

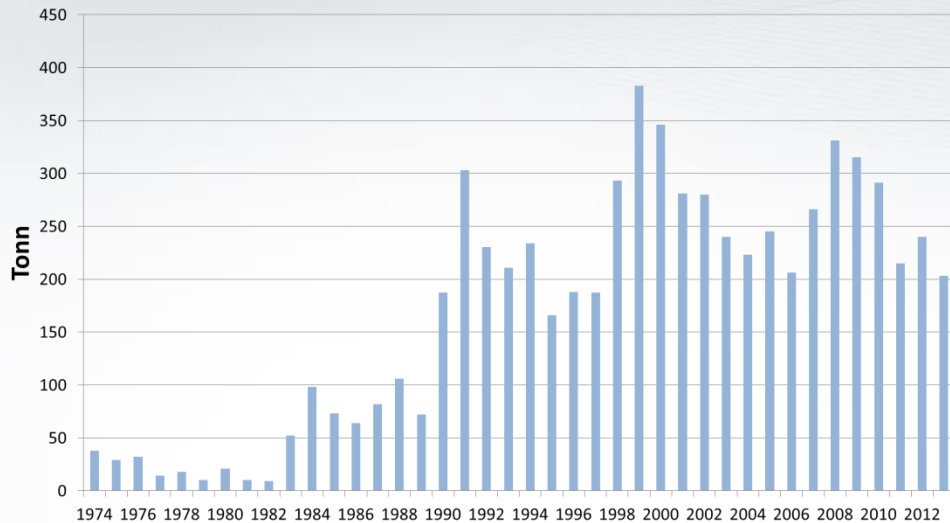
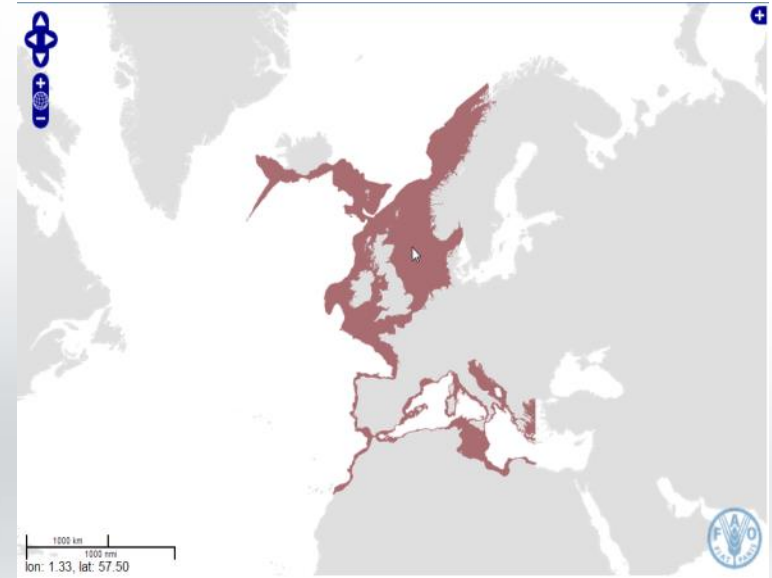
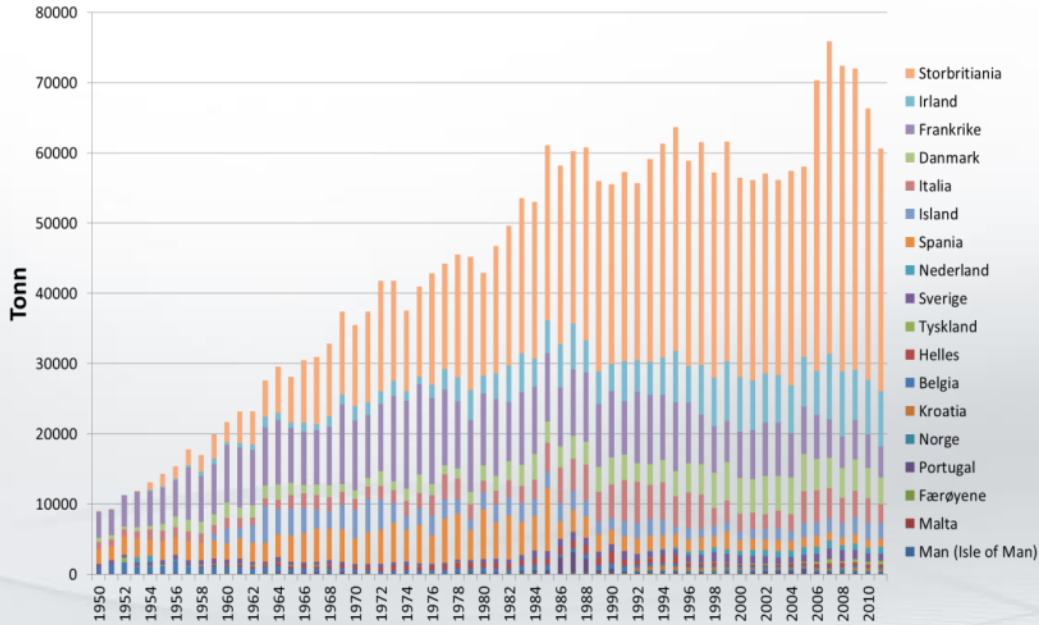
Status og flaskehalsler levende sjømat

Sjøkreps

Innledning til diskusjon v/Snorre Bakke, Møreforskning

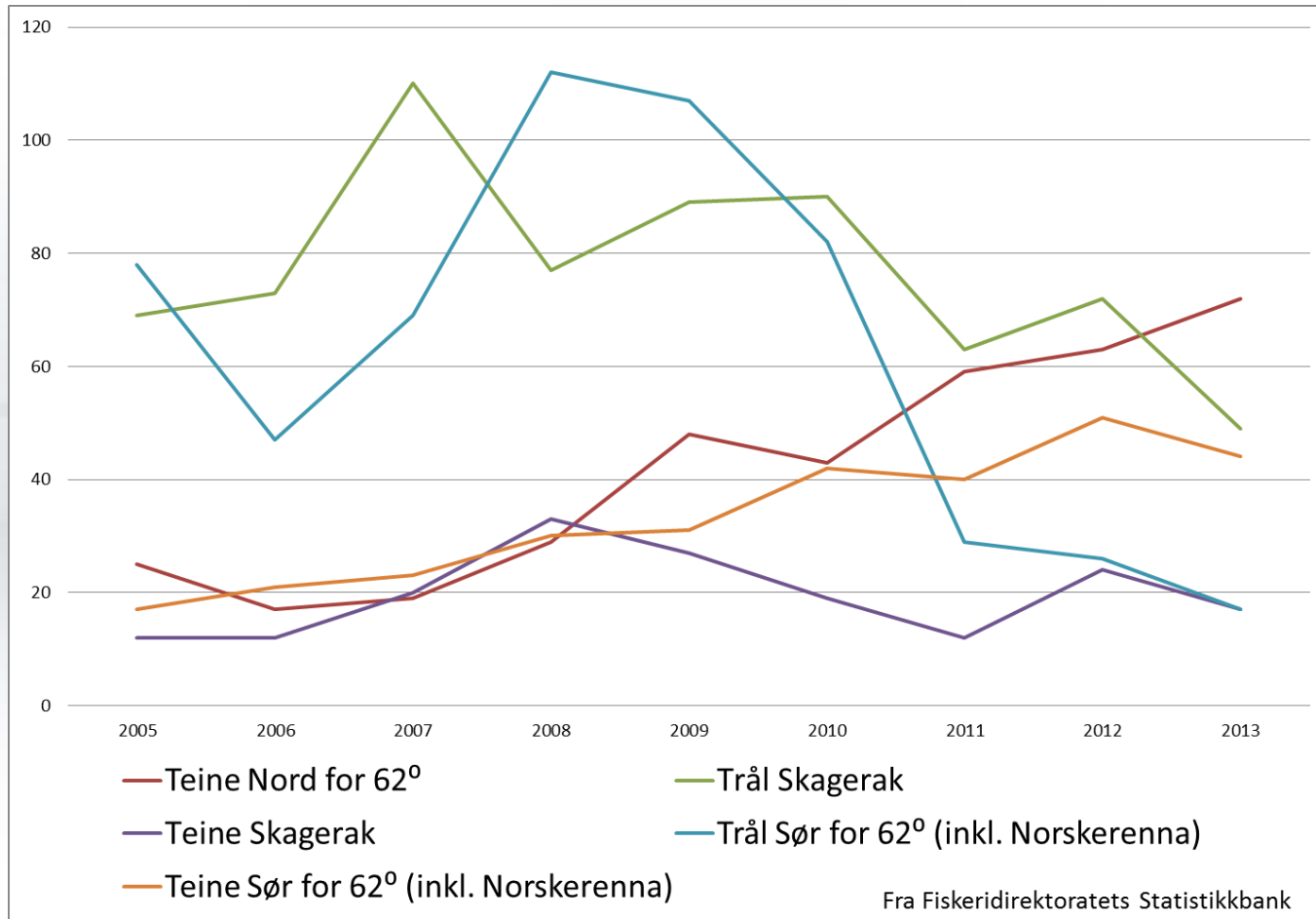


Sjøkreps - Landinger og områder

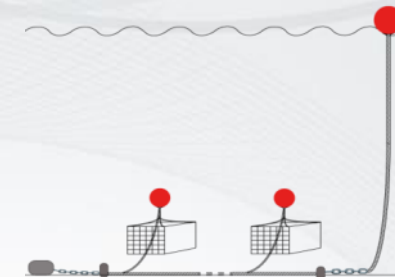
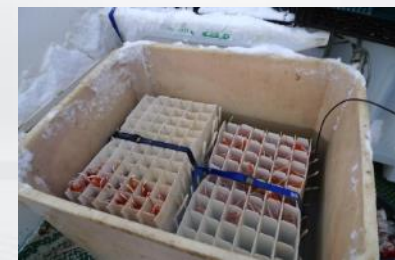
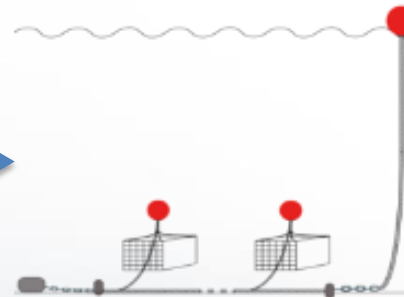


- Kommersiell fangst med teiner og trål (Skagerak og Norskerenna).
- Kraftig økt interesse for teinefangst (spesielt fra Sogn og nordover).
- Landinger 2013: 203 tonn* (data fra salgslag)
 - Trål: 65 tonn
 - Teine: 138 tonn
 - Levende: 120 tonn
 - Eksport: 8 tonn (levende/fersk) (1 tonn fryst)
- Sesong: Hele året (kvalitetsvariasjoner).
- Regulering:
 - Minstemål: 13 cm (Totallengde)
 - Trål i Skagerak: Maskestørrelse og sorteringsrist
 - Andre områder: Forbud mot trål (>4 nautiske mil innenfor GL)



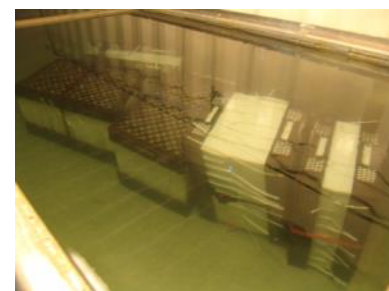


Levende Sjøkrepes – Flowdiagram verdikjede



Aktivitet forskning og utvikling

2006-2008	CRUSTASEA - Development of best practice, grading and transportation technology in the crustacean fishery sector with emphasis on The Edible Crab (Cancer pagurus) & The Norway Lobster (Nephrops norvegicus)
2009-2011	Levende torsk og kreps: Videreutvikling av tradisjonelle fiskerier i Skagerrak og Nordsjøen
2009-2012	Økt kompetanse og verdiskapning for kystfiskerne ved optimal fangst og fangstbehandling av sjøkreps
2011-2014	Optimalisering av velferd og kvalitet gjennom verdikjeden ved helårlig omsetning av levende krepsdyr.
2012-2014	Bærekraftig sjøkrepsfiske - Interreg





Nephrops, Norway lobster. (Photo Credit: Lucas the Scot)

Swedish, Danish nephrops enter MSC assessment hand in hand



(DENMARK, 6/3/2013)

The Swedish and Danish nephrops fisheries have decided to join hands and enter, as a joint client group, into full assessment against the Marine Stewardship Council's (MSC) standard for sustainable and well-managed fisheries. If successful, nephrops harvested from the certified fishery will be eligible to carry the distinctive blue MSC ecolabel, which assures consumers and buyers they are traceable to a sustainable source.

Kritiske punkt/Utfordringer

Fangst

- Økt dødelighet og redusert kvalitet i den varme perioden (Juli-Oktober)
- Kartlegging av nye fangstområder ønskelig
- Konflikter med annen båttrafikk/fiskeri

Mellomlagring

- Volumkrevende lagringskasser for hold på land
- Akvakulturtillatelse. Regelverk ikke spesialisert.

Emballasje/Transport

- Ønskelig med funksjonell emballasje (fra fisker til kunde)

Marked

- Missmach mellom etterspørsel og kvalitet/leveranser.
- Store volum på det internasjonale (Europeiske) markedet.
(Differensieringspotensiale?) (Behov?)

Andre elementer:

- Fangstfelt blir «okkupert» ved at bruk ikke blir røktet på lang tid.
- Usikkerhet rundt overlevelse på utkastkreps. Fluktåpning på teinene burde bli benyttet .
- Forvaltningsmessig kunnskap foreløpig nedprioritert nord for 62°
- Tilgjengelighet og overføring av kjent kunnskap mangelfull.

Parametre	«Optimale»	Kritiske
Temperatur (Vann) (°C)	4-10	<0 >19
Salinitet (‰)	35-30	<21
Oksygen (%)	>70	<15
Transport-/lagringstemperatur (°C)	2-5	<=1 >10 (Tidsavhengig)
Ammoniakk (mg/l)	<1.0	?

