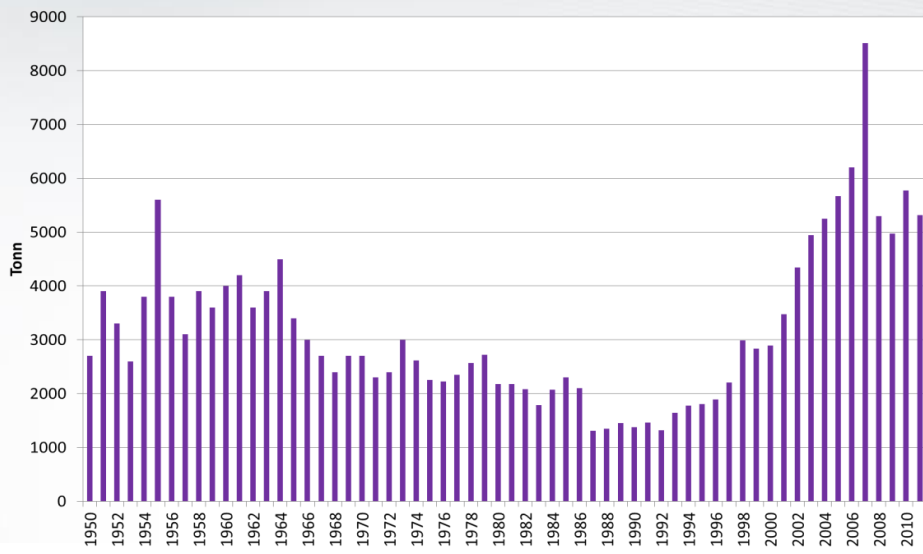
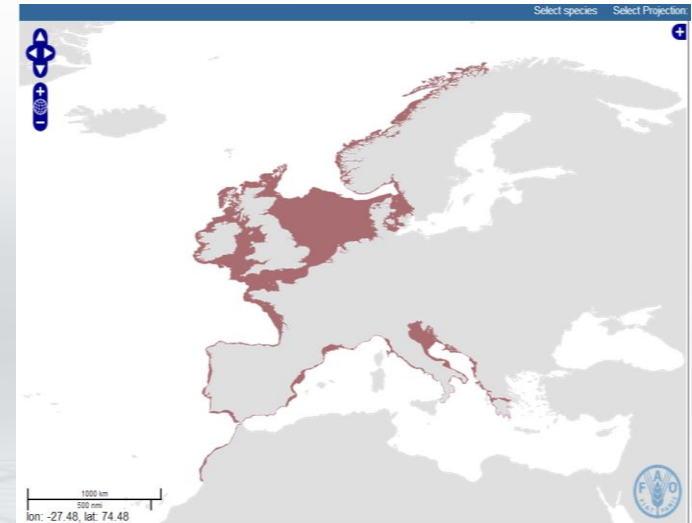
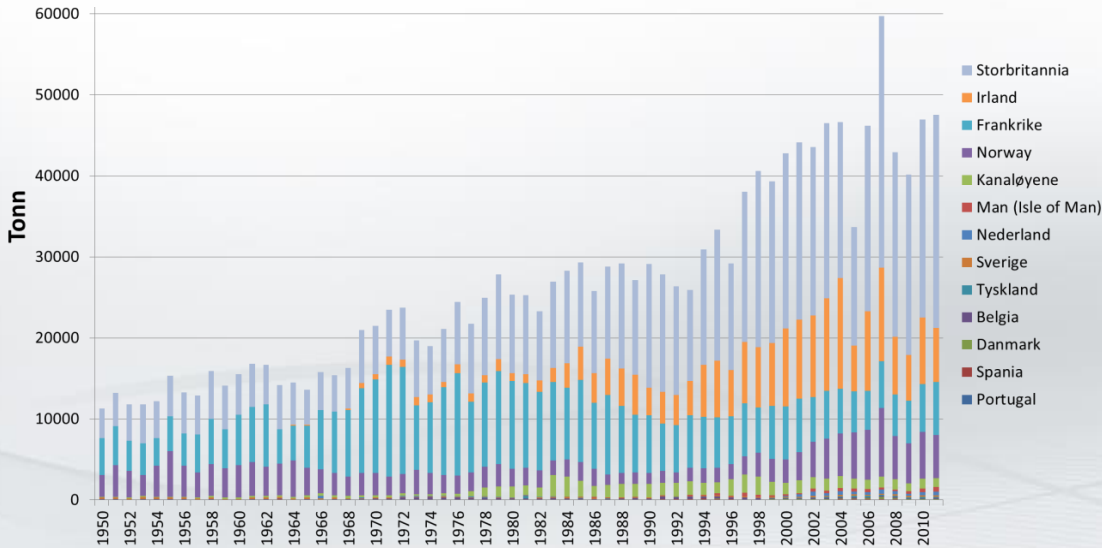


Status og flaskehalsler levende sjømat Taskekrabbe



Innledning til diskusjon
v/Astrid Woll, Møreforskning

Fangst og utbredelse



- Svært lave fangster på 80-tallet.
- En plan for utvikling av fisket medført økning i volum og lønnsomhet
- Årlig volum nå mellom 5-6000 tonn, størst i Sør-Trøndelag

Reguleringer

- Minstemål nord for Rogaland er 13 cm skallbredde, sørover 11 cm
- Landinger skal registreres hos salgslagene, fra 2010 også for Skagerrakfisk.
- Alle som skal selge direkte til forbruker, skal registreres, også fritidsfiskere, og landingene rapporteres.
- Av dyrevernhensyn skal krabber avlives før evt. klørne brekkes av

Fritidsfiske

- Kan benytte inntil 20 krabbeteiner tydelig merket med navn og adresse
- Krav om minst én sirkelformet fluktåpning (80 mm) på hver side, plassert så langt nede at det er lett for hummeren å komme ut
- Mellom svenskegrensen og Lista en minimumsdybde for krabbeteiner på 25 meter i hummeren fredningstid

Produktet levende taskekrabbe

Konsum direkte, Rogaland Salgslag

2012: 135 tonn – kr 13,83

2013: 127 tonn – kr 27,03

Økningen i pris skyldes økt salg av kokte krabber (hel kokt)

Eksport ferske krabber Råfisklaget

2012: 32 tonn NOK 51,25/kg

2013: 52 tonn NOK 57,00/kg.

Kvalitet

- Ytre kriterier (hardt skall, klør intakt, uten skader og svarte flekker)
- Godt matinnhold (hokrabber: aug/sept til okt??; hankrabber varierende)
- Sortering kvalitet – Gjennomlysing
- Sortering kvalitet – NIR (vanskelig i forhold til LEVENDE!)



Førstesortering: Sortering størrelse, kjønn og kvalitet



Andre sortering: Gjennomlysning kvalitet (hokrabber)

Marked for «Trønderkrabben»

- Østlandet m/Oslo
- Sverige
- Sørlandet m.fl.

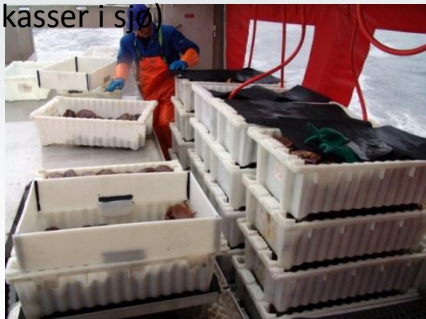
Marked Stavanger /Bergen

- Selges levende, eller
- hel kokt fersk ved kai
- fra fisker evt. mellomledd

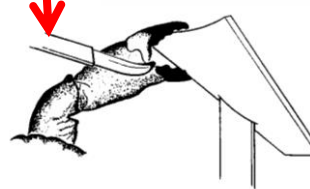
Ombord, overrisling

Kummer, klør må inaktiveres

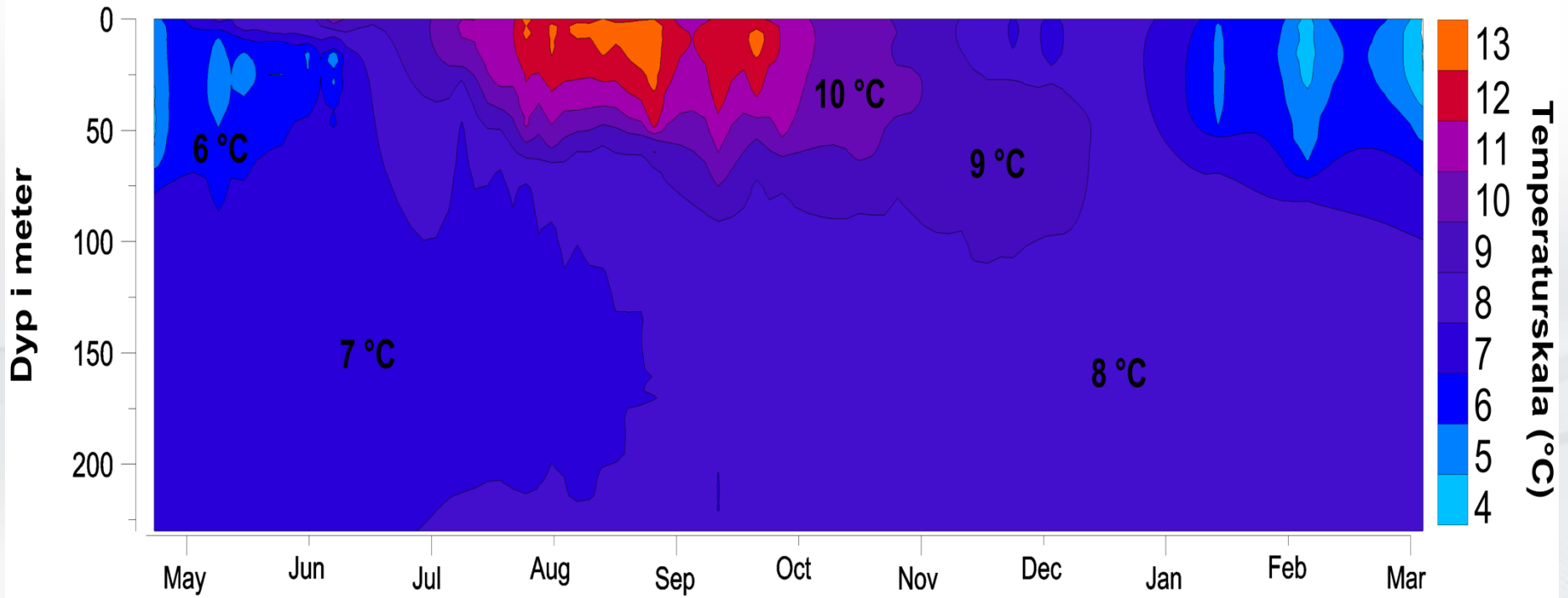
Stables tett i SJØ (ulike typer kasser)



Sendes TØRT på kjølebil/bil i kassene

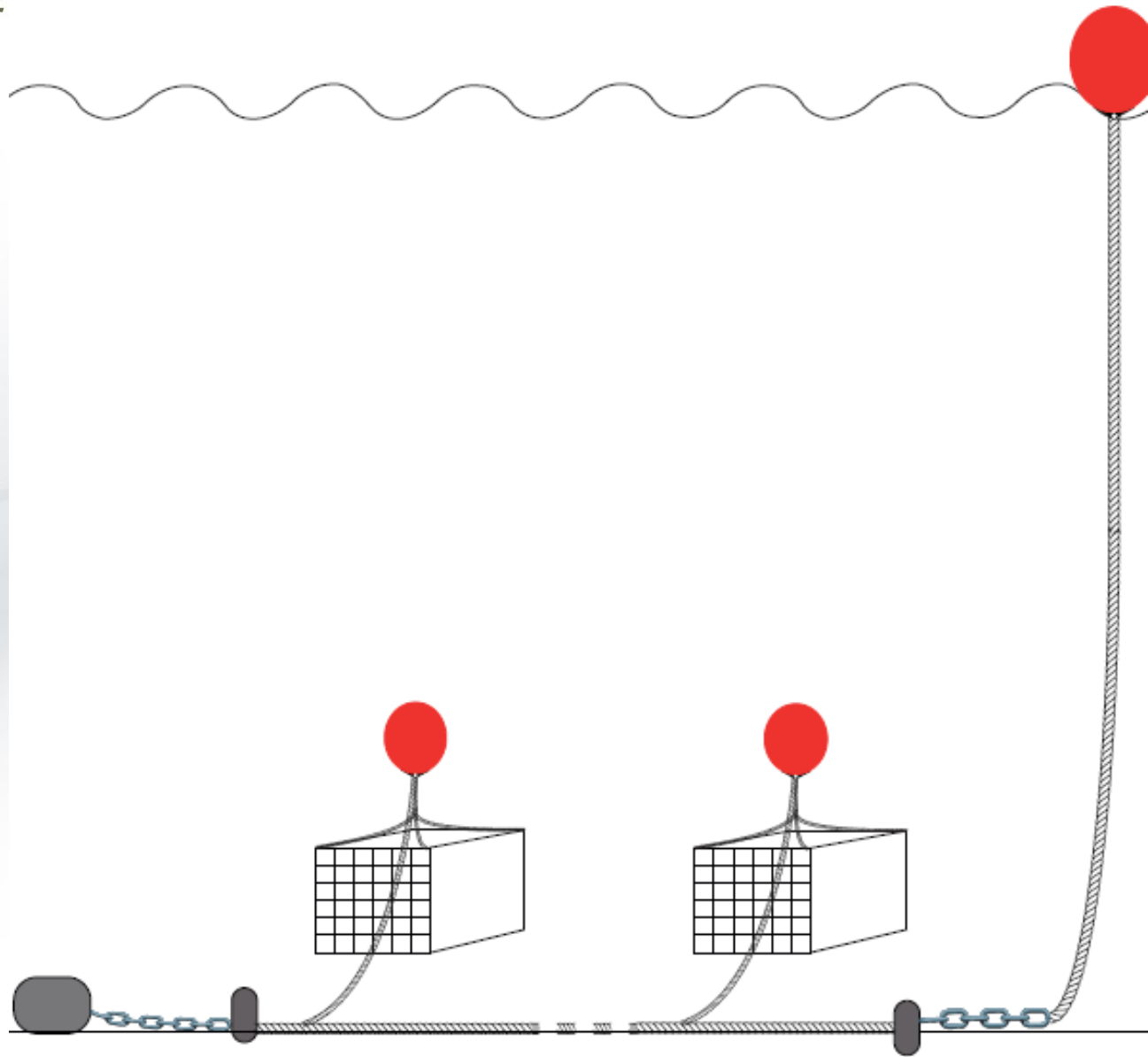


French nicking using a nicking bar





MØRE



Kritiske punkt

Område	Utfordringer, kritiske punkt
Fangst (fiskeren)	<ul style="list-style-type: none">- Sortering (vanskelig å vurdere kvalitet)- Levering bare enkeltdager, må mellomlagres i sjø- Tungmetaller (kadmium) i lever-masse kan stoppe fisket
Mottak	<ul style="list-style-type: none">- I enkelte områder er generelt krabben av dårlig kvalitet (mattilgang?)- Mating/fôring rundt 3 uker kan hjelpe på dette, men taskekrabben er ikke enkel i fangenskap- Kun en kort periode at krabben har godt matinnhold og rogn (aug-okt) og kun en begrenset mengde av fangsten- Dersom garanti for fullmatet levende krabbe, må den gjennomlyses
Mellomlagring	<ul style="list-style-type: none">- I luft, må lagres kjølig (4-5 °C), god luftfuktighet, men ikke trekk. Begrenset tid opptil 2-3 dager dersom den skal være levedyktig i etterkant.- I vann, må klør inaktiveres eller stables <u>veldig TETT</u>.- Lite tradisjon for nicking i Norge (jallfall nord for Stadt)
Marked	<ul style="list-style-type: none">- Levende krabbe best betalt på innenlandsmarkedet og Sverige- Konkurransen fra irsk levende krabbe har økt siste årene

FoU aktivitet

Asia	Levende transportforsøk 1999
	Levende transportforsøk 2001 g 2002
Fôring	Flere forsøk 2003 til 2005
Levende Fangstbehandling	CrustaSea 2007-2009
Kadmium	Mattilsynet
Toleranse tørr lagring	Flere artikler
Referanseflåte	Havforskningsinstituttet 2001 - ---
Fangst utenom hovedsesong sesong	Pågående FHF prosjekt