



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och
jordbruksvetenskap

Institutionen för vatten och miljö

Miljömärkningens betydelse för fiskkonsumtion

– en intervjustudie

The consequence of eco-labelling on fish consumption
– an interview study

Ida Jansson Matsson

Institutionen för vatten och miljö

- • Magisterarbete 30 hp inom biologiprogrammet
- • Uppsala 2015

Betydelsen av miljömärkning för fiskkonsumtion – en intervjustudie

The consequence of eco-labelling on fish consumption – an interview study

Ida Jansson Matsson

Handledare: Lars Sonesten, SLU, Institutionen för vatten och miljö

Biträdande handledare: Åsa Erlandsson, Ecoloop;
Helena Nordström Källström, SLU, Institutionen för stad och land

Examinator: Ulf Grandin, SLU, Institutionen för vatten och miljö

Omfattning: 30 hp

Nivå och fördjupning: Avancerad nivå, A1E

Kurstitel: Självständigt arbete i Biologi - avancerad nivå, A1E

Kurskod: EX0564

Program/utbildning: Naturresursprogrammet – biologi och mark

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2015

Elektronisk publicering: <http://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: Fisk, konsumtion, konsument, miljömärkning, Krav, MSC, WWF

Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Institutionen för vatten och miljö

Sammanfattning/Abstract

Fisk har under senare år uppmärksammats som ett nyttigare och mer miljövänligt alternativt till kött. Efterhand har det dock kommit larm från forskare runtom i världen att fisket inte sker på ett miljömässigt uthålligt sätt, vilket således hotar både fiskbestånd och livsmiljöer. Ett sätt för konsumenter att påverka skulle kunna vara att välja miljömärkta fiskprodukter. För att dessa produkter ska få genomslag på marknaden krävs dock att konsumenterna vet att de finns, deras innebörd och känner igen dem i butiken. Syftet med detta arbete är att undersöka vilka kunskaper och åsikter som finns om miljömärkta fiskprodukter. Materialet samlades in genom gruppintervjuer då dessa möjliggör att nå en större grupp än med individuella intervjuer. För att skapa spridning i ålder, utbildningsnivå och kön valdes fyra sinsemellan olika intervjugrupper, bestående av ammande och gravida kvinnor, brandmän, medelålders kvinnor respektive ekonomistudenter. Undersökningen visade att kunskapen om miljömärkta fiskprodukter i grupperna generellt var mycket låg. Däremot uppgav många att de ofta valde miljömärkta produkter för andra varor. De som uttalade sig var i stort sett odelat positiva till miljömärkningarna. Den enda negativa aspekten som framfördes var det ofta jämförelsevis höga priset. Tidigare studier har visat att många olika aspekter påverkar konsumenten i butiken varför mer intellektuella överväganden, som krävs vid miljömedvetna val, ofta får stå tillbaka för mer direkta krav. Det betyder att miljömedvetna val inte är lika frekventa som de många gånger uppges vara. Däremot tycks konsumenter, när de väl etablerat en vana att inhandla miljömärkta varor, vara mindre priskänsliga och också tycka att de får bättre produkter än vid köp av konventionella varor.

Att notera: Materialet arbetet baseras på samlades in under 2010. Detta gör att flera sakförhållanden i arbetet vid dags dato är inaktuella. För att intervjuerna ska kunna förstås utifrån den då rådande situationen är statistiken baserad på den information som fanns tillgänglig 2010.

Nyckelord: Fisk, konsumtion, konsument, miljömärkning, Krav, MSC, WWF

Abstract

Fish has during recent years got a reputation as a healthier and more environmentally friendly alternative to meat. But over time, alarms from scientists all over the world tell us that today's fishing industry is not only severely overfishing fish stocks but also destroying their habitats. As a reaction to this, organizations certifying more sustainable and environmentally friendly alternatives have formed. For this to be a powerful tool for consumers to have an impact on the fishing industry it is of crucial importance that consumers know and appreciate the environmentally friendly products. The aim of this essay is to investigate knowledge and thoughts about environmentally certified fish products. Fire-fighters, pregnant women, middle-aged women and economy student were interviewed in groups of 3-9 persons. The knowledge of problems associated to the fishing industry was quit good throughout the groups but knowledge of environmentally certified products were surprisingly low, only one group mentioned that they regularly buy such products. Previous studies has shown that, even though consumers claim that they intend to buy environmentally labelled products, this is seldom the case since many other factors, like hunger and stress, influence the consumer in the store.

NB: The material this study is based on was collected during 2010. Since then, some things stated in the text have changed. Although, to keep the interviews in the right context, statistics and information from food companies and certification organizations has been kept as they were in 2010.

Keywords: Fish, consumption, consumer, eco-labelling, Krav, MSC, WWF

Tack

Jag vill tacka mina handledare Åsa Erlandsson, Ecoloop, och Lars Sonesten, Institutionen för vatten och miljö SLU, som ställt upp och hjälpt mig att arbeta fram frågeställning och med korrekturläsning.

Jag vill även rikta ett stort tack till Helena Nordström Källström vid Institutionen för stad och land, SLU, för alla givande möten, motivation samt tips och råd.

Tack också till min familj och mina vänner för stöd och korrekturläsning.

Ett speciellt tack skulle jag vilja rikta till min examinator Ulf Grandin, Institutionen för vatten och miljö, SLU, till Frauke Ecke, Institutionen för vatten och miljö, SLU och återigen min handledare Lars Sonesten som gav mig möjligheten att avsluta arbetet så långt efter att jag påbörjade det och la ner så mycket till i det absoluta slutskedet för att jag skulle ha möjlighet att lämna in i tid.

Innehållsförteckning

1	Inledning	10
1.1	Bakgrund	10
1.2	Syfte	12
1.3	Avgränsningar	12
1.4	Metod och tillvägagångssätt	12
	Metod	12
	Tillvägagångssätt	13
	Gruppintervjuer	14
2	Varför bör vi äta fisk?	16
2.1	Livsmedelsverkets kostråd	16
3	Sveriges fiskförsörjning	18
3.1	Det svenska fisket	18
	Saltsjöfiske	19
	Sötvattenfiske	20
	Vattenbruk	20
4	Miljömärkningar	22
4.1	Vår konsumtion innebär en påverkan	22
4.2	Bakgrund till märkningarna	22
4.3	De första miljömärkningarna	23
4.4	Är miljömärkning lösningen?	24
4.5	Standarder	25
	KRAV	25
	MSC	27
	WWF:s fiskguide	28
5	Hur ser butikerna på framtidens försäljning av fisk?	29
5.1	Befintliga miljöpolicyer	29
	ICA	29
	Coop	30
	Axfood	30
6	Konsumentattityder till miljömärkta varor i allmänhet och miljömärkt fisk i synnerhet	31
6.1	Är grönt alltid skönt?	32
6.2	Tanke och handling	33

7	Gruppintervjuer med fokusgrupper	34
7.1	Frågeformuläret	34
7.2	Gruppintervju gravida/ammande	34
	Köpvanor	34
	Märkningar	35
	Problem	36
	Framtiden	36
7.3	Gruppintervju brandmän	37
	Köpvanor	37
	Märkningar	38
	Problem	39
	Framtiden	39
7.4	Gruppintervju kvinnor 50+	39
	Köpvanor	39
	Märkningar	39
	Problem	40
7.5	Gruppintervju ekonomstudenter	41
	Köpvanor	41
	Märkningar	41
	Problem	43
	Framtiden	43
7.6	Gruppintervjuer - sammanfattning	44
8	Diskussion	45
9	Slutsatser	51
	Referenslista/References	52

1 Inledning

1.1 Bakgrund

Att man blir smart av att äta fisk är ett påstående som nog många har växt upp med och som dessutom i alla fall delvis verifierades av Åberg *et al* (2008). De slog fast att bland mönstrande, blivande värnpliktiga var resultaten på tre olika typer av intelligenstest signifikant bättre för dem som hade ätit fisk ett par gånger i veckan under uppväxten jämfört med dem som inte ätit någon fisk alls. Lax och andra feta fiskar betraktas som de viktigaste källorna till de omättade marina fettsyrorerna DHA och EPA (omega 3), vilka kopplas till en minskad risk för hjärt- och kärlsjukdomar (Livsmedelsverket:2, 2015). Livsmedelsverket upplyser om att såväl fet som mager fisk bör ingå som en del i en varierad kost (Livsmedelsverket, 2015:1). Det finns även kostråd, inklusive de från Livsmedelsverket, som å ena sidan säger att vi bör äta mer fisk (för med handen på hjärtat, hur många av oss äter egentligen fisk minst två gånger i veckan) men å andra sidan säger att personer i riskgrupper, på grund av livsmedlets möjliga innehåll av potentiellt hälsoskadliga ämnen, bör vara restriktiva i sin konsumtion av vissa fiskarter (Mozaffarian & Rimm, 2006; Livsmedelsverket, 2015:1).

Förutom sitt innehåll av allsköns nyttigheter (Mozaffarian & Rimm, 2006; Livsmedelsverket, 2015:2; Hansson *et al*, 2015) kommer fisk som livsmedel delvis undan den kritiken som riktas mot det industrialiserade jordbruket: förorening och utarmning av jordbruksmark samt att produktiv jordbruksmark används till bete eller odling av djurfoder istället för att odla grödor som kan konsumeras av människor (Horrigan *et al*, 2002). Fångst av vild fisk tar inga eller mycket små landområden i anspråk (för hamnar) och inte heller vid odling av fisk är det några större landområden som är aktuella. Bland annat landutnyttjande är något som köttindustrin i allmänhet och då framförallt nötköttindustrin fått kritik för (Horrigan *et al*, 2002). Största delen av den landareal som går åt då är för produktion av foder till

djuren, arealer som i annat fall hade kunnat användas för produktion av mat till människor (Horrihan *et al*, 2002).

Därmed inte sagt att det på något sätt är enkelt att livnära sig på fiske i dagens Sverige. Flera gånger har forskare varnat för överexploatering av bestånd och risk för kollaps inom industrin (Myers & Worm, 2005; Worm *et al*, 2006). Halpern *et al* (2008) visade i sin kartläggning av människans påverkan på de marina ekosystemen stora effekter på i princip alla havsområden utom de närmast polerna; föroreningar, ytavrinning från jordbruk, förändring eller förstörelse av naturliga habitat och förändringar i artsammansättningen. Utöver att överfiske har visats vara den viktigaste orsaken till utrotning av arter i kustnära ekosystem (Jackson *et al*, 2001) ses även en gradvis minskning i trofinivå i fiskindustrin vilket har tolkats som ett tecken på större förändringar i näringsväven (Pauly *et al*, 1998). Röster har även höjts för att det som skedde utanför Newfoundland under andra halvan av 1900-talet, då den totala fiskbiomassan minskade med över 50 % vilket bland annat resulterade i förskjutning i artsammansättningen (Fogarty & Murawski, 1998), skulle kunna upprepas i Östersjön och på västkusten med både ekologiska och socioekonomiska kriser som följd (Newsmill, 2009).

Det är här miljömärkningarna kommer in i bilden. Skulle den miljömärkta fisken kunna vara lösningen på problemet, eller i alla fall en del av den? Miljömärkningarna var från början en reaktion på de stora bifångsterna av framförallt delfiner, men även andra däggdjur och fåglar (Gulbrandsen, 2009). Idag finns ett antal miljömärkningar (KRAV, MSC, etc) och rankingar (WWF) av fisk som gemensamt har ett hållbart utnyttjande av havets resurser som mål. Beroende på hur kraven på fiskeföretagen ställs i ett certifieringsprogram, har de dock visat sig få effekter som inte alls var förväntade då initiativet till märkningarna togs. Vad som är av avgörande betydelse för vilket genomslag miljömärkta (fisk-)produkter får, är dock hur de tas emot av konsumenterna.

Beroende på vilken uppfattning konsumenterna har om fiskeindustrin, finns möjligheten att de värderar märkningen olika; konsumenten som inte har någon uppfattning om beståndstatus kanske inte heller ser mervärdet i en produkt som har bevarande och uthållighet som ett försäljningsargument (Magnusson & Biel, 2005). Enligt grundläggande ekonomisk teori om utbud och efterfrågan (Micheletti *et al*, 2011) sitter konsumenter på makt; företagets mål är att producera det konsumenten vill köpa. Förhoppningen är att konsumenter genom medveten konsumtion kan tvinga företagen att ändra sina metoder; om ingen köper en produkt har den inte heller något värde. Trots allt är det konsumenterna som är slutet av fiskkedjan, det är våra tallrikar som är målet när fisken plockas upp ur vattnet. Om

fiskarena¹ och producenterna märker att de säljer mer av fisk som har fiskats på ett miljömässigt hållbart sätt eller om de kan få mer betalt för sådana produkter, kommer de gå över till att producera mer av det och mindre av mindre eftertraktade produkter.

1.2 Syfte

Studiens syfte är att ta reda på vilken roll miljömärkning av fisk kan spela för några olika typer av konsumenter; Känner konsumenter till att det finns miljömärkt fisk, väljer de i så fall den vid inköp och vad tror de att de får när de köper den? Vad vet de om den problematik som omgärdar fiskeindustrin?

Mer specifikt kommer studien att försöka besvara:

- Vad konsumenterna i studien vet om miljömärkt fisk och hur det relaterar till befintlig information
- Vilka faktorer som är viktiga för dessa konsumenter vid köp av fisk

1.3 Avgränsningar

På grund av arbetets relativt begränsade omfattning finns ingen möjlighet till att ta in åsikter från alla typer av konsumenter. Arbetet har därför koncentrerats till fokusgruppssamtal med fyra olika grupper; gravida och ammande kvinnor, brandmän, ekonomistudenter och en grupp kvinnliga akademiker i medelåldern.

1.4 Metod och tillvägagångssätt

Metod

Arbetet genomfördes i form av en intervjustudie med hjälp av fokusgrupper, dvs. intervjuer genomförda i grupp. Utöver detta gjordes en litteraturstudie för att undersöka vad som tidigare skrivits i ämnet.

¹ Ordet "fiskarena" används i texten om personer (yrkesmässigt) sysselsatta inom fiskerinäringen istället för "fiskarna", då det senare är dubbeltydigt och även kan betyda "fisk" i bestämd form.

Tillvägagångssätt

Litteraturstudien innefattar information från vetenskapliga rapporter och artiklar som ligger inom ramen för ämnet. Även bakgrunden till uppsatsen beskrivs; de råd om konsumtion som finns, hur industrin i Sverige ser ut, information om märkningarna och deras bakgrund samt vad tidigare studier inom ämnet kommit fram till. Det finns även avsnitt om tidigare undersökningar som gjorts och vad man kommit fram till där.

Konsumentundersökningen genomfördes i form av gruppintervjuer med fyra grupper; gravida och ammande kvinnor, brandmän, medelålders kvinnor samt studenter på ett ekonomiprogram. Dessa tillfrågades om hur ofta de köper och äter fisk, vad de bedömer som viktigt vid inköp, vad de sätter för värde i miljömärkningarna, vad de tror att de betyder, etc. (för fullständigt frågeformulär, se bilaga 1). Detta gjordes för att bilda en uppfattning om huruvida konsumenter i allmänhet är medvetna problemen som finns för vissa typer av fisk, från vissa områden och om de anpassar sin konsumtion efter sina kunskaper.

Grupperna valdes för att, om möjligt, ge spridning i bakgrund, ålder och intresseområden. Hypotesen var att gravida och även ammande, tänker mycket på vad de äter och får mycket information och råd riktade mot sig (speciellt angående fisk), varför denna grupp välinformerade personer vore intressant att höra åsikter från. De medelålders kvinnorna skulle få stå som någon form av motsats då de inte längre behöver planera inför kommande barnafödslar. Den intervjuade gruppen jobbar alla på en institution där miljöforskning sker, varför de även fick representera en mer miljömedveten grupp konsumenter. För att se om det fanns andra åsikter hos personer med annan utbildningsbakgrund intervjuades en grupp brandmän. Antagandet var att denna grupp skulle bestå av en majoritet män, vilket också visade sig vara fallet. Ekonomistudenterna förväntades inte vara primärt intresserade av miljöfrågor, vara ganska unga och troligtvis med begränsande ekonomiska resurser. Dessa grupper avsågs fånga åsikter och uppfattningar från yngre och äldre, intresserade och mindre intresserade samt riskgrupper och mer obekymrade individer.

Intervjuerna gjordes i grupper om fyra² till sju personer. Grupperna intervjuades, om möjligt, i en miljö som var bekant för dem. Vid intervjuerna användes en bandspelare som spelade in det som sades, för att underlätta vid efterföljande transkribering och analys. Även anteckningar gjordes, vilka kom väl till pass då inspelningen inte fungerade vid en av intervjuerna.

I sammanfattningarna av intervjuerna har intervjupersonerna fått fingerade namn, eftersom det gör texten mer läsbar än om namnen helt skulle ha plockats

² Vid gruppintervjun med gravida och ammande bestod gruppen slutligen av enbart tre kvinnor på grund av att inte alla inbokade dök upp vid intervjutillfället.

bort. Anledningen till att fingerade namn används och inte personernas riktiga namn är de intervjuade lovades att det bara var personerna i rummet som skulle veta vem som sa vad.

Grupptervjuer

Anledningen till att grupptervjuer, även kallat fokusgrupper, valdes som metod var att det ger möjlighet till att få många olika åsikter på kort tid. Grupptervjuerna ger djupare information än vid en enkätundersökning och samtidigt når man fler människor än om samma tid läggs ner på individuella intervjuer. Dessutom har metoden den fördelen att även de som inte reflekterat över ämnet tidigare har en chans att tänka efter under intervjuens gång och uttrycka sin åsikt efter hand. Intervjuaren bör vara dock vara medveten om att det i en befintlig grupp alltid finns normer som avgör vilka åsikter som är ”okej” och ofta en hierarki som avgör vilka personer som kommer att dominera samtalen och färga det med sina åsikter (Wibeck, 2000).

Grupptervjuer innebär att en grupp får samtala, mer eller mindre fritt, i en konstellation som satts ihop av forskare för det specifika ändamålet. Metoden används ofta inom marknadsundersökningar, men även inom helt andra områden där man antingen är intresserad av de tankar och funderingar som kan finnas kring olika begrepp eller företeelser, eller vid forskning om t.ex. hur grupper fungerar och hur resonemang kan utvecklas (Wibeck, 2000).

Fokusgrupper eller grupptervjuer är lämpliga att använda sig av då man vill undersöka människors handlande och motivation. Det är även en passande metod att tillgå om det finns stora skillnader mellan människor som man vill försöka förstå. Fokusgrupper kan även användas då man vill studera ämnen som anses som känsliga då metoden ofta uppfattas som mjuk och respektfull (Wibeck, 2000). Däremot är metoden inte lämplig t.ex. då man söker efter statistiska data eftersom inga generella slutsatser kan dras från en grupptervju. Fokusgrupper kan däremot användas som komplement till en kvantitativ metod, t.ex. för att prova ut enkätformulär eller för att få förklaringar till data man redan samlat in (Wibeck, 2000).

Arbetsprocessen när man använder sig av grupptervjuer består av fyra steg; planering, rekrytering, diskussionsledning och analys (Wibeck, 2000). Planeringen är mycket viktig för att studien ska bli lyckad. Forskningsfrågan är avgörande både för vilken struktur intervjun ska ha, men även för vilka (typer av) grupper som ska inkluderas. Planeringen bestämmer även hur rekryteringen ska gå till och på vilken nivå transkription och analys av diskussionsmaterialet ska ligga. Då syftet med undersökningen var att fånga så många olika typer av åsikter och uppfattningar som möjligt, eftersträvades det att få en stor spridning i både bakgrund och ålder i

personerna i grupperna (Wibeck, 2000). För att förenkla rekryteringen användes privata kontakter och kontaktnät.

Hur många grupper som innefattas i studien beror självklart på studiens omfattning, men Wibeck (2000) menar att tre grupper är ett absolut minimum. Ju mer komplex forskningsfråga som ska undersökas eller ju större skillnader i åsikter som finns, desto fler fokusgrupper behövs för att undersöka dessa.

2 Varför bör vi äta fisk?

För att kunna sätta fiskmärknigen i ett sammanhang är det bra att veta lite om hur fiskkonsumtionen som helhet ser ut i Sverige. Redan tidigt får vi inpräntat i oss att fisk är nyttigt och gör oss kloka. Som vuxna har vi sedan diverse kostråd från olika experter och Livsmedelsverket att ta ställning till. Utöver detta finns dessutom vad som närmast kan liknas vid fisk-lobbyister; intresseorganisationer (exempelvis Svensk fisk och norskfisk.se) vars syfte är att sprida information samt främja fiskekonsumtionen och därmed den svenska fiskeindustrin.

2.1 Livsmedelsverkets kostråd

Verkets kostråd baseras på ”de senaste forskningsrönen inom nutritionsområdet, kunskapen om hur svenska folket äter idag och om hur vi bör äta” (Livsmedelsverket, 2015:1). Rekommendationen för fiskkonsumtion är lika för alla, barn som vuxna och lyder 2-3 portioner fisk à 100-150 gram per vecka. Enligt råden bör man att äta olika sorters fisk, både fet fisk som strömming, lax och makrill och mager, t.ex. torsk, kolja, abborre och gös. På grund av att ett antal fiskarter kan innehålla olika typer av miljögifter, finns det även mer detaljerade råd som vänder sig till olika riskgrupper (främst kvinnor i fertil ålder). Fisk innehållande miljögifter säljs sällan i butik utan förekommer oftare i fisk om dragit upp vid fritids-/sportfiske. De miljögifter som uppmärksammas i kostråden är dioxiner, PCB:er och kvicksilver.

Dioxiner och PCB:er är fettlösliga och lagras under många år i kroppens fettdepåer. Därför bör man undvika att få i sig dessa ämnen under hela livet, men främst under uppväxten (Livsmedelsverkets, 2015:1). Ämnena kan även föras över från mor till barn via bröstmjolk, varför även kvinnor i fertil ålder bör begränsa sin konsumtion. På grund av lösligheten i fett förekommer dioxiner och PCB:er främst i feta fiskar som lax, strömming och öring som fiskats från vilda bestånd i Östersjön, Väneren och Vättern. Även röding från Vättern bedöms innehålla höga halter.

Enligt Livsmedelsverket är det dock av de berörda arterna i stort sett enbart strömming som tillhör det vanliga utbudet i affären. (Livsmedelsverket, 2015:1)

Höga halter kvicksilver har visat sig kunna ge negativa effekter på fosters hjärna och nervsystem, med fördröjd utveckling, försämrat minne och försämrad finmotorik som följd (Livsmedelsverket, 2015:1). Kviksilver lagras under ett par månader i människokroppen och därför rekommenderas av Livsmedelsverket att kvinnor som är eller planerar att bli gravida bör undvika att äta fisk med höga halter kvicksilver oftare än 2-3 ggr om året. Kviksilver återfinns främst i stora rovfiskar som tonfisk (färsk), svärdfisk, stor hälleflundra, haj och rocka, men även i vanliga svenska fiskarter som abborre, gädda, gös och lake (Livsmedelsverket, 2015:1).

För personer som inte bedöms utgöra riskgrupper gäller rådet att konsumtionen inte bör överstiga 1 portion per vecka, för båda kategorierna miljögifter. (Livsmedelsverket, 2015:1)

Enligt Ziegler (2008) är det ur miljöperspektiv hållbart att äta fisk så ofta som Livsmedelsverket föreskriver, men man bör välja fisk som påverkar miljön så lite som möjligt. Fisken ska helst vara miljömärkt och dessutom ska man tänka på att äta olika sorters fisk för att sprida belastningen (Ziegler, 2008).

Vid jämförelse mellan Livsmedelsverkets rekommendationer och den årliga konsumtionen av fisk framgår att konsumtionen för Sveriges befolkning ligger inom gränsen för vad som är rekommenderat, se tabell 1, dock relativt lågt i intervallet. Den rekommenderade konsumtionen har räknats fram från Livsmedelsverkets råd om intag per vecka och har multiplicerats med antalet veckor på ett år. Trots att den faktiska konsumtionen enligt SCB (2007) ligger inom ramen för det rekommenderade har den minskat med 22,6% sedan år 1990 till fördel för en ökad köttkonsumtion (SCB/Jordbruksstatistisk årsbok, 2007).

Tabell 1. Tabellen visar konsumtionen av fisk i Sverige per person och år i jämförelse med den av Livsmedelsverket rekommenderade konsumtionen. Källor: Livsmedelsverket (2015) och SCB/Jordbruksstatistisk årsbok 2007

Rekommenderad konsumtion per vecka	Rekommenderad konsumtion per år	Årlig konsumtion (2007)	Årlig konsumtion (1990)
2-3 portioner á 100-150 gram	10,4 – 23,4 kg/person	14,4 kg	18,6 kg

3 Sveriges fiskförsörjning

För att få en uppfattning om hur mycket man som konsument kan påverka är det viktigt att känna till lite om fisket i Sverige; hur många sysselsatta som finns och hur mycket fisk de producerar genom antingen fiske eller odling. Hur stor del av den konsumerade fisken som är miljömärkt visade sig vara svårt att hitta några siffror på, men andelen kan dock sägas öka (Domeij, pers).

I Sverige konsumeras mest importerad fisk (WWF, 2009). Huvuddelen av den till Sverige importerade fisken kommer från Norge och Danmark (Fiskeriverket, 2006:1). Enligt Jordbruksverket (2008:1) var fisk och produkter därav Sveriges viktigaste exportprodukt inom jordbruks- och livsmedelssektorn år 2007. En stor del av detta utgörs dock av norsk lax vars huvudsakliga export till EU går via Sverige.

3.1 Det svenska fisket

I länder som likt Sverige har mycket lång kust, finns ofta en likaledes lång tradition av fiske. Från att ha varit en vanlig sysselsättning i våra kustlandskap utgör yrkesfiskarna idag en liten yrkeskår. Det svenska fisket kan delas in i saltsjöfiske och fiske i sötvatten, där det första är klar dominerande. Därtill kommer vattenbruk, det vill säga odling av fisk och blötdjur.

Fiskeindustrin i Sverige sysselsätter således inte så stor del av befolkningen, men är av ett icke obetydligt ekonomiskt värde. Foderfisken är en stor om än något krympande del av fångsten, vilken används dels som ingrediens i foder av till våra jordbruksdjur men som också som mat i fiskodlingar.

Saltsjöfiske

Antalet yrkesfiskare i Sverige har minskat på senare år. Från att ha varit drygt 2000 personer år 2006 (Fiskeriverket, 2006:1) fanns det år 2008 enbart 1807 personer i Sverige med yrkesfiskarlicens. Samtidigt fanns det 1479 svenska fartyg med tillstånd att bedriva yrkesfiske till havs. Dock innehar inte alla som jobbar på båtarna licens varför den totala sysselsättningen kan antas vara något högre.

Tabell 2. Mängden fångad fisk av svenska fiskare år 2007 och landad i hamnar i Sverige, samt i Danmark och Norge. Källa: SCB, 2009:1

<i>Det svenska fisket 2008</i>	
Landad mängd	219 000 ton
Fångad mängd	230 000 ton
Landat i hamnar utanför Sverige	129 000 ton
Foderfisk	125 000 ton

Mängden landad fisk år 2008 (tabell 2) var en minskning med 5 % jämfört med året innan. Detta berodde främst på minskad fångst av tobis och sardiner. Värdet på fisken, 968 miljoner kronor, var också det en minskning från 2007 med 115 miljoner kronor, vilket kan förklaras av minskade värden för havskräfta, sill, foderfisk och torsk (SCB, 2009:1). Av fångsten utgjordes 57 % av foderfisk till ett värde av ca 170 miljoner kronor, vilket dock motsvarade enbart 18 % av det totala ekonomiska värdet. Det kan låta mycket med så stor andel foderfisk, men detta var i själva verket en minskning från tidigare år. Som exempel utgjordes år 2000 hela 70 % av fångsten av foderfisk. Mest fiskad var skarpsill och strömming/sill (96 000 respektive 95 000 ton), därefter torsk och tobis (båda ca 12,5 tusen ton)(SCB, 2009:1).

Östersjön med Öresund stod för 72 % av fångsten (166 000 ton). Fisket i Västerhavet minskade under 2008; i Skagerrak och Kattegatt med 28 % från året innan, medan det i Nordsjön ökade med 12,5 %. Värdemässigt är landningarna på väst- och sydkusten viktigast, tillsammans utgör de 57 % av det totala värdet. Större delen, 83 %, av fisken som landades i hamnar utanför Sverige var foderfisk (SCB, 2009:1).

Uppgifterna till statistiken kommer från auktoriserade förstahanduppköpare av fisk i hamnarna med viss komplettering från fiskebåtars loggböcker. För konsumtionsfisk bedöms statistiken för artfördelningen som pålitlig, men för foderfisken fanns ibland avsevärda skillnader mellan uppgifterna från inköparna och uppgifterna i fiskarnas loggböcker varför den statistiken bör ses som mer osäker (SCB, 2009:1).

Sötvattenfiske

För att få bedriva fiske på allmänt vatten i Sveriges fem största sjöar (Vänern, Vättern, Mälaren, Hjälmaren och Storsjön) krävs yrkesfiskarlicens. I mindre sjöar däremot sker fisket med stöd av enskild fiskerätt och ställer därför inget krav på licens (Fiskeriverket, 2006:1). Statistiken nedan bygger på uppgifter från de cirka 200 fiskare som innehar svensk yrkesfiskarlicens för sötvattensfiske och som samlats in av Statistiska centralbyrån (SCB, 2009:2).

År 2008 fiskades 1615 ton fisk i svenska sötvatten till ett värde av 77,9 miljoner kronor i första handelsledet. Det var en ökning med ca 60 ton, motsvarande 9 miljon kronor från året innan. De ekonomiskt viktigaste arterna var gös, kräfta och ål som tillsammans stod för 59,9 miljoner kronor (SCB, 2009:2).

Fiske i sötvatten i Sverige bedrivs främst i Vänern, Hjälmaren och Mälaren och Vättern. Trots att fisket i Vättern bara är en fjärdedel av det i Vänern i ton räknat och hälften så stort som det i Hjälmaren och Mälaren är alla sjöarna i stort sett likvärdiga ekonomiskt; i Vättern fiskas nästan enbart kräfta som har ett stort ekonomiskt värde vilket kompenserar för de relativt små volymerna. I Mälaren och Hjälmaren fiskas främst efter gös, medan Vänern-fisket är mer jämnt fördelat mellan siklöja (där man är ute efter löjrommen), gös och sik (SCB, 2009:2).

Vattenbruk

Odlingen av fisk i Sverige består dels av matfisk, dels av sättfisk som bland annat används vid kompensationsutsättning vid landets kraftverksdammar (kraftbolagens egna odlingar ingår dock inte i statistiken) (Fiskeriverket, 2006:2; SCB 2009:3). Matfisk och sättfisk kan odlas vid samma odling (SCB, 2009:3).

Antalet odlare av matfisk i Sverige var som störst 1988 och har minskat relativt jämnt sedan dess (SCB, 2009:3). Under 2008 producerades matfisk på 85 odlingar i Sverige; regnbåge odlades på 73 platser, röding vid 17 odlingar, samt ål och öring vid en handfull odlingar var. Dessutom odlades det ostron vid en odling. Störst antal aktiva odlingar finns i Jämtland och Norrbotten (10 respektive 8 stycken). Totalt producerades 7952 ton fisk varav 6676 ton var matfisk. 87 % av matfisken var regnbåge (*Onchorhynchus mykiss*), 1911 ton var musslor och 586 ton röding. Värdet för matfisken uppgick till 224 miljoner kronor, vilket var en ökning med 36 % från året innan. Ökningen berodde till stor del på ökad odling av regnbåge samt att odlingen av röding gått kraftigt uppåt (SCB, 2009:3).

Statistiken kommer från totalt 441 odlingar (inräknat både matfisk och sättfisk), varav 201 rapporterade att de bedrev en odlingsverksamhet. Odlingarna sysselsatte 379 personer varav ca 186 jobbade i matfiskodlingar. Översatt i antal arbetstimmar

blir det 198 000 timmar som lagts på produktionen av matfisk. Både män och kvinnor arbetar vid odlingarna, men männen är i klar majoritet(ca 86 %) (SCB, 2009:3).

I Sverige är det vanligast med odling i kasse, vilket gäller både i sötvatten och i havsbandet. Den genomsnittliga storleken på kasse är 816 m². Mest regnbåge producerades i de största odlingarna 100 ton och däröver, i vilka odlingen har ökat med 32 %. Näst mest fisk kom från odlingar i intervallet 10-49,9 ton, dock har odlingen i detta intervall minskat med 32 %. (SCB, 2009:3)

4 Miljömärkningar

4.1 Vår konsumtion innebär en påverkan

Vad har då vår fiskkonsumtion med miljön att göra? Behövs miljömärkt fisk? Under senare år har flera problem kopplade till fiskeindustrin uppdagats. Moderna fångstmetoder som trålning förstör botten och rev (Hinz *et al*, 2009; Hiddink *et al*, 2011), bifångster av oönskade, i vissa fall hotade arter (Croxall, 2008; Gulbrandsen, 2009), ny teknik som effektivt kan lokaliseras stora fiskstim (Torres-Irineo *et al*, 2014) och utfiskning av i det närmaste hela bestånd (Fogarty & Murawski, 1998), som speciellt när det gäller toppredatorer stör hela näringsväven med svåröverskådliga konsekvenser som följd (Myers & Worm, 2005) är några exempel.

Finns det då något sätt, förutom lagstiftning, att kunna minska problemen? Med en märkning av de produkter som är minst dåliga för miljö och fiskbestånd, kan dessa produkter premieras och förhoppningsvis även gynnas genom en ökad försäljning till medvetna konsumenter. Om märkningen dessutom är sådan att den bara godkänner, säg, de bästa 10 % av producenterna kommer utvecklingen hela tiden drivas framåt (Boström, 2004).

I Sverige finns för närvarande (2010) två miljömärkningar för fisk; KRAV och Marine Stewardship Council (MSC). De är till stora delar lika men skiljer sig på några avgörande punkter, främst genom att det i MSC är beståndet som certifieras medan KRAV-märkningen certifierar enskilda båtar eller fiskerier (Boström, 2004).

4.2 Bakgrund till märkningarna

Initiativet till miljömärkningarna var ett svar på en fiskepolitik som av många uppfattades som otillfredsställande; Boström (2004) kallar EU:s gemensamma fiskepolitik (GFP) ett komplett misslyckande. Dess svaghet var att den förväntas leva upp till motstridiga mål; att å ena sidan främja fortsatt fiskeriverksamhet och å andra sidan trygga fiskebeståndens fortlevnad och minska fiskeflottans kapacitet. Därtill har den svenska politiken fått kritik för att vara under stort inflytande från en specifik grupp; de stora fiskproducenterna (Boström, 2004). Politiken har därmed syftat till att trygga näringen vilket varit överställt konsumtions- och miljömål.

Som ett svar på detta togs i början på 1990-talet initiativ till miljömärkningar, inte bara i Sverige. Önskan om en mer miljövänlig näring kom inte bara från forskare och miljöorganisationer, även myndigheter och fiskarna själva hade en önskan om att få en miljöprofilering av verksamheten (Boström, 2004).

Boström (2004) pekar på den dialog som krävs mellan de olika parterna för att få fram en märkning som alla är villiga att ställa sig bakom som en komplicerande faktor vid framtagandet av en miljömärkning. Debatterna som förts i fiskfrågor har många gånger varit infekterade och parterna står ofta långt ifrån varandra. Fiskarna har känt sig utpekade som fuskare, framförallt i Sverige, och tycker inte att forskarna alls vet bäst hur man bör fiska i olika bestånd (Boström, 2004).

4.3 De första miljömärkningarna

De första miljömärkningarna av fisk kom till som en reaktion på de ganska omfattande bifångsterna av främst av marina däggdjur som delfiner. Runt 1990 togs flera initiativ för märkning av tonfisk som fångats utan att delfiner kommit till skada. Liknande märkningar av ”sköldpadd-säkra” räkor kom också. Gemensamt för dessa var att de inriktade sig på ett begränsat antal arter; bifångst av en viss art vid fiske av en annan. Dessa följdes av rankningar med färgmärkning av olika arter, som skulle hjälpa konsumenter att välja den lämpligaste fisken vid köp (Gulbrandsen, 2009).

Dessa tidiga märkningar visade sig vid utvärdering inte vara den slutgiltiga lösningen: Genom att fokusera enbart på ett fåtal arter, stoppades utvecklingen mot en totalt sett mer miljövänlig industri upp. På motsvarande sätt restes farhågor att rankningarna fyllde en plats som istället hade kunnat tas av märkningar som byggde på certifiering av fiskerier. Inte heller kunde någon effekt på bestånden av de fiskarter, som rankningarna gällde, ses (Gulbrandsen, 2009).

Världsnaturfonden, WWF, tog initiativ till en certifieringsprocess liknande Forest Stewardship Council som etablerats inom skogsindustrin. För att få större genomslag i försäljningsledet valde man att samarbeta med Unilever som då var

världens största uppköpare av fryst fisk. Samarbetet kungjordes 1996 och kallades Marine Stewardship Council (MSC). För att befästa MSC:s självstyre bildades i mars 1998 en nämnd av förtroendevalda³. I juli 1998 var MSC en fullt fristående, icke vinstdrivande organisation som sågs som en neutral part av både fiskeindustrin och miljögrupper. Efter en utvärdering av organisationsformen, reformerades MSC år 2001 till att styras av nämnden av förtroendevalda tillsammans med ett råd av intressenter⁴, en tekniskt rådgivande nämnd⁵ samt nationella och regionala arbetsgrupper. Därtill finns ett kontor i London som sköter det löpande arbetet. Den beslutfattande funktionen finns kvar hos nämnden av förtroendevalda (Gulbrandsen, 2009).

Ett antal europeiska regeringar hade invändningar mot att en obunden organisation som MSC skulle få inflytande över hur fisket sköttes; man menade att MSC varken hade kunskap eller mandat för ett sådant arbete (Gulbrandsen, 2009). Enligt Gulbrandsen (2009) skulle en anledning till det kunna vara att MSC ser regeringar likvärdiga som de andra intressenterna (producenter, försäljare och NGO:s). Nordiska ministerrådet arbetade istället för att FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation, FAO, skulle vara ansvarigt för märkningen. Många utvecklingsländer motsatte sig dock detta vid COFI:s (FAO:s kommitté för fiskefrågor) sammanträden, då de ansåg att detta begränsade marknaden för dem. Kommittén kom år 2005, efter ett antal möten, fram till riktlinjer för hur miljömärkning av fisken skulle gå till; standarden bör vara baserade på uthålligheten för målarten och ekosystemet under rådande praktik ("management practise"). Dessutom bör all miljömärkning av fisk inkludera en utvärdering från en objektiv tredje part där hänsyn tas till vetenskapliga bevis och där alla processer skall vara i omfattande samråd med intressenter samt ge möjlighet till överklagande. Från MSC:s sida välkomnades riktlinjerna och 2006 meddelade man att anpassningar till dem var genomförda (Gulbrandsen, 2009).

I Sverige var man till en början skeptisk till MSC på grund av Unilevers inblandning och man ville därför skapa en egen märkning. KRAV, som tidigare enbart ägnat sig åt ekologisk odling, ställde upp som certifieringsorgan. Arbetet med att ta fram en standard började 2000, 2003 kom förslaget till standarden och redan 2004 var den godkänd (Gulbrandsen, 2009).

4.4 Är miljömärkning lösningen?

³ Fr engelskans The Board of Trustees (författarens översättning)

⁴ Fr engelskans The Stakeholder Council (författarens översättning)

⁵ Fr engelskans The Technical Advisory Board (författarens översättning)

Det finns en potentiell problematik vid certifiering i allmänhet, och kanske certifiering av fiske i synnerhet. Risken finns att de enda som ansluter sig till certifieringsprogrammet är de aktörer för vilka märkningen inte innebär en stor kostnad, dvs. de som inte behöver göra så stora förändringar. De aktörer som behöver göra större förändringar för att omfattas av en eventuell märkning, t.ex. de som använder sig av mycket olämpliga metoder eller enbart fiskar på hotade bestånd, avstår från att certifiera sig eftersom det skulle innebära en alltför stor kostnad för dem. Detta skulle göra de sammanlagda effekterna av certifieringen små. Dessvärre har det delvis blivit en sanning för MSC då de certifierade företagen alla delar vissa egenskaper. De anslutna är antingen större eller mindre fiskerier, dvs. inga är mellanstora, och samtliga är baserade i industriländer (Gulbrandsen, 2009).

Ett annat problem är att de flesta fisken i världen sker på bestånd vars exakta hemområden ofta inte är helt kartlagda och många gånger är det inte bara olika företag utan även flera nationers fiskeflottor som samsas om fisken. Detta gör att många fiskare inte har någon möjlighet att ansöka om certifiering även om de skulle uppfylla de flesta av kraven; de har ingen kontroll över hur andra förvaltar det fiskbestånd de fiskar av. De fisken som är certifierade av MSC skiljer sig i stor utsträckning från denna allmänna bild; de är ofta stark begränsade i sin geografiska utsträckning och är i hög grad specialiserade på sin målart. Inte sällan är de även ett resultat av samarbete mellan stat, forskare och fiskare (Gulbrandsen, 2009).

4.5 Standarder

Målet med KRAV:s arbete är att främja långsiktigt hållbar produktion och konsumtion. Detta skall uppnås genom utveckling av regler, internationella samarbeten och aktiv informationsverksamhet. Även social rättvisa och sociala rättigheter är viktiga faktorer i Kravs arbete (KRAV 2014:2, KRAV 2014:3).

KRAV

Målet med KRAV:s arbete är att främja långsiktigt hållbar produktion och konsumtion. Detta skall uppnås genom utveckling av regler, internationella samarbeten och aktiv informationsverksamhet. Även social rättvisa och sociala rättigheter är viktiga faktorer i Kravs arbete (KRAV 2014:2, KRAV 2014:3).



Figur 1. Krav-symbolen. (Källa: krav.se)

KRAV bildades 1985 som en ekonomisk förening med målet att skapa en trovärdig märkning av ekologiska produkter som skulle underlätta för konsumenter som ville handla miljövänligt (KRAV, 2014:3). Produkter som uppfyller villkor för märkning märks med KRAV-symbolen (se figur 1).

KRAV hade år 2010 tre villkor för att märka vildfisk; fisket skulle

1. vara långsiktigt hållbart – enbart fiske från livskraftiga bestånd (följer alltid ICES rekommendationer)
2. utföras med hållbara metoder – redskap som används måste vara selektiva och får inte förstöra botten eller rev
3. ha full spårbarhet – fartygen positionsbestäms för att säkerställa att fisket sker från godkända bestånd (KRAV, 2009).

Enligt KRAV:s egen marknadsrapport för 2008 fanns det 2010 nio godkända bestånd för KRAV-märkt fiske av vilka 5 godkändes under år 2008 (KRAV, 2009).

För vattenbruk finns särskilda bestämmelser, framtagna i samarbete med Debio (KRAV:s norska motsvarighet).

- Enbart naturligt foder – inga konstgjorda tillsatser som färgämnen och antioxidationsmedel är tillåtna, inte heller genetiskt modifierade organismer, GMO
- Fodret får enbart komma från fiskrens och annan fisk som inte kan användas som mat till människor (max 50 %)
- Odling får enbart ske i områden med god vattengenomströmning, där det inte finns någon risk för att det uppstår syrebrist på botten under odlingen. Odlingen får inte heller minska mångfalden eller öka övergödningen i dess närområde

- Kassarnas utformning skall vara så rymlig att fisken tillåts bilda stim och att ingen fenbitning förekommer.
- Odlingen skall vara ansluten till hälsokontroll, dock får ingen regelmässig medicinering ske i förebyggande syfte
- Ingen behandling som ändrar könet på fisken är tillåten, inte heller användning av triploida fiskar (fiskar med en tredje kromosomuppsättning) (KRAV, 2009).

Från KRAV:s sida är man genomgående mycket noga med att man som konsument ska kunna lita på märkningen (KRAV, 2009).

MSC

MSC är, enligt egen uppgift, den enda internationellt erkända miljöstandarden för fisk. Certifierar enbart vildfångad fisk, alltså inte odlad fisk. Initiativet togs 1997 av Unilever (stor uppköpare av livsmedel) och Världsnaturfonden (WWF). Fram till 1999 pågick en process för att utveckla en miljöstandard, i samarbete med över 300 organisationer och forskare över hela världen. Standarden bygger på FAO:s Code of Conduct for Responsible Fisheries (MSC, 2015). Organisationen är sedan 1999 oberoende av Unilever och WWF (Boström, 2004; MSC 2015).



Figur 2. Marine Stewardship Councils märkning på produkter. (Bild: msc.se)

Märkningen bygger på tre principer (MSC, 2015):

1. *Fiskbeståndets tillstånd* - denna princip ska säkerställa att beståndet är tillräckligt stort för att tillåta ett hållbart fiske
2. *Fiskets inverkan på den omgivande marina miljön* – förutom den fysiska miljön innefattar denna princip även bifångster av andra fiskarter samt marina däggdjur och fåglar.
3. *Fiskets skötsel* – här sker kontroll av vilka regler och metoder som styr och hur dessa genomförs för en minimal miljöpåverkan. Detta

innebär bland annat GPS-positionering av båtarna och att redskap byts ut, men även åtgärder som att eventuella fiskestopp efterföljs (då sådana åtgärder är aktuella).

Företag som ansöker om certifiering kontrolleras av oberoende certifieringsföretag som godkänts av MSC. Godkännandet gäller fem år, varefter företaget får göra en ny ansökan. Under de fem år som godkännandet gäller kontrolleras företagen minst en gång varje år och företaget får märka sina produkter med MSC's märke (se figur 2). Idag finns 42 godkända fiskerier runt om i världen. Det första certifierade sötvattensfisket var gösfisket i Hjälmaran (MSC, 2015).

WWF:s fiskguide

Syftet med fiskguiden är att vara en vägledning och ge kunskap för att kunna välja fisk från uthålliga fiskerier och välja bort produkter från hotade bestånd eller arter. Guiden är en lista över ett 30-tal fiskerier och skaldjur med tillhörande färgkod där grönt betyder "Smaklig måltid!", gult "Var försiktig med" och rött betyder "Låt bli!" (WWF, 2009). Guiden uppmanar konsumenterna att göra medvetna val för att påverka fiskeribranschen åt rätt håll. Guiden uppdateras med jämna mellanrum, senast våren 2009.

Världsnaturfonden WWF (World Wide Fund for Nature eller World Wildlife Fund) bildades 1961, den svenska Stiftelsen Världsnaturfonden WWF bildades 1971. Organisationens strävar efter att bevara utrotningshotade växt-, djur- och naturtyper. I Sverige innebär det både att man samlar in pengar till den internationella verksamheten, men också att man ger bidrag till svensk forskning, framförallt inom klimat och energi. Ordförande i stiftelsen är kung Carl XVI Gustaf, en post han har innehaft sedan han var kronprins. Från början var arbetet till största del inriktat på enskilda arter (i Sverige var fjällrävar och fjällgäss två av de första projekten), men har efter hand spritt sig till att omfatta större enheten som ekosystem, till exempel hav och våtmarker (WWF, 2010).

1997 tog organisationen i samarbete med Unilever initiativet till MSC-märkningen (se MSC ovan). Man bedriver även ett arbete för att bevara och stimulera den biologiska mångfalden i havet (WWF, 2010).

5 Hur ser butikerna på framtidens försäljning av fisk?

Hur ställer sig butikerna och de större butikskedjorna till mer miljövänligt producerad fisk? Känner de moraliskt ansvar som inköpare att gynna ”gott” fiske och göra det lätt för sina kunder att köpa fisk som är producerad på ett bra sätt, kanske till och med märkt, eller är de passiva och låter marknadskrafterna styra?

5.1 Befintliga miljöpolicyer

ICA

Bland matbutikskedjorna i Sverige är Ica bland de största. Sortimentet består dels av koncernens egenproducerade varor och dels sådant som varje handlare köper in. Företaget strävar efter att ha en så liten miljöbelastning som möjligt, bland annat genom att anpassa fisksortimentet för att ha så liten miljöpåverkan som möjligt (Ica, 2009). Som ett resultat av ett samarbete med WWF och Green Peace, skärpte koncernen 2008 sina krav vid inköp av fisk (Ica, 2009).

Någon klar policy för fiskprodukter fanns inte 2010, men däremot finns en lista över de företags egna varor tillsammans med färgkodning enligt WWF. De flesta produkterna på listan bär antingen gul eller grön färg (ICA, 2008). Den enda rödlistade produkten på listan (23 feb, 2010) är rödspätta som är på väg att bytas ut mot en MSC-märkt produkt. I koncernens centrala sortiment finns inte heller någon scampi eller jätteräkor och man avråder sina handlare från att ta in det från andra leverantörer (ICA, 2009).

Coop

Alla Coop-butiker är KRAV-märkta och jobbar för ett ekologiskt och miljömässigt uthålligt sortiment. Man har sett över hela sortimentet av fisk och upprättat en lista över de sorter som får säljas i de enskilda butikerna. Vissa arter är helt bortplockade från sortimentet, t.ex. tropiska räkor och ål och man har valt att inte heller sälja bomtrålad fisk. Andra arter, t.ex. sjötunga (rödlistad av WWF) har man valt att inte helt plocka bort, men enbart sälja från producenter som kan möta företagets miljökrav och att fisken kommer från ett småskaligt fiske (Coop, pers.).

Koncernen strävar efter att ha en tydlig miljöprofil och vill att man som kund ska känna sig säker på att sortimentet i butiken har så liten negativ miljöpåverkan som möjligt. Man har även börjat ställa högre krav på att inköpare och leverantörer ska ha kunskap om hur de levererade produkterna är producerade och hur konsekvenserna av produktionen ser ut (Coop, pers.).

Axfood

Axfood äger bland annat matbutikskedjorna Hemköp, Willys, Tempo och Prisextra. Företaget har en uttalad fiskpolicy, som finns att läsa som pdf på hemsidan. Köp av fisk från hotade bestånd undviks, liksom där oacceptabla metoder använts. Till grund för bedömningen ligger ett ekosystembaserat synsätt på förvaltningen. Övergripande målkategorier är beståndens hållbarhet, spårbarhet och fiskemetoder, odlad fisk och skaldjur, dialog och information samt kunskapsinhämtning. Man vill även erbjuda kunderna enkel och tydlig information (Axfood, 2010).

6 Konsumentattityder till miljömärkta varor i allmänhet och miljömärkt fisk i synnerhet

Förutsättningen för att miljömärkningen ska få någon effekt är att de märkta varorna handlas av konsumenterna, helst i högre utsträckning än de omärkta varorna. Är så fallet?

Undersökningar har visat att miljömärkningarnas innebörd inte till fullo överensstämmer med konsumenternas uppfattning av dem. Kling och Laitila (2008) visade i sin undersökning att svenska konsumenter i allmänhet har dålig kunskap om miljömärkning, men också att många (nästan 75 %) önskar att de hade större kunskap. I undersökningen uppgav 31 % av de svarande att de inte kände till någon miljömärkning för livsmedel, 29 % angav Svanen som miljömärkning för livsmedel och 14 % uppgav att Nyckelhålet var en miljömärkning för livsmedel.

Biel et al. (2005) studerade hur en grupp konsumenter värderade miljöhänsyn vid inköp av tvätt- och diskmedel. Beroende på köpvanor delades gruppen in i tre grupper där den första uppgav att de aldrig valde miljömärkta alternativ, den andra att de tänkte på det eller valde det ibland och den tredje gruppen som regelbundet inhandlade miljövänligt. När man jämförde svaren mellan grupperna visade det sig att de som ofta handlade miljömärkt och de som handlade miljömärkt ibland värderade miljöaspekter lika högt, medan gruppen som aldrig handlade miljömärkt höll det betydligt lägre, även om de fortfarande tyckte att det var en viktig aspekt. När konsumenterna väl börjar handla miljömärkta produkter, börjar de också värdera miljöaspekterna högre. Vidare visade studien att konsumenter som handlar miljömärkta varor regelbundet hade en överlag mer positiv inställning till produktkategorin; de tyckte att miljömärkta varor var bättre än konventionella, inte svåra att hitta i affären och var mindre känsliga för eventuella prisskillnader gentemot konventionella produkter. (Biel et al., 2005)

Studier har även visat att negativa miljömärkningar, dvs. sådana som urskiljer de mindre bra produkterna, får större genomslag hos konsumenter med ett måttligt

stort intresse för miljön jämfört med de vanliga positiva miljömärkningarna (Biel et al, 2005; Magnusson & Biel, 2005). Flera studier har visat att miljön kommer först på andra plats bland orsakerna till att köpa miljömärkt och att hälsoskäl oftare angavs som största anledningen till valet (Shepherd et al, 2005; Magnusson & Biel 2005). Detta skulle dock främst gälla för de konsumenterna som bara ibland väljer miljömärkt, medan de mer regelbundna konsumenterna ställer miljön och den egna hälsan som lika viktiga (Shepherd et al, 2005).

Ursprungsmärkning framförs av Kling och Laitila (2008) som ett alternativ till miljömärkning, då det skulle kunna fungera bättre som informationsgivare. Det finns dock problemet också med det systemet, påpekar författarna, dels de stora fångstzonerna, t.ex. ”Nordostatlantén” som sträcker sig från Iberiska halvön till Barents hav och att mer detaljerad information ställer högre krav på kunskap hos mottagaren (Kling & Laitila, 2008). Även djurvälstånd kan vara en viktig faktor vid inköp, men det har dock visat sig variera mellan olika djurslag (Carlsson et al., 2005).

Oavsett typ av märkning krävs det förutom att konsumenten känner till den, också att den tas i beaktning vid inköp. Klings och Laitilas huvudstudie (2008) visar att så var fallet, då miljömärkt fisk valdes till fördel för omärkt fisk. Vid ursprungsmärkning valdes fisk från Östersjön i stor utsträckning bort. Däremot syntes tendens till att miljömärkt fisk från Östersjön värderades högre än miljömärkt fisk från Nordsjön, varför miljögifterna kanske inte är en anledning till oro bland konsumenterna (Kling & Laitila, 2008).

6.1 Är grönt alltid skönt?

Danielsson et al. (2008) lägger fram att de flesta konsumenterna förutsätter en lägre kvalitet på miljömärkta produkter. Detta får dock sägas gälla produkter som tvättmedel och liknande, vilket var föremålet för deras undersökning. Ett företag i undersökningen berättade att de istället för att lägga pengar på certifiering enligt Svenska Naturskyddsföreningens standard för Bra Miljöval, har valt att lägga de pengarna på att säkerställa att deras produkt verkligen är miljövänlig. Inte heller detta är applicerbart på fisket då det sedan tidigare dras med ett rykte av fusk bland fiskarna (Gulbrandsen, 2009) varför ett sådant uttalande från en fiskproducent sannolikt inte skulle göra någon skillnad i mottagandet av deras produkt.

6.2 Tanke och handling

Biel et al. (2005) påpekar att det dock finns en skillnad mellan att tänka miljövänligt och att faktiskt handla miljövänligt. Deras studie visar att inhandling av mat till stor del sker vanemässigt och oftast med liten reflektion, vilket gör att det krävs mycket för att ändra konsumenters köpbeteende. Många faktorer påverkar en konsument i affären, författarna beskriver, något förenklat, hur man kan dela in köpsituationer i tre kategorier baserade på hunger, lista respektive vana. I de fall konsumenten är hungrig under besöket i butiken tenderar valet av varor till stor del att styras av synintryck av omedelbar karaktär; synintrycket av en fin köttbit eller motsvarande ger ett sug att laga till just detta. Resultat blir att valet i dessa situationer sällan styrs av intellektuella reflektioner. I andra fall sker inköpen efter en lista, antingen nedskrivna eller tänkt. Vid sådana tillfällen är konsumenten vanligen fokuserad på att komma ihåg listans alla punkter och hitta dem varför hen vanligen inte är öppen inför andra intryck. I den tredje kategorin köp sker inköpen efter ren vana. Vid sådana tillfällen rör sig konsumenten rutinmässigt genom affären och plockar varorna från hyllan med liten eller ingen reflektion. Givetvis finns även situationer som inte faller inom ramen för någon av de ovan beskrivna kategorierna, men de kan ändå sägas representera en stor del av de gånger vi handlar och visar tydligt på svårigheten i att ändra vårt köpbeteende. Det tar därför lång tid innan nya värderingar och tankegångar får genomslag i hur vi handlar.

Shepherd et al. (2005) visar i sin studie att det inte är någon självklarhet att förändrade attityder manifesterar sig i ändrade köpvanor. Bland annat pris och tillgänglighet påverkar i vilken utsträckning tanke övergår i handling. I studien upp-gav nästan hälften av de svarande att de ofta eller alltid avstod från att handla miljövänliga alternativ för att de tyckte att de var för dyra. Biel et al. (2005) visade dock i sin studie att när vanan att handla ekologiska produkter väl är etablerad och associerad till positiva egenskaper, är konsumenten betydligt mindre känslig för skillnader i pris mellan ekologiska och icke ekologiska produkter.

Den kanske viktigaste lärdomen vi kan dra från denna typ av konsumentundersökningar är att våra goda intentioner som konsumenter många gånger faller offer för omständigheter som hunger eller stress. Även om konsumenten har för avsikt att handla miljövänliga alternativ så faller hen många gånger till föga i sin strävan efter att göra inköpen på så kort tid som möjligt vilket resulterar i att samma produkter som vanligt inhandlas.

7 Gruppintervjuer med fokusgrupper

7.1 Frågeformuläret

Frågorna i formuläret som ligger till grund för intervjuerna är indelade i tre grupper. Den första gruppen frågor är till för att få en uppfattning om hur fiskkonsumtionen i gruppen ser ut och efter vilka kriterier den konsumerade fisken väljs. Den andra gruppen frågor utreder kunskapen om och attityden till (miljö-)märkning av fiskprodukter och den tredje gruppen undersöker kännedomen om de problem som finns i associerade till fiskeindustrin (både miljö- och hälsomässiga). Som avslutning frågade jag vad deltagarna skulle vilja äta för fisk i framtiden. För fullständigt frågeformulär se bilaga 1. Observera att alla frågor i formuläret inte ställdes i alla grupperna, då frågorna ofta blev besvarade i den diskussion som fördes.

7.2 Gruppintervju gravida/ammande

Gruppen bestod av tre kvinnor i 25–30-års-åldern; Anna, Bea och Cissi. Anna väntade sitt första barn, Bea sitt andra och Cissi ammade sitt första barn. Anna och Cissi jobbar som sjuksköterskor och Bea som miljökonsult. Anledningen till det låga deltagarantalet var att den fjärde kvinnan som skulle ha deltagit i intervjun hade inlett sin förlossning. Intervjun genomfördes i en kontorslokal, som var välkänd för en av de intervjuade.

Köpvanor

I gruppen fanns både genomsnittliga fiskkonsumenter och de som äter nästan mer fisk än vad som är rekommenderat. Bea berättade att hon prioriterar mat och tycker att fisk får kosta relativt mycket. Hon sa att hon också var nyfiken på att

prova nya sorter och att hon då frågar i fiskdisken för att få tips och råd om tillagningen. Detta gällde inte för Anna och Cissi som uppgav att de främst köper fisk de känner till och vet att de kan tillaga. Anledningen till detta var att de inte vill riskera att förstöra en råvara de inte riktigt vet hur de ska hantera eller tillaga. Som medlemmar av den främsta av målgrupperna för Livsmedelsverkets kostråd, gravida och ammande, hade gruppen många åsikter och tankar runt dessa. Råden diskuterades ingående och fick bland annat kritik för att de inte är tillräckligt motiverade; gruppen ville gärna se mer information till exempel om det var miljö- eller hälsoskäl bakom råden för att själva kunna göra en bedömning av vilka fisksorter de ville äta. Jämfört med de andra i gruppen, verkade Bea mindre oroad av vad hon fick äta och inte, men medgav att hon hade varit mer noggrann vid sin första graviditet. Förutom råden från Livsmedelsverket diskuterade gruppen även kosttillskott i olika former och kostråd från barnmorskor. Alla i gruppen hade fått rådet att ta tillskott av järn och omega tre under graviditeten, men Cissi tyckte att det borde vara bättre att äta mer fisk istället för omega3- tabletter.

Märkningar

Kunskapen om märkning av fisk i gruppen var relativt låg, även Bea som tidigare visade stort intresse för och kunskap om fisk och miljö hade liten uppfattning om märkningar och produkter på marknaden. Anna associerade till omega3-märkning på vissa fabrikat. Cissi berättade att hon tyckte att det var viktigt att fisken inte kom från Östersjön, varför hon alltid kontrollerar ursprungsmärkningen, något även Bea höll med om.

De tre intervjuade sade sig vilja välja miljömärkt fisk om det stod till buds, även om den skulle vara lite dyrare. Bea nämnde MSC varvid Cissi drog sig till minnes att hon hade läst om märkningen och att det rörde sig om hur fisken hade blivit fångad. Anna trodde att hon hade sett logon, dock utan att veta vad den stod för. Alla tre verkade hysa förtroende för KRAV-certifieringen och tyckte att det var viktigt med ekologiska produkter även om de tyckte att även avstånd till producenten var en viktig faktor.

Bea och Cissi uppgav att de gärna väljer miljömärkt mat i allmänhet medan Anna berättade att hon väljer annat, som hälsoaspekter före. Det innebar att hon för vissa produkter ibland valde miljömärkta alternativ då hon ansåg att de var mindre besprutade, men inte när hon köpte fisk eftersom hon inte trodde halten nyttiga fetter (vilket var den aspekt hon intresserade sig för) skilde sig mellan miljömärkt och omärkt fisk. Det var viktigare att fisken var prisvärd, att den verkade fräsch och betingade ett rimligt pris.

Angående informationsinhämtning visade det sig att två i gruppen var kritiska till information som ges, att de lyssnar till det som sägs om fisk men alltid förhål-

ler sig medvetet kritiskt för att bilda sig en egen uppfattning. De inte heller något större förtroende för myndighetspersoner och barnmorskor utan att dessa bara ger de blivande mammorna tillräckligt information för att hålla dem nöjda. Däremot hoppades de att forskarna är mindre köpta än andra då det är dessa de valde att lyssna på. Anna såg sig däremot som en okritisk konsument, som bryr sig mer om hälsa och livsstilsråd än hur långt en produkt har transporterats.

Problem

De problem som Cissi kunde berätta om runt fisket var att man användandet av fel metoder; t.ex. trålning som förstör bottarna samt problemen med bifångster av delfiner. Gruppen jämförde koldioxidutsläpp från fisk och produktion av nötkött och kom fram till att utsläppen från fisket borde vara lägre än det för nötköttsproduktionen.

Bea visade sig vara väl insatt i ämnet och berättade om den irreversibla skada som kan uppstå om man fiskar för hårt på fel arter, att närproducerade livsmedel med inte med nödvändighet är det bästa miljömässigt och att mer centraliserade odlingar kan göra transportererna mer effektiva. Hon tog även upp aspekten på samhällsbyggnaden; är det en levande landsbygd/kust med mindre samhällen och fler småföretagare som eftersträvas eller stora, industrialiserade anläggningar som kan ha en större lokal miljöeffekt men högre total effektivitet. En fördel med det mer småskaliga, berättade hon, är den närhet det ger med förbättrad kontroll, kvalitet och spårbarhet som följd. Hon tog även upp en etisk aspekt med fiskeindustrin; på vilket sätt tycker vi det är ok att odla fisk? Hon fortsatte med att hon tyckte att debatten runt den odlade fisken har blivit lite skev och stirrar sig blind på t.ex. foderåtgång hos den odlade fisken, när den vilda fisken kräver ett högre födointag för samma tillväxt. Dessutom drog hon parallellen till kött från däggdjur; väldigt liten del av köttet som konsumeras kommer från vilda djur men det är få som ifrågasätter att vi nästan bara äter vildfångad fisk.

Gruppen diskuterade också hur fiskodling av effekter det kan ha på miljön. Alla var dock inte säkra på hur en fiskodling faktiskt fungerade, vilket Bea förklarade; att fisk antingen odlas i kassar i sjöar eller hav eller i tankar på land och att odlingsmetoden påverkar vilken effekten på miljön blir.

Framtiden

Angående den framtida fiskkonsumtionen var de intervjuade överens om att det viktigaste var att deras barn fick äta fisk, och gärna ganska mycket. Helst ville de ge sina barn färsk fisk av god kvalitet, men Cissi sa att hon hellre gav sina barn

fiskbullar och fiskpinnar än att de inte skulle äta någon fisk alls. Bea konstaterade att hon gärna valde fisk som proteinkälla till sin son. Flera av dem tyckte att det var svårt att få tag på fin färsk fisk och att personalen i butiken sällan hade god kunskap om var fisken kom ifrån och när den fiskats. Cissi förklarade att hon tyckte att det är enklare att köpa kött än fisk, då hon hade en ”mall” för köttinköpen men att hon var osäker på vilken ”mall” hon skulle ha för fiskinköpen. När det gällde kött valde hon alltid svenskt och alltid ekologiskt. De andra i gruppen höll med, de tyckte att det är svårare att köpa fisk då det finns betydligt fler produkter att välja på men också att det kan vara svårt att veta vilken aspekt som är viktigast; miljö, hälsa, smak eller pris.

Återigen pratade gruppen om etik; hur bra känns det egentligen att äta vildfångad fisk som haft en krok i munnen i jämförelse med att gruppen tycker att det känns mer etiskt att äta viltkött än ”odlat” kött. Anna, som ibland fiskar själv, sa att hon aldrig funderar om det är synd om fiskarna hon drar upp. Cissi berättade att hon hört något om att fiskar har tillräcklig hjärnfunktion för att känna känslor och funderade hur det då skulle vara att odlas i kasse men fick mothugg från Anna som kontrade med att man inte kan hålla på och identifiera sig med alla djur som människan utnyttjar i sina olika syften. Däremot medgav hon att hon knappt köper kyckling längre på grund av alla rapporter om deras låga levnadsstandard.

7.3 Gruppintervju brandmän

Gruppen bestod av åtta män och en kvinna, 25 till 48 år gamla, alla anställda som brandmän i en medelstor svensk kuststad. Intervjun skedde på brandstationen i samband med ett möte. Skillnaden i svarsaktivitet var stor mellan de intervjuade, tre av dem var mycket aktiva och diskuterade alla frågor, tre andra svarade på frågorna utan att ta plats medan de sista tre i princip enbart svarade på direkta frågor. På grund av att inspelningsutrustningen inte fungerade, i kombination med den stora gruppen, var det vid transkriptionen svårt att koppla varje kommentar till en specifik person.

Köpvanor

Fiskkonsumtionen i gruppen varierade stort, från storkonsumenter av fisk till de som uppgav att de nästan inte äter någon fisk alls. Utmärkande var att flera personer själva var aktiva fritidsfiskare. Många olika sorters fiskar nämns, inte bara torsk och lax och som boende i en kust-/hamnstad hade de även möjlighet att köpa färsk fisk direkt från lokala fiskare/handlare, vilket flera uppgav att de gjorde. Tydligt var att storkonsumenterna var mer positivt inställda till att prova nya sor-

ters fisk, så länge den var smaklig och inte för dyr verkade det inte finnas några begränsningar.

En man berättade att han alltid försöker köpa Östersjölox, då han föredrog den fram för den norska odlade diton som han hävdade var full med mat och antibiotika, vilket han hört i en dokumentär på teve. Han menade dessutom att han får i sig så mycket antibiotika på annat håll att han inte vill ha det från fisken också.

Då flera i gruppen verkade vara insatta i fiske var de även medvetna om hur dyrt det är att bedriva fiske i svenska vatten och svårigheten för svenska fiskare att konkurrera prismässigt med den odlade laxen från Norge. Många blev dock förvånade när en av dem berättade att de laxrätter som säljs av stadens fiskhandlare inte kommer från lokalt fångad lax utan från odlad dito importerad från Norge.

Märkningar

Ingen i gruppen var helt säker på vad som menades med frågan om märkning på fiskprodukter. Efter lite diskussioner kom det dock fram att det flera som brukar titta efter var fisken är fångad någonstans. En man sa dock att han inte tyckte att det är så intressant hurvida den därefter har transporterats långt för beredning.

En annan man uppgav att han försöker hitta KRAV-märkta produkter när han handlar och att han gärna skulle välja miljömärkt fisk om den hade ett rimligt pris. En liten prishöjning vore ok jämfört med den konventionella, men ingen större skillnad. Någon annan berättar att han är mycket mera noggrann vid köp av kött än vid köp av fisk vilket flera andrar instämde i. Anledningen han gav var den egna hälsan då han, samt flera andra i gruppen, upplever att det finns problem med sjukdomar i många andra länder.

Gruppen ville gärna tro att det ska framgå var den miljömärkta fisken är fiskad och att den inte får vara svartfiskad. Som invändning berättade en person att något teveprogram hade visat att det fanns svartfiskad rysk fisk i Findus' paket som hade varit miljömärkta. Dock verkade de flesta tycka att KRAV är en seriös märkning med bra kontroller, åtminstone ansåg man att så var fallet för kött.

Det fanns lite olika åsikter inom gruppen vilken information som fanns trovärdig, klart var dock att flera av dem var kritiska till den information som ges via medierna. En person berättade att han litar mer på Livsmedelsverket än ”tomtar på teve” medan en annan hellre lyssnade på forskare så länge de kunde visa upp vad de har mätt. Han fick medhåll från en tredje person som sa att han inte gärna köper sådan fisk som forskare sagt håller på att försvinna. Det påstående höll inte alla med om, det argumenterades för att fisken ändå skulle fiskas upp av någon annan och sedan säljas till oss eller något annat land.

Problem

Angående problem associerade med fisket nämndes torsken först; en man berättade att man kan se samma mönster i Östersjön nu som man såg utanför New Foundlands kust för något tiotal år sedan strax innan torsken försvann där. En annan intervjuad hade observerat att en butik inte hade sålt rödspätta på grund av att den höll på att försvinna.

Tidigare under samtalet nämndes det att EU beslutat att strömmingen från havet utanför staden inte fick säljas för att den innehöll för mycket gifter, vilket ansågs dumt och att den borde konsumeras framför mer avlägset producerade produkter.

Framtiden

Den enda person som uttryckte en tydlig önskan om sin framtida konsumtion var en man som gärna ville äta mer blåfenad tonfisk. Han berättade att den var svårt att få tag på, men att han köpte den utomlands när han kom åt. Ingen annan i gruppen ville dock riktigt ställa sig bakom denna önskan.

7.4 Gruppintervju kvinnor 50+

Gruppen bestod av fyra kvinnor i 50-års-åldern; Monika, Nora, Olga och Pia, som alla har arbetat på ett kemilabb vid ett av Sveriges universitet. Intervjun genomfördes i en sammanträdeslokal på gruppens arbetsplats.

Köpvanor

Alla i gruppen uppgav att de äter fisk ganska ofta, mellan två och tre gånger i veckan, både hemma och på lunchrestaurangen. Flera av dem uppgav att miljöaspekter var viktiga för dem vid inköp av fisk och att de för vissa fiskprodukter alltid väljer miljömärkta alternativ. Däremot köpte de konventionella produkter om de miljömärkta var slut eller om alternativet inte fanns för den fiskrätt de avsåg laga till. För en av dem betydde miljömärkningen kvalitet på fisken, hon tycker att den omärkta fisken smakar illa. Samtliga i gruppen uppgav att de köper mest fryst fisk med hänvisning till att staden de bor i ligger en bit från havet.

Märkningar

När det gällde kännedom om märkningar var den god såtillvida att de intervjuade alla kände till att det finns miljömärkt fisk. Däremot verkade det främst vara

KRAV-märkningen de kände till. Monika berättade att hon har läst om en annan märkning i en tidning, men hon kunde dock inte komma ihåg mer om den än att den var blå. Ingen i gruppen trodde att de skulle kolla upp en eventuell märkning de inte kände igen. De kunde dock inte precisera vad de trodde att en märkning skulle innebära, men trodde att det skulle finnas gott om fisken och att fångstsättet skulle framgå.

Gruppdeltagarna tyckte att det var svårt att hitta någon som är trovärdig att lyssna på; Livsmedelsverket uppfattades som ombytliga och det antydde att leverantörer har påverkan på deras kostråd. Nora uppfattade däremot Naturvårdsverket som trovärdiga och även miljöministern fördes på tal, men även hans åsikt kunde vara influerad av lobbyister trodde gruppen. Världsnaturfonden verkar ha den rätta viljan, men ansågs vara för sluten för att vara riktigt trovärdig.

Olga hade uppfattningen att lobbyister avgör mycket av det som skrivs om fisk och fick medhåll från de andra i gruppen. Alla menade att det är svårt att avgöra vem som man kan lita på utan att man alltid måste tänka själv och välja vad man ska tro. Pia sade att det alltid är någon organisation som står bakom vad som skrivs och att det som läsare är det viktigt att tänka på vilken. Nora nämnde möjligheten att även miljömärkningarna luras, men här drog gruppen en gräns; de konstaterade att man kan ju ändå inte göra så mycket mer än att tro på dem. En av dem konstaterade sammanfattande att det inte är lätt av vara miljömedveten.

Problem

Gruppen verkade ha en klar uppfattning om vilka problem som finns runt fisket, de nämnde faktorer som rovfiske, utfiskning och miljögifter. Monika var av åsikten att situationen med miljögifter i fisken har blivit bättre på senare år och Nora påpekade att om man äter odlad fisk så blir riskerna ännu mindre. Däremot var hon osäker på var foderfisken till odlingarna kommer ifrån och hur det skulle kunna påverka. Gruppen tog även upp introduktion av främmande arter som ett problem, både medveten och passiv sådan i barlasttankar och nämnde arter som smörbult och ullhandskrabba. De trodde även att introduktion av nya arter skulle ställa till med större problem om man redan hade fiskat för hårt på vissa inhemska arter.

Gruppen var enig om att det skulle vara bra med mer information; även om problem tas upp i enskilda (tv)program eller dokumentärer, tyckte man att det inte följs upp ordentligt. Helst ville man se uppföljning i både tv och tidningar så att även de som missat dokumentären skulle nås av informationen. Vems ansvar det är att uppföljningen blir gjord kunde de dock inte säga, möjligtvis tidningsredaktionerna. Flera påpekade att det är lätt att tycka, men svårare att göra något för att påverka. Här drogs en parallell till övrig ekologisk mat; att ju mer ekologisk mat som köps, desto mer kommer det produceras.

7.5 Gruppintervju ekonomstudenter

Gruppen bestod av fyra personer; Rickard, Sanna, Tess och Ullis, alla i 20–25-års-åldern, 3 av dem ekonomstudenter och Tess god vän till en av de övriga. Intervjun genomfördes hemma hos Sanna.

Köpvanor

På konsumtionsbasis kunde gruppen delas in i två delar; Rickard och Ullis som åt fisk två till fyra gånger i månaden, då främst i form av sushi och Sanna och Tess som åt fisk mer än två gånger i veckan. En annan skillnad mellan dem var också att Sanna och Tess som åt mer fisk, åt flera olika typer av fisk och uttryckte större öppenhet inför att prova nya sorter. Tess visade sig jobba extra på en fiskrestaurang och sade sig där ha möjlighet att prova många olika typer av fisk och skaldjur av god kvalitet, något som också avspeglade sig i hennes konsumtionsvanor. Hon åt främst fisk på jobbet och erkände att hon hade blivit ganska kvalitetsmedveten när hon själv handlade fisk. Sanna, som också uppgav att hon åt relativt mycket fisk, gör det främst som ett alternativ till kött som ger henne dåligt samvete att konsumera. Hon köper i stort sett enbart färdiglagad fisk, även om hon tidigare hade provat att t.ex. köpa fiskfiléer och panera själv. Rickard och Ullis angav priset som den största anledningen till sin låga konsumtion. De berättade att de främst köper lax, men även räkor och kräftstjärtar samt tonfisk. Bara en person i gruppen äter främst fisk hen lagar själv, de andra äter främst på restaurang eller hel-/halvfabrikat.

Priset, som ofta återkom i diskussionen, är av avgörande betydelse för dessa ekonomiskt pressade studenter. Som exempel sas att en av anledningarna till att inte prova nya typer av fisk vara att det finns risk att man tillagar den på fel sätt och därmed har slösat bort pengarna man köpt den för. Rickard berättade att han slutade äta styckfrysta laxbitar eftersom priset per måltid blir för högt; han blir inte mätt på en bit och måste därför laga två bitar. Däremot verkar alla vara inställda på att äta mer fisk i framtiden, då de räknar med att leva i en mer tillåtande ekonomisk situation.

Märkningar

Olika typer av märkningar på fiskprodukter var inget gruppen hade reflekterat över. Sanna berättade att hon alltid tänker sig för innan hon köper torsk men också att hon var osäker på om det bara var något som någon lurat henne till. Torsk som finns i affären är fiskad på den kvot som är tillåten, hävdade Tess och det kommer inte heller mer fisk till affärerna bara för att man köper den, tack vare att torskfis-

ket är så hårt reglerat. Ullis berättade att hon brukar titta på varifrån fisken kommer, då hon tyckte att kortare transporter t.ex. inom norden var att föredra framför längre sådana.

Sanna berättade att hon bara köpte tonfisk som var märkt med symbol för att den inte hade skadat delfiner. Hon sa att alla märken utom det allra billigaste har den märkningen. Ullis som berättat att hon åt mycket tonfisk, brydde sig dock inte om märkningar utan var mer intresserad av priset.

Rickard trodde sig ha sett nyckelhålmärkt fisk varpå en ingående diskussion följde huruvida fiskens kunde vara nyckelhålmärkt. Anledningen var att gruppen tyckte att nyckelhålet märkte fettsnål mat och viss fisk, speciellt lax, är ganska fet mat. Som en följd av diskussionen blev Rickard ännu mer osäker på om han hade sett märkningen, men det utmynnade i att man trodde att de skulle lägga märkta till märkningen vid nästa fiskinköp. Sanna berättade att hon vid några tillfällen sett att man märkt produkter med att de har ett högt omega3-innehåll, på både fisk och ägg, men att det inte hade gjort någon skillnad på hennes inköpsplaner eftersom hon trodde att det var samma innehåll oavsett märkning. Tess sa att hon försöker tänka miljömässigt inför fiskinköpen, men att hon tycker att det är svårt att veta vilka aspekter man ska ta hänsyn till. Att hon sällan hittade miljömärkta alternativ trodde hon berodde på att hon främst köpte färsk fisk.

Vilken informationskälla gruppen uppfattade som mest trovärdig berodde på vilken typ av information det handlade om, men generellt upplevdes tevesända dokumentärer som mer tillförlitliga än tidningsartiklar. Dock kunde även de senare vara tillräckliga för att skapa osäkerhet runt vissa produkter. Alla var dock eniga om att det fanns vissa påståenden som inte skulle uppfattas som trovärdiga oavsett medium det förmedlades genom, t.ex. att billighetsmärkens produkter skulle vara nyttiga.

Som exempel på en situation där det var lätt att välja ”rätt” tog Sanna upp tonfisk och berättade att hon alltid väljer ”delfinsäkra” produkter. Gruppen trodde dock inte att intresset för ”säkrade” produkter hade varit lika stort om det hade varit något annat djur som varit drabbat, t.ex. är det ju inte många som bryr sig om att tonfisken i sig är utrotningshotad som Tess påpekade. Det går ju dock inte att komma runt att djur dör, när det är djur som konsumeras resoneras det också. En av gruppens deltagare tyckte dock att det kändes bättre att äta fisk än tamdjur som stått instängde hela sina liv. Därför brukade hon välja fisk istället för ekologiskt producerat kött som hon tyckte var för dyrt. Skulle det finnas ekologisk fisk var hon öppen för det, dock under förutsättning att det inte kostade mer än hon hade råd att betala.

Även kvalitén på fisken diskuterades med utgångspunkt i vad det egentligen är som gör att viss fisk kan vara så mycket billigare. Tess, som jobbar på fiskrestaurang, berättade att det främst är kvalitén som skiljer mellan de olika prisklasserna

och fick här medhåll av de andra. Vissa billiga torskblock smakar bara gammal trasa hävdade Ullis som kände att hon kastat bort pengarna om hon köpt sådan fisk. Gruppen konstaterar att billighetsmärken alltid gör en besviken.

Som en motpol till de billiga produkterna och deras låga kvalitet, inte bara fisk utan varor i allmänhet, såg de miljömärkta produkter. Sanna och Tess hävdade att de försöker köpa så mycket miljömärkt som möjligt, t.ex. mjölk där skillnaden i pris är ganska liten. Däremot är anledningen till att man väljer miljömärkt lite olika beroende på produkt påpekade Sanna; för animaliska produkter var djurväl-färd avgörande medan det för grönsaker var den egna hälsan som påverkade köpet då hon trodde att miljömärkta grönsaker innehåller mindre gifter. Hon sa också att det inte är så mycket debatt om fisk och de olika problem som finns där, även om hon kunde nämna ett par problem, men att om det skulle föras en ordentlig dis-kussion skulle hon säkert bli lika problemmedveten på fiskområdet. Tess höll med och berättade att hon i sitt jobb som servitris kunde se att folk blir påverkade av dokumentärer under en kortare tid men sedan gå tillbaka till sitt vanliga köpbete-ende.

Problem

Gruppen kunde, trots att de tidigare hävdade sin okunnighet, nämna flera problem runt fisket t.ex. överfiske, påverkan på miljön och andra arter samt att odlad fisk föds upp på foder som den vilda fisken skulle ha behövt. Däremot var kunskapen om hur fisket går till mer bristfällig. Sanna berättade att hon aldrig reflekterat över fångstsätt utan att hon hade antagit att fisken sögs upp i båten som genom en stor tratt. Ullis hade också hört att Green Peace på vissa ställen har placerat ut stora stenblock på botten för att det inte ska gå att tråla där och gruppen diskuterade lite huruvida det var rätt. Trålning förstör både botten och korallrev tyckte Tess och Ullis men Rickard påpekade att även Green Peace förstör genom att tippa i stenblocken. Det är visserligen sant höll Tess med, men de gör i alla fall något konkret tyckte hon.

Framtiden

I framtiden vill hela gruppen äta mer färsk fisk, ”som är för dyr att misslyckas med” som Sanna uttryckte det. Även Rickard som tidigare uppgett sig vara konservativ i sina val av fisk, sa att han gärna ville prova nya sorter i framtiden. Ullis ville gärna äta färsk tonfisk, hon tycker att det skulle kännas bättre på flera sätt. Som avslutning kom gruppen fram till att många troligtvis har dåliga erfarenheter av fisk från skolan och tar med sig de förutfattade meningarna in i vuxenlivet vil-ket olyckligtvis gör att många vuxna tror att de inte tycker om fisk.

7.6 Gruppintervjuer - sammanfattning

- Större variation kunde ses i den uppgivna konsumtionen inom än mellan grupperna, flertalet åt något mindre fisk än Livsmedelsverkets rekommendationer anger
- Flera av de intervjuade uppgav att de medvetet valde fisk då de åt på restaurang
- Kriterierna för valet av fisk vid inköp varierade, pris fanns med som en faktor i alla grupper utom den med medelålders kvinnorna
- Kännedomen om miljömärkt fisk var generellt sett låg och i endast en grupp, medelålders kvinnor, togs den upp som ett kriterium vid inköp
- Generellt uppgav de intervjuade att de gärna skulle köpa miljömärkt fisk om möjligheten fanns, under förutsättning att prisskillnaden inte var för stor
- Flera som uppgav att de valde miljömärkt vid inköp av andra varor, sa att de gjorde det av hälsoskäl och i vissa fall även etiska (djurhantering).
- Alla grupper hade hört talas om problem associerade till fiskeindustrin. De problem som oftast kom upp var:
 - o Fel metoder – förstörda bottenar, bifångster
 - o Rovfiske
 - o Gifter

8 Diskussion

Vid intervjuer finns alltid risken att den intervjuade försöker svara ”rätt”, att ge den som intervjuar de svar hen vill ha. Av den anledningen förklarades inte syftet med studien för grupperna förrän efter intervjuerna, för att minska risken att få tillrättalagda svar. Självklart innebar det beslutet även nackdelar, samtidigt som det förhoppningsvis gjorde att grupperna tänkte friare runt frågorna, blev vissa av dem mer osäkra i sina svar när de inte visste vad intervjun syftade till. I och med att personliga kontakter användes för att komma i kontakt med grupperna finns det en risk att det har påverkat resultatet, dels genom att kontakterna kände till området för undersökningen, dels genom risken att intervjuaren från dessa tolkades på annat sätt än övriga intervjuades svar. Ingen av kontakterna som använt för att skapa grupperna, var dock dominerande eller styrande i den respektive intervjun, varför risken för bias bör kunna ses som liten.

När det gäller antalet deltagare i varje grupp finns det en del olika åsikter. Intervjugrupperna i denna studie bestod av tre, fyra, fem respektive nio personer. Målsättningen vid planeringen var mellan fyra och sex deltagare. Intervjun med de gravida/ ammande kvinnorna hade fyra deltagare inbokade men vid intervjutillfället fick en deltagare tyvärr förhinder. Trots detta upplevdes gruppen fungerade bra och samtalet flöt fint. Wibeck (2000) visar exempel på allt från fyra till sexton personer i gruppintervjuer. Sammanfattningsvis menar hon att färre än fyra personer sällan blir en väl fungerande grupp och vid grupper större än sex personer finns det risk för att alla deltagare inte får komma till tals. Detta blev ganska tydligt vid intervjun med brandmännen där det i praktiken var sex personer som diskuterade medan de sista tre bara svarade på direkta frågor. Däremot var det inga problem att få samtalet i gravid-gruppen att flyta på, trots att det bara var tre deltagare. Man bör sträva efter att hålla grupperna relativt homogena, så att inte t.ex. kulturella skillnader som språkbruk eller referensramar blir ett hinder vid diskussionen.

Beroende på vad syftet med studien är kan gruppdiskussionen vara mer eller mindre strukturerad. För att undvika att påverka de intervjuade eller riskera att

lägga ord och åsikter ”i deras mun”, intogs en passiv roll som diskussionsledare. Efter att en fråga ställt stilläts sedan diskussionen flyta relativt fritt. Vid behov ombads de intervjuade att utveckla ett resonemang och när diskussionen mattades av ställdes nästa fråga. Alla frågor från frågeformuläret ställdes inte, utan det mer ett stöd för att komma ihåg vilken information som önskades. Metoden visade sig passa väl till frågeställningen. Under arbetet har många olika åsikter och kunskaper kommit fram och även sådant som väcker nya frågor.

Något som inte ska underskattas vid tolkning studieresultaten är de sociala normer som finns. I dagens samhälle kan man anta att det inte riktigt är accepterat att inte vara intresserad av miljöfrågor och därmed inte ta sitt ansvar för framtiden. Därmed krävs det en hel del personlig styrka alternativt vilja att provocera, för att föra fram att man inte alls bryr sig om t.ex. miljöaspekter i matproduktionen. I förlängningen ger det en stor nackdel till denna metod; sannolikheten att någon i en grupp ensamt skulle erkänna t.ex. ett kompakt ointresse i miljöfrågor för både resten av gruppen och för mig som intervjuare är att betrakta som låg. Chansen att få fram denna typ av åsikter torde vara större om man använde sig av ett frågeformulär, alternativt gjorde telefonintervjuer, där den intervjuade inte har behövt sitta öga mot öga med intervjuaren eller andra mer eller mindre bekanta personer. Då intervjuerna genomfördes var jag som intervjuare noga med att i möjligaste mån inte berätta för mycket om mig själv, min bakgrund eller syftet med studien var, allt för att undvika att påverka svaren jag fick. Det var dock inte möjligt att dölja denna information från alla personer i alla grupper.

I alla fyra intervjugrupper diskuterades det på liknande sätt även om skillnader fanns. Tvärt emot arbetshypotesen visade sig brandmännen vara väl insatta i frågor om fisk och fiskemetoder, även om det varierade inom gruppen mest beroende på vilka som själva var fritidsfiskare. Brandmännen var också den grupp som hade störst spridning i vilken fisk man åt, vilket även det skulle kunna kopplas till fiskeintresset då fiskare oftare har vana att hantera olika typer av hela färska fiskar en personer i gemen. Gruppen kvinnor i medelåldern var de som visade sig veta mest om vilka problem som finns associerade med fisket, undantaget en kvinna i gravidgruppen (”Bea”). Problem som nämndes var bland annat utfiskning, rovfiske och miljöförorenningar, men även introduktion av främmande arter.

Priset var den enskilt viktigaste faktorn för studenterna, men även i andra grupper kom priset på tal som en avgörande faktor för valet av produkt i butiken. Ingen grupp uppgav något specifikt pris där gränsen gick, dock antydde det att man var beredd att betala tiotalet kronor mer per kilo för miljömärkt fisk. Dessutom verkade bland annat priset vara en faktor som hindrade från att prova nya sorters fisk då man var rädd att ha lagt ut pengar i onödan om man misslyckades med tillagningen. Det var också en anledning till att flera av de intervjuade uppgav att de bara köpte fisk som redan var tillagad eller halvfabrikat. Likaså var det ett flertal

som berättade att de ofta valde att äta fisk vid måltider på restaurang. Detta skulle kunna indikera att många inte riktigt vet hur de ska hantera olika typer av fisk. Trots att ekonomstudenterna antogs vara den mest priskänsliga av grupperna, var det den grupp som pratade mest om kvalitet. En möjlig anledning till det kan vara att de troligtvis äter den billigaste fisken som med stor sannolikhet också är den med lägst kvalitet. Det var också de som tydligast uttryckte att de vill äta fisk av bättre kvalitet i framtiden. Inte helt oväntat var det personer som åt relativt mycket fisk som var mest positiva till att prova nya typer av fisk.

Kännedomen om miljömärkningarna var överlag låg bland de intervjuade. Trots att flera personer, i flera olika grupper, uppgav att de gärna valde miljömärkt för andra livsmedelsprodukter var det endast ett fåtal som hade sett miljömärkt fisk i butik. Ingen trodde sig ha sett KRAV-märkt fisk, ett par personer som hade sett MSC:s blåa märkning, i flera fall utan att förstå dess innebörd. Utan att vara ett överflöd av miljömärkta produkter, går det att hitta i de flesta butiker, varför denna avsaknad av ”intryck” nog snarare beror på de intervjuades strategi vid matinköp (Biel et al., 2005) än en faktisk avsaknad av ekologiska alternativ. Troligtvis har många av intervjupersonerna sett märkningen på förpackningar, dock utan att fästa någon större vikt vid den eller reflektera över dess innebörd. Det skulle kunna medföra att dessa personer de facto kan ha handlat miljömärkt, utan att ha gjort ett medvetet val. En anledning till att märkningen missas kan t.ex. vara att MSC:s märkning dels är relativt diskret med sin blåa färg som lätt smälter in i bakgrunden på en blå förpackning, men också för att kännedomen om den märkningen tycks vara låg. Ansvaret för att informera om en märknings förekomst och innebörd kan tyckas ligga på producenter och certifieringsorganisationer. Nog för att valet att handla miljömärkt må vara konsumenternas men att kommunicera produktens mervärde torde i allra högsta grad ligga i producentens intresse.

Generellt verkade de intervjuade ha högt förtroende för KRAV-märkningen, ingen uttryckte någon annan åsikt. Det visar ju onekligen på att det går att lyckas med marknadsföringen av ekologisk certifiering och att också få konsumenter att se dessa produkters mervärde. Flera av intervjupersonerna uttryckte också att de skulle överväga ett miljömärkt alternativ under förutsättning att priset inte var för högt. Att tänka på vid tolkning av sådana uttalanden är att även om avsikten eller intensionen till ett alternativt handlande finns, kan det vara svårt att skapa nya vanor vilket Biel et al. (2005) också visat i sin undersökning. Dessutom är utsagan ”inte för högt pris” ospecifik och ger stort utrymme för tolkning och anpassning. Då den reella prisskillnaden mellan konventionellt fångad fisk och KRAV-märkt fisk ofta är stor, får viljan att köpa miljövänligt inte heller någon effekt.

Eftersom så få kände till miljömärkta produkter efterfrågades också vad förväntningarna på en hypotetisk miljömärkt fiskprodukt var, d.v.s. vilka kriterier som skulle behöva uppfyllas för certifiering. I ekonomstudentgruppen togs pro-

blematiken i att förstå en märknings innebörd upp, men det som främst diskuterades var svårigheten att veta vilken aspekt av en produkts framställning som är viktigast att tänka på vid inköp. Att en miljömärkning ska medföra att fisken är lagligt fiskad, inom den godkända kvoten, och på stabila bestånd var de två viktigaste parametrarna. Märkning av fångstplats och med vilket metod ansågs också vara viktigt. Frågan är hur viktig kännedom om certifieringskriterierna är för att folk ska värdera produkterna högre. Då är det nog viktigare med ett ökat medvetande om problemen.

I alla grupper kunde man redogöra för många av de problem som finns förknippade med fisket. Bara ett fåtal var mer insatta och kunde ge en mer nyanserad bild, men alla intervjuade kände till något. Däremot en del osäkra på sanningshalten i det man hört, samt hur aktuella kunskaperna var. Det borde således inte vara brist på kunskap om problemen som gör att de inte handlar miljömärkta fiskprodukter. Kling och Laitila (2008) kom i sin rapport fram till att fisk från Östersjön valdes bort. Detta skulle kunna vara en reaktion på rapporter om de hotade fiskbestånden i Östersjön, men kan även bero på rädsla för miljögifter. Dock speglades denna oro inte i alla intervjugrupperna; de medelålders kvinnorna uppfattade problemet som mindre än det hade varit tidigare och i brandmangruppen tyckte flera av de intervjuade att riskerna med fisken var överdriven.

En av de gravida kvinnorna uppgav att hon trots att hon valde ekologiska alternativ för flera andra livsmedel, så var detta inte aktuellt för fisk. Detta på grund av att hon gjorde sitt val grundat på hälsoskäl och hon trodde inte att miljömärkt fisk var nyttigare än konventionellt fiskad. Även andra uppgav hälsoskäl som anledning till valet av miljömärkt. I gruppen med ekonomstudenter diskuterades olika anledningar till att välja miljömärkt mat; för kött, mjölk, ägg etc. var det djurens välbefinnande som var avgörande medan det för frukt och grönsaker var den egna hälsan. Här visades ett delvis bristande intresse för miljömärkt fisk, bland annat uttrycktes åsikten att man hellre åt utrotningshotade arter än individer som farit illa och var "fastkedjade" under sin livstid. Å andra sidan valdes den delfinvänliga tonfisken för att undvika lidande hos djur som "man ändå inte kan äta".

Om man förlitar sig på att konsumenttrycket ska kunna förändra fiskeindustrin, bör man ge mer stöd till de mer miljömedvetna alternativen. Konsumentmakt fungera bara när konsumenten ser möjligheten att utöva makt. Viljan att vara mer miljömedveten i sina inköp bör tas vara på, t.ex. genom fler tillgängliga och prisvärda miljövänliga alternativ. Viljan att vara med och förändra till det bättre fanns tydligt bland det stora flertalet av de intervjuade, men kunskapen och genomförandet saknades.

Konsumenter överlag tar hänsyn till miljömärkning vid köp, och är beredda att betala lite mer för den miljömärkta fisken, dock olika mycket beroende på var den kommer ifrån. Kling och Laitila (2008) sammanfattar att miljömärkning av fisk

kan vara en väg att gå för konsumentstyrning mot en mer hållbar fiskeindustri, men att den låga kunskapsnivån kan vara ett problem då konsumenterna många gånger tror att de handlar miljömärkt även då de inte gör det. Jag har dock i min studie dock fått indikationer på att även det motsatta kunde vara fallet, det vill säga att konsumenten handlar miljömärkt utan att veta om det, eftersom en del märkningar var obekanta för de intervjuade.

Hur kan då kännedom och konsumtion av miljömärkt fisk ökas? Personligen tror jag att exponeringen av de miljömärkta varorna skulle behöva öka. Då det i alla intervjuade grupper kunde nämnas minst ett par problem runt fiskeindustrin, ligger konsumtionsmönstret uppenbarligen inte i ren okunskap. Orsaken till detta kan delvis vara att den vanliga konsumenten har andra prioriteringar än att leta efter den miljömärkta fisken i butiken och dels att den ofta betraktas som för dyr. Avgörande för de miljömärkta fiskprodukternas är priset. Även utan mer kunskap än de har idag är de konsumenter villiga att köpa miljövänliga produkter så länge priset är acceptabelt. De intervjuade uppgav att de kunde tolerera en skillnad i pris på uppskattningsvis 10-30 kronor kilot, men inte mer. Idag kan den krävda fisken vara dubbelt så dyr som motsvarande konventionella produkt.

Om vi antar att konsumtionsmönstret i de intervjuade grupperna är representativ för konsumtionen av fisk i Sverige, visar den att det främst är vissa typer av fisk som konsumeras. Dessa är främst lax och torsk, följt av plattfiskar, sill/strömming och tonfisk. Gemensamt för de flesta av dess är att de är predatorer, i flera fall toppredatorer, vilket kan innebära stora konsekvenser på ekosystemen i havet om eller när snedkonsumtionen även avspeglas i fångstmönstren. Så är dock inte alltid fallet, men en stor del av den fisk som fångas inte är aktuell som människoföda och används till t.ex. industrin eller som djurfoder. Dock kommer fortsatt snedkonsumtionen och slöseriet med s.k. skräpfisk, innebära en stor risk för allvarliga konsekvenser då balansen i ekosystemen förskjuts. Effekterna är till fullo svåra att överblicka och beskriva kortfattat men kan t.ex. innebära kraftig tillväxt av arter på andra trofnivåer då predatortrycket på dessa försvinner, vilket i sin tur får konsekvenser som t.ex. överbetning av växtlighet eller att olika typer av plankton antingen kraftigt överkonsumeras eller inte konsumeras alls som i sin tur ge kraftiga algbloomingar.

En av anpassningar som bör göras i vår fiskkonsumtion är att börja äta flera olika sorters fisk för att sprida belastningen på varje enskild art. Företrädesvis bör också fisk från fler trofnivåer konsumeras, det vill säga inte främst toppredatorer vilket är fallet idag (lax, torsk, tonfisk, m.fl.). Här visar dock intervjuerna på en svårighet; få av de medverkande uttryckte någon önskan att prova nya matfiskar. Om denna inställning avspeglar inställningen hos samhället i stort kan det behövas lite kreativitet för att lyckas lansera nya typer av matfisk på marknaden i Sverige. Då en av de högsta trösklarna verkar vara osäkerhet kring tillagning av nya fiskar,

finns det säkert en marknad för olika typer av halv- och helfabrikat. Som Biel et al (2005) skriver är det en sak att ändra sin attityd, men en helt annan att faktiskt ändra sitt köpbeteende vilket alltså är applicerbart inte bara för märkning utan även för val av fisktyp. Alldeles oavsett om fisken vi köper är miljömärkt eller inte, behöver vi sprida vår konsumtion över flera arter, vilket även påpekas i Livsmedelsverkets kostråd. I viss mån har det redan börjat, med förekomst av fiskar som t.ex. hoki och pangasius i både fiskdiskar och på lunchmenyer. Ingen av dessa fiskar nämndes dock under intervjuerna, varför arbetet för en bredare konsumtion bör fortsätta.

9 Slutsatser

Om miljömärkningarna ska kunna användas som påtryckning på fiskeindustrin är det av avgörande betydelse att konsumenterna uppfattar de märkta produkternas mervärde. Trots ansträngningar från certifieringsorganens sida och trots att många butiker gärna lyfter fram de miljömärkta alternativen har de ännu inte riktigt fått något genomslag hos konsumenterna. I undersökningen var merparten av de intervjuade positiva till miljömärkta produkter men enbart en grupp uppgav att de hade miljömärkning som ett kriterium vid köp av fisk. Kunskapen om de olika miljömärkningarna på marknaden var genomgående låg. Sammanfattningsvis behöver miljöfrågan i samband med fiske lyftas rent generellt för att på så vis både öka kunskapen om problem och märkningen, men också för att öka efterfrågan på fisk som är producerad på ett uthålligt sätt. Detta för att förhoppningsvis förbättra framtidsutsikterna för våra fiskar och hav. Ansvar för miljöarbetet borde inte enbart läggas på certifieringsorgan och naturvårdsorganisationer, utan även statliga myndigheter och även stora matvarukedjor bör vara en del av arbetet mot en långsiktigt hållbar fiskkonsumtion.

Referenslista

Böcker

Micheletti M., Stolle D., Follesdal A. (2011). *Politics, products, and markets: exploring political consumerism*. Transaction Publishers. ISBN: 1412831490, 9781412831499

Wibeck V. (2000). *Fokusgrupper – Om fokuserade gruppintervjuer som undersökningsmetod*. Studentlitteratur. Lund. ISBN:91-44-01060-5

Artiklar

Biel A., Dahlstrand U., Granvist G. (2005). Habitual and Value-guided Purchase Behavior. *Ambio* Volume 34 No 3-4: pp 360-365

Carlsson F., Frykblom P., Lagerkvist C.J. (2005). Consumer Preferences for Food Product Quality Attributes from Swedish Agriculture. *Ambio* Volume 34 No 4-5: pp 366-370

Croxall JP. (2008). Seabird mortality and trawl fisheries *Animal Conservation*. Volume 11 Issue 4: pp 255-256

Fogarty MJ., Murawski SA. (1998). Large-scale disturbance and the structure of marine systems: fishery impacts on Georges Bank *Ecological applications*. Volume 8 Suppl. 1: pp S6-S22

Gulbrandsen L.H. (2009). The emergence and effectiveness of the Marine Stewardship Council. *Marine Policy*. Volume 33 Issue 4: pp 654-660

Halpern BS., Walbridge S., Selkoe KA., Kappel CV., Micheli F., D'Agrosa C., Bruno JF., Casey KS., Ebert C., Fox HE., Fujita R., Heinemann D., Lenihan HS., Madin EMP., Perry MT., Selig ER., Spalding M., Steneck R., Watson R. (2008). A global map of human impact on marine ecosystems *Science*. Volume 319 No 5865: pp 948-952

Hansson P., Barregard L., Halltorp M., Sibthorpe S., Svelander C., Sandberg AS., Basu S., Hoppe MR., Hulthen L. (2015). Habitual high intake of fatty fish is related to lower levels of F-2-isoprostane in healthy women. *Nutrition*. Volume 31 Issue 6: pp 847-852

Hiddink JG., Jennings S., Kaiser MJ., Queirós AM., Duplisea DE., Piet GJ. (2011). Cumulative impacts of seabed trawl disturbance on benthic biomass, production, and species richness in different habitats *Canadian journal of fisheries and aquatic sciences*. Volume 63 No 4: pp 721-736

Hinz H., Prieto V., Kaiser MJ (2009). Trawl disturbance on benthic communities: chronic effects and experimental predictions *Ecological applications*. Volume 19 Issue 3: pp 761-773

Horrigan L., Lawrence RS., Walker P. (2002). How sustainable agriculture can address the environmental and human health harms of industrial agriculture *Environmental health perspectives*. Volume 110 Issue 5: pp 445-456

Jackson JBC., Kirby MX., Berger WH., Bjorndal KA., Botsford LW., Bourque BJ., Bradbury RH., Cooke R., Elandson J., Estes JA., Hughes TP., Kidwell S., Lange CB., Lenihan HS., Pandolfi

- JM., Peterson CH., Steneck RS., Tegner MJ., Warner RR. (2001). Historical overfishing and the recent collapse of coastal ecosystems *Science*. Volume 293 No 5530: pp 629-637
- Kling A-M., Laitila T. (2008). Svenska konsumenters attityder till miljö- och ursprungsmärkning av matfisk *Working paper series* Working paper no 9, 2008
- Magnusson, M., Biel, A. (2005). Konsumentens val av miljövänliga livsmedel. *MAT21* nr 7/ 2005
- Morgan D. (1996). "Focus groups". *Annual review of sociology* Volume 22: p 130
- Mozaffarian D., Rimm EB. (2006). Fish intake, contaminants and human health – evaluating the risks and benefits. *JAMA – The journal of the American medical association*. Volume 296 Issue 15: pp 1885-1899
- Myers RA., Worm B. (2005). Rapid worldwide depletion of predatory fish communities *Nature* Volume 423 Issue 6937: pp 280-283
- Pauly D., Christensen V., Dalsgaard J., Froese R., Torres Jr F. (1998). Fishing down marine food webs *Science*. Volume 279 No 5352: pp 860-863
- Shepherd R., Magnusson M., Sjöden P-O. (2005). Determinants of Consumer Behavior Related to Organic Foods *Ambio* Volume 34 No 4-5: pp 352-359
- Torres-Irinea E., Gaertner D., Chassot E., Dreyfus-León M. (2014). Changes in fishing power and fishing strategies driven by new technologies: the case of tropical tuna purse seiners in the eastern Atlantic Ocean *Fisheries Research*. Volume 155: pp 10-19
- Worm B., Barbier EB., Beaumont N., Duffy JE., Folke C., Halpern BS., Jackson JBC., Lotze HK., Micheli F., Palumbi SR., Sala E., Selkoe KA, Stachowicz JJ., Watson R. (2006). Impacts of biodiversity loss on ocean ecosystem services *Science* Volume 314 No 5800: pp 787-790
- Åberg M., Åberg N., Brisman J., Sundberg R., Winkvist A., Torén K. (2008). Fish intake of Swedish male adolescents is a predictor of cognitive performance. *Acta paediatrica* Volume 98 Issue 3, pp 555-560

Rapporter

- Boström M. (2004). Fina fisken - En studie av bakgrunden, organiseringen och debatten kring introduktionen av miljömärkt vildfångad fisk i Sverige. SCORE rapportserie 2004:9
- Jordbruksverket, (2008:1). Sveriges utrikeshandel med jordbruksvaror och livsmedel 2005-2007, Jordbruksverket, Rapport 2008:20
- KRAV. (2015:1). KRAVs Regler, Utgåva 2015 Regler för KRAV-certifierad produktion, Utgåva januari 2009
- SCB (2009:1). Saltsjöfiskets fångster under 2008, Definitiva uppgifter, Sveriges officiella statistik, Statistiska meddelanden, JO 55 SM 0901
- SCB (2009:2). Det yrkesmässiga fisket i sötvatten 2008, Preliminära uppgifter Sveriges officiella statistik, Statistiska meddelanden JO 56 SM 0901
- SCB (2009:3). Vattenbruk 2008, Sveriges officiella statistik, Statistiska meddelanden, JO 60 SM 0901
- WWF (2009). Fisk till middag? WWFs konsumentguide för mer miljövänliga köp av fisk- och skal- djursprodukter, Femte upplagan. ISBN: 978-91-89272-16-3
- Ziegler F. (2008). På väg mot miljöanpassade kostråd – Delrapport fisk. Livsmedelsverkets rapport 10-2008

Internetreferenser

- Axfood (2010-02-22). Fiskpolicy, Axfood.
<http://www.axfood.se/Global/Miljö%20och%20ansvar/Fiskpolicy.pdf> [2010-03-10]
- Fiskeriverket:1 (2006-10-03). Det svenska yrkesfisket.
www.fiskeriverket.se/vanstermeny/yrkesfiske.4.1e93312510e313daf128000208.html
 [2010-03-16]

- Fiskeriverket:2 (2006-10-03). Vattenbruk.
www.fiskeriverket.se/vanstermeny/vattenbruk4.1e93312510e313daf128000208.html
[2010-03-16]
- ICA (2008). EMV/Djupfryst.
http://www.ica.se/FrontServlet?s=kundservice&state=faq_search_result&event=show_qa&qaid=692&search_query=fisk&group_id=35 [2010-03-10]
- ICA (2009). ICAs fisk.
http://www.ica.se/FrontServlet?s=butiker&state=butiker_dynamic&viewid=1364768&contentid=1374087 [2010-03-10]
- KRAV (2009) KRAV främjar ekologiskt. <http://www.krav.se/Om-KRAV/Fakta-om-KRAV/>
[2010-03-18]
- KRAV (2014-12-23:2). KRAVs stadgar. <http://www.krav.se/stadgar> [2015-02-21]
- KRAV (2014-12-23:3). KRAVs historik. <http://www.krav.se/historik> [2015-02-21]
- Livsmedelsverket:1 (2015-02-13). Fisk <http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/fisk/> [2015-03-31]
- Livsmedelsverket:2 (2015-02-23). Fisk och skaldjur <http://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/mat-och-dryck/fisk-och-skaldjur/> [2015-06-25]
- Marine Stewardship Council. MSC:s standarder. <http://www.msc.org/om-msc/standarder-och-certifieringskrav> [2015-04-01]
- Newsmill. (2009-04-29). Torsken är tillbaka tack vare en oerhörd tur.
<http://www.newsmill.se/artikel/2009/04/29/torsken-tillbak-hur-kunde-det-ga-sa-snabbt>
[2010-03-09]
- WWF (2008). WWF – världens naturvårdsorganisation. <http://www.wwf.se/om-wwf/1122807-om-wwf> [2010-03-17]
- Figurer*
- Figur 1: KRAVs logotyp, <http://www.krav.se/ladda-ner-market>
- Figur 2: MSCs logotyp, med tillstånd via sofia.nordlund@msc.org (Communications Officer, Scandinavia & Baltic Sea Region)
- Personliga meddelanden*
- Coop Kundkontakt. info@coop.se 2010-02-24
- Domeij Åsa. Miljöchef. Axfood asa.domeij@axfood.se 2010-03-04