tilby dem mer før om et halvt år. Det er ei dårlig historie å komme med, konstaterer prosjektlederen i fiskeriparken.

Hele kjeden
- Det er viktig å dra med seg hele verdikjeden i et felles utviklingsløp. Blant disse 25 har vi fiskefartøy, levendelagringsselskap, produsenter, leverandørindustri og eksportører. De går nå sammen i et forsøk på å nå

Fiskehelse
Fiskeriministeren har allerede åpnet for at torsk kan stå lenger enn 12 uker i merd. Det har allerede gått historier om stor dødelighet i enkelte levendelagringssanlegg, og dyrevernsorganisasjonene er på sporet for å sikre dyrehelseaspektet av Aspakers opptrukne mål.

79 Dette er ambisiøst.
Og da er det viktig å ta tak i utfordringen sammen
Keven Vottestad, Vesterålen Fiskeripark
- En annen del av dette prosjektet er nettopp å få klare parametre og vurderinger av fisken i forhold til levendelagring. Her på Sjøfisk-anlegget på

BÅTSTOLER MED FULLLÆRING
LØYTFISHING
Beaklekk utvalgte under LØYTFISHING 2015
BYE

GRAMMER
nautic
For de som har båt som sin arbeidsplass har Grammer utviklet båtstoler med innbygget læring. Dette gir brukeren maks komfort gjennom en lang arbeidsdag. Stolen mestbeholdt foring eller luftfornert, effektivt mot harde slag og utslippsvar.

FULLLÆRING PÅ EKISTERENDE STOL
Nå kan du bade i en originalt utviklet Grammer på 100% av originalprisen som kan monteres under eksisterende stol.

Stole med demping: 7% demping
Stole med demping: 50% demping
Stole med demping: 75% demping

06 Chr- Bye AS, Bedriftsveien 5, 1800 Rakkestad, Tlf: 692253100 www.bye.no

kondisjon ved slik lagring. Levendelagring er jo egentlig ikke noe nytt for fiskerne. De har brukt notsteng i generasjoner, og vet hva som skal til for å sikre gode vilkår. Hvis vi snakker om torskhotell, så ser vi altså for oss ei spa-avdeling, også, forklarer prosjektlederen litt lødige. Marked Andre elementer i prosjektet er å få utredet mulighetene for samdrift, arealbehovet når omfanget øker og det som har med førtilgang å gjøre. - Et naturlig sted videre i et slikt prosjekt når man har fått sikret råstofftilgangen, er å se på marked og produktutvikling, både når det gjelder konvensjonelle, ferske produkter, men også når det gjelder videreforedling..

Kanskje kan vi også se for oss ei merkevarebygging rundt denne levendesatsingen. Og fellessatsinger rundt dette som har med utnyttelse av restråstoff å gjøre, sier Vottestad i Vesterålen Fiskeripark. terje.jensen@fbfi.no
Telefon: 77 05 90 21

FREMAD: Fiskeriminister Elisabeth Aspaker viser vei i forhold til levendelagring. Her på Sjøfisk-anlegget på

Bjarkøy i Sør-Troms. ARKIVFOTO: TERJE JENSEN
UTFORDRING: Levendelagring er første utfordring
for den nye arenaklynga i Lofoten og Vesterålen.
Her ser vi et torskehotell under slep. ILL.FOTO:
TERJE JENSEN FBFI 11. mars 2013
FiskeribladetFiskaren

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Dagligvarehandelen

Ekspertråd mot fiskekrim

Dagligvarehandelen. Publisert på trykk 24.03.2015. Profil: Nofima. Side: 14.

Fiskekrim kan bekjempes:

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret «nei» i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger om bekjempelse av fiskekrim som beslutningstakere verden over bør merke seg.

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima. |

© Dagligvarehandelen

14 TIRSDAG 24. MARS - NR. 12 2015

Krf kan hindre søndagsarbeid

For å bli tillatt til å arbeide med dagligvarehandel må bedriften utarbeide en arbeidsplan som viser hvordan arbeidstidene skal utformes. Dette er et krav som gjelder for alle arbeidstakere som skal arbeide på søndag. Det er viktig å være oppmerksom på at arbeidstidene ikke kan være mer enn 10 timer i uka, og at det ikke er tillatt å arbeide på søndag utenfor arbeidstidene.

Ekspertråd mot fiskekrim

Publikken kan bekjempes. Det er hva fiskekriminalitet handler om, og det er det som er viktig å være oppmerksom på. Det er viktig å være oppmerksom på at arbeidstidene ikke kan være mer enn 10 timer i uka, og at det ikke er tillatt å arbeide på søndag utenfor arbeidstidene.

NHO-sjef roser LO-leder

LO-leder Grete Frøstheim har vært så effektiv i å håndtere medlemmene sine at NHO-leder Per Arne Skjott-Larsen roser henne. Dette er et godt eksempel på hvordan arbeidstidene kan utformes på en god måte.

BUTIKKRUNDEN



Gult, men ikke kult

På tross av det maritime navnet, var det lite vann å finne i nærheten av butikken. Det var lurt å vite at valfarte hit for også.

COOP PRIX

Den nye Coop Prix butikken i Sandnessjøen er nå åpnet. Butikken har et stort utvalg av varer, og det er viktig å være oppmerksom på at arbeidstidene ikke kan være mer enn 10 timer i uka, og at det ikke er tillatt å arbeide på søndag utenfor arbeidstidene.

10 SISTE:

- 1. Coop Prix
- 2. Coop Prix
- 3. Coop Prix
- 4. Coop Prix
- 5. Coop Prix
- 6. Coop Prix
- 7. Coop Prix
- 8. Coop Prix
- 9. Coop Prix
- 10. Coop Prix

VURDERING:

- 1. Coop Prix
- 2. Coop Prix
- 3. Coop Prix
- 4. Coop Prix
- 5. Coop Prix
- 6. Coop Prix
- 7. Coop Prix
- 8. Coop Prix
- 9. Coop Prix
- 10. Coop Prix

Fiskeripolitikk må være distriktspolitikk

Ytringen. Publisert på trykk 24.03.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Morten Ludvigsen. Side: 8.

RØRVIK

Uten distriktspolitikk i bunnen er Tveteraasutvalgets innstilling om sjømatindustriens rammevilkår inn i framtida for små aktører. Det var meldinga Ragnvald Pettersen, daglig leder ved Rørvik Fisk & Fiskematforretning, ga da Arbeiderpartiets fiskeripolitiske talsperson besøkte Rørvik i går.

- Det er ikke et ord om distriktspolitikk i innstillinga til Tveteraasutvalget. Om den får gjennomslag er vi små aktører i kvitfisknæringa ute og kjører, slo Ragnvald Pettersen overfor Ingrid Heggø da hun og lokale arbeiderpartipolitikere besøkte Rørvik Fisks lokaler mandag.

Heggø, som er Arbeiderpartiets fiskeripolitiske talsperson, forsikret Pettersen at partiet hennes ønsker en variert kyst- og havgående fiskeriflåte, hvor det tas hensyn til de lokale fiskerne i både deltaker- og fiskerisalgsløvene.

BedriftsBesøk Sammen med partiets fylkesleder Bjørn Engen, fylkesråd Terje Sørvik, stortingsrepresentant Arild Grande og partiets ordfører kandidat i henholdsvis Vikna og Nærøy - Amund Hellesø og Lars Fredrik Mørch, fikk Heggø mandag gjøre seg kjent med bedrifter med tilknytning til sjømatnæringa i Ytre Namdal.

- I forbindelse med at Arbeiderpartiet nå reiser en ny fiskeripolitisk plattform, reiser jeg nå kysten rundt for å få innspill til arbeidet vårt, fortalte Heggø om bakgrunnen for besøket.

Først gikk turen innom Williksen AS på Flerengstranda, der Nils Martin Williksen skisserte overfor Ap-politikeren hvordan han så for seg framtidens sjømatnæring langs norskekysten.

Heggø satte pris på diskusjonen med Williksen.

- Vi hadde en fin og engasjert diskusjon med ham blant annet om oppdrett, deltakerlov og



fiskerisalgslagslov.

Vi fikk også satt søkelyset på om Island, som trekkes fram i diskusjonene om næringa, er det idealet å se opp til som det framstilles med. Er deres struktur rundt få redere med få og store fiskebåter virkelig veien å gå?

Samtidig tok vi også opp viktigheten av at båtene er på norske hender, slik islendingene har dem på sine. sjøBein i siMuLatoren Deretter gikk turen videre til Sikkerhetssenteret Rørvik for en demonstrasjon av navigasjonssimulatoren og et kjøpt innblikk i opplæringa som gis der. Daglig leder Svein Gåsvær og simulatoransvarlig Thomas Edvardsen demonstrerte og fortalte om effektene opplæringa senteret gir har på felt som driftstøfforbruk og utslipp innen skipsfarten.

- Når man ser på hva slags miljøgevinster EcoShip-kursene til senteret kan gi, så er det forstemmende at det stort sett er svenske aktører som benytter seg av tjenestene deres, mente stortingsrepresentant Arild Grande etter redegjørelsen fra Gåsvær og Edvardsen.

- Dette er helt klart et område der fylket må være en pådriver for å få flere norske aktører til å få øynene opp for gevinstene som finnes ved å ta senterets opplæringstilbud i bruk, mente Heggø.

Fylkesråd Terje Sørvik viste til at utslippene på hurtigbåtruta mellom Namsos og Rørvik var redusert med 53 prosent etter at båtførerne på ruta ble kurset ved senteret.

Det spares også vesentlig med drivstoff.

- Det er et tankekors når man ser på de reduserte midlene nordfylkene står igjen med til kollektivtransport til sjøs med den nye inntektsordninga, sa Sørvik.

Tid til en skikkelig heisatur i storsimulatoren i Rørvik omegn ble det også, med fylkesråden og de to ordfører kandidatene ved roret.

Det gikk i til dels svært høy hastighet og med mange dristige manøvre før man til slutt gikk grundig på land.

- Vi kan trygt se verdien av å holde foreskrevet hastighet i havnebassenget her ja, lo fylkesråden.

Heggø satte også pris på turen i simulatoren.

- Et uvurderlig opplæringstilbud og helt klart et nyttig instrument for å forebygge ulykker med for eksempel brønnbåter.

Merker Boikotten Å se og støtte opp om verdiskapinga som det kystnære fisket og lokal foredling står for langs kysten, var Ragnvald Pettersens budskap til arbeiderpartipolitikerne da de kom innom Rørvik Fisks lokaler som siste stoppested på rundturen.

Her ble de først tatt med på en gjennomgang av selskapets gjøren og laden av økonomisjef Sunniva Nicolaisen, som kunne vise til en samlet omsetning på drøyt 110 millioner kroner i 2014. Stolt var hun og Pettersen også av at satsingen på Rørvik som merkenavn siden relanseringen i februar i fjor har ført til en omsetningsøkning for den varelinjen på 17 prosent.

På spørsmål fra Heggø om bedriften merker

virkningene av konflikten mellom Russland og Ukraina, kunne Pettersen bekrefte at den slo hardt ut.

- Konflikten og boikotten fjerner mye salgsvolum. Vi nærer et håp om at salget til Ukraina skal ta seg opp igjen nå som landet har fått et nytt lån fra Verdensbanken, men vi merker godt at konflikten pågår.

Den økonomiske krisen Spania har vært gjennom har bedriften derimot merket lite til.

- Vi har vært nøye med å plukke ut våre klienter i Spania, og det er nok hovedårsaken til at markedet vårt der har vært så stabilt, forklarte Nicolaisen.

Hun kunne også fortelle at å følge Rørvik-merket hele veien fram til spanske kunder for å ytterligere markedsføre det, vil være et satsingsprosjekt for Rørvik Fisk i tida som kommer. Videre vil bedriften i år også utføre forsøk på mellomlagring av levende torsk som et ledd i å sikre sysselsettinga for arbeidsstokken og bedre økonomisk drift i lengre perioder av året enn nå.

Verdifull kystkultur - Fiskekjøperforeninga taler med en stemme om at vi trenger mer fersk fisk. Jo lenger unna oss fisken tas opp, jo mindre volum blir det for produsentene å foredle.

Femti prosent av trålflåten fangst går ubehandlet til Kina, og det blir det ikke mye verdiskaping av langs norskekysten.

Jeg er overbevist om at små og mellomstore båter er de som skaper verdiene langs kysten vår, mente Pettersen da Tveteraasutvalgets innstilling kom på banen.

Terje Sørvik kom ham i møte.

- Vi ønsker at Nord-Trøndelag skal være matregion nummer en i landet. 64 prosent av de som besøker fylket kjøper og spiser lokal mat, sammenliknet med et landssnitt på 31 prosent. Vi må utnytte de naturgitte ressursene vi har, og da er rammebetingelsene som gis avgjørende.

- Den desentraliserte mottaksstrukturen gjør at vi er avhengige av tilskudd, men har vi ikke mottakene, så har vi ikke fiskerne, og uten dem har vi ikke volum, påpekte Nicolaisen.

- Derfor kan ikke føringene som legges for sjømatnæringa framover løsrives fra distriktpolitikken

slik Tveteråsutvalget legger opp til. På lik linje med landbruksnæringa kan man ikke gjøre det. Det må være lønnsomt for de som produserer maten vår å lage den, understreket Sørvik.

- Den største rekrutteringa til yrket, den største verdiskapinga og den mest miljøvennlige drifta skjer via de små båtene. Fisken må tas opp nær oss, konkluderte Ingrid Heggø.

Bildetekst: Skjønt enige om at fiskeripolitikk er distriktpolitikk. Fra venstre: Daglig leder Ragnvald Pettersen i Rørvik Fisk & Fiskeforretning, fylkesråd Terje Sørvik,

fiskeripolitisk talsperson Ingrid Heggø, ordfører kandidat i Nærøy Lars Fredrik Mørk, ordfører kandidat i Vikna Amund Hellsø, fylkesleder Bjørn Engen, stortingsrepresentant Arild Grande og økonomisjef Sunniva Nicolaisen. | Amund Hellsø (t.v.) fører Ap-skuta gjennom Rørviks havnebasseng. Fra venstre følger Lars Fredrik Mørk, Terje Sørvik, Arild Grande, Bjørn Engen og Ingrid Heggø spent med.

© Ytringen

RØST

Avisa Nordland. Publisert på trykk 23.03.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Side: 7.

FÅR JA TIL TORSK Kommunen er positiv til Røst Sjømats planer om å etablere et mellomlagringsanlegg for levende torsk. Området anlegget er tenkt plassert er avsatt til akvakulturanlegg, og passer dermed til formålet.

© Avisa Nordland

Mandag 23. mars 2015 NYHETER 7

VÆRBY Trafikkens midler i Nordland har nå kunngjort fortløpende midler til holdnings- og skapende utviklingsprosjekt. Alle kan søke om støtte til gode prosjekter.	IS-SØNNADER Ordningsråd plan og ressursvalget har møte på kommunehuset. På listen over saker som ikke er endelig behandlet, er kommunestyret i løpet av våren år skal diskuteres og avholdes folkekomiteer om emnet.	SALTDAL Formannskapet vedtok torsdag et forslag om å etablere et mellomlagringsanlegg for levende torsk. Området anlegget er tenkt plassert er avsatt til akvakulturanlegg, og passer dermed til formålet.	RØST Kommunen er positiv til Røst Sjømats planer om å etablere et mellomlagringsanlegg for levende torsk. Området anlegget er tenkt plassert er avsatt til akvakulturanlegg, og passer dermed til formålet.	STEIGEN Driftsoperatør Mats Melhus, Steigen, er ansatt som driftsoperatør for vann- og avløp i kommunen. Det var totalt 17 søkere, 12 av disse fra Steigen. Hvis Melhus takker ja til jobben, må det vurderes om det skal utlyses på ny.	MELBØY Formannskapet gir endring til for- og godkjenningsplanen for Grendelags bolystrogsaksjon, som er utarbeidet av UNO design & arkitektur. Eventuelt økonomisk bidrag må behandles som enkeltprosjekt.	RODDY I dag kommer fiskebått Låna-Arne med omsorgsplaner for å legge høst for alle som vil være på. Han er en fiskebåttfører og gleder seg til å se folk som ønsker det.
--	--	--	---	--	--	--

nn med mobilen



E-LÅSEN: Lonevare Karmelli er en av de første som har fått installert elektronisk døråpning for hjemmetjenesten. I løpet av neste år skal hjelpetjeneste Anita Ursin og de andre i hjemmetjenesten få seg sin med smarttelefon hos de aller fleste brukere.

- Dette tjener vi inn veldig snart

En elektronisk låsboks koster 1500 kroner.

TILDE LANDSTAD
66 97 773

RODDY: Vi har i dag mellom 2500 og 3000 hjemmelåsbok hver dag. Hvis vi sparer fem millioner pr. bok, vil vi veldig snart ha tjent inn kostnadene, sier prosjektleder Torge Jørgensen på IT-kontoret i Brønnøysund kommune.

Han nevner e-låsbokens trykthet for både den som bruker og den som yter tjenesten, og sier at det er kryptert en rekke sikkerhetsmekanismer til bruk.

- Nøkkelene er kryptert bare til oppdragsbærere, pasientene, og alle bokbiler i løpet.

- Kan lagringstjenesten gjøre at ansatte faller seg over aksept?

- Vi har hatt noen spørsmål om det. Men vi tenker at det er en sikkerhet både for brukeren og ansatt. Hvis det blir en klage, så vil vi undersøke det, sier Jørgensen.

Nøkkelutviklingen er avhengig av telestyret skilting, men hvis den skulle forsvinne, ligger nøkkelene i ett døgn på telefonen.

RYKJUTU: Politiet stanset bil på Rindalsskole.

STANSET SLÅSSKAMP

MELBØY: Godt ut i nattetimen, klokken 03.38 natt til lørdag, ble politiet melding om bråk på en adresse i Gjovikbygd i Meløy kommune. Da patruljen kom til stedet var det en privatfest med mange deltakere.

- Vi får opplyst at det hadde vært et tyvstalt personor som var på samme sted. Det hadde det vært en slåsskamp mellom to personer, sier operasjonsleder Elisabeth Eide ved Sørstø polisteamet til en.no. Tumulset skal ha foregått inne på adresse og utenfor festes.

- Formodele ble tatt hånd om av oss og det var mindre personskader, opplyser Eide.

RODDY: Kvinne ble røstet ut etter å ha vært full.

- SJÅFØREN VAR GODT FULL

SVALBERG: Hvert år går det politiet melding om en bil som hadde kollidert med en annen bil i Svalber.

I den siste meldingen ble pågrepet av en politipatrulje og sjåføren for promillemelding. Han hadde kjørt fra sentrum og ned til Stambua der han kolliderte med en annen bil.

Nadventide prøver er tatt av helse- og operasjonsleder Svein Tore Engen ved Midtre Hjelpeklinikk/politisteamet til Lofotenposten. Han vil ikke si hvor mye promille kvinnen, som er hjemmehørende i Vågan, hadde.

- Vi kan trygt si at sjåføren var godt full, sier Engen fast.

Side 35 av 80

Tveterås peker i feil retning

High North News. Publisert på nett 18.03.2015 09:05. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Arne F. Finne.

-Det er alt for stor ubalanse i lønnsomheten mellom de ulike leddene i verdikjeden - til fordel for kvotebaronene. Tveteråsutvalget går likevel i feil retning.

Eier og daglig leder av Taste of North i Tysfjord i Nordland, Sigurd Rydland, mener Sjømatindustriutvalget, under ledelse av Ragnar Tveterås, peker i feil retning om hva som er riktig medisin for å skape et bedre grunnlag for hele verdikjeden i hvitfisksektoren.

Frykter flere anlegg legger ned

-Anbefalingene fra utvalget vil føre til at de fleste små foredlingsanleggene langs kysten hurtig blir avviklet, og til enda større eksport av ubearbeidet frossenfisk. Det kan ikke være det vi ønsker for AS Norge, sier Rydland til High North News.

Taste of North er en av landets største produsenter av lutefisk, men Rydland frykter for tilgangen til kvalitetsråstoff dersom fiskekvotene gjøres omsettelig i et åpent marked.

Kvoter er allmenning

-Etter min mening er kvotene noe man disponerer til det beste for fellesskapet, en del av allmenningen som fiskeren forvalter. I praksis er det jo slik at om man følger sine forpliktelser, så har en kvotene for evig tid. Følger en ikke konsesjonsforpliktelser så får en la andre slippe til, slik må det jo også være.

-Paradokset, sier Rydland, og peker på at Tveteråsutvalget virker sterkt i favør av store enheter i industrien - og at industrien skal kunne kjøpe og eie fangstkvoter, -paradokset er at det er nettopp flere av de største anleggene som nå viser til de svakeste resultatene.

Stabil tilgang mangler

Norway Seafoods legger ned sitt store industrianlegg i Rypefjord, og kjøper samtidig et lite anlegg i Forsøl - med velsignelse fra fiskeriministeren. Kan det være noen annen

The screenshot shows a news article from High North News. The main headline is "Tveterås peker i feil retning". The article discusses the impact of the Tveterås committee's recommendations on the whitefish sector, particularly regarding the balance of the value chain and the potential closure of small processing plants. It features a photo of Sigurd Rydland, owner and daily leader of Taste of North. The article is dated 18.03.2015 and is written by Arne F. Finne.

grunn til det enn at det minste er vurdert som mer lønnsomt? spør Rydland retorisk.

Taste of Northsjefen mener likevel at Tveterås' utvalg har 100 prosent rett i en ting; nemlig at industrien mangler stabil tilgang på kvalitetsråstoff.

Kapitalen avgjør

-Det er når utvalget peker på hvordan vi skal få dette råstoffet at de bommer fatalt. Vi vil ikke ha råd til å kjøpe disse kvotene dersom de legges ut for salg, det vil jo bli dem som har tilgang til mest kapital som vinner budrundene.

Og ettersom mange ikke får de store foredlingsanleggene til å lønne seg, frykter jeg enda mere vil gå til eksport - av råvarer. Jeg savner derfor også debatten om hva som lønner seg samfunnsøkonomisk, for Norge som helhet. Noe som bør være enda viktigere nå når oljenæringa ikke er like sprek.

Samfunnsøkonomien må inn

Sigurd Rydland betviler at politikerne, som skal ta stilling til hvordan strukturen skal være, har fått noen slike, realøkonomiske, regnestykker ennå.

-Tveterås har i media også selv uttrykt bekymring over stortingspolitikernes manglende kunnskap om den viktige debatten som nå følger, en bekymring jeg deler med ham.

-Det holder ikke å bare se på dagens bunnlinje for enkeltbedriftene, vi må ha en debatt om samfunnsregnskapet, over tid. Vi må se på forskjellene mellom eksport av ubehandlet frossenfisk, og økt foredling basert på en jevnere tilgang av råstoff til industrien. Vi må se hva som kan gjøres for å bedre driftsgrunnlaget for den delen av industrien som ennå slåss for lokal verdiskaping og lys i husan, sier Rydland.

-Jeg vil påstå at det er direkte

konkurransesvridende at flåteleddet kan integrere fremover i verdikjeden, mens foredlingsleddet ikke får like vilkår bakover i kjeden. Dette har alltid irritert meg, men løsningen for de fleste av oss ligger ikke i å konkurrere på kvotekjøp med storkapitalen - det vil bare gjøre vondt verre.

Ta kvotene tilbake?

Rydland peker på at det som har vært viktigst for at oppdrettsindustrien har blitt den suksessen den er, er jevn tilgang på råstoff året gjennom.

-Også hvitfiskindustrien trenger jevn tilgang på kvalitetsråvarer, og da må vi satse på line, jukset og levendelagring fremfor trålfiske. Kanskje kunne det finnes en løsning der industrien fikk leie kvoter - øremerket industrien? Kanskje også levendelagingskvoter?

Husk at trålkvotene i sin tid ble tildelt rederiene for å redde industrien. Kanskje er det nå på tide at pendelen slår tilbake, at kvotene tas tilbake og spres på kystflåten for å sikre det vi har igjen av levedyktig fiskeindustri, avslutter Sigurd Rydland, eier og leder i Taste of North.

Les også High North News' intervju med Ragnar Tveterås, Den vanskelige fiskeripolitikken,

og artikkelen Rasing av kysten - eller ikke?

-Vi klarer ikke konkurrere om kvotekjøp med storkapitalen, sier lederen i Taste of North, Sigurd Rydland. (Foto: Taste of North).

-Hvitfiskindustrien trenger jevn tilgang på kvalitetsråstoff hele året, ikke økt eksport av frossenfisk, hevder Sigurd Rydland i Taste of North, en av landets største lutefiskprodusenter. (Foto: Taste of North).

© High North News

Se webartikkelen på <http://ret.nu/n72pZtnG>

Ekspertråd mot fiskekrim

Kystmagasinet. Publisert på nett 16.03.2015 13:13. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger som beslutningstakere verden over bør merke seg.

Nofima

Foto: Terje Engø

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt.

Undersøkelser i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 % av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I

Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten ulovlig fisk så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er

The screenshot shows the homepage of 'KYST magasinet'. The main article is titled 'Ekspertråd mot fiskekrim' and includes a sub-headline: 'Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger som beslutningstakere verden over bør merke seg.' The article text is partially visible, discussing a report from WWF and international expert advice on illegal fishing and seafood labeling. The page also features a sidebar with various news items, including 'SISTE FRA FORSIDEN' and 'INTERNATIONAL MARITIME EXHIBITION'. At the bottom, there are navigation links: 'FØLG OSS', 'KONTAKT OSS', and 'TIPS OSS'.

pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at registreringene er korrekte og ikke endres senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av tiltakene vi i panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering.

- Vi har lang erfaring og en vellykket fiskeriforvaltning. Norge bør derfor ta et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller prispresset av produkter med tvilsom opprinnelse, mener Olsen.

Men også Norge kan forbedre seg.

Fiskerinæringen jobber med tiltak for å hindre juks, og på forskningsfronten er det satt i gang prosjekter for å finne bedre kontrollmekanismer for fiskeriene og for å utvikle systematiske metoder for å avdekke og bekjempe

matkriminalitet generelt.

Åtte gode råd

Panelets åtte anbefalinger er, i kortversjon:

- 1.Etablering av en minimum registreringsstand; hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk
- 2.Kvalitetssikring av datakilder, spesielt fartøyregister
- 3.Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (sluttsedler)
- 4.Identifikasjon av kontrollpunkt
- 5.En gradvis overgang til elektronisk registrering og datautveksling
- 6.Støtte og opplæring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk
- 7.Utvikling av en global arkitektur for datautveksling
8. Etablering av sjekkpunkter og -rutiner på disse områdene forbundet med grensepasseringer

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden. Illustrasjonsfoto.

© Kystmagasinet

Se webartikkelen på <http://ret.nu/AsY080sB>

Ny nyttig leveranse fra torskprogrammet

FHF. Publisert på nett 16.03.2015 12:13. Profil: Oppdragsgivere, Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF). Hans Petter Næs.

Torskeprogrammet har vært og er en betydelig innsats fra FHF og næringen på villfisk-sektoren, en satsing som ble startet i 2011. Det har vært et stort omfang av leveranser fra dette programmet gjennom hele perioden.

Programmet har levert betydelige bidrag til diskusjoner som preger hele næringen, og der ikke minst å bringe frem forskningsbasert dokumentasjon er viktig. I diskusjonene som pågår nå om struktur og fremtidig regimer for sektoren blir torskprogrammet enda viktigere.

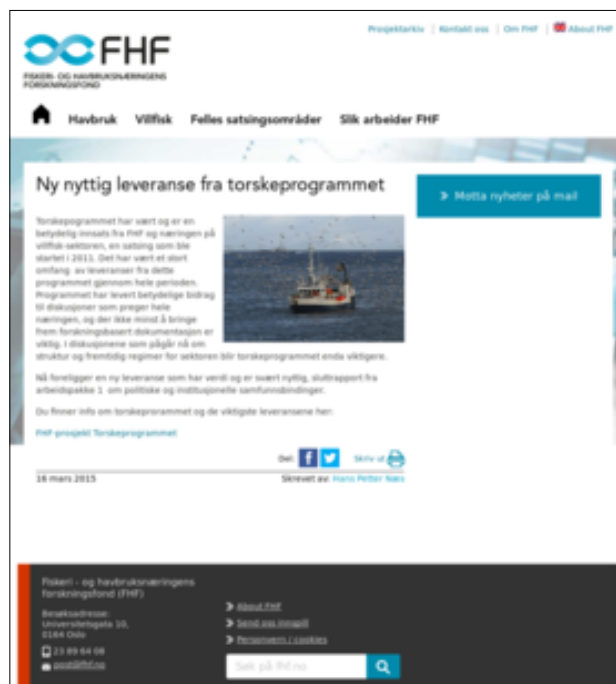
Nå foreligger en ny leveranse som har verdi og er svært nyttig, sluttrapport fra arbeidspakke 1 om politiske og institusjonelle samfunnsbindinger.

Du finner info om torskprogrammet og de viktigste leveransene her:

Del: 16 mars 2015 Hans Petter Næs

© FHF

Se webartikkelen på <http://ret.nu/VQwPJ8kF>



Ekspertråd mot fiskekrim

Dagligvarehandelen. Publisert på nett 16.03.2015 06:05. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.

Fiskekrim kan bekjempes: Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden.

Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger om bekjempelse av fiskekrim som beslutningstakere verden over bør merke seg.

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre fiskekrim ved omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt.

Undersøkelser om fiskekrim i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 % av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot fiskekrim i form av omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten fiskekrim så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at

Ekspertråd mot fiskekrim
Fiskekrim kan bekjempes: Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden.

Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger om bekjempelse av fiskekrim som beslutningstakere verden over bør merke seg.

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre fiskekrim ved omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt.

Undersøkelser om fiskekrim i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 % av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot fiskekrim i form av omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten fiskekrim så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at regjeringene er korrelerte og klar over behovet, og at de har internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

I et Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av fiskerne i panellet foreslo et allerede eksisterende lov, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering for å bekjempe fiskekrim.

Vi har lang erfaring og en velutviklet fiskeriforvaltning. Norge har derfor ta et ansvar internasjonalt og ta ansvar for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utleier eller produsent av produkter med ulovlig opprinnelse, mener Olsen.

Men også Norge kan forbedre seg. Fiskerieringen jobber med tiltak for å hindre jakt, og på forberedelse av det løst i gang prosjekter for å finne bedre kontrollmekanismer for fisketone og for å utvikle systematiske metoder for å avdekke og bekjempe mattrykksmiddel generert og fiskerier spesielt.

Åtte gode råd mot fiskekrim

For å sikre at anbefalingene er i henhold til:

1. Etablering av en minimum registreringsordning, hvilke dataelementer skal registreres for utfløtt fisk
2. Fastsettelse av datafiler, spesielt forlagregister
3. Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (støttesteder)
4. Identifisering av kontrollpunkt
5. En gradvis overgang til elektronisk registrering og datautveksling
6. Støtte og opplæring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk
7. Utvikling av en global artikkel for datautveksling
8. Etablering av spilleregler og muligheter på disse områdene forberedt med grensoverskridende

Kommentar

Siste nytt

Norgesfag og Vikke er ikke enige	Flere jøkkler om sønninger på net
Skal ikke bli en del	Skal ikke bli en del
Flere jøkkler om sønninger	Flere jøkkler om sønninger
Flere jøkkler om sønninger	Flere jøkkler om sønninger
Flere jøkkler om sønninger	Flere jøkkler om sønninger
Flere jøkkler om sønninger	Flere jøkkler om sønninger
Flere jøkkler om sønninger	Flere jøkkler om sønninger

registreringene er korrekte og ikke endres senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av tiltakene vi i panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering for å bekjempe fiskekriminalitet.

- Vi har lang erfaring og en vellykket fiskeriforvaltning. Norge bør derfor ta et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller prispresset av produkter med tvilsom opprinnelse, mener Olsen.

Men også Norge kan forbedre seg.

Fiskerinæringen jobber med tiltak for å hindre juks, og på forskningsfronten er det satt i gang prosjekter for å finne bedre kontrollmekanismer for fiskeriene og for å utvikle systematiske metoder for å avdekke og bekjempe matkriminalitet generelt og fiskekriminalitet spesielt.

Åtte gode råd mot fiskekriminalitet

Panelets åtte anbefalinger er, i kortversjon:

1. Etablering av en minimum registreringsstand; hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk
2. Kvalitetssikring av datakilder, spesielt fartøyregister
3. Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (sluttsedler)
4. Identifikasjon av kontrollpunkt
5. En gradvis overgang til elektronisk registrering og datautveksling
6. Støtte og opplæring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk
7. Utvikling av en global arkitektur for datautveksling
8. Etablering av sjekkpunkter og -rutiner på disse områdene forbundet med grensepasseringer

© Dagligvarehandelen

Se webartikkelen på <http://ret.nu/RL0IWQc9>

- VI SKAL LEVE AV GOD KVALITET

Lofotposten. Publisert på trykk 16.03.2015. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. MAGNAR JOHANSEN. Side: 2.

- Fiskerinæringen må tørre å debattere kvalitet på råstoffet.

STAMSUND: Råstoffansvarlig Paul Hauan ved Norway Seafoods er stort sett fornøyd med kvaliteten på fisken som Stamsundbedriften kjøper til filetproduksjonen. Norway Seafoods kjøper selv fra leid fiskebruk i Stamsund og får i tillegg betydelig råstoff fra fiskebruk på Kleppstad, Napp og Fredvang.

- Kvaliteten er bra, stort sett. Vi stiller krav til råstoffet. Da vet anleggene hva vi ønsker av kvalitet.

Ingen tvil

Hauan kjenner undersøkelsene til forskningsinstituttet Nofima som Lofotposten omtalte fredag. Kartleggingen som er gjort i 2004 og 2014 viser, ifølge forsker Edgar Henriksen, en markant økning i torsk av redusert og dårlig kvalitet, spesielt fra garn og snurrevad.

- Selv om vi har bra erfaringer ser jeg ingen grunn til å dra rapporten i tvil. Kvalitet på råstoffet er alfa og omega for å kunne hevde seg i konkurransen. I stedet for å avvise Nofimas undersøkelse håper jeg fiskerinæringen tar diskusjonen om hvordan øke kvaliteten på råstoffet, sier Hauan.

Fiskekjøper Helge Haug på Ballstad er fornøyd med kvaliteten på fisken. Mesteparten kommer fra snurrevad og line.

- Vi premierer linefangst av ekstra god kvalitet med en kroner per kilo. Vi får fin fisk fra snurrevad- og lineflåten, sier Haug.

På seminaret i Svolvær trakk Edgar Henriksen fram bindinger mellom fiskere og kjøpere som et problem i forhold til å trekke fisk av mindre god kvalitet i pris. Flere fiskekjøpere Lofotposten har snakket ønsker da heller ikke å kommentere sine erfaringer offentlig. Men de legger ikke skjul på at kvaliteten på torsken er varierende.

2 NYHET
NYHETER
 Telefon: 76 06 78 00 E-post: red@lofotposten.no Nettavis: lofotposten.no

- VI SKAL LEVE AV GOD KVALITET

- Fiskerinæringen må tørre å debattere kvaliteten på råstoffet.

MAGNAR JOHANSEN
 magnar.johansen@lofotposten.no

STAMSUND: Råstoffansvarlig Paul Hauan ved Norway Seafoods er stort sett fornøyd med kvaliteten på fisken som Stamsundbedriften kjøper til filetproduksjonen. Norway Seafoods kjøper selv fra leid fiskebruk i Stamsund og får i tillegg betydelig råstoff fra fiskebruk på Kleppstad, Napp og Fredvang.

- Kvaliteten er bra, stort sett. Vi stiller krav til råstoffet. Da vet anleggene hva vi ønsker av kvalitet.

Ingen tvil
 Hauan kjenner undersøkelsene til forskningsinstituttet Nofima som Lofotposten omtalte fredag. Kartleggingen som er gjort i 2004 og 2014 viser, ifølge forsker Edgar Henriksen, en markant økning i torsk av redusert og dårlig kvalitet, spesielt fra garn og snurrevad.

- Selv om vi har bra erfaringer ser jeg ingen grunn til å dra rapporten i tvil. Kvalitet på råstoffet er alfa og omega for å kunne hevde seg i konkurransen. I stedet for å avvise Nofimas undersøkelse håper jeg fiskerinæringen tar diskusjonen om hvordan øke kvaliteten på råstoffet, sier Hauan.

Fiskekjøper Helge Haug på Ballstad er fornøyd med kvaliteten på fisken. Mesteparten kommer fra snurrevad og line.

- Vi premierer linefangst av ekstra god kvalitet med en kroner per kilo. Vi får fin fisk fra snurrevad- og lineflåten, sier Haug.

På seminaret i Svolvær trakk Edgar Henriksen fram bindinger mellom fiskere og kjøpere som et problem i forhold til å trekke fisk av mindre god kvalitet i pris. Flere fiskekjøpere Lofotposten har snakket ønsker da heller ikke å kommentere sine erfaringer offentlig. Men de legger ikke skjul på at kvaliteten på torsken er varierende.

Garn-kvalitet
 Fisk som selges på garn i 20-25 timer blir ikke råstoff av god kvalitet. Garn bør røktes i løpet av få timer. Når fisken er ryk-

de fersk og godt bløtget blir produktet, vi skal selge godt, sier en kjøper.

Nofima-forskerens anbefaling er at garnene dras maks timer etter at de er satt i sjøen.

Anbefaler turistinfo på Å
 Å: Museet Nord, som driver Norsk Fiskevareremuseum på Å, har levert det klart beste tilbudet om drift av turistinformasjon i 2015. Museet Nord ble tilbudt av kommunen en nettoavgift på 270.000 kroner.

Det er langt rimeligere enn Bævre Natur og Kulturhistorie, som vil koste kommunen 410.000 kroner.

Rådmann Per A. Sperstad har også valgt drift i kommunen i de tidligere årene til utgiftsskubben på Svolvær.

Det vil koste kommunen 360.000 kroner.

- Når det gjelder driftskostnader er alternativet på Å godt utarbeidet, det kan bli et helt naturlig tilbud til de reisende, skriver Sperstad.

Hittil har turistinformasjon vært drevet i kommunalt regi med lokaler i næringsbygget på Bløkken som nå er revet.

Rådmannen anbefaler dessuten at formannskapet bevilger 100.000 kroner til de tre første valene med base i Møskenes. Han vil gi litteraturfestivalen Bævre 60.000 kroner, Gullhyrd i Lofoten, 30.000 og Elljøren på Hemsøy 20.000 kroner. I tillegg anbefaler formannskapet å innarbeidne søskalen fra elever på Svolvær skole om tilskudd til bløtetter med direkte frøstøtse til polen med 10.000 kroner.

VALG Rådmann Per A. Sperstad anbefaler at informasjonen i turistinfo på Å.

FOTO MAGNAR JOHANSEN

Garn-kvalitet

- Fisk som står på garn i 20-25 timer blir ikke råstoff av god kvalitet. Garn bør røktes i løpet av få timer. Når fisken er rykende fersk og godt bløtget blir produktet vi skal selge også godt, sier en kjøper.

Nofimaforskerens anbefaling er at garnene dras maks timer etter at de er satt i sjøen.

Bildetekst: SATSER: Paul Hauan og fisker Jostein Fredriksen er enige om at kvalitet er alfa og omega i fiskerinæringen.

© Lofotposten

- Det var helt fantastisk

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 15.03.2015 17:21. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Arne Fenstad.

Fiskerne på MS Astrid er tilbake på Sørlandet etter årets lofotsesong. Nå venter Nordsjøen og betaling etter kvalitet. - Nå har vi nettopp kommet hjem, og vi gleder oss allerede til å dra tilbake neste år.

Der vi lå på Myre, var det helt fantastisk, sier Bjørn Kjellby.

Han er skipper på MS Astrid og ankom Lindesnes på fredag etter en hektisk sesong i nord. Det var første reis med egen snurrevadbåt. Båten har også vært innom Røst.

Kvalitet

Fiskeren har fått med seg Nofimas brannfakkell om synkende kvalitet på fisken som leveres. Flere hevder mer bruk av snurrevad er årsaken.

- Jeg har litt motsatt oppfatning. Jeg kommer selv fra garnfiske, og jeg mener kvaliteten er bedre med snurrevad. Jeg skjønner at det har med store hal å gjøre, men da vi fikk store hal, var det gjerne på slutten av dagen, og da ble ikke fisken liggende lenge før vi leverte den.

- To ganger var Nofima på kaia, og de sa at det ikke var noe å utsette på kvaliteten på fisken vår. Og sånn var det vel for det meste av fisken som ble levert på Myre. Hvis vi fikk hal på 20 tonn - som kanskje ikke høres så mye ut for noen, men som var mye for oss - brukte vi under en time på å få det i tanken. Men vi hører jo om folk som får 70 tonn, sier Kjellby.

To kvoter Den unge fiskeren sier de har fått gode råd fra mer erfarne kolleger. MS Astrid ble heller ikke satt nevneverdig tilbake av det dårlige været i vinter.

- Jeg tror vi hadde en eller to liggedager i løpet av de siste 20 dagene av fisket. Da det var dårlig vær våknet vi og så på hvilke båter som hadde gått ut, og om det var noen båter på omtrent samme størrelse som oss, dro også vi ut.

The screenshot shows the website for Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a banner for 'FHL GENERALFORSAMLING OG ÅRSKONFERANSE' held on March 25 and 26. Below the banner is a navigation menu with categories like NYHETER, KJØP OG SALG, BILDER, MENINGER, and RAPPORTEN. The main content area features a large image of a fishing boat on the water. Below the image is the article title '- Det var helt fantastisk' and the author 'Arne Fenstad' dated 15. mars 2015. The article text is partially visible, matching the text in the document. To the right of the article is a sidebar with a 'Lundin KUNNGJØRING' advertisement and a list of 'SISTE SAKER' (latest news) items, including 'Skil om definisjonen av viktige interesse', 'Det var helt fantastisk', and 'Hanselbakkemeren beskyttet for gjemtefangeren'. At the bottom of the page, there is a 'NYHETSREVY' section with a 'Meld deg på vårt nyhetsbrev' form and a 'Logg inn' button.

Det førte til at de fisket den planlagte mengden før tida, og fikk samfisket enda en kvote.

Kasselast Nå venter sei- og torskefiske i Nordsjøen.

- Nå blir det å rigge om til kasselast igjen. Vi pakker ferdig sløyd i kasser og sender til auksjonen i Danmark. Vi tar jobben om bord, og da får vi også gode priser.

- Det er gjerne det jeg savner i nord, at man kan bygge seg opp et rykte for å levere kvalitet og få betalt deretter. Der blir det ofte slik at man får betalt minstepris uansett. I sør liker jeg at vi får betalt for kvalitet.

Godt mottatt Kjellby forteller at de ble godt mottatt av folk på hjemstedet Båly, og at de har

fått flere meldinger fra kystfolk som synes det er fint med aktivitet utenfor stuevinduet igjen. Sørlandsbygda er nemlig ikke rammet av fiskerflukt.

- Det er helt motsatt, vi blir flere og flere fiskere her. Og så begynner det å bli et ganske ungt miljø. Fordelen her sørpå er at det er ganske jevnt fiske, vi får ikke de ekstreme sesongene som er lenger nord.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/pRuqLQ0y>

- Vi skal leve av god kvalitet

Lofotposten. Publisert på nett 14.03.2015 17:50. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Magnar Johansen.

- Fiskerinæringen må tørre å debattere kvalitet på råstoffet.

Satser: Paul Hauan og fisker Jostein Fredriksen er enige om at kvalitet er alfa og omega i fiskerinæringen. foto: kai Nikolaisen

Råstoffansvarlig Paul Hauan ved Norway Seafoods er stort sett fornøyd med kvaliteten på fisken som Stamsund-bedriften kjøper til filetproduksjonen. Norway Seafoods kjøper selv fra leid fiskebruk i Stamsund og får i tillegg betydelig råstoff fra fiskebruk på Kleppstad, Napp og Fredvang. - Kvaliteten er bra, stort sett. Vi stiller krav til råstoffet. Da vet anleggene hva vi ønsker av kvalitet. Hauan kjenner undersøkelsene til forskningsinstituttet Nofima som Lofotposten omtalte fredag. Kartleggingen som er gjort i 2004 og 2014 viser, ifølge forsker Edgar Henriksen, en markant økning i torsk av redusert og dårlig kvalitet, spesielt fra garn og snurrevad. - Selv om vi har bra erfaringer ser jeg ingen grunn til å dra rapporten i tvil. Kvalitet på råstoffet er alfa og omega for å kunne hevde seg i konkurransen. I stedet for å avvise Nofimas undersøkelse håper jeg fiskerinæringen tar diskusjonen om hvordan øke kvaliteten på råstoffet, sier Hauan.

Fiskekjøper Helge Haug på Ballstad er fornøyd med kvaliteten på fisken. Mesteparten kommer fra snurrevad og line. - Vi premierer linefangst av ekstra god kvalitet med en kroner per kilo. Vi får fin fisk fra snurrevad- og lineflåten, sier Haug. På seminaret i Svolvær trakk Edgar Henriksen fram bindinger mellom fiskere og kjøpere som et problem i forhold til å trekke fisk av mindre god kvalitet i pris. Flere fiskekjøpere Lofotposten har snakket ønsker da heller ikke å kommentere sine erfaringer offentlig. Men de legger ikke skjul på at kvaliteten på torsken er varierende. - Fisk som står på garn i 20-25 timer blir ikke råstoff av god kvalitet. Garn bør røktes i løpet av få timer. Når fisken er rykende fersk og godt bløggjet blir produktet vi skal selge også godt, sier en kjøper.

Lofotposten Prav Lofotposten Digital
Tilgang til alle digitalt innhold for Euro 148,- pr. måned

Nyheter La - Helse og Livsstil Napp

Lofotposten 14.03.2015 Meny

NYHET
De beste kvalitetsmerkene

- Vi skal leve av god kvalitet
- Fiskerinæringen må tørre å debattere kvalitet på råstoffet.

Magnar Johansen

Publisert 14.03.2015 kl. 17:50

Alfa og omega Paul Hauan ved Norway Seafoods er stort sett fornøyd med kvaliteten på fisken som Stamsund-bedriften kjøper til filetproduksjonen. Norway Seafoods kjøper selv fra leid fiskebruk i Stamsund og får i tillegg betydelig råstoff fra fiskebruk på Kleppstad, Napp og Fredvang.

- Kvaliteten er bra, stort sett. Vi stiller krav til råstoffet. Da vet anleggene hva vi ønsker av kvalitet. Hauan kjenner undersøkelsene til forskningsinstituttet Nofima som Lofotposten omtalte fredag. Kartleggingen som er gjort i 2004 og 2014 viser, ifølge forsker Edgar Henriksen, en markant økning i torsk av redusert og dårlig kvalitet, spesielt fra garn og snurrevad.

- Selv om vi har bra erfaringer ser jeg ingen grunn til å dra rapporten i tvil. Kvalitet på råstoffet er alfa og omega for å kunne hevde seg i konkurransen. I stedet for å avvise Nofimas undersøkelse håper jeg fiskerinæringen tar diskusjonen om hvordan øke kvaliteten på råstoffet, sier Hauan.

• Les også: [Fiskerier og med garn og snurrevad](#)

Fiskekjøper Helge Haug på Ballstad er fornøyd med kvaliteten på fisken. Mesteparten kommer fra snurrevad og line.

- Vi premierer linefangst av ekstra god kvalitet med en kroner per kilo. Vi får fin fisk fra snurrevad- og lineflåten, sier Haug.

På seminaret i Svolvær trakk Edgar Henriksen fram bindinger mellom fiskere og kjøpere som et problem i forhold til å trekke fisk av mindre god kvalitet i pris. Flere fiskekjøpere Lofotposten har snakket ønsker da heller ikke å kommentere sine erfaringer offentlig. Men de legger ikke skjul på at kvaliteten på torsken er varierende.

- Fisk som står på garn i 20-25 timer blir ikke råstoff av god kvalitet. Garn bør røktes i løpet av få timer. Når fisken er rykende fersk og godt bløggjet blir produktet vi skal selge også godt, sier en kjøper.

Nofima forskerens anbefaling er at garnene skal røkkes innen et døgn etter at de er satt i sjøen.

Les mer om: [spesialte kvaliteter](#) [Lofoten](#) [stort sett](#)

På forsiden nå

PROFFER I SVALBARD

AKKURAT NÅ

Nofima-forskerens anbefaling er at garnene dras maks timer etter at de er satt i sjøen.

© Lofotposten

Se webartikkelen på <http://ret.nu/xL8DbhSp>

FoU på lønnsomme ideer

Kyst og Fjord. Publisert på nett 13.03.2015 10:13. (Oppdatert 13.03.2015 12:20) Profil: Nofima.

Fiskeri-Norge trenger kompetanse på hvordan gode ideer kan bli lønnsomme. Fortsatt er det ledige plasser på Kompetansegivende kurs i FoU-strategi og -ledelse. FHF vil ha flere på FoU-kurs. Her fra et tidligere kurs. (Oppdatert: 13.03.2015 12:20)

Fra venstre: Yngve Askeland, Einar J Trulssen, Maren Mommens og Monicha Seternes.

Foto: Audun Iversen

Tweet

- Vi har mange nok deltakere til å starte opp, men jeg skulle gjerne sett at kurset ble helt fullt. Næringa trenger denne kompetansen, sier prosjektleder Astri Pestalozzi i Fiskeri- og havbruksnæringas forskningsfond. Hun har utsatt påmeldingsfristen med 14 dager, fram til førstkommande søndag. Kurset er samlingsbasert, der deltakerne møtes fire ganger i løpet av dette året, i Tromsø, Ålesund og Bergen. Kurset er på bachelornivå og har et omfang på 15 studiepoeng.

- Jeg sier at dette er kanskje siste mulighet i verden. Vi vet ikke om dette programmet vil fortsette, sier hun.

Fiskerinæringa er i sterk utvikling, der eksportverdien slår stadig nye rekorder. Suksessen har ikke kommet av seg selv, men er resultat av kreativ og innovativ tenkning. Samtidig er næringa full av ideer som ennå ikke er realisert. Kunnskap om virkemiddelapparatet, gangen i FoU-arbeidet og hvem som gjør hva for å løse ideene oppover i systemet kan være helt avgjørende.

- Tilbudet er skreddersydd for sjømatnæringa, av Norges fiskerihøgskole, Handelshøgskolen i Tromsø og Nofima. Programmet gir innsikt i hvordan bedriften din aktivt kan benytte FoU strategi og FoU ledelse for å styrke bedriftens verdiskaping og konkurransefortrinn.

Les mer om kurset her.

The screenshot shows a news article on the website 'KYST OG FJORD'. The main article is titled 'FoU på lønnsomme ideer' and discusses a course for fishermen. The article text is as follows:

Fiskeri-Norge trenger kompetanse på hvordan gode ideer kan bli lønnsomme. Fortsatt er det ledige plasser på Kompetansegivende kurs i FoU-strategi og -ledelse.

Fra venstre: Yngve Askeland, Einar J Trulssen, Maren Mommens og Monicha Seternes.

Foto: Audun Iversen

Tweet

- Vi har mange nok deltakere til å starte opp, men jeg skulle gjerne sett at kurset ble helt fullt. Næringa trenger denne kompetansen, sier prosjektleder Astri Pestalozzi i Fiskeri- og havbruksnæringas forskningsfond. Hun har utsatt påmeldingsfristen med 14 dager, fram til førstkommande søndag. Kurset er samlingsbasert, der deltakerne møtes fire ganger i løpet av dette året, i Tromsø, Ålesund og Bergen. Kurset er på bachelornivå og har et omfang på 15 studiepoeng.

- Jeg sier at dette er kanskje siste mulighet i verden. Vi vet ikke om dette programmet vil fortsette, sier hun.

Fiskerinæringa er i sterk utvikling, der eksportverdien slår stadig nye rekorder. Suksessen har ikke kommet av seg selv, men er resultat av kreativ og innovativ tenkning. Samtidig er næringa full av ideer som ennå ikke er realisert. Kunnskap om virkemiddelapparatet, gangen i FoU-arbeidet og hvem som gjør hva for å løse ideene oppover i systemet kan være helt avgjørende.

- Tilbudet er skreddersydd for sjømatnæringa, av Norges fiskerihøgskole, Handelshøgskolen i Tromsø og Nofima. Programmet gir innsikt i hvordan bedriften din aktivt kan benytte FoU strategi og FoU ledelse for å styrke bedriftens verdiskaping og konkurransefortrinn.

Les mer om kurset her.

The screenshot also shows various advertisements and sidebars, including 'Nofir', 'RUBB', 'NFA.no', and 'JANSEN & LARSEN AS'.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/ogpoMM1N>

Nofima-forsker: Kvaliteten på torskene har blitt dårligere

Nord24. Publisert på nett 13.03.2015 09:49. (Oppdatert 17.03.2015 00:13) Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur.

Nofima-forsker Edgar Henriksen sier ferske tall viser at kvaliteten på den torskene som fanges langs kysten er blitt dårligere enn for ti år siden. Det skriver Fiskeribladet Fiskaren. (Oppdatert: 17.03.2015 00:13)

Han la fram sitt budskap under et folkemøte i Lofoten, der temaet var de nye forslagene fra Tveterås-utvalget.

Forskjellige redskaper

Mesteparten (73 prosent) av fisken fanges med garn og snurrevad i Norge, mens på Island er tilsvarende tall bare 12 prosent.

Det er en kjennsgjerning at de to nevnte fangstmetodene gir større risiko for dårligere kvalitet på råstoffet, mens krokredskaper som line og jukse ofte gir bedre kvalitet.

- Dette er ei gedigen sløsing av fellesskapets ressurser. Egentlig er det kriminelt, etter fiskeristatsrådets egne definisjoner, sa Henriksen og henviste ifølge Fiskeribladet Fiskaren til paragraf 28 i Matloven.

BAKGRUNN: Nofima vil satse på levendelagring (ekstern lenke)

Dårligere kvalitet

Henriksen støtter seg på tall fra Nofimas egne undersøkelser fra 2004 og 2014. I 2004 var 47 prosent av torskelandingene av god kvalitet, mens i fjor var tallet bare 38 prosent, melder avisa. Fisk av dårlig kvalitet utgjorde hele 39 prosent i fjor, mot 33 prosent i 2004, ifølge avisa.

Adm. dir. Trygve Myrvang i Norges råfisklag mener tallmaterialet kan være for tynt til å konkludere og peker på at kvaliteten ofte er situasjonsbestemt og avhengig av blant annet værforhold under fisket. Han erkjenner likevel at kvaliteten kan bli bedre.

Forsker på verdikjeden

Nofima-forsker: Kvaliteten på torskene har blitt dårligere

Nofima-forsker Edgar Henriksen sier ferske tall viser at kvaliteten på den torskene som fanges langs kysten er blitt dårligere enn for ti år siden.

Det skriver Fiskeribladet Fiskaren.

Han la fram sitt budskap under et folkemøte i Lofoten, der temaet var de nye forslagene fra Tveterås-utvalget.

Forskjellige redskaper

Mesteparten (73 prosent) av fisken fanges med garn og snurrevad i Norge, mens på Island er tilsvarende tall bare 12 prosent.

Det er en kjennsgjerning at de to nevnte fangstmetodene gir større risiko for dårligere kvalitet på råstoffet, mens krokredskaper som line og jukse ofte gir bedre kvalitet.

- Dette er ei gedigen sløsing av fellesskapets ressurser. Egentlig er det kriminelt, etter fiskeristatsrådets egne definisjoner, sa Henriksen og henviste ifølge Fiskeribladet Fiskaren til paragraf 28 i Matloven.

BAKGRUNN: Nofima vil satse på levendelagring

Dårligere kvalitet

Nofimas egne undersøkelser fra 2004 og 2014. I 2004 var 47 prosent av torskelandingene av god kvalitet, mens i fjor var tallet bare 38 prosent, melder avisa. Fisk av dårlig kvalitet utgjorde hele 39 prosent i fjor, mot 33 prosent i 2004, ifølge avisa.

Adm. dir. Trygve Myrvang i Norges råfisklag mener tallmaterialet kan være for tynt til å konkludere og peker på at kvaliteten ofte er situasjonsbestemt og avhengig av blant annet værforhold under fisket. Han erkjenner likevel at kvaliteten kan bli bedre.

Forsker på verdikjeden

Han erkjenner likevel at kvaliteten kan bli bedre.

For ett år siden ble forskningsprosjektet Catch, som Nofima leder, presentert.

Her skal forskerne ta for seg hele verdikjeden fra torsken fanges til den ligger på bordet, inkludert fangst, lagring, foredling, emballering og holdbarhet, samt markedsføring.

- Dette er et veldig stort prosjekt for Nofima. Vi er heldige, for det ser ut til at det er i ferd med å ta av nå, sa prosjektleder Geir Sogn-Grundvåg til Nordlys da prosjektet ble presentert, og siktet til praksisen med levende fangst og lagring, for å sikre fersk torsk ut til markedet.

Det Tromsø-baserte matforskningsinstituttet har fått 29 millioner kroner fra Norges forskningsråd til arbeidet, som startet 1. april i fjor og vil pågå ut 2017. Nofima samarbeider med fem universiteter og åtte bedrifter, deriblant Coop, om prosjektet. To personer skal avlegge

doktorgraden i løpet av det fireårige prosjektet. Flere titalls personer er involvert.

Snur seg sakte

Forsker og ekspert på levende fangst, Kjell Midling ved Nofima, mener alt ligger til rette for en liten revolusjon i bransjen.

- Det er en svær næring, så de snur seg ikke veldig fort. Det går i sakte bevegelse, men når de snur seg, tror jeg virkelig vi kan løfte både kvalitet og verdi på torsken, sa Midling til Nordlys da.

torsk Nofima fiskeri og havbruk

© Nord24

Se webartikkelen på <http://ret.nu/gXgE1Tfb>

Hevder torsk kvaliteten blir verre og verre

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 13.03.2015 07:47. Profil: Nofima. Terje Jensen.

Mye av skylden må den norske førstehåndsomsetningen og en ikke-eksisterende kvalitetskontroll ta, mener Nofima-forsker Edgar Henriksen.

Henriksen drøftet problemstillingen om førstehåndsmarkedet på hvitfisksektoren fungerer godt nok under et folkemøte om Tveteråsutvalgets innstilling i Svolvær denne uken. Svaret var altså et rungende nei.

- Her er det bukken som passer havresekken. Fiskerne bestemmer pris og kvalitet. Og vi har et fraværende mattilsyn som ikke evner å håndheve kvalitetforskriften, uttalte Henriksen.

Nofima-forsker, Edgar Henriksen. Foto: Terje Jensen

Dårligere

Tallene bak påstandene stammer fra Nofimas egne undersøkelser fra 2004 og 2014. Mens 47 prosent av torskelandingene var av god kvalitet i 2014, så holdt bare 38 prosent samme klasse i fjor. 33 prosent holdt det som Nofima-forskerne Akse og Joensson karakteriserer som direkte dårlig kvalitet i 2004. I 2014 hadde dette tallet steget til 39 prosent.

Dårlig utblødning 73 prosent av snurrevadfartøyene hadde god kvalitet på fisken i Nofima-undersøkelsen fra 2004 da struktureringa startet. I 2014 var det snakk om under halvparten. Og det aller meste handler om dårlig utblødning, ti prosent i 2004 mot 44 prosent i 2014.

I Norge landes 73 prosent av kystråstoffet med de redskapene som har størst potensiale for å ødelegge kvaliteten, nemlig garn og snurrevad. Den tilsvarende prosentsatsen på Island er 13 prosent. De fisker mindre totalt sett. Og de tar bedre vare på kvaliteten.

Straffbart? - Dette er ei gedigen sløsing av fellesskapets ressurser. Egentlig er det kriminelt,

etter fiskeristatsrådets egne definisjoner, sa Henriksen med henvisning til paragraf 28 i Matloven.

Der skal forringelse av mat kunne straffes med bøter og fengsel i inntil ett år, to år i grove tilfeller. - En sovende paragraf som kanskje burde vært vekket til live, antydte Nofima-forskeren som var en av premissgiverne til Tveteråsutvalget med sin delutredning sammen med Petter Holm.

Henriksen anklaget også myndighetene for å la være å bruke sitt handlingsrom.

For tynt Råfisklagsdirektør Trygve Myrvang erkjenner at kvalitet er ei stor utfordring. Men han advarer mot å trekke de store slutningene og å gjøre de brede analysene basert på de tallene

som nå foreligger fra Nofima i Tromsø.

- Til det er tallmaterialet etter min mening for tynt. Nivået på fiskekvaliteten er ofte situasjonsbestemt, og avhengig av for eksempel godt eller dårlig vær. Hvis målingene er gjort i en periode med mye dårlig vær, så vil det kunne gi mye større utslag enn om undersøkelsene er gjennomført i en periode med godt vær, mener Råfisklagsdirektøren.

LES MER I MORGENDAGENS PAPIRUTGAVE.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/FnGN7aLx>

Gir ekspertråd mot fiskekrim

Sysla. Publisert på nett 13.03.2015 07:10. Profil: Nofima.

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger som beslutningstakere verden over bør merke seg.

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima i en pressemelding.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt.

Undersøkelser i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 prosent av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten ulovlig fisk så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at

SYSLA NYHETER FRA NÆRINGENE LANGS KULLKYSTEN

Gir ekspertråd mot fiskekrim

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger som beslutningstakere verden over bør merke seg.

NYHETSDATO 13.03.2015 07:10

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima i en pressemelding.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt. Undersøkelser i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 prosent av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten ulovlig fisk så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at registreringene er korrekte og ikke endres senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne tverke disse typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av tiltakene vi i panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering.

- Vi har lang erfaring og en vellykket fiskeriforvaltning. Norge har derfor fa et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller prispresset av produkter med trossom opprinnelse, mener Olsen.

SNAPPET

Rakke vant over Glinne
Rakke-danserte Skarvik har vunnit fram i uttøynsdel med administrasjonskomiteen i den nasjonale skidsløpbanen Glinne. Dette betyr at Skarvik vil stå med medaljer med sølv og gull i skidsløp, skisport 12.04.

Flere jobber forsvinner
SAPF avslår at hele 30.000 arbeidsplasser vil forsvinne. ISB økonomer ogde vil at arbeidsplassene vil falle med 14 prosent i år. I år prosent avde år og arbeidsplasser ta prosent i 2017, skisport 12.04.

Tror ikke på olje i Arktis
DNB tror ikke på en stor olje- og gassfunn i Arktis med det første. Med dagens oljepris vil det å finne olje i Arktis vil være en betydelig redning i oljeprisene i Arktis, skisport, skisport 12.04.

Opplysningsvesen sentraliserer
SAPF leder Håkon Mørk Rypud er skuffet over ny arbeidskontrakt. Den kontrakt som endres med og gir noen skilnader til arbeidstakerne, skisport, skisport 12.04.

Statistikk for ramt laks
13.03.2015 laks har ramt fra Maritimo Maritimo opplysningsvesen i Fosen kommune. Statistikkene ble rammet 18. skisport. Det var 107.000 laks i de ramte områdene, med en totalt 107.000 laks, skisport 12.04.

registreringene er korrekte og ikke endres senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av tiltakene vi i panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering.

- Vi har lang erfaring og en vellykket

fiskeriforvaltning. Norge bør derfor ta et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller prispresset av produkter med tvilsom opprinnelse, mener Olsen.

Kommentarer

© Sysla

Se webartikkelen på <http://ret.nu/wsy1R9Qe>

Kan gjøre fisken hvitere

Kyst og Fjord. Publisert på nett 13.03.2015 07:04. Profil: Nofima.

I store deler av verden har man ingen kontroll med hvor fisken kommer fra. Nofima mener det kan løses vil være et viktig bidrag i kampen mot svart fisk.

Nofima mener det ikke er umulig å få en større kontroll over fisken som sendes ut på verdensmarkedene.

Foto: Scanfishphoto

Tweet

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima.

Internasjonalt Ekspertpanel

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre omsetning av ulovlig fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt.

Undersøkelser i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 prosent av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I

Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten ulovlig fisk så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens

The screenshot shows a news article on the website 'KYST OG FJORD'. The main headline is 'Kan gjøre fisken hvitere'. Below the headline is a photograph of a fishing vessel. The article text discusses a report from WWF and Nofima about international fish trade control. The sidebar contains several advertisements, including 'Nofir' with the slogan 'Bringning value to marine waste', 'NFA.no', and 'KYST OG FJORD'.

opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at registreringene er korrekte og ikke endres senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av tiltakene vi i panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering.

- Vi har lang erfaring og en vellykket fiskeriforvaltning. Norge bør derfor ta et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller prispresset av produkter med tvilsom opprinnelse, mener Olsen.

Men også Norge kan forbedre seg.

Fiskerinæringen jobber med tiltak for å hindre juks, og på forskningsfronten er det satt i gang prosjekter for å finne bedre kontrollmekanismer

for fiskeriene og for å utvikle systematiske metoder for å avdekke og bekjempe matkriminalitet generelt.

Åtte råd

Panelets åtte anbefalinger er:

1. Etablering av en minimum registreringsstand; hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk
2. Kvalitetssikring av datakilder, spesielt fartøyregister
3. Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (sluttsedler)
4. Identifikasjon av kontrollpunkt
5. En gradvis overgang til elektronisk registrering og datautveksling
6. Støtte og opplæring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk
7. Utvikling av en global arkitektur for datautveksling
8. Etablering av sjekkpunkter og -rutiner på disse områdene forbundet med grensepasseringer

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/u8MNosti>

Hevder torskekvaliteten blir verre og verre

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på nett 13.03.2015 06:33. Profil: Nofima.

Mye av skylden må den norske førstehåndsomsetningen og en ikke-eksisterende kvalitetskontroll ta, mener Nofima-forsker Edgar Henriksen.

© Fiskeribladet Fiskaren

Se webartikkelen på <http://ret.nu/215NTKYv>

The screenshot shows the website for Fiskeribladet Fiskaren. At the top, there is a banner for the 'FHL GENERALFORSAMLING OG ÅRSKONFERANSE' held on March 25 and 26. Below the banner is the website's navigation menu, including 'NYHETER', 'KJØP OG SALG', 'BILDER', 'MENINGER', and 'PAPIRUTGAVEN'. The main article is titled 'Hevder torskekvaliteten blir verre og verre' by Terje Jensen, dated 13. mars 2015. The article text is partially visible, discussing the Norwegian first-hand market and the lack of quality control. To the right of the article is a sidebar with a 'Lundin KUNNGJØRING' advertisement for 'Island Innovator' and a 'DITE SAKER' section listing various news items. At the bottom of the page, there is a banner for 'SJØMATMAGASINET' with the headline 'Fiskersønnens kamp for fersk sjømat' and a small video player showing a man speaking.

- Kvaliteten bare verre og verre

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 13.03.2015. Profil: Nofima. Side: 16.

Torskekvaliteten blir bare verre og verre. Og mye av skylden må den norske førstehåndsomsetningen og en ikke-eksisterende kvalitetskontroll ta.

Terje Jensen Harstad Dette hevdet Nofima-forsker Edgar Henriksen på et folkemøte om Tveteråsutvalgets innstilling i Svolvevør onsdag denne uka.. Han skulle drøfte problemstillingen om førstehåndsmarkedet på hvitfisksektoren fungerer godt nok. Svaret var altså et rungende nei.

- Her er det bukken som passer havresekken. Fiskerne bestemmer pris og kvalitet. Og vi har et fraværende mattilsyn som ikke evner å håndheve kvalitetsforskriften, hevdet Henriksen.. Dårligere De tørre tallene bak påstandene, er Nofimas egne undersøkelser fra 2004 og 2014. De viser en deprimerende utvikling mot det verre. Mens 47 prosent av torskelandingene var av god kvalitet i 2004, så holdt bare 38 prosent samme klasse i fjor. 33 prosent holdt det som Nofima-forskerne Akse og Joensson

karakteriserer som direkte dårlig kvalitet i 2004. I 2014 hadde dette tallet steget til 39 prosent. Straffbart? - Dette er ei gedigen sløsing av fellekkapets ressurser. Egentlig er det kriminelt, etter fiskeristatsrådets egne definisjoner, sa Henriksen med henvisning til paragraf 28 i Matloven. Der skal forringelse av mat kunne straffes med bøter og fengsel i inntil ett år, to år i grove tilfeller..

- En sovende paragraf som kanskje burde vært vekket til live, antydet Nofima-forskeren som var en av premissgiverne til Tveteråsutvalget med sin delutredning sammen med Petter Holm.

Det skal sies at Henriksen ikke la all skylda på Råfisklaget og Mattilsynet. Han anklaget også myndighetene for å la være å bruke sitt handlingsrom.

- De sier vi er verdens fremste sjømatnasjon. Egentlig er vi bare verdens raskeste sjømatnasjon. 91 prosent av kystflåtens torsk

16 NYHETER



16 NYHETER

– Kvaliteten bare verre og verre

TORSK

Torskekvaliteten blir bare verre og verre. Og mye av skylden må den norske førstehåndsomsetningen og en ikke-eksisterende kvalitetskontroll ta.

Terje Jensen

Dette hevdet Nofima-forsker Edgar Henriksen på et folkemøte om Tveteråsutvalgets innstilling i Svolvevør onsdag denne uka.. Han skulle drøfte problemstillingen om førstehåndsmarkedet på hvitfisksektoren fungerer godt nok. Svaret var altså et rungende nei.

Her er det bukken som passer havresekken. Fiskerne bestemmer pris og kvalitet. Og vi har et fraværende mattilsyn som ikke evner å håndheve kvalitetsforskriften, hevdet Henriksen..

De tørre tallene bak påstandene, er Nofimas egne undersøkelser fra 2004 og 2014. De viser en deprimerende utvikling mot det verre. Mens 47 prosent av torskelandingene var av god kvalitet i 2004, så holdt bare 38 prosent samme klasse i fjor. 33 prosent holdt det som Nofima-forskerne Akse og Joensson karakteriserer som direkte dårlig kvalitet i 2004. I 2014 hadde dette tallet steget til 39 prosent.

Harde anklager mot garn- og snurrevdfangstene

De tørre tallene bak påstandene, er Nofimas egne undersøkelser fra 2004 og 2014. De viser en deprimerende utvikling mot det verre. Mens 47 prosent av torskelandingene var av god kvalitet i 2004, så holdt bare 38 prosent samme klasse i fjor. 33 prosent holdt det som Nofima-forskerne Akse og Joensson karakteriserer som direkte dårlig kvalitet i 2004. I 2014 hadde dette tallet steget til 39 prosent.

Myrvang: Tallmaterialet er for tynt

Råfisklagets direktør Trygve Myrvang er kritisk til kvaliteten på fisket. Men han advarer mot å trekke de store skiltningene og gjøre de brede analysene basert på de tallene som nå foreligger fra Nofima. Trygve Myrvang: «Til et tallmateriale etter min mening for tynt. Noe av de største grader av kvalitetsforringelse på råstoffet. I tillegg kan de premere særdeles god kvalitet. Men dette fungerer nok ikke alltid godt nok, er jegte han. Henriksen i Nofima mener denne overforholdsvurderingen, ofte hvor fisker og kjøper er nødt til å handle i kjøper kvalitetsproblemer. «Ellers må vi bruke at ikke er innført slik håndtørking, og at basert i noen delvis ikke kan foregå under optimale forhold alltid. Det må vi antagelig også ha forholdt oss til mener Myrvang.

Straffbart?

– Dette er ei gedigen sløsing av fellekkapets ressurser. Egentlig er det kriminelt, etter fiskeristatsrådets egne definisjoner, sa Henriksen med henvisning til paragraf 28 i Matloven. Der skal forringelse av mat kunne straffes med bøter og fengsel i inntil ett år, to år i grove tilfeller.

– En sovende paragraf som kanskje burde vært vekket til live, antydet Nofima-forskeren som var en av premissgiverne til Tveteråsutvalget med sin delutredning sammen med Petter Holm.

Det skal sies at Henriksen ikke la all skylda på Råfisklaget

Fakta: TORSKEKVALITET

Skiltningene på snurrevdfangst har igjen kommet i fokus etter raskendringer av lov om de siste ukene.

Skiltningsreguleringen har hatt fangst opp mot og over 300 tonn. Gjennomsnittet er på rundt 100 tonn med opp mot 50 tonn.

Skiltningsreguleringen har Fiskeridirektoratet utviklet et fangstloggbasert system som er prøvetestet. Men langt fra alle har fått dette klart. De fleste mener fortsatt at de kan begynne med å fange godt nok med kummet.

Edgar Henriksen har vært særlig iarg med å sette egne begrensninger på fangstene. Alle deltar i et møte næringslivet og skiltningsforhold til lande og produksjon.

Edgar Henriksen og Mattilsynet. Han anklaget også myndighetene for å la være å bruke sitt handlingsrom.

– De sier vi er verdens fremste sjømatnasjon. Egentlig er vi bare verdens raskeste sjømatnasjon. 91 prosent av kystflåtens torskelanding var av god kvalitet i 2004, så holdt bare 38 prosent samme klasse i fjor. 33 prosent holdt det som Nofima-forskerne Akse og Joensson karakteriserer som direkte dårlig kvalitet i 2004. I 2014 hadde dette tallet steget til 39 prosent.

– Dette er ei gedigen sløsing av fellekkapets ressurser. Egentlig er det kriminelt, etter fiskeristatsrådets egne definisjoner, sa Henriksen med henvisning til paragraf 28 i Matloven. Der skal forringelse av mat kunne straffes med bøter og fengsel i inntil ett år, to år i grove tilfeller.

– En sovende paragraf som kanskje burde vært vekket til live, antydet Nofima-forskeren som var en av premissgiverne til Tveteråsutvalget med sin delutredning sammen med Petter Holm.

Det skal sies at Henriksen ikke la all skylda på Råfisklaget

landes i løpet av første halvår. Med mer eller mindre fritt redskapsvalg, velger naturligvis stadig flere av fiskerne det mest kostnadseffektive, nemlig snurrevad og garn..

- I tillegg holder de fast på overregulerte kvoter som holder oppe farta i kystfisket. Og de lar være å bruke fiskekvotene som premiering i forhold til kvalitet slik som for eksempel Island gjør. Kanskje hadde det vært fornuftig med en krokbonus og et tilsvarende kvotetrek for de som bruker garn og snurrevad, luftet Henriksen i innlegget sitt. Færre og dårligere Struktureringen i kystflåten, som spesielt Høyre-regjeringer har bidratt til å aksellerer det siste tiåret, bidrar i samme retning.. Færre båter og fiskere i kombinasjon med større kvoter er åpenbart ingen god kombinasjon for kvaliteten på råstoffet, når myndighetene også kvier seg for å innføre begrensninger i forhold til maks fangst, eventuelt sertifisere fartøyene med maks utstyr pr. båt, slik Henriksen også har bidratt til..

– Hver fisker må håndtere fire ganger så mye fisk i 2014 som det han håndterte i 2004, påpekte Nofima-forskeren.

terje.jensen@fbfi.no Telefon: 77 05 90 21

DÅRLIG: Kvaliteten på snurrevadfisk blir bare
dårligere og dårligere, hevder Nofima-forskere.
(Fartøyet på bildet har ikke tilknytning til saken,
red.anm). ILL.FOTO: TERJE JENSEN FBFI
FiskeribladetFiskaren

© Fiskeribladet Fiskaren

@text2

Myrvang: Tallmaterialet er for tynt

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 13.03.2015. Profil: Nofima. Side: 16.

Råfisklagsdirektør Trygve Myrvang erkjenner at kvalitet er ei stor utfordring. Men han advarer mot å trekke de store slutningene og å gjøre de brede analysene basert på de tallene som nå foreligger fra Nofima i Tromsø.

- Til det er tallmaterialet etter min mening for tynt. Nivået på fiskekvaliteten er ofte situasjonsbestemt, og avhengig av for eksempel godt eller dårlig vær. Hvis målingene er gjort i en periode med mye dårlig vær, så vil det kunne gi mye større utslag enn om undersøkelsene er gjennomført i en periode med godt vær, mener Råfisklagsdirektøren.

Han er naturligvis ikke enig med Henriksen at det er salgslagssystemet i seg selv og måten førstehåndsomsetningen er organisert på som virker ødeleggende på kvaliteten. Fiskekjøperne har anledning til å trekke inntil 40 prosent av minsteprisen ved ulike grader av kvalitetsforringelse på råstoffet. I tillegg kan de premiere særdeles god kvalitet..

- Men dette fungerer nok ikke alltid godt nok, erkjente han..

Henriksen i Nofima mener denne «over bordet»-vurderingen, ofte hvor fisker og kjøper er naboer i lokalmiljøet, ikke er noen god måte å fremme kvalitet i praksis.

- Ellers må vi huske at fiske ikke er industri slik havbruk er, og at høsting nødvendigvis ikke kan foregå under optimale forhold alltid. Det må vi antagelig også bare forholde oss til, mener Myrvang.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

16 NYHETER



DARLEID: Kvaliteten på snurrevadfisk blir bare dårligere og dårligere, hevder Nofima-forskerne. (Foto: tryk på bildet har ikke tilknytning til saken, red. anm). LL.FOTO: TERJE JENSEN

Harde anklager mot garn- og snurrevadfangstene

TALL: 73 prosent av snurrevadfiskene i fjor ble anklaget for dårlig kvalitet på fiskekjøperens side. 44 prosent i 2014 og 44 prosent i 2013. I Norge ble 73 prosent av fiskekjøperne som har størst potensiale for å

Råfisklagsdirektør Trygve Myrvang erkjenner at kvaliteten er ei stor utfordring. Men han advarer mot å trekke de store slutningene og å gjøre de brede analysene basert på de tallene som nå foreligger fra Nofima i Tromsø.

Til det er tallmaterialet etter min mening for tynt. Nivået på fiskekvaliteten er ofte situasjonsbestemt, og avhengig av for eksempel godt eller dårlig vær. Hvis målingene er gjort i en periode med mye dårlig vær, så vil det kunne gi mye større utslag enn om undersøkelsene er gjennomført i en periode med godt vær, mener Råfisklagsdirektøren.

Han er naturligvis ikke enig med Henriksen at det er salgslagssystemet i seg selv og måten førstehåndsomsetningen er organisert på som virker ødeleggende på kvaliteten. Fiskekjøperne har anledning til å trekke inntil 40 prosent av minsteprisen ved ulike grader av kvalitetsforringelse på råstoffet. I tillegg kan de premiere særdeles god kvalitet..

- Men dette fungerer nok ikke alltid godt nok, erkjente han..

Henriksen i Nofima mener denne «over bordet»-vurderingen, ofte hvor fisker og kjøper er naboer i lokalmiljøet, ikke er noen god måte å fremme kvalitet i praksis.

- Ellers må vi huske at fiske ikke er industri slik havbruk er, og at høsting nødvendigvis ikke kan foregå under optimale forhold alltid. Det må vi antagelig også bare forholde oss til, mener Myrvang.

16 NYHETER

– Kvaliteten bare verre og verre

TORSK

Torskekvaliteten blir bare verre og verre. Og mye av skylden må den norske førstehåndsomsetningen og en ikke-eksisterende kvalitetskontroll ta.

Terje Jensen

De siste dagene har Nofima-direktør Edgard Henriksen på et fiske møte om Tveit er så ut i veie i innstillingen i Snurver-området, den eneste delen av kysten som fortsatt er åpen for snurrevadfiske. Her er det bakken som passer havet. Paktene bestemmer pris og kvalitet. Og vi har et fremtredende mattryk, vilger naturligvis stadig flere av fiskerne det mest kostnads effektive, nemlig snurrevad og garn.

Darleide

De talletene bak påstandene er Nofimas egne undersøkelser fra 2004 og 2014. De viser en dramatisk utvikling mot det verre. Mens 47 prosent av torskekvaliteten var av god kvalitet i 2004, så hadde bare 38 prosent samme kvalitet i 2014. I Norge holdt det som Nofima-forskerne Åker og Jørgensen karakteriserer som direkte dårlig kvalitet i 2004, i 2014 hadde dette tallet steget til 39 prosent.

Straffbart?

- Dette er et godlig sløsing av fellesskapets ressurser. Agentlig er det kriminelt, etter fiskeristandarden og bevisningen til paragraf 19 i Matloven. Der skal forringelse av mat kunne straffes med bøter og fengsel i inntil ett år, to år i grove tilfeller.

- En svinende paragraf som kanskje hadde vært vakkert å lese, analysert Nofima-forskeren som var en av promulgatorer til Tveitersutvalget med sin deltakerstilling sammen med Peter Holm.

Det skal sies at Henriksen ikke la til skylda på Råfisklaget

Fakta: TORSKEKVALITET

Skvaliteten på snurrevadfisk har igjen kommet i fokus etter rekordhandlinger av fisk på de siste ukene.

Skvaliteten på snurrevadfisk har hatt fangster opp mot og over 100 tonn. Gjennomsnittet ligger på rundt med opp mot 50 tonn.

Skvaliteten på snurrevadfisk har Fiskeridirektoratet utviklet et fangstlogningsprogram som er på plass. Men langt fra alle har tatt del i det. De fleste mener fortsatt at de kan bygge med fangst som godt nok med lønnsomt.

Men ikke alle fiskekjøperne har vært særlig ivrig med å sette egne begrensninger på fangstene. Alle skal være enige at dette naturligvis ligger etter seg i forhold til landinger og produksjon.

og Mattilynet. Han anklaget også myrvaligheten for å la være å bruke sitt handlingsrom.

- Du sier vi er verdens fremste sjømatnasjon. Egentlig er vi bare verdens raskeste sjømatnasjon. 51 prosent av kvalitetsforskningen i Norge er gjort av fiskerier. Med mer eller mindre fullt utnyttet, vilger naturligvis stadig flere av fiskerne det mest kostnads effektive, nemlig snurrevad og garn.

- I tillegg holder de fast på overvåkningen av fiskerier og opppe farta i kystfiske. Og det har vært å bruke fiskekvaliteten som premie i forhold til kvalitet slik som for eksempel i Norge. Kanskje hadde det vært fornuftig med en kroatisk og et spanske kvoter. Trekk for de som bruker garn og snurrevad, saif Henriksen i innlegget sitt.

Færrer og dærrer

Strukturer og i kystfiske, som spesielt færrer-regjeringer har bidratt til å akselerere det siste tiåret, bidrar i samme retning.

Færrer bidrar og fiskere i kombinasjon med større kvoter er åpenbart ingen god kombinasjon for kvaliteten på råstoffet, når myrvaligheten også kvoter seg for å hindre begravning i forhold til maks fangst, eventuelt sertifiserte fangstene med maks utstyr pr. båt, slik Henriksen også har trukket fram.

- Her råker må håndtere færrer fangst så mye slik i 2004 som det han håndterte i 2004, påpekte Nofima-forskeren.

www.nofima.no
Publert: 17.05.2012

Harde anklager mot garn- og snurrevadfangstene

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 13.03.2015. Profil: Nofima. Side: 16.

tall: 73 prosent av snurrevadfartøyene hadde god kvalitet på fisken i Nofima-undersøkelsen fra 2004 da struktureringa startet. I 2014 var det snakk om under halvparten.

Og det aller meste handler om dårlig utblødning, ti prosent i 2004 mot 44 prosent i 2014. I Norge landes 73 prosent av kystråstoffet med de redskapene som har størst potensiale for å ødelegge kvaliteten, nemlig garn og snurrevad. Den tilsvarende prosentatsen på Island er 13 prosent. De fisker mindre totalt sett. Og de tar bedre vare på kvaliteten. Halvor Hansen, lofotkjøperen med landets hviteste tørrfisk, anklaget i 2013 «sløvepeisan» for å styre kvalitetsdebatten. En annen fiskekjøper karakteriserte den mest voksende redskapsgruppa her til lands, snurrevadflåten, for å være «himmel og helvetes-flåten». De kan levere den aller beste kvaliteten. Og den aller verste.

Garnfisk har Nofima-forskerne Akse og Joensson tidligere antydnet at det burde innføres et forbud mot. Målt opp mot ideelle fordringer kan den aldri bli god nok, selv med stubbing (setting og draging med minimal stopp), hevder kvalitetsforskerne i Nofima.

Påstanden er at det uansett blir små blodsutredelser i fiskekjøttet under skinnet selv om det ikke vises utenpå. Tross disse funnene, har det blitt solgt ut garntorsk under kvalitetsmerket skrei innværende år. Det har flere fiskekjøpere stått fram og fortalt.

- En annen dårlig strategi som ikke gavner oss som sjømatnasjon, er at noe av den aller beste kvalitetsfisken sendes ut som industriråstoff til utlandet, mens vi selv produserer saltfisk og delvis tørrfisk av dårligere kvalitet, sa Henriksen på det åpne møtet i Svolvær.

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

16 NYHETER



DARLIG. Kvaliteten på snurrevadfisk blir bare dårligere og dårligere, hevder Nofima-forskere. (Foto: Torgeir Myrvang)

- Kvaliteten bare verre og verre

TORSK
Torsk kvaliteten blir bare verre og verre. Og mye av skylden må den norske førstehåndsmottningen og ikke-eksisterende kvalitetskontroll ta.

Torgeir Myrvang
Dette hevdet Nofima-akser Edgjer Henriksen på et fiske-møte om Tvetter i Svolvær onsdag denne uka.

Hen skulle dekke problemstillingen om færebåndsmarkeds på innfiskekontroll fungerer godt nok. Svaret var ikke et ransende nei.

Her er det bakken som passer horevokst. Pakker benestener pris og kvalitet. Og vi har et fremtredende mattrykk som ikke evner å håndtere kvalitetsforskellen, hevder Henriksen.

Dårligere
De forventningene bak påstandene fra 2004 og 2014. De viser en depimerende utvikling mot det verre. Mens 47 prosent av torskens utvalg var av god kvalitet i 2004, så hadde bare 28 prosent samme klasse i år. 20 prosent holdt det som Nofima-forskerne Akse og Joensson karakteriserer som direkte dårlig kvalitet. I 2004 hadde dette tallet steget til 39 prosent.

Straffbart?
- Dette er et godlig slanking av felleskapets ressurser. Egnet er det kriminelt, etter fiskeristatistikkens egne definisjoner, til paragraf 19 i Matloven. Der skal borttagelse av mat kunne straffes med bøter og fengsel i inntil ett år, to år i grove tilfeller.

- En sverende paragraf som kanskje burde vært vakkert til live, antyder Nofima-forskerne som var en av promulgatorer til Tvetterutvalget med sin delbitingsting sammen med Peter Holm.

Det skal sies at Henriksen ikke la til skylda på Råfiskekvalitet.

Harde anklager mot garn- og snurrevadfangstene

Torgeir Myrvang
Torgeir Myrvang er sjef for Råfiskekvalitet i Nofima. Han er tidligere direktør i Fiskeritilsynet og har vært med på å utvikle Råfiskekvalitet som et kvalitetsmerke for fisk.

Myrvang: Tallmaterialet er for tynt

Torgeir Myrvang
Torgeir Myrvang er sjef for Råfiskekvalitet i Nofima. Han er tidligere direktør i Fiskeritilsynet og har vært med på å utvikle Råfiskekvalitet som et kvalitetsmerke for fisk.

Ekspert vil ha økt juksekontroll

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 13.03.2015. Profil: Nofima. Side: 3.

Opp mot 84 prosent av hvit tunfisk som selges i USA er egentlig en diaréframkallende makrellfisk. Strengere internasjonale regler er et konkurransefortrinn for norske produsenter, mener ekspert.

Arne Fenstad Tromsø I dag legger ei ekspertgruppe fram sine anbefalinger for å få bukt med ulovlig omsetning av fisk i verden. Det er miljøorganisasjonen WWF som er oppdragsgiveren til gruppa som består av åtte personer. En av ekspertene er Nofima-ingeniør Petter Olsen. Han har jobbet mye med sporing av fisk, og presiserer at det ikke først og fremst er snakk om ulovligheter på sjøen eller kaia, men andrehåndssalg av fisk. - Feilmerkingen er alvorlig. Til tross for oppslag om fiskerikriminalitet i Norge, tror jeg vi er relativt lovlidige her til lands. Men det er et kjempeproblem når vi blir utkonkurrert av land som ikke har de samme kravene som oss. Ulovlig fanget fisk vil norske produsenter møte som konkurranse i markedet, sier Olsen til Fiskeribladet Fiskaren.

De åtte anbefalingene fra gruppa går stort sett på rapportering og kontroll, og de fleste av punktene er allerede innført i Norge. Diaréfisk Bakgrunnen for anbefalingene er blant annet undersøkelser rundt omkring i verden, som viser at mye av fisken som selges i butikker og restauranter, ikke er den fisketypen selgerne gir uttrykk for. En omfattende stikkprøve-undersøkelse fra USA viser blant annet at 33 prosent av all fisk i butikker og restauranter, ikke er riktig merket. Verst står det til med sushifisken hvit tunfisk. 84 prosent av solgt hvit tunfisk var egentlig en giftig makrellfisk som heter escolar. De som spiser fisken kan få diaré, ifølge Olsen. I undersøkelsen ble det også avdekket at mye av atlantehavstorsken, som er samme type som norsk torsk, som ble solgt i USA, egentlig var stillehavstorsk..

- I løpet av de neste to årene skal vi gjøre lignende undersøkelser i Norge, Storbritannia,

3

NYHETER

Miljø: Bellona er sterkt bekymret for økende industriforurensning på russiske Sibir-Barentsregionen. - Det er et påkrevet behov for en modernisering av russisk industri i områdene rett nord for arktisregionen i nord, sier Bellona.



FISKEKESKJ: Fortrukkene skal kunne vite at fisken de kjøper faktisk er det produktet det utgir seg for. ILL.FOTO: KJESTI SANDVIK

Ekspert vil ha økt juksekontroll

KRIMINALITET
Opp mot 84 prosent av hvit tunfisk som selges i USA er egentlig en diaréframkallende makrellfisk. Strengere internasjonale regler er et konkurransefortrinn for norske produsenter, mener ekspert.

Arne Fenstad
Tromsø

I dag legger ei ekspertgruppe fram sine anbefalinger for å få bukt med ulovlig omsetning av fisk i verden. Det er miljøorganisasjonen WWF som er oppdragsgiveren til gruppa som består av åtte personer. En av ekspertene er Nofima-ingeniør Petter Olsen. Han har jobbet mye med sporing av fisk, og presiserer at det ikke først og fremst er snakk om ulovligheter på sjøen eller kaia, men andrehåndssalg av fisk. - Feilmerkingen er alvorlig. Til tross for oppslag om fiskerikriminalitet i Norge, tror jeg vi er relativt lovlidige her til lands. Men det er et kjempeproblem når vi blir utkonkurrert av land som ikke har de samme kravene som oss. Ulovlig fanget fisk vil norske produsenter møte som konkurranse i markedet, sier Olsen til Fiskeribladet Fiskaren.

FAKTA: EKSPERTGRUPPA
Et uttrykk for En omfattende stikkprøve-undersøkelse fra USA viser blant annet at 33 prosent av all fisk i butikker og restauranter, ikke er riktig merket. Verst står det til med sushifisken hvit tunfisk. 84 prosent av solgt hvit tunfisk var egentlig en giftig makrellfisk som heter escolar. De som spiser fisken kan få diaré, ifølge Olsen.

I undersøkelsen ble det også avdekket at mye av atlantehavstorsken, som er samme type som norsk torsk, som ble solgt i USA, egentlig var stillehavstorsk..

- I løpet av de neste to årene skal vi gjøre lignende undersøkelser i Norge, Storbritannia, Spania og Island. Da skal vi gå i restauranter og butikker og se hvilke resultater vi får. Skal jeg gjette basert på tidligere funn, vil jeg si at vi finner om lag 10 prosent feilmerkede varer i Norge, sier han.

Sporbarhet
For å nå målet om mindre svartfisk mener ekspertene at sporbarhet er nøkkelen. De mener fiskens reise må kunne dokumenteres fra fiskerbåt til restaurantbord, og at informasjonen skal lagres i en stor internasjonal base.

For norske mottak og fiskere vil det bety at rapporteringsskjemaene byttes ut med standardiserte skjemaer som de også har i andre land.

- Å oppfylle rådene er ganske mye vanskeligere i resten av verden enn i Norge, for i Norge oppfyller vi allerede flere av punktene vi har skissert..

Det som mangler er å harmonisere systemet vårt med andre lands systemer, for det hjelper ikke når det bare er vi som forstår rapporteringen.

- Akkurat dette med rapportering tror jeg vil være et konkurransefortrinn for norske produsenter - for jeg innbiller meg at vi er bedre på dette i Norge, sier Olsen.



Norskproduktets fagde- og isolasjonselement, portor og dører til næringsmiddelbyggeri i fiskeindustrien

Kontaktperson: Høg Hjeltnet - Spesialrådgiver: Trøttvold

Spania og Island. Da skal vi gå i restauranter og butikker og se hvilke resultater vi får. Skal jeg gjette basert på tidligere funn, vil jeg si at vi finner om lag 10 prosent feilmerkede varer i Norge, sier han. Sporbarhet For å nå målet om mindre svartfisk mener ekspertene at sporbarhet er nøkkelen. De mener fiskens reise må kunne dokumenteres fra fiskerbåt til restaurantbord, og at informasjonen skal lagres i en stor internasjonal base.. For norske mottak og fiskere vil det bety at rapporteringsskjemaene byttes ut med standardiserte skjemaer som de også har i andre land. - Å oppfylle rådene er ganske mye vanskeligere i resten av verden enn i Norge, for i Norge oppfyller vi allerede flere av punktene vi har skissert..

Det som mangler er å harmonisere systemet vårt med andre lands systemer, for det hjelper ikke når det bare er vi som forstår rapporteringen.

- Akkurat dette med rapportering tror jeg vil være et konkurransefortrinn for norske produsenter - for jeg innbiller meg at vi er bedre på dette i Norge, sier Olsen.

Fiskerietterretning Fiskeridepartementet lanserte i fjor ideen om et internasjonalt samarbeidsorgan mot fiskerikriminalitet, Nord-Atlantisk Fiskerietterretning. Lanseringen av samarbeidsorganet er planlagt i løpet av denne måneden, men endelig dato er ikke satt ennå, opplyser departementet. Det er fortsatt ikke klart hvilke land som kommer til å delta i samarbeidet. Olsen sier dette er på siden av ekspertgruppas anbefalinger, siden de stort sett går på omsetningen til konsumentene.
arne.fenstad@fbfi.no Mobil: 930 58 868

fiskedisk: Forbrukerne skal kunne vite at fisken de kjøper faktisk er det produktet det utgir seg for.
ILL.FOTO: KJERSTI SANDVIK FBFI FiskeribladetFiskaren

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Ekspert vil ha økt juksekontroll

Intrafish - Login. Publisert på nett 13.03.2015 05:00. Profil: Nofima.

Arkivbilde) Ekspert vil ha økt juksekontroll Opp mot 84 prosent av hvit tunfisk som selges i USA er egentlig en diaréframkallende makrellfisk.

Strengere internasjonale regler er et konkurransefortrinn for norske produsenter, mener ekspert.

User

I dag legger ei ekspertgruppe fram sine anbefalinger for å få bukt med ulovlig omsetning av fisk i verden. Det er miljøorganisasjonen WWF som er oppdragsgiveren til gruppa som består av åtte personer. En av ekspertene er Nofima-ingeniør Petter Olsen. Han har jobbet mye med sporing av fisk, og presiserer at det ikke først og fremst er snakk om ulovligheter på sjøen eller kaia, men andrehåndssalg av fisk.

- Feilmerkingen er alvorlig. Til tross for oppslag om fiskerikriminalitet i Norge, tror jeg vi er relativt lovlydige her til lands. Men det er et kjempeproblem når vi blir utkonkurrert av land som ikke har de samme kravene som oss. Ulovlig fanget fisk vil norske produsenter møte som konkurranse i markedet, sier Olsen til FiskeribladetFiskaren.

De åtte anbefalingene fra gruppa går stort sett på rapportering og kontroll, og de fleste av punktene er allerede innført i Norge.

Diaréfisk Bakgrunnen for anbefalingene er blant annet undersøkelser rundt omkring i verden, som viser at mye av fisken som selges i butikker og restauranter, ikke er den fisketypen selgerne gir uttrykk for. En omfattende stikkprøveundersøkelse fra USA viser blant annet at 33 prosent av all fisk i butikker og restauranter, ikke er riktig merket. Verst står det til med sushifisken hvit tunfisk. 84 prosent av solgt hvit tunfisk var egentlig en giftig makrellfisk som heter escolar. De som spiser fisken kan få diaré, ifølge Olsen.

I undersøkelsen ble det også avdekket at mye av atlantterhavstorsken, som er samme type som

norsk torsk, som ble solgt i USA, egentlig var stillehavstorsk.

- I løpet av de neste to årene skal vi gjøre lignende undersøkelser i Norge, Storbritannia, Spania og Island. Da skal vi gå i restauranter og butikker og se hvilke resultater vi får. Skal jeg gjette basert på tidligere funn, vil jeg si at vi finner om lag 10 prosent feilmerkede varer i Norge, sier han.

Sporbarhet For å nå målet om mindre svartfisk mener ekspertene at sporbarhet er nøkkelen. De mener fiskens reise må kunne dokumenteres fra fiskebåt til restaurantbord, og at informasjonen skal lagres i en stor internasjonal base.

For norske mottak og fiskere vil det bety at rapporteringsskjemaene byttes ut med standardskjemaer som de også har i andre land.

- Å oppfylle rådene er ganske mye vanskeligere i resten av verden enn i Norge, for i Norge oppfyller vi allerede flere av punktene vi har skissert.

Det som mangler er å harmonisere systemet vårt

med andre lands systemer, for det hjelper ikke når det bare er vi som forstår rapporteringen.

- Akkurat dette med rapportering tror jeg vil være et konkurransefortrinn for norske produsenter - for jeg innbiller meg at vi er bedre på dette i Norge, sier Olsen.

Fiskerietterretning Fiskeridepartementet lanserte i fjor ideen om et internasjonalt samarbeidsorgan mot fiskerikriminalitet, Nord-Atlantisk Fiskerietterretning. Lanseringen av samarbeidsorganet er planlagt i løpet av denne måneden, men endelig dato er ikke satt ennå, opplyser departementet. Det er fortsatt ikke klart hvilke land som kommer til å delta i samarbeidet. Olsen sier dette er på siden av ekspertgruppas anbefalinger, siden de stort sett går på omsetningen til konsumentene.

© Intrafish - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/lco1rbbK>

- GARN OG SNURREVAD SLØSER MED FISKEN

Forsker vil premiere juksa og line

Lofotposten. Publisert på trykk 13.03.2015. Profil: Nofima. Magnar Johansen. Side: 2.

- Det leveres altfor mye fisk av dårlig kvalitet.

SVOLVÆR: Forsker Edgar Henriksen fra Nofima i Tromsø mener spesielt deler av garn- og snurrevadflåten bedriver «en gedigen sløsing med fellesskapets ressurser». Ifølge Nofimas undersøkelser har andelen leveranser av fisk av redusert og dårlig kvalitet økt kraftig de siste ti årene. n I 2004 var 47 prosent av de undersøkte garnfangstene av god kvalitet. I 201438 prosent.

Tilsvarende tall for dårlig kvalitet var 33 og 39 prosent. n I 2004 var kvaliteten god på 73 prosent av de undersøkte snurrevadfangstene, i 201453 prosent. Andelen dårlig kvalitet hadde økt fra 17 til 47 prosent.

Beskrivelsen vakte reaksjoner blant fiskernes talsmenn og Norges Råfisklag under Nordland fylkeskommunes fiskeriseminar om Tveteråsutvalgets innstilling i Svolvær onsdag.

Henriksen måtte tåle karakteristikkene som «useriøs» og «tynt grunnlag for å dra såpass alvorlige konklusjoner» om undersøkelsen.

Men forskeren fra Henningsvær så ingen grunn til å trekke forskningsinstituttets konklusjonen i tvil.

- Hver fisker behandler i dag fire ganger mer fisk om bord i båten enn for ti år siden. Store fangster fører blant annet til at fisken ikke bløgges forskriftsmessig.

Dermed blir kvaliteten dårligere. Kvantitet prioriteres framfor kvalitet. Det har vi belegg for å si, mente Henriksen.

- Premier juksa og line Han pekte på at for høykostlandet Norge er kvalitet på råstoffet et av de viktigste konkurransefortrinnene.

Da må næringen på sjø og land tørre å ta debatten om kvalitetsforbedring.

73 prosent av fangstene som landes er tatt med garn eller snurrevad. Det er stor spredning i

2 NYHET 13.03.2015

NYHETER

Telefon: 76 06 78 00 E-post: red@lofotposten.no Nettavis: lofotposten.no

Forsker vil premiere juksa og line - GARN OG SNURREVAD SLØSER MED FISKEN

- Det leveres altfor mye fisk av dårlig kvalitet.

MAGNAR JOHANSEN
red@lofotposten.no

SVOLVÆR: Forsker **Edgar Henriksen** fra Nofima i Tromsø mener spesielt deler av garn- og snurrevadflåten bedriver «en gedigen sløsing med fellesskapets ressurser». Ifølge Nofimas undersøkelser har andelen leveranser av fisk av redusert og dårlig kvalitet økt kraftig de siste ti årene.

■ 2004 var 47 prosent av de undersøkte garnfangstene av god kvalitet. I 2014 38 prosent. Tilsvarende tall for dårlig kvalitet var 33 og 39 prosent.

■ 2004 var kvaliteten god på 73 prosent av de undersøkte snurrevadfangstene, i 2014 53 prosent. Andelen dårlig kvalitet hadde økt fra 17 til 47 prosent.

Bedrivelsen valgte reaksjoner blant fiskernes talsmenn og Norges Råfisklag under Nordland fylkeskommunes fiskeriseminar om Tveteråsutvalgets innstilling i Svolvær onsdag. Henriksen måtte tåle karakteristikkene som «useriøs» og «tynt grunnlag for å dra såpass alvorlige konklusjoner» om undersøkelsen. Men forskeren fra Henningsvær så ingen grunn til å trekke forskningsinstituttets konklusjonen i tvil.

- Hver fisker behandler i dag fire ganger mer fisk om bord i båten enn for ti år siden. Store fangster fører blant annet til at fisken ikke bløgges forskriftsmessig. Dermed blir kvaliteten dårligere. Kvantitet prioriteres framfor kvalitet. Det har vi belegg for å si, mente Henriksen.

- Premier juksa og line

Han pekte på at for høykostlandet Norge er kvalitet på råstoffet et av de viktigste konkurransefortrinnene. Da må næringen på sjø og land tørre å ta debatten om kvalitetsforbedring. 73 prosent av fangstene som landes er tatt med garn eller snurrevad.

- Det er stor spredning i kvaliteten. Kvaliteten angir i et stort grad av menneskets holdninger. Jeg mener det som skjer er sløsing med fellesskapets ressurser. Det svekker potensialet for økt verdiskaping og eksportinntekter.

Et den andre siden trakk han fram juksa og line som reaksjoner som bør prioriteres. Men næringen bruker i tillegg line og snurrevad eller straffe fiskerne for kvalitet på fisken. Dermed utnyttes fiskerne til å tenke kvantum framfor kvalitet, mente forskeren. Ifølge Henriksen risikerer fiskerne line siden ressurskontroll prioriteres framfor kvalitetskontroll.

- Hva som kan gjøres for å fremme kvalitet? Det kan innføres kvotebøtter for line og juksa, og reaksjoner for garn og snurrevad, sertifisering av utstyr for trakkemål fangst per dag, krav til menneskap og utstyr. Det er i hvert fall verdt å diskutere, mente Henriksen.

Han etterlyste også operativt arbeid om at fiskeride Norges Råfisklag fortsatt skal ha retten til å fastsette ministeris for råstoffet. Henriksen mener landbragen er problematisk i forhold til å bruke premiekontanter for å fremme bedre kvalitet.

Samlidig er det ofte tette bandager mellom fiskere og kjøperne i mange fiskevarer. Å trekke i pris på grunn av dårlig kvalitet kan være ubehagelig, sa Henriksen.

- Alt for tynt

Administrerende direktør i Norges Råfisklag, **Tybbe Myrvang**, reagerte på boken kvaliteten på råstoffet er en utfordring.

- Belønning og straff fine pris på grunn av kvalitet. Det handler ikke bare om manglende kontroll, men også om at fisken som leveres stort sett er av god kvalitet, mente **Jøssan**.

de, mente **Myrvang**.

Beslutning i Nordland fylkes Råfisklag, **Stånar Jøssan**, var kritisk til at undersøkelsen legges fram som en sammenheng med bløttingen i den generelle berøringskretsen av garn og snurrevad. I for like tre prosent av fangstene trakk i pris på grunn av kvalitet. Det handler ikke bare om manglende kontroll, men også om at fisken som leveres stort sett er av god kvalitet, mente **Jøssan**.

REAKSJONER: Forsker **Edgar Henriksen** (til høyre) fra Nofima mener kvaliteten på råstoffet fra garn og snurrevad er blitt merkelig dårligere de siste ti år. Han fikk støtte fra fisker og råfiskerleder **Harald E. Hansen** (til venstre) og **Stånar Jøssan** fra Nordland fylkes Råfisklag under møtet i Svolvær.

FOTO: MAGNAR JOHANSEN

innføres kvotebonus for line og juksa, og reduksjon for garn og snurrevad, sertifisering av fartøy for maksimal fangst per dag, krav til mannskap og utstyr.

Det er i hvert fall verd å diskutere, mente Henriksen.

Han stilte også spørsmål ved om at fiskereide Norges Råfisklag fortsatt skal ha retten til å fastsette minstepris for råstoffet.

Henriksen mener koblingen er problematisk i forhold til å bruke prismekanismer for å fremme bedre kvalitet.

- Samtidig er det ofte tette bindinger mellom fiskere og kjøpere i mange fiskevær. Å trekke i pris på grunn av dårlig kvalitet kan være ubehagelig, sa Henriksen.

- Alt for tynn Administrerende direktør i Norges Råfisklag, Trygve Myrvang, medga at bedre kvalitet på råstoffet er en utfordring.

- Belønning og straff for god og dårlig kvalitet skjer nok i litt for liten grad. Men generaliseringen som Henriksen gjør av redskapsgrupper er jeg ikke med på. Nofimas

undersøkelse er for tynn for de store analyser.

Vær og vind kan eksempelvis spille inn i undersøkelser av fangster over en kortere periode, mente Myrvang.

Daglig leder i Nordland Fylkes Fiskarlag, steinar Jonassen, var kritisk til at undersøkelsen legges fram som en sannhet fra en forsker.

- Jeg kjenner meg ikke igjen i den generelle beskrivelsen av garn og snurrevad. I fjor ble tre prosent av fangstene trukket i pris på grunn av kvalitet. Det handler ikke bare om mangel på kontroll, men også om at fisken som leveres stort sett er av god kvalitet, mente Jonassen.

Bildetekst: REAKSJONER: Forsker Edgar Henriksen (t. H.) fra Nofima mener kvaliteten på råstoffet fra garn og snurrevad er blitt merkbar dårligere de siste ti år. Han fikk kraftig motbør fra fisker og lokalpolitiker Harald E. Hansen (t.v.) og Steinar Jonassen fra Nordland Fylkes Fiskarlag under møtet i Svolvær.

© Lofotposten

Ekspertråd mot fiskekrim

MyNewsdesk. Publisert på nett 12.03.2015 18:30. Profil: Nofima.

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger som beslutningstakere verden over bør merke seg.

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

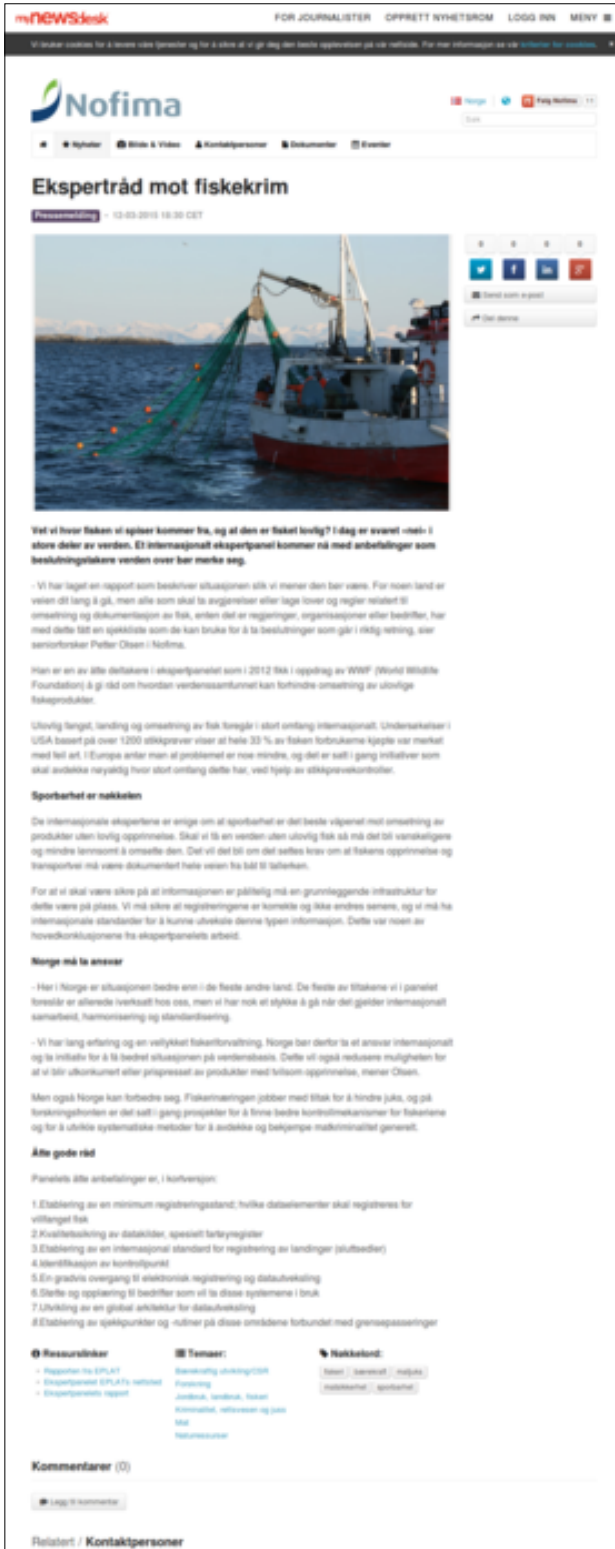
Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt.

Undersøkelser i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 % av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten ulovlig fisk så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at registreringene er korrekte og ikke endres



The screenshot shows a news article on the MyNewsdesk website. The article title is "Ekspertråd mot fiskekrim" (Expert advice against fish crime). The main image shows a fishing boat at sea. The article text discusses the challenges of ensuring the legality of fish products, particularly in light of international trade and the need for better traceability and documentation. It mentions a report by WWF and an international expert panel. The article is dated 12.03.2015 18:30 CET. The website header includes "myNEWSdesk" and "FOR JOURNALISTER OPPRETT NYHETSROM LOGG INN MENY". The article content includes sections like "Sporbarhet er nøkkelen" and "Åtte gode råd".

senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av tiltakene vi i panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering.

- Vi har lang erfaring og en vellykket fiskeriforvaltning. Norge bør derfor ta et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller prispresset av produkter med tvilsom opprinnelse, mener Olsen.

Men også Norge kan forbedre seg.

Fiskerinæringen jobber med tiltak for å hindre juks, og på forskningsfronten er det satt i gang prosjekter for å finne bedre kontrollmekanismer for fiskeriene og for å utvikle systematiske metoder for å avdekke og bekjempe

matkriminalitet generelt.

Åtte gode råd

Panelets åtte anbefalinger er, i kortversjon:

1. Etablering av en minimum registreringsstand; hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk
2. Kvalitetssikring av datakilder, spesielt fartøyregister
3. Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (sluttsedler)
4. Identifikasjon av kontrollpunkt
5. En gradvis overgang til elektronisk registrering og datautveksling
6. Støtte og opplæring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk
7. Utvikling av en global arkitektur for datautveksling
8. Etablering av sjekkpunkter og -rutiner på disse områdene forbundet med grensepasseringer

© MyNewsdesk

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

Ekspertråd mot fiskekrim

Nofima. Publisert på nett 12.03.2015 18:01. Profil: Nofima.

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret nei i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger som beslutningstakere verden over bør merke seg.

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima.

Petter Olsen er ekspert på sporbarhet.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt. Undersøkelser i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 % av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten ulovlig fisk så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at

Ekspertråd mot fiskekrim

Vet vi hvor fisken vi spiser kommer fra, og at den er fisket lovlig? I dag er svaret «nei» i store deler av verden. Et internasjonalt ekspertpanel kommer nå med anbefalinger som beslutningstakere verden over bør merke seg.

- Vi har laget en rapport som beskriver situasjonen slik vi mener den bør være. For noen land er veien dit lang å gå, men alle som skal ta avgjørelser eller lage lover og regler relatert til omsetning og dokumentasjon av fisk, enten det er regjeringer, organisasjoner eller bedrifter, har med dette fått en sjekkliste som de kan bruke for å ta beslutninger som går i riktig retning, sier seniorforsker Petter Olsen i Nofima.

Han er en av åtte deltakere i ekspertpanelet som i 2012 fikk i oppdrag av WWF (World Wildlife Foundation) å gi råd om hvordan verdenssamfunnet kan forhindre omsetning av ulovlige fiskeprodukter.

Ulovlig fangst, landing og omsetning av fisk foregår i stort omfang internasjonalt. Undersøkelser i USA basert på over 1200 stikkprøver viser at hele 33 % av fisken forbrukerne kjøpte var merket med feil art. I Europa antar man at problemet er noe mindre, og det er satt i gang initiativer som skal avdekke nøyaktig hvor stort omfang dette har, ved hjelp av stikkprøvekontroller.

Sporbarhet er nøkkelen

De internasjonale ekspertene er enige om at sporbarhet er det beste våpenet mot omsetning av produkter uten lovlig opprinnelse. Skal vi få en verden uten ulovlig fisk så må det bli vanskeligere og mindre lønnsomt å omsette den. Det vil det bli om det settes krav om at fiskens opprinnelse og transportvei må være dokumentert hele veien fra båt til tallerken.

For at vi skal være sikre på at informasjonen er pålitelig må en grunnleggende infrastruktur for dette være på plass. Vi må sikre at registreringene er korrekte og ikke andres senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av utfikene vi panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering.

- Vi har lang erfaring og en velutviklet fiskeriforvaltning. Norge bør derfor ta et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedre situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller presset av produkter med tydelig opprinnelse, mener Olsen.

Men også Norge kan forbedre seg. Fiskerieringen jobber med tiltak for å hindre juks, og på forskningsfronten er det satt i gang prosjekter for å finne bedre kontrollmekanismer for fiskeriene og for å utvikle systematiske metoder for å avdekke og bekjempe multinasjonalt genarett.

Åtte gode råd

Panelets åtte anbefalinger er, i kortversjon:

1. Etablering av en minimumsregistreringsstandard, hvilke dataelementer skal registreres for vilfangst av fisk
2. Effektivisering av datainnsamling, spesielt for bedrifter

registreringene er korrekte og ikke endres senere, og vi må ha internasjonale standarder for å kunne utveksle denne typen informasjon. Dette var noen av hovedkonklusjonene fra ekspertpanelets arbeid.

Globale systemer for å ivareta informasjon om fisken, og støtte til opplæring, er blant ekspertpanelets råd. Foto: WWF

Norge må ta ansvar

- Her i Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av tiltakene vi i panelet foreslår er allerede iverksatt hos oss, men vi har nok et stykke å gå når det gjelder internasjonalt samarbeid, harmonisering og standardisering.

- Vi har lang erfaring og en vellykket fiskeriforvaltning. Norge bør derfor ta et ansvar internasjonalt og ta initiativ for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir utkonkurrert eller prispresset av produkter med tvilsom opprinnelse, mener Olsen.

Men også Norge kan forbedre seg.

Fiskerinæringen jobber med tiltak for å hindre juks, og på forskningsfronten er det satt i gang prosjekter for å finne bedre kontrollmekanismer for fiskeriene og for å utvikle systematiske metoder for å avdekke og bekjempe matkriminalitet generelt.

Åtte gode råd

Panelets åtte anbefalinger er, i kortversjon:

Etablering av en minimum registreringsstand; hvilke dataelementer skal registreres for

villfanget fisk

Kvalitetssikring av datakilder, spesielt fartøyregister

Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (sluttsedler)

Identifikasjon av kontrollpunkt

En gradvis overgang til elektronisk registrering og datautveksling

Støtte og opplæring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk

Utvikling av en global arkitektur for datautveksling

Etablering av sjekkpunkter og -rutiner på disse områdene forbundet med grensepasseringer

Les hele rapporten Recommendations for a Global Framework to Ensure the Legality and Traceability of Wild-Caught Fish Products

- Norge bør ta initiativ til å få bedret situasjonen på verdensbasis, sier Petter Olsen, deltaker i WWFs ekspertpanel mot ulovlig omsetning av fisk. Foto: Nofima

Kontaktperson

Petter Olsen

Seniorforsker Tlf: +47 77 62 92 31
petter.olsen@nofima.no

© Nofima

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

Ekspertene foreslår strengere kontroll for å unngå svartfisk i butikk

Fiskeribladet Fiskaren - Login. Publisert på nett 12.03.2015 15:59. Profil: Nofima.
Arne Fenstad.

Opp mot 84 prosent av hvit tunfisk som selges i USA er egentlig en diaréframkallende makrellfisk. Strengere internasjonale regler er et konkurransefortrinn for norske produsenter, mener ekspert.

I dag legger ei ekspertgruppe fram sine anbefalinger for å få bukt med ulovlig omsetning av fisk i verden. Det er miljøorganisasjonen WWF som er oppdragsgiveren til gruppa som består av åtte personer. En av ekspertene er Nofima-ingeniør Petter Olsen. Han har jobbet mye med sporing av fisk, og presiserer at det ikke først og fremst er snakk om ulovligheter på sjøen eller kaia, men andrehåndssalg av fisk. - Feilmerkingen er alvorlig. Til tross for oppslag om fiskerikriminalitet i Norge, tror jeg vi er relativt lovlidige her til lands. Men det er et kjempeproblem når vi blir utkonkurrert av land som ikke har de samme kravene som oss. Ulovlig fanget fisk vil norske produsenter møte som konkurranse i markedet, sier Olsen til Fiskeribladet Fiskaren. De åtte anbefalingene fra gruppa går stort sett på rapportering og kontroll, og de fleste av punktene er allerede innført i Norge. Dette er forslagene:

Etablering av en minimum registreringsstand; hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk registreres Kvalitetssikring av datakilder, spesielt fartøyregister

Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (sluttsedler)

Identifikasjon av kontrollpunkt

En gradvis overgang til elektronisk registrering og datautveksling

Støtte og opplæring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk

Utvikling av en global arkitektur for datautveksling

Etablering av sjekkpunkter og -rutiner på disse områdene forbundet med grensepasseringer

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a header for 'FHL GENERALFORSAMLING OG ÅRSKONFERANSE'. The main article is titled 'Ekspertene foreslår strengere kontroll for å unngå svartfisk i butikk' and is dated 12. mars 2015. The article text is partially visible, matching the provided text. Below the article is a login form with fields for 'Brukernavn/Epost' and 'Passord', and a 'LOGG INN' button. There are also links for 'BESTILL GRATIS PRØVE' and 'BESTILL ABONNEMENT NÅ'. On the right side, there is a 'NYHETSLEST' section with a list of news items and a 'NYHETSREV' section with a search bar and a 'Registrer' button. At the bottom, there is a banner for 'SJØMATMAGASINET' and a section titled 'Fiskersønnens kamp for fersk sjømat' with several small images.

Diaréfisk Bakgrunnen for anbefalingene er blant annet undersøkelser rundt omkring i verden, som viser at mye av fisken som selges i butikker og restauranter, ikke er den fisketypen selgerne gir uttrykk for. En omfattende stikkprøveundersøkelse fra USA viser blant annet at 33 prosent av all fisk i butikker og restauranter, ikke er riktig merket. Verst står det til med sushifisken hvit tunfisk. 84 prosent av solgt hvit tunfisk var egentlig en giftig makrellfisk som heter escolar. De som spiser fisken kan få diaré, ifølge Olsen. I undersøkelsen ble det også avdekket at mye av atlantehavstorsken, som er samme type som norsk torsk, som ble solgt i USA, egentlig var stillehavstorsk. - I løpet av de neste to årene skal vi gjøre lignende undersøkelser i Norge, Storbritannia, Spania og Island. Da skal vi gå i restauranter og butikker og se hvilke resultater vi får. Skal jeg gjette basert på tidligere funn, vil jeg si at vi finner om lag 10 prosent feilmerkede varer i Norge, sier han.

Sporbarhet For å nå målet om mindre svartfisk mener ekspertene at sporbarhet er nøkkelen. De mener fiskens reise må kunne dokumenteres fra fiskebåt til restaurantbord, og at informasjonen skal lagres i en stor internasjonal base. For norske mottak og fiskere vil det bety at rapporteringssjemaene byttes ut med

standardsjemaer som de også har i andre land. - Å oppfylle rådene er ganske mye vanskeligere i resten av verden enn i Norge, for i Norge oppfyller vi allerede flere av punktene vi har skissert. Det som mangler er å harmonisere systemet vårt med andre lands systemer, for det hjelper ikke når det bare er vi som forstår rapporteringen. - Akkurat dette med rapportering tror jeg vil være et konkurransefortrinn for norske produsenter - for jeg innbiller meg at vi er bedre på dette i Norge, sier Olsen. Fiskerietterretning Fiskeridepartementet lanserte i fjor ideen om et internasjonalt samarbeidsorgan mot fiskerikriminalitet, Nord-Atlantisk Fiskerietterretning. Lanseringen av samarbeidsorganet er planlagt i løpet av denne måneden, men endelig dato er ikke satt ennå, opplyser departementet. Det er fortsatt ikke klart hvilke land som kommer til å delta i samarbeidet. Olsen sier dette er på siden av ekspertgruppas anbefalinger, siden de stort sett går på omsetningen til konsumentene.

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på <http://ret.nu/yl9QXKiv>

Vil premiere juksa- og linefisk med høyere pris

Lofotposten. Publisert på nett 12.03.2015 14:00. Profil: Nofima. Magnar Johansen.

Forsker mener det leveres altfor mye fisk av dårlig kvalitet. Kvaliteten på garn og snurrevadfangst blir dårligere og dårligere.

Reaksjoner: Forsker Edgar Henriksen (t.H.) fra Nofima mener kvaliteten på råstoffet fra garn og snurrevad er blitt merkbar dårligere de siste ti år. Han fikk kraftig motbør fra fisker og lokalpolitikker Harald E. Hansen (t.v.) og Steinar Jonassen fra Nordland Fylkes Fiskarlag under møtet i Svolvær.foto: magnar johansen Forsker Edgar Henriksen fra Nofima i Tromsø mener spesielt deler av garn- og snurrevadflåten bedriver en gedigen sløsing med fellesskapets ressurser. Ifølge Nofimas undersøkelser har andelen leveranser av fisk av redusert og dårlig kvalitet økt kraftig de siste ti årene.

I 2004 var 47 prosent av de undersøkte garnfangstene av god kvalitet.

I 2014 38 prosent.

Tilsvarende tall for dårlig kvalitet var 33 og 39 prosent.

I 2004 var kvaliteten god på 73 prosent av de undersøkte snurrevadfangstene.

I 2014 53 prosent.

Andelen dårlig kvalitet hadde økt fra 17 til 47 prosent.

Beskrivelsen vakte reaksjoner blant fiskernes talsmenn og Norges Råfisklag under Nordland fylkeskommunes fiskeriseminar om Tvetårsutvalgets innstilling i Svolvær onsdag. Henriksen måtte tåle karakteristikk som useriøs og tynt grunnlag for å dra såpass alvorlige konklusjoner om undersøkelsen. Men forskeren fra Henningsvær så ingen grunn til å trekke forskningsinstituttets konklusjonen i tvil. - Hver fisker behandler i dag fire ganger mer fisk om bord i båten enn for ti år siden. Store fangster fører blant annet til at fisken ikke bløgges forskriftsmessig. Dermed blir kvaliteten dårligere.

Lofotposten Free Lofotposten Digital Trykk til et digitalt avsnitt for kun 148,- pr. måned

Publisert på nett 12.03.2015 14:00. Profil: Nofima. Magnar Johansen.

BONYTT 1.290,- **7 UTGAVER KUN 299,-** + AVEFJORDM VASE FRA WIK & WALSDE

Forsker ut mot garn og snurrevad Vil premiere juksa- og linefisk med høyere pris

Forsker mener det leveres altfor mye fisk av dårlig kvalitet. Kvaliteten på garn og snurrevadfangst blir dårligere og dårligere.

Magnar Johansen

Forsker Edgar Henriksen fra Nofima i Tromsø mener spesielt deler av garn- og snurrevadfåten bedriver en gedigen sløsing med fellesskapets ressurser. Ifølge Nofimas undersøkelser har andelen leveranser av fisk av redusert og dårlig kvalitet økt kraftig de siste ti årene.

- I 2004 var 47 prosent av de undersøkte garnfangstene av god kvalitet.
- I 2014 38 prosent.
- Tilsvarende tall for dårlig kvalitet var 33 og 39 prosent.
- I 2004 var kvaliteten god på 73 prosent av de undersøkte snurrevadfangstene.
- I 2014 53 prosent.
- Andelen dårlig kvalitet hadde økt fra 17 til 47 prosent.

Beskrivelsen vakte reaksjoner blant fiskernes talsmenn og Norges Råfisklag under Nordland fylkeskommunes fiskeriseminar om Tvetårsutvalgets innstilling i Svolvær onsdag. Henriksen måtte tåle karakteristikk som useriøs og tynt grunnlag for å dra såpass alvorlige konklusjoner om undersøkelsen. Men forskeren fra Henningsvær så ingen grunn til å trekke forskningsinstituttets konklusjonen i tvil.

- Hver fisker behandler i dag fire ganger mer fisk om bord i båten enn for ti år siden. Store fangster fører blant annet til at fisken ikke bløgges forskriftsmessig. Dermed blir kvaliteten dårligere.
- Konklusjonen framfor kvaliteten. Det har et tillegg for å se, mener Henriksen.

Premier juksa og line

Man kunne påpeke at for fiskeribønder forger en kvalitets på-tilføyelse av de viktigste konkurranseforholdene. Da vil næringen på og og land lære å ta delvis av kvalitetsforbedring. 70 prosent av fangstene som landes er søt med garn eller snurrevad.

- Det er stor spredning i kvaliteten. Kvaliteten avgjøres i stor grad av markedets holdninger. Jeg mener det som skjer er sløsing med fellesskapets ressurser. Det er viktig å være påpasselig med å sikre kvaliteten.
- På den andre siden målt fra juksa og line som redskap som kan gjennomgå. Men næringen bruker i tillegg store mengder av å betjene eller utvalgte fiskerier for kvaliteten på fisken. Det er viktig å sikre kvaliteten på fiskerier som er viktig for kvaliteten. Derfor mener forskeren. Ifølge Henriksen mener fiskerne de siden ressurskontrollen prøver å sikre kvaliteten.
- Hva skal man gjøre for å betjene kvaliteten? Det kan betjene kvaliteten for line og juksa, og redskapen for garn og snurrevad. Særlig for line for maksimalt fangst per dag, for å sikre kvaliteten og utvalgte. Det er i hvert fall ved å diskutere, mener Henriksen.
- Man vil også oppmerksom med om at fiskerier i tillegg fortsatt skal ha en del av å betjene næringen for kvaliteten. Henriksen mener holdningen er grunnleggende i forhold til å sikre premiebetaling for å betjene bedre kvaliteten.
- Spørsmål er det alle nye fangster med fisker og fangst i mange fiskerier. Å trekke i pris på grunn av dårlig kvalitet kan være ubehagelig, sa Henriksen.

All for tynn

Administrerende direktør i Norges Råfisklag, Trygve Myrnes, meddele at bedre kvaliteten på tilføyelse er en utfordring.

Henningvær, 12.03.2015. Foto: Magnar Johansen. (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22) (23) (24) (25) (26) (27) (28) (29) (30) (31) (32) (33) (34) (35) (36) (37) (38) (39) (40) (41) (42) (43) (44) (45) (46) (47) (48) (49) (50) (51) (52) (53) (54) (55) (56) (57) (58) (59) (60) (61) (62) (63) (64) (65) (66) (67) (68) (69) (70) (71) (72) (73) (74) (75) (76) (77) (78) (79) (80) (81) (82) (83) (84) (85) (86) (87) (88) (89) (90) (91) (92) (93) (94) (95) (96) (97) (98) (99) (100)

Kvantitet prioriteres framfor kvalitet. Det har vi belegg for å si, mente Henriksen.

- Premier juksa og line

Han pekte på at for høykostlandet Norge er kvalitet på råstoffet et av de viktigste konkurransefortrinnene. Da må næringen på sjø og land tørre å ta debatten om kvalitetsforbedring. 73 prosent av fangstene som landes er tatt med garn eller snurrevad. - Det er stor spredning i kvalitet. Kvaliteten avgjøres i stor grad av mannskapets holdninger. Jeg mener det som skjer er sløsing med fellesskapets ressurser. Det svekker potensialet for økt verdiskaping og eksportinntekter. På den andre siden trakk han fram juksa og line som redskaper som bør premieres. Men næringen bruker i altfor liten grad muligheten til å belønne eller straffe fiskerne for kvaliteten på fisken. Dermed stimuleres fiskeren til å tenke kvantum framfor kvalitet, mente forskeren. Ifølge Henriksen risikerer fiskerne lite siden ressurskontroll prioriteres framfor kvalitetskontroll. - Hva som kan gjøres for å fremme kvalitet? Det kan innføres kvotebonus for line og juksa, og reduksjon for garn og snurrevad, sertifisering av fartøy for maksimal fangst per dag, krav til mannskap og utstyr. Det er i hvert fall verd å diskutere, mente Henriksen. Han stilte også spørsmål ved om at fiskereide Norges Råfisklag fortsatt skal ha retten til å fastsette minstepris

for råstoffet. Henriksen mener koblingen er problematisk i forhold til å bruke prismekanismer for å fremme bedre kvalitet. - Samtidig er det ofte tette bindinger mellom fiskere og kjøpere i mange fiskevær. Å trekke i pris på grunn av dårlig kvalitet kan være ubehagelig, sa Henriksen.

- Alt for tynn

Administrerende direktør i Norges Råfisklag, Trygve Myrvang, medga at bedre kvalitet på råstoffet er en utfordring. - Belønning og straff for god og dårlig kvalitet skjer nok i litt for liten grad. Men generaliseringen som Henriksen gjør av redskapsgrupper er jeg ikke med på. Nofimas undersøkelse er for tynn for de store analyser. Vær og vind kan eksempelvis spille inn i undersøkelser av fangster over en kortere periode, mente Myrvang. Daglig leder i Nordland Fylkes Fiskarlag, Steinar Jonassen, var kritisk til at undersøkelsen legges fram som en sannhet fra en forsker. - Jeg kjenner meg ikke igjen i den generelle beskrivelsen av garn og snurrevad. I fjor ble tre prosent av fangstene trukket i pris på grunn av kvalitet. Det handler ikke bare om mangel på kontroll, men også om at fisken som leveres stort sett er av god kvalitet, mente Jonassen.

© Lofotposten

Se webartikkelen på <http://ret.nu/pv5jiC4d>

Vil holde på torsken

Kyst og Fjord. Publisert på nett 12.03.2015 06:42. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur.

Geir Børre Johansen og Røst Sjømat ønsker å forlenge torskesesongen med levendelagring. Styreleder i Røst Sjømat, Geir Børre Johansen. Foto: Rune Ellingsen Tweet I år blir sesongen kortere på grunn av sent innsig.

Men Røst Sjømat vurderer å gå i gang med mellomlagring av levende torsk, for på den måten sørge for mer stabil og helårlig produksjon, skriver avisa Nordland.

Forlenger sesongen Ifølge bedriften vil mellomlagring av torsk bidra til at råstoffsituasjonen blir utjevnet store deler av året, samt av råstoffkvaliteten blir bedre.

Selskapet har søkt om en midlertidig tillatelse med en prøvofase på to år med mulighet for forlengelse. Målet er å lagre fisken i opp til 12 uker for å holde produksjonen i gang fram til tidsrommet mai/juni.

Mellomlagringsanlegget vil bestå av åtte bur og tre plastringer og være 150 ganger 75 meter.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på <http://ret.nu/OQpwEIH6>

Åpent møte 11.mars om sjømatutvalgets innstilling

Nordland fylkeskommune. Publisert på nett 11.03.2015 15:49. Profil: Nofima.

Les presentasjoner og se nett-tv her.

Innlegg:

Åpning v/fylkesråd Arve Knutsen, Nordland fylkeskommune

Arve Knutsen, fylkesråd for næring (KrF)

Skal det være reformpause i norsk fiskerinæring - fiskarlagets syn på sjømatutvalgets innstilling?

Jan Skjervøy, generalsekretær Norge Fiskarlag

Rammebetingelser for en lønnsom sjømatindustri - slik foredlingsindustrien selv definerer det.

Arne Karlsen, økonomidirektør Nergård AS (innlegget kommer snart)

Rammebetingelser for en lønnsom sjømatindustri sett fra mindretallet i utvalget

Trygve Myrvang, adm.dir. Norges Råfisklag

Fungerer førstehåndsmarkedet for hvitfisk godt nok?

Edgar Henriksen, seniorforsker Edgar Henriksen, NOFIMA

Se Nett-TV fra møtet her:

© Nordland fylkeskommune

Se webartikkelen på <http://ret.nu/QBOxs5wu>

The screenshot shows the website for Nordland fylkeskommune. The main heading is "Åpent møte 11.mars om sjømatutvalgets innstilling". Below the heading is a video player showing a man speaking. To the right of the video, there is a list of presentations with small thumbnail images and titles:

- Åpning v/fylkesråd Arve Knutsen, Nordland fylkeskommune
- Arve Knutsen, fylkesråd for næring (KrF)
- Rammebetingelser for en lønnsom sjømatindustri - slik foredlingsindustrien selv definerer det. Arne Karlsen, økonomidirektør Nergård AS (innlegget kommer snart)
- Rammebetingelser for en lønnsom sjømatindustri - sett fra mindretallet i utvalget Trygve Myrvang, adm.dir. Norges Råfisklag
- Fungerer førstehåndsmarkedet for hvitfisk godt nok? Edgar Henriksen, seniorforsker Edgar Henriksen, NOFIMA

At the bottom of the page, there is a footer with contact information for Nordland fylkeskommune, including phone numbers, email, and social media links.

Vil lagre levende torsk

Avisa Nordland. Publisert på nett 11.03.2015 10:16. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur. Vidar Berg.

Røst Sjømat har planer om å etablere et anlegg for mellomlagring av levende torsk, for på den måten sørge for mer stabil og helårlig produksjon.

Ifølge bedriften vil mellomlagring av torsk bidra til at råstoffsituasjonen blir utjevnet store deler av året, samt av råstoffkvaliteten blir bedre.

Anlegget det nå søkes tillatelse vil være midlertidig, med en prøvefase på to år med mulighet for forlengelse.

Fisken skal lagres i opp til 12 uker, for produksjon i løpet av vinteren og i tidsrommet mai/juni.

Hele anlegget vil, slik det er planlagt, bestå av åtte bur og tre plastringer og være 150 ganger 75 meter.

Røst

© Avisa Nordland

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

an.no Hjelp! Innsend til beste resultat. Vil du være med på topp?

Nyheter Kultur Sport TV 07.04.2015 10:16 Meny

VOGNUKE!
09.-14. mars
Kjøp campingvogn denne uken - få med en ZIP MÅRKISE fra FIAMMA til din vogn

Vil lagre levende torsk

Vidar Berg

Publisert 11.03.2015 kl. 10:16 Oppdatert 11.03.2015 kl. 10:16

Røst Sjømat har planer om å etablere et anlegg for mellomlagring av levende torsk, for på den måten sørge for mer stabil og helårlig produksjon.

Ifølge bedriften vil mellomlagring av torsk bidra til at råstoffsituasjonen blir utjevnet store deler av året, samt av råstoffkvaliteten blir bedre.

Anlegget det nå søkes tillatelse vil være midlertidig, med en prøvefase på to år med mulighet for forlengelse.

Fisken skal lagres i opp til 12 uker, for produksjon i løpet av vinteren og i tidsrommet mai/juni.

Hele anlegget vil, slik det er planlagt, bestå av åtte bur og tre plastringer og være 150 ganger 75 meter.

Les mer om: [BGG](#)

På forsiden nå

- Stanset bil med amfetamin-olje i Junkerdal**
Da staket oppringlingen av det polske reiser var et sikkerhetsbrudd.
- Pasient måtte selv etterlyse viktig medisin**
Norsklandskeiser - Kasser fort til høylytt skand.
- Ferga klarte ikke stoppe**
- Venstre-topp i Narvik døde plutselig**

0 kommentarer LES MER 0 FOTOGRAFER

0 kommentarer

0 kommentarer

Åpent møte om Tveterås-utvalget

Bladet Vesterålen. Publisert på trykk 11.03.2015. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk.
Tor Johannes Jensen. Side: 4.

HADSEL: I dag inviterer fylkesråd for næring i Nordland, Arve Knutsen, til åpent møte i Svolvær om innstillingen fra sjømatindustri- utvalget.

Det store spørsmålet han stiller er hvordan norsk sjømatindustri ønsker å utvikle seg, og hvordan utfordringene for Nordland vil bli.

- Fiskerinæringen og havbruksnæringen skal være det viktigste fundament for å sikre arbeid og velferd for innbyggerne i Nordland. Sjømatnæringen skaper arbeidsplasser og bidrar til verdiskapning i alle ledd fordi bedrifter har fått rett til å utnytte felleskapets ressurser, sier fylkesråd for næring, Arve Knutsen (KrF), i ei pressemelding.

Fylkestinget vil få denne saken til behandling i april. Nå trur Knutsen det blir nyttig å få

ulike vurderinger av forslagene.

Fiskeriministeren har sagt at hun vil komme med ei stortingsmelding på grunnlag av utredninga.

- Jeg regner derfor med at mange av de

problemstillingene og forslagene som Tveteråsutvalget har lansert vil komme igjen i meldingen og vil bli på den fiskeripolitiske agendaen i tiden framover, sier han.

På møtet i Svolvær skal økonomidirektør i Nergård AS, Arne Karlsen ta opp rammebetingelser for en lønnsom sjømatindustri, slik foredlingsindustrien selv definerer det.

Direktør i Råfisklaget, Trygve Myrvang, skal ta opp mindretallet i utvalget sitt syn på rammebetingelsene.

Generalsekretær Jan Skjervø deltar også og vil legge fram Fiskarlagets syn på rapporten, og seniorforsker Edgar Henriksen fra Nofima vil ta for seg hvordan førstehåndsmarkedet for hvitfisk faktisk fungerer.

© Bladet Vesterålen