



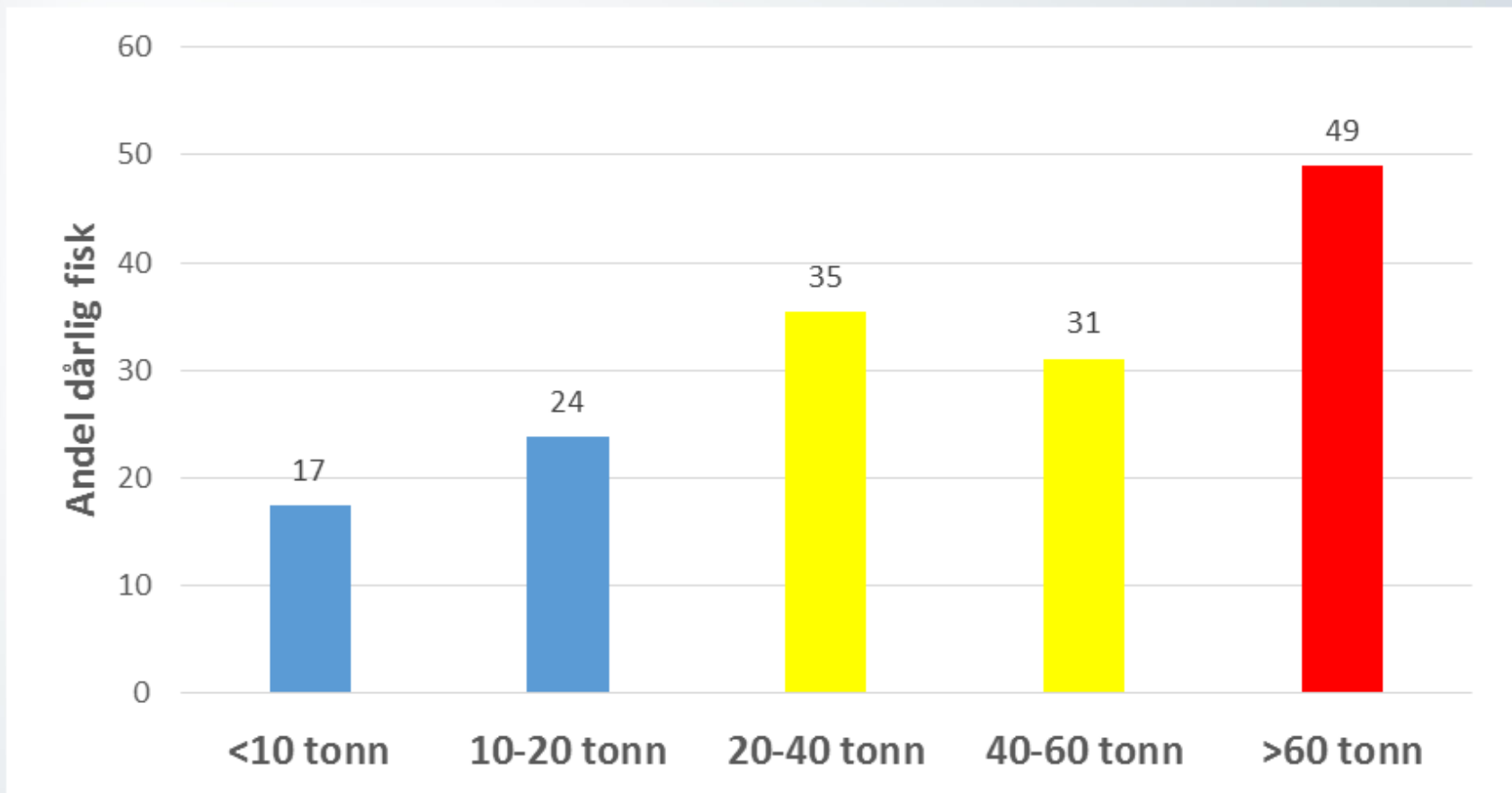
Nofima



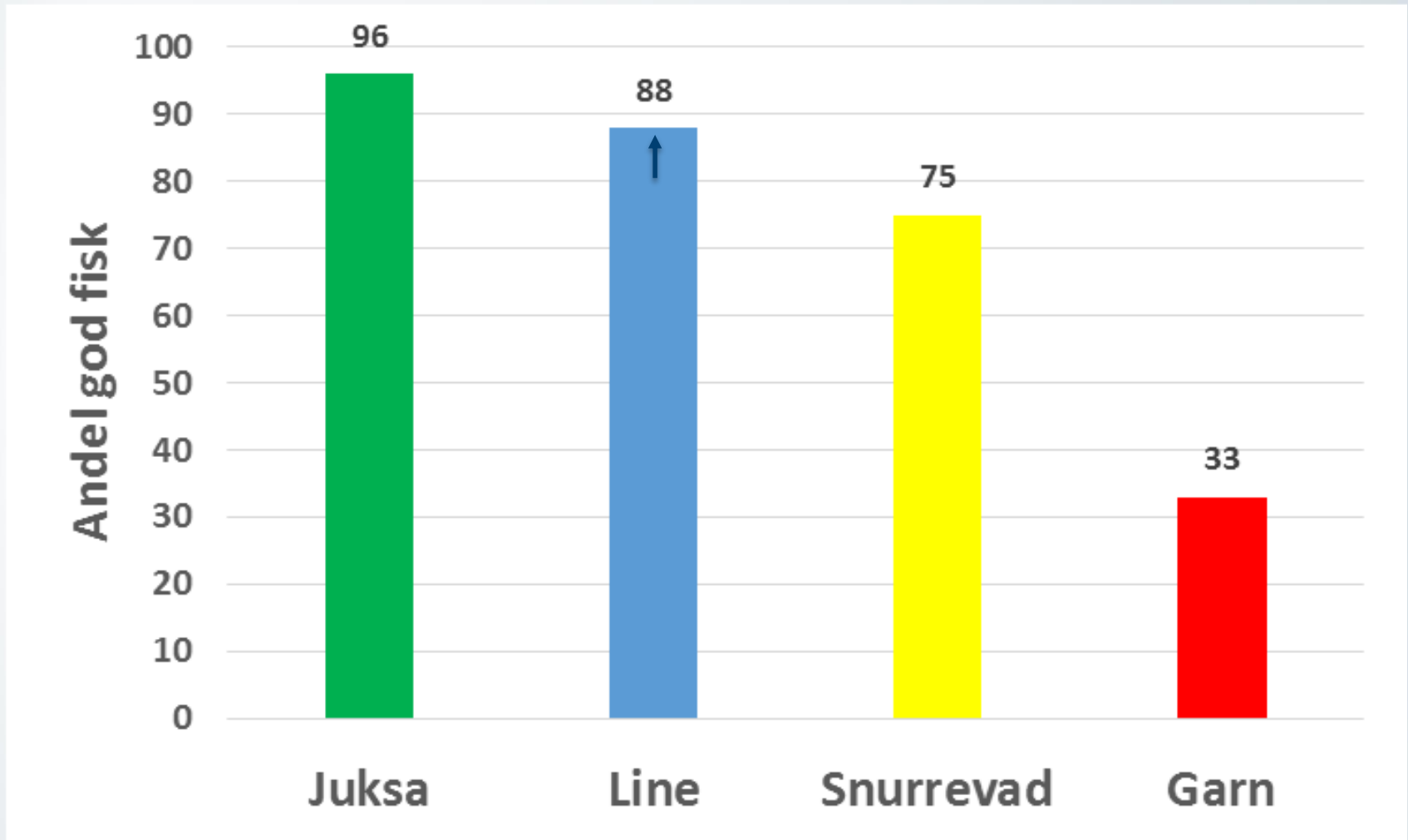
Påvirker endringer i fangst og leveringsmønster kvaliteten ?

Sjurdur Joensen

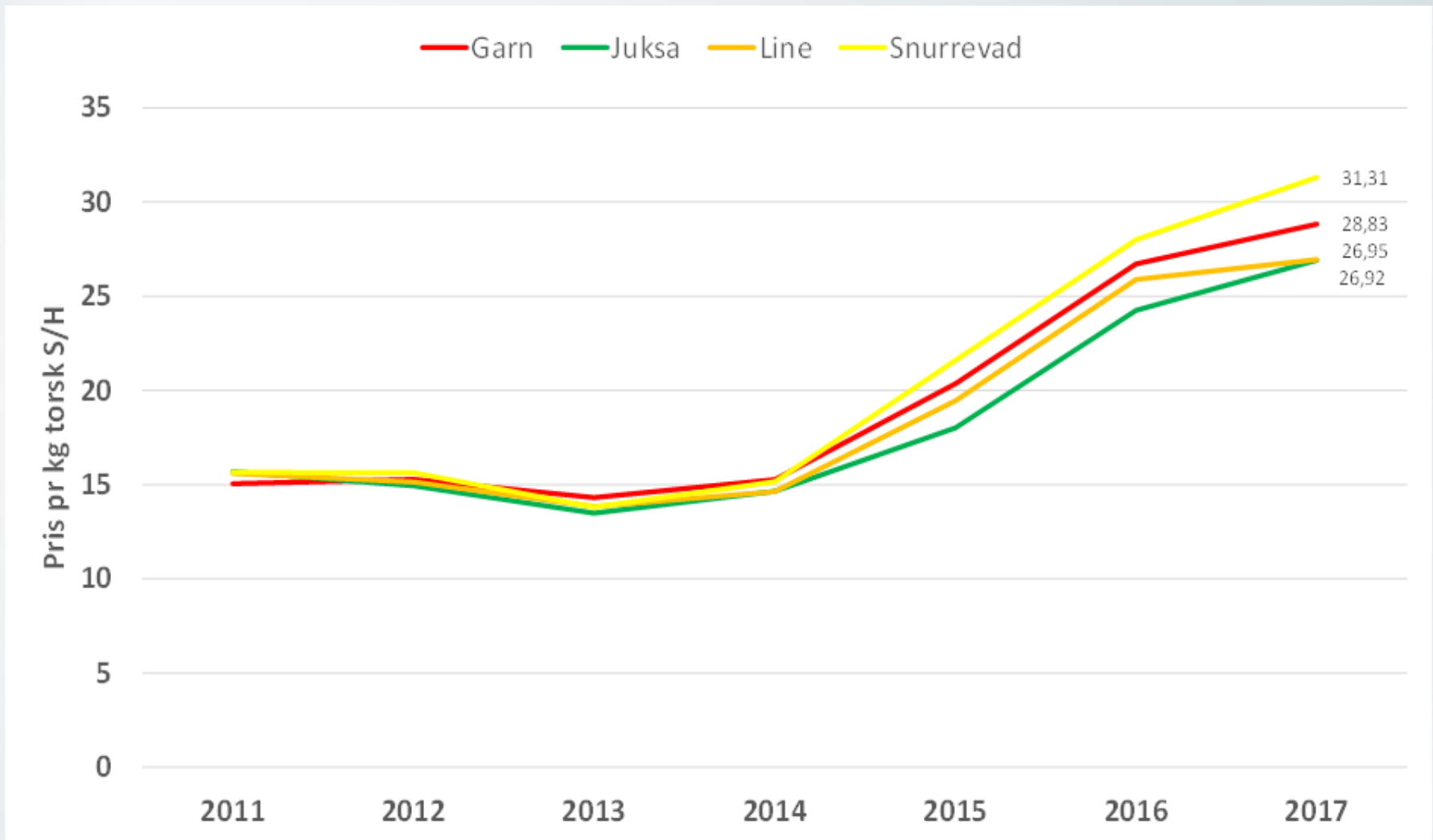
Kvalitet og fangststørrelse - snurrevad



Andel god fisk – snitt av siste tre år



Pris torsk 2,5-6 kg uke 1-16



Mye av kvaliteten på torsk bestemmes altså av valgt redskap og fangststrategi.

Men vi ser ikke sammenheng mellom kvalitet og pris

- **Skal en fremme kvalitet, er det her de nøkkelen ligger.**

Vil dette fortsette?

- Konkurransen om råstoffet er økende. Og fartøyets økonomi tilsier at volum trumfer kvalitet. - Fangstene blir større (variabel kvalitet).
- Stabile leveranser ønskes. -Garn og snurrevad klarer det. (variabel kvalitet).
- Små fangster er lite lønnsom å håndtere. -Krokfanget fisk. (god kvalitet).
- Ja, uten prisforskjell vil tendensene fortsette.

Hvor vil vi?

For å fremme god kvalitet, må fokus være på forhold som er kritisk for å oppnå god kvalitet.

At kvaliteten blir registrert /målt

- Fiskets natur: Å fangste mye og effektivt er som oftest lite gunstig for kvaliteten. Men bra for bunnlinja når prisen er den samme eller høyere.
- Hva med tvungen objektiv kvalitetssortering? Vil det gi prisforskjeller etter kvalitet?

Fangster og fangsteffektivitet vil øke. Trenger skånsom fangst og bløgging.

- Det meste av kvalitetsfeilene kommer av kveling/stress i garn, pose og ombord (stress) eller blod fra slag og redskapsmerker.
- Hurtig bløgging er avgjørende for å bevare kvaliteten som kommer over rekka. Tar livet av fisken og stopper ytterligere transport av blod ut i muskelen.
- Bløgging blir ofte oppfattet som nøkkelen til kvalitet, men slik fiske foregår i dag er bløgging en av flere viktige parameter som bestemmer kvaliteten.

Ofte benyttes ikke kjøling ombord . Kjøling er viktig (åpenbart)

- Kjøling hele veien er avgjørende for holdbarheten på fisken.
- Eksempel på forsøk med dårlig kjøling første 24 timer og lagring på is videre.
 - 0 grader gir 13 døgns holdbarhet
 - 4 grader gir 11 døgns holdbarhet
 - 10 grader gir 9 døgns holdbarhet

Føring av rund fisk blir værende. Kan gi nye utfordringer.

- Kystflåten leverer nå rund fisk. Bra for å ivareta biprodukt.
- Men når fisk føres rund er det alltid med en kalkulert fare for buktæring, noe mange i næringen (flåte og landindustri) har lite erfaring med.
- Her må det settes krav til kjøling, og maks tid som rund avhengig av åtestatus.

Vi vet hvilke forhold som teknisk sett gir kvalitetsutfordringer med fangst av torsk.

- Det gjøres ikke noe som monner i praksis. Ja, el-bedøver gjør det bedre, men har ikke praktisk betydning i store hal.
- Det er ikke (tvungen) kvalitetsvurdering ved levering. Og dermed ingen motivasjon for kvalitetsarbeid ombord.
- Det er få/ingen fungerende reguleringer av fiske med hensyn til kvalitet (ressurssløsing).

Fritt frem eller regulering?

- Er det greit med fritt redskapsvalg?
- Er det fornuftig å omsette fisk uten kvalitetsfastsettelse og temperatur sjekk. Og uten å differensiere på pris basert på disse.
- Skal det være fritt frem for redskapsmengde og hvor lenge bruket står i havet ?
- Kan en ta så store fangster som en vil?
- Skal en velge arrangement ombord som en vil? Kjøle eller ikke?

Nytt tydelig regelverk?

- Må tørre å regulere redskapsvalg, fangststørrelser....
- Matvaretryggheten skal sikre forbruker mot fordervet vare. Krav til kjøling/is, tilfredsstillende rensing av fisken, buktæring.....
- Handelskvaliteten kan deles i to:
 - Et minimumskrav som myndigheter setter for fangst, håndtering, levering og bearbeiding. En grensesetting for ressursløsning.
 - Kvalitetsfeil som er mindre enn minimumskravet, håndteres med normal prissetting mellom fisker, fiskebruk og kunder. **Men kvaliteten må vurderes.**

Oppsummering

- Ingenting tyder på at kvaliteten skal blir bedre de neste årene. Derfor må næringen tørre å diskutere alle faktorer som er viktige for kvalitet.
- På kort sikt ser jeg regulering som en hurtig vei til bedre kvalitet. En forvaltning av ressursene.
 - Redskapsvalg, fangststørrelse, utstyr ombord ++++
 - Objektiv kvalitetsgradering ved alle mottak.



Takk for oppmerksomheten

www.nofima.no