

Denne folder er udarbejdet af Danmarks Fiskeriforening og Danske Fiskeres Producent Organisation i juni 2009.

Hvis du vil vide mere og få nyt om, hvor langt arbejdet er kommet, kan du følge med på www.dkfisk.dk

MSC's hjemmeside er:
www.msc.org

Spørgsmål og kommentarer er også mere end velkomne hos den certificeringsansvarlige på kontoret i Taulov:

Jonathan Broch Jacobsen
Danmarks Fiskeriforening / Danske Fiskeres Producent Organisation
Nordensvej 3
Taulov, 7000 Fredericia
E-mail: jbj@dkfisk.dk
Telefon: 70 10 40 40



www.msc.org



DANMARKS FISKERIFORENING

www.danmarks-fiskeriforening.dk

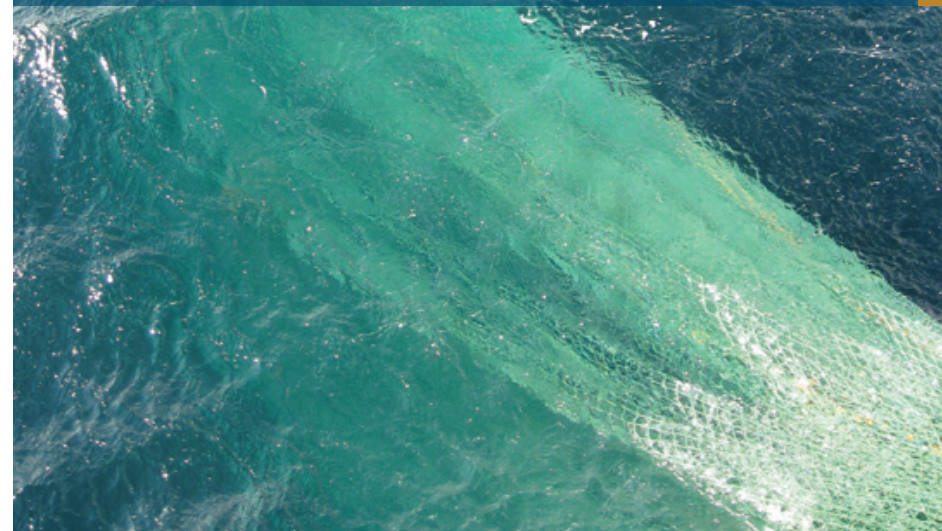


**Danske Fiskeres
Producent Organisation**

www.dfpo.dk



MSC og dansk fiskeri



I disse år er der et stadigt stigende krav fra markedet til fiskerier over hele verden om, at de skal kunne dokumentere, at de er bæredygtige og skåner miljøet. I dansk fiskeri arbejdes der på at imødekomme dette krav, ved at få fiskerierne certificerede efter reglerne i den dominerende ordning for dokumenteret bæredygtighed, MSC.

MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

MSC blev skabt i 1997 af WWF - Verdensnaturfonden og fødevareregiganten Unilever, men har siden 1999 været en uafhængig organisation med en bestyrelse sammensat af folk fra fiskerisektoren, grønne organisationer og forskningsinstitutioner fra hele verden. De første år blev kun relativt få fiskeprodukter solgt med MSC's blå mærke på, men siden 2006 er interessen steget eksplosivt både blandt alverdens fiskerier og blandt de supermarkeder, fiskehandlere osv., som sælger fisk til forbrugerne – især i Europa.

MSC's krav til certificerede fiskerier kan samles i tre overordnede principper:

- Bestanden af fisk skal være bæredygtigt fisket, eller bevisligt på vej til at blive det.
- Fiskeriet må ikke beskadige økosystemet eller havmiljøet.
- Fiskeriet skal forvaltes effektivt, så bæredygtighed og økosystem sikres.

DANSK FISKERI

Dansk fiskeri har i mange år gjort et stort stykke arbejde for, at fiskeriet skal være bæredygtigt, også i fremtiden. Antallet af fartøjer er blevet tilpasset til den mængde fisk, der er til rådighed. Der er indført fleksible kvote-ordninger, så det undgås at smide gode spise fisk overbord, og sammen med forskerne udvikles hele tiden nye redskaber, der fisker mere selektivt og skånsomt. Derfor har Danmarks Fiskeriforening og Danske Fiskeres Producent Organisation besluttet, at den indsats skal dokumenteres, ved at fiskerierne søger om MSC-certificering – målet er ganske enkelt at:

Alle de danske erhvervsfiskerier, hvor det er i vores magt at opfylde kravene, er certificerede i 2012.

MSC-CERTIFICERING

MSC-certificering af et fiskeri er en meget grundig og åben proces, der kan tage mellem et og tre år at gennemføre. Først laves der en forundersøgelse, som viser, om fiskeriet er egnet og på hvilke områder der evt. kan være problemer med at overholde kravene. Dernæst bliver fiskeriet i selve certificeringen nøje undersøgt af tre uafhængige videnskabelige eksperter, og deres arbejde bliver tjekket af endnu to eksperter og går gennem en offentlig høringsproces, hvor alle kan komme til orde. Går alt vel, kan fisken derefter sælges som certificeret i fem år.

Undervejs er der flere muligheder for at tilpasse fiskeriet, der hvor det evt. ikke er i stand til at overholde kravene – men hvis ændringerne ikke kan dokumenteres, så mister fiskerne retten til at sælge fisken med mærke på.

Læs mere om processen og MSC's krav på www.msc.org eller på dansk på vores egne sider om certificering – se links på bagsiden.

HVOR LANGT ER VI?

Enkelte danske fiskerier er allerede kommet langt i arbejdet:

Fiskeri	Hvem	Status
Sild i Nordsøen og Norskehavet	Danmarks Pelagiske PO	Næsten klar
Makrel i Nordatlanten	Danmarks Pelagiske PO	Næsten klar
Rejer i Skagerrak og Norskerenden	Launis a/s	I gang med certificering
Muslinger i Limfjorden	Vilsund a/s	I gang med certificering
Hesterejer i Nordsøen	Danske Fiskeres PO i samarbejde med hollandske fiskere	I gang med certificering

For resten af dansk fiskeri gøres arbejdet som én samlet proces, koordineret af Danske Fiskeres Producent Organisation. Her er mørksej, rødspætte og Østersø-torsk udvalgt som de første arter, der arbejdes med. De står netop nu foran selve certificeringsprocessen, samtidig med at alle de resterende fiskerier (fladfisk, torskefisk, skaldyr, industrifisk osv.) skal gennem en samlet forundersøgelse for at afgøre, i hvilken rækkefølge de skal tages derefter.

Som nævnt er MSC-certificering en lang og grundig proces. Det er godt, for så ved vi, at resultatet bliver ordentligt. Men det betyder også, at det er et dyrt stykke arbejde – især i et land som Danmark, som er så heldigt at være omgivet af farvande med en stor diversitet af arter, og dermed mange forskellige fiskerier.

Derfor er fiskeriet afhængig af at få økonomisk støtte til certificeringsarbejdet – ligesom mange af fiskerierne i vores nabolande allerede har fået. Men i det øjeblik finansieringen er på plads, vil de første certificeringer sandsynligvis kunne gennemføres på mellem 9 og 12 måneder.