


Norsk fiskeri





A stylized map of Norway and the surrounding waters in the Arctic region, including Svalbard, Jan Mayen, and the Barents Sea. The map is rendered in shades of blue and white, with white lines connecting text boxes to specific geographical locations.

Fiskevernsonen rundt Svalbard går 200 nautiske mil ut fra kysten av Svalbard. Denne sonen ble opprettet i 1977. Innenfor denne sonen er fiskerireguleringene ikke-diskriminerende og blant annet basert på statenes tradisjonelle fiske i området.

Kongekrabben ble satt ut av russiske forskere i Murmanskfjorden på 1960-tallet, og har etter hvert spredd seg også til norske farvann.

Norsk økonomisk sone går 200 nautiske mil fra kysten. Denne sonen ble opprettet i 1976. I samsvar med FNs havrettskonvensjon har Norge innenfor denne grensen suverene retter til utforskning, utnyttelse og forvaltning av ressursene.

Fiskevernsonen ved Jan Mayen går 200 nautiske mil ut fra øya, der den ikke støter mot Islands eller Grønlands soner. Denne sonen er ikke en full økonomisk sone, men begrenset til å gjelde kun fiskeriformål.

Barentshavet og Norskehavet er blant verdens mest produktive og rene havområder, faktisk langt mer produktiv enn havområdene langs ekvator.

Til kysten av Lofoten og Vesterålen kommer skreien hver vinter for å gyte, etter at den har svømt tusenvis av kilometer fra beiteområdene i Barentshavet.

Norsk sild vokser opp i Barentshavet, overvintrer i Norskehavet utenfor Troms og Finnmark og gyter hovedsakelig langs kysten fra Møre til Nordland.

Norge har 101 000 kvadratkilometer sjøareal innenfor grunnlinjen.



Svalbard

Fiskevernssone

Fiskerisone Jan Mayen

Norges økonomiske sone

BARENTSHAVET

Island

Internasjonalt
farvann

NORSKE-
HAVET

Norge

NORD-
SJØEN



SIDE 4
MARKED



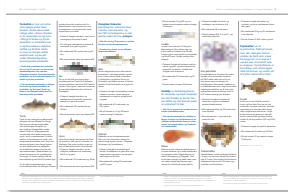
SIDE 6
ERNÆRING



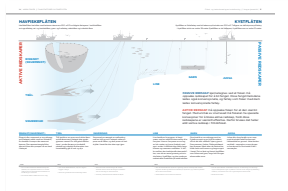
SIDE 8
LOKAL OG REGIONAL BETYDNING



SIDE 10
BÆREKRAFT



SIDE 12
ARTER



SIDE 14
FISKEFLÅTEN OG FANGSTMETODER



SIDE 16
FRAMTID



SIDE 18
PANNESTEIK SKREI

Ingen kan slå fast nøyaktig når historien om norske fiskerier starter, men vi vet at den er rik og mangfoldig. Helleristninger i Nordland fra eldre steinalder viser kveitefiske fra skinnbåter, Leiv Eiriksson brukte tørrfisk som proviant da han oppdaget Amerika og det første skipet med klippfisk fra Norge gikk i 1692.

Norske fiskerier er langt mer enn historie. De skaper også i dag levende kystsamfunn og er framtiden for mange mennesker, både i og utenfor Norges grenser. Fiskerinæringen skaper eksportverdier for over 22 milliarder kroner i året, og i 2009 sysselsatte den 20 000 årsverk. At næringen i høyeste grad er internasjonal, skjønner vi av det faktum at sjømat fra norske fiskerier reiser til over 100 ulike land og utgjør 21 millioner måltider hver eneste dag gjennom hele året.

Hensikten med denne brosjyren er å åpne dørene inn til den rike historien, de unike mulighetene og ikke minst den spennende framtiden til norske fiskerier, enten du ønsker å friske opp egne kunnskaper eller skal formidle til andre. Vi håper tekstene, faktaboksene og kildene vi viser til, gir deg en oversikt over viktige tema, og veien videre for å lære mer. Vi håper også at du tar kontakt med oss i Norges sjømatråd eller Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening dersom du ønsker ytterligere informasjon.

Det norske opphavet selger

Norges unike kombinasjon av natur, kultur og forvaltning plasserer den norske sjømaten i verdensklasse, både hva kvalitet, tradisjon og bærekraft angår.

Norges plassering ut mot Norskehavet og Barentshavet gir norske fiskere kort vei til store bestander av en lang rekke arter. Flere av artene har også et vandringsmønster som bringer dem til våre farvann, fordi strømforhold og topografi bidrar til at havområdene utenfor Norge er blant verdens aller mest produktive og rene. Det norske klimaet bidrar også til foredling av råvarene som kommer opp fra havet. Tørrfisker og klippfisker er blant våre eldste og største eksportartikler, og de er resultatene av optimale værforhold i Nord-Norge og på Vestlandet.

I tillegg har de rike ressursene i havet gjennom århundrer vært fundament for livskraftige lokalsamfunn langs hele kysten av Norge. Dette har skapt en norsk kultur for sjømat. Denne sjømatkulturen gir både god folkehelse og stor matglede. Det har verden rundt oss også oppdaget. Et godt eksempel på dette er at Norge har vært leverandør av sjømat til kokkenes VM, Bocuse d'Or, hele fem ganger. Blant annet har vi levert kamskjell, kongekrabbe, sei, skrei, kveite og reker.

Sist, men ikke minst, sørger forvaltningen av norske fiskerier for at den norske sjømaten blir bærekraftig høstet. Dette er også et viktig element i det vi kan oppsummere som det norske opphavet, som forbrukere over hele verden foretrekker.

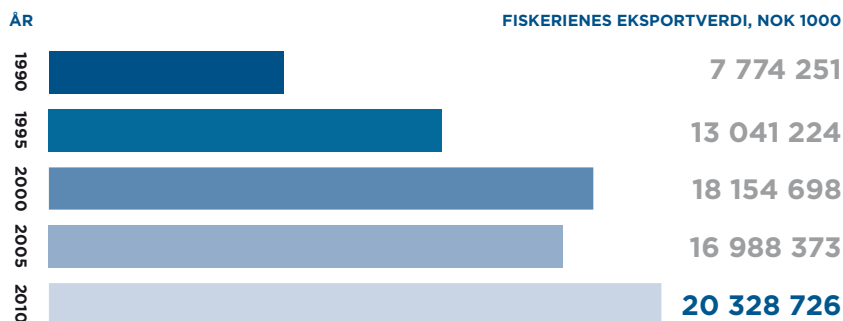
I Brasil er festmaten norsk og kommer fra havet. «Bacalhau da Noruega» er et anerkjent produkt, og har sin absolutte høysesong til jul og påske. De brasilianske klippfiskoppskriftene er like mangfoldige som anledningene til fest.



I Japan er det enkle og rene ofte det beste, også på kjøkkenet. En delikatesse er å legge lodde på en glovarm grill et par minutter på hver side. Deretter drysser de krydder over og spiser hele fisken, hode og hale inkludert.



I Russland er «Sild under pels» et selvfølgelig innslag på festbordet. Navnet har retten fått ganske enkelt fordi den salte silda er godt kledd av flere lag egg, majones og ulike grønnsaker – før den skjæres som kake og serveres.



Eldre steinalder:

- Bosettere i Skjomen i Nordland lager helleristninger av reinsdyr, gjess og kveitefiske fra skinnbåter.
- Bruk av metaller er fortsatt ikke kjent.

875:

- Egils saga forteller om den første kjente tørrfiskeeksportør: «Torolv let bera om bord skrei og huder og røyskattskinn» før han seilte til England.
- Harald Hårfagre og hans menn annekterer Orknøyene og Shetlandsøyene.



FAKTA

Hver dag serveres det mer enn 21 millioner måltider sjømat fra norske fiskerier, fordelt over 100 ulike land.



1000:

- Leiv Eiriksson bruker tørrfisk som proviant da han oppdager Amerika, mens Christopher Columbus har klippfisk om bord da han ankommer samme kysten 492 år senere.
- Oslo by grunnlegges.

1300-1754:

- Hanseatene utvikler eksporten av tørrfisk fra Nord-Norge via Bergen til Europa. Under hansatiden øker både folketallet og velstanden i en rekke norske fiskevær.
- Med å slå opp sine 15 teser på kirkedøra i Wittenberg i 1517, starter Martin Luther reformasjonen der store deler av Europa går fra katolisismen til protestantisme.

Havet er en dyptallerken

Helsedirektoratet anbefaler nordmenn å spise sjømat til middag to til tre ganger i uken. Sjømat er nemlig godt i brystet, gir vett i panna og skaper stål i ben og armer.

Hjerte- og karsykdommer står bak hvert fjerde dødsfall i Norge, og er den vanligste dødsårsaken hos nordmenn under 70 år. Dette er en av de viktigste grunnene til at Helsedirektoratet anbefaler oss å spise fisk til middag to til tre ganger i uken. I kostholdsrådene presiserer Helsedirektoratet at minst 200 gram av den fisken vi spiser i uken, bør være fet fisk som kveite, sild og makrell. Årsaken er at det først og fremst er i fete fiskearter vi finner marine omega 3-fettsyrer.

«Kostholdets sammensetning kan påvirke flere viktige risikofaktorer for utvikling av hjerte- og karsykdommer som blodets kolesterolinnhold, blodtrykk og blodets evne til å danne blodpropper. Omlegging av kostholdet i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger vil kunne redusere forekomsten av hjerte- og karsykdommer ytterligere».

Dette skriver Nasjonalt råd for ernæring i rapporten «Utviklingen i norsk kosthold 2010», det vitenskapelige grunnlaget bak Helsedirektoratets råd om å spise mer fisk og sjømat.

For neste generasjon

En av grunnene til at vi bør spise mer fisk og sjømat i vår del av verden er altså at vi på denne måten kan forebygge livsstilssykdommer. I andre deler av verden er problemet at befolkningen ikke har nok mat, og sjømat er en viktig proteinkilde. Innen 2050 vil verdens befolkning sannsynligvis være på ni milliarder mennesker, en tredel mer enn ved tusenårsskiftet. Siden mer enn én milliard mennesker allerede er underernærte, må verden produsere dobbelt så mye mat i 2050 sammenlignet med 2010 for å dekke behovene. Et av de viktigste bidragene fra Norge i denne situasjonen, er å forvalte de verdifulle bestandene, og spisskammerset de lever i, på en slik måte at de er tilgjengelige for både denne og kommende generasjoner.

Frisk av en fisk

Fisk inneholder de næringsstoffene vi trenger i et sunt og variert kosthold, noe blant annet Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES) kartlegger. Som mye annen mat kan sjømat også inneholde spor av miljøgifter. Den norske Vitenskapskomiteen for mattrygghet har derfor gjort en helhetlig vurdering av helseeffektene, der den veier effekten av de gunstige næringsstoffene opp mot risikoen for skader av miljøgiftene. Konklusjonen i rapporten «Et helhetssyn på fisk og annen sjømat i norsk kosthold» er at vi ikke bare bør fortsette å spise fisk – vi bør spise mer enn i dag. I framtiden vil de positive helseeffektene veie enda tyngre, fordi mange av miljøgiftene som tidligere havnet i havet, nå er forbudt.

Fisken i Vandet, det er vores Brød,
Og miste vi hannem, da lide vi Nød,
Og jammerlig nødes at sukke.

Petter Dass

1692:

- Det første skipet med klippfisk går fra Norge.
- Barokken er den ledende retningen i europeisk kunst og litteratur.

1700-1917:

- I pomorhandelen bytter pomorene i Nordvest-Russland korn mot fisk med fiskerne i Nord-Norge. Etter hvert blir dette også en pengehandel, som gjør rubel til valuta flere steder langs norskekysten.
- Den russiske revolusjonen i 1917 kaster først tsaren, deretter den provisoriske regjeringen og ender i opprettelsen av Sovjetunionen.

PROTEIN

OMEGA
3VITAMIN
AVITAMIN
DVITAMIN
B12

SELEN

JOD



PROTEIN – trengs til å bygge og vedlikeholde alle kroppens celler. Proteinene består av ulike aminosyrer. De som kroppen ikke kan produsere selv og derfor må tilføres gjennom kosten, kalles essensielle aminosyrer. Proteinene i sjømat inneholder alle de essensielle aminosyrene.

MARINE OMEGA 3-FETTSYRER – forebygger og bremser utviklingen av hjerte- og karsykdommer. Disse marine fettsyrene er også blant de sentrale byggesteinene i hjernen vår.

VITAMIN A – er med på å gi deg godt syn og godt immunforsvar. Dette stoffet er også viktig for normal vekst, bendannelse, fosterutvikling og evne til reproduksjon.

VITAMIN D – trenger du for å opprettholde den riktige kalsiumbalansen i kroppen, og er dermed viktig for å vedlikeholde og styrke skjelettet. Kroppen danner vitaminet selv bare når huden blir eksponert for tilstrekkelig sollys. I kosten finnes vitamin D naturlig i fet fisk og fiskelever.

VITAMIN B12 – er en samlebetegnelse på flere viktige stoffer som er nødvendige for at kroppen din skal danne nye celler. Siden du lager spesielt mange røde blodceller, kan du få blodmangel hvis du har for lite av dette stoffet.

SELEN – er et viktig medvirkende stoff i et enzym som bekjemper skader forårsaket av frie radikaler. Selen beskytter på den måten kroppen mot miljøgifter som tungmetaller.

JOD – er viktig for at du skal ha et normalt stoffskifte.

SPØRSMÅL OG SVAR

Er det farlig for gravide å spise fisk og sjømat?

- Nei, tvert imot! Helsedirektoratet anbefaler gravide å spise mer sjømat, både som pålegg og middag. Det inkluderer også sushi: Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) har på oppdrag fra Mattilsynet vurdert nettopp dette og konkludert med at gravide trygt kan spise sushi. For alle som lager sushi selv, gjelder rådet om å ha en ubrutt kjølekjede og fryse ned fiskekjøttet før bruk, for å drepe eventuelle parasitter.

Kan kapsler eller piller gi de samme helseeffektene som sjømat?

- Flere av sjømatens gode helseeffekter er et resultat av at ulike stoffer får virke sammen. For eksempel senker kombinasjonen av marine omega 3-fettsyrer og aminosyren taurin kolesterolnivået mer enn marine omega 3-fettsyrer alene.

Hvem er det som kontrollerer at maten er trygg?

- I Norge er det Mattilsynet som kontrollerer, anbefaler tiltak og lager forskrifter og Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) som gjør risikovurderinger. Denne oppdelingen mellom risikohåndtering og risikovurdering er i tråd med EUs nye matlov.

Les mer om:

• Helseeffekter av sjømat:

www.helsedirektoratet.no/ernaeringsraadet
www.vkm.no (søk *helhetssyn på fisk*)
www.nifes.no/sjomatdata

• FNs arbeid med matsikkerhet:

www.fao.org

• Kontroll av sjømat:

www.mattilsynet.no
www.nifes.no

• Inspirasjon:

www.godfisk.no

FAKTA

Matsikkerhet og mattrygghet er ikke synonyme begreper, selv om forvaltningen av norske fiskerier bidrar til begge deler. Vi har mattrygghet når maten er trygg å spise. Mattrygghet er altså et spørsmål om kontroll av råvarene. Vi har matsikkerhet når vi har tilstrekkelig mengde mat. Dermed handler matsikkerhet om forvaltningen av ressurser og ikke minst reguleringen av fiskeriene. FNs mat- og landbruksorganisasjon, FAO, definerer matsikkerhet som situasjonen «når alle mennesker, til alle tider, har tilgang til nok, trygg og næringsrik mat som møter deres preferanser og ernæringsmessige behov i et aktivt og sunt liv».

1890:

- Ved Trollfjordslaget går småbåtfiskere til angrep mot dampbåtene som forsøker å stenge dem ute fra fjorden. Trollfjordslaget var høydepunktet på en langvarig konflikt mellom småbåtfiskere og notfiskere.
- Henrik Ibsen gir ut Hedda Gabler.

1900:

- Havforskningsinstituttet blir opprettet. Denne forskningsinstitusjonen er svært sentral i overvåking av bestandene og reguleringen av norske fiskerier. Fiskeridirektoratet blir opprettet samme år.
- Metroen i Paris åpner.



Ringer i vannet

Tørrfisk på hjell i Lofoten, klippfisk på bergene langs Mørkekysten og krabbe til kai i Trøndelag. Alle forteller den samme historien: De rike ressursene i havet har gjennom århundrer lagt solide fundament for livskraftige lokalsamfunn langs hele kysten av Norge.

Det er et politisk mål å bruke ressursene over hele landet og at folk skal bo og leve også utenfor våre største byer. Norge har en kystlinje som strekker seg mer enn 101 000 kilometer. De rike ressursene i havet har like lenge som det har bodd mennesker i Norge, skapt grunnlaget for den spredte bosettingen som er unik for landet vårt.

Tørrfisken skal ha en stor del av æren for at fiskeværerne i Lofoten utviklet seg og at Bergen ble en av Nord-Europas største handelsbyer etter at Olav Kyrre grunnla byen i 1070. Da ga kong Håkon Håkonson innbyggerne monopol på all mellomhandel med

varer fra Nord-Norge. På samme måte har klippfisken løftet Nordmøre økonomisk etter at tilvirkningen startet på 1700-tallet. Så viktig var klippfisken for denne regionen, at det den 12. september 1753 kom et forbud mot å omsette rundfisk i Trøndelag og Møre og Romsdal.

I dag skaper hver heltidsansatte fisker, foredler eller selger av norsk sjømat 0,6 årsverk i andre deler av norsk næringsliv. Dette dreier seg blant annet om de mange som lever av å produsere, selge og vedlikeholde utstyr til fiskeflåten og landanleggene, transportere gods og personell samt selge proviant.

FAKTA

- Hvert årsverk i kjerneaktiviteten i den norske fiskerinæringen skaper 0,6 årsverk i annet norsk næringsliv.

- Hver krone i verdiskaping i den norske fiskerinæringen skaper 0,72 kroner i verdiskaping i annet norsk næringsliv.

Kilde: SINTEFs analyse «Betydningen av fiskeri- og havbruksnæringen for Norge i 2009 – en nasjonal og regional ringvirkningsanalyse»

1905:

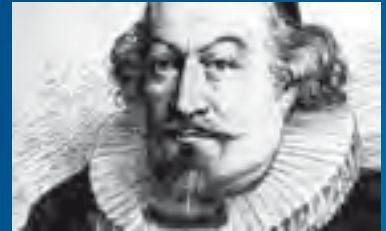
- Snurpenot tas for første gang i bruk under vintersildfisket i Norge.
- Albert Einstein lanserer relativitetsteorien.

1906:

- Fiskerigrensen settes til fire nautiske mil.
- Roald Amundsen seiler gjennom Nordvest-passasjen.



Språk og litteratur



Med en historie som går like langt tilbake som den norske bosettingen, er det naturlig at fisket og fangsten har satt sterke spor etter seg også i norsk språk, litteratur og kultur.

Nesten 400 års tørrfiskhandel og tett kontakt med Tyskland under hansatiden ga det norske språket både ny grammatikk og en mengde nye ord. Fiskehandelen mellom Nord-Norge og Russland de påfølgende 150 årene skapte sågar pidginspråket russenorsk, altså et blandingsspråk utviklet som kommunikasjonsmiddel for mennesker med gjensidig uforståelige morsmål.

På litteratursiden ble tørrfisken omtalt allerede i de islandske ættesagaene, og 500 år senere skrev Petter Dass om torskens ringvirkninger i storverket «Nordlands Trompet»: «Skull' torsken os feile, hvad have vi da, hvad skulle vi føre til Bergen herfra».

Les mer om:

• Ringvirkningene av fiskeri- og havbruksnæringen:

www.fhl.no/sjoematfakta/ringvirkninger-av-sjoematnaeringen-article175-43.html

• Russenorsk:

www.sprakrad.no/Toppmeny/Publikasjoner/Spraaknytt/Arkivet/Eldre/Russenorsk/

1908:

- Den første trålerloven blir vedtatt, og denne bremses utviklingen av norsk trålfiske. I 1936 vedtar Stortinget en ny trålerlov som forbyr ytterligere utbygging av trålerflåten i Norge.
- For første gang i moderne tid er kvinnene med i de olympiske leker.

1920:

- Trass i stor motstand, særlig fra torskefiskerne, i Lofoten blir det stadig flere motoriserte fiskefartøyer. På de seks siste årene har antallet motoriserte fartøyer steget fra 2500 til 6000.
- Folkeforbundet, forløperen til FN, blir opprettet.

Bærekraftige fiskerier

De norske fiskeriene forvalter vår felles natur, og det forplikter. Myndighetene, forskere og næringen jobber sammen for at norske fiskerier utøves innenfor bærekraftige rammer.

FNs verdenskommisjon for miljø og utvikling definerte i 1987 bærekraft som en «utvikling som møter behovet i dag uten å redusere sjansen for at kommende generasjoner skal få dekket sitt behov». Bærekraftig utvikling kan videre deles i tre deler. For det første har bærekraft en sosial dimensjon som handler om likhet, fiskerinæringen er for eksempel en av de enkeltnæringene som bidrar mest til at folk kan bo og arbeide over hele landet. Bærekraft har også en økonomisk dimensjon som omhandler lønnsomhet og forutsigbarhet for de som jobber i

næringen. Det er også viktig i denne sammenhengen, fordi fiskeriene er en subsidiefri næring som hvert år bidrar med 22 milliarder til Norges brutto nasjonalprodukt. Miljø er den tredje dimensjonen av bærekraft. Enten det skjer på land eller i havet har produksjon eller høsting av mat miljømessige kostnader. Dette dreier seg om alt fra ulike former for utslipp, belastninger på biodiversiteten til forbruk av ikke-fornybare ressurser som råvarer til fôr.

FAKTA

Alle de største norske fiskeriene er sertifisert etter internasjonale miljøstandards som **MSC** og **Krav**.

1926:

- I mellomkrigstidens økonomiske krise blir det et sterkt prispress på alle omsetningsledd, og fiskerne begynner etter hvert å organisere seg. Norges Fiskarlag blir stiftet som fiskernes faglige organisasjon og politiske talerør. I 1963 blir denne organisasjonen anerkjent som fiskerinæringens representant i forhandlinger med staten, og får på plass Hovedavtalen mellom staten og Norges Fiskarlag året etter.

- Luftskipet «Norge» flyr over Nordpolen med blant andre Roald Amundsen om bord.

Norges forpliktelse til å drive bærekraftige fiskerier, er basert på en helhetlig modell. Det betyr at vi inkluderer alle de tre dimensjonene i dette viktige arbeidet, bærekraftig og lønnsom næring baserer seg på godt forvaltede ressurser.

Historien om norske fiskerier viser at ulike dimensjoner av bærekraftbegrepet har vært utfordret til ulike tider, men også hvordan myndighetene, forskere og næringen har jobbet for å imøtekomme disse utfordringene. Miljømessig bærekraft sikres på mange måter i norske fiskerier, der tiltak mot et fritt fiske er de viktigste. Myndighetene gir konsesjon til alle som deltar i næringen, det er adgangsbegrensninger for å delta i spesielle fiskerier og hver enkelt art har omfattende og detaljerte kvotereguleringer. Kvotene er forskningsbaserte, og fastsettes

som et resultat av internasjonale forhandlinger. Ettersom nitti prosent av de norske fiskeriene foregår på bestander som Norge deler med andre nasjoner, er internasjonalt samarbeid viktig for Norge. Dette samarbeidet foregår i fora som Det internasjonale havforskningsrådet (ICES) og Den nordøst-atlantiske fiskerikommisjonen (NEAFC) samt i samarbeid med viktige naboland som Russland.

Norge har også forbud mot utkast av fisk, både fordi dette er sløsing med ressurser og fordi slik fisk ikke blir registrert i statistikken og dermed gjør det vanskeligere for forskere å beregne størrelsen på bestandene. Fiskeriforvaltningen har også en rekke regler som skal redusere risikoen for utkast, for eksempel å stenge områder for å verne yngel og småfisk eller pålegge fartøyer å skifte fiskefelt.



SPØRSMÅL OG SVAR

Hva er status for norske torskebestander?

- Den nordøstarktiske torsken står over 90 prosent av norsk torskefangst, og er vår viktigste kommersielle torskebestand. Bestanden er den største i verden og regnes som en av verdens best forvaltede bestander. For kysttorsk er bestanden vanskelig å estimere, og arten forvaltes nå etter en gjenoppbyggingsplan. Nordsjøtorsken forvaltes i all hovedsak av EU, men Norge har en kvote på over ti prosent og deltar i forvaltningssamarbeidet. Norge og EU har vedtatt en høstingsregel som oppfyller føre-var-prinsippet. Utfordringene for denne bestanden kan knyttes opp til høyt utkast fra EU-landene, men utkast er forbudt i norske farvann.

Hvem forsker på artenes tilstand?

- Havforskningsinstituttet er det største marine forskningsmiljøet i Norge og har en viktig rolle som rådgiver når norske myndigheter fastsetter kvoter eller forvalter artene på andre måter.

Les mer om:

- **Reguleringen, forskningen og det internasjonale samarbeidet rundt Norges fiskerier:**
www.regjeringen/no/fkd
(søk på Faktaark)
- **Miljøsertifiseringer av norske fiskerier:**
www.seafood.no

1934:

- Moderniseringen av fiskeflåten fortsetter. Notbåten «Signal III» fra Fister i Rogaland blir det første norske fiskefartøyet som tar i bruk ekkoloddet.
- Donald Duck kommer på film for første gang.

1935:

- Stortinget innfører syketrygd for fiskere, en viktig sosial reform.
- Persia skifter navn til Iran.

1936:

- Stortinget oppretter sin sjøfarts- og fiskerikomité. I 1993 blir denne nedlagt, og sakene som handler om fiskerinæringen behandles heretter av næringskomiteen.
- Den elektriske gitaren blir oppfunnet.

Torskefisk er mer enn arten med skjegg under haka, torsken. Andre økonomisk viktige arter i denne familien er for eksempel sei og hyse. I tillegg til ferske og fryste produkter av torskefisk, kan vi også produsere klippfisk, saltfisk og tørrfisk. Dette er noen av Norges eldste eksportvarer, og de går under fellesbetegnelsen konvensjonelle produkter.

- Totalt står produkter fra torskefisk for om lag 20 prosent av den norske sjømateksporten, der omtrent halvparten kommer fra konvensjonelle produkter og den andre halvparten fra ferske og fryste produkter.

- Det europeiske markedet er viktigst for ferske og fryste produkter av torskefisk, og Portugal, Brasil og Italia er de viktigste markedene for konvensjonelle produkter.



Torsk

Torsk er den vanligste og økonomisk viktigste saltvannsfisken for Norge. Den kjennes på den langstrakte, ofte tykkmagede kroppen og den tydelige skjeggtråden under haken. Torsk er i utgangspunktet en bunnfisk, men større torsk lever også i de frie vannmassene. Vi skiller mellom to hovedtyper av torsk: den stasjonære kysttorsken som lever ved bunnen på grunt vann langs kysten, og den vandrende mer pelagiske norsk-arktiske torsken som har sitt oppvekstområde i Barentshavet og senere kommer inn til norskekysten for å gyte. Vi finner torsken helt fra havoverflaten og ned til 600 meters dyp.

Av de ulike torskestammene er den norsk-arktiske blant de viktigste. Denne torsken lever det meste av sitt liv i

Barentshavet, men vandrer inn mot norskekysten som gytemoden torsk, bedre kjent som skrei.

- Fiskeriet foregår hele året, men har en sesongtopp fra januar til april.
- De vanligste redskapene er trål, snurrevad, line, garn og jukse.
- Blir maksimalt 150 centimeter og 40 kilo.
- Rik på proteiner, selen og vitamin B12.



Sei

Sei er en stimfisk som lever langs norskekysten fra Stad til Kolahalvøya, fra havoverflaten og ned til 300 meters dybde. Seien gyter i perioden fra januar til mai på kystbankene fra Lofoten til Nordsjøen.

- Fiskeriet foregår hele året, og redskapene er bunntål, snurrevad, snurpenot, garn eller jukse.
- Blir maksimalt 120 centimeter og 20 kilo.
- Rik på proteiner, selen og vitamin B12.



Hyse

Hyse finnes langs hele kysten fra Stad og nordover, helt opp til vestsiden av Svalbard. Den gyter mellom mars og juni på bankene utenfor Nord-Norge.

- Fiskeriet foregår hele året, og de viktigste redskapene er snurrevad, trål, line og garn.
- Blir maksimalt 110 centimeter og 19 kilo.
- Rik på proteiner, selen og vitamin B12.

Pelagiske fiskearter

kjennetegnes ved at de lever i de frie vannmassene, og har fått sin betegnelse av det greske ordet for hav: **pelagos**.

- Står for om lag 13 prosent av verdien fra den norske sjømateksporten.

- Russland og Japan er de viktigste markedene.



Sild

Norsk vårgytende sild er den største bestanden i våre havområder, og den lever i store stimer. Silda overvintrer i Vestfjorden og utenfor Troms og Finnmark, og trekker sørover til kysten utenfor Nord-Vestlandet for å gyte på våren.

- Fiskeriet foregår hovedsakelig mellom oktober og mars, og de vanligste redskapene er ringnot, trål og garn.
- Blir maksimalt 40 centimeter og 500 gram.
- Rik på vitamin A, D og B12 samt marine omega 3-fettsyrer.



Makrell

Makrellen er en hurtigsvømmende fisk, som om sommeren svømmer i stimer langs kysten og ute i Skagerak, Nordsjøen og Norskehavet.

- Fiskeriet foregår hovedsakelig på høsten. Redskapene er garn eller dorg langs kysten og ringnot og trål lenger ute til havs.
- Blir maksimalt omlag 50 centimeter og 600 gram.
- Rik på vitamin D og B12 og om høsten store mengder marine omega 3-fettsyrer.

1938:

- Stortinget vedtar Råfiskloven, sannsynligvis den loven som har betydd mest for utviklingen av den norske fiskerieringen. Råfiskloven gir fiskernes egne salgslag enerett på førstehåndsomsetningen av bestemte fiskeslag innen geografiske områder. Dette skal opprettholde prisen som fiskeren får for råvaren og sikre relativt like og stabile priser langs kysten.

- Det oppdages olje i Saudi-Arabia.



Lodde

Lodda lever hele sitt 3-5-årige liv i Barentshavet. Den vokser opp og beiter mellom Svalbard og Novaja Semlja, gyter langs kysten av Finnmark og Nord-Troms, og dør vanligvis like etterpå.

- Fiskeriet foregår på vinteren mellom januar og april, og på sommeren fra august til november. Loddefisket foregår med snurpenot.
- Blir maksimalt 20 centimeter og 50 gram.
- Rik på marine omega 3-fettsyrer.

Skalldyr er fellesbetegnelsen for krepsdyr og skjell. Krepsdyr har det til felles at de har fem par føtter, og det fremste paret er omdannet til klør.

- Står for to prosent av verdien fra den norske sjømateksporten.
- Det største markedet for skalldyr er Norge. Sverige og Storbritannia er de viktigste markedene for reker, Japan for kongekrabber og Frankrike for taskekrabber.



Reker

Rekene er den viktigste skalldyrarten i norske fiskerier, og vi deler bestanden i to rekegrupper: reker i Barentshavet og reker i Nordsjøen og Skagerak. Den trives best på dypt og kaldt vann, men om natten stiger den høyere opp i vannet for å beite på dyreplankton.

- Fiskeriet foregår hele året, og redskapet som brukes er trål.
- Blir maksimalt 18 centimeter.
- Rik på vitamin B12, A, E og D – og inneholder ikke fett.



Kongekrabbe

Kongekrabben er kommet til norske farvann etter at russiske forskere på 1960-tallet satte den ut for at den kunne være en ressurs for befolkningen i Murmansk. Krabben er en kaldtvannsart som i dag finnes både langs kystområdene og til havs i det sørlige Barentshavet, på dyp fra 5 til 400 meter avhengig av årstiden.

- Fiskeriet foregår fra oktober til desember, og da er redskapet spesielle krabbeteiner.
- Blir maksimalt 8 kg og 23 centimeter over skjoldet.
- Rik på proteiner – og inneholder svært lite fett.



Taskekrabbe

Taskekrabben er den vanligste krabben i Norge, og den lever langs hele kysten opp til Troms. Taskekrabbe holder til på bunnen, vanligvis på dyp ned til 50 meter og i områder med steinbunn.

- Fiskeriet foregår på høsten og vinteren, og da er redskapene teiner eller garn.
- Blir maksimalt 6 kg og 30 centimeter over skjoldet.
- Rik på vitamin E, B12, selen og sink.

Flyndrefisk har en asymmetrisk, flattrykket kropp, men den særegne formen utvikler de først som yngel. Da begynner et av øyene å vandre over til motsatt side av kroppen. Flyndrefiskene er bunnfisker som oftest ligger stille på bunnen og venter på at byttet skal komme forbi.



Kveite

Kveite er en stor flatfisk med lite hode og liten hale. Den har en hvit underside og mørk overside, med den egenskapen at den kan skifte farge etter omgivelsene den lever i. Unge kveiter finnes på grunnere vann på kysten, mens eldre og større kveiter holder til på dyp mellom 300 og 2000 meter.

- Fiskeriet foregår fra april til desember.
- Blir maksimalt 3 meter og 300 kilo.
- Rik på vitamin D og marine omega 3-fettsyrer.

Artsillustrasjoner: Pål Thomas Sundhell

1946:

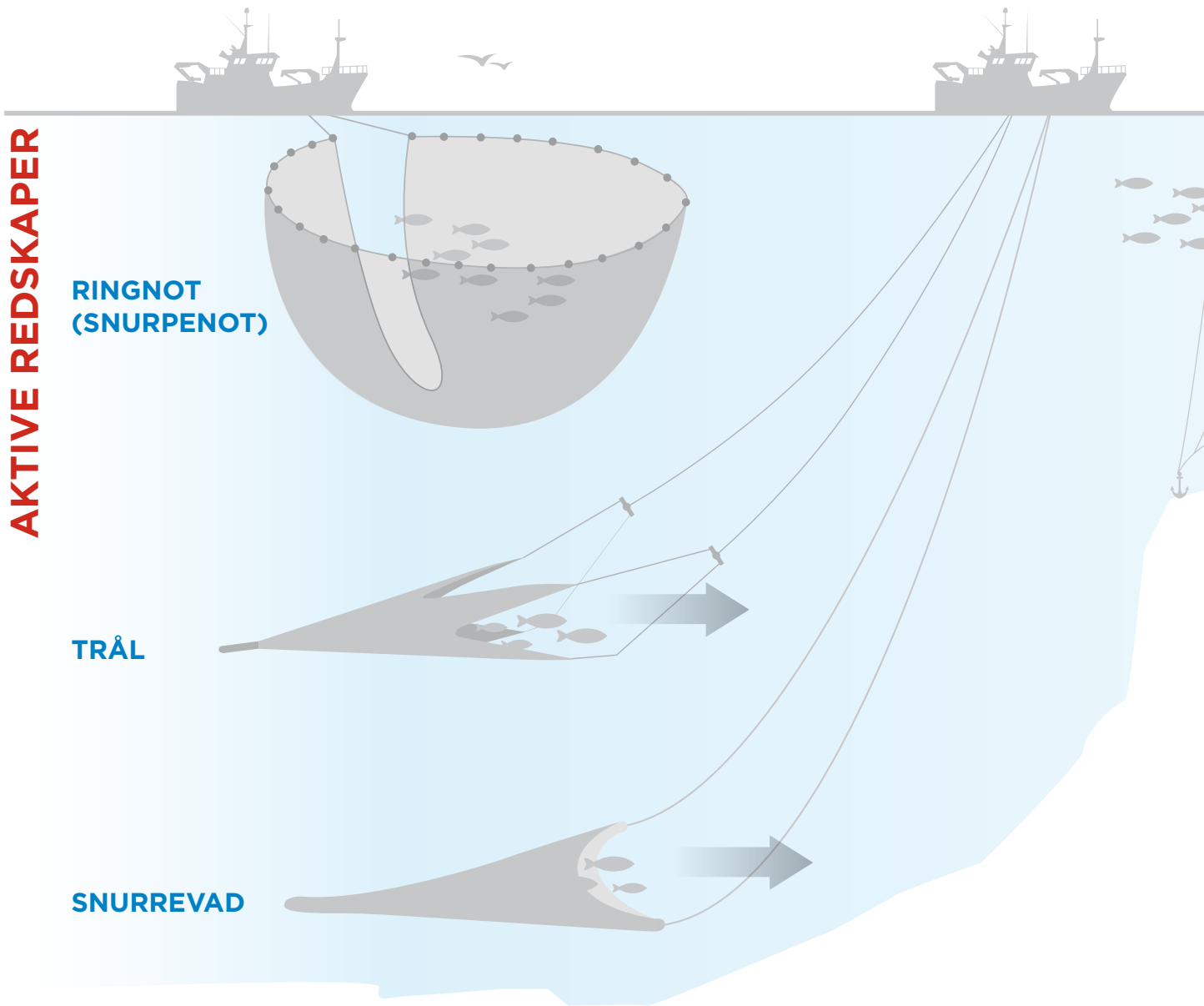
- Norge er det første landet i verden som får en fiskeriminister. Reidar Carlsen (Ap) bekler den nye statsrådsposten. Samtidig får vi et eget Fiskeridepartement. Inntil nå har fiskeriene vært styrt fra en fiskeriavdeling i Handelsdepartementet.
- Trygve Lie blir valgt til den første generalsekretæren i FN.

1957:

- Båten «Ola Ryggefjord» fra Havøysund er den første norske båten som tar i bruk oppfinnelsen kraftblokk eller notvinsj, en innretning som øker kapasiteten i notfisket betraktelig.
- Sovjetunionen skyter opp Sputnik 2 med hunden Laika om bord.

HAVFISKEFLÅTEN

Havfiskeflåten har båter med lasterom større enn 500 m³. De viktigste fartøyene i havfiskeflåten er ringnotfartøy, sei- og torsketrålere, garn- og linefartøy, reketrålere og industritrålere.



RINGNOT (SNURPENOT)

Ringnot eller snurpenot er en nettvegg som fartøyet setter rundt en fiskestim, for deretter å snurpe den sammen i bunnen. Den sammentrengte fiskestimen haves eller pumpes så om bord i fartøyet.

TRÅL

Trål består av en pose som holdes åpen av tråldører mens fartøyet drar posen gjennom vannet. De viktigste trålfiskeniene i norske farvann er torsketrål, reketrål og industritrål etter arter som hovedsakelig går til mel og olje.

SNURREVAD

Snurrevad er nærmest en mellomting mellom trål og not: Fartøyet setter en pose rundt fisken, og drar posen et kort stykke i havet før den dras opp igjen.

1959:

- Den nordøst-atlantiske fiskerikommisjonen (NEAFC) blir opprettet. Dette er et av flere viktige fora for internasjonalt samarbeid om forvaltning av ressurser.
- Den første Barbie-dukken kommer i salg.

1962:

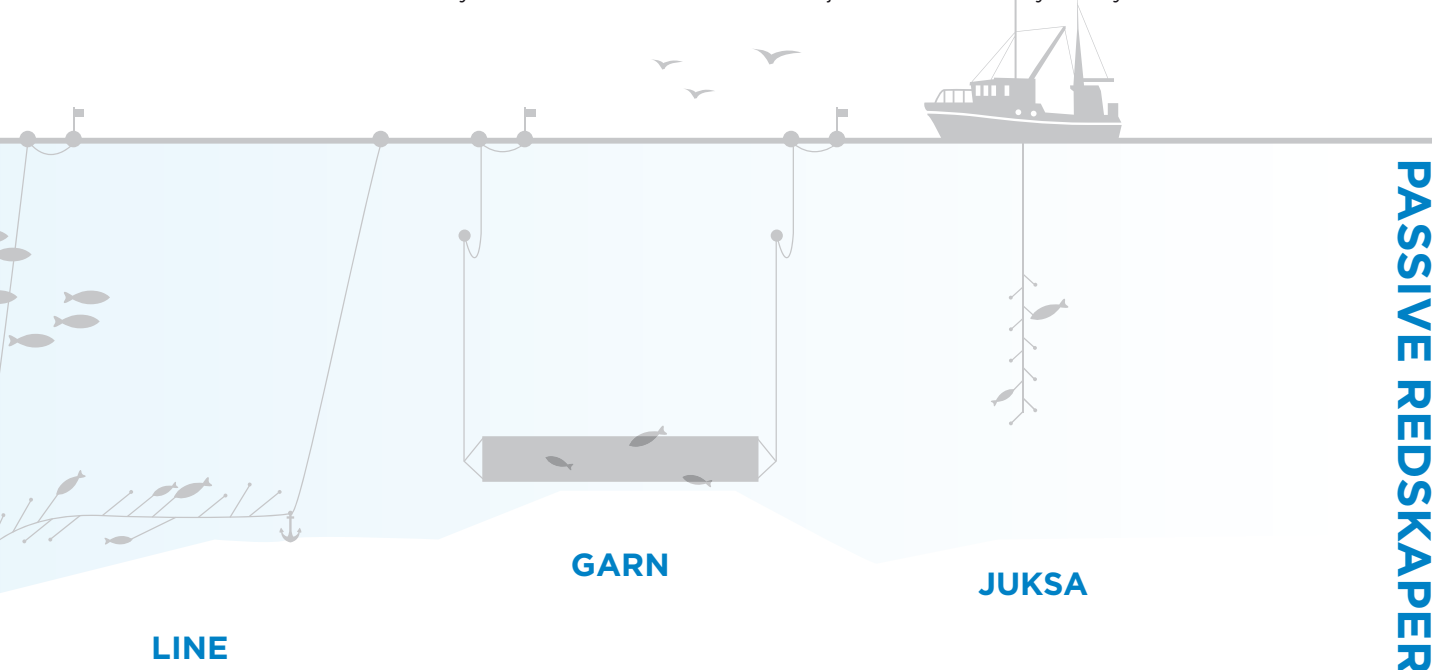
- Den første fabrikktråleren, «M/TR Longva» bygges i Norge.
- Burundi og Rwanda blir selvstendige stater.

1977:

- 200-milssonen utenfor Norge blir innført. Innenfor denne sonen har Norge en eksklusiv rett til utvinning av naturressurser.
- Amnesty International får Nobels fredspris.

KYSTFLÅTEN

Kystflåten er fiskefartøy med et lasterom på mindre enn 500 m³. Tidligere var definisjonen på fartøy i kystflåten at de var under 28 meter. Sjøkystflåten er de fartøyene i kystflåten som er under 15 meter.



PASSIVE REDSKAP kjennetegnes ved at fisken må oppsøke redskapet for å bli fanget. Disse fangstmetodene kalles også konvensjonelle, og fartøy som fisker med disse kalles konvensjonelle fartøy.

AKTIVE REDSKAP må oppsøke fisken for at den skal bli fanget. Med unntak av snurrevad må fiskeren ha spesielle konsesjoner for å bruke aktive redskap, fordi disse redskapene er særskilt effektive. Disse redskapene er derfor også ulovlige i fritidsfiske.

LINE

Line består av lineryggen, et langt snøre, med en rekke kortere snører, eller forsyner. Hver av forsynene er om lag en halv meter og har en linekrok med agn i enden. Linefisket skjer både langs bunnen og nærmere overflaten. Vi skiller mellom den tradisjonelle stampedriften, som drives sesong-messig av mindre fartøy i kystflåten, og den moderne mekaniserte linedriften på autolinebåter.

GARN

Garn består av en nettvegg med en flyteline øverst og en blyline nederst, slik at det står vertikalt i sjøen, gjerne flere sammen i lenker. Dette redskapet kan tilpasses fisket etter de fleste arter, både nede ved bunnen og lengre oppe i havet. Det er først og fremst kystflåten som fisker med garn, langs hele Norges økonomiske sone.

JUKSA

Juksa eller dorg består av et snøre med et mindre antall kroker med lokkemiddel av gummi. Juksa brukes vertikalt i vannsøylen, mens dorgen er konstruert for horisontalt fiske i vannsøylen.

1982:

- FNs havrettstraktat blir åpnet for signering. Denne internasjonale avtalen regulerer ferdsel og økonomisk aktivitet på åpent hav, og retten ulike kyststater har til nære havområder.
- Datamaskinen Commodore 64 lanseres.

1989:

- Den 18. april 1989 blir torskefisket stoppet, en beslutning som blir fulgt opp av fartøyskvoter også i kystflåten. Samme år blir Norges Kystfiskerlag etablert, med Steinar Friis som organisasjonens første leder.
- Berlinmuren faller.

Framtid for fisk og fiskere

Framtiden for den norske fiskerinæringen avhenger av at vi tar vare på både fisken og fiskeren – uten at omsorgen for den ene går på bekostning av den andre.

Fiskeriene har vært, er og vil alltid være viktig for livet langs kysten. Det vet både de som driver i næringen, politikere og byråkrater som legger rammevilkårene og forskere som samler kunnskap om ringvirkningene. Derfor samarbeider alle for å ta vare på ressursene – og de som lever av å høste og foredle dem.

Framtidsrettede prinsipper

De fleste av de store og kommersielt viktige bestandene for Norge er i god forfatning, og slik er vi tjent med å beholde det. Både fordi det sikrer framtiden for næringen, og fordi forbrukere i våre viktigste markeder legger vekt på å velge bærekraftig mat. Bestandene forvaltes etter to overordnede, framtidsrettede prinsipper. Det ene er økosystembasert forvaltning, som betyr å ta hensyn til helheten i havmiljøet samt vurdere hvordan ulike arter påvirker hverandre. Det andre prinsippet er føre-var-prinsippet. Dette innebærer at man tar

hensyn til usikkerheten når forskerne vurderer størrelsen på en bestand og etablerer en buffer i kvoten for å være helt sikre på at man ikke overbeskatter arten.

Sikre stabil økonomi

Selv ikke med en bærekraftig forvaltning vil mengden fisk vokse ubegrenset, og vi kommer derfor aldri tilbake til den tiden i fiskerihistorien da det var fritt fiske. Det er likevel viktig at fisket gir stabil økonomisk avkastning, for at de som nå er i næringen skal kunne leve av den, for å rekruttere neste generasjon fiskere og for å sikre de lokalsamfunnene som er avhengige av norske fiskerier. Stabile rammevilkår for næringen skaper også tillit i markedene om at vi er en stabil sjømatleverandør nå og i framtiden. Dette er årsakene til at teknologiske framskritt og reguleringen av fisket har gitt færre fiskere og fartøy, samtidig som kvantumet hver av dem fanger øker.

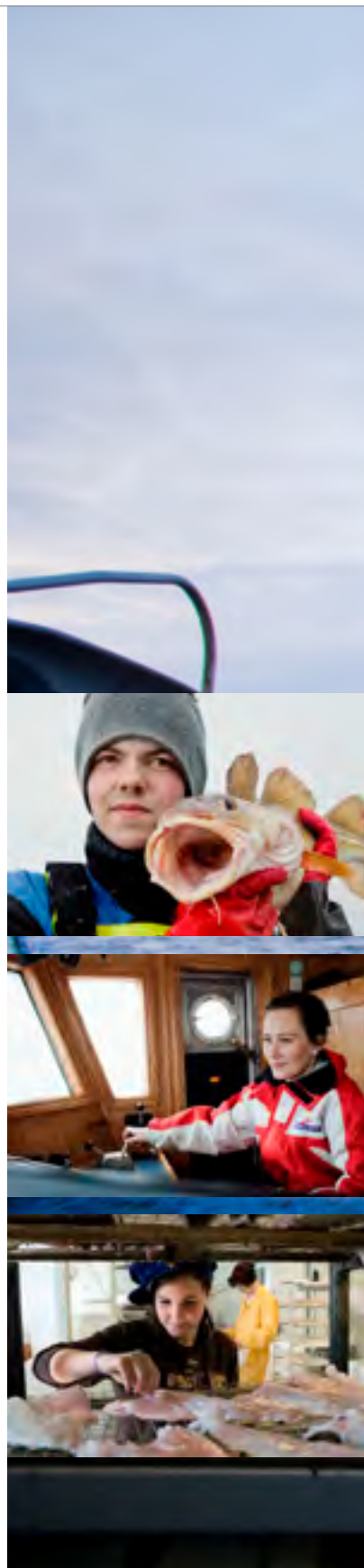
Forskning skal sikre framtidens fiske

Center for Research-based Innovation in Sustainable fish capture and Processing technology (CRISP) ble etablert i mai 2011, som et av Norges forskningsråds 21 senter for forskningsdrevet innovasjon. CRISP har som hovedmål å bidra til økt verdiskaping gjennom et ansvarlig og selektivt fiske, og på den måten skape en enda bedre forvaltning av fiskeressursene. For å få dette til skal senteret forske på hele verdikjeden,

helt fra kartleggingen av ressursene, via fiske og håndtering på fartøyet, til omsetningen i markedene. Havforskningsinstituttet huser CRISP, og har med seg disse partnerne: Nofima AS, Universitetet i Bergen og Universitetet i Tromsø på forskersiden. Scantrol AS, Kongsberg Maritim AS, Simrad, Egersund Group AS, Nergård Havfiske AS, Norges Sildesalgslag og Norges Råfisklag er bruker- og bedriftspartnere.

Fiskeripolitiske mål

Da Stortinget vedtok havressursloven i 2008, slo representantene fast at «*Formålet med lova er å sikre ei berekraftig og samfunnsøkonomisk lønnsam forvaltning av dei viltlevande marine ressursane og det tilhøyrande genetiske materialet og å medverke til å sikra sysselsetjing og busetjing i kystsamfunna*».



1990:

- Oddrun Pettersen blir Norges og Europas første kvinnelige fiskeriminister. I ettertiden er hun blitt kjent for tøffe avgjørelser om fiskekvoter for å redde torskebestanden i Barentshavet.

- Nelson Mandela blir løslatt etter 27 år i fangenskap i Victor Verster-fengselet i Cape Town.

1991:

- Eksportutvalget for fisk (EFF) blir opprettet, og erstatter en rekke tidligere utvalg. I 2012 endrer EFF navn til Norges sjømatråd.
- Warszawapakten blir oppløst.



Nye markeder

I framtiden vil nye land delvis supplere og delvis erstatte de som i dag er de største markedene for norsk sjømat. Brasil, Russland, India, Kina og Sør-Afrika kalles BRICS-landene, og regnes som statene med det største økonomiske potensialet de neste tiårene. Norsk sjømat er en global vare og vil sannsynligvis være til stede både i disse og andre voksende økonomier i verden.

- Brasil, som allerede er et av de viktigste markedene for norsk klippfisk, har 198 millioner innbyggere, verdens femte største befolkning og verdens syvende største BNP.
- Russland, vårt viktigste sildemarked, har 140 millioner innbyggere, verdens niende største befolkning og verdens ellefte største BNP.
- India har 1,2 milliarder innbyggere, verdens nest største befolkning og verdens tiende største BNP.
- Kina har 1,4 milliarder innbyggere, verdens største befolkning og verdens nest største BNP.
- Sør-Afrika har 49 millioner innbyggere, verdens tjudefemte største befolkning og verdens tjuåttende største BNP.

Les mer om:

• Havressursloven:

www.lovdatab.no

(søk på havressurslova)

• CRISP:

www.imr.no

(søk på CRISP)

• Strukturering av fiskeflåten:

www.regjeringen.no/nb/dep/fkd

(søk på Ansvarlig politikk for framtiden i kystsammfunnene)

1993:

- Fiskeristøtten blir avviklet som følge av EØS-avtalen som ble underskrevet to år tidligere. I praksis er den norske fiskerinæringen heretter en subsidiefri næring.

- World Wide Web, forkortet til www, blir offentlig tilgjengelig.

1994:

- Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening blir stiftet, og samler for første gang hele sjømatbransjen under samme paraply.
- Norge arrangerer vinter-OL på Lillehammer.



2009:

• Norge kommer best ut i en rapport der University of British Columbia, University of Rio Grande og Word Wildlife Fund (WWF) undersøker hvordan verdens største fiskerinasjoner etterlever FNs regler for ansvarlig fiske, FAO Code of Conduct.

• Verdens første saltkraftverk åpnes i Hurum Akershus.



Pannestekt skrei

MED ERTER OG HOLLANDAISESAUS

4 PORSJONER

800 g skreifilet, uten skinn
salt
solsikkeolje til steking
1-2 ss smør
1 hvitløkbåt, i tynne skiver

HOLLANDAISESAUS

2 eggeplommer
1 dl hvitvin
2 ss vann
4 ss smør
friskpresset sitrønsaft
salt, pepper

TIL SERVERING

500 g dypfrysede erter
1 hvitløkbåt, hakket
1 ss smør
3 ss olivenolje
salt, pepper
ca. 100 g bacon, i terninger

SLIK GJØR DU

ERTENE

Kok ertene møre i vann sammen med hvitløk, hell av overflødig kokevann. Mos ertene med stavmikser eller i foodprocessor. Rør inn smør og olivenolje og smak til med salt og pepper. Hold ertene varme. Legg baconet i kald stekepanne, skru på varmen og stek baconet til det er sprøtt og gyllent.

SKREIEN

Skjær fisken i serveringsstykker og dryss dem med salt. La de ligge i 7 minutter. Skyll saltet av og tørk fisken. Varm olje i stekepannen, legg i fisken og la den ligge uten å røre den, til den er nesten gjennomstekt. Ha smør og hvitløk i stekepannen, snu fisken forsiktig og stek den lett på den andre siden samtidig som du øser hvitløkssmøret over.

HOLLANDAISESAUS

Kok hvitvinen inn til 2 ss. Visp eggeplommene sammen og visp inn den varme vinen. Visp blandingen over vannbad, eller direkte på platen på svak varme. Visp inn vann når eggene begynner å tykne og ligne majones i konsistens. Rør inn smøret i biter og la det smelte. Smak sausen til med salt, pepper og sitron. Anrett fisken på ertene, dryss bacon over fisken og hell saus forsiktig over.

På www.godfisk.no finner du flere oppskrifter og tips.

2010:

• Norge eksporterer sjømat fra fiskeriene for 20,4 milliarder kroner.

• 33 gruvearbeidere i Chile blir hentet opp etter å ha vært fanget 625 meter under bakken i 69 dager.

Det er ikke uten grunn at forbrukere verden over gleder seg over Norsk Sjømat.

Denne brosjyren er utarbeidet av:

Fiskeri- og Havbruksnæringens Landsforening (FHL)

FHL dekker hele verdikjeden, fra fjord til bord innen fiskeri- og havbrukssektoren i Norge.

FHLs medlemsbedrifter er små lokaleide familiebedrifter og store multinasjonale selskap.

De har det til felles at de jobber i sjømatområdet.

Norges sjømatråd

«Den beste sjømaten kommer fra Norge». Det mener Norges sjømatråd (Sjømatrådet) og dette ønsker vi at folk i alle verdenshjørner skal vite. For å vinne verden for Norsk Sjømat driver Sjømatrådet omdømmebygging og markedsføring på vegne av den norske fiskeri- og havbruksnæringen i alle viktige sjømatmarkeder.

For mer informasjon om Norsk Sjømat:

www.fhl.no

www.godfisk.no

www.seafood.no

Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening (FHL)

Postboks 5471 Majorstua

0305 Oslo

Telefon: 99 11 00 00

firmapost@fhl.no

www.fhl.no

Norges sjømatråd

Postboks 6176

9291 Tromsø

Telefon: 77 60 33 33

mail@seafood.no

www.seafood.no

