

Fiskets Gang

FISKERIDIREKTORATET
BIBLIOTEKET

12 JUNI 2008

84. ÅRGANG

NR. 5 - 1998

European Seafood Exposition



Fiskets Gang



UTGITT AV FISKERIDIREKTORATET

84. ÅRGANG
NR. 5 – MARS 1998

Utgis månedlig
ISSN 0015-3133

ANSV. REDAKTØR

Sigbjørn Lomelde
Kontorsjef

REDAKSJONSSEKRETÆR

Per-Marius Larsen

REDAKSJON:

Olav Lekve
Dag Paulsen
Tlf.: 55 23 80 00

Ekspedisjon/abonnement:
Esther-Margrethe Olsen

Annonser:

Media Ringen A/S
Postboks 1323
9501 Alta
Telefon: 78 44 05 44
Telefax: 78 44 05 45

Fiskets Gangs adresse:

Fiskeridirektoratet
Postboks 185, 5002 Bergen
Tlf.: 55 23 80 00

Trykt i offiset
JOHN GRIEG A/S

Abonnement kan tegnes ved alle poststeder ved innbetaling av abonnementsbeløpet på postgirokonto 5 05 28 57, på konto nr. 6501.05.63776 Kredittkassen eller direkte i Fiskeridirektoratets kassakontor.

Abonnementsprisen på Fiskets Gang er kr. 250,- pr. år. Denne pris gjelder for Danmark, Finland, Island og Sverige. Øvrige utland kr. 350,- pr. år. Utland med fly kr. 450,-
Fiskerifagstudenter kr. 100,-.

ANNONSEPRISER: Alminnelig plass

1/1 kr. 5.700,-
1/2 kr. 3.400,-
1/4 kr. 2.500,-

Tillegg for farger:

kr. 1.000,- pr. farge
3 omslag kr. 11.000,- (4-farger)
Siste side kr. 12.000,-
Gjelder fra nr. 7/8-94.

VED ETTERTRYKK FRA
FISKETS GANG
MÅ BLADET OPPGIS SOM KILDE

ISSN 0015-3133

Nye konsesjonsregler for nordsjøtrållåten



Fiskeridepartementet har fastsatt nye utskiftsregler for nordsjøtrållåten. Formålet med den nye ordningen er at en avgrenset del av nordsjøtrållåten blir underlagt en mer liberal praksis ved utskiftning og ombygging. Dette gjelder de nordsjøtrållåtene (industri-trållåtene) som har hoveddriftsgrunnlaget i fiske etter øyepål og tobis, og som har utvist størst aktivitet i dette fisket i senere år. Denne delen av flåten teller ca. 40 fartøyer.

Ved utskiftning av slike fartøyer settes det en øvre tonnasjegrense på 600 TE og et øvre lasteromsvolum på 600 kubikkmeter.

Utskifting eller ombygging kan foregå på to måter. Der ett fartøy skiftes ut eller ombygges kan dette medføre en økning i lasteromsvolumet på inntil 30 prosent, eller minst 75 kubikkmeter.

Ved den andre ordningen kan ett fartøy fritt bygges opp til maksimalgrensen på 600 TE og 600 kubikkmeter uavhengig av begrensningen på 30 prosent, under forutsetning av at det samtidig skjer en kapasitetsreduksjon i gruppen av de ca. 40 fartøyer. Det betyr at vilkåret for fri utskiftning eller ombygging er at en konsesjon oppgis permanent. I praksis vil det si at det ved utskiftning i utgangspunktet kreves to fartøyer, og at konsesjonen fra det ene tildeles det nye fartøyet, mens konsesjonen for det andre fartøyet må oppgis.

De nye reglene gjelder for fartøyer over 27,5 meters lengde. Fartøyet over 25 meter kan i særlig tilfeller likevel komme inn under ordningen dersom de ellers oppfyller vilkårene.

Den øvrige nordsjøtrållåten vil ved utskiftning få en mindre økning i lasteromsvolumet enn 30 prosent. Nærmere regler for dette fastsettes ved instruks av Fiskeridepartementet.

Nye konsesjonsregler for nordsjøtrålfåten – <i>New license rules for the «North Sea-trawlers»</i>	2
Oppsummering av algesituasjonen i mai – <i>Summing up the algaesituation in May</i>	4
Kval og sel: Spiser nær tre millioner tonn fisk <i>Whale and seal:</i> – <i>Consuming nearly 3 million tons of fish</i>	7
Fragment frå European Seafood Exposition – <i>Fragments from the European Seafood Exposition</i>	9
Årets Brusselmesse – egentlig to fiskerimesser i ett – <i>This year's Brussels fair – to shows in one</i>	10
Ein lekkerbisknen og ei nyvinning – <i>A delicasy and a new technical development</i>	13
Peter Angelsen: vil åpne nye markeder for norsk fisk – <i>The minister of Fisheries: will work to open new markeds for Norwegian fish</i>	15
Ein liten fiskerinasjon i det store selskap – <i>A minor fishingnation in the big leauge</i>	17
Norske firmaer i Brussel – <i>Norwegian companies in Brussels</i>	19
En dag i fiskeribyen Zeebrugge – <i>A day in the fishing town Zeebrugge</i>	20
Marked og muligheter: Egenkontroll og formelle krav i eksportmarkedet – <i>Own control and formal demands in the export markets</i>	22
Minneord Jan Hartvig Ingebrigtsen – <i>RIP Jan Hartvig Ingebrigtsen</i>	27
Månedstatistikken – <i>Statistics</i>	28
Løyve – <i>Licenses</i>	29

Forsidefoto:
Foto: Olav Lekve

Redaksjonen
avsluttet
28. mai 1998

15-14

Oppsummering av algeinvasjonen i mai

Den 2. mai fekk Fiskerisjefen på Skagerrakkysten melding om fiskedød i oppdrettsanlegg i Flekkefjord. Det skulle vise seg at ein fekk ei massiv oppbløming av alger, frå Tyskebukta sør i Nordsjøen, langs kysten til og med Rogaland, dominert av den ukjende algen *Chatonella*, og i selskap med ein annan algetype; *Heterosigma*. Rundt 360 tonn oppdrettslaks strauk med, omlag 350 tonn i Vest-Agder og mellom 10 og 12 tonn i Rogaland. Fiskeridirektoratet satte straks full beredskap og drog igang ein aksjon med aktiv deltaking av Havforskningsinstituttet, Universiteta i Oslo og Bergen, Oceanor, NIVA og Norges Veterinærhøgskole. I tillegg bidrog ferjeselskapa Color Line og Fjordline, norske fiskeritøyer og danske og svenske forskarar.

Ei stund var det eit meir eller mindre samanhengande algebelte frå sørlege Nordsjøen, via den danske vestkysten, svenskekysten frå Göteborg til Oslofjorden og langs vår kyst til og med Boknafjorden. I tillegg vart det registrert alger utfor Sunnmøre og i Lofoten og Vesterålen.

Chatonella er ein ukjend alge på våre kantar og er i tillegg lite dokumentert. Den andre arten som ein fann i vassprøvene; *Heterosigma*, har ikkje tidlegare forårsaka fiskedød i Noreg, men er kjend for å ha gjort skade på Færøyene.

Truleg kvelning

Når algene har ein konsentrasjon på 1 million celler pr. liter vatn snakkar ein om bløming. På det meste vart det målt opp i 8 millionar celler pr. liter vatn i prøvane som vart tatt på norskysten. (Seinare vart det målt over 20 millionar celler pr. liter vatn i prøvar tatt på vestkysten av Jylland). Det kan vere fleire ulike årsaker til fiskedøden ein observerte denne våren.: Store algekonsentrasjonar har ført til fiskedød ved at algene har, heilt eller delvis, blokkert oksygenopptaket til fisken,

feittsyrer som skadar gjellemembraen, at algene produserer reaktive oksygenformer (oksygenradikaler, hydrogenperoksyd etc), eller at algen produserer gift (brevetoxin) som drep gjennom sentralnervesystemet. Ein har ikkje funne at fisken er død av forgifting slik at det er truleg at fisken har dødd av at oksygenopptaket har blitt blokkert slik at fisken er blitt kvalt.

Basert på tidlegare erfaringar med algeinvasjonar gjekk Fiskeridirektoratet tidleg ut og tilrådde stans i foringa ved alle oppdrettsanlegg i Vest-Agder, Rogaland og Sunnhordland. Det viste seg nemleg ganske raskt at fisk som ikkje hadde fått for på nokre dagar på grunn av at den skulle slaktest, greidde seg til dels mykje betre enn stor fisk som fekk for. Også mindre fisk greidde seg betre enn stor fisk. Det kan vere ein av grunnane til at tapa i Rogaland vart så betydeleg mykje mindre enn i Vest-Agder. Ein annan teori er at det var *Heterosigma*, som er svakt giftig, som drepte det meste av fisken i Vest-Agder. Teorien baserer seg på at det vart, i starten av aksjonen, målt større konsentrasjonar av *Heterosigma* ved oppdrettsanlegga i Flekkefjord enn det som seinare vart målt i Rogaland.

Beredskapen fungerte

Fiskeriforvaltinga har fått kritikk frå enkelte oppdrettarar for sein varsling. Mellom anna frå talarstolen under årsmøtet i Norske Fiskeoppdretteres Forening i Ålesund, som vart halde midt under algebløminga. Vi vil her klargjere kva som faktisk skjedde på algefronten i slutten av april og byrjinga av mai.

Fiskeridirektoratets kystoppsyn med båtane KO Hugin og KO Munin tar rutinemessige målingar langs kysten. Den 20. april vart det teke vassprøver i Skagerrak utan at ein kunne finne større algekonsentrasjonar eller spor etter skadelege alger. Den 30. april sende så Havforskningsinstituttet ut melding om store konsentrasjonar av næringssalt og store mengder uidentifiserte flagellatar i Skagerrak. I Fiskeridirektoratet vart ikkje denne meldinga registrert før måndag 4. mai pga offentleg høgtidsdag 1. mai, og meldinga vart også gjengitt i m.a. Fiskaren 4. mai. Men alt 2. mai fekk Fiskerisjefen på Skagerrakkysten melding om fiskedød i oppdrettsanlegg i Flekkefjord. Kystoppsynsbåten Munin vart straks dirigert til området og føretok vassprøver som vart sent til analyse til både Universitetet i Oslo og Havforskningsinstituttets stasjon i Flødevigen. Måndag



Kystoppsynet, her representert med nyebåten Munin, viste seg å vere svært så effektive under algebløminga i mai
(Foto: Per-Marius Larsen)

reiste rådgivar Gunnar Larsen, Fiskeridirektoratets algeekspert, til Flekkefjord for å føreta analysar på staden. Fiskeridirektoratet i Bergen sette beredskap måndag 4. mai om morgonen. Fiskerisjefane vart varsla same dagen, og Fiskerisjefen i Rogaland sette beredskap i påvente av at algene kunne drive mot Rogaland der oppdrettskonsentrasjonen er betydeleg tettare enn på Skagerrakkysten. KO Hugin var akkurat ferdig med Møreoppsynet og vart dirigert til Rogaland for å ta vassprøver og overvake situasjonen.

I løpet av dagane 1. – 3. mai strauk omlag 350 tonn laks med i fleire oppdrettsanlegg i Vest-Agder. Nokre dagar seinare nådde algene Boknafjorden og torsdag 7. mai og natt til fredag 8. mai vart det meldt om fiskedød i tre anlegg i Rogaland. Til saman vart det meldt om 10–12 tonn død fisk. I løpet av helga roa situasjonen seg ned og det vart funne mindre og mindre alger, både i Vest-Agder og i Rogaland.

Død villfisk

Algebløminga forplanta seg til den svenske vestkysten og til kysten nord og vest av Jylland. Her vart det meldt om død horngjel og død sild. Også i norske farvatn vart det meldt om død horngjel. Ein har ikkje fått rapportar om anna fiskedød blant villfisk.

Parallelt med algesituasjonen lengst sør i lan-

det vart det meldt om tilgrisa reiskapar på yttersida av Lofoten, og ein fekk likeiens melding om brunfarga store flak i sjøen 10–12 nautiske mil vest av Ålesund. I Nordland vart oppsynsfartøyet Royal Wiking i tillegg til kystvaktfartøyet Sture Gøran sett inn i algeberedskaperen. Kystvaktskipet Ålesund vart dirigert til havområdet utanfor Sunnmøre. Frå før hadde ein Hugin og Munin i sving i tillegg til forskingsfartøya GM Dannevig og Håkon Mosby. Gode hjelparar utanfor det offentlege systemet finns også. Ferjene MS Bergen og MS Color Viking som henholdsvis trafikkerer Bergen–Egersund – Hanstholm og Bergen – Haugesund – Stavanger – Newcastle tok vassprøver på sine turar over Skagerrak og Nordsjøen. I tillegg fekk Oceanor vassprøver frå Hurtigruta på strekninga Bergen – Trondheim og Bodø – Trondheim og frå fleire fiskefartøy. I ein periode dekkja ein kyststrekninga frå Tyskebukta, via svenskekysten, til Troms, i tillegg til ope hav. Det vart analysert utalige vassprøver frå Kristineberg i Sverige til Bodø i Nordland.

Tysdag 12. mai var alt normalt langs kysten, mens det framleis vart målt store algekonsentrasjonar på nord- og vestkysten av Jylland. Både GM Dannevig, Håkon Mosby og Munin tok vassprøver utanfor danskekysten. I dagane rundt 17. mai roa situasjonen seg også i dansk farvatn. Satellittbilder frå Nansen-senteret viste at algene forsvant dag for dag. Algefaren såg ut til å vere over for denne gong.

Ingen helsefare

Ein er alltid uroa over om marknaden reagerer på slike situasjonar. Det kom nokre små reaksjonar. Mellom anna gjekk ein dansk forskar ut og átvara folk mot å ete fisk etter at det vart observert ein del død villfisk i danske farvatn. Fiskeridirektoratet sende tre fiskar til analyse ved Norges Veterinærhøgskole; ein død fisk, ein fisk som var eksponert for alger men i live og ein upåvirka frisk fisk. Resultatet frå analysane ved Veterinærhøgskolen viste at fisken som hadde vore i kontakt med algene ikkje representerte nokon helsefare for konsumentane.

Vevsprøvar frå muskel og mage vart injisert i mus i dosar som tilseier at eit menneske på 60 kilo skulle ete 450 kilo av denne fisken. Musa vart

observert i 24 timar utan at ein kunne sjå nokon effekt.

Kort oppsummert var årets førebels første algeinvasjon ganske omfattande, men førte likevel til mindre fiskedød enn tidlegare algeinvasjonar frå sist på 80-talet. Beredskapen både regionalt og sentralt fungerte og næringa vart varsla og oppdatert fortløpande, både gjennom eige nettverk og gjennom media. No gjenstår det ein del spørsmål som f. eks kva slags alge *Chatonella* eigentleg er, eigenskapar og livssyklus og ikkje minst kor i alle dagar kom den frå?

F&G Olav Lekve

Det blir enklere å få fagbrev for fiskere og oppdrettere

I disse dager lanseres to nye fjernundervisningskurs for fiskere og fiskeoppdrettere som gjør det mulig å forberede seg til fagprøven samtidig som en er i fullt arbeid og beholder arbeidsinntekten.

Det er Natur og næring fjernundervisning som har utviklet kursene med støtte fra Fiskerinæringens Felles kompetansestyre. Kurspakkene omfatter all læremateriell og rettleiding av lærere med mange års erfaring fra undervisning på fiskerifagskoler.

Fjernundervisningskurset for fiskere omfatter de ikke-nautiske fagene. Etter den nye utdanningsreformen omfatter fagprøven for fiskere nå også krav om nautisk kunnskap. Kursdeltagerne får derfor samtidig tilbud om fjernundervisningskurs i nautiske fag («kystskipperkurs») ved NKS til redusert pris. Kurset for fiskeoppdrettere omfatter alle fagområdene til fagprøven.

Kursdeltagerne kan benytte seg av nyere teknikker som Internett og e-post hvis de ønsker det, blant annet med

egne diskusjonsfora. Men bærebjelken i det enkelte kurs vil fremdeles være det gode og velprøvde opplegget med at deltagerne sender inn skriftlige svar på oppgaver som rettes av kurslærere, meldes det fra Natur og næring fjernundervisning. Kursdeltagere som ønsker å sette seg inn i bruk av Internett og e-post får tilbud om eget kurs til redusert pris.

Etter den nye utdanningsreformen avholdes det teoriprøve to ganger per år, i begynnelsen av juni og i begynnelsen av desember. Fagprøven omfatter to deler. En teoretisk prøve som er lik for hele landet og som besvares skriftlig. Den må være bestått før en stiller til praktisk prøve som arrangeres lokalt av yrkesopplæringsnemndene. Deltagere på fjernundervisningskursene får hjelp til oppmelding til den aktuelle fagprøven. De regionale opplæringskontorene i fiskerifag hjelper til med informasjon og påmelding til fjernundervisningskursene.

Kval og sel:

Spiser nær tre millioner tonn fisk

Vågekval og grønlandssel gir fiskerne konkurranse ved årlig å konsumere nærmere tre millioner tonn fisk langs norskekysten, i Norskehavet og Barentshavet.

Tellingene fra 1995 viser at det er 112 000 vågekval i Nordøst-Atlanteren, herav omlag 85 000 langs norskekysten og i Barentshavet.

– Disse 85 000 dyrere spiser årlig 1,8 millioner tonn med biomasse. Torsk, lodde og sild utgjør til sammen over én million tonn, sier professor Tore Haug ved Fiskeriforskning.

– Beregninger viser videre at østisbestanden av grønlandssel årlig spiser mellom 1,1 og 1,7 millioner tonn fisk og krepsdyr i Barentshavet, avhengig av hvor stor loddebestand en legger til grunn i beregningene.

Livskraftige bestander

Sjøpattedyrprogrammet i regi av Norges forskningsråd, som pågikk fra 1988 til 1994, la grunnla-

get for mye av den kunnskapen man i dag her om sel og kval i Norges nærområder.

I dag vet vi at vi har livskraftige bestander av både grønlandssel, klappmys og vågekval med potensiale for et betydelig bærekraftig uttak, og at de spiser store mengder fisk. Som en del av forskningsarbeidet ble det utviklet en teknikk for å telle kval, og metoder for å overvåke dietten under såvel forskningsfangst som kommersiell fangst.

Hvor vandrer kvalen?

Haug peker på at man ennå ikke vet hvor lang tid vågekvalen tilbringer i Norges nærområder, noe som har betydning for å beregne hvor mye den spiser i våre farvann. I dag antar man at vågekvalen oppholder seg her seks måneder, fra våren til utpå høsten. Det er fortsatt et uløst spørsmål hvor den befinner seg om vinteren.

– Det kan være at den er her lengre tid enn det vi i dag regner med, og da vil den naturlig nok spise mer. En av våre store utfordringer er nettopp å finne ut hvor lenge den oppholder seg her, og hvordan den vandrer.

Noe av vanskeligheten med å følge kvalen om



LIVSKRAFTIG BESTAND: Forskning har vist at bestanden av vågekval er livskraftig, og med potensiale for et betydelig bærekraftig, og med potensiale for et betydelig bærekraftig uttak. (Foto: Fiskeriforskning.)

vinteren skyldes ganske enkelt mørket, og at kvalen er vanskelig å se. Det arbeides nå for å finne en metode for å feste satellittsendere på kvalen.

Vågekvalen inngår i fler-bestandsmodeller for Barentshavet, MULTSPEC, som også omfatter grønlandssel, torsk, lodde og sild.

– Som et resultat at arbeidet med flerbestandsmodeller har vi etterhvert fått en type tenkning der vi bedre ser hele økosystemet i sammenheng. På sikt vil økt økologisk forståelse gi oss grunnlag for å gi bedre prognoser når de ulike bestandene skal vurderes og forvaltes.

Lange selvandring

Tellinger tyder på at bestandene av grønlandssel i Øst- og Vesterisen er på henholdsvis 600 000 og 300 000 dyr. Fortsatt mangler forskerne grunnleggende økologisk kunnskap om grønlandssel og klappmyss i Vesterisen.

– Utfordringen er derfor stor i dette området. Begge selartene vandrer betydelig i hele Norskehavet, men vi vet ikke hva og hvor mye de spiser. For klappmyss kjenner vi vandringsmønsteret rimelig godt, og vi ser at den har hele Norskehavet som arena. Den vandrer helt ned til Færøyene og oppholder seg også på Reykjanesryggen sør for Island. Grønlandsselen fra Vesterisen vandrer også, men vi vet ikke hvor.

To hovedmål

Forvaltningsrettet forskning framover har to overordnede mål, sier Haug.

– På den ene siden å kunne gi svar på hva som er bærekraftige uttak av beskattede bestander.

Vågekvalens meny

For årene 1992 til 1995 er det beregnet at vågekvalen årlig spiste omlag 1,8 millioner tonn biomasse på norskekysten og i Barentshavet.

Dette fordeler seg slik:

600.000 tonn krill
630.000 tonn sild
140.000 tonn lodde
250.000 tonn torsk
130.000 tonn hyse
55.000 tonn andre arter som sei og sild

Grønlandsselens meny

390.000–550 tonn krepsdyr
260.000–410.000 tonn lodde
190.000–430.000 tonn polartorsk
70.000–205.000 tonn sild
30.000–155.000 tonn torsk

Når loddebestanden er relativt stor i Barentshavet, er grønlandsselens totalkonsum beregnet til mellom 1,1 millioner og 1,6 millioner tonn. Uten lodde i systemet blir estimert konsum noe høyere; mellom 1,1 og 1,7 millioner tonn.

På den annen side å kunne beregne hva som er de økologiske samfunnmessige konsekvenser ved å høste av bestandene, eventuelt hvis en ikke høster.

Presisering om ozon

I nr. 4 av Fiskets Gang var det en artikkel som omhandlet bruk av ozon i lagringstankene ombord på fiskefartøyer, nærmere bestemt; ozonanlegg ombord på ringnotsnurperen «Inger Hildur». Det blir mellom anna poengtert at ozon tilsatt tankene ombord forlenger holdbarheten til fisken, og dessuten bevarer kvaliteten lengre. Videre blir hevdet at «Kontrollverket har ønsket denne løsningen velkommen...». Avdelingen for kvalitetskontroll i Fiskeridirektoratet vil

gjerne presisere at man foreløpig ikke har godkjent at ozon blir tilsatt vann i tankene når det oppbevares fisk der. Redaksjonen beklager at artikkelen i Fiskets Gang nr 4 kan gi inntrykk av at det er tillatt å bruke ozon i lagringsvannet ombord på fiskefartøyer. Man har imidlertid ikke noen innvendinger mot at vann tilsatt ozon blir brukt til rengjøring av tankene ombord.

red.

Fragment frå European Seafood Exposition

I Brussel: Ragnar Sandbæk og Olav Lekve



Noreg er ei stormakt i europeisk fiskerinæring og ESE i Brussel er blitt den viktigaste sjømatmessa for norsk fiskerinæring. Den norske paviljongen var identisk med fjorårets, men var naturleg nok utvida med fleire kvadratmeter.

Sjømatmessa i Brussel berre veks og veks og har no også kasta seg på utstyrssida, og er dermed blitt ein konkurrent til Nor Fishing i Trondheim. ESE er den viktigaste sjømatmessa for norsk fiskeindustri og Fiskets Gang var på plass for tredje gong. Det blir uråd å rapportere om alt og vi formidlar difor berre bitar av kva som rørte seg i fire utstillingshallar, kun besøkt av bransjefolk, enkelte med vide fullmakter og tjukke lommebøker. Fiskets Gang må, av naturlege grunnar, vike frå avisreportasjestilen og rapporterer i dagbokstil, delvis infisert av personlege inntrykk. Vi vandra rundt på messeområdet og prata, intervjuja og fotograferte. Alt tidleg ettermiddag første dagen var smila blitt ekstra breie i fleire norske eksportfjes. Møte med etablerte kundar som kunne tenkje seg å kjøpe litt meir, og møte med nye kundar som vil ha produkt frå reint, kaldt norsk hav. For å illustrere: Vi sto og snakka med Kolbjørn Pettersen, Uniprawns, då ein mann av asiatisk utsjånad forsiktig nærma seg den forseggjorde rekeopp-satsen. Pettersen er ein god seljar og snudde seg mot framandkaren. – God dag, eg representerer den største rekeimportøren i Kina, sa mannen. – God dag, eg representerer den største rekeeksportøren i Noreg, eg trur vi skal ha oss ein prat, repliserte Pettersen, og sa høfleg farvel til Fiskets Gang.

Årets Brusselmesse

– egentlig to fiskerimesser i ett

Den begynner å bli kjent den. Nå etterhvert. Ganske lett å få øye på i mylderet av glass, neonlys, lettvegger, aluminium og plast. Som et behagelig avbrekk fra all denne glinsende effektivitet i hvitt og pastell. Som et meningsfullt stilbrudd. Hva vi snakker om? Hvilken den? Jo – den norske fellesstanden på sjømatmessen European Seafood Exposition (ESE) i Brussel. Den skiller seg positivt ut. Vi har likt den siden første gang vi så den på SIAL-messen i Paris høsten 1996. Den ser ut som Bryggen og Fisketorget i Bergen blandet opp med typisk norsk kystarkitektur og stiliserte fiskevær. Trehusfasader på brostein med smau og gårdsrom innenfor. Benker og brygger. Som en oase i rødbrunt og oker blant alle de hvite og lysglinsende barbersalongstandene vi er vant til ellers. «Godt for øget!», som de sier i her i Hansastaden. Det eneste som mangler, er lukten av tjøere, sjø og tang.

Bakom Dannebrog

Innenfor hovedinngangen på messeområdet oppe ved Kong Baudouin stadion stadion var utsikten – eller rettere sagt innsikten – til å begyn-

ne med dekket av en nokså stor og påtrengende dansk fellesstand, men bakom Dannebrog fant vi heldigvis Norge i våre hjerter. *Torill Justad i Norges Eksportråd* var enig med oss i at *never change a winning team*. Selv om det norske, særpregede felleskonseptet etterhvert har blitt et kjærkomment syn på fiskerimesser rundt omkring i verden, skal Eksportrådet sette seg ned om en stund og tenke nytt, kunne hun meddele oss. Vi er spente på hva som vil møte oss neste gang.

Men uansett, det som møter de besøkende på ESE er «Fjord Village». På over 500 kvadratmeter gjenskapes typisk norsk kystarkitektur og miljø, og det hele toppes med en førsteklasses restaurant drevet av det norske Hotel Bristol Stephanie i Brussel. Kokken Roy Solberg fra Bristol i Oslo ble fløyet inn for å tilberede det beste Norge kan oppvise av gourmetretter fra havet.

Støyende skoleklasser og sakesløse bestemødre

I alt 23 norske firmaer var representert på den norske fellesstanden på sjømatmessen i Brussel som varte fra 28. til 30. april. Denne messen blir regnet for å være Europas viktigste fagmesse innen fiskerinæringen. Her er det langt mellom støyende skoleklasser på ekskursjon og sakeslø-



Norge i våre hjerter – fra Eksportrådets fellesstand på ESE-messen i Brussel 28. – 30. april

se bestemødre som er ute etter eksotiske smaksprøver. Altså: ikke en messe for folket og husmøren som vi er vant med fra Nor Fishing i Trondheim. ESE-messen er beregnet på aktørene og beslutningstakerne i næringen og i markedet. Derfor blir publikum avkrevd såpass mye som 400 kroner i inngangspenger. I år ble European Seafood Exposition for første gang koblet sammen med utstys- og teknologimessen Seafood Processing Europe (SPE). ESE i tre haller og SPE i den fjerde. Så nå er Brussel to messer verdt.

De 23 norske bedriftene på fellesstanden gjenspeilte både store og små fiskeribedrifter. Produktspekteret var stort innen kategoriene hvitfisk, laks, pelagisk fisk (sild og makrell) og skalldyr (særlig reker). Ved siden av fiskeribedriftene deltok også teknologiselskapet MarEx AS, som skulle markedsføre et nytt Internett-basert handelssystem for fiskeribransjen. Idéen bak systemet er at handel over telefon og fax nå skal avløses av elektronisk handel via Internett. Systemet fikk sin premiere under ESE.

Den norske deltakelsen ble som vanlig koordinert av Norges Eksportråd, og prosjektleder Torill Justad understreket messens betydning slik: – «ESE har befestet sin stilling som den viktigste sjømatmessen i Europa. På tross av at ESE ikke har holdt på i så mange år, har den vokst og fått betydning også utenfor Europa. Det kommer stadig flere oppkjøpere fra land utenfor Europa», sa Justad. Hun mente at ESE er den fremste møteplassen for bransjen, for her møtes de viktigste beslutningstakerne.

– »Viktigheten av å være til stede under ESE understrekes også av de ferske tallene for sjømateksport. De slår klart fast at verdien av den sjømaten som ble eksportert til EU alene, økte med hele 30 prosent i første kvartal i år», sa hun.

750 sjømatbedrifter okkuperte tre haller

Men ved siden av Eksportrådets fellespaviljong var det flere norske bedrifter som kjørte sitt eget løp; f.eks. Lerøy. Lerøys stand var fin og oversiktlig og den lange utstillingsdisken var innholdsrik og delikat. Men hva skal vi si om Norway Seafoods? Deres stand var merkbart mindre og lite fremtredende sammenlignet med det noe pretensiøse, stiliserte fabrikkskipet de stilte opp med i fjor. I år fant vi stort sett bransjemerke Frionor opphengt på en beskjeden lettvegg med en liten fiskedisk foran. Greitt nok det. Vi så også Hydro Seafood og DNHS Fishing Company. Ellers var det mye norsk integrert i de andre landenes stander; særlig på den iøyenfallende skotske kjempaviljongen.

Så mange som 750 fiskeri- og sjømatbedrifter fra hele verden okkuperte til sammen tre haller på ESE-messen. Nye nasjoner av året var Colombia, Mexico, Kanariøyene og Vietnam. I den fjerde hallen hadde for første gang Seafood Processing Europe heftet seg på slik at publikum kunne kom-



Kolbjørn Pettersen hos Uniprawns hadde noen hektiske dager

me i effektiv og direkte kontakt med hele den europeiske sjømat- og tilhørende utstysindustrien. Og for å sitere fra brosjyren: «No other processing trade fair offers you this exciting opportunity!». Sammenlignet med Trondheimmessene syntes nok ikke Fiskets Gang at drivet var det helt store. Men når SPE har fått satt seg, går det nok bra. Av norske bedrifter skilte Dyno Plast seg fordelaktig ut. Danmark kjente sin besøkestid og profilerte seg nokså sterkt med maskiner og utstyr. For egen del falt vi for det tyske røykovnkonsernet Bastra og lakserøykergründeren Hans-Joachim Kunkel fra Die Räucherei. Dette kan du lese mere om et annet sted i bladet.

Velkommen til det norske hus

På åpningsdagen kom fiskeriminister Peter Angelsen med følge til messen. Senere på kvelden arrangerte Eksportutvalget for fisk et markedsseminar på Hotel Bristol Stephanie nede i byen. Seminaret samlet 130 eksportører, markedsfolk, standpersonale og byråkrater. Da hotellet er 100 prosent norskeid, åpnet fiskeriministeren i sin innledningstale med å ønske «velkommen til det norske hus».

Og under munterheten dette skapte i salen fikk



På standen til Fonn Egersund AS fant vi en travelt opptatt Siri A. Melling

vi anledning til å ta oss en titt bortover benkeradene for å sjekke sosiologien. Og mellom alle eksportørene kunne vi bl.a. finne tidligere minister

Jan Henry T. Olsen, departementsråd Gunnar Kjønneøy, ekspedisjonssjef Magnor Nerheim og fiskeriråd Torben Foss. Så her var vi nok i godt selskap. Vi kommer tilbake til Angelsens foredrag et annet sted i bladet.

Det var ikke bare oppe på utstillingsområdet nord for byen at det ble prøvesmakt sjømat, snakket fisk, inngått avtaler, åpnet rembuser og handlet fiskeprodukter og utstyr for millioner av kroner. Brussel sentrum sto også så absolutt i fiskerinæringens tegn under disse apriidagene. Det kokte av fiskerifolk i de trange kafé- og restaurantgate- ne bak Grand Place. Og ikke så rent få av disse var nordmenn. Merkbart flere enn i fjor. Enkelte kvelder hadde Fiskets Gang inntrykk av at sentrum var okkupert av Norge. Det er ingen tvil om at vi er en stormakt her nede når det gjelder fisk. Ikke så rart det. De fleste vi snakket med mente at sjømatmessen i Brussel er blitt den mest sentrale messen for norsk fiskerinæring i utlandet. Viktigere enn både SIAL, Paris og ANUGA, Köln. Og med utstyrmessen i tillegg får dette ytterligere uttelling.

I kø for René Magritte og flybilletter

Hvorvidt noen av aktørene fikk med seg den gigantiske René Magritte-utstillingen i det imponerende kunstmuséet i Rue de la Régence vet vi ikke. Men vi vet at køene for å komme inn var nesten kilometerlange. Og de var ikke så langt unna køene foran skrankene for å få ombooket flybilletter til og fra Brussel heller. Storstreiken i Danmark med et stengt Kastrup gjorde messen atskillig mer spennende for de nordiske deltakerne enn godt var for noen. Men vi kom da hjem til slutt. Akkurat tidsnok til å få satt beredskapen til den store algeoppblomstringen langs Skagerrak og i Rogaland. Men det er en helt annen historie.

Loddeforhandlinger i havn

Den 20. mai inngikk Norge, Grønland og Island en trepartsavtale om loddefisket i farvannene ved Jan Mayen, Grønland og Island. Avtalen har en varighet på tre år og kan etter dette forlenges med to år av gangen.

Partene er blitt enige om en ny fordeling av loddebestanden. Den norske andelen blir 8 prosent av totalkvoten. Islands andel blir på 81 prosent, mens Grønland får 11 prosent. Etter avtalen skal det fastsettes total fangstmengde for lodde hver sesong og sesong-

start er skjøvet frem fra 1. juli til 20. juni.

Norges adgang til å fiske lodde i Islands sone er på 35 prosent av den norske kvoten, mens Island kan fiske tilsvarende prosentandel av sin kvote i fiskerisonen ved Jan Mayen. Samme antall deltakende fartøy som kan fiske samtidig i Islands sone er videreført fra tidligere trepartsavtaler.

I tillegg til trepartsavtalen er det inngått en bilateral avtale mellom Norge og Grønland, som gir de to partene gjensidig adgang til å fiske hele sin kvote i den andre parts sone.

Ein lekkerbisen og ei nyvinning

(Brussel) Under vår vandring gjennom utstillingshallane under European Sefood Exposition (ESE), i år for fyrste gong kombinert med Seafood Processing Europe (SPE), kom vi over eit produkt som fanga vår interesse. I ein kjøledisk på standen til ustyrslleverandøren Bastra (Bayha & Strackbein GmbH) i SPE-hallen låg det utstilt røykelaks som var surra som ein svinesteik. Det såg svært så lekkert ut.

Det umiddelbare inntrykket var at dette såg ut til å vere heilrøykt laks, inkludert hovud, surra i netting slik vi kjenner frå surra kjøtprodukt. Laksen var utbeina og såg både delikat ut og lukta godt. Det såg ut til å vere ein perfekt forret, jamvel hovudrett.

– Dette er mitt spesialprodukt. Skal det vere ein smaksprøve, spør mannen bak lekkerbisen, Hans-Joachim Kunkel.

Vi stig innanfor og Kunkel skjær tjukke skiver,

eit stykke røykt vill-laks frå Alaska, eit stykke basert på oppdrettslaks frå Chile og til slutt eit stykke tradisjonell norsk røykelaks, – med fylgje av ein glas avkjølt Chardonnay.

Framfor Bastra sine røykeomnar, Bastramat, smakar vi på laksen og spør kvifor han brukar laks frå Alaska og Chile.

– Vi kunne godt ha brukt norsk laks, men eg tykkjer den er for feit til akkurat denne type produkt. (Dette er ikkje fyrste gongen at Fiskets Gang har fått høyre at norsk oppdrettslaks er for feit. red anm.). – Eg driv eit lite røykeri like utanfor Hamburg og har spesialisert meg på surra røykt laks. Det meste går til heimemarknaden i Tyskland der eg har ein spesialavtale med daglegvarekjeda KDW (Kaufhaus des Westens) om eksklusiv leveranse av surra røykelaks. I tillegg eksporterer vi ein del til Nederland, Luxemburg og Sveits. Marknaden er fyrst og fremst storkjøken og restaurantar, og vi kan ta forholdsvis høge prisar fordi vi har eit eksklusivt produkt, seier Kunkel.

Det er fyrste gong «Die Räucherei», som Kunkels verksemd heiter, er på ESE-messa. Han starta røykeriet i 1979 og har bygd seg opp jamnt og trutt sidan.



Administrerende direktør Horst-Werner Schmidt eksporterer til over 70 land og har spesialisert seg på «væskerøyking» av fisk.

– Bastra prøver ut sine nye omnar på mine produkt og eg får ein alle tiders sjanse til å treffe nye kundegrupper ved at Bastra har innlemma mitt firma på sin stand.

Administrerende direktør Horst-Werner Schmidt i Bastra har slutta seg til smakinga og passar på å vise oss nyvinninga – «væskerøyking». I ein omn ligg det hysefiletar omslutta av damp. Det minner ikkje om røyking, men produktet får umiskjenneleg farge og smak etter nokre timar i omnen.

I tillegg til røykeomnar produserer Bastra produksjonsbenkar i rustfritt stål, traller og vogner, hyller, storkjøkenutstyr etc, alt i rustfritt stål.

– Vi eksporterer til over 70 land i heile verda. Førebels er det lite vi eksporterer til Noreg, men Noreg er absolutt ein interessant marknad og vi vil difor ha stand på Nor Fishing i Trondheim i august, seier Schmidt.

Bastra leverer fleire ulike storleikar på røykeomnane, slik at røykeria rundt omkring i verda kan få nær sagt skreddarsydd produksjonsutstyr. Omnane blir fyrt med anten vedbrikker eller sagflis. I fylgje Schmidt satsar Bastra på ei miljøvenleg line og omnane skal ikkje forurense lufta.

– Det er frisk luft som kjem ut av avsuget frå omnane. I tillegg er våre omnar energisparande i høve til meir tradisjonell måte å røyke fisk på, hevdar Schmidt.

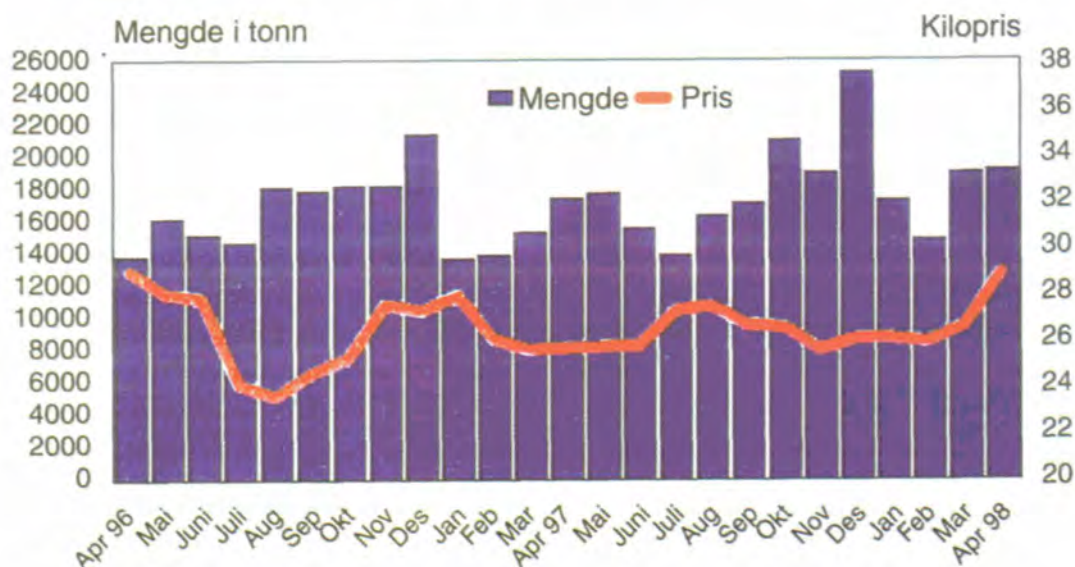


Røykerieigar Hans-Joachim Kunkel viser fram sitt spesialprodukt; surra røykt laks.



Norsk eksport av fersk laks

Mengde og kilopris april 1996 – april 1998



Kilde: Eksportutvalget for fisk

Peter Angelsen på eksportseminar i Brussel:

Vil åpne nye markeder for norsk fisk

Eksportutvalget for fisk arrangerte et eksportseminar på det norskeide Hotel Bristol Stephanie i Brussel i forbindelse med den årlige sjømatmessen. Seminaret var godt besøkt. Vi kunne telle hele 130 bransjefolk og byråkrater i salen. Fiskeriminister Peter Angelsen holdt innledningstalen, og da hotellet er 100 prosent norskeid, åpnet han likeså godt med å ønske velkommen til det norske hus!

Og han fortsatte – Brussel er jo kjent som Den Europeiske Unions hovedstad, og European Seafood Exposition har etterhvert oppbygd seg et renommé som er en hovedstad verdig. Han syntes det var imponerende hvordan messa klarer å få til en bred deltakelse i en internasjonal sammenheng. Arrangørene har lyktes i å gjøre messa til et treffpunkt for aktører innen produksjon og salg av fiskeprodukter, og han ville karakterisere den som meget viktig i europeisk sammenheng.



Fiskeriminister Peter Angelsen på eksportseminar i Brussel

ESE krever masse arbeid

Ministeren hadde observert at norske eksportører har vært til stede her hvert år når denne sjømatmessa går av stabelen, og den som har vært med på å arrangere en stand på ESE vet at det kreves både planlegging, logistikk, finansiering og ikke minst masse arbeid. For Norge som eksportnasjon med lang avstand til markedene, trodde han at det er meget viktig å være til stede på slike arrangementer inne i selve det europeiske markedet. På denne messa møtes fiskeeksportører fra hele Europa, og alle har ett mål for øyet: å knytte kontakter og å pleie forretningsforbindelser. Ministeren mente at det som er viktig her i Brussel er de personlige båndene som knyttes mellom kjøper og selger. Det at Norge i fjor eksporterte sjømat for over 24 milliarder kroner kan også ha delvis sammenheng med de mange gode kontrakter som har blitt inngått nettopp som en følge av forbindelser knyttet her i Brussel.

Markedsadgang

Et område som det etter ministerens oppfatning er viktig å få bedre rammebetingelser på, er

nettopp markedsadgangen for norsk fisk. Fiskeridepartementet ser det som en prioritert oppgave å arbeide for at næringen skal få mest mulig forutsigbare vilkår for åpen og ikke-diskriminerende markedsadgang. Dumpingsaken mot norsk laks er et eksempel som viser at dette er nødvendig. Hvis vi i større grad skal kunne ta ut potensialet for økt verdiskapning i næringen, så må en ta utgangspunkt i krav som markedet stiller. Det private næringsliv har gjort en flott innsats i markedssammenheng når det gjelder å gjøre norsk fisk kjent utover Norges grenser.

I takt med den økende globaliseringen av handelen med fisk, eksporteres norske fiskeprodukter til stadig nye markeder verden over.

– Det er min oppgave som fiskeriminister å legge til rette for at regelverket for eksport i størst mulig grad følger utviklingen, presiserte ministeren, og vi arbeider aktivt for å få adgang til markeder som tidligere ikke har vært åpne for norske eksportører. Dette inkluderer også handel med

Seminaret på
Hotel Bristol
Stephanie var
godt besøkt



land som ennå ikke er fullt ut integrert i det internasjonale og multilaterale handelssystemet.

Han fortsatte med å påpeke at sentralt i globaliseringsprosessen er utvidelsen av internasjonalt regelverk og nedbygging av tariffære handelshindre. I denne sammenheng har myndighetene satt inn krefter for å få handelsavtaler både med Øst-Europa, Russland og Asia, enten via WTO-avtaler eller via EFTA-avtaler. Vi vil legge vekt på markedsmessige forhold i regulering og lovverk, ikke minst på kvalitetsområdet.

Kvalitetsregelverket

Så tok Angelsen opp kvalitetsregelverket og sa at det stilles stadig større krav til hygiene og kvalitet, både fra offentlige tilsynsmyndigheter og fra konsumentene selv. Kvalitetskrav er nødvendige i forhold til folkehelse, men også for at Norge fremdeles skal kunne markedsføre fisken vår kvalitetssikret som «produkter fra ren og uberørt natur».

Spesielt er kvalitetshensyn viktige for at Norge ikke skal miste konkurransefortrinn til fordel for andre fiskerinasjoner som klarer å leve opp til de strenge kvalitetskrav som stilles. Kravene som følger EUs regler har medført behov for til dels betydelige investeringer for enkelte bedrifter. Han håpet at næringen ser de markedsmuligheter som ligger i å overholde disse reglene, og han ville illustrere dette ved å stille følgende konkrete spørsmål: – *Hvordan utnytte i markedsføringsammenheng de stadig strengere krav til produksjon og kvalitet i Norge og andre markeder?*

OL i Nagano

Den som kan utnytte de strengere krav til sin fordel, vil i framtida ligge et hode foran konkurrenten. Dette hadde han spesielt merket seg i løpet av reisen til Japan i februar i forbindelse med vinter-OL i Nagano. Under samtaler med høytstående japanske næringslivaktører kom det tydelig fram at om Norge skal fortsette å være en hovedleverandør av fisk til Japan, er alfa og omega å levere kvalitetsprodukter.

Målet er at næringa skal dra fordeler i sin produksjon og markedsføring av de endringer som skjer internasjonalt med hensyn til myndighets- og markedskrav til kvalitet og produktsikkerhet. Sannheten er ofte at de krav som nå stilles av en rekke importører – og ikke minst av forbrukerne – er strengere enn de som myndighetene setter. Markedet og opinionen er i økende grad opptatt av helse og matsikkerhet, kunne han fastslå.

Før Angelsen overlot ordet til andre foredragsholdere, ville han si litt om Belgia og Frankrike da disse landene sto i fokus for kveldens seminar. Begge landene har et meget bra rykte i gourmet-sammenheng. De er kjent for å lage de flotteste retter, også av fisk. Fisk blir regnet som en delikatesse, og prisene på de mest eksklusive fiskeartene ligger langt i overkant av kjøttprisene. Vi har allerede en betydelig eksport til disse markedene, kunne ministeren meddele. Frankrike er som kjent vårt 3. største marked med 2,3 milliarder kroner i eksportverdi. Potensialet for en videre utvikling burde imidlertid være stort. Så han så derfor fram til å høre hva Eksportutvalget for fisk har fått til og hva de planlegger i markedsføringen av norsk fisk i Frankrike og Belgia, avsluttet fiskeriminister Peter Angelsen til en lydhør forsamling en tidlig kveldstime i Brussel tirsdag 28. april.

Ein liten fiskerinasjon i det store selskap

(Brussel) Fisk er ikkje det fyrste ein tenker på når ein høyrer om Nord-Irland. Men landet var likevel representert på årets ESE-messe med ein liten nasjonal paviljong. Tett attmed den kjempestore skotske paviljongen hadde Northern Ireland Seafood Ltd (ei samanslutning av nordirske fiskeriværksemdar) etablert seg på eit strategisk hjørna. Den vesle fiskerinasjonen har ambisjonar, spesielt innan havbruk.

Ein får stadfesta inntrykket av at Noreg er ein gigant i europeisk fiskerinæring når ein går mellom nasjonale paviljongar og større firmastands. Den norske nasjonale paviljongen vart i storleik berre slått av Skotland, og standen til Lerøy AS var omlag to gonger så stor som den nordirske

paviljongen. Vi har litt sympati med folket i Nord-Irland (alle inkludert) og lar landet difor kome til orde i Fiskets Gang.

Totalt sysselset den nordirske fiskeindustrien 1.300 personar. Det tilsvarar omlag 10 prosent av sysselsettinga i Noreg. Om det ikkje er så mange som arbeider i nordirsk fiskerinæringa blir den framstilt som ein «ekstremt viktig faktor i nordirsk matvareindustri», som det heiter i ei presentasjonsbrosjyre om Northern Ireland Seafood Ltd.

Samanslutninga representerer omlag 85 prosent av fiskeindustrien og er sett saman av 30 verksemdar, i hovudsak mindre familieversksemdar. Verksemdene dekkjer det aller meste innan fiskeindustrien som kvitfisk, pelagisk, laks og aure og skaldyr. Det aller meste av produkta blir eksportert og heimemarknaden representerer berre 14 prosent av den totale produksjonen.

Fem firma representerte den nordirske samanslutninga og utstillinga var prega av mykje fin østers i tillegg til eit egnare utval av flatfisk og makrell. Vi prata med Una O'Keene som delte ut brosjyrer og Guinness, og elles tok seg av potensi-



Frå den nordirske paviljongen

elle kundar, som det var svært så mange av. Vi måtte berre vedgå at vi ikkje hadde så mykje peiling på nordirsk fiskeindustri, men vi lærte ein del der vi sto, både om den betydning fiskerinæringa har for landet og at Van Morrison er ein ufordrageleg god artist.

Vi lærte mellom anna at oppdrettsnæringa er ei vekstnæring. Den er enno liten samanlikna med Irland og produserte i fjor 1.600 tonn fisk og skaldyr til ein verdi av 4 millionar £. (ca. 45 millionar NOK). Northern Ireland Seafood Ltd lansert i 1995 ein plan for å utvikle oppdrettsnæringa i landet. Også dei lokale styresmaktene i Nord-Irland har stilt seg bak planane og det er danna eit råd

samansett av industrien og styresmaktene. Planen går ut på at det innan få år skal produserast fisk og skaldyr for 350 millionar norske kroner i året, og det er potensiale for å bygge opp ein industri relatert til oppdrett som skal sysselsette 1.500 personar. Hovudartane innan nordirsk oppdrett er laks, aure, blåskjell, østers og andre skaldyrartar.

I tillegg til oppdrett av fisk og skaldyr for konsum har nordirske firma satsa på klekkeri. I den seinare tida har selskapet Sperrin Mountain Spring Fish & Hatchery eksportert aurerogn til Peru, og det vert arbeida med å få eksportert rogn også til Chile og Argentina.

J. 75/98

Instruks for inspektører under vågehvalfangsten i 1998.

J. 76/98

(J. 200/97 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om regulering av fiske med snurrevad – stenging av område på kysten av Finnmark innenfor 4 N.mil av grunnlinjene.

J. 77/98

(J. 59/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om regulering av fiske etter sei nord for 62° N i 1998.

J. 78/98

(J. 76/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om regulering av fisket med snurrevad – stenging av område på kysten av Finnmark innenfor 4 N.mil av grunnlinjene.

J. 79/98

(J. 244/97 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om regulering av fisket etter reker i Norges økonomiske sone sør for 62° N og i Skagerrak i 1998.

J. 81/98

(J. 66/98 UTGÅR)

Endring av forskrift om regulering av fisket med torskestrål og snurrevad – stenging av områder i Barentshavet og på kysten av Finnmark utenfor 4 N. mil.

J. 82/98

(J. 74/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om fastsetting av maksimalkvote i fisket etter kolmule i EU-sonen og i Færøys-sonen i 1998.

J. 83/98

(J. 77/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om regulering av fiske etter sei nord for 62° N i 1998.

J. 84/98

(J. 81/98 UTGÅR)

Endring av forskrift om regulering av fisket med torskestrål og snurrevad – stenging av områder i Barentshavet og på kysten av Finnmark utenfor 4 N. mil.

J. 85/98

(J. 71/98 UTGÅR)

Forskrift om regulering av fisket etter torsk med konvensjonelle redskap nord for 62° N i 1998.

J. 86/98

(J. 82/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om fastsetting av maksimalkvote i fisket etter kolmule i EU-sonen og i Færøys-sonen i 1998.

J. 87/98

(J. 105/97 UTGÅR)

Forskrift om siste utseilingsdato i fangst av vågehval i 1998.

J. 88/98

(J. 80/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om rekestreling – stenging av områder i Barentshavet, på kysten og i fjordene av Finnmark, Troms og Nordland.

Norske firmaer i Brussel

Det stillet opp 23 norske firmaer på Norges Eksportråds fellesstand «Fjord Village» i hall 11 på sjømat-messa European Seafood Exposition i Brussel i dagene 28. til 30. april. Den norske paviljongen var på 500 kvadratmeter og plassen var utnyttet til siste trevl. Det hele ble toppet med en førsteklasses restaurant drevet av hotell Bristol Stephanie i Brussel. Her kunne utstillerne ta med seg forretningsforbindelsene til et bedre sjømatmåltid.

Firmaene var (oppsplittet på underavdelinger, filialer og datterselskaper):

- Norges Eksportråd
- Brødrene Sirevåg AS
- Coast Seafood AS
- Delfa AS
- Domstein ASA
- Festab AS
- Firda Canning Co. AS
- Fonn Egersund AS
- Grieg Seafood AS
- Kinn Salmon AS
- Marex AS
- Nordic Group ASA
- Nordic Group West
- Nordic Group, Fischhandelsges. GmbH
- Norway Royal Salmon Sales AS
- Rolf Olsen Seafood AS
- Sea Star International AS/Austevoll Seafood
- Seafood Farmers of Norway Ltd.
- Sekkingstad AS
- Sjøvik AS
- Seabay Ltd.
- Seabay France
- Svega Sea Products AS
- Skaar International GmbH
- Stella Polaris AS
- Terra Seafood AS
- Uniprawns AS
- Wannebo International AS
- Brødrene Schlie
- West Fish Aarsæther AS
- Tidsskriftet Havbruk

Ellers hadde bl. a. Lerøy, DNHS Fishing Company, Hydro Seafood, Dyno Plast og Norway Seafoods egne stands rundt omkring i hallene.



Deltakerne på den norske fellesstanden «Fjord Village»

En dag i fiskeribyen Zeebrugge

Oostende og Zeebrugge har vel alltid hatt en vennskapelig krangel om hvem som er den største fiskerihavnen i Belgia. På den trange 70 kilometer kystlinjen kjemper disse to fiskeribyene om plassen mellom badegjester, turister, alle Englandsfergene og utallige sommerhus. Oostende oser av fordums prakt. Fra denne mondene badebyen startet i sin tid Orientekspresen på Kontinentet. Et stykke lenger nord ligger Zeebrugge eller «Brugge ved havet» som navnet egentlig betyr. Byen er likeså godt forbundet med Brugge med en 12 kilometer lang kanal som sto ferdig allerede i 1907. Men vi tok toget. For tog det kan de i Belgia. I Zeebrugge er det også bademuligheter, men byens viktigste inntektskilde er fiskerinæringen og havnen. Og her kommer nok mesteparten av fisken på land.

Kraner, kaier, containere og trailere så langt øyet rekker. Tungtrafikken til og fra havneområdene gjennom den forholdsvis lille byen var direkte plagsom. I industrihavnen ligger kjempeskipp fra

alle verdenshjørner. Innimellom all denne livlige logistikken kom og gikk fiskeflåten – særlig bomtrålerne. Flesteparten av disse så nokså slitne ut etter harde tak ute i Kanalen og Nordsjøen. Da vi ikke var så veldig sultne denne mandagen, gikk vi resolutt forbi den store fiskerestauranten på kaia, men vi konstaterte i forbifarten at prisene var nokså stive selv om kvaliteten helt sikkert lå på topp.

I fiskebutikkene lå småflyndrer, tunger, småhvitling, alskens skjell og de meget populære grå smårekene – *crevettes grises* – og opptok mesteparten av plassen. Selv med utkastpåbud i denne delen av Europa, fikk vi ikke størrelse og minstemål alltid til å stemme helt. Fiskets Gang hadde i alle fall ikke turt å komme på land med enkelte av de utstilte eksemplarene fra sine sommerlige robåtfisketurer i mer nordlige farvann.

Smårekene lå på 365 BEF (73 NOK) pr. kilo. Dansk stor torsk lå og stanget oppunder 500 BEF (100 NOK) pr. kilo. Men vi så også torskefilét på salg til 379 BEF (76 NOK) pr. kilo mens normalprisen på slik filét nok ligger rundt 480–500 BEF. Røkt blåkveite kostet vel 100 BEF (20 NOK) pr. hekto. Røykelaksen ble solgt for 185 BEF (37 NOK) pr. hekto. Fersk laks gikk for 580 BEF (116 NOK) pr. kilo.

Men da vi ankom den kjempestore fiskeforretningen *Vishandel Daniël Pieters* fikk vi hakeslepp.



En liten del av fiskeflåten i Zeebrugge



Et lite utsnitt av delikatessene langs den 15 meter lange fiskedisken hos Vishandel Daniël Pieters i Zeebrugge

Langs den bortimot 15 meter lange fiskedisken lå ferskvarene og delikatessene og sloss om oppmerksomhet. Ikke nok med det. Ved enden av denne langstrakte fristelsen kunne man fremby flere hyllemetre med matchende vin. Langs vindusveggen sto fryseboksene med gjennomslittige lokk proppfulle av sjømat. Alt var tydelig merket og priset.

Der sto vi i tung villrede og eksistensiell krise og lurte på hva vi skulle velge til lunsj blant bortimot 100 fristelser. Omsider falt vi ned på en av husets mange fiskepaier med ost, torsk og grønnsaker til 42 BEF (8,50 NOK) pr. hekto. Etter at paien hadde vært innom mikrobølgeovnen ble det et gastronomisk høydepunkt den dagen også. Ble du interessert? Adressen er Vismijnstraat 54.

Svekka redningsteneste

Frå 1. juni vil det ikkje lenger vere eit krav at forsvarrets Orionfly på Andøya skal ha eit fly i beredskap med tanke på redningsoperasjonar. Det er forsvarssjefen som har avgjort dette og bakgrunnen er mangel på personell. Redningsberedskapen vil i fyrste rekkje bli svekka i Barentshavet, skriv Fiskeribladet.

– Utan bistand frå Orion kan heller ikkje våre Sea King redningshelikoptre ta oppdrag langt borte, i hovudsak i Barentshavet, opplyser redningsleiar Erling Herstad ved Hovedredningssentralen i Bodø til NTB.

OL

Mot ein million tonn norsk laks

I fylgje ein marknadsundersøkelse gjort av ISFA (International Salmon Farmers Association) kan det bli produsert over 900.000 tonn laks i Noreg rundt år 2010. Prognosen vart lagt fram under Aqua Vision-konferansen i Stavanger i mai. I fylgje undersøkelsen vil Noreg hald a på sin marknadsposisjon og

vere den leiande oppdrettslaksnasjonen i verda også godt inn i neste årtusen, skriv Fiskeribladet. ISFA meiner at etterspurnaden av laks vil auke sterkt dei komande 10–12 åra og forbruket vil ligge på 2,5 millionar tonn laks i år 2010.

OL

Marked og muligheter:

Egenkontroll og formelle krav i eksportmarkedene

av avd.dir. Aksel Eikemo, Fiskeridirektoratet

Norsk fiskeindustri har i de seneste årene lagt ned et stort arbeid for å tilpasse bedriftene de nye krav til bygningsmasse og til kvalitetssikring. Dette har selvsagt ikke skjedd uten en viss grad av meningsbrytning mellom myndighetene og eierne av bedriftene. Men fra en heller treg start, ser en nå at bedriftene selv ser en sterk egeninteresse i å fremstå i sin markedsføring med lokaliteter og en produksjon som dekker alle internasjonale krav på området. Denne nødvendige standardheving er også en klar forutsetning for det videre arbeidet med bedriftenes kvalitetssikringssystemer, skriver avdelingsdirektør Aksel Eikemo ved Fiskeridirektoratets avdeling for kvalitetskontroll i dette innlegget.

Innlegget er basert på et fordrag Eikemo holdt i Ålesund tidligere i år.

Markeds- og myndighetskrav

Det pågår i våre dager en prosess, nasjonalt som internasjonalt, som peker fram mot en omlegging fra offentlig sluttproduktkontroll til produsentenes egenkontroll. Et spørsmål som reiser seg er om næringen kan dra fordeler av de endringer som skjer internasjonalt med hensyn til nye myndighets- og markedskrav til kvalitet og produktsikkerhet, for eksempel innen produksjon og markedsføring. Her bør en merke seg at de krav som nå stilles av en rekke importører, de store tunge innkjøpskjedene og av forbrukeren, er strengere enn det som myndighetene setter.

Det fokuseres således ennå sterkere på produsentenes ansvar for sikkerhet og kvalitet på produktet. For øvrig bygges det inn en sikkerhetsventil i dette nye opplegget ved at tilsynene skal godkjenne de ferdige egenkontrollmanualer og det skal utføres jevnlig revisjoner. Totalt sett er det vel denne omstillingen/regelendringen som er den viktigste av alle de endringer som nå skjer og

som vil ha størst effekt når det gjelder nivåheving av standarden/kvaliteten på produktene.

Vi kan i denne sammenhengen stille tre spørsmål:

Vil innføring av egenkontroll basert på risikoanalyse og kritiske kontrollpunkt, kalt HACCP, medføre at norske produsenter har et konkurransefortrinn foran andre lands produsenter?

Benytter norske produsenter dette i sin markedsføring og hvilken rolle spiller dette for myndighetene i sin kommunikasjon med andre lands myndigheter for å sikre markedsadgang for norsk fisk?

Egenkontroll – utviklingstrekk

Jeg skal for helhetens skyld gi en meget forenklet og kort beskrivelse av hva egenkontroll basert på HACCP-prinsippene egentlig er, og etter hvilke prosesser dette kom inn i norsk kvalitetsregelverk. Jeg vil også kort skissere den internasjonale utvikling på området.

Idéen bak egenkontroll var å utvikle et system som uten en vesentlig økning av innsatte ressurser ga helsemessig sikrere produkter. Bakgrunnen var erfaring med at sluttproduktkontroll ikke i tilstrekkelig grad avdekket risikoprodukter og dermed forhindret at slike varer ble markedsført. Systemet innebeærer en reduksjon av den offentlige kontroll med bedriftenes ferdige produkter og at kontrollansvaret i større grad overlates til bedriftene selv, slik at de skal kunne produsere fiskeprodukter mer i samsvar med de krav som regelverket setter. Bedriftenes kontroll skal fokusere mer på produksjonsprosessen enn på sluttproduktene.

Regelverket som vedrører kvalitet, så dagens lys i 1996 og var et resultat av et omfattende arbeid. Forslaget fra arbeidsgruppen, som besto av representanter fra fiskerimyndighetene og fra næringens organisasjoner, munnet ut i en enstemmig anbefaling som resulterte i de regelverksendringer som gjenspeiles i den reviderte kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer. Det mest sentrale nyelementet i disse forskriftene var nettopp kravet til egenkontroll såvel på landanleggene som på produksjonsfartøylene.

Arbeidet med egenkontrollen tok til i 1992 med nedsetting av et utvalg som et ledd i Fiskeridepartementets kvalitetskampanje. Utvalget fikk i oppgave på generelt grunnlag å utrede omfang og innhold i et egenkontrollsystem for norsk fiskeindustri. Rapporten forelå i 1994 og ble sendt ut til næringen som den første informasjon om egenkontrollen. Som et resultat av EØS-avtalen ble de enkelte komponenter av egenkontrollen forskriftsfestet i 1994. Den fullstendige beskrivelse av egenkontrolldokumentasjonen, slik den foreligger i dag, ble gjeldende forskrift i 1995.

Kvalitetssikring av egen produksjon er ikke noen ny tanke, og flere forskjellige systemer er utformet og tatt i bruk. Men det er først nylig at slike kvalitetssikringssystemer er kommet inn som et offentlig krav innenfor næringsmiddelreguleringen rundt om i verden.

Innkorporering av begrepet egenkontroll i kvalitetsregelverket var forsåvidt ikke kun et norsk anliggende. I henhold til EØS-avtalen var Norge forpliktet til å harmonisere også sitt regelverk innenfor hygiene og kvalitetskontroll av fisk og fiskevarer med det regelverk som gjaldt for EU-land. Den mest sentrale bestemmelsen på nevnte område, er EUs rådsdirektiv 91/493/EØF, det såkalte hygienedirektivet, hvor det nettopp i artikkel 6 fastsettes krav om egenkontroll i bedriftene. EU har senere gitt utfyllende krav til egenkontrollen – i samsvar med de kravene vi har i kvalitetsforskriften i dag.

Tilsvarende regler ser vi også at andre nasjoner har tatt inn i sine forskrifter. I tillegg har vi merket oss at det ikke bare settes krav om at nasjonalt produserte varer, skal være produsert i bedrifter med kvalitetssikringssystemer, men at det samme kravet skal gjelde for importert vare. Tradisjonelt viktige markeder som har gjort dette, er bl.a. Brasil og USA.

Med hensyn til USA kjenner vi vel alle den usikkerheten som rådde på høstparten -97 på bakgrunn av at USA etter 18. desember 1997 ville sette et totalt forbud for importerte produkter fra bedrifter som ikke hadde et godkjent egenkontrollsystem etter spesifikasjoner (HACCP) fastsatt av amerikanske myndigheter. Norge fikk i stand en midlertidig ordning med FDA (de amerikanske kontrollmyndigheter på næringsmiddelsiden). FDA aksepterte bedrifter som fikk en særgodkjenning av Fiskeridirektoratets kontrollverk.

Det er verdt å merke seg at det også innenfor Codex Alimentarius-systemet arbeides intensivt for å fremme som rekommandasjoner til myndighetene, at det bør innføres krav til egenkontrollsystemer i industrien. Det er stor sannsynlighet for at tilrådingen som kommer vil være at det bør opprettes egenkontrollsystemer basert nettopp på HACCP-prinsippene. Betydningen av dette fremtrer klart når vi ser hvilken rolle Codex-standarder og anbefalinger vil spille i WTO sammenheng. I henhold til SPS avtalen skal Codex-standarder og anbefalinger være referanserammen dersom det oppstår konflikt i handel mellom nasjoner innenfor dette området.

På bakgrunn av den internasjonale oppmerksomhet dette har fått, og som følge av at Codex har satt dette på dagsordenen, må vi her i Norge forvente at også andre nasjoner som tidligere ikke har hatt regler på dette området, nå vil utarbeide slike krav. I våre nye markeder, som Øst-Europa og Asia, forventer vi nå at det vil bli fastsatt krav både til nasjonalt produserte varer og til importerte varer. Jeg regner med at dette snart vil komme; særlig med tanke på at disse områder har en betydelig eksport til EU og USA og må forholde seg til det hygieneregulering som gjelder der, for i det hele tatt å kunne opprettholde sin eksport.

Hva sier så norske forskrifter? I norske forskrifter er dette kravet nå fastsatt i Fiskeridepartementets forskrift av 14. juni 1996 om kvalitetskontroll med fisk og fiskevarer.

I henhold til paragraf 1-11. "Egenkontroll basert på kritisk kontrollpunktanalyse" (Hazard Analysis Critical Control Point- HACCP), skal daglig leder eller bestyrer/skipper sørge for nødvendige tiltak for å sikre at alle trinn i tilvirkningen er i samsvar med kravene i kvalitetsforskriften. Med dette som formål, skal vedkommende person fastsette et egenkontrollsystem hvor bl.a. følgende elementer skal være belyst:

- fastlegge de kritiske kontrollpunkter basert på kritisk kontrollpunktanalyse i virksomheten
- fastlegge og anvende metoder til overvåking og kontroll med de kritiske kontrollpunkter
- uttak av prøver fra produksjonen til analyse ved laboratorium
- kontrollere hygieniske og bygningsmessige forhold i virksomheten (fremlegge renholdsplan)
- virksomhetens organisasjon
- offentlige bestemmelser som regulerer virksomheten
- produkter og produksjonsprosesser.

For øvrig inneholder denne paragraf en rekke andre krav som skal oppfylles og som jeg ikke skal gå nærmere inn på her. Men kjernepunktet i nevnte bestemmelse er at bedriften når den finner avvik fra offentlige krav - det være seg under produksjon, på produkt, vann og på bygningsmasse - skal sette i verk forebyggende tiltak for å rette feilene. I tillegg skal feilene nedtegnes og tiltakene dokumenteres.

For å sikre at bedriftene har et operativt og fullstendig egenkontrollsystem er det bygget inn en offentlig revisjon i regelverket. Det kan være mange hensyn bak denne bestemmelsen. Sett fra myndighetenes side ville vi i vår bestrebelse for å oppnå lettere markedsadgang, vanskelig kunne påta oss den garantistrollen som vi har tatt på oss overfor andre lands myndigheter med hensyn til produktenes kvalitet og sikkerhet, dersom vi ikke gjennom revisjonen hadde fullt innsyn i egenkontrollsystemet og dets funksjon.

Dette er en omfattende prosess. Internasjonale

fora som OECD har presisert betydningen av at revisjon blir utført etter samme mal for tilsvarende kvalitetssikringssystem, uansett i hvilket land revisjonen blir utført. Vi ser allerede nå at firma har spesialisert seg på internasjonal revisjon av f.eks. HACCP-baserte systemer. Her bør jeg vel nevne at den enkelte bedrift ikke vil oppnå Fiskeridirektørens godkjenning for produksjon dersom det ikke er etablert et akseptabelt og operativt egenkontrollsystem.

Ny egenkontrollveileder

I perioden etter at egenkontroll ble introdusert for fiskerinæringen har det skjedd en utvikling både nasjonalt og internasjonalt med hensyn til utformingen av egenkontroll og HACCP. Fiskeridirektoratet har derfor i den senere tid identifisert et behov for å revidere og modernisere det eksisterende informasjonsmateriellet og foreta forenklinger. I tråd med dette ble det i desember 1997 besluttet å etablere en prosjektgruppe, samt en styringsgruppe bestående av Fiskeridirektoratets kontrollverk, Fiskerinæringens Landsforening og Norges Fiskarlag.

I hovedsak vil moderniseringen medføre en generell forenkling og fokusering på definisjonene av begreper som risiko og kritisk kontrollpunkt. Bedriftene må som et resultat av endringene, revidere risikoanalysen, samt de dokumenter som er knyttet til denne.

Hensikten med endringene er å sette fokus på den helsemessige risiko som kan oppstå gjennom det aktuelle produkt.

Fartøy oppført i fiskeridirektørens register over godkjente tilvirkningsanlegg for fisk og fiskevarer

Kvalitetsforskriftens definisjon av et fabrikkfartøy blir vurdert endret, slik at den samsvarer med definisjonen i EUs Rådskolektiv 91/493/EØF. En beslutning om dette vil bli tatt forholdsvis snart. Dette vil medføre at de fartøy som kun bedriver innfrysing av fisk, faller utenfor kravet om godkjenning fra Fiskeridirektøren. I henhold til rådskolektiv 92/48/EØF skal det som et minimumskrav, etableres en registreringsordning for denne flåtegruppen. I tillegg vil kvalitetsforskriftens bestemmelser for denne gruppen bli gjennomgått og vurdert i forbindelse med fortsatt krav om egenkontroll. Dette vil være nødvendig dersom disse fartøyene for eksempel vil fortsette sin eksport til USA.

Forskjeller mellom landanlegg og fabrikkfartøy med hensyn til egenkontroll

Det er i dag ingen vesentlige forskjeller mellom landanlegg og fabrikkfartøy når det gjelder krav til

omfang av og innhold i et egenkontrollsystem. Forskjellene ligger hovedsakelig i valg av praktiske løsninger i forbindelse med overvåking og kontroll, samt begrensninger i tilgjengelig areal ombord. For fabrikkfartøyene gjelder dette spesielt overvåking og kontroll i forbindelse med skadedyr og vann, samt oppbevaring og lagring av emballasje.

Her må en merke seg at alle tilvirkningsanlegg inklusiv fabrikkfartøy skal oppfylle kvalitetsforskriftens kapittel 6 «Alminnelige vilkår for godkjente virksomheter».

Konkurransefortrinn

Har så norske produsenter et konkurransefortrinn i forhold til andre lands produsenter ved at det nå er innført egenkontrollsystemer i norske fiskeribedrifter? Fiskeridirektoratets kontrollverk har de siste to år gjennomført en kartlegging om alle godkjente anlegg har egenkontrollmanualer tilpasset de enkelte produksjonsformer. Pr. idag har tilnærmet samtlige anlegg (900 landanlegg og 200 fartøy) dette systemet. Jeg vil tro at Norge ligger langt fremme i forhold til andre nasjoner med hensyn til implementering av slike systemer. Dette selv om også mange av våre konkurrenter har slike krav fra sine myndigheter.

Men en må være oppmerksom på at det her skjer en rivende utvikling. I likhet med situasjonen i Norge, finnes det også eksempler på at andre eksportnasjoner har tilsvarende kontrollordninger hvor importlandet gjennomfører kontroll på eksportbedriftene. For å være med i den internasjonale handelen med fisk må en bare innrette seg etter de krav som stilles.

I den fasen vi nå befinner oss, vil jeg hevde at norske bedrifter har en konkurransefordel ved at de har innført egenkontrollsystemer. Dette gjelder helt klart overfor land som har satt dette som et ubetinget krav, som for eks. EU, Brasil og USA, men også overfor importører og kunder i andre land som foreløpig ikke har innført slike krav. Spørsmålet er så om våre eksportbedrifter bruker dette aktivt i sin markedsføring.

Bedriftenes markedsføring

Jeg er ingen markedsføringsmann, men jeg vil tro at de som skaper tillit innenfor handel også har muligheter for økt salg og kanskje også økt pris. Her er det altså snakk om å opprette tiltro såvel til bedriften som til produktet en selger. Et seriøst, oppegående og operativt egenkontrollsystem i bedriften bidrar til dette, og den dokumentasjon som dette systemet produserer bør være gull verdt i markedsføringen. Imidlertid har jeg en følelse av at dette dessverre ikke utnyttes fullt ut av næringen. En forklaring kan være at bedriftene

så langt først og fremst har vært opptatt av å få systemene i daglig drift.

Min sterkeste tilråding til norsk fiskeindustri er at det brukes ressurser på å bygge inn i sin markedsføringsstrategi den dokumentasjon om produktet som systemene gir.

Markedsføring kan for øvrig ta utgangspunkt i den nygodkjenning som Fiskeridirektøren nå utsteder til den enkelte bedrift som oppfyller alle krav til bygningsmasse, produksjon og vann, og ikke minst til et operativt egenkontrollsystem. Kravet til egenkontroll er nettopp nevnt særskilt i dokumentet. Nygodkjenningen henger høyt, og bedrifter som har den "gamle" godkjenning vil ikke oppnå denne, dersom det hviler vesentlige pålegg på bedriften.

Som en kuriositet kan jeg nevne at Fiskeridirektoratet allerede har mottatt en del informasjon om at den dokumentasjon som systemene gir har vært meget verdifull når det har oppstått reklamasjoner på eksportert vare. I tvist om produktets kvalitet har dokumentasjonen som bedriften nå har, vært avgjørende for utfallet av saken. Tidligere var en ofte tvunget til å gi kunden rett i slike saker, da en egen dokumentasjon manglet.

Myndighetenes "markedsføring"

Det har også vært reist spørsmål om hvordan myndighetene utnytter den kjensgjerning at norsk kvalitetsregelverk nå er harmonisert med det regelverk som gjelder i våre viktigste eksportland og som er basert på internasjonalt aksepterte anbefalinger og standarder. Det er imidlertid et faktum at Norge som eksportnasjon på fiskeprodukter ikke har hatt noe valg i den internasjonale prosessen som har skjedd innenfor dette området. Alternativet ville være å sette norsk fiskeek-

sport i fare ved ikke å aksepterte nye internasjonale krav til produksjon, hygiene og kvalitet.

La meg ta konklusjonen først

Fiskeriforvaltningen utnytter i full skala overfor andre lands importmyndigheter den kjensgjerning at vi i Norge har en fiskeforedlingsindustri som produserer etter internasjonale krav og i samsvar med Codex Alimentarius' sine standarder.

Det foreligger klare føringer fra Fiskeridepartementet på at Fiskeridirektoratet skal prioritere sitt arbeid med å sikre norsk markedsadgang i såvel nye som gamle markeder. Dette skal skje ved dialog med andre lands fagmyndigheter. Videre forventes at direktoratet prøver å redusere skadevirkningene dersom det iverksettes tiltak mot norsk fiskeeksport som er basert på et uriktig faglig grunnlag og/eller i strid mot internasjonale prinsipper.

I Fiskeridirektoratet har en prøvd å følge dette opp på beste måte, og vi har de siste par årene opprettet kontakter med fagmyndighetene i en rekke andre land. Det er gjennomført fagmøter såvel her hjemme som i utlandet, med særlig oppmerksomhet rettet mot Øst-Europa. Fiskeridirektoratet har i den sammenheng invitert slike myndigheter til Norge for å orientere om norsk fiskerier næring, regelverk og konkrete problemstillinger. Ikke minst har vi erfart betydningen av å foreta bedriftsbesøk.

Sentralt i vår strategi er arbeidet mot bilaterale avtaler som binder opp importmyndighetene, men hvor også norske myndigheter og ikke minst næringen oppfyller de krav som er nedfelt i avtalen. Eksempler på slike avtaler er de som nå er ferdigforhandlet med Brasil og USA. Grunnelementet i slike avtaler går nettopp på regelverket, at egenkontroll er innført og ikke minst at det er et statlig tilsynsapparat som fører kontrollen med bedriftene og som foretar revisjon av systemene.

Mindre torsk enn antatt

På oppdrag fra den norsk-russiske fiskerikommisjonen har Det internasjonale havforskningsråds forvaltningskomite ACFM, foretatt en revidering av bestandsgrunnlaget for norsk-arktisk torsk. Komiteen anbefaler nå et maksimalt uttak av norsk-arktisk torsk på 450.000 tonn mindre enn årets avtale TAC (totalkvote). Forskerne anbefaler

videre at man bør kutte allerede i år fordi det kan være fare for at bestanden kommer under sikre biologiske grenser. Hva som eventuelt blir gjort alt i år er usikkert, men anbefalingene fra ACFM lover ikke godt for neste års torskekvoter.

OL

Avfallsbehandling og miljø

BJUGN INDUSTRIER A/S
7160 Bjugn.
Tlf: 72 52 85 40 – Fax: 72 52 80 58

AKVAPLAN-NIVA AS
Postboks 735 – 9001 Tromsø
Tlf: 77 68 52 80 – Fax: 77 68 05 09

Bank og forsikring

CHRISTIANIA BANK OG KREDITKASSE
Forretningsområde Fiskeri
Postboks 124 – 6001 Ålesund
Tlf: 70 11 26 00 – Fax: 70 12 00 63

DEN NORSKE BANK
Fiskeriseksjonen
Lars Hillesgate 30 – 5020 Bergen
Tlf: 55 21 10 00 – 55 21 18 92 – Fax: 55 21 16 40

STATENS FISKARBANK
Hovedkontor:
Postboks 4100 Dreggen
5023 Bergen
Tlf: 55 31 18 70 – Fax: 55 32 16 18
Avd. Ålesund:
Postboks 618 – 6100 Ålesund
Tlf: 70 12 44 91 – Fax: 70 12 42 73
Avd. Bodø:
Postboks 63 – 8001 Bodø
Tlf: 75 52 83 06 – Fax: 75 52 61 99
Avd. Tromsø:
Postboks 423 – 9001 Tromsø
Tlf: 77 68 15 87 – Fax: 77 65 70 85

Data

MARITECH SYSTEMS A/S
6533 Kårvåg
Tlf: 71 51 73 00 – Fax: 71 51 73 99
Kristiansund: Tlf: 71 58 43 00
Harstad: Tlf: 77 00 14 00
Bodø: Tlf: 75 50 95 85
Tromsø: Tlf: 77 67 26 30

Dieselmotorer og rep.veksted

Vico & Co AS
Strandgaten 218 B – 5500 Haugesund
Tlf: 52 72 40 11 – Fax: 52 72 48 61

NOGVA MOTORFABRIKK AS
6280 Søvik
Tlf: 70 21 24 00 – Fax: 70 21 26 66

Elektro – mekanisk

MOLTECH NORGE A.S
Bruholmgt. 8, 6004 Ålesund
Tlf: 70 12 19 45 – Fax: 70 12 60 40

AL NAVY
Vollsvn. 13 – 1324 Lysaker
Tlf: 67 12 53 03 – Fax: 67 12 53 53

FURUNO NORGE AS
Postboks 1066 Sentrum – 6001 Ålesund
Tlf: 70 12 56 42 – Fax: 70 12 70 21

Emballasje og fiskekasser

BRØDR. SUNDE A/S
Postboks 8115 – Spjelkavik
6022 Ålesund
Tlf: 70 14 29 00 – Fax: 70 14 34 10

DYNOPLAST – Dynamar
9350 Sjøvegan
Tlf: 77 17 27 70 – Fax: 77 17 27 80

NORPAPP INDUSTRI
Postboks 93 – 5260 Indre Arna
Tlf: 55 24 05 92 – Fax: 55 24 12 19

Fiskeforedling og eksport

HALLVARD LERØY A/S
Bontelabo 2 – 5003 Bergen
Tlf: 55 21 36 50 – Fax: 55 21 36 32

HYDRO SEAFOOD SALES AS
Bontelabo 2 – 5003 Bergen
Tlf: 55 54 72 00 – Fax: 55 32 41 41

NORWAY ROYAL SALMON A/S
Postboks 2608 – 7001 Trondheim
Tlf: 73 92 99 40 – Fax: 73 53 21 01

Fiskehelse

ALPHARMA
AQUATIC ANIMAL HEALTH DIVISION
Harbitzalleen 3 – 0275 Oslo.
Tlf: 22 52 90 75 – Fax: 22 52 90 80

INTERVET NORBIO
Thormøhlensgate 55 – 5008 Bergen
Tlf: 55 54 37 50 – Fax: 55 96 01 35

Fiskeutstyr

Polarteknikk
Postboks 310 – 8401 Sortland
Tlf: 76 12 38 08 – Fax: 76 12 30 20

MUSTAD & SØNN A.S
Postboks 41 – 2201 Gjøvik
Tlf: 61 13 77 00 – Fax: 61 13 79 52

Fôr

STORMØLLEN
Postboks 41 – 2801 Gjøvik
Tlf: 61 13 77 00 – Fax: 61 13 79 52

Foredlingsutstyr

BAADER
Postboks 143 – 1360 Nesbru
Tlf: 66 84 59 50 – Fax: 66 84 79 81

BRAMASKIN A/S
Postboks 143 – 1360 Nesbru
Tlf: 66 84 59 50 – Fax: 66 84 79 81

FI – MA TRADING A/S
6523 Frei
Tlf: 71 52 34 62 – Fax: 71 52 35 55

Føringssystemer

AKVA A/S
Postboks 271 – 4341 Bryne
Tlf: 51 48 52 00 – Fax: 51 48 54 01

Konsulenter

**ADMINISTRASJON OG LEDELSE I
FISKERINÆRINGEN A.S. (ALF)**
Kongensgt. 11 – 6002 Ålesund
Tlf: 70 13 03 30 – Fax: 70 13 03 40

AKVAPLAN-NIVA A/S
Postboks 735 – 9001 Tromsø
Tlf: 77 68 52 80 – Fax: 77 68 05 09

Skole/utdanning

NORGES FISKERIHOOGSKOLE
Universitetet i Tromsø – 9037 Tromsø
Tlf: 77 64 40 00 – Fax: 77 64 60 20

FINOS
Bontelabo 2 – 5003 Bergen
Tlf: 55 32 44 90 – Fax: 55 31 42 20

Merder og nøter

BØMLO CONSTRUCTION SERVICES A/S
Postboks 44 – 5440 Mosterhavn
Tlf: 53 42 63 02 – Fax: 53 42 65 08

NOTHUSET A/S
Havnegaten 11
Postboks 216 – 8801 Sandnessjøen
Tlf: 75 04 06 16 – Fax: 75 04 10 49

PROCEAN
Nordnesboder 3
Postboks 1722 – 5024 Bergen
Tlf: 55 32 70 10 – Fax: 55 32 70 22

Service – vedlikehold

MARITIM MONTAGE
Postboks 41 – 5035 Bergen-Sandviken
Tlf: 55 94 04 02 – Fax: 55 94 03 00

DØGNVAKT

TRIO KULDE AS
Postboks 3382 – 9003 Tromsø
Tlf: 77 65 87 27 – Fax: 77 65 87 28

Skipsverft og rep.verksted

Rødøy Mek. verksted AS
8188 Nordvernes
Tlf: 75 09 87 21 – Fax: 75 09 87 43

Tanker og kar

BIA MILJØ A/S
5328 Herdla
Tlf: 56 14 68 40 – Fax: 56 14 68 68

DYNOPLAST – Dynamar
9350 Sjøvegan
Tlf: 77 17 27 70 – Fax: 77 17 27 80

STRANDVIK PLAST A/S
5673 Strandvik
Tlf: 56 58 48 54 – Fax: 56 58 48 99

Transport

NOR-CARGO AIRFREIGHT AS
Postboks 65 – N-1324 Lysaker
Tlf: 67 53 17 20 – Fax: 67 53 34 80/67 53 39 73

Utstyslev, oppdrett og fiskeri

SEILMAKER IVERSEN AS
Skuteviksboder 17 – 5035 Bergen-Sandviken
Tlf: 55 31 48 40 Fax: – 55 31 46 25

5110 – Frekhaug.
Tlf: 56 17 84 00 – Fax: 56 17 76 80

Vekt/veiesystemer

BERKEL SCANVEKT A/S
Lørenfare 1B – 0580 Oslo
Tlf: 22 63 11 66 – Fax: 22 63 11 26
Salgskont.: Narvik Tlf: 76 92 22 08
Ålesund, tlf: 70 14 93 90

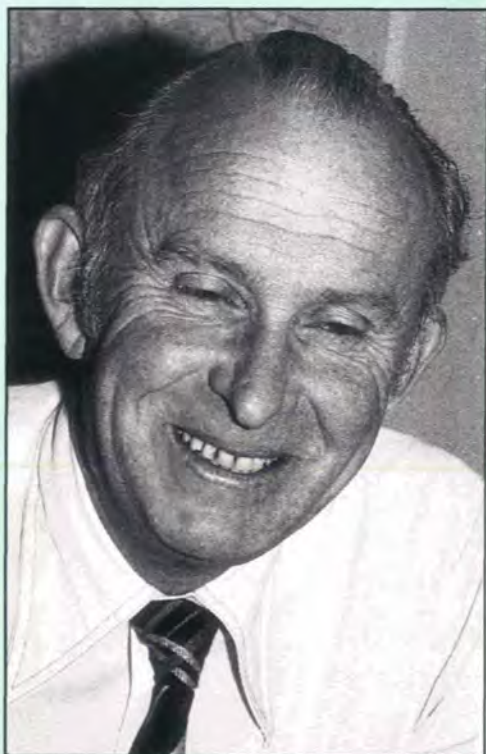
MARITECH SYSTEMS A/S
6533 Kårvåg.
Tlf: 71 51 73 00 – Fax: 71 51 73 99
Kristiansund: Tlf: 71 58 43 00
Harstad: Tlf: 77 00 14 00
Bodø: Tlf: 75 50 95 85
Tromsø: Tlf: 77 67 26 30

Vernestyr

CENTER-PLAST A/S
8056 Saltstraumen
Tlf: 75 58 70 10 – Fax: 75 58 70 00

Minneord

Jan Hartvig Ingebrigtsen



Det er med sorg vi har mottatt meldingen om at vår gode kollega gjennom mange år har gått bort nær 72 år gammel. Vi har visst at han har vært syk de siste månedene, men hadde håpet at han skulle komme til hektene igjen. Dessverre gikk det ikke slik.

Han gikk av med pensjon for bare vel 4 år siden og fikk så altfor kort tid til å nyte sin nye tilværelse. Vi som var kolleger med Jan vil savne ham. Med sitt alltid gode humør var han en gledespreder i kollegiet. Han hadde alltid en god latter på lur og var optimist av natur.

Han viste stor interesse og sterkt engasjement i sitt arbeid. Han var veteranen framfor noen i fiskeriforvaltningen, en motor for oss som kom til senere. Han hadde spesielle evner til samarbeid og kommunikasjon. Dette medvirket nok til at han etablerte et stort nettverk med gode kontakter både i fis-

kerimiljøene og ellers i samfunnet. Et nettverk som også lærte både å bruke og å sette pris på hans kunnskaper.

Jan hadde hele sitt yrkesaktive liv i tilknytning til fiskerinæringen. Både som fisker i unge år og gjennom sitt arbeid på ulike nivå i fiskeindustrien, bl.a. med opphold på Grønland, hadde han ervervet et solid fundament for sitt lange virke som fiskerisjef.

Jan var med å bygge opp rettleidingstjenesten i Finnmark. Han sto også sentralt i arbeidet med å utvikle fiskerinæringen i fylket, hvor utfordringene var mange og store, særlig på 1970 og -80-tallet. Han var høyt respektert og anerkjent for sin innsats, og ble sett på som en «fiskerinæringens mann», vel så mye som en representant for myndighetene. Selv om Jan var praktisk orientert, hvor samarbeid og det å få positive resultater for bedrifter og næringsutøvere sto i fokus, ivaretok han samtidig sine oppgaver som statlig tjenestemann på en god måte.

Da pensjonsalderen nærmet seg, snakket han ofte varmt og med stjerner i øynene om sitt barndomshjem, Belvika, og om sine planer om å tilbringe pensjonistene sammen med Harriet nettopp der. Vi har fulgt med i hans arbeid med å restaurere barndomshjemmet og flere av oss har hatt gleden av å besøke Jan og Harriet i Belvika. Våre tanker går i denne stund spesielt til Harriet og Lillian som har mistet en god ektemann og far.

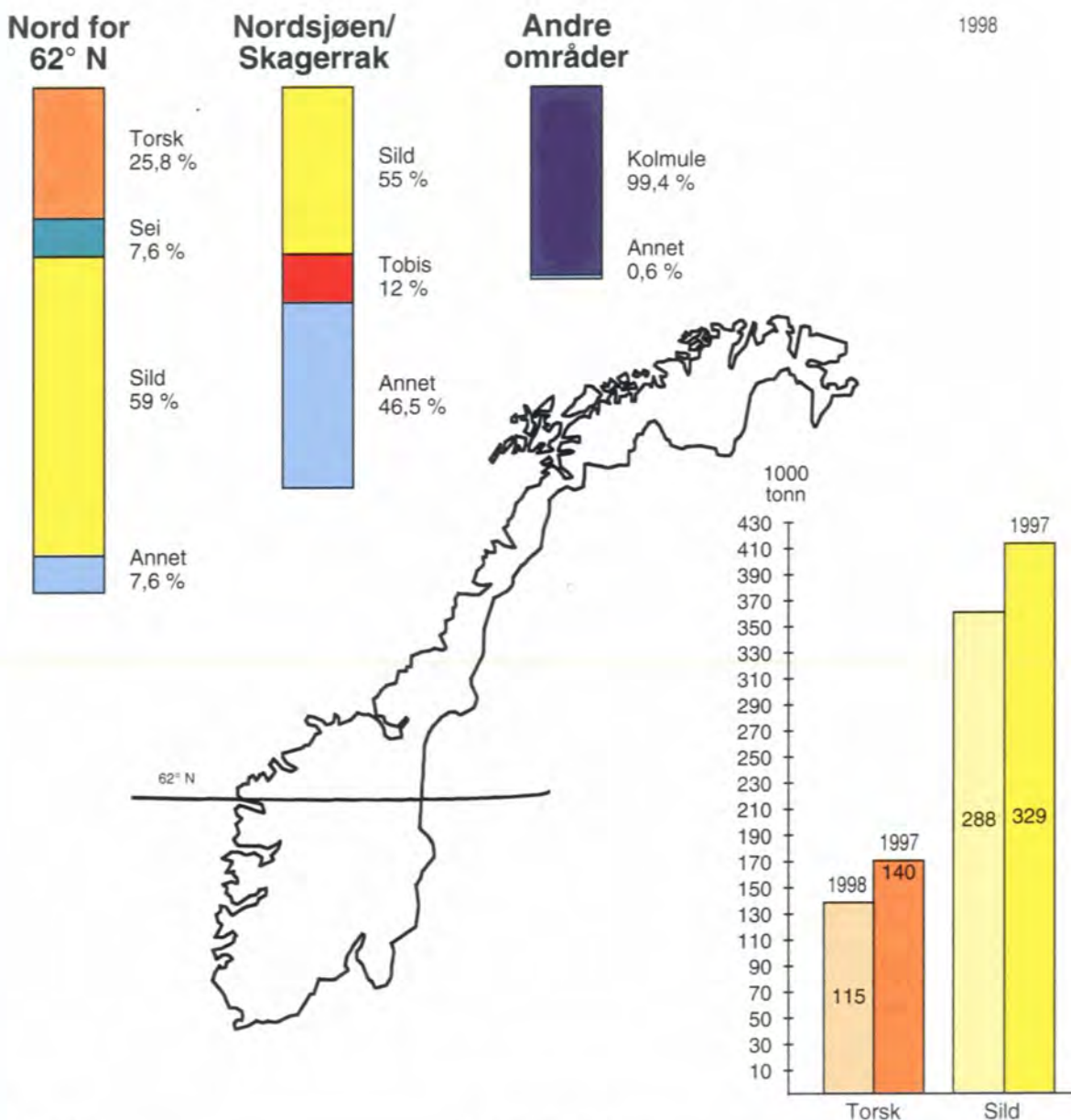
Det er med respekt vi lyser fred over
Jan Hartvig Ingebrigtsens minne

Mai 1998

Fiskerisjefene i Finnmark, Troms, Nordland, Trøndelag, Møre og Romsdal, Sogn og Fjordane, Hordaland og Skagerrakkysten, Kontoret for rettleiding og informasjon, Fiskeridirektoratet

Foreløpig oversikt over ilandført kvantum pr. mars 1998

1998



Tabell 1

Alle tall i rund vekt

	Mars 1998	Til og med mars 1998			Totalt	
		Alle områder	Nord for 62°	Nordsjøen/Skagerrak	Andre områder ¹⁾	t.o.m. mars 1998
Torsk	54 600	113 100	2 200	100	115 400	
140 200						
Hyse	9 100	19 600	1 200	–	20 800	30 250
Sei	19 400	33 400	10 700	–	44 100	49 700
Uer	2 100	5 500	200	100	5 800	3 100
Brosme	400	1 100	70	230	1 400	1 100
Lange/blålange	600	800	370	430	1 600	900
Blåkveite	320	850	30	–	880	740
Vassild	120	300	–	–	300	140
Pigghå	20	10	100	10	120	150
Lodde	–	–	–	–	–	–
Sild	38 710	258 900	29 000	–	287 900	
800						
Brisling	–	100	160	–	260	
328 520						
Makrell	–	–	–	–	–	140
Kolmule	154 500	–	5 000	258 000	263 000	–
Øyepål	5 600	–	13 700	–	13 700	108 200
Tobis	8 400	–	8 400	–	8 400	23 000
Reker	3 760	5 300	3 290	610	9 200	5 020
		438 960	69 920	259 480		

Merkeregisteret

Det opplyses nedenfor hvem som har fått ervervsøyve, fartøyets navn og registreringsnummer, samt hvilke fangstøyve som er tildelt.

Brukte fartøy

<i>Reder</i>	<i>Fartøy/reg.nr.</i>	<i>Konsesjonstype</i>
A/S under stiftelse v/Lie Management A/S Straume	«Rover» N-326-V	Ervervstillatelse
Havbøen K/S Andenes	«Havbøen» N-191-A	Torskekvote
A/S under stiftelse v/Roy Magnar Høyen Senjahopen	«Erlandson» T-23-TK	Ervervstillatelse
Oddleif Martinsen Kvaløysletta	«Husøysund» T-50-LK	Torskekvote og loddetrållatelse
Myrebas AS v/Morten Vottestad Myre	«Havleik» N-5-BØ	Torskekvote
Br. Aakre Holding AS v/Harald Aakre Ålesund	«Fisk» M-105-A	Ringnotstillatelse
Tangstadfisk AS Bøstad	«Skolmen» N-148-VV	Torskekvote
P/R Fairy Bømlo	«Traal» R-31-K	Nordsjø-, og NVG- sildetrållatelse
P/R Alnes & Brungot ANS v/Leif Steinar Alnes Godøy	«Nesbakk» M-94-G	Torskekvote
K. Halstensen A/S Bekkjarvik	«Slaatterøy» H-12-AV	Ringnot- og kolmule- trållatelse
Nord-Kvaløy A/S v/Paul Olaisen Tromsø	«Nord-Kvaløy» T-39-T	Reketrållatelse
Geir Roger A/S Finnsnes	«Nordholm»	Reketrållatelse
A/S under stiftelse v/Jørgen Nordheim Molde	«Linea» VA-30-K	Nordsjøstillatelse og NVG-sildetrållatelse

Import

Det opplyses nedenfor hvem som har fått ervervsøyve, fartøyets navn og registreringsnummer.

<i>Reder</i>	<i>Fartøy/reg. nr.</i>	<i>Konsesjonstype</i>
Nesbakk AS v/Leif Steinar Alnes Godøy	«Kapitan Samoilenko»	Torskekvote
K. Halstensen A/S Bekkjarvik	Atlantic Challenge»	Ringnot- og kolmule- trållatelse

Nybygg

Det opplyses nedenfor hvem som har fått ervervsøyve, eventuelt fartøyets navn og nummer, samt hvilke(t) fangstøyve som er gitt.

<i>Reder</i>	<i>Navn/Reg.nr</i>	<i>Konsesjonstype</i>
S. U. S. v/Leif Ole Olavsén Leknes		Torskekvote

Løyve

Nybygg

Det opplyses nedenfor hvem som har fått ervervsloyve, eventuelt fartøyets navn og nummer, samt hvilke(t) fangst-loyve som er gitt.

Reder	Navn/Reg.nr	Konsesjonstype
Nesbakk AS v/Leif Steinar Alnes Godøy		Torskekvote
S. U. S. Hauge & Hauge AS. Gursken		Torskekvote

Trål

Det opplyses nedenfor hvem som har fått ovennevnte konsesjonstype og hvilke fiskearter den omfatter.

Reder	Fartøy/reg.nr	Konsesjonstype
P/R Nogva v/Tron Nogva Rørvik	«Vikingfjord» NT-127-V	Nordsjøtrållatelse
Sletnestrål A/S v/Storbukt Fiskeindustri A/S Honningsvåg	«Leirvik» F-113-NK	Torsketrål og rekestrållatelse

Oppdrett

Det opplyses nedenfor hvem som har fått løyve, lokalisering av anlegg, storelse på produksjon samt registreringsnummer.

Oppdrett av laks/ørret

Oppdretter	Lokalisering	Prod.volum	Reg.nr.
Tomma Laks A/S Husby	Hamnholmen V.	8.000 m ³	N/NA 1
	Hamnholmen Ø.	8.000 m ³	
	Røssneset	12.000 m ^{3*}	
	Kiløya Ø.	24.000 m ^{3*}	
	Valvika	12.000 m ^{3*}	
	Skeivstadøya	18.000 m ^{3*}	
	Lyngøya S.	12.000 m ³	
	Katterøya	24.000 m ³	
	Hestholmen	24.000 m ³	
	Buskholmen	12.000 m ³	
	Vassvika	9.000 m ³	
	Værholmen NØ.	12.000 m ³	
	Horsholmen NØ.	24.000 m ³	
	Klubbholmen NV.	24.000 m ^{3**}	
	Rognholmen NV.	12.000 m ^{3**}	
	Flatøya SØ.	12.000 m ^{3**}	
Kalvikhågen Ø.	12.000 m ^{3**}		
Kokvik	36.000 m ^{3**}		
i samdrift med : Seafarm Invest A/S Lovund	Hamnholmen V.	8.000 m ³	N/L 1, N/L 2, N/L 9
	Hamnholmen Ø.	8.000 m ³	
	Røssneset	12.000 m ^{3*}	
	Kiløya Ø.	24.000 m ^{3*}	
	Valvika	12.000 m ³	
	Skeivstadøya	18.000 m ^{3*}	
	Lyngøya S.	12.000 m ³	
	Katterøya	24.000 m ³	
	Hestholmen	24.000 m ³	
	Buskholmen	12.000 m ³	
	Vassvika	9.000 m ³	
	Værholmen NØ.	12.000 m ³	
	Horsholmen	24.000 m ³	
	Klubbholmen NV.	24.000 m ^{3**}	
	Rognholmen NV.	12.000 m ^{3**}	
	Flatøya SØ.	12.000 m ^{3**}	
Kvalvikhågen Ø.	12.000 m ^{3**}		
Kokvik	36.000 m ^{3**}		

Oppdrett

Det opplyses nedenfor hvem som har fått løyve, lokalisering av anlegg, størelse på produksjon samt registreringsnummer.

Oppdrett av laks/ørret

- * Tillatelse til drift på lokalitetene gjelder inntil videre i påvente av endelig kystsoneplan for Nesna kommune. Hvis disse lokalitetene ikke skulle samsvare med endelig plan, vil tillatelsen til drift på lokalitetene falle bort når fisken er utslaktet.
- ** Tillatelse til drift på lokalitetene gjelder inntil videre i påvente av endelig kystsoneplan for Lurøy kommune. Hvis disse lokalitetene ikke skulle samsvare med endelig plan, vil tillatelsen til drift på lokalitetene falle bort når fisken er utslaktet.

Overføring av konsesjon for oppdrett av matfisk av laks og ørret

<i>Eier</i>	<i>Tidligere eier</i>	<i>Reg. nr.</i>
Torgnes Fiskefarm A/S Brønnøysund	Velfjordlaks A/S	N/br. 17
Torgnes Fiskefarm A/S Brønnøysund	Velfjordlaks A/S	N/br. 2
Ryfylke Havbruk AS c/o Hydro Seafood Rogaland AS Hjelmeland	Ulsvik Fiskeoppdrett AS	R/v. 11
Tysnes Fjordbruk AS Onarheim	Tysnes Fjordbruk AS	H/t. 16
Sunnhordland Fiskeoppdrett AS Onarheim	Folgefonn Fjordbruk AS	H/k. 34
Tysnes Fjordbruk AS Onarheim	Gullaks AS	H/fe. 4
Dåfjord Laks AS Hansnes	Ajo Laks AS	F/l. 23
Dåfjord Settefisk A/S Hansnes	Dåfjord Settefisk AS	T/l. 1
Dåfjord Laks AS Hansnes	Dåfjord Slakterier AS	T/kd. 1

**ABONNÉR
PÅ FISKETS GANG**

– det lønner seg!

Liv i havet
Fiskeridirektoratet
Vårt ansvar

Fiskets Gang

- Artikler om fiskeriforskning, prøvafiske, Leitetjenesten
- Intervjuer og reportasjer om aktuelle fiskerisaker
- Nytt fra fiskeridirektoratet
- Fiskerinyheter fra inn- og utland
- Statistikk for norsk fiske
- Oversikt over Norges eksport av fiskeprodukter

Kommer ut 1. gang i måneden.
Utgis av Fiskeridirektøren

Ja takk,

.....
Navn

.....
Adresse

.....
Poststed

bestiller Fiskets Gang

- 1 år for kroner 250,-
- student kroner 100,-
- 1 år utland kroner 350,-
- 1 år utland m. fly kroner 450,-

Abonnementet blir betalt så snart jeg får tilsendt innbetalingskort.

Fiskets Gang

Boks 185
5002 Bergen