**FISKAR SKA VARA PÅ LAND**

**Idag går startskottet för att bygga upp en certifiering av landbaserad fisk- och skaldjursuppfödning. Denna nya uppfödning av fisk- och skaldjur sker i slutna system på land vilket gör den till världens kanske mest hållbara fiskuppfödning. Svenskt Sigill tar fram certifieringen i samarbete med bland annat Gårdsfisk.**

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. Men om man har uppfödningen i bassänger på torra land då? Då slipper man mycket av de problem som drabbar traditionell fiskuppfödning. Vattnet flödar i slutna system och sedan används näringen från fiskbajset till att gödsla åkrar i närområdet. Ett kretslopp mellan land och vatten helt enkelt.

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

I Sverige är mer än 75% av fisken vi äter importerad men med denna nya fiskuppfödning kan tomma lador utnyttjas på ett nytt hållbart sätt och ge liv åt den svenska landsbygden. Samtidigt får vi i butiken möjlighet att välja en fisk som inte har bidragit till övergödning eller utfiskning i samma utsträckning som annan fiskuppfödning.

̶ Svenskt Sigill är en märkning för hållbarare produktion av mat och blommor och det är en självklarhet att vi vill hjälpa till att kvalitetssäkra denna nya näringsgren. Det är nytt och spännande och vi är övertygade om att det här kommer bli en stor näring i framtiden, säger Britt Rahm, VD på Sigill kvalitetssystem.

**Gårdsfisk – fiskuppfödning för framtiden**

Gårdsfisk är ett av de företag som är först i Sverige med fiskuppfödning på land. I en gammal lada har de nu byggt en toppmodern anläggning för ett integrerat lant- och vattenbruk.

̶ Vi vill ha den första Svenskt Sigill-märkta fisken och därför är vi med och bygger upp den här certifieringen. Vårt mål är att öka mängden svensk hållbar fisk i fiskdisken, säger Johan Ljungquist, VD på Gårdsfisk

**Mer fisk ut än in**

Har du provat Rödstrimma eller Clarias? De är varmvattenlevande fisksorter som föds upp hos Gårdsfisk. I vanliga fall äter vi oftast rovfisk som lax och torsk i Sverige och problemet med den uppfödningen är att rovfisken äter mer fisk än det som du får på tallriken. Detta är ett resursslöseri som vi inte har råd med. Det ska stoppas in mindre fisk än vi får ut. Därför odlas andra sorter hos Gårdsfisk som äter mer vegetabiliskt foder. De lever i sötvatten vilket gör att vattnet kan spridas på åkern och de är robusta fiskar som är motståndskraftiga mot sjukdomar så att antibiotika inte behövs.

Svenskt Sigill – hållbarare produktion av mat och blommor.

*Kontaktinformation:*

Britt Rahm, VD Sigill kvalitetssystem

08-787 53 71

britt.rahm@sigill.se

Johan Ljungquist, VD

0723-07 69 59

Gårdsfisk

Kristina Belfrage

Marknadschef Gårdsfisk

0705-339410

kristina@gardsfisk.se