

Kronikk om kvalitet

Norges Råfisklag, e-post: firmapost@rafisklaget.no



Kjøling må bli det neste

av Charles Ingebrigtsen og Jonette N. Braathen, Norges Råfisklag

Fiskeriene som en del av fiskeri- og havbruksnæringa skal sikre verdiskaping og inntekter til Norge nå – og i fremtiden. Målet om økt verdiskaping i fiskerinæringa må nås gjennom å øke verdien for hvert kilo fisk som omsettes. Torskebestanden normaliserer seg litt under toppnivået i 2013/2014, det vil si at en videre økning i totalverdien ikke kan hentes inn fra økte kvantum.

Økt kvalitet på fisken som leveres vil bidra til å oppnå målet om økt verdiskaping. Både Nærings- og fiskeridepartement, Norges sjømatråd, Norges Fiskarlag og Norges Kystfiskarlag har uttrykt samme vilje. Årsmøtet i Norges Råfisklag har vedtatt en fortsatt satsing på kvalitetsarbeidet i hvitfisknæringa.

Utsagn som at «det finnes et marked for alle kvaliteter» eller «det er ikke så nøye med det som skal i salt» og «vi blir ikke kompensert for det ekstra arbeidet» høres fortsatt langs kysten. Produsentene er flinke til å finne markeder for det meste – også for dårlig kvalitet til lavere pris. Men hvorfor skal norsk fiskerinæring være tilfreds med å produsere for de dårligst betalende markedene? Bedring av kvalitet kan oppnås dels ved bedre teknologiske løsninger og dels ved større bevissthet om verdien av god kvalitet og hva som skal til for å oppnå det.

«Tradisjonelt har sjømatindustrien hatt større vekt på effektiv råvareproduksjon fremfor markedsorientering og produktutvikling. Skal sjømatindustrien opprettholdes og utvikles må den, med sine høye kostnader, også skape større verdier av sine produkter.»
(Meld. St. 10 (2015–2016) En konkurransekraftig sjømatindustri)

Markedsorientering og produktutvikling krever råstoff av god kvalitet. Kvaliteten som er tapt når råstoffet leveres ved kai er det umulig å hente inn igjen. Forskere ved Nofima i Tromsø har dokumentert at riktig bløgging og god utblødning, samt hurtig nedkjøling er de viktigste faktorene for å sikre kvalitet og holdbarhet – og *det* er det fiskerne som kan gjøre noe med.

Riktig håndtering av råstoffet gir en kvalitet som betyr mindre tap i alle ledd av distribusjonsskjeden. Den som til slutt skal spise fisken vil få en god kvalitet på tallerkenen, og forhåpentligvis kjøpe på nytt om sjømaten ellers faller i smak.

Norges Råfisklag har siden 2015 kartlagt kvalitet gjennom kvalitetstilsynet vi er gitt ansvar for i henhold til kvalitetsforskriften. I fire vintersesonger har vi systematisk registrert informasjon rundt faktorer som har betydning for kvaliteten på den hvitfisk – særlig torsk – som leveres ved anleggene.

Flere positive endringer er registrert gjennom tilsynet. Noen skyldes at naturen har spilt på lag, noen at industrien har bygd ut mottakskapasitet og noe følger av teknologiutvikling.

Hovedfunnene fra tilsynet er at 95 % av fangstene leveres rund og like mye er kverkskjært. Dette er en klar økning siden oppstart av tilsynet.

Bortimot halvparten av fisken har redskapsmerker. Noen merker er av kosmetisk art mens andre har betydning for det ferdige produkt.

De fleste båtene har utstyr for bløgging og utblødning. Alle har imidlertid ikke tilstrekkelig kapasitet når tilgjengeligheten på fisk er god.

Samtlige anlegg kontrollert sist vinter hadde tilstrekkelig mottakskapasitet og mange har nye effektive sløyelinjer.

De fleste båtene har tilstrekkelig oppbevaringskapasitet og unngår løsfisk på dekket eller i lasterommet. Mange har også nok vann i kontainerne for å forhindre press på fisken, men en stor del fangster mangler kjøling. Til dels skyldtes det at mottaksanleggene ikke tilbød eller krevde is, men også at en del av fiskerne ikke anså is som nødvendig. Flere meldte også at de ikke hadde kapasitet til å utstyre/kreve at båtene brukte is for å kjøle fangstene.

Forklaringene for å ikke ha med is er altså flere. At det tar ekstra tid er også ett argument. Ved noen anlegg blir dette løst ved at båtene får med seg is når de leverer dagens fangst. Isen vil holde seg godt i kontainerne fram til neste fangst skal tas vare på i sjøvann kjølt med is. Et annet argument er at det er *kaldt nok* om vinteren. Temperaturen på de dyp i havet der fisken svømmer er imidlertid sjelden under 5-6^o C, og det er for *varmt* for fisk som skal oppbevares med tanke på å sikre best mulig kvalitet og holdbarhet.

Tatt i betraktning den positive utviklingen vi har registrert på bløgging/utblødning, der de fleste har utstyret på plass, er det kjøling som peker seg ut som *det neste kvalitetstiltaket* som er innen rekkevidde med relativt enkle grep.

Det som er klart, er at fiskeindustrien ikke kan lykkes med sitt og vårt felles oppdrag om økt verdiskaping uten at fiskeflåten bevarer kvaliteten på råstoffet best mulig!

Norges Råfisklag, 28. juni 2018