

Za 40 lat może zabraknąć ryb

20 grudnia 2018

Zbliża się okres świąteczny, czas w którym Polacy chętnie przygotowują dania z ryb – zarówno te tradycyjne jak i bardziej nowoczesne. Panuje przekonanie, że o dostępność ryb nie musimy się dzisiaj martwić. Tymczasem brak naszych odpowiedzialnych wyborów przy zakupie gatunków ryb morskich może doprowadzić do tego, że zabraknie ich dla przyszłych pokoleń.

Już dzisiaj w wyniku m.in. niezrównoważonego rybołówstwa gatunki takie jak tuńczyk błękitnopłetwy czy węgorz europejski są zagrożone wyginięciem. Nasze morza i oceany są przełowione, co wpływa na ograniczanie dostępności ryb, ale również może pozbawić środków do życia aż 800 milionów ludzi zależnych od rybołówstwa. WWF, w ramach projektu Fish Forward rozpoczął właśnie nową ogólnoeuropejską kampanię komunikacyjną „Niedługo znikną. I nie chodzi tylko o ryby”, mającą na celu podnieść świadomość społecznych i ekologicznych konsekwencji konsumpcji ryb.

Jaka ryba na Święta?

Wybierajmy odpowiedzialnie – z troską zarówno o ekosystemy mórz i oceanów, jak i o ludzi których byt zależy od rybołówstwa. WWF poprzez praktyczny poradnik konsumenta: „Jaka ryba na obiad?” odpowiada jakie ryby i owoce morza wybrać, a których unikać by był to wybór przyjazny środowisku morskemu. Stada ryb i innych organizmów morskich wymienione w poradniku otrzymały jedno z trzech świateł: zielone, żółte lub czerwone, w zależności od przynależności do gatunku, obszaru połowowego oraz zastosowanych narzędzi połowowych.

Czerwone światło to zdecydowane NIE KUPUJ! i dotyczy gatunków zagrożonych wyginięciem (np. węgorza), ryb pochodzących z przełowionych stad lub pozyskanych metodami połowowymi

destrukcyjnymi dla ekosystemu morskiego. Z kolei ryby i owoce morza, które mają w poradniku zielone światło pochodzą ze zrównoważonych połowów, niezagrażających przetrwaniu populacji oraz z połowów o niskim szkodliwym wpływie na środowisko morskie. Po ryby opatrzone żółtym światłem – UNIKAJ! – najlepiej sięgać tylko wtedy gdy produkty z zielonej listy nie są dostępne.

Kupując ryby pamiętajmy, że stado tego samego gatunku może znajdować się w różnej kondycji w zależności od obszaru występowania. Ponadto zastosowane w połowach narzędzia mogą być bardziej lub mniej szkodliwe dla ekosystemów morskich. To dlatego tak ważne jest byśmy zdobyli trzy podstawowe informacje o kupowanej rybie: gatunek, obszar połowowy oraz zastosowane narzędzia połowowe. Dopiero mając komplet tych informacji możemy za pomocą poradnika WWF „Jaka ryba na obiad?” podjąć odpowiedzialną decyzję – tłumaczy Justyna Zajchowska, specjalistka ds. ochrony ekosystemów morskich w WWF Polska.

Jest jednak jeden gatunek, który otrzymał od WWF czerwone światło bez względu na to gdzie i jakimi metodami jest poławiany. Jest to węgorz europejski – gatunek krytycznie zagrożony wyginięciem. WWF nie tylko apeluje do konsumentów by nie kupować węgorza, ale również zabiega o skuteczną ochronę tego gatunku w tym m.in. poprzez wspólne rekomendacje organizacji pozarządowych do ministrów państw członkowskich UE, domagając się dopisania węgorza do listy gatunków objętych zakazem połowów.

Dla dobra ludzi

Nasze morza są przełowione. A jednocześnie zdajemy sobie sprawę, że ryby są istotnym źródłem żywności oraz dochodów dla ponad 800 milionów ludzi, głównie w rozwijających się krajach. Bez ryb nie będą więc mieli zagwarantowanej przyszłości i podstawowej diety. Przejście na zrównoważone połowy zapewni

nie tylko poprawę kondycji stad ryb i ekosystemów morskich, ale też godne warunki życia i uczciwe warunki pracy dla kobiet i mężczyzn, którzy cały czas jeszcze borykają się z nieakceptowalnymi warunkami pracy i brakiem równouprawnienia.

Konsekwencje przełowienia, nielegalnych połowów i zmiany klimatu dotyczą głównie kraje globalnego południa – to z nich bowiem pochodzi połowa ryb, które importują Europejczycy. Spoczywa więc na nas ogromna odpowiedzialność. Europejscy konsumenci, producenci i politycy mogą dokonać globalnej zmiany w stronę odpowiedzialnej konsumpcji ryb i owoców morza poprzez wspieranie zrównoważonych połowów.

Dla dobra środowiska

Niezrównoważone rybołówstwo zagraża morskim gatunkom i ich siedliskom. Około 30% światowych zasobów ryb jest przełowionych, a aż 60% poławianych na najwyższym możliwym poziomie. Nadmierne połowy są tym bardziej alarmujące w czasach postępującej zmiany klimatu. Przewiduje się, że zmiana klimatu przyczyni się do zmiany produktywności oceanów i doprowadzi do zmniejszenia liczebności stad w obszarach globalnego południa. 25% wszystkich gatunków morskich może istnieć jedynie w rafach koralowych. Wskutek zmiany klimatu rafy koralowe i ich mieszkańcy mogą całkowicie wyginąć jeszcze w tym stuleciu. Wyeliminowanie nadmiernych połowów poprawi zdolność populacji ryb do radzenia sobie z negatywnymi skutkami zmiany klimatu. Ponadto inne gatunki morskie, w tym ryby nie poławiane komercyjnie, ptaki, gady (np. żółwie morskie) ssaki (np. delfiny, foki i morświny), ponoszą śmierć w wyniku przyłowy (przypadkowego połowu) – niezamierzonej konsekwencji rybołówstwa. Co roku, wskutek przyłowy, ginie 300 000 waleni. Nielegalne połowy, które są na szóstym miejscu najczęstszych przestępstw na świecie jeszcze bardziej pogłębiają problem przełowienia – ich roczna wartość szacowana jest na kwotę ponad 35 mld USD.

Aby zachować zasoby mórz i oceanów, niezbędne jest przejście na zrównoważone rybołówstwo. Europa jest największym importerem morskiej żywności na świecie, dlatego my – jej mieszkańcy, jesteśmy siłą napędową przyszłych zmian. Dokonując zakupu decydujemy o przyszłości ludzi, oceanów i otaczającego nas świata – mówi Anna Sosnowska – specjalistka ds. ochrony ekosystemów morskich WWF Polska, koordynatorka projektu Fish Forward w Polsce.

Zrównoważone połowy można określić jako połowy odpowiednich gatunków ryb i innych organizmów morskich na dopuszczalnym poziomie, przy respektowaniu oficjalnego doradztwa naukowego. Istotne jest również stosowanie zrównoważonych technik połowowych, które mają na celu ograniczenie negatywnego skutku prowadzonej działalności połowowej na środowisko morskie, w tym ograniczenie przyłowu.

Źródło: WWF.pl