



ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND

Traustvekjandi upplýsingar og tengslamyndun

Guðný Káradóttir, forstöðumaður

Sjávarútvegsráðstefnan 2017 / Hörpu / Kröfur kaupenda um upplýsingar - Erum við að gera nóg?





- Treysta stöðu íslenskra sjávarafurða á erlendum mörkuðum
- Styrkja ímynd Íslands sem upprunalands sjávarafurða þar sem stundaðar eru ábyrgar fiskveiðar

Vottun ábyrggra fiskveiða



CERTIFIED

Seafood from Iceland

for the benefit of future generations

www.ResponsibleFisheries.is



MARKAÐS- OG KYNNINGARSTARF

- Útgáfa kynningarefnis
- Miðlun, vefir og samfélagsmiðlar
- Sýningar
- Viðskiptasendinefndir
- Viðburðir erlendis
- Almennatengsl og fjölmiðlaferðir
- Markpóstar
- Svörun fyrirspurna
- Kynningarsamstarf
- Kynningar fyrir erlendum aðilum
- Markaðsrannsóknir og greiningar
- Fræðslufundur um nýja markaði og tækifæri





Video um fiskveiðistjórnun, vottun o.fl.



[YouTube.com/IcelandFisheries](https://www.youtube.com/IcelandFisheries)

Upplýsingar á ensku, frönsku, þýsku, spænsku, portúgölsku, ítölsku og kínversku

ICELANDIC FISHERIES



ICELANDIC FISHING INDUSTRY IN NUMBERS

The Fishing industry is one of the key industries in Iceland, and directly employs around 9000 people, or approx. 5.3% of the total workforce. The seafood industry contributed 11% to the GDP directly, and 25% if account is taken of the indirect effects of the ocean cluster. In 2013 the export production of marine products amounted to ISK 272 billion (€ 1.7 billion), a 1.4% increase from previous year and by 4.9% in quantity, a total of 785 thousand tonnes. Frozen products generated 51% of the value of exported marine products, and marine products account for approx. 45% of total export value.

Iceland is in the 18th place among leading fishing nations in the world, with 1.2 % of the total world's catch. Europe is the largest market for Icelandic seafood products, with approx. 70-80% share in recent years. Cod is the most valuable fish stock, accounting for approximately 32% of total seafood industry exports. UK is the single most important market for Icelandic seafood products for a very long time. About 85% of the yearly issued quota is held by the 50 largest companies. There are 1,696 fishing ships in Iceland (2013), of which 783 are machine ships and 51 trawlers.



TAC 2014-2015 (MAIN SPECIES) TONNES	
Cod (<i>Gadus merhua</i>)	216,000
Herring (<i>Clupea harengus</i>)	82,200
Golden redfish (<i>Sebastes marinus</i>)	45,600
Haddock (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	30,400
Saithe (<i>Pollachius virens</i>)	58,000
Greenland Halibut (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)	14,100
Ling (<i>Molva molva</i>)	13,800
Atlantic wolffish (<i>Anarhichas lupus</i>)	7,500

The fishing industry in Iceland was united in developing the Iceland Responsible Fisheries programme in order to promote the Icelandic origin of the seafood and well managed fisheries in Icelandic waters. Further information is available on www.ResponsibleFisheries.is.



USEFUL WEBSITES: Fisheries.is • ResponsibleFisheries.is • Fiskistofa.is • Hafro.is • Atvinnuvegaraduneyti.is



PROMOTE ICELAND
PROMOTEICELAND.COM

For further information, please visit www.responsiblefisheries.is, or alternatively contact Guðný Káradóttir, Marketing Manager, gudny@promoteiceland.com, or +354 511 4000.

CERTIFICATION OF ICELANDIC FISHERIES



The FAO-Based Iceland Responsible Fisheries Management Certification Programme is a third party certification model used to verify responsible fisheries management in Icelandic waters and good treatment of marine resources.

WELL MANAGED FISHERIES

Iceland has taken a leading role in fisheries management, focusing on the sustainable use of fish stocks and good treatment of the marine ecosystem. The Icelandic fisheries system has been developed in accordance with international law and the United Nations Food and Agriculture Organization Code of Conduct for Responsible Fisheries.

THIRD PARTY CERTIFICATION

The purpose for obtaining certification of Icelandic fisheries from an independent third party certification body is to demonstrate with complete transparency that fishing and fisheries management in Iceland is carried out in a responsible and recognized manner.

The UN FAO has developed and adopted Guidelines for market based certification and ecolabelling that are based on explicitly stated principles. These principles include avoidance of obstacles to trade and state that ecolabelling schemes should be considered equivalent if consistent with the FAO Guidelines.

CERTIFIED FISHERIES – HARVEST CONTROL RULES

Icelandic authorities have adopted harvesting policy and formal harvest control rules for cod, haddock, saithe and golden redfish fisheries. Subsequent independent third party certification according to the highest international requirements confirms that these fisheries are well managed.

The International Council for the Exploration of the Sea (ICES) has confirmed that the adopted harvest control rules for those fisheries are consistent with the Precautionary Approach to fisheries management.

Ireland's Global Trust Certification of, which is part of SAI Global, conducted the assessment and issued the certificates for those fisheries.



ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES
BORGARTÚN 35
105 REYKJAVÍK
ICELAND
WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS

FOR FURTHER INFORMATION CONTACT:
Finnur Garðarsson
Project manager
Iceland Responsible Fisheries Foundation
Tel: +354 591 0308
finnur@fiskistofa.is

Guðný Káradóttir,
Marketing manager
Promote Iceland
Tel: +354 511 4000
gudny@islandstofa.is



COD

Certified in 2010



HADDOCK

Certified in 2013



SAITHE

Certified in 2013



GOLDEN REDFISH

Certified in 2014

SÉBASTE



Latin – *Sebastes norvegicus/Sebastes marinus*
Anglais – Golden Redfish
Allemand – Rotbarsch/Goldbarsch
Espagnol – Gallineta nórdica dorada
Islandais – Gulkarfi

TAILLE

La taille des sébastes capturés dépasse rarement 40- 50 cm, mais on a mesuré des spécimens exceptionnels qui atteignent 100 cm et 15 kg.

CAPTURES

La pêche au sébaste est pratiquée essentiellement à la limite de la plate-forme continentale au sud et à l'ouest de l'Islande. Le volume des captures dans les eaux islandaises est stable depuis plusieurs années. Le total des captures s'élevait à 46 000 tonnes en 2013, alors qu'il était de 44 000 tonnes en 2012. Le TAC pour le sébaste pour l'année 2014/2015 est de 45 600 tonnes.

SAISON

Le sébaste d'Islande est pêché toute l'année.

Sébaste d'Islande - captures mensuelles en 2013 (tonnes)

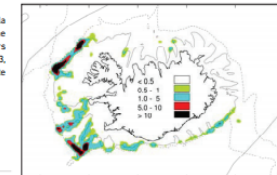


ENGINS DE PÊCHE

Sébaste - captures 2013	%
Chalut de fond	93%
Autre	7%

LIEUX DE PÊCHE

Les principaux lieux de pêche sont situés à 200 - 400 m de profondeur, à la limite de la plate-forme continentale au sud et à l'ouest de l'Islande.



Sébaste - lieux de pêche en 2013 (tonnes/milles marins carrés)

PRODUITS

Sébaste – valeur d'export 2013	%
Congelé en mer	62%
Frais et réfrigéré	25%
Congelé à terre	13%

MARCHÉS

Les principaux marchés pour le sébaste pêché dans les eaux islandaises sont l'Allemagne, le Japon, la Chine et la Corée du Sud.



CABILLAUD POËLÉ
ET OIGNONS AU FOUR

EFFEUILLÉ DE CABILLAUD
ET ROQUETTE

Ingrédients :

500g de dos de cabillaud
1 citron
2 gousses d'ail
une branche de thym
huile d'olive extra vierge
60 g de feuilles de roquette
sel
poivre noir

Préparation :

- Faites mariner quelques minutes le cabillaud avec sel, poivre et le zeste d'un demi-citron.
- Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites blondir l'ail émincé et le thym. Hors du feu, ajoutez le cabillaud, couvrez et laissez 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit possible d'effeuiller la chair.
- Sortez le cabillaud de la poêle, effeuillez-le. Réservez.
- Rincez les feuilles de roquette à l'eau claire et égouttez-les. Assaisonnez avec huile d'olive, citron et sel.
- Dressez les assiettes avec le cabillaud effeuillé et la roquette.

Ingrédients :

600 g de dos de cabillaud
400 g d'oignons blancs
50 g de beurre
2 dl d'eau
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
3 branches de thym
huile d'olive, sel et poivre

Préparation :

- Epluchez et coupez les oignons en deux et faites-les brunir à la poêle dans l'huile chaude
- Faites préchauffer le four à 180°C
- Placez les oignons brunis dans un plat allant au four
- Salez et poivrez, ajoutez l'eau, le beurre et le vinaigre de vin blanc
- Laissez cuire les oignons au four à 180°C pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Pendant ce temps, détaillez le cabillaud en portions de taille moyenne, salez et poivrez. Faites cuire les portions à la poêle dans un mélange moussant d'huile et de beurre.
- Dressez les portions de cabillaud et les oignons dans les assiettes.

CABILLAUD ISLANDAIS PÊCHE RESPONSABLE – UN VRAI RÉGAL

L'Islande est une petite île de l'Océan Atlantique, suspendue au Cercle Polaire Arctique. Sa beauté est sauvage et sa nature préservée de la pollution. Les eaux islandaises, fraîches et pures, sont parmi les plus poissonneuses du monde.

En Islande le poisson est traité avec respect, depuis sa capture jusqu'à vos marchés. Chaque acteur met en œuvre son savoir-faire pour vous apporter le meilleur produit.

Grâce aux techniques les plus modernes, la filière islandaise assure la traçabilité de l'océan à votre panier. Elle préserve la fraîcheur, les qualités nutritionnelles et la saveur incomparable de nos produits de la mer.

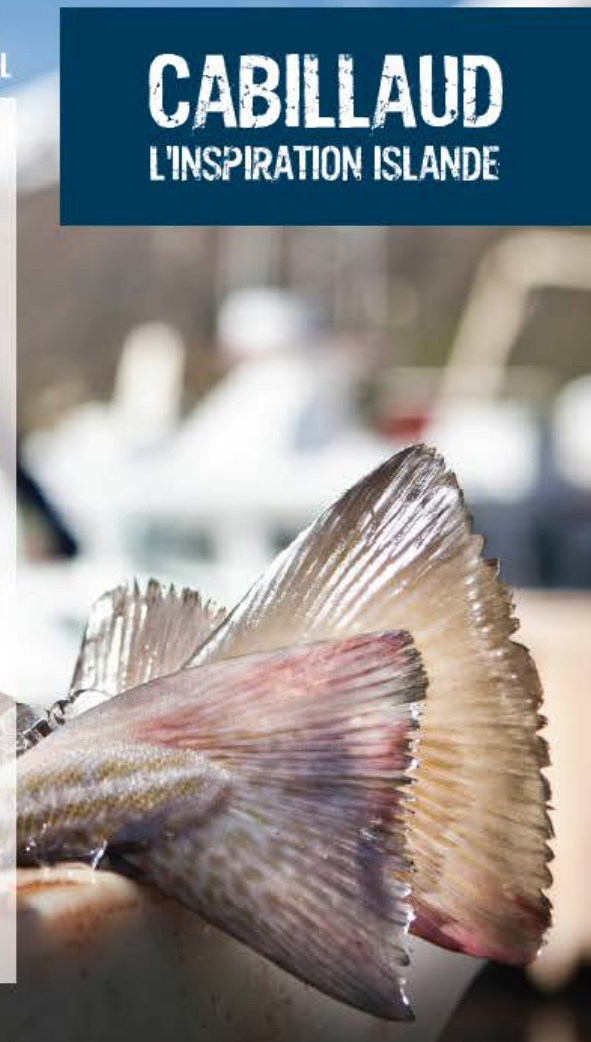
Parce que nous sommes conscients des richesses que la nature nous a données, nous les utilisons de manière durable. C'est-à-dire que tous ensemble (scientifiques, autorités et pêcheurs) nous entretenons et renouvelons les ressources marines afin que les générations futures puissent en profiter.

Nous sommes fiers de vous annoncer que la pêche au cabillaud islandais a obtenu la certification selon les standards internationaux de pêche responsable.

Alors faites-vous plaisir ! Régalez-vous de cabillaud islandais : il est issu de la pêche durable, il contribue à un bon équilibre nutritionnel, et il est délicieusement frais ! Et pour varier les menus, essayez ces recettes, préparées à votre intention par des chefs islandais.



Produits de la mer origine Islande
pour le bien de la génération future
www.ResponsibleFisheries.is



CABILLAUD L'INSPIRATION ISLANDE

Sjávarútvegssýningar



Kynningarfundir



L'Islande et les chantiers de la durabilité

Hébergé à Reykjavik, le World Seafood Congress a mis en exergue les initiatives prises dans le monde pour atteindre les objectifs de développement durable de la FAO, visant à éradiquer la pauvreté et la faim dans le monde d'ici à 2030. Maximiser la valorisation des ressources à tous les niveaux de la supply chain, plutôt que de multiplier les captures, et développer l'aquaculture sont au cœur des projets, Islande en tête.



THORGERÐUR KATRÍN GUNNARSDÓTTIR,
MINISTRE DES PÊCHES
ET DE L'AGRICULTURE EN ISLANDE

“L'Islande est à la pointe pour apporter plus de poissons frais sur les marchés, toujours plus loin, et ce de manière responsable.”



L'usine de poissons blancs d'Hel Grandi est installée sur le port de Reykjavik.



Carres polyestère de la société Tempira, conçues avec Matis. Elle fait gagner deux jours de DLE en évitant la déperdition de froid par les coeurs.



Petit, efficace, les visiteurs tout peut être fait dans le cabotage, avec un peu de recherche.

Matis, poumon de la recherche

Disciplines à l'horizon de la recherche. Matis a ouvert à l'Université de la pêche, une unité de recherche qui se consacre à la pêche, à la culture et à la transformation. Matis a ouvert à l'Université de la pêche, une unité de recherche qui se consacre à la pêche, à la culture et à la transformation. Matis a ouvert à l'Université de la pêche, une unité de recherche qui se consacre à la pêche, à la culture et à la transformation.



“75 à 85 % du capital sont utilisés aujourd'hui. Mais on peut encore faire mieux. L'innovation crée des opportunités, à condition d'être pratique.”

Svenn Magnússon, PDG de Matis.

À savoir
Afin de réguler la concentration dans le secteur de la pêche, une réglementation ne peut pas détenir en Islande plus de 12 % du quota du pays. Un chiffre qui se calcule sur l'ensemble des espèces.

Il y a les discours sur l'importance de réguler la ressource poisson, devenu rapidement pérenne qui peut être gérée plus rapidement que n'importe quel autre aliment dans le monde, comme le souligne le ministre des Pêches et de l'Agriculture islandaise, Thorgerður Katrín Gunnarsdóttir. Et puis, il y a la réalité du terrain qui s'est construite du côté de la mise en œuvre des innovations, des besoins d'investissement et de formation de conduire le changement. En Islande, cela peut aller vite. En 15 ans, nous avons réussi à doubler la valeur créée par les ressources marines dans notre économie, alors même que les quotas s'ajustent sans et suivent les avis scientifiques. À titre de ministre, Hel Grandi, dont le siège est à Reykjavik, illustre parfaitement le voyage emprunté par l'Islande. Société positionnée sur les poissons blancs et les pelagiques, Hel Grandi détient 11 % des quotas islandais, toutes espèces confondues – dont 55 % de crabe de capelan, 10,3 % de crabe de mer, 32,6 % de dorade blanche, 18 % de crabe de capelan, 14,1 % de crabe de mer et 20,9 % de crabe de mer blanc.

Des tonnages ramènés dans trois unités de transformation par mail nappes, deux bateaux pélagiques renouvelés en 2015, quatre chalutiers, dont trois entièrement neuf livrés cette année, et deux chalutiers surgratés, dont un sera remplacé fin 2019. Au total, le renouvellement de notre flotte représente un investissement de l'ordre de 200 millions d'euros. Chiffre vertigineux. Vilgjalinn, PDG de Tempira. Mais comme le souligne Svenn B. Halldórsson, responsable du département distribution et marketing chez Matis, centre de recherche ayant participé à la conception des nouveaux chalutiers, « la preuve est faite de l'impact REEF, Murex et Vélvél de Hel Grandi permet de visiter de près l'économie d'Islande ». Turnout, le retour sur investissement vient.

PROFILS DE LA MER N°178 OCTOBRE 2017

Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES

P.PRINCIPAL VINO RESTAURANTES GASTRONOMÍA DESTIL

II Edición de los Menús Gastronómicos del Bacalao

7-abril-2015



Acaba de pasar la Semana Santa, época c obstante, Inedit Damm y Bacalao de Islar sigan disfrutando de este producto del 9 al 14 de mayo. Se trata de la II Edición de los Menús Gastronómicos del Bacalao, que ensalzar el auténtico bacalao de Islandia elaborados a base de este exquisito y p degustarse en 39 restaurantes de la capital.

El bacalao es un ingrediente que está presente hace siglos, y que se descubre hoy como la tradición, pero que también puede ser creativa y de absoluta vanguardia. Para demostrarlo, en esta segunda edición de los *Menús Gastronómicos del Bacalao* el comensal puede disfrutar de una amplia variedad de recetas para todos los gustos, con platos tradicionales o vanguardistas, e incluso, con elaboraciones sencillas c creativas, maridados con la cerveza Inedit Damm.

La vita è baccalà diceva il famoso scrittore islandese Halldór Laxnes

La vita è baccalà è la citazione di un famoso testo di letteratura islandese. Per generazioni i villaggi di pescatori della remota Islana hanno lavorato per creare questa prelibatezza, famosa per purezza, qualità e sapore

Di @Andrea_Radic

Martedì, 15 dicembre 2015 - 13:14:00

1 Mi piace Place a 94.696 persone.
Segui @Affaritaliani

Condividi



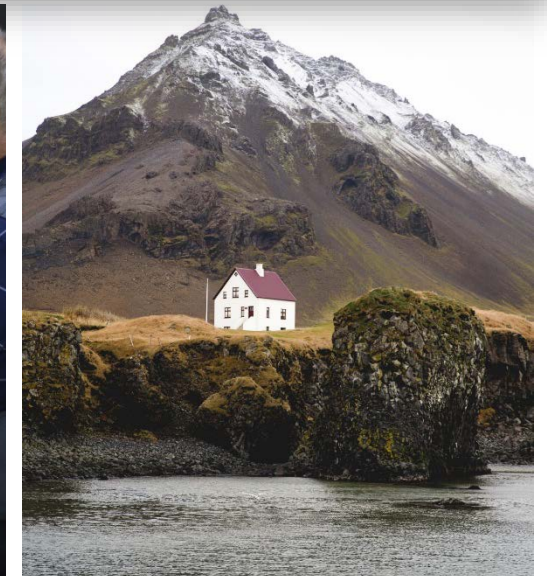
1 Tweet 0
Condividi

Almannatengsl



Segja söguna

- *Fresh and sustainable*
- *The Village – working together as a tightly knit community*
- *Proximity to nature*
- *Innovation*
- *It's all about the taste*
- *Keeping traditions alive*
- *Fresh, pure and never frozen*
- *Community*
- *Passed on from generation to generation*
- *Healthiness*





ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND





ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND

Kynningar í kokkaskólum



Upplýsa og veita innblástur

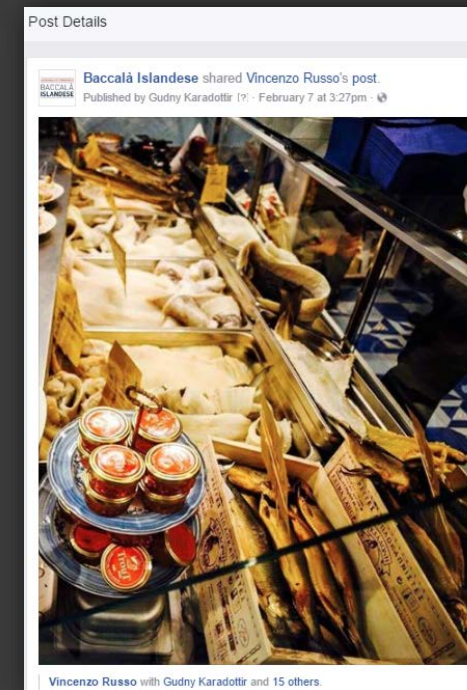


PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE
ISLANDIA



Velja okkur “sendiherra”



Vincenzo Russo with Gudny Karadottir and 15 others.



ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND



Guðný Káradóttir



ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND