



Swedwatch rapport #46

VET DU VAD DIN MIDDAG ÅT TILL FRUKOST?

En rapport om fiskmjöl



Naturskyddsföreningen





Swedwatch är en allmännyttig, religiöst och politiskt obunden organisation som granskar svenska företag som verkar i utvecklings- och låglöneländer. Swedwatchs syfte är att minska sociala och miljömässiga missförhållanden i Syd, att uppmuntra föredömen, sprida kunskap samt driva på och i en öppen dialog samverka med företag i Sverige så att näringslivet ägnar större uppmärksamhet åt dessa frågor. Swedwatchs rapporter är offentliga och finns att ladda ner på www.swedwatch.org.



Naturskyddsföreningen

Naturskyddsföreningen är Sveriges största miljöorganisation. Naturskyddsföreningen bildades 1909 och har 170 000 medlemmar och 270 lokalföreningar. Föreningens internationella arbete har som mål att bidra till en ekologisk, social och ekonomisk hållbar utveckling baserad på respekt för mänskliga rättigheter och demokratiska styresformer.

Författare: Maria Engvall

Foto: Jim Wickens där inget annat anges

Ansvarig utgivare: Viveka Risberg

Publicerad i januari 2012

Denna rapport har publicerats med ekonomiskt stöd från Sida, som dock ej medverkat vid utformningen och ej heller tar ställning till rapportens innehåll.

Innehållsförteckning

Sammanfattning	4
1. Inledning	7
2. Metod	8
3. Bakgrund	10
3.1 Tillståndet i världshaven.....	10
3.2 Fisk- och skaldjursodlingar.....	15
3.3 Det osynliga fisket.....	18
4. Svensk marknad	21
4.1 Svenska företags ansvar.....	23
4.2 Restauranger och importörer.....	23
5. Foder från Thailand – en fältstudie	27
5.1 Fisket.....	29
5.2 Utfiskning av haven.....	32
5.3 Illegalt, orapporterat och oreglerat fiske.....	34
5.4 Arbetsförhållanden.....	35
5.5 Lokala samhällen och småskaliga fiskare.....	40
6. Peru	41
6.1 Chimbote.....	43
6.2 Utfiskning	43
6.3 Föreningar och hälsoproblem.....	44
7. Diskussion.....	45
7.1 Svagt engagemang bland företagen.....	45
7.2 Illegalt fiske.....	46
7.3 Undermåliga arbetsförhållanden.....	47
7.4 Hållbar fiskkonsumtion.....	47
7.5 Rekommendationer.....	48
8. Referenser.....	49

Sammanfattning

Världshaven fiskas ut i ett högt tempo. Sedan slutet av 1980-talet har fångsterna stagnerat trots att kapaciteten i fiskeflottorna har ökat under samma period. För närvarande är 85 procent av haven maximalt utnyttjade eller överutnyttjade. Fiskbranschen ser vattenbruk – fisk- och skaldjursodlingar – som en möjlighet att fortsätta förse marknaden med fisk när tillgången i haven minskar.

Numera kokas och mals 25-30 miljoner ton fisk ner årligen till fiskmjöl som används som mat i odlingar av andra fiskar och skaldjur. Fisken som används för att producera fiskmjöl är antingen så kallad foderfisk, pelagisk fisk som lever i stora stim och är lätta att fånga, eller bifångst från annat fiske, ofta kallad skräpfisk.

I rapporten ”Vet du vad din middag åt till frukost?” granskar Swedwatch och Naturskyddsföreningen fisket bakom produktionen av fiskfoder. Fokus ligger på det foder som används för att odla jätteräkor och norsk lax och på konsumtionen av dessa varor på svenska restauranger. Ungefär en fjärdedel av den svenska matkonsumtionen sker på restauranger. Samtidigt är konsumenterna sämre på att ställa miljörelaterade krav på maten som intas på restauranger jämfört med den som köps i dagligvaruhandeln.

Två av de länder som har störst produktion av fiskmjöl och fiskfoder är Peru och Thailand. Ungefär en tredjedel av det fiskfoder som används i norska laxodlingar kommer från Peru. De jätteräkor som importeras till Sverige kommer till stor del från bland annat Kina, Thailand och Vietnam. Thailand använder merparten av landets fiskfoder till de egna räkodlingarna, men exporterar även en betydande del till Kina och Vietnam. En stor del av de jätteräkor som konsumeras i Sverige är således uppfödda på fiskfoder från Thailand.

Villkoren i och effekterna av fisket till foderproduktionen undersöktes i en fältstudie i Thailand, och situationen i Peru skildras genom att information har inhämtats från vetenskapliga källor och från en tidigare fältstudie i landet som granskade fiskfoderproduktionen.

Vidare har fem restaurangkedjor och tolv importörer och grossister kontaktats för att klarlägga hur branschen agerar gällande import och inköp av odlad fisk och skaldjur. Restaurangerna Arigato Sushi Wok, Forno Romano, Grekiska kolgrillsbaren, Pizza Hut och Vapiano fick frågor om inköpen av jätteräkor och odlad lax, varifrån dessa varor kommer, vilka leverantörer de använder, vad de vet om ursprung och om fodret vid uppfödningen samt om de har något arbete rörande miljö och sociala frågor. Samma frågor ställdes även till flera svenska importörer och grossister som säljer lax och jätteräkor till restauranger.

Resultaten från fältstudien och granskningen i Sverige tydliggör flera problem:

- De restauranger, importörer och grossister som kontaktades har nästan undantagslöst varit ovilliga att svara på frågor eller att delge någon information. På företagens hemsidor finns ingen information kring arbete med hållbart fiske eller ansvarsfulla inköp. De få företag som ändå har delgivit någon form av information och svarat på frågor har inte några rutiner kring spårbarhet eller krav på fiskfodret.
- Statistiken talar ett tydligt språk – haven fiskas ut i en rasande fart och det finns hittills inga tecken på att flottorna globalt sett minskar sina ansträngningar att ta upp fisk. Den fattiga kustbefolkningen i Syd äter allt mindre fisk. Ett intensifierat vattenbruk av rovfiskar och jätteräkor förstärker problemen eftersom odling av dessa kräver större input i form av foder än vad som fås ut i form av fisk eller skaldjur. Däremot kan odling av fiskar som äter vegetabilier vara en del av lösningen på såväl livsmedelstryggheten som utfiskning av haven.
- Fisken som används till foderproduktion har en viktig roll i de marina ekosystemen och ett hårt fisketryck mot små fiskar ger effekter på hela näringsväven. Det kan ses i form av exempelvis ökad förekomst av maneter, ökad alg-tillväxt eller minskning av de djur som lever på foderfiskar, bland annat större fiskar, sjöfågel och havslevande däggdjur.
- Det finns ett utbrett illegalt fiske i Thailand och Peru och det finns därmed en stor risk att illegalt fångad fisk används för att föda upp laxen och räkor som säljs på svenska restauranger.
- Den fisk som används för att föda lax och räkor är till stor del matfisk. Det är med andra ord en konkurrens mellan rätten till mat i de länder där fisken tas upp och konsumtionen av lax och räkor i Nord.
- Arbetssituationen på de thailändska fiskebåtarna är undermålig. Arbetare som intervjuades under fältstudien vittnade om tvångsarbete, uteblivna löner, misshandel, stora brister i arbetsmiljön och i vissa fall även mord.
- I Peru har fiskmjölsindustrin inte bara bidragit till utfiskning och negativa ekosystemeffekter. Dessutom påverkar utsläppen från fabrikerna lokalbefolkningen negativt.

Det finns en tydlig risk att laxen och de jätteräkor som serveras på flera svenska lunchrestauranger är uppfödda på fisk som fångats under dessa villkor. Inget av de kontaktade företag som svarade hade några rutiner för att förhindra detta och inget av företagen hade heller någon kunskap om ursprung på fodret som hade använts till att föda upp räkorna och laxen. Få av företagen uppgav ursprunget på räkorna de säljer. Enbart ett fåtal visade förståelse eller engagemang för frågan.

Enligt en EU-förordning (IUU-förordningen) ska de som handlar med fisk och fiskprodukter kunna uppge och visa dokumentation på att fisken inte är illegalt fiskad. Det finns ett flertal undantag i förordningen, bland annat gällande fisk som används för att producera fiskfoder.

Konsumenter har en tendens att ställa mindre krav och be om mindre information om maten som köps på restauranger jämfört med i butiker. Eftersom en betydande del av den svenska matkonsumtionen sker på restauranger är det viktigt att dessa är en aktiv del i arbetet med att minska miljöbelastningen från vår mat. I det arbetet är både konsumenterna och restaurangerna viktiga, genom att konsumenterna kan ställa högre krav och begära mer information, och restaurangerna kan förmedla sådan information och även arbeta aktivt med att välja hållbart producerad mat.

1. Inledning

Många av världens fiskbestånd har minskat som en följd av hårt fisketryck och ohållbara fiskemetoder; på flera håll har fångsterna stagnerat eller minskat.¹ För att mätta en växande befolkning och en stor och ökande efterfrågan på fisk och skaldjur har vattenbruken – fisk- och skaldjursodlingar – börjat inta en alltmer framträdande roll i fiskproduktionen. Odlingarna beskrivs av bland annat fiskeindustrin som en av framtidens lösningar på problemet med utfiskning och tillgången på fiskeprodukter.² Många konsumenter väljer odlad fisk efter larmrapporter om att flera vildfångade arter, såsom torsk och hälleflundra, fiskas ut.

Att odla fisk och skaldjur kan till viss del kompensera utfiskningen i havet och utgöra ett viktigt tillskott till proteinförsörjningen i världen, förutsatt att odlingarna är hållbara. Musslor, andra filtrerande skaldjur samt fisk som äter vegetabilisk föda har goda förutsättningar att odlas hållbart. Vattenbruken idag är dessvärre ofta beroende av vildfångad fisk för att mata den odlade fisken. De arter som betingar högst värde och efterfrågas mest är lax och jätteräkor, vilka matas med fiskmjöl och fiskolja som utvinns ur annan fisk. Givet den kritiska situationen i haven och beroende på fodrets sammansättning är odlingen av dessa arter sällan långsiktigt hållbar. Även fiskar som egentligen äter vegetabilisk föda, exempelvis karp, tilapia och hajmal (*pangasius*), får inte sällan foder från fisk eftersom det gör att de växer snabbare och därmed genererar högre vinster. Tilapia och karp matas med mer än 12 miljoner ton fiskmjöl årligen, vilket motsvarar mer än 1,5 gånger så mycket fiskmjöl som lax och räkor ges tillsammans.³

Den som väljer att konsumera eller saluföra odlad fisk känner inte alltid till att vildfångad fisk ofta ingår i produktionen. Den här rapporten skrivs med syfte att uppmärksamma det dolda fisket bakom odlingen av lax och jätteräkor, belysa effekterna av foderfiskproduktionen och granska villkoren i denna. Det är det svenska utbudet av odlad lax och jätteräkor som står i fokus, eftersom det är de två odlade fisk- och skaldjursprodukter som importerats mest till Sverige. I denna rapport används termen jätteräkor, men de säljs även under mer eller mindre korrekta namn som scampi, gambas, tropiska räkor och tigerräkor.

Hur efterfrågan på fisk till foder påverkar den marina miljön, liksom konflikten mellan rätten till mat, påverkan på de lokala samhällena och produktion av fiskfoder är några av de problem som kommer att behandlas i denna granskning. Vidare kommer arbetsförhållanden på fiskebåtarna, och konsekvenserna av illegalt, orapporterat och oreglerat fiske att tas upp. Slutligen redovisas svenska restaurangers och fiskgrossisters intresse och ansvar vad gäller den fiskmjölsproduktion som ligger till grund för den lax och de jätteräkor de saluför.

1 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010*.

2 Se exempelvis *Aquaculture is needed to satisfy global demand for fish*; www.wharton.universia.net/index.cfm?fa=viewArticle&id=1242&language=English, samt *The future of marine fish resources*; www.actionbioscience.org/biodiversity/duffy.html

3 Naylor, R. et al. 2009. *Feeding Aquaculture in an era of Finite Resources*. Proceedings of the National Academy of Science (PNAS) Vol 106, 36.

Eftersom foderfisket till stor del sker långt från den plats där de odlade fiskarna säljs, är effekterna nära nog osynliga för konsumenterna. I den här granskningen är det främst foderfisket i Thailand, men även foderindustrin i Peru, som skildras; idag är dessa länder två av de största fiskfoderproducenterna i världen. Fiskmjölet från Thailand används till stor del på landets räkodlingar men exporteras även till näraliggande länder. Det peruanska fiskmjölet används bland annat i norska laxodlingar, odlingar där den absoluta majoriteten av laxen som konsumeras i Sverige kommer från.

2. Metod

I granskningen presenteras en lägesbeskrivning av situationen gällande utfiskning och världens fiskebestånd baserad på intervjuer med forskare i Sverige och studier av vetenskapliga artiklar samt av rapporter från stora internationella organisationer såsom FAO och UNEP. De forskare som intervjuats har alla arbetat specifikt med frågan kring foderfiske.

Kedjan från fiskebåtarna till tallriken i Sverige är lång och i det närmaste omöjlig att kartlägga. Eftersom de stora aktörerna i dagligvaruhandeln redan har ett visst medvetande om problematiken med foderfiske så fokuserar denna rapport på odlade räkor och lax som konsumeras på restauranger. Dessutom sker ungefär en fjärdedel av den svenska matkonsumtionen på restauranger och det är därför viktigt att inkludera dessa i arbetet med att minska miljöbelastningen från vår mat.

För att täcka några olika genrer av matutbudet valdes fem typiska lunchrestauranger med olika inriktningar som serverar lax och/eller jätteräkor för att svara på frågor om inköp, krav och kunskap om ursprung av produkterna de serverar. Ett kriterium var att det skulle vara någon slags kedja, med fler än en restaurang. De utvalda restaurangerna är del av det normala utbudet av restauranger i de svenska städerna.

Utöver restauranger har fiskgrossister och importörer kontaktats för att svara på frågor om ursprung av deras odlade lax och jätteräkor, samt vilka krav de ställer på dessa och hur de kontrollerar att dessa krav efterlevs. Vidare har tillgänglig statistik över svensk import och konsumtion av odlad lax och jätteräkor sammanställts.

Situationen i de fiskfoderproducerande länderna Thailand och Peru belyses på olika sätt. Peru är det land som producerar mest fiskfoder i världen och ungefär en tredjedel av det foder som används i norska laxodlingar kommer därifrån. Uppgifter om förhållandena i Peru och effekterna på miljön, på fiskebestånd och på lokalbefolkningen har inhämtats genom litteraturstudier; till exempel vetenskapliga artiklar, rapporter från internationella organisationer samt andra artiklar. Ytterligare fakta om situationen i Peru kommer från journalister på brittiska EcoStorm, som var där 2009 och gjorde ett reportage från en av de största fiskhamnarna i landet, Chimbote.

I Thailand ligger en fältstudie till grund för skildringen. Fältstudien gjordes av Swed-watch och två journalister från EcoStorm i juni 2011. För att följa fisken från fiskebåtarna till urlastning i hamnarna och sen vidare till fiskmjölsfabriken besöktes tre hamnstäder: Songkhla, Ranong och Kuriburi.

I Songkhla och Kuriburi följde teamet med trålare och mindre fiskebåtar för att delta i fisket. I samband med dessa turer köptes en hink av den fisk som skulle användas för produktion av fiskfoder, för att innehållet skulle kunna identifieras. Yrkesfiskare identifierade fiskarna, talade om vilka som var matfiskar och vilka som var juvenila. Vidare kunde artsammansättningen i fångsterna påvisa i vilken typ av ekosystem som fisket hade skett. Dessutom var teamet med vid urlastning av skräpfisken i hamnen och följde efter lastbilarna för att se vilken fabrik som köpte fisken. Där tillfrågades personalen om vad som sedan hände med fiskmjölet, för att kunna kartlägga kedjan från havet till räkodlingarna så långt som var möjligt. Under studien besöktes dessutom ett par fiskmjölsfabriker samt räkodlingar, och ett lokalt fiskesamhälle där befolkningen lever på traditionellt fiske.

Under fältstudien intervjuades en forskare från universitetet i Songkhla. Hon är marinbiolog och har under många år fokuserat på utfiskningen av haven kring Thailand. Vidare intervjuades fiskare, både kommersiella och småskaliga, ägare till fiskfoderfabriker och till räkodlingar samt en representant i Ranong för fackförbundet för burmesiska fiskare, Seafarers Union of Burma och tre migrantarbetare från Burma som i flera år har arbetat på fiskebåtar i vattnet utanför Ranong.

Det har inte varit möjligt att konfrontera kaptener och båtägare i Thailand med de uppgifter som framkom i intervjuerna, eftersom det skulle vara alltför riskfyllt både för de intervjuade och för studieteamet. Liknande uppgifter har dock kommit från flera personer och har även verifierats i andra rapporter och artiklar.

Leverantörskedjan från båtarna som fiskar foderfisken till fabrikerna, odlingarna och sedan importörerna, samt olika mellanhänder och handlare däremellan, är lång och snårig. Det har inte varit möjligt att hitta några direkta länkar mellan fiskfoderproducenterna och de svenska importörerna, grossisterna och restaurangerna. Denna granskning visar dock hur situationen ser ut i de länder där stora delar av vår import av jätteräkor samt fodret till den odlade laxen kommer från. Det kan ge en indikation på villkoren bakom produktionen av räkorna och laxen på lunchtallriken.

3. Bakgrund

Fiskestatistik rapporterar från tre olika områden: marina fångster, sötvattensfiske och fiskodlingar/vattenbruk. Även fiskodlingar delas in i två grupper; odling av rovfiskar/skaldjur som äter fiskmjöl och fiskolja, samt odling av fiskar som äter vegetabilisk föda. Den här rapporten fokuserar på marina fångster som används för framställning av foder för uppfödning av jätteräkor och lax.

3.1 Tillståndet i världshaven

Den totala fiskproduktionen – både fångst och fiskodlingar – uppgick till 145 miljoner ton år 2009. Fångsterna i världen ökade kraftigt från mitten på förra århundradet fram till slutet av 80-talet och har sedan dess planat ut och på flera håll minskat. Sedan tidigt 90-tal har fångsterna legat på ungefär 90 miljoner ton, men samtidigt har produktionen i vattenbruken ökat med i genomsnitt 6 procent per år från ungefär 39 miljoner ton år 2003 till drygt 52 miljoner ton år 2009.⁴ Av den totala fiskproduktionen användes närmare 118 miljoner ton för mänsklig föda, vilket ger en genomsnittlig fiskkonsumtion på 17 kilo per person. Resten, drygt 27 miljoner ton, användes framförallt för att producera fiskmjöl och fiskolja till bland annat fiskodlingar.^{5,6}

Tabell 1: Fiske och vattenbruksproduktion samt användning, miljoner ton (2004-2009).

Källa: Fishery and Aquaculture Statistics, Food and Agriculture Organisation (FAO) 2010.

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
PRODUKTION milj. ton						
Marint fiske	83,8	82,7	80,0	79,9	79,5	79,9
Marina fiskodlingar	16,7	17,5	18,6	19,2	19,7	20,1
Sötvattensfiske	8,6	9,4	9,8	10,0	10,2	10,1
Sötvattensodlingar	25,2	26,8	28,7	30,7	32,9	35,0
TOTALT	134,3	136,4	137,1	139,8	142,3	145,1
ANVÄNDNING milj. ton						
Mänsklig föda	104,4	107,3	110,7	112,7	115,1	117,8
Prod. av foder	29,8	29,1	26,3	27,1	27,2	27,3
Befolkning (miljarder)	6,4	6,5	6,6	6,7	6,8	6,8
Konsumtion/kap (kg)	16,2	16,5	16,8	16,9	17,1	17,2

4 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010*.

5 Ibid

6 Statistiken kommer från FAO och inkluderar inte småskaligt fiske. De egentliga fångsterna är därför högre och andelen som går till fiskfoder är något lägre.

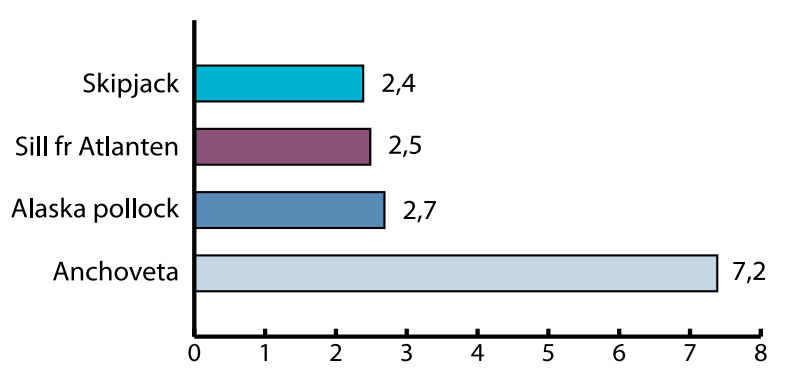
Kina är det land som producerar mest fisk; 47,5 miljoner ton år 2008. Det motsvarar nästan en tredjedel av den globala produktionen. Knappt 33 miljoner ton kommer från fiskodlingar (främst karp) och knappt 15 miljoner ton från fiske.⁷ De officiella siffrorna från Kina är dock osäkra. Kina överrapporterade sina fångster under flera år, vilket medförde att det på 1990-talet såg ut som om fångsterna ökade i världen, trots att de snarare stagnerade. De osäkra siffrorna från Kina, ett utbrett illegalt fiske samt bristen på fångstrapportering i hantverksfisket gör att det är svårt att bedöma hur mycket fisk som tas upp ur haven.

Peru är det näst största fiskproducerande landet, med fångster på drygt sju miljoner ton per år, främst anchoveta. Peru är även det land som producerar och exporterar mest fiskfoder, och en stor andel av landets fångster går direkt till produktion av fiskmjöl och fiskolja. Andra stora fiskproducerande länder är Indonesien, USA och Japan.⁸

De största marina fiskeområdena är i nordvästra, sydöstra och västra-centrala Stilla havet, där ovan nämnda länder bedriver fiske. Den absolut mest fiskade arten är anchoveta, följt av alaska pollock, sill från Atlanten samt skipjack tonfisk.

Figur 1: Största fångsterna i det marina fisket, 2008 (miljoner ton).

Källa: *Fishery and Aquaculture Statistics, Food and Agriculture Organisation (FAO) 2010.*



⁷ Food and Agriculture Organisation (FAO) 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010.*

⁸ Ibid



Trålare utanför Sydamerikas kust. Foto: Creative Commons

3.1.1 Utfiskning av haven

Fisk är en förnybar resurs, men havens kapacitet att fortsätta producera fisk och bibehålla ekosystemens funktion är beroende av att resurserna hanteras och används på ett hållbart sätt.

85 procent av jordens fiskresurser är maximalt utnyttjade eller överutnyttjade.⁹ Under de senaste åren har fångsterna inte ökat trots en intensifierad ansträngning i form av fler och mer tekniskt avancerade båtar.¹⁰ För art efter art, hav efter hav visar fiskestatistiken liknande mönster; efter en snabb och intensiv fiskeperiod planar fångsterna ut för att sedan minska.¹¹

Det finns flera faktorer som samverkar till att fiskeresurserna är så hårt exploaterade. En anledning är att delar av fisket, framför allt det på internationellt vatten, är ett exempel på "allmänningens tragedi", det vill säga att en resurs som inte ägs och förvaltas av någon ofta sätts under hårdare tryck. Enskilda fiskare är sällan delaktiga i förvaltningen, och resursen är mer eller mindre gratis, något som leder till att alla

9 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010*.

10 Deutsch et al. In press. *Global trade of fisheries products*.

11 Ibid

försöker ta så mycket som möjligt. Fiskevattnen som ligger inom de olika ländernas ekonomiska zoner regleras av respektive lands lagstiftning och där får inte heller andra länder fiska utan särskilda avtal. På internationellt vatten får alla länder fiska vilket leder till ett hårt fisketryck på bestånden. Även om det finns en del internationella överenskommelser gällande hotade arter och fiskemetoder så efterlevs de inte alltid och möjligheterna till kontroll långt ute till havs är små.¹²

Vidare är fisket samhällsekonomiskt ineffektivt, med kostnader som långt överskrider intäkterna.¹³ Världens samlade fiskeflotta beräknas vara mellan 30 och 200 procent högre än vad som behövs. Detta är möjligt enbart genom storskaliga subventioner, vilka därmed bidrar till att underhålla en ohållbar fiskeindustri.^{14, 15} Subventionerna gör också att priserna på fisk och skaldjur kan hållas relativt låga, även om resurserna börjar sina, vilket ytterligare eldar på utfiskningen av haven.

Det finns olika uppskattningar av hur fiskresurserna kommer att utvecklas framöver, med prognoser som varierar från total kollaps innan 2050 och en utveckling av mer effektiva styrmekanismer och en återhämtning av haven. En ny studie visar att 80 procent av havens biomassa har försvunnit under de senaste 100 åren, under de senaste 40 åren har 60 procent av biomassan försvunnit.¹⁶

Enligt FAO är sju av de tio mest fiskade arterna antingen fullt exploaterade eller överexploaterade. Bland dessa sju finns till exempel anchoveta, makrill och ansjovis – fiskar som används för att producera fiskfoder.

3.1.2 Illegalt, orapporterat och oreglerat fiske

Statistiken över fångster och fiskezonernas status är inte helt komplett. Som nämndes tidigare rapporteras inte alltid den bifångst som ofta följer med exempelvis trålning, oavsett om den används eller inte. Bifångsterna beräknas uppgå till ungefär 40 procent av de rapporterade fångsterna. För vissa arter, exempelvis trålade räkor, uppskattas dock bifångsterna vara så höga som 500 procent av rapporterad fångst.¹⁷

Det illegala, orapporterade och oreglerade fisket är ytterligare en faktor som bidrar till utfiskningen av haven (se faktaruta). Det finns uppskattningar som gör gällande att värdet av det globala illegala fisket uppgår till 20 till 50 miljarder kronor, och en analys av fisket i sextio länder uppskattar att mellan 10 och 45 procent av all fisk har fångats olagligt mellan 1980 och 2003.¹⁸

12 Deutsch et al. In press. *Global trade of fisheries products*.

13 Benitah, M. 2005. *Subsidies, Services and Sustainable Development*, Issue Paper No. 1 International Center for Trade and Sustainable Development.

14 Deutsch et al. In press. *Global trade of fisheries products*.

15 Benitah, M. 2005. *Subsidies, Services and Sustainable Development*, Issue Paper No. 1 International Center for Trade and Sustainable Development.

16 Presentation av Willy Christensen, AAAS 2011.

17 Davies, et al. 2009. *Defining and estimating global marine fisheries bycatch*. Marine Policy.

18 Svenska FAO-kommittén. 2008. *Det moderna fiskets stråtrövare*.

Det illegala fisket exploaterar fiskeresurser snabbt och effektivt och när ett bestånd kollapsar eller inte längre är lönsamt, förflyttar sig fiskefartygen snabbt för att exploatera nya. Det kallas ”sekventiell exploatering” och är en av anledningarna till att det fortfarande inte märks i frysdiskarna att så många bestånd är överexploaterade.

FAKTA

Definitioner på illegalt, orapporterat och oreglerat fiske

Illegalt fiske

bedrivs av inhemska eller utländska fartyg i vatten som tillhör en nation utan den nationens tillstånd eller i strid mot dess lagar.

Orapporterat fiske

Inte rapporterat eller underrapporterat i strid mot landets lagar.

Oreglerat fiske

bedrivs i områden eller på bestånd där inga bevarande- eller förvaltningsstruktur existerar och där fisket sker i strid mot nationens ansvar för bevarande av levande marina resurser under internationell lag.

Källa: Svenska FAO-kommittén. Det moderna fiskets stråtrövare. 2008.

3.1.3 Arbetsvillkor

De många fiskebåtar som opererar illegalt bidrar inte bara till att plundra haven. På dessa båtar är ofta arbetsvillkoren för fiskarna undermåliga. Livet på fiskebåtar är generellt sett hårt och innehåller farliga arbetsuppgifter, men på många illegalt fiskande båtar har kränkningar satts i system, och man anställer ofta illegala migrantarbetare som inte vågar protestera av rädsla för att bli anmälda och utvisade.¹⁹ Det rapporteras om bristande säkerhet, misshandel, kränkningar, hot, mord, tvångsarbete, undermåliga sovplatser, långa arbetsdagar och indragen lön.²⁰

Flera arbetare på illegalt fiskande båtar har också vittnat om att det är vanligt förekommande att fiskarna hålls kvar långt ute till havs i ett år eller mer. Den utlovade lönen uteblir inte sällan helt eller minskas för att kaptenen har haft ”kostnader” för arbetaren under året på båten. Det finns rapporterade fall där fiskare har arbetat många år utan att få någon lön och att fiskare som försöker protestera eller fly, eller som blir sjuka och inte kan arbeta, skjuts eller kastas i havet.²¹

19 Environmental Justice Foundation. 2010. *All at Sea – the abuse of human rights aboard illegal fishing vessels.*

20 Ibid

21 Ibid

3.2 Fisk- och skaldjursodlingar

Vattenbruk är idag den snabbast växande livsmedelssektorn, med en genomsnittlig årlig tillväxt på drygt sex procent.²⁵ Ökningen är till stor del ett svar på minskade fångster i det marina- och sötvattensfisket samt en växande efterfrågan från en större och på flera håll rikare befolkning. Drygt 52 miljoner ton fisk och skaldjur odlas i vattenbruk varje år. Odlingen sker antingen i havet eller i dammar, men också i slutna system i inlandet.²⁶ 90 procent av all odlad fisk- och skaldjur kommer från Asien, där Kina står för den absoluta merparten (62 procent av den globala produktionen). Det finns dock osäkerhet om tillförlitligheten gällande Kinas statistik för vattenbruken.²⁷ Andra stora producentländer är Indien, Vietnam, Indonesien, Thailand och Bangladesh.²⁸



Arbetare på fiskebåt i hamnen i Kuriburi, på Thailands västkust.

Den mest odlade arten är karp. Den odlas främst i sötvattenssystem i Kina och äter vegetabilisk föda, med viss förstärkning av fiskmjöl. Andra stora fisk- och skaldjursgrupper är ostron, musslor, olika sötvattensfiskar (främst tilapia och hajmal, pangasius) samt jätteräkor och lax.²⁹

25 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010*.

26 Ibid

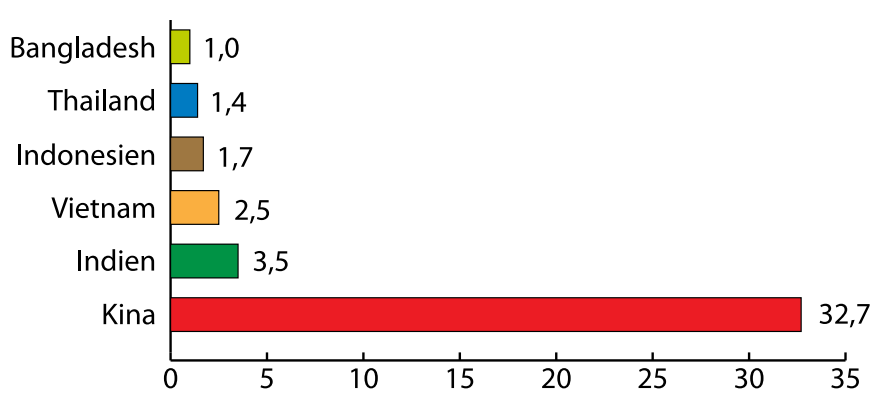
27 Watson, R & D. Pauly. 2001. *Systematic distortions in world fisheries catch trends*. Nature, 414: 534-536

28 Ibid

29 Ibid

Figur 2: Största fisk- och skaldjursodlande länderna, 2008. (Miljoner ton)

Källa: *Fishery and Aquaculture Statistics, Food and Agriculture Organisation (FAO) 2010*



Ungefär 40 procent av all fiskproduktion, både fångad och odlad, handlas med på den internationella marknaden och de två största handelsvarorna är räkor och odlad lax.³⁰ Primärt sker handeln från utvecklingsländer till industrialiserade länder – närmare 80 procent importeras av industrialiserade länder.³¹ De viktigaste exportländerna är Kina, Norge, Thailand och Danmark.³² Räkor, fiskade både från tempererade och tropiska hav, samt odlade längs tropiska kuster är den fisk- och skaldjursgrupp som är störst i ekonomiska termer, medan lax är den största varugruppen i absoluta termer.³³ Exporten av räkor går nästan uteslutande från fattigare länder i Syd till rikare länder i Nord.

Tabell 2: Internationell handel med fisk och fiskeprodukter, miljoner USD

(1998 respektive 2008). Källa: *Fishery and Aquaculture Statistics, Food and Agriculture Organisation (FAO) 2010*.

EXPORTÖRER	1998	2008	IMPORTÖRER	1998	2008
Kina	2 656	10 114	Japan	12 827	14 947
Norge	3 661	6 937	USA	8 576	14 135
Thailand	4 031	6 532	Spanien	3 546	7 101
Danmark	2 898	4 601	Frankrike	3 505	5 836
Vietnam	821	4 550	Sverige*		2 765

*Sverige kommer på 12:e plats bland importerande länder.

30 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2008. *Fishery and aquaculture production*.

31 International Centre for Trade and Sustainable Development. 2008. *Fisheries Trade, Sustainability and Development*.

32 Ibid

33 Ibid

3.2.1 Negativa effekter av fisk- och skaldjursodlingar

Även om fisk- och skaldjursodlingar har presenterats som en lösning på problemet med utfiskning av haven och som en möjlighet att möta den växande efterfrågan på fisk, så finns en rad negativa effekter med systemen. Effekterna beror på vilken art som odlas, var den odlas och framför allt på hur systemet är utformat. En viktig aspekt är vilken föda fisken får. Vattenbruk där det används vegetabilisk föda, exempelvis olika musselodlingar samt odling av karp, tilapia och hajmal, leder inte till utfiskning av haven och kan i högre grad bidra till livsmedelsförsörjningen utan att ge negativa konsekvenser. Det finns också mer eller mindre intensiva odlingar som kräver olika mycket insatsvaror i form av energi, mat och antibiotika och andra kemikalier mot skadeangrepp.

Påverkan på omgivande ekosystem beror även på hur mycket avfallsprodukter som släpps ut. Exkrementer från fisken och utsläpp av kväve och fosfor från födan leder till övergödning, något som bland annat märks i kraftig alg- och planktontillväxt runt odlingarna. Förutom läckaget av näringsämnen leder också vattenbruket i regel till spridning av fisksjukdomar och antibiotika.

Odlingarna utgör även ett hot mot de naturliga fiskbestånden i form av nya genetiska egenskaper från förrymd odlad fisk. Om arvsanlagen blandas kan detta innebära risker för det vilda fiskbeståndet.

Många fiskodlingar är även energiintensiva och kräver stora insatser för att hålla pumpar för tillförsel av havsvatten och syresättning igång. Ofta drivs pumparna av diesel, som medför utsläpp av koldioxid.

I tropiska länder tas ofta kustzonerna i anspråk till fisk- och räkodlingarna. På många håll i Sydostasien har mangroveskogar, som fungerar som barnkammare åt många fiskar och skaldjur, skövats för att ge plats åt odlingsdammar. Räkodlingarna påverkar miljön utmed kusten och djurlivet i havet.³⁴ Utsläppen från dem kan förstöra korallrev, vilket sätter ytterligare press på ekosystemet och de vilda fiskbestånden. När mangroveskogarna och korallreven förstörs så försvinner även erosionsskyddet och jordbruksmarken innanför utsätts för större skador. Mangroveekosystemet är därtill en av världens största kolsänkor.³⁵

I andra fall tas jordbruksmark i anspråk för vattenbruk. Räkorna odlas vanligtvis i saltvatten, som leds in i dammarna, vilket leder till att marken omkring dammarna försaltas och blir obrukbar som jordbruksmark lång tid framåt.

Eftersom dammarna i regel har en begränsad livslängd, och efterfrågan på de odlade räkorna är så hög, så råder ett hårt tryck på ny mark för att anlägga dammar, och inte sällan stjäls småbönders mark, eller köps för en allt för låg summa.³⁶

34 Naturskyddsföreningen. *I grumliga vatten*. 2011. www.naturskyddsforeningen.se

35 GRID-Arendal and UNEP. 2009. *Blue Carbon - The Role of Healthy Oceans in Binding Carbon*.

36 Naturskyddsföreningen. 2011. *I grumliga vatten*.

Arbetsförhållandena på odlingarna är också bristande, med långa arbetsdagar, låga löner, kränkande behandling, dåligt hälso- och säkerhetsarbete samt extra utsatt situation för migrantarbetare.³⁷

3.3 Det osynliga fisket

Fisk- och skaldjursodlingar är beroende av ekosystemtjänster från havet. För de arter som kräver proteinrikt foder handlar det framför allt om tillgång till fisk, samt omhändertagande av avfall. Det går åt mer fisk i form av fiskfoder än vad som produceras i form av odlad fisk. För att odla ett kilo jätteräkor krävs det 0,5 till 2 kilo fisk, för att odla ett kilo lax krävs 2,2 till 5 kilo fisk i form av foder.³⁸

Den nuvarande globala ökningen av fiskodlingar, inte minst de rika ländernas efterfrågan på lax och jätteräkor, kräver mer fiskfoder. Efterfrågan möts delvis genom att använda mindre fiskfoder i gris- och fågeluppfödningar och istället använda detta till fiskodling, delvis genom att effektivisera användningen av fodret och delvis genom ett ökat fisketryck på foderfiskarna.³⁹

Något förenklat kan sägas att den fisk som ingår i foder är av två olika typer. Den ena varianten är så kallad foderfisk, arter som är ofta är små och lever i stora stim, såsom anchoveta, strömming och sardiner. Då är det ett riktat fiske, där målet är att fånga fisk till foderproduktion. Den mest fiskade foderfisken är anchoveta från Peru.⁴⁰

Den andra varianten utgörs av bifångst eller oönskad fångst från annat fiske, oftast trålning eller nätfiske. Dessa fiskar benämns ”skräpfisk” eftersom de inte tillhör de stora rovfiskar som betingar ett högre värde som matfiskar i de industrialiserade länderna. Skräpfisk är egentligen ett missvisande namn eftersom stora delar av denna fångst består bland annat av viktiga matfiskar som är unga (juveniler) och för små för att säljas, och fiskar som har en viktig roll i de marina ekosystemen. Sedan 1980-talet ses en trend mot att använda allt fler fiskarter till foderproduktion eftersom efterfrågan på foder ökar stadigt i och med att fiskodlingarna breder ut sig. Samtidigt ses också en trend att många människor, främst i kustområden i fattigare länder, använder fiskar av allt mindre storlek som mat, inte sällan samma arter som används för foderproduktion.⁴¹ Det pågår alltså en ökande konkurrens mellan att använda fisk till foderproduktion och till mat.

37 Solidarity Center. 2008. *The true cost of shrimp*.

38 Det finns olika uppgifter om hur mycket fisk i form av foder som går åt till odling av fisk- och skaljur. Den lägre siffran redovisas av branschorganisationen IFFO, Jackson AJ. 2009. *Fish In- Fish Out, Ratios Explained*. Aquaculture Europe, Volume 34:5- 10, den högre av en rad etablerade forskare, e g Naylor et al. 2009. *Feeding aquaculture in an era of finite resources*. PNAS 106:15103-15110 och Tacon AGJ & Metian M. 2008. *Global overview on the use of fish meal and fish oil in industrially compounded aquafeeds: Trends and future prospects*. Aquaculture 285:146–158.

39 Alder et al. 2008. *Forage Fish: From Ecosystems to Markets*. Annual Review of Environment and Resources.

40 Ibid

41 Alder et al. 2008. *Forage Fish: From Ecosystems to Markets*. Annual Review of Environment and Resources.



Fångst efter fyra timmars trålning utanför Thailands östkust.

Flera arter som idag räknas som typiska foderfiskar har fiskats under många tusen år och främst använts som mat; det pågick ett småskaligt fiske efter dessa arter fram till 1950-talet, då det industrialiserades och mer av fångsten gick till foderproduktion.⁴² Idag utgör, enligt officiell statistik, den fångade foderfisken tillsammans med skräpfisken ungefär en tredjedel av de totala fångsterna.⁴³

Stora fiskfoderproducerande länder som Kina, Indien, Thailand, Vietnam, Indonesien och Filippinerna har inte tillförlitlig statistik. Fångster av skräpfisk registreras inte i nationella register och för de länderna görs därför bara uppskattningar gällande produktion och användning av fiskfoder.⁴⁴

42 Ibid

43 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010*.

44 Ibid

3.3.1 Effekter på ekosystemet

De senaste årens forskning har allt tydligare visat de små fiskarnas betydelse för ekosystemet och att en drastisk minskning av dessa arter kan få långtgående effekter.⁴⁵ Småfiskarna har en nyckelfunktion i de marina ekosystemen eftersom de för vidare energi från lägre trofiska nivåer till de högre, det vill säga från plankton och andra små djur och växter till de marina rovdjuren.⁴⁶

Ett allt för hårt fisketryck mot dessa arter gör att de marina rovfiskarna och däggdjuren förlorar en viktig näringskälla, samtidigt som trycket på plankton, alger och andra små djur minskar. Detta kan leda till en tillväxt av alger och plankton och en minskning av stora fiskar i haven.⁴⁷ Paradoxalt kan alltså detta fiske, med syfte att odla fisk för att minska trycket på de stora rovfiskarna, leda till att dessa ändå minskar i haven. Ny forskning visar även ett samband mellan de senaste årens explosiva tillväxt av maneter i bland annat Medelhavet och Svarta havet och utfiskning av småfiskar som ansjovis och sardiner. När de små fiskarna försvinner blir mer mat kvar till maneterna, vilket leder till att dessa populationer kan växa mer.

Bottentrålning ger ytterligare påverkan, eftersom denna förstör bottenarna och därmed dödar maneternas naturliga fiender och konkurrenter.⁴⁸

En förändrad artsammansättning leder till att ekosystemet ändrar karaktär och funktion, det vill säga dess möjlighet att generera ekosystemtjänster, såsom koldioxidupptag och matproduktion.⁴⁹ De fiskar som kallas skräpfisk har alltså många gånger en mycket viktig funktion att fylla för att balansen i haven ska behållas. Även andra djur, såsom sjöfågel och däggdjur kring kusterna, kan påverkas av att foderfiskarna minskar, eftersom även deras tillgång på föda minskar.

Fiskar som används till foder fångas ofta genom trålning, vilket ytterligare förstärker påverkan på ekosystemen och deras funktion. Trålning är oselektivt och bottentrålning skapar långvariga skador på de marina livsmiljöerna.⁵⁰ Metoden innebär dessutom ofta mycket stora bifångster av marina djur varav många är juveniler. Lägg därtill arter som är hotade och skyddade.

45 Alder et al. 2008. *Forage Fish: From Ecosystems to Markets*. Annual Review of Environment and Resources.

46 Ibid

47 Ibid

48 Ocean 2012. *How overfishing impacts you*. www.ocean2012.eu/publications/35-the-battle-for-ocean-supremacy-the

49 Chapin, F. S. et al. 2000. *Consequences of changing Biodiversity*. *Nature*, Vol 405.

50 Alder et al. 2008. *Forage Fish: From Ecosystems to Markets*. Annual Review of Environment and Resources.

3.3.2 Foderfiske och livsmedelstrygghet

I stora delar av världen, kanske framför allt i utvecklingsländer, är befolkningen beroende av småfisk för att säkra tillgången till mat. Bland foderfisken och skräpfisken återfinns ofta matfisk för befolkningen i de länder där den tas upp. Den peruanska anchovetan användes som matfisk i Peru fram tills den industriella fiskfoderproduktionen inleddes under 1950-talet. Samma sak gäller den chilenska makrillen och sardiner och ansjovis från Medelhavet.⁵¹

De globala trenderna gällande konsumtion av fisk visar på ett ökande intag av protein från fisk i världens rikare länder samt i Kina, medan konsumtionen av fisk bland befolkningen i afrikanska länder söder om Sahara, samt latinamerikanska länder minskar.⁵² Globalt sett finns ett mönster av ett minskat intag av billig fisk samtidigt som det i rikare länder ses en ökad konsumtion av dyrare fiskar och skaldjur, i synnerhet odlad rovfisk uppfödda på billig foderfisk.⁵³ FAO har under de senaste åren varnat för att fiskens andel av matintaget i utvecklingsländer, där denna proteinkälla ofta utgör en stor del, kommer att minska om inte fiskebeståndet sköts på ett mer hållbart sätt. Organisationen har även riktat kritik mot att allt mer av den billiga matfisken används till att producera fiskolja och fiskmjöl istället för att användas till mat för lokalbefolkningen.⁵⁴, vilket utgör ett hot mot livsmedelstryggheten i Syd.

4. Svensk marknad

Under 2010 importerades 30 637 ton lax till Sverige.⁵⁵ Den norska exporten utgjorde 90 procent av den svenska laxkonsumtionen. 2010 importerades 1647 ton frysta räkor av släktet *Penaeus* till Sverige. Av alla odlade räkor utgör *Penaeus* ungefär 80 procent. Importen av *Penaeus* ökade med 600 procent mellan 2000 och 2010. Därtill importerades ungefär 14 500 ton andra räkor och räkproduter, bland vilka det är svårt att skilja mellan de som odlas i Syd och de som fiskas i Nord.⁵⁶

Jätteräkorna kommer från flera länder. Störst är importen från Vietnam, Thailand och Indien, men även räkor från Kina, Bangladesh, Indonesien och Malaysia importeras till Sverige.⁵⁷ De jätteräkor som säljs i Sverige är antingen vildfångade, det vill säga trålade, eller odlade utmed kusterna i tropiska länder. Det är svårt att få exakta uppgifter om jätteräkornas ursprung eftersom en del av handeln sker via andra EU-länder.

51 Ibid.

52 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries And aquaculture 2010*.

53 Ibid

54 International Center for Trade and Sustainable Development (ICTSD). 2006. *Fisheries, International Trade and Sustainable Development*.

55 Norsk fisk. *Svenskarna åt 3,2 kg norsk lax per person under 2010*. www.norskfisk.se 2011-12-08.

56 Importstatistik från Statistiska Centralbyrån (scb). Vintern 2011. www.scb.se

57 Importstatistik från Statistiska Centralbyrån (scb). Sommaren 2011. www.scb.se

I statistiken anges dessa länder som det exporterande landet, vilket medför att det i statistiken ser ut som om Sverige importerar mer jätteräkor från bland annat Belgien, Tyskland och Danmark än från Thailand och Kina.⁵⁸

Fisk är den varugrupp bland livsmedel som Sverige handlar mest med internationellt. Både importen och vidareexporten (av främst norsk lax) har ökat de senaste åren.⁵⁹ Konsumtionen av lax och jätteräkor har ökat i Sverige, som nu tillhör de nationer som har högst konsumtion av dessa varor per person.⁶⁰

En stor del av svenskarnas konsumtion av lax och jätteräkor sker på restaurang. Restaurangbesök utgör ungefär en fjärdedel av svenskarnas matkonsumtion. Restaurangbranschens engagemang i och arbete med frågor kring mat och hållbarhet är därför central när det gäller att minska de negativa konsekvenserna av den mat vi äter. Samtidigt är konsumenterna sämre på att ställa krav och är mindre medvetna i sina val på restauranger jämfört med hur de agerar i mataffären.⁶¹

Produktionsmetoder och ursprung och omsorg om miljö, djur och människor kommer långt ner på listan över sådant som restaurangbesökarna tycker är viktigt.⁶²



Jätteräkor skördade på en odling i Thailand.

Restaurangbranschen är ett fragmenterat verksamhetsområde med många aktörer. Restauranger, kvarterskrogar, lunchrestauranger, sushi-takeaway, pizzerior och salads- och pastabarer köper sina produkter från olika grossister och leverantörer, som antingen importerar matvarorna själva eller köper från en importör. Kedjan från fiskebåtarna i till exempel Thailand och Peru till tallriken i Sverige är lång och i det närmaste omöjlig att kartlägga.

Få restauranger, grossister och importörer har information om etik, miljö och socialt ansvar på sina hemsidor. De riktigt stora aktörerna har ofta någon policy och arbete med hållbarhetsfrågor, men de små företagen har sällan, nästan aldrig, någon information om detta. Sara Sundquist, miljöansvarig på Sveriges Hotell och Restaurangföretagare, säger att det är en stor brist på kunskap och medvetenhet generellt sett inom branschen. Hon tror också att det sker en medveten filtrering av information för

58 www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra10_31.pdf

59 Jordbruksverket. 2010. *På tal om jordbruk – fördjupning om aktuella frågor*.

60 www.fao.org/docrep/t7799e/t7799e03.htm#1.2 characteristics of consumption in the region

61 *Lunchvalet: en kvalitativ studie*. 2006. Samarbetsprojekt mellan Naturskyddsföreningen, Sveriges konsumenter och Svenskt Sigill. www.matvalet.nu

62 *Lunchvalet: en kvalitativ studie*. 2006. Samarbetsprojekt mellan Naturskyddsföreningen, Sveriges konsumenter och Svenskt Sigill. www.matvalet.nu

att slippa ta tag i frågan och att det skulle behövas en större debatt omkring fisk- och skaldjur specifikt, men även kring miljö och hållbarhet generellt.

4.1 Svenska företags ansvar

På grund av den långa produktions- och handelskedjan är det svårt att ha kontroll på ursprunget och produktionsvillkoren i alla led. Inom andra branscher har det dock börjat tas initiativ för att öka spårbarheten i råvarukedjorna, exempelvis inom gruvindustrin och textilbranschen. Det är alltså inte omöjligt.

Den som importerar och säljer fisk ska veta och kunna uppge fiskens ursprung.⁶³ Som konsument har man också rätt att få veta ursprunget på den fisk som restauranger och butiker säljer. En EU-förordning, IUU-förordningen, gäller sedan 2010 och ska bidra till att förhindra att illegalt fångad fisk och fiskprodukter importeras till EU.⁶⁴ För att kunna garantera att fisket har skett legalt måste importörer som handlar med länder utanför EU kunna uppvisa fångstintyg. Det finns ett flertal undantag i regleringen, bland annat gällande fiskprodukter som inte kan användas som mänsklig föda samt fisk som används för att producera fiskfoder. Företagen som ingår i denna studie har fått frågor kring ursprung för både de räkor och den lax som de säljer och det fiskfoder som produkterna är uppfödda på, för att påvisa om de själva vet ursprunget och om de är villiga att uppge detta till allmänheten.

4.2 Restauranger och importörer

De fem utvalda restaurangkedjorna som granskas i den här rapporten är Grekiska kolgrillsbaren, Vapiano, Arigato Sushi Wok, Pizza Hut och Forno Romano. Samtliga restauranger hade jätteräkor (scampi) och/eller lax på menyn. Pizza Hut och Vapiano är inte svenskägda företag, men eftersom de agerar på den svenska marknaden och har kontor här så valdes de ändå ut till granskningen.

Frågorna som ställdes, inledningsvis i ett mail och sedan genom uppföljande telefonsamtal och ytterligare mail, gällde hur mycket av produkterna de sålde varje år, om de hade kännedom om produkternas ursprung, om de ställde några krav på fiskfodret och om de i så fall kontrollerade dessa krav. Vidare ombads restaurangerna att lämna namn på de leverantörer och grossister som de använder sig av för dessa produkter.

Arigato Sushi Wok och **Forno Romano** svarade inte alls på frågorna trots flera telefonsamtal och mail. Forno Romanos representant uppgav efter flera samtal att en av deras leverantörer skulle kontakta Swedwatch, något som aldrig skedde.

63 Havs- och Vattenmyndigheten: www.havochvatten.se/tillstandsprovning-och-tillsyn/tillsyn/yrkesfiske/sparbarhet.html

64 www.fiskeriverket.se/iuu

Representanten för **Vapiano** i Sverige svarade inledningsvis på några frågor, men eftersom många inköp görs från det tyska moderföretaget hänvisade de till det tyska kontoret för frågor. Det tyska kontoret svarade att laxen köps av en norsk producent via en svensk grossist och importör. Företaget ställer inga krav och har ingen kännedom om hur fiskfodret är producerat, var det kommer från eller hur mycket som används för att producera laxen. Jätteräkorna kommer från producenter i Vietnam och de kontrolleras så att de inte innehåller förbjudna ämnen. Däremot ställs inga krav på att fodret kommer från uthålligt fiske.

Pizza Hut har börjat servera räkor det senaste året och är medvetna om att det är en problematisk vara. Företaget har ingen miljöpolicy och inget samordnat miljöarbete. De köper räkorna genom HAVI, vilka i sin tur köper dem från Räk- och laxgrossisten i Göteborg. Till Räk- och laxgrossisten importeras räkorna från en producent i Indien, och till Pizza Hut uppger de att denna producent arbetar under förhållandevis goda förhållanden. Räk- och laxgrossisten ombads också att svara på frågor om krav på och kunskap om fiskfodret och ursprunget, men trots upprepade telefonsamtal ville grossisten i fråga inte svara på Swedwatchs frågor.

Grekiska kolgrillsbaren svarade omgående på frågorna och uppgav att de inte har några centrala riktlinjer för inköpen av lax och räkor. De väljer att köpa enbart odlad lax från Norge, men har inga krav som gäller inköpen av räkor. De har ingen kännedom om räkornas ursprung, eller om fodret som använts vid odlingen av räkorna och laxen. De förklarar bristen på krav med att de serverar och därmed köper förhållandevis små volymer av lax och jätteräkor. Företagets representant säger att det saknas information om dessa frågor från leverantörer och från marknaden. Kolgrillsbaren uppger att detta är en anledning till att de som köpare har svårt att ställa krav. Den intervjuade representanten på Kolgrillsbaren tror att bristen på information delvis beror på att det är en förhållandevis liten konsumtion av fisk och skaldjur, jämfört med konsumtionen av kött.

Tabell 3: Granskade restauranger och bakgrundsfakta kring dessa.
Källa: Företagens hemsidor.

Arigato Sushi Wok	Svensk kedja med åtta restauranger i Stockholmsområdet. Första restaurangen öppnade 2002. Det serverar sushi och andra asiatiska rätter. På menyn finns både jätteräkor och lax.
Forno Romano	Svensk kedja med 15 restauranger i Sverige och två i Mellanöstern. De planerar att öppna fler både i Sverige och i andra länder. Den första restaurangen öppnade 1998. De serverar pizza, pasta och sallad och har jätteräkor på menyn.
Grekiska kolgrillsbaren	Svensk franchisekedja med 19 restauranger runt om i Sverige. Första restaurangen öppnade 1995. De serverar grekiskinspirerad mat och har även en viss egen produktion av matvaror som de använder i restaurangerna. På menyn finns både jätteräkor och lax.
Pizza Hut	En internationell kedja med ungefär 12 000 restauranger runt hela världen, varav tolv finns i Sverige. De ägs av Yum!Brands, världens största restaurangföretag. De serverar pizza, pasta och sallader och har jätteräkor på menyn.
Vapiano	En tysk kedja som idag finns i stora delar av Europa samt USA och Mellanöstern. I Sverige finns fyra restauranger. Deras koncept är självservering och att maten tillagas direkt. Italienskinspirerad mat med bland annat pasta och sallader och har både jätteräkor och lax på menyn.

Eftersom det var svårt att få konkret information om varornas ursprung och vilka leverantörer restaurangerna anlidade, och eftersom ingen heller uppgav att de ställde några krav eller hade någon form av kontroll på hur produktionen går till, kontakades 15 leverantörer och importörer. Några av dessa hade restaurangerna uppgivit som leverantörer, de övriga valdes för att det på dessa företags hemsidor står att de levererar till många restauranger samt att de har både lax och jätteräkor på sina varulistor.

Inget av de kontaktade företagen ville ställa upp på intervju eller svara på några längre frågor (se tabell 4). Några av företagen gav kort information, men de flesta svarade att de inte hade tid att prata. Till importörerna ställdes samma frågor som till restaurangerna; om ursprung, krav på vilket fiskfoder som används och hur de i så fall följer upp dessa krav.

Tabell 4: Importörer och grossister som har kontaktats, samt deras svar.

FÖRETAG, INFO	SVAR
Svensk Cater Levererar lax till en av restaurangerna i undersökningen.	Swedwatch hänvisades till olika nummer och försökte till slut få tag i företagets miljö- och kvalitetschef upprepade gånger men fick aldrig något svar.
Leröy allt i fisk AB En av Sveriges största importörer	En av de anställda svarade men ville vara anonym, inte bli citerad samt bad att företaget inte ska nämnas i rapporten (vilket inte utlovades). Gällande jätteräkor svarade han att de handlar med små mängder, men han ville inte specificera hur mycket. Laxen kommer direkt från Leröy i Norge. Han vet inte varifrån fiskodret kommer ifrån men han nämnde att Leröy är medvetna om problematiken med fiskoder och hoppas att det i framtiden ska säljas mer miljöanpassat sådant.
Servera Levererar till en av restaurangerna i undersökningen.	Företaget har bara vildfångade jätteräkor i sortimentet, och vet inte varifrån de köps. Laxen kommer från Leröy, Norge.
Kvalitetsfisk Levererar till en av restaurangerna i undersökningen.	Vägrade svara på några frågor och hänvisade till tidsbrist. De bad Swedwatch att återkomma senare men svarade inte heller vid ett nytt försök.
Salar Fisk och skaldjur	Vägrade svara på några frågor och hänvisade till tidsbrist.
Bergfalk och co	En av företagets representanter svarade vid påringning men sa att det var en olämplig tid och att han inte har tid att prata. Svarade inte heller vid de två uppföljande försöken.
Viexfood	Vägrade svara på några frågor och hänvisade till tidsbrist.
Arno Holm	Vägrade svara på några frågor och hänvisade till tidsbrist.
Miramar	Vägrade svara på några frågor och hänvisade till tidsbrist.
Räk- och Laxgrossisten i Gbg Levererar till en av restaurangerna i undersökningen.	Uppgav att det var en olämplig tidpunkt för att prata. Som svar på frågan om det gick bra att ringa senare svarade de att det inte finns en lämplig tid överhuvudtaget.
AG Food	Vägrade svara på några frågor och hänvisade till tidsbrist.
Midyat Food AB Levererar till en av restaurangerna i undersökningen.	Vägrade svara på några frågor och hänvisade till tidsbrist.

5. Foder från Thailand – en fältstudie



Thailand är ett av de länder som producerar mest fiskfoder i världen, på en tredjeplats efter Peru och Chile.⁶⁵ I Thailand finns ungefär 150 företag som framställer fiskfoder till vattenbruk.⁶⁶ Utöver det finns även en stor tillverkning av annat djurfoder för främst kyckling och gris. Även i det fodret ingår fiskmjöl.⁶⁷

Ett av de största, om inte till och med det absolut största, företaget på den thailändska marknaden är Charoen Pokphand (CP), ett livsmedelsföretag som producerar fiskfoder och foder

för gris och kycklingar. De har även räkodlingar, kyckling- och grisfarmer samt förädling av livsmedelsprodukter. Utöver det äger det Thailands 7-Eleven-kedjor. Företagets produkter exporteras till många länder och det har egen verksamhet såsom foderproduktion och fisk, fågel och grisproduktion i flera andra länder, bland annat Vietnam, Bangladesh, Indonesien och Indien.⁶⁸

Thailands produktion av fiskfoder har ökat stadigt de senaste åren, under 2011 har den ökat med ungefär tio procent till 550 000 ton.⁶⁹ En satsning på att även stärka kvalitén och effektivisera produktionsprocessen har bidragit till att den thailändska exporten av fiskfoder har ökat från närmare 27 000 ton 2009 till nästan 111 000 ton 2010. Den beräknas öka ytterligare 2011, till ungefär 130 000 ton.

65 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010*.

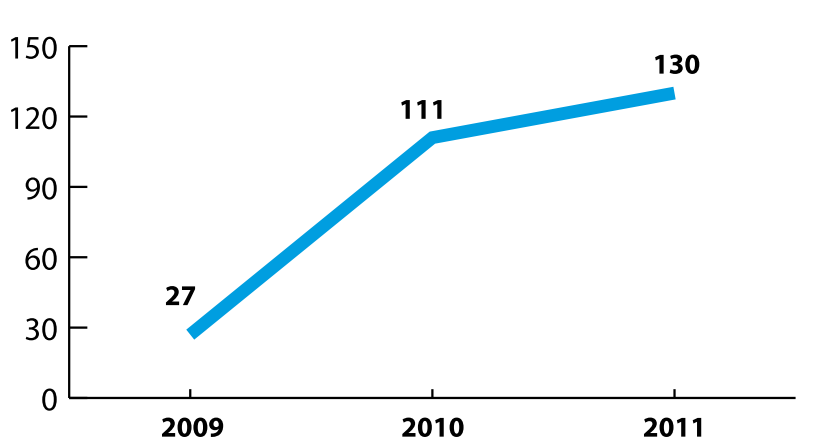
66 Agri-Food Trade Service. 2009. *Characteristics of Thailand's Market for Animal Feed*.

67 Ibid

68 www.cpthailand.com/

69 USDA Foreign Agricultural Service, Global Agricultural Information Network (GAIN). 2011. *Thailand – Oilseeds and Products Annual*.

Figur 4: Produktionen av fiskfoder i Thailand år 2009-2011 (tusen ton).
Källa: GA-alliance 2011



Kina är den största köparen av thailändskt fiskfoder, följt av Vietnam, båda två är länder som Sverige i sin tur importerar mycket jätteräkor från.^{70, 71} Vietnam har endast begränsad egen produktion av fiskfoder och är därför starkt beroende av import av foder, framför allt från Peru och Thailand, för landets stora produktion av tropiska odlade räkor.⁷²

Det är en lång handels- och produktionskedja från havet i Thailand eller Vietnam till tallriken i Sverige. De många leden och mellanhänderna gör att det är svårt att kartlägga handelsflöden och identifiera ursprung. I den fältstudie som Swedwatch gjorde under sommaren 2011 i Thailand gick det dock att åtminstone identifiera hur fisk som togs upp som skräpfisk såldes vidare till fiskmjölsfabriker, vilka i sin tur sålde mjöl för produktion av fiskfoder till CP. Vidare gick det att påvisa att CP:s fiskfoder används på egna och andras räkodlingar, från vilka räkorna sedan exporteras till bland annat EU.

Under studien identifierades fyra huvudsakliga problem kopplade till produktionen av fiskfoder: utfiskning med påföljande effekter på ekosystemet, illegalt fiske, undermåliga arbetsförhållanden samt negativa effekter för lokala samhällen och småskaligt fiske.

70 Importstatistik från Statistiska Centralbyrån, sommaren 2011. www.scb.se

71 www.thebioenergysite.com

72 Agri-Food Trade Service. 2010. *Future Opportunities in Vietnam's Market for Fish and Seafood*.

5.1 Fisket

Det finns två typer av fiske i södra Thailand: lokalt småskaligt och kommersiellt. De lokala fiskarna använder selektiva redskap och gör dagliga utflykter. Som en följd av det mer selektiva fisket, och eftersom fisken är dagsfärsk när båtarna når hamnen, är den fisk som tas upp av småskaliga fiskare ofta av god kvalitet och säljs direkt till konsumenter på den inhemska marknaden. De kommersiella aktörerna använder nästan uteslutande trålar och kör stora eller medelstora båtar. De är ute längre tid till havs och kan även röra sig längre bort. Fältstudien i Thailand fokuserade på dessa kommersiella aktörer, eftersom det är de som fångar de fiskar som används till fiskfoderproduktion.⁷³ Ungefär 80 procent av fiskarna kan anses som småskaliga, men runt 90 procent av fångsten tas upp av de större kommersiella fiskebåtarna.⁷⁴

I trålfisket dras trålen efter båten, ofta längs botten, under ett par timmar, för att sedan tas upp och tömmas på däck. I princip allt som fångas tas tillvara. Vilka arter som tas upp beror på var fångsten landas. Jätteräkor, krabbor, bläckfiskar, sjöhästar, sjögurkor, hajar och finare fiskar sorteras utifrån storlek och art för att säljas på marknaden i hamnen. Större fiskebåtar som är ute till havs flera veckor har avancerade kylrum för de värdefulla arterna. Det finns även riktigt stora fartyg som ligger långt ute till havs under många månader och som flyttar sig dit där möjligheten till stora fångster är bäst. Dessa båtar lastar om till andra mindre båtar som landar fångsten.



En trål släpas efter fiskebåt utanför Songkhla.



En fiskebåt lastar av fångsten i Songkhla efter ungefär två veckors fisketur.

73 Intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011.

74 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2009. *National Fishery sector overview, Thailand*.

På samtliga av dessa typer av trålande fiskebåtar gäller att den fisk som är för liten eller inte tillräckligt värdefull skrapas ihop och säljs som skräpfisk till foderindustrin. I en trål kan det finnas, förutom de mer värdefulla arterna, havsormar, sjöstjärnor, juvenila skaldjur, juvenila matfiskar och juvenila hajar som alltså används till att producera fiskfoder. Mellan 40 och 60 procent av fångsten säljs som skräpfisk. På en större fiskebåt, som är ute en eller ett par veckor i sträck, kan det motsvara närmare 100 ton skräpfisk.⁷⁵ Det är en viktig inkomstkälla för fiskarna, även om mer dyrbara arter ger högre pris per kilo. Enligt de flesta fiskare som intervjuades under fältstudien är jätteräkor den dyrbaraste fångsten, och nästan alla de räkor som fiskas upp säljs på exportmarknaden. På de större båtarna används dock ofta de sista dagarna till att få ihop så mycket skräpfisk som möjligt, för att dryga ut inkomsterna. Jaruni Chiawwareesaja från Songkhla universitet säger att detta fiske är en viktig del av verksamheten för de kommersiella fiskarna.



”Jag har hört flera fiskare säga att räkor och den fina fisken är vinsten – skräpfisken är kapitalet.”⁷⁶

Skräpfisken lastas av i hamnarna, men körs direkt till fiskmjölsfabriker. Där kokas fisken och mals sedan till mjöl, som säljs vidare till fabriker som tillverkar fiskfoder, pellets, vilka sedan används som föda i räkodlingar, på kycklingfarmer och i grisuppfödning.

I de thailändska fiskmjölsfabrikerna används framför allt gummiträ som bränsle till ugnarna där fisken kokas. Fiskmjölsproduktion är en energiintensiv process med stora utsläpp av koldioxid. Mer än hälften av de totala utsläppen av växthusgaser från odlade fisk- och skaldjursprodukter kommer från fiskmjölsproduktionen. Resten av utsläppen härrör från

Efter flera timmars trålning fångas ett fåtal räkor och andra värdefulla fiskar, men bifångsten som går till produktion av fiskmjöl är desto större.

75 Intervju med fiskare i hamnen i Songkhla, 20 juni 2011.

76 Intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011.



Urlastning av skräpfisk från trälaren till lastbilar som kör lasten till fiskmjölsfabriker.

fisket, pumpning av vatten och syresättning av dammar, transporter, förpackningar, tillagning och så vidare.⁷⁷

Under fältstudien besöktes bland annat hamnen i Songkhla där arbetare intervjuades och urlastning av skräpfisk bevitnades. En av lastbilarna med fisk följdes sedan till en fiskmjölsfabrik i utkanten av Songkhla där fisken lastades ur för att kokas ihop till fiskmjöl. Arbetare och en förman på fabriken berättade att fiskmjölet såldes vidare till CP, som tillverkar fiskfoder vilket används på deras egna räkodlingar och även säljs vidare till andra vattenbruk i och utanför Thailand. En av dessa räkodlingar besöktes under studien, och där berättade ledningen att de köpte foder från CP, och att de säljer de odlade räkorna till bland annat EU.

77 ESU-Services Ltd. 2011. *Life Cycle Assessment of high Sea fish and salmon aquaculture*.

5.2 Utfiskning av haven

Ett av de mest uppenbara problemen relaterat till fiskfoderindustrin i Thailand är utfiskning av haven kring landet. Thailändska golfen var tidigare ett av världens mest artrika havsområden, men de senaste åren har mångfalden och mängden fisk minskat dramatiskt.⁷⁸ I inledningen av denna rapport redogjordes för situationen i världs-haven. Det är generellt dystra siffror, delvis beroende på en överdimensionerad och subventionerad fiskeflotta, och delvis beroende på att stora delar av fisket är illegalt, orapporterat och oreglerat. Detta gäller i allra högsta grad för Thailand.

Thailands marina fångst uppges vara omkring två miljoner ton årligen.⁷⁹ Ungefär 60 procent av detta beräknas komma från thailändska vatten, resten fångas i vatten utanför den thailändska ekonomiska zonen. Landet har haft en långvarig satsning på fiske och vattenbruk för att generera exportintäkter och arbetstillfällen. Det hårda fisketrycket har resulterat i bland annat minskade fångster samt att mindre fiskar tas upp.⁸⁰ Trenden gäller både det småskaliga och det kommersiella fisket. Bruket av bottentrålar har skyndat på utfiskningen och bidragit till förstörda bottenmiljöer och minskad mångfald, inte minst på korallrev. Fångsterna har minskat från 300 kilo per timme år 1966 till 24 kilo per timme år 2005.⁸¹ 1976 hittades 394 arter på en viss yta, tjugo år senare hittades 88 arter på samma yta.⁸²

Flera av de intervjuade fiskarna berättar att de numera måste fiska under längre tid för att få ihop en lika stor fångst som för bara några år sedan, och att de fiskar de får upp generellt sett är mindre, så kallade juveniler.⁸³ Fiskarna är medvetna om att de förstör för sig själva genom att ändå upprätthålla lika hårt fisketryck, eftersom fiskarna inte tillåts växa upp och få avkomma.⁸⁴

Efter larm från forskare och småskaliga fiskare på 70-talet, infördes regleringar gällande maskstorlek i näten samt vilka områden de kommersiella fiskarna fick verka i för att underlätta för de småskaliga fiskarna. Under några år verkade fisket hämta sig i området, men en ökad efterfrågan på foderfisk till vattenbruken bidrog till att fisketrycket har ökat igen.

”Alltför många båtar är ute och fiskar allt för mycket fisk, det finns en överkapacitet i fiskeflottan. Det är svårt att ändra det, att minska antalet båtar och storleken på båtarna. Industrin har investerat mycket i fiskeflottan och vill förstås inte skrota några båtar. Dessutom finns det politiska intressen i fisket.”⁸⁵

78 Intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011.

79 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2009. *National Fishery sector overview, Thailand*.

80 Intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011.

81 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2009. *National Fishery sector overview, Thailand*.

82 Ibid

83 Intervjuer med fiskare i Songkhla 19 juni 2011 samt i Kuriburi 22 juni 2011.

84 Intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011.

85 Ibid

Vid två tillfällen under fältstudien, en gång i Ranong och en gång i Songkhla, analyserades som illustration en hink av den fångst som skulle användas till fiskfoderproduktion. Ungefär hälften av fisken utgjordes av arter som lämpar sig för mänsklig föda, om de inte hade varit juveniler. Artsammansättningen i redan ett sådant stickprov indikerade att båtarna hade trålat på eller i närheten av korallrev. Där fanns sjöstjärnor, sjögurkor, blåsfiskar, bläckfiskar, skaldjur och flera andra småfiskar som Jaruni Chiawwareesaja identifierade som arter som lever i närheten av eller på rev.⁸⁶



Ett slumpvis taget urval av fiskar från fångsten av skärfisk efter fyra timmars trålning. Ungefär hälften av fiskarna beräknas vara matfisk, men för små för att ätas.

Vidare använder många thailändska kommersiella fiskare nät med maskor som är mindre än tillåtet, vilket medför att de fångar fiskar som egentligen inte borde fiskas upp eftersom de är för små. Enligt Jaruni Chiawwareesaja är detta mycket utbrett, något som också bekräftas i en rapport av FAO och av flera av de intervjuade fiskarna.⁸⁷

”Även om fabrikererna gör nät med lagom stora maskor så syr fiskarna ihop maskorna för att göra dem mindre, så de kan fånga även små fiskar och därmed få större fångster.”⁸⁸ Det är till stor del dessa småfiskar som sedan används för att producera fiskmjöl och fiskfoder till bland annat räkodlingar.

”Det är uppenbart att allt går nedåt på grund av ohållbara fiskemetoder. Det är även annan påverkan på haven, från bland annat industri och turism. Denna påverkan ger svårare effekter när ekosystemen har försvagats på grund av utfiskningen.”⁸⁹

86 Intervju med fiskare i Songkhla 19 juni 2011 samt med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet 20 juni 2011.

87 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *National Fishery Sector Overview, Thailand*.

88 Ur intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011.

89 Ibid

5.3 Illegalt, orapporterat och oreglerat fiske

En följd av, och också en orsak till, utfiskningen av haven runt Thailand är ett utbrett illegalt, orapporterat och oreglerat fiske. Minskningen av bestånden runt kusterna leder till att fler båtar söker sig till fiskevatten de inte får fiska i.⁹⁰

Enligt den nationella lagstiftningen får det kommersiella fisket inte ske närmare än 3 000 meter från kusten för att minska risken att juveniler tas upp och att de kustnära bottenarna skadas. Under fältstudien bevitnades trålning i en nationalpark utanför Kuriburi, betydligt närmare kusten än tillåtet.⁹¹ Flera av de som intervjuades under studien vittnade även om att båtar fiskar illegalt i Burma, Malaysia, Indonesien, Bangladesh och ännu längre bort. Fisket kan ske helt illegalt utan någon form av tillstånd, eller så har de tillstånd för en båt men är där med flera stycken.

”Ganska ofta körde vår båt in på burmesiskt vatten, men de sa att det var thailändskt vatten. Ibland sköt de burmesiska soldaterna mot oss.”⁹²



En trålare fiskar innanför gränsen till en nationalpark utanför Thailands västkust. Båten befinner sig dessutom för nära kusten enligt nationella regler för kommersiellt fiske.

90 *Something fishy in Sumatra*, www.seapabkk.org, 11 maj 2010.

91 Under fältresan observerades och filmades trälände fiskebåtar i en nationalpark utanför Kuriburi, 22 juni 2011.

92 Intervju fiskare 1 Ranong, 23 juni 2011.

Jaruni Chiawwareesaja berättar att hon ofta hör om båtar från Songkhla som grips för illegalt fiske utanför andra länders kuster eller i Thailand. På webbsidor som illegal-fishing.info och stopillegalfishing.com finns flera rapporterade incidenter gällande thailändska båtar som har tagits för illegalt fiske.

Flera sydostasiatiska länders fiskeflottor fiskar illegalt i andra fiskevatten, men det påstås att den thailändska fiskeflottan gör det mest frekvent, har flest båtar och längst historia av illegalt fiske.⁹³ De indonesiska myndigheterna har börjat betrakta de thailändska båtarna som ett reellt hot mot ekonomin. Fångsterna för de indonesiska inhemska fiskarna har börjat minska, och många småskaliga fiskare har som en följd av det slutat fiska. Myndigheterna i Indonesien beräknar att mer än 3 000 thailändska fiskebåtar är illegalt på deras vatten varje år.⁹⁴

Det utbredda illegala fisket underlättas av att risken för att bli upptäckt är mycket liten och reglerna kring självrapportering följs sällan. Myndigheterna ska göra inspektioner i hamnarna, men dessa sker, enligt Jaruni Chiawwareesaja, sporadiskt. Myndigheterna har begränsade resurser för att göra kontroller i hamnarna och det är därför allt för lätt för båtarna att komma undan med eventuellt illegalt fiske och efterlevnaden av reglerna är därmed dålig.⁹⁵ Jaruni Chiawwareesaja säger även att de politiker som ska stifta lagarna drivs av två agendor – å ena sidan att arbeta för ökad export och fler arbetstillfällen och å andra sidan att skydda fiskebestånden runt Thailand. Dessa intressen uppfattas stå i direkt konflikt med varandra. Hon säger även att flera av politikerna har egna ekonomiska intressen i fiskebranschen.⁹⁶

5.4 Arbetsförhållanden

Ett av de problem som identifierades under fältstudien var undermåliga förhållanden för arbetarna på båtarna. Mest utsatta är migrantarbetare, främst burmeser, och allra värst är det på de båtar som fiskar illegalt. Där anlitas ofta illegala burmesiska migranter, som inte vågar protestera eller klaga på grund av risken att då arresteras och utvisas.⁹⁷

Under fältstudien intervjuades arbetare på båtarna och i hamnarna, samt en representant för Seafarers Union of Burma, det fackförbund som organiserar burmesiska fiskare. Vittnesmålen om situationen för arbetarna är samstämmiga och styrks även av uppgifter från rapporter och artiklar.⁹⁸

Arbetet på fiskebåtar är tungt. Trålarna lyfts ur vattnet och fångsten släpps ned på däck. Efter det följer sorteringsarbetet, samtidigt som trålen släpps ned i vattnet igen. Ungefär när sorteringen är klar är det dags att lyfta upp trålen ur vattnet igen.

93 *Something fishy in Sumatra*, www.seapabkk.org, 11 maj 2010.

94 Ibid

95 Ur intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011.

96 Ibid

97 Intervju med representant för Seafarers Union of Burma i Ranong. 23 juni 2011.

98 Environmental Justice Foundation. 2010. *All at Sea – the abuse of human rights aboard illegal fishing vessels*. Även *Human Bycatch*, publicerad i The Australian 18 oktober 2010. www.theaustralian.com



Arbetare nere i trålarens lastutrymme. De fyller dunkarna med skräpfisk som sedan lastas om till en lastbil. Arbetarna saknar skyddsutrustning och det finns ingen fläkt som leder bort metangasen som bildas i utrymmet.

Så startar sorteringen om igen. En av de intervjuade arbetarna berättade att han inte fick någon rast mellan de olika momenten, att han fick äta på fem minuter och att han fick ungefär fyra timmars sömn per dygn.⁹⁹ Arbetarna sover tätt i trånga utrymmen på träplankor eller tunna skivor direkt på golvet. På de kommersiella fiskebåtarna är de ute flera veckor, eller ännu längre, innan de kommer in till land. Ibland hinner de inte ens gå iland innan de blir beordrade att åka ut igen på en ny tur.

När fiskebåtarna kommer in till hamnen lastas fisken ur. Ett av de tyngsta momenten, och även mest riskfyllda, är urlastningen av skräpfisk. Fisken förvaras i relativt nedkylda utrymmen under däck, men när den lastas ur har den ändå börjat ruttna. Under processen förbrukas syre och det bildas metangas. Utrymmena där arbetarna står och lastar skräpfisk i tunnor, som sedan firas upp på däck och töms i lastbilar, är alltså syrefattiga och istället fyllda med metangas. Enligt de arbetare som har intervjuats är det vanligt att arbetare svimmar i utrymmena, har de tur uppmärksammas det av någon som kan få upp dem i frisk luft. Det förekommer dock att arbetare ligger kvar i fisken och i värsta fall dör av brist på syre och av de giftiga ångorna.¹⁰⁰

⁹⁹ Intervju fiskare 1 Ranong, 23 juni 2011.

¹⁰⁰ Intervjuade hamnarbetare i Songkhla, 19 juni 2011. Intervjuade fiskare i Ranong 23 juni 2011. Intervjuad representant för Seafarers Union of Burma i Ranong, 23 juni 2011.

”En man bara ramlade ihop, vi bestämde att vi skulle försöka hjälpa honom upp tillsammans. Han var redan i väldigt dåligt skick, men han vaknade när vi hällde vatten över honom. Ögonen skadades när han fick salt från konserveringen och vätska från fisken i dem.”¹⁰¹

De intervjuade fiskearbetarna vittnar också om att burmesiska fiskare särbehandlas och diskrimineras på båtarna. De får mindre betalt, sover i sämre utrymmen på båtarna och utför de tyngsta uppgifterna.

”De delade upp besättningen. Thailandarna sov längst fram i båten, och i de övre delarna. Vi fick sova längst ner i båten, ungefär tio personer i ett litet utrymme. Ofta rullade vi över varandra och låg på varandra för att det var så trångt.”¹⁰²

En av arbetarna säger att thailandarna ofta får de arbetsuppgifter som inte är så tunga och inte så riskfyllda. Urlastningen av skräpfisk sköts ofta av burmeser, liksom arbetet vid trålen och sorteringen av fisk. Samma arbetare berättar att de äter på skilda platser och får olika mycket månadslön.



Sovutrymme på trålare i Kuriburis hamn, Thailändska västkusten.

101 Intervjuade hamnarbetare i Songkhla, 19 juni 2011

102 Intervju fiskare i Ranong, 23 juni 2011.

”Thailändarna får 8 000 baht i månaden (motsvarar ungefär 1 600 kronor) och burmeserna får 3 000-3 500 baht (motsvarar ungefär 600 kronor). Den burmesiska arbetsledaren får maximalt 4 500 baht (motsvarar ungefär 900 kronor). Thailändarna får bonus på fångsten, det ska burmeserna också få men ofta behåller kaptenen de pengarna. Vi vågar inte klaga.”¹⁰³

5.4.1 Misshandel, mord och tvångsarbete

Listan över kränkningar mot de burmesiska migrantarbetarna på båtarna är enligt vittnesmål lång. Misshandel är vanligt, mord rapporteras förekomma, och tvångsarbete och utebliven lön är vanliga missförhållanden som flera arbetare berättar om i intervjuerna. Enligt Seafarers union of Burma i Ranong har situationen förbättrats något där under de senaste åren efter intensivt arbete för att stärka arbetarna och informera industrin om dess skyldigheter. Det anses inte längre lika vanligt med misshandel och mord, eller med annan kränkning av rättigheter. I Songkhla däremot anger vittnesmål att det fortfarande snarare är regel än undantag med misshandel av burmesiska arbetare, och incidenterna med mord och försvunna fiskare påstås vara betydligt vanligare än i Ranong. Få vågar protestera hos myndigheter av rädsla för att åka fast eller utvisas. Facket är inte lika starkt i Songkhla, och dessutom är det en större hamn och det är därmed svårare att ha kontroll på alla båtar.

”Ibland slog chefen eller kaptenen mig, bara så där. Jag slutade efter två år för jag kände mig inte trygg, men mina vänner är kvar. De blir också slagna. Man blir slagen när man gör något fel, eller om man inte kan arbeta för att man är sjuk. De slog mig med järnrör på armarna, benen och ryggen.”¹⁰⁴

Misshandeln är en del i de kränkningar och hot som migrantarbetarna rapporterar om. Arbetarna berättar även att kaptenerna ofta är påverkade av droger och att de är beväpnade. För att sätta skräck i besättningen skjuter kaptenerna ibland för att skrämmas, nära, men inte för att träffa. Om någon försöker diskutera eller protestera mot missförhållanden blir de inte sällan slagna eller hotade med vapen. Alla intervjuade berättar även att ibland går så långt som att fiskare blir dödade ombord på båtarna.

”Ibland när jag sorterade fisk kunde jag göra små misstag. Då sköt kaptenen mot mig, men vågorna gjorde att han missade. Det hände flera gånger.”¹⁰⁵

Några av de som intervjuades har själva bevittnat hur kamrater har skjutits och puttats över bord. De berättar även om kamrater som har försvunnit, som inte har kommit tillbaka med båten in till hamn.

”Jag såg hur en kapten sa till en fiskare att göra något, men han vägrade. Då tog kap-

103 Intervju fiskare 1 Ranong, 23 juni 2011

104 Ibid.

105 Ibid.

tenen fram sitt vapen och sköt honom tills han föll av båten. Han levde fortfarande, så kaptenen sköt honom igen tills han sjönk. En annan gång var det två fiskare som inte stod ut längre, utan försökte rymma. De hade varit ute mer än ett år då. Kaptenen hann ikapp dem och dödade den ena. Den andra sattes i fängelse. Jag har sett båda dessa händelser själv.”¹⁰⁶

I artikeln *Human Bycatch* i *The Australian* berättas också om hur burmesiska migrantarbetare på de thailändska båtarna kastas över bord om de skadas eller blir sjuka, och hur de som protesterar skjuts och slängs i havet. Även i rapporten *All at Sea* beskrivs misshandel och mord ombord på thailändska fiskebåtar.¹⁰⁷

Risken för misshandel och mord håller besättningen i skräck på flera båtar. De intervjuade uppger att situationen varierar mellan olika båtar, beroende på ägarens och kaptenens inställning. Burmeserna använder sina egna bokstäver och sitt eget språk för att kommunicera med varandra. I sovutrymmena ristar de enligt informanterna in i träväggen om det är en extra grym kapten, och om man ska undvika just den båten.

En av de intervjuade arbetarna berättade hur han hade mönstrat på en fiskebåt när han var 16 år, med löfte om en lön på 4 000 baht per månad (motsvarande 800 kronor).¹⁰⁸ Det var en stor fiskebåt som gick långt ut till havs, och som använde transportbåtar för att få ut proviant och frakta in den fångade fisken. Han hölls kvar i två år på den båten, mot sin vilja. När transportbåtarna kom ut bad han att få följa med tillbaka, men hotades med vapen för att inte kunna lämna båten. Han tänkte ofta på att begå självmord, och for mycket illa under de två åren. När han slutligen kom tillbaka till land fick han enbart 6 000 baht för två år (motsvarande 1 200 kronor).

”Jag tänkte först klaga, men mina vänner frågade mig: ’Har du sett de döda kropparna som flyter omkring i hamnen? Det är sådana som du, som har klagat.’ Så jag klagade inte.”¹⁰⁹

Representanten för Seafarers Union of Burma i Ranong berättar att han vet vilken båt som fiskaren var ute på, att den fortfarande är aktiv och att den ägs av ett av landets största företag. Han ville dock inte berätta vilket företag det är.

Att lönen uteblir helt, eller att den reduceras radikalt med förklaringen att de har haft kostnader för fiskaren på båten, är vanligt. Olika former av tvångsarbete beskrivs också ibland annat i rapporten *All at Sea* och i artikeln *Human Bycatch*, samt av de intervjuade arbetarna i Ranong. Även om det inte alltid är så extremt som i de beskrivna fallen ovan, så är det vanligt att en fiskare som har varit ute till havs i flera månader inte får kliva iland när de kommer till hamnen utan beordras ut direkt igen. Ofta utan att ens ha möjlighet att underrätta familjen om att de åker iväg igen.

106 Intervju fiskare 2 Ranong, 23 juni 2011.

107 Environmental Justice Foundation. 2010. *All at Sea – the abuse of human rights aboard illegal fishing vessels*. Även *Human Bycatch*, publicerad i *The Australian* 18 oktober 2010. www.theaustralian.com

108 Intervju fiskare 3 Ranong, 23 juni 2011.

109 Ibid

Vid en direkt fråga om de uppfattar det som slaveri svarar samtliga nej, men däremot håller de med om att termen tvångsarbete stämmer.

5.5 Lokala samhällen och småskaliga fiskare

Thailand är inte ett land med utpräglad hunger, eller brist på mat. Det faktum att fisk som kan användas till mat istället används för att föda rovfiskar och skaldjur som främst konsumeras i de rikare länderna ger därför inte akuta effekter på befolkningen överlag. Likväl, hade de juveniler som tas upp i trålarna och mals till foder fått vara kvar i havet så hade de kunnat växa och föröka sig, till fördel för såväl ekosystemet som det lokala fisket.

Utfiskningen av haven kring Thailand och de sinande bestånden leder till minskade fångster, vilket bidrar till att flera har lämnat livet som fiskare. Övergång till annan försörjning kan dock vara svår eller ofta omöjlig i praktiken.

De som är kvar vittnar om att de minskade fångsterna tvingar dem ut längre från kusterna. Deras små båtar är inte dimensionerade för fiske på djupt hav där vågorna ofta är höga. Det har lett till att fler båtar kapsejsar eller sjunker och att fiskare försvinner.

Strax utanför Kuriburi finns ett fiskesamhälle där nästan alla familjer är beroende av inkomster från fiske, och av fisk som föda. Nirut Nide är fiskare och ledare för det lilla fiskesamhället. Han åker ut på dagliga fisketurer och berättar att fångsterna har minskat så att han ofta får åka långt för att få tillräckligt med fisk för att kunna försörja sin familj. Ett par dagar innan intervjun hade han råkat ut för en olycka, där hans båt kapsejsade i de höga vågorna. Han lyckades dock vända båten och ta sig in till land igen. Han berättar även om att det förekommer att folk från hans by försvinner under fisketurerna.

Nirut Nide säger att trots att fångsterna har minskat så svälter de inte, men de äter mindre fiskprotein och mer ris. Fångsterna räcker inte heller till att sälja fisk i samma utsträckning så deras inkomster har minskat.

”Just nu har vi stora problem med att fiskar i alla storlekar försvinner, för att det kommersiella fisket använder nät med för små maskor. När de små fiskarna tar slut får de stora fiskarna för lite mat. Balansen förstörs, och det påverkar oss småskaliga fiskare.”¹¹⁰

Han berättar även om konflikter mellan de kommersiella och de småskaliga fiskarna.

”Egentligen är det förbjudet för de stora trålarna att fiska inom 3 000 meter från kusten, men det struntar de i. Så de tar den fångst vi skulle kunna få, och de förstör våra nät när de kör över dem med sina stora båtar.”¹¹¹

110 Intervju med Nirut Nide, ledare för ett litet fiskesamhälle utanför Kuriburi. 23 juni 2011

111 Ibid



Småskaligt fiskesamhälle utanför Kuriburi, Thailands västkust.

Nirut Nide berättar att hans pappa sköts till döds när Nirut Nide var sju år, ute på havet i en sammanstötning med en större fiskebåt. Flera småskaliga fiskare fyller i genom att berätta om konflikter mellan dem och de kommersiella fiskarna, och att deras nät förstörs av båtarna.

”För mig är havet en källa till inkomst. Vi tar fisk och byter mot pengar, så har vi gjort länge. Men en del grupper av människor är giriga och inte nöjda med det de kan få, så de använder nät med för små maskor och fiskar i vatten de inte får vara i. På det här sättet räcker fisken kanske bara i fem år till.”¹¹²

6. Peru

Peru är världens näst största fisknation, direkt efter Kina, med en fångst på drygt sju miljoner ton per år 2008.¹¹³ Den marina miljön utanför Perus kust, med uppströmmar som för med sig mat till fisken, är gynnsam för att fiskarna ska kunna föröka sig och finnas i mängder. Peru är också det land som producerar mest fiskmjöl, närmare 1,4 miljoner ton år 2008. Det är mer än dubbelt så mycket som Chile, som är den näst största producenten av fiskmjöl med lite drygt 600 000 ton samma år.¹¹⁴

Den fisk som tas upp och används till fiskmjölsproduktion i Peru är anchoveta, en fisk som liknar bland annat sardin och strömming. Anchovetan lever i stim och är

112 Ibid.

113 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture*,

114 Grain and Feed Trade Association (GAFTA). 2009. *World production, supply and consumption of fishmeal and fishoil*.

lätta att fånga. De är dessutom rika på nyttiga omega-3 oljor, och eftersom efterfrågan på dessa fiskar för mat är relativt låg så är inte priset på fisken så högt. Fiskmjölsindustrin i Peru började blomstra redan på slutet av 50-talet, och expanderade snabbt. I början av 1970-talet kollapsade bestånden av anchoveta, delvis som en följd av det hårda fisketrycket men också på grund av en kraftig El Niño-uppvärmning, vilken påverkar havsmiljön negativt för fisken. Efter kollapsen har en del regleringar införts, för att minska risken för utfiskning. Bland annat får inte kommersiella fiskare verka närmare än 8 000 meter från kusten och anchovetan får bara fiskas under vissa tider av året.¹¹⁵ Efter kollapsen minskade fiskeflottan vilket tillsammans med regleringarna gav bestånden möjlighet att växa. I början av 90-talet var dessa lika starka som innan kollapsen på 70-talet och fiskeflottan började växa igen. 1995 beräknades fiskeflottan ha 30 procents för hög kapacitet för att fisket skulle vara hållbart.¹¹⁶



Trots regleringarna av fisket har trycket på anchovetabestånden förblivit för högt. FAO uppger i den senaste statistiken att de två viktigaste bestånden är överexploaterade, på gränsen till uttömda.¹¹⁷

Den svenska laxkonsumtionen, som till 90 procent utgörs av norsk odlad lax, bidrar till utfiskningen av havet utanför Peru. Peru är världens största exportör av fiskmjöl, Norge är världens tredje största importör av fiskmjöl.¹¹⁸ Av det fiskfoder som används på de norska laxodlingarna kommer ungefär en tredjedel från norskt fiske, en tredjedel från Danmark och en tredjedel från Peru.¹¹⁹ Danmark importerar fisk från bland annat Belgien, Tyskland och Nederländerna, vilka i sin tur har betydligt högre import och export av fisk än egen produktion.¹²⁰

Dessa länder har alltså importerat fisk, som de sedan exporterar bland annat till Danmark, där mycket används för att göra fiskmjöl, varav det mesta går till de norska laxodlingarna.¹²¹ Var den fisken ursprungligen kommer från är okänt. Det peruanska fiskmjölet däremot har sitt ursprung i Peru där det fiskas och processas och sedan exporteras.

115 *Fishy Business*, The Ecologist, januari 2009.

116 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture*.

117 Ibid

118 Grain and Feed Trade Association (GAFTA). 2009. *World production, supply and consumption of fishmeal and fishoil*.

119 Food and Agriculture Organisation (FAO). FAO Fisheries Global Information System www.fao.org/fishery/figis/en

120 World Resources Institute. earthtrends.wri.org/pdf_library/country_profiles

121 Bale et al. 2010. *Denmark's Marine Fisheries Catches in the Baltic Sea (1950-2007)*. Sea Around us Project.



Laxodling. Foto: Creative Commons

6.1 Chimbote

En av de största hamnarna i Peru, och en av världens viktigaste fiskmjölsproducenter är Chimbote. Där landas anchoveta, som sedan mals och kokas ihop till fiskmjöl i stadens 40 fiskmjölsfabriker. Det intensiva fisket och fiskmjölsproduktionen har lett till en rad konflikter mellan miljöorganisationer, lokalbefolkning och industrin.¹²²

I en artikel i tidningen *The Ecologist* identifieras flera problem som fiskmjölsindustrin ger upphov till.¹²³ Ett problem är utfiskningen av anchovetabestånden och den effekt detta har på ekosystemen. Kopplat till det ses även illegalt fiske. Ytterligare ett problem är föroreningar från fiskmjölsfabrikerna och de effekter detta har på miljön och på befolkningens hälsa. En annan frågeställning som tas upp är konflikten mellan mat till befolkningen och produktion och export av fiskmjöl.

6.2 Utfiskning

Statistiken från FAO talar ett tydligt språk – bestånden av anchoveta är överexploaterade på gränsen till tömda.¹²⁴ Även Perus nationella fiskemyndighet IMARPE rappor-

122 *Fishy Business*, *The Ecologist*, januari 2009.

123 Ibid

124 Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture*,.

terar att biomassan av anchoveta har minskat, bestånden är splittrade och återväxten av bestånden är hotad eftersom juvenilerna har minskat i antal.¹²⁵

Fiskmjölsindustrin och företagen som köper fiskmjöl från Peru fortsätter hävda att det är ett hållbart fiske och att bestånden är noggrant övervakade och reglerade. De hänvisar bland annat till regleringarna kring zoner och satellitövervakning. Det finns flera tecken på att dessa regler inte följs, utan snarare att fiskebåtarna systematiskt bryter mot dessa regler.¹²⁶

2006 filmade peruansk media upp till 50 båtar som fiskade nära stranden och därmed bröt mot reglerna om att inte fiska närmare än 8 000 meter från kusten. Javier Castro, representant för den organisation som företräder de kommersiella fiskarna och fiskmjölsindustrin, bekräftar att reglerna inte följs.

”Vi har anarki här. Lagen följs inte. Normerna följs inte. Och administrationen är korrupt. Satellitmottagarna stängs av eller manipuleras och båtarna fiskar ofta för nära kusten.”¹²⁷

Effekterna av utfiskningen märks bland annat genom att populationerna av sjöfågel har minskat, som en följd av att deras mat – anchoveta – inte längre finns i samma utsträckning.¹²⁸ Forskare från Chimbotes universitet har beräknat att det finns ungefär fyra miljoner fåglar kvar av den population som tidigare bestod av mer än 60 miljoner fåglar.¹²⁹ Effekterna syns även på sjölejonen utmed kusten, även dessa har minskat i antal. De konkurrerar med fiskarna om anchovetan och fiskarna har därför börjat döda sjölejonen.

6.3 Föroreningar och hälsoproblem

Fiskmjölsfabrikerna i Chimbote släpper ut mer eller mindre orenat avloppsvatten i bukten utanför. Artikeln i *The Ecologist* beskriver hur en blandning av fiskdelar, fett och en odefinierbar sörja sköljs direkt ut i havet.¹³⁰ Romolo Loayza, en biolog från stadens universitet, har tagit vatten- och bottenprover och har sett att föroreningarna har bidragit till att bottnarna är syrefria och täckta av dött material.¹³¹

”Den biologiska mångfalden i havet har minskat dramatiskt. Tidigare var det ett rikt område med många arter och hög biomassa. Idag är botten täckt av utsläppen från bland annat fiskmjölsfabrikerna.”¹³²

125 *Fishy Business*, *The Ecologist*, januari 2009.

126 Ibid

127 Intervju av EcoStorm med Javier Castro, 2008.

128 *Fishy Business*, *The Ecologist*, januari 2009.

129 *Fishy Business*, *The Ecologist*, januari 2009.

130 Ibid

131 Intervju av EcoStorm med Romolo Loayza 2008

132 Ibid

Föreningarna och luftburna utsläpp från fabriker har även givit effekter på lokalbefolkningens hälsa, med bland annat en ökad frekvens av hudproblem, astma och andra luftvägsproblem.¹³³

Maria Elena Foronda Farro är ledare för en miljöorganisation i staden, Natura. Hon har arbetat med problemen kring fiskmjölsproduktion i flera år och fängslades för sina åsikter. Amnesty fick henne fri och hon arbetar nu åter med frågan. Hon lyfter även det faktum att delar av den peruanska befolkningen går hungrig, samtidigt som bra matfisk kokas ihop till mjöl som exporteras för att föda upp lax.¹³⁴ Även ledaren för stadens småskaliga fiskare tar upp den frågan i en intervju med EcoStorm.

”Fisk är basföda i Peru, men nu finns det inte så det räcker för lokalbefolkningen. Vi fångar mindre eftersom de kommersiella båtarna har blivit större och fler.”¹³⁵

7. Diskussion

Resultaten från denna granskning – från kontakterna med svenska företag, fältstudien i Thailand, informationen från Peru och den internationella fiskestatistiken – blottlägger allvarliga problem gällande hållbarheten i systemet med intensivt vattenbruk som kräver foder baserat på fiskmjöl och fiskolja. Exempelen från Thailand och Peru visar att ungefär samma problematik återkommer, att det är ett strukturellt problem snarare än nationellt, även om det även finns vissa skillnader mellan båda dessa länders fiskmjölsindustri. Dock är problemen så stora och så likartade så att importörer, grossister, återförsäljare, restauranger och konsumenter i Sverige bör ta frågan på det allvar den förtjänar.

Svenska företag importerar räkor från bland annat Thailand, Vietnam och Kina. Kina och Vietnam i sin tur importerar fiskfoder från Thailand. Det är alltså högst rimligt att anta att en stor del av de räkor som serveras på svenska restauranger är uppfödda på foder som är tillverkat av fisk som fiskats i Thailand under de beskrivna omständigheterna. Vidare kan konstateras att ungefär en tredjedel av laxen som importeras till Sverige från Norge är uppfödd på foder som tillverkats av fisk från Peru, där bestånden är överexploaterade och industrin förorenar havet och påverkar befolkningens hälsa.

7.1 Svagt engagemang bland företagen

Ett av de uppenbara resultaten i denna granskning är de svenska företagens ointresse och oengagemang. Av de fem kontaktade restaurangerna och de tolv importörerna var endast ett fåtal villiga att diskutera frågan. Enbart tre av restaurangerna tog sig

133 *Fishy Business*, The Ecologist, januari 2009.

134 Ibid

135 Intervju av EcoStorm med Manuel Montesa Arroyo, lokal fiskeledare, 2008.

tid till intervju och uppföljande frågor, ingen av importörerna ville ge någon substantiell information om ursprung på den lax och de jätteräkor de köper in och säljer vidare.

Vid import av fiskprodukter till EU ska ett fångtintyg medfölja. Där ska information om art och fångstområde samt vilket fartyg som har fångat fisken klart framgå. Dessutom ska myndigheten i det land där fiskprodukterna kommer från godkänna att fisket har skett enligt regleverket. Som konsument ska man dessutom kunna få ta del av den informationen.¹³⁶ Det är tydligt att flera av de kontaktade företagen inte har kännedom om ursprunget på de jätteräkor de säljer. Det är även tydligt att de inte delger den information de har när den efterfrågas.

Det europeiska regelverket kring illegalt fiske - IUU-förordningen - innehåller flera undantag, bland annat gällande fiskfoder. Detta är något som bör ändras. Svenska konsumenter har lägre medvetenhet om och krav på social och miljömässig hänsyn på restauranger jämfört med i matbutiker.¹³⁷ Många konsumenter uppger att det är mycket svårt att få information om ursprung och produktionssätt på restaurangerna, något som var tydligt även i denna undersökning. Det finns inte heller så många valmöjligheter – det är få restauranger som är tydliga med om de använder certifierade råvaror eller om de har gjort några andra ansvarsfulla val, exempelvis genom att satsa på att öka spårbarheten, ställa utökade krav eller ha större kontroll på sina leverantörer.

Det är förstås svårt idag att spåra produkterna hela vägen till den fisk som används för att producera fiskfoder. Det faktum att det är svårt innebär dock inte att det är rätt att strunta i det. Det rådande systemet med långa handelskedjor gör att effekterna av produktionen blir osynliga för slutkonsumenten. När det gäller fisk och skaldjur har effekterna av fisket alltid varit otydliga eller osynliga, eftersom dessa är bokstavligt talat dolda under ytan. Det är därför ännu viktigare med spårbarhet, transparens och ansvarstagande i hela kedjan – från fiskaren till konsumenten.

När det gäller fiskfoder generellt måste branschen ta ett betydligt större ansvar för, och ställa krav på sina leverantörer, att det foder som används inte är producerat under sådana missförhållanden som har påvisats i denna granskning; utfiskning, illegalt fiske, bristande arbetsförhållanden och negativ påverkan på lokala samhällen.

7.2 Illegalt fiske

En analys av illegalt fiske i sextio länder uppskattar att mellan 10 och 45 procent av fångsten var illegal mellan 1980 och 2003.¹³⁸ Utöver det finns problemen med oreg-

136 Läs mer om spårbarhet på www.havochvatten.se/tillstandsprovning-och-tillsyn/tillsyn/yrkesfiske/sparbarhet.html

137 *Lunchvalet*: en kvalitativ studie hösten 2006. En rapport från projektet Matvalet, ett samarbetsprojekt mellan organisationerna Naturskyddsföreningen, Sveriges Konsumenter och Svenskt Sigill. www.matvalet.nu

138 *Det moderna fiskets stråtrövere*. 2008. Svenska FAO-kommittén.

lerat och orapporterat fiske. Mycket av den skräpfisk som tas upp av thailändska fiskebåtar och sedan används för att producera fiskfoder är orapporterad, något som bekräftas av bland annat FAO. Vidare ser det åtminstone i Thailand ut som om efterfrågan på fisk till foderproduktion driver på det illegala fisket och därmed riskerar att utarma haven ytterligare. Fältstudien bekräftade att illegalt fiske är vanligt förekommande i den thailändska fiskeflottan och att även fiskarna i Peru bryter mot regleringar av fisket. Det illegala och orapporterade fisket är en del av problematiken med utfiskning av haven. Det är fullt rimligt att ställa krav på de företag som handlar med fisk och skaldjur att de ska kunna garantera att produkterna inte har sitt ursprung i illegalt fiske, genom att de till exempel ska ha ursprungsintyg på hela kedjan.

7.3 Undermåliga arbetsförhållanden

De arbetsförhållanden som beskrevs i fältstudien från Thailand är helt oacceptabla, Fiskearbetare vittnar om tvångsarbete, misshandel, kränkningar och hot, utebliven lön och till och med mord. Dessa missförhållanden är vanligare på de båtar som fiskar illegalt, så ett första steg för att komma tillrätta med dessa problem är att kräva att fisken till fodret är fångad legalt. Det är dessutom hög tid för restauranger och importörer, som handlar med lågkostnadsländer, att dessa börjar utveckla uppförandekoder och policydokument gällande handeln med producenter i dessa länder. Företag i andra branscher är ofta medvetna om att riskerna för kränkningar av mänskliga rättigheter är betydligt högre i dessa länder. Därför krävs det en analys av vilka risker som finns samt en tydlig strategi för hur företaget ska arbeta för att minska dessa risker.

Av de restauranger som kontaktades i den här studien hade ingen någon uttalad strategi för detta, inte heller ställde de några krav gentemot sina leverantörer. Eftersom importörerna inte ens ville svara på de mest grundläggande frågorna går det inte att säga något om de har någon strategi för hur de hanterar dessa frågor. En genomgång av företagens hemsidor visar dock att inget av dessa har några offentliga dokument om ett sådant eventuellt arbete.

7.4 Hållbar fiskkonsumtion

Vägen till en hållbar konsumtion av fisk och skaldjur är lång men stora förbättringar bör kunna ske snabbt. Ett första steg är att tydliggöra beroendet av fisk från haven för många av vattenbruken, att behovet av biomassa från havet inte blir mindre för att vi konsumerar mer odlade fiskar och skaldjur när dessa kräver större insatser än vad vattenbruken producerar.

Vidare måste företag och konsumenter, utöver att kräva arbetsvillkor som fullt ut respekterar mänskliga rättigheter och legalt fångad fisk, ställa krav på att fisken till fodret är fångad på hållbara bestånd. Om det inte är möjligt så är det kanske dags att fundera över om intensiv odling av rovfisk och skaldjur som kräver animaliskt foder överhuvudtaget är acceptabelt i skenet av situationen i haven och fattigdomen

längs världens tropiska kuster. När det gäller jätteräkor är hela produktionskedjan så fylld av problem så det högst troligt inte är möjligt att hitta hållbara system, vare sig med avseende på fodret eller på odlingarna. Inga sådana system av någon nämnvärd storlek finns i världen idag. Företagen och konsumenterna bör därför helt enkelt, av hänsyn till miljön och till befolkningen i de länder där de odlas, sluta köpa, sälja och äta jätteräkor.

7.5 Rekommendationer

Swedwatch och Naturskyddsföreningen rekommenderar restauranger, importörer och grossister att:

- Anta uppförandekoder om sådana saknas, eller revidera dem enligt nedanstående rekommendationer. Uppförandekoderna bör vara offentliga och inkluderas i kontrakten för att få bindande status.
- Basera uppförandekoden på relevant internationell och nationell lagstiftning och internationella konventioner.
- Ställa krav på att fisken till fodret är fångad på bestånd som inte är överfiskade, i enlighet med ekosystemansatsen och med hänsyn till försiktighetsprincipen.
- Ställa krav på dokumentation från varje fiskebåt för att garantera att den inte bedriver illegalt fiske.
- Ställa krav på hållbara fiskemetoder med selektiva redskap.
- Ställa krav på att arbetsförhållandena på båtarna följer ILO:s kärnkonventioner med bland annat förbud mot tvångsarbete och fysisk bestraffning.
- Kommunicera kraven samt arbetet för att minska miljöbelastningen från matproduktionen till allmänheten.
- Omedelbart fasa ut jätteräkor från sortimentet och istället satsa på att använda arter som kommer från hållbara produktion eller hållbart fiske.

8. Referenser

- Agri-Food Trade Service. 2009. *Characteristics of Thailand's Market for Animal Feed*.
- Agri-Food Trade Service. 2010. *Future Opportunities in Vietnam's Market for Fish and Seafood*.
- Alder et al. 2008. *Forage Fish: From Ecosystems to Markets*. Annual Review of Environment and Resources.
- Aquaculture is needed to satisfy global demand for fish*; www.wharton.universia.net/index.cfm?fa=viewArticle&id=1242&language=English,
- Bale et al. 2010. *Denmark's Marine Fisheries Catches in the Baltic Sea (1950-2007)*. Sea Around us Project.
- Benitah, M. 2005. *Subsidies, Services and Sustainable Development*, Issue Paper No. 1 International Center for Trade and Sustainable Development.
- Chapin et al. 2000. *Consequences of changing Biodiversity*. *Nature*, Vol 405.
- Davies et al. 2009. *Defining and estimating global marine fisheries bycatch*. Marine Policy.
- Deutsch, L., Troell, M., Limburg, K., Huitric, M. (In press). *Global trade of fisheries products*. Environmental Justice Foundation. 2010. *All at Sea – the abuse of human rights aboard illegal fishing vessels*.
- ESU-Services Ltd. Life Cycle Assessment of high Sea fish and salmon aquaculture.
- Food and Agriculture Organisation (FAO). *Characteristics of consumption in the region*. www.fao.org/docrep/t7799e/t7799e03.htm#1.2
- Food and Agriculture Organisation (FAO). *FAO Fisheries Global Information System* www.fao.org/fishery/figis/en
- Food and Agriculture Organisation (FAO). 2008. *Fishery and aquaculture production*.
- Food and Agriculture Organisation (FAO). 2009. *National Fishery sector overview, Thailand*.
- Food and Agriculture Organisation (FAO). 2010. *The state of World fisheries and aquaculture 2010*.
- Grain and Feed Trade Association (Gafta). 2009. *World production, supply and consumption of fishmeal and fishoil*.
- GRID-Arendal and UNEP. 2010. *Blue Carbon - The Role of Healthy Oceans in Binding Carbon*.
- Havs- och Vattenmyndigheten: www.havochvatten.se/tillstandsprovning-och-tillsyn/tillsyn/yrkesfiske/sparbarhet.html
- Human Bycatch, publicerad i The Australian 18 oktober 2010.
- International Center for Trade and Sustainable Development (ICTSD). 2006. *Fisheries Trade, Sustainability and Development*.
- Jackson A.J. 2009. *Fish In- Fish Out, Ratios Explained*. *Aquaculture Europe, Volume 34:5- 10*.
- Jätteräkor hot mot miljö och människor*. Svt.se, 23 februari 2007.
- Jordbruksverket. 2010. *Sveriges utrikeshandel med jordbruksvaror och livsmedel 2007-2009*.
- Jordbruksverket. 2010. *På tal om jordbruk – fördjupning om aktuella frågor*.
- Lunchvalet: en kvalitativ studie*. 2006. Ett samarbetsprojekt mellan Naturskyddsföreningen, Sveriges Konsumenter och Svenskt Sigill. www.matvalet.nu
- Naylor et al. 2009. *Feeding aquaculture in an era of finite resources*. PNAS 106:15103-15110.
- Ocean 2012. *How overfishing impacts you*. www.ocean2012.eu/publications/35-the-battle-for-ocean-supremacy-the
- Presentation av Villy Christenssen vid American Association for the Advancement of Science (AAAS) årliga möte 2011. www.news.aaas.org/2011_annual_meeting/0228declining-fisheries.shtml

Solidarity Center. 2008. *The true cost of shrimp*.
Something fishy in Sumatra, www.seapabkk.org, 11 maj 2010.
 Svenska FAO-kommittén. 2008. *Det moderna fiskets stråtrövare*.
 Tacon, A. G. J. & Metian, M. 2008. *Global overview on the use of fish meal and fish oil industrially compounded aquafeeds Trends and future prospects*. *Aquaculture*, 285, 146–158.
 The Ecologist. 2009. *Fishy Business*.
The future of marine fish resources; www.actionbioscience.org/biodiversity/duffy.html
Torsken tillbaka på tallriken, Svenska Dagbladet 28 april 2010.
 USDA Foreign Agricultural Service, Global Agricultural Information Network (GAIN). 2011. *Thailand – Oilseeds and Products Annual*.
 Watson, R. & Pauly, D. 2001. *Systematic distortions in world fisheries catch trends*. *Nature*, 414: 534-536.

Intervjuer

Intervju av EcoStorm med Javier Castro. 2008, Peru.
 Intervju av EcoStorm med Romolo Loayza. 2008, Peru.
 Intervju med hamnarbetare i Songkhla. 19 juni 2011, Thailand.
 Intervju med fiskare i Songkhla. 19 juni 2011, Thailand.
 Intervju med fiskare i hamnen i Songkhla. 20 juni 2011, Thailand.
 Intervju med Jaruni Chiawwareesaja, forskare i marinbiologi vid Songkhla universitet. 20 juni 2011, Thailand.
 Intervjuer med fiskare i Kuriburi. 22 juni 2011, Thailand.
 Intervju med representant för Seafarers Union of Burma i Ranong. 23 juni 2011, Thailand.
 Intervju med Nirut Nide, ledare för ett litet fiskesamhälle utanför Kuriburi. 23 juni 2011, Thailand.
 Intervju med fiskare 1 Ranong. 23 juni 2011, Thailand.
 Intervju med fiskare 2 Ranong. 23 juni 2011, Thailand.
 Intervju med fiskare 3 Ranong. 23 juni 2011, Thailand.

Rapporter publicerade av Swedwatch

45. Allt är inte guld som glimmar – den sanna historien om den smutsiga guldkedjan (2011)
44. Out of Focus - Labour rights in Vietnam's digital camera factories (2011)
43. Mors lilla Olle II (2011)
42. Rena guldgruvan - AP-fondernas investeringar har en smutsig baksida (2011)
41. Mors lilla Olle - så exploateras asiatiska bärplockare i de svenska skogarna (2011)
40. Dyrare kaffe är bra (2011)
39. Leksaksföretagen har agerat efter kritiken (2011)
38. Passive observers or active defenders of human rights? (2010)
37. Konfliktmineraler i våra mobiler (Voices from the inside) (2010)
36. Namibias uran bakom svensk kärnkraft (2010)
35. Etik för dyrt för svenska kaffebolag (2010)
34. Mer kött och soja - mindre regnskog (2010)
33. Olaglig övertid i mobilfabriker (2009)
32. Skoföretag har dålig kontroll på miljön (2009)
31. Hårt arbete bakom barnens julklappar (2009)
30. Vägar till ett bättre arbetsliv (2009)
29. Oädel handel: En rapport om import av tropiskt trä (2009)
28. Out of Control: E-waste trade flows from the EU to developing countries (2009)
27. En brännande fråga: Hur hållbar är den etanol som importeras till Sverige? (2009)
26. En exkluderande resa: En granskning av turismens effekter i Thailand och Brasilien (2008)
25. Ett kaffe som märks: Vilka effekter har certifieringar för kaffeodlare? (2008)
24. Illegal Ground: Assa Abloy's business in occupied Palestinian territory (2008)
23. Den blinda klädimporten: Miljöeffekter från produktionen av kläder (2008)
22. Silenced to Deliver: Mobile phone manufacturing in China and the Philippines (2008)
21. Utveckling på vems villkor? Skanskas verksamhet i ecuadorianska Amazonas (2008)
20. Risky Business. The Lundin Group in the Tenke Fungurume Mining project in the DRC (2008)
19. Improving Working Conditions at Chinese Natural Stone Companies (2008)
18. Powering the Mobile World. Cobalt production for batteries in the DR Congo and Zambia (2007)
17. Svenska textilier – ren vinst, smutsig produktion (2007)
16. Vita rockar och vassa saxar. En rapport om landstingens brist på etiska inköp (2007)
15. Bristande miljö – och etikkontroll. En rapport om Clas Ohlsons och Biltomas inköp (2006)
14. Arbetarnas situation på varven i Kina (2006)
13. Sandvik och Freeport – Två företag i konflikten om Papua (2006)
12. Chokladens mörka hemlighet. En rapport om arbetsvillkoren på kakaoodlingarna i Västafrika (2006)
11. The Price of Oil. Nordic participation in Oil and Gas development on Sakhalin in Russia (2006)
10. Kaffe från Brasilien – en bitter smak av orättvisa (2005)
9. Expansion i låglöneländer med etiska risker – Assa Abloy i Rumänien och Mexiko (2005)
8. Lång väg till rättigheter – Trelleborgs försök att hindra en fackförening på Sri Lanka (2005)
7. En vara bland andra? – migrantarbetarnas situation och svenska företag i Saudiarabien (2005)
6. Handelskung med bristande etik – en rapport om Clas Ohlsons inköp i Kina (2005)
5. Swedish pulp in Brazil – The case of Veracel (2005)
4. Människor och miljö i fruktindustrin – två fallstudier från Chile och Sydafrika (2005)
3. Billig, snabb och lydig – en rapport om kinesiska leksaksarbetare och företagens ansvar (2004)
2. Svensk handel med Burma (2004)
1. Fallstudie om pappersmasseproduktion i Indonesien (2003)

