

ALASKA-SEELACHS AUS FANGGEBIET FAO 67 5 FAKTEN ZUR QUALITÄT



- 1. Der meiste Alaska-Seelachs aus Alaska wird nur einmal tiefgefroren.**
Der weitaus größte Teil des Alaska-Seelachses aus Alaska (91 Prozent¹) wird bald nach dem Fang am Ursprungsort (auf den Booten oder in Anlagen an Land) filetiert und anschließend auf -18 °C schockgefroren. Selbst bei der Weiterverarbeitung zu Fischstäbchen oder Schlemmerfilet bleibt der Fisch gefroren. Beim Alaska-Seelachs aus Russland beträgt der Anteil des nur einmal tiefgefrorenen Alaska-Seelachses hingegen nur 16 Prozent.² Unabhängige Tests haben bestätigt, dass einmal tiefgefrorener Alaska-Seelachs Vorteile gegenüber zweimal tiefgefrorenem Alaska-Seelachs bei über 30 Qualitätsmerkmalen bietet, darunter Geschmack, Textur, Farbe, Geruch und Feuchtigkeit.³
- 2. Alaska-Seelachs aus Alaska hat stets eine gleichbleibende, hohe Qualität.**
Durch strenge Maßnahmen zur Qualitätssicherung stellen die Hersteller von Alaska-Seelachs in Alaska sicher, dass die Qualität ihres Produkts immer gleich hoch bleibt. Davon profitieren sowohl Lebensmittelhersteller als auch Verbraucher in Deutschland.
- 3. Alaska-Seelachs ist ein Wildfisch und damit rein natürlich.**
Alaska-Seelachs aus Alaska lebt im sauberen Wasser vor den Küsten Alaskas in der östlichen Beringsee und dem Golf von Alaska. Diese reinen Gewässer bieten ihm ideale Lebensbedingungen. Da er ein Wildfisch ist, ist seine Ernährung vollkommen natürlich. Dadurch ist er frei von Antibiotika- oder Pestizid-Rückständen.
- 4. Alaska-Seelachs aus Alaska ist frei von Schadstoffen.**
Das Umweltamt des Staates Alaska überprüft Fischprodukte aus Alaska in regelmäßigen Abständen auf Umwelt-Kontaminanten und Schwermetalle.⁴ Alle durchgeführten Tests ergaben, dass Alaska-Seelachs aus Alaska keine Belastung mit Kontaminanten oder Schwermetallen aufweist und somit gänzlich sicher zum Verzehr ist.
- 5. Alaska-Seelachs aus Alaska erkennt man am Fanggebiet FAO 67.**
Verbraucher erkennen Alaska-Seelachs aus Alaska am Fanggebiet FAO 67 (Nordostpazifik) auf der Verpackung.

Pressekontakt:

Edelman.ergo, Jacqueline Finke, Tel.: +49 (0)40-374798-78, E-Mail: jacqueline.finke@edelman.com

¹ Die Gesamtproduktion von Alaska-Seelachs-Produkten aus Alaska, ohne Whole-Round-Produkte (WR; Fisch mit Kopf, Schuppen, Flossen und Innereien), beträgt 454.000 Tonnen. 40.000 Tonnen sind Head-&-Gutted-Produkte (H&G; Fisch ohne Kopf und Innereien), 204.000 Tonnen Surimi, 210.000 Tonnen Filets/Filet-Blöcke. Zweimal tiefgefrorene Produkte machen 9 Prozent der Produktion aus, ohne WR.

² Die Gesamtproduktion von Alaska-Seelachs-Produkten aus Russland, ohne Whole-Round-Produkte, beträgt 769.840 Tonnen. 704,840 Tonnen sind H&G-Produkte, 65.000 Tonnen sind Filets/Filet-Blöcke. Einmal tiefgefrorene Produkte machen 16 Prozent der Produktion aus.

³ Untersuchungen des Qualitätssicherungsunternehmens Surefish (2004, 2005), geprüft und bestätigt von Dr. Barbara Rasco, Washington State University.

⁴ State of Alaska Department of Environmental Conservation: <https://dec.alaska.gov/eh/vet/fish.htm>