



Begrunnelse for søknaden – Norcods planer for produksjon av torsk

Oppsummering: Begrunnelse for ny oppdrettslokalitet (Båthella, Nesna)

Norcod søker om en ny lokalitet, Båthella, for å oppnå vårt langsiktige mål om en årlig produksjon på 25 000 tonn torsk innen 2029. Behovet begrunnes hovedsakelig med tre sentrale punkter:

1. Å sikre jevn og stabil produksjon for markedet og slakteriet:

- For å kunne levere fersk torsk til kundene hele året (52 uker i året), trenger selskapet flere lokaliteter som kan gi en jevn tilførsel av slaktefisk.
- Norcods eget slakteri, Kråkøy Slakteri AS, er avhengig av dette for å opprettholde helårlig drift og sikre faste arbeidsplasser lokalt.

2. Operasjonelle effektivitetsgevinster:

- Å ha flere lokaliteter i samme område (Nesna) gir store fordeler. Det gjør det mulig å flytte mannskap og utstyr mellom lokalitetene etter behov, ha felles lager, og dra nytte av etablerte samarbeid med lokale leverandører.
- Selskapet har allerede et godt samarbeid med Nesna kommune og erfaring fra drift i området, noe som reduserer risiko og øker effektiviteten.

3. Å realisere vekstambisjonene og skape samfunnsnytte:

- Oppnåelse av produksjonsmålet på 25 000 tonn er avhengig av tilgang på flere egnede lokaliteter.
- En ny lokalitet vil skape og sikre arbeidsplasser, både direkte og indirekte gjennom ringvirkninger i lokalsamfunnet, og styrke verdiskaping i regionen.

I tillegg understreker Norcod at lokaliteten Båthella er meget godt egnet, og at selskapet har den nødvendige kompetansen, teknologien (som miljøvennlige løsninger og rømmingssikre merder) og fiskehelsepraksis for en bærekraftig drift.

Intro

Norcod er et norsk torskeoppdretts-selskap stiftet i 2018. Vår visjon er å drive bærekraftig oppdrett av torsk fra Midt-Norge og nordover, med mål om å produsere 25 000 tonn per år, innen 2029. For å oppnå produksjonsmålet skal vi ta del i hele verdikjeden, hvor vi har velfungerende samarbeid med eksterne partnere og fagmiljøer.

Norcod er sikret tilgang på torskeyngel av god kvalitet, som er et resultat av pågående avlsarbeid basert på seleksjon av de best egnede individene. Selskapet har i partnerskap med Havland bygd et nytt yngelanlegg (Havlandet Norcod AS), som har kapasitet til å dekke behovet for framtidig vekst. Torskeyngelen holdes i landbaserte påvekst-anlegg, inntil de er vaksinerte og har nådd omtrent 100 gram, før utsett på matfisklokaliteter.

Bransjen benyttet i startfasen erfaringer fra sjøbasert lakseoppdrett som utgangspunkt for design av anlegg og driftsrutiner. Nå har vi høstet egne erfaringer fra torskeoppdrett, og etter over 5 års drift på våre matfisklokaliteter er resultatene oppløftende, med god tilvekst og akseptabel avgang. Erfaringer og gjennomførte miljø-undersøkelser har også vist gode bunnforhold etter produksjon av torsk.



Lokalitet «Labukta», Nesna.

Båthella – Nesna

Tilgang på gode, egnede lokaliteter er sentralt for å ivareta fiskens levekrav, samtidig som miljøkrav etterleves. Dette er viktige premisser som må legges til grunn for at vi skal lykkes med vårt oppdrag, som er å produsere sunn sjømat av beste kvalitet.

Lokalitet Båthella vurderes til å være en meget godt egnet havbrukslokalitet, basert på grundige lokalitetsundersøkelser og erfaringer fra drift i området. Norcod har fra før to lokaliteter i Nesna kommune; Labukta og Bjørnvika. Selskapet har blitt godt mottatt av kommunen, og det har vært et velfungerende samarbeid så langt. Å ha flere lokaliteter i samme område vil medføre flere fordeler, som å kunne fordele mannskap og utstyr etter drift og behov, ha felles lager for reservedeler, samt at vi er godt kjent i området og har etablerte kontakter for eksterne tjenester. Flere lokaliteter i samme område vil gi effektivitetsgevinster, som gjør driften mer økonomisk bærekraftig.



Plassering av omsøkt lokalitet «Båthella» vist med blå stjerne, samt Norcods eksisterende lokaliteter i Nesna kommune i gult (Labukta og Bjørnvika).

Kompetanse og drift

Teamet i Norcod har lang og bred erfaring innen oppdrett av marine arter (torsk, kveite, rognkjeks), fra produksjon av matfisk av laks, fra fôrindustrien, og fra utstyrsleverandør. Flere av våre ansatte har også god kompetanse på oppbygging og drift av internkontroll- og kvalitetssystemer. I driftsorganisasjonen har vi personer med høyere utdannelse innen fiskeri og havbruk, samt driftsteknikere med erfaring fra torskeproduksjon. Norcod ble i 2021 Global G.A.P sertifisert (GGN: 4063061425058).

Fiskehelse

I Norcod arbeider vi hardt og målrettet for å sikre god fiskehelse og fiskevelferd i våre anlegg. I tillegg til intern fiskehelsekompetanse har Norcod avtale med eksterne fiskehelsetjenester (Åkerblå og Aqua Kompetanse) for oppfølging av våre lokaliteter.

For å sikre fiskens helse og unngå unødig belastning, skjer all håndtering skånsomt etter gjeldende regelverk og egne prosedyrer. Erfaring fra drift viser generelt lav dødelighet og god fiskevelferd. Utsett av settefisk fra 100 grams størrelse, gjør at vi også kan ta i bruk mer eksponerte lokaliteter med kraftigere vannutskiftning, som er positivt både for fiskens helse og for miljøet. Det vil jevnlig gjennomføres kontroll av kjønnsmodningsstatus på fisken i anlegget, og resultatene rapporteres til Fiskeridirektoratet i henhold til gjeldende krav.

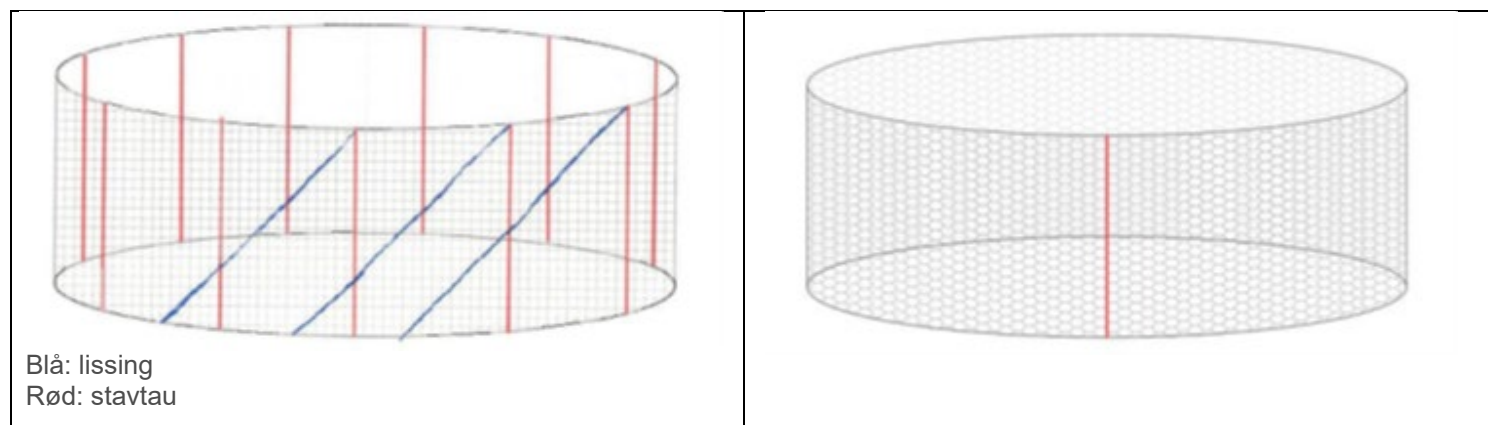
Teknologi

Norcod investerer i ny teknologi, og våre lokaliteter sertifiseres iht. NYTEK – forskriften. For oss er det viktig å benytte løsninger som er miljøvennlige og til liten sjenanse for omgivelsene våre, samtidig som utstyret skal være driftssikkert. Vi benytter hybride flåter med batteripakker, som reduserer bruk av diesel-aggregat, og det etableres landstrøm-tilkobling der det er mulig. Flertallet av fôrflåtene våre er tilpasset bruk av vannbåren fôring, som gir lavere energiforbruk, mindre støy, og er uten utslipp av mikroplast.

Vi bruker polyetylen (HDPE)-merder i rammefortøyning, og investerer i utstyr og materialer som er robuste og reduserer sannsynligheten for rømmingshendelser. Fra og med 2025 implementeres en ny not-strategi, oppsummert i tabell 1.

Tabell 1. Sammenstilling og skisse av tidligere- og ny not-type.

Tidligere not-valg	Ny not-strategi
• Firkantede masker vevd i diamantform • Paneler må sys sammen på skrå slik at de former en sylindrisk not • Nota består av 20 paneler (kombi-not av 40) • Materiell: Nylon • Tid i sjøen: Inntil 22 måneder (intet not-bytte)	• Hexagon-masker tillater å veve paneler rett/beint slik at antall paneler reduseres • Nøter har vegg som består av 3 paneler til sammen • Søm er gjemt bak kryss-tau • Materiell: teknisk fiber «Entex» (sterkere) • Tid i sjøen: <1 år (not-bytte når fisken er stor nok)



Det gjennomføres også tiltak for å sikre oppetid på lys brukt til lysstyring av fisken, for å utsette kjønnsmodning slik at fisken kan slaktes innen den blir gytemoden. Ved kontrollerte miljøforhold på land, kan kjønnsmodningen styres fullstendig ved bruk av lys. Oppsett og regime for lysstyring i sjøfasen oppgraderes nå for å bli mer stabilt, ved å bruke «strømflåter» til å distribuere elektrisitet videre fra fôrflåten til merdene. Videre installeres et system som overvåker strømforbruket per merd, for å få et tidligere varsel ved strømbrydd eller defekte lys. Antall lys per merd økes, til 18 lys for andre vinter i sjø, for å dekke merdvolumet bedre.

Produksjonstid og brakklegging

Normal produksjonstid i sjø er 18-22 måneder, avhengig av sjøtemperatur og fiskestørrelse ved utsett. Vi planlegger uttak av slaktefisk ved en størrelse på 3,5-4 kg, rund vekt. Et omfattende utviklingsarbeid har i de senere år resultert i en betydelig bedret tilvekst og en domestisert torsk. Settetorsken er fra 100 gram ved utsett i sjø, og fôringsregimer er optimaliserte. Fisken føres fra etablert fôrsentral med dedikerte og kompetente fôroperatører. Utfôringsmengde justeres ut fra appetitt som observeres med kamera, som sørger for at fôrspill holdes lavt og påvirkning på omgivelsene begrenses. Mellom produksjonssyklusene brakklegges hver lokalitet i minimum to måneder.

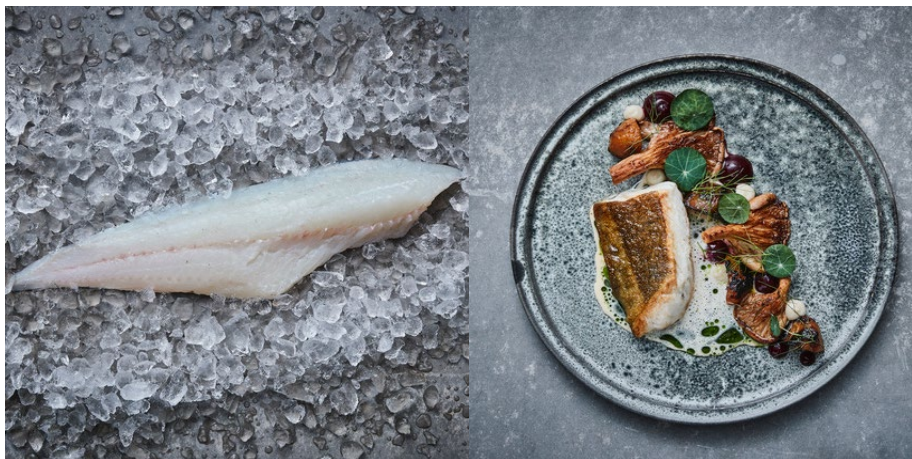
Slakting

Norcod har siden 2023 hatt eget slakteri, Kråkøy Slakteri AS (org.nr.: 985 872 406, pakkenummer ST-106) i Åfjord kommune. Slakteriet har i tillegg til oppdrettstorsk også godkjenning for slakt av laks, og er Global G.A.P sertifisert (GGN 4056186444257). Det er både vanlige åpne ventemerder og lukkede ventemerder ved slakteriet, som kan benyttes ved behov. Etter at slakteriet ble en del av Norcod, har det fått forutsigbarhet og stabil drift, noe som gir gode og trygge arbeidsplasser for de dyktige ansatte. For å oppnå helårlig drift av slakteriet og sikre faste arbeidsplasser, har vi behov for flere lokaliteter som gir jevn tilførsel av slaktefisk til slakteriet.

Marked

Atlantisk torsk har høy anseelse, med sin hvite og faste filet, og milde smak. Den er godt egnet til fersk omsetning, da den har høy ferskhetsgrad og topp kvalitet, samtidig som den egner seg til bearbeiding.

Norcod samarbeider med Sirena Group (aksjonær i selskapet), for salg og distribusjon av torsken vår. Sirena Group har over 30 års erfaring med eksport av fisk og sjømat globalt, og har dermed veletablert infrastruktur og logistikk, samt god kjennskap til markedet. Vi har mottatt positive tilbakemeldinger på kvalitet, tekstur, og smak fra våre kunder, og det er økende etterspørsel for oppdrettstorsk. For å ha stabile leveranser til markedet, er vi avhengige av å kunne levere fersk torsk 52 uker i året. For å oppnå dette, trenger vi flere lokaliteter å produsere ved og et tilstrekkelig volum til å være leveransedyktig.



Fersk og tilberedt torsk fra Norcod

Samfunnsnytte

Havbruksnæringen spiller en viktig rolle for sysselsetningen langs store deler av kysten. I tillegg til direkte arbeidsplasser i næringen, gir aktiviteten betydelige ringvirkninger for lokalt næringsliv. Med reduksjon av torskekvoter, vil oppdrettstorsk kunne bidra til å opprettholde aktivitet også hos videreforedlingsanlegg. Norcod har etablert avtaler med lokale fiskere om gjenfangst.

En tildeling av lokalitet Båthella i Nesna vil bidra til å sikre sysselsetningen og skape positive ringvirkninger i lokalsamfunnet. Dette gir ytterligere muligheter for samarbeid med lokale leverandører og tjenester, noe som styrker verdiskapingen i regionen. Lokaliteten er en viktig brikke for å sikre langsiktig og bærekraftig matfiskproduksjon. Vi ser frem til et godt samarbeid for å realisere dette prosjektet og bidra til å styrke Nesna som en kommune for bærekraftig sjømatproduksjon.