28 Δεκεμβρίου 2019

Στην Ελλάδα αυτό που τρώμε δεν είναι γαλέος, αλλά μπλε καρχαρίας

/ Ειδήσεις και Ανακοινώσεις



Αντί για γαλέο οι περισσότεροι τρώμε «μπλε καρχαρία» από τον Ατλαντικό.



“Μπλε καρχαρία” εισαγόμενο κατεψυγμένο από τον Ατλαντικό ή “σαπουνά”, αγοράζουν άθελά τους αντί για γαλέο οι περισσότεροι καταναλωτές στην Ελλάδα, οι οποίοι παραπλανούνται από τα ταμπελάκια των ιχθυαγορών, όπου αναγράφονται ως “γαλέος” όλα τα είδη καρχαρία!

«Συνήθως, κάθε είδος καρχαρία που πωλείται στην Ελλάδα, “ονομάζεται” γαλέος» ξεκαθαρίζει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο Ιωάννης Γιώβος, υπεύθυνος προγραμμάτων αλιείας της Περιβαλλοντικής Οργάνωσης iSea, που εκπόνησε σχετική έρευνα, η οποία δημοσιεύτηκε στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό Marine Policy με τίτλο “Assessing multiple sources of data to detect illegal fishing, trade and mislabelling of elasmobranchs in Greek markets”.

Στην έρευνα αξιοποιήθηκαν πολλαπλές πηγές πληροφοριών, όπως τα επίσημα στοιχεία από τις ιχθυόσκαλες της χώρας, στοιχεία σχετικά με τις εισαγωγές και εξαγωγές αλιευτικών προϊόντων, δείγματα από φέτες καρχαριών και σαλαχιών προς πώληση από ιχθυαγορές της βόρειας Ελλάδας, καθώς και παρατηρήσεις καρχαριών στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης. Παράλληλα έγινε και μια πλήρης ανάλυση της ισχύουσας νομοθεσίας σχετικά με την προστασία των καρχαριών και των σαλαχιών στην Ελλάδα.

“Ως γαλέος μπορεί να πωλείται νόμιμα οποιοσδήποτε καρχαρίας ανήκει στο γένος Mustelus, αλλά αυτό δεν τηρείται, αφού διαπιστώσαμε είδη καρχαριών, ακόμη και

σαλαχιών, να πωλούνται με λάθος όνομα σε ποσοστό 60%, με αποτέλεσμα απειλούμενα με εξαφάνιση και προστατευόμενα είδη να καταλήγουν καθημερινά στο πιάτο μας” διευκρινίζει ο κ.Γιώβος.

Στις ελληνικές θάλασσες φιλοξενούνται περισσότερα από 65 είδη καρχαριών και σαλαχιών, πολλά από τα οποία απειλούνται με εξαφάνιση και 25 από αυτά προστατεύονται από την εθνική νομοθεσία, τις διεθνείς συμβάσεις και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς. Παρά τη σημαντική βιοποικιλότητα ειδών που εντοπίζονται στις ελληνικές θάλασσες, οι γνώσεις μας σχετικά με τη βιολογία και την οικολογία τους είναι ιδιαίτερα ελλιπείς, με αποτέλεσμα τη μη αποτελεσματική προστασία τους. Με βάση τα παραπάνω, η iSea έχει επικεντρώσει το ενδιαφέρον της στην έρευνα και την ευαισθητοποίηση σχετικά με τους καρχαρίες και τα σαλάχια, με στόχο τη βελτίωση της γνώσης, αλλά και της κατάστασης των πληθυσμών τους στις ελληνικές θάλασσες μέσα από την ορθή επιστημονική γνώση.

“Σε αυτό το πλαίσιο υλοποιήσαμε την έρευνα και τη συνεχίζουμε, γιατί διαπιστώνουμε ότι το παράνομο εμπόριο ελασμοβράγχιων είναι μια πραγματικότητα στην Ελλάδα με πολλαπλά περιστατικά αλίευσης προστατευόμενων ειδών” λέει ο κ.Γιώβος, σημειώνοντας ότι η Ελλάδα βρίσκεται στην τρίτη θέση κατανάλωσης καρχαριών και σαλαχιών στη Νότια Ευρώπη μαζί με την Ιταλία. «Να τονίσουμε βέβαια ότι “βαφτίζοντας” γαλέο ένα άλλο είδος, μπορείς να το πουλήσεις προς 16 ευρώ το κιλό, αντί για έξι ευρώ, που θα “έπιανε” κανονικά» συμπληρώνει.

Εντούτοις, προσθέτει, “εντοπίζονται σημαντικά κενά στη νομοθεσία, με αποτέλεσμα να συντηρείται τόσο η παράνομη αλιεία, όσο και το παράνομο εμπόριο προστατευόμενων ειδών. Είναι ενδεικτικό ότι στις εκφορτώσεις των αλιευμάτων χωρίζουν τα ελασμοβράγχια σε τρεις κατηγορίες αλλά τα πουλούν στη συνέχεια σε εμπόρους χωρίζοντας τα σε 12”.

Οσο για τον καταναλωτή, ο κ.Γιώβος ξεκαθαρίζει ότι είναι δύσκολο να ξεχωρίσει τον γαλέο από τα άλλα είδη.

“Ισως μόνο αν πωλείται σε μεγάλες φέτες, πρέπει να υποψιαστεί ότι δεν είναι γαλέος, αλλά διαφορετικό είδος καρχαρία. Βέβαια, με βάση την έρευνά μας, πολλοί καταναλωτές, θεωρούν ότι ο γαλέος είναι είδος… μπακαλιάρου και όχι καρχαρία” σημειώνει. Προτρέπει δε τους καταναλωτές να αποφεύγουν γενικότερα τον γαλέο και όλα τα είδη καρχαρία, γιατί βρίσκονται ψηλά στην τροφική αλυσίδα και συσσωρεύουν μεγάλες ποσότητες βαρέων μετάλλων, ενώ περισσότερα από τα μισά είδη κινδυνεύουν με εξαφάνιση στη Μεσόγειο.

Οι καρχαρίες και τα σαλάχια έχουν παρουσία στις θάλασσες του πλανήτη μας εδώ και σχεδόν μισό δισεκατομμύριο χρόνια. Η σημασία τους για τα θαλάσσια οικοσυστήματα είναι τεράστια, καθώς στην πλειονότητά τους αποτελούν κορυφαίους θηρευτές και διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στα θαλάσσια τροφικά πλέγματα.

Πηγή: **gazzetta.gr**