



Fiskeri og havbruk



Standardisering av fiskeri og havbruk

Standarder bidrar til mer effektiv utnyttelse av samfunnets ressurser. De reduserer handelshindre og gir en mer profesjonell og bærekraftig fiskeri- og havbruksnæring. Mattryggheten sikres gjennom felles krav til flytende og landbaserte akvakulturanlegg, kvalitetsmerking av fiskevarer, klimaspor for sjømat, miljøovervåking av anlegg, merking av fiskekasser og prosessstandarder som gir bedre ledelse.

Standard Norge har utviklet en rekke nasjonale og internasjonale standarder som skal bidra til å øke kvaliteten og styrke norsk eksport. Standardene utarbeides i nært samarbeid med næringen selv. Når det skal utvikles en ny Norsk Standard settes det sammen en komité med representanter fra myndigheter, bransjeorganisasjoner, interesseorganisasjoner, arbeidstakerorganisasjoner, forskningsinstitusjoner, store og små bedrifter som fiskeoppdrettere og utstyrsleverandører, sertifiseringsorgan og konsulentfirmaer.

Standard Norge vurderer kontinuerlig behovet for nye standarder eller endringer av de som eksisterer. Fiskeri- og havbruksnæringen må utvikles og bli enda mer profesjonell og bærekraftig for å øke produksjonen. Dette vil Standard Norge bidra til. Har du forslag til nye standarder eller ønske om å delta i noen av komiteene, ta kontakt med markedssjef Inger Jakobsen, inj@standard.no.

På de neste sidene kan du lese litt om noe av det vi har utarbeidet.

Standard Norge utvikler og fastsetter standarder og standardprodukter til nytte og økt verdiskapning for samfunnet, den enkelte virksomhet og den alminnelige borger. Standard Norge er tilknyttet Nærings- og fiskeridepartementet som en del av virkemiddelapparatet med enerett på å fastsette og utgi Norsk Standard og andre normative publikasjoner. Standard Norge er Norges medlem i ISO og CEN.



Internasjonale standarder og økt markedsadgang

En økende etterspørsel etter sjømat må ifølge FNs matvareorganisasjon FAO møtes gjennom vekst innenfor akvakultur. Klimaforandringer vil føre til endret matproduksjon globalt. Som et svar på dette tok Standard Norge initiativet til å etablere den internasjonale komiteen **ISO/TC 234 Fisheries and aquaculture** i 2007.

Internasjonale standarder for fiskeri og havbruk gir større effektivitet, bygger ned tekniske handelshindre, gir økt markedstilgang og bidrar til bærekraftig utvikling. Om lag 50 land deltar i arbeidet, og komiteen har utarbeidet standarder for bl. a. sporing, lusebekjempelse og miljøovervåking av akvakulturanlegg. Arbeidet i ISO følges også av en rekke internasjonale organisasjoner som ICES, OIE, WWF, FEAP, NACA og FAO.

Tidligere fiskeriminister og fylkesmann i Troms, Svein Ludvigsen, har vært med på å bygge opp og ledet arbeidet i ISO/TC 234 de to første periodene. Som ny norsk leder har ISO valgt Johan H. Williams fra Nærings- og fiskeridepartementet. Williams har lang erfaring innenfor fiskeri blant annet som ekspedisjonssjef i Fiskeri- og kystdepartementet fra 1997 til 2011, og han har i flere år ledet FAOs Committee of Fisheries.

Standard Norge ønsker at flere land vil delta og ta initiativ til nye standarder for å oppnå like konkurranseforhold, effektivisering, innovasjon, bærekraft og bedre ressursutnyttelse. Fiskeri og havbruk er i stor grad eksport-/importrettet og avhengig av felles krav og standarder for økt markedsadgang.

Krav til flytende produksjonsanlegg (NS 9415)

Rømming av oppdrettsfisk er svært negativt for næringen, både på grunn av økonomiske tap og fordi rømt fisk er et miljøproblem. Rømmingen fører til genetisk press på våre villaksstammer med spredning av sykdom og parasitter, særlig lakselus, til vill fisk.

Standard Norge har sammen med næringen og myndighetene utarbeidet en Norsk Standard som reduserer risikoen for rømming fra oppdrettsanlegg som følge av teknisk svikt og feilbruk. Standarden **NS 9415 Flytende oppdrettsanlegg - Krav til lokalitetsundersøkelse, risikoanalyse, utforming, dimensjonering, utførelse, montering og drift** skal hindre svikt og havari og sørge for akseptabel sikkerhet mot rømming.

Standarden har vært i bruk i flere år, og statistikk fra norske myndigheter viser at rømmingen fra produksjonsanlegg har gått ned i disse årene. Sentrale norske aktører hevder at det skyldes at næringen har tatt standarden i bruk. Ved å følge standardens krav til flytende anlegg, tilfredsstilles også NYTEK-forskriften.

NS 9415 revideres for tiden iht. justerte krav fra myndighetene og den generelle utviklingen i markedet. Revisjonen skjer i samarbeid med næringen og myndighetene.



Foto: Norges sjømatråd



Foto: Norges sjømatråd

Krav til landbaserte produksjonsanlegg (NS 9416)

Fiskeridirektoratets rapport "Smoltoffensiven 2007" og Rømmingskommisjonens anbefaling om standardisering av settefiskanlegg er utgangspunktet for en Norsk Standard for landbaserte produksjonsanlegg. Landbaserte produksjonsanlegg brukes mest til settefisk. Rømming kan skyldes løsninger som ikke er tilpasset den bruk og de belastninger de er utsatt for.

5

Standarden **NS 9416 Landbaserte akvakulturanlegg for fisk - Krav til risikoanalyse, prosjektering, utførelse, drift, brukerhåndbok og produktdatablad** reduserer faren for rømming av fisk uansett fiskeart og -størrelse. Standarden kan benyttes ved bygging av nye oppdrettskar eller for utvidelse og ombygging av eksisterende anlegg. Standarden bør brukes av oppdrettere, utstyrproducenter og myndigheter som er involvert i arbeid med landbaserte akvakulturanlegg for fisk.

Ord og uttrykk i laks- og ørretproduksjon (NS 9417)

Presise beskrivelser er nødvendig for all omsetning av varer og tjenester. Enhetlig terminologi reduserer muligheter for feiltolkninger og effektiviserer kommunikasjonen i hele verdikjeden. Standarden **NS 9417 Laks og regnbueørret - Enhetlig terminologi og metoder for dokumentasjon av produksjon** er utviklet etter innspill fra Sjømat Norge (tidligere FHL). Standarden gir sentrale definisjoner i havbrukskjeden (terminologi), beregninger, omregninger og beskriver utvalgte metoder for målinger som dokumenterer produksjon i faser som klekkeri, settefisk, matfisk, slakteri, tilvirking og transport. Fiskefôr og økonomi er også inkludert i standarden. NS 9417 danner basis for konsistent dataregistrering i ulike anlegg og bruk av terminologi gjennom verdikjeden. Standarden bør brukes av myndigheter, leverandører og alle aktører i verdikjeden som har nytte av sammenliknbare data og konsistent terminologi uansett oppdrettsart.



I tillegg til denne spesifikke standarden for terminologi finnes det også en generell standard, **NS 9403 Informasjonsutveksling i oppdrettsnæringen**. Den fastsetter termer og koder som benyttet for informasjonsutveksling både innad i næringen og mellom næringen og eksterne parter.

Kvalitet på fisk og fiskevarer

Som fiskeri- og havbruksnasjon utviklet Norge tidlige standarder som stiller krav til næringen. Standard Norge har sammen med Norges sjømatråd utarbeidet standarder for dokumentasjons- og kvalitetskrav til fisk og fiskevarer: laks (NS 9401), laksefilet (NS 9402), villfanget skrei (NS 9406), oppdrettskveite (NS 9407), fersk torsk (NS 9408), reker (NS 9409), ishavsrøye (NS 9411), ørret (NS 9412), saltet torsk (NS 9413), lysing (NS 9441) og brosme (NS 9442).

For å underbygge at dette er produkter av god kvalitet, skal kravene i standardene være høyere enn minstekravene i kvalitetsforskriften for fisk og fiskevarer. Fisk og fiskevarer som oppfyller kravene i standarden kan selges med kvalitetsmerket «Godt norsk» som utgis av Norges sjømatråd. Et sertifiseringsorgan må kontrollere at merkningen er i overensstemmelse med standarden. Merkeordningen skulle opprinnelig gi bedre merking av norsk fisk til eksport, men i de senere år, med økt import av fisk fra andre land til Norge, er ordningen også brukt ved distribusjon av norskproduserte varer til norske butikker.

Flere av standardene er oversatt til engelsk, fransk, spansk og tysk slik at innkjøpere i ulike land blir kjent med kvalitetskravene til norsk fisk.

Standarden **NS 9443 Norsk vågehval - Krav til behandling, produksjon og distribusjon av kjøtt** skal bidra til at norsk hvalkjøtt holder god og stabil kvalitet. Brukerne er hvalfangere, mottak, produsenter og distributører som må tilfredsstille krav til temperatur ved lagring. Standarden kan brukes som grunnlag for kontraktssinnmålinger. Med grunnlag i standarden er merkeordningen «Norsk kvalitetshval» etablert. Arbeidet med standarden har vært støttet av Innovasjon Norge.



Foto: Erik Sterud / Standard Norge

Miljøovervåking av matfiskanlegg (NS 9410)

Gode miljøforhold er nødvendig for at fisken skal vokse og trives i oppdrettsanleggene. Opphoping av fôrrester og ekskrementer resulterer i dårlig vannkvalitet i oppdrettsanlegget, som igjen gir dårlig tilvekst, helseproblemer og sykdom. Akvakulturdriftsforskriften og tildelingsforskriftene fra Nærings- og fiskeridepartementet pålegger oppdretterne å drive miljøovervåking av sine anlegg gjennom standardiserte overvåkingsmetoder.

Standarden **NS 9410 Miljøovervåking av bunnpåvirkning fra marine akvakulturanlegg** beskriver en metode for måling og overvåking av bunnforhold i oppdrettsanlegg. Ved å følge miljøpåvirkningen regelmessig kan utviklingen korrigeres dersom den går i uønsket retning. Standarden er internasjonalsert, og ISO har utgitt en mer overordnet og generisk standard til bruk i andre deler av verden der man ikke tidligere har brukt standarder for slik miljøovervåking.

Klimaspor for sjømat (NS 9418)

Norske myndigheter har satt krav om at Norge skal være et lavutslipps-samfunn for klimagasser. Dette krever effektive virkemidler også i sjømatnæringen.

Nærings- og fiskeridepartementet var initiativtaker til at Standard Norge utarbeidet standarden **NS 9418 Klimaspor for sjømat - Produkt-kategorieregler**. Standarden setter krav til beregning og dokumentasjon av klimaspor (carbon footprint) for sjømat, enten den stammer fra villfangst eller oppdrett. Sjømat er i utgangspunktet klimavennlig sammenliknet med andre matvarer. I et marked der lavest mulig klimaspor blir mer etterspurt både nasjonalt og internasjonalt, er det et konkurransefortrinn å kunne påvise at sjømat produseres med stadig mindre negativ klima-påvirkning per produsert enhet.

Kravene i NS 9418 er i tråd med ISO/TS 14067 Klimaspor for produkter, og Standard Norge vil bidra til at det utarbeides en internasjonal standard for beregning av klimaspor for sjømat basert på NS 9418.

Standardiseringsprosjektet har vært finansiert av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF) og Innovasjon Norge.





Foto: Shutterstock

Standarder for profesjonelle og bærekraftige virksomheter

Standard Norge har fastsatt en serie av ledelsesstandarder fra ISO som Norsk Standard. I denne serien er det standarder for ulike områder som kvalitet (ISO 9001), miljø (ISO 14001), mattrygghet (ISO 22001), arbeidsmiljø (ISO 45001), IT-sikkerhet (ISO 27001), energi (ISO 50001), ressursstyring (ISO 55001), trafikkisikkerhet (ISO 39001), samfunnssikkerhet (ISO 22301) og samfunnsansvar (ISO 26000). Alle standardene stiller krav om god ledelse og systematisk og kontinuerlig forbedringsarbeid. Standardene passer for alle virksomheter, uavhengig av størrelse, organisasjonsform, offentlig eller privat, vare- og tjenestetyper.

Ledelsesstandarden for mattrygghet (ISO 22001) gir krav til oppbygging av et ledelsessystem og hva man må ta hensyn for å sikre mattrygghet fra produksjon av råstoff og gjennom hele verdikjeden fram til forbrukeren. Kravene skal hjelpe virksomheten å planlegge, iverksette, drive, holde ved like og oppdatere et system for mattrygghet med mål å levere matvarer som er trygge for konsumenten.

Bruk av internasjonalt anerkjente ledelsesstandarder kan øke eksportmuligheter, bedre kundetilfredshet, sikre HMS, redusere risiko for hendelser og forenkle tilsyn og internkontroll. Ledelsesstandardene kan være grunnlag for tredjeparts sertifisering og gi virksomheten eget sertifikat på at krav i standardene følges.



Postboks 242
1326 Lysaker

Telefon 67 83 86 00
info@standard.no
www.standard.no

Vi setter standarden

www.facebook.com/standard.no
www.twitter.com/standardnorge
www.youtube.com/standardisering