

Stefan Edman är biolog, föreläsare och författare till cirka 40 böcker om natur och miljö, bland annat *Västkust*, *Solvarv*, *Jorden har feber* och *Matsmart*. Stefan fick 2009 kungamedalj för sina insatser och har nyligen kommit ut med tre "havsböcker": *Kosterhavet – under ytan* på Sveriges första nationalpark under ytan, *Havsblänk* och *Planeten Havet*.

# Nu kan vi äta torsk med gott samvete!

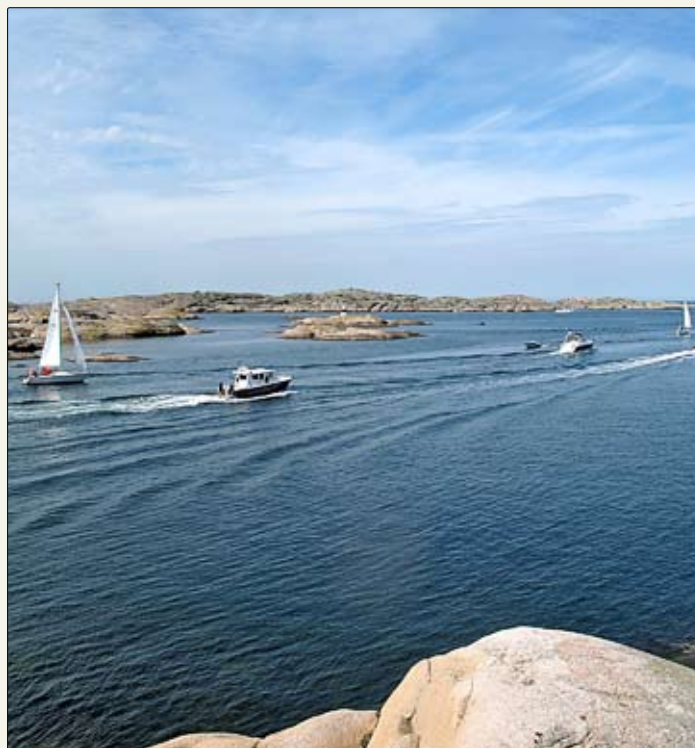
Efter alla år av svarta rubriker om Östersjöns miljökris kommer nu glädjebeskedet: Det våras för torsken!

Öster om Bornholm finns det nu så gott om denna vår populäraste matfisk att EU har höjt fångstkvoten. Och i Världsnaturfondens nya fiskguide signaleras grönt ljus för oss konsumenter: Köp gärna torsk från dessa vatten.

Det är lite av success story, en seger för det gröna förnuftet. Orsaken är en rad aktiva, kloka åtgärder från länderna runt vårt gemensamma innanhav: Klappjakt på svartfiskare, stopp för sommarfiske samt – inte minst – krav på att använda så kallad selektiv trål. Ett redskap med maskor som släpper ut de icke lekmogna unga torskarna i vattnet igen, i stället för att ta dem upp på däck och sedan slänga tillbaka dem halvdöda.

Även väster om Bornholm finns nu ett torskbestånd som snart också är långsiktigt ekologiskt hållbart. I fiskguiden får det gult ljus, dvs man bör ännu så länge vara återhållsam med både fångst och konsumtion.

I somras ledde jag en sällskapsresa till Svalbard. En bit söder om denna isbjörnrika, makalöst vackra ögrupp svallar ju som bekant Barents hav. Här har normän och ryssar förvaltad de enorma torskpopulationerna på ett föredömligt sätt. Och det är



Efter år av svarta rubriker om Östersjöns miljökris kommer nu glädjebeskedet att det våras för torsken. Nu får vi hoppas att situationen förbättras även i våra andra vatten. Bilden ovan är tagen utanför Smögen.

här som en stor del av den MSC-märkta djupfrysta torsken i våra svenska butiker har sitt ursprung.

Det "marknadstryck" som vi konsumenter utövar på de stora varuhuskedjorna spelar också roll för att rädda torsken och andra hotade matfiskar. Länken mellan hav och bord utgörs av certifikat och märkning. MSC, Marine Stewardship Council är världens

hittills största miljömärke för marina livsmedel. För någon månad sedan öppnade de sitt Östersjökontor i Stockholm.

Svenska KRAV är mindre men växer snabbt och finns nu för sill, fryst torsk, kolja, sej, burfångad havskräfta och ett antal förädlade produkter. De tre ledande begreppen för KRAV-certifierat fiske är hållbara be-

stånd, spårbarhet och säkra metoder. Forskarna vid SIK, Institutet för livsmedel och bioteknik, har bland annat visat att utsläppen av växthusgaser från KRAV-torsk är cirka 54 procent lägre än från torsk som inte är miljömärkt.

Miljöstyrningsrådet, MSR, erbjuder sedan hösten 2009 ett antal rekommendationer för upphandling av ekologiskt hållbar fisk, mat som serveras i skolmatsalar, på servicehem och liknande. I en färsk rapport från Naturskyddsföreningen säger 182 av landets kommuner att fisk från hållbara bestånd finns i deras upphandlingsavtal. I tre kommuner – Lidingö, Vänersborg och Västervik – kommer 100 procent av den fisk som köps in från hållbara bestånd! Medan Orust och Tjörn, strax invid Västerhavet, tillhör den grupp på sju kommuner som antingen inte har eller inte vet om man har hållbar fisk i sin upphandling.

Åtgärderna i Östersjön börjar ge resultat. Medan det i Skagerrack och Kattegatt ännu är kris för torsken och en del andra arter. Höjer vi blicken tvingas vi inse att så mycket som 80 procent av världens fiskbestånd är mer eller mindre överutnyttjade.

Det är inte omöjligt att uppfylla FN-målet om att restaurera den utarmade fiskmångfalden i havet. Men förfärligt bråttom.