

ODLAD MED OMTANKE

Konsumtionen av fisk ökar och enligt hälsoråden bör vi äta ännu mer fisk, men havens fiskbestånd kan inte täcka den växande efterfrågan och därför blir odlad fisk ett allt viktigare livsmedel.

I dag är mer än varannan fisk vi äter odlad och fiskodlingen är den snabbast växande typen av livsmedelsproduktion. För att möta framtidens ökade efterfrågan utan att utarma de vilda tillstånden behöver mer fisk odlas, men det är viktigt att det görs på rätt sätt.

Fiskodlingsbranschens code of practice och märkningen "Odlad med Omtanke" ska skapa förutsättningar för branschen att drivas, växa och utvecklas på ett hållbart sätt.



CODE OF PRACTICE

Fisk är ett nyttigt och hälsosamt livsmedel och ett gott val för den som vill äta klimat-smart. Produktionen inom svensk fiskodling ökar och nya tekniska lösningar förändrar branschen på olika sätt. För att ständigt förbättras och inte skapa nya problem när vi löser de gamla måste fiskodlingen ske med Omtanke om både miljö, samhälle och framför allt fiskarna. Därför har fiskodlingsbranschen, med stöd från Jordbruksverket, satt samman en code of practice med riktlinjer för hur fiskodling ska och bör ske på bästa sätt. De ska hjälpa branschen att drivas, växa och utvecklas på ett hållbart och hänsynsfullt sätt.



Riktlinjerna täcker hela produktionsflödet från romkorn till slakt. De beskriver de skullkrav som styrs av lagar och förordningar och därutöver de riktlinjer som branschen och andra berörda aktörer enats om innebär det bästa möjliga sättet att bedriva fiskodling. Målsättningen är att odlare som åtar sig att arbeta efter dessa riktlinjer i framtiden ska kunna använda märkningen "Odlad med Omtanke" på sina produkter och i sin kommunikation med omvärlden.

Detta för att kunder och samarbetspartners ska veta att de har att göra med en odlare som arbetar medvetet, konsekvent och med Omtanke om både fiskarna, miljön, samhället och konsumenterna.

SVENSK FISKODLING

Fiskodling sker för olika syften och med hjälp av olika tekniker. Det mesta av den fisk som odlas i Sverige blir mat. Man odlar även sättfisk för utsättning i sjöar och vattendrag. Sättfisken är en förutsättning för ett bra och hållbart sportfiske och därmed för den populära fisketurismen. Därutöver finns kompensationsodlingar som drivs av kraftbolagen och som odlar fisk för att kompensera det produktionsbortfall av lax och havsöring som kraftverksbyggnaden har inneburit.

Större delen av den svenska fiskodlingen sker i nätkassar i naturliga vatten. Sverige har, på grund av kraftverksregleringen, gott om sjöar och vattendrag som är näringsfattiga. De lämpar sig särskilt bra för fiskodling då de näringsämnen som kommer av odlingen inte riskerar att försämra vattnets kvalitet. Tvärtom mår sjöarna i dessa fall



OMTANKE OM FISKARNA

I fiskodlingsbranschen finns en insikt om att Omtanke om fisken inte bara är etiskt viktig utan också en direkt förutsättning för hållbara, produktiva och lönsamma odlingar. Fisken är i centrum på anläggningarna och det är till dess behov och förutsättningar odlarna måste anpassa sin verksamhet. Därför är fiskhälsa och fiskvälfärd ett genomgående tema för branschriktlinjerna. Glada, välmående fiskar ger glada framgångsrika odlare!

OMTANKE OM MILJÖN

All livsmedelsproduktion har en påverkan på miljön, så även fiskodling. För att skapa en hållbar produktion måste strävan alltid vara att minimera negativ påverkan genom noggrann planering och goda rutiner. Sveriges miljölagar sätter upp tydliga ramar för hur fiskodlingen får påverka miljön, det är bra, men branschen har en ambition att vara ännu bättre.

OMTANKE OM KONSUMENTERNA

Konsumenten ska kunna känna sig trygg i att maten kommit till bordet genom goda och hållbara metoder. Den fisk som äts ska vara producerad med omtanke i alla led oavsett om den köpts i en affär eller planterats ut och fiskats upp på sportfiskeresan. Därför är spårbarhet och öppenhet viktiga delar i branschens riktlinjer.

bra av näringstillskottet. I kassarna följer fiskarna dygnets och årstidernas växlingar vilket, för de växelvarma fiskarna, bland annat innebär att går i vila vintertid och under sommaren äta mer och växa mer. I Sverige odlas framför allt röding och regnbåge i öppna kassar då de trivs gott i våra kalla vattendrag.



Med teknikens utveckling har nya metoder att odla fisk utvecklats och under de senaste årtiondena har landbaserad odling blivit vanligare. En del av dessa drivs genom att vattnet pumpas genom anläggningen med hjälp av självtryck, andra med elektriska pumpar. I RAS-odlingar (recirculating aquaculture system) används elektroniska styrsystem och så kallade biobäddar som renar det utgående vattnet från ämnen som är skadliga för fiskarna i ett cirkulärt system där vattnet, helt eller delvis, kan recirkuleras i anläggningen. Vattnet kan värmas upp, exempelvis med hjälp av spillvärme från industrier, och på så sätt kan exotiska fiskarter odlas, som tilapia och claria, vilka annars inte trivs i våra vatten.

Källa: svensktvattenbruk.se

Läs mer på: odladfisk.se

Följ oss på: fb.com/odladmedomtanke

