

RAPORT MSC 2026: CO WIEMY O DZIKIM ŁOSOSIU?

POLSKA – NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE

DLACZEGO ŁOSOŚ JEST TAK WAŻNY?

Łosoś to jedna z kluczowych ryb w koszyku zakupowym w naszej części Europy: ceniona za smak, „zdrowy” wizerunek i dużą dostępność w różnych formach (świeży, wędzony, mrożony, marynowany). Jednocześnie konsumenci często nie mają pewności, czy kupują łososa dzikiego czy hodowlanego – a różnice w pochodzeniu i sposobie produkcji mogą być znaczące.

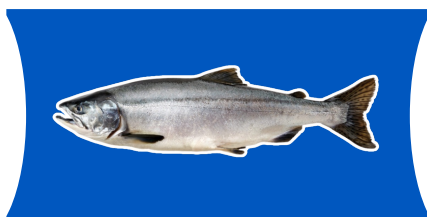
RÓŻNORODNOŚĆ GATUNKOWA

Dziki łosoś występuje w wodach północnego Pacyfiku oraz północnego Atlantyku, w tym również w Morzu Bałtyckim.

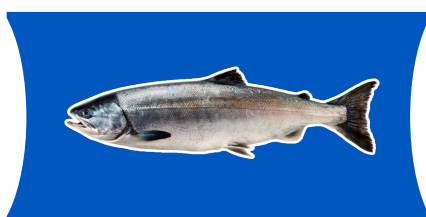
Północny Atlantyk jest naturalnym środowiskiem życia łososa atlantyckiego (*Salmo salar*). Niestety budowa zapór na rzekach, degradacja naturalnych siedlisk oraz zanieczyszczenie wód znacząco ograniczyły jego wędrówki rozrodcze, co doprowadziło do drastycznego spadku liczebności dzikich populacji. W rezultacie łosoś atlantycki dostępny dziś w sklepach to w większości ryba hodowlana pochodząca z farm w Chile, Norwegii, Kanadzie i Szkocji.

Do grupy łososi pacyficznych natomiast należy kilkanaście gatunków z rodziny *Oncorhynchus*. Są to ryby żyjące wzdłuż północnych wybrzeży Ameryki Północnej, w rejonie Alaski (dlatego często nazywane są łososiami alaskańskimi) oraz w północno-zachodnim Pacyfiku.

NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANE GATUNKI DZIKIEGO ŁOSOSIA



**ŁOSOŚ
GORBUSZA / RÓŻOWY**
Oncorhynchus gorbuscha



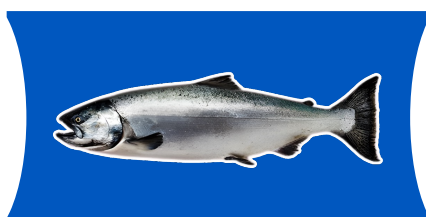
**ŁOSOŚ
KETA / CHUM**
Oncorhynchus keta



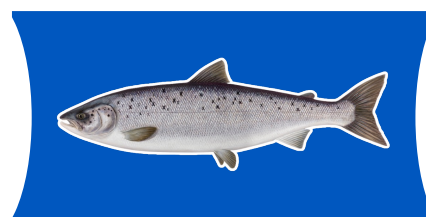
**ŁOSOŚ
KIZUCZ / COHO**
Oncorhynchus kisutch



**ŁOSOŚ
NERKA / SOCKEYE**
Oncorhynchus nerka



**ŁOSOŚ
CZAWYCZA / CHINOOK**
Oncorhynchus tshawytscha



**ŁOSOŚ
ATLANTYCKI**
Salmo salar

KONSUMPCJA ŁOSOSIA W POLSCE

W 2024 r. w Polsce konsumpcja łososia wyniosła 1,1 kg na osobę, przy całkowitym spożyciu 13,95 kg ryb na osobę. Tym samym łosoś zajmuje w Polsce 3. pozycję wśród najczęściej spożywanych gatunków ryb i owoców morza.

CZEGO OCZEKUJĄ POLSCY KONSUMENTY?

Według badania przeprowadzonego na zlecenie MSC przez agencję badawczą SW Research w grudniu 2025 r. (metoda CAWI, próba dla Polski N=607), blisko 92% Polaków deklaruje, że jada łososia, a ponad połowa jada go co miesiąc (13,2% minimum raz w tygodniu, a kolejnych 40% jada łososia 1-3 razy w miesiącu).

Najpopularniejszy jest łosoś wędzony (kupowany przez 57,3% respondentów), a na kolejnych pozycjach plasują się: łosoś świeży z lady lub pakowany (45,5%), sałatki i pasty z łososiem (po 23,9%) oraz mrożone filety (22,9%).

Kupując łososia, 10,9 % osób zawsze zwraca uwagę na to, czy produkt ma certyfikaty świadczące o pochodzeniu ze zrównoważonych połowów (np. certyfikat MSC) lub odpowiedzialnej hodowli (np. certyfikat ASC), a kolejnych 51,9% robi to często lub czasami.

Pytani o to, jakiego łososia jadają najczęściej, więcej konsumentów wskazuje hodowlanego niż dzikiego (26,6% w porównaniu do 12,4%). Kolejnych 22,3% osób deklaruje, że tak samo często jada łososia dzikiego co hodowlanego, a aż 38,8% nie wie, jakiego łososia spożywa.

Deklarowane zachowania konsumentów nie pokrywają się z ich preferencjami. Kupujący łososia zapytani o to, czy mając do wyboru łososia dzikiego lub hodowlanego – niezależnie od jego dostępności i ceny – chętniej kupowaliby łososia dzikiego (54,9%) niż hodowlanego (18,6%). Pozostali konsumenci (26,5%) nie mają w tym zakresie preferencji.

Konsumenty woleliby kupować dzikiego łososia przede wszystkim dlatego, że uważają go za zdrowszego – tak zadeklarowało 35,5% osób preferujących dzikiego łososia. Co piąta osoba (22,5%) zwracała również uwagę na jego lepszy smak. Dla 18,2% respondentów istotne były bardziej naturalne warunki życia ryb, a 13,7% podkreślało brak antybiotyków, konserwantów i chemikaliów.

JAK ODRÓŻNIĆ PRODUKTY Z DZIKIEGO ŁOSOSIA OD HODOWLANEGO?

ETYKIETA

Zwróć uwagę na nazwę na opakowaniu:

- nazwa „wyhodowany” lub „dziki”
- nazwa „pacyficzny” lub „alaskański” zazwyczaj oznacza łososia dzikiego, ale musimy pamiętać, że również te gatunki bywają hodowane
- nazwy „atlantycki”, „norweski”, „szkocki”, „islandzki” zwykle oznaczają łososia hodowlanego
- nazwa łacińska powie nam dokładnie, jaki gatunek łososia został użyty w produkcie, jednak pamiętajmy o hodowlach łososi pacyficznych

CERTYFIKATY

Gwarantem odróżnienia ryby złowionej w oceanie od tej z hodowli są wiarygodne certyfikaty. Dodatkowo certyfikaty dają nam pewność, że ryby pochodzą ze zrównoważonych źródeł.



Certyfikat MSC zawsze oznacza łososia dzikiego, pochodzącego ze zrównoważonych połowów.



Certyfikat ASC zawsze oznacza łososia hodowlanego, pochodzącego z odpowiedzialnych hodowli.

RYNEK ŁOSOSIA

W ciągu ostatnich pięciu lat polski rynek łososia znacząco się rozwinął. Wzrosła liczba gospodarstw domowych kupujących łososia, a wraz z nią – wartość sprzedaży. Łosoś stał się jednym z najważniejszych gatunków ryb dostępnych na rynku i pomaga napędzać wzrost w wielu kategoriach owoców morza – w tym produktów świeżych, wędzonych, marynowanych oraz mrożonych.

Choć większość rynku nadal stanowi łosoś hodowlany, coraz większą rolę odgrywa łosoś dziki, stopniowo zmieniając strukturę całej kategorii.

Wzrost rynku łososia:

- Odsetek gospodarstw domowych kupujących łososia: wzrost z 70,8% w 2019-20 r. do 79,1% w 2024-25 r. (blisko 1 milion gospodarstw domowych więcej w 5 lat)
- Wolumen rynku: wzrost z 25,6 tys. ton w 2019-20 r. do 32,4 tys. ton w 2024-25 r. (+26,6% w 5 lat).
- Wartość rynku: wzrost z 0,7 mld PLN w 2019-20 r. do 1,68 mld PLN w 2020-25 r. (+137,5% w 5 lat).

Rosnące znaczenie dzikiego łososia:

- Odsetek gospodarstw domowych kupujących dzikiego łososia: wzrost z 22,9% w 2019-20 r. do 37,9% w 2024-25 r.
- Wolumen rynku: wzrost z 2 tys. ton w 2019-20 r. do 4,5 tys. ton w 2024-25 r. (+125% w 5 lat).
- Wartość rynku: wzrost z 127,3 mln PLN w 2019-20 r. do 446,1 mln PLN w 2020-25 r. (+250% w 5 lat).

PRODUKTY ŁOSOSIOWE Z CERTYFIKATEM MSC

W Polsce dostępnych jest obecnie ponad 80 produktów łososiowych z certyfikatem MSC, gwarantującym, że ryby pochodzą ze zrównoważonych połowów, prowadzonych zgodnie z najbardziej rygorystycznymi wymogami środowiskowymi, określonymi w globalnym Standardzie Zrównoważonego Rybołówstwa MSC.

W ciągu ostatnich 5 lat wolumen sprzedaży dzikiego łososia MSC na polskim rynku wzrósł o blisko 60%.

Jednocześnie całkowicie zmieniły się kategorie oferowanych produktów. 5 lat temu dominowały produkty chłodzone (łosoś w plastrach), a obecnie są to również produkty wędzone (m.in. filety, wędzone plastry) i mrożone (filety). Od 2 lat znacząco rozwija się również kategoria produktów dla zwierząt (pet food).

Polscy przetwórcy mają istotny udział w dostarczaniu produktów MSC z dzikiego łososia na rynki europejskie, produkując ponad 3 tysiące ton rocznie. Obecnie ponad 88 polskich firm w zakresie swojego certyfikatu łańcucha dostaw MSC posiada poszczególne gatunki dzikiego łososia, a liczba ta systematycznie rośnie.

Liderami wśród przetwórców dzikiego łososia MSC w Polsce są firmy: Abramczyk, Contimax, Milarex, MOWI i Suempol.

POŁOWY ŁOSOSIA

W ciągu ostatnich 45 lat globalne połowy dzikiego łososia znacząco wzrosły. Średnie roczne połowy w XXI wieku były niemal o 20% wyższe niż te odnotowane w latach 1980–1999. W 2023 r. globalne połowy dzikiego łososia sięgnęły prawie 1,1 mln ton.

Komercyjne połowy dzikiego łososia obejmują zarówno gatunki pacyficzne (obszary FAO 61 i 67), jak i łososia atlantyckiego (FAO 27). Łosoś pacyficzny stanowi niemal całość dzikich połowów łososia na świecie (ponad 99%), przy czym największą część wyładunków stanowi łosoś różowy (gorbusza), a następnie łosoś keta i łosoś nerka.

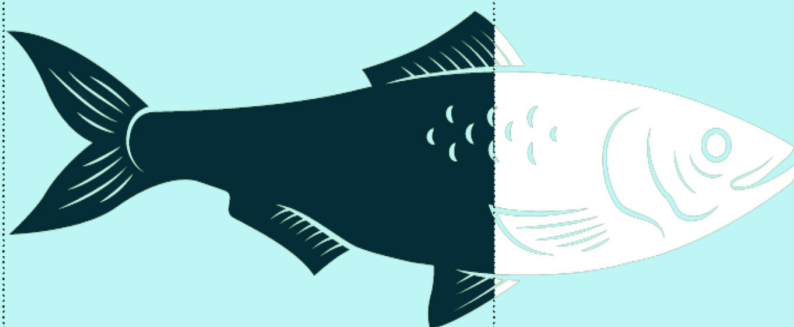
Wraz z rosnącym globalnym popytem na łososia, coraz większego znaczenia nabiera zapewnienie, że rybołówstwa łososiowe są prowadzone w sposób zrównoważony. W regionach, w których prowadzi się połowy łososia pacyficznego, rybołówstwo od stuleci wspiera lokalne gospodarki i społeczności. Ta wieloletnia relacja z oceanem sprzyjała wykształceniu u rybaków silnego przekonania o potrzebie odpowiedzialnego, opartego na nauce zarządzania, które utrzymuje zasoby łososia w dobrej kondycji i zapewnia ich dostępność dla przyszłych pokoleń.

Rybołówstwa łososia pacyficznego są częścią programu MSC od ponad 25 lat, dostarczając certyfikowanego, zrównoważonego łososia na rynki na całym świecie. W tym czasie roczny wolumen dzikiego łososia pochodzącego z rybołówstw posiadających certyfikat MSC wzrósł o ok. 85% – z 367 417 ton w 2020 r. do 678 280 ton obecnie.

Obecnie w programie MSC uczestniczy 47 rybołówstw łososiowych, w tym 45 certyfikowanych oraz 2 będące w trakcie oceny. Łącznie odpowiadają one za 62% globalnych połowów dzikiego łososia. Największy udział w połowach certyfikowanych MSC i objętych programem MSC ma łosoś różowy (gorbusza) – 59%, następnie łosoś nerka – 29% oraz łosoś keta – 11%.

62%

globalnych
połowów dzikiego
łososia posiada
certyfikat MSC



47

rybołówstw dzikiego
łososia zaangażowanych
w Program MSC

678 280

ton dzikiego łososia dostarczane
rocznie przez rybołówstwa
posiadające certyfikat MSC

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ!

Na naszej stronie www.msc.org/pl/losos znajdziesz pełen raport „What do we know about wild salmon? 2026” oraz wiele dodatkowych materiałów dotyczących dzikiego łososia.

www.msc.org/pl/losos