

Kartlegging av mengder og årsaker til matsvinn i sjømatnæringen

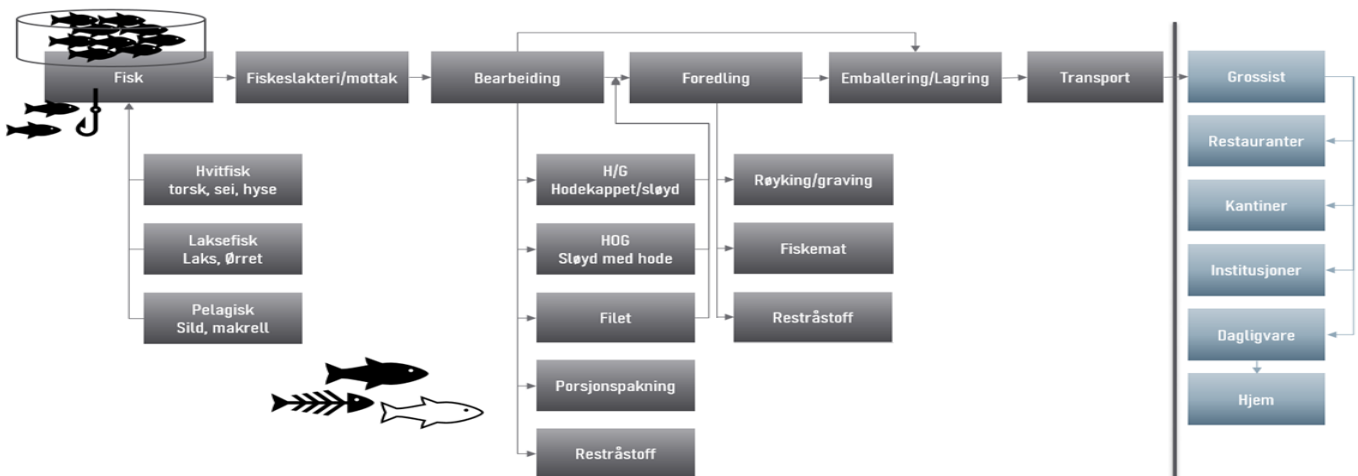
Norge har forpliktet seg til å følge opp FNs bærekraftsmål, herunder målet om å redusere matsvinnet med 50 % innen 2030 (delmål 12.3). Landet har en stor sjømatindustri, som i 2018 eksporterte 37 millioner måltider sjømat hver dag, hele året. Næringen har alltid hatt fokus på totalutnyttelse og har ikke tidligere definert hvilke deler av råstoffet som er nyttbar og derved vil være matsvinn, når det anvendes til annet enn mat. Matsvinnet i sjømatindustrien var i 2019 ca 3 % av tonn produsert mat (ikke rundvekt). Produsert mat tilsvarer hva den norske forbruker betrakter som spiselig del av fisken.

HVA ER MATSVINN ?

Definisjon på matsvinn i Norge: Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.

HVA ER NYTTBAR DEL ?

Sjømatindustrien hadde i 2018 en utnyttelsesgrad på 82 % av råstoffet, og vil kategorisere det meste på fisken som nyttbar. Definisjonen gjenspeiler den spiselige delen, som for de ulike sektorene innenfor sjømatnæringen i hovedsak representeres av filetprodukter, men også andre produkter som tunger, lever og rogn.



Sjømatnæringen er allsidig og komplekst sammensatt av ulike bedrifter, prosesser, arter og verdikjeder. Matsvinnet i sjømatindustrien (markert i grått) er kartlagt i dette prosjektet. Matsvinnet i den videre verdikjeden er kartlagt av Østfoldforskning (Matsvinn i Norge, 2015-2018)

Sjømatindustrien har gjennom matsvinnprosjektet etablert kunnskap om hva som defineres som matsvinn og rutiner for å rapportere matsvinnet. Industrien rapporterer matsvinn for første gang, dog med usikker nøyaktighet. Det samlede matsvinnet for den delen av sjømatnæringen som er inkludert i dette pilotprosjektet er **3 % pr. tonn mat produsert**. Tallene og årsakene er spesifisert i tabellene under.

Oppsummering av matsvinnet fordelt pr. sektor for pilotbedriftene i prosjektet.

Råstoff		Matsvinn 2018	Matsvinn 2019
Laksefisk	Slakteri	0,9 %	0,5 %
	Bearbeiding	2,0 %	1,3 %
Hvitfisk	Mottak	0-1 %	0-1 %
	Bearbeiding	2-4 %	2-4 %
Pelagisk	Mottak og bearbeiding	3 %	1,3 %
Fiskematprodusenter (foredlede produkter)	Bearbeiding	2-3 %	2-3 %
	Foredling	1-2 %	1-2 %

Nasjonale matsvinntall for sjømatindustrien i 2018 og 2019

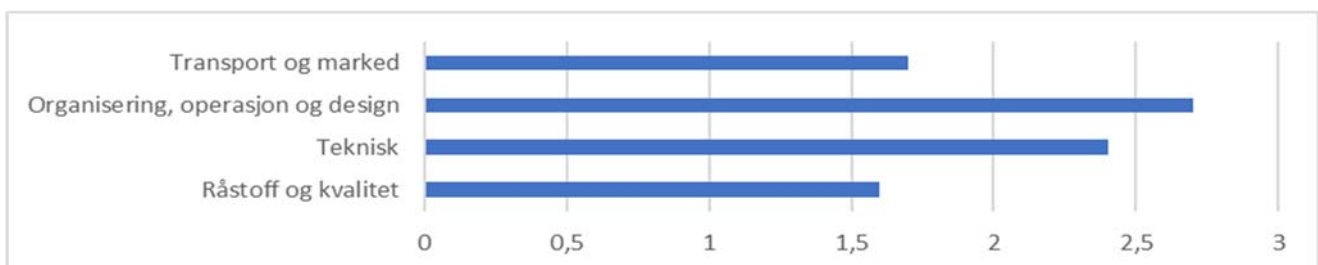
	Matsvinn i 2018	Tonn matsvinn 2018	Matsvinn i 2019	Tonn matsvinn 2019
Laksefisk – slakteri og bearbeiding*	<2 %	11717 tonn	<1,3 %	6318 tonn
Pelagisk – mottak og bearbeiding	3 %	10139 tonn	1,3 %	3942 tonn
Hvitfisk – mottak og bearbeiding	2 %	3892 tonn	2 %	3215 tonn
Fiskematprodusenter **	2 %	2000 tonn	2 %	1105 tonn

*Antagelse at kun 20% av total årlig produksjon er bearbeidet i Norge. **Kun foredlede fiskematprodukter solgt i Norge

Oppsummering av type matsvinn pr. sektor

Råstoff	Type matsvinn
Laksefisk – slakteri og bearbeiding	Gulvfisk hel, sløyd eller filet, fisk med nedgradert kvalitet, trimmings, bits and pieces
Pelagisk – mottak og bearbeiding	Innblanding av andre arter, bifangst, småfisk, utkast
Hvitfisk – mottak og bearbeiding	Gulvfisk filet, rogn og lever (i sesong), avskjær
Fiskematprodusenter	Gulvfisk, utgåtte ingredienser, feilblandet produkt

Bedriftenes rangering av årsaker til matsvinn (skala fra 1 (lite viktig) til 5 (svært viktig)).



Prosjektet er finansiert av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfinansiering (FHF).

<https://www.fhf.no/>



KONTAKTPERSON:

Jannicke Remme
+47 930 07 398
Jannicke.remme@sintef.no

