



Hvidvinsdampede
økologiske muslinger
er en dejlig spise.



MUSLINGER UDEN PÅVIRKNING AF FJORDEN OG KLIMAET

” Mine muslinger produceres med minimal påvirkning af fjordens bund, planter og dyr, fordi der er tale om økologisk lineproduktion. Line-anlægget er indrettet, så det ikke skader eventuelle fugle eller andre dyr, der prøver på at æde muslingerne. Samtidig skal vi overholde særlige regler med fokus på minimal miljøpåvirkning og minimal klimapåvirkning fra produktionen. Produktion på line foregår med det mindst mulige energiforbrug. Og den energi, som vi trods alt bruger, skal fortrinsvis være fra vedvarende energikilder.”

Erling H. Pedersen, indehaver af Villerslev Skaldyr, der blev lagt om til økologisk drift i 2011. Villerslev Skaldyr har sit lineproduktionsanlæg i Limfjorden mellem Thy og Mors.



Francis Cardenau, chefkok og medstifter af MASH, Umami og Le Sommelier i København:

” Erlings økologiske linemuslinger er fantastiske, og jeg benytter enhver lejlighed til at fortælle det!”

ØKOLOGISKE FISK OG MUSLINGER PÅ NETTET

På adressen www.okofisk.dk finder du hjemmesiden Dansk Økologisk Fiskeopdræt med masser af informationer om økologiske fisk og skaldyr: Salgssteder, opskrifter, pressemeddelelser, regelsæt og meget andet.



Danses fiske- og udførsels- og fiskerisikobureau med fokus på linemuslingerne under Fiskeopdrætsrådet. Redaktionen og projektholderen: Ole Rasmussen, Dansk Økologisk Fiskeopdræt, Dronningensgade 10, 2200 København N. E-mail: okofisk@okofisk.dk, Telefon: 33 33 33 33, Web: www.okofisk.dk, Instagram: [okofisk](https://www.instagram.com/okofisk), Facebook: [okofisk](https://www.facebook.com/okofisk), Twitter: [okofisk](https://twitter.com/okofisk), LinkedIn: [okofisk](https://www.linkedin.com/company/okofisk), YouTube: [okofisk](https://www.youtube.com/channel/UC...), RSS: www.okofisk.dk/feed, Dronningensgade 10, 2200 København N.



DANSKE ØKOLOGISKE MUSLINGER

for dig og
for naturen





Mens de er i larvestadiet, kommer muslingerne drivende med strømmen hen til linerne. Her sætter de sig fast i et tæt lag.



Økologiske muslinger kan tilberedes på talrige måder. Se opskrifter på www.okofisk.dk



Danske økologiske lineanlæg bliver kontrolleret af Fødevarerstyrelsen.

MUSLINGER PÅ BORDET – UDEN SKADE PÅ MILJØET

I økologisk produktion drejer det sig om at søge harmoni med naturen i stedet for at lave skader på den.

Derfor er alle økologiske muslinger opdrættet på liner, som hænger ned i vandet et stykke over bunden.

De fleste andre muslinger kommer fra fiskeri, hvor redskaber skræbes hen over bunden – en metode som får kritik fra naturvenner, fordi den påvirker vandmiljøet.

De økologiske regler stiller også krav til line-anlæggene med tilhørende servicefartøj. Blandt andet skal de:

- Være fri for miljøskadelige stoffer.
- Være indrettet under maksimalt hensyn til edderfugle, sæler og andre dyr i naturen.
- Så vidt muligt få den nødvendige energi fra vedvarende energikilder som sol og vind.
- Drives efter en "Plan for bæredygtig forvaltning" med detaljerede krav til det enkelte anlæg.

DEN RENE VARE

Når du spiser økologiske muslinger, kan du være sikker på:

- At muslingerne kommer fra et område uden forurening, og at der løbende bliver ført kontrol med, at der ikke er tungmetaller eller andre miljøgifte i muslingerne.
- At der ved eventuel forarbejdning af muslingerne kun er brugt krydderier og andre stoffer, som er godkendt til økologisk produktion.
- De økologiske muslinger er selvfølgelig også – ligesom alle andre danske muslinger – under løbende kontrol for, at de ikke indeholder naturlige toksiner fra alger.



DU KAN STOLE PÅ Ø-MÆRKET

Økologiske linemuslinger fra Danmark er mærket med det røde Ø og EU's grønne økologi-mærke, som du også kender fra andre økologiske produkter.

De to mærker er din garanti for, at muslingerne er opdrættet på økologisk godkendte line-anlæg, og at produktionen er kontrolleret af medarbejdere i Fødevarerstyrelsen.

Reglerne for økologisk produktion af fisk og skaldyr er fælles for hele EU.

EU's grønne økologi-mærke kan bruges på alle fisk og skaldyr, der er opdrættet under kontrollerede økologiske forhold i EU's medlemslande.

Det røde danske Ø må kun bruges til produkter, der er kontrolleret af danske myndigheder.