



MSC jest niezależną organizacją non-profit założoną w 1997 roku w celu rozwiązania problemu przełowienia. Wraz z naukowcami, rybakami oraz organizacjami ekologicznymi, MSC opracowało standardy środowiskowe, których przestrzeganie gwarantuje przetrwanie ryb i owoców morza.

Produkty pochodzące z certyfikowanych łowisk mogą zostać wyróżnione niebieskim logo MSC, tylko wtedy, jeśli na każdym etapie - od złowienia po punkt sprzedaży - zagwarantowano, że złowione ryby nie zostały przemieszane z rybami bez certyfikatu.

Certyfikat MSC gwarantuje, że rybami i owocami morza z danego łowiska będziemy mogli cieszyć się zarówno my, jak i przyszłe pokolenia. Gwarantuje on również, że podczas połowów chronione są zagrożone gatunki i cenne ekosystemy morskie.

Na straży przestrzegania standardów MSC stoją niezależni eksperci, którzy regularnie sprawdzają czy dane rybołówstwo spełnia odpowiednie kryteria. Niebieski certyfikat MSC gwarantuje, że produkty pochodzą z zrównoważonych połowów.

Dowiedz się więcej o MSC na stronie internetowej www.msc.org

NIE KUPUJ RYB ZAGROŻONYCH WYGINIĘCIEM!

Wśród najbardziej zagrożonych gatunków ryb dominują te żyjące przy dnie. Zimna woda sprawia, że rozwijają się wolniej i później wydają na świat potomstwo. Oznacza to, że często łowi się je zanim zdążą się rozmnożyć, a więc ich populacja nie może się odbudować.

NIE KUPUJ RYB Z HODOWLI SZKODZĄCYCH ŚRODOWISKU!

Hodowla ryb może powodować zanieczyszczenie środowiska przybrzeżnego, a także przełowienie innych gatunków ryb przeznaczonych na paszę. Pytaj sprzedawców o ryby pochodzące z hodowli prowadzonych w sposób przyjazny dla środowiska.

EWOLUCJA ZOBOWIĄZUJE!

Wybieraj eko-logicznie. Od Twoich decyzji zależy przetrwanie wielu gatunków ryb i owoców morza!

Czy wiesz, że 39% komercyjnie poławianych stad ryb w Atlantyku i aż 88% w Morzu Śródziemnym jest przełowionych lub poławianych na najwyższym możliwym poziomie? Mimo, że są one zagrożone wyginieciem nadal pojawiają się na naszych stołach. Pamiętaj - to od Ciebie zależy, czy przetrwają!

Noś przy sobie poradnik WWF i wybieraj świadomie niezagrożone gatunki oznaczone **ZIELONYM ŚWIATŁEM**, nie kupuj gatunków przełowionych, którym zagraża wyginiecie, oznaczonych **CZERWONYM ŚWIATŁEM** i ogranicz spożycie tych ze **ŚWIATŁEM ŻOŁTYM**.

Wybieraj różne gatunki oznaczone ŚWIATŁEM ZIELONYM, te z certyfikatem MSC oraz gatunki poławiane lokalnie. Dzięki temu presja rybaków rozłoży się na większą liczbę gatunków i pozwoli na odbudowę przełowionych stad.

©WWF Polska 2012. Wydrukowano na papierze ekologicznym.

WWF to międzynarodowa organizacja ekologiczna, zrzeszająca ponad pięć milionów darczyńców i posiadająca sieć biur w ponad 100 krajach. Misja WWF jest powstrzymaniem degradacji środowiska naturalnego naszej planety i kształtowaniem przyszłości, w której ludzie będą żyli w harmonii z przyrodą. Na święcie WWF działa już ponad pół wieku. W Polsce, fundacja od 10 lat chroni rzeki i lasy, promuje zrównoważone rybołówstwo i stara się przeciwdziałać zmianom klimatu. Ratuje zagrożone gatunki. Prowadzi działania na rzecz ochrony największych polskich drapieżników - wilka, rysia i niedźwiedzia, oraz ssaków balttyckich - foki i morswina. Walczy z nielegalnym handlem ginącymi gatunkami roślin i zwierząt. Więcej na temat WWF na stronie wwf.pl

Na stronie ryby.wwf.pl znajdziesz pełną wersję poradnika.

 [facebook.com/wwfPL](https://www.facebook.com/wwfPL)



JAKA RYBA? NA OBIAD?

Wydanie czwarte
2012

Poradnik
konsumenta

PORADNIK WWF POMAGA DOKONAĆ WŁAŚCIWEGO WYBORU



SMACZNEGO!

Te ryby i owoce morza nie są przełowione a ich połowy nie szkodzą środowisku. Możesz je kupować i jeść ze smakiem.



UWAGA!

Połowy lub hodowla tych gatunków szkodzą środowisku. Ogranicz ich spożycie.



NIE KUPUJ!

Tych ryb i owoców morza nie kupuj! Na skutek nadmiernych połowów grozi im wyginiecie, a ich połowy szkodzą środowisku.



SMACZNEGO!

CZARNIAK
DORSZ BAŁTYCKI (STADO WSCHODNIE)*
KARP
ŁOSOŚ PACYFICZNY
OMUŁEK JADALNY HODOWLANY
OSTRYGI
PLAMIAK (INNY NIŻ Z M. BARENTSA)
ŚLEDŹ
SZPROT

ORAZ WSZYSTKIE GATUNKI
Z CERTYFIKATEM MSC



UWAGA!

DORSZ BAŁTYCKI (STADO ZACHODNIE)
FLĄDRA
GŁADZICA
KRAB
KREWETKA PÓŁNOCNA
ŁOSOŚ HODOWLANY
MAKRELA
MAŁŻE
MINTAJ
OŚMIORNICZKI
PLAMIAK (Z M. BARENTSA)
PSTRĄG TĘCZOWY
TUŃCZYKI (INNE NIŻ BŁĘKITNOPIĘTWE)
TURBOT HODOWLANY

PANGA**
TILAPIA**



NIE KUPUJ!

DORADA
HALIBUT
HOMAR
KARMAZYN
KREWETKI TROPICALNE
LANGUSTYNKI
LIMANDA ŻÓŁTOPŁĘTWA
ŁOSOŚ BAŁTYCKI
MIRUNA
OMUŁEK JADALNY DZIKI
SIEJA/SIELAWA
SOLA
TUŃCZYK BŁĘKITNOPIĘTWE
TURBOT DZIKI
WĘGORZ

* Na polskim rynku spotkasz dorsza głównie z tego stada.
** Hodowla w trakcie zmian - na drodze do certyfikacji.

WYBIERAJ PRODUKTY Z NIEBIESKIM CERTYFIKATEM MSC



Przełowienie to problem, który dotyczy wszystkich. Zagraża wielu gatunkom ryb i owoców morza, powoduje wzrost bezrobocia w sektorze rybołówstwa oraz pozbawia nas cennego źródła białka. Co możesz zrobić, aby temu zapobiec?

Szukaj w sklepach produktów rybnych i owoców morza z niebieskim certyfikatem MSC (ang. the Marine Stewardship Council). MSC gwarantuje, że kupowana przez nas ryba została złowiona w sposób przyjazny dla środowiska.