

BÆREKRAFT:

WWF jobber over hele verden for en bærekraftig forvaltning av havet og alle de fantastiske artene som lever der.



MILJØMERKING:

WWF anbefaler alle fiskeprodukter som er miljømerket med MSC. Disse norske fiskeriene er MSC-sertifiserte: Norske fangster av sei, sild og makrell, samt hyse og torsk fra Barentshavet.

PIRATER:

Piratfiske foregår på alle verdens hav. Nær en tredel av all fiskefangst blir høstet ulovlig. WWF jobber for å hindre dette.

SMARTE FISKEREDSKAPER:

WWF støtter utviklingen av smarte fiskeredskaper som minsker faren for unødige bifangst og miljøødeleggelser.

© BRENT STIRTON / GETTY IMAGES / WWF



MSC er et miljømerke som garanterer at produktet kommer fra et bærekraftig fiske. MSC-merket hjelper deg til å velge miljøvennlige sjømatprodukter.

- I Norge konsumeres det om lag 105 000 tonn sjømat hvert år.
- Mange fiskebestander er truet av overfiske. Andre fiskes på en ødeleggende måte slik at korallrev knuses, havskilpadder og sjøfugl drukner i fiskegarn, eller hai og småfisk tas som bifangst.
- Du kan bidra ved å ikke spise de truede fiskeartene på rød liste.

WWF arbeider for å stanse dagens naturødeleggelser og å skape en framtid der mennesker lever i harmoni med naturen, ved å:

- Verne mangfoldet av arter og økosystemer.
- Sikre bærekraftig bruk av fornybare naturressurser.
- Bekjempe forurensning og overforbruk av ressurser.

Ønsker du å bli støttemedlem i WWF? Se wwf.no eller send WWF MEDLEM til 2377.



WWF-Norge

Tlf: 22036500
wwf@wwf.no
facebook.com/WWFNorge
twitter.com/WWFNorge



Velg mat
fra havet!



SPIS MED GOD

SAMVITTIGHET



Forvaltningen av artene på grønn liste er god og miljøpåvirkningen liten.

VÆR KRITISK



Vær kritisk: Artene på gul liste kan være et godt alternativ, men ikke alltid. Det er bekymring knyttet enten til fiskemetoden eller til miljøeffektene av oppdrett.

STYR UNNA



Artene på rød liste er enten overfisket og/eller fanget/oppdrettet på en måte som ødelegger havmiljøet. Ved å styre unna disse artene bidrar du til å løse miljøproblemene så vi kan nyte godt av denne maten i fremtiden.

SPIS MED GOD SAMVITTIGHET

Blåskjell

Hyse (kolje) 

Kamskjell

Kongekrabbe

Makrell 

Pollock (Alaska) 

Reker 

Sei 

Sild 

Stillehavsstøsters

Taskekrabbe

Torsk (Barentshavet) 

Tunfisk (albacore og skipjack) 



VÆR KRITISK

Ansjos

Flatøsters

Laks (oppdrett)

Lange

Kveite (oppdrett)

Kveite (viltfanget, nord for 62°N)

Reker (Nordsjøen og Skagerrak)

Rødspette

Sjøkreps

Torsk (oppdrett)

Tunfisk (skipjack)

Ørret (oppdrett)



STYR UNNA

Breiflabb

Hai og rokker

Kveite (viltfanget, sør for 62°N)

Kysttorsk

Norsk hummer

Scampi/tropiske reker

Steinbit

Sverdfisk og marlin

Torsk (Nordsjøen)

Tunfisk (blåfinnet og gulfinnet)

Uer

Ål

