

Miljøregnskap for sjømat



FOTO: FRANK GREGERSEN, NOFIMA

Hvitfisk fra Nord-Atlanteren har mange gunstige egenskaper. De fleste bestandene er bærekraftige, fisken er kortreist og sunn å spise, og fangst og produksjon gjennomføres på en miljømessig forsvarlig måte.

Dette burde medføre at disse produktene får et fortrinn i markedet, både når det gjelder pris og omdømme. Dette er dessverre bare i begrenset grad tilfelle, og en viktig årsak er at informasjonen om disse gunstige egenskapene ikke i tilstrekkelig grad gjøres tilgjengelig for kjøperen og konsumenten på en forståelig måte. Dette skyldes delvis at den nødvendige informasjonen ikke registreres, og delvis at den

informasjonen som faktisk registreres forsvinner på veien når fisk og produkter med forskjellig kvalitet og opprinnelse blandes sammen.

Et bekymringsfylt problem for norsk fiskeindustri er at den pris-differansen som eksisterer mellom kortreiste produkter laget av bærekraftig, villfanget fisk sammenlignet med produkter laget av importert og ofte oppdrettet fisk er i ferd med å reduseres. Dette er spesielt

et problem for de dyktigste og mest kvalitets- og miljøbevisste fiskeprodusentene; de risikerer å ikke få betalt for det ekstra arbeidet de har lagt ned og de gunstige egenskapene fisken deres har. En løsning på dette kan være å fokusere på dokumentasjon av bærekraftighet og klimaregnskap for fisken og produktet. En slik dokumentasjon etterspørres nå i større og større grad både av fiskekjøpere og av konsumenter, og

Nofima leder prosjektet "Kvalitetsforbedring og miljøgevinster i norsk villfiskektor" (2010-2013) og rammeprogrammet "Økt lønnsomhet i torskesektoren" (2011-2015), begge finansiert av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF). En felles målsetting her er å dokumentere miljøbelastningen for fangstleddet, og å foreslå tiltak som kan redusere denne. Miljøbelastningen skal knyttes til ulike fangstreguleringer og høstningsstrategier slik at en kan få et mer nyansert bilde enn de gjennomsnittstallene en har i dag.

innbefatter at det må gjøres systematiske registreringer både under fangst, prosessering og transport for å dokumentere hvor fisken kommer fra, hva som har skjedd med den, og hvordan dette påvirker bærekraftighet og miljø, f.eks i form av utslipp av klimagasser. Dette vil medføre at fiskekjøper og konsument til syvende og sist vil kunne få en indikasjon på klimaregnskapet for akkurat den fisken, indikert f.eks som kg CO₂-ekvivalenter per kg spisbart produkt. Det er ikke gitt at norsk og nord-Atlantisk fisk er "best i ver-

den" på dette området; det gjenstår mye forskning, implementering og standardisering før vi kan få sammenlignbare tall fra andre kjeder. Det som er gitt er at de bedriftene som fokuserer på dette arbeidet vil fremstå som mer miljøvennlige, bærekraftige, moderne og "grønne", og dette i seg selv kan være gunstig både i forhold til omdømme hos kundene og i forhold til pris og mulighet for langvarige kontrakter. I tillegg vil registreringene som bedriftene gjør kunne brukes internt i forhold til styring, f.eks. i forhold til

målsetting om reduserte utslipp fra år til år, og eksternt som en del av bedriftens markedsføring.

Nofima har en omfattende prosjektportefølje på dette området, og samarbeider gjerne med bedrifter som ønsker å være proaktive, og som ønsker å bruke dokumentasjon av bærekraftighet og klimaregnskap som et konkurransefortrinn.

Kontaktperson:
Petter Olsen, tel.: 77 62 92 31,
e-post: petter.olsen@nofima.no

WhiteFish

WhiteFish er et EU-prosjekt med budsjett på omtrent 23 millioner kroner som går fra 2011 til 2014. Målsettingen er å utvikle et verktøy som skal gjøre det mulig for små og mellomstore fiskebedrifter å dokumentere bærekraftighet og klimaregnskap på en enkel måte. Nofima leder prosjektet, de andre norske deltakerne er Norges Råfisklag samt frysetræleren Hermes, og i tillegg er det deltakere fra Island, Sverige og Nederland.

Mer informasjon på:
www.whitefishproject.org



WhiteFishMaLL

WhiteFishMaLL er et prosjekt som går fra 2011 til 2014 støttet av Nordisk Innovasjonssenter (NICE), og det fungerer på mange måter som et støtteprosjekt til WhiteFish. Målsettingen er å undersøke hvilket forhold konsumenter har til bærekraftighet og klimaregnskap for fisk og fiskeprodukter, og bruke denne informasjonen til å utarbeide en merkestrategi og en markedsføringsstrategi for torsk- og hyseprodukter fra nord-Atlanteren. Prosjektet ledes av forskningsinstituttet Matis på Island, og Aker Seafoods og Nofima er de norske deltakerne.

Mer informasjon på:
www.whitefishmall.com



norden

Nordisk Innovation

NS9418 – Klimaspor for sjømat

Standard Norge har utarbeidet en norsk standard (NS9418) for klimaspor for sjømat som er på høring i næringen høsten 2012. Standarden inneholder såkalte produktkategoriregler, og beskriver hva som skal tas med dersom en ønsker sammenlignbare resultater når en dokumenterer miljøbelastning i ulike sjømatkjeder. Nofima har deltatt i arbeidsgruppen som har utarbeidet denne standarden, og vil være blant de første som anvender den, bl.a i flere av prosjektene nevnt her.

Mer informasjon på: www.standard.no og www.nofima.no