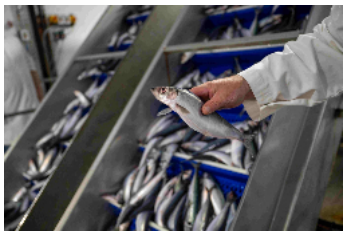
Næsten fire ud af ti danske forbrugere tror, at deres yndlingsfisk og -skaldyr måske ikke er til at få om 20 år – den højeste andel i Norden



39 procent af de adspurgte danske forbrugere tror, at deres foretrukne fisk og skaldyr måske ikke vil være til at få om 20 år. Det er den højeste andel i Norden, viser forbrugerundersøgelsen i MSC's Nordic State of the Market Report 2026. Rapporten viser også store forskelle på, hvor stor en del af verdens fangster af de enkelte arter, der kommer fra MSC-certificerede fiskerier.

Tallet stammer fra rapportens forbrugerundersøgelse, som GlobeScan har gennemført for Marine Stewardship Council (MSC). Til sammenligning er andelen 37 procent i Sverige, 33 procent i Norge og 32 procent i Finland.

Undersøgelsen viser også, at 75 procent af de adspurgte i Danmark mener, at vi kun bør spise fisk og skaldyr fra bæredygtige kilder, hvis vi skal redde havet. I 2024 var andelen 70 procent. Overfiskeri ses samtidig som en af de største trusler mod verdenshavene ifølge de adspurgte, i Danmark kun overgået af forurening.

"Det er forståeligt, at mange tænker over fremtiden for de fisk og skaldyr, de holder af. Fiskerier er forskellige, og derfor er det vigtigt at se på, hvordan det enkelte fiskeri bliver forvaltet," siger **Morten Fristrup, landechef for MSC i Danmark**.

Store forskelle fra art til art

- **Tun:** Over halvdelen af verdens tunfangster kommer i dag fra MSC-certificerede fiskerier. I Danmark er tun den mest solgte med MSC-mærket art.
- **Torsk, alaskasej og andre hvidfisk:** Over 70 procent af verdens fangster af hvidfisk kommer fra MSC-certificerede fiskerier. Salget af MSC-mærket torsk i Norden er faldet, og ifølge rapporten er lavere kvoter og stigende priser sandsynligvis en del af forklaringen. Til gengæld vokser alaskasej og kulmule.
- **Rejer:** Over 90 procent af de MSC-mærket rejer, der sælges i Norden, er nordlige rejer fra farvandene omkring Grønland. Salget er faldet lidt, blandt andet fordi kvoterne er sat ned. Ifølge rapporten skyldes det god forvaltning, som har holdt bestanden inden for sikre biologiske grænser.
- **Sild og andre små stimefisk:** Kun 13 procent af verdens fangster af små stimefisk som sild, sardiner og ansjoser kommer fra MSC-certificerede fiskerier. Men i Danmark steg salget af små stimefisk med MSC-mærket med omkring 43 procent i 2025/26.

Uafhængig kontrol betyder meget for danske forbrugere

Forbrugerundersøgelsen viser også, at 76 procent af de adspurgte i Danmark mener, at supermarkeders og brands udsagn om bæredygtighed bør kontrolleres af en uafhængig organisation. Også det er den højeste andel i Norden, og andelen er steget fra 69 procent i 2024. Blandt de danske forbrugere af fisk og skaldyr, der kender MSC-mærket, har 80 procent tillid til det.

Siden 27. september 2026 gælder skærpede regler mod vildledende miljøudsagn i markedsføringsloven. Reglerne bygger på et EU-direktiv og stiller blandt andet større krav til dokumentation af grønne udsagn og til bæredygtighedsmærker.

"Som forbruger kan man ikke selv tjekke, hvordan et fiskeri bliver drevet. Derfor giver det mening at kigge efter et mærke, der bygger på uafhængig certificering. Det er en konkret måde at omsætte bekymringen for havet til handling," siger **Morten Fristrup**.

Hvad står det blå MSC-mærke for?

59 procent af danskerne kender det blå MSC-mærke, og det findes på over 900 produkter i Danmark. Mærket viser, at fisken eller skaldyrene kommer fra et fiskeri, der er uafhængigt certificeret efter MSC's standard for bæredygtigt fiskeri.

For at blive certificeret skal et fiskeri leve op til tre krav: Bestanden skal være sund, fiskeriets påvirkning af havmiljøet skal være på et niveau, der sikrer, at økosystemet bevares, og fiskeriet skal være effektivt forvaltet. Standarden gennemgås hvert femte år, så den fortsat følger bedste praksis.

Gode råd, når du vælger fisk og skaldyr

- **Se efter dokumentation.** Generelle ord som "grøn", "miljøvenlig" eller "ansvarlig" fortæller ikke i sig selv, hvad der ligger bag et udsagn.
- **Kig efter det blå MSC-mærke** på pakken. Det findes ikke kun på dåsetun, men også på frossen fisk, rejer, sild og dyrefoder.
- **Opdrættet fisk og skaldyr** kan ikke få MSC-mærket. Her kan du i stedet kigge efter ASC-mærket.

Fakta i korthed

Forbrugerundersøgelse (GlobeScan, februar–marts 2026): Danmark sammenlignet med de øvrige nordiske lande

- 39 % tror, at deres foretrukne fisk og skaldyr måske ikke vil være til at få om 20 år (Sverige 37 %, Norge 33 %, Finland 32 %).
- 75 % mener, at vi kun bør spise fisk og skaldyr fra bæredygtige kilder, hvis vi skal redde havet (Norge 75 %, Finland 74 %, Sverige 69 %). Op fra 70 % i 2024.
- 76 % mener, at bæredygtighedsudsagn bør kontrolleres af en uafhængig organisation (Sverige og Finland 72 %, Norge 64 %). Op fra 69 % i 2024.
- 80 % af de forbrugere af fisk og skaldyr, der kender MSC-mærket, har tillid til det (Norge 79 %, Sverige 78 %, Finland 77 %).
- 59 % af danskerne kender MSC-mærket.

Om rapporten og undersøgelsen

Nordic State of the Market Report 2026 er MSC's første rapport om markedet for fisk og skaldyr fra MSC-certificerede bæredygtige fiskerier i Danmark, Finland, Norge og Sverige. Forbrugerundersøgelsen er gennemført online af GlobeScan i februar–marts 2026 som del af en undersøgelse i 23 lande. I Danmark deltog 995 personer, heraf 599 forbrugere af fisk og skaldyr. Spørgsmålene om havet, fisk og skaldyr og uafhængig kontrol er stillet til forbrugere af fisk og skaldyr, mens kendskabet til MSC-mærket er målt blandt alle deltagere. Rapporten blev præsenteret på MSC-konferencen **Nordic Seafood Futures** i Malmø.

Læs hele rapporten: **MSC Nordic State of the Market Report 2026**

Om MSC

Marine Stewardship Council (MSC) er en international non-profit organisation, der sætter globalt anerkendte standarder for bæredygtigt fiskeri og forsyningskæden for fisk og skaldyr. MSC-miljømærket på et fiskeprodukt betyder, at det kommer fra et fiskeri efter vilde fangster, som er blevet uafhængigt certificeret i henhold til MSC's videnskabsbaserede standard for bæredygtigt fiskeri. Mere end 600 fiskerier, der repræsenterer 20 % af verdens vilde marine fangst, er involveret i dets certificeringsprogram, og mere end 22.000 forskellige MSC-mærkede produkter er tilgængelige på hylder over hele kloden. For mere information besøg msc.org/dk

---

Pressekontakt

Morten Fristrup
Landechef for Danmark | MSC
E-mail: morten.fristrup@msc.org
Tel.: + (+45) 31 32 64 61

Anna Trela
PR-konsulent | Wayfinder Nord | *på vegne af MSC BCE*
E-mail: anna@wayfindernord.com
Tel.: (+46) 793 594 192