Smag for bæredygtig fisk



Foto: Søren Skarby

Smag for bæredygtig fisk

Forord

Hotel- og Restaurantskolen har med midler fra VELUX FONDEN drevet projektet Smag for bæredygtig fisk. Projektet har til formål at klæde nuværende og fremtidige madprofessionelle på, så de kan efterspørge, servere og navigere i markedet for bæredygtig fisk og skaldyr. I projektet er der udviklet metoder og materialer, der lægger op til omtanke i forhold til, hvilken fisk indkøberen vælger. Materialet formidler viden om forskellige mærkningsordninger og konsekvenserne af de forskellige fangst- og/eller opdrætsmetoder, så man som madprofessionel kan skabe bæredygtig handling på baggrund af den viden, man har tilegnet sig.

Undervisningsmaterialet er udarbejdet på baggrund af nedenstående rapporter fra Smag for bæredygtig fisk:

Bæredygtighed og mærkningsordninger - udarbejdet i 2019 af Hegland, Troels J., Autzen, Mathilde H. og Bohnstedt, Hanne (Centre for Blue Governance) samt Smink, Carla K. (Sustainability, Innovation and Policy research group), Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.

Kortlægning og udforskning af muligheder - kortlægning og analyse af relevante produktkæder for bæredygtig fisk udarbejdet i 2019 af Smink, Carla K. (Sustainability, Innovation and Policy research group) og Hegland, Troels J. (Centre for Blue Governance), Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.

Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtig fisk, udarbejdet i 2019 af Jacobsen, Alice J., Nielsen, Rikke K. Og Eskjær, Mikkel F., Institut for Kommunikation og Psykologi, Aalborg Universitet.

Materialet her fokuserer på det miljømæssige aspekt af bæredygtighed, men går ikke i dybden med de sociale og økonomiske aspekter. Derudover beskæftiger materialet sig kun overordnet med de etiske og kulturelle aspekter ved bæredygtighed i forhold til fiskeri og fisk. Disse tilsnit er bl.a. foretaget med afsæt i overvejelser om, at undervisningsmaterialet skulle have en praksisnær orientering, der ligger så tæt på den madprofessionelles undervisningskontekst som muligt, hvor der i særdeles er fokus på råvarer, deres oprindelse og anvendelse. I tillæg har vi konstateret, at eksempelvis forskning om fisks dyrevelfærd er et underbelyst område, hvorfor det heller ikke får stor opmærksomhed i materialet.

Øvelserne i undervisningsmaterialet trækker på forskellige retninger, metodologier og undervisningsformer, bl.a. Cooperative Learning (CL), Design Thinking, Sarasvathys principper for effectuation, samt Kirketerps principper for foretagsomhedsdidaktik, SKUB-metoden m.fl.

© 2021

Vejledning til materialet

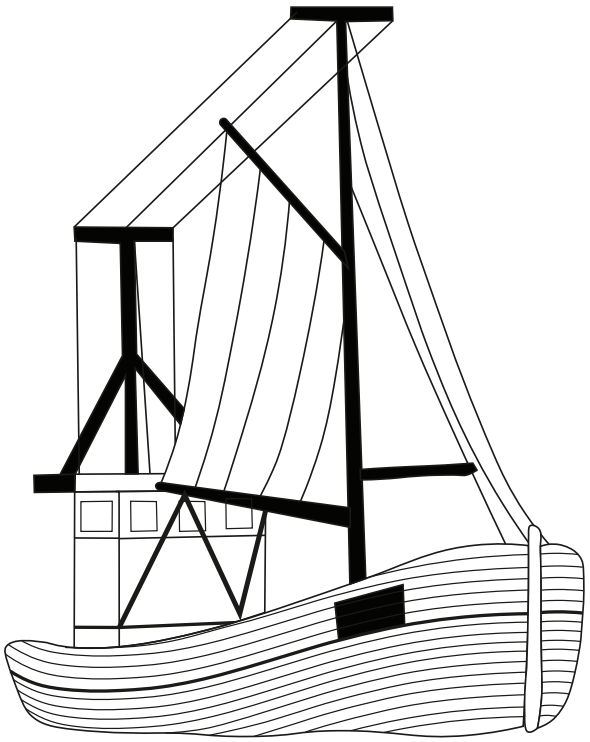
Det undervisningsmateriale, som er udviklet i Smag for bæredygtig fisk, er inddelt i følgende fire materialer:

Lærermaterialet (PDF), som du sidder med her, er inddelt i otte kapitler og henvender sig hovedsageligt til madprofessionelle samt fagpersoner og undervisere på erhvervsuddannelser med indgangen fødevarer, jordbrug og oplevelser. Materialet er dog også særdeles relevant for madprofessionelle og andre med interesse for emnet bæredygtig fisk.

Øvelsesmaterialet (PDF) bygger på lærermaterialet. For hvert af lærermaterialets otte kapitler er der 2-4 øvelser, der relaterer sig til indholdet i det pågældende kapitel.

Elevmaterialet (pixi-version) henvender sig til elever og kursister på erhvervsuddannelser med indgangen fødevarer, jordbrug og oplevelser. Men materialet er også relevant for madprofessionelle og andre med interesse for emnet bæredygtig fisk. Materialet er en boullionterning af lærermaterialet, det vil sige, at det er versioneret og kondenseret af hensyn til materialets læsevenlighed, og det er ligeledes inddelt i otte kapitler.

Powerpointen kan bruges direkte i undervisningen og er fleksibel, forstået på den måde, at powerpointen kan tilrettes efter den pågældende undervisningssituation, fx hvilke kapitler der er i fokus samt den pågældende undervisers eventuelle præferencer.



SMAG FOR BÆREDYGTIG FISK

Materialet er udarbejdet af Hotel- & Restaurantskolen med midler fra VELUX FONDEN.

Udviklere af øvelsesmateriale: Julie Skaar og Susanne Dalsgaard
Projektledere: Michelle Nadia Werther og Eva Grane samt projektkoordinator Lene Vietz

Fotos: Naturfotograf Søren Skarby. Billederne stammer fra udstillingen *Hemmeligheder i Dybet* på Naturama

Grafisk tilrettelæggelse og design: StudioNuvole

April 2021
1. udgave, 1. oplag

ALBORG UNIVERSITET

VELUX FONDEN

HOTEL OG RESTAURANT SKOLEN

Indholdsfortegnelse

Kapitel 1 – Den bæredygtige verdensdagsorden 8
Bæredygtighed som begreb 9
FN's verdensmål for bæredygtig udvikling 11
Bæredygtigt fiskeri 12

Kapitel 2 – Bæredygtighed og fødevarer 13
Fødevarers klimaaftryk 14
Der er gået fisk i danskernes fiskeindtag 16

Kapitel 3 – Livet i havet 18
Hvor kommer fisken fra? 19
De 'klassiske' bæredygtighedsudfordringer for opdræt og fiskeri 20
Bæredygtighedsudfordringer forbundet med opdræt af fisk 21
Fire markante miljøpåvirkninger 22
Bæredygtighedsudfordringer forbundet med fiskeri 22

Kapitel 4 – Fiskeriformer, fangstredskaber og deres bæredygtighed 24
Pelagisk versus demersalt fiskeri 25
Fiskeredskabernes bæredygtighed 26
De passive redskaber 27
De aktive redskaber 28

Kapitel 5 – Fem udvalgte elementer af 'bæredygtighed' for madprofessionelle 29
Bestandstilstand 30
Bredere miljømæssige økosystem-påvirkninger 30
· Bundpåvirkning 30
· Bifangster og påvirkning af truede eller sårbare arter 31
CO_2 –udledninger 31
Sociale, kulturelle og etiske hensyn 31
Smag, kvalitet, sundhed og fødevaresikkerhed 32

Kapitel 6 – Mærkningsordninger for bæredygtig fisk **33**
Logikken bag mærkningsordningerne **34**
Kritik af mærkningsordningerne **34**
Forskellig vægtning i aspekter af bæredygtighed **35**
Aspekter af bæredygtighed i forhold til vildtfanget fisk **35**
Aspekter af bæredygtighed i forhold til fisk fra akvakultur **36**
Flere mindre, private miljøorganisationer ser dagens lys **36**
Mærkningsordninger for vildtfanget fisk **36**
· Marine Stewardship Council (MSC) **36**
· NaturSkånsom **41**
Mærkningsordninger for opdrættet
· Aquaculture Stewardship Council (ASC) **43**
· Økologimærker: Ø-mærket og EU-bladet **45**
Opsamling på de forskellige mærkningsordninger **48**

Kapitel 7 – Fra hav til bord – produktkæden for fisk **50**
Fra hav til bord **51**
Fra fiskeskib til fiskeauktion **54**
Fra fiskeauktion til fiskeproduktion **54**
Hvem tager det første skridt i en bæredygtig retning? **54**
· Barriere nummer et **55**
· Barriere nummer to **55**
Bæredygtig fisk på menukortet **56**
De madprofessionelles udfordringer i forhold til at servere fisk **57**
Forsyningssikkerhed og lokalt fanget fisk **58**

Kapitel 8 – Det bæredygtige fødevarevalg **59**
Det bæredygtige fødevarevalg **60**
Er bæredygtig lig med klimavenlig og CO_2-neutral? **60**
Dilemmaer i det bæredygtige køkken **60**
De madprofessionelles indflydelse på fødevarescenen **61**

Litteraturhenvisninger **62**
Linksamling **66**

Kapitel 1

Den bæredygtige verdensdagsorden

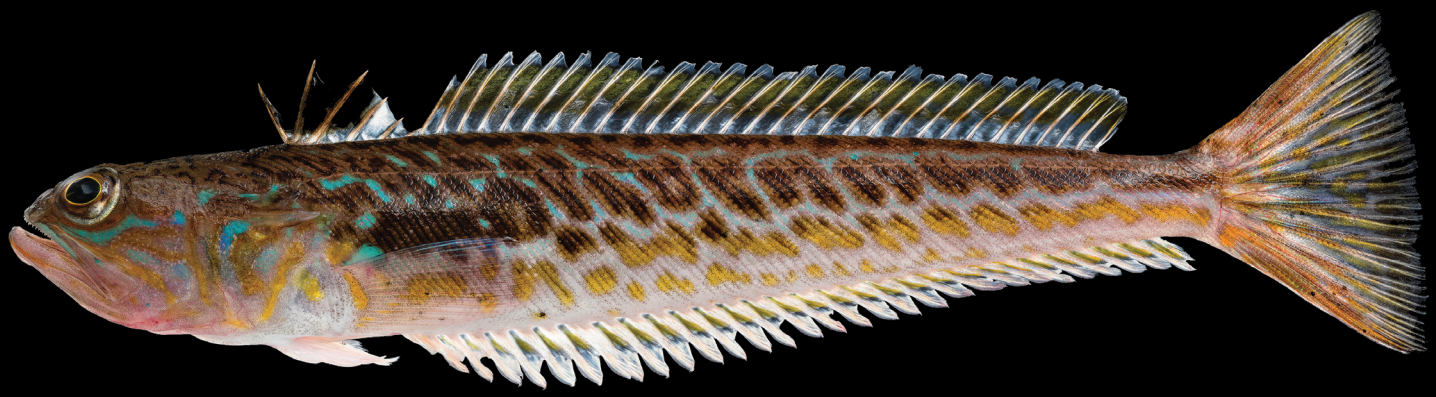


Foto: Søren Skarby

Smag for bæredygtig fisk



FN's 17 Verdensmål. Se mere her

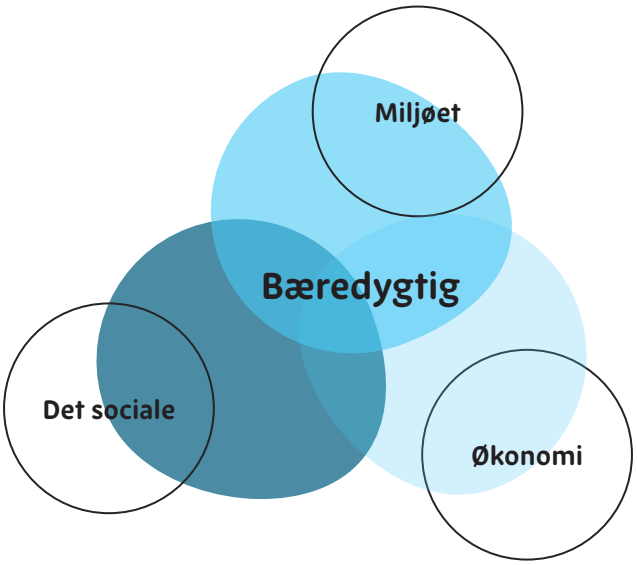
Den bæredygtige verdensdagsorden

En række faresignaler som klimaforandringer, udtømmelse af naturressourcer, forurening, tab af natur og biodiversitet kalder på vores opmærksomhed og kræver vores handling. Selvom eksperter og fagfolk med lang erfaring fra klimaområdet er uenige om omfanget, betydningen, og hvilke løsninger der er bedst for vores klode, så er de enige om én ting – der er sket et skred i vores bevidsthed.

En af de vigtigste grunde er vedtagelsen af FN's 17 mål for en bæredygtig global udvikling. De 17 verdensmål har bidraget til at rykke ved vores bevidsthed om bæredygtig adfærd og udvikling, givet os en fælles referenceramme og bidraget til, at der arbejdes for verdensmålenes udbredelse og implementering. Det sker både på regeringsniveau, blandt landets toneangivende erhvervsvirksomheder, på landets uddannelser - bl.a. for de fremtidige madprofessionelle.

En af de altoverskyggende pointer med FN's 17 verdensmål er, at der med en stigende verdensbefolkning ikke længere er plads til ikke-bæredygtige løsninger. Vi er nødt til at tænke over, hvordan vi får jordens ressourcer til at række længst, og hvordan vi overleverer kloden til kommende generationer, så de har adgang til lignende ressourcer i fremtiden. Vanetænkning og business as usual er altså ikke længere en mulighed! Der er kun én vej, og den vej handler om bæredygtighed!

Materialet her zoomer ind på den bæredygtighed, der udspiller sig under havets overflade, og nærmere bestemt så handler materialet om de fisk og skaldyr, vi serverer som madprofessionelle. Vi kan nemlig påvirke, at fødevareproduktionen (generelt) og fiskeriet (specifikt) går i en mere bæredygtig retning, hvis vi efterspørger bæredygtige råvarer. For at vi kan efterspørge bæredygtig fisk, er vi nødt til at vide, hvad bæredygtig fisk er, så vi har noget at læne os op ad og tage afsæt i, når der skal bæredygtig fisk og skaldyr på tallerkenen. Materialet kortlægger miljømæssige bæredygtighedsudfordringer i forhold til fiskeri og opdræt, skaber indsigt i fiskens vej fra hav til bord, giver overblik over de forskellige mærkningsordninger og kommer med et bud på fem elementer af bæredygtighed, vi med fordel kan trække på, når vi skal træffe et bæredygtigt valg af fisk og skaldyr i fremtiden.



Bæredygtighed som begreb

Bæredygtighedsbegrebet er som sådan ikke nyt. I 1987 udgav FN rapporten Our Common Future, der i daglig tale også kaldes for Brundtland-rapporten. Rapportens hovedpointe er, at vi er nødt til at bruge jordens ressourcer anderledes, hvis der skal være adgang til lignende ressourcer i fremtiden. Rapporten fra 1987 anses i dag for at være en af de vigtigste byggesten for det øgede kollektive fokus på bæredygtighed. Rapporten betød, at bæredygtighed blev en del af verdensbefolkningens bevidsthed, og at man begyndte at tale om "bæredygtig udvikling" og "global bæredygtighed" op gennem 1980'erne.

I rapporten defineres bæredygtig udvikling som: "Udvikling, som imødekommer menneskers behov i nutiden, uden at det sker på bekostning af fremtidige generationers mulighed for at få mødt deres behov." [1]

Grundlæggende kan man sige, at en stor del af bæredygtighedsdiskussionen handler om, at vi ikke må udtømme naturressourcerne og ødelægge økosystemer. Derfor er det også populært at anskue bæredygtighed som en balance mellem tre indbyrdes afhængige elementer: miljømæssig, økonomisk og social bæredygtighed.

Den miljømæssige bæredygtighed handler om, at vi ikke gør skade på de økosystemer, som vi er ekstremt afhængige af for at få rent vand, ilt, mad etc., fordi de skal levere økosystemydelser (f.eks. biologiske ressourcer som fisk) til fremtidige generationer.

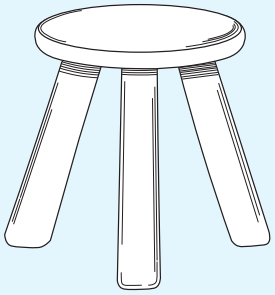
Den økonomiske bæredygtighed handler om økonomisk sundhed og vækst. I de senere år er der dog opstået en kritik af idéen om fortsat økonomisk vækst, fordi økonomisk vækst er tæt forbundet med højt ressourceforbrug og forureningsniveau. Derfor ser man også flere nye bud på bæredygtige økonomiske modeller, der i højere grad er orienteret mod genanvendelse af ressourcer, der gør op med "brug og smid væk-kulturen".

Den sociale bæredygtighed handler om menneskers sundhed, sikkerhed og trivsel. Det inkluderer blandt andet anstændige leve- og arbejdsforhold samt fundamentale rettigheder, herunder også etiske perspektiver og spørgsmål om ligestilling mellem mennesker uanset etnicitet, køn og alder.[2]

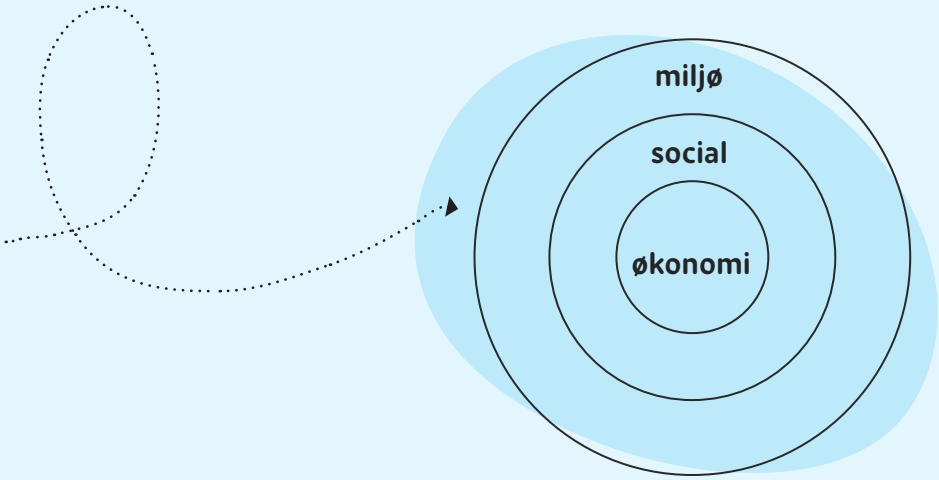
1 World Commission on Environment and Development (Brundtland kommission) (1987) Our Common Future. Edited by V. Hauff. Oxford University Press.
2 Elkington, j. (1997) Cannibals with Forks: The triple Bottom Lines of the 21st Century Business. Oxford: Capstone Publishing.

Bæredygtighed

Denne måde at anskue bæredygtighed på er bred og holistisk, og den bygger på idéen om, at man nødvendigvis må inddrage alle tre aspekter og se sammenhængen mellem dem. Nogle illustrerer dette ved at præsentere bæredygtighed som en skammel med tre ben. Hvis skamlens ene ben er svagt, vil skamlen blive ustabil. Det samme gælder for samfundet; for at sikre et stabilt bæredygtigt samfund skal alle tre aspekter være stærke.



En anden måde at illustrere bæredygtighed på er figuren herunder, der viser de tre bæredygtige bundlinjer. Der er tale om bæredygtighed, når de tre cirkler overlapper, og modellen indikerer, at der findes en balance mellem økonomisk, miljømæssig og social bæredygtighed.[3]



3 Elkington, j. (1997) Cannibals with Forks: The triple Bottom Lines of the 21st Century Business. Oxford: Capstone Publishing.

FN's verdensmål for bæredygtig udvikling

FN's verdensmål er blevet kaldt den mest ambitiøse plan i verdenshistorien, fordi den formulerer 17 verdensmål for bæredygtig udvikling, der vedrører både den sociale, økonomiske og miljømæssige bæredygtighed. For hvert af de i alt 17 verdensmål er der formuleret en stribe delmål for, hvordan man vil arbejde for at mindske problemerne og komme dem til livs (delvist eller helt) inden 2030.



Verdensmål nummer 14 handler om livet i havet. Nogle af de problemer, der relaterer sig til verdensmål 14, er, at der overfiskes med 30 %, og at omkring 40 % af verdenshavene er stærkt belastede af forurening. Forureningen er bl.a. problematisk, fordi den tilintetgør vores koralrev og ødelægger levesteder for fisk. Der er eksempelvis lavet en opgørelse, der viser, at der er 13.000 stykker plastikaffald pr. kvadratkilometer i havet.

Om verdensmål 14 skriver UNRIC, FN's regionale informationskontor for Vesteuropa:

"Mange af havets fiskebestande er truet pga. overfiskeri, og derfor kræver det en global indsats at fremme genopbygningen af de truede fiskebestande. Fiskeri bør være baseret på at opnå maksimalt bæredygtigt udbytte, hvor der tages hensyn til særlige forhold i bestemte regioner og have. Nye og forbedrede foranstaltninger og politikker er nødvendige for at bekæmpe forurening, overfiskeri og udvinding af naturressourcer. Beskyttelse og genopretning af kyst- og havområder er vigtige foranstaltninger, der er med til at bevare biodiversiteten og fiskeriressourcerne, samt styrke modstandsdygtigheden over for klimaforandringer. Yderligere udfordringer ved at sikre havets produktion af fødevarer er vragrester, mikroplast og især havforurening, som viser betydningen og sammenhængen mellem livet i havet og klimaforandringerne" .[4]

Udledning af store mængder kvælstof, der bl.a. stammer fra landbrugets overgødskning, ødelægger havbundsmiljøet i de kystnære, lavtliggende områder i Danmark og giver svære levebetingelser for planter og fisk.

Se Miljøstyrelsens video, der forklarer, hvordan iltsvind opstår: https://www.youtube.com/watch?time_continue=33&v=4rfQCmV6fnE&feature=emb_title [5]

50% af luftens ilt kommer fra algerne i havet

4 UNRIC (2019) Verdensmål for bæredygtig udvikling. Se: https://unric.org/da/verdensmaal-for-baeredygtig-udvikling/ (Tilgået 11. marts 2020).
5 Miljø- og Fødevareministeriet – Landbrugsstyrelsen. Landbrugets drivhus- og gasudledninger. Se: https://lbst.dk/tvaergaaende/klima/landbrugets-drivhusgasudledninger/ (Tilgået: 11. Marts 2020)

Bæredygtigt fiskeri

Fiskeribranchen og andre organisationer, der beskæftiger sig med området, har forskellige definitioner på bæredygtigt fiskeri.

Marine Stewardship Council (MSC), den dominerende mærkningsordning på fiskeriområdet, definerer bæredygtigt fiskeri på følgende måde:

"Bæredygtigt fiskeri betyder, at man passer på fiskebestande, respekterer levesteder og sikrer, at folk, der er afhængige af fiskeri, kan bevare deres levebrød."[6]

MSC's standard til at måle bæredygtighed på, når det skal vurderes, om fiskeriet lever op til standarden, tager afsæt i følgende tre hovedprincipper:

Fiskebestandens sundhed. Er der fisk nok tilbage i havet? Fiskeriet skal være på et niveau, der sikrer, at det kan fortsætte på ubestemt tid.

Miljøpåvirkning. Hvordan påvirker fiskeriet miljøet? Fiskeriet skal forvaltes omhyggeligt, så andre arter og levesteder i økosystemet forbliver sunde.

Effektiv fiskeriforvaltning. MSC-certificeret fiskeri skal overholde gældende love og være istand til at tilpasse sig ændrede miljøforhold.[7]

Madkulturen, den selvejende videns- og forandringsinstitution under Miljø- og Fødevareministeriet, definerer det på denne måde: "Bæredygtigt fiskeri drejer sig bl.a. om fangstformen, påvirkning af økosystemerne, brændstofforbrug, udnyttelse af de menneskelige ressourcer, forvaltning af fiskeriet, omfanget af bifangster, transport af fangst og videre forarbejdning".[8]

Konsumfisk[9] definerer bæredygtigt fiskeri som lokal, dansk fanget fisk, landet i Danmark, og som er i sæson.[10]

WWF Verdensnaturfonden præsenterer fire råd til bæredygtig fisk: "spis lokale fisk, spis certificeret fisk, spis forskellige fisk og spis fisk fanget med skånsomme redskaber" [11]

KYST, en fiskehandler i Hanstholm, siger sådan her: "Vi ønsker ikke at sætte en label på bæredygtighed, men vi ønsker at øge bevidstheden omkring køb af fisk, fremme kystbådenes vilkår og tilbyde den gode danske fisk til så mange som overhovedet muligt."

Disse fem forskellige definitioner og perspektiver på bæredygtigt fiskeri indikerer, at der ikke findes én entydig definition. Der er nogle fællesnævnere i de forskellige definitioner, men vægtningen og betoningen er forskellig fra definition til definition.

6 MSC. Hvad er bæredygtigt fiskeri? Se:: https://www.msc.org/dk/hvad-vi-g%C3%B8r/vores-tilgang/hvad-er-b%C3%A6redygtigt-fiskeri (Tilgået: 11. juni 2020).
7 MSC – Sustainable seafood (2015) Sustainable seafood for the future: The three principles of the MSC Fisheries Standard. Se: https://www.youtube.com/watch?v=qEE3iUIbm7U (Tilgået 11. juni 2020).
8 Madkulturen (2019) Kloge fødevareindkøb. Se: https://www.madkulturen.dk/ (Tilgået: 11. marts 2020).
9 Konsumfisk er et fiskeriklyngesamarbejde mellem seks parter, der har til formål at fremme samarbejde om udvikling og markedsføring af den friske fisk fra de tre havne Thyborøn, Hvide Sande og Thorsminde.
10 Grønkjær, H. E. (2019) 'interview, 23. Oktober 2019'. Konsumfisk.
11 WWF Verdensnaturfonden (2019) WWF's Fiskeguide. Se: https://fiskeguiden.wwf.dk/ (Tilgået: 11. juni 2020).

Kapitel 2

Bæredygtighed og fødevarer



Foto: Søren Skarby

Smag for bæredygtig fisk

Bæredygtighed og fødevarer

I de senere år har vi oplevet et øget fokus på at nedbringe CO_2-udledninger globalt, og der blev for alvor sat skub i klimaambitionerne med 'Parisaftalen', der blev vedtaget under COP21 i Paris 2015. Her indgik FN's (på daværende tidspunkt) 196 medlemslande en fælles juridisk bindende klimaaftale, der skal lede os frem mod en global omstilling til lavere udledning af drivhusgasser. [12]

Se evt. videoen her for en uddybende forklaring af de tiltag, der blev vedtaget under COP21.
https://www.youtube.com/watch?v=9Vn13l3o-K9E&list=PLWti6oYvwOC-ggt9xRaWkQKjpb-wKuBREE&index=6

Set i lyset af Parisaftalen er fødevaresektoren et vigtigt sted at sætte ind, da fødevareproduktion og -forbrug opgøres til at udgøre mellem 22-31 % af EU-medlemsstaternes samlede udledninger af CO_2.[13]

Internationalt har bl.a. FN's klimapanel (IPCC) i mange år peget på kostomlægning og mindre madspild som væsentlige tiltag til at reducere de globale drivhusgasudledninger, og FAO (Food and Agriculture Organization), landbrugsorganisationen under FN, har udarbejdet følgende fire kriterier, der skal være opfyldt, for at man kan tale om bæredygtig mad:

Maden skal være:

- *beskyttende og respektfuld over for miljøet*
- *ernæringsmæssig tilstrækkelig, sikker og sund*
- *kulturelt acceptabel*
- *økonomisk tilgængelig for alle*

Nationalt har en aktør som Concito - Danmarks grønne tænketank - meldt følgende muligheder ud, der skal bidrage til at reducere fødevaresektorens udledninger:

- *Mere effektiv produktion af de fødevarer, vi kender i dag, herunder øget udbytte per hektar samt udnyttelse af det til menneskeføde frem for dyrefoder*
- *Mindre madspild i hele forsyningskæden fra primærproduktion til forarbejdning, handel og hos forbrugerne*
- *Omlægning af vores madvaner til mere plantebaseret mad (inklusiv mad fra svamperiget, algeriget og bakterieriget), optimalt set baseret på årstidens lokale råvarer*
- *Udvikling af nye, mere klimaeffektive fødevarer såsom plantefars og dyrket kød, gerne baseret på lokale proteinafgrøder.* [14]

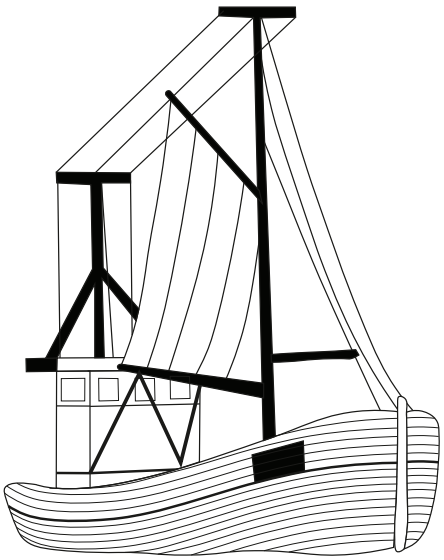
Fødevarers klimaaftryk

Produktion af fødevarer medfører udledning af drivhusgasser. Det kalder man fødevarernes klimaaftryk.

En fødevarers klimaaftryk beregnes på baggrund af såkaldte livscyklusanalyser. Disse analyser er omfattende og medtager en lang række faktorer fra produktion til transport.[15]



12 Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet. Parisaftalen 2015. Se: https://kefm.dk/klima-og-vejr/klimaforhandlinger/parisaftalen-2015/
13 Miljø- og Fødevareministeriet. Fødevarernes klimaaftryk. Se: https://lbst.dk/tvaergaaende/klima/foedevarernes-klimaaftryk/
14 Concito. Klimavenlige madvaner. Se: https://concito.dk/sites/concito.dk/files/media/document/Klimavenlige%20madvaner%202019_rev1.pdf
15 Der findes forskellige metoder til at regne fødevarers klimaaftryk ud på, fx carbon og water footprint.



Fødevarers klimaaftryk er en kompliceret sag og der findes forskellige metoder og beregningsgrundlag for fødevarers klimaaftryk.

DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug:

"Fødevarernes klimaaftryk er typisk udtrykt som kg CO_2 ækvivalenter fra produktionen af 1 kg fødevare inklusiv alle led i fødevarekæden, indtil varen ligger i supermarkedet. I klimaaftrykket indregner man tre klimagasser; CO_2, methan og lattergas, der omregnes til CO_2-ækvivalenter, da de påvirker drivhuseffekten og dermed klimaforandringer i meget forskellig grad. Klimaaftrykket er opdelt efter, hvor fødevaren er produceret, idet transportbidraget afhænger af, hvor langt og hvordan fødevaren er transporteret. Transportbidraget udgør dog (med enkelte undtagelser, fx med flytransport) kun en lille del af fødevarernes klimaaftryk."

https://agro.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf

CONCITO:

I februar 2021 offentliggjorde Danmarks grønne tænketank, CONCITO, en ny klimadatabase:
https://denstoreklimadatabase.dk/

Den indeholder klimabelastningen fra 500 af de mest almindelige fødevarer på det danske marked. Databasen er et værktøj, der sandsynligvis er mere retvisende og med større præcision kan belyse klimaeffekten af vores fødevarer, fødevareforbrug og madvaner. Her tegner sig også et noget andet billede af klimaaftrykket for de forskellige fødevarer end hidtil set, idet man har benyttet en anden tilgang og mere omfattende datagrundlag.

Begge ovennævnte databaser er baseret på LCA (Livscyklusanalyser), men med vidt forskellige tilgange og datagrundlag (DCA = normativ LCA vs. CONCITO = konsekvens-LCA).

I rapporten "Tabel over fødevarers klimaaftryk", som er udarbejdet af Aarhus Universitet, Institut for Agroøkologi, for DCA – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, kan man se, at der er stor forskel på de enkelte fødevaregruppers klimaaftryk. Rapporten viser, at produktion af de vegetabilske fødevarer sætter et langt mindre klimaaftryk, end produktion af kød og mejerivarer. Når det kommer til fisk og skaldyr, så ligger de generelt set i den lavere ende på listen over CO_2syndere, men af rapporten fremgår det fx, at hummeren godt kan være med i kapløbet om fødevarer, der giver størst klimaaftryk pr. kg. fødevare, da den er en næsten lige så stor belastning for klimaet som lammekød. Hvis vi kigger på fisk og skaldyr isoleret set, så kan man se, at der er store individuelle forskelle på klimaaftryk for henholdsvis muslingen og hummeren, der ligger i hver sin ende af spektret for klimaaftryk.[16]
Vær opmærksom på andre klimadatabaser, fx ser billedet noget anderledes ud i Concitos Klimadatabase, især for fisk og skaldyr.

Det store klimaaftryk for kød og mejerivarer skyldes, at drøvtyggere udleder store mængder metan, mens klimaaftrykket for fisk hovedsageligt stammer fra brændstofforbrug til at lande fangster.

Ernæringsmæssigt placerer fisk og skaldyr sig fornuftigt i forhold til fødevaregruppens klimaaftryk pr. 100 gram protein[17], men betyder det, at vi bør spise mere fisk? Og er det i det hele taget bæredygtigt?

Der er gået fisk i danskernes fiskeindtag
Danskerne spiser ikke fisk nok! Det har været et gennemgående budskab fra fiskeribranchen, som i en årrække har søsat talrige reklame- og oplysningskampagner med det formål at få danskerne til at købe og spise mere fisk og skaldyr. Måske kender I kampagnen og hjemmesiden 2 gange om ugen?[18]

Og der er noget om snakken! I Danmark har vi cirka 8750 kilometer kystlinje, men vi er det sted i Norden, der spiser mindst fisk og skaldyr.[19] Det vil Fødevarestyrelsen gerne ændre på, og derfor lyder deres overordnede kostanbefaling, at vi skal spise mere fisk!

Faktisk anbefaler de, at vi spiser fisk som hovedret to gange om ugen og flere gange om ugen som pålæg, så vi samlet set får de 350 gram fisk og skaldyr, der anbefales.[20]

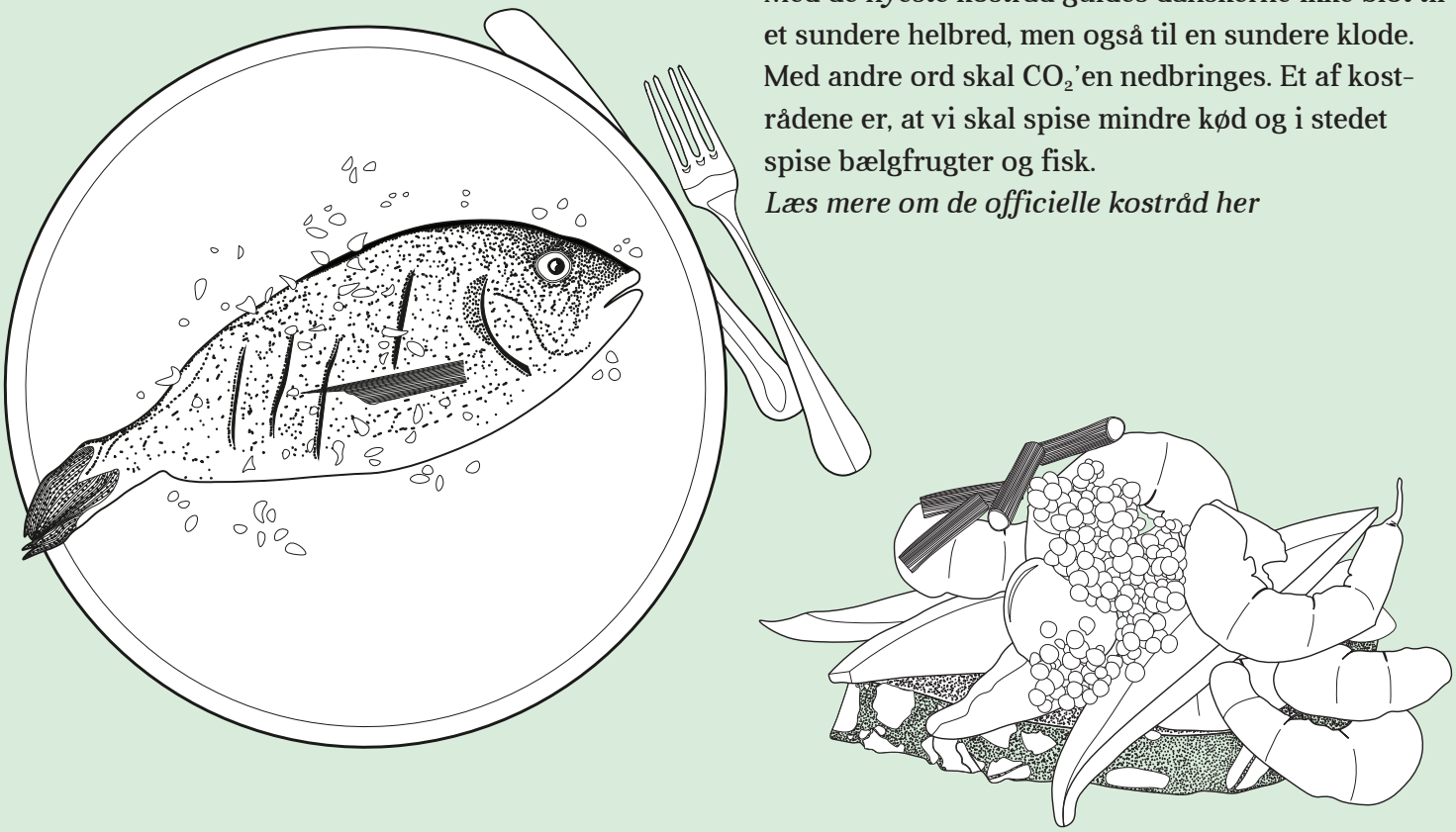
I 2011-2013 gennemførte DTU Fødevareinstituttet - Afdeling for Ernæring, en omfattende undersøgelse og kortlægning af danskernes kost og fysiske aktivitet, hvor de indsamlede kostdata fra 3946 deltagere i alderen 4-75 år. Undersøgelsen gik kort sagt ud på, at deltagerne registrerede alt, hvad de spiste og

16 DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug. Tabel over fødevarers klimaaftryk. Se: https://agro.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf (Tilgået: 1. Marts 2020).
17 Fødevaredata. Se: Frida.fooddata.dk (Tilgået 27. februar 2020).
18 2 gange om ugen. https://www.2gangeomugen.dk/ (Tilgået 27. februar 2020).
19 Fagt, Sisse: Danskernes indtag af fisk - er det godt nok? http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Arrangementer/Ar-2012/Praesentation_sunde-fedtstoffer_sissefagt.ashx?la=da (Tilgået 12. november.2019)
20 Miljø- og Fødevareministeriet. Spis mere fisk. Se: https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad/spis-mere-fisk/ (Tilgået 12. november.2019)

drak i løbet af en uge. Undersøgelsen viste bl.a., at de 18-75-årige i gennemsnit spiser 37 gram fisk om dagen, mens børn i alderen 4-9 år i gennemsnit spiser 16 gram fisk om dagen.

Set fra et ernærings- og sundhedsmæssigt perspektiv er det problematisk, at vi ikke spiser mere fisk og skaldyr, fordi det udgør en vigtig del af en sund og varieret kost. Derudover er begge dele rige på fedtstoffer, vitamin D, jod og selen. Set fra et bæredygtighedsperspektiv, ja, så er det måske ikke så ringe endda! For hvis ambitionen er, at vi skal sætte et så lille aftryk på miljø og klima som muligt, så kan man jo spørge sig selv, hvilke bæredygtighedsudfordringer fiskeri og fisk i madlavning rejser? Hvis vi skal følge Concitos anbefalinger, så skal vi omlægge vores madvaner, så de bliver mere bæredygtige. Set i lyset af det, så er det i de fleste tilfælde mere bæredygtigt at spise fisk og skaldyr, end det er at spise oksekød.

Med de nyeste kostråd guides danskerne ikke blot til et sundere helbred, men også til en sundere klode. Med andre ord skal CO_2'en nedbringes. Et af kostrådene er, at vi skal spise mindre kød og i stedet spise bælgfrugter og fisk.
Læs mere om de officielle kostråd her



Kapitel 3

Livet i havet



Foto: Søren Skarby

Smag for bæredygtig fisk

Hvor kommer fisken fra?

Hovedparten af den fisk, vi spiser i Danmark, skiller sig markant ud fra de andre fødevaregrupper. Fisk kan nemlig grundlæggende komme fra to vidt forskellige kilder; opdræt (som er beslægtet med landbrugsproduktion) og fiskeri (som ikke som sådan er en produktion). Der er derfor ofte andre aspekter af bæredygtighed på spil for fisk end for andre fødevaregrupper.

Akvakultur minder om klassisk landbrug
Akvakultur og klassisk landbrug har det til fælles, at begge dele bygger på princippet om at opdrætte dyr inden for nogle afgrænsede, kontrollerede rammer (fx et bur, en stald, en indhegning, et bassin eller et anlæg af en art) med henblik på fødevareproduktion.

Med fiskeri er sagen en ganske anden: I erhvervsfiskeri fiskes der stadigvæk med henblik på fødevareproduktion, men fiskeri er tættere beslægtet med jagt, hvor du nedlægger dit bytte, fx ved hjælp af et jagtgevær, end det er beslægtet med opdræt, hvor du opdrætter under kontrollerede rammer og har overblik over bestanden.

Hvad betyder akvatisk landbrugsform? Og hvordan adskiller det sig fra fiskeri?

Akvatisk landbrugsform
Opdræt af fisk, også kendt som akvakultur, er en akvatisk landbrugsform.

FNs fødevareorganisation definerer akvakultur som: "dyrkning eller opdræt af vandlevende organismer i kyst- og indlandsområder, dyrkningen eller opdrættet indebærer intervention med henblik på øget produktivitet."[21]

Noget opdræt foregår i lukkede systemer (i daglig tale kaldes de RAS-anlæg), der minder om en slags fabriksproduktion. Anden opdræt kan foregå i det, vi vil kategorisere som "naturen", men i delvist aflukkede systemer, såsom dam- eller havbrug.

Fiskeri
Fiskeri adskiller sig afgørende fra landbrug, selvom der for begge dele er tale om fødevareproduktion.

Food and Agriculture Organization (FAO) definerer fiskeri på følgende måde: "Fiskeri er fangst af akvatiske organismer i marine-kyst- eller indlandsområder"[23]

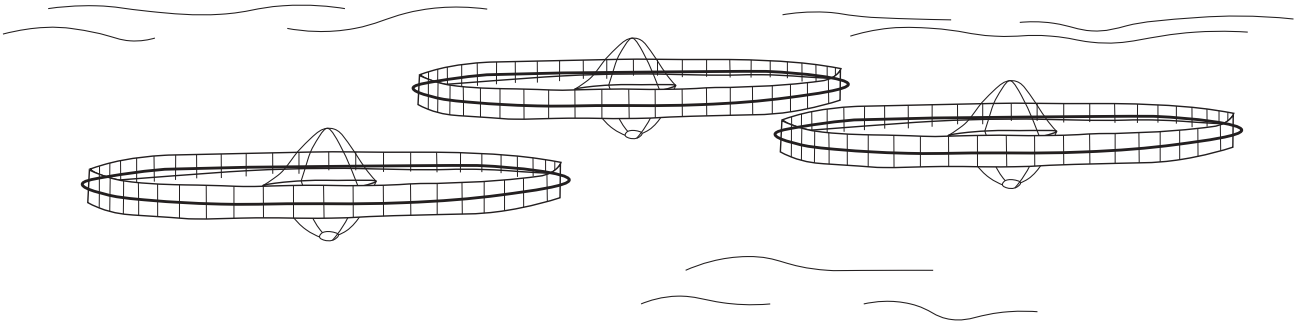
Erhvervsfiskeri foregår mest på vilde bestande, der lever i 'naturen', og langt den største del af de globale fangster kommer fra havet.

21 FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations. Aquaculture. Se: http://www.fao.org/aquaculture/en/ (Tilgået: 29. marts 2020). Oversat fra engelsk.
22 RAS står for Recirculating Aquaculture Systems
23 FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations. Aquaculture. Se: http://www.fao.org/aquaculture/en/ (Tilgået: 29. marts 2020). Oversat fra engelsk.

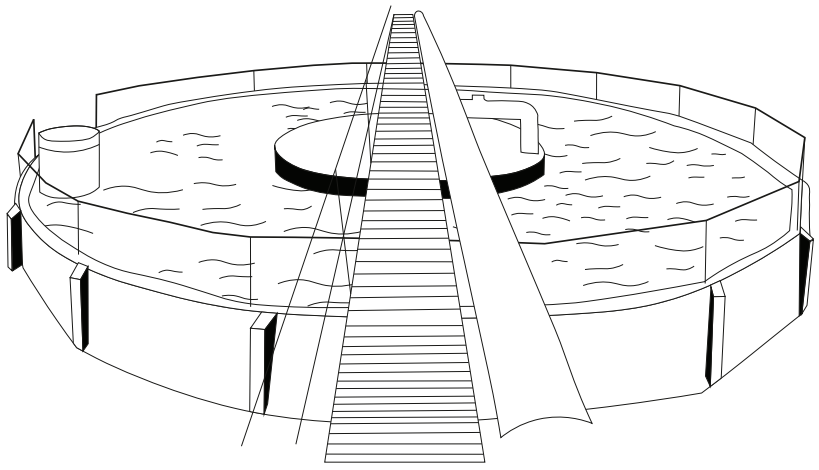
De 'klassiske' bæredygtigheds-udfordringer for opdræt og fiskeri

Bæredygtighedsudfordringer forbundet med opdræt af fisk

De udfordringer, der er forbundet med opdræt, handler i høj grad om, hvorvidt opdrætsproduktionen interagerer direkte med omgivelserne og miljøet eller ej. Derfor kan man tale om, at de lukkede anlæg (der kaldes RAS-anlæg) typisk vil have andre og mindre bæredygtighedsudfordringer end fx de anlæg, der er placeret i fjorde eller på havet, hvor anlægget er i direkte kontakt med naturen. For begge typer af opdræt kan der desuden være udfordringer ift. dyrevelfærd, der mest relaterer sig til hvor meget areal/plads hver fisk har til rådighed.



Anlæg placeret i natur



RAS-anlæg på land

Lad os kigge nærmere på de fire mest væsentlige miljøpåvirkninger, som de forskellige former for akvakultur kan have.

Fire markante miljøpåvirkninger

1. Forurening
Forurening i akvakultur udspringer af organiske og uorganiske næringsstoffer, der udledes gennem føde til fiskene og via fiskenes afføring, og via kemikalier og andre stoffer, der for eksempel bruges til rengøring eller sygdomsbekæmpelse.

Når fisk i de åbne akvakultur-produktionssystemer, i særlig grad havbrug, fodres, vil en mindre del af foderet komme igennem systemet uden at blive spist. Derudover vil fiskens afføring også påvirke det omkringliggende miljø. Det kan give ændringer i havbunden under havbruget, men det kan også have bredere negative effekter, som fx iltsvind, der sker på grund af en opblomstring af alger.

Et forureningsproblem i relation til opdræt, vi har i Norden, er udledningen af kemikalier, der bruges til bekæmpelse af lakselus (en parasit på laksefisk) i lakseopdræt. Her rammer kemikalierne ikke kun eventuelle lakselus, men også vilde bestande af fx skaldyr. [24]

2. Direkte interaktioner med vilde fisk
De direkte interaktioner, det vil sige undslupne fisk fra opdrætsanlæg, der blander sig med de vilde bestande, udgør en markant miljøpåvirkning, fordi de forstyrrer den eksisterende balance i det omkringliggende økosystem. Undslupne fisk fra opdrætsanlæg kan optræde som invasive arter, hvis de undslipper i store mængder og/eller har held med at etablere og sprede sig. Et godt og aktuelt eksempel på dette er den invasive stillehavsøsters (der oprindeligt stammer fra Stillehavet ved Japan og Sydøstasien), der er indført i Danmark til opdræt og akvakultur, men som senere har spredt sig i naturen, hvor den skaber mange problemer. Det er noget skidt - men for en madprofessionel, er det da i hvert fald heldigt, at den smager glimrende!

3. Indirekte interaktioner
Der kan ske indirekte interaktioner med de vilde bestande gennem spredning af parasitter. Et kendt eksempel på det er spredning af lakselus fra opdræt til vilde bestande. [25]

4. Fortrængning af natur
Fortrængning af natur skyldes grundlæggende konkurrencen om fysisk plads, der fører til ændring af områder fra naturlige økosystemer til produktionsområder. Det sker i stor stil i Asien med opdræt af rejer, hvor der har været betydelig fokus på rydning af mangrove-skove på grund af konkurrence om plads. Det bidrager både til destruktion af de rige mangrove-økosystemer, øger udledningerne af CO_2 og efterlader kystområderne, hvor Mangrove-afskovningen er sket, mere sårbare. [26]

Bæredygtighedsudfordringer forbundet med fiskeri

Bæredygtighedsudfordringerne ved fiskeri kan deles op i to hovedkategorier:

1) Udfordringen i at bevare de bestande, vi fisker på, i en sund og bæredygtig tilstand.

2) Udfordringen i at undgå, at fiskeriet forstyrrer eller ultimativt bidrager til ødelæggelsen af det omkringliggende (øko)system.

24 Wilding, Thomas A.; Kenneth D. Black; Steven Benjamins: Iona Campbell (2018). Chapter 5: Mariculture. I Markus Salomon; Till Markus (red.) Handbook on Marine Environment Protection. Vol. 2. Springer, pp. 97-114.
25 Lakselusen har gunstige livsbetingelser i opdrætsanlæg, hvor fiskene lever/går tæt sammen
26 Ahmed, N.; Marion Glaser (2016) Coastal aquaculture, mangrove deforestation and blue carbon emissions: Is REDD+ a solution? Marine Policy, 66, pp. 58-66.

Kvoter og reguleringer

Inden for Europas grænser tænker vi typisk i kvoter og reguleringer, når vi taler bæredygtighed i forhold til fisk.[27] Kvoterne er en måde hvorpå, vi kan være med til at sikre den enkelte fiskebestand. De dikterer bl.a. hvor store mængder af fisk, der kan tages fra bestandene, uden at de kommer under et bæredygtigt niveau.

Derudover er der lavet reguleringer, der fx afgør:

- Maskestørrelsen på garnet, som man må fiske med (typisk for fx at undgå at fange for små fisk).
- Område- og sæsonlukninger, der skal beskytte fiskene, når de fx gyder og formerer sig.

Kvoterne og reguleringerne er med til at sikre, at bestanden efterlades i en tilstand og størrelse, hvor den med altovervejende sandsynlighed vil være i stand til at gendanne sig selv. Hvor store mængder fisk, der årligt kan tages ud af en bestand, afhænger med andre ord af, om der er mange nye fisk på vej ind i bestanden, hvor hurtigt fiskene vokser etc.

Kritik af kvoterne

Det giver næsten sig selv, at beregningen af kvoterne er forbundet med stor usikkerhed. Måden at regne kvoterne ud på er derfor også under hård kritik, bl.a. fordi kritikere mener, at kvoteberegningerne kigger for isoleret på den enkelte bestand – i stedet for også at kigge på det økosystem, bestanden indgår i. Her er en af pointerne, at kvoteberegningerne bør tage højde for, at de forskellige bestande indgår i et økosystem, hvor de spiser og spises af hinanden i en kompleks fødekæde, men det vil jo gøre regnestykket endnu mere komplekst!

Derudover har kvoterne været grundlag for stor utilfredshed blandt fiskere, der er afhængig af flest mulige fangster for at sikre deres indkomst og livsgrundlag.

27 Kvoterne besluttes i EU på baggrund af videnskabelig rådgivning, der på baggrund af forskellige faktorer, fx:
— Fremskrivning af udviklingen i bestanden, herunder hvor mange nye fisk, der kommer til, dødelighed pga. alder eller predation, der betyder, at en eller anden spiser af bestanden.



Kapitel 4

Fiskeriformer, fangstredskaber og deres bæredygtighed



Smag for bæredygtig fisk

Foto: Søren Skarby

Fiskeriformer, fangstredskaber og deres bæredygtighed

Som madprofessionelle er det vigtigt at have et kendskab til både fiskeriformer og fangstredskaber, så vi kan redegøre for graden af bæredygtighed af den fisk og de skaldyr, vi serverer.

Når vi taler fiskeri-praksis og bæredygtighed, så er det særligt vigtigt at forholde sig til følgende to ting:

- Hvilke typer af fangstredskaber der anvendes, og størrelsen/tyngden af fangstredskaberne.
- Hvordan, hvor og hvor hyppigt fangstredskaberne anvendes.[28]

I en rapport fra DTU Aqua fra 2014 beskrives de forskellige fiskeriformers og fangstredskabers miljøpåvirkning således:

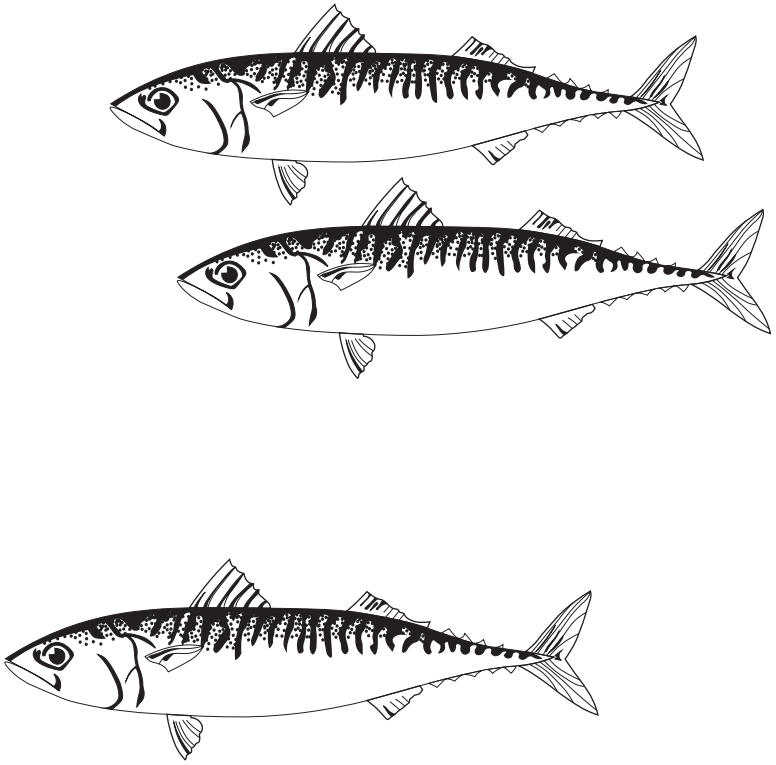
"De forskellige fiskeriers miljøpåvirkning afhænger af, hvilke redskaber man bruger, og af hvordan og hvor hyppigt og i hvilket område der fiskes. Fiskeri med bundslæbende redskaber påvirker for eksempel havbundens fysiske struktur, bundfaunaen og bundvegetationen, mens fiskeri med passive redskaber (garn, ruser, tejner) kan medføre utilsigtede bifangster af havfugle og havpattedyr. Effekterne vil være størst i områder med stor fiskeriintensitet og kan manifestere sig på både kort og lang sigt."[29]

Pelagisk versus demersalt fiskeri

Der er to overordnede fiskeriformer, som er meget relevante at skelne mellem i dansk fiskeri og for de arter, vi typisk serverer i det danske køkken. Man kan dele dansk fiskeri og fiskearter op i følgende to:

- Pelagisk fiskeri og pelagiske arter.
- Demersalt fiskeri og demersale arter.

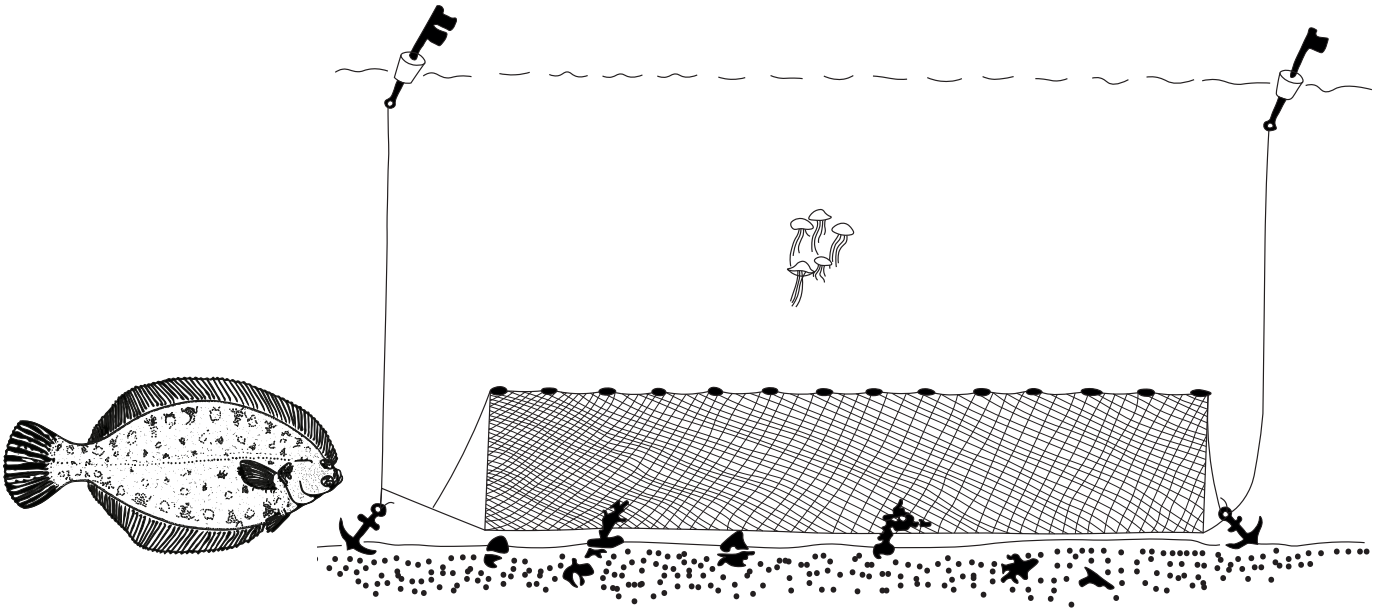
Pelagisk fiskeri foregår i de frie vandmasser, hvor man fisker efter stimefisk, som fx sild og makrel.



28 Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019. Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport 1A, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.

29 Gislason, H., Dalskov, J, Dinesen, G.E., Egekvist, J., Eigaard, O., Jepsen, N., Larsen, F., Poulsen, L.K., Sørensen, T. K. & Hoffmann, E. (2014). Miljøskånsomhed og økologisk bæredygtighed i dansk fiskeri. DTU Aqua-rapport nr. 279-2014. Institut for Akvatiske Ressourcer, Danmarks Tekniske Universitet.

Demersalt fiskeri foregår nær eller på havbunden, hvor man typisk fisker efter arter som torsk, rødspætte og jomfruhummer – for at nævne nogle populære eksempler.



Fiskeredskabernes bæredygtighed

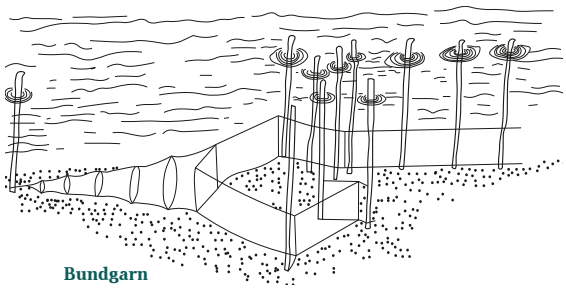
Når vi taler om fiskeredskabernes miljømæssige bæredygtighed, så er der særligt to begreber, der er væsentlige at holde sig for øje:

- Miljøskånsomhed – der henviser til, hvor kraftig en påvirkning et redskab har på det økosystem, det anvendes i.
- Selektivitet – der refererer til, hvor godt redskabet er til at frasortere de arter eller størrelser, som vi ikke ønsker at fange. [30]

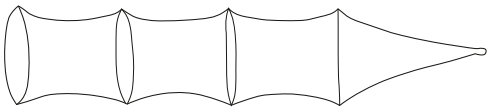
Nb. Ethvert redskab bør nøje vurderes i forhold til den kontekst, det anvendes i.

30 Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019. Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport 1A, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.

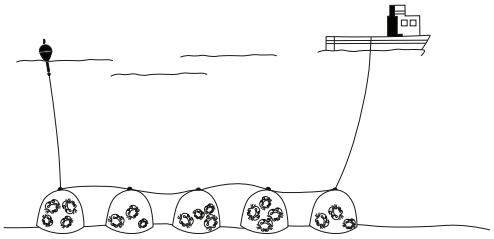
De skånsomme redskaber kan ses i tegningen herunder:



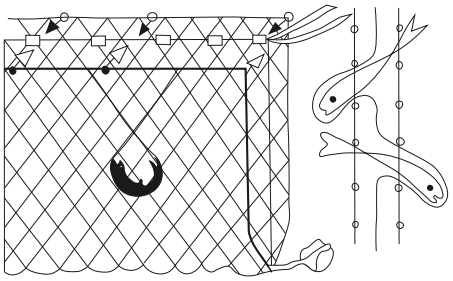
Bundgarn



Ruse

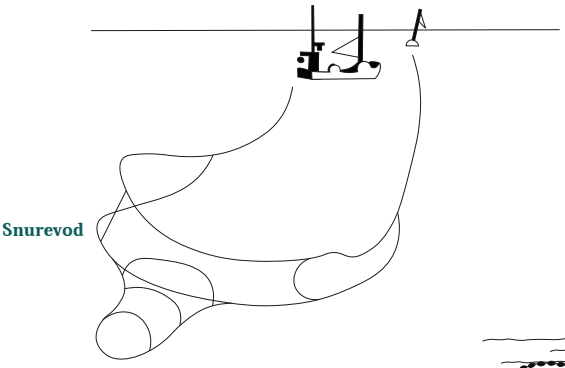


Tejner

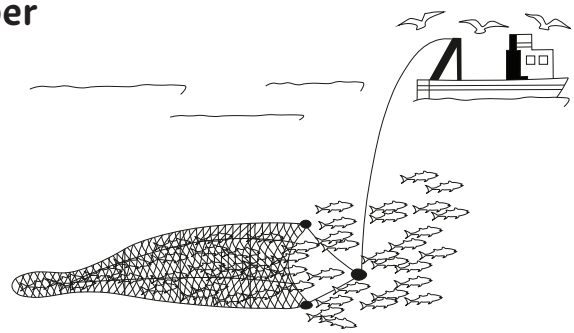


Toggegarn

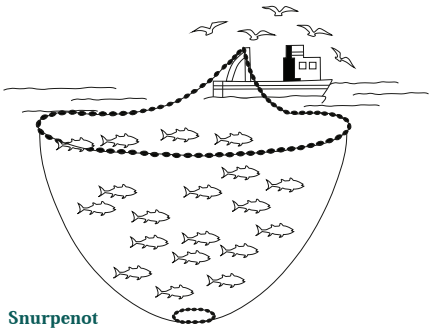
De passive redskaber



Snurevod



Pelagisk trawl



Snurpenot

De aktive redskaber

31 De skånsomme redskaber kan ses i tegningen.
Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019. Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport 1A, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.

De passive redskaber
De passive redskaber bruges ved at placere redskabet i vandet og lokke fisk til, enten ved hjælp af madding eller ved at placere redskabet, så fisken kommer ind i redskabet. Typiske eksempler på passive redskaber i en dansk kontekst er garn og tejner.

De aktive redskaber
De aktive redskaber trækkes rundt i vandet (for det demersale fiskeris vedkommende på havbunden), for at fange fisk. Typiske eksempler på aktive redskaber i en dansk kontekst er not, trawl og snurrevod.

En tommelfingerregel er, at passive redskaber generelt er mere skånsomme end de aktive.

Demersalt trawl – et aktivt redskab
Demersalt trawl (også kaldet bundtrawl) er det dominerende udstyr i dansk fiskeri. Når demersalt trawl anvendes, så er det hovedsageligt for at sikre stor fangstvolumen. Det er ikke trawl-fartøjer, der er flest af i Danmark, men fartøjerne er generelt større.

Hvad går demersalt trawl ud på?
Simpelt beskrevet, så er trawl en netpose, der trækkes henover havbunden for at indfange fisk. Trawlet indfanger det meste på sin vej, også de arter, man ikke ønsker at indfange, så set i lyset af det, er det ganske effektivt, men ikke særligt selektivt (selvom man laver teknologiske løsninger for at øge selektiviteten).

Bæredygtighedsudfordringerne for demersalt trawl relaterer sig primært til den fysiske påvirkning af bunden samt faunaen og floraen på bunden. Dertil er der den store udfordring, at der kan være uønskede bifangster af både fisk og skaldyr, ligesom demersalt trawl som oftest udleder en langt større mængde CO_2 end de fleste andre redskaber. Den større CO_2 –udledning skyldes, at fartøjet bruger mere brændstof, når trawlet trækkes henover havbunden, end det gør at sætte garn ud eller trække et pelagisk trawl gennem de frie vandmaser.

Demersalt trawl har udviklet sig til at blive et af de mest dominerende redskaber internationalt, så det er svært at forestille sig, at andre redskaber umiddelbart helt kan afløse trawlen som det mest lønsomme alternativ - uden at det vil kræve store investeringer.[32]

Garn – et passivt redskab
I det danske demersale kystfiskeri med mindre fartøjer dominerer fiskeri med garn.

Hvad går fiskeri med garn ud på?
Garnet er for fisken en usynlig mur af net, der placeres på havbunden, så fisken svømmer ind i garnet, vikler sig ind i garnet og fastholdes, indtil garnet hentes.

Ved fiskeri med garn er der tale om skånsom fiskeriform, men der kan være problemer med bifangst af havpattedyr og fugle. Garn er blandt de mest selektive redskaber og har en meget lav utilsigtet mængde af uønsket bifangst, og i de fleste tilfælde kan mængden af uønsket bifangst reguleres ved hjælp af fx garnets maskestørrelser. I forhold til energieffektivitet, så er garn typisk betydeligt mere energieffektivt end trawl.[33]

32 Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019. Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport 1A, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.
33 Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019. Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport 1A, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.



Kapitel 5

Fem udvalgte elementer af 'bæredygtighed' for madprofessionelle

Foto: Søren Skarby

Fem udvalgte elementer af 'bæredygtighed' for madprofessionelle

I de foregående kapitler er vi dykket ned i bæredygtighed som bredt og kompliceret koncept. I dette kapitel vil vi stille skarpt på fem elementer for bæredygtighed, der kan bruges som en guideline, når man skal begå sig i markedet for - og kommunikere med kunder om - bæredygtige fiskeprodukter.

De fem elementer af bæredygtighed er:

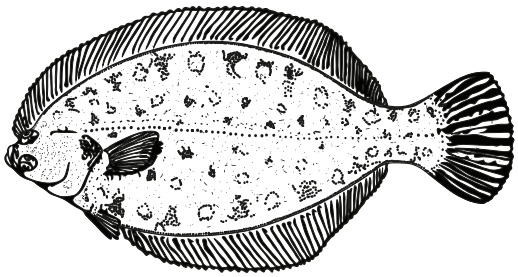
Bestandstilstand
Dette element handler om at sikre, at en vild fiskebestands gydebiomasse[34] skal være over de biologisk sikre grænser.

Det vil altså sige, at det bør være en overvejelse og et element hos madprofessionelle, når vi indkøber fisk og skaldyr, at den/de er fra en bestand, der kan fiskes fra, uden at bestanden overfiskes og kommer under den biologisk sikre grænse. Overfiskes bestanden, så den kommer under den biologisk sikre grænse, kan den ikke levere kommende generationer og sikre bestanden i fremtiden. Overfiskeri har fatale konsekvenser, fordi arten ikke nødvendigvis vender tilbage senere, selv om overfiskeriet stopper. I stedet er der risiko for at andre arter overtager pladsen i økosystemet, så den ikke får mulighed for at genetablere sig.

Bredere miljømæssige økosystem-påvirkninger
Et fiskeri eller en opdrætsproduktion har mange forskellige miljømæssige indvirkninger på økosystemet. Det kan fx være udslip af fisk fra opdrætsanlæg, bundpåvirkninger i forbindelse med fangster, bifangster, lydforurening, fortrængning af natur osv.

For en miljømæssig bæredygtig tilgang i forbindelse med opdræt af fisk og skaldyr gælder, at alle de bredere negative miljøpåvirkninger af økosystemet skal være så små som mulige. For fiskeri er den primære negative miljøpåvirkning, at man fjerner fisk fra et økosystem og den pågældende bestand. [35]

Rækken af bredere miljøpåvirkninger af økosystemer i havet er lang og problemerne dækker et bredt spektrum, men særligt to aspekter af miljøpåvirkninger er relevante at fremhæve:



Bundpåvirkning
Bundpåvirkninger skal forstås som de effekter, et fiskeriredskab og en fiskemetode har på selve havbunden. Påvirkningerne er forskellige alt afhængig af, hvilken havbund der fiskes på. Fx er tunge fiskeriredskaber, såsom bundtrawl, mere skadelige på stenrev end sandbund.

Bundpåvirkninger er også en af de faktorer, man tager højde for i de forskellige mærkningsordninger for fisk, hvor man måler på to faktorer "output" og "input". Output: Det vil sige den tilladte påvirkning et fiskeri har, fx målt efter hvor længe det vil tage havbunden at regenerere efter fiskeri.

34 Biogydemasse refererer til den kønsmodne del af en fiskebestand.
35 Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019. Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport 1A, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.

Input: De tilladte redskaber i fiskeriet, fx kun brug af passive (fx garn) eller semi-passive (fx snurrevod) fiskeredskaber, som generelt er skånsomme for havbunden.

Bifangster og påvirkning af truede eller sårbare arter
Ved brug af garn under fiskeri kommer der ofte bifangster med. Nogle bifangster er ønskværdige og værdifulde, fx blæksprutter, mens andre er uønskede og problematiske. Et eksempel på en uønsket og problematisk bifangst er havpattedyr, fx marsvin og sæler. Bifangsterne varierer efter fisk, der fiskes efter, fangstområde og brug af redskaber. I tillæg kan fiskeripraksissen til dels også være med til at afgøre, om uønskede bifangster kan sættes ud i live igen, eller om det ikke er tilfældet.



CO_2 -udledninger
CO_2-udledninger i forbindelse med fangst af fisk gøres i grove træk op ved at estimere dieselforbrug for fartøjer og sætte det i relation til fangster, det vil sige mængden af fangede fisk.

I forhold til dieselforbruget er et vigtigt parameter, hvilket redskab der fiskes med. De demersale redskaber (fx bund- og bomtrawl), er tungere og har derfor et højere forbrug af diesel pr. fanget fisk end de pelagiske redskaber og de lettere demersale redskaber (fx garn og snurrevod).



Sociale, kulturelle og etiske hensyn
Der er mange forskellige sociale, kulturelle og etiske hensyn at tage hensyn til, når graden af bæredygtighed i forhold til fiskeri og fisk skal gøres op, og de er meget kontekstuelt bestemte.
I en dansk kontekst er traditionelt kystfiskeri og små-skala-fiskeri en del af vores maritime kulturarv, der giver liv, miljø og økonomi til kystsamfundene og de mindre havne.
I en international kontekst er der desværre andre grundlæggende etiske hensyn, der fortsat diskuteres, fx sikring af basale menneskerettigheder, herunder at bekæmpe børnearbejde, og sikre anstændige arbejdsvilkår for ansatte i hele værdikæden.

Både for opdræt, hvor fisk holdes indespærret og aflives og ved fiskeri, hvor fangsten skal håndteres og aflives, kan der også være tale om en stribe udfordrende etiske dilemmaer i forhold til dyrevelfærd.

På nuværende tidspunkt eksisterer der ikke meget forskning om fisks dyrevelfærd, og fisks dyrevelfærd er i nogen grad gået under radaren i sammenligning med andre dyregrupper, som vi spiser. Men i en moderne forståelse af bæredygtighed, hvor fx økologi er i fokus, er der i højere grad kommet fokus på fisks dyrevelfærd også.

De sociale, kulturelle og etiske hensyn er svære at måle, for hvordan måler man den værdi, de små kuttere har for vores maritime kulturarv, eller hvordan måler vi ubehaget for den fisk, der trækkes i et trawl?

For mere information om etiske retningslinjer for lystfiskeri, se denne rapport: https://detdyreetiskeraad.dk/udtalelser/udtalelse/pub/hent-fil/publication/udtalelse-om-lystfiskeri-2013/





Smag, kvalitet, sundhed og fødevaresikkerhed
Det giver sig selv, at der for madprofessionelle er nødt til at være fokus på smag, kvalitet, sundhed og fødevaresikkerhed, selvom det ikke er typiske elementer, der tages i betragtning, når der diskuteres bæredygtighed.

For kvaliteten af fisk gælder, at fiskeredskabets fysiske påvirkning af fisken, hastigheden og kvaliteten af afblødning og isning, samt tiden fra fangst til konsumering indvirker gevaldigt på smagen og kvaliteten.

Kvaliteten kan objektivt måles ved at se på, hvor fremskreden fordærvelsesprocessen er ved indtag; men her kan der samtidig være tale om subjektive vurderinger, der har at gøre med opfattelsen af smagen og individuelle præferencer.

Når vi taler om fødevaresikkerhed i forhold til fisk, så drejer det sig i vid udstrækning om tilstedeværelsen af uønskede stoffer i fisken. Det kan være stoffer, fx tungmetal og mikroplastik, som den vilde fisk har optaget fra det naturlige miljø (typisk gennem fødekæden), eller stoffer, som fisken er blevet fodret med under opdræt, fx medicinrester.

Kapitel 6

Mærkningsordninger for bæredygtig fisk



Foto: Søren Skarby

Mærkningsordninger for bæredygtig fisk

Mærkningsordningerne vinder i stigende grad frem. I dette kapitel dykker vi ned i den generelle logik bag mærkningsordningerne (hvilke principper bygger de på? Og hvad står de for?) og kritikken af mærkningsordningerne.[36]

Det er længe siden, at fødevareproducenterne har fundet ud af, at mærker sælger – og fiskeproducenterne er ingen undtagelse. Et hurtigt kig i køledisken i et hvilket som helst dansk supermarked vil derfor også vise, at det er en jungle at finde rundt i. For hvad står de forskellige mærker egentlig for? Hvilke mærker er markedsføringsblikfang? Og hvilke mærker er rent faktisk en garanti for et bæredygtigt fiskeprodukt?

Når vi dykker dybere ned i de forskellige mærkningsordninger, er det vigtigt at holde sig for øje, at nogle af de mærker, som vi fx ser i køledisken i supermarkeder, er producenternes egne branding-påfund, mens andre kræver en certificering med en uvildig kontrol. De mange forskellige mærker stiller ekstra krav til os og vores kendskab til det enkelte mærke, når vi som forbrugere skal købe fisk og skaldyr.

Logikken bag mærkningsordningerne

Den generelle logik bag de forskellige mærkninger bliver ofte kaldt for "theory of change". Logikken er, at certificering og efterfølgende mærkning af bestemte produkter som fx 'bæredygtige' (efter nøjere fastsatte kriterier) kan sætte 'forbrugermagten' i spil med det formål at motivere producenter (i kontekst af dette materiale, vil det sige fiskere eller akvakulturproducenter) til at ændre deres praksis for også at blive certificerede og dermed få adgang til det kundesegment, der efterspørger dette.

Med andre ord, så har de mærkningsbevidste forbrugere en stor magt til at påvirke fiskeriet og producenterne til at gå i en mere bæredygtig retning.[37]

En certificering er baseret på en præmis om, at forbrugerne mangler faktuel viden om de produkter, de køber. Bæredygtighedsmærkningen skal således hjælpe og guide forbrugerne, give dem forståelig information samt give garanti for, at bestemte bæredygtighedskriterier er overholdt, så de kan tage et informeret valg mellem produkter – og dermed også tilskynde til, at flere producenter følger trop og vælger at tilslutte sig mærkningsordningen.

Den positive måde at se mærkningsordningerne på, er, at de utvivlsomt bidrager til øget bevidsthed hos forbrugerne. De forskellige mærkningsordninger er vigtige værktøjer, der hjælper forbrugerne til at begå sig og træffe et oplyst valg i en stadig mere kompleks og uigennemskuelig fiskeindustri.

Kritik af mærkningsordningerne

Men man skal ikke glemme, at der selvfølgelig også er en bagside af medaljen. De private og globale mærkningsordninger vinder terræn og har succes, og det er til trods for, at flere forskere sætter spørgsmålstegn ved certificeringerne og mærkerne. Når mærkningsordningerne møder kritik, så er det bl.a., fordi kritikerne foretrækker mere statslig kontrol og generelle reguleringer.

Forskerne peger på, at succesen bag mærkningsordningerne ikke udelukkende kan forklares af simple teorier eller logikker, som fx theory of change, men at man i stedet bør se på markedsmekanismer, det vil sige udbud og efterspørgsel, magt og viden som væsentlige faktorer, der driver mærkerne og deres popularitet frem.

36 Det er væsentligt at bemærke, at de mærker, der gennemgås i kapitlet her, indeholder et element af uafhængig, uvildig certificering og godkendelse i forhold til de nærmere fastsatte kriterier for det mærkede produkt.
37 Eden, 2011. The politics of certification: consumer knowledge, power and global governance in ecolabelling. R. Peet, P. Robbins, and M. Watts eds., Global Political Ecology, Routledge, New York, pp. 169-184.

I takt med at flere mærkningsordninger ser dagens lys, stiger kritikken fra forskningsverdenen, industrien og miljøorganisationerne også.

Kritikken går bl.a. på, at mærkningsordningerne virker som "green washing". Med den anklage mener kritikerne, at mærkningerne bliver et værktøj for de store virksomheder til at presse deres producenter til også at blive mærkede med henblik på at skabe en grøn profil udadtil – uden at det måske i praksis gør den store forskel.

Derudover viser studier af de mest udbredte mærkningsordninger inden for fiskeriet, at der nærmest kan opstå monopollignende tilstande, når et mærke får lov til at bestemme og dermed 'standardisere', hvad der anses som 'bæredygtigt'.[38]

Hvem står bag certificeringerne? Og hvordan tjener de deres penge?

For at sikre troværdighed til certificeringerne, så bruger de private mærkningsordninger, som fx MSC og ASC, en tredjepart til at uddele certificeringer. De skal bl.a. sikre, at tildelingen af en certificering sker på et neutralt og korrekt grundlag.

Men det er heller ikke helt problemfrit, for det betyder, at der opstår en magtfuld certificeringsindustri, som tjener penge på de certificeringer, der gives.

Vil vi se flere certificeringer i fremtiden?

I takt med at de certificerede produkter udbredes, konkurrencen bliver hårdere, og det bliver normen at handle mærker, så vil der på sigt i udgangspunktet ikke kunne opnås højere priser for certificerede produkter i forhold til ikke-certificerede produkter.

Forskellig vægtning i aspekter af bæredygtighed

En af de gennemgående kritikpunkter af mærkningsordningerne er, at de kan fokusere for entydigt på et begrænset antal aspekter af bæredygtighed, mens de 'glemmer' eller udelukker andre – typisk dem, der er svære at måle.

Aspekter af bæredygtighed i forhold til vildtfanget fisk

Langt de fleste mærkningsordninger for vildtfanget fisk fokuserer primært på de biologiske og miljømæssige effekter af fiskeriet, mens forskning på området peger på, at de eksisterende mærkningsordninger med fordel kan fokusere bredere end blot på fiskebestandenes tilstand, fiskeredskabernes påvirkninger samt udsmid af uønsket fangster.

Det er en overvejelse værd eventuelt at inkludere nedenstående kriterier ift. en mere helheds- og livscyklusorienteret tilgang til bæredygtighedscertificeringer:

- Energiforbrug ved fangst og ved forarbejdning af fiskeprodukter.
- Graden af bæredygtighed på emballagen.
- De sociale og kulturelle aspekter af produktionen og resten af værdikæden. [39]

Disse tre aspekter efterspørges i stigende grad også af forbrugerne.

38 Hadjimichael, M. and Hegland, T. 2015; Eden 2011; Gutierrez and Thornton 2014; Bush et al. 2012
39 Thrane, M., Ziegler, F., and Sonesson, U. (2009). Eco-labelling of wild-caught seafood products. Journal of Cleaner Production 17(3), pp.416–423; McClenachan, L., Dissanayake, S. and Chen, X. (2016). Fair trade fish: consumer support for broader seafood sustainability. Fish and Fisheries, 17(3), pp. 825-838.

Aspekter af bæredygtighed i forhold til fisk fra akvakultur

Blandt mærkningsordningerne for fisk fra akvakultur er der generelt større fokus på de sociokulturelle aspekter, det vil sige basale menneskerettigheder og gode arbejdsvilkår, mens de sociokulturelle aspekter som oftest er helt fraværende i mærkningsordninger for de vildtfangede fisk. I de senere år har en del sager om slaveri set dagens lys og er blevet rapporteret i forsyningskæderne for vildtfanget fisk, hvilket har ført til mere pres på de globale mærkningsordninger, så de presses til også at forholde sig til de sociale aspekter af bæredygtighed.

Flere mindre, private miljøorganisationer ser dagens lys

Vi ser, at der – i de tilfælde, hvor de internationale mærkningsordninger ikke har kunnet sikre tilstrækkelig grad af miljømæssig bæredygtighed – skyder private miljøorganisationer (NGO'er) op. De arbejder med at rykke forbrugerne og mærkningsordningerne i retning mod en større grad af miljømæssig bæredygtighed.[40] Et godt eksempel på dette er, Verdensnaturfondens (WWF) fiskeguide.

FN's Fødevare- og Landbrugsorganisation (FAO) lancerede i 2005 retningslinjerne for 'fisheries eco-labelling'[41], som en stor del af de internationale mærkningsordninger følger. Retningslinjerne dannede grundlag, da The Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) omkring 2015 lancerede et 'Global Benchmark Tool' for mærkningsordninger på fiskeriområdet. Disse har bl.a. gjort det muligt, at de mindre og private miljøorganisationer kan ansøge om en undersøgelse, der sammenligner dem med de store, etablerede mærker, så de kan opnå international anerkendelse for deres mærke og standard. Men det er vigtigt at pointere, at det er forholdsvist dyrt at blive GSSI-anerkendt.

Et af de første mærker, der har fået tildelt en GSSI-anerkendelse, er Icelandic Responsible Fisheries Management Certification Programme; et islandsk mærke for islandske fiskere. Derudover er både Marine Stewardship Council (MSC) og Aquaculture Stewardship Council (ASC), som de fleste kender, GSSI-anerkendte.

Fire mærkningsordninger, der dominerer det danske marked

I dette afsnit vil vi stille skarpt på fire mærkningsordninger, der dominerer det danske marked. Vi kommer til at fokusere på to mærker for vildtfanget fisk og to mærker for opdrættet fisk.

Mærkningsordninger for vildtfanget fisk

Marine Stewardship Council (MSC)

MSC blev grundlagt i 1997 – til dels inspireret af den globale skov-certificeringsudbyder, FSC – i et samarbejde mellem WWF Verdensnaturfonden og Unilever, en af verdens største producenter og grossister af dagligvarer. Mærket har en stærk markedsposition i Danmark, hvor det fremstår som det mest dominerende mærke, og det blå-hvide mærke findes på en lang række frosne, konserves og ferske fiskeprodukter af både dansk og udenlandsk oprindelse.

Faktisk findes MSC-mærket på mere end 90% af den fisk, der fanges af danske fiskere.[42]

40 Dolmage, K., Macfarlane, V. and Alley, J. (2016). Understanding sustainable seafood consumption behavior: an examination of the Ocean Wise (OW) initiative in British Columbia. Ecology and Society [online], 21(2):26. Se: http://dx.doi.org/10.5751/ES-08491-210226.
41 Thrane, M., Ziegler, F., and Sonesson, U. (2009). Eco-labelling of wild-caught seafood products. Journal of Cleaner Production 17(3), pp.416–423; McClenachan, L., Dissanayake, S. and Chen, X. (2016). Fair trade fish: consumer support for broader seafood sustainability. Fish and Fisheries, 17(3), pp. 825-838.
42 Danmarks Fiskeriforening. Fiskeri i tal. Se: https://fiskeriforening.dk/media/1789/fiskeri_i_tal_2018.pdf (Tilgået: 20. februar 2020).

MSC's store markedsandel i Danmark skyldes primært en målrettet indsats af Danske Fiskeres Producentorganisation (DFPO), der har som målsætning, at så godt som alt dansk fiskeri skal være MSC-certificeret.

Men sådan en certificering er ikke gratis, og udgiften dækkes primært af de fiskerier (og deres partnere), der ansøger om certificeringen.[43] I det danske tilfælde har DFPO været en drivende partner, som har fået både EU-midler og nationale midler til at dække udgifterne til certificeringerne, hvilket har medvirket til at reducere de samlede omkostninger for den danske fiskerisektor.

Siden 1997 har MSC udviklet sin samlede portefølje af certificerede fiskerier og dermed også sin andel af de globale marine fangster. Der kan argumenteres for, at MSC har været den centrale, drivende aktør for udviklingen af et reelt marked for bæredygtige fiskeprodukter[44] og i takt med, at mærkningsordningen er vokset, er interessen fra forskere også vokset. Det har resulteret i en række debatter, der vedrører forskellige aspekter af mærket og dets positive kontra negative konsekvenser.

Hvad kræves der for at få MSC-mærket?

Fiskeproduktet skal være mærket med op til to forskellige standarder: MSC's fiskeristandard og MSC's sporbarhedsstandard (Chain of Custody Standard).

Fiskeristandarden skal sikre, at det fiskeri, som fiskeproduktet stammer fra, er bæredygtigt i overensstemmelse med MSC's kriterier.

Sporbarhedsstandarden skal sikre, at MSC-mærket udelukkende findes på fisk og skaldyr, der kan spores til MSC-certificeret fiskeri.

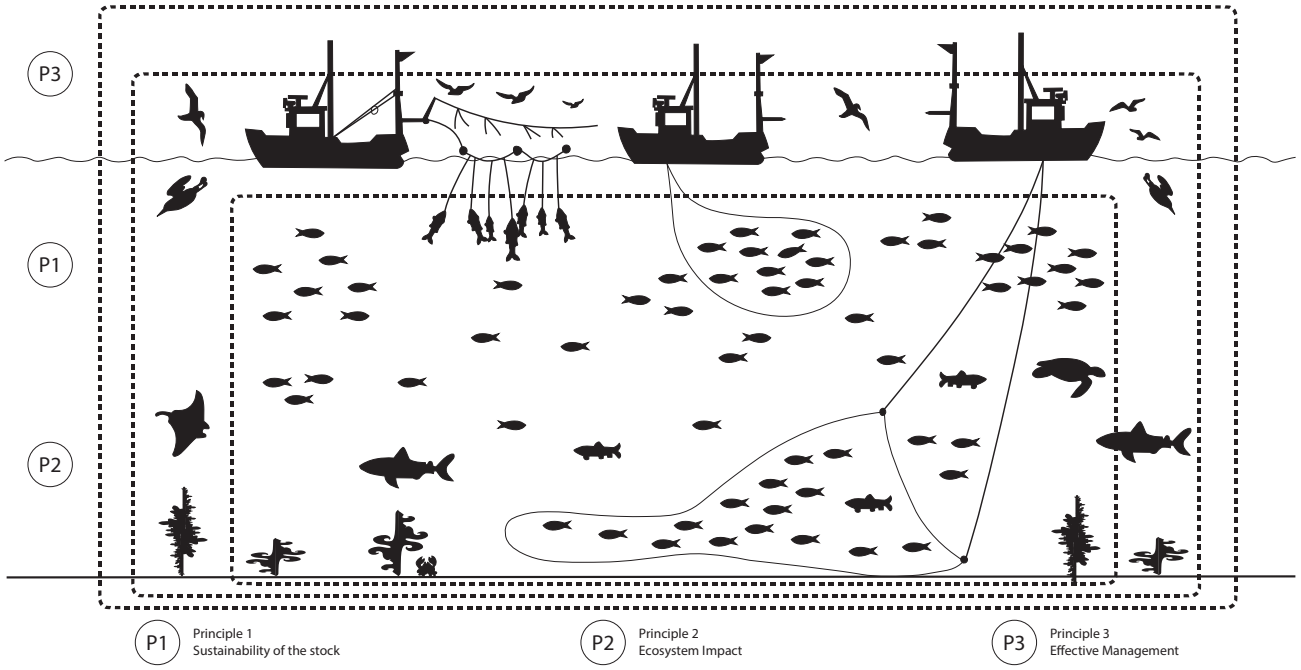
For at et fiskeprodukt må bære det blå MSC-mærke, skal hver virksomhed i forsyningskæden have et gyldigt sporbarhedscertifikat. Det indikerer, at de lever op til kravene for håndteringen af de certificerede produkter i deres virksomhed, så de certificerede produkter ikke bliver blandet med de ikke-certificerede.

MSC er for alle fiskerier, der fisker efter vildt-levende organismer i både hav og ferskvandsområder. For at blive MSC-certificeret skal man desuden leve op til følgende tre grundprincipper:

1. **Bæredygtige fiskebestande.** Er der fisk nok tilbage i havet? Fiskeriet skal være på et niveau, der sikrer, at det kan fortsætte uendeligt og at fiskebestanden kan holdes produktiv og sund.
2. **Minimering af miljøpåvirkninger.** Hvad er påvirkningerne? Fiskeriaktiviteten skal forvaltes med forsigtighed, så andre arter og habitater i økosystemet kan holdes sunde.
3. **Effektiv fiskeriforvaltning.** Er fiskeriet velforvaltet? MSC-certificerede fiskerier skal følge gældende love og kunne tilpasse sig forandringer i havmiljøet.[45]

43 Hadjimichael, M. and Hegland, T. (2015). Really Sustainable? Inherent risks of eco-labelling in fisheries. Fisheries Research, 174 (2016) pp.129-135
44 Ponte, S. (2012). The Marine Stewardship Council (MSC) and the Making of a Market for 'Sustainable Fish'. Journal of Agrarian Change, 12 (2-3), pp. 300-315; Gulbrandsen, L. H. (2009). The emergence and effectiveness of the Marine Stewardship Council. Marine Policy, 33(4), pp. 654-660
45 MSC. MSC-Fiskeristandarden. Se: https://www.msc.org/dk/standarder-og-certificering/msc-fiskeristandarden (Tilgået: 19. marts 2020).

MSC illustrerer de tre grundprincipper på følgende måde:



MSC opdaterer og strammer løbende kravene til MSC-certificeringerne, og ift. fiskeristandarden fremhæver MSC selv følgende 10 ændringer, der trådte i kraft pr. 1. april 2015, som væsentlige:

1. **Særlige overvejelser sikrer nu beskyttelsen af sårbare marine økosystemer (VME[46] 'er).**
2. **MSC-fiskerier vil ikke længere være i fare for at skabe kumulerede negative indvirkninger på bifangstarter.**
3. **Fiskerier skal regelmæssigt gennemgå alternative foranstaltninger, der kan reducere dødeligheden af uønskede arter i fangsterne.**
4. **Strengere krav vil sikre, at afskæring af hajfinner ikke forekommer i MSC-fiskerier.**
5. **Efter seks års drøftelser med interessenterne er en helt ny basis standard blevet indført til vurdering af forbedrede laksefiskerier.**
6. **Et nyt risikobaseret regelsæt (RBF) til vurdering af levesteder er nu tilgængeligt til brug i databegrænsede situationer.**
7. **Revideret kontroltilsyn og krav til revurdering er blevet udviklet med henblik på at minimere omkostningerne til en vurdering for fiskeriklienter.**
8. **Man er ved at oprette et uafhængigt Peer Review-kollegie for at skabe en mere standardiseret og effektiv peer review-proces.**
9. **Der er blevet tilføjet yderligere krav for at skabe en mere effektiv sporbarhed af fisk- og skaldyrsprodukter fra fiskerier i forsyningskæden.**
10. **Virksomheder, der er blevet dømt for krænkelser af tvungen arbejdskraft, har ikke ret til at blive MSC-certificerede.[47]**

46 Vulnerable Marine Ecosystem
47 MSC. MSC-Fiskeristandarden. Se: https://www.msc.org/dk/standarder-og-certificering/msc-fiskeristandarden (Tilgået: 19. marts 2020).

MSC argumenterer med andre ord for, at en fisk eller et fiskeprodukt, der bærer MSC-mærket, stammer fra et fiskeri, der bedrives på en grundlæggende sund og produktiv bestand, således at fiskeriet i princippet kan fortsætte uendeligt, da fiskebestanden ikke overfiskes og nedbringes. Fiskeriet skal også bedrives på en måde, så der ikke opstår 'uacceptable' påvirkninger af andre arter eller det omkringværende økosystem. Og endelig skal det certificerede fiskeri være velforvaltet, hvilket betyder, at fiskeriet overholder de gældende love.

Diskussionspunkter og debat om mærket
Kritikken og diskussionen af MSC kan inddeles i følgende tre overordnede områder:

1. Kan man stole på, at certificeringerne er uvildige og holder niveau?
2. Er MSC-standarderne for slappe og snævre?
3. Har MSC skabt et uhensigtsmæssigt monopol på definitionen af bæredygtighed i forhold til fisk?

Derudover kan man i tillæg spørge, fordi vi er madprofessionelle og interesserer os for kvaliteten af vores råvarer, om MSC leverer på kvalitet? Og hvordan forholder de sig til dyrevelfærd og dyresundhed?

Kan man stole på, at certificeringerne er uvildige og holder niveau?
Et kritikpunkt og spørgsmål, der rejses under dette punkt, peger på, om der er et indbygget økonomisk motivation for MSC ved at give certificeringer? Forstået på den måde, at kritikere frygter, at MSC - pga. en økonomisk motivation - udleverer certificeringer til fiskerier, der i ikke høj nok grad lever op til standarden?

Et andet aspekt, som MSC er blevet kritiseret for i forskningskredse[48], er, at de som privat certificeringsordning har et økonomisk incitament til at tilgodese større fiskerier over mindre.

Er MSC-standarderne for slappe og snævre?
I en dansk kontekst går kritikken mest på, hvorvidt MSC's standarder er høje og brede nok. Kritikerne argumenterer for, at MSC's standarder er for ensporede, og at de ikke tilstrækkelig grad tager højde for andre aspekter af fiskeriet, som fx manglende hensyntagen til CO_2-udledninger eller bundpåvirkninger.

I den danske debat og kritik står kritikken af bundtrawlets bundpåvirkning helt centralt: Bundtrawl er en økonomisk effektiv fiskeriform, som indvirker betydeligt på havbunden og er relativt energiintensiv, hvilket fx placerer bundtrawlfiskerier blandt dem, der udleder mest CO_2 per kilo fangst. Til trods for det, så certificerer MSC bundtrawl-fiskerier på lige fod med andre fiskerier, hvilket man kunne tro strider imod deres egne grundprincipper (grundprincip nummer 2) om, at fiskeri ikke må have for stor negativ påvirkning på det omkringliggende miljø og økosystem. Det bliver derfor nødvendigt med en diskussion af - og en guideline for - det accepterede niveau af 'forstyrrelser' for de forskellige fiskeriredskaber.

48 Hadjimichael, M. and Hegland, T. (2015). Really Sustainable? Inherent risks of eco-labelling in fisheries. Fisheries Research, 174 (2016) pp.129-135.; Christian C., David Ainley, Megan Bailey, Paul Dayton, John Hocevar, Michael LeVine, Jordan Nikoloyuk, Claire Nouvian, Enriqueta Velarde, Rodolfo Werner, Jennifer Jacque (2013). A review of formal objections to Marine Stewardship Council fisheries certifications. Biological Conservation, 161, pp. 10-17.

Har MSC skabt et uhensigtsmæssigt monopol på definitionen af bæredygtighed i forhold til fisk?
Det er en indbygget risiko ved bæredygtighedsmærkerne, at de kan være med til at skabe monopoler på markedet. Det kan fx ramme de mindre fiskerier samt fiskerier i udviklingslande[49], fordi de har svært ved at leve op til de krav, som MSC stiller, eller dække omkostningerne til certificeringer.

MSC mærker 90% af de landede fangster i Danmark. Mærket for dansk kystfiskeri, NaturSkånsom, er et eksempel på et mærke, der ønsker at bryde med det etablerede og tilbyde et alternativ til MSC's tilgang til bæredygtighed. Man kan vælge at se NaturSkånsoms tilgang til bæredygtighed som mere bred og helhedsorienteret. Bl.a. fordi de også har fokus på kvalitet, er statskontrolleret og på den måde ikke har økonomiske incitamenter.

Kvalitet – ikke en del af MSC's fokus på bæredygtighed
Kvalitet – og her refererer vi til kvalitet som smag, sundhed og fødevaresikkerhed (jf. de fem udvalgte elementer af bæredygtighed som oplistet i kap. 5) – er ikke et kriterium, der har MSC's fokus i forhold til bæredygtighed, men det er naturligvis relevant at diskutere i et undervisningsmateriale for madprofessionelle. Vores undersøgelser blandt madprofessionelle viser, at det opfattes som et problem, at MSC-mærkningen ikke er nogen garanti for fisk af høj kvalitet. Så selvom der er bred opbakning til at bruge mere bæredygtig fisk i madlavning, så må det ikke være på bekostning af kvaliteten.[50]

49 Hadjimichael og Hegland 2015; Ponte 2012).
50 Jacobsen, Alice Juel; Rikke Kristine Nielsen; Mikkel Fugl Eskjær (2019) Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtighed. Rapport fra Arbejdspakke 1B, 'Smag for bæredygtig fisk'. Institut for Kommunikation og Psykologi, Aalborg Universitet.

NaturSkånsom



Udviklingen af det statskontrollerede mærke NaturSkånsom blev igangsat i 2016 ud fra en forventning om, at der eksisterer eller kan udvikles et særligt marked for fisk af høj kvalitet, der kommer fra et kystnært fiskeri og er fanget med skånsomme redskaber.[51] Mærket blev lanceret i slutningen af 2020.

Som navnet - NaturSkånsom - respekt for hav og håndværk - indikerer, indkapsler det, at mærket primært er for danske fiskere og som udgangspunkt kun målrettet det danske marked (det vil dog være tilgængeligt for ikke-danske fiskere, der lever op til mærkets krav). [52]
Mærket er udviklet i et samarbejde mellem Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og en række partnere fra både fiskeriet, erhvervslivet samt natur- og miljøorganisationer.

Mærket er statsligt kontrolleret, og det vil være gratis for fiskerne at anvende.

Et slag på tasken (med afsæt i vores kendskab til sektoren og historiske fangststatistikker) er, at mindst 5000 tons demersal-fisk vil kunne markedsføres med det nye mærke. Til sammenligning kan det oplyses, at det totale tal for demersale landinger fra danske fartøjer (ekskl. muslinger) udgjorde omkring 80.000 tons i 2018. [53]

Baggrunden for etableringen af mærket
Det danske fiskekvotesystem i Danmark sikrer fiskerne basale rettigheder, det vil fx sige, at fiskerne har mulighed for køb, salg og (ud)leje af fiskerettigheder. Systemet har de senere år drevet fiskerisektoren mod større, moderne fartøjer samt en bedre og mere forudsigelig økonomi. [54]

FKA står for fartøjskvoteandele i det demersale fiskeri.
IOK står for individuelt omsættelige kvoter i det pelagiske fiskeri.

Disse kvoter (IOK/FKA) bidrager til at sikre fiskerne ejendomslignende rettigheder, hvilket har en del positive såvel som negative afledte effekter.[55]

Udviklingen er ikke udelukkende positiv, og den har blandt andet haft følgende konsekvenser:

- *Reduktion i antallet af aktive fiskere.*
- *Reduktion i antallet af aktive fartøjer.*
- *Reduktion i antallet af 'levende' fiskerihavne og -samfund.*
- *Stigende dominans af trawlredskaber (på bekostning af fx garn eller snurrevod).*
- *Større økonomisk ulighed - og en deraf følgende opfattelse af, at indtjeningen baseret på fiskeri ikke er fordelt på en 'fair' måde. Og den problemstilling kender flere af os fra nyhederne, hvor der bl.a. bliver talt om 'kvotekonger'.*[56]

I de senere år er der sket en erkendelse af, at de markedsbaserede forvaltningssystemer udfordrer det kystnære demersale fiskeri (særligt de lokale fiskerier og de små kuttere), og der er iværksat nogle initiativer, der skal styrke de dele af fiskeriet. Mærket NaturSkånsom er et eksempel på det; hvor man fra politisk side ønsker at bevare og styrke skånsomt fanget, frisk fisk, der landes lokalt og ikke kun i de større havne.
NaturSkånsom trækker tråde tilbage til Fiskernes Økologiske Netværk, hvor kystfiskere i 1990'erne forsøgte at skabe et mærke for skånsomt fanget fisk i kølvandet på den voksende økologiske bevægelse.

51 Mærket blev lanceret i slutningen af 2020.
52 Høringsportalen. Høring over udkast til bekendtgørelse om mærkningsordning for fisk fanget kystnært med skånsomme redskaber. Se: https://hoeringsportalen.dk/Hearing/Details/63240 (Tilgået: 4. april 2020).
53 Dansk Fiskeriforening. Fiskeri i tal. Se: https://fiskeriforening.dk/media/1789/fiskeri_i_tal_2018.pdf (Tilgået: 4. april 2020)
54 Said A, Jose Pascual, Cristina Pita, Mathilde Højrup Autzen, Troels Jacob Hegland, Vanessa Amorim, Jerneja Penca, Johanna Ferretti (forthcoming 2020). Small-scale fisheries access to fishing opportunities in Europe: a new hope.

NaturSkånsom stiller følgende krav til danske fiskere, som ønsker at markedsføre deres fangster med deres mærke:

- *De skal bedrive kystfiskeri, defineret som fra en båd på maksimalt 17 meter og med fangstrejser under 48 timer.*
- *De skal udelukkende fiske med skånsomme redskaber, fx garn, kroge, snurrevod, tejner og lign.*
- *De skal have gennemgået et kvalitetskursus med henblik på optimering af kvaliteten via afblødning og korrekt, hurtig isning.*[57]

NaturSkånsom-mærket har fokus på de miljø- og klimamæssige fordele ved at fiske med skånsomme og relativt selektive redskaber. Sekundært har mærkningsordningen fokus på de socioøkonomiske og sociokulturelle gevinster ved, at fiskeriet foregår fra mindre fartøjer, samt at højne kvaliteten.

Mærket er statskontrolleret og sikrer sporbarhed fra fiskeri over engros- og detailledet. Staten bærer omkostningerne med at drive ordningen, mens fiskeren afholder omkostninger til kvalitetskursus.

NaturSkånsom lover med deres mærkningsordning:

- *Lav bund- og miljøpåvirkning, da der bruges passive eller 'lette' redskaber.*
- *Lave CO_2-udledninger per fanget værdi, da der primært er tale om passive eller lette redskaber.*
- *Færre uønskede bifangster og høj overlevelse ved genudsættelse af fangster, da redskaberne er relativt selektive og skånsomme over for fiskene.*
- *Høj socioøkonomisk og sociokulturel værdi, da der leveres dansk fisk fra mindre havne, mere arbejdskraftintensive fartøjer med landingspladser i mindre havne, hvilket bidrager til opretholdelsen af beskæftigelsen og en levende maritim kultur på de danske kyster.*
- *Fiskere med dokumenteret kendskab til, hvordan kvaliteten på fisken optimeres, da de har deltaget i et kvalitetskursus.*
- *Mærkets skabte merværdi fastholdes i fiskerisektoren, da der ikke skal betales for adgang til mærket.*
- *Bestanden skal være fisket på et bæredygtigt niveau, dvs. at der ikke fiskes truede arter.*

55 En kvoteandel gælder typisk for en bestemt art i et bestemt farvand. Man kan fx have en kvoteandel for torsk i Nordsøen. Den typiske danske konsumfisker vil skulle have kvoteandel for forskellige arter, da meget af det danske fiskeri er blandet, hvilket vil sige, at man fanger forskellige fisk på samme tid eller skifter fra art til art afhængig af fx årstid. Ejendomsretsaspektet relaterer til, at fiskerne faktisk på en måde ejer de fisk, der svømmer rundt i havet. Ligesom de også 'automatisk' vil eje de fisk, der 'fødes' i fremtiden. På den måde kan man rent faktisk stille ufødte fisk som sikkerhed for et lån

56 Said et al. Fortcoming 2020.

57 Fordi mærket er forholdsvist nyt, findes der på skrivetidspunktet endnu ingen videnskabelige publikationer, der beskæftiger sig med mærket.

Udvalgte diskussionspunkter og debat om mærket

Vil NaturSkånsomt udvande et mærke som MSC?
Inden mærket overhovedet ramte markedet, var det årsag til stor debat i fiskerierhvervet, hvor dele af erhvervet var bekymrede for, om NaturSkånsom-mærket kunne udvande værdien af MSC-mærket. En hypotese er, at NaturSkånsom-mærket kan bidrage til at udvande MSC-mærket så meget, at erhvervet ikke længere ønsker at betale til det, hvilket selvsagt ikke er i MSC's interesse.

Er NaturSkånsom for holistisk?
Et andet kritikpunkt går på, at Naturskånsom er for holistisk - det vil sige for helhedsorienterede i deres syn på bæredygtigt fiskeri - så de fx har mere fokus på, om kystfiskeren kan overleve, end de har fokus på, om den enkelte bestand har det godt og ikke bliver overfisket. Til den kritik svarer NaturSkånsom igen ved at henlede opmærksomheden på, at de små fartøjer, de forsøger at støtte, sjældent er skyld i, at enkeltbestande overfiskes. Derudover er mærket statskontrolleret, så det er statens opgave at monitorere, at der kun bliver fisket på sunde bestande.

NaturSkånsoms høje krav til kvalitet udfordrer de mindre fartøjer på deres køleudstyr
NaturSkånsoms fokus på kvalitet bygger på en forventning om, at der er en efterspørgsel på markedet efter fisk af høj kvalitet. I det kundesegment, de forsøger at henvende sig til, er der fokus på superfrisk fisk af allerhøjeste kvalitet. Kvaliteten af den ferske fisk afhænger, som tidligere nævnt, af, hvilke redskaber der er brugt til at fange fisken, hastigheden og kvaliteten af afblødning og isning samt tiden fra fangst til konsumering.

Generelt har de større fartøjer gode kølefaciliteter, mens det for de mindre fartøjer kan variere mere. Det bliver interessant at se, om NaturSkånsom vil lykkes med at levere den kvalitet, som markedet efterspørger; og det vil med stor sandsynlighed kræve, at der udvikles kølefaciliteter og håndteringspraksis på en del fartøjer.

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

På markedet for de opdrættede fiskeprodukter findes der ikke en lige så klar global markedsleder, som MSC i forhold til den vildtfangede fisk.

Med inspiration fra MSC, blev ASC grundlagt i 2010 i et samarbejde mellem WWF Verdensnaturfonden og Dutch Sustainable Trade Initiative (IDH), og er nu en international, uafhængig non-profit organisation. De første ASC-certificeringer blev givet i 2012, og siden da har de oplevet betydelig vækst i opdrætsfaciliteter, der bliver certificerede. Lige som MSC baserer ASC deres certificeringer på evalueringer fra tredjeparter. [58]

På ASCs hjemmeside fremgår det, at de markedsfører 606 produkter med ASC-mærke i Danmark, hvoraf hovedparten er (tropiske) rejer, regnbueørred eller laks. Her oplyser de desuden, at der er 28 certificerede opdrætsanlæg i Danmark, hvoraf 25 opdrætter regnbueørred.

58 MSC og ASC uddeler certificeringer, der gives med afsæt i evalueringer fra tredjeparter. Det vil sige, at mærkets standarder og krav bruger retningslinjer for certificering fra en uvildig tredjepart. I MSC's tilfælde benytter de ISEAL ALLIANCE som uvildig tredjepart, der sikrer, at de fiskerier, som certificeres med MSC-mærket, lever op til FN's internationale standarder for miljømærkning af bæredygtigt fiskeri.

Ifølge WWF Verdensnaturfonden ligger ASCs krav under det danske lovgivningskrav til fiskeopdræt. Derfor har det miljømæssigt heller ikke den store betydning, om man køber ASC-mærkede produkter eller ej, så længe produkterne har dansk oprindelse.[59]

Baggrund og historik for ASC

Cirka halvdelen af alle de fisk og skaldyr, der spises i verden, stammer som tidligere nævnt fra akvakultur, og akvakultursektoren er i stor vækst. I EU udgør akvakultur en mindre andel af den samlede produktion og konsum end globalt, men det forventes at ændre sig, så ASC får en større andel i EU.

Akvakultur medfører, særligt i Asien, en stribe miljømæssige og sociale problemer, fx ødelæggelse af unikke naturområder, vandforurening og fodring med fiskefoder med oprindelse i ikke-bæredygtige bestande af vilde fiskearter.

I lighed med de andre mærker skriver ASC sig ind i rækken af private mærkningsordninger, der er blevet etableret for at gøre op med utilstrækkelig international eller national regulering af aktiviteter vedrørende fiskeri med negative indvirkninger på miljøet. Og som vi har set indtil videre, så vægter de forskellige mærkningsordninger forskellige aspekter af bæredygtighed. ASC minder i udgangspunktet om MSC, men adskiller sig fx ved fra start at have fokus på de sociale aspekter af bæredygtighed.

Hvad kræves der for at få mærket, og hvad lover mærket at levere?

ASC sporbarhedsstandard har til formål at sikre, at ASC-mærket udelukkende findes på fisk og skaldyr, der med sikkerhed er opdrættet i et ASC-certificeret anlæg.

ASC's standarder for opdrætsanlæg er udformet med henblik på at bidrage til:

- *Et mere begrænset forbrug af kemikalier*
- *At undgå stressede og syge fisk, der kan smitte vilde bestande.*
- *At undgå overforbrug af ferskvandsressourcer.*
- *At undgå ødelæggende ændringer af hav- eller landmiljø omkring opdrætsanlæggene.*
- *At produktionen foregår på en måde, som tager hensyn til arbejdsmiljø og lokalsamfundet.*
- *At bruge fiskefoder, der kommer fra bæredygtige fiskerier.* [61]

ASC's standarder på miljøsiden indeholder en stribe forskellige krav til:

- *Placeringen af opdrætsanlægget, for at beskytte naturen og biodiversiteten.*
- *De negative påvirkninger anlægget kan have under drift.*
- *Regulering af foderet, der bruges.* [62]
  I forhold til foderet, så er målsætningen, at det med tiden skal komme fra bæredygtige kilder.

59 WWF Verdensnaturfonden. ASC står for AquacultureStewardship Council. Se: https://www.wwf.dk/wwfs_arbejde/hav_og_fiskeri/wwf_fiskeguide/miljomarkede_fisk/asc/ (Tilgået: 6. april 2020).
60 WWF Verdensnaturfonden. ASC hvis du vil vælge ansvarligt opdrættet fisk og skaldyr. Se: https://www.wwf.dk/?5020/wwf-asc---hvis-du-vil-vlge-ansvarligt-opdrttet-fisk-og-skaldyr (Tilgået: 20. marts 2020).
61 ASC. The Principles behind the ASC Standards. Se: https://www.asc-aqua.org/the-principles-behind-the-asc-standards (Tilgået 11. juni 2020).
62 ASC. The Principles behind the ASC Standards. Se: https://www.asc-aqua.org/the-principles-behind-the-asc-standards (Tilgået 11. juni 2020).

ASC stiller høje krav til arbejdstagerrettigheder (baseret på International Labour Organization's konventioner), fx et sikkert arbejdsmiljø og retten til at organisere sig. Fordi det omkringliggende samfund kan opleve negative effekter og gener fra opdrætsanlæg, er det centralt i ASC's standarder, at der regelmæssigt bliver fulgt op på beboere i nærheden af opdrætsanlæg, og at de tages med på råd.

Ifølge WWF Verdensnaturfonden kan ansvarlig akvakultur være en af de mest bæredygtige måder at producere kødprotein på, og derfor vurderes akvakultur at have stort bæredygtighedspotentiale.[63]

Udvalgte diskussionspunkter og debat om mærket

Almen dansk lovgivning for fiskeri leverer mere på bæredygtighed, end ASC gør
Dansk lovgivning for akvakultur i Danmark lever i stadig højere grad op til de standarder, som ASC lægger for dagen og vejen. Det betyder groft sagt, at ASC-mærket ikke leverer mere på miljømæssig bæredygtighed end ikke-ASC-mærkede fiskeprodukter i Danmark. Der er derfor ikke nogen større bæredygtighedsgevinster at hente ved at vælge ASC-mærkede fiskeprodukter over ikke-ASC-mærkede fiskeprodukter i Danmark. For fiskeprodukter fra resten af verden udgør ASC alt andet lige en sikkerhed for, at produktet kommer fra et ansvarligt opdrætsanlæg (miljømæssigt og socialt).

For stor elastik i deres standarder
ASC kritiseres - lige som MSC - for at have for meget elastik i deres standarder og kriterier. Fx har ASC accepteret meget forskellige niveauer for lakselus i Canadiske opdrætsanlæg, der er ASC-mærkede.

I samme boldgade kritiseres ASC for, at de - fordi de er et privat markedsbaseret mærke - skulle have økonomiske motivationer for at give flest mulige certificeringer, fremfor at give afslag om en certificering.[64]

Manglende standarder for dyresundhed og dyrevelfærd
Derudover er det også værd at nævne, at ASC ikke har direkte standarder for fødevaresikkerhed, fødevarekvalitet og dyrevelfærd, hvilket ligger uden for de sociale og miljømæssige mål, organisationen har sat sig for at forfølge. Det fremgår af deres hjemmeside, hvor de samtidig skriver, at ASC har standarder for dyresundhed og dyrehold, der indirekte berører dyrevelfærd.[65]

Økologimærker: Ø-mærket og EU-bladet

På økologiske produkter i Danmark finder man typisk Ø-mærket og/eller EU-bladet. Ø-mærket blev introduceret på markedet i 1989, og EU-bladet blev introduceret af EU i 2010.



Ø-mærket fortæller, at varen er økologisk, og at det er kontrolleret af danske myndigheder.

63 Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019. Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport 1A, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.
64 Hadjimichael, M. and Hegland, T. (2015). Really Sustainable? Inherent risks of eco-labelling in fisheries. Fisheries Research, 174 (2016) pp.129-135.
65 ASC. The principles behind the ASC standards. Se: https://www.asc-aqua.org/the-principles-behind-the-asc-standards/ (Tilgået: 11. juni 2020).



EU-bladet fortæller, at varen er økologisk produceret og kontrolleret efter EU's standarder og retningslinjer.

Bag begge mærker står myndigheder som garant for, at kravene til økologisk produktion er opfyldt - også uden for de områder, hvor myndighederne opererer direkte (fx i forhold til varer, der er produceret uden for EU).

Der kan være tilfælde, hvor de generelle danske regler i realiteten pålægger de danske økologiske producenter skrappere krav end de udenlandske producenter.

Det er fx tilfældet i forhold til brug af kobber, der er godkendt som sprøjtemiddel til økologi under EU-reglerne, mens det i Danmark er forbudt som sprøjtemiddel for både konventionel produktion og økologisk produktion af fødevarer. [66] Det har den betydning, at udenlandske, økologimærkede æbler kan være behandlet med kobber, mens det aldrig vil være tilfældet for danske, økologimærkede æbler.

For at importerede varer fra udlandet kan få dansk økologimærke på sig i Danmark, er der et krav om, at den sidste håndtering af produktet er foregået under kontrol af danske myndigheder, det kan fx dreje sig om mærkning eller emballering. Det er dog muligt at markedsføre sine produkter i Danmark med EU-bladet, da EU's retningslinjer tillader, at kontroller kan foregå i EU eller lande uden for EU af EU-anerkendte kontrolordninger. Med de regler, der eksisterer i dag, er der ikke grundlag for at sige, at der er forskel på de produkter, der kan markedsføres på det danske marked med det danske Ø-mærke og EU-bladet, og derfor vil vi beskrive de to under én hat i det følgende.

Øko-fisk: Hvad skal der til for at få mærkerne, og hvad lover de at levere?

Økologisk fisk er et relativt nyt fænomen. Først i 2005 blev det muligt at købe økologisk fisk fra ferskvandsdambrug, og i 2010 blev det første danske havbrug omlagt til økologisk produktion.

Ifølge Fødevarestyrelsen er principperne bag økologisk akvakultur:

- *Udarbejdelse at bæredygtighedsplaner.*
- *Etablering af sundhedsrådgivningsaftale med dyrlæge.*
- *Overholdelse af maksimal bestandstæthed.*
- *Minimering af brug af medicin og hjælpestoffer, forbud mod visse hjælpestoffer. Et hjælpestof kan fx være kalk, jod, salt og brintoverilte. Forbudte stoffer er fx: kloramin, formalin og blåsten.*
- *Ingen brug af zootekniske behandlinger – fx kønsskiftebehandlinger ved brug af hormoner.*
- *Fokus på opdrætsfiskens velfærd – fx krav til fodertomhed før håndtering, skånsom håndtering og sorteringsmetoder, samt krav til iltindhold og vandkvalitet ved transport mv.*
- *Ingen brug af genmodificerede stoffer i fiskefoderet.*

66 Miljø- og Fødevareministeriet. Spørgsmål vedr. krav i forbindelse med tildeling af det danske statskontrollerede økologimærke Se: https://www.ft.dk/samling/20181/almdel/MOF/bilag/35/1950047/index.htm (Tilgået: 17. marts 2020).

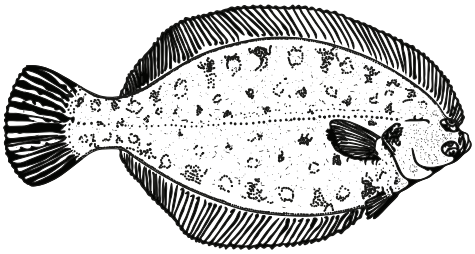
- *Minimering af anvendelsen af medicin og kemikalier.*
- *Minimering af påvirkninger på og fra det ydre miljø – så fx ilt-niveauet i vandet og vandkvaliteten til og fra dambruget er o.k., og udledning af fosfor, kvælstof og biologisk omsætteligt organisk stof begrænses. Det indledte vand skal have en kvalitet, der er passende til opdræt af fisk og må ikke indeholde forurenede stoffer.*
- *Fokus på bæredygtighed og minimering af ressourceanvendelsen i produktionen.*
- *Prioritering af grøn energi i produktionen.*
- *Sporbarhed fra forbrugeren til producenten.*[67]

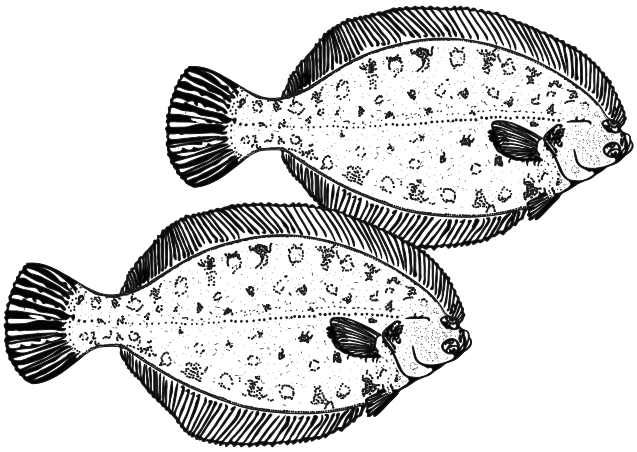
Økologi-mærkerne tilbyder lige som MSC og ASC et kontrolsystem, der både kontrollerer produktionen og er med til at sikre, at virksomheder længere oppe i forsyningskæden (som udfører forarbejdning, pakning, mærkning, import osv.) overholder de nødvendige krav. Det bidrager til, at virksomhederne kan dokumentere, at de:

- *Altid holder økologiske og ikke-økologiske produkter skarpt adskilt i produktionen, på lageret og under transport.*
- *Ikke sælger flere økologi-mærkede varer, end der kan laves af de økologiske råvarer, de har til rådighed.*
- *Kun bruger økologiske råvarer med kontrolpapirerne i orden.*
- *Fører nøje regnskab med de økologiske råvarer og færdigvarer, der kommer ind og ud af virksomheden.*
- *Jævnligt tjekker, at de faktiske forhold på lagrene for økologiske råvarer og færdigvarer stemmer overens med økologi-regnskabet.*[68]

Økologimærkerne lover, at produkterne, der kommer fra økologisk opdræt, lever op til højere standarder, når det kommer til miljømæssig bæredygtighed og dyrevelfærd i sammenligning med produkter fra ikke-økologisk akvakultur.

Økologisk akvakultur er stadig forholdsvis nyt, og det er fortsat en lille niche. Diskussionen vedrørende økologisk akvakultur har affødt debatter om fordele og ulemper ved akvakultur generelt - og i mindre grad om fordele og ulemper ved økologisk akvakultur over for konventionel akvakultur.





68 Økologisk Landsforening. Ø-mærket står for grundig kontrol. Se: https://okologi.dk/forbruger/hvad-er-oekologi/grundig-kontrol (Tilgået: 29. marts 2020).

HVAD ER FORSKELLEN?

PÅ ØKOLOGISKE & KONVENTIONELLE FISK

VÆLG ØKOLOGI FORDI
DU STØTTER DYRETS VELFÆRD
DU FÅR FÆRRE TILSÆTNINGSSTOFFER
DU BESKYTTER NATUR OG GRUNDVAND
DU SPARER DIG SELV FOR SPRØJTEMIDLER



	ØKOLOGISKE FISK	KONVENTIONELLE FISK
PLADS I DAMMENE	Max 25 kg fisk pr. 1000 liter vand	Ingen generelle krav
KEMISKE STOFFER TIL RENSNING	Forbud mod giftige stoffer	En række stoffer er tilladte
BESKYTTELSE MOD ROVDYR	Store fugle og rovdyr holdes ude	Ingen særlige krav
FODER	Planteandelen skal være økologisk og der er forbud mod GMO i fiskefoderet	Kan stamme fra alle slags landbrug
FARVESTOFFER I FODERET	Kunstige farvestoffer er forbudt	Visse kunstige farvestoffer tilladt
BRUG AF ANTIBIOTIKA	Begrænset mængde	Ingen begrænsning
VANDKVALITET I DAMBRUGET	Min. 60% mætning med ilt	Ingen krav
KRAV OM ØKO - FODER	Ja, 100%	Nej
KVALITETEN AF VAND SOM DAMBRUGET NATURLIGT UDLEDER	Dambruget skal leve op til en miljø-godkendelse og naturen omkring, må ikke påvirkes.	Hvert enkelt dambrug har en miljø-godkendelse, som det skal leve op til.

I ØKO www.okologi.dk

ØKOLOGISK landsforening

Konventionelt opdræt kontra økologisk opdræt
Noget andet, der har udløst diskussioner, er kvaliteten og sundheden af økologisk fisk over for konventionelt opdrættet fisk. På økologisk Landsforenings hjemmeside fremhæves det, at økologiske fisk fodres med en blanding af plantefoder og bæredygtigt fremstillet protein i modsætning til konventionelt opdræt, som ofte fodres primært med plantefoder.
Økologisk Landsforening argumenterer derfor for, at kvaliteten af det økologiske fiske- og skaldyrskød skulle være højere end det konventionelt producerede. Hvis I har lagt mærke til det, så er det ret almindeligt, at økologisk opdrættede laksefisk ofte er lysere (røde) end laksefisk fra konventionel akvakultur, da kunstige farvestoffer ikke er tilladt i økologisk opdræt i modsætning til konventionelt opdræt.

Opsamling på de forskellige mærkningsordninger

De forskellige mærkningsordninger udgør en anvendelig guideline til at vælge fiskeprodukter fra det danske marked. Som gennemgangen af mærkerne kortlagde, så knytter der sig forskellige problematikker til de enkelte mærker og mærkningsordninger som redskab generelt.

Bestandstilstand
MSC's hovedfokus nummer et er at sikre bæredygtige fiskebestande. Hvis du køber et fiskeprodukt, der er fanget uden for EU's farvande, men bærer MSC-mærket, så er det din sikreste garanti for, at produktet stammer fra en bæredygtig bestand. I den forbindelse er det også værd at nævne WWF Verdensnaturfondens fiskeguide, der med sin rød-gul-grøn farveinddeling er en god hjælp til at overskue om en bestand er truet eller ej.

I forhold til akvakultur er ASC's nuværende krav, at der til fodring ikke må anvendes fiskemel fra vildtlevende fiskebestande, som vurderes at have dårlig bestandsstatus. For økologisk opdræt gælder, at plantedelene i foderet skal være økologiske, og fiskedelene skal stamme fra bæredygtigt fiskeri.

Bredere miljømæssige økosystempåvirkninger
MSC certificerer ikke fiskerier, hvis fiskeriet estimeres at påvirke et levested, så det vurderes, at levestedet ikke vil kunne gendannes til 80% af dets oprindelige niveau efter 5-20 år uden fiskeri.

NaturSkånsom sætter i højere grad restriktioner på fangstredskaber, så der kun bruges godkendte skånsomme redskaber i forhold til deres standarder.

For dansk fiskeri er det rimeligt at sige, at NaturSkånsom sikrer lavere bundpåvirkning end MSC - idet NaturSkånsom ikke vil tillade demersalt bundtrawl.[69] Begge mærker forholder sig i øvrigt til bifangster og til at nedbringe antallet af disse.

ASC og økologisk opdræt har kriterier, der skal sikre minimering af produktionens påvirkning af den omkringliggende natur.

CO_2-udledninger
MSC forholder sig ikke til spørgsmålet om CO_2-udledning, hvorimod NaturSkånsom indirekte har fokus på brændstofforbrug ved fiskeri gennem deres regler for brug af skånsomme fiskeriredskaber. De demersale fiskeredskaber, som NaturSkånsom tillader brugen af, er de fiskeredskaber med lavest energiforbrug per landet fisk.

69 NaturSkånsom tillader pelagisk storfiskeri efter stimefisk med pelagisk trawl, der er godkendt som NaturSkånsomt redskab.

Kapitel 7

Fra hav til bord - produktkæden for fisk



Foto: Søren Skarby

Smag for bæredygtig fisk

Fra hav til bord - produktkæden for fisk

Vejen fra bund til mund kan være lang og gå gennem mange led. Der er derfor også mange led, hvor bæredygtigheden kan være større eller mindre. Til at kigge nærmere på det enkelte led, vil vi bruge produktkæden for fisk[70], der ser således ud:

Produktkæde = leverandørkæde + værdikæde + samarbejde.

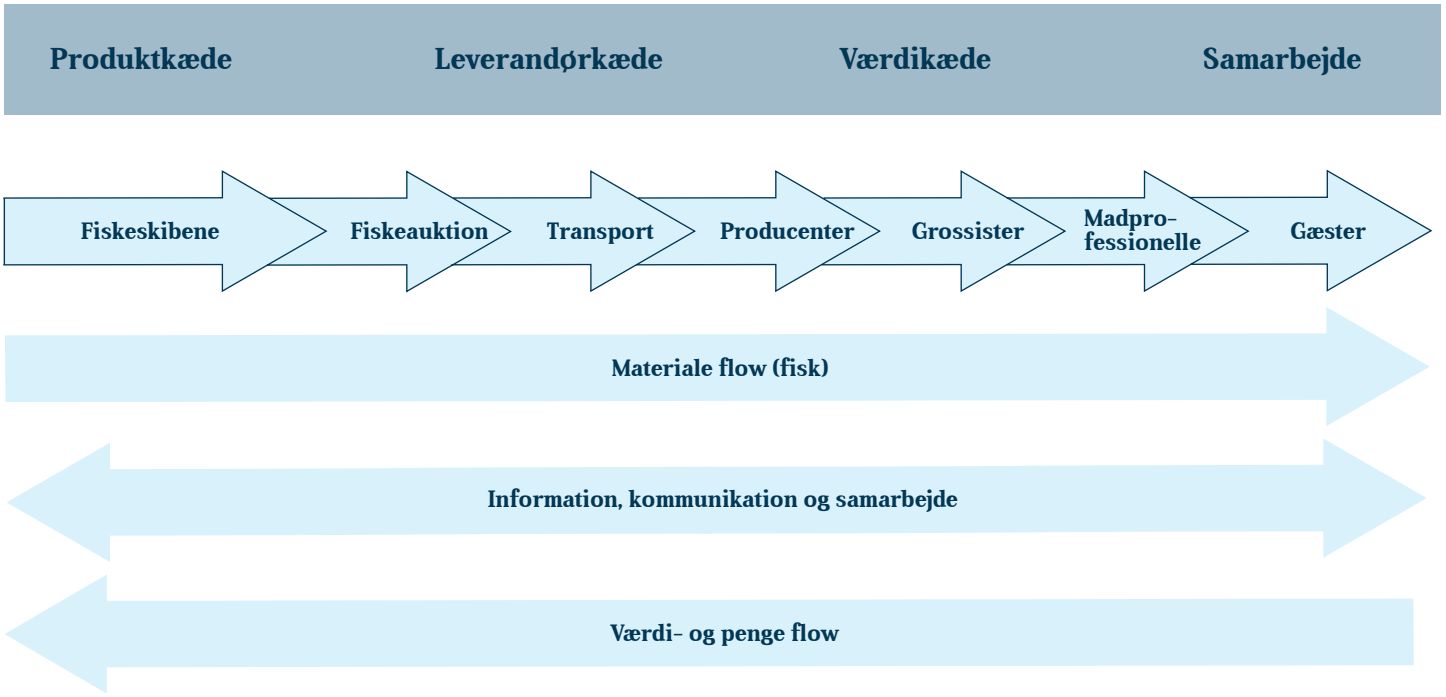
Produktkæden kan hjælpe os med at sikre gennemsigtighed, så vi kender de relevante aktører og deres tilgang til problemstillinger inden for bæredygtighed. Derudover kan den være en hjælp for os, når vi skal have sikkerhed for, at vi står med et bæredygtigt produkt i hånden, eller hvis vi vil påvirke et led i produktkæden i en mere bæredygtig retning.

Produktkæde	Leverandørkæde	Værdikæde	Samarbejde
Produktkæden er et materialeflow, der viser vejen fra råvareudvinding over produktion til brug og bortskaffelse.	Leverandørkæden belyser kæden af leverandører (i et gensidigt forpligtende samarbejde), hvor det er vigtigt, at den enkelte aktør/virksomhed vælger en underleverandør, som matcher den tilgang til bæredygtighed, den pågældende aktør/virksomhed abonnerer på.	Værdikæden bruges til at tydeliggøre, hvilke forventninger kunderne har til produktets miljøegenskaber? Hvordan værdisætter kunder og forbrugere miljøhensyn sammenholdt med andre krav som pris, kvalitet, funktionalitet, design, osv.?	Etablere samarbejde med relevante partnere i produktkæden såvel som med andre interesseparter med henblik på gensidig videns- og erfaringsudveksling mellem de involverede parter, der forpligter til bæredygtig tilpasning og optimering.

Som figuren på næste side viser, så indeholder produktkæden et materiale-flow, et værdi- og pengeflow, samt et flow for information, kommunikation og samarbejde. Særligt sidstnævnte, der handler om gensidig videns- og erfaringsudveksling mellem de enkelte led i produktkæden, er vigtig, fordi den kan hjælpe os med at tydeliggøre, hvilke bæredygtighedskrav man kan stille til hvem hvornår.

Hvis vi ønsker at gøre en forskel i forhold til graden af bæredygtighed, så er det vigtigt at huske på, at det ikke er nok kun at stille krav til sig selv, men at vi bør have øget fokus på produktkædesamarbejdet. Dertil kommer en øget grad af kommunikation, videndeling og erfaringsudveksling, så vi kan påvirke alle led i samarbejdet og forpligte hinanden på nogle klare målsætninger for bæredygtighed. På næste side ser vi nærmere på et flowchart, der viser vejen fra hav til bord.

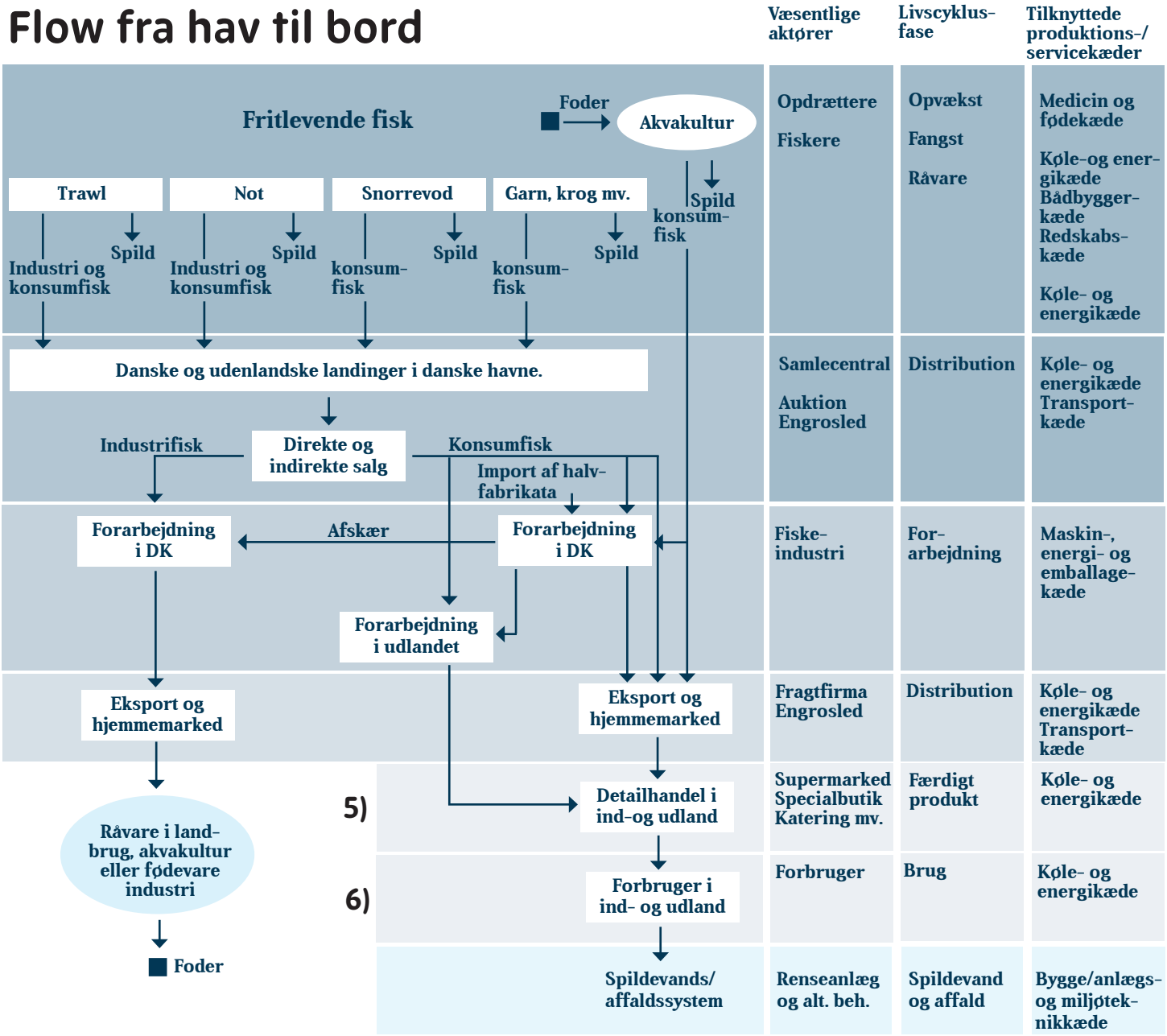
70 Figuren er udviklet af Smink, Carla K. og Hegland, Troels J. (2019). Kortlægning og udforskning af barrierer og muligheder. Kortlægning og analyse af relevante produktkæder for bæredygtig fisk, Rapport 1C, 'Smag for bæredygtig fisk', Institut for Planlægning, Aalborg Universitet, med afsæt i Remmen, A. and Münster, M. (2002) Kom godt i gang med livscyklustankegangen!, Miljønyt.



Figur 5 Produktkæden for fersk fisk (inspireret af Remmen and Münster, 2002:44)

Fra hav til bord

Lige fra fangstøjeblikket bliver fisken udsat for en række påvirkninger, som er afgørende for, om den bevarer sin kvalitet frem til forbrugeren. Hvis vi fokuserer på den øverste del af figuren ovenfor, så tydeliggøres det, hvor mange led fisken skal igennem, inden den havner på tallerkenen. Hvert led i produktkæden har sine egne arbejds- og håndteringsmetoder, som vi er nødt til at have kendskab til - og indblik i - hvis vi i sidste ende vil stå med en bæredygtig fisk i køkkenerne. I modellen på næste side vises en mere detaljeret beskrivelse af flowet fra hav til bord. Med afsæt i kapitel fem, hvor vi fik indkredset fem udvalgte elementer af bæredygtighed for fisk, viser dette flowchart den mest effektive vej fra hav til bord, men det tydeliggør også, hvor i processen der med fordel kan granskes og sættes ind, hvis vi vil påvirke og øge graden af bæredygtighed.



Figur 6 Overblik over fiskerisektoren og vareflowet gennem produktkæden fra råvarefase til forbrug og endelig bortskaffelse (Thrane, 2000: 14)
Thrane, M. (2000) Fiskerisektoren - sektorbeskrivelse, miljørelationer og regulering. Aalborg. Available at: https://vbn.aau.dk/ws/portalfiles/portal/12156122/Delrapport3.pdf. (tilgået d. 12.04.2021).

Fra fiskeskib til fiskeauktion
Fra fisken lander på kutteren sker den første behandling af fisken, når den fx bliver renset for indvolde, skyllet og lagt på is i kasser ombord på skibene.[71] I materialet her har vi kun fokus på konsumfisk, og selv om fisken bliver fanget med henblik på konsum, så kan der være årsager til, at den enten bliver kasseret, fx pga. hygiejnemæssige årsager, eller den kan blive anvendt som råvare i fiskemel, fordi den fx ikke vil kunne afsættes på markedet. Der er med andre ord spild.[72] Inden fisken sendes på fiskeauktion, pakkes den ned i kasser og sorteres efter art, størrelse og kvalitet.[73] Tidligere var det sådan, at fiskene blev solgt med oplysninger om den umiddelbare kvalitet, men på den måde gik mange informationer tabt (fx fangstmetoder og fangststed), og det gjorde det svært for de senere led i produktkæden at stille krav tilbage til deres leverandører. I dag er der krav om sporbarhed af fisk, og i Danmark har fiskerierhvervet samt Natur- og Erhvervsstyrelsen udviklet en såkaldt SIF-database (SIF står for sporbarhed i Fiskeribranchen). Det gør det lettere at spore fisken, hvilket er nødvendigt for mærker som MSC og ASC, som er afhængige af, at alle i deres leverandørkæde er sporbarhedscertificerede (MSC, 2018).

Mærker som MSC og ASC er med til at sikre, at fisken, der serveres i kantinen eller på restauranten, kan spores hele vejen tilbage til fiskeri (MSC) eller opdræt (ASC).

Fra Fiskeauktion til fiskeproduktion
I dette led af produktkæden sker forarbejdningen af fisken. For danskfanget fisk foregår det ofte i Danmark, men det sker også, at danskfanget fisk sendes til andre lande for at blive forarbejdet.

Hvem tager det første skridt i en bæredygtig retning?

Der er flere barrierer, som gør, at vi ikke bare indkøber og serverer bæredygtig fisk. I det følgende vil vi dykke ned i, hvad der udfordrer os, når valget står mellem bæredygtig fisk og ikke-bæredygtig fisk.

Barriere nummer et
Den første barriere handler om udbud og efterspørgsel. Hvis bæredygtig fisk ikke efterspørges hos grossisterne, så bliver det ikke indkøbt, fordi grossisterne baserer deres indkøb på efterspørgslen fra deres kunder.[74] I forbindelse med udviklingen af dette materiale, blev der gennemført dataindsamlinger og foretaget interviews blandt de forskellige led i leverandørkæden. Det gav blandt andet de indsigter, at de madprofessionelle spiller en afgørende rolle i bæredygtighedsdebatten, samt at en stor del af de varer, der indkøbes af grossisterne og sælges videre til de madprofessionelle, udvælges med afsæt i, hvad der er efterspørgsel på.

En INCO-medarbejder udtrykker det sådan her:

** Inco er en fødevaregrossist under Dansk cater: https://inco.dk/*

"Det er jo altid sådan en "hønen og ægget" situation (...) Skal købmanden have varen, før kunderne begynder at købe den, eller skal kunderne spørge, før købmanden tager varen hjem? (...) Men lige præcis fisk er jo enormt følsomt, fordi det ikke holder sig særlig mange dage. Så det er ikke dér, vi prøver mest".

74 Jacobsen, Alice J., Nielsen, Rikke K., Eskjær, Mikkel F. (2019). Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtig fisk. s. 41-42. Smag for bæredygtig fisk. Institut for Kommunikation og Psykologi, Aalborg Universitet; Remmen, A. and Münster, M. (2002) Kom godt i gang med livscyklustankegangen! Miljønyt nr. 65. Miljøstyrelsen/Miljøministeriet

Men medarbejderen tilføjer samtidig:
"Vi er rigtig glade for, at der er nogen (...), der sætter en retning, og det vil sige, at vi værdsætter kunder, som har holdninger".

Det peger på, at udbuddet hos grossisterne defineres af efterspørgslen blandt de madprofessionelle. Så kan man passende stille spørgsmålet:

Ligger ansvaret hos de madprofessionelle, som bør gå forrest og efterspørge mere bæredygtig fisk? Eller ligger ansvaret hos grossisten, der bør forsøge at påvirke de madprofessionelle i en mere bæredygtig retning?

Barriere nummer to
Den anden barriere handler om bæredygtighedsstrategier og kommunikation. I forhold til den eksterne kommunikation, så handler det om, hvordan aktører i produktkæden for fisk kommunikerer med deres omverden? I forhold til den interne kommunikation, så handler det om, hvordan den enkelte virksomhed kommunikerer internt i virksomheden.

Den interne og eksterne kommunikation i en virksomhed
Manglende kommunikation vedrørende bæredygtighed internt i en virksomhed kan være en stor barriere. Det er vigtigt, at alle medarbejdere i en kantine, på en restaurant eller på et hotel bliver involveret i ambitionen om at indkøbe og servere bæredygtig fisk, så det bliver italesat og giver nogle letforståelige bæredygtighedsstrategier, som alle kan læne sig op ad, når der skal udvikles menuer, når der skal købes ind, og når maden skal serveres.

Det giver næsten sig selv, at der kan være stor forskel på, hvordan de enkelte led i produktkæden kommunikerer og markedsfører sig, når det fx kommer til bæredygtig fisk. Og informations- og kommunikationsvejen kan være lang fra fiskeskibene over fiskeauktionerne, grossisterne, de madprofessionelle og til de spisende gæster.

Et element af den kommunikationsmæssige barriere peger på, at fisk på nogle områder har et blakket ry, fordi prisen er høj, og fordi der generelt eksisterer udbredt uvidenhed om - og manglende kompetencer i forhold til - tilberedning af fisk.[75/76] Mange fiskehandlere gør i det daglige deres til at nedbryde de kommunikationsmæssige barrierer, fx ved at guide deres kunder i, hvordan fisken tilberedes, men fiskehandlerne er trængte, og vi ser i disse år, at der bliver færre og færre af dem i Danmark.

"Desværre er fiskehandlerne en uddøende race, for fiskehandlerne har altid spillet en vigtig rolle i fx at gøre ukendte fisk mere kendte".[77]

Et andet godt eksempel på et markedsføringssamarbejde, der understøtter formidlingen af det bæredygtige alternativ og øget salg af bæredygtig fisk i Danmark, er Konsumfisk - et fiskerisamarbejde mellem seks parter. Samarbejdet går i store træk ud på at fremme markedsføringen af frisk fisk fra de tre havne Thyborøn, Hvide Sande og Thorsminde. Konsumfisk har bl.a. lavet kampagnen "Kend din fisker", der er iværksat for at forbedre fiskernes ry og øge det generelle kendskab til fiskerne.

75 DR (2019) Fiskehandler i opråb til danskerne: Køb danske fisk og spar penge. Se: https://www.dr.dk/mad/artikel/fiskehandler-i-opraab-til-danskerne-koeb-danske-fisk-og-spar-penge. (Tilgået: 17. marts 2020); Grønkjær, H. E. (2019). 'Interview, 23. Oktober 2019'. Konsumfisk.
76 Jacobsen, Alice Juel; Rikke Kristine Nielsen; Mikkel Fugl Eskjær (2019) Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtighed. Rapport 1B, Smag for bæredygtig fisk. Institut for Kommunikation og Psykologi, Aalborg Universitet.
77 Smink, Carla K., Hegland, Troels J. (2019). Kortlægning og udforskning af barrierer og muligheder. Kortlægning og analyse af relevante produktkæder for bæredygtig fisk.' Rapport 1C. Smag for bæredygtig fisk, , Institut for Planlægning, Aalborg Universitet.

Bæredygtig fisk på menukortet
Interessen for at søge en MSC- og/eller ASC-certificering er fortsat begrænset blandt catering-, restaurant- og hotelbranchen i Danmark[79], men hvis vi skal kigge på, hvad nogle af de toneangivende gør, så kommer der her et par eksempler.

Restaurantkæden Letz Sushi har fx både MSC- og ASC-certificerede fisk på menukortet, og det har vist sig at være et vigtigt konkurrenceparameter for sushikæden. Det er naturligvis vigtigt, at informationen om certificeringerne kommunikeres til forbrugerne, fordi det potentielt kan have afgørende betydning for, om forbrugerne vælger Letz Sushi til.

Lad os lige se nærmere på, hvordan Letz Sushi arbejder med bæredygtighed i praksis.

Produktkæde
Sushirestaurant Letz Sushi

Sushirestauranten Letz Sushi er et eksempel på, hvordan en restaurant kan arbejde med bæredygtighed i praksis. Letz Sushi har taget en del initiativer, hvor de viser, hvordan de definerer bæredygtig fisk:

- *De har indgået et samarbejde med Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri (FSK), da Letz Sushi har et ønske om en dag kun at have dansk fisk på menuen – og gerne så meget fra skånsomt kystfiskeri som muligt.*
- *Hver måned introducerer Letz Sushi sammen med FSK en ny sushirulle med skånsomt fanget fisk fra FSK-fiskere.*
- *Letz Sushi arbejder også med "sæsonens special", hvor de laver sushi med en ny dansk sæson, så de lidt efter lidt kan vise danskerne, at der er andet end laks og tun, der passer til sushi.*
- *Sammen med WWF Verdensnaturfonden arbejder Letz Sushi for at fremme bæredygtig fisk gennem forskellige oplysningsinitiativer rettet mod forbrugere, dvs. fra information til kommunikation.*

79 Schmidt, O (2019). Oplæg på ASC og MSC årsmøde den 19. September 2019 i Aalborg.

Af andre frontløbere på certificeringsområdet er Sticks'n'Sushi, der blev den første MSC-certificerede restaurant i Danmark tilbage i 2014. I 2018 blev Letz Sushi ASC- og MSC-sporbarhedscertificeret, og af andre sporbarhedscertificerede restauranter i Danmark er der McDonald's (88 restauranter) og IKEA (5 restauranter). Dog er det bemærkelsesværdigt, at de ikke markedsfører sig på det.

Bæredygtige restaurantoplevelser – intern og ekstern kommunikation

Den danske befolkning efterspørger i stadig stigende grad bæredygtige restaurantoplevelser, når de skal spise ude.[80] Den interne og eksterne kommunikation spiller en stor rolle i bestræbelsen på at guide forbrugere, der efterspørger bæredygtighed, når de vælger restauranter, cafeer og take-away-steder.

Sushi Mania er et godt eksempel på en sushi take-away-kæde (med 24 restauranter rundt omkring i Danmark), som markedsfører sig på bæredygtighed. En undersøgelse af deres emballager viser, at de markedsfører sig på bæredygtighed. Til gengæld viser en rundspørge blandt medarbejderne, som blev stillet spørgsmålet "hvad er bæredygtigt certificeret fisk?", at det er svært for dem at svare på. De gav bl.a. følgende forskellige svar: "Opdrættet fisk", "ingen spild af fisk", "ordentlig behandling af fisk", "at der er fokus på fiskebestand", "at vi ikke udrydder fisk", "at vi ved, hvor fisken kommer fra" og "at vi har styr på leverandører".

En forankring af bæredygtighedsindsatsen i en virksomhed starter med en høj prioritering fra ledelsens side. Dette kommer bl.a. til udtryk ved, at de nødvendige ressourcer er afsat (i form af tid og efteruddannelse), at ledelsen deltager aktivt i fastlæggelse af de strategiske målsætninger, at mål og ambitionsniveau er kommunikeret bredt rundt i virksomheden, og at de involverede medarbejdere oplever, at deres ideer og forslag tages seriøst.[81] Den interne kommunikation skal sikre, at virksomhedens bæredygtighedsstrategi er kendt blandt alle medarbejdere, så de eksternt kan guide og informere kunder til et bæredygtigt valg.

De madprofessionelles udfordringer i forhold til at servere fisk

Undersøgelserne bag rapporterne i projekt Smag for bæredygtig fisk viser, at madprofessionelle er udfordret på en række områder, som kan gøre det svært at gøre en særlig indsats for at indtænke bæredygtighed i forhold til fisk.

For cateringvirksomheder, der ofte leverer mad til kantiner, kan udfordringerne fx være, at de tilbyder katalogvarer, som ikke sådan lige er til at ændre fra den ene dag til den anden. Det betyder, at hvis kantinen/virksomheden ønsker torsk, så SKAL de have torsk. Det er selvfølgelig godt at få det, man bestiller, men det er udfordrende i forhold til det bæredygtige aspekt, at cateringvirksomheden ikke fra dag til dag fx kan foreslå alternativer fra torskefamilien, der ville leve op til flere bæredygtighedselementer. Ved bestilling af katalogvarer er der med andre ord en risiko for, at bæredygtigheden går fløjten.

Det kræver en fælles forståelsesramme for, hvad der forstås ved bæredygtig fisk, hvis de madprofessionelle i fællesskab skal træffe et bæredygtigt valg, når der indkøbes fisk. Kommunikation og samarbejde i form af gensidig videns- og erfaringsudveksling bliver derfor centralt.

Barriererne, der er blevet oplistet i afsnittet her, handler om det samme: Viden. Og det må siges at være en udfordring, at bæredygtighed for fisk ikke kan sættes på formel. Derfor må madprofessionelle vurdere fra situation til situation, hvad der er det mest bæredygtige valg i den pågældende situation,

81 Remmen, A. and Münster, M. (2002) Kom godt i gang med livscyklustankegangen!, 5 Miljønyt.

og vi bør stille krav til de øvrige aktører i produktkæden (som også har deres egen definition på bæredygtig fisk).

Når vi vælger at lægge så megen vægt på kommunikationen mellem de enkelte led i produktkæden for fisk, så er det på grund af kompleksiteten ved bæredygtighedsbegrebet og den manglende entydighed, når talen falder på, hvad bæredygtig fisk er.

Og der ligger en klar opfordring i materialet her om, at de madprofessionelle skal blive bedre til at variere brugen af fiskearter. Man behøver således ikke nødvendigvis at skrive rødspætte på menuen, men bruge ordet fladfisk eller fiskefilet, så man kan sætte rødspætte, skrubbe, issing eller skærissing alt efter sæson, og hvordan fangsten har været.

Derudover ligger der en udfordring for de madprofessionelle i at overbringe information om bæredygtig fisk i et letforståeligt og enkelt sprog til de spisende gæster, for undersøgelser viser, at fremtidens forbrugere kommer til at efterspørge og forlange mere bæredygtighed.[82]

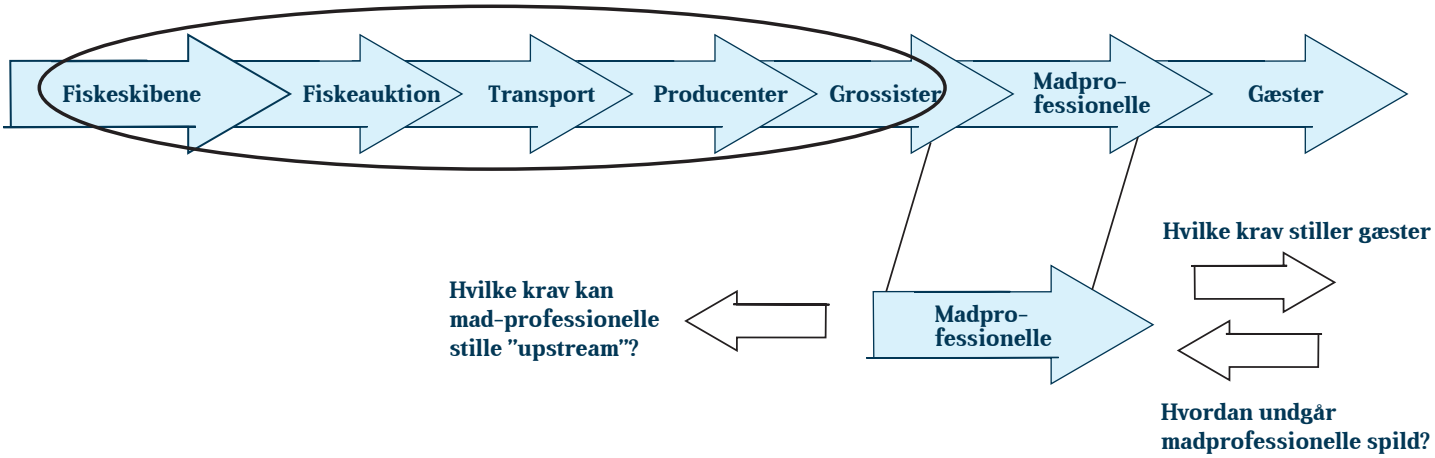
Forsyningssikkerhed og lokalt fanget fisk

Det er også en barriere, at der ikke er nogen sikkerhed for, om den pågældende fisk kan skaffes. Der er mange faktorer, der kan spille ind på forsyningssikkerheden, fx om fisken er i sæson eller ej, om bestanden er truet, eller om fisken findes i det pågældende farvand?

For mange madprofessionelle er et af bæredygtighedskriterierne, når de skal definere "bæredygtig" fisk, at den er "lokal". [83]

Man kan spørge sig selv, hvornår der er tale om lokal fisk? Er det fisk fanget og/eller landet i lokalområdet (en bestemt landsdel i Danmark)? Eller er lokal fisk dansk-fanget fisk?

Som madprofessionel er det nødvendigt selv at afgrænse det område, ens fisk skal komme fra. Men de øvrige parametre (fangstmetode, fangstredskab, sæson, art, mængder osv.) skal der også tages hensyn til.



82 R Nielsen, C., Gregersen, M. and Preus, N. (2018). 'Millennials fremtidens forbrugere', p. 51. Se: https://lf.dk/~/media/lf/for-medlemmer/lf-business/2018/2-18/millennials-rapport-2017.pdf
(Tilgået: 1. marts 2020).

83 Jacobsen, Alice J., Nielsen, Rikke K., Eskjær, Mikkel F. (2019). Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtig fisk. s. 41-42. Smag for bæredygtig fisk. Institut for Kommunikation og Psykologi, Aalborg Universitet



Kapitel 8

Det bæredygtige fødevarevalg

Smag for bæredygtig fisk

Foto: Søren Skarby

Det bæredygtige fødevarevalg

Der er bred enighed om, at vi skal lægge mere vægt på bæredygtighed i fremtiden for at passe på vores planet. Ifølge FN vil verdens befolkningstal stige fra de cirka syv milliarder, vi er nu, til knap 10 milliarder i 2050. Klimaet lider allerede under overproduktion, og alternative madkilder og bæredygtige strategier i fødevaresektoren er i fokus, fordi jordens ressourcer udtømmes.

Vores mad skal produceres mere bæredygtigt, så vi kan reducere fødevaresektorens samlede drivhusgasudledning. Der er rigtig mange parametre, der har indflydelse på klimabelastningen, og det er ganske kompliceret at handle bæredygtigt, fordi det kræver et godt fødevarekendskab. Man skal både tage stilling til, hvordan fødevaren er produceret og forarbejdet - men mindst lige så vigtigt er det, hvilke fødevarer vi vælger at spise og servere, og hvor meget vi smider ud.

Er bæredygtig lig med klimavenlig og CO2-neutral?
Bæredygtighed er en kompleks størrelse uden en endegyldig sandhed. Det kan virke nærliggende at sætte lighedstegn mellem bæredygtig, klimavenlig og CO_2-neutral, men så enkelt er regnestykket ikke. FAO har defineret en bæredygtig kost som en kost med en lav grad af påvirkning på miljøet, som bidrager til fødevare- og ernæringsmæssig sikkerhed og til sunde liv for såvel nuværende som fremtidige generationer: "En bæredygtig kost beskytter og respekterer biodiversitet og økosystemer; er kulturelt acceptabel, tilgængelig, økonomisk fair og betalelig, ernæringsmæssigt tilstrækkelig, sikker og sund" (FAO 2012).[84]

Bæredygtig fødevareproduktion og forbrug skal ses som en samlet helhed, der består af mange vigtige og internt forbundne fokusområder. En væsentlig pointe med materialet her er derfor også, at man som madprofessionel ikke træffer ét valg, der er endegyldigt bæredygtigt, når talen falder på bæredygtig fisk og skaldyr, men tager afsæt i, at der altid er flere ståsteder.

For at træffe bæredygtige valg er vi nødt til at interessere os for de aspekter og parametre, der påvirker graden af bæredygtighed. På et overordnet plan handler det om at se på den miljømæssige, sociale og økonomiske bæredygtighed i et helhedsbillede. Helhedsbilledet kan bidrage til at tydeliggøre, hvordan og på hvilke måder vi kan påvirke vores valg i en mere bæredygtig retning.

Dilemmaer i det bæredygtige køkken
At der ikke findes én endegyldig sandhed eller formel vil unægtelig føre til en række dilemmaer og overvejelser i det bæredygtige køkken. Hvordan træffer man det mest bæredygtige valg for ens spisende gæster/borgere? Hvilke valg har størst effekt? Nok er fisken i sæson, men kommer den også fra en bæredygtig bestand? Hvordan skal hensynet til klima vægtes i forhold til hensynet til dyrevelfærd? Hvordan vil den nye og bæredygtige menu blive modtaget? Hvilke redskaber blev brugt til fangsten og hvilke miljøpåvirkninger har det pågældende redskab?

Jo bedre vi bliver til at bruge hinanden og få nuancerne i de forskellige valg og fravalg frem i lyset, jo bedre og mere bæredygtige beslutninger kan vi træffe.

En stor del af arbejdet med den bæredygtige udvikling ligger derfor også i ens personlige indstilling og villighed til at arbejde vedholdende med at overkomme usikkerhed og kompleksitet, samt kontinuerligt at være nysgerrig på og åben for at udvikle holdninger til bæredygtig fisk og skaldyr.

84 FAO (2012). Sustainable Diets and Biodiversity – Directions and solutions for policy, research and action. Se: http://www.fao.org/3/a-i3004e.pdf (Tilgået: 10. juni 2020).

I den forbindelse bliver det bl.a. relevant at stille sig selv følgende spørgsmål som madprofessionel:

- Hvad kan jeg gøre for at blive mere bæredygtig?
- Hvad giver materialet anledning til af overvejelser hos mig?
- Hvad har arbejdet med fisk gjort for mit generelle syn på bæredygtighed?

De madprofessionelles indflydelse på fødevarescenen

Som materialet her viser, så er bæredygtig fisk og skaldyr komplekse størrelser, der gør det nødvendigt at klæde nuværende og fremtidige madprofessionelle på, så de kan efterspørge, servere og navigere i markedet for bæredygtig fisk. Hvis nuværende og fremtidige madprofessionelle efterspørger og serverer mere bæredygtig fisk, må det nødvendigvis betyde, at flere spisende på landets restauranter, caféer, kantiner, institutioner og cateringsvirksomheder bliver introduceret for bæredygtig fisk.

De madprofessionelle bærer derfor et stort ansvar, for ethvert valg indebærer et fravalg – og for fødevarer gælder, at der altid er et bæredygtighedsdilemma at forholde sig til, når man skal vælge fødevarer til eller fra.

Litteraturhenvisninger

Ahmed, N.; Marion Glaser (2016)
Coastal aquaculture, mangrove deforestation and blue carbon emissions:

ASC. The principles behind the ASC standards.
Available at: https://www.asc-aqua.org/the-principles-behind-the-asc-standards/ (Accessed: 17. marts 2020).

Brundtland-rapporten:
World Commission on Environment and Development
(Brundtland kommission), 1987.

Christian C., David Ainley, Megan Bailey, Paul Dayton, John Hocevar, Michael LeVine, Jordan Nikoloyuk, Claire Nouvian, Enriqueta Velarde, Rodolfo Werner, Jennifer Jacque (2013).
A review of formal objections to Marine Stewardship Council fisheries certifications. Biological Conservation, 161, pp. 10-17.

Concito. Klimavenlige madvaner.
Available at:https://concito.dk/sites/concito.dk/files/media/document/Klimavenlige%20madvaner%202019_rev1.pdf
(Accessed: 1. marts 2020)

Dansk Fiskeriforening. Fiskeri i tal.
Available at: https://fiskeriforening.dk/media/1789/fiskeri_i_tal_2018.pdf (Accessed: 4. april 2020)

DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug. Tabel over fødevarers klimaaftryk.
Available at: https://agro.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf
(Accessed: 1. Marts 2020).

Dolmage, K., Macfarlane, V. and Alley, J. (2016).
Understanding sustainable seafood consumption behavior: an examination of the Ocean Wise (OW) initiative in British Columbia. Ecology and Society
[online], 21(2):26. Available at: http://dx.doi.org/10.5751/ES-08491-210226.

DR (2019) Fiskehandler i opråb til danskerne: Køb danske fisk og spar penge.
Available at: https://www.dr.dk/mad/artikel/fiskehandler-i-opraab-til-danskerne-koeb-danske-fisk-og-spar-penge. (Accessed: 17. marts 2020).

Eden, 2011. The politics of certification: consumer knowledge, power and global governance in ecolabelling. R. Peet, P. Robbins, and M. Watts eds., Global Political Ecology, Routledge, New York, pp. 169-184.

Elkington, j. (1997) Cannibals with Forks:
The triple Bottom Lines of the 21st Century Business. Oxford: Capstone Publishing.

Fagt, Sisse: Danskernes indtag af fisk - er det godt nok?
http://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Arrangementer/Ar-2012/Praesentation_sunde-fedtstoffer_sisse-fagt.ashx?la=da (Accessed 12. november.2019)

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations. Aquaculture.
Available at: http://www.fao.org/aquaculture/en/ (Accessed: 29. marts 2020). Oversat fra engelsk.

FKM (no date) Kan økologi og bæredygtighed betale sig for restauranter, caféer og hoteller? Ja!
Available at: (https://www.kbhmadhus.dk/blog/10-grunde-til-okologi-i-horeca). (Accessed: 30. marts 2020).

Fødevaredata.
Available at: Frida.fooddata.dk (Accessed 27. februar 2020).

Gislason, H., Dalskov, J, Dinesen, G.E., Egekvist, J., Eigaard, O., Jepsen, N., Larsen, F., Poulsen, L.K., Sørensen, T. K. & Hoffmann, E. (2014). Miljøskånsomhed og økologisk bæredygtighed i dansk fiskeri. DTU Aqua-rapport nr. 279-2014. Institut for Akvatiske Ressourcer, Danmarks Tekniske Universitet.

Grønkjær, H. E. (2019).
'Interview, 23. Oktober 2019'. Konsumfisk.

Gulbrandsen, L. H. (2009). The emergence and effectiveness of the Marine Stewardship Council.
Marine Policy, 33(4), pp. 654-660

Hadjimichael, M. and Hegland, T. (2015).
Really Sustainable? Inherent risks of eco-labelling in fisheries.
Fisheries Research, 174 (2016) pp.129-135

Hegland, Troels J. Autzen, Mathilde H., Smink, Carla K. og Bohnstedet, Hanne, 2019.
Bæredygtighed og mærkningsordninger. Rapport fra Arbejdspakke 1A, udviklingsprojektet
'Smag for bæredygtig fisk'

Høringsportalen. Høring over udkast til bekendtgørelse om mærkningsordning for fisk fanget kystnært med skånsomme redskaber.
Available at: https://hoeringsportalen.dk/Hearing/Details/63240 (Accessed: 4. april 2020).

Jacobsen, Alice Juel; Rikke Kristine Nielsen; Mikkel Fugl Eskjær (2019) Kortlægning af barrierer og muligheder om bæredygtighed. Rapport fra Arbejdspakke 1B, udviklingsprojektet 'Smag for bæredygtig fisk'. Institut for Kommunikation og Psykologi, Aalborg Universitet.

Lindholm, K. (no date). Værdikæden i fersk fisk.
Available at: https://docplayer.dk/704654-vaerdikaeden-i-fersk-fisk.html (Accessed: 8 August 2019).

McClenachan, L., Dissanayake, S. and Chen, X. (2016).
Fair trade fish: consumer support for broader seafood
sustainability. Fish and Fisheries, 17(3), pp. 825-838.

Madkulturen (2019) Kloge fødevareindkøb.
Available at: https://www.madkulturen.dk/ (Accessed: 11. marts 2020).

Miljø- og Fødevareministeriet – Landbrugsstyrelsen. Landbrugets drivhusgasudledninger.
Available at: https://lbst.dk/tvaergaaende/klima/drivhusgasser-fra-landbruget/ (Accessed 20. April 2020)

Miljø- og Fødevareministeriet. Spis mere fisk.
Available at: https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad/spis-mere-fisk/ (Accessed 12. november.2019)

Miljø- og Fødevareministeriet. Økologisk akvakultur.
Available at: hhttps://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/%C3%98kologisk-akvakultur.aspx (Accessed: 28. marts 2020).

MSC. MSC-Fiskeristandarden.
Available at: https://www.msc.org/dk/standarder-og-certificering/msc-fiskeristandarden (Accessed: 19. marts 2020).

MSC. Hvad er bæredygtigt fiskeri?
Available at: https://www.msc.org/dk/hvad-vi-g%C3%B8r/vores-tilgang/hvad-er-b%C3%A6redygtigt-fiskeri (Accessed: 11. Marts 2020).

MSC – Sustainable seafood (2015) Sustainable seafood for the future: The three principles of the MSC Fisheries Standard.
Available at: https://www.youtube.com/watch?v=qEE3iUIbm7U (Accessed 11. Marts 2020).

Nielsen, C., Gregersen, M. and Preus, N. (2018). 'Millennials fremtidens forbrugere', p. 51.
Available at: https://lf.dk//media/lf/aktuelt/nyheder/2018/marts/millennials-rapport-leveret.pdf?la=da
(Accessed: 1. marts 2020).

Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet. Parisaftalen 2015.
Available at:
https://kefm.dk/klima-og-vejr/klimaforhandlinger/parisaftalen-2015/ (Accessed: 13. marts 2020).

Miljø- og Fødevareministeriet. Fødevarernes klimaaftryk.
Available at: https://lbst.dk/tvaergaaende/klima/foedevarernes-klimaaftryk/ (Accessed: 13. marts 2020).

Remmen, A. and Münster, M. (2002) Kom godt i gang med livscyklustankegangen! Miljønyt nr. 65.
Miljøstyrelsen/Miljøministeriet

Restauratørernes Garantiordning. "Verdensmål i værdikæden. Jagten på de bedste bæredygtige løsninger til restaurations-branchen."
Available at: https://regadk.dk/vaerdikaeden_presse/ (Accessed: 20. april 2020).

Retsinformation. Bekendtgørelse om regulering af fiskeriet 2018.
Available at: https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2018/1270 (Accessed: 13. marts 2020).

Said A, Jose Pascual, Cristina Pita, Mathilde Højrup Autzen, Troels Jacob Hegland, Vanessa Amorim, Jerneja Penca, Johanna Ferretti (forthcoming 2020).
Small-scale fisheries access to fishing opportunities in Europe: a new hope.

Schmidt, O (2019). Oplæg på ASC og MSC årsmøde den 19. September 2019 i Aalborg.

Smink, Carla K., Hegland, Troels J. (2019). Kortlægning og udforskning af barrierer og muligheder. Kortlægning og analyse af relevante produktkæder for bæredygtig fisk.' Rapport 1C. Smag for bæredygtig fisk.

Thrane, M. (2000) Fiskerisektoren - sektorbeskrivelse, miljørelationer og regulering. Aalborg. Available at: https://vbn.aau.dk/ws/portalfiles/portal/12156122/Delrapport3.pdf.
(tilgået d. 12.04.2021).

Thrane, M., Ziegler, F., and Sonesson, U. (2009).
Eco-labelling of wild-caught seafood products. Journal of Cleaner Production 17(3), pp.416–423

UNRIC (2019) Verdensmål for bæredygtig udvikling.
Available at:
https://unric.org/da/verdensmaal-for-baeredygtig-udvikling (Accessed 11. Marts 2020).

Wilding, Thomas A.; Kenneth D. Black; Steven Benjamins: Iona Campbell (2018).
Chapter 5: Mariculture. I Markus Salomon; Till Markus (red.) Handbook on Marine Environment Protection. Vol. 2. Springer, pp. 97-114.

WWF. ASC hvis du vil vælge ansvarligt opdrættet fisk og skaldyr.
Available at: https://www.wwf.dk/?5020/wwf-asc---hvis-du-vil-vlge-ansvarligt-opdrttet-fisk-og-skaldyr (Accessed: 20. marts 2020).

WWF. ASC står for AquacultureStewardship Council.
Available at: https://www.wwf.dk/wwfs_arbejde/hav_og_fiskeri/wwf_fiskeguide/miljomarkede_fisk/asc/ (Accessed: 6. april 2020).

WWF (2019) WWF's Fiskeguide.
Available at: https://fiskeguiden.wwf.dk/ (Accessed: 11. marts 2020).

2 gange om ugen.
https://www.2gangeomugen.dk/ (Accessed 27. februar 2020).

Linksamling:

Bæredygtighed

Verdensmål og Livet i havet:
https://www.verdensmaalene.dk/fakta/verdensmaalene
https://www.verdensmaalene.dk/maal/14
https://heleverdeniskole.dk/verdensmaalene/maal-14-livet-i-havet/
https://www.globalis.dk/om-fn/fn-s-17-verdensmaal/livet-i-havet

Mærkeordninger og guides:
WWF's fiskeguide: https://fiskeguiden.wwf.dk/
Fisk i sæson: https://taenk.dk/test-og-forbrugerliv/mad-og-indkoeb/lokal-mad-find-vej-til-de-lokale-smagsoplevelser/fisk-i-saeson
Naturskånsom: https://xn--natursknsom-38a.dk/
MSC: https://www.msc.org/dk/hvad-vi-g%C3%B8r/vores-tilgang/forst%C3%A5-det-bl%C3%A5-msc-m%C3%A6rke
Klimaaftryk generelt, fisk og klima:
Concito – fødevarers klimaaftryk: https://concito.dk/concito-bloggen/lynkursus-fodevarers-klimaaftryk
COOP – danskernes klimaaftryk: https://ansvarlighed.coop.dk/hjertesager/klima/danskernes-klimaaftryk/
Økolariet – kostens klimaaftryk: https://www.okolariet.dk/media/zvlaeqph/kostens-klimaaftryk-kostbar-klode-%C3%B8kolariet.pdf
Concito – ernæring og klimaaftryk: https://concito.dk/concito-bloggen/her-faar-du-mest-ernaering-klimaaftrykket

Den store klimadatabase: https://denstoreklimadatabase.dk/
https://agro.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf
Klimapåvirkning og fiskemetoder: http://skaansomtkystfiskeri.dk/klimapaavirkning-stor-forskel-paa-fiskemetoder/
Madpyramiden: https://madpyramiden.dk/brug-pyramiden/madpyramidens-3-lag/toppen/fisk-og-skaldyr/

Rapporter fra projektet, Smag for bæredygtig fisk:
Bæredygtighed og mærkningsordninger:
Rapport fra Arbejdspakke 1A, projektet 'Smag for bæredygtig fisk':
https://vbn.aau.dk/en/publications/b%C3%A6redygtighed-og-m%C3%A6rkningsordninger-rapport-fra-arbejdspakke-1a-u
Kortlægning og udforskning af barrierer og muligheder: Kortlægning og analyse af relevante produktkæder for bæredygtig fisk.

Rapport fra Arbejdspakke 1C, udviklingsprojektet 'Smag for https://vbn.aau.dk/en/publications/kortl%C3%A6gning-og-udforskning-af-barrierer-og-muligheder-kortl%C3%A6gning

Fisk og ernæring:
Alt om kost: https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/
2 gange om ugen: https://www.2gangeomugen.dk/baeredygtig-fisk/

Film og video om fisk og bæredygtighed:
https://www.youtube.com/playlist?list=PLWti6oYvwOC-ggt9xRaWkQKjpbwKuBREE
Nature is speaking: https://www.youtube.com/watch?v=rM6txLtoaoc

Film som oplæg til debat:
Seaspiracy: https://www.netflix.com/dk/title/81014008

Linksamling:

WWF, Kystfiskerne og kampen om fisken:
https://undervisning.wwf.dk/introduktion

AAU PLAY, Bæredygtig fremtid og forbrug:
https://youtu.be/j7p3fZtSm0o

Spørgsmål du kan stille til din fisk - Indkøbsguide for bæredygtig fisk:
https://www.dieh.dk/dyn/Normal/8/228/Normal_Content/file/1571/1611238022/indkoebsguide-for-baeredygtig-fisk_210121.pdf

