Raport MSC: Co wiemy o dzikim łososiu?

**Czy Polacy pokochają niedźwiedzi przysmak?**

**Łosoś to ryba dobrze znana zarówno polskim przetwórcom, jak i konsumentom. Na polskim rynku obecny jest głównie łosoś hodowlany, jednak coraz częściej pojawia się także łosoś dziki, poławiany gospodarczo na dużą skalę.**

Z grilla, smażony, wędzony, kawior, sushi, z puszki czy jako pasta – to najbardziej znane sposoby serwowania tej ryby. W 2021 r. w Polsce konsumpcja łososia wyniosła 0,6 kg na osobę, przy całkowitym spożyciu 14 kg ryb per capita [1]. W ostatniej dekadzie spożycie łososia przez Polaków w poszczególnych latach wahało się między 0,5 kg a 1 kg na osobę rocznie. Fluktuacja ta może wynikać z różnic w cenie oraz dostępności produktów na rynku. Natomiast w Niemczech, gdzie całkowite spożycie ryb i owoców morza jest porównywalne z Polską, to właśnie łosoś był najczęściej spożywaną rybą [2]. Jej największymi smakoszami pozostają niedźwiedzie grizzly. Przedstawiciel tego gatunku potrafi zjeść nawet 70 kg łososia w jeden dzień [3].

**Czego oczekują polscy konsumenci?**

Według badania przeprowadzonego na zlecenie MSC przez agencję badawczą ARC Rynek i Opinia w maju 2022 r. [4] niemal trzy czwarte Polaków (dokładnie 73%) deklaruje, że kupuje łososia lub produkty z łososia. Odsetek kupujących ten gatunek ryby jest najwyższy wśród osób w wieku 45-65 lat (80%), a najniższy wśród osób poniżej 25 roku życia (54%).

Pytani o to, jakiego łososia jadają najczęściej, większa liczba konsumentów wskazuje łososia 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. Nabywcy zapytani o to, czy woleliby kupować łososia dzikiego czy hodowlanego – niezależnie od jego dostępności oraz ceny – chętniej wybieraliby łososia dzikiego (46%). Jest on postrzegany przez nich jako ryba zdrowsza i lepsza w smaku, dzięki temu, że żyje i odżywia się w naturalnym środowisku.

**Jak odróżnić łososia dzikiego od hodowlanego?**

Dziki łosoś występuje głównie w wodach północnego Pacyfiku oraz północnego Atlantyku, a także w Morzu Bałtyckim.

Północny Atlantyk zamieszkiwany jest przez gatunek *Salmo salar*. Niestety z powodu zapór i tam na rzekach, degradacji naturalnych siedlisk oraz zanieczyszczeń, wędrówki rozrodcze tych ryb zostały bardzo ograniczone, przez co drastycznie zmniejszyła się ich populacja. Dlatego też łosoś dostępny w sklepach określany jako „atlantycki” to głównie łosoś hodowlany, pochodzący z farm w Chile, Norwegii, Kanadzie, Szkocji [5], a także Polski (tzw. łosoś jurajski [6]). Najczęściej łososie dzikie w polskich sklepach występują pod nazwą „pacyficzny” lub „alaskański”.

Gwarantem odróżnienia ryby złowionej w naturalnym środowisku od tej z hodowli są wiarygodne certyfikaty niezależnych organizacji. Niebieski certyfikat MSC na opakowaniu daje nam pewność, że jest to łosoś dziki ze zrównoważonych połowów, spełniających Standard Zrównoważonego Rybołówstwa MSC. Z kolei zielony znak ASC zawsze oznacza łososia hodowlanego, pochodzącego z odpowiedzialnych hodowli, które spełniają globalne wymogi ustanowione przez Aquacultre Stewrdship Council.

– *Obszary, na których działają rybołówstwa łososi pacyficznych, to miejsca, gdzie rybołówstwo stanowi bardzo ważny element gospodarki, a połowy prowadzi się tam do wieków. To doświadczenie sprawia, że społeczności rybackie wiedzą, jak ważne jest odpowiednie zarządzanie połowami, tak aby ryb nie zabrakło dla przyszłych pokoleń. Ta świadomość przekłada się na to, że większość stad łososi na Pacyfiku jest w dobrej kondycji, a aż 25 rybołówstw pozytywnie przeszło proces oceny i uzyskało certyfikat MSC* – podkreśla dr Marta Potocka, Fisheries and Commercial Manager w Marine Stewardship Council.

– *Wybierając łososia oznaczonego niebieskim znakiem MSC podczas codziennych zakupów, wspieramy tych rybaków, którzy wykonują ciągłą pracę, by łowić w sposób odpowiedzialny, z poszanowaniem naszego środowiska. W ten sposób zachęcamy również kolejnych sprzedawców, by zaopatrywali się u certyfikowanych dostawców, a to z kolei skłania więcej rybaków do przystąpienia do programu MSC. Pamiętajmy, że każdy z nas ma wpływ na to, co dzieje się w morzach i oceanach* – dodaje dr Potocka.

**Czy dzikiego łososia znajdziemy w polskich sklepach?**

Jak wynika z badań przeprowadzonych na początku 2022 r. na zlecenie MSC [7], w polskich sklepach dostępnych było 49 różnych produktów spożywczych z dzikiego łososia. 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 w Polsce posiadało certyfikat MSC.

Jeśli chodzi o marki własne sieci handlowych zdecydowanym liderem sprzedaży dzikiego łososia z certyfikatem MSC jest sieć Lidl, w której rocznie sprzedaje się największą ilość dzikiego łososia MSC w Polsce. Wśród marek producenckich można znaleźć produkty z dzikiego łososia z certyfikatem MSC od takich producentów jak: FRoSTA, Abramczyk, Suempol czy Arctic Fish.

**Raport MSC „Co wiemy o dzikim łososiu?”**

W związku z rosnącym zainteresowaniem producentów i sieci handlowych certyfikowanym, dzikim łososiem, w lipcu br. organizacja pozarządowa MSC przygotowała raport „Co wiemy o dzikim łososiu?”, w którym przedstawione zostały najważniejsze informacje o połowach oraz rynku łososi w Polsce i na świecie.

Raport przedstawia wyniki badania weryfikującego dostępność produktów konsumenckich z dzikiego łososia w polskich sklepach oraz opinie konsumentów na temat łososia dzikiego i hodowlanego. Wzbogacony został także o informacje na temat różnorodności gatunkowej łososi, analizę certyfikowanych rybołówstw w Programie MSC oraz ciekawostki biologiczne na temat tych gatunków.

Więcej informacji o dzikim łososiu [TUTAJ](https://www.msc.org/docs/default-source/po-files/2022-msc-raport-co-wiemy-o-dzikim-lososiu.pdf?sfvrsn=954f1d41_3).

**Źródła informacji:**

[1] Opracowanie IERIGŻ-PIB na podstawie danych MF.

[2] https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ\_DF\_2021.pdf

[3] Van Daele et al., 2013. Salmon consumption by Kodiak brown bears (Ursus arctos middendorffi) with ecosystem management implications. Canadian Journal of Zoology. 91(3): 164-174.

[4] 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.

[5] https://globalsalmoninitiative.org/en/about-salmon-farming/

[6] ttps://www.lososjurajski.pl/

[7] 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.

**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 decyzję 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.

www.msc.org/pl