



Warszawa, 29 września 2021 r.

BIAŁE RYBY

Wielu z nas doskonale pamięta tradycyjne piątkowe obiady serwowane w większości polskich domów czy stołówek szkolnych w XX w. – biała ryba w panierce, ziemniaki i kapusta kwaszona. Tradycja ta wynikała z dostępności białych ryb oraz postnych piątków. Czy to tylko relikwiny peerelowskiej kuchni? Nie! Białe ryby to nowy „must-have” zgodny z wytycznymi dietetycznymi, ekonomicznymi i ekologicznymi!

Czym jest biała ryba i dlaczego jest tak popularna?

Mianem białych ryb określa się komercyjnie poławiane gatunki ryb posiadające białe, delikatne mięso. Należy do nich wiele gatunków, z których najbardziej znane są ryby z rodziny dorszowatych: dorsz atlantycki, dorsz czarny (czarniak), mintaj, morszczuk, miruna, plamiak, kłykacz oraz ryby płaskie: halibut, sola, turbot, stornia czy gładzica.

Są to ryby demersalne, bentosowe, żyjące blisko dna morskiego, w zimnych, dobrze natlenionych wodach. Kolor mięśni ryb świadczy o ich aktywności – im mniej aktywny tryb życia tym jaśniejsze mięso. Ryby białe należą do ryb mniej aktywnych, z epizodycznymi momentami dużej aktywności. Taki tryb życia powoduje, że ich mięśnie nie potrzebują dużej zawartości mioglobiny – białka, dzięki któremu magazynowany jest tlen, potrzebny mięśniom do zwiększonego wysiłku, a przy okazji nadający mięśniom ciemniejszy kolor, wyraźnie widoczny chociażby u takich długodystansowców jak tuńczyki czy mieczniki. W zimnych, dobrze natlenionych wodach, w których bytują ryby białe, tlenu jest pod dostatkiem, a w związku z niską aktywnością ryby te nie muszą magazynować dodatkowej energii. Dlatego też większość ryb białych ma również niską zawartość tłuszczu, a ich mięso określane jest jako chude (wyjątkiem są tu halibuty i sole).

Białe ryby oczami konsumentów

Te walory powodują, że białe ryby uważane są za doskonałe źródło łatwo przyswajalnego białka, bogatego w wiele mikro i makroelementów, np. witaminy A, D, z grupy B, selen, wapń, fosfor oraz kwasy omega-3 i omega-6. Z tego względu białe ryby są podstawą wielu diet dla osób z chorobami układu krążenia, diet niskokalorycznych czy sportowych. Światowe organizacje zdrowia m.in. WHO¹ czy FDA² zalecają jedzenie ryb przynajmniej dwa razy w tygodniu. Oznacza to, że do tradycyjnych polskich rybnych piątków powinniśmy dodać jeszcze co najmniej jeden dzień w tygodniu z rybą w jadłospisie.

¹ www.who.int

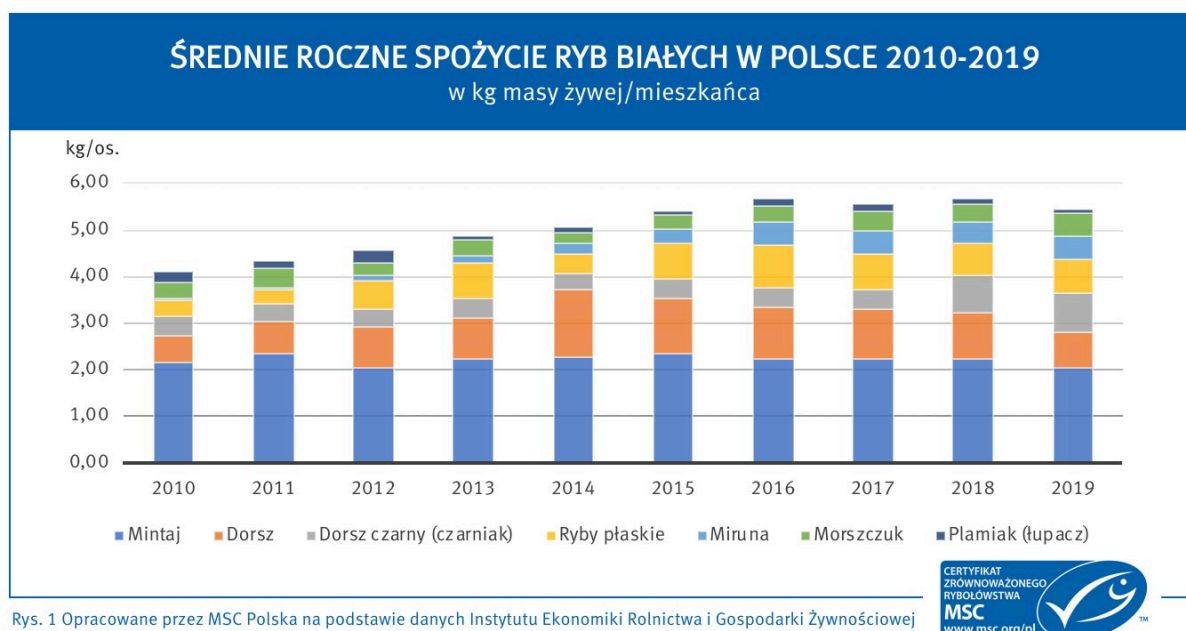
² <https://www.fda.gov/food/consumers/advice-about-eating-fish>



Polacy lubią białe ryby i jedzą ich sporo: ponad 5 kg rocznie na osobę rocznie³. W 2020 r. średnio zjadaliśmy 13,1 kg ryb i owoców morza na osobę, co oznacza, że białe ryby stanowiły prawie 40%.

W Polsce najczęściej spożywa się mintaja, ponad 2 kg/os., a wartość ta pozostaje na zbliżonym poziomie od 10 lat. W ostatniej dekadzie odnotowano natomiast znaczne fluktuacje w spożyciu dorsza: od 0,56 kg/os. w 2010 r. do ponad 1,4 kg/os. w 2014 r. Z kolei największy wzrost spożycia przypada na miruny: z 0,03 kg/os. w 2010 r. do 0,5 kg /os. w 2019 r. oraz czarniaka, którego w 2019 r. skonsumowano więcej niż dorsza (Rys. 1).

W świetle pandemii coronavirusa konsumenci zaczęli zwracać większą uwagę na walory zdrowotne pokarmów, które spożywają. Popularnością cieszą się produkty, które wspierają naszą odporność, a białe ryby ze swoimi prozdrowotnymi właściwościami idealnie wpisują się w ten trend.



Łowcy i rynek ryb białych w UE

Na całym świecie poławia się ok. 85 mln ton ryb rocznie, z czego w 2020 r. ryb białych złowiono ponad 10,3 mln ton gdzie 90% to ryby dorszowate, a pozostałe 10% ryby płaskie.

Większość ryb białych na rynki Unii Europejskiej trafia z Norwegii, USA, Islandii i Rosji – to w sumie ponad 3 mln ton. Połowy własne UE to niecałe 10% sprzedawanych na tym rynku ryb białych, a po wyjściu Wielkiej Brytanii z UE zmniejszą się jeszcze bardziej. Dorsz atlantycki jest najczęściej importowanym gatunkiem w UE – to ponad 1 100 tys. ton pochodzących z Norwegii, Islandii, USA i Rosji. Na drugim miejscu jest mintaj – 900 tys. ton z USA, Rosji i Chin. Co ciekawe, popularne morszczuki i miruny dostępne na europejskim rynku pochodzą w całości z importu, głównie z Namibii, RPA, Argentyny (morszczuk – 500 tys. ton) oraz z Nowej Zelandii (miruna – ponad 100 tys. ton).

³ Rynek ryb 31/20



Dlaczego zrównoważone połowy?

Początki programu MSC związane są właśnie z rybami białymi, a dokładnie z kanadyjskim dorszem, którego stado gwałtownie załamało się na początku lat 90-tych XX w. z powodu niekontrolowanych połowów. Program MSC powstał dzięki współpracy biznesu (Unilever), organizacji pozarządowych (WWF) oraz naukowców, którzy – aby zapobiec dalszym katastrofom, zarówno pod powierzchnią oceanów jak i w branży rybnej – postanowili stworzyć procedury zapobiegające nadmiernym, destrukcyjnym połowom. Procedury te zostały zebrane w Standardzie Zrównoważonego Rybołówstwa MSC, który ewoluuje wraz z rozwojem nauki oraz technologii wykorzystywanej w rybołówstwie.

Standard ten służy do oceny rybołówstw pod kątem ich wpływu na dzikie populacje ryb, oddziaływania na ekosystem morski oraz sposobu zarządzania. Odzwierciedla on najnowsze osiągnięcia naukowe w dziedzinie rybołówstwa oraz najlepsze międzynarodowe praktyki dotyczące zarządzania połowami.

Przystąpienie do procesu certyfikacji wg standardu MSC jest dobrowolne. Aby zagwarantować bezstronność, wiarygodność i przejrzystość procesu, samą certyfikację prowadzą niezależni audytorzy tzw. niezależne jednostki certyfikujące (ang. Conformity Assessment Bodies, CABs). Należy podkreślić, że MSC nie dokonuje oceny rybołówstwa na żadnym etapie certyfikacji.

Rybołówstwa, które z sukcesem przejdą proces certyfikacji pod kątem Standardu Zrównoważonego Rybołówstwa MSC, mogą sprzedawać złowione ryby lub owoce morza z niebieskim certyfikatem MSC.

Certyfikowane rybołówstwa podlegają corocznym audytom przez jednostkę certyfikującą. Może ona również dokonywać niezapowiedzianych audytów lub przeprowadzać je częściej, jeżeli zaistnieje taka potrzeba. Niedopełnienie wymagań i warunków certyfikacji w przewidzianym czasie może spowodować zawieszenie lub cofnięcie certyfikatu przez jednostkę certyfikującą.

Rybołówstwa ryb białych w programie MSC

Z powodu zwiększającego się popytu na ryby białe połowy tych ryb muszą być ściśle kontrolowane, aby ich zasoby pozostały w równowadze. Optymizmem napawa fakt, że już 225 rybołówstw ryb białych jest zaangażowanych w program MSC: 203 rybołówstw posiada aktywny certyfikat MSC, w przypadku 10 certyfikaty są obecnie zawieszony, a 12 rybołówstw jest w trakcie procesu oceny. Łącznie rybołówstwa ryb białych stanowią blisko połowę wszystkich rybołówstw w programie MSC. W 2020 r. rybołówstwa ryb białych MSC złowiły 7,04 mln ton ryb, co stanowiło ponad 68% wszystkich światowych połowów ryb białych (67% ryb dorszowatych i 42% ryb płaskich).

Od ponad 15 lat w program MSC zaangażowane są jedne z największych rybołówstw⁴ na świecie, poławiające 2,93 mln ton certyfikowanego mintaja rocznie (łącznie połowy tego gatunku to 3,4 mln ton rocznie). Połowy innych popularnych gatunków ryb białych są w ponad 80% objęte programem MSC: 996 tys. ton dorsza atlantyckiego, 829 tys. ton morszczuka, 287 tys. ton plamiaka (Rys. 2).

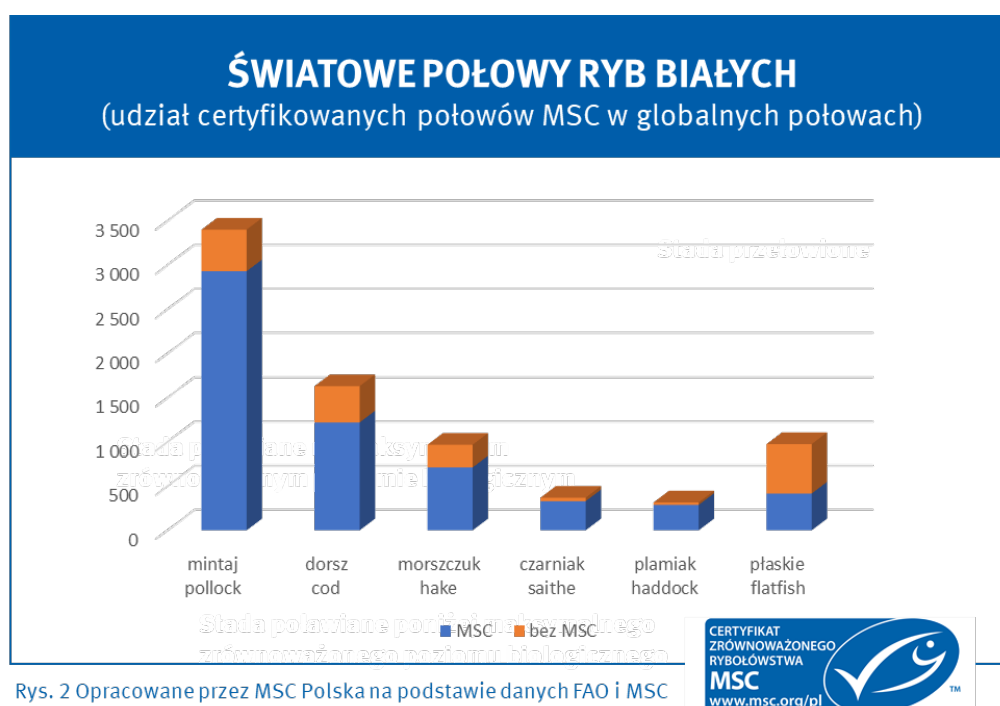
Również rybołówstwa poławiające ryby płaskie, choć ich połowy są zdecydowanie mniejsze niż gatunków dorszowatych (ponad 10-krotnie), angażują się w program MSC. Przykładem mogą być połowy [halibuta niebieskiego](#)⁵ u wybrzeży Grenlandii, które są w 100% objęte certyfikatem MSC.

⁴ <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/alaska-pollock-bering-sea-and-aleutian-islands>

⁵ <https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/100-polowow-halibuta-niebieskiego-w-unii-europejskiej-z-certyfikatem-msc>



Warto zwrócić uwagę na to, jak certyfikacja MSC wpływa na lokalne społeczności. Przykładem mogą być tu rybołówstwa morskiczka w Afryce. Certyfikacja MSC pierwszego [rybołówstwa tego gatunku w RPA](#)⁶ miała nie tylko pozytywny wpływ na środowisko naturalne, ale także zapewniła długofalowe korzyści ekonomiczne, w tym możliwość ekspansji na rynki europejskie i amerykańskie. Podobnie [certyfikacja namibijskich połowów morskiczka w 2020 r.](#)⁷, dzięki której możliwy jest rozwój przemysłu rybnego w tym rozwijającym się kraju, oznacza znaczące korzyści dla krajowej gospodarki oraz lokalnych społeczności.



Polskie akcenty na globalnej mapie połowów ryb białych

Bardzo cieszy fakt, że również polscy rybacy zdają sobie sprawę z konieczności prowadzenia połowów w sposób zrównoważony, umożliwiając odradzanie się eksploatowanych stad w kolejnych latach. Dalekomorskie połowy dorsza, czarniaka czy plamiaka prowadzone przez polski trawler Polonus, należący do Północnoatlantyckiej Organizacji Producentów (PAOP) na północnym Atlantyku od wielu lat mogą poszczycić się certyfikatem MSC.

– *W świetle wydarzeń ostatnich kilkunastu miesięcy, wyjątkowego znaczenia nabiera refleksja, że człowiek musi funkcjonować w świecie, którego jest częścią, a nie jemu na przekór. Uważam, że nasze połowy, których charakter mieści się w bardzo surowych kryteriach MSC, są naszym wkładem w utrzymanie w/w równowagi*
– komentuje Bogusław Szemioth, prezes PAOP.

Rybaczy bałtyccy również są świadomi zagrożeń wynikających z nadmiernych połowów, zwłaszcza w obliczu gwałtownych zmian klimatycznych oraz ich konsekwencji, jakich doświadczamy wszyscy w ostatnich latach.

⁶ <https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/zr%C3%B3wnowa%C5%BCone-po%C5%82owy-morskiczka-przynosz%C4%85-d%C5%82ugofalowe-pozytywne-skutki-ekonomiczne-i-%C5%9Brodowiskowe-w-po%C5%82udniowej-afryce>

⁷ <https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe/rybolowstwo-morskiczka-z-namibii-jako-drugie-w-afryce-uzyskalo-certyfikat-msc>



Mowa tu oczywiście o tragicznej kondycji populacji dorsza bałtyckiego. To właśnie ten dorsz rozpowszechnił w II połowie XX w. wśród Polaków jedzenie ryb białych. Jednak w związku ze zmianami środowiskowymi zachodzącymi w Morzu Bałtyckim (m.in. wzrostem temperatury wody czy zmniejszeniem jej natlenienia) oraz bardzo dużą presją połowową, populacja dorsza bałtyckiego znalazła się w stanie krytycznym. Od lipca 2019r.⁸ obowiązuje zakaz połowu dorsza na Bałtyku⁹, a ministrowie UE zgodnie z naukowym doradztwem zdecydowali o przedłużeniu tego zakazu także na rok 2022. Ekspertki zalecają też wstrzymanie, na zachodnim Bałtyku, połowów śledzia, który stanowi bazę pokarmową dla dorsza oraz znaczące ograniczenie połowów śledzia ze stada centralnego.

Jednak samo wstrzymanie połowów to za mało. Niezbędne są działania mające na celu ratowanie jego siedlisk, bazy pokarmowej i miejsc dogodnych do rozmnażania. Ustanawianie limitów połowowych odgrywa ważną rolę w tym procesie, jednak dodatkowo ministrowie ds. rybołówstwa UE muszą brać pod uwagę w swoich decyzjach zarówno względy środowiskowe, jak i kontekst zmian klimatycznych, a także znacząco wzmocnić kontrolę rybołówstwa, aby zapewnić, że obowiązujące prawo i zasady są respektowane¹⁰.

Przykład dorsza bałtyckiego pokazuje, jak ważne jest zrównoważone podejście do rybołówstwa, aby nie doprowadzić do załamania stada i problemów społeczno-ekonomicznych.

Potrzebę zrównoważonego podejścia do prowadzenia połowów dostrzegli również [polscy rybacy ryb płaskich \(stornia, gładzica, turbot\)](#).¹¹ W 2019 r. rozpoczęli trudny i czasochłonny proces oceny wg. Standardu zrównoważonego rybołówstwa MSC. Ocena została przeprowadzona przez ekspertów z niezależnej instytucji certyfikującej, Global Trust. Ocena była podana recenzji naukowej oraz wieloetapowej konsultacji publicznej, przy udziale wielu uczestników ze świata nauki, administracji i organizacji pozarządowych. Ostatecznie we [wrześniu 2021 został przyznany certyfikat MSC](#).¹² Warto podkreślić, że to jest pierwszy certyfikat MSC dla połowów turbota i storni na świecie.

To jednak nie koniec ciężkiej pracy związanej z certyfikatem MSC. Należy zaznaczyć, że certyfikat przyznany został warunkowo i tylko dla jednej metody połowowej (włoków). Polskie rybołówstwo ryb płaskich musi dokonać wielu usprawnień aby certyfikat utrzymać. Postęp z tych działań będą weryfikowane podczas corocznych audytów, a niezbędne usprawnienia muszą być w pełni wdrożone w okresie obowiązywania certyfikatu (5 lat), aby możliwe było jego przedłużenie (recertyfikacji).

To ważne żeby rybacy, administracja, naukowcy i organizacje pozarządowe kontynuowały współpracę, rozpoczętą się w trakcie procesu oceny, aby rzeczywiście dokonać pozytywnych zmian pod wodą i w pełni wprowadzić zasady zrównoważonych połowów, co przyniesie korzyści środowiskowe oraz społeczne i ekonomiczne.

Na szczęście dzięki dużemu zaangażowaniu rybołówstw ryb białych w prowadzenie połowów w sposób zrównoważony możemy patrzeć z optymizmem w przyszłość. Stada ryb, na których poławia się zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, to jedyna szansa na długotrwałą i ekonomiczną eksploatację ich zasobów przez długie lata.

⁸ <https://www.wwf.pl/aktualnosci/komisja-europejska-wprowadza-zakaz-polowow-wschodniego-stada-baltyckiego-dorsza>

⁹ Całkowity zakaz połowów dorsza ze wschodniego bałtyckiego stada został wprowadzony przez Komisję Europejską na okres od 23 lipca do 31 grudnia roku 2019. Zakaz połowów kierunkowych oraz zakaz połowów rekreacyjnych na tym stadzie został wprowadzony decyzją Rady Ministrów ds. Rolnictwa i Rybołówstwa na rok 2020. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R1838&from=EN>

¹⁰ <https://www.gospodarkamorska.pl/co-dalej-z-dorszem-znamy-limity-polowowe-na-2021-rok-54716>

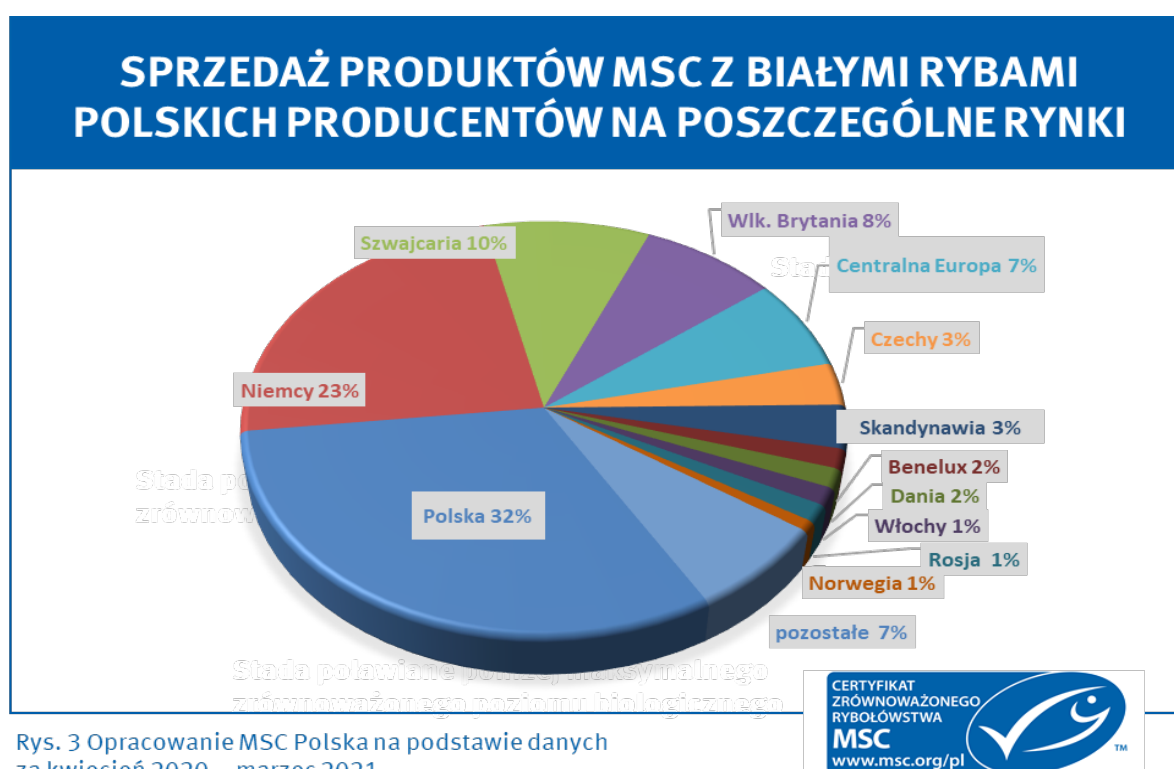
¹¹ <https://www.msc.org/pl/co-robimy/nasz-wplyw/rybolowstwa-na-morzu-baltyckim>

¹² <https://www.msc.org/pl/dla-mediow/informacje-prasowe>



Polski rynek przetwórczy ryb białych

Zrównoważone połowy ryb białych na świecie przekładają się na bezpieczeństwo żywnościowe. Przetwórcy bazujący na białych rybach mogą być spokojni: surowca nie zabraknie, dopóki rybacy będą prowadzić swoje połowy zgodnie z wytycznymi zrównoważonego rozwoju, w tym Standardu MSC. Różnorodność gatunkowa w tej grupie ryb jest duża i producenci coraz częściej sięgają po mięso ryb białych do swoich wyrobów. Aby mieć pewność, że ryby złowione w sposób zrównoważony to te same ryby w produktach, które trafiają na stoły konsumentów, MSC opracowało Standard Łańcucha Dostaw MSC, który zapewnia identyfikowalność surowca na każdym etapie jego produkcji.



Rys. 3 Opracowanie MSC Polska na podstawie danych za kwiecień 2020 – marzec 2021

Polska jako jeden z europejskich liderów przetwórstwa ryb i owoców morza, może pochwalić się już 125 firmami certyfikowanymi zgodnie ze Standardem Łańcucha Dostaw MSC, z których 95 przetwarza ryby białe. W 2020/2021 roku polscy przetwórcy wyprodukowali ponad 23 500 ton produktów z rybami białymi, które zostały sprzedane głównie na rynki europejskie (Rys. 3).

Największym zaangażowaniem może się pochwalić firma FROSTA, posiadająca w swojej ofercie wszystkie produkty z certyfikatem MSC. W pierwszej piątce przetwórców białych ryb z MSC jest również Espersen, a także nasza rodzima firma Abramczyk oraz Lisner i MOWI. Te pięć firm odpowiada łącznie za 87% produkcji produktów z certyfikowanymi rybami białymi w naszym kraju.



W ubiegłym roku w polskich sklepach sprzedano ponad 11 000 ton produktów z ryb białych, z czego blisko połowa to produkty mrożone. Na półkach sklepowych dostępne są również certyfikowane karmy dla zwierząt z rybami białymi, a także suplementy, głównie w postaci tranu i kolagenu.

Niekwestionowanym liderem w sprzedaży certyfikowanych produktów z rybami białymi jest sieć handlowa Lidl, w której w 2019/2020 sprzedano zdecydowaną większość ryb białych MSC dostępnych na polskim rynku. Również inne sieci handlowe z roku na rok rozszerzają ofertę sprzedażową obejmującą certyfikowane produkty z białymi rybami, co daje konsumentom możliwość większego wyboru.

Najczęściej kupowanym gatunkiem wśród ryb białych z MSC w 2020/2021 roku był mintaj. Polacy kupili ponad 7,4 tys. ton tego gatunku. Na drugim miejscu plasuje się sprzedaż dorsza atlantyckiego blisko 3 tys. ton. Sprzedaż obu tych gatunków sukcesywnie rośnie od ponad 3 lat, dlatego też z optymizmem patrzymy na perspektywę rozwoju rynku certyfikowanych ryb białych w Polsce.

Zapraszam do kontaktu:

Dr Marta Potocka, MSC Fisheries and Commercial Manager, marta.potocka@msc.org, +48 604 269 096

www.msc.org/pl