

Goda argument för kustnära fiske i södra Östersjön

All svensk fisk som säljs för konsumtion i Sverige är lagligt fiskad, på godkända fiskeplatser, med godkänd utrustning. Är fiskarten kommersiellt viktig har EU beslutat om kvoter, det vill säga hur mycket fisk som får tas upp i olika fiskevatten. För Östersjön gäller detta främst torsk, sill och skarpsill. Plattfisk, som till exempel rödspätta och skrubbskädda är inte kvoterade, men myndigheterna kan begränsa även detta fiske om arterna hotas.

Äter du fisk från det kustnära fisket i södra Östersjön, finns det ytterligare några bra saker att veta, som till exempel att du bidrar till långsiktig hållbarhet för fiskebestånd, kustsamhällena och för fiskaren själv.

Fisken är alltid färsk

Vid kustnära fiske landas fångsten i hamnen och tas om hand samma dag som den fiskats. Fiskaren har rätt att välja hamn, och valet beror bland annat på var fisket har bedrivits under dagen. Fisken måste isas ombord så att den kyls ner och behåller sin kvalitet och sin färskhet längre.

Kustnära fiske är hållbart

Båtarna tar upp jämförelsevis små mängder fisk per dag och per båt, jämfört med det stora industriella fisket. Kustnära fisket bedrivs huvudsakligen med passiva fiske-redskap, där fisken simmar in i redskapet. Detta är mycket selektivt och bifångster av andra arter eller små individer är mycket sällsynta. Deras påverkan på olika fiskbestånd är därmed mindre.

I de kustnära fiskebyarna, som båtarna ofta kommer ifrån, har fiske bedrivits i generationer. Fisket bidrar till liv och rörelse kring hamnarna. Ibland finns det möjlighet

att köpa den fisk som fångats i havet utanför eller äta den i de lokala restaurangerna. Fisket skapar arbetstillfällen för bland annat båtvarv, fiskeindustrin, hamnpersonal och handel.

Det kustnära fisket är närproducerat

Konsumenter vill veta var maten kommer ifrån och vem som producerat den. Närproducerat är allt mer efterfrågat. Genom att gynna det kustnära fisket säkrar vi tillgången på färsk, lokalt fångad och landad fisk. I längden kommer efterfrågan av lokalt fångad fisk minska behovet av stora fångstkvantiteter, vilket gör att fler fiskar kan fortsätta simma i havet.

Bra för miljön

Den lokale fiskaren är en ovärderlig tillgång i det lokala havsmiljöarbetet. Det kan handla om att ta upp spökgarn – förlorade, oftast gamla fiskeredskap - eller samla in plast och annat skräp som hamnat i havet.



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](#)

