

BAŁTYCKI MINI PRZEWODNIK KONSUMENTA

Któż z nas nie lubi zjeść świeżej ryby, o pięknie chrupiącej złotawej skórce? Jednak to, jaki gatunek wybierzemy, ma duże znaczenie dla przetrwania całych populacji bałtyckich ryb. Nadmierne odłowy, czy stosowanie niewłaściwych metod połowu, wyniszczających środowisko morskie, powoduje, że coraz większej liczbie stad ryb grozi wymarcie. Nasz przewodnik pozwoli Ci odróżnić bałtyckie ryby, które spożywać można bez obaw, od tych, których należy unikać. Tylko mądre decyzje świadomych konsumentów mogą pomóc w ocaleniu zagrożonych gatunków.

Pięć najczęściej poławianych i spotykanych w naszych sklepach gatunków bałtyckich ryb podzieliśmy na 3 grupy:

- „unikaj!” – czerwone światło
- „uważaj!” – żółte światło
- „smacznego!” – zielone światło

Wesprzyj nasze działania, nr konta: 84 1050 1054 1000 0022 7391 1228

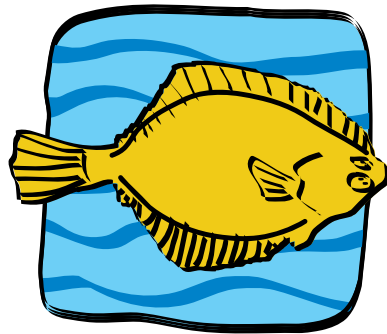
OGÓLNE ZALECENIA:

- Nie kupuj ryb młodocianych, które nie miały szansy na reprodukcję. Zawsze wybieraj ryby, które są już na tyle duże, że miały możliwość odbycia przynajmniej jednego tarła, zanim zostały złowione.
- Spróbuj czegoś nowego! Wybieraj różne ryby. W ten sposób zmniejszysz presję połowową na najbardziej popularne gatunki.
- Nie kupuj najbardziej zagrożonych gatunków ryb, które znajdują się na Czerwonej Liście IUCN, jak np. halibut atlantycki, niektóre gatunki rekinów czy niektóre populacje dzikiego łososa.
- Kupuj produkty rybne z ekologiczną certyfikacją, jeśli tylko możesz je znaleźć w Twoim sklepie.
- Proś o ryby z lokalnych połowów. To pomoże lokalnym społecznościom, przyczyni się do promocji metod połowu na małą skalę oraz zmniejszy potrzeby transportu ryb. Ryby z takiego źródła będą świeższe!
- Proś o ryby poławiane przy użyciu bardziej selektywnego sprzętu rybackiego, co pomoże zmniejszyć przyłów niewymiarowych ryb oraz gatunków niepożądanych.

Pytaj o wymienione zagadnienia i nie zrażaj się jeśli nie uzyskasz odpowiedzi. Wielu sprzedawców nie zna biologii ryb i wpływu połowów na środowisko morskie. Poprzez zadawanie pytań skłoniś ich do poszukiwania odpowiedzi, będziesz też wywierać presję służącą ochronie najbardziej zagrożonych gatunków. To pomoże w rozwoju bardziej zrównoważonego rybołówstwa.



BAŁTYCKI MINI PRZEWODNIK KONSUMENTA



www.wwf.pl • www.wwf.pl • www.wwf.pl • www.wwf.pl

Zielone światło – smacznego!

Te gatunki ryb nie są zagrożone przełowieniem i możemy je zjadać z apetytem.

Śledź (*Clupea harengus*)

Kupuj śledzie. Połowy na cele konsumpcyjne są znacznie bezpieczniejsze dla przetrwania tych ryb, od masowych, wyniszczających odłowów na mączkę rybną. Pytaj szczególnie o śledzie z lokalnych źródeł, poławiane na małą skalę, gdyż w ten sposób pomożesz rybołówstwu w tej okolicy.



Szprot (*Sprattus sprattus*)

Kupuj więcej szprotów. Podobnie jak w przypadku śledzia, lepiej jeśli trafią do konsumpcji. Oba te gatunki nie są na razie zagrożone.



Flądra (*Platichthys flesus*)

Jej mięso ma wyborny smak. Jednak kupuj tylko flądry większe niż 20 cm. Mniejsze ryby nie miały jeszcze szansy odbyć tarła i nie zostawiły po sobie potomstwa.



Żółte światło – uważaj!

Rybam tym nie grozi jeszcze w tej chwili poważne niebezpieczeństwo z powodu przełowienia. Jednak stabilność populacji może wkrótce zostać zachwiana i przy ich kupowaniu warto zachować większą czujność.

Turbot (*Psetta maxima*)

Bałtycka populacja turбота jest na granicy przełowienia. Uważaj. Nigdy nie kupuj ryb tego gatunku mniejszych niż 30 cm. Tylko większe sztuki miały szansę na odbycie przynajmniej jednego tarła.



Czerwone światło – unikaj!

Unikaj zakupu tych ryb! Ich bałtycka populacja jest poważnie zagrożona. Jeśli połowy utrzymają się na tym samym poziomie, ryby te mogą wkrótce zniknąć z wód Bałtyku.

Dorsz (*Gadus morhua*)

Unikaj kupna dorsza, gdyż większość jego bałtyckiej populacji jest przełowiona. W żadnym przypadku nie kupuj dorsza mniejszego niż 38 cm, a najlepiej wybieraj te, które mają już minimum 45 cm (w przypadku filetów nie mniej niż 30 cm) Ponieważ populacja bałtycka jest poważnie zagrożona, nie powinno się odławiać ryb, które nie miały jeszcze szansy na reprodukcję. Pamiętaj również, że dorsz jest często poławiany przy użyciu trałowania dennego. Ta metoda, polegająca na ciągnięciu sieci po dnie morskim, niszczy środowisko i stwarza wielkie niebezpieczeństwo dla organizmów żyjących w tej strefie. Jeśli to możliwe, zrezygnuj z kupowania dorsza bałtyckiego.

