



Slow Food Sápmi

Gott, rent och rättvist. Slow Food Sápmi är en branschorganisation som värnar om samisk mat, småskalig livsmedelsförädling och närproducerade råvaror tillredda med traditionella metoder. Bli medlem du också!

REPORTAGE

Grönt ljus för röding från Ammar-näs

TEXT KERSTIN ANDERSSON FOTO ANDERS SKUM, PRIVAT

I slutet av maj presenterade Världsnaturfonden årets Fiskeguide där de ger grönt ljus för fjällröding från Ammar-näs. Anders Skum, som driver ett företag som säljer vilt-kött och vildfångad röding välkomnar beskedet.

– Det viktigaste nu är att restauranger får information om att den vildfångade fjällrödingen har fått grönt ljus och att konsumenter lär sig att fråga om ursprung – är fisken odlad eller vildfångad? Det är stor skillnad i kvalitet, säger Anders Skum till Slow Food Sápmi.

Världsnaturfondens Fiskeguide är en rekommendation, som är helt frivillig att följa. Men Fiskeguiden har stort inflytande, bland annat hos restauranger som arbetar aktivt med miljöfrågor. Därför fick Världsnaturfondens besked om att ge rött ljus till svensk fjällröding stora konsekvenser för ett par år sedan.

– Världsnaturfonden gör viktigt jobb, men när det gäller fjällröding var de helt fel ute. De borde kolla vad som är sant eller inte, innan de publicerar sin rapport, säger Anders Skum från Grans sameby i Ammar-näs, som tillsammans med andra har drivit frågan om grönt ljus för den vildfångade rödingen.

Det är stor kvalitetsskillnad på vildfångad och odlad röding.



Fiskeguidens rekommendation slog förstås ekonomiskt. Anders Skum berättar att 90 procent av restaurangerna stoppade sina in-köp av fjällröding. Coop och ICA likaså.

– Om jag bara hade ägnat mig åt fiske hade det varit en kata-strof, men jag säljer många andra viltprodukter. Men för flera unga samer, som hade fisket som extrajobb, försvann inkomsten. Det var tungt, framför allt psykologiskt, att det skulle vara fel att fiska i våra fjällsjöar. Alla som bor här vet att det finns fisk, säger Anders Skum.

Samebyn har samarbetat med Världsnaturfonden och forskare från Sveriges Lantbruksuniversitet för att ta fram den dokumen-tation som krävdes. De har gjort ett gediget jobb och har lyckats.

– Ja, det var enda vägen att gå, inte vara tjurig, utan samarbeta fullt ut. Vi visste att vi hade rätt. Det gällde bara att bevisa det. Och egentligen vill vi ju samma sak, vi i samebyn och Världсна-turfonden – vi vill ha ett hållbart fiske och en hållbar naturvård.

Anders Skum hoppas att det gröna ljuset ska omfatta röding i alla fjällsjöar på sikt. Fisket är lika fint i norrbottensfjällen, som i Västerbotten, men i dagsläget är det endast fisk från sjöarna runt Ammar-näs som har fått grönt ljus i Fiskeguiden.



Krav på ursprungsmärkning

Det är stor kvalitetsskillnad på vildfångad och odlad fisk, enligt Anders Skum. Han tycker att konsumenter behöver bli informerade – redan på menyn – om fisken är odlad eller vildfångad.

– Det är en enorm skillnad på smaken. Vildfångad röding är även fastare i köttet. Det borde ställas krav på ursprungsmärkning, så att restaurangbesökarna vet vad de får på tallriken, säger Anders Skum, och tipsar konsumenter att de ska fråga var fisken kommer ifrån. Är den odlad eller vildfångad? Är den fiskad i svenska fjällsjöar, eller är den importerad?

Anders Skum avslutar med att blicka framåt. Han tror att coronapandemin kommer att påverka människors beteende på sikt, att allt fler konsumenter kommer att prioritera närproducerat, att man vill stötta de lokala producenterna och fokusera på hållbar matproduktion.

”Det är en enorm skillnad på smaken. Vildfångad röding är även fastare i köttet. Det borde ställas krav på ursprungsmärkning, så att restaurangbesökarna vet vad de får på tallriken. Jag tycker att alla konsumenter, de ska fråga var fisken kommer ifrån. Är den odlad eller vildfångad? Är den fiskad i svenska fjällsjöar, eller är den importerad?”

Fakta

I Fiskeguiden 2020, som Världsnaturfonden presenterade den 28 maj, står det:

”Röding fiskad på enskilt vatten i fjällsjöar runt Amarnäs får grönt ljus. Provfisken har genomförts i fjällsjöar i Amarnäs och visar att rödingbestånden är livskraftiga. Sjöarna är artfattiga varför bifångster är ovanliga och maskstorleken har anpassats för att undvika fångst av ungfisk”.

Världsnaturfonden tittar på olika aspekter när det gäller fiske, som fiskebestånd, fiskeredskapens effekt på ekosystemet och fiskeförvaltningen. De använder sig av rött, gult eller grönt ljus, som en rekommendation till konsumenter, butiker och restauranger. Det är INTE samma sak som rödlistning av arter.

Om Världsnaturfonden saknar underlag kan de placera arten under rött ljus.

Världsnaturfondens Fiskeguide är en rekommendation, som är helt frivillig att följa. Men Fiskeguiden har stort inflytande, bland annat hos restauranger som arbetar aktivt med miljöfrågor och miljömedvetna konsumenter.

Enligt SLU Artdatabanken, som drivs av Sveriges Lantbruksuniversitet, har fjällröding ett livskraftigt bestånd. De publicerar årligen en rapport med rödlistade arter.

Länkar:

<https://www.wwf.se/mat-och-jordbruk/fiskguiden/nyheter-i-fiskguiden-200/>
<https://www.artdatabanken.se/>

