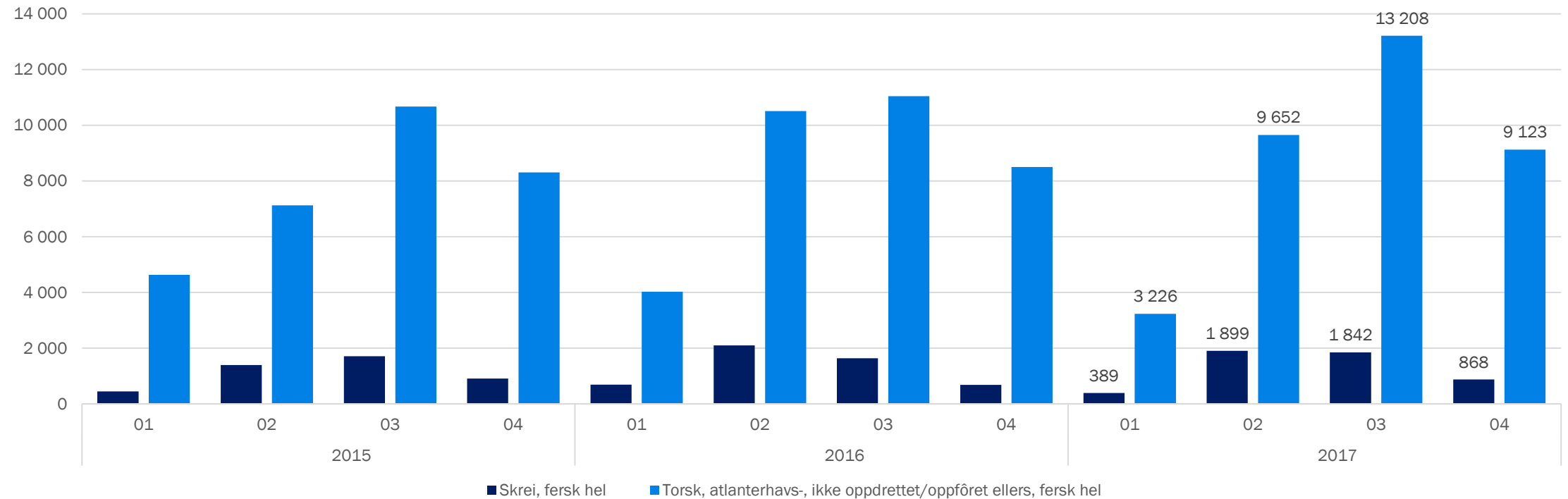


# Erfaringer med kvalitetsmerket skrei

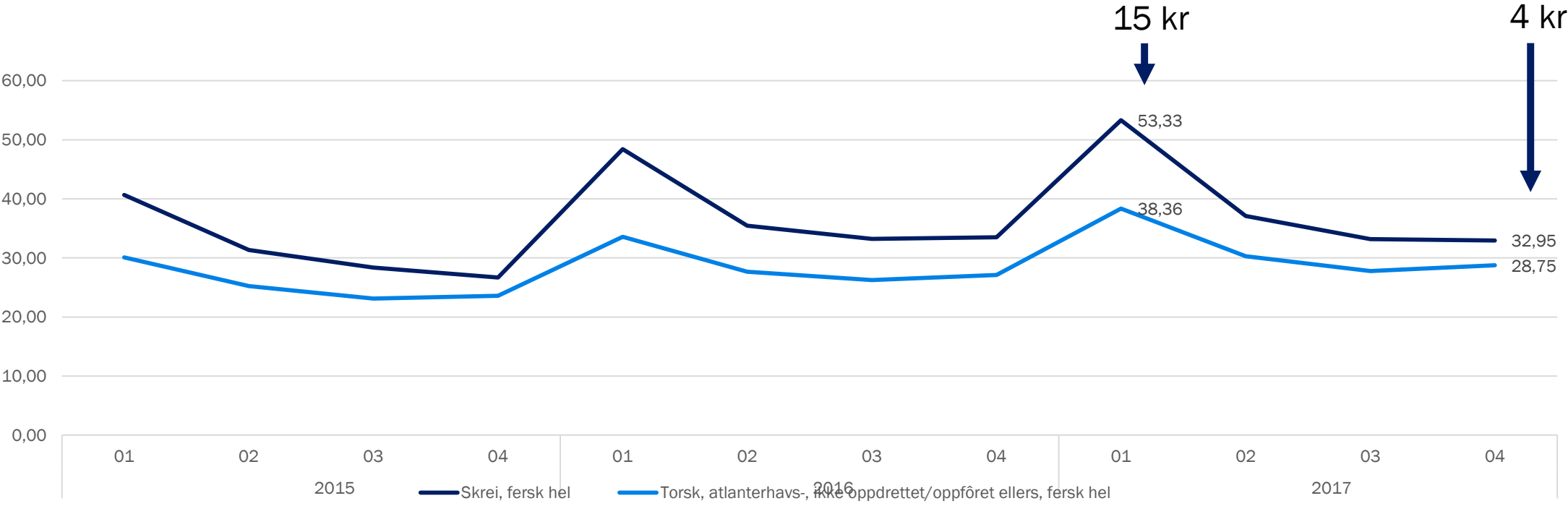
Line Kjelstrup, Norges sjømatråd

# Volumer Skrei vs annen fersk torsk

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



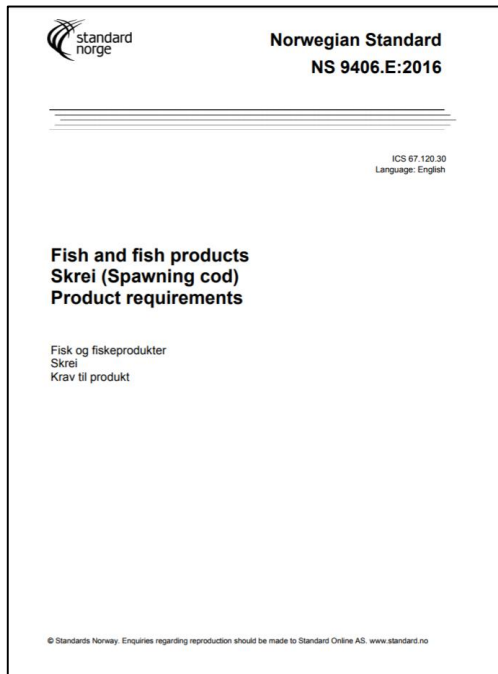
# Priser eksport kvalitetsmerket skrei vs annen fersk hel torsk



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.

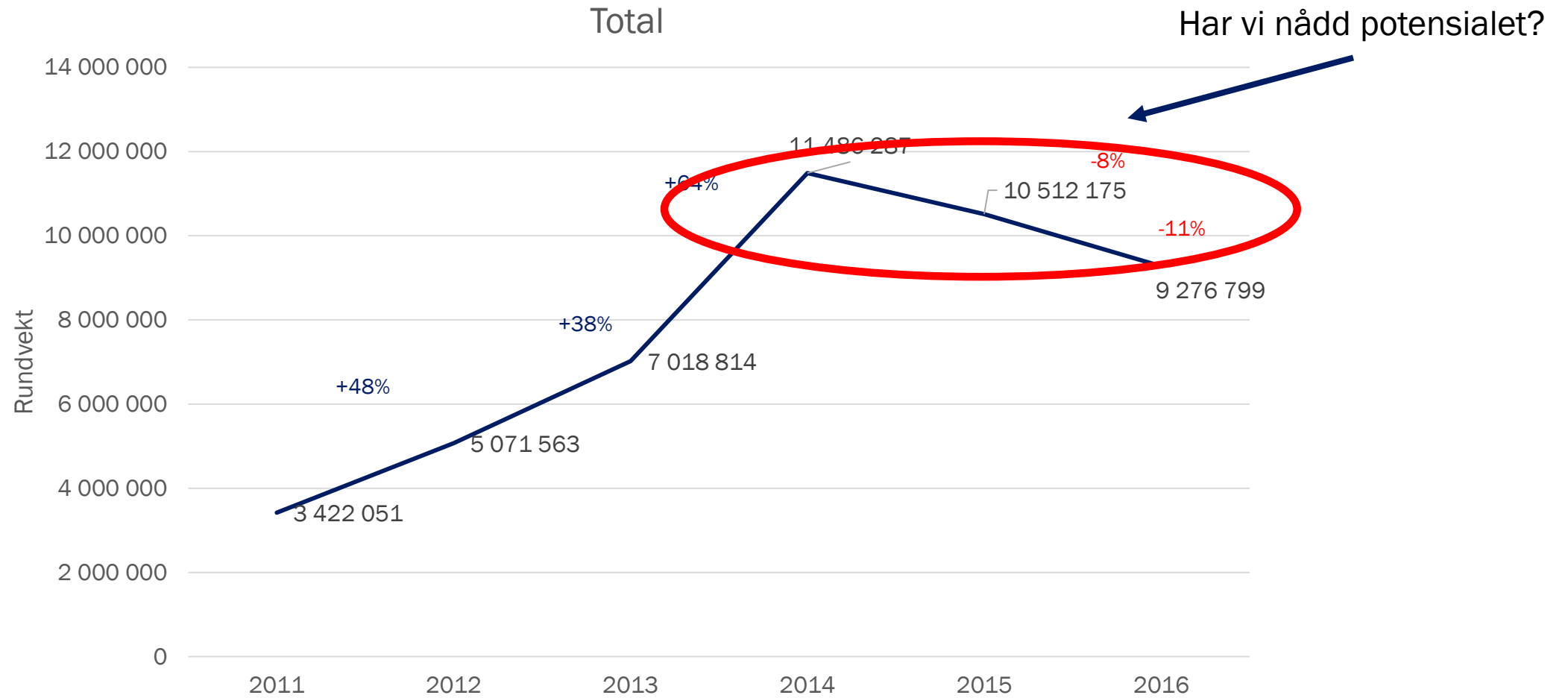
# Fakta fra sesongen 2017

- 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

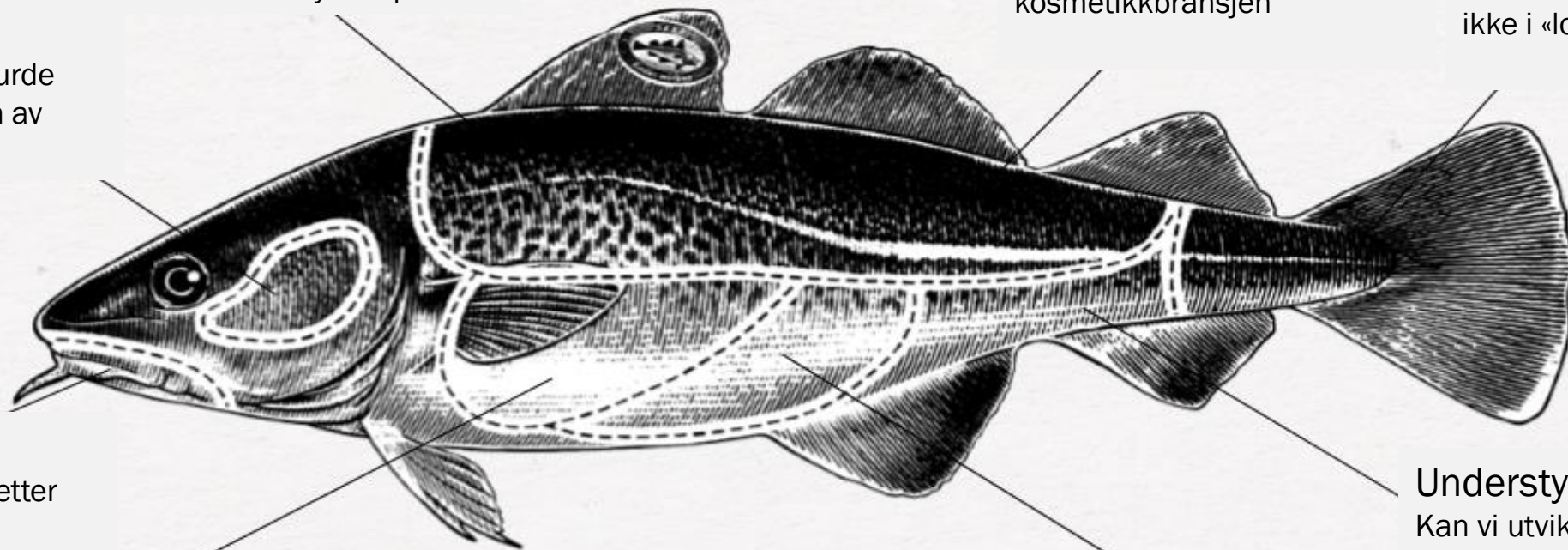
Torskerygg, loin, Hvitfiskens salma - Dette skal være høyverdi produkt

## 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

