

Smag for bæredygtig fisk



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.

Vejledning til materialet

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 boullion-terning af lærermaterialet, det vil sige, at det er versioneret og kondenseret af hensyn til materialets læsevenlighed, og det er ligeledes inddelt i otte kapitler.

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**

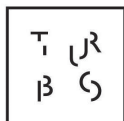
**Fotos: Naturfotograf Søren Skarby. Billederne stammer fra udstillingen
Hemmeligheder i Dybet på Naturama**

Grafisk tilrettelæggelse og design: StudioNuvole

**April 2021
1. udgave, 1. oplag**



ALBORG UNIVERSITET



VELUX FONDEN

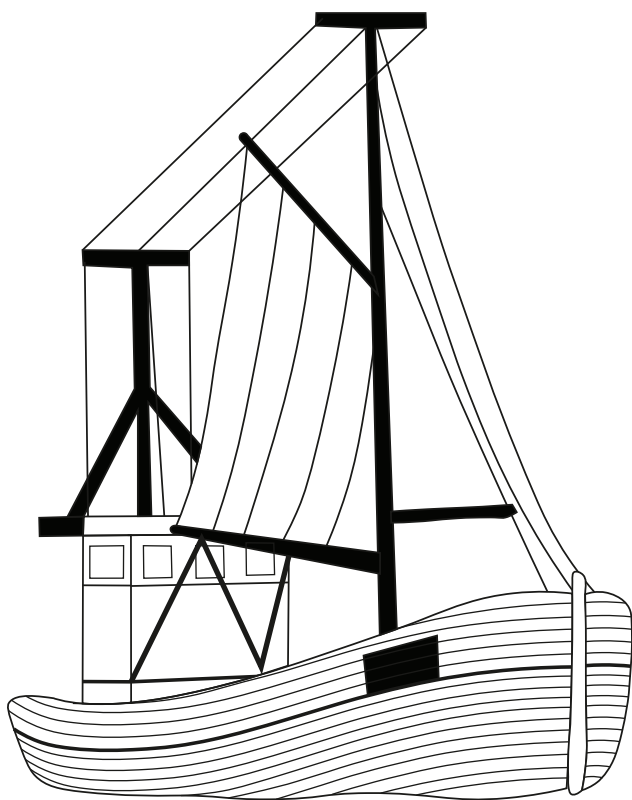


**HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN**

Smag for bæredygtig fisk

Indholdsfortegnelse

Den bæredygtige verdensdagsorden	2
Livet i havet	3
Hvor kommer fisken fra?	4
Fiskeriformer, fangstredskaber og deres bæredygtighed	5
Et udvalg af de mest almindelige, skånsomme redskaber i dansk fiskeri	7
Fem udvalgte elementer af 'bæredygtighed' for madprofessionelle	9
Mærkningsordninger for bæredygtig fisk	13
Mærker for opdrættet fisk	16
Kilder	20
Linksamling	23



Smag for bæredygtig fisk



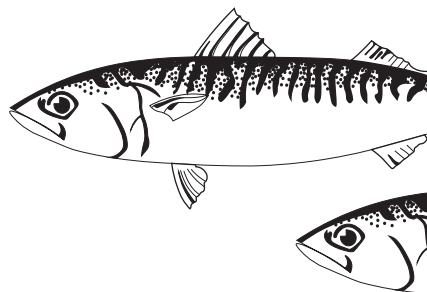
Den bæredygtige verdensdagsorden

Bæredygtighed blev for alvor en del af verdensbefolkningens bevidsthed i 1987, da FN udgav rapporten *Our Common Future*. I den 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

Sidenhen har FN's 17 verdensmål også bidraget til at rykke ved vores bevidsthed om bæredygtig adfærd og udvikling.

FN's verdensmål er blevet kaldt den mest ambitiøse plan i verdenshistorien, fordi den formulerer 17 mål for bæredygtig udvikling, der vedrører både den sociale, økonomiske og miljømæssige bæredygtighed.

For hvert af de 17 verdensmål er der formuleret delmål for at løse verdens nøgleudfordringer og komme dem til livs (delvist eller helt) inden 2030. Og fødevarerektoren er et vigtigt sted at sætte ind, fx fødevarerproduktion og -forbrug opgøres til at udgøre mellem 22-31 % af EU-medlemsstaternes samlede udledninger af CO₂.²



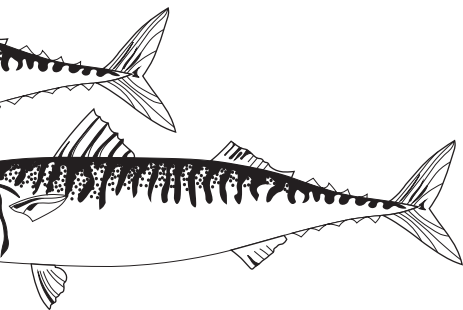
Livet i havet

Verdensmål nummer 14 handler om livet 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".³



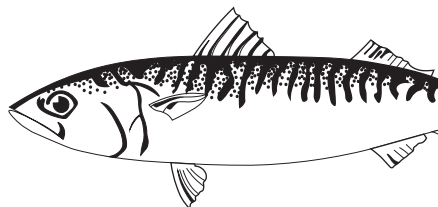
Hvor kommer fisken fra?

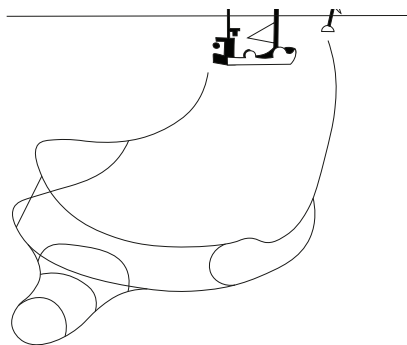
Hovedparten af den fisk, vi spiser i Danmark, skiller sig markant ud fra de andre fødevarergrupper. Fisk kan nemlig grundlæggende komme fra to vidt forskellige kilder; opdræt (akvakultur) og fiskeri (vildtfanget fisk og skaldyr).

Food and Agriculture Organization (FAO) definerer henholdsvis fiskeri og akvakultur på følgende måder:

“**Fiskeri** er fangst af akvatiske organismer i marine, kyst- eller indlandsområder”.⁴

“**Akvakultur** er dyrkning eller opdræt af vandlevende organismer i kyst- og indlandsområder, dyrkningen eller opdrættet indebærer indgriben med henblik på øget produktivitet.”⁵





Fiskeriformer, fangstredskaber og deres bæredygtighed

Pelagisk og 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.

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

Smag for bæredygtig fisk

Om de forskellige fiskeriformers påvirkning på miljøet siger DTU Aqua:

“De forskellige fiskeriers miljøpåvirkning afhænger af, hvilke redskaber man bruger, og af hvordan og hvor hyppigt og i hvilket område, der fiskes. Fiskeri med bundsløbende 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.”⁶

vedkommende på havbunden), for at fange fisk. Typiske eksempler på aktive redskaber i en dansk kontekst er not, trawl og snurrevod.

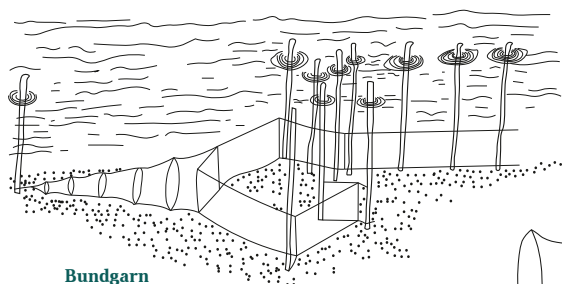
De passive redskaber

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.

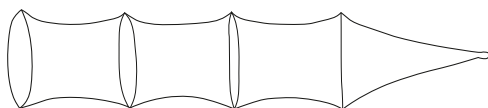
De aktive redskaber

De aktive redskaber trækkes rundt i vandet (for det demersale fiskeris

Et udvalg af de mest almindelige, skånsomme redskaber i dansk fiskeri:

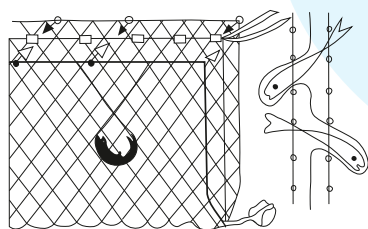


Bundgarn

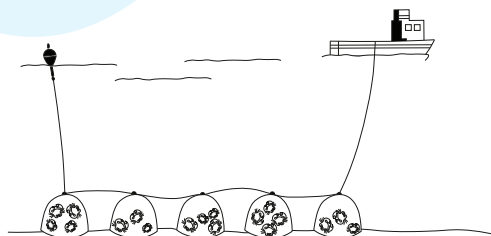


Ruse

De passive redskaber



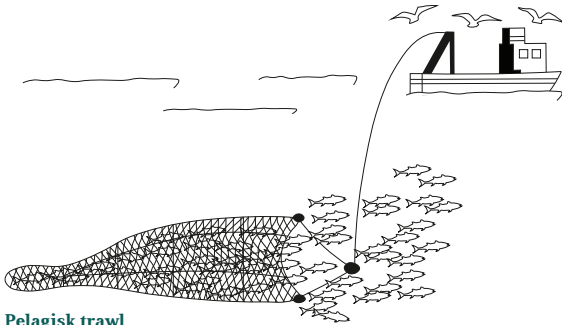
Toggegarn



Tejner

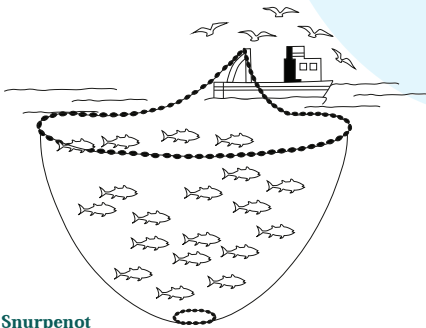
Smag for bæredygtig fisk

En tommelfinger-regel er, at passive redskaber generelt er mere skånsomme end de aktive.

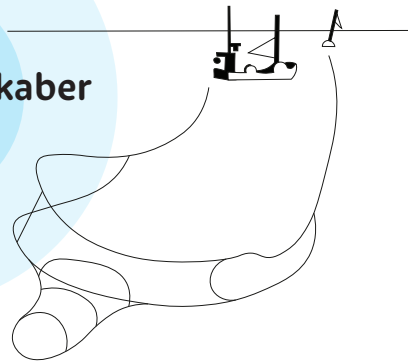


Pelagisk trawl

De aktive redskaber



Snurpenot



Snurevod

Fem udvalgte elementer af 'bæredygtighed' for madprofessionelle

Her stiller vi skarpt på fem elementer af bæredygtighed, der kan bruges som en guideline, når man skal begå sig i markedet for - og kommunikere med kunder om - bæredygtige fiske- og skaldyrsprodukter.

De fem elementer af bæredygtighed er:

- Bestandstilstand
- Brede miljømæssige øko-system-påvirkninger
- CO₂ -udledninger
- Sociale, kulturelle og etiske hensyn
- Smag, kvalitet, sundhed og fødevarer sikkerhed



Bestandstilstand

Hvis en bestand overfiskes, så den kommer under den biologisk sikre grænse, kan den ikke bidrage til kommende generationer og sikre

bestanden i fremtiden. Overfiskeri har fatale konsekvenser, fordi arten ikke nødvendigvis vender tilbage senere, selv om overfiskeriet stopper. I stedet overtager andre arter pladsen i økosystemet, så den ikke får mulighed for at genetablere sig. 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. Hvis det sker, så er der risiko for, at arter ikke lave nok 'fiskebørn' til fremtiden



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, støjforurening, der forstyrrer dyrelivet, og fortrængning af natur, hvor andre arter, fx invasive, kommer og fortrænger hjemmehørende arter osv.

Smag for bæredygtig fisk

De 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.⁷

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 som bundtrawl, er mere skadelige på stenrev end sandbund.

— Bifangster og påvirkning af truede eller sårbare arter

Ved brug af garn under fiskeri kan der forekomme bifangster. Nogle bifangster er ønskværdige og værdifulde, mens andre er uønskede og problematiske. Et eksempel på en uønsket og problematisk bifangst er havpattedyr, fx marsvin. Bifangsterne varierer efter fisk, der fiskes efter, fangstområde og brug af redskaber.



CO₂-udledninger

CO₂-udledninger i forbindelse med fangst af fisk gøres i grove træk op ved at anslå dieselforbrug for fartøjer og sætte det i relation til fangster, det vil sige mængden af fangede fisk. I forhold til dieselforbruget er en vigtig 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 forholde sig til, når graden af bæredygtighed i forhold til fiskeri og fisk skal gøres op. I en dansk sammenhæng 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.



Smag, kvalitet, sundhed og fødevarer sikkerhed

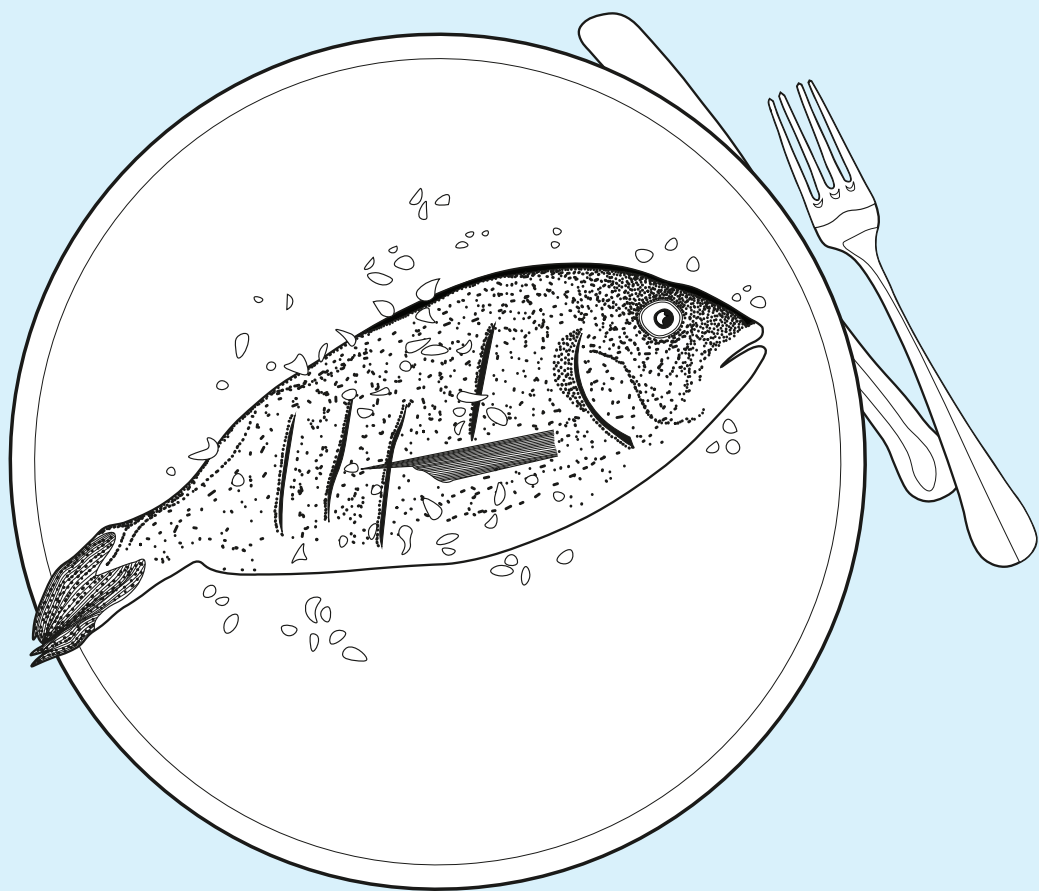
I en madprofessionel sammenhæng er der nødt til at være fokus på smag, kvalitet, sundhed og fødevarer sikkerhed, selvom det ikke er typiske elementer, der tages i betragtning, når der diskuteres bæredygtighed.

Fiskeredskabets fysiske påvirkning af fisken, hastigheden og kvaliteten af afblødning og isning, samt tiden fra fangst til konsumering har stor indvirkning på smagen og kvaliteten. Kvaliteten kan objektivt måles ved at se på, hvor fremskreden fordærvelsesprocessen er ved indtag, men

kvalitet vil oftest også være en subjektiv vurdering.

Når vi taler om fødevarer sikkerhed i forhold til fisk, så drejer det sig i vid udstrækning om tilstedeværelsen af uønskede stoffer i fisken. Det kan være stoffer, som den vilde fisk har optaget fra det naturlige miljø, (typisk gennem fødekæden), fx mikroplast eller kviksølv, eller stoffer, fx medicinrester, som fisken har fået gennem fodret under opdræt.

Smag for bæredygtig fisk





Aquaculture Stewardship Council (ASC)



Marine Stewardship Council (MSC)



Økologimærker: Ø-mærket og EU-bladet



NaturSkånsom

NaturSkånsom

Mærkningsordninger for bæredygtig fisk

Overordnet er der fire mærkningsordninger for bæredygtig fisk, der dominerer det danske marked. Nogle af dem er statslige, andre er private.

Mærkningsordninger er forbrugers garanti for, at der bliver stillet en række krav til bl.a. bæredygtighed, fiskens levevilkår, klima og miljø.

For vilde fisk gælder det bl.a. overfiskeri. For opdræt gælder det fx krav til fiskefoder, medicinering og plads.

Smag for bæredygtig fisk

Mærker for vildtfanget fisk

Marine Stewardship Council (MSC)

MSC er for alle fiskerier, der fisker efter vildt-levende organismer i både hav og ferskvandsområder. MSC-mærket findes på mere end 90% af den fisk og skaldyr, der fanges af danske fiskere.⁸



Hvad kræves der for at få MSC-mærket?

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

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

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.

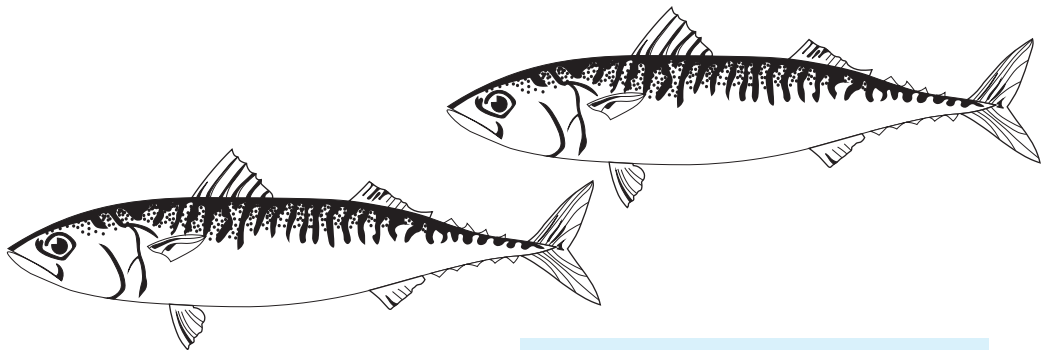
Minimering af miljøpåvirkninger

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.⁹



NaturSkånsom

NaturSkånsom er den nyeste, statslige mærkningsordning i Danmark. De stiller følgende krav til danske fiskere, som ønsker at markedsføre deres fangster med deres mærke:

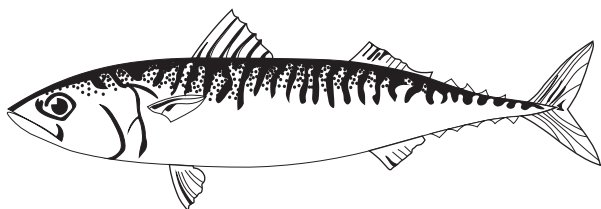


NaturSkånsom

NaturSkånsom-mærket har fokus på de miljø- og klimamæssige fordele ved at fiske med skånsomme redskaber. Derudover har mærket fokus på de socioøkonomiske og socio-kulturelle gevinster ved, at fiskeriet foregår fra mindre fartøjer, samt at højne kvaliteten.

For at få NaturSkånsom-mærket, skal fiskerne leve op til følgende krav:

- De skal bedrive kystfiskeri, defineret som fra en båd på maksimalt 17 meter og med fangstrejser under 48 timer.
- Fiskerne 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.¹⁰
- Bestanden skal være fisket på et bæredygtigt niveau, dvs. ingen truede arter!



Mærker for opdrættet fisk

Aquaculture Stewardship Council (ASC)



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 arbejdsmiljøet og lokalsamfundet.
- At bruge fiskefoder, der kommer fra bæredygtige fiskerier¹¹



Økologimærker: Ø-mærket og EU-bladet

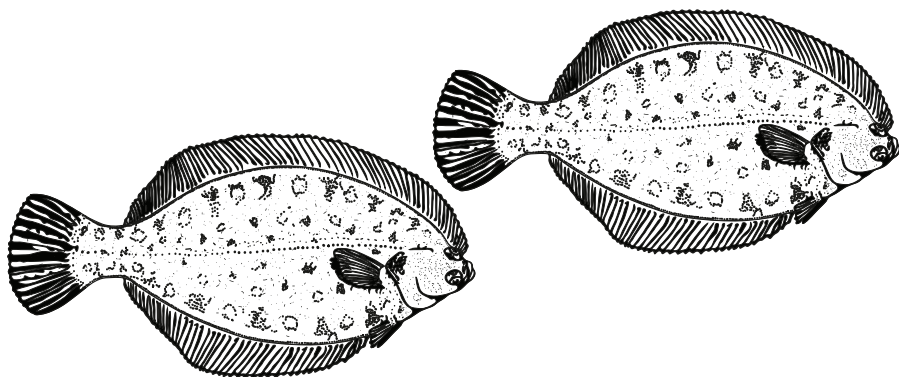
Økologisk fisk er et relativt nyt fænomen. Først i 2005 blev det muligt at købe økologisk fisk fra ferskvandsdambrug, og i 2010 blev det første danske havbrug omlagt til økologisk produktion.

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

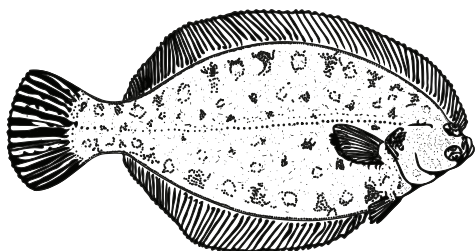
- Etablering af sundhedsrådgivningsaftale med dyrlæge.
- Overholdelse af maksimal bestandstæthed.

- Minimering af brug af medicin og hjælpestoffer, forbud mod visse hjælpestoffer. Et hjælpestof kan fx være kalk, jod, salt og brintoverilte.
- Ingen brug af genmodificerede stoffer i fiskefoderet.
- Foder fremstillet på bæredygtigt grundlag eller økologiske produkter
- Minimering af anvendelsen af medicin og kemikalier.
- Prioritering af grøn energi i produktionen.
- Sporbarhed fra forbrugeren til producenten.¹²

Smag for bæredygtig fisk



De forskellige mærkningsordninger udgør en anvendelig guideline til at vælge fisk fra det danske og internationale marked. Som præsentationen af mærkerne viste, så knytter der sig forskellige problematikker til de enkelte mærker og mærkningsordninger som guideline for bæredygtighed generelt.



Udvalgte kritikpunkter af mærkningsordningerne

- Både ASC og MSC kritiseres 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.

- MSC kritiseres for at have for ensporede standarder, hvor det bl.a. fremhæves, at de mangler at tage hensyn til CO₂-udledninger eller bundpåvirkninger. Det er også værd at nævne, at ASC ikke har direkte standarder for fødevarer sikkerhed.
- Derudover kritiseres MSC og 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.¹³
- Et af kritikpunkterne for Naturskånsom er, at mærket 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, og mindre fokus på udfordringen med bifangst ved brug af skønsomme redskaber.

Gode råd og spørgsmål til overvejelse

Materialet her skulle gerne få dig til at stille følgende spørgsmål:

- Hvad kan jeg selv gøre for at blive mere bæredygtig?

Nogle gode, overordnede råd er følgende:

Når du skal købe fisk og skaldyr, så tænk over bæredygtigheden! Køb bæredygtigt! Gå efter mærkningsordningerne, tænk i sæson og i dansk fisk, undgå truede fiskearter, varier og køb forskellige fisk, køb både fra opdræt og vildtfangede fisk, spørg efter og prøv nye og anderledes fiskearter – og tal med din fiskehandler og fiskeleverandør, som kan give dig inspiration og viden!

Og hvis du er i tvivl, eller ønsker du at vide mere, så kan du også finde hjælp i WWF's fiskeguide.

Læs mere her:

https://fiskeguiden.wwf.dk/?gclid=CjoKCQjwsLWDBhCmA-RIsAPSL3_3gKbOt7q_W_hwhmG-CAGdQ_Jqlv52OwLTY-_yt14-dMygSt-NXFI3i8aAhKWEALw_wcB

Kilder

1. World Commission on Environment and Development (Brundtland kommission) (1987) Our Common Future. Edited by V. Hauff. Oxford University Press.
2. Miljø- og Fødevareministeriet. Fødevarernes klimaaftryk.
Se: <https://lbst.dk/tvaergaaende/klima/foedevareernes-klimaaftryk/> (Tilgået: 13. marts 2020).
3. UNRIC (2019) Verdensmål for bæredygtig udvikling.
Se: <https://unric.org/da/verdensmaal-for-baeredygtig-udvikling/> (Tilgået 11. Marts 2020).
4. FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Aquaculture.
Se: <http://www.fao.org/aquaculture/en/> (Tilgået: 29. marts 2020).
Oversat fra engelsk.
5. FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Aquaculture.
Se: <http://www.fao.org/aquaculture/en/> (Tilgået: 29. marts 2020).
Oversat fra engelsk.
6. 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

7. 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.
8. Danmarks Fiskeriforening. Fiskeri i tal.
Se: https://fiskeriforening.dk/media/1789/fiskeri_i_tal_2018.pdf
(Tilgået: 20. februar 2020).
9. MSC. MSC-Fiskeristandarden.
Se: <https://www.msc.org/dk/standarder-og-certificering/msc-fiskeristandarden>
(Tilgået: 19. marts 2020).
10. Mærket kom på markedet i 2020, og der findes endnu ingen videnskabelige publikationer, der beskæftiger sig med mærket. Du kan læse mere her: <https://www.naturskånsom.dk> (tilgået 07.06.2021).
11. ASC. The Principles behind the ASC Standards.
Se: <https://www.asc-aqua.org/the-principles-behind-the-asc-standards> (Tilgået 11. juni 2020).
12. Miljø- og Fødevarerministeriet. Økologisk akvakultur.
Se: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/%C3%98kologisk-akvakultur.aspx>
(Tilgået: 11. juni 2020).

13. Hadjimichael, M. and Hegland, T. (2015). Really Sustainable? Inherent risks of eco-labelling in fisheries. *Fisheries Research*, 174 (2016) pp.129-135.
14. 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 Hoen, Michael LeVine, Jordan Nikoloyuk, Claire.

Link-samling:

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>

Andre fiskekalendere?

Naturskånsom: <https://xn--natursknsom-38a.dk/>

MSC: <https://www.msc.org/dk/hvad-vi-g%C3%B8r/vores-tilgang/for-st%C3%A5-det-bl%C3%A5-msc-m%C3%A6rke>

Klimaaftryk generelt, fisk og klima:

Concito - fødevarers klimaaftryk: <https://concito.dk/concito-blog-gen/lynkursus-fodevarers-klimaaftryk>

COOP - danskernes klimaaftryk: <https://ansvarlighed.coop.dk/hjer-tesager/klima/danskernes-klimaaftryk/>

Økolariet - kostens klimaaftryk: <https://www.okolariet.dk/media/zv-laeqph/kostens-klimaaftryk-kostbar-klode-%C3%B8kolariet.pdf>

Concito - ernæring og klimaaftryk: <https://concito.dk/concito-blog-gen/her-faar-du-mest-ernaering-klimaaftrykket>

Den store klimadatabase: <https://denstoreklimadatabase.dk/>

https://agro.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Fo-edevarenes_klimaaftryk.pdf

Klimapåvirkning og fiskemetoder: <http://skaansomtkystfiskeri.dk/klimapaavirkning-stor-forskel-paa-fiskemetoder/>

Madpyramiden: <https://madpyramiden.dk/brug-pyramiden/madpyra-midens-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-ukortl%C3%A6gning-og-udforskning-af-barrierer-og-muligheder-kortl%C3%A6gning-og-analyse-af-relevante-produktkæder for bæredygtig fisk.](https://vbn.aau.dk/en/publications/b%C3%A6redygtighed-og-m%C3%A6rkningsordninger-rapport-fra-arbejdspakke-1a-ukortl%C3%A6gning-og-udforskning-af-barrierer-og-muligheder-kortl%C3%A6gning-og-analyse-af-relevante-produktk%C3%A6der-for-b%C3%A6redygtig-fisk)

Rapport fra Arbejdspakke 1C, udviklingsprojektet 'Smag for bæredygtig fisk': <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/spis-mindre-koed-vaelg-baelgfrugter-og-fisk/>

2 gange om ugen: <https://www.2gangeomugen.dk/baeredygtig-fisk/>

Film og video om fisk og bæredygtighed:

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLWti60YvwOC-ggt9xRa-WkQKjpbwKuBREE>

Nature is speaking: <https://www.youtube.com/watch?v=rM6txLtoaac>

Film som oplæg til debat:

Seaspiracy: <https://www.netflix.com/dk/title/81014008>

Andre undervisningsmateriale til inspiration om fisk

Projekt 'Hovedet i havet', Århus Universitet - Projekt 'Hovedet i havet' er et hav-formidlingsprojekt støttet af Nordea-fonden.

<https://projekter.au.dk/havet/forloeb/forloebsoversigt/den-sidste-fisk/fiskeri/fiskeri/>

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

Indkøbsguide for bæredygtig fisk:

https://www.dieh.dk/dyn/Normal/3/23/Normal_Content/file/1748/1612867051/indkoebsguide-for-baeredygtig-fisk_210121.pdf

