

Rundskriv

Nummer : 30/18
Emne : MAKRELL – REGISTRERING OG RAPPORTERING AV ÅTE
Til : Fiskere og kjøpere av makrell til konsum
Sted : Bergen Dato : 19.09.2018

Sjømat Norge og Norges Sildesalgslag har i 2018 drøftet temaer rundt registrering og rapportering av åte, sist i forbindelse med et møte mellom partene i Ålesund 14. juni 2018.

Blant annet blir det stilt spørsmål om eksisterende åtebenevnelser/graderinger er et godt nok verktøy for flåten/kjøperne. Det blir trukket frem at benevnelsene er ulne og ikke tilstrekkelig beskriver realitetene. Videre vises det til at benevnelsene ikke sier noe om type åte, åtens konsistens og farge. For ordens skyld refereres de eksisterende graderingene av åteinnhold her (jfr den gamle Kvalitetsforskriften for fisk og fiskevarer – OBS! Disse vil bli å gjelde inntil noe annet blir bestemt);

- Åte 1 Åtefri; Uten annet tarminnhold enn bare blodvann.
- Åte 2 Ubetydelig åte; Åtemengden ikke større enn at den renner bort sammen blodvannet.
- Åte 3 Bra med åte; Åten er mer konsentrert og renner ikke ved utpressing, men fisken skal ikke være buktært.
- Åte 4 Åtefull; Magesekk eller tarmkanal er full av åte.

Hovedkonklusjonen etter møtet 14. juni 2018 er å få økt fokus på prøvetaking av åte på feltet og at partene i fellesskap vil forsøke å få på plass et bedret verktøy for återe registrering for fremtiden (en instruksjonsvideo er også planlagt laget i denne sammenheng).

For fiskerne er det naturligvis viktig at de skjærer i fisken og at de på eget grunnlag kartlegger åtesituasjonen i fisken nærmere. Og det er viktig at fiskere selv tar ansvar på dette området. Lagets kontrollører vil i høst blant annet ha økt fokus på eventuelle avvik mellom innmeldt åte og åte ved lossing og avvik vil bli tatt opp med fiskerne under lossing. Fiskerne bes også om å bruke kjøpernes kvalitetsfolk i spørsmål vedrørende åte.

I tillegg til å rapportere åte i henhold til den eksisterende graderingen, jfr overnevnte, vil Norges Sildesalgslag også be fiskerne om å vurdere/gi informasjon om type åte (raudåte, krill, vingesnegl osv). Et tips her er å smake på åten (kjenne om den er sterk) og ta den gjennom fingrene for å kjenne om den er «sandpapir-aktig». Er åten sterk og «sandpapir-aktig», er det vår erfaring at dette øker risikoen for tæring ved lossing. Og, det er spesielt viktig å ha fokus på åte i tarmen da det er den som er hovedutfordringen for eventuelle tæring på fisken.

Norges Sildesalgslag vil høsten 2018 analysere återeklamasjoner og i den sammenheng samle sammen bilder/materiale. Videre vil altså eventuelle avvik mellom rapportert åte og åte konstatert ved utlossing bli kartlagt nærmere. En eventuell endring av eksisterende

åtebenevnelser/åtegradering vil i neste omgang bli å skje med grunnlag av dette arbeidet. I tillegg til at Sildelagets inspektører vil ha økt fokus på åte i den forestående høstsesongen, vil også kjøperne øke sitt fokus på åte.

Norges Sildesalgslag og Sjømat Norge henstiller til at både fiskerne og kjøperne tar åte på alvor fremover og således bidrar til økt kunnskap/kompetanse på området. Dette ikke minst med henblikk på at vi i fellesskap skal få på plass et forbedret verkøy på dette området for fremtiden.

For øvrig ønsker vi våre medlemmer lykke til med årets makrellsesong.

Med vennlig hilsen
NORGES SILDESALGSLAG

Kenneth Garvik

Roald Oen