

Minni áhugi fyri álli

Frá 1. juli 2009 skulu allir állafiskarar hava fiskiloyvi at fiska áll. Tað er ein liður í ætlanunum at nøra um állastovnin aftur, og tað hevur eieini við sær, at skorið verður niður í kapasitetinum at fiska áll. Í seinasta lagi miðan februar skuldu állafiskarar hava søkt um loyvi til framhaldandi fiskari, og tá høvdu færri állafiskarar søkt enn skrásettar avreiðingar frá állafiskarum í fjør. Tað upplýsir varastjórin fyri Fiskeridirektoratet, Birgit Bolgann, fyri danska fiskaríblaðnum, Fiskeritidende.



Aling á landi í vanda



Aling av fiski gevur betraðar møguleikar fyri hjávinnum. Her er tað ein taska úr toska-skræðu

verður bara sagt fyri at lýsa, hvussu okkara kappingarneytar arbeiða, og sleppa at arbeiða. Við so stórum hugburðsmuni, og so stórum muni á figgjargligum møguleikum, er torført í longdini at fylgja við, ásannar stjórin.

Biotøkni og prísir

Føroyar hava ein stóran kappingarfyrirum, tí so stutt er millum allastaðni. Tað gevur góðar logiskar fyrimunir, ið kunnu brúkast í sambandi við hjávinnum frá alingini. Eitt nú kunnu Faroe Marine Products í Leirvík, Faroe Marine Biotech og Seanergy på Eiði – og kanska nýggj vikir, sum fara at koma – hava stóra

gleði av at fáa so feska rávøru sum gjørligt. Í øðrum londum er ofta langt millum alara og virkni, sum fáast við biotøkni, meðan tað í Føroyum ongantíð er meira enn nakrir tímar millum tað, sum liggur longst frá hvør øðrum.

Viðvíkjandi prísnum á alitoksi, so hevur hann verið heilt uppi á eini 35-40 kr/kg, men er í lötuni niðri á millum 18 og 25 kr/kg alt eftir stødd. Hesin prísur er for lágur til, at tað skal vera rentabult at ala tosk, men Richard Rognsoy roknar fyri vist við, at prísurin fer at hækka.

- Ímóti ársenda meti eg, at prísurin er uppi aftur á tí støði, sum vit sóu fyri einum ári síðani, sigur hann.



Tað hevur vist seg at vera torførari at fáa rentabilitet í toskaaling á sjógvi enn á landi, men báðir møguleikarnir eru verdir at troyta hjá føroyingum

Brot úr frágreiðing hjá Richard Rognsoy

”Torsken frá Føroya Banken har vist sin overlegenhet i oppdretts-sammenheng. Tilveksten slår alt vi kjenner til i dag, dette har også sammenheng med at vi har de beste naturgitte

forutsetninger for torsk, men det forklarer ikke alt.

Den har også unngitt at bli kjønnsmoden med utrolig lite lys, og dette sammen med tilveksten kan tyde på at den kanskje har noen gener andre stammer gjerne skulle hatt. Fisken ser mer ut som en villtorsk enn hva vi kan si om annen oppdrettstorsk.

Tilbakemeldingene vi fikk på torsken vi har produsert på land, er av kunder blitt beskrevet som bedre enn torsk levert fra Norge. Dette går på visuelt inntrykk, skinnfargen er utrolig lys, noe kundene foretrekker. Fiskekjattet er også hvitere enn annen

oppdrettstorsk. Fileten egnet seg også godt til salting, hvor annen oppdrettstorsk har gitt gaiping, eller spalting av muskulaturen.

Som kjent har vi dessverre mangel på lokaliteter til å virkelig satse på torsk, der torsk

skulle blitt oppdrettet. Vi har alle de riktige forutsetningene for i lykkes, bare ikke lokaliteter.”