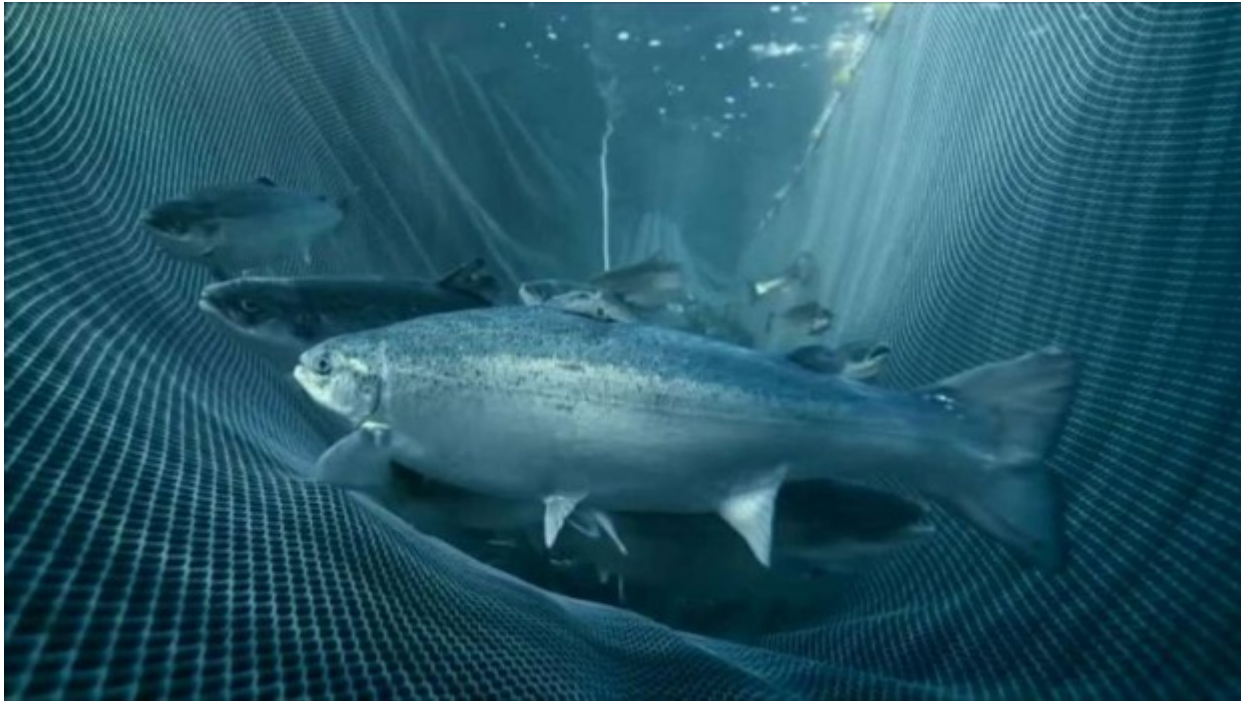


Τέλος το... σούσι; Απειλείται με εξαφάνιση ο σολομός

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η ζήτηση για σολομό αυξάνεται συνεχώς. Την ίδια στιγμή, αυτό το είδος ψαριού απειλείται με εξαφάνιση. Στα ράφια βρίσκουμε κυρίως σολομό από ιχθυοκαλλιέργειες

Σολομός από την Ιρλανδία, καπνιστός σολομός από την Σκωτία, βιολογικός άγριος σολομός. Στα καταστήματα δημιουργείται η εντύπωση στον καταναλωτή ότι υπάρχουν αναρίθμητα είδη, αλλά και μεγάλα αποθέματα σολομού.

Μια προσεκτική ματιά στη συσκευασία δείχνει ωστόσο ότι ο σολομός που συνήθως βρίσκουμε στο ράφι προέρχεται από ιχθυοκαλλιέργειες.

Ο λόγος είναι ότι ο άγριος σολομός απειλείται από εξαφάνιση και περιλαμβάνεται στον κατάλογο των ειδών που χρίζουν ιδιαίτερης προστασίας. **Τα αποθέματα άγριου σολομού είναι μικρά**, λέει ο Φίλιπ Κάνστινγκερ από το Κέντρο Θαλάσσιας Προστασίας του Παγκόσμιου Ταμείου για τη Φύση (WWF).

Στη Φινλανδία και την Σουηδία για παράδειγμα έχουν μειωθεί δραστικά τα σημεία εκείνα σε ποτάμια και θάλασσες, όπου ο σολομός αποθέτει τα αυγά του, με αποτέλεσμα να έχουν μειωθεί σε επικίνδυνο βαθμό τα αποθέματα. Στη

Γερμανία μάλιστα δεν υπάρχουν καν αποθέματα, όπως συνέβαινε μέχρι πριν από αρκετές δεκαετίες. Η κατασκευή βιομηχανικών μονάδων και οι παρεμβάσεις του ανθρώπου σε ποτάμια και λίμνες, κυρίως στις δεκαετίες του '40 και του '50 χειροτέρεψε την ποιότητα του νερού και έτσι ο σολομός εξαφανίστηκε.

Να αγοράζετε τον ακριβότερο σολομό

Ήδη από τη δεκαετία του '70 ο σολομός καλλιεργείται σε ιχθυοτροφεία στις σκανδιναβικές χώρες, τη Σκωτία, τη Χιλή και πολλές άλλες χώρες. **Μόνο στη Γερμανία η ζήτηση για σολομό ανέρχεται στους 190.000 τόνους το χρόνο. Και η ζήτηση αυξάνεται συνεχώς.** Το Παγκόσμιο Ταμείο για τη Φύση κάνει ωστόσο λόγο για αρνητικές επιπτώσεις των ιχθυοκαλλιεργειών στο περιβάλλον: χημικά, αντιβιοτικά, περιττώματα περνούν μέσα από τα δίχτυα στην ανοιχτή θάλασσα και τα ποτάμια.

Όμως ο γερμανικός σύνδεσμος βιομηχανίας ψαριού και εμπορίου απορρίπτει τις κατηγορίες των περιβαλλοντικών οργανώσεων υποστηρίζοντας ότι **αναφέρονται σε προβλήματα που ίσως υπήρχαν πριν από 20 ή 25 χρόνια.** Τονίζει επίσης ότι αν και υπερδιπλασιάστηκε η παραγωγή σολομού τα τελευταία 20 χρόνια, το ίδιο διάστημα η χρήση αντιβιοτικών έχει μειωθεί κατά 99%.

Γερμανικές περιβαλλοντικές οργανώσεις παροτρύνουν ωστόσο τους καταναλωτές να μην αγοράζουν τον φθηνότερο σολομό που βρίσκουν στο κατάστημα, αλλά εκείνον που προέρχεται από βιολογικές ιχθυοκαλλιέργειες ή έχει πιστοποίηση MSC για βιώσιμες ιχθυοκαλλιέργειες. Ο ειδικός Φίλιπ Κάνστινγκερ προτείνει, εκτός αυτού, στους καταναλωτές να μην τρώνε σολομό μια ή δύο φορές την εβδομάδα, αλλά σπανιότερα, διότι το ψάρι αυτό είναι και πρέπει να παραμείνει είδος πολυτελείας με σχετικά υψηλή τιμή αγοράς.

Πηγή: thetoc.gr