

## WWF:s fiskeguide. Gör en miljögarning: ät fisk!

06.06.2018



Sommaren lockar till havsfiske. Att äta Östersjöfisk är även en miljögarning, ifall fisken fångats från hållbara fiskbestånd.

– Jag skulle våga påstå att vildfångad fisk är det miljövänligaste sättet att skaffa mat. Man behöver inte till exempel bryta mark för odling och det är något naturen bjuder på, som en gratis service, säger miljöorganisationen WWF:s skyddsexpert Matti Ovaska ivrigt. WWF har i årtal kampanjerat för hållbart fiske och fiskproduktion. Med hållbart fiske avses enligt Matti Ovaska att man reducerar fiskbestånden endast i den grad de växer. Hållbart fiske skadar inte heller fiskens livsmiljö eller andra vattenorganismer. Organisationen uppmuntrar till att favorisera underutnyttjade fiskar i våra egna närvatten, såsom strömming, siklöja, karpfiskar och abborre, samt undvika hotade arter såsom ål och havsöring. Det lönar sig att vara försiktig även med djuphavsarter, såsom marulk, större kungsfisk och flundrearter.

### Hur står det till med Östersjöns fiskbestånd?

– Östersjöns strömmings- och vassbuksbestånd är på stabil grund. Även de nordliga laxfloderna håller på att repa sig efter att laxbestånden varit på bottenivå i tiotals år. Bland annat i Torne älv har laxbestånden nått en hållbar nivå. Bestånden av kustfiskar, såsom abborre, gädda och gös, varierar på olika håll i Östersjön, berättar Matti Ovaska. Ur Ålands perspektiv är strömmingsfiske ett gott exempel på hållbart fiske, liksom även abborrfiske med spöredskap. Laxen som återvänder till laxfloderna i norr för att leka simmar förbi Åland och måttligt laxfiske med haspel till havs kan enligt Ovaska erbjuda fantastiska upplevelser. – Vi bör komma ihåg att laxbestånden nyss börjat återhämta sig. Fisket bör inte öka från nuvarande nivå, betonar Ovaska.

### Det går dåligt för torsken

Enligt Ovaska finns det verkliga skäl för att oroa sig för Östersjöns torskbestånd; såväl huvudbassängens östra som dess södra torskbestånd är i dåligt skick. – Torsk har överfiskats i årtionden. Största delen torsk fiskas med bottenrålning, och man känner inte till hur fiskemetoden bidragit till torskbeståndens dåliga tillstånd. Från annat håll finns dock exempel på att fiskebestånden inte återhämtar sig fullständigt trots att man slutar trålfisket. Detta kan bero på att fiskemetoden

långsiktigt påverkat minskningen av bottenorganismerna. Enligt Ovaska kan överfisket även ha påverkat att torsken blivit mindre i storlek. – Förr var torsken en stor fisk, men är det inte längre. Åland är omgivet av hav, som inte är i så gott skick. Enligt statistiken har Östersjöns näringsbelastning minskat, men havets tillstånd har ändå inte förbättrats. Utöver överfisket syns detta bland annat i torskbeståndens tillstånd.

## Skyddsåtgärder existerar

I princip finns det verktyg för att skydda Östersjöns fiskbestånd. Som exempel på detta är EU:s gemensamma fiskeripolitik, vars mål är att få ett slut på såväl överfisket som att kasta död sidofångst tillbaka i havet. Målen förverkligas dock inte som önskat. – Alla medlemsländer är inte tillräckligt villiga att implementera tillgängliga åtgärder, konstaterar Ovaska. Fiskekvoterna överskrider till exempel för torskens del fortfarande vetenskapligt definierade rekommendationer och fångst kastas fortfarande tillbaka i havet.

## Inhemsk fisk duger inte för konsumenterna

I Finland används största delen av strömmingsfångsten slösaktigt som foder för pälsdjur, istället för att användas i livsmedelsproduktionen. Samtidigt importerar vi mycket fisk från utlandet. – Finländarnas färdigheter i att mångdisigt använda fisk i matlagningen förtjänar föga beröm. Största delen av fisken vi använder är importfisk, norsk lax. Till exempel strömming kunde man använda mycket mer än vad man gör, men av någon orsak duger den inte för konsumenterna. Abborren är också en utmärkt matfisk, säger Matti Ovaska. Under de senaste åren har frågor om Östersjöfisk med jämna mellanrum figurerat i tidningsrubrikerna, kring huruvida det är hälsosamt att äta Östersjöfisk, eller om till exempel strömmingens dioxinhalter. – Generellt sett är det hälsosamt att äta fisk, men man måste vara noggrann med främmande ämnen och följa Eviras rekommendationer. Utvecklingen har ändå gått mot det bättre. Halterna av främmande ämnen i Östersjön har sjunkit hela tiden, då till exempel industrins processer blivit bättre. Skyddsexpert Matti Ovaska lever som han lär och berättar att hans favoriträtt är färska smörstekta abborrfiléer. Han påminner ännu om hur lyckligt lottade finländarna är med tanke på det mångsidiga, inhemska fiskutbudet. – Ifall vi fiskar hållbart skiljer sig vildfångad fisk från all annan mat i miljövänlighet. Det ligger i vårt intresse att inte förstöra denna service som naturen ger oss.

Artikel från Ålandsbanking nr 1/2018 (publicerad 06.06.2018)

Text: Anne Brax, kommunikationschef WWF Finland / Foto: WWF Finland