



Hr. medlem af Inatsisartut Kristian Jeremiassen

/Her

Svar på spørgsmål 229 om produktion af hellefisk.

I medfør af Inatsisartuts forretningsordens § 36 har du stillet spørgsmål vedrørende indhandling, forædling og eksport af hellefisk. Spørgsmålet er henvist til min besvarelse.

Spørgsmål:

- 1) Hvor mange fabrikker/indhandlingssteder drevet af private og Royal Greenland A/S eksporterer hellefisk uden at disse bliver forarbejdet?
- 2) Hvor stor er værdien af den hellefisk, der bliver eksporteret uden at blive forædlet?

Svar:

Ad spørgsmål 1.

Ifølge oplysninger indhentet ved en rundspørge til fiskeforædlingsindustrien er der i dag 23 fabriksanlæg, der er specialiserede i at forarbejde hellefisk med henblik på eksport. Departementet har desuden kendskab til 2 anlæg, hvor hellefisken modtages, men ikke videreforædles. På de anlæg, hvor hellefisken forarbejdes varierer forarbejdningen blandt andet afhængigt af, om det er muligt at rekruttere arbejdskraft.

Nedenstående skema viser en opgørelse over de 23 virksomheder, der har landanlæg til behandling af hellefisk med henblik på eksport. I skemaet sondres der imellem om anlægget hovedsagligt producerer Japan udskæring (J-cut) eller hovedsagligt producerer fillet/steaks/friller.

	Anlæg J-cut	Anlæg Fillet/steaks/friller
Uummanaq Seafood a/s	1	
Qeqertaq Fish Aps.	1	
Halibut Greenland a/s	1	
Upernavik Seafood a/s	8	
Romark Seafood a/s	1	
Arctic Green Food a/s	1	1
Arctic Prime Productions a/s	2	
Royal Greenland a/s	6	1
I alt	21	2

14. december 2010
Sagsnr. 2010-040552
Dok. Nr. 495617

Postboks 269
3900 Nuuk
Tlf. (+299) 34 50 00
Fax (+299) 32 47 04
E-mail: apnn@nanoq.gl
www.nanoq.gl

Der findes endvidere 2 landanlæg, der indhandler og forarbejder med henblik på hjemmemarkedet.

Udover de nævnte anlæg forarbejdes hellefisken også på andre anlæg, fortrinsvis syd for Sisimiut, men disse anlæg er ikke specialiserede i behandling af hellefisk og de behandler en varieret indhandling af forskellige arter.

Hellefisken bliver typisk forarbejdet ved at hovedet og halen skæres af (Japan cut) eller ved at den filetteres. Kunderne på eksportmarkederne efterspørger hellefisken med forskellig - større eller mindre - forarbejdning.

I visse perioder kan det på visse lokaliteter være vanskeligt at skaffe tilstrækkelig arbejdskraft til forarbejdning af hellefisken og dette kan betyde, at man må videresælge hellefisken uden mere forarbejdning end det mest nødvendige.

En anden faktor, der er af betydning for forarbejdningen er, at markedet efterspørger forskellige produkter med mere eller mindre forarbejdning og for at opnå den højeste omsætning skal en eksportvirksomhed finde det optimale produktmix.

Visse kundegrupper, foretrækker hel hellefisk med mindst mulig forarbejdning og det må man forsøge at efterkomme. En hel hellefisk præsenterer sig godt på bordet ved servering.

Ad spørgsmål 2.

Det seneste tal fra Grønlands Statistik for et helt år angår eksporten af hellefisk i året 2009.

	Vægt (tons)	Værdi (1000 kr.)
Frosset hel	15.217	269.581
Fillet	5.607	128.148
Biprodukt (hoveder)	7	154

Ved "frosset hel" forstås hellefisk, hvor hovedet er skåret af og indvoldene taget ud, altså det såkaldte J-cut, men under denne kategori indgår også et kvantum som eksporteres med hoved uden indvolde (m.h.u.i.).

Tallene viser, at ved eksport i hel frosset tilstand er prisen 17,71 kr/kg og ved eksport i filletteret tilstand er prisen 22,85 kr/kg. Altså forøges værdien ved filettering, men dette modsvares af, at der kan eksporteres mindre mængde.

Med venlig hilsen

Ane Hansen