

MF_NaturSkånsom_A5_folder.indd 1-2
10/09/2021 12.46

Et hav af gode grunde til at vælge NaturSkånsom

Danmark har fået et nyt, statskontrolleret mærke, som viser vej til fisk, der er fanget med skånsomme metoder. Det er der et hav af gode grunde til!

Hver en fisk, hver en sten, hvert et skaldyr og hvert et sandkorn er en god grund. Sunde bestande, en levende havbund og biodiversitet er det, der kendetegner det hav, vi skal beskytte.

Derfor er naturskånsomt fiskeri vigtigt.

Den nye mærkningsordning giver os et valg, når vi står ved køledisken eller kigger på menukortet. Ved at vælge fisk med mærket NaturSkånsom vælger vi fisk, som er fanget med fangstmetoder, som skåner den værdifulde natur på havbunden, og derved tager vi ansvar for en havbund fuld af liv.

Det er de små valg i hverdagen, der gør forskellen.

Skånsomme fangstmetoder
Fisken er fanget med redskaber, som skåner havnaturen og minimerer ødelæggelse af rev og levesteder i havbunden.

Sunde bestande
Ingen fiskearter i ordningen må være truet, og alle fisk i ordningen skal være fanget fra sunde bestande.

Mindre fartøjer
Fartøjet fisken fanges fra må ikke være længere end 17 meter.

Kystnært
80 % af fartøjets fangstrejser i et kalenderår er ikke længere end 48 timer.

Kvalitet
Fiskerne skal have gennemført et kvalitetskursus, der fx indeholder uddannelse i fødevarehåndtering.

Sæson for naturskånsom fisk

	Januar	Februar	Marts	April	Maj	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	December
Rødspætte			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Pighvar					●	●	●	●	●			
Ising	●	●	●	●	●	●			●	●	●	
Skrubbe	●						●	●	●	●	●	●
Slethvar				●	●							
Kulmule	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rødtunge				●	●	●	●	●				
Lange	●	●	●							●	●	●
Tunge	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
Torsk	●	●	●	●					●	●	●	●
Sild			●	●					●	●	●	●
Strandkrabbe				●	●	●	●	●	●	●	●	

Du kan finde fisk mærket med NaturSkånsom hele året
Sæsonhjulet viser dig, hvornår du kan finde hvilke arter – hos fiskehandleren, i butikker, i kantinen og på restauranter og caféer.

MF_NaturSkånsom_A5_folder.indd 3-4
10/09/2021 12.46