

SCHELVIS

Factsheet

ALGEMEEN

De schelvis is een kabeljauwachtige die zwemt rond Noorwegen en IJsland, maar komt ook in de Noordzee voor.



BIOLOGIE

Schelvis (*Melanogrammus aeglefinus*) is een straalvinnige vis uit de familie van de kabeljauwen (Gadidae), die voorkomt in de noordelijke wateren, rond Noorwegen en IJsland, maar komt ook in de Noordzee voor. Hij zwemt in de gematigde kustwateren op een diepte van 10 tot 200 meter, dicht bij de bodem en voedt zich met kreeftjes, visjes, mosselen en wadpieren. Doordat zijn bek onderstandig is, wat wil zeggen dat de bovenkaak langer is dan de onderkaak, zie je dat hij zijn voedsel vooral beneden hem zoekt.

De schelvis is gemiddeld 35 centimeter en kan een lengte bereiken van meer dan een meter. De vis kan wel twintig jaar oud worden.

Schelvis paait van februari tot en met mei. De belangrijkste paaigronden in de Noordzee liggen bij de noordoostkust van Schotland, de oost- en zuidoostkust van de Shetlandeilanden en bij de ingang van het Skagerrak/Kattegat. Eind jaren 70 produceerde een vrouwtje van 40 cm ongeveer 275.000 eitjes, maar sinds die tijd is dat toegenomen en produceren ze meer. Ze zijn ook eerder geslachtsrijp dan voorheen. Zo zijn ze nu geslachtsrijp bij een leeftijd van twee á drie jaar. De eieren zweven 1-3 weken rond voordat ze uitkomen, afhankelijk van de watertemperatuur. Bij een grootte van 4-8 cm gaan de jonge vissen bij de bodem leven.

Vangstgebieden



De rug is donker groen-bruin, de flanken zijn zilverwit en de buik wit. De maximale lengte is 1,1 meter. Net als de meeste kabeljauwachtigen is de schelvis gemakkelijk te herkennen aan de drie rugvinnen. En een nog makkelijker herkenningspunt: aan weerskanten zit, onder de eerste rugvin, een zwarte vlek, de 'Petrusduim'. Deze vlek wordt zo genoemd, omdat Petrus een schelvis met een gouden munt in de bek zou hebben gevangen (waarmee hij de belasting kon betalen) en de vis vervolgens met duim en wijsvinger terug in zee hebben gezet... Het verhaal lijkt echter onwaarschijnlijk, omdat schelvis nooit in de zee van Gallilei geleefd zou kunnen hebben. Aan de andere kant zou deze afdruk van de 'heilige Petrus' best waarheid kunnen zijn, want de smaak is 'hemels'.

VISSERIJ

Europese visserijen vissen op schelvisbestanden in de Noordzee, Barentszee, Noorse Zee en in de wateren rondom IJsland, Groenland en Spitsbergen. Het betreft zowel gerichte visserij op schelvis als gemengde visserijen op kabeljauw, schelvis en koolvis. Het schelvisbestand in de Noordzee en het Skagerrak staat er goed voor en is ruim binnen biologisch veilige grenzen. De visserij wordt hier gezamenlijk beheerd door de EU en Noorwegen. In 2008 trad een beheerplan in werking, waarin vangstafspraken zijn gemaakt. Wetenschappers helpen bij het bepalen van de vangstbeperking. Sinds 2010 zijn diverse Europese visserijen die vissen op schelvis MSC-gecertificeerd. In Nederland geldt de schelvis voornamelijk als bijvangst. Er wordt gevestig met diverse technieken.

Het bestand aan volwassen schelvis wordt geschat op ruim 225.375 ton. ICES adviseert op basis van de MSY-benadering een totale vangst van 88.426 ton wijting.

Op schelvis wordt zowel gericht gevist, als op bijvangst gevangen,. Door de Nederlandse vissers wordt de vis voornamelijk als bijvangst aan land gebracht.

Schelvis is het hele jaar door verkrijgbaar , maar kan het best worden verkregen van juli t/m februari. Van maart t/m mei heeft schelvis zijn paaiperiode en kan dan beter met rust worden gelaten.

HANDEL

Schelvis wordt op bescheiden schaal op de markt gebracht en voor een interessante prijs verhandeld, zowel heel als gefileerd. In de wintermaanden is de aanvoer een stuk groter dan in de rest van het jaar. Jaarlijks wordt in Nederland ruim 100 ton schelvis verhandeld.

VOEDINGSWAARDE

Een tot twee keer vis eten per week, is ideaal voor de gezondheid. Schelvis is een erg magere vis, waardoor hij minder onverzadigde vetten bevat dan andere vissoorten. De lever van de schelvis daarentegen bevat erg veel onverzadigde vetten die gunstig zijn voor de hart- en

Voedingswaarde per 100 g

Energie	334 kJ
	80 kcal
Eiwitten	18,2 g
Vetstof	0,6 g
Verzadigde vetzuren	0,1 g
Enkelv. onverz. vetzuren	0,1 g
Meerv. onverz. vetzuren	0,4 g



CONSUMPTIE

Het vlees van de schelvis is zacht, licht van kleur en fijn van smaak. Schelvis kan goed worden gebakken, gefrituurd of gestoofd. Schelvis lijkt op kabeljauw, maar is iets zachter van structuur. Omdat het visvlees los van structuur is, moet men enigszins voorzichtig met het vlees omgaan.

In elk recept van kabeljauw kun je deze vervangen door schelvis.

BRONNEN

Wageningen University & Research
Vistikhetmaar.nl

Visafslagweg 1
2583 DM Den Haag
T: +31 (0) 88 336 96 55
@: info@visbureau.nl

