

## **Bilag 1 - 6**

[BILAG 1 - MSC markedsføring på sociale medier](#)

[BILAG 2 - MSC hjemmeside og bæredygtighed](#)

[BILAG 3 - Eksempler på MSC-certificeret jomfruummer](#)

[BILAG 4 - Eksempler på MSC-certificeret rødspætter](#)

[BILAG 5 - MSC-certificeret blåmuslinger](#)

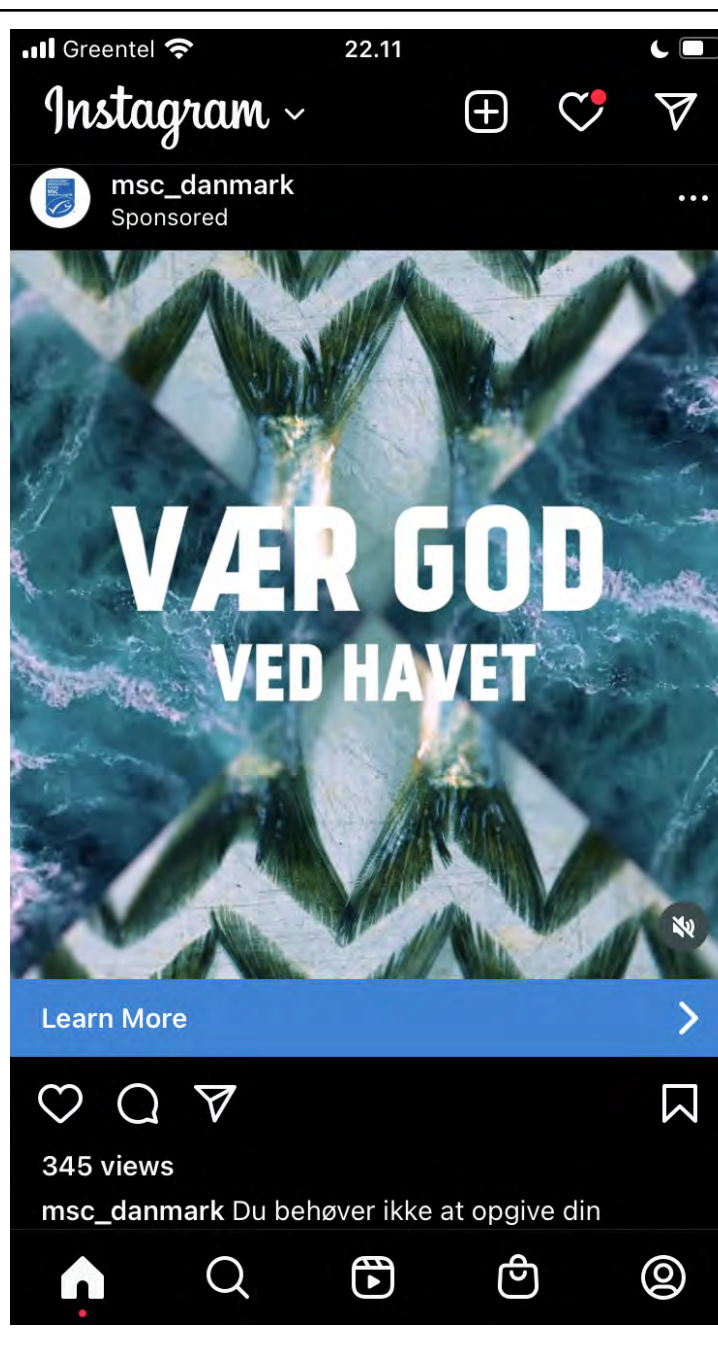
[BILAG 6 - Materiale udviklet til brug for skoleundervisning i folkeskolen](#)

## BILAG 1 - MSC markedsføring på sociale medier

Sponsoreret opslag på Instagram med påstanden om “certificeret bæredygtigt fiskeri”, at forbrugeren er med til at “beskytte vores hav” og opfordringen “vær god ved havet” (her det underforstået at det forudsætter køb af MSC-certificeret produkter). Screenshot fra 14. januar 2023 kl. 11.31



Sponsoreret opslag på Instagram, hvor MSC fremhæver deres certificerede fiskerier som bæredygtige samt fremhæver, at som køber af MSC-certificeret fisk gøres noget godt for havet. Screenshots fra 12. januar 2023 kl. 22.11.



## BILAG 2 - MSC hjemmeside og bæredygtighed

På denne del af MSC's hjemmeside påstås det bl.a. MSC certificerede fisk er "fanget bæredygtigt", fra "certificeret bæredygtigt fiskeri" og "at fiskebestanden og de økosystemer, de er afhængige af, forbliver sunde og produktive for fremtiden".





[Home](#) - [Er fisk og skaldyr med MSC mærket bæredygtige?](#)

Ja. Du kan stole på, at fisk og skaldyr med det blå MSC-mærke, er fra vilde bestande fanget bæredygtigt af et certificeret bæredygtigt fiskeri. Kun fisk og skaldyr fra fiskerier, der lever op til vores strenge standard for bæredygtighed, kan sælges med det blå MSC-mærke, den blå fisk. Disse fiskerier sikrer, at fisk fanges i mængder, der tillader, at fiskebestanden og de økosystemer, de er afhængige af, forbliver sunde og produktive for fremtiden.

<p><b>Vores verdenshav skal beskyttes</b></p> <p>De rummer et fantastisk dyreliv og udgør levestedet for 1/10 af verdens samlede befolkning.</p>	<p><b>Men havenes økosystemer under et enormt pres</b></p> <p>Overfiskeri truer bestandene af fisk og skaldyr, de små kystfiskersamfund og nationale økonomier.</p>	<p><b>MSC har en løsning</b></p> <p>Ved at vælge fisk og skaldyr med det blå MSC-mærke støtter du bæredygtigt fiskeri. Forvaltningen af disse fiskerier hjælper med at bevare fiskebestande og deres leveområder samt sikre, at det kan betale sig for erhvervet at fiske bæredygtigt.</p>	<p><b>Videnskabelig bæredygtighed</b></p> <p>For at blive MSC-certificeret gennemgås de enkelte fiskerier af uafhængige eksperter for at sikre, at de lever op til vores krav for miljømæssigt bæredygtigt fiskeri. Årlige kontrol sikrer, at fiskerierne lever op til kriterierne for bæredygtigt fiskeri.</p>
--	---	--	---

<p><b>Du hjælper med at beskytte et helt økosystem</b></p> <p>MSC-certificerede fiskerier sikrer ikke kun en fiskeart, men hele økosystemer så havene bevares utæmmede, bæredygtige og rige på liv.</p>	<p><b>Køb MSC med god samvittighed</b></p> <p>Hele værdikæden fra hav til bord skal sikre, at MSC-certificerede fisk og skaldyr ikke blandes med ikke-certificerede fangster. På den måde er du sikret et rent, sporbart og bæredygtigt produkt, hvis du vælger det blå MSC-mærke.</p>	<p><b>Udvalget er kæmpestor</b></p> <p>Du kan få bæredygtige fisk og skaldyr fra hele verden. Hold blot øje med MSC mærkets blå fisk – det kan findes på knap 20.000 forskellige produkter på tværs af mere end 100 lande. Alene i Danmark findes der mere end 700 produkter.</p>	<p><b>Der er noget for ethvert husholdningsbudget</b></p> <p>Du kan få alt fra marinerede sild til hummer – alt sammen med det blå MSC mærke.</p>
	<p><b>MSC certificerede produkter gør en forskel</b></p> <p>Hver gang du vælger et produkt med den blå fisk i køledisken eller hos fiskehandleren, giver du både fiskerne, restaurationsbranchen og fødevarerindustrien en grund til at sikre bæredygtige og vilde fisk og skaldyrsbestande.</p>	<p><b>Med MSC kan du nyde vilde fisk og skaldyr, uden at det koster naturen noget</b></p> <p>og med visheden om, at der også vil være masser af fisk og skaldyr i fremtiden. Keep it wild</p>	

## Læs mere



### Vælg den blå fisk

Når du vælger produkter med det blå MSC-mærke, vælger du vildtfanget fisk og skaldyr, som kan spores tilbage til en bæredygtig kilde. Du behøver ikke nogen særlige kundskaber for at vælge bæredygtig fisk og skaldyr. Bare kig efter den blå MSC-mærke.



### Bæredygtige opskrifter

Prøv en af vores lækre opskrifter på bæredygtigt fisk og skaldyr. Vi har samlet en række lette og hurtige opskrifter fra hele verden.



### This is wild

Kilde: MSC's danske hjemmeside. 30. marts 2023 kl. 14:20,  
<https://www.msc.org/dk/om-msc/er-fisk-og-skaldyr-med-msc-maerket-baeredygtige>



## BILAG 3 - Eksempler på MSC-certificeret jomfruhummer

MSC-certificeret jomfruhummer fra Dagli'Brugsen, Egebjerg Hovedgade 9, 4500 Nykøbing Sjælland. 29. december 2022. Fra emballagen fremgår det, at jomfruhummerne er fanget med trawl i Skagerrak og Kattegat og fra et "certificeret bæredygtigt fiskeri".





MSC-certificeret jomfruhummer fra nemlig.com, tilgået 25. december 2022 kl. 11.13.

Erhverv    Ansvarlighed    Om nemlig.com    Kundeservice   

**nemlig.com**  
DAGLIGVARER HÅB    DET PASSER DIG

Søg blandt mere end 11.500 varer og opskrifter

Leverer vi hos dig?  
Se leverings- og pakkegebyrer

DAGLIGVARER    TILBUD    VIN & SPIRITUS    MÅLTIDSKASSER    GÅRD- OG SPECIALBUTIKKER    FAVORITTER    OPSKRIFTER    JUL    NYTÅR

< Dagligvarer

< Kød og fisk

Fisk og skaldyr

**Havets Fristelser**

Fisk i filet

Laks


Torsk

Fiskefars

Skaldyr

Sushi

Fisk i sæson



**Jomfruhummer**  
15-23 stk. / 500 g / frost / Food with you

Min. holdbarhed 30 dage + lev.dag

**8995**  
179,90kr./Kg.

Læg i kurv

Tilføj til Fast levering    Tilføj til indkøbsliste

Brand: Food with you  
Egnet til: Forret, Grill.  
Mærkninger: Frost, MSC-mærket, Produceret i Danmark.  
Oprindelsesland: Danmark  
Sæson: Nytår  
Type: Skaldyr

**Varebeskrivelse**  
Danske jomfruhummere 15-23 per kasse

**Pr. ½ kg**  
**124<sup>50</sup>**

**Forretter med ekstra spræl i**

**2 gange om ugen**  
**Sushi**  
560 g. Kg-pris 212,50.  
**119,-**

**2 gange om ugen**  
**Franske østers**  
12 stk. Stk.-pris 6,58.  
**79,-**

**2 gange om ugen**  
**Hel hummer**  
Dybfrost. 300 g.  
Kg-pris 216,67.  
**1 stk.**  
**65,-**

**2 gange om ugen**  
**Læsø jomfruhummer, kammuslinger eller søkogte skalrejer**  
Dybfrost. 180-450 g.  
Kg-pris maks. 305,56. Frit valg.  
**1 stk.**  
**55,-**

**2 gange om ugen**  
**Ferske danske blåmuslinger**  
1500 g. Kg-pris 16,67.  
**1 pakke**  
**25,-**

**2 gange om ugen**  
**Coop lakseportioner eller fyldt rødspætte med champignon og rejer**  
Dybfrost. Flere varianter. 200-300 g.  
Kg-pris maks. 125,00. Frit valg.  
**1 stk.**  
**25,-**

4 **Brugsen** **coop** **Kvikky**

## BILAG 4 - Eksempler på MSC-certificeret rødspætter

MSC-certificeret rødspætte fanget med trawl i Nordsøen. Føtex, Amager Centret, Reberbanegade 3, 2300 København S. 6. januar 2023 kl. 17.08





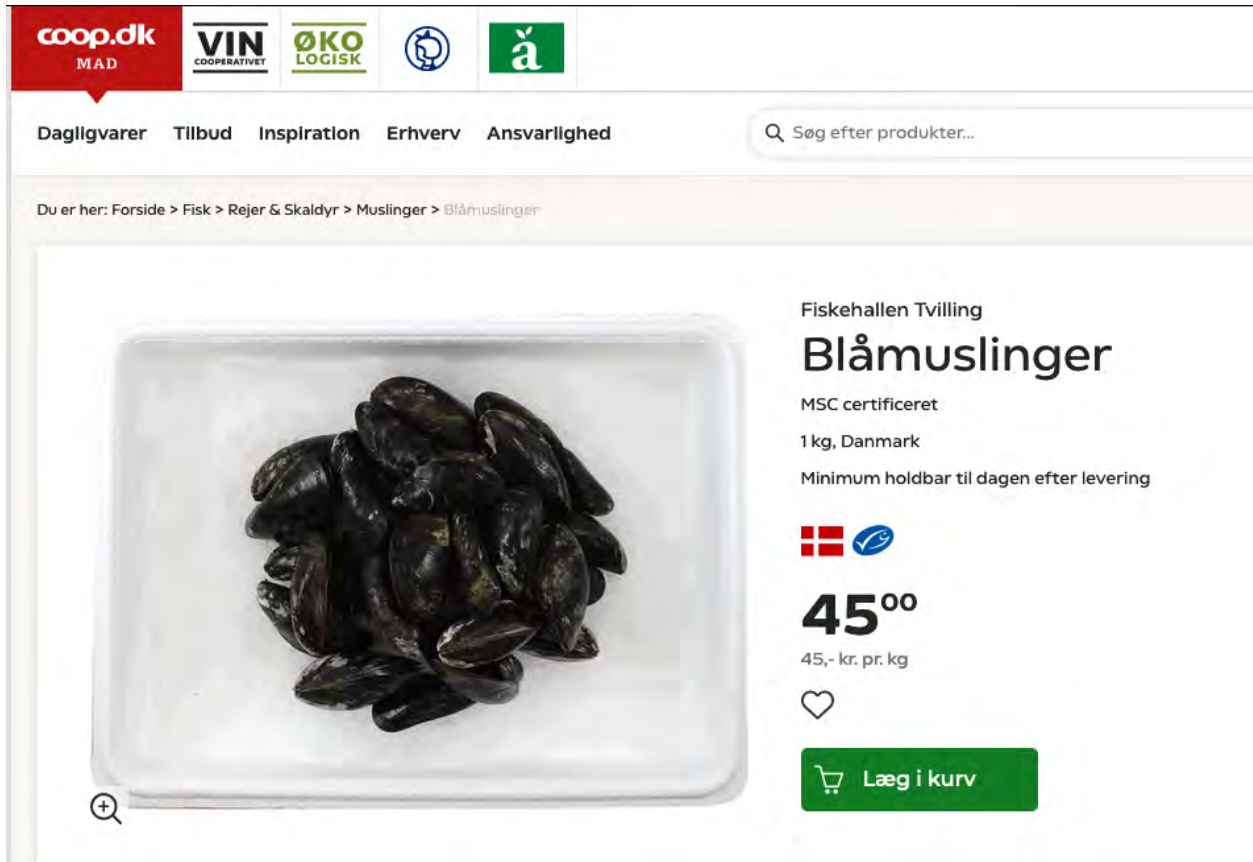
MSC-certificeret rødspætte fanget med trawl, vod, garn og/eller lignende net i det Nordøstlige Atlanterhav, i Nordsøen, Skagerrak og/eller Kattegat. IRMA, Amager Centret, Reberbanegade 3, 2300 København S. 10. juni 2022 kl. 17.38.





## BILAG 5 - MSC-certificeret blåmuslinger

Danske, MSC-certificeret blåmuslinger fra COOP.dk, tilgået 7. februar 2023 kl. 10:53



coop.dk  
MAD

VIN  
COOPERATIVET

ØKO  
LOGISK



å

Dagligvarer Tilbud Inspiration Erhverv Ansvarlighed


Søg efter produkter...


Du er her: Forside > Fisk > Rejer & Skaldyr > Muslinger > Blåmuslinger

Fiskehallen Tvilling  
**Blåmuslinger**  
MSC certificeret  
1 kg, Danmark  
Minimum holdbar til dagen efter levering

**45<sup>00</sup>**  
45,- kr. pr. kg



 Læg i kurv

Danske, MSC-certificerede blåmuslinger fanget fra BilkaToGo.dk, tilgået 7. februar 2023 kl. 10:58

Vi pakker i kr. ved køb Minimums Værdi 29,-



## MUSLINGER

Vilsund Blue | 120 g | 137,50/Kg.

16<sup>50</sup>

LÆG I KURV

### BESKRIVELSE

Muslinger fra Vilsund Blue er kød fra blåmuslinger lagt i en saltlage. Muslingerne har en neutral smag, der er velafbalanceret mellem det salte, søde og let bitre, som kun havet kan skabe det. Kødet har en blød konsistens med et delikat bid. Prøv Muslinger fra Vilsund Blue til en lækker cremet pastaret med hvidløg, lidt fløde og gode krydderurter.

### INGREDIENSER

### NÆRINGSINDHOLD

### PRODUKT DETALJER

## BILAG 6 - Materiale udviklet til brug for skoleundervisning i folkeskolen



### Fiskeri for fremtiden

Jeg ved, at min far sørger for, at han ikke overfisker arterne, og at han passer på havmiljøet. Min far siger, at han fisker **bæredygtigt**.

### Men hvad vil det sige?

**Bæredygtigt fiskeri vil sige, at man efterlader nok fisk i havet, at man minimerer skaderne på det marine liv og deres levesteder og at man sikrer, at de mennesker, som er afhængige af fiskeri, kan bevare deres levebrød.**

For at fiske bæredygtigt, skal min far og andre fiskere vide så meget, de kan om de fisk, de fanger og de økosystemer, som de lever i. De samarbejder med forskere for at finde ud af, hvordan fiske- og skaldyrsbestanden ændrer sig over tid ved at kigge på yngel, død og vandringer ind og ud af et fiskeområde. De bruger denne information til at beregne det som kaldes '**maksimal bæredygtig fangst**' (**MBF**) – på engelsk **MSY** – dvs. antallet af fisk de kan fange uden at overfiske.

Kilde: MSC's hjemmeside med skolemateriale, tilgået 30. marts 2023 kl. 15.01,  
<https://min-far-fisker-for-fremtiden.msc.org/>

**Morten Frstrup, Commercial Manager**  
**Alexander Worziger, Communications and Marketing Manager**

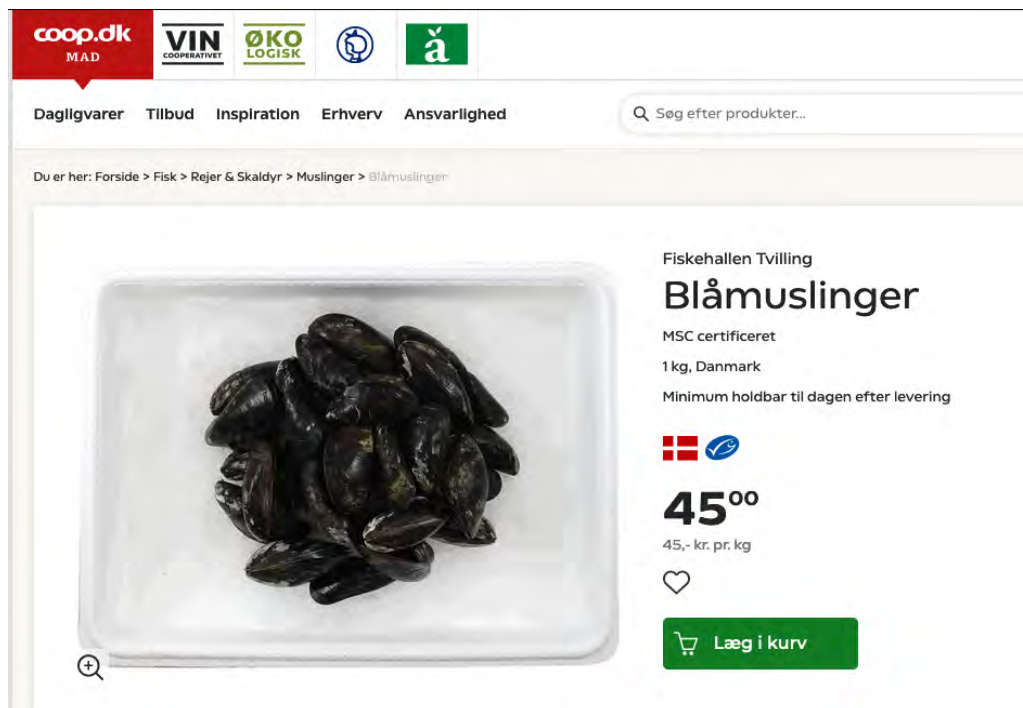
**Marine Stewardship Council**  
 CVR-nummer: 35181679  
 C/O Azets Insight A/S  
 Lyskær 3C  
 2730 Herlev

**Vedrørende certificering, mærkning og markedsføring af fisk og skaldyr som "certificeret bæredygtigt fiskeri".**

Greenpeace kan konstatere, at Marine Stewardship Council (MSC) anvender mærkningsordningen "certificeret bæredygtigt fiskeri" på fiske- og skaldyrsprodukter som markedsføres og sælges i Danmark. Markedsføringen over for forbrugeren finder sted i supermarkeder og anden detailhandel, på sociale medier, udgivet skolemateriale målrettet til folkeskolen og på MSC's egen hjemmeside.



Der findes ikke ved brug af mærkningsordningen på produkter en nærmere forklaring på mærkningsordningens indhold. Hvilken beskrivelse der anvendes er forskellig, og i nogle tilfælde er der ikke en henvisning til, hvor man kan læse mere om mærkningsordningen. Der er således eksempler på, at "Retningslinjer for MSC-mærket" ikke overholdes. Eksempler på brug af mærkningsordningen på produkter er fx.







Andre eksempler på brug og omtale af mærkningsordningen er:

- A. *"Vi fejrer 25 år med certificeret bæredygtig fisk og skaldyr samt den store robusthed, som den bæredygtige fiskeindustri har vist"*
- B. *"Er fisk og skaldyr med MSC mærket bæredygtige? Ja. Du kan stole på, at fisk og skaldyr med det blå MSC-mærke, er fra vilde bestande fanget bæredygtigt af et certificeret bæredygtigt fiskeri"*
- C. *"Vær god ved havet"*
- D. *"Videnskabelig bæredygtighed"*
- E. *"Du hjælper med at beskytte et helt økosystem MSC-certificerede fiskerier sikrer ikke kun en fiskeart, men hele økosystemer så havene bevares utæmmede, bæredygtige og rige på liv"*
- F. *"Med MSC kan du nyde vilde fisk og skaldyr uden at det koster naturen noget og med visheden om, at der også vil være masser af fisk og skaldyr i fremtiden. Keep it wild"*
- G. *"Vælg den blå fisk Når du vælger produkter med det blå MSC-mærke, vælger du vildtfanget fisk og skaldyr, som kan spores tilbage til en bæredygtig kilde. Du behøver ikke nogen særlige kundskaber for at vælge bæredygtig fisk og skaldyr. Bare kig efter den blå MSC-mærke."*
- H. *"Tredjeparts certificering Vurdering af MSCs Fiskeri Standard er en grundig, videnskabs baseret proces, der løbende forbedres og udvikles. MSC foretager ikke selv evalueringen af fiskerierne. Det gør en gruppe af tredjeparts uafhængige eksperter inden for fiskeriforvaltning. De involverer alle interessenter i fiskeriet - fra detailhandlen over ngo'er til myndigheder. Dette sikrer det bedste beslutningsgrundlag baser på videnskabelig evidens. Alt data og viden offentliggøres på fisheries.msc.org. Når certificeringen er godkendt, revideres fiskerierne årligt for at sikre, at de opretholder det bæredygtighedsniveau, der kræves for at bevare MSC-certificeringen."*
- I. *"Organisationer som WWF anbefaler at du går efter MSC mærket når du køber fisk og skaldyr"*

Som bilag 1-6 er vedlagt flere eksempler på brug og omtale af mærkningsordningen.

Mærkningsordningen har været anvendt i mange år, og Greenpeace har tidligere rettet kritik af MSC's påstande om bæredygtighed.<sup>1</sup>

Greenpeace har i forbindelse med nærværende henvendelse ikke haft mulighed for at gennemgå samtlige MSC-certificeringer af danske fiskerier, men har særligt fokus på *Joint Demersal Fisheries In the North Sea and adjacent water* samt *DFPO mussel, cockle and oyster*.

Det er Greenpeace' vurdering, at MSC ved markedsføring og brug af mærkningsordningen "certificeret bæredygtigt fiskeri" handler i strid med markedsføringslovens §§ 5 og 6, da brug af mærkningsordningen er egnet til at få forbrugeren til at træffe en beslutning, som denne ellers ikke ville have truffet, jf. markedsføringslovens § 8.

Efter markedsføringslovens § 5 må markedsføring fra en virksomhed ikke indeholde urigtige oplysninger eller i kraft af sin fremstillingsform eller på anden måde vildlede forbrugerne, uanset om oplysningerne er faktisk korrekte. Efter markedsføringslovens § 6 må virksomheder ikke vildlede ved at udelade eller skjule væsentlige oplysninger i markedsføringen eller præsentere væsentlige oplysninger på en uklar, uforståelig, dobbelttydig eller uhensigtsmæssig måde.

Miljø-, klima- og bæredygtighedsudsagn er udsagn om faktiske forhold. Sådanne udsagn skal derfor kunne dokumenteres efter markedsføringslovens § 13.

Derudover er det Greenpeace' vurdering, at MSC's markedsføring ligeledes er i strid med markedsføringsloven § 20, da omfanget af vildledningen må antages at påvirke andre erhvervsdrivendes økonomiske adfærd og/eller være direkte skadelig for konkurrenter.

For så vidt angår det visuelle indtryk, som reklamen giver, sammenholdt med de miljøudsagn I benytter, som fremgår af bilag 1-6, skal vi særligt fremhæve følgende krav fra Forbrugerombudsmandens Kvikguide til virksomheder om miljømarkedsføring (2021) s. 3: "Hvis I bruger klima- eller miljøudsagn i markedsføringen, skal **de være korrekte** og **klart formulerede**, så forbrugerne umiddelbart forstår dem. I må ikke udelade væsentlige oplysninger." [Forbrugerombudsmandens fremhævning]

Særligt om brugen af udsagn om bæredygtighed skriver Forbrugerombudsmanden i kvikguiden til virksomheder, at påstande om bæredygtighed skal baseres på en "... livscyklusanalyse, der viser, at virksomheden ikke forringer de kommende generationers mulighed for at opfylde deres behov."

### Bemærkninger til sagen

Vi skal bede om jeres bemærkninger til sagen, herunder:

- fremsende dokumentation for påstande om mærkningsordningen, herunder de eksempler (A-I) på brug og omtale af mærkningsordningen, som er nævnt ovenfor.
- oplyse, hvilke kvalitative miljø-, klima- og bæredygtigheds-mæssige fortrin MSC-certificerede fiskerier har i forhold til identiske fiskerier uden for MSC-certificeringen (dvs. fiskerier på samme arter og kvote, i samme farvand, med samme eller andre redskaber, fx rødspætte i Nordsøen eller jomfruhummer i Kattegat).
- oplyse, om kademåtter og bontrawl er accepteret som fangstredskab under MSC-certificeringen, og såfremt dette er tilfælde oplyse om MSC-certificerede fisk fanget med dette redskab markedsføres og sælges i Danmark.
- oplyse, hvilke NGO'er og myndigheder der foretager evalueringen af fiskerierne i Danmark
- oplyse, i hvilken periode markedsføringen har været benyttet.
- oplyse, om I har anvendt bistand til at udforme markedsføringen, og i så fald af hvem, og hvad bistanden bestod af.

---

<sup>1</sup> Se bl.a. Politikens dækning [18. april 2013](#), [5. marts 2015](#) og [12. august 2017](#).

Vi skal anmode om at modtage svar **senest den 20. april 2023**.

Med venlig hilsen

Sune Scheller

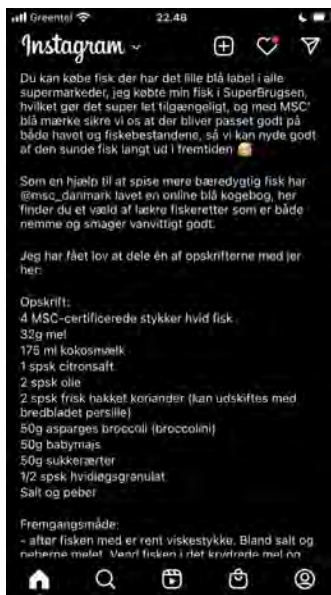
Kampagnechef

Greenpeace Norden  
Njalsgade 21G 2  
2300 København S

Email: [sune.scheller@greenpeace.org](mailto:sune.scheller@greenpeace.org)

## BILAG 08 - MSC markedsføring af influencer

Betalt MSC-reklame på madblogger Maria Siljes Instagram-konto. Både i fotovalg og tekst fremhæver Maria Silje MSC's påståede "bæredygtighed". Sponsoreret post på Instagram 4. februar 2023 kl 22.48





## BILAG 9 - Danmarks Fiskeriforening PO



Kilde: Danmarks Fiskeriforening POs hjemmeside. Tilgået 28. januar 2023 kl. 13.03

## BILAG 10 - MSC om sprængstoffer og cyanaid

### Ødelæggende fiskeri

Nogle af de mest ødelæggende fiskemetoder omfatter cyanidfiskeri og brugen af sprængstoffer.

Dette praktiseres stadig i nogle lande, hvor cyanid eksempelvis bruges til at lamme fisk, så de bliver lettere at fange. I andre tilfælde bruges sprængstoffer som dynamit til at dræbe fisk, så de flyder til overfladen og nemt kan samles op af net.

MSC tillader naturligvis ikke disse fiskemetoder.

Kilde: MSC's hjemmeside,

<https://www.msc.org/dk/hvad-vi-g%C3%B8r/udsatte-verdenshave/overfiskeri-illegalt-og-destruktivt-fiskeri>, tilgået 10. maj 2023 kl. 21.09

Tablet 7.1. Oversigt over danske fiskeriers miljøskånsomhed. Antallet af stjerner angiver omfanget af den skønnede relative påvirkning inden for hver kolonne. En tankestreg angiver, at der ingen oplysninger er til rådighed, en tom celle at påvirkningen anses for at være nul eller meget lille. Relativt energiforbrug og relativ størrelse af påvirket areal er målt som gennemsnittet af påvirkningen udtrykt per kg landet fangst og per 100 kr landingsværdi i perioden 2005-2019. Relativ størrelse af energiforbruget, påvirket areal, bifangst og udsmid vil afhænge af bestandssituationen som kan ændre sig over tid.

Redskaber	Primære målarstgrupper	Typisk dybde (m)	Bundtype	Relativt energi-forbrug	Umiddelbar fysisk påvirkning af bunden	Umiddelbar påvirkning af bundfauna og -flora	Relativ størrelse af påvirket areal	Bifangst af fisk og skaldyr	Bifangst af havfugle	Bifangst af havpattedyr	Udsmid	
Aktive	Skraber	< 20	blandet	*	*****	*****	*	*				
	Bomtrawl	Hestereje	< 20	sand	****	**	**	*	***			***
		Rødspætte	> 20	sand	-	****	****	*	***			****
	Bundtrawl	Jomfruhummer og bl. konsum	> 20	mudder/sand	****	***	***	**	****			****
		Rejer	> 20	mudder	*****	***	***	**	***			**
		Sperling	>20	mudder/sand	***	***	***	*	**			
		Torsk, rødspætte, bl. konsum	> 20	blandet	***	***	***	**	**			**
	Skotsk vod	Tobis	> 20	sand	**	**	**	*	*			
		Brisling	> 20	blandet	**	**	**	*	*			
		Torsk, kulmule, rødspætte	> 20	sand/hård	*	**	**	*****	**			*
Rødspætte, torsk		> 20	sand	*	**	*	***	**			*	
Sild, makrel, brisling		> 20	blandet	**				-	-	-	-	
Makrel		> 20	blandet	*				-	-	-	-	
Passive	Nedgarn	> 10	blandet	**	*	*	-	**	**	***	*	
	Bundgarn	Torsk, rødspætte, tunge	< 10	blandet	-	*	*	-	**	*	*	*
		Ål, hornfisk	< 10	blandet	-	*	*	-	**	*	*	*
	Ruser	> 10	hård	-	*	*	-	*	*	*	*	
	Tejner	> 10	hård	-	*	*	-	*	*	*	*	
	Bundsatte langliner	> 20	hård	-	*	*	-	*	*	*	*	
	Drivende langliner	> 20	blandet	-				-	-	-	-	
	Stangliner	>10	blandet	-				-	-	-	-	

## BILAG 12 - MSC om WWF



The screenshot shows a webpage section with a dark blue sidebar on the left containing the text 'Related Pages' and a hamburger menu icon. The main content area has a light blue background and features the heading 'Tag ikke kun vores ord for det' in a large, bold, blue font. Below the heading, there are three paragraphs of text. The first paragraph states that MSC is the only international program for fish and seafood certification, recognized by the 'Global Sustainable Seafood Initiative' and endorsed by the 'FN's fødevare- og landbrugsorganisation'. The second paragraph mentions that MSC is a member of ISEAL and that its certification process requires adherence to standards for 'certificeringsprocesser' and 'effektovervågning'. The third paragraph notes that organizations like WWF recommend MSC certification for fish and seafood.

Related Pages

### Tag ikke kun vores ord for det

MSC er det eneste internationale program for mærkning af fisk og skaldyr, der er anerkendt af [Global Sustainable Seafood Initiative](#). Det bekræfter, at vi opfylder retningslinjerne nedsat af [FN's fødevare- og landbrugsorganisation](#).

MSC er også medlem af ISEAL, International Social and Environmental Accreditation and Labeling Alliance. Medlemskabet kræver, at man overholder deres anerkendte retningslinjer for [certificeringsprocesser](#) og kortlægning af forbedringer og [effektovervågning](#).

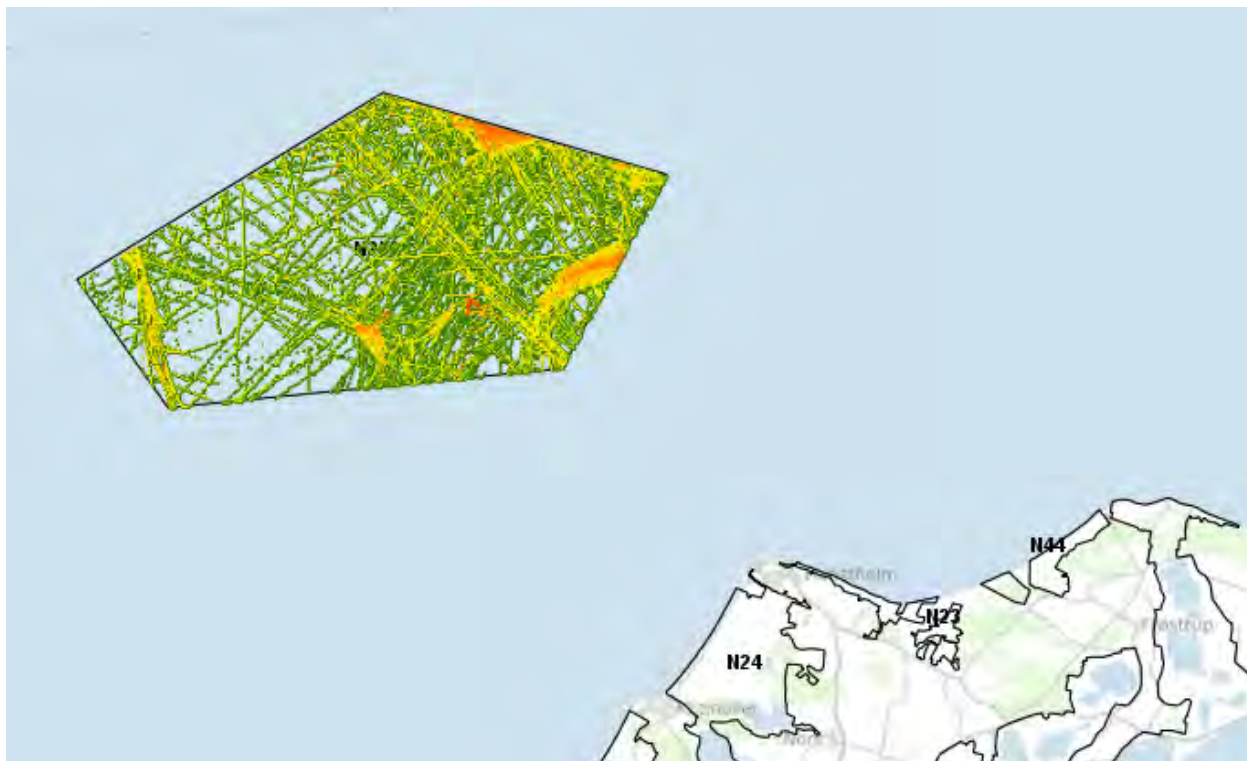
Organisationer som [WWF](#) anbefaler at du går efter MSC mærket når du køber fisk og skaldyr.

Kilde: MSC's danske hjemmeside. 19. maj 2022 kl. 09:11,  
<https://www.msc.org/dk/om-msc/er-fisk-og-skaldyr-med-msc-maerket-baeredygtige>



## BILAG 13 - Trawlintensitet Gule Rev

Udsnit fra Miljøstyrelsens kort Miljøgis, der viser fiskeriintensitet (2013-2018) med bundslæbende redskaber i Natura 2000-området Gule Rev. Området er blandt andet udpeget på grund af naturtypen stenrev, der har en stærk ugunstig bevaringsstatus.



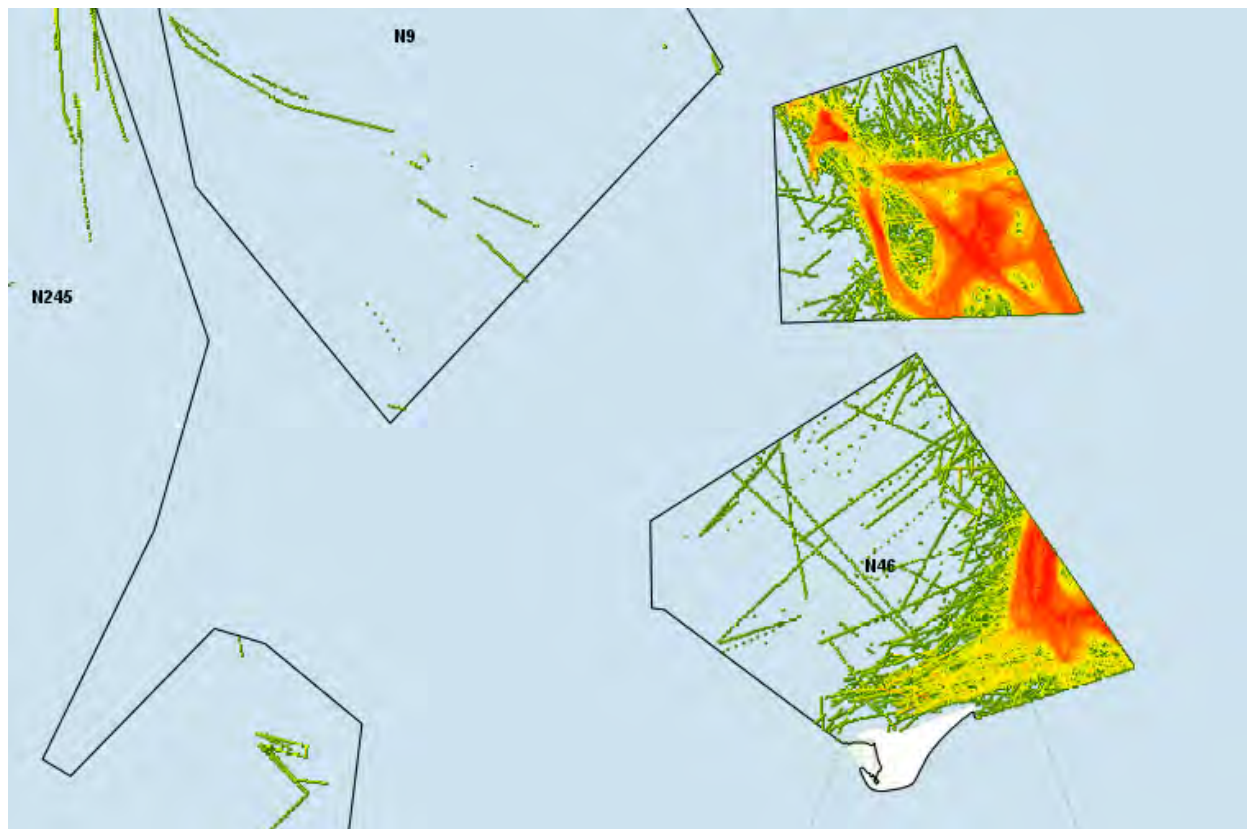
Kilde: Natura 2000 plan 2022-2027 for Gule Rev,

<https://mst.dk/media/235306/n250-natura-2000-plan-2022-27-gule-rev.pdf>

MiljøGIS, <https://miljoegis.mim.dk/spatialmap?profile=natura2000planer3h2021>, tilgået 3. februar 2023, kl. 12:08

## Bilag 14 - Trawlintensitet Kims Top og den Kinesiske Mur

Udsnit fra Miljøstyrelsens kort Miljøgis, der viser fiskeriintensitet (2013-2018) med bundslæbende redskaber i Natura 2000-området Kims Top og den Kinesiske Mur. Området er blandt andet udpeget på grund af naturtypen stenrev, der har en stærk ugunstig bevaringsstatus.



Kilde: Natura 2000 plan 2022-2027 for Kims Top og den Kinesiske Mur,

<https://mst.dk/media/235298/n190-natura2000-plan-2022-27-kims-top-og-den-kinesiske-mur.pdf>

MiljøGIS, <https://miljoegis.mim.dk/spatialmap?profile=natura2000planer3h2021>, tilgået 3. februar 2023, kl. 12:13.

## Bilag 15 - skraber til muslingefiskeri

Billede af en typisk skraber anvendt i blåmuslingefiskeriet i Limfjorden.



Figure 6. Commercial lightweight mussel dredge used in the Limfjord. (Photo credit: Chris Grieve)

MSC's Public Assessment Report, 27. oktober 2021, figur 6,  
<https://fisheries.msc.org/en/fisheries/dfpo-mussel-cockle-and-oyster/@assessments>