

**Publisher:**  
Pål Korneliussen

**Redaktør:**  
Øystein Hage

**Deskjef:** Ann Eileen Dillevsen Nygård

**Redaktør:** Nils Torsvik

**fiskeribladetfiskaren.no** **fbf.no**

**PFU**

Fiskeribladetfiskaren arbeider etter Vær-varsomhetslovens regler for god presseskikk. Vi mener noen seg rammet av urettmessig omtale, oppdrar oss disse til å kontakte redaksjonen. Pressens faglige utvalg behandler klager med pressens faglige utvalg. Spørsmål: Adressen til PFU er: Prinsens gate 2, pb. 45, Sentrum, 0101 Oslo. Tlf: 22415680. Faks: 22411980.

## FiskeribladetFiskaren

En uavhengig avis for Kyst-Norge

### Regiongrenser bør videreføres

**D**e batten rundt den såkalte flytteforskriften i oppdrøtsnæringsen kan bli en varm politisk potet framover, og signalene fra høyresiden er at det er ønskelig med en oppmykning slik at oppdrøtterne skal få kunne flytte en konsesjon fra en region til en annen. Vi stiller oss tvilende til forslaget, og mener det ikke er noen grunn til å endre på en praksis som fungerer.

Ønske om å fjerne regiongrensene kommer fra de største sjømatsekskapene, samt fra blant annet Fremskrittspartiet. Hovedregelen i dag er at en lakse- og ørretkonsesjon «hører hjemme» i den regionen den ble tildelt. Den kan ikke flyttes fra en region til en annen.

Noen regioner er det samme som fylker. Nordland, Troms og Finnmark fylke er også tre regioner, mens for eksempel trøndelagsfylkene og Møre og Romsdal tilhører samme region. Fremskrittspartiet mener altså at regiongrenseringen må utvikles, og næringspolitisk talsmann Harald T. Nesvik i Frp uttalte mandag til FiskeribladetFiskaren at regiongrensen ikke hører hjemme i framtidens havbruk. – Det er unaturlig og kunstig å ha grenser på kartet for hvordan oppdrøtt skal drives. Vi må i stedet ha fokus på oppdrøttslokaliteten, fiskehelse og miljø, mente han.

Senterpartiet mener forskriftene bør opprettholdes for sikre en variert næringsstruktur. Også Fiskeri- og havbruksnærings landstevning ønsker å beholde dagens regler, men FHL påpeker at fleksibilitet er viktig.

Vi er enig i dette og mener den oppmykningen av regelverket som har vært, er riktig. Men samtidig bør vi ikke kaste alle prinsippene på havet. En av reglene som bør opprettholdes er nettopp prinsippene rundt lokalisering.

Ikke minst er dette viktig overfor de kommunene som velger å si ja til nye framtidige anlegg. Når en kommune først er positiv til å huse et oppdrøtsanlegg, er det viktig å ha en viss form for forutsigbarhet.

Dersom sekskapene i neste øyeblikk skal kunne flytte konsesjonen vil dette kunne sette kommunene i en vanskelig situasjon. Vi tror heller ikke en slik politikk er til det beste for næringsen. Fullt frislipp tror vi kan skade næringsens omdømme, og på sikt gjøre det vanskelige for oppdrøtssekskapene å etablere seg på norskysten.

Vi mener derfor dagens ordning med viss form for regionbinding er fornuftig, men mener samtidig at reglene ikke må bli for regide. Fleksibilitet er viktig for at næringsen skal få vokse inn i fremtiden.



## Ikke ett fett

Første juledags frokost er definitivt over, men hvis den inneholdt sild, nyter du nok fremdeles godt av alle D vitaminene den brakte med seg.

### BIOMENING



INGVILD EIDE GRAFF / ARNE DJUVAKER

Eide Graff er forskningssjef ved NIFES, mens Djuvaker er forsker ved samme sted.

**F**or mange er julen silderetenes høysesong, og kryddersild i mange varianter har kjempeet om plassen mellom julesylte, lammerull, oppskåret ribbe, røkelaks og reker på spisebordet landet rundt. Kanskje har du fremdeles rester av tomatsiden, rødbeitsiden eller paprikasilden i kjøleskapet?

Da gjør du i så fall klokt i å spise den for helt ferske tall fra NIPES viser at silden er en av de aller beste vitamin D kildene vi har i kosten. På denne mørke tiden av året, er ikke solen sterk nok til at vi klarer å lage vitamin D fra sollys. Da er vi helt avhengig av at kosten inneholder tilstrekkelige mengder vitamin D til at vi kan opprettholde en god beinholdelse, et sterkt immunforsvar og et sunt herte. I tillegg kan vitamin D også forebygge enkelte krefttyper. Generelt i befolkningen synker vitamin D statusen fra august og helt frem til april når sollyset igjen får ordentlig tak her nord. Med ett hederlig unntak: En liten bedring i vitamin D nivåene i perioden etter jul. Labora-

### Biomarin gjestespalte

FiskeribladetFiskaren vil kjenning ha en gjesteskribent kryftet opp mot det biomarine stoffområdet.

Følgende institusjoner bidrar til spalten: FHL, FHL, Marella, Maring, Nifes, Norfina, Orrengaland, Rubin, Universitetet i Bergen, Håukeland, Universitetssjukehus, Sinterf og Universitetet i Tromsø.

### » Det er ikke ett fett om du spiser sild eller makrell. Hva med begge to?

toriene som jevnlig måler vitamin D status i befolkningen, registrerer at rett over nyttår står det litt bedre til med vitamin D nivåene enn ellers i vintermånedene. Ut fra de siste analysene fra sild, kan det godt være at det er silderettene som skal få æren for dette, kanskje sammen med laksen.

Men hadde det vært det samme om vi spiste makrell? Disse pelagiske artene blir i enkelte sammenhenger omtalt nærmest som EN enhet. Det er nesten som man betrakter "sildognmakrell" som et slags uatskilltlig tvillingpar. Men er det egentlig ett fett om vi spiser tomatsild eller makrell i tomat? Nei, det er ikke det. Vitamin D

innholdet i makrell er betydelig lavere enn i sild, faktisk omtrent en fjerdedel. Derfor er det viktig å holde på silden som sikringskost for vitamin D gjennom hele vinteren, ikke bare i julen. Makrellen er derimot den ubestridte kongen av omega-3, med omtrent dobbelt så høyt innhold av de marine fettsyrene som silden. Europaiske matnyvndigheter anbefaler oss å spise 0,25 gram marint omega-3 hver dag for å beskytte mot hjerte-karsykdom, og det betyr at en middag med makrell (150 gram) vil gi deg nok marint omega-3 for ca fire uker. Det er det ikke mange andre matvarer som kan måle seg med.

Takket være finansiering fra FHL og systematisk prøvelinsamling fra Havforskningsinstituttets referanseflåte, har NIPES nå analysert nærmere 500 individer av disse to artene til sammen. Vi har derfor for første gang et godt grunnlag for å si noe om innholdet av fett, marine fettsyrer og vitamin D i både sild og makrell.

Disse tallene vil bli lagt ut på www.vitnes.no/sjomatata nær-prosjektet er avsluttet. Vi kan også følge variasjonen av næringsstoffene gjennom fangstsesongen, fra lokalitet til lokalitet og i forhold til fiskens størrelse.

Ingen tvillingpar liker å bli omtalt som «villingpar», men med sine indviduelle navn. Forskjellen i innhold av næringsstoffer i sild og makrell, viser at disse to artene også bør omtales individuelt. Det er ikke ett fett om du snakker med Silje eller Mari, og det er ikke ett fett om du spiser sild eller makrell. Hva med begge to?