

Datum

2023-09-25

Kontakt

Annelie Rosell

Tel 0725 80 81 86

Mail: Annelie.Rosell@pelagic.se

Mottagare

Jordbruksverket

Näringsutvecklingsenheten

Erforderliga åtgärder för att stärka livsmedelsberedskapen kopplat till det pelagiska fisket

Det svenska yrkesfisket och den svenska fiskberedningsindustrin har en viktig roll att fylla ur beredskapssynpunkt som leverantör av fiskråvara och livsmedel. Den sjömat som produceras är en viktig källa till en rad viktiga näringsämnen, varav vissa kan vara svåra att få i sig i tillräcklig omfattning från annan mat framför allt jod, vitamin D och selen men sjömat är även en källa till protein samt vitamin A och B12. Sjömat, och då framför allt pelagisk fisk, är dessutom en viktig ingrediens i foder till gris, kyckling och odlad fisk.

När det gäller pelagisk fisk som står för ca 90 procent av den totalt fiskade volymen från svenska yrkesfiskare har svensk beredningsindustri endast kapacitet att bereda en bråkdel. I förhållande till svenska fångstkvoter uppgår tillgänglig kapacitet idag till knappt 10 procent. Samtidigt importeras runt 75 procent av den sjömat som konsumeras i Sverige från andra länder. En mycket stor andel av den importerade fisken skulle kunna ersättas med fisk landad och beredd i Sverige.

Om vi ska ha tillgång till egenproducerad fisk vid en krissituation krävs dock att det finns en fungerande, konkurrenskraftig fiskerinäring (fiske inklusive beredning) även i normala tider – en verksamhet som kan skala upp vid behov. Vi måste tillse att vi har hela kedjan från hav till konsument. Nuvarande brister hos mottagning och beredning behöver åtgärdas.

Initiativ från det pelagiska fisket

Den pelagiska producentorganisationen Swedish Pelagic Federation har tagit initiativ till bildande av en insamlingsstiftelse för att oberoende av medlemsföretagen kunna verka för att främja utbud och efterfrågan av svenskfångad pelagisk fisk. En av Insamlingsstiftelsen Swedish Pelagic Foundations målsättningar är att främja utveckling och uppbyggnad av svenska försörjningskedjor.

Från SPF har vi identifierat fyra svenska hamnar där det är lämpligt att landa och bereda pelagisk fisk; Nordersund, Simrishamn, Kungshamn och Oxelösund. Stiftelsen har inlett utvecklingsprojekt för alla dessa fyra platser även om tidshorisonten för de olika platserna inte är densamma.

Kungshamn

I Kungshamn planerar stiftelsen tillsammans med Renahav för anläggande av en ny sillfabrik. En förfrågan har skickats in till Sotenäs kommun om färdigställande av tomtmark på Guleskär för byggnation av en industrilokal. Kommunen har ställt sig positiv till vår förfrågan och

kommer inleda arbete med detaljplan samt miljötillstånd. Parallellt förs diskussioner med potentiell aktör för drift av den framtida fiskberedningen.

I jämförelse med andra alternativa placeringar på västkusten har Kungshamn flera fördelar. Där finns en hamn som är djup nog att ta emot våra större medlemsfartyg, där kommer troligen att finnas tillgång till industrimark och Sotenäs kommun är välvilligt inställd till en etablering. Härtill finns ett kluster av företag (såsom Renahav, Orkla, Marenor, Leröy m.fl) som kan möjliggöra fruktsamma samarbeten och affärsrelationer (avseende t.ex. avfallshantering, energiförsörjning, råvaruleveranser, förvaring i bergrum mm).

Nogersund och Simrishamn

I Nogersund och Simrishamn har vi inlett projekt i samarbete med befintlig fiskberedningsindustri. Avsikten är att utveckla lokalt och regionalt yrkesfiske samt lokal fiskberedningsindustri genom att bättre tillvarata svenskfångad sill och skarpsill från Östersjön och öka dess förädlingsvärde.

Projektet ska starta en tillverkning av konserverad skarpsill samt beredning av en mindre storlekskategori av den landade sillen. Genom att nyttja både sill och skarpsill får beredningsindustrin en större volym råvara och ett stabilare flöde av fiskråvara över året. Det ger förutsättningar för ett bättre nyttjande av befintlig kapacitet, ökad lönsamhet och konkurrenskraft, samtidigt som yrkesfiskarna kan få bättre betalt för sin fångst.

Den konserverade skarpsillen kommer inledningsvis att kunna exporteras till Östeuropa där denna produkt redan har en etablerad marknad. Avsikten är att i framtiden också bearbeta den svenska marknaden och utveckla nya produkter av en svenskfångad, näringsrik och klimatsmart råvara.

Projektet kommer, utöver marknadsanalys, utveckling av recept och förpackningar, att inbegripa iordningställande av produktionslokaler samt inköp av maskiner. I Simrishamn finns en befintlig lokal som tidigare använts för filetering av vitfisk och behöver viss renovering.

I Nogersund är tanken att bygga en ny hall på mark som kommunen reserverat för detta ändamål i hamnområdet. När det gäller maskiner finns en tilltänkt leverantör av nobbing- och fileteringsmaskiner som även ska klara mer småfallen fisk. I Nogersund krävs dessutom en ny sorteringsmaskin samt eventuellt kylförvaring. Kostnaden för projektet i Simrishamn förväntas uppgå till drygt 10 miljoner kr och i Nogersund där det även ska köpas in mark och byggas en ny hall väntas kostnaden uppgå till det dubbla. Den totala kostnaden för att utveckla verksamheten i både Simrishamn och Nogersund hamnar m.a.o. uppskattningsvis på 30 miljoner kr.

Vi ser att det kan finnas möjliga synergieffekter av samarbeten med verksamhet i Kungshamn, exempelvis tillvaratagande av avskär och fisk som inte kan beredas till konsum.

Oxelösund

SPF har även identifierat Oxelösund som en potentiellt lämplig plats för mottagning och beredning av pelagiska fångster från Östersjön. Sverige har idag möjlighet att fånga totalt ca 50 000 ton sill/strömning och skarpsill i Bottenhavet och Östersjön. Merparten av denna volym landas direkt i danska hamnar eller transporteras på lastbil till Danmark för beredning till fiskmjöl eller fiskolja.

I Oxelösund finns en hamn som är djup nog att ta emot även våra större medlemsfartyg. Om den pelagiska fisken som fångas i Bottenhavet och Östersjön kan landas och beredas i

Oxelösund kan Sverige dra nytta av det mervärde som kan skapas av fångsterna och kostnaderna för transporter land- eller sjövägen minskar. Utöver en djuphamn har Oxelösund även logistiska fördelar av att ligga nära större vägar och en större marknad.

Till skillnad från de övriga utsedda orterna är projektet avseende Oxelösund än så länge bara på planeringsstadiet.

Finansiering

För att vi ska ha en långsiktigt ekonomiskt bärkraftig fiskberedningsverksamhet i Sverige som kan ta emot och bereda pelagisk fisk krävs utveckling av verksamheten. Nödvändiga investeringar måste på något sätt finansieras och de måste naturligtvis kunna finansieras till hundra procent.

Projektet i Simrishamn och Nordersund kräver vardera ca 10 respektive 20 milj kr för investeringar i produktionslokaler samt maskinell utrustning. Projektet i Kungshamn kräver inledningsvis ca 6,5 milj kr för att kommunen ska kunna ta fram en detaljplan och söka nödvändigt miljötillstånd. Kostnaden för utfyllnaden av Guleskär, i syfte att skapa industrimarken där beredningsanläggningen ska kunna byggas, är uppskattad till ca 40 milj kr av kommunen. Byggnationen av fabriken och införskaffande av maskiner kommer uppskattningsvis att uppgå till 200 miljoner.

Regering och myndigheter bör tillse att det finns möjlighet till finansiering av ovan nämnda satsningar.