**Världens första klimatcertifierade fisk**

**Nu är det klart att det första företaget som blir klimatcertifierade enligt Svenskt Sigill är Gårdsfisk. Certifieringen gäller för uppfödning som sker i slutna system på land vilket gör den till världens kanske mest hållbara fiskuppfödning.**

Fiskuppfödning i kassar i havet har sina risker eftersom vattnet flödar fritt genom kassarna. Det leder till att näring, sjukdomar och mediciner sprids till havet runtomkring. I landbaserade system där fisken bor i bassänger slipper man många av dessa problem. Vattnet flödar i slutna system och sedan används näringen från fiskbajset till att gödsla åkrar i närområdet. Ett kretslopp mellan land och vatten som också leder till mindre övergödning av haven.

**Svenskt Sigill är en märkning för hållbarare produktion**

I Sverige är mer än 75% av fisken vi äter importerad. Det vill Svenskt Sigill ändra på.

– Svenskt Sigill Klimatcertifierad är den vassaste märkningen för hållbarare och klimatsmartare producerad mat och blommor i Sverige idag. Att vi nu kan lägga till klimatsmart fisk på listan känns väldigt bra, säger Britt Rahm, VD på Sigill kvalitetssystem.

**Gårdsfisk – fiskuppfödning för framtiden**

Det är ingen slump att Gårdsfisk är den första klimatcertifierade fiskuppfödningen. I en gammal lada har de byggt en toppmodern anläggning för ett integrerat lant- och vattenbruk.

– Vi är så stolta över det här! Vårt mål är att öka mängden svensk och hållbart uppfödd fisk i fiskdiskarna och att vara med och bygga upp den här certifieringen är ett sätt för att oss att få kvitto på att det vi gör är hållbart. Vi klarade revisionen helt utan avvikelser, säger Johan Ljungquist, VD på Gårdsfisk

**Mer fisk ut än in**

Idag utfodras uppfödd fisk med stora mängder fiskmjöl som kommer från vildfångad fisk och detta kan bidra till utfiskning av våra hav. Det ska inte gå åt mer fisk än vad man får ut av uppfödningen. Vid uppfödning av fisk märkt med Svenskt Sigill får man därför endast utfodra med en begränsad mängd fiskmjöl eller fiskolja. Fiskmjölet som används ska dessutom vara certifierad. En certifiering ser till att fisket har skett med omsorg om miljön och lokala fiskbestånd.

**Fiskar är djur**

När man köper fisk och skaldjur märkta med Svenskt Sigill så vet man att djuren har fötts upp i en miljö där man uppfyllt en rad olika åtgärder för en god djuromsorg. Exempelvis har man dagligen följt upp hälsa och beteende, sett till att vattenkvaliteten är god och givetvis hanterat fiskarna på ett sjyst sätt.

Imorgon, onsdag 18 september arrangerar Svenskt Sigill ett seminarium i Stockholm för att lansera och fira den nya certifieringen.

*Kontaktinformation:*

Britt Rahm, VD Sigill Kvalitetssystem

08-787 53 71

[britt.rahm@sigill.se](mailto:britt.rahm@sigill.se)

Johan Ljungquist, VD

0723-07 69 59

Gårdsfisk

Svenskt Sigill – Hållbarhet på riktigt. Från svenska bönder i framkant.