

Fangsthåndtering, volum og kvalitet

Status per oktober 2019

10. OKTOBER 2019, NY TEKNOLOGI, KVALITET OG ØKT LØNNSOMHET I HVITFISK-SEKTOREN - TROMSØ



Edgar Henriksen, Seniorforsker



Fangstoperasjonen og kvalitet

«De største kvalitetsfeilene påføres fisken før den kommer om bord!»: Sjurdur Joensen

- Problemredskapene er garn og snurrevad

Gjennomsnittlig andel (Gj.sn) av dårlig kvalitet torsk registret i Nofimas fangstskadeindeks fordelt på redskap. Andel fersk torsk landet i Nordland, Troms og Finnmark i samme periode registrert med kvalitetstrekk på sluttseddel (Kv.tr).

	2016		2017	
Redskap	Gj.sn	Kv.tr	Gj.sn	Kv.tr
Snurrevad	26 %	0,25 %	22 %	0,30 %
Garn	42 %	0,94 %	42 %	0,58 %
Line	9 %	0,26 %	7 %	0,11 %
Juksa	3 %	0,11 %	4 %	0,04 %
Alle		0,49 %		0,37 %

Volum foran kvalitet

- Bertheussen, B. and Dreyer, B., 2019, Is the Norwegian cod industry locked-in in a value-destructive volume logic? *Marine Policy*, (103), p. 113-120
 - Argumenterer for at norsk fiskerinæring er last inne i en ødeleggende volumlogikk
- Henriksen, E. og Nyrud, T., 2019. Markedssvikt i førstehåndsomsetningen av torsk i vinter- og vårtorskefisket i Nord-Norge. *Økonomisk fiskeriforskning*.
 - Kvalitet har ikke betydning for pris,
 - Men det har volum.
- Det offentliges oppgave begrenses til i dag til to anliggender
 - Mattrygghet
 - Ressurskontroll

Kvalitet foran volum?!

- Det betyr i så fall at kvalitet gjøres til et offentlig anliggende
 - Fordi markedet ikke fungerer!
- Kvalitet foran effektivitet!
 - Reduserte fangster
 - Lengre sesonger
 - Fordeling mellom fartøy
- Tydelige og skjerpede offentlige krav!
 - Skjerpede krav til utrusting og til tilstanden fisken kommer på land
 - Etterlevelse og konsekvens ved brudd.
 - Nye elektroniske muligheter for kontroll
 - Hva forslår «Pedersen-utvalget»?
- Hva vil næringa?

Hvorfor bedre kvalitet?

- Unngå verditap og ressursløsing
 - Omdømme i markedet så vel som i opinionen
- Redusere motivasjon for ressurskriminalitet
 - Problematisert i flere publikasjoner av Nofima
- Legge bedre til rette for verdiskaping i Norge
 - Ny foredlingsteknologi er kvalitetssensitiv
 - Arbeidskrafta er dyrere enn i de fleste konkurrentland og redusert kvalitet øker behovet for arbeid
- Redusere matsvinn
 - Kvalitet i førstehåndsleddet har avgjørende betydning for de neste ledd

Korrigerering av markedssvikt – får vi det til?

- Instrumentell kartlegging av kvalitet (spektroskopi).
 - Gir et målt resultat på blod i fisk.
 - Grunnlag for konkrete diskusjoner om tiltak for å bedre kvalitet og pris.
 - Kan også måle på rundfisk
 - Produksjonsplanlegging
- Auksjoner
 - Auksjonering av råstoff med kjent kvalitet fra auksjonshall
 - Nettbasert auksjon der fisker dokumenterer kvalitet på råstoff
 - Forutsetter tidsbegrenset reklamasjonsrett fra kjøper
- Modernisering/profesjonalisering av salgslagene
 - Bukken og havresekken

Kvalitet på bekostning av effektivitet – forslag til konkrete tiltak

Forslag med henvisning til

- Fangstoperasjonen
 - Garn: Maks ståtid 20 timer generelt og 4 timer ved fare for åtesprengt fisk (sild og lodde)
 - Line: Maks ståtid for bunnline 24 timer og pålesatt line 48 timer
 - Snurrevad: Fangstbegrensing og sekkutvidelse. 10 tonn på tosk og sei, 5 tonn for hyse.
- Utrusting
 - Raks bløgging og utblødning
 - Skånsom håndtering (forhindre slag og klemskader (maks høyde på containere))
 - All fisk i containere
- Maks fangststørrelse per sjøvær
 - 700 kg per kubikkmeter godkjente containere
 - Resten is og vann.
- Påbud om kjøling
 - Is eller RSW
 - 15 kg is pr 100 kg på sommer og 10 kg på vinter.

Iverksetting og kontroll – endringer uten oppfølging er bare tull

- Lages det konkrete bestemmelser så må det få økonomiske konsekvenser om de brytes
 - Inndragning av verdier når krav ikke følges.
- Ny teknologi
 - Sensorer på redskap og i containere koblet til fangstdagbok kan dokumentere fangstoperasjon og fangstbehandling
 - Online video.