

## Sjávarútvegsráðstefnan 2011

Frá tækifærum til tekjusköpunar, Grand Hótel Reykjaví, 13.-14. Október 2011

### Landfrystar afurðir: Hvernig geta þær keppt við sjófrystar eða tvífrystar afurðir?

*Svavar Svavarsson, markaðsstjóri HB Granda*

Kæru ráðstefnugestir

Viðfangsefni mitt er landfrystur botnfiskur, markaðsstaða hans í Evrópu og samkeppni við sjófrystar vörur og tvífryst flök. Það eru einkum lönd í Vestur Evrópu (**glæra2**) sem eru mikilvægustu markaðirnir fyrir botnfisk. FOB verðmæti botnfisks árið 2010 samkvæmt Hagstofutölum var um 158 milljarðar króna en hlutdeild vestur Evrópulanda af þeirri upphæð var um 115 milljarðar eða um 74%. Af þessum 115 milljörðum frá vestur Evrópu (**glæra 3**) var hlutdeild landfrystingar hæst allra vinnsluleiða 31 milljarður eða 27% næst á undan 22% hlutdeild ferskra flaka.

Ég ætla því að einskorða umfjöllun mína við V-Evrópulönd en Bretland, Spánn, Þýskaland og Frakkland eru þar í fararbroddi (**glæra4**) þegar kemur að landfrystum botnfiski. Bretland í þorski og ýsu, Spánn í þorski, Þýskaland í karfa og Þýskaland og Frakkland í ufsa. Komum betur að því á eftir en fyrst þetta:

Landfrysting á botnfiski var um langt árabil ráðandi og útbreidd vinnsluleið hérlendis. En með tilkomu vinnsluskipa sem frysta aflann um borð og aukinnar spurnar eftir ferskum flökum og með tilkomu gámaútflutnings á ísfiski dró úr umfangi landfrystingar. Við sem upplifðum blómaskeið frystihúsanna hér áður fyrrmunum einnig vel eftir því þegar ódýri hvítfiskurinn Alaska ufsinn hélt innreið sína inná **okkar** markaði í miklum mæli og að ég tali nú ekki um samkeppnina frá vinnslum í Kína (**glæra5**) sem hófu framleiðslu ódýrari tvífrýstra flaka úr **okkar** botnfisktegundum inn á sömu markaði og við höfðum setið að áratugum saman.

Slíkum breytingum sem og öðrum hefur vinnslan og útgerðin jafnframt brugðist skjótt við og er íslenskur sjávarútvegur fyrir bragðið fjölbreyttari en áður var og er það vel. Svar landvinnslunnar (**glæra6**) var að draga úr frystingu en auka ferskflakavinnslu. Tæknistig var aukið í þeim tilgangi að bæta nýtingu hráefnis og auka afköst. Starfsfólki fækkaði og frystihús voru sameinuð.

Sjófrystifiskurinn (**glæra7**) skapaði sér fljótt sérstöðu á mörkuðum sem mikilvægir höfðu verið fyrir landfrystar vörur auk þess sem hann jók nýtingu áður vannýttira markaða.

Það sem er hins vegar ólíkt með þessum tveim vinnsluleiðum frystingar er að um 80% af landfrystu vörunum eru seldar til V- Evrópu í verðmætum talið en aðeins um 40% af þeim sjófrystu. Sjófrystingin sækir sem sagt stóran hluta sinnar markaðshlutdeildar til annarra markaðssvæða auk vestur Evrópu svo sem Asíu, austur Evrópu og Bandaríkjanna.

Ætla má að landvinnslurnar muni halda áfram að auka hlutdeild ferskra flaka og flakahluta í framleiðslunni ef heldur áfram sem horfir að sú vinnsla gefi betur í aðra hönd. Þetta er mikilvæg leið landvinnslunnar til að dreifa áhættu og vera samkeppnishæfari.

Eins og áður sagði eru þær botnfisktegundir sem mestu máli skipta fyrir landfrystinguna inná vestur Evrópu (**glæra8**) þorskur, ýsa, ufsi og karfi en útflutningsverðmæti þessara fjögurra tegunda er hátt í 80% af útflutningsverðmæti alls botnfisks til vestur Evrópu á árinu 2010. Ég ætla því í örstuttu máli að fjalla um þessar fjórar botnfisktegundir inn á vestur Evrópu.

Eins og fyrr sagði er landfrystur **þorskur** aðallega seldur á Bretland og til Spánar (**glæra9**). Léttsöltuð fryst þorskflök og flakabitar til Spánar eru þar fremst í flokki í verðmætum og magni og að mestu seld inn á veitingamarkaðinn þar.

Lausfryst roðlaus og beinlaus flök og flakabitar eru hins vegar að stærstum hluta seld inn á Bretlandsmarkað og eru þar unninn áfram að mestu inn á smásöllumarkaðinn

Nokkur samkeppni er við ódýrari tvífryst flök og flakaskammta þorsks frá Kína. Sérstaklega á þetta við um léttsöltuðu frystu flökin inn á Spán.

Næst mikilvægasta tegundin í verðmætum er **ýsan**(**glæra10**) og það eru eins og í tilfelli þorsksins, flök og flakabitar inná Bretland.

Rétt er að taka fram að verulegt magn af landfrystri ýsu eða um 40% af verðmæti eru líka seld til Bandaríkjanna. Þar er um að ræða þó nokkra verðsamkeppni við tvífryst flök sem ekki er eins afgerandi á breska markaðnum.

Sjófrystur þorskur og ýsa eru hins vegar að langmestu leyti seld inn á Fish & Chips veitingastaði í Bretlandi og er því óveruleg skörun landfrystra vara við þær sjófrystu. Sjófryst flök frá Íslandi keppa hins vegar við sjófryst þorsk og ýsuflök frá öðrum útgerðum við norður Atlantshafið.

**Ufsinn** er(**glæra11**)hins vegar að lang mestu leyti seldur í formi flakabita til Þýskalands og Frakklands, aðallega inn á veitingamarkaðinn. Um árabíl var nokkur samkeppni við tvífrysta ufsabita frá Kína en úr henni hefur dregið og er hún vart merkjanleg.

Sjófrystur ufsi er aftur á móti að mestu seldur til austur Evrópulanda t.d. Póllands, Rússlands, Úkraínu og Tyrklands. Það er því sáralítill skörun landfrystra ufsabita við sjófryst ufsaflök

Karfinn er eins og ufsinn vinsæll í Þýskalandi (**glæra12**).Sterk staða hans á smásöllumarkaðnum hefur hins vegar dvínað vegna áróðurs umhverfissamtaka gegn karfanum sem telja hann ofveiddan. Enn er þó karfinn metinn skör hærra í verði en Alaska ufsinn í þeim verslunum sem ennþá selja fryst karfaflök. Það var því mikilvægt skref stigið í þá átt til styrkingar stöðu okkar á karfamarkaðnum þegar Alþingi samþykkti að skilgreina Gullkarfa og Djúpkarfa sem sitthvora karfategundina. Nú ríður á að stjórnvöld nýti sér þá ákvörðun til fulls og markinýtingastefnu fyrir karfa svo við fáum hann sem fyrst vottaðan eins og þorskinn.

Sjófrystur karfi(**glæra 13**) er hins vegar aðallega seldur hausskorinn inn á austur Evrópu og Asíu. Þar er Japan sem fyrr mikilvægasti markaðurinn og láta japanskir kaupendur vinna

drjúganhlutakarfans í Kína og senda flökin svo áfram til Japan. En töluvert magn þessara karfaflaka hefur einnig verið selt inná okkar hefðbundnu markaði í vestur Evrópu í samkeppni við okkar einfrystu flök. Vegna minnkandi framboðs af sjófrystum hausskornumkarfa og hækkandi launakostnaðar í Kína verðum **við** minna vör við þessi tvífrystu Kínaflök á markaðnum í dag.

### **Góðir ráðstefnugestir**

Eins og fram hefur komið í þessu erindi er helsta markaðssvæði landfrysts botnfisks vestur Evrópa með Bretland, Spán, Þýskaland og Frakkland í fararbroddi. Skörun við sjófrystar vörur er óveruleg. Samkeppni við tvífrystar vörur frá Kína er fyrir hendi í okkar botnfisktegundum og öðrum fisktegundum sem þaðan koma sem og við tvífryst flök frá öðrum löndum.

Íslenskur sjávarútvegur mun ávalt þurfa að aðlagast áhrifum frá náttúrunni hér heima fyrir en einnig breyttu framboði fisks frá okkar samkeppnisþjóðum hvort sem er vegna aukins framboðs frá viltum stofnum, aukins fiskeldis eða tækniframfara.

Tækifæri okkar liggja í því að reka okkar sjávarútveg af **enn** meiri skynsemi. Meiri samvinnu stjórnvalda og sjávarútvegs er þörf. Stjórnvöld í samvinnu við útveginn þurfa að marka nýtingarstefnu helst fyrir allar fisktegundir sem við nýtum úr hafinu. Það er mikilvægasta markaðstækifærið sem blasir við okkur í dag(**glæra14**).Við höfum fengið þorskind vottaðan samkvæmt nýtingarstaðli Sameinuðu Þjóðanna enda liggur fyrir nýtingarstefna fyrir þorsk fyrstan allra fisktegunda. Við þurfum næst að ákvarða nýtingarstefnu fyrir ýsu, ufsa og karfa en þær fisktegundir eru næstar í röðinni að fá vottun. Og svo þurfum við að halda áfram þeirri vinnu að fá sambærilega vottun á allan annan fisk sem við tökum úr hafinu.

Sjávarauðlindin okkar er takmörkuð. Við viljum nýta hana af skynsemi. En við þurfum að sanna það útávið. Iceland Responsible Fisheries vottunin er leiðin til þess. Við skulum nýta okkur það tækifæri.**(glæra 15) Takk fyrir**

