

Jákup Reinert, fiskifrøðingur:

Gýtingarstovnurin hjá toski nærkast skrælli

– Toskurin á føroyska landgrunninum er nú á veg niður ímóti tí, sum hann var, beint áðrenn tað »skrædnaði« fyrst í nítíárunum – ella niður ímóti tí minsta, vit vita um, sigur Jákup Reinert, fiskifrøðingur, sum umboðar Fiskirannsóknarstovuna í ICES

TOSKASTOVNURIN

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Tað er ikki so einfalt at greiða frá grundarlagnum, sum liggur aftanfyrir til-mælini hjá fiskifrøðingum – hvat tað í veruleikanum er, sum teir mæla til, og hví teir mæla til tað, teir gera. Men sum heild kunnu vit siga, at tað er gýtingarstovnurin og tað, sum kemur undan saman við veiðitrýstinum, sum hesi lærdu fólk í fyrsta lagi hugsa um. Somuleiðis verða atlit tikið til møguleikar hjá fiski



– Tað ræður um hjá okkum, at fiskastovnarnir – hvør í sínum lagi – eru burðardyggir, og gýtingarstovnurin hjá toski nærkast nú tí, hann var, tá ið hann var ringast fyrri undan kreppuni, sigur Jákup Reinert, fiskifrøðingur og umboð í ICES

Mynd: Vilmund Jacobsen

at veksa, og her kann hugsast, at gróðurkanningarnar, sum ikki hava so mong ár á baki, eru eitt týðandi baro-

metur um útlitini.

Jákup Reinert, fiskifrøðingur, umboðar Fiskirannsóknarstovuna í altjóða

havgranskingarfelagsskapinum, ICES.

Hann sigur, at tá ið tosað verður um veiðitrýst, verð-

ur vanliga hugsað um veiðitrýst við atlit til gýtingarstovnin – og ikki neyðturviliga í mun til tað, sum skipini fáa. Soleiðis kunnu skipini saktans fáa nógvan upsa – ella tosk, um tað skal vera, hóast gýtingarstovnurin er lítil. Tí er tað ikki altíð, at tann reelli fiskiskapurin svarar til støðuna hjá einum fiskastovni – og soleiðis kann fiskiskapurin saktans vera góður, samstundis sum mælt verður til at minka um veiðina.

Toskurin illa fyrri

Jákup Reinert, fiskifrøðingur, vísir á, at sambært tí tilfari, sum Fiskirannsóknarstovan og ICES hevur, bendir mangt á, at gýtingarstovnurin hjá toski er so illa fyrri, sum hann sjáldan hevur verið áður.

– Gýtingarstovnurin er nevniliga á veg niður ímóti tí støði, sum hann var á beint fyrri skrædlið fyrst í nítíárunum, tá ið toskaveiðan minkaði niður í lítið og einki.

Hann sigur, at tað, sum alla tíðina er avgerandi fyrri ein fiskastovn, er grundarlagið – tað, sum eftir er av stovninum fyrri, at hann kann geva góðar árgangir til veiðina.

– Tað ræður um hjá okkum, at fiskastovnarnir – hvør í sínum lagi – eru burðardyggir, og toskurin nærkast nú tí minsta í fleiri ár.

Jákup sigur, at gýtingarstovnurin hjá toski á føroyska landgrunninum verður mettur at vera 32.000 tons, og tá ið hann var ringast fyrri undan kreppuni var hann mettur til 21.000 tons.

– Tí verður mælt til varsemi, og vit halda tað vera umráðandi, at støðan hjá stovninum verður havd í huga, nú nýggir fiskidagar skulu ásetast.

Fiskifrøðingurin vísir á, at umframt gýtingarstovnin, hava vit tosk undir Føroyum sum er 2-3 ára gamal.

– Hesin er so ikki roknaður upp í tey 21.000 tonsini, sum gýtingarstovnurin er, sigur Jákup Reinert, fiskifrøðingur og umboð í ICES.

Føroyingar undir fiskaframleiðslu í Letlandi

Føroyskir íleggjarar hava saman við íslendingum stovnað fyrirkuna, Fariga Seafood, sum nú fer undir fiskaframleiðslu í Letlandi

NÝTT FISKAVIRKI

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Fyri fyrstu ferð í føroyskari vinnulívssøgu fara føroyingar nú undir fiskaframleiðslu í Letlandi. Tað er nýstovnaða felagið, Fariga Seafood SIA, sum fyrst í komandi mánaði byrjar framleiðslu í býinum Olaine í Letlandi. Stigtakarar til nýggju fyrirkuna og slóðbrótandi verkætlanina í baltalandinum eru Egil Olsen og Petur Olsen, ið eiga fyrirkuna saman við íslenskum íleggjarum og samstarvsfeløgum. Teir báðir hava seinastu dagarnar fingið í lag avtalurnar, ið gera verkætlanina møgulega, og í fyrradagin varð endaligur sáttmáli um figging undirskrivaður. Í tíðindaskrivi verður



sagt, at framleiðslan hjá Fariga Seafood verður fesk, frystir og saltaðir fiskar úrdráttir, ið verða virkaðir úr feskum botnfiski úr Norðuratlantshavi.

Egil Olsen, nevndarformaður í felagnum, sigur, at teir síggja góðar møguleikar í at keypa faskan fisk, bæði úr Danmark, Noregi, Íslandi og Føroyum, umframt tann fiskin, ið verður veiddur í baltiskum øki. Virkið hjá føroysku-

íslensku fyrirkuni liggur 20 km uttan fyrri høvuðsstaðin, Riga. Tað er stívliga fyra ára gamalt, 7.500 fermetrar til støddar í trimum hæddum og í sera góðum standi. Í fyrsta umfari verður bert niðasta hæddin brúkt, men ætlanin er at víðka framleiðsluvirksemið til eisini at umfata hinar hæddirnar rættiliga skjótt.

– Virkið hevur allar neyðugar góðkenningar, eitt nú ES-góðkenning, og er á

sera høgum framleiðslu- og reinførisstigi, eisini tá sammett verður við føroysk fiskavirki, sigur Egil Olsen.

Voran hjá Fariga Seafood verður framleidd á sama hátt, sum føroyingar framleiða sínar fesk, frystu og saltaðu fiskavørur. Lidna voran verður útflutt til ES-marknaðin, USA og møgulega eisini til Eystureropa. Í tíðindaskrivinum vísir

Egil á, at Letland er limur í Europasamveldinum, og tí kann lidna voran seljast tollfrítt á ES-marknaðin.

– Baltisku londini hava góðar avtalur við grannar sínar fyrri eystan, og hesi lond eru í stórum búskaparligum vøkstri, so hetta kann gerast ein áhugaverdur marknaður framtíðir. Laga kostnaðarstigið og góða flutningsskipanin í Let-

landi, bæði landvegis og loftvegis við stuttari fjarstøðu og nógvum fráferðum, gevur góðar møguleikar at røkja marknaðin bæði væl og skjótt. Hetta gevur góðar møguleikar fyrri lønandi virksemin, serliga fyrri lønartungum framleiðslum, sigur Egil Olsen.

