
Auðlindir & afurðir
Resources & Products

Öryggi, umhverfi & erfðir
Food Safety, Environment
& Genetics

Viðskiptaþróun
Business Development

Líftækni & lífefni
Biotechnology & Biomolecules

Mælingar & miðlun
Analysis & Consulting



Aukin verðmæti gagna

Páll Gunnar Pálsson

Viðskiptaþróun

Skýrsla Matis 34-14

Nóvember 2014

ISSN 1670-7192

Titill / Title	Aukin verðmæti gagna / Increased value of data	
Höfundar/ Authors	Páll Gunnar Pálsson	
Skýrsla / Report no.	34-14	Útgáfudagur / Date: Nóvember 2014
Verknr. / Project no.	2012-2174	
Styrktaraðilar / Funding:	AVS (R 12-026)	
Ágríp á íslensku:	<p>Markmiðið með þessu verkefni var að koma með tillögu að gerð staðlaðra vörulýsinga fyrir íslenskar sjávarafurðir svo hægt væri að greina betur þær afurðir sem fluttar eru út. Nauðsynlegt er að allir séu með sambærilegan skilning á hugtökum sem notuð eru til að lýsa afurðum.</p> <p>Farið var yfir hvaða upplýsingar eru til er varða veiðar og útflutning og staða kortlögð, síðan var útbúinn orðskýringalisti með myndum. Sett var upp leið til að útbúa staðlaða aðferð til að búa til vörulýsingar og í framhaldi af því var hönnuð tillaga að því hvernig hægt er að auka upplýsingar um þær afurðir sem fluttar eru út.</p>	
Lykilorð á íslensku:	Veiðar, útflutningur, tollskrá, vörulýsingar, orðskýringar, sjávarútvegur	
Summary in English:	<p>The aim of the project was to standardize product description for Icelandic seafood products, as it is very important to have the possibility to analyze the export, value and quantity. Same understanding of the meaning of the words used is necessary.</p> <p>Information about catch and export were analyzed and a dictionary for the various products were made. A new idea for standardizing product description was introduced as well as a new system for registration of exported seafood products.</p>	
English keywords:	Catch, export, taric, customs, product description, seafood dictionary, seafood industry	



Aukin verðmæti gagna

Verkefnið var unnið í samvinnu Matís, Tollstjóraembættisins, Hagstofu Íslands, Icelandic, Iceland Seafood, Samtaka fiskvinnslustöðva og Landssambands fiskeldisstöðva

Verkefnið var styrkt af



Verkefnið "Aukin verðmæti gagna" var styrkt af [AVS - rannsóknasjóði í sjávarútvegi](#) árin 2012 og 2013.

Verkefnisstjóri:

Páll Gunnar Pálsson, [Matís](#)

Samstarfsaðilar:

Guðbjörn Guðbjörnsson, [Tollstjóraembættið](#)

Margrét Káradóttir, Utanríkisverslunardeild [Hagstofu Íslands](#)

Guðbergur Rúnarsson, [Landssamband fiskeldisstöðva](#)

Bragi Bergsveinsson, [Samtök fiskvinnslustöðva](#)

Friðrik Blomsterberg, [Iceland Seafood](#)

Hans Einarsson og Örn Guðmundsson [Icelandic](#)

Myndir:

Allar teiknaðar fiskamyndir eru © Jón Baldur Hlíðberg, www.fauna.is

Ljósmyndir eru m.a. úr safni Matís og Icelandic, myndir eru merktar

Teiknaðar skýringarmyndir eru unnar af Páli Gunnari Pálssyni

© Matís ohf. 2014



Efnisyfirlit

Inngangur

Þegar ákvarðanir eru teknar þarf upplýsingar og þekkingu.

Burt séð frá því hvaða ákvarðanir eru teknar og hverjum þær reynast best þá eru gögn og upplýsingar grunnur rökræðunnar. Mikilvægt er að upplýsingar byggist á samræmdum og stöðluðum aðferðum þannig að nýta megi þær af þekkingu.

Í sjávarútvegi sem öðrum greinum er mikið magn upplýsinga að finna, upplýsingar sem eru grunnur að mörgum mikilvægum og afdrifaríkum ákvörðunum, sem hafa áhrif á alþjóðasamskipti, samfélagið, fyrirtæki og einstaklinga.

Ef afrakstur þessa verkefnis verður nýttur, verður hægt að draga fram margfalt meiri og ítarlegri upplýsingar um verðmætasköpun og nýtingu í íslenskum sjávarútvegi, sem geta nýst á ótal vegu til að byggja upp þekkingu og aukin verðmæti um allt samfélagið.



Verkefnið: Aukin verðmæti gagna

Markmið verkefnis: Setja saman vörulýsingar fyrir afurðir í íslenskum sjávarútvegi í samvinnu við Tollstjóraembættið, Hagstofu Íslands, Samtök fiskvinnslustöðva, Landssamband fiskeldisstöðva ásamt Iceland Seafood ehf og Icelandic Group.

Leitað verði leiða til að efla skráningu á inn- og útflutningi sjávarafurða svo hægt sé að greina markaði, verðmæti og nýsköpun í sjávarútvegi með nákvæmari hætti en nú er.

Í **fyrsta verkþætti** voru gögn kortlögð, það er upplýsingum var safnað um veiðar og útflutning. Reynt var að greina niður á tegundir til að sjá hvar upplýsingar skorti. Bornar voru saman magntölur um veiðar og útflutning.

Í **öðrum verkþætti** var útbúin verklýsing fyrir staðlaðar vörulýsingar, farið var yfir orða- og hugtakanotkun í vörulýsingum Tollskrár og Hagstofu. Útbúin hefur verið orðskýringalisti.

Þriðji verkþáttur fól í sér að útbúa tillögu að lausn við gerð staðlaðra vörulýsinga, þar sem skilgreind hugtök eru notuð til að útbúa einstakar vörulýsingar.

Í **fjórða verkþætti** var unnið með Tollstjóraembættinu og Hagstofunni að hugmyndum að lausn, sem gæti gefið mun ítarlegri upplýsingar um útflutning sjávarafurða.

Eftir megni var reynt að ná fram öllum markmiðum verkefnisins þrátt fyrir allnokkurn og ófyrirséðan niðurskurð á framlagi AVS-sjóðsins.

Staðan

Það hefur reynst mjög erfitt að greina verðmæti útflutnings m.a. vegna þess hve vörunúmerin í tollskránni eru fá, það hefur ekki reynst mögulegt að koma fyrir nema mjög takmarkaðri flokkun innan skrárinnar. Vörulýsingarnar eru einnig oft á tíðum svo óljósar og opnar að erfitt getur verið að segja nákvæmlega til um hvað átt er við.

Fiskistofa gefur upp aflu 59 mismunandi tegunda.

Hagstofan gefur upp aflu 34 mismunandi tegunda.

Í útflutningi má finna heiti 41 tegundar.

Verst er við þessa takmörkun tollskrárinnar að ekki er hægt að fylgja eftir öllum þeim fisktegundum sem nýttar eru hér á landi. Hjá Fiskistofu er hægt að fylgjast með aflu allra tegunda og þar er skráð aflamagn hvernar tegundar, en þegar kemur að útflutningi og verðmætum þá er ekki lengur mögulegt að fylgja þessari nákvæmu grunnskráningu eftir.

Útflytjendur eru heldur ekki alltaf að standa sig þegar kemur að því að velja númer fyrir útflutninginn og virðast þeir hafa frekar litlar áhyggjur þar sem eftirlit með skráningu er lítið og því litlar líkur á að röng skráning trufla flutning frá landinu.

Framleiðsla í fiskeldi er ekki birt á vef Hagstofu eða Fiskistofu, heldur eru upplýsingar um eldi að finna á vef Landssambands fiskeldisstöðva. Dýralæknir fisksjúkdóma hjá Matvælastofnun hefur haldið utan um tölur úr sláturdagbókum fiskeldisfyrirtækja og munu það verða hinar opinberu tölur í framtíðinni.

Í stuttu máli má lýsa hluta af vandamálinu með eftirfarandi hætti:

- Takmörkun á fjölda stafa í tollskrá – þar af leiðandi ómögulegt að greina fjölbreytileikann, þróun og verðmætasköpun í íslenskum sjávarútvegi.
- Vörulýsingar eru mjög óljósar í mörgum tilvikum, skortur á vörubekkingu
- Nýjar vörur fá ekki númer þegar þær verða til
- Hugtakanotkun oft óskýr og veldur misskilningi
- Útflytjendur eru ekki nægjanlega vandvirkir við val á tollnúmerum
- Það er ekki hægt að tengja einstakar fisktegundir við útflutning
- Það er ekki hægt að meta verðmæti eða nýtingu einstakra fisktegunda
- Verðmætasköpun í fiskeldi er ekki greinanleg



Greining afla

Á vef Fiskistofu er hægt að nálgast greiningu á aflu íslenskra skipa, þar er að finna mun fleiri tegundir en hjá Hagstofunni. Reyndar kallar Fiskistofa sínar afluupplýsingar „bráðabirgðatölur“ og skiptir engu máli hversu gamlar þær eru, það virðist sem Fiskistofa birti ekki leiðréttar tölur.

Hagstofan fær afluupplýsingarnar frá Fiskistofu og birtir með nokkuð öðrum hætti, mun færri tegundir og óútskýrðar samtölur.

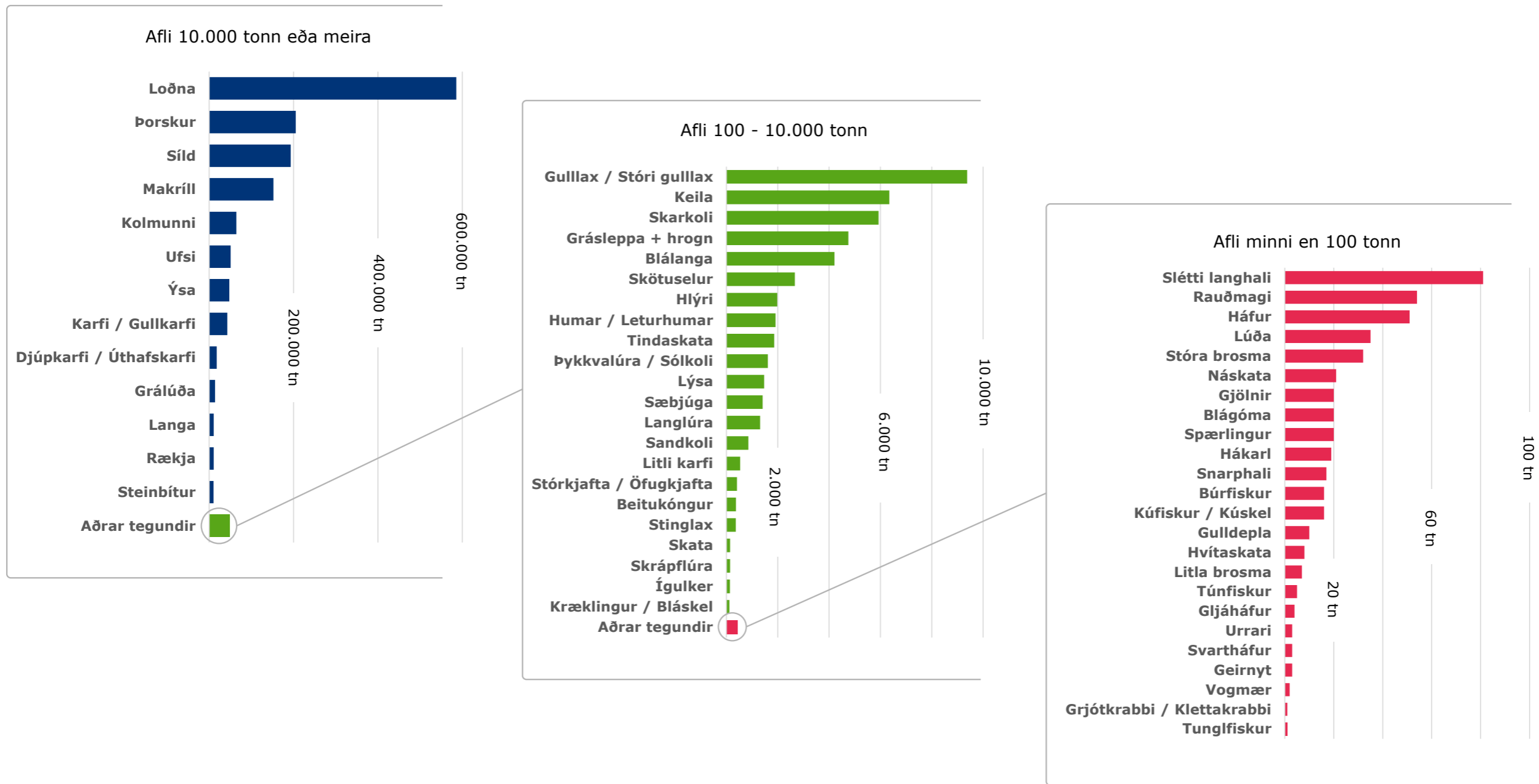
Þessar tvær opinberu stofnanir eru með mismunandi aflamagn fyrir árið 2012, en á vef Fiskistofu er aflinn 5.186 tonnum meiri en hjá Hagstofunni. Gera má ráð fyrir að Hagstofan fari vel yfir gögn Fiskistofu og leiðrétti eins og kostur er, enda birtast tölur Hagstofunnar um aflu fyrra árs mun seinna en tölur Fiskistofu.

Þegar kemur að því að rýna þessar tölur má tína ýmislegt til sem þarfnast nánari skýringa t.d.:

- Fiskistofa greinir síldina ekki í „norsk-íslenska síld“ og síld eins og Hagstofan gerir
- Samtala um uppsjávarfisk er greinilega byggð á mismunandi skilgreiningum, Fiskistofa leggur saman síld, loðnu og kolmunna, meðan Hagstofan birtir tölu um annan uppsjávarfisk og inn í þeirri samtölu er makrillinn
- Fiskistofa birtir aflu loðnu, meðan Hagstofan vill hafa loðnuafllann í tvennu lagi þ.e. loðnu og loðnuhrogn

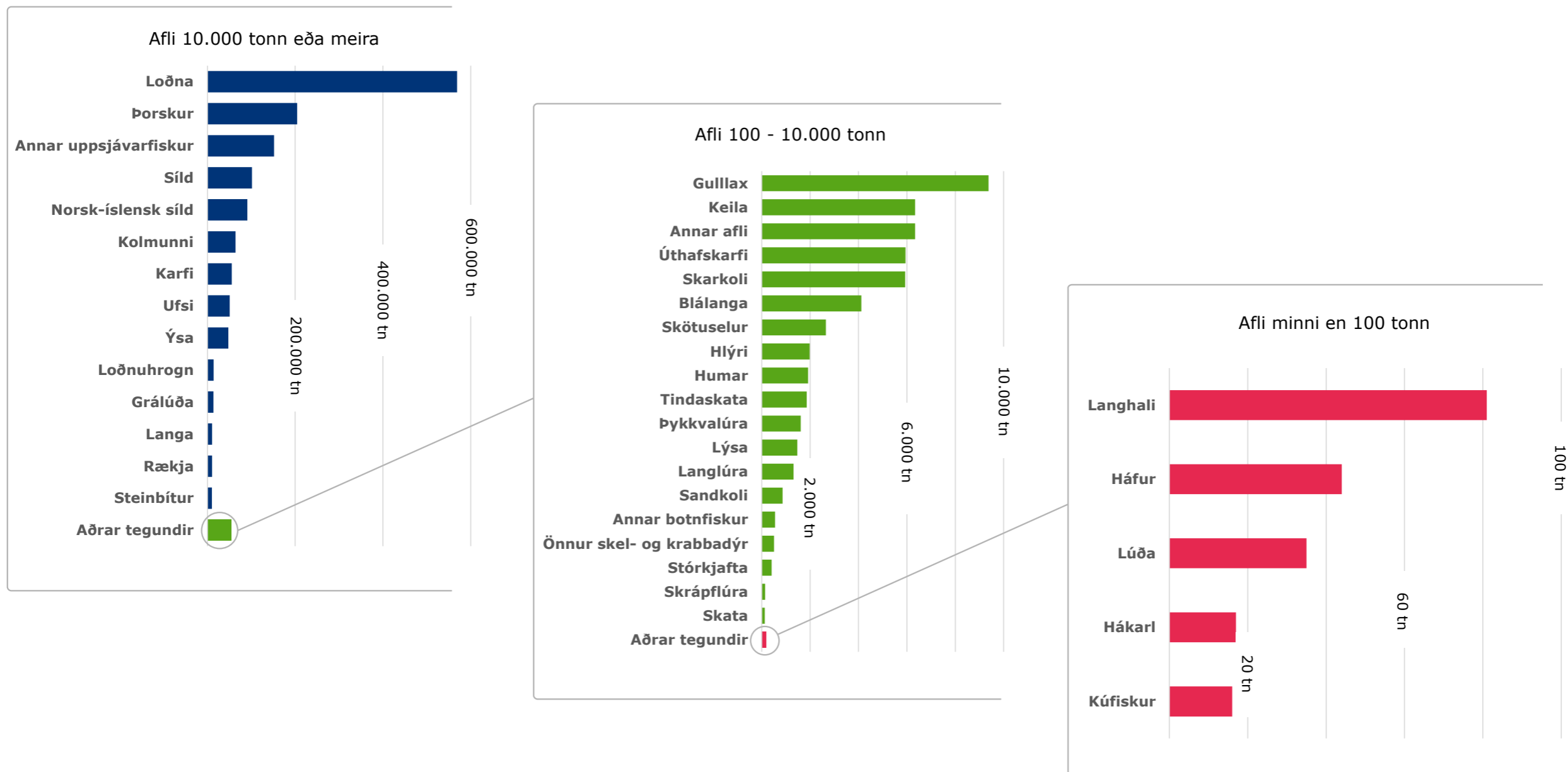
- Þegar kemur að grásleppunni þá er hún í tvennu lagi hjá Fiskistofu þ.e. grásleppa og grásleppuhrogn, meðan Hagstofan er með sérupplýsingar um grásleppuafla byggðan á tölum frá Landssambandi smábátasjómannna. Hagstofan er með 25% meiri aflu en Fiskistofa eða 5.970 tonn á móti 4.750 tonnum
- Fiskistofa birtir aflatölur fyrir fjórar tegundir karfa, meðan Hagstofan er með tvær tegundir, en í raun er um þrjár tegundir að ræða, Gullkarfa (*Sebastes marinus*), djúpkarfa sem kallast líka úthafskarfi (*Sebastes mentella*) og koma þessi tvö nöfn til vegna kvótaskilgreiningar og litli karfi (*Sebastes viviparus*)
- Hagstofan birtir nokkrar samtölur fyrir ýmsar tegundir, „annar uppsjávarfiskur“, „annar afli“, „annar botnfiskafl“, önnur skel-og krabbadýr“. Tína má fleira til sem þarfnast skýringar, en mikilvægt er að opinberar tölur sýni alla þróun og breytingar allra tegunda. Þó sumar tegundir séu ekki að skila miklum verðmætum í stóru myndinni þá geta þær skipt miklu máli þegar ný tækifæri eru metin.

Aflatölur Fiskistofu 2012



Upplýsingar fengnar á heimasíðu Fiskistofu um afla árið 2012 "bráðabirgðatölur", þarna má finna afla allra tegunda. Þessar tölur taka svo breytingum hjá Hagstofunni sem fer yfir og leiðréttir eftir þörfum. Hagstofan birtir síðan skiptingu milli tegunda með öðrum hætti auk þess að sameina margar tegundir í ýmsa flokka - sjá næstu mynd.

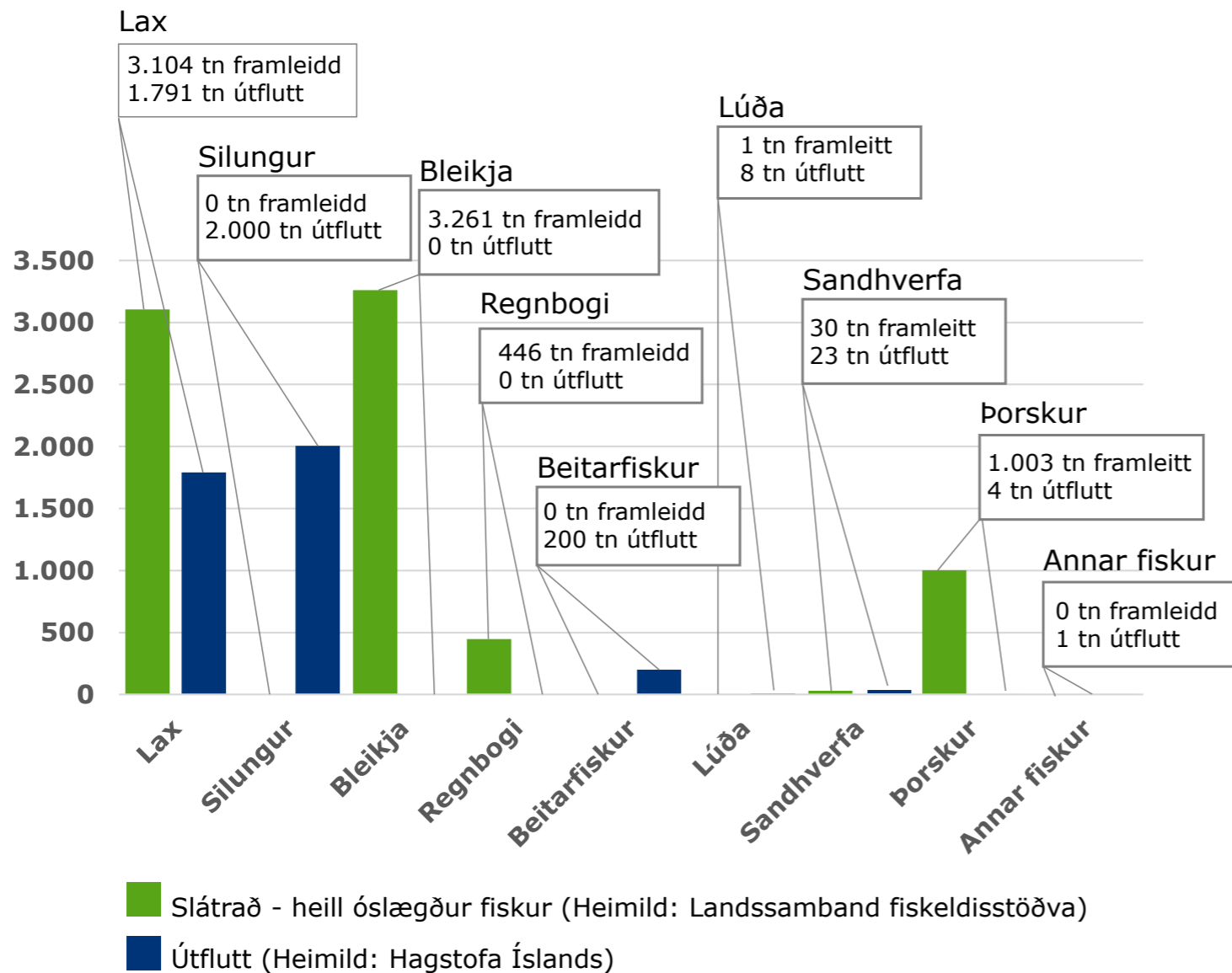
Aflatölur Hagstofu Íslands 2012



Upplýsingar fengnar á heimasíðu Hagstofunnar, byggðar á viktarskýrslum. Tegundum hefur fækkað umtalsvert frá afluupplýsingum Fiskistofu og ekki er lengur hægt að sjá margar mikilvægar tegundir eins og t.d. makríl. Aflatölur karfa eru einnig sérstakar þar sem djúpkarfi (*S. mentella*) er settur með karfa (*S. marinus* + *S. viviparus*) í stað þess að fylgja úthafskarfanunum (*S. mentella*).

Mikilvægt væri að vita hvaða tegundir er að finna í samtölum eins og í t.d. "annar afli"

Fiskeldi 2012



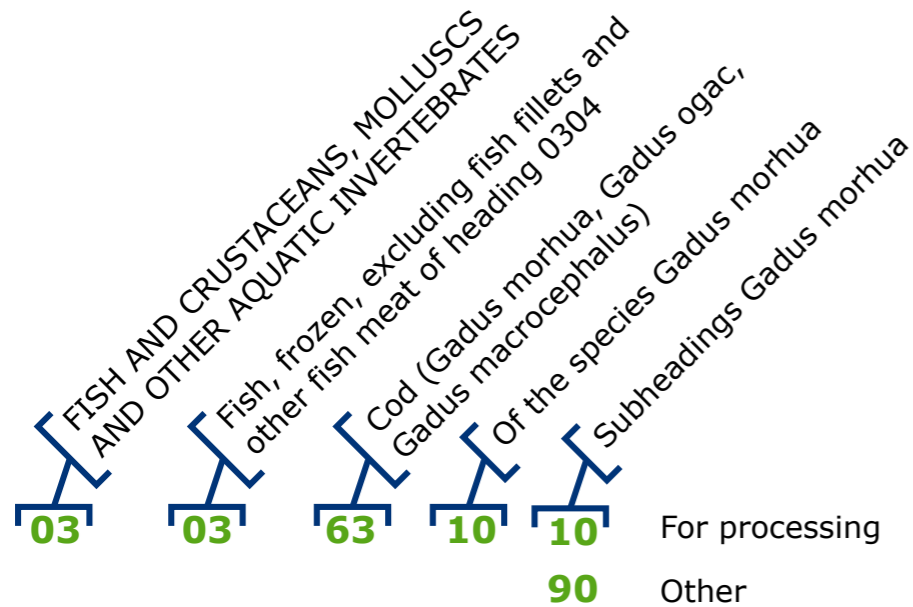
Þrátt fyrir að fiskeldi sé ekki byggt á ýkja mör gum tegundum eða miklum fjölda afurða, þá er ekki mögulegt að greina verðmætasköpun greinarinnar að öllu leyti niður á tegundir.

Landssamband fiskeldisstöðva er eini aðilinn sem birtir tölur um framleiðslu einstakra tegunda og byggir þær tölur á samskiptum við félagsmenn og tölum sem dýralæknir fisksjúkdóma hjá Matvælastofnun fær úr sláturdagbókum allra eldisstöðva.

Hvorki Hagstofan né Fiskistofa eru með þessar tölur aðgengilegar og því þarf að leita að opinberum og staðfestum tölum á innsíðu í árlegri skýrslu dýralæknis fisksjúkdóma. Verið er að vinna í að gera þessi gögn aðgengilegri og má vænta þess að innan tíðar verði auðveldara að nálgast staðfestar og opinberar tölur um framleiðsluna.

Tollskráin er ekki að skila góðum upplýsingum þar sem t.d. bleikjunni og regnbogasilungnum er komið fyrir í sama tollnúmerinu og því ekki mögulegt að fylgjast með útflutningsverðmætum hvorrar tegundar fyrir sig.

Tollskrárnúmer



Lykillinn að greiningu verðmæta í íslenskum sjávarútvegi eru þær upplýsingar sem útflytjendur gefa upp þegar vara er flutt út. Tollskrárnúmerin og þær vörulýsingar sem þeim tilheyra er sá rammi sem útflytjendur hafa.

Hér til hliðar má sjá hvernig „Harmonized system“ kerfið lítur út fyrir heilfrystar þorskafurðir. Sex fyrstu stafirnir eru eins fyrir sömu vörur í yfir 200 löndum.

Efri myndin sýnir hvernig TARIC skrá ESB kemur með tvö afurðanúmer fyrir þorsk og nýtir til þess 10 tölustafi.

Neðri myndin sýnir hvernig íslenska skráin nýtir átta tölustafi til að búa til sjö mismunandi afurðanúmer.

Íslenska skráin býður upp á fleiri afurðanúmer en TARIC skráin til þess að fá nánari upplýsingar um þær afurðir sem verið er að flytja út.

Við innflutning til ESB landa þarf aðeins að nota þessi tvö númer sem eru í TARIC skránni, en við útflutning frá Íslandi þarf að skrá eitt af þessum sjö númerum sem koma til greina.

Tollnúmerin eru byggð á alþjóðlegri flokkun þar sem fyrstu sex stafirnir í hverju númeri eru fráteknir til að uppfylla skilyrði þeirrar flokkunar. Yfir 200 lönd nýta sér þessa flokkun vara og er haldið utan um þetta kerfi sem kallast „Harmonized system“ (HS) af [World Customs Organization](http://www.wco.org/).

HS kerfið samanstendur af um 5.000 vöruflokkum, sem hver hefur sitt sex stafa númer og hverju númeri fylgir lýsing á hverjum vöruflokk fyrir sig.

HS númerin samræma tollaafgreiðslu en eru einnig mikið notuð af yfirvöldum, alþjóðlegum stofnunum og einkafyrirtækjum á fjölbreyttan hátt svo sem til að ákveða vörugjöld, marka viðskiptastefnu, fylgjast með uppruna vöru, ákvarða tolla, með inn- og útflutningi, meta verðmæti, fylgjast með viðskiptakvótum, en einnig eru þessar upplýsingar mikið nýttar til greininga og rannsókna. HS er alþjóðlega viðurkennt kerfi til að fylgjast með flutningi afurða í alþjóðlegu samhengi.



Fyrir útflytjendur eru íslensku tollskrárnúmerin fyrst og fremst til að greina afurðir og til þess að leggja grunn að mati á þróun og verðmætasköpun ákveðinna vinnslugreina innan sjávarútvegsins.

Tollskrárnúmerin í innflutningslandi eru fyrst og fremst til þess að halda utan um gjöld og innflutningskvóta.

Tollstjóraembættið fylgir þessum viðmiðum í gerð tollnúmera fyrir inn- og útflutning vara á Íslandi. HS kerfið ákvarðar sex fyrstu stafina en síðan hafa viðkomandi lönd möguleika á að bæta við númerum til að greina vörur af meiri nákvæmni. Hér á landi hefur einungis verið mögulegt að bæta við tveimur tölustöfum og nota þar með átta stafa númer.

Þessi kerfislæga takmörkun hefur gert það að verkum að ekki hefur verið hægt að greina íslenskar sjávarafurðir með mjög nákvæmum hætti. Þrátt fyrir að íslenskur sjávarútvegur sé ekki með mikið af vörunúmerum, svona í samhengi við margt annað. Margar fisktegundir sem veiðast hér við land sjást ekki í útflutningstölum, margar afurðir sem áhugavert væri að fylgjast með hverfa í flokka með ýmsum afurðum og „tegundin“ „annar fiskur“ er ofarlega á topp tíu listanum yfir verðmætustu tegundirnar sem við flytjum út.

Íslenska tollskráin hefur ekki möguleika á að verða betri ef ekki verður hægt að bæta við fleiri tölustöfum og nýta t.d. allt að tólf stafi í stað átta. Vöruheiti (vörulýsingar) í tollskránni eru þar af leiðandi nokkuð opin og geta rúmað ólíkar afurðir.

Útflytjendur eiga erfitt með að átta sig á hvað átt er við með ýmsum vörulýsingum og hefur það gert það að verkum að sömu vörur eru að fara í mismunandi tollnúmer eftir því hvaða

útflytjandi á í hlut. Það verður að taka fram að margir útflytjendur eru ekki að vanda sig sérstaklega mikið hvað þetta varðar vitandi það að í innflutningslandi verður rétt númer valið, þar sem það er grunnur að gjaldtöku þ.e.a.s. ef einhver innflutningsgjöld eða kvótar eiga við.

Uppbygging tollskrárinnar er látin ráða um hvers konar vörulýsingar verða til, sem leiðir til þess að margar vörulýsingar er að finna sem eiga sér enga tilvist í raunveruleikanum.

Útflytjendur geta átt í mesta basli með að finna rétt númer þegar nýjar vörur eru framleiddar, og er það mjög bagalegt að geta ekki séð hvar bætt nýting og aukin verðmætasköpun á sér stað.



Nokkur dæmi um leiðir til misskilnings

Vafalítið getur fjölgun tölustafa í númerakerfi tollsins hjálpað heilmikið til og gert útflytjendum auðveldar fyrir með að finna afurðum rétt heimilisfang. Mikilvægt er í því samhengi að staðla vörulýsingar og skilgreina hugtök svo allir þeir sem eru að velja og finna tollnúmer fyrir vörur séu vissir í sinni sök og þurfi ekki að bregða á það ráð að setja vörur í flokkinn „annað“ eða „annar fiskur“.

Nokkur dæmi um misræmi sem núverandi númerakerfi og vörulýsingar valda:

- 0304.7121 Þorskur, sjófrystur, blokkfrystur
- 0304.7129 Þorskur, sjófrystur, önnur flök

Bara þessar einföldu lýsingar valda misskilningi hjá útflytjendum, sem gerir það að verkum að það er lítið að marka þær tölur sem birtast um útflutning afurða undir þessum númerum. Ef skoðaðar eru lýsingar frá Hagstofu Íslands fyrir þessi sömu númer þá koma aðrar upplýsingar í ljós.

- 0304.7121 Sjófryst blokkfryst þorskflök
- 0304.7129 Sjófryst, millilögð eða lausfryst þorskflök

Hugtakið „blokkfrystur“ veldur strax misskilningi, sumir leggja þann skilning í orðið að allt sem fryst er í plötufrystum sé blokkfryst, hefðbundin blokk, millilögð flök, vafningar o.s.frv., meðan aðrir skilja hugtakið „blokkfrystingu“ þannig að eingöngu sé um hefðbundna blokk að ræða.

Það er vitað að nánast ekkert er framleitt af hefðbundinni blokk um borð í frystiskipum en samt segja útflutningstölur að rúmlega 2.000 tonn hafi verið flutt út árið 2012.

Útflytjendur leita að sjálfsögðu eftir vörulýsingum og númerum í Tollskrá við gerð útflutningspappíra. Hagstofan byggir sínar vörulýsingar á texta tollskrárinnar en orðar vörulýsingarnar stundum með öðrum hætti til frekari skýringa.



Það er af mörgu að taka þegar númer og vörulýsingar eru skoðaðar nánar:

- 0304.7131 Fryst flök, þorskur, bitar, roðflettir
- 0304.9542 Annað frosið, þorskur, bitar, þ.e. hnakkastykki, þunnildi, miðstykki og stirtla, roðflett

Þessi tvö númer eru með eins vörulýsingu, það er ekki hægt að gera greinarmun á þessu tvennu, enda er vörulýsing Hagstofunnar sú sama fyrir bæði númerin, þó niðurröðun orða sé með mismunandi hætti:

- 0304.7131 Fryst, roðflett þorskflök í bitum
- 0304.9542 Frystur þorskur í roðflettum bitum

Þetta dæmi bendir ekki til þess að skortur sé á númerum þegar hægt er að nota tvö númer fyrir sömu vöruna.



Upplýsingar um útflutning er grundvöllur ákvarðana um gerð fríverslunarsamninga og tollkvóta.

Því er afar mikilvægt að rétt sé skráð þegar vörur eru fluttar milli landa.

Það er hægt að halda áfram að tína til misvísandi dæmi, en það þjónar engum tilgangi, kerfið með einungis átta tölustöfum er sprungið og kemur aldrei til með að gefa ítarlegar upplýsingar um útflutning sjávarafurða og ekki verður það auðveldara þegar vörulýsingar eru ekki í samræmi við hugtakanotkun hjá framleiðendum eða útflytjendum.

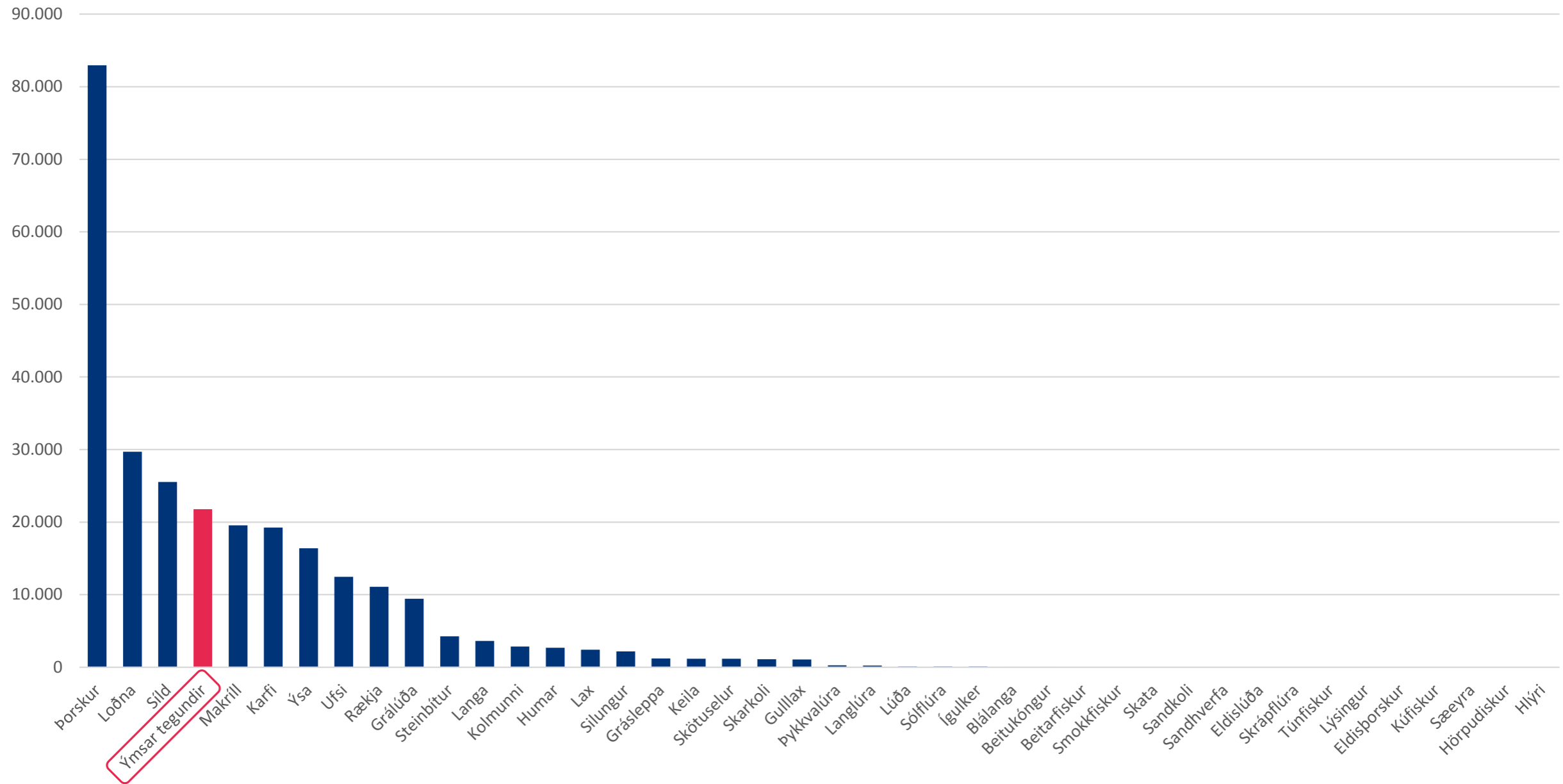
Nauðsynlegt er að finna nýjar leiðir og aðferðir ef fylgjast á með þróun og verðmætasköpun. Það má ekki gleyma að stórar og mikilvægar ákvarðanir eru teknar á grunni þessara gagna og því áriðandi að ekki leiki vafi á því hvað er rétt í þessum efnum.

Tollstjóraembættið gegnir lykilhlutverki í söfnun gagna og mikilvægt að þeir geti ekki aðeins náð að safna upplýsingum til að uppfylla skilyrði fyrir stóru myndina í alþjóðlegum viðskiptum, heldur hafi þeir möguleika á að skapa grundvöll fyrir ítarlegri greiningu verðmætasköpunar. Þessar upplýsingar eru einnig grundvöllur ákvarðana sem teknar eru við gerð fríverslunarsamninga og tollkvóta í framtíðinni.

Hagstofan hefur eingöngu þau gögn sem til verða hjá Tollstjóraembættinu. En það má ekki gleyma mikilvægu hlutverki útflytjenda í að vanda til verka við gerð útflutningsskýrsla, því ef settar eru inn rangar upplýsingar þá koma út rangar upplýsingar.



Útflutningsverðmæti 2012



Útflutningsverðmæti íslenskra sjávarafurða árið 2012 skv. vef Hagstofu Íslands. Þegar allar afurðir sem ekki eru merktar einhverri ákveðinni fisktegund eru lagðar saman þá er „annar fiskur“ eða „ýmsar tegundir“ fjórða verðmætasta „tegundin“ í útflutningnum.

Nýjar leiðir

Afli og útflutningur nokkurra tegunda árið 2012

	Afli tn	Útfl. tn	Nýting %
Porskur	204.646	100.508	49%
Ýsa	47.676	20.942	44%
Makríll	152.347	106.720	70%
Hlýri	1.976	0	0%
Keila	6.342	1.762	28%
Langa	10.713	6.305	59%
Blálanga	4.118	149	4%

Taflan hér fyrir ofan gefur ýmislegt til kynna, en það er samt ekki nokkur leið að segja að svona sé þetta. Það lenda örugglega margar tegundir eða hluti afurða þeirra í tollnúmerum sem hafa lýsinguna „annar“.

Það verður aldrei hægt með núverandi fyrirkomulagi að leggja mat á nýtingu og verðmætasköpun einstakra tegunda.

Nokkuð hefur borið á þeirri skoðun að ekki sé hægt að ná fram nákvæmari upplýsingum út úr kerfinu nema fjölga tollskrárnúmerum, en það eitt og sér getur aldrei leyst allan vandann. Það þarf að finna nýjar leiðir og þar sem þessi gögn eru grunnur mikilvægra ákvarðana er áriðandi að þau gefi eins sanna mynd af stöðunni og nokkur kostur er. Móta þarf hugmyndir um hvaða upplýsingar á að vera hægt að fá út úr kerfinu.

Í þessu verkefni voru þátttakendur sammála um að bæta þyrfti stöðuna umtalsvert, þá einkum og sér í lagi að vörur væru rétt skráðar og að hugtakanotkun væri vel skilgreind og samræmd.

Ná þarf betri tókum á vörulýsingum þannig að þær séu í samræmi við raunverulegar afurðir og að ekki sé verið að setja ólíkar vörur saman í eitt númer.

Mikilvægt er að hægt verði að fylgja öllum aflu, sem berst að landi, út á markað svo hægt verði að svara m.a.: Hvaða afli og afurðir skapa mestu verðmætin, hver er þróunin, hver er nýting aflans, er aukahráefni að fara forgörðum?

Erfiðlega hefur gengið að fylgjast nákvæmlega með hvert íslenskar sjávarafurðir eru seldar, mikið er nú flutt út á fríhafnir erlendis án þess að ljóst sé til hvaða landa varan fer að lokum. Þetta vandamál var ekki til sérstakrar skoðunar í þessu verkefni, en engu að síður er mikilvægt að hægt verði að ná utan um þetta með einum eða öðrum hætti.

Hér á eftir í þessari samantekt verður farið í gegnum þær hugmyndir sem til urðu í þessu verkefni.

Niðurstaðan er vel framkvæmanleg að mati sérfræðinga í smíði gagnagrunna. Það er því mikilvægt að hagsmunaaðilar í sjávarútvegi vinni að lausnum í samvinnu við Tollstjóraembættið og Hagstofuna við að efla verðmæti gagna í mikilvægustu atvinnugrein landsins.

Í vinnu þessa verkefnis varð vart við mikinn áhuga meðal aðila í sjávarútvegi á að ná út betri upplýsingum úr gagnagrunni Hagstofunnar.



Samræmd hugtakanotkun

Fyrsta skrefið í þessari nýju nálgun, er að taka þessi ríflega 100 orð og hugtök yfir sjávarafurðir sem notuð eru í tollskránni í dag og útbúa samræmdar skýringar svo allir sem eru að skrá upplýsingar eða nýta sér gögn hafi sama skilning á því hvað átt er við í tilteknum vörulýsingum.

Dæmi úr tollskrá:

Hausstykki og afskurður

0304.9521 Gellur

0304.9522 Afskurður

0304.9529 Annað

Þegar vörulýsingar í tollskrá eru skoðaðar þá getur verið mjög erfitt að átta sig á hvað átt er við, sem gerir það að verkum að skráning verður ónákvæm og ekki bætir það úr skák að lítið eftirlit er með þessari upplýsingagjöf útflytjenda.

Útflytjendur eru oft ekki að vanda sig neitt sérstaklega og hugsa fyrst og fremst um að hafa upplýsingarnar nægjanlega réttar til þess að ekki verði truflun við útflutning. Hér framar hefur verið gerð grein fyrir örfáum dæmum um atriði sem valda misskilningi, en þau eru mun fleiri.

Það sem einkum vekur upp spurningar eru lýsingar sem eru galopnar fyrir nánast hvaða vöru sem er eins og „annað“, „annars“, „önnur flök“ og „ót.a“ (ótalið annars staðar).

Hugmyndin, sem lýst verður hér á eftir, kemur til með að skila nánast tæmandi upplýsingum um allan útflutning sjávarafurða. Það verður hægt að fylgjast með hverri einustu tegund og nánast öllum hugsanlegum afurðum sem þessar tegundir eru hluti af. En grunnurinn í þessari nálgun er stöðlun við gerð vörulýsinga og samræmd notkun hugtaka.

Að lokum er að finna orðskýringar og myndir, þar sem skýringum á hugtökum hefur verið raðað saman í nokkra flokka, haft var í huga að aldrei væri hægt að velja nema eitt orð úr hverjum flokki þegar vörulýsing er samin.

Hér fyrir ofan er engin tegund tilgreind, afskurður getur verið mjög margt og þetta „annað“ er ómögulegt að vita hvað er, það er sennilega ekki kinnar því þær eru að finna í kafla 0303

Makrill

0303.5410 Heilfrystur, óslægður m haus

0305.5420 Heilfrystur, slægður hausaður


0305.5490 Annar

Hér fyrir ofan eru þrjár afurðir fyrir makríl, öllum er ljóst hvað átt er við í tveimur efstu, en hvað þetta „annar“ er, er hulin ráðgáta.



Staðlaðar vörulýsingar

Hér fyrir neðan má sjá tillögu að vörulýsingarspjaldi, flestir reitirnir eru flettigluggar með ákveðnum hugtökum. Hægt er að skoða valmöguleikana nánari í flettigluggunum með því smella á reitina, þá opnast kaflinn með orðskýringum fyrir tiltekinn reit.

Vörulýsingarspjald	Útflytjandi (nr/heiti)	SH 1997	Leita			
Vörulýsing útflytjanda	<input type="text" value="Karfi, RL/Pbi, 100-200g, 10x1kg, þýskt, Icelandic"/>					
Vörunúmer útflytjanda	<input type="text" value="K 30245"/>					
Fisktegund	<input type="text" value="Gullkarfi"/>	Latneskt heiti <input type="text" value="Sebastes marinus"/>				
Varðveisluaðferð	<input type="text" value="Fryst"/>					
Heill fiskur	Flakaafurðir	Roð og bein	V - eða J - cut	Aukaafurðir	Krabba- & lindýr	Ýmsar afurðir
<input type="text"/>	<input type="text" value="Heil flök"/>	<input type="text" value="Roðlaus m. beinum"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Frysting & pökkun	Uppruni hráefnis	Staðsetning vinnslu	Verkun & bragð	Fóðurvörur ofl		
<input type="text" value="Lausfryst"/>	<input type="text" value="Veiðar"/>	<input type="text" value="Landvinnsla"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
Stærðarflokkun	Eining	Nettóþyngd	Nýting %	Val á tollskrárnúmeri		
<input type="text" value="100"/> til <input type="text" value="200"/>	<input type="text" value="g"/>	<input type="text" value="1 kg eða minna"/>	<input type="text" value="30"/>	Fisktegund í tollskrá <input type="text" value="Karfi"/>		
Skoða lista				Tollskrárnúmer (IS) <input type="text" value="0304.8917"/>		
				Skoða nánar		
				Tollskrárnúmer ESB <input type="text" value="0304.89 21"/>		
				Vöruheiti í tollskrá <input type="text" value="Karfi, fryst flök, önnur flök, landfryst"/>		

Leiðin í gegnum vörulýsingaspjaldið

Í þessu verkefni var búinn til „demo“ gagnagrunnur sem hafði það að markmiði að staðla gerð vörulýsinga og nota eingöngu ákveðin orð og hugtök til að lýsa vörum.

Farið er í gegnum nokkra flettiglugga þar sem eingöngu er hægt að velja eitt atriði í hverjum þeirra (sjá mynd á bls. 18). Hugtökin eru þannig hópuð saman að ekki eiga að vera líkur á að tvö hugtök í sama hóp eigi við í sömu vörulýsingunni.

Vörulýsingaspjaldið er með valreiti (flettiglugga) sem hafa sömu heiti og kaflarnir í orðskýringa-listanum. Bæta má við fleiri atriðum ef þurfa þykir.

Sá sem býr til vörulýsingar rekur sig í gegnum möguleikana með ákveðna vörutegund í huga. Ef viðkomandi er ekki viss um merkingu allra reitanna þá má smella á heiti þeirra til að fá upp orðskýringar og jafnvel myndir.

Eins og gefur að skilja þá er ekki nauðsynlegt að fletta í gegnum alla valmöguleikana fyrir hverja vörutegund og er hægt að koma því þannig fyrir að valmöguleikum fækki þegar tilteknir reitir eru valdir, þ.e. engin ástæða að hafa flettigluggann fyrir heilan fisk sýnilegan þegar byrjað er að setja inn upplýsingar um flakaafurðir og það er heldur ekki nauðsynlegt að hafa marga valmöguleika uppi þegar búíð er að velja fisktegund eins og rækju.

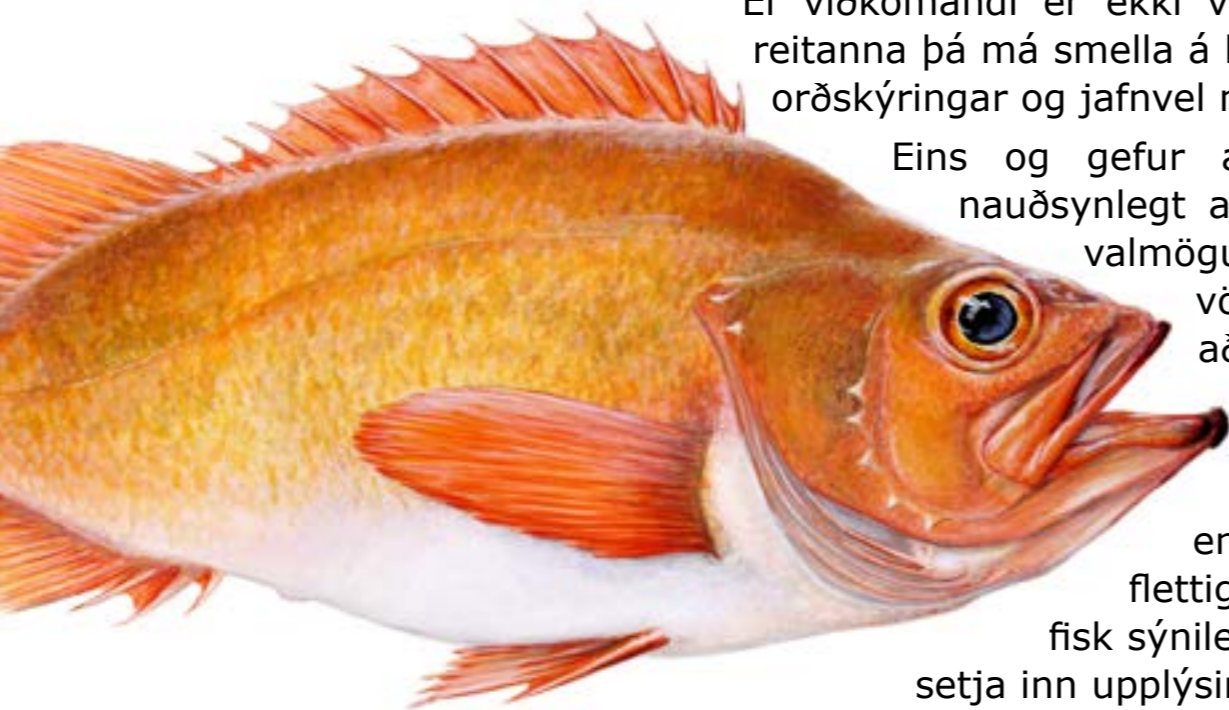
Í dæminu sem tekið er á myndinni á bls.18 er vara sem hefur vöruheitið „Karfi, RL/pbi, 100-200g, 10x1kg, þýskt/Icelandic“, þessi vara hefur vörunúmerið „K30245“ hjá útflytjanda/framleiðanda og er að sjálfsögðu engin önnur vara með sama númer.

Fyrst þarf að velja fisktegund úr lista þar sem allar fisktegundir hafa verið skráðar með íslenskum og latneskum heitum, auðvelt er að koma því fyrir að heiti á öðrum tungumálum birtist líka.

Varðveisluaðferðin er fryst og afurðin er heil flök sem eru roðlaus en með beinum, þar næst er valið að um lausfrysta afurð sé að ræða og að hráefnið sé upprunnið úr veiðum og að framleitt sé í landi.

Hægt er síðan að tilgreina stærðarflokkun flakkanna og að nettó þyngd vörunnar sé 1kg eða minna. Mikilvægt er að setja inn nýtingarprósentu þ.e. hvað þarf mikinn afla til að framleiða tiltekna vöru, þar með skapast möguleiki á að greina hvernig aflinn nýtist.

Sem sagt, það er tiltölulega einfalt að koma miklum upplýsingum til skila með mjög einföldum hætti.



Tenging við tollskrá

Þegar búið er að skrá vöru, þá opnast fyrir þann möguleika að tengja skráninguna við tollskrána og þrengja þannig þá möguleika sem þar eru fyrir hendi sjálfvirkt. Með þeim hætti minnka villur og rangar skráningar vöru umtalsvert.

Í þessu dæmi er um fryst karfaflök að ræða og þá kemur kafli 0304 einungis til greina í tollskránni. Í þeim kafla má finna 18 númer sem tengjast karfa. Átta númer eru fyrir kældar karfaafurðir, fjögur númer eru fyrir flakabita af ýmsum toga, sem frekar lítið er framleitt af, ef nokkuð, eitt númer er fyrir marning og annað fyrir hakk, sem er það sama og marningur, svo eftir eru fjögur númer fyrir flök. Tvö þeirra eru fyrir sjófryst flök og þá eru eftir tvö númer fyrir þessa landfrystu afurð.

Þar sem um er að ræða lausfryst flök í þessu tilviki þá tekur vörulýsing Hagstofunnar af allan vafa um hvað er átt við með hugtakinu „önnur flök“.

Tollnúmerið 0304.8917, á við þessa vöru en auk hennar er hægt að skrá mjög fjölbreyttar vörur í þetta númer, þ.e. flök með roði og án, með beinum og án, lausfryst, vafin eða millilögð flök pökkuðum í smásölupakkningar, 5lb, 6 kg og allt upp í 4-500 kg kassa. Það gefur auga leið að bilið í

verðmætum er mikið innan þessa tollnúmers auk þess sem nýting hráefnis er töluvert mismunandi.

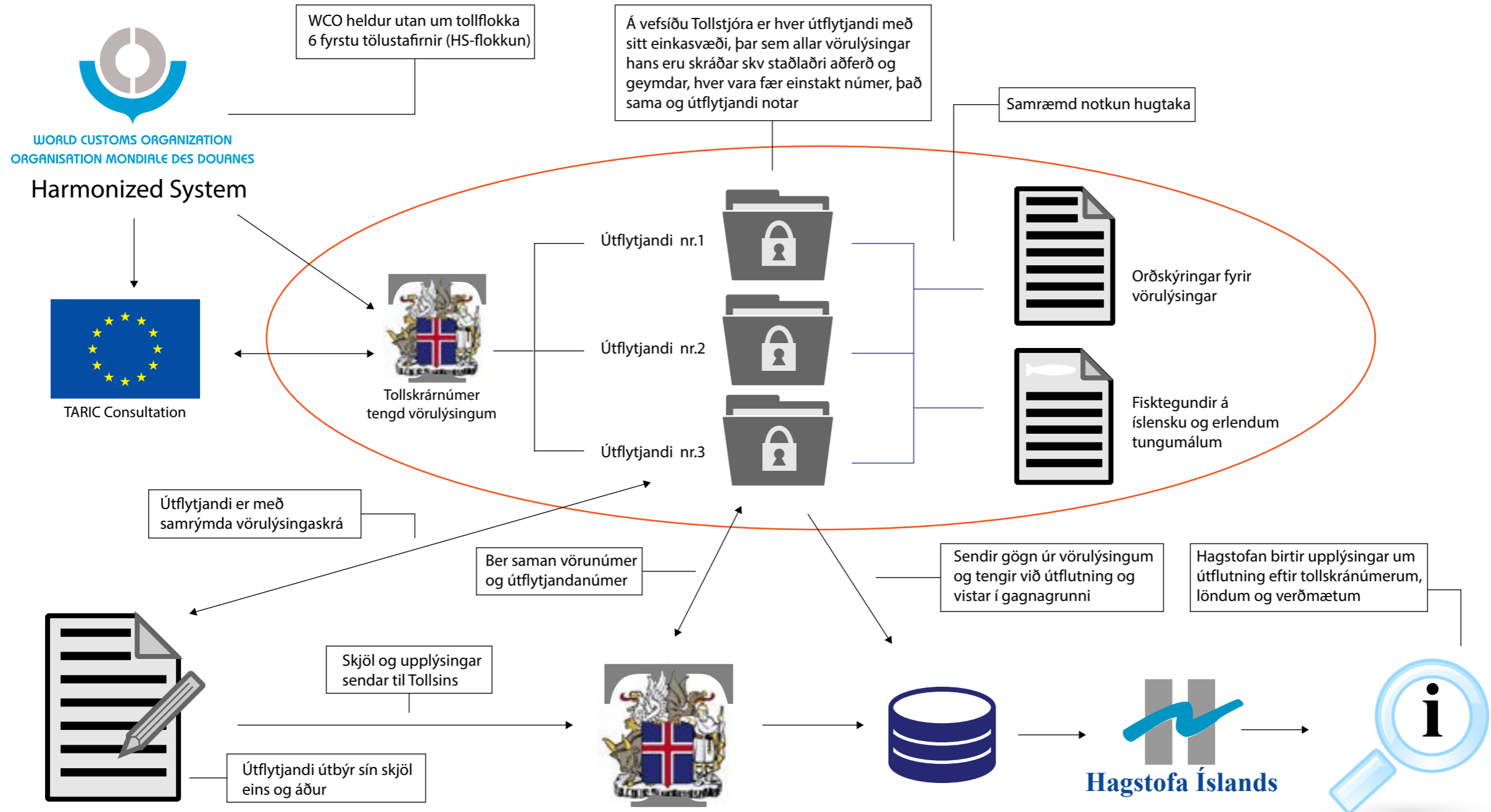
Fiskistofa gefur upp fjórar tegundir af karfa og Hagstofan gefur upp tvær tegundir en í tollskránni er bara ein tegund. En þegar kemur að tollskrá ESB þá eru tegundirnar tvær og greinilegt að okkar helstu viðskiptalönd vilja greina á milli *Sebastes marinus* (gullkarfi) og *Sebastes mentella* (djúpkarfi, úthafskarfi).

Það eru sem sagt góðir möguleikar á að þrengja leit í tollskrárnúmerum sjálfvirkt þegar búið er að setja upp vörulýsingar með staðlaðri aðferð.

Einnig má gera kerfið umtalsvert einfaldara en nú er, enda ekki nauðsynlegt að hafa mikinn fjölda tollskrárnúmera þegar allar upplýsingarnar af vörulýsingaspjaldinu eru komnar inn í kerfið og hægt verður að leita eftir upplýsingum með fjölbreyttari hætti en áður.

Tollskrárnúmer	Vöruheiti Tollskrá	Vöruheiti Hagstofa
0304.8916	Karfi fryst flök, blokkfryst landfryst	Landfryst, blokkfryst karfaflök
0304.8917	Karfi fryst flök, önnur flök, landfryst	Landfryst, millilögð eða lausfryst karfaflök

Ný aðferð - nýtt skipulag



Það má hugsa sér að vörulýsingarkerfið sé vistað á öruggu vefsvæði hjá Tollstjóraembættinu, þar sem hver útflytjandi skráir afurðir á sínu einkavefsvæði.

Vörulýsingarspjaldið væri þá merkt tilteknum útflytjanda með hans auðkenni, síðan væri spjaldið einnig merkt með hans vörunúmeri. Gæta verður fyllsta öryggis svo engir óviðkomandi geti nýtt sér upplýsingar útflytjandans.

Þegar útflytjandi útbýr tollpappíra og upplýsingar fyrir Tollinn við útflutning á sama hátt og gert hefur verið og sendir rafrænt, þá verða upplýsingar á vörulýsingaspjaldinu sóttar sjálfkrafa og tengdar tiltekinni sendingu.

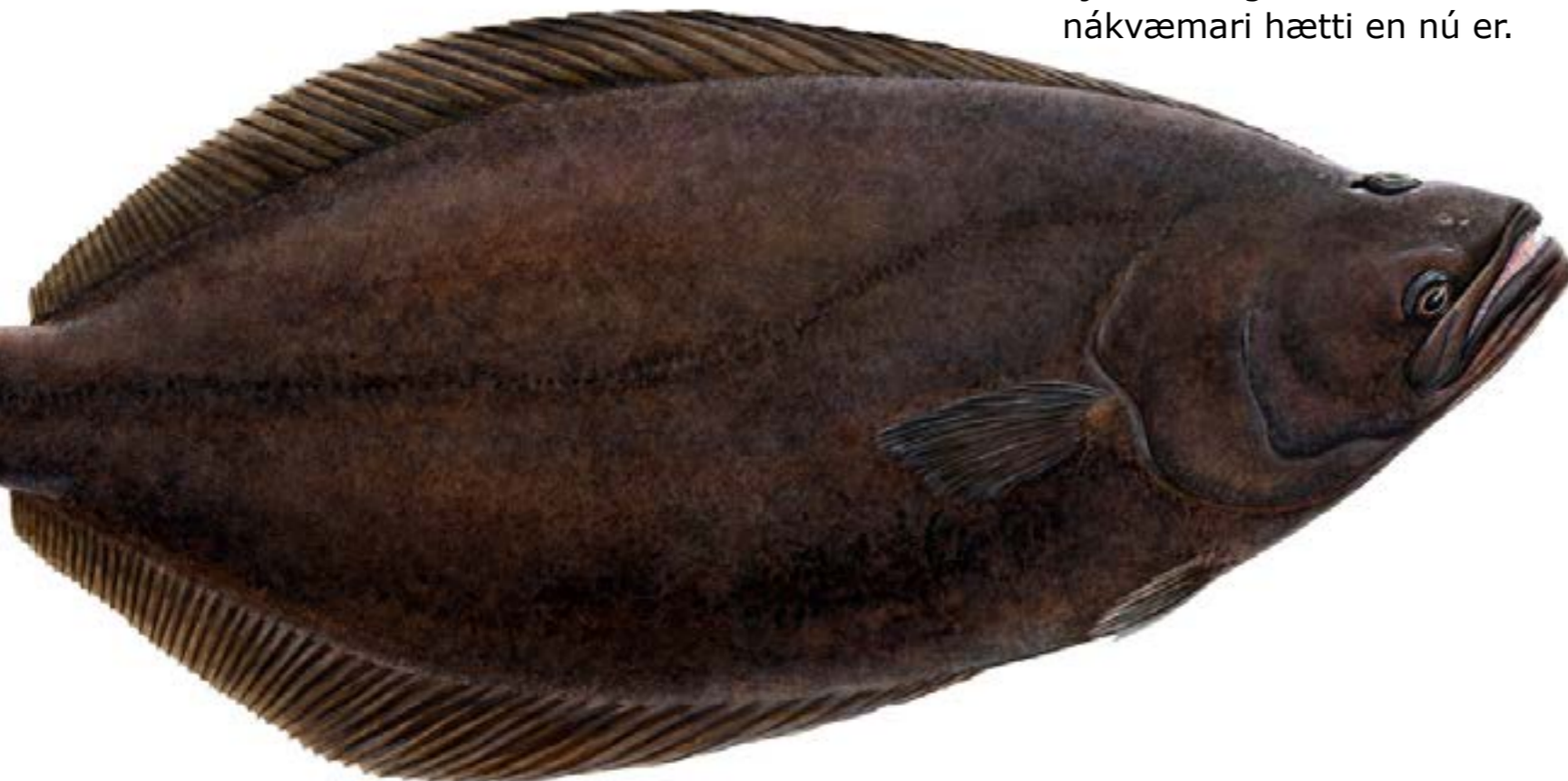
Þar með er búið að koma ítarlegum upplýsingum til skila inn í opinberan gagnagrunn sem gerir það mögulegt að greina útflutning og nýsköpun í íslenskum sjávarútvegi með mun nákvæmari hætti en nú er.

Skráning upplýsinga með þessum hætti gefur mikla möguleika til að greina afurðir, verðmæti og nýsköpun og þar með skapa grundvöll til betri ákvarðanatöku.

Í framhaldi af þessu má einfalda íslenska tollnúmerakerfið umtalsvert, það verður engin þörf á að reyna að hafa sér íslensk númer umfram það sem alþjóðasamningar kveða á um.

Í raun væri hægt að nota TARIC skrá ESB að öllu leyti, þar sem þessar stöðluðu vörulýsingar gefa möguleika á mun nákvæmari greiningu á öllu því er viðkemur útflutningi.

Notkun ESB númeranna einfaldar svo alla samræmingu og skjalagerð við innflutning til ESB. Sparnaður í skjalagerð og umsýslu getur því orðið umtalsverður í vel útfærðu kerfi.



Orða- og hugtakaskýringar

Eins og komið hefur fram þá skiptir öllu máli þegar skrá skal vörur að skilningur allra sé sá sami þegar verið er að lýsa afurðum eða að gefa þeim nafn.

Eftirfarandi upptalning og flokkun er unnin af þátttakendum þessa verkefnis og er miðað við að einungis eigi að vera raunhæft að velja eitt orð í hverjum flokki þegar verið er að setja saman vörulýsingu.

Kavíar
Blokkryst Kraftur Olía Fés Sósa
Hausar Loftþétt Tegund
Í saltlegi
Afskurður Lýsi Samflök Flök Kaldhreinsað Niðursoðið Svil
Hreistur Saltað Beita Fiskbúðingur Flattur Prótein
Fóður Eldi Bitar Í skel Melta Soðinn
Brætt Duft Súpur Hrogn Kögglar Hnakkar Lýsispillur Þurrkað
Gellur Fiskbollur Heill Innyfli Léttsaltað Óslægður Sundmagi
Kjarnar Seiði Frjóvguð hrogn Landfryst Matvæli Úrgangur
Kældur Fæðubótarefni Lifur Lifandi Marningur Roðlaus
Harðfiskur Gall Frystur Miðstykki Nýr Slitinn Kinnar
Með roði Hakk Millilagt Niðurlagt Ókaldhreinsað Sykursaltað
Með beinum Mjöl Safi Reykt Roð Hauslaus Soðkjarni
Saltfiskur Beinlaus Sjófryst Skelflett Seyði Þunnildi
Skreið Vafið Feiti Sporðar Tylgi Slægður
Sútað Smásöluumbúðir

Hér fyrir ofan eru um 100 lýsingarorð og hugtök sem notuð eru í íslensku tollskránni, mikilvægt er að allir hafi sama skilning á því hvað þessi orð merkja.

1. Varðveisluaðferð

Varðveisluaðferð

	▼
Fryst - frosið	
Kælt - ferskt	
Saltað	
Þurrkað	
Niðursoðið	
Niðurlagt	
Pæklað (í saltlegi)	
Rotvarið	

Varðveisluaðferð, það er sú vinnsluleið og geymsluaðferð sem notuð er til að varðveita eða viðhalda gæðum vörunnar.

- **Frysting - frosið**

Afurðin er fryst og geymd í frysti, miðað við sem lágmark að hitastig fari ekki yfir -18°C í geymslu eða í flutningi

- **Kæling – kælt (ferskur – ferskt)**

Afurðir eru varðveittar með kælingu, það er hitastigi haldið á milli $0 - 4^{\circ}\text{C}$ í flutningi og geymslu. Í þessu samhengi hefur hugtakið ferskur verið mikið notað, en eðlilegra er að tala um kældar afurðir. Umbúðir og þökkun getur verið með ýmsum hætti

- **Saltað**

Afurðir verkaðar með salti þannig að vatnsvirkni (a_w) er undir 0,8 – það eitt og sér dugir ekki til að varðveita afurðina svo miðað er við að þessar vörur séu geymdar í kæli ($0 - 4^{\circ}\text{C}$)

- **Þurrkað**

Afurðir sem eru þurrkaðar það mikið að vatnsvirkni (a_w) er um 0,6 – og geta afurðirnar þar af leiðandi varðveist við umhverfishita

- **Niðursoðið**

Afurð sem er soðin í loftþéttum (neytenda-) umbúðum (dósum, gleri, plasti), suðan getur verið mismikil en miðað er við að eftir suðu geti afurðin varðveist við umhverfishita.

- **Niðurlagt**

Afurð sem er rotvarin og/eða gerilsneydd í loftþéttum (neytenda-) umbúðum (dósum, gleri,plasti) og þarf að geymast í kæli ($0 - 4^{\circ}\text{C}$)

- **Pæklað (í saltlegi)**

Afurð sem er höfð í saltlegi, einnig geta verið rotvarnarefni til staðar auk annarra viðbótarefna svo sem sykurs og krydds. Þarf að geymast í kæli ($0 - 4^{\circ}\text{C}$)

- **Rotvarið**

Hér er t.d. um meltu að ræða sem er rotvarin með sýru og þarfnast ekki sérstakrar kælingar

Til baka í
vörulýsingaspjald

2. Heill fiskur

Heill fiskur

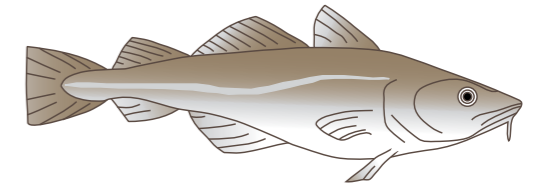
	▼
Óslægður	
Slægður m. haus	
Hauslaus m. klumbu	
Hauslaus án klumbu	

Lýsingar fyrir heilan fisk, með haus eða án, slægðan og óslægðan.

- **Óslægður fiskur**

(e. Round head on, whole fish un-gutted eða whole round)

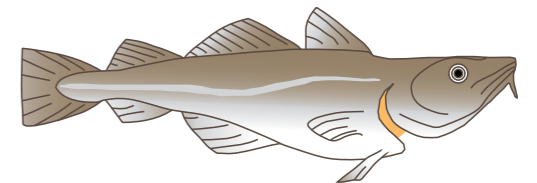
Heill fiskur með haus og innnyflum, getur verið blóðgaður eða ekki



- **Slægður með haus**

(e. Round, dressed, head on, gutted whole fish, head on cutted)

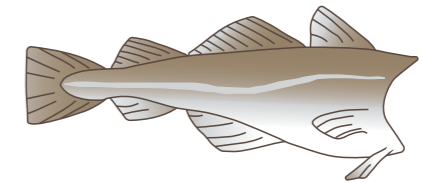
Heill fiskur með haus, sem búið er að slægja þ.e. fjarlægja öll innnyfli



- **Hauslaus með klumbu**

(e. Round, dressed, head off eða gutted whole fish)

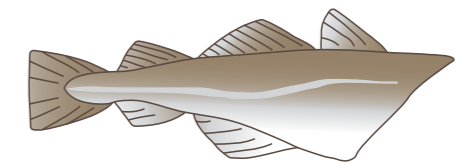
Heill hausaður fiskur, þar sem klumban og eyruggi er látin fylgja bol og öll innnyfli hafa verið fjarlægð



- **Hauslaus án klumbu**

(e. Round, dressed, head off eða gutted whole fish)

Heill hausaður fiskur, þar sem klumban er látin fylgja haus og öll innnyfli hafa verið fjarlægð



Til baka í
vörulýsingaspjald

3. Flök og flakaafurðir

Flök og flakaafurðir

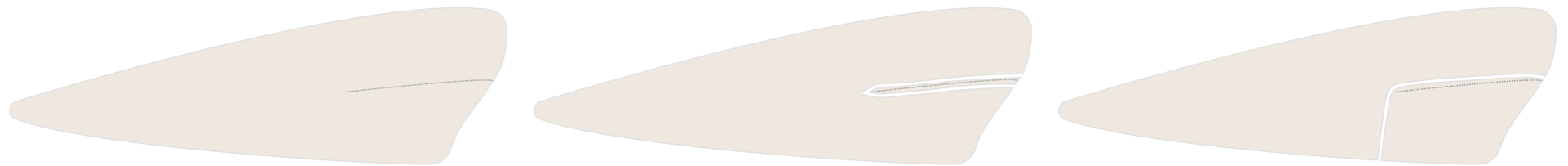
- Heil flök
- Flakabitar
- Hnakkar
- Miðstykki
- Sporðar
- Þunnildi
- Afskurður
- Marningur
- Flattur
- Samflök
- Börð
- Rafabelti

Til baka í
vörulýsingaspjald

Flakaafurðir af ýmsum toga frá heilum ósnyrtum flökum yfir í afskurð og marning, varðandi roð og bein þá er slíkt skilgreint í næsta kafla

- **Heil flök** (e. Whole fillets)

Flök sem ekki hafa verið skorin í bita, getur verið um að ræða ósnyrt eða snyrt flök



- **Flakabitar** (e. Fillet portions)

Flök margra tegunda er hægt að skera í óskilgreinda og óflokkaða bita. Getur verið blanda af hnakkastykkjum, miðstykkjum, sporðum o.s.frv.



- **Hnakkar** (e. Loins)

Þetta hugtak á við þykkasta og fremsta hluta flaksins, það getur verið nokkuð breytilegt hvað hnakkinn er langur, oft er þykkt aftasta hluta hnakkans látin ráða



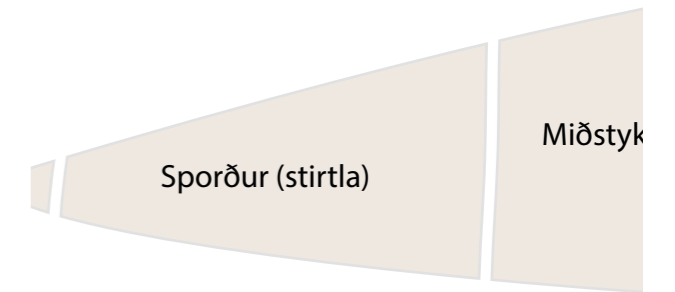
- **Miðstykki** (e. Center cuts)

Þetta er sá hluti flaksins sem tekur við eftir hnakka og á undan sporði, og er yfirleitt þverskorinn á flakið, þannig að efri og neðri hluti þess hanga saman.



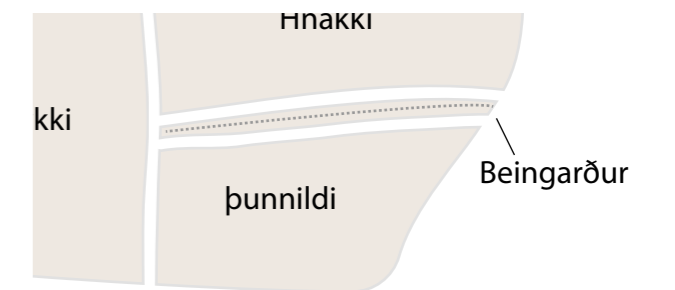
- **Sporðar** (e. Tails)

Hér erum aftasta hluta flaksins að ræða, sumir hafa kallað þennan hluta stirtlu



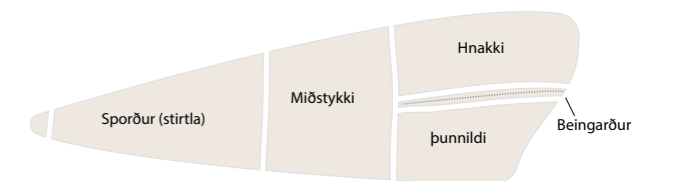
- **Þunnildi** (e. Napes, belly flaps)

Þunnildi er stundum skorið frá í heilu lagi og unnið sér



- **Afskurður** (e. Trim, cut off's)

Ýmsir hlutar flaks, sem verða til við snyrtingu, oft þunnildi og flakahlutar



- **Marningur** (e. Mince)

Fiskhakk án beina og roðs, er oftast afurð sem verður til í svokölluðum marningsvélum þar sem bein eru skilin frá fiskholdi, er sambærileg afurð og hakk



Til baka í
vörulýsingaspjald

- **Flattur** (e. Splitted)

Flattur fiskur þar sem búið er að opna fiskinn frá kvið og fremsti hluti hryggbeinsins hefur verið skorinn frá

- **Samflök** (e. Butterly fillets, flaps)

Tvö flök sem hanga saman á roðinu (baki), algeng afurð síldarflaka



- **Börð** (e. Wings, skate wings)

Er afurð þar sem fyrst og fremst er átt við skötubörð, sem geta verið með roði og án

- **Rafabelti** (e. Frames)

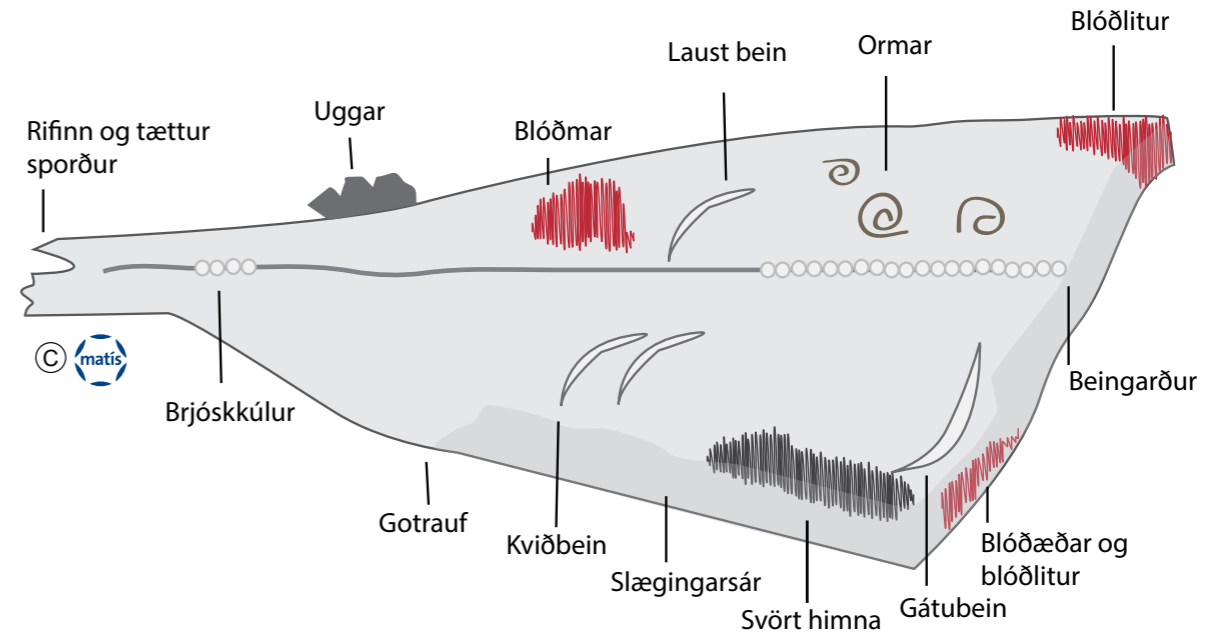
Á eingöngu við um flatfisk, mest hafa verið unnin rafabelti af grálúðu

Til baka í
vörulýsingaspjald

4. Roð og bein

Almennt er tekið fram hvort afurð sé með roði eða beinum, eða hvort annað hvort eða hvorutveggja hefur verið fjarlægt. Oftast er í þessu samhengi talað um flök og flakaafurðir, en einnig getur þetta átt við heilan fisk, t.d. steinbít sem er óflakaður en roðlaus, skötuselshalar, flatfiskar ofl.

Myndin hér til hliðar sýnir flest þau atriði sem þarf að hafa í huga þegar flök eru snyrt. Þó flök séu sögð hafa bein þá á að vera búið að fjarlægja öll önnur bein en þau sem tilheyra beingarði.



Roð og bein

- Með roði og beinum
- Með roði beinlaus
- Roðlaus með beinum
- Roðlaus og beinlaus

Til baka í
vörulýsingaspjald

- **Með roði og beinum (MR/MB)** (e. Skin on, pin-bone in (pbi))
Hér er almennt talað um að flökin hafi eingöngu svokölluð beingarðsbein, öll önnur bein og uggar hafa verið snyrtir frá
- **Með roði beinlaus (MR/BL)** (e. Skin on, pin-bone out (pbo))
Hér hefur beingarður og öll önnur bein verið fjarlægð en roð látið fylgja
- **Roðlaus með beinum (RL/MB)** (e. Skinless, pin bone in (pbi))
Roð hefur verið fjarlægt en beingarðsbein látin vera í flakinu
- **Roðlaus og beinlaus (RL/BL)** (e. Skinless, boneless eða de-boned)
Bæði roð og öll bein hafa verið fjarlægð

5. V- eða J-cut

Þessi tvö hugtök vísa til þess hvernig beingarður er skorinn út heilum flökum, en til eru allnokkrar útfærslur á því hvernig beingarður er fjarlægður og/eða hvernig þunnildi er snyrt eða skorið frá. Ef stærsti hluti þunnildis fylgir flakinu þá er rétt að velja V-cut, en ef þunnildið er að mestu skorið frá þá er rétt að velja J-cut.

V - eða J - cut

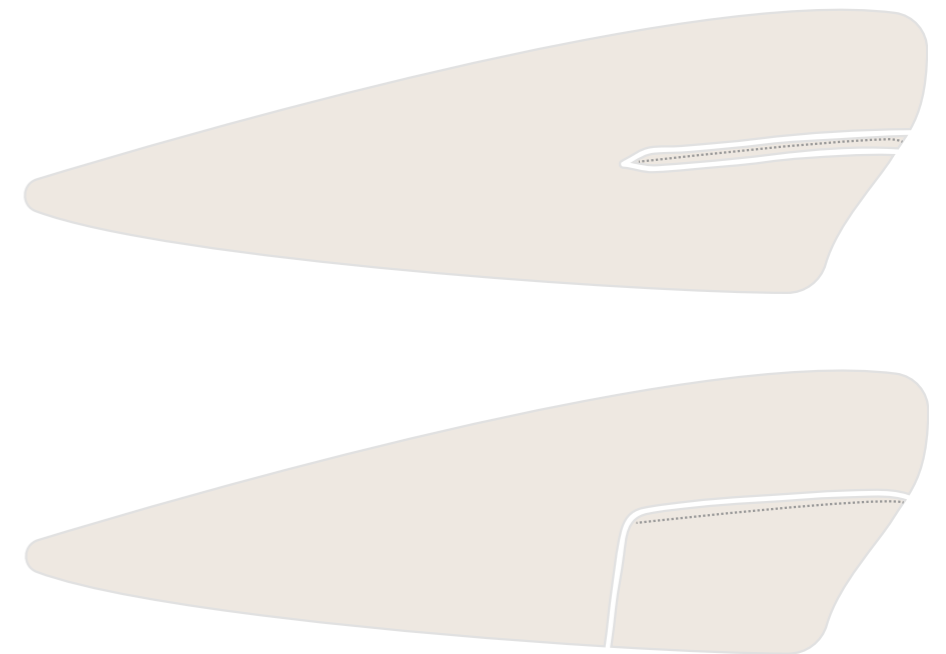
	▼
V - cut	
J - cut	

- **V - cut**

Beingarður hefur verið skorinn frá með eins nettum skurði og hægt er og þunnildið fylgir flakinu mismunandi mikið snyrt

- **J - cut**

Þessi lýsing á við þegar þunnildi hefur verið skorið frá með beingarðinum, það eru til margar útfærslur á því hvernig þunnildi er skorið og hversu mikið er látið fylgja flakinu



Til baka í
vörulýsingaspjald

6. Aukaafurðir

Aukaafurðir

	▼
Hrogn	
Svil	
Lifur	
Sundmagi	
Haus m. klumbu	
Haus án klumbu	
Fés	
Kinnar	
Gellur	
Sporðar	
Dálkar	
Hryggir m. haus	
Hryggir	
Roð	

Til baka í
vörulýsingaspjald

Yfirleitt eru þetta afurðir sem verða til þegar búið er að nýta meirihluta hráefnisins í aðrar afurðir, þessi listi er engan vegin tæmandi eins og er.

- **Hrogn** (e. Hard roes, roes)

Hrogn (kynkirtlar hrygna) er hægt að nýta úr flestum tegundum fiska og hægt er að framleiða mikinn fjölda afurða úr þessu hráefni, fersk, fryst, söltuð, reykt, niðursoðin, niðurlögð (kavíar) ofl.

- **Svil** (e. Soft roes, milt)

Svil (kynkirtlar hænga), er hægt að nýta úr mörgum tegundum fiska, einkum hafa verið framleiddar vörur úr þorsksviljum, en einnig hafa fyrr á tímum verið unnar afurðir úr sviljum síldar. Helst eru svilin framleidd sem kæld, fryst og niðursoðin

- **Lifur** (e. Liver)

Lifur er nýtt úr allmörgum tegundum og er einkum framleidd sem kæld, frosin og niðursoðin

- **Sundmagi** (e. Swim bladder)

Sundmagi er framleiddur úr nokkrum tegundum bolfiska, einkum frystur og saltaður

- **Haus með klumbu** (e. Head with collar bone)

Haus þar sem eyruggi og klumba fylgja hausnum, þessi hausunaraðferð fylgir yfirleitt flakavinnslu

- **Haus án klumbu** (e. Head without collar bone)

Haus sem hefur ekki áfasta klumbu og eyrugga, þessi hausunaraðferð fylgir yfirleitt flatningu.

- **Fés**

Klofinn haus að neðanverðu, getur verið með og án klumbu, yfirleitt er búið að skera burt gellur



- **Kinnar** (e. Cheeks)

Kinnar unnar úr hausum ýmissa tegunda, geta verið með beinum, með roði og einnig roðlausar og beinlausar

- **Gellur** (e. Tongues)

Þetta eru tungur fisksins, eru með roði en beinlausar



- **Sporðar (með roði og beinum)**

Þessi afurðalýsing á við sporða sem skornir eru í heilu lagi frá bol fiska

- **Dálkar**

Fiskhold sem skorið er frá hryggnum (dálknum) eftir flatningu

- **Hryggir með haus**

Afurð sem verður til fyrst og fremst við handflökun og er oft þurrkuð



- **Hryggir**

Hryggir sem verða til eftir flökun eða flatningu



- **Roð**

Roð ýmissa tegunda

Til baka í
vörulýsingaspjald

7. Krabba- og lindýr

Undir þennan lið falla allar afurðir sem unnar eru úr rækju, humri, krabba og skeljum.

Krabba- og lindýr

- Í skel
- Skelflett
- Slitinn

- **Í skel**

Í þessu tilviki er um afurð að ræða sem er í skelinni, getur verið soðin eða ósoðin.

- **Skelflett (pilluð)**

Búið er að fjarlægja skelina, oft um soðna vöru að ræða



- **Slitinn**

Þetta hugtak er fyrst og fremst ætlað humri, þar sem haus og klær hafa verið slitnar frá hölunum.

Til baka í
vörulýsingaspjald

8. Ýmsar afurðir (sérvörur)

Undir þennan flokk falla afurðir sem hafa sérheiti og gefa til kynna ákveðna framleiðslu- aðferð, vörur hæfar til manneldis.

Sérvörur

▼
Skreið
Harðfiskur
Kavíar
Súpur & seiði
Safar & kraftur
Duft, mjöl, kögglar
Lýsi

- **Skreið**

Almennt er miðað við að skreið sé hausaður, slægður og þurrkaður fiskur sem getur varðveist við umhverfishita. Yfirleitt er klumba látin fylgja bol.

- **Harðfiskur**

Þessi vara getur verið með ýmsu móti en almennt er hér átt við þurrkaðan fisk sem tilbúin er til neyslu. Þetta geta verið flök með roði eða án, þetta geta verið flakabitar af ýmsu tagi o.s.frv.

- **Kavíar**

Sérúnnin hrogn, söltuð, geta verið lituð, krydduð og með rotvarnarefnum, eða gerilsneidd í loftþéttum umbúðum (niðurlagt). Orðið Caviar er í raun bundið við styrjuhrogn en í gegnum tíðina hafa vörur sem unnar eru úr hrognum annarra fiska einnig verið nefndar kavíar.



- **Súpur og seyði (jafnblönduð samsett matvæli)** (e. Soups & broths, homogenised composite food preparation)

Súpur eða seyði sem innihalda, fisk, krabbadýr, skeldýr og lindýr

Til baka í
vörulýsingaspjald

- **Safar, kraftur, kjarnar** (e. Extracts and juices)

Úr fiski, krabbadýrum, skeldýrum og lindýrum, getur verið soðið þ.e. eymað eða þykkt (concentrate)

- **Duft, mjöl, kögglar** (e. Flours, meals and pellets of fish)

Úr fiski, krabbadýrum, skeldýrum og lindýrum, mjöl, duft og kögglar sem hæft er til manneldis

- **Lýsi** (e. Fats and oils and their fractions, of fish or marine mammal)

Fiskolía eða fita úr fiski eða sjávarspendýrum.

Til baka í
vörulýsingaspjald

9. Fóðurvörur (ekki til manneldis)

Í þessum hluta er að finna ýmsar afurðir sem framleiddar eru fyrst og fremst til skepnufóðurs.

Fóðurvörur ofl.

	▼
Fóðurmjöl	
Fóðurlýsi	
Fóður	
Melta	
Beita	
Úrgangur	

- **Fóðurmjöl** (e. Flours, meals and pellets)

Þurrkað mjöl eingöngu nýtanlegt til fóðurgerðar.

- **Fóðurlýsi / olíur**

Fiskolía sem eingöngu er nýtileg er til fóðurgerðar

- **Fóður** (e. Feed, animal feed)

Þurrkað mjöl eingöngu nýtanlegt til fóðurgerðar.

- **Melta** (e. Fish or marine mammal solubles)

Gerjaður fiskúrgangur, rotvarinn með sýru

- **Beita**

Sjávarfang af ýmsum toga ætlað til beitu

- **Úrgangur** (e. Fish waste)

Unnið úr sjávarfangi, óljós uppruni og notkunarmöguleiki, en óhæft til manneldis

Til baka í
vörulýsingaspjald

10. Frysting og pökkun

Hér undir eru nokkur hugtök sem lýsa pökkun afurða og aðferð við frystingu, algengustu aðferðirnar við frystingu er að frysta í plötufrystum láréttum (pönnufrysting) eða lóðréttum og svo í lausfrystum af ýmsum gerðum.

Frysting & pökkun

	▼
Blokk	
Millilagt	
Vafið	
Lausfryst	
Blásturfryst	

- **Plötufrysting blokk** (e. Block, blockfrozen)

Blokk er alþjóðlegt hugtak fyrir staðlaða vöru, oftast svokölluð 16,5 lb., þessi vara er yfirleitt fiskhold án beina og roðs og er hugsuð til þess að saga niður í ákveðnar stærðir bita. Hráefnið getur verið af ýmsum toga, heil flök, flakabitar, marningur o.m.fl. Einnig er hægt að tala um að heill fiskur sé blokkfrystur, sbr. makrill, loðna, síld, karfi ofl. tegundir

- **Pönnufrysting millilagt / bárupakkað** (e. Interleaved, layerpacked / shatterpacked)

Hér er almennt átt við flök og einnig heilan fisk sem pakkaður er í öskju þar sem plast er lagt milli laga þannig að hægt er að losa flökin / fiskinn hvern frá öðrum án þess að þíða upp vöruna. Þessari vöru getur einnig verið pakkað beint í frystipönnur án öskju, en ætíð er varan fryst í láréttum plötufrystum.

- **Pönnufrysting vafið** (e. Cellopack, wrapped)

Í þessu tilviki er átt við þegar flök eða flakabitar eru vafðir saman í plast (umslög) og nokkrum slíkum vafningum raðað í öskjur eða pönnur og fryst í láréttum plötufrystum.

- **Lausfryst (IQF)** (e. Individually quick frozen (IQF))

Heilir fiskar, flök og bitar eru frystir hver og einn fyrir sig

- **Blásturfryst** (e. Air frozen)

Heilir fiskar, flök og bitar eru frystir hver og einn fyrir sig, oft er þessi aðferð notuð á pakkaðar afurðir svo sem humar í öskjum, eða heilan makrill í kössum

Til baka í
vörulýsingaspjald

11. Uppruni hráefnis

Hér er fyrst og fremst átt við hvaðan hráefnið kemur.

Uppruni hráefnis

- Veiðar
- Eldi
- Innflutt

- **Veiðar**

Hráefni byggt á veiðum úr villtum stofnum, íslenskur afli af íslenskum skipum veitt innan og utan lögsögu

- **Eldi**

Fiskur eða annað hráefni sem til verður að öllu leyti í eldi

- **Innflutt**

Afurðir sem byggðar eru á innfluttu hráefni

12. Staðsetning vinnslu

Fyrst og fremst til að aðgreina vörur sem unnar eru á sjó eða í landi.

Staðsetning vinnslu

- Landvinnsla
- Sjóvinnsla

- **Landvinnsla**

Hér er átt við afurðir sem eru framleiddar í landi tilbúnar til útflutnings

- **Sjóvinnsla**

Hér er átt við þær afurðir sem til verða við vinnslu út á sjó og eru tilbúnar til útflutnings

Til baka í
vörulýsingaspjald

13. Verkun og bragð

Hér er verið að gera tilraun til að halda utan um nokkur lýsingarorð sem lýsa tiltekinni verkun eða aðferð sem hefur áhrif á bragð en hefur ekki afgerandi áhrif á geymsluþol eða varðveislu afurða.

Verkun & bragð

	▼
Léttsaltað	
Í saltlegi	
Kaldreykt	
Heitreykt	
Vökvareykt	
Soðið	
Ósoðið	
Ókaldhreinsað	
Kaldhreinsað	

Til baka í
vörulýsingaspjald

- **Léttsaltað** (e. Lightly salted)

Yfirleitt er þetta hugtak tengt saltfiski, en hér er átt við söltun sem er fyrst og fremst sem bragðauki, en ekki varðveisluleið.

- **Í saltlegi (pækli)** (e. In brine)

Algengt er að setja ýmsar afurðir í saltlög, styrkur pækils getur verið mjög mismunandi, en einnig geta verið rotvarnarefni til staðar. Hér er átt við söltuð hrogn í fötum/tunnum, t.d. sykursaltað, þetta á sömuleiðis við síldarsöltun, þar sem einnig er talað um sykursaltað og kryddsaltað o.fl. Flestar afurðir sem settar eru í smásölueiningar svo sem dósir/krukkur eru í saltlegi og tilheyra þá meira hugtakinu niðurlagningu.

- **Kaldreykt** (e. Cold smoked, not cooked)

Varan sem reykt er við það lágt hitastig að varan soðnar ekki, varan er yfirleitt söltuð og þurrkuð að litlu leyti, þarfnast kælingar til varðveislu

- **Heitreykt** (e. Hot smoked, cooked)

Vara sem er reykt við það hátt hitastig að hún soðnar á sama tíma

- **Vökvareykt** (e. Liquid smoked)

Vara þar sem reykbragði er náð fram með því að pækla vöruna í pækli með reykbragðefnum

- **Soðið** (e. Cooked)

Hér er verið að lýsa afurð sem er soðin og tilbúin til neyslu

- **Ósoðið** (e. Uncooked)

Yfirleitt er gert ráð fyrir að vara sé ósoðin, nema annað sé tekið fram, en í einhverjum tilvikum er skynsamlegt að taka það fram að varan sé ósoðin.

- **Ókaldhreinsað**

Á fyrst og fremst við um lýsisafurðir

- **Kaldhreinsað**

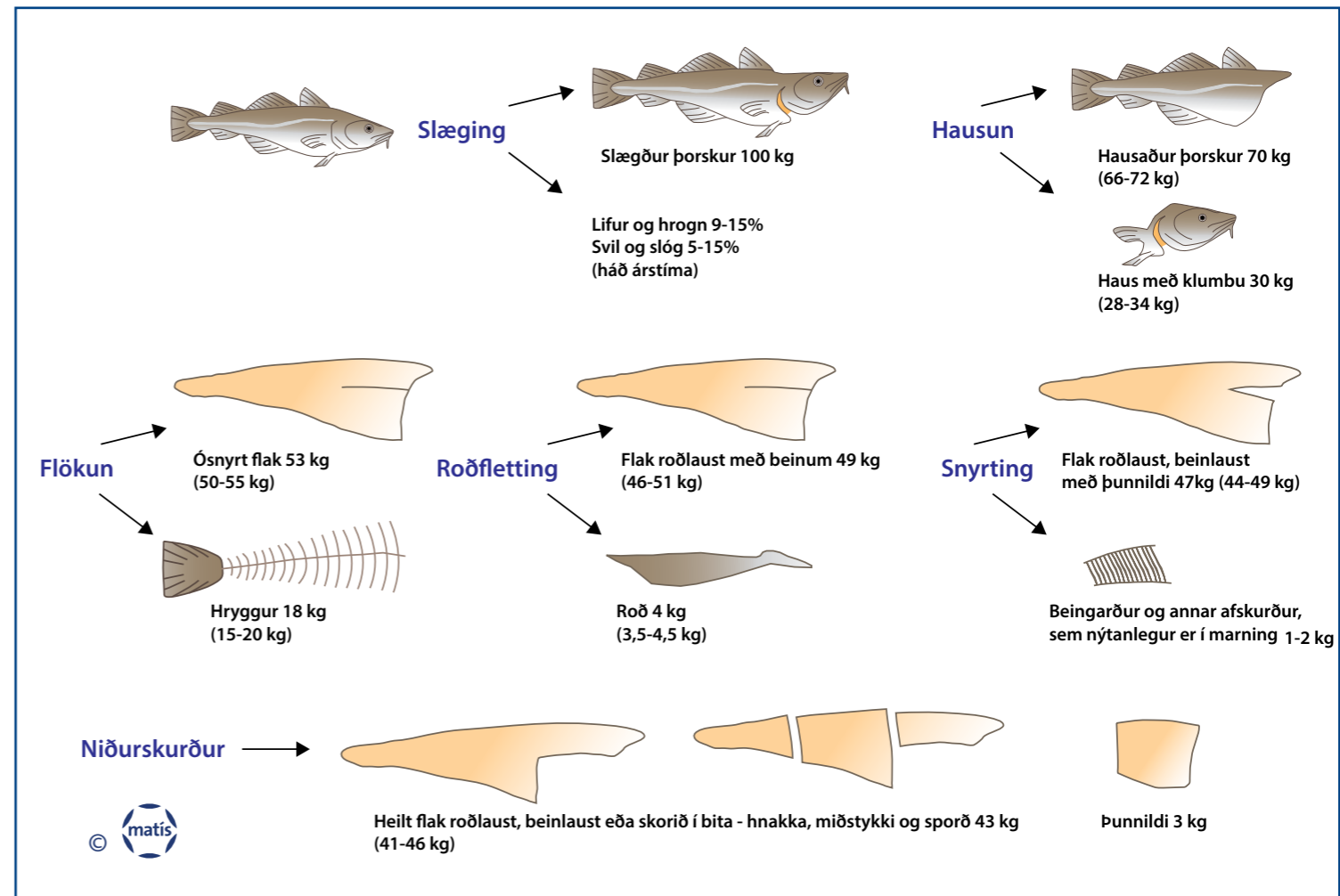
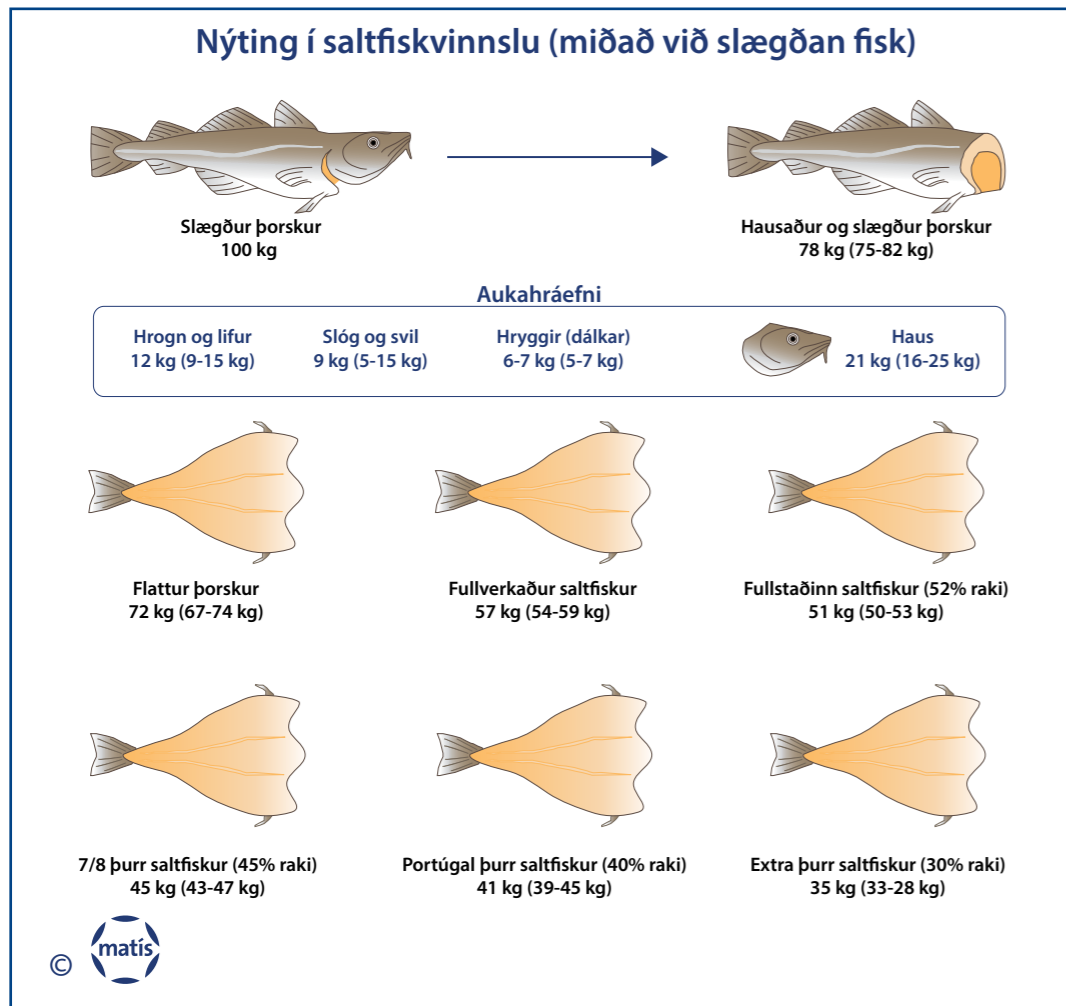
Á fyrst og fremst við um lýsisafurðir

Til baka í
vörulýsingaspjald

14. Nýting

Mikilvægt er að tilgreina nýtingu í vörulýsingum því það segir til um hvað þarf mikið hráefni til að framleiða tiltekna vöru. Miða skal við aflu upp úr sjó.

Allir framleiðendur vita nokkurn veginn magn þess hráefnis sem þarf til að framleiða tiltekna afurð, hér er ekki verið að fara fram á nákvæma tölu (%) heldur meðaltal sem reynslan og mælingar gefa til kynna.



Til baka í
vörulýsingaspjald

15. Nettóþyngd minnstu einingar

Nauðsynlegt er að tilgreina stærð minnstu pakkningar, svo ekki sé verið að bera saman t.d. roðlausa og beinlausa flakabita í 450 kg kassa við samskonar vöru í 300 g öskju.

Þó vörulýsing geti verið að mestu leyti eins þá eru vörur tæplega samanburðarhæfar ef ekki er vitað um stærð umbúða. Hrogn geta verið í stórum tunnum og 50 g glasi, lausfryst karfaflök geta verið í tröllakössum og í 1 kg pokum o.s.frv.

16. Stærðarflokkun

Nokkur fleiri atriði gætu alveg átt erindi inn í staðlaðar vörulýsingar, til þess að gefa enn skýrari mynd af þeim vörum sem fluttar eru frá Íslandi. Þessi listi sem hefur verið dreginn fram hér er engan veginn tæmandi, en auðvelt er að bæta við atriðum eða flokka með öðrum hætti en hér hefur verið gert. Sjá dæmi um viðbætur hér fyrir neðan:

- **Stærðarflokkun**

Stærðarflokkun getur haft veruleg áhrif á verðmæti afurða og því væri skynsamlegt að bæta þeim möguleika við, við gerð staðlaðra vörulýsinga, auk þess sem slíkar upplýsingar gætu gefið vísbendingar um stærðardreifingu tegunda í afla.

Til baka í
vörulýsingaspjald

17. Aukefni, samsetningar o.fl.

Á undanförunum árum hefur notkun aukefna aukist umtalsvert í fiskvinnslu. Því miður hefur það ekki verið tekið fram á umbúðum eða í vörulýsingum í öllum tilvikum. Það hefur töluvert upplýsingagildi að slíkar upplýsingar séu til staðar, enda ótvíræð skylda að taka slíkt fram.

Því má velta því fyrir sér hvort slíkur valmöguleiki og fleiri, eigi ekki að vera til staðar þegar vörulýsingar eru skráðar.

Ef vara inniheldur aukefni þá má koma því þannig fyrir á vörulýsingaspjaldinu að merkt sé við þá flokka aukefna sem er að finna í reglugerð hverju sinni, eins og litarefni, rotvarnarefni, þráavarnarefni, bindiefni, ýruefni, þykkingarefni o.s.frv.

Einnig er hægt að koma því þannig fyrir að valmöguleikar tengjast beint við gagnagrunn sem hefur að geyma leyfð aukefni, svo gildi vörulýsingaspjaldsins og þessarar miðlægu skráningar getur stuðlað að nákvæmari og

öruggari skráningu fyrir bæði framleiðendur og neytendur. Með þessum hætti væri hægt að minnka líkur á mistökum verulega um leið og aðgengi að uppfærðum aukefnagagnagrunni væri bætt.

En það þarf samt að gæta þess að gera þetta verkefni ekki of flókið og umfangsmikið, með of mikið af valmöguleikum í fyrstu, því það gæti leitt til þess að meginmarkmið þess tapaðist og að gögnin um aflu og útflutning héldu áfram að vera jafn veik og verið hafa.



Lokaorð

Ávinningur verkefnisins:

Ýmislegt má betur fara í núverandi kerfi, en það er vel viðráðalegt að breyta og betrumbæta birtingu núverandi gagna. Skerpa þarf á vinnureglum varðandi birtingu afluupplýsinga og framleiðslu í fiskeldi. Upplýsingar missa verðgildi sitt með tímanum og því er bagalegt hvað það tekur langan tíma að koma endurskoðuðum og staðfestum upplýsingum á framfæri.

Einnig er sérstakt að allar tölur um fiskeldi og framleiðslu þeirrar greinar skulu einungis vera aðgengilegar á heimasíðu hagsmunasamtaka í þeirri grein.

Tollskráin gegnir lykilhlutverki í öflun gagna þegar kemur að útflutningi og verðmætum í sjávarútvegi, en því miður hefur sú skrá verið ýmsum takmörkunum háð. Það hefur valdið því að upplýsingarnar gefa ónákvæma mynd af verðmætasköpun í sjávarútvegi og fiskeldi.

Í þessu verkefni er lögð til ný aðferð við skráningu og upplýsingagjöf. Ný tillaga sem býður upp á töluverða einföldun um leið og upplýsingarnar verða margfalt ítarlegri.

Tillagan um gerð vörulýsinga getur vissulega tekið breytingum og hægt verður með auðveldum hætti að bæta við óskum um ítarlegri eða aðrar upplýsingar, sem síðan er hægt að birta samkvæmt umsömdum reglum.

Mikilvægt er að hefjast handa við þessar breytingar sem geta leitt til betri upplýsinga og verðmætari gagna. Vinnan í þessu verkefni hefur varpað ljósi á möguleikana og nú er það í höndum hlutaðeigandi stofnana og fyrirtækja í útflutningi að hrinda hugmyndum í þessum anda í framkvæmd og sjá til þess að ítarleg gögn verði til staðar þegar grunnur að verðmætum ákvörðunum er lagður í framtíðinni.

Vörulýsingar og hugtakanotkun verður samrýmd

Óþarfi verður að búa til aukinn fjölda tollskrárnúmera

Hægt verður að afskrá öll séríslensk tollskrárnúmer

Hægt verður að samræma íslenska tollskrá t.d. þeirri evrópsku

Einfaldara verður að finna rétt tollskrárnúmer

Röng skráning vöru verður nær útilokuð

Leit í tollskrá verður einfaldari

Skjalagerð í viðskiptalandi verður sambærileg þeirri íslensku

Nýjar vörur og afurðir verða strax sýnilegar

Hægt verður að fylgjast með nýtingu allra tegunda

Auðveldara verður að meta vinnslustig og þróun í sjávarútvegi

Mögulegt verður að fylgjast með nýtingu aukaafurða

Hægt verður að leggja ítarlegt mat á nýtingu auðlindarinnar

.....og m.m.fl.