

## Svar interpellation - Upphör att servera odlad lax vid Region Gävleborgs restauranger och serveringar

Jan Lahenkorva frågar:

- 1. Är ordf FTMU beredd att verka för att RG upphör med att servera odlad lax vid organisationens restauranger?

**Fastighets-, teknik-, och miljöutskottets ordförande Anna Sundberg (SD), svarar:**

Det som sker idag, just nu, med stora industritrålare som tar upp skadligt stora mängder av strömming ur Bottniska viken och Östersjön, är varken bra för ekosystemen, vår självförsörjningsförmåga eller vårt regionala näringsliv med småskaligt kustfiske.

Fisk är en ytterst begränsad resurs som vi måste värna och bevara, vi kan inte riskera att strömmingen utrotas i Bottniska viken såsom nu håller på att ske. För denna stora fråga har inte enbart regionen ansvar utan det är vår regering som förhandlar om kvoter som in sin tur har bestämts av EU. Det finns också en problematik med att trålare från Finland än mer går över på ”svensk sida” och tömmer våra hav på liten som stor fisk för att kunna leverera till deras egna fiskmjölsfabriker.

När det kommer till regionens medvetenhet kring frågor kopplat till hållbarhet, så ligger vi i framkant. Vi har Gävleborgs handlingsplan för Sveriges livsmedelsstrategi, framtagen tillsammans med Länsstyrelsen och Lantbrukarnas riksförbund. Den pekar ut åtgärder för livskraftiga fiskebestånd samt en långsiktigt hållbar fiskenaering. Dessutom förhåller vi oss till det miljöstrategiska programmet, vars mål bland annat utgörs av ett värdesättande av robusta ekosystem som ska bevaras långsiktigt

Regionen har följande krav på produktionen för odlad fisk och skaldjur;

- Foderråvara ska vara spårbar enligt följande: För vegetabiliska ingredienser ska gröda/art och produktionsland kunna anges. För vildfångade ingredienser ska art och fångstområde kunna anges. För ingredienser ifrån vattenbruk ska art, odlingsområde och odlingsmetod kunna anges. Informationen kan exempelvis ges via foderproducenten eller på annat sätt.
- Hälsoplan ska finnas och innefatta redovisning av kemikalieanvändning och antibiotikaanvändning vid varje produktionsomgång. Antibiotika får endast användas efter veterinärförskrivning. Om antibiotika används ska

dosering ske i enlighet med veterinärföreskrivning och användningen ska dokumenteras.

- Miljöbedömning av produktionen ska finnas. Miljöbedömningen ska minst omfatta produktionens påverkan på ekosystem, näringsläckage, rymningsrisk, smittspridning och energianvändning.

Man ska kunna uppfylla kraven genom bevis på certifiering med tillhörande märkning som uppfyller kravet, exempelvis ASC, eller genom annan dokumentation som visat att kravet uppfylls.

Utifrån detta har vi i det sittande styret fullt förtroende för att upphandlingsenhetens befintliga kompetens på området är god.

Regionens inköp av odlad lax är ytterst begränsad och det sker endast någon gång om året att den finns på menyn. Vår kallrökta lax är odlad och används endast till smörgåstårter och sallader. Vår varmrökta lax är däremot inte odlad.

Med det sagt är jag inte främmande för att se över om vi kan ta ytterligare steg i att sluta köpa in odlad lax (som matas med fiskmjöl) då regionens övergripande ambition, i form av ett hållbart fiske för vår region och våra kustfiskare, måste anses tydlig.

**Anna Sundberg (SD), Fastighet-, teknik-, och miljöutskottets ordförande.**