

Żywy, czy jako filet?

10 grudnia 2019

Polacy bardzo lubią karpie. Karpie jednak lubią nas mniej – i chętnie głosowałyby za wyższością świąt Wielkiej Nocy.

Polska to największy w Unii Europejskiej hodowca karpia. W ubiegłym roku sprzedaż karpia na rynku krajowym wyniosła 20,8 tys. ton, z czego ponad 80 proc. sprzedano oczywiście w grudniu. W 2019 r. polscy hodowcy przygotowują na sprzedaż nawet 21 tys. ton karpia (importu tu nie ma).

Pytanie tylko, czy rodzimi konsumenci coraz częściej będą sięgać po tę wartościową rybę? Analitycy i specjaliści ds. żywienia prognozują, że tak – choć nie można nie zauważyć ekspansji różnych innych gatunków ryb, które podjadają tradycyjnie dominującą pozycję karpia na wigilijnym stole.

Problem z zabijaniem

W badaniu opinii publicznej, przeprowadzonym w październiku 2019 r. na ogólnopolskiej reprezentatywnej grupie respondentów, ponad 56 proc. ankietowanych zadeklarowało zamiar kupienia karpia, jako ryby na świąteczny stół (sondaż IMAS dla organizacji producentów Polski Karp). Natomiast około 43 proc. osób z tej grupy stwierdziło, że kupi karpia żywego (lub żywego ubitego na stoisku handlowym).

To siła tradycji, która powoduje, że karpiowy sektor nadal dobrze funkcjonuje. Nie da się jednak ukryć, że tak powszechny kiedyś karp, dziś jest konsumowany na Wigilię przez dość umiarkowaną większość Polaków.

W dodatku cały ten obraz jest nieco zakłócany przez metody, jakimi te ryby są pozbawiane życia. Ci co kupują je żywe, zwykle dokonują krwawej łaźni w swej łazience, albo preferują powolne i okrutne duszenie karpia, trzymany w plastikowej

torbie bez wody.

Dlatego w okresie przedświątecznym pojawiają się filipiki przeciwko hodowcom i sprzedawcom żywych karpi. Oczywiście, większość z nas wolałaby przerzucić na innych mokrą robotę, związaną zabijaniem karpi. W związku z tym należy propagować hasło, by kupować tylko filety z karpia – choć oczywiście oznacza to więcej roboty dla producentów, którzy będą je musieli zabijać, krajać i patroszyć.

Teoretycznie, jak to u nas, wszystko jest dobrze. Kontrolę warunków hodowli i sprzedaży ryb sprawuje Główny Lekarz Weterynarii.

Hodowla i sprzedaż karpi są ściśle regulowane przepisami prawnymi, mającymi na celu ochronę tzw. dobrostanu tych zwierząt, zwłaszcza w ostatnim okresie ich życia. Regulacje te określają m.in. warunki sprzedaży żywych karpi.

Najnowsze przepisy, zawarte w „Wytycznych w postępowaniu z żywymi rybami konsumpcyjnymi będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej”, obejmują zapis pozwalający na sprzedaż żywych ryb, w specjalnych torbach z ożebrowaniem oddzielającym ryby od folii i pozwalającym jej oddychać. Jak wiemy, w praktyce nie zawsze jest tak dobrze.

W zgodzie z naturą

Na terenie Polski funkcjonuje kilkaset gospodarstw stawowych zajmujących się produkcją karpi. Ich łączna powierzchnia przekracza 60 000 ha.

Karp jest wymagającym zwierzęciem, które w naszym klimacie rośnie wolno, osiągając rozmiar konsumpcyjny dopiero po trzech latach.

W przeciwieństwie do innej ryby – pstrąga, który hodowany jest w stawach betonowych w dość dużym zagęszczeniu, karp rośnie w naturalnych stawach ziemnych i powinien mieć luzno. Hodowcy

muszą zapewniać co najmniej 10 000 litrów wody na jednego osobnika. Większość tych gospodarstw rybackich usytuowana jest na południu kraju.

Łączna liczba zatrudnionych w sektorze hodowli ryb w Polsce wynosiła w 2018 r. dokładnie 5 214 osób – z czego 2/3 pracowało przy hodowli karpia. Wartość sprzedaży karpia krajowej według produkcji z ubiegłego roku przekroczyła 175 mln zł, a wraz z przychodami ze sprzedaży materiału zarybieniowego była wyższa od wartości polskich połowów rybackich na Morzu Bałtyckim (o które ciągle toczą się spory w Unii Europejskiej, jakby było o co).

Rzecz w tym, że łowienie ryb na zanieczyszczonym Bałtyku jest coraz mniej racjonalne, zaś hodowla i spożycie ryb śródlądowych przynosi korzyści gospodarcze i środowiskowe (oraz zdrowotne).

Stawy, w których hodowane są karpie, funkcjonują w symbiozie z środowiskiem naturalnym. Dzięki nim w Polsce utrzymywane są miejsca bytowania wielu gatunków ptaków. Dla przykładu w latach 2016-2017, na obszarze 127 ha stawów Okołowice położonych w północnej części województwa śląskiego, stwierdzono obecność 92 gatunków ptaków wodno-błotnych, w tym 20 prowadziło tam lęgi.

Gospodarstwa stawowe są więc obszarem badań dla ornitologów, a niekiedy także terenami przyrody chronionej. W okresie wiosennym i letnim stawy retencjonują wodę, co dobrze wpływa na kiepski bilans wody w Polsce.

Już od średniowiecza

Chów karpia w stawach ziemnych, prowadzony jest na ziemiach polskich już od XIII wieku. Do dziś jest to produkcja prowadzona metodami, które nawiązują do pierwotnie stosowanych w średniowieczu. Specjaliści przewidują jednak, że w najbliższych latach tradycyjny rynek produkcji i sprzedaży

karpi ulegnie modyfikacji.

Pod wpływem trendów konsumenckich rośnie świadomość potrzeby zdrowego żywienia. Może to spowodować wzrost popytu na wysokobiałkowe, zawierające zdrowe tłuszcze mięso karpia. Stanowi ono dobry, nie obciążający organizmu zamiennik dla wołowiny czy wieprzowiny. Potwierdza to projekt naukowy prowadzony na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, mający na celu stworzenie atrakcyjnej „przekąski energetycznej” na bazie mięsa karpia dla sportowców.

– Dzięki wysokiej wartości odżywczej i zawartości szeregu tzw. witamin antyoksydacyjnych oraz kwasów omega-3, może to być bardzo dobre rozwiązanie dla osób uprawiających sport wyczynowo oraz podejmujących aktywność fizyczną regularnie – wyjaśnia dr inż. Joanna Tkaczewska z Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Jak przekonuje, ten projekt przynosi obiecujące wyniki – i niewykluczone, że karpiowa przekąska będzie stosowana przez reprezentantów Polski na zbliżających się igrzyskach olimpijskich w 2020 r.

Pewnym problemem jest oczywiście charakterystyczny, „błotny” zapach tej ryby, z którym umieją sobie radzić polskie gospodynie – ale nie wiadomo, czy będzie to opłacalne w masowej produkcji.

Nie zmienia to faktu, że karp jest pożywny i zdrowy.

– Ryby są generalnie dobrym źródłem wysoko przyswajalnego białka zwierzęcego, gdyż wraz z niewielką ilością energii dostarczają stosunkowo dużo protein, co jest ważne szczególnie dla osób mających problemy z nadwagą, a także dla sportowców – mówi dr inż. Joanna Tkaczewska.

Białka ryb mogą też być z powodzeniem wykorzystywane do uzupełniania składu białek mniej wartościowych, np. roślinnych.

– Zawarte w rybach tłuszcze mają działanie prozdrowotne,

podczas gdy lipidy mięsa zwierząt lądowych przyczyniają się do zwiększenia stężenia cholesterolu w surowicy krwi, a tym samym przyspieszają rozwój zmian miażdżycowych – dodaje dr Tkaczewska.

W przyszłości akwakultura, czyli chów i hodowla ryb oraz innych organizmów wodnych, będzie odgrywać coraz ważniejszą rolę w zaopatrzeniu rosnącej liczby ludności na świecie w bezpieczną i zdrową żywność.

Istotne też, że będzie to następować przy racjonalnym wykorzystaniu zasobów naturalnych i minimalizowaniu negatywnego wpływu na środowisko – czego absolutnie nie gwarantuje hodowla zwierząt rzeźnych.

W Polsce hoduje się obecnie około 45 000 ton ryb rocznie – i ta liczba powinna rosnąć.

Autorstwo: AL

Źródło: Trybuna.info