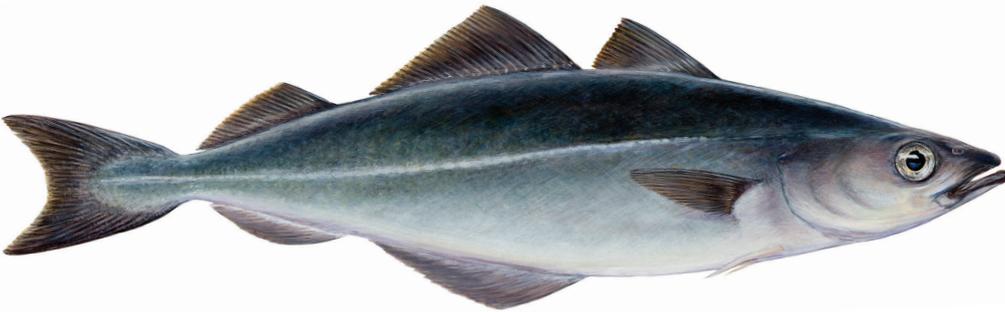


# SEELACHS



**ZERTIFIZIERT**

Lateinisch - **Pollachius Virens** | Englisch - **Saithe** | Französisch - **Lieu Noir** | Spanisch - **Carbonero** | Isländisch - **Ufsi**

## GRÖSSE

Der gefangene Seelachs ist im Allgemeinen 60 bis 110 cm groß. Das größte in isländischen Gewässern gefangene Exemplar war 132 cm lang.

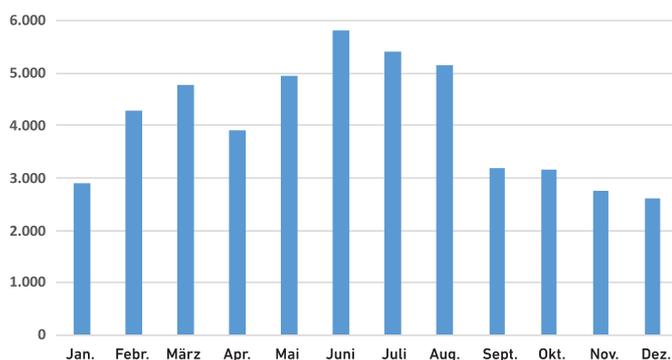
## FANG

Die Gesamtfangmenge des isländischen Seelachses betrug 2016 48.900 Tonnen, nach 47.900 Tonnen im Jahr 2015. Die zulässige Gesamtfangmenge (TAC) für das Quotenjahr 2017/2018 beträgt 60.237 Tonnen.

## FANGSAISON

Der isländische Seelachs wird während des ganzen Jahres gefangen.

Isländischer Seelachs – monatliche Fangmenge im Jahr 2016 (Tonnen)



Quelle: Statistics Iceland

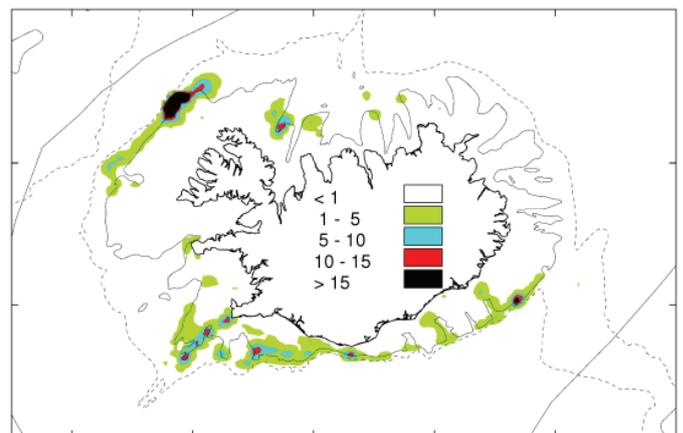
## FISCHFANGGERÄTE

Isländischer Seelachs – Fang 2016	%
Grundschieppnetzfischerei	87%
Stellnetz/Kiemennetz	5%
Handangeln	3%
Sonstige	5%

Quelle: Statistics Iceland

## FANGGEBIETE

Meistens wird der Seelachs an der Kante des Festlandssockels vor der Südküste und der Westküste sowie tief vor den Westfjords gefangen.



Isländischer Seelachs – Fanggebiete in 2016 (Tonnen/Seemeilen<sup>2</sup>)

Quelle: Marine Research Institute

## PRODUKTE

Seelachs – Exportwert 2016	%
Auf dem Festland gefroren	46%
Auf See gefroren	30%
Frisch und gekühlt	17%
Gesalzen	6%
Sonstige	1%

Quelle: Statistics Iceland

## MÄRKTE

Die Hauptmärkte sind Deutschland, Frankreich und Spanien, wo es eine lange Tradition des Essens von Seelachs gibt. Zu den weiteren Märkten gehören Litauen, die USA und Nigeria.



## NÄHRSTOFFGEHALT

Seelachs (roh) – Nährstoffe pro Portion von 100 g	
Nährwert	86 kcal
Eiweiß	19,3 g
Gesamtfett	0,9 g
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Ungesättigte Fettsäuren	0,5 g
Omega-3-Fettsäuren	465 mg
Natrium	122 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

Der isländische Seelachsfang wurde im September 2013 nach dem FAO-gestützten Icelandic Responsible Fisheries Management Certification Programme zertifiziert. Die Zertifizierung umfasst alle Sektoren des isländischen Seelachsfangs innerhalb der Wirtschaftszone von 200 Meilen für alle Fangarten. Es wurde ein Programm für die Zertifizierung der Verarbeitungskette geschaffen, das Händlern den Nachweis der Rückverfolgbarkeit zum zertifizierten Fang ermöglicht. Die Zertifizierung erfolgt unabhängig durch Dritte und bestätigt verantwortungsvolles Fischereimanagement und eine gute Behandlung der marinen Ressourcen.



**ZERTIFIZIERT**



**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