

Niemal połowa stad ryb na świecie zagrożona przełowieniem

23 stycznia 2018

Ponad 40 proc. stad ryb żyjących w morzach i oceanach jest zagrożonych wyginięciem z powodu nadmiernych połowów – szacują naukowcy. Oznacza to, że w perspektywie kilkunastu lat z oceanów mogą zniknąć przeławiane gatunki. Sytuację mogą poprawić odpowiednie regulacje międzynarodowe, a także codzienne decyzje konsumentów, którzy kupują produkty rybne. Pomocą w wyborze są międzynarodowe certyfikaty nadawane firmom poławiającym i hodującym ryby.

Według ostatnich szacunków naukowców, którzy badali zasoby ryb i owoców morza na zlecenie FAO, Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, jedynie 58 proc. stad ryb na całym świecie jest poławianych w sposób zrównoważony, który gwarantuje ich naturalne odnawianie. Pozostałe stada są przeławiane, a więc zagrożone wyginięciem.

„Jeśli nic z tym nie zrobimy, to tych ryb za parę lub paręnaście lat może zabraknąć. Jest to bardzo duży problem, z którym my – jako przeciętni konsumenci – możemy dużo zrobić, ponieważ jeśli będziemy wybierać produkty pochodzące ze zrównoważonych połowów i robić zakupy odpowiedzialnie, to będziemy wspierać tylko zrównoważone rybołówstwo” – tłumaczy w rozmowie z agencją Newseria Olga Sarna z Fundacji Mare.

W 2011 roku w sposób zrównoważony poławiane były ryby i owoce morza z 61 proc. stad. Za pogorszenie sytuacji w dużej mierze odpowiadają kraje Azji, które zajmują czołowe miejsce w światowym rankingu nielegalnych połowów ryb. W ten sposób poławiane są na przykład rekiny. Zupa z ich płetwy to znany przysmak w Chinach. „Rekiny są wyławiane z wody, płetwy są im

odcinane, a rekiny z powrotem trafiają do wody. Jest to absolutnie nielegalny sposób połowów, a ma miejsce na bardzo dużą skalę na świecie” – mówi Olga Sarna. Wyginięciem zagrożony jest także tuńczyk błękitnopłetwy. To dziś najdroższa ryba na świecie, używana choćby do przygotowania ekskluzywnego sushi. „Taki tuńczyk – póki jeszcze jest łowiony – jest głęboko mrożony, żeby za 30 lat mógł być sprzedany za jeszcze większe kwoty. A ceny już dziś dochodzą nawet do miliona dolarów” – tłumaczy Olga Sarna.

Międzynarodowe certyfikaty to najprostszy sposób, by w czasie zakupów wybrać produkty, które pozyskiwane są w sposób nieeksploatujący nadmiernie zasobów mórz i oceanów. „To przede wszystkim certyfikat MSC, znak z niebieską rybką, który dotyczy połowów dzikich. Jeśli chodzi o ryby hodowlane, które są zupełnie oddzielną kwestią, to one mają certyfikat ASC, który świadczy o tym, że hodowle są zrównoważone”. Konsumenci, którzy chcą świadomie robić zakupy, powinni zwracać uwagę także na pochodzenie ryb hodowlanych. To dynamicznie rosnący segment rynku spożywczego. W 1974 roku hodowle dostarczyły na rynek około 7 proc. ryb i owoców morza na cele konsumpcyjne. W 1994 było to już 26 proc., a w roku 2004 – 39 proc. „Często ryby hodowlane są karmione mączką rybną robioną z ryb z niższego poziomu łańcucha pokarmowego i tak naprawdę jeszcze więcej ryb jest zużywanych do hodowli, niż byłoby w przypadku, gdybyśmy jedli ryby dzikie” – wyjaśnia Olga Sarna.

Zdaniem organizacji pozarządowych niezbędne są również nowe przepisy, które będą chronić zasoby mórz i oceanów. Przykładem może być Wspólna Polityka Rybołówstwa UE, zakładająca odbudowę i utrzymanie stad na stabilnych poziomach najpóźniej do 2020 roku. Przepisy są jednak wdrażane zbyt wolno. „W UE wchodzi coraz więcej takich przepisów, niestety spotykają się one z różnym odbiorem, ponieważ nie zawsze środowisko rybackie jest zadowolone z nowych regulacji, też chętnie chcą wspierać ochronę środowiska” – podkreśla przedstawicielka Fundacji Mare.

Źródło: Newseria.pl