

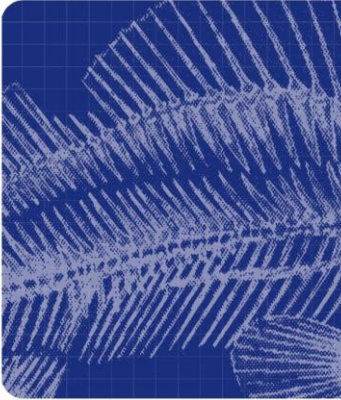
# Kontroll og kvalitet på første hånd: Er auksjon løsningen for fersk hvitfisk?

Geir Sogn-Grundvåg, Nofima  
[geir.sogn-grundvag@nofima.no](mailto:geir.sogn-grundvag@nofima.no)



Kvalitetsfeil i ferskt råstoff, betydningen for tørrfiskkvaliteten og kvaliteten etter bloyting

Sjurður Joensen, Nils Kristian Sørensen, Ingebrigt Bjørkevoll, Leif Akse, Heidi Nilsen og Torbjørn Tobiassen

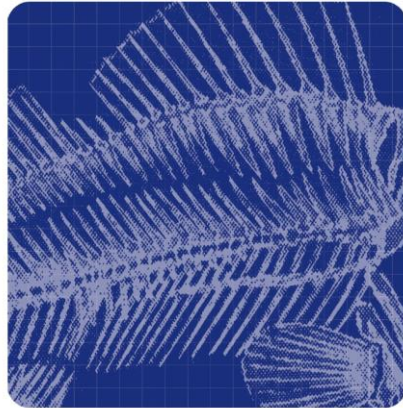


Skjerm bilde

Fangstskader på råstoff i kystfisket

Torsk fisket med garn, line, snurrevad og juksa mars - mai 2004

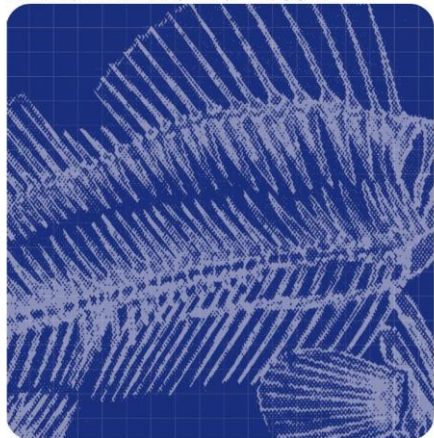
Leif Akse, Sjurður Joensen og Torbjørn Tobiassen



Skjerm bilde

Fangstskader på råstoffet og kvalitet på fersk filet

Leif Akse, Torbjørn Tobiassen, Sjurður Joensen, Kjell O. Midling og Kåre Aas



Skjerm bilde

Råstoffkvalitet torsk

Gruppert i kvalitetsklasser basert på fangstskader

Leif Akse, Sjurður Joensen, Torbjørn Tobiassen og Stein H. Olsen



Skjerm bilde

Kvalitet på torsk i 2014 og 2015

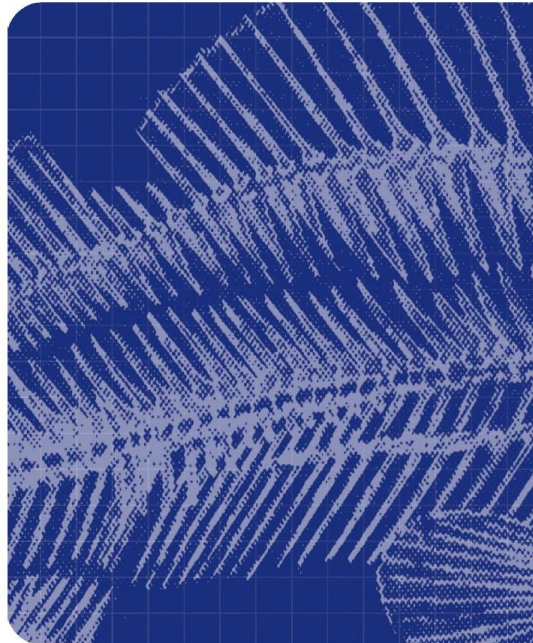
Råstoffregistrering og oppfatning i markedet

Sjurður Joensen, Torbjørn Tobiassen, Heidi Nilsen, Bjørg Helen Nøstvold og Bjørn Inge Bendiksen



Fangstskader på råstoffet og kvalitet på fersk filet

Leif Akse, Torbjørn Tobiassen, Sjurður Joensen, Kjell O. Midling og Kåre Aas



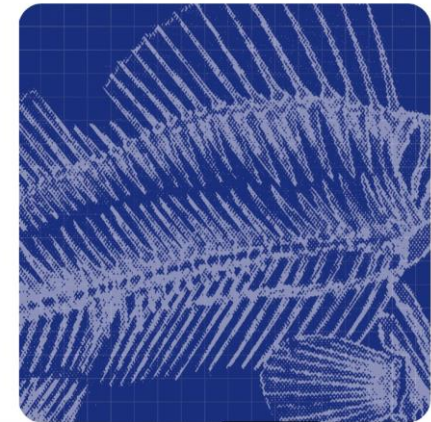
Rapport fra Norges Råfisklag, avdeling for ressurs og miljø, kvalitetstilsyn 2015-2017



Fangstskader på ferskt råstoff (torsk) levert fra kystflåten

Fangstskadeindeks til bruk i mottaks kontroll og kvalitetssortering

Leif Akse og Sjurður Joensen

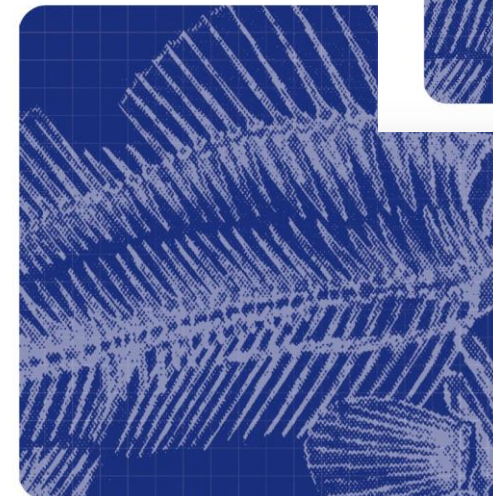


Skjerm bilde

Kvalitetsforbedring av råstoff til tørrfisk

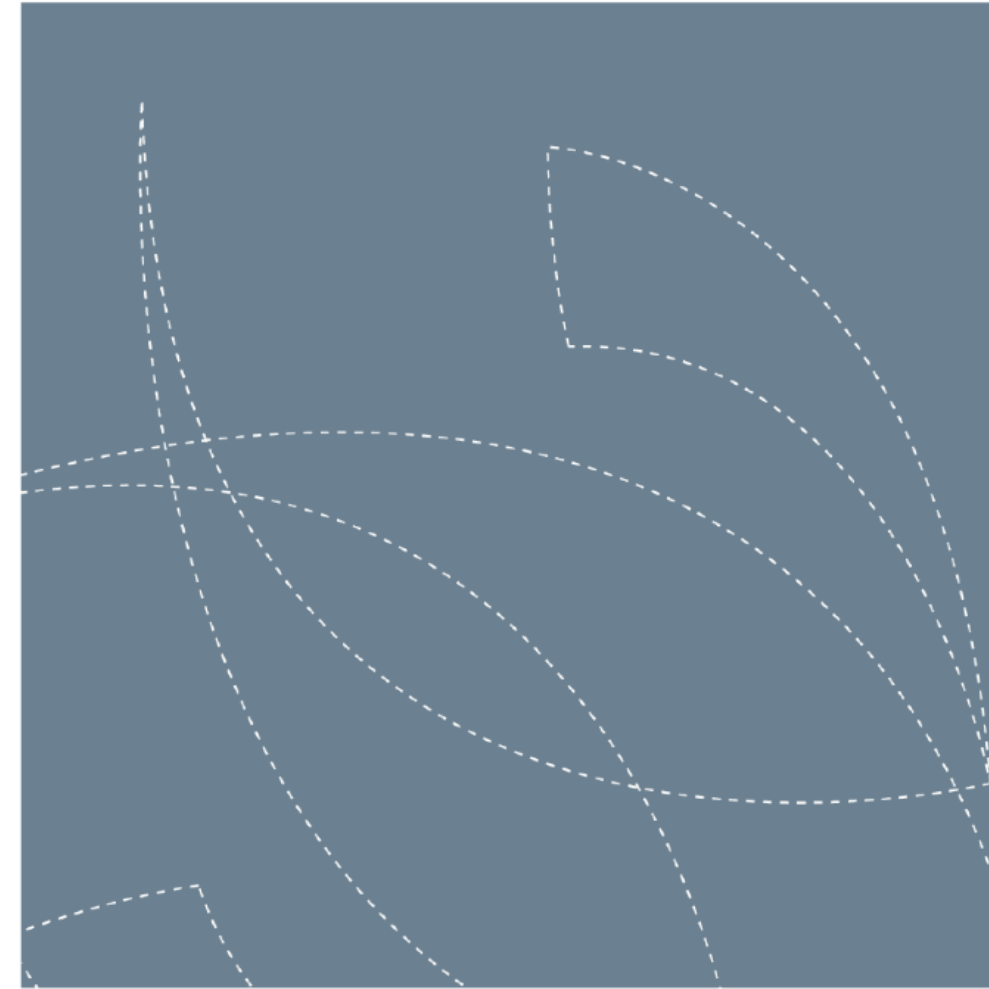
-Fangstskader på råstoffet og konsekvenser for kvaliteten på

Sjurður Joensen, Leif Akse, Ingebrigt Bjørkevoll og Ingvild Mathisen



# Konsekvens for industrien?

- Høyere produksjonskostnader
- Lav andel høykvalitetsprodukter
- Dårlig omdømme i markedet
- Lav lønnsomhet



# Hvorfor premieres ikke god kvalitet?

- Overkapasitet på land
  - Forhandlingsmakt hos fisker
  - Kjøper tør ikke redusere pris
  - Volum trumfer kvalitet
  - Uenighet om kvalitet på kaia
- 
- **Bedre med auksjon?**

# Fryst hvitfisk, Råfisklaget

- Valgfri omsetningsform
- All fisken på auksjon må innom nøytralt fryselager
- Ombordfryst torsk, hyse og sei, 2009-2017
- Analysert 51 041 transaksjoner, 878 564 tonn



Rapport 20/2019 • Utgitt juni 2019

## **Auksjon eller kontrakt?**

Råfisklagets omsetning av ombordfryst hvitfisk

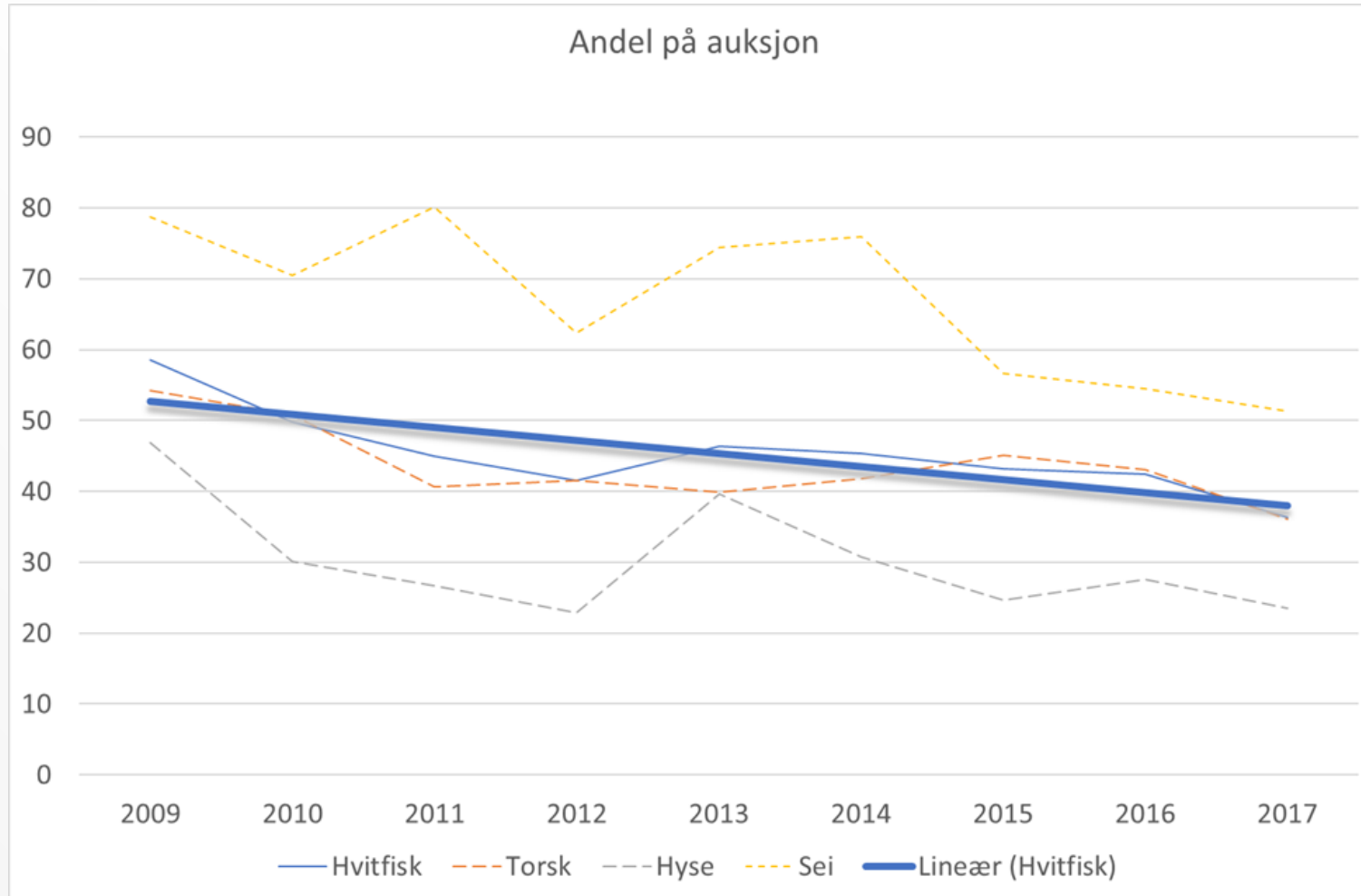
Geir Sogn-Grundvåg, Dengjun Zhang og Bent Dreyer



# Resultater:

- Torsk: Autoline 7,9% bedre pris enn trål og 15,4% bedre enn snurrevad
- Hyse: Autoline 10,9% bedre pris enn trål og 17,6% bedre enn snurrevad
- Ulike fartøy oppnår ulik pris
- Kontrollert for sesong, år, fiskestørrelse

# Fungerer i forhold til kvalitet/pris, men...



# Sentrale forutsetninger for ferskauksjon

- Nøytral auksjonshall som deler opp fangster på art, fiskestørrelse, vekt og kvalitet (maskinell sortering)
- Ikke valgfri omsetningsform
- Kjølauksjon må kontrolleres, reklamasjonsrett
- Automatvekker koblet mot direktoratet
- «Kritisk masse»



# Forventede fordeler

- God sammenheng mellom kvalitet og pris
- Vanskelig å svindle med kvantum
- Bedre lønnsomhet for industrien
- Mer rom for spesialisering på land
- Økt kvoteverdi for fisker gitt god kvalitet
- Sesongutjevning
- Økt verdiskapning og mindre sløsing

# Mulige utfordringer

- Sentralisering
- Økte transportkostnader
- Økte transaksjonskostnader
- Produksjonsplanlegging
- Bryte opp gode verdikjeder

