

Ek 3

FISKENDIRIGTORIET
BILJOTEKST

27 NOV 1998

NR. 8 - 1998

Fiskets Gang

84. ÅRGANG

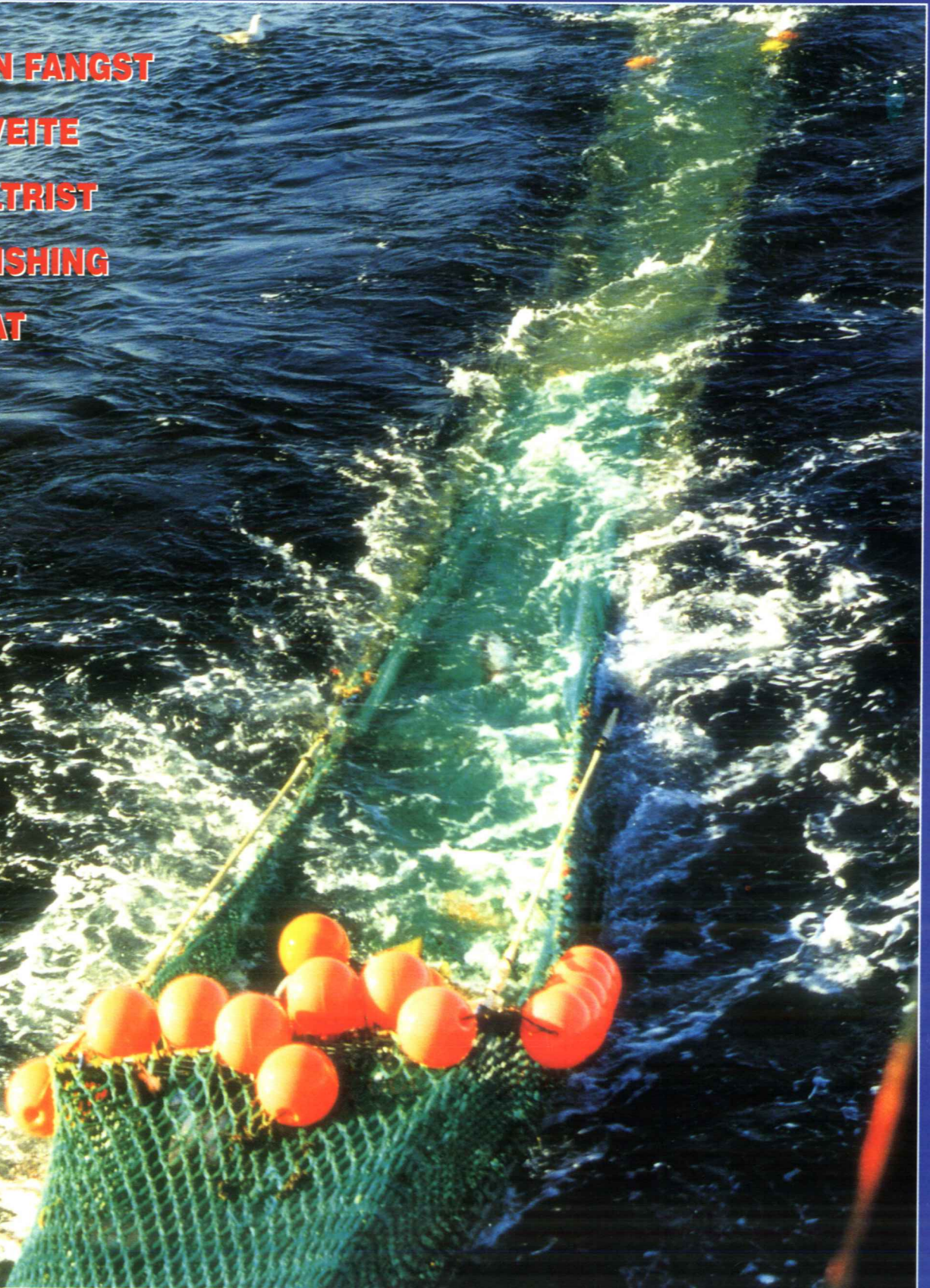
GRØNN FANGST

BLÅKVEITE

ENKELTRIST

NOR-FISHING

SJØMAT



Fiskets Gang



UTGITT AV FISKERIDIREKTORATET

84. ÅRGANG
NR. 8 – AUGUST 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 offset
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

Grønn fangst



Mat for alle.

Fiskeressursene er et viktig næringsgrunnlag for oss nordmenn. Ikke bare for kysten, der ressursene er grunnlaget for bosettingen, men også for annet næringsliv i mer urbane områder. Bare i Bergen er det regnet ut at det er 2000 sysselsatt i yrker med direkte tilknytning til fiskerinæringen.

Fiskeridirektoratet er Statens forlengede arm i forvaltningen av disse ressursene. Dette har ført til at man av mange fiskere er blitt sett på som et nei - direktorat, noe som er forståelig sett fra samfunnets og totalforvaltningens side er vi et nødvendig styringsapparat, som skal ta de utfordringer som havet gir oss.

De senere år er det blitt satt et stadig sterkere søkelys på et miljøvennlig fiske. Det betyr ikke bare strenge reguleringer. I like stor grad betyr det et fiske der man på en stadig bedre måte kan ta vare på og beskytte ungfisken i havet, og gi den optimale oppvekstvilkår.

Siden 1990 har Havforskningsinstituttet, med økonomisk bistand fra Fiskeridirektoratet utviklet en ny sorteringsrist til torsketrålere. Fra 1994 har man samarbeidet med russerne om en felles sorteringsrist som kan kjennes av begge fiskerinasjoner.

Til nå er bare det norske ristsystemet, Sort-X, godkjent til bruk i alle tråltyper. Enkeltristen som er utviklet er lett å håndtere, både under utsetting og inntak av trålen. Ristens lave vekt gjør det også mulig å håndtere den manuelt.

Fiskeridirektoratet er særlig fornøyd med det samarbeidet vi har hatt med Havforskningsinstituttet, og har virkelig tro på at den nye risten vil bidra til et enda mer miljøvennlig fiske, på en måte som fiskerne vil ha forståelse for.

Slik sett er dette arbeidet i tråd med vår oppgave. Å få til en optimal forvaltning av fiskeressursene, i samarbeid med forskere og fiskere, på en måte som gjør at storsamfunnet får en forståelse av at fiskerinæringen er en viktig og positiv næring for landet, som blir forvaltet i samsvar med befolkningens ønsker og i tråd med de politiske signaler næringen skal drives etter.

Per-Marius Larsen

INNHold – CONTENTS

FG**NR. 8
1998**

Grønn fangst – <i>Selective catching</i>	2
Norsk-russisk samarbeid om blåkveite – <i>Norwegian-Russian co-operation on Greenland halibut</i>	4
Enkeltrist slår ut «Sort-X» – <i>Single grid «beats» Sort-X grid</i>	5
Norfishing 1998: NM i røkt og gravet laks – <i>Norwegian smoked- and corned salmon championship</i>	7
Norfishing 1998: Global Herøy As kvalitetsprisvinner i 1998 – <i>Global Herøy AS – the Quality price winner for 1998</i>	9
J-meldinger – <i>Laws and regulations</i>	10
Norway Foods i Skånevik: 90 år i boks! – <i>Norway Foods in Skånevik: 90 years in the sardine industry</i>	11
Dødelighet hos utvandrende postsmolt av laks som følge av lakselusinfeksjon – <i>Mortality in migrated postsmolts as a result of salmonlice infection</i>	13
«Kveis» i konsumpakka produkt av sild og makrell – <i>Nematode larvae in consumed packed products of herring and mackerel</i>	16
«Fisk i 100» – Felles satsing på barn og unge – <i>«Fish in 100» – Fish project for children and youngsters</i>	17
Tradisjonsrik og trist messemat – <i>Traditional and miserable fair food</i>	21
Ansvar – hvor ligger det? – <i>Who has the responsibility?</i>	22
Dramatisk dokumentar – hvis bidragsyterne melder seg – <i>Dramatic documentary – seeking contributors</i>	23
Samløkalisering – <i>Joint localisation</i>	25
Vil bygge opp kompetansesenter – <i>Wants to build up centre for competence</i>	28
Disse har søkt regionsdirektørstillingene – <i>The application list for regional managing directors</i>	30
Løyve – <i>Licences</i>	31

Forsidefoto:
Bjørnar Isaksen
Fangstseksjonen,
Havforsknings-
instituttet.

**Redaksjonen
avsluttet
7. september 1998**

Norsk-russisk samarbeid om blåkveite

Det skrantende norsk-russiske samarbeidet på fiskerifronten har fått et løft. For første gang på mange år har et norsk forskningsfartøy fått løyve til å gå inn i russiske sone i nordlige farvann. Det er blåkveite det dreier seg om.

Kjell Nedraas ved Havforskningsinstituttet, ansvarlig for blåkveitetektene de siste årene, sier til Fiskets Gang at det ser litt lysere ut med hensyn til bestanden av blåkveite. – Rekrutteringen er bra, men beregningene viser at gytebestanden fremdeles er på et lavmål.

Utbredelsen østover

Det viktigste for Havforskningsinstituttet er å få en oversikt over årsklasse styrken så tidlig som mulig. – Vi må dekke utbredelsen av yngel og ungfisk. Derfor må vi østover – øst for Franz Josefs-land. Da begynner vi å nærme oss Sibir, sier Nedraas.

I 1970 ble det fisket 90.000 tonn blåkveite. I 1991 var fangsten nede på 33.000 tonn. – Det ser bedre ut nå. De siste årene har vi fisket 10-12.000 tonn. Mesteparten av dette er bifangst, etter at fisket ble stoppet av myndighetene i 1992, sier Nedraas.

ICES skal nå ta stilling til dette uttaket.



Bestanden av blåkveite er forsiktig oppløftende.

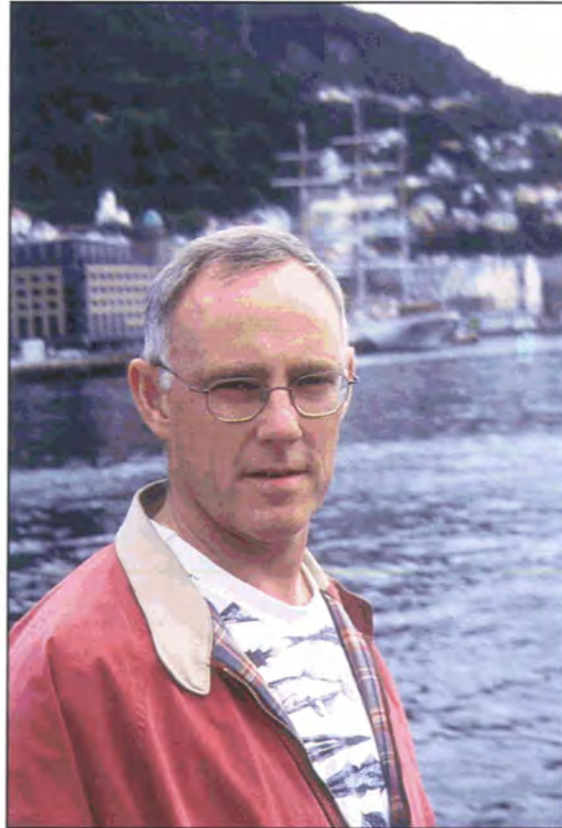
FG Per-Marius Larsen



Norsk-russisk samarbeid med «Comet» – i Barentshavet.

Enkeltrist slår ut «Sort-X»

Norske forskere har tatt konsekvensen av dette med bestandenes ve og vel. Det samme har forvaltningsapparatet. Resultatet er en splitter ny rist-enkeltristen- som nå er i ferd med å bli godkjent av Fiskeridirektoratet. Sort-X-risten er egentlig historie. Nå har man funnet opp enkeltristen, som er både mindre, enklere og ikke minst billigere enn risten som båtene er pålagt å være utstyrt med i dag. Mye tyder på at Fiskeridirektoratet vil godkjenne den nye sorteringsristen i løpet av kort tid.



Bjørnar Isaksen har vært frontfigur i utvikling av enkeltristen.

Utviklingen av sorteringsrist i torsketrål startet i 1990. Dette var et samarbeid mellom norske og russiske forskere. PINRO-instituttet i Murmansk ble hele tiden holdt løpende orientert. Det første resultatet var «Sort-X». Dyr, 4,5 meter lang og heller uhåndterlig. Enkeltristen koster halvparten av det man må ut med for «Sort-X» og den er minst like effektiv i praktisk fiske. Den er 1.75 lang og billigere å produsere. Fra 80.000 til 30-40-tusen betyr tross alt en god del.



Dette er den små håndterlige sorteringsristen som Havforskningsinstituttet har utviklet.



«Sort-X» dyr, uhåndterlig og for stor.

Russiske frontfigurer

Russerne har vært frontfigurene. I 1994 kom meldingene om at de hadde startet utviklingen av en ny og enklere rist. Et alternativ til «Sort-X». Dette ble lagt fram på det årlige forskermøtet i Murmansk i 1995. Fiskeridirektoratet fattet interesse. Spesielt med hensyn til håndteringsegenskapene.

Havforskningsinstituttet

Bjørnar Isaksen ved Havforskningsinstituttet har vært primus motor i dette prosjektet og sier følgende: - Vi visste at den forrige risten kunne gjøres bedre, og enklere. Årets seleksjonsforsøk viste at dette stemte. Materialet er fullt ut brukbart for en sammenligning mellom de to ristsystemene.

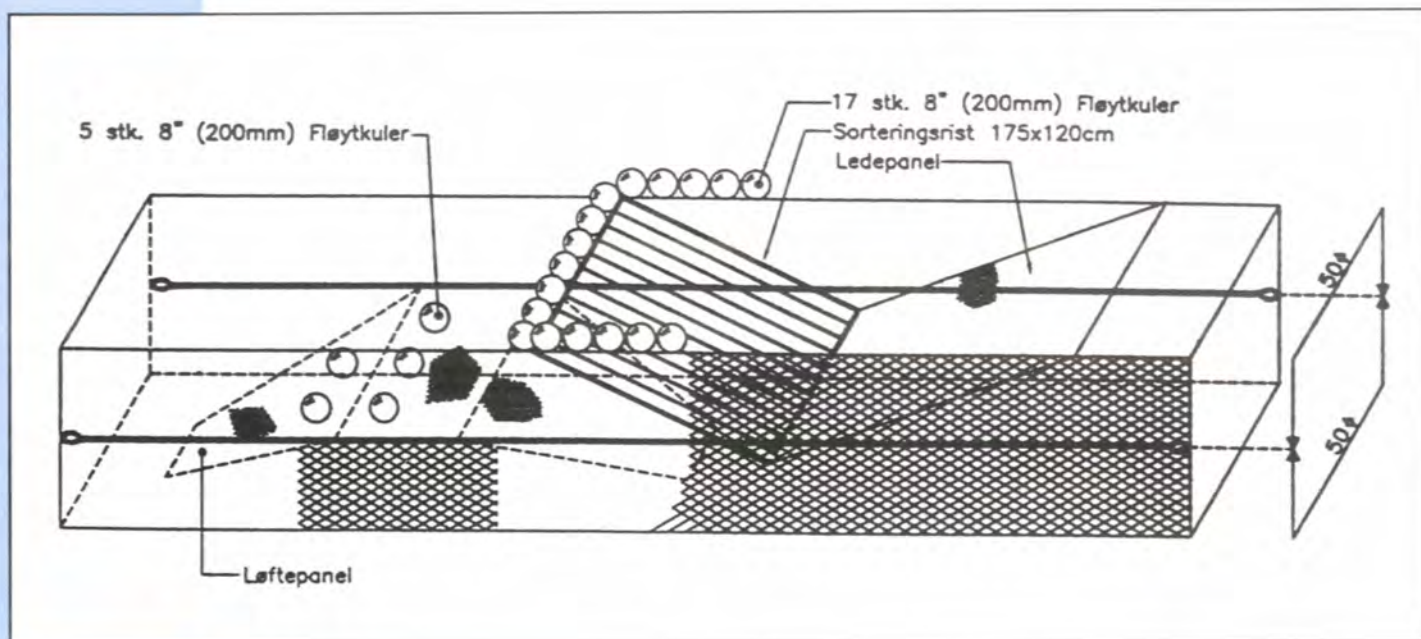
Seleksjon

- Både med hensyn til vekt, lengde og håndtering, kan enkeltristen sammenlignes med skille-risten i reketrål. Da snakker vi om «Nordmørsristen», som nå har vært i bruk ombord i utallige forskjellige båttypen av ulike størrelser. I Norge og i utlandet. Til dags dato har det kommet svært få klager på denne seleksjonsinnretningen. Det viser seg at det er fullt mulig å håndtere denne risten - vel og merke så lenge det er mulig å drive vanlig tråling. Derfor er det all mulig grunn til å forvente at enkeltristen for torsketrål vil kunne brukes på samme måte, sier Isaksen.

Klokketro

Han presiserer at det hele ikke kunne ha skjedd uten Fiskeridirektoratets klokketro på prosjektet. At man i det hele tatt skulle kunne lykkes med utviklingen av et enkelt ristsystem for torsketrål.

FG Per-Marius Larsen



Dette er enkeltrist.

Norffishing 1998:

NM i røkt og gravet laks

Hordalandsbedriften Holmefjord Fryseri fra Eikelandsosen stakk av med førsteprisen i kåringen av beste gravlaks for 1998. Førsteprisen for beste røkelaks gikk til Haarberg og Larsen fra Trondheim. Konkurransen arrangeres av Norske Sjømatbedrifters Landsforening, og kåringen fant som vanlig sted under fiskerimessa i Tromsheim.

– Gullmedaljen i denne konkurransen henger høyt. 36 bedrifter har i år deltatt i kampen om å bli kåret til Norges beste lakseforedler, og det går prestisje i å vinne. En medalje her er verdifull i markedsføringsøyemed og noe å slå i bordet med overfor kunder i inn- og utland. De som ikke når helt opp har kanskje fått noen tips om hva de kan gjøre bedre. For å vinne denne konkurransen må man være perfektjonist i alle ledd av produksjon og presentasjon, fastslo Ingebrigt Overby i Norske Sjømatbedrifters Landsforening ved overrøkelsen.

Årets konkurranse er den åttende i rekken. Konkurransen er åpen for alle godkjente røkerier, og deltakelsen i år er den største noensinne. Av i alt 36 påmeldte produsenter var det tolv som gikk videre helt til finalen.

– Vårt hovedmål er selvsagt å skape litt ekstra blest rundt produktene røkt og gravet laks. Men når vi ser på den store oppslutningen fra produsentene, tror vi faktisk at konkurransen har bidratt til å heve nivået på produktene, sa en ubeskjeden Ingebrigt Overby.

Juryen som kårer vinnerne består i hovedsak av «lekfolk». Til gjengjeld var ikke mindre enn 60–70 mennesker i sving for å lukte, smake og vurdere prøvene fra de ulike produsentene i løpet av konkurransen. I vurderingen utgjør trimming og utseende på fileten 40 prosent av vektleggingen, mens smak, lukt og konsistens teller 60 prosent.

Vinnerne

Haarberg og Larsen er i dag en stor, regional totalleverandør av fisk og fiskeprodukter med Midt-Norge, Møre og Romsdal og Gudbrandsdalen som de største markedene. I tillegg har de



Trygve Holmefjord (t.v.) fra Holmefjord Fryseri og Anders Haarberg fra Haarberg og Larsen gikk til topps i hver sin klasse i årets NM i røkt og gravet laks.

FG

NR. 8
1998

noe eksport til Tyskland, Frankrike, Belgia, England og Japan. Selskapet har i dag 45 ansatte og distribuerer sine varer med egne biler. Røykelaks utgjør ca 10 millioner kroner av selskapets årlige omsetning.

Holmefjord Fryseri startet opp i 1988 med to ansatte og en omsetning på under en million kroner. Siden den gang har selskapet vokst sakte men sikkert. Bedriften sysselsetter nå seks årsverk og omsetter for minst like mange millioner kroner. Bedriftens målsettinger er ikke knyttet til kvantitet, men til kvalitet. Produksjonen er basert på håndverk etter tradisjonelle metoder. Største-

delen av produktene omsettes på innenlandsmarkedet; til hoteller, catering og butikk.

Andre plass i gravlaks-konkurransen gikk til Flekkefjord fisk og skalldyr, men tredjeplass gikk til Lafjord Group. Lafjord Group hevdet seg også godt i konkurransen om beste røykelaks, der bedriften sikret seg en andreplass. I denne kategorien ble tredjeplass delt mellom Fossen AS og Delfa Norge AS.

FG Dag Paulsen

Fiskeribladet dømt

Fiskeribladet har tapt på samtlige punkter i to injuriersøksmål og må betale 110.000 kroner etter å ha karakterisert to personer – Torstein Leon Hansen og Kåre Torholm – for å være «strafferettslig utilregnlige». Det hele har sin bakgrunn i en kandidatoppgave Leon Hansen hadde skrevet ved Norges fiskerihøgskole. Her kom det frem beskyldninger om underrapportering av fangst og unndragelser av avgift. Torholm hadde bidratt med bakgrunnsmateriale til kandidatoppgaven. Norske Tråler-

rederiers Forening (NTF) reagerte prompte og karakteriserte de to personene «strafferettslig utilregnlige», noe som altså Fiskeribladet gjengav.

Torholm og Leon Hansen får henholdsvis 60.000 og 50.000 kroner i erstatning fra Fiskeribladet for tort og svie. Avisen vil vurdere en eventuell anke. Fiskeribladet har et opplag på 18.000, med Harstad som utgivelsessted.

PML



Ozo Tech Norway AS har nå utviklet et ozongeneratorsystem som er tilpasset kystnotflåten

Egenutviklet teknologi for rensing av sirkulasjonssystemer og tanker på Kystnotfartøyer med resultat:

- økt holdbarhet på fangsten
- ren båt uten bruk av kjemikalier
- fornøyde kjøpere av fangsten

Ozo Tech Norway AS og MMC AS har sammen utviklet en revolusjonerende metode for kvalitetsforbedring av sirkulasjonssystemer og tanker.

Vi har nå levert til ca. 100 større fartøyer i Norge, Danmark, Færøene, Skottland, Irland, Island og Chile.

Muligheter for leie av generatorsystem til kystnotbåter i inntil 3 år.

Kontakt oss for ytterligere informasjon og pristilbud:

Vi utvikler og leverer Ozongeneratorsystemer for kystnotflåten



Ozo Tech Norway AS

Ozo Tech Norway AS
Verkstedsv. 11
Postboks 2191
6501 Kristiansund
Tlf. 71 58 88 00
Fax: 71 58 88 01



MMC AS
Holsneset 23
6030 Langevåg
Tlf. 70 19 37 11
Fax: 70 19 39 78

Norfishing 1998:

Global Herøy As kvalitetsprisvinner i 1998

Fiskeribedriften Global Herøy AS på Eggesbøneset i Herøy kommune har mottatt Fiskeridirektoratets kvalitetspris for 1998. – Bedriften har vektlagt intern kompetanse og systematisk gjennomføring av forskriftsmessig hygiene, orden, strenge råstoffkrav, bygningsmessig standard og kvalitet på sine produkter på en måte som gjør Global Herøy AS til en mønsterbedrift og et forbilde for andre bedrifter innen pelagisk sektor, sa fiskeridirektør Peter Gullestad da han presenterte vinneren av årets kvalitetspris på en tilstelning under NorFishing-messen i Trondheim.

Global Herøy AS ble etablert så sent som i 1992. Bedriften driver rundfrysing av sild og makrell og produserer i tillegg filèt av disse artene. I 1997 sysselsatte bedriften ca 75 personer. Omsetningen samme år var på ca 240 millioner kroner.

Global Herøy AS var den første bedriften innen pelagisk sektor i Møre og Romsdal som fikk såkalt oppgradert godkjenning. Godkjenningen innebærer at bedriften i tillegg til å oppfylle de bygningsmessige og hygieniske kravene fastsatt i forskriften, også har implementert et system for egenkontroll basert på kritisk kontrollanalyse (HACCP).

I sin utvelgelse av årets fiskeribedrift har Fiskeridirektoratet lagt vekt på objektive kriterier, dvs krav fastsatt i forskriften, samt bedriftens vilje til å til enhver tid oppfylle gjeldende krav, påpekte Gullestad.

– Jeg vil minne om at bestemmelsene fastsatt gjennom kvalitetsforskriften er minstekrav. Global Herøy AS har siden starten i 1992 vist stor vilje til å oppfylle disse minimumskravene. De har også vært i forkant med en høy standard når det gjelder bygningsmessige og hygieniske forhold, samt krav til egenkontroll over produksjonsprosessen.

Egenkontrollsystemet til Global Herøy AS fungerer ikke bare på papiret, men er i daglig, praktisk bruk. Slik sikrer bedriften ikke bare helsemessig sikre produkter, men også produkter som opp-



Daglig leder Kjell Rønnestad mottar Fiskeridirektoratets kvalitetspris for 1998.

fyller bedriftens egne kvalitetsmålsettinger. Global Herøy AS fremstår med andre ord som en verdig vinner av Fiskeridirektoratets kvalitetspris for 1998, sa Fiskeridirektøren blant annet i sin begrunnelse.

Fiskeridirektoratets kvalitetspris ble første gang utdelt under fiskerimessen i Trondheim i 1990. I fjor ble prisen tildelt selskapet Vie de France Norway AS i Rogaland.

Tidligere prisvinnere er: Tromsø Reker AS (1996), Nova Sea (1995), Båtsfjordbruket AS (1994), Herdla Fiskemat AS (1993), Uniprawns AS, Tromsø (1992), Nils Snekvik & Sønner AS, Kyrksæterøra (1991) og AS Sildefiskernes Fabrikklag, Bergen (1990).

FG Dag Paulsen

J-MELDINGER

J. 135/98

(J. 107/98 UTGÅR)

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

J. 136/98

Forskrift om opphevelse av maksimalkvoten i fisket etter reker i Norges økonomiske sone sør for 62° og i Skagerrak i 1998.

J. 137/98

(J. 131/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om fastsetting av faktor ved fiske etter lodde ved Grønland, Island og Jan Mayen i sesongen 1998 – 1999.

J. 138/98

(J. 134/98 UTGÅR)

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

J. 139/98

(J. 123/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift av 18. desember 1997 nr. 1416 om regulering av fisket etter sei nord for 62° N i 1998.

J. 140/98

(J. 133/98 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. 141/98

(J. 111/98 UTGÅR)

Forskrift om stopp i fisket etter sei for fartøy som fisker med not nord for 62° N i 1998.

J. 143/98

(J. 140/98 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. 147/98

(J. 165/97 UTGÅR)

Endring av lov av 13. juni nr.42 om kystvakten (kystvaktloven).

J. 148/98

(J. 168/88 UTGÅR)

Forskrift om oppheving av forskrift av 28. oktober 1988 nr.871 om tildeling av tillatelser til oppdrett av matfisk av laks og ørret i sjøvann i Finnmark og Nord-Troms.

J. 149/98

Forskrift for tildeling av kondemneringstilskudd for kystfiskefartøy i 1998.

J. 150/98

(J. 135/98 UTGÅR)

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

J. 151/98

(J. 167/89 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om forbud mot sportsfiske i sjøen på søn- og helligdager i Lofoten oppsynsområde, nordland fylke.

J. 152/98

(J. 92/98 UTGÅR)

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

J. 153/98

(J. 121/98 UTGÅR)

Forskrift om endring av forskrift om regulering av fisket etter makrell i 1998.

Norway Foods i Skånevik:

90 år i boks !

Over en halv milliard bokser med sardiner har flittige kvinnehender pakket ved Norway Food sin tradisjonsrike sardinfabrikk i Skånevik i Sunnhordland siden starten i 1908. Under markeringen av 90-års jubiléet nylig ble de mange framfattede minnet om den rike, historiske betydning hermetikk-industrien og brislingfisket har spilt i regionen gjennom det siste århundret. Men viktigst av alt: Troen på fremtiden er tilbake.

Det var våren 1908 at den legendariske Christian Bjelland kom til Skånevik. I ekspressfart kjøpte han tomt og bygget en moderne fabrikk for å tilfredsstille en stadig økende etterspørsel etter sardinene, som fikk sitt velkjente varemerke King Oscar etter tillatelse av Kong Oscar i 1903.

Det var ingen tilfeldighet at Bjelland etablerte sin fabrikk nettopp her ved utløpet av Hardangerfjorden. Sunnhordlendingene kan fortsatt med stolthet titulere regionen som «hermetikkindustriens vugge», og vise til at mange av bygdesamfunnene bokstavelig talt er bygget opp på de rike brislingforekomstene. Men det er en stolthet blan-

det med et visst vemod, for historien om norsk hermetikkindustri er historien om hurtig rask vekst og dype fall, om arbeidsplasser og aktivitet etterfulgt av nedlegging og utflytting.

På det meste var åtte sardinfabrikker i aktivitet bare i Sunnhordland. I dag er fabrikkene i Skånevik i Etne blant de tre som er tilbake i hele landet. De to andre gjenværende fabrikkene i Norway Foods-konsernet ligger i Eikelandsosen i Fusa og på Davanger på Askøy. Totalt sysselsetter de tre fabrikkene omlag 250 personer.

Flere millioner kroner er de senere år investert i anlegget i Skånevik av dagens eiere Rieber & Søn ASA, for å møte dagens krav til effektivitet og hygiene. Ved oppgraderingen av fabrikkene er det lagt stor vekt på å bevare de gamle bygningene, samtidig som produksjonen tilfredsstiller de strengeste internasjonale krav til sardinproduksjon. Fabrikkene i Skånevik er ikke bare Norges eldste sardinfabrikk, den er også den mest moderne.

– Vi er sytti entusiaster som jobber ved denne tradisjonsrike bedriften, som er den største arbeidsplassen i Etne i Sunnhordland. Flere familier har hatt medlemmer i arbeid her i flere generasjoner, forteller fabrikkssjef Dag Anders Hornes i Norway Foods. Nå som før er det kvinnene som dominerer, de utgjør omlag åtti prosent av arbeidsstokken.



Norway Foods: 90-åringen i Skånevik fremstår eksteriørmessig som i sin ungdom. Men innvendig er det meste forandret.

FG

NR. 8
1998

Flittige kvinnehender: Opptil 30 000 brislinger kan en dyktig pakkerske legge i boks i løpet av en enkel dag.



90-års jubilaranten behandler årlig nærmere 130 millioner fete, sommerfangede brisling proppfulle av Omega-3 fettsyrer, vitaminer og mineraler, fanget i kalde, norske fjorder. Og selv om teknologien forlengst har gjort sitt inntog også her, pakkes fortsatt hver eneste brisling for hånd for å sikre topp kvalitet og beskytte den sarte fisken. Hele 30 000 brisling kan en dyktig pakkerske legge i boks i løpet av en god dag. Det gir 8–9 millioner bokser med King Oscar sardiner i løpet av et år. Dette representerer igjen en tredjedel av den totale norske produksjonen, som utgjør i underkant av 30 millioner bokser. Den øvrige delen av produksjonen av King Oscar fordeles mellom anleggene i Davanger og Eikelandsosen.

Mer enn åtti prosent av sardinene eksporteres til USA, Australia, Asia, Sør-Afrika og Europa. I en rekke av disse markedene er norske King Oscar sardiner markedsleder, til tross for en pris som i

enkelte markeder ligger nær det dobbelte av konkurrentene. – Vår strategi handler om en sakte konsolidering av markedene, snarere enn rask vekst. King Oscar skal fremstå som et eksklusivt, rent og naturlig kvalitetsprodukt. Et hovedbudskap i markedsføringen er nettopp fraværet av tilsetnings- og konserveringsstoffer, fortalte divisjonsdirektør for Norway Foods, Geir-Arne Åsnes under jubileumsmarkeringen.

Tidligere i år relanserte Norway Foods «hele verdens yndlings-sardin», King Oscar, også på det norske markedet. Lanseringen ble fulgt opp med en stor annonsekampanje i presse og etermedier.

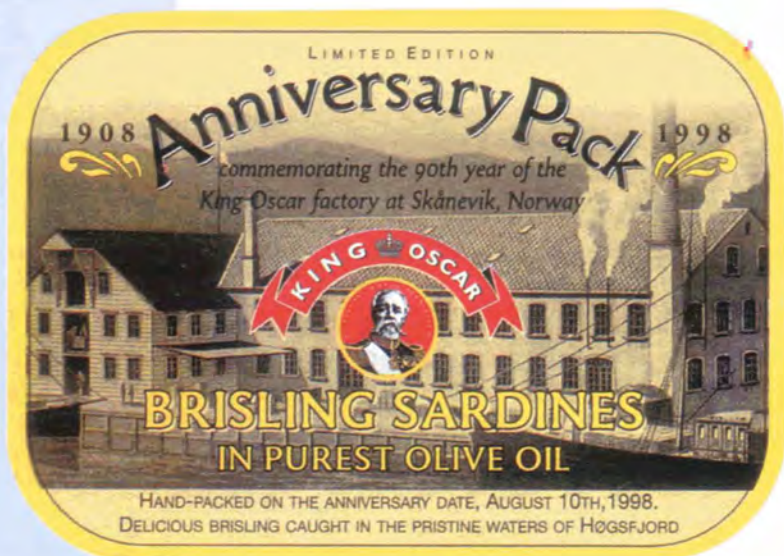
– Vi venter fortsatt på resultatene fra evalueringen av kampanjen. Vi håper det skal være grunnlag for vekst også her hjemme. Om ikke annet så ligger det en viss prestisje i å være stor på hjemmemarkedet, sier Frode Færøy i Norway Foods. Han har regionsansvaret for markedsarbeidet i Vest-Europa og Norge.

Uansett er det i dag optimismen som rår blant de ansatte ved Norway Foods sin bedrift i Skånevik. 90-åringen har unngått rasjonaliseringsspøkelset etter mange års usikkerhet, og markedsutviklingen under Rieber & Sønn's eierskap lover godt for framtiden. For Rieber & Sønn konsernet må det være betryggende å vite at hele Sunnhordland står bak fabrikkene i Skånevik.

Som ordfører Aksel Kloster i nabokommunen Kvinnherad uttrykte seg under markeringen:

– Det at vi har fått beholde fabrikkene i Skånevik har stor betydning, ikke bare for Etne kommune, men for hele regionen. Den står der som en kulturbærer, og som et symbol om at brislingefiske og hermetikkindustrien lever i oss fremdeles.

Samlerobjekt: Norway Foods har laget en egen «jubileumssardin» i en begrenset serie på 10 000 bokser. I likhet med en god vin heter det seg at kvalitetssardiner også blir enda bedre ved lagring.



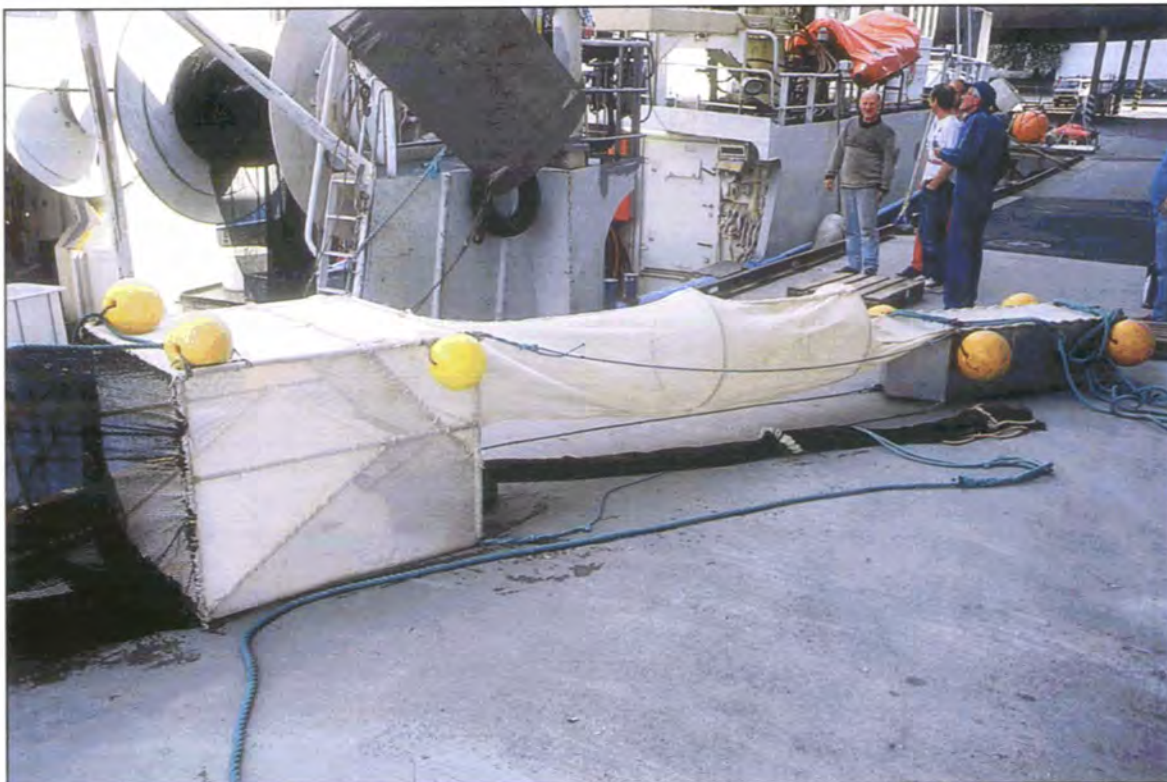
Dødelighet hos utvandrende postsmolt av laks som følge av lakselusinfeksjon

av Jens Christian Holst (Forsker, Pelagisk seksjon, Havforskningsinstituttet)
og Per Jakobsen (Førsteamanuensis, Zoologisk Institutt, Universitetet i Bergen)

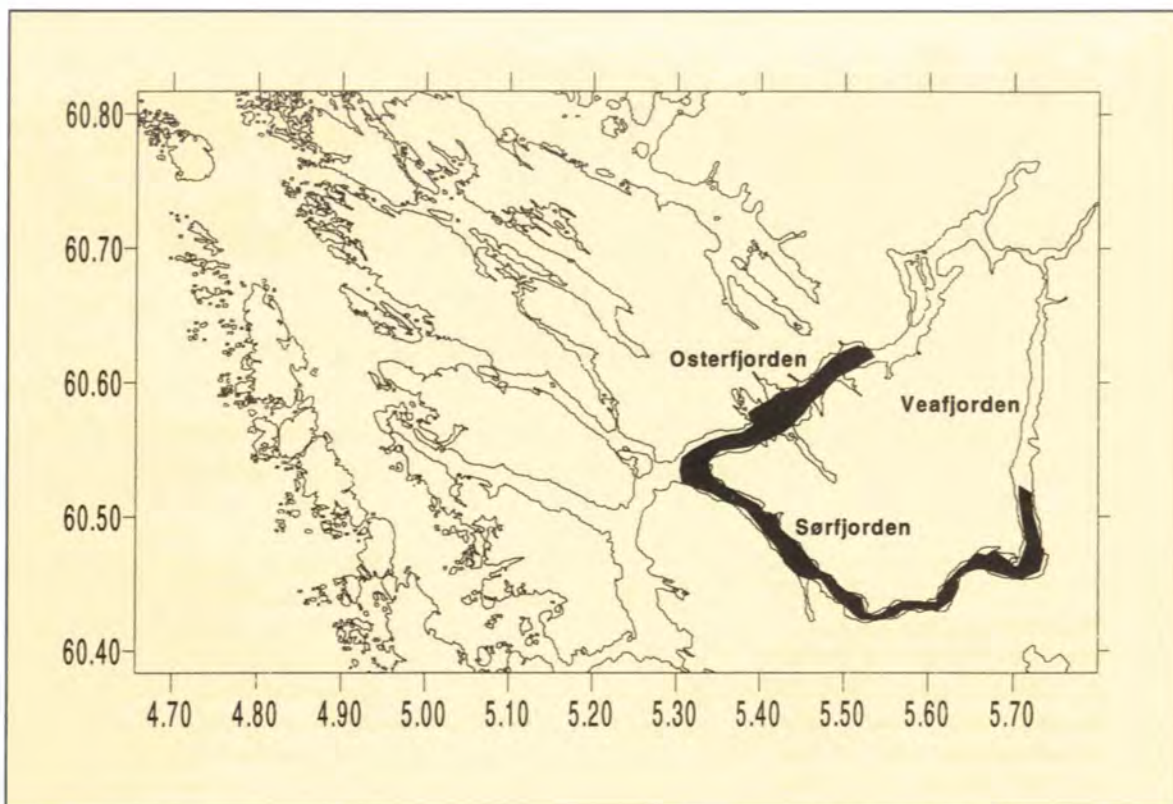
Det er ikke lengre tvil om at lakselusinfeksjoner har en sterk negativ innvirkning på sjø-ørret bestandene. For et av laksens mest kritiske stadier, utvandrende postsmolt, har en inntil nå, derimot, hatt svært sparsomme data. Som en del av Havforskningsinstituttets forskninginnsats på vill-laks i Norkehavet har undersøkelser av lakselus inngått fra 1991. Nå viser dette materialet seg, sammen med resultater fra undersøkelser i år, å være av stor verdi for å vurdere lusas rolle som dødelighetsfaktor for den utvandrende postsmolten av laks.

I mai 1998 gjennomførte Havforskningsinstituttet sitt første rene laksetokt med F/F "G.M Dannevig" i tre vestnorske fjorder og kyststrømmen utenfor. Hovedproblemstillingene for toktet var å teste og utvikle et nytt prøvetakingsredskap for levende-fangst av utvandrende postsmolt av laks, å ta prøver av utvandrende postsmolt i vestnorske fjorder og i kyststrømmen utenfor, å foreta generelle biologiske undersøkelser av postsmolten, samt å gjennomføre undersøkelser av lakselusinfeksjon på utvandrende postsmolt av laks. Toktet inngikk som en del av prosjektet "Laks i Norskehavet" som sorterer under Norskehavsprogrammet.

Utprøvingen av det nye trålredskapet (Figur 1) var meget vellykket og vi kan nå fange utvandrende postsmolt av laks uten skader på fiskens skjelllag og uten at vesentlige deler av de eksterne parasittene forsvinner i fangstprosessen. Fisken,



Trålredskap for innfangning av levende postsmolt av laks. Postsmolten siles fra annen fisk og maneter, og overføres til et akvarium hvor den svømmer fritt i vann uten strøm.



Figur 1. Undersøkt område i Osterfjorden/Sørfjorden/Veafjorden, område A.

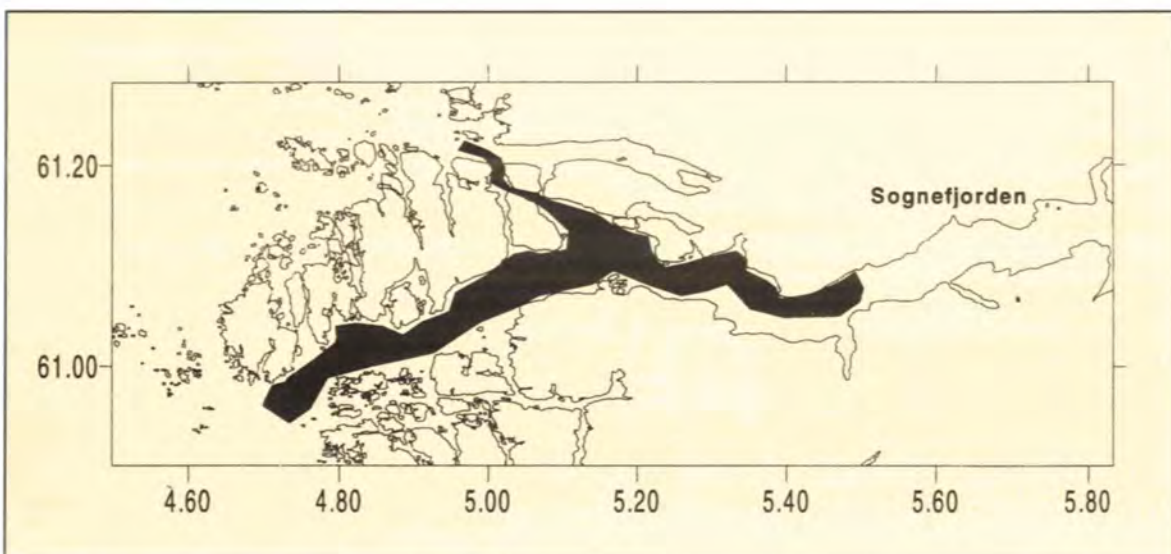
som svømmer fritt i et akvarium etter at den er blitt fanget i trålen, var faktisk i så god stand at den uten problemer kunne vært merket og satt ut igjen etter å ha vært fanget i trålen.

Det ble totalt gjennomført 50 trålhal på toktet, og det ble fanget postsmolt av laks i alle de undersøkte fjordene (Figur 2-4), men ikke i kyststrømmen. Fangsten i Osterfjorden/Sørfjorden var så liten at det ikke kan sies mer om forholdene i dette systemet nå, men i Nordfjord og Sognefjorden ble det gjort tilfredsstillende fangster.

Infeksjonene av lakselus på den utvandrende postsmolten var signifikant høyere i Nordfjord, med en gjennomsnittlig infeksjonsintensitet på

19.01 lus (56 fisk), enn i Sognefjorden, med en gjennomsnittlig infeksjonsintensitet på 5.34 (23 fisk). Dette til tross for at laksesmolten i Sognefjorden har hatt en lengre gjennomsnittlig vandringsrute ut fjorden enn postsmolten fra Nordfjord. Dette kan indikere et høyere smittepress i den mer oppdrettsintensive Nordfjorden enn i Sognefjorden. Det høyeste antallet luselarver på en fisk var 311, et antall fisken bar sterkt preg av.

Det ble ikke funnet noen effekt av fangstposisjon, representert ved lengde fra fjordbunnen. Dette indikerer at smitten kan forgå i hele fjordsystemet og gjør det vanskelig å lokalisere smittein-



Figur 2. Undersøkt område i Sognefjorden, område B.

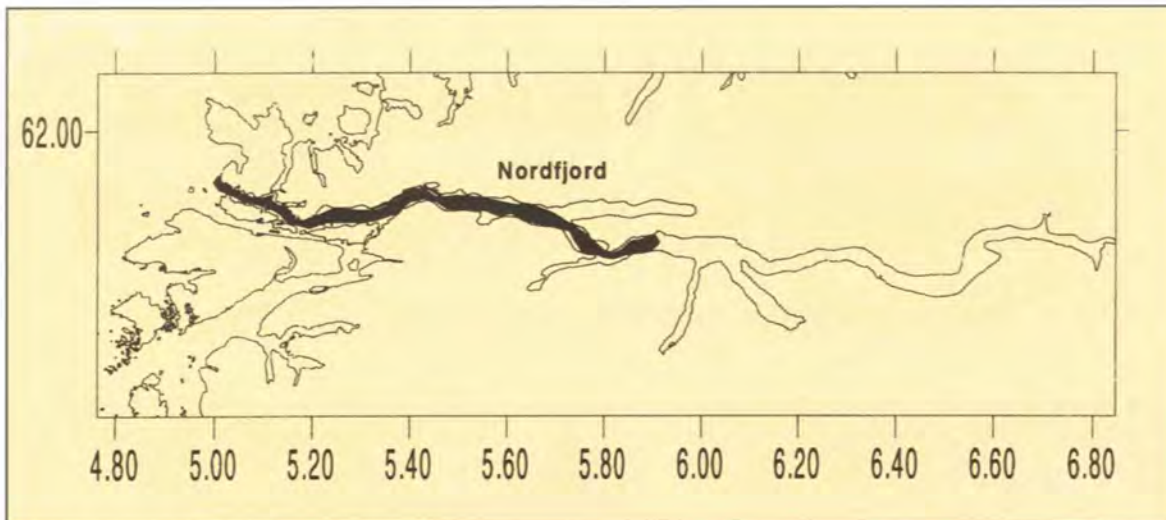


Figure 3. Undersøkt område i Nordfjord, område C.

tensive områder i fjordsystemet. Estuarin sirkulasjon og fjordtømming i den aktuelle fangstperioden kan påvirke disse forhold sterkt og det er ikke mulig å trekke sikre konklusjoner om oppdrettets innvirkning på aktuell smitteintensitet i utvandringsperioden som helhet. Det ble fanget en del rømt eller sluppet oppdrettsmolt i Nordfjord, men det ble ikke observert signifikant forskjell i lusinfeksjon på disse og de ville individene fra sammen fjord.

Konsekvensene av infeksjonene kan være vanskelige å estimere. Dødeligheten av luselarver frem til pre-adult/adult stadium (de mest dødbringende stadiene) på fisken er ukjent. Videre vet en lite om tilleggsinfeksjoner lengre ut i utvandringsruten. Endelig, konsekvens-analysene av lakselusinfeksjoner som er gjort i laboratoriet, er utført på oppdrettsfisk som er to til fire ganger større enn den fisken vi fanget. Dødelighet i disse forsøkene opptrådte ved ca 30 lus pr fisk. En vet imidlertid at størrelse på fisken har svært mye å si for hvor mye den tåler av infeksjoner og at den minste fisken alltid dør først i forsøk

En vet videre at lusinfeksjoner også kan få andre konsekvenser for fisken. En vet blant annet fra oppdrett at kilosfisk infisert med så få som ti lus reduserer vekstraten med mer enn 25%. Postsmolt med vekt rundt 40gram og med tilsvarende og høyere infeksjoner må kunne forventes å oppleve langt mer alvorlige følger av infeksjonene.

Vi vil nødvendig trekke bastante konklusjoner om

hvilke dødelighet den undersøkte fisken ville oppleve som følge av de observerte lusinfeksjonene. Likevel er gjennomsnittintensiteten i Nordfjord såvidt høy at den ligger i grenseområdet for dødelighet. Det som imidlertid er sikkert er at fiskene med høyest infeksjon ville dødd i løpet av få uker som følge av lusinfeksjonen om de ikke hadde blitt fanget.

Det kan kanskje være interessant å nevne at vi ikke har observert mer enn 10 voksne lus på en enkelt postsmolt når den fanges senere på sommeren ute i Norskehavet. Om dette betyr at all postsmolt med flere enn 10 lus i fjordene ville ha dødd er lite sannsynlig, både fordi noen lus vil dø mellom fjorden og havet, og fordi antallet lus vi har observert i havfangstene kan være for lavt grunnet den gamle trålmetoden som fjerner en stor del av både skjell og ytre parasitter.

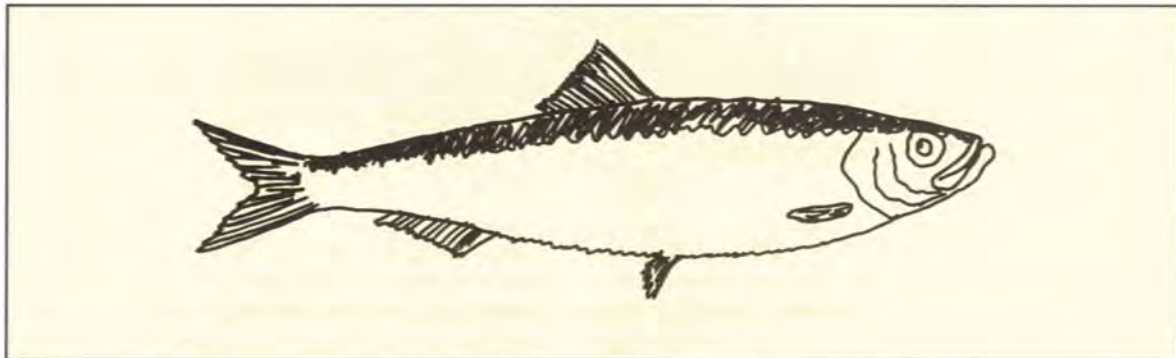
Det synes uansett klart at lusen representerer et problem også for den utvandrende postsmolten av laks. For de ville laksebestandene vil det være av stor betydning at de tiltak som er satt igang og som kommer fremover lykkes og at konsentrasjonen av luselarver i fjordene senkes.

Havforskningsinstituttet har søkt NFR om midler til å gjennomføre dødelighetsforsøk med vill postsmolt av laks innfanget med den nye trålmetoden. Disse forsøkene vil kunne avklare hvilken dødelighet de observerte luseinfeksjonene kan påføre den utvandrende postsmolten.

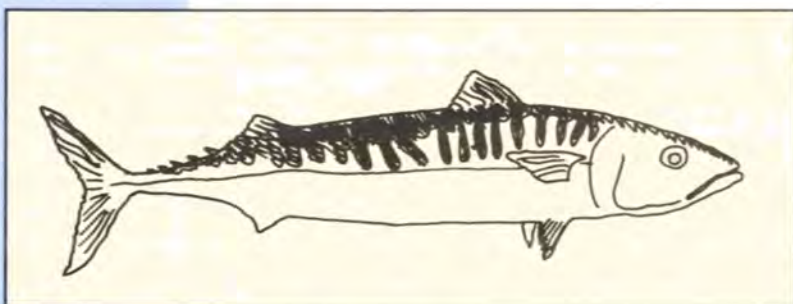
ABONNER PÅ FISKETS GANG

«Kveis» i konsumpakka produkt av sild og makrell

Sentrallaboratoriet, Fiskeridirektoratet, Bjørn Tore Lunestad



I Fiskeridirektoratet sine kvalitetsføreseger § 18 – 2, vert tilverkarar av fiskeprodukt som skal etast rå, eller nesten rå pålagde å frysa inn råvarene på ein slik måte at temperaturen inne i fisken er -20°C i minst 24 timar¹. Denne føresegna gjeld sild, makrell, brisling og villaks. Desse fiskeartane kan innehalda larvar av rundorm («kveis»)². Slike larvar kan, dersom dei er levande gje leie infeksjonar i magen hos menneske. Desse larvane dør ved frysing, og føresegna er derfor etablert for å sikre at konsumenten ikkje skal få i seg levande larvar av rundorm. Ho gjeld også for tilverkarar som hovudsaklege produserer for innanlands konsum, og som derfor i kontrollsamanhang ligg inn under det kommunale næringsmiddeltilsynet.



I eit samarbeid mellom Næringsmiddeltilsynet for Bergen og omland og Fiskeridirektoratet er til saman 66 prøvar av sildeprodukt og 10 prøvar av makrell undersøkte for slike parasittar. Prøvar til denne undersøkinga vart kjøpte inn hos detaljistar i bergensområdet sumaren 1998.

Produkt frå følgjande tilverkarar har vore undersøkte: Denja, Delikat, Manger Fiskemat A/S, Halvard Lerøy, O. Kavli A/S, Sildakongen Produksjon A/S, Norrøna sild, Marta Offerdal, A/S Westsild, Norgesgruppen A/S og Salatmesteren A/S.

Produkta har vore sild i ulik form, slike som tomatsild, kremsild, sursild, spekesild eller sildefiletar, dessutan kald- og varmrøykt makrell. Alle desse produkta er tiltenkt brukt utan vidare oppvarming.

For å lette analysen vart muskulaturen i ein-skildprøvar på 75 g brotne ned i ei sur pepsinløysing. Larvar av denne sorten rundorm toler tilhøva i mage-tarmsystemet vårt og vert difor ikkje påverka ved denne handsaminga. Vidare undersøkingar vart utførte for å fastslå om larvane var levande. Det vart her nytta metodar som tidlegare er omtala i faglitteraturen³.

I sildeprøvene vart det påvist larvar av rundorm i seks prøvar, ingen av desse var levande. I dei positive prøvane var talet på rundormar i regelen ein til to. I prøvane av makrell kunne det ikkje finnast nokre larvar.

Med bakgrunn i denne avgrensa undersøkinga ser det ut til at produsentar for dei aktuelle produkta er flinke til å fjerna synlege larvar, og at påbodet om innfrysing av råvarene vert etterlevd. Tidlegare undersøkingar av tempareturtilhøva i fisk på norske innfrysingsanlegg støttar desse funn⁴.

¹). Kvalitetsforskrift for fisk og fiskevarer, Fiskeridirektoratet, Avdeling for Kvalitetskontroll, 10. juni 1988.

²). E. Strømnes (1997), Hvalkveis (*Anisakis simplex* Rudolphi, 1809) og dybdeavhengig infeksjon hos marin fisk, *Fauna* 50, 68–75.

³). H. Karl og M. Leinemann (1989), (berlebensf(hig-keit von Nematodenlarven (*Anisakis* sp.) in gefroreteten Heringen, *Archiv f(r Lebensmittelhygiene*, 40, 1–24.

⁴). M. Rø, B.T. Lunestad, B.R. Knudtsen og L. Lynum (1997), *Anisakis*larver i norsk dypfrost sild, prosjektrapport fra Fiskeridirektoratets kontrollverk i Trondheim og Sentrallaboratoriet i

«Fisk i 100» – Felles satsing på barn og unge

Tekst: Anette Gaupås Sundsbak

Siden det fremmedartede og eksotiske måltidet pizza ble til hverdagskost på norske tallerkner tidlig på 80-tallet, har strømmen av utenlandske retter bare økt. Spesielt blant barn og unge ser det ut til at de internasjonale matvanene har lett for å feste seg. Dette fører til nedgang i et allerede lavt sjømatkonsum hos denne gruppen. For å endre på denne trenden har Eksportutvalget for fisk, Statens Ernæringsinstitutt og flere av fiskesalgslagene gått sammen om prosjektet «Fisk i 100».

sjons- og oppskriftshefte spesialtilpasset denne aldersgruppen.

– Vi har tilpasset materialet språklig til 15-åringer, fordi det er en gruppe man er nødt til å treffe på deres egne premisser, sier prosjektleder for Fisk i 100, Lise Mangseth fra EFF. – Ungdommen synes faktisk at fisk er «kult» hvis de får det presentert på rette måten.

Det er smaksopplevelsen i dette prosjektet som konkret skal overbevise de unge om at «fisk er fisk og kjøtt er mat» er en myte. For å kunne sette oppskriftene ut i livet, tilbys skolene derfor et årlig tilskudd på 20 kroner per elev som deltar i slik undervisning, som skal dekke innkjøp av sjømat.

“ Det er de voksne som tror at barn og unge ikke liker fisk. ”

Lise Mangseth, prosjektleder

Målgruppen for prosjektet er i første rekke niendeklassinger og skolekjøkkenundervisningen i barneskolene. Den praktiske gjennomføringen vil innebære at skolene får tilbud om et informa-



Her ser vi elever fra klasse 9B ved Stryn Ungdomsskule sammen med heimkunnskapslærer Oddlaug Tonning gjøre istand råvarene til en fiskemiddag. (Foto: Eivind Skjervén)



Pilotprosjektet på Vestlandet i fjor tyder på at barn i skolealder liker fisk – når de bare får den presentert på rette måten. (Foto: Eivind Skjerven)

“ Du får ikke barn til å spise fisk fordi det er sunt. ”

Lise Mangseth, prosjektleder

Satsingen på barn og unge er definert som en grunnaktivitet i Eksportutvalget for fisk sin markedsplan for norgesarbeidet i perioden 1998–2000. Ingrid Espelid Hovig er prosjektambassadør for «Fisk i 100».

– Det er fantastisk å se hvilken institusjon Ingrid Espelid Hovig er blant nordmenn i alle aldre. De unge står i kø for å få autografen hennes i skole-dagboken. Det er klart at vi får mye gratis med en sånn ambassadør, understreker Mangseth.

Allerede igang

Det er allerede lagt et grunnlag for denne typen inntog på skolekjøkkenmenyen. Flere aktører fra næringen har gjort en innsats innenfor skoleverket. Blant annet deltok Vest Norges Fiskesalgslag og Norges Sildesalgslag i et pilotprosjekt for fisk i skolen på Vestlandet i fjor.

– Pilotprosjektet ga oss så gode resultater at vi har valgt å gå videre med det, og denne gangen har vi flere aktører med i tillegg til de fra i fjor. Både Norges Råfisklag, Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslag og Statens Ernæringsinstitutt tok

utfordringen, og er deltakere når prosjektet nå ble satt ut i livet ved skolestart denne høsten.

– Vi skal ikke introdusere ungene for fangst og sløyting, presiserer Mangseth. – Det er fisk som fristende mat vi er interessert i at ungene får oppleve i denne omgang. Sløyting kan være artig, men det er bedre å sløye i fjæra enn på kjøkkenbenken. Derfor er vi interessert i at skolene følger opp reform 97 om tverrfaglig temaarbeid, og koordinerer undervisningen i de andre fagene. På denne måten kan elevene få lære om fisk som næringsvei, industri og kultur. For eksempel kommer fiskens biologi kommer innunder naturfag, ikke heimkunnskap og skolekjøkken, sier Mangseth og sier de vil støtte opp om den kulinariske delen.

Hovedstads-oppstart

I første runde er Fisk i 100-prosjektet startet opp i utvalgte fylker; Oslo, Akershus, Hordaland, Sogn og Fjordane, Møre og Romsdal og Troms.

– Vi så det som som viktigere å komme i gang enn at alle var med fra start. Derfor valgte vi å begynne før hele landet var representert, sier

“ En stygg breiflabb kan godt være kult ”

Lise Mangseth, prosjektleder

Mangseth, som mottok første skoles påmelding bare noen timer etter at invitasjonene til prosjektet var gått ut i posten til 469 skoler.

Prosjektledelsen anser de vestlandske skoleungdommene for å være mer kjent med fisk enn hva elevene ved Osloskolene er, så spenningen har vært stor foran oppstart. Men en tjuvstart tyder på at også elevene i Oslo faller for riktig presentasjon.

– Under en idrettsdag ved Hersleb Skole i Oslo ble det solgt sildeburgere i kantinen. Responser

var så enorm at flere av elevene ikke fikk kjøpe så mange burgere som de ønsket. – Vi tar det som et positivt tegn på at ungdommen er i stand til å gjøre seg opp sine egne meninger, sier Lise Mangseth.

Prosjektet er lagt opp til at fisk skal presenteres som en høyverdig råvare på lik linje med blant annet rødt og hvitt kjøtt. Rettene er valgt ut spesielt til et ungt publikum og innbefatter nasjonalretter fra hele verden; pizza, pita, pasta og bacalao, – med fisk!

JG

NR. 8
1998

El Niño

Tradisjonelt har det meste av det som på verdensbasis fanges av pelagisk fisk blitt anvendt til mel og olje. I gjennomsnitt har nær 80 prosent av de pelagiske fangstene gått til produksjon av fiskemel og -olje.

Værphenomenet El Niño har imidlertid ført til at fangstene av pelagisk fisk er blitt kraftig redusert. Den totale produksjon av fiskemel forventes derfor i 1998 å bli på 4,5 millioner tonn, mot 6,5 millioner tonn i 1996. Den redu-

serte tilførselen av fiskemel og -olje har derfor ført til prisstigning på disse produktene og de produktene der fiskemel og -olje inngår, eksempelvis fôr til fiskeoppdrett.

El Niño-effekten har i første rekke rammet viktige produsenter som Chile og Peru. Det forventes imidlertid en prisreduksjon når disse landene er tilbake i full produksjon, noe som kan være tilfelle allerede ved utgangen av 1998 eller begynnelsen av 1999.

Ferskheten måles med lys

Fiskeriforskning arbeider for tiden med å utvikle en hurtigmetode som ved hjelp av lys kan fastslå hvor fersk fisken er. Så langt har forsøk med denne metoden vist at det er mulig å fastslå alderen på torskfilet med en nøyaktighet på vel en dags avvik. Metoden som utvikles ved Fiskeriforskning kan få stor praktisk og økonomisk betydning for fiskeri- og havbruksnæringen.

Den såkalte NIR-teknologien – som står for «nær infrarødt» – har et stort potensiale fordi den kan brukes til hurtige målinger, samtidig som den kan anvendes slik at produktet ikke ødelegges. Metoden blir nå hovedsaklig brukt på torsk, men det er sannsynligvis mulig å utvikle den til bruk på andre fiskeslag. Det gjenstår imidlertid mye arbeid



NIR-MÅLING. NIR-teknologien har et stort potensiale fordi den kan brukes til hurtige målinger, samtidig som den kan anvendes slik at produktet ikke ødelegges. (Foto: Frank Gregersen, Fiskeriforskning)

før man har et ferdig utviklet instrument som kan brukes kommersielt. Det er Norges forskningsråd som finansierer det tre-årige prosjektet som vil pågå ut 1999.

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

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.verksted

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

Brubholmt. 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

TRONDHJEMS ELEKTROMOTOR AS

Kløbuvn. 196
Postboks 6095 – 7003 Trondheim
Tlf: 73 82 49 50 – Fax: 73 82 49 70

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 FISKERIHØGSKOLE

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 Mosterhamn
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

Lørenfaret 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

Verneutstyr

CENTER-PLAST A/S

8056 Saltstraumen
Tlf: 75 58 70 10 – Fax: 75 58 70 00

Tradisjonsrik og trist messemat

En ting går igjen over hele linja når fiskerinæringen stiller istand til årets største samling; det skal ikke mangle på noe. Faglig ekspertise, standmateriell, bonusordninger og trekkplastre. Celebert besøk, loddtrekning og tekniske nyvinninger. Både det faglige og det sosiale får sitt i løpet av fire hektiske og innholdsrike dager i barte hovedstaden.

En ting kan man dog kikke langt og lenger enn langt etter; folk som spiser sjømat inne på messeområdet. Den ivrigste japanske turistene som har forvillet seg inn blant sløyemaskiner og turbiner har muligens satt tenna i et kamskjell. Eller så kan det hende at de stresseste koffertene har brettet ut representasjonsbudsjettet og invitert en kunde på steinbit på en av sentrumsrestaurantene. Men i selve Nidarøhallene skal du ha skarpt blikk hvis du ser så mye som et rekesmørbrød med lakesmak i aksjon.

Hva så med de tonn av mat som inntas – innendørs og utendørs – på messeområdet disse dagene? Disse enorme mengder av hot-dogs og hamburgere og grillbein som fagfolk, studenter, presse, turister og lokale besøkende svelger unna. Disse berg av firbente som er dynket med grillkrydder og som publikum står i halvtimes køer for å få innta. Kunne de vært erstattet av lett, sunn, god og kreativ mat fra det våte element?

Selvfølgelig kunne de det. Vi kunne tilbudt både landsmenn og tilreisende et spennende og lekkert utvalg av mat fra havets spiskammers. Og det var tildels også forsøkt i år, selv om man kunne gjort det i enda større grad. Men publikum vil ikke ha det. Vi kunne latt kafeteria og ferdigmat-boder flytte over av hjertemedisin, – og hørt gjenklang av kroppens takknemlighet ved å fordøye fisk. At kjøtt er tungt fordøyelig, vet vi jo. Men nå gjør helsepersonell bildet mer konkret ved å sammenligne påkjenningen kroppen går gjennom ved å fordøye en biff, – med en lungebetennelse... Men folk vil ikke spise sunt. Gjestene vil ikke ha sjømat. Utstillerne selv vil heller ikke serveres fisk.

Poenget her er gapet mellom liv og lære. Vi presenterer fisken vår, nasjonalt og internasjonalt, som helsekost, produserer brosjyremateriell med landets fremste idrettsfolk som representanter, planlegger å gjøre fisk og fiskeprodukter enda lettere tilgjengelig for den yngre og hippere garde ved å selge den super-foredlet og dyppet i salsamarinade. Kun fantasien setter grenser når vi snakker om lakseburgere, fiskewok og ål i pitabrød. Men når det kommer til stykket, når vi har et sultent publikum i størrelsesorden 30.000 mennesker, – da velger den samme kunden kjøtt. Hva er det vi har gjort galt? Nå næringens egne folk ikke benytter en anledning som denne til å la bordets gleder gjenspeile kysthistorie og livsbejaende mat, hvordan skal vi da få økt salget ute ytterligere?

Vel bekomme!

AGS

Svensk gullfisk

Den svenske fisketilberedningskonkurransen Guldfisken går i år av stabelen for femte gang. Guldfisken 98 arrangeres på Svenska Mässan i Göteborg 8.–11. september, hvor deltakere fra hele nordens skal kjempe om å vinne prisen for beste fiskerett.

For at flere arrangement skal nyte godt av hverandres publisitet, har svenskene valgt å

samle Interfood 98, Wine & Spirits EXPO, fagmessene Dagligvarehandelen og Scandinavian Fastfood på et sted, og responsen har ikke latt vente på seg. Arrangementet er 20 prosent større enn når messene ble presentert hver for seg. På denne måten klarer søta bror å trekke større oppmerksomhet også mot fisk.

Ansvaret – hvor ligger det?

Tekst: Anette Gaupås Sundsbak

Hvem skal egentlig sørge for at nordmenn og utlendinger i fiskerifaget spiser sjømat når de samlet til årets «get-together»-arrangement. Er det arrangøren av messen, eller er det cateringelskapet som bør sette fisk på menyen. Én ting er forresten å sørge for at fiskematen er tilgjengelig, en helt annen ting er å få folk til å spise den.

Restaurant- og cateringfirmaet «De 3 stuer» i Trondheim hadde ansvaret for all servering inne i Nidarøehallene, samt «utebodene». Dagligleder Geir Støen vil ikke ha ansvaret for at publikum ikke inntar sjømat under messen.

– I forkant av messen hadde vi en dialog med Stiftelsen Nor-Fishing om innholdet på menyen og hvilket utvalg vi skulle presentere for publikum. Spesielt de tre siste årene har vi arbeidet med å fokusere på sjømat og å ha et tilbud til gjestene, som kan tilfredsstille slike krav. Det vi imidlertid opplever, er at publikum velger vekk fiskerettene, beklager Støen.

Det står på kunden

Det er nemlig ikke tilfelle at de som virkelig ønsker sjømat ikke kan finne dette på menyen. Hver eneste dag er et av middagsalternativene i kantinen, fra havet.

– Vi har tre forskjellige middagsalternativer hver dag under messen, og en av disse er alltid en fiskemiddag, garanterer Støen, – men det er alltid

fiskemiddagen vi selger minst av. Kanskje alle smaksprøvene rundt om på de forskjellige stands gjør at gjestene velger kjøtt når de endelig kommer i kantinen, undrer han.

For de av messedeltakerne som har anledning til det, så finnes også alternativet å spise i den «lukkede avdelingen» i restauranten. Der er det hver dag en fiskebuffet, som har vært nogenlunde godt besøkt.

– I fjor forsøkte vi også å tilby grillet fisk fra utebodene våre, men det var ikke bra nok respons til at vi fant det verdt å følge opp i år.

God fisk – minst populært

– Middagsalternativene fra havet har i år vært satt sammen gjennom et samarbeid med en av utstillerne som har levert førsteklasses råvarer, forteller Støen. – Blant annet hadde vi en av dagene et virkelig spennende fiskespyd med flere fiskeslag i en delikat oppsetning. Men det solgte virkelig dårlig, medgir restaurantøren.

– Dessuten har vi fått inn en ny kjøkkensjef som absolutt tar utfordringen med å lage lekre og innbydende fiskeretter på alvor, både i hovedretter og smørbrød. Under hele messen har vi blant annet tilbydt noe vi har kalt «akva-tallerken». Det har vært forskjellige fiskesorter og skalldyr lagt opp med passende tilbehør. Men vi ser at publikum heller velger kjøttretter og smørbrød med kjøttpålegg enn de maritime alternativene som vi har. Den eneste sjømaten vi har hatt virkelig god respons på, er hvalkjøttet som vi har grillet ute, og det er jo heller ikke en fisk, ironiserer mannen som har forsøkt å få deltakere og besøkende på Nor-Fishing 98 til å spise fisk, – uten å lykkes.



Ufisk? Hverken utstillere, kunder eller besøkende på Nor-Fishing vil spise fisk.

Vil du være
med og lage
dokumentarfilm?

Dramatisk dokumentar – hvis bidragsyterne melder seg

Tekst: Anette Gaupås Sundsbak

Brynjar Stautland er programskaper. Og bømbling. Og kulturhistorie-interessert. Når han da i sitt hjemmemiljø finner gamle bilder fra størjefiske hengende på veggene i sjøhusene, mener han at norsk fiskerihistorie har ett hull som bør fylles. Historien om størjefisket bør dokumenteres. Og fjernsyn er det mediet som treffer publikum i dag.

Brynjar Stautland ønsker å lage en dokumentarfilm for å bringe historien om størjefisket videre. Ikke bare fordi levende bilder er den formidlingsmåten som rekker flest mennesker, gamle og unge, på kortest mulig tid, men også fordi han vet at endel filmopptak allerede er gjort. Som reklamemann ser han muligheten til å treffe et stort publikum gjennom en populær formidlingskanal, og som historieinteressert ser han den utrolig flotte muligheten til å lage en dokumentarfilm som i store deler består av autentiske opptak.

– Jeg kjenner faktisk til at fiskerne selv, endel av dem, har gjort opptak av størjefiske, og dette kan danne en perfekt ramme og være en fantastisk flott ressurs i arbeidet med å dokumentere noe som var så spennende og viktig for norsk fiskerihistorie, sier Stautland.

«Verneverdig» historie

– Det som er med størjefiske i historisk sammenheng foreløpig, er at det på en måte ikke er «gamalt nok» til at noen har funnet det verdig å ta vare på, selv om det faktisk er 15–20 år siden det var noe størjefiske å snakke om i Norge. Det har i ettertid fått liten oppmerksomhet, og nesten ingen plass i historien så langt. Selv om det var et dramatisk fiske, forteller Stautland.

For størje er en stor fisk, og langs etter den norske kysten sitter der folk i fra flere fiskermiljøer med spesielt gode minner etter jakten på akkurat denne fisken.

– Her på Brandasund er det mottak som står etter størjefiske, og på veggene henger det bilder av sønnene som var med på fisket. Faktisk så er en av dem sønnen til «Nille på Skjære» som jo mange rundt om i det ganske land kjenner til. Og dessuten, så blir det sagt at det største kastet etter størje noensinne er gjort akkurat her som jeg er fra, utenfor Bømlø, beretter bømblingen fasinert.



Størjesløyning på Skjeret i Brandasund. Bildet er antagelig fra den siste store størjesesongen 1984. Fangsten talte omkring 100 fisk på kaien, og Hordafisk sine føringsbåter skulle hente ferdig sløyde varer.

Størje på internett

Sønnesønnen til Nille på skjæret heter Jostein Waage. Han sitter på litt bilder og informasjon om størjefisket, og er ikke i tvil om at han gjerne vil dele historiekunnskapen med andre ved å låne ut materialet til Stautland. Faktisk har han allerede bidratt ved å legge informasjon ut på Brandasunds hjemmesider på internett.

– Min far deltok i størjefisket, og vi har litt fotografier etter det, blant annet når fisken er kommet på land, og sløydejobben har tatt til. Det er jo en helt spesiell fisk, og et veldig spesielt fiske. Det fasinerer meg enormt, sier Waage, som også på egenhånd har planer om å dele mer størjeinformasjon med andre.

– Jeg har lenge tenkt på å gjøre denne delen av brandasundsidene, under «Handel på Skjæret» enda fyldigere. Det er jo en spennende historie som vi bør kunne dele med flere. Og Stautlands planer om en dokumentar er en glimrende måte å gjøre dette på.

Fortid, nåtid og fremtid

– Tenk at fiskerne har hatt tid og ånds nærvær nok til å få filmet fisket i tillegg til å styre båt og redskap og mannskap! Det er helt fantastisk. Antagelig så de verdien av å dokumentere sin samtid og sitt arbeid, mener Stautland.

Det Stautland ønsker å gjøre er å lage en halvtimes dokumentarfilm om størjefiske. Til dette ønsker han å blande de gamle opptakene med nye intervjuer med folk som har erfaring fra dette fisket, og med nye opptak av fisketurer i dag der det letes etter størje.

– Jeg vil gjerne snakke med både fiskere og folk som har arbeidet i mottakene eller har annen relevant tilknytning. I tillegg vil jeg snakke med forskere om størjebestanden før og nå, om bruksområder og om muligheten for at størjefisket kan



Denne fisken på omkring 400 kilo som her blir heist ombord, beskriver Jostein Waage som «eit skikkelig beist».

Har du film, fotografier, tekst, historier eller annet som kan være med på å dokumentere størjefisket?

Ta kontakt med:
Brynjar Stautland
c/o Sydvest
5400 Stord
Telefon 53 40 32 65
e-mail: brynjar@sydvest.no

ta seg opp igjen. Det har jo faktisk vært observert litt størje i våre farvann de to siste årene, og vi vet at japanere som fisker her oppe får endel av denne fisken.

Kartlegging og finanser

Brynjar Stautland har to barrierer å bryte før filmen kan bli en realitet. Materiale og penger. Men hvis han får nok materiale og dokumentasjon på en historie som bør fortelles, så vil pengespørsmålet være enklere å løse. Både statlige og private investorer blir vennligere innstilt av at matnyttig forarbeide er gjort, og et prosjekt stadig ser lovende ut.

– Først vil jeg gjerne kartlegge hvilket materiale som finnes, og da trenger jeg hjelp fra dem som sitter på dette materialet, sier filmmakeren. – Rundt om langs kysten sitter folk med film-opptak, fotografier, tekst, historier eller andre ting som kan være med på å gjøre størje-historien mer komplett. Hvis eierne kan låne ut det materialet de har, kan vi her se begynnelsen på en nødvendig historiedokumentasjon og en nydelig film om en del av kystfolkets kultur.

Vil du bidra?

Da ideen tok form, tok Stautland kontakt med Hordaland Fiskarlag og fikk en liste over alle relevante fiskeriorganisasjoner. Til disse gikk det ut en forespørsel om bidrag til finansiering.

– Alle som en har de enten sagt nei, eller latt være å svare, sier en skuffet, men langt fra resignert, Stautland. – Det var kan hende et tidlig tidspunkt å gå ut med forespørselen på, tror han. I alle fall skal det nå gjøres en omfattende jobb med å kartlegge materialet, slik at både Stautland selv, og alle potensielle sponsorer kan se at grunnlaget for en førsteklasses dokumentarfilm er tilstede.

– Jeg kan bare oppfordre alle som innehar informasjon, film eller annet materiell som kan være relevant, til å ta kontakt med meg, sier Stautland, og håper god respons fra et kystfolk som er seg sin historie bevisst.

Samlokalisering

Tekst og foto: Anette Gaupås Sundsbak

Allerede for mange år siden ble det vedtatt at fiskerisjef, distriktssjef og kontrollverket for de forskjellige dekningsområdene skulle samles på ett sted. Hittil har enkelte områder hatt disse plassert i mer eller mindre umiddelbar nærhet, mens det andre steder langs kysten har vært store geografiske avstander mellom disse kontorene. Fremdeles er det en lang vei å gå før intensjonen om samlokalisering og organisatoriske enheter er realisert.



Jonny Lars Dyb ved Fiskerisjefens kontor i Møre og Romsdal, ser frem til å få forvaltning, informasjon og kontroll samlet på ett sted i Ålesund.

Møre og Romsdal er et av de fiskerisjefsfylkene som er kommet ganske langt med den fysiske samlokaliseringen. Fra før har Tromsø og Bergens kontorer fått sine respektive samlingshus, mens det er konkrete ting i gjære også for Trøndelag. Nå foregår det fysiske forflytninger i Ålesund. Jonny Lars Dyb ved fiskerisjefens kontor der, bekrefter at det for dem er snakk om nærmest bare en geografisk skjønnhetsendring.

– Neida, vi er ikke dem som står overfor de største endringene. Rettlederne, kontrollverket og vi lå inntil nylig med bare omkring en kilometers avstand, så noen total omveltning blir det ikke, sier Dyb.

Gammelt og nytt

Likevel blir endringene godt merkbare. Det velkjente huset i Ålesund havnesentrum har inneholdt fiskerirelaterte kontor også tidligere, men nå blir det rendyrket. Og selv om blant andre fiskerisjefen trenger ikke å flytte en centimeter, regner Dyb og flere av hans huskompanjonger med å merke omrokkingen på mange måter.

– Vi hos fiskerisjefen blir værende her, mens de

«Fiskeridirektoratets Kontrollverk har de eldste anene. Kvalitetskontroll og sortering av fisk kan spores tilbake til vikingene, mens Rettledningstjenesten ble bygget opp på 70-tallet.»

Tom Titlestad. Kontorsjef, Adm.

«Vi har sett at enkelte er redde for at jobbene deres skal forsvinne under samlokaliseringen, eller at de i beste fall må flytte.»

Jonny Lars Dyb. Fiskerisjefens kontor, Møre og Romsdal

andre kommer inn i bygget til oss, sier Dyb. Det var nemlig en stund snakk om å samle kontorene i et nybygg, men økonomiske hensyn førte til samling i Fiskernes Hus.

– Når det først ble vedtatt at det skulle være dette «gamle» huset, har vi ikke hørt noen motforestillinger, påstår Dyb. – Blant annet får kontrollverket helt nye laboratorie-lokaler i første etage, og det er jo en absolutt fordel for dem. Nå blir hele huset rendyrket fiskeri. Kontrollverkets inspektører skal ha midterste etage og skal etter planen være i hus innen 15. september, mens de to øverste innehas av Fiskarlaget og Sunnmøre og Romsdal Fiskesalgslaget. I andre etage skal alle på huset ha felles kantine, forklarer Dyb.

En sterk enhet

– Personlig finner jeg det helt naturlig at de forskjellige områdene får én regionsenhet. Fra å



Fiskernes Hus. I løpet av året skal alt i hele bygningen være fiskerirelatert, gjennom samlokalisering av fiskerisjef og kontrollverk.

Rettledningstjenesten skulle opprinnelig hjelpe fiskere med å formulere søknader, svare på spørsmål om finansiering og hjelpe til å finne frem i en byråkratisk jungel.

I dag er rettledningstjenesten mer et apparat som representerer fiskere og fiskerinæringen i panel, debatter og fora hvor næringsinteresser kolliderer, område/kommunal planlegging og lignende.

Tom Titlestad. Kontorsjef, direktoratets adm.kontor

«Vi vil helt klart fremstå som en kraftigere organisasjon når samlokaliseringen er gjennomført.»

Jonny Lars Dyb. Fiskerisjefens kontor, Møre og Romsdal

være flere kontorer hvor det sitter alene kanskje bare ett eneste menneske, får vi i Ålesund og omegn nå samlet mellom 50 og 60 ressurspersoner på huset. Tidligere har vi for eksempel hatt hele ni rettlederkontorer spredd rundt omkring. Det er klart at det blir en kraftigere organisasjon når vi nå samler oss, – med lett tilgang på ressurser, stor kapasitet og mye kompetanse på ett sted. Dyb virker overbevist om at dette er til det beste for de som berøres av omrokkingene.

– Ikke bare vil det lette mange av oppgavene for oss innad i systemet og gi oss et helt nytt arbeidsmiljø, men det vil nok også oppleves gunstig for de mange brukerne av tjenestene som Fiskerisjef, rettledere og Kontrollverket tilbyr og

utfører, mener Jonny Lars Dyb. – Nå vil en bruker av systemet finne alle ledd i en prosess – for eksempel konsesjonssøking – samlet på ett sted. Hvis man bare først har funnet frem til dette bygget, er det alltid noen som vet hvem som kan hjelpe deg med det du ønsker, lover Dyb, som tror at samlokaliseringen vil bære frukter i form av tettere samarbeid mellom kontorene under fiskerisjefen.

Lenger for noen

Dyb tror nok, og forstår godt, at det kan være litt mer motforestillinger i enkelte andre regioner.

– Det er klart at noen steder, for eksempel i de nordligste fylkene, så er avstandene større, og da blir endringen likeså. Det kan nok føles urettferdig for dem som har hatt «hvertfall ett av kontorene» innenfor rekkevidde, nå muligens får lengre reiseavstand til alt sammen etter at det blir samlet.

Spørsmålet om samlokalisering og organisatorisk enhet er interessant også for fiskeridirektoratet sentralt, fordi alle utekontorene skal forholde seg til Strandgaten, Bergen. Tidligere henvendte Distriktsjefene og Kontrollverkets Inspektører seg bare til Avdeling for Kvalitetskontroll, mens rettlederne henvendte seg til juridisk, økonomisk, rettleiding eller annet – etter hvilket tema saken gikk.

I tillegg til selve samlokaliseringen, er det nye ved omorganiseringen at det blir opprettet en ny stilling som øverste ledd. Stillingen blir hetende Regionsdirektør for fiskeri og havbruk, med det respektive regionsnavnet i tillegg.

- Ved direktoratet i Bergen skal avdeling for ytre etat etableres med 4 kontorer; kontoret for overvåking, kontoret for kvalitet og miljø, Sentrallaboratoriet, og Kontoret for næringsutvikling og planlegging.
- Kontoret for rettleiding og informasjon deles i to, mellom Fiskeridirektøren (informasjon) og Kontoret for næringsutvikling og planlegging (rettleiding)
- Det gjenstår en forhandlingsprosess mellom tjenestemannsorganisasjoner og ledelse, samt de nødvendige praktiske håndgrep for å nå det endelige mål; et bedre organisert direktorat.

FISKERIDIREKTORATET



Fiskeridirektoratet vart stifta i 1900. Vi er i dag omlag 530 tilsette. Rundt 300 arbeider ved distrikts- og lokalkontora langs kysten, resten ved hovudkontoret i Bergen. Fiskeridirektoratet har forvaltningsansvaret for ei næring i rivande utvikling innan fiske, fangst, foredling og havbruk. Fiskeridirektoratet skal sjå til at ressursane i havet vert tatt godt vare på og utnytta til beste for heile samfunnet.

LIVET I HAVET – VÅRT ANSVAR

MRK. «43/98» fast stilling som 0086 fiskeriretleiar i Sunnhordland

Fast stilling som 0086 fiskeriretleiar i Sunnhordland er ledig frå 01.01.1999. Distriktet omfattar sju kommunar (Bømlo, Sveio, Ølen, Etne, Kvinnherad, Fitjar og Stord). 5430 Bremnes er kontorstad. Ytre etatar i Fiskeridirektoratet er for tida under omorganisering. Geografisk plassering og arbeidsoppgåver kan difor bli endra. Fiskerisjefen i Hordaland vil stå til teneste når det gjeld å skaffe bustad.

Sunnhordland er ein særskilt viktig region når det gjeld fiskeri og havbruk. Her er nokre nøkkeldata:

- Ca. 360 fiskarar
- Ca. 180 mill. kr. fangstverdi frå regionen sine fartøy
- Ca. 18.500 tonn produsert laks i 1997
- Ca. 8,5 mill. stk. smolt produsert i 1997
- Ca. 430 personar sysselsett innan fiskeforedling

Vi treng ein person med evne til samarbeid med kommunar og næringsutøvarar. Vedkommande skal elles utføre forvaltningsoppgåver og gje rettleiing innan fiskeri og havbruk.

Søkjarar bør ha høgare utdanning eller distriktshøgskule med relevant fagkrins innan fiskeri og/eller økonomi. Personar med anna utdanning og relevant fagkrins kan også søkje.

Stillinga som 0086 fiskeriretleiar vert lønna etter LR16 i Statens sitt regulativ, ltr. 20-32, brutto kr 197.531 – kr 241.531 pr. år. Søkjarar med høgare akademisk utdanning vert innplassert med utgangspunkt frå ltr. 27, brutto kr 223.531 pr. år. Kompensasjonstillegg B – ltr. 4 utgjer kr 3.200 pr. år. Lønna vert fastsett etter utdanning og tidlegare praksis. All offentleg og relevant praksis etter fylte 18 år vert godskrive. Frå bruttolønna vert det trekt 2% innskott til Statens Pensjonskasse.

Nærare opplysningar om stillinga får ein hos fiskerisjef Terje L. Magnussen, tlf. 55 23 83 15, kontorsjef Sigbjørn Lomelde eller seksjonsleiar Ragnar Sandbæk, Fiskeridirektoratet, tlf 55 23 80 00.

Søknad merkt «43/98» kan saman med kopiar av attestar og vitnemål sendast til Fiskerisjefen i Hordaland, boks 233, 5002 Bergen innan 25.09.98.

Vil bygge opp kompetansesenter

Tekst: Anette Gaupås Sundsbak

Tromsø Kommune har besluttet å gjøre 1998 til «Det arktiske år», og gjennom ulike aktiviteter hele året, har de forsøkt å synliggjøre Tromsøs faglige kompetanse og mangfold når det gjelder arktiske tema. Høstens store markering, blir konferansen «Seilas i arktiske farvann» som arrangeres av Tromsø Maritime Skole i månedskiftet september – oktober.



I forbindelse med at myndighetene ønsker å bedre kompetansen vedrørende sikkerhet for fartøy som opererer i arktiske farvann, vil Tromsø Maritime Skole samle noen av de menneskene som vet mest om sikkerhet, operasjon, redning, miljø og verdiskapning i Arktis.

– Dette gjør vi for å øke kompetansen hos brukere, utdanningssentra og myndigheter, og for å

peke på mulige tiltak for å bedre sikkerheten ved seilas i arktiske farvann, sier studieinspektør Rolf Karlsen, som sitter som leder for prosjektgruppen for «Seilas i arktiske farvann».

Konferansen er støttet av både Norges Fiskarlag, Fiskerisjefen i Troms og Fiskeridirektoratet, og inngår som en del av det arbeidet Tromsø Maritime Skole legger ned for å gjøre skolen til et



“ Norges Fiskarlag er positiv til tiltak som kan bidra til å bedre sikkerheten ved aktiviteter i nordområdene, og vil ut fra en totalvurdering gå inn for å støtte det innsøkte beløp på kr. 60.000,- ”

Fra Norges Fiskarlags svar på søknad

“ Det vil være en utfordring å gjøre «Det arktiske år 1998» til starten på en prosess som skal bidra til å gi økonomisk vekst på bakgrunn av at Tromsø er et arktisk senter. ”

Alfhild Yttergård, ordfører

ressurs-senter innen kunnskapsområdet arktisk maritim virksomhet.

Helt siden Tromsø Kommune vedtok å gjøre 1998 til «Det arktiske år», har det foregått aktiviteter i tilknytning til dette. Mange av aktivitetene er ting som allerede har fått feste som tradisjoner i landsdelen, mens andre igjen er et resultat av denne nye satsingen. Arrangementene er av såvel faglig som kulturell art. Mange steder har det vært arrangert havfiskefestivaler, utstillinger, konferanser og konserter. Noe av det som bekrefter den posisjonen Tromsø nå ønsker å styrke – og å informere mer om, er de faste faglige tilbudene. Dette omfatter, blant mye annet, åpne møter på Polarmuseet og Fiskeriforsknings månedlige populærvitenskapelige fredagsseminarer.

Det forestående seminaret ved Tromsø Maritime Skole er ment som en del av oppbygningen av en stadig større kompetanse i Tromsø, og skal gi grobunn for flere prosjekter og satsinger som igjen kan gi økonomisk avkastning og høyere kunnskapsnivå til de impliserte parter i arktisk seilas.

Meningen er nemlig at konferansen skal inngå i et større prosjekt, med både utarbeiding av et kursopplegg for arktisk seiling og et forsøkskurs for navigatører. Etter at disse tingene er gjennomført, håper man at sluttresultatet skal være et kursopplegg som Sjøfartsdirektoratet godkjenner som «Ice navigation certificate». De forskjellige prosjektene ved skolen skal også evalueres, og skolen håper å kunne peke på konkrete ønskelige tiltak, med eventuelt en konsekvensanalyse.

Dette første delprosjektet, Seilas i arktiske farvann, skal ta opp emner som vil belyse ymse problemstillinger, og danne et enda bredere grunnlag for fremtidige seminar og kursopplegg som skolen vil arrangere.

Det blir to dager spekket med maritim kun-



skap generelt og arktiske problemstillinger spesielt. Første dags innhold omfatter blant annet tekniske tema som Lovverket rundt Arktis, Forsikringsansvar, Operasjon av skip i Arktis og Redning/Helsevern. Siste dagen er viet fagområder som i sterkere grad er knyttet til naturkreftene; Værvarsling, Verdiskapning og Miljøberedskap.

Den sosiale rammen rundt konferansen vil nyte godt av Polarmiljø senterets nye opplevelsessenter «Polaria». Her vil deltakerne møtes første dagen til film og arktiske

småretter, og det er også her selve seminarene vil bli holdt, dersom deltakerantallet overskrider kapasiteten til skolens auditorium.

Seilas i arktiske farvann krever solid kompetanse for å holde sikkerheten på et høyt nivå. Tromsø Maritime Skole ønsker å etablere seg som ressurs-senter i så måte. Alle foto: Bjørn Bergfløtt

Disse har søkt på regiondirektørstillingene

Søkerne er listet opp i den rekkefølge søknadene er ankommet Personalkontoret

Finnmark

Per Christensen, Helge Eilertsen, 2166 Oppaker, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Runar Hartvigsen, 9800 Vadsø, Torstein Leon Hansen, 9105 Eidkjosen, Thor Henrik Jensen, 8300 Svolvær, (Konfidensiell), 4680 Byglandsfjord, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø.

Troms

Roar Østerås, 9050 Storsteinnes, Per Christensen, Helge Eilertsen, 2166 Oppaker, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Arvid Ahlquist, 9013 Tromsø, Arne M.Luther, 9014 Tromsø, Ragnar Sandbæk, 5000 Bergen, Torstein Leon Hansen, 9105 Eidkjosen, Thor Henrik Jensen, 8300 Svolvær, Ernst K. Bolle, 9010 Svolvær, Steinar Larsen, 9022 Krokeldalen, Gunnar Trulssen, 9001 Tromsø, (Knfidensiell), 4680 Byglandsfjord, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø, Arne Dag Isaksen, 9550 Øksfjord.

Nordland

Roar Østerås, 9050 Storsteinnes, Lars Andersen, 8012 Bodø, Per Christensen, Helge Eilertsen, 2166 Oppaker, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Ivar Andreas Helbak, 1349 Rykkin, Ragnar Sandbæk, 5000 Bergen, Alf Albrigtsen, 7350 Buvika, Alf Humberstet, 8028 Mørkved, Torstein Leon Hansen, 9105 Eidkjosen, Birger Johan Willumsen, 8019 Mørkved, Thor Henrik Jensen, 8300 Svolvær, Odd Steffensen, 8300 Svolvær, Audun Nybakk, 6710 Raudeberg, Olav Nyholmen, 5266 Ytre Arna, Johnny Didriksen, 8022 Mørkved, (Konfidensiell), 4680 Byglandsfjord, Jostein Angell, 8013 Bodø, Arnljot Arntzen, 9029 Mørkved, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø, Janne Andersen, 8370 Leknes (Etter søknadsfrist)

Trøndelag

Per Christensen, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Roger Stefanussen, 7014 Trondheim, Bjørn Røthe-Knudsen, 7048 Trondheim, Alf Albrigtsen, 7350 Buvika, Torstein Leon Hansen, 9105 Eidkjosen, Eva Grete Storenger Skaar, 7036 Trondheim, Audun Nybakk, 6710 Raudeberg, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø, Jorunn Skjoldor Foss, 7053 Ranheim (Etter søknadsfrist)

Møre og Romsdal

Knut K. Sjøstad, 6011 Ålesund, Per Christensen, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Torstein Leon Hansen, 9105 Eidkjosen, Audun Nybakk, 6710 Raudeberg, Martin O. Blom, 6014 Ålesund, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø

Sogn og Fjordane

Per Christensen, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Kari Morvik, 6718 Deknepollen, Rolv Petter Vetvik, 6700 Måløy, Audun Nybakk, 6710 Raudeberg, Sverre Einar Hansen, 8550 Vardø

Hordaland

Øystein Østervold, 5384 Torangsvåg, Per Christensen, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Ivar Andreas Helbak, 1349 Rykkin, Trond Moldskred, 5000 Bergen, Egil Lekven, 5200 Os, Hanne Rasch, 5002 Bergen, Freddy Iversen 5000 Bergen, Terje L. Magnussen, 5071 Loddefjord, Audun Nybakk, 6710 Raudeberg, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø

Rogaland

Per Christensen, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Svein Munkejord, Cape Town, Ivar Andreas Helbak, 1349 Rykkin, Hans Magne Kvilhaug, 4250 Kopervik, Audun Nybakk, 6710 Raudeberg, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø

Skagerrakkysten

Birger Larsen, 4640 Søgne, Per Christensen, Stein-Asle Øvrebøtn, 6900 Florø, Ivar Andreas Helbak, 1349 Rykkin, Hans Magne Kvilhaug, 4250 Kopervik, Torstein Leon Hansen, 9105 Eidkjosen, Audun Nybakk, 6710 Raudeberg, Sverre Einar Hansen, 9950 Vardø

Merkeregisteret

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

Brukte fartøy

Reder	Fartøy/reg.nr.	Konsesjonstype
P/R Spattus v/Eivind Waage Rubbestadneset	«Sprattus»	Ervervstillatelse
S. U. S. v/Kjell Østrem Haugesund	«Østrem» R-34-U	Nordsjø- og NVG-sildetrållatelse
Selskap under stiftelse v/Hartvig Nilsen Farsund	«Bergstrål» M-90-F	Nordsjø- og NVG-sildetrållatelse
Selskap under stiftelse v/Kjell Olav Natterøy Urangsvåg	«Calypso» R-2-ES	Nordsjø- og NVG-sildetrållatelse
Selskap under stiftelse v/Kjell Olav Natterøy Urangsvåg	«Lagun» VA-76-K	Nordsjø- og NVG-sildetrållatelse
SUS v/Øystein Hurlen Søvik	«Støbakk» M-20-G	Seitrållatelse
Jara A/S Bømlo	«Lønningen» H-2-B	Nordsjø- og NVG-sildetrållatelse
Olaf Lassesen Saltød	«Havfruen 1» AA-42-A	Nordsjøtillatelse
Rune Blaschek Rypefjord	«Nesejenta» VA-86-LS	Torskekvote
S. U. S. v/Trygve Olsen Fiskebåtrederi A/S Havøysund	«Viking 1» SF-303-V	Ringnottillatelse
S. U. S. v/Steinar Dalva Nedsrand	«Mot Jr.» H-92-K	Ervervstillatelse
Selskap under stiftelse v/Abraham Inge Troland Torangsvåg	«John Erik» H-7-B	Nordsjø- og NVG-sildetrållatelse
A/S under stiftelse v/Per Blikfeldt Tromsø	«Glannøy» T-854-T	Torsketral-, reketral- og NVG-sildetrållatelse
Nordfangst A/S Senjahopen	«Nordfangst» T-145-LK	Reketral- og torsketraltillatelse
Nordfangst A/S Senjahopen	«Remifisk» T-68-LK	Reketral- og torsketraltillatelse
AS. under stiftelse v/Kåre Henriksen Honningsvåg	«Svenn Arne» N-233-A	Torskefiske gruppe II
Brødrene Birkeland Storebø	«Atlantic Viking» F-89-H	Ringnot- og kolmuletrållatelse
Ytre Rolløya A/S v/Jostein Bergvoll Harstad	«Nord-Rollnes» T-3-H	Torsketraltillatelse

Nybygg

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

Reder	Fartøy/reg.nr.	Konsesjonstype
Sænes AS c/o Finnmark Maritime Management Båtsfjord		Torskekvote
Båtsfjord Havsnurrevad AS c/o Finnmark Maritime Management Båtsfjord		Torskekvote
Havsnurp A/S v/Karstein Stølen Midsund		Ringnot- og nordsjøtillatelse
Selskap under stiftelse v/Magne Ellingsen Kjøllefjord		Torskekvote
Nordfjord Havfiske A/S Båtsfjord		Rekestrål- og torsketråltillatelse
A/S under stiftelse v/Knut og Arvid Arild Alta		Torskekvote
Torson Holding AS Tromsø		Ringnot- og kolmuletråltillatelse
P/R Skjongholm ANS v/Rune Nilsen Barekstad		Torskekvote
Mehamn Havsnurrevad AS c/o Finnmark Maritime Management AS Båtsfjord		Torskekvote
P/R Odd Marin ANS v/Ole Mindor Myklebust Myklebust		Torskekvote

Trål

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

Reder	Fartøy/reg.nr.	Konsesjonstype
Main Food AS v/Jan Lerbukt Sør-Tverrfjord	«Snorre» F-97-L	Norsk vårgytende sild
Svanodd Rederi AS v/Eldar Olsen Tjørvåg	«Svanodd» M-26-HØ	Nordsjøtråltillatelse og norsk vårgytende sild
Grinnøyfisk AS Tromsø	«Grinnøy» T-9-T	Torsketråltillatelse og rekestråltillatelse

Oppdrett

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

Oppdrett av laks/ørret

Oppdretter	Lokalisering	Prod.volum	Reg.nr.
Selsøyvik Havbruk A/S Selsøyvik	Sør av Svenningen	12.000 m ³	N/R 3
	Ørnstolen	12.000 m ³	
	Øst av Lamøya	12.000 m ³	
	Vest av Torvøya	12.000 m ³	
	Sør av Engøya	12.000 m ³	
	Ørnstolen II	12.000 m ³	

Løyve



 NR. 8
1998

Oppdrett

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

Oppdrett av laks/ørret

Oppdretter	Lokalisering	Prod.volum	Reg.nr.
i samdrift med:			
Øygunnlaks A/S Selsøyvik	Sør av Svenningen	12.000 m ³	N/R 13
	Ørnstolen	12.000 m ³	
	Øst av Lamøya	12.000 m ³	
	Vest av Torvøya	12.000 m ³	
	Sør av Engøya	12.000 m ³	
	Ørnstolen II	12.000 m ³	
Larssen Seafood A/S Nord-Svolvær	Reløyhamn	12.000 m ³	N/L 5
	Værholmsundet	12.000 m ³	
Seløy Lakseoppdrett A/S Herøy	Øst av Melkøy	24.000 m ³	N/HR 1
	Langøya NNV.	24.000 m ³	
Husvær Fiskeoppdrett A/S Herøy	Kvaløydraget V.	8.000 m ³	N/HR 6
	Almendingen Ø.	12.000 m ³	
	Vassholmen Ø.	12.000 m ^{3*}	
	Storkjesholmen Ø.	12.000 m ³	

* Tillatelse til oppdrett på lokaliteten Vassholmen Ø faller bort 22.05.99 (jfr. Utslippstillatelse fra Fylkesmannen i Nordland datert 20.juli 1998.)

Høllalaks A/S Skorva	Moberget N	18.000 m ³	N/F 1
	Flatholmen N	18.000 m ³	N/F 2
	Refsholmen S	18.000 m ³	N/F 3
	Soløya N	24.000 m ³	N/F 12
	Bulia	24.000 m ³	N/V 2
	Arveneset	24.000 m ³	N/V 6
	Kunna NØ	24.000 m ³	N/MS 7
	Skrova	7.000 m ³	
	Galtvågan	12.000 m ³	
	Kjeldbergvika	18.000 m ³	
	Oddværsetra	24.000 m ³	
	Øyhellesundet	12.000 m ³	
	Kirkfjorden N	12.000 m ³	
	Kirkfjorden S	12.000 m ³	

i samdrift med:

Moskenes Laks A/S Skrova	Moberget	18.000 m ³	N/MS 8
	Flatholmen N	18.000 m ³	
	Refsholmen S	18.000 m ³	
	Soløya N	24.000 m ³	
	Bulia	24.000 m ³	
	Arveneset	24.000 m ³	
	Kunna NØ	24.000 m ³	
	Skrova	7.000 m ³	
	Galtvågan	12.000 m ³	
	Kjeldbergvika	18.000 m ³	
	Oddværsetra	24.000 m ³	
	Øyhellesundet	12.000 m ³	
	Kirkfjorden N	12.000 m ³	
	Kirkfjorden S	12.000 m ³	
Seafarm Invest A/S Lovund	Nesna kommune		N/L 1 N/L 2 & N/L 9
	Hamnholmen V.	8.000 m ³	
	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*}	
	Hjartøy N	12.000 m ^{3*}	
	Lurøy kommune		
	Lyngøya S.	12.000 m ³	
Køtterøya	24.000 m ³		
Hestholmen	24.000 m ³		
Buskholmen	12.000 m ³		

Oppdrett

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

Oppdrett av laks/orret

Oppdretter	Lokalisering	Prod.volum	Reg.nr.
i samdrift med:			
	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**}	

* Tillatelse til drift på lokalitetene gjelder inntil videre i påvente av endelig kystzoneplan for

Nesna kommune. Hvis disse lokalitetene ikke skulle samsvare med endelig plan, vil tillatelsen til drift på lokalitetene falle bort når fisken er utsaktet.

** Tillatelse til drift på lokalitetene gjelder inntil videre i påvente av endelig kystzoneplan for Lyrøy kommune. Hvis disse lokalitetene ikke skulle samsvare med endelig plan, vil tillatelsen til drift på lokalitetene falle bort når fisken er utslaket.

Seafarm Invest A/S (N/L 1, N/L 2 og N/L 9) har også andre lokaliteter klarert for sin oppdrettsvirksomhet, men disse er imidlertid ikke klarert for samlokalisering. Følgende lokalitet er klarert for konsesjon med reg.nr. N/L 1 i Lurøy kommune:

Ytre Langdraget	12.000 m ³
-----------------	-----------------------

Tilleggslokalitet klarert for konsesjon med reg.nr. N/L 2 i Lurøy kommune:

Ytrestyvan	3.000 m ³
------------	----------------------

Tilleggslokaliteter klarert for konsesjon med reg. nr. N/L 9 i Lyrøy kommune:

Klubbholmen N.	8.000 m ³
Horsholmen N.	8.000 m ³
Jektvika	12.000 m ³

i samdrift med:

Tomma Laks A/S Lovund	Nesna kommune Hamnholmen V. Hamnholmen Ø. Røssneset Kiløya Ø.	8.000 m ³ 8.000 m ³ 12.000 m ^{3*} 24.000 m ^{3*} 12.000 m ^{3*}	N/NA 1
Valvika	Skeivstadøya Hjartøy N.	18.000 m ^{3*} 12.000 m ^{3*}	
	Lurøy kommune Lyngøya S. Køtterøya Hestholmen Buskholmen Vassvika Værholmen NØ. Horsholmen NØ. Klubbholmen NV. Rognholmen NV. Flatøya SØ. Kvalvikhågen Ø. Kokvik	12.000 m ³ 24.000 m ³ 24.000 m ³ 12.000 m ³ 9.000 m ³ 12.000 m ³ 24.000 m ³ 24.000 m ^{3**} 12.000 m ^{3**} 12.000 m ^{3**} 12.000 m ^{3**} 12.000 m ^{3**} 36.000 m ^{3**}	

Tillatelse til oppdrett av skalldyr

Lofoten Skjellfarm Laukvika	Kolvika Storhaugen Storvika	N/V 302
Finnvik Kveite A/S.	Finnvika	N/BG 301
Røtting Pels ANS Høylandet	Bursvikbotn	N/BL 303
Hamarøy Skjellfarm A/S Innhavet	Dønsåneset N	N/HM 312

Oppdrett

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

Tillatelse til oppdrett av skalldyr

<i>Oppdretter</i>	<i>Lokalisering</i>	<i>Prod.volum</i>	<i>Reg.nr.</i>
Hamarøy Skjellfarm A/S Innhavet	Dønsåneset S		N/HM 311

Tillatelse til oppdrett av kveite

Myre Maritime A/S Myre	Breistrand	12.000 m ³	N/Ø 20
Larssen Seafood A/S Nord-Svolvær	Spjutøya Matsholmen NV	12.000 m ³ 12.000 m ³	N/L 33 N/L 34

Tillatelse til oppdrett av kveite og steinbit

Sørnesøy Sjøfarm A/S Sørnesøy	Vikran Storhjørtaøya N	12.000 m ³ * 4.000 m ³	N/L 36 N/L 37
----------------------------------	---------------------------	---	------------------

Tillatelse til etablering av slakemerder i sjø

Nordlaks A/S Storkmarknes	Klubben	5.000 m ²	N/H 16
------------------------------	---------	----------------------	--------

Tillatelse til etablering og drift av selvfiske-/turistanlegg;

Lunderøya Ferie- og Skjenkested ANS Sleneset	Hestøyvågen	13.000 m ² *	N/L 35
--	-------------	-------------------------	--------

Overføring av konsesjon for oppdrett av matfisk av laks og ørret

<i>Eier</i>	<i>Tidligere eier</i>	<i>Reg. nr.</i>
Norsk Akvakultur A/S Torangsvåg	Stolt Seafarm A/S	H/AV. 10
Solund Fiskefarm AS Ånneland	Hordalaks AS	SF/G. 1
Hordalaks AS Bergen	Fjon Lakseoppdrett AS	H/MF. 4
Vestkapp Havbruk AS Florø	Sognelaks AS	SF/H. 10
Trøndelag Fiskeoppdretterlag	HHV. Nord-Trøndelag og Sør-Trøndelag Fiskeoppdretterlag	NT/NR. 42 og ST/B. 8

Navnendring

<i>Eier</i>	<i>Tidligere eier</i>	<i>Reg.nr.</i>
Nordlaks Oppdrett AS Stokmark	Fiskebøl Havbruk AS	N/H. 1

Eierendring i selskapet Frøyanes Junior A/S. Reg.nr. SF-22-S

<i>Navn</i>	<i>Kommune</i>	<i>Eierandel</i>
Ervik Sjøfiske Invest A/S	Stadlandet	51 %
Ervik Havfiske Holding	Stadlandet	49 %

Ervik Sjøfisk Invest A/S har følgende eiersammensetning:

Ervik Havfiske Holding A/S	Stadlandet	50 %
Domstein ASA	Måløy	50 %

Oppdrett

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

Eierendring i selskapet Frøyanes Junior A/S. Reg.nr. SF-22-S

<i>Navn</i>	<i>Kommune</i>	<i>Eierandel</i>
-------------	----------------	------------------

Domstein ASA har følgende eiersammensetning:

Rolf Domstein	Måløy
Knut Domstein	Måløy
Gunnar Domstein	Måløy

Ovennevnte i Domstein ASA eier tilsammen 78 % av selskapet. Resten eies av forskjellige investorer.

Ervik Havfiske Holding A/S har følgende eiersammensetning:

Stig Tore Ervik	Stadlandet	50 %
Kjell Magne Ervik	Stadlandet	50 %

Merkeregisteret

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

Brukte fartøy

<i>Reder</i>	<i>Fartøy/reg.nr.</i>	<i>Konsesjonstype</i>
Aksjeselskap under stiftelse v/Asbjørn Klaussen Myre	«H.Klaussen» N-126-Ø	Torskekvote
Zeta AS v/Zeta Holding AS Fosnavåg	«Zete» M-620-HØ	Ringnot- og kolmuletråttillatelse
Holm Fiskeriselskap ANS Kristiansund N	«Nybo Senior» M-65-MD	Ringnottillatelse
Nea Havfiske AS v/Kjell Olav Natterøy Bremnes	«Seiko» VA-18-K	NVG-sild- og nordsjøtråttillatelse
Edmund Linnes Alta	«Holmingen» M-218-SM	Torskekvote
Aksjeselskap under stiftelse v/Henk Pettersen Bø i Vesterålen	«Åmnesund» N-10-ME	Torskekvote
Rolf Einar Kristiansen Engavåg	«Stig Harry» NT-94-V	Torskekvote
Edmund Linnes Alta	«Holmingen» M-218-SM	Torskekvote
Aksjeselskap under stiftelse v/Ståle Andersen Årviksand	«Alfredson» T-149-S	Torskekvote
Silfaks Fiskebåtrederi AS v/Jørn-Oddvar Majala Havøysund	«Åmnesund» N-10-ME	Torskekvote
Jarle Svendsen Tromsdalen	«Fuglenes» F-32-H	Reketråttillatelse
Dag R. Gamst Vardø	«Brødrene Alnes» M-191-F	Torskekvote
Skarholmen AS v/Tore Klausen Oslo	«Notbas» N-100-LN	Torsketrål-, og reketråttillatelse

Merkeregisteret

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

Brukte fartøy

Reder	Fartøy/reg.nr.	Konsesjonstype
Aksjeselskap under stiftelse v/Arnulf Pettersen Vannvåg	«Trålfisk» T-161-N	Torsketrål- og rekestråltillatelse
Aksjeselskap under stiftelse v/Narve Engeset Vatne	«Harhaug» M-20-H	Torskekvote
Asmøla AS	«Asmøla» Ø-1-H	

Trål

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

Brukte fartøy

Reder	Fartøy/reg.nr.	Konsesjonstype
Jara A/S v/Arne Lønning Bømlo	«Lønningen» H-200-B	Nordsjøtråltillatelse- og norsk vårgytende sild
A/S Havfisk Melbu	«Nordtind» N-15-H	Torsketråltillatelse
Linea AS Molde	«Linea» M-30-M	Nordsjøtråltillatelse- og norsk vårgytende sild
Steinfjordfisk AS Bøstad	«Skolmen» N-148-VV	Rekestråltillatelse
Asbjørn Selsbane AS Lødingen	«Norafjell» N-134-LN	Nordsjøtråltillatelse
Vanna Havfiskeselskap AS Hansnes	«Vannafisk I» T-7-K	Torsketråltillatelse
Torson Holding AS Tromsø	«Torson» T-67-T	Kolmuletråltillatelse
Troms Havfiske II KS Andenes	«Havsel» T-62-T	Rekestråltillatelse
Skjervøyfisk AS Skjervøy	«Anny Kræmer» T-37-S	Torsketråltillatelse
Hagbart Kræmer AS Tromsø	«Ståltor» T-8-T	Torsketråltillatelse

Oppdrett

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

Oppdretter	Lokalisering	Prod. volum	Reg.nr.
Tillatelse til klekking av rogn og produksjon av settefisk av laks og regnbueørret			
Svartisen Fiskefarm A/S Halsa	Øyra		N/ME 42
Tillatelse til klekking av rogn og produksjon av settefisk av laks/ørret			
Gigante Havbruk A/S Bodø	Brevika		N/SD 3
Gigante Havbruk A/S Bodø	Mo industripark		N/RA 10
Tillatelse til klekking av rogn og produksjon av matfisk av røye og regnbueørret			
Svartisen Fiskefarm A/S Halsa	Øyra		N/ME 40

Oppdrett

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

Overføring av konsesjon for oppdrett av matfisk av laks og ørret

<i>Eier</i>	<i>Tidligere eier</i>	<i>Reg. nr.</i>
Ufo Laks A/S Korssund	Port Salar AS	SF/H. 8
Troms Sjøfarmer AS Florø	Hansen Laks AS	T/KN. 7
Troms Sjøfarmer AS Florø	Grovfjord Havbruk AS	T/SK. 2
Troms Sjøfarmer AS Florø	Bjarkøy Laks AS	T/BK. 1, T/BK. 2, og T/BK.3
Troms Sjøfarmer AS Florø	Nikkeby Laks AS	T/S. 1
Troms Sjøfarmer AS Florø	Nico Laks AS	T/SK. 4
Vestkapp Havbruk AS Florø	Sessalaks AS	SF/FL. 2
Vestkapp Havbruk AS Florø	Florø Havbruk AS	SF/F.5
Vestkapp Havbruk AS Florø	Frøylaks AS	SF/B.9

Overføring av konsesjon for oppdrett av piggvar

<i>Eier</i>	<i>Tidligere eier</i>	<i>Reg. nr.</i>
Stolt Sea Farm A/S Oslo	Tinfos Aqua A/S	VA/KL. 2

Overføring av konsesjon for oppdrett av skalldyr

<i>Eier</i>	<i>Tidligere eier</i>	<i>Reg. nr.</i>
Øyvind Nupen Bransfjord	Ove og Olav Hauknes	ST/R. 301

Eierendring i selskapet Midtøy Havfiske A/S Reg.nr. «Statthav» H-53-A

<i>Navn</i>	<i>Kommune</i>	<i>Eierandel</i>
Eivind Midtøy	Kjærgarden	51%
Ervik Sjøfiske Invest AS	Stadlandet	49%

Ervik Sjøfiske Invest A/S har følgende eiersammensetning:

Ervik Havfiske Holding A/S	Stadlandet	50%
Domstein ASA	Måløy	50%

Domstein ASA har følgende eiersammensetning:

Rolf Domstein	Måløy
Knut Domstein	Måløy
Gunnar Domstein	Måløy

Ovennevnte i Domstein ASA eier tilsammen 78% av selskapet. Resten eies av forskjellige investorer.

Ervik Havfisk Holding A/S har følgende eiesammensetning:

Stig Tore Ervik	Stadlandet	50%
Kjell Magne Ervik	Stadlandet	50%

Eierendring i selskapet Statthav Junior A/S. Reg.nr. «Statthav Jr.» M-151-HØ

Tor Helge Swensen	Åram	65,0%
Statthav AS	Stadlandet	35,0%

Oppdrett

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

Eierendring i selskapet Statthav Junior A/S. Reg.nr. «Statthav Jr.» M-151-HØ

Navn	Kommune	Eierandel
Statthav AS har følgende eiersammensetning:		
Ervik Sjøfisk Invest A/S	Stadlandet	36,0%
Dagfinn Oppheim	Stadlandet	51,0%
Frank Røkås	Stadlandet	13,0%

Ervik Sjøfiske Invest A/S har følgende eiersammensetning:

Ervik Havfiske Holding A/S	Stadlandet	50%
Domstein ASA	Måløy	50%

Domstein ASA har følgende eiersammensetning:

Rolf Domstein	Måløy
Knut Domstein	Måløy
Gunnar Domstein	Måløy

Ovennevnte i Domstein ASA eier tilsammen 78% av selskapet. Resten eies av forskjellige investorer.

Ervik Havfiske Holding A/S har følgende eiersammensetning:

Stig Tore Ervik	Stadlandet	50%
Kjell Magne Ervik	Stadlandet	50%

Eierendring i selskapet Venøysund A/S. Reg.nr. «Venøysund» ST-31-OL

Ervik Sjøfiske Invest A/S	Stadlandet	34,0%
Oddvar Ervik	Fannrem	51,0%
Jonny Træet	Flatraket	7,5%
Roy I. Træet	Flatraket	7,5%

Ervik Sjøfisk Invest A/S har følgende eiersammensetning:

Ervik Havfiske Holding A/S	Stadlandet	50%
Domstein ASA	Måløy	50%

Domstein ASA har følgende eiersammensetning:

Rolf Domstein	Måløy
Knut Domstein	Måløy
Gunnar Domstein	Måløy

Ovennevnte i Domstein ASA eier tilsammen 78% av selskapet. Resten eies av forskjellige investorer.

Ervik Havfiske Holding A/S har følgende eiersammensetning:

Stig Tore Ervik	Stadlandet	50%
Kjell Magne Ervik	Stadlandet	50%

Eierendring i selskapet Lyngholm A/S (nybygget) Reg.nr. «Lyngholm» SF-23-S

Ervik Sjøfisk Invest A/S	Stadlandet	51,0%
Jonny Aarsheim	Stadlandet	19,5%
Jostein Lilleeide	Stadlandet	19,5%
Inge Tungevåg	Stadlandet	5,0%
Svein K. Aasheim	Selje	5,0%

Ervik Sjøfisk Invest A/S har følgende eiersammensetning:

Ervik Havfiske Holding A/S	Stadlandet	50%
Domstein ASA	Måløy	50%

Domstein ASA har følgende eiersammensetning:

Rolf Domstein	Måløy
Knut Domstein	Måløy
Gunnar Domstein	Måløy

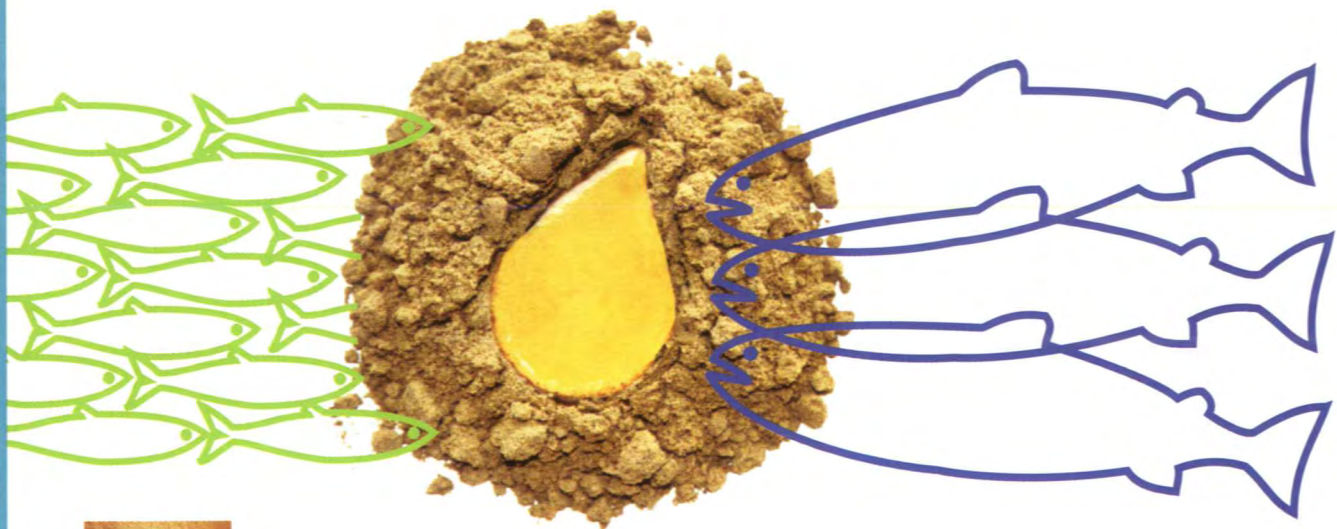
Ovennevnte i Domstein ASA eier tilsammen 78% av selskapet. Resten eies av forskjellige investorer.

Ervik Havfiske Holding A/S har følgende eiersammensetning:

Stig Tore Ervik	Stadlandet	50%
Kjell Magne Ervik	Stadlandet	50%

RUBBEL OG BIT

100% utbytte!



Fiskemelnæringen tar hånd om fisk og foredler den til høyverdige mel- og oljeprodukter, rike på proteiner, vitaminer, omega-3 fettsyrer og mineraler. Hele fisken utnyttes – ingenting går til spille. Produktene brukes i alt fra helsekost for mennesker til fiskefôr i oppdrettsnæringen. På en miljøvennlig måte foredles en fornybar og helsebringende ressurs som sikrer det norske lakseeventyret, lokale arbeidsplasser og store eksportinntekter.

Fiskemel og fiskeolje er produkter av en ressursutnyttelse mer effektiv enn naturen selv. Hele fisken utnyttes. Utgangspunktet er fersk råvare av pelagisk fisk eller avskjær fra filetproduksjon. Resultatet nyter du godt av som helsebringende kvalitetslaks fra norske oppdrettsanlegg.



Representerer Norges
12 fiskeolje- og fiskemelfabrikker



norsildmel

Markedsfører fiskemel og -olje fra norsk fiskemelnæring