

Χριστούγεννα, Πάσχα, Καλοκαίρι ... μια φορά και έναν καιρό ...  
οι γαστρονομικές παραδόσεις που έχουμε χάσει

## Πώς σας επηρεάζει η υπεραλίευση: 2



**OCEAN2012**  
Μεταμορφώνοντας την  
Ευρωπαϊκή Αλιεία



Αυτή η ενημέρωση δημοσιεύθηκε από το δίκτυο OCEAN2012 και εκθέτει πώς η υπεραλίευση επηρεάζει τις διατροφικές συνήθειες των Ευρωπαίων. Είναι μέρος μιας σειράς ενημερώσεων που απεικονίζουν τις επιπτώσεις της υπεραλίευσης στους ανθρώπους και τα θαλάσσια οικοσυστήματα που προκαλούνται από την υπερβολική αφαίρεση εκατομμυρίων τόνων θαλάσσιας ζωής κάθε χρόνο.

### Έχετε συνειδητοποιήσει;

Από την ανατολή ως τη δύση και από το βορρά ως το νότο οι Ευρωπαίοι συνήθιζαν να απολαμβάνουν παραδοσιακά γεύματα θαλασσινών που σήμερα έχουν εξαφανιστεί από το πιάτο μας. Η σπανιότητα των πάλαι ποτέ κοινών ψαριών που συνόδευαν δημοφιλείς και εποχιακές συνταγές πιάζει τις τιμές που φτάνουν σε επίπεδα μη προσιτά για τους ανθρώπους σε όλη την Ευρώπη. Αν δράσουμε με σκοπό να αλλάξουμε τη μοίρα των αλιευτικών αποθεμάτων που διαχειρίζεται η Ε.Ε., θα μπορούσαμε ίσως να σώσουμε τελικά το παραδοσιακό μας γεύμα.

### Ψάρι - το συστατικό της ζωής;

Ο οξύρρυγχος του Ατλαντικού έχει ταξινομηθεί ως κρίσιμωσ απειλούμενο είδος.<sup>1</sup> Ήταν κάποτε άφθονο στις ευρωπαϊκές θάλασσες, συμπεριλαμβανομένων των χωρών της Βαλτικής, αλλά λόγω της υπεραλίευσης έχει σχεδόν εξαφανιστεί. Τα Χριστούγεννα στη Πολωνία γιορτάζονταν με «*Jesiotr Pieczony*» (οξύρρυγχος ψημένος σε ζινή κρέμα).<sup>2</sup>

Η *ταραμοσαλάτα* αποτελεί εδώ και αιώνες ένα παραδοσιακό νησιώτικο γεύμα για τους Έλληνες της μεσαίας και της εργατικής τάξης και είναι γνωστή σε όλη την Ευρώπη για το χαρακτηριστικό ροζ χρώμα και την απίθανη γεύση της. Για την ταραμοσαλάτα χρησιμοποιείται όλο και πιο συχνά αυγοτάραχο κυπρίνου και κόκκινες χρωστικές ουσίες, αντί του πιο ακριβού και δυσεύρετου αυγοτάραχου μπακαλιάρου, το οποίο από μόνο του ήταν υποκατάστατο του αυγοτάραχου από μινιάρι (είδος κεφάλου). Ο *μπακαλιάρος*, που παραδοσιακά καταναλώνεται στην Ελλάδα τη γιορτή του Ευαγγελισμού και την Κυριακή των Βαΐων, κάποτε ήταν σχετικά φθηνός, ενώ τώρα έχει γίνει πολυτέλεια.<sup>3</sup>



COREY ARNOLD



FRANC & JEAN SHOR/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

<sup>1</sup> <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/230/0>

<sup>2</sup> <http://www.californiamail.com/holidaytraditions/traditions-poland.htm>

<sup>3</sup> Kurlansky, M. (1997) 'Cod: a biography of the fish that changed the world', London: Jonathan Cape, σελ. 294.

<http://www.historyofgreekfood.org/?paged=6> Ημερομηνία πρόσβασης 26 Αυγούστου 2011



η σπανιότητα των πάλαι ποτέ κοινών ψαριών που συνόδευαν δημοφιλείς και εποχιακές συνταγές πιέζει τις τιμές που φτάνουν σε επίπεδα μη προσιτά για τους ανθρώπους σε όλη την Ευρώπη

Ο άγριος σολομός έγινε επίσης σπάνιος στα ευρωπαϊκά ύδατα. Στη Γερμανία, ο σολομός ονομαζόταν “μάρι ψωμί”, ονομασία που χαρακτήριζε την αφθονία του. Λέγεται ότι οι υπηρέτριες ζητούσαν με συμβατικές διαβεβαιώσεις ότι δεν θα αναγκάζονται να φάνε σολομό πάνω από δύο φορές την εβδομάδα.<sup>4</sup> Ο σολομός σήμερα εκτρέφεται ευρέως σε ιχθυοκαλλιέργειες στη θάλασσα, ενώ ο άγριος σολομός θεωρείται πολυτέλεια και πέρα από τις οικονομικές δυνατότητες των περισσότερων ανθρώπων.

Ένα αγαπημένο είδος που τείνει να εξαφανιστεί από την περιοχή της Λιγουρίας της Ιταλίας είναι ο λεγόμενος γαύρος Noli ή “ciccirelli”, ο οποίος τηγανίζεται όπως η μαριδά και στη συνέχεια διατηρείται σε ελαιόλαδο και ξύδι. Αλιεύεται από παράκτιους αλιείς με την παραδοσιακή μέθοδο αλιείας “sciabica”, όπου δύο σκάφη συνεργάζονται για να περικυκλώσουν τα ψάρια με ένα δίχτυ σε σχήμα πετάλου. Ο γαύρος “ciccirelli” βρίσκεται στο επίκεντρο μιας συνεχιζόμενης διαφωνίας σχετικά με τη βιωσιμότητα μεταξύ αξιωματούχων των Βρυξελλών, Ιταλών αλιέων και περιφερειακών αντιπροσώπων.<sup>5</sup> Παρά το γεγονός ότι υποστηρίχθηκε από το κίνημα Slow Food ως παράδειγμα των παραδοσιακών τοπικών προϊόντων που υπερασπίζεται έναν μακροχρόνιο καθιερωμένο τρόπο ζωής, τα γεύματα με γαύρο Noli μπορεί να χαθούν εάν το είδος δεν αλιεύεται με βιώσιμο τρόπο.<sup>6</sup>

Ίσως, όμως, το γεύμα που εξαφανίζεται γρηγορότερα σε όλη την Ευρώπη, από τη Μαύρη Θάλασσα ως τα βόρεια του Ατλαντικού, είναι το ευρωπαϊκό χέλι. Γενιές Ευρωπαίων έχουν απολαύσει πιάτα όπως το “Aalsuppe” του Αμβούργου, τα “ζελατινοποιημένα χέλια” του Λονδίνου, το Φλαμανδικό “paling in t’groen” ή το γλυκό της Βενετίας “anguilla all’uvetta”. Από τη Λιθουανία, όπου χέλια μισού

4 <http://www.myheimat.de/burgdorf/kultur/frueher-arme-leute-essen-und-heute-d394972.html>

5 FLASH24news 19 July 2011, <http://www.ivg.it/2011/07/pesca-di-bianchetti-rossetti-e-ciccirelli-bagarre-in-consiglio-regionale/> Ημερομηνία πρόσβασης 11 Αυγούστου 2011

6 Baldereschi, F. et al. (2010) Slow Food Presidia. Slow Food Foundation for Biodiversity. [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com) σελ. 116



PICTURE POST/GETTY



ROBERT B. GOODMAN/NATIONAL GEOGRAPHIC STOCK



COREY ARNOLD

## Η Υπεραλίευση σε αριθμούς

Το 2011 δεν ήταν γνωστή η κατάσταση του 64% των ιχθυοαποθεμάτων της Ε.Ε., εξαιτίας των ελλειπών στατιστικών στοιχείων. Το 63% των γνωστών ιχθυοαποθεμάτων είχαν υποστεί υπεραλίευση, όταν ο παγκόσμιος μέσος όρος άγγιζε το 28%. Στη Μεσόγειο το ποσοστό αυτό έφτανε στα συγκλονιστικά επίπεδα του 82%.

Στη Βόρεια Θάλασσα τα αλιευτικά όρια

που είχαν θεσπιστεί από τους Υπουργούς Αλιείας της Ε.Ε. για το 2011 υπερέβαιναν κατά μέσο όρο το 11% των επιστημονικών γνωμοδοτήσεων, ενώ τα όρια για την Ιρλανδική και την Κέλπηκη θάλασσα και στα δυτικά της Σκωτίας ήταν 42% υψηλότερα.

Παρά τις επιδοτήσεις που στοχεύουν στη μείωσή του, ο ευρωπαϊκός στόλος εξακολουθεί

να έχει την ικανότητα να αλιεύει 2 και 3 φορές περισσότερο από το επίπεδο βιωσιμότητας.

Μεταξύ 2007 και 2013 το Ευρωπαϊκό Ταμείο Αλιείας θα έχει επιδοτήσει την αλιευτική βιομηχανία με 4,3 δις ευρώ. Ο φόρος καυσίμων για τα αλιευτικά σκάφη εξαιρείται από ενεργειακούς φόρους, οι κρατικές επιχορηγήσεις σε συνδυασμό με

τις επιδοτούμενες από την Ε.Ε. συμφωνίες αλιευτικής συνεργασίας με τρίτες χώρες, εξυπηρετούν στην χρηματοδότηση των αλιευτικών στόλων και της αλιευτικής βιομηχανίας της Ε.Ε.

Πηγές: COM(2011)298 Consultation on Fishing Opportunities, 25 Μαΐου 2011. European Commission fact sheets on the CFP, 2008.

μέτρου έχουν χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ενός δημοφιλούς ορεκτικού, ως τις ακτές της Πορτογαλίας, όπου χέλια με μήκος μολυβιού ήταν είδος σνακ σε αφθονία, το χέλι είναι πολύ πιθανό να αποτελέσει οριστικά παρελθόν από τη διατροφή μας.<sup>7</sup>

### Γιατί συμβαίνει αυτό;

Η πλειοψηφία των ευρωπαϊκών αλιευτικών αποθεμάτων υφίσταται υπεραλίευση. Ιστορικά, οι Υπουργοί Αλιείας της Ε.Ε. έχουν θέσει όρια αλιείας άνω των επιστημονικών γνωμοδοτήσεων. Στην περίπτωση του ευρωπαϊκού χελιού, οι επιστήμονες συνεχίζουν να προειδοποιούν ότι τα αποθέματα βρίσκονται στο χείλος της κατάρρευσης και το ψάρεμα θα πρέπει να σταματήσει εντελώς. Μία προσπάθεια της τελευταίας στιγμής για την απαγόρευση της αλιείας χελιών σε ανώριμα στάδια (υαλόχελα) που θα βοηθούσε τα πανευρωπαϊκά αποθέματα χελιού να ανακάμψουν επιχειρήθηκε από την Ε.Ε. στα τέλη του 2010, αλλά ματαιώθηκε από την αρνητική στάση της Γαλλίας. Έτσι, η αλιεία υαλόχελων συνεχίζεται μέχρι σήμερα στο Βισκαϊκό Κόλπο με τα αλιεύματα να εξαγονται στην προσοδοφόρο αγορά της Κίνας.<sup>8</sup>

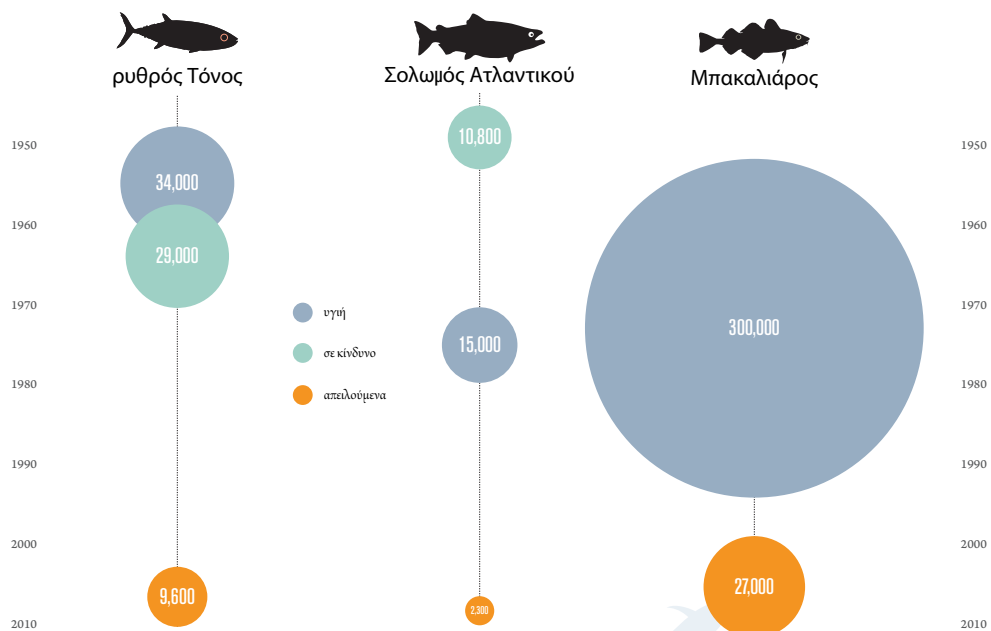
7 Ames, P. 'Eels slip away from Europe's dishes'. Wall Street Journal online, 30 Οκτωβρίου 2009. Ημερομηνία πρόσβασης 26 Ιουλίου 2011. <http://online.wsj.com/article/SB125686426408917629.html>  
8 Taylor, J. and Smith, L. (2010) 'France signs death warrant for the eel.' The Independent, 11 Νοεμβρίου 2010. [www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html](http://www.independent.co.uk/life-style/food-and-drink/news/france-signs-death-warrant-for-the-eel-2130869.html)

Αυτό έχει επαναληφθεί σε όλη την Ευρώπη και για άλλα παραδοσιακά αγαπημένα αποθέματα που αποτελούν αντικείμενο υπεραλίευσης, όπως ο γάδος, ορισμένοι καρχαρίες και σαλάχια, πλατύψαρα όπως η γλώσσα και η χωματίδα, ακόμη και για το φαινομενικά άφθονο χταπόδι για το οποίο η Ισπανία ξόδεψε € 189 εκ. το 2007 προκειμένου να καλύψει το έλλειμμα των προμηθειών στα δικά της ύδατα.<sup>9</sup>

### Τι μπορείτε να κάνετε για αυτό;

Πώς θα δώσουμε ένα τέλος στην υπεραλίευση; Οι πολιτικοί έχουν την ευθύνη της λήψης των αποφάσεων οι οποίες θα τερματίσουν την υπεραλίευση, ενώ οι πολίτες έχουν την ευθύνη να επιλέγουν τι τρώνε και να ασκούν πίεση στους πολιτικούς για να λαμβάνουν τις ορθές αποφάσεις. Μπορείτε να στηρίξετε τις προσπάθειες για την καταπολέμηση της υπεραλίευσης, συμβάλλοντας μέσα από την ενημέρωση και την ανάληψη δράσης για την επίτευξη ενός φιλόδοξου οικολογικού οράματος, αυτού των υγιών ωκεανών και της βιώσιμης αλιείας.

html?origin=internalSearch Ημερομηνία πρόσβασης 2 Αυγούστου 2011  
9 DG MARE (2009) 'Study on the supply and marketing of fishery and aquaculture products in the EU.' European Commission. σελ. 34. [http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study\\_market/fap\\_exec\\_summary\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/study_market/fap_exec_summary_en.pdf)



πηγή: Ευρωπαϊκός Οργανισμός Περιβάλλοντος, Διεθνής Επιτροπή για τη Διατήρηση του Τόνου του Ατλαντικού, Οργανισμός Τροφίμων & Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών

Σχ 1. Αλιεύματα του Ατλαντικού (σε τόνους)





Το δίκτυο OCEAN2012 είναι μια συμμαχία οργανώσεων αφιερωμένων στην ουσιαστική μεταρρύθμιση της Ευρωπαϊκής Αλιευτικής Πολιτικής, στοχεύοντας να σταματήσει η υπεραλίευση των θαλασσών, να δοθεί ένα τέλος στις καταστροφικές αλιευτικές πρακτικές και να εξασφαλίσει τη δίκαιη και ισότιμη χρήση των υγείων ιχθυαποθεμάτων.

Το δίκτυο OCEAN2012 ξεκίνησε και συντονίζεται, από τη ΜΚΟ Pew Environment Group, μια μη κερδοσκοπική οργάνωση που εργάζεται για να σταματήσει η υπεραλίευση στους ωκεανούς παγκοσμίως.

Η συντονιστική επιτροπή του δικτύου OCEAN2012 αποτελείται από τις ΜΚΟ Coalition for Fair Fisheries Arrangements, Ecologistas en Accion, The Fisheries Secreteriat, **nef** (new economics foundation), The Pew Environment Group, Seas at Risk.

[www.ocean2012.eu](http://www.ocean2012.eu)

