

ПОДУМАЙ ДВАЖДЫ!

КУЛЬТИВИРУЕМЫЙ ЛОСОСЬ —
СТОИТ ЛИ ЕГО ПОКУПАТЬ?

В ВЫРАЩЕННОМ ЛОСОСЕ СТОЛЬКО ХИМИКАТОВ, ЧТО ПОЛЕЗНЕЕ СЪЕСТЬ УГАКОВКУ



СЕМГА АТЛАНТИЧЕСКАЯ СТЕЙК

Выращена на ферме
с добавлением красителей

Вес/кг 0, 359

Руб. за кг 850

сумма руб.

308,38



4 602562 000113

Район вылова:
экологически неблагополучный



ЧТО ТАКОЕ АКВАКУЛЬТУРА ЛОСОСЯ?

Аквакультура лосося, или промышленное производство лососевых рыб, основано на их выращивании в клетках-садках, помещенных в море и похожих на плавающие клетки-кормушки.



ВЫ ЕДИТЕ КУЛЬТИВИРУЕМЫЙ ЛОСОСЬ?

Уже не существует широкомасштабного промысла дикого атлантического лосося — семги, поэтому, если вам довелось отведать семги или форели гигантских размеров, знайте — это искусственно выращенный продукт. Семга является наиболее широко культивируемым видом лосося, хотя в Чили, Канаде некоторых других странах выращивают также тихоокеанских лососей: чавычу, кижуча, горбушу и кету.

Оптовики часто рекламируют «свежую лососину», под которой в большинстве случаев подразумевается рыба, выращенная на ферме, а не пойманная в море. В данной ситуации лучше уточнить, какой продукт вы покупаете. Если лосось культивируемый, советуем вам хорошо подумать, стоит ли его покупать.

МЕНЬШЕ РЫБЫ В ОКЕАНЕ

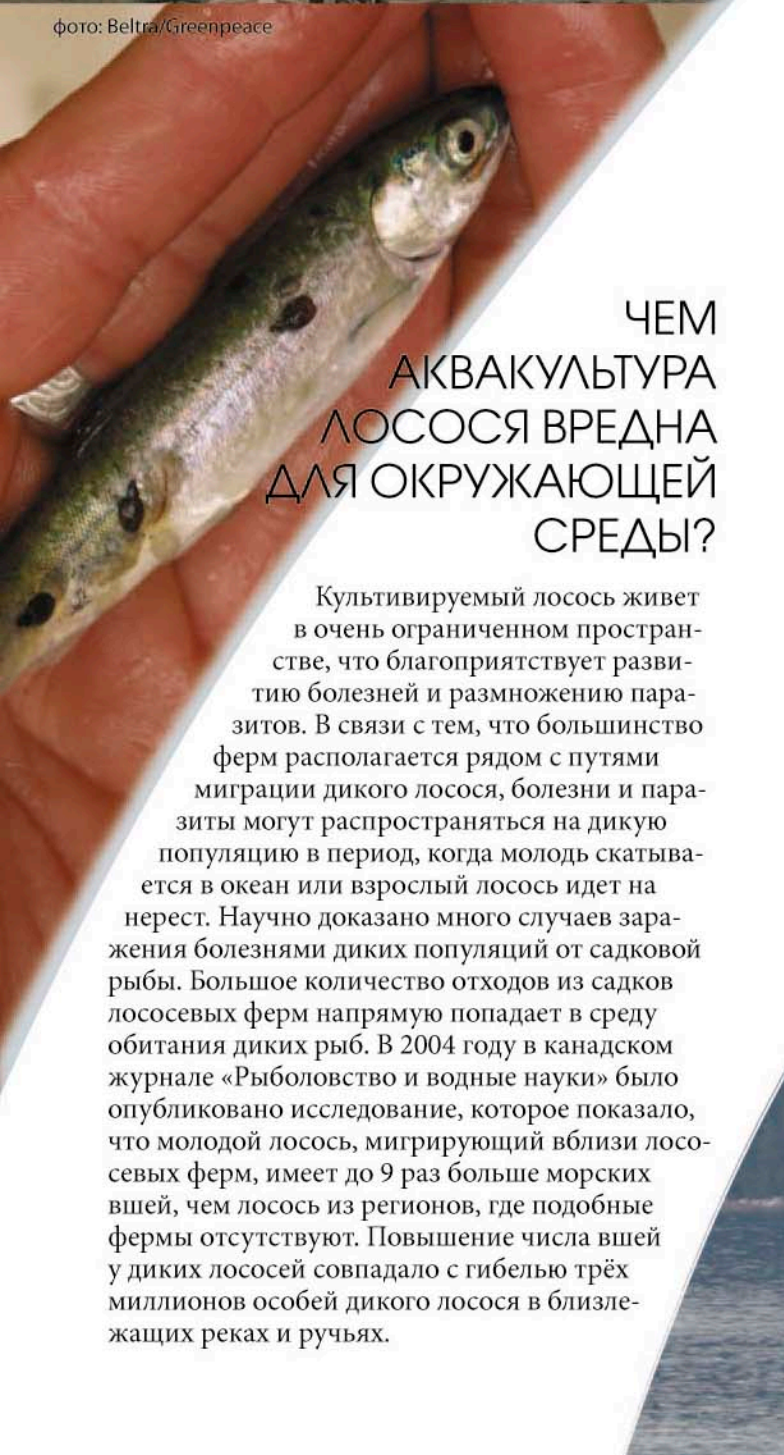
Индустрия культивирования лосося способствует истощению рыбных запасов и снижению запасов продовольствия, доступного для населения. Рыбоводы постоянно заявляют, что они увеличивают мировой запас рыбы; хотя на самом деле естественные запасы снижаются повсеместно. Ведь чтобы вырастить один килограмм культивированного лосося, требуется от 2,5 до 5,5 килограммов сардины, макреля или анчоусов. Это потеря 68% съедобных белков. Получается, что надо выловить и переработать свыше миллиона тонн съедобной рыбы, чтобы произвести в три раза меньше продукции культивируемого лосося. Садковые фермы не уменьшают пресс рыболовства на природные популяции, а увеличивают его.



фото: Петр Шаров



фото: Beltra/Greenpeace



ЧЕМ АКВАКУЛЬТУРА ЛОСОСЯ ВРЕДНА ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ?

Культивируемый лосось живет в очень ограниченном пространстве, что благоприятствует развитию болезней и размножению паразитов. В связи с тем, что большинство ферм располагается рядом с путями миграции дикого лосося, болезни и паразиты могут распространяться на дикую популяцию в период, когда молодь скатывается в океан или взрослый лосось идет на нерест. Научно доказано много случаев заражения болезнями диких популяций от садковой рыбы. Большое количество отходов из садков лососевых ферм напрямую попадает в среду обитания диких рыб. В 2004 году в канадском журнале «Рыболовство и водные науки» было опубликовано исследование, которое показало, что молодой лосось, мигрирующий вблизи лососевых ферм, имеет до 9 раз больше морских вшей, чем лосось из регионов, где подобные фермы отсутствуют. Повышение числа вшей у диких лососей совпадало с гибелью трёх миллионов особей дикого лосося в близлежащих реках и ручьях.

ВЛИЯНИЕ НА НАСЕЛЕНИЕ

Дикий лосось — важный социальный экономический ресурс ДВ России. Для прибрежного населения это один из основных источников питания, залог стабильной занятости и экономического развития региона. Экономические исследования показывают, что в 2002 г. свыше 12,3 тыс. человек на ДВ России работали в лососевой индустрии. Рыболовство создает дополнительные рабочие места в смежных отраслях промышленности в таких, как морской транспорт и пищевая обработка. Общая стоимость лососевой продукции, экспортируемой с ДВ России составляет 220—250 млн. долларов.

Что означает культивирование лосося для существующей лососевой промышленности? В канадской провинции Британская Колумбия индустрия культивирования лосося сначала приветствовалась, поскольку обещала новые рабочие места. Однако к 1990-ым годам эта промышленность утратила выработку, не прибавив заметного количества новых рабочих мест. Тем временем экологическое влияние новой индустрии стало угрожать промышленному, рекреационному и традиционному лову дикого лосося. Понятна обеспокоенность прибрежного населения тем, что лососевые фермы подвергают опасности будущее региона.

Сейчас в России еще нет лососевых ферм, но до введения ограничений в страну импортировалось ежегодно около 24 тыс. тонн культивированного лосося, главным образом, из Норвегии.

фото: Сергей Золотухин



КУЛЬТИВИРУЕМУЮ ЛОСОСИНУ ДЕЛАЮТ РОЗОВОЙ

Мясо диких лососей бывает розовым или даже красным, в зависимости от пищи, которой питается рыба. Ввиду того, что искусственно выращенный лосось не имеет такого разнообразия натуральных пищевых ресурсов, фермеры добавляют в корм искусственные красители, которые позволяют сделать мясо розовым, а значит, более привлекательным для потребителей.

Обычно в корма выращиваемого лосося добавляют кантаксантин. По данным Европейской комиссии, потребление людьми в пищу лосося с повышенным содержанием кантаксантина приводит к разрушению радужной оболочки глаза и проблемам со зрением. В настоящее время в ЕС установлена норма: содержание кантаксантина в кормах лососевых ферм не должно превышать 25 мк/кг.

ПРИМЕНЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ

В связи с тем, что большое количество рыбьей молоди выращивается в одном садке, в нем создаются идеальные условия для различных заболеваний. Чтобы этого не допустить, используются антибиотики и другие препараты. Остатки медикаментов могут попасть в океан или, через рыбу, в организм человека. Это, в свою очередь, повышает риск развития бактерий, не поддающихся лечению антибиотиками, и снижает эффективность отдельных антибиотиков при лечении заболеваний человека.

РИСК ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Результаты большого исследования, опубликованные в журнале "Science", показывают, что потребление искусственно выращенного лосося чаще одного раза в месяц увеличивает риск заболевания раком. Исследование было основано на стандартах безопасного потребления рыбы, установленных Агентством по защите окружающей среды США. Отмечено, что культивируемый лосось содержит в 10 раз больше полихлорированного дифенила и диоксина, чем дикий.

В 2006 г. в России был введен временный запрет на ввоз и реализацию продукции из норвежского культивируемого лосося из-за повышенного содержания токсичных тяжелых металлов.



ВЫБЕРИ ЦВЕТ МЯСА ...

КОНТРОЛЬ НАД ХИЩНИКАМИ

Лососевые фермы прямо или косвенно оказывают негативное воздействие на тюленей, птиц и рыб. Тюленей часто отстреливают, когда те пытаются поживиться на лососевых фермах.



КАК РЕШАЕТСЯ ПРОБЛЕМА?

На протяжении многих лет местное население, рыбаки и природоохранные организации работали вместе, чтобы поднять вопрос о необходимости реформирования индустрии культивируемого лосося и использования технологий, безопасных для людей и окружающей среды. Однако промышленность, занимающаяся выращиванием лосося, всегда противостояла переменам, напротив стараясь расширить производство. Группы активистов, выступающих за безопасные методы выращивания лосося, объединились в 2000 году и создали Береговой союз за реформу аквакультуры (CAAR). Только через сотрудничество рыбаков, переработчиков можно сохранить здоровье населения и чистую окружающую среду для будущих поколений.

ЛОСОСЬ ИЗ САДКА

ЯВЛЯЕТСЯ ЛИ АЛЬТЕРНАТИВОЙ «ОРГАНИЧЕСКИЙ» КУЛЬТИВИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ?

Органическая (экологически чистая) сельскохозяйственная продукция — это продукция, выращенная без применения химикатов в условиях, максимально приближенных к естественным. В таком сельском хозяйстве фермеры не используют пестициды или антибиотики. При этом они стремятся к реализации продукта на местном рынке. Однако процесс выращивания «органического» лосося мало чем отличается от традиционного. Его единственное отличие — уменьшение числа рыб в садке. Таким образом, снижается риск распространения болезней и использование соответствующих медикаментов.

Производители «органического» лосося все равно загрязняют окружающие воды, используя корма, произведенные из другой рыбы, которые обычно содержат диоксины и полихлордифенилы. При этом сохраняется риск всплеска болезней и распространения паразитов от выращиваемых рыб.



КАКОВЫ АЛЬТЕРНАТИВЫ?

Спрашивайте и выбирайте на рынке или в магазине законно добытого дикого лосося, пойманного в экологически чистом районе.

Поинтересуйтесь изготовителем продукции, сертификатами ее качества и происхождения. Культивируемый лосось иностранного происхождения хотя и может выглядеть красиво на прилавке и стоит дороже, но представляет угрозу для здоровья при длительном употреблении, и его производство наносит вред морским экосистемам и природным популяциям лососей. Желательно покупать рыбу у ответственного серьезного производителя/продавца, заботящегося о своей репутации и состоянии окружающей среды.

В последнее время в мире все большее распространение получает экологическая сертификация рыболовства по стандартам Морского попечительского совета (MSC). При этом речь идет не о химическом составе рыбопродукции и наличии в ней загрязняющих веществ (для этого существуют другие виды сертификации, НАASP, например). Лого или ярлык MSC присваивается самому промыслу как свидетельство того, что рыба выловлена с минимальным ущербом для природы без подрыва запасов.

Есть и технологические решения проблемы. Несколько компаний в Канаде и Норвегии используют систему закрытых резервуаров по выращиванию лосося, т.е. технологии, позволяющие сократить число проникновений культивируемых особей в окружающую среду и снизить риск заражения дикого лосося. Сейчас это очень небольшой объем продукции, производимой специально для европейских и американских рынков.



НЕ УПОТРЕБЛЯЙТЕ ИСКУССТВЕННО ВЫРАЩЕННУЮ ЛОСОСИНУ В ПИЩУ, ПОКА ОНА НЕ СТАНЕТ БЕЗОПАСНОЙ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ И ЗДОРОВЬЯ ОКЕАНА!

Культивируемый лосось будет безопасен, когда производители этой продукции:

- будут использовать технологии, позволяющие снизить риск заражения диких популяций болезнями;
- смогут гарантировать, что отходы не сбрасываются в океан;
- будут маркировать культивируемую лососину, чтобы потребитель знал об источнике продукции (или технологии производства);
- разработают корм для выращиваемого лосося, который не будет приводить к снижению численности мировых рыбных запасов;
- будут соблюдать запрет на использование генетически модифицированной рыбы;
- снизят использование антибиотиков и красителей при выращивании рыбы;
- гарантируют, что содержание загрязняющих веществ в продукции не будет превышать установленных международных стандартов;
- будут согласовывать размещение своего производства с местным населением.

ОБРАЩАЙТЕСЬ К НАМ!

Береговой союз за реформу аквакультуры
(CAAR) www.farmedanddangerous.org
Coastal Alliance for Aquaculture Reform
207 West Hastings, Suite 515, Vancouver, BC V6B 1H7 Canada
info@farmedanddangerous.org
тел: +1 (604) 696-5044

Тихоокеанский центр защиты окружающей среды
и природных ресурсов (ПЕРК) www.pacificenvironment.org
Pacific Environment
311 California Street, Suite 650
San Francisco, CA 94104-2608 USA
info@pacificenvironment.org
тел: +1 (415) 399-8850

Центр дикого лосося (ЦДЛ) www.wildsalmoncenter.org
Wild Salmon Center
721 Northwest Ninth Avenue, Suite 300
Portland, Oregon, 97209 USA
info@wildsalmoncenter.org
тел: +1 (503) 222-1804

Всемирный фонд дикой природы (WWF) — Россия
Камчатский/Берингийский экорегиональный офис
684000, Камчатская область, г. Елизово,
ул. Сопочная д. 13, к. 4
Тел: (415-2) 411-945
Тел./факс: (415-31) 7-17-67
llwilliams@wwf.ru

Всемирный фонд дикой природы (WWF) — Россия
109240, г. Москва, ул. Николоямская, д. 19, стр. 3
vspiridonov@wwf.ru
тел: +7 (495) 727-0939
www.wwf.ru

Камчатская лига независимых экспертов
(КЛиНЭ) <http://klie.ru/>
683000, г. Петропавловск-Камчатский, а/я 273
ул. Партизанская, д. 56
liga@klie.ru
тел: (4152) 420-996



Благодарим «Береговой союз за реформу аквакультуры» (CAAR) за предоставленную информацию и разрешение издания на русском языке, и фонд Gordon and Betty Moore Foundation за финансирование проекта.