

EKOŁODZY: PONAD 1/3 DZIKO ŻYJĄCYCH STAD RYB JEST NADMIERNIE POŁAWIANA

Pod wodą nie widać katastrofy, jaką wyrządzamy środowisku, a ta może się zbliżyć, bo ponad 1/3 dziko żyjących stad ryb jest nadmiernie poławiana - podkreśliła w rozmowie z PAP dyrektor programu MSC w Polsce i Europie Centralnej Anna Dębicka.

Dębicka wyjaśniła, że raport ONZ "The State of World Fisheries and Aquaculture 2020" wskazuje, że z roku na rok coraz więcej światowych zasobów dzikich ryb jest przełowionych. "Nadmierne połowy dotyczą już ponad 1/3 stad ryb, a odsetek ten jest ponad trzy razy wyższy niż jeszcze w połowie lat 70-tych. Należy zwrócić uwagę, że zapotrzebowanie na ryby wciąż rośnie" - podkreśliła.



**NAJNOWSZA KSIĄŻKA
KUBY WIECHA**

Czy Prawica może być Zielona?

Jakub Wiech

GLOBALNE OCIEPLENIE
podrecznik dla Zielonej Prawicy

Defence **24**
WYDAWNICTWO

Sklep.Defence **24**

Reklama

Dyrektor programu MSC w Polsce i Europie Centralnej zwróciła uwagę, że raporty międzynarodowych instytucji jasno pokazują, że mamy coraz większy problem z "rybami" i możemy zbliżyć się do katastrofy tak ekologicznej jak i ekonomicznej. "Pod wodą nie widać katastrofy, jaką wyrządzamy, a wszystko wskazuje na to, że ona powoli się zbliża. W ciągu ostatnich kilkudziesięciu lat tempo wzrostu światowej konsumpcji ryb dwukrotnie przewyższyło tempo wzrostu liczby ludzi na świecie. Przeciętnie mieszkaniec Ziemi zjada 20,5 kg ryb i owoców morza, a przewiduje się, że do 2030 roku liczba ta

wzrośnie do 21,5 kg per capita. To ponad 3 razy więcej niż jeszcze w połowie lat 60" - zaznaczyła.

Na coraz większą popularność ryb i owoców morza wskazuje także The Seafood Consumer Index największe na świecie badanie dot. informacji o nawykach żywieniowych konsumentów, przeprowadzane przez Norweską Radę ds. Ryb i Owoców Morza. Zgodnie z indeksem np. w Polsce ponad 60 proc. osób spożywa ryby i owoce morza średnio raz w tygodniu lub więcej - co plasuje nasz kraj w zestawieniu wyżej niż Niemcy, choć niżej niż Wielką Brytanię, Francję czy Włochy. W badaniu wskazano jednak, że coraz więcej naszych rodaków chce jeść ryby, co oznacza, że z roku na rok zapotrzebowanie na takie produkty będzie rosło. W przedziale wiekowym 20-34 lata takiej odpowiedzi udzieliło 76 proc. respondentów, z kolei w grupie 35-49 lat, było to 86 proc. osób.

Dębicka wskazała, że w Polsce problemy z rybą kojarzą się najczęściej z dorszem. Podkreśliła, że przez lata nadmiernej eksploatacji tego gatunku na Bałtyku jak i też przez samą naturę tego morza, doprowadziło to do fatalnej kondycji tej ryby, a stada będą odbudowywać się latami. Teraz - jak dodała - problem może pojawić się z jedną z ulubionych ryb Polaków, czyli śledziem.

Przedstawicielka organizacji wyjaśniła, że chodzi o gatunek śledzia atlantycko-skandynawskiego, który bytuje na obszarze między Norwegią, Islandią, Wyspami Owczymi a Wielką Brytanią. Jest to jedno z największych stad śledzia na Atlantyku i jest głównym "żywicielem" wyżej wymienionych państw.

"Niezależni audytorzy wskazują, że brak międzynarodowego porozumienia dotyczącego kwot połowowych na śledzia atlantycko-skandynawskiego prowadzi do nadmiernych połowów przekraczających naukowe rekomendacje, co może zagrozić kondycją stada w przyszłości. Dane pokazują, że w ostatnim roku śledź ten został przełowiony o 34 proc. względem tego, co sugerowali naukowcy" - podkreśliła dyrektor.

A dlaczego akurat ten śledź może interesować Polaków? Otóż jak wyjaśniła Dębicka blisko 70 proc. trafiającego na nasze talerze śledzia pochodzi z importu. Jego jednym z głównych źródeł - jak dodała - jest właśnie śledź atlantycko-skandynawski.

"Polacy spożywają ponad 100 tys. ton śledzia rocznie. Wychodzi to mniej więcej ok. 2,5 kg na głowę. Jeżeli jednak pójdziemy do sklepu i weźmiemy do ręki pierwsze lepsze opakowanie śledzia, to się okaże, że w większości przypadków nie trafił on do nas z Bałtyku, tylko właśnie z Atlantyku. Tylko ok. 10 proc. to produkty ze śledzia bałtyckiego. Niewiele osób sobie z tego zdaje też sprawę, że Polska jest prawdziwym potentatem, jeśli chodzi o przetwórstwo rybne. W naszym kraju swoje firmy mają najwięksi gracze na rynku, a trzy-czwarte przetworzonego śledzia jest później wysyłanych na rynki europejskie i dalej" - zaznaczyła Dębicka.

Dyrektor programu MSC zwróciła uwagę, że ze względu na uszczuplające się zasoby ryb, tak ważne jest ich odpowiednie poławianie. Chodzi przede wszystkim o nie przełowienie stad, czyli o taką gospodarkę rybacką, która pozwala na odbudowanie się stada, tak by można było z niego korzystać w przyszłości.

Jednym z zadań organizacji MSC jest właśnie program certyfikacji połowów. Dębicka wyjaśniła, że połowy, które spełnią rygorystyczne wymogi standardu zrównoważonego rybołówstwa i uzyskają certyfikat MSC, mogą informować o tym poprzez umieszczanie na produktach charakterystycznego niebieskiego znaku (w kształcie ryby).

Podczas certyfikacji rybołówstwa niezależni audytorzy sprawdzają nie tylko, czy stada nie są zbyt trzebione. Sprawdzana jest też "kondycja" ryb, a dzięki certyfikacji firm w łańcuchu dostaw weryfikowany jest także cykl produkcji, co się dzieje z rybami od ich złowienia do gotowego produktu.

Dębicka dodała, że certyfikat MSC wydawany jest na pięć lat, a odpowiednie audyty są przeprowadzane co roku. Przy niekorzystnych dla producenta np. badaniach naukowych taki certyfikat jest zawieszany, można go też stracić.

Jak poinformowała, zawieszenie certyfikatu nastąpiło właśnie w przypadku śledzia atlantycko-skandynawskiego. "Strony poławiające muszą się porozumieć, co do kwot połowowych, a dokładnie podzielić się nimi tak, by zgodnie z rekomendacjami naukowców stado to nie było nadmiernie eksploatowane. Jeśli tak się stanie, certyfikat zostanie odwieszony/przywrócony" - wyjaśniła.

Dyrektor MSC dodała, że konsumenci zwracają coraz częściej uwagę na odpowiednie oznakowanie produktów świadczące, że jest ono ekologiczne bądź, że powstało w taki sposób, by nie nadwyręzać naturalnych zasobów planety.

"W ciągu ostatnich dwóch lat rozpoznawalność naszego znaku wzrosła z niecałych 25 do 32 proc. Wśród młodych rozpoznawalność znaku sięga nawet 50 proc. Konsumenci chcą jeść ryby ze stad, które nie są przepławiane i wymagają odpowiednich zabiegów w tym kierunku od producentów" - poinformowała.

Dębicka dodała, że na ponad 90 mln ton światowego połowu dzikiej ryby - 17 proc., czyli 15 mln ton jest w programie MSC. Na świecie ok. blisko 20 tys. produktów posiada charakterystyczne niebieskie logo, w Polsce jest ich zarejestrowanych ponad tysiąc, a ponad 400 jest obecne w tej chwili na półkach. W Polsce certyfikowanych jest zgodnie ze standardem MSC dla łańcucha dostaw blisko 120 firm.