



## Συνοδευτικό Υλικό: Αλιεία

### **Δημοσιεύματα**

Η εξάντληση των αλιευτικών αποθεμάτων  
Μπαρμπούνια Ατλαντικού σε τιμές Αιγαίου  
Ο ερυθρός τόνος εξακολουθεί να κινδυνεύει στη Μεσόγειο

### **Επιστημονικά κείμενα**

Υπεραλίευση

## Η εξάντληση των αλιευτικών αποθεμάτων

Στην πράξη οι ωκεανοί του πλανήτη αποφέρουν σήμερα περί τους 123 εκατομμύρια τόνους ψαριών και οστρακοειδών τον χρόνο, από τους οποίους 66 εκατομμύρια τόνοι καταλήγουν ανθρώπινη τροφή, ενώ το μεγαλύτερο μέρος από το υπόλοιπο γίνονται ιχθυάλευρα και άλλα προϊόντα. Οι ιχθυοκαλλιέργειες παρέχουν 20 εκατομμύρια επιπλέον τόνους τον χρόνο.

Επομένως συνολικά η ανθρωπότητα καταναλώνει περίπου 86 εκατομμύρια τόνους θαλασσινών το χρόνο –δηλαδή 86 δισεκατομμύρια κιλά, το οποίο αναλογεί σε 15 κιλά ανά άτομο. Αναλύοντας κι άλλο καταλήγουμε σε πάνω από 280 γρ. ανά άτομο την εβδομάδα. Εάν η ποσότητα αυτή διαμοιραζόταν σε όλους τους ανθρώπους, ώστε ο καθένας από μας να καταναλώνει την ίδια ποσότητα θαλασσινών κάθε μέρα, επιπρόσθετα στις κύριες τροφές όπως το σιτάρι ή το ρύζι, και στα λαχανικά, θα τρεφόμασταν πολύ καλά.

Τα αποθέματα των ωκεανών θα μπορούσαν, καταρχήν, να διατηρηθούν για πάντα, αρκεί η αλιεία σε παγκόσμιο επίπεδο να μην υπερέβαινε τη «μέγιστη βιώσιμη απόδοση». Όμως για διάφορους λόγους αυτό δε συμβαίνει.....Στην πράξη κάθε χώρα που βρέχεται από θάλασσα έχει αλιευτική παραγωγή, η οποία όλο και περισσότερο μηχανοποιείται, και θα πρέπει να πιάνει όλο και περισσότερα ψάρια και θαλασσινά προκειμένου να αποσβέσει το κόστος.»

### Οι επιδράσεις της υδατοκαλλιέργειας.

Πάνω από 220 εκατομμύρια ψαριών και θαλασσινών εκτρέφονται σήμερα σε κλωβούς, δεξαμενές, μικρές λίμνες και λιμνοθάλασσες. Παρόλο που ορισμένες μορφές υδατοκαλλιέργειας ανακουφίζουν ένα μέρος της πίεσης που ασκούν οι παραδοσιακές μέθοδοι αλιείας, άλλες μορφές σίγουρα δεν το κάνουν.

Οι Ασιάτες, κυρίως οι Κινέζοι, εκτρέφουν σχεδόν 9 εκατομμύρια τόνους κυπρίνους ετησίως, οι οποίοι είναι σε μεγάλο βαθμό φυτοφάγοι. Πολλοί εκτρέφονται στα πλημμυρισμένα ρυζοχώραφα ή σε οικογενειακά εκτροφεία, και συμβάλλουν καθαρά στα παγκόσμια ιχθυαποθέματα. Όμως οι 700 εκατομμύρια τόνοι σολομού του Ατλαντικού που εκτρέφονται ετησίως, και οι 490 εκατομμύρια τόνοι εκτρεφόμενης γαρίδας-τίγρης είναι σαρκοφάγα και σε μεγάλο βαθμό εκτρέφονται με ιχθυάλευρα που παρασκευάζονται από ψάρια του ωκεανού, όπως το σκουμπρί και η αντσούγια. Απαιτούνται 2-3 κιλά πρωτεΐνης ιχθυαλεύρου για την παραγωγή μόλις 1 κιλού πρωτεΐνης εκτρεφόμενου ψαριού –έτσι αυτές οι βιομηχανίες επιτείνουν δραστικά της ζήτηση της ελεύθερης αλιείας.

Εκτός αυτού, οι παράκτιες υδατοκαλλιέργειες (σε πλωτούς κλωβούς) μολύνουν τους ελεύθερους ψαρότοπους, διαταράσσοντας την ισορροπία των θρεπτικών και των χημικών συστατικών στο νερό που τις περιβάλλει ή μπορεί να διασπείρουν παθογόνους οργανισμούς από τον έναν πληθυσμό ψαριών στον άλλο.»

---

Πηγή: Tudge, C. (2002), *Τροφή για το μέλλον. Ένας οδηγός για αρχάριους για καλύτερους τρόπους διατροφής στον πλανήτη*, DK-Καθημερινή.

## Μπαρμπούνια Ατλαντικού σε τιμές Αιγαίου

Το 80% των «φρέσκων» ψαριών που φθάνουν στο τραπέζι μας, ιδίως το καλοκαίρι που η ζήτηση είναι μεγάλη, είναι εισαγόμενα

της Τανίας Γεωργιοπούλου

Φρέσκο μπαρμπούνακι, που μόλις πριν από λίγες ώρες αλιεύτηκε με το καΐκι της παραθαλάσσιας ταβέρνας; Συναγρίδα «άγρια» που αξίζει τα λεφτά της; Γλώσσα νόστιμη που ασφαλώς «ομιλεί» ελληνικά; Αν και όλοι νομίζουμε ότι έχουμε απολαύσει ανάλογα εδέσματα η πραγματικότητα είναι πολύ διαφορετική. Το 80% των αλιευμάτων που φτάνουν στο τραπέζι μας, ιδίως το καλοκαίρι, είναι εισαγόμενα.

Φαγκρί από το Μαρόκο, το Ομάν και την Τυνησία, μπαρμπούνια από την Ιταλία αλλά και τη Σενεγάλη, συναγρίδες ιχθυοτροφείου από την Τουρκία, αθερίνα επίσης αλιευμένη από τους γείτονες, γόνος καλαμαριού από την Ινδία και την Ταϊλάνδη, ροφοί και σφυρίδες από τη Λιβύη, ψάρια από τη Ν. Ζηλανδία, τη Βραζιλία, την Αργεντινή και τον Καναδά.

Το μακρύ ταξίδι που χρειάζεται να κάνουν πριν φτάσουν στη χώρα μας οπωσδήποτε επηρεάζει τη φρεσκάδα τους. Όμως σε αντίθεση με τους αριθμούς και τα δεδομένα, όλοι πωλούν ψάρια ημέρας από το Αιγαίο σε τιμές... βαπορίσιες. Ενδεικτικά η εισαγόμενη συναγρίδα πωλείται κατά μέσον όρο 19 ευρώ το κιλό στην ιχθυόσκαλα στο Κερατσίνι. Έχετε ποτέ εντοπίσει το συγκεκριμένο ψάρι να πωλείται σε ανάλογη τιμή;

### Στην ιχθυόσκαλα

Η ώρα είναι τρεις τα ξημερώματα της περασμένης Τρίτης και στην ιχθυόσκαλα Κερατσινίου -εκεί όπου φτάνουν πολλά από τα αλιεύματα που στη συνέχεια διακινούνται στην Αττική, την Πελοπόννησο και την Κεντρική Ελλάδα-, η κίνηση είναι έντονη. Εμποροί, ψαράδες, μεσάζοντες κόβουν βόλτες και «ζυγίζουν» με το μάτι.

Εδώ ένα ψάρι που αυτή την ώρα πωλείται 30 ευρώ το κιλό μπορεί τα ξημερώματα να πέσει στα δέκα. Μπορεί όμως και να μην υπάρχει. «Το πότε και πόσο θα αγοράσεις έχει για εμάς μεγάλη σημασία. Εδώ βγάζουμε ουσιαστικά το μεροκάματο» λέει ο κ. Παναγιώτης Γεραντώνης, έμπορος που διαθέτει δύο ιχθυοπωλεία στην πόλη που όπως λέει γελώντας το «καλύτερο ψάρι είναι αυτό που κάνει «μπε»... δηλαδή από τη Λιβαδειά. Για να αγοράσει τη σωστή στιγμή συνεννοείται με τα καΐκια που έρχονται, προσπαθεί να έχει τις σωστές πληροφορίες για να κερδίσει στο χρηματιστήριο των ψαριών. Την ώρα που μου εξηγεί ότι το 80% των ψαριών που πωλούνται στην αγορά είναι εισαγόμενα, η φασαρία από το βάθος της αίθουσας δυναμώνει. Ενα τσούρμο κόσμος μαζεύεται γύρω από κάτι νεοφιχθέντα τελάρα. Γαύρος φρεσκοψαρεμένος και ελληνικός μόλις κατέφθασε στην ιχθυόσκαλα. «Γαύρος υπάρχει, η σαρδέλα έχει μειωθεί πολύ τα τελευταία χρόνια» μου εξηγεί. Ο γαύρος, η σαρδέλα, οι γόπες, οι κολιοί είναι τα ψάρια που κατά κύριο λόγο είναι ελληνικά. Ωστόσο, σύμφωνα με τα στοιχεία της Εταιρείας Ανάπτυξης της Αλιείας (ΕΤΑΝΑΛ) που διαχειρίζεται τις ιχθυόσκαλες στο Κερατσίνι, πέρυσι έφτασαν 119.118 κιλά γαύρος από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε σχέση με 3.210.796 κιλά ελληνικού, και 287.454 κιλά σαρδέλες Ε.Ε. σε σχέση με 1.808.433 κιλά ελληνικές.

### Τα «ευγενή» ψάρια

Όμως όταν πρόκειται για περισσότερο ευγενή ψάρια οι συσχετισμοί αλλάζουν ειδικά το καλοκαίρι που δεν ψαρεύουν οι μηχανότρατες, οι οποίες «δίνουν» μεγάλες παραγωγές, ενώ η ζήτηση για φρέσκο ψάρι εκτοξεύεται.

«Τα δικά μας μπαρμπούνια είναι λίγα και αυτή την εποχή στη χοντρική πωλούνται 40 ευρώ το κιλό», εξηγεί ο κ. Γεραντώνης. Πάντως στην ιχθυόσκαλα δεν υπήρχε ούτε λέπι από ελληνικό μπαρμπούνη εκείνη την ημέρα. Πολλά ιταλικά που όπως με πληροφορούν μοιάζουν με τα ελληνικά

-αν και οι Ιταλοί ψαρεύουν και στη Λιβύη- και κάποια από τη Σενεγάλη. Η Ιταλία και η Ισπανία έχουν μεγάλη πέραση μάλλον, αφού πολλά ψάρια προέρχονται από τις δύο αυτές χώρες -φαγκρί, λυθρίνια, συναγρίδες. Ειδικά οι τελευταίες που έχουν την τιμητική τους στο ελληνικό τραπέζι και βέβαια πωλούνται πανάκριβα στις ταβέρνες. Οι ψαράδες με διαβεβαίωναν ότι στην ελληνική αγορά κυκλοφορούν μόνο ελληνικές. Όμως σε περίοπτη θέση στην ιχθυόσκαλα Κερατσινίου εντόπισα συναγρίδες ιχθυοτροφείου από την Τουρκία με την ανάλογη ετικέτα στο στόμα. Ενδεικτικά πέρυσι στο Κερατσίνι έφτασαν 6.882 κιλά ελληνικές συναγρίδες και 106.321 κιλά από τρίτες χώρες.

Στην πραγματικότητα ελάχιστες ήταν οι «ελληνικές παρουσίες» ψαριών αν βέβαια εξαιρέσουμε τα ψάρια που προέρχονται από ιχθυοκαλιέργειες, στην ιχθυόσκαλα Κερατσινίου εκείνο το βράδυ. Ακόμα και η αθερίνα που περιμένει μέσα στον πάγο έχει τουρκική προέλευση.

### **Ο μύθος του καϊκιού**

Μπακαλιάροι και ξιφίες και κάποιες τσιπούρες πελαγίσιας έφεραν ελληνική ταυτότητα. «Εδώ τα πάντα πουλιούνται με το όνομα και την προέλευσή τους. Όταν τα ψάρια βγαίνουν από εδώ δεν φέρουμε καμία ευθύνη» επισημαίνει στην «Κ» ο πρόεδρος των ιχθυεμπόρων κ. Μιχάλης Λιόσης. «Όταν κάποτε οι Σπέτσες είχαν 25 καϊκια και σήμερα δεν έχουν ούτε ένα και όμως η αγορά πλημμυρίζει με ψάρι, δεν είναι δυνατόν να είναι ελληνικά» προσθέτει αθώωνοντας πάντως τα εισαγόμενα ψάρια. «Όσα ψαρεύονται στη Μεσόγειο έχουν την ίδια γεύση με τα ελληνικά και έρχονται πολύ γρήγορα οπότε δυνητικά είναι το ίδιο φρέσκα. Αλλωστε τα ψάρια που θα αλιευτούν στα Δωδεκάνησα θα φτάσουν στην Αθήνα σε τρεις μέρες». Τα ψάρια από άλλες θάλασσες είναι άνοστα, παραδέχεται, αλλά πιο φθηνά. Για τους εμπόρους ίσως, για εμάς τους καταναλωτές όμως όχι αφού σχεδόν ποτέ δεν μαθαίνουμε την πραγματική προέλευση των αλιευμάτων. «Όλοι οι Έλληνες θέλουν να φάνε φρέσκο ελληνικό ψάρι· αν του πεις από την Ιταλία το σκέφτονται και από το Ομάν δεν το πλησιάζουν. Οπότε αναγκαζόμαστε να πλασάρουμε τα ψάρια ως ελληνικά» λέει ιδιοκτήτης ταβέρνας, που έχει υιοθετήσει το μύθο του ιδιοκτήτη του καϊκιού προκειμένου να πείσει για την ελληνικότητα των ψαριών του.

Η μικρή ελληνική «παραγωγή» ψαριών εκτός ιχθυοκαλλιέργειας είναι πραγματικότητα όπως και η μεγάλη κατά κεφαλήν κατανάλωση ψαριού στη χώρα μας.

Η λύση που προτείνουν οι ψαράδες είναι να μάθουμε να τρώμε και άλλα ψάρια και να σταματήσουμε να επιμένουμε στη... συναγρίδα με οποιοδήποτε κόστος, ωθώντας ουσιαστικά τους εμπόρους και τους ιδιοκτήτες εστιατορίων να μας ξεγελάσουν. «Στους πελάτες μας δίνουμε δωρεάν χάνους, πέρκες, σκορπιούς για να γνωρίσουν γευστικά και άλλα ψάρια» λέει χαρακτηριστικά, συμβουλευόντάς μας, ο κ. Γιώργος Κατσοτούρκης, πρόεδρος της Ομοσπονδίας Ψαράδων Νοτίου Αιγαίου.

### **Πληγή η υπεραλίευση**

Η μείωση των θαλάσσιων ιχθυοποθεμάτων είναι δεδομένη. Το επισημαίνουν οι επιστήμονες, το επιβεβαιώνουν οι ίδιοι οι ψαράδες, που συχνά επιστρέφουν χωρίς να πιάσουν ούτε λέπι. Αιτία η υπεραλίευση που βέβαια χτυπά τα περισσότερο δημοφιλή ψάρια. Είναι ενδεικτικό ότι ακόμα και η σαρδέλα μειώθηκε από τότε που η μόδα την ενέταξε στο μενού κάθε εστιατορίου που σέβεται τον εαυτό του. Το 65 - 70% των εμπορικών ψαριών στην Ελλάδα υπεραλιεύεται σύμφωνα με την Greenpeace. «Σε λίγο καιρό, αν συνεχίσουμε με αυτούς τους ρυθμούς, θα έχουμε θάλασσα χωρίς ψάρια», επισημαίνει ο ευρωβουλευτής της Νέας Δημοκρατίας και μέλος της επιτροπής Αλιείας κ. Γιάννης Γκλαβάκης. Αλλά όσο η καταναλωτική πίεση αυξάνεται τόσο οι αλιείς κάνουν ό,τι μπορούν για να ανταποκριθούν.

Το μεγαλύτερο πρόβλημα είναι η γονοκτονία, δηλαδή η καταστροφή των νηπιών ψαριών που γίνεται από τις μηχανότρατες που σαρώνουν τον βυθό και συλλέγουν στα δίχτυά τους τα πάντα,

αλλά και η μη τήρηση της νομοθεσίας όσον αφορά το μέγεθος των πωλούμενων ψαριών... από όλους. «Εμείς δεν επιτρέπεται να ψαρεύουμε ξιφία κάτω από 1,20 μέτρα και σφυρίδα κάτω από 45 εκατοστά, αλλά στην ελληνική αγορά κυκλοφορούν αυτά τα ψάρια σε πολύ μικρότερα μεγέθη, εισαγόμενα», λέει ο κ. Γιώργος Κατσοτούρκης, πρόεδρος της Ομοσπονδίας Ψαράδων Νοτίου Αιγαίου.

Τον Ιανουάριο και τον Φεβρουάριο που απαγορεύεται τα ελληνικά γρι-γρι να ψαρεύουν σαρδέλα, καθώς είναι η περίοδος της ωοτοκίας, οι Τούρκοι συνάδελφοί τους αναλαμβάνουν δράση ψαρεύοντας στην ίδια θάλασσα, καθιστώντας ουσιαστικά την απαγόρευση μη αποτελεσματικό μέτρο. Μάλιστα, εκείνη την εποχή η εισαγόμενη σαρδέλα φτάνει στη χώρα μας και πουλιέται ακριβότερα. «Είναι καιρός να βάλουμε στο τραπέζι των διαπραγματεύσεων και τις ορθές αλιευτικές πρακτικές», τονίζει ο κ. Γκλαβάκης.

---

Πηγή: ΗΚαθημερινή, 31/08/08



## Ο ερυθρός τόνος εξακολουθεί να κινδυνεύει στη Μεσόγειο

*Αθήνα, 19-6-2008:* Η – σε μεγάλο βαθμό – παράνομη υπεραλίευση του ερυθρού (κυανόπτερου) τόνου συνεχίζεται στη Μεσόγειο, παρά την υφιστάμενη ευρωπαϊκή νομοθεσία που ορίζει ανώτατα όρια αλίευσης (ποσοστώσεις).

...



Η αλίευση του ερυθρού τόνου πραγματοποιείται στην Μεσόγειο με έναν από τους πιο εξελιγμένους τεχνολογικά στόλους στον κόσμο, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα την υπερβολική πλεονάζουσα αλιευτική ικανότητα που οδηγεί σε μείωση των αποθεμάτων. Επιπλέον, ακολουθούνται παράνομες πρακτικές, όπως η μεταφορά του τόνου σε «φάρμες» πάχυνσης όπου υπόκειται σε υπερτροφία, ώστε τα αποθέματα να πουληθούν στην Ιαπωνία σε πολύ υψηλές

τιμές για να καταναλωθούν ως sushi. Η πρακτική αυτή έχει οδηγήσει τον πληθυσμό του ερυθρού τόνου στη Μεσόγειο στα πρόθυρα της κατάρρευσης.

...η χορήγηση άδειας για τη λειτουργία δεύτερης φάρμας πάχυνσης τόνου στη χώρα μας, στον Όρμο της Μεσσαράς της Κρήτης, μάλλον καταδεικνύει ότι η χώρα μας δε συμφωνεί με την εκτίμηση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για ανάγκη περιορισμού της υπεραλίευσης τόνου.

... “Καλούμε τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης να στηρίξει την απόφαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για το πρόωρο κλείσιμο της αλιευτικής περιόδου του ερυθρού τόνου στη Μεσόγειο”, δήλωσε ο Διευθυντής του WWF Ελλάς, κ. Δημήτρης Καραβέλλας. “Είναι άμεση ανάγκη να προστατευτεί ο ερυθρός τόνος τόσο σε εθνικό, όσο και σε μεσογειακό και ευρωπαϊκό επίπεδο δεδομένης της δραματικής κατάστασης του πληθυσμού του”, καταλήγει ο κ. Καραβέλλας

---

Πηγή: [http://www.wwf.gr/index.php?option=com\\_content&task=view&id=638&Itemid=72](http://www.wwf.gr/index.php?option=com_content&task=view&id=638&Itemid=72)



## Υπεραλίευση

Η χρήση αλιευτικών μέσων που αντιβαίνουν στην ελληνική νομοθεσία (δυναμίτες, συρόμενα δίχτυα) και η παράνομη αλιεία σε περιόδους απαγόρευσης έχουν επιφέρει εξάντληση ή σημαντική μείωση των ιχθυοποθεμάτων. Μεταξύ των ειδών τα οποία απειλούνται άμεσα από την υπεραλίευση και από τα μη επιλεκτικά εργαλεία είναι ο τόνος (*Thynnus thynnus*), ο ξιφίας (*Xiphias gladius*), το φαγκρί (*Pagrus pagrus*), το λυθρίνι (*Pagelus erythrinus*), η συναγρίδα (*Dentex dentex*), το μπαρμπούνι (*Mullus surmuletus*), η σφυρίδα (*Epinephelus aeneus*) και ο ροφός (*Epinephelus guaza*).



Παράλληλα τα συρόμενα εργαλεία (μηχανότρατες) όταν χρησιμοποιούνται στην παράκτια ζώνη, καταστρέφουν ολοκληρωτικά ό,τι καλύπτει το βυθό της θάλασσας και εξαφανίζουν κάθε μορφή ζωής που εξαρτάται από αυτόν. Επιπλέον, η χρήση παράνομων αλιευτικών εργαλείων ευθύνεται για το θάνατο πολλών θαλάσσιων θηλαστικών (π.χ. δελφίνια και φώκιες) και χελωνών ετησίως, που μπλέκονται σε αυτά και πνίγονται

---

Πηγή: *WWF Ελλάς*, <http://www.wwf.gr/index.php?option=content&task=view&id=20>. Ανακτήθηκε στις 25/9/2008.