

Kære Miljø- og Fødevareudvalg

Jeg håber alt går godt hos jer, og at I har nydt sommerferien.

I WWF har vi brugt sommeren på at give vores Fiskeguide et kæmpe ansigtsløft, så det nu er endnu hurtigere og nemmere for både indkøbere og forbrugere at købe bæredygtig fisk og skaldyr.

Havets tilstand, og dermed også tilstanden af vores danske fisk og fiskeri, ligger jo under jeres ressort, og da I sikkert kommer til at høre om WWFs nye Fiskeguide gennem pressen eller fra fiskerne selv, vil jeg gerne bruge lejligheden for at fortælle jer lidt om den.

Fiskeguiden er bygget op om det klassiske trafiklys med rød, gul og grøn, hvor bestanden vurderes i ift. 1) fiskebestandens status, 2) fiskeriets miljøpåvirkning og 3) forvaltningens robusthed. Vurderingen er baseret data og rådgivning ICES (Det Internationale Havundersøgelsesråd) og GFCMs (Den Almindelige Kommission for Fiskeri i Middelhavet), og metoden analyserer et bestemt fiskeri målrettet en bestemt art i et bestemt område ved hjælp af en bestemt fangstmetode, og evaluerer påvirkningerne på det marine økosystem og bestandsdynamikken.

I den nye version har vi tilføjet en blå kategori, der indikerer hvilke arter med miljøcertificeringer der tilgængelig på markedet; Disse værende MSC-, ASC-certificering, eller arter fra økologiske opdræt. Det betyder således, at de certificerede arter nu har sin egen kategori.

Vi har valgt at skelne mellem de klassiske trafiklys og den ny kategori for at gøre indkøbet mere transparent. Den nye blå kategori er altså for de certificeringer, som WWF bakker op om.

Fiskeguidens kategorier ser således ud:

- **Blå:** kan fås MSC-, ASC-certificeret eller fra økologisk opdræt.
- **Grøn:** Bedste valg – spis med god samvittighed
- **Gul:** Spis med omtanke
- **Rød:** Find et alternativ

Udover de udvidede kategorier kommer Fiskeguiden nu også med et univers af opskrifter udviklet af nogle af landets bedste kokke og madpersonligheder, ligesom man i den nye Fiskeguide kan blive klogere på de fisk, som ender på tallerkenen. Målsætningen er således ikke alene at give forbrugerne et værktøj til at navigere i fiskejunglen, men også at åbne danskernes øjne og køkken for mere bæredygtig fisk, nye arter og nye opskrifter.

Den nye udgave af fiskeguiden er lavet i et responsivt design, hvilket vil sige, at den automatisk tilpasser sig den enhed, du besøger platformen fra, uanset om det er PC, tablet eller mobil. Du kan finde WWF's nye Fiskeguide på <https://fiskeguiden.wwf.dk/>.

Jeg håber, I vil tage godt imod Fiskeguiden, og sprede budskabet via Jeres kanaler, så vi sammen kan få danskere til at spise mange flere spændende, sunde og velsmagende arter i de danske farvande.

Vi kommer også løbende ud med nye videoer med opskrifter og guides til vores fiskeguide, som I er meget velkomne til at dele I jeres netværk.

Vi hører altid gerne fra Jer, hvis I har spørgsmål eller kommentar til de enkelte vurderinger, eller vi kan sende yderligere informationer i al almindelighed.

I kan se vores lanceringsvideo her: <https://www.facebook.com/WWFdk/videos/284297662445196/>

Mange venlige hilsener

Henrike

Henrike Semmler Le, PhD
Senior Advisor for Ocean & Fisheries
WWF Denmark, Svanevej 12, DK-2400 Copenhagen NV
M +45 22688110
[Twitter](#) | [Homepage](#)

