





DEN RENE VARE

Når du spiser tang, som er dyrket efter de økologiske regler, kan du være sikker på:

- At tangen er dyrket mindst 500 meter fra ethvert sted, der kan være kilde til forurening. For eksempel udløb fra åer og rensningsanlæg.
- At der løbende bliver ført kontrol med eventuelt indhold af tungmetaller, dioxin eller andre miljøgifte i tangen.
- At der ved eventuel forarbejdning af tangen kun er brugt krydderier og andre stoffer, som er godkendt til økologisk produktion.



Det meste af den tang, der sælges til eksempelvis sushi i Danmark, kommer fra udlandet og er ikke dyrket efter de økologiske regler.

TANG 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 al økologisk tang dyrket på liner, som hænger ned i vandet et stykke over bunden.

Tang der ikke er økologisk certificeret, høstes for det meste fra naturlige tangskove på havets bund. Dette kritiseres af naturvenner pga. miljøpåvirkningen af bunden.

De økologiske regler stiller også andre krav til tanganlæggene med tilhørende servicefartøj. Blandt andet skal anlæg og fartøj:

- Være fri for miljøskadelige stoffer, for eksempel i maling og anden overfladebehandling.
- 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.

Der anvendes ikke kunstgødning til dyrkning af økologisk tang.



DU KAN STOLE PÅ Ø-MÆRKET

Økologisk dyrket tang 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 tangen er dyrket på økologisk godkendte anlæg, og at produktionen er kontrolleret af medarbejdere i Fødevarerstyrelsen.

Reglerne for økologisk dyrkning af tang er fælles for hele EU.

EU's grønne økologi-mærke kan bruges på alle økologiske produkter, der er opdrættet eller dyrket under overvågning af et EU-godkendt kontrolorgan.

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