



Laxodlingar på land i slutna system hindras av gammal lagstiftningen.

Ingress

Företagare som vill starta landbaserade laxodlingar kan idag inte importera laxfiskar (laxsmolt) från Norge eller Färöarna då det är förbjudet enligt svenska lag att föra in levande laxfiskar. Detta hämmar en branschutveckling inom marina/maritima näringar och drabbar kustkommuner som behöver fler arbetstillfällen. Orsaken är att laxodlingar på land i slutna system hindras av gammal lagstiftning. Befintlig lagstiftning "behandlar" öppna laxodlingar i havet och omfattar inte slutna system på land.

Beskrivning av problemet

Vid förädling av fisk och skaldjur inom beredningsindustrin i Sotenäs, Bohuslän uppstår "avfall" i form av fiskrens, skal och produkter med kort datum. Idag transporteras 15 000 ton avfall per år vidare med lastbil till biogasanläggningar i bland annat Vänersborg och Halmstad. För att minska koldioxidutsläppet från transporter och stärka det lokala näringslivet finns planer på att bygga ett reningsverk och biogasanläggning i direkt anslutning till marina beredningsindustrin i Sotenäs och Bohuslän. Avfallet kan då direkt omvandlas till el och värme.

Värmen är bland annat tänkt att användas till en recirkulerande laxodling på land, i nära anslutning till både biogasanläggningen och beredningsindustrin.

För att förverkliga laxodlingen på land kvarstår dock ett stort problem. Befintlig lagstiftning hindrar företaget från att ta in laxfiskar/smolt från Norge till Sverige. Den befintliga lagstiftningen bygger på öppna laxodlingar till havs och tycks inte ta hänsyn till förutsättningarna vid laxodlingar på land i slutna system. Inte ens till en 100% recirkulerande odling får företaget tillstånd.

Orsaken till att det är så viktigt att odla på norsk laxsmolt är konkurrenskraft. Norge har under många år forskat på området och anses ha "den bästa laxsmolt" för odlad lax. Att kunna odla lax från detta genetiska material är en förutsättning för att företaget ska kunna vara konkurrenskraftigt på marknaden. Befintlig lagstiftning hämmar därmed en branschutveckling inom marina/maritima näringar och utvecklingen av en unik symbiosmiljö.

Företaget har påbörjat en dialog med Jordbruksverket, för att undersöka om undantag kan tillämpas.



Konkret exempel

Vildfångad fisk och skaldjur har i flera decennier varit basen för näringslivet i Bohuslän. På Smögens fiskauktion landas idag över 1 100 ton vildfångad fisk och skaldjur per år. Den marina beredningsindustrin, Orkla Foods (Abba Seafood), Leröy och Marenor, förädlar huvuddelen av Sveriges marina livsmedel och är värdefulla arbetsgivare i Sotenäs och Bohuslän.

Sverige importerar idag ca 44 000 ton rensad lax från Norge varje år. Enligt Business Sweden motsvarar den **norska laxen, som förädlas i Sverige och/eller vidareexporteras ett värde på ca 20 miljarder kronor, med andra ord finns en stor marknad att arbeta på.**

Landbaserad fiskodling med ny teknik kan bli en framtidsbransch för Bohuslän och Sverige och företaget är redo att producera "världens bästa lax." Företaget vill utveckla ett cirkulärt system där bland annat restprodukterna från fisken ska användas för att driva en biogasanläggning. Energin från biogasanläggning ska i sin tur driva en laxodling på land i ett slutet system. Den projekterade laxodlingen beräknas kunna producera 4 000 ton lax per år.

För att kunna starta laxodlingen vill företaget köpa "laxfiskar/laxsmolt" från Norge. Vårt grannland Norge har under många år forskat på området och anses ha "den bästa laxsmolt" för odlad lax. Problemet är just nu att de inte kan importera laxfiskar/laxsmolten till Sverige då det är förbjudet enligt befintlig lagstiftning.

Fördelarna med laxodling på land i slutna system jämfört med en öppen laxodling till havs är:

- Jämnare vattentemperatur är gynnsamt för tillväxten
- Undviker att sjukdomar som laxlus kommer utifrån och smittat laxen mellan kassarna
- Undviker rymningsolyckor; att odlad lax blandas med vild
- Undviker att foder bidrar till övergödning i havet

Stora delar av den teknik som behövs vid landbaserad laxodling finns idag men reningstekniken behöver fortsatt vidareutvecklas. Därför har företaget startat upp en försöksanläggning i Kungshamn där en **helt ny och bättre reningsteknik tas fram och kväveutsläppet kraftigt minskas.**

Det är en för Sverige unik försöksanläggning som både grundare och forskare hoppas ska komma runt flera av problemen med konventionella öppna fiskodlingar i havet. Laxfiskarna/laxsmolten som används idag är en svensk sötvattenlax som är framodlad som kompensationslax för sötvattendrag i Sverige. Detta innebär att laxfisken saknar rätt förutsättningar för att växa och fungera i en storskalig produktion i slutna system på land.

En laxodling på land är mer energikrävande än i havet och detta löser företaget med ett cirkulärt "tänkande system" där spillvärmens från biogasanläggningen används för att värma vattnet på vintern och kyla på sommaren.



Tillsammans med laxodlingen kommer också en odlingsanläggning för kiselalger att byggas som tak över odlingen. Algerna kräver kväve och fosfor för att växa, detta levererar laxarna. När algerna fått sitt levereras ett renat och syreberikat vatten tillbaka till laxarna. *(Det som är spännande med kiselalger är att de har ett lätt och hållbart skal som har en fantastisk förmåga att fånga in ljus. Detta material kan efter en separation användas som effektivitetshöjande lager i solceller. Effektiviteten kan ökas med så mycket som 60%.)*

En restprodukt från biogasanläggningen är biogödsel. Denna gödsel kommer att kravcertifieras för att hela tiden ha kontroll på råvaran som stoppas in.

Det största problemet som kvarstår menar företaget är lagarna som hindrar dem att ta in laxfiskar/smolt till Sverige från Norge. Inte ens till en 100% recirkulerande odling får företaget tillstånd.

Vem berörs av problemet

Företagare i Sveriges som vill starta laxodlingar på land i slutna system kan idag inte importera laxyngel från Norge eller Färöarna på grund av att den befintliga lagstiftningen bygger på att odla lax i öppna system i havet. Detta hämmar en hel branschutveckling inom marina/ maritima näringar.

Juridisk orsak

Befintlig lagstiftning bygger på öppna laxodlingar i havet och omfattar inte slutna system på land. Gränshindret uppstår när företag nu utvecklat nya odlingsmetoder som inte omfattas av lagstiftningen.

Jordbruksverket pekar på följande föreskrifter, förordningar och direktiv:

<http://www.jordbruksverket.se/download/18.37e9ac46144f41921cda863/1398684710448/2014-004.pdf>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1251-20140203&qid=1458297474578&from=SV>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02006L0088-20140306&qid=1458297539150&from=SV>

direktivet som den svenska föreskriften bygger på
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016D0169&rid=2>

Djurhälsorestriktioner

5 a §3 Införsel från Norge samt Färöarna av levande laxfiskar (alla arter av familjen Salmonidae inklusive harr och sik) samt rom och mjölke av sådan fisk är förbjuden. (SJVFS 2000:157).

<http://www.jordbruksverket.se/download/18.7502f61001ea08a0c7fff121162/2000-157.pdf>

Förbjudet att föra in levande laxfiskar från Norge och Färöarna - Det är förbjudet att föra in levande laxfiskar samt rom och mjölke från sådana fiskar från Norge och Färöarna. Förbudet gäller även sik och harr.

<http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/djur/resorochtransporter/fiskarochandravattenbruksdjur/fiskarochandravattenbruksdjurinforse1.4.7a446fa211f3c824a0e8000171706.html>



Lösningförslag

Företag har utvecklat nya odlingsmetoder som inte tycks omfattas av befintlig lagstiftning som behandlar öppna laxodlingar i havet och inte nämner slutna system på land. Förslag på lösning är att myndigheten gör en omtolkning eller undantag för laxodlingar på land i slutna system, som har helt andra förutsättningar och saknar den smittorisk som motiverat regelverket för laxodlingar i havet.

Vem kan lösa problemet?

I första hand Jordbruksverket i Sverige.

Vilka länder berör det

Sverige

Norge

Kommentar

Det finns en stor outnyttjad potential för tillväxt inom marina livsmedel i gränsregionen Sverige-Norge. Det svenska företag som berörs av det beskrivna gränshindret har uppskattat en omsättningspotential på 225 miljoner SEK. Bara genom att lösa hindret skulle det aktuella företaget kunna skapa arbetstillfällen för cirka 50 personer. Dessutom finns en ännu större potential för vidareförädling. Enligt Business Sweden motsvarar den **norska laxen, som förädlas i Sverige och/eller vidareexporteras ett värde på ca 20 miljarder kronor, med andra ord finns en stor marknad att arbeta på.** Just nu hämmar gränshindret hela branschens utveckling.

Ur ett globalt perspektiv kommer marina livsmedel bara att bli viktigare och viktigare. År 2050 beräknas världens befolkning vara över 9,5 miljarder människor och att producera näringsriktig mat på ett miljövänligt sätt är en våra största utmaningar. Trots att 71 procent av jordens yta är vatten, produceras största delen av världens mat på land.

Kontaktperson

Annika Daisley

Svinesundskommittén

+46 733 35 85 12