



Tvöföldum verðmætin

Sveinn Margeirsson
Páll Gunnar Pálsson
Kolbrún Sveinsdóttir
Jónas R. Viðarsson

Fullvinnsla – dæmi um verð



1.000 kg slægður þorskur



430 kg RL/BL flakabitar



Þorskbítar í 1 kg pokum

430 pokar á 16,95 €/kg = 7.289 €

100% fiskur



Brauðaðir þorskbítar í 1 kg pokum

537 pokar á 15,35 €/kg = 8.243 €

80% fiskur



Þorskbítar m/sósu í 500 g suðu-pakkningum

2.000 pakkningar á 14,48 €/kg = 14.480 €

43% fiskur



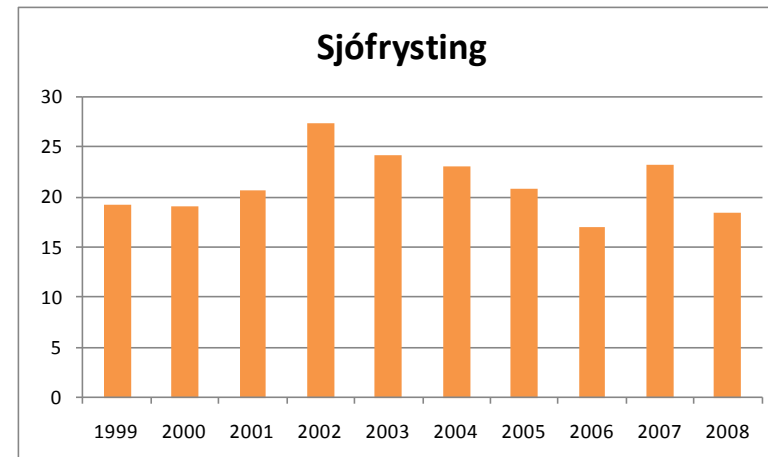
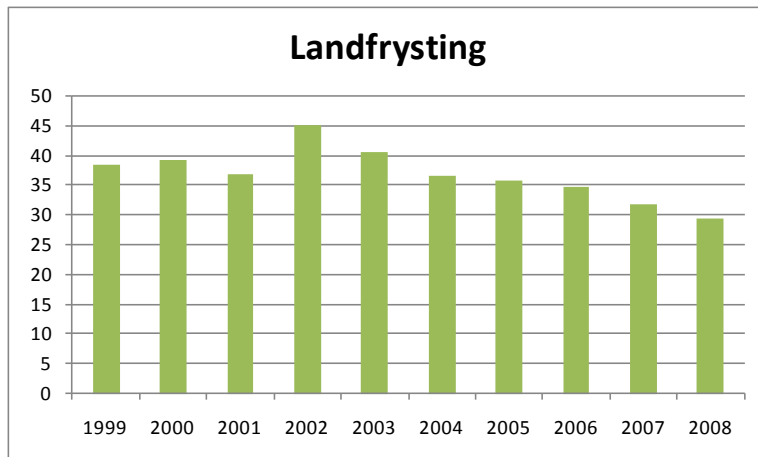
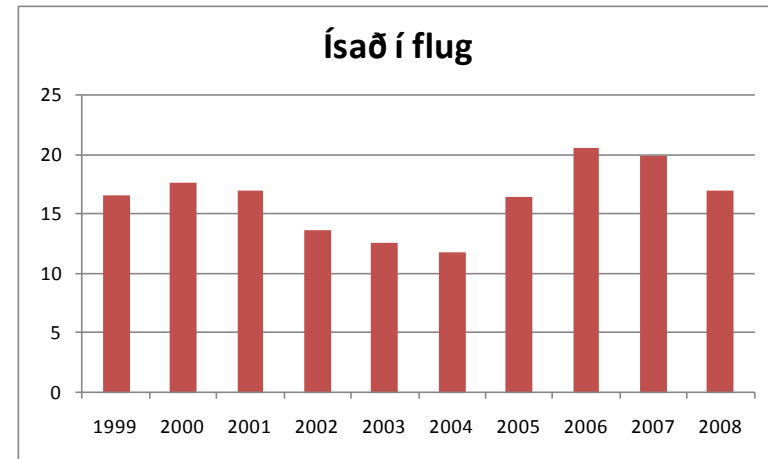
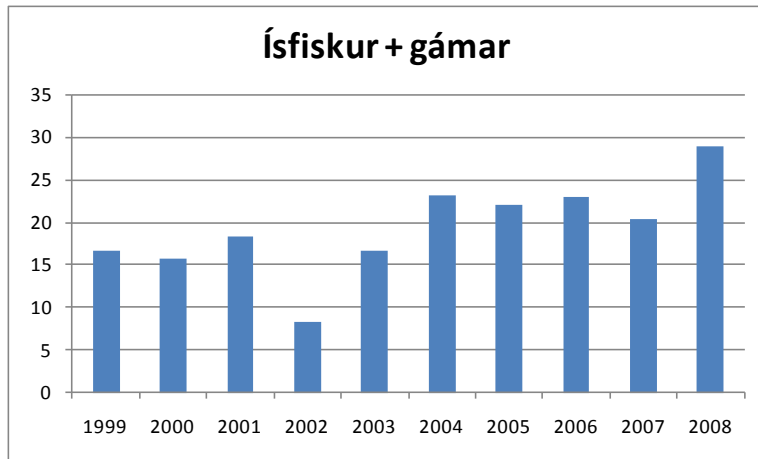
+ 13%



+ 99%

Ráðstöfun ýsuafla (hlotfall)

29% ýsuafla fluttur út sem gámafiskur



Útflutningur ýsuafurða 2008 23% af verðmætum er gámafiskur

	Kg	Fob x 1.000	Fob kr/kg
Nýr, kældur eða ísvarinn heill fiskur	26.209.522	4.630.090	178
Ný, kæld eða ísvarin fiskflök	5.538.386	4.265.363	770
Annað ferskt, kælt sjávarfang	970.208	970.648	1.000
Sjófrystur heill fiskur	1.810.279	332.490	184
Sjófryst, blokkfryst flök	595.713	377.205	633
Sjófryst flök ót.a.	5.651.707	3.103.643	549
Heilfrystur fiskur ót.a.	100.269	22.126	221
Landfryst, blokkfryst flök	1.961.535	1.043.257	532
Landfryst flök ót.a.	5.694.072	3.260.263	573
Fiskmarningur, frystur	1.110.783	184.760	166
Ýmsar aðrar vörur	3.449.614	1.657.040	480
Samtals	53.092.088	19.846.890	374

2,2 milljarðar úr landi – eingöngu ýsan



Heil slægð ýsa flutt út 26.210 tonn
 Heildarverðmæti fob 4,6 milljarðar ISK
 Meðalverð 178 kr/kg fob

Þetta er hráefni til að framleiða um 11.000 tonn af RL/BL flökum
 og 1.730 tonn af þurrkuðum hausum

Meðalverð á landfrystum flökum 573 kr/kg fob

Meðalverð á þurrkuðum hausum er 304 kr/kg fob

$$11.000 \times 573 + 1.730 \times 304 = 6,8 \text{ milljarðar ISK}$$

**Með því að flytja út slægða ýsu þá leka frá Íslandi
 verðmæti upp á 2,2 milljarða ISK**

Eru tækifæri í ýsunni?

Til að vinna 26.210 tonn af slægðri ýsu og framleiða 11.000 tonn RL/BL landfryst flök þarf um 535.000 vinnustundir eða um 267 ársverk

Hér á eftir að taka tillit til annarra starfa sem skapast í þjónustugreinum, umbúðframleiðslu, flutningi ofl.

Það er heldur ekki tekið með í reikninginn vinna sem skapast við framleiðslu á 1.730 tonnum af hausum.

Það er hægt að taka fleiri fisktegundir á sama hátt og finna marga milljarða sem leka úr landi sem lítið unnið hráefni.



Verðmæti karfaafurða 2008

70% af verðmætum er heill karfi ferskur eða sjófrystur og
80% af magni karfaafurða



	Kg	Fob x 1.000	Fob kr/kg
Nýr, kældur eða ísvarinn heill fiskur	14.962.836	2.178.691	146
Ný, kæld eða ísvarin fiskflök	1.819.953	1.151.422	633
Sjófrystur heill fiskur	23.600.701	6.050.155	256
Sjófryst, blokkfryst flök	1.040.490	194.876	187
Sjófryst flök ót.a.	1.052.895	267.595	254
Heilfrystur fiskur ót.a.	342.428	60.506	177
Landfryst, blokkfryst flök	242.440	75.106	310
Landfryst flök ót.a.	4.170.907	1.736.023	416
Fiskmarningur, frystur	142.348	22.493.146	158
Samtals	47.374.998	11.736.867	248

Útflutningur á heilum fiski ferskum og frystum

	Útflutningur	Heildarafli
	26.200 tonn	102.000 tonn
	38.900 tonn	76.000 tonn
	8.110 tonn	151.000 tonn
	1.800 tonn	70.000 tonn
	4.700 tonn	15.000 tonn
	2.000 tonn	2.900 tonn

Hvað þarf að borga í tolla fyrir flök með raspi eða deigi ?

Vefsíða Evrópusambandsins um tolla á vörur frá Íslandi:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/cgi-bin/tarsect?Lang=EN&Taric=0416000000&ProdLine=80&SimDate=20090714&Country=IS/0024&YesNo=1&Indent=-1&Download=0&Periodic=0&Action=0#OK

- Section IV, Chapter 16: PREPARATIONS OF MEAT, OF FISH OR OF CRUSTACEANS, MOLLUSCS OR OTHER AQUATIC INVERTEBRATES
- Tollanúmerið (TARIC code) fundið.....

- 1604** Prepared or preserved fish; caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs
- **1604 11** Fish, whole or in pieces, but not minced
 - - 1604 11 Salmon
 - - 1604 12 Herrings
 - - 1604 13 Sardines, sardinella and brisling or sprats
 - - 1604 14 Tunas, skipjack and bonito (*Sarda* spp.)
 - - 1604 15 Mackerel
 - - 1604 16 Anchovies
- **1604 19** Other
 - - - 1604 19 10 Salmonidae, other than salmon
 - - - 1604 19 31 Fish of the genus *Euthynnus*, other than skipjack (*Euthynnus* (*Katsuwonus*) *pelamis*)
 - - - 1604 19 50 Fish of the species *Orcynopsis unicolor*
 - - - **1604 19 91** Other
 - - - - **1604 19 91** Fillets, raw, merely coated with batter or breadcrumbs, whether or not pre-fried in oil, frozen
 - - - - - 1604 19 91 30 Of swordfish (*Xiphias gladius*)
 - - - - - **1604 19 91 90** Other

TARIC Consultation

Last update 20/11/2009

You can search by specifying a TARIC code or by browsing in Sections and Chapters.

[TARIC code](#)

[Country of origin/destination](#)

[Simulation date](#)

Duty rates

Description

Restrictions

Import

Tariff preference (EEA): 0%

Nokkur dæmi um tolla

Fersk karfaflök: 5,4%

Frystur humar í skel: 1,8%

Frystur skelflettur humar: 4,8%

Ferskur skötuselur: 4,5%

Heilfrystur skötuselur: 4,5%

Fersk keiluflok: 5,4%

Heilfrystur makrill: 20%

Fryst makrílflok: 15%

Reykt síldarflök: 10%

Reykt grálúða: 4,5%

Reyktur makrill: 14%

Reykt bleikja: 4,2%

Reyktur áll: 4,2%

Reyktur lax: 13%

Fersk þorskflök: 0%

Fersk ufsaflök: 0%

Heil fersk ýsa: 0%



Flutningskostnaður með flugvél er 230-250 kr/kg
Tollar af flutningskostnaði fyrir fersk karfaflök er ca. 12-13 kr/kg með flugi



Flutningskostnaður með skipi er 30-50 kr/kg
Tollar af flutningskostnaði fyrir fersk karfaflök er ca. 1,6-2,7 kr/kg með skipi

Sótspor (Carbon footprint)



15 kg CO₂/kg

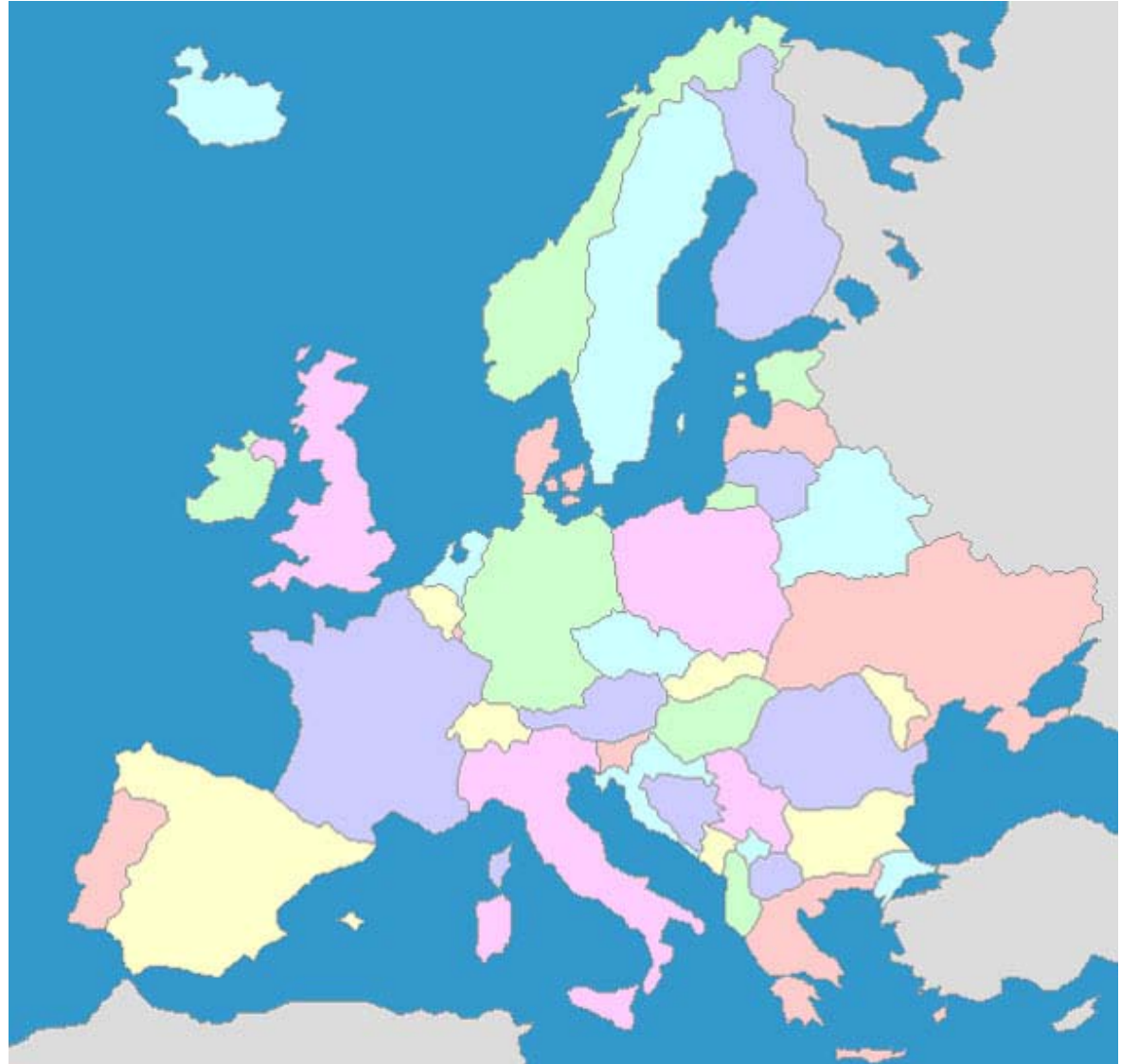


0,1 kg CO₂/kg

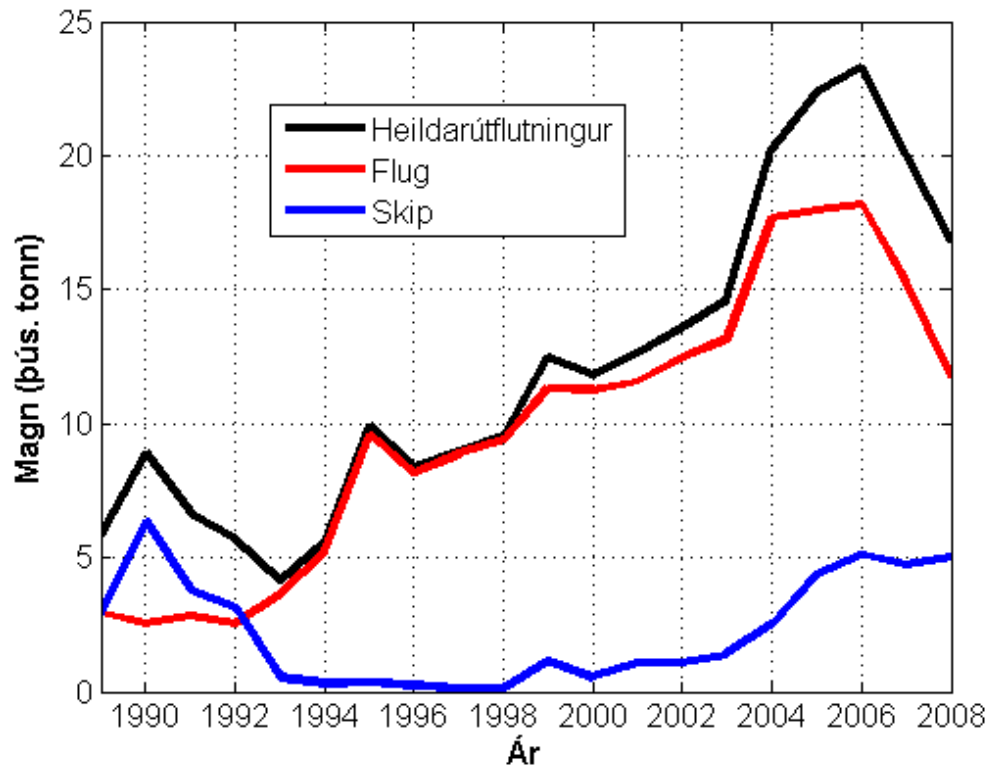
Erum við of langt í burtu?

Íslensku skipafélögin
eru að landa í viku
hverri í Evrópu

Norðmenn keyra fiski
þúsundir kílómetra á
degi hverjum



Flutningur á ferskum flökum – skip og flug



Í ljósi bættrar meðferðar á afla, árangri í vinnslu, kælingu og flutningum þá er hægt að flytja meira með skipum.

Fyrst hægt er að flytja ferskan fisk með þessum hætti á markað þá er flutningur á tilbúnum neytendavörum engin fyrirstaða

Convenience – þægindi er enn lykilhugtak í markaðssetningu en eftirfarandi hugtök eru ekki síður mikilvæg:

Fresh, pure, natural, responsible, sustainable, traceable, legal, safety, transparency, eco- labelling, animal welfare, enviromental impacts, genetic modified, endangered species, quality, product history, ethical trading, organic, no additives, no artificial substances, no use of persistent pesticides, carbon foodprint, local food, slow food, nutritional value, antibiotics, natural and healthy, green profile, food miles,

Við getum nánast nýtt okkur öll þessi hugtök sem mest eru notuð í markaðssetningu á matvælum í dag án mikillar fyrirhafnar.

**Erum ekki að nýta okkur þá
möguleika sem við höfum
varðandi ímynd**

Borðum einna mest af fiski

**Með einna hæstu lífslíkur í
Evrópu**

**Betri heilsa allt til 71 árs aldurs
og lengst allra Evrópubúa**

	Fiskneysla á viku (NORBAGREEN 2003/Honkanen et al 2005)	Lífslíkur (WHO)
Spánn	2.6	80.8
Noregur	2.3	80.5
Ísland	2.0 (4.0 FAOSTAT)	81.3
Svíþjóð	1.7	80.9
Finnland	1.5	79.4
Danmörk	1.4	78.6
Pólland	1.2	75.2
Belgía	1.1	79.4
Holland	1.0	79.9

Afhverju er þetta ekki gert hér?

Íslenskur fiskiðnaður er matvælastóriðja, sem gæti orðið enn stærri

Af hverju vinnum við ekki meira úr hráefninu hér í stað þess að senda stóran hluta þess til vinnslu í matvælaverksmiðjum erlendis?

Af hverju er þekktustu matvælafyrirtæki Evrópu ekki með fullvinnslu sjávarafurða hér á landi?

Afhverju er flutt inn Baxít, unnið með íslenskri orku og flutt út vara sem er auðvelt að flytja út....



Viljum við mikið svona?..



...og svolítið svona?..



...og örlítið svona?..

Eða var það öfugt??



Lítið



Mikið



Meira