

Αν η Ε.Ε στηριζόταν μόνο στην αλίευση ψαριών από τα ευρωπαϊκά νερά... τα αποθέματα θα είχαν εξαντληθεί από τις αρχές Ιουλίου



COREY ARNOLD

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 υγιών ιχθυοαποθεμάτων.

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



«Είναι ψάρι, καπετάνιε, αλλά όχι όπως το ξέρουμε!»
αναφορά σχετικά με την υπεραλίευση 3



OCEAN2012
Μεταμορφώνοντας την
Ευρωπαϊκή Αλιεία

Αυτή η αναφορά που δημοσιεύτηκε από το Δίκτυο OCEAN2012, παρουσιάζει πώς η υπεραλίευση επιδρά στην ποιότητα των ψαριών που καταναλώνουν οι Ευρωπαίοι. Είναι μέρος μιας σειράς ενημερώσεων που απεικονίζουν τις επιπτώσεις της υπεραλίευσης στους ανθρώπους και τα θαλάσσια οικοσυστήματα, που προκαλούνται από την εντατική αφαίρεση εκατομμυρίων τόνων θαλάσσιας ζωής κάθε χρόνο.

Μια τεράστια απάτη λαμβάνει χώρα εις βάρος του ανυποψίαστου κοινού σε ορισμένα κράτη-μέλη της Ε.Ε: τα ψάρια φέρουν παραπλανητικές ετικέτες και παρουσιάζονται ως πιο ακριβά ή ως είδη αλιευμένα με επιλεκτικές μεθόδους. Για ποιον λόγο συμβαίνει αυτό; Η ζήτηση για θαλασσινά αυξάνεται, ενώ η διαθεσιμότητα των ντόπιων αλιευμάτων μειώνεται λόγω της υπεραλίευσης. Έτσι, η Ε.Ε αναγκάζεται να εισάγει όλο και περισσότερα ψάρια, τα οποία είναι φθηνότερα, κατακλύζουν τις ευρωπαϊκές αγορές και – συχνά – πωλούνται στους καταναλωτές με δόλο.

Γνωρίζετε τι τρώτε

Γνωρίζετε ότι το 28% των ειδών που πωλούνται ως βακαλαίο στην Ιρλανδία, είναι τελικά κητρινοπολλάκια (*Pollachius pollachius*), μαυροπολλάκια (*Pollachius virens*) και ταούκι (*Merlangius merlangus*) στα οποία έχει παραποιηθεί η ετικέτα τους; Με την επεξεργασία και τη διάθεση τους ως παναρισμένα, καπνιστά κλπ. αποκρύπτεται η πραγματική τους μορφή, οσμή και γεύση.

Αυτά τα εντυπωσιακά αποτελέσματα ανακαλύφθηκαν όταν επιστήμονες συνέλεξαν τυχαία δείγματα από ψάρια σε εστιατόρια - γνωστά στο Ηνωμένο Βασίλειο και ως **fish n chip**, σε σούπερ μάρκετ και σε ιχθυοπωλεία στην Ιρλανδία, και έλεγξαν το DNA τους.

Η έρευνα αποκάλυψε επίσης ότι κάποια ψάρια φερόμενα ως βακαλαίοι, αλιευμένα με επιλεκτικές μεθόδους και προερχόμενα από τον Ειρηνικό ήταν στην πραγματικότητα υπεραλιευμένοι βακαλαίοι του Ατλαντικού ωκεανού. Συνεπώς, οι επιτήδριοι εκμεταλλεύονταν τη βούληση των καταναλωτών να αγοράσουν ψάρια αλιευμένα με βιώσιμο τρόπο. Ωστόσο, η απάτη δεν σταματάει εκεί: η εκτεταμένη νοθεία μπορεί να ξεγελάσει πολλούς ανυποψίαστους καταναλωτές, οι οποίοι πιστεύουν ότι τα αποθέματα βακαλαίου από την Ιρλανδία και τα νερά της βόρειας θάλασσας είναι υγιή, απλώς επειδή το είδος εμφανίζεται να πωλείται ευρέως^{1,2}.

1 Miller, D.D and Mariani, S. (2010) Smoke, mirrors, and mislabelled cod: poor transparency in the European seafood industry. *Frontiers in Ecology and the Environment*, Vol.8, Issue 10, pp. 517–521.

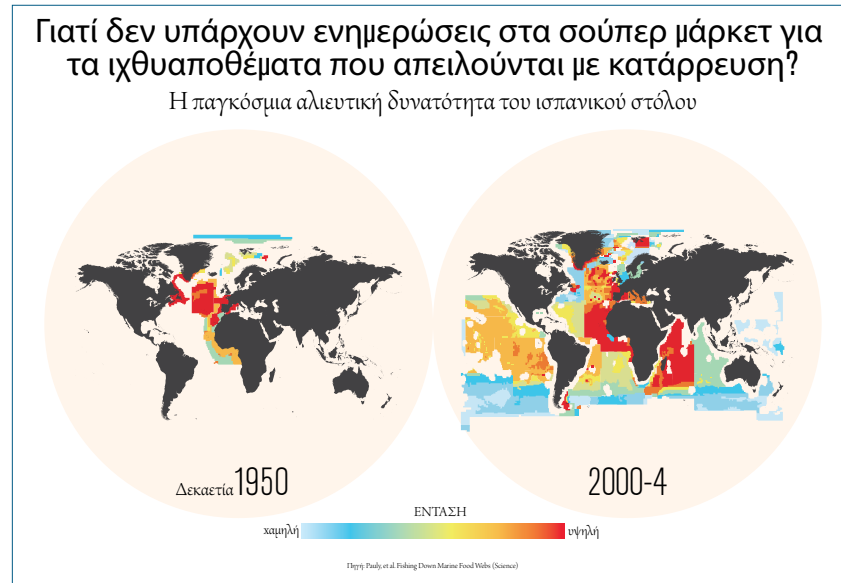
2 Miller, D., Jessel, A. and Mariani, S. (2011) Seafood mislabelling: comparisons of two western European case studies assist in defining influencing factors, mechanisms and motives. *Fish and Fisheries*, DOI: 10.1111/j.1467-2979.2011.00426.x



Οι καταναλωτές αγοράζουν περισσότερα, φθηνότερα και κατώτερης ποιότητας ψάρια...

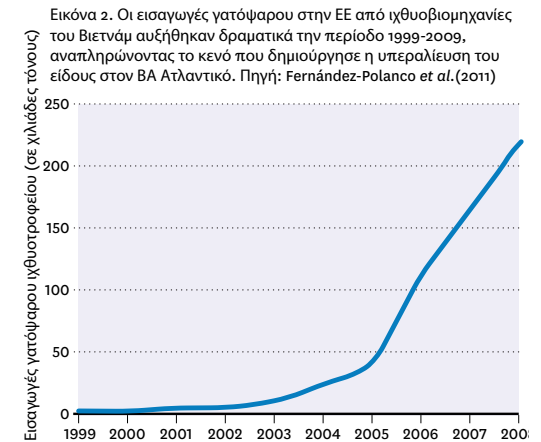
Ο βακαλάος (cod) είναι για τους Ιρλανδούς και του Βρετανούς, ότι το hake (ένα άλλο είδος βακαλάου) για τους Ισπανούς. Έρευνες από το πανεπιστήμιο του Οβιέδο, στην Ισπανία το 2004, το 2006 και το 2010 αποκάλυψαν υψηλά ποσοστά αντικατάστασης των ειδών και παραπλάνησης σχετικά με το είδος τους: σε ποσοστό μεταξύ 31 - 39% ανακαλύφθηκε αφρικανικός βακαλάος, ο οποίος είναι φθηνότερος σε σχέση με εκείνον που αλιεύεται στην Ευρώπη ή εισάγεται από την Αμερική^{3,4}. Αν και από επιστημονικής άποψης δεν υπάρχει ουσιαστική διαφορά στην ποιότητα των διάφορων ειδών βακαλάου, οι Ισπανοί καταναλωτές αντιλαμβάνονται κάποια διαφορά και είναι πρόθυμοι να πληρώσουν περισσότερα για φρέσκο, ντόπιο βακαλάο. Ο μέσος όρος τιμών για

τον ευρωπαϊκό βακαλάο για το 2010 (11.72ευρώ/κιλό) ήταν σχεδόν διπλάσιος από τον αντίστοιχο αφρικανικό (6.79ευρώ/κιλό)⁴. Η Ε.Ε εισάγει περισσότερο 100,00 τόνους βακαλάου ετησίως, από τους οποίους σχεδόν το 60% φτάνει στην Ισπανία για να αντισταθμίσει τη σημαντική μείωση των αποθεμάτων. Οι επιτήδριοι κερδίζουν χρήματα με τον ισχυρισμό ότι ο βακαλάος από άλλα μέρη του κόσμου, έχει αλιευθεί σε εγχώρια ύδατα^{3,4}.



3 Garcia-Vazquez, E. (2010) High Level of Mislabeling in Spanish and Greek Hake Markets Suggests the Fraudulent Introduction of African Species. *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 59, No.2, pp. 475-480. DOI: 10.1021/jf103754r
4 www.thefishsite.com/fishnews/14417/40-per-cent-of-hake-mislabelled-in-spain Dated 14 March 2011, accessed 16 September 2011.

Εν τω μεταξύ στη Γερμανία, οι καταναλωτές αγοράζουν περισσότερο φθηνά και κατώτερης ποιότητας ψάρια λόγω του κενού που έχει δημιουργήσει η υπεραλίευση. Για να καλύψουν τις ελλείψεις αποθεμάτων από είδη που αλιεύονται στα – κατά παράδοση κρύα - νερά του Βόρειου Ατλαντικού, οι καταψύκτες των γερμανικών σούπερ μάρκετ είναι εφοδιασμένοι με ένα άλλο είδος ψαριού, το γατόψαρο (rangasius), ένα ψάρι που εκτρέφεται στα ζεστά, γλυκά και υφάλμυρα νερά της νοτιοανατολικής Ασίας.



Μέχρι και πριν 7 χρόνια, το συγκεκριμένο είδος ήταν σχεδόν άγνωστο, αλλά σήμερα η Γερμανία έχει μετατραπεί σε μεγάλη αγορά⁵ και το ψάρι προσφέρεται στους καταλόγους των εστιατορίων σε όλη τη χώρα. Είναι πλέον το πέμπτο κατά σειρά προτίμησης ψάρι που αγοράζεται στην Γερμανία⁶. Από το 1999 μέχρι το 2009, οι εισαγωγές γατόψαρου (rangasius) προς την Ε.Ε αυξήθηκαν θεαματικά: από 2,000, σε περισσότερους από 220,000 τόνους, υποκαθιστώντας τις

5 www.fischinfo.de Accessed 20 September 2011.
6 www.fischinfo.de/index.php?1=1&page=presse_det&link=a&id=737 Accessed 20 September 2011.

Η υπεραλίευση σε αριθμούς

Το 2011 δεν ήταν γνωστή η κατάσταση του 64% των ιχθυοαποθεμάτων της Ε.Ε., εξαιτίας των ελλείπων 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 Κέλτικη 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.



COREY ARNOLD

Η ζήτησή μας για θαλασσινά αυξάνεται, όσο μειώνεται η διαθεσιμότητα σε εγχώρια ψάρια

παραδοσιακές αγορές του κάθε είδους βακαλάου⁷. Ορισμένοι πιστεύουν ότι είναι εντελώς άγευστο, ενώ άλλοι θεωρούν δεδομένο ότι το γατόψαρο δεν μπορεί να έχει τη γεύση των κρύων νερών της βόρειας θάλασσας, όταν έχει εκτραφεί σε λασπώδη γλυκά ύδατα και υφάλμυρες λίμνες και στο δέλτα ποταμών της νοτιοανατολικής Ασίας. Παρόλα αυτά, κάποιοι καταναλωτές ξεγελάστηκαν. Το 2009 αρκετοί ιδιοκτήτες εστιατορίων **fish n chip** στο Ηνωμένο Βασίλειο, βρέθηκαν στο στόχαστρο των ελεγκτικών υπηρεσιών, επειδή πουλούσαν στους πελάτες τους γατόψαρο τα οποία είχαν «βαφτίσει» πρώτα ως βακαλάους⁸.

Γιατί συμβαίνει αυτό

Οι οικονομολόγοι και οι εμπορικοί αναλυτές δεν χρειάζεται να ψάξουν πολύ για να καταλάβουν τους λόγους που η Ε.Ε εισάγει μεγάλες ποσότητες γατόψαρων και άλλων ειδών. Σύμφωνα με τους ερευνητές, αν η αγορά της Ε.Ε στηριζόταν αποκλειστικά σε άγρια είδη ψαριών από τα ευρωπαϊκά νερά για να καλύψει τις ετήσιες ανάγκες της, τα αποθέματα θα τελείωναν από τις αρχές Ιουλίου⁹. Η υπεραλιείωση σε συνδυασμό με την αυξανόμενη ζήτηση (αύξηση 15%

7 Fernández-Polanco, J., Knapp, G. and Llorente, I. (2011) Effects of Pangasius imports on the European Union market for frozen fish fillets, found at: www.was.org/documents/MeetingPresentations/AA2011/AA2011_0077.pdf; and Asche, F., Rolla, K.H. and Trollvik T. (2009) New aquaculture species—the whitefish market. *Aquaculture Economics and Management*, Vol.13, No.2, pp.76–93.

8 Dowling, K. and Leake, J. (2011) Fishy labels: what's really in that pack of haddock? *The Sunday Times*, 24 April 2011.

9 nef (2011) Fish Dependence – 2011 Update: the increasing reliance of the EU on fish from elsewhere. London: new economics foundation. 36pp.

κατά μέσο όρο ετησίως¹⁰ για τους ευρωπαίους καταναλωτές) δημιουργεί μια ακόμη μεγαλύτερη μείωση στην προσφορά, η οποία καλύπτεται από τα αλιεύματα των ευρωπαϊκών σκαφών που αλιεύουν στην ανοικτή θάλασσα, τις υδατοκαλλιέργειες και τα εισαγόμενα ψάρια. Η πίεση που υφίσταται ο τομέας της αλιείας, της επεξεργασίας και του λιανικού εμπορίου για να βρεθούν νέες πηγές αλιευτικών προϊόντων και να διατηρηθεί η κερδοφορία δημιουργεί το κίνητρο για να παραποιοούνται τα στοιχεία των φθηνότερων ψαριών και να πωλούνται ως ακριβότερα είδη. Η απάτη με τα ψάρια που υφίστανται την «κατάλληλη» επεξεργασία (κατά το παράδειγμα των έτοιμων γευμάτων που καλύπτονται από σάλτσες ή των έτοιμων φιλέτων ψαριού και πωλούνται σε σούπερ μάρκετ ή ταχυφαγεία) είναι αρκετά εύκολη γιατί εμείς, ως καταναλωτές, είναι συνήθως αδύνατον να εντοπίσουμε τη διαφορά.

Τι μπορούμε να κάνουμε

Πώς θα δώσουμε ένα τέλος στην υπεραλιείωση; Οι πολιτικοί έχουν την ευθύνη της λήψης των αποφάσεων οι οποίες θα τερματίσουν την υπεραλιείωση, 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 υπεραλιείωσης, συμβάλλοντας μέσα από την ενημέρωση και την ανάληψη δράσης για την επίτευξη ενός φιλόδοξου οικολογικού οράματος, αυτού των υγιών ωκεανών και της βιώσιμης αλιείας.

10 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2007) Future Prospects for Fish and Fishery Products. 4. Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. ftp.fao.org/docrep/fao/010/ah947e/ah947e.pdf



HARTMUT SCHWARZBACH/ARGUS/STILL PICTURES