

# Certifieringsprojektet

## Sammandrag av erfarenheterna från Österbotten

Carina Rönn, Guy Svanbäck 27.7.2007

### Fiskarna:

#### **Roland Semskar (Lilla Furuholmen, Larsmo)**

Har egen förädling och direktförsäljning, egen modern förädlingshall och hall för redskapsbygge, säljer fisk även via partiaffär. Verkar utgående från egen hemmahamn och fiskeläge, men utnyttjar även fiskehamnens utrymmen och tjänster.

#### **Karl-Johan Elvström (Vexala, Nykarleby)**

Fiskar utgående från fiskehamnen och eget fiskeläge. Säljer fångsten till största delen via Brännskata Fiskare, men har även lite direktförsäljning. Mycket liten egen förädling. Investerat i mindre kylbil.

#### **Rune Cederberg (Iskmo, Korsholm)**

Fiskar utgående från fiskehamnen. Har egen förädling och direktförsäljning. Har för avsikt att bygga egen förädlingshall åt sig. Levererar även någon fisk till partiaffären.

#### **Tom Blom (Sundom, Vasa)**

Fiskar utgående från fiskehamnen. Har egen förädling och direktförsäljning. Har egna mindre utrymmen för fiskhantering. Säljer även en del fisk via partiaffär.

#### **Dan & Martin Talvitie (Åminne, Storskär, Malax)**

Fiskar utgående från fiskeläget på Storskär i yttre skärgården och tar fisken i land antingen via fiskehamnen på Bergö eller direkt till förädlingsutrymmena hemma i Åminne. Har egen förädling och direktförsäljning. Säljer även en del fisk via partiaffär.

### Besök/auditeringar

Målsättningen var att besöka alla fiskare två gånger, ett första besök med genomgång av certifieringssystemet och ett andra egentligt auditeringsbesök. Roland Semskar besöktes två gånger, Karl-Johan Elvström en gång (var inte så intresserad 2006 att delta), Rune Cederberg tre gånger, Tom Blom en gång (avsikten var att följa upp sikfisket, Tom fiskar mest abborre) och Dan och Martin Talvitie en gång (avstånd och tid gjorde att det bara blev ett besök). Hos alla fiskare har certifieringssystemet genomgåts och diskuterats samt temperaturer mätts och diskussioner förts om fisket och utvecklingsavsikter, så projektets målsättning har uppnåtts trots att antal besök blev något färre än det tänkta.

Fiskarna förhöll sig i huvudsak positivt till diskussionerna och deltagandet i projektet, och de beskrev beredvilligt och öppet sitt fiske och nedkylningssystem. Inställningen till kvalitetsfrågorna var positiv, och alla uppfattade att de hade ett bra system. Det fanns dock variationer mellan fiskarna i hur de arbetade med kvaliteten och hur de anammat den information om nedkylning som tidigare getts i andra sammanhang. Roland Semskar hade även ändrat sitt system att kyla ned fisken på båten efter vårt första besök, en klar förbättring

även enligt honom själv.

Vi har även fört diskussioner med partihandeln om certifieringssystemet och deras intresse att delta.

Alla fiskarna uppfattar sig som proffs och har en vilja att utveckla sin verksamhet. Av fiskarna är det bara Tom Blom som är ny i branschen. Han har ett fast jobb på land, men hans inkomster från fisket börjar bli så stora nu så han avser registrera sig som ettans fiskare. Om ekonomin skulle tillåta skulle han enbart fiska. Vidareförädling av fångsten och direktförsäljning ansågs som ett måste för att få ekonomin att gå ihop i fisket.

Speciellt Semskar, Cederberg och Blom, men även Talvities och Elvström ansträngde sig för att behandla fångsten rätt. De inser vikten av snabb och effektiv kylning och är intresserade och öppna för förbättringsförslag. Alla trodde de att de hanterade fisken rätt, och några har bara små justeringar innan de uppfyller kraven i certifieringen.

### **Fiskarnas inställning till certifieringen och projektet**

Den allmänna inställningen till certifiering var att ett certifikat kan vara till nytta i den egna verksamheten, men det får inte bli för dyrt att ansöka om certifiering. Projektet ansågs viktigt, liksom även kvalitetsarbetet. Alla ansåg att det behöver satsas på den vildfångade fisken för att den skall vara konkurrenskraftig på marknaden.

Partihandeln ansåg att den vildfångade fisken måste kunna hålla så gott som samma kvalitet som den odlade fisken för att inte tappa marknadsandelar framöver.

Det var också relativt enkelt att få fiskarna att förbinda sig till deltagande i projektet, endast för vissa krävdes lite mer utförlig motivering och övertalning.

### **Inställning till krav i auditeringsblanketten**

Ingen av fiskarna hade något speciellt att kommentera angående kraven i auditeringsblanketten. Material på svenska önskades dock om motiveringarna till det som krävdes i blanketten.

Det som speciellt kom upp till diskussion var om fisken skulle kylas i samband med att den avblodades. Detta ville t.ex. Semskar inte göra, eftersom fisken blir så kall när den skall rensas. Via mätningar av temperaturen kan en avblodning i vanligt vatten försvaras ifall tiden mellan avblodning och rensning inte blir för lång. Temperaturen i fisken stiger inte så snabbt om fisken inte öppnas. En öppnad fisk har en mycket större yta blottlagd och temperaturen stiger snabbt i fisken om den inte isas. Likaså sjunker temperaturen snabbare då fisken isas i en öppnad fisk än i en oöppnad.

### **Fältarbetarnas kommentarer**

1. Alla fiskarna som deltog är proffs. Både var gäller verksamheten och inställningen till sitt arbete. Tom Blom borde få en bättre fiskebåt att arbeta från.

2. Det finns förbättringsbehov hos alla fiskarna i någon mån gällande dels fiskhanteringen och dels verksamheten över lag. Men det är inte fråga om stora saker.

3. Alla fiskarna har goda möjligheter att hantera fisken på rätt sätt i fiskehamnarna eller i egna utrymmen. Utrymmena på land är inga flaskhalsar. I fällefisket hade Semskar en ypperlig båt, medan Elvströms båt hade för lite utrymme ombord för att kvaliteten vid större fångster skall kunna bli bra. Detta är en tydlig flaskhals i kvalitetsarbetet. Man kunde fråga sig om inte en satsning i en ändamålsenlig båt kunde motiveras med kvalitetsaspekter i stället för att som nu enbart diskutera kapacitet. Denna väg kunde man kanske få en öppning för stöd till nya båtar i kustfisket. Det att fällefiskarna inte använder fångstpåsar eller kärl vid vittjandet är en brist.

Hanteringen ombord på nätbåtarna är inget problem utan närmast en inställningsfråga. Utrymme finns för kärl och fisken kan lossa ur näten en och en.

4. Beträffande spårbarheten av fisken finns det olika system. Spårbarhet behövs egentligen inte när fisken sälj direkt till konsumenten, utan först när mellanhänder kommer in i bilden. Elvström har egna etiketter som sätts på fisklådorna. De övriga fiskarnas lådor förses med partihandelns etiketter när de säljs den vägen.

5. Det finns variation i den allmänna renligheten, men generellt kan man konstatera att det finns rum för förbättring för alla fiskarna. Det har att göra med hur man tvättar båt, kärl, lådor och arbetskläder. Fisket är ett smutsigt jobb och kläderna hålls inte länge rena. Man använder ofta gamla kläder som man inte behöver vara så rädd om. Det som tvättas dåligt är eventuella skyddskläder som förkläden. Det är en inställningsfråga eller hur man lärt sig, och en imagefråga att tänka på.

6. Egenkontrollen är i skick för alla fiskarna.

7. Nedkylning i is-vatten blandning är det enda effektiva sättet att kyla ned fisken tillräckligt snabbt och speciellt gäller detta om fångsten är större.