

<i>Titill / Title</i>		Veði, vinnsla og útflutningur á lifandi kúfskel / Catching, processing and export of live ocean clam	
<i>Höfundar / Authors</i>		Siggeir Stefánsson ¹ , Jónas R. Viðarsson ² , Þorgrímur Kjartansson ¹ og Guðmundur H. Gunnarsson ² - ¹ Ísfélag Vestmannaeyja hf. ² Matís ohf.	
<i>Skýrsla / Report no.</i>	37-10	<i>Útgáfudagur / Date:</i>	Nóvember 2010
<i>Verknr. / project no.</i>	2006 - 1864	Skýrsla lokuð til 01.12.2013	
<i>Styrktaraðilar / funding:</i> AVS (verkefni R 061-08)			
<i>Ágrip á íslensku:</i> <p>Árið 2006 hófu aðstandendur Íslensks kúffisks ehf. á Þórshöfn að kanna möguleikana á að veiða og vinna lifandi kúfskel fyrir Evrópumarkað, en víða í mið og suður Evrópu eru góðir markaðir fyrir lifandi samlokuskeljar. Þar sem um var að ræða algjörlega nýja vöru var ljóst að þetta krefðist þróunar á veiðum, vinnslu, flutningi og markaðssetningu sem væri ólík því sem áður hefur þekkt við nýtingu á kúffiskstofninum hér við land. Þurfti því að fara fram umfangsmikið rannsóknarstarf áður en unnt yrði að markaðssetja fullkláraða vöru.</p> <p>Mikil vinna var lögð í þróun á veiðum, vinnslu, geymslu, flutning og kynningu á skelinni fyrir mögulegum kaupendum. Segja má að afrakstur þessarar vinnu hafi almennt verið mjög góður og er nú svo komið að tekist hefur að finna lausnir á flestum þeim úrlausnarefnum sem lagt var af stað með í upphafi. Lifandi kúfskel er tilbúin sem fullklárað vara. Hún stenst fyllilega samanburð við aðrar lifandi samlokuskeljar sem seldar eru á mið og suður Evrópumarkaði hvað varðar gæði, heilnæmi og afhendingaröryggi. Hins vegar hefur sala á vörunni látið standa á sér. Þrátt fyrir að á öllum verkefnistímanum hafi fengist mjög jákvæðar viðtökur dreifingaraðila, matreiðslumeistara, veitingahúsaeygenda, smásala og almennra neytenda á mikilvægum markaðssvæðum þá hefur ekki enn tekist að vinna þá markaði sem stefnt var að í upphafi. Aðal ástæðan fyrir sölutregðunni stafar af því hve íhaldssamir neytendur lifandi samlokuskelja eru. Þeir eru einfaldlega ekki tilbúnir til að prufa aðrar skeljar en þær sem þeir þekkja. Verkefnisaðilar mun þó halda áfram að vinna í markaðsmálum varðandi lifandi kúfskel þar sem þeir vita að varan er fyllilega samkeppnishæf við aðrar samlokuskeljar sem seldar eru á Evrópumarkaði.</p>			
<i>Lykilorð á íslensku:</i> <i>Lifandi kúfskel, kúffiskur, Arctica islandica, samlokuskeljar, plógar</i>			
<i>Summary in English:</i> <p>In 2006 the owners of Íslenskur kúffiskur ehf. in Þórshöfn began to explore the possibilities of catching, processing and exporting live ocean clam from Iceland for the European market, where there is a strong demand for live bivalves. Ocean clam is traditionally not a part of the bivalve species that have been sold alive at these markets in the past, which meant that considerable research and development work had to be done regarding the whole value chain of the clam before it could be ready as a marketable product.</p> <p>The main emphasis of the R&D work was on catching, processing, storage, transportation and marketing. After having worked on solving various challenges in the value chain of the ocean clam for over three years the overall results look promising, as solutions have been developed for most of the tasks that had been defined in the beginning. Live ocean clam is now ready as a final product that is compatible with other bivalves sold in central and south Europe regarding quality, food safety and delivery reliability. The target markets have however not accepted the product with the same enthusiasm as originally hoped for. The target markets seem to be more conservative than expected when it comes to trying out new alternatives.</p> <p>The outcome of the project is that challenges regarding catching, processing, storing and transportation of live ocean clam have been solved. The final product is therefore ready, but unfortunately the market has not accepted it as hoped for. The project participants will though continue to look for promising markets and are convinced that live ocean clam will become a valuable export product for the Icelandic seafood industry sometime in the future.</p>			
<i>English keywords:</i> <i>Live ocean clam, Arctica islandica, bivalves, dredges</i>			