

BLUE TASTE AS

Blue Taste AS søker herved om etablering av ny lokalitet Aspelia utenfor Sørvika i Ibestad Kommune for konvensjonelt oppdrett av Torsk. Området (VA15) er avsatt til formålet i Ibestad kommunes kystsoneplan.

BLUE TASTE AS

Den 26. Januar 2021 ble selskapet Blue Taste AS stiftet. Etableringen av selskapet ble påbegynt allerede i august 2020, og har vært på idéstadiet siden forrige rullering av kystsoneplanen da daglig leder (Sigurd Arvesen) var med å spille inn arealene til fangstbasert akvakultur på Aspelia og Forså gjennom Børge Arvesen og Nordhavet AS. Dette førte senere til etablering av Blue Taste AS med påfølgende søknad om etablering av konvensjonelt oppdrett av Torsk på lokalitet Aspelia (VA15).

Blue Taste AS har arbeidet målrettet over lengre tid med et forslag til Kystverket, som har medført at innsigelsen fra Kystverket til arealplan for lokalitet Aspelia er fjernet. Området vi omsøker er nå endelig godkjent i arealplan for akvakultur av marine arter. Vi er meget fornøyde med at vårt arbeid har ført frem.

Selskapet er i dag under oppbygging og ønsker å etablere seg som en seriøs aktør innenfor oppdrett av torsk i Nord Norge, i første omgang Ibestad kommune. Rett etter etableringen av selskapet startet vi et arbeid med å se på mulige lokaliteter i Sør - Troms. For at vi på sikt skal kunne etablere en jevn og kontinuerlig drift over år, vil behovet for flere lokaliteter melde seg. Vi er også åpne for samarbeid med andre mindre torskeoppdrettere der dette faller naturlig. Arbeidet med å etablere sjølokaliteter er vanskelig på grunn av stor konkurranse og lav tilgjengelighet.

Vi ønsker å produsere torsk som matfisk på en god og bærekraftig måte der miljø og fiskevelferd står fremst. Driften skal være i tråd med FN sine bærekrafts mål med sterkt fokus på reduksjon av utslipp og miljøvennlig produksjon. For at vi i framtiden også skal kunne produsere bærekraftig sjømat i Norge er det viktig at vi driver så grønt som mulig og holder våre utslipp nede, derav kommer et av våre hovedmål om å ha lavest mulig Co2-avtrykk.

Vi har målsetting om å etablere en helintegreert virksomhet innenfor torskeoppdrett og ser frem til å kunne etablere flere interessante arbeidsplasser i Ibestad Kommune. Aspelia er første steg på veien.

0.1 Behovsvurdering

Planlagt drift

Vi er klare til å etablere arbeidsplasser og forbereder kommende drift som er tiltenkt å vare i sykluser på inntil 2 år.

En driftsplan vil være et viktig styringsverktøy, og en felles koordinering mellom aktuelle aktører, mattilsynet og Fiskeridirektoratet vil være nødvendig for å ivareta den totale biologiske belastningen, brakklegging av områder og utsett av fisk for de kommende år.

Per dags dato har vi ingen eierskap til noen sjølokaliteter, men i et driftsregime der Aspelia benyttes til produksjon av torsk, kommer vi til å følge regelverket og dets bestemmelser om brakklegging mellom generasjoner som et minimum. I produksjonsfasen skal selskapet ha sterkt fokus på god kontroll under utfôring gjennom særlig bruk av kamera-fôring. Det er viktig at bunnforholdene under lokaliteten ikke belastes over total bæreevne, og at vi gjennom kravet til regelmessige bunnundersøkelser opprettholder god kontroll på dette.

Vi vurderer samarbeid med et annet selskap slik at man kan få en kontinuerlig drift inntil man har nok lokaliteter til å drifte selvstendig. Dette vil føre til generasjonsadskilt drift.

Behovet for lokaliteten.

Blue Taste AS har store planer om å etablere seg som en viktig aktør i lbestad Kommune og har stor tro på at oppdrett av torsk vil bli viktig for kommunen i tiden framover. Selskapet har lokal forankring til lbestad og ønsker å ha minimum en lokalitet i kommunen, dette for å bidra til at den lokale forankringen i selskapet skal bli størst mulig.

Blue Taste AS planlegger å etablere en helintegrert virksomhet innenfor torskeoppdrett i lbestad kommune. For å få til dette er vi avhengig av sjølokaliteter for å produsere torsken i stadiet fra yngel til slakt. Lokalitet Aspelia vil være en avgjørende brikke for å kunne realisere dette. Vi har siden januar 2021 jobbet målrettet mot lokaliteten og mener at vårt arbeid har vært særdeles viktig for at lokaliteten i dag er godkjent i arealplanen.

Lokalitet Aspelia vil være avgjørende for at vi skal kunne komme i gang med driften i selskapet. Vi jobber aktivt mot å få til flere lokaliteter, og vil komme med flere lokalitetssøknader i tiden framover. Får vi tillatelse til å etablere oss på Lokalitet Aspelia vil vi være nærmere vårt mål om en helintegrert virksomhet.

Dersom Blue Taste AS får innvilget nødvendige tillatelser for etablering av torskeoppdrett i lbestad kommune, vil det medføre flere arbeidsplasser i kommunen. Det vil i tillegg bli etablert infrastruktur som for eksempel hovedkontor, landbase og boenheter i kommunen.

0.1 Behovsvurdering

Settefisk og slakt

Vi har i dag tilgang på settefisk gjennom en avtale med Arctic Cod AS på Dønna i Nordland. (Avtalen kan sendes på forespørsel.) Arctic Cod AS har som hovedmål å benytte seg av rogn fra Nofima på Kvaløya, men vil også produsere yngel med opprinnelse fra Havlandet Marin Yngel AS. Dette passer fint med våre planer da vi har som hovedmål å produsere torsk med opprinnelse fra Nofima. I en oppbygningsfase av selskapet kan det også bli tatt i bruk yngel med opprinnelse fra Havlandet. Ved innvilget tillatelse kommer vi til å sette i gang produksjonen så snart det lar seg gjøre.

Vi jobber fortsatt med å finne en god løsning for slakt av torsken, vi har flere alternativer på bordet i dag, men har ikke bestemt oss for hvilket alternativ vi skal gå for.

Fiskevelferd

I Blue Taste AS tar vi fiskevelferden på alvor, torsken vår skal ha det så godt som mulig. For å oppnå best mulig fiskevelferd i merden vil vi ha daglig overvåkning og kontroll på fiskens helse. Dette vil skje gjennom digitale systemer under vann og akvateknikere over vann. Akvateknikernes tilstedeværelse ute på merdene er viktig for å oppnå kontroll på miljøet rundt merdene, dette for å minimere ytre påvirkning som kan forstyrre vår drift eller stresse fisken. Det vil bli satt opp systemer i merden som overvåker miljø, helse og adferd. Ved god overvåkning og skånsom håndtering ønsker vi å oppnå lav dødelighet og en sunn torsk. Det er vår jobb å sørge for at torsken får alle de beste forutsetninger for å vokse og trives i merden. Vi skal sørge for at torsken får god tilgang på marint fôr som gir fisken gode vekst og helseforhold. Det er viktig for oss å ha et godt oversiktsbilde av tilstanden til både fisk og utstyr i anlegget, dette for å unngå uønskede hendelser som rømming.

Våre akvateknikere vil påse at dødfisk blir håndtert kontinuerlig og eventuelle svimere blir fjernet slik at smittepresset holdes nede. Det vil være gode rutiner for å innhente kompetanse fra fiskehelsepersonell ved spørsmål eller usikkerhet rundt fiskens helse eller dødsårsak. Fiskehelsepersonell/veterinærer vil i tillegg ha jevnlig oppfølging av fisken gjennom hele produksjonen. Daglig røkting skal skje på en god måte slik at fisken ikke skremmes unødvendig, i tillegg til grundig predator kontroll i henhold til regelverket. Akvakulturloven, matloven og dyrevelferdsloven er eksempler på regelverk vi vil forholde oss til for å sikre forsvarlig drift.

0.1 Behovsvurdering

Vurdering av risiko for gyting i merd

Vill torsk gyter i perioden februar-mai. Gytingen i naturen er tilpasset tilgang på egnet plante- og dyreplankton. Gyting utenom denne perioden vil redusere overlevelsesmulighetene for torskelarvene da det ikke vil være nok og riktig næring tilgjengelig.

I torskeoppdrett ønsker en å høste fisken før den kjønnsmodnes. Dette er det mest kostnadseffektive mht. utnyttelse av fôr i forhold til slaktevekt.

Kjønnsmodningen hos torsk er lysstyrt. I torskeoppdrett brukes derfor kunstig lysstyring for å redusere kjønnsmodningen i merd.

Blue Taste AS vil ha gode systemer for å unngå kjønnsmodning og deretter gyting i merd. For å hindre kjønnsmodningen vil vi ta i bruk systemer for lysstyring og sikre at disse systemene fungerer best mulig. Selskapet vil også etablere ett beredskapslager der vi vil ha strømkabler, strømskap, merdlys og annet essensielt utstyr. Dette for å sikre at vi kan få lysene raskt opp å gå ved en feil eller skade på utstyret. Vi vil gjennomføre jevnlig kontroller av kjønnsmodningen til torsken, der vi vil benytte ultralyd på levende fisk og obduksjon av dødfisk. På denne måten vil vi til enhver tid ha kontroll på kjønnsmodningen til fisken. Med gode rutiner og kontroller av fisken skal vi kunne slakte fisken før den blir gytemoden. På denne måten vil vi redusere risikoen for uønsket spredning av genetisk materiale fra oppdrettstorsken.

Rømming

Blue Taste AS har nulltoleranse for rømming og vil gjøre alt vi kan for å hindre dette. Vi vil sette høye krav til utstyret som blir brukt på lokaliteten. Notposene skal være sertifiserte og opprettholde de krav og standarder som stilles. Det vil også bli gjennomført grundige kontroller av notposene før utsett av fisk. Når fisken er satt ut vil vi kontrollere notposene jevnlig for slitasje og skader, dette vil skje enten med ROV eller andre autonome systemer som løser dette. Vi vil følge med på den teknologiske utviklingen slik at vi alltid har det mest egnede utstyret. Vi vil også følge med på fiskens adferd gjennom daglig røkting og ved kameraovervåking av merden. Tidligere generasjoner med oppdrettstorsk har hatt en tendens til å nappe i notposene, men dagens generasjoner skal være bedre på stimadferd og napping i not skal være redusert.

0.1 Behovsvurdering

Blue Taste AS vil jobbe aktivt for å sørge for at anlegget holder de standarder som kreves for å hindre rømming av fisk. Det er særdeles viktig for selskapet at alle arbeidsoppgaver som blir gjennomført gjøres på en slik måte at man minimerer sjansen for skade på not som igjen kan føre til rømming. Det er ved slike arbeidsoppgaver sjansen for rømming er størst.

Før vi gjennomfører operasjoner som kan innebære risiko for rømming skal alle som deltar på operasjonen informeres om eventuelle farer, risiko og hensyn som må tas for å unngå skade på noten. ROV skal alltid være tilgjengelig for å inspisere arbeidet som gjøres.

Ved en mistanke om rømming skal tiltak iverksettes umiddelbart. Dette vil si varsling av hendelse etter prosedyre og regelverk, samt iverksettelse av utsett av gjenfangstgarn.

Risiko for påvirkning av villfisks gyte og oppvekstområder.

Vi kan ikke se at det er fremlagt noen konkrete avstandsmål for trygg avstand til registrerte gytefelt for kyststorsk.

I Astafjordene er det verifiserte gytefelt registrert i Biologiske mangfold (kilde: HI) i Gratangen, avstand ca. 10 km, i Lavangen, avstand ca. 12 km og Mjøsundet ca. 14 km. I tillegg er det registrert i kategorien kystnære fiskeridata registrert et gytefelt i Bygda, som ligger 1-2 km fra omsøkt anlegg. Etter vår vurdering med bruk av strømmålingene, er det størst risiko for påvirkning av gytefeltet som ligger i Bygda. Gyting i dette området er oppgitt å foregå i perioden mars- april. Gyteperiodene til torsken i området er et resultat av en lang evolusjonær tilpassing og det er derfor nærliggende å tro at dette er koordinert mot tilgangen til naturlig plankton/næringstilgang for larvene i området.

Blue Taste AS har planlagt en intensivering av prøvetakning i november – mai for å ha god kontroll med kjønnsmodningen. Vi vurderer de tiltakene som skal brukes for å hindre kjønnsmodning i anlegget vil være tilstrekkelig for å minimere risikoen for genetisk påvirkning på gytefeltet i Bygda, og omkringliggende gytefelt. Vi vil ved betydelig gonadeutvikling ha slaktet ut merdene før fisken blir klar til å gyte.

0.1 Behovsvurdering

Oppsummering

En nyetablering innenfor oppdrett av torsk vil føre med seg store ringvirkninger i lbestad kommune. Vårt selskap er lokalt forankret og kommer til å prioritere lokale tjenester i størst mulig grad. Får vi antydning til for stor andel kjønnsmodning vil vi slakte fisken umiddelbart. Det er viktig for Blue Taste AS at vår virksomhet bidrar til minimal belastning på det ytre miljø og sikrer at gyting og rømming ikke forekommer. Vi vil også fortløpende ta i bruk ny teknologi som kan bidra til mer kontrollert produksjon av oppdrettstorsk.

Undersøkelsene som er gjort på lokaliteten viser at det ikke er noen særlig interessekonflikt på lokaliteten i dag, samt gode resultat på miljøundersøkelser viser at området er godt egnet for produksjon av matfisk. Det er også grei avstand til andre oppdrettsanlegg. (se vedlagt kart)

En godkjenning av lokalitetssøknad vil være avgjørende for at vår virksomhet skal kunne gå i gang med planlagt produksjon som er tiltenkt for 3600 tonn fordelt på inntil 12 merder.

Omsøkt overflateareal for rammefortøyning er på 480x160 meter.

Blue Taste AS har tilgang på settefisk og er klar til å sette i gang med aktivitet så snart som mulig.

Blue Taste As mener at det vil være forsvarlig å ta i bruk lokalitet Aspelia til bærekraftig produksjon av matfisk.

Med hilsen



Sigurd Helgesen Arvesen

Daglig Leder

Blue Taste AS