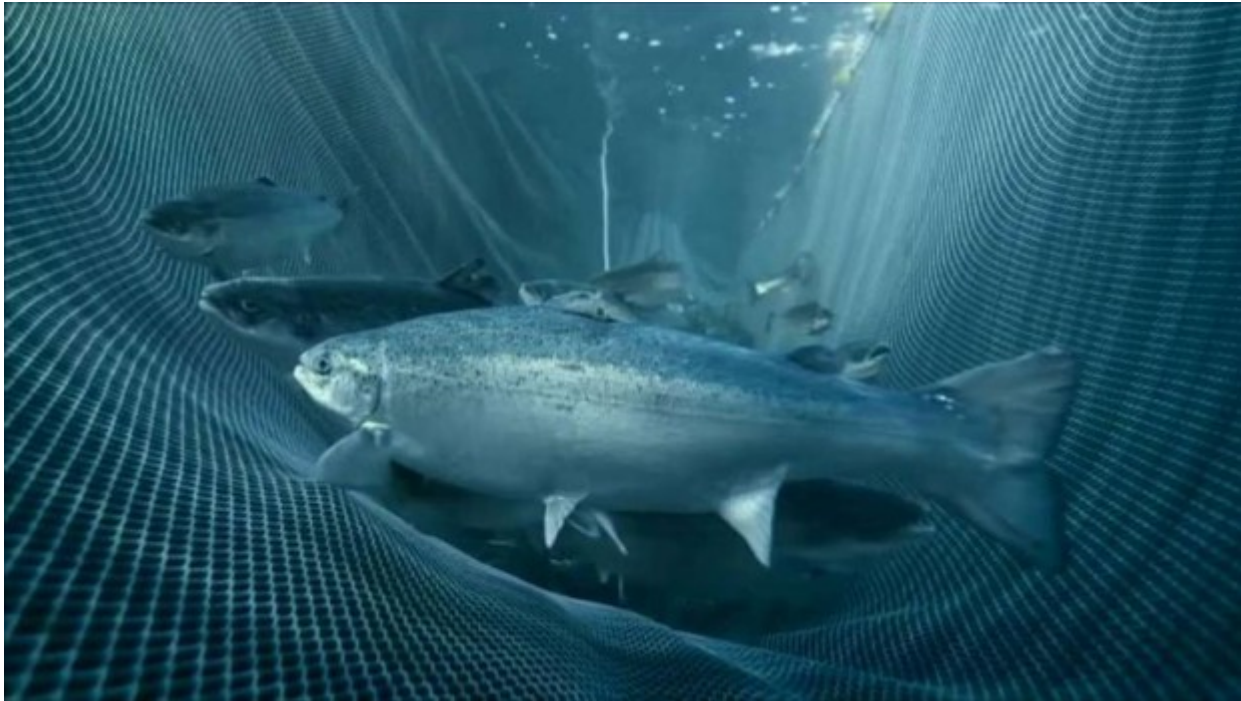


## Τέλος το... σούσι; Απειλείται με εξαφάνιση ο σολομός

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η ζήτηση για σολομό αυξάνεται συνεχώς. Την ίδια στιγμή, αυτό το είδος ψαριού απειλείται με εξαφάνιση. Στα ράφια βρίσκουμε κυρίως σολομό από ιχθυοκαλλιέργειες

**Σολομός από την Ιρλανδία, καπνιστός σολομός από την Σκωτία, βιολογικός άγριος σολομός.** Στα καταστήματα δημιουργείται η εντύπωση στον καταναλωτή ότι υπάρχουν αναρίθμητα είδη, αλλά και μεγάλα αποθέματα σολομού.

Μια προσεκτική ματιά στη συσκευασία δείχνει ωστόσο ότι ο σολομός που συνήθως βρίσκουμε στο ράφι προέρχεται από ιχθυοκαλλιέργειες.

Ο λόγος είναι ότι ο άγριος σολομός απειλείται από εξαφάνιση και περιλαμβάνεται στον κατάλογο των ειδών που χρίζουν ιδιαίτερης προστασίας. **Τα αποθέματα άγριου σολομού είναι μικρά**, λέει ο Φίλιπ Κάνστινγκερ από το Κέντρο Θαλάσσιας Προστασίας του Παγκόσμιου Ταμείου για τη Φύση (WWF).

**Στη Φινλανδία και την Σουηδία για παράδειγμα έχουν μειωθεί δραστικά τα σημεία εκείνα σε ποτάμια και θάλασσες, όπου ο σολομός αποθέτει τα αυγά του**, με αποτέλεσμα να έχουν μειωθεί σε επικίνδυνο βαθμό τα αποθέματα. Στη

Γερμανία μάλιστα δεν υπάρχουν καν αποθέματα, όπως συνέβαινε μέχρι πριν από αρκετές δεκαετίες. Η κατασκευή βιομηχανικών μονάδων και οι παρεμβάσεις του ανθρώπου σε ποτάμια και λίμνες, κυρίως στις δεκαετίες του '40 και του '50 χειροτέρεψε την ποιότητα του νερού και έτσι ο σολομός εξαφανίστηκε.

## Να αγοράζετε τον ακριβότερο σολομό

Ήδη από τη δεκαετία του '70 ο σολομός καλλιεργείται σε ιχθυοτροφεία στις σκανδιναβικές χώρες, τη Σκωτία, τη Χιλή και πολλές άλλες χώρες. **Μόνο στη Γερμανία η ζήτηση για σολομό ανέρχεται στους 190.000 τόνους το χρόνο. Και η ζήτηση αυξάνεται συνεχώς.** Το Παγκόσμιο Ταμείο για τη Φύση κάνει ωστόσο λόγο για αρνητικές επιπτώσεις των ιχθυοκαλλιεργειών στο περιβάλλον: χημικά, αντιβιοτικά, περιττώματα περνούν μέσα από τα δίκτυα στην ανοιχτή θάλασσα και τα ποτάμια.

Όμως ο γερμανικός σύνδεσμος βιομηχανίας ψαριού και εμπορίου απορρίπτει τις κατηγορίες των περιβαλλοντικών οργανώσεων υποστηρίζοντας ότι **αναφέρονται σε προβλήματα που ίσως υπήρχαν πριν από 20 ή 25 χρόνια.** Τονίζει επίσης ότι αν και υπερδιπλασιάστηκε η παραγωγή σολομού τα τελευταία 20 χρόνια, το ίδιο διάστημα η χρήση αντιβιοτικών έχει μειωθεί κατά 99%.

Γερμανικές περιβαλλοντικές οργανώσεις παροτρύνουν ωστόσο τους καταναλωτές να μην αγοράζουν τον φθηνότερο σολομό που βρίσκουν στο κατάστημα, αλλά εκείνον που προέρχεται από βιολογικές ιχθυοκαλλιέργειες ή έχει πιστοποίηση MSC για βιώσιμες ιχθυοκαλλιέργειες. Ο ειδικός Φίλιπ Κάνστινγκερ προτείνει, εκτός αυτού, στους καταναλωτές να μην τρώνε σολομό μια ή δύο φορές την εβδομάδα, αλλά σπανιότερα, διότι το ψάρι αυτό είναι και πρέπει να παραμείνει είδος πολυτελείας με σχετικά υψηλή τιμή αγοράς.

Πηγή: [thetoc.gr](http://thetoc.gr)