

ÅRSRAPPORT DANMARK 2018



MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

2018 VAR ET SPÆNDENDE ÅR FOR MSC I DANMARK!

MSCs vækst fortsætter, både med hensyn til genkendelse, antal produkter på markedet og antal virksomheder, der vælger at blive sporbarhedscertificeret.

Vi har fået to nye certificeringer i Skandinavien, det finske fiskeri af sild og brisling, og det grønlandske fiskeri af hellefisk – som samtidig er en helt ny art i MSC-sammenhæng.

Arbejdet med at revidere vores to grundlæggende standarder har været i gang – både den for fiskeri og den for sporbarhed. Det er en løbende proces at udvikle, forenkle og fortolke disse standarder, og i den forbindelse har vi brug for vores partnere og kritikeres hjælp for at nå det bedst mulige resultat.

Globalt har MSC positioneret sig og sine loyale partnere som vigtige brikker for at nå de globale mål for bæredygtighed, ikke mindst Verdensmål 14, om at bevare og sikre bæredygtig brug af verdens have og deres ressourcer.

VED AT VÆLGE MSC KAN VIRKSOMHEDER OG FORBRUGERE BIDRAGE TIL:

- Stærke og sunde fiske- og skaldyrsbestande
- Reduceret bifangst af fugle, havpattedyr og andre dyr
- Bedre forvaltning af erhvervsfiskeri
- Mere forskning og større viden om bestand og habitater
- Mindsket skade på følsomme habitater
- Større modstandsdygtighed over for klimaforandringer

I denne rapport har vi forsøgt at sammenfatte MSCs arbejde i Danmark i 2018. Rapporten omfatter en kort beskrivelse af programmet, hvilke fangster, antallet af certificerede virksomheder, hvor mange produkter, der er på markedet samt årets højdepunkter. Vi har valgt at sætte særligt fokus på tunfisk, da der her er tale om fangster, hvor MSC-certificeringen har stor betydning, og hvor det er nødvendigt, at efterspørgslen og betalingsvilligheden blandt forbrugere og virksomheder stiger.

God fornøjelse med læsningen!

Ole Schmidt, Senior Manager, MSC Danmark



HVAD ER MSC

OG HVORDAN FUNGERER MSC-CERTIFICERING?

Marine Stewardship Council (MSC) er en international non-profit organisation, der blev grundlagt i 1997 for at fremme og udbrede bæredygtigt fiskeri. Vi står i spidsen for et omfattende certificerings- og miljømærkningsprogram, der skal sikre at fiskeriet er på et niveau, der kan fortsætte uendeligt og at fiskebestanden holdes produktiv og sund. Vores vision er sunde verdenshave, der myldrer af liv, og derfor gør vi en indsats for at bevare vores vilde fiskebestande.





For at et produkt kan bære vores miljømærke, skal fiskeriet være certificeret i henhold til MSC-standarden, og forsyningskæden skal være certificeret i henhold til MSC-sporbarhedsstandarden. Begge dele bliver kontrolleret af uafhængige eksperter en gang om året. Vi arbejder for, at det skal være let for forbrugerne at finde og købe fisk og skaldyr fra bæredygtigt fiskeri, både i butikker og på restauranter. Vores program omfatter også kosttilskud fremstillet af bæredygtige fiskeriprodukter.

MSCS STANDARD FOR BÆREDYGTIGT FISKERI

Når fiskeriet opfylder MSCs standard for bæredygtighed, kan fangsten sælges som MSC-certificeret. Certificeringen er åben for alle erhvervsfiskere, der fanger fisk og skaldyr eller høster tang i hav- eller ferskvand. Fiskeri defineres ud fra art, valg af redskaber og geografisk placering, og kan bestå af såvel én fiskerbåd såvel som en stor flåde på 100. Vurderingerne af fiskeriet udføres af akkrediterede, uafhængige certificeringsorganer. MSCs standard for bæredygtigt fiskeri omhandler krav på tre områder et fiskeri skal opfylde for at blive certificeret.

1. Bæredygtige fiskebestande
– Er der nok fisk, skaldyr og tang 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 påvirkningen af miljøet
– Hvordan bliver havmiljøet påvirket? Fiskeriaktiviteten skal forvaltes med forsigtighed, så andre arter og habitater i økosystemet kan holdes sunde.

3. Effektiv fiskeriforvaltning
– Er fiskeriet godt forvaltet? MSC-certificerede fiskerier skal følge gældende love og kunne tilpasse sig forandringer i havmiljøet.

Certificeringsorganerne vurderer de tre hovedområder ved hjælp af 28 nøje definerede kriterier.

Standarden og kravene gennemgås og udvikles regelmæssigt i samråd med fiskerierhvervet, forskere, miljøorganisationer og eksperter. Du kan læse mere om dette arbejde på vores [hjemmeside](#).

MSCS SPORBARHEDSSTANDARD

På vejen fra hav til din tallerken kan fisk- og skaldyrsprodukter gå gennem mange trin. Forsyningskæder kan være meget komplicerede og før et produkt kan bære det blå MSC-mærke, skal alle virksomheder i forsyningskæden have et gyldigt sporbarhedscertifikat. For at blive certificeret skal virksomhederne kontrolleres af uafhængige certificeringsorganer. Der er 5 hovedprincipper, som enhver virksomhed skal opfylde for at opnå certificering.

1. Certificerede leverandører - Indkøb af certificerede produkter fra certificerede leverandører.
2. Identificerbart - Certificerede produkter kan identificeres.
3. Adskillelse - Certificerede varer kan holdes adskilt fra ikke-certificerede varer.
4. Sporbarhed og dokumentation - Certificerede produkter kan spores og mængder registreres.
5. Forvaltningssystem - Organisationen har et forvaltningssystem.

DANSKERNE OG ALT GØDT FRA HAVET

Hvert andet år gennemfører MSC, i samarbejde med GlobeScan, verdens største forbrugerundersøgelse om fisk og skaldyr i 22 lande. Undersøgelsen kortlægger kendskabet til MSC, og hvordan forbruget af fisk og skaldyr ser ud globalt.





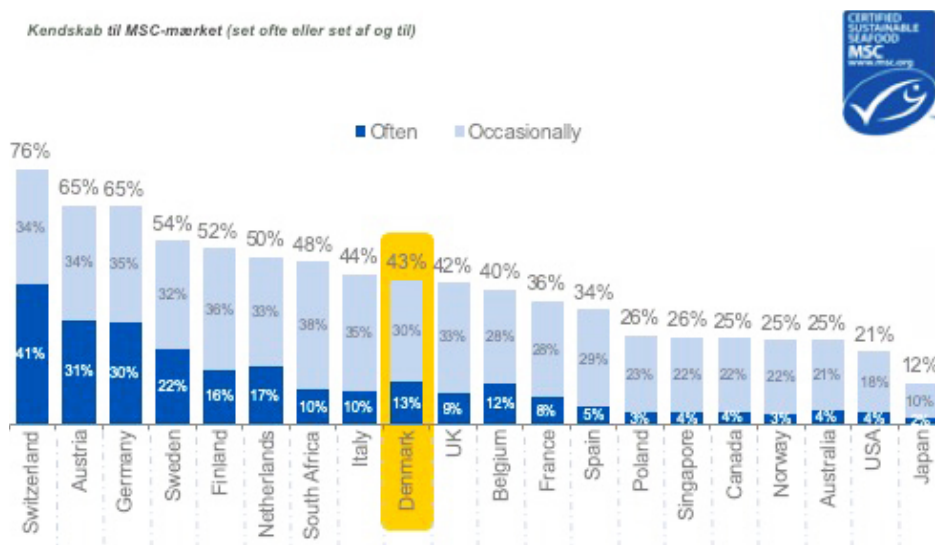
Den seneste forbrugerundersøgelse viser, at danske forbrugere meget gerne spiser fisk og skaldyr fra bæredygtige kilder. 7 ud af 10 danskere kan godt lide, ja er endda helt vilde med at spise fisk og skaldyr. Næsten halvdelen af danskerne køber fisk og skaldyr hver uge, og det er mest almindeligt at spise det derhjemme. De fleste forbrugere køber deres fisk og skaldyr i supermarkeder, og frossen fisk og skaldyr er, sammen med fisk på dåse eller glas de mest populære køb. 44% angiver, at de somme tider køber frisk fisk i supermarkedernes fiskeafdelinger eller hos fiskehandleren.

Fire ud af fem danske forbrugere er enige i, at det er vigtigt at beskytte fisk og skaldyr, så der er fisk til fremtidige generationer. En klar majoritet mener, at vi

- for at redde havene - kun bør spise fisk og skaldyr fra bæredygtigt fiskeri, og halvdelen angiver, at de vil vide, at den fisk og de skaldyr, de spiser, kan spores til et bæredygtigt fiskeri.

Andelen af fisk- og skaldyrsforbrugere, som angiver at de somme tider køber miljømærket fisk, er steget fra 47% til 51% siden den seneste undersøgelse, mens dem, der angiver at købe det ofte er faldet noget - til 23%. 43% af danskerne angiver, at de genkender MSC-mærkningen. Blandt disse er tilliden til mærkningen høj: 73%. Ifølge [EUs seneste rapport om fiskevarer og akvakulturprodukter](#) spiser danskerne 22,9 kg fisk og skaldyr pr. indbygger årligt. De fisk, danskerne spiser mest af er torsk, sej, sild, makrel og laks.

Kendskab til MSC-mærket (set ofte eller set af og til)



Base: Almen befolkning, land for land

; Q1.1: Har du nogensinde set følgende mærker/logoer?

Kendskab til MSC-mærket globalt.
Kilde: GlobeScan 2018.

DANSKE FISK





MSC-certificeret hesterejer.

En meget stor del af Danmarks samlede fangster af fisk- og skaldyr er MSC-certificerede, og de danske fiskeriorganisationer har en udtrykt målsætning om at have 100% MSC-certificering. I 2018 var følgende danske fiskerier certificeret i henhold til MSCs standard for bæredygtigt fiskeri:

- [Jomfruhummer](#)
- [Koldtvandsrejer](#)
- [Tobis, brisling og sperling](#) (nyt i 2017)
- [Torsk og sej](#)
- [Kuller](#)
- [Kulmule & rødspætte](#)
- [Makrel](#) (suspenderet 2. marts 2019)
- [Rødspætte](#)
- [Søtunge](#)
- [Blåmuslinger](#)
- [Limfjordsmuslinger og hjertemuslinger](#)
- [Østers](#)
- [Sild fra den vestlige Østersø](#) (suspenderet 21. sept. 2018)
- [Sild fra Nordsøen](#)
- [Blåmuslinger fra Limfjorden](#)
- [Hesterejer](#) (nyt i 2017)
- [Blåhvilling](#)
- [Sild fra Atlanten](#)

De fiskeriorganisationer og virksomheder, der forvalter certifikaterne for de danske MSC-certificerede fiskere, er:

- [Danmarks Pelagiske Producentorganisation \(DPPO\)](#)
- [Danmarks Fiskeriforening Producentorganisation \(DFPO\)](#)
- [Vilsund Blue](#)

NYE CERTIFICEREDE ARTER I SKANDINAVIEN

Flere og flere arter bliver certificeret, og ud over hesterejer, tobis og sperling er der mellem 2016-2018 blevet MSC-certificeret 3 nye arter i regionen rundt om i Skandinavien:

- Brisling ([lettisk](#) og [finsk](#))
- Stenbider ([norsk](#))
- Hellefisk ([grønlandsk](#) og [islandsk](#))



Den danske fisker Ebbe Stensberg Jensen er stolt af at have opnået MSC-certificering af fiskeriet af hesterejer. Foto: Christer Holte.

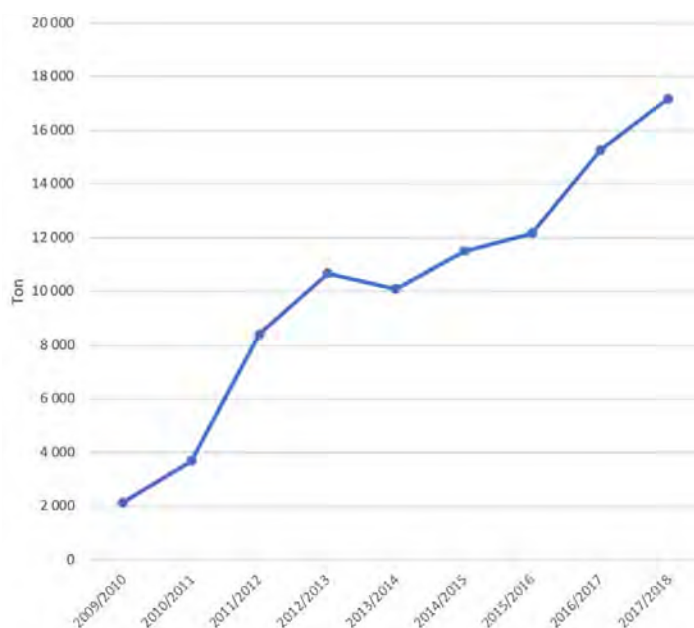


MSC PÅ MARKEDET

Mængden af solgt MSC-certificeret fisk og skaldyr på det danske marked stiger støt og var knap 18.000 tons i perioden 1. april 2017 til 1. april 2018.

Også antallet af MSC-certificerede produkter på det danske marked, som bærer MSC-logoet, stiger og nåede i slutningen af 2018 cirka 1500 produkter. MSC-mærkede produkter findes inden for en lang række varekategorier – lige fra frisk fisk over panerede fiskefingre og dåsemakrel til kattermad – og nogle af de vigtigste kan ses i nedenstående tabel. Her ses det, at markedsandelen ligger højest på varer som friske skaldyr og sild på glas, hvor over $\frac{3}{4}$ af de solgte varer i Danmark i 2018 var MSC-certificeret.

Den forholdsvis lave markedsandel på både røget og frisk fisk kan hænge sammen med, at en del (især laks) stammer fra hav- eller dambrug, og dermed ikke falder ind under MSC-ordningen. En stor del af dette vil i stedet kunne certificeres gennem vores søsterorganisation, ASC.

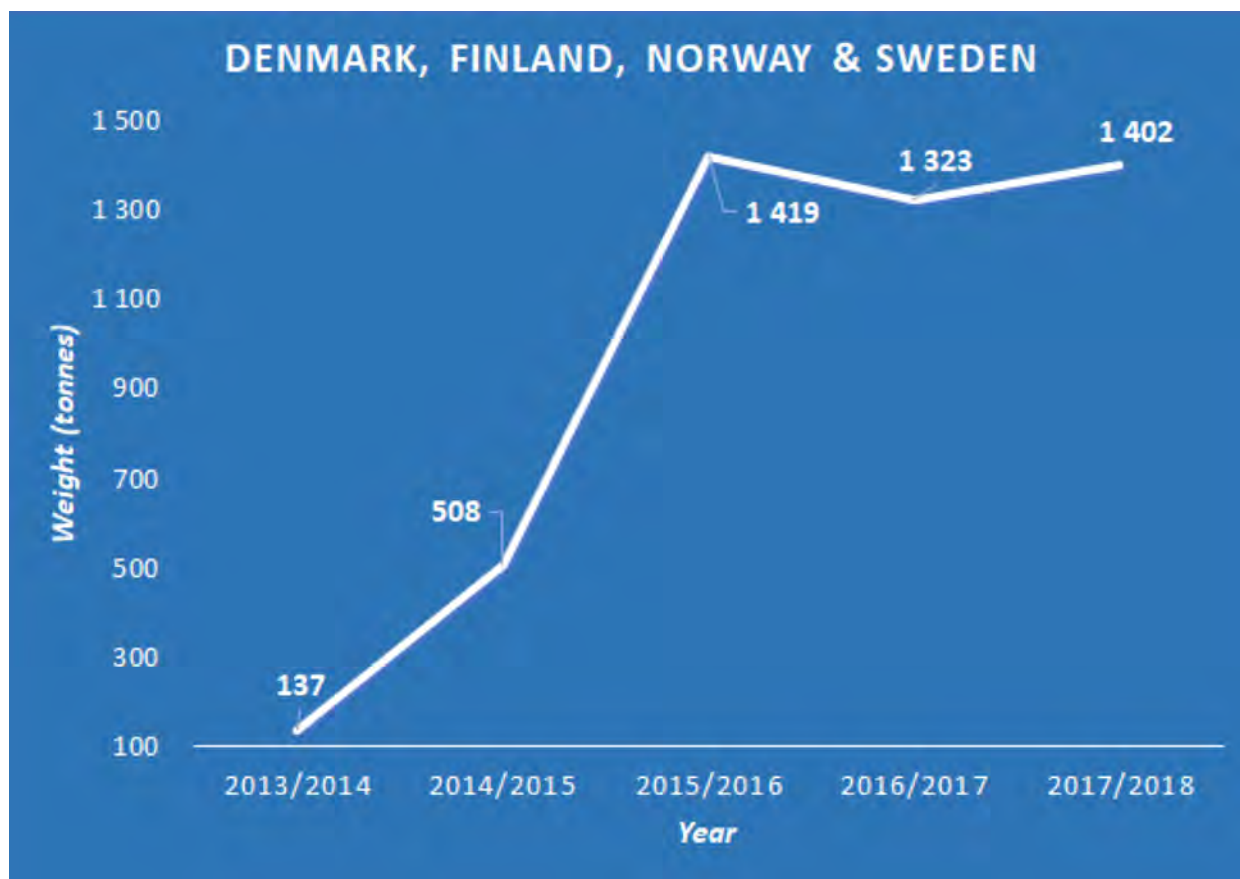


Stigning i tons af MSC-certificeret fisk og skaldyr, solgt i Danmark mellem april 2009 og april 2018. Kilde: MSCs databaser.

KATEGORI	Total værdi Mio. kr	Heraf MSC-certificeret
Friske fiskeprodukter (inkl. røget fisk)	1.188,3	25,0%
- Røget fisk	483,1	3,6%
- Frisk fisk	382,1	10,6%
- Skaldyr	306,3	78,2%
Fiskekonserver (sild, tun, makrel, sardiner med mere)	875,9	42,7%
- Tun på dåse	233,3	6,7%
- Sild på glas	294,1	75,9%
- Makrel på dåse	199,5	46,6%
Færdigretter med fisk	155,8	45,0%
Dybfrost, fisk	236,9	33,3%
Dybfrost, rejer	217,7	45,7%

Total detailomsætning for udvalgte varekategorier i 2018 samt andel af MSC-mærkede varer. Kilde: Nielsen Danmark januar 2019.

Antallet af virksomheder med sporbarhedscertificering stiger også løbende, og var i december 2018 160 virksomheder fordelt på 339 enheder, dvs. individuelle restauranter, butikker og fabrikker.



Salget af MSC-certificeret tunfisk for de 4 skandinaviske lande fra 1. april 2014 til 1. april 2018. Kilde: MSCs databaser.

TUN

Tun er en efterspurgt fisk, som gennem de senere år er steget i popularitet, i høj grad på grund af det høje indhold af protein og omega 3. Fiskeriet efter tun forbindes ofte med illegalt fiskeri, bifangster og overfiskeri. Takket være MSC har fødevarerindustrien, forbrugere, restauranter og butikker i nogle år kunnet påvirke tunfiskeriet i en positiv og bæredygtig retning. I 2018 var der 18 MSC-certificerede fiskerier af arterne, bonito, langfinnet og gulfinnet tun. De fangede cirka en million tons MSC-certificeret tunfisk, hvilket repræsenterer over 20% af den globale fangst af disse arter.

For at opfylde MSCs bæredygtighedskrav har mange fiskere måtte fortage markante ændringer af deres fiskeri og fangstmetoder. F.eks. er der indført regler for mindste fangststørrelse, forbud mod fiskeri i følsomme områder samt begrænsning af hvor meget tun, der landes.

Globalt var der i 2018 cirka 1100 MSC-certificerede tunfiskeprodukter, en fordobling siden 2016. Det første

MSC-certificerede tunfiskeprodukt ramte det danske marked i 2009 og salget stiger kontinuerligt. Når det drejer sig om friske eller frosne tunprodukter er der størst efterspørgsel efter langfinnet og gulfinnet tun., mens bonito, også kaldet skipjack, bruges i dåsetun. I 2018 var der 26 forskellige MSC-certificerede produkter med tun på dåse på det danske marked.¹ Dog var det i oktober 2018 stadig kun ca 5% af den solgte dåsetun i Danmark, der var MSC-certificeret.²

CERTIFICEREDE RESTAURANTER

I løbet af 2018 blev sushikæden Letz Sushi med 20 restauranter MSC- og ASC-sporbarhedscertificeret. Letz Sushi har endda valgt gå videre, og vil og fremover udelukkende servere fisk og skaldyr der er MSC eller ASC certificeret. Andre restauranter, der allerede er sporbarhedscertificeret, er McDonalds (88 restauranter) og IKEA (5 restauranter).

¹ Data fra MSCs egne databaser.

² Data fra Nielsen januar 2019.



Restaurantkæden Letz Sushi valgte i løbet af 2018 kun at servere MSC- og ASC-certificeret fisk og skaldyr på sine restauranter.

ÅRETS KAMPAGNER

I uge 36 blev den årlige fælles markedsføringskampagne gennemført, hvor MSC og vores samarbejdspartnerne - Lidl, Aldi, Rema1000, Glyngøre, Royal Greenland, Amanda Seafoods, Bornholms og John West - informerede om bæredygtigt fiskeri og bæredygtige fisk og skaldyr. Kokken

Jesper Vollmer tilberedte farverige retter, som blev vist på i Københavns metro, mens opskrifterne kunne findes på skilte i butikker og restauranter, i butikkernes tilbudsaviser, på MSCs kampagneside og på de sociale medier.

Kampagnen blev fulgt op af en række reklamespots, der blev vist i biografer over hele landet op til juleferien.



Den farverige metrokampagne fra 2018 med kokken Jesper Vollmers opskrifter.



Besøgende i MSCs telt på Fiskens Dag.



I september deltog MSC også i Fiskens Dag i København. Sammen med kokken Timm Vladimir fik børn lejlighed til at lave fiskeburgere og lære mere om bæredygtigt fiskeri.

