

Fiskets Gang

25 UKE 51
1983



Fiskets Gang



Utgitt av Fiskeridirektøren

69. ÅRGANG

Nr. 25/26 – Uke 51 – 1983
Utgis hver 14. dag
ISSN 0015 - 3133

Ansv. redaktør:

Sigbjørn Lomelde
Kontorsjef

Redaksjon:

Vidar Høviskeland
Kari Østervold Toft
Helge Gloppe/Øystein Økland

Ekspedisjon:

Dagmar Meling
Froydis Madsen

Fiskets Gangs adresse:

Fiskeridirektoratet
Postboks 185, 5001 Bergen
Telf.: (05) 23 03 00

Trykt i offset

A.s John Grieg

Abonnement kan tegnes ved alle poststeder ved innbetaling av abonnementsbeløpet på postgirokonto 5 05 28 57, på konto nr. 0616.05.70189 Norges Bank eller direkte i Fiskeridirektoratets kassakontor.

Abonnementsprisen på Fiskets Gang er kr. 125.00 pr. år. Denne pris gjelder også for Danmark, Finland, Island og Sverige. Øvrige utland kr. 200.00 pr. år. Utland med fly kr. 250.00.

Fiskerifagstudenter kr. 75.00.

PRISTARIFF FOR ANNONSER:

Tekstsider:

1/1 kr. 1900	1/4 kr. 600
1/2 kr. 1100	1/6 kr. 450
1/3 kr. 750	1/8 kr. 350

Andre annonsealternativer
etter avtale

VED ETTERTRYKK FRA
FISKETS GANG

MÅ BLADET OPPGIS SOM KILDE
ISSN 0015-3133

INNHOLD — CONTENTS

– Vi må gjøre fersk fisk bedre tilgjengelig	715
– Fresh fish must be available	
– Fiskeprodukter har for dårlig distribusjon	717
– The distribution channels for fish are not good enough	
Fiskeoppdretternes Salgsdag satser på markedsføring	719
The fishbreeders sales-organization emphasizes marketing	
Mer sild til konsum	721
More herring must be used for consumption	
Fisk og forsvar	722
Consumption of fish in the military	
Doktorgrad på skjell	724
Doctorate on shellfish	
Restaurant på nye veger	725
Report from a Norwegian fish restaurant	
Til hverdag og fest — fisk er best	727
Fish goes with every occasion	
Bacalao til fest	729
Making Bacalao	
Kvalitetskontrollen, drivkraft og korrektiv	730
Presenting the Department of Fish Quality Control	
Ny bok om sild	731
New book on herring reviewed	
En uvanlig toktrapport	733
Jørgen M. Olsens «Children of nature» reviewed	
Nybygg, kjøp og salg av fiskebåter	734
The fishing vessel market	
Forholdet olje/fisk i Canada	737
Canadian fisheries (Part five)	
Statistikker	741
Statistics	

**Vi ønsker alle våre lesere
et godt nytt år!**

Redaksjonen avslutta: 22.12. 1983

Forside: Statssekretær Leiv Grønnevært og konsulent Merete Moe i Opplysningsutvalget for fisk i full gang med å lage Bacalao (foto: Finn Søhol).



Direktør Odd Berg:

- VI MÅ GJØRE FERSK FISK BEDRE TILGJENGELIG

- Det har lenge vært en tendens til at kjøtt øker sin markedsandel i forhold til fisk. En forutsetning for å øke forbruket er naturligvis tilgjengeligheten. Fersk fisk er tradisjonelt blitt solgt i spesialforretninger, og antall slike forretninger er redusert fra 2000 til 350 i løpet av de siste åra, på grunn av lønnsomhetsnivået.

Samtidig har vi fått ca. 200 supermarkeder med fiskedisk. I andre butikker blir fisk ofte bare solgt som frossen vare eller som hermetikk.

Det er direktør Odd Berg i Opplysningsutvalget for fisk som sier dette til Fiskets Gang.

Hvis vi sammenligner med kjøtt finns det i Norge i dag om lag 8000 dagligvarebutikker som selger kjøtprodukter med fersk profil.

– Kjøttindustrien fulgte opp overgangen fra småbutikker til supermarketer helt fra begynnelsen av, mens fiskerisiden ikke helt hadde oversikten over hva som skjedde og derfor ble stående utenfor utviklinga, sier Berg.

Gode frysevarer

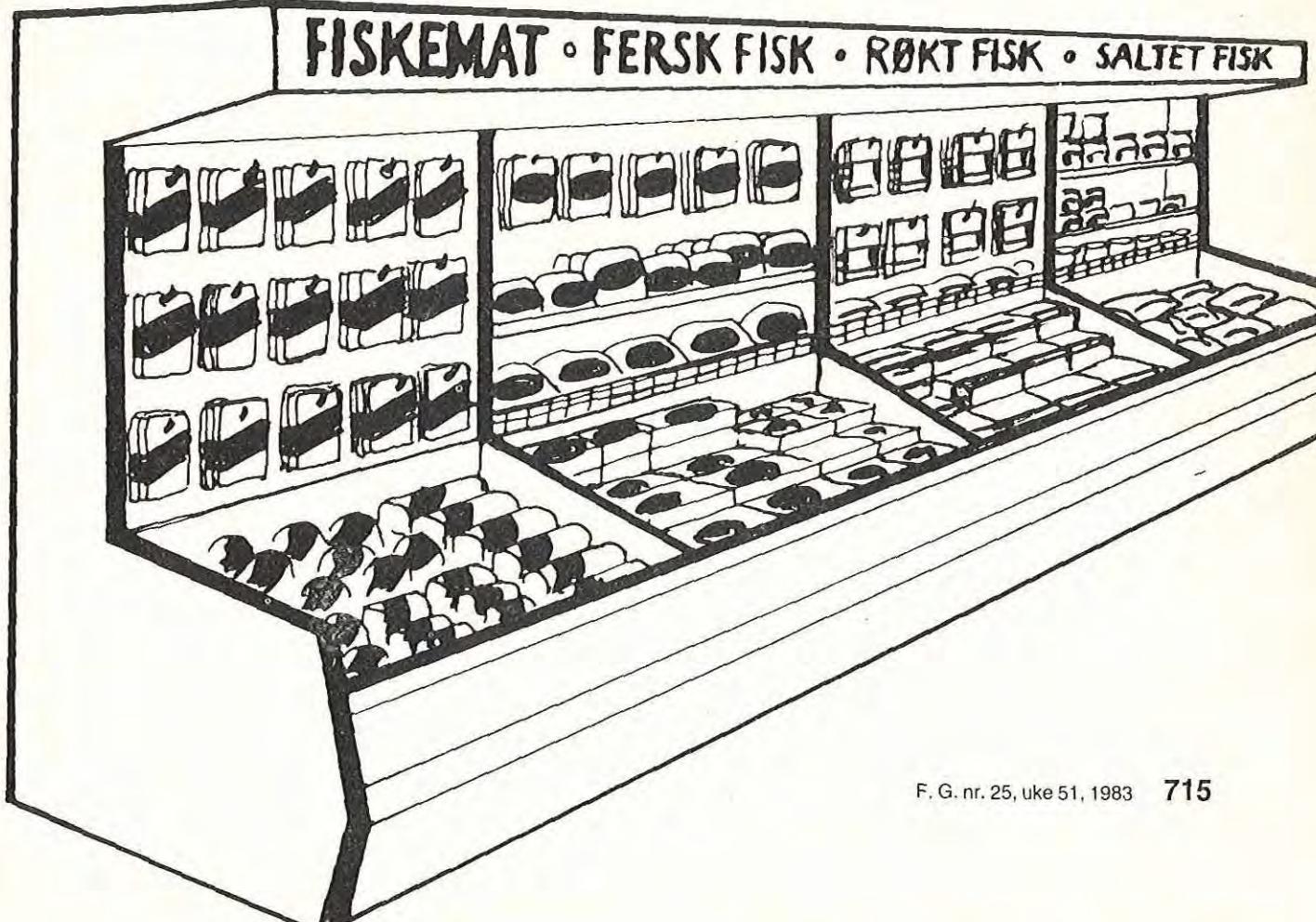
– Men frosne produkter finns det over alt?

– Det er rett. Vi har i dag et svært bra produktutvalg når det gjelder frosne produkter, og med et godt distribu-

sjonsnett. Det er lite å utsette på norsk frossenfisk. Men nå er det en gang slik at forbrukerne helst vil ha varer med fersk profil, og vi må bare ta hensyn til hva folk ønsker.

En markedsundersøkelse nylig viste at husmodre/fedre mener det er lettere å tilberede fisk enn andre former for fiskeprodukter. Det er klart dette ikke alltid stemmer, men vi må ta utgangspunkt i forbrukernes subjektive kjøpeadferd når vi planlegger produktutvikling, sier Odd Berg videre.

En sortimentsanalyse som ble gjennomført av norske dagligvarebutikker i 1981 viser at 13,89% av disse butikkene innkjøp da var ferskt kjøtt, mens tilsvarende tall for fersk fisk var 1,75%. Dette er desto mer tankevekkende når vi vet at en prosent i denne sammenhengen representerer 188 mill. kroner.





OPPLYSNINGSUTVALGET FOR FISK

Opplysningsutvalget for fisk har fem tilsatte og arbeider i nært kontakt med presse og kringkasting. Utvalget har også et nært samarbeid med skoleverket, særlig Statens skole for kosthold og Statens lærerskole i husstell.

Hovedvekten av arbeidet går likevel ut på å tilrettelegge og administrere kampanjer for ulike fiskeslag samt produksjon av brosjyrer og annet materiell.

Utvalget har et prøvekjøkken som blir brukt til utprøving og utvikling av oppskrifter.

Direktør Odd Berg tok nylig over som leder av Opplysningsutvalget for fisk, og han forteller i denne artikkelen om hvilke utviklingsmuligheter han mener fisk har som husholdningsprodukt.



Fersk fisk

– Det er først og fremst på fersk fisk siden vi må sette inn tiltak. Fiskepudding/boller/kaker i gjennomsiktig plast er unntak fra trenden. Disse produktene har klart å beholde ferskprofilen og har faktisk øket sin markedsandel, trolig som en følge av det.

Et annet moment er graden av «bevissthet» blant de som kjøper. Det viser seg at 85% av et rett nok lite og kanskje ikke helt representativt utvalg kjøpere, handler middagsmat på impuls. 85% av disse igjen havner foran kjølediskene der de i hovedsak finner kjøtt, med unntak av produkter som fiskepudding etc.

Hvis vi satser bevisst på dette feltet kan vi kanskje over tid få et variert assortement av fiskeprodukter i kjøledisken med tidsmessige pakninger som også tilfredsstiller kravene til fersk profil.

– Det er en utvikling på gang her. Samarbeidet mellom Banan-Mathisen og Brødrene Aarsæther, det såkalte

BAMA-prosjektet er interessant og nå er også produsenten Lerøy i samarbeid med distributøren Ingers ute på markedet med fersk fisk i delikate pakninger. Men vi har ennå meget å lære, og særlig i USA er man kommet langt på dette området.

Lære av landbruket

Odd Berg har blant annet bakgrunn fra landbruket og mener at fiskerisiden har mye å lære også fra denne næringa.

– På landbrukssiden har utviklingen innenfor området hygiene vært kontinuerlig og bevisst og gått på alle ledd i kjeden fra husdyrhold til detaljist.

Kjøtsiden har valgt en avgiftsveg for å finansiere opplysnings og markedsføring. For tida blir det trukket kr. 1.25 pr. kg kjøtt av et omsetningsråd. Jeg kunne tenkt meg en lignende ordning også på fiskerisiden, men her snakker vi fremdeles om småpenger i forhold. Vi håper å få to øre pr. ledd altså seks øre pr. kilo til markedsføring.

Kvalitet

– Et annet nøkkelområde der vi bør ta lærdom fra landbruket er kvalitet. På landbrukssektoren blir kvalitet premiert, og dette er nødvendig også innenfor fiskeriene. Hos oss har det vært en tendens til å premiere kvantitet før kvalitet. Her kreves det skolering, ikke bare blant fiskere, men like mye på mottakssiden.

Men først og fremst må det til en holdningsendring. Feiloppfatninger forbrukerne måtte ha om produktene våre må korrigeres gjennom kontinuerlig informasjon, og det blir en av de viktigste oppgavene Opplysningsutvalget for fisk står ovenfor i tida som kommer, sier direktør Odd Berg til Fiskets Gang.

Vidar Høivikeland

Abonner på *Fiskets Gang*



Avdelingsleder Arne Lunde:

– FISKEPRODUKTER HAR FOR DÅRLIG DISTRIBUTSJON

– På kjøtsida er vi nok kommet vesentlig lenger enn fiskerisida når det gjelder produktutvikling og ikke minst distribusjon.

Det er ikke enkelt å distribuere ferskvarer og fisk er særlig utsatt. Den er jo svært sårbar for temperatursvingninger og avhengig av en ubrukt fryse/kjølekjede. Derfor blir nok fisk fremdeles oppfattet som mer komplisert å distribuere enn kjøtt.

Det er avdelingsleder Arne Lunde i Opplysningskontoret for kjøtt som sier dette til Fiskets Gang.

– Produktutvikling henger også nøy sammen med pakkingsmetoder, og på dette feltet arbeider vi intens i kjøtsektoren. Vi har da også klart å forbedre ferskprofilen på mange produkter.

Ressurstillgang og distribusjon er også viktige faktorer. En jevn etterspørsel er bare mulig hvis butikkene har en stabil tilgang på varer, sier Lunde.

Opplysningskontoret for kjøtt er merkenøytrale og finansiert med produsentenes egne penger gjennom omsetningsmidler. Alle produsenter som leverer til slakt trekkes 125 øre pr. kilo slakt. Disse midlene forvaltes av et omsetningsråd, og denne ordninga har eksistert siden begynnelsen av 30-åra.

Kampanjerettet

– På grunn av lagersituasjonen for kjøtt i Norge har vårt arbeid de siste åra i stor grad vært kampanjerettet. Bransjen følger sjøl opp våre kampanjer ved demonstrasjoner/smaksprøver og stabil distribusjon.

Vi kan til en viss grad måle resultate ne av våre kampanjer ved å sammenligne omsetning med tilsvarende periode/sesong foregående år. Vi vet for



eksempel at den kampanjen vi kjørte på lammekjøtt tidligere i år var en suksess. Hvis ikke vi sender ut slike røyksignal i ny og ne kan vi risikere at forbrukerne glemmer produktutvalget vårt.

– Jeg tror kjølbransjen har en positiv oppfatning av oss og innser betydningen av det vi driver med, sier Lunde, og det viser da også igjen i de økonomiske bidragene kontoret mottar fra samvirke og private kjøtfirmaer.



OPPLYSNINGSKONTORET FOR KJØTT

Opplysningskontoret for kjøtt har et årsbudsjett på 8,5 millioner som inkluderer administrative utgifter og lønninger.

Men i tillegg til dette blir langt de største midlene tilført kontoret gjennom samvirket, private firmaer og andre brukere av Opplysningskontoret for kjøtt.

Kontoret er organisert med en avdelingsleder, to husstellkonsulenter, to fagkonsulenter og en sekretær.

Opplysningskontoret for kjøtt bistår ukepresse og dagspresse med artikler om kjøtt, og har gode kontakter med radio og fjernsyn. Programmet lille juleaften i år med presentasjon av tradisjonell norsk julemat, var for eksempel laget i samråd med Opplysningskontoret for kjøtt.

Kontoret disponerer et proverkjøkken som blir flittig brukt, ikke minst til utvikling av oppskrifter.

Opplysningskontoret arbeider ellers med å legge til rette brosjyrer innenfor ulike dyreslag. De siste åra har disse vært svært kampanjerettet på grunn av lagersituasjonen for kjøtt i Norge.

Kontoret blir ledet av avd.leder Arne Lunde.



Mindre penger til mat

– Vi ser i dag en foruroligende tendens til at matvarenes andel av familiebudgettet stadig synker. Skal vi hindre at denne trenden utvikler seg nyttet det ikke med en kampanje av og til. Vi må være villig til å sette inn kapital og satse på en kontinuerlig markedsføring. På dette området har vi opplagt ikke klart å følge utviklingen.

En nylig foretatt markedsundersøkelse viser at strukturen i matvaremarkedet er i ferd med å endre seg radikalt, og det må vi klare å omstille oss til. I dag er for eksempel halvparten av alle husholdninger på en og to personer. Mange av disse sløyfer ofte middag som dagens hovedmåltid.

For noen år siden var søndagsmidagen en høgtid der samtlige familie-medlemmer var samlet. I dag skjer denne sosiale aktiviteten på andre måter.

Aktivitetsnivået i samfunnet er også med på å endre folks matvaner. Folk jogger, går på kveldsskoler og dyrker hobbier og har ofte ikke tid til et varmt måltid før ved 9–10 tida om kvelden. Og da foretrekker de selvsagt noe enkelt og lett.

Fastfood i små konsumpakninger er derfor en stor utfordring, altså retter som er ferdig preparert, ser appetitvekkende ut og som ikke minst smaker godt.

Vi bør også begynne å «markedsføre» middag som dagens sosiale høgdepunkt, at det i et oppjaget og stresset samfunn som vårt er særlig viktig å samles i familie- og vennekretsen, sier Lunde til slutt.

Foto Vidar Hoviskeland

Belgiske fiskerier

1982 var et relativt godt år i Belgisk fiskerinæring, særlig i betrakning av de økonomiske problemene man står overfor i mange andre næringer i Belgia. I fiskellåten har det i ei årekke vært en jevn tilbakegang i antall fartøyer, samtidig som gjennomsnittsalderen for de gjenværende fartøyer har øket. I denne sektoren i belgisk fiskerinæring synest nå utviklingen å ta en ny positiv retning, særlig på bakgrunn av at 16 eldre fartøy i løpet av de siste 3 år er skiftet ut med nye. Det er imidlertid fortsatt behov for ytterligere fartøyfornyelse og reorganisering.

Hovedproblemene i Belgia ligger på kapitalsiden, som følge av den sterke stigningen i prisene på nybygg.

En annen positiv trend i Belgisk fiskerinæring i 1983 er økningen i fiskeforbruket. Forbruket av fisk er på ca. 17 kg. pr. hode. Dette er over gjennomsnittet for fiskekonsumpsjon i Vest-Europa. Etterspørselen er størst etter filet og foredlede produkter. Også på frossenfisk har det vært en økning i 1982. Forbruket av blåskjell utgjør en vesentlig del av konsumet av fiskevarer i Belgia. Ca. 5 kg pr. hode pr. år.

Ved utgangen av 1982 besto den belgiske fiskellåten av i alt 203 enheter. På tross av nedgang i antall enheter siden 1980 har den totale bruttotonnasjen og maskinkraften i flåten likevel økt.

Tilførslene av fisk til belgiske havner fra belgiske og utenlandske fartøyer sto for 19% av den totale tilgangen i 1982. Resten, 81%, ble dekket gjennom import. Nederland sto for hele 40% (andel av import regnet i volum) av leveransene til Belgia, mens Norge ble registrert med 2% i 1982.

Ved utgangen av 1982 var det registrert 1.270 fiskere i Belgia.



Fiskeoppdretternes Salgslag satser på markedsføring

Fiskeoppdretternes Salgslag legger relativt stor vekt på markedsføring, også på innenlandsmarkedet.

Soussjef Odd Berg forteller til Fiskets Gang at markedsrådet i salgslaget de to siste åra har disponert 4 millioner kroner i markedsføringsmidler.

– Arbeidet til markedsrådet innebærer i hovedsak planlegging og oppfølging av markedsaktiviteter. Her hjemme dreier det seg om annonsering i dagspresse, ukepresser og fagtidsskrifter. Vi lager butikkmateriell av ulik karakter og annet informasjonsstoff. I denne forbindelse vil jeg nevne film og videokassetter som har vist seg å være et effektivt middel i markedsføringa, sier Odd Berg, som førstig er sekretær i dette markedsrådet.

Filmen «Kvalitetsbehandling av oppdrettet laksefisk», som hadde premiere på Fiskeoppdrett '83 i Trondheim i sommer, er blitt godt mottatt, og blir brukt til å påvirke alle ledd i oppdrettsnæringa for å styrke kunnskapen om kvaliteten på oppdrettsfisk.

Som følge av at fiskeoppdrett er ei eksportrettet næring er det naturlig at Fiskeoppdretternes Salgslag engasjerer seg på det utenlandske markedet. Som en illustrasjon til denne siden av markedsføringa kan det nevnes at markedsrådet for oppdrettsnæringa i fellesskap med Eksportutvalget for ferskfisk og Norges Eksportråd gjennomførte et omfattende markedsføringsframstøt i Vest-Tyskland i november. Denne «offensiven» var rettet mot importleddet, fiskegrossister, hotell- og cateringkjeder samt pressen. Et viktig innslag i denne presentasjonen av norsk oppdrettsnæring er oppdrettsfilmen.

– Hva med undersøkelser og studier av hjemmemarkedet?

– Vi synes at vi etterhvert har fått et meget godt kjennskap til det hjemlige markedet, og av den grunn har vi ikke foretatt omfattende markedsundersø-

kelser. I det ligger det selvsagt ikke at vi negligerer innenlandsmarkedet. Vi har heller ikke kapasitet til å sette i gang slike studier. Ettersom 90% av oppdrettsfisken går til eksport er det naturlig at vi undersøker muligheten for nye markeder i utlandet, understreker Berg. I takt med produksjonsøkningen øker også innsatsen på markedsføringssida, og Fiskeoppdretternes Salgslag er innstilt på å intensivere dette arbeidet.

– Hvilke målgrupper her hjemme koncentrerer markedsføringsarbeidet seg om?

50 kr./kg, og når ørreprisen ligger på rundt 38–39 kr./kg sier det seg selv at ørreten er konkurransedyktig her hjemme.

Prisen på ørret ligger imidlertid en del over gjennomsnittsprisen i fjor. Ørreproduksjonen ventes å gå noe tilbake i 1983, sammenliknet med året før da produksjonen økte med 4,5%. Mesteparten av ørreten blir omsatt på Østlandet. Det viser seg at jo nærmere produksjonsleddet man befinner seg desto mindre er forbruket. Dette henger selvsagt også sammen med befolkningstettheten.



– Det er i hovedsak storhusholdninger, cateringselskap, restaurant- og hotellnæringa som er målet for våre markedsføringstiltak.

– Størsteparten av oppdrettsørreten er tradisjonelt blitt omsatt på det innenlandske markedet. Er ørreten for dyr, Berg?

– Vi har i alle fall ikke priset oss ut av det nasjonale markedet. Dersom vi sammenlikner oss med kjøtprodukter, er jeg av den oppfatning at ørreprisen ligger på et nivå den bør være. Jeg kom førstig over en pakke fiskegrateng i en butikk forleden til en pris på

Illustrasjonen er hentet fra den firespråklige fargebrosjyren «Fishfarming», som Fiskeoppdretternes Salgslag ga ut i høst.

– Men vi finner en helt annen interesse for ørret i Østlandsområdet, avslutter Berg, og er samtidig enig i at ørreten holder en meget høy og god kvalitet.

Øystein Økland



Carl Bjørge ny formann i Bransjerådet for sildemel- og sildoljeindustrien



Direktør Eirik Heen (til høyre på bildet) er gått av som formann i Bransjerådet for sildemel- og sildoljeindustrien. Han får her overlevert en avskjedsgave av et nytt medlem i bransjerådet, fagkonsulent Walther Jacobsen, Fiskeridirektoratet.

Ny formann etter Heen ble ekspedisjonsjef Carl Bjørge, Fiskeridepartementet (til venstre på bildet).

Bransjerådets sammensetning blir da slik:

Statens representanter:

Formann: Ekspedisjonsjef Carl Bjørge, Fiskeridepartementet.

Nestformann: Fagkons. Walther Jacobsen, Fiskeridirektoratet.

Varamedlem for formannen og nestform.: Avdelingsingeniør Tove Rasmussen, Fiskeridirektoratet.

Førstekonsulent Janne Julsrød, Handelsdepartementet.

Varamedlem: Førstesekr. Elisabeth Røderburg, Handelsdepartementet.

Bedriftsledelsens representanter:

Adm. dir. Benedicte Berg Schilbred, Tromsø Fiskeindustri A/S.

Varamedlem: Disponent Per Fochsen, A/S Kvedfjord Sildolje & Kraftforfabrik.

Disponent Jens H. Gundersen, Kristiansund Sildoljefabrikk,

Jens C. Gundersen A/S.

Varamedlem: Dir. Ivar Lind Petersen, Giertsen & Co. A/S.

Direktør Lars Rotnes,

Sildemelfabrikkenes Landsforening.

Fiskernes representanter:

Direktør Arne B. Hesvik,

A/S Sildfiskernes Fabrikklag.

Varamedlem: Odd Gullaksen.

Fisker Fritz Andreassen.

Varamedlem: Fisker Charles Remø.

Fisker Ingolf Møgster.

Varamedlem: Fisker Tor Østervold.

Arbeidernes representanter:

Birger Blomkvist, Norsk Kjemisk Industriarbeiderforbund.

Varamedlem: Trond Rostad, Norsk Kjemisk Industriarbeiderforbund.

Andreas Steinsland,

Norsk Kjemisk Industriarbeiderforbund.

Varamedlem: Gustav Pettersen, Norsk Kjemisk Industriarbeiderforbund.

Funksjonærenes representant:

Direktør Nils Urdal, Sildolje- og sildemelinindustriens Forskningsinstitutt.

Varamedlem: Ingeniør Åshild Johansen, Fiskeridirektoratets kontrollverk.

Bransjerådets sekretær:

Førstekonsulent Oddrun Holmboe, Industridepartementet.

Fisk til middag?



*Randi Sandvik,
Bergen:*

Fisk er veldig godt. Vi spiser gjerne fisk til middag 3–4 ganger for uka. Mannen min spiser også kald fisk til frokost. Men jeg vil gjerne si med det samme at fiskeproduktene er litt dyre nå.



*Atle Helland,
Bergen:*

Jo visst smaker fisk godt, men det blir likevel bare med 2 fiskemiddager for uka. Sammenliknet med kjøtt synes jeg at fisk er altfor dyrt.



*Odd
Thormodsen,
Bergen:*

Jeg fisker litt selv og synest at fisk er nydelig mat. Kokt pale er min favoritt. Jeg spiser fisk til middag minst to ganger i uka.



*Mari-Ann Hjelle,
Ålesund:*

Jeg har gjerne fisk de få gangene jeg spiser middag i løpet av ei uke. Fisk er både sunn og god mat.



Karl-Wilhelm Sirkka:

MER SILD TIL KONSUM

– Sild er en verdifull matfisk, og når det nå er utsikt til en større sildekvote, bør vi utnytte mulighetene til økt produksjon til konsum.

Det er adm. dir. Karl-Wilhelm Sirkka i Fiskeindustriens Landsforening som sier dette til Fiskets Gang. Men Sirkka vil samtidig understreke at man må unngå å skape forventninger som ikke kan oppfylles.

– Riktig nok er mulighetene betydelige, men en rekke barrierer må passegres før ressursene kan bli utnyttet fullt ut. Sjansen er der, men det er viktig at vi tenker og handler forretningsmessig. Dersom markedets signaler og tradisjonell tenkemåte er på kollisjonskurs, er jeg mest tilbøyelig til å mene at myndighetene og næringas folk gjør klokt i å innrette seg etter hva markedet ønsker.

– Kan dere påvirke markedet?

– Vi kan ikke diktere hva markedet skal kjøpe. Vi må skaffe oss en oversikt over markedene, behov, betalingsvillighet, konkurransen fra andre land, måten konkurrentene arbeider på, toll- og handelsrestriksjoner i potensielle markedsland. Dette må vi så innrette oss etter. På mange måter er vi nødt til å begynne forfra, sier Sirkka.

Karl-Wilhelm Sirkka tror at en utnyttelse av mulighetene er et spørsmål om industriell markedsføring og produksjon. Dette forutsetter en jevn tilførsel av råstoff. Det er derfor viktig at flåten innretter sin drift slik at sildeleveransen til konsum kan foregå over et så vidt tidsrom som mulig.

– Fiskeindustriens interesse for konsumsildproduksjon må blant annet ses på bakgrunn av svikten i torskefiskerie, framholder Sirkka. Fiskebedriftene trenger andre råstoffmuligheter for å

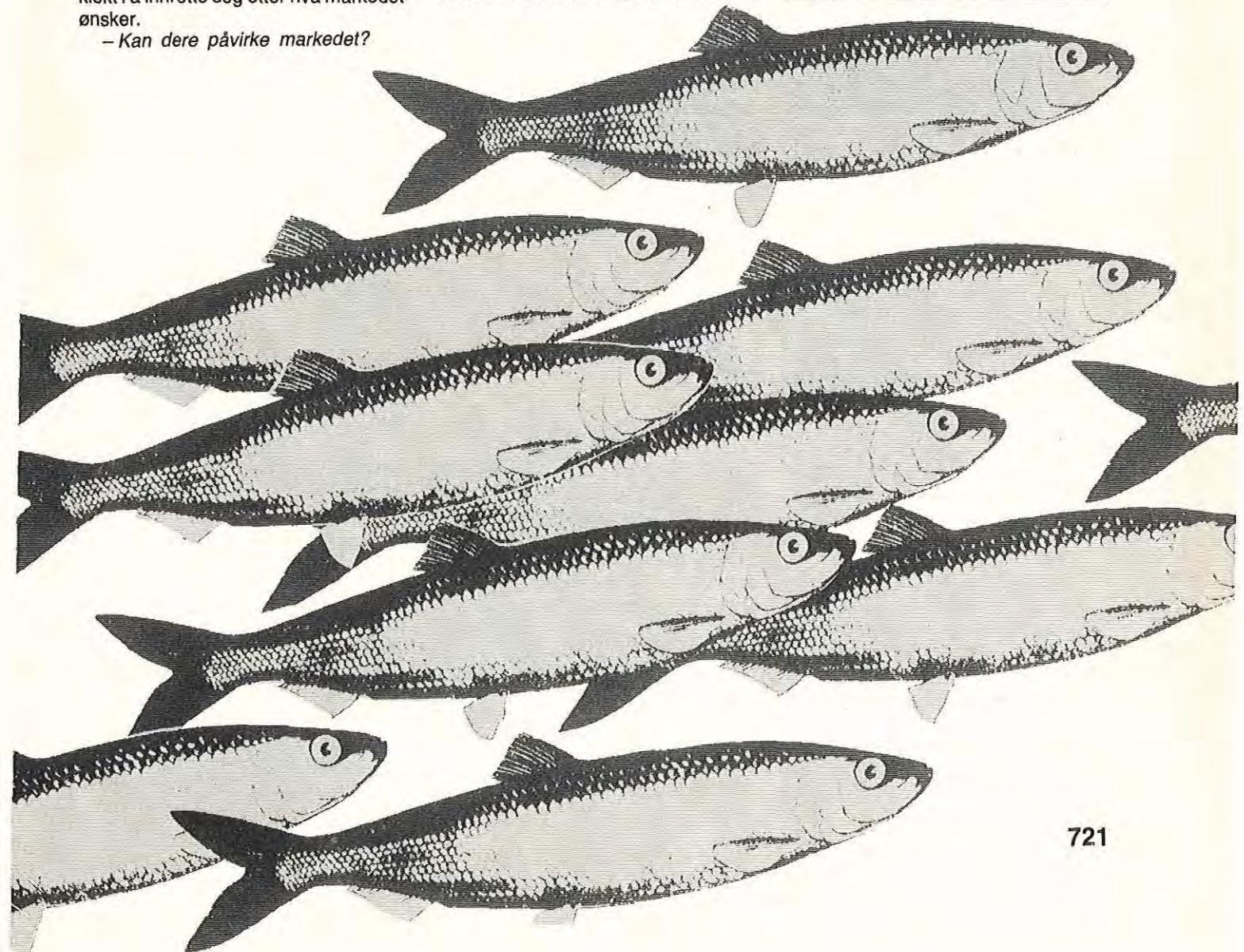
holde hjulene i gang også i overgangsperioden.

– Og her kommer silda inn i bildet?

– Ja, her kommer konsumsildproduksjonen inn i tillegg til rekeproduksjon, konsumlodde- og lodderognproduksjon samt økt bruk av utradisjonelle fiskeslag. Denne produksjonen har gjort det mulig å opprettholde sysselsettingen på land også i områder hvor det i lang tid har vært tilnærmet «svart hav» når det gjelder tilgangen på tradisjonelt råstoff, sier Sirkka og fortsetter.

– Graden av fiskeindustriens engasjement i sildeproduksjon er også avhengig av markedsfaglige og produksjonsfaglige ressurser. Bedriftene står her overfor en kraftig utfordring, og er i gang med å møte disse, avslutter Karl-Wilhelm Sirkka.

Øystein Økland





Fisk er god mat i forsvaret?

FISK OG FORSVAR

– Selv om vi arbeider for å bedre/endre tilbuddet av fisk med det langsigte mål å øke forbruket, må det presiseres at tilbuddet vårt stort sett kan karakteriseres som tilfredsstillende. Det er imidlertid ingen enkel oppgave å endre 19–20 åringers kostvaner. Det er et problemområde vi som sentral fagmyndighet heller ikke har kapasitet til eller til oppgave å ta oss av, da vi helst sentrerer vårt arbeide til «den andre siden» av kjøkkendøra.

Dette sier kostøkonom Eli Strande ved forpleiningskontoret hos Generalintendanten på Akershus til Fisks Gang. Eli Strande er en av dem som til daglig steller med kost og kostholdsspørsmål i haeren. Hun understreker at mye kan endres ved hjelp av en bredere informasjon.

– Informasjon og motivasjon til den vanlige forbruker (skoler, fritidsklubber, gatekjøkken m.v.) er sentralt, da det er herfra vi rekrutterer våre «spisegjester». Soldatene har et bredt spekter å velge ut fra. Det er stort sett opp til dem hvordan kosten deres er satt sammen. Når kantina i forlegningen tilbyr hamburger, synes dette å være mer populært enn fisk i avdelingens messe.

– Hva er grunnen til det, tror du?

Lav status

– Fisk har en relativt lav status som mat blandt soldatene. Gjennom forskjellige tiltak forsøker vi imidlertid å skape en mer positiv holdning til fisk. Selv synes jeg at tilbuddet av fisk er bra både når det gjelder kvalitet og variasjon. Myten om at «fisk i Forsvaret ikke er god», «fisk i Forsvaret er bare plukkfisk», o.s.v. burde for lengst vært avlivet, understreker Strande, og legger samtidig til at den norske soldaten gjennomsnittlig spiser like mye fisk som folk ellers.

– Hva går disse tiltakene ut på?

– Det er blitt arrangert et «fiskekurs» for kjøkkensjefer og assisterende kjøkkensjefer i haeren og heimevernet. Målet er på kort sikt å motivere kjøkkenledelsen til å ta fisk og bruk av fisk opp til vurdering med hensyn til fornyelse. Kursene skal inspirere og gi ideer til variasjon når det gjelder tilbehandling og tilbehør. Det er ønskelig å

øke forbruket av fisk i avdelingene, spesielt forbruket av fet fisk, gjennom å bedre eksisterende tilbud og variere med nye, sier Strande, og fortsetter:

Etterutdanningskurs

– Til neste år vil vi følge opp med etterutdanningskurs for kjøkkenpersonell. Blant kjøkkenpersonell hører vi ofte at det ikke er «gøy» å lage fisk når den ikke spises, så det er en del å arbeide med på «denne siden» av kjøkkendøra også, mener Strande.

Kostholdplanleggingen i forsvaret styres av et veilederende kostregulativ som anbefaler denne middagsfordelingen i en 4-ukers periode:

– Fisk	8 ganger (3 ganger fet fisk)		
– Fiskemat	3 "		
– Kjøtt	8 "		
– Kjøtt (opplaget)	6 "		
– Hvalkjøtt	1 "		
– Innmat	2 "		

Øke forbruket av fet fisk

Det militære kostholdet skiller seg med andre ord ikke vesentlig fra andre institusjonskosthold. Fisk til middag to-tre dager i uka er tilfredsstillende, også fra en ernæringssynsvinkel. Derimot er det ønskelig å øke forbruket av fet fisk, ved å gjøre bruk av en omfattende informasjon til forpleiningstakeren.

Eli Strande kan fortelle at den norske soldat også spiser fisk til brødmat. Makrell i tomat og diverse sildeprodukter er populært som pålegg, sier Eli Strande.

Slik som i private husholdninger, er fisk ikke like populært i alle avdelinger i

forsvaret. Nettopp denne mindre positive innstilling til fisk i militære forlegninger kan påvirke kjøkkenpersonellets holdning til bruk av fisk i soldatens meny, understreker kostholdseksperten på Akershus.

Undersøkelse

I 1978 og i 1981 ble det foretatt undersøkelser ved Hærens forpleiningsavdelinger for å finne ut hvordan avdelingene i Nord-Norge, Trøndelag, Sørlandet og Østlandet fulgte det veilederende kostregulativet om bruk av fisk til middag. Undersøkelsene gjaldt månedene januar–februar, august–september. Tabellen viser gjennomsnittstallene for landsdelene:

Landsdel/antall deltakende avdelinger/ fisk i forpleininger	Gj.snitt antall ganger i forpleininger 1978	Gj.snitt antall ganger i forpleininger 1981
<i>Nord-Norge/15 avd.</i>		
– Mager fisk	5,18	6,20
– Fet fisk	1,80	1,98
– Fiskemat	3,59	2,47
<i>Trøndelag/3 avd.</i>		
– Mager fisk	3,33	4,50
– Fet fisk	3,50	2,42
– Fiskemat	4,33	3,25
<i>Sørlandet/3 avd.</i>		
– Mager fisk	4,00	4,42
– Fet fisk	2,00	2,00
– Fiskemat	3,66	3,42
<i>Østlandet/21 avd.</i>		
– Mager fisk	3,58	4,49
– Fet fisk	1,57	2,05
– Fiskemat	2,95	2,17

– I nord er mager fisk tradisjonelt mest utbredt. Torsk er her en populær fiskemiddag i den militære forlegning. I Sør-Norge derimot, er makrellen mye brukt i det militære kostholdet, forteller Eli Strande.

Beskjeden økning

Som det går fram av tabellene er økningen i tilbuddet av fet fisk heller beskjeden. I to av landsdelene er tallene høyere i 1981 enn i 1978. Fetfisktilbuddet er redusert i Trøndelag.

I 1980/81 ble det gjort en liknende undersøkelse ved forpleiningavdelinger i Hæren. Denne gangen var hensikten å registrere hvor stor del av forpleiningsstyrken som møtte opp til



spising på dager med fisk. Undersøkelsen viste følgende gjennomsnittlig frammeteprosent på fiskemiddagene:

- Nord-Norge/4 avd. 69%
- Trøndelag/2 avd. 66%
- Vestlandet/1 avd. 74%
- Sørlandet/2 avd. 78%
- Østlandet/3 avd. 60%

Råstoffet

- Hvordan er så kvaliteten på råstoffet? Er det på råstoffsiden det svikter noe?

- Vi vet for lite om kvaliteten på råstoffet. Vi følger imidlertid de vanlige kvalitetskriteriene. Det er opp til kjøkkensjefen å foreta en tilstrekkelig mottakskontroll og eventuelt klage gjennom de nødvendige kanaler, sier Strande.

På utstyrssiden kan det forøvrig også gjøres forbedringer, sier Strande. Særlig i Nord-Norge er det militære kjøkkenutstyret for gammelt. Enkelte kjøkkensjefer har da også ytret ønske om nyanskaffelser som kan gjøre tilberedningsmulighetene bedre.

Fisken, med sine mange anvendelsesmuligheter, er et forsømt kapittel i norsk kosthold – også i det militære kostholdet. Det er motivasjonen og holdningene som må endres, mener Eli Strande. Vanene hjemmefra er vanskelige å rette på. Men også blant kjøkkenpersonell må det til en holdningsendring dersom fiskeforbruket skal økes. Det viser seg at motivasjonen blant kjøkkenpersonellet øker når soldaten viser positiv respons.

Fornying

På de «fiskekursene» som er blitt avholdt har mottoet vært «fornying ved omprøving». Viljen til fornying blant kjøkkensjefer synes å være tilstede. Kursdeltakerne ønsker kurs av lengre varighet, med et mer praktisk opplegg hvor de selv kan uteksperimentere og sette fantasi og fagkunnskap i sving. Variasjon i soldatens meny er et stikkord i denne sammenhengen.

- Informasjon og motivasjon er avgjørende. Alternative retter i tillegg til de tradisjonelle «kokt torsk» og «stekt sei» må tilbys soldaten. Men mye avhenger også av kjøkkensjefen og hans personell, avslutter Eli Strande.

Midlertidig forlatte oljebrønner

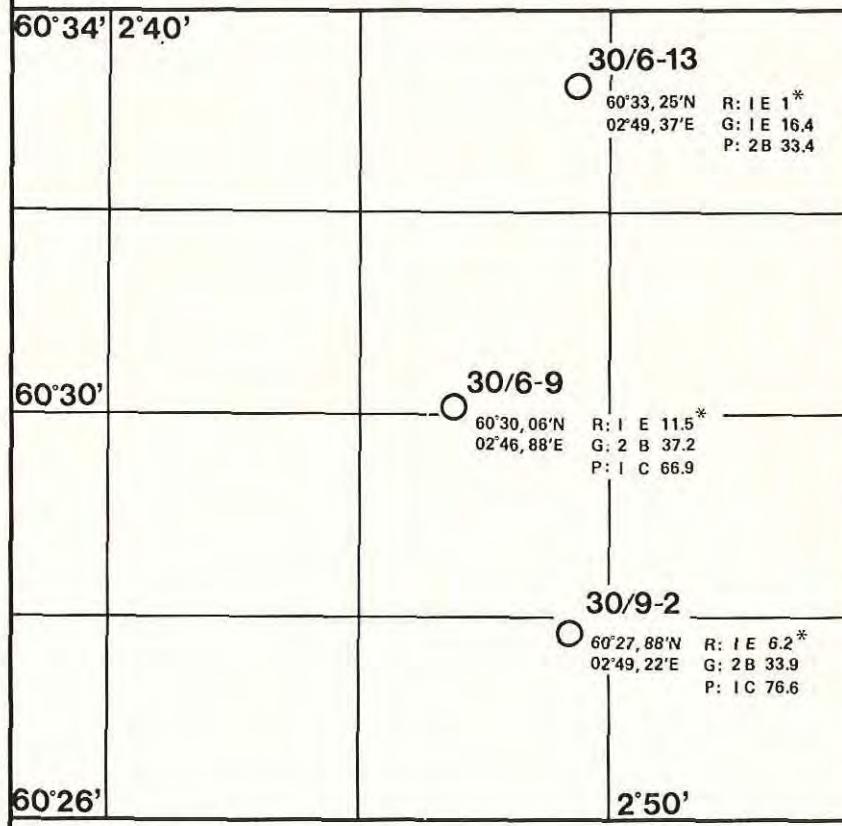
på

Osebergfeltet

Posisjoner for de midlertidig forlatte brønnhoder er avmerket på kartskissen.

Brønnhodene stikker 4m over sjøbunnen og faren for feste med bunentrål er stor.

Posisjonene er forskriftsmessig markert med lysbøye.



Doktorgrad på skjell

Cand.real. Kåre Julshamn (39) ved Fiskeridirektoratets Ernæringsinstitutt i Bergen disputerte til den filosofiske doktorgraden 16. desember. Avhandlingen belyser sider av problemer knyttet til mineraler og sporelementer hos skalldyr.

— Jeg har sett på hvilke krav som bør stilles til de miljø skjell skal vokse under. Helsedirektoratet setter grenser for hvilke nivåer de ulike metallene ikke må overstige. Det skal uendelig lite til før disse nivåene passerres, sier Julshamn til Fiskets Gang.

Da Julshamn startet prosjektet i 1974, kontaktet han åtte–ni østersoppdrettere, og drøftet hvilket opplegg han kunne tenke seg samarbeid om. Til sist satt han igjen med tre anlegg lokalisert på Røttingøy ved Os i Hordaland, Svanøy ved Florø og Vågstrand i Romsdalen.

Framsynt

Da prosjektet startet, var oppdrøtt enda ikke blitt særlig vanlig. Først nå – når doktoravhandlingen foreligger – har skjelloppdrett blitt ei næring med økende betydning. Det viser at for doktoravhandlingen er framsynet valgt.

Avhandlingen består av 17 arbeider utført ved Fiskeridirektoratets Ernæringsinstitutt. De sju første arbeidene behandler metodiske bestemmelser av mineraler og sporelementer i marine organismer ved bruk av atomabsorbisjon spektrofotometri.

I følge et sammendrag av doktoravhandlingen, har Julshamn etablert normal-bakgrunnsnivåer for makro- og mikroelementer i organvev av østers, blåskjell og o-skjell. Prøver av østers i tre oppdrettsanlegg ble undersøkt hver måned i halvannet år. Det ble funnet at konsentrationsnivåene i østers ble påvirket av faktorer som kjønnsmodning, størrelse og alder.



Forsker Kåre Julshamns doktoravhandling griper inn i den gryende blåskjellnæringa.

I fem arbeider utført i samarbeid med Knut-Jan Andersen ved Medisin A., Haukeland Sykehus, ble metallbindende proteiner studert i utvalgte organvev av østers, blåskjell og o-skjell fra uforurensset vann. Det ble ikke funnet noe felles prinsipp for lagring av metallene, men lavmolekulære stoffer bandt kadmium og kopper men ikke sink.

Uttømming

Julshamn har også sett på opptaks- og uttømmingsstudier utført på østers og blåskjell over nærmere tre år, ved å omplante organismer fra uforurensset vann til mer forurensset vann i Hardangerfjorden. Et konstant høyere nivå av kadmium og bly i blåskjell, og bly i østers, ble oppnådd etter 60 dager. Resultatene ved omplanting av skjell tilbake til rent vann, viste at uttømming av kadmium i østers gikk svært sent, mens det ble observert en hurtig uttømming for bly i østers, og kadmium og bly i blåskjell.

— Hvilken betydning har din nyerverte doktorgrad?

— Avhandlingen representerer et

stort datamateriale som både forskningen og oppdretterne kan dra nytte av.

— Har oppdrett av blåskjell noen fremtid?

— Hvis vi unngår forurensete områder, tror jeg vårt rene farvann er det beste grunnlag for å kunne dyrke blåskjell. Markedsmessig er ikke jeg den rette til å vurdere utsiktene, sier Julshamn.

■ HELGE GLOPPEN

Fiskeristyret i Nordland vil auke fiskekonsument

Fiskeristyret i Nordland ser positivt på at det vert lagt opp til å auke konsumet av fisk på innlandsmarknaden. Dette vil få positive konsekvensar langs heile kyst-Noreg, både når det gjeld sysselsetting og lønsemeld i fiskerindustriera.

Fiskeristyret er samd med at Opplysningsutvalet for fisk må ha ei sentral rolle i det vidare arbeidet.

I og med at den norske innlandsmarknaden er, og truleg framleis vil vera ein kjøpekraftig og godt betalende marknad, er det ein økonomisk fordel for fiskerinæringa å auke omsetnaden innanlands.

Ein auke av fiskeforbruket til konsum vil auke vårt matvareforbruk av norsk produksjon og medverka til ei betre utnytting av ressursane. Fisken har eit relativt lågt feittinnhald og eit gunstig feittsamanstnad.

Fiskeristyret i Nordland meiner elles at det bør arbeidast vidare med desse sakene:

- Studiar av distribusjonen av fisk og fiskevarer med sikte på å betra tilgangen på desse varene.
- Studiar av kvaliteten på fiskevarer for å finna fram til måtar å betra han.
- Generell informasjon om fisk som høgverdig og sunn del av kosthaldet.
- Spesiell informasjon om fisk generelt, og om enkelte fiske slag.

— Utnytting av sesongmessige variasjonar i tilgangen på fisk.



Ingen «redningsplanke»:

RESTAURANT PÅ NYE VEGER

Fisk har etter hvert blitt en ettertraktet rett også på restauranter. Men er vi nordmenn så glade i fisk at det er mulig å basere restaurantdrift uteslukkende på fisk- og skalldyrretter? Fiskerestauranten Enhjørningen i Bergen er et eksempel på at det går an å drive en restaurant der man bare serverer havets delikatesser. Etter et halvt års drift har Enhjørningen faktisk klart å markere seg i Bergen som fiskerestaurant – den eneste i sitt slag i byen.

– Vi åpnet dørene for våre gjester 20. mai i år og fikk en «flying start» takket være turistene som «tøt» inn. Driften har imidlertid også etter turistsesongen gått meget tilfredsstillende, forteller restaurantbestyrer Steinar Knutsen til Fiskets Gang.

Enhjørningen ligger midt på Bryggen, med tradisjoner med kjøp og salg av fisk mange århundrer tilbake i tida. Enhjørningsgården, som restauranten er en del av, er i likhet

med resten av det pittoreske Brygge-miljøet restaurert slik det var på 1700-tallet. I særpregede lokaler med gamle stilmøbler kan bergenserne og byens gjester innta sin fiskemiddag på denne restauranten.

Da Fiskets Gang avla Enhjørningen et besøk for å smoke på fiskerettene satt vi igjen med en følelse av tidsforskyvning: Her hadde ikke den moderne tidsalder gjort noen form for vold på interiøret.

– Skal det spises fisk, så skal også atmosfæren og lokalitetene bære preg av det. Vi har lagt stor vekt på interiøret i restauranten, understreker Knutsen.

– Men er det ikke litt dristig å satse bare på fiskeretter?

– Vi har ingen alternativ til fisk og skalldyr på vår meny. Ingen redningsplanke. Vi har da også opplevd at gjester så å si snur i døren når de får høre at her ikke er kjøttrettet å oppdrive. Likevel viser det seg å være et marked for en ren



Restaurantbestyrer Steinar Knutsen (t.h.) på Enhjørningen anbefaler gjerne «Fiskerens Plankebit».



Det er blitt lagt meget stor vekt på interiøret på fiskerestauranten Enhjørningen. Mesteparten av inventaret er kjøpt på auksjoner.



fiskerestaurant i Bergen, men vi savner flere gjester fra lokalbefolkningen. Vi håper selvsagt at Enhjørningen skal bli en populær restaurant.

- Ja, hvem er det som går her?

- Vi støtter oss til forretningsfolk, unge par og ungdommer. Og selvsagt våre stamgjester, som nesten går her daglig. I helgene er det også mange ektepar som besøker oss.

- Og hva er så de mest populære rettene?

- Om dagen tilbyr vi «Havets Bord», som blir satt stor pris på. Her kan gjestene våre frotse i alle havets delikatesser, kalde og varme, samt et rikholidg utvalg av ost og desserer. Om ettermiddagen serverer vi à la carte meny, og hver dag har vi også et godt utvalg av det som kan skaffes av ferske produkter som fersk torsk og lutefisk. Vi har satset på utradisjonelle fiskeretter, men kan også tilby en vanlig norsk fiskemiddag. «Fiskerens Plankebit» er en populær rett, som det går mye av. Steinbiten blir da servert på planke, sier Knutsen.

Etter å ha smakt restaurantbestyrer Knutsens anbefalte «Plankebit» med akkar til forrett kan vi ikke annet enn å føye oss inn i rekken av gratulanter som har kastet sine superlativer over Enhjørningens kjøkken.

Prisen? Ingen av fiskerettene koster over 100 kroner. Til og med ovnsbakt laks og hellefisk ligger under denne magiske grensen.

Knutsen understreker også at Enhjørningen ikke er spesialisert på fisk.

- Vi prøver oss stadig fram. Til å begynne med fikk vi klager og prøvde å gjøre noe med det. Vi lærer av våre feil. Det er hele tida gjestene som skal bedømme, og vi er villig til å etterkomme deres krav. Vi er forsiktige med å gå ut med at vi er best, og jeg tror vi har hatt mye igjen for en slik holdning.

- Er kvaliteten på råstoffet tilfredsstillende?

- Kvaliteten og tilgangen på råvarene er meget god. Selvsagt kan det skorte på tilgangen av enkelte fiskeslag,



På «Havets Bord» kan restaurantgjestene frotse i alle havets dellikatesser.

som ulike for eksempel, men vi er godt fornøyd med leverandørene. Det hender til og med at våre leverandører gir oss gode ideer, og det sier vi ikke nei takk til, legger Knutsen til.

I disse juletider kan Enhjørningen også skille med persetorsk på menyen i tillegg til lutefisk. Persetorsk er en rett som mange er ukjent med, men som restaurantbestyrer Knutsen gjerne anbefaler sine gjester.

Det er Olav Thon som eier Enhjørningen, og det var han som kom med ideen om en ren fiskerestaurant på Bryggen i Bergen. Nå har de pessimistiske røstene stilnet av, og Enhjørningen er beviset på det som få eller ingen trodde var mulig: En restaurant med utelukkende fisk- og skalldyretter.

Øystein Økland

Våre kostvaner kan gjøres bedre

Våre kostvaner kan gjøres bedre. Det er mange måter å bedre kosten på, men det synes som om Kari og Ola Nordmann er vanskelige å påvirke i denne sammenhengen. Kostholdsfordommer er det rikelig av.

En av hovedmålsettingene i Ernæringskampanjen som Statens Ernæringsråd startet i fjor var nettopp å få flere interessert i sitt kosthold og forsøke å avlive myten knyttet til kosthold, også når det gjelder fisk. «Det er hverdagsmaten som teller», «det er bare små forandringer som skal til», «det er mange måter å endre kostholdet på», «foreta endringer der det monner mest» er noen av stikkordene i Ernæringskampanjen.

Kari S. Møller fra Statens Ernæringsråd sa i et foredrag i Fiskeridirektoratets Ernæringsinstitutt for kort tid siden at målgruppen for denne kampanjen i hovedsak var folk flest. I år, derimot har Ernæringsrådet koncentrert informasjonen mot nøkkelgrupper som storhusholdninger, helse- og skolevesen m.v.

Evalueringen av kampanjen synes å vise at folk er blitt mer bevisst hva de spiser, sa Møller.

I følge Stortingsmelding nr. 32 (1975–76) om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk er det ønskelig med en vesentlig økning av fiskeforbruket pr. person i åra framover, ikke minst på bakgrunn av at fisken har et relativt lavt fettsinnhold og en gunstig fettsammensetning. Dersom en skal nå en slik målsetting, er det nødven-

dig å presentere et utvidet tilbud av matvarer på fiskebasis, eller med fisk som en av ingrediensene. I ernæringsmeldingen blir det derfor understreket at forskning knyttet til råstoff og produktutvikling står sentralt i denne sammenhengen.

Med bakgrunn i begrensningene som fiskeressursene i seg selv setter for norsk fiske, er det en viktig målsetting å finne fram til produkter og produksjonsmetoder som kan medvirke til at en større del av det totale norske fangstkvantum kan nytes direkte til menneskelig konsum.

Man regner med en økning i fiskeforbruket til 40 kg pr. person i 1990.

Øystein Økland



TIL HVERDAG OG FEST — FISK ER BEST

At vi har lange tradisjoner når det gjelder fisk og brødmat, skjønner vi når vi leser om guden Tor i den norrøne mytologien at han «spiste sild og havre til frokost og var mett lenge». Selv om vi nordmenn er et tøft folkeferd, er det vel de færreste som setter til livs en slik frokost i våre dager. Men en noe mer moderne variant av fisk og brødmat vet heldigvis de fleste å sette pris på både til frokost og ellers – til glede for både gane, mage og kroppen for øvrig!

De fleste nordmenn får 3/4 av den tilførte energien gjennom brødmåltidene, og hva vi bruker som pålegg er derfor svært viktig. Det kan være nyttig å vite at når vi spiser fisk og brød sammen, blir proteinet i brødet godt utnyttet av kroppen vår. Jernet i brødet blir også bedre utnyttet når vi spiser fisk sammen med brødmat.

I motsetning til hva en kanskje kunne tro, bør vi spise rikelig av fete fiskeslag som sild, makrell og brisling. Disse fiskeslagene inneholder 10–20% fett. Til sammenlikning har fisk som torsk og sei under 1% fett. Riktig nok sier ernæringsekspertene at vi bør redusere bruken av fet mat, men fete fiskeslag og marint fett er unntak fra denne regelen. Fiskefett har nemlig høyt innhold av umettede fettsyrer. Disse fettsyrene virker slik at kostholdmengden i kroppen synker, og dermed minker også risikoen for hjerte/karsykdommer.

I tillegg til denne positive virkningen, er det også store mengder A- og D-vitaminer i fiskefettet. Vitamin D trenger kroppen til å få sterk benbygning og gode tenner. Det er få matvarer som inneholder dette vitaminet.

Matpakken til skole og arbeid skal både smake godt, være næringsrik og ikke minst se appetittvekkende ut. Ikke alle typer pålegg svarer til disse kravene. Men fiskepålegg gjør det. Det er derfor en god regel at en del av matpakken alltid inneholder brød med fiskepålegg.

Når det gjelder valg av brødtype, bør brødet ha høyt innhold av samalt mel. Kroppen får da tilført både jern og fiber, noe som er viktig for fordøyelsen. Det er unødvendig med et tykt lag med

smør eller margarin på brødet. Bruk et tynt lag med smør, og legg heller rikelig med godt og næringsrikt pålegg på. Pynt også gjerne med salat under, det både smaker godt og ser appetittvekkende ut.

Opplysningskontoret for fisk har følgende forslag til pålegg på en halv påsmurt brødkive:



Brod med fiskepålegg er sunn mat – ikke minst fordi proteinene i melvarer og isk supplerer hverandre på en gunstig måte, sier professor Olaf R. Brækkan ved Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt, her flankert av husstellærer Merete Moe med et fristende fat smørbrød og direktør Olav Berg, begge Opplysningskontoret for fisk.

Bøkling på topp

En skinnfri bøklingfilet anrettes med en tomatbåt og to skiver slangeagurk.

Makrellgodt

Skjær 1–2 tynne skiver kaldrøkt makrell. Fjern skinn og ben. Anrett makrell-

Ansjos tradisjonell

En ansjosfilet tørkes godt av og anrettes over tre eggeskiver. Pynt med en persilledusk.

Sildfavoritt

Tre biter sursild eller utvannet sildefilet anrettes med 2–3 tynne løkringer.

skivene med 1–2 skiver kokt potet og et par purringer eller gressløk.

Brislingfrister

La 2–3 brislingsardiner i olje renne godt av. Legg fisken på brødet sammen med to halve appelsinskiver.

Sardingodt

Til tre skiver brød: Hell oljen av 1 boks brislingsardiner i olje. Mos sardinene sammen med 1 ss remme og 1 ss majones. Smak til med pepper og soya. Sprøyt eller smør blandingen på tre brødkiver. Pynt med ringer av rød paprika og et dryss dill.



**Et lekkert smørbrød – kryddermakrell
pyntet med salat, agurkskiver, tomat og
litt kruspersille.**

Forslag til middagsrett:

Marinert brislingsardin

1 porsjon

1–2 kokte poteter

1 boks brislingsardin i olje

Marinade:

2 dl vann

3/4 dl eddik

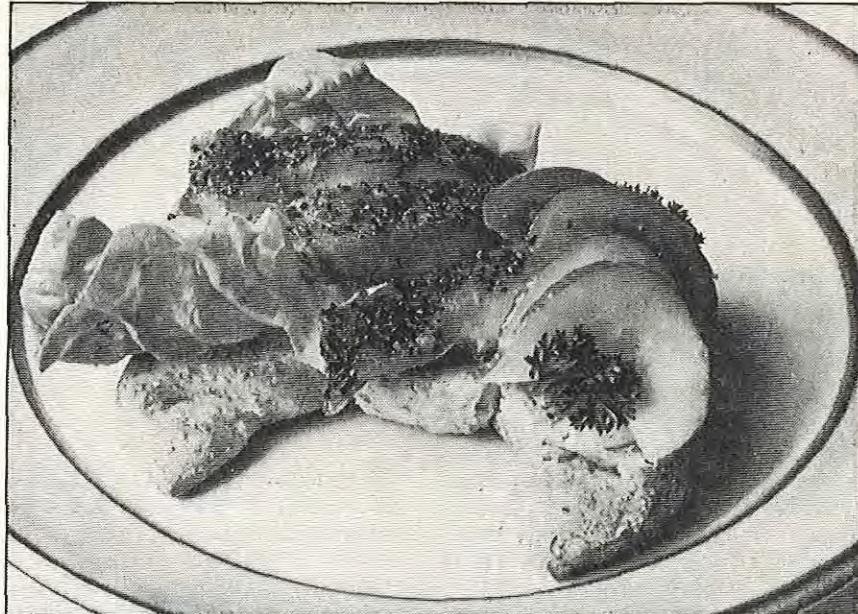
3 ts sukker

gressløk

1/2 ts soya (kan uteslates)

1 tomat

5 skiver slangeagurk



La brislingsardinene renne godt av. Bland ingrediensene til marinaden. Legg potetene i marinaden sammen med sardinene i 1–1½ time. Anrett sardiner og poteter på en tallerken. Legg tomatskiver og agurkskiver ved siden av. Server flattbrød, knekkebrød eller kneipbrød til.

Fisk og brød kan være flott festmat. Her er noen eksempler:

Landgang

4 porsjoner

1 formloff

1/2 salathode

100–150 g rensede reker

4 flyndrefileter

2 pepper makrellfileter

2 kryddersildfileter

2 ringer ananas

1 tomat

1/4 slangeagurk

1 boks aspargetopper

majones

smør

Kruspersille

dill

rullen stikkes to aspargetopper, og oppå pyntes med en sitronskive.

2–3 skiver peppermakrell legges i vifteform med to tomatbåter og 3 skiver slangeagurk som garnityr.

Utvannet spekesildfilet eller kryddersildfilet skjæres i 3 cm brede stykker på skrå. Anrettes på 1/2 skive ananas. Pynt med persille.

diensiene på:

Fordel 1/4 av potetsalaten på den første skiven. Skjær 1/2 sildefilet og legg på. Legg neste skive oppå denne. På denne skiven legger vi bare potetsalat. Legg den siste skiven på, og pynt denne med salat. Eggebåter legger en i rad oppå, og så 2–3 cm brede sildebiter som er skåret på skrå.

Skjær kiwi i to på langs, skrell av skinnet og del frukten i skiver som legges ved siden av sildebiteene. Pynt med persillegrønt eller stikselleri. Finhakket paprika kan brukes i stedet for kiwi.

Server vin eller te til denne retten.

Smørbrødterte

4–5 personer

1 formloff eller annet formbrød

smør

3 kokte egg

4 utvannede kryddersildfileter

2 kiwifrukt eller 1 rød paprika

Potetsalat:

6 kokte poteter

1 stort eple

2 stikker stikselleri

1 bunt gressløk

2 dl rømme

sitron

2–3 salatblader

Peppermakrell i aspic

3 peppermakrellfileter

1 rød paprika

1/2 slangeagurk

1 bunt kruspersille

1 pakke lys aspik

1/2 l vann

Skjær av skorpene på loffen. Skjær loffen på langs slik at det blir 4 stykker brød. Dekk med et tynt lag smør. Dekk 3/4 av landgangen med sprø salat. Fra høyre legges så ingrediensene på slik:

Legg rekene på salaten, og sprøyt majones oppå. Pynt med dill.

Flyndrefilet som er rullet sammen og dampet, legges ved siden av. Inn

Skjær av skorpene på loffen, og del brødet på langs i 6 skiver. Legg et tynt lag med smør på skivene. Lag to smørbrødtter med tre skiver i hver.

Skjær poteter, eple og stikselleri i små terninger. Bland med rømme og gressløk. Smak til med sitron. På hver smørbrødttere legger vi disse ingre-

Skjær paprika i terninger, og slangeagurk i tynne staver. Rens for skinn, og del den i biter. Hakk kruspersille. Legg alt i en form med 3–4 cm høye kanter. Løs opp aspiken, og la den avkjøle. Hell aspik i formen til bunnen er dekket, og avkjøl. Hell resten av aspiken i, og avkjøl. Etter 2–3 timer er retten ferdig og kan tas ut av formen. Skjær i skiver og server med ristet løf og smør.



BACALAO TIL FEST

– Når jeg inviterer venner til fest, serverer jeg gjerne bacalao. Det er morsomt å servere noe utenom det vanlige, og bacalao er både en spennende og fantastisk god rett. Alle nordmenn som reiser på ferie til f.eks. Spania og Portugal burde prøve de lokale klippfiskrettene. De er fantasiske – og finnes i utrolig mange varianter. Bacalao betyr jo kort og godt klippfisk der.

Der er trivelig å ha tid til å tilberede bacalaoen i timene før gjestene kommer. Det er i seg selv en fest. Men ofte har vi det jo travelt, og da kan bacalaoen lages f.eks dagen i forveien. Da er det bare å varme den opp før servering.

Vi serverer ofte bacalao på hytta. Det er veldig godt både etter en litt sur høstdag og en fin skidag. Alle ingrediensene tåler langvarig oppbevaring når en bruker hermetiske tomater og paprika.

Det er statssekretær Leiv Grønnevært i Fiskeridepartementet som på denne måten vil slå et slag for klippfiskens ved å røpe sine hemmeligheter i kokekunstens verden for Opplysningsutvalget for fisk.

Før vi bringer statssekretær Grønnevært bacalaooppskrift, formidler vi videre noen av hans tips for å få et best mulig resultat:

– Råstoffet må være førsteklasses. Klippfisken skal være fyldige, hvite stykker.

- Fisken må vannes ut i ca. 2 døgn slik at den blir passe salt.
- Bruk rikelig med gode saker som tomater, paprika, løk og tomatpuré.
- Velg poteter som er faste. De går ikke så lett i stykker under kokingen.
- Benytt førsteklasses olivenolje. Vær raus!
- Retten skal koke ved svak varme.

Statssekretær Grønnevært's bacalao

Til 4 personer:

- 1 kg klippfisk
- 800 g poteter
- 4–5 tomater
- 3–4 paprika (rød, grønne el. gul)
- 3–4 løk
- 4 ss tomatpuré
- litt vann
- 2–3 dl olivenolje (etter smak)
- spansk malt pepper (etter smak)

Et fristende utseende og herlig smak gjør bacalao til super festmat – og delig hverdagsrett!



Kvalitetskontrollen, drivkraft og korrektiv

– Fiskeridirektoratets Avdeling for kvalitetskontroll har som oppgave å være drivkraft og korrektiv. Derfor oppstår konflikter når vi påtaler avvik fra lover, regler og bestemmelser.

Dette sier avdelingsdirektør Sigmund Skilbrei til Fiskets Gang. – Vi har arbeidet mye for å få til en bedre harmonisering mellom kvalitet og prisfastsettelse. Men her har vi støtt på mange praktiske vansker. Helst kunne jeg tenke meg et system som i seg selv høyner kvaliteten på norsk fisk og norske fiskevarer, sier Skilbrei.

Hele regelverket for kravene til kvalitet er i ferd med å rasjonaliseres og forenkles. Skilbrei opplyser at dette omfattende arbeidet nærmer seg slutten. – Målet er å gjøre kontrollen enklere for både fiskere, tilvirkere, eksportører og oss som skal kontrollere.

Kompromisser

Alt på 14–1500-tallet ble det foretatt enkle kontroller av fisk, en helt nødvendig forutsetning for å kunne by de ulike markeder de beste varer. I dag er kontrollene mer systematiske, og skjer på to måter, sensorisk og analytisk.

– Sensorisk kontroll er den vi alle utover ved hjelp av lukt, syn og smak, f.eks. ved at vi ser etter om fisk har den rette fasthet, farge osv. Men denne kontrollen kan vi også gjøre i laboratorier, ved at vi analyserer produktene og setter tall på det vi finner. Norge stiller strengere kvalitetskrav enn resten av verden, og våre metoder er i mange tilfeller retningsgivende for andre lands, sier Skilbrei.

Kvalitetskontrollen er ikke ment å være «utidig», bare så streng som nødvendig. – Kvalitet koster, helt fra fisken tas om bord, gjennom tilvirkningen og transporten, og til den ferdige varen legges fram. Vi må hele tida inngå kompromisser mellom det mulige, realistiske, og det nødvendige, sier Skilbrei.

Organisering

Kontrollvirksomheten for fisk og fiskevarer ledes av Fiskeridirektøren ved en egen avdeling i Fiskeridirektoratet, Avdeling for kvalitetskontroll.

I avdeling for kvalitetskontroll inngår også et sentralt laboratorium (Sentrallaboratoriet) som har en landsomfattende, overordnet laboratoriefunksjon når det gjelder mer krevende analyser og utvikling og etterprøving av metodikk for kvalitetsbedømmelse av råstoff og produkter m.v. Sentrallaboratoriet fungerer også som distriktslaboratorium for kontroldistriktet Stad-Svenskengrensen.

Den ytre kontroldistriktet er delt i 6 kontroldistrikter med egne distriktskontorer i

Tromsø som dekker Troms og Finnmark

Svolvær som dekker Nordland

Trondheim som dekker Trøndelagsfylkene

Kristiansund som dekker Nord-Møre og Romsdal

Ålesund som dekker Sunnmøre

Bergen som dekker området Stad-Svenskengrensen

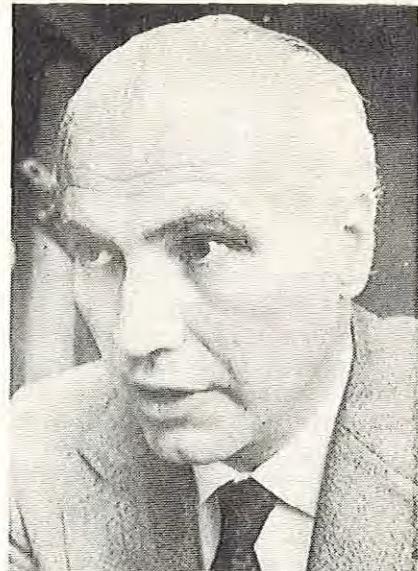
Hvert distrikt ledes av en distriktsjef.

Inspektører

Det er etablert egne distriktslaboratorier som inngår som en del av distriktskontorene i Tromsø, Svolvær og Ålesund, foruten Sentrallaboratoriet i Bergen som dekker den regionale laboratoriefunksjon i kontroldistriktet Stad-Svenskengrensen, i tillegg til sin landsomfattende funksjon. Distriktslaboratoriet i Ålesund dekker området fra og med Sunnmøre til og med Trøndelag. Distriktslaboratorene i Svolvær og Tromsø dekker de samme geografiske områder som distriktskontorene.

Av Kontrollverkets bemanning er 34 personer knyttet til den sentrale ledelse ved Avdeling for kvalitetskontroll, derav arbeider 18 personer ved Sentrallaboratoriet. Ved avdelingen arbeider 5 fagkonsulenter som hver er spesialister på sitt område.

I den ytre etat av Kontrollverket



Avdelingsdirektør Sigmund Skilbrei leder den offentlige kvalitetskontrollen.

(distriktskontorene/distriktslaboratoriene/kontrollpersonale) arbeider ca. 150 personer, derav ca. 130 inspektører og autoriserte kontrollører. Kontrollverkets totale bemanning utgjør således 185 stillinger, derav ca. 35 autoriserte medarbeidere (kontrollører) som spesielt er engasjert i kontroll og prøvetaking av råstoff til sildolje- sildemelindustrien.

Utøvelse av kontrollen

Kontrollen av fisk og fiskevarer utøves ved sensorisk bedømmelse, men i stigende grad også ved laboratoriemessige undersøkelser, som i bakteriologiske og/eller kjemisk-fysikalske analyser. I utgangspunktet utføres kontrollen som en stikkprøve-kontroll. Ved eksport av de fleste varer utstedes kontrollen attest på grunnlag av foretatt organoleptisk og analytisk kontroll. Kontrollrapport og analysebevis er således grunnlaget for distriktskontorenes utstedelse av attest for varen.

Andre oppgaver

Kontrollverket utover også kontroll med at forskrifter om reguleringer av fisket overholdes. Dette gjelder forskrifter gitt med hjemmel i andre lover enn kvalitetskontrollen.

En er også sterkt engasjert i internasjonalt samarbeid når det gjelder behandling og omsetning av fisk og fiskevarer, bl.a. gjennom CODEX Alimentarius i utarbeidelse av internasjonale standarder for fiskevarer og annet standardiseringsarbeid.

Helge Gloppe



FISKERNES BANK PRESENTERER:

NY BOK OM SILD

Et julebord uten et rikelig utvalg med sildretter er vel utenkelig – nå er tiden inne til å forberede dem! Servert i glasskrukker er sild i forskjellige sauser og marinader et dekorativt innslag på ethvert julebord. I tillegg til de tradisjonelle oppskrifter er det alltid morsomt å prøve noe nytt. Derfor kom den nye boka «Sild – havets sølv, bordets gull» ut i grevens tid, like før jul.

Fra våre hjemlige matkjennere som Ingrid Espelid Hovig og Jahn Otto Johansen får vi i den nye boka også støtte bekjentskap med den etter sigende «en av världens stora kökchefer og gastronomiske mästare» – Werner Vögeli ved Operakällaren i Stockholm. I tillegg til over 50 sildeoppskrifter er det nemlig både interessante intervjuer og artikler som gir oss bedre innsikt i sildas historie og tradisjoner. Fiskernes Bank i Tromsø står som utgiver, og denne sildeboka er den femte i rekken av en serie bøker om fisk og skalldyr.

«Å filetere sild er noe av det kjekkest jeg vet», sier Ingrid Espelid Hovig i boka. Og det får vi da grundig forklart ved hjelp av tekst og tegninger. Men for oss som kanskje verken har tid eller lyst til å gå så grundig til verks, kan det være godt å vite at vi får ferdige fileter i fiskebutikken! Og da er det en enkel sak å lage de lekreste silderetter.

Vi har plukket ut to velsmakende oppskrifter fra den nye boka:

Werner Vögeli's

Sitronsild

4 saltsildfileter

Marinade:

1 revet rød løk
saften av 1 sitron
2 ss vann
2 ss olje
2–3 ss sukker
2 hele kryddernellik
1 laurbærblad
½ ts svart pepper

Vann ut filetene i rikelig med vann natten over. Løs opp sukker i sitronsaft og vann. Rør i oljen og bland i løken. Knus kryddernelliken og laurbærbladet. Bland dem med svart pepper i marinaden. Skjær filetene i halvcentimeter brede biter. Legg dem på et fat. Hell marinaden over. La silda stå kaldt 10–12 timer før den serveres.

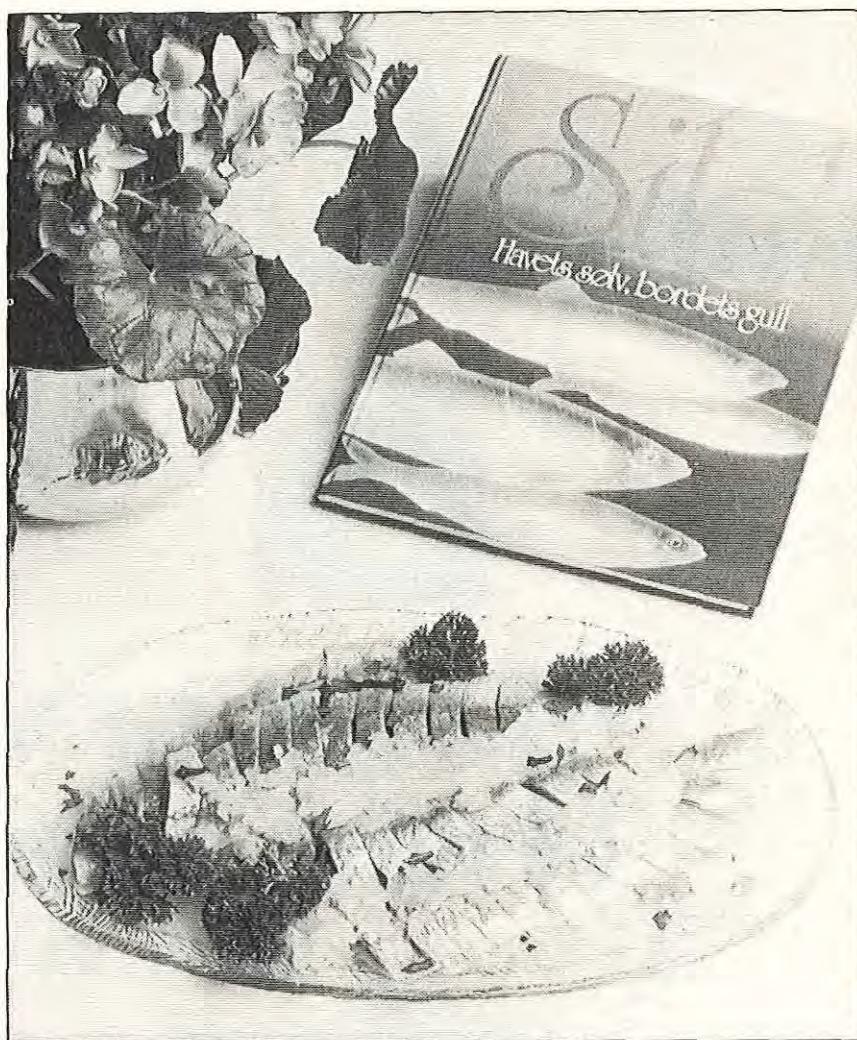
Normannasild

5–6 utvannede sildefileter

Saus:

100 g majones
1 dl rømme 20%
100 g Normanna, Norzola e.l.
100 g stikselleri
1–2 ss konjak
salt, pepper

Saus: Rivosten på grovt rivjern. Bland sammen det øvrige og vend forsiktig inn den revneostenen. Anrettes på fat med sammenrullede sildefileter ved siden av. Pynt med stikselleri. Brød eller grove rundstykker til.



«Havets festbord»

Trondheim Kokkenes Mesterlaug har etter hvert gjort det til tradisjon å invitere til et «Havets festbord» en gang i året. Råvarene til de rettene som blir servert blir utelukkende hentet fra det våte element, og blir anrettet på en meget delikat måte.

For mange er dette det største gastronomiske høydepunktet i året, noe ikke minst riften om billettene til arrangementet forteller en hel del om. I år var det dekket til nærmere 400 gjester i storsalen på Prinsen Hotell i Trondheim, og etterspørselen etter billettene var så stor at de aldri rakk å komme i ordinært salg. Alle sikret seg sine plasser gjennom bekjentskaper i kokkestanden, heter det i novembernummeret av ME'A, fagtidsskriftet for Norges Fiskarlag.

Gjennom «Havets festbord» håper Trondheim Kokkenes Mesterlaug å fremme interessen for fisk, og samtidig befeste Trondheims posisjon som landets fiskeby nr. 1 (!), og målet er ikke mindre enn at «Havets festbord» skal bli verdens beste i sitt slag.

En katastrofe for den islandske økonomi

Havforskernes rapport om situasjonen i torskbestanden, den viktigste fiskebestand ved Island, er den mørkest som hittil er kommet, heter det i en artikkel i tidsskriftet Nordisk Kontakt. Det viser seg at den islandske torskbestanden er mye verre enn man tidligere hadde regnet med. Havforskerne anbefalte i begynnelsen av november at det skulle tillates en fangst på 200.000 tonn torsk i 1984

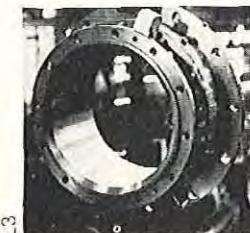
Dersom den islandske regjeringen retter seg etter havforskernes anbefalinger vil det få enorme følger for nasjonaløkonomien. Torskefangsten vil da bli redusert med en tredjedel, noe som anslås til en tilbakegang på to milliarder kroner eller 12-13 prosent i eksportproduksjonen og om lag 3,5 prosent av nasjonalproduktet.

Havforskerne sier at gytebestanden minker dersom det tillates en fangst på 300.000 tonn, og at den stagnerer ved en fangst på 250.000 tonn. Havforskerne peker også på at torskens gjennomsnittlige vekt på Islands-feltene har minket sterkt de siste åra.

Fiskeriminister Halldór Ásgrimsson sier at disse opplysningene ikke forelå da nasjonalbudsjettet for 1984 ble utarbeidet. Hvis man følger havforskernes råd, blir alle størrelser berørt – statsbudsjettet, handelbalansen, kjøpekraften og sysselsettingen.

Ø.Ø.

De som tetter akslingshylsen.



Det finnes en bedrift som vet og kan alt om tetting av akslingshylser. Nemlig Lagersmit. Altså for akslingslagre, -hylser eller tettinger: Ring Lagersmit. De hjelper til alle døgnets tider og uansett størrelsen på arbeidet.

Lagersmit. Hvem ellers?



IHC Smit, avdeling Lagersmit, Postboks 1, 2960 AA Kinderdijk, Holland, telefon (010) 11 76 00, teleks 28085.

«Naturens børn»

EN UVANLIG TOKTRAPPORT

Fiskere må i kraft av sitt arbeide leve i nært kontakt med naturen. De fleste fiskere er avhengig av et nært kjennskap til det biologiske miljø de opererer i, men bare sjeldent blir disse kunn-skapsene systematisert og overlevert til andre utenfor yrkesgruppa.

Nå foreligger det imidlertid et interessant unntak. Den færøyske fiskeren Jørgen M. Olsen har på en svært så uvanlig måte kombinert sitt store kjennskap til sjøen og sin egen arbeidsplass med ei rekke originale lagttagelser. Resultatet er blitt ei bok kjennetegnet av kunstnerisk skaperkraft og ikke så rent lite «sunn fornuft» i uttrykkets beste forstand. Boka, som har fått tekst på dansk, færøysk og engelsk, heter i den danske oversettelsen «Naturens børn».

Jørgen M. Olsen har studert silde-

stimene som hver sommer kommer inn i de færøyske fjordene. Og det er ikke snakk om flyktige observasjoner i en sesong eller to; Olsen har brukt 30 år på å samle inn dette materialet. Tålmodig og med en ekte kjærighet til naturen beskriver han sildas adferdsmønster når den skaffer seg mat, på flukt fra hval og fugler og når den sover. Noen av Olsen observasjoner har fått stor oppmerksomhet langt inn i forskernes rekker. Undersøkelser er gjort uten avanserte måleinstrumenter, bare en vanlig vannkikkert er benyttet.

«Naturens børn» er på 96 sider i stort format og er gjennomillustrert. Og illustrasjonene er faktisk verdt prisen alene. De er tegnet av forfatteren sjø og avslører en intens evne til å formidle inntrykk.

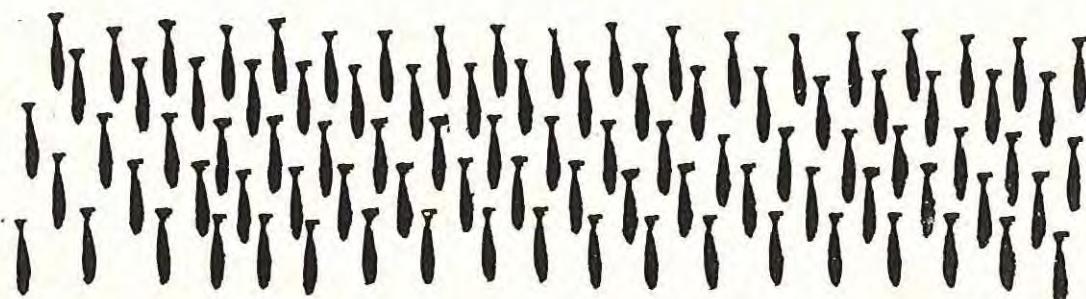
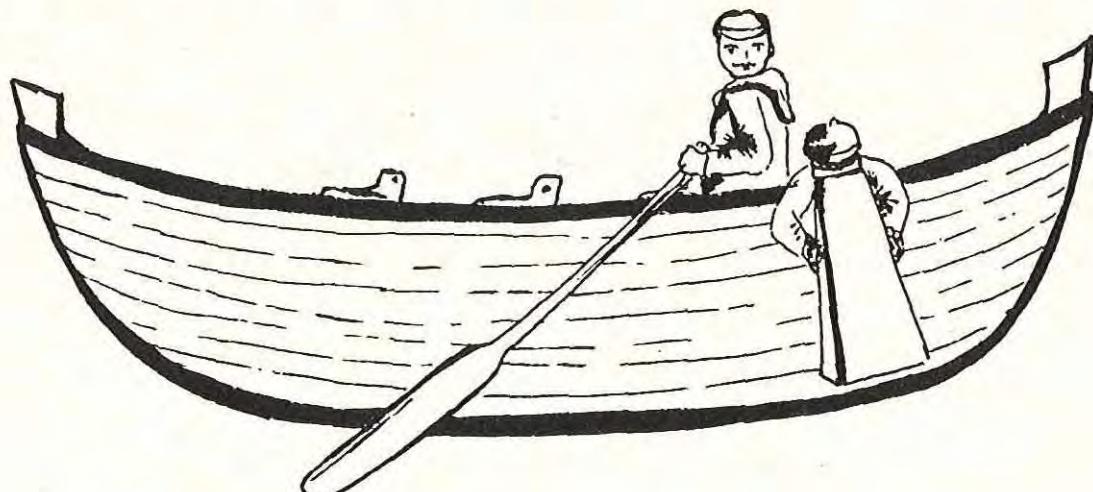
Jørgen M. Olsen er født i 1912 og har

vært fisker hele sitt liv. Dette er hans første bok, men han har tidligere publisert ei rekke naturhistoriske artikler i forskjellige tidsskrift og blad på Færøyene.

«Naturens børn». Jørgen M. Olsen. Eget forlag, distribuert av Chr. Ejlers' Forlag i Skandinavia. 96 sider stort format.

V.H.

Olsens undersøkelser er gjort uten avanserte måleinstrumenter, bare en vanlig vannkikkert er benyttet.



Nytt fra fiskeflåten:

Nybygg, kjøp og salg av fiskefartøyer på 100 brt. og over

Ved Thor B. Melhus

Nybygg:

Ingen nybygde fiskefartøyer på 100 brt og over ble levert til norske eiere i månedene september, oktober og november 1983.

Innkjøpt fra utlandet:

Oktobre:

«Gayser Senior»

34,90/ - m., 323 brt, LMTR, 660 bkh Grenaa motor. Byggenr. 95 ved Langsten Slip & Båtbyggeri, A/S, Tomrefjorden. Levert 10.1980 som «KALALEK» til Havfiskeselskapet Manitsq (Per Håskjold), Sukkertoppen, Grønland. Solgt 1983 til P/R Gayser Senior (John Ugedal), Vatne/Ålesund og omdøpt «GAYSER SENIOR». Banklinefartøy med filetanlegg.

Solgt til utlandet:

September:

M-7-AV «KIPPERNES»

42,06/39,65 m., 331 brt, LCAI, 600 bkh Wichmann motor fra 1956. Byggenr. 447 ved Akers Mek. Verksted A/S Oslo. Levert 8.1929 som D/hvalbåt «THORLYN» til Bryde & Dahls Hvalfangselskap A/S Thor Dahl), Sandefjord. Solgt 1950 til Kr. Gjølberg, Oslo. Solgt 1956 til Arne Dybviks P/R (Leif Kongevoll), Flekkefjord. Ombygd til fiskefartøy i Flekkefjord 1957 og omdøpt til «LAFJORD». Solgt 1961 til P/R Lafjord (Alf Møgster), Storebø/Bergen. Solgt 1967 til P/R Sæloddalen (Emil L. Sæle), Hellesøy/Bergen. Omdøpt 11.1981 til «SÆLEVÅG». Solgt 1.1982 til P/R Kippernes (Egil Kongshaug), Bruhagen/Kristiansund N. og omdøpt «KIPPERNES». Overtatt 9.1983 av P/R Kipper (Egil Kongshaug), Bruhagen. Solgt 1983 til Panama. Ringnotsnuper.

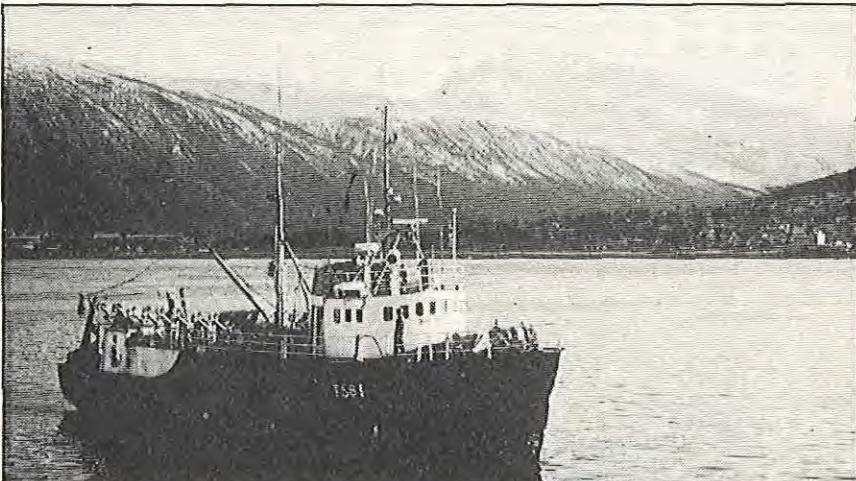
Salg innenlands:

September:

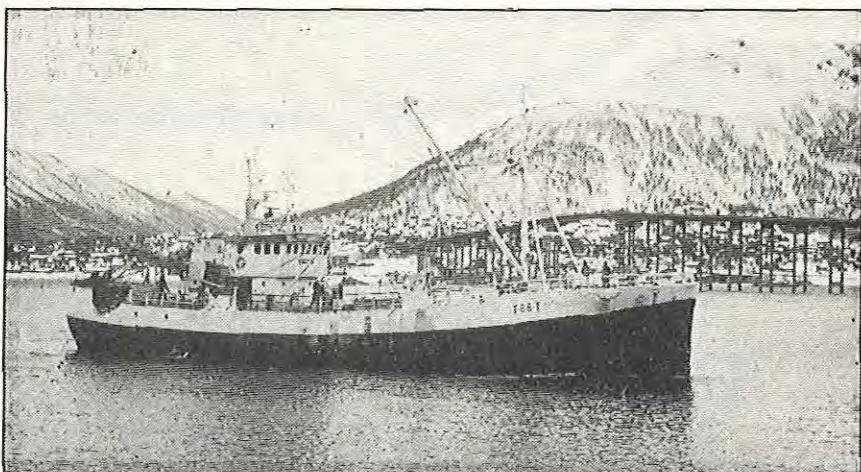
F-415-NK «NORBREEN»

29,38/27,55 m, 129 brt, LMCR, 600 bkh Wichmann motor fra 1968. Byggenr. 182 ved K. Christensen & Co., Risør. Levert 1946 som «SØRVÆR» til A/S Fisketransport (John Alvestad),

Hammerfest. Senere overtatt av Brødrene Johnsen Alvestad, Sørvær. Solgt 1961 til Oddvar Johansen Maja-la, Havøysund. Solgt 1965 til Harald B. Hansen, Honningsvåg/Hammerfest. Omdøpt 1974 til «NORBREEN». Solgt 1983 til P/R Viggo Walgren & Ernst Lund, Honningsvåg/Hammerfest. Re-ketraler.



T-58-T «BEN HUR». (Foto: P. Søderholm.)



T-76-VV «LANGSKJÆR» (Foto: M. Søderholm.)

Endring av forskrifter om regulering av rekefisket i Barentshavet i 1983.

Med hjemmel i §§ 1 og 4 i lov av 17. juni 1955 om saltvannsfiskeriene og kgl. res. av 17. januar 1964 har Fiskeridepartementet den 14. november 1983 følgende forskrifter:

§ 1

I Fiskeridepartementets forskrifter av 7. april 1983 om regulering av rekefisket i Barentshavet i 1983 gjøres følgende endringer:

Overskriften skal lyde:

Forskrifter om regulering av rekefisket i Barentshavet med tilstøtende fjordområder i 1983.

§ 1 første ledd skal lyde:

For å begrense fisket av undermåls reker og bifangster av undermåls torsk og hyse, kan Fiskeridektoren for bestemte tidsrom stoppe trålfisket etter reker i visse områder av Barentshavet. Det samme gjelder i områder og fjorder som støter opp til Barentshavet.

II

Denne forskrift trener i kraft straks.

Etter denne endringen har forskriftene av 7. april 1983 følgende ordlyd:

Forskrifter om regulering av rekefisket i Barentshavet med tilstøtende fjordområder i 1983.

Midlertidige forskrifter om fiske etter torsk nord for 62° n.br. i 1984 med konvensjonelle redskaper og med slike redskaper i kombinasjon med trål (Torskereguleringssforskriftene).

I medhold av §§ 4 og 6 i lov av 17. juni 1955 om saltvannsfiskeriene, jfr. kgl. res. av 17. januar 1964 har Fiskeridepartementet 22. november 1983 bestemt:

§ 1

I området nord for 62° n.br. er det forbudt å drive fiske etter torsk med snurrevad fra 22. januar 1984 kl. 0000 til 30. januar 1984 kl. 2400. Fra 22. januar 1984 kl. 0000 til 29. januar 1984 kl. 2400 er det i dette området forbudt å drive fiske etter torsk med andre redskap enn trål eller å ha fiskeredskap stående i sjøen for fiske etter torsk.

Redskap som på grunn av uvær ikke har kunnet tas opp før helgdaugsredningen inntrer søndag 22. januar 1984, jfr. § 6 i lov av 17. juni 1955 om saltvannsfiskeriene, kan trekkes opp senere enn 23. januar 1984 kl. 0000 uten hindrer av forbudet i første ledd.

§ 2

Disse forskrifter trener i kraft straks.

Disse forskrifter trener i kraft straks.

§ 3

Fiskeridektoren kan gi tillatelse til frysing av reker om bord for produksjon i land. Fartøy som hadde slik tillatelse i 1981 eller 1982, kan også i 1983 fryse reker om bord for produksjon i land.

§ 4

Fiskeridektoren gir nærmere forskrifter om gjennomføring og utnytting av reglene i disse forskriftene.

§ 5

Disse forskrifter trener i kraft straks.

Stenging av område i Barentshavet for fiske med trål.

Fiskeridirektøren har den 9. november 1983 mottatt melding om at sovjetiske fiskerimyndigheter har stengt et område i Barentshavet for fiske med trål med maskevidde under 125 mm.

Stengingen er gjennomført for å beskytte torsk- og hyseymel og gjelder innenfor følgende posisjoner:

- a) 69°30' n.br. 3330 ø.l.
- b) 69°30' n.br. 4000 ø.l.

langs meridianen til kysten

Området er stengt med øyeblikkelig virkning og vil bli stengt inntil videre. Samtidig oppheves stengingene som er gjengitt i J-meldingene 51/83 og 61/83.

Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983.

Med hjemmel i § 5 første ledd i kgl. res. av 10. juni 1983 (forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983) har Fiskeridirektøren bestemt:

Fiskeridirektøren 11.11.83 bestemt:

I forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983 gitt av Fiskeridirektøren 21.7.83 gjøres følgende endringer:

	§ 1	§ 2
Tillatelser gitt i medhold av § 5 i kgl. res. av 10. juni 1983 (nyrekutteringstillatelse) fordeles fylkesvis som følger:		
Finnmark	6	
Troms	7	
Nordland	12	
Nord-Trøndelag	4	
Sør-Trøndelag	4	
Møre og Romsdal	8	
Sogn og Fjordane	6	
Hordaland	5	
Rogaland	1	
Agder–Østfold	0	
Totalt	53	

Etter denne endring har forskriftene av 21.7.83 følgende ordlyd:

Forskrift om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983. Nyrekuttering.

Denne forskrift trer i kraft straks.

Sportfiske.	Forbodet mot fiske etter torsk i §§ 1 og 2 gjeld og sportfiske. Utan hinder av dette forbodet kan det likevel fiskast til eige konsum med stong og handsnøre. Fisket må avgrenset til dei kvanta av torsk som går med eigen huslyd sin trond for fersk fisk i forbodsperiodane nemnd i §§ 1 og 2.	Fangst som nemnd i første ledd kan ikkje omsetjast eller tilverkast for sal. Fiske med juksa-maskin vert ikkje å regne som handsnøre etter denne paragrafen. Medan Lofotoppsynet er sett gjeld framleis Fiskeridepartementets forskrifter r 6. november 1974 om forbod mot alt sportsfiske på sør- og helgedagar i Lofoten oppsynsområde.	§ 3	8-manns båt 22 9-manns båt og over 20 Lengda på kvart garn skal ikkje vere større enn 30 m.	§ 8	Disse forskrifterne trer i kraft straks. Samtidig oppheves midlertidige forskrifter av 15. mai 1981 om tildeiling av koncessjon for oppdrett av matfisk av laks, ørret og royeartar samt kryssinger av disse.
			Kap. II.	Kvoterregulering av farty som fiskar etter torsk berre med konvensjonelle reiskapar og farty som fiskar med slike reiskapar i kombinasjon med reketrå og trål.		
§ 4	Bifangst.	I periodane med forbod mot fiske etter torsk, jfr. §§ 1 og 2, er det forbode å ta større bifangstar av torsk ved fiske etter andre fiskestlag enn 15 % aust for Sværholt i Finnmark og 10% i andre kystområde, begge rekna i vekt av heile fangsten om bord eller ved landing.	§ 4			
§ 5	Garmmengde.	Ved fiske etter torsk nord for 62° n.br. kan det etter 15. april 1983 maksimalt brukast så mange garn pr. mann:	§ 5			
	1-manns båt	40		Kvote for farty med koncessjon for reketråfiske.	§ 7	
	2-manns båt	35		Party med koncessjon for tråliske etter reker, jfr. midlertidige forskrifter om adgangen til å drive tråliske etter reker av 23. juni 1978 (reketråforskriften), kan i 1983 ikkje fiske meir enn totalt 12.600 tonn torsk rund vekt i området nord for 62° n.br.		
	3-manns båt	32				
	4-manns båt	30				
	5-manns båt	28				
	6-manns båt	26				
	7-manns båt	24				

Ufyllende regler for kokte krabbeprodukter - kjølte og frosne – fastsatt av Fiskeridirektøren 11.11.1983.

I medhold av § 14 i forskrifter for fiskevarer av 28.4.1983 har Fiskeridirektøren 11.11.83 fastsatt følgende forskrifter for behandling og omsetning av kokt krabbe og produkter av kokt krabbe.

§ 1

Disse forskrifter omfatter kokting, behandling, pakking og omsetning av kokt krabbe og produkter av kokt krabbe. Forskriftene omfatter ikke hermetiske produkter.

§ 2

Koking, skylling, kjøling.
Krabben skal som hovedregel være levende ved koking. Sjødod krabbe skal frasortes. Kokevannet skal skiftes mellom hver koking.

Det må ikke kokes mer krabbe enn det som kan opparbeides eller innfryses i løpet av 24 timer. Kokt krabbe som ikke opparbeides samme dag, skal kjøles til + 4°C eller lavere og opparbeides innen samme frist. Krabbe som kokes i dag kan dog opparbeides følgende mandag dersom den oppbevares ved - 1°C og anvendes til frysing.

Kokt krabbe som omsettes hel eller som krabbeklor o.l., skal skylles med vann før pakking. Det samme gjelder dersom ikke produktene frysnes.

Krabbe og deier av krabbe skal snarest etter koking kjøles til + 4°C eller lavere. Krabbe og deier av krabbe som skal videreføres i kokt tilstand (også for videre bearbeiding) skal kjøles, eventuelt ises. Nyttes is som kjøling skal det nyttes papir over og under krabben slik at isen ikke kommer i direkte berøring med krabben.

§ 3

Frysing/fryselslagring.

Kokt krabbe eller deler av krabbe som skal frysnes, skal innsettes i fyser umiddelbart etter avkjøling og skal være gjennomfrosset til - 20°C innen 5 timer. Kokt krabbe eller deler av krabbe kan ikke fryselaslegges lengre enn:

- 3 måneder ved - 20°C
- 5 måneder ved - 25°C
- 6 måneder ved - 30°C eller lavere

Beskyttes varen mot harskning og uttørring ved spesialemballasje, kan de nevnte fryselslagsstider forlenges med 3 måneder.

Krabbe eller deler av krabbe som som skal dobbelfrysnes, skal ikke fryselasges utover 3 måneder før tining for videre bearbeiding. Slikt råstoff skal glasseres ved første gangs innfrysning og merkes med innfrysingsdato.

Følgende må iakttas for hel krabbe og krabbeklor:

1. På hel krabbe skal klørne følge krabben.
2. Fryses krabben i emballasje, skal denne være ren og av egnet materiale og utførelse, jfr. § 3 i fiskevarieforskriften av 28.4.1983.
3. Hel krabbe pakkes i fryseemballasjen slik at skriktykkelsen ikke overstiger 15 cm.

§ 4

Tining.
Tining av kokte deler av krabbe og av krabbemateriale skal skje ved lutfritning. Hel krabbe kan tines i vann. Umiddelbart etter gjennomtining (-1°C i kjernen) skal varen tas i produksjon.

Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vågystende sild for sesongen 1983-84.

§ 1

Fiske, ilandføring og omsetning.

Det er forbudt å fiske, ilandføre og omsette sild nord for Klovningen (61°56' n.br.).

§ 2

Fritidsfiske.

Uten hensyn til § 1 kan det drives fiske med håndsnøre (hekling) til eget konsum.

Fiskeridirektøren kan i den tid det er tillatt å drive fiske med net eller garn etter §§ 3 og 8, tillate fiske til eget konsum med ett garn på inntil 30 m regnet pr. husstand. Slik tillatelse kan begrenses til bestemte områder.

Omsætning av sild fisket i medhold av denne paragraf er forbudt.

§ 3

Notiske.

Uten hinder av § 1 kan Fiskeridirektøren gi tillatelse til å fiske inntil 125.000 hl sild med notredskaper i området nevnt i § 1. Fiskeridirektøren kan fastsette forskjellige åpningstider og fangstperioder for fiske med henholdsvis landnot og snurpenot. Fiskeridirektøren kan avgrense fisket til bestemte områder og stanse det når kvoten er beregnet oppfisket.

§ 4

Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vågystende sild i 1983-84.

I medhold av § 37 i lov av 25. juni 1937 om sild- og brislingfiskeriene og §§ 6 og 10 i lov av 16. juni 1972 om regulering av deltakelsen i fisket er det ved kgl. res. av 10. juni 1983 fastsatt følgende forskrifter:

andre fiskerier og gi tillatelse på nærmere vilkår for omsetning av slik bifangst. Uten hinder av forbudet i § 1 kan det i forbindelse med brislingfisket tas inntil 50% sild som bifangst regnet etter rommål.	§ 18 Gjennomføring og kontroll. Fiskeridirektøren kan gi nærmere forskrifter for gjennomføring og kontroll av disse for- skriftene, herunder regler om lässetting samt prøvetaking og kontroll av fangstene ved ildføring.
§ 14 Vitenskapelige undersøkelser. Fiskeridirektøren kan gi tillatelse til å fångst av sild i forbindelse med vitenskapelige under- søkelser.	§ 19 Dumping og neddreping. Er sild forsettig eller uaktosmt dumpet eller er det på annen måte forårsaket neddreping av sild, kan Fiskeridirektøren foreta en forholdsmessig avkorting av kvoten eller trekke tillateisen tilbake.
§ 15 Oppmaling. Det er forbudt å leve sild til oppmaling. Fiskeridirektøren kan i spesielle tilfeller gi tillatelse til slik anvendelse av fangsten eller dele av den, dersom silden av kvalitets- messige grunner ikke er mulig å omsette til menneskeføde eller agn.	§ 20 Straff. Den som forsettig eller uaktosmt overtror disse forskrifter eller overskriden den kvote som er fastsatt i medhold av disse forskrifter eller medvirker hertil, straffes med bøter. Forsøk straffes på samme måte.
§ 16 Minstemål. Det er forbudt å lässette, opppta av sjøen og ilandbringe sild under 25 cm. Uten hinder av første ledd kan sildfangs- ter bestå av inntil 25% i vekt av sild som er under 25 cm.	§ 21 Bemyndigelse. Fiskeridepartementet bemyndiges til å end- re disse forskrifter.
§ 17 Agnfiske. Uten hensyn til bestemmelserne i §§ 1–11 kan Fiskeridirektøren gi adgang til fiske innenfor grunnlinjene med faststående garn for eget forbruk av agn. Aldangen kan begrenses til bestemte områder, tidsrom og et bestemt antall garn pr. båt. Omsetning av sild fisket i medhold av denne paragraf er forbudt.	— Fiskeridepartementet uttaler i det fore- drag som ligger til grunn for kgl. res. av 10. juni 1983 om regulering av fisket etter norsk v��gtydende sild i 1983 at det er en forutsetning at unnlatelse av �� fiske tildeles kvote ikke skal medføre redusert mulighet for tildeiling av kvoter i senere år.

Snurpenot.	Fartøy	under	9	m.I.I.	3	enhetskvoter
"	13,5	"	14,99	m.I.I.	5	"
"	15,0	"	16,49	m.I.I.	5½	"
"	16,5	"	17,99	m.I.I.	6	"
"	18,0	"	19,49	m.I.I.	6½	"
"	19,5	"	20,99	m.I.I.	7	"
"	21,0	"	22,49	m.I.I.	7½	"
"	22,5	"	33,6	m.I.I.	8	"

Landnot.

Fartøy	under	9	m.I.I.	2	enhetskvoter
"	9,0	"	10,99	m.I.I.	3
"	11,0	"	33,6	m.I.I.	4

Det er forbudt å overføre kvoter mellom fartøy.

Garnfiske.

Uten hindrer av § 1 kan Fiskeridirektøren til bestemte tider og for bestemte områder tillate fiske med garn på de vilkår som er nevnt i §§ 9–12.

§ 9**Vilkår for deltagelse i garnfisket.**

Ingen kan delta i fisket etter sild med garn uten at følgende vilkår er oppfylt:

- Vedkommende fisker må stå i fiskermannsbyttet.

- Fartøyet må være registrert i merkegjisteret og være under 19 meter l.I.I. Kravet om at fartøyet må være under 19 meter l.I.I. gjelder ikke for de personer som hadde tillatelse til å delta i garnfisket med større fartøy i ett av årene 1980–81–82.

- Vedkommende fisker må eie fartøyet som benyttes.
- Vedkommende fisker/fartøy må ikke ha notkvote.

§ 10

Antall garn pr. båt.
Det tillates nyttet maksimalt 4 garn pr. mann om bord, opp til maksimalt 4 mann pr. fartøy.

§ 13

Bifangst.
Fiskeridirektøren kan fastsette hviken bifangst av sild som kan tas i forbindelse med

Reketrålfiske. Stenging av område i Barentshavet.

Med hjemmel i Fiskeridepartementets forskrifter av 7. april 1983 om regulering av reketrålfisket i Barentshavet med tilstøtende fjordområder i 1983, har Fiskeridirektøren den 2. desember 1983 fastsatt følgende forskrifter:

§ 1

Fra kl. 1800 den 2. desember 1983 er det forbudt å fiske etter reker med trål innenfor følgende posisjoner:

- a) 72° n.br. 27° ø.l.
- b) 72° n.br. 30° ø.l.

langs meridianen til kysten langs meridianen til kysten

§ 2

Denne forskrift trer i kraft straks.

Fartøy under 6 m.I.I. 15 hi
» 6 » 7,99 m.I.I. 30 hi
» 8 » 10,99 m.I.I. 45 hi
» 11 m.I.I. og over 60 hi
Ingen må fiske og levere mer enn en fartøykvote.
Hvert fartøy kan bare fiske og levere en fartøykvote.

§ 12**Overtagelse av fangst fra not.**

Fiskere som fyller vilkårene i § 9 kan overta fangst som står i not utover tillatt kvote fangst i henhold til tillatelse etter § 3. Slik fangst kan bare overtas når fartøyene befinner seg på feltet og er utrustet for fisket. Garnfartøyet må være til stede ved leveringen.

linje Sandvikkneset–Bakfjordøyene–Kangerrøyene–Kangerur. Forbudet gjelder ut til Bratsset.

I Valsøyfjorden, sjøkart nr. 219, innenfor en rett linje fra Oddan til Ytterneset og innenfor en rett linje fra Håggeneset til Otnes.

Forbudet mot fiske etter sild i Vinjeffjorden gjelder ikke for garnsildfisket i området vest for en rett linje fra Grønset og rett nordover og syd for en rett linje fra Lindåsneset til Vikaneset. Ved fiske i dette området tillates det benyttet maksimalt fire garn pr. fartøy.

Fiskeridirektøren kan stoppe garnsildfisket i dette området dersom nedgrepning av sild finner sted.

Grønset og rett nordover og syd for en rett linje fra Lindåsneset til Vikaneset, for notfartøy som har fått særskilt tillatelse av Kontrollverkets distriktskontor, Kristiansund N. til å fiske her.

§ 2

Fiskeridirektøren bemyndiges til å endre grensene for forbuds-områdene i § 1.

§ 3

Disse forskrifter trer i kraft fra den tid og gjelder til det tidspunkt Fiskeridirektøren bestemmer, dog ikke utover 28. februar 1984.

§ 4

Fiskeridirektøren kan stoppe garnsildfisket i dette området dersom nedgrepning av sild finner sted.

Aure, Halsa og Hemne kommuner: I Aure-sundet og hele Vinjeffjorden, sjøkart nr. 219, innenfor en rett linje fra Husfest på Ertvågøy til Sveholmen og i sør av en linje fra Oddan til Bratsset.

I Valsøyfjorden, sjøkart nr. 219, innenfor en rett linje fra Oddan til Ytterneset og innenfor en rett linje fra Håggeneset til Otnes.

Forbudet mot fiske etter sild i Vinjeffjorden gjelder ikke for garnsildfisket i området vest for en rett linje fra Grønset og rett nordover og syd for en rett linje fra Lindåsneset til Vikaneset. Ved fiske i dette området tillates det benyttet maksimalt fire garn pr. fartøy.

Fiskeridirektøren kan stoppe garnsildfisket i dette området dersom nedgrepning av sild finner sted.

Kap. IV.
Ufyllende reglar.

§ 12

Fiskeridirektøren kan gi forskrifter om gjennomføring og utfylling av desse forskriftene.

Kap. V.
Straffereglar.

§ 13.

Aktlause eller forsettlege brot på desse forskriftene og medverkanad til slike brot blir straffa med boter, jfr. § 69 i lov om saltvannsfiskeriene og § 11 i lov om regulering av deltakelsen i fisket av 16. juni og § 13 i lov av 20 april 1951 om fiske med trål.

Kap. VI.
Werksetting.

§ 14

Desse forskriftene trer i kraft 1. januar 1983.

J. 158/83
(Jfr. J. 155, J. 154, J. 142 og J. 119/83)

Kvart farty som har konseksjon for trålfiske etter reker kan i 1983 ikke fiske mer enn 275 tonn torsk rund vekt i området nord for 62° n.br.

Fiskeridirektøren kan stoppe fisket når det er utrekna at totalkvoten etter første ledd er oppfiska.

Etter at totalkvoten etter første ledd er oppfiska kan det ved fiske etter andre fiskeslag takast 10% bitangst av torsk rekna i vekt av helle fangsten i kvar landing. Denne bifangstregelen gjeld også for farty som har fiska opp kvoten etter andre ledd før fisket er stoppa etter tredje ledd. Bitangst av torsk som oversigt 10% skal regnast som overfiske av kvoten etter andre ledd.

Registreringsplikt og reglar om overfiske.

Farty som i 1983 vil drive fiske med garn og line i sonene til andre land etter dei fiskestanga som er nemnde i § 9 må seinast 7. mars 1983 registrerast hos Fiskeridirektøren.

Farty som har overfiska kvoten etter § 9, første ledd, eller som ikke seinast 7. mars 1983 er registrert etter § 10, kan i 1983 ikke drive fiske med garn og line i sonene til andre land etter dei fiskestanga som er nemnde i § 9. I slike tilfelle gjeld maksimalkvoten på 500 tonn i § 6. Utan onsyn til forbodet i andre land kan Fiskeridirektøren tillate eit farty å drive slikt fiske i sonene til andre land som nemnd i § 9, når overfisket av maksimalkvoten etter § 9 blir inndegen av vedkommende salstasjon, jfr. § 10b i lov om regulering av deltakelsen i fisket av 16. juni 1972.

§ 10

Bifangst.
Farty som har fiska opp kvoten sin etter § 9 kan ved fiske etter andre fiskestasjon 10% bifangst av torsk rekna i vekt av heile fangsten i kvar landing. Bifangstar som overstig 10% skal regnast som overfiske av kvoten etter § 9.

§ 9
Farty som driv fiske med garn og line etter torsk, hyse, sei, kveite, blåkveite, pigghå, lange, blålange og brosme i sonene til andre land kan i 1983 ikke fiske meir enn totalt 275 tonn torsk rund vekt med andre reiskap enn trål i norsk sonne mellom 62° n.br. og 65° n.br. og i området nord for 65° n.br. og aust for 0-meridianen.

Sonene til andre land omfattar i §§ 9, 10 og 11 i EF-sona, færøysk sonne, islandsk sonne og NAFO-området.

Forskrifter om forbud mot fiske med not og garn i områder i Vågan, Vestvågøy og Vega kommuner i Nordland, Aure og Halsa kommuner i Møre og Romsdal og Hemne kommune i Sør-Trøndelag.

I medhold av §§ 1 og 37 i lov av 25. juni 1937 om sild- og brisingfiskeriene og § 4 i lov av 17. juni 1955 om saltvannsfiskeriene, jfr. kgl. res. av 17. januar 1964, har Fiskeridepartementet 24. november bestemt:

§ 1

I medhold av §§ 1 og 37 i lov av 15. juni 1937 om sild og brisingfiskeriene og § 4 i lov av 17. juni 1955 om saltvannsfiskeriene, jfr. kgl. res. av 17. januar 1964, har Fiskeridepartementet 17. august 1983 bestemt:

§ 1

Fiskeridepartementets forskrifter av 17. august 1983 om forbud mot fiske med not og garn i områder i Vågan, Vestvågøy og Vega kommuner i Nordland, Aure og Halsa kommuner i Møre og Romsdal og Hemne kommune i Sør-Trøndelag gjøres følgende endring:
§ 1 siste ledd (nytt) skal lyde:
Forbuddet mot fiske etter sild i Vinjefjorden gjelder ikke i området vest for en rett linje fra Grønsund til Kobbosstranda på østsiden av Grunnfjorden over Holmene til Kaurbakken på vestsiden av fjorden.

Ulvågan, sjøkart nr. 69, innenfor en rett linje fra Fjordneset til Vedbergaen.

Hopen, sjøkart nr. 73, innenfor et område begrenset av en rett linje vestover fra Hopsneset via Svaratskjæret til Storøya. Forbudt gjelder kun notfisken.

Vega kommune; Solafjorden, sjøkart nr. 54, innenfor et område begrenset av en rett linje fra Nepsundet over Båtvikholmen lykt til Glomskjær, derfra videre til Lammø, derfra rettvisende øst til Gullvågsjøen.
Vestvågøy kommune; Sjøkart nr. 73, området Rolvsfjord, Vestvågøy og innenfor en

Vägan kommune: Øyhellsundet/Moldøra/Austnesfjorden, sjøkart nr. 69 og 73, innenfor et område begrenset i nordøst av en rett linje fra Jernsøylen ved Slåtholmen til Kornnes og i syd av en rett linje fra Nakken til Våtvikneset lykt, derfra i en rett linje til Drager lykt, videre i rett linje til Helleodden. Grunnfjorden, sjøkart nr. 69, innenfor en rett linje 247 grader rettvisende fra Kobbosstranda på østsiden av Grunnfjorden over Holmene til Kaurbakken på vestsiden av fjorden.

Det er forbudt å fiske etter sild i følgende områder:

Dette er forbudt å fiske etter sild i følgende områder:

Dette er forbudt å fiske etter sild i følgende områder:

§ 1

Denne endring trer i kraft straks.

Forskriftene har etter disse endringene følgende ordyd:

Forskrifter om forbud mot fiske med not og garn i områder i Vågan og Vega og Vestvågøy kommuner i Nordland, Aure og Halsa kommuner i Møre og Romsdal og Hemne kommune i Sør-Trøndelag.

Kap. III.
Maksimalkvot for farty som driv fiske med garn og line etter botnfisk i andre lands soner.

Søknad om lisens for norske fiske- og fangstfarty i sovjetisk sone i 1984.

Droftingane med Sovjet er enno ikkje avslutta, men vi legg i denne samanheng til grunn at ordninga med omsyn til lisens vert den same som vi har hatt tidlegare år. Alle fiske- og fangstfarty som skal drive i sovjetisk sone må ha lisens frå sovjetiske styremakter.

Farty som vil delta i fiske og/eller fangst i sovjetisk sone i 1984 må fylla ut og senda inn vedlagde (./.) søknadsskjema til Fiskeridirektøren snarast råd er, og seinast innan 10. desember 1983.

Fiskeridirektøren vil understreka at fiske i sone utan lisens vert sett på som eit svært grovt brot på sovjetiske fiskerioresegner. For å sleppa seinare endringar i lisensen for 1984 må De i søknaden oppgi rommlege tidsrom og alle reiskap- og fiske slag som kan vera aktuelle for dykkar vedkomande. Endringar i lisensen i løpet av 1984 vil normalt ta lang tid.

Søknadsskjema tår de ved å venna Dykk til: Fiskerirettleiarane, Fiskerisjefane, Norges Råfisklag, Sunnmøre og Romsdal Fiskselskål, Sogn og Fjordane Fiskselskål, Feitsldiskernes Salagslag, Noregs Slideslagslag, Norske Trålerediers Forening, Fiskebåtredernes Forbund og Fiskendirektøren.

Reketrålfiske. Stenging av kyststrekningen Vesterålen–Rolvøy.

Med hjemmel i Fiskeridepartementets forskrifter av 7. april 1983 om regulering av reketrålfiske i 1983 har Fiskeridirektøren den 14. november 1983 fastsatt følgende forskrifter:

§ 1

Fra kl. 1800 den 14. november 1983 er det forbudt å fiske etter reker med trål på kyststrekningen Vesterålen–Rolvøy. Forbuddet gjelder i fjordene og på kysten innenfor 12-milsgrensen i Vest-Finnmark, Troms og Vesterålen, begrenset av 71° n.br. i nord og 68° 22' n.br. i sør.

§ 2

Denne forskrift trer i kraft straks. Samtidig oppheves Fiskeridirektørens forskrifter av 7. november 1983 om stenging av Ulsfjord, Lyngen og Kvænangen for reketrålfiske.

J. 159/83

Regulering av trålfisket etter torsk og hyse nord for 62° n.br. i 1984. Søknad om trålkvote.

De fartøy med trålkonsesjon for torsk og hyse nord for 62° n.br. som ønsker å delta i dette fisket i 1984, må søke om tildeling av kvote. Dette gjelder alle fartøy, også de som skal drive trålfiske bare en kortere periode. Ved avgjørelsen for smårålergruppen ses det blant annet på hvilke andre fiskerier fartoyet skal delta i. Det er derfor nødvendig å få oversikt over driftsplanene for 1984. Fartøy som bare fisker torsk eller hyse som bifangst ved annet trålfiske skal ikke søke.

Vedlagte (.) søknadsskjema må utfylles og oversendes Fiskeridirektøren, postboks 185, 5001 Bergen, innen 16. desember 1983. Søknadsskjema kan en få hos fiskerisjefene, Fiskebåtredernes Forbund, Norske Tråfrederiers Forening, Norges Råfisklag, Sunnmøre og Romsdal Fiskestadsdag, Sogn og Fjordane Fiskestadsdag og Fiskeridirektøren.

J. 159/83

Regulering av trålfisket etter torsk og hyse nord for 62°

Reketrålfiske. Stenging av kyststrekningen Vesterålen–Rolvøy.

Med hjemmel i Fiskeridepartementets forskrifter av 7. april 1983 om regulering av rekefisket i Barentshavet med trål på fjordområder i 1983, har Fiskeridirektøren den 1. desember 1983 gjort følgende endringer i Fiskeridirektørens forskrifter av 14. november 1983:

I

§ 1
(nytt annet ledd)

Unntatt fra forbudet i første ledd er området mellom 69° 20' n.br. og 69° 40' n.br.

Fra kl. 1800 den 14. november 1983 er det forbudt å fiske etter reker med trål på kyststrekningen Vesterålen–Rolvøy. Forbudet gjelder i fjordene og på kysten, innenfor 12-milsgrensen i Vest-Finnmark, Troms og Vesterålen, begrenset av 71° n.br. i nord og 68° 22' n.br. i sør.

Unntatt fra forbudet i første ledd er området mellom 69° 20' n.br. og 69° 40' n.br.

§ 2

Denne forskrift trener i kraft straks. Samtidig oppheves Fiskeridirektørens forskrifter av 7. november 1983 om stenging av Ulsfjord, Lyngen og Kvænangen for reketrålfiske.

II

Disse forskrifter trener i kraft straks.
Etter disse endringene har forskriften følgende ordlyd:

Oktober:

R-80-ES «HENKO»

32,31/30,22 m., 161 brt, LCVO, 690 bkh Callesen motor fra 1975. Byggensr. 5 ved A/S Tittelsnes Mek. Verksted, Tittelsnes. Levert 6.1956 til Harald Longva P/R, Longva/Ålesund. Forlenget 1957. Overtatt 1979 av P/R Henko (Oddvin Longva), Longva/Ålesund. Solgt 4.1981 til Lars Ivar Vågshaug P/R, Føresvik/Haugesund. Eieren flyttet 3.1983 til Hellvik i Eigersund og fartøyet omregistrert til R-80-ES. Solgt 1983 til P/R Jakob Herfjord, Knarrlagsund i Hitra. Industrifisktråler/Parträler.



T-68-T «SJØVÅG» (Foto: P. Söderholm.)

November:

T-97-S «SJØHOLM»

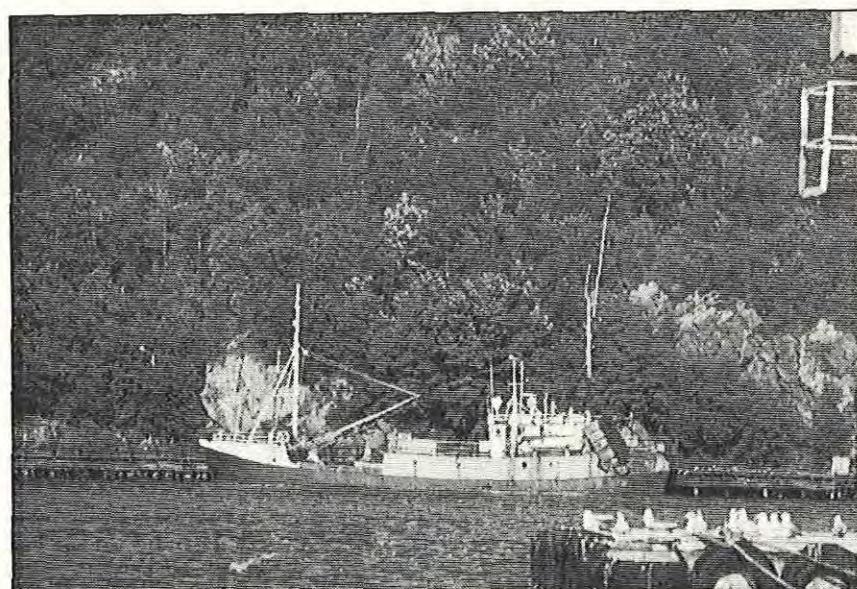
39,24/36,13 m., 276 brt, JWOK, 1000 bkh Liebknecht motor fra 1973. Byggensr. 96 ved A.M. Liaen Skipsverft & Mek. Verksted, Ålesund. Levert 7.1957 som «KVITEGGEN» til Oscar Larsen A/S, Ålesund. Solgt 1964 til Nils J. Walderhaug P/R, Valderøy og omdøpt «VALDERHAUG». Solgt 1971 til Audbjørn Holmen, Godøy/Ålesund og omdøpt «Holmsjø». Ombygd 1979. Solgt 7. 1983 til P/R Brødrene Korneliussen (Øystein Korneliussen), Skjerøy og omdøpt 9.1983 til «SJØHOLM». Solgt 1983 til P/R Karstein Stølen, Midsund/Molde. Registrert som M-197-MD «HOLMSJØ». Ringnotsnurper.

Omdøpt

Oktober:

«NY-PERO»

66,11/ - m, 1106 brt, LMJF, 2600 bkh English Electric motor. Bygd 9.1971. P/R Per og Rolf Vardal, Vardal/Ålesund. Omdøpt 1983 til «Perø».



R-80-ES «HENKO» (Foto: T. B. Melhus.)

November:

F-2700-NK «HARVEST VENTURE»

27,45/25,30 m., 178 brt, LMKH, 990 bkh Mirrlees Blackstone motor. Bygd 1980. Alf Snorre Isaksen, Honningsvåg. Omdøpt 1983 til «BJØRN SNORRE».

Forlist:

November:

T-58-T «BEN HUR»

27,77/25,73 m., 163 brt, LJLV, 675 bkh Wichmann motor. Byggensr. 258 ved Lindstøls Skips- og Båtbyggeri, Risør som «MYREFISK» for A/S Myrefisk (Kåre Hagerup) – Myre i Vesterålen. Solgt 1973 til Erling P. Nielsen, Tromsø

og omdøpt «BEN HUR». Solgt 1983 til Jan Kåre Hansen, Ramfjordbotn/Tromsø. Reketräler. Sank etter lekkasje i maskinrommet i november 1983 i Barentshavet omrent midtveis mellom Svalbard og Bjørnøya. Mannskapet på 7 reddet av et redningshelikopter.

Desember:

M-76-A «Bellsund»

39,68/37,96 m, 251 brt, JWVV, 400 bkh Wichmann motor. Byggensr. 15 ved Leirvik Sveis, Leirvik. Levert 5. 1958 til Karl Hustad P/R, Vallsjøen/Bodø.

Overtatt 1968 av Hjalmar Torrisen, Grønøy. Forlenget 1969. Ombygd 1978 til rekefryseträler. Overtatt 2.1980 av A/S Langskjær (Hjalmar Torrisen), Bodø. Overtatt 1981 av Odd Hjalmar Torrisen, Leknes i Lofoten. Solgt 5.1983 til A/S Longvatrål, Ålesund og omdøpt 6.1983 til «BELLSUND». Forliste ved 20-tiden 5.12.1983 ca. 180 nautiske mil vest av Bjørnøya på vei fra Spitsbergen til Ålesund med reklast. 2 mann reddet av et tysk kullskip etter 29 t. på en gummiflåte. De andre 7 om bord er fortsatt savnet.

Kondemnert:

September:

SF-24-S «Vitaco»

- /31,36 m., 125 brt, LFHM, 300 bkh Wichmann motor fra 1966. Bygd 1908 ved Lliaens Mek. Verksted, Ålesund som D/S «ØRN» for Henning Brathaug P/R. Solgt 1928 til P/R Knut Sørensen, Vedavågen. Ombygd i 1938. Solgt 1957 til A. Osmundsvaag A/S, Måløy og omdøpt «VITACO». Solgt 1969 til Johannes J.P. Holvik P/R, Måløy. Solgt 1976 til Magne Taklo, Selje/Måløy. Forlenget 1915 og 1952. Opprinnelig banklinefartøy. De senere årene oppagt. Kondemnert og strøket av Skipsmatrikkelen 21.9.1983.

Oktober:

T-68-T «SJØVÅG»

43,22/40,84., 298 brt, LNTU, 800 bkh Wichmann motor fra 1963. Bygd 1929 ved Smith's Dock Co. Ltd, Middlesbrough som D/hvalbåt «SVEGA» for The South Georgia Whaling Company Ltd (Chr. Salvesen & Co. Ltd), Leith, Skottland. Overtatt 3.1940 av Den britiske marinens. Overlatt Sovjet 2.1942 under «lend/lease»-avtale for bruk som hjelpeaminesveiper «T 107». Formelt solgt til Den britiske marinens i 1943. Tilbakelevert fra Sovjet 3. 1947. Solgt 1948 til P/R Sjøvik (Ole Sjøvik), Midsund/Molde. Slept til Stavanger 1.1949 av bergningsbåten «SALVATOR» for ombygging til fiskefartøy og fikk motor innsatt. Ved levering omdøpt 1950 til «SJØVIK». Forlenget 1960. Solgt 1970 til Hans T. Hanssen jr., Kvaløysletta/Tromsø og omdøpt «SJØVÅG». Kondemnert og strøket av Skipsmatrikkelen 12.10.1983.

Gaffelbiter til Sovjet

Konserveindustriens salgsorganisasjon på Island har inngått avtale om salg av 40.000 kasser med gaffelbiter til Sovjet. Hele kvantumet ble levert før 1. desember i år, melder bladet Nordisk Kontakt.

Det er Prodintorg i Moskva som kjøper partiet. Prodintorg har tidligere i år inngått avtale om kjøp av andre konserver fra Island, blant annet hermetisk torsklever. De sovjetiske innkjøperne er verdt om lag 98 millioner norske kroner.

FISKERIDIREKTORATET



Førstesekretær/konsulent, vikariat

I Fiskeridirektoratet, Juridisk kontor, Bergen er ledig et vikariat i stillingen som førstesekretær/konsulent i inntil 5 år, ikke utover 1.10.88. Stillingen ønskes besatt med jurist som har praksis fra offentlig forvaltning. Kjennskap til fiskerinæringen vil være en fordel.

Vikariatet er lønnet etter ltr. 18–22 i statens regulativ med kr 112,940/136.126 pr. år etter kvalifikasjoner. Fra lønnen trekkes 2% pensjonsinnskudd.

Nærmere opplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til kontorsjef Wåge, tlf. (05) 23 03 00.

Søknad mrk. «103/83» sendes Fiskeridirektoratet, Personalkontoret, postboks 185, 5001 Bergen, innen 30.12.83.

Havforskerassistent

Ved Fiskeridirektoratets havforskningsinstitutt, Akvakulturstasjonen Matre vil det fra 1.3.1984 bli ledig en stilling som havforskerassistent.

Vedkommende vil bli pålagt ansvar for daglig tilsyn med stasjonens forskningsprosjekter og laboratoriearbeid. Deltakelse i stasjonens vaktordning vil kunne pålegges.

Stillingen ønskes besatt med søker som har kjemi eller fysiokjemi fra ingeniørhøyskole, eller tilsvarende utdannelse. Praksis fra fiskeoppdrett vil være en fordel.

Stillingen lønnes i ltr. 12–19 i statens lønnsregulativ kr 88.519/117.841 pr. år. Ved internt opprykk vil det bli ledig stilling som laborant, ltr. 10–15, kr 82.820/100.418 pr. år. Fra lønnen trekkes 2% innskudd i Statens pensjonskasse.

Søkere bes opplyse om en også er interessert i laborantstillingen.

Nærmere opplysninger om stillingen kan fås ved henvendelse til Akvakulturstasjonen Matre, 5198 Matredal, telefon (05) 36 60 40. Søknad mrk. «1/84» sendes Fiskeridirektoratet innen 15.1.1984.

Konsulent – vikariat

Ved Fiskerisjefkontoret i Troms, Tromsø, er det fra 6.2.84–5.2.85 ledig vikariat som konsulent.

Søkere bør ha høyere relevant utdanning og kunne delta i saksbehandling innen fagområdet akvakultur eller fiskeforedling/fiske og fangst. Praktisk erfaring fra akvakultur eller andre deler av fiskerinæringen er en fordel. Stillingen er plassert i ltr. 18–22 i statens regulativ brutto kr. 9.411,70–11.343,90 pr. måned. Innpllassering skjer i henhold til tidligere praksis. Det trekkes 2% innskudd til Statens pensjonskasse.

Fiskerisjefen i Troms kan gi flere opplysninger om stillingen, tlf. (083) 55 6 22.

Søknad mrk. «100/83» skal sendes til Fiskerisjefen i Troms, postboks 940, 9001 Tromsø, innen 22.12.83.

Forholdet olje/fisk i Canada

Det har nå foregått leiting etter petroleum på den kanadiske østkysten i snart 18 år og funn er blitt gjort uten at det er kommet i gang utvinning noe sted ennå. Det gjelder meget store områder, helt fra Labradorkysten i nord ved 60° sør over til Scotian Shelf hvor det bores på 42°. Sårt sett har fisket til havs foregått uforstyrret og i de fleste tilfelle urørt av petroleumsvirksomheten offshore. Ca. 170 hull er boret. Minst en skade på redskap på grunn av skrot på havbunnen er anerkjent og kompensert i den sørlige delen. To andre skader på redskap er kjent av myndighetene. De ble gjort av seismiske fartøyer. Alle disse var beviselige skader, som ble kompensert i samsvar med vanlig erstatningslov og som følge av et visst samarbeid fiskerne–oljeselskapene imellom. Offshore Liaison Committee ble opprettet av operatørene og myndighetene i 70-åra for å unngå sammenstøt.

Fiskerimyndighetene i Halifax og fiskerne også, sier at skader ikke har

vært noe problem. Problemet med supplyskipene som er blitt rapportert fra Nordsjøen med skrot hevet på sjøen og skip som kjører gjennom garn er ukjent. «Det er jo ofte de samme

I denne femte og siste artikkelen om canadiske fiskerier diskuterer Nick Wade forholdet mellom oljeindustrien og fiskerne i Canada.

folkene som kjører supplyskipene og driver med fiske,» sier Geoff Lewis, development officer i Fisheries & Oceans Canada i Halifax. Skjøveten mellom norsk og kanadisk statistikk på redskapsskade kan skyldes flere grunner. Det svære området som Canada driver er én. Det foregår mindre fiske og ikke industritråling i det hele tatt i de siste åra. En god del fiske foregår nær kysten, mens oljevirksomheten, bortsett fra Labrador, foregår langt til havs. På Labradorkysten bores det til gjen-

gjeld i vanndybder helt uten interesse for fiskerne.

Myndighetene venter at situasjonen kan forandre seg når utbyggingen av funn kommer i gang. Olje–fisk forholdene formaliseres. Offshore Liaison Committee oppløses og Fishery Advisory Committee trer inn på scenen, et av mange utvalg opprettet i 1983 som skal være med på å regulere olje–fisk forholdene.

Canadian Fisheries Act

Canadian Fisheries Act hjemler tiltak for å hindre skade på fiskeressursene, og en slik politikk har vært drevet lenge uten at man har måttet ta spesielle hensyn på grunn av oljevirksomheten. Fiskeriene er regulert både av de provinsielle myndighetene og de føderale, Fisheries & Oceans (FO). De siste har myndighet over de områder til havs som ikke er underlagt den enkelte provins. I det følgende tas hensyn bare til FO.

I dag er all oljevirksomheten til havs (med unntakse av Newfoundland) styrt av Canada Oil & Gas Lands

Nova Scotia: Hummerfisket foregår i områder hvor rørledning kan legges.





Allan Billard, fagforeningsleder som etablerte direkte kontakt med operatørene.



New Brunswick: hummerfisket og seismikk undersøkelser har til sine tider konkurrert om plass.

Administration (Cogla), som er en avdeling av Dept. of Energy, Mines and Resources. Cogla gir alle tillatelser, det være seg til seismikk eller annet geofysisk arbeid og borer. Operatøren må forsyne Cogla med en omfattende plan som beskriver bl.a. oljevernberedskap, antatt drift av oljesøl m.m. og naturpåvirkninger minst 6 uker før man antar at boreprogrammet blir godkjent. Cogla er den overordnede myndighet. 6 andre offentlige instanser deltar i godkinningsprosedyren når det gjelder miljømessige forhold. Blant disse er Canadian Coast Guard, som er ansvarlig for bekjempelse av oljesøl og offshorefartøyenes beskaffenhet og FO.

Oljesøl

Kommentarene til boreprogrammet samordnes av Cogla og sendes videre til operatøren. Så møtes Cogla og operatøren (og de andre myndighetene når det er påkrevet) for å diskutere programmet og finne fram til alternativer der endringer er krevet. Det hender Cogla gir tillatelse og boringen påbegynnes før alle kommentarene er innkommet. Krav som har spesielt med fiskevern å gjøre er:

1. Omfattende oljevern – og beredskapsplan med vurdering av antatt påvirkning på havmiljøet og økosystemet.
2. Operatøren må stille garanti for CAD 30 millioner (ca. 180 mill.kr.)

for opprensningkostnader i tilfelle oljesøl.

3. For å kunne stoppe en utblåsing ved å bore en avlastningsbrønn, må operatøren bevise at han er i stand til å sette boringen i gang innen 20 dager etter ulykken.

Når det foreligger søknad fra en operatør, underrettes FO lokalt av Cogla. FO skal da i prinsippet forhøre seg med fiskerne og deres organisasjoner før det legger fram sine krav. Til vanlig vet FO med en gang hvilke krav som skal gjøres gjeldende, og det er ikke ofte nødvendig med en storstilt høringsrunde.

FO gjør Cogla kjent med sine krav for vedkommende bore- eller seismikk-tillatelse og Cogla sender dem videre til operatøren. Dette kaller Canada «one-window approach». Hvis Cogla ikke er enig i de fremsatte krav, sendes de ikke videre til operatøren. De to føderale byråer prøver å ordne seg imellom. Hvis ikke det lykkes, går saken til vedkommende ministerer hver på sin kant, som må avgjøre den på høyeste nivå. FO kan også gå direkte til sin minister (Minister of Fisheries) for å tvinge fram en avgjørelse den kan finne seg i, men den framgangsmåten regnes å skape strid og er ikke anbefalt. Cogla kan ikke i hvert fall påtvinge FO sin mening. Hvorvidt de interesser Cogla skal fremme vil veie tyngre enn dem som FO fremmer, vil til syvende og sist komme an på politiske forhold.

I tillegg til beskjed om søknadene for oljeleiting, som gis via telex, får FO lokalt via telex ukentlige rapporter fra operatører som borer i dets ansvarsområde og månedlige rapporter fra

Cogla som dekker seismikkundersøkelsene og boreaktivitetene. Hvis det skjer uhell som medfører oljesøl større enn 5 fat (ca. 800 liter) får FO rapport omgående, vanligvis innen en time fra tidspunktet hendelsen er meldt til Cogla.

Lokal styring

På det lokale nivå ivaretas de politiske forholdene av Nova Scotia Oil & Gas Board, som styrer den daglige oljevirksomheten siden den føderale regjering og provinsen oppnådde enighet om betingelsene for deling av petroleumsressursene utenfor Nova Scotia i 1982. Avtalen opprettet flere utvalg som tekniske instanser i styringen. Blant dem er Fishery Advisory Committee (FAC) og Environmental Coordinating Committee (ECC). NS Oil & Gas Board samler gjennom disse to komiteer opplysninger som vedrører utvinning og utbygging. FAC består av representanter fra fangst, prosessiden og fagforeninger i fiskeindustrien og fiskerimyndighetene, og Cogla. Cogla og FO utpeker hver sin formann (co-chairman). På ECC sitter Cogla, FO, provinsen og oljeselskapene. ECC lafter til å bli fokus for alle søknader om oljevirksomhet til havs. NS Oil & Gas Board består av 5 medlemmer, 3 fra Ottawa og 2 fra Halifax, og rapporterer direkte til Energiministeren. Hvis FAC føler de ikke blir hørt, kan de henvende

seg til Fiskeriministeren. NS Oil & Gas Board har ingen faglig kompetanse. Det gjør de politiske synspunkter gjeldende og søker de faglige instansenes råd når det gjelder for eksempel bevilninger fra Environmental Revolving Fund, som finansierer miljøundersøkelsene. Dette fond finansieres i sin tur av en spesiell avgift lagt på oljeselskapene.

Nova Scotia venter snart en endelig tidsplan for utvinning av gassressursene i Venturefeltet på Scotian Shelf. Utbyggingen vil kreve flere plattformer og rørledning. Operatøren Mobil har lagt fram en miljøvurdering, «environmental impact assessment», som kan kommenteres av alle interesserte. Høringen er under ledelse av Environmental Assessment Panel som består av fire oppnevnte borgere uten nærmere tilknytning til de ulike sektorer berørt av prosjektet. Det er meningen de skal kunne komme fram til en objektiv vurdering. Panelets arbeid består i å avgjøre hvorvidt operatørens program imøtekommes de forskjellige hensyn i området og om den planlagte virksomheten er forenlig med disse hensyn.

FAC har rett til å kreve alle mulige opplysninger det kan trenge for å gjøre seg opp en mening. Dette gjelder enten det er EIA-høring eller en vanlig søknad om boring. FACs krav i form av kommentar rettes så til panelet som går direkte på selskapet. Panelet avgjør ikke slike krav riktigheit. Hvis dette bestrides, vil det sannsynligvis bli en avveiling mellom Cogla og FO som allerede er beskrevet.

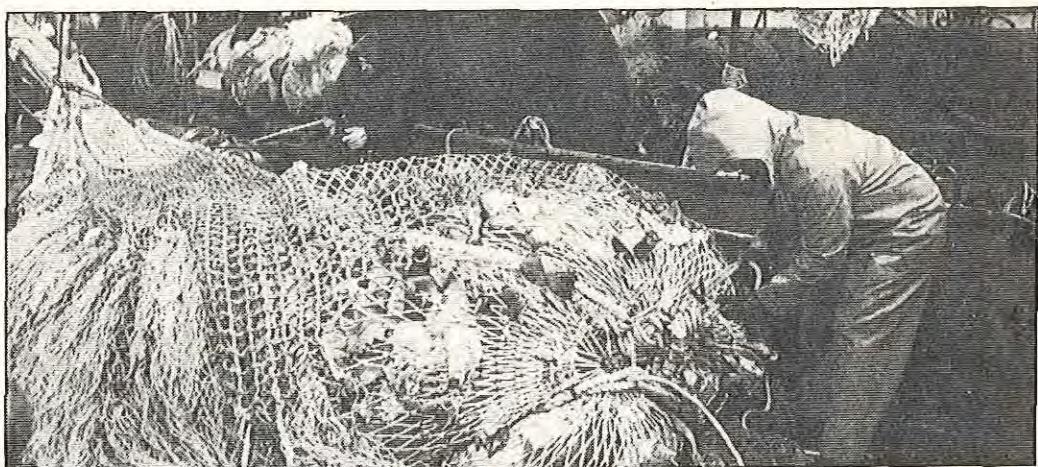
FAC førte ikke an for fiskerne i første runde Venture EIA-høring i sommer i Halifax. Partsinnlegg for fiske og havmiljøet ellers kom fra mange interesserte, hver for seg. Blant disse var Bedford Inst. of Oceanography med kommentar til rørledningsplan. Utlallet ble at panelet leverte planen tilbake til Mobil med pålegg om å skaffe til veie bedre opplysninger før høringen kunne fortsette.

I annen runde krevde FAC imidlertid på vegne av fiskerne at operatøren skulle utarbeide en detaljert plan for kompensasjon i de tilfelle fiskerne ble forstyrret eller umuliggjort eller redskaper ødelagt. FAC co-chairman Geoff Lewis sier at FO ikke vil godkjenne planene før dette er gjort. Han tilføyer at konseptet «lapte fiskefelt» ikke har slått an og regnes som betydningsløs i canadisk sammenheng. «It's a can of worms,» dvs. alle tenkelige forhold og

hensyn er så innfløkt at de aldri kan skiller ad. Tvertimot vil man hevde et konsept «lost fishing opportunity» når fiskeren ikke i rett tid får drive hvor han pleier det av hvilken som helst grunn, oljesøl eller utbygging.

Ved siden av den godkjente offentlige struktur står Eastern Fishermen's Federation, en fagforening som representerer 4000 båtøiere i Maritime Provinces, for en annen politikk. Foreningen deltar i det vanlige samarbeide med å utveksle informasjoner men stiller seg kritisk til FAC's rolle. Den har

imidlertid opprettet direkte kontakt med oljeselskapene. Formannen Alan Billard sier det var etter skotske og norske fiskeres erfaring og råd at han ført foreningen inn på den linjen. Medlemmene holdt på å gi opp ovenfor det offentliges sendrektilhet og unfallshet. Et seismikkfartøy, Hans Egede, hyrt av Chevron, fikk tillatelse til å kjøre i et område i Bay of Fundy uten å få oppgitt at det der foregikk et stort hummerfiske, med den følge at mange tusen tener ble ødelagt og hummerne unnslapp. Hadde selskapet spurt fis-



Lite berøring mellom offshore oljeindustrien og trålfisket.

kerne eller hadde FO gjort det, hadde de fått vite at fiskerne ville avslutte fangsten 14 dager etter, og fartøyet kunne så kjørt hvor det ville, sier Billard.

Kontakten ble innledet. Oljeselskapene i Calgary ringer nå foreningen for å si hvilke planer de har samtidig som de sender søknaden til Cogla. Diskusjonen mellom selskapet og fiskerne kan belyse forholdene som ingen er klar over, og det kan slå begge veier, sier Billard, som reiser rundt i sitt utstrakte distrikt for å forhøre seg med medlemmene.

Statsselskapet PetroCanada var det første selskap til å benytte direktelinjen og andre følger etter. I PetroCanadas styre sitter forresten formannen i Newfoundland Fisherman, Food & Allied Workers Union, den største og mektigste fagforening i fiskeindustrien på Østkysten.

Utbetaling etter 14 dager

Direktekontakt har skapt mye gjensidig «goodwill», sier Alan Billard, og komitestrukturen forkladrer kommunikasj-

onen. Fagforeningen jobbet sist med å få fiskerne ombord i fartøyer som driver kartlegging og tekniske prøver for Venturerørledningen. De vil ha to oppgaver: å peke ut fiskeriene i området og å sette seg inn i hva operatøren helt konkret planlegger og hvordan det skal gjøres. Fagforeningen ønsker videre at kompensasjonsfondet for redskapskader skal klare utbetaling innen 14 dager.

FO synes kontakt med operatørene gjennom FAC går bra og vil gå bedre når den nye ordning er kommet skikkelig i gang. Geoff Lewis er kjent med at FAC er blitt kalt «pacifier» og fiskerne vil heller disponere formannens plass selv. FAC kan ha den profil den ønsker, sier han. Fiskerne på Østkysten har tradisjonelt vært politisk aktive og har nok politisk makt til å gjøre livet surt for oljeselskapene, om det er noe mål.

Geoff Lewis sier at fiskerne må investere i bedre kommunikasjonsutstyr for å unngå sammenstøt med oljeindustrien når aktivitetene øker på. Det finnes mange båter i Maritime Provinces som ikke har radioer med de nødvendige frekvenser for å holde kontakt med fartøyer i oljeindustriens tjeneste. I øyeblikket er det ikke penger til slikt heller.

Haus

Henry A. Thue, Haus i Hordaland, har fått løyve til å føre et nybygg på 18,60 m (lengste lengde) og 49,9 brt. inn i registeret over merkepliktige norske fiskefarkoster. Tillatelsen må brukes innen to år, hvis ikke faller den bort.

Skjervøy

Jarle Mollan, Skjervøy, har sammen med Arvid Mollan, også han Skjervøy, fått løyve til å innføre et nybygg på 18,5 m og under 50 brt. i registeret over merkepliktige norske fiskefarkoster. Tillatelsen må brukes innen to år om den ikke skal falle bort.

«Kippernes»

Efter at m/s «Kippernes», M-7-AV, ble trukket ut av fiske i høst, har disse fartøyene fått øket sin tillatte lastekapasitet:

«Kleppe Senior», H-369-AV, fra 9.000 hl til 10.000 hl.

«Vestviking», H-190-AV, fra 9.000 hl til 10.000 hl.

«Ole Bakk», H-40-AV, fra 8.850 hl til 10.000 hl.

«Gardar», H-2-AV, fra 9.600 hl til 9.900 hl.

Alle endringene er gjort gjeldende fra 15. august. Tillatt lastekapasitet betyr at fartøyet ikke kan levere større kvarter enn dette etter en tur. Fiskeridirektøren vil påse at kapasiteten ikke blir overskredet.

«Nybakk»

Åsmund og Jan Nybakk, Raudeberg, har fått løyve til å overta eiendomsretten til m/s «Nybakk», SF78-V. Fartøyet tilhører nå Jacob A. Nybakk, Raudeberg.

Båten er bygd i 1961, er på 96 brt. og lengste lengde er 25,3 m. Den har ingen konsernjon.

«Jolly»

Birgen Nekstad, Bådalen, har fått løyve til å overta eiendomsretten til m/s «Jolly», N-2-H. Nåværende eier er Rikhard Hansen, Hennes i Vesterålen, som i sin tid kjøpte den fra Rogaland. Båten er 59 fot og 35 brt. Den er bygd i 1944, og ombygd i 1952.

«Kalalek»

Magne Grytten, John Uggedal og Kjell-Arne Helle, Vatne, har fått tillatelse til å innføre m/s «Kalalek» i registeret over merkepliktige norske fiskefarkoster. En forutsetning er at Handelsdepartementet gir importtillatelse.

«Holvik Senior»

Karl og Svein Holvik, Måløy, har fått løyve til å overta eiendomsretten til Johannes Holvik's part i m/s «Holvik Senior», SF-4-V. Nå skal Karl Holvik ha 2/3 parter, mens Svein Holvik får 1/3 part.

«Holvik Senior» er på 112,6 fot og 209,99 brt. Byggeår er 1965 og byggingen ble utført i Vest-Tyskland. Fartøyet ble ombygd i 1975.

«Bjørn Tore»

Olav T. Olsen, Gladstad, har fått løyve til å overta 26% og Vega Kyst og Havfiskeselskap A/S, Gladstad 49% i m/s «Bjørn Tore», N-123-VA. Olav T. Olsen har etter dette 51% av eierinteressene i fartøyet.

Tormod og Erling Olsen, som til nå har hatt eierinteresser i fartøyet, kan ikke regne med å få loddetråltillatelse for eventuelt erstatningsfartøy for «Bjørn Tore». De nye eierne kan derimot regne med å få slik tillatelse for fartøyet.

«Bjørn Tore» er på 18,4 m og 46 brt. Den er bygd i 1970.

«Mary»

Ole Andersen, Stokkasjøen, har fått løyve til å overta eiendomsretten til m/s «Mary», N-74-AH. Fartøyet tilhører nå Alfred Kanstad, Alstadhaug. Det er på 51 fot og 24,9 brt., Byggeår var 1967.

«Ole Nordgård»

Åsmund Nordgård, Tromsø, har fått løyve til å drive trålfiske etter reker med m/s «Ole Nordgård», T-6-T. Forutsetningen for denne tillatelsen er at fangstmengden pr. tur av frosne og isede reker ikke må overstige 125 tonn som er største mengde «Sagøy» har levert av reker. Ved eventuell kvoteregulering av rekefisket, vil «Ole Nordgård»s kvote bli fastsatt til det som «Sagøy» til enhver tid ville fått.

«Ole Nygård» er bygd i 1948 og ombygd i 1967. Den er på 575 brt. og lengste lengde er 51,58 m.

«Jon Inge»

John E. Ditlefsen, Brønnøysund, har fått løyve til å overta eiendomsretten til m/s «Jon Inge», N-2-BR. Selger er Kåre Ditlefsen m.fl. i Brønnøysund.

«Jon Inge» er på 63,1 fot og 49,74 brt. Den er bygget i tre i 1976.

«Bøen Senior»

Arvid Blindheim, Valderøy, har fått løyve til å erverve eiendomsretten til m/s «Bøen Senior», R-80-SD. Han skal kjøpe båten sammen med Edvin Frøland, Valderøy.

«Bøen Senior» er på 65 fot og 49 brt. Den ble bygd i 1965 og tilhører nå Bjørn Bøen i Erfjord. Motoren er en Alpha diesel fra 1965 med 220 hk.

köt

Utførsel av viktige fisk- og fiskeprodukter januar–september 1983 fordelt på land
Etter Statistisk Sentralbyrås månedsoppgave

Vare og land	Jan. Sept. Tonn	Jan. Sept. Tonn	Vare og land	Jan. Sept. Tonn	Vare og land	Jan. Sept. Tonn		
Fersk og fryst sild og brisling								
Danmark	2 124	13 541	Salte sild unntatt fileter	30	618	Fisk, tilberedt eller konservert, herunder kaviar og kaviaretterlign. i lufttett lukte kar		
Sovjetunionen	958	5 364	Danmark	67	1 208	Finland	0	80
Storbrit. og N.Irland	89	906	Sverige	69	1 188	Sverige	4	311
Vest-Tyskland	518	3 853	Andre land	45	253	Belgia, Luxembourg	69	420
Andre land	1 142	3 179	I alt	212	3 266	Storbrit. og N.-Irland	50	302
I alt	4 380	26 842				Ekvatorial-Guinea	—	80
Fersk fisk ellers								
Danmark	759	5 116	Salte fisk ellers	2	30	Den Arabiske Rep. Egypt	—	552
Sverige	1 073	4 020	Finland	121	283	Senegal	—	—
Belgia, Luxembourg	56	607	Sverige	44	2 837	Sudan	180	183
Frankrike	441	4 057	Hellas	79	851	Sør-Afrika	0	794
Spania	24	319	Italia	322	5 977	Uganda	—	77
Storbrit. og N.-Irland	82	1 580	Spania	36	844	Øvre Volta	—	—
Sveits	61	471	Vest-Tyskland	0	400	Japan	38	175
Vest-Tyskland	610	5 668	Andre land	1 430	3 267	Libanon	—	—
USA	103	1 874	I alt	2 034	14 489	Canada	39	173
Andre land	1 648	11 923				Haiti	—	—
I alt	4 856	35 634				U.S.A.	470	2 797
Fryst fisk ellers unntatt fileter								
Danmark	50	2 549	Tørrfisk	21	86	Austral-Sambandet	64	336
Finland	79	2 973	Sverige	575	2 691	Andre land	47	1 385
Sverige	67	610	Italia	2	15	I alt	962	7 666
Belgia, Luxembourg	25	125	Kamerun	19	290			
Frankrike	241	1 112	Nigeria	1 258	6 083			
Storbrit. og N.-Irland	335	3 123	Mosambik	—	—			
Sveits	10	80	U.S.A.	15	59			
Vest-Tyskland	253	3 679	Andre land	81	583			
Elfenbenskysten	—	—	I alt	1 971	9 806			
Nigeria	—	1 925						
Israel	145	717						
Japan	129	19 547	Klippfisk					
Jamaica	—	185	Belgia, Luxembourg	29	213			
U.S.A.	89	1 137	Frankrike	476	2 676			
Andre land	3 735	9 041	Italia	996	2 771			
I alt	5 178	46 802	Nederland	22	216			
Fryste fileter av fisk, unntatt sild								
Finland	911	4 634	Portugal	269	5 056			
Sverige	631	4 185	Spania	12	331			
Frankrike	550	3 149	Sveits	30	220			
Italia	132	903	Vest-Tyskland	72	515			
Storbrit. og N.-Irland	2 530	22 036	Gabon	119	623			
Sveits	31	370	Kongo, Brazzaville	409	2 297			
Tsjekkoslovakia	1 099	5 651	Zaire	13	38			
Vest-Tyskland	491	9 155	Mosambik	—	269			
Østerrike	103	1 252	Reunion og Mayotta	10	172			
U.S.A.	368	13 605	Sør-Afrika	25	199			
Andre land	88	2 130	Domingo-Republikken	296	1 493			
I alt	6 935	67 072	Franske Antiller	354	1 400			
			Jamaica	76	2 316			
			Nederlandsk Antiller	7	156			
			Panama med kanalsonen	23	417			
			U.S.A.	61	249			
			Argentina	6	15			
			Brasil	353	7 714			
			Venezuela	—	431			
			Andre land	101	1 048			
			I alt	3 759	30 834			

Innholdsfortegnelse for Fiskets Gang 1983

Artikler/reportasjer:	Side	Side	Side		
Norges fiskerier 1982	3	Professor Dag Møller om norsk oppdrettsnæring: Vi representerer framtida	295	Akvakultur i Nordland	439
Tørking av blekksprut	7	Avlivingsmetoder i hvalfangsten: Sprenggranat avslutter hvallfangstforsøkene	290	Akvakulturnæringa i Møre og Romsdal	441
Kvotavtaler for 1983	11	Fiskeoppdrett 1983 – Vi er kommet for å bli	301	Véret for smoltensi vandring	443
Stortilt norsk dumping på saltsildmarkedet	19	Ringnål og notlegging – betre system lettar snurpenotfisket	303	Fiskeoppdrett på Island	447
Fondet for fiskeleting og forsøk – Reduksjon også for 1983	35	Ringnål og notlegging – betre system lettar snurpenotfisket	303	Oppdrettsnæringa – et attraktivt forsikringsobjekt	451
Toklprogrammet 1983	41	Verdensmarkedet for fisk 1982 – et tilbakeskrift	311	Egen fiskefabrikk på Nordmøre	453
Fiskebestandene på veg opp etter «Amoco Cadiz» utslippet	49	Tokrappo fra m/s «Sjønnes»: Papa og Otter Bank – nye felt for industritrålerne?	315	Tokrapport Lodelarvene står langt ute i år	454
Første «adferdssymposium» i Norge: Stor breidde i forskninga	67	Flødevigen 1882–1982: Symposium om torskeforskning	327	Fiskeoppdrett '83	467
Bra med fisk i varmt Barentshav	75	Tokrapport Bakgrunn: Torsk og hyse i Barenthavet	340	Norges stilling på det amerikanske fiskemarkedet	478
Livet i Middelhavet fortsatt truet	81	Tokrapport Økte forekomster av sildelarver	343	Oksygenmåler ombord i brønnbåt	482
Bestandsgrunnlaget for fisket avbrisling i fjordene i 1983	99	World Fishing '83: Ressurssterk suksess	363	Kystvakten slåss en krig i fred	503
Økt omsetning av oppdrettslaks i 1982	103	Stor bredde, men – langt mellom nyhetene	365	Norges stilling på det amerikanske fiskemarkedet – del 2	509
Institutt for fiskerifag: Svalbardseminar i Tromsø	105	Fiskerne positive til sikkerhetsopplæring, utvalg foreslår påby sikkerhetskurs	369	Nytt sildeeventyr i 1987	535
Dansk loddefiske i Barentshavet i 1983?	109	Kosthold og ernæring – tema for ernæringskongress i Bergen	373	Lite norsk i Nantes	537
Vinterloddeleiding	111	Stokkfisk, tørrfisk, tørket fisk – en begrepsforklaring	375	EDB kan effektivisere fiskemelindustrien	541
Fiskeoppdretters forening: Vi vil ha orden i eige hus	131	Tokrapport Kartlegging av akkar og kolmule	379	«La fiskerne ta lossingen»	542
Syrekonservering ny inntektskilde: Fiskeavfall er førressurs	141	Is revolusjonerer norsk industriträlfiske	391	Vinterloddekvoten kan bli revurdert	567
Danske fiskerier: En næring i endring	163	Mekanisert ising og sortering av industrifisk	395	Oppdrettere og grunneiere i konflikt	569
EF-avtale – kvotar og utsikter	167	Ny inspektør for Kystvakten: Vi må utnytte materiellet vårt på en bedre måte	397	Andreas Blom ønsker jevnere fordeling av konsesjoner	571
Krysning mellom kysttorsk og skrei	169	Tokrapport Nye torskellarver nær land i Lofoten	401	– Fiskeindustriens vansker bør løses i bedriftene, sier Thor Listau	573
Sovjetrussisk fiske etter akkar i Barentshavet og Norskehavet	173	«Polprosjektet i Austevoll: En mildepål for norsk oppdrett	423	Tokrapport 0-gruppetoft 1983	575
Sjølus i fiskerogn og pigghå	175	Nytt for – gjennombrudd for torskeforskning	427	Årsmøte i Nordland Fylkesfiskarlag	579
Nye perspektiv for oppdrettsnæringa: Gjennombrot i forsøk på oppdrett av torskellarvar	199	Bedre miljø for fisk og oppdrettere	429	FTFI 10 år	599
Utpøring av begroingshindrende midler for nøter i 1982	211	Ny forening for akvakulturforskere	431	Kanada som fiskeprodusent	604
Ressursoversikten 1983	231	Oppdrettsforskning – et ste barn	433	Byttehandel kan tjene norsk fiskeeksport	607
Vernet bedrift med suksess	241	Sogn og Fjordane som oppdrettsfylke	435	Loddas næringsforhold ved iskanten	608
Sørlandsfiskeren lever ikke av torsk alene	243			USA's vestkyst med behov for norsk trålekspertise	612
Økt kompetanse videreutvikler fiskeindustrien	247			EF-forhandleren som kom til Fiskarlaget	627
Status og fremtidsutsikter: Torsk og annen havfisk som industrivare	263			Anungamessa 1983	631
Torskens første levetid – tema for 100 års markering i Flødevigen	270			EDB i Fiskeridirektoratet	634
Stortingsmelding om fiskeriene: Bedre organisering skal øke lønnsomheten	271			EDB kontrollerer de økonomiske sonene	634
Fisk og fiskeprodukter som kilde for sporelementer med hovedvekt på selen	273			EDB aktivitetene ved Havforskningsinstituttet	634
				Fiskeindustrien i Canada omstrukturerer for å overleve	641
				Norsk fiskeoppdrett flaggar ut	655
				Norsk bedrift produserer oppdrettsanlegg for eksport	659

Side	Side	Side
Sel - eit aukande problem for oppdrettarar 661	DUF-midler 168	Kjøp og salg av fiskefartøy over 100 brt. 545
Fiskeriforhandlingene i Moskva 663	Nytt på trykk, Spesialbrosyre for fangst- og fiskefartøy 168	Går kvalfangstmotstandarane laus på torsken neste gong? 550
Kvalitet og pris avgjørende i USA 665	Skotske fiskere fyller kassen 172	Rekeforskriftene vert reviderte 551
Canada fiskerier del 4 667	DUF-midler 172	DUF-midler 670
Makrellbestandene beregnet: Norske merketokt vinner aksept 683	DUF-midler 174	DUF-midler 672
En uniformert næring skal skape noe nytt 685	Litteratur 179	Merking fra 1969 684
Store forventninger til biokonservering 687	El Nino stenger fabrikker i Peru 180	Nytt frå Reguleringsutvalet 689
Selfangst i Canada 692	Etterretninger for sjøfarende fra Norges Sjøkartverk 180	Ingen enighet mellom Norge og EF 697
Nortreff - Staten fikk medhold hos ombudsmannen 695	Nytt konstruksjonsmateriale velegnet for fiskeindustri 181	Fiskarmannatalet 701
Kolmulas gyteområder i norske farvann 699	Nytt fra fiskeflåten 183	
Vi må gjøre fersk fisk bedre tilgjengelig 715	Etterretninger for sjøfarende 188	Lån og løyve
Fiskeprodukter har for dårlig distribution 717	Fagfolk til fiskeindustrien og oppdrettsnæringen 188	Lån og løyve 9
Fiskeoppdretternes Salgsdag satser på markedsføring 719	DUF-midler 204	Lån og løyve 10
Mer sild til konsum 721	Nytt om navn 208	Lån og løyve 22
Fisk og forsvar 722	Etterretninger for sjøfarende 216	Lån og løyve 39
Doktorgrad på skjell 724	DUF-midler 242	Lån og løyve 47
Restaurant på nye veger 725	Selinvasjon i Østfinnmark: Tiltak skal bøte på skadene 246	Lån og løyve 48
Til hverdag og fest - fisk er best 727	«Åpent hus» i Flødevigen 248	Lån og løyve 51
Bacalao til fest 729	36 millioner til fiskeriforskning 259	Lån og løyve 53
Kvalitetskontrollen, drivkraft og korrektiv 730	Etterretninger for sjøfarende 272	Lån og løyve 54
Ny bok om sild 731	DU støtter etableringsskole 272	Lån og løyve 80
En uvanlig toktrapport 733	Protest mot dansk laksefiske 272	Lån og løyve 84
Nybygg, kjøp og salg av fiskebåter over 100 fot 734	Duf-midler 278	Lån og løyve 110
Forholdet olje/fisk i Canada 737	Skretting åpner fôrfabrikk 279	Lån og løyve 114
Litt om mangt	Etterretninger for sjøfarende, pr. 15. april 280	Lån og løyve 117
Erstatning 21	Olje/fisk-fondet 280	Lån og løyve 150
Om blåskjell 21	Olje/fisk-fondet 281	Lån og løyve 187
Endring i manntallet 24	Mindre fisk etter EF-avtalen 285	Lån og løyve 189
Ny skattebestemmelse for fiskere 24	Sildefisket i Nordsjøen åpner igjen 300	Lån og løyve 277
Olje/fisk-fondet 40	Magert år for Norsildmel 306	Lån og løyve 297
DUF-midler 52	Maksimalkvote for makrell 314	Lån og løyve 399
Stord Bartz med nytt inn- damplingssystem 52	Marinøkologisk forskning i Arkils 314	Lån og løyve 430
Travelt år for Kystvakta 46	Nytt fra fiskeflåten - fiskefartøy på 100 brt. og over - mars 1983 - mai 1983 338	Lån og løyve 456
Nye takster for kystgebyr 74	Etterretninger for sjøfarende 344	Lån og løyve 519
Olje/fisk-penger 83	Ny båt til FTFI 381	Lån og løyve 536
Områdeavgrensningen i torske- reguleringen 85	Olje/fisk-fondet 377	Lån og løyve 572
Etterretning for sjøfarende 88	DUF-midler 378	Lån og løyve 582
Loddekvotering 92	Nybygg, kjøp og salg av fiskefartøy 403	Lån og løyve 658
Olje/fisk-fondet 109	Fiskeoppdrett i Rogaland - en oversikt 428	Lån og løyve 671
Undervisningstilboda i fiske- industri skal samkjørast 104	Settefiskkonsesjoner 432	Lån og løyve 696
Prisreduksjon på Island 104	Settefiskkonsesjoner 434	Lån og løyve 700
Større torskekvote 104	Lysning for hummeroppdrett 452	
Ikke noe galt med «Olav V» 112	Fiskeristipend 486	
Olje/fisk-fondet 113	Etterretning for sjøfarende 499	
DUF-midler 140	Gode utsikter for norsk akkar 506	
Nytt fra fiskeflåten 145	Svingninger i innsiget av akkar 508	
	Halstein Rasmussen tar nye fem år 514	
	Etterretninger for sjøfarende 518	
	Nytt om navn	
	Nytt om navn 18	
	Nytt om navn 22	
	Nytt om navn 85	
	Nytt om navn 208	
	Nytt om navn 314	
	Nytt om navn 337	
	Nytt om navn 366	
	Nytt om navn 372	
	Nytt om navn 438	
	Nytt om navn 446	
	Nytt om navn 549	
	Nytt om navn 630	
	Nytt om navn 664	
	Nytt om navn 690	

Lofotfisket 1982	Side
13/2 1982	83
6/3 1982	110
27/3 1982	186
24/4 1982	210

Mengde og verdlutbytte av det norske fisket:

Oktobre 1982 og jan./oktober 1981 og 1982	25
November 1982 og jan./november 1981 og 1982	487
Desember 1982 og jan./desember 1981 og 1982	488
Januar 1982 og 1983	529
Februar 1983 og jan./febr. 1982 og 1983	530
Mars 1983 og jan./mars 1982 og 1983	561
April 1983 og jan./april 1982 og 1983	562
Mai 1983 og jan./mai 1982 og 1983	563
Juni 1983 og jan./juni 1982 og 1983	650
Juli 1983 og jan./juli 1982 og 1983	679
August 1983 og jan./aug. 1982 og 1983	749
September 1983 og jan./sept. 1982 og 1983	710

Utførsel av viktige fisk- og fiskeprodukter fordelt på land:

Januar–november 1982	95
Januar–desember 1982	127
Januar–mars 1983	323
Januar–april 1983	347
Januar–mai 1983	463
Januar–juni 1983	528
Januar–juli 1983	560
Januar–august 1983	651
Januar–september 1983	748

Verdi av utførsel av fisk og fiskeprodukter, selfangst- og hvalfangstprodukter:

Januar–november 1982	20
Januar–desember 1982	83
Januar 1983	168
Januar–februar 1983	179
Januar–mars 1983	259
Januar–April 1983	310
Januar–Mai 1983	374
Januar–Juni 1983	438
Januar–Juli 1983	475
Januar–August 1983	570
Januar–September 1983	630
Januar–Oktober 1983	698

J-meldinger i Fiskets Gang 1983:

- J. 5/83 Forskrifter om regulering av fisket med notreiskapar etter sild i Trondheimsfjorden i januar 1983.
- J. 6/83 Forskrifter om regulering av fisket etter brisling i Skagerrak m.v. i 1983.
- J. 7/83 Forskrifter om regulering av fisket etter sild i Skagerrak m.v. i 1983.
- J. 8/83 Forskrifter om regulering av fisket med garn etter sild i Trondheimsfjorden i januar 1983.
- J. 9/83 Nye tørrfiskforskrifter.
- J. 10/83 Forskrifter for tilskott til drift av lineegnesentraler 1983.
- J. 11/83–Kvoteavtalen for 1983 mellom Norge og det europeiske felleskap.
- J. 12/83 Forskrifter om regulering av fisket etter makrell i EF-sonen vest av 4° v. l. i 1983.
- J. 13/83 Forskrifter om regulering av fisket etter brisling i Nordsjøen 1983.
- J. 14/83 Forskrifter om snurrevadfske i Lofoten oppsynsområde og i Møre og Romsdal fylke.
- J. 15/83 Bobbinslenke i reketrålfisket. Bruk av grunnsabb. Jfr. Fiskeridirektørens melding J. 123/82.
- J. 16/83 Forskrifter om norsk liniefiske i islandsk sone i 1983.
- J. 17/83 Søknad om kvalkonsesjon for 1983.
- J. 18/83 Forskrifter om regulering av fisket etter sild i ICES statistikkområde IV c i EF-sonen.
- J. 19/83 Forskrifter om regulering av winterloddefisket i Barentshavet i 1983.
- J. 20/83 Forskrifter for omsetning av bifangster av garnfanget sild nord for Stad i 1983.
- J. 21/83 Forskrifter om regulering av fisket med notreiskapar etter sild i Trondheimsfjorden i februar 1983.
- J. 22/83 Forskrifter om regulering av rekfisket ved Grønland i 1983.
- J. 23/83 Lisens for fiske i EF-sona.
- J. 24/83 Forskrifter for refusjon av forsikringsutgifter for fiskere og fiskefartøy – 1983.
- J. 25/83 Opprettelse av naturreservater i Finnmark fylke.
- J. 26/83 Forskrifter om norsk fiske av bunnfisk i færøisk fiskerisone i 1983.
- J. 28/83 Forskrifter om regulering av fiske og taremlåsing i området nord for 58° 33' N i Rogaland fylke i 1983.

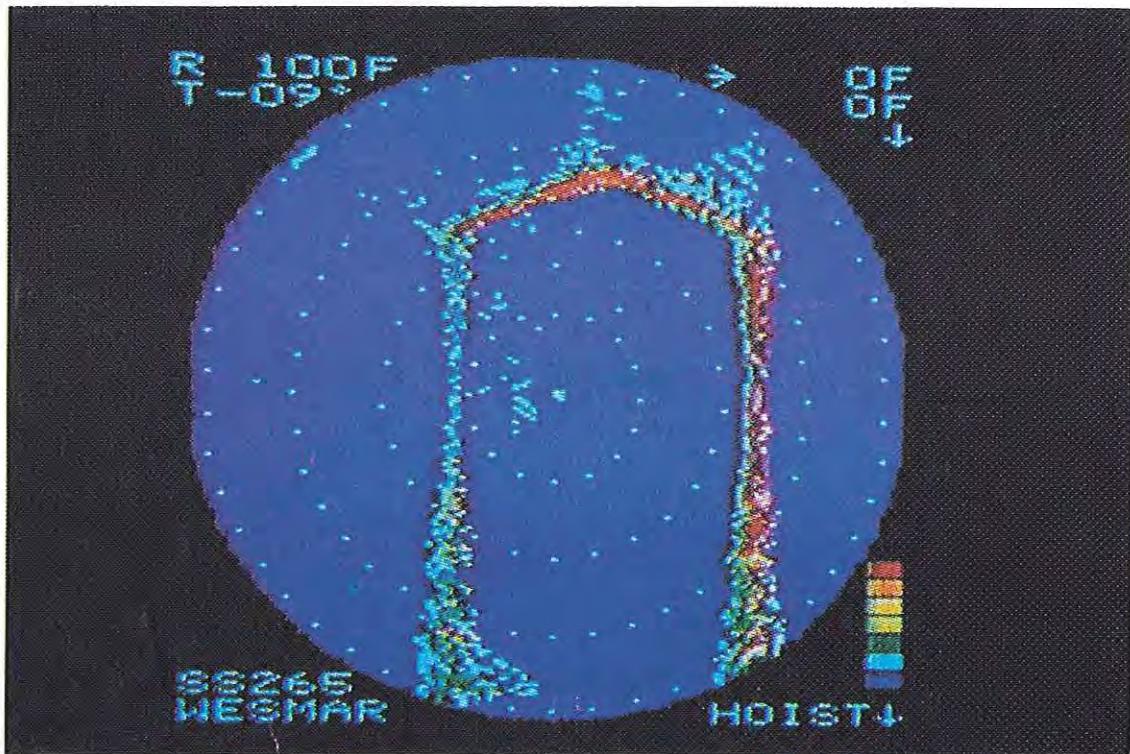
J. 29/83 Endring av forskrifter om regulering av vinterloddefisket i Barentshavet i 1983. Omrekningsfaktor.	J. 45/83 Forskrifter om regulering av fisket etter vassild (Argentina Silus) nord for Stad i 1983.	J. 64/83 (Jfr. J. 130/82 og J. 34/83) Endring av forskrifter om fiske etter torsk nord for 62° n. br. i 1983 med konvensjonelle reiskapar og med slike reiskapar i kombinasjon med trål. (Torskereguleringsskriftene).
J. 30/83 Fiske av brugde og pigghå ved Storbritannia.	J. 46/83 Stenging av rekefelt i Barentshavet og på Finnmarkskysten grunna store bifangstar av ungfisk.	J. 34/83 (Jfr. J. 133/82) Forskrifter om endring i forskrifter av 10. desember 1982 om regulering av trål-fiske etter torsk nord for 62° n. br. i 1983.
J. 31/83 Forskrifter om regulering av torskefisket i Bremangerpollen, Bremanger kommune, Sogn og Fjordane fylke.	J. 47/83 Regulering av rekefisket i Barentshavet i 1983.	J. 65/83 Stengt reketrålfelt i Barentshavet.
J. 32/83 (Jfr. J. 133/82) Forskrifter om endring i forskrifter av 10. desember 1982 om regulering av trål-fiske etter torsk nord for 62° n. br. i 1983.	J. 48/83 Stenging av reketrålfelt i Barentshavet.	J. 66/83 (Jfr. Fiskeridirektorens melding J. 40/83) Forskrifter om norsk linefiske i islandsk sone i 1983.
J. 33/83 Forskrifter om regulering av rekefisket ved Vest- og Aust-Grønland i 1983.	J. 49/83 Stenging av områder i Barentshavet for fiske med trål, inklusive fiske etter reker.	J. 67/83 Forskrifter om regulering av fisket etter sild vest for 4° V i 1983.
J. 34/83 Jfr. J. 130/82) Forskrift om endring i forskrifter av 10. desember 1982 om fiske etter torsk nord for 62° n. br. i 1983 med konvensjonelle reiskapar og med slike reiskapar i kombinasjon med trål. (Torskereguleringsskriftene).	J. 50/83 Forskrifter for fiskevarer, herunder sammensatte fiskevarer og farsevarer som ikke omfattes av andre fiskevarereforskrifter.	J. 68/83 Føresegner om regulering av fisket etter sild i Skagerrak og Kattegat i 1983.
J. 35/83 Forskrift om endring i forskriftene av 26. januar 1983 om regulering av fisket etter makrell i EF-sonen vest av 4° v. l. i 1983.	J. 51/83 (J. 49/83 utgår) Stenging av områder i Barentshavet for fiske med trål, inklusive fiske etter reker.	J. 69/83 Føresegner om regulering av fiske etter sild i Nordsjøen. – Flåtedelingspakken.
J. 36/83 Regulering av fangst av sel utenom norskekysten i 1983.	J. 52/83 Forskrifter for fredning av kystfangset brasling.	J. 70/83 Forskrifter om fiske etter sild i Noregs økonomiske sone sør for 62° n. br.
J. 37/83 (Jfr. J. 32/83 og 133/82) Forskrift om endring i forskrifter av 10. desember 1982 om regulering av trål-fiske etter torsk nord for 62° n. br. i 1983.	J. 53/83 Forskrifter for Statens Fiskarbanks utlån på 2. prioritett til fiske- og fangstfartøyer.	J. 71/83-1 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983.
J. 38/83 Endringer i forskriftene om regulering av vinterloddefisket i Barentshavet i 1983.	J. 54/83 Fiske etter sild med notreiskapar innafor grunnlinene på kyststrekningen Stad-Lindesnes i 1983.	J. 72/83 Forskrifter om regulering av fiske etter makrell med ringnotfarty på 70 fot l.l. eller meir sør for 62° N og i Skagerrak.
J. 39/83 (Jfr. J. 33/83) Forskrift om endring i forskrifter av 8. mars 1983 om regulering av rekefisket ved Vest- og Aust-Grønland i 1983.	J. 55/83 Stenging av rekefelt i Barentshavet og på Finnmarkskysten grunna store bifangstar av ungfisk.	J. 73/83 Føresegner om regulering av fisket med garn etter sild i Trondheimsfjorden i 1983.
J. 40/83 (Jfr. Fiskeridirektorens meldinger J. 136/82 og J. 16/83). Forskrifter om norsk linefiske i islandsk sone i 1983.	J. 56/83 Endringar av føresegner om stenging av reketrålfelt i Barentshavet og på Finnmarkskysten.	J. 74/83 (Jfr. J. 43/83 og 47/83) Endring av forskriften om regulering av rekefisket i Barentshavet i 1983.
J. 41/83 Regulering av rekefisket ved Vest-Grønland i 1983.	J. 57/83 Forskrift om endring i finansdepartementets forskrift om avgrensning av området for investeringsavgift i fiske.	J. 75/83 Føresegner om regulering av fisket med notreiskapar etter sild i Trondheimsfjorden i 1983.
J. 42/83 Forskrifter om fangst av vågehval og mindre tannhval.	J. 58/83 Forskrifter for kompensasjon for tap av rett til bensinmerker i 1983.	J. 76/83 Føresegner om regulering av fiske etter sild i Nordsjøen i 1983.
J. 42/83 Lofotfiske (Oppsynsdistriktet) pr. 17. april 1983.	J. 59/83 Forskrifter for kostnadsreduserte driftstilskudd i 1983.	J. 77/83 Regulering av fisket etter norsk vårgytende sild nord for Stad i 1983. Fiske etter agn.
J. 43/83 Regulering av fisket i Barentshavet i 1983.	J. 60/83 Forskrifter om innføring av fiskefartøyer over 50 fot i registeret over norske fiskefartøyer.	J. 78/83 Forskrifter om regulering av fiske etter makrell i færøysk fiskerisone og nord for 62° n.br. i norsk økonomisk sone og EF-sonen.
J. 44/83 Rekefisket i Barentshavet. Stenging av område med store bifangster av ungfisk.	J. 61/83 Stengte reketrålfelt i Barentshavet.	J. 79/83 Føresegner om regulering av fiske etter sild i Nordsjøen i 1983.
	J. 62/83 Fiske etter sild med notreiskapar innafor grunnlinene på kyststrekningen Stad-Lindesnes i 1983.	J. 80/83 (J. 56/83) Føresegner om stenging av reketrålfelt i Barentshavet og på Finnmarkskysten.
	J. 63/83 Stopp i fisket etter vassild (Argentina Silus) nord for Stad.	J. 82/83 Fisket med not etter brasling med fartøy under 90 fot. Midlertidig forlengelse av registreringsordningen til 31. desember 1983.
		J. 83/83 Forskrifter for fredning av brasling.

- J. 84/83 Forskrifter om fiske etter sild i Norges økonomiske sone sør for 62° n.br.
- J. 85/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983.
- J. 86/83 Forskrifter om regulering av sommerloddefisket i Barentshavet i 1983.
- J. 87/83 Forskrifter om tildeling av ekstrordinære landnottillatelser.
- J. 88/83 Forskrifter om fiske etter sild med notreiskapar innanfor grunnlinja på kyststrekningen Klovningingen–Lindesnes i 1983.
- J. 89/83 Endring av forskrifter om regulering av fiske etter makrell med ringnotfarty på 70 fot l.l. eller meir Sør for 62° N og i Skagerrak.
- J. 90/83 Forskrifter om konservering av sommerlodde ombord i fangst- og føringsfartøy og ved fabrikk sesongen 1983 fastsatt av Fiskeridirektøren 3. aug. 1983.
- J. 91/83 Endringer av forskrifter om regulering av fisket etter sild i Nordsjøen (J.-melding 76/83).
- J. 92/83 Fiske etter sild med notreiskapar innanfor grunnlinene på kyststrekningen Klovningingen–Lindesnes.
- J. 93/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84.
- J. 94/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84.
- J. 95/83 Forskrifter for utøvelse og kontroll av fiske etter norsk vårgytende sild i nord for 62° 11,2'N i sesongen 1983–1984.
- J. 96/83 Regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84.
- J. 97/83 Endringer av forskrifter om regulering av fiske etter makrell i færøysk fiskerisone og nord for 62° n.br. I norsk økonomisk sone og EF-sonen (Jfr. J-melding 78/83)
- J. 98/83 Midlertidige forskrifter for pakking og flyfrakt av oppdrettsfisk (laks og ørret) for eksport.
- J. 99/83 Endring av forskrifter om regulering av sommerloddefisket i Barentshavet i 1983. (Jfr. J. melding 86/83).
- J. 100/83 Forskrifter om regulering av fisket etter vassild (argentina silus) nord for Stad i 1983.
- J. 101/83 Forskrifter om regulering av fisket etter vassild (argentina silus) nord for Stad i 1983.
- J. 102/83 Forskrifter om forbud mot fiske med not og garn i områder i Vågan og Vega kommuner i Nordland, Aure og Hasla kommuner i Møre og Romsdal og Hemne kommune i Sør Trondelag.
- J. 103/-1 Forskrifter om tilskott til å trekke ringnotfartyer ut av konsesjonspliktig fiske.
- J. 104/83 Endring i forskrift om regulering av fiske etter makrell med ringnotfarty på 70 fot l.l. eller meir sør for 62° N og i Skagerrak.
- J. 105/83 Forskrifter for fredning av kystfanget brisling.
- J. 106/83 Endringer i forskrifter om regulering av sommerloddefisket i Barentshavet i 1983. (Jfr. J.-melding 99/83).
- J. 107/83 Forskrifter for fredning av kystfanget brisling.
- J. 108/83 (Jfr. J. 93/83) Forskrifter om regulering av fiske etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84.
- J. 109/83-1 (Jfr. J. 95/83) Forskrifter for utøvelse og kontroll av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84. (Endring av området for reguleringen)
- J. 110/83-1 (Jfr. J. 71/83, J. 93/83 og J. 95/83) Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983–84. (Endring av området for reguleringen)
- J. 111/83 Forskrifter om bruk av bobbinslenke i reketrål.
- J. 112/83 Forskrifter om konservering av sommerlodde om bord i fangst og føringsfartøy og ved fabrikk i sesongen 1983, fastsatt av Fiskeridirektøren 23. september 1983.
- J. 113/83 Forskrifter om forbud mot bruk av snurpenot, surrevad og andre notredskaper til fangst av torsk i Finnmark.
- J. 114/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84.
- J. 115/83 (Jfr. J. 88/83) Fiske etter sild med notreiskapar innanfor grunnlinja fra Klovningingen til Lindesnes.
- J. 116/83-1 (Jfr. J. 64/83) Endringer av forskrifter om fiske etter torsk nord for 62° n.br. i 1983 med konvensjonelle reiskapar og slike reiskapar i kombinasjon med trål. (Torske-reguleringsforskriftene).
- J. 117/83 Forskrifter for fredning av kystfanget brisling.
- J. 118/83 (Jfr. J. 75/83) Føresegn om endring i føresegner om regulering av fisket med notreiskapar etter sild i Trondheimsfjorden i 1983.
- J. 119/83 (Jfr. J. 102/83) Forskrifter om forbud mot fiske med not og garn i områder i Vågan og Vega kommuner i Nordland, Aure og Halsa kommuner i Møre og Romsdal og Hemne kommuner i Sør-Trondelag.
- J. 120/83-1 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild for sesongen 1983–84.
- J. 121/83 (J. 81/83) Forskrifter om stenging av reketrål i Barentshavet og på Finnmarksysten.
- J. 122/83 Forskrifter for fredning av kystfanget brisling.
- J. 123/83 (J. 42/83) Forskrifter om fangst av vågehval og mindre tannhval.
- J. 124/83-1 Forskrifter om føring av manntall for fiskere, fangstmenn m.v.
- J. 125/83 Endring av forskrifter for tilskott til drift av lineegneshentraler 1983.
- J. 126/83 Utfullende regler for kokte krabbeprodukter – kjølte og frosne.
- J. 127/83 Endringer av forskrifter om regulering av fisket etter makrell i EF-sonen vest av 4° v.l. i 1983.
- J. 128/83 (Jfr. J. 84/83) Forskrifer om fiske etter sild i EF-sona og i Noregs økonomiske sone sør for 62° n.br. – flåtedelingspakken.
- J. 129/83-1 (Jfr. J. 116/83) Endring av forskrifter om fiske etter torsk nord for 62° n.br. i 1983 med konvensjonelle reiskapar og med slike reiskapar i kombinasjon med trål. (Torske-reguleringsforskriftene).
- J. 130/83 Forskrifter om konservering av sommerlodde ombord i fangst- og føringsfartøy og ved fabrikk i sesongen 1983, fastsatt av Fiskeridirektøren 11. oktober 1983.
- J. 131/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84. Garnfisket.
- J. 132/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983–84. Fritidsfiske med garn.
- J. 133/83 Forskrifter om likviditetslån til kystfiskefartøy i 1983.

- J. 134/83-1
(J. 37/83, J. 32/83 og J. 133/82) Forskrift om endring av forskrifter av 10. desember 1982 om regulering av trålfiske etter torsk nord for 62° n.br. i 1983.
- J. 135/83 Dybdegrenser for bruk av reketrålfiske.
- J. 136/83 Rekefiske. Stenging av område i Varangerfjorden.
- J. 137/83 Forskrifter for kystfanget brisling.
- J. 138/83
(Jfr. J. 85/83) Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983.
- J. 139/83-1
(Jfr. J. 120/83) Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild for sesongen 1983-84.
- J. 140/83
(Jfr. J. 113/83) Forskrifter om forbud mot bruk av snurrevad til fangst av torsk i Finnmark fylke.
- J. 141/83
(Jfr. J. 120/83 og J. 109/83) Regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i sesongen 1983-84.
- J. 143/83
(J. 136/83) Reketrålfiske. Stenging av område i Varangerfjorden.
- J. 144/83 Forskrift om endring i Finansdepartementets forskrift om avgrensning av området for investeringsavgift i fiske.
- J. 145/83-1
(J. 23/82) Utvidelse av forskrifter om tekniske krav for godkjenning av merkeutstyr til fiskeredskaper.
- J. 146/83 Reketrålfiske. Stenging av Ulsfjord, Lyngen og Kvænangen.
- J. 147/83
(J. 143/83) Reketrålfiske. Stenging av Varangerfjorden.
- J. 148/83 Midlertidige forskrifter om tildeling av konsesjon for oppdrett av matfisk av laks, orret og røyearter samt krysninger av disse.
- J. 149/83 Stenging av område i Barentshavet for fiske med trål.
- J. 150/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild for sesongen 1983-84.
- J. 151/83 Forskrifter om regulering av fisket etter norsk vårgytende sild i 1983.
- J. 152/83 Søknad om lisens for norske fiske- og fangstfarty i sovjetisk sone i 1984.
- J. 153/83 Reketrålfiske. Stenging av kyststrekningen Vesterålen-Rolvsøy.
- J. 156/83 Endring av forskrifter om regulering av rekefisket i Barentshavet 1983.
- J. 157/83 Midlertidige forskrifter om fiske etter torsk nord for 62° n.br. i 1984 med konvensjonelle redskaper og med slike redskaper i kombinasjon med trål (torskereguleringsforskriftene).
- J. 158/83 Forskrifter om forbud mot fiske med net og garn i områder i Vågan, Vestvågøy og Vega kommuner i Nordland, Aure og Halsa kommuner i Møre og Romsdal og Hemne kommune i Sør-Trøndelag.
- J. 159/83 Regulering av trålfisket etter torsk og hyse nord for 62° n.br. i 1984. Søknad om trålkvote.
- J. 160/83 Endringer av forskrifter om fiske etter torsk nord for 62° n.br. i 1983 med konvensjonelle reiskapar og med slike reiskapar i kombinasjon med trål (torskereguleringsforskriftene).
- J. 161/83 Reketrålfiske. Stenging av kyststrekninger Vesterålen-Rolvsøy.
- J. 162/83 Reketrålfiske. Stenging av område i Barentshavet.

JØSTEIN RØTTINGEN

HAVE.
WESMAR FARGE SONAR



**En investering i Wesmar fargesonar er
en investering i sikrere kast.**

Wesmar Farge Sonar SS265
Frekvens: 160 Khz
Måleområde: 15–720 m

Wesmar Farge Sonar SS270
Frekvens: 60 Khz
Måleområde: 30–1440 m

**Mer enn 60 fiskebåter
i Norge er utstyrt med
Wesmar Farge Sonar**

Brinchmann & Co. A/S Avd. STK Marine

SSC

Forhandlere: VADSØ: Maritim Elektronik A/S - VARDØ: Vardø Elektro - BÅTSFJORD: Maritim Elektronikk - BERLEVÅG: Berlevåg Elektro - HØNNINGSVÅG: Bjørn Hansen - HAVØYSUND: Havøysund Skipselektron - HAMMERFEST: A/S Nestlé-Findus, O. M. Rønning - SKJERVØY: Skipselektronikk - TROMSØ: P. A. Berg Elektro - SENJAOPEN: Senja Service - ANDENES: Norcon Senter A/S - HARSTAD: Tronic A/S - SORTLAND: A/S Fiskeriautamatikk - BØ I VESTERÅLEN: Johnsen & Co. - STOKMARKNES: Johnsen & Co. - RAMBERG: Radioservice - LAUKVIK: H. Thodesen A/S - BODØ: Bodø Skipselektronikk - BRØNNØYSUND: Jon Westtorp Skipselektronikk A/S - HEIMDAL: Johan Brobak - KRISTIANSUND N.: Sandbløst - ÅLESUND: Sletten Electronics - BERGEN: Svendsen Electronics A/S - HAUGESUND: A/S Vico - ÅKREHAMN: A/S Vico - EGERSUND: Egersund Reisereparasjoner A/S - STAVANGER: North Sea Exploration - KRISTIANSAND S.: Elektronikkcenteret - FREDRIKSTAD: T. S. O. Elektronikk - DRAMMEN: Teletron A/S