



Wycofywanie żywego karpia ze sprzedaży. Zmiany w branży handlowej.

RAPORT 2020

Spis treści

Sprzedaż żywych ryb: co myślą o niej Polacy?	3
Stosunek Polaków do sprzedaży żywych ryb w sklepach	3
Sytuacja i podstawy sprzedaży żywych karpia w Polsce	7
Produkcja, spożycie i sprzedaż karpia w Polsce	7
Brak jasnych regulacji prawnych dot. sprzedaży żywego karpia	9
Przetwórstwo jako jedna z alternatyw sprzedaży żywego karpia	11
Zmiany na rynku polskim i deklaracje zaprzestania sprzedaży żywych karpia	14
Deklaracje rezygnacji ze sprzedaży żywych karpia	14
Dlaczego sieci handlowe wycofują żywe karpie z oferty?	16
Wdrożenie deklaracji w życie – współpraca sieci handlowych z hodowcami karpia	17
Wnioski i prognozy	20
Największe sieci handlowe wycofują żywe ryby ze sprzedaży	20
Intensywnie rozwija się przetwórstwo – jedna z alternatyw wobec sprzedaży żywych ryb	21
Zmiany w branży handlowej nie tylko w Polsce	22
Coraz większe zainteresowanie roślinnymi zamiennikami ryb	23
Bliski koniec sprzedaży żywych ryb	24

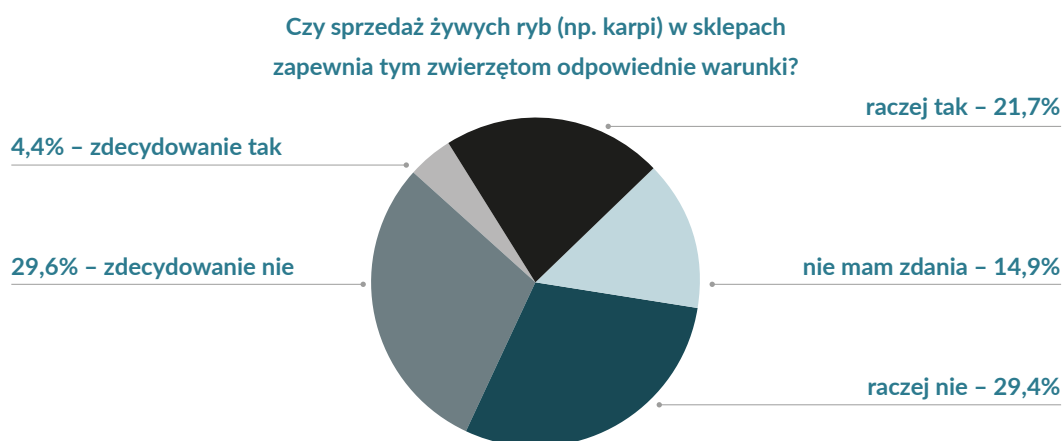


Sprzedaż żywych ryb: co myślą o niej Polacy?

Coraz więcej Polaków dostrzega problemy dobrostanowe związane ze sprzedażą żywych karpí i aktywnie sprzeciwia się tej praktyce. Ponad 48 tysięcy osób złożyło podpis pod petycją do sieci handlowych o rezygnację ze sprzedaży żywych ryb – pomozkarpíom.pl – i cały czas dołączają do nich nowe osoby.

Stosunek Polaków do sprzedaży żywych ryb w sklepach

Według badań Centrum Badawczo Rozwojowego Biostat z grudnia 2020 r.¹ 59,0% Polaków uważa, że sprzedaż żywych ryb, w tym karpí, w sklepach nie zapewnia tym zwierzętom odpowiednich warunków.

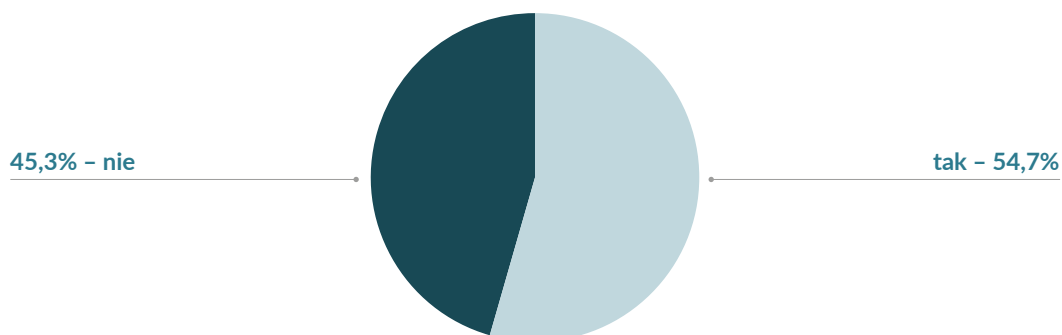


Badania Biostat 2020

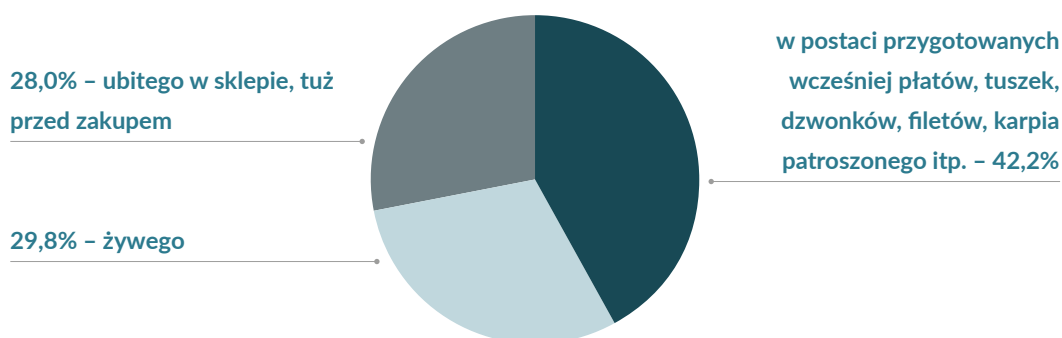
**Już ponad 48 tysięcy osób podpisało
petycję do sieci handlowych
o rezygnację ze sprzedaży żywych ryb.**

Co więcej, jak pokazują badania Biostat, **niemal połowa Polaków – 45,3% – nie kupuje karpia na święta Bożego Narodzenia**. Wśród osób kupujących karpia na święta, **najczęstszym wyborem jest karp w postaci przygotowanych wcześniej płatów, tuszek, dzwonek, filetów, karpia patroszonego itp. – 42,2%** respondentów wskazało, że w takiej postaci kupuje karpia na święta. Zakup karpia żywego deklaruje 29,8% respondentów, a karpia ubitego w sklepie tuż przed zakupem – 28,0%. Warto zwrócić uwagę na to, że w grupie wiekowej 18-29 lat karpia kupuje tylko 39,9% osób.

Czy kupuje Pan / Pani karpia
na święta Bożego Narodzenia?



W jakiej postaci?

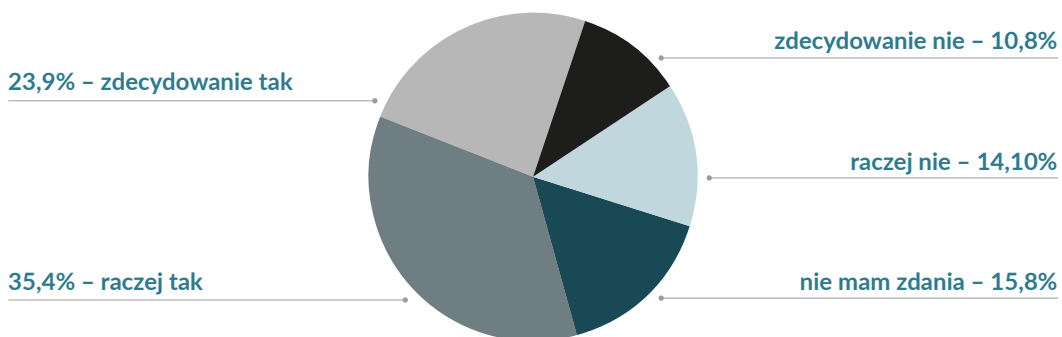


Badania Biostat 2020

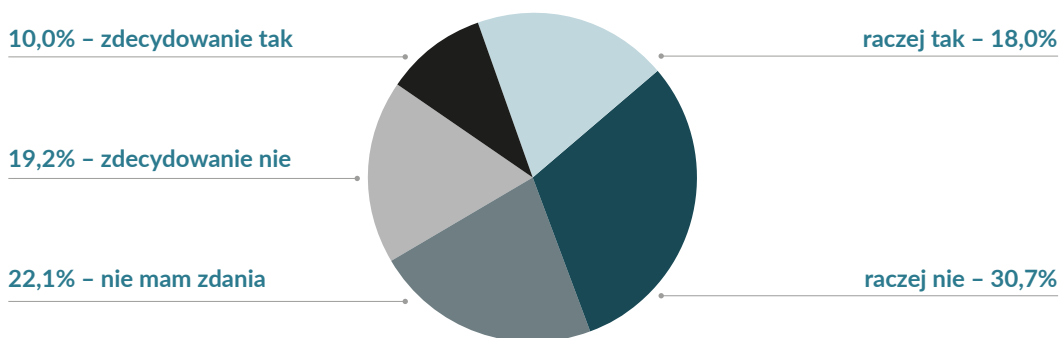


Istotne z punktu widzenia strategii sieci handlowych z pewnością jest to, że według badań Biostat 59% respondentów wskazuje, że jeśli w ofercie sklepu nie będzie karpia żywego, to zdecyduje się na zakup karpia w innej postaci w tym sklepie, jak również że niemal co trzecia osoba – 28% respondentów – jest skłonna zrezygnować z zakupów w sklepie z uwagi na to, że sprzedaje się w nim żywe karpie.

Czy jeśli w ofercie sklepu nie będzie karpia żywego, czy zdecyduje się Pan / Pani na zakup karpia w innej postaci w tym sklepie?



Czy jest Pan / Pani skłonny / skłonna zrezygnować z zakupów w sklepie z uwagi na to, że sprzedaje się w nim żywe karpie?

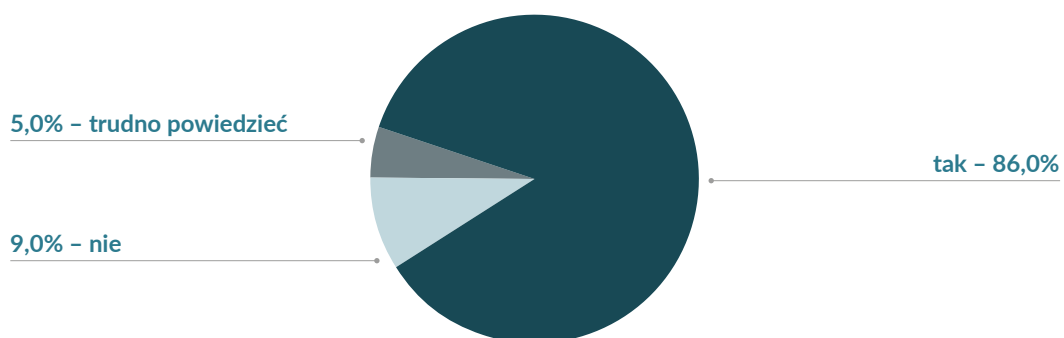


Badania Biostat 2020




Na sprzeciw społeczny wobec nieodpowiedniego traktowania ryb wskazują również badania CBOS z 2018 roku według których aż 86% Polaków popiera zakaz transportu żywych ryb bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie².

Czy popiera Pan / Pani zakaz transportu żywych ryb bez dostatecznej ilości wody umożliwiającej oddychanie?



Badania CBOS 2018 r.

fot. Andrew Skowron



Sytuacja i podstawy sprzedaży żywych karp w Polsce

Produkcja, spożycie i sprzedaż karp w Polsce

Polska jest jednym z największych hodowców karp w Unii Europejskiej, zajmując podium wspólnie z Czechami. Według kwestionariuszy RWW-22, czyli zestawienia dotyczącego powierzchni stawów rybnych oraz ilości ryb wyprodukowanych w stawach rybnych i innych urządzeniach służących do chowu i hodowli, **w Polsce w 2018 roku odłowiono 20,8 tysięcy ton karpia, czyli prawie 14 milionów karp³**. Stanowi to około jedną trzecią produkcji Unii Europejskiej⁴. Z tego jedynie 16,5 tys. ton zostało sprzedane i trafiło do konsumentów, co oznacza, że aż 20,6% produkcji ogólnej nie znalazło kupców⁵. Branża uzyskała dochód o około 10 mln zł niższy niż rok wcześniej⁶.

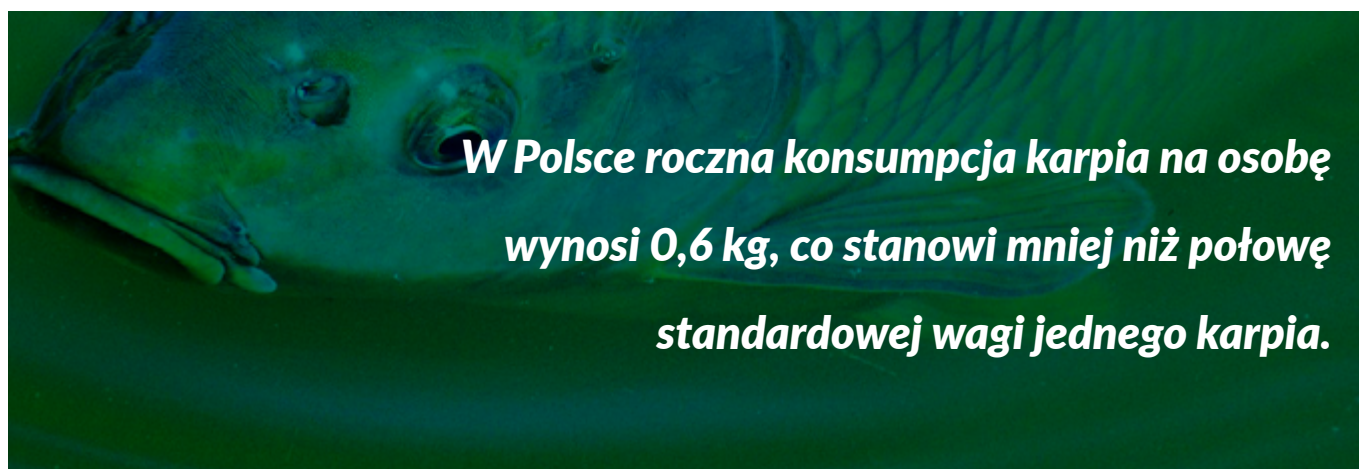
fot. Andrew Skowron



W Polsce funkcjonuje **3151 podmiotów prowadzących hodowlę karpia**, a także 1098 przedsiębiorstw akwakultury utrzymujących karpie⁷ – największe ich skupienie znajduje się w centralnej i południowej Polsce. Na pierwszym miejscu klasyfikuje się województwo śląskie z liczbą 615 podmiotów. Według jednej z sieci handlowych, na Śląsku i w Wielkopolsce występuje wciąż silna tradycja nabywania żywych karpia, dlatego występuje tam silniejszy niż w innych województwach popyt – jest to jednak informacja z 2018 roku, przewidujemy więc zmianę podejścia Polaków również w tych obszarach Polski⁸.

W 2018 roku import karpia, po kilku latach wzrostu, zmniejszył się o 20,5% względem poprzedniego roku i stanowił ok. 14% krajowej produkcji karpia. Najwięcej ryb trafiło do nas z Czech (79,0%), ale sporo również z Węgier (16,1%) oraz Litwy (4,9%). Eksport karpia utrzymywał się na poziomie ok. 0,5 tys. ton⁹ – produkcja karpia w Polsce skupiona jest na rynku krajowym, ze względu na mały udział produktów przetworzonych¹⁰.

Osoba mieszkająca w Polsce spożywa średnio około 12 kg ryb rocznie. Z tego konsumpcja karpia w 2018 wyniosła 0,6 kg na osobę, co stanowi masę ponad połowę mniejszą od standardowej wagi jednego karpia wynoszącej 1,5 kg¹¹. Dodatkowo karpie spożywane są w znacznej większości sezonowo, w okresie świątecznym¹² – w 2018 r. aż 80% sprzedaży karpia na rynku krajowym przypadło na grudzień¹³.



Sprzedaż karpia w postaci żywej odbywa się bezpośrednio u hodowców tej ryby, na targach oraz w sieciach handlu detalicznego i hurtowego, przy czym w sieciach handlowych – tych, które jeszcze nie zrezygnowały ze sprzedaży żywego karpia – jedynie w okresie Bożego Narodzenia. Co ciekawe, zgodnie z szacunkami Jerzego Safadera, prezesa Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb, obecnie rocznie ok. 4 tys. ton karpia jest sprzedawane w postaci żywej, głównie przez sprzedaż bezpośrednią przez hodowców tej ryby, podczas gdy ok. 16 tys. ton karpia trafia do przetwórstwa. Szacunki te wskazują na zdecydowanie przeważającą ilość karpia sprzedawanego w innej postaci niż żywa.



Brak jasnych regulacji prawnych dot. sprzedaży żywego karpia

Ustawa o Ochronie Zwierząt z dnia 21 sierpnia 1997 r. (dalej: UOZ), której karp również podlega, niestety nie odnosi się bezpośrednio do ryb i przepisów związanych z ich szczegółowymi wymaganiami dobrostanowymi. **UOZ wskazuje jednak na pewne uniwersalne niedopuszczalne i zabronione praktyki, jak transport zwierząt w sposób powodujący ich zbędne cierpienie i stres a także przetrzymywanie ich w sposób uniemożliwiający przyjęcie naturalnej pozycji¹⁴.**

Niestety, wymienione praktyki były przez długi czas dopuszczalne wedle *Wytycznych w postępowaniu z żywymi rybami konsumpcyjnymi będącymi przedmiotem sprzedaży detalicznej Głównego Lekarza Weterynarii*. Wśród zaleceń dotyczących opakowań stosowanych do przenoszenia ryb przez kupującego, dopuszczona była możliwość transportowania ich ze sklepu do domu bez wody, m.in. w ożebrowanych reklamówkach foliowych. **Zalecenia te były całkowicie niezgodne z wymaganiami dobrostanowymi ryb**, gdyż wymiana gazowa jaką prowadzą ryby przez skórę umożliwia jedynie dotlenienie skóry i w żaden sposób nie zapobiega duszeniu się (rozumianemu jako brak dopływu tlenu do narządów), a transport w reklamówce uniemożliwia zachowanie rybie naturalnej pozycji¹⁵. Co istotne, według orzeczenia Sądu Najwyższego z 13.12.2016 – fakt, że karp jest w stanie przeżyć bez dostępu do wody, nie oznacza że nie cierpi w tym czasie.

Natomiast **w tym roku wytyczne zmieniły się na korzyść sprzedawanych żywych karpia¹⁶**. Zalecenia w postępowaniu z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej rekomendują sprzedaż karpia wyłącznie po uprzednim uśmierceniu przez personel posiadający doświadczenie w zakresie uboju ryb. Zaznaczają jednak,

fol. Andrew Skowron

że w przypadku braku warunków do wykonania tego, karp powinien być transportowany przez klienta w opakowaniu umożliwiającym przyjęcie naturalnej pozycji oraz zawierającym wodę, w stosunku 1:2 masy karpia do objętości wody.

Problematyczne jednak wciąż pozostaje przetrzymywanie ryb oraz ubój dokonywany przez klientów, którzy nie zostali przeszkoleni w tym zakresie, a co za tym idzie nie wiedzą, jak to zrobić zgodnie z poszanowaniem dobrostanu karpia, co czyni ten proces dużo dłuższym, bardziej stresującym i bardziej bolesnym.

Zdecydowanie istotnym i niezbędnym krokiem ku lepszej ochronie ryb w Polsce byłoby wprowadzenie szczegółowych przepisów dotyczących transportu i sprzedaży ryb, uwzględniających aktualną wiedzę naukową o ich dobrostanie. Do tego czasu, każdej odpowiedzialnej sieci handlowej i każdemu hodowcy sprzedającemu ryby bezpośrednio zalecamy stosowanie się do przepisów Ustawy o Ochronie Zwierząt i oczywiście – rezygnację ze sprzedaży ryb w postaci żywej.

W SKRÓCIE:

Ustawa o Ochronie Zwierząt z dnia 21 sierpnia 1997 r. przedstawia uniwersalne, niedopuszczalne i zabronione praktyki:

- transport zwierząt w sposób powodujący ich zbędne cierpienie i stres,
- przetrzymywanie ich w sposób uniemożliwiający przyjęcie naturalnej pozycji.

OD TEGO ROKU ZALECA SIĘ:

- sprzedaż karpia wyłącznie po uprzednim uśmierceniu przez personel posiadający doświadczenie w zakresie uboju ryb,
- w przypadku braku warunków do wykonania powyższego, karp powinien być transportowany przez klienta w opakowaniu umożliwiającym przyjęcie naturalnej pozycji oraz zawierającym wodę, w stosunku 1:2 masy karpia do objętości wody.



Przetwórstwo jako jedna z alternatyw sprzedaży żywego karpia

BRANŻA PRZETWÓRSTWA RYBNEGO W POLSCE

Polska jest trzecim największym przetwórcą ryb w Europie – za nią znajdują się Hiszpania i Wielka Brytania¹⁷. Całkowita wartość obrotu rośnie od 2012 r., osiągając 2,9 mld euro w 2018 r.¹⁸ i jest to wzrost o 5% w stosunku do poprzedniego roku, gdy obrót wyniósł 2,76 mld euro. Według Andrzeja Grossa, byłego prezesa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, technologie w branży przetwórczej są jednymi z najnowocześniejszych zarówno w Unii Europejskiej, jak i na świecie¹⁹.

Polskie przetwornie przerabiają rocznie ok. 1 milion ton ryb w przeliczeniu na wagę żywą ryb²⁰. Wielkość produkcji wyrobów w branży przetwórstwa rybnego wyniosła w 2019 r. 588 tys. ton i jest to wzrost o 5,8% w porównaniu do roku 2018 r²¹.

Według stanu na wrzesień 2020 r., przetwórstwem ryb w kraju zajmowało się 236 zakładów z uprawnieniami do handlu produktami na obszarze Unii Europejskiej. Szacuje się, że w Polsce przetwórstwem ryb może zajmować się łącznie nawet ok. 320 podmiotów²². Z tego około 40 zakładów przetwórstwa rybnego zajmuje się obecnie przetwarzaniem karpia (Morski Instytut Rybacki, 2020).

Ze względu na niskie spożycie wewnętrzne, branża przetwórstwa nastawiona jest głównie na produkcję z przeznaczeniem na eksport i jest to kluczowy czynnik wpływający na rozwój tej branży²³. Udział przetwórstwa rybnego w przychodach polskiego przemysłu rolno-spożywczego (bez produkcji napojów alkoholowych i tytoniu) wyniósł w 2018 r. 5,6%²⁴. Eksport przetworów rybnych, w przypadku większości gatunków, odbywa się na rynek niemiecki. Innymi ważnymi rynkami zbytu są Francja, Czechy i Szwecja²⁵.

fot. Andrew Skowron

Przychody ze sprzedaży produktów przetwórstwa rybnego w 2019 r. wyniosły 7,79 mld zł i jest to wzrost o 6,2% w porównaniu z ubiegłym rokiem. Przychody z eksportu wyniosły 5,27 mld zł (wzrost o 8% w porównaniu z 2018 r.) a przychody uzyskane ze sprzedaży krajowej wyniosły 2,52 mld zł (wzrost o 2,7% w porównaniu z 2018 r.)²⁶.

PRZETWÓRSTWO KARPI

W 2019 r. – według danych Instytutu Rybactwa Śródlądowego – polska produkcja karpia wyniosła około 21,3 tys. ton. W przeliczeniu na sztuki jest to 14,2 mln karpia (o 0,5 tys. ton, tj. 0,2 mln karpia więcej niż w roku 2018). Produkcja karpia nastawiona jest na odłów tych ryb w okresie świątecznym. **W ostatnich latach, mocno rozbudowało się (i rozbudowuje nadal) przetwórstwo karpia. Z roku na rok zwiększa się zapotrzebowanie na przerób karpia, tak samo jak i rośnie produkcja wyrobów przetworzonych z karpia.**

Dodatkowo, linie produkcyjne zarówno dużych, jak i małych przetwórni, w okresie przedświątecznym przestawiane są na przetwórstwo karpia – w sumie jest to kilkadziesiąt zakładów²⁷.

Przetwórstwo karpia odbywa się w Polsce na dwa sposoby:

SPOSÓB 1:

Zakup surowca rybnego przez przetwórnę (zazwyczaj do przetwórstwa wykorzystuje się żywe karpie) i sprzedaż wyrobu gotowego w postaci świeżej lub mrożonej. Jest to ok. 14,3% rocznej podaży karpia konsumpcyjnego w Polsce i do tego celu wykorzystuje się ok. 6 tys. ton surowca rybnego, co stanowi ok. 30% całej produkcji karpia przeznaczonego do konsumpcji.

SPOSÓB 2:

Usługowe przetwórstwo zlecane przez firmy handlowe. Do tego celu wykorzystuje się ok. 10 tys. ton surowca i jest to ok. 50% całkowitej produkcji karpia.

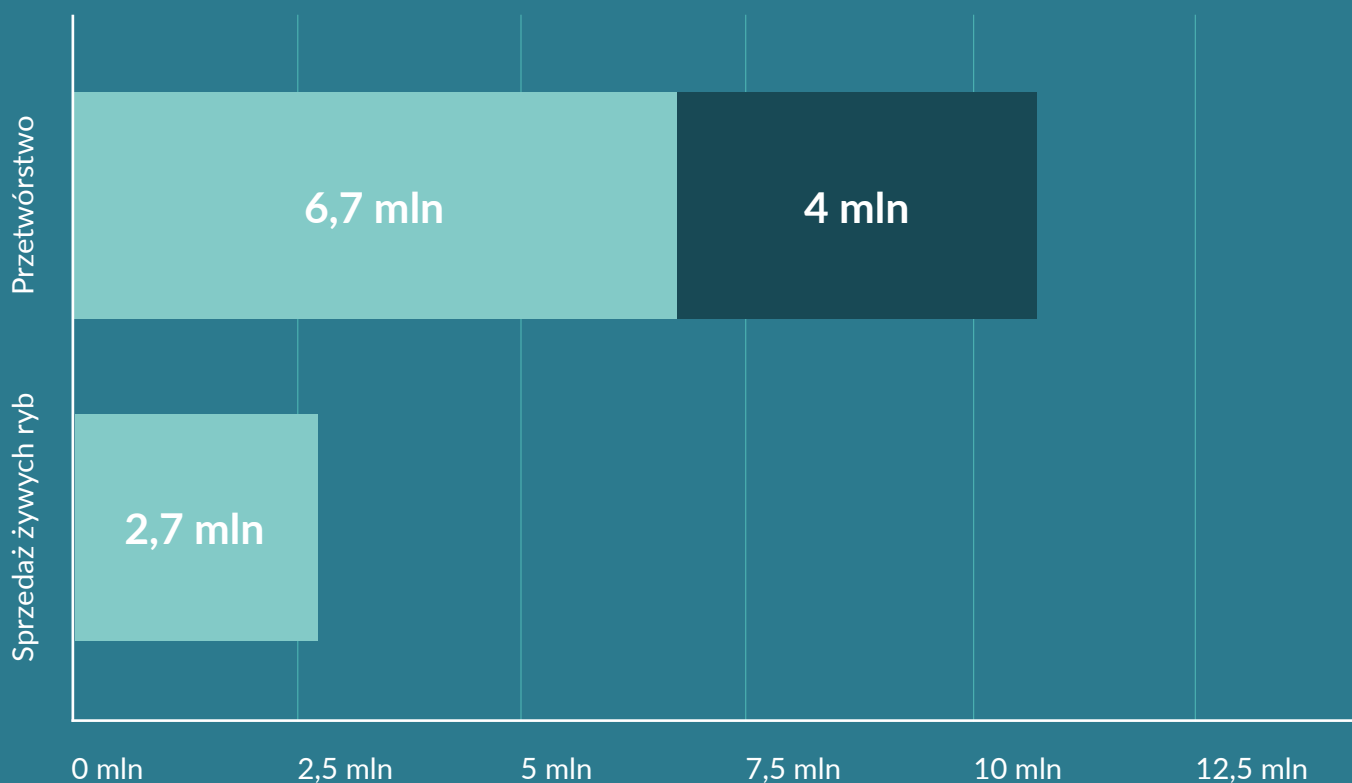
Całkowita produkcja i sprzedaż wyrobów przetworzonych z karpia wynosi 80% produkcji całkowitej karpia, co jest równe ok. 11,3 mln karpia (2019 r.).

Dla porównania, zgodnie z szacunkami PSPR, około 4 tys. ton karpia jest sprzedawane w postaci żywej, co stanowi tylko 20% produkcji. Jest to równe ok. 2,7 mln karpia. Z pewnością na tę sytuację mają wpływ decyzje sieci handlowych, które rezygnują ze sprzedaży żywych ryb.

Porównanie produkcji wyrobów przetworzonych z karpia i sprzedaży żywej ryb (dane szacunkowe)

		Przybliżona waga surowca rybnego [t]	Liczba karpia [szt]		Procent całkowitej produkcji karpia [%]	
Przetwórstwo	Sposób 1	6 tys.	4 mln	10,7mln	30	80
	Sposób 2	10 tys.	6,7 mln			
Sprzedaż żywych ryb		4 tys.	2,7 mln	20		
Suma		20 tys.	13,4 mln			

Szacunkowa liczba karpia



Dane zawarte w tym rozdziale otrzymaliśmy od Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb, 20.10.2020.



Zmiany na rynku polskim i deklaracje zaprzestania sprzedaży żywych karpia

Deklaracje rezygnacji ze sprzedaży żywych karpia

Pod wpływem zmieniających się oczekiwań konsumentów kolejne sieci sklepów rezygnują ze sprzedaży żywych karpia. Niemal wszystkie największe sieci handlowe operujące w Polsce, z wyjątkiem MAKRO oraz E.Leclerc, nie sprzedają już żywych karpia lub zadeklarowały ich wycofanie w najbliższych latach.

Na następnej stronie zamieszczone zostały informacje dotyczące firm, które zrezygnowały ze sprzedaży żywego karpia, a także tych, które nigdy nie sprzedawały żywych ryb, ale wydały oficjalną politykę w tym zakresie. Znalazły się w niej także informacje na temat firm, które nadal nie wycofały się ze sprzedaży żywych karpia.

Carrefour	Wprowadzenie ograniczeń w sprzedaży żywych karpia w 2020 r. (ubój ryb na miejscu) i całkowite wycofanie ich z oferty do 2021 r.
Kaufland	Ograniczenie sprzedaży żywych karpia w 2019 r. (sprzedaż w ½ placówek) i wycofanie ich ze sprzedaży od 2020 r.
Selgros cash&carry	Ograniczenie sprzedaży żywych karpia w 2018 r. (sprzedaż w ⅓ hal) i całkowita rezygnacja ze sprzedaży od 2019 r.
Tesco	Wycofanie żywych karpia ze sprzedaży od 2019 r.*
Auchan	Ograniczenie sprzedaży żywych karpia w 2018 r. (sprzedaż w 12 ze 110 placówek) i całkowita rezygnacja ze sprzedaży od 2019 r.
Bi1 (dawniej Real)	Wycofanie żywych karpia ze sprzedaży od 2017 r.
Lidl	Sieć nie prowadzi sprzedaży żywych karpia.
Biedronka	Sieć nie prowadzi sprzedaży żywych karpia.
Aldi	Sieć nie prowadzi sprzedaży żywych karpia.
Piotr i Paweł	Sieć nie prowadzi sprzedaży żywych karpia.
E.Leclerc	Sieć nadal nie podjęła oficjalnej decyzji w sprawie wycofania żywych ryb ze sprzedaży. !
Makro	Sieć nadal nie podjęła oficjalnej decyzji w sprawie wycofania żywych ryb ze sprzedaży. !

*W 2019 r. Tesco nie sprzedawało już żywych karpia, jednak udostępniło parkingi przed swoimi sklepami handlarzom żywych ryb. W 2020 r. sieć zadeklarowała, że sprzedaż nie będzie odbywała się ani w sklepach, ani na parkingach.

Na stronie politykadobrostanu.pl znajduje się lista polityk sieci handlowych z odnośnikami do komunikatów zamieszczonych na oficjalnych stronach internetowych firm.



Dlaczego sieci handlowe wycofują żywe karpie z oferty?

W wypowiedziach przedstawicieli różnych sieci handlowych, które nie sprzedają żywych karpie lub zadeklarowały wycofanie ich ze sprzedaży, **dominują motywacje związane z dobrostanem ryb oraz z dostosowywaniem się do zmieniających się wymagań klientów.**

Biedronka w swoim *Raporcie zrównoważonego rozwoju za lata 2018-2019* zaznaczyła, że nie posiada w ofercie żywych karpie ze względu na troskę o ich dobrostan²⁸, natomiast **Lidl** powiązał brak sprzedaży żywych karpie z kwestią zrównoważonego zaopatrywania²⁹. **Dorota Patejko, dyrektor ds. komunikacji i CSR Auchan Polska**, komentując decyzję sieci o wycofaniu żywych karpie ze sprzedaży wspominała zarówno o dobrostanie ryb, jak i o potrzebach klientów³⁰. **Maja Szewczyk, dyrektor Działu Komunikacji Korporacyjnej Kaufland Polska** tak skomentowała deklarację wycofania żywych karpie ze sprzedaży: *Jako świadome przedsiębiorstwo z branży handlu detalicznego, dążymy do tego, aby produkty oferowane naszym klientom pochodziły ze zrównoważonej produkcji oraz były wytworzone w oparciu o dobrostan zwierząt.* **Dyrektor marketingu w Selgros Cash&Carry, Cezary Furmanowicz**, wspomina o głosie klientów i podkreśla, że *dobrostan zwierząt jest dla nas [sieci Selgros Cash&Carry – przyp. red.] najważniejszy*³¹.

Przekonania i potrzeby konsumentów z pewnością wywarły także wpływ na decyzję sieci Carrefour. Carrefour ogłosił rezygnację ze sprzedaży żywych karpie jako kolejny etap długoterminowej strategii transformacji żywieniowej. Krok ten mieści się w zakresie ochrony bioróżnorodności i poprawy dobrostanu zwierząt w ramach

fot. Andrew Skowron

programu Act For Food realizowanego przez tę sieć handlową. **Barbara Kowalska, Dyrektor ds. Jakości i Zrównoważonego Rozwoju Carrefour Polska** tak opisuje motywacje firmy³²:

Ambicją Carrefour jest zostanie liderem transformacji żywieniowej na polskim rynku. Dlatego podejmujemy wiele działań i inicjatyw, które pozwalają nam oferować klientom wysokiej jakości żywność w przystępnych cenach, wytworzoną z poszanowaniem środowiska naturalnego, ochrony bioróżnorodności i dobrostanu zwierząt. Najnowszym z nich jest wycofanie ze sprzedaży karpia żywego do 2021 roku.

Wypowiedzi przedstawicieli firm pochodzą z korespondencji mailowej ze SOK, chyba że zaznaczone jest inaczej.

Wdrożenie deklaracji w życie - współpraca sieci handlowych z hodowcami karpia

Decyzje sieci handlowych o wycofaniu żywych ryb ze sprzedaży mają bezsprzeczny wpływ na hodowców karpia, którzy dokonują transformacji łańcucha produkcji i dostosowują go do nowego modelu sprzedaży karpia. Zarówno Carrefour, Auchan, jak i Kaufland³³, podkreślają, że ze względu na zapewnienie hodowcom czasu na wprowadzenie niezbędnych zmian – zaplanowali całkowite wycofanie żywej ryby ze sprzedaży z pewnym wyprzedzeniem.



fot. Andrew Skowron



Jako firma odpowiedzialna, każde z naszych zobowiązań rozpatrujemy w wielu aspektach, nie tylko oczekiwań naszych klientów czy wpływu środowiskowego, ale także w kontekście długoterminowej współpracy i partnerskich relacji z naszymi dostawcami. **Zobowiązanie dotyczące wycofania ze sprzedaży żywego karpia w 2021 roku powstało, m.in. w wyniku konsultacji z hodowcami karpia, w większości niewielkimi gospodarstwami rybackimi, które współpracują z naszą siecią od wielu lat. Odsunięcie tego w czasie do przyszłego roku [2021 r. – przyp. red.], daje im możliwość podjęcia niezbędnych inwestycji i dostosowanie infrastruktury hodowli do nowych warunków przygotowania, transportu i sprzedaży ryb, co jest szczególnie ważne w procesie przebudowy ich gospodarstw.**

Barbara Kowalska,

Dyrektor ds. Jakości i Zrównoważonego Rozwoju
Carrefour Polska

Wypowiedzi przedstawicieli firm pochodzą z korespondencji mailowej ze SOK, chyba że zaznaczone jest inaczej.



Współpraca z polskimi hodowcami karpia trwa w Auchan od początku naszej działalności, czyli od 1996 r. **Zmiany, które następują w preferencjach oraz wyborze klientów były na bieżąco analizowane i stanowiły kierunki w opracowaniu naszego modelu sprzedaży na przyszłość.** Sześć lat temu zaproponowaliśmy współpracującym z nami hodowcom karpia zmianę modelu i wybudowanie w ich gospodarstwach małych przetwórni, w których mogliby przygotować dla nas przetwory ze swojego karpia. Do programu przystąpiło 5 Gospodarstw Rybackich. Dziś to właśnie te gospodarstwa zaopatrują nasze sklepy w karpia. Współpraca z hodowcami w nowym modelu rozwijała się stopniowo. W pierwszych latach nowe przetwornie nie wykorzystywały w pełni swojego potencjału, ponieważ na rynku nadal dominowała sprzedaż karpia żywego. **Przełom nastąpił w latach 2018-2019, kiedy stało się jasne, że sprzedaż karpia żywego będzie stopniowo wygaszana.** Jednocześnie wraz ze wzrostem świadomości konsumenckiej, zmieniły się trendy zakupowe – klienci coraz chętniej zaczęli sięgać po **karpia profesjonalnie przetworzonego.** Ten właśnie element wytyczył kierunek zmian Modelu Sprzedaży Karpia w Auchan.

Radostaw Dac,
Dyrektor produktów
Auchan Polska

Wypowiedzi przedstawicieli firm pochodzą z korespondencji mailowej ze SOK, chyba że zaznaczone jest inaczej.



Wnioski i prognozy

Obecnie dzięki wielu kampaniom i projektom, zarówno w skali międzynarodowej, jak i ogólnopolskiej, rośnie świadomość społeczna dotycząca dobrostanu ryb. **Dzisiaj fakt, że ryby odczuwają ból, jest niepodważalny i coraz bardziej znany społeczeństwu.**

Co za tym idzie, coraz większa liczba konsumentów sprzeciwia się niehumanitarnym praktykom. Wskazują na to między innymi badania Biostat z grudnia 2020 r., wedle których **59,0% Polaków uważa, że sprzedaż żywych ryb w sklepach, w tym karpia, nie zapewnia tym zwierzętom odpowiednich warunków.** Co ciekawe, niemal połowa Polaków (45,3%) nie kupuje karpia na święta bożonarodzeniowe, a wśród osób kupujących karpia, **najczęstszym wyborem jest karp w postaci przygotowanych wcześniej płatów, tuszek, dzwonek, filetów, karpia patroszonego itp. (42,2%).**

Największe sieci handlowe wycofują żywe ryby ze sprzedaży

W ostatnich latach praktycznie wszystkie największe sieci handlowe obecne w naszym kraju, oprócz E.Leclerc oraz Makro, oficjalnie zobowiązały się do wycofania żywego karpia z oferty, kierując się troską o dobrostan ryb oraz chęcią spełnienia oczekiwań konsumentów. Na skutek decyzji sieci handlowych, współpracujący z nimi hodowcy ryb dokonali, lub są w trakcie, transformacji łańcucha produkcji i dostosowania infrastruktury hodowli do nowych warunków przygotowania, transportu i sprzedaży ryb.

Zobowiązania sieci handlowych mają bezpośrednie przełożenie na poprawę dobrostanu karpia w Polsce – decyzja tylko jednej z wymienionych niżej sieci handlowych wpłynęła na lepszy los około 1,3 mln ryb³⁴.

Oficjalne i publiczne decyzje największych sieci handlowych – **Auchan, Carrefour, Selgros Cash&Carry, Kaufland, Tesco i Bi1** – o wycofaniu żywych karpia ze sprzedaży, jasno pokazują, że troska o dobrostan zwierząt, w tym ryb, jest niezwykle ważną częścią polityki odpowiedzialności społecznej biznesu każdej firmy dbającej o swoje relacje z klientami i wizerunek. Liczymy, że do tego grona już niedługo dołączy także **E.Leclerc i Makro**.

Według badań Biostat, 59,0% Polaków wskazuje, że jeśli w ofercie sklepu nie będzie karpia żywego, to zdecyduje się na zakup karpia w innej postaci w tym sklepie. Co więcej, niemal co trzecia osoba (28,0% respondentów) jest skłonna zrezygnować z zakupów w sklepie z uwagi na to, że sprzedaje się w nim żywe karpie. Kolejnym ważnym krokiem w kierunku poprawy dobrostanu karpia z pewnością będzie zakończenie sprzedaży żywych ryb na targowiskach i jest to temat nad którym będziemy się w niedługiej przyszłości pochylać.

Intensywnie rozwija się przetwórstwo – jedna z alternatyw wobec sprzedaży żywych ryb

Polska jest trzecim największym przetwórcą ryb w Europie z całkowitą wartością obrotu wzrastającą od 2012 r. i osiagającą 2,9 mld euro w 2018 r. Już obecnie, linie produkcyjne części zarówno dużych, jak i małych przetwórnici, w okresie przedświątecznym przestawiane są na przetwórstwo karpia³⁵, które zdaje się być najłatwiej dostępną alternatywą wobec obecnej praktyki sprzedaży żywych ryb.





Zgodnie z szacunkami Jerzego Safadera, prezesa Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb, **już teraz ok. 80% wyprodukowanego w Polsce karpia przeznaczone jest na produkcję wyrobów przetworzonych, a w ciągu najbliższych 3-4 lat sprzedaż karpia w postaci żywej spadnie do nieznaczącej wielkości.**

Przetwórstwo eliminuje problemy dobrostanowe związane ze sprzedażą żywych ryb na etapie utrzymywania, transportu i uboju w punktach sprzedaży oraz u końcowego konsumenta. Jesteśmy świadomi, że inne etapy łańcucha produkcji i przetwórstwa nie są na ten moment wolne od problemów dobrostanowych ryb i będziemy się w przyszłości temu przyglądać.

Zmiany w branży handlowej nie tylko w Polsce

Zmiany w kierunku stopniowej poprawy dobrostanu karpia, zdecydowanie widoczne w Polsce, rozpoczynają się także w innych krajach europejskich. Szczególnie zauważalne są one na Litwie, gdzie na skutek dialogu litewskiego oddziału Otwartych Klatek (Tušti narvai) z branżą spożywczą – **trzy największe litewskie sieci supermarketów zobowiązały się do końca 2020 roku wycofać żywe ryby ze sprzedaży**³⁶. Również w Czechach i na Słowacji, gdzie występuje praktyka sprzedaży żywych ryb, temat dobrostanu karpia podejmują wiodące organizacje prozwierzęce.

fol. Andrew Skowron



Coraz większe zainteresowanie roślinnymi zamiennikami ryb

Polacy coraz częściej wybierają roślinne odpowiedniki produktów mięsnych³⁷. Rośnie popularność zamienników drobiu, wołowiny czy wieprzowiny, natomiast w ostatnim czasie wiele sieci idzie o krok dalej i inwestuje w roślinne odpowiedniki ryb. **Start-upy i duże korporacje wykazują coraz większe zainteresowanie roślinnymi alternatywami produktów rybnych.** Projektem „Fishless Fish” zajmuje się zespół badawczy amerykańskiej firmy Impossible Foods, znanej za sprawą zamienników burgerów, które można dostać m.in. w sieci Burger King³⁸. Nawet sieć Nestle stworzyła swój odpowiednik roślinnej sałatki z tuńczyka³⁹. Na rynku polskim również dostępne są alternatywy produktów rybnych m.in. paluszki „rybne” firmy Vivera czy pasty „rybne” z firmy Veki.

Co ciekawe, największe podmioty działające w branży przetwórstwa i konserwowania ryb⁴⁰, m.in. firma Lisner czy Frosta, inwestują w wyroby żywnościowe bez produktów pochodzenia zwierzęcego. Pierwsza firma inwestuje w pasty warzywne, natomiast druga konsekwentnie rozszerza ofertę produktów roślinnych o mrożone dania gotowe i burgery.





Bliski koniec sprzedaży żywych ryb

Decyzje sieci sklepów przybliżają koniec sprzedaży żywych karpia, czego świadomi są zarówno hodowcy karpia, dyrektorzy sklepów, jak i konsumenci. W Polsce jeszcze tylko dwie z największych sieci handlowych – **Makro** i **E.Leclerc** – kontynuują tę praktykę. Zarówno oczekiwania konsumentów widoczne w badaniach opinii publicznej, jak i rozwój przetwórstwa i rynku alternatyw roślinnych jasno pokazują, że jest to niepotrzebna praktyka, na którą nie ma miejsca w XXI wieku.

fort. Andrew Skowron

Przypisy końcowe

- 1 Badanie zlecone przez Stowarzyszenie Otwarte Klatki Centrum Badawczo Rozwojowemu Biostat w grudniu 2020 r.
- 2 Fundacja Centrum Badania Opinii Społecznej. (2018). Dobre zmiany w ochronie zwierząt? Warszawa. https://www.cbos.pl/SPISKOM.POL/2018/K_032_18.PDF.
- 3 Według danych Komisji Europejskiej przyjmuje się, że jeden karp waży 1,5 kg https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/carp_pl.
- 4 Eurostat. (2020). Production from aquaculture excluding hatcheries and nurseries (from 2008 onwards).
- 5 Karp i co o nim warto wiedzieć. wetgiw.gov.pl. (2019). <https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/Karp-i-co-o-nim-warto-wiedziec/idn:1147>.
- 6 Lirski, A. (2019). Rynek i sprzedaż ryb czyli co dalej z karpem?. Prezentacja z Jesiennej Konferencji Rybackiej, Niemodlin. http://www.lgropolszczyzna.pl/images/2019/jesienna_konferencja_rybacka/OPOLE_2019_Andrzej_Lirski.pdf, dostęp 7.10.2020.
- 7 Karp i co o nim warto wiedzieć. wetgiw.gov.pl. (2019). <https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/Karp-i-co-o-nim-warto-wiedziec/idn:1147>.
- 8 Madejski, M. (2018). Żywe karpie znikają z kolejnych sieci supermarketów. Ale Kaufland i Carrefour mówią „nie” ekologom. [Finanse.wp.pl](http://finanse.wp.pl). <https://finanse.wp.pl/zywe-karpie-znikaja-z-kolejnych-sieci-supermarketow-ale-kaufland-i-carrefour-mowia-nie-ekologom-6322460553685121a>, dostęp 17.11.2020.
- 9 Lirski, A. (2019). Czy grozi nam regres w sprzedaży karpia w Polsce?. Komunikaty Rybackie, 4. <https://www.infish.com.pl/sites/default/files/articles/KR4-2019-17-21.pdf>, dostęp 17.11.2020.
- 10 Mytlewski, A., & Rakowski, M. (2017). The extensive carp aquaculture in Central Europe: Typical strategies of the Polish carp farms identified in the EU SUCCESS project. *Journal Of Fisheries & Livestock Production*, 05(02).
- 11 Karp zwyczajny. ec.europa.eu. https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/carp_pl.
- 12 Trudno zarobić na wigilijnym karpie. media.bik.pl. (2018). <https://media.bik.pl/informacje-prasowe/415820/trudno-zarobic-na-wigilijnym-karpie>, dostęp 17.11.2020.
- 13 Ponad połowa Polaków kupi karpia na Boże Narodzenie. portalspozywczy.pl. (2019). https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/ponad-polowa-polakow-kupi-karpia-na-boze-narodzenie,178565_1.html.

- 14 Ustawa z dnia 21 sierpnia 1997 r. o ochronie zwierząt. Dz. U. nr 111 poz. 724.
<https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU19971110724>.
- 15 Elżanowski A. (2019) Sprzedaż żywych ryb jest niehumanitarna.
<http://yadda.icm.edu.pl/yadda/element/bwmeta1.element.agro-c97246b5-e46d-40f9-b958-aecebabb8215> dostęp 7.11.2020.
- 16 Główny Inspektorat Weterynarii 23.11.2020. Zalecenia w postępowaniu z żywymi rybami przeznaczonymi do sprzedaży detalicznej.
<https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/Zalecenia-w-postepowaniu-z-zywymi-rybami-przeznaczonymi-do-sprzedazy-detalicznej/idn:1516> dostęp 4.12.2020.
- 17 Malvarosa, L., Carvalho, N., & Guillen, J. (2020). The EU Fish Processing Sector. Economic Report (STECF-19-15) (pp. 12. Luksemburg: Urząd Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich.
- 18 Malvarosa, L., Carvalho, N., & Guillen, J. (2020). The EU Fish Processing Sector. Economic Report (STECF-19-15) (149). Luksemburg: Urząd Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich.
- 19 Polski sektor rybacki jest jednym z najnowocześniejszych w UE. portalspozywczy.pl. (2015).
<https://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/polski-sektor-rybacki-jest-jednym-z-najnowocześniejszych-w-ue,113448.html>, dostęp 17.11.2020.
- 20 Gdynia: Akwakultura w Polsce ma duży potencjał do rozwoju. portalmorski.pl (2016).
<https://www.portalmorski.pl/m-rybolowstwo/31702-gdynia-akwakultura-w-polsce-ma-duzy-potencjal-do-rozwoju>, dostęp 17.11.2020.
- 21 Hryszko, K. (2020). Rynek i spożycie ryb w 2019 roku. prezentacja,
http://sprl.pl/userfiles/files/3.%20Rynek%20i%20spo%C5%BCycie%20ryb%20w%202019%20roku_Krzysztof%20Hryszko.pdf.
- 22 Kowalska, A., & Kowalski, R. (2020). XLV Szkolenie – Konferencja Hodowców Ryb Łososiowatych. Materiały szkoleniowe.
- 23 Malvarosa, L., Carvalho, N., & Guillen, J. (2020). The EU Fish Processing Sector. Economic Report (STECF-19-15) (153). Luksemburg: Urząd Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich.
- 24 Hryszko, K. (2019). Rynek ryb. Stan i perspektywy. (30 edycja). Warszawa: Zakład Badań Rynkowych IERiGŻ-PIB.
- 25 Hryszko, K. (2020). Rynek i spożycie ryb w 2019 roku. prezentacja,
http://sprl.pl/userfiles/files/3.%20Rynek%20i%20spo%C5%BCycie%20ryb%20w%202019%20roku_Krzysztof%20Hryszko.pdf.
- 26 Kulikowski, T. (2020). Rynek przetworów rybnych. Magazyn Przemysłu Rybnego, 1(133). (str. 32)
https://issuu.com/tomaszkulikowski/docs/magazyn_przemyslu_rybnego_1_2020_nr_133-compressed, dostęp 17.11.2020.

- 27 Kulikowski, T. (2020). Rynek przetworów rybnych. Magazyn Przemysłu Rybnego, (1(133)).
https://issuu.com/tomaszkulikowski/docs/magazyn_przemyslu_rybnego_1_2020_nr_133-compressed, dostęp 17.11.2020.
- 28 Jeronimo Martins Polska. 2020. Raport zrównoważonego rozwoju za lata 2018–2019 – codziennie odpowiedzialni.
<http://raportyspoleczne.pl/wp-content/uploads/2020/08/JMP-Raport-zr%C3%B3wnowa%C5%BConego-rozwoju-za-lata-2018-2019-codziennie-odpowiedzialni.pdf>
dostęp 7.11.2020.
- 29 Lidl Polska. Pisemne stanowisko dotyczące zrównoważonego zaopatrywania w ryby, skorupiaki i ich przetwory.
<https://www.lidl.pl/pl/gazetki/stanowisko-dotyczace-zrownowazonego-zaopatrywania-w-ryby-skorupiaki-i-ich-przetwory-lidl-polska/view/flyer/page/1> dostęp 7.11.2020.
- 30 Auchan Retail Polska. 22.10.2019. Auchan Retail Polska decyduje nie sprzedawać żywego karpia.
<https://media.auchan.pl/pr/468065/auchan-retail-polska-decyduje-nie-sprzedawac-zywego-karpia> dostęp 7.11.2020.
- 31 Selgros Cash&Carry. Selgros Cash&Carry całkowicie rezygnuje ze sprzedaży żywych karp i wprowadza bogaty asortyment elementów świeżych ryb.
<https://www.selgros.pl/rezygnacja-karp> dostęp 7.11.2020.
- 32 Carrefour. 03.09.2020. Carrefour we współpracy z dostawcami całkowicie wycofa ze sprzedaży karpia żywego do 2021 roku.
<https://media.carrefour.pl/pr/carrefour-we-wspolpracy-z-dostawcami-calkowicie-wycofa-ze-sprzedazy-karpia-zywego-do-2021-roku/562107> dostęp 7.11.2020.
- 33 Kaufland wycofuje się ze sprzedaży żywych karp - od przyszłego roku. (2019). piotrkowtrybunalski.naszemiasto.pl. Pobrane z: <https://piotrkowtrybunalski.naszemiasto.pl/kaufland-wycofuje-sie-ze-sprzedazy-zywych-karpi-od/ar/c1-7473113> (17.11.2020).
- 34 Skrzat, P. (2018). Jedna sieć handlowa zatrzęsa rynkiem żywego karpia. Wcześniej zamawiała 2 tys. ton. wp.pl.
<https://www.wp.pl/?s=https%3A%2F%2Ffinanse.wp.pl%2Fjedna-siec-handlowa-zatrzesa-rynkem-zywego-karpia-wczesniej-zamawiala-2-tys-ton-6328227631101569a&nil&src01=-6a4c8&c=96>. dostęp 17.11.2020.
- 35 Kulikowski, T. (2020). Rynek przetworów rybnych. Magazyn Przemysłu Rybnego, (1(133)).
https://issuu.com/tomaszkulikowski/docs/magazyn_przemyslu_rybnego_1_2020_nr_133-compressed, dostęp 17.11.2020.
- 36 Vaitkevičiūtė, G. (2020). Victory for fish in Lithuania. animainternational.org.
<https://animainternational.org/blog/victory-for-fish-in-lithuania>. dostęp 17.11.2020.
- 37 Roślinniejemy. (2020). Podsumowanie badań opinii publicznej odnośnie postaw konsumenckich Polaków wobec produktów i dań roślinnych.
https://static.roslinniejemy.org/2019/12/Postawy_wobec_prod_ros%CC%81linnych_RoslinnieJemy.pdf.

- 38 Mandel, A. (2019). Ryba bez ryby. Pierwsze wegańskie roślinne ryby już są. [Rp.pl](https://www.rp.pl/Przemysl-spozywczy/307239947-Ryba-bez-ryby-Pierwsze-weganskie-roslinne-ryby-juz-sa.html). Pobrane z: <https://www.rp.pl/Przemysl-spozywczy/307239947-Ryba-bez-ryby-Pierwsze-weganskie-roslinne-ryby-juz-sa.html>.
- 39 Chiorando, M. (2020). Nestlé Launches Plant-Based Tuna Fish With ‚Flavor And Texture’ Of Original. plantbasednews.org.
<https://plantbasednews.org/lifestyle/nestle-plant-based-tuna-fish/>. dostęp 17.11.2020.
- 40 Przetwarzanie i konserwowanie ryb, skorupiaków i mięczaków (PKD 10.20.Z). [rynkometr.pl](https://www.rynkometr.pl). (2020).
<https://www.rynkometr.pl/pkd/1020Z>. dostęp 17.11.2020.

RAPORT 2020

Wycofywanie żywego karpia ze sprzedaży. Zmiany w branży handlowej.

REDAKCJA:

Aleksandra Jodłowska
Julia Pająk
Julia Tylman
Aleksandra Bujalska
Weronika Żurek
Maria Madej

KOREKTA:

Julia Feliksa Wojciechowska

OPRACOWANIE GRAFICZNE:

Katarzyna Sokołowska

ZDJĘCIA:

Andrew Skowron,
pixabay.com
mat. Otwartych Klatek

