

**FJÖLBREYTT ÚRVAL EFNA
Í FÆRIBÖND OG REIMAR
FYRIR MATVÆLAÐNAÐ**



**GÚMMÍSTEYPA
Þ. LÁRUSSON EHF.**

Gylfafiöt 3 / 112 Reykjavík / Sími: 567-4467 / www.gummisteypa.is / gummisteypa@gummisteypa.is

BÁRAN

FRÉTTABLAÐ UM SJÁVARÚTVEG

19. FEBRÚAR 2018 2. TÖLUBLAÐ, 2. ÁRGANGUR

Dropi Cod Liver Oil er 100% náttúrlegt íslenskt þorskalýsi



Tru Westfjords ehf. var stofnað 2012 og framleiðir Dropa þorskalýsi. Fyrirtækið er með aðsetur í Bolungarvík og einnig í Sjávarklasnum á Grandagarði síðan 2013. Dropi er seldur bæði í fljóttandi formi og í hylkjum undir merkinu „Dropi cod liver oil extra virgin.“ Hylkin eru unnin úr fiskgelatíni og er því fiskafurð að öllu leiti. Dropi cod liver oil er hugarfóstur þriggja athafnakvenna, Birgittu

Baldursdóttur, Sigrúnu Sigurðardóttir og Önnu S. Jörundsdóttir sem vinna að þróun og framleiðslu vörunnar.

Dropi Cod Liver Oil er 100% náttúrlegt íslenskt þorskalýsi, sem er á allan hátt kaldunnið til þess að varðveita ferskleika lýsisins og mikilvægra næringarefna eins og vítamín A og D. Hugmyndin að framleiðslunni byggir á gömlum aðferðum við að einangra þessa heilsuþætandi olíu úr þors-

lifur. Þorskurinn sem notaður er við framleiðslu Dropi Cod Liver Oil er sóttur af dagróðrabátum Bolvíkinga. Lifrinn kemur á ís frá fiskmarkaði Bolungarvíkur í verskmiðju True Westfjords, sem staðsett er skammt frá markaðinum. Þar fer lifrin í kaldskilun og kaldhreinsun. Með þessu móti er tryggt að Dropi er ávallt ferskt jómfrúarþorskalýsi, án viðbættra A og D vítamína enda hefur vörunni verið vel tekið heima og erlendis

Fiskeldi í uppnámi?

Áform fyrirtækja um fiskeldi í Seyðisfirði, Mjóafirði, Norðfjarðarfloa, Öndarfirði, Jökulförðum og Eyjafirði gætu hæglega verið í uppnámi. Ástæðan er sú að ef frumvarpsdrög um útboðskerfi á fiskeldissvæðum verða samþykkt óbreytt eru áætlanir áætlanir um fiskeldi í hættu. Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið hefur kynnt drög að frumvarpi um lagabreytingar sem snúa að fiskeldi.

Sjá grein bls. 10

Framtak-Blossi er umboðsaðili fyrir VOLVO PENTA á Íslandi



Framtak-Blossi kappkostar að bjóða góða þjónustu og sanngjarnt verð á varahlutum.

VOLVO PENTA

Hafið samband við Hafþór í síma 895-3144 eða hafthor@blossi.is

FRAMTAK
BLOSSI ehf

Dvergshöfða 27, 110 Reykjavík | www.blossi.is | blossi@blossi.is



Rafstilling ehf

startarar - alternatarar - perur
viðgerðir - sala
hröð og góð þjónusta
Dugguvogi 23 - s: 5814991
rafstilling@rafstilling.is



Frystigámar / Sala og leiga 10 / 20 og 40 ft.

Seljum einnig og leigjum gámarhús, geymslugáma og salernishús í ýmsum stærðum og gerðum. Fjöldi sérlausna í boði, sniðnar að þörfum hvers og eins viðskiptavinar.



Stólpi Gámar

Klettagörðum 5 | 104 Reykjavík | Óseyrarbraut 12 | 220 Hafnarfirði
www.stolpigamar.is

Hafborg EA-152 við bryggju á Dalvík.



NÝ HAFBORG EA TIL GRÍMSEYJAR

Hafborg EA-152, nýr bátur útgerðarfélagsins Hafborgar í Grímsey kom til hafnar á Dalvík í byrjun mánaðarins. Báturinn flutti með sér til landsins mikið af veiðarfærum og öðrum útgerðarvörum.

Báturinn kemur í stað eldri báts

með sama nafni sem hefur verið gerður út í hartnær þrjú áratugi.

Hafborg EA er smíðuð í dönsku skipasmíðastöðinni Hvide Sand. Hafborg er 284 brúttóntonn, 26 metrar að lengd og átta metra breið og því töluvert stærri en gamla Hafborgin sem er 60 brúttóntonn.

Norðurþing sækir um aðild að verkefninu „Heilsueflandi samfélag“

Húsavík er bær við Skjálfanda í sveitarfélaginu Norðurþingi í Suður-Þingeyjarsýslu. Sjávarútvegur, verslun og ferðaþjónusta eru þar mikilvægustu atvinnuvegir.



Ajanúarfundi Sveitarstjórnar Norðurþings var samþykkt samhljóða að sækja um aðild að verkefninu heilsueflandi samfélag. Embætti landlæknis leiðir leiðir verkefnið á landsvísi og verður Norðurþing 16. sveitarfélagið til að taka þátt í verkefninu.

Á vefsíðu landlæknis segir: „Í heilsueflandi samfélagi er stöðug áhersla lögð á að bæta bæði hið manngerða og félagslega umhverfi íbúa, draga úr ójöfnuði, og draga úr tíðni og afleiðingum langvinnra sjúk-

dóma með margvíslegu forvarnar- og heilsueflingarstarfi.“

Stefnt er að formlegri undirritun um mánaðarmótin febrúar/mars.



GPG fiskverkun er öflugur atvinnurekandi á Húsavík.

MATVÆLA- RÁÐGJÖF

ÍS GEN
MATVÆLARÁÐGJÖF

Róbert Hlökkversson - Sími 897 0525 - robert@isgen.is

BREKI OG PÁLSSON KANNSKI VÆNTANLEGIR KRINGUM SUMARDAGINN FYRSTA

Breki VE.



Væntanlega er að stytast í afhendingu togaranna Breka VE og Páls Pálssonar ÍS sem hafa verið í smíðum í Kína og áttu upphaflega að afhendast síðla árs 2016. Þann 16. febrúar sl. hefjast áramótin í Kína en þá kveður ár hanans kveður og við tekur ár hundsins. Kínverjar taka áramótin mjög alvarlega og dagana fyrir og eftir áramótin eru mikil há-

tíðarhöld í landinu. Þá fer efnahagslífið í mikinn hægagang og það gæti enn tafið afhendinguna, og þykir þó sumum nóg um. Efnahagslífið í Kína fer í hægagang í kringum áramótin og það gæti haft einhver áhrif á afhendinguna enn frekar.

Báðir togararnir fóru í þurrkvi fyrir skömmu og þá tekur við þrif og botnhreinsun en síðan ætti ekkert að

tefja afhendingu. Bæði Páll Pálsson og Breki VE fóru í þurrkvi í skipasmíðastöðinni fyrir nokkrum dögum. Er verið að þrifa þá og botnhreinsa til að togararnir verði klárir til afhendingar.

Ef heimsigling gæti þá hafst gætur togararnir verði komnir til landsins í kringum sumardaginn fyrsta, sem er 19. apríl nk. en reikna má með 45 daga heimsiglingu í það minnsta.



Kolbeinsey er útvörður Íslands í norðri

Kolbeinsey er lítill klettur, leifar af eldfjallaeyju, 105 km norðan við meginland Íslands og 74 km norðvestan við Grímsey og langt norðan við heimskaupsbaug. Eyjan er nyrsti punktur Íslands. Hún lætur hratt undan ágangi sjávar og hefur verið styrkt með steinsteypu vegna mikilvægis hennar við skilgreiningu á landhelgi Íslands. Engu að síður má ætla að hún hverfi í hafinu innan fárra ára enda hefur viðleitni til að styrkja eyjuna verið hætt vegna samninga við Dani um miðlínu milli Íslands og Grænlands.

Eyjan var fyrst mæld árið 1616 af Hvanndalabræðrum. Þá var hún sögð 100 metra breið og 700 metra löng. Árið 1903 var hún helmingi minni en það. Árið 2001 var hún aðeins 90 m² að stærð og allt að átta metrar að hæð yfir sjávarmáli. Þar var þyrlopallur en í mars 2006 kom í ljós að helmingur hans var hruninn.

Eyjarinnar er fyrst getið í Landnámu þar sem talað er um siglingaleiðina til Grænlands. Hún er nefnd

„Eyjarinnar er fyrst getið í Landnámu þar sem talað er um siglingaleiðina til Grænlands.“

eftir Kolbeini Sigmundarsyni frá Kolbeinsdal í Skagafirði sem frá er sagt í Svarfæla sögu. Hann er sagður hafa brotið skip sitt við Kolbeinsey og farist þar ásamt mönnum sínum. Litlar heimildir eru um eldsumbrot á Kolbeinseyjarsvæðinu. Annalabrot frá Skálholti segja þó eftirfarandi árið 1372: "Sást úr Fljóttum, og enn víðara annars staðar fyrir norðan land, nýkomið upp land út af Grímsey til út-norðurs". Talið er að í þessu gosi hafi myndast skammlíf eyja suður af Kolbeinsey. Nú er þar grunnsvæði sem sjómenn þekkja undir nafninu Hóll og afla smálfarar frá Grímsey, og reyndar

viðar að, oft vel. Kolbeinseyjarhryggur er eldvirkur neðansjávarhryggur sem kenndur er við eyna. Hann er hluti af Miðatlantshafshryggnum og teygir sig langt norður í Íshaf.

Í Grímsey er 15 brúttóntonna bátur sem ber nafnið Kolbeinsey EA-252, smíaður árið 2006. Eigandi er útgerðarfyrtækið Hafborg sem fékk smíðaðan bát frá Noregi sem nýlega kom til landsins og ber nafnið Hafborg EA. Eldri Hafborgin og Kolbeinsey eru nú á söluskrá og seljast án kvóta. Eigendur Hafborgarútverðarinnar í Grímsey eru bræðurnir Guðlaugur Óli Þorláksson og Sigurður Þorláksson.

Árið 1981 var sjósettur togarinn Kolbeinsey ÞH-10 sem smíaður var í Slippstöðinni á Akureyri. Heimahöfn hans var Húsavík, en hann var í eigu útgerðarfélagsins Höfða sem síðar varð gjaldþrota. Þá tók félagið Íshaf við rekstri togarans. Hann endaði svo við bryggju í Færeyjum þar sem hans bíður sennilega úrlending og ferð í brotajárn.



VOLVO XC60

JEPPI ÁRSINS Á ÍSLANDI 2018

VALINN ÖRUGGASTI BÍLL Í HEIMI



Framtíðin í öryggi

Volvo XC60 AWD er sannarlega einstakur bíll. Hann er leiðandi í bílaöryggi auk þess að vera í forystu í umhverfisvænni tækni með 407 hestafla rafmagnaðri T8 vél sem eyðir aðeins 2,1 litrum af bensini per 100 km í blönduðum akstri á rafmagni eða bensini. Fjöðrunarkerfi með loftþrúðum (aukabúnaður) og framúrskarandi hljómtæki gerir aksturinn einstaklega ánægjulegan og þægilegan. Skandinavísk nútímahönnun að innan og utan og sænsk gæðaframleiðsla beint frá Gautaborg sem byggð er á náttúrulegum gæðaefnum ásamt ríkulegum staðalbúnaði gera hverja ökuferð að einstakri upplifun.

Volvo XC60 AWD var valinn jeppe ársins 2018 af Bandalagi íslenskra bílblaðamanna og öruggasti bíll í heimi hjá EURO NCAP árekstrarprófunarstofnuninni.

Verð með dísilvél frá 6.790.000 kr.
Verð með T8 tvinnvél frá 7.490.000 kr.

MADE BY SWEDEN



Öruggur staður til að vera á

Brimborg Reykjavík
Bíldshöfða 6 · Sími 515 7000

Brimborg Akureyri
Tryggvabraut 5 · Sími 515 7050

volvocars.is

MEISTARAVERK

傑作

Orðið Takumi merkir handverksmeistari. Til þess að geta kallað þig Takumi þarftu að sýna fram á næmt auga fyrir smáatriðum, ómælda sköpunargleði og óbilandi trú á því að ekkert nema fullkomnun sé nógu gott. Lexus er öll þessi hugmyndafræði í verki.

ÚTHUGSUÐ SMÁATRIÐI SKAPA EINSTAKA HEILD

RX 450h frá 10.340.000 kr.

SPORTJEPPI

Lexus-Ísland – Kaupþúni 6, Garðabæ, 570 5400 – lexus.is

 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING

Eitraðir fiskar og rafmagnaðir



Hryllisteinn

Eitruðustu fiskar heims eru af ættkvísl steinfiska. Tvær tegundir, sem er að finna í Indlands- og Kyrrahafi, og nefnast hryllisteinn (*Synanceja horrida*) og vörtusteinn (*Synanceja verrucosa*), hafa stærsta eiturskirtil sem vitað er um á fiskum. Uggarnir gefa frá sér banvænt taugaeitur -- snering getur drepíð.

Rafmagnaðastur fiska er hrökkálinn (*Electrophorus electricus*) sem lifir í ám Brasilíu, Kólombíu, Venesúela og Perú. Meðalstór hrökk-áll getur gefið frá sér 1 ampers straum með 400 volta spennu. Mælst hefur allt að 650 volta spennu frá fiskum af þessari tegund.

Stjáni blái

Án alls vafa er ljóð Arnar Arnarsonar um Stjána bláa nokkuð raunsönn lýsing á lífi sjómanna við Íslandsstrendur á skútuöldinni. Það hlaut strax mikla eftirtekt og hefur verið sungið af mörgum karlakörum.

Hann var alinn upp við slark, útilegur, skútuark. Kjörin settu' á manninn mark, meitluðu svip og stældu kjark.

Þegar vínið vermdi sál, voru' ei svörin myrk né hál, ekkert tæpitungumál talað yfir fylltri skál.

Kæmi Stjáni' í krappan dans, kostir birtust fullhugans. Betri þóttu handtök hans heldur en nokkurs annars manns.

Sunnan rok og austanátt eldu við hann silfur grátt. Þá var Stjána dillað dátt, dansaði skeið um hafið blátt.

Horfi' ég út á himinlána. Hugur eygir glæsimynd: Mér er sem ég sjái Stjána sigla hvassan beitivind austur af sól og suður af mána, sýður á keipum himinlind.

: Hann var alinn upp við sjó, ungan dreyndi' um skip og sjó, stundaði' alla ævi sjó, aldurhniginn fórst í sjó. :

Oft er mikið líf við Grundarfjarðrhöfn.



Hátæknifrystihús rís í Grundarfirði

-framleiðslgetan eykst um allt að 18%

Sjávarútvegsfyrirtækið Guðmundur Runólfsson hf. í Grundarfirði, G.RUN, hyggst reisa 2000 fermetra hús fyrir endurbættu fiskvinnslu í bænum. Átlaður kostnaður er rúmur einn og hálfur milljarður króna. Áætlaður kostnaður er liðlega milljarður króna. Auk þess að byggja tvö þúsund fermetra vinnslu við þá sem fyrir er hefur Guðmundur Runólfsson hf. gert samninga við Marel um kaup á nýjum vinnslulínum, bæði fyrir bolfisk og karfa eog einnig gert samninga við 3X-Stál á Akranesi. „Markaðurinn er að breytast, kröfurnar eru harðari og meiri og ef maður ætlar að vera með þá verður maður að fara þessar leiðir,“ segir Runólfur Guðmundsson, stjórnarformaður fyrirtækisins. Runólfur segir að þrátt fyrir erfiðleika í sjávarútvegi vegna sterkrar stöðu krónunnar hafi undanfarin þrjú til fjögur ár hafi fyrirtækið haft góða veltu.

„Vonandi verður þetta nýja hús reynslukeyrt síðari hluta ársins ef allt gengur samkvæmt áætlun. Það sparast mannskapur við þessa nýju tækni vegna afurðarvéla og annarar tækni sem brytjar hráefnið niður eftir pöntunum. Þetta kostar sitt að það annað hvort fyrir okkar að ráðast í

þessa framkvæmd eða hætta bara fiskverkun því kröfurnar eru alltaf að aukast, bæði hvað varðar gæði framleiðslunnar, t.d. hvernig afurðin sem fer á markað skuli líta út samkvæmt óskum kaupandans. T.d. hversu langur fiskbitinn á að vera og hvort hann eigi að vera 120 eða 130 grömm eða eitthvað annað og það gerir mannshöndin einfaldlega ekki í dag, tækin sjá alfarið um það og flokka síðan fiskinn í þær pakkningar sem það þá á að fara. Fiskurinn er misjafnlega vel haldinn eins og kunnugt er, fiskflakið misjafnlega þykkt, en það leysir tæknin þegar flakið á að vera í ákveðinni þyngd sem nánast engu má muna,“ segir Runólfur.

Guðmundur Runólfsson hf. hefur nægjanlegt hráefni til vinnslu í þetta nýja hús og segir Runólfur að nú sé um alllangt skeið ekki verið að skera niður þær aflaheimildir sem fyrirtækið hefur haft.

Hvað verður um gamla fiskverkunarhúsið?

„Það verður áfram nýtt. Inn í það koma lausfrystar og jafnvel eitthvað fleira, við munum áfram nýta það, en

með öðrum hætti. Þetta er heljarmikið skref sem við erum að stíga hér í samfélaginu í Grundarfirði en hér búa um 900 manns en starfsmannafjöldinn hér um 90 manns eða um 10% íbúafjöldans. En með aukinni tækni og framleiðslu þarf ekki að fjölga starfsfólki. Við stefnum að því að auka framleiðslu úr 20 tonnum á dag í 35 tonn. Það er umtalsvert. En störfun munu einnig breytast mörg hver umtalsvert, við munum taka við ungu fólki sem vill vinna með okkur við afar tæknivædda framleiðslu, bæði með heimafólki sem og ungu fólki sem vill koma hingað í skemmtilegt, menningarlegt og fallett samfélag og setjast hér að.

Ég er hjartsýnn maður að eðlisfari en 14% af tekjum fyrirtækisins fara nú beint í veiðigjöldin. Ég er að sumu leiti sammála því að veiðigjöldin eigi að einhverju leiti að miðast við verð-

mæti afurðanna sem framleiddar eru en þetta á auðvitað að einhverju leiti að greiðast gegnum tekjuskattinn sem við borgum í dag. Á síðasta ári greiddi þetta fyrirtæki um 500 milljónir króna í skatta, s.s. kolefnagjald og fleiri skatta. Ekkert af þessum fjármunum verða eftir í samfélaginu þar sem þeir eru myndaðir.

Hér í Grundarfirði höfum við barist hatramlega við að fá að hafa heilsgæslu og höfum stundum ekki haft lögreglu. Læknisþjónustuna er fyrirhugað að skerða, en fyrir skemmtstu slasaðist kona hér og það var farið með hana suður vegna þess að hér var engin læknir til að sinna henni, þeir koma hingað í verkstöku. Sjúkrabíllinn festist svo í snjó á leiðinni, og þetta og fleira gerir bæinn síður byggilegri, því miður.“

Runólfur segir að auðvitað verði áfram stundað fiskveiðar við Íslandsstrendur. Í dag er afli fyrirtækisins sem kemur til vinnslu aðallega þorskur, ýsa og karfi fyrir kröfuharða viðskiptavinum, innan lands og utan.

Engin viðbætt aukafni

Til að viðhalda náttúrulegum eiginleikum þeirra afurða sem við framleiðum, hefur stjórn G.RUN ákveðið að afurðir sem framleiddar eru hjá fyrirtækinu skuli ekki innihalda nein viðbætt aukafni. Ákvörðunin nær til allra aukafna, þar á meðal eins og þau eru skilgreind í reglugerð um aukafni í matvælum nr. 285/2002 og viðauka II reglugerðarinnar. Aukafni eru efni sem aukið er í matvæli til

þess að hafa áhrif á geymsluþol, lit, lykt, bragð eða aðra eiginleika matvæla, s.s. efni til rotvarna, bindiefni og/ eða umfangsaúkandi efni.

Aðallega eru framleiddar freðfiskafurðir en einnig ferskur fiski til útflutnings, að langmestu leyti með vinnslu á eigin afla. Stjórn fyrirtækisins ábyrgist að engum aukefnum hefur verið bætt í afurðir sem unnar eru hjá og seldar frá fyrirtækinu. Skilgreindar hafa verið verklagsreglur sem eiga að tryggja framfylgd þessarar ákvörðunar, bæði við innkaup og vinnslu afurða. Verklagsreglurnar eru hluti af gæðahandbók fyrirtækisins og innra eftirlit gæðastjórnunar tryggir framfylgd viðkomandi verklagsreglna. Í tengslum við ofangreint hefur G.RUN látið útbúa umbúðamerki sem dregur fram þá eiginleika að um náttúrulega afurð er að ræða, úr villtum fiskustofnum og sem inniheldur engin viðbætt aukafni.

Gæðavörur fyrir sjávarútveginn



Heila bátakranar

TMP bátakranar

Til sjós eða lands Við græjum það



asafl.is
ÁSAFL

HJALLAHRAUNI 2, 220 HAFNARFIRÐI

Opíð 8:30 - 17:00 virka daga - Sími: 562 3833

Stígðu ölduna með okkur

Við bjóðum hagnýtt framhaldsnám til alþjóðlegra skipstjórnarréttinda og stúdentsprófs - **Innritun stendur yfir**

Tækniskólinn
skóli atvinnulífsins





ARNARLAX:

Arnarlax á Bíldudal.

MÁLI VEGNA ÓGILDINGAR REKSTRARLEYFIS VÍSAÐ FRÁ DÓMI

Máli nokkurra veiðiréttarhafa gegn Matvælastofnun, Umhverfisstofnun og Arnarlaxi þar sem þess var krafist að rekstrarleyfi Arnarlax til stækkunar sjókvíaldis í Arnarfirði yrði ógilt, hefur verið vísað frá dómi í Héraðsdómi Reykjavíkur. Arnarlax fékk leyfi í maí 2016 til stækkunar sjókvíaldis í Arnarfirði. Eigendur veiðiréttar í Haffjarðará á Snæfellsnesi og Laxá á Ásum í Húnavatns-sýslu ásamt einum veiðiréttareiganda í Arnarfirði og öðrum eigenda hlunninda æðarvarps stóðu að málsóknarfélaginu.

Málsóknin byggðist á því að íslenskir laxastofnar séu í hættu vegna innblöndunar eldislax af norskum uppruna sem alinn er í sjókvíunum. Einnig óttuðust aðilar að málsóknarfélaginu fjölgun laxalúsar. Leyfi til stækkun sjókvíaldisins í Arnarfirði stendur því.



Horft yfir Arnarfjörð í átt til Bíldudals.

Seafood Expo í Boston

Sjávarafurðasýningin Seafood Expo North America fer fram í Boston dagana 11. - 13. mars nk. Íslandsstofa mun halda utan um íslenskan þjóðarbás á staðnum, ásamt viðskiptafulltrúa Íslands í Norður Ameríku. Þar geta framleiðendur og útflytjendur sjávarafurða leigt sér

fundaraðstöðu með það að markmiði að koma á viðskiptasamböndum og auka sölu sjávarafurða í Bandaríkjunum og Kanada.

Seafood Processing

Á tækni- og þjónustuhluta sýningarinnar; Seafood Processing North America býðst fyrirtækjum aðstaða á bás Íslandsstofu með það að markmiði að koma á viðskiptasamböndum og auka útflytningu á tækjum og þjónustu til Bandaríkjanna og Kanada.



EKTAFISKUR SELUR HÁGÆÐA VÖRU INNANLANDS OG ERLENDIS



Saltfiskkóngurinn Elvar Reykjalin með fallett fiskflak.

Fiskvinnslufyrirtækið Ektafiskur ehf. á Hauganesi við utanverðan Eyjafjörð framleiðir útvatnaðan og beinhreinsaðan saltfisk í neytendaumbúðum. Fyrirtækið er brautryðjandi í slíkri framleiðslu og eina fyrirtækið sem framleiðir og dreifir slíkri vöru bæði í verslanir og til betri veitingahúsa um allt land sem og erlendis.

Framkvæmdastjóri Ektafisks er Elvar Reykjalin en hann er þriðji ættliður saltfiskverkenda á Hauganesi og framleiðir saltfiskinn samkvæmt þeim ströngu hefðum og aðferðum sem afi hans kenndi honum. Hann er réttnefndur saltfiskkóngur Íslands og hefur hlotið viðurkenningar fyrir frumkvöðlastarf í matvælavinnslu.

Ektafiskur hefur starfað í hartnær 78 ár

Ektafiskur á rætur að rekja í sterkt fjölskyldufyrirtæki sem hafði unnið við saltfiskverkun allt frá árinu 1940. Árið 1991 var ákveðið að búa til vöruna Ektafisk og var það í fyrsta sinn sem landsmönnum var boðið upp á beinhreinsaðan útvatnaðan saltfisk í lofttæmdum umbúðum, tilbúnum í pottinn. Árið 1994 fara fyrstu pokarnir af þessari vöru á markað á Spáni og samkvæmt frétt í útbreiddu blaði í Madrid, þar sem þekktur matreiðslumaður eldaði hann, fullyrti hann að þetta væri sennilega besti saltfiskur sem hægt væri að fá á Spáni.

Allar götur síðan hefur verið flutt út til Spánar, í misjafnlega miklu magni þó. En það var reyndar aldrei ætlunin að flytja út í miklu magni heldur selja hágæða vöru til þess hóps sem setur verðið ekki fyrir sig.

Árið 1997 er fyrirtækið brautryðjandi í því að bjóða veitingahúsum staðlaðar saltfisksteikur að hætti Spánverja og eru mörg bestu veitingahús landsins nú orðnir fastir áskrifendur að saltfiskinum frá Ektafiski.

Í upphafi árs 2006 var gamalt frystihús á Hauganesi keypt og því breytt í fullkomið eldhús sem stenst ströngustu kröfur í matvælavinnslu. Framleiðsla á tilbúnum réttum hófst í byrjun árs 2007 og þá ekki bara tilbúnum saltfiskréttum, heldur úr allskonar ljúffengu sjávarfangi. Stefna og framtíðarsýn Ektafisks er að halda sig við gamla framleiðsluhefðina og bjóða áfram neytendum upp á fyrsta

flokks saltfisk og aðrar sjávarafurðir sem standast allar kröfur um gæði og bragð.



Hágæða framleiðsla sem Íslendingar eiga kost á.



Afurður er seld erlendis og nýtur þar vaxandi vinsælda.



Fallegur saltfiskur býður frekari meðhöndlun og pökkunar.

Gæðavörur fyrir sjávarútveginn



Doosan báta- og skipavélar



FPT bátavélar

Til sjós eða lands

Við græjum það



asafl.is
ÁSAFL

HJALLAHRAUNI 2, 220 HAFNARFIRÐI

Opið 8:30 - 17:00 virka daga - Sími: 562 3833



LAXAR FISKELDI SLÁTRA UM 700 TONNUM Á DJÚPAVOGI Á ÞESSU ÁRI

Laxar Fiskeldi vinna nú að undirbúningi laxeldis í Reyðarfirði og Fáskrúðsfirði. Fyrirtækið er með laxaseiði í eigin seiðastöð í Ölfusi og settu út fyrstu seiði í sjókvíar í Reyðarfirði vorið 2017. Í frétt Fiskeldisblaðsins segir að fyrirtækið sé með leyfi til 6.000 tonna ársframleiðslu en hefur þegar hafið undirbúning stækkunar þess og hyggur á allt að 25.000 tonna framleiðslu þegar

fram í sækir. Hjá fyrirtækinu starfa nú 25 manns og reiknað er með að um 60 manns muni starfa hjá Löxum innan tveggja ára og annars eins fjöldi í vinnslu og verktöku.

Helgi G. Sigurðsson segir að verið sé að auka hjárfestinguna í seiðaldinu. Stefnt sé að því að setja út um 2 milljónir seiða í Reyðarfirði í sumar. Það sé hröð þróun í eldinu og bæði Norðmenn og Færeyingar hafa verið

„Það sé hröð þróun í eldinu og bæði Norðmenn og Færeyingar hafa verið að setja út stærri seiði í sjó. Það hafi jákvæð áhrif á ýmsa þætti eldisins, minnki áhættu af ýmsu tagi og sé hagkvæmt.“

að setja út stærri seiði í sjó. Það hafi jákvæð áhrif á ýmsa þætti eldisins, minnki áhættu af ýmsu tagi og sé hagkvæmt.

Unnið er að því að setja út fleiri kvíar og von er á nýju fódurskipi til landsins næsta vor. Í dag eru 5 kvíar í notkun en þær verða 15 á þessu ári. Slátrun hefst næsta haust og verður slátrað um 700 tonnum hjá hjá Búlandstindi á Djúpavogi en Laxar verða þar í samstarfi við Fiskeldi Austfjarða. Reiknað er með 11.000 tonna slátrun árið 2019.

Fiskeldi þarf mögulega að taka þátt í úboði

Aform fyrirtækja um fiskeldi í Seyðisfirði, Mjóafirði, Norðfjarðarfloa, Öndarfirði, Jökulfjörðum og Eyjafirði gætu hæglega verið í uppnámi. Ástæðan er sú að ef frumvarpsdrög um útboðskerfi á fiskeldissvæðum verða samþykkt óbreytt eru áætlanir áætlanir um fiskeldi í hættu. Þetta sagði Einar K. Guðfinnsson, formaður Landssambands fiskeldisstöðva, nýlega á RÚV.

Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytið hefur kynnt drög að frumvarpi um lagabreytingar sem snúa að fiskeldi. Þeim er ætlað að auka sátt um greinina og koma á nýju útboðskerfi. Hafrannsóknastofnun myndi skipta fjörðum í eldissvæði, þau yrðu auglýst og álitlegasta umsóknin valin. Útboðskerfið myndi hins vegar ekki gilda um fjölda umsókna sem þegar eru komnar til Matvælastofnunar. Ef firðirnir hafa verið burðarþolsmetnir halda umsóknirnar velli, annars ekki.

Dæmi eru um að fyrirtæki hafi lagt mikla vinnu í matsáætlanir í fjörðum án burðarþolsmats og gætu þau þurft að taka þátt í úboði. Þetta á við um Seyðisfjörð, Mjóafjörð og Norðfjarðarfloa þar sem Fiskeldi Austfjarða er með samþykktu matsáætlun en reyndar 200 tonna leyfi í Seyðisfirði. Aukin áform þar fóru í útboðsferli. Í Öndarfirði er fyrirtækið S47 með eldisleyfi fyrir regnbogasilung en gæti mögulega ekki haslað sér völl í laxeldi nema fara á byrjunarreit, yrðu drögin samþykkt óbreytt.

Allar þjóðir sem geta komið því við stunda fiskeldi. Ástæðurnar liggja í augum uppi. Það er vaxandi fæðubörf í heiminum, eftirspurn eykst ár frá ári, lífskjör á heimsvísu hafa batnað og eftirspurninni eftir aukinni fæðubörf verður ekki mætt nema að fiskeldi sé stundað. Enda er vandfundin önnur betri né vistvænni leið, en fiskeldið til þess að framleiða mat fyrir mannkynið.

Einar K. Guðfinnsson, formaður stjórnar Landssambands fiskeldisstöðva, segir það varla tilviljun að þjóðirnar við Atlantshafið leggi allar áherslu á að auka fiskeldið. Það er sama hvar borði er niður; í Noregi, Færeyjum, Kanada, Írlandi, Skotlandi eða Bandaríkjunum. Alls staðar er sömu sögu að segja. Stjórnvöld þessara ríkja móta sér stefnu um aukna fiskeldisframleiðslu. Þar eru tækifærin og möguleikarnir.

Etirbátar en margt þó tekist vel

„Við Íslendingar höfum verið eftirbátar þegar kemur að fiskeldismálunum. Það mun vonandi breytast á komandi árum. Hér eru nefnilega miklir möguleikar fyrir hendi, sem geta á allra næstu árum gjörbreytt myndinni, ef vel er á málum haldið.“

Margt hefur tekist vel til hér á landi á sviði fiskeldis, því má ekki gleyma og tækifærin ærin. Þannig erum við Íslendingar algjörlega í fararbroddi þegar kemur að bleikjueldi. Aðstæður okkar eru á margan hátt hagfelldar. Þekking á sviði fiskvinnslu og meðhöndlunar á fiski er framúrskarandi, heita vatnið okkar skapar okkur möguleika og vogskorin strandlengjan hentar víða vel til fiskeldis.“

Skilgreind fiskeldissvæði frá árinu 2004

„Við höfum nú allt frá árinu 2004 skilgreint svæði sem heimil eru til fiskeldis í sjó. Þar er um að ræða í meginatriðum Vestfirði og hluta Austfjarða, auk annarra afmarkaðra svæða. Þessi ákvörðun var á sínum tíma tekin

til þess að draga úr mögulegri áhættu fyrir villta laxastofna. Um þessa ákvörðun hefur ríkt ágætur friður og því eðlilegt að fiskeldisfyrirtækin sem nú eru að hasla sér völl hafi álitnið að unnt væri að byggja upp starfsemi sína á svæðum sem löngu eru skilgreind af hálfu stjórnvalda sem fiskeldissvæði.“

Miklar kröfur gerðar til fiskeldisins

Mjög ríkar kröfur eru gerðar til fiskeldisfyrirtækjanna með lögum, reglugerðum og öðrum stjórnsýsluákvörðunum. Til grundvallar þarf að liggja burðarþolsmat á einstökum fjörðum, þar sem ákvarðað er það magn eldisfisks sem er samrýmanlegt lífríki viðkomandi svæðis. „Jafnframt hefur verið reiknuð út áhætta sem fiskeldi gæti haft í för með sér fyrir villta laxastofna,“ segir Einar. „Ekki er til neitt sambærilegt í öðrum löndum. Þá gilda mjög strangar reglur um fyrirkomulag fiskeldisins, eftirlit stjórnvalda og áfram má telja.“

Áhættumatið sýndi fram á að möguleg áhætta er staðbundin

„Áhættumat Hafrannsóknastofnunar, sem kunngett var nú í sumar var á margan hátt mjög merkilegt. Þar var í fyrsta sinn sýnt fram á að möguleg áhætta fyrir villta laxastofna er ákaflega takmörkuð og algjörlega svæðisbundin. Þetta er algjörlega gangstætt því sem löngum hefur verið haldið fram. Meginniðurstaða áhættumatsins er að fiskeldi af stærðargráðu þeirri sem burðarþolsmat gerir ráð fyrir, 130 þúsund tonn, hafi nær engin áhrif á árnar, með þremur undantekningum. Og það eru þessar þrjár undantekningar sem valda því að Hafrannsóknastofnunin mælir ekki með fiskeldi í Ísafjarðardjúpi og leggur til 30 þúsund tonnum minna eldi í Austfjörðum en burðarþolsmatið gerði ráð fyrir. Alls er um að ræða 60 þúsund tonnum minna eldi en vonir stóðu til.“

Þetta var auðvitað áfall fyrir fiskeldið, byggðirnar í sem í hlut eiga og efnahagslega hagsmuni þjóðarþúsins. 60 þúsund tonna fiskeldi gæti nefnilega þýtt um 50 milljarða útflutningsverðmæti, sem er álíka tekjur og við fáum af gjörvallri uppsjávarveiði okkar á loðnu, síld, makríl og kolmunna. 60 þúsund tonna eldi gæti líka skapað um sex til sjö hundruð störf. Það munar minna.

En það er ýmsilegt til ráða. Afstaða okkar fiskeldismanna er klárlega sú að við viljum vinna að okkar uppbyggingu í góðri sátt. Við höfum lagt fram tillögur að breyttu eldisfyrirkomulagi og mótvægisáðgerðum, til þess að unnt verði að auka fiskeldismöguleikanna umfram það sem áhættumatið kveður á um. Við erum sannfærð um að slíkt sé unnt og viljum mikið á okkur leggja í því sambandi.

Þó við Íslendingar höfum verið eftirbátar nágrenna okkar á síðustu árum á fiskeldissviðinu eigum við alla möguleika á að hasla okkur völl með eftirtektarverðum hætti á komandi árum. Miklar framfarir hafa átt sér stað og eiga sér stað á sviði alls fiskeldisbúnaðar á ári hverju. Margir telja einnig að við munum sjá fljótlega byltingu á sviði þrlitna fisks sem gjörbreyti möguleikumum jafnframt.

Það eru því allar líkur á að innan fárra ára geti fiskeldið orðið okkur álíka verðmætt og útflutningur á þorski og þorskafurðum. Það er því mikið í húfi að vel takist til og stjórnvöld sýni þessari vaxtargrein skilning,“ segir Einar K. Guðfinnsson.



Handlyftivagnar málaðir, galvaniseraðir og ryðfrílir



Lyftaradekk í miklu úrvali.



Dulevo Sópar og skúringarvélar



Rafgeymar Sellur og hleðslutæki



Goupil rafmagnsbílar



Linde diesel- og rafmagnslyftarar



Merlo skotbómulyftarar - lyftigeta frá 2.5 til 12 tonn



John Deere dráttarvélar

Linde diesel með hydróstatisku drifi

Linde mest seldu diesel- og rafmagnslyftarar á Íslandi

Íslyft ehf

STEINBOCK ÞJÓNUSTAN EHF

Vesturvör 32 - 200 Kópavogur
Sími 564 1600 - islyft@islyft.is

Steinbock þjónustan, leiðandi fyrirtæki í rúm **40** ár í þjónustu á lyfturum.

Vörur fyrir sjávarútveginn



Skipastál, lunningajárn,
bakjárn, kælrör,
fíber- og galvanhúðaðar ristar,
svört- og ryðfrí rör og fittings,
ál, ryðfrítt stál, PVC plötur,
POM öxlar, PE plötur
og lokar af ýmsum gerðum.



GA
SMÍÐAJÁRN

Guðmundur Arason ehf

Söluskrifstofa og lager
Skútuvogi 4
104 Reykjavík
Fax: 568-0585

568-6844

Söluskrifstofa og lager
Rauðhelli 2
220 Hafnarfjörður
Fax: 565-5827

www.ga.is

Söluskrifstofa Akureyrri
Gunnlaugur Sverrisson
GSM: 852-4464
gs@ga.is

ga@ga.is

Marúlfur á Dalvík er með fjölbreyttar afurðir á erlendum mörkuðum



Starfsmenn Marúlfs pakka framleiðslunni til útflutnings.



Flökin koma af færribandi í vatnskar og bíða frekari vinnslu og pakkningar.



Hlýraflök í afþýðingu.

Fiskvinnslufyrirtækið Marúlfur á Dalvík vinnur ýmsar fisktegundir og fara afurðirnar nánast allar til til útflutnings. Nýlega var fyrirtækið heimsótt og þá var verið að vinna ufsa sem veidist nokkuð jafnt yfir árið þrátt fyrir að mesta álagið sé frá maí fram á haustið. Framkvæmdastjórinn, Guðmundur St. Jónsson, segir að mikil áhersla sé lögð á vinnslu á steinbít en hann fæst ekki alltaf á

fiskmörkuðum svo þá er verið að vinna aðrar fisktegundir.

„Við höfum verið að vinna þorskroggn og grásleppu. Þorskroggnvertíðin nær frá áramótum fram í byrjun apríl og grásleppuvertíðin frá lok mars fram á vorið. Tarnirnar kringum hverja fisktegund eru kannski tveir til þrjú mánuðir. Marúlfur lausfrystir öll þorskroggn fyrir markað í Evrópu en grásleppuhveljan er blokkfryst fyrir

markað í Asíu. Grásleppuhrognin eru send fersk til Siglufjarðar þar sem þau eru söltuð hjá Sverri Björnssyni ehf. og fara öll til stórs kaupanda í Svíþjóð, steinbítsafurðirnar fara aðallega á markað í Frakklandi og Þýskalandi en við skerum hann mest niður í 140 til 200 gramma bita í 5 og 10kg kassa.

Frakkar kaupa mest af hnakkastykkjunum m frá okkur sem er lúxusvara en eftir að varan kemur út er hún

stundum unnin að óskum viðskiptavina þeirra fyrirtækja sem kaupa vöruna af okkur,“ segir Guðmundur.

Fær Marúlfur alltaf nóg hráefni til vinnslu á hverjum tíma?

Já, það hefur gengið mjög vel. Stundum höfum við líka fengið frostin steinbít og hlýra til vinnslu og þíðum hann þá upp hér en vinnslan hefur

ekki stöðvast í mjög lengi vegna hráefnisskorts. En auðvitað þurfum við að vera stöðugt vakandi yfir framboði fiskmarkaða allt í kringum landið. Við höfum markað fyrir alla okkar framleiðslu en auðvitað getur hún verið nokkuð sveiflubundin og þá er stundum gott að vera tilbúin að mæta þeim sveiflum með því að eiga einhvern lager,“ segir Guðmundur St. Jónsson.

Færanlegir lausfrystar

Allt í einum gám! Auðveldar fjármögnun
Auðvelt að flytja á milli staða. Öflug frysting



Hægt að fá
í laxaútgáfu

DORIN
á Íslandi!
Áratuga reynsla
Lágværi
Ódýrari

Ísvélar
Öflugar
Amerískar
Hagkvæmar!

Ammoníak

Stærsti og virtasti
framleiðandi heims
Leitaðu tilboða!

ishúsið

ishusid.is

S:566 6000 • Smiðjuvegur 4a, græn gata, 200 Kópavogur

Sjávarútvegur undirstaða velferðar



BOLUNGARVÍK



BRIM
SEAFOOD



ESKJA



FJARÐABYGGÐ



G.RUN



HAFNARFJARÐARHÖFN

ÞJÓNUSTUMÍÐSTÖÐ FYRIR
KAUPSKIPA- OG FISKISKIPAFLOTANN



HAFRANNSÓKNASTOFNUN

Rannsókn- og ráðgjafarstofnun hafs og vatna



VÍSIR



HB GRANDI



HP GÁMAR
HÓPSNES



HVALUR HF.



LÖNDUN EHF.



Seyðisfjarðarkaupstaður



Síldarvinnslan hf



ÖLFUS



SJALFVIRKNI



VESTURBYGGÐ



Þörungaverksmiðjan hf.



Hlýri er stundum sem meðafla en hann er steinbítstegund, töluvert stærra en steinbítur og er við kynþroska 70 - 90 sm og 4-8 kg. Hann getur orðið allt að 180 sm og 26 kg. Hlýri er gulbrúnn og flekkóttur. Roð hlýra er sterkara en á steinbít og hentar því betur til skinngerðar.

ENDURVIGTUN Á FISKAFLA

- staðhæfingum um kerfisbundið svindl hafnað af SFS

Samtök fyrirtækja í sjávarútvegi, SFS, hafa tekið saman stutt yfirlit um vigtun og endurvigtun á afla. Niðurstaðan er sú að fyrirliggjandi gögn og úttektir staðfesta að framkvæmdin og framfylgni við ákvæði laganna er almennt til fyrirmyndar. Staðhæfing um kerfisbundið svindl í vigtun eru því rangar. SFS bendir á eftirfarandi atriði: Núverandi fyrirkomulag endurvigtunar hefur reynst vel og stuðlað að meiri gæðum og auknu verðmæti sjávararfurða

”Gögnin gefa því ekki vísbendingar um að kerfisbundið sé verið að upplýsa ranglega um hærra íshlutfall þannig að afli sé skráður minni en hann í raun er.

- Endurvigtun afla er órjúfanlegur hluti þeirrar keðju að skrá rétt hvaða afli berst að landi

- Fyrirliggjandi gögn og úttektir staðfesta að framkvæmd og framfylgni við ákvæði laga um endurvigtun er almennt til fyrirmyndar

- Gögn gefa ekki vísbendingar um að kerfisbundið sé verið að upplýsa ranglega um hærra íshlutfall þannig að afli sé skráður minni en hann í raun er

- Vísbendingar eru um að fáir aðilar standi að baki meginhluta frávika sem finnast

- Engin rök standa til þess að ráðast í grundvallarbreytingar á núgildandi framkvæmd

- Stofnvisitala þorsks hefur ekki verið hærri frá því að mælingar hófust árið 1996

Forsvaranleg umgengni

Fyrirtæki í sjávarútvegi eiga allt undir því að umgengni við sjávarauðlindina sé forsvaranleg og ábyrg. Í því felst meðal annars að rétt sé greint frá því hversu mikið er dregið úr sjó. Rétt skráning afla er ein forsenda þess að fiskveiðistjórnunarkerfið virki eins og því er ætlað og veiðarnar séu sjálfbærar. Sé litið til nýjustu fréttar

af ástandi þorsstofnsins við Ísland, þá hefur endurreisn hans gengið vel. Reyndar svo vel að stofnvisitala þorsks hefur ekki verið hærri frá því að mælingar hófust árið 1996.

Endurvigtun afla er órjúfanlegur hluti þeirrar keðju að skrá rétt hvaða afli berst að landi. Útgerðir ráða því hversu mikill ís er notaður þegar skip er að veiðum. Það veltur á ýmsu; fisktegund, fiskimiðum, árstíma, tegund skips, lengd úthalds, kröfum kaupanda, hitastigi í lest og kórum og hversu lengi aflinn er geymdur eftir að honum er landað og áður en hann er unninn. Það eru því fjölmargir þættir sem skýrt geta muninn á því hversu mikinn ís menn vilja nota. Ís gegnir veigamiklu og margþættu hlutverki í að viðhalda gæðum fisks og tryggja þar með sem hæst verð fyrir afurðina. Hann nýtist bæði sem kælimiðill og til ræstingar, því ís heldur fiski aðskildum fyrir rásir fyrir ísbræðsluvatn, sem getur verið mengað blóði og slori og valdið skemmdum.

Gildandi lög um endurvigtun

Núverandi fyrirkomulag endurvigtunar hefur reynst vel og stuðlað að meiri gæðum og auknu verðmæti

sjávararfurða. Eftir að í land er komið er fiskiker vigað á hafnarvog, ekið er með það inn í vinnslu, ísinn tekinn frá og aflinn vigaður. Þessi síðari vigtun er kölluð endurvigtun og hún tryggir nákvæma vigtun og flokkun afla. Niðurstaðan úr henni dregst frá aflamarki viðkomandi skips.

Leyfi til endurvigtunar er gefið út af Fiskistofu. Það eru löggiltir vigtarmenn sem sjá um hana og að færa til bókar rétt magn afla. Fiskistofa hefur eftirlit með því að vigtarbúnaður uppfylli kröfur og skilyrði um vigtun og skráningu sjávaraflla. Sérstakar hæfniskröfur eru gerðar til löggilttra vigtarmanna og Fiskistofa hefur eftirlit með því að ákvæðum laga sé fylgt þegar kemur að endurvigtun.

Árið 2015 varð lagt fram frumvarp til breytinga á lögum nr. 57/1996 um umgengni um nytjastofna sjávar og ýmsum öðrum lögum. Frumvarpið fól í sér umfangsmiklar og verulegar breytingar á kerfi vigtunar. SFS gerðu athugasemdir við grundvallarþætti í nefndu frumvarpi og lögðu til að vigtarmálefni yrðu tekin til endurskoðunar í heild í samvinnu við atvinnugreinina með það að markmiði að tryggja rétta vigtun, gæði og hámarksverðmæta sjávararfurða. Samtökin hafa ávallt lagt áherslu á að allir eigi að spila eftir sömu leikreglum og brot eigi ekki að liðast. Taka beri á undantekningartilfellum af fagmennsku og festu en ekki að umblyta kerfinu á kostnað atvinnugreinarinnar í heild. Fyrirgreint frumvarp varð ekki að lögum á þeim tíma.

Sumarið 2017 voru gerðar laga-breytingar er vörðuðu framkvæmd, eftirlit og viðurlög vegna brota gegn ákvæðum laga og reglugerða um endurvigtun. Eftirlit var hert og viðurlög þyngd. Fiskistofu hefur nú heimild til að fylgjast með allri vigtun vigtunarleyfishafa í allt að sex vikur ef hann yrði uppvís að verulegu fráviki á íshlutfalli í afla skips miðað við meðaltal í fyrri löndunum. Vigtunarleyfishafi ber allan kostnað af eftirliti þennan tíma. Sé um ítrekuð, veruleg frávík að ræða, skal Fiskistofa afturkalla vigtunarleyfi hjá viðkomandi í allt að eitt ár.

Kerfisbundið lögbrot ekki til staðar

Þegar skoðuð eru gögn sem Fiskistofa birtir á heimasíðu sinni, um hlutfall ís í afla við endurvigtun þegar eftirlitsmaður er á staðnum, þ.e. við svokallaða yfirstöðu eftirlitsmanns, og samanburður við vegið meðalíshlutfall úr öllum vigtunum frá tilteknu skipi hjá vigtunarleyfishafa, kemur í ljós að íshlutfall við yfirstöðu er ýmist hærri eða lægra en meðalíshlutfallið. Gögnin gefa því ekki vísbendingar um að kerfisbundið sé verið að upplýsa ranglega um hærra íshlutfall þannig að afli sé

skráður minni en hann í raun er.

Í janúar til og með mars á sl. ári voru gerðar 28 mælingar hjá 22 fyrirtækjum úr afla samtals 26 skipa. Þarna sést að íshlutfall er frá því að vera 5 prósentustigum hærri við eftirlit en það var í aflanum að jafnaði á tímabilinu, niður í að vera rúmum 12 prósentustigum lægra. Hver fisktegund er mæld sérstaklega þar sem mismunandi getur verið, eftir tegundum, hversu mikið ísað er. Vegið meðaltalsfrávík tímabilsins var 2,38% lægri ísprósenta en að jafnaði við endurvigtun.

Næsta birting Fiskistofu náði yfir tímabilið apríl til maí. Þá voru gerðar 25 mælingar hjá 20 aðilum. Þrettán mælingar sýndu íshlutfall sem var hærri en vegið meðaltal. Íshlutfall var frá því að vera 5 prósentustigum lægra upp í það að vera tæpum 5 prósentustigum hærri í einstökum mælingum. Fjórtán mælingar voru gerðar yfir sumarmánuðina hjá samtals 9 aðilum. Það veur athygli að töluvert mörg tilfelli voru þar sem íshlutfall er lægra en hið vegna meðaltal.

Næsta tímabil sem Fiskistofa birti nær frá september til októberloka. Þar má sjá 29 mælingar hjá 22 aðilum. Einungis 12 mælingar sýna lægra íshlutfall þegar eftirlit er á staðnum miðað við meðaltal og munurinn er mestur rúm 3 prósentustig en í 8 mælingum er munurinn undir 2 prósentustigum. Í 17 tilvikum er hlutfall ís við yfirstöðu hærri en meðaltal.

Síðasta tímabilið sem Fiskistofa nær yfir síðustu tvo mánuði ársins 2017. Þarna eru 24 mælingar hjá 18 fyrirtækjum. Þarna má sjá að 17 mælingar sýna lægra íshlutfall en af þeim er vel yfir helmingur undir 3 prósentustigum.

Framkvæmd almennt til fyrirmyndar

Mikilvægt er að huga að staðreyndum, áþekkingum þeim sem hér hafa verið reifaðar, þegar fjallað er um málefni endurvigtunar. Með þeirri framkvæmd sem nú er kveðið á um í lögum hefur markmiðinu um aukin gæði og aukið virði afla verið náð. Ómögulegt er að fá nákvæmlega sama hlutfall ís í öllum tilvikum og það eru margir þættir sem ráða þörfinni fyrir magni ís, líkt og hér var vikið að. Af þeim sökum verða ávallt einhverjar sveiflur.

Hvað sem því hins vegar líður er ljóst að fyrirliggjandi gögn og úttektir staðfesta að framkvæmdin og framfylgni við ákvæði laganna er almennt til fyrirmyndar. Virkt eftirlit og tilhlýðileg viðurlög eru síðan nauðsynleg til að taka á háttsemi sem ekki er í samræmi við gildandi lög. Engin rök standa því til þess að ráðast í grundvallarbreytingar á núgildandi framkvæmd.



Bolfiski landað í Grindavíkurhöfn. Ekki er mikinn ís að sjá.

Meira öryggi og afköst með

RIGHTLUX®

Einstakur ljósstyrkur

Blue Line
IP67 Series A-II
www.rightlux.is

IHM

LEDLÝSING

Hlíðasmára 11 (neðanverðu) | 201 Kópavogur | Sími 551-3000 | hermann@ledlysing.is

PÖKKUNARLAUSNIR

ALLT Á EINUM STAÐ FYRIR ATVINNUMENN OG HEIMILI



Brettavafningsvélur frá Robopac hafa sannað ágæti sitt

Meira en 150 vélar seldar á Íslandi.

Allt frá hálfsjálfvirkum vélum upp í fullkomnar línur með yfirbreiðslu og hornastífum. Afkasta allt að 80 brettum á klst.

Fjölbreytt úrval og miklir möguleikar á stillingum.



FSC - vottun um sjálfbæra skógrækt





Gæðakerrur fyrir öll tækifæri - mikið úrval aukahluta

Garð- og tómstundakerrur

Kerrur með frábæra aksturseginnleika sem auðvelt er að geyma uppá enda. Góð burðargeta og frábært úrval aukahluta til að auka notkunarmöguleika kerrunnar.



Frá
139.000,-
m/vsk



Frá
389.000,-
m/vsk

Sterkar iðnaðarkerrur

Sérstaklega öflugar og endingargóðar kerrur. Fáanlegar úr stáli eða áli og með mismunandi pallastærðir.

Flestar gerðir eru með:

- Lokuð hólf undir pallinum
- Verkfærakassa á dráttarbeislinu
- Rúma tvö samhlíða Euro-bretti
- Hægt að nota sem flatvagn



Innbyggð geymsluhólf



Innfeldar krækjur



Fjöldi botnstífa



Aðeins 12° halli

Tækjakerrur

- Sterkbyggðar kerrur með sturtueiginleika
 - Aðeins 12° halli þegar keyrt er uppá pallinn
 - Lágur þyngdarpunktur
- Burðargeta allt að 2.835 kg.

Frá
1.279.000,-
m/vsk



Söluaðilar

Toyota Kaupúni
Kaupúni 6
Garðabæ
Sími: 570-5070

Toyota Akureyri
Baldursnesi 1
603 Akureyri
Sími 460-4300

Toyota Reykjanesbæ
Njarðarbraut 19
260 Reykjanesbær
Sími 420-6600

Toyota Selfossi
Fossnesi 14
800 Selfossi
Sími 480-8000

TOPPBÍLAR
Kletthálsi 2
110 Reykjavík
Sími 587-2000

KRAFTVÉLAR
Dalvegur 6-8
201 Kópavogur
Sími 535-3500

Kaupfélag Skagfirðinga
Ártorgi 1
550 Sauðárkrúkur
Sími 455-4500