

Jaką rybę kupić na święta?

20 grudnia 2013

Nadchodzą święta, w które zjadamy najwięcej ryb w roku. Zgodnie z tradycją dania rybne licznie pojawią się na polskich stołach. Organizacja ekologiczna WWF Polska przypomina, jakie ryby możemy kupować, a jakich, ze względu na nadmierne połowy i niską liczebność, należy unikać.

„Każdy z nas może sprawdzić w łatwy sposób, jakie gatunki ryb możemy aktualnie kupować” – tłumaczy Piotr Prędkie z WWF Polska. „Wystarczy wejść na stronę ryby.wwf.pl, gdzie znajduje się poradnik rybny WWF. umieściliśmy zielonym światłem oznaczyliśmy gatunki ryb, które możemy kupować bez obaw – ich populacje nie są przełowione. Gatunki oznaczone światłem żółtym to te, o których wiemy niewiele lub ich hodowla szkodzi środowisku. Zalecamy ograniczenie ich spożycia. Światłem czerwonym są oznaczone gatunki, których populacje są nadmiernie eksploatowane – przez jakiś czas powinniśmy unikać ich kupowania, aby dać im szansę na odbudowę.”

W tym roku bez obaw możemy kupować karpia, dorsza bałtyckiego ze stada wschodniego, szprota i śledzia. Szczególnie cieszy ten ostatni – dotychczas śledź znajdował się na żółtym świetle w poradniku rybnym. Poprawa stanu populacji sprawiła, że w tym roku możemy jeść śledzia bez wyrzutów sumienia. Unikać powinniśmy najbardziej popularnych gatunków, których poławia się najwięcej m. in. dorady, halibuta, soli i węgorza. Stan ich populacji jest bardzo niski i mogą zniknąć z mórz i naszych stołów.. Unikajmy także zakupu pstrąga tęczowego, tuńczyków i flądry które są z żółtym światłem

„Każdy z nas konsumuje średnio 11,5 kg ryb rocznie, co oznacza, że łącznie polscy konsumenci zjadają rocznie prawie pół miliona ton ryb” – dodaje Prędkie. „Pamiętajmy, że od naszych codziennych decyzji zależy, jakie gatunki znajdą się na liście tych najczęściej kupowanych. To z kolei decydować

będzie o tym, jakie ryby będą łowić rybacy. Kupujmy gatunki, które poławiane są w sposób odpowiedzialny, a tym, które aktualnie są przełowione dajmy szansę na odbudowę, aby w przyszłości móc cieszyć się ich smakiem. To od naszych codziennych decyzji konsumenckich zależy stan światowych populacji ryb.”

Na stronie ryby.wwf.pl znajdują się także informacje o certyfikacji zrównoważonego rybołówstwa MSC. Ryby i produkty rybne oznaczone tym niebieskim znakiem zostały pozyskane w sposób, który nie szkodzi środowisku i nie zagraża przetrwaniu populacji ryb. Wszystkie gatunki ryb, oznaczone znakiem MSC możemy kupować bez obaw, nawet jeśli są na innym świetle niż zielone.

Źródło: [WWF Poland](http://WWF_Poland)