

Η Φουκουσίμα, τα χημικά όπλα της Συρίας και η ελληνική στρουθοκάμηλος.

Η αλλιώς πόσο προστατευμένος είναι σήμερα ο καταναλωτής αλιευμάτων;

Του Γιώργου Τίγκιλη
Δρ.Βιολόγου-Ιχθυολόγου
georgting@hotmail.gr

Πριν από 3 χρόνια (11/3/11) περίπου, η ανθρωπότητα έμενε άναυδη, βλέποντας την δύναμη της φύσης να σαρώνει τα πάντα σε μία προηγμένη χώρα όπως η Ιαπωνία, μετά το περιστατικό του “tsunami” στην παραθαλάσσια πόλη της Φουκουσίμα και την διαρροή ραδιενέργειας μέσω της ατμόσφαιρας και των νερών ψύξης στον Βορειοδυτικό Ειρηνικό και την θάλασσα της Ιαπωνίας (ζώνη FAO 61). Σύμφωνα μάλιστα με τα δορυφορικά στοιχεία τις πρώτες μέρες της έκλυσης καυσαερίων η ραδιενεργός ρύπανση (κύρια από Ιώδιο 131) έφτασε μέχρι τις βορειοδυτικές αμερικανικές ακτές (ζώνη FAO 67).

Έκτοτε, παρότι ακυρώθηκαν σχέδια για νέα πυρηνικά εργοστάσια παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας σε πολλά μέρη του κόσμου, κύλισε πολύ νερό στο ποτάμι της αδιαφορίας, αν και υπήρξαν επανειλημμένες καταγγελίες και δημοσιεύματα (από Ιαπωνικά τηλεοπτικά κανάλια, την Greenpeace, κ.ά) για ανίχνευση υπερβολικών ποσοτήτων ραδιενέργειας σε προϊόντα θαλάσσης όπως ψάρια, οστρακοειδή και φύκη. Η κατάσταση αυτή οδήγησε σε καταγγελία οικολογικών Κομμάτων της Ευρωβουλής για την απαράδεκτη διατήρηση υψηλότερων ορίων ραδιενέργειας στην Ε.Ε απ’ότι στην ίδια την Ιαπωνία. (βλ. Καν.ΕΕ 297/11).

Η δυσάρεστη αυτή κατάσταση στο θεσμικό πλαίσιο όσον αφορά τον έλεγχο των επίπεδων ραδιενέργειας στα προϊόντα που εισάγονται στην Ε.Ε και την χώρα μας, σε συνδυασμό με την περιορισμένη δυνατότητα των ελεγκτικών μηχανισμών και την ανύπαρκτη ενημέρωση του καταναλωτή αλιευμάτων σχετικά με την σήμανση που πρέπει να φέρουν τα φυσικά ή επεξεργασμένα /μεταποιημένα προϊόντα θαλάσσης κατά την είσοδό και διάθεσή τους στην αγορά, μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι η χώρα είναι ανίσχυρη σε μεγάλο βαθμό να αντιμετωπίσει ένα ακόμη διατροφικό σκάνδαλο, στον χώρο των προϊόντων θαλάσσης και πολύ περισσότερο σε περίπτωση ενδεχόμενης μόλυνσης των θαλάσσιων βιολογικών πόρων της Μεσογείου, εν αγνοία μας, με χημικά από την διαρροή ή απόρριψη (ηθελημένη ή όχι) κατάλοιπων από την υδρόλυση των χημικών όπλων της Συρίας. Κι όλα αυτά παρότι υπάρχουν σε ισχύ πάμπολες διεθνείς συνθήκες, με κορυφαίες εκείνες της Βαρκελώνης για την πρόληψη της Ρύπανσης της Μεσογείου (1976) όπως έχει αναθεωρηθεί (1995) και της Συνθήκης του Λονδίνου (γνωστή ως MARPOL 1973/78) που αναφέρεται ειδικά στο Παράρτημά της για τις διαδικασίες μεταφοράς επιβλαβών χημικών ουσιών χύδην ή σε συσκευασίες.

Κι ενώ συμβαίνουν όλα αυτά στην υφήλιο και δίπλα μας στη Μεσόγειο, τι επικρατεί σήμερα στην διακίνηση και εμπορία προϊόντων θαλάσσης; Τι μέτρα λαμβάνονται, ώστε να αποτραπεί ή να μειωθεί ο κίνδυνος από την είσοδο και κατανάλωση μολυσμένων θαλάσσιων προϊόντων από πάσης φύσεως χημικά ή ραδιενεργά κατάλοιπα; Και εξηγούμαστε σύμφωνα με το ισχύον νομικό πλαίσιο οι κτηνιατρικές και εμπορίου υπηρεσίες όπως κι ο ΕΦΕΤ, υποχρεούνται να ελέγχουν τα σημεία λιανικής και χονδρικής πώλησής τους και τα σημεία εισόδου, αν πρόκειται για εισαγόμενα προϊόντα.

Από την άλλη, η πολιτεία οφείλει να ιδρύει εγκαταστάσεις όπως ιχθυόσκαλες, ιχθυαγορές ή αλιευτικούς σταθμούς, για τον οργανωμένο έλεγχο και διάθεσή τους

στην τοπική αγορά, ώστε να διακινούνται μέσα από πιστοποιημένες εγκαταστάσεις τα αλιεύματα κάθε νομού ή πόλης. Η απαραίτητη απόφαση για την ίδρυση Ιχθυόσκαλας ή ανάλογων υποδομών, εκδίδεται από τον τοπικό Περιφερειάρχη και υποχρεώνει την διακίνηση από την υποδομή αυτή όλων των εγχώριων αλιευμάτων που παράγονται στο νομό καθώς και τη διακίνηση αλιευμάτων ευρωπαϊκής προέλευσης και τρίτων χωρών, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Παράλληλα προβλέπεται με Απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης η δυνατότητα εκπόνησης μελετών σκοπιμότητας προκειμένου να μπορεί να υλοποιηθεί η διαδικασία αυτή, μέσω χρηματοδότησης από το Επιχειρησιακό Προγρ/μα Αλιείας που προβλέπεται να συνεχιστεί και στα επόμενα χρόνια (2014-20).

Επισημαίνουμε ότι στο Ηράκλειο, την μεγαλύτερη πόλη της Κρήτης διακινούνται σημαντικές ποσότητες εγχώριων αλιευμάτων από τους όμορους νομούς του νησιού ή των Κυκλάδων και της Δωδ/νησου και **πολλαπλάσιες**, που εισάγονται από ευρωπαϊκές και τρίτες χώρες. Σημειωτέον ότι στην Κρήτη, η μόνη υποδομή που εξυπηρετεί την χονδρική πώληση είναι εκείνη της Ιχθυόσκαλας Σούδας και από την οποία διέρχονται υποχρεωτικά μόνο τα αλιευτικά προϊόντα του Νομού Χανίων.

Τέλος παρότι από το 2003-2004 έχουν εκδοθεί νέες κοινοτικές οδηγίες και Υπουργικές Αποφάσεις για την σύσταση και λειτουργία Κλιμακίων Ελέγχου Αλιευμάτων, που θα ελέγχουν την ποιότητα των προϊόντων αλιείας κυρίως για την προστασία της υγείας του καταναλωτή και την προστασία του από παραπληροφόρηση ή/και εξαπάτησή, αυτά δεν έχουν ενεργοποιηθεί με ευθύνη της Πολιτείας. Ιδιαίτερα η λειτουργία των παραπάνω Κλιμακίων Ελέγχου στην πρώτη πώληση, εξαιτίας της έλλειψης τέτοιων υποδομών και του προβληματικού κανονισμού λειτουργίας τους ατόνησε και δεν εφαρμόζεται. Φυσικά ούτε λόγος να γίνεται για επιτόπιους ελέγχους για ανίχνευση ραδιενέργειας (με φορητό μετρητή Geiger), αφού η αρμοδιότητα ανήκει στο Κέντρο Έρευνας «Δημόκριτου» της Αθήνας, όπου και στέλνονται τυχόν δείγματα από δειγματοληπτικούς ελέγχους.

Οι προδιαγραφές λοιπόν σήμανσης όλων των διακινούμενων και πωλούμενων προϊόντων αλιείας ή υδατοκαλλιέργειας, στα ψυγεία ή τον πάγκο των ιχθυοπωλείων ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΜΕ ΑΝΕΞΙΤΗΛΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ δηλ. η εμπορική ονομασία του, σύμφωνα με τον κατάλογο του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, η μέθοδος αλιείας ή εκτροφής του και κύρια η ζώνη αλίευσης σύμφωνα με τον κώδικα του Διεθνούς Οργανισμού Τροφίμων (FAO) ή η χώρα εκτροφής (βλ. πίνακα ζωνών). Ιδιαίτερα τα προϊόντα που εισάγονται από Τρίτες Χώρες, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο, **μόνο** εφόσον στη συσκευασία τους αναγράφονται σαφώς:α) η χώρα προέλευσης και το όνομα εξαγωγέα, β)το επιστημονικό όνομα και η εμπορική ονομασία του, γ)ο τρόπος παρουσίασης του (ακέφαλο, ολόκληρο, φιλέτα κλπ), δ)το καθαρό βάρος με κατηγορία ταξινόμησης ανάλογα με μέγεθος και φρεσκότητα και ε) η ημερομηνία αποστολής στην Ελλάδα με το. Γεγονός που μόνο σε μεγάλες αλυσίδες Super Market, συναντάμε και όχι παντού.

Εύλογα λοιπόν τίθεται το ερώτημα, σήμερα, μετά από 10 χρόνια εφαρμογής των Κοινοτικών κανονισμών, πόσο καλά προστατεύεται ο καταναλωτής αλιευμάτων στη χώρα μας και το νησί μας, αφού ούτε οργανωμένες υποδομές υποδοχής αλιευμάτων υπάρχουν στους Νομούς Ηρακλείου-Ρεθύμνης-Λασιθίου, ούτε επαρκές ελεγκτικό προσωπικό στο σύνολο των αρμόδιων υπηρεσιών Κρήτης;

Είναι φανερό ότι με τόσα διατροφικά σκάνδαλα και ανθρωπιστικές κρίσεις, όπως η περίπτωση της Φουκουσίμα, και του Τσερνόμπιλ **που μας επηρεάζουν μέχρι σήμερα χωρίς να το γνωρίζουμε**, η ελληνική στρουθοκάμηλος συνεχίζει να χώνει το κεφάλι της στην άμμο, αντί να παίρνει τα απαραίτητα μέτρα για την αποτροπή ή

μείωση των δυσάρεστων καταστάσεων, από την συσσώρευση ρύπων στον οργανισμό μας μέσω της διατροφικής αλυσίδας προϊόντων θαλάσσης.

() Ο Γ.Τίγκλης είναι Οργαν.Γραμματέας του ΓΕΩΤΕΕ Κρήτης.*