



WWF *for a living planet*[®]

Världsnaturfonden WWF 08-624 74 03
070-629 10 77
Ulriksdals Slott marie.vonzeipel@wwf.se
170 81 Solna
SWEDEN www.wwf.se

PRESSINBJUDAN

2010-10-25

WWF lanserar nya Fiskguiden – vilka fiskar kan vi äta med gott samvete?

Frågan om vilka fiskar vi kan äta med gott samvete har blivit en av vår tids stora samhällsfrågor. Idag är 85 procent av världens kommersiella fiskbestånd fullt utnyttjade eller överfiskade och den negativa trenden måste brytas.

Antalet miljöcertifierade fiskprodukter på marknaden har glädjande nog ökat i takt med att konsumenternas krav på ett etiskt och hållbart fiske ökar. För att ge konsumenter bättre möjlighet att välja rätt fisk lanserar nu Världsnaturfonden WWF den sjätte upplagan av den populära konsumentguiden ”Fisk till middag?”.

I guiden listas de i handeln vanligt förekommande fiskarterna med rött, gult eller grönt ljus. I år har flera av de europeiska WWF-kontoren en gemensam lansering av fiskguiden för att understryka vikten av denna fråga eftersom även den europeiska gemensamma fiskeripolitiken är under översyn. Enbart i Sverige har WWFs fiskrekommendationer nått ut och används av både konsumenter, handel, producenter och vid offentlig upphandling.

WWFs nya Fiskguide presenteras på en presskonferens fredag 29 oktober.

Medverkar gör: Åsa Andersson, chef svensk natur och Östersjön WWF, Inger Näslund, marinbiolog och fiskeansvarig WWF, Isabella Lövin, journalist och författare till boken Tyst Hav och numera Europaparlamentariker samt kökschef Markus Löfgren, Restaurangakademien.

Tid: Fredag 29 oktober kl 10.30 (*inkl lunch*)

Plats: Restaurangakademien, Rökerigatan 4 i
Slakthusområdet, Johanneshov.
(T-banestation: Globen)

Anmälan senast tisdag 26 oktober till: fiskguiden@wwf.se

VÄLKOMMEN!



För mer information, kontakta:

Inger Näslund, expert fiskefrågor WWF
Tfn: 08-624 74 09, 070-105 30 57

Marie von Zeipel, pressansvarig, WWF
Tfn: 08-624 74 03, 070-629 10 77

marie.vonzeipel@wwf.se