

1.0 Inngangur

Mikilvægi sjávarfangs

Afkoma og lífskjör þjóðarinnar byggast að stórum hluta á að vel sé staðið að fiskveiðum og vinnslu aflans.

Í dag eru flestir fiskistofnar fullnýttir og verðmæti sjávarafla verður ekki aukið að neinu marki með auknum veiðum. Það er aftur á móti hægt að auka verðmæti aflans með bættri meðhöndlun. Þessi leið hefur fengið allt of litla athygli innan sjávarútvegsins í endalausum umræðum um kvótamálið. Önnur leið til að auka verðmæti sjávarfangs er fiskeldi. Á síðustu árum hefur aukning heimsafla nær eingöngu byggst á fiskeldi. Íslendingum hefur ekki tekist að byggja upp fiskeldi í sama mæli og samkeppnisaðilunum og er framleiðsla í fiskeldi nú aðeins lítill hluti af heildarafla okkar.

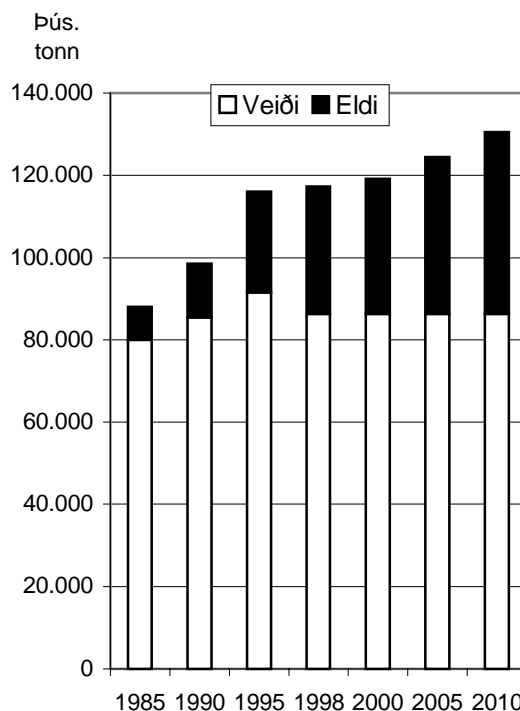
Meiri gæði hráefnis

Hráefni af réttum gæðum er forsendan fyrir því að hægt sé að framleiða afurð sem neytendur eru tilbúnir að greiða hátt verð fyrir. Gæði aflans ráðast að stórum hluta af aðferðum við veiði og meðferð hráefnis um borð í veiðiskipi. Gæði sem tapast vegna rangrar eða ófullnægjandi meðferðar um borð í veiðiskipi er aldrei hægt að vinna upp aftur. Rétt meðferð hráefnis er því algjört undirstöðuatriði og forsenda þess að hægt sé að fá gott verð.

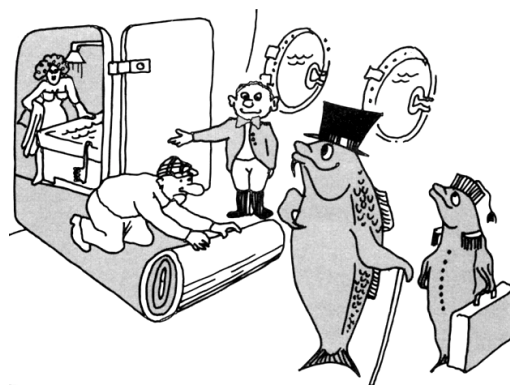
Gæði fisks til matvælaframleiðslu geta verið nokkuð breytilegt frá náttúrunnar hendi. Fiskur getur verið mismunandi að gæðum eftir árstímum, veiðisvæðum, kynþroskastigi og ýmsu öðru. Þessi atriði getum við ekki haft áhrif á, en veiðum er þó oft hægt að haga með tilliti til þeirra.

Samkeppni við fiskeldi

Íslenskur sjávarútvegur getur ekki horft fram hjá þeirri þróun sem á sér stað í fiskeldi í heiminum. Fiskeldi mun veita hefðbundnum veiðum mikla samkeppni í framtíðinni. Holdgæði á villtum fiski eru mun breytilegri eftir árstímum en hjá stríðöldum eldisfiski. Í villtum fiski eru einnig sníkjudýr eins og hringormar sem eru ekki til staðar í eldisfiski. Framleiðendur eldisfisks geta því tryggt mun jafnari gæði og stöðugra framboð. Framboð á ferskum villtum fiski er háð duttlungum náttúrunnar.



Hlutdeild fiskeldis af heimsafla hefur aukist mikið á síðustu áratugum. Frá árinu 1998 er miðað við 3% aukningu í fiskeldi á milli ára en sömu veiði.



Vandið til verka. Það mun ávallt skila sér í betri gæðum aflans.

Forsendan fyrir því að mögulegt sé að framleiða dýrar afurðir af réttum gæðum er að hráefnið fái strax rétta meðhöndlun.

Betur hefur verið staðið að meðhöndlun hráefnis í fiskeldi en við hefðbundnar veiðar. Vel hefur verið staðið að þróun á tækjabúnaði og aðferðum við meðhöndlun á eldisfiski, tækni sem fiskveiðar hafa verið seinar að tileinka sér.

Ekki er gert ráð fyrir auknum afla á villtum fiski í framtíðinni, en hlutur fiskeldis mun aukast á næstu áratugum. Miðað við þróun síðustu áratuga er ekki langt að bíða þess að framboð á eldisafurðum muni nálgast framboð á villtum fiski. Á næstu áratugum munu íslenskar fiskveiðar eiga í meiri samkeppni við fiskeldi en við fiskveiðar samkeppnisaðila. Það verður því ekki horft fram hjá þessari þróun og mikilvægt er að þróa betur veiðafæri og búnað til að tryggja betri meðhöndlun aflans.

Breytt viðhorf

Á Íslandi hefur góðum aflamönnum verið hampað óspart. Í fjölmiðlum eru oft birtar myndir af veiðiskipi með öll rými full af fiski. Þetta er að vísu glæsilegt ef horft er fram hjá því að yfirleitt er ekki hægt að framleiða afurð í háum gæðaflokki úr hráefni sem fær slæma meðhöndlun.

Viðleitni manna til að tryggja gæði hráefnis á sér langa sögu. Á nítjándu öld voru dæmi um það að fiskur sem veiddur var á síðustu dögum veiðiferðar væri fluttur lifandi frá Íslandi til Bretlandseyja (viðauki 1). Í dag er algengt að flytja lifandi eldisfisk frá eldisstöð í brunnbátum eða landleiðis í tönkum til sláturhúss (viðauki 2). Þetta er að sjálfsögðu gert til að tryggja sem best ferskleika hráefnisins.

Um borð í veiðiskipum var fiski hrúgað í stúur mest alla síðustu öld. Það var þó í sumum tilvikum viðleitni að landa fiski sem bæði hélt liti og lögun tegundarinnar. Það var gert með því að í hverja stúu var haft eitt lag af fiski. Aðeins var ísað undir fiskinn og honum raðað snyrtilega með hrygginn upp. Geymsluþol þessa fisks var að sjálfsögðu styttra en á móti fékkst mun fallegra fiskur sem var greitt töluvert hærra verð fyrir. Á áttunda áratugnum hófst kassavæðing með tilkomu skuttogaranna. Við þetta batnaði meðhöndlun aflans mikið og fiskurinn hélt betur lögun sinni samanborið við fisk sem var geymdur í djúpum stúum. Á níunda áratugnum voru tekin í notkun djúp kör og versnaði þá aftur meðhöndlun á aflanum. Þessi mistök hafa að hluta verið leiðrétt með því að grynna körin.



„Landkrabbi, hér gera menn rétt í fyrsta handtaki”.

**Forsendan fyrir réttri meðhöndlun
hráefnis er góð þjálfun áhafnar.**

Stjórnir Félags íslenskra botnvörpu-
skipaeigenda og Skipstjóra- og stýri-
mannafélagsins ÆGIS, hafa orðið sam-
mála um eftirfarandi:

LEIÐBEININGAR

um meðferð á ísvörðum fiski, sem land-
að er til vinnslu hér á landi úr togurum.

1. Kafli.

Fiskilestir skipa.

Forráðamenn botnvörpuskipanna
skulu sjá um, að útbúnaður fiskilesta
sé svo fullkominn, sem kostur er og al-
mennt gjörast hjá fiskveiðipjóðum, er
stunda ísfiskveiðar.

Þeir og skipstjórar skipanna skulu

Forsíða af leiðbeiningarbæklingi um
meðferð á ísfiski.

Erlendis er þróunin sú að pakka fiski snyrtilega í frauðplastkassa um borð í fiskiskipum, en um það er fjallað í viðauka 3.

Þjálfun og viðurkenningar

Þjálfun sjómanna er lykilatriði til að árangur náist í bættri aflameðferð. Góð þjálfun er því ávallt það sem ber að leggja mesta áherslu á. Í þessari bók er bent á þau atriði sem geta dregið úr gæðum aflans og hvernig hægt er, með réttum og skipulögðum vinnubrögðum, að tryggja sem besta aflameðferð. Þessi bók, ásamt góðri verklegri þjálfun, ætti því að nýtast vel við þjálfun sjómanna.

Fyrir nokkrum áratugum gáfu hagsmunasamtök innan sjávarútvegsins út lítinn bækling þar sem m.a. kom fram; “*Keppa skal að því að verðmæti hvers farms, sem landað er hér á landi, verði reiknað út og niðurstaðan kynnt almenningi í útvarpi og blöðum, eins og tíðkast um ísfisksölu erlendis. Jafnframt verði tekið fram, hve mikið af aflanum hafi reynst óvinnsluhæft. Sérstök gæðaverðlaun verði veitt þeim skipum, sem skara fram úr um meðferð á fiskinum...*”

Samvinna

Gagnkvæmur skilningur sjómanna og fiskkaupenda á þörfum og aðstæðum hvors annars skilar vafalaust bestum árangri við að bæta meðferð aflans. Æskilegt er að sjómenn komi reglulega til kaupanda, skoði hráefnið í vinnslu og kynni sér þau gæðavandamál sem tengjast rangri meðhöndlun um borð. Það sama gildir fyrir kaupandann að hann kynni sér það vinnuumhverfi sem sjómenn vinna við. Í sumum tilvikum má rekja ófullnægjandi meðhöndlun hráefnis til búnaðar sem er ábótavant, s.s. þvottaaðstöðu.

Upplýsingamiðlun

Með auknum útflutningi á ferskum fiski þurfa upplýsingar að berast fyrr til fiskverkanda og útflytjanda. Ef útflytjandi á að geta upplýst kaupanda í markaðslandi um hvort hann geti afhent þá afurð sem beðið er um þurfa upplýsingar um tegundir, fiskstærð og gæði að berast til fiskverkanda sem fyrst. Þessar upplýsingar eru lykillinn að því að hægt sé að tryggja góða þjónustu og að keppa við fiskveiðar í markaðslandinu sem oft á tíðum getur afhent afurð með mun styttri fyrirvara.



G.Jó.

Samvinna sjómanna og kaupenda er það sem skilar bestum árangri.



G.Jó.

Hraði í upplýsingamiðlun stuðlar að samkeppnisforskoti.