



Midt-Norsk Fiskerikonferanse 2011:

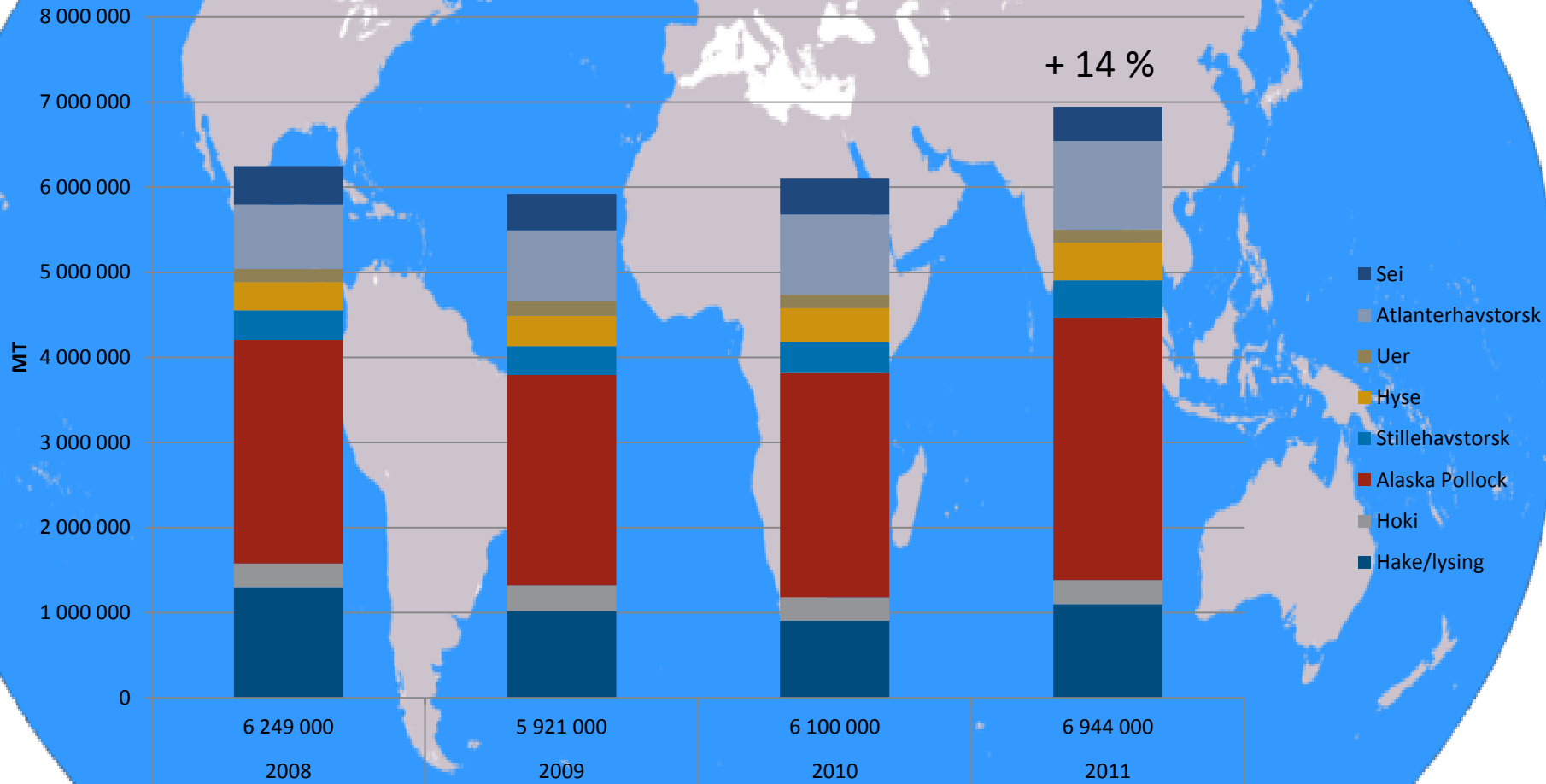
# Utfordringer for torskefisknæringen

Terje E. Martinussen

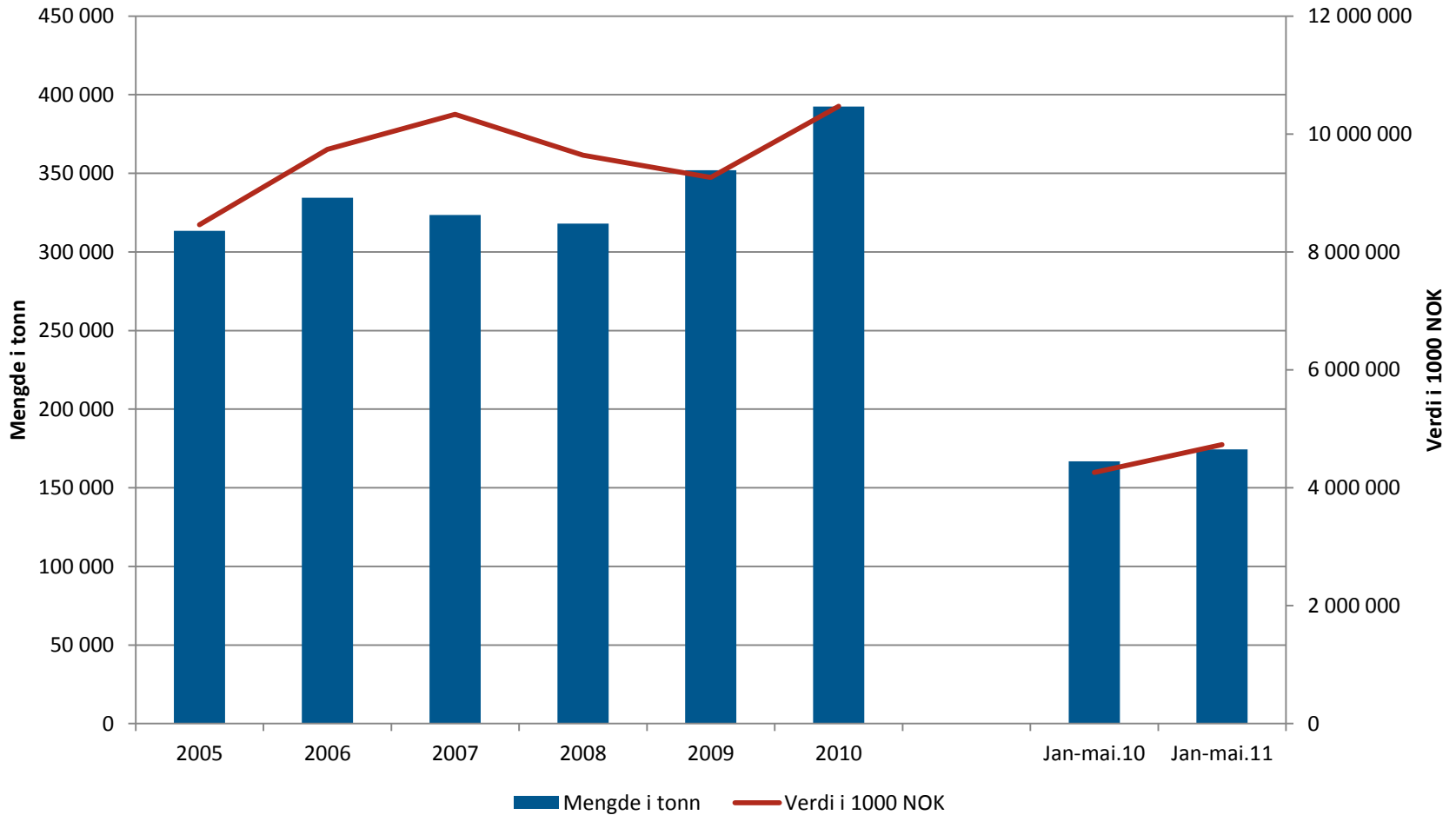
Kristiansund, 7.juni 2011



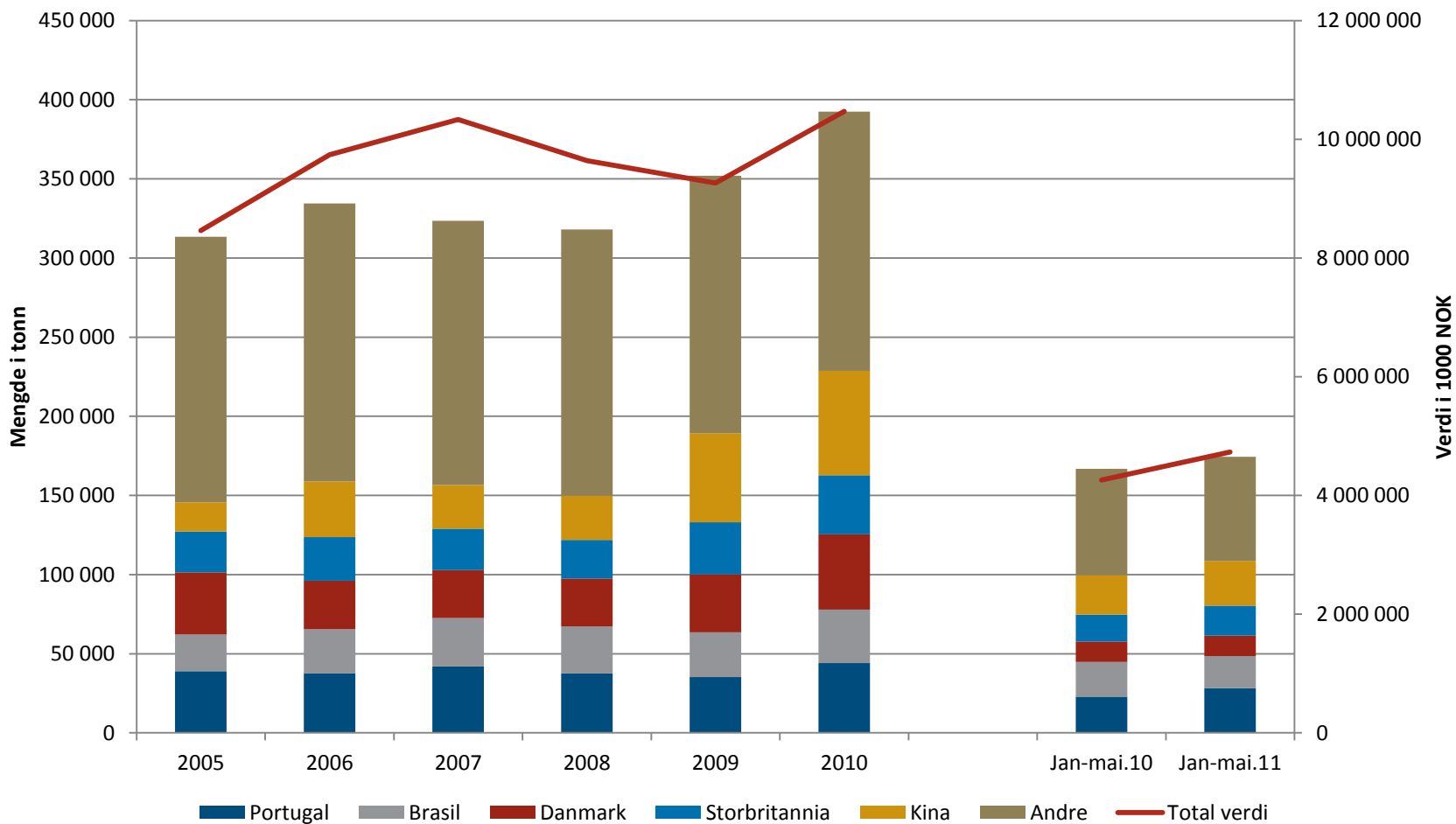
# Global tilførsel hvitfisk 2011



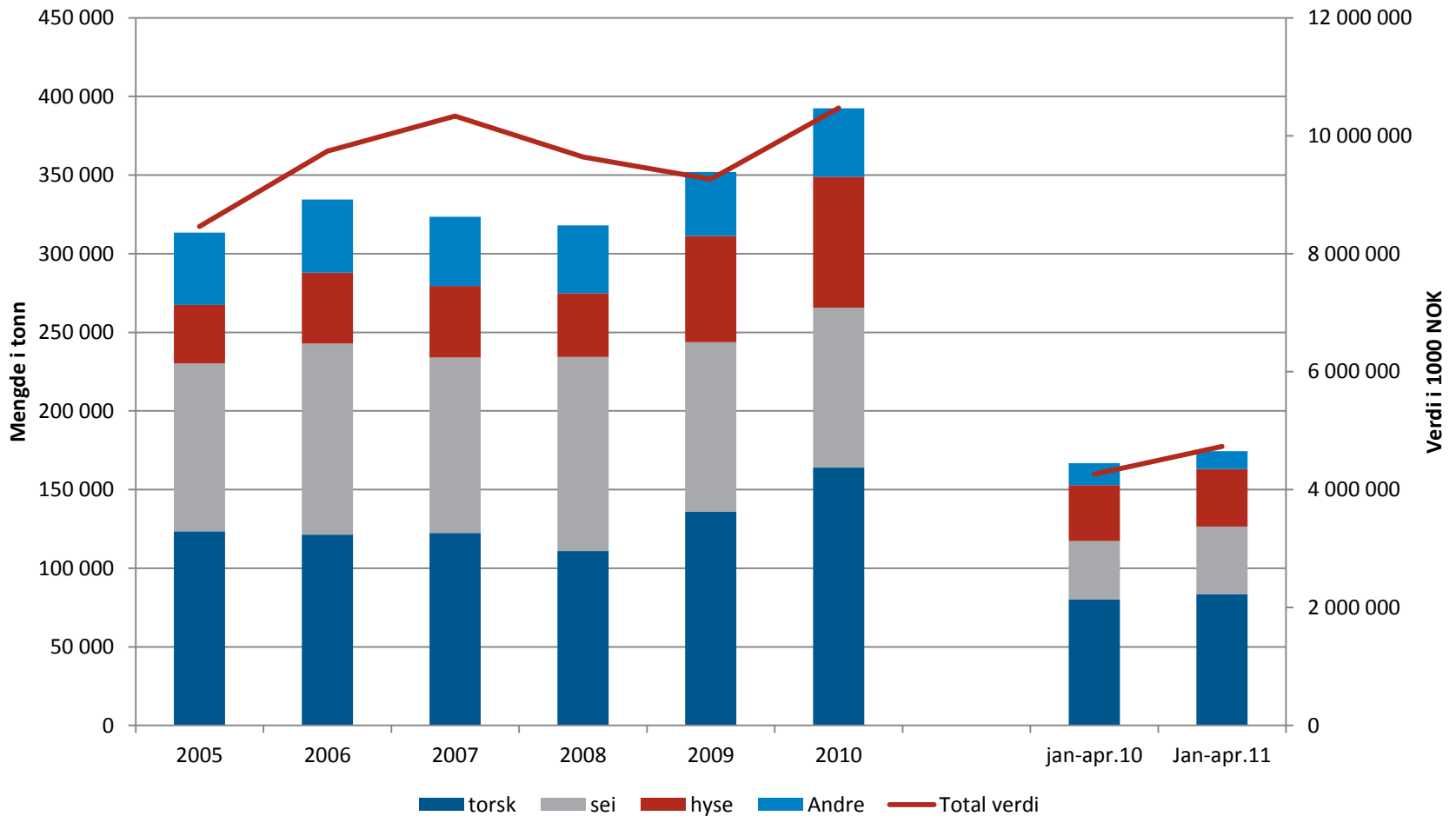
# Norges eksport av torskefisk



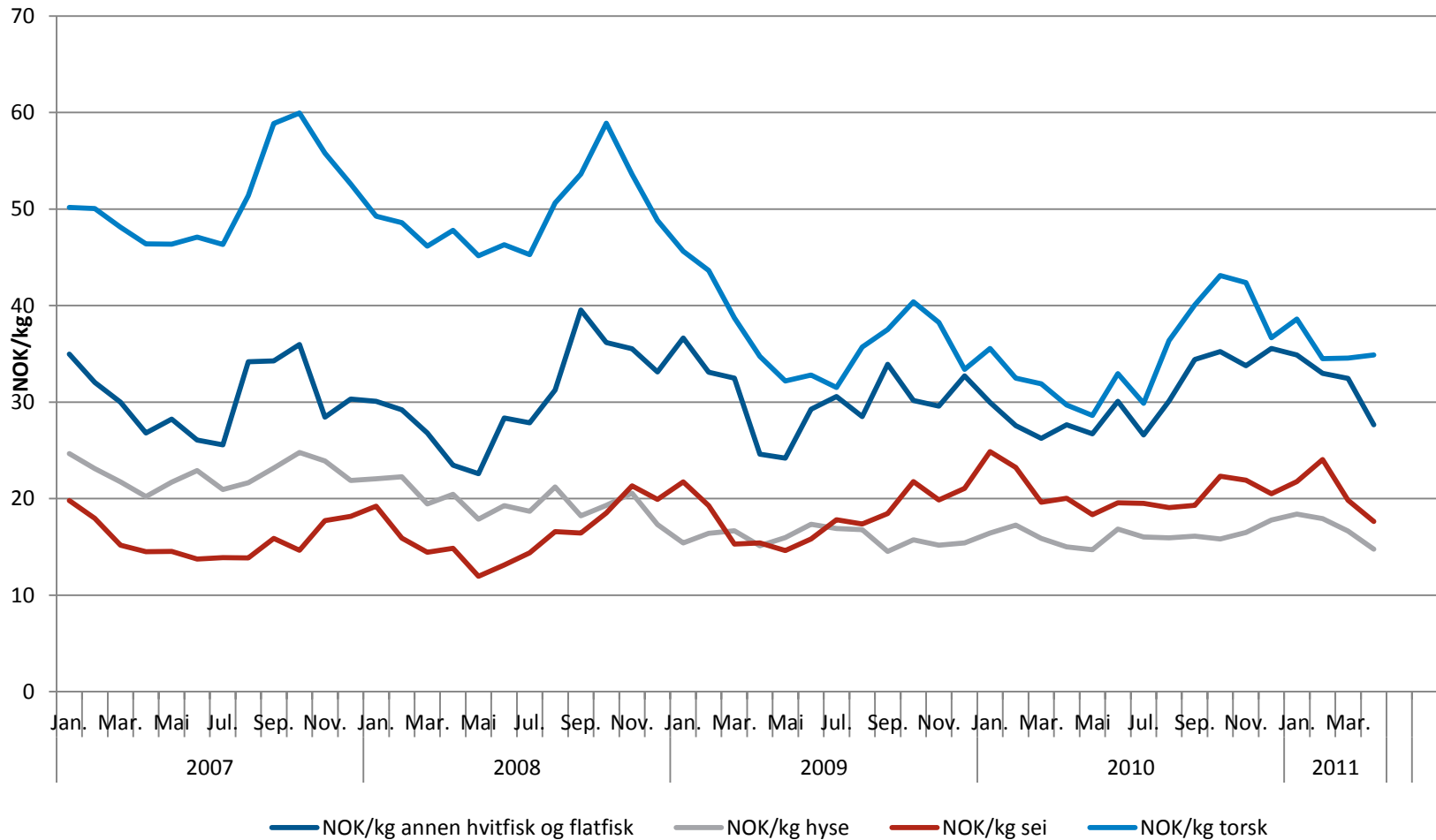
# Norges eksport av torskefisk fordelt på markeder



# Norges eksport av torskefisk fordelt på art



# Prisutvikling per art



# Miljømerking





# WWFs fiskeguide

## FISKGUIDEN VISAR VÄGEN

### Smaklig måltid

Det bästa valet av fisk. Bestånden av fisk är rikliga, förvaltas väl och fisket sker på ett mer hållbart sätt.

### Var försiktig med

Tänk efter! Viss osäkerhet finns kring fisket och de odlingsmetoder som används.




























### Låt bli

Undvik dessa fiskar helt. De kommer från överfiskade bestånd och/eller är fångade eller odlade på ett sätt som skadar andra marina arter eller miljön.



Titta efter de här miljömärkena i butiken: MSC, Marine Stewardship Council ([msc.org](http://msc.org)) och KRAV ([krav.se](http://krav.se)). De står för ett uthålligt fiske som bevarar mångfalden och främjar en ekologisk produktion.

## SMAKLIG MÅLTID

Abborre (*insjöar*)  
Alaska pollock   
Blåmussla, ostron  (*odlad*)  
Gädda (*insjöar*)  
Gös   
Havskräfta   (*burfångad*)  
Hoki   
Hummer (*svensk*)  
Hälleflundra   
Kapkummel   
Kolja    
Krabba (*svensk burfångad*)   
Lax    
Makrill  (*lokalt fångad*)   
Nordhavsräka    
Rödspätta   
Sej  (*Nordostatlanten*)   
Sill   (*Nordostatlanten*)  
Skarpsill   
Skrubbskädda (*Östersjön*)   
Tonfisk (albacor, skipjack)   
Torsk   (*östra Östersjön*)  
Tunga 

## VAR FÖRSIKTIG MED

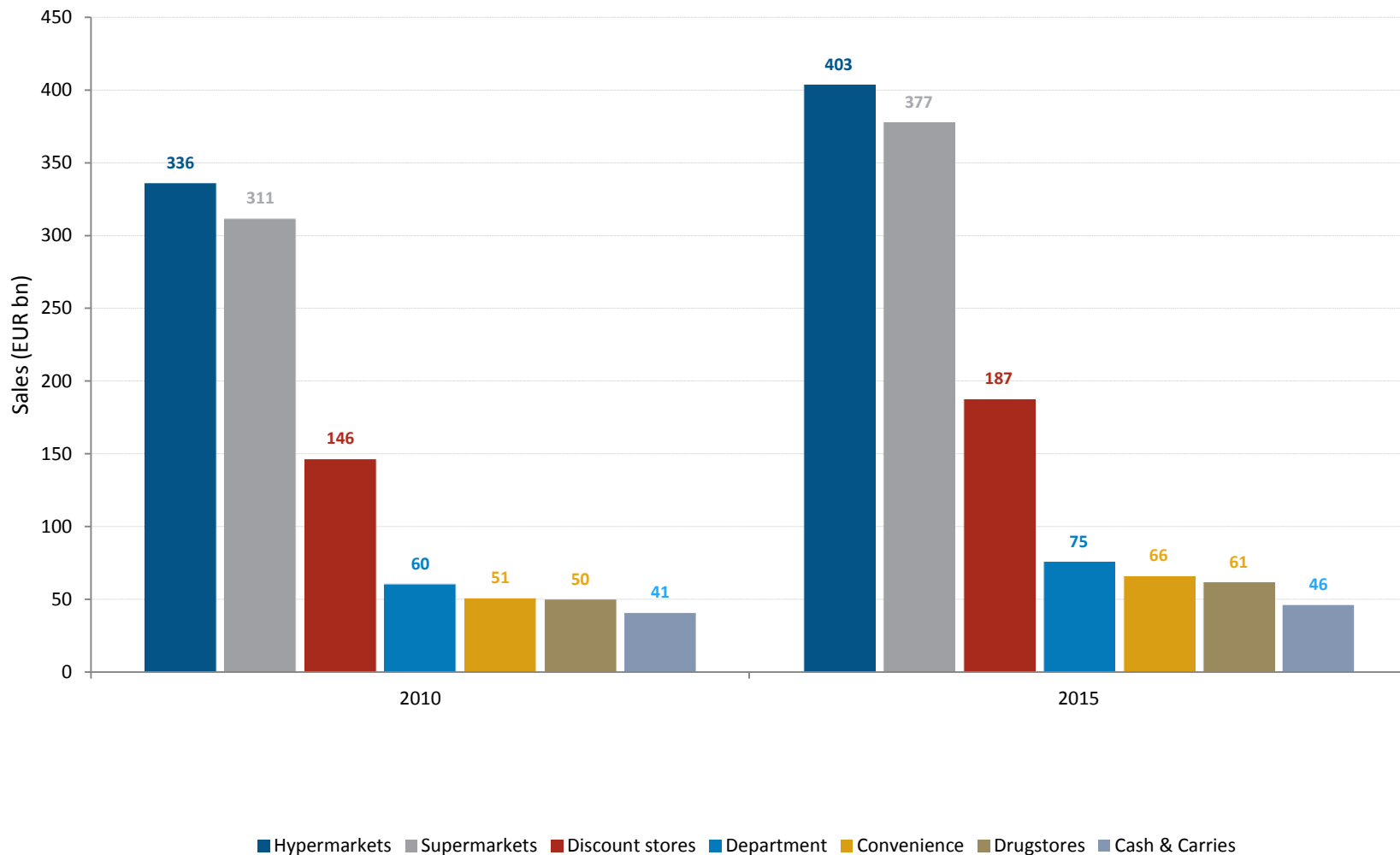
Abborre (*Östersjön*)  
Alaska pollock  
Gädda (*Östersjön*)  
Havskräfta   
Hälleflundra (*odlad*)   
Kolja   
Krabba   
Kummel, kapkummel  
Lake (*insjöar*)  
Lax (*Östersjön, odlad Nordeuropa*)  
Långa (*Island, Barents hav*)  
Nordhavsräka (*Nordostatlanten*)  
Piggvar (*odlad*)  
Regnbåge (*odlad Nordeuropa*)  
Röding, öring (*odlad*)   
Rödspätta (*Östersjön, Nordsjön*)  
Sik (*insjöar*)  
Siklöja  
Sill/strömming (*Östersjön*)  
Sötvattenkräfta (*odlad, signalkräfta*)  
Tonfisk (skipjack)  
Torsk (*odlad, Island, västra Östersjön*)  
Tunga

## LÅT BLI

Blåmussla, ostron (*trålad*)  
Haj, rocka  
Hajmal/pangasius, tilapia  
Havskatt  
Hälleflundra, liten hälleflundra  
Kummel, kapkummel (*trålad*)  
Kungsfisk/uer  
Lake  
Lax   
Långa  
Marulk  
Nordhavsräka (*Island, Nordvästatlanten*)  
Piggvar  
Regnbåge (*odlad Chile/Turkiet*)  
Röding (*vild*)  
Rödspätta (*bomtrålad*)  
Sik (*Östersjön*)  
Sötvattenkräfta (*flodkräfta*)  
Tonfisk (blåfenad, gulfenad)  
Torsk  
Tropisk räka/scampi/jätteräka  
Tunga (*trålad*)  
Ål

# Hyper- og supermarkedene domminerer varehandelen

Sales by Channel: Western Europe, 2010 - 2015



CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra  
LE ECCELLENZE DEL MARE

CONFEZIONE PRATICA E SALVA ODORE  
**STOCCOFACILE**  
STOCCAFISSO SECCO PRONTO DA PREPARARE

FORTE PROTEINE  
CON TANTO SODIO  
E SODIO

Tagliapietra  
LE ECCELLENZE DEL MARE

### Hypermarkedene forandres i Europa

- Nye formater testes ut for å tiltrekke nye kunder:
  - Mindre og kompakte butikker som bare selger matvarer
  - Butikker med spesielle områder (utenom matvarer) som drives av merkevareprodusenter
  - Utvidet service og underholdning for å tiltrekke kunder



- Forbrukere ønsker fordelene med nett-handel, men unngå problemene med levering (tid, kostnader, ødeleggelse etc.)



# Matkasser er et av svarene

## Globalkniv på kjøpet!

Det här är en 5-dagarskasse från Middagsfrid (875:-)

Det här är en Globalkniv. Den får du på kjøpet når du starter din prenumeration.

Du hämtar ut den i utvalda Electrolux Home butikker



Gäller nya kunder och 1 ggr/hushåll. Kan ej kombineras med andra erbjudanden.



Bli kund

### Middag för hela veckan – på enklaste sätt!

Vardag	Vardag	Helg	Helg

1. Ta en meny för vardag eller helg. På baksidan hittar du den kompletta inkøpslisten.
2. Ta en plocka-sjølvs-kasse. Allra enklast blir det om du sjølvs-cannar\*.
3. Følj inkøpslisten. Varumärke og prisenivå væljer du sjølvs for varje ingrediens.
4. Betala i kassorna og du är redo att laga. Smaklig måltid!

\* For ått sjølvs-canna behøver du vara registrert sjølvs-canningskund. Är du inte det, kom till Kundtjänst så hjälper vi dig att komma igång direkt.



# Laksenæringen øker på hjemmemarkedet



# Valg av strategi

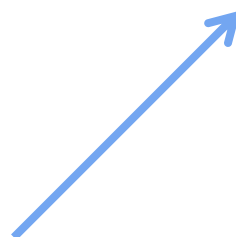


Fra råvare

til



differensiert råvare/merkevare?



Bygge merkevare rundt disse egenskapen



HALVORS

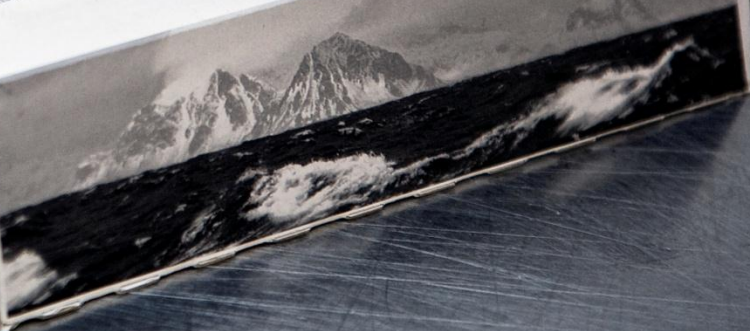
Klippfisk  
AV SEI

GRYTEKLAR  
2 porsjoner

RESEPTEN OG KLIPPFIŠEN ER BÅDE AV TRADISJONELLE OG EN  
AKTUELLE KRISTNE. I HVISSE SITUASJONER ER DET GODE, SÅSOM I  
TILFELLETT AV KLASSEDE FORRETTINGSRETTET OG GJER DE ULAGNDELIG  
FOR ET TRADISJONELLE KLIPPFIŠEN.

GRYTEKLAREN ER ET BILDE I HVISSE KLASSEDE FOR ET TRADISJONELLE  
KLIPPFIŠEN. I HVISSE SITUASJONER ER DET GODE, SÅSOM I  
TILFELLETT AV KLASSEDE FORRETTINGSRETTET OG GJER DE ULAGNDELIG  
FOR ET TRADISJONELLE KLIPPFIŠEN.

HALVORS







# Når kommer indrefilet av Skrei i butikk?

Illustrasjon:



# Portugal



**NORGE**  
PRODUTOS DO MAR DA NORUEGA

**BACALHAU É DA NORUEGA**

[www.mardanoruega.com](http://www.mardanoruega.com)

**NORGE CODFISH**

Caixa Postal 767 Sentrum, 6001 Aalesund, Noruega  
[www.codfish.no](http://www.codfish.no)

The label features a circular logo on the left with a fisherman and a boat. A small Norwegian flag is visible in the top right corner of the label.



**BACALHAU DA NORUEGA**  
[www.mardanoruega.com](http://www.mardanoruega.com)

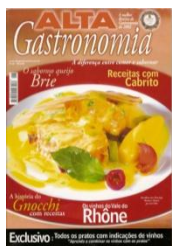
**NORGE**

**JANGAARD**

BACALHAU SALGADO SECO A PARTIR DE PEIXE FRESCO

Garantia de origem

The label features a large yellow fish-shaped graphic with the brand name 'JANGAARD' in green. A circular logo with 'NORGE' and a fisherman is in the top right. A small orange tag is attached to the bottom of the label.



## Bacalhau da Noruega em ótima forma

JOHNNY HAABERG

O material sobre a Noruega publicado no caderno Turismo da Folha, na edição de 7 de outubro, estava excelente, com exceção do texto "Bacalhau verdadeiro está sob ameaça de extinção", sobre o bacalhau da Noruega (*Gadus morhua*), que passa impresso totalmente equivocada em relação ao status desse peixe.

Estava satisfeito por ter a oportunidade de corrigir esse equívoco e comunicar aos brasileiros que o estoque de bacalhau do Nordeste Atlântico norueguês está em ótima forma e dentro do nível de sustentabilidade.

Os consumidores podem ter certeza de comer o bacalhau norueguês sem se preocupar com a extinção do estoque, em condições sustentáveis.

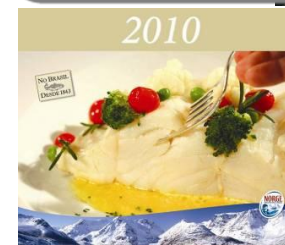
Os consumidores podem ter certeza de comer o bacalhau norueguês sem se preocupar com a extinção do estoque.

As autoridades norueguesas orgulham-se de manter a pesca sustentável e investir em mais pesquisas nesse trabalho.

A Noruega controla o número de peixe apanhado e aproveita pela certificação independente Marine Stewardship Council, fundada pela NOAA, o que lhe confere um selo de qualidade.

O bacalhau da Noruega tem uma capacidade de reprodução (fecundação) muito alta, mantendo-se intacto a velha tradição de quase 300 anos da apançatória desse peixe.

**O GLOBO**



# Klippfiskproduksjon i Kina







## Oppskriftshefter i butikk

**LA METHODE NORVEGIENNE**

Pour produire un cabillaud d'exception, choisissez la méthode norvégienne.

Une cuisine simple et raffinée...

Deux recettes faciles à réaliser, le cabillaud de Norvège apporte une touche de fraîcheur à votre table, quelle que soit l'occasion. Conservez les ingrédients surgelés!

Une méthode de pêche unique en Norvège offre un caractère unique et les techniques de plus renommées dans un but respectueux de l'environnement et du bien-être de l'élevage.

Une alimentation saine : le cabillaud de Norvège est un poisson particulièrement riche en protéines, vitamines B12 et sélénium, sélénium potassium.

La Méthode Norvégienne, c'est la méthode fraîcheur et plaisir pour préparer vos prochains repas. Les recettes faciles sont servies uniques.

**Avec LA METHODE NORVEGIENNE vivez un moment d'exception !**

Du 17 au 30 mai 2010, faites gagner sur [www.poisson-de-norvege.com](http://www.poisson-de-norvege.com)

- 1 voyage en Norvège pour 2 personnes
- 5 repas à domicile avec un Chef pour 4 personnes
- 300 livres de recettes autour de cabillaud de Norvège.

Pour découvrir d'autres recettes de cabillaud, rendez-vous sur [www.poisson-de-norvege.com](http://www.poisson-de-norvege.com)

**LA METHODE NORVEGIENNE**

3 recettes raffinées et savoureuses pour des moments d'exception

**Cabillaud de Norvège sous la méthode fraîcheur et plaisir**

**Dos de cabillaud en persillade**  
potents croustillants et composés d'origans

**Mille-feuille de cabillaud et de tomate**  
Cœur de bœuf

**Cabillaud sauce moutarde et fetuocine aux légumes**

Retrouvez 3 recettes à l'intérieur

**LA METHODE NORVEGIENNE**

3 recettes raffinées et savoureuses pour des moments d'exception

## Oppskriftshefte i pre-pakk

**LA METHODE NORVEGIENNE**

3 recettes pour des menus d'exception !

**Cabillaud de Norvège**  
suis la méthode fraîcheur & plaisir

**LA METHODE NORVEGIENNE**

La garantie d'une fraîcheur et d'une qualité uniques

- Des cabillauds pêchés dans l'environnement exceptionnel des fjords norvégiens.
- Une procédure de traçabilité et de contrôle à toutes les étapes de la production.
- Des méthodes de pêche uniques, alliant savoir-faire ancestral et nouvelles technologies, contribuant à la préservation de l'espèce.
- Une alimentation saine grâce à la forte teneur en protéines et vitamines B12 du cabillaud.
- Des recettes aux saveurs uniques pour des moments d'exception qui régaleront vos proches.

**La Méthode Norvégienne, la méthode fraîcheur et plaisir!**

Retrouvez 3 recettes à l'intérieur

**LA METHODE NORVEGIENNE**

Du 17 au 30 mai 2010, avec les poissons de Norvège, UN VOYAGE EN NORVEGE A GAGNER !

**Cabillaud de Norvège**  
suis la méthode fraîcheur & plaisir

I tillegg fikk de capser, flagg og pris skilt

Pour participer, connectez vous sur : [www.poisson-de-norvege.com](http://www.poisson-de-norvege.com) (voir au dos)

Eksportutvalget for fisk  
[www.seafood.no](http://www.seafood.no)



# Norsk Torsk, nu ännu grönare.



Tycker du att ett gott samvete är den bästa kryddan? Då ska du välja Norsk Torsk från Barents hav. Den fina matfisken har under 2009 och 2010 fått tre viktiga godkännanden från olika håll. I januari 2009 gav WWF Norsk Torsk från Barents hav grönt ljus. Kort därefter godkände även KRAV bestånden i Barents hav och Norska havet för KRAV-märkning. Och nu i dagarna har fisken blivit hållbarhetscertifierad enligt MSCs (Marine Stewardship Council) miljöstandard för ett vöskött och uthålligt fiske. På Norsk Fisk är vi givetvis mycket glada åt att vårt hårda arbete med ett ansvarsfullt fiske givit resultat. Men gladast av alla är nog vi som älskar att äta torsk. Men kom ihåg att det ska vara Norsk Torsk från Barents hav.

**Norsk Torsk från Barents hav.**

[www.norskfisk.se](http://www.norskfisk.se)



**Eksportutvalget for fisk**

[www.seafood.no](http://www.seafood.no)





## Nå er skreien her!

Den beste maten er den som er tilberedt med kjærlighet. I noen få vinteruker kommer skreien til norskysten i kjærlighetens ærend. La det faste, hvite fiskekjøttet flake seg på din tallerken på kjærlighetens dag. På valentinsdagen - 14. februar - starter skreisesongen.



Spør etter **Kvalitetsmerket Skrei®**.  
Skrei merket med dette symbolet gir en garanti for at skreien er av aller høyeste kvalitet.

Oppskrifter og historien om skreiens vandring finner du på [www.godfisk.no](http://www.godfisk.no)

Bilde: www.godfisk.no - Foto: Eirik Skjerve

Norge



Eksportutvalget for fisk  
[www.seafood.no](http://www.seafood.no)



Norsk Sjømat.  
Fra kalde, klare farvann.

