

Naturskyddsföreningen | Bra Miljöval



Bra Miljöval

Vägledning fisk och skaldjur

Senast uppdaterad 2020-09-22 Ida Ekqvist

Detta dokument är ett stöd i efterlevnaden av kriterierna Bra Miljöval Livsmedelsbutik 2019:2. Dokumentet innehåller förtydliganden kring vissa av kriteriekraven.

Det är alltid licenstagarens ansvar att leva upp till kraven, och självklart vill vi på Bra Miljöval hjälpa till. Hör gärna av er till Bra Miljöval med frågor, synpunkter och lärdomar som kan förbättra denna vägledning.

Dokumentet ger en kort bakgrund och genomgång av avsnitt 2.2 Utbud av fisk och skaldjur och 4.1 Hav.

För frågor om innehållet vänligen kontakta:

Ida Ekqvist
Produktansvarig Bra Miljöval Livsmedelsbutik
070-42 39 220 ida.ekqvist@naturskyddsforeningen.se

Bakgrund

Friska hav är livsviktigt för planeten och mänskligheten. Idag är över 90% av världens kommersiella fiskbestånd fullt utnyttjade eller överfiskade (FAO 2020). En Bra Miljöval-märkt Livsmedelsbutik ska sträva efter ett hållbart fisk- och skaldjursortiment. Avsnitt 2.2 i kriterierna för Bra Miljöval Livsmedelsbutik bygger på [WWFs Fiskguide](#) som är en oberoende utvärdering av fisk och skaldjur. Guiden presenteras med en trafikljus-modell för arter med grönt, gult eller rött ljus. Den finns för att guida konsumenter till hållbara val, men även för att informera dagligvarubranschens inköpare och butiker. En art kan ha olika färg beroende på var och hur den är fiskad eller odlad.

Grönt ljus - bästa val (tidigare benämnt ”ät gärna”),
Gult ljus - var försiktig,
Rött ljus - låt bli.

Bedömning av de vildfångade arterna görs efter tre kriterier:

1. hur livskraftiga bestånden är
2. fiskets effekter på ekosystemet
3. om kontrollen och förvaltningen av bestånden är hållbar

För odlade arter bedöms även:

1. ynglens ursprung
2. var fodret kommer ifrån och fodrets sammansättning
3. miljöpåverkan från odlingen
4. djurvälstånd
5. anställdas sociala och etiska rättigheter.

Fiskguiden tar inte hänsyn till miljögifter i fisken, utan fokuserar enbart på hur fisket bedrivs. Livsmedelsverkets rekommendationer är därför också viktiga att väga in vid val av fisksortiment, även om detta inte regleras i Bra Miljöval märkningen. Här finns mer information om hur Naturskyddsföreningen arbetar med [Hav och vatten](#).

2.2 Kriterier, definitioner och verifiering

2.2.1 Inget i sortimentet får säljas om det har rött ljus i WWF:s Fiskguide.

Licenstagare är uppdelade i två grupper, beroende på inköpsmetod:

- **Licenstagare a) gör egna direktinköp och styr själv över butikens fisk- och skaldjursortiment.**
- **Licenstagare b) avtalar långa volymavtal på kedjenivå och centrala inköpsavtal styr fisk- och skaldjursortimentet.**

Fiskguiden uppdateras årligen. Från att uppdateringen släppts har:

- **Licenstagare a) sex månader på sig att genomföra ändringar i linje med guiden.**
- **Licenstagare b) ska inom sex månader visa hur avtal och sortiment justerats efter uppdatering av guiden.**

Justering av sortiment efter ny Fiskguide

WWF uppdaterar Fiskguiden årligen, vanligtvis i maj och det åligger licenstagaren att inventera och justera så att sortimentet, kommande inköp och nya avtal följer WWFs rekommendationer (gäller 2.2.1 och 2.2.2). Efter att en ny Fiskguide släppts ska licenstagaren snarast inventera sortiment och avtal och meddela Bra Miljöval om eventuella förändringar. Bra Miljöval vill minska risken för matsvinn och tillåter därför produkter av arter som bytt färg och redan är uppfiskade att säljas i butik under en övergångsperiod. Kriterietexten ovan (som återfinns i högerspalten), definierar att "Licenstagare a" har sex månader på sig att justera sortimentet och att "Licenstagare b" som kan vara bunden av längre avtal delger Bra Miljöval hur sortimentet kommer att justeras. Nya avtal och inköp ska ske enligt nya Fiskguiden.

2.2.2 Licenstagare a) med direktinköp och Licenstagare b) med volymavtal minskar enligt respektive trappa sortimentet med gult ljus tills enbart sortiment med grönt ljus i WWF:s Fiskguide har uppnåtts.

Bra Miljöval-märkta butiker ska enligt trappan nedan fasa ut sortiment med gult ljus över tid, till att inom fem år endast sälja fisk och skaldjur med grönt ljus.

Licenstagare a):

År 1 som licenstagare får 4 arter med gult ljus säljas

År 2 som licenstagare får 3 arter med gult ljus säljas

År 3 som licenstagare får 2 arter med gult ljus säljas

År 4 som licenstagare får 1 art med gult ljus säljs

År 5 som licenstagare får 0 arter med gult ljus säljas

Licenstagare b):

År 1 som licenstagare får 8 arter med gult ljus säljas

År 2 som licenstagare får 6 arter med gult ljus säljas

År 3 som licenstagare får 4 arter med gult ljus säljas

År 4 som licenstagare får 2 arter med gult ljus säljas

År 5 som licenstagare får 0 arter med gult ljus säljas

Arter

Utfasningen gäller inte antalet produkter i sortimentet utan **arter med gult ljus**. En art med gult ljus kan odlas eller fångas på olika sätt och ha olika ursprung.

Exempel: En butik säljer två produkter av art X med gult ljus. En av produkterna odlas i dammar i England och den andra produkten fiskas med garn i Stilla Havet, Kanada. Butiken säljer 1 art med gult ljus.

Omfattning av 2.2

Det kan finns spår av fisk och skaldjur i många olika livsmedelsprodukter, 2.2 gäller produkter med **högt fisk- och skaldjursinnehåll**. Nedan listar vi alla produktgrupper som omfattas av kraven. Om du säljer fisk- och skaldjursprodukter som inte är med på listan nedan, kontakta Bra Miljöval för bedömning.

Kravet omfattar:

1. rena färska, frysta eller vakuumpförpackade fisk- och skaldjursprodukter inklusive:
 - gravade och rökta produkter
 - laxburgare
 - lakeprodukter (t.ex. kräftor, räkor)
 - romprodukter
 - skaldjursröra
2. halvfabrikat, exempelvis fiskpinnar
3. färdigrätter med högt fiskinnehåll, exempelvis fiskgratäng inklusive
 - färdiga barnmatsrätter (barnmat har i regel har lågt fiskinnehåll 8-11%, men här finns flertalet miljömärkta produkter och därför omfattas även dessa)
4. Kylkonserver, exempelvis sill
5. Övriga konserver med högt fiskinnehåll exempelvis musslor, tonfisk, fiskbullar inklusive
 - Makrill
 - Tonfisk
 - Fiskbullar
 - Fiskpastej
 - Surströmming
6. Pålägg, exempelvis kaviar, makrill, pastejer
7. Torkad fisk exempelvis lutfisk

Färdigrätt är en maträtt som inte kräver ytterligare komplettering för att vara en hel måltid.

Kravet omfattar inte:

- Färsk färdigrätter (som baguetter, sushi och kyld soppa med lågt fiskinnehåll)
- Fisksås, ostronsås
- Buljong torr/fond
- Pulversås och pulversoppa med lågt fiskinnehåll.
- Tapenade (Ansjovis)
- Grillolja (Ansjovis)
- Djurfoder

Undantag:

- I manuell fiskdisk tillåts fisk och skaldjur ha gult ljus enligt WWFs Fiskguide.
- Butiken får sälja signalkräfter och sötvattenkräfter med gult ljus enligt WWFs Fiskguide under perioden juli-oktober och dessa räknas under perioden inte in i det totala antalet fisk och skaldjurs arter med gult ljus.

Grå fisk

De fiskar som inte finns med i WWF:s Fiskguide kallas för gråa arter, de omfattas inte av 2.2.



4.1 Hav

Butiken erbjuder inte odlade jätteräkor från följande arter:

- *Penaeus*
- *Metapenaeus*
- *Macrobachium*
- *Litopenaeus vannamei*

Dessa arter får säljas:

- *Nephrops Norvegicus*: havskräfta
- *Pandalus Borealis*: ishavsräka
- Jätteräkor odlade i slutna landbaserade recirkulerande system
- MSC-märkta vildfångade stora räkor

Obs! ASC-märkta odlade räkor av dessa arter får *inte* erbjudas

Jätteräkor kan exempelvis kallas scampi, tigerräka eller gambas.

Referens

FAO. 2020. *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in action.* Rome. <https://doi.org/10.4060/ca9229en>

WWF. 2020. *Fiskguiden* <https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/fiskguiden/>

Naturskyddsföreningen. 2020. *Hav och vatten* <https://www.naturskyddsforeningen.se/vad-vi-gor/hav>