CO WIEMY O DZIKIM ŁOSOSIU?

Lipiec 2022 r.

OPRACOWANIE MSC NA TEMAT ŚWIATOWYCH POŁOWÓW I RYNKU DZIKIEGO ŁOSOSIA

Spis treści

KILKA SŁÓW O ŁOSOSIACH 3

CZEGO OCZEKUJE POLSKI KONSUMENT? 4

RÓŻNORODNOŚĆ GATUNKOWA – WYJAŚNIAMY 6

JAK WYGLĄDA KONSUMPCJA? 9

CO ZNAJDZIEMY W POLSKICH SKLEPACH? 10

Co wiemy o rynku? 10

Jakie produkty dostępne są na półkach sklepowych? 10

JAK WYGLĄDA RYNEK MSC? 12

JAK WYGLĄDAJĄ ŚWIATOWE POŁOWY? 15

POŁOWY DZIKIEGO ŁOSOSIA W PROGRAMIE MSC 16

TROCHĘ BIOLOGII 18

INFORMACJE O MSC 20

Zdjęcie: © Kendall Rock

KILKA SŁÓW O ŁOSOSIACH

Łosoś to ryba dobrze znana zarówno polskim przetwórcom, jak i konsumentom. Jest ceniona ze względu na smaczne mięso o charakterystycznym kolorze i dużej zawartości kwasów Omega oraz wielu innych wartościach odżywczych, a także ikrę, z której produkowany jest czerwony kawior.

Łososia spożywamy zarówno w postaci pieczonej, smażonej czy z grilla, jak również wędzonej czy surowej – w sushi lub jako tatar. Konsumpcja łososi w Polsce waha się między 0,5 kg, a 1 kg na osobę rocznie, w zależności od cen i dostępności. Na polskim rynku obecny jest głównie łosoś hodowlany, jednak coraz częściej pojawia się także łosoś dziki, poławiany gospodarczo na dużą skalę.

W programie MSC dziki łosoś obecny jest od wielu lat, a w Polsce coraz częściej spotykamy certyfikowane produkty z gatunków żyjących w północnym Pacyfiku.

Poniższy raport powstał w związku z rosnącym zainteresowaniem producentów i sieci handlowych certyfikowanym łososiem MSC.

Pierwszą fazą przygotowania raportu było przeprowadzenie badań w okresie luty-marzec 2022 w polskich sklepach w celu zweryfikowania dostępności produktów konsumenckich z dzikim łososiem. Wstępne wyniki zostały rozesłane producentom do weryfikacji (kwiecień 2022). Dane z półek sklepowych zostały porównane z bazą danych MSC[1] oraz cyklicznymi raportami sprzedaży (dane z maja 2022) dostarczanymi przez producentów. Dokonano również analizy dostępności surowca z rybołówstw posiadających certyfikat MSC. Dodatkowo na zlecenie MSC w maju 2022 r. przeprowadzone zostało badanie opinii konsumentów dotyczące łososia dzikiego i hodowlanego.

1. Każdy produkt z logo MSC (zgodnie z Poradnikiem użytkownika logo MSC), jest zgłaszany do MSCI i po akceptacji treści opakowania (m.in. nazwa, pochodzenie surowca, właściwe użycie logo MSC) może być wprowadzony na rynek. Całkowity wolumen sprzedaży jest również raportowany i wykorzystywany między innym do bilansu masy certyfikowanego surowca

CZEGO OCZEKUJE POLSKI KONSUMENT?

Według badania przeprowadzonego przez agencję badawczą ARC Rynek i Opinia w maju 2022 r.[2] niemal trzy czwarte Polaków (dokładnie 73%) deklaruje, że kupuje łososia lub produkty z łososia. Odsetek jest najwyższy wśród osób w wieku 45-65 lat (80%), a najniższy wśród osób poniżej 25 roku życia (54%).

Najpopularniejszy jest łosoś wędzony (kupowany przez 40% osób), a na kolejnych pozycjach plasują się: łosoś świeży (z lady lub pakowany), który jest kupowany przez 26% oraz pasta z łososiem z wynikiem 20%.

Kupując łososia, 10% osób zawsze zwraca uwagę na to, czy produkt posiada certyfikaty świadczące o pochodzeniu ze zrównoważonych połowów (np. certyfikat MSC) lub odpowiedzialnej hodowli (np. certyfikat ASC), a kolejnych 46% robi to często lub czasami.

Łosoś dziki czy hodowlany?

Pytani o to jakiego łososia jadają najczęściej, więcej konsumentów wskazuje hodowlanego niż dzikiego (29% w porównaniu do 13%). Kolejnych 16% osób deklaruje, że tak samo często jada łososia dzikiego co hodowlanego, a aż 42% nie wie, jakiego łososia spożywa.

Faktyczne zachowania konsumenckie nie idą w parze z preferencjami. Kupujący łososia zapytani o to, czy mając do wyboru łososia dzikiego lub hodowlanego – niezależnie od jego dostępności czy ceny – chętniej kupowaliby łososia dzikiego (46%) niż hodowlanego (20%).

Wyraźne są różnice w preferencjach w zależności od cech demograficznych – łososia dzikiego chętniej wybieraliby mężczyźni (53%) niż kobiety (39%), a chęć wyboru łososia dzikiego rośnie wraz z wiekiem badanych oraz poziomem wykształcenia.

Łosoś dziki byłby preferowany głównie ze względu na to, że jest postrzegany jako zdrowszy (34%). Średnio 1 na 5 osób zwracała też uwagę na to, że łosoś dziki jest lepszy w smaku, a kolejnych 15% wskazywało na to, że ryba dzika odżywia się naturalnie i nie jest karmiona sztucznymi paszami, antybiotykami, nie zawiera chemii.

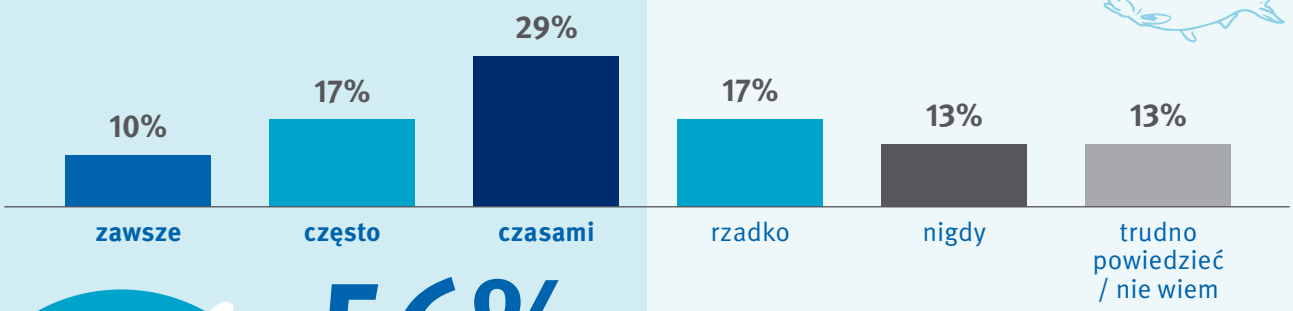
2. Badanie przeprowadzone metodą CAWI od 18.05 do 25.05.2022 r. na próbie całkowitej 1006 osób, z których 733 to osoby kupujące łososia. Struktura próby całkowitej reprezentatywna dla populacji osób w wieku 18-65 pod względem płci, wieku, wykształcenia, wielkości miejscowości zamieszkania i regionu.

CO WIEMY O DZIKIM ŁOSOSIU?

73%

Polaków deklaruje, że kupuje łososia lub produkty z łososia

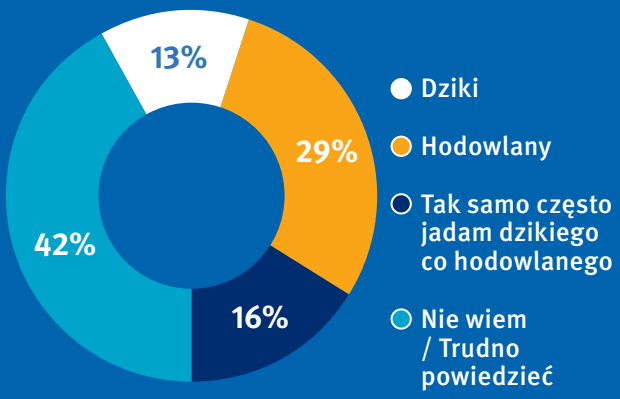
Czy kupując łososia, konsument zwraca uwagę na to, czy produkt posiada certyfikaty świadczące o pochodzeniu ze zrównoważonych połowów lub odpowiedzialnej hodowli?



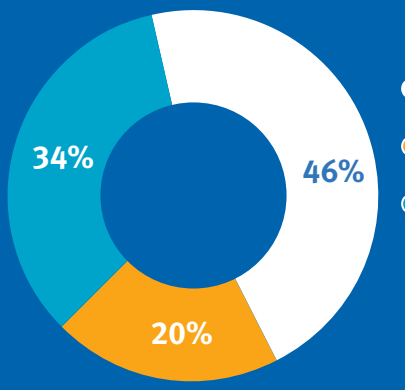
56%

kupujących łososia przynajmniej raz na jakiś czas zwraca uwagę, czy produkt posiada certyfikaty np. MSC, ASC

Jaki łosoś jest jadany najczęściej?



Jakiego łososia chcieliby kupować konsumenci?



RÓŻNORODNOŚĆ GATUNKOWA – WYJAŚNIAMY

Dziki łosoś występuje w wodach północnego Pacyfiku oraz północnego Atlantyku, w tym również w Morzu Bałtyckim. Północny Atlantyk zamieszkiwany jest przez **gatunek *Salmo salar***. Niestety z powodu zapór i tam na rzekach, degradacji naturalnych siedlisk i zanieczyszczeń, wędrówki rozrodcze łososi atlantyckich zostały bardzo ograniczone, przez co drastycznie zmniejszyła się populacja dzikich łososi atlantyckich. Dlatego też łosoś atlantycki dostępny w sklepach to głównie łosoś hodowlany pochodzący z farm w Chile, Norwegii, Kanadzie, Szkocji[3], a także Polski (tzw. łosoś jurajski[4]).

Do grupy łososi pacyficznych natomiast należy **kilkanaście gatunków z rodziny *Oncorhynchus*.** Są to ryby żyjące wzdłuż północnych wybrzeży Ameryki Północnej, koło Alaski (często zwane alaskańskimi) oraz w północno-zachodnim Pacyfiku. Do najbardziej znanych wśród konsumentów gatunków łososi pacyficznych należą: łosoś gorbusza (różowy) (*Oncorhynchus gorbuscha*), łosoś keta (*Oncorhynchus keta*), łosoś kiżucz (coho, srebrzysty) (*Oncorhynchus kisutch)*, łosoś nerka (sockeye, czerwony) (*Oncorhynchus nerka*), łosoś czawycza (królewski, chinook) (*Oncorhynchus tshawytscha*).

Warto zaznaczyć, że w opracowaniach[5] można znaleźć wszystkie powyższe nazwy, jednak w spisie nazw handlowych[6] obowiązują konkretne pojedyncze nazwy, które dla konsumenta są często obce, nie kojarzące się z łososiem. Przedstawiciele polskiego przetwórstwa starają się o poszerzenie dozwolonego nazewnictwa w handlu, co może się przyczynić do zwiększenia popularności produktów z dzikiego łososia i pozytywnie wpłynąć na rozwój rynku w Polsce.

ŁOSOŚ BAŁTYCKI

Łosoś bałtycki praktycznie zniknął z rynku w latach 80-tych jest to związane z przegradzaniem rzek i degradacją siedlisk. Obecnie polskie połowy łososia bałtyckiego są ograniczone do 4000 sztuk (Roz. UE 2021/1888 z dn. 27.10.2021 r.), a ryba ta jest praktycznie niespotykana w polskich sklepach. Należy pamiętać, że łosoś bałtycki od lat nie rozradza się w polskich rzekach, ale jest do nich introdukowany.

UWAGA: w Bałtyku występuje również podobna do łososia troć wędrowna (*Salmo trutta trutta*), poławiana i często mylona z dzikim bałtyckim łososiem.

Źródło:
https://hel.ug.edu.pl/edukacja/o-gatunkach

3. https://globalsalmoninitiative.org/en/about-salmon-farming/
4. https://www.lososjurajski.pl/
5. Więcaszek et al., 2015. Naukowe, polskie i angielskie nazewnictwo ryb świata w układzie systematycznym. wyd. Naukowe Instytutu Technologii Eksploatacji.
6. Wykaz oznaczeń handlowych gatunków ryb oraz wodnych bezkręgowców MRiRW

Najczęściej spotykane gatunki dzikiego łososia

*

ŁOSOŚ GORBUSZA
Oncorhynchus gorbuscha
(różowy; ang. pink salmon),

*

ŁOSOŚ KETA
Oncorhynchus keta
(ang. chum salmon)

*

ŁOSOŚ KIŻUCZ
Oncorhynchus kisutch
(srebrzysty; ang. coho salmon),

*

ŁOSOŚ NERKA
Oncorhynchus nerka
(czerwony; ang. sockeye/red salmon),

*

ŁOSOŚ CZAWYCZA
Oncorhynchus tshawytscha
(królewski; ang. chinook/ king salmon)

**

ŁOSOŚ ATLANTYCKI
Salmo salar
(szlachetny, norweski, bałtycki; ang. Atlantic salmon)

* Zdjęcia łososi pacyficznych przekazane przez Alaska Seafood Marketing Institute https://www.alaskaseafood.org/alaska-seafood-101/types-of-seafood/
** Zdjęcie łososia atlantyckiego przekazane przez Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Jak odróżnić produkty z łososia dzikiego od hodowlanego?

ETYKIETA – patrz na nazwę na opakowaniu:

- nazwa „wyhodowany” lub „dziki”
- nazwa „pacyficzny” lub „alaskański” zazwyczaj oznacza łososia dzikiego, ale musimy pamiętać, że również te gatunki są hodowane
- nazwa „atlantycki”, „norweski”, „jurajski” oznacza łososia hodowlanego
- nazwa łacińska powie nam dokładnie jaki gatunek łososia został użyty w produkcie (nazwy łacińskie na rysunku powyżej), jednak pamiętajmy o hodowlach łososi pacyficznych

Certyfikaty

Gwarantem odróżnienia ryby złowionej w oceanie od tej z hodowli są certyfikaty. Dodatkowo certyfikaty dają nam pewność, że ryby pochodzą ze zrównoważonych połowów lub odpowiedzialnych hodowli.

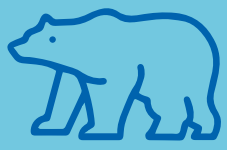
CERTYFIKAT ZRÓWNOWAŻONEGO RYBOŁÓWSTWA MSC www.msc.org/pl – zawsze oznacza łososia dzikiego ze zrównoważonych połowów

ODPOWIEDZIALNA HODOWLA CERTYFIKAT asc ASC-AQUA.ORG – zawsze hodowlany, z odpowiedzialnych, ekologicznych hodowli

JAK WYGLĄDA KONSUMPCJA?

W 2021 r. w Polsce konsumpcja łososia wyniosła 0,6 kg na osobę, przy całkowitym spożyciu 14 kg ryb na osobę[7]. Fluktuacje w spożyciu łososia przez Polaków w poszczególnych latach (patrz wykres 1.) mogą wynikać z różnic w cenie oraz dostępności produktów na rynku.

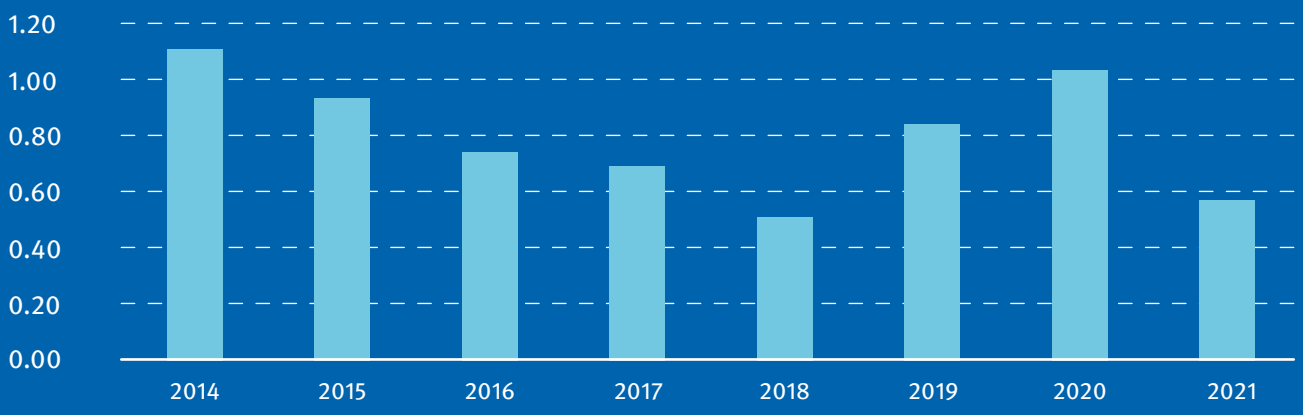
KTO JEST NAJWIĘKSZYM SMAKOSZEM ŁOSOSI?



Niedźwiedź grzizly
– ok. 30-40 łososi dziennie,
czyli ponad 100 kg!

Przeciętny Polak
– 1 kg rocznie

Wykres 1. Spożycie łososia w Polsce [kg/os/rok]



Źródło: Opracowanie MSC na podstawie danych IERIGŻ-PIB[7]

W danych statystycznych przygotowanych przez Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej nie ma zdefiniowanej kategorii, aby móc wyszczególnić import i eksport konkretnych gatunków łososi i rozdzielić dzikie od hodowlanych. Skutkuje to również brakiem informacji o konsumpcji samego dzikiego łososia w Polsce, więc przedstawione dane odnoszą się łącznie do wszystkich gatunków łososi.

Co ciekawe, u naszych zachodnich sąsiadów – w Niemczech, gdzie całkowite spożycie ryb i owoców morza *per capita* jest porównywalne z Polską, to właśnie łosoś jest najczęściej spożywaną rybą – ponad 17% całkowitego spożycia ryb i owoców morza[8].

7. Opracowanie IERIGŻ-PIB na podstawie danych MF.
8. https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2021.pdf

Zdjęcie: © MSC

CO ZNAJDZIEMY W POLSKICH SKLEPACH?

CO WIEMY O RYNKU?

Z danych IERiGZ wiadomo, że do Polski dziki łosoś trafia głównie z USA, Rosji i Kanady. Polscy producenci są liderami w Europie w produkcji łososia – w 2020 r. ponad 83 tys. ton[9]. Specjalnością polskich przetwórców jest łosoś wędzony (61 tys. ton w 2019 r.[10]), a jego produkcja skierowana jest na rynki zachodnie, głównie do Niemiec.

Informacje o kupowanych produktów z dzikiego łososia uzyskano na podstawie danych z Panelu Gospodarstw Domowych GfK Polonia. Według tych danych, w okresie wrzesień 2020-sierpień 2021, polskie gospodarstwa domowe nabyły 3 tys. ton produktów z dzikiego łososia, co stanowiło ok 10% wszystkich produktów łososiowych[11].

JAKIE PRODUKTY DOSTĘPNE SĄ NA PÓŁKACH SKLEPOWYCH?

Jak wynika z badań przeprowadzonych na początku 2022 r. na zlecenie MSC[12], w polskich sklepach dostępnych było 49 różnych produktów spożywczych z dzikim łososiem (głównie gatunki: gorbusza, keta i nerka). Wśród nich 34% stanowiły produkty mrożone, 32% kawior i pasty rybne, 26% produkty chłodzone (w tym wędzone), a pozostałe to gotowe dania mrożone, a także dania dla dzieci. Prawie 40% wszystkich produktów z dzikiego łososia posiadało logo MSC.

9. Opracowanie IERiGŻ-PIB na podstawie danych MF
10. MPR nr 2/2021 za Eurostat Prodcom
11. GFK Polska. Wyniki na podstawie danych z Panelu Gospodarstw Domowych GfK Polonia. Dane zbierane przy pomocy skanerów na reprezentatywnej próbie 8 000 gospodarstw domowych w Polsce. Zakupy dokonywane na potrzeby gospodarstwa (przynoszone do domu) w okresie wrzesień 2020 - sierpień 2021.
12. W badaniu uwzględniono tylko produkty pakowane, przeznaczone do konsumpcji przez człowieka. Badanie przeprowadzono w okresie luty-marzec 2022 w 17 sieciach handlowych – Auchan, Aldi, Biedronka, Carrefour, E.Leclerc, Eurospar, Frisco, IKEA, Intermarche, Kaufland, Lidl, Makro, Netto, Organic, Selgros, Stokrotka, Żabka na terenie województwa mazowieckiego.

Produkty z dzikim łososiem znaleziono w 13 z 17 badanych sieci (Auchan, ALDI, Carrefour, E.Leclerc, Eurospar, Frisco, Intermarche, Kaufland, Lidl, Makro, Netto, Selgros, Stokrotka), a w ALDI, Lidl, Kaufland, E.Leclerc, Makro i Auchan produkty z dzikim łososiem dostępne były również w markach własnych tych sieci.

Spośród 15 produktów w markach własnych sieci handlowych, aż 80% posiadało certyfikat MSC i były to produkty w markach Lidl, ALDI, Kaufland, E.Leclerc i Makro. Zdecydowanym liderem sprzedaży dzikiego łososia z certyfikatem MSC jest sieć Lidl, w której rocznie sprzedaje się większość wolumenu dzikiego łososia MSC w Polsce.

Zdjęcie: © MSC

Pozostałe 34 produkty z dzikiego łososia (20% z certyfikatem MSC), odnotowane na półkach w czasie badania MSC, to produkty w markach 18 producentów. Z tego 25 produktów łososiowych zostało wyprodukowanych w naszym kraju w markach:

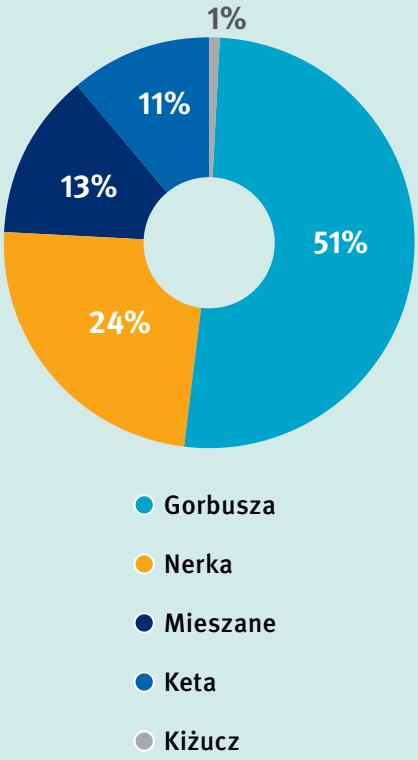
Zdjęcie: © MSC

Abramczyk, FRoSTA, Espersen, Suempol, ArcticFish, MOWI, Koral, MK. Wśród producentów szczególnie wyróżnia się firma FRoSTA, która w swoim portfolio posiada 100% produktów z dzikiego łososia z certyfikatem MSC, a produkty tej firmy dostępne były w większości z badanych sieci. Inne znalezione w badaniu produkty z certyfikatem MSC to łosoś wędzony w markach: Suempol i Arctic Fish.

JAK WYGLĄDA RYNEK MSC?

Najczęściej wykorzystywanym na świecie gatunkiem łososia w produktach z certyfikatem MSC jest gorbusza (51%, patrz wykres 2.). Natomiast w Polsce najczęściej sprzedawanym gatunkiem jest łosoś keta (70%). Podobnie jest w Niemczech (35%), a dla odmiany łosoś nerka jest najbardziej popularny w Japonii (92%), Austrii (70%) i Szwajcarii (61%).

Wykres 2. Udział gatunkowy w szprzedaży produktów MSC na świecie (2020/2021)

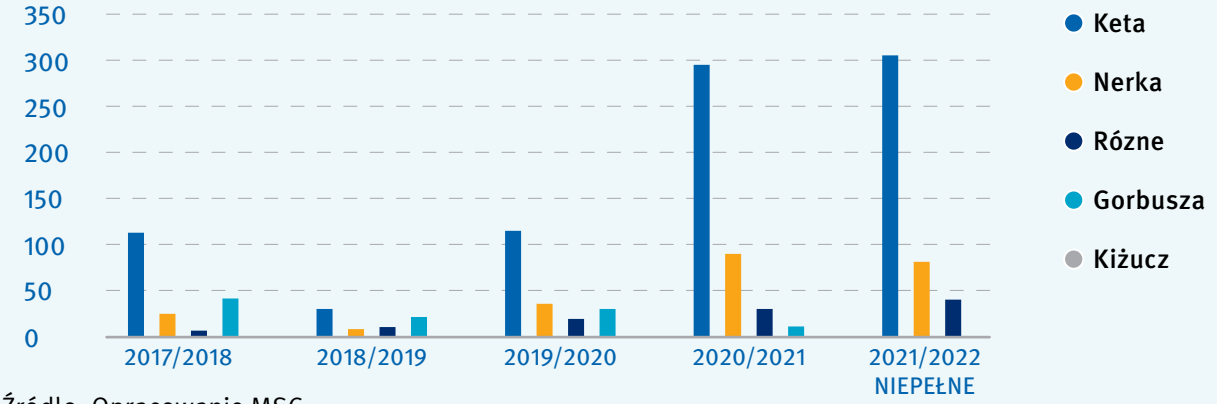


Źródło: Opracowanie MSC

Produkty z dzikiego łososia z logo MSC dostępne są w sklepach od 20 lat na wielu rynkach na całym świecie, a ich wolumen sprzedaży rocznie wynosi ponad 80 tys. ton. Od samego początku największa sprzedaż łososia MSC miała miejsce w Niemczech szybko przewyższając 10 tys. ton rocznie. Obecnie liderem sprzedaży jest USA (sprzedaż ponad 28 tys. ton w 2021 r.), następnie kraje DACH* (21 tys. w 2021 r.) i UK (7 tys. w 2021 r.).

**DACH – region niemieckojęzyczny zdefiniowany na potrzeby zbierania danych w Programie MSC, obejmuje Niemcy, Austrię i Szwajcarię*

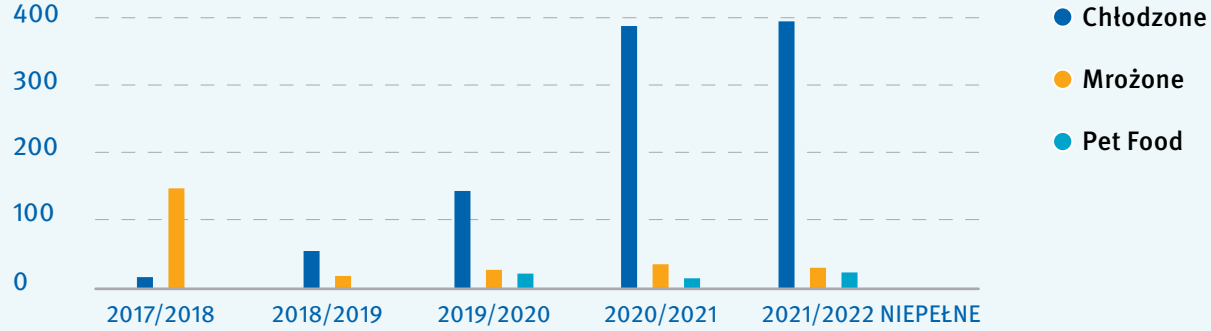
Wykres 3. Sprzedaż produktów MSC w Polsce wg gatunków [w tonach]



Źródło: Opracowanie MSC

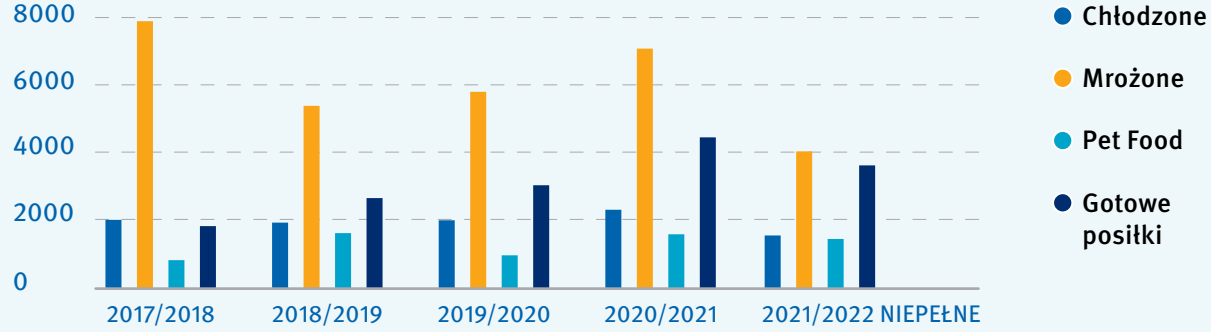
W Polsce w ciągu ostatnich 5 lat wolumen sprzedaży dzikiego łososia wzrósł o 226%, przy stałej dominacji produktów z łososia keta (patrz wykres 3.). Jednocześnie całkowicie zmieniły się preferencje oferowanych kategorii produktów. 5 lat temu dominowały produkty mrożone (filety), a obecnie są to produkty chłodzone (m.in. filety, wędzone plastry). Od 2 lat rozwija się również kategoria produktów dla zwierząt (pet food) (patrz wykres 4). Dla odmiany na rynku niemieckim niezmiennie dominują produkty mrożone oraz produkty gotowe – szczególnie produkty w sosach z makaronem, ryżem lub ziemniakami (patrz wykres 5.).

Wykres 4. Sprzedaż produktów MSC w Polsce wg kategorii [w tonach]



Źródło: Opracowanie MSC

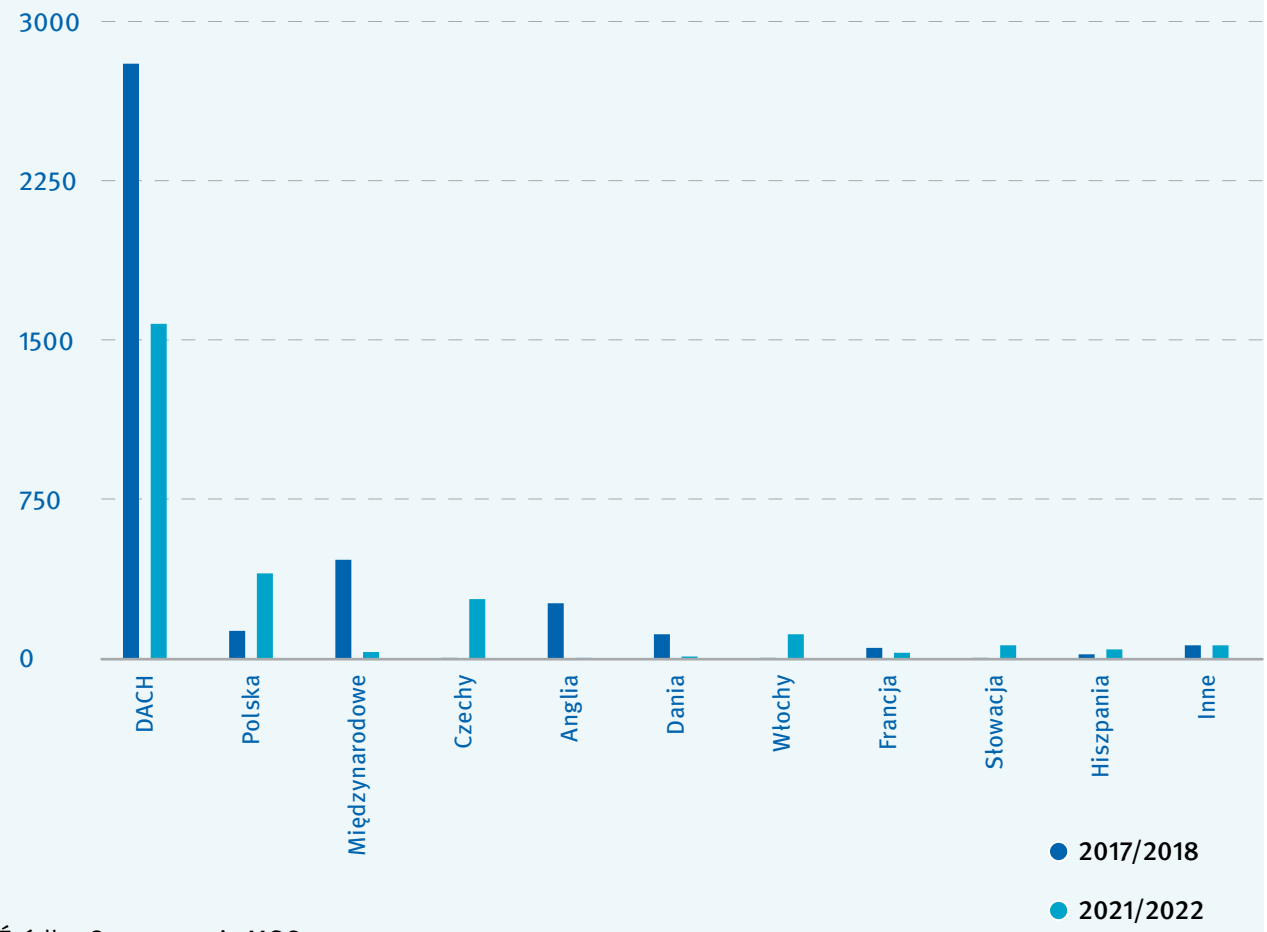
Wykres 5. Sprzedaż produktów MSC w Niemczech wg kategorii [w tonach]



Źródło: Opracowanie MSC

Polscy przetwórcy mają istotny udział w dostarczaniu produktów MSC z dzikiego łososia, produkując ponad 3 tysiące ton rocznie. Dziś już prawie 60 firm w swoim zakresie certyfikatu łańcucha dostaw posiada poszczególne gatunki dzikiego łososia i liczba ta systematycznie rośnie. Niezmiennie, rodzimi przetwórcy produkują najwięcej na rynek DACH. Warto jednak zwrócić uwagę, że w ostatnich latach Polacy zwiększyli produkcję łososia MSC również na polski rynek (15% produkcji krajowej dzikiego łososia), który w ubiegłym roku był dla naszych producentów drugim najważniejszym rynkiem zbytu. Może to znacząco wpłynąć na rozwój produktów łososiowych w naszym kraju (patrz wykres 6.). Liderami wśród przetwórców dzikiego łososia MSC w Polsce są Milarex, Suempol, MOWI i Abramczyk.

Wykres 6. Sprzedaż produktów MSC przez polskich producetów [w tonach]



Źródło: Opracowanie MSC

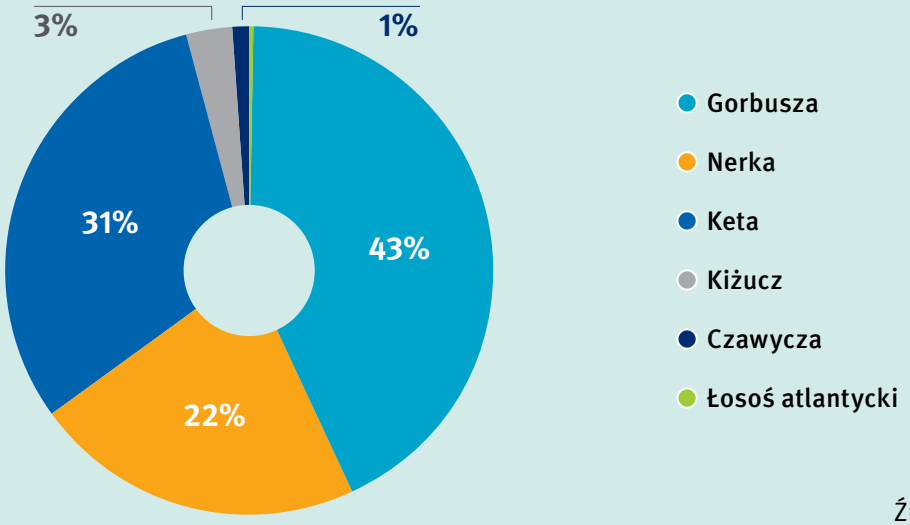
Zdjęcie: © Kendall Rock

JAK WYGLĄDAJĄ ŚWIATOWE POŁOWY?

Komercyjne połowy dzikich łososi obejmują zarówno gatunki pacyficzne (obszary FAO 61 i 67) jak i atlantyckie (FAO 27).

Połowy dzikiego łososia atlantyckiego wynoszą ok. 2 tys. ton[13]. Natomiast połowy dzikiego łososia pacyficznego to obecnie ponad 600 tys. ton (dane FAO za 2020 r.[14], patrz wykres 7.).

Wykres 7. Udział gatunków łososia w światowych połowach (FAO, 2020)



Źródło: Opracowanie MSC

13. https://nasco.int/wp-content/uploads/2020/05/CNL2010_Report-of-the-ICES-Advisory-Committee.pdf
14. https://www.fao.org/fishery/en/aqspecies/search

POŁOWY DZIKIEGO ŁOSOSIA W PROGRAMIE MSC

Aby sprostać rosnącym wymaganiom rynku, niezbędne jest prowadzenie połowów łososia w sposób zrównoważony. Obszary, na których działają rybołówstwa łososi pacyficznych, to miejsca, gdzie rybołówstwo stanowi bardzo ważny element gospodarki, a połowy prowadzi się tam do wieków. To dzięki temu społeczności rybackie wiedzą jak ważne jest odpowiednie zarządzanie połowami, tak aby ryb nie zabrakło dla przyszłych pokoleń. Aby im pomóc, na Pacyfiku powstała Komisja ds. Ryb Anadromicznych Północnego Pacyfiku (NPAFC)[15] – międzyrządowa organizacja powołana w celu ochrony zasobów łososia północnego Pacyfiku. Dzięki wysokiej świadomości rybaków poławiających łososie na Pacyfiku, większość stad jest w dobrej kondycji. Prowadzenie połowów w sposób bardzo odpowiedzialny, a także dobre zarządzanie w rybołówstwach zostało pozytywnie ocenione przez niezależne jednostki certyfikujące, które przyznały rybołówstwom certyfikaty MSC. Już teraz ponad 85% światowych połowów tych gatunków jest obecnych w programie MSC.

Rybołówstwa łososia pacyficznego zaangażowane są w program MSC od 20 lat, dostarczając surowiec na rynki światowe. Obecnie 25 rybołówstw dzikiego łososia może pochwalić się certyfikatem MSC. Największy procent połowów stanowi łosoś czawycza, na drugim miejscu znajdują się połowy łososia keta i nerka.

Wszystkie rybołówstwa, będące w programie MSC, przechodzą szczegółowe audyty, za każdym razem udowadniając dobre zarządzanie połowami oraz nieustanną pracę nad wprowadzaniem ulepszeń w celu spełnienia restrykcyjnych wymogów Standardu Zrównoważonego Rybołówstwa MSC[16]. Certyfikat MSC zostaje przyznany po kilkunastomiesięcznym procesie oceny, podczas którego sprawdzany jest wpływ połowów na dzikie populacje ryb, oddziaływanie na ekosystem morski oraz sposób zarządzania. Certyfikat jest ważny przez 5 lat, a co roku rybołówstwa przechodzą audyty kontrolne, wykazując pozytywne zmiany.

15. https://npafc.org/
16 https://www.msc.org/pl/standardy-i-certyfikacja-msc/standard-zrownowazonego-rybolowstwa-msc

PRZYKŁADY CERTYFIKOWANYCH RYBOŁÓWSTW MSC

Alaska Salmon Fishery – wzorcowy przykład od ponad 20 lat

Jest to największe rybołówstwo poławiające łososie pacyficzne w rejonie Alaski, dostarczając rocznie ponad 200 tys. ton łososia gorbusza, 100 tys. ton łososia nerka i mniejsze ilości pozostałych gatunków.

Przy tak dużych połowach rybołówstwo musiało wdrożyć strategie połowowe, dzięki którym na bieżąco można reagować na zmiany zachodzące w środowisku, a także dostosowywać połowy do stanu stad, tak aby nie doprowadzić do ich przełowienia.

Rybołówstwo Rezerwatu Wysp Annette (Annette Islands Reserve salmon)

Rybołówstwo zarządzane przez społeczność Indian Metlakatla.

Obszar połowów obejmuje wody rezerwatu Annette Islands na południowo-wschodniej Alasce. Obecnie certyfikat MSC został już przedłużony po raz trzeci.

Wdrożenie strategii odbudowy stad jest jednym z warunków utrzymania certyfikatu MSC. W przypadku tego rybołówstwa, dotychczasowe warunki certyfikacji były skutecznie dopełniane, a ulepszenia wdrażane w życie, tak aby zabezpieczyć zasoby ryb na kolejne lata. Wprowadzono m.in. zmianę w metodach połowów, tak aby były one najbardziej selektywne na otwartej wodzie i obecnie ponad 85% połowów odbywa się przy pomocy okrężnic. Dodatkowo, pomimo, że rybołówstwo w swoim zakresie certyfikatu ma wszystkie 5 gatunków łososi pacyficznych, to jednak dzięki dobremu zarządzaniu i ciągłemu monitoringowi ogranicza połowy, kiedy to konieczne, aby populacje ryb mogły zwiększyć swoją liczebność i można je było odpowiedzialnie eksploatować w przyszłości. Lokalna społeczność, zależna od połowów łososia i doskonale znająca pacyficzne łososie, od wielu lat dba, aby wystarczająca ilość ryb miała szanse dostać się na tarliska i rozmnożyć.

TROCHĘ BIOLOGII

Znajomość biologii i fizjologii komercyjnie poławianych gatunków ryb jest niezwykle ważne, aby móc w odpowiedni sposób zarządzać ich eksploatacją. Doskonale widać to w przypadku rybołówstw poławiających łososie. Dzięki współpracy rybaków, naukowców i organizacji MSC można być pewnym, że dzikich łososi nie zabraknie, a proces połowu jest doskonale zaplanowany.

Dodatkowo znajomość podstawowych informacji o strategii rozwoju łososi może wpłynąć na bardziej efektywny sposób planowania produkcji oraz pozwolić np. na zabezpieczenie zapasów surowca na okresy z mniejszymi połowami, które cyklicznie mają miejsce w przypadku łososi.

Łososie to fascynujące ryby zarówno ze względu na różnorodne strategie rozrodu, a także w związku z dalekimi wędrówkami w rzekach, podczas których muszą pokonywać liczne przeszkody, płynąc pod prąd. Należą do **ryb anadromicznych – dwuśrodowiskowych**, czyli takich które spędzają część życia w wodach słonych, a tarło odbywają w rzekach i strumieniach.

Łososie pacyficzne jako młode osobniki mają srebrny kolor, jednak w czasie tarła zmieniają ubarwienie na bardziej czerwone, a samcom zniekształca się dolna szczęka, wyginając się ku górze.

Zdjęcie: iStock.com/DaveAlan

Życie w wodzie słodkiej

Wiosną lub jesienią ryby wyruszają na tarło w górę rzek, praktycznie nie odżywiając się w tym czasie. Tarliska, zależnie od gatunku, mogą się znajdować w pobliżu morza, ale np. łososie keta i czawycza przepływają nawet 3200 km rzeką Jukon (Alaska), aby dotrzeć do jej źródeł. Miliony łososi kierują się wówczas do rzek, co stanowi spektakularne widowisko, zwłaszcza w rzekach Alaski.

Bardzo ciekawy jest fakt, że łososie wracają do rzek, w których przyszły na świat. Zapamiętują „zapach" strumienia, w którym się urodziły, i aby wrócić do swojej rzeki na rozród posługują się „węchem". Jednak węch ryb działa trochę inaczej niż u zwierząt lądowych. Zjawisko to nazywa się chemorecepcją i polega na rozpoznawaniu substancji chemicznych zawartych w wodzie przy pomocy specjalnych receptorów. Osobniki wędrujące na tarło muszą po drodze pokonywać rwące odcinki rzek oraz wodospady. Potrafią pokonywać przeszkody m. in. zapory wodne, jednak duże zabudowy na ich drodze powodują problemy z dotarciem do miejsc rozrodu, a co za tym idzie zmniejszenie sukcesu reprodukcyjnego. Zaraz po tarle wiele łososi ginie z głodu i wyczerpania.

Narybek łososi przebywa długą drogę z miejsca rozrodu w górze rzek do oceanu, gdzie osiągają dojrzałość. W tym okresie nazywane są smoltami. Po dotarciu do ujścia rzek zatrzymują się na żer i aklimatyzują do nowych warunków w słonej wodzie.

Życie w wodzie słonej

Następnie łososie migrują na północ i w oceanie spędzają od roku do siedmiu lat, w zależności od gatunku. W naturze łososie odżywiają się skorupiakami, owadami i mniejszymi rybami. Przez taką dietę oraz ciągły ruch ich mięśnie są doskonale natlenione i zawierają duże ilości barwnika astaksantyny, naturalnego antyoksydantu, a także bardzo pożądane proporcje kwasów Omega-3 do Omega-6[17].

Ciekawostką jest dwuletni cykl rozrodu łososi z gatunku gorbusza (stanowi prawie 50% wszystkich poławianych łososi). Łososie gorbusza na tarliska powracają w latach nieparzystych. Stąd też cykliczne fluktuacje w wielkości połowów tego gatunku. Praktycznie wszystkie rybołówstwa gorbuszy przystosowują swoje strategie połowów do tych cykli. Dobrze zarządzane rybołówstwa z certyfikatem MSC przygotowują prognozy „powrotów" łososi z oceanu i w tych latach pozwalają im powrócić do rzek oraz odbyć tarło, zanim rozpoczną połowy komercyjne.

17. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16323755/

INFORMACJE O MSC

MSC (Marine Stewardship Council) jest niezależną, międzynarodową organizacją pozarządową. Wraz z naukowcami, rybakami oraz organizacjami ekologicznymi MSC opracowało standardy środowiskowe w zakresie zrównoważonego rybołówstwa, aby promować przyjazne środowisku praktyki rybackie wśród konsumentów i partnerów na całym świecie. Działania MSC obejmują wyróżnianie odpowiedzialnych praktyk rybackich certyfikatem MSC, certyfikację w łańcuchu dostaw, współpracę z partnerami biznesowymi oraz programy edukacyjne wpływające na decyzje zakupowe konsumentów na całym świecie. Niebieski certyfikat MSC znajdujący się na produktach rybnych i owocach morza pochodzących ze zrównoważonych połowów, gwarantuje, że pochodzą one ze stabilnych i dobrze zarządzanych łowisk, a produktami rybnymi i owocami morza będziemy cieszyć się zarówno my jak i przyszłe pokolenia.

W program MSC zaangażowanych jest obecnie już ponad 500 rybołówstw, co przekłada się na 19% światowych połowów dzikich ryb i owoców morza. Dzięki temu na półkach sklepowych na całym świecie dostępnych jest już ponad 20 000 różnych produktów z niebieskim certyfikatem MSC (dane za brytyjski rok finansowy 2020-21). W Polsce to około 400 certyfikowanych produktów, które można znaleźć zarówno w największych sieciach handlowych, jak i osiedlowych sklepikach.

CERTYFIKAT ZRÓWNOWAŻONEGO RYBOŁÓWSTWA
MSC
www.msc.org/pl
TM

www.msc.org/pl

© Marine Stewardship Council 2022

MSC Polska
ul. Rakowiecka 34/24
02-532 Warszawa, Polska
polska@msc.org

Autorzy:
dr Marta Potocka
Anna Dębicka

Nadzór nad składem:
Joanna Ornoch

Opracowanie graficzne:
Konrad Grajner

Dziękujemy wszystkim osobom, które wsparły zespół MSC w realizacji raportu.

Szczególne podziękowania za wsparcie merytoryczne kierujemy do prof. dr hab. inż. Piotra J. Bykowskiego z Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.