

Redlighetsforum

Stockholm 31 maj

2018

-

*Tidigare beslutade aktiviteter -Tillväxt inom Sjömat
-SVDH – Kontrollförordningen -Uppdatering från
Redlighetsgruppen -Övriga frågor*

Fiskbranschens Riksförbund

Bolag

Astrid Fiskeexport AB

Göteb stycken Fiskgrossister fiskgrossister)

(25-30

David Nordqvist Fiskeexport AB

Falkenberg Seafood AB

Marine Harvest

Findus Sverige AB

Fiskano

Fiskeexporten i Varberg

Hörviks Rökeri 2009 AB

Klädesholmen Seafood

Korshags

Detaljisterna i Sverige

Kvalitetsfisk i Stockholm AB

Leröy Sverige AB

Certifieringar & Hållbarhet

obster Seafood Sweden AB Handelsbeteckningar

L

M

arenor AB Gemensamma Märkningsregler

M

P Produkter AB Fiskekvoter Remissinstans
(SLV/Hav/JBRV/ AIPCE medlemskap Tullar, Övr.
Handelsfrågor

Nogersundsfisk AB

Orkla Foods Sverige AB

Räkor & Laxgrossisten AB

Miljöfrågor

Sjöboden Allt i Fisk AB

Skillinge Fisk Impex AB

Skärhamns Frys AB

Sweden Pelagic Ellös AB

Royal Greenland

GFA

Redlighetsforum

Bakgrund

Fiskbranschens Riksförbund (FR) arbetar för en positiv och hållbar utveckling av branschen.

Inom redlighetsarbetet har vi sedan länge fokuserat på att skapa en gemensam syn på Svenska marknaden för fiskprodukter gällande handelsnormer, handelsbeteckningar, redlighet, produktsäkerhet, märkning, spårbarhet och hållbarhet.

Inom FR har vi en stor tilltro till att samverkan och informationsutbyte genom hela värdekedjan av myndigheter, fisket, producenter och försäljning, är något positivt.

Redlighetsforum 2018-05-31 Stockholm Namn Företag/Organisation Krishan Kent
Piwa Food/FR Jörgen Davenil Leröy/FR Jeanette Forsell Marenor/FR Illona
Miglavs Hanssons/FR Nicklas Hedin Scandic Katarina Ljung Martin Servera Inger
Melander ASC Johan Mellgren Orkla/FR Annika Hanson Borg Bergendahls
Susanne Krohn Coop Louise Grönborg Menigo Malin Skoog SFPO NY ICA Karin
Bothen Findus Magnus Nikkarinen Svensk Dagligvaruhandel Lars Angelin Royal
Greenland Morgan Bråse Klädesholmen

Marknadsplatsen Seafood från horisontell till vertikal integration - samverkan

Konsumenten

ICES

KRAV

FSR Tuna

HAV

NEAFC

SLV

RFMO

AIPCE

Sv. handel

FAO

Food Service

Yrkes fisket

Seawin

MSC

ASC

JBRV

FR

RICE
WWF

Redlighetsforum

Syfte

Fritt forum utan avgift/medlemskrav baserat på gemensamt intresse för hållbar och sund tillväxt inom Fisk & Skaldjur

Hantera möjligheter och kritiska frågor som berör branschen och är aktuella för hela värdekedjan konsumenten, handeln, hotell, restauranger, offentliga myndigheter och producenter.

Öka samverkan och ta tillvara på kompetenser, erfarenheter och viktiga perspektiv genom hela värdekedjan

Agendan utgår ifrån prioriterade områden som fastställts gemensamt av deltagarna.

Summering ➤ Alla deltagarna - Behövs ett forum för att diskutera F&S tvärs värdekedjan. ➤ Att FISK spänner över så stora områden både geografiskt och ämnesmässigt

att det är svårt för enskilt bolag att ha kontroll på alla delar. ➤ Deltagarna upplevde att det kunde vara en fördel att FR höll i forumet

tillsvidare och deltagarna har möjlighet att ta upp aktuella ämnen.

Dialog under mötet kring Forumets huvudinriktning

- Hållbart fångad/odlad fisk/skaldjur,
- Korrekt märkning
- Skapa trygghet för konsumenter att äta mer fisk
- Förekomma och diskutera relevanta frågor inom Fisk & Skaldjur över gränserna för ett bredare perspektiv.
- Bättre överblick och förutsägbarhet kring viktiga bestånd för Svensk Marknad och/eller nya möjligheter.
- Uppdatering av ASC/MSC standards och certifieringar
- Ämnen för nästa forum
- 3 ggr per år är en bra utgångspunkt gärna i Stockholm

Agenda

Tidigare beslutade aktiviteter

- ***Status Hållbar tillväxt inom Sjömat***
 - *ASC i utveckling Inger Melander ASC (40 min)*
 - *Smart Ocean - Smaka på framtiden Lillemor L Innovatum (20 min)*
 - *Nytt inom Rekommendationer, certifiering och fisklistor*
 - *Runt bordet*

Senaste mötet

Följande besluts togs:

- Att göra en skrivelse angående NVG sillen, om hur stor betydelse den har för svensk marknad , även om det i detta skede troligen redan är för sent. (Redlighetsgruppen)
- Att FR redlighetsgrupp i sitt arbete med branschvägledning tar fram ett förslag på en uppdatering av hållbarhetsdagar och kriterier för försäljning av rökt och gravad lax.
- Att FR redlighetsgrupp tar fram ett förslag på hur vi ställer oss till injicering av protein i fisk eftersom det är bättre vi förekommer än att förekommas.

SVDH – Kontrollförordningen (45 min)

- ***Kort intro Svensk Dagligvaruhandel Magnus Nikkarinen***
- ***Kontrollförordningen utifrån SVDH ´s perspektiv***
- ***Input från Fiskbranschen och AIPCE/MAC (EU)***
- ***Runt bordet - Dialog utifrån ett värdekedjeperspektiv***

HA V, Spårbarhetsförordningen

Bakgrund FR ´s inställning var positiv när projektet startade utifrån att säkerställa likabehandling på svenska marknaden. Fiskbranschen var tydlig med att vi kunde acceptera en utveckling av systemet endast om det var konkurrensneutralt. 1. Alla som är omfattade av systemet i Sverige ingår utan undantag 2. Att kraven inom EU är likvärdiga, alla länder inför system elektroniskt som motsvarar det dataunderlag som Havs system samlar in från Svenska aktörer.

Nuläge Länderna inom EU har inte tvingande nationella system som motsvarar Hav ´s omfattning. Det finns diskussioner om undantag för att registrera i det Svenska systemet. Alla aktörer i värdekedjan upplever inte ett tvingande system som det bästa alternativet En ny kontrollförordning är under utveckling inom EU, vilket ger en osäkerhet kring framtida krav och förutsättningar.

Slutsats FR ställer sig inte bakom införandet av ett tvingande system som är utöver EU ´s krav på nationell elektronisk registrering

Orsak Systemet är inte konkurrensneutralt.

- All fisk ingår inte och den administrativa kostnaden för produkter i marknaden blir inte lika
- All fisk ingår inte varför flera system i grunden måste användas i berörda bolag. ex Svensk insjöfisk vs Svensk Torsk
- Behov av undantag för omfattade bolag minskar datakvaliteten och det blir inte konkurrensneutralt
- De största aktörerna i värdekedjan upplever inte ett tvingande system som det bästa alternativet
- EU utarbetar en ny kontrollförordning och det är osäkert på vad den kommer att innehålla.
- Det finns inget krav på EU nivå som stödjer dataomfattningen i HaV systemet.

Nästa steg Vår inställning presenteras till Redlighetsforum och SVDH på torsdag 31 maj Punkten kommer att hanteras vid Fiskbranschens möte med Hav 7 juni muntligt och skriftligt.

Uppdatering från Redlighetsgruppen

- *Nytt inom Branschriktlinjer*
- *Status uppdatering Märkningshandboken*
- *Övrigt från Redlighetsgruppen*

Uppdatering från Redlighetsgruppen

Branschriktlinjer, inför uppdatering

- Hållbarhetstider rökt & gravat. Förslag på skrivelse. Hur ställer sig forumet?

Injicering av proteiner i fisk

Förslag på skrivelse. Hur ställer sig forumet?

Förslag skrivelse hållbarhetstid

Förvaring och Hållbarhet (Lagring, Distribution och Detaljhandel)

Vid bestämmande av förvaringstemperatur och hållbarhet i butik avseende gravade produkter skall särskild hänsyn tas till risken för mikrobiologisk tillväxt av *Listeria monocytogenes* under kylförvaring. Därför rekommenderas max 21 dagars hållbarhet på kallrökta/gravade/rimmade fiskprodukter vid +4°C .

Listeria monocytogenes kan tillväxa i vacuumförpackade fiskprodukter även vid låga temperaturer (nära 0°C). För att minimera risken att eventuellt förekommande *Listeria monocytogenes* kan tillväxa till potentiellt riskfyllda nivåer (>100cfu/g) under hållbarhetstiden rekommenderas följande maximala hållbarhetstider för produkter vilka säljs som kylvara utan andra tillsatser än salt: OBS: hållbarhetstider måste alltid verifieras med laborietester.

Tabell 1: Rekommenderad maximal hållbarhetstid för produkter utan andra tillsatser än salt.

Produkt (fiskprodukter) Rek. Hållbarhetstid Rek. Förvaringstemp. Kallrökt, gravad, rimmad Max 21 dagar Högst +4°C Varmrökt, Max 28 dagar Högst +4°C

Om bakteriehämmande tillsatser (tex laktat, diacetat etc) används för extra säkerhet skall detta alltid märkas i enlighet med gällande lagstiftning. Eventuella tillsatsers verkan mot *Listeria monocytogenes* måste verifieras och styrkas genom laborietester innan hållbarhetstiden eventuellt kan förlängas utöver rekommendation i Tabell 1. Se bilaga II Förordning 2073/2005. Mer information finns även att finna via Livsmedelsverkets hemsida. www.slv.se ”Studier enligt bilaga II”. FR rekommenderar att kontakt tas med SLV då ett test i enlighet med bilaga II planeras.

Förslag skrivelse om injicering

Angående användning av stabiliserande tillsatser, vatten eller proteininjicering.

- Användning av stabiliserande tillsatser i djupfrysta fiskfiléer skall endast användas med syfte att skydda produkten under frysning och skall ske i enlighet med gällande krav i lagstiftningen och deklareraras.
- Användningen av stabiliserande tillsatser i sammansatta fiskprodukter skall endast ske i enlighet med gällande krav i lagstiftningen och deklareraras.
- Injicering av protein i fiskfiléer utan konsumentnytta bör undvikas. Om proteininjicering ändå utförs skall det alltid göras inom ramen för gällande lagstiftning och deklareraras tydligt.
- I färsk fisk där stabiliserande ämnen ej har någon konsumentnytta bör dessa undvikas.
- Tillsättning av vatten i färska fiskfiléer som inte har någon konsumentnytta bör undvikas.
- Fisk som har varit fryst men säljs som kylvara (upptinad) skall märkas med uppgift om att den säljs som ”Tinad”.

Omfattning: Gäller både kylda och frysta produkter, förpackad och oförpackad, hel, filead, skivad, eller på annat sätt styckad fisk samt rökt, och gravad fisk

NVG sill och MSC märkning

- Vad hände ?
- Vad händer nu ?

Vad har vi från branschen gjort?

- Enligt överenskommelse på förra redlighetsforumet skickade FR en uppmaning till Norge
- Uppmaningen skickades efter att expedits audits hade utförts och CABarna hade delgett att de avvaktade med sitt beslut tills en ny rapport från ICES hade släppts.

Det fanns en glimt av hopp !!

Referenspunkterna ändrades av ICES i april 2018 från 5 miljoner ton till 3,184 miljoner ton. Vilket innebar att lekbiomassan nu ligger över den kritiska MSYB trigger gränsen.

Detta resulterade i att NVG sillen fick behålla sitt MSC certifikat. Men fiskena fick nytt krav på sig.

VAD KRÄVS NU: Eftersom nya referenspunkter är upprättade måste en ny HCR (Harvest control rule) upprättas av kuststaterna och godkännas av ICES. Den måste också innehålla ett effektivt och fungerande kvot allokerings system.

NVG Sill och MSC vad hände ?

Vad händer framåt på NVG sillen och MSC ?

- Om inte kuststaterna kommer överens om en ny förvaltningsplan som bland annat korrigerar kvoten (TAC) vid nedgångar i bestånden och med en fördelningsmekanism som fungerar, så finns risken kvar att den kommer att tappa sitt MSC.

– Detta kommer att följas upp vid varje revision i de olika MSC fiskena på NVG sill (Atlantoskandisk sill).

För 2018 räknar man med att fisket kommer att ske med 25 % över den TAC som kuststaterna satt och 35 % över det råd som ICES gav för 2018.

Hur beståndet klarar detta , vet vi inte förrän rapporten från ICES kommer i slutet av september.

HUR påverkar det Branschen ?

Konsekvenser

- OM NVG sillen tappat sitt MSC , så hade det inte kunnat stå Norska havet som fångstområde på emballaget om den samtidigt har ett MSC märke, då det inte finns någon annan sill än NVG där.

– Vi har tagit fram en branschöverenskommelse som avhjälper detta för att slippa slänga

emballage för alla produkter som inte berörs av kraven i EG 1379/2011.

- En produkt som redan är berörd av detta är MSC märkt Stenbitsrom, där Island för säsongen 2018 har tappat sitt MSC och det därför inte kan stå havet kring Island på emballaget efter att 2017 års råvara är slut på lager. – Troligtvis får den tillbaka sitt MSC till säsongen 2019

Vilka krav ställs på branschen ?

- Detta ställer stora krav på branschen att vara förutseende och flexibel
- Vi måste trycka på regeringar och beslutsfattare för att de ska arbeta för kvoter som ger ett hållbart fiske och få bort allt IUU fiske.

Övriga frågor Bordet runt

Inblick & Utblick för vidare dialog

MSC/ASC DAGEN

- BEHOVET AV EN ANPASSNING TILL ART OCH FISKEMETOD FÖR ATT VÄRDERA MILJÖPÅVERKAN OCH EFFEKTEN INSATS/FÖRBÄTTRING.
- LANDBASERAD ODLING
- NYA MÖJLIGHETER FRÅN HAVET
- UTBUDET STÖRRE ÄN EFTERFRÅGAN KRING CERTIFIERADE MÄRKTA PRODUKTER
- TEKNISKT SKIFTE IGÅNG

AIPCE AND MAC BRYSEL 22 MAJ

- A LEVEL MARKET
- DUAL QUALITY
- IUU
- ECO LABELLING AS A TRADE BARRIER

GLOBAL TUNA CONFERENCE

- IUU
- RFMO STATUS
- BESTÅNDS UTVECKLING
- BLOCKCHAIN
- TEKNISK UTVECKLING INOM FISKET

MSC/ASC dagen

- Behovet av en anpassning till art och fiskemetod för att värdera miljöpåverkan och effekten insats/förbättring.
- Landbaserad odling
- Nya möjligheter från havet
- Utbudet större än efterfrågan kring certifierade märkta produkter
- Tekniskt skifte igång

AIPCE and MAC Bryssel 22 maj

- A level market
- Dual quality
- IUU
- Eco labelling as a trade barrier

Global Tuna conference

- IUU
- RFMO status
- Bestånds utveckling
- Blockchain
- Teknisk utveckling inom fisket

Nästa möte & Ämnen