



Pesca y consumo responsable de pescado

El pescado y sus derivados se han convertido en las últimas décadas en un alimento cada vez más habitual en las mesas de nuestros hogares. Lamentablemente, el aumento del consumo ha sido paralelo a la sobreexplotación de las áreas de pesca en todo el mundo. En consecuencia, muchas especies antes muy abundantes se encuentran ahora gravemente amenazadas. El consumo responsable de pescado y la mejora de los hábitos de los consumidores deben contribuir a reducir la elevada presión actual sobre este recurso limitado.



BENIGNO ELVIRA

Dpto. de Zoología y Antropología Física, Facultad de Biología, Universidad Complutense de Madrid



Muchos de los filetes congelados que se ofrecen como lenguado no corresponden a esta especie.

Es más aconsejable comer sardinas que peces depredadores como la merluza o el atún.



Actualmente, los científicos consideran que la excesiva pesca es la principal amenaza a la biodiversidad en los océanos, seguida por el cambio climático, la contaminación y la degradación de los ecosistemas litorales. Pese a la escasez de pesca en muchas áreas, el aumento de los precios del pescado en las últimas décadas, debido fundamentalmente a la gran demanda de estos productos en Japón, Europa y Estados Unidos, ha seguido impulsando a la industria pesquera.

Cuando la crisis de la actividad pesquera ha alcanzado ya casi todos los océanos del planeta, el consumo de productos de la pesca sigue aumentando en los países desarrollados. Y España es uno de los mayores consumidores de pescado procedente de todos los mares.

Crecimiento incontrolado

Las flotas pesqueras industriales no conocen fronteras. Los productos pesqueros que consumimos llegan cada vez desde más lejos. El pescado es el alimento que más se comercia internacionalmente, a veces a costa de los consumidores locales de otros países, que no pueden pagar los mismos precios que en los mercados más ricos, como el nuestro.

La carrera por el pescado no tiene límites. Cada año miles de toneladas de pescado se transbordan en alta mar a inmensos buques congeladores. En otros casos, avionetas y satélites ayudan a detectar con rapidez los bancos de peces y se usan enormes redes. En España y otros países se siguen construyendo barcos de pesca de enormes dimensiones. En esta competición por unos recursos en declive, al-

gunas empresas cambian de nombre y de bandera, emplean tripulaciones en condiciones precarias y esquilman las aguas de aquellos países más pobres.

Mientras, en lugar de tomar medidas para frenar estos abusos, muchas voces argumentan que la solución es la acuicultura: la cría de peces en jaulas o estanques. Sin embargo, los animales carnívoros como el salmón, el rodaballo o la dorada son alimentados con derivados de peces salvajes, por lo que el problema de la sobrepesca se agudiza. Además, la acuicultura se ha convertido en fuente de contaminación química y orgánica.

Guía de consumo responsable

La organización ecologista Greenpeace ha publicado recientemente una Guía para el



Conviene consumir los boquerones de mayor tamaño para proteger a los juveniles.



consumo responsable de pescado, que incluye criterios para que los ciudadanos mejoren sus hábitos de consumo y contribuyan a aliviar la presión pesquera sobre los océanos.

En general, los consumidores saben muy poco sobre el pescado que consumen. Su origen, el arte de pesca con que ha sido capturado o el impacto de la actividad pesquera sobre el medio, son aspectos desconocidos para el público en general. El objetivo principal de la Guía es proporcionar un primer acercamiento al problema del consumo de pescado en un contexto como el actual, en el que es necesario actuar urgentemente para recuperar los mares.

Se pretenden destacar tres cuestiones básicas: 1) La inmensa mayoría de las áreas de pesca se encuentra en un estado de grave deterioro, por lo que consumir pescado debería entenderse casi como un lujo. 2) El norte (rico) engulle los mares del sur (pobre): cada vez con más frecuencia los recursos de otros países acaban en nuestros mercados. 3) Por ley, los consumidores tienen derecho a estar correctamente informados sobre los productos pesqueros en venta.

La Guía de Consumo Responsable de Pescado trata de ser sencilla y práctica. Aborda cuestiones como el etiquetado, cómo determinar su frescura o las principales artes de pesca, y hace un repaso de diez de los pescados más populares en el mercado español: la merluza, el bacalao, los langostinos, el salmón, la sardina, el rape, el calamar, el boquerón, el lenguado y el atún.

Criterios para un consumo responsable

En la Guía se proporcionan cinco criterios para consumir productos de la pesca de forma responsable: aprovechar bien el pescado, rechazar los inmaduros, consumir productos cercanos, escoger cuando sea posible el pescado capturado con métodos selectivos y consumir productos de la pesca antes que de la acuicultura.

Criterio 1. Aprovecharlo bien. En las naciones ricas suele olvidarse el verdadero valor de los alimentos. Los grandes buques industriales o las plantas en tierra desechan buena parte de las proteínas de los productos de la pesca. No tienen problema a la hora de desperdiciar partes de animales salvajes, como de los peces o los calamares, que antaño se aprovechaban. Ahora se echan por la borda o se tiran a la basura.

Los pescadores de países en desarrollo denuncian la invasión de sus caladeros tradicionales por parte de flotas extranjeras, al tiempo que en muchos de estos lugares el pescado es su única fuente de proteínas. Por tanto, existe un doble motivo, biológico y social, para ser responsable a la hora de consumir los productos del mar. Nos lo exige tanto la solidaridad con los países del sur como la sostenibilidad de los recursos.

Criterio 2. Rechazar los inmaduros. Para muchas especies están regulados la talla o el peso mínimos de captura. La finalidad de estas normas es evitar la pesca y comercialización de los peces pequeños, que aún no se han reproducido. Aunque hace años que existen estos reglamentos, algunos lugares de venta continúan ofreciendo peces de talla prohibida, incumpliendo la ley. Si queremos ayudar a que la pesca sea sostenible tenemos que rechazar estos ejemplares.

Criterio 3. Mejor el más cercano. Trasladar pescado desde caladeros lejanos supone un gran gasto de energía. Desde el punto de vista de la eficiencia energética, es más aconsejable consumir el pescado que ha sido capturado lo más cerca posible de donde lo compramos. Mientras los mercados de los países ricos cada vez consumen más pescado, disminuyen los alimentos disponibles para los consumidores de los países más pobres.

No es una cuestión anecdótica, ya que hasta el 60% del pescado que consumimos en Europa ha sido capturado en aguas no comunitarias.

Criterio 4. Es más sostenible el pescado capturado con métodos selectivos. En principio, es menos dañino pescar con anzuelos o palangres que con redes que se arrastran desde una embarcación. Es mejor capturar los atunes a la cacea, con cebo vivo y anzuelo, que con redes de deriva. Y menos nocivo pescar boquerones o sardinas atrayéndolos con una luz que remolcándolos con una red en forma de saco.

La merluza es uno de los pescados más consumidos en España, pero sus caladeros están sobreexplotados.



Información en la red

El informe y otras actividades de Greenpeace en favor de los mares y los peces se pueden consultar en la página www.greenpeace.org/espana_es.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación informa sobre la pesca en www.mapya.es/es/pesca/infopesca.htm.

La información sobre el tipo de arte que se ha utilizado para pescar debería constar en las etiquetas. Así los consumidores podrían elegir los ejemplares capturados con los sistemas menos dañinos.

Criterio 5. Antes salvaje que de acuicultura. Con la intención de expandir la producción, a los consumidores nos llega todo un discurso basado en la promoción de la acuicultura industrial como solución a la crisis pesquera. Sin embargo, la acuicultura industrial consiste en el monocultivo de especies de alto valor comercial, como pueden ser el salmón, la lubina, la dorada, el rodaballo o los langostinos.

Los animales acuáticos criados o engordados en granjas suelen tratarse con una amplia gama de productos químicos (antibióticos, pesticidas, fungicidas) para evitar enfermedades. Además, para alimentarlos casi siempre se usan piensos elaborados con pescado. Para conseguir 1 kg de salmón pueden llegar a emplearse de 3 a 4 kg de pescado, algo que sucede igualmente para otras muchas especies, como la dorada y la lubina. Aumentar la producción de la acuicultura no será posible sin pescar más, algo que nuestros océanos ya no pueden permitirse.

Responsabilidad del consumidor

Las asociaciones conservacionistas y los científicos trabajan para promover un uso sostenible de los recursos marinos, así como para su recuperación. La pesca artesanal es la que mejor se adapta a una explotación racional del medio marino. La Administración tiene un papel importante que jugar apoyando, por ejemplo, el etiquetado basado en criterios ambientales, y no sólo en criterios de calidad que no proporcionan información sobre el impacto en el medio natural.

Abogamos por un consumo responsable, para lo que es imprescindible información sobre el origen de los productos pesqueros y las consecuencias de su producción. Los consumidores tenemos un importante papel en el problema de la pesca porque, en buena medida, el futuro de los océanos depende de la actitud de quienes utilizamos sus recursos.

La situación actual de los caladeros nos invita a una reflexión y a un control de nuestro consumo de pescado, para permitir la recuperación de los océanos y para que los consumidores de los países más pobres puedan acceder a este alimento básico.