Κάθε ψάρι στον καιρό του (Λίνα Γιανναρου)

Categories : ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Date : 6 Ιανουαρίου, 2006

Με την εντατική αλιεία ψαριών πριν φθάσουν σε αναπαραγωγική ηλικία, τους στερούμε τη δυνατότητα να συμβάλουν στην ανάπτυξη του πληθυσμού του είδους τους και ως εκ τούτου οδηγούμε σε σταδιακή εξάντληση τα αλιευτικά αποθέματα.

Κάθε ψάρι στον καιρό του
Το μέγεθος μετράει; Στα ψάρια, σίγουρα ναι. Οταν παραγγέλνουμε τσιπούρα στο μέγεθος μπαρμπουνιού και γαύρο που τρώγεται ολόκληρος σαν μαριδάκι, χωρίς να το ξέρουμε συμβάλλουμε στην υποβάθμιση της θαλάσσιας ζωής. Βγάλτε, λοιπόν, το χάρακα - είναι καιρός να μάθουμε τι μας σερβίρουν.

Τις περισσότερες φορές, το ζητάμε και οι ίδιοι. Είναι αλήθεια ότι το ψιλό, το κριτσανιστό μπαρμπουνάκι είναι πολύ νόστιμο. Το πιθανότερο, όμως, είναι ότι αν εκείνο που έφθασε στο τραπέζι μας είχε μέγεθος κάτω από 11 εκατοστά, ψαρεύτηκε πριν προλάβει να φθάσει καν στην αναπαραγωγική ηλικία, κάτι που απαγορεύεται τόσο από την εθνική όσο και από την κοινοτική νομοθεσία και διώκεται ποινικά. Ο λόγος είναι ότι όταν στερούμε τη δυνατότητα στα νεαρά ψάρια να ωριμάσουν, τους στερούμε και τη δυνατότητα να συμβάλουν στην ανάπτυξη του πληθυσμού του είδους τους.

Οι πρώτοι που το γνωρίζουν αυτό είναι οι ίδιοι οι ψαράδες. Αλλωστε, η μείωση των πληθυσμών των ψαριών υπονομεύει πρώτα απ' όλα τη δική τους δουλειά και επιβίωση. Η εντατική αλιεία, όμως, και η ολοένα αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα της θάλασσας έχει οδηγήσει στη σταδιακή εξάντληση των αλιευτικών αποθεμάτων, με αποτέλεσμα οι αλιείς να είναι πια πολύ λιγότερο επιλεκτικοί όταν ανάμεσα στα δίχτυα τους πιάνονται και πολύ νεαρά ψάρια που άλλοτε θα τα πετούσαν πίσω στη θάλασσα. Αντίθετα, σήμερα, η αλιεία του γόνου (των πολύ νεαρών ψαριών) έχει γίνει καθεστώς. Βλέποντας ότι οι εποχές που τα δίχτυα ήταν γεμάτα με κάθε λογής ψάρια

έχουν περάσει ανεπιστρεπτί, οι αλιείς χρησιμοποιούν παράνομα αλιευτικά μέσα και εργαλεία (όπως για παράδειγμα δίχτυα με μεγαλύτερα «μάτια», δυναμίτη, συρόμενα δίχτυα σε παράκτιες περιοχές που εξαφανίζουν κάθε μορφή ζωής από το βυθό), ψαρεύουν σε απαγορευμένες περιοχές ή και εκτός της επιτρεπόμενης περιόδου αλιείας, προκειμένου να μη χάσουν το μεροκάματο. Ψάρια που δεν έχουν κλείσει παρά ελάχιστες ώρες ζωής ψαρεύονται κατά χιλιάδες. Κανείς δεν περιμένει πια να μεγαλώσει ο ροφός για να τον ψαρέψει, κανένα δεν ενδιαφέρει ότι τα μπαρμπούνια γεννούν την άνοιξη και δεν θα πρέπει να αλιεύονται εκείνη την περίοδο. Και οι ίδιοι οι ψαράδες γνωρίζουν ότι αυτό διαιωνίζει το πρόβλημα και συμβάλλει στη δημιουργία ενός άσκοπου φαύλου κύκλου. Η εντατική αλιεία του γόνου απλώς φέρνει πιο κοντά το σενάριο που θέλει στο μέλλον ακόμα και τα πιο ταπεινά ψάρια να αποτελούν είδος πολυτελείας.

«Εχει περάσει πολύς καιρός από τότε που επικρατούσε η αντίληψη ότι τα ψάρια στις θάλασσες του πλανήτη μας είναι ανεξάντλητα και ότι είναι αδύνατον να απειληθούν από το ψάρεμα. Σήμερα είναι ξεκάθαρο ότι η αλιεία έχει εντατικοποιηθεί σε τέτοιο βαθμό, ώστε να έχουμε ήδη φτάσει στην υπεραλίευση των περισσότερων εμπορικών ειδών», λέει στο ΟΙΚΟ η υπεύθυνη της εκστρατείας της Greenpeace για τη Θαλάσσια Οικολογία κ. Σοφία Τσενικλή.

Τρόποι προστασίας της θαλάσσιας ζωής...

Ηδη στη χώρα μας, ψάρια όπως η κουτσομούρα, ο μπακαλιάρος και η γάμπαρη, αλλά και άλλα είδη όπως το χταπόδι, η γαρίδα και η καραβίδα, έχουν κριθεί υπεραλιευμένα. Ο γαύρος, το ψάρι που αλιεύεται περισσότερο απ' όλα στη χώρα μας (πάνω από 16.000 τόνους πιάνουν οι ψαράδες κάθε χρόνο) δεν συναντάται πια παρά μόνο σε μικρά μεγέθη. Η συναγρίδα, το μελανούρι, ο σαργός και ο ξιφίας σπάνια προλαβαίνουν να ωριμάσουν πριν πιαστούν στα δίχτυα και προσγειωθούν στο πιάτο μας.

Κι όμως, παρ' ότι η εμπειρία όλων μας δείχνει ότι στην πραγματικότητα δεν υπάρχει έλεγχος, για την αλιεία συγκεκριμένων ψαριών, αλλά και για τη χρήση συγκεκριμένων αλιευτικών εργαλείων υπάρχουν εποχικοί περιορισμοί. Η χρήση της μηχανότρατας, για παράδειγμα, απαγορεύεται από την 1η Απριλίου έως τις 30 Οκτωβρίου, ενώ απαγορεύεται η αλιεία του ξιφία από 1ης Οκτωβρίου έως τις 31 Ιανουαρίου. Ταυτόχρονα, σχετικός ευρωπαϊκός κανονισμός στον οποίο προσαρμόσθηκε και η ελληνική νομοθεσία ορίζει τα ελάχιστα επιτρεπόμενα εμπορεύσιμα είδη των πιο σημαντικών ψαριών, με σκοπό την προστασία των ιχθυαποθεμάτων. Σύμφωνα με τον ισχύοντα νόμο, δηλαδή, δεν θα έπρεπε να καταναλώνουμε γαύρο που είναι κάτω από 9 εκατοστά και γόπα κάτω από 10

εκατοστά. Το λυθρίνι και ο κολιός πρέπει να ξεπερνούν τα 12 εκατοστά, ενώ ο σαργός και ο σπάρος τα 15. Αντίστοιχα, το μέγεθος του κέφαλου πρέπει να είναι πάνω από 16 εκατοστά, του σκουμπριού, της πέστροφας, της πέρκας και του φαγκριού πάνω από 18. Οσο για τις αστακοκαραβίδες, το πιο δημοφιλές έδεσμα του καλοκαιριού, πρέπει να είναι τουλάχιστον 24 εκατοστά, ενώ το χταπόδι (εδώ κι αν υπάρχουν αυθαιρεσίες) πρέπει να είναι πάνω από 500 γραμμάρια.

Εντάξει, δεν είναι ανάγκη να κυκλοφορούμε στις ψαροταβέρνες με το... υποδεκάμετρο. Μπορούμε όμως σαν συνειδητοί καταναλωτές να συμβάλλουμε στην προστασία της θαλάσσιας ζωής παίρνοντας μια ιδέα για τα «σωστά» μεγέθη των ψαριών. Οπως έχει αποδειχθεί πολλές φορές στο παρελθόν, οι καταναλωτές αποτελούμε την κοινωνική ομάδα με τη μεγαλύτερη εξουσία. Αν σταματήσουμε να αγοράζουμε ψάρια με μικρότερο μέγεθος από το επιτρεπόμενο ή εκτός της επιτρεπόμενης περιόδου αλιείας, θα μπορούν να έχουν και οι επόμενες γενιές τα αγαπημένα τους ψάρια στο τραπέζι τους.

Ελάχιστα επιτρεπόμενα για αλϊείία μεγέθη ψαριών

Γαύρος: 9 εκατοστά
Γόπα: 10 εκατοστά
Μπαρμπούνι,κουτσομούρα: 11 εκατοστά
Λυθρίνι, κολιός,σαφρίδι: 12 εκατοστά
Σαργός, σπάρος: 15 εκατοστά
Κέφαλος: 16 εκατοστά
Σκουμπρί, πέστροφα, πέρκα, φαγκρί: 18 εκατοστά
Τσιπούρα, γλώσσα, μπακαλιάρος: 20 εκατοστά
Λαβράκι: 23 εκατοστά
Ροφός, σφυρίδα: 45 εκατοστά
Τόνος: 70 εκατοστά (ή 6,4 κιλά)
Καραβίδες: 7 εκατοστά
Αστακοκαραβίδες: 24 εκατοστά
Χταπόδι: 500 γραμμάρια
Ξιφίας: 120 εκατοστά (χωρίς το ρύγχος)
Πεσκανδρίτσα: 30 εκατοστά
Βλάχος: 45 εκατοστά
Καραγκιόζης: 15 εκατοστά
Λίτσα: 14 εκατοστά

(Πηγή: "ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ" 10-9-2005)

ΣΧΕΤΙΚΑ ΑΡΘΡΑ:

Γονο...κτονία στο Αιγαίο (Η GREENPEACE καταγγέλλει την αλιεία και εμπορία ψαριών με παράνομο μέγεθος)

Νόστιμοι γόνοι, φτωχοί απόγονοι (ΣΩΚΡΑΤΗΣ ΤΣΙΧΛΙΑΣ)