

ÅRSRAPPORT SVERIGE 2018



MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

2018 VAR ETT SPÄNNANDE ÅR FÖR MSC I SVERIGE!

**MSC fortsatte att växa, både i igenkänning,
i antal produkter på marknaden och i antal företag
som låtit spårbarhetscertifiera sig.**

Vi har också fått två nya certifierade fisker i Östersjöregionen: *det finska strömmings- och skarpsillfisket samt det grönländska fisket på liten hälleflundra* – som också är en ny art för programmet.

Vi har arbetat med att revidera våra standarder – både den för fisket och den för spårbarhet. Att förbättra och förenkla tolkningen av dem är ett ständigt pågående arbete. Tack för all feedback och granskning som vi fått i vårt förbättringsarbete, med inspel från våra partners och intresseorganisationer så kan vi utvecklas och ytterligare bidra till hav som sjuder av liv. Följ gärna vårt arbete via vårt [nyhetsbrev](#).

MSC och våra hängivna partners är viktiga pusselbitar för att nå de globala hållbarhetsmålen, särskilt hållbarhetsmål 14 som handlar om hav och fiske. Eftersom MSC verkar globalt kan svenska företag och konsument genom att välja MSC bidra till förbättringar i fisket på andra sidan jorden.

MSC BIDRAR TILL:

- Starka och livskraftiga fisk- och skaldjursbestånd i världens sjöar och hav
- Minskad bifångst av fåglar, marina däggdjur och andra djur
- Bättre förvaltning av yrkesfisken
- Mer forskning och ökad kännedom om bestånd och habitat
- Minskad skada på känsliga habitat
- Ökad resiliens för klimatförändringar

I denna rapport sammanfattar vi MSC:s verksamhet i Sverige 2018. Det inkluderar en övergripande beskrivning av programmet, vilka fisker och hur många företag som är certifierade, hur många produkter som finns på marknaden samt årets höjdpunkter. Vi har valt att lägga särskilt fokus på tonfisk eftersom det är fisken där MSC-certifieringen har stor betydelse och där efterfrågan och betalningsvilligheten bland konsument och företag behöver stärkas.

Jag hoppas att du gillar rapporten och lär dig något nytt!

Linnea Engström, Programchef MSC Skandinavien och Östersjön



VAD ÄR MSC

OCH HUR FUNGERAR MSC-CERTIFIERING?

För att en vara ska få bära vårt miljömärke ska fisket ha klarat vår fiskestandard och leverantörskedjan vår spårbarhetsstandard. Detta kontrolleras årligen av oberoende experter. Vi arbetar för att det ska vara lätt för konsumenter att hitta och köpa hållbart fiskad sjömat och kosttillskott i butiker och på restauranger.



MSC:S STANDARD FÖR HÅLLBART FISKE

När ett fiske uppfyller MSC:s standard för hållbart fiske kan fångsten säljas som MSC-märkt. Certifieringen är öppen för alla yrkesfisker som nyttjar fiskar och skaldjur från hav eller sötvatten. Ett fiske definieras utifrån val av art, redskap och geografisk plats och kan lika gärna bestå av en fiskebåt som 100 båtar. Yrkesfiskerna bedöms av ackrediterade och oberoende certifieringsföretag. MSC:s standard för hållbart fiske berör tre områden som ett fiske måste uppfylla för att bli certifierat.

1. Hållbara fiskebestånd - Är det tillräckligt med fiskar och skaldjur kvar i vattnet? Yrkesfisket måste säkerställa att fisket kan pågå för all framtid och att beståndet förblir produktivt och livskraftigt.
2. Minimera påverkan på miljön - Vad blir effekterna på havsmiljön? Yrkesfisket behöver bedrivas varsamt så att andra arter kan fortsätta leva i oförstörda livsmiljöer.
3. God fiskeförvaltning - Är fisket välkött? MSC-certifierade fisker behöver ha god förvaltning och ha beredskap för ändrade förhållanden i miljön.

Certifieringsföretagen bedömer de tre övergripande områdena med hjälp av 28 noggrant definierade kriterier.

Standarden och kraven för certifieringen granskas och utvecklas regelbundet i samråd med fiskerieringen, forskare, miljöorganisationer och experter. Detta arbete går att följa på vår [webb](#).

MSC:S SPÅRBARHETSSTANDARD

Mellan havet och din tallrik passerar sjömaten många olika aktörer. Leverantörskedjan kan vara mycket komplicerad. För att fisk och skaldjur ska få bära det blå MSC:s miljömärket behöver varje aktör i leverantörskedjan ha ett giltigt spårbarhetscertifikat. Den certifierade aktören granskas av ett oberoende certifieringsföretag. Det finns fem kriterier som varje företag behöver klara av för att bli certifierade.

1. Certifierade leverantörer - Certifierade varor köps från certifierade leverantörer.
2. Identifierbart - Certifierade varor är identifierbara.
3. Särhållning - Certifierade varor särhålls från icke-certifierade.
4. Spårbarhet och dokumentation - Certifierade varor är spårbara och volymer dokumenteras.
5. Ledningssystem - Organisationen har ett ledningssystem.

SVENSKAR

OCH SJÖMAT

Vartannat år genomför MSC tillsammans med GlobeScan världens största sjömatkonsumtionsundersökning i 22 länder. Undersökningen kartlägger människors syn på havsfrågor, kännedomen om MSC och hur konsumtionen av sjömat ser ut.





Kännedom om MSC-märket globalt. Källa: GlobeScan 2018.

Den senaste konsumentundersökningen från 2018 visar att svenskarna är riktiga sjömatesentusiaster. Runt tre fjärdedelar av svenskarna gillar att äta sjömat och fyra av tio älskar det – det är långt över världsgenomsnittet!

Nästan hälften av alla svenskar handlar hem fisk och skaldjur varje vecka och 30 procent köper hem sjömat minst en gång i månaden. Högst andel fiskälskare har Gotland. Vanligast är att sjömarkskonsumenter köper fisk och skaldjur i matvarubutiker, därefter kommer restaurangbesök.

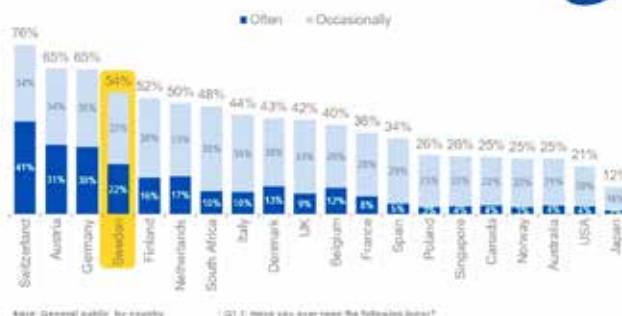
Fyra av fem svenska sjömarkskonsumenter tycker också att det är viktigt att skydda fisk och skaldjur för att kommande generationer ska kunna njuta av sjömat. En tydlig majoritet är överens om att vi enbart bör konsumera fisk och skaldjur från hållbara fisker för att rädda haven, och hela 64 procent uppger att de vill kunna veta att den sjömat de konsumerar ska kunna spåras till ett hållbart fiske.

Andelen sjömarkskonsumenter som uppger att de handlar miljömärkt fisk ofta eller ganska ofta har ökat sedan senaste undersökningen, från 81 till 87 procent. Samtidigt har andelen som uppger att de aldrig hört talas om miljömärkning av fisk sjunkit från 13 till endast 7 procent.

Sverige står för den fjärde högsta kännedomen av MSC:s miljömärke globalt sett. 54% av svenskarna känner igen MSC-märket. Åtta av tio personer uppger att MSC-märkningen är till hjälp för att känna igen och stötta hållbart fiske. Nästan lika många, 77 procent, tycker att märkningen hjälper dem att fatta enkla och snabba beslut för att handla hållbar mat från havet.

Enligt [EU:s senaste rapport om fiskmarknaden](#) äter svenskarna i genomsnitt 26,9 kg fisk och skaldjur per person och år i Sverige. De fiskar vi äter mest av är lax, torsk och sill.

Sverige har bland den högsta kännedomen om MSC-märket i världen!
Över hälften av befolkningen har sett märket.
Kännedom av MSC-märket (sett ofta eller sett då och då)



FISKE

**MSC-CERTIFIERADE
FISKEN I SVERIGE**





2018 fanns det åtta svenska MSC-certifierade fisken.

Stora delar av det svenska fisket är MSC-certifierat och 2018 fanns åtta svenska MSC-certifierade fisken. Två av dessa är insjöfisken som fiskar gös i [Hjälmaren](#) samt [Mälaren och Vänern](#). Hjälmarfisket var det första insjöfisket i världen att bli certifierat år 2006. Förutom gösfiskena fanns certifierat fiske efter [blåmusslor](#) (på rep), [nordhavsräkor](#), [havskräftor](#) och [makrill](#) (suspenderat 2 mars 2019.) Alla räkfiskare i Sverige är MSC-certifierade. För sill, som är den ekonomiskt viktigaste arten fanns 3 certifieringar - [Nordsjösill](#), [Atlantiskandisk sill](#) och [sill från Skagerrak, Kattegatt och västra Östersjön](#) (suspenderad 21 sept. 2018):

Fisket på siklöja är det enda av dessa som sker i norra Östersjön, i Bottniska viken, med 35 båtar. Från siklöjan i Bottniska viken kommer den populära Kalixlöjromen.

SVENSKA FISKEORGANISATIONER MED MSC-CERTIFIERADE FISKEN:

- [Sveriges Fiskares Producentorganisation, SFPO](#)
- [Swedish Pelagic Federation Producers Organisation, SPFPO](#)

- [Norrbottens kustfiskares producentorganisation, NKFPO](#)
- Svenska skaldjursodlars producentorganisation, SSPO
- [Svenska Insjöfiskares Centralförbund](#)
 - Hjälmarens Fiskarförbund
 - Mälaren Fiskarförbund
 - Vänern Fiskareförbund

SVENSKA FISKEN SOM 2018

VAR I BEDÖMNING FÖR MSC-CERTIFIERING:

- [Det demersala fisket i Västerhavet \(Skagerrak, Kattegatt och Nordsjön\)](#). Detta fiske omfattar drygt 800 fartyg (12 svenska) som fiskar med trål, snurrevad, garn, långrev och burar på 13 arter (20 bestånd) i Kattegatt, Skagerrak och Nordsjön. Ni kan läsa mer om det pågående arbetet på [SFPO:s hemsida](#).
- [Danskt, tyskt, estniskt och svenskt Östersjöfiske på strömning och skarpsill](#).
- [Blåmusslor \(vilda larver som växer på rep\) i Mollösund](#) (certifierat i april 2019)



2016-2018 blev 6 nya arter MSC-certifierade i regionen runt Skandinavien.

NYA CERTIFIERADE ARTER RUNT SKANDINAVIEN

Fler och fler arter blir certifierade, och bara mellan 2016-2018 har 6 nya arter blivit MSC-certifierade i regionen runt Skandinavien:

- Havstobis, *Ammodytes marinus* ([danskt](#) och [norskt](#))
- Vittlinglyra, *Trisopterus esmarkii* ([danskt](#) och [norskt](#))
- Hästräka, *Crangon crangon* (bla. [danskt](#))
- Skarpsill, *Sprattus sprattus* ([lettiskt](#) och [finskt](#))
- Lubb, *Brosme brosme* ([norskt](#))
- Liten grönländsk hälleflundra, *Reinhardtius hippoglossoides* ([grönländskt](#) och [isländskt](#))

SMÅSKALIGT FISKE

För att bättre förstå förutsättningarna för det småskaliga fiskets deltagande i MSC-programmet har MSC Sverige under 2018 drivit projektet NESUfish – Nätverk för hållbart småskaligt fiske i Östersjöregionen. Initiativet finansieras genom Svenska Institutets program för projektinitering inom Östersjösamarbetet 2017–2018.

Projektet genomförs i samverkan med fem partnerorganisationer: Fisheries Information Centre (Estland), Estonian Fishermen's Association, Latvian

Fishermen Federation, West Pomeranian Technological University Szczecin, (Polen) och Low Impact Fishers of Europe – LIFE. Under 2018 har nätverksmöten arrangerats i Pärnu, Estland och i Szczecin, Polen.



MSC-certifierad hästräka

A kitchen scene featuring a fishmonger's sign, a whole fish, and a plated dish. The sign is white with a blue border and contains text in Swedish. A whole fish is visible in the background, and a plated dish of fish is in the foreground. A hand is visible in the bottom left corner, holding a wooden cutting board.

DAGENS MSC-TORSK

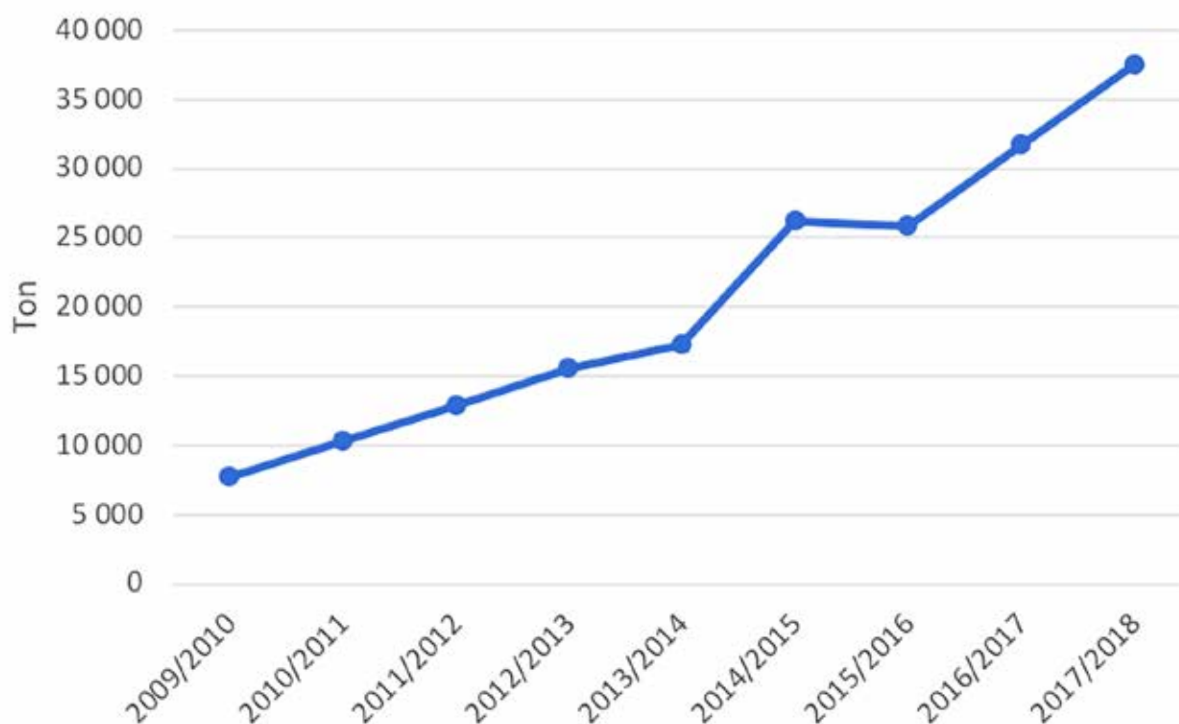
- från fiskebåten Kongsfjord

Chevrébakad torskfilé med
grönsaker samt lime och
honungs crème

FÖRSÄLJNING

AV MSC-MÄRKT SJÖMAT

Mängden såld MSC-certifierad sjömat på den svenska marknaden ökar kontinuerligt. Om man tittar på de konsumentriktade produkterna var drygt 37 000 ton fisk som såldes mellan den 1 april 2017 och den 1 april 2018 MSC-märkt.



Ökning i ton av MSC-certifierad sjömat såld i Sverige mellan april 2009 och april 2018. Källa MSCs databaser.

KATEGORI	ANDEL MSC-MÄRKT I RESPEKTIVE KATEGORI (%)
DJUPFRYST – FISKPINNAR	96
DJUPFRYST – ÖVRIG PANERAD	99
DJUPFRYST – ÖVRIG OBEARBETAD FISK	80
DJUPFRYST – TORSK	94
DJUPFRYST – SKALDJUR & BLÄCKFISK	63
KONSERVERAD FISK (INK. TONFISK, SILL, MAKRILL, ARDINER MM.)	65
PÅLÄGG – KAVIAR	97

Marknadsandel såld MSC-märkt registrerade fisk och skaldjursprodukter (värde) i olika kategorier under hela 2018 för hela dagligvaruhandeln.
Källa: Nielsen Sverige jan 2019.



Compass Group var med på årets kampanj och komponerade egna recept. Under vecka 5 serverades 10-15 000 hållbara fiskportioner på deras restauranger.

SPÅRBARHETSCERTIFIERADE FÖRETAG OCH RESTAURANGER

För att produkter ska kunna säljas som MSC-märkta så krävs att alla företag i leverantörskedjan är spårbarhetscertifierade. Att få tag på en certifierad leverantör, butik eller restaurang blir lättare och lättare i Sverige. I december 2018 var 147 stycken företag certifierade med sammanlagt 1141 enheter - dvs enskilda restauranger, fabriker och butiker. 194 av de spårbarhetscertifierade enheterna var fiskdiskar och 695

var restauranger. Restauranger med MSC-certifiering har möjlighet att stoltsera med MSC-loggan på sina menyer och webbplatser. 2018 blev både Hamburgerkedjan Max och Sushikedjan SushiYama spårbarhetscertifierade för MSC och ASC. Andra spårbarhetscertifierade restauranger är t.ex. McDonalds, Ikea, Compass Group, Nordic Choice och Lisebergs restauranger. Under 2018 blev också Sveriges första Food truck - Fisky-business MSC-certifierad. Tre kommuner är certifierade - Örebro, Norrköping och Lysekil.



MSC-certifierad tonfisk på burk.

TONFISK – EN EFTERFRÅGAD FISK

Under senare år har tonfisk ökat i popularitet, mycket på grund av sitt höga protein- och omega 3-innehåll. Många tonfiskfisker är dock kopplade till illegalt fiske, höga bifångster och överfiske. Tack vare MSC finns det sedan ett antal år en möjlighet för livsmedelsindustrin, konsumenter, restauranger och butiker att påverka tonfiskfisket i en positiv och hållbar riktning.

2018 fanns 18 MSC-certifierade fisker på tonfiskarterna bonit (på engelska skipjack), storögd-, långfenad- och gulfenad tonfisk. De fångade cirka en miljon ton MSC-certifierad tonfisk vilket representerar över 20 procent av de globala fångsterna. För att uppfylla MSC:s hållbarhetskrav har många tonfiskfisker genomfört stora förbättringar i sitt fiske, t.ex. har det införts regler för minsta fångststorlek, förbud mot att fiska i känsliga områden samt begränsningar för hur mycket tonfisk som tas upp.

Globalt fanns det 2018 ungefär 1 100 MSC-certifierade tonfiskprodukter, en fördubbling sedan 2016.

Den första MSC-certifierade tonfiskprodukten nådde den svenska marknaden år 2014 och försäljningen

ökar kontinuerligt. Långfenad- och gulfenad tonfisk är populärast vad gäller färsk och frysta tonfiskprodukter, medan bonit oftast används i tonfiskburkar. 2018 fanns 16 sorters MSC-certifierade tonfiskburkar med försäljning på den svenska marknaden.¹ Mellan april 2017 och april 2018 konsumerade svenskarna 4111 ton tonfisk i dagligvaruhandeln – varav 872 ton var MSC-märkt (21%).²



Såld MSC-certifierad tonfisk för de 4 skandinaviska länderna från 1 april 2014 till 1 april 2018. Källa MSCs databaser.

¹ Källa MSCs egna databaser.

² Källa Nielsen Sverige jan 2019.

KOMMUNIKATION OCH MARKNADSFÖRING

Årets konsumentkampanj under vecka 5 hette Blå fisk – Levande hav. Kampanjen riktade sig främst mot sjömatkonsumenter med ont om tid och erbjöd snabba, goda och hållbara recept. Kampanjen syntes på stortavlor

i Stockholms tunnelbana, skyltar i butiker och restauranger, butikers reklamblad, MSC:s kampanjsida, sociala medier och i bioreklam med Jason "Timbuktu" Diakité som röst.

**Totalt nådde kampanjen 1,3 miljoner personer
24 miljoner gånger.**



Tunnelbanebilderna sågs av 760 000 enskilda personer.

MSC DELTOG PÅ SMAKA PÅ STOCKHOLM i juni tillsammans med Findus, Royal Greenland, Lidl och Abba. Här serverades god certifierad fisk och besökarna fick tävla genom att para ihop rätt fisk med rätt fiskstjert. Världshavsdagen 8 juni firades med Håll Sverige Rent.



Besökare på Smaka på Stockholm.



Jason "Timbuktu" Diakité brandtal om MSC på Instagram gav nästan 100 000 exponeringar.

Under hösten gjorde MSC tillsammans med receptsidan Kokaihop en digital kampanj riktad mot hemmakockar. Kokaihops kockar och MSCs ambassadör Frida Ronge

tog fram lättlagade fiskrecept och tips, och MSC stod för informationen kring hållbart fiske. **Kampanjen nådde ca 1,1 miljoner unika besökare.**

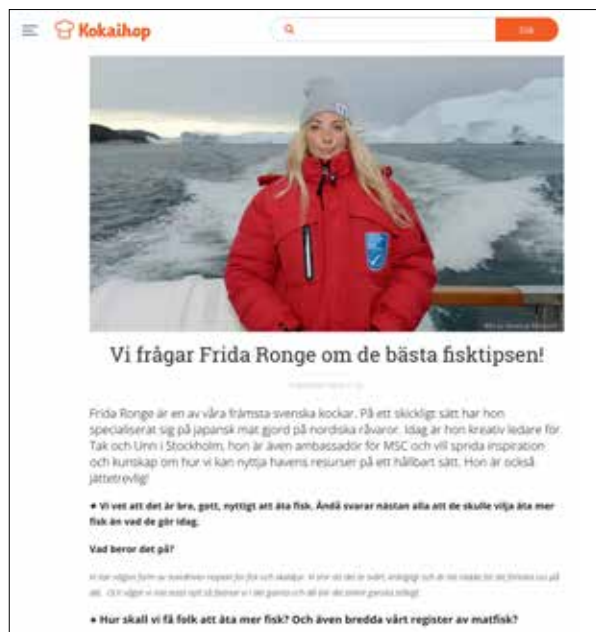


En del av kampanjen med Kokaihop

HÖJDUNKTER UNDER ÅRET

Under 2018 års Sjömatsdag i maj delades två priser ut.

1. Årets Guld fisk gick till Coop Sverige för att ha låtit ASC- och MSC-certifiera sina egenägda manuell fiskdiskar. Coop var också en av de livsmedelskedjor som erbjöd flest MSC-märkta produkter i sitt sortiment av egna märkesvaror vid en jämförelse mellan dagligvaruhandlarna genomförd av MSC hösten 2017.



2. Årets Pionjär gick till Arvid Nordquist för att de började märka Hipps certifierade barnmat med MSC:s miljömärke.



Efter certifieringen gjorde Hipp en egen film om sitt MSC-engagemang.

