

Gdyby UE miała polegać wyłącznie na dziko żyjących rybach łowionych w europejskich wodach, podaż skończyłaby się już na początku czerwca



COREY ARNOLD

OCEAN2012 to koalicja organizacji zmierzających do potożenia kresu przetwowieniu, niszczyielskim praktykom potowów 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 potożenie kresu nadmiernym potowom 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



„Jest ryba, panie kapitanie, ale nie taka jak kiedyś!”
DLACZEGO PRZEŁOWIENIE MA NA CIEBIE WPŁYW 3



Niniejsza informacja publikowana przez OCEAN2012 ujawnia, w jaki sposób przetworzenie zmienia jakość ryb spożywanych przez mieszkańców Europy. Jest to kolejna z serii publikacji ilustrujących konkretny przykład, jaki wpływ na morskie ekosystemy ma nadmierne pozyskiwanie milionów organizmów morskich rocznie

Nie podejrzewające niczego społeczeństwa państw unijnych padają ofiarami ogromnego oszustwa: ryby są sprzedawane pod fałszywymi etykietami, jako droższe i ekologicznie potawiane gatunki. Dlaczego tak się dzieje? Nasz popyt na produkty morskie stale rośnie, a jednocześnie spada dostępność lokalnie potawianych ryb, wskutek ich przetworzenia. W związku z powyższym, Unia Europejska musi importować coraz więcej ryb. Obecnie te tańsze ryby zalewają rynki europejskie – i często sprzedawane są drożej w ramach oszukańczego procederu.

Czy wiesz, co zjadasz?

Czy wiecie, że 28 procent dorsza sprzedawanego w Irlandii to podróbki? Rdzawiec, czarniak i witlinek sprzedawane są pod nazwą dorsza w różnej postaci – jako dorsz panierowany, wędzony lub rozbity na filety, co tuszuje ich wygląd, zapach i smak.

Te zaskakujące wyniki zostały ujawnione, kiedy naukowcy zbierali przypadkowe próbki ryb sprzedawane w barach rybnych, supermarketach i na targach w Irlandii, a następnie przeprowadzali na nich testy DNA.

W testach ujawniono ponadto, że część ryb sprzedawanych z etykietą „dorsz z ekologicznych połowów na Pacyfiku” jest naprawdę dorszem z przetworzonych stad atlantyckich. Czyli oszuści wykorzystują fakt, że klienci chcą kupować ryby pochodzące ze zrównoważonego rybołówstwa. Ale oszustwo na tym się nie kończy. Sprzedawanie „falszywek” jest bardzo powszechne co powoduje u niczego nie podejrzewających konsumentów mylne przeświadczenie, że stada dorsza w Morzu Irlandzkim i Północnym są zdrowe, gdyż gatunki te występują tak powszechnie w handlu^{1,2}.

Dorsz dla Irlandczyków i Brytyjczyków jest tak ważną rybą, jaką dla Hiszpanów jest morszczuk. Badania prowadzone na Uniwersytecie Oviedo w Hiszpanii w roku 2004, 2006 i 2010 ujawniły wysoki poziom niewłaściwych etykiet oraz zamienników tego gatunku. Od 31 do 39 procent sprzedawanego morszczuka to

¹ Miller, D.D and Mariani, S. (2010) Smoke, mirrors, and mislabelled cod: poor transparency in the European seafood industry. *Frontiers in Ecology and the Environment*, Vol.8, Issue 10, pp. 517–521.

² Miller, D., Jessel, A. and Mariani, S. (2011) Seafood mislabelling: comparisons of two western European case studies assist in defining influencing factors, mechanisms and motives. *Fish and Fisheries*, DOI: 10.1111/j.1467-2979.2011.00426.x

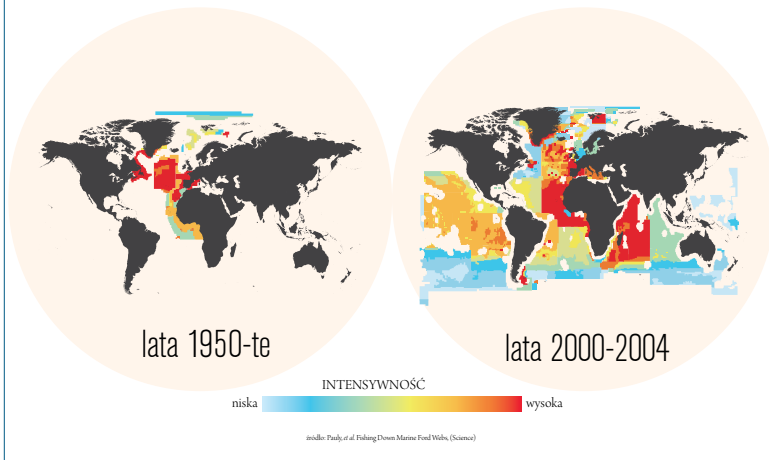


Konsumenci kupują więcej ryb tańszych i o niższej jakości...

tani morszczuk afrykański, a nie droższy europejski morszczuk, lub morszczuk importowany z Ameryki^{3,4}. Mimo, że z perspektywy naukowej, nie ma żadnej różnicy w jakości różnych odmian morszczuka, hiszpańscy konsumenci widzą jednak różnicę i są gotowi zapłacić wyższą cenę za rybę łowioną lokalnie, za świeżego morszczuka. Średnia cena za europejskiego morszczuka w 2010 roku (11,72 euro/kg) była dwa razy wyższa niż cena morszczuka afrykańskiego (6,79 euro/kg)⁴. Unia Europejska importuje ponad 100 tys. ton morszczuka rocznie, z czego aż 60 procent trafia do Hiszpanii, żeby pokryć znaczący brak podaży. Korzystają na tym oszuści, którzy twierdzą, że morszczuki pochodzące z różnych dalekich portów na całym świecie zostały złowione w lokalnych wodach⁴.

Dlaczego nie zauważyliśmy krachu na rynku ryb w supermarketach?

Globalny nakład połowowy hiszpańskiej floty

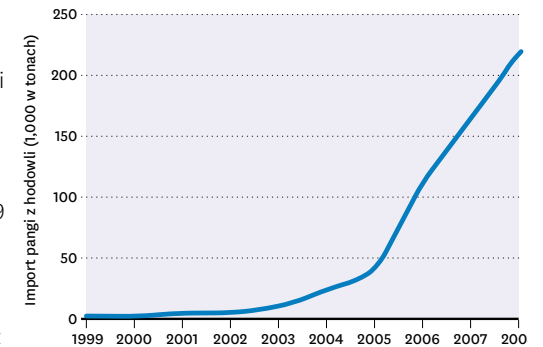


3 García-Vazquez, E. (2010) High Level of Mislabeling in Spanish and Greek Hake Markets Suggests the Fraudulent Introduction of African Species. *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 59, No.2, pp. 475–480. DOI: 10.1021/jf103754r
4 www.thefishsite.com/fishnews/14417/40-per-cent-of-hake-mislabelled-in-spain Dated 14 March 2011, accessed 16 September 2011.

W międzyczasie w Niemczech konsumenci kupują coraz więcej tańszej i słabej jakościowo ryby, wypełniając tym lukę powstałą na rynku wskutek przełowienia. Nadrabiając braki w dostawach tradycyjnych zimnowodnych, północnoatlantycznych gatunków, lada chłodni w supermarketach wypełniane są pangą, rybą hodowaną w ciepłych, słodkich i stonawych wodach południowo-wschodniej Azji, której nazwa gatunkowa brzmi sum rekini.

Jeszcze siedem lat temu ryba ta była kompletnie nieznaną, ale obecnie Niemcy stały się dla niej głównym rynkiem⁵ i panga figuruje w menu restauracji w całym kraju. Panga jest w tej chwili piątą co do ilości sprzedaży rybą w Niemczech⁶. W latach 1999-2009 import pangi do Europy wzrósł gwałtownie z ok. 2 tys. ton do 220 tys. ton (wykres nr 2), i zastąpił tradycyjny rynek dorsza i morszczuka⁷. Niektórzy twierdzą, że ryba ta ma nijaki smak i jest niemal całkiem pozbawiona zapachu, podczas kiedy inni zastanawiają się, jakim cudem ryba ta miałaby mieć smak naszych zimnych, północnych mórz, skoro hodowana jest w mulistych słodkich i stonawych wodach rzek i delt Azji Południowo-Wschodniej. Niezależnie od wszystkiego, konsumenci są oszukiwani – w 2009 roku wiele barów rybnych w Wielkiej Brytanii zostało ukaranych za sprzedawanie pangi jako dorsza⁸.

Wykres 2: Import pangi z hodowli (w tonach) z Wietnamu do Unii Europejskiej wzrósł gwałtownie w latach 1999 – 2009, wypełniając lukę powstałą w wyniku przełowienia stad ryb w północno-wschodnim Atlantyku. Źródło: Fernández-Polanco et al. (2011)



5 www.fischinfo.de Accessed 20 September 2011.

6 www.fischinfo.de/index.php?1=1&page=presse_det&link=a&id=737 Accessed 20 September 2011.

7 Fernández-Polanco, J., Knapp, G. and Llorente, I. (2011) Effects of Pangasius imports on the European Union market for frozen fish fillets, found at: www.was.org/documents/MeetingPresentations/AA2011/AA2011_0077.pdf; and Asche, F., Rolla, K.H. and Trollvik T. (2009) New aquaculture species—the whitefish market. *Aquaculture Economics and Management*, Vol.13, No.2, pp.76–93.

8 Dowling, K. and Leake, J. (2011) Fishy labels: what's really in that pack of haddock? *The Sunday Times*, 24 April 2011.

FAKTY NA TEMAT PRZEŁOWIENIA

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

Kwoty połowowe ustalone przez unijnych ministrów rybołówstwa dla Morza Północnego były 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 przekaże 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 potowów 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. Informacje Komisji Europejskiej na temat WPRyb, 2008.

...podejmij działanie

paluszki rybne w supermarketach, czy gotowe dania na wynos jest dosyć łatwe, ponieważ konsumenci zazwyczaj nie czują różnicy w ich smaku.

Co ja mogę na to poradzić?

Jak możemy położyć kres przetwowieniu? Politycy ponoszą odpowiedzialność za podjęcie decyzji, które płożą kres przetwowieniu. Obywatele, konsumenci ryb ponoszą odpowiedzialność za zachęcanie i wspieranie polityków w podejmowaniu właściwych decyzji. Możesz pomóc w płożeniu kresu przetwowieniu zabierając głos na ten temat i podejmując działania, w celu zrealizowania ambitnej ekologicznie wizji zdrowych oceanów i zrównoważonego rybołówstwa.:

Nasz popyt na produkty morskie stale rośnie, a jednocześnie spada dostępność lokalnie poławianych ryb

Dlaczego tak się dzieje?

Ekonomiści i analitycy handlu nie muszą zbyt długo się zastanawiać, żeby zrozumieć, dlaczego Unia Europejska importuje ogromne ilości pangii i innych gatunków ryb. Według naukowców, gdyby UE miała polegać wyłącznie na dziko żyjących rybach łowionych w europejskich wodach, podaż skończyłaby się już na początku czerwca⁹. Przetwórcy oraz rosnący popyt na poziomie średnio 15 procent rocznie¹⁰ pogłębiają lukę podaży, która jest rekompensowana rybami łowionymi przez europejskie jednostki na dalekich wodach, rybami pochodzącymi z akwakultury i rybami z importu. Naciski na sektor rybołówstwa, na przetwórców i na handel detaliczny, żeby znaleźć nowe źródła produktów rybnych i generować zyski, sprawiają, że powstaje zachęta do sprzedawania tanich ryb pod etykietą droższych gatunków. Ukrycie „oszusta” w przetworzonych produktach, takich jak potrawy gotowe do spożycia zanurzone w sosach, lub jako

⁹ nef (2011) Fish Dependence – 2011 Update: the increasing reliance of the EU on fish from elsewhere. London: new economics foundation. 36pp.

¹⁰ Food and Agriculture Organization of the United Nations (2007) Future Prospects for Fish and Fishery Products.

⁴ Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. ftp.fao.org/docrep/fao/010/ah947e/ah947e.pdf



HARTMUT SCHWARZBACH/ARGUS/STILL PICTURES

