

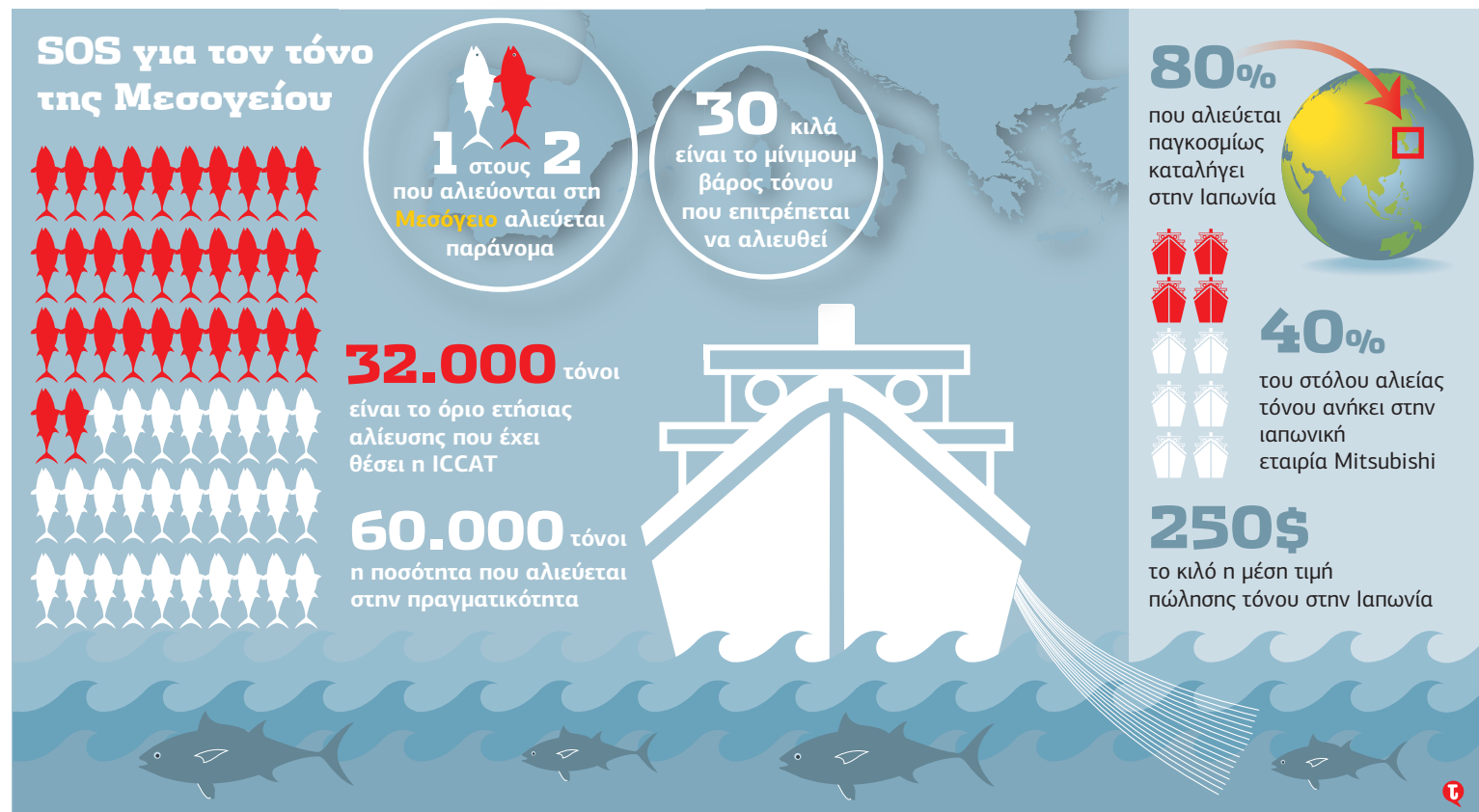
Για τους ανά τον κόσμο γκουρμέ αποτελεί τη γεύση φετίχ. Για τους Ιάπωνες, τη βάση για τα αγαπημένα τους πιάτα, το σούσι και το σασίμι, και για τους περισσότερους από εμάς το ψάρι που δεν θα γευτούμε ίσως ποτέ, ούτε καν κατεψυγμένο.

Καπνιστός, ψητός ή μαριναρισμένος με τροπικά αρώματα, ο γαλαζόπτερος τόνος φιγουράρει πρώτος στα μενού των ακριβών εστιατορίων, σημείο αναφοράς της γευσιογνωσίας, καμιά φορά και του νεοπλουτισμού. Το ερώτημα είναι πόσο ακόμη θα τον απολαμβάνουν οι γευσισγνώστες με τη φουσκωμένη τσέπη, καθώς το περιζήτητο ψάρι βρίσκεται στα πρόθυρα της εξαφάνισης λόγω της υπεραλίευσής του. Οι προσπάθειες για τη σωτηρία του γαλαζόπτερου τόνου πέφτουν διαρκώς στο κενό, καθώς εκατοντάδες αλιευτικά συνεχίζουν σχεδόν ανενόχλητα να αλωνίζουν τις θάλασσες της Μεσογείου, καταστρατηγώντας τις ποσοτώσεις που έχουν επιβάλει η Ευρώπη. Οι χθεσινές αποφάσεις της Διεθνούς Επιτρο-

Τα μέτρα που ελήφθησαν χθες στην ICCAT δυσaráεστησαν τις οικολογικές οργανώσεις

ΤΟ ΑΛΙΕΥΤΙΚΟ ΛΟΜΠΙ ΑΦΑΝΙΖΕΙ ΤΟ ΓΑΛΑΖΟΠΤΕΡΟ ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ

Τα «μεγάλα ψάρια» τρώνε τον... τόνο



πής για τη Διατήρηση του Τόνου του Ατλαντικού (ICCAT), που συνεδρίαζε στη Βραζιλία, κάθε άλλο παρά ικανοποίησε τις οικολογικές οργανώσεις, που εδώ και χρόνια ζητούν απαγόρευση της αλιείας εδώ και τώρα.

Η επιτροπή μείωσε κατά 1/3 τις ποσοτώσεις για την αλιεία τόνου περιορίζοντας ταυτόχρονα την αλιευτική περίοδο κατά ένα μήνα. Οι οικολογικές οργανώσεις, ωστόσο, ισχυρίζονται ότι οι ποσοτώσεις δεν μπορούν να βάλουν φραγμό στη λαθροαλίευση και τις παρανομίες.

Την ίδια ώρα το «αλιευτικό λόμπι» των ευρωπαϊκών χωρών (στο οποίο συμπεριλαμβάνεται και η Ελλάδα)

υποχρεώνει τις Βρυξέλλες σε πολιτική απραξία, εγείροντας συνεχώς εμπόδια στην επιβολή αυστηρών περιορισμών στην αλιεία τόνου. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή επικείμενη πριν από δύο μήνες να έρθει ένα βήμα πιο κοντά στην απαγόρευση της αλιείας του τόνου, στηρίζοντας την πρόταση του Μονακό, της πρώτης ευρωπαϊκής χώρας που απαγόρευσε την εμπορία του συγκεκριμένου είδους. Η Επιτροπή ζήτησε από τα κράτη-μέλη να στηρίξουν πρόταση για μορατόριουμ στην αλιεία τόνου για ένα μικρό χρονικό διάστημα, μέχρι να ανακάμψουν οι πληθυσμοί του ψαριού στη Μεσόγειο. Η

ΚΩΣΤΑΣ ΠΛΙΑΚΟΣ
pliakosk@gmail.com

προσπάθειά της όμως έπεσε στο κενό, καθώς η πρόταση καταψηφίστηκε από την Ελλάδα, την Κύπρο, τη Μάλτα, την Ιταλία, τη Γαλλία και την Ισπανία.

Η χώρα μας ακολουθεί κατά πόδας τους υπόλοιπους του «club Med» και όπως λέει στον «Ε.Τ.» η κυρία **Αντζελα Λάζου**, υπεύθυνη της Greenpeace Hellas για τα απειλούμενα είδη, όχι μόνο δεν συζητά την απαγόρευση της αλιείας τόνου, αλλά σε κάθε ευκαιρία ζητεί όλο και

μεγαλύτερες ποσοτώσεις. Σε πρόσφατο δημοσίευσμά της η βρετανική εφημερίδα «Guardian» φέρνει στο φως αναφορά του γαλλικού ναυτικού, η οποία κατέγραψε σωρεία παρανομιών. Συγκεκριμένα, το σκάφος «Αραγκό» έλεγξε 24 αλιευτικά από την Τουρκία, την Ισπανία, την Ιταλία, την Ελλάδα και την Κύπρο και κατέγραψε 22 παραβάσεις στους όρους που έχει επιβάλει η ICCAT. Τα αλιευτικά ψάρευαν χωρίς παρουσία παρατηρητών της ICCAT, όπως επιβάλλεται, ενώ οι ποσότητες τόνου που είχαν ήταν δεκαπλάσιες από αυτές που είχαν δηλωθεί.

Η αναφορά καταδικάζει ιδιαίτερα

την Τουρκία, καταγγέλλοντας ότι αγνοεί εντελώς τις ρυθμίσεις και τις ποσοτώσεις. Η Τουρκία έχει θεσπίσει δικά της όρια αλιείας, πολύ υψηλότερα από αυτά της ICCAT.

Πριν από λίγους μήνες η Greenpeace κατήγγειλε ότι έπιασε επ' αυτοφώρω αλιευτικά να βγάζουν σε τουρκικό λιμάνι 10 τόνους μικρών ανώριμων για αναπαραγωγή ψαριών. Σύμφωνα με εκτιμήσεις, αν η αλιεία συνεχιστεί με την ίδια ένταση, ο τόνος θα εξαφανιστεί από τη Μεσόγειο μέχρι το 2012, ενώ μέχρι το 2048 θα έχουν εξαφανιστεί εντελώς και από τον Ατλαντικό περίπου 60.000 τόνοι. ■



Με αφανισμό απειλείται την επόμενη τριετία ο τόνος της Μεσογείου.

Αναπαραγωγή τώρα και στα ιχθυοτροφεία

ΣΤΙΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ μέχρι τώρα δεν γινόταν αναπαραγωγή. Πρόσφατα και σε πειραματικό στάδιο Ισραηλινοί επιστήμονες κατάφεραν να πετύχουν καλύτερη γονιμοποίηση του τόνου για την παραγωγή αβγών, τεχνική που βελτίωσαν Έλληνες επιστήμονες του Ινστιτούτου Υδατοκαλλιέργειας του Ελληνικού Κέντρου Θαλασσίων Ερευνών. Αυτό σημαίνει ότι οι ιχθυοκαλλιέργειες τροφοδοτούνται από την ίδια πηγή που τροφοδοτούνται και τα πιάτα μας. Τη θάλασσα. Οι μικροί σε μέγεθος τόννοι που αλιεύονται δεν επιστρέφουν στη θάλασσα, αλλά μεταφέρονται σε αυτά τα

εκτροφεία μέχρι να φτάσουν το επιθυμητό βάρος και να πάρουν το δρόμο προς τις αγορές. Η Τουρκία διαθέτει τα περισσότερα εκτροφεία και ακολουθούν η Ιταλία, η Γαλλία και η Ισπανία. Στην Κροατία αυτή τη στιγμή η εκτροφή τόνου είναι η πιο επικερδής επιχείρηση. Το παράδοξο είναι ότι στις κροατικές αγορές και τα εστιατόρια δεν μπορεί να βρει κανείς ούτε δείγμα τόνου. Αυτές οι ποσότητες μικρών, μη εμπορεύσιμων υπό άλλες συνθήκες τόνων, υπάγονται μεν σε ποσοτώσεις αλλά πρακτικά στερούν από το ψάρι τη δυνατότητα αναπαραγωγής του στην ανοικτή θάλασσα.