

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

Jak zadbać, by w wigilię zawsze była ryba?

Kupując ryby lub owoce morza na wigilijny stół warto wiedzieć, jakie gatunki wybrać, by nie przykładać ręki do ich zagłady i niszczenia środowiska - postuluje organizacja ekologiczna WWF, która wydała zaktualizowaną edycję poradnika "Jaka ryba na obiad?"

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia i w wigilię na polskich stołach obowiązkowo zagospodzą ryby. To dobry moment, aby uświadomić konsumentom, że mają oni bardzo konkretny wpływ na stan łowisk. "Co roku przybywa gatunków ryb i owoców morza, których łowiska są nadmiernie eksploatowane" - zwraca uwagę Piotr Prędko z WWF Polska w komunikacie przesłanym w środę PAP. Jak tłumaczy, abyśmy w przyszłości mogli cieszyć się smakiem łososia bałtyckiego, soli, węgorza czy tropikalnych krewetek, teraz powinniśmy przestać je kupować, dając tym gatunkom szansę na odrodzenie się.

Przetrwanie ryb, a co za tym idzie - ich obecność lub brak na naszych talerzach - zależy przede wszystkim od konsumentów. Dlatego idąc do sklepu warto się zastanowić, jaką rybę czy owoce morza kupić, i czy nie pochodzi ona z przełowionych stad - podkreślają ekolodzy.

Informacji na ten temat można szukać w wydawanym przez WWF poradniku (www.poradnikrybny.wwf.pl). Ryby i skorupiaki, które możemy jeść, oznaczono tam kolorem

zielonym. Te gatunki, przy których zakupie należy zachować szczególną ostrożność (bo dane na temat ich populacji są niepełne lub połowy czy hodowla szkodzą środowisku) mają kolor żółty. Czerwone są gatunki, którym na skutek przełowienia grozi wyginiecie.



Ekolodzy zwracają uwagę, że ostatnio pogorszyła się sytuacja kilku popularnych gatunków - halibuta mniejszego, sandacza i śledzia bałtyckiego. "Dotychczas miały one światło zielone, które w tym roku zmieniło się na żółte" - zauważa Prędkie.

W przypadku halibuta zmniejsza się liczebność. Na sandaczach odbija się niszczenie jego naturalnych siedlisk. Populacja śledzia bałtyckiego kurczy się m.in. w wyniku odbudowy stad dorszy, które żywią się śledziami. Dlatego - postulują przedstawiciele WWF Polska - kupując śledzie powinniśmy wybierać te z certyfikatem MSC. Gwarantuje on, że ryby pochodzą ze stabilnych populacji i złowiono je w sposób, który nie szkodzi ekosystemowi morskemu.

Lepiej mają się populacje plamiaka. W tegorocznym poradniku gatunek ten oznaczony jest na zielono. Ważne jednak, by filety z plamiaka miały nie mniej niż 25 cm. Światło zielone mają wciąż dorsz bałtycki ze stada wschodniego, flądra, karp, łosoś pacyficzny, makrela, okoń, omulek, szczupak i szprot.

"Wciąż czekamy na uregulowanie statusu pangii. Jej hodowcy deklarują działania na rzecz zmiany sposobu hodowli, który dotąd nie był przyjazny dla środowiska" - zauważa Prędkie. I dodaje, że największym wyzwaniem jest ocalenie ryb wciąż żyjących w warunkach naturalnych. "Jeśli chcemy w przyszłości zjadać dziko żyjące ryby i owoce morza, powinniśmy już dziś kierować się wskazaniem poradnika +Jaka ryba na obiad?+" - mówi.

Z badań wynika, że Polaków coraz bardziej interesuje pochodzenie produktów rybnych. Aż 79 proc. uważa, że powinny one pochodzić z nieprzełowionych stad. Takie przeświadczenie nie przekłada się jednak na codzienne wybory przy rybnym stoisku - twierdzą ekolodzy. Tylko 5 proc. Polaków zwraca uwagę na to, czy produkt rybny został wyprodukowany z zagrożonego gatunku, lub czy posiada certyfikat ekologiczny - wynika z ankiety przeprowadzonej dla WWF Polska przez SMG/KRC Millward Brown.

Zapewnienie konsumentom na przyszłość wyboru większej liczby gatunków ryb ze stabilnych populacji wymaga - zdaniem ekspertów z WWF - objęcia wszystkich poławianych komercyjnie gatunków ryb długoterminowymi planami zarządzania. Należy w nich brać pod uwagę nie tylko wpływ rybołówstwa na dany gatunek, ale i na inne gatunki (niekoniecznie będące celem połowów) i na cały ekosystem (np. raf koralowych). Przykład dorsza bałtyckiego ze stada wschodniego, który

od dwóch lat zyskał "światło zielone", to najlepszy przykład skuteczności wprowadzenia takich planów - narzędzi służących odbudowie populacji i utrzymania jej na stabilnym poziomie - czytamy w komunikacie WWF.

WWF zorganizował paneuropejską kampanię "Więcej ryb" i sformułował apel, wzywający europejskich polityków, by podjęli działania służące odbudowie stad.

Petycję w tej sprawie można podpisać w internecie (www.wwf.pl/wiecejryb) na Facebooku.

Źródło:<http://www.naukawpolsce.pap.pl>

<http://laboratoria.net/home/12075.html>

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy