Matvælaráðuneytið,
Borgartúni 26
105 Reykjavík

Reykjavík, 23. Febrúar 2023

Efni: Umsögn NASF á Íslandi um drög að þingsályktunartillögu um matvælastefnu fyrir Ísland til ársins 2040. Mál nr. 31/2023 birt í Samráðsgátt 10.02.2023

Umsagnaraðili

NASF á Íslandi, kt. 601217-2440, með skráð aðsetur að Kalkofnsvegi 2, 101 Reykjavík. („NASF“) er náttúruverndarsamtök sem hafa vernd Norður-Atlantshafslaxins að megin-markmiði. Formaður NASF á Íslandi er Friðleifur Egill Guðmundsson, kt. 180680-6169 og framkvæmdastjóri er Elvar Friðriksson kt. 111189-2349.

NASF á Íslandi (hér eftir „NASF“) stendur fyrir North Atlantic Salmon Fund og er afsprengi Verndarsjóðs villtra laxastofna kt. 550692-2449, sem Orri Vigfússon heitinn stofnaði og rak í 27 ár.

Umsögn

NASF tekur því fagnandi að stjórnvöld á Íslandi hyggist nú gefa út matvælastefnu sem á að stuðla að sjálfbærni, fullnýtingu afurða, verndun á umhverfi og gagnsæi til neytenda. Aðkoma NASF að neytenda- og matvælamálum einskorðast við neyslu og framleiðslu á laxi. Laxeldi í opnum sjókvíum (hér eftir „sjókvíaeldi“) er afar umdeild framleiðsluaðferð en er engu að síður framleiðsluaðferð sem hefur farið ört vaxandi á Íslandi undanfarið án þess að stjórnvöld hafi náð að sinna óháðu eftirliti og aðhaldi að greininni, eins og fram hefur komið í nýrri skýrslu Ríkisendurskoðunar um sjókvíaeldi. Hér fyrir neðan verður farið í þá liði í drögunum sem NASF telur tilefni til þess að gera athugasemd við.

1. Sjálfbærni matvælaframleiðslu

Í drögunum er ítrekað talað um sjálfbærni, en það er því miður orð sem nánast hvaða fyrirtæki sem er virðist geta notað um framleiðslu sína, án þess að þurfa að sýna sérstaklega fram á sjálfbærni. Sjókvíaeldi getur seint talist sjálfbær framleiðsla þó svo að iðnaðurinn sjálfur skreyti sig ítrekað með því orði. Í sjókvíaeldi sleppur því miður allt of mikið af fiski út úr kvíunum. Þannig

hefur það alltaf verið og mun alltaf vera á meðan verið er að notast við opnar kvíar. Þessi lax er norskur að uppruna og frjór, og reynir eins og villti laxinn að synda upp í á og hrygna. Þetta þynnir út einstaka erfðasamsetningu villtra laxastofna sem í mörgum tilfellum hefur verið í mótun síðan á síðustu ísöld.

Lús frá sjókvíum hefur neikvæð áhrif á afkomu sjógönguseiða villtra laxa, bleikju og urriða. Í Noregi er eldismagni af hluta til stýrt eftir því hversu mikið af villtum sjógönguseiðum drepast út af lúsinni. Það er því ekki spurning um hvort að lúsin hafi neikvæð áhrif á villta stofna, heldur hversu mikil.

Mengun frá sjókvíaeldi hefur áhrif á lífríki í firðinum og sökum þess að kvíarnar eru opnar, er engin leið að hreins upp mengun og úrgang.

Dauði eldisdýra hefur farið upp úr öllu valdi í sjókvíaeldi, og þar var því miður verið að slá enn eitt metið. Um þrjár milljónir eldislaxar drápust í sjókvíum við Ísland árið 2022.

Svona mætti áfram telja, en það er mat NASF að ef að stjórnvöld ætla sér virkilega að byggja upp mætvælastefnu á grundvelli sjálfbærni, þá er ekki hægt að stunda opið sjókvíaeldi hér við land og fella það undir matvælastefnu landsins. Matvælastefnan ætti að skilgreina hugtakið „sjálfbærni“ svo að ekki sé hægt að misnota orðið eins og svo algengt er.

2. Samfélag

Það er jákvætt að sjá að stjórnvöld ætla sér að skapa skýran lagalegan ramma og eftirlit í matvælaframleiðslu. NASF vill nýta þetta tækifæri til að ítreka hversu nauðsynlegt það er að mengandi iðnaður fái ekki að hafa eftirlit með sjálfum sér og ekki sé treyst um of á innra eftirlit. Eftirlit þarf að vera strangt, óháð og óvænt. Ef að allt innan iðnaðar þolir dagsljósið þá ætti það ekki að vera vandamál.

3. Þarfir neytenda

NASF tekur þessu fagnandi og tekur undir það hve nauðsynlegt það er að neytendur séu vel upplýstir um uppruna, innihald og kolefnissport matvæla. NASF vill þó koma því á framfæri að það er nauðsynlegt að taka hart á því þegar fyrirtæki eru að blekkja neytendur sína. Nýlegt dæmi sem má nefna er sjókvíaeldislax sem verið var að selja í Leifsstöð. Þar var afurðaheitið „Arctic Salmon“, eitthvað sem hreinlega er ekki til. Á pakkningunni stóð einnig „100% naturally raised“ og „eco-sustainable“. Myndin á pakkningunni var af Fossálum á Suðurlandi, en við nánari athugun kom í ljós að fiskurinn kom frá Arnarlaxi á Vestfjörðum. Þarna er beinlínis verið að blekkja neytendur og stunda grænþvott. Fjölmörg dæmi eru um sambærilegar blekkingar á matvörum, og það er gríðalega mikilvægt að í aðgerðaráætlun sem fylgir matvælastefnu verði komið í veg fyrir svona. Sjá mynd 1.



Mynd 1. Blekkjandi umbúðir á sjókvíaeldislaxi

Íslensk stjórnvöld hafa nú tækifæri á því að verða leiðandi í matvæla- og neytendmálum og það er skylda stjórnvalda að tryggja að það sé hagur náttúru og neytenda sem vegur þyngst. Ísland hefur lengi haft þá ímynd að íslensk náttúra og matvæli séu hrein og ómenguð. Vel ígrunduð og góð matvælastefna er lykilatriði í að viðhalda en fremur bæta þá ímynd.

NASF vonar að umsögn þessi verði tekin efnislega fyrir og stuðst verði við hana á næstu stigum málsins.

Virðingarfyllst,

f.h. NASF á Íslandi
Elvar Örn Friðriksson