

ΕΝΗΜΕΡΩΣΟΥ ΤΩΡΑ

Είναι γνωστή και δεδομένη η συνεχώς αυξανόμενη παγκόσμια ζήτηση γαρίδων, η οποία, σε συνδυασμό και με τη ραγδαία μείωση των διαθέσιμων προς αλίευση άγριων πληθυσμών, έχει ως άμεσο αποτέλεσμα την άσκηση ιδιαίτερα μεγάλης πίεσης για αύξηση της παγκόσμιας προσφοράς εκτρεφόμενων γαρίδων.

Καθώς η συντριπτική πλειοψηφία των εκτρεφόμενων γαρίδων προέρχεται από χώρες του "αναπτυσσόμενου κόσμου", όπου αφ' ενός μεν οι μέθοδοι εκτροφής που εφαρμόζονται είναι απαρχαιωμένες και προβληματικές, αφ' ετέρου δε οι έλεγχοι είναι από πλημμελείς έως ανύπαρκτοι, η πίεση αυτή έχει καταστροφικά αποτελέσματα:

ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- Αποψίλωση παραθαλάσσιων δασών (mangroves)
- Καταστροφή τεράστιων καλλιεργήσιμων εκτάσεων
- Μόλυνση του υδροφόρου ορίζοντα και των θαλασσών
- Σπατάλη φυσικών πόρων

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΓΚΛΗΜΑΤΙΚΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

- Χρήση ακατάλληλων υδάτων για εκτροφή, ακόμα και αστικών & άλλων λυμάτων
- Χρήση ακατάλληλων τροφών, όπως ανεπεξέργαστα υπολείμματα σφαγείων και απόβλητα μονάδων μεταποίησης κρεάτων & θαλασσινών
- Συστηματική και ανεξέλεγκτη χρήση απαγορευμένων χημικών σκευασμάτων (Malachite Green, Gentian Violet) και αντιβιοτικών (Chloramphenicol, Nitrofurans, Quinolones)

ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Απάνθρωπες συνθήκες εργασίας
- Απασχόληση παράνομων μεταναστών
- Απασχόληση ανήλικων & μικρών παιδιών

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Αντιπροσωπεύει μόλις το 30% των γαρίδων που διατίθενται στην Ελληνική αγορά, καθώς στην Ελλάδα δεν υφίσταται πρακτικά κανενός είδους τοπική υδατοκαλλιέργεια γαρίδων, οπότε οι μόνες εγχώρια παραγόμενες προέρχονται από την αλίευση άγριων πληθυσμών.

Η διαθεσιμότητα αυτών των γαρίδων μειώνεται σταθερά, καθώς οι διαθέσιμοι άγριοι πληθυσμοί απειλούνται ήδη με εξαφάνιση λόγω ανεξέλεγκτης υπεραλίευσης και οι επιτρεπόμενες ποσότητες αλίευσης υπόκεινται σε συνεχώς αυστηρότερες ποσοστώσεις. Επιπλέον, οι τιμές τους είναι ιδιαίτερα υψηλές και διαφοροποιούνται σημαντικά τόσο ανάλογα με την εποχή, όσο και με την περιοχή.

Δύο είναι οι πηγές εγχώρια αλιευόμενων γαρίδων:

ΠΑΡΑΚΤΙΑ ΑΛΙΕΙΑ: Αυτά τα αλιευτικά σκάφη συνήθως έχουν τη δυνατότητα να παραδίδουν το προϊόν τους στα σημεία πώλησης σε 1 - 2 ημέρες από την αλίευση. Όμως, οι ήδη ελάχιστες αυτές ποσότητες μειώνονται ραγδαία ακόμα περισσότερο, είναι διαθέσιμες για ένα πολύ μικρό & πολύ συγκεκριμένο διάστημα κάθε χρόνο και είναι διαθέσιμες κυρίως τοπικά, κοντά στη βάση του κάθε αλιευτικού σκάφους

ΜΕΣΗ ΑΛΙΕΙΑ: Τα αλιευτικά σκάφη αυτού του είδους (μηχανότρατες & γρι-γρι), παράγουν περίπου το 90% των εγχώριων αλιευμάτων. Σε αυτή την περίπτωση, ανάλογα με την περιοχική δραστηριοποίηση του κάθε σκάφους, η καθυστέρηση μεταξύ αλίευσης και παράδοσης των αλιευμάτων στα σημεία χονδρικής πώλησης (ιχθυόσκαλες) κυμαίνεται από 3 - 4 ημέρες έως 2 - 3 εβδομάδες.

Λόγω των μεγάλων καθυστερήσεων από την αλίευση μέχρι την κατανάλωση, ΟΛΕΣ ΑΝΕΞΑΙΡΕΤΩΣ οι γαρίδες αυτές περιέχουν ΝΟΜΙΜΩΣ χημικά συντηρητικά.

Στην Ελλάδα όμως, σε αντίθεση με τις Η.Π.Α. και άλλες μεγάλες χώρες της Ε.Ε., οι αρμόδιες υπηρεσίες αδυνατούν να ελέγξουν & να καθοδηγήσουν τη χρήση των συντηρητικών αυτών, όπως επίσης αδυνατούν να επιβάλουν και την αναφορά τους σε ειδικές πινακίδες στα σημεία πώλησης, όπως ορίζει η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ

Καλύπτουν το 70% των γαρίδων που διατίθενται στην Ελληνική αγορά και προέρχονται κυρίως από τη Νοτιοανατολική Ασία και τη Λατινική Αμερική.

Στη συντριπτική τους πλειοψηφία, οι γαρίδες αυτές διατίθενται στην αγορά κατεψυγμένες ή/και προ-μαγειρεμένες οπότε, όπως είναι γνωστό, όλες περιέχουν διαφόρων ειδών χημικά συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, ενισχυτικά γεύσης και άλλα πρόσθετα, τα οποία αναγράφονται λεπτομερώς στη συσκευασία.

Αυτό που δεν είναι ευρέως γνωστό είναι ότι μετά από ελέγχους σε τέτοια προϊόντα, πολλές φορές έχουν ανιχνευθεί απαγορευμένα χημικά, φάρμακα, βαρέα μέταλλα και άλλες τοξικές ουσίες, καθώς επίσης συντηρητικά, αντιοξειδωτικά και άλλα πρόσθετα σε επίπεδα πολύ μεγαλύτερα από τα επιτρεπτά και χωρίς καμία αναφορά στις συσκευασίες.

Όσον αφορά σε αυτές που διατίθενται "φρέσκες", εταιρείες συγκεκριμένων κρατών μελών της Ε.Ε., εκμεταλλεύονται την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και ειδικές εμπορικές συμφωνίες με χώρες της Λατινικής Αμερικής, εισάγουν τεράστιες ποσότητες γαρίδων σε ελαφρά κατάψυξη από εκτροφεία που διατηρούν εκεί.

Στη συνέχεια, αφού τις αποψύξουν, τις προωθούν σε άλλες χώρες της Ε.Ε. - π.χ. Ελλάδα - ως προϊόν της χώρας τους και ως "νωπές / φρέσκες" *.

Αυτού του είδους οι γαρίδες, ΝΟΜΙΜΩΣ περιέχουν διάφορα χημικά συντηρητικά (θειώδη, φωσφατικά, αντιοξειδωτικά) αλλά ΠΑΡΑΝΟΜΩΣ αυτό δεν αναγράφεται πουθενά.

* Η διαφοροποίηση μεταξύ "νωπού" και "φρέσκου" στα Ελληνικά, ΔΕΝ υπάρχει σε άλλες γλώσσες, γεγονός το οποίο εκμεταλλεύονται ορισμένοι εισαγωγείς για να μπερδέουν τους καταναλωτές.

Στα Αγγλικά, οι όροι που απαιτείται να χρησιμοποιούνται για να επιτευχθεί η διαφοροποίηση είναι περιγραφικοί:

Νωπός: Fresh αλλά με σημείωση **thawed ή previously-frozen**

Φρέσκος: Fresh αλλά με σημείωση **never-frozen**