



Landsbygds-  
nätverket

för den gemensamma jordbrukspolitiken,  
fiske och vattenbruk samt landsbygdsutveckling

Texten är automatiskt genererad. Vi har i nuläget endast möjlighet att erbjuda transkriberingar i obearbetad form

Vi vet att de allra flesta svenska konsumenter vill äta mer fisk. Man har helt enkelt inte haft råd de senaste åren. Jag tror att miljömärkningar har en viktig uppgift att ge en sorts definition av vad hållbarhet i haven är. Om inte de smalare fiskarna efterfrågas så kommer de inte riktigt att hittas i fiskdiskarna heller. Då går ekvationen inte riktigt ihop för handlarna. Ah.

Våra hav och sjöar är fulla av goda matfiskar som sällan hamnar på tallriken. Det kan till exempel vara siklöja, gös, brax, regnbågsfisk med flera. Istället så äter vi i Sverige huvudsakligen torsk, lax, sill och räkor. När så kallad sjömat står på menyn. Men det är inte så lätt att få tag i de där andra arterna när de är så sällsynta i matbutikerna. Och frågorna vi ställer oss idag är Varför är det så? Och vad kan man göra för att fiskdisken ska fyllas med fler firrar? Jag heter Helene Almqvist och med mig här i Landsbygdsnätverket Podd Landethar jag tre personer som alla kan mycket i ämnet. Vi börjar med dig Peter Linder. Du är kommunikations och verksamhetsansvarig på Fiskbranschens Riksförbund. Vi organiserar i första hand livsmedelsindustri och handel inom fisk och skaldjur i Sverige.

Välkommen! Och så Carl Dalman, Sverigechef på Marine Stewardship Council, förkortat MSC. Hej och välkommen! Ja tack! Vi är ju en global hållbarhetsstandard för vildfångad fisk och ett miljömärke för att vägleda konsumenten. Kunna välja hållbart fångad fisk. Och med oss är även Filip Ekander. Hej! Hej! Du är hållbarhetsansvarig på Svensk Dagligvaruhandel. Stämmer det? Vi är branschorganisationen för dagligvaruhandeln i Sverige. Vi har fyra medlemsföretag. Det är de stora dagligvarukedjorna med Axfood, ICA, Coop och Lidl. Välkommen du också! Tack så mycket! Jag roade mig med att rota runt i diskarna i mina närmaste matbutiker häromdagen, för att se vad de har att erbjuda i fiskväg, och det var ju en rejäl slagsida åt torsk, lax, räkor och sill. Det fanns någon rödspätta här och hälleflundra där. Det ovanligaste att hitta var en hajmalsfilé och jag undrar. Peter, Carl och Filip, vad ligger bakom att utbudet i diskarna är så



Medfinansieras av  
Europeiska unionen



pass smalttror ni? Vi börjar med dig Peter. Ja, alltså det vi pratar om är klassiska arter och väldigt goda arter som finns ibåde Västerhavet och Östersjön. Det är väl i sak inte så konstigt att de har långa traditioner, men jag är väl ganska säker på att om man tittar i kustsamhällen och kring våra insjöar, så har man säkert ätit betydligt mer varierat, och där har vi väl en stor potential att komma tillbaka dit. Inte minst när det gäller insjöfisket som är ganska stort i Sverige. Men det är väldigt stor andel som går på export.

Carl Vad har du för tankar kring att utbudet är lite begränsat eller vad man nu ska säga i matbutikerna? Till att börja med vill jag bara ha på vad Peter sa, att vi har ju en fantastisk insjöproduktion av exempelvis gös, men en stor del går på export. Det behöver vi ändra på. Men om vi tittar på en fiskdisk så delar jag inte riktigt den bilden, att det är så smalt som det är. Det jag kan dela är att det finns ett snävt utbud av hållbart fångad fisk. MSC eller Krav eller andra märkningar. Där har vi en slagsida. Och jag tror ju, när jag pratar med mina kommersiella partners, att det finns en ekonomisk verklighet där man säljer det som köps. Och det i sin tur är att vi inte längre är lika bra på att tillaga fisk. Vi ser på siffrorna också att konsumtionen sjunker för varje år som går, och det stora är väl att man är säker på hur man lagar torsk. Man vet hur man lagar lax. Sen den här vad du nu sa haj! Vad det än var, det vet man inte riktigt. Och det är läskigt. Ja, det är ju det jag tänker att det är inte så konstigt att man inte kan heller laga det där. Hur hittar man en braxellid i fiskdisken? De finns ju inte därom och det blir som en ond spiral att man hittar mer och mer inte så lagar man dem inte. Då blir det ingen efterfrågan.

Filip från ditt Svensk Dagligvaruhandel perspektiv. Hur ser kundernas efterfrågan på andra fiskarter än de fyra vanligaste? Ja, alltså det är ju så att om inte de smalare fiskarna efterfrågas så kommer de kanske inte riktigt att hittas i fiskdiskarna heller. Då går ekvationen inte riktigt ihop för handlarna. Utbud och efterfrågan är ju det som styr. Så ja, jag håller med om att det är väl en kombination av vad är man van vid, men även lite det som Carl är inne på, det här med vardagen. Och jag tror att stressade barnfamiljer som ska få ihop en middag





kanske väljer de fiskarna som man känner till i första hand, snarare än att köpa något som man inte riktigt vet vad det är för typ av fisk och hur man ska hantera den. Men i slutändan är det ju så att butikerna måste. Man kan inte stå och ha en fiskdisk där fiskarna inte säljer någonting utan det efterfrågas de inteså kommer det tyvärr utbudet inte riktigt finnas där. Men då är lite fråga om hur man jobbar. Jag vet att i Finland så pratar man om så kallad smart fisk, och det är ett uttrycksom syftar på underutnyttjade, bortglömda fiskartersom skulle kunna bli bra livsmedelsprodukter. Att man vill öka fokus på dem. Landsbygdsnätverket har belyst det och pratar om brax istället för lax i framtidens premiumfisk eller mört. Ingen skräpfisk. Att man jobbar mot att det ska, att folk ska uppmärksamma dem och därmed att det ska bli en större efterfrågan. Pågår det något jobb med det liksom att pusha för de här fiskarna

inom dagligvaruhandeln? Ja. Absolut. Jag tror att alla är väldigt öppna och positivt inställda till att försöka och öka utbudet. Försöka få konsumenter att köpa mer olika typer av fiskar. Och där är det väl lite som du är inne på, hur kan vi få kunder, konsumenter att faktiskt få bättre kunskap om andra arter än de vi har? Fyra stycken vi pratar om.

Det tror jag är en jätte stor och viktig grej. Information och kunskap och väcka ett intresse också.

Peter Vad säger du? Hur jobbar fiskbranschen för att lyfta fram eller dra upp - Förlåt, de här fiskarna ur vattnet. Ja, alltså det finns ju en del fantastiska exempel. Till exempel guldhaven Pelagiska som. Vad sa du? Guld för guld. Haven Pelagiska. Företagen uppe i norr som dels till exempel har fått ut fryst odlad regnbåge i väldigt stor del av dagligvaruhandeln, men som också de är mycket duktiga på att göra. Kalix löjrom och den fisken, siklöjan, den går oftast till spillo och i synnerhet hanarna, för de har ingen rom.

Där har man gjort kyrones på på hansiklöjan som är fantastiskt god. Och det finns flera sådana exempel, till exempel Branteviks-Inläggning på Svartmunns smörbult från Skillinge Fisk i Simrishamn. Så det görs mycket försök, men sen måste vi också. När Karl pratade tidigare helt korrekt om att konsumtionen minskar. Och det beror ju på att fisk är ett av de livsmedelsom har gått upp allra mest i pris, och tillgången på grund av krympande kvoter på





vildfångat. Tillsammans med att hela världen gillar de här arterna

och vi vet att de allra flesta svenska konsumentervill äta mer fisk och vill följa kostråden. Man har helt enkelt inte haft råd de senaste åren, och det har nog också försvårat för under senare årför nya arter och så vidare. Ja, jag ser det. Jag läste lite, eller hörde lite på radion om kommuner som har dragit ner på att i skolmatsalen servera lax som de gör inte lika ofta, fast de gärna skulle vilja följa

Livsmedelsverkets rekommendationer på grund av priset. Och där blir det väldigt tydligt. Och sen så kanske vi behöver. Carl fick den lysande idé till en stor branschmessa härom månaden. Bjuda in stjärnkockar som tillagade gös. Och kan vi få den typen av influerare att lyfta de härfantastiska fiskarna utanför den här fyra kategorin, så tror jag nog att vi kan få, kan vi nog se en ökad trygghet med tillagning och trygghet med att ta ut svängarna lite. Carl, ni jobbar med lite nya idéer för att få igång intresset för andra fiskar. Det gör vi delvis rent arbetsmässigt. Att vi arbetar väldigt hårt med att prata om diversifiering i form av att det finns snarlika arter som är minst lika bra, men kanske bättre värde för pengarna eller smakar lite annorlunda ger en ny upplevelse, till exempel istället för torsk. Varför inte kolja eller för den delen sej. Och det gör vi tillsammans med Peters kolleger i sjömatbranschen, men också naturligtvis dagligvaruhandelns nätverk med de stora aktörerna där alla ser ett behov av att bredda. Men om vi tittar på det stora problemetså är det ju att man inte äter fisk. Jag tror precis som Peter, det kommer ta tid. Skola och kommun. Offentlig upphandling. Otroligt viktigt verktyg för att skapa en relation till sjömat för unga människor.

Barn och ungdom. Att det är ett protein som är viktigt. Det är hållbart. Det är en outtömlig resurs om det förvaltas på rätt sätt. Peter Vad säger du om det som Carl säger? Jo men alltså barnen är nyckeln till detta strategiskt. Det är ju oerhört viktigt. Och Philip? Vad eller hur ser du på det här?

Jag tycker den här prisfrågan är också väldigt viktig och intressant. Och det som är grejen är ju att ofta är den här. Varianten till torsk till den vita fisken som nämndes, säger Kolja. De är oftast väldigt mycket billigare än torsk till exempel. Jag har ätit väldigt mycket makrill när jag var





barnoch det är ju mycket billigare också. Så kan vi börjaintroducera de alternativen så blir det faktiskt billigare fisk också.Hur lika i smaken är sej? Sa du va? Och kolja?Torsk. Personligen tycker jag att de två är väldigt, väldigt lika torsken och ibland nästan ännu bättre att faktiskt hantera den. De är lite fastare än torskensom ibland ramlar isär lite grann. Filip kan inte säga det bättre än så.Tycker jag att det låter som en expert. Ett expertutlåtande.En lite gråare, mycket tåligare kolja. Historiskt settvar det en väldigt fin fisk och är ofta valetnär man ska göra fish chips. Då väljer man hellre kolja.Oj, nu känner jag att jag ska genast efter den här intervjun gå till affärenoch köpa sej en kolja. Vill även slå ett slag för kummel.Fantastiskt god till. Slut. Mycket bra är den också lik torsk.Men är lite annorlunda i konsistensen. Men den är fantastiskt godoch lätt att tillaga. Den har jag aldrig sett i någon fiskdisksom jag har stått och rotat i. Men sej och Kolja har jag sett någon gång.

Sej oftare. Jag tycker det var en jätteviktig poäng från Filip,är att om man väljer alternativa arter så väljer man också billigare arter.I de allra flesta fall. Och där måste vi bli avbåde hållbarhetschef och folkhälsoskäl och ekonomiska skälbli bättre på att ta tillvara de billigare arterna.

Du Carl, du jobbar på Marine Stewardship Council som ju är internationellt.Vet du hur det ser ut i andra länder när det handlarom att få människor att äta andra matfiskar än de vanliga?Ja, väldigt övergripande så vet jag ju det naturligtvis.Man kan väl säga att om vi tar bara ett land,som till exempel Danmark, så tycker jag att vi är väldigt nära dem,och de äter en mycket bredare portfölj av fisk än vad vi i Sverige gör.Deras Standardfisk är ju en plattfisk så det är en helt annan setupeller ett helt annat perspektiv. När de köper sin fisk,vad dem väljer för fisk och vad de har för kulturell koppling till det.Tittar vi i Asien helt annat, då pratar vi mer om konsumtionav de innovationer som vi i Sverige vill göra.När man gör chips av fiskbiströmmar och så vidare. En annan sak som jag skulle vilja prata om är det här med märkningarav miljömärkningar av fisk och sjömat. Det finns dels det som du jobbarmed då Carl Marine Stewardship Council, förklarade du det?Miljömärkning för vildfångad fisk och skaldjur.Att det ska garantera att det kommer från ett





hållbart och välskött fiske. Och sen så finns det i ASC Aquaculture Stewardship Council som är för odlad fisk och skaldjur. Det stämmer va? Ja, jag undrar på vilket sätt är en sådan här miljömärkning viktig.

Den är viktig. Det är viktigt därför att det är inte tu talom att världens hav och världens bestånd är i kris. Vi har haft torsk i Östersjön som har försvunnit. Vi har ett sillbestånd i Nordsjön som är under kris och vi tar upp mer än vad vi vet vad vi har kvar. Så det är klart att det finns en risk att vi fiskar ut haven. Och jag tror att miljömärkningar och standardsättarna har en viktig uppgift att delvis säkerställa eller ge en sorts definition av vad hållbarhet i haven är. Det andra är som kanske ännu viktigare på daglig basis. Det är att kunna vägleda konsumenten i att hur eller i hur man väljer sjömat eller vad man väljer för sjömat. Som då i sådana fall bidrar till ökad hållbarhet och fler fiskar i haven eller inte. Filip. Hur viktiga är de här miljömärkningarna för butikerna? Jag skulle säga att de är jätteviktiga. I princip avgörande skulle jag säga. Jag vet att alla medlemsföretag inom Svensk Dagligvaruhandel skulle säga att de strävar efter så gott det går att bara sälja miljömärkt fisk, fisk och skaldjur i butikerna och då är det ju både MSC och Krav, men även WWFs fiskguide och de olika färgkriterierna som finns där. Grön, röd och gul är det väl och det skulle jag säga att de uppfyller. Ja, till stor del faktiskt. De får en fisk. Blir den rödlistad då blir det ett problem.

Då står de. Står vi i valet och kvalet att hitta olika lösningar om vi vill att de ska fortsätta sälja. Men det är helt klart det som de strävar efter. Om man tittar i en fiskdisk så är den övervägande majoriteten av fiskpaketen miljömärkta. Ja, jag skulle säga det. Peter. Vad säger fiskarnas själva om processen för att bli miljömärkt? Alltså hur svårt eller lätt är det att fiska eller odla fisk på det här ansvarsfulla sättet som är hållbart och inte påverkar miljön så mycket? Ja, det är väl där. Om man ska koppla till huvudtemat med ett smalt utbud, så är det klart att en bra och robust certifiering som MSC kräver ganska mycket. Den är ganska betungande att genomgå och ganska kostsam och i någon mån kan man säga. Det utesluter lite mindre fisken och arter som är mindre kommersiellt intressanta just nu. Men det är klart att





Landsbygds-  
nätverket

för den gemensamma jordbrukspolitiken,  
fiske och vattenbruk samt landsbygdsutveckling

du får bättre betalt för en MSC märkt Kolja på en fiskeauktion än om den inte är certifierad, men har accepterat att det är ganska stor del. Det här är en del av den kommersiella verkligheten.

Grunden är att det finns en väl fungerande förvaltning i Europa. Är det så att politiken när man sätter kvoterna, följer de vetenskapliga råden? Den följsamheten varierar lite över världen kan man väl säga. Vi i Svensk fisk är också väldigt duktiga på att utveckla skonsammare, mer selektiva redskap och så vidare.

Hur jobbar ni med miljömärkning? Om vi pratar just om fiskarna så måste vi komma ihåg att det är frivilligt att bli NVC certifierad. Fiskarna väljer att certifiera sig mot vår standard. Dagligvaruhandeln. Producenterna väljer att spårbarhet certifieras så att kunden kan välja. Och när allt fungerar på bästa sätt så får vi en marknad som är hållbar, som är överskådlig och som och som alla faktiskt tjänar på. Finns det något intresse för märkning som typ svensk fisk, på samma sätt som svenskt kött och svensk fågel?

Ja, och där har vi ett litet problem idag. För att svensk fisk kan bara vara och fiskat i våra insjöar eller gränsvatten runt vår kust. Men en väldigt stor del av det humankonsumtionsfiske som vi ägnar oss åt för svenskt fiske, det sker faktiskt i Nordsjön och där har vi fiskat i hundratals år, så det är lika mycket våra vatten som någon annans. Dessutom gör olika regulatoriska åtgärder att man faktiskt måste fiska där ute. Där kan jag bara flika inatt från Sverige. Märkningen är också väldigt framgångsrik.

Konsumenter gillar den märkningen och tycker att det känns bra att köpa svenska produkter, så vi för en dialog just nu med. Se om vi kan få ihop den här kopplingen fiskprodukter och från Sverige märkningen. Så vi hoppas vi kan landa i någonting där. Då är det måste man scanna fiskar. De som jobbar med fiskevar de exakt fiskar. Men det är ganska enkelt faktiskt, därför att inte hålla reda på dem. Det är inte enkelt. Men vi har väldigt strikta spårbarhetskrav på fiskeriprodukter

så att det finns alltså. Så fort det landat och sålts så finns det information om för varje part vilken båt som har dragit upp,



Medfinansieras av  
Europeiska unionen



hur de har dragit upp det och var de har dragit upp det. Så det är.

Lite mer komplicerat än för kött kanske, som är mer stationärt. Men det är inga problem att lösa. Så då är det bara en tidsfråga innan vi kan se en etikett där det står svensk fisk. Det hoppas jag. Ja, det finns ju redan idag. Men då är det ju till exempel insjöfisk eller fisk från Östersjön, Öresund, Kattegatt och Skagerrak.

Avslutningsvis, vad skulle ni vilja säga till de som lyssnar för att inspirera dem att ge sig på jakt efter och efterfråga här andra, de bortglömda? Kanske man kan kalla dem goda matfiskarna?

Carl. Jag säger till industrin säger Fortsätt prova och hitta innovationer. Skapa attraktiva produkter som får oss att vilja prova nytt. Till den vanliga konsumenten som har varit inne på att laga mer fisk. För det är egentligen det de kommer ner till.

Det är roligt. Vi måste bara få in att det också kan vara billigt.

Filip, du från Svensk dagligvaruhandel. Vad säger du då?

Jag tyckte det var bra att Carl lyfter det här med innovation, för det var också någonting som jag egentligen tänkte lyfta, att jag vet att ICA och Coop, de har jättestora provkökdär de hela tiden försöker att hitta nya goda fiskrätter. Och jag vet att Axfood har Axfoundation till exempel, som gör ett fantastiskt jobb. De försöker att lansera braxenfärs. De har lanserat något som heter sillburgaresom är sill och ärtor tror jag. En blandning. Och så slutligen så gäller väl hela det här med våga testa, köp en annan typ av fisk. Då tror jag att vi kommer komma lite längre i det här. Och sen slutligen testa att åka ut och fiska också. Framför allt om man har barn. Det är väldigt, väldigt kul. Peter från fiskbranschen. Det tyckte du kanske var bra.

Men jag skulle vilja säga att prata med din fiskhandlare skulle jag vilja säga till konsumenten, för de är kunniga och ber dem överraska dig. Det tror jag är ett grundtips. Sen för industrin så ser vi att vi kan inte ändra preferenser över natt. Det går inte. Och inledningsvis gäller det att jobba med sådant som redan uppskattas. Sill. Färs. Svensk odlad regnbågs lax till exempel. Tänker du på fiskhandlare som i saluhallar? Ja, främst kanske på färsk fisk där man har någon att prata med över disk. Men hur gör man? För de flesta har inte det. De



flesta står ju vid en frysdisk. Hur får man tag i någon som kan bestämma att som man kan prata med där?

Filip på Svensk dagligvaruhandel. Jag tror absolut att man kan fråga en butikshandlaren och även om man står framför frysdiskerna

har du möjlighet att ta in en annan sort. Jag har sett att det finns en annan fiskart som skulle vara kul. De är öppna för den typen av dialog. De hjälper gärna till.

Hörrni, tack så mycket Peter Linder, Carl Dahlman och Filip Ekander för att ni ville vara med idag. Tack själva, det var jättekul! Ja tack själv! Tack! Trevligt. Och ni som vill veta lite mer om de här fiskarna kan gå in på Landsbygdsnätverkets hemsida. Där finns en artikelserie om smartfiskar som de kallas. Podden Landet görs av Landsbygdsnätverket. Producent var Ingrid Whitelock och jag heter Heléne Almqvist. Tack till er som har lyssnat. Slut på transkribering.