



Afli frá tómsfundaveiðibátum sem hráefni

Lilja Magnúsdóttir, Patreksfirði

Matís

Matís er þekkingar og rannsóknafyrirtæki sem vinnur að þróun og nýsköpun í líftækni- og matvælaíðnaði, bættu matvælaöryggi og bættri lýðheilsu

Matís hefur unnið mikið fyrir sjávarútvegsfyrirtæki og lagt áherslu á gæðamál í fiskveiðum og fiskvinnslu

Til að tryggja gæði hráefnis þarf að meðhöndla það rétt frá fyrstu handtökum og alla leið á disk neytandans

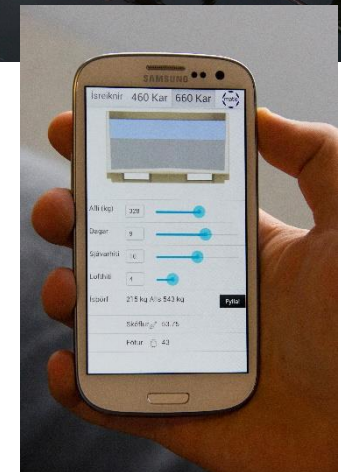
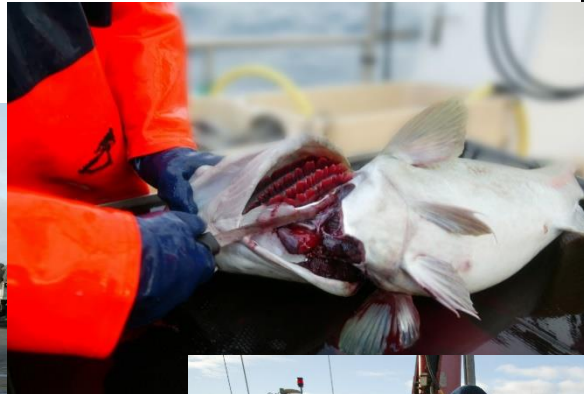
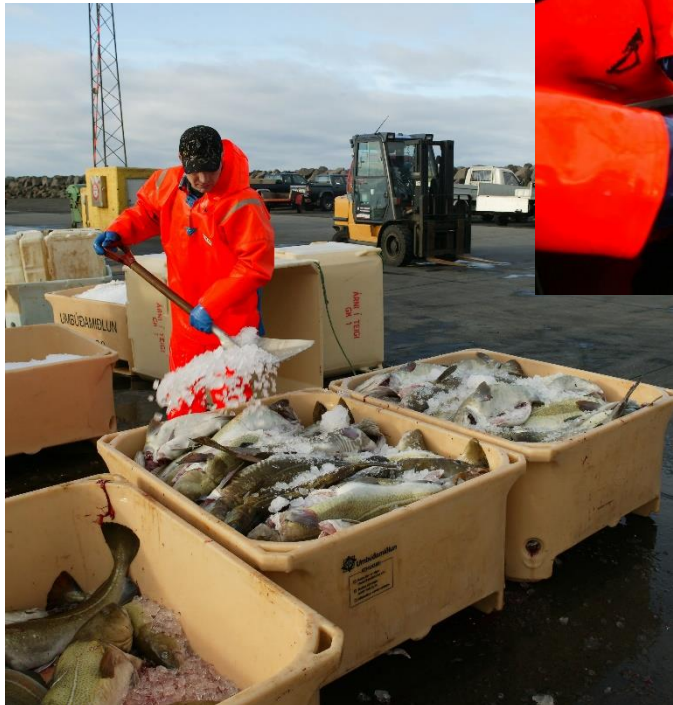


©iStock_Swoosh-R

Lykilatriði í meðhöndlun hráefnis



Blóðgun, slæging, kæling og meðhöndlun afla á leið í vinnslu eru lykilatriði til að tryggja gæði hráefnis



Ljósmyndir: Ragnar Th. Sigurðsson

Frístundaveiðibátar

Lögfest heimild fyrir frístundaveiðibáta 2009/2010

Áður háðir kvótakaupum eða leigu á almennum markaði

**Heimilt að veiða á hvert færi alls 7 fiska á dag án aflamarks
þrjár bátar með slíkt leyfi 2013/2014**

**Bátar með leyfi til frístundaveiða með aflamarki - sækja um og
greiða fyrir kvóta í þorski auk eigin aflamarks útgæðar**

**Opinber sjóstangveiðimót
Fiskistofa veitir leyfi**



Frístundaveiðar með aflamarki

Algengasta formið á frístundaveiðum

Fiskveiðiárið 2013/2014 voru 48 bátar með slíkt leyfi

Lönduðu 335 tonnum
Þorskur 290 tonn (87%)
Steinbítur 36 tonn (10%)

Bolungarvík 128 tonn (39%)

Súðavík 56 tonn (17%)

Flateyri

Suðureyri

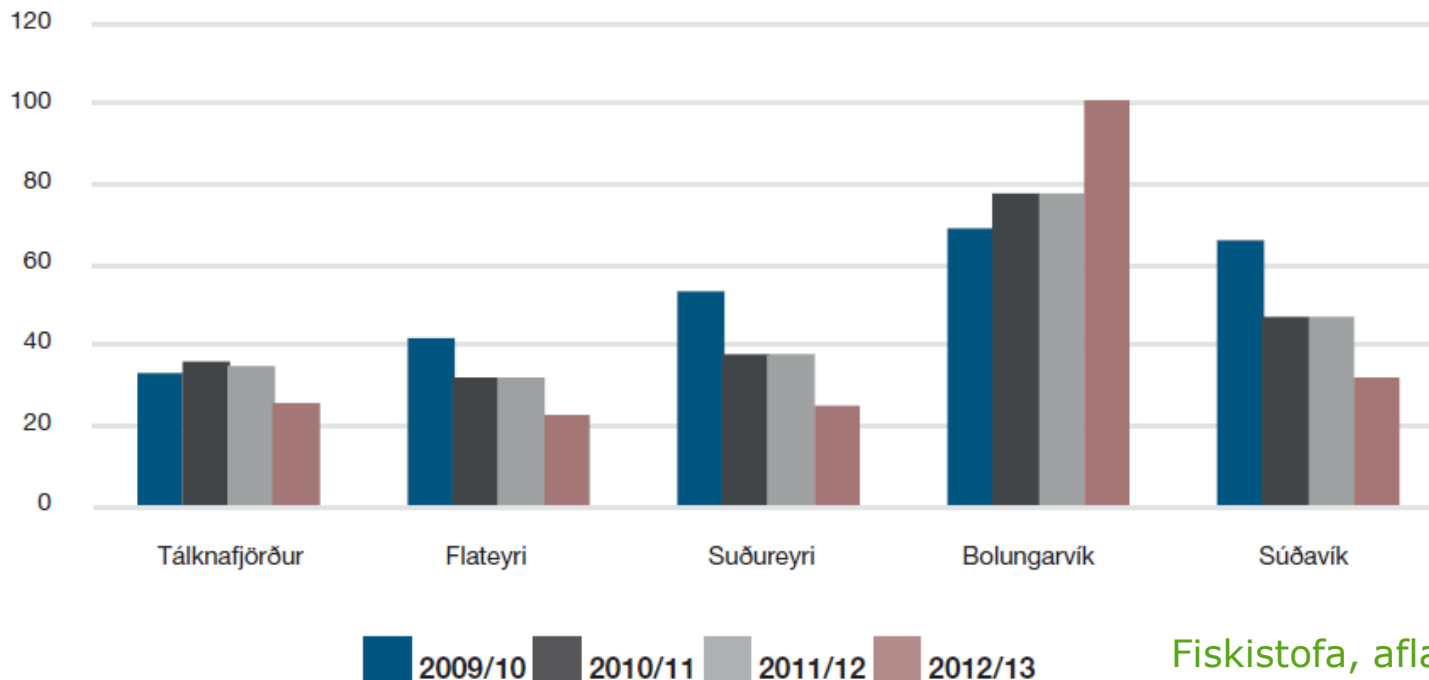
Tálknafjörður



Landmælingar Íslands

Hvar er hráefninu landað?

Afli á frístundaveiðum með aflamarki eftir höfnum (tonn)



Fiskistofa, aflahefti 2012-2013

**Fiskmarkaður Bolungarvíkur, afli úr Bolungarvík og Súðavík
Íslandssaga, Suðureyri, afli frá Suðureyri og Flateyri í sumar
Fiskmarkaður Patreksfjarðar, afli frá Tálknafirði**

Hvernig hráefni fæst af þessum bátum?



Fiskmarkaður Bolungarvíkur

Mjög gott hráefni

Batnað mikið frá því fyrst

Vel blóðgað

Allt í krapa

Selst vel

Kaupandi hráefnis

Ágætis hráefni

Hefur lagast mikið frá upphafi

Kennd rétt handtök

Sáttur kaupandi



Lárus Karl Ingason

Hvernig hráefni fæst af þessum bátum?



Íslandssaga Suðureyri

Fiskur frá Flateyri í sumar

Almennt í góðu lagi

Fyrsti túr oft slappur

Vilja gera vel

Bæta sig við leiðsögn

Nægur ís

Hráefni gengur vel í vinnslunni

Fá 20 kg með sér heim



Lárus Karl Ingason

Hvernig hráefni fæst af þessum bátum?



Fiskmarkaður Patreksfjarðar

Fiski landað á Tálknafirði

Ekki vönduð vinnubrögð

Illá blóðgað og slægt

Lítill eða enginn ís

Virðist ekki vera leiðbeint nógu vel

Verð á þorski 71% af meðalverði FP



Ábending frá Iceland Sea Angling: Þjónustu FP ábótavant, fiskurinn sóttur seint og illa. Þegar fiskurinn er seldur í Bolungarvík fæst sama verð fyrir hann þar og annan fisk frá frístundaveiðibátum á svæðinu

Lykilatriði fyrir gæði hráefnis



Mikilvægt að upplýsa starfsmenn fyrirtækjanna um rétt vinnubrögð svo þeir geti leiðbeint gestunum

Leiðbeina alltaf öllum um rétt handbrögð

Blóðga rétt

Slægja rétt

OG ÍSA NÓGU MIKIÐ!

Munar miklu í verði á fiskinum



Ekki bara stóran fisk.....



Við viljum líka góðan fisk



©iStock_Swoosh-R