

Det kongelige Nærings- og Fiskeridepartement

### **Høringsbrev av 24.10. 2014 - forvaltning av snøkrabbe**

Vi, Polardrift AS, eier og driver fangstfartøyet "Kvitungen" - T-6-T. Fartøyet har tillatelse til selfangst, rekefiske samt ombordproduksjon av kongekrabbe/snøkrabbe utenfor 18 nautiske mil fra kystlinjen.

#### **"Prøvefiske" i vel ett år**

Vår fartøy "Kvitungen" har i vel 1 år drevet fangst og ombordproduksjon av snøkrabbe i NEAF-sonen, det såkalt "smutthullet", nordøst i Barentshavet. Fangsten i denne perioden må på et vis kunne karakteriseres som prøvefangst all den tid snøkrabben ikke har vært kommersielt utnyttet tidligere i Barentshavet. I det år vi har drevet krabbefangst har vi høstet mye erfaring både hva angår aktuelle fangstområder, fangstteknikk samt ikke minst spesifikke særtrekk ved arten som må hensyntas for å få et godt kommersielt resultat. Etter hvert som vi har høstet erfaring på ulike områder i fangsten har vi suksessivt gjort forbedringer og endringer i konseptet. Dette har samlet gjort at man pr. i dag kan konkludere med at snøkrabbefangst får vår del er kommersielt interessant selv om det fortsatt vil være et stort forbedrings- og utviklingspotensial på mange ledd i prosessen.

#### **Ombordproduksjon**

Vårt fartøy er kun utrustet for, og innsiktet mot ombordproduksjon av krabbe. Fartøyet har således ikke deltatt i fangst og levendelagring av krabbe i tank for senere landbasert produksjon. Med de særtrekk vi har erfart ved arten og de særlige hensyn vi har måttet ta i denne forbindelse for å få fram en god kvalitet på ferdigvaren, forestiller vi oss at snøkrabben som ressurs trolig primært vil være en ressurs som bør produseres ombord og fortrinnsvis raskt etter at fangsten er tatt ombord. Snøkrabben er særlig temperaturfølsom og trives best i temperaturområdet -1 til +4 grader. Temperaturfølsomheten har både skapt problemer på vinterhavåret ved minusgrader i lufta på fangstfeltet når krabben tas ombord i fartøyet samt likeså problemer og dødelighet i sommerhalvåret når sjøtemperaturen har steget betydelig. Denne temperaturfølsomheten er et særlig viktig moment når vi tenderer til å konkludere med en hurtig produksjonsprosess ombord er best egnet til å sikre en god produktkvalitet, mens vi heller til at levendefangst og oppbevaring i tank for leveranse til landbasert industri, vil ha mange og store utfordringer mht. å bevare overlevelse og en god kvalitet på den ferdigvaren.