

Tillsammans för en lönsam tillväxt

Krishan Kent

Ordförande Fiskbranschens Riksförbund

Den blå marknaden

2/3

3D

Under ytan

Globalt

Gemensamt



Den blå marknaden

2/3

3D

Under ytan

Globalt

Gemensamt

Handel

Hållbarhet

Lagstiftning



En marknad: Hav till bord inom EU

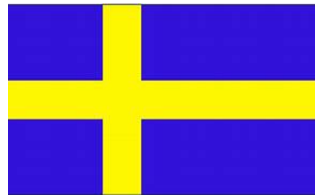


Handel



GFP Gemensam Fiskeripolitik
EU mandat 12-200 sjömil
Bestånd gränsöverskridande

Hållbarhet



< 12 sjömil från land.
Skärpa och komplettera EU regelverk

Lagstiftning

Många frågor är komplexa

Makrill *Scomber scombrus*

- Garn, nordöstra Atlanten flyttas från gult till rött ljus
- MSC-certifierad eller fiskad med lina i Nordöstra Atlanten



Sej/gråsej *Pollachius virens*

- Trål, Norska havet flyttas från rött till gult ljus.
- MSC eller KRAV-certifierad, fångad med långlina eller garn utanför Island eller med ringnot i Barents Hav eller i norska vatten.



Kolja *Melanogrammus aeglefinus*

- Trål, Skagerrak, Kattegatt & Nordsjön flyttas från gult till rött ljus.
- Långlina och garn, Barents Hav och Norska havet flyttas från grönt till gult ljus
- MSC och KRAV-certifierad, fångad med långlina i Skagerrak, Kattegatt, Nordsjön eller Norge



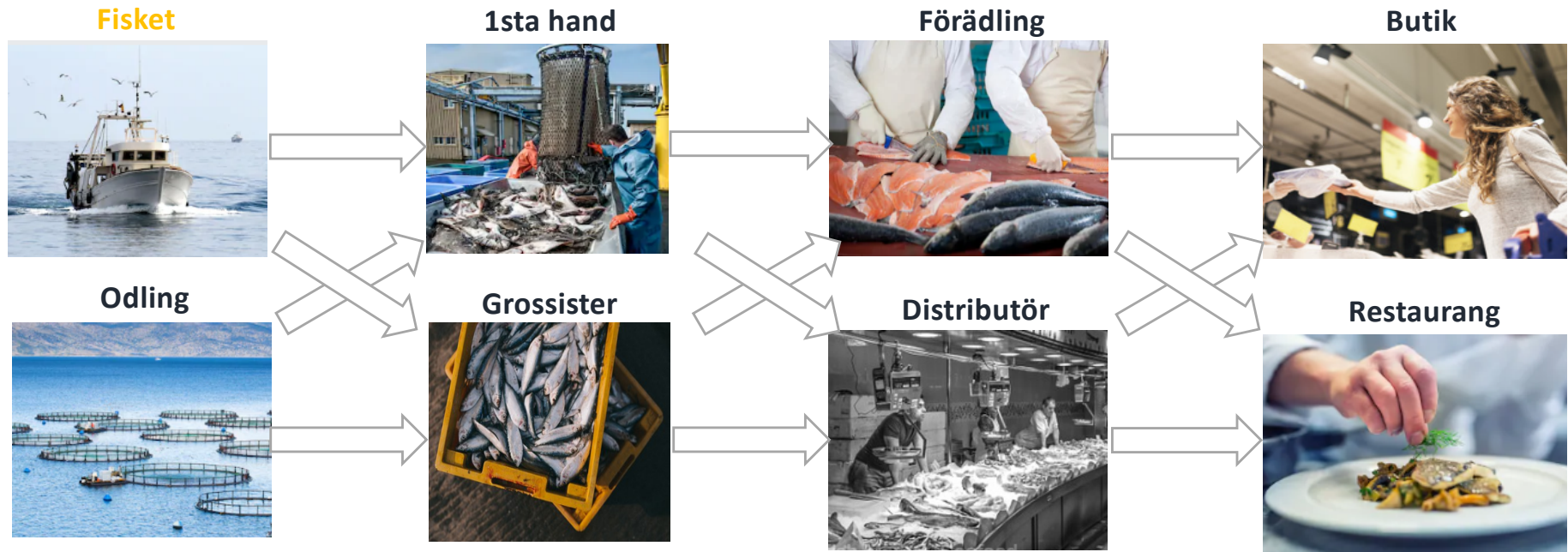
Samverkan för hållbar tillväxt

Rätt förutsättningar för näringen på den Svenska marknaden

Verksamhetens mål:

Att verka för en positiv utveckling av branschen samt att ta tillvara medlemmarnas intressen i samhället

Gemensamma frågor hav till bord



Lagstiftning
Hållbarhet
Handel & Tullar

>18 miljarder SEK inom Fisk & Skaldjur som samverkar från hav till bord



Redlighetsforum

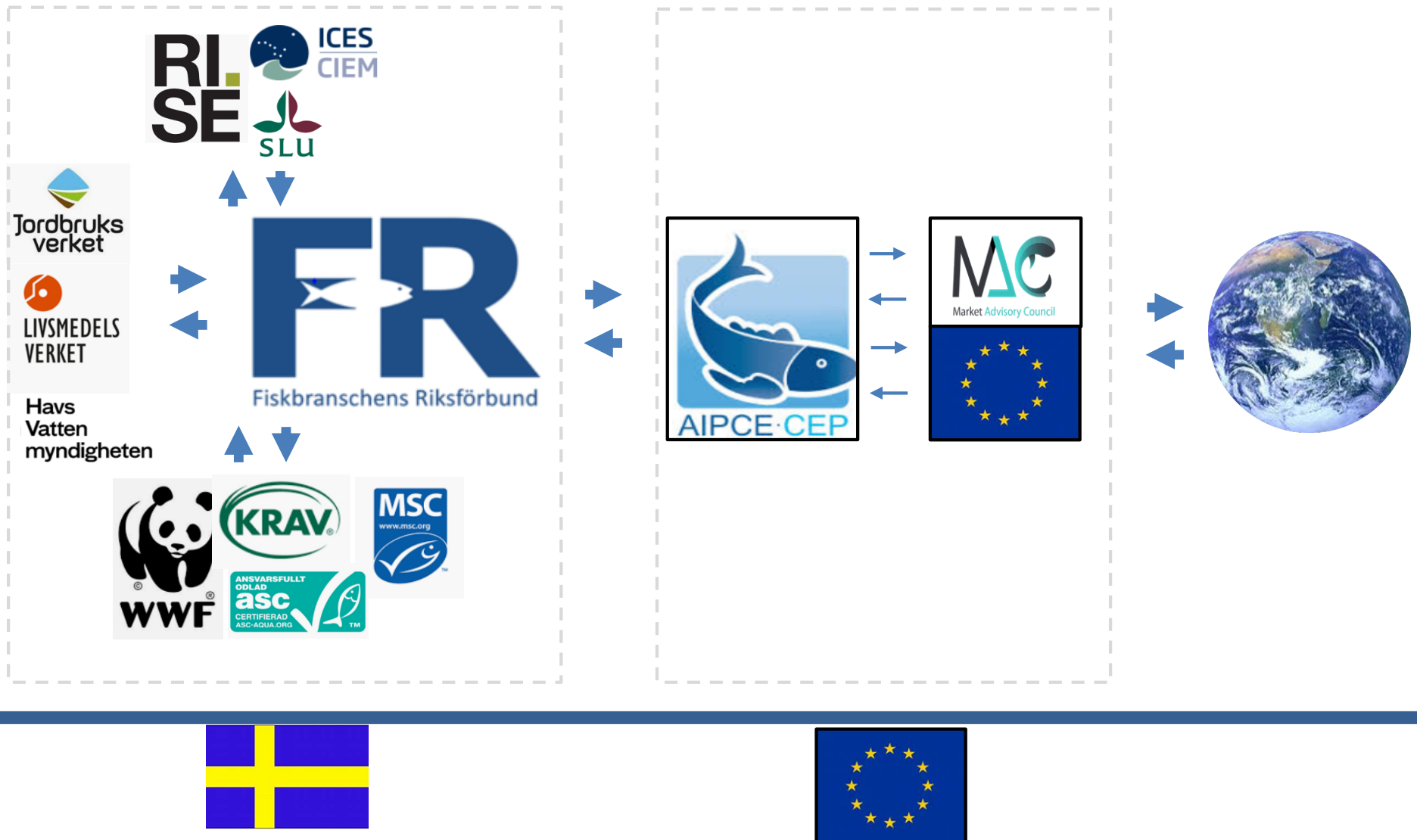
sodexo

Scandic

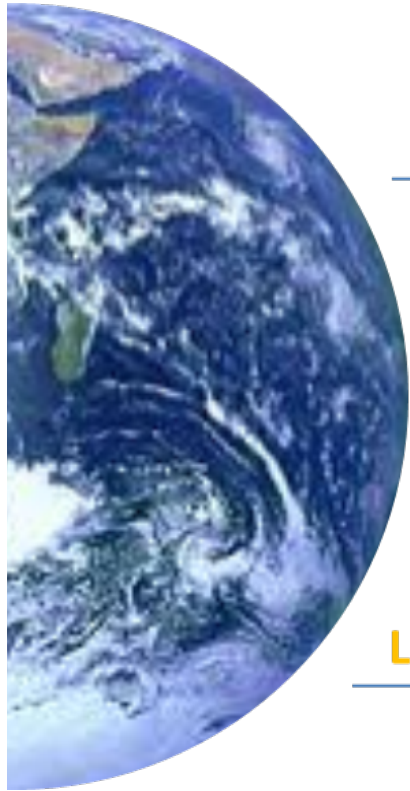
coop

ICA

Är branschens röst i Sverige & inom EU



Samverkan gör skillnad..



Handel

- ☐ Tullfria kvoter
- ☐ Frihandelsavtal
- ☐ Livsmedelstillstånd

Hållbarhet

- ☐ Gemensam kraft
- ☐ Certifieringar
- ☐ Beredskapsfrågor

Lagstiftning

- ☐ Spårbarhetssystemet
- ☐ Handelsbeteckningar
- ☐ Branschriktlinjer
- ☐ Märkningsriktlinjer

Branschriktlinjer:



MÅLGRUPP OCH SYFTE

Målgrupp

Målgruppen för denna nationella riktlinje är alla livsmedelsföretag, som hanterar sjömat i någon form, samt övriga intressenter i branschen.

Syfte

- Skapa ett likartat synsätt på vissa faktorer som styr produkternas säkerhet.
- Skapa en samsyn på hur vi från branschen vill att våra produkter skall framställas och marknadsföras.
- Säkerställa en hög lägstanivå i branschen.
- Att i samarbete med medlemmarna fortsätta utveckla riktlinjerna.

ANSVAR

Det är fiskeriföretagens fulla ansvar att de produkter man förädlar och säljer är säkra d.v.s att de inte är skadliga för hälsan eller på annat sätt olämpliga för konsumtion. I EU-förordning (EG) nr 178/2002 betonas företagens skyldighet att underrätta berörd tillsynsmyndighet när produkt kan utgöra en hälsofara. Företaget skall ha system för spårbarhet och beredskap för att vid behov dra tillbaka sådana produkter. För att möjliggöra detta krävs spårbarhet åtminstone ett steg tillbaka och ett steg framåt i kedjan.

AVGRÄNSNINGAR

Riktlinjerna avser produkter från hav och sjö, vildfångade eller odlade.

Agenda redlighetsforum september

HÅLLBARHET

- **ASC - Scampi på tallriken – Diskussion om stabilitet i certifieringen**
 - Är det en enskild händelse eller hur skall vi förhålla vi oss till rapporten från NSF.
- **Östersjön – Var är vi och vad är i fokus för att det skall bli bättre**
- **MSC certifiering –**
 - Status viktigaste bestånden för Svensk marknad
 - MSC ny standard med nya leverantörskrav - konsekvenser

FAKTASAMLING

Fiskbranschen i siffror: fakta och förutsättningar för sjömatnäringen i Sverige

SYFTE

- Skapa en bild över branschen
- Sammanställd och värderad fakta
- Ett levande dokument till nytta för medlemmar

INNEHÅLL

- Konsumtion
- Politik och regler
- Sysselsättning

Vad driver vi nu:



- Lansering nya branschriktlinjer
- Remisser - Pelagiska Systemet
- Spårbarhetsystemet
- Redlighetsforum 25 september



- Level playing field
- Eco labelling
- Ny Kontroll förordning



Vi informerar och kommunicerar:

Tidning och aktuellt från
Svensk Fisknäring:



Vilka frågor är viktigast för kunden just nu?

För en attraktiv och hållbar
fiskavdelning med tillväxt

Tack!

Har Ni fler frågor

info@fiskbranschen.se



www.fiskbranschen.se