



Foto: © BFrank Gregersen, Nofima

# Variabel kvalitet på kystflåtens landinger – hva så?

Kvalitet på kystflåtens landinger av torsk, men også annen hvitfisk var blant vårens temaer på Kystfiskarlagets så vel som Råfisklagets årsmøte. Her fikk forsamlingene presentert resultater fra forskning gjort ved Nofima som gir sterke indikasjoner på at effektivitet har prioritet foran kvalitet i kystflåten, og at det er et stort potensiale for bedre kvaliteten på landingene. Terje Kjølåsøy (Ålesundfisk) fulgte opp over for Råfisklaget med sine erfaringer som eksportør. Han hevet at kvaliteten har blitt verre, og at kun halvparten av kystflåtens landinger har en tilfredsstillende kvalitet. Kjølåsøy og undertegnede la fram bilde- og videodokumentasjon som understreket poengene. Ingen i de nevnte forsamlinger imøtegikk våre framstillinger. Organene fattet derimot vedtak som bekrefter at de deler vår virkelighetsoppfatning og at de ser behovet for å snu trenden. Men som en kjent prest og visesanger har uttrykt det: «Halleluja er lettere sagt enn gjort».

På de samme møtene presenterte statssekretær Kristine Gramstad departementets arbeid med ny melding til Stortinget. Tema for melingen er: *Norge- verdens fremste sjømatnasjon*. Når det gjelder fiskeriforvaltning og produkter fra pelagisk sektor, havbruk og vesentlige deler av den ombordfryste hvitfisken, har departementet trolig en takknemlig jobb med gitte tema. Ut fra det som er sagt overfor vil man nok slite mer når fersk hvitfisk blir tema. Her varierer kvaliteten alt for mye, fra «verdens

fremste» til fisk som er svært langt unna å fortjene denne benevnelsen.

Det ble også lagt fram dokumentasjon som tyder på at norsk saltfisk bedømmes som mindreverdige vare og blir derfor dårligere betalt enn islandsk i de viktige markedene i Spania og Portugal. Norsk fersk rund fisk sliter også med rennomméet. Norske tradere melder om utenlandske industrikunder som gir svært dårlige tilbagemeldinger når fisk fra store fangster har vært benyttet. Om bord fryst rund fisk

foretrekkes og betales bedre. Det kan heller ikke sees bort i fra at det er sammenheng mellom kvaliteten på råstoffet som leveres og den dårlige lønnsomheten til store deler av hvitfiskeindustrien.

Nofima har i andre artikler (f. eks Sogn-Grundvåg & Henriksen, 2012) beskrevet at i førstehåndmarkedet er sammenhengen mellom pris og kvalitet i beste fall svak. Derfor er det økonomisk rasjonelt for fiskene å prioritere effektivitet foran kvalitet. Med unntak av i 2009, da effekten av finanskrisen

og kunstig høye priser slo inn samtidig, brukes sjelden anledningen til kvalitetstrekk på fangstene. Fiskekjøpere rapporterer om støy og trusler om boikott, når kvalitetstrekk blir diskutert. Når god kvalitet belønnes kommer kravet om «overpris» til alle. Fiskerne kan også fortelle om gnisninger dem i mellom når yrkesbrødre drister seg til å antyde at de bør ha bedre betalt for fisk som har utmerket kvalitet. De innarbeidede handlingsmønstrene skal det mer enn gode intensjoner fra Råfisklaget og Kystfiskerlaget for å bryte. Redaktøren har bedt meg om å utfordre næringa på hvilke mulige grep som kan tas for å bedre kvaliteten. Grepene kan tas av enkeltaktører, av næringas organisasjoner, av myndighetene, eller av alle i felleskap.

Et enstemmig Råfisklagsårsmøte ba i år Fiskeri- og Kystdepartementet om å ta initiativ til å nedsette en arbeidsgruppe som skal ha som målsetning å fremme konkrete tiltak for ytterligere å forbedre kvaliteten gjennom hele verdikjeden. Råfisklaget vil ha FHL og Mattilsynet med på laget. Dette kan være veien å gå, men det forutsetter at alle parter følger opp tiltakene. Det er ofte ikke mangler på gode intensjoner eller regler som er problemet. De etterleves i mange tilfeller ikke og håndheves heller ikke.

Det første næringas aktører kan gjøre er å følge kvalitetsforskriften (Anon., 1996). Den stiller krav til umiddelbar bløgging (§3-6.3.) for alle fiskesalg der dette er påkrevd, og til snarest mulig sløyning etter utblødning. Snarest mulig sløyning er nærmere definert til 4 timer for fisk med åte og 12 timer for fisk uten åte (§3-3.4.). Det er imidlertid et unntak for 12 timers kravet i perioden 1. januar til 30. april. Da må imidlertid Mattilsynet varsles dersom fangsten skal holdes usløyd lengre enn 12 timer. Det er heller ikke tillatt å lagre torsk og hyse mer enn 24 timer i CSW eller RSW om bord. Dagens praksis der svært store fangster, ofte fanget over flere dager, levert usløyd, og deretter lagret lenge på land i påvente av sløyning, er et åpenbart brudd på kvalitetsforskriften av både fisker og fiskekjøper. Det bør være en enkel sak for myndighetene å kontrollere sløyetidspunkt eller lagringstid om bord mot fangstdagboka. Dersom fartøyet ikke har fysisk adskillig på fangst etter fangsttidspunkt, skal all hvitfisk med åte (med unntak for fisk unntatt fra bløggebestemmelsen) være sløyd før det har gått 4 timer etter at første fisken er kommet om bord. Dette gjelder hele året også når skreien er full av sild på vinteren. Det framgår også av

samme forskrifts § 1-10 at det ikke er tillatt å omsette til folkemat fisk som er buktært, har galle- eller leverflekker, er blodsprenget eller oppløst i fiskekjøttet. Dette gjelder også dersom Mattilsynets vurdering skulle være at det ikke er forbundet med helserisiko å omsette slik fisk. Den billegdokumentasjonen som ble vist på årets årsmøte i Råfisklagets viste fisk som åpenbart skulle ha vært destruert. Råfisklaget ber i sitt vedtak om at pålegg om destruering som tiltak for å bedre kvalitet bør gjøres oftere av Mattilsynet. Ved destruering bør det kanskje også vurderes å gi større kvotetrekk enn fangstmengden f. eks 200 %, dersom fisker bærer vesentlig ansvar, når kjøper er ansvarlig – bot på toppen av fullt oppgjør til fisker.

Myndighetene kan også vurdere å sende et klart signal til alle parter om at praksisen med landing av store usløyde fangster, som det tar dagevis før blir sløyd, er sterkt uønsket også om vinteren. Dette kan f.eks. gjøres ved å sette et eksplisitt tidskrav for sløyning av åtefri fisk (jerne vesentlig lengre enn 12 timer) som gjelder i tidsrommet 1. januar til 30. april. Dette vil også gjøre kontrolloppgaven enklere.

Selv om det byr på problemer, som nevnt over, så er det fortsatt slik at fiske-



Foto: © Sjuridar Joensen, Nofima



kjøper både kan avvise fangster og betale etter kvalitet (trekk og overpris). Med de utslagene kvalitet kan gi på driftsresultat er det vanskelig å forstå at muligheten ikke brukes i større grad. Med rekordhøye kvoter til neste år er det liten fare for å bli uten fisk. Et samlet kjøperkorps bør kanskje benytte anledningen til å ta invitten fra Råfisklaget og samarbeide om å påvirke kvaliteten i riktig retning.

Erfaringene viser at prising etter kvalitet virker. En av årsakene til ombordfrysning er at fangstens kvalitet får direkte betydning for oppgjør til rederi og mannskap både i positiv og negativ retning. Kvaliteten kan sjekkes når kjøp vurderes og i 14 dager etter salgsdato, eller så lenge fangsten er på lager i Norge. Ved dokumenterte avvik kan det reklameres. Oppgjørreglene i kystflåten er slik at eventuelle kvalitets-trekk må være avtalt før sluttsettelse skrives. Deretter er det ikke mulig å reklamere. I de tilfellene kvalitetsmanglene er synlige er denne praksisen rimelig. Også ferskt råstoff

kan imidlertid ha skulte mangler. Dette forekommer spesielt på større snurrevadfangster i deler av året, der tilsynelatende lytefri fisk etter noen få dager nærmest går i oppløsning. I slike tilfeller er det direkte urimelig at det ikke skal kunne reklameres. Reglene hindrer den pedagogiske effekten det er for reder og fiskere å måtte ta den økonomiske konsekvensen av måten fisken er fanget og behandlet. Dette vil imidlertid kreve at fangsten kan spores til riktig fartøy. Råfisklagets oppgjørregler derfor sees nærmere på.

Ombordfrysning og leveringsplikt diskuteres for tiden heftig. Mens fersk landet fisk gir størst lokale ringvirkninger i ensidige fiskerisamfunn, er om bord frysning prisvinneren på grunn av kvaliteten. I lys av den variable kvaliteten på ferske leveranser framstår da som et paradoks at et ønske om økte ferske leveranser, kan svekke vår evne til å framstå som «verdens fremste sjømatnasjon».

Det bør også vurderes å bruke reguleringsforskriften og/eller kvalitetsforskrif-

ten til å begrense bruksmengde, ståtid og fangstmengde. I og med at bløtting og sløyting er kritiske faktorer for kvalitet bør dekkstutstyr og antall mann om bord sette begrensninger på tillat dagsfangst. Godt rigga og godt bemanna fartøy vil kunne fiske mer.

Det er godt dokumentert at krokfanget fisk jevnt over har bedre kvalitet enn fisk fra andre redskap. Fra aktører i markedet hevdes det at krokfanget torsk bidrar til å holde prisen høy for alle redskap. I og med at hverken kjøperne eller fiskernes egne organisasjoner ser ut til å ville premiere «krok-kvalitet», bør kanskje myndighetene vurdere å bruke kvotesystemet. Kvotebonus brukes for å premiere levendefangst. Det bør også vurderes for krokfangst.

### Referanser

Anon. (1996). Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer. FOR 1996-06-14 nr 667. <http://www.lovdatab.no/for/sf/fi/fi-19960614-0667.html>  
Sogn-Grundvåg, G., Henriksen E. (2012). Pris, kvalitet og forhandlingsmakt. Norsk Sjømat nr. 1-2012: pp14-17.



**Roterende trimmekniver gir økt utbytte og forbedret produktutseende**



Trimming av brunkjøtt og buklistfett på laks





Trimming av brunkjøtt på hvit fisk



Fjerning av brunkjøtt

## ZAHND Slipemaskiner

**FOR BEDRE SLIPING FOR ENKLERE SLIPING**

- perfekt sliping
- øker levetid på kniven
- oppnå samme skarphet og vinkel på kniven hver gang
- lang levetid på slipestenene
- enkel og sikker i bruk
- ingen innstillinger av stenene
- liten slitasje på kniven ved sliping
- lett å rengjøre
- kan leveres med avsug for å unngå slipestøv



**E03**



**FP02**

### Robuste hygieniske vakuumpakkemaskiner



**Dyptrekker**  
Myk- eller stiv underbane/skinpack



**Dobbelkammer**



**Enkelkammer**

**Telefon: 22 91 44 00**

**www.bokken.no**

**post@bokken.no**