



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 torsken 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 avvik i vannforbruk for fiskeindustriene
Et viktig samarbeid mellom fiskeindustri og fiskeforbrukere
07.04.2015

SYSLA SOMMERE PÅ RETTSTREK

Om og energi | Marked | Helse | Fødsel | 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: RESPONSOR: Lars Helle og Gard Steen
RETOLOGIEN: retoi@retoi.no
SPORTELSEN: Marte Helle, Tlf: 911 33 400
SILVUS LAGER: Torbjørn Rasmussen, Tlf: 917 94 862
SILVUSBY ANNEKER: Eirik Trøngstad, Tlf: 968 44 593
ANNEKER: Kvalitetskontroll, Postboks 7246, 5020 Bergen

PRIS 000

Om Sysla
Sysla.no arbeider etter 'Sjå Varusom plakatene' 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?
Toril M. Johansen

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

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

Uleisesongen er igang! ER DU KLAR? kjells markes
OSKSNES: Herring spawning is starting. 818 00 870 - www.kystforvaltning.no

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, the website header includes the IntraFish logo and a search bar. 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, there is a sidebar with various news snippets and advertisements, including one for 'MØRENØT AQUACULTURE' and 'DAGLIG LEDER'. At the bottom of the page, there is a grid of smaller news items with images and headlines, such as 'Storsk TV sendte ikke fiskerisk informasjon', 'Mange opp kjønnet kveitebeholdning', and 'Behring for Aquat Life'.

- 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 sløyning. 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'. At the top, there is a banner for 'KLAKSVÍK FAROE ISLANDS 12 - 14 MAY 2015 INTERNATIONAL' and the 'ATLANTIC FISH' logo. Below the banner is the website's navigation bar with links for 'NYHETER', 'KJØP OG SALG', 'BILDER', 'MENINGER', and 'RAPPORTER'. The main content area features the article title 'Får prøve ut fiskemottak med moderne teknologi' and a login form with fields for 'Brukernavn/Spøst' and 'Passord', along with a 'LOGG INN' button. A 'BESTILL GRATIS PRØVE' button is also visible. The right sidebar contains a 'SITE SAKER' section with a list of news items, including 'Umulig rekordopp i var', 'Har du fisket for 100.000, så får du full kredittvorte', and 'Får prøve ut fiskemottak med moderne teknologi'.

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 havbruksnærings 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



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.

26 nr kun 398,-
+ Tidsriktig veske

Hjemmet
425

25 NR 398,-
+ Tidsriktig veske

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 rund fisk." The article text describes how the company has used its own method for weighing round fish and how the government has now approved a test project for a new electronic system. It quotes Minister Elisabeth Aspaker and mentions the project's one-year duration. 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 menu with categories like 'Hjem', 'Nærings', 'Fiske', 'Bærek', 'Kommunikasjon', 'Ett år', 'Sjåing', 'Innovasjon', 'Oppfølging', 'Samarbeid', and 'IntraFish.com'. The main headline reads 'Hovden Fiskeindustri får gjennomføre prøveprosjekt'. Below the headline is a sub-headline: 'Prøveprosjekt startar i dag'. 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'. To the right of the main article is a sidebar with various advertisements, including 'MØRENØT AQUACULTURE' and 'DAGLIG LEDER'. Below the main article is a grid of smaller news items, each with a small image and a headline, such as 'Forsk TV sendte like fram skurfilen', 'Skjær for VM i sjemat', and 'Rokkerte for Polar Quality'. At the bottom right of the page, there is a small line graph showing data trends over time.

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 involves weighing fish in round and slayed states using an electronic non-manipulable system. The project is supported by Nofima and a project group including the Norwegian Fishermen's Association, the Norwegian Aquaculture and Fisheries Association, and the Norwegian Raw Fish Association. The article is dated 30.03.2015. The footer of the page includes contact information for the government website and the Department of Industry and Fisheries.

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



FROSSENFISKSPEL TORSK
(tonn)

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

Utsport er eksporterte fiskeprodukter som er eksportert til utlandet. Utsport er eksportert til utlandet for å selges til konsum. Utsport er eksportert til utlandet for å selges til konsum. Utsport er eksportert til utlandet for å selges til konsum.

AUKSJON: Flere og flere fiskebedrifter ønsker egne eksportselskaper og kjøper opp fisken utenom auksjonen. **ELFOTO: TERJE JENSEN**

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. Da de overtok Framnes Fiskeindustri på Andenes, fikk de «Andøybuen» og «Andøytind» med på kjøpet. Men de valgte å selge de to kvotene til Holmøyredieriet på Sortland. - Vi hadde aktivitetssplikt på 80 prosent av dette råstoffet, og kunne ikke produsere på frossenfisken. 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 egenoverretakelse

Salgslaget Vidar Nilsen er ingen tegn til at fiskebedriftene vil øke sin egen andel av auksjonen. Det betyr 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. Da de overtok Framnes Fiskeindustri på Andenes, fikk de «Andøybuen» og «Andøytind» med på kjøpet. Men de valgte å selge de to kvotene til Holmøyredieriet på Sortland. - Vi hadde aktivitetssplikt på 80 prosent av dette råstoffet, og kunne ikke produsere på frossenfisken. 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

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>

- Må ha jevn tilgang til råstoff

Fiskeribladet Fiskaren. Publisert på trykk 27.03.2015. Profil: Nofima/Akvaforsk/Fiskeriforsk. Side: 14.

Svaret på hva som skal til for å gjøre hvittfisknæringa lønnsom, er jevne råstofftilførsler hele året. Det var fiskeriministeren og fiskeindustri lederne skjønt enige om på FHL-årsmøtet.

Terje Jensen Bodø - I et høykostland som vårt er det ei stor utfordring å finne de markedene som betaler aller best for fisken. Dessuten er det ei stor utfordring å sikre råstoffgrunnlag for fiskeindustrien slik at de kan produsere hele året, svarte Elisabeth Aspaker på det som har vært Tveteråsutvalgets hovedoppgave. Samspill Inger-Marie Sperre fra Brødrene Sperre i Ålesund er påtroppende leder i FHL: - Det viktigste er sikrere tilgang på råstoff slik at vi kan få til trygge, helårige arbeidsplasser. Vi må få til et bedre samspill mellom flåte og industri. Om det skal bestå i eierskap eller andre ting, det må vi se på, sa hun på årsmøtet.

Bjørn Ronald Olsen i Cape Fish Group i Finnmark har som en av svært få fiskeindustri ledere i Finnmark fått til vekst de siste årene.

- Den største utfordringen er variasjonene i tilgang på råstoff gjennom året. For vår del skyldes det at det med årene har blitt færre og større, mer mobile fiskefartøy som ikke leverer fast noen steder. Fiskeriministeren burde egentlig etablere et nytt flåteprogram som kunne bidra til at vi fikk tilbake de tradisjonelle 40-, 50- og 60-fotingene på kysten, var hans forslag. Kvalitet Kjell Olaf Larsen er veteran i gamet fra det samme fylket. Den tidligere sjefen på Båtsfjordbruket hadde heller ikke spesielt fokus på å eie fiskebåter. Men akkurat som Olsen i Honningsvåg var han skeptisk til utviklingen som har vært etter at struktureringen i flåten startet.

- Båtene har blitt større, og fiskerne er ikke like effektivt. Kvaliteten på fisken har blitt dårligere de siste årene, det viser tall fra Nofima. Det å få bedre kvalitet på fisken, er vår største utfordring, mente han. «Palassrevolusjon» Avtroppende FHL-

14 NYHETER FRIDAG 27. MARS 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

- Må ha jevn tilgang til råstoff

FHL-MØTE
Svaret på hva som skal til for å gjøre hvittfisknæringa lønnsom, er jevne råstofftilførsler hele året. Det var fiskeriministeren og fiskeindustri lederne skjønt enige om på FHL-årsmøtet.



Elisabeth Aspaker



Inger-Marie Sperre

Terje Jensen
Bodø

- I et høykostland som vårt er det ei stor utfordring å finne de markedene som betaler aller best for fisken. Dessuten er det ei stor utfordring å sikre råstoffgrunnlag for fiskeindustrien slik at de kan produsere hele året, svarte Elisabeth Aspaker på det som har vært Tveteråsutvalgets hovedoppgave.

Samspill
Inger-Marie Sperre fra Brødrene Sperre i Ålesund er påtroppende leder i FHL: - Det viktigste er sikrere tilgang på råstoff slik at vi kan få til trygge, helårige arbeidsplasser. Vi må få til et bedre samspill mellom flåte og industri. Om det skal bestå i eierskap eller andre ting, det må vi se på, sa hun på årsmøtet.

Bjørn Ronald Olsen i Cape Fish Group i Finnmark har som en av svært få fiskeindustri ledere i Finnmark fått til vekst de siste årene.

- Den største utfordringen er variasjonene i tilgang på råstoff gjennom året. For vår del skyldes det at det med årene har blitt færre og større, mer mobile fiskefartøy som ikke leverer fast noen steder. Fiskeriministeren burde egentlig etablere et nytt flåteprogram som kunne bidra til at vi fikk tilbake de tradisjonelle 40-, 50- og 60-fotingene på kysten, var hans forslag.

Kvalitet
Kjell Olaf Larsen er veteran i gamet fra det samme fylket. Den tidligere sjefen på Båtsfjordbruket hadde heller ikke spesielt fokus på å eie fiskebåter. Men akkurat som Olsen i Honningsvåg var han skeptisk til utviklingen som har vært etter at struktureringen i flåten startet.

- Båtene har blitt større, og fiskerne er ikke like effektivt. Kvaliteten på fisken har blitt dårligere de siste årene, det viser tall fra Nofima. Det å få bedre kvalitet på fisken, er vår største utfordring, mente han.

«Palassrevolusjon»
Avtroppende FHL-leder Gunnar Domstein hevdet i åpningstalen sin på årsmøtet at han for sin del ikke ønsket å avvike deltakerloven. Men samtidig snakket han om det å sikre «et kystbasert eierskap» som viktigst.. I debatten tok han allikevel kraftig til motmæle når fiskeriministeren antydte at det, tross anbefalingene fra flertallet i Tveteråsutvalget, ikke ville komme noen palassrevolusjon i den varsle stortingsmeldingen til høsten. - Du kan ikke bare pirke i denne materien. Nå må politikerne gjøre endringer som merkes. Men jeg tviler vel på at de tør, nå som det er valgår, sa Domstein.

Stå opp
- Vi kan ikke tøffe oss opp uten at vi har et storting i ryggen som også tøffer seg, svarte fiskeriministeren. - Derfor er det så viktig at næringa sjøl er tydelige på hva dere vil. Dere må være aktive opp mot det politiske miljøet, ellers nytter det ikke med forslag til endringer. De møter bare veggen i Stortinget, slik det er nå. Aspaker var fortsatt klar på at nasjonalitetskravet ligger fast i forhold til deltakerloven.

- Når man snakker om fiskere som ansatte medarbeidere, så gjør det vondt for mange. Men det betyr i alle sammenlikninger at vi gjør noe med det, sa Aspaker i Bodø.

nasjonalitet
Tidligere 77/95/103

Le mer
fhl.no

Fiskere som «ansatte medarbeidere»

- Når man snakker om fiskere som ansatte medarbeidere, så gjør det vondt for mange. Men det betyr i alle sammenlikninger at vi gjør noe med det, sa Aspaker i Bodø.

fram på konferansen at utvalgsinnstillingen var i mente laget, selv for fiskeriministeren og flåte-stavet av fiskeskipperne, som er de som i flåten vokse sakene til FHL. Styreleder Gunnar Domstein var for eksempel klar på utstruktureringen av flåten, for flere flåtegrupper del har gått langt nok å slippe det helt fritt var han svært skeptisk til.

- Med 850 basistonn i eksempel gått langt nok. Går man lenger, vil det gå ut over konkurransen og handelen

Gunnar Domstein

leder Gunnar Domstein hevdet i åpningstalen sin på årsmøtet at han for sin del ikke ønsket å avvike deltakerloven. Men samtidig snakket han om det å sikre «et kystbasert eierskap» som viktigst.. I debatten tok han allikevel kraftig til motmæle når fiskeriministeren antydte at det, tross anbefalingene fra flertallet i Tveteråsutvalget, ikke ville komme noen palassrevolusjon i den varsle stortingsmeldingen til høsten. - Du kan ikke bare pirke i denne materien. Nå må politikerne gjøre endringer som merkes. Men jeg tviler vel på at de tør, nå som det er valgår, sa Domstein. - Stå opp - Vi kan ikke tøffe oss opp uten at vi har et storting i ryggen som også tøffer seg, svarte fiskeriministeren. - Derfor er det så viktig at næringa sjøl er tydelige på hva dere vil. Dere må være aktive opp mot det politiske miljøet, ellers nytter det ikke med forslag til endringer. De møter bare veggen i Stortinget, slik det er nå. Aspaker var fortsatt klar på at nasjonalitetskravet ligger fast i forhold til deltakerloven. - Utredningen som nå er gjort, viser at vi har handlingsrom for å gjøre endringer uten å sette eierskapet til ressursen på spill.

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 Kystfiskarlag, Paul Jensen, tar for seg behandlingen av Tveterrasutvalget innstilling i Troms fylkesting.

Torsdag 19. Mars behandlet fylkestinget i Troms Tveterrasutvalgets innstilling. Etter tre ganske motstridende innledninger av de tre medlemmene av Tveterrasutvalget: 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 er oppkonstruert 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 er oppkonstruert og reelle problemer er ikke enkelt når man ikke behandler fiskeripolitiske problemstillinger så ofte.

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 innenlandsmarkedet.

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 FREMDAG 27. MARS 2015
DEBATT 23

Innlegg sendes: Fiskeribladet Fiskaren
 E-post: redaksjon@fiskeribladet.no
 Telefon: 75 23 23 23
 Adresse: Strandgaten 5-7 5003 Bergen

Hovedinnlegg/Norsk: Maksimalt 5 000 tegn (ca. 750 ord)
 Sideinnlegg/Spalte: Maksimalt 1 000 tegn (ca. 200 ord)
 Fiskeribladet Fiskaren forbeholder seg retten til å kortere alle innlegg som måtte overskride karakterbegrensningene.

Elektronisk form: Samt publisere dem på internett. Innlegg konteres ikke. Besvarelser konteres til i lønnsomhetsprosjektet. Retningslinjer for innlegg finnes på www.fiskeribladet.no

Styremedlem i Norges Kystfiskarlag, Paul Jensen, tar for seg behandlingen av Tveterrasutvalget innstilling i Troms fylkesting.

Selsom debatt på fylkestinget

Innlegg
POLITIKK

” 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 forsterkes ved at industrien også treffer i stor grad ved 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 innenlandsmarkedet.

Paul Jensen
 styremedlem i Norges Kystfiskarlag

mange lokale fjordbestander av reke er overkapasitert og oppdrett spiller også inn. Dette er også en nedvurdering av dagens fiskere. Til tross for lave fiskepriser så er lønnsomheten bra også i den minste kystflåten. Jeg mener at en viktig årsak til fiskeflåtens gode driftsresultater er Deltakerloven. Deltakerloven er ingen beskyttelse av norske fiskere som enkelte mener til å ha. Deltakerloven stiller krav til norske fiskere. Alle innleggere som bor i fiskerikystkommuner kan bli fiskere og mangle seg inn i fiskerikystkommuner. De kan da fritt kjøpe fartøy og evt. kutter. Etter dette kreves det minst 20 ukers driftstid pr. år samt at man bester kystflåten tekten fra fisket. Dette gjelder også fiskere som ønsker å skaffe fiskeritillatelse. De som ikke følger disse kravene mister sine rettigheter etter 12 år. Disse kravene sikrer kompetanseoppbygging hos fiskerne. Deltakerloven sikrer ordningens sikker også man konkurrerer blant fiskerne og at rettighetene i stor grad vil tilfalle utøttere fiskere. De blir også til å redusere rest opphavlige investeringer i fartøy og kutterettigheter og eventuelt i et frukt marked. Deltakerloven er med andre ord en viktig årsak til at driftten av den norske fiskeriflåtten er en suksess sammenlignet med industrien. Man har også egnet seg for Norge og Deltakerloven vilget at de foretaks lignende bedrifter har det vært vanskelig å reise på. Når man forsøker å utfordre FHL, møter man med skattebrev og ulne avgifter som at dette er en viktig årsak til at kystflåten har fått en sterk konkurransevorte i markedet. Oppfølper av lovbare kvoter til sine strukturer og kompetanse oppbygging som industrien har gjort. Det hadde vært mer troverdig dersom Arne Karlsen fra Nergård hadde sagt litt om disse tingene til tross for å gi lov på fiskerne og regelverket som innsett i problemene sine.

Er det reelt?
 Av de mer kuriose innleggene jeg meg på i kvotering og Søsterpartiet i Fylkestinget så steller i Tveterrasutvalget forslag om utvidelse og liberalisering av kystflåtens fiskerikvoter. Dette er et forslag som kommer med tilfelle og vilge til å drive lønnsomhetsprosjektet.

FISKEINSTRUERE: Det er 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 innenlandsmarkedet.

Paul Jensen
 styremedlem i Norges Kystfiskarlag

med en prestering av bra de positive aspekter. Mange næringskvotene er lønnsomme i næringa. Nofima la mytten fram en rapport som viser påføring i kvoteflåten på norsk de siste 10 år. Spesielt grun- og næringskvotene kom klart ut i undersøkelsen. Strukturkvoteringer i kystflåten har ført til at mange har anskaffet store kvoter og at mange har fått en bra kystflåte. Kostnader ved kvotekjøp har vært så store at det har vært vanskelig å finansiere tilretteliggende for kvotekjøp. Dette er en konsekvens av at man har ønsket en tidligere strukturkvotering og fiskeriflåtens med en kvotekjøp i store kvotekjøp. Samtidig vil dette i premiere god kvotet, og en viktig årsak til å bruke prisene på å redusere prisene på deling fisk. Det er faktisk enklere og billigere for fiskerne å øke fangsten enn å bedre kvoteflåten. At Tveterrasutvalget ikke ser denne sammenheng og anbefaler mer krav av strukturkvoter er tragisk. I hovedsak ansvarene er enkle i saken fisk, jeg ikke med meg, men det kan være det samme, samsett så må man bare klare seg til hjelp om at kompetanse- og kompetanseoppbygging blir østingsopparbeid framover. Og at det ikke bare satser på liberalistiske økonomier med å skape nye arbeidssett rett til mye og i det siste.

Her treng jeg et nødvendig

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 gjennomgå. 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 banner for 'New Industry Report Land-based salmon farming. Future or fantasy?' with a 'Click here to order' button. Below that is the IntraFish logo and navigation links. The main article is titled '25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»' and features a large photo of a woman in a red jacket on a boat. To the right of the main 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, such as '25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»', 'Mangler vinnemøst - er heller ville fort', and '25 bedrifter går sammen i stor «Aspaker-satsing»'. 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 sløeutstyret, forteller skipperen.

I 2011 kom den forrige "Ballstadøy" til Ballstad.

Se bildeserie fra den første båten.

Døpes på Ballstad

The screenshot shows a news article from the website 'Lofotposten'. The main headline is '«Ballstadøy» på vei heim'. The sub-headline reads: 'Tirsdag forlot «Ballstadøy» verftet i Danmark og satte kursen nordover. Mandag kveld er det ventet at nybygget til 62 millioner seiler inn hjemmehavna Ballstad.' The article text is partially visible, starting with 'Det er rederiet Ballstadøy AS på Ballstad som har fått bygget den 34,85 meter lange fiskebåten...'. There are several images: a large red and white fishing boat at sea, and a smaller image showing workers on a construction site. The article includes social media sharing options and a 'Les også' section with links to related content like 'Stas med nybåt' and 'Lokal leverandør'.

-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, mentioning the challenges of fish degradation and the use of modified atmosphere packaging (MAP) and vacuum packaging. It also mentions a scientific committee's finding that fish remains safe and the development of ready-to-eat fish products like Fjordlands. The post includes a profile picture of Marit Skuland, a "LESEINNLEDNING" (Introduction) section, and a "Les mer om:" section with tags for "holdbarhet", "mattrygghet", "dialekt", and "varmebehandling". The post is dated 25. mars 2015 and has 10 likes. At the bottom, there are related posts, including one about "Aldri mer tørr torsk" and another about "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 angrepvinkler 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.

Det 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. Årsoppgaven, som det kalles, utlyr innstilt 50 prosent finansiering av prosjekt for inntil 2,5 - 3 millioner kroner årlig opp mot en femårige periode.

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

Årligverk 3. april. I løse over påske, samles deltagere til en workshop for å utvikle budsjett, aktivitetplan og grunnlaget for søknaden sammen.

- Nå betyr et trykk hos Innovasjon Norge og bedriftene utfordret tett i forhold til det å samarbeide og gjøre felles løst, forteller Ketven Votestad i Vesterålen Fiskepark.

De 25 utgjør de aller aller fleste av de levedyktige torsk-bedriftene i dette området. Målet er naturligvis økt virksomhet og økt lønnsomhet i næringslivet. Sånn sett ligger så ulikt det som er målet med Tiltaksprogrammet.

- Det har vært viktig å få mange med i kjøret, slik at vi kan få godt med kapital og kompetanse. Kjønn dessuten være et utgangspunkt for de bedriftene hvor for seg skal kunne bli støtte til å realisere egne bedrift og prosjekter, forteller Votestad.

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 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.



MOT OSS PÅ LOFOTFISHING
Balsted servicehous 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
naufic
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 reagerer automatisk på alle utfordringer: effektivt med hardt slag og utslippsvar.

FULLLÆRING PÅ EKISTERENDE STOL
Nå kan du bade i din originale stol Grammer kan nå stå i en spennende og kan merkes under dekket ditt.

Stole med dekkning: 7% dekkning
Sjåstol: 50% dekkning
Løytstol: 72% dekkning

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 torskehotell, 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 selge varer på søndag må arbeidsgiveren ha godkjenning fra Arbeidsdepartementet. Dette kan bli vanskelig for regjering og ikke bare for de arbeidstakerne som vil jobbe på søndag.

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

Det er viktig å vite at det ikke er nok å si at man vil bekjempe fiskekrim. Det er viktig å vite at man vil bekjempe fiskekrim på en måte som ikke skader arbeidstakerne.

Det er viktig å vite at det ikke er nok å si at man vil bekjempe fiskekrim. Det er viktig å vite at man vil bekjempe fiskekrim på en måte som ikke skader arbeidstakerne.

Ekspertråd mot fiskekrim

Fiskekrim kan bekjempes. Det er viktig å vite at det ikke er nok å si at man vil bekjempe fiskekrim. Det er viktig å vite at man vil bekjempe fiskekrim på en måte som ikke skader arbeidstakerne.

Det er viktig å vite at det ikke er nok å si at man vil bekjempe fiskekrim. Det er viktig å vite at man vil bekjempe fiskekrim på en måte som ikke skader arbeidstakerne.

NHO-sjef roser LO-leder

LO-leder Grete Friestad har vært så effektiv i å bekjempe fiskekrim at NHO-leder Hans Chr. Skjott roser henne for det.

Det er viktig å vite at det ikke er nok å si at man vil bekjempe fiskekrim. Det er viktig å vite at man vil bekjempe fiskekrim på en måte som ikke skader arbeidstakerne.

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 Coop Prix faktisk er et selskap som er eid av et utenlandsk selskap.

Coop Prix er et selskap som er eid av et utenlandsk selskap. Det er viktig å vite at det ikke er nok å si at man vil bekjempe fiskekrim. Det er viktig å vite at man vil bekjempe fiskekrim på en måte som ikke skader arbeidstakerne.

COOP PRIX

Coop Prix er et selskap som er eid av et utenlandsk selskap. Det er viktig å vite at det ikke er nok å si at man vil bekjempe fiskekrim. Det er viktig å vite at man vil bekjempe fiskekrim på en måte som ikke skader arbeidstakerne.

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:

- Proffesjonalitet
- Nettverk
- Markedsføring
- Service / kundeservice
- Relevans
- Utdanning
- Nettverk
- Nettverk
- Nettverk
- Nettverk

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 Flerengstrand, 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



- 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

AVISA NORDLAND
Mandag 23. mars 2015
NYHETER 7

VÆRBY
TRAFIKKREHIDER
Trafikkreheridene i Nordland har nå kunngjort ferdeplaner for sommerferien. Midler til holdnings- og skapende utviklingsprosjekt er avsatt til gode prosjekter.

BEIARN
TILSØMNER
Ordningsråd og ressursvalget har møtt på kommunehuset. På listen over saker som skal behandles, er det også avviklingen av kommunerens anslag 2015-2016.

SALTDAL
VESTAN NESTE VÅR
Formannskapet vedtok torsdag et forslag om å etablere et mellomlagringsanlegg for levende torsk. Området anlegget er avsatt til akvakulturanlegg, og passer dermed til formålet.

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

STEIGEN
DRIFTSOPERASJON
Mads 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
JA TIL HALLA
Formannskapet gir endring til for- og godkjenningsplanen for å bygge ut boligblokkene i Grendelagsbolystroget, som er utført av UNO design & arkitektur. Eventuelt økonomisk bidrag må behandles som enkeltprosjekt.

RODDY
LYTT TIL HESTER
I dag kommer fersk fisk fra Ålesund og områdene for å legge høyt for alle som vil være på. Her er en historieforteller og glederleder, som senere skal ta i hånd 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.

BEIGE FOTO: TOM MELBY

- Dette tjener vi inn veldig snart

En elektronisk låsboks koster 1500 kroner.

TILDE LANDEAD
Sjef

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 Røde kommunen.

Han mener e-låsbok betyr økt trygghet for både den som bruker og den som yter tjenesten, og sier at det er kryptert en rekke sikkerhetsmekanismer til bruk.

- Nøkkelen er kryptert bare til oppdragsbæreren, pasienten, og alle bokstiller er logget.

- 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 skiftning, men hvis den skulle forsvinne, ligger nøkkelen i ett døgn på telefonen.

RYKJETTUT: Politiet stanset bil og fører i Røst.

STANSET SLÅSSKAMP

MELBØY: Godt ut i nattetimmene, klokken 03.38 natt til lørdag, ble politiet melding om bråk på en adresse i Grendelagsbolystroget i Melbøy kommunen. Da patruljen kom til stedet var det en innvalst med mange delaktige.

- Vi får opplyst at det hadde vært et tyvstalt person som samlet på samme sted. Det hadde det vært en slåsskamp mellom to personer, sier operasjonsleder Elisabeth Eide ved Sørst politistation til en. Tumulset skal ha foregått inne på adresse og utenfor festet.

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

RODDY: Kommunen skal støtte ved følge politiet og opplyse fullt.

- SJÅFØREN VAR GODT FULL

SVALBERG: I løpet av natt til lørdag ble politiet melding om en bil som hadde kollidert med en annen bil i Svalber.

I den sammenheng skjedde det pågripet av en politipatrulje og sjåføren ble arrestert. Han hadde kjørt fra sentrum og ned til Stambua der han kolliderte med en annen bil.

Nadventide prøver er tatt av her, og operasjonsleder Svein Tore Engen ved Midtre Hjelplagspolistation til Lofotenposten. Han vil ikke si hvor mye personell kommunen som er hjemmehørende i dagen hadde.

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

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". Below the headline is a sub-headline: "Det er alt for stor ubalanse i lønnsomheten mellom de ulike leddene i verdikjeden - til fordel for kvotebaronene. Tveteråsutvalget går likevel i feil retning." The article features a photo of a man, identified as Arne F. Finne, and a small portrait of Ragnar Tveterås. The text discusses the imbalance in the value chain of the white fish sector and the concerns of industry players like Sigurd Rydland regarding the recommendations of the Sjømatindustriutvalget.

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/Akvaforisk/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 image shows a screenshot of the 'KYST magasin' website. The main article is titled 'Ekspertråd mot fiskekrim' (Expert advice against illegal fishing). The article text is partially visible, discussing the challenges of ensuring fish legality and the role of international expert panels like the one mentioned in the text. The website layout includes a navigation bar at the top, a main content area with a large image of fish, and a sidebar on the right with various news snippets and advertisements. The bottom of the page has a blue footer with 'FØLG OSS', 'KONTAKT OSS', and 'TIPS OSS' buttons.

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.

Torskepogrammet 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.

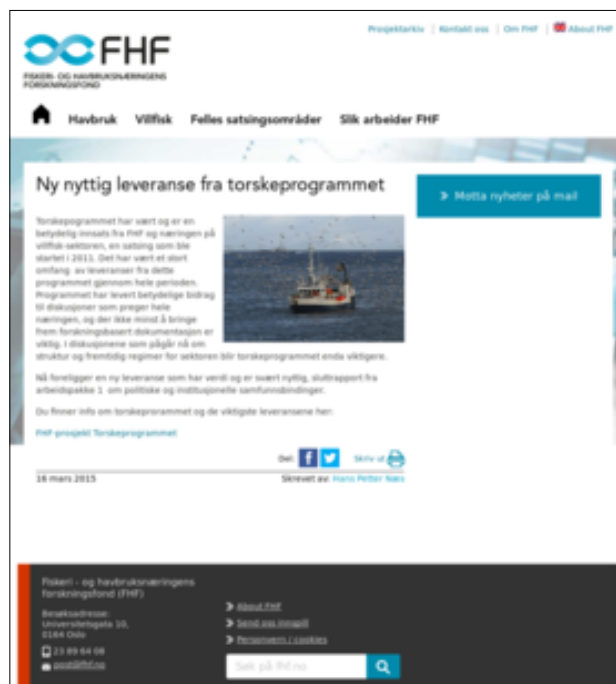
Nå foreligger en ny leveranse som har verdi og er svært nyttig, sluttrapport fra arbeidspakke 1 om politiske og institusjonelle samfunnsbindinger.

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 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

I et Norge er situasjonen bedre enn i de fleste andre land. De fleste av fiskerne i panellet foreslo et allerede innført fiskerisikokart som, 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 ledelse for å få bedret situasjonen på verdensbasis. Dette vil også redusere muligheten for at vi blir etterlatt eller presset av produsenter 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 mattrykknissett generert av fiskekrim spesielt.

Åtte gode råd mot fiskekrim

For å sikre at anbefalingene er i henhold til:

1. Etablering av en minimums registreringsordning, hvilke dataelementer skal registreres for utfløtt fisk
2. Fastsettelse av datakoder, spesielt for fangstregister
3. Etablering av en internasjonal standard for registrering av landingen (støttebrett)
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 autoritet for datautveksling
8. Etablering av spilleregler og muligheter på disse områdene forberedt med grensoverskridende

Siste nytt

- Norgesfag og Viken er ikke enige
- Skolebarns ernæringsstatus
- Forbruker tips
- Debut av nye skolebarn
- Vilke arbeidsforholdene ikke god nok
- Ekspertråd mot fiskekrim
- Lysene eller for bedriftene
- Tilsvarende påstander
- Skolebarns ernæringsstatus
- NYE - Vilge forberedelse av arbeidsgiver
- Nordiske myndigheter
- Norsk forbruker tips
- Ordningsregulering

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 fiskekrim.

- 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 fiskekrim spesielt.

Åtte gode råd mot fiskekrim

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/RLOIWQc9>

- 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 Sæviagen.

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 Møkknes. Han vil gi litteraturfestivalen Bævre 60.000 kroner, Gullhyrd i Lofoten, 30.000 og Elljanger på Hemsøy 20.000 kroner. I tillegg anbefaler formannskapet å innarbeidne søskalen fra øyene på Sæviagen skole og tilskudd til bløtetter med drivveifredstøtte til polen med 10.000 kroner.

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

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

FOTO: M. 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 the website's navigation menu and a search bar. 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's name 'Arne Fenstad'. The article text is partially visible, matching the text in the document. To the right of the article is a sidebar with several news items, including 'Lundin KUNNGJØRING', 'Paolo fra Napoli elsker skreien', and 'FHL tapte mot Sildelaget'. At the bottom of the page, there is a login form and a 'NYHETSREKKE' section.

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 kvalitetene

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

Magnar Johansen

Publisert 14.03.2015 kl. 17:50

Årsmøtet ved 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 røktes innen et døgn i saltvann.

Les mer om: [spesialte fiskefilet](#) [Lofoten](#) [stort fiskeri](#)

På forsiden nå

PROFFER I SVOLVÆR

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.



© 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 kjennsgjering 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 kjennsgjering 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.

Det Trondheim-baserte matforskningsinstituttet har fått 29 millioner kroner fra Norges forskningsråd til arbeid, som startet 1. april i fjor og vil pågå ut 2017. Nofima samarbeider med fem universiteter og lete bedrifter. (Dokumentasjon av prosjektet: [Se prosjektet](#))

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,

The screenshot shows the website 'Fiskeribladet Fiskaren' with a date of Friday, March 13, 2015. The main article is titled 'Hevder torsk kvaliteten blir verre og verre' by Terje Jensen. The article text is partially visible, matching the provided text. The sidebar contains several advertisements, including one for 'Lundin KUNINGØRING' and another for 'SJØMATMAGASINET'. The website has a blue header and a white main content area.

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.

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>

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

KYST OG FJORD Nett i Kyst og Fjord

Kan gjøre fisken hvitere

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.

Nofir
Bringing value to marine waste. Vi gjenvinnes not

NFA
Gi deg som leverer fisk til Norge og Danmark en bedre lønnsomhet.

Nofima
Nofima AS

8 anbefalinger til et internasjonalt ekspertpanel

1. Etablering av en minimums ekspertpanel, hvilke delstatene skal representere for villegget fisk
2. Etablering av en minimums standard for registrering av landinger (datamatrix)
3. Etablering av en minimums standard for registrering av landinger (datamatrix)
4. Identifikasjon av landingssteder
5. En god praksis utvalg til å etablere ekspertpanel og datamatrix
6. Dette og oppfølging til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk
7. Etablering av en global database for datamatrix
8. Etablering av oppfølging og støtte på disse systemer bedrifter med prosessering

Publisert 13.03.2015 07:04. Sist oppdatert 13.03.2015 07:04

SNURREVADTAU - Steel Dangle
Hvert kilo av snurrevadtaut gir 10% mer utbytte.

MBEINOT
- 30% økt utbytte
- mindre snurrevad
- bedre sluttresultat
- oppgitt bedriftsname
- mindre slipp av fisk

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 torsk kvaliteten 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 'Fiskeribladet Fiskaren' with a header for 'FHL GENERALFORSAMLING OG ÅRSKONFERANSE' on March 25 and 26. The main article is titled 'Hevder torsk kvaliteten blir verre og verre' by Terje Jensen, dated 13. mars 2015. The article text is partially visible, discussing the Norwegian first-hand sales and the lack of quality control. A sidebar on the right contains an advertisement for 'Lundin KUNNGJØRING Island Innovator' and a 'DITE SAKER' section with a list of news items. At the bottom, there is a banner for 'SJØMATMAGASINET' and 'Fiskersønnens kamp for fersk sjømat'.

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

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 prosentsetningen 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 skinnen 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-forskerne. (Foto: Torgeir Jensen)

Harde anklager mot garn- og snurrevadfangstene

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 av snurrevadfartøyene som hadde god kvalitet på fisken. I Norge landes 73 prosent av kystråstoffet med de redskapene som har størst potensiale for å ødelegge kvaliteten, nemlig garn og snurrevad. Den tilsvarende prosentsetningen 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.

Råfiskegjennomgangen
Trygve Myrvang er sjef for Nofima-undersøkelsen av kvaliteten på fisket fra Nofima i Trondheim. Til det er tallmaterialet etter min mening for tynt. No vider på fiskekvaliteten er ofte situasjonsbestemt, og avhengig av hvor eksportgjøtt eller daktig vær. Hvis maltingene er gjort i en periode med mye daktig vær, så vil det kunne gi mye større utslag enn om undersøkelse er gjennomført i en periode med godt vær, mener Råfiskegjennomgangen. Han er naturligvis ikke enig med Henriksen at det er selvløst og systemet i seg selv og milten fersktilstandens setningene er organisert på som vilker ødeleggende på kvaliteten. Fiskegjennomgangen har anledning til å trekke inn til 40 prosent av småstørrelsen ved ulike grader av kvalitetsforringelse på råstoffet. I tillegg kan de premiere særdeles god kvalitet. «Men dette fungerer nok ikke alltid godt nok, erkjenner han. Henriksen i Nofima mener denne overhodet snurrevadringen, ofte hvor fisker og kjøper er naboer i lokalnærhet, ikke er noen god måte å fremme kvaliteten i produktet. «Ellers må vi huske at fiske ikke er landets viktigste eksportvarer, og at høsting i noen delvis ikke kan foregå under optimale forhold alltid. Det må vi antagelig også ha forholdet oss til, mener Myrvang.

- Kvaliteten bare verre og verre

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

Torgeir Jensen
Henriksen

Dette hevdet Nofima-direktør Edger Henriksen på et fiske-møte om Tveiter i Svolvær onsdag denne uka. Han skulle dekke problemstillingen om fersktilstandsmarkedet på kvittfiskekøper fungerer godt nok. Svaret var ikke et ransende nei. «Her er det bakken som passer horevoksten. Pakker benestener pris og kvalitet. Og vi har et fremtredende matfiske som ikke evner å håndtere kvalitetsforskellen, hevder Henriksen.

Darligere
De høvelte alle 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 sløsing av fellesskapets ressurser. Agentlig er det kriminelt, etter fiskegjennomgangen og definisjonen til paragraf 19 i Matloven. Der skal fortregne av mat kunne straffes med bøter og fengsel i inntil ett år, to år i grove tilfeller. «En sverende paragraf som kanskje burde vært vaktet til live, antyder Nofima-forskerne som var en av premiegrupperne til Tveiterutvalget med sin delbiting sammen med sin Peter Holm. Det skal sies at Henriksen ikke la til skylda på Råfiskegjennomgangen.

Fakta: TORSKEVALUET
Kvaliteten på torsk er fortsatt høy og kommer i fokus etter raskendringer av fiskeridereguleringer. Snurrevadfisk har hatt fangster opp mot og over 100 tonn. Gjennomsnittet er på rundt med opp mot 50 tonn. I år for snurrevadfisk har Fiskeridirektoratet utviklet et fangstbegrensningsregulering som er prøvordning. Men langt fra alle har tatt deler. De fleste mener fortsatt at de kan begynne med fangsting godt nok med laumagte. «Men ikke fiskekjøperne har vært særlig i lag med å sette egne begrensninger på fangst. Alle skal være enige at både næringsliggjer etter selvgjøtt i forhold til landinger og produksjon.

og Matfisket. Han anklaget også mynighetene for å la være å bruke sitt handlingsrom. «De sier vi er verdens fremste sjømatnasjon. Egentlig er vi bare verdens raskeste sjømatnasjon. 50 prosent av kvittfiskekøper kundes i løpet av første halvår. Med mer eller mindre ferdigpakket, vilger naturligvis stadig flere av faktorer det mest kostnads effektive, nemlig snurrevad og sjøtt.

«I tillegg holder de fast på overvåkningen av fisker som holder opppe farta i kystfiske. Og de har vært å bruke fiskekvaliteten som premiering i forhold til kvalitet slik som for eksempel i sjømatnasjon. Egentlig er det svært fornuftig med en krottkonsum og et tilsvarende kvotetrek for de som bruker garn og snurrevad, sier Henriksen.

Ferre og darligere
Strukturerings i kvittfiske, som spesielt ferre-regjeringer har bidratt til å akselerere det siste tiåret, bidrar i samme retning. Ferre bidrar og fiskere kombinasjon med større kvoter er åpenbart ingen god kombinasjon for kvaliteten på råstoffet, sier mynighetene også kvoter seg for å hindre begrensninger i forhold til maks fangst, eventuelt sertifiserte fangstene med maks utstyr på båt, slik Henriksen også har trukket fram. «Her råker må håndtere fere fangst så mye fiske i 2004 som det har håndtert i 2004, påpeker Nofima-forskerne. www.nofima.no bilde: 77/05/10/21

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 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 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

FISKERIBLADET FISKAREN FREDDAG 13. MARS 2015

NYHETER

Mijko: Bellona er sterkt bekymret for økende industriforurensning på russiske Sør-Barentsregionen. - Det er et probert behov for en modernisering av russisk industri i søndre del av nordøstregionen 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 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 Fiskeribladet Fiskaren.

FAKTA: EKSPERTGRUPPA
Et utvalg av en internasjonal ekspertgruppe som registrerer hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk.
Et utvalg av en internasjonal ekspertgruppe som registrerer hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk.
Et utvalg av en internasjonal ekspertgruppe som registrerer hvilke dataelementer skal registreres for villfanget fisk.

Spørbarhet
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.

Fiskerietterretning
Fiskeridepartementet lanserte i fjor et nett av internasjonale samarbeidspartnere mot fiskerikriminalitet. Nord-Atlantisk Fiskerietterretning, Liansensgruppen og samarbeidspartnere er planlagt i løpet av denne måneden. Mer ennlig data er ikke satt inn, opplyser departementet. Det er fortsatt ikke klart hvilke land som kommer til å delta i samarbeidet. Olsen sier dette er på siden av ekspertgruppa anbefalinger, siden de stort sett går på omsetning til konsumensene.

Feilmerking er et kjempeproblem når vi blir utkonkurrert av land som ikke har de samme kravene som oss
Petter Olsen, Nofima

hjelper ikke når det bare er vi som forstår rapporteringen. - Akkurat dette med rapportering tror jeg vil være et konkurransefortrinn for norske produsenter.



Norskproduerte frosne- og isolasjonselement, portor og dører til næringsmiddelbygge i fiskeindustrien
Kontaktoppgitt: Høgskolen i Sørøstnorge
Tromsø, 2015

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 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, det vil hjelpe 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 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 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

The screenshot shows the IntraFish website interface. At the top, there's a banner for 'New Industry Report: Land-based salmon farming. Future or fantasy?' with a 'Click here to order' button. Below the banner is the IntraFish logo and a search bar. The main content area features a large image of a salmon dish and a headline: 'Ekspert vil ha økt juksekontroll'. Below the headline is a sub-headline: 'Opp mot 84 prosent av hvit tunfisk som selges i USA er egentlig en diaréframkallende makrellfisk.' The article text is partially visible, starting with 'I dag legger ei ekspertgruppe fram sine anbefalinger...'. To the right of the article is a sidebar with various advertisements, including 'Alle størrelser isolert og ventilt!', 'Risk Investing', 'VAKI', 'Biomass Daily', and 'NVM'. At the bottom of the page, there are more advertisements and a 'STILLING' button.

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 Nordland Tveteråsutvalgets 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. 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 13:00:00

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
magnar.johansen@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 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. 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 angirer i stor 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 liten grad muligheten til å belønne eller straffe fiskerne for kvaliteten på fisken. Dermed stimuleres fiskerne til å tenke kvantum framfor kvalitet, mente forskeren. Ifølge Henriksen risikerer fiskerne like 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 mannskap 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 forhold til å bruke premieordninger for å fremme bedre kvalitet.

Samlings er det ofte tette bindninger mellom fiskere og kjøpere 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 grep 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 **Johansen**.

de, mente **Myrvang**.

Beslutning i Nordland fylkes Råfisklag, **Stenar Johansen**, var kritisk til at undersøkelsen legges fram som en sammenheng med bløttingen i den generelle beskatningen 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 **Johansen**.

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 **Stenar Johansen** fra Nordland fylkes Råfisklag under møtet i Svolvær.

FOTO: MAGNAR JOHANSEN

kvalitet.

Kvaliteten avgjøres i stor grad av menneskets 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.

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 sjekklister 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

myNEWSdesk FOR JOURNALISTER OPPRETT NYHETSROM LOGG INN MENY

Vil du vite mer om hva som skjer og for å vite at du er oppdatert på alle nyheter. For mer informasjon se på [Nofima på YouTube](#).

Nofima

• Nyheter • Bilde & Video • Kontaktpersoner • Dokumenter • Eksterne

Ekspertråd mot fiskekrim

Publisert 12-03-2015 18:30 CET

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

Åtte gode råd

Panels alle anbefalinger er i korshenging:

1. Etablering av en minimum registreringsstandard, hvilke dataelementer skal registreres for villfangst fisk
2. Kvalitetsbehandling av datakilder, spesielt fartstegninger
3. Etablering av en internasjonal standard for registrering av landinger (stubbetider)
4. Identifikasjon av kontrollpunkt
5. En gradvis overgang til elektronisk registrering og databasert
6. Skulle og oppløring til bedrifter som vil ta disse systemene i bruk
7. Utvikling av en global infrastruktur for databasert
8. Etablering av sjekkpunkter og rutiner på disse områdene forbundet med grensepasseringer

Resurslinjer

- Rapporten fra EPLAT
- Ekspertpanel EPLAT's nettside
- Ekspertpanelets rapport

Temer:

- Beskyttelse av villfangst
- Fiskekriminalitet
- Fiskekriminalitet, fiskekriminalitet, fiskekriminalitet og fiskekriminalitet
- Fiskekriminalitet

Relatert:

- Fiskekriminalitet
- Fiskekriminalitet
- Fiskekriminalitet
- Fiskekriminalitet

Fløret / Kontaktpersoner

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



The screenshot shows a news article on the Nofima website. The main headline is "Ekspertråd mot fiskekrim". Below the headline is 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 discusses a report on fish traceability and mentions Petter Olsen, a senior researcher at Nofima. There are several images: a fishing boat at sea, a close-up of Petter Olsen, and a fisherman pulling a net. The article also includes a section titled "Sporbarhet er nøkkelen" and "Norge må ta ansvar".

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.

Kontaktperson

Petter Olsen
Seniorforsker
16 447 1142 12 21
petter.olsen@nofima.no

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 løst 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 minimum-registreringsstandard, 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.

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 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 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 a navigation bar with links for 'NYHETER', 'KJØP OG SALG', 'BILDER', 'MENINGER', and 'RAPPORTEREN'. The main content area features a news article titled 'Ekspertene foreslår strengere kontroll for å unngå svartfisk i butikk' by Arne Fenstad, dated 12. mars 2015. The article text is partially visible, matching the provided text. To the right of the article is a sidebar with a 'BESTILL GRATIS PRØVE' button and a 'NYHETSREVE' section. Below the article, there is a section for 'NYHETSREVE' with a search bar and a 'Registrer' button. At the bottom of the page, there is a banner for 'SJØMATMAGASINET' and a section titled 'Fiskersønnens kamp for fersk sjømat' with several small images and text blocks.

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 Tveterås-utvalgets 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

BONYTT 1.290,- **7 UTGAVER KUN 299,-** + AVEFORDR 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 Tveterås-utvalgets 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. Konkrete prosesser framfor kvalitet. Det har vi belegg for. I ut, mener Henriksen.

Premier juksa og line

Man kunne påpeke at for fiskeribønder forger en kvalitet på råstoffet er av de viktigste konkurranseforaktene. Da må næringen på seg og lære seg å ta deler av kvalitetsforbedring. 70 prosent av fangstene som landes er søt med garn eller snurrevad.

- Det er stor spredning i kvalitet. Kvaliteten avgjøres i stor grad av markedets ledere. Jeg mener det som skjer er sløsing med fellesskapets ressurser. Det er viktig potensiale for alle ernærings- og utvalgsprosjektene.
- På den andre siden målt fra juksa og line som redskap som kan gjennomte. Men næringen bruker i altfor liten grad muligheten til å betone eller utvikle fiskerne for kvaliteten på fisken. Det er viktig å betone fiskerne til å utvikle kvalitet, merke fiskerne. Ifølge Henriksen mener fiskerne de siden ressurskontroll prosessen framfor kvalitetskontroll.
- Hva skal man gjøre for å betone kvalitet? Det kan betone kvalitetsforbedring for line og juksa, og redskapen for garn og snurrevad. Sertifikasjon er for eksempel viktig for line, for å etablere et utvalg. Det er i hvert fall ved å diskutere, mener Henriksen.
- Man vil også opparbeide seg om at fiskerne har en høy kvalitet for å etablere et utvalg. Men det er viktig å betone fiskerne for kvaliteten på fisken. Det er viktig å betone fiskerne til å utvikle kvalitet, merke fiskerne. Ifølge Henriksen mener fiskerne de siden ressurskontroll prosessen framfor kvalitetskontroll.
- Spørsmål er det alle nye fangster er det fisker og fangst i mange fisker. Å utvikle i pris på grunn av dårlig kvalitet kan være ubehagelig, sa Henriksen.

All for tynn

Administrerende direktør i Norges Råfisklag, Torger Myrnes, meddele at bedrift kvalitet på råstoffet 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>

The screenshot shows a news article on the 'Kyst og Fjord' website. The main headline is 'Vil holde på torsken'. Below the headline is a photo of a man in a blue shirt standing next to a large fish. The article text is partially visible, starting with 'Geir Børre Johansen og Røst Sjømat ønsker å forlenge torskesesongen med levendelagring...'. The page includes a sidebar with advertisements for Nofir, NFA, and other services. At the bottom, there are several smaller news snippets with images and headlines like 'Oppgraderer Havfisk', 'For høy innblanding', and 'Nytt teknisk'. The website header includes the 'FHL ÅRSKONFERANSE' logo and navigation links.

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>



The screenshot shows the an.no website interface. At the top, there is a navigation bar with 'an.no' logo and a search bar. Below the navigation bar, there is a large banner for 'VOGNUKE!' (Camping Week) from 09.-14. mars, featuring a caravan and the text 'Kjøp campingvogn denne uken - få med en ZIP MÅRKISE fra FIAMMA til din vogn'. Below the banner is a large image of several live cod fish. The main headline reads 'Vil lagre levende torsk'. The article text is partially visible, starting with '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.' Below the article text, there is a section titled 'På forsiden nå' (On the front page now) with four small news items: 'Stanset bil med amfetamin-olje i Junkerdal', 'Pasient måtte selv etterlyse viktig medisin', 'Ferga klarte ikke stoppe', and 'Venstre-topp i Narvik døde plutselig'. At the bottom, there is a comment section with '0 kommentarer' and a text input field.

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