



Svikt i råstoffkvalitet Sløsing med nasjonale ressurser

Magnar Pedersen

Båtsfjord, 4. desember 2014

1934

— Finnmarksfisken viser hittil
8 millioner torsk mindre enn ifjor.
Samlet torskkvantum hittil
21 295 900 kilo, hysekvantum
16 300 000 kilo.

— Under årets Finnmarksfiske
var det få fiskere som bløgget fi-
sken og fiskekjøperne betalte ikke
mer for bløgget enn for ubløgget
fisk.

Fangstskaderegistrering 2014

- Torsk: Troms og Vesterålen i februar (uke 6 - 8)
 - Snurrevad, garn, line og juksa
- Torsk: Øst-Finnmark i juni (uke 24)
 - Snurrevad og line
- Hyse: Øst-Finnmark i juni (uke 24)
 - Snurrevad og line
- Sammenligne registreringer fra 2004 med nye 10 år etterpå



Kontrollert i 2014

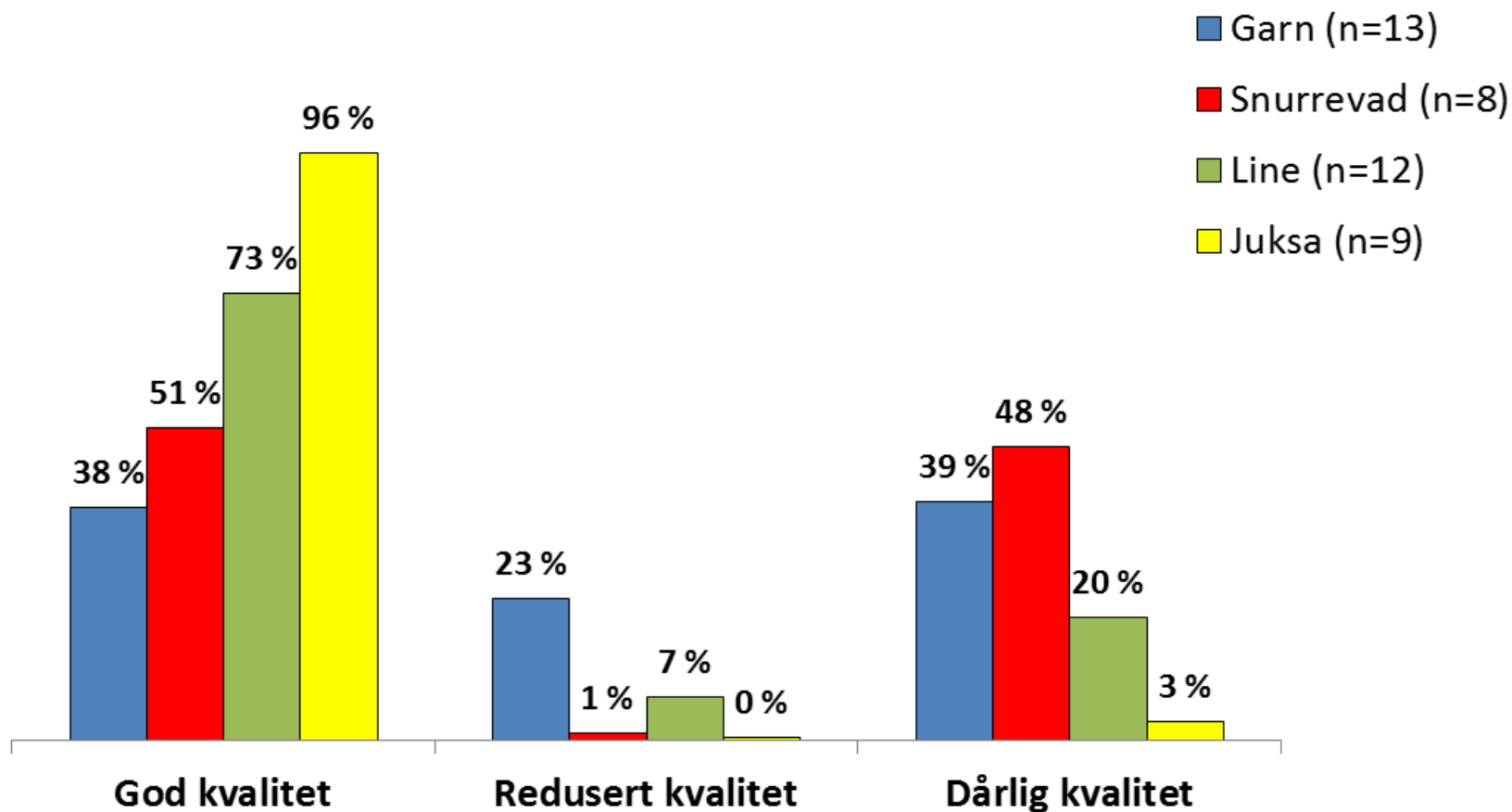
Fangstredskap	Antall leveranser	Antall torsk	Antall hyse
Snurrevad	20	1412	1200
Garn	14	576	0
Line	18	665	367
Juksa	10	494	0
Totalt 2014	62	3147	1567

Torsk vinteren 2014

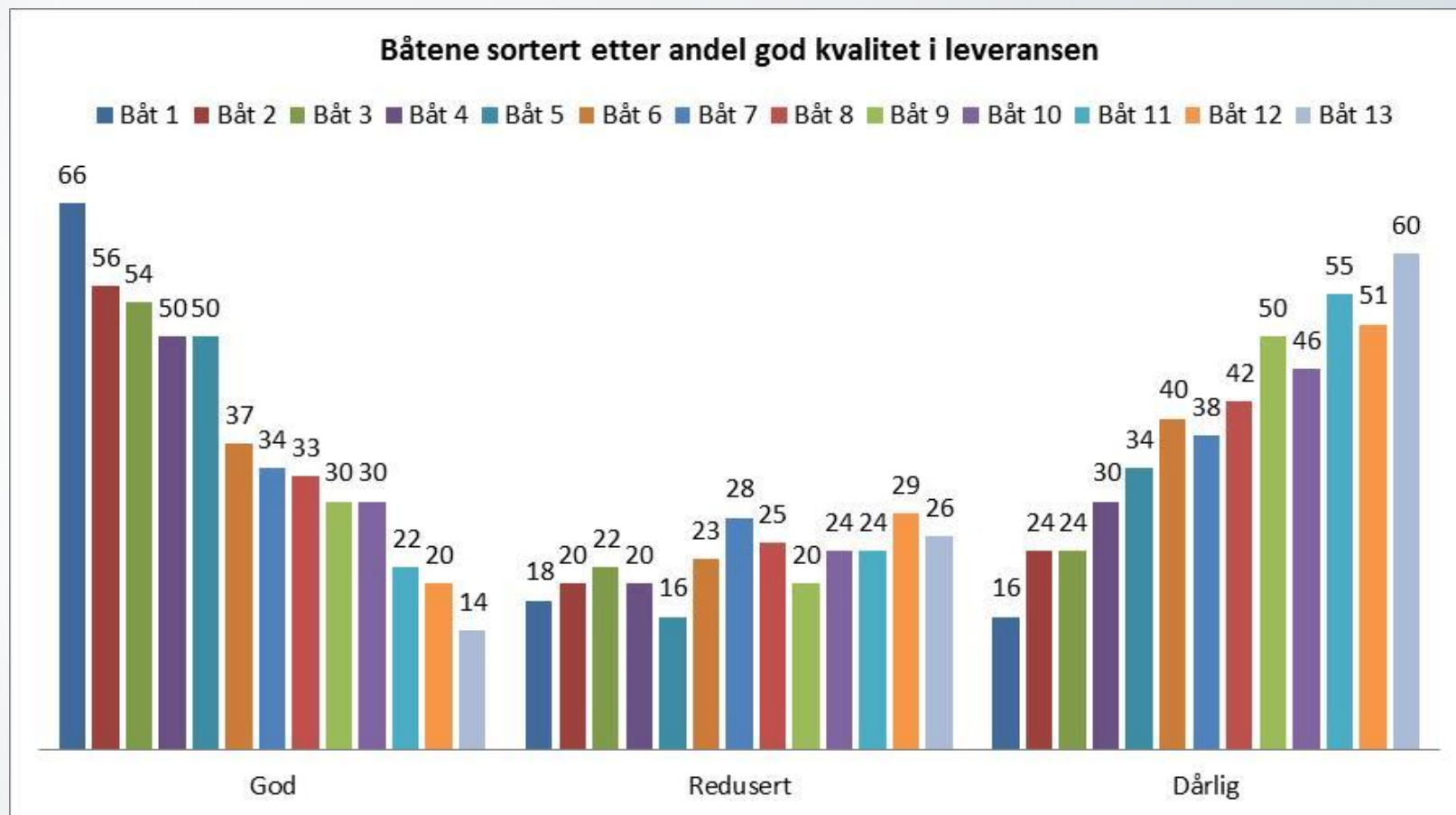


Foto: Nofima

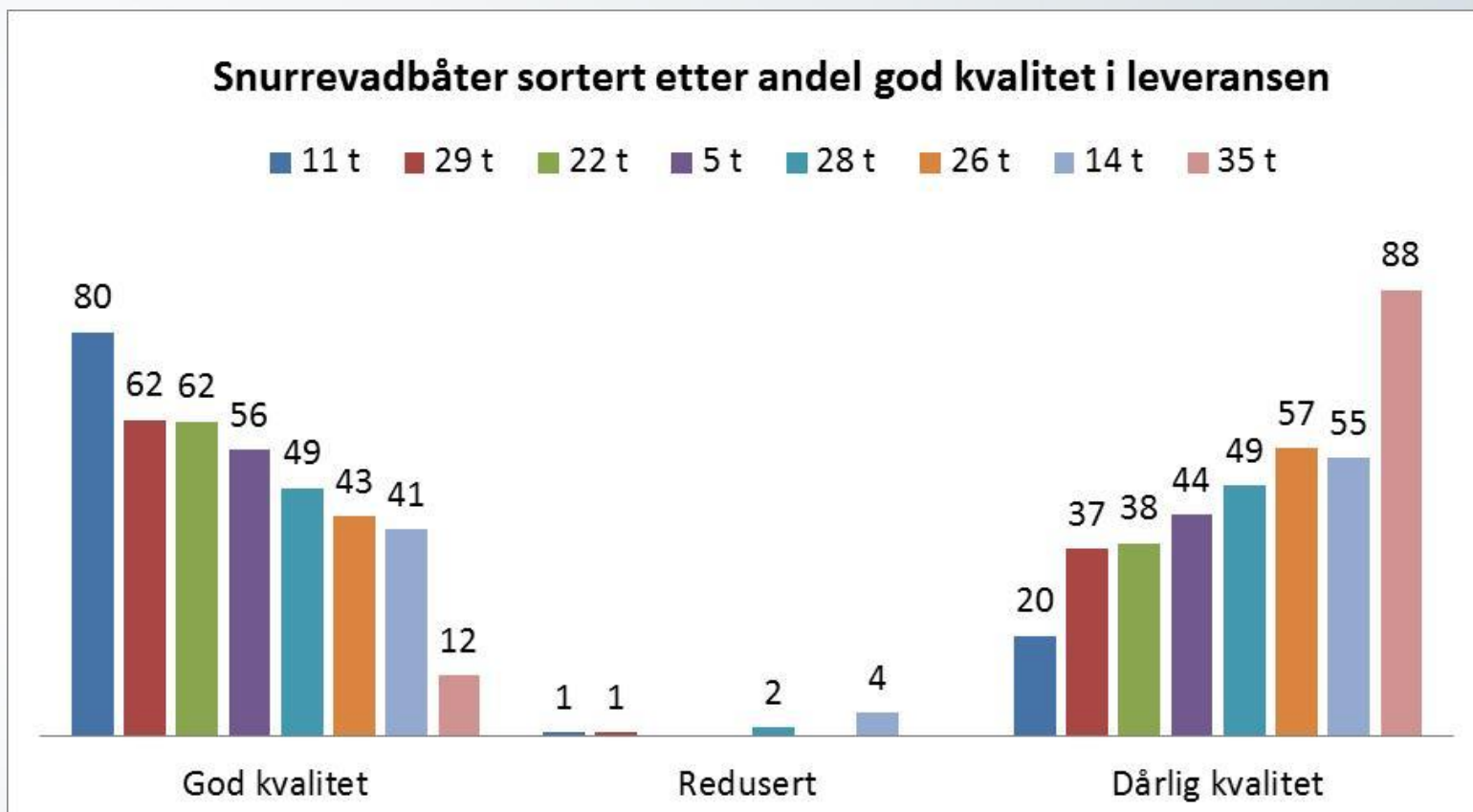
Torsk vinteren 2014: Kvalitetsklasser hver fangstredskap



Stor variasjon mellom garnfangstene (%)

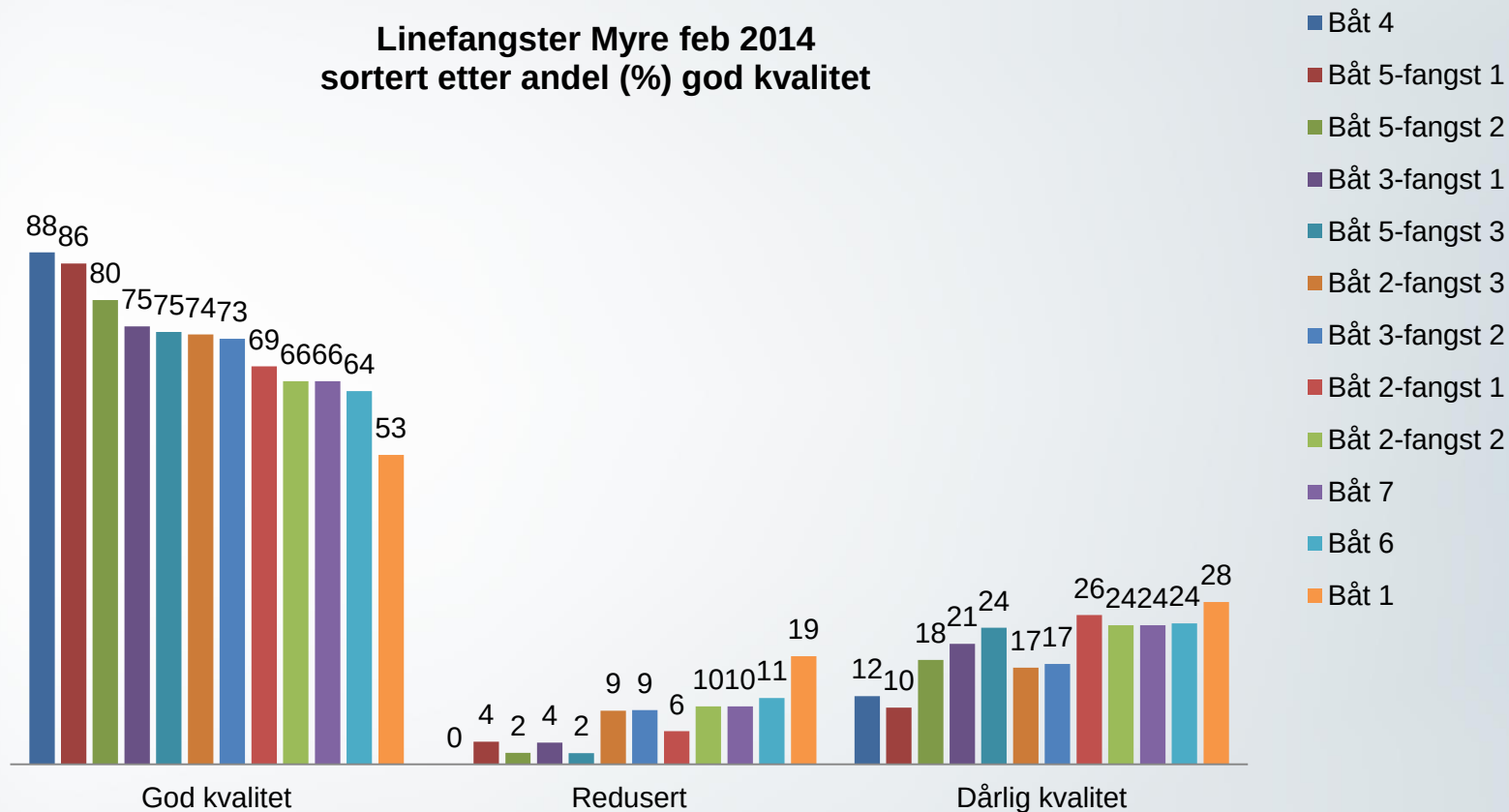


Stor variasjon mellom snurrevadfangstene (%)

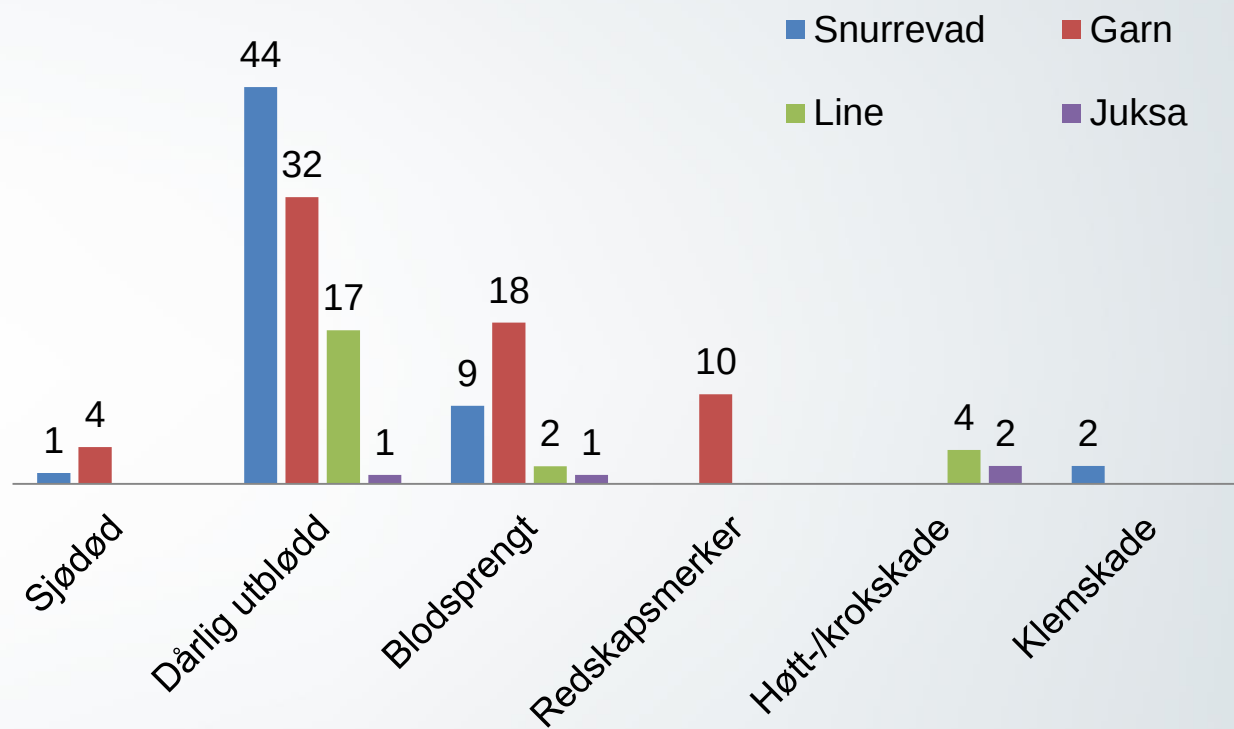


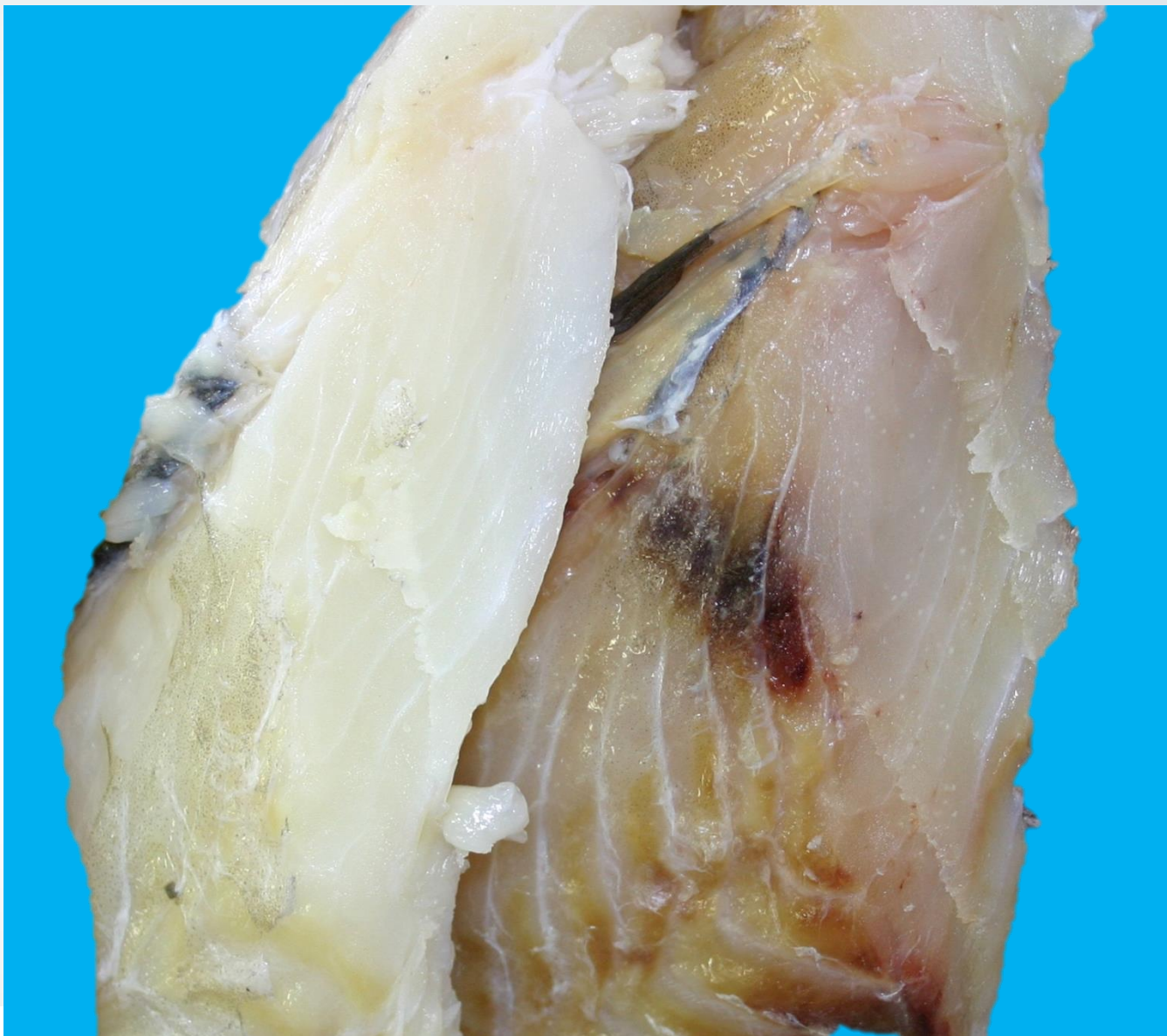
Mindre variasjon mellom linefangstene

Linefangster Myre feb 2014
sortert etter andel (%) god kvalitet



TORSK: Frekvens av alvorlige kvalitetsfeil (% score 2)

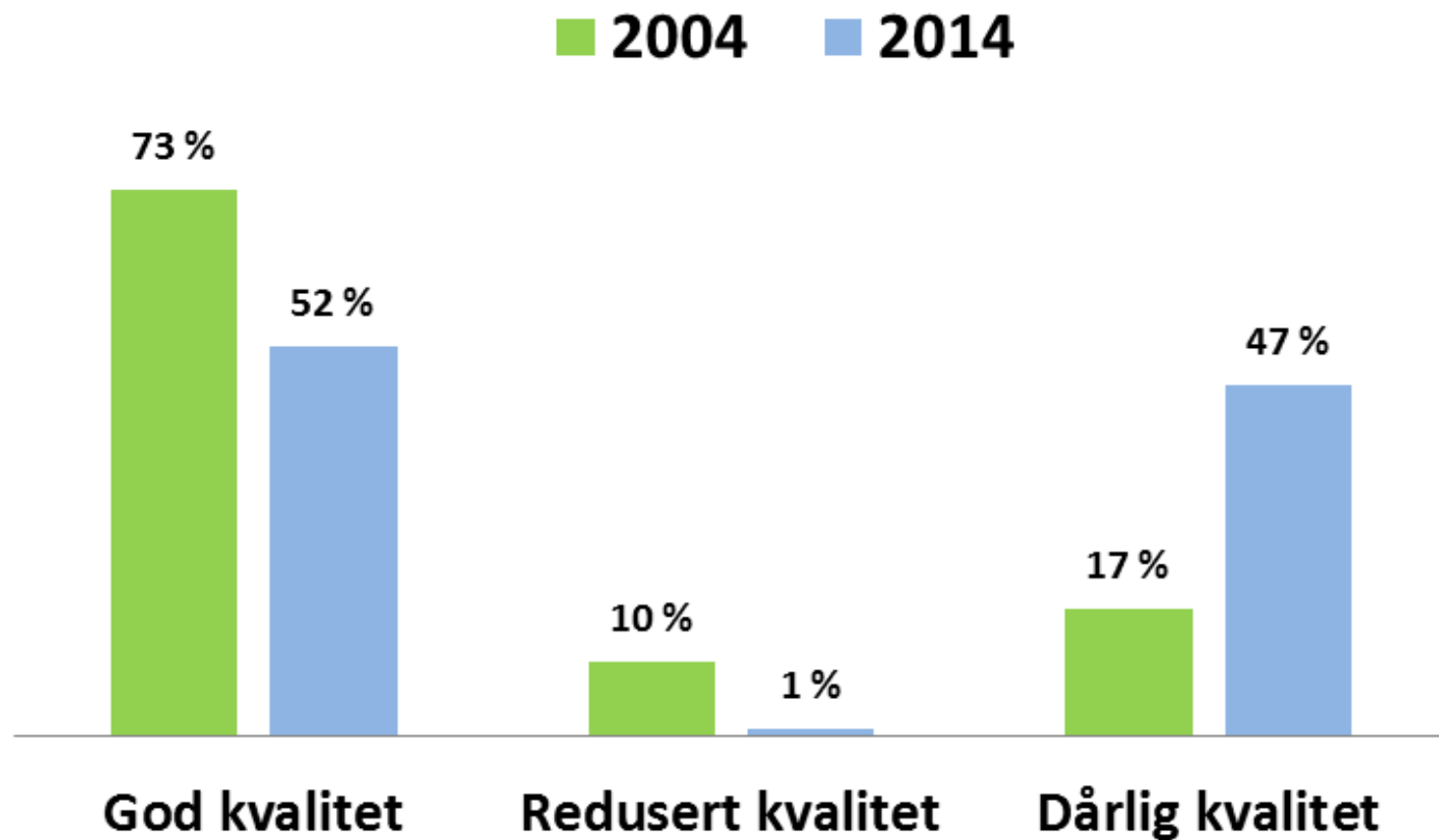




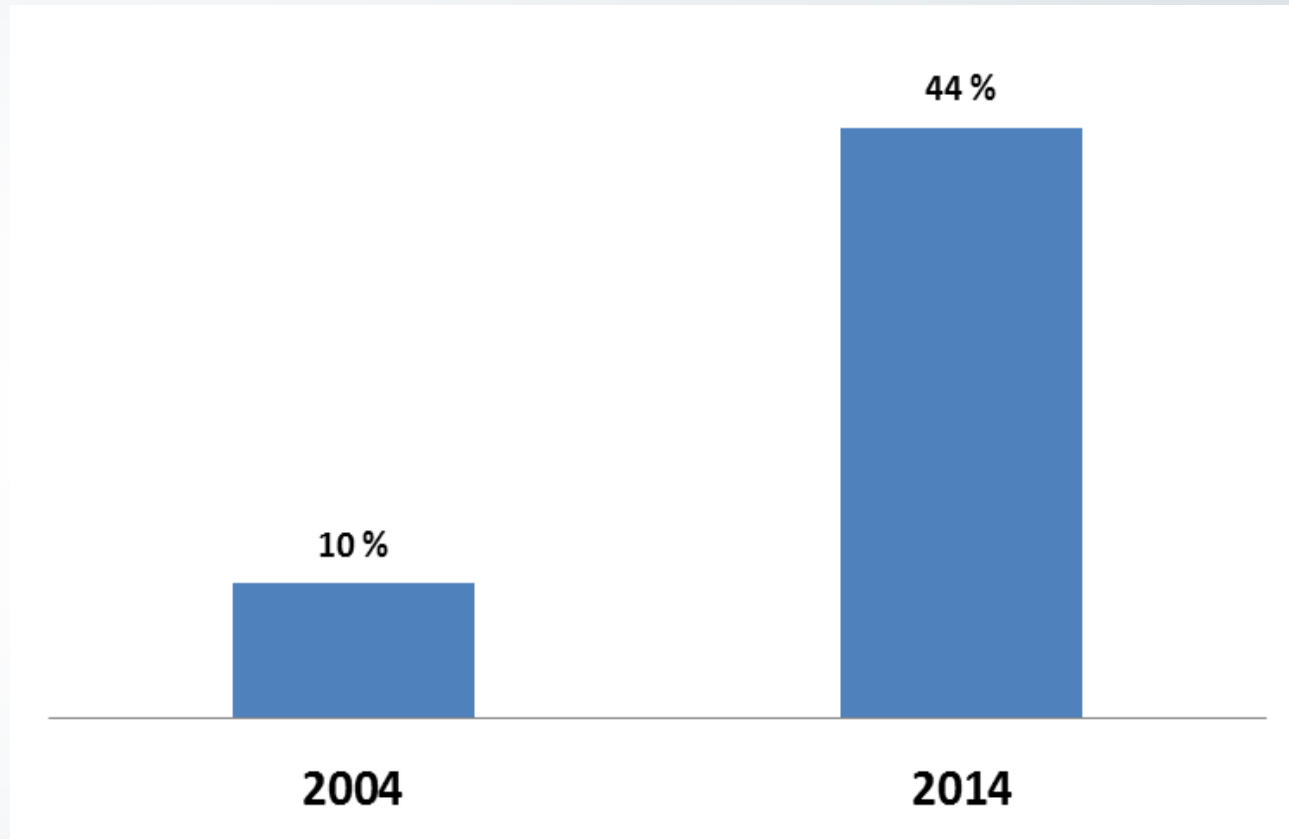
**Hvordan er råstoffkvaliteten i dag
sammenlignet med for 10 år siden?**

Torsk vinteren 2004 og vinteren 2014

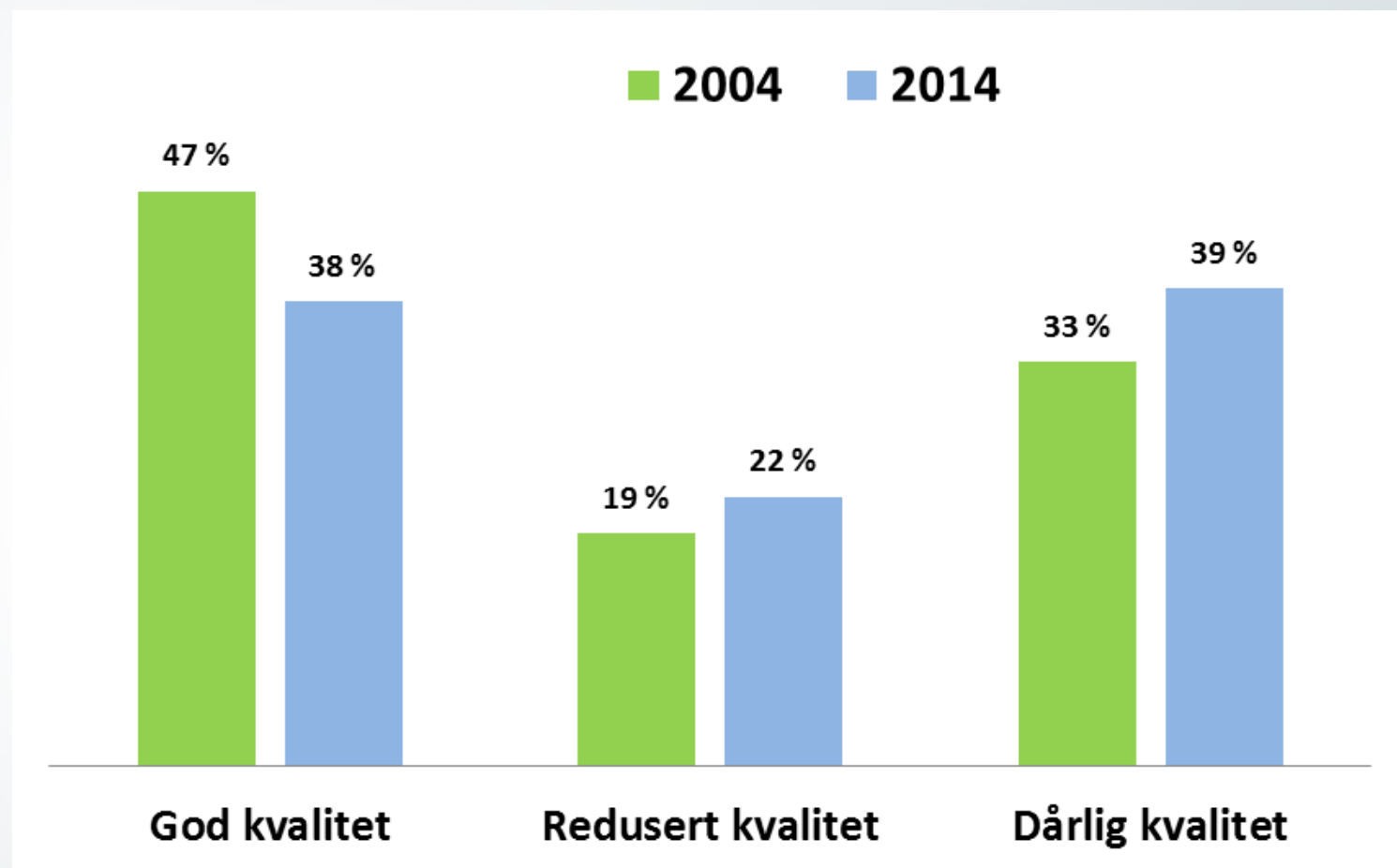
Snurrevad – kvalitetsklasser i 2004 og 2014



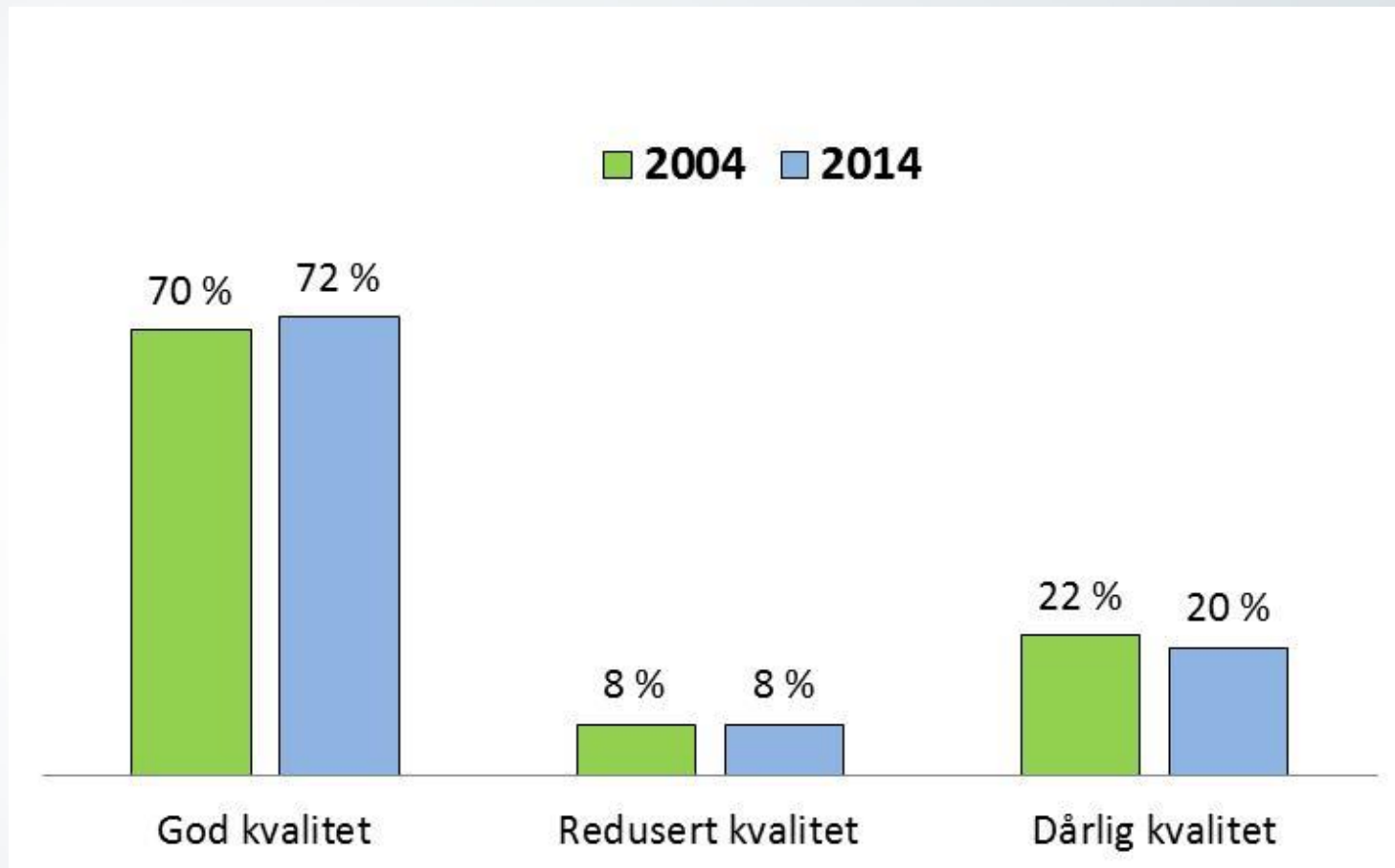
Dårligere bløgging for snurrevadfangster



Garn – kvalitetsklasser i 2004 og 2014



Line – kvalitetsklasser 2004 og 2014

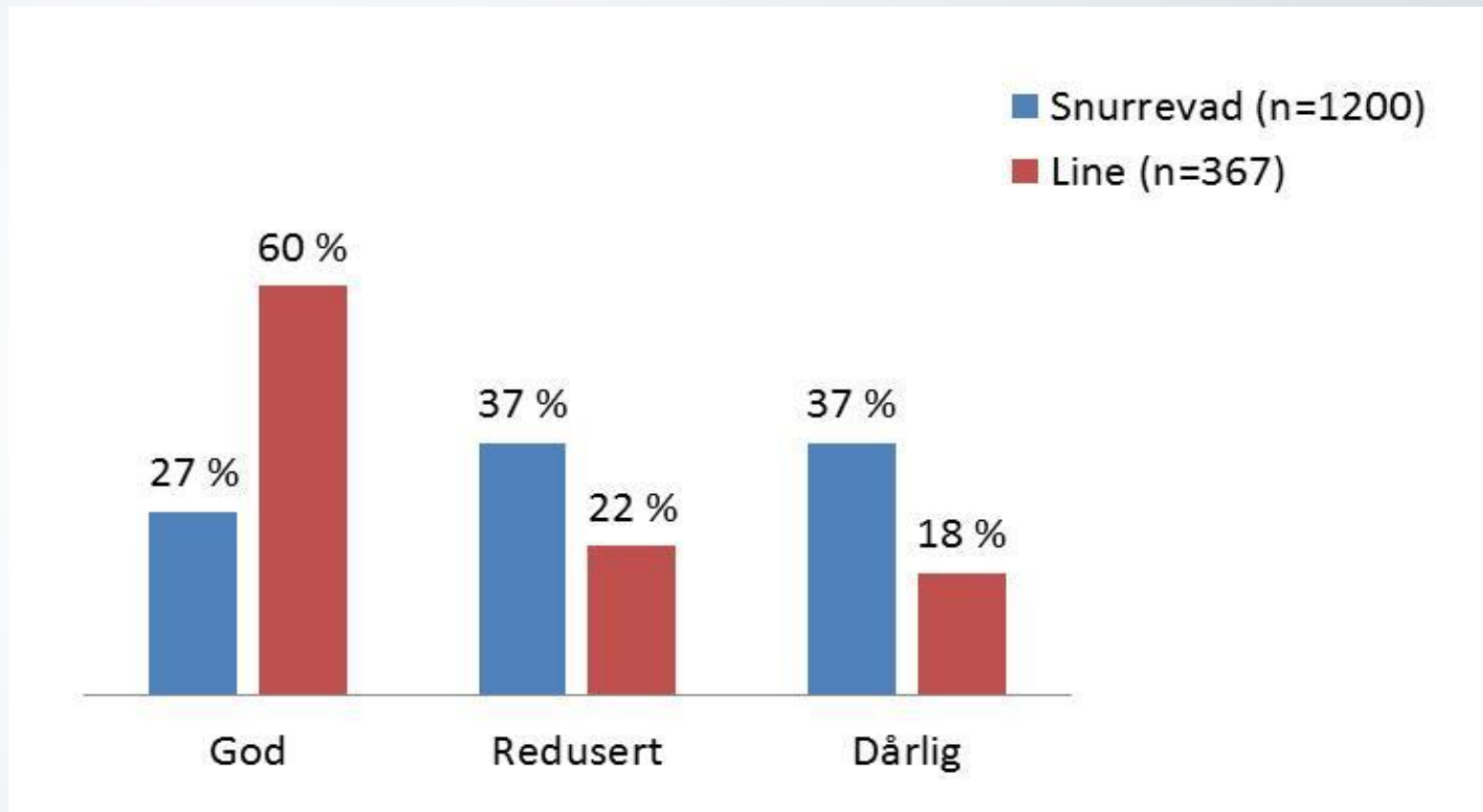


Finnmark (Båtsfjord) juni 2014

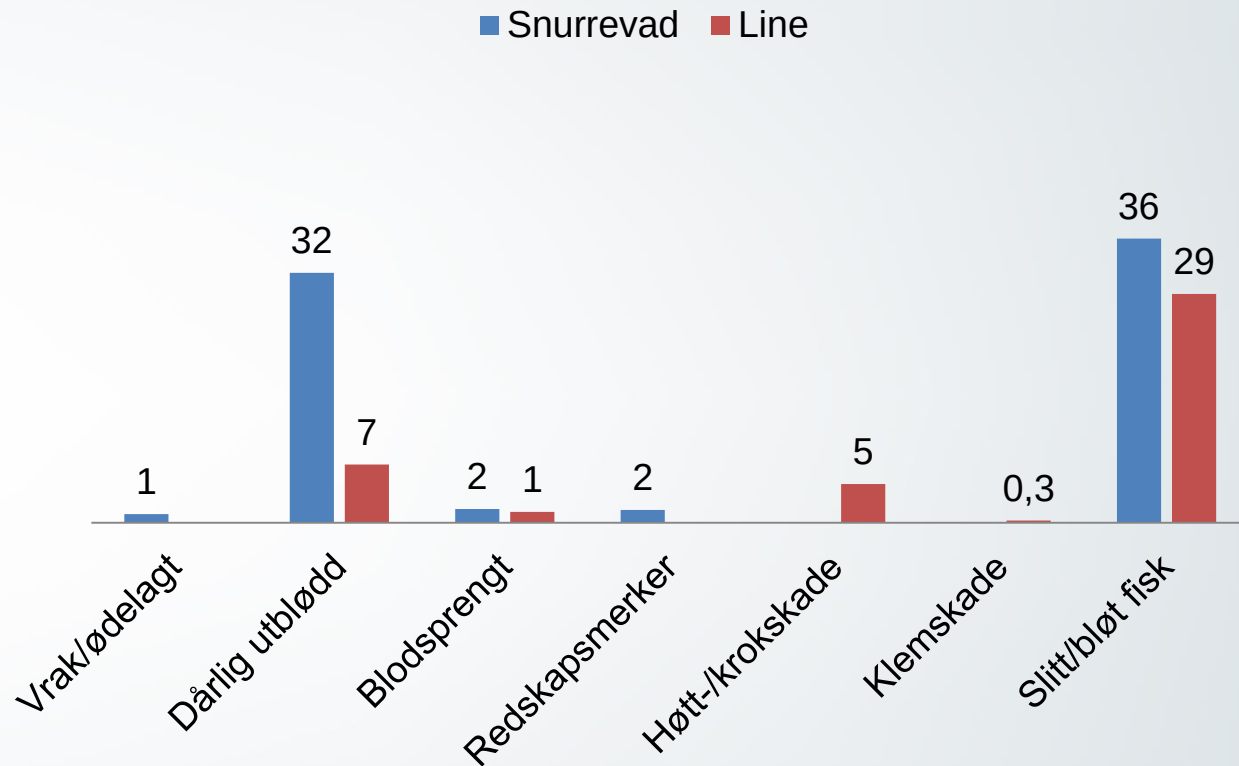
Hyse og torsk som beitet på lodde



Hyse juni 2014: Kvalitetsklasser - fangstredskap



HYSE: frekvens av alvorlige kvalitetsfeil (% score 2)



Blod i filet

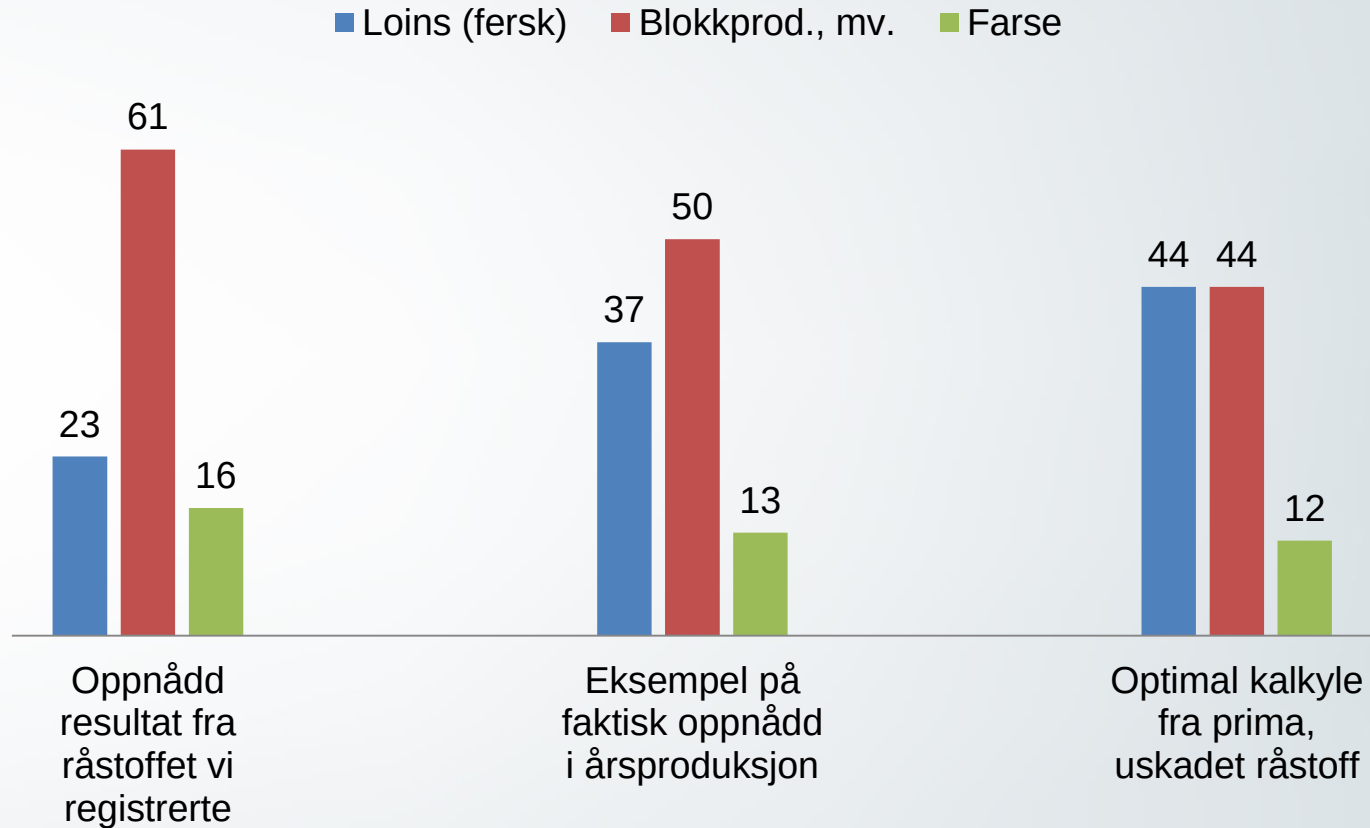


Spaltet filet – gir ikke prima vare



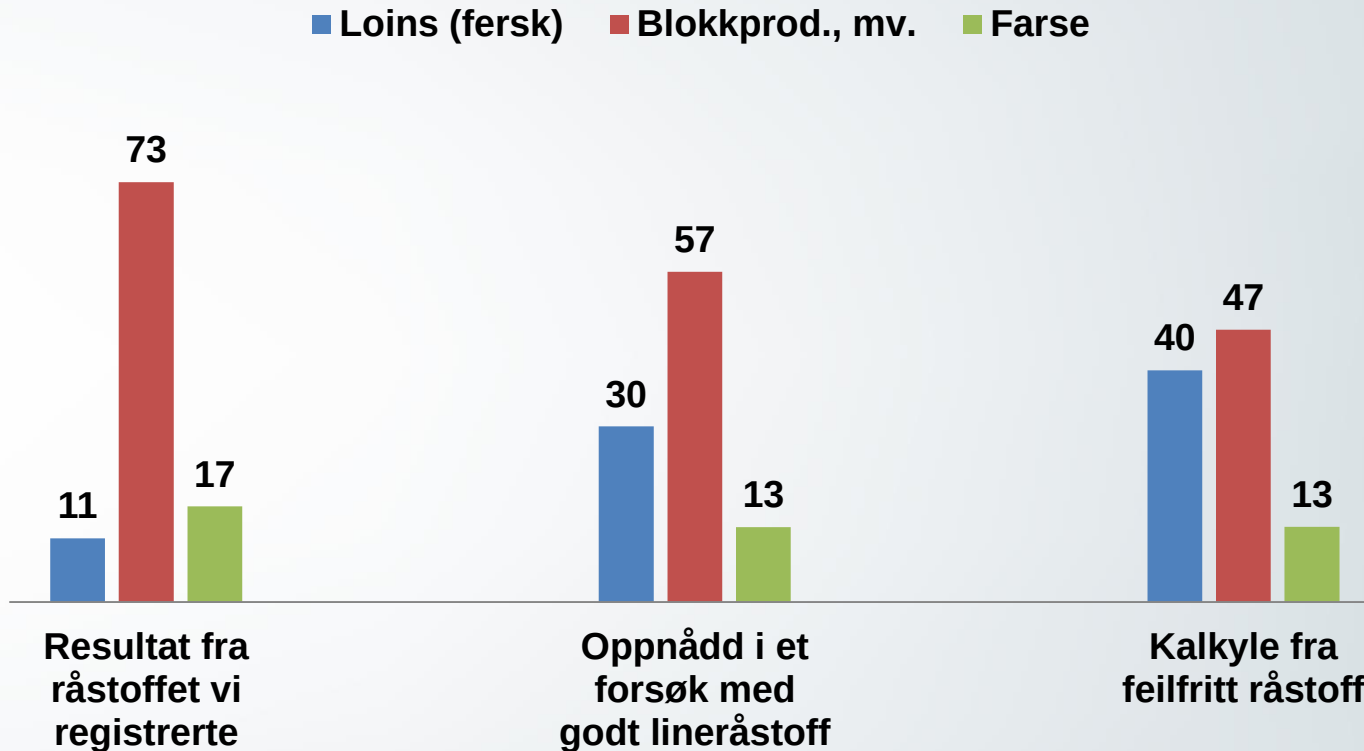
Torsk

Produktmix i fersk filetproduksjon



Hyse

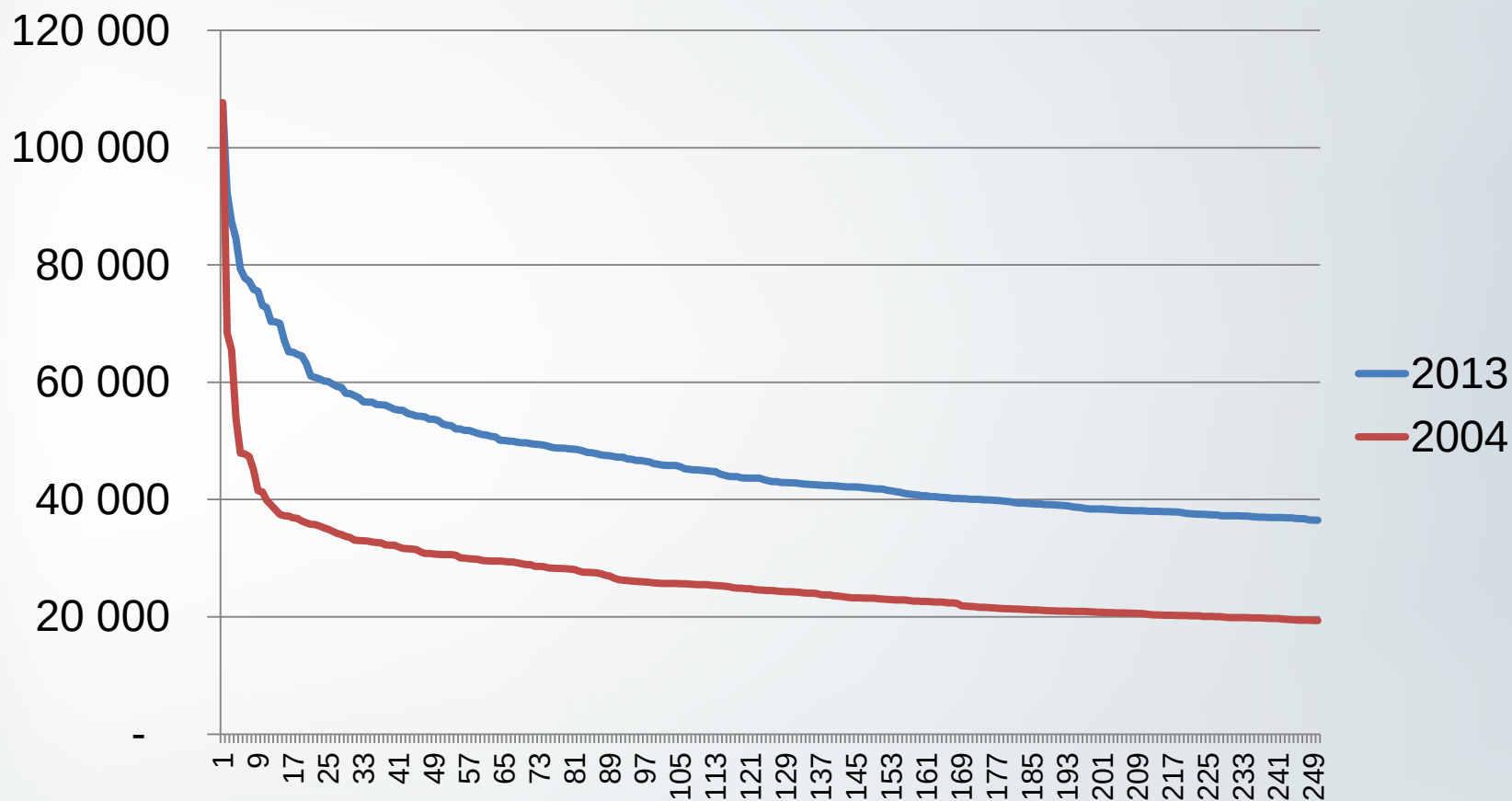
Eksempel på produktmix i fersk filetproduksjon



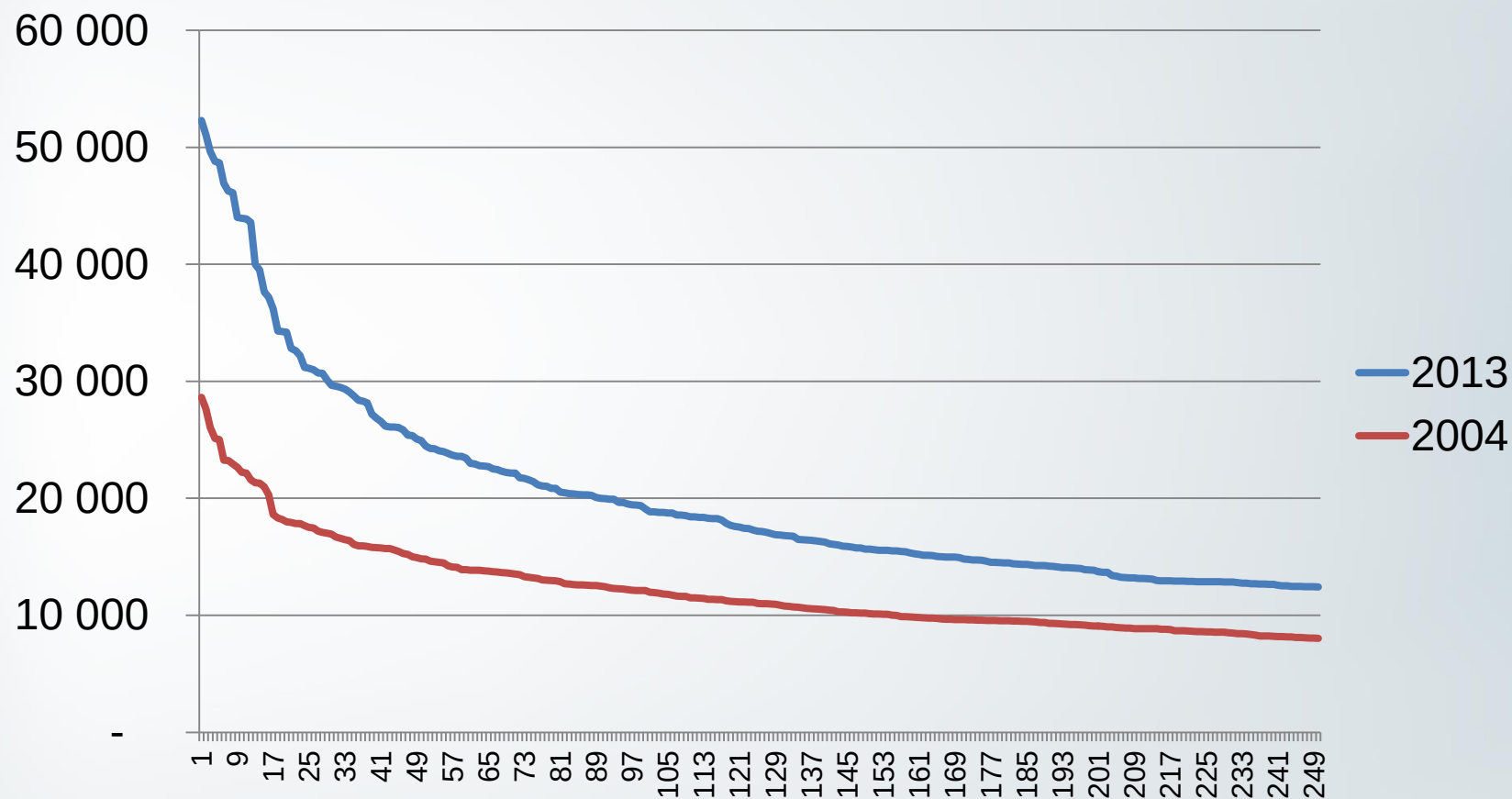
En utfordring for automatisering i linja !



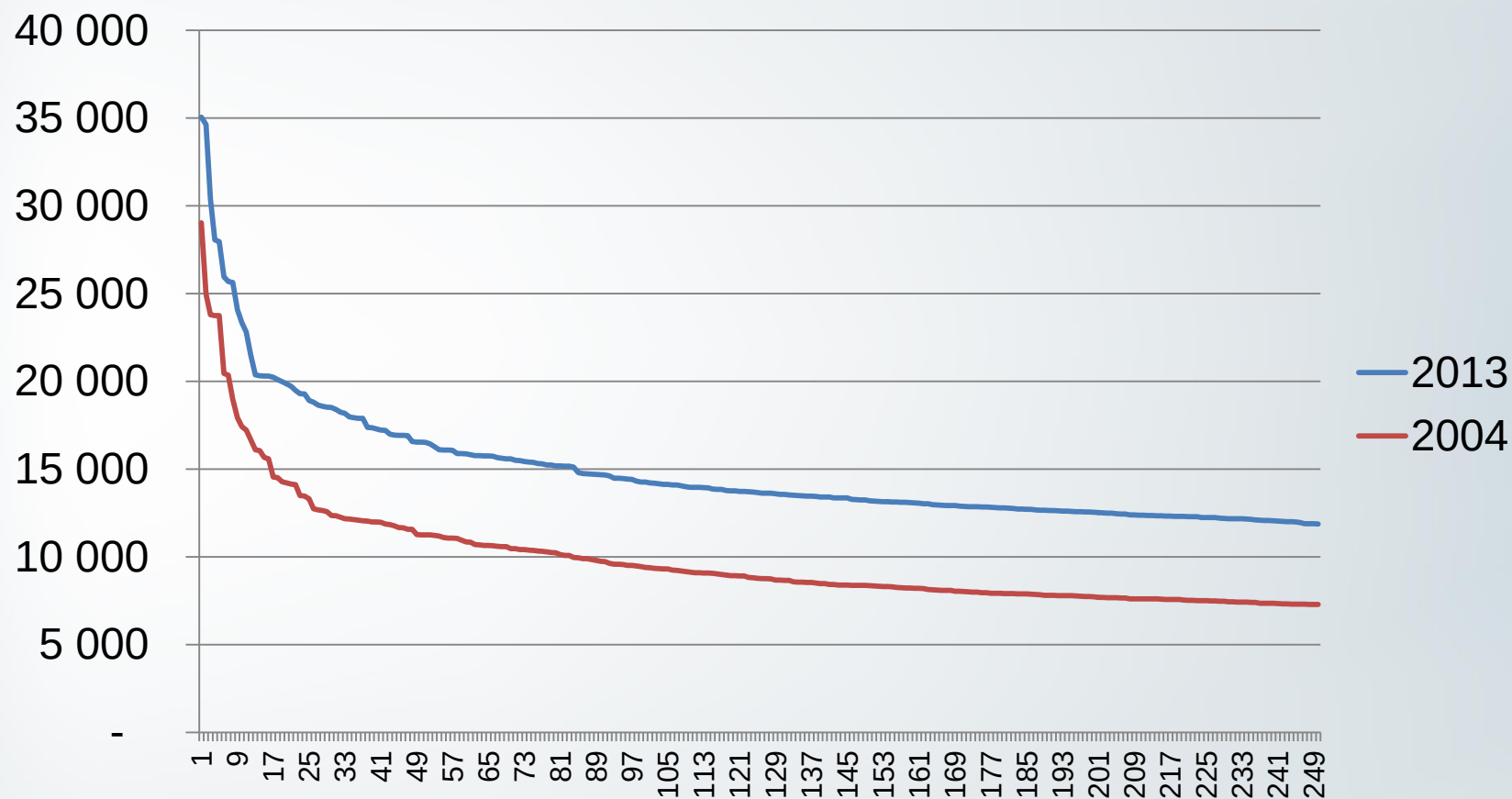
Størrelse på enkeltfangster av torsk tatt med snurrevad 2004 og 2013



Størrelse på enkeltfangster av hyse tatt med snurrevad 2004 og 2013



Størrelse på enkeltfangster av torsk tatt med garn av båter mellom 11 og 15 meter 2004 og 2013



Oppsummering kvalitetsprosjekt

- **Torsk (vinter 2014):**
 - I undersøkelsen har mindre enn halvparten av torsken en kvalitet som gjør den egnet til alle/fleste anvendelser
 - «Blodfeil» som dårlig utblødning, blodsprengt fisk og dype redskapsmerker er vanlige og alvorlige kvalitetsfeil
- **Hyse og torsk (Finnmark i juni 2014):**
 - Bløt fisk og spalting var den kvalitetsfeilen som i størst grad reduserte anvendeligheten til hyse og torsk i Finnmark i juni
 - Dårlig utblødd og blodsprengt fisk var de vanligste skadene

SLØSING MED FELLESSKAPETS RESSURSER?

«En fiskebestand kan gi stor økonomisk og ernæringsmessige verdi for verdens befolkning. Enhver aktivitet (menneskelig) som bidrar til å forringe den økonomiske og/eller ernæringsmessige verdien av en fiskebestand, kan kalles for sløsing»

Forskrift om kvalitet på fisk og fiskevarer

§ 5 Utstyrskrav

- Fartøy som driver fangst av fisk som er påbudt bløgget, skal, avhengig av bløggemetoden som anvendes, ha utstyr som ivaretar best mulig utblødning.

§ 7 Bløgging

- Fisken skal tømmes for blod (bløgges) i takt med opptak. Ubløgget fisk skal ikke omsettes til humant konsum, med unntak av arter/anvendelser nevnt i denne bestemmelsen.

§ 10 Fersk fisk og ferske fiskevarer

- Råstoffet skal oppfylle følgende krav:
 - tegn på mangelfull utblødning som røde nakker eller blodfylte årer ... skal ikke forekomme

Tiltaksområde 1 - Myndighetene

- Håndhev allerede gode regler!
- Påby fangstbegrensningsteknologi i snurrevad!
- Bruk aktive positive tiltak!

Tiltaksområde 2 – Teknologi(Næringen)

- Holde fisken levende før bløgging/sløyning/oppbevaring
- Automatisering av operasjonene om bord!



Tiltaksområde 2 – Teknologi(Næringen)

- Holde fisken levende før bløgging/sløyning/oppbevaring
- Automatisering av operasjonene om bord!
- Redskapsutvikling!
- Bruke ny teknologi for automatisk registrering av bl.a. kvalitet i mottakene på land!

Tiltaksområde 3 – Råvaremarkedet(Råfisklaget/industrien)

- Nye omsetningsformer for fisk fra kystflåten!

DET VAR DET!



Foto: Nofima