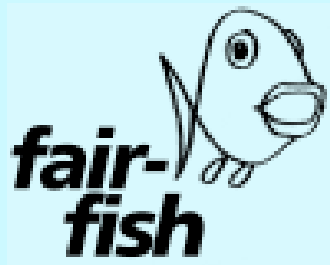




Die Deklaration der Fangmethode kommt, aber wie?
Ideen für eine transparente, einfache Deklaration

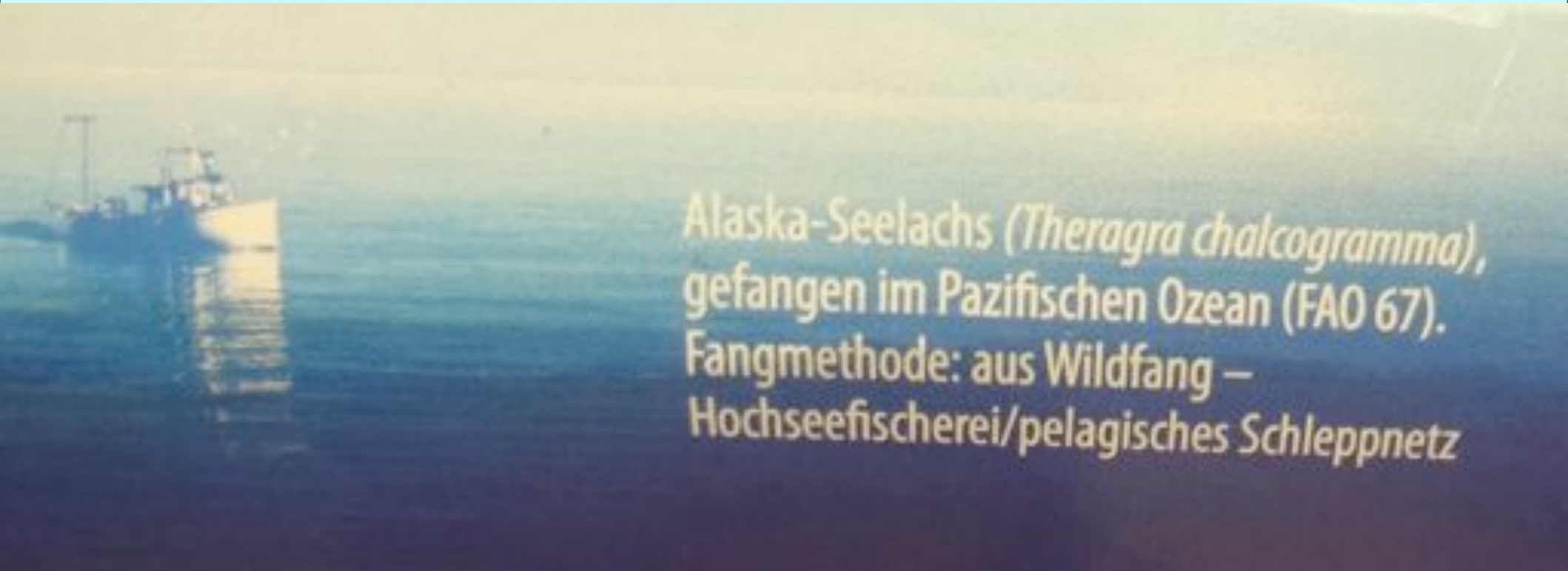


für Fairness beim Fischessen

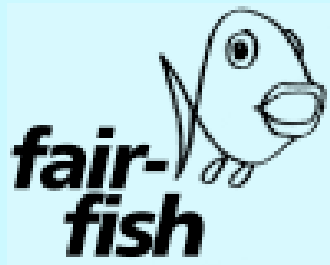
Deklaration in der EU

Beispiel Deutschland:

Die obligatorische Deklaration der Fangmethode wird in allen Bundesländern vorgeschrieben und überprüft.

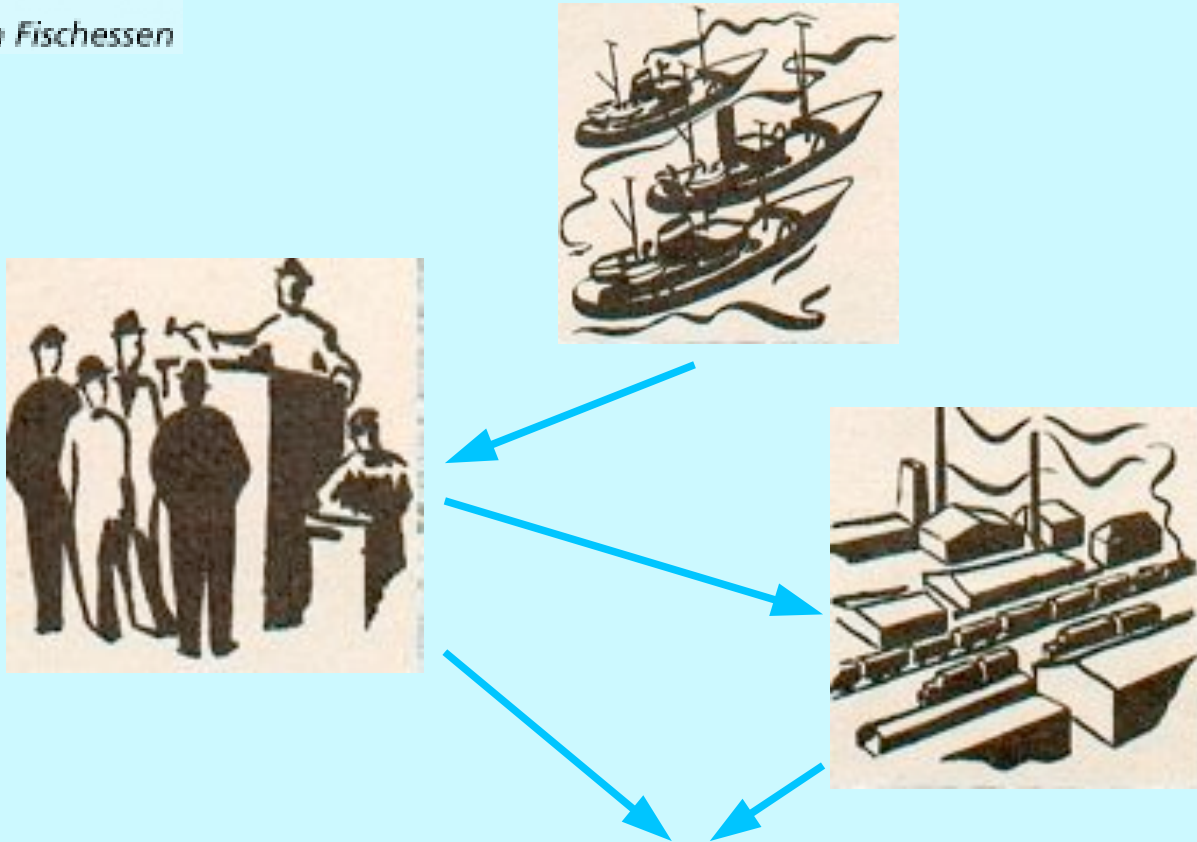


Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*),
gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 67).
Fangmethode: aus Wildfang –
Hochseefischerei/pelagisches Schleppnetz



für Fairness beim Fischessen

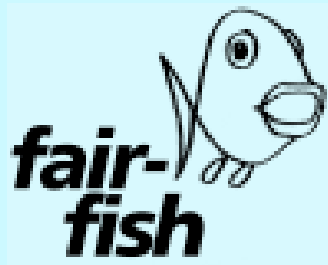
Rückverfolgbarkeit



Exporteur, Importeur, Zoll

Grosshändler, Zwischenhändler

Detailhandel, Restaurant



für Fairness beim Fischessen

CATCH CERTIFICATE



Republic of Iceland

Directorate of Fisheries

Ólafsson 1, 120 Hafnarquerfið,
Iceland

Tel. +354 549 7988 Fax. +354 549 7988

www.fiskistofa.is

Reference No. Catch Certificate No.

Country of dispatch: Iceland

Competent authority: Directorate of Fisheries

Inspection body: Directorate of Fisheries

I. Details identifying the fishery products

Description:

Product code	Description (species/scientific name)	Processing	Packaging and no. of	Net weight

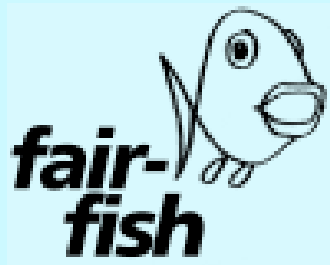
II. Provenance of the fishery products

Registration number(s) and name(s) of the vessel(s) that caught the fishery product(s) authorized for exports by the competent authority, landing date(s) of the catch to be exported, landing gear, fishing area, operator of the vessel and port of landing.

III. Destination of the fishery products

Name and address of consignee:

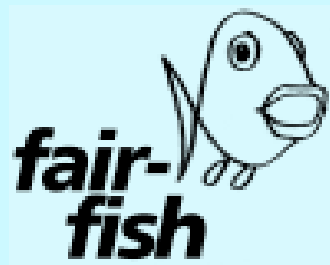
Name and address of consignee:



für Fairness beim Fischessen

Aldi-Suisse deklariert die Fangmethode auf allen Fischereiprodukten





für Fairness beim Fischessen



vök / Sestavine

nenblumenöl, Kartoffelstärke, Wasser,
gebraten in Sonnenblumenöl.

tournesol, amidon de pommes de
aprika). Précuit dans de l'huile

di girasole, amido di patate, acqua,
cotto in olio di girasole.

burgonyakeményítő, ivóvíz, étkezési
rgóolajban elősütve.

čno olje, krompirjev škrob, voda,
elek ocvrt v sončničnem olju.

rvazione / Otthoni tárolás /

1 Tag / jour / giorno / nanio / dan

Herkunft / Pays d'origine / Provenienza / Származási hely / Poreklo

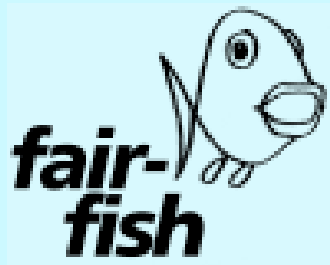
(AT) (CH) ¹Siehe Buchstabe hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum: A Alaska Seelachs-Mus (*Theragra chalcogramma*, gefangen im Pazifischen Ozean (FAO Nr. 61 oder 67)), B Seehecht-Mus (*Merluccius productus*, gefangen im Pazifischen Ozean (FAO Nr. 67)). **Gefangen mit pelagischen Schleppnetzen.**

¹Voir lettre derrière la date limite de consommation: A Masse de colin d'Alaska (*Theragra chalcogramma*, pêché dans le Pacifique (FAO 61 ou 67)), B Masse de merlu du Pacifique (*Merluccius productus*, pêché dans le Pacifique (FAO Nr. 67)). Pêchés au chalut pélagique.

¹Vedi lettera dietro la data minima di conservabilità: A Massa di merluzzo dell'Alaska (*Theragra chalcogramma*, pescato nell'oceano Pacifico (FAO Nr. 61 o 67)), B Massa di nasello del Pacifico (*Merluccius productus*, pescato nell'oceano Pacifico (FAO Nr. 67)). Pescati con rete a strascico pelagica.

(HU) ¹lásd a minőségmegőrzési idő utáni betűjelzést. A Alaszakai tőkehal (*Theragra chalcogramma*, Csendes Óceánon halászva (FAO 61 vagy 67 halászati terület)), B Szürke tőkehalféle (*Merluccius productus*, Csendes Óceánon halászva (FAO 67 halászati terület)) Mélytengeri vontatóhálós halászva.

(SLO) ¹glejte črko za datumom uporabnosti: A kaša iz aliaškega polaka (*Theragra*



**fair-
fish**

für Fairness beim Fischessen



Goldbutt-Filets



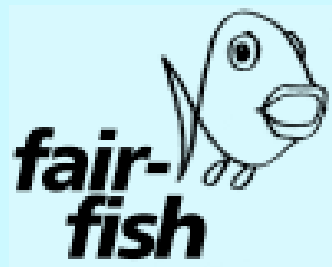
(AT) (CH) Goldbutt-Filets • tiefgefroren

6-8 Filets, einzeln entnehmbar, praktisch grätenfrei, glasiert.
Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.

Gefangen im Nordost-Atlantik, FAO-Gebiet 27 /IVb mittels Schleppnetze.

ZUTATEN: Goldbutt (*Pleuronectes platessa*), Wasser.

FÜR DIE ZUBEREITUNG



für Fairness beim Fischessen



Durchschnittliche Nährwerte /
Valeurs nutritives moyennes / Valori nutritivi medi

	Pro 100 g / Pour 100 g / Per 100 g	**Pro Portion / Par portion / Per porzione (200 g)	% GDA* (200 g)
Brennwert / Valeur énergétique / Valore energetico	573 kJ 137 kcal	1145 kJ 274 kcal	14 %
Eiweiss / Protéines / Proteine	13,8 g	27,6 g	55 %
Kohlenhydrate / Glucides / Carboidrati	4,5 g	9,0 g	3 %
davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri	0,7 g	1,4 g	2 %
Fett / Lipides / Grassi	7,0 g	14,0 g	20 %
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés /			

Schlemmerfilet "Bordelaise"

(AT) (CH) Alaska-Seelachsfilet (*Theragra chalcogramma*), aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit delikater Kräuter-Auflage, tiefgefroren.

Zutaten:

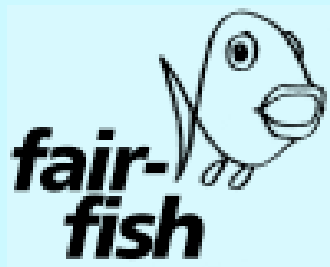
Alaska-Seelachsfilet (*Theragra chalcogramma*) (75%), Wasser, Weizenmehl, pflanzliches Fett, pflanzliches Öl, Zwiebeln, Kräuter, Tomatensaft, Speisesalz, modifizierte Stärke, Aroma (enthält Fisch, Milch, Gluten), Zucker, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure, L(+)-Weinsäure).

Fangmethode: aus Wildfang-Hochseefischerei / pelagisches Schleppnetz

FAO-Fanggebiet: FAO 67 / Nordost-Pazifik

Zubereitung im Backofen:

Das tiefgefrorene Schlemmer-Filet in der offenen Alu-Schale auf ein Backblech in die Mitte des auf 225°C vorgeheizten Ofens geben. Backzeit: 15-20 Minuten.



für Fairness beim Fischessen



Seitenlasche

à -18 °C,

coeur languette latérale

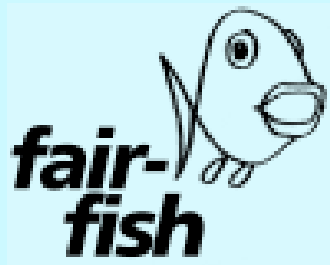
(C): conservato a -18 °C da consumare

lura a lato

lalan

ne fagyasszuk le újra!

(AT) (CH) Fanggebiet: Pazifischer Wildlachs (*Oncorhynchus keta*), aus Seefischerei, FAO 67, gefangen im Nordostpazifik (Golf von Alaska und östliche Beringsee), Fangmethode: Ringwade ohne FADs, Verarbeitungsbetrieb/Hersteller: B. Paulus GmbH, Deutschland; Zertifizierung: MSC; Fangzeitraum: siehe Seitenlasche.



für Fairness beim Fischessen

Eine einfache und transparente Deklaration



»ICH WILL WISSEN, WIE DER FISCH GEFANGEN WURDE?«

— DIE VERSCHIEDENEN FANGMETHODEN KURZ ERKLÄRT.

Langline: Bis zu 100 km lange Leinen, die mit tausenden von festeren mit Haken versehen sind. Die Leinen werden an Bojen befestigt an der Wasseroberfläche oder mit Gewicht besichert am Grund stundenlang durchs Meer gezogen. **Beifang:** hoch, u.a. Seevögel und Schildkröten. **Fischleiden:** hoch, an dem Ängeln hängende Fische werden Opfer von Raubfischen. **Umweltschäden:** gering. **Energieverbrauch:** mittel. **Zielarten:** Thunfisch, Schwertfisch, Makrelle, Heilbutt, Schwarzer Seehecht, Maifisch.

Schleppnetz: Röhrenförmiges Netz von bis zu 1500 m Länge, in dessen Öffnung bis zu 12 Jumbo-Jets Platz haben. Die Ende befindet sich ein Sack, in dem sich die Fische sammeln. Es wird von einem oder mehreren Booten durch das freie Wasser geschleppt. Eine Netzfüllung kann bis zu 600 Tonnen Fisch liefern. **Beifang:** hoch, u.a. Delfine und Pilotwale. **Fischleiden:** hoch, die Fische werden brutal im Netz erstickt. **Umweltschäden:** gering. **Energieverbrauch:** hoch. **Zielarten:** Schwarmfische wie Makrelle, Sprotte/Sardine und Hering.

Grundschleppnetz: Ein sackförmiges Netz von bis zu 200 m Länge, wird auf Rufen oder Schwertbooten in bis zu 1500 m Tiefe über den Meeresboden gezogen. **Beifang:** hoch, alles verfangt sich im Netz, Felsen, Korallen etc. **Fischleiden:** hoch, Fische werden zusammengeschnitten beim Hochziehen platzt die Schwimmblase wegen dem Druckunterschied. **Umweltschäden:** hoch, Ökosysteme am Meeresboden werden zerstört. **Energieverbrauch:** hoch, ca. 10 Brennstoff/kg Fisch. **Zielarten:** u.a. Kabeljau, Seehecht, Garnelen, Scholle und Seezunge.

Handläure: Vom Land oder einem Boot aus ins Wasser gelassene Leine mit einem Haken dran. **Beifang:** gering, Fische können lebend wieder freigesetzt werden. **Fischleiden:** kurz, sofern Ängel gleich nach Anlocken eingezogen und Fisch sofort getötet wird. **Umweltschäden:** sehr gering. **Energieverbrauch:** sehr gering. **Zielarten:** Süßwasserfische und Meerestische.

Schleppangel: Mit Ködern bestückte Schlingengänge werden von einem fahrenden Boot aus nahe der Wasseroberfläche oder in einer bestimmten Tiefe gezogen. **Beifang:** gering. **Fischleiden:** kurz, sofern Ängel gleich nach Anlocken eingezogen und Fisch sofort getötet wird. **Umweltschäden:** gering. **Energieverbrauch:** gering. **Zielarten:** Thunfische, Lachs und Schwertfische.

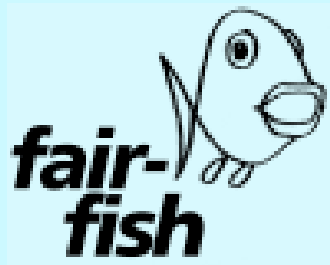
Ringnetz: Ein bis zu 1 km langes Netz das ringförmig um einen Fischschwarm ausgelegt, und dann wie ein Sack zusammengezogen und an Bord geholt wird. **Beifang:** gering. **Fischleiden:** kurz aber brutal. **Umweltschäden:** gering. **Energieverbrauch:** mittel. **Zielarten:** Schwarmfische wie Heringe, Sardinen, Makrelle, Thunfische.

Fallen: Fischfallen, -körbe und Reusen aus leichtem Material wie Draht-, Weiden- Netz- oder Kunststoffgeflecht werden auf dem Meeresboden ausgelegt und mit Bojen markiert. Später sammeln die Fischer die Fallen ein. Fische, die zu klein sind können durch Fluchlöcher entkommen. **Beifang:** gering, Tiere können lebend wieder freigesetzt werden. **Fischleiden:** gering, sofern die Tiere nach Leeren der Fallen getötet werden. **Umweltschäden:** gering. **Energieverbrauch:** gering. **Zielarten:** Hummer, Garnelen, Krabben, Tintenfische und verschiedene Grundfische.

Langrohr (Pole & Line): Mit ins Wasser geworfenen Ködern werden an der Wasseroberfläche schwimmende Fischschwärme in einem Fischtauch vertrieben, so dass sie schneller am Haken anlocken. **Beifang:** gering, von der selektivsten Fangmethoden. **Fischleiden:** kurz, sofern Ängel gleich nach Anlocken eingezogen und Fisch sofort getötet wird. **Umweltschäden:** gering. **Energieverbrauch:** mittel. **Zielarten:** Schwarmfische wie kleine Thunfische.

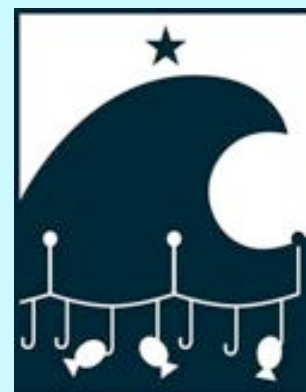
Klemm-Steinnetz: Klemm-Steinnetz Klemmnetze, auch Steinnetz oder Schwelbennetz genannt sind bis zu 18 m Höhe und bis 15 km lange keine Kunststoffnetze, die mit Gewichten beschwert senkrecht an der Oberfläche, in der Mitte oder am Grund schweben. Die Fische werden sich im Netzen. **Beifang:** hoch, neben der Zielart verlangen sich auch andere Fische, wie Delfine und Wale. **Fischleiden:** hoch, Fluchkampf bis zu 24 Stunden, bis das Netz eingeholt wird. **Umweltschäden:** mittel. **Energieverbrauch:** mittel. **Zielarten:** Süßwasserfische, wie Lachs, Meerforelle, Seezunge, Sardine, Makrelle und Kabeljau/Dorsch.

Symbole für die Fangmethoden und Erklärungen in einem handlichen Faltprospekt

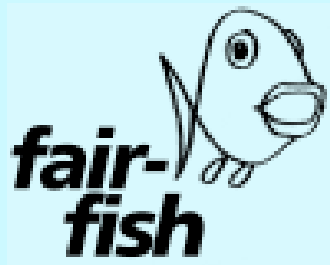


für Fairness beim Fischessen

Symbole in vier Farben mit Sternenbewertung



Für die Sterne werden folgende Faktoren beurteilt:
Beifang, Fischleid, Umweltschäden, Energieverbrauch



für Fairness beim Fischessen

Faltprospekt zum Auflegen in Ihrem Restaurant / Ihrem Laden

Vorderseite

»ICH WILL WISSEN WIE
DER FISCH GEFANGEN
WURDE.«

—
DIE VERSCHIEDENEN
FANGMETHODEN KURZ
ERKLÄRT.

Ihr Logo

Rückseite



Grundschleppnetz: Ein sackförmiges Netz von bis zu 200 m Länge, wird auf Kufen oder Schwerebottens in bis zu 1500 m Tiefe über den Meeresboden gezogen. **Beifang:** hoch, alles verfangt sich im Netz, Felsen, Korallen etc. **Fischleiden:** hoch, Fische werden zusammengedrückt, beim Hochziehen platzt die Schwimmblase - wegen dem Druckunterschied. **Umweltschäden:** hoch, Ökosysteme, am Meeresboden werden zerstört. **Energieverbrauch:** hoch, ca. 1 l Brennstoff/kg Fisch **Zielarten:** u.a. Kabeljau, Seehecht, Garnelen, Scholle und Seezunge

Ihre Kontaktangaben