

HLUTI 4: NOTKUN BROTTKASTS VIÐ FRAMLEIÐSLU GÆLUDÝRAFÓÐURS

MÁLSRANNSÓKN og VINNUSKJAL

HÖFUNDAR

1. Prof. Dr. Ergün DEMİR, Balıkesir University Veterinary Faculty, TR
2. Assoc. Prof. Dr. Hakan TAVŞANLI, Balıkesir University Veterinary Faculty, TR

MÁLSRANNSÓKN VINNUSKJAL

Síða 2 Málsrannsókn 1 - BrottkastsLaus Verkefnið

Síða 6 Málsrannsókn 1 - Vinnuskjal spurningar

Síða 7 Málsrannsókn 2 - Sancho Pancho

Síða 10 Málsrannsókn 2 – Vinnuskjal spurningar

MÁLSRANNSÓKN 1: BrottkastsLaus Verkefnið

Inngangur

„Áætlanir um að hægt en örugglega útrýma brottkasti í evrópskum fiskveiðum“ – BrottkastsLaus (e. DiscardLess) verkefnið er Horizon 2020 – Rammaáætlun um rannsóknir og nýsköpun (2014-2020) verkefni styrkt af EB (Heildarfjárveiting er: 5.551.000,00 €).

Umsjón hefur National Institute of Aquatic Resources, í Tækniháskólanum í Danmörku (DTU Aqua). Í verkefnahópnum eru 31 samstarfsaðilar frá 12 löndum.

BrottkastsLaus hjálpar til við að útvega þekkingu, verkfæri og tækni sem og þátttöku hagsmunaaðila til að ná hægfara útrýmingu brottkasts. Þetta verður samþætt í Mótvægisáðgerðastefnu við Brottkasti (e. Discard Mitigation Strategies), skammstafað DMS, sem leggur til hagkvæmar lausnir á öllum stigum aðfangakeðju sjávarafurða.

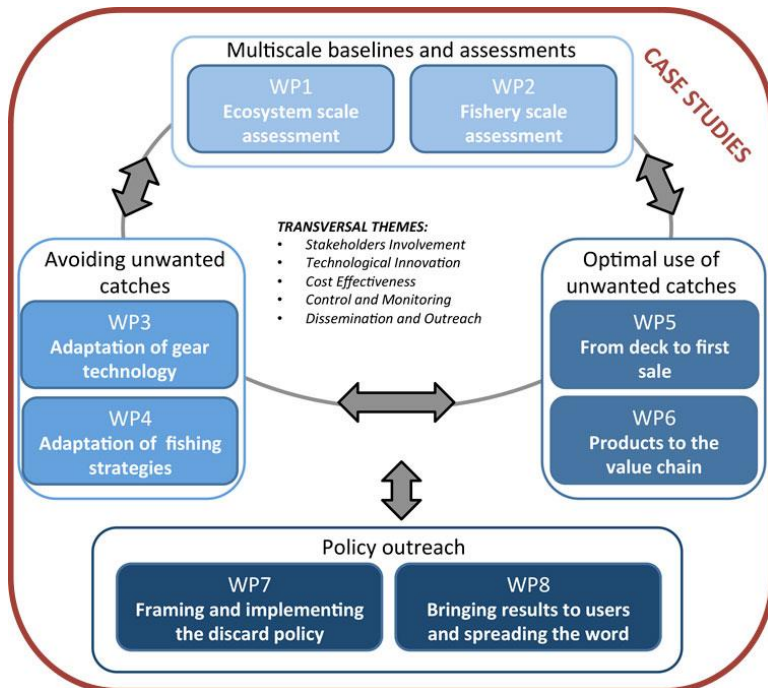
Fyrsta áherslan er á að koma í veg fyrir að óæskilegur afli sé yfir höfuð veiddur. Önnur áherslan er á að nýta sem best óumflýjanlegan óæskilegan afla.

BrottkastsLaus snýr einnig að því að meta áhrif brottkasts á lífríki hafsins, efnahagslífið og samfélagið víðar. Við metum þessi áhrif fyrir, á meðan og eftir framkvæmd lendingarskyldunnar, sem gerir kleift að bera saman áform og útkomu.

Lýsing

BrottkastsLaus er unnið til að takast á við áskoranir og tækifæri samhliða því að læra og innleiða róttækar nýjar stjórnunaraðferðir. Með því að innleiða BrottkastsLaus inn í stefnumótun mun það koma í fremstu röð skráningu sögu grundvallarbreytinga í evrópskri fiskveiðistjórnun.

Verulegar framfarir umfram nýjustu tækni munu nást á öllum verksviðum, samhliða því að vísindagrunnurinn um vannýtt fiskmeti muni halda áfram að aukast hratt.



Verksvið 1 mun auka skilning okkar á áhrifum löndunarskyldu á helstu fiskistofna og vistkerfi sjávar. Farið verður yfir þá þekkingu sem fyrir er á núverandi brottkastaðferðum, tiltækum magngögnum um brottkast og notkun þeirra við núverandi mat og stjórnun fiskistofna fyrir allar málrannsóknarveiðar.

Leitt af: IFREMER, Frakklandi

Verksvið 2 mun gegna lykilhlutverki við að fylla í þekkingareyður og fylgjast með raunverulegum breytingum á efnahagslegri arðsemi og í viðhorfum og viðtökum hagsmunaaðila. Þar sem hvatar til brottkasts eru yfirleitt ekki í samræmi við stjórnunarmarkmið samfélagsins er þörf á greiningum bæði á félags- og efnahagslegum vettvangi.

Leitt af: IFRO-University í Kaupmannahöfn, Danmörku

Verksvið 3 mun fara yfir bestu forritin til að meta árangursríkustu og finna bestu starfsvenjur. Að útvega fiskimönnum efnahagslegt líkan þar sem þeir geta slegið inn eigin tiltekna upplýsingar/gögn mun gera þeim kleift að meta bæði sértæk og efnahagsleg áhrif þess að nota sértækari veiðarfæri.

Leitt af: Marine Scotland Science, Bretlandi

Verksvið 4 mun formfesta þekkingu fiskveiðimanna í skilningi og reiknilíkönum um hvar og hvenær skuli og skuli ekki veiða, og nýta sem best nýjustu tæki og líkön til að kortleggja einstaka hegðun í finum mælikvarða til að skilja að fullu þær breytingar sem löndunarskyldan skapar.

Leitt af: Marine Institute, Írlandi

Verksvið 5 mun tilgreina þá valkosti sem best eiga við um meðhöndlun og geymslu um borð, að teknu tilliti til þátta eins og mismunandi skipategunda og stærða, veiðarfæra, tegunda og landfræðilegra svæða. Lagðar skulu til lausnir fyrir meðhöndlun um borð, þar með talið flokkun,

blóðgun, hreinsun, kæling, forvinnsla, geymsla, og þar á meðal þar sem við á, flutning á gagnlegri tækni og þekkingu milli atvinnugreina, sem auðveldað er með þátttöku fiskveiðimanna og tækniveitenda.

Leitt af: Matís Ltd. - Icelandic Food and Biotech, Íslandi

Verksvið 6 mun kanna flutnings- og vinnslukröfur fyrir losun, flokkun, formeðferð og geymslu í höfn. Mikilvægt nýstárlegt tól í BrottkastsLaus verður þróun sjálfvirks kerfis til magngreiningar og flokkunar afla sem landað er í lausu, þar með talið meðafla.

Leitt af: AZTI-Tecnalia, Spáni

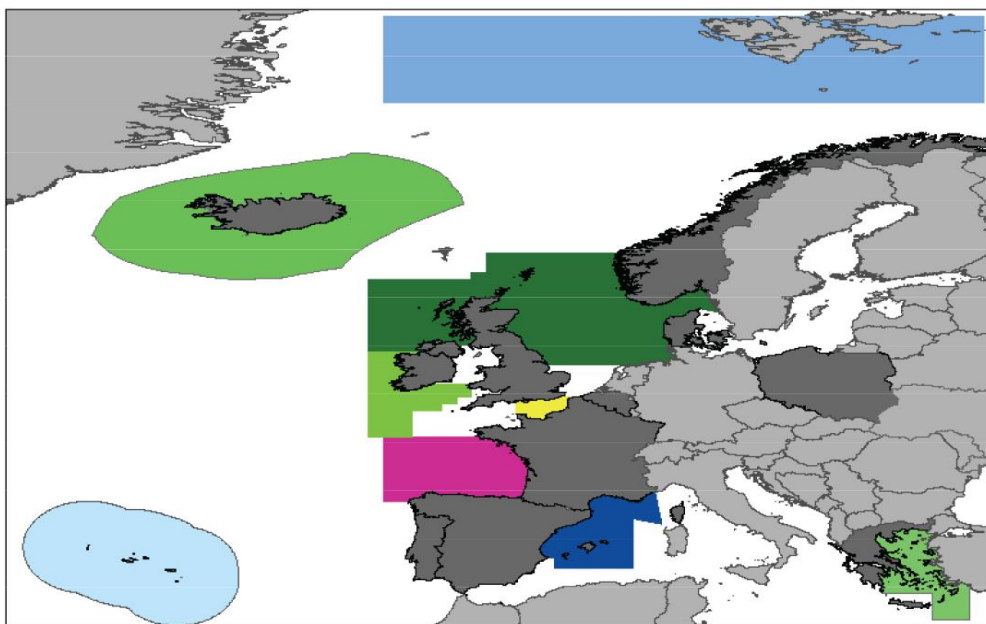
Verksvið 7 mun veita og samþætta þekkingu sem skiptir máli fyrir farsæla fiskveiðistjórnun og upprætingu brottkasts í Evrópu. Heimilda- og viðtalsrannsóknir á aðdraganda og markmiðum löndunarskyldunnar munu leggja betri grunn til að ná þessum markmiðum.

Leitt af: Háskólinn í Tromsø, Noregi

Verksvið 8 miðar að áhrifaríkri miðlun þekkingar, sem gerir hámarksdreifingu vísindalegra niðurstaðna í hörðum upplýsingum sem hægt er að kaupa inn af sjávarútvegi og sjávarafurðavinnslum. DMS verkfærakassinn og aðrar gagnadreifingarvörur okkar, þar á meðal fræðslumynd, munu skapa áþreifanlegan og líflegan vettvang til að safna og sjá myndrænt þá þekkingu sem dreifa á.

Leitt af: Alphafilm & Communication, Danmörku

Starfsstöðvar BrottkastsLaus verkefnisins má sjá á neðangreindu korti.



Main focus areas and partners in Europe

Níu viðeigandi málsrannsóknir voru valdar til að rannsaka af BrottkastsLaus:

- Hafsvæði Axoreyja
- Austur-Miðjarðarhaf
- Vestur-Miðjarðarhaf
- Biskajafló
- Keltneska hafið
- Austur Ermasund
- Norðursjór og hafsvæðið vestan Skotlands
- Íslandshaf
- Barentshaf

Ávinningur

Evrópskar fiskveiðar eiga að vera stundaðar án brottkasts. Þetta markmið hefur komið skýrt fram af bæði Evrópusambandinu (ESB) og öðrum fiskveiðipjóðum í Evrópu, ásamt þeim heildaráformum að draga úr umhverfisáhrifum samfélaga. Í samræmi við þetta miðar löndunarskyldan í nýrri sameiginlegri sjávarútvegsstefnu ESB (CFP) að því að brottkast fiskistofna sem nýttir eru í atvinnuskyni verði smám saman fasað út í hverju tilviki fyrir sig (ESB, 2013). Löndunarskyldan nær eingöngu til hluta aflans, þar sem mörgum tegundum verður enn hent á löglegan hátt. Þessi stefna mun þannig leiða til minna brottkasts frekar en brottkastslausra veiða. Nafn verkefnisins (e. DiscardLess) endurspeglar þennan mikilvæga punkt.

BrottkastsLaus mun veita þekkingu, tól og aðferðir sem þarf til að draga úr brottkasti í evrópskum fiskveiðum. Til að ná settum markmiðum mun BrottkastsLaus starfa í samstarfi við vísindamenn, hagsmunaaðila og stefnumótandi aðila til að styðja og stuðla að hagnýtum, framkvæmanlegum, ásættanlegum og hagkvæmum aðferðum til að draga úr brottkasti, og til að gera lendingarskyldu ESB virka, trúverðuga og lögmæta.

Samstarfsnálgun BrottkastsLaus mun tryggja að þróuð tól, upplýsingar og áætlanir muni veita viðeigandi, viðunandi og hagkvæmar leiðir með víðtækri notkun í samfélaginu sem muni leiða til þess að markmiðum lendingarskyldunnar verði náð.

Greining (tilteknir starfshættir hluta)

Hlutinn miðar að því að nota vannýtt fiskmeti til að framleiða BARF fóður fyrir gæludýr. Meginmarkmiðið er að draga úr brottkasti fiskveiða til að vernda sjálfbærar fiskveiðar. BrottkastsLaus verkefnið miðar að því að draga úr brottkasti við fiskveiðar.

Vankantar

- Vísindaleg rit,
- Vísindaleg veggspjöld og kynningar,
- Afhending,
- Kynningarefni (myndbönd, fréttabréf og gagnlegir tenglar)

Ofangreind málsrannsókn er aðlöguð af BrottkastsLaus verkefnisvef og hlekknum <http://www.discardless.eu/>. Textinn hefur verið stytur en orðalag hið sama og í frumriti. Til að lesa allan textann skaltu heimsækja þessa vefsíðu: <http://www.discardless.eu/>

MÁLSRANNSÓKN-1 VINNUSKJAL SPURNINGAR

1. Hvernig virkar kerfið í Málsrannsókn 1?
2. Væri hægt að innleiða Málsrannsókn-1 kerfið utan svæðis/lands? Hvernig gæti það litið út? (Gefðu dæmi úr heimalandi þínu ef þú hefur)?
3. Hugleiddu kosti og vankanta Málsrannsóknar-1?

Stefna/löggjöf	Kostir	Vankantar
1.		
2.		
3.		

MÁLSRANNSÓKN 2: Sancho Pancho

Inngangur

„Ekkert til spillis: Portúgalska fyrirtækið sem breytir vannýttu fiskmeti í hundanasl- Sancho Pancho“

Laxaroð og annar afskorningur eru rík af omega 3, sem er heilsusamlega gott til að halda húð og skinni gæludýra eins og hunda og katta heilbrigðum. Það er enginn vafi á því að matartapið og sóunin hefur verið að grafa undan sjálfbærni matvæðakerfa okkar. Í viðleitni til að stemma stigu við þessu leggja sum lítil fyrirtæki um allan heim áherslu á nýja sjálfbæra úrgangsstjórnunarhætti.

UN News fréttastofan heimsótti eitt slíkt verkefni nýlega, í Lissabon, höfuðborg Portúgal, þar sem hafráðstefna Sameinuðu Þjóðanna mun fara fram í lok júní.

Sancho Pancho var stofnað af hinni rússnesku Daria Demidenko, sem flutti til Portúgals árið 2015. Sniðug viðskiptahugmynd hennar gengur út á að breyta afgangi af ferskum fiski í hundanasl.

Frú Demidenko, stofnaði fyrirtæki sitt í samstarfi við japanskan veitingastað og nokkra af fiskmörkuðum í portúgölsku höfuðborginni. Hún nýtir sér hlutana sem nýtast ekki í matvælaframleiðslu til manneðis og er ekki hægt að nota þegar framleiða skal hágæða sushi og sashimi rétti.

Lýsing

Sancho Pancho er lítið fyrirtæki sem framleiðir hundanasl úr vannýttu fiskmeti og hefur aðsetur í Lisbon í Portúgal.

Á hverjum degi falla til kíló og kíló af fiskhausum, beinum og roði sem ekki er nýtt, en frú Demidenko hefur gjörbylt nálguninni á slíka matarsóun með því að ganga í samstarf við Sekai Sushi Bar, japanskan veitingastað í miðbæ Santos.

Á hverjum degi fær veitingahúsið um 10 kíló af laxi, túnfiski og hvítfiski. Sushi kokkar hreinsa og undirbúa fiskinn fljótt, þar á meðal góðgæti eins og þriggja kílóa krókari (e. croaker) sem veiddur er undan ströndum Portúgal.

Eigandi Sekai, Edilson Neves, útskýrði fyrir UN News að veitingastaðurinn gæti að meðaltali ekki notað 30 prósent af fiskinum.

“Hryggjarstykkið, sporður, brúnir, hliðar, hlutinn kringum magann, sumir hlutar fisksins sem eru harðari, sem hafa aukið magn trefja og roð líka, við notum þetta ekki. Þessi 30 til 40 prósent sem myndu fara til spillis, við endurnýtum það í gegnum Sancho Pancho”.

Nafnið á fyrirtæki frú Demidenko vísar til persónunnar Sancho Panza, úr klassískri skáldsögu Miguel de Cervantes, Dom Quixote, og er einnig persónuleg virðing til eins af hundum hennar, sem heitir Pancho.

Hún ræddi við UN News um hið sérstaka vannýtta hráefni og þá rétti sem henni hefur tekist að koma í framleiðslu.

“Þessar smákökur eru búnar til úr þessari tegund af hvítfiski, sem við eldum fyrst og myljum svo, þannig að beinin fá mun sléttari áferð,” sagði hún okkur og benti á eina af hundanasl vörum.

“Við myljum það, blöndum saman við hveiti og búum til kex. En það eru líka aðrar tegundir af vannýttu hráefni, afskorningur af hvítfisk eða laxaroð, sem þú getur þurrkað. Þessi tegund af snakki fer inn í vélina, er í 20 klukkustundir við 70°C hita og kemur svo út þurrari, stökkari, og við skerum þetta í bita og gerum það eins og litlar franskar, flögur af laxahýði.” Auk þess að tína afganga á Sekai veitingastaðnum á Daria í samstarfi við aðra veitingastaði og fiskmarkaði í Lisbon.

Hún safnar um 25 kílóum af fiskafgangi á viku. Frumkvæði hennar hefur hlotið lof frá háttsettum sjávarútvegssérfræðingi hjá Matvæla- og landbúnaðarstofnun Sameinuðu þjóðanna (FAO), með aðsetur í Róm, Márcio Castro de Souza.

“Þetta framtak er mjög áhugavert og í raun höfum við séð, ekki bara í iðnaðar mælikvarða, heldur líka lítil dæmi um hvernig hægt er að draga úr fisksóun.

“Nú þegar eru nokkrar laxaframleiðslugreinar í Skandinavíu sem hafa þegar náð því marki að nýta 100 prósent af öllum fiskinum. Þeir leifa engu. Þeir búa til flök, nota augun í áburðargerð eða til að búa til ilmkjarnaolíur, þannig að það er nú þegar heil framleiðsla sem beinist að því að núlla út úrganginn,” útskýrði hann.

Önnur frumkvæði um allan heim eru meðal annars að nota fiskroð til að búa til klæðanlegar vörur; að nota fiskhreistur við framleiðslu á varalit; og smokkfiskblek til að lita rétti eins og pasta.





Kostir

Nasl sem búið er til úr laxaroði er ríkt af omega 3 lýsi, sem er gagnlegt til að halda húð og skinni gæludýra eins og hunda og katta heilbrigðum.

Auk þess að endurnýta fiskafganga framleiðir vöruverki Daria smákökur úr afgangum af þurrkuðu kanínu- og svínakjöti.

Stofnandi Sancho Pancho segir að henni hafi þegar tekist að vekja viðskiptavinum til meðvitundar um vandamálin af völdum matarsóunar.

“Sumir viðskiptavinir hafa sagt okkur að þeir séu að læra af okkur og þeir fari núna á fiskmarkaði og slátrara hér í Portúgal og taki líka matarúrganginn heim með sér. Þeir búa ekki til nasl til sölu, en þeir ná að matreiða fóður fyrir hundana sína, ketti eða mat fyrir sig sjálf.”

Greining (tilteknir starfshættir hluta)

Þessi málsrannsókn fjallar um að berjast gegn matarsóun með því að nota fiskúrgang fyrir hollt nasl fyrir gæludýr. Það er nýstárlegt frumkvöðlastarf í nýtingu fiskúrgangs til framleiðslu á gæludýrafóðri.

Vankantar

30 til 40 prósent af þeim fiski sem færi til spillis vill Sancho Pancho nýta. Átak gegn matarsóun heimsins árið 2030 er eitt af sjálfbærri þróunarmarkmiðum Sameinuðu þjóðanna. Markmið 14 felur einnig í sér sjálfbæra stjórnun við veiði og nýtingu sjávarauðlinda. “Saving the Oceans and Protecting the Future” eru kjörorð Sameinuðu þjóðanna.

Ofangreind málsrannsókn er unnin úr efni aðgengilegu á <https://news.un.org/en/story/2022/06/1119482> . Textinn hefur verið stytur og lítillega breytt, en orðalag óbreytt og í samræmi við frumritið. Til að lesa allan textann skaltu heimsækja þessa vefsíðu <https://news.un.org/en/story/2022/06/1119482>

MÁLSRANNSÓKN-2 VINNUSKJAL SPURNINGAR

1. Hvernig virkar kerfið í Málsrannsókn 2?
2. Væri hægt að innleiða Málsrannsókn-2 kerfið utan svæðis/lands? Hvernig gæti það litið út? (Gefðu dæmi úr heimalandi þínu ef þú hefur)?
3. Hugleiddu kosti og vankanta Málsrannsóknar-2?

Stefna/löggjöf	Kostir	Vankantar
1		
2		
3		



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Þetta verkefni hefur verið styrkt með stuðningi frá framkvæmdastjórn Evrópusambandsins. Útgáfan endurspeglar aðeins skoðanir höfundar og nefndin getur ekki borið ábyrgð á hvers kyns notkun sem gæti verið gerð á upplýsingum sem í henni er að finna.



Attribute this work: **NonCommercial** — You may not use the material for commercial purposes. **NoDerivatives** — If you remix, transform, or build upon the material, you may not distribute the modified material.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>