



## Miljömärkt makrill gör come back i sortimentet

Makrillkriget är äntligen över och all makrill i Korshags sortiment är återigen MSC-märkt. Nu kan alla miljömédvetna konsumenter äta makrill med gott samvete igen.

Efter en fyra år lång konflikt återtog makrillfisket i Nordostatlanten sitt MSC-certifikat för hållbart och välskött fiske i maj i år. Ända sedan 2012 då alla MSC-certifierade makrillfisker fick sina certifikat indragna har det förts en lång kamp om att få tillbaka certifieringen. Konflikten, som gått under beteckningen "Makrillkriget", är nu över. Besked om miljömärkningen välkomnas av såväl leverantörer som butiker och restauranger som nu kan erbjuda hållbara makrillprodukter till kunder och konsumenter.

- På Korshags strävar vi efter att driva vår verksamhet hållbart och att tillhandahålla produkter som är bra för miljön. Som en aktör i fiskbranschen är det naturligt för oss att verka för ett hållbart fiskebestånd och motverka utfiskning av hav och sjöar. Att så mycket som möjligt av vår fisk är miljömärkt är en självklarhet, säger Josefine Breitholtz, Miljö- & kvalitetsansvarig på Korshags Food AB.
- Våra kunder efterfrågar miljömärkta produkter i allt större utsträckning och för oss har det stor betydelse att makrillen återfått MSC-märkningen, säger Jonas Selander, Försäljningschef på Korshags. Nu är all vår makrill MSC-märkt precis som all vår sill. Vi kan dessutom numera även erbjuda ekologiskt odlad lax, vilket är en av årets andra spännande nyheter.

Not: MSC (Marine Stewardship Council) är en internationell, icke-vinstdrivande organisation vars målsättning är att med miljömärkning och certifiering bidra till sundare hav genom att erkänna och belöna hållbara fångstmetoder, påverka de val människor gör när de köper fisk och skaldjur samt att tillsammans med våra partnerorganisationer förvandla fisk- och skaldjursmarknaden till en hållbar marknad.

# Korshags

## Korshags makrillsortiment:

- **Hel makrill:** Vildfångad utanför Shetlandsöarna, enkelfryst och därefter rökt med färskflisad halländsk alved på traditionellt vis. Säljs styckförpackade och i 3 kilos förpackningar.
- **Makrillfilé:** Vildfångad utanför Shetlandsöarna, handfilead i Danmark, enkelfryst och därefter rökt med färskflisad halländsk alved på traditionellt vis. Säljs naturell eller kryddad med vitlök, dill, svartpeppar, citronpeppar eller jägermix. Säljs i förpackningar med 2 stycken filéer och i 1 respektive 2 kilos förpackningar.

## För ytterligare information kontakta:

Josefine Breitholtz, Miljö- & kvalitetsansvarig, 0346-71 57 68, [josefine.breitholtz@korshags.se](mailto:josefine.breitholtz@korshags.se)

Jonas Selander, Försäljningschef, 076 898 7030, [jonas.selander@korshags.se](mailto:jonas.selander@korshags.se)

För order, ring 0346-71 57 57, [order@korshags.se](mailto:order@korshags.se)

## Mer information:

Läs mer om MSC på <https://www.msc.org/om-msc>

Hitta en MSC-certifierad fiskdisk på <https://www.msc.org/kop-msc-markt-fisk/hitta-fiskdiskar>

Korshags: <http://www.korshags.se/>

**Följ oss på:** Facebook, Instagram (#korshags #godarematfrånhavet), Youtube och Vimeo.