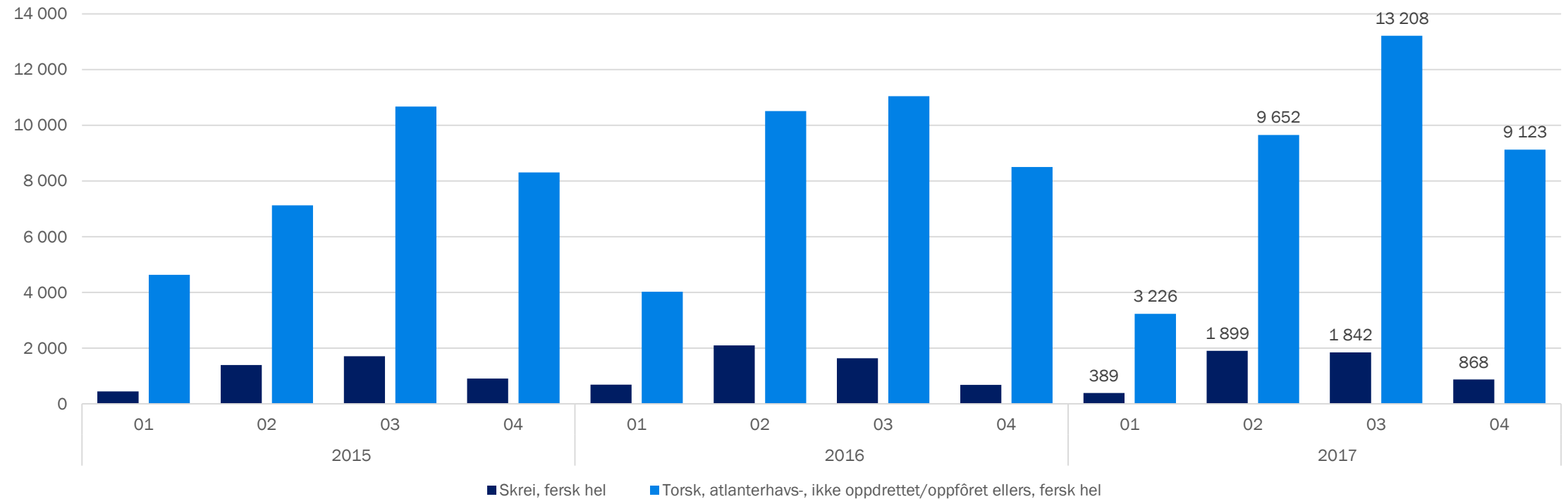


Erfaringer med kvalitetsmerket skrei

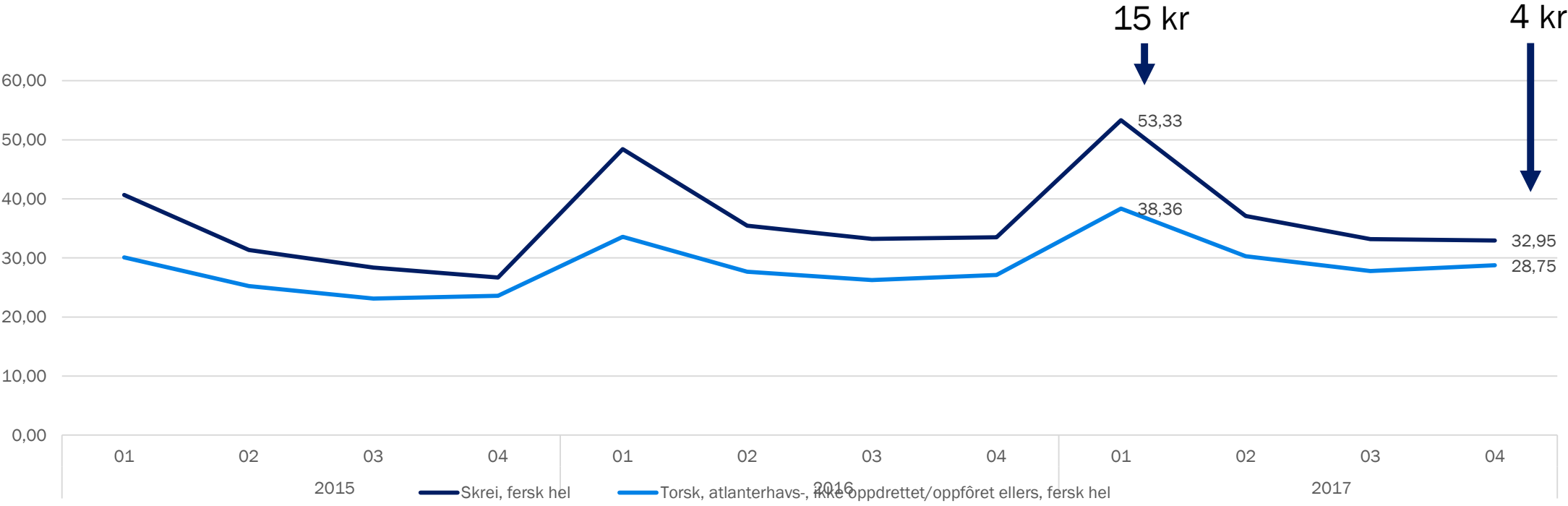
Line Kjelstrup, Norges sjømatråd

Volumer Skrei vs annen fersk torsk

Totalt ca 5000 tonn skrei eksport.
Ca 13 % av fersk heleksport i
sesong



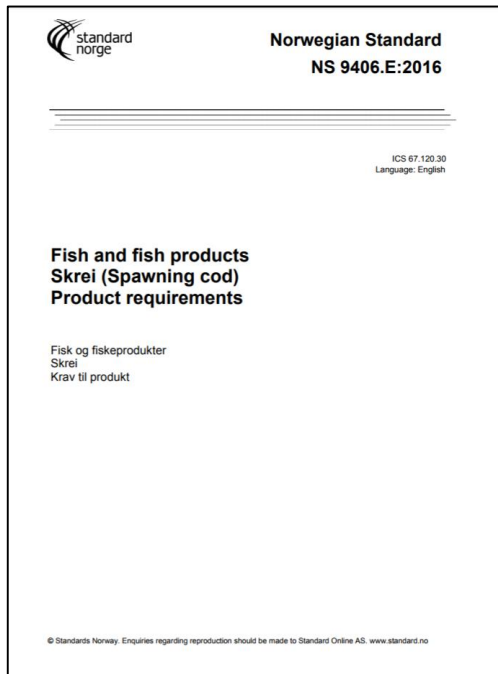
Priser eksport kvalitetsmerket skrei vs annen fersk hel torsk



Hvorfor suksess?



Kvalitetsstandarden og kontroller



Garanti til kundene – (tar tid å bygge tillitt, men fort gjort å ødelegge)

Kontrollen – grunnen til at systemet fungerer



Garantien for premiumproduktet til kunden.

Fakta fra sesongen 2017

- 77 lisensierte pakkerier, derav 56 aktive
- 40 lisensierte eksportører, derav 38 aktive

- Skreikontroller:
 - 200 kontrollerte partier, fra 45 ulike pakkerier

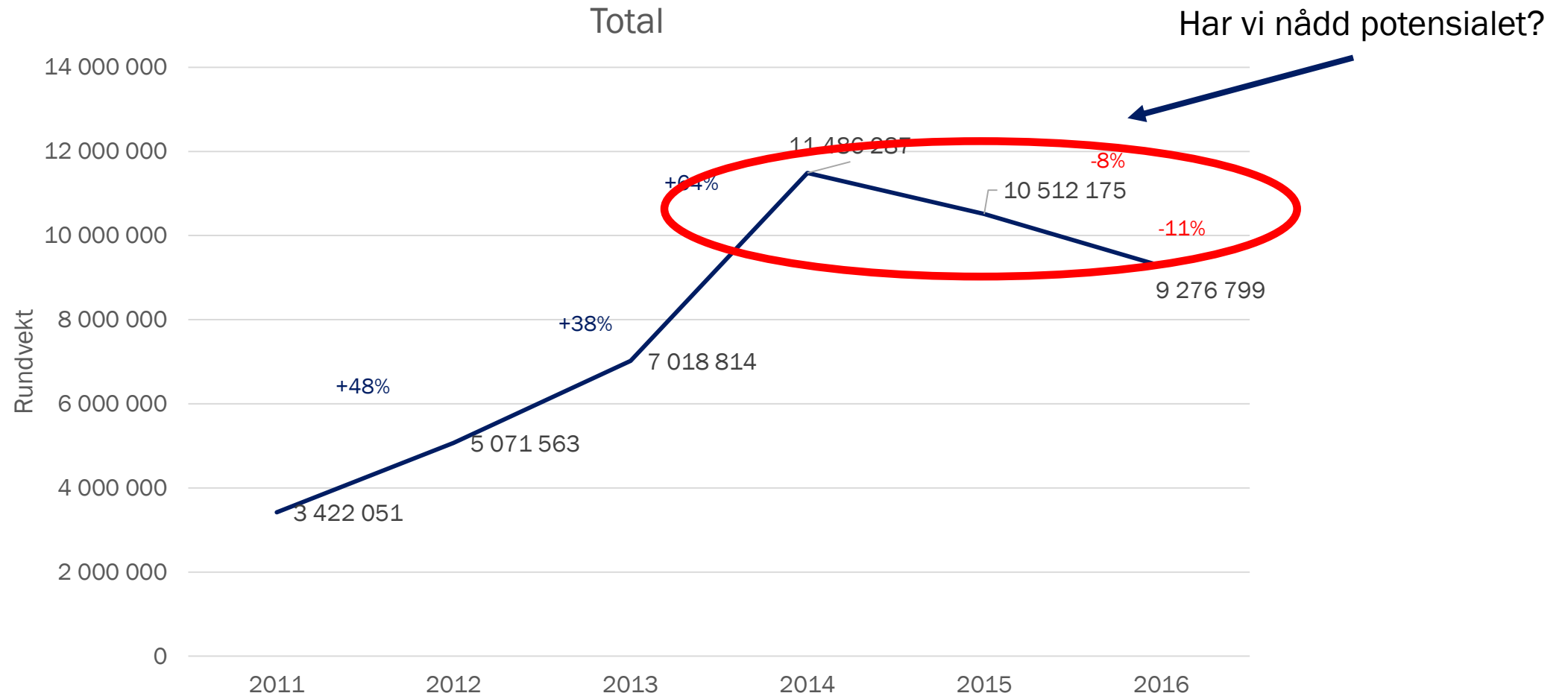
 - Reaksjoner: 7 suspensjoner, derav 5 på filet og 2 på helfisk.
- 7 advarsler, derav 6 på helfisk og 1 på loin

- Utfordring: Skreifilet, der råstoff er dårlig utblødd og/næringssprengt
 - Helfisk med røde og slitte finner
 - Feil eller manglende merking med pakke- og/holdbarhetsdato.

Tilfredshet med Skreipatruljen



Volumutvikling – rundvekt (Egeninnmelding produsenter)



Skrei 2.0

- Skrei er og vil være et nisjeprodukt.
- Spydspiss i de viktigste torskemarkedene
- Løfter all norsk torsk
- Fersk og fryst

- Kvalitet



Kjaker

Spesialprodukt- Burde kunne løfte verdien av hodet

Tunger

Spania er helt ville etter dette 😊

Lever

Et nord-norsk fenomen som kan utvikles videre?

Filet

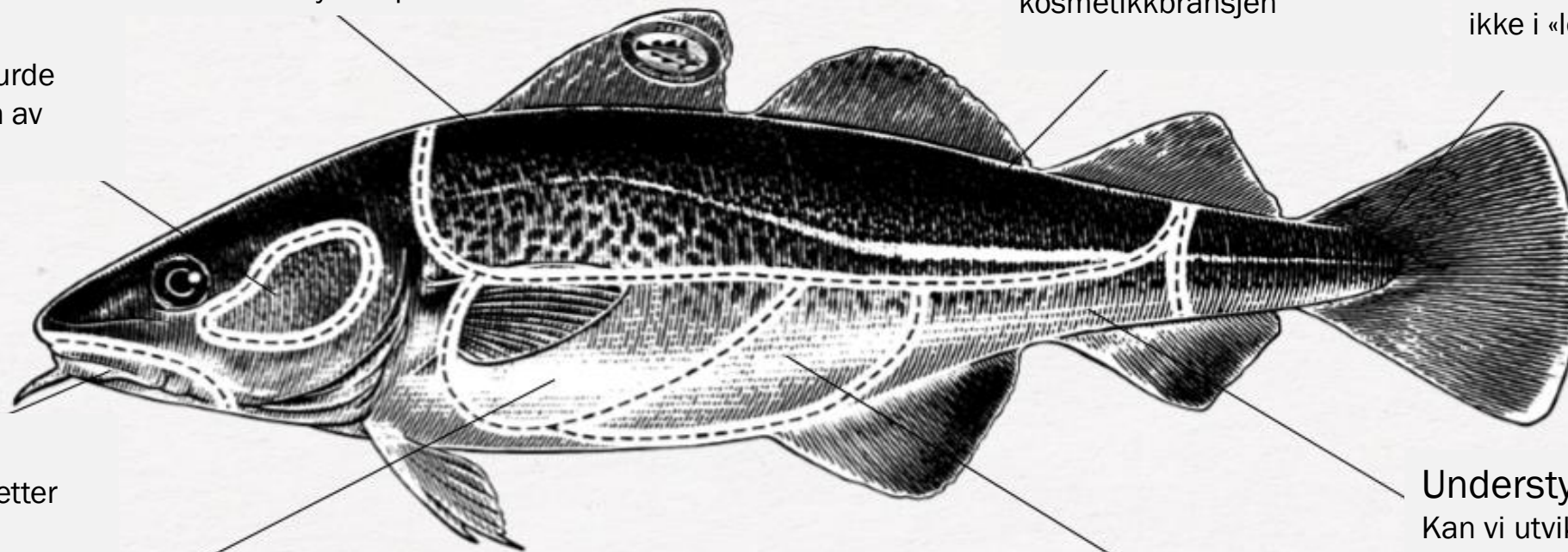
Torskerygg, loin, Hvitfiskens salma - Dette skal være høyverdi produkt

Skinn

I mat som fritert, men også høyverdi til kosmetikkbransjen

Tail/Hale

Et undervurdert produkt, men ikke i «loinkategorien»



Understykke

Kan vi utvikle «ytrefiletten»

Rogn

Øker i etterspørsel. Fryst og tørket kan være spesialprodukter fremover? Norges russiske kaviar?

Skrei

NORGES SJØMATRÅD

