

Slakter grønnvaskin

Oppdrettsgigantene miljøsertifiserer sine anlegg etter en standard som både tillater rømming og ubegrenset bruk av lusemiddelet hydrogenperoksid. Naturvernforbundet reagerer kraftig.

OPPDRETT

Harald Berglihn
Kristiansand

Oppdrettsnæringen har i samarbeid med miljøorganisasjonen WWF utviklet ASC-standard for miljøsertifisering av oppdrettslaks. Flere enn 100 anlegg, de fleste langs Norskekysten, er godkjent. Marine Harvest, som er verdens største oppdrettselskap og kontrollert av milliardær og laksefisker John Fredriksen, har mål om å sertifisere alle sine anlegg innen 2020.

En nærmere gjennomgåelse DN har foretatt, viser imidlertid at en rekke av anleggene som ble miljøsertifisert ifjor, tidvis har ligget skyhøyt over myndighetenes øvre grense på 0,5 voksne hunnlus per fisk. Det gjelder blant annet Bremnesvaet på Hitra, Gulestø i Bremanger, Lille Åsvær og Ramnøya på Dønna, Brettingen på Smøla og Indre Skjærvøy i Osen kommune i Sør-Trøndelag.

Anleggene har beholdt sine miljøsertifikater, tross bruk av en rekke kjemikalier som ikke har klart å holde lusnivåene nede.

Bryter reglene

ASC-standard tillater rømming av inntil 300 fisk per produksjonsyklus, og det er ingen begrensninger i bruken av blekestoffet hydrogenperoksid. En rapport fra Havforskningsinstituttet stiller spørsmål ved om hydrogenperoksid er så harmløst som man tidligere har trodd. Resistens mot andre kjemikalier har gjort at det ifjor ble brukt mer enn 42.000 tonn av stoffet - før det ble dumpet i havet.

ASC-standard tillater også at oppdretterne tilsetter såkalte kitinhemmere i føret, som hindrer lusens skallskifte. Flere forskningsrapporter har dokumentert at dette stoffet skader krepsdyr rundt oppdrettsanleggene og kan bli værende i sedimentene under anleggene flere måneder etter bruk.

«Sinnssykt forbruk»

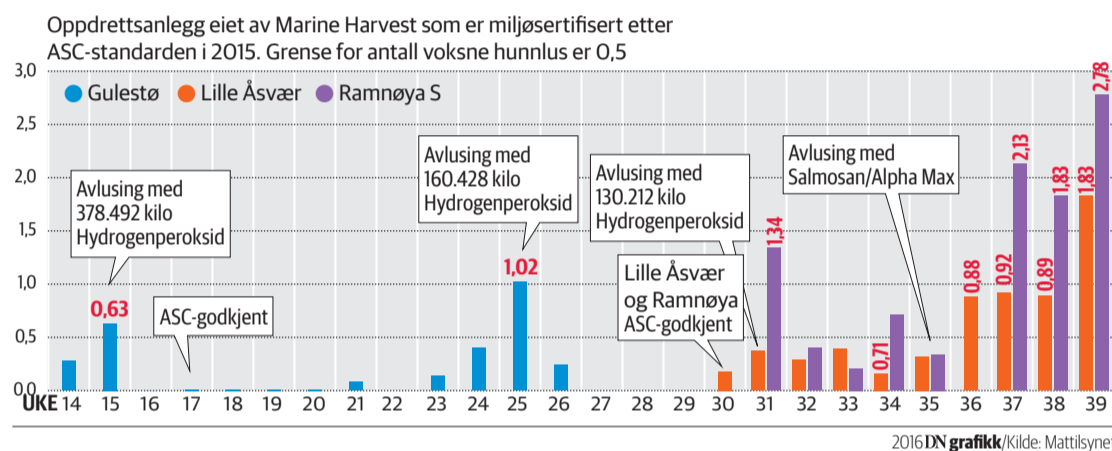
Generalsekretær Maren Esmark i Naturvernforbundet er svært kritisk til ASC-standard.

- Det er jo et sinnssykt forbruk av hydrogenperoksid som absolutt burde vært tatt hensyn til i den standarden, sier Esmark.

- Og vi reagerer på en standard som tillater rømming overhodet. Kravet burde selvfølgelig være null rømt fisk. Dessuten er det svært skuffende at denne standar-

Sertifiserer luseverstinger

En rekke oppdrettsanlegg blir sertifisert etter ASC-standard til tross for altfor mye lakselus og omfattende bruk av kjemikalier. Her er noen eksempler på anlegg eiet av Marine Harvest, giganten som har som mål å ha sertifisert alle sine anlegg etter ASC-standard innen 2020.



den ikke forlanger merking av fisken. Det burde vært en selvfølge. Faren er at en slik miljøstandard mister sin verdi den dagen markedene forstår at den ikke holder mål, fortsetter hun.

Esmark mener det på litt sikt kun bør være lukkede oppdrettsanlegg som kan bli miljøsertifisert.

Ove Skilbrei, seniorforsker ved Havforskningsinstituttet, synes det er underlig at standarden tillater rømming av inntil 300 fisk per produksjonsyklus.

- Oppdretterne har jo ingen metodikk for å kunne beregne hvor mange fisk som rømmer. Vi vet at det er et betydelig svinn gjennom produksjonsyklusen uten at vi helt vet hvor fisken blir av. Da blir det vanskelig i en stor merd med 50.000 fisk å etterspore hver fisk. Ti prosent tap er ikke uvanlig. Det er 5000 fisk. Hvordan kan man da måle om 299 eller 400 eller 1000 fisk har rømt? spør han.

Forholder seg til kravene

Verdens største oppdretter av atlantisk laks, børsnoterte Marine Harvest, hadde ved årsskiftet sertifisert 39 anlegg, hvorav 31 i Norge, tre i Canada, to i Chile og Skottland og ett i Irland.

Kommunikasjonssjef Eivind Nævdal-Bolstad i Marine Harvest mener kravene til å bli sertifisert etter ASC-standard på flere områder er strengere enn reglene som uansett gjelder alle oppdrettsanlegg i Norge.

- Særlig gjelder dette lus og rømming. Et anlegg kan miste sin sertifisering dersom det har en rømming. Standarden setter også et tak på to-tre kjemiske avlusninger, og det er ikke lov å vaske kobberimpregnerte nøter i sjø. Dette sier ikke norske reguleringer noe om, sier Nævdal-Bolstad.



Kommunikasjonssjef
Eivind Nævdal-Bolstad
i Marine Harvest.

WWF og ASC

● Aquaculture Stewardship Council (ASC) ble etablert av miljøorganisasjonen WWF og nederlandske IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative) i 2010 som en uavhengig non-profit-organisasjon.

● ASC har som mål å bli verdens ledende miljøsertifiseringsorgan for oppdrett i sjø.

● Kriteriene som ligger til grunn for ASC-sertifiseringen av lakseoppdrettere, ble utformet av Salmom Aquaculture Dialogue der WWF og et par andre miljøorganisasjoner var representert, men der det var en overvekt av representanter fra oppdrettsnæringen: fiskeforprodusent Skretting, Marine Harvest, oppdrettsorganisasjonene Sjømat Norge samt SalmonChile og Canadian Aquaculture Industry Alliance.

● ASC-standard ble lansert i 2012 og vel 100 av drøyt 1500 anlegg som driver oppdrett av laks globalt, er nå sertifisert.



Det er jo et sinnssykt forbruk av hydrogenperoksid som absolutt burde vært tatt hensyn til

Maren Esmark, generalsekretær i Naturvernforbundet

Han legger til at også kravene til miljøundersøkelser rundt anleggene er strengere. At standarden bidrar til en mer bærekraftig norsk oppdrettsnæring, mener han det ikke tvil om.

- Men standarden tillater samtidig både rømming av inntil 300 fisk per produksjonsyklus og også ubegrenset bruk av hydrogenperoksid?

- Det er riktig at hydrogenperoksid ikke ble ansett som medisinsk behandling da standarden ble laget. Men det er jo slik at standarden med tiden vil bli justert. Når det gjelder rømming, har vi en klar nullvisjon.

- Burde kravet til ASC-sertifikat vært null rømt fisk?

- Vi forholder oss til kravene slik de foreligger.

Lønnsomt stempel

- DN har bragt på det rene at flere av Marine Harvests lokaliteter i perioder har hatt lusemengder som ligger langt over myndighetenes krav - og over kravene i ASC-standard - men de har likevel fått ASC-sertifikat?

- Ja, vi har hatt anlegg med for mye lus. Men da risikerer vi også at vi kan miste miljøsertifikatet, sier Nævdal-Bolstad.

Marine Harvest selger nå ASC-sertifisert laks til store kjeder i Europa og USA og opplever at etterspørselen er økende.

- Får dere en høyere pris for denne laksen enn for laks som ikke er sertifisert?

- Etterspørselen er god og tilbudet begrenset, så vi oppnår en god pris for vår ASC-laks, sier han.

WWF har samarbeidet med Marine Harvest siden 2008 og mottar en snau million kroner fra Marine Harvest årlig.

Marine Harvest støtter WWF Norge med en snau million kroner hvert år, og tyskeren Wilfried



Huisman skrev i boken «Panda-leaks» (2012) at en rekke industriegigantgrønnvasker seg i bytte mot donasjoner. Marine Harvest var blant selskapene som ble trukket frem i boken, sammen med Cargill, selskapet som kjøpte førkjempen Ewos fra statskontrollerte Cermaq - nå Mitsubishi.

Nævdal-Bolstad i Marine Harvest avviser at de driver grønnvasking.

- Det er jeg ikke enig i. Vi mener vi trenger en global uavhengig sertifisering som bidrar til større åpenhet og harmonisering av regelverk i næringen. Dette bidrar til en mer bærekraftig oppdrettsnæring på tvers av landegrensler.

Et kompromiss

WWF-fagsjef Karoline Andaur er enig i at standarden slik den foreligger i dag har svakheter.