

Spårbart fiske från hav till tallrik



Spårbarhet och hållbart fiske har blivit viktigt för konsumenter efter otaliga matskandaler. MSC:s hållbara fiske presenterar sina senaste dna-tester som spårar fisken tillbaka till sitt ursprung.

TEXT & FOTO JOHAN AUGUSTIN

"Junior" lämnar fiskeläget Ballstad i Lofoten och glider ut i Vestfjorden. Den isiga havsluften som ena stunden innehåller snö och hagel övergår nästa ögonblick till solsken. Det är typiskt väder för ögruppen vid Norges nordvästra kust. Ägaren till fiskebåten på 47 fot, **Børge Iversen**, 58-åringen har fiskat sedan tonåren och åker ofta ut på egen hand, som i

dag – för att vittja långreven som han har lagt ut dagen innan. Han arbetar sex dagar i veckan, tolv timmar om dagen. Ett slitsamt arbete kan tyckas, men Børge Iversen trivs: – Jag njuter av friheten, naturen och den rena luften, säger han på väg ut i Vestfjorden.

Ekoloden visar att det på 60 meters djup finns stora mängder fisk, trots att vi fortfarande befinner oss

nära land. Mars går mot sitt slut vilket betyder slutet av torskens lekperiod; då den vandrar från Barents hav ner till den nordnorska kusten för att leka. Strapatsen ger fiskarna ett fastare kött; och de kallas *skrei* som betyder vandra. Det norska torskfisket beskrivs ofta som ett hållbart och lyckat fiske. Børge har sett en förändring till det bättre i fisket som han hållit på med i 42 år.

– Det finns mer fisk nu än när jag var liten. Det beror på att vi har förvaltat fisket bra, förklarar han.

Børge vittjar linorna som har hundratals krokare med skalade räkor – saftiga munsbitar för en hungrig skrei. I det klara vattnet syns torskarna när de närmar sig ytan, en efter en, i varierande storlekar. Många väger över tio kilo, rekordfisken vägde över 40, och det är inte ovanligt

att Børge får upp tjugokilosfiskar. Plåttaket fylls snabbt med torsk som Børge skär av pulsådern på och därigenom tappar blodet så att "köttets kvalitet blir bäst".

Børge trivs med livet som fiskare, han är inne på sin 43:e vinter och det är också vid den här tiden på året han drar in den största delen av lönen.

– Jag får väl in mellan en och en halv miljon kronor under en

vinter, men då försvinner 25 procent i driftkostnader, berättar Børge med en cigarettstump i mungipan.

Det är samma fångstmetoder som används nu som tidigare, sammanlagt fem redskap där långrev ingår, skillnaden är att fångsterna numera är betydligt större. Torskkvoten för hela Barents hav och Norska havet är 894 000 ton i år, en kvot som enligt Børge kan höjas.



↑ **PERSPEKTIV.** Børge Iversen har fiskat i 42 år och sett att det lönar sig att fiska förstärkt. Nu finns det mera torsk än förr.

← **ORÖRD NATUR.** Det lilla fiskeläget Nusfjord lockar numera ett stort antal turister.

KARTA KOMMER HÄR!

FAKTA

Fisket i Lofoten

● Lofotens torskfiske har pågått i tusentals år. Sedan vikingatiden har det bedrivits kommersiellt fiske kring öarna. I slutet av januari leker fiskarna i Nordostatlanten som beräknas ha världens största torskbestånd.

● Nordostatlanten innefattar två havsområden norr om 62:a breddgraden: Norska havet och Barents hav. När torskarna simmar in mot kusten kallas de "skrei" (skrida) och fångas i nät, på krok eller i snurrevad. Det smala och muskulösa köttet är särskilt fint och uppskattat. Norge delar torskfisket i Barents hav med Ryssland och länderna har haft ett förvaltningssamarbete sedan 1976.

● I år är torskkvoten knappt 900 000 ton varav cirka hälften är reserverat för det norska fisket. Det är fem gånger mer än 1990. Det finns även kusttorsk som ständigt lever vid kusten. De senaste åren har den totala kusttorskbiomassan ökat med 50 procent och lekbeståndet med 65 procent. Hela det norska torskfisket blev MSC-certifierat 2011 genom till exempel stängda fiskezoner, redskapsförbud och minskad bifångst av kusttorsk och andra fiskarter.



FAKTA

MSC

● **Marine Stewardship Council** är en internationell icke vinstdrivande organisation som arbetar med miljömärkning av fisk- och skaldjursprodukter. Visionen är att haven ska vara fulla av liv för kommande generationer. För att få använda det blå MSC-märket på fisk- och skaldjursprodukter måste fisket ske enligt MSC:s miljöstandard.

● Utvärdering och certifiering av stora och småskaliga fisken runt om i världen sker kontinuerligt. MSC har tagit fram miljömärket för att göra det lätt för konsumenten att göra hållbara val. För att bibehålla opartiskhet driver organisationen ett program för tredjeparts-certifiering, där oberoende certifierare bedömer om fisket är hållbart och om det uppfyller MSC:s krav.

● Sedan 1999 är över 370 fisken certifierade eller på väg att bli det, och det inkluderar över 100 arter i över 35 länder. Totalt är 10 procent av världens fiske engagerat i MSC-programmet, som riktar sig mot vildfångade marin- och sötvattensarter som ska kunna spåras tillbaka till en hållbar källa.

● Tyskland har flest antal MSC-produkter på marknaden, över 4 000. Nederländerna har 1 500 produkter och Sverige över 1 300. En annan organisation, ASC (Aquaculture Stewardship Council), riktar in sig på odlad fisk och skaldjur. Också de har antagit MSC:s spårbarhetsstandard för att kunna spåra hållbart odlad fisk- och skaldjur.



FAKTA

Spårbarhet

● Ungefär 20 000 fisk- och skaldjursprodukter i över 100 länder har den blå MSC-märkningen och kan spåras tillbaka till de certifierade hållbara fiskena. MSC:s spårbarhetskedja är ett av världens största spårbarhetssystem och täcker över 3 000 leverantörer, distributörer och tillverkare över hela världen. Det garanterar konsumenten att MSC-märkningen inte har blandats med icke certifierad seafood och att den kan spåras från hav till tallrik.

● Konsumenterna köpte 608 000 ton MSC-produkter 2014-2015 och spenderade 4,4 miljarder dollar på MSC-produkter under samma period. Det har funnits problem med att spåra tonfisk eftersom det är svårt att spåra dna i konserverade tonfiskprodukter, vilket majoriteten av MSC-produkterna är. Nya tester görs som förhoppningsvis ger lyckade resultat 2017.

1 EXPORTVARA. I Norway Seafoods fabrik i Stamsund paketeras fiskprodukterna och skickas vidare till underleverantörer och kunder över hela världen.

2 FÅNGST. Torkad fisk hänger på stora ställningar på många håll i Lofoten. En stor del går på export.

3 I FLITIG ANVÄNDNING. "Iversen Junior" är Børge Iversens fiskebåt som han åker ut med sex dagar i veckan.

– Vi kan egentligen ta mer fisk, torskbeståndet är bärkraftigt, säger Børge och förklarar att torskarna, som blir könsmogna vid ungefär sju års ålder, inte bara fortplanter sig vid kusten utan även mitt i havet.

– Torskens larver förs sedan över väldigt stora områden, berättar han. Efter några timmar till havs närmar vi oss åter kajen i Ballstad. Här väntar några fritidsfiskare som Børge ska ta ut på en fisketur. Det är en stor del av hans verksamhet på sommarhalvåret, eftersom sportfiske är ett växande segment i Lofoten. Av Børges fyra barn är det ingen som ska bli fiskare och han beskriver den låga rekryteringen bland unga som bekymmersam.

– Det blir nog trälarna som tar över i framtiden, säger han.

Han tar iland några torskarna som han säljer direkt på kajen till en ortsfär sju års ålder, som kommer förbi. Børges fru **Mary Ann Iversen** som sköter parrets tio rorbuer, röda typiska fiskestugor som är omgjorda till vandrarhem, kallar strax därpå Børge till lunch; fisksoppa på kokt skrei och grönsaker.

– Livet här uppe är ganska bra ändå, konstaterar Børge.

Hållbart fiske
Det sägs att det var skreifisken som från början byggde upp Norge, och inte oljan som många tror. Men på 1980-talet ledde överutnyttjandet i Barents hav till att naturresursen

kraschade. I ett samarbete med organisationen MSC (Marine Stewardship Council) certifierades torskfiske i Lofoten 2011. Det inkluderade hela fiskeflottan; vilket bland annat betydde regleringar i redskap och att minimal fångststorlek höjdes till 60 centimeter. Krafttag sattes in mot det illegala fisket, och i dag räknas det som obetydligt. En allt större medvetenhet hos konsumenterna runt om i världen leder till större export och förra året ökade exporten av norsk MSC-torsk till 7,9 miljarder kronor från 7,2 år 2014.

Med allt fler hästköttskandaler och andra historier inom köttindustrin de senaste åren är det viktigt för MSC att kunna bevisa var fisken kommer från. Att handla hållbart

och ekologiskt verkar vara en trend som håller i sig, även hos konsumenterna. Precis som ekologiska råvaror har miljömärkt fisk och skaldjur på sista tiden fått ett uppsving. Drygt en fjärdedel av all fisk som säljs i svenska butiker är MSC-märkt, en ökning på åtta procent under ett år. Sedan 2009 har MSC utfört återkommande spårbarhetstester. I organisationens spårbarhetsstandard måste alla parter i den obrutna kedjan vara spårbarhetscertifierade och fisken som kommer från ett certifierat fiske, för att slutprodukten ska få bära det blå MSC-märket.

Spårbarhet
I mitten av mars redovisade MSC sin senaste undersökning av dna-tester

som gjordes under 2015 vid ett laboratorium i Skottland. Undersökningen visade att bland de tillfrågade över 16 000 konsumenterna i 21 länder tvivlar fler än hälften på vad som finns i fisk- och skaldjurspaketen de köper. 65 procent sade att de vill ha information om ursprunget och att produkten ska kunna spåras till en tillförlitlig källa. Dna-testerna gjordes på 257 slumpvis utvalda MSC-produkter i 16 länder. 99,6 procent av produkterna var korrekt märkta. Det skedde endast ett misstag mellan två arter av plattfisk som liknar varandra. Samtidigt som MSC:s produkter har en näst intill hundra procent tillförlitlig spårbarhet har andra undersökningar visat att märkningen av fisk- och skaldjursproduk-

ter i genomsnitt är felaktig i 30 procent av fallen.

– Spårbarhet handlar om konsumenters förtroende, att vi kan leda produkten till dess ursprung, säger **Camiel Derichs**, som ansvarar för MSC i Europa och fortsätter:

– Annars riskerar vi konsumenternas hälsa samtidigt som vi ovetande kan handla med hotade arter. I dagens många led av återförsäljare är det lätt att tappa en produkts ursprung, och det är inte bara inom köttindustrin som det fuskas. Inom fiskhandeln är det svårt för en konsument att skilja på till exempel torsk och pangasius som är en vietnamesisk hajmal. Båda är vita matfiskar.

– Om man jämför priset hamnar

torsken på 25 euro kilot och pangasius på 4 euro kilot, säger Camiel Derichs och visar upp två bilder på fiskarna vars vita kött liknar varandra.

Dessutom är det olagliga och oreglerade fisket ett stort problem, ett fiske som är värt upp emot 200 miljarder kronor om året och som leder till utfiskning av redan hotade arter.

Förutom att många arter liknar varandra kan förädlingen av fiskprodukterna göra dem näst intill oigenkännliga. Men det går att lösa genom dna-tester. De olika fisk- och skaldjursfragmenten innehåller genetiska koder. Genom att jämföra ett särskilt segment av den genetiska koden med ett slags referensbibliotek som innehåller de flesta ätliga ma-

rina arterna så kan forskare identifiera exakt vilken art det rör sig om, och för åtskilda bestånd; även var i världen just den arten fångades.

Vi åker vidare till fiskeläget Stamsund där leverantören Norway Seafoods tillverkar sina fiskprodukter av arter som torsk, sej och kolja. I fabriken förädlas 50-70 ton om dagen, där 80 procent av produkterna är MSC-märkta och med i spårbarhetskedjan sedan sex år.

Inköpschefen **Paul Hauan** tycker att MSC:s spårbarhetskedja är trovärdig och visar upp de olika lederna med de exakta siffrorna på olika fångster och vilka båtar som har levererat dem.

– Det är det bästa spårbarhetssystemet i världen, MSC kan spåra he-

la vägen tillbaka till ursprunget, säger han.

Sist i ledet
Skreien från Lofoten exporteras till länder som Sverige och hamnar då bland annat på Stockholmsrestaurangen B.A.R. som har cirka tio MSC-produkter, vilket är ungefär en fjärdedel av utbudet. Som sist i ledet tar restaurangen emot följesedlar från leverantörerna och skreien kommer med ett blått MSC-märke i gälarna eller ryggen för berättar B.A.R:s ägare **Daniel Frick**. Kommer fisken som färdiga filéer saknas märkning.

– Vi lutar på våra leverantörer och att det är en MSC-produkt, säger Daniel Frick.
Han säger att det var ett enkelt

beslut att för fyra år sedan att gå med i MSC:s certifieringsprogram för att värna om haven och saluföra hållbar fisk.

Även om antalet leverantörer som handlar med hållbara produkter har ökat tycker han fortfarande att utbudet är alltför begränsat.
– Jag kan räkna restauranger som serverar hållbar fisk på en hand – fler restauranger hade kunnat påverka leverantörerna att ta in fler produkter.

Finns det någon produkt du inte hade serverat i restaurangen?
– Jag följer dagligen fiskauktionen i Göteborg på nätet. Där finns rödlistade arter som pigghaj. Vem vet var den hamnar?
nyheter@ksfmedia.fi