



Kvalitetsstatus for råstoff av torsk og hyse

Fangstskader/kvalitetsfeil og økonomiske konsekvenser

Presentasjon faggruppe hvitfisk 26. februar 2015, FHF
Marianne Svorken, Kine M.Karslen, Øystein Hermansen, Leif Akse og Sjurdur Joensen

Problemstilling og mål

- Dokumentere status med hensyn til fangstskader og råstoffkvalitet i kystfisket
- Sammenligne fangstskader registrert i 2004 med 2014
- Estimere økonomiske konsekvenser av redusert eller dårlig kvalitet

Kvalitetsstatus

- Registrering fangstskader torsk og hyse i Troms, Vesterålen og Øst-Finnmark 2014
– Snurrevad, garn, line og juksa
- Vinterfisket februar-mars
- Vår-/sommerfisket i Finnmark fra mai og utover

Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



Beskrivelse og gradering av skader/kvalitetsfeil som ble registrert på hver enkelt fisk

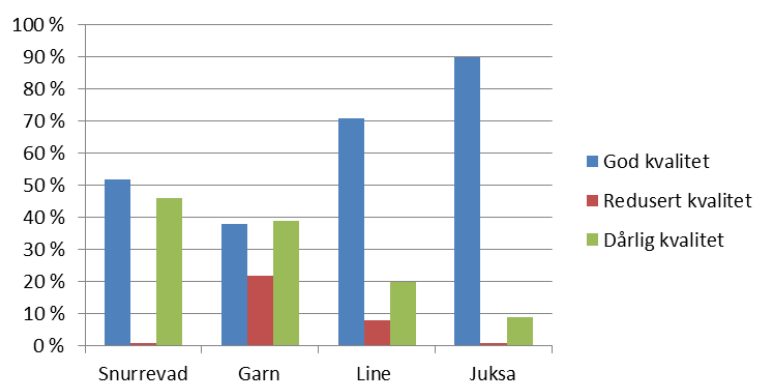
Skadekategori:	Gradering og beskrivelse	Score
Dødfiskpreg (sjøddød)	Moderat: (lite/moderat dødfiskpreg)	1
	Alvorlig: (fortsatt anvendelig til mat)	2
Dårlig utblødd	Moderat: (delvis fylte årer i buk)	1
	Alvorlig: (fylte årer, rød buk, rød nakke)	2
Blodsprenget/rødslått (skinn)	Moderat: (små røde områder på skinn)	1
	Alvorlig: (store røde områder på tykkfisk)	2
Redskapsmerker (på skinn)	Moderat: (tydelige men ikke blodige)	1
	Alvorlig: (dype, blodige merker)	2
Høtt- / krokskader	Moderat: (hogg i buk eller spord)	1
	Alvorlig: (hogg i loin / tykkfilet)	2
Klemskade	Moderat: (klemt men ikke «knust»)	1
	Alvorlig: (fortsatt anvendelig til mat)	2
Slitt/bløt fisk (næringssprenget)	Moderat: (moderat skjelltap, noe bløt)	1
	Alvorlig: (mye skjelltap, bløt/åtesprengt)	2

Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



Torsk 2014

Vintertorsk, Vesterålen

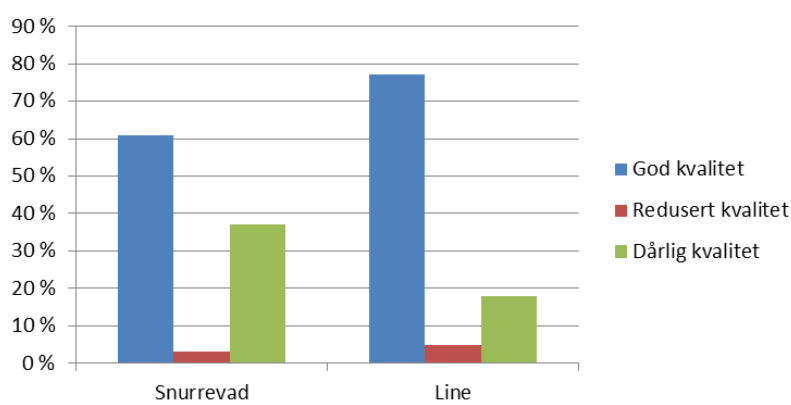


Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



Hyse 2014

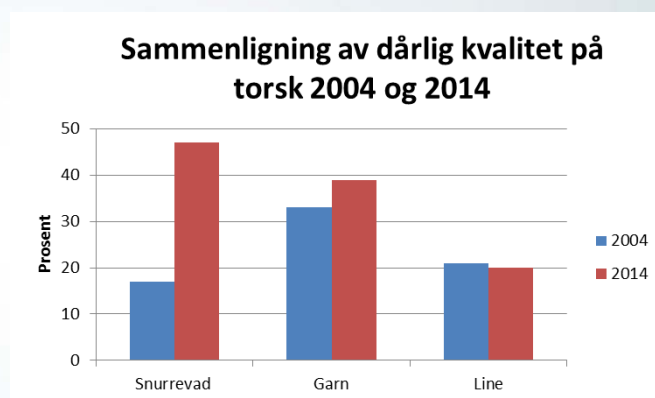
Hyse, Finnmark



Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



Sammenligning 2014 og 2004



Faggruppe hvitfisk 26.feб, FHF



Oppsummering

- Line og juksa levere størst andel råstoff med god kvalitet
- Stor spredning mellom enkeltfartøy, størst variasjon mellom fangster fra garn og snurrevad
- Dårlig utblødning, blodsprenget fisk og redskapsmerker dominerer skadebilder hos garn- og snurrevadfisk
- Sammenlignet med forsøk i 2004 har kvaliteten hatt en negativ utvikling (vintertorsk)
- Torsk med dårlig kvalitet i 2014 beregnes til 124.781 tonn

Faggruppe hvitfisk 26.feб, FHF



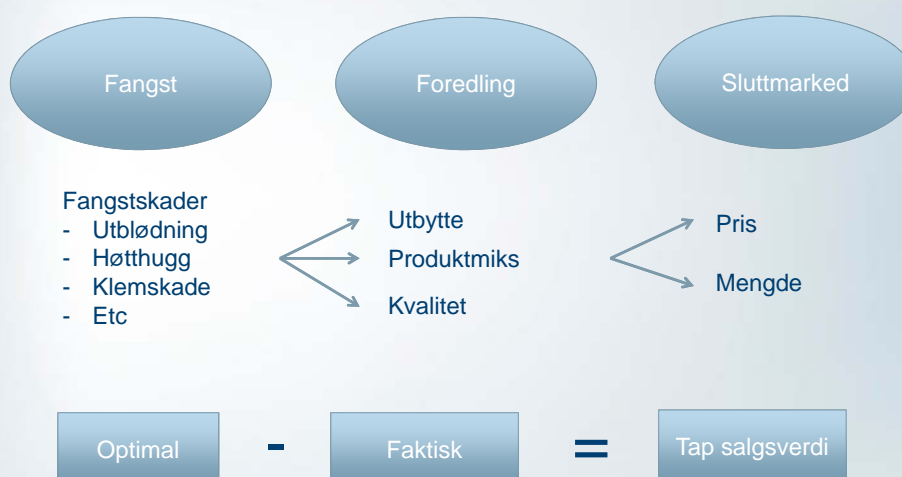
Økonomiske konsekvenser av dårlig kvalitet

- Statisk modell
- Stor usikkerhet, spesielt omkring anslagene på klippfisk og fersk

Faggruppe hvitfisk 26.feb, FHF



Analysemodell



Faggruppe hvitfisk 26.feb, FHF



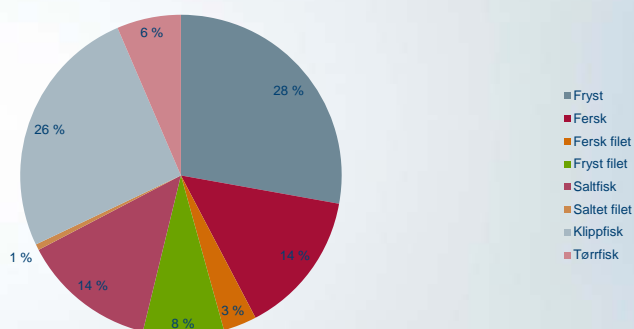
Fremgangsmåte – hvor kan vi finne statistikk som er til å stole på?

- Statisk modell, antar ikke endret miks av hovedprodukter
 - Trenger mengde og anvendelse
 - Sluttseddelstatistikk, problem anvendelse
 - Eksportstatistikk, omregningsfaktorer og innenlandskonsum
- Intervju med foredlingsbedrifter og tidligere forskning på området
 - Produktmiks, utbytte og priser
 - Optimal vs faktisk

Faggruppe hvitfisk 26.feb, FHF



Norsk eksport av torsk 2013 (rundvekt)



Faggruppe hvitfisk 26.feb, FHF



Eksport av torsk 2013

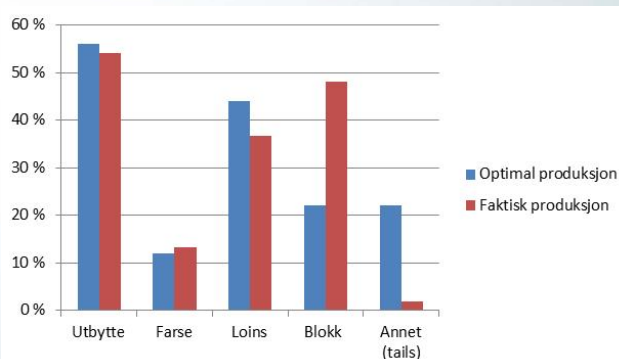
- Filet
 - Mengde: 18 620 tonn (53 710 rund)
 - Eksportverdi: 787 mill NOK
- Saltfisk
 - Mengde: 28 198 tonn (66 007 rund)
 - Eksportverdi: 698 mill NOK
- Klippfisk
 - Mengde: 43 852 tonn (119 717 rund)
 - Eksportverdi: 1 636 mill NOK
- Ferskfisk
 - Mengde: ca 50.000 tonn (67 800 rund)
 - Eksportverdi: ca 800 mill NOK

Faggruppe hvitfisk 26.feб, FHF



Filet torsk

- Utbytte øker
- Økt andel loins og tails, mindre blokk
- Salgsverdi øker med 2,7 kr/kg (13%)
- Totalt 100 mill NOK



Faggruppe hvitfisk 26.feб, FHF



Saltfisk torsk

- Joensen m. fl salteforsøk med fangstskader
 - Sortidoandel før og etter utvanning (%)
 - Blodsprengt 50 / 90
 - Dårlig utblødd 25 / 45
 - Redskapsmerke 25 / 50
 - Sjøddød 70 / 100
- Pris primeira 21,4 og sortido 17,1
- Antar alt råstoff fra snurrevad / garn
 - Benytter kvalitetsfordelingen fra disse

Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



- Resultater før utvanning:

Kvalitetsfeil	Primeira	Sortido	Verdi pr kg	Tap per kg	Andel fisk med skade	Tap pr kg
Blodsprengt	50 %	50 %	19,25	2,15	10,6 %	0,23
Dårlig utblødd	75 %	25 %	20,33	1,08	23,8 %	0,26
Redskapsmerke	75 %	25 %	20,33	1,08	8,1 %	0,09
Sjøddød	30 %	70 %	18,39	3,01	3,5 %	0,10
Feilfri	100 %	0 %	21,40	-	54,0 %	-
Totalt						0,68

- Tap 3,3 % tilsvarende 23 mill NOK
- Resultater etter utvanning

Kvalitetsfeil	Primeira	Sortido	Verdi pr kg	Tap per kg	Andel fisk med skade	Tap pr kg
Blodsprengt	10 %	90 %	17,5	3,9	10,6 %	0,41
Dårlig utblødd	55 %	45 %	19,5	1,9	23,8 %	0,46
Redskapsmerke	50 %	50 %	19,3	2,2	8,1 %	0,17
Sjøddød	0 %	100 %	17,1	4,3	3,5 %	0,15
Feilfri	100 %	0 %	21,4	-	54,0 %	-
Totalt						1,20

- Tap 5,9 % tilsvarende 41,3 mill kr

Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



Klippfisk

- Har ikke funnet tilsvarende eksperimenter for klippfisk
- Tre respondenter
- Om lag 50/50 med fryst og ferskt råstoff

Kvalitet	Fryst råstoff	Ferskt råstoff
Primeira	83 %	85 %
Sortido	17 %	15 %

- Verditap frossent råstoff: 2 %
- Verditap ferskt råstoff: 1,6 %
- Totalt 30 mill kr
- Saltfiskandeler kvalitet med halvpart av sortido til primeira 2,4 % (39 mill kr)
- Paradoks: Differanse i førstehandsverdi trålråstoff ca 75 mill kr

Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



Ferskfisk

- Betydelig norsk eksport av fersk torsk
 - Både salg direkte til konsument og foredling i andre land
- Vanskelig å gjøre anslag på dette
 - Mangelfulle data på priser på ulike kvalitetskategorier
 - Kvalitetssammensetning på eksporten usikker
- Forutsetninger
 - Dårlig kvalitet, antar 5-10%
 - Redusert kvalitet, antar 20-30%
 - Benytter anslag på priser basert på informasjon fra Terje Kjøløy

Kvalitetskategori	Mengde (tonn)	Andel	Pris (kr/kg)	Tap (kr/kg)	Totalt tap (1.000 kr)
Blanktorsk/skrei	15000		18-23		
Industri	35000				
Industri - God	24.500-21.000	60-70 %	16-19	0	0
Industri - Redusert	8.750-10.500	20-30 %	15-16	2	17.500-21.000
Industri - Dårlig	1.750- 3.500	5-10 %	13-14	4	7.000-14.000

Faggruppe hvitfisk 26.febr, FHF



Oppsummering

- Høyest verdipotensiale for filet med 13 %
- Stor usikkerhet, spesielt for klippfisk og fersk
- Rimelig å anta samlet verdipotensial til å være mellom 180 og 240 mill kr

Faggruppe hvitfisk 26.feb, FHF



Videre arbeid

- Filet
 - Gjennomføre forsøk der kvalitet og økonomisk betydning kobles sammen
 - Koble fangstskade mot produkt
 - Hva er økonomisk betydning av spalting og blodfeil
- Saltfisk og klippfisk
 - Gjøre nye forsøk
 - Slå sammen blodfeil
 - Fryst vs. Ferskt råstoff
 - Undersøkelser i markedet (usynlig pristap)

Faggruppe hvitfisk 26.feb, FHF





Takk for oss

www.nofima.no