

Fisk från lokalt kustfiske – ett bra val

Det kustnära fisket är hållbart på flera olika sätt

• Yrkesfiskarna drar inte upp mer än havet klarar

Det kustnära fisket sker med båtar av olika typer och redskap som är anpassade efter de lokala förutsättningarna för fiske.

• Fisket bidrar till levande kustsamhällen

Kustfiskaren landar sin fisk i hemmahamnen, där den kan tas om hand av lokala företag. Det skapar arbeten och sysselsättning, och bidrar till levande hamnar och kustsamhällen.

• Yrkesfiskaren arbetar lagligt och följer alla regler för hur mycket och vilken fisk som får tas upp

Det kustnära fisket är noga kontrollerat. Eftersom fångsterna är relativt små är de enkla att rapportera.

• Yrkesfiskaren kan förse oss med olika sorters lokala arter

Det finns många goda och spännande fiskar i havet utanför vår kust. Att äta olika fiskar minskar dessutom trycket på de arter som vi behöver fiska mindre av.

En bonus när du köper fisk från en lokal yrkesfiskare är att du får en fisk som är helt färsk när den landas, och med stor sannolikhet har rest en kort väg för att hamna på din tallrik. Du har också möjlighet att få veta exakt var den fiskats, och kanske till och med av vem.

Hållbart utan certifiering

Att certifiera livsmedel är ett av flera sätt att berätta för konsumenten att produkten eller

råvaran är odlad, fångad och producerad på ett hållbart sätt. Det finns idag ett antal miljö- och hållbarhetscertifieringar för sjömat. De vanligaste certifieringarna i Sverige för viltfångad fisk görs av

- MCS, som är en internationell icke-vinstdrivande organisation, som strävar efter hållbara fiskbestånd och friska hav.
- KRAV, som är en svensk ekonomisk förening som fokuserar på ekologisk produktion, extra höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.

Det kustnära fisket är inte hållbarhetscertifierat, även om det med råge uppfyller de vanligaste kriterierna som finns för certifierad fisk. Detta beror främst på att det är en dyr och komplicerad process att bli certifierad. De stora hållbarhetscertifieringarna är bra för den globala utvecklingen mot mer hållbart fiske, men de utgår från att fisket sker på exakt samma sätt av alla båtar. Deras regelverk är inte anpassade efter kustfisket som är lokalt, använder båtar och redskap som fungerar på just de platser där man fiskar och som handlar med relativt små volymer. Det är helt enkelt svårt att passa in ett lokalt anpassat, kustnära fiske i en mall som är skapad för stora fiskeflottor.

Fisk från våra kuster är ett bra val

Det finns ingen märkning för fisket längs våra kuster, men du vet å andra sidan var fisken kommer ifrån, att den är landad färsk, och att det är ett hållbart fiske som värnar havet och bidrar till en levande landsbygd.

Fråga efter lokalt fångad fisk!



Materialet är framtaget av projektet Färsk fisk från hav till bord, som drivs av Livsmedelsakademien och Marint centrum i Simrishamn. Projektet syftar till att stärka efterfrågan på lokalt landad fisk från södra Östersjön.

[Följ projektet på Facebook:](#)
[Färsk fisk från hav till bord](#)

