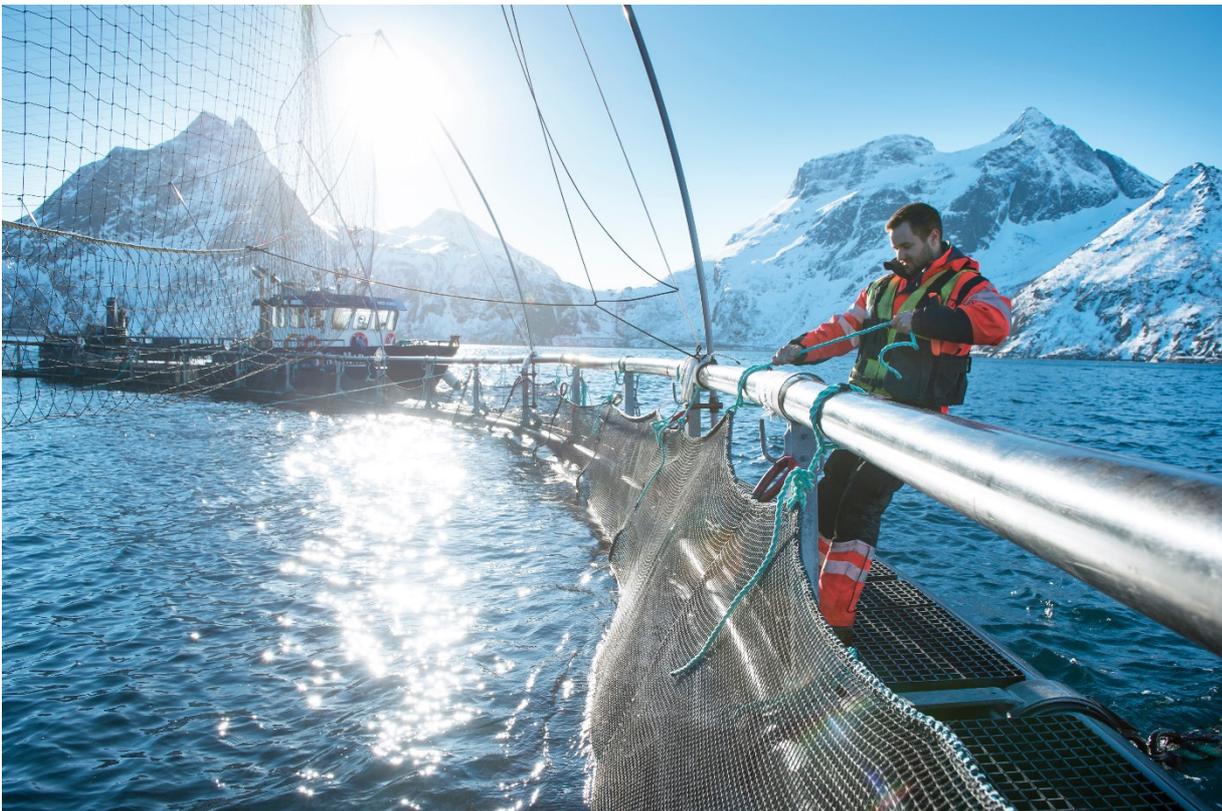


## Norwegische Aquakulturen erneut als nachhaltigste Proteinproduktion gekürt



Der Coller FAIRR-Index bewertet die weltweit nachhaltigsten unter den 60 größten Proteinproduzenten. Das vierte Jahr in Folge wurden norwegische Aquakulturunternehmen als Klassenbeste eingestuft. Die Betriebe werden anhand verschiedener Nachhaltigkeitsparameter beurteilt: Drei der sieben, die sehr gut abschnitten, sind Teil der norwegischen Lachsindustrie.

„Die norwegische Aquakultur ist nach wie vor führende Lachsproduktion weltweit, und es erfüllt die Branche mit großem Stolz, dass die harte Arbeit anerkannt wird“, sagt Renate Larsen, Geschäftsführerin des Norwegian Seafood Council. Es ist kein Zufall, dass die norwegische Lachszucht in der internationalen Rangliste weiterhin besser abschneidet als andere, denn Nachhaltigkeit gilt als zentraler Bestandteil in Norwegen.

„Als weltweit größter Produzent von Zuchtlachs haben wir eine hohe Verantwortung, die wir ernst nehmen: Nicht nur gegenüber den Verbrauchern, die unseren Fisch in Premiumqualität genießen, sondern auch entsprechend den Gemeinden und der Umwelt, in denen die Unternehmen angesiedelt sind. Eine nachhaltige Produktion steht für uns Norweger an erster Stelle“, fügt Larsen hinzu.

Der Coller FAIRR-Index ist eine jährliche Bewertung globaler Eiweißproduzenten hinsichtlich ihrer Leistungen. Hierbei werden Parameter wie Treibhausgasemissionen, Entwaldung und Biodiversität, Abfall und Verschmutzung, Antibiotika, Tierschutz, Arbeitsbedingungen und Lebensmittelsicherheit

berücksichtigt. Die norwegischen Aquakulturen schnitten in allen Bereichen sehr gut ab, vor allem bei der **Exklusion von Antibiotika** und den **Arbeitsbedingungen** vor Ort.

**Copyright** für alle Fotos: „Seafood from Norway“

### **Über „Seafood from Norway“**

Die Ursprungskennzeichnung „Seafood from Norway“ gibt an, dass Norwegen das Herkunftsland ist und garantiert den Verbrauchern weltweit die hervorragende Qualität norwegischen Fisches und norwegischer Meeresfrüchte. Sie steht für eine natürliche Umwelt und die Menschen, die in der Branche arbeiten – Menschen, die außergewöhnlich, zuverlässig und stolz darauf sind, Fisch aus Norwegen zu repräsentieren. Es werden modernste Technologie und Expertise angewendet, um die Fischbestände auf nachhaltige Weise zu bewirtschaften und sicherzustellen, dass die Ozeane und Ressourcen für kommende Generationen intakt hinterlassen werden. „Seafood from Norway“ steht für klares, kaltes Meerwasser, Reichtum an natürlichen Ressourcen, Respekt vor der Natur, Küstenkultur und bewährte Traditionen.

**[www.fischausnorwegen.de](http://www.fischausnorwegen.de)**