

HØSTEN 2008

EKSPORTUTVALGET FOR FISK

Verden og vi

MED TALL OG FAKTA FOR HELE 2008

STATISTICS ALSO IN ENGLISH



Det innledende hjørne

Kjære leser!

Da skriver vi 2009, og norsk fiskeri- og havbruksnæring har lagt nok et rekordår bak seg – hva eksporttall angår. Det gjelder ikke alle bransjer – men samlet har norske fiskerier aldri innbrakt større eksportinntekter enn i 2008. I Eksportutvalget for fisk (EFF) våger vi å tro at vi har vår andel av æren for dette.

Dette heftet tar sikte på å gi et inntrykk av mangfoldet og spredningen i de aktiviteter EFF gjennomførte på verdensbasis siste halvår. For mer informasjon om første halvår (se faksimiler til høyre) henviser vi til pdf-versjonen på www.seafood.no -> publikasjoner -> Verden og vi 1. halvår 2008, da vi er "utsolgt" for den trykte versjonen. Denne websiden er for øvrig vel verd jevnlig besøk for alle som er opptatt av en av Norges mest interessante næringer.

Som tidligere har vi tatt inn eksportstatistikken for det foregående år bakerst i denne trykksaken. Disse er kommentert både på norsk og engelsk, slik at større deler av verdens befolkning kan ta del i og lærdom av dem.

Vi håper det fremgår av den publikasjonen du nå har i hånden at EFF er en frisk pådriver for utbredelse og anerkjennelse av Norsk Sjømat i alle verdenshjørner!



Tromsø, 09.01.2009
Christian Chramer
Informasjonsdirektør
Eksportutvalget for fisk

Første halvår 2008

Her presenteres – helt kort – noen høydepunkter fra et begivenhetsrikt første halvår 2008 på den norske sjømatfronten, hjemme og ute.



I februar åpnet en ny "norsk" restaurant i Beijing, samtidig som et knippe spanske journalister lot seg imponere under The King Crab Festival i Vadsø.



Mars var tid for en omfattende lakse-workshop for unge polske kokker, tørrfiskseminar for italienske matjournalister, og stortilt lansering av skrei i Tyskland.



Påske ble laksedominert i mange restauranter i Moskva og St. Petersburg, og konkurransepreget for kinesiske mesterkokker – mens 40 kjøkkensjefer fra "Smak av kysten"-nettverket på Vestlandet turnerte i Lofoten i april.



I mai gikk barnehageprosjektet "Fiskesprell" over i nasjonalt modus, og flere grupper av europeiske toppkokker besøkte Norge for å bli bedre kjent med Norsk Laks i sine forberedelser til EM i kokkekunst i Stavanger i juli.



HM Kong Harald skapte flott PR for Norsk Klippfisk under sitt ukelange besøk i Portugal i mai, mens kjøkkensjefene i "De Historiske Hotel & Spisesteder" i juni gjorde seg kjent med samme råvare på hjemmebane – mao. Sunnmøre.



Juni ble innledet med konkurranser for unge kokker i Hong Kong og for etablerte kjøkkensjefer og amatører i Russland. I Tokyo samlet EFF over 300 deltakere til sitt store årlige seminar om mattrygghet.



I slutten av juni sto i idrett og helse i fokus, med mye PR omkring 150 kg bachalau til det portugisiske laget til fotball-EM, det formaliserte samarbeidet mellom EFF og den spanske stiftelsen for hjerte- og karsykdommer, FEC – og, ikke minst – de sunne lakseargumentene i oppkjøret mot sommer-OL i Beijing.

Årets beste klippfisk

Juriens har et kritisk blikk og en god nese for beste klippfisk. Lorentz A. Lossius stakk av med N.H. Knutzons ærespris for årets beste klippfisk



Norges Råfisklag, Eksportutvalget for fisk og Kristiansund kommune har arrangert konkurransen Årets beste klippfisk, og juryen har kåret en vinner: Lorentz A. Lossius fra Kristiansund.

Klippfisk av beste kvalitet

— Arrangementet ønsker å stimulere markedene til å sette pris på klippfisk av prima kvalitet. Den fisken som får benevnelsen «Årets Beste Klippfisk» skal være berettiget til en slik status etter en vurdering og bedømming som følger bransjens strengeste regler og etter de beste tradisjoner for produksjon av klippfisk, forteller Ingebjørg Moe i Eksportutvalget for fisk.

Juriens bedømmelse av vinnerfisken

«Juryen hadde til bedømmelse fem produkter av svært høy kvalitet. Juryen vurderte både en tørr og en utvannet klippfisk fra hver produsent. I tillegg ble smaken av kokt fisk vurdert. Vinnerfisken var en vellagret klippfisk med et tiltalende utseende, tett og jevn i strukturen, ingen flekker, i det hele tatt vakker å se på. Men det som avgjorde det hele var at smaken fulgte opp utseende, det var det som gjorde at nettopp denne fisken gikk av med seieren».

Kåringen av årets beste klippfisk ble gjort av en egen fagjury som blant annet bedømte fiskens størrelse, utseende, tørrhetsgrad og saltholdighet. Årets jury bestod av kokken Arne Roksvåg, matfaglig konsulent Ingebjørg Moe fra Eksportutvalget for fisk, klippfiskkjennerne Jorulf Straume, FHL og Kjell Jensen, Mattilsynet, som også var juryens formann.

Alle Nordmørsbedrifter var invitert til å delta i denne konkurransen som ble arrangert for åttende år på rad. Kåringen av årets beste klippfisk er en del av den årlige klippfiskfestivalen, og ble i år lagt sammen med den årlige fiskerikonferansen.

Prisen, Nicolay H. Knudtzons ærepris, har fått sitt navn etter en produsent og eksportør fra Kristiansund som etterstrebet førsteklasses produkt og som i sin tid var Norges største eksportør av klippfisk.



Faksimile av Dagblad-oppslag om helsevaskede matvarer.

EFF TIL KAMP MOT HELSE- VASKING AV MAT

Markedsdirektør Merete Kristiansen tok i en kronikk i Dagbladet sist fredag (20. juni) fatt i et fenomen som er i ferd med å gripe om seg – helsevasking av matvarer. Det dreier seg om at næringsmidler tilsettes fremmede «sunne stoffer» for å bli mer attraktive for forbrukerne.

— Vi tar opp denne saken på fiskerinæringens vegne, fordi vi opplever at produkter som i utgangspunktet ikke nødvendigvis er sunne, tilsettes enkeltstoffer fra sjømat og deretter markedsføres nærmest på sjømatens bekostning. «Spis dette – så trenger du ikke å spise fisk» synes å være en rådende reklamestrategi fra enkelte matvareleverandører, sier Kristiansen i en kommentar. Som eksempler på stoffer som tilsettes i andre matvarer nevner hun omega-3, kalsium og vitamin D.

— Denne typen helsevasking av matvarer går i mot alle kostholdsråd, derfor mener vi at myndighetene og helsepolitikkerne nå må ta på alvor utfordringene knyttet til kostholdet vårt og se nærmere på praksisen med tilsetning av enkeltstoffer i matvarer og markedsføring av dem.

DOBBELT NORSK



En sliten, men lykkelig europamester Geir Skeie.

Norsk kokkekunst og norsk laks havnet øverst på pallen i kokkenes EM.

— Jeg forsøker å tilstrebe mat som bringer fram den naturlige smaken fra råvarene.

Samtidig må det se fargerikt og smakfullt ut. Det sier Geir Skeie til Dinmat like etter at han har fått vite at hans bakte laks med avokado har gjort ham til Europas beste kokk i konkurransen Bocuse d'Or.

Etter fem timer på arenaen hadde han satt sammen gulltallerkenen «Laks Austevoll». Navnet fikk retten fordi assistenten Ørjan Johannessen er fra Austevoll i Hordaland. — Dessuten er Austevoll kjent for laksen sin, sier Skeie. «Laks Austevoll» ga ham 838 poeng fra dommerne. Det var 42 poeng mer enn sølvmedaljevinneren Danmark og 69 mer enn Sverige på tredje plass. — Vi gratulerer alle deltakerne med fantastiske prestasjoner. Som offisiell sjømatleverandør og med norsk laks som råvare er Norge en vinner uansett. At Norges representant også står øverst på pallen er en ekstra bonus, sier markedsdirektør Merete Kristiansen i Eksportutvalget for fisk.

Torsk i finalen

Geir Skeie hadde planene og menyen i boks allerede for en måned siden – 15 ganger har han laget og smakt menyen før konkurransen i Stavanger. Det blir ikke mindre

arbeid i forkant av verdensmesterskapet i Bocuse d'Or, som han er kvalifisert til etter dagens seier. Der står blant annet norsk fersk torsk på menyen sammen med norske reker og kamskjell. Det er all grunn til å tro at europamesteren vil gjøre stor ære også på disse råvarene fra havet.

— Maten min er ikke bare støpt i form, men ser levende ut. Man ser rett og slett hva det er, sier Skeie.

Enkelt å grille laks

— Styrken i mine retter er smaken, sier den nye europamesteren i kokkekunst. I forbindelse med konkurransen har han sammen med tidligere deltakere gitt ut en serie grilloppskrifter under navnet «Norges beste griller Norges fineste». Her gir Skeie fra seg sine oppskrifter på tandoorigrilla laks og sitrongrilla laks med couscous og raita. — Fiskefettet gjør laksen til en enkel fisk å legge på, og løfte av grillen, sier Skeie.



Norske kamskjell til kresne franske ganer

Norske Kamskjell sto på menyen da nærmere 600 franske kokker var samlet til en festaften i Bois de Boulogne i Paris. De vakre, vifteformede kamskjellene vakte oppsikt da de ble servert i skjellet sammen med gåselever og et flak av trøffel.

— Frankrike har en stor egenproduksjon av kamskjell, men det er ikke sesong for disse skjellene nå. Derfor var det et godt tidspunkt å vise at Norske Kamskjell holder en høy kvalitet også på denne tiden av året, sier fiskeriutsending i Frankrike Johan Kvalheim. Gjestene var begeistret over kvaliteten på skjellene og på muskelen i kamskjellet. For å gi en ekstra eksponering var det laget vakre isskulpturer som skjellene var frosset inn i. Takket være kvaliteten på skjellene og isskulpturene fikk de Norske Kamskjellene mye oppmerksomhet av kresne kokker den kvelden, sier Kvalheim.

Norge eksporterte 700 tonn kamskjell til en verdi av 28 millioner kroner i 2007. I første halvår i år er det eksportert 321 tonn kamskjell til en verdi av 13 millioner kroner. De største markedene

for disse skjellene er Nederland, Italia og Spania. Danmark er også en stor mottaker av Norske Kamskjell, men det meste av disse skjellene sendes videre ut til markedene i Europa.

Norske Kamskjell er en av råvarene fra Norge som er valgt ut til verdensmesterskapet i kokkekunst i 2009. For kokker verden over er dette det mest prestisjetunge mesterskapet å gå seirende ut av. At Norsk Sjømat, gang på gang, blir valgt ut som råvarer er en stor anerkjennelse for kun de beste råvarene slipper til i dette mesterskapet. Norske Kamskjell får følge av Norsk Fersk Torsk og Norske Reker til verdensmesterskapet som går av stabelen i Lyon i Frankrike i slutten av januar 2009.

ROCK OG TØRRFISK



Når Bukta-festivalen arrangeres i Tromsø gjøres det med solid sjømattrykk. De 15 000 som besøker festivalen de tre dagene den varer kan kjøpe grilla tørrfisk, grønn bacalao og fiskeburger. I tillegg serveres det tørrfisk fra en spesialbygd tørrfiskhjell som festivalpublikumet kan selv banke, helst i takt med musikken fra scenen.

— Sjømatprofilen til Bukta-festivalen er svært tydelig og gjør denne festivalen til en utmerket samarbeidspartner for Eksportutvalget for fisk, sier informasjonsdirektør Christian Chramer. En svært synlig tørrfiskhjell glir godt inn på festivalområdet i fjæra på Tromsøs mest populære badeplass, Telegrafbukta.

— Vi hadde en idé-dugnad på hva vi kunne bidra med på årets festival og har fått fantastisk god tilbakemelding på dette tiltaket, sier Chramer.

200 kilo tørrfisk skal deles ut til festivalpublikumet som kan nyte tørrfisken mens de hører på artister som Patti Smith, Raga Rockers, Dum Dum Boys og Kent. Allerede på festivalens første dag gikk det med over 100 kilo tørrfisk fordelt på små «bankeporsjoner».



— Bukta-festivalen gir oss muligheten til å vise både tradisjonelle retter og nye smakebiter. At sjømat er sunt og godt er vel etablert. At sjømat i tillegg er rock'n roll-mat som kan serveres kjapt til et sultent festivalpublikum får vi vist på arenaer som Bukta, sier Bjørn-Erik Stabell som er markedssjef for Norden i Eksportutvalget for fisk.

Nytt av året er servering av fish and chips, eller fesk og poteter som det gjerne kalles i Nord-Norge. To av de som prøver nyvinningen som serveres i papir, slik det skal serveres, er Kristine Rognmo og Katrine Eilertsen.

— Dette var utrolig godt. Vi gir det terningkast 6 +, sier Kristin Rognmo som berømmer Bukta-festivalens sjømatprofil og satsingen på nye sjømatretter.



Fri markedsadgang for laks til EU

Etter nærmere 20 års strid er det omsider slutt på tiltak som hemmer handelen av norsk laks til EU. Ministerrådet i EU har i dag endelig fjernet minsteprisordningen som i de senere år har begrenset den frie handelen med norsk laks til EU og skapt usikkerhet for norske sjømataktører.

— Norsk sjømatnæring har hele tiden ment at tiltakene, som EU nå fjerner, har vært innført på feil grunnlag. Vi er glad for at Norge nå har fri tilgang til EU-markedet og at vi kan fortsette med å utvikle et viktig nærmarked til beste både for norsk sjømatnæring og en halv milliard europeiske konsumenter, sier Egil Ove Sundheim, direktør for markedsinformasjon og markedsadgang i Eksportutvalget for fisk.

Minsteprisregelen har fastsatt et nedre prisnivå og hindret en fri markedsstyrt prisfastsettelse. Etter en prosess som har vart i over et år med grundige spørreundersøkelser, bedriftsbesøk i



En fisk. Mange valg.



Eksempel på kampanjeflyer

Norge og konsultasjoner, har EU kommisjonen kommet til at det ikke er grunnlag for minstepris-regimet som ble innført i 2006. Prosessen med å få fjernet minsteprisregimet har vært svært ressurskrevende både for de involverte bedrifter, EFF og næringens øvrige organisasjoner. I januar fikk også norske myndigheter støtte av WTOs tvisteløsningspanel i at EUs antidumpingtiltak strider mot WTO-regelverket på en rekke punkter.

— I 2008 vil EFF investere mer enn 60 millioner kroner i markedsaktiviteter for norsk laks i EU. Bortfallet av handelsrestriksjonene til EU er derfor også med på å trygge våre investeringer samtidig som den fjerner et uheldig omdømmestempel som Norge har hatt. Vi ser nå frem til å kunne konsentrere oss om jobben med å utvikle markedet, sier bransjesjef for laks og ørret i EFF, Børge Grønbech.

Under mottoet «Splash Out! Catch Fresh Norwegian Salmon in your Favorite Cuisine!» lanserte EFF sin store augustkampanje i Hong Kong sist tirsdag.

Arrangementet gikk av stabelen på FINDS som er en utsøkt skandinavisk restaurant, der en god norgesvenn, kjøkkensjef Jaakko Sorsa, presenterte Norsk Laks som råvare med sine beste tilberedningstips.

Stikkord: Fleksibilitet....

I samarbeid med 10 utvalgte restauranter, som alle har ulik etnisk kjøkkenretning, vil den norske laksens utrolige tilpasningsevne til et mangfold smaker bli det sentrale kampanjebudskap i august. Formålet er å vise at Norsk Laks er mer enn bare sushi og sashimi slik folk i Hong Kong kjenner den fra de siste 20 årene. Ved siden av japansk serveres den i kampanjeperioden også i retning indisk, fransk, skandinavisk, gresk, kantonesiske, italiensk, thai og vietnamesisk kjøkken. Som et ekstra trekkplaster er restaurantgjestene med i trekningen om en reise til Norge med Finnair.

....og helse

— Under denne månedslange kampanjen fremheves dessuten helseaspektet ved Norsk Laks. Dette er timet i forhold til et annet lite arrangement på disse kanter i disse dager, smiler Åshild Nakken, EFFs utsending i Kina. — Hong Kong står nemlig som arrangørby for all hestesport under OL i Beijing, og idrettsfolk må jo spise sunt og få i seg mye omega-3 for å kunne prestere på høyt nivå! At en av restaurantene ligger vegg i vegg med ridearenaen forsterker jo bare tilknytningen mellom laksekampanjen og OL.



Nordlaks' adm. dir. Inge Berg med OL-fakkelen

Allerede i god tid før åpningen av de 29. Olympiske sommerleker i Kina kan Norge innkassere sin første seier, i det vesterålsbedriften Nordlaks Produkter AS er valgt til eneleverandør av laks under de olympiske og paralympiske seilasene i Qingdao.

I tildelingsbrevet til Nordlaks' kinesiske partner står det: «After detailed examination and study, the Committee believes your company, being the sales agent of salmon products for Nordlaks Produkter AS in Norway in China, Hong Kong and Macau markets, meets the food safety requirement of the Olympic Sailing Games and hereby agree to choose your company to be the food supplier for the Olympic and Paralympic Sailing Games».

Markedsverdi

— Volumet i denne avtalen er ikke all verden, kanskje 150-200 tonn, sier markedsansvarlig Anita Olsen i Nordlaks.

— Men anerkjennelsen som ligger i valget av Nordlaks som leverandør, og – ikke minst – markedsverdien i at vi kan bruke de olympiske ringer i vår markedsføring de neste 4 årene skal vi bruke for alt det er verd for å etablere oss og ekspandere i det enorme kinesiske markedet i tiden fremover.

Foto: Anita Olsen/Nordlaks



Applaus for EFFs sushikokk Hans Petter Næs

Norsk Lakse-sushi – populær japansk barnemat!

Siste dag i juli arrangerte EFF en todelt barn-og-mat-innrettet presselunsj i sushi-restauranten «Sushi-sen» i Akasaka i Tokyo. Ca. 25 medier, hovedsakelig uke- og dagspresse, var representert i tillegg til TV Tokyo, som sendte et fyldig innslag fra begivenheten allerede samme kveld.

Først presenterte EFFs utsending i Japan, Hans Petter Næs, de første resultatene av en undersøkelse som nettopp er gjennomført blant mødre til unger i alderen 6-12 år i Japan, om trender og utvikling knyttet til barnas preferanser for fisk og sushi. Denne undersøkelsen er en del av EFF arbeid med å underbygge at Norsk Laks bør øke sin andel av sushi-segmentet i Japan..

— Et hovedresultat var at mange av barna som sier at de ikke liker fisk, likevel liker sushi, rapporterer Hans Petter Næs, - og av sushi-variantene i denne undersøkelsen kommer Norsk Laks gledelig nok svært godt ut blant ungene – faktisk bedre enn tunfisk, som er det vanligste råstoffet i bruk til sushi og sashimi i Japan i dag!

— Dette er virkelig noe å bygge videre på, slår Næs fast.

Andre del av arrangementet involverte 20 barn i alderen 6-9 år som samlet seg til en sushilunsj innledet med et overbevisende fileterings-show utført av Sushi-sens fantastisk fingernemme kokker, etterfulgt av en spørrekonkurranse blant barna om Norge og norsk laks, der de flinkeste av de flinke barna ble premiert med sushikokk-kalotter.

Slike events som dette er del av EFF's PR-arbeid for Norsk Laks i Japan. Nettopp i sushi-/sashimi-segmentet er potensialet for Norsk Laks tydeligst. På dette feltet har tunfisk lenge dominert fullstendig i Japan. Men tunfisken er nå under press på grunn av reduserte fangster og økte priser, og Norsk Laks seiler opp som det beste alternativet. En svært viktig distribusjonskanal for laksen er sushi-restaurantene, og ikke minst rullebånd-restaurantene – de såkalte "kaiten sushi" – er svært populære blant barnefamilier.



Diplomatspirer på laksekurs

Det ble en hektisk siste lørdag ettermiddag/kveld i august for Utenriksdepartementets aspirantkull 2007 i Tromsø. Først en halvtimes omvisning i Tromsø sentrum. Så en times informasjon om norsk fiskeri- og havbruksnæring og Eksportutvalget for fisk. Og endelig en kveld med intensivt kurs i laksefiletering og tilberedning av en egen tre-retters sjømat meny på Skarven Kulinariske Teater.

Filetering

De 20 diplomatspirene fikk alle – med større og mindre hell – svinge filetkniven på Skjervøy-produserte prakt eksempeler av laks fra Lerøy Aurora.

— Det bør være et minstekrav at alle som skal representere Norge i utlandet kan klargjøre en laks for gryte eller panne, steikovn eller grill, sier senior rådgiver Pjokken Eide i EFF.

— Hva er vitsen med å være norsk ambassadør om man ikke kan ambassadere ordentlig for en av største norske berømtheter i det store utland?

Bjørn Erik Berggrav var en av dem som fort fikk sving på sakene – og i løpet av



Bjørn Erik Berggrav (t.h.) hadde god kontroll på fileteringen, men mente selv det var begynnerflaks. Terese Holm og Skarvens teatersjef Kjell Ivar Larsen følger med.

kvelden fikk han tilbud om kokkejobb på Skarven, til tross for at han aldri har tatt i en laks før!

— Det var jo bare å finne beinet og så surfe med kniven nedover langs hele fisken, var hans metode.

— Piece of cake!

Kokkelering

Etter fileteringsseansen ble aspirantene delt i grupper for selv å tilberede aftenens meny, som besto av følgende tre-retters symfoni basert på det ypperste av norsk sjømatråstoff:

Forrett:

«Laksens Vandring – fra vogge til grav» Lakserogn, laksetartar, laksemousse, røyket laks og gravlaks – med tilhørende garnityr.

Hovedrett:

Ovnstekt tørrfisk med linser, lokale grønnsaker og en tomatisert fiskesaus

Dessert:

Nordnorske bær (multer, blåbær, bringebær og jordbær) på vaniljekrem.

Det ryktes at aspirantene tross dette nådde flyet videre til Svalbard søndag morgen!

Hjertelig velkomst for norsk fisk

Spanske hjertespesialister anbefaler spanjolene å spise mer norsk laks, ørret og torsk. Den norske Landsforeningen for hjerte- og lungesyke er hjertens enige.

— Dette er et råd vi i aller høyeste grad kan slutte oss til, sier leder for helsefremmende arbeid Gunnveig Eide i Landsforeningen for hjerte- og lungesyke (LHL).

foreningen Fundación España de Corazón, som jobber med to mål for øyet. Foreningen jobber både for å få finansiert mer forskning på hjertesykdommer, og for å promotere en diett som

forebygger hjerte- og karsykdommer. Det er bare 20 matvarer inne på foreningens liste over anbefalte og merkede produkter. Norsk laks, ørret og torsk er den første sjømaten som har fått plass.

— Laks og ørret anbefales på grunn av omega-3-fett-

syrenes gunstige virkning på hjertet. Torsken er valgt fordi den passer godt i en slankediett, sier Hanson.



Nesten fire av ti norske dødsfall i Norge er forårsaket av hjerte- og karsykdommer. Også i Spania er hjertesykdommer en av de viktigste årsakene til brå og uventede dødsfall. Den spanske foreningen for hjertespesialister vil gå matvegen for å endre situasjonen – og ber spanjolene spise mer norsk laks, ørret og torsk.

Norsk fisk forbindes med god helse

Oppfordringen til den spanske befolkningen kommer som en godt synlig logo på eskene med norsk sjømat.

— Med denne logoen på eskene vil spanske fiskehandlere assosiere norsk fisk med god helse. Det vil de også formidle videre til kundene ved disken. Når den spanske befolkningen i undersøkelser blir bedt om å rangere det de bekymrer seg over, havner egen helse øverst på listen, sier Espen Hanson, Eksportutvalget for fisk sin fiskeriutsendning til Spania.

Promotere forebyggende diett

Den spanske sammenslutningen av hjertespesialister har flere enn 3.000 medlemmer. Det er disse som har startet

Kostholdet betyr mye

Når foreningen nå oppfordrer spanjolene til å spise mer norsk laks, ørret og torsk, baserer de seg på rådene fra foreningens komité for helseriktig mat. Her i Norge anbefaler Vitenskapskomiteen for mattrygghet minst fire måltider sjømat i uka, og at minst ett av disse har fete fisker som laks og ørret som den viktigste råvaren på tallerkenen.

— Jo mer forskning som legges fram, jo bedre blir det dokumentert at kostholdet vårt betyr veldig mye for å forebygge hjerte- og karsykdommer. Det er den gunstige fettsammensetningen i fisk som virker positivt på hjertet vårt, sier Eide i LHL.

Norge søker nå om uavhengig sertifisering av de norske torske- og hysefiskeriene gjennom merkeordningen etablert av den ideelle organisasjonen Marine Stewardship Council. Med dette tar norsk sjømatnæring et langt skritt mot full sertifisering av alle de store, kommersielle fiskeriene.

NORSK SJØMAT SØKER MILJØSERTIFISERING

Norsk sei er allerede sertifisert og sild og makrell er igangsatt. Med beslutningen om å søke MSC-sertifisering også for torsk og hyse har Norge, som verdens neste største sjømateksportør, en bredt anlagt miljøprofil. I 2008 vil det være påbegynt eller gjennomført sertifiseringsprosess for alle de store norske fiskeriene.

— Norsk forvaltning er anerkjent verden over, men vi har over tid sett en økende forventning om uavhengig sertifisering av våre fiskerier. Marine Stewardship Council kan være en viktig bidragsyter i dette arbeid. Norsk sjømatnæring har derfor valgt å søke om en sertifisering av våre fiskerier på torsk og hyse med tanke på en slik uavhengig verifisering, sier miljødirektør Rigmor Abel i Eksportutvalget for fisk.

Hele fiskerier

Det har vært et ønske i den norske næringen at man søker om sertifisering av de samlede torske- og hysefiskeriene og for alle redskapstyper. Eksportutvalget for fisk (EFF) utgjør sekretariatet i arbeidsgruppen hvor Norges Råfisklag, Fiskebåttredernes forbund, Norges Fiskarlag og Fiskeri og havbruksnæringens landsforbund, Kystfiskarlaget og LO deltar.



Tidkrevende prosess

Kvoten for nordøstarktisk torsk er i 2008 på 174 000 tonn torsk og 76 000 tonn hyse. Sertifiseringen av de til sammen 250 000 tonn store fiskeriene er ventet å ta om lag ett år.

Det finnes flere internasjonale standarder for dokumentasjon av bærekraft, og norsk sjømatnæring ønsker å benytte de ordningene som er forventet å ha størst gjennomslagskraft i de ulike markedene. Derfor jobbes det også med andre løsninger, som den svenske merkeordningen KRAV.

Dersom torske- og hysefiskeriene oppnår MSC-godkjenning vil det være mulig for norske sjømatselskaper å merke sine produkter med en egen sertifiseringslogo som tilkjennegir at fiskeriet er sertifisert av MSC.

— Vårt norske forvaltningssystem er blant de mange gode argumenter som sjømatnæringen kan benytte i markedsføringen av norsk sjømat. Med en bredt anlagt sertifiseringsprosess styrker vi grunnlaget for disse historiene. Vi vet fra før av vi er ledende innenfor en rekke områder når det gjelder miljøarbeid. Det at MSC-prosessen kan hjelpe oss med å dokumentere dette arbeidet er svært nyttig, sier Tove Sleipnes, landansvarlig for Storbritannia i EFF.

Fisk i barnehagene landet rundt

Hvor tar egentlig barna all energien sin fra? For barn i barnehagen er svaret enkelt: Minst halvparten av den daglige energidosen kommer fra måltidene de spiser her. Derfor har regjeringen og EFF gått sammen om «Fiskesprell», prosjektet som skal bidra til å gi barn gode matvaner.

— Vi vet at barn liker fisk, men vi vet også at voksne trenger både kunnskap og inspirasjon for å gjøre den sunne og gode maten tilgjengelig for de yngste, sier prosjektleder Line Kjelstrup i EFF. Det siste året har hun sendt de ansatte fra 30 barnehager i fylkene Telemark, Rogaland og Nord-Trøndelag på kurs. Her har de fått teori om fiskens helseeffekter og praktisk trening i å lage enkle og barnevennlige fiskeretter.

Mer sunn mat

Et år etter starten kommer de gode nyhetene fra pilotfylkene: Alle barnehagene setter mer fisk på bordet, både som pålegg, varmmat og turmat. I tillegg sier de ansatte både at de har fått mer kunnskap om fiskens rolle i et godt kosthold, og at de har blitt tryggere på å lage gode fiskeretter i barnehagen. Resultatene gleder helseminister Bjarne Håkon Hanssen, som setter sunt kosthold høyt i det folkehelsearbeidet.

— Gode kostvaner dannes tidlig, derfor er barnehagene en viktig arena. Flere enn åtte av ti barn mellom ett og fem år går i barnehage. På denne måten når vi også barn i alle sosiale grupper, og kan bidra til å utjevne sosiale forskjeller i kostholdet i de viktige småbarnsårene, sier Hanssen.

Barna spiser mer fisk og de ansatte har fått flere gode grunner for å servere sjømat. Slik er det i barnehager med Fiskesprell, og nå blir hele landet med i prosjektet.



Foto: fiskesprell.no

Landsdekkende prosjekt

Basert på disse gode resultatene blir «Fiskesprell» derfor et nasjonalt prosjekt: 17 av landets fylker vil gjøre dette til en del av det lokale folkehelsearbeidet. I løpet av neste år vil «Fiskesprell» ha til sammen 700 barnehager med på laget. I tillegg tilbyr også «Fiskesprell» et pedagogisk opplegg og råvarestøtte til alle landets ungdomsskoler, og dette skoleåret vil nærmere 700 ungdomsskoler lage sjømat på skolekjøkkenet. Dette tallet gleder Line Kjelstrup av flere grunner.

— Vi vet også at det som skjer på dagtid i barnehagene og på skolene påvirker matvanene hjemme, sier Kjelstrup.



Fisk til unge prioritert

EFF, Fiskesalagslagene, Helse- og omsorgsdepartementet samt Fiskeri- og kystdepartementet står sammen om «Fiskesprell». Prosjektet er en konkret oppfølging av regjeringens «Handlingsplan for et bedre kosthold i befolkningen», der barn og unge er en viktig målgruppe. I planen heter det blant annet at «grunnlaget for barn og unges kosthold legges hjemme, men barnehager og skoler spiller også en viktig rolle når det gjelder denne gruppens kostvaner».

Fiskeri- og kystminister Helga Pedersen sier «Fiskesprell» er et viktig skritt for å nå målene i regjeringens plan.

— Barn og unge som spiser sjømat får rett og slett mange fordeler. Sjømat er en viktig del av et balansert kosthold, som igjen er nødvendig for at kroppen skal utvikle seg normalt og holde seg frisk. Fisk og annen sjømat er gode kilder til næringsstoffer som det ikke finnes mye av i andre matvarer, for eksempel omega-3 og vitamin D, sier Pedersen.

Også Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning og Helsedirektoratet er med i arbeidet som nå blir nasjonalt.

10 år med EFF-aktiviteter i Russland

Det er i høst 10 år siden EFF iverksatte sine første markedsføringsfremstøt i det russiske markedet. Dette jubileet ble behørig markert i forbindelse med World Food-messen i Moskva i slutten av september.



Mesterkokken Ilya Lazerson imponerer mange russiske barn og én norsk fiskeriminister.

Markeringen startet allerede 22. september med en faglig båttur for norske eksportører på Moskvaelven. Seminaret besto i foredrag og oppdatering for norske aktører i det russiske markedet og var et samarbeid mellom Eksportutvalget for fisk og Innovasjon Norge. Turen ble avrundet med hyggelig sosialt samvær.

World Food

Under hele World Food-messen 23.- 26. september bidro EFF på en felles norsk messestand med markering av sine 10 års virke på det russiske markedet. Både messen og den norske standen var som vanlig godt besøkt, og også fiskeri- og kystminister Helga Pedersen la turen innom.

PR-arrangement

23. september arrangerte EFF et meget populært og godt besøkt PR-arrangement for russiske mat- og feature-journalister i den norske ambassaden. EFFs utsending i Russland, Julia Seljeseth ønsket velkommen og introduserte Helga Pedersen som presentere seg og fortalte og besvarte spørsmål om sitt forhold til fisk fra barnsben av, til nå som småbarnsmor og travel minister. Så fortalte kjendiskokken Ilya Lazerson om norsk sjømat og demonstrerte sammen med norske Aleksandra Seljeseth (8) for en gruppe russiske barn hvor lett det er for unger å lage sin egen Havets Skattkiste av norsk fisk og grønnsaker. Avslutningsvis laget ungene, med hjelpende hender fra fiskeriministeren og Lazerson smaksprøver til alle de fremmøtte.



Ambassadør Øyvind Nordsletten har ordet.

Mottagelse i Ambassaden

Tradisjonen tro bød EFF på en stor- slått og rikholdig meny komponert av mesterkokker fra Gastronomisk Institutt på den årlige mottagelsen for norske eksportører og deres russiske motparter i den norske ambassaden, som i år fant sted den 24. september. Over 200 gjester deltok, deriblant representanter fra FKD, Innovasjon Norge, FHL, Nofima og et stort pressekorps.

I sin tale ved denne anledningen berømmet Helga Pedersen EFFs innsats siden 1998 og refererte en del aktuelle utviklingstrekk i den norske sjømat-eksporten til Russland.

- I løpet av de siste ti årene har Russland gått fra å være det 10. største markedet til å være det nest største sjømatmarkedet for Norge, med en eksport på nesten 4 milliarder kroner i fjor. At det hver dag spises om lag 2,7 millioner norske sjømatmåltider i Russland sier litt om betydningen av dette markedet for norske eksportører og selvsagt også for russiske importører, sa Pedersen blant annet.



Jens Stoltenberg med Mundials fineste klippfisk, flankert av EFFs Merete Kristiansen (t.v.) og Kari Gulbrandsen.

Klippfisk på menyen for Stoltenberg i Brasil

Tross et stramt politisk program ryddet statsminister Stoltenberg plass til å delta på to PR-arrangementer i EFF-regi i Rio de Janeiro under sitt offisielle besøk i Brasil i september. Aktivitetene ble gode arenaer for relasjonsbygging med sentrale aktører innenfor handelen, og skapte oppmerksomhet om EFFs arbeid både i Brasil og her hjemme gjennom positiv medieomtale.

Lunsj

På vei fra sitt besøk hos Aker Yards arrangerte EFF, i samarbeid med Innovasjon Norge og Generalkonsulatet i Rio en lunsj for statsministeren og ca. 250 andre gjester. I sin velkomsttale vektla Kari Gulbrandsen både Brasils betydning for norsk klippfisknæring og den viktige rolle norsk klippfisk spiller i brasiliansk kultur.

Lunsjmenyen sto den kjente kokken Dada fra regionen Bahia for. EFF og Dada ga november 2007 ut en bok med retter basert på de spesielle smaker og krydder som benyttes i Nordøst-Brasil, som et ledd i arbeidet med å utvikle markedet for klippfisk av sei i denne regionen. Dette var med andre ord også nye retter for gjestene fra Rio. Oppskriftsboken til Dada er oversatt til engelsk og ble gitt i gave til gjestene både i engelsk og

portugisisk utgave. 100 kelnere i uniform iført blå forklær med Norge-logo og Bacalhau da Noruega gjorde merkevaren Norsk Klippfisk godt synlig.

Som et kulturelt innslag – og for å synliggjøre en av våre største aktiviteter i Rio noensinne – hadde EFF invitert sambaskolen Imperatriz Leopoldinense til å danse og spille. Vi samarbeidet med denne sambaskolen i forbindelse med karnevalet i 2007, og har fortsatt



vårt samarbeid med dem gjennom et CSR-program for unge kokker i området Ramos hvor sambaskolen hører til. Statsministeren overrakte diplomer til de 5 første stipendiatene i dette programmet. Dette ble meget godt mottatt, både av stipendiatene og SENAC, som er institusjonen hvor ungdommene læres opp.

Butikkbesøk

Supermarkedet Mundial ble valgt fordi det tilhører den supermarkedkjeden som selger mest klippfisk i hele Rio, med andre ord en viktig samarbeidspartner for norsk klippfisknæring.

Formålet med arrangementet var å gi statsministeren et innblikk i hvordan salget av norsk klippfisk i Brasil foregår, samt synliggjøre kampanjeaktivitetene i butikk som EFF gjennomfører på vegne av norsk sjømatnæring. Takket være at statsministeren viste seg oppriktig interessert i å få mest mulig ut av besøket bidro han aktivt til at det ble en positiv seanse både for EFF, de ansatte i supermarkedet og det store pressekorps som var tilstede.

Fiskeri- og kystminister Helga Pedersen, adm. dir. i SalMar, Leif Inge Nordhammer, oppdretter Ronald Sandvik og stolte skolebarn på Frøya tar en rørende avskjed med jubileumslaksen.



To hundre og femti millioner

Etter at stjernekokk Michel Roth sent i går kveld mottok norsk laks nummer 250 millioner til Frankrike, er laksen i dag tilberedt på fasjonable L'Espadon på Ritz i Paris.

Ankom Rungis kl 00:15

Traileren med laks nummer 250 millioner kom til fiskehallen på Rungis utenfor Paris kl 00:15 i natt. Da bilen rullet inn foran fiskehallen blåste den i hornet til stor applaus fra de fremmøtte og markerte at den over 2000 kilometer lange reisen fra Frøya i Norge til Paris var over.

Michel Roth ble behørig fotografert ved pallen hvor kassen med jubileumslaksen stod øverst. Så ble pallen fraktet gjennom fiskehallen, med ett oppbud av journalister og gjester på slep. Importøren Atlantys Group fikk så overlevert lasten og sporingsdokumentet som fortalte om livet til laksen.

Gastronomisk for laks nr 250 millioner

Laksen ble i dag tilberedt på restaurant L'Espadon på hotell Ritz i Paris av Michel Roth. L'Espadon har to stjerner i Michelin-guiden. Hvem som får gleden av å spise den høyt profilerte 250 millioners laksen vites ikke, men gjestene som frekventerer restauranten forventer høy kvalitet på lik linje med franske konsumenter som i fjor spiste 662 millioner måltider med norsk laks.



Alle fotos: EFF



millioner laks!



Laksekonsum i Frankrike

Laks var tidligere regnet for å være luksusmat kun til de store anledninger. Den har nå også fått innpass i franskmenns daglige matvaner. I 2007 importerte det franske markedet 114 000 tonn norsk laks. 7 av 10 laks som konsumeres i Frankrike kommer fra Norge. Laks er en av franskmenns favorittfisker og har en penetrasjon på 39 %, noe som er langt høyere enn for østers, steinbit og tunfisk. Franskmenn spiser i gjennomsnitt 2,1 kg norsk laks i året, særlig fileter/porsjoner og røkt laks. Til tross for at laks allerede er den mest populære fisken hos franskmenn er konsumet økende. Bare i fjor økte husholdningenes innkjøp av laks med hele 21 %.



Stjernekokken Michel Roth i restaurant L'Espadon tilbereder jubileumslaksen for kresne franske gæster.

Se fra markeringen på Rungis: www.youtube.com/watch?v=cABQCgh144M



Bacalhau for Liv i Rio

Liv Ullmann har nettopp gjestet Rio de Janeiro i forbindelse med en filmfestival som ble arrangert i perioden 8.-16. oktober, med visning av hennes filmer på Cinemateca Brasileira.

I samarbeid med det norske konsulatet i Sao Paulo inviterte EFF henne og lokale filmelskere og Ullmann-fans til klippfiskmiddag 9. oktober. For anledningen bød Chef Nani Bernardo på «Escondinho de Bacalhau da Noruega» som falt i meget god smak både hos æresgjesten og forsamlingen for øvrig. Avslutningsvis hadde EFFs utsending i Brasil, Kari Gulbrandsen, gleden av å overrekke Liv Ullmann oppskriftsboken «Bacalhau da Noruega faz a festa» til minne om besøket.

Foto: Regina Cafe/EFF

NORSK-KINESISK FORSKNINGSSAMARBEID OM NORSK LAKS

Kinas første kardiovaskulære studie for å måle helseeffekten av sjømat viser positive resultater, spesielt for norsk laks. Personer som spiste oppdrettslaks 5 ganger i uken, fikk forbedret helse og reduserte risikofaktoren for hjerte- og karsykdommer med 20 %.

Resultatene ble nylig kunngjort på et norsk-kinesisk sjømatseminar under fiskerimessen i Qingdao. Studien er gjort av Instituttet for ernæring og matsikkerhet (Kina) og Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning – NIFES (Norge). Studien er hovedsakelig finansiert av Norges Forskningsråd, med bidrag fra FKD, NIFES og EFF.

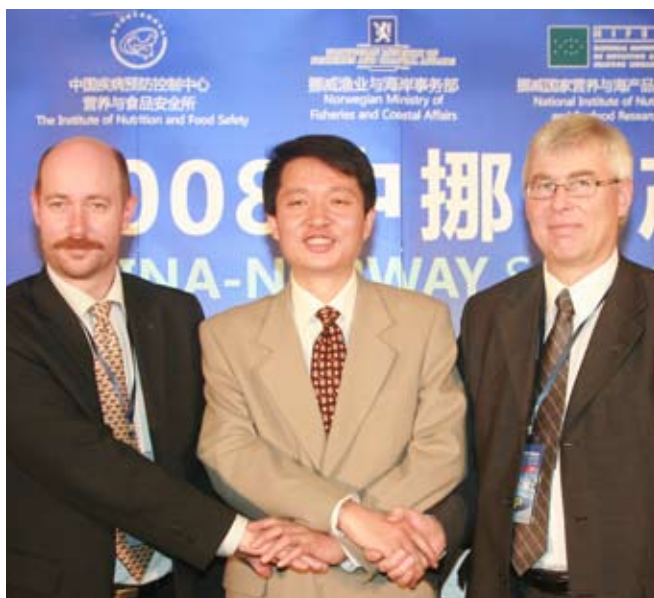
Livsstil og kosthold

Livsstilssykdommer som hjerte- og karsykdommer, mental helse og diabetes type II er på frammarsj globalt og er i ferd med å bli et stort (og voksende) helseproblem også i Kina.

— Dagens kosthold i Kina er ofte usunt, med for stort inntak av fettholdig mat og en relativ lav andel av omega-3-fettsyrer, sier Zhang Jian, den ledende kinesiske forskeren for studien.

Studien og resultatene

Den 8 uker lange studien startet i august 2007 i Beijing og ble gjennomført på menn i alderen 35 til 70 år med svake symptomer på hjerte- og karsykdommer. Mennene



Professor Zang Jian flankert av Livar Frøyland (t.v.) og Øyvind Lie fra NIFES.

ble delt inn i tre grupper. Den første gruppen spiste 500 gram oppdrettslaks per uke, den andre gruppen spiste 500 gram av to eller tre typer lokal sjømat per uke, og den tredje gruppen fulgte en normal diett.

Prosjektleder professor Livar Frøyland fra NIFES understreket hvor positivt resultatet er for forbrukerne: – Studien viser den nære sammenhengen mellom et jevnt forbruk av sjømat og helse. Samtlige nyere internasjonale risiko/ nytte-analyser av sjømatforbruk konkluderer med at sjømat er en viktig del av et variert og balansert kosthold.

Sjømat, spesielt fet fisk med høyt innhold av omega-3 fettsyrer, synes å beskytte mot hjerte- og karsykdommer og er gunstig for hjernens utvikling. Laks har også et høyt innhold av proteiner, vitaminer og mineraler. Den er i tillegg rik på antioksidanter som har vist seg godt for huden og er bra for stoffskiftet. I tillegg har mager fisk vist seg å forbygge diabetes type II. For å oppnå et variert og sunt kosthold er det derfor viktig å inkludere både fet og mager fisk – saltvanns- og ferskvannsprodukter – i det daglige kostholdet, avslutter Frøyland.

Foto: Zhang Jing/Health Horizon/EFF

Norwegian Salmon Trout Shukouboshi



En stolt Katuyama-san fra Ajino-Hamatoht-company med prisen for beste ørret-produkt i Tokyo i forrige uke, flankert av ambassadør Åge Grutle og fiskeri-utsending Hans Petter Næs.

Årets pris for beste nyutviklede produkt av Norsk Sjømat i Japan tilfalt i år selskapet Ajino-Hamatoht for marinert og tørket ørret på tradisjonelt japansk vis, markedsført under navnet Norwegian Salmon Trout Shukouboshi.

Foredlingsindustrien og distributør-leddet er svært viktige målgrupper for Norsk Sjømat i Japan. De avgjør i stor grad hvilken distribusjon og eksponering fisken får. EFF har derfor omfattende løpende aktiviteter overfor disse sektorene for å inspirere dem til å holde Norsk Sjømat i fokus.

Et av Eksportutvalgets tiltak i disse segmentene i det japanske markedet er en årlig pris for beste nyutviklede produkt. Denne tildeles på en årlig konferanse i regi av National Federation of Fishery Processors Co-operative Association. Årets møte, som fant sted i på Monterey Ginza Hotel i Tokyo forleden, hadde samlet 60 – 70 representanter fra næringen i tillegg til fiskerifaglig presse. For å hedre den verdige vinner stilte både den norske ambassadøren og EFFs fiskeri-utsending opp for å dele ut prisen i form av diplom og en vakker vase.

Foto: EFF

Meilleurs Ouvriers de France er laget for tidligere vinnere av årets kokk i Frankrike. Denne gastronomiske superklassen kommer til å kjøre retter av norsk sjømat i sine restauranter i Lyon under verdensmesterskapet i kokkekunst, Bocuse d'Or. I regi av EFF fikk kokkene i går drahjelp av ingen ringere enn Eyvind Hellstrøm, som demonstrerte produktegenskapene til norsk fersk torsk, norske kamskjell og norske reker.



Franske toppkokker, Paul Bocuse, Damien Nardecchia, Eyvind Hellstrøm og prosjektleder Maria Grimstad, EFF.

Gastronomisk kampanje for norsk fersk torsk, reker og kamskjell

— Denne torsken vil jeg ha på menyen hele tiden! Sa selveste Paul Bocuse under produktdemonstrasjonen.

Stor interesse på produktdemonstrasjon

Kokkene som var til stede under demoen viste for øvrig stor interesse for kampanjen og de norske produktene. De fleste jobbet allerede med norsk fersk torsk, men ble meget imponert over kvaliteten som ble presentert av Eyvind Hellstrøm. Norske kamskjell og norske reker vakte også oppsikt, da disse var nye produkter for de fleste. I tillegg ble kokkene forbløffet over fangstmetode og størrelse på kamskjellene. Samlingen ble avsluttet med smaking av samtlige produkter tilberedt på ulike måter av Eyvind Hellstrøm og hans assistent Damien Nardecchia.

Norsk sjømat også på restauranter i Lyon

Samlingen kom i stand etter et initiativ fra EFF for å få gjennomført en restaurantkampanje i Lyon under Bocuse d'Or i januar 2009. Idéen bak har vært å gjøre det mulig å oppleve de offisielle norske Bocuse d'Or produktene utenfor konkurransens trange kretser – et prosjekt som har fått støtte fra Bocuse d'Or's far, Paul Bocuse. Kampanjen vil dermed strekke seg fra 24. – 28. Januar 2009. Da vil eksportører, deres inviterte, øvrige besøkende og Lyon's egne innbyggere få sjansen til å smake de eksepsjonelle norske sjømat-produktene tilberedt av de beste kokkene Frankrike har å by på.

25 restauranter deltar i kampanjen, som har fått navnet «Norge på menyen under Bocuse d'Or 2009» («La Norvège au menu du Bocuse d'Or 2009»), og representerer til sammen hele 15 Michelin-stjerner.

Foto: EFF

Norsk Sjømat har millioner av venner verden over

Norge har tusenårige tradisjoner med fiske og fangst. Med en kystlinje på over 83 000 km, øyene medregnet, har naturen vært gavmild. Mer enn 200 forskjellige fiske-, skjell- og skalldyrarter lever i de norske kystfarvannene. Norge er også en pionernasjon i utviklingen av moderne akvakultur. Oppdrettsanleggene ligger langs hele kysten, og havbruk er blitt en av Norges største næringer.

De senere årene har nordmenn tatt opp vel 3 millioner tonn sjømat av havet hvert år, langt mer enn det vi selv klarer å konsumere. Derfor er norsk fiskeri- og havbruksnæring i dag en av verdens største eksportører av sjømat. Overalt setter folk pris på den sunne og gode norske sjømaten, som de har gjort gjennom århundrer; fra den gang seilbåtene fraktet norsk tørrfisk og klippfisk til landene rundt Middelhavet, Sør-Amerika, Karibia og Vest-Afrika og fram til dagens moderne transport av fisk og skalldyr over hele verden.

Hver dag hele året serveres 27,5 millioner måltider med Norsk Sjømat rundt om i verden. Eksportutvalget for fisk AS (EFF) arbeider for at folk i alle verdenshjørner skal ha det klart for seg at den beste sjømaten kommer fra Norge. Fiskerinæringen selv finansierer denne markedsføringen, og setter EFF i stand til å utvikle markeder for Norsk Sjømat i inn- og utland.

EFFs virksomhet omfatter aktiviteter innen markedsføring, markedsinformasjon, markedsadgang, informasjon og PR. Hovedkontoret ligger i Tromsø og EFF er representert med egne ansatte i Tyskland, Frankrike, Spania, Portugal, Italia, Brasil, Japan, Kina, Singapore og Russland. Det er ca. 50 ansatte i Eksportutvalget for fisk, og budsjettet i 2009 er på 264 millioner kroner.

Norwegian Seafood has millions of friends around the world

Norway has hunting and fishing traditions dating back thousands of years. Nature has been kind to Norway, giving it a coastline extending to a length of 83,000 km, including islands. More than 200 different species of fish and shellfish inhabit Norway's coastal waters. Norway is also a pioneering nation in the development of modern aquaculture. There are fish farms located along the entire coast, and fish farming has become one of Norway's largest industries.

In recent years Norway has harvested over 3 million tonnes of seafood annually, far more than we can consume. Consequently the Norwegian fisheries and aquaculture industry is currently one of the world's largest exporters of seafood. Over the centuries, people all over the world have appreciated the excellent, healthy seafood supplied by Norway. This dates back to the time when boats from Norway first started sailing with cargoes of Norwegian stockfish and clipfish to the countries of the Mediterranean, South America, the Caribbean and West Africa, and continues today with fish and shellfish being transported all over the world using modern methods of transport.

Every day throughout the year, 27.5 million Norwegian seafood meals are served all over the world. The Norwegian Seafood Export Council (NSEC) endeavours to ensure that people from all corners of the world believe that the best seafood in the world comes from Norway. The fisheries industry funds this marketing itself, enabling NSEC to develop markets for Norwegian seafood both at home and abroad.

The NSEC's head office is located in Tromsø and it employs representatives in Germany, France, Spain, Portugal, Italy, Brazil, Japan, China, Singapore and Russia. The Norwegian Seafood Export Council has about 50 employees and a budget of approximately NOK 264 million for 2009.

Eksportutviklingen i 2008

Norsk sjømateksport var i 2008 på 39,1 milliarder kroner og for fjerde år på rad settes det ny eksportrekord for sjømat. Økningen er på 2,3 milliarder kroner fra 2007, viser tall fra Statistisk sentralbyrå og Eksportutvalget for fisk (EFF). Det ble eksportert 2,3 millioner tonn sjømat. Det er en økning på 167 tusen tonn sammenlignet med 2007.

Russland og Frankrike våre største markeder

Eksporten til Russland var på 4,05 milliarder kroner som er en økning på 407 millioner kroner målt mot 2007. Dette plasserer Russland på topp i 2008, marginalt foran Frankrike som endte på 4,04 milliarder kroner. Økningen for Frankrike ble på 277 millioner kroner.

Havbruk passerte 20 milliarder kroner

Norsk eksport av sjømat fra havbruk økte med 1,2 milliarder kroner til 20,2 milliarder kroner. Av dette utgjør laks 18 milliarder mens ørret utgjør 1,9 milliarder kroner. Dette er eksportrekorder for både laks og ørret.

Villfanget sjømat økte med 1 milliard til 18,9 milliarder kroner. Av dette hadde sild og makrell størst vekst, og endte på henholdsvis 3,8 milliarder og 2,3 milliarder kroner. Sei satte eksportrekord med 2 milliarder kroner, som er en økning på 253 millioner kroner.

Norges mest internasjonale næring

Totalt eksporteres det laksefisk fra Norge til 98 land. Det største markedet er Frankrike som i 2008 kjøpte norsk laks og ørret for 3,2 milliarder kroner. Det minste markedet blant de 98 er Ghana hvor eksporten i 2008 var på 30 000 kroner.

Polen overtar for Danmark som viktigste videreforedlingsland for norsk laks

Eksporten til EU-markedene økte med 273 millioner kroner til 3,2 milliarder kroner. Frankrike er i dag vårt viktigste laksemarked, foran Polen og Danmark. 2008 var første år hvor Polen ble et viktigere eksportmarked

for laks enn Danmark. Mesteparten av laksen til disse to markedene går til foredling og distribueres deretter til andre EU-land.

Sterk vekst i ørreteksporten

Ørreteksporten økte i verdi i 2008 med hele 48 prosent eller 602 millioner kroner. Mesteparten av denne veksten skyldes økt eksport til det viktigste ørretmarkedet, som er Russland. Eksporten til det nest største markedet, Japan, viste også vekst.

Oppgang for pelagisk sektor

Eksporten av pelagisk fisk til konsum inkluderer sild, makrell og lodde og var i 2008 på 6,5 milliarder kroner. Det er en økning på 1,2 milliarder eller 24 % i forhold til 2007. I tillegg kommer pelagisk fisk til fiskemel og -olje til en verdi av 800 millioner. Av de største norske markedene for pelagisk fisk går Russland og Ukraina noe tilbake målt i verdi, mens Japan, Kina, Nigeria og Polen vokser mye.

Tøft for torsken i 2008

Norge eksporterte 336 tusen tonn torsk, sei, hyse og annen torskefisk i 2008 og dette tangerer volumet i rekordåret 2007. Pris- og volumnedgang for de fleste produkter av torsk gjør at totalverdien for torskefiskene samlet reduseres med 617 millioner kroner fra 2007 og ender rett under 10 milliarder kroner i 2008.

Reker og skalldyr øker

Eksporten av reker og skalldyr økte i 2008 og endte på 1,1 milliarder kroner. For reker var eksportøkningen på 113 millioner kroner til 658 millioner kroner, mens eksportøkningen for krabber var på 169 millioner kroner til 353 millioner kroner. Det er eksporten av kongekrabbe som står for økningen i krabbenæringen.

Export trends for 2008

In 2008, Norwegian seafood exports amounted to NOK 39.1 billion, setting a new seafood export record for the fourth year running. Figures from Norway Statistics and the Norwegian Seafood Export Council (NSEC) show that the increase amounted to NOK 2.3 billion. 2.3 million tonnes of seafood were exported, an increase of 167 thousand tonnes on 2007.

France and Russia are our largest markets

Exports to Russia were worth NOK 4.05 billion, representing an increase of NOK 407 million compared to 2007. This gives Russia top place in 2008, a hairsbreadth in front of France, which ended at NOK 4.04 billion. The increase for France amounted to NOK 277 million.

Aquaculture passed NOK 20 billion

Norwegian exports of farmed seafood increased by NOK 1.2 billion to NOK 20.2 billion. This split into salmon for NOK 18 billion and trout for NOK 1.9 billion. This represents export records for both salmon and trout.

Wild caught seafood increased by NOK 1 billion to 18.9 billion. Herring and mackerel increased most, ending at NOK 3.8 billion and 2.3 billion, respectively. Saithe set an export record at NOK 2 billion, representing an increase of NOK 253 million.

Norway's most international industry

Fish from the salmon family are exported from Norway to 98 countries. France is the largest market, which in 2008 bought Norwegian salmon and trout for NOK 3.2 billion. The smallest market of the 98 is Ghana, whose import from Norway in 2008 was worth NOK 30,000.

Poland noses in front of Denmark as the most important processing country for Norwegian salmon

Exports to the EU increased by NOK 273 million to NOK 3.2 billion. France is currently our most important

salmon market, in front of Poland and Denmark. Poland became a more important export market for salmon than Denmark for the first time in 2008. Most of the salmon for these two markets is destined for processing and is then distributed to other EU countries.

Greatest growth in trout exports

In 2008, trout exports increased in value by 48 percent, or NOK 602 million. Most of this growth is due to increased export to the most important trout market, which is Russia. Exports to the second largest market, Japan, also showed growth.

Growth for the pelagic sector

Exports of pelagic fish for food purposes include herring, mackerel and capelin, and were worth NOK 6.5 billion in 2008. This represents an increase of NOK 1.2 billion, or 24%, compared to 2007. Exports of pelagic fish for fishmeal and oil were worth a further NOK 800 million. In the largest Norwegian markets for pelagic fish, exports to Russia and the Ukraine did fall somewhat in value terms, while Japan, China, Nigeria and Poland increased strongly.

Tough times for cod in 2008

Norway exported 335 thousand tonnes of cod, saithe, haddock and other fish in the cod family in 2008, and this equals the record set in 2007. The reduction in prices and volumes in most cod family products means that the total value of the species was reduced by NOK 617 million on 2007, ending at just below NOK 10 billion in 2008.

Prawns and shellfish increase

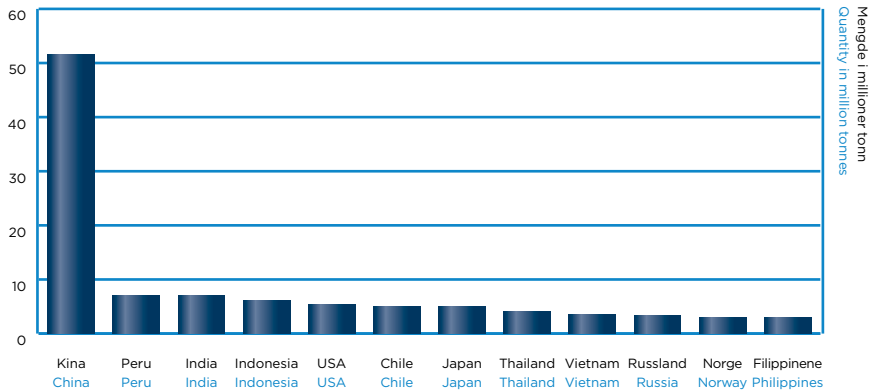
Exports of Norwegian prawns and shellfish increased in 2008, ending at NOK 1.1 billion. The export increase for prawns was NOK 113 million to NOK 658 million, and the increase for crab was NOK 169 million, rising to NOK 353 million. Exports of Norwegian king crab were responsible for the increase in crab exports.

Kilde: FAO

De største fiskerinasjonene, fangst og oppdrett 2006

The largest seafood suppliers, wild catch and aquaculture 2006

1



Kina er verdens klart ledende sjømatprodusent med en total produksjon av villfanget fisk og oppdrettsfisk på 62,7 millioner tonn i 2006. Norge er på 12. plass med 3,0 millioner tonn i oversikten fra FAO.

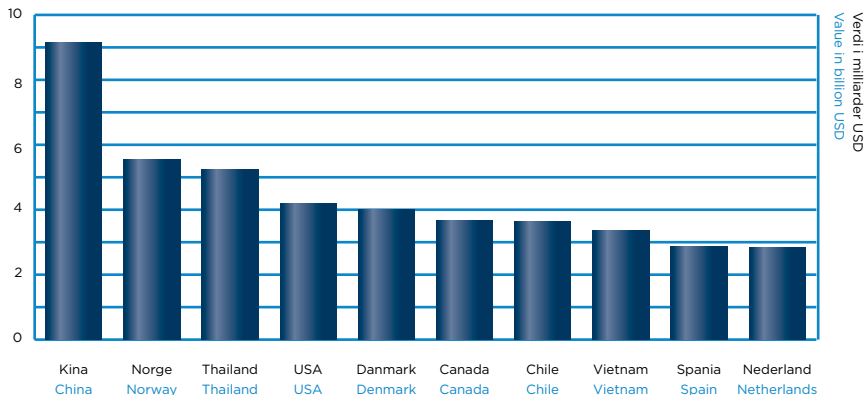
China is by far the world's leading producer of seafood, with a total production of 62.7 million tonnes of wild and farmed fish in 2006. Norway ranks in 12th place with 3.0 million tonnes.

Kilde: FAO

De største eksportnasjoner av sjømat 2006

The largest exporters of seafood 2006

2



Norge er verdens nest største eksportnasjon av sjømat med en eksport på 5,5 milliarder USD. Bare Kina har en høyere verdi på sjømateksporten enn Norge.

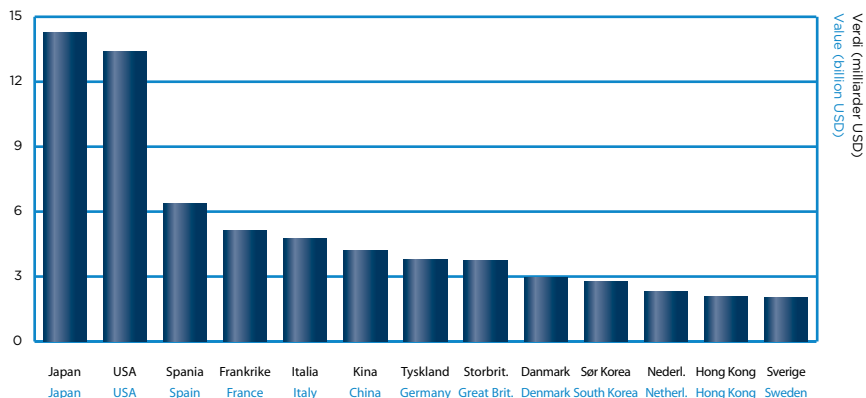
Norway is the world's second largest seafood exporting nation, with exports valued at USD 5.5 billion. Only China has a higher value of seafood exports than Norway.

Kilde: FAO

De største importnasjonene av sjømat 2006

The largest importers of seafood 2006

3



Japan er verdens største enkeltimportør av sjømat med en importverdi på 14,3 milliarder USD i 2006. USA importerte i 2006 sjømat til en verdi av 13,4 milliarder USD.

Japan is the world's largest single importer of seafood, with imports valued at USD 14.3 billion in 2006. Seafood imports into the USA in 2006 were valued at USD 13.4 billion.

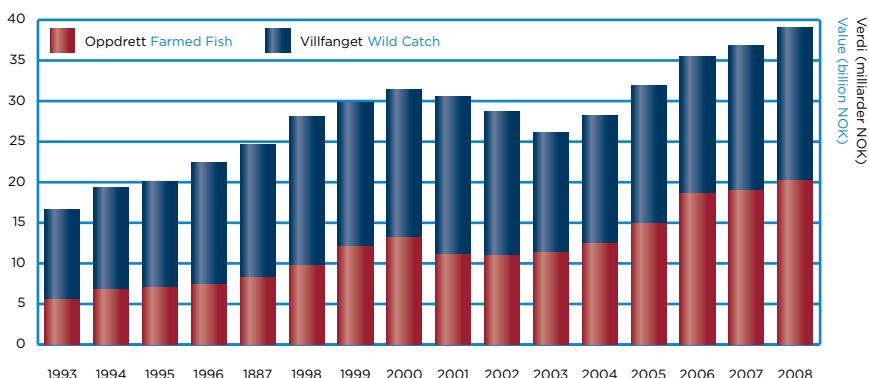
4

Norsk eksport av sjømat**Norwegian exports of seafood**

Kilde: SSB/EFF

Norge eksporterte i 2008 sjømat for 39,1 milliarder NOK. Sjømat fra oppdrett passerte 20 milliarder kroner.

In 2008, the value of Norwegian seafood exports totalled NOK 39.1 billion. Farmed seafood accounted for more than NOK 20 billion.



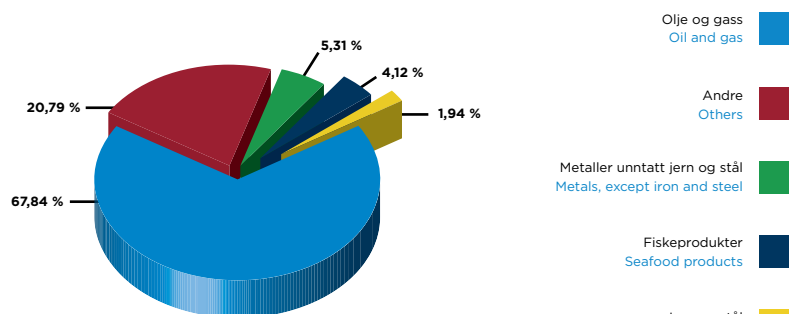
5

Fiskeri- og havbruksnæringens andel av norsk eksport 2008**The fisheries and aquaculture industry's share of Norwegian exports 2008**

Kilde: SSB/EFF

I 2008 sto sjømatnæringen for 4,1 % av Norges totale eksportinntekter. Sjømat er dermed en av de viktigste eksportnæringene i landet.

In 2008, the seafood industry was responsible for 4.1 % of Norway's total export revenues. Seafood is thus one of Norway's most important export industries.



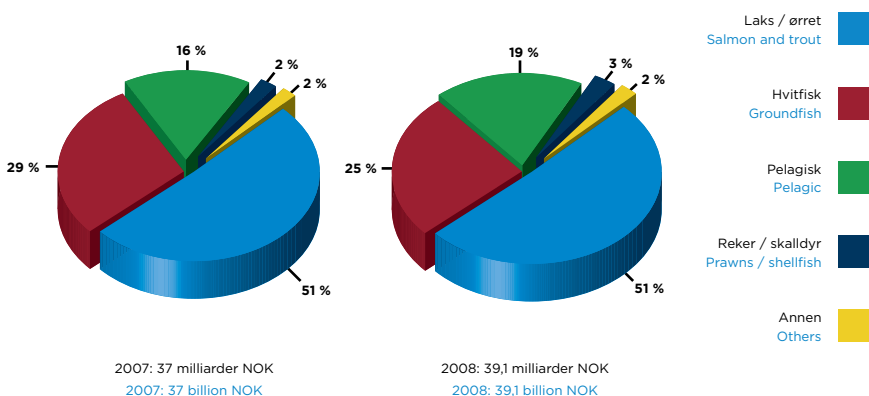
6

Eksportverdi fordelt på sektor innen sjømatnæringen**Export value by seafood sector**

Kilde: SSB/EFF

Oppdrett av laks og ørret er den største sektoren med en eksportverdi på 19,9 milliarder NOK i 2008. Dette utgjør 51 % av den totale eksporten. Produkter av torskefisk utgjør 25 %, mens pelagisk fisk står for 19 % av eksportverdien.

Farmed Norwegian salmon and Norwegian Fjord Trout constitute the largest sector, with an export value of NOK 19.9 billion in 2008. This accounts for 51 % of the total exports. Codfish products account for 25 %, while pelagic fish make up 19 %.

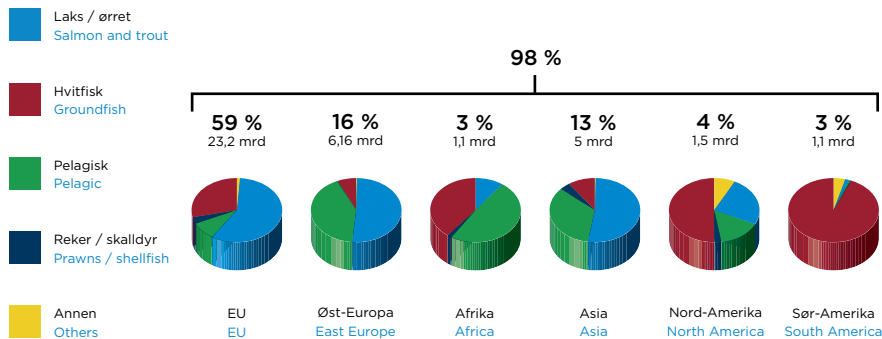


Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av sjømat 2008

Norwegian exports of seafood 2008

7



EU er Norges viktigste marked for sjømat med en eksportverdi på 23,2 milliarder NOK i 2008. Landene Øst-Europa står for 6,2 milliarder NOK, mens Asia mottar norsk sjømat for 5 milliarder NOK.

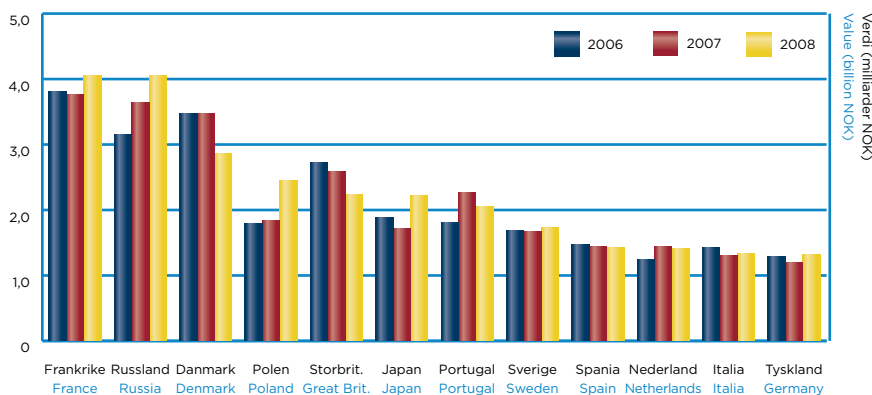
The EU is Norway's most important market for seafood, with an export value of NOK 23.2 billion in 2008. Countries in Eastern Europe account for NOK 6.2 billion, while Asia receives Norwegian seafood valued at NOK 5 billion.

Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for norsk sjømat

Major markets for Norwegian seafood

8



Frankrike er det viktigste markedet for norsk sjømat, marginalt foran Russland. Det var 15 land som kjøpte norsk sjømat for mer enn en milliard kroner i 2008.

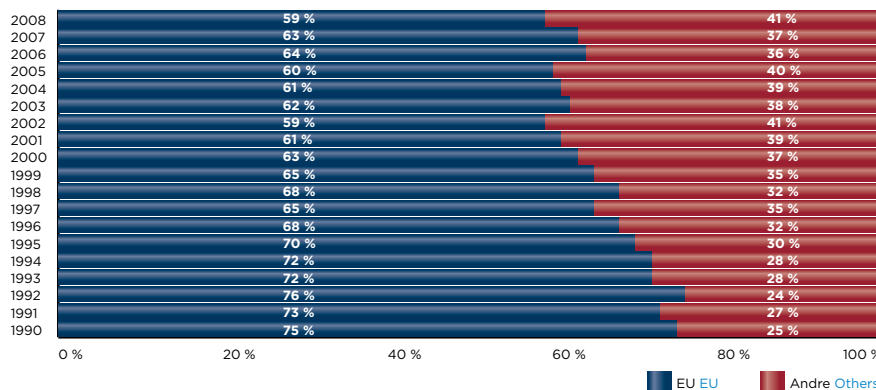
France is the most important market for Norwegian seafood, marginally ahead of Russia. A total of 15 countries imported Norwegian seafood for more than NOK 1 billion in 2008.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport til EU i prosent av total eksport 1990-2008

Norwegian exports of seafood to the EU as a percentage of total exports 1990-2008

9



59 % av sjømateksporten fra Norge gikk i 2008 til EU.

59 % of seafood exports from Norway went to the EU in 2008.

10

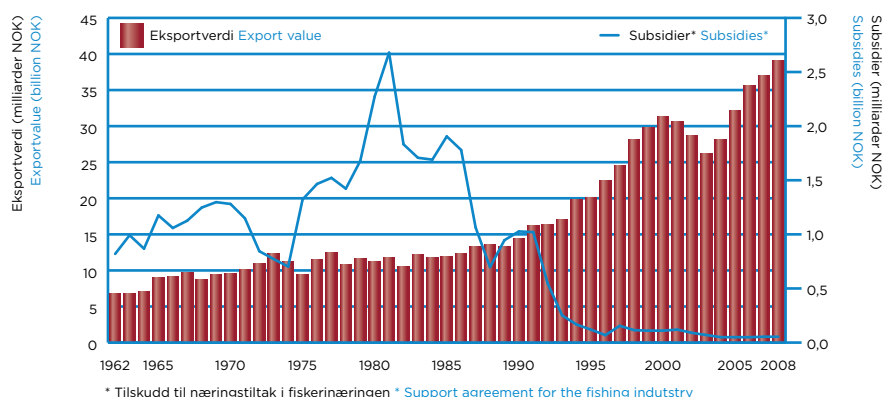
Eksportverdi og subsidier i norsk fiskerinæring

Kilde: FKD, SSB/EFF

Export value and subsidies in the Norwegian seafood industry

Næringstiltak i fiskerinæringen utgjorde 54 millioner kroner i 2008, det samme som i 2007.

In 2008 a total of NOK 54 million was spent on industrial initiatives for the seafood industry, the same as in 2007.



11

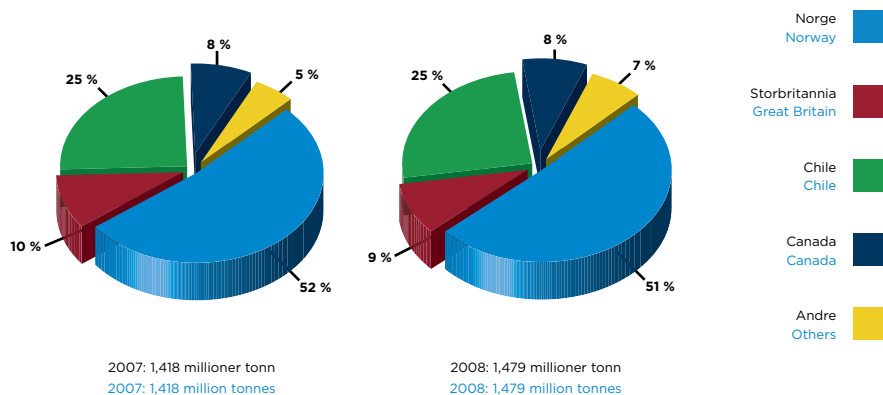
Totalt produsert mengde atlantisk laks

Kilde: EFF/Kontali analyse

Total production of Atlantic salmon

Produksjon av atlantisk laks økte fra 1 418 000 tonn i 2007 til 1 479 000 tonn i 2008. Norge sto for 51 % av produksjonen av atlantisk laks, mens Chiles andel var på 25 %.

The production of Atlantic salmon increased from 1,418,000 tonnes in 2007 to 1,479,000 tonnes in 2008. Norway accounted for 51 % of the production of Atlantic salmon, while Chile's share was 25 %.



12

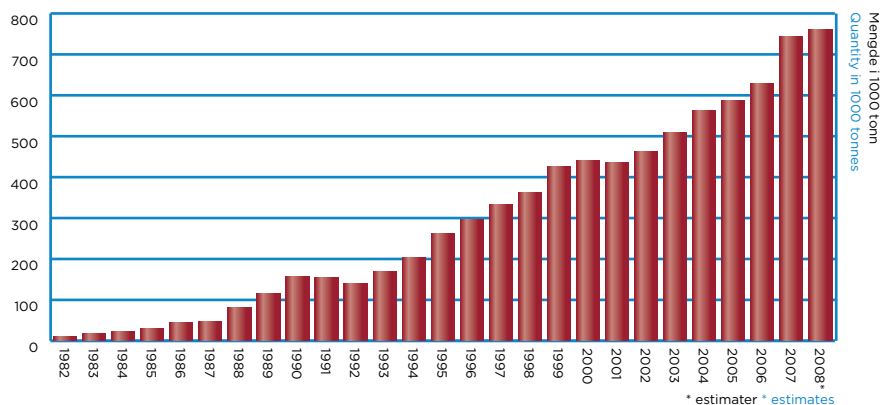
Norsk produksjon av laks

Kilde: SSB/EFF, Kontali analyse, Fiskeridirektoratet

Production of Norwegian salmon

I 2008 produserte Norge 760 tusen tonn (estimat) atlantisk laks. Dette er en økning på 30 tusen tonn fra 2007.

In 2008, Norway produced an estimated 760,000 tonnes of Atlantic salmon. This is an increase of 30,000 tonnes compared to 2007.

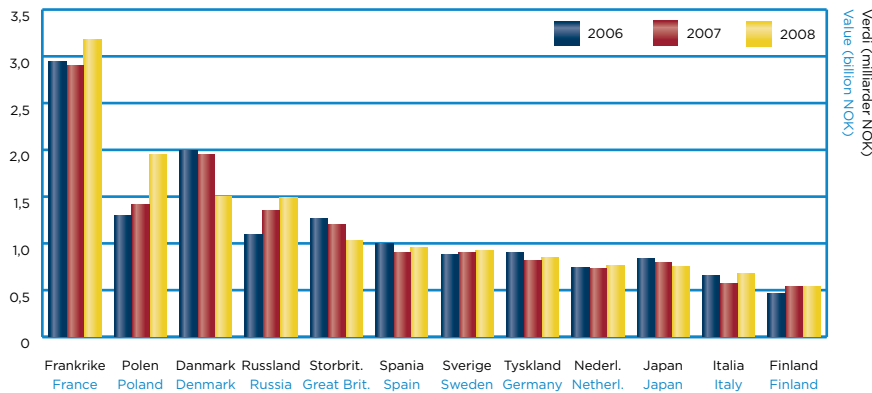


Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for laks

Major markets for Norwegian salmon

13



Frankrike er Norges viktigste marked for laks. Polen og Danmark følger på de neste plassene når det gjelder import av laks fra Norge.

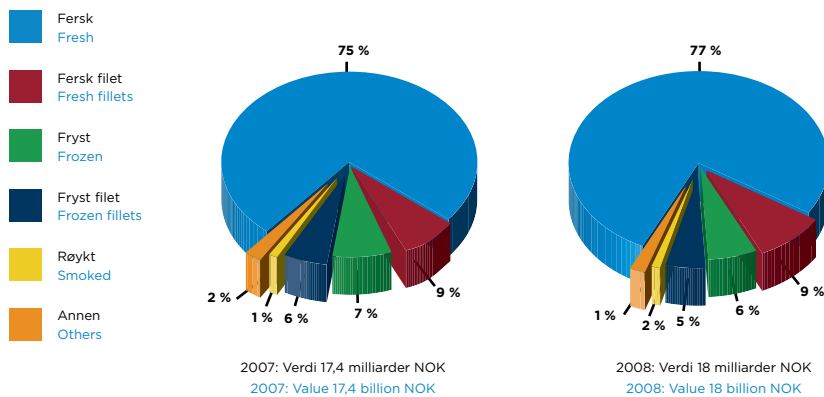
France is Norway's most important market for salmon, followed by Poland and Denmark.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av laks

Exports of Norwegian salmon products

14



Eksportverdien av atlantisk laks var i 2008 på 18 milliarder NOK, en økning på 3,5 % fra 2007. Fersk hel laks utgjorde 77 % av eksportverdien.

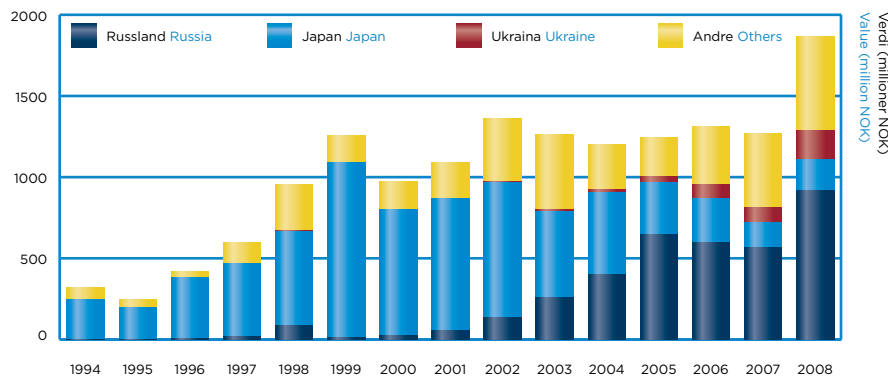
The value of Atlantic salmon exports in 2008 totalled NOK 18 billion, an increase of 3.5 % compared to 2007. Fresh whole salmon accounted for 77 % of this figure.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av ørret

Exports of Norwegian Fjord Trout

15



Det ble i 2008 eksportert ørret til en verdi av 1,9 milliarder NOK, en økning på 48 % i forhold til 2007. Russland er største mottaker av ørret fra Norge.

In 2008, the value of Norwegian Fjord Trout exports totalled NOK 1.9 billion, an increase of 48 % compared to 2007. Russia is the largest importer of trout from Norway.

16

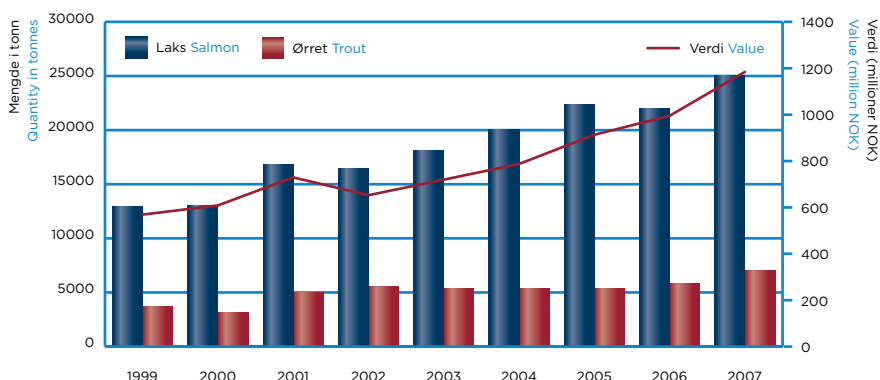
Norsk husholdningskonsum av laks og ørret

Kilde: GfK-Norge/EFF

Domestic consumption of salmon and Norwegian Fjord Trout

Konsumet av laks og ørret har økt jevnt i mange år og det har vært en overgang fra hel fisk til røkt fisk og både fersk og fryst filet i tidsperioden fra 1999 til 2007.

Domestic consumption of salmon and Norwegian Fjord Trout has been steadily increasing for many years, and between 1999 and 2007 there was a trend away from whole fish to smoked fish and fresh and frozen filets.



17

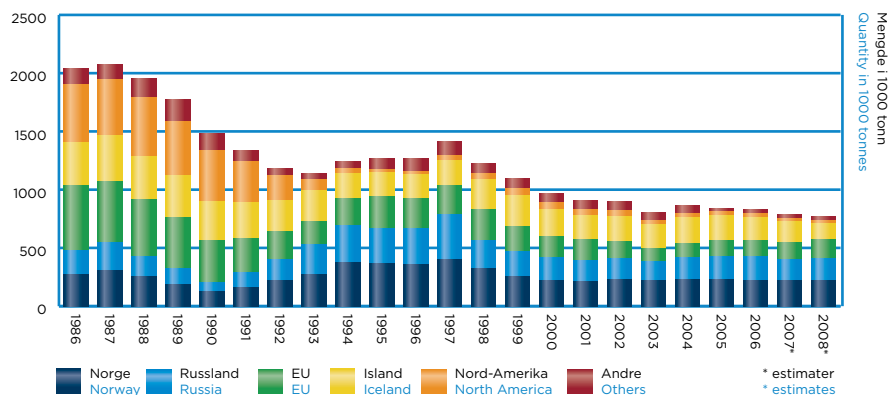
Torskefangst i Nord-Atlanteren

Kilde: FAO, EFF, Groundfish Forum

Catches of cod in the North Atlantic

Torskefangsten i Nord-Atlanteren har vært svakt synkende de siste år. I 2008 kuttet Island sin kvote med 30 tusen tonn. Norges andel av fangstene er nå på 28 %.

Catches of cod in the North Atlantic have shown a slight decline in recent years. In 2008, Iceland reduced its quota by 30,000 tonnes. Norway's share of the catch is currently 28 %.



18

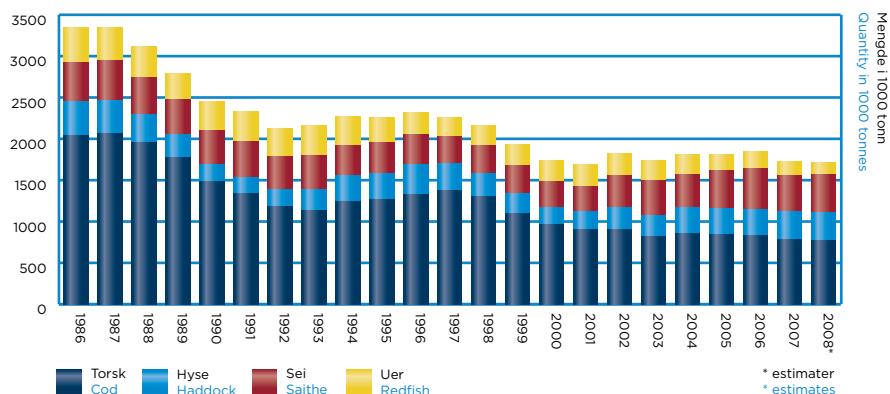
Fangst av hvitfisk i Nord-Atlanteren

Kilde: FAO, EFF, Groundfish Forum

Catches of groundfish in the North Atlantic

I de siste år har fangst av hvitfisk i Nord-Atlanteren vært stabil. Av en total fangst på i overkant av 1,7 millioner tonn utgjør torsk om lag 45 %.

Catches of groundfish in the North Atlantic have remained stable in recent years. Of a total catch of just over 1.7 million tonnes, cod accounts for 45 %.

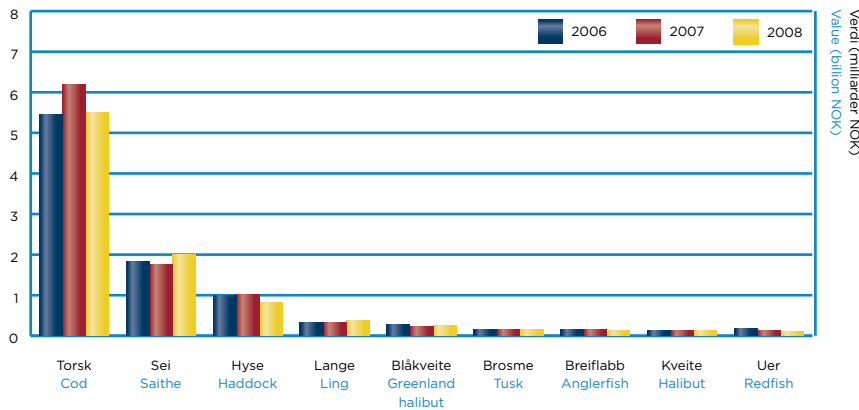


Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av hvitfisk

Norwegian exports of groundfish

19



Torsk er den viktigste hvitfisken for norsk sjømateksport. I 2008 var eksportverdien av torsk på 5,5 milliarder NOK. Eksportverdien av sei var på 2 milliarder, mens eksporten av hyse var på omlag 800 millioner NOK.

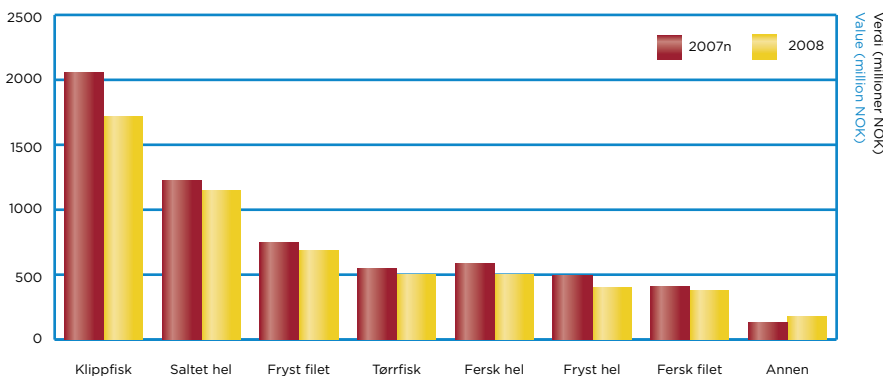
Cod is the most important groundfish in terms of Norwegian seafood exports. In 2008, exports of cod were valued at NOK 5.5 billion. The value of saithe exports totalled NOK 2 billion, while exports of haddock amounted to approximately NOK 800 million.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av torsk

Norwegian exports of cod

20



I 2008 ble det eksportert klippfisk av torsk for 1,7 milliarder NOK og saltfisk for 1,1 milliarder NOK. De fleste produktene av torsk har falt i eksportverdi i 2008 målt mot 2007.

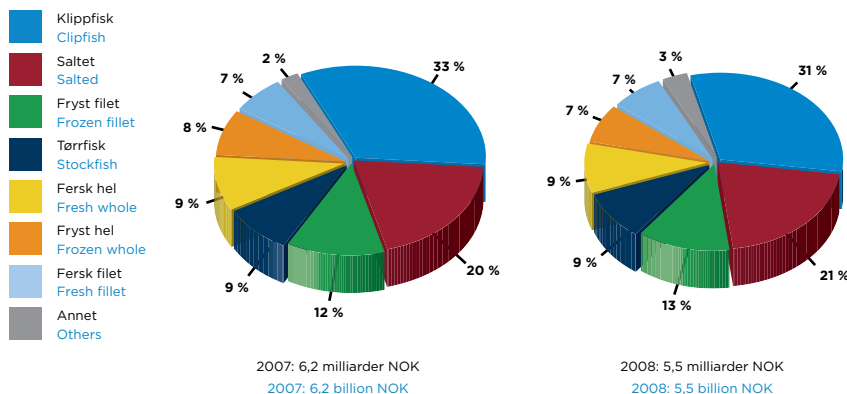
In 2008, cod clipfish exports totalled NOK 1.7 billion and exports of salted fish totalled NOK 1.1 billion. Exports of most cod products fell in value in 2008 compared to 2007.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av torsk

Norwegian exports of cod

21



Konvensjonell sektor med klippfisk, saltfisk og tørrfisk sto for 61 % av hvitfiskeksporten, mot 62 % året før.

The conventional sector, including clipfish, salted fish and stockfish accounted for 61 % of groundfish exports, compared to 62 % the previous year.

22

Viktigste eksportmarkeder for torsk 2008

Kilde: SSB/EFF

Major markets for Norwegian cod 2008

I 2008 ble det eksportert torsk for 1,9 milliarder NOK til Portugal, som dermed er det viktigste torskemarkedet foran Italia og Frankrike.

In 2008, cod exports to Portugal totalled NOK 1.9 billion, making this the most important market for cod ahead of Italy and France.

Produkt Product	Marked Market	Verdi i mill. NOK Value in mill. NOK	Mengde i tonn Quantity in tonnes	Andel av total verdi Share of total value	Andel av total mengde Share of total quantity
Klippfisk hel Clipfish whole	Portugal Portugal	1 010	16 771	59 %	60 %
Klippfisk hel Clipfish whole	Brasil Brazil	420	6 710	24 %	24 %
Saltet Salted	Portugal Portugal	734	16 011	63 %	63 %
Saltet Salted	Spania Spain	215	4 886	19 %	19 %
Fryst filet Frozen fillet	Storbritannia Great Britain	274	6 168	40 %	46 %
Fryst filet Frozen fillet	Frankrike France	184	2 549	27 %	19 %
Tørrfisk Stockfish	Italia Italy	394	2 464	78 %	74 %
Tørrfisk Stockfish	Kroatia Croatia	26	170	5 %	5 %
Fersk hel Fresh whole	Danmark Denmark	278	9 101	55 %	57 %
Fersk hel Fresh whole	Frankrike France	69	1 980	14 %	12 %
Fryst hel Frozen whole	Portugal Portugal	111	3 776	28 %	24 %
Fryst hel Frozen whole	Kina China	67	2 754	17 %	18 %
Oppdrett Farmed	Danmark Denmark	71	2 265	33 %	36 %
Oppdrett Farmed	Frankrike France	52	1 285	24 %	21 %

23

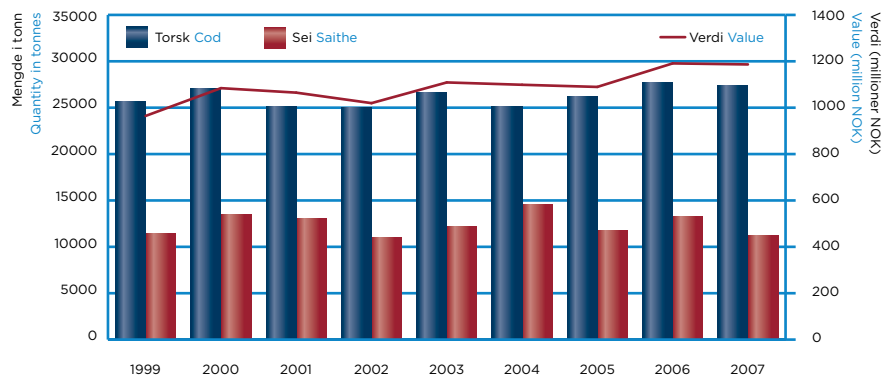
Norsk husholdningskonsum av torsk og sei

Kilde: GfK-Norge/EFF

Norwegian consumption of cod and saithe

Torsk er den mest populære fisken blant norske konsumenter og torsk spises på mange forskjellige måter, ikke bare som fersk og fryst filet, skiver eller panerte produkter, men også som lutefisk og klippfisk.

The most popular fish among Norwegian consumers is cod, eaten not only as fresh or frozen fillets, sliced or breaded products, but also as lutefisk (dried cod treated with lye) and clipfish.



24

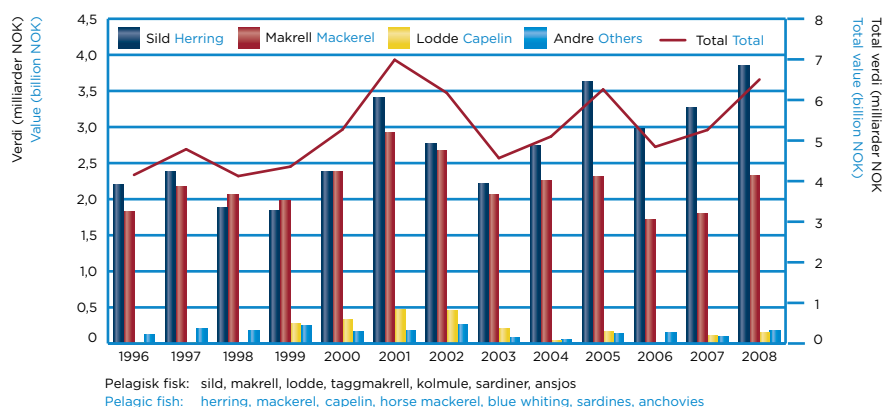
Norsk eksport av pelagisk fisk

Kilde: SSB/EFF

Norwegian exports of pelagic fish

Norge eksporterte i 2008 pelagisk fisk til en total verdi av 6,5 milliarder NOK. Sild og makrell er de viktigste artene og til sammen utgjør de 95 % av eksportverdien.

In 2008, the value of Norwegian exports of pelagic fish totalled NOK 6.5 billion. Herring and mackerel are the most important species and together they account for 95 % of this figure.



Pelagisk fisk: sild, makrell, lodde, taggmakrell, kolmule, sardiner, ansjos

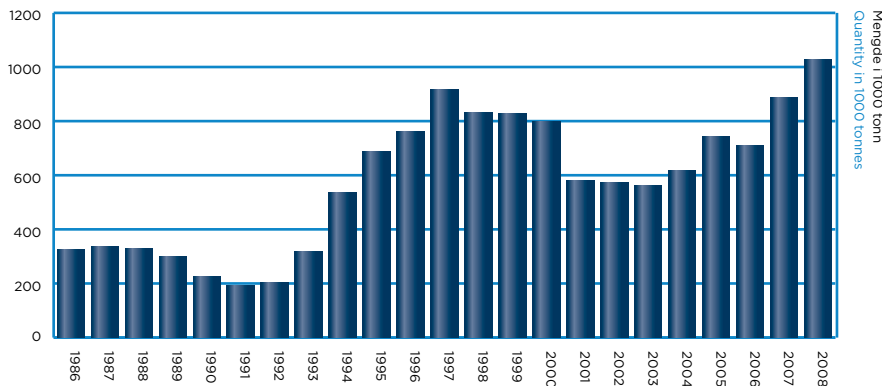
Pelagic fish: herring, mackerel, capelin, horse mackerel, blue whiting, sardines, anchovies

Kilde: Sildesalgslaget, Fiskeridirektoratet, EFF

Norsk fangst av sild

Norwegian catches of herring

25



Norsk sildefangst var i 1997 på mer enn 900 000 tonn. I 2008 var fangsten på 1 027 000 tonn, en økning på 140 tusen tonn fra året før.

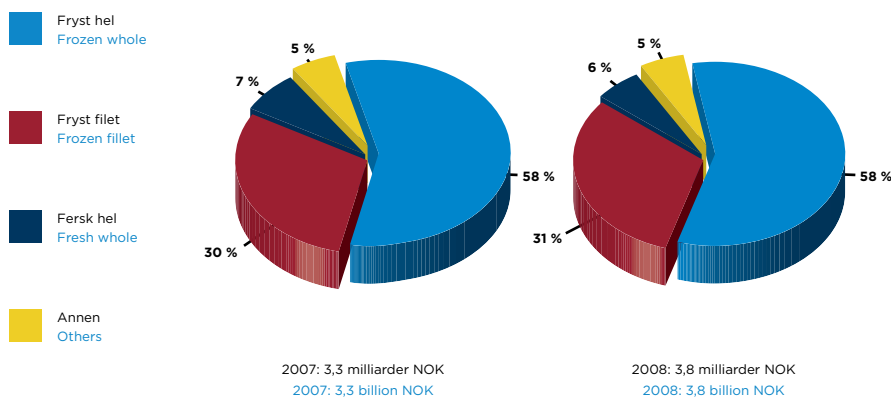
In 1997 the Norwegian herring catch totalled more than 900,000 tonnes. In 2008 the catch stood at 1,027,000 tonnes, an increase of 140,000 tonnes compared to the previous year.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av sild

Norwegian exports of herring

26



Det ble eksportert sild fra Norge til en verdi av 3,8 milliarder NOK i 2008. Hele 58 % av dette var fryst hel sild, mens 31 % var fryst filet.

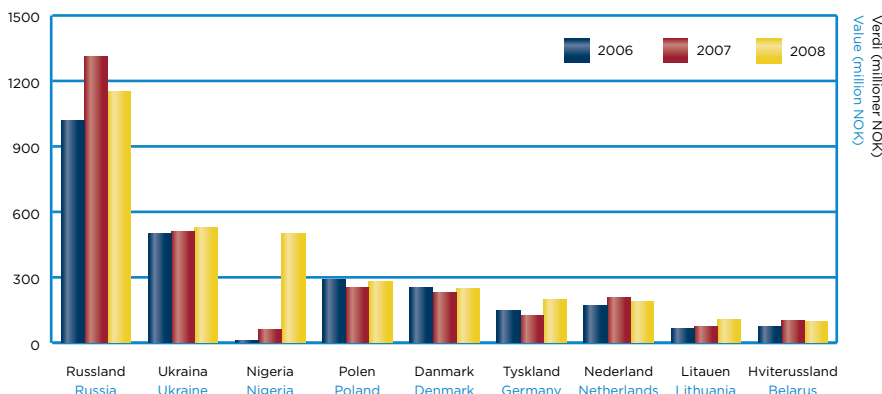
The value of Norwegian herring exports totalled NOK 3.8 billion in 2008. Fully 58 % of this consisted of whole frozen herring, while 31 % consisted of frozen fillets.

Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for sild

Major markets for herring

27



Russland er det viktigste markedet for norsk sild foran Ukraina og Nigeria. I 2008 var eksporten til Russland verd 1,15 milliarder NOK, en nedgang på 160 millioner NOK fra 2007.

Russia is the most important market for Norwegian herring, ahead of Ukraine and Nigeria. In 2008, exports to Russia totalled NOK 1.15 billion, a decline of NOK 160 million compared to 2007.

28

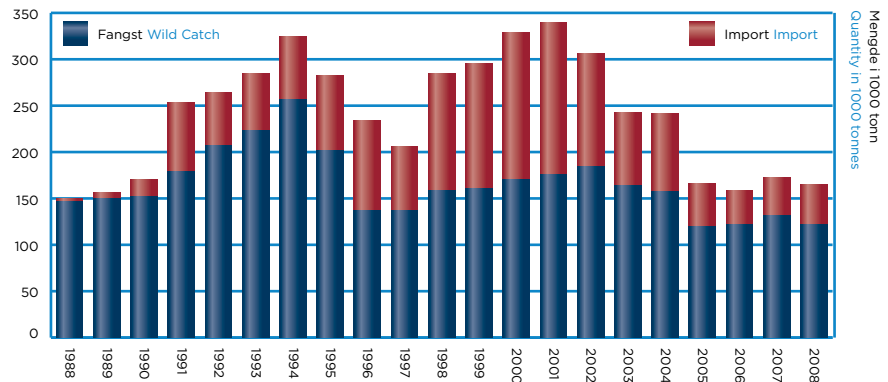
Norsk fangst og import av makrell

Norwegian catches and imports of mackerel

Kilde: Sildesalgslaget, Fiskeridirektoratet, EFF

Fangst og import av makrell gikk svakt ned i 2008. Fangst og import til sammen var på 165 tusen tonn, hvorav 74 % er norske fangster.

Catches and imports of mackerel showed a slight decline in 2008. Catches and imports totalled 165,000 tonnes, of which 74 % came from Norwegian catches.



29

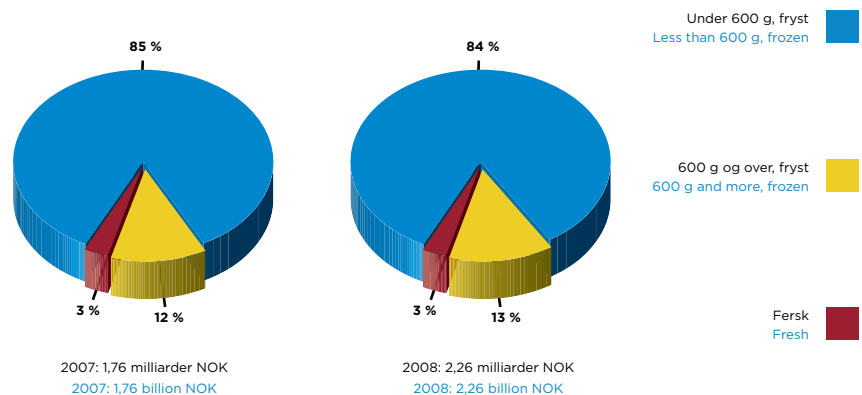
Norsk eksport av makrell

Norwegian exports of mackerel

Kilde: SSB/EFF

Makrelleksporten var i 2008 på 2,3 milliarder NOK. Fryst makrell under 600 gram utgjør 84 % av dette.

In 2008, exports of mackerel totalled NOK 2.3 billion. Frozen mackerel weighing less than 600 g accounted for 84 % of this.



30

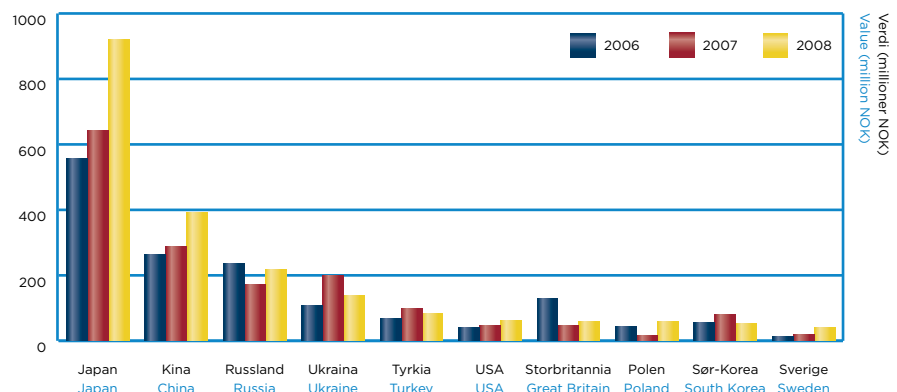
Viktigste markeder for makrell

Major markets for mackerel

Kilde: SSB/EFF

Japan er det viktigste markedet for norsk makrell. Eksportverdien økte i 2008 til 919 millioner NOK.

Japan is the most important export market for Norwegian mackerel. In 2008 the value of exports increased to NOK 919 million.

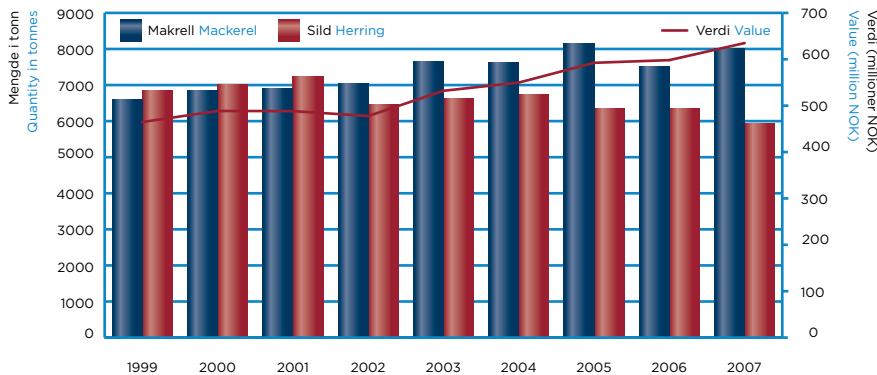


Kilde: GfK-Norge/EFF

Norsk husholdningskonsum av sild og makrell

Norwegian consumption of herring and mackerel

31



Norsk kjøpt husholdningskonsum av sild og makrell består i større og større grad av påleggsproduktene hermetisk makrell, sursild og andre bearbejdede sildeprodukter mens fersk makrell og fersk sild har vært på vikende front.

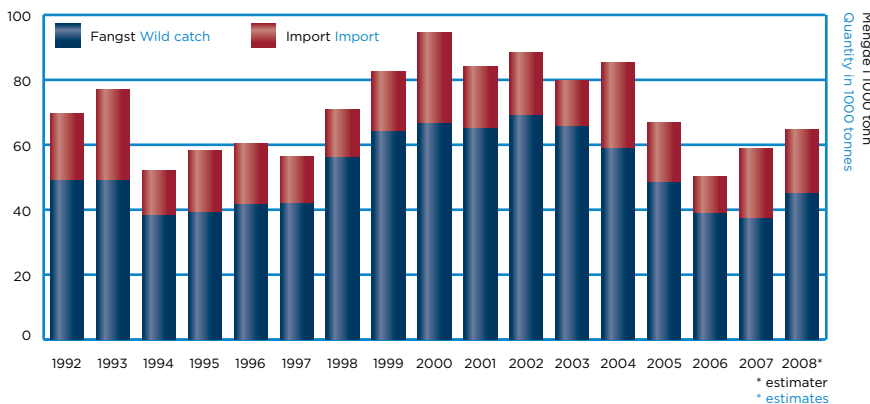
Domestic Norwegian consumption of herring and mackerel increasingly consists of cold cut, hermetically sealed mackerel, sour herrings and other processed herring products, while fresh mackerel and fresh herring are in decline.

Kilde: SSB/EFF

Norsk fangst og import av reker

Norwegian catches and imports of cold water prawns

32



Tilførselen av kaldtvannsreker økte noe i 2008. Av den totale tilførselen på 65 tusen tonn kom 45 tusen tonn fra norske fangster.

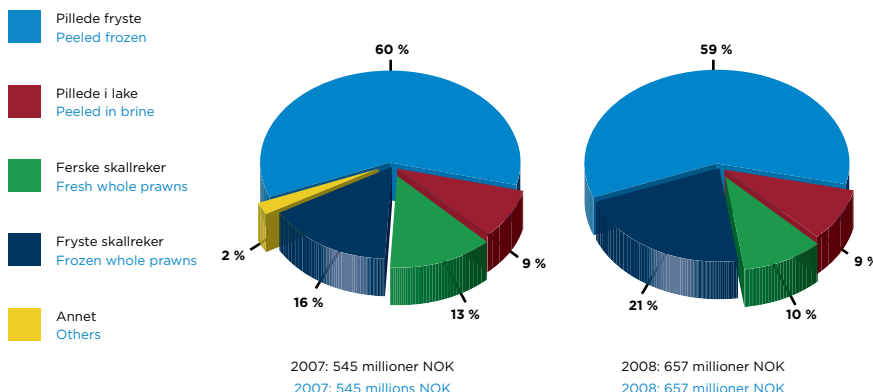
The supply of cold water prawns showed a slight increase in 2008. Of total supplies amounting to 65,000 tonnes, some 45,000 tonnes came from Norwegian catches.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av reker

Norwegian exports of cold water prawns

33



Eksporten av reker var i 2008 på 657 millioner NOK. Andelen pillede, fryste reker var på 59 %, mens fryste skallreker hadde en andel på 21 %.

In 2008, exports of cold water prawns totalled NOK 657 million. The percentage of exports of peeled, frozen prawns was 59 % of this figure, while frozen whole prawns accounted for 21 %.

34

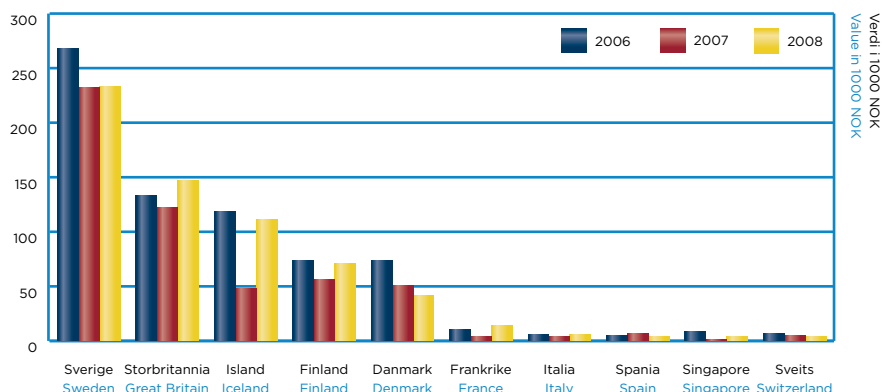
Viktigste markeder for reker

Major markets for prawns

Kilde: SSB/EFF

Sverige er det viktigste rekemarkedet for Norge med en eksportverdi på 234 millioner NOK i 2008. Deretter følger Storbritannia med 147 millioner NOK.

Sweden is Norway's most important export market for cold water prawns, with an export value of NOK 234 million in 2008, followed by the UK with an export value of NOK 147 million.



35

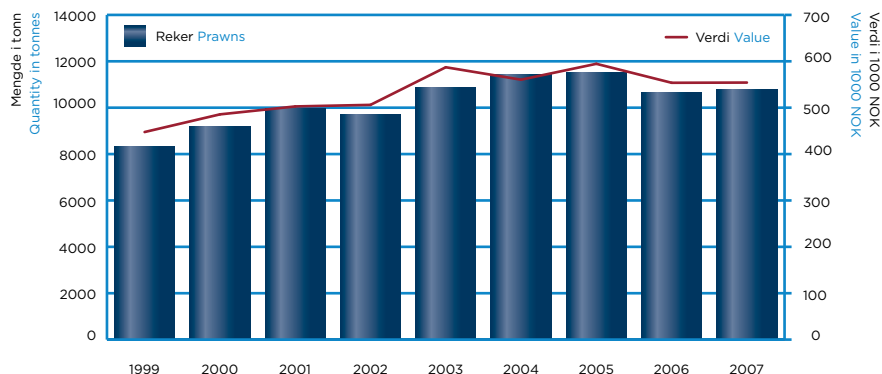
Norsk husholdningskonsum av reker

Norwegian consumption of prawns

Kilde: GfK-Norge/EFF

Reker er et produkt som ble mer og mer populært fram til 2004, noe som også skyldes lavere priser på skallreker, men de siste par årene har prisene beveget seg noe oppover og det kjøpte husholdningskonsumet noe nedover.

Cold water prawns are a product that became increasingly popular up until 2004, attributable in part to the low prices for whole prawns, although in recent years prices have increased and Norwegian consumption has fallen somewhat.



36

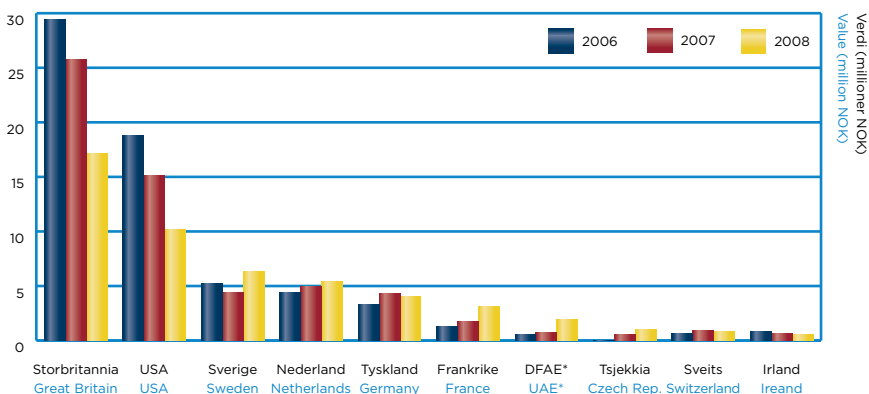
Norsk eksport av oppdrettskveite

Norwegian exports of farmed halibut

Kilde: SSB/EFF

Eksportverdien av oppdrettskveite endte på 52 millioner kroner i 2008. Dette er 10 millioner kroner ned i forhold til 2007. Storbritannia og USA er største mottakere av oppdrettskveite fra Norge

In 2008, the value of exports of Norwegian halibut totalled NOK 52 million. This is NOK 10 million down compared to 2007. The UK and the USA are the biggest importers of farmed halibut from Norway.



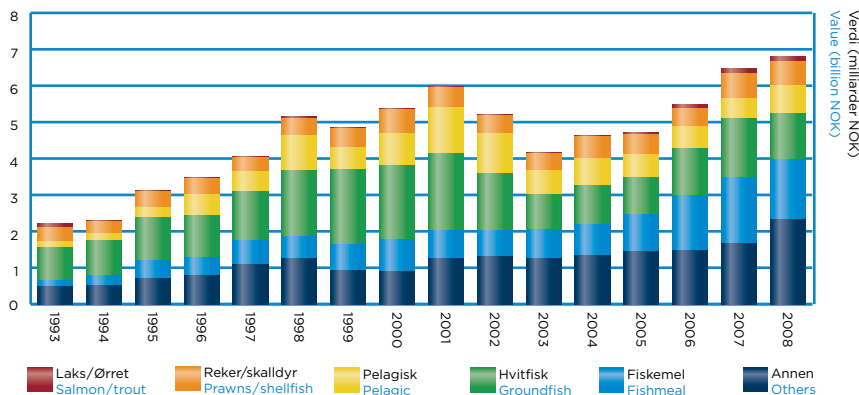
*De Forente Arabiske Emirater *United Arab Emirates

Kilde: SSB/EFF

Norsk import av sjømat

Norwegian imports of seafood

37



Norge importerte i 2008 sjømat for 6,8 milliarder NOK. De viktigste produktene er fiskemel, hvitfisk og pelagisk fisk.

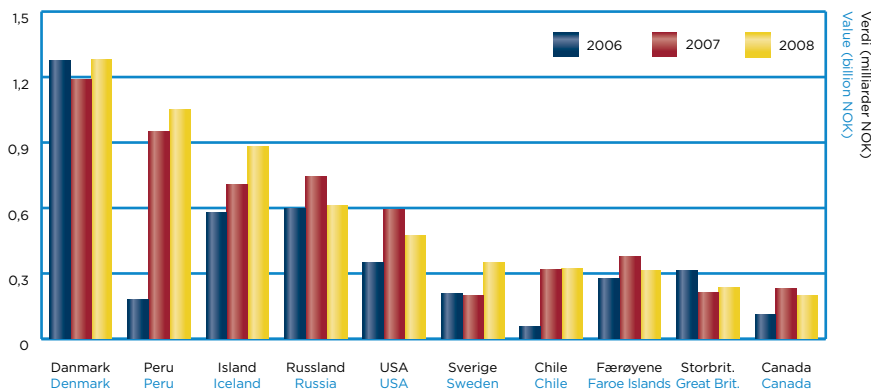
In 2008, Norway imported seafood to a value of NOK 6.8 billion. The most important products are fishmeal, groundfish and pelagic fish.

Kilde: SSB/EFF

De viktigste leverandørene av sjømat til Norge

The main suppliers of seafood to Norway

38



Danmark er den viktigste leverandøren av sjømat til Norge, fulgt av Peru og Island. Importen fra Danmark var på 1,3 millioner NOK i 2008.

Denmark is the most important supplier of seafood to Norway, followed by Peru and Iceland. In 2008, imports from Denmark totalled NOK 1.3 million.

Kilde: EFF, SSB, Fiskeridirektoratet, NOFIMA, FKD

Struktur - norsk sjømatnæring 2007

Overview of the Norwegian seafood industry 2007

39

Fiskeflåte The fleet

6 798 fartøy vessels
10 276 fiskere hovedyrke fishermen main occupation
2592 fiskere biyrke fishermen secondary occupation

Fiskeindustri Fishing industry

503 anlegg factories
10 400 ansatte employees

Akvakultur Aquaculture

1 267 konsesjoner licenses
4 337 ansatte employees

Eksport Export

506 eksportører exporters
132 land countries

Eksportverdi Export value

39,1 milliarder billion

Bak en eksport på 39,1 milliarder NOK står 506 eksportører med kunder i 132 land verden over. Sjømaten som eksporteres gir direkte sysselsetting til ca 28 000 nordmenn.

No fewer than 506 exporters with customers in 132 countries around the world are responsible for Norwegian exports totalling NOK 39.1 billion. Seafood exports provide direct employment for 28,000 Norwegians.

EFFs viktigste arbeidsområder

Markedsføring

EFFs hovedoppgave er å øke etterspørselen etter Norsk Sjømat ute og hjemme. Derfor øremerkes brorparten av de årlige budsjettene til målrettet markedsføring av de ulike artene i ulike markeder. EFF investerer i reklame både i etermediene og i trykte publikasjoner, og gjennomfører hyppige kampanjer i butikker, restauranter og kantiner, iverksetter opplysningstiltak overfor forbrukere og tilbyr opplæring i handel og storhusholdning. Det går ikke en dag uten at noen slår et slag for Norsk Sjømat ett eller annet sted på kloden. Aktivitetene blir stadig hyppigere koordinert og samfinansiert med produsenter, eksportører og butikkjeder for å øke verdien og effekten av innsatsen.

Markedsinformasjon (statistikk og analyse)

EFF er næringens sentrale kilde til informasjon om nasjonal og internasjonal tilførsel og etterspørsel av sjømat. Gjennom et omfattende kildenettverk overvåker EFF de viktigste sjømatmarkedene for å kartlegge konkurransesituasjonen for norske produkter, etterspørselsutviklingen i sentrale markeder og stillingen i forhold til viktige konkurrentnasjoner. Kunnskapen om markedsutviklingen blir formidlet til norske næringsaktører gjennom foredrag og seminarer, fagartikler i media, i nyhetsbrevet «Markedseffekt», og ikke minst som svar på direkte henvendelser fra næringen. EFF har tilgang til omfattende databaser for internasjonal handelsstatistikk, informasjon om pris- og etterspørselsutvikling og andre faktorer som påvirker sjømathandelen i ulike markeder. På basis av denne innsikt gjennomføres hvert år en rekke analyser som gir næringen ny kunnskap om sjømatmarkedene. Målet med markedsinformasjonen er å gi næringen og myndighetene et godt og pålitelig grunnlag for beslutninger.

Informasjon og PR, markedsberedskap og krisehåndtering

EFF skal bidra til å styrke næringens omdømme med aktivt informasjonsarbeid og målrettet arbeid mot media. PR-aktiviteter, pressereiser og pressestipend skal øke oppmerksomheten om norsk sjømat i markedene. Historisk har Norge godt ord på seg som en pålitelig leverandør av førsteklasses sjømat. Men dette renomme blir med ujevne mellomrom satt på prøve, og uheldige hendelser eller publisert informasjon kan til tider true med å rokke ved sjømatens posisjon. Beredskap i form av markedsobservasjon og krisekommunikasjon er høyt prioritert i EFF – å sikre det positive omdømmet til næringen og Norsk Sjømat er meget viktig. EFF har lang erfaring i å koordinere markedsberedskap og krisekommunikasjon for næringen. Beredskapsarbeidet innebærer nær kontakt og klart definerte roller mellom myndigheter, forskning og næringsorganisasjoner. Gjennom faste ukentlige møter utveksler EFF, NIFES og Mattilsynet informasjon for å være best mulig forberedt på negative nyheter til enhver tid.

Markedsadgang

Det er av stor betydning for hele fiskerinæringen at de norske eksportørene har minst like god adgang til de ulike markedene som konkurrentene har. EFF driver kontinuerlig markedsobservasjon og innhenter informasjon om handelsforholdene i de ulike sjømatmarkedene. Denne informasjonen blir bearbeidet og brukt som utgangspunkt for analyser og utredninger om effekter på kort og lang sikt. EFF er eksportørenes sentrale kilde til informasjon om tollsatser, produktklassifiseringer, importkvoter og andre forhold knyttet til markedsadgang og således en hjelp i markedsprioriteringene. EFF bistår også næringens organisasjoner og myndighetene med beslutningsgrunnlag i deres arbeid inn mot internasjonale handelsorganisasjoner som EFTA, WTO, EU og i bilaterale forhandlinger.

NSEC's main areas of activity

Marketing

The NSEC's main task is to grow demand for Norwegian Seafood at home and abroad. Thus the lion's share of the annual budgets is earmarked for targeted marketing of the different species in different markets. The NSEC invests in advertising in both the broadcast media and printed publications, and conducts frequent campaigns in retail outlets, restaurants and canteens, implements information initiatives aimed at consumers, and provides training in commerce and catering and food services. Not a day goes by without someone, somewhere in the world sounding the drum for Norwegian Seafood. These activities are increasingly being jointly coordinated and financed by producers, exporters and retail chains to enhance their value and impact.

Market information (statistics and analysis)

The NSEC is the industry's central source of information on national and international supply and demand for seafood. Utilising an extensive source network, the NSEC monitors the main seafood markets in order to map the competitive situation for Norwegian products, trends in demand in central markets and the position in relation to key competing nations. Knowledge of market trends is passed on to Norwegian players in the industry through lectures and seminars, specialist articles in the media, in the «Market Effect» newsletter and not least in response to direct enquiries from the industry. EFF has access to extensive databases for international trade statistics, information about trends in prices and demand, and other factors that affect the seafood trade in different markets. On the basis of this insight, each year we carry out a number of analyses that provide the industry with new knowledge of the seafood markets. The aim with the market information is to provide the industry and the authorities with a good, reliable foundation on which to base decisions.

Information and PR, market preparedness and crisis management

The NSEC will contribute to strengthening the industry's reputation through active information work and efforts targeted at the media. PR activities, press visits and press grants are all aimed at increasing awareness of Norwegian seafood in the markets. Historically, Norway has a good reputation as a reliable supplier of top-class seafood. But this reputation is occasionally put to the test, and unfortunate occurrences or published information can intermittently threaten to rock the position of Norwegian seafood. Preparedness in the shape of market monitoring and crisis communication is given high priority within the NSEC, which considers it extremely important to maintain the positive reputation of the industry and of Norwegian Seafood. The NSEC has extensive experience in coordinating market preparedness and crisis communication for the industry. The work involved requires close contact and clearly defined roles between the authorities, research and industry organisations. Regular weekly meetings are held at which NSEC, the National Institute of Nutrition and Seafood Research and the Norwegian Food Safety Authority exchange information in order to be as fully prepared as possible for negative news that might break at any time.

Market access

It is of key importance for the entire fishing industry that, at the very least, Norwegian exporters have equally good access to the different markets as their competitors. The NSEC is continually monitoring the markets and collating information on conditions for conducting business in the different seafood markets. This information is processed and used as the basis for analyses and reports on the short-term and long-term impact. For exporters, the NSEC is the central source of information on tariff rates, product classifications, import quotas and a host of other factors associated with market access, and is thus a tremendous help in prioritising the markets. The NSEC also supports the industry's organisations and the authorities by providing a well-founded basis for making decisions in their dealings with international trade organisations such as EFTA, the WTO and the EU, as well as in bilateral negotiations.

Norsk Sjømat.
Fra kalde, klare farvann.

Eksportutvalget for fisk

Strandveien 106
N-9291 Tromsø, Norge

Telefon: +47 77 60 33 33
Faks: +47 77 68 00 12
mail@seafood.no



www.godfisk.no
www.seafood.no

Det innledende hjørne

Kjære leser!

Da skriver vi 2009, og norsk fiskeri- og havbruksnæring har lagt nok et rekordår bak seg – hva eksporttall angår. Det gjelder ikke alle bransjer – men samlet har norske fiskerier aldri innbrakt større eksportinntekter enn i 2008. I Eksportutvalget for fisk (EFF) våger vi å tro at vi har vår andel av æren for dette.

Dette heftet tar sikte på å gi et inntrykk av mangfoldet og spredningen i de aktiviteter EFF gjennomførte på verdensbasis siste halvår. For mer informasjon om første halvår (se faksimiler til høyre) henviser vi til pdf-versjonen på www.seafood.no -> publikasjoner -> Verden og vi 1. halvår 2008, da vi er "utsolgt" for den trykte versjonen. Denne websiden er for øvrig vel verd jevnlig besøk for alle som er opptatt av en av Norges mest interessante næringer.

Som tidligere har vi tatt inn eksportstatistikken for det foregående år bakerst i denne trykksaken. Disse er kommentert både på norsk og engelsk, slik at større deler av verdens befolkning kan ta del i og lærdom av dem.

Vi håper det fremgår av den publikasjonen du nå har i hånden at EFF er en frisk pådriver for utbredelse og anerkjennelse av Norsk Sjømat i alle verdenshjørner!



Tromsø, 09.01.2009
Christian Chramer
Informasjonsdirektør
Eksportutvalget for fisk

Første halvår 2008

Her presenteres – helt kort – noen høydepunkter fra et begivenhetsrikt første halvår 2008 på den norske sjømatfronten, hjemme og ute.



I februar åpnet en ny "norsk" restaurant i Beijing, samtidig som et knippe spanske journalister lot seg imponere under The King Crab Festival i Vadsø.



Mars var tid for en omfattende lakse-workshop for unge polske kokker, tørrfiskseminar for italienske matjournalister, og stortilt lansering av skrei i Tyskland.



Påske ble laksedominert i mange restauranter i Moskva og St. Petersburg, og konkurransepreget for kinesiske mesterkokker – mens 40 kjøkkensjefer fra "Smak av kysten"-nettverket på Vestlandet turnerte i Lofoten i april.



I mai gikk barnehageprosjektet "Fiskesprell" over i nasjonalt modus, og flere grupper av europeiske toppkokker besøkte Norge for å bli bedre kjent med Norsk Laks i sine forberedelser til EM i kokkekunst i Stavanger i juli.



HM Kong Harald skapte flott PR for Norsk Klippfisk under sitt ukelange besøk i Portugal i mai, mens kjøkkensjefene i "De Historiske Hotel & Spisesteder" i juni gjorde seg kjent med samme råvare på hjemmebane – mao. Sunnmøre.



Juni ble innledet med konkurranser for unge kokker i Hong Kong og for etablerte kjøkkensjefer og amatører i Russland. I Tokyo samlet EFF over 300 deltakere til sitt store årlige seminar om mattrygghet.



I slutten av juni sto i idrett og helse i fokus, med mye PR omkring 150 kg bachalau til det portugisiske laget til fotball-EM, det formaliserte samarbeidet mellom EFF og den spanske stiftelsen for hjerte- og karsykdommer, FEC – og, ikke minst – de sunne lakseargumentene i oppkjøret mot sommer-OL i Beijing.

Årets beste klippfisk

Jurien har et kritisk blikk og en god nese for beste klippfisk. Lorentz A. Lossius stakk av med N.H. Knutzons ærespris for årets beste klippfisk



Norges Råfisklag, Eksportutvalget for fisk og Kristiansund kommune har arrangert konkurransen Årets beste klippfisk, og juryen har kåret en vinner: Lorentz A. Lossius fra Kristiansund.

Klippfisk av beste kvalitet

— Arrangementet ønsker å stimulere markedene til å sette pris på klippfisk av prima kvalitet. Den fisken som får benevnelsen «Årets Beste Klippfisk» skal være berettiget til en slik status etter en vurdering og bedømming som følger bransjens strengeste regler og etter de beste tradisjoner for produksjon av klippfisk, forteller Ingebjørg Moe i Eksportutvalget for fisk.

Juriens bedømmelse av vinnerfisken

«Juryen hadde til bedømmelse fem produkter av svært høy kvalitet. Juryen vurderte både en tørr og en utvannet klippfisk fra hver produsent. I tillegg ble smaken av kokt fisk vurdert. Vinnerfisken var en vellagret klippfisk med et tiltalende utseende, tett og jevn i strukturen, ingen flekker, i det hele tatt vakker å se på. Men det som avgjorde det hele var at smaken fulgte opp utseende, det var det som gjorde at nettopp denne fisken gikk av med seieren».

Kåringen av årets beste klippfisk ble gjort av en egen fagjury som blant annet bedømte fiskens størrelse, utseende, tørrhetsgrad og saltholdighet. Årets jury bestod av kokken Arne Roksvåg, matfaglig konsulent Ingebjørg Moe fra Eksportutvalget for fisk, klippfiskkjennerne Jorulf Straume, FHL og Kjell Jensen, Mattilsynet, som også var juryens formann.

Alle Nordmørsbedrifter var invitert til å delta i denne konkurransen som ble arrangert for åttende år på rad. Kåringen av årets beste klippfisk er en del av den årlige klippfiskfestivalen, og ble i år lagt sammen med den årlige fiskerikonferansen.

Prisen, Nicolay H. Knudtzons ærepris, har fått sitt navn etter en produsent og eksportør fra Kristiansund som etterstrebet førsteklasses produkt og som i sin tid var Norges største eksportør av klippfisk.



Faksimile av Dagblad-oppslag om helsevaskede matvarer.

EFF TIL KAMP MOT HELSE- VASKING AV MAT

Markedsdirektør Merete Kristiansen tok i en kronikk i Dagbladet sist fredag (20. juni) fatt i et fenomen som er i ferd med å gripe om seg – helsevasking av matvarer. Det dreier seg om at næringsmidler tilsettes fremmede «sunne stoffer» for å bli mer attraktive for forbrukerne.

— Vi tar opp denne saken på fiskerinæringens vegne, fordi vi opplever at produkter som i utgangspunktet ikke nødvendigvis er sunne, tilsettes enkeltstoffer fra sjømat og deretter markedsføres nærmest på sjømatens bekostning. «Spis dette – så trenger du ikke å spise fisk» synes å være en rådende reklamestrategi fra enkelte matvareleverandører, sier Kristiansen i en kommentar. Som eksempler på stoffer som tilsettes i andre matvarer nevner hun omega-3, kalsium og vitamin D.

— Denne typen helsevasking av matvarer går i mot alle kostholdsråd, derfor mener vi at myndighetene og helsepolitikkerne nå må ta på alvor utfordringene knyttet til kostholdet vårt og se nærmere på praksisen med tilsetning av enkeltstoffer i matvarer og markedsføring av dem.

DOBBELT NORSK



En sliten, men lykkelig europamester Geir Skeie.

Norsk kokkekunst og norsk laks havnet øverst på pallen i kokkenes EM.

— Jeg forsøker å tilstrebe mat som bringer fram den naturlige smaken fra råvarene.

Samtidig må det se fargerikt og smakfullt ut. Det sier Geir Skeie til Dinmat like etter at han har fått vite at hans bakte laks med avokado har gjort ham til Europas beste kokk i konkurransen Bocuse d'Or.

Etter fem timer på arenaen hadde han satt sammen gulltallerkenen «Laks Austevoll». Navnet fikk retten fordi assistenten Ørjan Johannessen er fra Austevoll i Hordaland. — Dessuten er Austevoll kjent for laksen sin, sier Skeie. «Laks Austevoll» ga ham 838 poeng fra dommerne. Det var 42 poeng mer enn sølvmedaljevinneren Danmark og 69 mer enn Sverige på tredje plass. — Vi gratulerer alle deltakerne med fantastiske prestasjoner. Som offisiell sjømatleverandør og med norsk laks som råvare er Norge en vinner uansett. At Norges representant også står øverst på pallen er en ekstra bonus, sier markedsdirektør Merete Kristiansen i Eksportutvalget for fisk.

Torsk i finalen

Geir Skeie hadde planene og menyen i boks allerede for en måned siden – 15 ganger har han laget og smakt menyen før konkurransen i Stavanger. Det blir ikke mindre

arbeid i forkant av verdensmesterskapet i Bocuse d'Or, som han er kvalifisert til etter dagens seier. Der står blant annet norsk fersk torsk på menyen sammen med norske reker og kamskjell. Det er all grunn til å tro at europamesteren vil gjøre stor ære også på disse råvarene fra havet.

— Maten min er ikke bare støpt i form, men ser levende ut. Man ser rett og slett hva det er, sier Skeie.

Enkelt å grille laks

— Styrken i mine retter er smaken, sier den nye europamesteren i kokkekunst. I forbindelse med konkurransen har han sammen med tidligere deltakere gitt ut en serie grilloppskrifter under navnet «Norges beste griller Norges fineste». Her gir Skeie fra seg sine oppskrifter på tandoorigrilla laks og sitrongrilla laks med couscous og raita. — Fiskefettet gjør laksen til en enkel fisk å legge på, og løfte av grillen, sier Skeie.



Norske kamskjell til kresne franske ganer

Norske Kamskjell sto på menyen da nærmere 600 franske kokker var samlet til en festaften i Bois de Boulogne i Paris. De vakre, vifteformede kamskjellene vakte oppsikt da de ble servert i skjellet sammen med gåselever og et flak av trøffel.

— Frankrike har en stor egenproduksjon av kamskjell, men det er ikke sesong for disse skjellene nå. Derfor var det et godt tidspunkt å vise at Norske Kamskjell holder en høy kvalitet også på denne tiden av året, sier fiskeriutsending i Frankrike Johan Kvalheim. Gjestene var begeistret over kvaliteten på skjellene og på muskelen i kamskjellet. For å gi en ekstra eksponering var det laget vakre isskulpturer som skjellene var frosset inn i. Takket være kvaliteten på skjellene og isskulpturene fikk de Norske Kamskjellene mye oppmerksomhet av kresne kokker den kvelden, sier Kvalheim.

Norge eksporterte 700 tonn kamskjell til en verdi av 28 millioner kroner i 2007. I første halvår i år er det eksportert 321 tonn kamskjell til en verdi av 13 millioner kroner. De største markedene

for disse skjellene er Nederland, Italia og Spania. Danmark er også en stor mottaker av Norske Kamskjell, men det meste av disse skjellene sendes videre ut til markedene i Europa.

Norske Kamskjell er en av råvarene fra Norge som er valgt ut til verdensmesterskapet i kokkekunst i 2009. For kokker verden over er dette det mest prestisjetunge mesterskapet å gå seirende ut av. At Norsk Sjømat, gang på gang, blir valgt ut som råvarer er en stor anerkjennelse for kun de beste råvarene slipper til i dette mesterskapet. Norske Kamskjell får følge av Norsk Fersk Torsk og Norske Reker til verdensmesterskapet som går av stabelen i Lyon i Frankrike i slutten av januar 2009.

ROCK OG TØRRFISK



Når Bukta-festivalen arrangeres i Tromsø gjøres det med solid sjømattrykk. De 15 000 som besøker festivalen de tre dagene den varer kan kjøpe grilla tørrfisk, grønn bacalao og fiskeburger. I tillegg serveres det tørrfisk fra en spesialbygd tørrfiskhjell som festivalpublikumet kan selv banke, helst i takt med musikken fra scenen.

— Sjømatprofilen til Bukta-festivalen er svært tydelig og gjør denne festivalen til en utmerket samarbeidspartner for Eksportutvalget for fisk, sier informasjonsdirektør Christian Chramer. En svært synlig tørrfiskhjell glir godt inn på festivalområdet i fjæra på Tromsøs mest populære badeplass, Telegrafbukta.

— Vi hadde en idé-dugnad på hva vi kunne bidra med på årets festival og har fått fantastisk god tilbakemelding på dette tiltaket, sier Chramer.

200 kilo tørrfisk skal deles ut til festivalpublikumet som kan nyte tørrfisken mens de hører på artister som Patti Smith, Raga Rockers, Dum Dum Boys og Kent. Allerede på festivalens første dag gikk det med over 100 kilo tørrfisk fordelt på små «bankeporsjoner».



— Bukta-festivalen gir oss muligheten til å vise både tradisjonelle retter og nye smakebiter. At sjømat er sunt og godt er vel etablert. At sjømat i tillegg er rock'n roll-mat som kan serveres kjapt til et sultent festivalpublikum får vi vist på arenaer som Bukta, sier Bjørn-Erik Stabell som er markedssjef for Norden i Eksportutvalget for fisk.

Nytt av året er servering av fish and chips, eller fesk og poteter som det gjerne kalles i Nord-Norge. To av de som prøver nyvinningen som serveres i papir, slik det skal serveres, er Kristine Rognmo og Katrine Eilertsen.

— Dette var utrolig godt. Vi gir det terningkast 6 +, sier Kristin Rognmo som berømmer Bukta-festivalens sjømatprofil og satsingen på nye sjømatretter.



Fri markedsadgang for laks til EU

Etter nærmere 20 års strid er det omsider slutt på tiltak som hemmer handelen av norsk laks til EU. Ministerrådet i EU har i dag endelig fjernet minsteprisordningen som i de senere år har begrenset den frie handelen med norsk laks til EU og skapt usikkerhet for norske sjømataktører.

— Norsk sjømatnæring har hele tiden ment at tiltakene, som EU nå fjerner, har vært innført på feil grunnlag. Vi er glad for at Norge nå har fri tilgang til EU-markedet og at vi kan fortsette med å utvikle et viktig nærmarked til beste både for norsk sjømatnæring og en halv milliard europeiske konsumenter, sier Egil Ove Sundheim, direktør for markedsinformasjon og markedsadgang i Eksportutvalget for fisk.

Minsteprisregelen har fastsatt et nedre prisnivå og hindret en fri markedsstyrt prisfastsettelse. Etter en prosess som har vart i over et år med grundige spørreundersøkelser, bedriftsbesøk i



En fisk. Mange valg.



Eksempel på kampanjeflyer

Norge og konsultasjoner, har EU kommisjonen kommet til at det ikke er grunnlag for minstepris-regimet som ble innført i 2006. Prosessen med å få fjernet minsteprisregimet har vært svært ressurskrevende både for de involverte bedrifter, EFF og næringens øvrige organisasjoner. I januar fikk også norske myndigheter støtte av WTOs tvisteløsningspanel i at EUs antidumpingtiltak strider mot WTO-regelverket på en rekke punkter.

— I 2008 vil EFF investere mer enn 60 millioner kroner i markedsaktiviteter for norsk laks i EU. Bortfallet av handelsrestriksjonene til EU er derfor også med på å trygge våre investeringer samtidig som den fjerner et uheldig omdømmestempel som Norge har hatt. Vi ser nå frem til å kunne konsentrere oss om jobben med å utvikle markedet, sier bransjesjef for laks og ørret i EFF, Børge Grønbech.

Under mottoet «Splash Out! Catch Fresh Norwegian Salmon in your Favorite Cuisine!» lanserte EFF sin store augustkampanje i Hong Kong sist tirsdag.

Arrangementet gikk av stabelen på FINDS som er en utsøkt skandinavisk restaurant, der en god norgesvenn, kjøkkensjef Jaakko Sorsa, presenterte Norsk Laks som råvare med sine beste tilberedningstips.

Stikkord: Fleksibilitet....

I samarbeid med 10 utvalgte restauranter, som alle har ulik etnisk kjøkkenretning, vil den norske laksens utrolige tilpasningsevne til et mangfold smaker bli det sentrale kampanjebudskap i august. Formålet er å vise at Norsk Laks er mer enn bare sushi og sashimi slik folk i Hong Kong kjenner den fra de siste 20 årene. Ved siden av japansk serveres den i kampanjeperioden også i retning indisk, fransk, skandinavisk, gresk, kantonesiske, italiensk, thai og vietnamesisk kjøkken. Som et ekstra trekkplaster er restaurantgjestene med i trekningen om en reise til Norge med Finnair.

....og helse

— Under denne månedslange kampanjen fremheves dessuten helseaspektet ved Norsk Laks. Dette er timet i forhold til et annet lite arrangement på disse kanter i disse dager, smiler Åshild Nakken, EFFs utsending i Kina. — Hong Kong står nemlig som arrangørby for all hestesport under OL i Beijing, og idrettsfolk må jo spise sunt og få i seg mye omega-3 for å kunne prestere på høyt nivå! At en av restaurantene ligger vegg i vegg med ridearenaen forsterker jo bare tilknytningen mellom laksekampanjen og OL.



Nordlaks' adm. dir. Inge Berg med OL-fakkelen

Allerede i god tid før åpningen av de 29. Olympiske sommerleker i Kina kan Norge innkassere sin første seier, i det vesterålsbedriften Nordlaks Produkter AS er valgt til eneleverandør av laks under de olympiske og paralympiske seilasene i Qingdao.

I tildelingsbrevet til Nordlaks' kinesiske partner står det: «After detailed examination and study, the Committee believes your company, being the sales agent of salmon products for Nordlaks Produkter AS in Norway in China, Hong Kong and Macau markets, meets the food safety requirement of the Olympic Sailing Games and hereby agree to choose your company to be the food supplier for the Olympic and Paralympic Sailing Games».

Markedsverdi

— Volumet i denne avtalen er ikke all verden, kanskje 150-200 tonn, sier markedsansvarlig Anita Olsen i Nordlaks.

— Men anerkjennelsen som ligger i valget av Nordlaks som leverandør, og – ikke minst – markedsverdien i at vi kan bruke de olympiske ringer i vår markedsføring de neste 4 årene skal vi bruke for alt det er verd for å etablere oss og ekspandere i det enorme kinesiske markedet i tiden fremover.

Foto: Anita Olsen/Nordlaks



Applaus for EFFs sushikokk Hans Petter Næs

Norsk Lakse-sushi – populær japansk barnemat!

Siste dag i juli arrangerte EFF en todelt barn-og-mat-innrettet presselunsj i sushi-restauranten «Sushi-sen» i Akasaka i Tokyo. Ca. 25 medier, hovedsakelig uke- og dagspresse, var representert i tillegg til TV Tokyo, som sendte et fyldig innslag fra begivenheten allerede samme kveld.

Først presenterte EFFs utsending i Japan, Hans Petter Næs, de første resultatene av en undersøkelse som nettopp er gjennomført blant mødre til unger i alderen 6-12 år i Japan, om trender og utvikling knyttet til barnas preferanser for fisk og sushi. Denne undersøkelsen er en del av EFF arbeid med å underbygge at Norsk Laks bør øke sin andel av sushi-segmentet i Japan..

— Et hovedresultat var at mange av barna som sier at de ikke liker fisk, likevel liker sushi, rapporterer Hans Petter Næs, - og av sushi-variantene i denne undersøkelsen kommer Norsk Laks gledelig nok svært godt ut blant ungene - faktisk bedre enn tunfisk, som er det vanligste råstoffet i bruk til sushi og sashimi i Japan i dag!

— Dette er virkelig noe å bygge videre på, slår Næs fast.

Andre del av arrangementet involverte 20 barn i alderen 6-9 år som samlet seg til en sushilunsj innledet med et overbevisende fileterings-show utført av Sushi-sens fantastisk fingernemme kokker, etterfulgt av en spørrekonkurranse blant barna om Norge og norsk laks, der de flinkeste av de flinke barna ble premiert med sushikokk-kalotter.

Slike events som dette er del av EFF's PR-arbeid for Norsk Laks i Japan. Nettopp i sushi-/sashimi-segmentet er potensialet for Norsk Laks tydeligst. På dette feltet har tunfisk lenge dominert fullstendig i Japan. Men tunfisken er nå under press på grunn av reduserte fangster og økte priser, og Norsk Laks seiler opp som det beste alternativet. En svært viktig distribusjonskanal for laksen er sushi-restaurantene, og ikke minst rullebånd-restaurantene - de såkalte "kaiten sushi" - er svært populære blant barnefamilier.



Diplomatspirer på laksekurs

Det ble en hektisk siste lørdag ettermiddag/kveld i august for Utenriksdepartementets aspirantkull 2007 i Tromsø. Først en halvtimes omvisning i Tromsø sentrum. Så en times informasjon om norsk fiskeri- og havbruksnæring og Eksportutvalget for fisk. Og endelig en kveld med intensivt kurs i laksefiletering og tilberedning av en egen tre-retters sjømat meny på Skarven Kulinariske Teater.

Filetering

De 20 diplomatspirene fikk alle - med større og mindre hell - svinge filetkniven på Skjervøy-produserte prakteksemplarer av laks fra Lerøy Aurora.

— Det bør være et minstekrav at alle som skal representere Norge i utlandet kan klargjøre en laks for gryte eller panne, steikovn eller grill, sier senior rådgiver Pjokken Eide i EFF.

— Hva er vitsen med å være norsk ambassadør om man ikke kan ambassadere ordentlig for en av største norske berømtheter i det store utland?

Bjørn Erik Berggrav var en av dem som fort fikk sving på sakene - og i løpet av



Bjørn Erik Berggrav (t.h.) hadde god kontroll på fileteringen, men mente selv det var begynnerflaks. Terese Holm og Skarvens teatersjef Kjell Ivar Larsen følger med.

kvelden fikk han tilbud om kokkejobb på Skarven, til tross for at han aldri har tatt i en laks før!

— Det var jo bare å finne beinet og så surfe med kniven nedover langs hele fisken, var hans metode.

— Piece of cake!

Kokkelering

Etter fileteringsseansen ble aspirantene delt i grupper for selv å tilberede aftenens meny, som besto av følgende tre-retters symfoni basert på det ypperste av norsk sjømatråstoff:

Forrett:

«Laksens Vandring – fra vogge til grav» Lakserogn, laksetartar, laksemousse, røyket laks og gravlaks – med tilhørende garnityr.

Hovedrett:

Ovnstekt tørrfisk med linser, lokale grønnsaker og en tomatisert fiskesaus

Dessert:

Nordnorske bær (multer, blåbær, bringebær og jordbær) på vaniljekrem.

Det ryktes at aspirantene tross dette nådde flyet videre til Svalbard søndag morgen!

Hjertelig velkomst for norsk fisk

Spanske hjertespesialister anbefaler spanjolene å spise mer norsk laks, ørret og torsk. Den norske Landsforeningen for hjerte- og lungesyke er hjertens enige.

— Dette er et råd vi i aller høyeste grad kan slutte oss til, sier leder for helsefremmende arbeid Gunnveig Eide i Landsforeningen for hjerte- og lungesyke (LHL).

foreningen Fundación España de Corazón, som jobber med to mål for øyet. Foreningen jobber både for å få finansiert mer forskning på hjertesykdommer, og for å promotere en diett som

forebygger hjerte- og karsykdommer. Det er bare 20 matvarer inne på foreningens liste over anbefalte og merkede produkter. Norsk laks, ørret og torsk er den første sjømaten som har fått plass.

— Laks og ørret anbefales på grunn av omega-3-fett-

syrenes gunstige virkning på hjertet. Torsken er valgt fordi den passer godt i en slankediett, sier Hanson.



Nesten fire av ti norske dødsfall i Norge er forårsaket av hjerte- og karsykdommer. Også i Spania er hjertesykdommer en av de viktigste årsakene til brå og uventede dødsfall. Den spanske foreningen for hjertespesialister vil gå matvegen for å endre situasjonen – og ber spanjolene spise mer norsk laks, ørret og torsk.

Norsk fisk forbindes med god helse

Oppfordringen til den spanske befolkningen kommer som en godt synlig logo på eskene med norsk sjømat.

— Med denne logoen på eskene vil spanske fiskehandlere assosiere norsk fisk med god helse. Det vil de også formidle videre til kundene ved disken. Når den spanske befolkningen i undersøkelser blir bedt om å rangere det de bekymrer seg over, havner egen helse øverst på listen, sier Espen Hanson, Eksportutvalget for fisk sin fiskeriutsendning til Spania.

Promotere forebyggende diett

Den spanske sammenslutningen av hjertespesialister har flere enn 3.000 medlemmer. Det er disse som har startet

Kostholdet betyr mye

Når foreningen nå oppfordrer spanjolene til å spise mer norsk laks, ørret og torsk, baserer de seg på rådene fra foreningens komité for helseriktig mat. Her i Norge anbefaler Vitenskapskomiteen for mattrygghet minst fire måltider sjømat i uka, og at minst ett av disse har fete fisker som laks og ørret som den viktigste råvaren på tallerkenen.

— Jo mer forskning som legges fram, jo bedre blir det dokumentert at kostholdet vårt betyr veldig mye for å forebygge hjerte- og karsykdommer. Det er den gunstige fettsammensetningen i fisk som virker positivt på hjertet vårt, sier Eide i LHL.

Norge søker nå om uavhengig sertifisering av de norske torske- og hysefiskeriene gjennom merkeordningen etablert av den ideelle organisasjonen Marine Stewardship Council. Med dette tar norsk sjømatnæring et langt skritt mot full sertifisering av alle de store, kommersielle fiskeriene.

NORSK SJØMAT SØKER MILJØSERTIFISERING

Norsk sei er allerede sertifisert og sild og makrell er igangsatt. Med beslutningen om å søke MSC-sertifisering også for torsk og hyse har Norge, som verdens neste største sjømateksportør, en bredt anlagt miljøprofil. I 2008 vil det være påbegynt eller gjennomført sertifiseringsprosess for alle de store norske fiskeriene.

— Norsk forvaltning er anerkjent verden over, men vi har over tid sett en økende forventning om uavhengig sertifisering av våre fiskerier. Marine Stewardship Council kan være en viktig bidragsyter i dette arbeid. Norsk sjømatnæring har derfor valgt å søke om en sertifisering av våre fiskerier på torsk og hyse med tanke på en slik uavhengig verifisering, sier miljødirektør Rigmor Abel i Eksportutvalget for fisk.

Hele fiskerier

Det har vært et ønske i den norske næringen at man søker om sertifisering av de samlede torske- og hysefiskeriene og for alle redskapstyper. Eksportutvalget for fisk (EFF) utgjør sekretariatet i arbeidsgruppen hvor Norges Råfisklag, Fiskebåttredernes forbund, Norges Fiskarlag og Fiskeri og havbruksnæringens landsforbund, Kystfiskarlaget og LO deltar.



Tidkrevende prosess

Kvoten for nordøstarktisk torsk er i 2008 på 174 000 tonn torsk og 76 000 tonn hyse. Sertifiseringen av de til sammen 250 000 tonn store fiskeriene er ventet å ta om lag ett år.

Det finnes flere internasjonale standarder for dokumentasjon av bærekraft, og norsk sjømatnæring ønsker å benytte de ordningene som er forventet å ha størst gjennomslagskraft i de ulike markedene. Derfor jobbes det også med andre løsninger, som den svenske merkeordningen KRAV.

Dersom torske- og hysefiskeriene oppnår MSC-godkjenning vil det være mulig for norske sjømatselskaper å merke sine produkter med en egen sertifiseringslogo som tilkjenner at fiskeriet er sertifisert av MSC.

— Vårt norske forvaltningssystem er blant de mange gode argumenter som sjømatnæringen kan benytte i markedsføringen av norsk sjømat. Med en bredt anlagt sertifiseringsprosess styrker vi grunnlaget for disse historiene. Vi vet fra før av vi er ledende innenfor en rekke områder når det gjelder miljøarbeid. Det at MSC-prosessen kan hjelpe oss med å dokumentere dette arbeidet er svært nyttig, sier Tove Sleipnes, landansvarlig for Storbritannia i EFF.

Fisk i barnehagene landet rundt

Hvor tar egentlig barna all energien sin fra? For barn i barnehagen er svaret enkelt: Minst halvparten av den daglige energidosen kommer fra måltidene de spiser her. Derfor har regjeringen og EFF gått sammen om «Fiskesprell», prosjektet som skal bidra til å gi barn gode matvaner.

— Vi vet at barn liker fisk, men vi vet også at voksne trenger både kunnskap og inspirasjon for å gjøre den sunne og gode maten tilgjengelig for de yngste, sier prosjektleder Line Kjelstrup i EFF. Det siste året har hun sendt de ansatte fra 30 barnehager i fylkene Telemark, Rogaland og Nord-Trøndelag på kurs. Her har de fått teori om fiskens helseeffekter og praktisk trening i å lage enkle og barnevennlige fiskeretter.

Mer sunn mat

Et år etter starten kommer de gode nyhetene fra pilotfylkene: Alle barnehagene setter mer fisk på bordet, både som pålegg, varmmat og turmat. I tillegg sier de ansatte både at de har fått mer kunnskap om fiskens rolle i et godt kosthold, og at de har blitt tryggere på å lage gode fiskeretter i barnehagen. Resultatene gleder helseminister Bjarne Håkon Hanssen, som setter sunt kosthold høyt i det folkehelsearbeidet.

— Gode kostvaner dannes tidlig, derfor er barnehagene en viktig arena. Flere enn åtte av ti barn mellom ett og fem år går i barnehage. På denne måten når vi også barn i alle sosiale grupper, og kan bidra til å utjevne sosiale forskjeller i kostholdet i de viktige småbarnsårene, sier Hanssen.

Barna spiser mer fisk og de ansatte har fått flere gode grunner for å servere sjømat. Slik er det i barnehager med Fiskesprell, og nå blir hele landet med i prosjektet.



FISKEPRELL

Landsdekkende prosjekt

Basert på disse gode resultatene blir «Fiskesprell» derfor et nasjonalt prosjekt: 17 av landets fylker vil gjøre dette til en del av det lokale folkehelsearbeidet. I løpet av neste år vil «Fiskesprell» ha til sammen 700 barnehager med på laget. I tillegg tilbyr også «Fiskesprell» et pedagogisk opplegg og råvarestøtte til alle landets ungdomsskoler, og dette skoleåret vil nærmere 700 ungdomsskoler lage sjømat på skolekjøkkenet. Dette tallet gleder Line Kjelstrup av flere grunner.

— Vi vet også at det som skjer på dagtid i barnehagene og på skolene påvirker matvanene hjemme, sier Kjelstrup.

Fisk til unge prioritert

EFF, Fiskesalagslagene, Helse- og omsorgsdepartementet samt Fiskeri- og kystdepartementet står sammen om «Fiskesprell». Prosjektet er en konkret oppfølging av regjeringens «Handlingsplan for et bedre kosthold i befolkningen», der barn og unge er en viktig målgruppe. I planen heter det blant annet at «grunnlaget for barn og unges kosthold legges hjemme, men barnehager og skoler spiller også en viktig rolle når det gjelder denne gruppens kostvaner».

Fiskeri- og kystminister Helga Pedersen sier «Fiskesprell» er et viktig skritt for å nå målene i regjeringens plan.

— Barn og unge som spiser sjømat får rett og slett mange fordeler. Sjømat er en viktig del av et balansert kosthold, som igjen er nødvendig for at kroppen skal utvikle seg normalt og holde seg frisk. Fisk og annen sjømat er gode kilder til næringsstoffer som det ikke finnes mye av i andre matvarer, for eksempel omega-3 og vitamin D, sier Pedersen.

Også Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning og Helsedirektoratet er med i arbeidet som nå blir nasjonalt.

10 år med EFF-aktiviteter i Russland

Det er i høst 10 år siden EFF iverksatte sine første markedsføringsfremstøt i det russiske markedet. Dette jubileet ble behørig markert i forbindelse med World Food-messen i Moskva i slutten av september.



Mesterkokken Ilya Lazerson imponerer mange russiske barn og én norsk fiskeriminister.

Markeringen startet allerede 22. september med en faglig båttur for norske eksportører på Moskvaelven. Seminaret besto i foredrag og oppdatering for norske aktører i det russiske markedet og var et samarbeid mellom Eksportutvalget for fisk og Innovasjon Norge. Turen ble avrundet med hyggelig sosialt samvær.

World Food

Under hele World Food-messen 23.- 26. september bidro EFF på en felles norsk messestand med markering av sine 10 års virke på det russiske markedet. Både messen og den norske standen var som vanlig godt besøkt, og også fiskeri- og kystminister Helga Pedersen la turen innom.

PR-arrangement

23. september arrangerte EFF et meget populært og godt besøkt PR-arrangement for russiske mat- og feature-journalister i den norske ambassaden. EFFs utsending i Russland, Julia Seljeseth ønsket velkommen og introduserte Helga Pedersen som presentere seg og fortalte og besvarte spørsmål om sitt forhold til fisk fra barnsben av, til nå som småbarnsmor og travel minister. Så fortalte kjendiskokken Ilya Lazerson om norsk sjømat og demonstrerte sammen med norske Aleksandra Seljeseth (8) for en gruppe russiske barn hvor lett det er for unger å lage sin egen Havets Skattkiste av norsk fisk og grønnsaker. Avslutningsvis laget ungene, med hjelpende hender fra fiskeriministeren og Lazerson smaksprøver til alle de fremmøtte.



Ambassadør Øyvind Nordsletten har ordet.

Mottagelse i Ambassaden

Tradisjonen tro bød EFF på en stor- slått og rikholdig meny komponert av mesterkokker fra Gastronomisk Institutt på den årlige mottagelsen for norske eksportører og deres russiske motparter i den norske ambassaden, som i år fant sted den 24. september. Over 200 gjester deltok, deriblant representanter fra FKD, Innovasjon Norge, FHL, Nofima og et stort pressekorps.

I sin tale ved denne anledningen berømmet Helga Pedersen EFFs innsats siden 1998 og refererte en del aktuelle utviklingstrekk i den norske sjømat-eksporten til Russland.

- I løpet av de siste ti årene har Russland gått fra å være det 10. største markedet til å være det nest største sjømatmarkedet for Norge, med en eksport på nesten 4 milliarder kroner i fjor. At det hver dag spises om lag 2,7 millioner norske sjømatmåltider i Russland sier litt om betydningen av dette markedet for norske eksportører og selvsagt også for russiske importører, sa Pedersen blant annet.



Jens Stoltenberg med Mundials fineste klippfisk, flankert av EFFs Merete Kristiansen (t.v.) og Kari Gulbrandsen.

Klippfisk på menyen for Stoltenberg i Brasil

Tross et stramt politisk program ryddet statsminister Stoltenberg plass til å delta på to PR-arrangementer i EFF-regi i Rio de Janeiro under sitt offisielle besøk i Brasil i september. Aktivitetene ble gode arenaer for relasjonsbygging med sentrale aktører innenfor handelen, og skapte oppmerksomhet om EFFs arbeid både i Brasil og her hjemme gjennom positiv medieomtale.

Lunsj

På vei fra sitt besøk hos Aker Yards arrangerte EFF, i samarbeid med Innovasjon Norge og Generalkonsulatet i Rio en lunsj for statsministeren og ca. 250 andre gjester. I sin velkomsttale vektla Kari Gulbrandsen både Brasils betydning for norsk klippfisknæring og den viktige rolle norsk klippfisk spiller i brasiliansk kultur.

Lunsjmenyen sto den kjente kokken Dada fra regionen Bahia for. EFF og Dada ga november 2007 ut en bok med retter basert på de spesielle smaker og krydder som benyttes i Nordøst-Brasil, som et ledd i arbeidet med å utvikle markedet for klippfisk av sei i denne regionen. Dette var med andre ord også nye retter for gjestene fra Rio. Oppskriftsboken til Dada er oversatt til engelsk og ble gitt i gave til gjestene både i engelsk og

portugisisk utgave. 100 kelnere i uniform iført blå forklær med Norge-logo og Bacalhau da Noruega gjorde merkevaren Norsk Klippfisk godt synlig.

Som et kulturelt innslag – og for å synliggjøre en av våre største aktiviteter i Rio noensinne – hadde EFF invitert sambaskolen Imperatriz Leopoldinense til å danse og spille. Vi samarbeidet med denne sambaskolen i forbindelse med karnevalet i 2007, og har fortsatt



vårt samarbeid med dem gjennom et CSR-program for unge kokker i området Ramos hvor sambaskolen hører til. Statsministeren overrakte diplomer til de 5 første stipendiatene i dette programmet. Dette ble meget godt mottatt, både av stipendiatene og SENAC, som er institusjonen hvor ungdommene læres opp.

Butikkbesøk

Supermarkedet Mundial ble valgt fordi det tilhører den supermarkedkjeden som selger mest klippfisk i hele Rio, med andre ord en viktig samarbeidspartner for norsk klippfisknæring.

Formålet med arrangementet var å gi statsministeren et innblikk i hvordan salget av norsk klippfisk i Brasil foregår, samt synliggjøre kampanjeaktivitetene i butikk som EFF gjennomfører på vegne av norsk sjømatnæring. Takket være at statsministeren viste seg oppriktig interessert i å få mest mulig ut av besøket bidro han aktivt til at det ble en positiv seanse både for EFF, de ansatte i supermarkedet og det store pressekorps som var tilstede.

Fiskeri- og kystminister Helga Pedersen, adm. dir. i SalMar, Leif Inge Nordhammer, oppdretter Ronald Sandvik og stolte skolebarn på Frøya tar en rørende avskjed med jubileumslaksen.



To hundre og femti millioner

Etter at stjernekokk Michel Roth sent i går kveld mottok norsk laks nummer 250 millioner til Frankrike, er laksen i dag tilberedt på fasjonable L'Espadon på Ritz i Paris.

Ankom Rungis kl 00:15

Traileren med laks nummer 250 millioner kom til fiskehallen på Rungis utenfor Paris kl 00:15 i natt. Da bilen rullet inn foran fiskehallen blåste den i hornet til stor applaus fra de fremmøtte og markerte at den over 2000 kilometer lange reisen fra Frøya i Norge til Paris var over.

Michel Roth ble behørig fotografert ved pallen hvor kassen med jubileumslaksen stod øverst. Så ble pallen fraktet gjennom fiskehallen, med ett oppbud av journalister og gjester på slep. Importøren Atlantys Group fikk så overlevert lasten og sporingsdokumentet som fortalte om livet til laksen.

Gastronomisk for laks nr 250 millioner

Laksen ble i dag tilberedt på restaurant L'Espadon på hotell Ritz i Paris av Michel Roth. L'Espadon har to stjerner i Michelin-guiden. Hvem som får gleden av å spise den høyt profilerte 250 millioners laksen vites ikke, men gjestene som frekventerer restauranten forventer høy kvalitet på lik linje med franske konsumenter som i fjor spiste 662 millioner måltider med norsk laks.



Alle fotos: EFF



millioner laks!



Laksekonsum i Frankrike

Laks var tidligere regnet for å være luksusmat kun til de store anledninger. Den har nå også fått innpass i franskmenns daglige matvaner. I 2007 importerte det franske markedet 114 000 tonn norsk laks. 7 av 10 laks som konsumeres i Frankrike kommer fra Norge. Laks er en av franskmenns favorittfisker og har en penetrasjon på 39 %, noe som er langt høyere enn for østers, steinbit og tunfisk. Franskmenn spiser i gjennomsnitt 2,1 kg norsk laks i året, særlig fileter/porsjoner og røkt laks. Til tross for at laks allerede er den mest populære fisken hos franskmenn er konsumet økende. Bare i fjor økte husholdningenes innkjøp av laks med hele 21 %.



Stjernekokken Michel Roth i restaurant L'Espadon tilbereder jubileumslaksen for kresne franske gæster.

Se fra markeringen på Rungis: www.youtube.com/watch?v=cABQCgh144M



Bacalhau for Liv i Rio

Liv Ullmann har nettopp gjestet Rio de Janeiro i forbindelse med en filmfestival som ble arrangert i perioden 8.-16. oktober, med visning av hennes filmer på Cinemateca Brasileira.

I samarbeid med det norske konsulatet i Sao Paulo inviterte EFF henne og lokale filmelskere og Ullmann-fans til klippfiskmiddag 9. oktober. For anledningen bød Chef Nani Bernardo på «Escondinho de Bacalhau da Noruega» som falt i meget god smak både hos æresgjesten og forsamlingen for øvrig. Avslutningsvis hadde EFFs utsending i Brasil, Kari Gulbrandsen, gleden av å overrekke Liv Ullmann oppskriftsboken «Bacalhau da Noruega faz a festa» til minne om besøket.

Foto: Regina Cafe/EFF

NORSK-KINESISK FORSKNINGSSAMARBEID OM NORSK LAKS

Kinas første kardiovaskulære studie for å måle helseeffekten av sjømat viser positive resultater, spesielt for norsk laks. Personer som spiste oppdrettslaks 5 ganger i uken, fikk forbedret helse og reduserte risikofaktoren for hjerte- og karsykdommer med 20 %.

Resultatene ble nylig kunngjort på et norsk-kinesisk sjømatseminar under fiskerimessen i Qingdao. Studien er gjort av Instituttet for ernæring og matsikkerhet (Kina) og Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning – NIFES (Norge). Studien er hovedsakelig finansiert av Norges Forskningsråd, med bidrag fra FKD, NIFES og EFF.

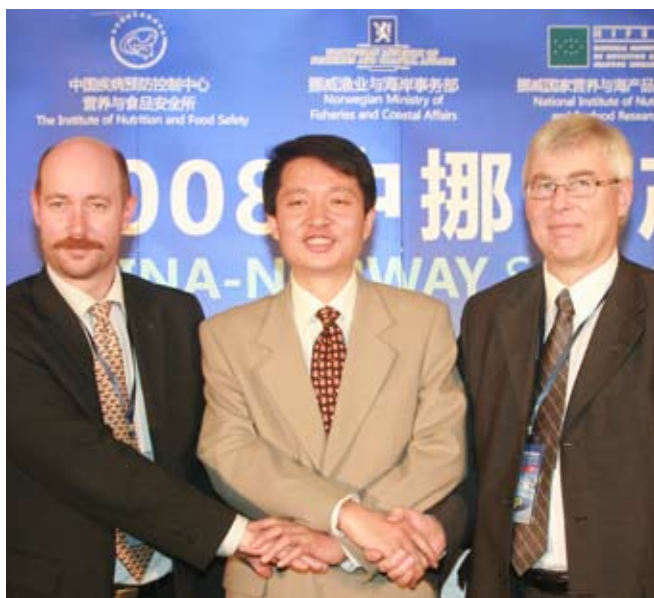
Livsstil og kosthold

Livsstilssykdommer som hjerte- og karsykdommer, mental helse og diabetes type II er på frammarsj globalt og er i ferd med å bli et stort (og voksende) helseproblem også i Kina.

— Dagens kosthold i Kina er ofte usunt, med for stort inntak av fettholdig mat og en relativt lav andel av omega-3-fettsyrer, sier Zhang Jian, den ledende kinesiske forskeren for studien.

Studien og resultatene

Den 8 uker lange studien startet i august 2007 i Beijing og ble gjennomført på menn i alderen 35 til 70 år med svake symptomer på hjerte- og karsykdommer. Mennene



Professor Zang Jian flankert av Livar Frøyland (t.v.) og Øyvind Lie fra NIFES.

ble delt inn i tre grupper. Den første gruppen spiste 500 gram oppdrettslaks per uke, den andre gruppen spiste 500 gram av to eller tre typer lokal sjømat per uke, og den tredje gruppen fulgte en normal diett.

Prosjektleder professor Livar Frøyland fra NIFES understreket hvor positivt resultatet er for forbrukerne: – Studien viser den nære sammenhengen mellom et jevnt forbruk av sjømat og helse. Samtlige nyere internasjonale risiko/nytte-analyser av sjømatforbruk konkluderer med at sjømat er en viktig del av et variert og balansert kosthold.

Sjømat, spesielt fet fisk med høyt innhold av omega-3 fettsyrer, synes å beskytte mot hjerte- og karsykdommer og er gunstig for hjernens utvikling. Laks har også et høyt innhold av proteiner, vitaminer og mineraler. Den er i tillegg rik på antioksidanter som har vist seg godt for huden og er bra for stoffskiftet. I tillegg har mager fisk vist seg å forbygge diabetes type II. For å oppnå et variert og sunt kosthold er det derfor viktig å inkludere både fet og mager fisk – saltvanns- og ferskvannsprodukter – i det daglige kostholdet, avslutter Frøyland.

Foto: Zhang Jing/Health Horizon/EFF

Norwegian Salmon Trout Shukouboshi



En stolt Katuyama-san fra Ajino-Hamatoht-company med prisen for beste ørret-produkt i Tokyo i forrige uke, flankert av ambassadør Åge Grutle og fiskeri-utsending Hans Petter Næs.

Årets pris for beste nyutviklede produkt av Norsk Sjømat i Japan tilfalt i år selskapet Ajino-Hamatoht for marinert og tørket ørret på tradisjonelt japansk vis, markedsført under navnet Norwegian Salmon Trout Shukouboshi.

Foredlingsindustrien og distributør-leddet er svært viktige målgrupper for Norsk Sjømat i Japan. De avgjør i stor grad hvilken distribusjon og eksponering fisken får. EFF har derfor omfattende løpende aktiviteter overfor disse sektorene for å inspirere dem til å holde Norsk Sjømat i fokus.

Et av Eksportutvalgets tiltak i disse segmentene i det japanske markedet er en årlig pris for beste nyutviklede produkt. Denne tildeles på en årlig konferanse i regi av National Federation of Fishery Processors Co-operative Association. Årets møte, som fant sted i på Monterey Ginza Hotel i Tokyo forleden, hadde samlet 60 – 70 representanter fra næringen i tillegg til fiskerifaglig presse. For å hedre den verdige vinner stilte både den norske ambassadøren og EFFs fiskeri-utsending opp for å dele ut prisen i form av diplom og en vakker vase.

Foto: EFF

Meilleurs Ouvriers de France er laget for tidligere vinnere av årets kokk i Frankrike. Denne gastronomiske superklassen kommer til å kjøre retter av norsk sjømat i sine restauranter i Lyon under verdensmesterskapet i kokkekunst, Bocuse d'Or. I regi av EFF fikk kokkene i går drahjelp av ingen ringere enn Eyvind Hellstrøm, som demonstrerte produktegenskapene til norsk fersk torsk, norske kamskjell og norske reker.



Franske toppkokker, Paul Bocuse, Damien Nardecchia, Eyvind Hellstrøm og prosjektleder Maria Grimstad, EFF.

Gastronomisk kampanje for norsk fersk torsk, reker og kamskjell

— Denne torsken vil jeg ha på menyen hele tiden! Sa selveste Paul Bocuse under produkt demonstrasjonen.

Stor interesse på produkt demonstrasjon

Kokkene som var til stede under demoen viste for øvrig stor interesse for kampanjen og de norske produktene. De fleste jobbet allerede med norsk fersk torsk, men ble meget imponert over kvaliteten som ble presentert av Eyvind Hellstrøm. Norske kamskjell og norske reker vakte også oppsikt, da disse var nye produkter for de fleste. I tillegg ble kokkene forbløffet over fangstmetode og størrelse på kamskjellene. Samlingen ble avsluttet med smaking av samtlige produkter tilberedt på ulike måter av Eyvind Hellstrøm og hans assistent Damien Nardecchia.

Norsk sjømat også på restauranter i Lyon

Samlingen kom i stand etter et initiativ fra EFF for å få gjennomført en restaurantkampanje i Lyon under Bocuse d'Or i januar 2009. Idéen bak har vært å gjøre det mulig å oppleve de offisielle norske Bocuse d'Or produktene utenfor konkurransens trange kretser – et prosjekt som har fått støtte fra Bocuse d'Or's far, Paul Bocuse. Kampanjen vil dermed strekke seg fra 24. – 28. Januar 2009. Da vil eksportører, deres inviterte, øvrige besøkende og Lyon's egne innbyggere få sjansen til å smake de eksepsjonelle norske sjømat-produktene tilberedt av de beste kokkene Frankrike har å by på.

25 restauranter deltar i kampanjen, som har fått navnet «Norge på menyen under Bocuse d'Or 2009» («La Norvège au menu du Bocuse d'Or 2009»), og representerer til sammen hele 15 Michelin-stjerner.

Foto: EFF

Norsk Sjømat har millioner av venner verden over

Norge har tusenårige tradisjoner med fiske og fangst. Med en kystlinje på over 83 000 km, øyene medregnet, har naturen vært gavmild. Mer enn 200 forskjellige fiske-, skjell- og skalldyrarter lever i de norske kystfarvannene. Norge er også en pionernasjon i utviklingen av moderne akvakultur. Oppdrettsanleggene ligger langs hele kysten, og havbruk er blitt en av Norges største næringer.

De senere årene har nordmenn tatt opp vel 3 millioner tonn sjømat av havet hvert år, langt mer enn det vi selv klarer å konsumere. Derfor er norsk fiskeri- og havbruksnæring i dag en av verdens største eksportører av sjømat. Overalt setter folk pris på den sunne og gode norske sjømaten, som de har gjort gjennom århundrer; fra den gang seilbåtene fraktet norsk tørrfisk og klippfisk til landene rundt Middelhavet, Sør-Amerika, Karibia og Vest-Afrika og fram til dagens moderne transport av fisk og skalldyr over hele verden.

Hver dag hele året serveres 27,5 millioner måltider med Norsk Sjømat rundt om i verden. Eksportutvalget for fisk AS (EFF) arbeider for at folk i alle verdenshjørner skal ha det klart for seg at den beste sjømaten kommer fra Norge. Fiskerinæringen selv finansierer denne markedsføringen, og setter EFF i stand til å utvikle markeder for Norsk Sjømat i inn- og utland.

EFFs virksomhet omfatter aktiviteter innen markedsføring, markedsinformasjon, markedsadgang, informasjon og PR. Hovedkontoret ligger i Tromsø og EFF er representert med egne ansatte i Tyskland, Frankrike, Spania, Portugal, Italia, Brasil, Japan, Kina, Singapore og Russland. Det er ca. 50 ansatte i Eksportutvalget for fisk, og budsjettet i 2009 er på 264 millioner kroner.

Norwegian Seafood has millions of friends around the world

Norway has hunting and fishing traditions dating back thousands of years. Nature has been kind to Norway, giving it a coastline extending to a length of 83,000 km, including islands. More than 200 different species of fish and shellfish inhabit Norway's coastal waters. Norway is also a pioneering nation in the development of modern aquaculture. There are fish farms located along the entire coast, and fish farming has become one of Norway's largest industries.

In recent years Norway has harvested over 3 million tonnes of seafood annually, far more than we can consume. Consequently the Norwegian fisheries and aquaculture industry is currently one of the world's largest exporters of seafood. Over the centuries, people all over the world have appreciated the excellent, healthy seafood supplied by Norway. This dates back to the time when boats from Norway first started sailing with cargoes of Norwegian stockfish and clipfish to the countries of the Mediterranean, South America, the Caribbean and West Africa, and continues today with fish and shellfish being transported all over the world using modern methods of transport.

Every day throughout the year, 27.5 million Norwegian seafood meals are served all over the world. The Norwegian Seafood Export Council (NSEC) endeavours to ensure that people from all corners of the world believe that the best seafood in the world comes from Norway. The fisheries industry funds this marketing itself, enabling NSEC to develop markets for Norwegian seafood both at home and abroad.

The NSEC's head office is located in Tromsø and it employs representatives in Germany, France, Spain, Portugal, Italy, Brazil, Japan, China, Singapore and Russia. The Norwegian Seafood Export Council has about 50 employees and a budget of approximately NOK 264 million for 2009.

Eksportutviklingen i 2008

Norsk sjømateksport var i 2008 på 39,1 milliarder kroner og for fjerde år på rad settes det ny eksportrekord for sjømat. Økningen er på 2,3 milliarder kroner fra 2007, viser tall fra Statistisk sentralbyrå og Eksportutvalget for fisk (EFF). Det ble eksportert 2,3 millioner tonn sjømat. Det er en økning på 167 tusen tonn sammenlignet med 2007.

Russland og Frankrike våre største markeder

Eksporten til Russland var på 4,05 milliarder kroner som er en økning på 407 millioner kroner målt mot 2007. Dette plasserer Russland på topp i 2008, marginalt foran Frankrike som endte på 4,04 milliarder kroner. Økningen for Frankrike ble på 277 millioner kroner.

Havbruk passerte 20 milliarder kroner

Norsk eksport av sjømat fra havbruk økte med 1,2 milliarder kroner til 20,2 milliarder kroner. Av dette utgjør laks 18 milliarder mens ørret utgjør 1,9 milliarder kroner. Dette er eksportrekorder for både laks og ørret.

Villfanget sjømat økte med 1 milliard til 18,9 milliarder kroner. Av dette hadde sild og makrell størst vekst, og endte på henholdsvis 3,8 milliarder og 2,3 milliarder kroner. Sei satte eksportrekord med 2 milliarder kroner, som er en økning på 253 millioner kroner.

Norges mest internasjonale næring

Totalt eksporteres det laksefisk fra Norge til 98 land. Det største markedet er Frankrike som i 2008 kjøpte norsk laks og ørret for 3,2 milliarder kroner. Det minste markedet blant de 98 er Ghana hvor eksporten i 2008 var på 30 000 kroner.

Polen overtar for Danmark som viktigste videreforedlingsland for norsk laks

Eksporten til EU-markedene økte med 273 millioner kroner til 3,2 milliarder kroner. Frankrike er i dag vårt viktigste laksemarked, foran Polen og Danmark. 2008 var første år hvor Polen ble et viktigere eksportmarked

for laks enn Danmark. Mesteparten av laksen til disse to markedene går til foredling og distribueres deretter til andre EU-land.

Sterk vekst i ørreteksporten

Ørreteksporten økte i verdi i 2008 med hele 48 prosent eller 602 millioner kroner. Mesteparten av denne veksten skyldes økt eksport til det viktigste ørretmarkedet, som er Russland. Eksporten til det nest største markedet, Japan, viste også vekst.

Oppgang for pelagisk sektor

Eksporten av pelagisk fisk til konsum inkluderer sild, makrell og lodde og var i 2008 på 6,5 milliarder kroner. Det er en økning på 1,2 milliarder eller 24 % i forhold til 2007. I tillegg kommer pelagisk fisk til fiskemel og -olje til en verdi av 800 millioner. Av de største norske markedene for pelagisk fisk går Russland og Ukraina noe tilbake målt i verdi, mens Japan, Kina, Nigeria og Polen vokser mye.

Tøft for torsken i 2008

Norge eksporterte 336 tusen tonn torsk, sei, hyse og annen torskefisk i 2008 og dette tangerer volumet i rekordåret 2007. Pris- og volumnedgang for de fleste produkter av torsk gjør at totalverdien for torskefiskene samlet reduseres med 617 millioner kroner fra 2007 og ender rett under 10 milliarder kroner i 2008.

Reker og skalldyr øker

Eksporten av reker og skalldyr økte i 2008 og endte på 1,1 milliarder kroner. For reker var eksportøkningen på 113 millioner kroner til 658 millioner kroner, mens eksportøkningen for krabber var på 169 millioner kroner til 353 millioner kroner. Det er eksporten av kongekrabbe som står for økningen i krabbenæringen.

Export trends for 2008

In 2008, Norwegian seafood exports amounted to NOK 39.1 billion, setting a new seafood export record for the fourth year running. Figures from Norway Statistics and the Norwegian Seafood Export Council (NSEC) show that the increase amounted to NOK 2.3 billion. 2.3 million tonnes of seafood were exported, an increase of 167 thousand tonnes on 2007.

France and Russia are our largest markets

Exports to Russia were worth NOK 4.05 billion, representing an increase of NOK 407 million compared to 2007. This gives Russia top place in 2008, a hairsbreadth in front of France, which ended at NOK 4.04 billion. The increase for France amounted to NOK 277 million.

Aquaculture passed NOK 20 billion

Norwegian exports of farmed seafood increased by NOK 1.2 billion to NOK 20.2 billion. This split into salmon for NOK 18 billion and trout for NOK 1.9 billion. This represents export records for both salmon and trout.

Wild caught seafood increased by NOK 1 billion to 18.9 billion. Herring and mackerel increased most, ending at NOK 3.8 billion and 2.3 billion, respectively. Saithe set an export record at NOK 2 billion, representing an increase of NOK 253 million.

Norway's most international industry

Fish from the salmon family are exported from Norway to 98 countries. France is the largest market, which in 2008 bought Norwegian salmon and trout for NOK 3.2 billion. The smallest market of the 98 is Ghana, whose import from Norway in 2008 was worth NOK 30,000.

Poland noses in front of Denmark as the most important processing country for Norwegian salmon

Exports to the EU increased by NOK 273 million to NOK 3.2 billion. France is currently our most important

salmon market, in front of Poland and Denmark. Poland became a more important export market for salmon than Denmark for the first time in 2008. Most of the salmon for these two markets is destined for processing and is then distributed to other EU countries.

Greatest growth in trout exports

In 2008, trout exports increased in value by 48 percent, or NOK 602 million. Most of this growth is due to increased export to the most important trout market, which is Russia. Exports to the second largest market, Japan, also showed growth.

Growth for the pelagic sector

Exports of pelagic fish for food purposes include herring, mackerel and capelin, and were worth NOK 6.5 billion in 2008. This represents an increase of NOK 1.2 billion, or 24%, compared to 2007. Exports of pelagic fish for fishmeal and oil were worth a further NOK 800 million. In the largest Norwegian markets for pelagic fish, exports to Russia and the Ukraine did fall somewhat in value terms, while Japan, China, Nigeria and Poland increased strongly.

Tough times for cod in 2008

Norway exported 335 thousand tonnes of cod, saithe, haddock and other fish in the cod family in 2008, and this equals the record set in 2007. The reduction in prices and volumes in most cod family products means that the total value of the species was reduced by NOK 617 million on 2007, ending at just below NOK 10 billion in 2008.

Prawns and shellfish increase

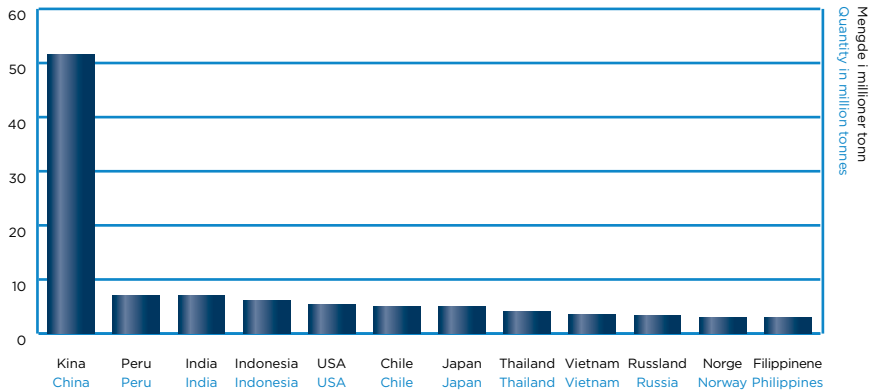
Exports of Norwegian prawns and shellfish increased in 2008, ending at NOK 1.1 billion. The export increase for prawns was NOK 113 million to NOK 658 million, and the increase for crab was NOK 169 million, rising to NOK 353 million. Exports of Norwegian king crab were responsible for the increase in crab exports.

Kilde: FAO

De største fiskerinasjonene, fangst og oppdrett 2006

The largest seafood suppliers, wild catch and aquaculture 2006

1



Kina er verdens klart ledende sjømatprodusent med en total produksjon av villfanget fisk og oppdrettsfisk på 62,7 millioner tonn i 2006. Norge er på 12. plass med 3,0 millioner tonn i oversikten fra FAO.

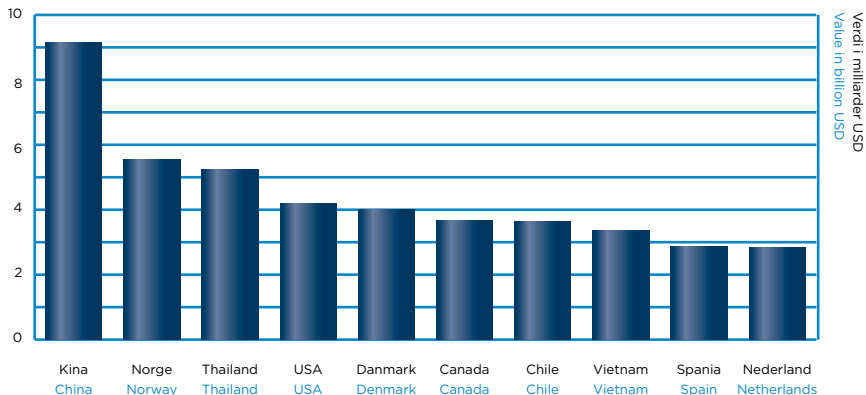
China is by far the world's leading producer of seafood, with a total production of 62.7 million tonnes of wild and farmed fish in 2006. Norway ranks in 12th place with 3.0 million tonnes.

Kilde: FAO

De største eksportnasjoner av sjømat 2006

The largest exporters of seafood 2006

2



Norge er verdens nest største eksportnasjon av sjømat med en eksport på 5,5 milliarder USD. Bare Kina har en høyere verdi på sjømateksporten enn Norge.

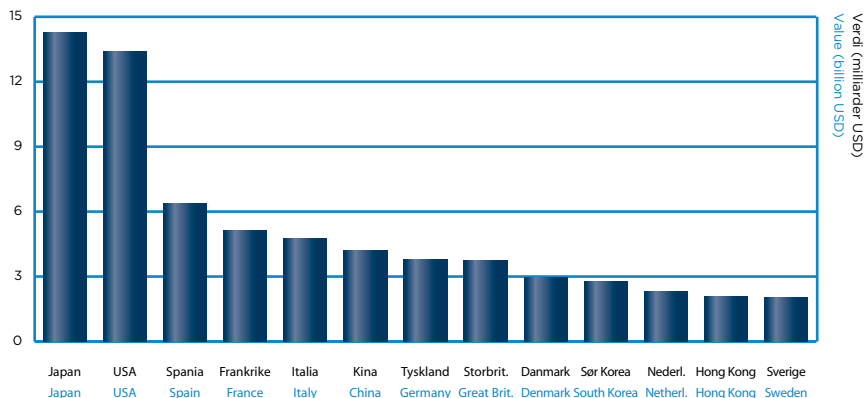
Norway is the world's second largest seafood exporting nation, with exports valued at USD 5.5 billion. Only China has a higher value of seafood exports than Norway.

Kilde: FAO

De største importnasjonene av sjømat 2006

The largest importers of seafood 2006

3



Japan er verdens største enkeltimportør av sjømat med en importverdi på 14,3 milliarder USD i 2006. USA importerte i 2006 sjømat til en verdi av 13,4 milliarder USD.

Japan is the world's largest single importer of seafood, with imports valued at USD 14.3 billion in 2006. Seafood imports into the USA in 2006 were valued at USD 13.4 billion.

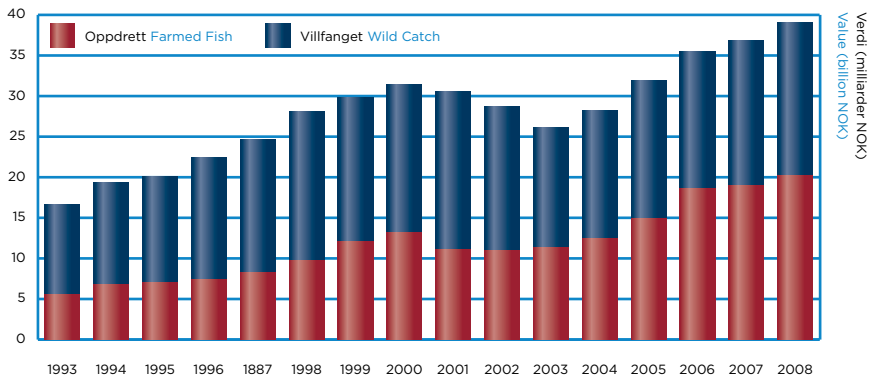
Kilde: SSB/EFF

4

Norsk eksport av sjømat**Norwegian exports of seafood**

Norge eksporterte i 2008 sjømat for 39,1 milliarder NOK. Sjømat fra oppdrett passerte 20 milliarder kroner.

In 2008, the value of Norwegian seafood exports totalled NOK 39.1 billion. Farmed seafood accounted for more than NOK 20 billion.



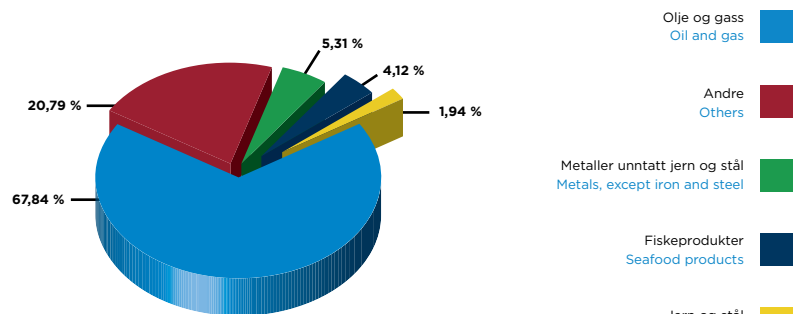
5

Fiskeri- og havbruksnæringens andel av norsk eksport 2008**The fisheries and aquaculture industry's share of Norwegian exports 2008**

Kilde: SSB/EFF

I 2008 sto sjømatnæringen for 4,1 % av Norges totale eksportinntekter. Sjømat er dermed en av de viktigste eksportnæringene i landet.

In 2008, the seafood industry was responsible for 4.1 % of Norway's total export revenues. Seafood is thus one of Norway's most important export industries.



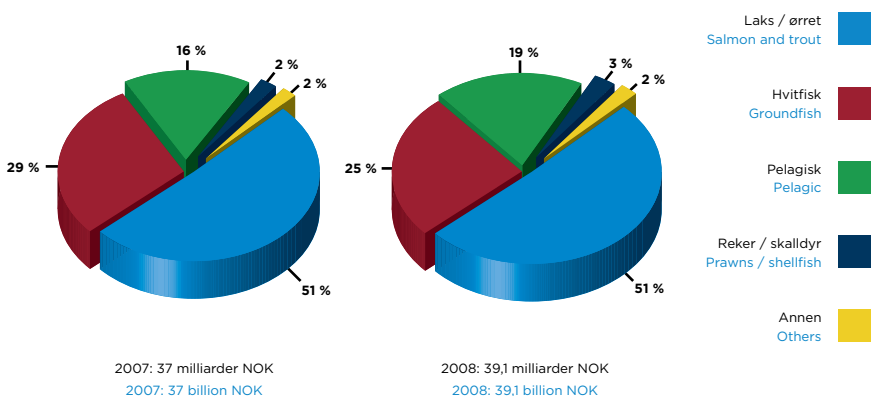
6

Eksportverdi fordelt på sektor innen sjømatnæringen**Export value by seafood sector**

Kilde: SSB/EFF

Oppdrett av laks og ørret er den største sektoren med en eksportverdi på 19,9 milliarder NOK i 2008. Dette utgjør 51 % av den totale eksporten. Produkter av torskefisk utgjør 25 %, mens pelagisk fisk står for 19 % av eksportverdien.

Farmed Norwegian salmon and Norwegian Fjord Trout constitute the largest sector, with an export value of NOK 19.9 billion in 2008. This accounts for 51 % of the total exports. Codfish products account for 25 %, while pelagic fish make up 19 %.

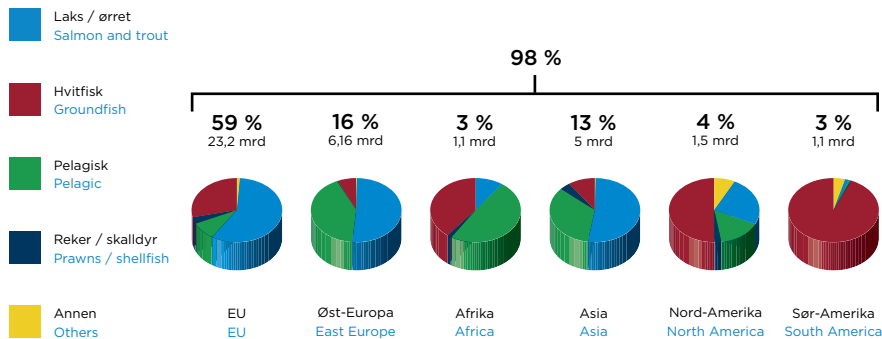


Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av sjømat 2008

Norwegian exports of seafood 2008

7



EU er Norges viktigste marked for sjømat med en eksportverdi på 23,2 milliarder NOK i 2008. Landene Øst-Europa står for 6,2 milliarder NOK, mens Asia mottar norsk sjømat for 5 milliarder NOK.

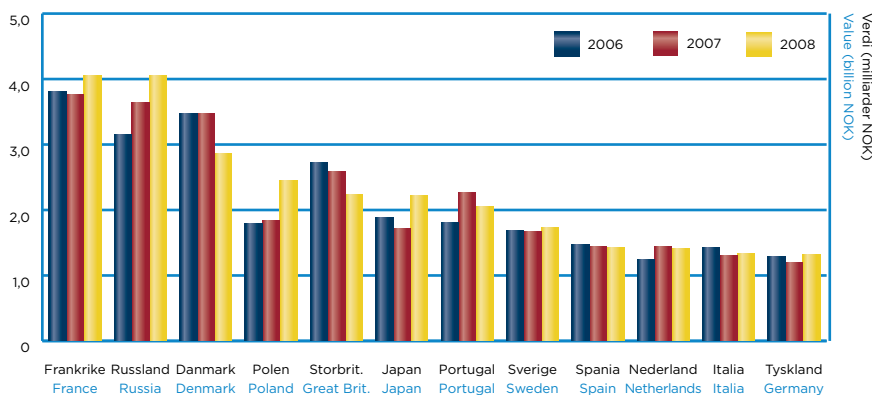
The EU is Norway's most important market for seafood, with an export value of NOK 23.2 billion in 2008. Countries in Eastern Europe account for NOK 6.2 billion, while Asia receives Norwegian seafood valued at NOK 5 billion.

Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for norsk sjømat

Major markets for Norwegian seafood

8



Frankrike er det viktigste markedet for norsk sjømat, marginalt foran Russland. Det var 15 land som kjøpte norsk sjømat for mer enn en milliard kroner i 2008.

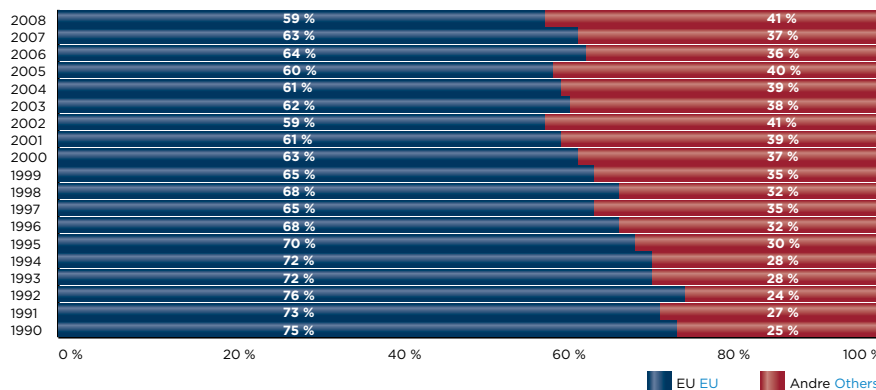
France is the most important market for Norwegian seafood, marginally ahead of Russia. A total of 15 countries imported Norwegian seafood for more than NOK 1 billion in 2008.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport til EU i prosent av total eksport 1990-2008

Norwegian exports of seafood to the EU as a percentage of total exports 1990-2008

9



59 % av sjømateksporten fra Norge gikk i 2008 til EU.

59 % of seafood exports from Norway went to the EU in 2008.

10

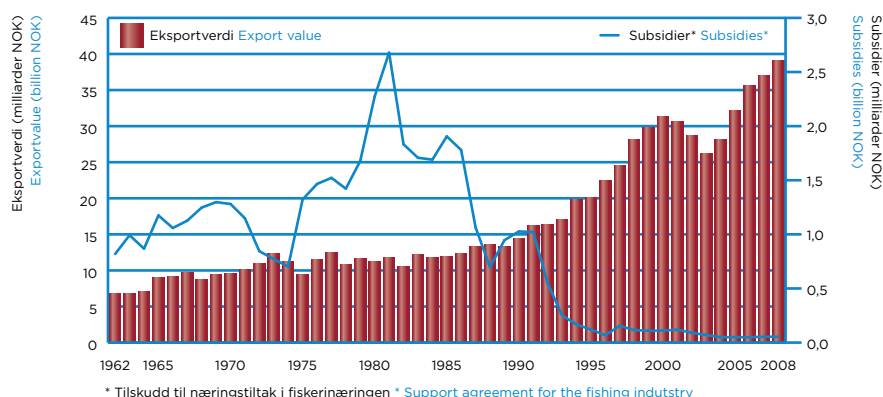
Eksportverdi og subsidier i norsk fiskerinæring

Kilde: FKD, SSB/EFF

Export value and subsidies in the Norwegian seafood industry

Næringstiltak i fiskerinæringen utgjorde 54 millioner kroner i 2008, det samme som i 2007.

In 2008 a total of NOK 54 million was spent on industrial initiatives for the seafood industry, the same as in 2007.



11

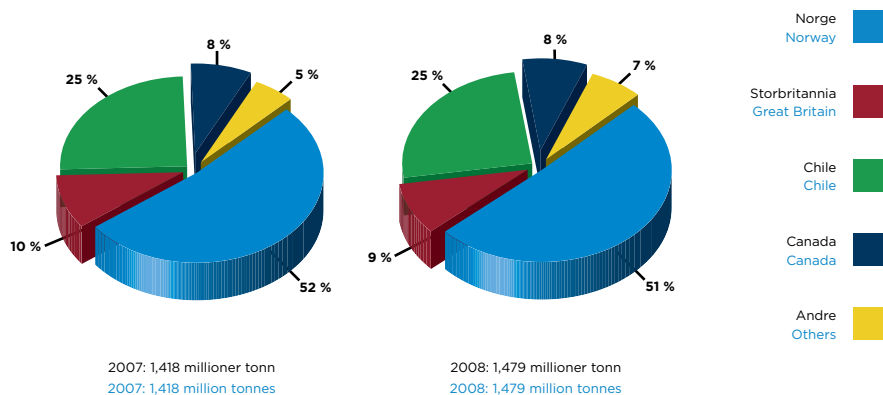
Totalt produsert mengde atlantisk laks

Kilde: EFF/Kontali analyse

Total production of Atlantic salmon

Produksjon av atlantisk laks økte fra 1 418 000 tonn i 2007 til 1 479 000 tonn i 2008. Norge sto for 51 % av produksjonen av atlantisk laks, mens Chiles andel var på 25 %.

The production of Atlantic salmon increased from 1,418,000 tonnes in 2007 to 1,479,000 tonnes in 2008. Norway accounted for 51 % of the production of Atlantic salmon, while Chile's share was 25 %.



12

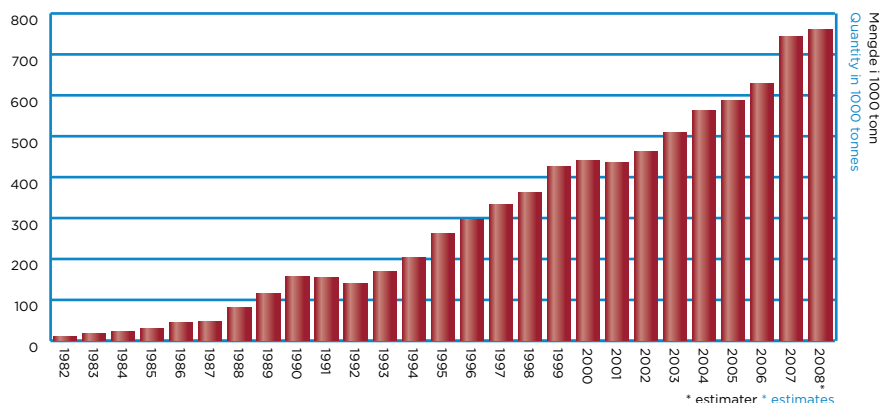
Norsk produksjon av laks

Kilde: SSB/EFF, Kontali analyse, Fiskeridirektoratet

Production of Norwegian salmon

I 2008 produserte Norge 760 tusen tonn (estimat) atlantisk laks. Dette er en økning på 30 tusen tonn fra 2007.

In 2008, Norway produced an estimated 760,000 tonnes of Atlantic salmon. This is an increase of 30,000 tonnes compared to 2007.

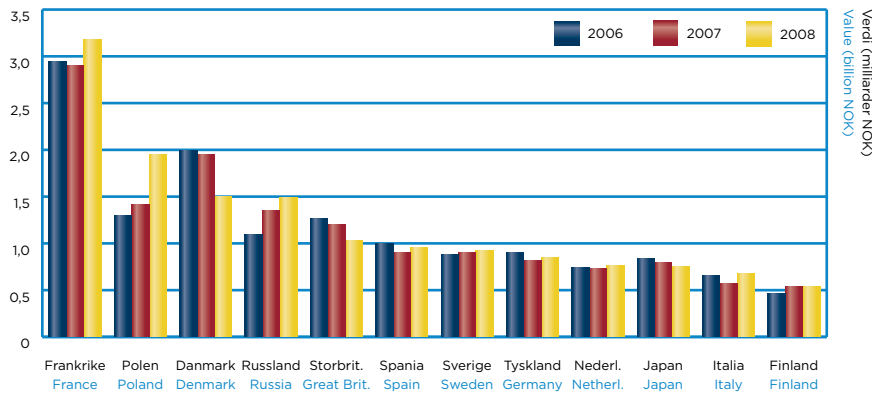


Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for laks

Major markets for Norwegian salmon

13



Frankrike er Norges viktigste marked for laks. Polen og Danmark følger på de neste plassene når det gjelder import av laks fra Norge.

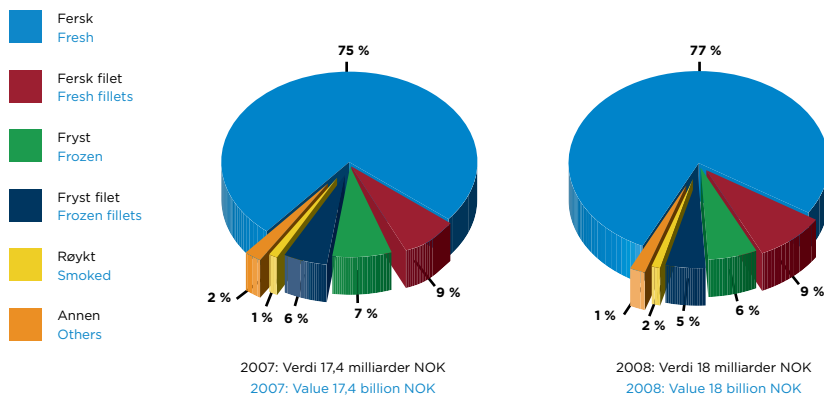
France is Norway's most important market for salmon, followed by Poland and Denmark.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av laks

Exports of Norwegian salmon products

14



Eksportverdien av atlantisk laks var i 2008 på 18 milliarder NOK, en økning på 3,5 % fra 2007. Fersk hel laks utgjorde 77 % av eksportverdien.

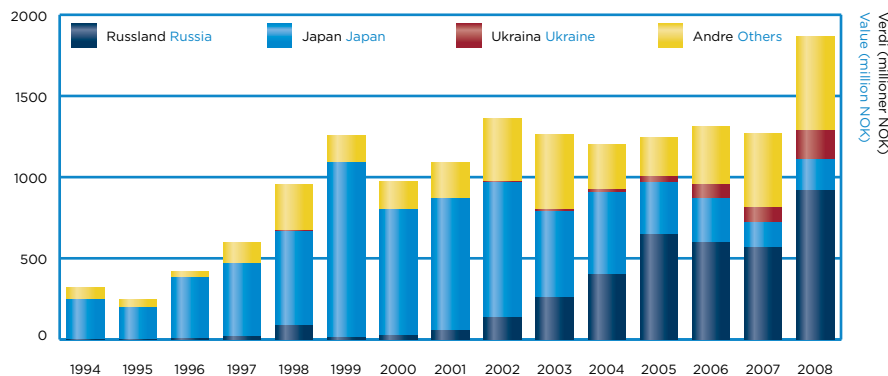
The value of Atlantic salmon exports in 2008 totalled NOK 18 billion, an increase of 3.5 % compared to 2007. Fresh whole salmon accounted for 77 % of this figure.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av ørret

Exports of Norwegian Fjord Trout

15



Det ble i 2008 eksportert ørret til en verdi av 1,9 milliarder NOK, en økning på 48 % i forhold til 2007. Russland er største mottaker av ørret fra Norge.

In 2008, the value of Norwegian Fjord Trout exports totalled NOK 1.9 billion, an increase of 48 % compared to 2007. Russia is the largest importer of trout from Norway.

16

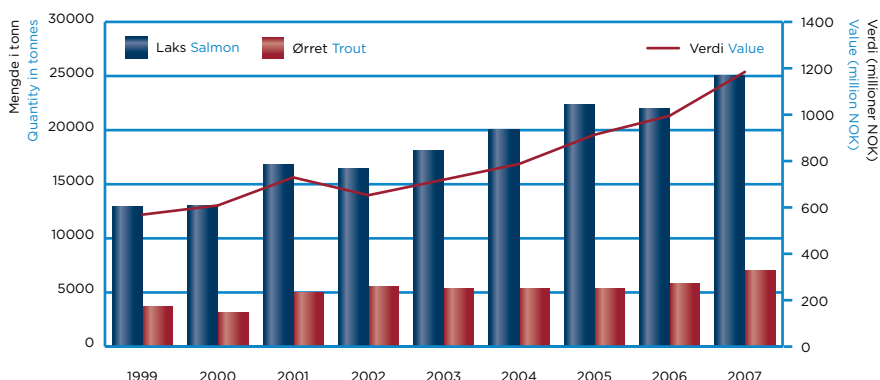
Norsk husholdningskonsum av laks og ørret

Kilde: GfK-Norge/EFF

Domestic consumption of salmon and Norwegian Fjord Trout

Konsumet av laks og ørret har økt jevnt i mange år og det har vært en overgang fra hel fisk til røkt fisk og både fersk og fryst filet i tidsperioden fra 1999 til 2007.

Domestic consumption of salmon and Norwegian Fjord Trout has been steadily increasing for many years, and between 1999 and 2007 there was a trend away from whole fish to smoked fish and fresh and frozen filets.



17

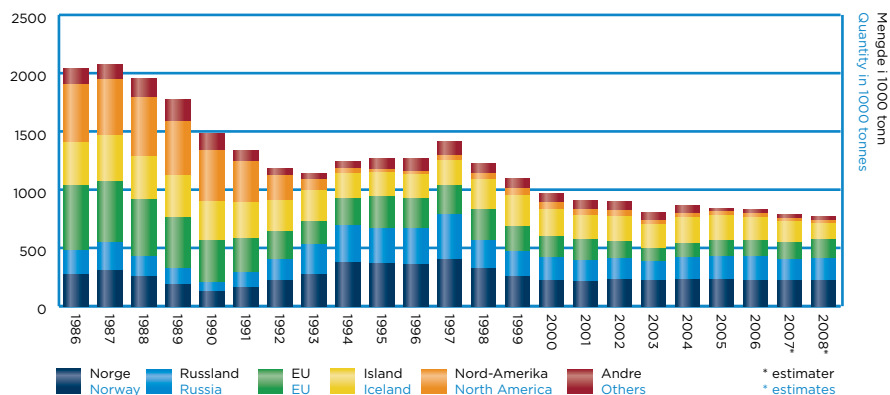
Torskefangst i Nord-Atlanteren

Kilde: FAO, EFF, Groundfish Forum

Catches of cod in the North Atlantic

Torskefangsten i Nord-Atlanteren har vært svakt synkende de siste år. I 2008 kuttet Island sin kvote med 30 tusen tonn. Norges andel av fangstene er nå på 28 %.

Catches of cod in the North Atlantic have shown a slight decline in recent years. In 2008, Iceland reduced its quota by 30,000 tonnes. Norway's share of the catch is currently 28 %.



18

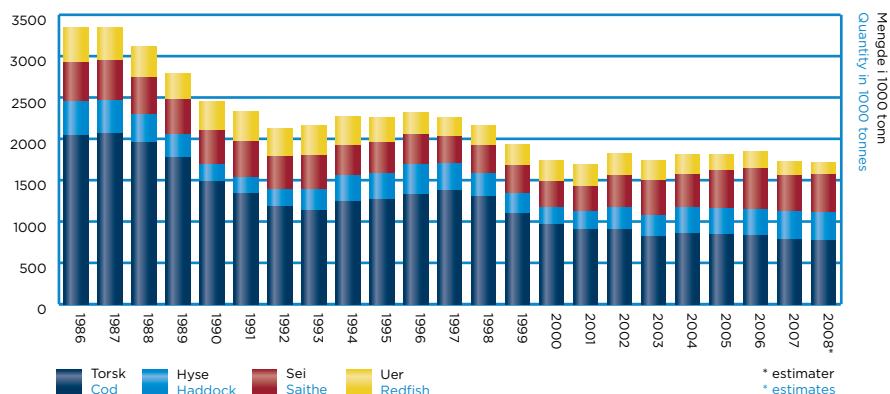
Fangst av hvitfisk i Nord-Atlanteren

Kilde: FAO, EFF, Groundfish Forum

Catches of groundfish in the North Atlantic

I de siste år har fangst av hvitfisk i Nord-Atlanteren vært stabil. Av en total fangst på i overkant av 1,7 millioner tonn utgjør torsk om lag 45 %.

Catches of groundfish in the North Atlantic have remained stable in recent years. Of a total catch of just over 1.7 million tonnes, cod accounts for 45 %.

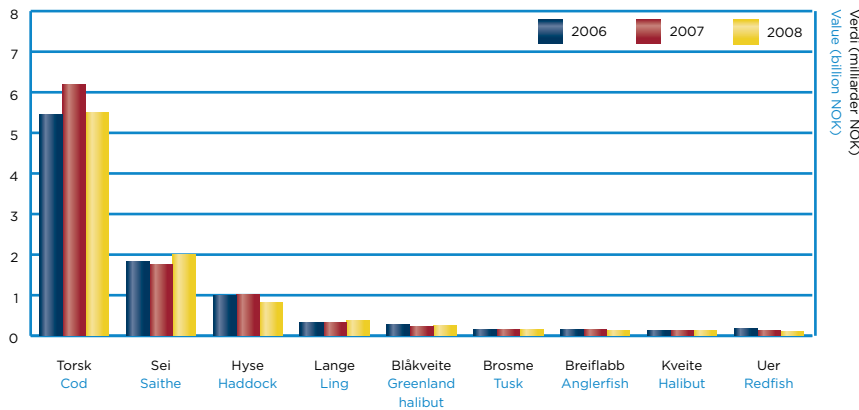


Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av hvitfisk

Norwegian exports of groundfish

19



Torsk er den viktigste hvitfisken for norsk sjømateksport. I 2008 var eksportverdien av torsk på 5,5 milliarder NOK. Eksportverdien av sei var på 2 milliarder, mens eksporten av hyse var på omlag 800 millioner NOK.

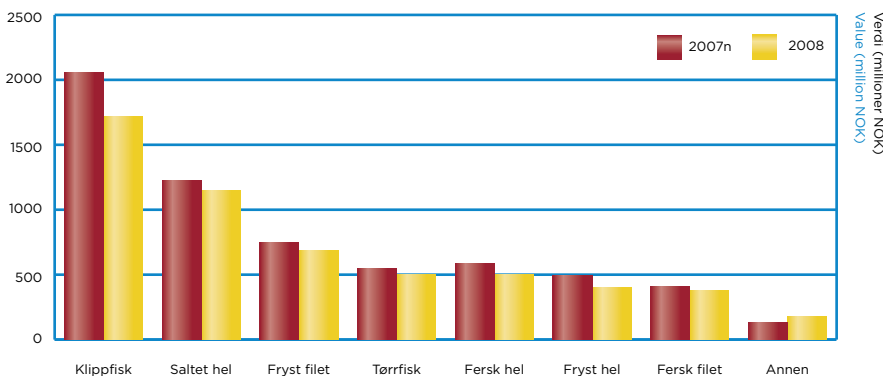
Cod is the most important groundfish in terms of Norwegian seafood exports. In 2008, exports of cod were valued at NOK 5.5 billion. The value of saithe exports totalled NOK 2 billion, while exports of haddock amounted to approximately NOK 800 million.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av torsk

Norwegian exports of cod

20



I 2008 ble det eksportert klippfisk av torsk for 1,7 milliarder NOK og saltfisk for 1,1 milliarder NOK. De fleste produktene av torsk har falt i eksportverdi i 2008 målt mot 2007.

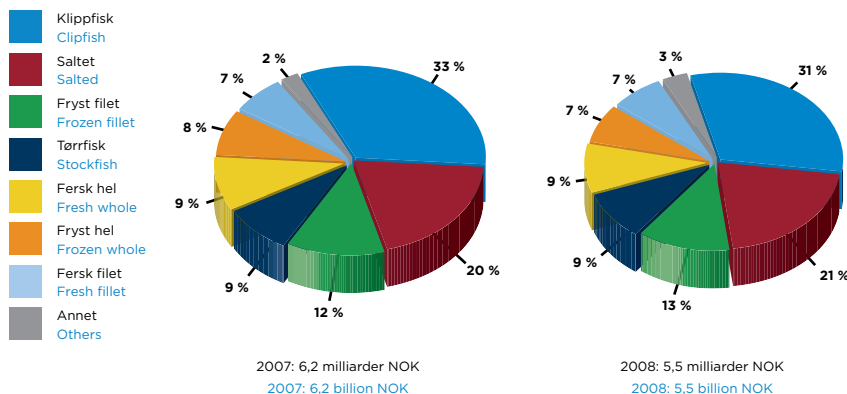
In 2008, cod clipfish exports totalled NOK 1.7 billion and exports of salted fish totalled NOK 1.1 billion. Exports of most cod products fell in value in 2008 compared to 2007.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av torsk

Norwegian exports of cod

21



Konvensjonell sektor med klippfisk, saltfisk og tørrfisk sto for 61 % av hvitfiskeksporten, mot 62 % året før.

The conventional sector, including clipfish, salted fish and stockfish accounted for 61 % of groundfish exports, compared to 62 % the previous year.

22

Viktigste eksportmarkeder for torsk 2008

Kilde: SSB/EFF

Major markets for Norwegian cod 2008

I 2008 ble det eksportert torsk for 1,9 milliarder NOK til Portugal, som dermed er det viktigste torskemarkedet foran Italia og Frankrike.

In 2008, cod exports to Portugal totalled NOK 1.9 billion, making this the most important market for cod ahead of Italy and France.

Produkt Product	Marked Market	Verdi i mill. NOK Value in mill. NOK	Mengde i tonn Quantity in tonnes	Andel av total verdi Share of total value	Andel av total mengde Share of total quantity
Klippfisk hel Clipfish whole	Portugal Portugal	1 010	16 771	59 %	60 %
Klippfisk hel Clipfish whole	Brasil Brazil	420	6 710	24 %	24 %
Saltet Salted	Portugal Portugal	734	16 011	63 %	63 %
Saltet Salted	Spania Spain	215	4 886	19 %	19 %
Fryst filet Frozen fillet	Storbritannia Great Britain	274	6 168	40 %	46 %
Fryst filet Frozen fillet	Frankrike France	184	2 549	27 %	19 %
Tørrfisk Stockfish	Italia Italy	394	2 464	78 %	74 %
Tørrfisk Stockfish	Kroatia Croatia	26	170	5 %	5 %
Fersk hel Fresh whole	Danmark Denmark	278	9 101	55 %	57 %
Fersk hel Fresh whole	Frankrike France	69	1 980	14 %	12 %
Fryst hel Frozen whole	Portugal Portugal	111	3 776	28 %	24 %
Fryst hel Frozen whole	Kina China	67	2 754	17 %	18 %
Oppdrett Farmed	Danmark Denmark	71	2 265	33 %	36 %
Oppdrett Farmed	Frankrike France	52	1 285	24 %	21 %

23

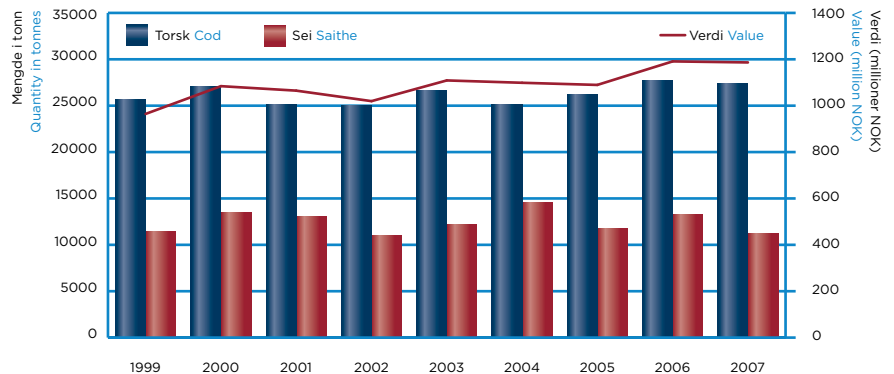
Norsk husholdningskonsum av torsk og sei

Kilde: GfK-Norge/EFF

Norwegian consumption of cod and saithe

Torsk er den mest populære fisken blant norske konsumenter og torsk spises på mange forskjellige måter, ikke bare som fersk og fryst filet, skiver eller panerte produkter, men også som lutefisk og klippfisk.

The most popular fish among Norwegian consumers is cod, eaten not only as fresh or frozen fillets, sliced or breaded products, but also as lutefisk (dried cod treated with lye) and clipfish.



24

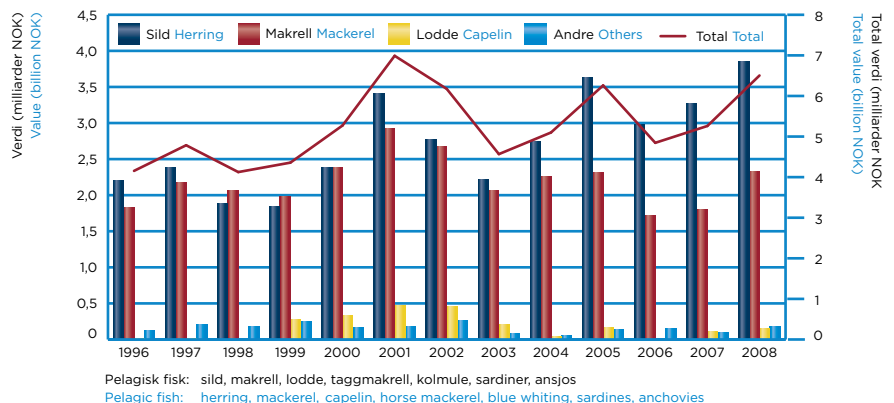
Norsk eksport av pelagisk fisk

Kilde: SSB/EFF

Norwegian exports of pelagic fish

Norge eksporterte i 2008 pelagisk fisk til en total verdi av 6,5 milliarder NOK. Sild og makrell er de viktigste artene og til sammen utgjør de 95 % av eksportverdien.

In 2008, the value of Norwegian exports of pelagic fish totalled NOK 6.5 billion. Herring and mackerel are the most important species and together they account for 95 % of this figure.



Pelagisk fisk: sild, makrell, lodde, taggmakrell, kolmule, sardiner, ansjos

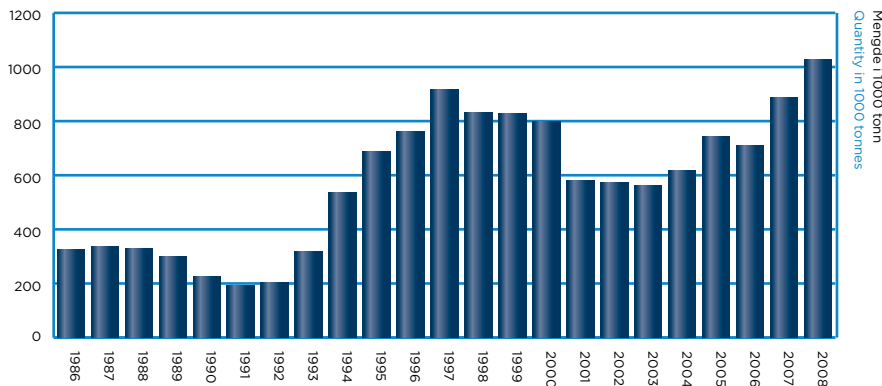
Pelagic fish: herring, mackerel, capelin, horse mackerel, blue whiting, sardines, anchovies

Kilde: Sildesalgslaget, Fiskeridirektoratet, EFF

Norsk fangst av sild

Norwegian catches of herring

25



Norsk sildefangst var i 1997 på mer enn 900 000 tonn. I 2008 var fangsten på 1 027 000 tonn, en økning på 140 tusen tonn fra året før.

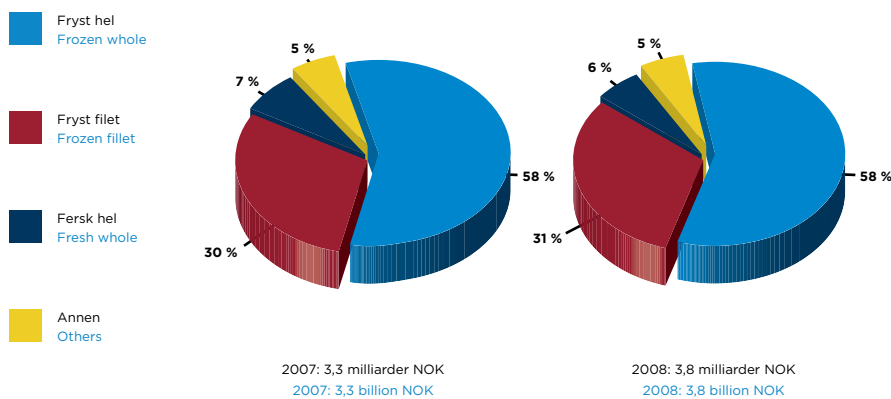
In 1997 the Norwegian herring catch totalled more than 900,000 tonnes. In 2008 the catch stood at 1,027,000 tonnes, an increase of 140,000 tonnes compared to the previous year.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av sild

Norwegian exports of herring

26



Det ble eksportert sild fra Norge til en verdi av 3,8 milliarder NOK i 2008. Hele 58 % av dette var fryst hel sild, mens 31 % var fryst filet.

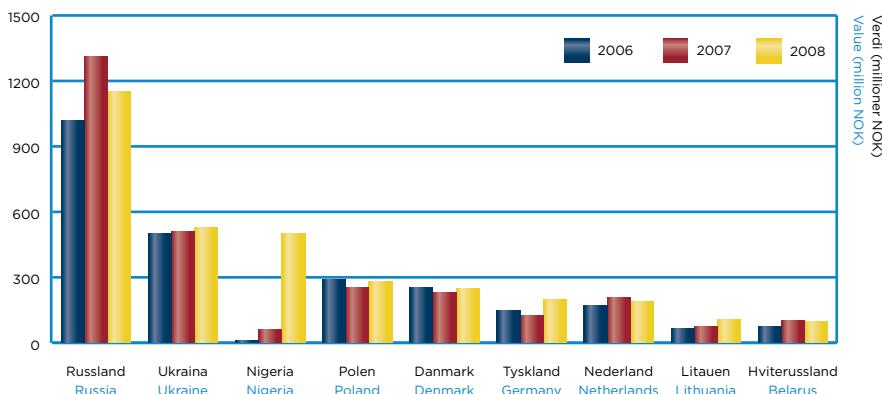
The value of Norwegian herring exports totalled NOK 3.8 billion in 2008. Fully 58 % of this consisted of whole frozen herring, while 31 % consisted of frozen fillets.

Kilde: SSB/EFF

Viktigste markeder for sild

Major markets for herring

27



Russland er det viktigste markedet for norsk sild foran Ukraina og Nigeria. I 2008 var eksporten til Russland verd 1,15 milliarder NOK, en nedgang på 160 millioner NOK fra 2007.

Russia is the most important market for Norwegian herring, ahead of Ukraine and Nigeria. In 2008, exports to Russia totalled NOK 1.15 billion, a decline of NOK 160 million compared to 2007.

28

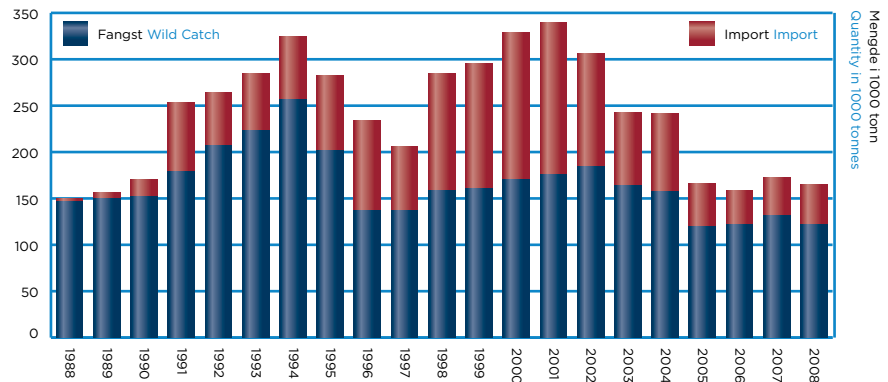
Norsk fangst og import av makrell

Norwegian catches and imports of mackerel

Kilde: Sildesalgslaget, Fiskeridirektoratet, EFF

Fangst og import av makrell gikk svakt ned i 2008. Fangst og import til sammen var på 165 tusen tonn, hvorav 74 % er norske fangster.

Catches and imports of mackerel showed a slight decline in 2008. Catches and imports totalled 165,000 tonnes, of which 74 % came from Norwegian catches.



29

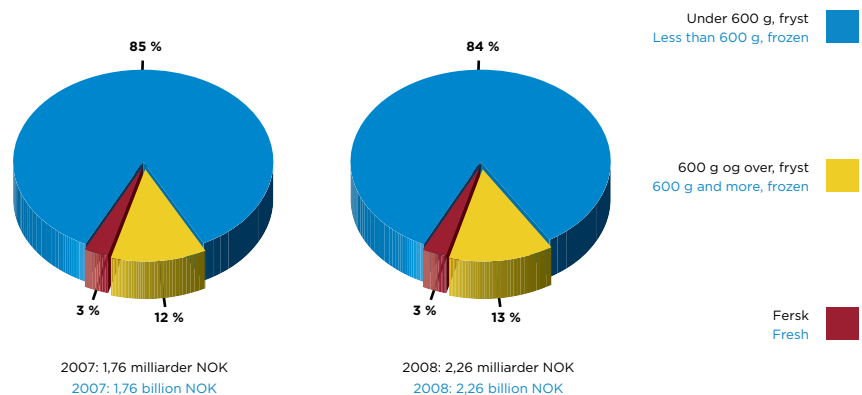
Norsk eksport av makrell

Norwegian exports of mackerel

Kilde: SSB/EFF

Makrelleksporten var i 2008 på 2,3 milliarder NOK. Fryst makrell under 600 gram utgjør 84 % av dette.

In 2008, exports of mackerel totalled NOK 2.3 billion. Frozen mackerel weighing less than 600 g accounted for 84 % of this.



30

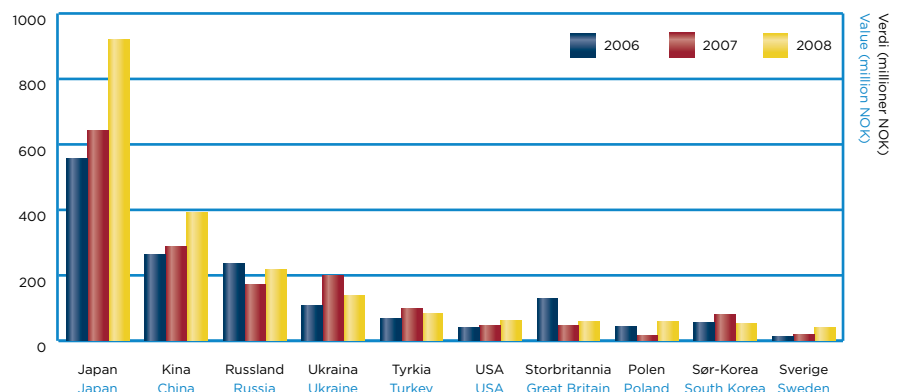
Viktigste markeder for makrell

Major markets for mackerel

Kilde: SSB/EFF

Japan er det viktigste markedet for norsk makrell. Eksportverdien økte i 2008 til 919 millioner NOK.

Japan is the most important export market for Norwegian mackerel. In 2008 the value of exports increased to NOK 919 million.

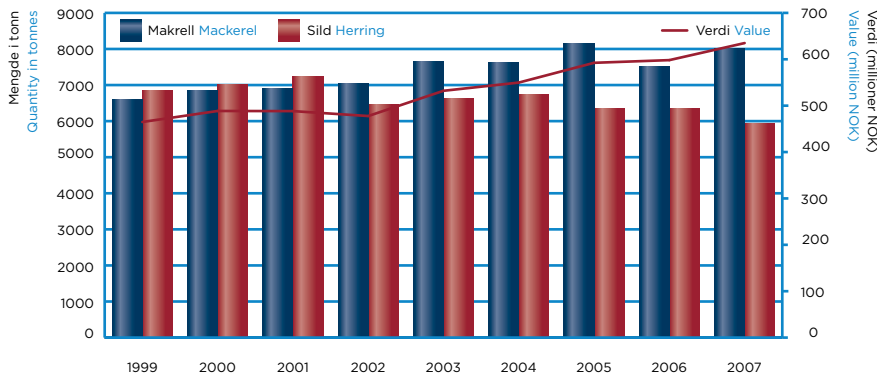


Kilde: GfK-Norge/EFF

Norsk husholdningskonsum av sild og makrell

Norwegian consumption of herring and mackerel

31



Norsk kjøpt husholdningskonsum av sild og makrell består i større og større grad av påleggsproduktene hermetisk makrell, sursild og andre bearbejdede sildeprodukter mens fersk makrell og fersk sild har vært på vikende front.

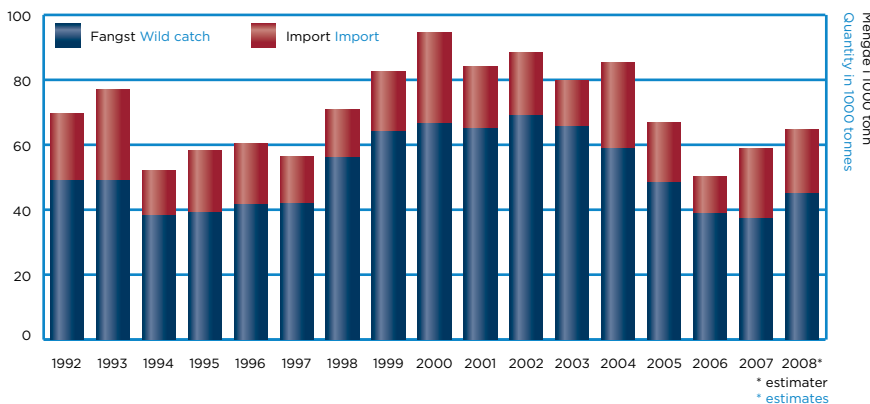
Domestic Norwegian consumption of herring and mackerel increasingly consists of cold cut, hermetically sealed mackerel, sour herrings and other processed herring products, while fresh mackerel and fresh herring are in decline.

Kilde: SSB/EFF

Norsk fangst og import av reker

Norwegian catches and imports of cold water prawns

32



Tilførselen av kaldtvannsreker økte noe i 2008. Av den totale tilførselen på 65 tusen tonn kom 45 tusen tonn fra norske fangster.

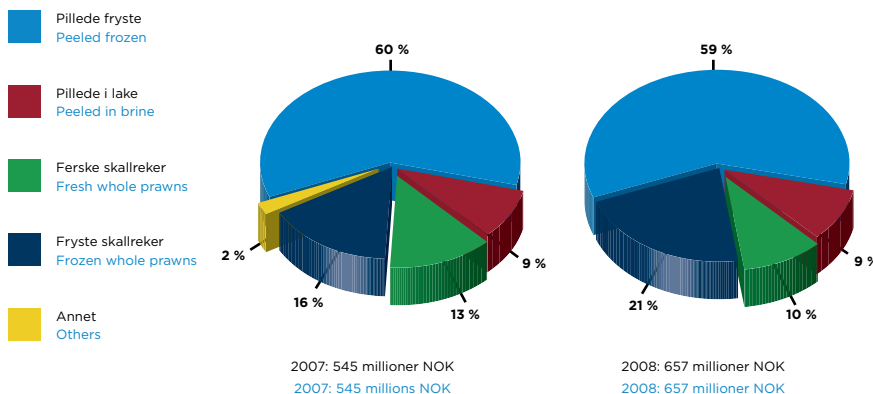
The supply of cold water prawns showed a slight increase in 2008. Of total supplies amounting to 65,000 tonnes, some 45,000 tonnes came from Norwegian catches.

Kilde: SSB/EFF

Norsk eksport av reker

Norwegian exports of cold water prawns

33



Eksporten av reker var i 2008 på 657 millioner NOK. Andelen pillede, fryste reker var på 59 %, mens fryste skallreker hadde en andel på 21 %.

In 2008, exports of cold water prawns totalled NOK 657 million. The percentage of exports of peeled, frozen prawns was 59 % of this figure, while frozen whole prawns accounted for 21 %.

34

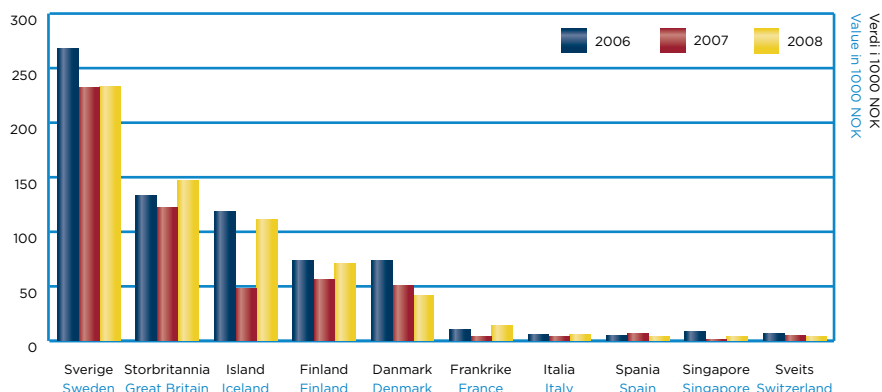
Viktigste markeder for reker

Major markets for prawns

Kilde: SSB/EFF

Sverige er det viktigste rekemarkedet for Norge med en eksportverdi på 234 millioner NOK i 2008. Deretter følger Storbritannia med 147 millioner NOK.

Sweden is Norway's most important export market for cold water prawns, with an export value of NOK 234 million in 2008, followed by the UK with an export value of NOK 147 million.



35

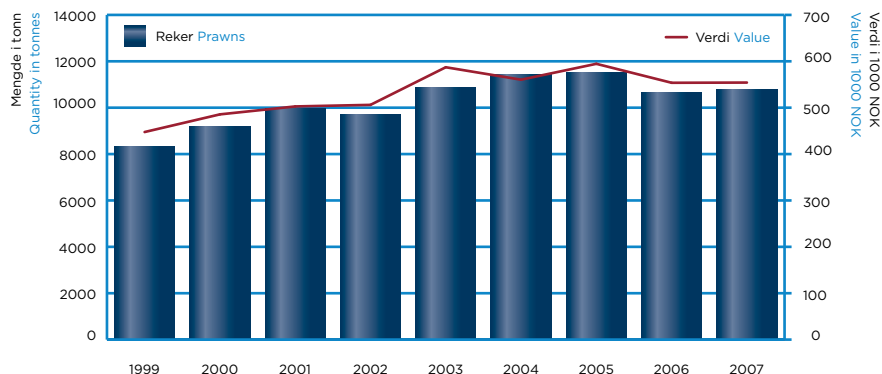
Norsk husholdningskonsum av reker

Norwegian consumption of prawns

Kilde: GfK-Norge/EFF

Reker er et produkt som ble mer og mer populært fram til 2004, noe som også skyldes lavere priser på skallreker, men de siste par årene har prisene beveget seg noe oppover og det kjøpte husholdningskonsumet noe nedover.

Cold water prawns are a product that became increasingly popular up until 2004, attributable in part to the low prices for whole prawns, although in recent years prices have increased and Norwegian consumption has fallen somewhat.



36

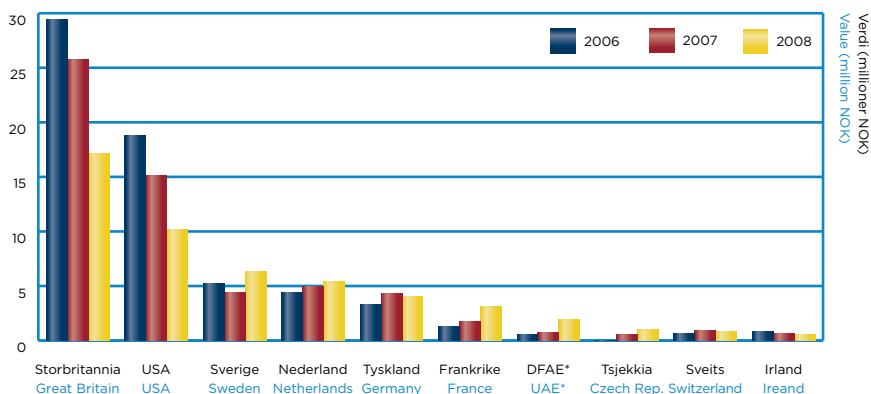
Norsk eksport av oppdrettskveite

Norwegian exports of farmed halibut

Kilde: SSB/EFF

Eksportverdien av oppdrettskveite endte på 52 millioner kroner i 2008. Dette er 10 millioner kroner ned i forhold til 2007. Storbritannia og USA er største mottakere av oppdrettskveite fra Norge

In 2008, the value of exports of Norwegian halibut totalled NOK 52 million. This is NOK 10 million down compared to 2007. The UK and the USA are the biggest importers of farmed halibut from Norway.



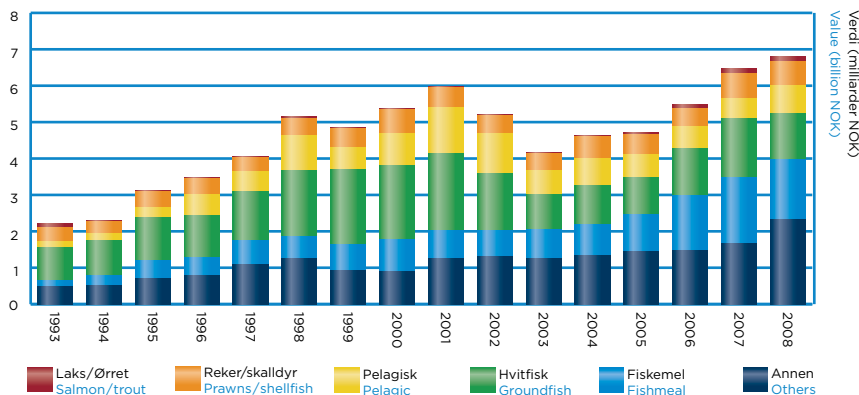
*De Forente Arabiske Emirater *United Arab Emirates

Kilde: SSB/EFF

Norsk import av sjømat

Norwegian imports of seafood

37



Norge importerte i 2008 sjømat for 6,8 milliarder NOK. De viktigste produktene er fiskemel, hvitfisk og pelagisk fisk.

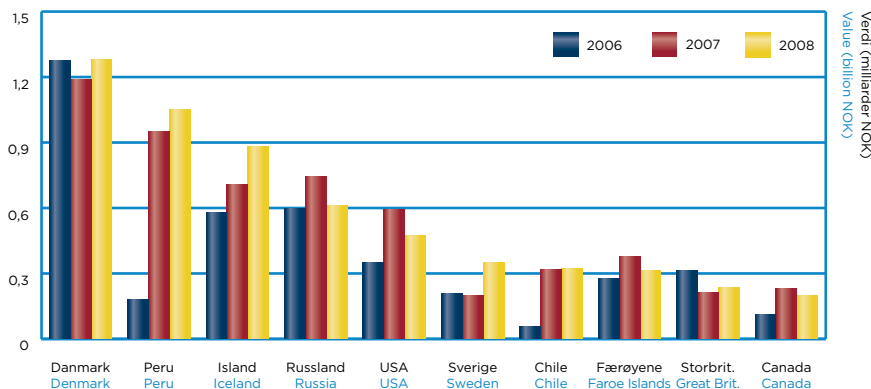
In 2008, Norway imported seafood to a value of NOK 6.8 billion. The most important products are fishmeal, groundfish and pelagic fish.

Kilde: SSB/EFF

De viktigste leverandørene av sjømat til Norge

The main suppliers of seafood to Norway

38



Danmark er den viktigste leverandøren av sjømat til Norge, fulgt av Peru og Island. Importen fra Danmark var på 1,3 millioner NOK i 2008.

Denmark is the most important supplier of seafood to Norway, followed by Peru and Iceland. In 2008, imports from Denmark totalled NOK 1.3 million.

Kilde: EFF, SSB, Fiskeridirektoratet, NOFIMA, FKD

Struktur - norsk sjømatnæring 2007

Overview of the Norwegian seafood industry 2007

39

Fiskeflåte The fleet

6 798 fartøy vessels
10 276 fiskere hovedyrke fishermen main occupation
2592 fiskere biyrke fishermen secondary occupation

Fiskeindustri Fishing industry

503 anlegg factories
10 400 ansatte employees

Akvakultur Aquaculture

1 267 konsesjoner licenses
4 337 ansatte employees

Eksport Export

506 eksportører exporters
132 land countries

Eksportverdi Export value

39,1 milliarder billion

Bak en eksport på 39,1 milliarder NOK står 506 eksportører med kunder i 132 land verden over. Sjømaten som eksporteres gir direkte sysselsetting til ca 28 000 nordmenn.

No fewer than 506 exporters with customers in 132 countries around the world are responsible for Norwegian exports totalling NOK 39.1 billion. Seafood exports provide direct employment for 28,000 Norwegians.

EFFs viktigste arbeidsområder

Markedsføring

EFFs hovedoppgave er å øke etterspørselen etter Norsk Sjømat ute og hjemme. Derfor øremerkes brorparten av de årlige budsjettene til målrettet markedsføring av de ulike artene i ulike markeder. EFF investerer i reklame både i etermediene og i trykte publikasjoner, og gjennomfører hyppige kampanjer i butikker, restauranter og kantiner, iverksetter opplysningstiltak overfor forbrukere og tilbyr opplæring i handel og storhusholdning. Det går ikke en dag uten at noen slår et slag for Norsk Sjømat ett eller annet sted på kloden. Aktivitetene blir stadig hyppigere koordinert og samfinansiert med produsenter, eksportører og butikkjeder for å øke verdien og effekten av innsatsen.

Markedsinformasjon (statistikk og analyse)

EFF er næringens sentrale kilde til informasjon om nasjonal og internasjonal tilførsel og etterspørsel av sjømat. Gjennom et omfattende kildenettverk overvåker EFF de viktigste sjømatmarkedene for å kartlegge konkurransesituasjonen for norske produkter, etterspørselsutviklingen i sentrale markeder og stillingen i forhold til viktige konkurrentnasjoner. Kunnskapen om markedsutviklingen blir formidlet til norske næringsaktører gjennom foredrag og seminarer, fagartikler i media, i nyhetsbrevet «Markedseffekt», og ikke minst som svar på direkte henvendelser fra næringen. EFF har tilgang til omfattende databaser for internasjonal handelsstatistikk, informasjon om pris- og etterspørselsutvikling og andre faktorer som påvirker sjømathandelen i ulike markeder. På basis av denne innsikt gjennomføres hvert år en rekke analyser som gir næringen ny kunnskap om sjømatmarkedene. Målet med markedsinformasjonen er å gi næringen og myndighetene et godt og pålitelig grunnlag for beslutninger.

Informasjon og PR, markedsberedskap og krisehåndtering

EFF skal bidra til å styrke næringens omdømme med aktivt informasjonsarbeid og målrettet arbeid mot media. PR-aktiviteter, pressereiser og pressestipend skal øke oppmerksomheten om norsk sjømat i markedene. Historisk har Norge godt ord på seg som en pålitelig leverandør av førsteklasses sjømat. Men dette renomme blir med ujevne mellomrom satt på prøve, og uheldige hendelser eller publisert informasjon kan til tider true med å rokke ved sjømatens posisjon. Beredskap i form av markedsobservasjon og krisekommunikasjon er høyt prioritert i EFF – å sikre det positive omdømmet til næringen og Norsk Sjømat er meget viktig. EFF har lang erfaring i å koordinere markedsberedskap og krisekommunikasjon for næringen. Beredskapsarbeidet innebærer nær kontakt og klart definerte roller mellom myndigheter, forskning og næringsorganisasjoner. Gjennom faste ukentlige møter utveksler EFF, NIFES og Mattilsynet informasjon for å være best mulig forberedt på negative nyheter til enhver tid.

Markedsadgang

Det er av stor betydning for hele fiskerinæringen at de norske eksportørene har minst like god adgang til de ulike markedene som konkurrentene har. EFF driver kontinuerlig markedsobservasjon og innhenter informasjon om handelsforholdene i de ulike sjømatmarkedene. Denne informasjonen blir bearbeidet og brukt som utgangspunkt for analyser og utredninger om effekter på kort og lang sikt. EFF er eksportørenes sentrale kilde til informasjon om tollsatser, produktklassifiseringer, importkvoter og andre forhold knyttet til markedsadgang og således en hjelp i markedsprioriteringene. EFF bistår også næringens organisasjoner og myndighetene med beslutningsgrunnlag i deres arbeid inn mot internasjonale handelsorganisasjoner som EFTA, WTO, EU og i bilaterale forhandlinger.

NSEC's main areas of activity

Marketing

The NSEC's main task is to grow demand for Norwegian Seafood at home and abroad. Thus the lion's share of the annual budgets is earmarked for targeted marketing of the different species in different markets. The NSEC invests in advertising in both the broadcast media and printed publications, and conducts frequent campaigns in retail outlets, restaurants and canteens, implements information initiatives aimed at consumers, and provides training in commerce and catering and food services. Not a day goes by without someone, somewhere in the world sounding the drum for Norwegian Seafood. These activities are increasingly being jointly coordinated and financed by producers, exporters and retail chains to enhance their value and impact.

Market information (statistics and analysis)

The NSEC is the industry's central source of information on national and international supply and demand for seafood. Utilising an extensive source network, the NSEC monitors the main seafood markets in order to map the competitive situation for Norwegian products, trends in demand in central markets and the position in relation to key competing nations. Knowledge of market trends is passed on to Norwegian players in the industry through lectures and seminars, specialist articles in the media, in the «Market Effect» newsletter and not least in response to direct enquiries from the industry. EFF has access to extensive databases for international trade statistics, information about trends in prices and demand, and other factors that affect the seafood trade in different markets. On the basis of this insight, each year we carry out a number of analyses that provide the industry with new knowledge of the seafood markets. The aim with the market information is to provide the industry and the authorities with a good, reliable foundation on which to base decisions.

Information and PR, market preparedness and crisis management

The NSEC will contribute to strengthening the industry's reputation through active information work and efforts targeted at the media. PR activities, press visits and press grants are all aimed at increasing awareness of Norwegian seafood in the markets. Historically, Norway has a good reputation as a reliable supplier of top-class seafood. But this reputation is occasionally put to the test, and unfortunate occurrences or published information can intermittently threaten to rock the position of Norwegian seafood. Preparedness in the shape of market monitoring and crisis communication is given high priority within the NSEC, which considers it extremely important to maintain the positive reputation of the industry and of Norwegian Seafood. The NSEC has extensive experience in coordinating market preparedness and crisis communication for the industry. The work involved requires close contact and clearly defined roles between the authorities, research and industry organisations. Regular weekly meetings are held at which NSEC, the National Institute of Nutrition and Seafood Research and the Norwegian Food Safety Authority exchange information in order to be as fully prepared as possible for negative news that might break at any time.

Market access

It is of key importance for the entire fishing industry that, at the very least, Norwegian exporters have equally good access to the different markets as their competitors. The NSEC is continually monitoring the markets and collating information on conditions for conducting business in the different seafood markets. This information is processed and used as the basis for analyses and reports on the short-term and long-term impact. For exporters, the NSEC is the central source of information on tariff rates, product classifications, import quotas and a host of other factors associated with market access, and is thus a tremendous help in prioritising the markets. The NSEC also supports the industry's organisations and the authorities by providing a well-founded basis for making decisions in their dealings with international trade organisations such as EFTA, the WTO and the EU, as well as in bilateral negotiations.

Norsk Sjømat.
Fra kalde, klare farvann.

Eksportutvalget for fisk

Strandveien 106
N-9291 Tromsø, Norge

Telefon: +47 77 60 33 33
Faks: +47 77 68 00 12
mail@seafood.no



www.godfisk.no
www.seafood.no