

Faktaark miljøpåvirkning av produkter fra linefanget torsk. Produkt: Domstein IQF, 400 g.



Dette faktaark beskriver miljøpåvirkningen av produktet fra produksjon av råvare (inkl fangst av fisk) til forbruk (Svanes, 2008). LCA-metodikk (LCA= livssyklusanalyse) i henhold til ISO-standardene 14040-44 ligger til grunn for studien. Følgende miljøpåvirkningskategorier er vurdert: drivhuseffekt, forsurening, fotokjemisk oksydasjon, nedbrytning av ozonlaget, eutrofiering (overgjødning), energiforbruk i tillegg til: Status til fiskestammen, mengde utkast/mistet fisk, prosesseringsutbytte, mengde hel fisk pr kg produkt og påvirkning på havbunnen.

Produktet:

Produktet er laget av torsk. Torsken er av stammen Nordøstarktisk torsk (*Gadus morhua*). Fisken er linefanget i Norskehavet og Barentshavet i en minste avstand på 12 nautiske mil fra kysten for å unngå fangst av kysttorsk. Produktet er produsert av Domstein ASA på Måløy. 400 g IQF selges stort sett i dagligvarehandelen. Produktet er godkjent av KRAV.

Beskrivelse av produsenten:

Domstein er et norsk selskap basert på Måløy, med en rekke virksomheter i Norge og Sverige.

Selskapet har en stor eierandel i Ervik Havfiske, rederiet som eier autolinefartøyene som fanger torsken som er råvare til dette produktet.

Biologiske effekter:

Fiskestammen er ifølge det Internasjonale Forskningsrådet ICES i en god tilstand og fangsten kan regnes som bærekraftig.

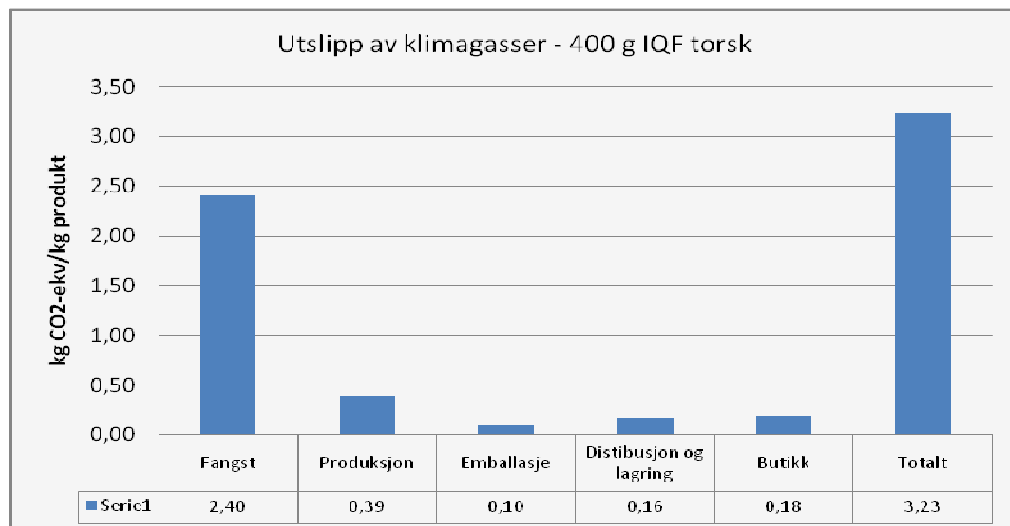
Et annet viktig tema er fiskeriets påvirkning på havbunnen. Fisken i dette produktet fanges med line, en fiskemetode som ikke gir direkte påvirkning på havbunnen.

Torsk fanges med mange forskjellige redskaper. De vanligste er bunnrål, snurrevad, garn, line, teine og jukse. Linefiske er en svært selektiv fangstmetode. Mengde tapt fisk er alltid lavere enn 3 % av total fangstmengde, men i de aller fleste tilfeller mye lavere (< 0,5 %). Linefiske er dessuten en passiv fangstmetode, som gir et lavt energiforbruk i forhold til de andre fangstmetodene.

Torsk er en begrenset råvare som er viktig å utnytte så effektivt som mulig. For IQF er utnyttelsesgraden 2,5, dvs. at 2,5 kg hel rund fisk går med til å produsere 1 kg IQF.

Klima:

Klimaeffekten, beregnet som totalt utslipp av klimagasser, ble beregnet å være 3,23 kg CO₂-ekvivalenter pr kg tilberedt IQF. Utslippene er fordelt på følgende måte.



Forbrenning av drivstoff i fiskebåten gir de største utslipp av klimagasser. Den nest viktigste faktoren er produksjonen, deretter butikk.

Andre miljøeffekter:

De viktigste miljøpåvirkningene kommer fra forbrenning av fossilt drivstoff for drift av fiskebåt og transport av ferdige varer og produksjon av elektrisitet for burgerproduksjon, frysing og tilberedning av produktet. Dette bidrar særlig til fotokjemisk oksydasjon og forsuring.

Nedbrytning av ozonlaget	0,005	g CFC-11-ekv/kg produkt
Fotokjemisk oksydasjon	4,3	g C ₂ H ₂ -ekv/kg produkt
Forsuring	24,2	g SO ₂ -ekv/kg produkt
Eutrofiering	5,0	g PO ₄ -ekv/kg produkt
Energiforbruk	67,4	MJ/kg produkt
Utbytte (#)	40	%

Dette betyr at 40 % av den fangede fisken går til menneskemat. 27 % går til dyrefôr. Resten (tarm og annet sløyeavfall) tilbakeføres til naturen.

Kontaktperson:

Forsker: Erik Svanes

Østfoldforskning AS

Adresse: Gamle Beddingvei 2 b, 1671 Kråkerøy, Norge

Telefon: + 47 69 35 11 00

E-post: erik@ostfoldforskning.no

Referanser:

Svanes, E.: "Livsyklusanalyse (LCA) av utvalgte torskeprodukter med basis i autolinefanget torsk".

Østfoldforskning. OR 15.08. August 2008.

International Council for the Exploration of the Sea (ICES). www.ices.dk

Kråkerøy 29 august 2008

Erik Svanes

Erik Svanes