

**Innlegg sendes** Fiskeribladet/Fiskaren  
**E-post:** redaksjonen@fbfi.no  
**Telefaks:** 55 21 33 01  
**Adresse:** Bontelabo 2, 5003 Bergen

Hovedinnlegg/kronikk: Maksimalt 5.000 tegn (ca. 750 ord).  
 Underinnlegg/replik: Maksimalt 1.500 tegn (ca. 250 ord).  
 Fiskeribladet/Fiskaren forbeholder seg retten til å forkorte alle innlegg som mottas. Likeledes forbeholder vi oss retten til å lagre innlegg i

elektronisk form, samt publisere dem på internettet. Innlegg honoreres ikke. Bidragsyttere oppfordres til å sende innleggene med epost til redaksjonen@fbfi.no  
 Vi tar også i mot lagringsmedia av alle typer.

**Kvaliteten på den villfangede fisken som benyttes i konvensjonelle sektor, må heves hvis vi skal utnytte eksisterende markedsmuligheter.**

# Markedsendring krever bedre råstoff

## Innlegg KVALITET

Fryste utvannede produkter av saltfisk, klippfisk og tørrfisk har blitt et stadig vanligere syn i våre viktigste markeder for konvensjonelle fiskeprodukter. Framveksten av slike produkter krever at hele verdikjeden i norsk fiskeindustri tilpasser seg et marked i endring. Særlig krever markedsendringene økt fokus på råstoffkvalitet.

### Markedsendringer

Nesten halvparten av torsken som landes i Norge går til produksjon av konvensjonelle fiskeprodukter som saltfisk, klippfisk og tørrfisk. Det globale matvaremarkedet er imidlertid i kontinuerlig endring og stadig flere forbrukerne kan velge mellom stadig flere produktvarianter når de handler. I de største og viktigste markedene for saltfisk, klippfisk og tørrfisk har vi de siste årene sett en betydelig framvekst av fryste utvannede produkter. Slike produkter finnes både i det brasilianske, italienske, portugisiske og spanske markedet, som er de største og viktigste markedene for konvensjonelle norske fiskeprodukter.

Brasil er et av de markedene hvor fryste utvannede produkter av klippfisk av torsk vokser raskest. I 2009 ble det solgt omtrent 750 tonn med slike produkter i Brasil. Salget økte til rundt 2 000 tonn i 2010. I 2011 og 2012



Finn-Arne Egeness er forsker ved Nofima.



Sjurdur Joensen er seniorforsker ved Nofima

## ” Norge har et fortrinn med en unik tilgang på ferskt råstoff

kjøpte brasilianske forbrukere cirka 4 500 tonn fryst utvannet torsk. Det tilsvarer 10 % av det totale klippfiskmarkedet i Brasil. Hvis vi kun ser på kategorien klippfisk av torsk, har fryste utvannede produkter tatt 20–25 % av kategorien og står for store deler av markedsveksten i kategorien klippfisk av torsk i Brasil.

En av de viktigste årsakene til at denne produktkategorien vokser er bekvemmelighet. Fryst utvannet fisk kan tilberedes rett etter tining og forbruker behøver dermed

ikke å planlegge måltidet flere dager på forhånd. Forbrukerundersøkelser Nofima har gjennomført i flere markeder forteller at mange forbrukere synes det er krevende å vanne ut konvensjonelle fiskeprodukter hjemme. Ferdig utvannede produkter gjør derfor tilberedningen både enklere og raskere. Mange inviterer venner og familie på klippfisk, og for smakens skyld er det ekstra viktig at klippfisken har riktig saltinnhold. Produktets hvithet, lite spalting og god skivbarhet er andre viktige kvalitetsegenskaper i tillegg til saltinnholdet. Utvannet fisk av god kvalitet øker sannsynligheten for et vellykket måltid.

### Fortrinn

Norge har et fortrinn med en unik tilgang på ferskt råstoff. Et slikt komparativt fortrinn kan norsk fiskerinæring utnytte i kategorien fryste utvannede produkter av saltfisk, klippfisk og tørrfisk. Siden produktene selges fryst ønsker mange industrielle produsenter å basere sin produksjon på ferskt råstoff for å unngå et dobbeltfryst produkt.

### Råstoff

Ferskt råstoff alene garanterer imidlertid ikke for produktkvaliteten. Ferdig utvannede produkter medfører at kvalitetsfeil på produktet blir langt synligere og stiller større krav til kvaliteten på råstoffet. God råstoffkvalitet er nøkkelen til god produktkvalitet. For utvannede produkter er blod



EKSEMPLER: Øverst ser vi dårlig fisk, nederst god fisk. FOTO: NOFIMA

i muskelen en stor utfordring. Denne kvalitetsfeilen kan hovedsakelig forklares tilbake til redskapstype, redskapsbruk, dårlig eller mangelfull bløgging. Eksempelvis gir garn blødninger under skinnen. Dette kommer først til syne når skinnen fjernes fra fisken under bearbeiding til utvannet produkt eller før servering på tallerken. Slike blodfeil aksepteres ikke på godt betalte produkter i mange markedssegmenter, og en urovekkende stor andel av ferskfiskeleveransene har blodfeil som reduserer produktkvaliteten. Ferskhet er ikke nok, fisken må også være fri for blod. Det viser seg i praksis å være en utfordring å få godt ferskt råstoff til denne typen produksjon. En sterkt medvirkende årsak er at store deler av torsken tas med garn eller kommer fra store fangster. Potensialet for forbedringer i råstoffkvaliteten er stort, men i praksis viser det seg vanskelig å få til betydelige forbedringer.

### Paradoks

Mange vil kanskje påpeke at det er et paradoks å snakke om kvaliteten på råstoffet som benyttes i produksjonen

av fryste utvannede produkter. Forbruker som vanner ut konvensjonelle produkter hjemme på kjøkkenet opplever de samme kvalitetsfeilene som industrielle aktører gjør når de vanner ut fisken. Det er derfor viktig at man hever kvaliteten på råstoffet som går til produksjon av konvensjonelle produkter og innser at feil og skader på råstoff vil følge gjennom prosess og foredling og fram til ferdig produkt. Det er ikke mulig å lage tørrfisk, klippfisk eller saltfisk med høy kvalitet dersom man ikke har et råstoff med høy kvalitet.

### Strategier

Kvaliteten på den villfangende fisken som benyttes i konvensjonelle sektor må heves hvis vi skal utnytte eksisterende markedsmuligheter og øke preferansen for norske produkter. Dette ansvaret må både fiskerimyndighetene, næringens organisasjoner, industrien og fiskerne ta innover seg.

*Finn-Arne Egeness, forsker og Sjurdur Joensen, seniorforsker, Nofima*

## Berekraftig og distriktsvennleg fiskeripolitikk

### Innlegg MILJØ

Formålsparagrafen i Havressurslova legg vekt på å sikre ei berekraftig forvaltning av dei viltlevande marine ressursane. Berekraftig forvaltning av fiskeressursane og hav- og kystområda våre er eit ufråvikeleg grunnlag for SV sin fiskeripolitikk. Fiskeressursane tilhøyrer

fellesskapet, og vi må forvalte dei til beste for fellesskapet, for framtidige generasjonar og for lokalsamfunna langs kysten. Fiskeressursane er fornybare ressursar, men berre dersom vi forvaltar dei riktig.

Kontinentalsokkelen utanfor Lofoten, Vesterålen og Senja er heilt unik i følgje Havforskningsinstituttet. Den smale kontinentalsokkelen i dette området er både fødestove og matfat for torsk og andre fiskeartar. Vi kan

ikkje la kortsiktige oljeinteresser spele hasard med dette sårbare området. Derfor seier SV nei til oljeboring i Lofoten, Vesterålen og Senja, og vi er glad for at vi står saman med fiskarane sine organisasjonar i dette spørsmålet.

Havressurslova legg også vekt på å sikre sysselsetjing og busetjing i kystsamfunna. SV følgjer opp denne distriktspolitiske målsettinga i forslaget til nytt arbeidsprogram for partiet. Vi vil forsvare råfisklova, styrke

deltakarlova og sikre reell leveringsplikt. Råfisklova har vore eit viktig reiskap i norsk fiskeripolitikk, og vi må sikre at fiskesalslaga framleis får siste ordet ved fastsetjing av minstepris.

Kystflåten er viktig for å ivareta den distriktspolitiske målsettinga i havressurslova. Den minste flåten er spesielt viktig for mange kystsamfunn, og den er viktig for rekrutteringa til fiskeyrket. Den er også mindre kapitalkrevjande og dermed mindre

sårbar for auka rente. Vi er derfor i mot strukturering av denne flåten.

Formålsparagrafen i havressurslova gir gode føringar for ein berekraftig og distriktsvennleg fiskeripolitikk. SV er opptatt av å følgje opp desse målsettingane i praktisk politikk.

*Alf Holmelid, Næringspolitisk talsperson i SV*