

SCHELVIS

Melanogrammus aeglefinus

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: églefin, aiglefin
UK: haddock
DE: Shellfisch
Lokaal: sint-pieter, petrusvis

Beenvissen, orde van de kabeljauwachtigen en familie van de kabeljauwen

Voedingswaarde per 100 g
75 kcal – 0,2 g vetten – 18,2 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (van IJsland en Noord-Noorwegen tot de Golf van Biskaje).

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 40-50 cm. Schelvis kan 80 cm lang worden. De rug van schelvis is donker groenbruin met zilver witte flanken en een witte buik. Schelvis heeft drie rugvinnen en twee anaalvinnen – wat typisch is voor de meeste kabeljauwachtigen. Ze hebben een kleine mond met een korte kindraad er onder. Op hun flank hebben schelvis een grote zwarte vlek boven de borstvin. Ook de zijlijn is zwart gekleurd. De inplanting van de eerste anaalvin is ter hoogte van de tweede rugvin (in tegenstelling tot steenbolk).

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Het visvlees van schelvis is iets zachter dan dat van kabeljauw, maar zeker zo smakelijk. Alle kabeljauw-bereidingen kunnen met schelvis toegepast worden. Schelvis heeft veel en grote schubben en wordt daarom vooral in visfilets verkocht (vers of diepvries). Schelvis is in het Verenigd Koninkrijk zeer gekend in de "Fish and Chips". Ook is koud gerookte schelvis (haddock) er zeer populair, maar is onder deze vorm moeilijk te verkrijgen op de Belgische markt.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van juni tot januari.

BELGISCHE VISSERIJ OP SCHELVIS



AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.

 Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

VANGSTMETHODES

Bijvangst in zowel de grote als de kleine vlootsegmenten: bij de visserij op pladijs en tong door het grote vlootsegment, en bij gerichte visserij op langoustines met borden door het kleine vlootsegment.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

30 cm

*De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is).
Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.