

VESTEN BREMSER VIETNAM'S FISKERI-EVENTYR

Fiskerisektoren har hjulpet titusinder af familier ud af fattigdom. Men nu er fiskeopdrætterne under pres fra stagnerede priser og vestlige lobbyister.

AF THORKIL GREEN NIELSEN, 5. DEC



“

Den amerikanske fiskerilobby hævder, at Vietnam sælger fiskene til dumpingpriser. Og de europæiske fiskeriorganisationer påstår, at pangasius er usunde og forurener floderne.



TRAN VAN DUNG TØMMER en sæk med foder ned i den store dam. Et par sekunder senere bliver vandet pisket op af tusinder af pangasius-fisk, der slår med halerne og guffer i sig. “De er sultne. De vokser hurtigt,” griner den 50-årige fiskerimedhjælper.

Vietnams fiskeindustri er også vokset hurtigt. I 1995 eksporterede det sydøstasiatiske land fisk og skaldyr for 550 millioner dollars. I 2009 nåede eksporten 4,3 milliarder dollars (knap 25 mia. kr.)

Men fiskeeventyret er ved at gå i stå. Priserne på pangasius er stagneret, fiskerifabrikker lukker, og nogle fiskefarmere har givet op – blandt andet som resultat af en kampagne, der føres mod pangasius i USA og EU.

Den bugnende fiskeriindustri er ellers en af grundene til, at fattigdommen i Vietnam er styrtdykket siden midten af 1990’erne. Titusinder af vietnamesere lever som fiskere, opdrættere, medhjælpere, fileteringsarbejdere, kontrollører og sælgere.

En af dem er Tran Van Dung. Han har levet af den haj-lignende fisk i tre år. Bogstavelig talt.

“Når jeg er på fiskefarmen, spiser jeg pangasius morgen, middag og aften. En dag kunne jeg godt tænke mig et kyllingelår,” siger han smilende.

Tran Van Dung tjener 600 kroner om måneden på at fodre fisk og holde dammen ren. Nætterne tilbringer han i en hængekøje under et tag af palmeblade. Tran Van Dung og hans to kolleger tilhører fiskeindustriens bund: medhjælperne. Når fiskene er små, er der arbejde til én person på fiskefarmen. Når de bliver store, skal der tre medhjælper til.

“Lønnen er lav, men min ældste søn arbejder på fabrik, så vi tjener nok til at forsørge familien. Den yngste søn går i skole og drømmer om at blive ingeniør. Men jeg kan dog ikke se, hvordan vi skal få råd til at betale hans studier,” forklarer Tran Van Dung.

FABRIKKER LUKKER

Når fiskene vejer et kilo, bliver de solgt til en mellemhandler eller direkte til en fileteringsfabrik. Ejeren af fiskedammen, hvor Tran Van Dung arbejder, betaler en bonus til medhjælperne og beholder resten af pengene selv. Men



PANGASIOUS

- Fisken opdrættes i stor stil i Mekongdeltaet i Vietnam, hvor fabrikkerne betaler dambrugene cirka 4,50 kroner for en pangasius på ét kilo.
- I Netto koster et kilo frosne pangasiusfileter 40 kroner på tilbud.
- Fra 2000 til 2009 steg den danske import af vietnamesiske fisk fra 80 til 2.500 ton, hovedsagelig pangasius.

Kilder: Verdensnaturfonden og Fødevarestyrelsen



TRAN VAN DUNG, 50-ÅRIG FISKERIMEDHJÆLPER, TILBRINGER NÆTTERNE I EN HÆNGEKØJE UNDER ET TAG AF PALMEBLADE.

DANIDA-STØTTE TIL VIETNAMS FISKERISEKTOR

Samlet støtte fra 1999 til 2010: 508 millioner kroner.

Mål:

- Styrke fiskeridadministrationen på statsligt og regionalt niveau.
- Styrke forvaltningen af hav- og ferskvandsfiskeri.
- Bæredygtig udvikling af akvakulturer, herunder opdræt af pangasius-fisk og tigerrejer.
- Styrke kvalitetssikring og markedsføring i fiskerisektoren.

Fiskeriprogrammet løber til udgangen af 2012.

der er ikke udsigt til bonus i 2011. Foder og kemikalier er nemlig blevet dyrere, mens priserne på pangasius er stagnere. Flere fabrikker er lukket, og nogle fiskefarmere har givet op. Grunden er, påpeger de, en kampagne, der føres i USA og EU mod pangasius.

Den amerikanske fiskerilobby hævder, at Vietnam sælger fiskene til dumpingpriser. Og de europæiske fiskerierorganisationer påstår, at pangasius er usunde og forurener floderne.

Tran Huy Hien, som er vicedirektør for fileteringsfabrikken Docifish i byen Sa Dec i Mekong-deltaet, indrømmer, at nogle fiskefarme har brugt for mange kemikalier til at rense dammene og for meget antibiotika til at kurere syge fisk.

“Det har været med til at forurene Mekong-deltaet. Men her på fabrikken overholder vi de strengeste internationale standarder. Hygiejnen er i top, og fi-

skene kontrolleres for bakterier, mediciner og andre fejl,” siger han og tilføjer:

“Jeg tror, at pangasius-industrien er vokset for hurtigt i de seneste år. Nu er vi inde i en proces, hvor mange producenter bukker under. Når den er overstået, vil priserne stige igen, for Vietnam er det eneste land, der eksporterer pangasius i stor stil.”

Vicedirektøren for Docifish fortæller, at fabrikken eksporterer flere fisk til Rusland og Mellemøsten i takt med, at EU-landene skærer ned på forbruget.

“Det er ærgerligt, for det er inspektører og importører fra EU, der har lært os om bedre hygiejne, miljø, kvalitetskontrol og produktstyring. Nu må vi eksportere til lande, som stiller færre krav, og en del af de ting, vi har lært, vil formentlig gå tabt,” siger Tran Huy Hien.

I Danmark har Fødevarestyrelsen analyseret 27 prøver af fisk og skaldyr



“

... her på fabrikken overholder vi de strengeste internationale standarder. Hygiejnen er i top, og fiskene kontrolleres for bakterier, medicinrester og andre fejl.

Tran Huy Hien
vicedirektør, Docifish



fra Vietnam for forbudte lægemidler og 20 prøver af rejer og pangasius for tungmetaller i 2008 og 2010. Der var ingen overskridelser.

ILTAPPARAT TIL FISK

Få kilometer borte ligger fiskedammene i lange rækker. Hver dam er på størrelse med en fodboldbane. I en af dem ligger to tømmerflåder og sprøjter vand op i luften som et par klodsede hvaler. Luftrykket kommer gennem en plasticslange, der er forbundet med en støjende pumpe inde på bredden.

“Vi ilter vandet i håb om, at fiskene får mere appetit. Laboratorieforsøg har vist, at de spiser mere, når de får mere luft. Så vokser de hurtigere, og der går mindre foder til spilde. Det er både godt for fiskene, farmerne og miljøet,” forklarer lederen af demonstrationsdammen, Nguyen Ahn Tuan.

Teorien er udviklet af forskere på Aarhus Universitet og universitetet i Can Tho i Mekong-deltaet. De har samarbejdet om at gøre pangasiusproduktionen mere bæredygtig – både miljømæssigt og økonomisk.

Danida sponsorerer demonstrationsdammen, hvor de lokale farmere får kurser i at avle fisk med færre kemikalier og større udbytte.

“Men ilt-maskinerne er ikke gode nok endnu. Måske er det larmen, der skræmmer fiskene,” funderer Nguyen Ahn Tuan, som overvejer at flytte pumpen længere væk.

FREMSKRIDT I FARE

På Docifish har Nguyen Kim Loi travlt med at skrabe blod og slim af pangasius-fileterne med en lille kniv. Det har hun gjort i syv år. For 750 kroner om måneden.

“Arbejdet er ok, men lønnen er for dårlig. Jeg vil gerne give mine børn en uddannelse, så de kan få flere muligheder, end jeg har haft,” råber hun gennem en hvid stofmaske, som dækker hendes mund.

Fileterne bliver dyppet i citronsyre, inden de fryses og pakkes til en supermarkedskæde i Syrien.

“Citronsyren gør fileterne lysere. Det er der nogle kunder, der foretrækker. Andre vil have dem centrifugeret med fosfat, så de suger vand og kommer til at veje mere. Vi gør, hvad kunderne beder om. Det er kun danskerne og hollænderne, der ikke vil have tilsætningsstoffer,” oplyser driftslederen, Nguyen Huy Hien. • THORKIL GREEN NIELSEN ER FREELANCEJOURNALIST. HANS REJSE TIL VIETNAM ER STØTTET AF DANIDAS OPLYSNINGSBEVILLING.

HVORFOR STØTTE EN INDUSTRI, DER GIVER DANMARK KONKURRENCE?

Konkurrenceforvridende, kalder Danmarks Fiskeriforening det danske fiskerisektorprogram i Vietnam. Nej, god udviklingsbistand, mener Dansk Industri.

AF THORKIL GREEN NIELSEN

■ "JEG MENER IKKE, det er rimeligt at bruge udviklingsbistanden til at støtte produkter, som giver danske fiskere direkte konkurrence," siger formanden for Danmarks Fiskeriforening, Svend-Erik Andersen.

Han mener, at dansk støtte til pangasius er skyld i, at tilsvarende fisk i Danmark - rødspætter og små kuller - falder i pris. Støtten til rejindustrien i Vietnam er også konkurrenceforvridende - over for reje- og hummerfiskerne i EU, siger Svend-Erik Andersen.

Den danske bistand til fiskerisektoren i Vietnam har været med til at hjælpe tusinder ud af fattigdom. Skal vi standse støtten til erhvervslivet i u-landene?

"Det vil jeg ikke sige, men man kunne godt have prioriteret anderledes. Hvorfor skal vi støtte en industri, der transporterer fisk halvvejs rundt om Jorden, når de har en dårligere kvalitet end vores egne produkter og nærmest smager af mudder," spørger fiskernes formand.

SÅDAN SKAL BISTAND VIRKE

Hvilke modtræk kan I gøre?

"Hvis ikke vi kan levere fisk til den samme pris, så må vi anprise vore egne kvalitetsprodukter på en måde, så forbrugerne køber dem," svarer formanden for Danmarks Fiskeriforening.

Dansk Industri roser Danida-programmet.

"Danidas bistand til fiskerisektoren i Vietnam har været succesfuld. Den har været med til at opbygge gode rammebetingelser og overføre viden og teknologi til Vietnam i samarbejde med danske virksomheder," siger Marie Gad, der er konsulent i Dansk Industris internationale politiske afdeling.

Er støtten konkurrenceforvridende?

"Nej. Den vietnamesiske fiskerisektor har haft brug for den danske bistand til at udvikle sig. Og nu, hvor sektoren er ved at være konkurrencedygtig, bliver fiskerisektorprogrammet faset ud. Det er præcis sådan, bistand skal virke," pointerer Marie Gad.

KED AF UNDERSØGELSE

Danske Fiskeres Producent Organisation fik foretaget en undersøgelse i 2009. Ti frosne pangasius-fileter blev analyseret og sammenlignet med frosne og ferske rødspættefileter. Højmarkslaboratoriet i Lem i Vestjylland konkluderede, at der var mere end dobbelt så meget selen og cirka ni gange så mange omega 3-fedtsyrer i 100 gram rødspætte som i 100 gram pangasius. Et smagspanel mente, at nogle af de vietnamesiske fisk smagte af klor eller jord. Der blev også fundet listeria-bakterier i fire af de ti pangasiusprøver. Listeria kan udløse alt fra diarre og en mild influenzalignende infektion til blodforgiftning eller meningitis. Bakterierne dør dog ved varmebehandling.

Jacob Stokkebye Gertsen er direktør for Butler's Choice, der var den første virksomhed, som importerede pangasius til Danmark i stor stil - til Fakta-supermarkederne, hvor de blev solgt som "en fisk for en 20'er" i 2004. Han er ked af undersøgelsen fra Højmarkslaboratoriet.

"Der var listeria i nogle af prøverne, men man glemte at fortælle, at det var inden for de tilladte grænser. Det er forkert at fremstille det som et problem," mener Jacob Stokkebye Gertsen.

Han forklarer, at det forholdsvis lave omega 3-indhold i pangasius er naturligt, fordi det er en mager fisk. Fede fisk som laks og makrel indeholder flere fedtsyrer end både pangasius og rødspætter.

Også muddersmagen har en forklaring:

"Indtil 2008 var de fleste fiskedamme ikke så dybe som i dag. Når monsunen kom med regn og blæst, blev muddret på bunden af dammene hvirvlet op, og fiskene tog smag af det. I dag er de fleste damme dybere, og fiskene smager bedre. Ellers ville folk ikke købe dem," siger Jacob Stokkebye Gertsen.

Direktør for Højmarkslaboratoriet Greta Jakobsen afviser kritikken.

"Vi blev bedt om at tage nogle tilfældige prøver og sammenligne dem med rødspætter. Det har vi gjort ved hjælp af anerkendte analyser. Det er rigtigt, at

listeria-indholdet ikke oversteg grænseværdierne, og det kan også være relevant for forbrugerne at vide. Jeg vil for eksempel ikke anbefale pangasius til sushi,” siger Greta Jakobsen.

IKKE VIETNAMESEERNES SKYLD

Butler's Choice importerede cirka 2.000 tons fisk og skaldyr fra Vietnam til Danmark i 2010. Firmaet har en halv snes vietnamesiske inspektører, der kontrollerer, at miljø- og arbejdsforholdene på fabrikkerne og fiskefarmene er i orden, og at kvaliteten af fiskene og rejerne er, som den skal være.

“Vi kasserer 20-30 procent af fiskene og en stor del af rejerne. Derfor ligger vores produkter i den dyre ende,” fortæller Jacob Stokkebye Gertsen.

Han mener ikke, at det er fair at give de vietnamesiske fisk skylden for, at danske fiskeres forretning kører dårligt.

“Hvis vi ikke importerede pangasius, ville det have været Alaska-pollack (hvidfisk, red.) eller en anden art, der pressede priserne ned. Måske er problemet, at der er for mange fiskere i Danmark, eller at kontrollen med fiskeriet er blevet så god, at det er blevet svært for dem at tjene penge. Jeg ville ønske, at man gjorde mere ud af at produktudvikle rødspætterne. Jeg vil gerne hjælpe med at gøre dem mere spændende,” siger den danske importør. •



29/

Ny mærkning af fisk er “en skandale”

Pangasius er kommet på Verdensnaturfondens røde liste over fisk, som man ikke bør købe. Det vil tage seks-otte måneder for pangasius-farmerne at få det grønne stempel.

AF THORKIL GREEN NIELSEN

VERDENS NATURFONDEN (WWF) opfordrer forbrugerne til at finde et alternativ til pangasius-fisk, fordi “farmene forurener naturen og miljøet omkring dem, blandt andet fordi næringsstoffer, medicin- og pesticidrester bliver vasket ud i de omkringliggende floder og søer, og fordi der er risiko for, at de opdrættede fisk spreder sygdomme til de vilde fiskebestande”, som der står i WWF’s fiskeguide.

Guiden deler en række spisefisk op i grønne, som man gerne må købe, gule, som kan være truede eller skade

miljøet, og røde, som man bør finde et alternativ til. 29. oktober 2010 blev pangasius flyttet fra den gule til den røde liste.

WWF opfordrer de vietnamesiske pangasius-farmerne til at blive godkendt af kontrolorganet Aquaculture Stewardship Council (ASC). De står bag et nyt mærke, som skal garantere, at fiskene er opdrættet under ordentlige forhold. Ifølge WWF begyndte de første ASC-inspektører at arbejde i december. Det skal efter planen tage seks-otte måneder at godkende en pangasius-farmer, så forbrugerne kan tidligst købe ASC-mærkede pangasius til sommer.

“I mellemtiden lider vi tab, fordi WWF satte vores fisk på den røde liste, inden farmerne fik mulighed for at blive godkendt. Det er en skandale,” siger en dansk importør, som ønsker at være anonym.

WWF’s programmedarbejder for fiskeri og akvakultur Christoph Mathiesen afviser kritikken.

“De konsulenter, som vurderer fiskene til WWF’s fiskeguide, har ikke noget med ASC at gøre. Det er tilfældigt, at pangasius kom på den røde liste i oktober,” siger han. •

Verdensnaturfondens fiskeguide:
www.hvadforenfisk.dk