



Bedre utnyttelse av Norske råvarer

Bjørn Refsum, CEO

epax.com

A part of



Epax has a proud history of making market-leading marine ingredients. We have seen many owners and followed new strategic directions throughout the years, but we have always stayed true to our one core focus: delivering the very best marine ingredients based on a stringent quality system and strong innovation.

This will never change.

180
1838-2018



Epax Norway AS

En av verdens største produsenter av Omega3 produkter -
godkjent Legemiddelprodusent av FDA

Epax er en kunnskapsbedrift, av totalt 70 ansatte har 20%
en Master/PhD grad, samme antall med Bachelor grad.

Sterk fokus på FoU/Innovasjon koblet mot egen
industrialisering

Egenutviklede produksjonsteknologier spesialtilpasset de
enkelte produkter

Produserer oljer med 90% Omega3 innhold

Verdens mest utprøvde produkter innen klinisk forskning -
over 150 kliniske studier

Globalt representert via partnerskap, eksportandel ca 95%





Year 1838
JC Martens, Epax' origin, is established in Bergen, Norway

Year 1887
Wins Gold and Silver for Quality with medicinal cod liver oil at the International Fishery Expo in Boulogne, France

Year 1925
Establishes on-site laboratory and hires chemists and Quality Assurance staff

Year 1985
Establishes supply chain to Peru and expands from Cod Liver Oil to low concentrate fish oil, later to be known as 1812 oil

Year 1987
Invents technology to create EPA and DHA concentrates as ethyl esters

Year 1988
First to create condition-specific Omega-3 formulas, and support these with clinical trials

Year 1994
Invents technology alter the EPA and DHA from ethyl esters back to triglycerides

Year 2009
First Ingredient company to initiate and receive Friend of the Sea certification for documented, traceable and sustainable operations. This later becomes a given in the Omega-3 Industry

Year 2018
Discontinue 60% TG product range for 90% TG to further improve the overall standard in the Omega-3 Industry



Pelagia AS

Eier av Epax fra august 2017

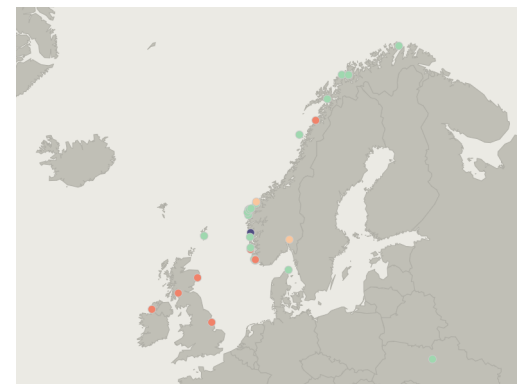
Norsk selskap med base i Bergen. Eiet 50/50 av Austevoll Seafood ASA og Kvefi AS

Et av verdens største fiskeindustri selskap med 27 fabrikker, ca 1200 ansatte og årlig omsetning rundt 6 milliarder NOK

Produserer pelagisk fiskeprodukter til humant konsum samt mel, oljer og proteinkonsentrat til fórmakedet (helfisk, avskjær og ensilasje)

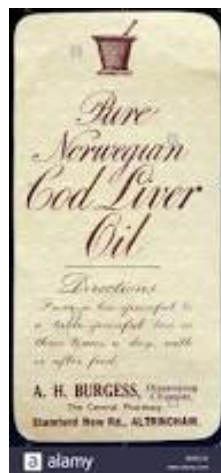
Pelagias strategi bak kjøpet av Epax:

- *Utvikle merverdier av selskapets rå / restråstoff*



Hvordan kan vi bedre utnytte Norske råvarer ?

Fiskeoljebransjen oppsto på Norske råvarer og levde på den i 100 år.....



I en meddelelse til Norges Bank i 1936, utdypes den skarpe konkurransen i tranmarkedet:

*”I tiden før verdenskrigen hadde den norske medisntran et faktisk **monopol** på grunn av sin **overlegne kvalitet** med hensyn til farge, lukt og smak. Der gjordes i flere land forsøk på å **oppta konkurranse, men uten hell**. Omtrent over hele verden **forlangte** apotekerne å få **norsk medisntran**. Således måtte det for øvrig nokså ubetydelige kvantum **britisk-produserte medisntran selges til sterkt redusert pris** til Levanten, hvor **fordringene** ikke var så **streng**, mens England selv dekket hele sitt behov med norsk vare.”*



Hvordan kan vi bedre utnytte Norske råvarer ?

Norsk Marin ingrediensindustri var preget av innovasjon, pågangsmot, dristighet.....



VITAPAN
100 STK
TRANVITAMINPERLER

De kan ta Vitapan for bare 3 1/2 øre dagen — så lite koster. faktisk en Vitapan-perle! Likevel dekker den på en sikker måte hele dagsbehovet for tranvitaminene. Bitte-liten, lett å ta, lett fordøyelig og rimelig — slik er Vitapan!
Ta en liten Vitapan-perle hver dag i vinterhalvåret, da føler De Dem opplagt og glad.

HUSK PÅ HELSEN - HUSK PÅ VITAPAN!
Produsent: A/S Apothekernes Laboratorium for Specialpræparater, Skøyen - Oslo



Vitapan produksjon 1947



Faktis produksjon 1947





Fra Norsk til Søramerikansk råvare

- På 1970-tallet ble det publisert en serie banebrytende studier av de danske forskerne Bang og Dyerberg. Studiene så på inuittenes diett som inneholder mye sel- og hvalfett som inneholder flerumettede fettsyrer, som Omega-3
- Jakt etter gode Omega3 (EPA/DHA) kilder - Norsk råvare tapte mot Søramerikansk Ansjos
- Norsk Hydro v/Pronova utvikler, dokumenterer og får i **1994** godkjent Omacor som Legemiddel etter 10 års forskning og halv milliard investert
- Tilnærmet all forskning på Marine Lipider dreier seg om EPA og DHA
- Ca 30 000 vitenskapelige artikler / studier på området



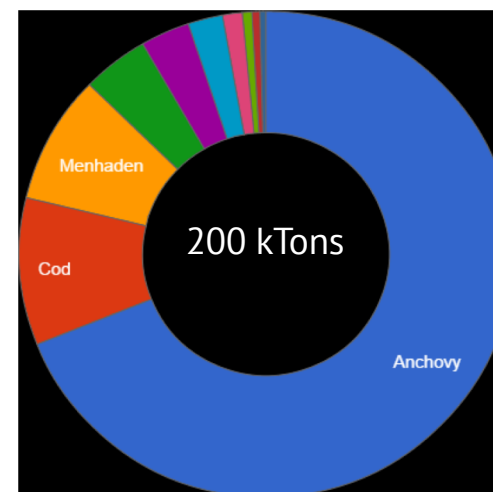


Fra Norsk til Søramerikansk råvare

- Vekst i Omega3 konsum, fallende Trankonsum, -> *Condition specific*
- Er Norsk råvare egnet som EPA / DHA kilde ?

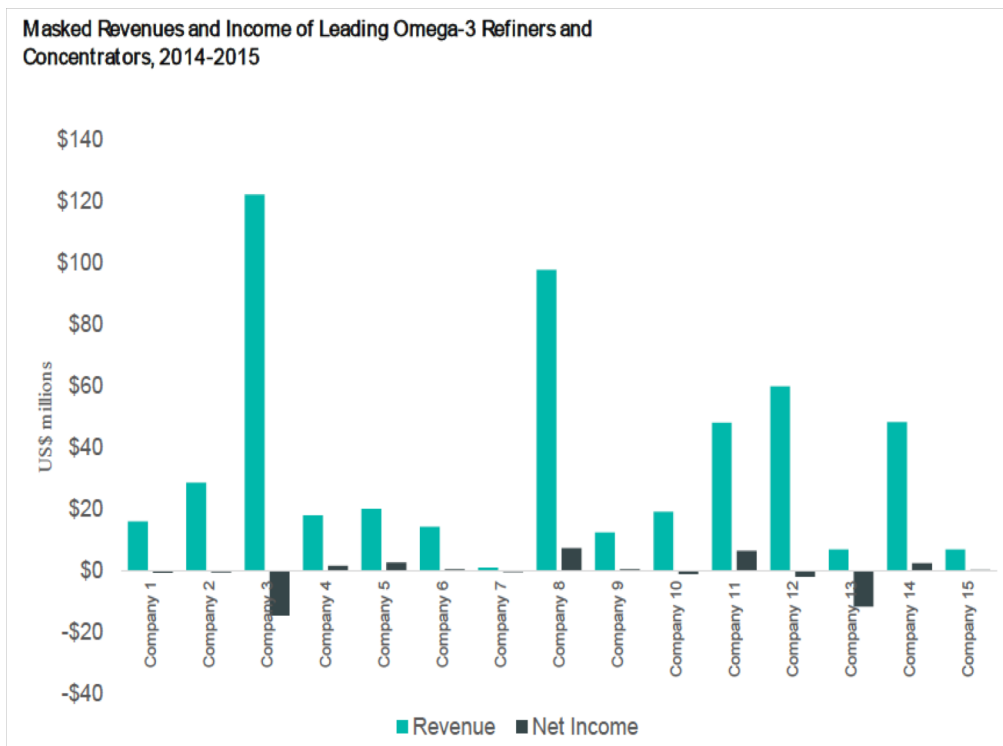
Art / A%	EPA	DHA	EPA+DHA
Ansjos	20-10	10-20	30
Tunfisk	6	24	30
Makrell	8	12	20
Sild	7	8	15
Kolmule	8	10	18
Pollock	11	4	15

- MEN, det er kamp om råvaren - drevet av oppdrett
- Søken etter alternative kilder til råvare

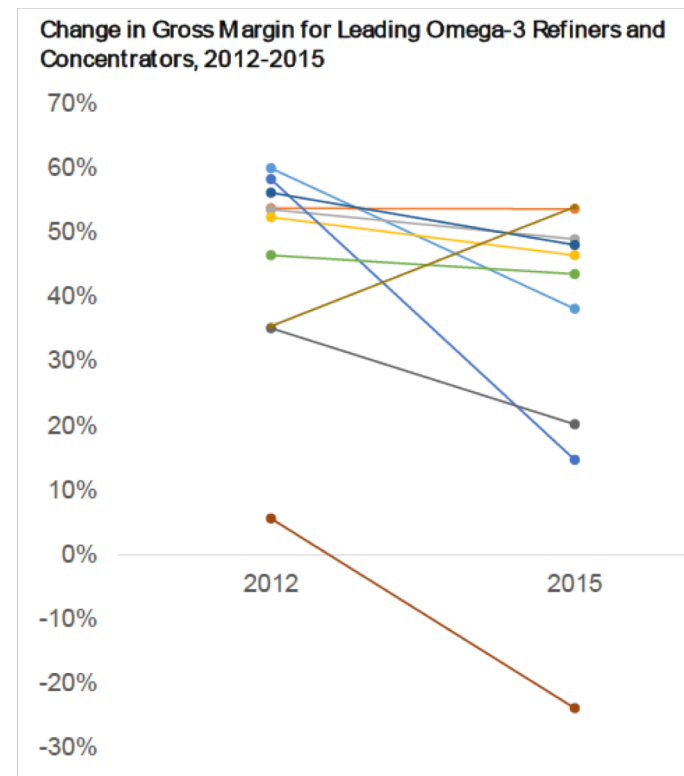


Kilde: GOED

Tøff konkurranse i ingrediensmarkedet....



Kilde: GOED



Norske råvarer, nye ingredienser - noen utfordringer.....

- Hygienedirektivet fra 2008 (fiskeolje)
- «Ny mat» forordningene (Novel Food / New Dietary Ingredient)
- Nasjonale forordninger (type ingrediens, kjemisk tilstand, hjelpestoffer)
- Påstandsdirektivet
- Nye råvarer - fordrer nye prosesser.....



What is Novel Food?

Novel Food is defined as food that had not been consumed to a significant degree by humans in the EU before 15 May 1997, when the first Regulation on novel food came into force.

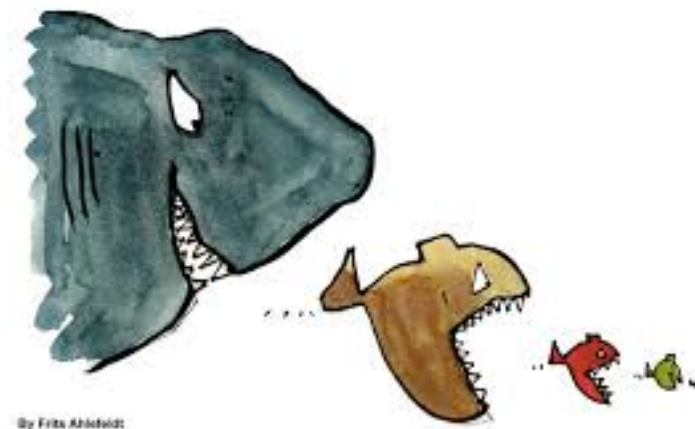
Godkjent helsepåstand	Ikke akseptabel supplerende informasjon
DHA bidrar til å opprettholde normal hjernefunksjon.	DHA bidrar til å opprettholde normal hjernefunksjon, slik som innlæringssevne og hukommelse.

Hvordan kan vi bedre utnytte Norske råvarer ?

Noen åpenbare konkurransefordeler

- Vi «kan» sjømat - tradisjon og kultur
- Gode forskningsmiljøer inne fagfeltene
- Tett verdi / vare kjede
- «Billig» og god akademika - og generell god arbeidskraft
- Nasjonal troverdighet - Marin ingrediensindustri
- FNs bærekraftsmål innen rekkevidde - miljø og marketing

- Blue Legasea....



Hvordan kan vi bedre utnytte Norske råvarer ?

- ✓ Bytte mot eksisterende råvarer, svært krevende
- ✓ Nye produkter - anvendelser - sunn sjømat, enorme muligheter
- ✓ Dokumentere - skikkelig !!
- ✓ Langsiktighet og tålmodighet, ingen quick-fix
- ✓ Kapitaltilgang
- ✓ Industriell tenkning
- ✓ Markedskunnskap
- ✓ Teknologi

- ✓ Partnerskap ?

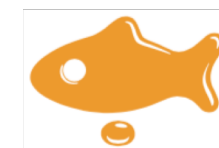
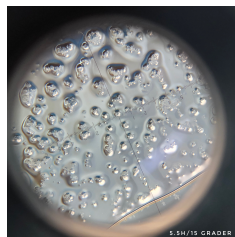
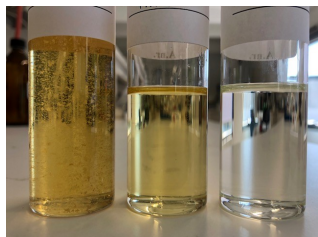


- KLIMABERIKET KOSTTILSKUDD! -



Norske råvarer, nye ingredienser

- Epax Pelagia bygger ny fabrikk i Måløy - godkjennes iht. Hygienedirektivet
- Produsere råvarer fra avskjær - raffineres i Ålesund
- Utviklet nye prosesser for råvarene
- Nye produkter - patenterte
- -> **Strategisk valg !**



A world leader in
marine Omega-3 concentrates

