



Wkrótce nowe, większe 525 g opakowania
wybranych produktów Pan do Mar
w ofercie Bio Planet!



NASZE PRODUKTY

MAKRELA W BIO OLIWIE Z OLIVEK 120 g



MAKRELA W BIO PIKANTNYM SOSIE 120 g

MAKRELA W BIO SOSIE POMIDOROWYM
120 g

MAKRELE

Makrele Pan do Mar należą do gatunku *Scomber scombrus*, wylawianych z Morza Kantabryjskiego, u północnych wybrzeży Hiszpanii. Wylawianie odbywa się za pomocą specjalnej metody przy użyciu 15 metrowych linek, haczyków i kołowrotka. Metoda nie zagraża innym gatunkom ryb, minimalizuje odrzuty przypadkowych połowów i jest bezpieczna dla środowiska.

TUŃCZYK W BIO OLIWIE Z OLIVEK 120 g

PATE Z TUŃCZYKA I BIO
OLIVEK (SŁÓIK) 125 g



TUŃCZYK

TUŃCZYK W BIO OLEJU SŁONECZNIKOWYM 120 g

W swoich produktach Pan do Mar stosuje 3 gatunki tuńczyka: *Katsuwonus pelamis*, *Thunus albacares* i *Thunnus alalunga*. Gatunek *Katsuwonus pelamis* oraz *Thunus albacares* wylawiany jest z wschodniej części Atlantyku (wybrzeża Wysp Kanaryjskich, Azorów i Zielonego Przylądka). *Thunnus alalunga* pochodzi z Morza Kantabryjskiego, z północnej części Hiszpanii.

Połowy dokonywane są z małych łodzi, należących do lokalnych rybaków. Tuńczyk wylawiany jest za pomocą lin i słupków – metodzie rekomendowanej przez organizacje takie jak Greenpeace i WWF. Ten specjalny sposób wylawiania pozwala zminimalizować odrzuty przypadkowych połowów oraz przełowienia, jest bezpieczny dla środowiska wodnego i sprzyja ochronie zagrożonych gatunków.

Pan do Mar

„Wyśmienity
smak owoców
morza”

**PAN DO MAR DOSTARCZA
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI KONSERWY RYBNE,
OD LAT WSPIERA ZRÓWNOWAŻONE
PRAKTYKI RYBACKIE DBAJĄC
O BEZPIECZEŃSTWO EKOSYSTEMÓW MORSKICH!**

Zapytaj o produkty Pan do Mar w swoim ulubionym sklepie EKO!

Pieczętka sklepu



RECYKLING
Papier z surowca
z recyklingu
FSC® C105009



Pan do Mar

Conservas Antonio Pérez Lafuente to rodzinna firma, która pod marką **Pan do Mar** od lat zajmuje się produkcją konserw rybnych. Siedziba firmy znajduje się w północno-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego, w nadmorskiej miejscowości Vilanova de Arousa.

Filozofia **Conservas Antonio Perez Lafuente** oparta jest na zasadach zrównoważonego połowu, zgodnego z Kodeksem Odpowiedzialnego Rybołówstwa (FAO). Połowy odbywają się z łodzi przybrzeżnych przy użyciu tradycyjnych, nie zagrażających środowisku metod.

W ostatnich latach, na całym świecie, liczba połowów ryb znacznie wzrosła. Tempo oraz intensywność połowu jest większa niż zdolność rozrodu wielu populacji ryb.

Nieustający popyt na owoce morza oraz wzrost liczby ludności przyczyniły się do udoskonalenia przemysłowego rybołówstwa oraz nadmiernej eksploatacji zasobów rybnych. Tempo i intensywność połowów zaburzyło prawidłowe funkcjonowanie ekosystemów morskich.

Konieczne jest promowanie i wspieranie zrównoważonych praktyk rybackich. Organizacje pracujące na rzecz ochrony środowiska (np. WWF i Greenpeace) odgrywają kluczową rolę w zwiększaniu świadomości na temat skutków przełowienia oraz pogarszającej się kondycji mórz i oceanów. We współpracy z lokalnymi władzami i innymi organizacjami (m.in. FAO), opracowują sposoby działania, które dają nadzieję na zachowanie stabilnej liczebności ryb.

W Pan do Mar stosujemy selektywne metody połowu czyli takie, które w niskim stopniu oddziałują na środowisko morskie.

Zdajemy sobie sprawę z zagrożeń wynikających z nadmiernej eksploatacji łowisk, dlatego nasza działalność prowadzona jest ze szczególną dbałością o środowisko. Dbamy o to, aby nasze połowy były przede wszystkim bezpieczne dla ekosystemów morskich. Przestrzegamy zasad zrównoważonego rybołówstwa.

Działamy tylko przybrzeżnie, a do naszych połowów używamy tradycyjnych metod: wędkę, haczyka, linek i tradycyjnych siatek rybackich.

Rybołówstwo przybrzeżne sprzyja polityce zrównoważonego połowu, wspiera lokalne wioski rybackie i w mniejszym stopniu oddziałuje na środowisko wodne.



NASZE PRODUKTY



KAŁAMARNICA W BIO OLIWIE Z OLIWEK 120 g



ANCHOIS (SARDELE) W BIO OLIWIE Z OLIWEK 50 g



SARDYNKI W BIO OLIWIE Z OLIWEK 120 g

KAŁAMARNICE

Kałamarnice Pan do Mar należą do gatunku *Dosidicus*, który charakteryzuje się wysoką płodnością. Do dziś nie zanotowano problemów z przełowieniem tego gatunku.

Połowy kałamarnic odbywają się na Pacyfiku. Prowadzone są przez niewielkie załogi rybackie (w Peru), które stosują metodę połowu wykorzystującą 25 metrowe linki z haczykami i ciężarkami. Rybacy wrzucają linki do wody, dynamicznie pociągając za ich końce. Ten sposób łowienia sprzyja polityce zrównoważonego rybołówstwa.

Pochodzenie oraz wydobycie kałamarnic jest nieustannie monitorowane przez władze Peru.



Dystrybutor: Bio Planet S.A.
www.bioplanet.pl
info@bioplanet.pl

ANCHOIS (SARDELE)

Europejskie sardele jako dorosłe osobniki osiągają ok. 15 cm długości. Swoją budową przypominają sardynki. Charakteryzują się srebrzystymi wstęgami biegnącymi wzdłuż boków oraz podbrzusza. Po wyłowieniu, surowe ryby zasypywane są solą i odstawiane na kilka miesięcy.

Sardele Pan do Mar wyławiane są w nocy, kiedy pojawiają się w dużych ławicach w poszukiwaniu planktonu. Wyławianie sardeli to jedno z głównych źródeł dochodu lokalnych wiosek rybackich na atlantyckim wybrzeżu Hiszpanii.

Pochodzą ze strefy połowowej Morza Kantabryjskiego, z Zatoki Biskajskiej nieustannie monitorowanej przez Greenpeace. Aby uniknąć nadmiernej eksploatacji sardeli ich wydobycie odbywa się pod ścisłą kontrolą organizacji ekologicznych i lokalnych władz.

SARDYNKI

Sardynki europejskie (*Sardina pilchardus*) wyławiane są u brzegów Półwyspu Iberyjskiego (północno-zachodnia część). Ich charakterystyczną cechą jest srebrno – niebieski kolor. Połów sardynek Pan do Mar odbywa się podczas nocnych wypraw rybackich, kiedy to ryby podpływają do powierzchni w poszukiwaniu planktonu.

Sardynki wyławiane są za pomocą tradycyjnej siatki rybackiej, która znacząco różni się od sieci przemysłowych. Tradycyjna siatka nie zagraża innym gatunkom ryb np. delfinom oraz wpływa na lepszą jakość złowionych ryb.

STOSUJEMY SIĘ DO LIMITÓW POŁOWOWYCH, SEZONOWOŚCI RYB ORAZ WYTYCZNYCH DOTYCZĄCYCH GATUNKÓW CHRONIONYCH.

NIE STOSUJEMY TRĄLOWANIA DENNEGO, KTÓRE POLEGA NA CIĄGIENIU PO DNIIE MORZA LUB OCEANU OGROMNYCH, SPECJALNIE OBCIĄŻONYCH SIECI, KTÓRE NISZCZĄ EKOSYSTEM.

WPROWADZILIŚMY SYSTEM IDENTYFIKACJI RYB, KTÓRY POZWALA NA WERYFIKACJĘ KRAJU POCHODZENIA WSZYSTKICH SKŁADNIKÓW WYKORZYSTYWANYCH DO NASZYCH PRODUKTÓW.

