

Endast surströmming från småskaligt kustnära fiske i Axfoods butiker

För att stötta det viktiga småskaliga och kustnära fisket och värna om bestånd, ekosystem och ett framtida hållbart fiske kommer Axfoods kedjor Willys, Hemköp och City Gross under 2025 inte sälja någon surströmming som trålfiskats, utan bara surströmming som fångats genom kustnära garnfiske.

Axfood arbetar sedan länge för ett hållbart fiske som motverkar klimatutsläpp, förstörda ekosystem, och utfiskning av fiskevatten. Enligt Axfoods riktlinjer för sjömat ska fisk och skaldjur från hotade bestånd inte säljas i koncernens butiker, vilket bland annat säkerställs genom ett nära samarbete mellan inköpare och leverantörer.

Efter att WWF:s fiskguide 2023 gav sill/strömming från Östersjön rött ljus, valde Axfood som enda större dagligvaruaktör att inte sälja surströmming under 2024. Detta för att värna ekosystemet och det framtida fisket.

I år har Axfood gjort en fördjupad utredning, där fokus har legat på att granska tolkningen av forskningsorganisationen ICES (International Council for the Exploration of the Seas) data, och dessutom har ett antal forskare konsulterats. Utredningen har kommit fram till att det inte finns någon anledning att ifrågasätta WWF:s bedömning. Men dialogen med forskare och organisationer visar tydligt på att det begränsade kustnära fisket med garn endast tar upp i sammanhanget begränsade mängder och att det småskaliga fisket är viktigt att behålla så att vi i framtiden kan konsumera mer fisk från Östersjön.

– Det storskaliga trålfisket har haft en allvarlig påverkan på bestånden av strömming/sill i Östersjön. För att värna om ekosystemen och det framtida fisket har vi även i år valt bort trålad strömming och fokuserar i stället på mer hållbara metoder, säger **Åsa Domeij**, Axfoods hållbarhetschef.

Därför har Axfood i år valt att erbjuda ett begränsat sortiment av surströmming i utvalda Willys-, Hemköp- och City Gross-butiker, med surströmming som endast kommer från småskaligt garnfiske inom tolv nautiska sjömil från kusten, det vill säga ett fiske som är mer skonsamt mot bestånden och ekosystemen.

– Tack vare det kustnära och småskaliga garnfisket kan vi i år erbjuda surströmming i utvalda butiker. Den här typen av fiske är mer skonsamt mot bestånden och gör det möjligt att bevara en kulinarisk tradition utan att tumma på krav om hållbart fiske, och samtidigt ta ansvar för det hotade ekosystemet i Östersjön och värna det framtida fisket, säger Åsa Domeij.

– Att säkra bestånden är den viktigaste frågan för att värna surströmmingstraditionen och ett långsiktigt hållbart och kustnära fiske, och det enskilt största hotet är den storskaliga trålningen. Därför är den här typen av initiativ välkomna och viktiga, säger **Jan Sahlén** på Surströmmingsakademien.

Axfood fortsätter att arbeta för att kunna erbjuda hållbar sjömat genom egna initiativ, samverkan med fiskare och leverantörer, branschsamarbeten och påverkansarbete gentemot

politiker och myndigheter. Målet är att på sikt kunna erbjuda surströmming från MSC-certifierat fiske – något som förväntas bli verklighet 2026.

Axfoods arbete för hållbart fiske

- Axfoods butikskedjor ska ha ambitionen att endast sälja fisk- och skaldjursprodukter från långsiktigt hållbara bestånd senast 2030. Med detta avses märkningarna MSC, ASC, KRAV och IP Sigill och/eller grönt ljus i WWF:s fiskguide och vi inhämtar även information från vetenskaplig forskning.
- Axfood arbetar för att kunna erbjuda hållbar sjömat både genom egna initiativ och olika branschsamarbeten. Dessutom har flera förslag på åtgärder lagts till politiker och myndigheter.
- *Diversifiering:* Axfood uppmuntrar till en större mångfald av fisk på tallriken för att minska trycket på populära arter som lax och torsk. Bland annat har produkter av braxen, stillahavskummel och sydlig blåvitling tagits fram.
- *Fiskdiskar:* Samtliga av Hemköps egenägda fiskdiskar är MSC- och ASC-certifierade, liksom samtliga Snabbgross butiker och Dagabs lager.
- *Spårning:* Den fisk och skaldjur som säljs i Axfoods butiker ska kunna spåras till bestånd, fiskezon/odling och fiskemetod.
- *Foder:* Axfood deltar i projekt, bland annat med Axfoundation, för att ta fram mer hållbart foder, utan soja och fiskmjöl, för fiskuppfödning. Det är även viktigt att trålfisket för fiskmjölstillverkning upphör.
- *Beståndsbedömning:* Axfood vill se mer hållbar fisk i handeln genom att insjöfisk beståndsbedöms för att avgöra om och på vilken nivå kommersiellt fiske kan bedrivas.
- *Kvoter och förvaltningsplaner:* Axfood anser att det är viktigt att fiskekvoterna aldrig är högre än vad den vetenskapliga rådgivningen rekommenderar och att det finns långsiktiga förvaltningsplaner för bestånden.
- *Fiskerikontroller:* Axfood önskar att fiskerikontroller skärps för att förvaltningsplaner ska följas och olovliga fångster hindras. Dessutom är det viktigt att stoppa det industriella trålfisket i Östersjön så att sillbestånden kan återhämta sig.
- *Selektiva fiskeredskap:* Axfood förespråkar att mer selektiva fiskeredskap utvecklas och används för att minska onödig bifångst som bidrar till utfiske.

För mer information, kontakta:

Magnus Törnblom, presschef Axfood, magnus.tornblom@axfood.se, 070-266 27 12

Axfood ska vara ledande inom prisvärd, bra och hållbar mat. I vår bolagsfamilj ingår butikskedjorna Willys, Hemköp och City Gross, liksom Tempo, Handlar'n och Matöppet. Grossistförsäljning sker genom Snabbgross och vårt supportbolag Dagab ansvarar för koncernens produktutveckling, inköp och logistik. I Axfoodfamiljen ingår även Urban Deli och delägda Apohem och Eurocash. Tillsammans har koncernen cirka 15 000 medarbetare och en omsättning om över 85 miljarder kronor. Axfoods aktie är sedan år 1997 noterad på Nasdaq Stockholm och huvudägare är Axel Johnson AB. Läs mer på www.axfood.se.