

ISLÄNDISCHER KABELJAU



ZERTIFIZIERT

Lateinisch – **Gadus morhua** | Englisch – **Cod** | Französisch – **Cabillaud** | Spanisch – **Bacalao** | Isländisch – **Porskur**

GRÖSSE

Der gefangene Kabeljau ist im Allgemeinen 55 bis 90 cm groß. Der Kabeljau kann aber deutlich größer werden. Das größte in isländischen Gewässern gefangene Exemplar war 186 cm lang und 17 Jahre alt.

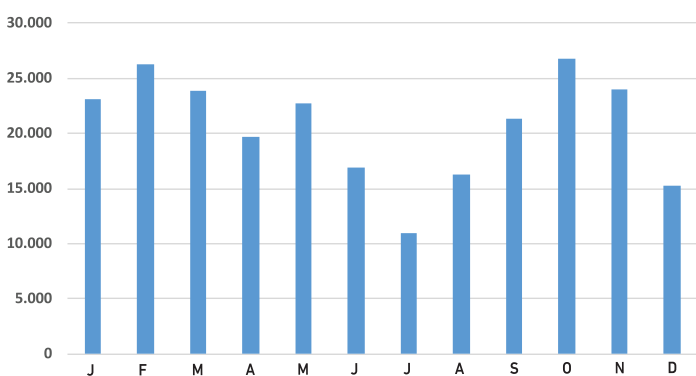
FANG

Die Gesamtfangmenge des isländischen Kabeljaus betrug 2016 248,400 Tonnen, nach 228,400 Tonnen im Jahr 2015. Gemäß der durch die isländischen Fischereibehörden angewandten Fanggrößenregel von 20% beträgt die zulässige Gesamtfangmenge (TAC) für das Quotenjahr 2017/2018 257,572 Tonnen. In den letzten Jahren ist der isländische Kabeljaubestand beträchtlich angewachsen, und es wird erwartet, dass die TAC in den kommenden Jahren allmählich ansteigen wird.

FANGSAISON

Der isländische Kabeljau wird während des ganzen Jahres gefangen.

Isländischer Kabeljau – monatliche Fangmenge 2015 (Tonnen)



Quelle: Statistics Iceland

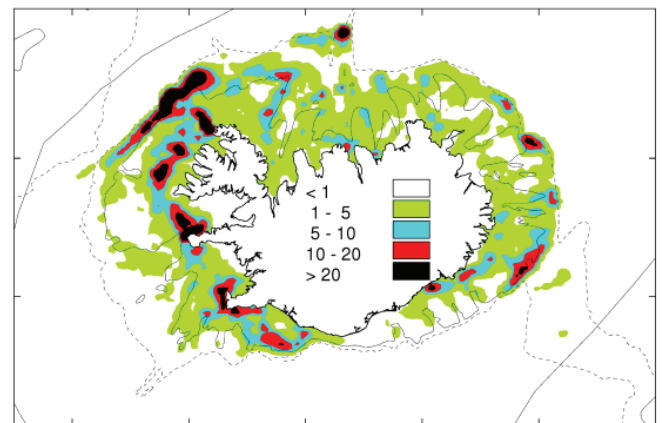
FISCHFANGGERÄTE

Isländischer Kabeljau – Fang 2016	%
Grundschleppnetz	44%
Langleinen	33%
Stellnetz	9%
Handleinen	6%
Snurrewaden	6%
Sonstige	1%

Quelle: Statistics Iceland

FANGGEBIETE

Der Kabeljau wird in allen Seegebieten um Island gefangen, meistens in Tiefen von 100 – 250 m bei Wassertemperaturen von 4°C bis 7°C. Die wichtigsten Fischgründe liegen vor der Südwestküste, vor den Westfjorden und vor der Südostküste. Der Fang richtet sich nach dem Markt und wird gemäß der Jahreszeit und den Eigenschaften des Fisches durchgeführt, die je nach Fanggrund und Jahreszeit unterschiedlich sein können.



Isländischer Kabeljau - Fanggebiete in 2016 (Tonnen/Seemeilen²)

Quelle: Marine Research Institute

PRODUKTE

In den vergangenen Jahren stieg der Anteil von frischen und gekühlten Produkten am isländischen Kabeljauexport. Große Mengen wurden auch gefroren oder gesalzen exportiert. Beträchtliche Anstrengungen richteten sich auch auf die Entwicklung hochwertiger Produkten aus bisher geringwertigen Nebenprodukten. Dazu gehören auch getrocknete Köpfe und Protein für den menschlichen Verbrauch so wie hochwertige Erzeugnisse für kosmetische und medizinische Zwecke.

Isländischer Kabeljau – Exportwert 2016	%
Frisch und gekühlt	37%
An Land gefroren	27%
Gesalzen	20%
Auf See gefroren	12%
Getrocknete Kabeljauköpfe	3%
Sonstige	1%

Quelle: Statistics Iceland



MÄRKTE

Die Hauptmärkte sind Großbritannien, Frankreich und Spanien. Andere bedeutende Absatzgebiete sind unter anderen Portugal, die USA und Nigeria.

NÄHRSTOFFGEHALT

Kabeljau – Nährstoffgehalt pro 100 g essbare Portion	
Energie	78 kcal
Protein	18,1 g
Gesamtfett	0,5 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Ungesättigte Fettsäuren	0,3 g
Omega-3-Fettsäuren	305 mg
Natrium	115 mg

Quelle: Matis

FISCHEREIMANAGEMENT

Das Fischereimanagement in Island stützt sich auf umfangreiche Forschungen zu den Fischbeständen und dem marinen Ökosystem. Kern des isländischen Fischereimanagementsystems sind Fangmengenbegrenzungen, die auf den einzelnen Schiffen zugewiesenen Fangquoten beruhen. Außerdem stützt sich das Management auch auf weitere Maßnahmen, beispielsweise Beschränkungen der Fanggebiete und der Fangvorrichtungen sowie Schutzzonen zur Erhaltung wichtiger gefährdeter Habitate.

Das Icelandic Marine Research Institute (MRI) macht wissenschaftlich begründete Vorschläge für die zulässige Gesamtfangmenge, die die Grundlage der Entscheidungen des Ministers für Fischerei und Landwirtschaft bilden. Der International Council for the Exploration of the Sea (ICES) überprüft die Tätigkeit des MRI und erteilt auch

wissenschaftlichen Rat. Die Fänge werden effektiv überwacht, und Managemententscheidungen werden durch das Directorate of Fisheries durchgesetzt. Das System soll verantwortungsvollen Fischfang und die nachhaltige Nutzung der lebenden Ressourcen des Meeres garantieren.

ZERTIFIZIERUNG

Die isländische Kabeljaufischerei wurde 2010 gemäß dem FAO-gestützten isländischen Zertifizierungsprogramm für nachhaltiges Fischereimanagement zertifiziert. Die Zertifizierung umfasst alle Sektoren der isländischen Kabeljaufischerei in der 200-Meilen-Wirtschaftszone (EEZ) für alle Fanggeräte. Ein Zertifizierungsprogramm für die Produktkette wurde geschaffen, um den Händlern zu ermöglichen, die Rückverfolgbarkeit bis zu dem zertifizierten Fischfang nachzuweisen.

Bei der Zertifizierung handelt es sich um eine unabhängige Zertifizierung durch Dritte. Die Zertifizierung bestätigt verantwortungsvolles, nachhaltiges Fischfangmanagement und die gute Behandlung der marinen Ressourcen.



ZERTIFIZIERT

GUT ZU WISSEN

Der Kabeljau hat eine so große Bedeutung für die isländische Identität, dass er tatsächlich ein nationales Emblem geworden ist. Dieses Zeichen, das einen zerteilten gesalzenen Kabeljau mit goldener Krone auf rotem Hintergrund zeigt, wurde jahrhundertlang auf isländischen Uniformen verwendet, wahrscheinlich schon ab 1415 und bis 1903.



ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES

BORGARTÚN 35
105 REYKJAVÍK
ICELAND
WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS

KONTAKT FÜR WEITERE INFORMATIONEN:

Finnur Garðarsson
Project Manager
Iceland Responsible Fisheries Foundation
Tel. +354 896 2400
finnur@irff.is

Björgvin Þór Björgvinsson
Project manager
Promote Iceland
Tel. +354 511 4000
bjorgvin@promoteiceland.is