

رئیس سازمان دامپزشکی کشور: ماهی سالمون در ایران تولید نمی شود



رئیس سازمان دامپزشکی کشور با اعلام اینکه ماهی سالمون در ایران تولید نمی شود، گفت: آنچه که در بازار با عنوان این ماهی اسم برده شده، همان قزل آلاي ایرانی است که به دلیل شباهت رنگ گوشت آن با سالمون نروژی با قیمت های بالاتری فروخته می شود.

به گزارش ایرنا، در سال های اخیر نوعی ماهی با عنوان «سالمون ایرانی» به صورت فیله در بازار فروخته می شود؛ تفاوت رنگ گوشت آن با دیگر ماهیان ایرانی سبب شد تا در هفته های اخیر در فضای مجازی خبرهایی درباره استفاده از رنگ های مجاز برای تغییر رنگ گوشت آنها منتشر شود و عده ای عنوان کردند که سودجویان به دلیل گران بودن ماهی سالمون نروژی، ماهی قزل آلا را با استفاده از رنگدانه ها، به نام سالمون ایرانی می فروشند.

سالمون شبیه قزل آلاست که گوشتش قرمز یا نارنجی پررنگ است؛ در

حقیقت ماهی گوشت قرمز با عنوان «سالمون» ایرانی همان قزل آلا است که به گفته یک مقام بهداشتی در استان فارس، رنگ گوشتش را قرمز می کنند تا گران تر بفروش برسانند.

سالمون فقط در آبهای نواحی اقیانوس اطلس و در کشورهای چون نروژ و دانمارک پرورش می یابد و قیمت این ماهی آتلانتیکی بالاتر از ۱۰۰ هزار تومان در هر کیلوگرم معامله می شود.

**** بلامانع بودن مصرف رنگ های گیاهی مجاز در پرورش ماهی قزل آلا**

«علیرضا رفیعی پور» رئیس سازمان دامپزشکی کشور در این باره اظهار داشت: مصرف قزل آلا حاوی رنگ های خوراکی مجاز گیاهی از نظر بهداشتی مشکلی ندارد و تحت نظارت این سازمان است اما حقوق مصرف کنندگان درباره نامگذاری این نوع از ماهی باید رعایت شود.

وی اظهار داشت: رنگ بدن ماهی و میگو ویژگی بسیار مهمی برای این دو محصول به شمار می آید به همین دلیل در برخی مواقع مشاهده می شود که از مواد رنگ زا «کاروتنوئیدها» در خوراک این گونه از آبزیان مورد مصرف قرار می گیرد که رنگ ماهی را صورتی رنگ می کند.

به گفته وی، با توجه به خصوصیت رنگدانه های کاروتنوئیدی، پرورش دهندگان ماهی قزل آلا که اقدام به پرور ماهی در وزن های بالا می کنند، در انتهای دوره پرورش از این رنگدانه ها که به صورت مجاز در کارخانجات خوراک آبزیان به خوراک افزوده می شود، استفاده می کنند که باعث خوش رنگی گوشت و فیله ماهی قزل آلا می شود.

وی افزود: در مراکز عرضه باید بین قزل آلا و ماهی سالمون تفکیک قایل شوند و مصرف کننده باید بداند که چه نوع ماهی مصرف می کند بنابراین استفاده از عبارت هایی نظیر سالمون ایرانی برای قزل آلاهای یاد شده اشتباه است و می توان از عناوین دیگری که نشان دهنده گونه قزل آلا باشد، استفاده کرد.

رفیعی پور افزود: دو گونه مهم پرورشی ماهی قزل آلا و ماهی سالمون از خانواده آزادماهیان هستند که این گونه ارزشمند قزل آلا در کشور ما به وفور پرورش می یابد.

«ایران یکی از تولید کنندگان بزرگ ماهی قزل آلا آب شیرین در دنیا است که سالانه بالغ بر ۱۶۰ هزار تن از این ماهی را تولید و بخشی از آن به کشورهای هدف صادر می شود».

رئیس سازمان دامپزشکی کشور تاکید کرد: گوشت ماهی قزل آلا صورتی مورد تایید این سازمان بوده و تولید هرگونه ماهی و آبزیان در مراکز پرورش مجاز با نظارت سازمان دامپزشکی به طور قطع سالم، کیفی و بهداشتی است و مردم برای مصرف آن نباید نگرانی داشته باشند.

وی اظهارداشت: حتی برخی محصولات کشاورزی همچون گوجه فرنگی که دارای رنگ فراوان و آنتی اکسیدان است، در کارخانجات خوراک آبزیان به پودر تبدیل می شود که می تواند موجب تغییر رنگ در گوشت نهایی ماهی و ماندگاری محصول نهایی شود.

رفیعی پور گفت: نظارت های تخصصی دامپزشکی توسط ناظران این سازمان در همه ابعاد از مزرعه تا سفره مردم اعمال می شود.

به گفته رئیس سازمان دامپزشکی کشور، هرچند نظارت ها از مراکز تولید، بسته بندی و عرضه ماهی و آبزیان در فروشگاه های زنجیره ای و فروشگاه های عرضه فله ای ماهی انجام می شود اما نیاز است که مردم در کنار سازمان دامپزشکی خود در هنگام خرید به قوام، رنگ و بو ماهی و دیگر آبزیان توجه و نظارت داشته باشند.

وی افزود: تمامی فرآورده های خام دامی بسته بندی و فله ای تولید داخل و وارداتی دارای کدرهگیری، برچسب مشخصات پروانه بهداشتی دامپزشکی هستند به طوری که از مبدا تا مقصد مورد کنترل قرار دارد.

رفیعی پور درباره خرده فروشی های عرضه فله ای ماهی و دیگر آبزیان در سطح شهرها گفت: این خرده فروشی ها نیز دارای مجوز بهداشتی حمل دامپزشکی و کدرهگیری محصول هستند که قابل مشاهده و ردیابی است.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور از مردم خواست تا برای اطمینان داشتن از خرید ماهی و دیگر آبزیان کدرهگیری روی محصول را به شماره ۳۰۰۰۸۹۰۳ پیامک کنند تا از مبدا تولید تا عرضه پایانی محصول اطلاع حاصل کنند.

وی تغییر نام ماهی و عرضه آن با قیمت های نامتعارف را یک تخلف تعزیراتی دانست و افزود: شهروندان می توانند در صورت مشاهده هرگونه تخلف در تولید، پرورش، بسته بندی و عرضه این محصولات شکایات خورد را به سامانه ۱۵۱۲ سازمان دامپزشکی کشور و ۱۲۴ سازمان تعزیرات حکومتی اعلام کنند تا با متخلفان برخورد قانونی شود.