

Hva menes med bærekraftig sjømat?

Ingelinn E. Pleym, Pirjo Honkanen, Kjell Toften





Nofima er et næringsrettet forskningskonsern som sammen med akvakultur-, fiskeri- og matnæringen bygger kunnskap og løsninger som gir merverdi. Virksomheten er organisert i fire forretningsområder; Marin, Mat, Ingrediens og Marked, og har om lag 470 ansatte. Konsernet har hovedkontor i Tromsø og virksomhet i Ås, Stavanger, Bergen, Sunndalsøra og Averøy.

Hovedkontor Tromsø
Muninbakken 9–13
Postboks 6122
NO-9291 Tromsø
Tlf.: 77 62 90 00
Faks: 77 62 91 00
E-post: nofima@nofima.no

Internett: www.nofima.no



Nofimas samfunnsvitenskapelige forretningsområde tilbyr økonomiske analyser, perspektiv- og foresight-analyser, forbrukerforskning, markedsanalyse og strategisk rådgivning. Videre arbeides det med informasjonslogistikk og sporbarhet. I tillegg til å betjene industrien vil området jobbe tett opp mot de naturvitenskapelige forretningsområdene i Nofima.

Nofima Marin AS
Nofima Marked
Muninbakken 9–13
Postboks 6122
NO-9291 Tromsø
Tlf.: 77 62 90 00
Faks: 77 62 91 00
E-post: marked@nofima.no

Internett: www.nofima.no

Rapport

ISBN: 978-82-7251-710-5 (trykt) ISBN: 978-82-7251-711-2 (pdf)	Rapportnr: 34/2009	Tilgjengelighet: Åpen
--	-----------------------	---------------------------------

<i>Tittel:</i> Hva menes med bærekraftig sjømat?	<i>Dato:</i> 13.11.09
	<i>Antall sider og bilag:</i> 10
<i>Forfatter(e):</i> Ingelinn E. Pley, Pirjo Honkanen og Kjell Toften	<i>Prosjektnr.:</i> 20753
<i>Oppdragsgiver:</i> Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening/Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond	<i>Oppdragsgivers ref.:</i>
<i>Tre stikkord:</i> Bærekraft, sjømat, definisjon	
<i>Sammendrag: (maks 200 ord)</i> Denne rapporten er en del av et FHL/FHF finansiert prosjekt "Etterspørselsforhold knyttet til bærekraft og miljø". Det er i dag et mangfold av ulike eller overlappende begreper som stiller nye krav til produksjonen og markedsføringen av sjømat. Et problem i denne sammenhengen er at det i liten grad er avklart hva disse begrepene innebærer i praksis og hvordan man dermed skal kunne bygge inn slike egenskaper i produksjon og markedsføring av sjømatprodukter fra Norge. Det virker derfor å være et betydelig behov for i første omgang å foreta en kartlegging og systematisering av eksisterende sertifiseringsordninger, og avdekke hvilke som kan være aktuelle for norsk sjømatnæring. Denne rapporten gjør en slik kartlegging, og prøver å gi oversikt på definisjoner av begrepet "bærekraftig utvikling" i denne sammenheng. De viktigste sertifiseringsregimene som kan være aktuelle for norsk sjømat: Marine og Aquaculture Stewardship Council, Global G.A.P, Global Aquaculture Alliance, Friends of the Sea, Debio og Naturland. Vi har ikke funnet enhetlige definisjoner på begrepet bærekraftig sjømat, det synes snarere som at selve sertifiseringsregimene legger ramme for betydning av begrepet. Det kan være noe av årsaken til at konsumenter så vel som sjømatprodusenter er usikker på hva de ulike merkene innebærer og hvilke fordeler de gir.	
<i>English summary: (maks 100 ord)</i> This report is part of a project financed by FHL/FHF; "The importance of sustainability in demand for seafood". In today's world new and different terms set new standards for production and marketing of seafood. These terms sometimes lack a clear definition and/or are borrowed from different conceptual contexts which seem to create confusion for those who are going to deploy these assets into their products. Sustainability is one such word and the aim of this report is therefore to map the different sustainability certification schemes and then look closer at those regimes that may be of importance to Norwegian seafood production.	

Forord

Denne rapporten er en del av et fireårig prosjekt "Etterspørselsforhold knyttet til bærekraft og miljø". Vi vil gjerne takke Fiskeri- og havbruksnæringens Landsforening og Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond som finansierer prosjektet.

Oftere og oftere ser eller hører man ordet bærekraft, men hva menes med bærekraft? Og mer spesifikt, hva menes med bærekraftig sjømat? Det synes som at bruken av ordet ofte skjer uten at det defineres eller utdypes hva bærekraft betyr i relasjon til sjømat. Denne rapporten søker å sammenstille hvilke krav som stilles for at sjømat skal kunne betegnes som bærekraftig og eventuelt hvordan bærekraft defineres i denne sammenheng. Det gis en oversikt over ulike sertifiseringsregimer, samt en liste over aktuelle hjemmesider. Regimer for sertifisering skiller vanligvis mellom tradisjonelle fiskerier og akvakultur.

Dette er den første av en rekke fagrapporter omkring ulike problemstillinger relatert til bærekraft.

Tromsø, november 2009

Innhold

1	Innledning	1
2	Definisjon av bærekraftig utvikling	2
3	Regimer med krav og innhold.....	3
3.1	Marine Stewardship Council (MSC)	3
3.2	Aquaculture Stewardship Council (ASC)	3
3.3	GlobalG.A.P.	4
3.4	Global Aquaculture Alliance (GAA) og Aquaculture Certification Council (ACC)	4
3.5	Friend of the Sea (FOS).....	4
3.6	Debio (Norge).....	5
3.7	Naturland (Tyskland).....	5
4	Veien videre	7
5	Avsluttende kommentar	8
6	Kilder	10
6.1	Hjemmesider for ytterligere informasjon	10

1 Innledning

Bakgrunnen for denne rapporten er den sterke økningen i oppmerksomheten knyttet til bærekraft i fiske og forvaltning, miljømessig gode fangstmetoder, samt dyrevelferd langs hele verdikjeden i våre viktige markedsland som Frankrike, Storbritannia og Tyskland. Markedsaktørenes fokus på disse forholdene har allerede fått stor betydning for næringen, og vil ventelig få større betydning i de kommende år. Det vil derfor være viktig å ha kunnskap både om hva forbrukerne og de profesjonelle innkjøperne faktisk blir påvirket av, hvilke utslag dette gir i praksis knyttet til kjøpernes kravspesifikasjoner til sine leverandører, og hvordan næringen kan tilpasse seg dette.

Det er i dag et mangfold av ulike eller overlappende begreper som stiller nye krav til produksjonen og markedsføringen av sjømat. I praksis er det begreper som økologisk og organisk, etisk, miljøvennlig, bærekraftig, naturlig og helsemessig riktig som har vært mest fremtredende. Et problem i denne sammenhengen er imidlertid at det per i dag i liten grad er avklart hva disse begrepene innebærer i praksis og hvordan man dermed skal kunne bygge inn slike egenskaper i produksjon og markedsføring av sjømatprodukter fra Norge.

Det virker derfor å være et betydelig behov for i første omgang å foreta en kartlegging og systematisering av eksisterende sertifiseringsordninger, og avdekke hvilke som kan være aktuelle for norsk sjømatnæring. Denne rapporten gjør en slik kartlegging, og prøver å gi en oversikt på definisjoner av begrepet "bærekraftig utvikling" i denne sammenheng. Basert på disse funnene presenteres noen betraktninger om relevansen av sertifiseringsordningene for norsk fiskerinæring.

2 Definisjon av bærekraftig utvikling

De ulike sertifiseringsregimene som finnes synes å bygge på Food and Agricultural Organisation (FAO) definisjon av bærekraftig utvikling. FAO bygger igjen sin definisjon på FNs **Convention on the Law of the Sea (UNCLOS)** som omhandler beskyttelse av marine økosystemer fra skadelig aktivitet, samt bærekraftig utnyttning av havets ressurser. Bærekraftig utvikling blir her definert som *utvikling som møter dagens behov uten å ødelegge muligheten for at fremtidige generasjoner skal få dekket sine behov*¹. I relasjon til matvareproduksjon har FAO definert **bærekraftig utvikling** som: *forvaltning og bevaring av det naturlige ressursgrunnlaget, samt teknologisk og institusjonell utvikling orientert slik at man sikrer oppnåelse og kontinuerlig tilfredsstillelse av menneskelige behov for både dagens og fremtidige generasjoner. Slik utvikling bevarer land, vann, genetisk plante- og dyregenetisk material, bryter ikke ned miljøet, er teknologisk tilpasset, økonomisk levedyktig og sosialt akseptert.*

Det gis uttrykk for at et sentralt element i bærekraft-prinsippet bør være føre var tankegangen.

¹ www.un.org

3 Regimer med krav og innhold

De siste tiårene har det vært flere ulike initiativ for mer miljøvennlig produksjon av matvarer, både nasjonalt og internasjonalt. Det har resultert i et mylder av sertifiseringer og merker, hvor det er vanskelig å ha oversikten over hva som er hva og hvilke definisjoner som er brukt. Følgende regimer er kanskje mest interessant og relevant for norske bedrifter:

3.1 Marine Stewardship Council (MSC)

MSC er en internasjonal uavhengig organisasjon som ble etablert på initiativ fra Unilever Food (verdens største kjøper av sjømat) og World Wildlife Foundation (WWF) som følge av at de så behovet for et felles øko-merke for fisk som er fremstilt på en bærekraftig måte². Standarden er basert på 3 prinsipper og 23 kriterier. De tre prinsippene er: bærekraftige populasjoner, minimal innvirkning på miljøet og effektiv styring. Standarden tar utgangspunkt i FAOs "Code of Conduct for Responsible fisheries" og baseres på stadig oppdatert forskning. MSC sertifiserer kun villfanget fisk³ og MSC-sertifiserte fiskerier kan bruke MSC-logoen når sporbarheten til produktene er sikret. Bærekraftig fiskeri er av MSC definert som fiskeri som man kan høste fra for all fremtid på et akseptabelt nivå, det bevarer og søker å maksimere naturen og dens overflod, det bevarer økosystemets mangfold, struktur og funksjon som det er avhengig av, samt habitatets kvalitet, det minimerer effekten av egen påvirkning, styres og bevares på en ansvarlig måte i samarbeid med lokale, nasjonale og internasjonale lover og regler, det bevarer dagens og fremtidig økonomisk og sosiale muligheter og fordeler, og gjøres på en slik måte at det er sosialt og økonomisk rettferdig og forsvarlig. Norsk sei og NVG sild er allerede sertifisert av MSC, og norsk torsk, hyse og makrell er i nå en søknadsprosess.

3.2 Aquaculture Stewardship Council (ASC)

ASC⁴ er et initiativ fra WWF for å komplettere innsatsen for bærekraftig sjømat og er basert på Marine Stewardship Council. Organisasjonen er forventet å være i drift i løpet av 2011 og skal på lik linje med MSC fungere som en tredjeparts uavhengig global sertifiserer av bedrifter som driver forsvarlig akvakulturproduksjon i henhold til standarder som for tiden utarbeides i "Aquaculture Dialogue" møter. Standarder utarbeides for de artene som regnes for å ha størst påvirkning på miljøet, ha høyest markedsverdi og/eller det handles mest med på det internasjonale markedet. Mest relevant for norske oppdrettere er kanskje standardene for oppdrett av laks, reker, ørret, pangasius, blåskjell, østers og kamskjell. Torsk nevnes dog ikke.

² <http://www.msc.org/about-us>

³ *Alaskan salmon* som er et av produktene sertifisert av MSC, er i utgangspunktet utsett av yngel som høstes som villfanget.

⁴ www.worldwildlife.org/what/globalmarkets/aquaculture/council-fags.html

3.3 GlobalG.A.P.

GlobalGAP Integrated Aquaculture Assurance (Blueyou LTD, 2007) ble etablert på initiativ av matvaredetaljister i Euro-Retailer Produce Working Group (Eurep). I dag er GlobalGAP et likeverdig partnerskap mellom produsenter og detaljister som ønsker å etablere standarder og prosedyrer for God Agri-/Akvakultur (G.A.P)⁵. Akvakulturstandarden er basert på standarden for agrikultur. GlobalGAP tilbyr standard og rammeverk for uavhengig tredjeparts sertifisering basert på EN45011 eller ISO/IEC Guide 65. Standarden skal dekke hele akvakulturprosessen, inkludert produksjon av fôr, yngel og klekkeri. Den er delt inn i tre forskjellige nivåer, *Major Must*, *Minor Must* og *Recommended*. Man må oppfylle 100 % av *Major Must* kravene og 95 % av *Minor Must* kravene for å oppnå sertifisering. Per i dag sertifiseres laks, regnbueørret, pangasius, tilapia og reker. GlobalGAP betinger ikke medlemskap og er et industriverktøy som ikke er direkte synlig ovenfor konsumenten per i dag. Sertifiseringsstandarden er brukt i over 80 land og sertifiseringsgodkjenning kan søkes av alle produsenter over hele verden.

3.4 Global Aquaculture Alliance (GAA) og Aquaculture Certification Council (ACC)

ACC⁶ i USA ble etablert for å sertifisere akvakulturbedrifter i henhold til sosiale, miljømessige- og matvaresikkerhetsstandarder basert på *Global Aquaculture Alliance (GAA) Best Aquaculture Practices* standarder (BAP) (Blueyou LTD, 2007). Sertifiseringssystemet kombinerer inspeksjoner på produksjonslokaliteter og hygienekontroller, veterinærtilsyn (*therapeutic controls*) og sporbarhet. GAA ble etablert av akvakulturindustrien for å fremme bærekraftig akvakultur. BAP standarden inkluderer miljømessig og sosialt ansvar, fiskehelse, matvaresikkerhet og sporbarhet og er slikt sett blant de mest omfattende sertifiseringsmodellene⁷. Per i dag har de standarder for reker, laks, pangasius, tilapia og videreforedlingsfabrikker som kan være interessant fra et norsk ståsted. Organisasjonen er non-profit og betinger ikke medlemskap. I dag er GAA hovedsakelig et verktøy på industrinivå, men merkene til GAA/ACC er i økende grad å se på ferdigpakkede matvarer i USA.

3.5 Friend of the Sea (FOS)

Friend of the Sea (Blueyou LTD, 2007) er en internasjonal organisasjon som gjennom sitt merke fremmer bærekraftige fiskeri- og akvakultur-bedrifter/produkter. Sertifiseringsprogrammet er utviklet av FOS i samarbeid med industrien, NGO'er og vitenskapelige aktører⁸. Organisasjonen har utviklet ulike kriterier for fiskeri- og akvakulturbedrifter for godkjenning som bærekraftig. De hevder å være de eneste som følger FAO's retningslinjer for miljømerking av bærekraftig sjømat. Kriteriene for bærekraftige fiskerier er: at de fisker på arter som ikke er truet i henhold til FAO's kriterier, ikke har bifangst på arter som er rødlistet i

⁵ http://www.globalgap.org/cms/front_content.php?idcat=9

⁶ <http://www.aquaculturecertification.org/index.php>

⁷ <http://www.gaalliance.org/>

⁸ <http://www.friendofthesea.org/news.php?viewStory=15>

henhold til UCN (International Union for Conservation of Nature⁹), at fisket ikke gir mer enn 8 % avfall av total fangst, at fangstmetoden ikke skader havbunnen og at fiskeriet er i henhold til internasjonale lover og reguleringer. Kriteriene for bærekraftig akvakultur er; man må i forkant av oppstart ha gjennomført en miljøpåvirknings evaluering eller lignende av lokalitetene, lokalitetene som er tenkt brukt må ikke føre til at sårbare habitater blir påvirket, man må ha rutiner for å sikre minimal rømming, man kan ikke bruke GMO-produkter eller veksthormoner, heller ikke bunnmaling på båter og man må ha systemer for avfall-, vann-, fôr- og energibruk og bruke FOS-sertifisert fôr. Man må også søke å redusere sin karbonpåvirkning (Carbon footprint) og vise samfunnsansvar (social accountability). Videre vil system for sporbarhet bli gjort på lokaliteten og årlige tester gjennomføres ved sjekk av innkjøpsrapporter. Organisasjonen har sertifiseringsregimer for blant annet laks, ørret, kveite, makrell, reker, stør, piggvar, fiskemel, fiskefôr og Omega-3 oljer. Ordningen har foreløpig en viss utbredelse i Europa, blant annet i Storbritannia, men organisasjonen har som mål å være et globalt sertifiseringsorgan.

3.6 Debio (Norge)

Debio (Blueyou LTD, 2007) er en medlemsbasert organisasjon i Norge som i hovedsak sertifiserer økologiske matvarer. De gjennomfører vurderinger og sertifiseringer på produksjon av sjømat utover det som er de økologiske kravene. Organisasjonen har utviklet en felles standard for blant annet økologisk oppdrett av laks, abbor, regnbueørret og torsk i samarbeid med den svenske søsterorganisasjonen Krav, samt andre europeiske merker. Debio og Krav har en gjensidig godkjenning av hverandres produkter. I tillegg har de i samarbeid med Kystfiskarlaget gått inn for å utvikle en sertifiseringsordning for bærekraftig villfisk som er strengere enn MSC-regelverket. Debios regelverk bygger på retningslinjene til IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movement) som inkluderer; helseprinsippet, økologiprinsippet, rettferdighetsprinsippet og varsomhetsprinsippet.

3.7 Naturland (Tyskland)

Naturland (Blueyou LTD, 2007) er et sertifiseringsorgan som har stor anerkjennelse i Tyskland og er i internasjonal målestokk en av de største organisasjonene for økologisk sertifisering. Naturland var en av de første som begynte å utvikle standarder for økologisk akvakultur og har vært initiativtaker for mange internasjonale prosjekter. Per i dag sertifiserer de blant annet laks, torsk, reker, karpe, sea bass (abbor) og bream, pangasius, regnbueørret og tilapia. Naturland har sertifiseringsstandarder for både akvakultur og villfisk. Selv om standard for de ulike oppdrettsartene har et felles krav, suppleres det med spesifikke tilleggskrav for de ulike artene¹⁰. Organisasjonen har en holistisk tilnærming til bærekraft som inkluderer både de økonomiske, sosiale og økologiske sidene av sjømatnæringen.

Videre kan det fra et norsk ståsted være interessant å kjenne til følgende sertifiseringsorganer: *Tartan Quality Mark for Scottish Salmon*, *Bio Suisse*, *Bioland* (Tyskland), *Code of Good practice (CoGp)*, *SIGES (Salmon Chile)*, *Agriculture Biologique*

⁹ www.iucn.org

¹⁰ <http://www.naturland.de/naturlandfish.html>

(AB) Frankrike, *Bio Austria*, *Krav* (Sverige), *Freedom Food* (UK) og *Soil Association* (UK). Utfyllende informasjon finnes blant annet på hjemmesiden til de ulike organisasjonene.

Tabell 1 Prinsipper i de ulike sertifiseringsregimene

Hvilke kriterier er inkludert i sertifiseringen	Miljømessig forsvarlig	Sosialt ansvar	Økonomisk forsvarlig	Fiskehelse og velferd	Standard- og sertifiserings-system	Verdikjeden	Type system
Sertifiserer							
MSC	X		x		x		NGO/Industri
ASC	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	NGO/Industri
FOS	X			x	x		Privat
GlobalGAP	X	x		x	x	x	Industri
Debio	X			x	x		NGO
Naturland	X	x	x	x	x		NGO
GAA	X	x		x	x		Industri

Miljømessig forsvarlig: kriterier for den miljømessige påvirkningen sjømatproduktet har. Eksempelvis: minimal forurensning, vannforbruk, bevaring av biologisk mangfold, artenes populasjonsbestand, elektrisitetsbruk, type bifangst.

Sosialt ansvarlig: kriterier for å vurdere de ansattes vilkår og at samfunnet rundt ivaretaes. Eksempelvis: trygghet på arbeidsplassen, rettferdig lønn, påvirkning på lokalsamfunnet.

Økonomisk forsvarlig: at produktet som produseres er økonomisk lønnsomt i forhold til ressursene som brukes for å produsere det, både med hensyn til dagens og fremtidige generasjoner. Her vil man eksempelvis også kunne inkludere miljømessige og sosiale kostnader.

Fiskehelse og velferd: dette vurderer rent fysiske aspekter ved produksjonen, som at fisken eksempelvis ikke lider unødig ved avlaving, at fisk i merd har riktig miljø, bruk av vaksiner etc.

Standard og sertifiseringssystem: Regimet setter krav til styring, regulering og oppfylging av implementeringen.

Verdikjeden: Regimet setter krav til at hele verdikjeden for aktuelt produkt oppfyller kriteriene i bærekraftstandarden.

Type system: Hvem har utviklet og driver systemet.

4 Veien videre

Det er satt i gang flere arbeid for å utarbeide felles internasjonale standarder for bærekraftig sertifisering. Blant annet er det *Consensus for Sustainable Aquaculture in Europe* (<http://www.euraquaculture.info/>) og *Round table for Eco-labelling and Certification in the fisheries sector*. Consensusmøtene for akvakultur har tatt for seg følgende aspekter for krav til bærekraftig oppdrett: produksjonen skal være økonomisk levedyktig, ha gode miljøstandarder, sikre biologisk mangfold, fiskehelse og velferd, ha gode retningslinjer og sikkerhet for de ansatte og arbeidsplassene, sikre at post-høstings aktiviteter også er bærekraftig, ansvar for sektorens image i samfunnet generelt, sikre bærekraftig bruk av ressurser (eksempelvis vann, energi, egg/ynge) samt effektiv utnyttelse av fôr og ernæring, jobbe for å bedre særegne problemstillinger for sektoren som kvalitet på statistikk og bedre gjennomsliktighet, økt innovasjon for mer bærekraftig sjømat, forbedring av lover og retningslinjer, samt utvikling av strategier for mer bærekraftig produksjon.

Rundbordskonferansen om øko-merking og sertifisering i fiskerisektoren (Dutch Ministry of Agriculture, 2009) tok for seg et viktig aspekt ved bærekraft: Hva er målet med øko-merking? Det kan være å kommunisere til forbruker at dette er et bedre produkt enn de som ikke er merket, fordi det eksempelvis er bærekraftig. Et annet mål kan være at øko-merking skal føre til mer bærekraftig styring og organisering av fiskeriene gjennom sertifiseringen. Rundbordskonferansen har sett behovet for utarbeidelse av felles standarder og offentlig styring og koordinering av hvilke kriterier som gir rett til slik sertifisering slik at man på den måten kan tilfredsstille begge mål. De anerkjenner at det fort kan bli komplisert for offentlige myndigheter og internasjonale organer å holde oversikten og styre de ulike sertifiseringsorganisasjoner og -merkene, og en viktig forutsetning vil derfor være god lovgivning og gode retningslinjer som følger en felles internasjonal standard.

5 Avsluttende kommentar

En aktuell trend, innen sertifisering av bærekraftig sjømat, ser ut til å være en mer holistisk tankegang hvor man har adoptert "fra jord til bord" til "fra merd til bord" eller "fra hav til bord". De færreste av dagens sertifiseringsregimer har en slik tilnærming, hvor GlobalGAP og Naturlands regimer er de som inkluderer flest aspekter. Regimene bygger på prinsipper, hvor eksempelvis miljø og fiskehelse går igjen hos de fleste. Likevel kan de bakenforliggende kriteriene være til dels ganske ulike. Det vil si at selv om to regimer eksempelvis begge er opptatt av miljøpåvirkningen sjømatproduksjonen har, måles den på forskjellig måte som betyr at det kan være store skjevheter i faktisk bærekraft mellom de ulike øko-merkene. Dette skaper forvirring for både fiskere, oppdrettere, videreforedlere, myndigheter og ikke minst forbrukere, som har ført til økt anerkjennelse for behovet for felles internasjonale standarder. Per i dag tilbyr både myndigheter, deltakere i verdikjeden og NGO'er standarder, sertifiseringsregimer og merkevareverktøy. Disse systemene overlapper hverandre til en viss grad og enkelte røster er urolig for at mange forskjellige private sertifiseringsorganer og manglende oversikt og kontroll på disse kan skade tilliten til øko-merker generelt og eventuelle implikasjoner dette kan gi.

I forhold til utvikling av felles systemer diskuteres temaer som: Hvilke handelshindringer og implikasjoner for internasjonal handel gir ulike regimer i dag? Og hvilke fordeler gir de eventuelt? For miljøet, for produsent, for forbruker? Hvem skal betale for en sertifisering? Kanskje spesielt i utviklingsland og hvilke eventuelle muligheter gir det disse landene? Videre diskuteres hva en definisjon av bærekraftig sjømat skal inneholde som vil være bakenforliggende for utvikling av felles standarder. Skal både økologiske, sosiale og økonomiske dimensjoner inkluderes? Og hvordan skal en stadig utvikling og oppdatering av felles sertifiseringsstandardene foregå og implementeres internasjonalt?

De fleste sertifiseringsregimene er per i dag NGO-initiert - kun få matvaredetaljister har tatt initiativ til et eget merke, samt noen få industriaktører. Det er imidlertid matvaredetaljistene som i dag driver etterspørselen etter bærekraftig/øko-merket mat, som kanskje kan føre til at utviklingen får mer markedsrettet enn miljørettet fokus. Det kanskje viktigste spørsmålet er jo nettopp hvorvidt øko-merking faktisk fører til mer bærekraftig sjømatproduksjon. Rapporten fra Globefish "Ecolables and Marine Capture fisheries" (FAO, 2008) konkluderer at det ennå er for tidlig å si noe om da de første til å bli sertifisert var de fiskeriene som allerede var godt regulert og kontrollert, men at dette sannsynligvis i stor grad vil avhenge av hvordan de markedene som i fremtiden vil ha størst etterspørsel etter sjømat (eksempelvis Kina) etterspør og setter krav til bærekraftige produkter.

For norsk fiskeri- og sjømatnæring vil valg av sertifiseringsregime foreløpig være avhengig av hvilke markeder de eksporterer til, da det i enda noen år vil være slik at ulike land krever/forholder seg til ulike sertifiseringer. Sertifiseringen er gjerne kostbart og følgelig bør man vurdere viktigheten av markedet før en eventuell sertifiseringsprosess igangsettes (så lenge det ikke er en betingelse for markedsadgang). I Europa og Storbritannia spesielt er MSC et godt innarbeidet og anerkjent øko-merke, som også har økende markedsandeler i USA. GlobalGAP er kjent for matvaredetaljister i Europa, mens Naturland er godt kjent blant konsumentene i Tyskland. Debio, med svenske Krav, er kjent på både industri- og

konsumentnivå i henholdsvis Norge og Sverige, mens Friend of the Sea foreløpig er et mindre kjent globalt øko-merke blant konsumenter.

6 Kilder

Blueyou LTD (2007). Benchmarking Study: Certification Programmes for Aquaculture - Environmental Impacts, Social Issues and Animal Welfare, World Wildlife Fund (WWF), Zurich, Sveits.

Dutch Ministry of Agriculture (2009). Round table conference on eco-labelling and certification in the fisheries sector. OECD and FAO, The Hague, The Netherlands.

FAO (2008). Ecolabels and Marine Capture Fisheries: Current Practice and Emerging Issues, Globefish, 91.

6.1 Hjemmesider for ytterligere informasjon

www.agriculturebio.org

www.aquaculturecertification.org

www.bellona.no

<http://www.bellona.no/subjects/Havbruk>

<http://www.bellona.no/subjects/Fiskeri>

www.bio-austria.at

www.bio-suisse.ch/en/home.php

www.bioland.de/bioland/startseite.html

www.debio.no

www.dnv.com/industry/food_bev/services_solutions/sustainable_fisheries/

www.ecofish.com

www.edf.org

www.epa.org

<http://www.epa.gov/agriculture/tsus.html>

www.euraquaculture.info

www.fao.org/fishery/en

www.fisheries.is/management/fisheries-management/nr/206

www.friendofthesea.org

www.qaalliance.org

www.globalgap.org

www.ifoam.org

www.isealalliance.org

www.iucn.org

www.siges.cl

www.krav.se

www.msc.org

www.naturland.de

www.scottishsalmon.co.uk/aboutus/tqm.asp

www.seafoodchoices.com/home.php

www.soilassociation.org

www.sustainablefishery.org/

www.sustainablefoodlab.org/

www.un.org

www.youngsseafood.co.uk/company/default.asp

www.worldwildlife.org/what/globalmarkets/aquaculture/salmon-additionalresources.html

www.wwf.org

