

4 MODULIS: Į JŪRĄ IŠMETAMŲ ŽUVŲ NAUDOJIMAS NAMINIŲ GYVŪNĖLIŲ ĖDALUI GAMINTI

Atvejo analizė ir darbo aprašas

AUTORIAI

1. Prof. Dr. Ergün DEMİR, Balıkesir universiteto Veterinarijos fakultetas, TR
2. Prof. Dr. Hakan TAVŞANLI, Balıkesir universiteto Veterinarijos fakultetas, TR

ATVEJO ANALIZĖS DARBO LAPAS

- 2 puslapis I atvejo analizė - DiscardLess projektas
- 6 puslapis I atvejo analizė - užduočių lapo klausimai
- 7 puslapis II atvejo analizė - Sancho Pancho
- 10 puslapis II atvejo analizė - Užduočių lapo klausimai

1 atvejo analizė: "DiscardLess" projektas

Įvadas

Projektas "Strategijos, kaip palaipsniui panaikinti į jūrą išmetamų žuvų kiekį Europos žuvininkystėje" - *DiscardLess* yra EK finansuojamas bendrosios mokslinių tyrimų ir inovacijų programos "Horizontas 2020" (2014-2020 m.) projektas ("Bendras biudžetas - 5 551 000,00 EUR").

Koordinatorius - Nacionalinis vandens išteklių institutas, Danijos technikos universitetas (DTU Aqua), Danija. Projekto konsorciumą sudaro 31 partneris iš 12 šalių

"DiscardLess" padeda suteikti žinių, priemonių ir technologijų bei įtraukti suinteresuotąsias šalis, kad būtų galima palaipsniui atsisakyti atliekų išmetimo. Šios priemonės bus integruotos į išmetimo mažinimo strategijas (DMS), kuriose siūlomi ekonomiškai efektyvūs sprendimai visuose jūros gėrybių tiekimo grandinės etapuose.

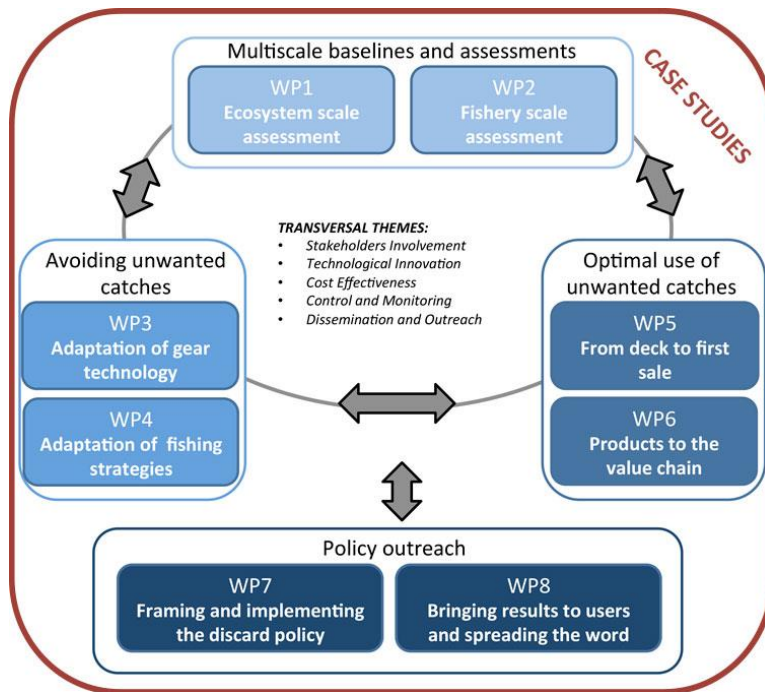
Pirmiausia siekiama užkirsti kelią nepageidaujamam laimikiui. Antrasis tikslas - kuo geriau panaudoti neišvengiamą nepageidaujamą laimikį.

"DiscardLess" vertina išmetimo į jūrą poveikį jūrų aplinkai, ekonomikai ir visai visuomenei. Šį poveikį vertiname prieš įgyvendinant įpareigojimą iškrauti laimikį, jo metu ir po jo, todėl galima palyginti ketinimus ir rezultatus.

Aprašymas

"DiscardLess" sukurtas taip, kad vienu metu būtų galima įveikti iššūkius ir išnaudoti galimybes, susijusias su radikalaus naujo valdymo metodo studijavimu ir įgyvendinimu. Įtraukus "DiscardLess" į politinį kontekstą, ji taps svarbiausia dokumentuojant esminio Europos žuvininkystės valdymo paradigmos pasikeitimo istoriją.

Visose darbo grupėse bus pasiekta reikšminga pažanga, viršijanti naujausius pasiekimus, nors pripažįstama, kad mokslinė bazė apie atliekų išmetimą ir toliau sparčiai plėsis.



1 darbo grupė padės geriau suprasti įpareigojimo iškrauti laimikį poveikį pagrindiniams žuvų ištekliais ir jūrų ekosistemoms. Čia apžvelgiamos turimas žinias apie dabartinę žuvų išmetimo į jūrą praktiką, turimus kiekybinius žuvų išmetimo į jūrą duomenis ir jų panaudojimą dabartiniam žuvų išteklį vertinimui ir valdymui visuose tiriamuose žvejybos rajonuose.

Atsakinga organizacija: IFREMER, Prancūzija

2 darbo grupė atliks pagrindinį vaidmenį užpildant žinių spragas ir stebint faktinius ekonominio pelningumo bei suinteresuotųjų šalių požiūrio ir suvokimo pokyčius. Kadangi paskatos išmesti atliekas paprastai nesutampa su visuomenės valdymo tikslais, reikia atlikti tiek socialinę ir ekonominę, tiek verslo ekonominę analizę.

Atsakinga organizacija: IFRO-Kopenhagos universitetas, Danija

3 darbo grupėje bus peržiūrėtos geriausios programos, siekiant įvertinti sėkmingiausias ir nustatyti geriausią praktiką. Jei žvejams bus pateiktas ekonominis modelis, į kurį jie galės įvesti savo konkrečius duomenis, jie galės įvertinti selektyvesnių žvejybos įrankių naudojimo selektyvumą ir ekonominį poveikį.

Atsakinga organizacija: Jūrų Škotijos mokslas, Jungtinė Karalystė

Ketvirtojoje darbo grupėje bus formalizuotos žvejų žinios, siekiant suprasti ir modeliuoti, kur ir kada žvejoti, ir kuo geriau panaudoti naujausias priemones ir modelius, skirtus smulkiam individualios elgsenos žemėlapiui sudaryti, kad būtų galima visapusiškai suprasti dėl įpareigojimo iškrauti laimikį atsiradusius pokyčius.

Atsakinga organizacija Jūrų institutas, Airija

5 darbo grupėje bus nustatytos tinkamiausios tvarkymo ir saugojimo laive galimybės, atsižvelgiant į skirtingus laivų tipus ir dydžius, žvejybos įrankius, rūšis ir geografines zonas. Bus siūlomi tvarkymo laive sprendimai, įskaitant rūšiavimą, nuleidimą, valymą, šaldymą, pirminį apdorojimą, sandėliavimą, įskaitant, jei taikytina, naudingų technologijų ir žinių perdavimą tarp sektorių, kurį palengvins žvejų ir technologijų teikėjų dalyvavimas.

Atsakinga organizacija Matís ltd. - Islandijos maisto ir biotechnologijų, Islandija

6 darbo grupėje bus tiriami logistikos ir apdorojimo reikalavimai, susiję su iškrovimu, klasifikavimu, pirminiu apdorojimu ir saugojimu uoste. Svarbi naujoviška "DiscardLess" priemonė bus automatinės sistemos, skirtos kiekybiškai įvertinti ir klasifikuoti nefasuotus iškrautus laimikius, įskaitant priegaudą, sukūrimas.

Atsakinga organizacija AZTI-Tecnalia, Ispanija

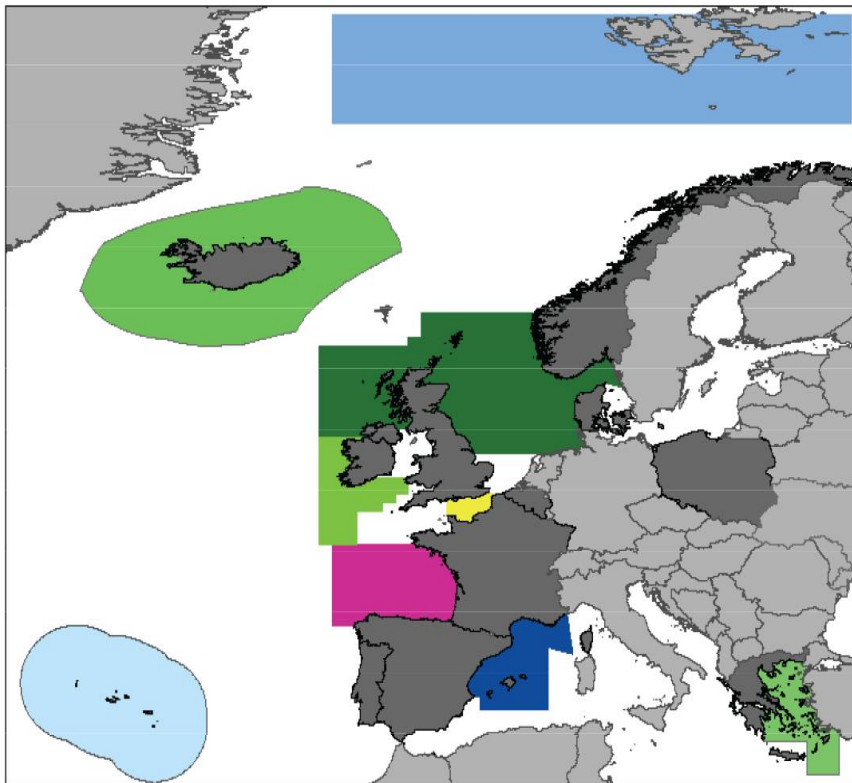
7 darbo grupėje bus teikiamos ir integruojamos žinios, susijusios su sėkmingu žuvų išmetimo į jūrą valdymu Europoje. Dokumentais ir pokalbiais pagrįsti tyrimai, susiję su įpareigojimo iškrauti laimikį kilme ir tikslais, padės sukurti geresnį pagrindą siekiant šių tikslų.

Atsakinga organizacija Trumsės universitetas, Norvegija

8 darbo grupės tikslas - tapti veiksmingu žinių perdavimo vektoriumi, kuris leistų kuo labiau paskleisti mokslo rezultatus ir paversti juos konkrečia informacija, kuria galėtų pasinaudoti žvejybos ir jūros gėrybių pramonė. DMS priemonių rinkinys ir kiti mūsų žiniasklaidos produktai, įskaitant mokomąjį filmą, taps konkrečia ir gyva platforma, kurioje bus kaupiamos ir vizualizuojamos žinios, kuriomis bus keičiamasi.

Atsakinga organizacija "Alphafilm & Communication", Danija

Žemėlapyje pavaizduota projekto "DiscardLess" darbo teritorija.



Buvo atrinkti devyni atitinkami atvejų tyrimai, kuriuos reikėjo ištirti naudojant DiscardLess:

- Azorų salos
- Rytinė Viduržemio jūra
- Vakarų Viduržemio jūra
- Biskajos įlanka
- Keltų jūra
- Rytinis Lamanšo sąsiauris
- Šiaurės jūra ir vakarinė Škotijos dalis
- Islandijos jūra
- Barenco jūra

Privalumai

Europos žvejyba turėtų būti vykdoma be žuvų išmetimo į jūrą. Šį tikslą aiškiai išreiškė tiek Europos Sąjunga (ES), tiek kitos Europos žvejojančios valstybės, kartu siekdamos sumažinti visuomenės poveikį aplinkai. Atsižvelgiant į tai, naujojoje ES bendrojoje žuvininkystės politikoje (BŽP) nustatytu įpareigojimu iškrauti laimikį siekiama palaipsniui, atsižvelgiant į kiekvieną konkretų atvejį, panaikinti į jūrą išmetamų

komerciškai naudojamų išteklių žuvų kiekį (ES, 2013). Įpareigojimas iškrauti laimikį taikomas tik tam tikrai sugautų žuvų daliai, todėl daugelis rūšių vis dar bus teisėtai išmetamos į jūrą. Taigi ši politika padės sumažinti į jūrą išmetamų žuvų kiekį, o ne panaikinti išmetimus. Mūsų projekto pavadinimas atspindi šį svarbų niuansą.

"DiscardLess" suteiks žinių, priemonių ir metodų, reikalingų sėkmingam į jūrą išmetamų žuvų kiekio mažinimui Europos žvejyboje. Siekdama šio tikslo, DiscardLess bendradarbiaus su mokslininkais, suinteresuotosiomis šalimis ir politikos formuotojais, kad būtų remiamos ir skatinamos praktinės, įgyvendinamos, priimtinos ir ekonomiškai efektyvios į jūrą išmetamų žuvų kiekio mažinimo strategijos ir kad ES įpareigojimas iškrauti laimikį taptų funkcionalus, patikimas ir teisėtas.

Bendradarbiaujant pagal "DiscardLess" projektą bus užtikrinta, kad sukurtos priemonės, informacija ir strategijos bus tinkamos, priimtinos ir ekonomiškai efektyvios priemonės, kuriomis visuomenė plačiai naudosis ir kurios padės pasiekti iškrovimo įpareigojimo tikslus.

Nustatyta (konkrečiam moduliui būdinga praktika)

Modulio tikslas - panaudoti išmestas žuvininkystės atliekas gaminant BARF augintiniams. Pagrindinis tikslas - sumažinti į jūrą išmetamų žuvų kiekį, kad būtų apsaugota tvari žuvininkystė. Projekto "DiscardLess" tikslas - sumažinti išmetamų žuvų kiekį.

Trūkumai

- Mokslinės publikacijos,
- Moksliniai plakatai ir pranešimai,
- Rezultatai,
- Žiniasklaida (vaizdo įrašai, naujienlaiškiai ir naudingos nuorodos)

Aukščiau pateiktas atvejo tyrimas pritaikytas iš DiscardLess projekto, nuoroda <http://www.discardless.eu/>. Tekstas buvo sutrumpintas, kad būtų galima atlikti atvejo analizę, tačiau tekstas išliko toks pat kaip ir originale. Norėdami perskaityti visą tekstą, apsilankykite šioje svetainėje <http://www.discardless.eu/>

1 ATVEJO ANALIZĖ-1 UŽDUOČIŲ LAPO KLAUSIMAI

1. Kaip veikia I atvejo analizės sistema?
2. Ar I atvejo analizės sistema gali būti įdiegta už regiono (šalies) ribų? Kaip tai galėtų atrodyti? (Jei turite, pateikite pavyzdį, remdamiesi savo gimtąja šalimi)?
3. Apmąstykite 1 atvejo analizės privalumus ir trūkumus?

Politika ir (arba) teisės aktai	Privalumai	Trūkumai
1.		
2.		
3.		

2 ATVEJO ANALIZĖ: Sancho Pancho

Įvadas

"Nulis atliekų: Portugalijos verslas, žuvies likučius paverčiantis skanėstais šunims - Sancho Pancho"

Lašišos odoje ir lašišų liekanose gausu omega 3, kuris padeda palaikyti sveiką naminių gyvūnėlių, pavyzdžiui, šunų ir kačių, odą ir kailį. Neabejotina, kad maisto nuostoliai ir atliekos kenkia mūsų maisto sistemų tvarumui. Siekdamos tam pasipriešinti, kai kurios mažos įmonės visame pasaulyje daugiausia dėmesio skiria naujai tvaraus atliekų tvarkymo praktikai.

"JT žinios" neseniai apsilankė viename iš tokių projektų Portugalijos sostinėje Lisabonoje, kur JT vandenynų konferencija, vyks birželio pabaigoje.

"Sancho Pancho" sukūrė rusė Daria Demidenko, 2015 m. persikėlusį į Portugaliją. Jos geniali verslo idėja - šviežios žuvies likučius paversti skanėstais šunims.

Ponia Demidenko savo verslą pradėjo bendradarbiaudama su japonų restoranu ir kai kuriais Portugalijos sostinės žuvies turgumis. Ji panaudoja dalis, kurios nepatenka į lėkštę ir kurių negalima panaudoti gaminant aukščiausios klasės suši ir sašimi patiekalus.

Aprašymas

Lisabonoje (Portugalija) įsikūrusi nedidelė įmonė "Sancho Pancho", kuri šviežios žuvies likučius paverčia skanėstais šunims.

Kiekvieną dieną kilogramai žuvies galvų, kaulų ir odų tiesiog atsiduria šiukšliadėžėje, tačiau M. Demidenko, bendradarbiaudama su japonų restoranu "Sekai Sushi Bar", įsikūrusiu centriniame Santoso rajone, pakeitė požiūrį į tokias maisto atliekas.

Kiekvieną dieną restoranas gauna apie 10 kg lašišos, tuno ir baltosios žuvies. Suši šefas greitai išvalo ir paruošia žuvį, įskaitant tokias gėrybes kaip 3 kg sveriantį karšį, sugautą prie pat Portugalijos krantų.

Restorano "Sekai" savininkas Edilsonas Nevesas (Edilson Neves) "UN News" paaiškino, kad restoranas negali panaudoti vidutiniškai 30 proc. žuvies.

"Stuburas, uodegos dalis, kraštai, šonai, dalis, kuri jungiasi su skrandžiu, kai kurios žuvies dalys, kurios yra kietesnės, turi daugiau skaidulų ir odos, galiausiai jų nenaudojame. Šiuos 30-40 proc. žuvų, kurios būtų išmestos, galiausiai panaudojame pakartotinai per *Sancho Pancho*".

Ponios Demidenko verslo pavadinimas - tai nuoroda į klasikinio Miguelio de Cervanteso romano "*Domas Kichotas*" personažą Sančą Pansą ir asmeninė duoklė viename iš jos šunų, vardu Pančas.

Ji papasakojo "UN News" apie kai kuriuos ypatingus ingredientus ir patiekalus, kuriuos jai pavyko pagaminti iš atliekų.

"Šie sausainiai gaminami iš šios rūšies baltosios žuvies, kurią iš pradžių išverdame, o paskui susmulkiname, kad kaulai būtų daug švelnesnės tekstūros", - pasakojo ji, rodydama į vieną iš skanėstų šunims.

"Sutriname jį, sumaišome su miltais ir gaminame sausainį. Tačiau yra ir kitų rūšių atliekų, pavyzdžiui, baltosios žuvies ar lašišos odos, kurias galima dehidratuoti. Tokio tipo užkandžiai patenka į mašiną, 20 valandų išbūna 70°C temperatūroje, o iš jos išeina sausesni, traškesni, o mes juos supjaustome gabaliukais ir padarome tarsi mažus traškučius, lašišos odos dribsnius." Daria ne tik pasiima likučius iš "Sekai" restorano, bet ir bendradarbiauja su kitais Lisabonos restoranais ir žuvų turgavietėmis.

Per savaitę ji surenka apie 25 kg žuvies likučių. Jos iniciatyva sulaukė Jungtinių Tautų Maisto ir žemės ūkio organizacijos vyresniojo žuvininkystės eksperto (angl.[FAO](http://www.fao.org).), įsikūrusios Romoje, Márcio Castro de Souza.

"Ši iniciatyva yra labai įdomi ir iš tiesų matėme ne tik pramoniniu mastu, bet ir mažų pavyzdžių, kaip sumažinti žuvų atliekų kiekį.

"Skandinavijos šalyse jau yra kelios lašišų gamybos pramonės šakos, kurios jau pasiekė 100 proc. visos žuvies panaudojimo lygį. Joms nieko netrūksta. Jie gamina filė, naudoja akis trąšoms gaminti arba eteriniams aliejams gaminti, taigi jau dabar visa gamyba orientuota į nulinį atliekų susidarymą", - aiškino jis.

Kitos visame pasaulyje vykdomos iniciatyvos: žuvų oda naudojama dėvimiems gaminiams gaminti, žuvų žvyneliai - lūpų dažams gaminti, o kalmarų rašalas - patiekalams, pavyzdžiui, makaronams, dažyti.



Privalumai

Užkandžiuose, pagamintuose iš lašišos odos, gausu omega 3 žuvų taukų, kurie padeda palaikyti sveiką naminių gyvūnėlių, pavyzdžiui, šunų ir kačių, odą ir kailį.

"Daria's" prekės ženklas ne tik pakartotinai naudoja žuvies likučius, bet ir gamina sausainius iš dehidratuotos triušienos ir kiaulienos likučių.

"Sancho Pancho" kūrėja sako, kad jai jau pavyko padidinti klientų informuotumą apie maisto atliekų keliamas problemas.

"Kai kurie klientai mums sakė, kad mokosi iš mūsų ir dabar patys eina į Portugalijoje esančius žuvų turgus ir mėsines, taip pat patys pasiima dalį maisto atliekų namo. Jie negamina užkandžių pardavimui, bet sugeba pasigaminti šiek tiek maisto savo šunims, katėms ar sau."

Nustatyta (konkrečiam moduliui būdinga praktika)

Šiuo pavyzdžiu kovojama su maisto atliekomis naudojant žuvų atliekas sveikiems užkandžiams naminiams gyvūnams gaminti. Tai novatoriška verslo koncepcija, susijusi su žuvų atliekų panaudojimu naminių gyvūnėlių maistui gaminti.

Trūkumai

30-40 proc. žuvies, kuri būtų išmesta, "Sancho Pancho" galiausiai panaudoja pakartotinai. Pasaulio maisto atliekų sumažinimas iki 2030 m. yra vienas iš Jungtinių Tautų darnaus vystymosi tikslų. Keturioliktasis tikslas taip pat susijęs su tvariu jūrų gyvūnijos valdymu. Išsaugoti vandenynus ir apsaugoti ateitį - toks yra JT šūkis.

Aukščiau pateiktas atvejo tyrimas pritaikytas iš nuoroda <https://news.un.org/en/story/2022/06/1119482>. Tekstas buvo sutrumpintas, kad būtų galima atlikti atvejo analizę, tačiau tekstas išliko toks pat kaip i originale. Norėdami perskaityti visą tekstą, apsilankykite šioje svetainėje <https://news.un.org/en/story/2022/06/1119482>.

II ATVEJO ANALIZĖS UŽDUOČIŲ LAPO KLAUSIMAI

1. Kaip veikia II atvejo analizės sistema?
2. Ar II atvejo analizės gali būti įdiegta už regiono (šalies) ribų? Kaip tai galėtų atrodyti? (Jei turite, pateikite pavyzdį, remdamiesi savo gimtąja šalimi)?
3. Apmąstykite II atvejo analizės privalumus ir trūkumus?

Politika ir (arba) teisės aktai	Privalumai	Trūkumai
1		
2		
3		



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Šį projektą finansavo Europos Komisija. Šis leidinys atspindi tik autoriaus požiūrį ir Komisija negali būti laikoma atsakinga už bet kokį jame pateiktos informacijos panaudojimą.



Priskyrimas: Nekomercinė — Negalite naudoti medžiagos komerciniais tikslais. **Jokių išvestinių kūrinių** — Jei remiksuojate, perdirbate ar kuriate šios medžiagos pagrindą, negalite platinti atlikus pakeitimus gautos medžiagos.. <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>.