

Vedlegg 6.3.3

Grundvågen AS – torskeoppdrett – begrunnelse

Ansatte og nøkkelerfaring;

Mikal A Eines – torsk, laks – settefisk og matfisk, FoU, admin. Styreformann

Randi Eines – torsk, laks – settefisk og matfisk, FoU, admin

Finn H Eines – torsk, laks – settefisk og matfisk, FoU, teknologi

Frank O Godø – torsk, laks, økonomi, admin

Per G Kvenseth – torsk, marin fisk, laks – settefisk og matfisk, FoU, admin

Kurt Holmen – admin Daglig leder

Roger Osen – matfisk laks, admin

Kristin M Sørli – settefisk laks, økonomi, admin

Begrunnelse for søknad

Grundvågen sine planer for produksjon av torsk. Hovedmålet er å skape et kommersielt bærekraftig torskeoppdrett på Nordmøre og i Trøndelag. Grundvågen AS har tilgang på 60 – 100 grams yngel som kan settes ut i sjø merder. Yngelproduksjonen beskrives ikke ytterligere. Matfiskproduksjon av torsk skal i stor grad bruke våre erfaringer fra lakseoppdrett og tidligere torskeoppdrett i merder som utgangspunkt for biologiske problemstillinger, produksjonsforhold, håndtering og oppdrettsteknologi. Erfaringer fra tidligere torskeoppdrett viser at torken vokser raskt i merder og tilpasser seg lett et liv i oppdrett. Veksten i matfiskfasen avhenger av fôrtype vanntemperatur og fiskestørrelse. Genetisk bakgrunn, kjønnsmodning og generell trivsel vil også ha stor betydning for tilvekst. På bakgrunn av FoU er disse faktorer nå brakt under kontroll og forutsetninger for å lykkes er nå tilstede, da vi har tilgang på yngel som gjennom avl har blitt en mye mer oppdrettsvennlig fisk enn den var i forrige periode med torskeoppdrett. Yngelkvaliteten er også meget bra.

Yngelen produseres i landbasert anlegg før den settes ut i sjøanlegg. Intensiv yngelproduksjon åpner opp for utsett av torsk i merder til ulike årstider og ved ulik størrelse. En optimal utsetningsstrategi avhenger av årsvariasjon av sjø temperatur, valg av merdteknologi, eksponeringsgrad på lokaliteten, helsesituasjon og ønsket slaktestørrelse og tidspunkt. Vi vil forebygge fare for overførbare sykdommer med generasjonsadskilt drift med brakklegging av lokalitetene etter hver produksjon. Dette medfører at vi må ha tilgang på flere lokaliteter og lokalitetsområder for å kunne drifte optimalt. Utsett av 65 – 100 grams yngel gjør at vi kan bruke mer eksponerte lokaliteter med gode strømforhold. Små yngel ser ut til å tåle sterk strøm dårligere enn større yngel. Små torsk (yngel) er også mer utsatt ved lave temperaturer. Erfaring fra torskeoppdrett indikerer at torsk fra 50 gram vokser godt fra 9 – 14°C. Større fisk

vokser godt ved lavere temperaturer slik at kysten på Nordmøre og i Trøndelag er meget godt egnet for oppdrett av torsk, hvor sommer temperaturene ikke blir for høye.

Teknologi

Erfaring fra forrige periode med torskeoppdrett viste at teknologien som brukes i lakseoppdrett er meget godt egnet til matfiskproduksjon av torsk og kan i stor grad anvendes direkte til torskeoppdrett. Grundvågen har valgt å bruke plastmerder i rammefortøyning. Torskens adferd og biologiske forutsetninger krever enkelte justeringer, f.eks kreves det ekstra kvalitet på nøter for å hindre hull pga. torskens «tyggeaktivitet» og stadige søken etter hull i not. Torskens typiske orientering dypt i nøtene krever kontinuerlig kameraovervåking. Bruk av utstyr for antall- og vekt estimerer må også justeres og tilpasses torsk. Grundvågen skal benytte store merder på mer eksponerte lokaliteter enn i forrige runde med torskeoppdrett. Vi skal benytte såkalte stormnøter (ekstra sterke), som vi har benyttet med gode erfaringer med lakseoppdrett for å forebygge rømming. Lokaliteter og utstyr skal godkjennes og sertifiseres iht. NYTEK – forskriften.

Produksjonsstørrelse – produksjonstid i sjø

Gamle erfaringstall fra kommersielt matfiskoppdrett av torsk viser at det vil ta ca.24 mnd fra utsett (50 gram) til markedsstørrelse (4,5 kg rundvekt). Avlsarbeidet som er utført de senere år ved Nofima der det er avlet bedre tilvekst og senere kjønnsmodning, utsett av større yngel i sjø og bedre fôringsregimer skal redusere produksjonstiden. Grundvågen planlegger å produsere fisken opp til rundt 3,5 – 4 kilo for å oppnå en mest mulig effektiv tilvekst og hindre kjønnsmodning. Produksjonstid i sjø vil variere fra 14 – 18 måneder avhengig av sjøtemperatur og utsettsstørrelse på yngel.

Slakting

Grundvågen AS (org.nr.: 989 188 194) og har intensjon om samarbeide om slakting av fisk ved Namdal Seafood AS sine lokaler i Flatanger (pakkenummer NT-817) og lokalitetsnummer NTF0030. Namdal Seafood AS, i samarbeid med NorCod AS, har en intensjon om å bygge ut kapasiteten ved slakteriet til å kunne slakte +20 000 fisk og inntil 80 - 100 tonn per dag. Slakteriet er godkjent for slakting av oppdrettstorsk.

Drift og kompetanse

Grundvågen AS har erfaring fra produksjon av matfisk av laks, matfisk av torsk, samt settefiskproduksjon av laks og FoU. Denne kompetansen vil bli brukt og tilpasset matfiskproduksjon av torsk. Daglig drift vil bestå av fôring, opptak og kontroll av dødfisk, flytting og sortering av fisk i tillegg til kontroll og vedlikehold av anlegg. Torsken er forskjellig fra laks ved at den har lukket svømmeblære, som den må bruke tid på å tømme å fylle for å justere trykket ved forskjellige dyp. Siden torsken ofte står dypt i nota, utnytter den ikke vannsøylen på samme måte som laksen slik at når torsk skal overføres til brønnbåt ved

slakting eller sortering må den «løftes» gradvis opp til overflaten. Hvis den står i en 20 – 30 meters dyp not bør en bruke inntil to døgn til å heve den til overflaten. Her bør den roes ned to – tre timer før en begynner å håve/sortere. Styreformann og flere av de ansatte har mange års erfaring i forskjellige posisjoner både innen oppdrett av både laks og torsk samt FoU. Det er ansatt personer med høyere utdanning innen fiskeri og havbruk i tillegg til erfarne røktere.

Helse - sykdomsforebyggende arbeid

Settefisk av torsk som settes ut i merder er stikkvaksinert med dokumentert torskevaksine. Den mest vanlige vaksinen er vibriovaksine utviklet for torsk. Vibriose var den vanligste sykdommen i torskeoppdrett i forrige satsingsperiode. Erfaringer fra drift viser at det er lav dødelighet i torskeoppdrett, særlig for fisk over 0,5 kg. På mindre fisk ble det også registrert lav dødelighet. Grundvågen AS vil ha innleid veterinærtjeneste som skal følge opp produksjonen.

Marked

Den atlantiske torsken har en høy anseelse i alle markeder som bruker torskefisk, fordi den har hvit filèt, fast konsistens og mild smak. Fisken egner seg meget godt til fersk omsetning med høy ferskhetsgrad og topp kvalitet, både som fersk kjølt og som bearbeidede produkter. Styreleder; Mikal Eines, drev tidligere torskeoppdrett i selskapet Nekton på Smøla. Mikal sørget selv for omsetning og distribusjon gjennom kundebesøk og relasjonsbygging i det Europeiske markedet. Distribusjonen krever en effektiv kjølekjede som i dag finnes innenfor laksedistribusjon.

Smøla 20.04.2021

Mikal A Eines