Nofima AS
Uttak 01.07.2015
43 artikler

Nyhetsklipp

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

Nyhetsklipp - Nofima AS

Uttak 01.07.2015 Kilde: Retriever

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

- Framtidas fiskemottak i Hovden

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

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

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

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

Bedre hverdag

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

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

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

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

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

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

I sløyehallen

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

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

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

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

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

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

© Bladet Vesterålen

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

– Framtidas fiskemottak

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

Aspaker i Hovden:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bladet Vesterålen Lør 27. juni 2015 Nyheter 9

Aspaker i Hovden:

– Framtidas fiskemottak

Jon Edvard Johnsen forklarer Elisabeth Aspaker hvordan sløyelinjn fungerer med automatisk, datavoverdiket mottak og innveiing. (Foto: Mareno Leonhardsen)

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

MARENO LEONHARDSEN
mareno@bla.no

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

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

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

Bedre hverdag

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

– Det er alltid godt å se i virkeligheten – og fa drøftet detaljer, sier Aspaker, på spørsmal om hensikten med besøket i Hovden.

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

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

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

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

I sløyehallen

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

Ordfarer Sture Pedersen, ingeniør Einar Botnmark og Fiskeriparkens Viggo Johnsen falger interessert med.

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

– Hva skal vi med omregningsfaktoren, spor Jon Edvard Johnsen, og legger til at bade fisk og biprodukter blir veid.

– Det er bare kjente starrelser. Dette er framtida, gjentar Johnsen, som regner med a varre i gang straks over nyttar.

Sommeren er like rundt hjørnet, og vi starter dette «blandingsbellet» med en artikkel av Arve Elvebakk om bverdan arbeidet i museets Botaniske hage byr pa overraskelser. Denne gangen dreier det seg om noen nydelige blomster som barer hjemme barer til fjella i Chile og Argentina, men dere dyrkinga i Hagen nord pa Tromsøya viser at dette ikke er en, men fire arter!

Sa forteller Mary Ilvekke historien ar Tromdenes Seminarium, som var grunnlagt for a skaffe larerere og klokkere til de samiske omradene og overgangsdistriktene med en blandet befolkning. Behovet for utdannede allmenskolelarerere var stort i en landedel som la brakk etter krigsarene 1807–1814. I de 21 arene seminaret la pa Tromdenes, ble det utdannet 79 larerere, som alle gjorde en meget stor innsats i skoler, kirker og ikke minst i stillinger som ordferere, lensmenn, bankojefer, arbeidsdalarerer og i en mengde ulike kulturelle verv.

Reindrift er en tradisjonsrik naering og naeringsetisk tradisjon i nord. Som med mange virksomheter livor dyr og mennesker er i naerkontakt, er det fare for smitte, men ikke fare overfarent fittsen.

skiftet ble man klar over at reindriftens opsa kunne influsere menneskor. Arne Nilssen og Kjetil Aabakk beskriver uhyggelige farm av brennsularver som har utviklet seg bl.a. i øynene til folk som har opholdt seg i omraader med rein. Helldigvis kan man nu diagnostisere slike angrep med en enkel blodparve, og en kur er enkel og rask.

Til tross for at reinkjøtt lenge har varet sentralt i det samiske kostholdet og markedsfert som sunn mat, har data pa innholdet av naeringsstoffer hittil varet mangelfulle. Etter to perioder med praevurdaling i sladkrerene i Nord- og Midt- Norge, er Ammar Ali Hassan og medarbeidere nu i stand til a vise hvor sunt reinkjøtt egentlig er, med høye verdier av viktige naeringsstoffer og lite fett sammenlignet med kjøtt fra andre husdyr. Geografiske forskjeller er sma, og malinger i svin fra omraader nar grøve- og malkaerakktivitet viser at reinproduktet er trygge med tanke pa tungmetaller.

Pa slutten av 1800-tallet ble utstillinger av «eksotiske» folkeslag fra hele verden et populaert innslag i europeiske og amerikanske storbyer. En pioneer for denne virksomheten var Carl Hagenbeck som startet utstillinger av eksotiske dyr og folkeslag i tilknytning til sin dyrehage i Hamburg pa 1870-tallet. I sin artikkel viser Cathrine Baglo at sameleirene i Tromsdalen ble et av de mest populaere turistmal i Nord-Norge og bysns hovedattraksjon fra 1870-tallet. Den fikk opsa betydning for anleggelse av likneende «finneleire» andre steder i Norge, og for Hagenbeck´s første eksotiske utstillinger med flyttsamer som brukte Tromsø-

regionen som sommerbeite.

Eksotisk er opsa tanken pa etableringen av store pleiptindskoaner i Nord-Norge som turistmal! Dette var idéen bak to forsøk pa a innføre pingviner fra Sørishavet pa 1930-tallet, i hap om at de skulle sala seg ned og formere seg blade i Lofoten og ved Nordkapp. Rob Barrett beskriver hvordan fuglene ble frakket nordover og deres triste skjebne etter de ble sluppet fri.

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

Rob Barrett og Rossella Bugazzi, hefteredaktarer

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

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

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

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

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

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

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

nyttår.

Ny Ottar «Det eksotiske nord»

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

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

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

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

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

næringsstoffer hittil vært mangelfulle. Etter to perioder med prøvetaking i slakteriene i Nord- og Midt- Norge, er Ammar Ali Hassan og medarbeidere na i stand til a vise hvor sunt reinkjøtt egentlig er, med høye verdier av viktige næringsstoffer og lite fett sammenlignet med kjøtt fra andre husdyr. Geografiske forskjeller er sma, og mal inger i rein fra omrad er nær gruve- og militæraktivitet viser at reinprodukter er trygge med tanke pa tungmetaller.

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

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

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

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

Rob Barrett og Rossella Ragazzi, hefteredaktører

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

© Bladet Vesterålen

Bekymringsfullt

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

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

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

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

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

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

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

2 MENINGER

ONSDAG 24. JUNI 2015 FISKERIBLADETFISKAREN

Publisher: Pål Kornelius Hagen
Redaktør: Bjørn Hage
Desksjef: Ann Eileen Ditlevsen Nygård
Redaktør: Nils Torsvik

fiskeribladetfiskaren.no fbfi.no

Fiskeribladet Fiskaren arbeider etter Vær varsomprinsippene og regler for god pressesikkhet. Mener noen seg rammet av uretmessig omtale, oppfordres disse til å ta kontakt med redaksjonen. Presseens fagligutvalg behandler klager med presseen i pressesetteste spørsmål. Adressen til PFU er: Pressens gate 2, pb. 48, Sentrum, 0101 Oslo. Tlf. 22425680, faks: 22425690.

FiskeribladetFiskaren
En uavhengig avis for Kyst-Norge

Bekymringsfullt

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

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

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

Statistikkene bør få det til å blinke i varsellampene

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

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

Imponerende av HI

Kjølvannet av sildeforskningsdebatten har toppleder Tore Nepstad ved Havforskningsinstituttet rykket ut og forsvart forsker Aril Slottes rolle i debatten. Det åtte linjer lange leserbrevet, som omhandler at HI-ledelsen ikke har instruert Slotte, er skrevet av HI-sjefen og sendt ut av hans kommunikasjonssjef. Hovedpersonen selv er taus som en østers. Nå ble vi virkelig beroligget om at det er høyt under taket på Nordnes.

Samfunnsbidraget

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

BIOMENING

GEIR ANDREASSEN

Er administrerende direktør i Fisker- og havbruksnæringens Forskningsfond (FHF).

Det er mange av oss som opplever at bildet av storsamfunnet får av sjømatnæringen er skjevt, at det er for ensidig negativt, at de mange positive sider ikke kommer frem.

Det er helt greit at det settes søkelys på forhold som er kritikkverdige, eller som kan forbedres. Det kan vi fint leve med, det er slik det skal være. Men de positive sider kommer alt for sjelden frem.

En nylig offentliggjort analyse fra SINTEF får frem dokumentasjon og tall på næringens betydning som det er verdt å merke seg. For det første er de faktiske tall i analysen så sterke at det må ut.

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

Den langsiktige utviklingen i verdiskaping i den norske økonomien, viser et dramatisk bilde (se figur). Det er en sammenlikning over 35 år mellom veksten i verdiskapingen i sjømatnæringen inkl. ringvirkninger, i fastlandsindustrien, og i total verdiskaping (BNP) i Norge, både med og uten olje og gass.

Biomarin gjestespalte

FiskeribladetFiskaren vil ukentlig ha en gjesteskribent knyttet opp mot det biomarine stoffområdet.

Følgende institusjoner bidrar til spalten: FHF, FHL, Marelife, Maring, Nifes, Nofima, Norges Sjømatråd, Omegaland, Rubin, Universitetet i Bergen, Haukeland Universitetssykehus, Sintef og Universitetet i Tromsø.

Utvikling i verdiskaping (bruttoprodukt), faste 2005-priser, 1970=100

Mens fastlandsindustrien ligger temmelig flatt over denne perioden, total fastlandsverdiskaping tredobles, og nasjonalt BNP inklusive olje / gass er 3,7 ganger høyere, så blir verdiskapingen fra sjømatnæringen tidoblet!

Næringen øker sitt bidrag til samfunnet dramatisk mer enn gjennomsnittet av fastlandsindustrien.

SINTEF-analysen har her videreført en modell som ble introdusert av professor Torger Reve i prosjektet «Et Kunnskapsbasert Norge».

SINTEF-analysen dokumenterer også total produksjonsverdi som er på er på 172 milliarder kroner i 2013, noe som er en dobling over de siste ti år.

Den viser verdiskaping per ansatt, der næringen slår knock-out på fastlands-Norge.

Den dokumenterer hvordan ringvirkningene fra næringen bare øker i betydning, og ikke minst hvordan verdiskapingen fra ringvirkningene også er viktige bidrag til samfunnet.

Det brukes mange tall som beskriver de forskjellige sektorers betydning i samfunnet, men det er et ukiart bilde. Vi kan f. eks. opplève at man på noen områder blander sammen verdiskaping og produksjonsverdi, noe som kan gi helt gale bilder når man sammenlikner sektorer.

For vår egen næring er det påfallende hvordan det eneste tallet som vi bringer frem årlig og som fester seg er eksportverdi. Det er viktig nok, men vi bør få frem andre fundamentalt viktige tall som enda bedre viser næringens reelle bidrag til samfunnet.

Verdiskapingen er et slikt tall. Det bringes tydelig frem i denne rapporten, og det skal vi sørge for blir gjort oftere.

SINTEF-analysen finnes på www.fhf.no

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

Imponerende av HI

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

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Levendelagret torsk holder god kvalitet

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

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

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

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

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

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

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

Nergård Senja har fortsatt torsk stående igjen i spaet.

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

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

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

Mot gode tørrfiskpriser i Italia Smått i fiskebåtrederiet Grønholm

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

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

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

- Sensitiv

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

- Hvorfor prisøkning?

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

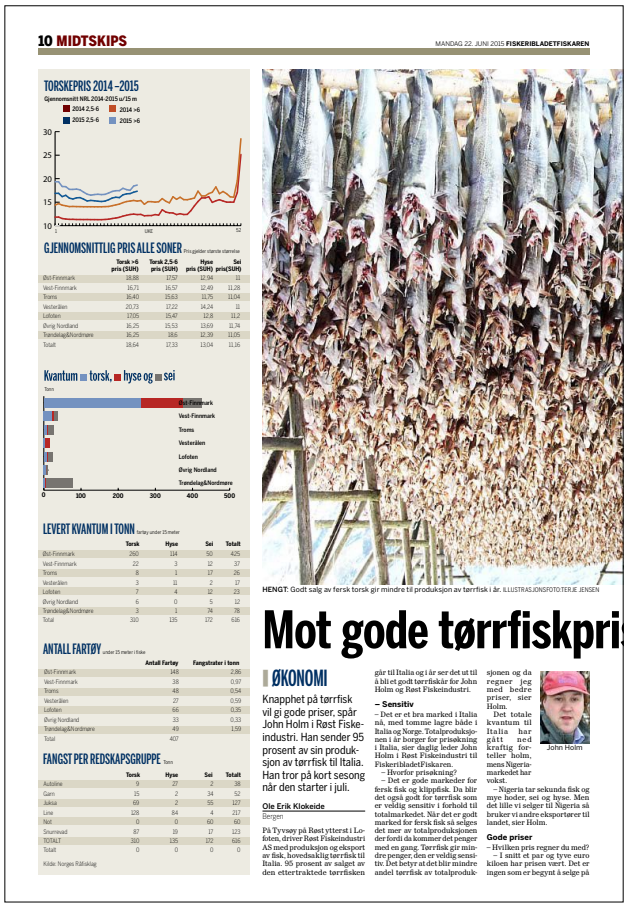
Det totale kvantum til Italia har gått ned kraftig forteller holm, mens Nigeria-markedet har vokst.

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

Gode priser

- Hvilken pris regner du med?

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



10 MIDTSKIPS

MANDAG 22. JUNI 2015 FISKERIBLADETFISKAREN

TORSKEPRIS 2014–2015

Gjennomsnitt NRL 2014-2015 u/15 m

	Torsk >6 pris (SUM)	Torsk 2,5-6 pris (SUM)	Hyse pris (SUM)	Sei pris(SUM)
Øst-Finnmark	18,68	17,57	12,94	11
Vest-Finnmark	16,71	16,57	12,49	11,28
Troms	16,40	15,63	11,75	11,04
Vesterålen	20,73	17,22	14,24	11
Lofoten	17,05	15,47	12,8	11,2
Øvrig Nordland	16,25	15,53	13,69	11,74
Trøndelag&Nordmøre	16,25	18,6	12,39	11,05
Totalt	18,64	17,33	13,04	11,16

Kvantum ■ torsk, ■ hyse og ■ sei

Tonn

LEVERT KVANTUM I TONN fartøy under 15 meter

	Torsk	Hyse	Sei	Totalt
Øst-Finnmark	260	114	50	425
Vest-Finnmark	22	3	12	37
Troms	8	1	17	26
Vesterålen	3	11	2	17
Lofoten	7	4	12	23
Øvrig Nordland	6	0	5	12
Trøndelag&Nordmøre	3	1	74	78
Total	310	135	172	616

ANTALL FARTØY under 15 meter i fiske

	Antall Fartøy	Fangstrater i tonn
Øst-Finnmark	148	2,86
Vest-Finnmark	38	0,97
Troms	48	0,54
Vesterålen	27	0,59
Lofoten	66	0,35
Øvrig Nordland	33	0,33
Trøndelag&Nordmøre	49	1,59
Total	407	

FANGST PER REDSKAPSGRUPPE Tonn

	Torsk	Hyse	Sei	Totalt
Autoline	9	27	2	38
Garn	15	2	34	52
Juksa	69	2	55	127
Line	128	84	4	217
Nót	0	0	60	60
Snurrevad	87	19	17	123
TOTALT	310	135	172	616
Totalt	0	0	0	0

Kilde: Norges Råfisklag

HENGT: Godt salg av fersk torsk gir mindre til produksjon av tørrfisk i år. ILLUSTRASJONSFOTO:TERJE JENSEN

Mot gode tørrfiskpri

ØKONOMI

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

Ole Erik Klokeide

Bergen

John Holm

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

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

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

Optimist

Fjoråret var et godt år for Røst Fiskeindustri. Omsetningen økte med over 50 prosent og resultatene fikk også et hopp. Av 24 millioner kroner i salgsinntekter satt bedriften igjen med et driftsresultat på fire millioner kroner og et resultat før skatt på drøye tre millioner kroner.

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

til å være optimistisk, sier tørrfiskeksportøren.

ole.klokeide@fbfi.no

Tlf: 47809837

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

ILLUSTRASJONSFOTO:terje jensen

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

Mindre torsk er rådet

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

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

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

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

Havforskningsinstituttet sier også at:

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

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

© Andøyposten

10 TORSDAG 18. JUNI 2015 Andøyposten

Innlegg

Til ledelse og lærere ved Andenes skole

Ønsker med dette å formidle at dere settes stor pris på av oss foreldre for elever ved Andenes skole, synes det er viktig at dere får positiv tilbakemelding på den gode jobben dere gjør, og det engasjementet dere viser for våre barn. Andenes skole og ledelse har i lang tid hatt stor belastning, slik oppleves tungt og sterkt frustrerende av mange og det er skadelig for skolens og kommunens omdømme.

Det er derfor viktig at ledelsen og lærerne ved Andenes skole skal være helt trygge på at det store flertall av foreldre til elever ved Andenes skole er kjempefornøyd med den innsats dere gjør overfor våre barn. Dere gjør en unik og viktig jobb med å tilføre kunnskap og hjelpe våre barn til å forstå livet. Jeg har alltid vært stolt av at mine barn har vært elever ved Andenes skole og den opplæring de har fått der. Jeg ønsker med dette å takke dere for et vel gjennomført skoleår og ønsker dere en riktig fin ferie.

Dzevad Lugavic

Mindre torsk er rådet

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

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

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

Havforskningsinstituttet sier også at:

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

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

BORERIGG: – Det skal tas boreprøver ned til 300 meters dyp her på Ramså - for å kartlegge fenomenet dypforvitring, sier Marco Brönner om arbeidet i det unike kritt-jurafeltet på Ramså. – Her har vi de yngste bergartene som er funnet i fastlands-Norge. (Foto: Alf Ragnar Olsen)

NGU kartlegger mineraler i Andøy

Forsker på dypforvitring - gjør grunnboring på Ramså

Prosjektleder Børre Davidsen og Marco Brönner i NGU slår fast at Andøy er et spennende sted geologisk sett. I disse dager er NGU på plass med åtte mann fordelt på to prosjekter.

Alf Ragnar Olsen
alfragnar@andoyposten.no

Det ene prosjektet er kalt «Mineralressurser i Nord-Norge» (MINN), og både seismikkskyting i sjø og på land, samt målinger av resistivitet fra helikopter inngår i kartleggingsprosjektet. Det opplyser Prosjektleder Børre Davidsen i NGU.

Jakter på mineraler

Forleden var han på feltarbeid i Skogvoll-massivet - på jakt etter mineraler i strandsona.

– Vi har to prosjekter gående parallelt. Det ene prosjektet er det nevnte kartleggingsprosjektet MINN - der vi leter etter mineralressurser. Det er fire år siden vi startet opp. For andre år jobber vi med dette på Andøya i år. Prosjektet er motivert av å lete etter mineralressurser. På Langøya er det det funnet relativt store grafittforekomster. En stor del av prosjektet er å drive generell geologisk kartlegging for å lage nye geologiske kart. Disse brukes blant annet til arealplanlegging. Blant annet ønsker vi at kommunene skal ha oversikt over mineralressursene, for å unngå at disse bygges ned av boligfelt eller hyttefelt. I tillegg jobbes det med å kartlegge endel mer prosaiske ressurser, for eksempel bergarter som kan være egnet til pukk-formål og annet.

Dypforvitring

Det andre prosjektet er knyttet til dypforvitring av bergarter. Dette foregår på Ramså-feltet her på Andøya. I tillegg gjøres det undersøkelser i Hadsel på Langøya. Men i dette tilfellet er det særlig grunnfjellet som ligger under de sedimentære, såkalte mesozoiske bergartene på Ramså som man har interesse av. For her vet vi at det finnes dypvitring. Dette er et fenomen som har interesse for ingeniørgeologiske problemstillinger for stabilitet med tanke på tunnelbygging under sjø. Men her er det også som mange har fått med seg at det er ekstern finansiering inne på dekker av dette prosjektet, for det har også stor overføringsverdi i forhold til olje- og gassvirksomhet. For slike bergarter kan være reservoarer for gass og olje. Det er ikke det man leter etter på Ramså nå - men kunnskap om fenomenet, understreker Davidsen.

Skummelt fenomen

Marco Brönner i NGU sier det er et veldig interessant geologisk område man nå jobber i.

– Vi forsker nå på steder hvor folk har forsket for lang tid tilbake. Vi vet at her ble det gjort boringer og kartlegging på slutten av 1800-tallet. Vi er på jakt etter dypforvitret grunnfjell. Nå har vi etablert boreriggg her, og håpser på funn som kan gi oss ny kunnskap om dette fenomenet.

– Dypforvitret grunnfjell er et problem for tunnelbygging særlig undersjøiske prosjekter. Der slik forvitring oppstår blir bergartene så porøse og svake at man kan knekke stener med hendene. I en tunnelsammenheng kan dette skape rasfare. Det sier seg selv at det er ønskelig å styre unna slikt når man skal bygge en tunnel der trafikantene skal kunne ferdes trygt. Så dette er viktig kunnskap for storsamfunnet, sier Brönner.

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

Rørvik Fisk vil utvide sesongen

Namdalsavisa. Publisert på trykk 18.06.2015. Profil: Diverse, Fangstbasert akvakultur.
LENA ERIKKE HATLAND. Side: 3.

Rørvik Fisk AS søker om å etablere mellomlagringsanlegg for torsk for å sikre mer forutsigbarhet i råstoffproduksjonen.

VIKNA: I Storvollsundet, sør for Marøya, planlegger Rørvik Fisk å etablere mellomlagringsanlegg. Anlegget skal etableres som fire merder på rekke, og formålet er å bidra til utjevning av tilbudet av fersk fisk, av god kvalitet, gjennom hele året.

- Torsken som kommer hit fra nord kan produseres etter hvert. Formålet er å strekke ut torskesesongen, sier Ragnvald Pettersen fra Rørvik Fisk.

Avdeling for kultur og regional utvikling har ingen innvendinger til tiltaket, men har videresendt søknaden til NTNU Vitenskapsmuseet for deres vurdering av behovet for marinarkeologiske undersøkelser. Pettersen påpeker at de ikke har fått tillatelse enda.

- Vi venter på en avgjørelse.

Får vi tillatelse blir etableringa satt i gang fort, sier han.

Det kan søkes om å etablere mellomlagringsanlegg for kortsiktig oppbevaring av levende fisk i inntil 12 uker. Hvis virksomheten innebærer at fisken skal holdes levende i sjø i mer enn 12 uker er det akvakultur med krav om tillatelse.

Rørvik Fisk AS har parallelt søkt til fylkeskommunen om tillatelse til å etablere anlegg for fangstbasert akvakultur på samme lokalitet. De opplyser i søknaden at de planlegger en driftsform som baserer seg på flytting av fisk som ledd i regulær drift.

© Namdalsavisa

NAMDALSAVISA | Torsdag 18. juni 2015 | NYHETER | 3

Rørvik Fisk vil utvide sesongen

Rørvik Fisk AS søker om å etablere mellomlagringsanlegg for torsk for å sikre mer forutsigbarhet i råstoffproduksjonen.

LENA ERIKKE HATLAND
lena.hatland@namdalsavisa.no
977 12 380

VIKNA: I Storvollsundet, sør for Marøya, planlegger Rørvik Fisk å etablere mellomlagringsanlegg. Anlegget skal etableres som fire merder på rekke, og formålet er å bidra til utjevning av tilbudet av fersk fisk, av god kvalitet, gjennom hele året.

– Torsken som kommer hit fra nord kan produseres etter hvert. Formålet er å strekke ut torskesesongen, sier Ragnvald Pettersen fra Rørvik Fisk.

Avdeling for kultur og regional utvikling har ingen innvendinger til tiltaket, men har videresendt søknaden til NTNU Vitenskapsmuseet for deres vurdering av behovet for marinarkeologiske undersøkelser. Pettersen påpeker at de ikke har fått tillatelse enda.

– Vi venter på en avgjørelse.

Får vi tillatelse blir etableringa satt i gang fort, sier han.

Det kan søkes om å etablere mellomlagringsanlegg for kortsiktig oppbevaring av levende fisk i inntil 12 uker. Hvis virksomheten innebærer at fisken skal holdes levende i sjø i mer enn 12 uker er det akvakultur med krav om tillatelse.

Rørvik Fisk AS har parallelt søkt til fylkeskommunen om tillatelse til å etablere anlegg for fangstbasert akvakultur på samme lokalitet. De opplyser i søknaden at de planlegger en driftsform som baserer seg på flytting av fisk som ledd i regulær drift.

alt Torleif Taksdal og Carl Fredrik Ekeberg fra OED hvordan reinflyttinga foregår i dag og hvordan de ser for seg

VISER ORDFØRER: *Reineier Lars Tovan (til venstre) informerte ordfører Petter Bjørnli om sitt syn på hvordan vindmøllene vil påvirke deres bruk av området.*

STOR DELEGASJON: *Til sammen 22 mennesker – pluss presse – ble fløyet ut i området for å være med på befaringa.*

IMPROVISERT MOTDEMONSTRASJON: *Folket i Bindal ville gjerne vise sin støtte til vindkraftutbyggingo, og på kort varsel ble det en demonstrasjon foran kommunehuset på morgenen før befaringa.*

vatnan

ens kjerne

daler som går i alle retninger som er til hinder for reinflyttinga. Vi og våre forfedre har drevet med rein her i mange hundre år, og vi vet hvordan vi skal flytte reinflokkene mellom områdene i fjellet. De planlagte vindmølleklyngene vil blokkere disse trekkvegene, og det er ikke noe annet alternativ for oss på grunn av dalene, sier Nils Johan Kappfjell som fungerte som guide for pressefolket.

De samiske interessene i området mener at utbyggingo vil bety slutten for reindrifta.

God befaring

- Vi har vært heldige med været, og vi fikk sett veldig mye av området. Det hjelper oss mye når vi skal arbeide videre med klagene som er kommet inn, sier rådgiver Carl Fredrik Ekeberg fra OED.

Han tør ikke si noe om når klagebehandlinga vil være ferdig.

– Vi kommer til å gjøre en grundig jobb, og vil bruke den tida som trengs for å få til det, sier han.

Også grunneier Frithjof Plahte syntes det var en god befaring.

– Reindrifta var flinke til å få fram sine synspunkter, og alt foregikk på en veldig ryddig og grei måte, sier Plahte.

Naturlig nok er han uenig med reineierne i konsekvensene av utbyggingo.

– Tror man at vindmøllene vil fungere som en barriere for reinen som den ikke vil passere, så kan jeg forstå deres synspunkt. Jeg støtter meg imidlertid på relativt ny forskning der man har GPS-merket rein og fulgt dem før og etter vindkraftutbygging. Det viser at reinen bruker områdene på samme måte før og etter utbyggingo, sier han.

Den forskninga har også NVE lagt til grunn når konsesjonen ble gitt.

Torskeanlegg i Romsetfjorden

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

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

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

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

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

12 uker i merd Villfisk kan holdes og omsettes

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

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

Lokaliteten ved Krabbenes i Romsetfjorden ligger i et områ-

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

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

Bladet Vesterålen Tor 18. juni 2015 Nyheter 31

Torskeanlegg i Romsetfjorden

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

TROND K. JOHANSEN
t.k@vbl.no

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

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

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

12 uker i merd

Villfisk kan holdes og omsettes

Myre Havbruk AS har flere torskehotell i Øksnes. (Foto: Trond K. Johansen)

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

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

Lokaliteten ved Krabbenes i Romsetfjorden ligger i et områ-

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

Lokaliteten på vestsiden av Romsetfjorden er i kommunens kystsoneplan lagt ut til allment flerbruksområde og landnære fiskeplass. I allmenne flerbruksområder kan det etableres havbruksanlegg og når det gjelder landnære fiskeplasser har Fiskarlaget ingen merknad til søknaden. Det er tidligere gitt tillatelse til skjelloppdrett noe lengre inn i Romsetfjorden.

– Turisttrafikken øker i Vesterålen

SORTLAND: – Nedgangen i trafikken til hotellene være så langt i år skyldes ikke turistbesøkene, der vi har et fin økning, sier reiselivsøsjef i Vesterålern, Roy Odd Schøyen.

INGER MERETE ELVEN
ime@vbl.no

Tirsdag 16. juni skrev Bladet Vesterålen en sak med tittelen «Flere vinterturistar i Lofoten – og færre i Vesterålen». Saken omhandlet statistikk over antall overnattinger de fire første månedene i år, sammenlignet med samme periode i fjor.

– Misvisende

Ifølge reiselivsøsjef Schøyen, er tittelen noe misvisende, etter-som det ikke er turisttrafikken som minker, men yrkestrafikken og yrke/kurstrafikk.

– Det er noe helt annet enn forår- og fritidstrafikken til regionen. Samtidig er det også en økning for den trafikken man betegner som kurs/fritid, så det er klart at Vesterålen vinner markeder på denne delen reiselivet, sier Schøyen.

Han mener Vesterålen har fordeler når det gjelder ferie og fritid, ved å kunne tilby attraktive opplevelser, også i vinterhalvåret. Dette slår positivt ut på statistikken. Ifølge tallene fra SSB, hadde Vesterålen ei økning i besøket på 38,4 prosent i kategorien ferie/fritid for perioden januar til april, sammenlignet med samme periode i fjor.

Hotell-nedgang

– Det stemmer at det er har vært en nedgang i trafikken til hotellene våre så langt i år. Denne nedgangen skyldes ikke turisttrafikken, men en kraftig nedgang i yrkestrafikken og

Roy Odd Schøyen i Vesterålen Reiselivs gleder seg over økning i turisttrafikken første halvdel, samtidig som nedgangen innen kurs-, forretning- og yrkestrafikken bekymrer. (Arkivfoto: Hilde Jørgensen)

yrke/kurs-trafikken. Når det gjelder turisttrafikken har det dettmot vært en fin økning, påpeker reiselivssøsjefen.

Han har gjort seg noen tanker omkring hvorfor Vesterålen tapper terreng i kampen om kurs/yrke- og forretningstrafikken til hotellene:

– For dyre flybilletter

– Når det gjelder kurs/yrke så viser dette at hotellene sliter med å få lagt arrangementer for næringslivet til regionen. Det kan også være et resultat av at man har bygget opp hotellkapasitet i Bodø og Tromsø, som har logistiske fordeler i forhold til Vesterålen. Vi har altfor få flyseter til våre flyplasser, og vi har dyre flybilletter. Derfor velger forretningslivet heller byer med stort tilbud av flyseter og lavere transportpriser, tror han.

– En annen grunn til at Lofoten velges fremfor Vesterålen for kurs/yrke, er at det i perioder er tilnærmet halv pris å fly fra Bodø til Svolvær sammenlignet med Stokmarknes. Klart at dette får betydning for hotellene.

Gjensperler næringslivet

Forretningstrafikk gjensperler gjerne temperaturen i næringslivet for øvrig, erfarer reiselivssøsjefen.

– Minker yrkestrafikken, viser dette at annet næringsliv sliter på en eller annen måte. Ellers kan forklaringen være så enkel som at man har avsluttet utbyggingen på sykehuset på Stokmarknes, og da faller en god del yrkestrafikk bort.

Regulerer i havna på Klo

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

TROND K. JOHANSEN
t.k@vbl.no

Det er i forbindelse med renovering og utbygging av kaianlegg og sjøhus på Klo at det nå igangsettes reguleringsarbeid. Asplan Viak står for dette arbeidet.

Det er området ved Sandvika som skal detaljreguleres i forbindelse med bygging av sjøhus og hytter i området

Hensikten med planarbeid er å detaljregulere eiendommen gnr.75 bnr.97 med eksisterende molo og gammel bebyggelse. Det er ønskelig å restaurere to av tre eksisterende bygg.

Reguleringsområde på land ønskes til å regulere for fritid og turistformål med flere utleiehytter. To leilighetter og kontor i felles bygg, vedformål og parkeringsområde, molo og kai.

Reguleringsområde i havet ønskes til å regulere for småbåthavn med flytebrygger og båndlæp og mulighet for utvidelse av molo.

Sparer 20 millioner på nye slepe-kontrakter

Kystverket har inngått kontrakt om slepeberedskap med fire fartøy, to fikk forbeiget tilbud, to kom nye inn i fildeten.

– Med de nye kontraktene har vi sparet rundt 20 millioner kroner sammenlikket med de tidligere kontraktene, samtidig har vi hevet kvaliteten på tjenestene vi yter, sier seniorrådgiver Kjetil Aasebø i Kystverket.

Han forteller at BB Connector og NSO Crusador etter en prisforhandling fikk fornyet tilbud, mens de to nye fartøyene som er inne på ny kontrakt er Stellborg og Supporter.

Slepeberedskapen

- Første gang etablert i 2003 i Nord-Norge. Først med tre fartøy – og et samarbeid Kystvakta/Kystverket.
- I 2005 leverte Kystverket en utredning om en samlet fremtidig nasjonal slepeberedskap.
- I 2008 ble det bevilget midler til å etablere statlig slepeberedskap på Sørlandet.
- Fra 2010 ble den statlige slepeberedskapen i helhet ivaretatt og finansiert over Kystverkets budsjettet.
- I 2011 ble beredskapen utvidet med ett fartøy på Vestlandet, fildten består derfor nå av fire fartøy.

†

Vår alles kjære omsorgfulle MOR
og min kjære søster

Selma Johanne Eide

født 6. oktober 1915
døde fredfullt fra oss 15. juni 2015 i trøen på sin frelser.

Vi hadde dig alle så inderlig kjær;
og tænk ikke nu at du borte er.
Du sandet ord alle med styrke bånd –
vi verden da vakte din kærjende hånd.
For ora var du et eksempel på jord,
med omsorg og hænt for liten og stort.
Vi fører vår mor i din kjærlige firn
og ønner dey fredfem i Jesu navn.

Eide, Harstad, Holand, Sortland, Oslo

Evy Arvid †
Torill Frits
Steinar Gurid
Bernt Rigmor
Ole-Christian
Yngve Vivi-Ann

Anne Selma, Elisabeth, Wivi, Odd-Steven, Glenn, Håvard, Trine, Sten Gustav, Therese, Vegard, Tonje, Runar, Carolina, Lina, Christer, Ingrid barnebarn

22 oldeborn

Tippoldeburnet

Benny
sønn

Øvrige familie

Begravelse fra Langvassbukt kirke
mandag 22. juni kl. 12.00.

Alle som ønsker å delta er velkommen.

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

Bildetekst: Myre Havbruk AS har flere torskehotell i Øksnes.

© Bladet Vesterålen

Har tro på fiskebåt- og brønnbåtmarkedet

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

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

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

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

- De båtene begynner å bli veldig store og spennende.

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

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

© Agder Flekkefjords Tidende

10 Nyheter

Onsdag 17. juni 2015

SIMEK: Bygger fiskebåt til 250 mill.

Selger «Scorpius» med tap – har sikret seg ny kontrakt

Simek i Flekkefjord gir opp å drive inn 200 millioner kroner av offshorerederiet Fletcher Shipping. I stedet blir båten solgt til det amerikanske selskapet Edison Chouest Offshore. Samtidig har Simek hanket inn en ny og verdifull kontrakt på bygging av et fiskefartøy.

Av KRISTEN MUNKSGAARD

– Fletcher Shipping trenger mer tid og vi har godtatt at leverING utsettes en måneds tid. Det er det samme over hele landet nå. Rederi forhandler seg frem til forskyving av levering. Det gjøres fordi rederne da slipper å bemanne en båt som det ikke er jobb til, forklarte administrerende direktør Øyvind Iversen på Simek i Flekkefjord for Agder i april.

Men lav oljepris og stagnasjon i næringen har påvirket mange offshorerederier – og rederiet Fletcher Shipping har ikke fått finansiert det Flekkefjord-bygde skipet. Dermed har Simek søkt nye løsninger.

200 MILLIONER: – Edison Chouest Offshore er et stort rederi som på denne måten gjør et godt kjøp, på samme tid som vi gjør et dårlig salg. Men Simek kan ikke ha 200 millioner kroner liggende til kai – og vi har vært opptatt av å løse denne saken for å komme videre. Prisen vil vi ikke si noe om, men det vil ettterhvert fremgå av Simeks regnskapstall at vi bokfører et tap, forklarer administrerende direktør Øyvind Iversen til Agder.

Men saket til Edison Chouest Offshore innebærer også at det vil bli tatt inn noen av de permitterte medarbeidere allerede nå. Skipet skal modifiseres og tilpasses de nye eiernes krav – og det innebærer arbeid frem til midten av juli.

MALES OM: – Blant annet skal supplyskipet males om, slik at det passer til rederiets farger. Det er også andre typer endringsarbeider til noen millioner kroner som skal utføres på Simek, forteller Iversen.

Det amerikanske supplyrederiet har tidligere kjøpt båt av Simek. I 2012 ble «C Viking» overlevert et Edison Chouest Offshore-selskap. Selskaget har mer enn 250 supplyskip i sin flåte.

NY KONTRAKT: Samtidig har Simek sikret seg en ny kontrakt på bygging av et fiskefartøy til rederiet Antares på Shetland.

Kontrakten har en verdi på mellom 350 og 300 millioner kroner. Det er en kombinert snurper og tråler med en lengte på 75 meter.

– Simek har et godt navn på Shetland – og vi har tidligere levert skip til samme fiskerederi, beretter direktør Øyvind Iversen.

2016: Skipet er designet av Skipsteknisk Design – og det skal bygges blokker til skipet i Polen. Disse blokkene kommer til Flekkefjord på vårparten neste år og skal monteres i skipsverftets industrihall. Skipet skal leveres i desember 2016.

– Det betyr at vi med enkelte mindre opphold, kommer til å har god aktivitet på Simek helt frem til neste jul.

TYRKIA-SKROG: Allerede i sept-umber kommer det et skrog til skipsverftet i Flekkefjord som skal utrustes til Gulf Offshore. Skroget er bygget i Tyrkia. Skroget er noe forsinket i forhold til de opprinnelige planene – og full aktivitet på skipet blir det ikke før i september. Forsinkelsen gjør at dette skipet skal leveres i februar, i stedet for før jul i år.

– Vi planlegger oppstart av det bygget rundt 1. september – og da vil vi ta inn folk på om pa. Vi skulle gjerne hatt ytterligere kontrakter for å kunne sikre stabil drift, men vi er optimister og tror at det kommer til å løse seg. Det er mange forespørsler, men det er samtidig mange verft som sliss om kontraktene, sier Iversen.

LEITET: Administrerende direktør Øyvind Iversen er lettet over at man har kommer frem til en løsning med supplyskipet som ligger til kai på Simek – selv om verftet må bokføre et tap. Han er også svært tilfreds med at verftet har hanket i land en ny kontrakt på bygging av fiskefartøyet til Shetland.

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

GODT FORNØYD: *Snekker Kjell Åge Gausdal (til høyre) og administrerende direktør Øyvind Iversen er glade for at Simek har fått sikret seg en fiskebåtordre i 2016 i tillegg til en stor supplybåt høsten 2015.*

MER ARBEID: *Det blir arbeid til 40-50 mann i en måned med tilleggsarbeid på supplybåten før den overleveres til rederiet Edison Chouest Offshore .*

Har tro på fiskebåt- og brønnbåt-markedet

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

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

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

– De båtene begynner å bli veldig store og spennende.

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

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

Legger utbyggingsplaner på is

FLEKKEFJORD: – Det har vært snakk om å gjøre mer ut av verftsområde med utvidelser for å forberede seg for bygging av enda større båter. Plukkes slike planer frem nå som det er litt roligere?

– Jeg tror nok at vi må innse at vi må få styringsfart igjen selv og at vi må vente litt med de utbyggingsplanene vi har. Vi legger det på is til at vi ser at det går seg til. Selv om det er flere fiskebåtprosjekter på gang, så er det flere verft som har ledig kapasitet også. Det kommer til å bli et bikkjeslagenal om de kontraktene som kommer, forklarer direktør Øyvind Iversen på Simek til Agder.

– Evnen til å tjene penger som enhver bedrift må for å kunne kjøpe nytt verktøy, utvide og utvikle seg vil nok være begrenset i ett til tre år fremover fordi det er overkapasitet på verftene. Da blir det en hard kamp på pris.

Lager tørrfisk på en fjerdedel av tiden - innendørs

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

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

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

Initiativ fra Bergen

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

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

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

Smaken i orden

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

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

forskning fiskeri og havbruk

Tørrfisken som har gått gjennom tradisjonell

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

© Nord24

Se webartikkelen på http://ret.nu/CqQ3JSQl

Sikter seg inn mot nye markeder

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

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

© Avisen Agder

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

Vil lage tørrfisk inne

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

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

Nyheter

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

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

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

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

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

Tradisjonell, utendørstørket tørrfisk.

© Handelsbladet FK

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

Lager fullgod tørrfisk innendørs

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

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

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

Raskt og lønnsomt

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

- Like godt

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

Klikk her for å bestille abonnement på Matindustrien

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

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

© Matindustrien

Se webartikkelen på http://ret.nu/7hAzNFNX

Vil produsere tørrfisk inne

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

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

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

Nofima

Foto: Reidun Kraugerud/Nofima

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

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

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

Ny prosess

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

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

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

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

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

Støtte til innovasjon

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

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

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

© Kystmagasinet

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

Tørrfisk på en måned

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

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

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

Foto: Reidun Lilleholt Kraugerud

Tweet

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

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

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

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

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

værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

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

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

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

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

© Kyst og Fjord

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

Folkebladet – en viktig del av hverdagen

Forskning viser at tørrfisken

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

kan tørkes fire ganger raskere enn tradisjonell tørking.

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

Kontroll på forholdene

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

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

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

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

Effektiv tørking

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

Folkebladet Tirsdag 16. juni 2015 NYHETER 5

Kaia på Rødsand
RØDSAND: Å sette opp livbøyer og et oppløysningsskilt om tåleevnen til og på kaia på Rødsand, bør være en kurant og rask sak å få til. Det mener ordfører Odd Arne Andreassen i Tranøy. Det er Tranøy folkeliste ved Knut Johnsen som har tatt saka opp med kommunen.

Skredfarlig tomt
STONGLANDSEIDET: Sør-Tranøy pensjonistforening har fått avslag på å føre opp et grillhytte ved helikopterlandeplassen ved sykehjemmet på Stonglandseidet. – Tomta er skredfarlig, begrunner kommunen. Leder av foreninga Rigmor Selleveoll (bildet) synes avslaget er uforståelig.

Investeringsselskap
BARDU: Med formål å investere i aksje- og allmennaksjeselskaper som i hovedsak driver asylmottak og/eller hemmanning-/vikarbyrråer er foretaket Lihan AS stiftet i Bardu. Styrets leder er Lisa Elshaug Hansen, mens styremedlemmer er Christoffer Elshaug Hansen og Jan Inge Hansen. Aksjekapitalen er 50.000 kroner.

il retten

huseieren sjøl.
Foto: Privat

TILTALE: Det er statsadvokat Tor Børge Nordmo som har reist tiltalen mot de fire personene. Foto: Maria Holm Simonsen

FISK til tørk. Forskning viser at innendørs tørking av fisk kan gjøres fire ganger raskere. Og med god kvalitet. Foto: Marcus Bjerklund

Tørrfisk på en-to-tre

Forskning viser at tørrfisken kan tørkes fire ganger raskere enn tradisjonell tørking.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TØRRFISK:
- Tørrfisk er usaltet fisk som er naturlig tørket av sol og vind på hjell eller (mer sjeldent) tørket i egne tørkerier. Å tørke mat er verdens eldste kjente konserveringsmetode, og tørket fisk er holdbar i årevis. Metoden er også billig, arbeidet kan gjøres av fiskeren selv og den gjør fisken enklere å transportere til markedet. Tørking av fisk er gammelt i Norge, ordet «torsk» kommer av det gammelnorske tursk som betyr turr fisk (tørrfisk).
- Det er for det meste torsk som brukes til tørrfisk, andre fiskeslag som for eksempel sei, hyse, brosme og lange brukes i mindre grad.

Morten Dokka
950 47 895
morten.dokka@folkebladet.no -

han utviklet metoden.

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

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

Høy kvalitet

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

– Disse første testene indikerer at produktet har høy kvalitet, og de tørrfiskrettene som lages basert på

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

© Troms Folkeblad

Tørker fisk på 1-2-3 med ny metode

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

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

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

Kontroll på forholdene

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

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

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

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

Effektiv tørking

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

værforhold under tradisjonell utendørstørking når han utviklet metoden.

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

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

Høy kvalitet

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

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

Mer å lese på Folkebladet:

© Troms Folkeblad

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

Vil produsere tørrfisk inne

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

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

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

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

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

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

Ny prosess

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

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

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

bærekraftig økonomisk.

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

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

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

Det er søkt patentbeskyttelse.

Støtte til innovasjon

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

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

Topp kvalitet året rundt er en av ambisjonene.

Om Nofima

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

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

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

© MyNewsdesk

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

Vil produsere tørrfisk inne

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

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

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

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

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

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

Ny prosess

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

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

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

bærekraftig økonomisk.

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

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

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

Det er søkt patentbeskyttelse.

Støtte til innovasjon

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

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

Topp kvalitet året rundt er en av ambisjonene.

Mat og helse

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

Kontaktperson

John-Erik Haugen

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

© Nofima

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

NATIONEN
NATIONEN

Tørker fisken fire ganger fortere

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

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

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

Vær og vind

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

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

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

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

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

Bærekraftig økonomisk

1,3 milliard til tenesteforsking

Kostar enorme summar

Tørker fisken fire ganger fortere

DEBATT

Kappløp med målingene

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

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

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

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

Innendørstørking

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

© Nationen

NATIONEN
NATIONEN

Fastfisk

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

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

Forskning · 16 - 17

© Nationen

MANDAG 15.06.15

NATIONEN

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

A-AVIS

VEKSTEN FORTSETTER +7,5%

POLITIKK · 8–9

Lundteigen sier nei til oppgjøret

LANDBRUK · 10–11

Marsjerte for matjord

LANDBRUK · 4–5

Lammetilskuddet

Advarer mot mangel på norske lam

Sauebonde og landbruksforsker Ola Flaten, her sammen med sønnen Jon Kvakkestad Flaten.

KOMMENTAR · 3

EKSTREM-VÆR FRA BERGEN

«Arne Hjeltnes trakk pusten. Så kom en tornado susende fra vest.»

Michael Brandbo er kommentator i Nationen.

LANDBRUK · 6

Dårlig vær rammer mange kornbønder

Omkring 60.000 mål jordbruksareal i Nord-Trøndelag står usådd – 20 prosent av åkrene i fylket.

REPORTASJE · 12–14

Når laksen blir borte

FORSKNING · 16–17

Fastfisk

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

Tørker fisken fire ganger fortere innendørs

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

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

Reidun Lilleholt Kraugerud

Kommunikasjonsrådgiver En artikkel fra Nofima

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

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

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

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

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

Ny prosess

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

Mens tradisjonell utendørstørking på hjell tar

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

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

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

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

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

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

© Forskning.no

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

Økt verdiskaping i hvitfisksektoren

Sunnmørsposten. Publisert på trykk 15.06.2015. Profil: Konkurrenter, SINTEF.
JANNICKE FUGLEDAL REMME|ROBERT WOLFF|LEIF GRIMSMO|SINTEF Fiskeri og havbruk. Side: 16-17.

KRONIKK

Sunnmøre mottar hele 45 prosent av hvitfisken fra havfiskeflåten.

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

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

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

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

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

DEBATT

– Overklassen bor i de hvitmalte husene

Økt verdiskaping i hvitfisksektoren

KRONIKK

Sunnmøre mottar hele 45 prosent av hvitfisken fra havfiskeflåten.

– Bransjen er verdensledende

Samvirke er effektivt samarbeid

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

"Bransjen er verdensledende"

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

SINTEF

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

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

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

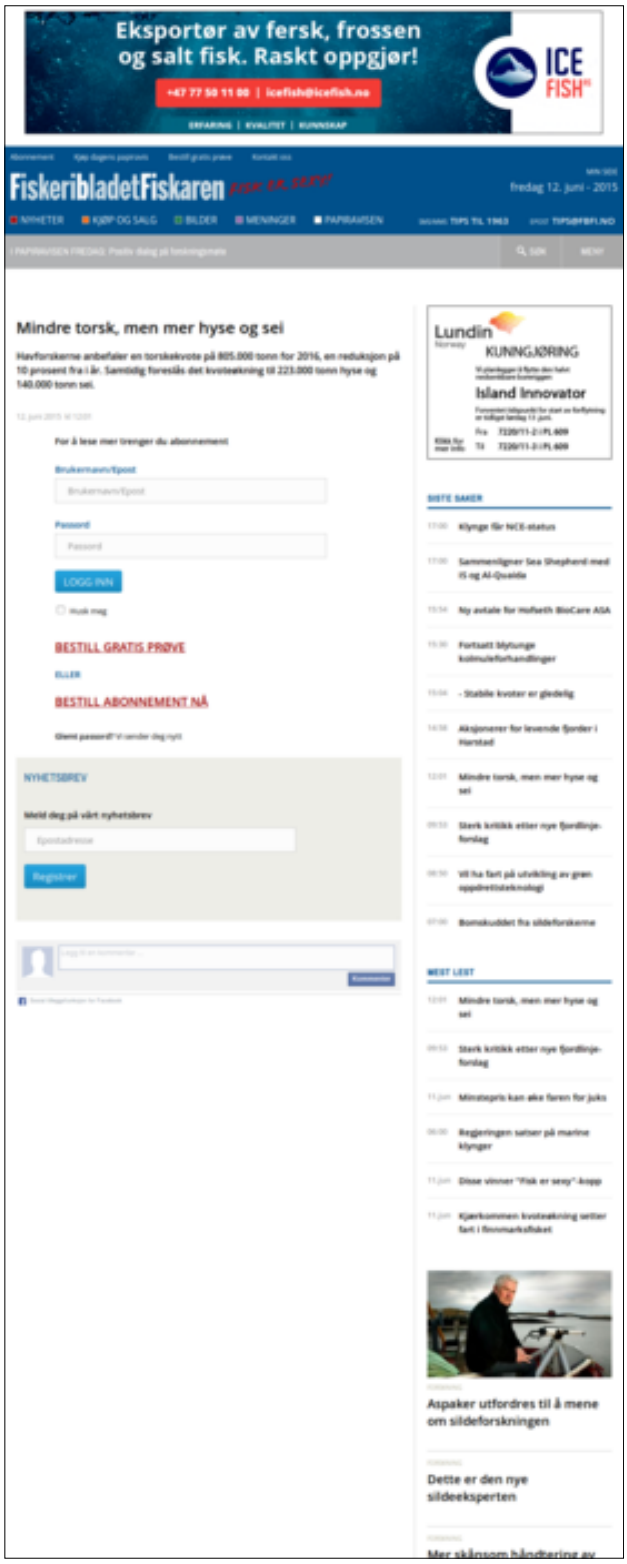
Bildetekst: HVITFISK: Havgående fiskefartøy fra Nordvestlandet er helt i fronten når det gjelder utvikling av mel- og oljeproduksjon om bord. Det jobbes på flere felt for å få til enda bedre utnyttelse av restråstoffet.

© Sunnmørsposten

Mindre torsk, men mer hyse og sei

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

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



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

223.000 tonn hyse

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

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

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

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

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

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

Se webartikkelen på http://ret.nu/eaoGjZ5O

Gir råd om høyere hyse- og seikvoter

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

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

Foto: Bjørn Tore Forberg

Tweet

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

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

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

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

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

ICES er i gang med en metoderevisjon for blåkveite, så rådet for denne bestanden kommer først i september. For snabeluer og vanlig uer ble det gitt råd i 2014. Disse rådene gjelder for tre år om gangen.

© Kyst og Fjord

Se webartikkelen på http://ret.nu/S2Zce0VX

Minstepris kan øke faren for juks

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

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

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

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

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

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

Hele næringen representert

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

Teori og praksis Kurset denne gangen gikk over to dager, med både teori og besøk på anlegg hvor levende villfanget torsk sto i merd. Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler: Grunnleggende teori innen fartøy, fangst, transport, mottak, mottaksmerd, røkting og fiskevelferd Praktisk del på merdanlegget i

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

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

Kilde: mynewsdesk.com

© Ny Teknikk

Se webartikkelen på http://ret.nu/A0s57J4X

Levandelagring av torsk aukar

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

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

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

Stor auke i interesse

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

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

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

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

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

© Kyst.no

Se webartikkelen på http://ret.nu/HgXAkXhp

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

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

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

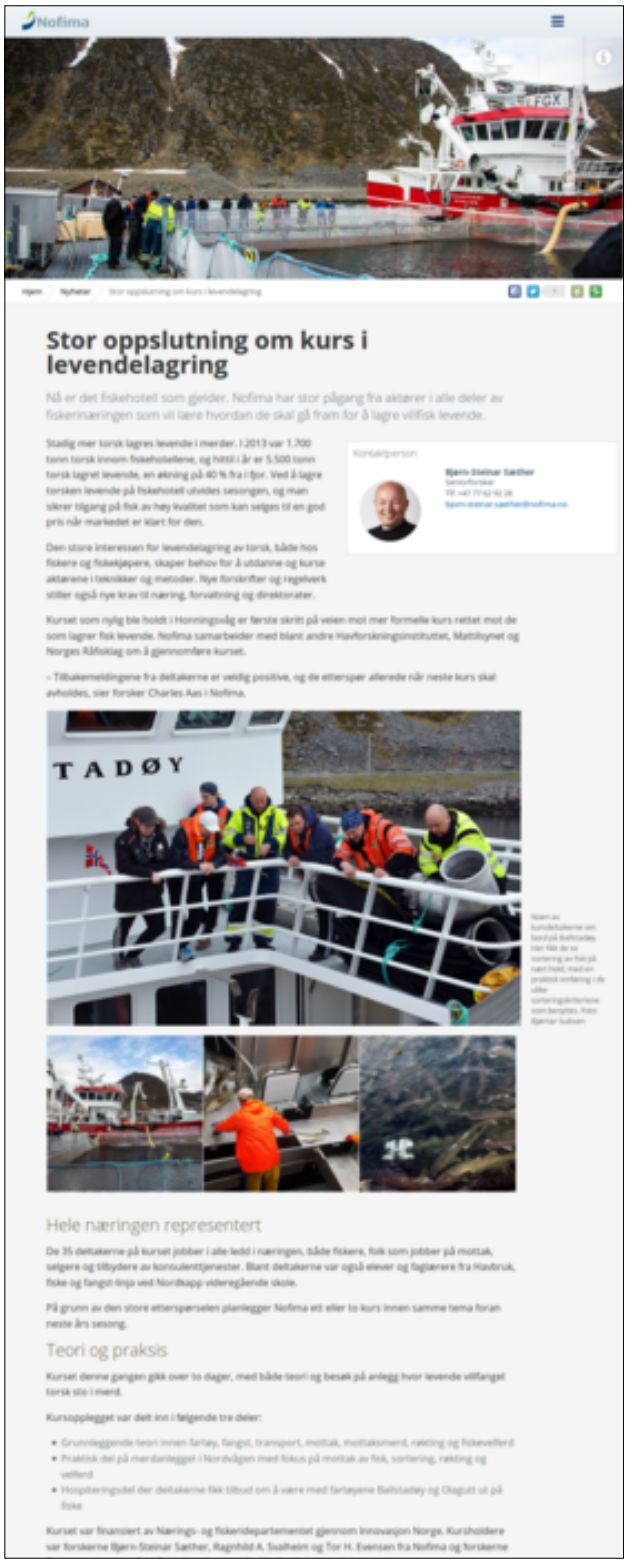
I 2013 var 1.700 tonn torsk innom fiskehotellene, og hittil i år er 5.500 tonn torsk lagret levende, en økning på 40 % fra i fjor. Ved å lagre torsken levende på fiskehotell utvides sesongen, og man sikrer tilgang på fisk av høy kvalitet som kan selges til en god pris når markedet er klart for den.

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

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

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

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



Hele næringen representert

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

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

Teori og praksis

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

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

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

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

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

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

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

Fangstbasert akvakultur

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

Kontaktperson

Bjørn-Steinar Sæther

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

© Nofima

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

Alle vil levendelagre

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

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

Tweet

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

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

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

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

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

© Kyst og Fjord

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

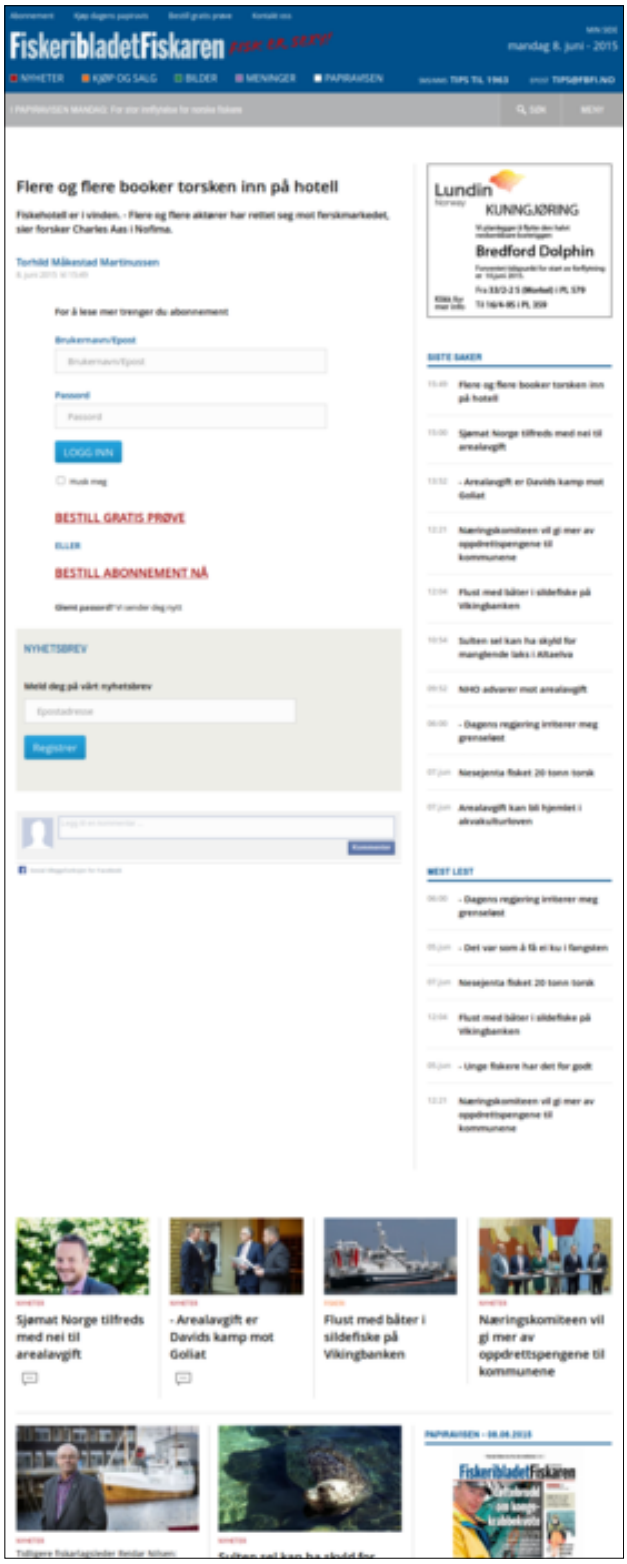
Flere og flere booker torsken inn på hotell

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

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

© Fiskeribladet Fiskaren

Se webartikkelen på http://ret.nu/cKsYsjuO



Flere og flere booker torsken inn på hotell

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

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

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

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

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

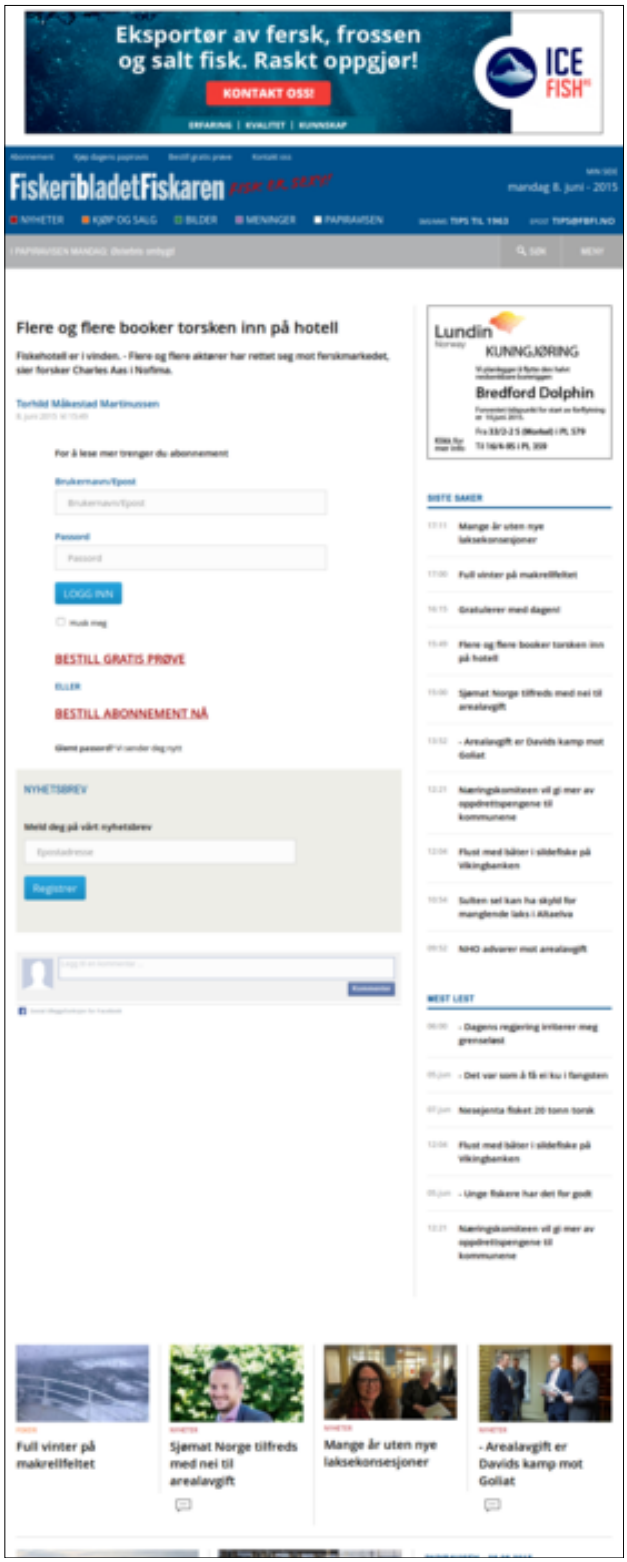
- Kvotebonusen som båtene som leverer til levendelagring får, er viktig - og for industrien er det viktig å ha fersk torsk tilgjengelig i større deler av året, påpeker Aas overfor fbfi.

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

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

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

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



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

© Fiskeribladet Fiskaren - Login

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

Stor interesse for fiskehotell

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

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

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

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

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

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

Hele næringen representert

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

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

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

© Sysla

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

Oversikt over like treff

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Nofima 09.06.2015 09:30

Stor interesse rundt levendelagring av villfisk

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

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

© Intrafish

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

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

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

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

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

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

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

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

Hele næringen representert

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

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

Teori og praksis

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

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

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

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

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

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

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

© Kystmagasinet

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

Oversikt over like treff

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Nofima 09.06.2015 09:30

Stor interesse rundt levendelagring av villfisk

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

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

User

Det skriver Nofima i en pressemelding.

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

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

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

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

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

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

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

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

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

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

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

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

© Intrafish - Login

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

Oversikt over like treff

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Nofima 09.06.2015 09:30

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

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

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

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

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

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

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

Hele næringen representert

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

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

Teori og praksis

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

Kursopplegget var delt inn i følgende tre deler:

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

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

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

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

Om Nofima

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

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

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

© MyNewsdesk

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

Oversikt over like treff

Stor oppslutning om kurs i levendelagring

Nofima 09.06.2015 09:30

Halvert eksport av frossen torsk

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

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

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

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

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

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

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

10 NYHETER FREDAG 5. JUNI 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

Samme eksportverdi for 12.000 tonn mindre fersk torsk

Eksporten av fersk torsk har gått mer ned enn kvotene fra 2014 til 2015, fra 47.000 tonn ut mai i fjor til rundt 35.000 tonn på samme tid i fjor. Det er overraskende i ly av det store fokus som har vært på ferskfisk ute blant fiskekjøperne. Ei forklaring kan være at mer ferskfisk enn i fjor er sendt fra Nord-Norge til Vestlandet for produksjon av klippfisk. Det er fisk som i stor grad ikke kommer på eksportstatistikkene for setnere.

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

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

Stabilt laksesalg

EKSPORT: Norge eksporterte laks for 3,5 milliarder kroner i mai. Det er samme verdi som i mai i fjor. Mens eksporten til Øst-Europa går tilbake, øker eksporten til kjernemarkedene i EU.

– Laksemarkedet har utviklet seg som forventet etter utestengelsen til det russiske markedet, sier Bjørn-Erik Stabell, markedssjef for laks i Norges sjømatråd.

Hittil i år er det eksportert laks for 18,1 milliarder kroner. Det er 97 millioner kroner mer enn for samme tid i fjor. Volumet hittil i år har steget med sju prosent, mens prisene har falt fem prosent.

OPPVÅKNING: Portugiserne har handlet saltfisk og klippfisk fra Norge for godt over 300 millioner kroner bare i mai. Og nå tar også konsumet seg opp, tross prisoppgangen. Her er Christian Blue Nordahl, norsk sjømatutsending til Portugal, sammen med sikkerhetssjef Leonardo Tenente i Continente-butikken i kjøpesenteret Colombo.
ARKIVFOTO: MIKAELA BERG

Så våknet portugiserne

EKSPORT

Fiskeimportørene i Portugal kom ned fra gjerdet i løpet av april. Og i mai sørget de for at hvitfiskneringa kunne notere nok en milliardmåned og tidenes maimåned i eksportsammenheng.

Terje Jensen
Harstad

Til tross for advarslene fra Norge, så valgte mange portugiske importører å vente med innkjøpene i påvente av en forventet prisnedgang utover vinteren. Den kom aldri, nye takket være værgudene som sørget for at fiskerne porsjonerte ut kvota si i passe mengder. Dermed kunne uvanlig mye gå ut i ferskfiskmarkedet til priser som gjorde dette mer lønnsomt for fiskekjøperne enn mer risikabel og langdryg produksjon av saltfisk og klippfisk.

«Kompensasjonshandel»

En av de som på et tidlig tidspunkt advarte portugiserne for hva som var i ferd med å skje, var den norske sjømatutsendingen i Lisboa, Christian Nordahl.

– De lå på vareet lenge. Altfor lenge. Det vi nå ser i mai, er en slags kompensasjonshandel og opplagret etterspørsel. Det de portugiske importørene sier, er at de aldri tidligere har opplevd noe lignende, at ei kraftig prisøkning fra ett år til et annet holder seg gjennom hele vintersesongen. det er helt spesielt, forteller Nordahl fra Portugal. Portugal alene stod bak 30 prosent av hvitfiskeksporten i mai. De kjøpte saltfisk og klippfisk for til sammen 312 millioner kroner bare denne måneden, og hadro til ei 27 prosenta verdiøkning denne måneden sammenlignet med mai måned i fjor.

FAKTA: EKSPORTPRISER

I fjor gikk saltfisken for 26-27 kroner kiloen. Nå er det snakk om 38-39 kroner, og i Portugal nesten 40.

På klippfisk handler det om ei prisøkning totalt fra 33 til 45 kroner. Men i Portugal er gjennomsnittet så langt i år på 52 kroner, og maihandelen på drøye 3000 tonn gikk for over 55 kroner pr. kilo i snitt.

Det er snakk om tidenes klippfiskmåned med en eksport på over 7000 tonn og en verdi på 337 millioner kroner. Totalt i år er det eksportert klippfisk for 1,5 milliarder kroner mot 1,2 milliarder på samme tidpunkt i fjor.

Prisene steg

– Det som så litt forurolligende ut, var konsumtallene tidligere i vinter. Prisene i butikk steg kraftig, fra 5,99 euro i januar til 7,99 ved påsketider for normalstørrelsen crescido. De siste fem årene er Portugal det landet i Europa som har presset prisene på matvarer mest. I tillegg er de portugiske konsumentene av de i Europa som handler mest på tilbud, en andel på rundt 30 - 35 prosent. Så man kunne kanskje tro at nå var prisen for høy. Men de aller siste tallene er mer positive. Så det er neppe grunn til uro, tror Nordahl.

> **De har nok erkjent at prisene kommer til å være på det nivået vi nå har sett.**
> Christian Nordahl, Sjømatrådets mann i Portugal.

Mens det de siste årene har vært rabatter på opptil 50 prosent, og klippfisk har vært den dessiert mest brukte lokkematen i portugiske butikker, så er det nå mer snakk om 10 - 15 prosents rabatt. Importører og kjeder har rett og slett nye mindre å gå på.

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

terje.jensen@fbl.no
Telefon: 77059021

Halvert eksport av frossen torsk

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

Sigmund Bjørgo

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

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

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

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

Samme eksportverdi for 12.000 tonn mindre fersk torsk

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

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

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

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

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

@text2

© Fiskeribladet Fiskaren

10 NYHETER FREDAG 5. JUNI 2015 FISKERIBLADET FISKAREN

Samme eksportverdi for 12.000 tonn mindre fersk torsk

Eksporten av fersk torsk har gått mer ned enn kvotene fra 2014 til 2015, fra 47.000 tonn ut mai i fjor til rundt 35.000 tonn på samme tid i fjor. Det er overraskende i ly av det store fokus som har vært på ferskfisk ute blant fiskekjøperne. Ei forklaring kan være at mer ferskfisk enn i fjor er sendt fra Nord-Norge til Vestlandet for produksjon av klippfisk. Det er fisk som i stor grad ikke kommer på eksportstatistikkene før seinere.

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

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

Stabilt laksesalg

EKSPORT: Norge eksporterte laks for 3,5 milliarder kroner i mai. Det er samme verdi som i mai i fjor. Mens eksporten til Øst-Europa går tilbake, øker eksporten til kjernemarkedene i EU.

– Laksemarkedet har utviklet seg som forventet etter utestengelsen til det russiske markedet, sier Bjørn-Erik Stabell, markedssjef for laks i Norges sjømatråd.

Hittil i år er det eksportert laks for 18,1 milliarder kroner. Det er 97 millioner kroner mer enn for samme tid i fjor. Volumet hittil i år har steget med sju prosent, mens prisene har falt fem prosent.

OPPVÅKNING: Portugiserne har handlet saltfisk og klippfisk fra Norge for godt over 300 millioner kroner bare i mai. Og nå tar også konsumet seg opp, tross prisoppgangen. Her er Christian Blue Nordahl, norsk sjømatutsending til Portugal, sammen med sikkerhetssjef Leonardo Tenente i Continente-butikken i kjøpesenteret Colombo.
ARKIVFOTO: MIKAELA BERG

Så våknet portugiserne

EKSPORT

Fiskeimportørene i Portugal kom ned fra gjerdet i løpet av april. Og i mai sørget de for at hvitfiskneringa kunne notere nok en milliardmåned og tidenes maimåned i eksportsammenheng.

Terje Jensen
Harstad

Til tross for advarslene fra Norge, så valgte mange portugiske importører å vente med innkjøpene i påvente av en forventet prisnedgang utover vinteren. Den kom aldri, nye takket være værgudene som sørget for at fiskerne porsjonerte ut kvota si i passe mengder. Dermed kunne uvanlig mye gå ut i ferskfiskmarkedet til priser som gjorde dette mer lønnsomt for fiskekjøperne enn mer risikabel og langdryg produksjon av saltfisk og klippfisk.

«Kompensasjonshandel»

En av de som på et tidlig tidspunkt advarte portugiserne for hva som var i ferd med å skje, var den norske sjømatutsendingen i Lisboa, Christian Nordahl.

– De lå på været lenge. Altfor lenge. Det vi nå ser i mai, er en slags kompensasjonshandel og opplagret etterspørsel. Det de portugiske importørene sier, er at de aldri tidligere har opplevd noe lignende, at ei kraftig prisøkning fra ett år til et annet holder seg gjennom hele vintersesongen. det er helt spesielt, forteller Nordahl fra Portugal. Portugal alene stod bak 30 prosent av hvitfiskeeksporten i mai. De kjøpte saltfisk og klippfisk for til sammen 312 millioner kroner bare denne måneden, og bidro til ei 27 prosenta verdiøkning denne måneden sammenlignet med mai måned i fjor.

FAKTA: EKSPORTPRISER

I fjor gikk saltfisken for 26-27 kroner kiloen. Nå er det snakk om 38-39 kroner, og i Portugal nesten 40.

I Fra klippfisk handler det om ei prisøkning totalt fra 33 til 45 kroner. Men i Portugal er gjennomsnittet så langt i år på 52 kroner, og maihandelen på drøye 3000 tonn gikk for over 55 kroner pr. kilo i snitt.

I Det er snakk om tidenes klippfiskmåned med en eksport på over 7000 tonn og en verdi på 337 millioner kroner. Totalt i år er det eksportert klippfisk for 1,5 milliarder kroner mot 1,2 milliarder på samme tidpunkt i fjor.

Prisene steg

– Det som så litt forurolligende ut, var konsumtallene tidligere i vinter. Prisene i butikk steg kraftig, fra 5,99 euro i januar til 7,99 ved påsketider for normalsørrelsen crescido. De siste fem årene er Portugal det landet i Europa som har presset prisene på matvarer mest. I tillegg er de portugiske konsumentene av de i Europa som handler mest på tilbud, en andel på rundt 30 - 35 prosent. Så man kunne kanskje tro at nå var prisen for høy. Men de aller siste tallene er mer positive. Så det er neppe grunn til uro, tror Nordahl.

> **De har nok erkjent at prisene kommer til å være på det nivået vi nå har sett.**
> Christian Nordahl, Sjømatrådets mann i Portugal.

Mens det de siste årene har vært rabatter på opptil 50 prosent, og klippfisk har vert den desidert mest brukte kokkematen i portugiske butikker, så er det nå mer snakk om 10 - 15 prosents rabatt. Importører og kjeder har rett og slett nye mindre å gå på.

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

terje.jensen@fbl.no
Telefon: 77059021

Halvert eksport av frossen torsk

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

Sigmund Bjørgo

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

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

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

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

Klippfisk sørget for eksportrekord

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

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

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

Klikk her for å bestille abonnement på Matindustrien

Klippfisk fra Norge er populært i utlandet.

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

© Matindustrien

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

- Trenger kai for å ta imot mer fisk

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

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

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

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

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

Bedriften skal selv legge ut flytekai.

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

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

Fredvang

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

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

Lofotposten

Alt digitalt + papir hver helg

Kreta i Lofoten

Lofotens råeste tomteområde

- Trenger kai for å ta imot mer fisk

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

Fredvang

nærings- og utviklingssjef i Flakstad, Kurt Atle Hansen.

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

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

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

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

© Lofotposten

Se webartikkelen på http://ret.nu/a3OgKpVB

Oversikt over like treff

- TRENGER KAI FOR Å TA IMOT MER FISK

Lofotposten 04.06.2015

Klippfisk sørget for eksportrekord

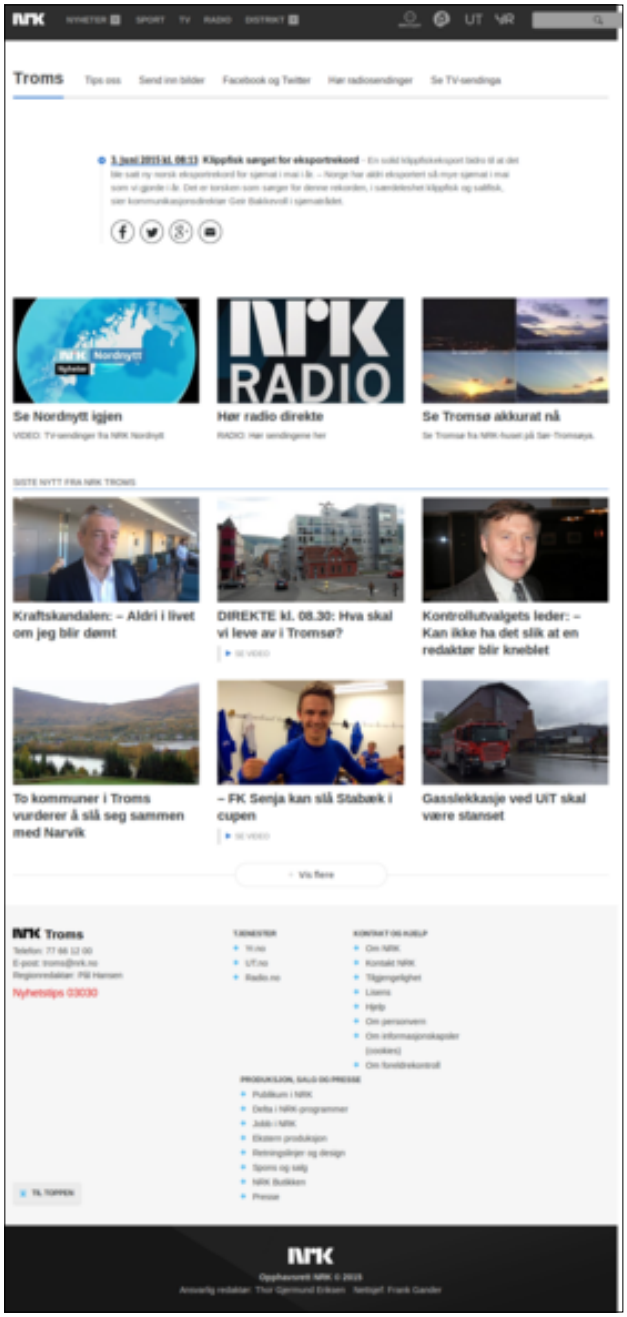
NRK Troms. Publisert på nett 03.06.2015 08:29. Profil: Diverse, Klippfisk.

3. juni2015kl.08:13 Klippfisk sørget for eksportrekord En solid klippfiskeksport bidro til at det ble satt ny norsk eksportrekord for sjømat i mai i år. - Norge har aldri eksportert så mye sjømat i mai som vi gjorde i år.

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

© NRK Troms

Se webartikkelen på http://ret.nu/a3lv5x3p



Tidenes maimåned for torsken

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

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

Det er hovedsakelig klippfisk og ferskfiskeksporten som slår rekorder.

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

Tidenes klippfiskmåned

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

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

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

Svært sterk saltfiskmåned

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

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

Prisvekst for tørrfisk

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

Prisøkning for fryst, men mørke skyer i horisonten

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

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

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

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

Tidenes maimåned for ferskfisk

Eksportverdien av alle ferske torskefiskprodukter kom totalt på 224,6 millioner kroner. Det er en økning på 13 prosent eller 26,6 millioner kroner fra mai 2014. Årets maimåneden er dermed den sterkeste maimåneden gjennom tidene målt i verdi. Eksporten ble redusert i volum med åtte prosent, mens prisen i gjennomsnitt har økt med 23 prosent i samme periode for ferske produkter.

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

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

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

© MyNewsdesk

Se webartikkelen på http://ret.nu/Yp3IPX2o

Oversikt over like treff

Tidenes maimåned for torsk

Fiskebåt 03.06.2015 09:07

Klippfisk sørger for eksportvekst

Horecanytt 04.06.2015 02:15

Klippfisk ga eksportrekord i mai

Norges Fiskarlag 03.06.2015 09:55

Portugiserne sultne på norsk klippfisk

Vesterålen Online 03.06.2015 11:41

Klippfisk sørget for eksportrekord i mai

Norges Sildesalgslag 03.06.2015 07:23

Klippfisk gav oss eksportrekord i mai

Fiskeribladet Fiskaren - Login 03.06.2015 18:12

Klippfisk bak eksportrekord

Fiskebåt 03.06.2015 08:57

Klippfisk sørget for eksportrekord i mai

MyNewsdesk 03.06.2015 06:00

Klippfiskeksporten bidro til eksportrekord

Fish 03.06.2015 06:39