



Δίκτυο ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ SOS

Μαμάη 3^Α, 10440, Αθήνα

Tel./Fax: 210-8228795

E-mail: info@medsos.gr

Website: www.medsos.gr

ΜΗ ΤΡΩΣ Ο,ΤΙ ΣΟΥ ΣΕΡΒΙΟΥΝ...

Ο καταναλωτής είναι αυτός που πρέπει να ορίζει την αγορά. Συνεπώς, αν στραφούμε προς την κατανάλωση ειδών που δεν διατρέχουν κίνδυνο και διεκδικήσουμε μέσα από αυτή τη συμπεριφορά την τήρηση των νόμων που διέπουν τον κλάδο της αλιείας, έχουμε συμβάλει μέσα από την καθημερινότητά μας στη βελτίωση της κατάστασης των ιχθυοαποθεμάτων στη χώρα μας.

Περισσότερα από 40 είδη θαλάσσιων ψαριών της Μεσογείου κινδυνεύουν να εξαφανιστούν στα επόμενα χρόνια. Σύμφωνα με μελέτη για τον Κόκκινο Κατάλογο Απειλούμενων Ειδών της IUCN σχετικά με την κατάσταση των ψαριών της Μεσογείου, περίπου τα μισά είδη καρχαριών και σαλαχιών και το λιγότερο 12 είδη άλλων ψαριών απειλούνται με εξαφάνιση, εξαιτίας της υπεραλίευσης, της υποβάθμισης των ενδιαιτημάτων τους (περιοχές αναπαραγωγής, ζευγαρώματος, εύρεσης τροφής κ.α.) και της ρύπανσης.

Εμπορικά είδη όπως ο Ερυθρός Τόννος (*Thunnus thynnus*), ο Ροφός (*Epinephelus marginatus*), το Λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*) και ο Μπακαλιάρος (*Merluccius merluccius*) θεωρούνται *Απειλούμενα* ή *Δυνάμει Απειλούμενα* με εξαφάνιση σε μεσογειακό επίπεδο, κυρίως εξαιτίας της υπεραλίευσης.

Με βάση τη νέα μελέτη της IUCN από τα 519 ενδημικά είδη και υποείδη της Μεσογείου (δηλαδή είδη που απαντούμε μόνο ή κατά κύριο λόγο στη Μεσόγειο) που μελετήθηκαν, 43 είδη (περίπου 8%) αφορούν σε όλες τις κατηγορίες απειλής (Κρισίμως Απειλούμενα, Κινδυνεύοντα ή Ευάλωτα). Από αυτά 15 είδη (το 93% των ειδών αυτών αφορά σε καρχαρίες και σαλάχια!) έχουν χαρακτηριστεί ως Κρισίμως Κινδυνεύοντα, 13 είδη ως Απειλούμενα και 15 ως Ευάλωτα. Επίσης, ακόμη 22 είδη έχουν καταταχθεί στα Δυνάμει Απειλούμενα, συνεπώς αν δεν υπάρξει συγκεκριμένη διαχείριση και για αυτά σύντομα θα “ανέβουν κατηγορία” (...για να είμαστε και επίκαιροι). Τα παραπάνω νούμερα ενδεχομένως είναι ενδεικτικά, καθώς ο αριθμός των ειδών για τα οποία δεν υπάρχει επαρκής πληροφορία (Data deficient) ανέρχεται στο 1/3 των ενδημικών ψαριών της Μεσογείου (IUCN, 2011). Για παράδειγμα, ο Ξιφίας (*Xiphias gladius*) είναι ένα από αυτά τα είδη για τα οποία δεν υπάρχουν επαρκή στοιχεία, και επιπλέον στην Ελλάδα είναι είδος πλήρως εκμεταλλευμένο. Όμως, η έλλειψη στοιχείων δεν σημαίνει ότι ο Ξιφίας δεν βρίσκεται σε κίνδυνο!

Για την προστασία των ψαριών της Μεσογείου υπάρχει σχετική νομοθεσία σε διεθνές, ευρωπαϊκό, περιφερειακό και εθνικό επίπεδο. Η νομοθεσία αυτή θέτει όρους και προϋποθέσεις αναφορικά με τα επιτρεπόμενα αλιευτικά εργαλεία και τις περιόδους που μπορούν να χρησιμοποιούνται, με την καθολική ή εποχική απαγόρευση αλιείας για συγκεκριμένα είδη και περιοχές, με τα επιτρεπόμενα μεγέθη αλιείας ανά είδος κ.α.. Παρόλα αυτά υπάρχει πρόβλημα τόσο στην εφαρμογή της νομοθεσίας όσο και στη συνεχή επικαιροποίησή της με βάση τα στοιχεία που προκύπτουν από την επιστημονική παρακολούθηση των τάσεων των πληθυσμών ειδών ψαριών. Ωστόσο, η «ευθύνη» δεν



Δίκτυο ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ SOS

Μαμάη 3^Α, 10440, Αθήνα

Tel./Fax: 210-8228795

E-mail: info@medsos.gr

Website: www.medsos.gr

αφορά μόνο στα αρμόδια υπουργεία και στους εμπλεκόμενους επαγγελματίες (π.χ. ψαράδες), αλλά και στους ίδιους τους πολίτες, με την ιδιότητά τους ως **καταναλωτών**.

Στο σημείο όμως αυτό θα πρέπει να αποσαφηνιστεί πλήρως ένας πολύ σημαντικός όρος, το “επιτρεπόμενο μέγεθος αλιείας”. Το επιτρεπόμενο μέγεθος αλιείας είναι το μήκος που έχει κατά μέσο όρο ένα είδος ψαριού όταν μπαίνει στην πρώτη αναπαραγωγική του ηλικία, δηλαδή όταν είναι έτοιμο για πρώτη φορά να παράξει απογόνους (είναι λίγες περιπτώσεις που έχει θεσπιστεί όριο...). Συνεπώς, όταν τρώμε μαριδάκι και αυτό έρχεται στο πιάτο μας σε μεγέθη των 6-7 εκ. (που είναι και το πλέον σύνηθες), ενώ θα έπρεπε να αλιεύεται όταν είναι μεγαλύτερο των 10 εκ., δεν έχει προλάβει να δώσει απογόνους και δεν ανανεώνεται ο πληθυσμός του (οπότε γυρνάμε το πιάτο πίσω).

Παρακάτω, γίνεται αναφορά σε συγκεκριμένα είδη ψαριών στη χώρα μας που θα είναι καλό κάποια να τα αποφεύγουμε και κάποια να προσέχουμε σε τι μέγεθος έχουν αλιευθεί. Καταλήγοντας ενδεικτικά σε αυτά τα είδη νιώσαμε ένα δάκρυ να κυλάει, καθώς μερικά από αυτά είναι θεσπέσιοι μεζέδες. Ωστόσο, ή θα πάρουμε πραγματικά μέρος στη λύση ή θα θεωρήσουμε ότι κάναμε το χρέος μας από τον καναπέ μας κάνοντας ένα “like” σε σχετικές αναρτήσεις στο facebook ή υπογράφοντας σε ηλεκτρονικά ψηφίσματα.

Θα ήταν καλό λοιπόν να αποφεύγουμε (εκτός από τα είδη που έχουν αναφερθεί έως τώρα) την κατανάλωση στα “κινδυνεύοντα” Φαγγρί (*Pagrus pagrus*), Γκριζογαλέο (*Mustelus punctulatus*) και Αστρογαλέο (*Mustelus mustelus*) και τη Σφυρίδα (*Epinephelus aeneus*), στην “ευάλωτη” Συναγρίδα (*Dentex dentex*), καθώς και στα “μικρής ανησυχίας” Παλαμίδα (*Sarda sarda*), Γαλέο (*Galeus melastomus*), Αθερίνα (*Atherina boyeri*) και Λαβράκι (*Dicentrarchus labrax*).

Τα επόμενα είδη ψαριών είναι υπεραλιευμένα στην Ελλάδα και θα ήταν φρόνιμο τουλάχιστον να προσέχουμε το μέγεθος στο οποίο τα βρίσκουμε στην ψαροταβέρνα ή/και στην ψαραγορά. Για το Σκουμπρί και τον Κολιό (*Scomber scombrus* και *S.laronicus* αντίστοιχα) έχουν θεσπιστεί τα 18 εκ. ως ελάχιστο μέγεθος αλιείας (με βάση επιστημονικές μελέτες το μέγεθος αυτό θα πρέπει να αναθεωρηθεί στα 30-33 εκ.(!), κάτι που ισχύει για την πληθώρα των ελάχιστων μεγεθών για όσα είδη έχουν προσδιοριστεί...). Για το Γκριζοσαύριδο και το Ασπροσαύριδο (*Trachurus trachurus* και *T.mediterraneus* αντίστοιχα) έχουν οριστεί τα 15 εκ., για την Τσιπούρα (*Sparus aurata*) τα 20 εκ., όπως και για τη Γλώσσα (*Solea solea*).

Τέλος, τα παρακάτω είδη είναι επίσης υπεραλιευμένα, ενώ την ίδια στιγμή δεν έχει θεσπιστεί γι'αυτά συγκεκριμένο ελάχιστο μέγεθος, παρά μόνον υπάρχουν προτεινόμενα μεγέθη με βάση την επιστημονική βιβλιογραφία. Για την Παπαλίνα (*Sprattus sprattus*) προτείνονται τα 13 εκ., για το Μελανούρι (*Oblada melanura*) τα 20 εκ., ενώ για την Πέρκα (*Serranus scriba*) - και όχι μόνο - δυστυχώς δεν υπάρχει εκτίμηση.

Όμως, επειδή το θαλασσινό τραπέζι κατά κανόνα συνοδεύεται και με άλλου είδους πινελίκια, χταποδάκι, καλαμαράκια, φούσκες κ.α., ορίστε κάποιες ακόμη οδηγίες προς



Δίκτυο ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ SOS

Μαμάη 3^Α, 10440, Αθήνα

Tel./Fax: 210-8228795

E-mail: info@medsos.gr

Website: www.medsos.gr

ναυτιλλομένους. Ο Κόκκινος Αχινός (*Paracentrotus lividus*) έχει καταταγεί στα «Ευάλωτα» είδη και προστατεύεται – και γενικά η αλιεία αχινών χρειάζεται ειδική άδεια -, ενώ η αλιεία της Αστακοκαραβίδας (*Homarus gammarus*) απαγορεύεται από 1^η Σεπτεμβρίου έως 31 Δεκεμβρίου (...οπότε κομμένες οι αστακομακαρονάδες εκείνο το διάστημα...). Παρομοίως, λιχουδιές όπως οι Πετροσωλήνες (*Lithophaga lithophaga*) και η Πίννα (*Pinna nobilis* – χρησιμοποιείται και ως διακοσμητικό το όστρακό της), το Χτένι (*Pecten jacobaeus*) κ.α. είναι προστατευόμενα είδη, οπότε θα πρέπει να μην τα καταναλώνουμε. Δυστυχώς, στην Ελλάδα σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη του ΕΛΚΕΘΕ, όλα τα παραπάνω είδη προσφέρονται στα μαγαζιά. Η Πίννα αυτό το πανέμορφο επιβλητικό όστρακο έχει χαρακτηριστεί ως «Ευάλωτο» και προστατεύεται από διάφορα νομοθετήματα. Παρόλα αυτά, τη συνάντησα σε πάγκους στην ψαραγορά, και για να μην το παίζω και αγία, δεν μίλησα... Το μετάνιωσα αλλά ήταν αργά. Όμως, και το να αντιδράς (ακόμα και εκεί που «δεν σε παίρνει» ενδεχομένως) θέλει εξάσκηση. Συνεπώς ιδού η Ρόδος...

Υ.Γ.: Περισσότερες πληροφορίες, σχετικά με τις καταναλωτικές συνήθειες που θα πρέπει να αποκτήσουμε, μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα του Δικτύου ΜΕΣΟΓΕΙΟΣ SOS (www.medsos.gr).

Βιβλιογραφία:

1. **IUCN, 2011.** *Overview of the conservation status of the marine fishes of the Mediterranean Sea.* Gland, Switzerland, and Malaga, Spain, p. 61.
2. **Στεργίου Κ.Ι., Καραχλέ Π.Κ., Τσίκληρας Α. και Μαμαλάκης Η., 2011.** *Κραυγή Ιχθύος – Ψάρια των ελληνικών θαλασσών – Βιολογία – Αλιεία – Διαχείριση.* Εκδόσεις Πατάκη, Αθήνα 2011. ISBN 978-960-16-4189-8 [Υπό έκδοση].
3. **Tsikliras C.A., Antonopoulou E. and Stergiou I.K., 2010.** *Spawning period of Mediterranean marine fishes.* Rev.Fish.Biol. Fisheries 20: 499 – 538.
4. **Voultsiadou E., Koutsoubas D. and Achparaki M., 2010.** *Bivalve mollusc exploitation in Mediterranean coastal communities: an historical approach.* J.Biol.Res.-Thessalon., 13: 35 – 45.
5. **Katsanevakis S., Poursanidis D., Issaris Y., Panou A., Petza D., Vassilopoulou V., Chaldaiou I. and Sini M. (Submitted)** *Protected" marine shelled molluscs: thriving in Greek fish restaurants.* Mediterranean Marine Science, Mediterranean Marine Science.