

Prísurin á frystu fiskavörum hevur verið vánaligur í seinastuni:

Føroysku fiskavirkini útflyta nógvan saltfisk í lötuni

Við teimum prísnum sum í lötuni eru galdandi, er tað lítið lokkandi at fáast við feskiskaframleiðslu. Tískil eru nógvar føroysk fiskavirki farin at leggja seg eftir at framleiða saltfisk. Prísurin av saltfiski er í lötuni á veg upp eftir

FRÓDI LOKSAGARÐ

– Tað er eingin vandi fyri marknaðarprísnum, at nógvir virki leggja seg eftir at framleiða saltfisk í lötuni. Tað er púra vanligt, at saltfiskaprisurin er betri um heystið.

Hetta segði Jóhan Páll Joensen, stjóri á Kósini, tá ið vit spurdu hann, um tað ikki er vandi fyri, at prisurin á saltfiski fer at fella aftur, tí at so nógvar saltfiskir verður framleiddur bæði í Føroyum, og aðrastaðni, og um tað ikki kundi bliva eins og við prísnum á teimum frystu fiskavörum.

Í lötuni verður størsti parturin av fiskinum, sum Kósini framleiður, saltaður.

Á Kósini salta teir tosk, brosmu og longu. Brosman og longan verða skorin til flak og síðani saltað. Fløkin verða síðani pakkað í 25 kg. eskjur, sum verða seldar til

Italia.

Toskurin verður ikki allur skorin til flak. Okkurt um ein tridringur verður flaktur. Á Kósini flekja teir bara tann størsta toskin. Restin verður skorið til flak og saltað. Toskurin verður mest sum allur seldur til Spania.

Eini 500 til 600 tons av toskinum, sum eru seld til Spania eru farin til eina fyrirtøku, sum útvarpið í gjár bar tíðindi um, hevði stovnað eitt nýtt partafelag saman við Jógvan Høj í Klaksvík. Hetta nýggja partafelagið hevur fingið navnð Fram, og ætlanin hjá felagnum er at fara undir saltfiskaframleiðslu í Føroyum.

Henda spanska fyrirtøkan setur sera høg krøv til góðskuna, men gevur eisini góðan prís.

Vit spurdu, um Kósini hevði sáttmálar um sølu av saltfiski. Til hetta svaraði

Jóhan Páll Joensen, stjóri, at onki verður framleitt, uttan avtala er gjørd frammanundan. Av tí sama eru teir ikki figgarliga tyngdir av at liggja inni við einari stórar goymslu.

Spurningurin um hvussu árið hevði hilst, var eisini havdur á lofti. Hann segði seg ikki verða nøgdan. Árið í ár hevur higartil verið verri enn í fjør, so at útlitini eru einki serlig.

Gøtu Fiskavirki

Eins og Kósini, framleiður Fiskavirkið í Gøtu eisini saltfisk. Regin Gregersen sigur, at teir eins og fleiri onnur virki í Føroyum leggja stóran dent á saltfiskaframleiðslu. Hann segði, at hetta ikki er nakað, teir eru byrjaðir uppá í seinastuni, men at teir í nógvar ár hava fingist við hetta. Fyrr saltaðu teir



Saltfiskaprisirnir eru á veg upp eftir í lötuni, hetta ger at tey føroysku flakavirkini, meira enn áður eru farin undir at framleiða saltfisk.

nógva brosmu og longu, men í ár er næstan einki komið upp á land av hesum fiskasløgum.

Eins og á Kósini, salta teir á Gøtu Fiskavirki bæði flak og flaktan fisk.

Regin Gregersen sigur viðari, at teir ikki bara flekja

tann stóra toskin, men eisini smærri tosk. Tað eru keyparar sum biða um smærri flaktan fisk, tí teir ikki bara vilja hava tann stóra toskin.

Teir í Gøtu siga seg ikki hava minkað um framleiðsluna av feskum flaki nú salt-

fiskaprisurin er á veg upp eftir. Í Gøtu framleiða teir ikki frystar fiskaúrdráttir, men alt verður ísað.



Á Kósini í Klaksvík, hevur størri dentur verið lagdur á saltfiskaframleiðslu í seinastuni.

KLÆDNASØLAN

á Hoyvíksvegi 65

Har Frants Restorff helt til

BÍLEGGINGAR av hesum vörum:

**TERMODRAKTIR · KETILDRAKTIR · YVIRALLS
OLJUKLÆÐI · GUMMISTYVLAR**

kunnu ringjast inn TLF 1 67 55
e. kl. 18 á

KLÆDNASØLAN - Hoyvíksvegur 65

OPÍÐ: Mánad.-hósd. 10.00-17.30 · Fr.dag 10.00-19.00 · L.dag 10.00-14.00



Gøtu Fiskavirki hevur í nógvar ár fingist við saltfiskaframleiðslu. Umframt saltfisk, so fáast teir eisini við feskum fisk, umframt at teir arbeidda laks.