

EKLUND: EN FOLKFEST SOM FIRAR OLIKHET

Stjärnmäklaren Fredrik Eklund hyllar New York Pride SID 15



metro



SVERIGES STÖRSTA NYHETSTIDNING | ONSDAG 28 JUNI 2017
STOCKHOLM | WWW.METRO.SE

metro AVSLÖJAR

Mannen erkände barnporrbrott – fick jobb på skolor och kollo

Mannen har erkänt barnpornografibrott – men gång på gång har han fått jobb på skolor på grund av en lucka i lagen. Förra veckan greps han på ett sommarläger efter nya barnporrbrottstankar. SID 6

Dressad sommarstil med vitt från topp till tå

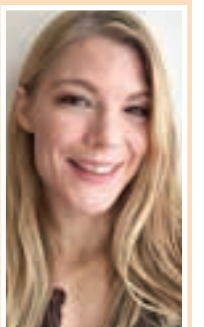
Den vita kostymen är ett måste i sommar, menar Metro Modes expert. På dagens modesidor hittar du shoppingtips för en helvit look. SID 12-13



metro DEBATT

”Därför väljer jag att amma mitt snart fyraåriga barn”

Jag är glad att jag lyssnade på mitt barn och fortsatte något vi båda trivdes med, skriver frilansskribenten Ida Therén. SID 4



METRO PÅ PLATS I VIETNAM

Kritiserad fisk får en andra chans



Fiskodlingen i Mekongdeltas Dong Thap-provins blev vietnams första ASC-certifierade pangasiusproducent för fem år sedan. Med hållbara metoder vill producenten få konsumenterna att hitta tillbaka till fisksorten som skulle bli ett alternativ till torsken – men kritiserades för bland annat dålig konsistens och smak. På bilden håller en av de anställda på odlingen ner foder till fiskarna. FOTON: JONAS GRATZER SID 8

VIRALGRANSKAREN@METRO.SE INNAN DU DELAR

Har du läst något helt otroligt som din kompis delar på sociala medier? Få reda på om storyn stämmer innan du också delar den. Gå in på Metro.se/viralgranskaren.



ÅKER



Mellanöstern

Isreliskt angrepp mot Gaza

Några timmar efter att en raket avfyra från Gazaremsan mot Israel utförde Israel ett luftangrepp mot palestinska mål i området natten mot tisdagen. Israels militär uppger att angreppen var ett svar på den raket som tidigare avfyra från Gazaremsan. TT



Japan

14-åring slog 30-årigt rekord

14-årige Sota Fujii från Japan har slagit rekord i det japanska spelet shogi, ett slags motsvarighet till schack. Tonåringen imponerade stort på sitt hemland när han slog ett 30 år gammalt rekord genom att vinna 29 partier i rad. – Jag är nöjd men väldigt överraskad, säger han. TT



I den andra delen i serien om fisk- och skaldjurens produktionsvillkor i Vietnam besöker Metro en fiskodling i Mekongdeltas Dong Thap-provins. Odlingen blev Vietnams första ASC-certifierade pangasiusproducent. FOTON: JONAS GRATZER



De anställda bär vita kläder, gummistövlar och munskydd i fabriken.



Pangasius är ett alternativ till den utrotningshotade torsken.



Odlingar i Vietnam

Näst störst. På 1990-talet odlades pangasius i fiskkassar på floderna men numera odlas den största delen av Vietnams pangasius i dammar på land. Södra Vietnam står för 80 procent av landets fiskodlingar. Vietnam är näst största ASC-produktionsland (efter Norge) med 39 certifierade pangasiusodlingar (19 procent av den nationella produktionen är ASC-certifierade).

ASC och certifikat

Oberoende och icke-vinstdrivande. Den oberoende icke-vinstdrivande organisationen ASC, Aquaculture Stewardship Council, bildades 2009 av bland annat Världsnaturfonden, WWF. ASC:s mål är att vara det ledande certifierings- och märkningsprogrammet för ansvarsfull odlad fisk- och skaldjur.

Det är målet. Vid ASC-certifierade odlingar används mindre mängd kemikalier, antibiotika undviks, det råder lägre densitet bland fisken och skaldjuren, det används mer hållbart foder, det är högre överlevnadsnivåer bland fisken och skaldjuren och det råder bättre arbetsvillkor för de anställda. KÄLLOR: ASC, WWF

Hållbara odlingar – en andra chans för fisken

Vietnam. Vattning smak, fullproppad med antibiotika och kemikalier från odlingar som förstör närmiljön – det är vad som brukar sägas om fisken pangasius. Metro har besökt Vietnam där hållbara odlingar ska ge fisken en andra chans.

De anställda bär heltäckande vita kläder, gummistövlar och munskydd. Innan vi får tillträde till Vinh Hoans fabrik får vi genomgå desinfektionsbehandlingen – företaget har strikta regler för att förhindra att bakterier och sjukdomar sprids. Vi befinner oss i södra Vietnam. Fabriken, som ligger i Mekongdeltas Dong Thap-provins, har tusentals anställda och är uppdelad i olika avdelningar. Från att den levande fisken kommer in på rullband, för att

sedan rensas och filéas, till att de frysta fiskbitarna paketeras.

När medialarmen för några år sedan gick om att torsken hotades av utrotning blev den betydligt billigare vita matfisken pangasius snabbt ett prisvärt alternativ – ”flodernas kyckling” kallades den, enligt Vinh Hoans amerikanske marknadschef Max Basch.

Men knappt hann den avlösa torsken innan den blev ett omskrivet hatobjekt. Delar av kritiken mot den vietnamesiska hajmalen, som den också kallas, har varit dess smaklösa konsistens. Kemikalier används för att den frysta fisken ska behålla sin fuktighet och suga upp ytterligare vatten, vilket ger ökad vikt och därmed högre marknadspris.

– För mycket vatten i fisken ger en gummig konsistens och smak som många



Hållbarhetsarbetet bakom ASC-certifiering gäller även det sociala ansvaret. Le Thi Tho, 29, har varit anställd av Vinh Hoan sedan 2008. Hon tjänar motsvarande 2 200 kronor i månaden – över 400 kronor mer än de hade tjänat hos en konventionell fiskodlare.

människor klagar på, berättar Max Basch medan han visar oss runt i fabriken.

Tränga fiskdammar med överanvändning av antibiotika och kemikalier har lett till miljöproblem som övergödning i Mekongdeltat

och antibiotikaresistens hos bakterier. Problemrportereringen i media har följt pangasius vars popularitet och försäljningssiffror har dalat – inom EU med 40 procent på fem år, och i länder som Spanien och Italien – stört dykt.

Nu pågår försök att återvinna konsumenterna. I den här fabriken behandlas inte filéerna med kemikalier och den blev Vietnams första ASC-certifierade pangasiusproducent för fem år sedan. ASC är certifieringen som bland annat Världsnaturfonden WWF står bakom.

Akvakultur, odling av fisk- och skaldjur, har alltid en viss påverkan på närmiljön. Det handlar om att hålla nivåerna på en acceptabel nivå.

Vi besöker Tan Thuan Dong-odlingen som består av tretton dammar. Anställda kastar ut pellets från en ponton i en av dammarna

– och vattnet formigen kokar av hungriga fiskar.

Fodret här består till 95 procent av hållbara vegetariska källor, som lokalt odlad maniok och ris, samt amerikansk soja. 5 procent kommer från fiskprotein, även den spårbar till hållbara källor.

Dammarna, vars vattennivå ligger högre än flodvattnet för att inte läcka, muddras på övergivet foder och slammet hamnar i en särskild avfallsdamm. Vattnet testas så att nivåerna av kväve- och fosfor hålls minimala när vattnet släpps ut i floddeltat igen. Kemikalier, godkända av ASC, används i små mängder och antibiotika används enbart när sjukdom är bevisat.

Förhoppningen här i Vietnam är att detta ska få konsumenterna att på nytt få upp ögonen för den avskydda fisken.

JOHAN AUGUSTIN