



© OCEAN2012

## Boże Narodzenie, Wielkanoc, Lato ... utracone rybne tradycje DLACZEGO PRZEŁOWIENIE MA NA CIEBIE WPŁYW: 2



OCEAN2012 to koalicja organizacji zmierzających do położenia kresu przelowiennym, niszczycielskim praktykom połowów i promująca sprawiedliwe i równomierne korzystanie ze zdrowych zasobów ryb.

OCEAN2012 została zainicjowana i jest koordynowana przez Pew Environment Group, będącą agencją ds. ochrony przyrody fundacji Pew Charitable Trusts, organizacji pozarządowej mającej na celu położenie kresu nadmiernym połowom ryb w oceanach świata.

W skład grupy sterującej OCEAN2012 wchodzi Coalition for Fair Fisheries Arrangements, Ecologistas en Acción, The Fisheries Secretariat, **nef** (new economics foundation), the Pew Environment Group oraz Seas At Risk.

[www.ocean2012.eu](http://www.ocean2012.eu)





OCEAN2012 ujawnia, jak przetwórcenie zmienia nawyki żywieniowe mieszkańców całej Europy. Jest to kolejna z serii publikacji która ilustruje konkretny przykład, jaki wpływ na morskie ekosystemy ma nadmierne pozyskiwanie milionów organizmów morskich rocznie..

### Czy zdajesz sobie sprawę?

Od Wschodu po Zachód i od Południa po Północ potrawy z ryb od zawsze stanowiły ważny element tradycji kulinarnej Europy. Obecnie wiele z nich znika z naszych talerzy. Brak niegdyś popularnych ryb występujących w wielu lubianych i sezonowych potrawach, winduje ich ceny w całej Europie. Jeśli zmienimy los ryb zarządzanych przez unijne struktury, być może uda nam się ocalić także nasze tradycyjne potrawy.

### Ryby – na krawędzi ?

Atlantycki jesiotr został zaklasyfikowany do kategorii gatunków krytycznie zagrożonych.<sup>1</sup> Ta ryba niegdyś powszechnie występująca w wodach Europy, również w Bałtyku, w wyniku przetwórcenia zniknęła niemal zupełnie. Jednym ze staropolskich dań, które najprawdopodobniej mogło uświetniać także stoły Polaków podczas Bożego Narodzenia, był jesiotr pieczony w śmietanie.<sup>2</sup>

*Taramosaláta*, tradycyjna potrawa postna greckiej klasy średniej i robotniczej, znana w całej Europie z uwagi na swój charakterystyczny różowy kolor i rybny zapach. Zamiast z droższej i trudniejszej do zdobycia ikry dorsza (która też była substytutem ikry mugila złotogłowego) danie to coraz częściej przyrządzane jest z ikry karpia z dodatkiem czerwonego barwnika spożywczego. Również solony dorsz, czyli „bacaliaros”, tradycyjnie spożywany w Grecji podczas Święta Zwiastowania i Niedzieli Palmowej - zawsze stosunkowo tani - ostatnio stał się towarem luksusowym.<sup>3</sup>



<sup>1</sup> <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/o>

<sup>2</sup> <http://www.californiamall.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

<sup>3</sup> Kurlansky, M. (1997) 'Cod: a biography of the fish that changed the world', London: Jonathan Cape, 294pp. <http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> Accessed 26 August 2011.



FRANC &amp; JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD



## brak niegdyś popularnych ryb występujących w wielu lubianych i sezonowych potrawach winduje ich ceny w całej Europie do niebotycznego poziomu

Dziko żyjący łosoś również jest już rzadkością w wodach Europy. W Niemczech, w związku z powszechnym występowaniem, nazywany był „rybą do chleba”. Podobno panny młode żądały od przyszłych mężów pisemnego oświadczenia, że nie będą musiały jeść łososia częściej, niż dwa razy w tygodniu.<sup>4</sup> Obecnie łosoś pochodzi z intensywnych hodowli morskich, zaś dziki łosoś stał się luksusem poza zasięgiem większości ludzi.

Wkrótce z regionu Ligurii we Włoszech może zniknąć znana lokalna potrawa - anchois Noli, „cicciarelli”, które podobnie jak śledzie i drobne szprotki, smażone są we fryturze, a następnie konserwowane w oliwie z oliwek i occie. Rybki te są łowione przez małe kutry za pomocą tradycyjnej metody o nazwie „sciabica” - połów prowadzony jest przez dwa współpracujące ze sobą jednostki okrążające ławicę siecią w kształcie podkowy. Cicciarelli są obecnie w centrum debaty na temat stabilnego rybołówstwa, toczonej między brukselskimi urzędnikami, włoskimi rybakami i regionalnymi politykami.<sup>5</sup> Mimo zdobycia licznych nagród organizacji Slow Food, jako przykład tradycyjnego, regionalnego produktu wspierającego właściwy styl życia, anchois Noli mogą zniknąć z menu, jeśli gatunek ten nie będzie łowiony w zrównoważony sposób.<sup>6</sup>

Jednak gatunkiem, który chyba najszybciej znika ze stołów w całej Europie, od Morza Czarnego po najbardziej na północ wysunięte wysepki na Atlantyku, jest węgorz europejski. Pokolenia Europejczyków uwielbiały potrawy z węgorza: hamburską zupę Aalsuppe, londyńskiego węgorza w galarecie, flamandzkiego paling in t'groen, lub weneckiego, słodkiego *anguilla all'uvetta*... A teraz od Litwy, gdzie z długich na pół metra

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news 19 July 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-cicciarelli-bagarre-in-consiglio-regionale/> Accessed 11 August 2011.

6 Baldereschi, F. et al. (2010) *Slow Food Presidia*. Slow Food Foundation for Biodiversity. [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com) 116pp.



PICTURE POST/GETTY



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

## FAKTY NA TEMAT PRZEŁOWIENIA

W 2011 roku stan 64 procent zasobów rybnych w Unii Europejskiej był nieznyany, głównie z powodu braku danych. Z pozostałej, znanej części zasobów, 63 procent była przetworzona. Światowa średnia przetworzenia wynosi 28 procent. W samym Morzu Śródziemnym, zatrważające 82 procent zasobów ryb to stada nadmiernie eksploatowane.

Kwoty połowowe ustalane przez unijnych ministrów rybołówstwa dla Morza Północnego są przekraczane średnio o 11 procent powyżej poziomu zalecanego przez naukowców, podczas kiedy limity dla Morza Irlandzkiego, Celtyckiego i na zachód od Szkocji są przekraczane o 42 procent.

Pomimo obciążenia subwencji, flota unijna ma w

dalszym ciągu zdolność połowową przekraczającą dwa do trzech razy zrównoważony poziom.

W okresie od 2007 do 2013 roku Europejski Fundusz Rybacki przekazał subsydia na rybołówstwo i przemysł związany z rybołówstwem w kwocie 4,3 miliarda euro. Paliwo do kutrów jest zwolnione z podatku, zaś pomoc publiczna

i umowy partnerskie w sprawie połowów zawarte z państwami spoza Unii służą również do subsydiowania flot połowowych i przemysłu rybackiego w całej Unii Europejskiej.

Źródła: COM(2011)298 Konsultacje w sprawie praw połowowych, 25 maja 2011, Informacja Komisji Europejskiej na temat WPRy, 2008.



węgorzy przyrządzano popularne przystawki, po wybrzeża Portugalii, gdzie króciutkie niczym ołówki węgorze podawane były jako paluszki, ryba ta zaczyna ześlizgiwać się z naszych talerzy.<sup>7</sup>

### Dlaczego tak się dzieje?

Większość ryb w Europie to gatunki przetłowione. Od wielu lat ministrowie rybołówstwa państw członkowskich UE wyznaczają limity połowowe powyżej poziomów zalecanych przez naukowców. Naukowcy wciąż ostrzegają między innymi, że węgorz europejski jest na granicy wyginięcia i należy całkowicie wstrzymać połowy tego gatunku. Jedenastogodzinne wysiłki zmierzające do wynegocjowania zakazu połowów węgorzy szklistych (narybek węgorza europejskiego), podjęte przez UE pod koniec 2010r. zostały storpedowane przez Francję. Zakaz taki pomógłby w odbudowie zasobów, jednak w związku z brakiem zgody Francji, połowy węgorza szklistego trwają po dziś dzień w Zatoce Biskajskiej, a ryby eksportowane są na rynek chiński.<sup>8</sup>

7 Ames, P. 'Eels slip away from Europe's dishes'. Wall Street Journal online, 30 October 2009. Accessed 26 July 2011. <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>

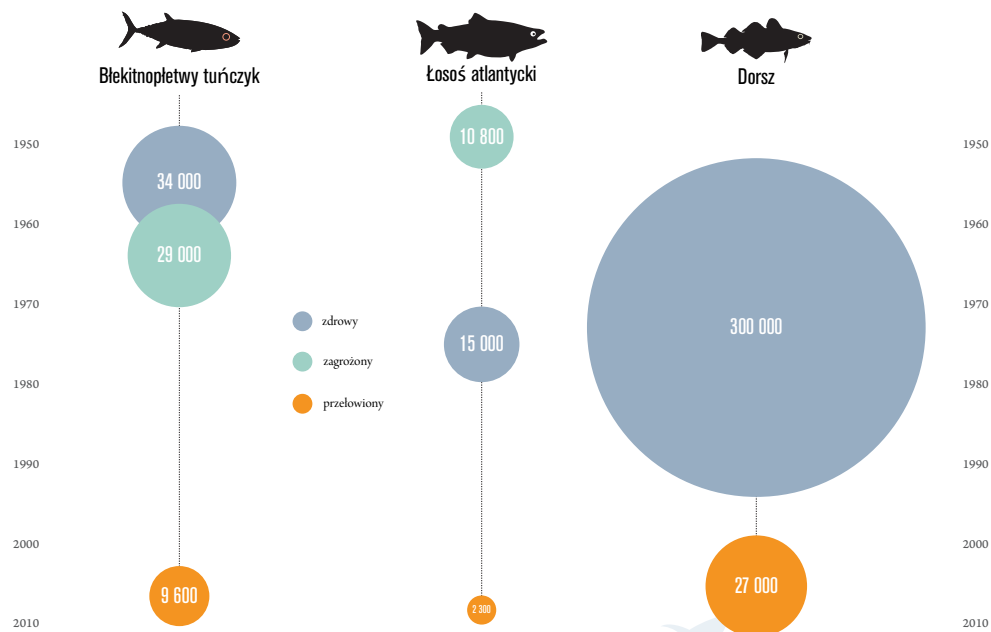
8 Taylor, J. and Smith, L. (2010) 'France signs death warrant for the eel.' The Independent, 11 November 2010. [www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch](http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html?origin=internalSearch) Accessed 2 August 2011.

Taka sytuacja dotyczy również innych popularnych w Europie gatunków ryb, jak dorsz, sola, gładzica, niektóre gatunki rekinów i płaszczyk. W2007 roku Hiszpania wydała 189 milionów euro na import ośmiornic, co wymuszone było deficytem, niegdyś obfitych własnych zasobów tych zwierząt.<sup>9</sup>

### Co Ty możesz na to poradzić?

Jak położyć kres przetłowieniu? Politycy ponoszą odpowiedzialność za podjęcie decyzji, które rozwiążą problem przetłowienia – obywatele zaś powinni świadomie wybierać ryby i inne morskie organizmy, które jadają oraz zachęcać i wspierać polityków w podejmowaniu właściwych decyzji. Możesz pomóc w powstrzymaniu przetłowienia zabierając głos na ten temat i angażując się w działania na rzecz realizacji ambitnej ekologicznie wizji zdrowych oceanów i zrównoważonego rybołówstwa.

9 DG MARE (2009) 'Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU.' European Commission. 34pp. [http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study\\_market/fap\\_exec\\_summary\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf)



źródło: Europejska Agencja Środowiska, Międzynarodowa Komisja Ochrony Tuńczyka Atlantyckiego, Organizacja Żywności i Rolnictwa ONZ

Rys. 1 Połowy ryb atlantyckich w tonach

