

# Fiske og ferdsel ved oppdrettsanlegg



 Fishing and traffic near fish farms

 Fischfang und Schiffverkehr an Fischzuchtanlagen



Foto: Marine Harvest



**SjømatNorge**

## Fiske

Rundt oppdrettsanlegg er det en sone på 100 meter hvor det ikke er lov å fiske, og som gjelder både for fritids- og yrkesfiskere. Fiskeforbudet gjelder fra anleggets ytterpunkter som er markert med bøyer.

## Båtferdsel

Det er ikke lov å ferdes med båt nærmere enn 20 meter fra oppdrettsanlegg, inkludert slepekast eller notsteng. Ferdelsforbudet gjelder fra anleggets ytterpunkter som er markert med bøyer.

## Hvorfor er det slik?

Forbudene er innført for å minimere risikoen for uhell, som kan føre til at oppdrettsfisk rømmer. Fiske og unødig ferdsel rundt oppdrettsanlegg kan også medføre økt risiko for smittespredning og stress på fisken.

## Sanksjoner

Brudd på reglene medfører straffesanksjoner.

## Fishing

Neither recreational nor professional fishing is permitted within a 100-metre zone around fish farms. The fishing ban applies from the outer boundary of the farm, which is marked by buoys.

## Boating

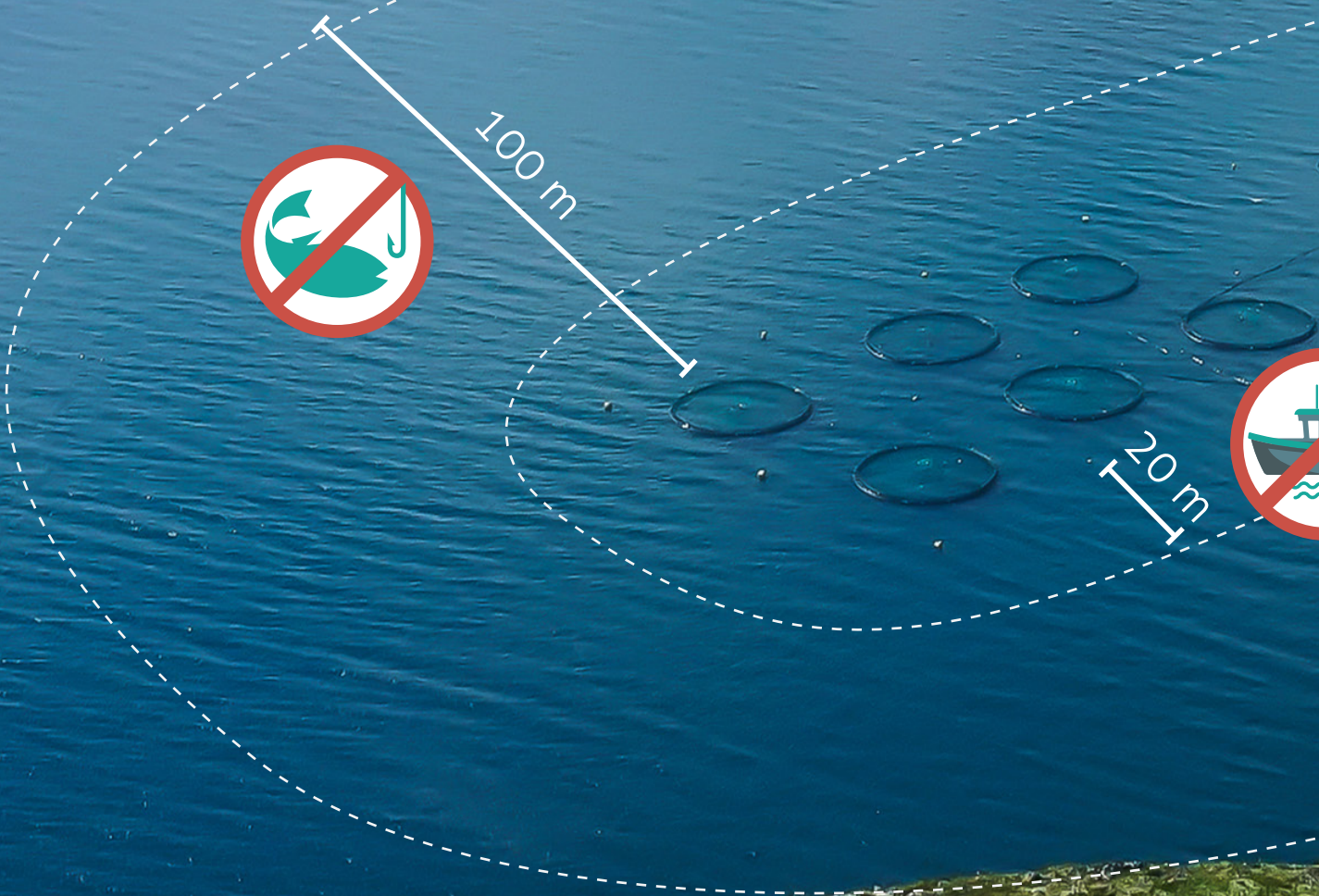
Boating is not permitted within 20 metres of the fish farm, including drift net and line fishing. The boating ban applies from the outer boundary of the farm, which is marked by buoys.

## Why the bans?

The reason for these bans is to minimise the risk of accidents that can lead to the escape of farmed fish. Fishing and unnecessary boating around a fish farm can also contribute to an increased risk of the spread of disease and stress to the fish.

## Sanctions

Violation of the bans will result in criminal sanctions.





## Fischerei

In einer Zone von 100 m rund um die Fischzuchtanlage herum ist das Fischen sowohl für Angler als auch für Berufsfischer verboten. Das Fischereiverbot gilt ab den mit Bojen markierten Außengrenzen der Anlage.

## Bootsfahrten

Es ist verboten, sich Fischzuchtanlagen, einschließlich deren Vertäuerungen oder Verankerungen, mit dem Boot auf mehr als 20 m zu nähern. Das Fahrverbot gilt ab den mit Bojen markierten Außengrenzen der Anlage.


## Was sind die gründe dafür?

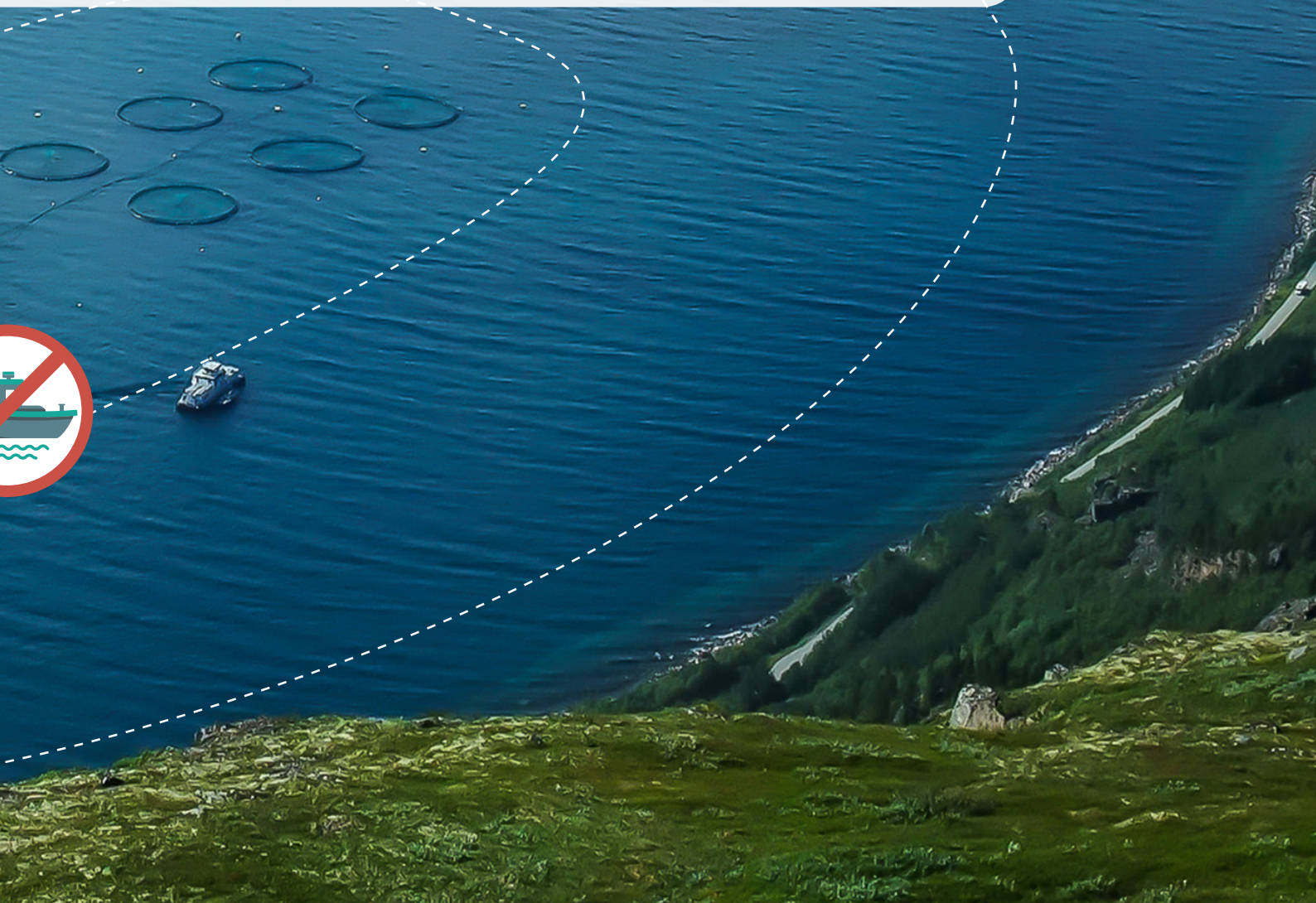
Die Verbote wurden erlassen, um das Unfallrisiko zu minimieren, das zu einem Entweichen von Zuchtfischen führen kann. Fischen, Angeln und unnötige Bootsfahrten rund um die Fischzuchtanlage kann zudem ein erhöhtes Infektionsrisiko und Stress für die Fische bedeuten.

## Strafen

Die Verletzung dieser Vorschriften steht unter Strafe.



 [www.sjomatnorge.no/informasjonsmaterieell](http://www.sjomatnorge.no/informasjonsmaterieell)





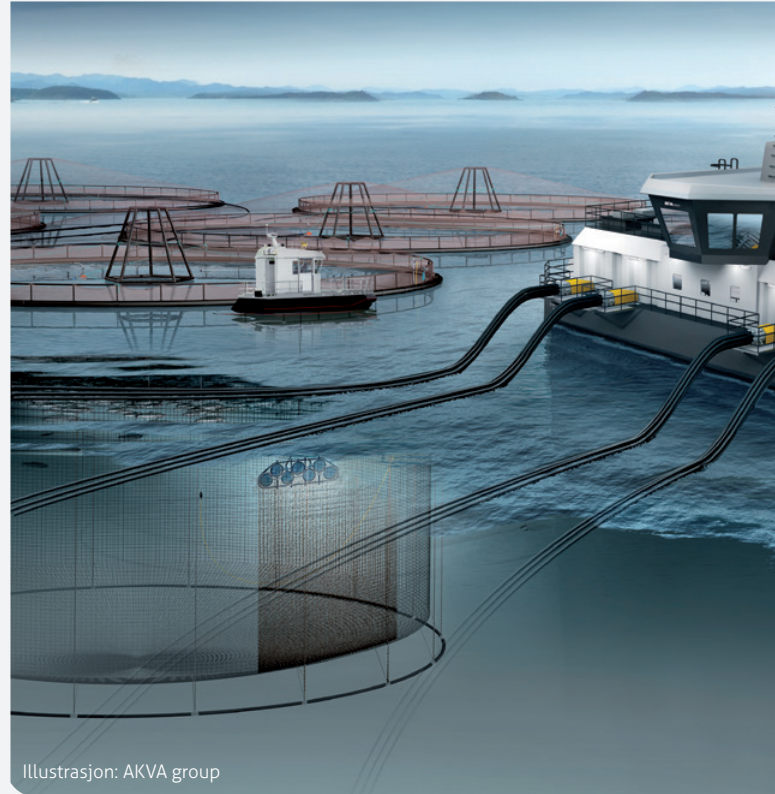
## Havbruk

### – kontrollert matproduksjon

Norge er verdens ledende produsent av atlantisk laks og regnbueørret gjennom havbruk (akvakultur). Siden starten på 1970-tallet har fiskeoppdrett vokst betydelig og er i dag en av Norges viktigste eksportnæringer.

Fiskeoppdrett er kontrollert matproduksjon som er regulert av streng lovgivning for å sikre mattrygghet, god fiskehelse, lavest mulig miljøpåvirkning og trygge arbeidsplasser.

Under 5 % av verdens mattilførsel kommer fra havet, og akvakultur er den matindustrien som øker mest verden over. Slik er det også i Norge, som har en særlig godt egnet kystlinje for å drive matproduksjon i sjø. Mange dype fjorder med stor vannutsifting fra den nordatlantiske havstrømmen skaper perfekte forhold for havbruk i Norge.



Illustrasjon: AKVA group



## Aquaculture

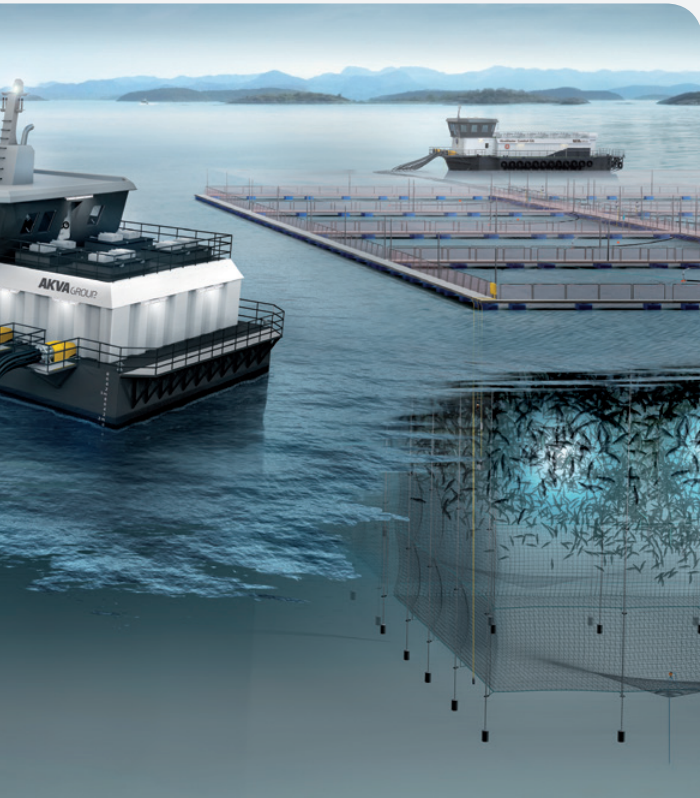
### – controlled food production

Norway is the world's leading producer of Atlantic salmon and rainbow trout through aquaculture. Since the 1970s, the aquaculture industry has grown considerably and is currently one of Norway's most important export industries.

Aquaculture is controlled food production that is regulated by strict rules and regulations to ensure food safety, good fish health, the lowest possible environmental impact and a safe workplace.

Less than 5% of the world's food supply is ocean-based and aquaculture is the food industry that is experiencing the most growth around the world. The same development is taking place in Norway, which has a particularly well-suited coastline for ocean-based food production. Numerous deep fjords with a major water exchange from the North Atlantic ocean currents create the perfect conditions for aquaculture in Norway.





# Aquakultur

## - kontrollierte Lebensmittelproduktion

Norwegen ist der weltweit größte Produzent von atlantischem Lachs und Regenbogenforelle in Aquakultur. Seit ihren Anfängen in den 1970er Jahren ist die Fischzucht deutlich gewachsen und gehört heute zu den wichtigsten Exportzweigen Norwegens.

Die Fischzucht ist eine kontrollierte Form der Lebensmittelproduktion und wird durch strenge Vorschriften geregelt, um Lebensmittelsicherheit, Fischgesundheit, möglichst geringe Umweltauswirkungen und gute Arbeitsplätze zu sichern.

Weniger als 5 % der Lebensmittelversorgung der Welt kommt aus dem Meer und die Aquakultur ist die weltweit am schnellsten wachsende Lebensmittelindustrie. So ist es auch in Norwegen, das eine lange Küstenzone hat, die sich besonders gut für die Lebensmittelproduktion im Meer eignet. Zahlreiche tiefe Fjorde mit gutem Wasseraustausch durch die nordatlantischen Meeresströmungen bieten ausgezeichnete Bedingungen für die Aquakultur in Norwegen.

**SOL SMOLT AS**  
Klekkeri og smoltanlegg på Gylta

**SULEFISK**  
Landbase og administrasjon

**SULEFISK AS**  
Juvik  
Produksjon av laks

**SULEFISK AS**  
Kvernhusvika  
Produksjon av laks

**SULEFISK AS**  
Kråkenes  
Produksjon av laks

**SULEFISK AS**  
Fureholmen  
Produksjon av laks og sukkertare fra Hortimare AS

**sulefisk**

Laks fra Solund

6924 Hardbakke // Dagleg Leiar: Michael Niesar // Tlf.: 57786933 // post@sulefisk.no // www.sulefisk.no

# Takk til våre annonsører



[www.selsøyvik.no](http://www.selsøyvik.no)



Erko Seafood



MARØ HAVBRUK



K. Strømmen Lakseoppdrett AS  
Pionerer i oppdrett siden 1972

*Aktivitet på sjø – Levende lokalsamfunn*



BREMNES SEASHORE



E. KARSTENSEN

[www.karstensen.no](http://www.karstensen.no)

5640 Eikelandsosen  
Tlf. 56 58 52 00  
[www.eidefjordbruk.no](http://www.eidefjordbruk.no)



Tradisjon for kvalitet



*Oyfisk AS*

Havnegata 3, 8430 Myre  
Tlf 761 19 700/958 62 809  
[www.gunnar-klo.no](http://www.gunnar-klo.no)

## Kobbvåglaks AS

Flatøyveien 63, 8850 Herøy  
Tlf. 75 05 92 43  
E-post: [gunnarjanmikalsen@hotmail.com](mailto:gunnarjanmikalsen@hotmail.com)



## Salten Aqua

Flokenes Fiskefarm har 2 konsepsjonar og driv matfiskproduksjon av laks på 2 lokalitetar i ytre del av Førdefjorden i Askvoll kommune. Vi har vore lokalisert her sidan 1984.

Flokenes Fiskefarm har som målsetjing at vi skal levere laks av topp kvalitet til kundane våre og skal vere mellom dei aller beste i Norge.



## FLOKENES FISKEFARM

6983 Kvammen  
T: 57 73 28 80 // E: [post@flofisk.no](mailto:post@flofisk.no)  
[www.flokenesfiskefarm.no](http://www.flokenesfiskefarm.no)



## ARCTIC AQUA

### BESØK ARCTIC AQUA, VISNINGSSENTER FOR HAVBRUK

Hos oss på Engenes, Andørja i Sør-Troms kan du få guidet omvisning på visningssenteret vårt for havbruk. Senteret gir en tidsriktig og faktabasert presentasjon gjennom utstillingen på land, og besøk på mærekant og forflåte.

På senteret har vi også et Newton-rom, kafé/restaurant og mulighet for overnatting.

Besøk oss for en unik mulighet til å lære om en viktig distrikts- og eksportnæring.



Arctic Aqua-Kleiva Fiskefarm AS  
Andørjaveien 1692, 9455 Engenes  
E-post: [aqua@arvesen.com](mailto:aqua@arvesen.com) • Mobil 488 55 080/950 86 369  
[www.arcticaqua.no](http://www.arcticaqua.no)  
Åpent året rundt

## Norsk laks er en globetrotter

Glem vikingene – det er laksen som er den største norske erobreren gjennom tidene! Hver dag spises det over 14 millioner måltider norsk laks rundt om i verden. Laks er en sunn og etterspurt matvare i over 100 land. Den spises i et utall mange varianter, og er så ren at den kan spises fersk og rå som sushi og sashimi.

### Visste du at...:

- ... laks opprinnelig ikke var brukt til sushi i Japan? På 1980-tallet ble norsk laks introdusert for japanske mesterkokker, og i dag er laks en av de mest populære ingrediensene i sushi verden rundt.
- ... i Frankrike spiser de mer takeaway sushi enn pizza?
- ... laks også er smart mat? Lakseoppdrett er en av de mest klimavennlige formene for husdyrproduksjon og krever mindre fôr enn husdyr på land.

## Norwegian salmon is a globetrotter

Forget the Vikings - salmon is the most successful Norwegian conqueror of all times! Every day, more than 14 million meals of Norwegian salmon are eaten around the world. Salmon is a healthy and popular dish in over 100 countries. It is consumed in countless variations and is so pure that it can be eaten fresh and raw, such as in sushi and sashimi.


## Der norwegische Lachs ist ein Globetrotter


Vergessen Sie die Wikinger – der Lachs ist der größte norwegische Eroberer aller Zeiten! Jeden Tag werden weltweit über 14 Millionen Mahlzeiten mit norwegischem Lachs gegessen. Lachs ist ein gesundes und in über 100 Ländern populäres Nahrungsmittel. Er wird in vielen verschiedenen Variationen gegessen und ist so rein, dass er roh als Sushi und Sashimi gegessen werden kann.



## Sjømat Norge

(Norwegian Seafood Federation) er en medlemsstyrt organisasjon som arbeider for gode rammebetingelser og en fremtidsrettet næringspolitikk for fiskeri- og havbruksnæringen i Norge. Vi representerer omlag 500 medlemsbedrifter med 10.000 ansatte innen fiskeindustri, havbruk, fiskefôrproduksjon og biomarin industri.

 The Norwegian Seafood Federation is a member-managed organisation dedicated to ensuring good framework conditions and industrial policy for the fishing and aquaculture industry in Norway.

 The Norwegian Seafood Federation ist eine Mitgliederorganisation, die sich für bessere Rahmenbedingungen und eine zukunftsweisende Wirtschaftspolitik für die Fischerei und Aquakultur in Norwegen einsetzt.

