

**Vedr.: Fødevarerministeriets skriftlige høring i § 5-udvalget (fiskeri) om Kommissionens forslag til Rådets forordning om fastsættelse for 2024 af fiskerimuligheder for visse fiskebestande og grupper af fiskebestande i Østersøen og om ændring af forordning (EU) 2023/194 for så vidt angår visse fiskerimuligheder i andre farvande**

Marine Ingredients Denmark takker indledningsvist Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri for fremsendelse af notatet til høring.

Fiskeriet i Østersøen er en væsentlig del af fiskeriet i Danmark og et særdeles vigtigt råvaregrundlag for fiskeforarbejdningsvirksomhederne, som opkøber fisk fra både danske og udenlandske fiskere.

Som anført i notatet skønnes forslaget at have negative erhvervsøkonomiske konsekvenser for fiskere berørt af de forventede kvotereduktioner. Vi vil hertil bemærke, at det ligeledes vil få negative konsekvenser for de danske fiskemel- og fiskeolieproducenter. Fisk fra Østersøen - i form af både direkte landinger og afskær fra fisk forarbejdet til direkte konsum - udgør ca. 20 procent af råvaregrundlaget for den danske produktion af fiskemel og fiskeolie og repræsenterer således en årlig eksportværdi på 800 mio. kr.

Kommission lægger op til, at sild i den centrale del af Østersøen samt sild i den Botniske bugt kun kan fanges som bifangst. Det er vores vurdering, at begrænsning af fangst for sild i disse områder vil få væsentlige økonomiske og erhvervsmæssige konsekvenser, og at det vil være en uforholdsmæssig drastisk reduktion af TAC fra det ene år til det andet.

Udgangspunktet for fastsættelse af TAC og kvoter bør altid være den videnskabelige rådgivning fra ICES, og ikke antagelser fra Kommissionen om ikke-dokumenterede sammenhænge i fiskerier og økosystemer. Det er en kedelig tendens, som har vundet indpas i kvotefastsættelser for Østersøen, og som man fra dansk side bør opponere imod.

Vi anbefaler, at man følger ICES rådgivningen:

- TAC for sild i den Botniske Bugt: mellem 48.824 – 63.049 tons.
- TAC for sild i den centrale Østersø: mellem 41.706 – 52.549 tons.

Som angivet i notatet, har Kommissionen anmodet ICES om information om niveauet for bifangst af sild i brislingefiskeriet. Man afventer derfor fortsat Kommissionens forslag for 2024 for brisling.

Brisling fra Østersøen udgør ca. 15 procent af råvarerne hos de danske fiskemel- og fiskeolieproducenter, og er en særdeles vigtig fiskebestand for os. Brislingebestanden er inden for sikre biologiske grænser og i en god tilstand, og en begrænsning af fiskeriet efter brisling bør ikke kunne foretages på baggrund af ikke-dokumenterede eller videnskabeligt beviste hensyn til andre bestande.

Den seneste ICES rådgivning for brisling i Østersøen anbefaler en TAC mellem 191.075 – 247.704 tons og vi anbefaler, at man også her følger ICES' rådgivning.

Vi vil afslutningsvis pointere, at fiskemel og fiskeolie er yderst vigtige ingredienser i produktionen af opdrætsfisk på grund det høje indhold af omega 3 fedtsyrer og sunde proteiner. Akvakultur er blandt de mest klimavenlige produktionsformer, når det kommer til fødevareproduktion, og FAO anbefaler en global vækst i akvakultur.

Fisk, der anvendes til foderingredienser, er derfor med til at bidrage til en bæredygtig produktion af fødevarer til en stigende global befolkning. Fiskeriet i Østersøen er en væsentlig bidragsyder i værdikæden fra fangst til foder til sunde fødevarer og en reduktion af kvoterne vil medføre konsekvenser for andre aktører i værdikæden, udover fiskere og fiskeforarbejdningsvirksomheder.

Det er Marine Ingredients opfattelse, at fisk fra Østersøen, der anvendes til produktionen af fiskemel og fiskeolie, er produkter af høj kvalitet. Der er dog særlige problemstillinger med dioxin og andre miljøfremmede stoffer i Østersøen, hvilket gør fisk fra især den Botniske Bugt uegnet til direkte konsum grundet de høje indhold af miljøfremmede stoffer.

I produktionen af fiskemel og fiskeolie fjernes dioxin ved hjælp af aktivt kul. Derved bidrager vi til at fjerne dioxin fra Østersøen. Det afspejler vores forpligtelse til at producere sikre og pålidelige produkter, samtidig med at vi mindsker forureningen i Østersøen.

