

Guía de Consumo



Responsable de Pescado

GREENPEACE

Textos: **Assumpta Gual y Sebastián Losada**

Coordinación y revisión: **Laura Pérez y Paloma Colmenarejo**

Coordinación de la edición: **Rebeca Porras**

Diseño y maqueta: **David Abades**

Ilustraciones: **Pelorroto y Espada**

 Impreso en papel reciclado y libre de cloro

4 - Introducción. PESCAR DEJA HUELLA

10 - Capítulo I. OBSERVEMOS LA ETIQUETA

18 - Capítulo II. ¿FRESCO...O NO TANTO? CÓMO SABERLO

22 - Capítulo III. FORMAS DE PESCAR

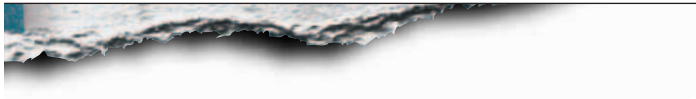
26 - Capítulo IV. DEL MAR A LA MESA: 5 PROPUESTAS PARA UN CONSUMO RESPONSABLE DE PESCADO

36 - Capítulo V. ¿QUÉ SE ESCONDE DETRÁS DE LAS ESPECIES MÁS CONSUMIDAS?

- Merluza
- Bacalao
- Atún
- Calamar
- Langostino
- Sardina
- Boquerón
- Salmón
- Lenguado
- Rape

78 - WEBS DE INTERÉS

Introducción.



PESCAR DEJA HUELLA

Los productos de la pesca se han convertido en las últimas décadas en un alimento cada vez más habitual en las mesas de nuestros hogares. El aumento de su consumo ha ido en paralelo a los graves problemas de sobreexplotación de las zonas de pesca en todo el mundo.

En general, sabemos muy poco sobre la pesca: ¿de dónde viene el pescado que consumimos?, ¿ha sido capturado respetando el medio ambiente marino?, ¿su obtención ha puesto en peligro a especies amenazadas?

La dura realidad es que los principales calade-

ros del mundo están bajo mínimos y que el desarrollo industrial ha sido tan intenso que ha provocado cambios en la propia composición biológica de los océanos. Muchas especies de gran valor, muy abundantes hace menos de medio siglo, se encuentran ahora seriamente amenazadas.

LA CARRERA POR EL PESCADO

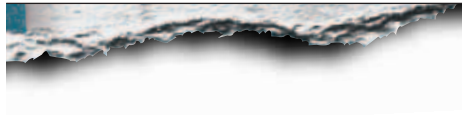
Las flotas industriales no conocen fronteras. Los productos pesqueros que consumimos llegan cada vez desde más lejos. El pescado es el

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 trasborda 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 redes en las que cabrían hasta 15 aviones Boeing 747¹. En España y otros países se siguen



Introducción.



construyendo barcos de pesca de enormes dimensiones.

Lamentablemente, las voces de alarma sobre la necesidad de reducir las flotas pesqueras no tienen eco, y el saqueo de los mares parece no tener fin. En esta “competición” por unos recursos en descenso, algunas empresas cambian de nombre y bandera, emplean tripulaciones en condiciones precarias y esquilman las aguas de los países más pobres². En los últimos años la industria ha empezado a pescar en los últimos lugares vírgenes: las grandes profundi-

LA CRISIS DE LOS OCÉANOS EN CIFRAS

- **Tres cuartas partes de los caladeros del globo están plenamente explotados o sobreexplotados³;**
- **Una tercera parte de las capturas mundiales es arrojada al mar de nuevo por su escaso valor comercial⁴;**
- **La cantidad de grandes peces depredadores hoy en día es tan sólo un 10% de los niveles pre-industriales⁵;**
- **Un 25% de los arrecifes de coral, los ecosistemas marinos más diversos, ha desaparecido⁶;**
- **Aproximadamente el 25 por ciento de la superficie de manglares ha desaparecido en los últimos 20 años;**
- **La pesca excesiva, el cambio climático, la disminución de la capa de ozono o la contaminación son amenazas de alcance global para los océanos.**

dades de los océanos -los montes submarinos- a más de 1000 metros de profundidad⁷. Estas zonas corren ahora serio peligro.

Mientras, en lugar de tomar medidas para frenar estos abusos, muchos argumentan que la solución es la acuicultura; el cultivo de peces en jaulas o estanques. Sin embargo, los animales carnívoros como el salmón, el rodaballo, la dorada o los langostinos son alimentados con derivados de peces salvajes, con lo que el problema de la sobrepesca se agudiza. Además, la acuicultura se ha convertido en una fuente

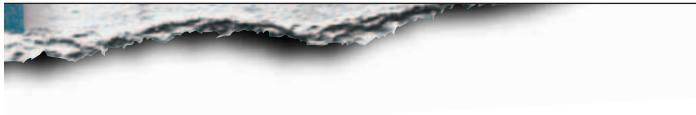
añadida de contaminación química y orgánica, como veremos en el caso del salmón.

UN CONSUMO EN AUMENTO

En contraste con este declive de los recursos, las campañas para promocionar el consumo de pescado van en aumento. Numerosas ferias internacionales muestran nuevas formas para filetear, congelar y procesar el pescado. Las grandes compañías alimentarias han puesto sus ojos en los productos del mar, acaparando cada vez una mayor proporción de la producción

pesquera y elaborando preparados que nos alejan cada vez más de la identificación y la procedencia del pescado. Desde la Secretaría General de Pesca⁸ cada año ponen en marcha campañas que animan a consumir más pescado teniendo en cuenta tan sólo la talla mínima de pesca; sin explicar el verdadero estado de los caladeros españoles, europeos y mundiales. No hay que olvidar que a nuestros mercados llega pescado de todos los océanos y mares del planeta. Por todo ello, es necesario que todos y cada uno de nosotros consumamos,elijamos y seleccionemos

Introducción. PESCAR DEJA HUELLA.



mos con la mayor responsabilidad posible. No nos fiemos del marketing, y apliquemos algunos principios que veremos más adelante: optar por el pescado capturado más cerca, elegir la pieza que puede aprovecharse mejor o descartar los productos mal etiquetados.

OBJETIVOS DE ESTA GUÍA

Esta guía pretende ofrecer a los consumidores información útil para comprar y consumir pescado de forma más responsable. Es imprescindible que los consumidores estén informados

de los problemas que se esconden en nuestro actual modelo de consumo. Para ello hemos escogido 10 especies de pescado, entre las más

COMER PESCADO ES UN LUJO, Y COMO TAL DEBERÍAMOS ENTENDERLO LOS CONSUMIDORES

presentes en nuestros mercados, como ejemplo de los problemas que se exponen en la guía.

Queremos destacar tres cuestiones básicas:

1. La inmensa mayoría de las zonas de pesca se encuentran en un estado muy grave por lo que consumir pescado debe entenderse como un lujo.
2. El norte engulle los mares del sur; cada vez con más frecuencia los recursos de otros países acaban en nuestros mercados. Nuestro elevado consumo está amenazando la seguridad alimentaria de algunos de los países más empobrecidos del Planeta.

3. Por ley, los consumidores tienen derecho a estar correctamente informados sobre los productos pesqueros en venta. Aún así las simplísimas normas de etiquetado se incumplen, sobre todo en las grandes superficies⁹.

La situación actual de los caladeros nos invita a una reflexión y a una disminución 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.

Greenpeace defiende una explotación de los recursos marinos racional, equitativa y sostenible. Abogamos por un consumo responsable, para lo que es imprescindible información sobre el origen de los productos y las consecuencias de su producción¹⁰.

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.

¹ Losada, S. *Un superrastrero irlandés pone en jaque a la Unión Europea*. Revista Quercus nº 196, junio 2002.

² Greenpeace, 2001. *Pesca pirata: testigos del saqueo*. Puede descargarse en http://www.greenpeace.org/espana_es/multimedia/download/1/284829/0/Nov2001PescaPirata.pdf.

³ FAO 2002. *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2002*. Disponible en <http://www.fao.org/docrep/005/y7300s/y7300s00.htm>.

⁴ Alverson et al. *A global assessment of fisheries by-catch and discards*. FAO, 1993. Puedes consultarlo en <http://www.fao.org/DOCREP/003/T4890E/T4890E00.HTM>

⁵ Myers, R. et al. *Rapid worldwide depletion of predatory fish communities*. Nature, vol 423, 15 May 2003.

⁶ Buddemeier, R. et al. 2004. *Coral reefs and global climate change: potential contribution of climate change to stress on coral reefs ecosystems*. Pew Center on Global Climate Change. Disponible en http://www.pewclimate.org/global-warming-in-depth/all_reports/coral_reefs/index.cfm.

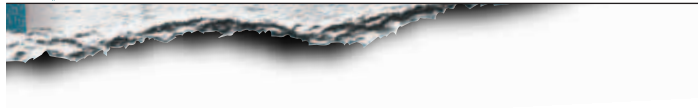
⁷ Más información en <http://archivo.greenpeace.org/océanos/index.htm>.

⁸ Dentro de la Secretaría General de Pesca es el FROM (Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de Pesca y Cultivos Marinos) el encargado, entre otras cosas, de promocionar el consumo de pescado.

⁹ Los grupos de Apoyo de Greenpeace recogieron información, durante mayo y junio de 2004, sobre el incumplimiento de la normativa de etiquetado en diversos lugares de venta de pescado. Por citar un ejemplo, en el Corte Inglés de Princesa (Madrid) no figuraba el nombre científico ni la procedencia en ninguna de las especies vendidas en fresco.

¹⁰ Puedes consultar los principios de Greenpeace para una pesca responsable en http://greenpeace.org/espana_es/campaigns/intro_campaign_id=163557

Capítulo I.



OBSERVEMOS LA ETIQUETA

Antes de elegir el pescado conviene invertir algo de tiempo observando la etiqueta que lo identifica. Tenemos derecho a conocer, por ejemplo, de dónde procede, a saber si ha sido criado artificialmente o si, por el contrario, ha sido capturado en el mar.

Es importante saber interpretar los datos que deben constar en las etiquetas de los productos de la pesca, la acuicultura y el marisqueo, tanto en los pescados vivos, como en los frescos, refrigerados o cocidos¹¹. También existe una normativa para los productos congelados o ultracongelados¹²

que es algo más laxa, pero al menos obliga a especificar el nombre comercial, si el producto ha sido pescado o criado artificialmente, y la zona de captura o de cría.

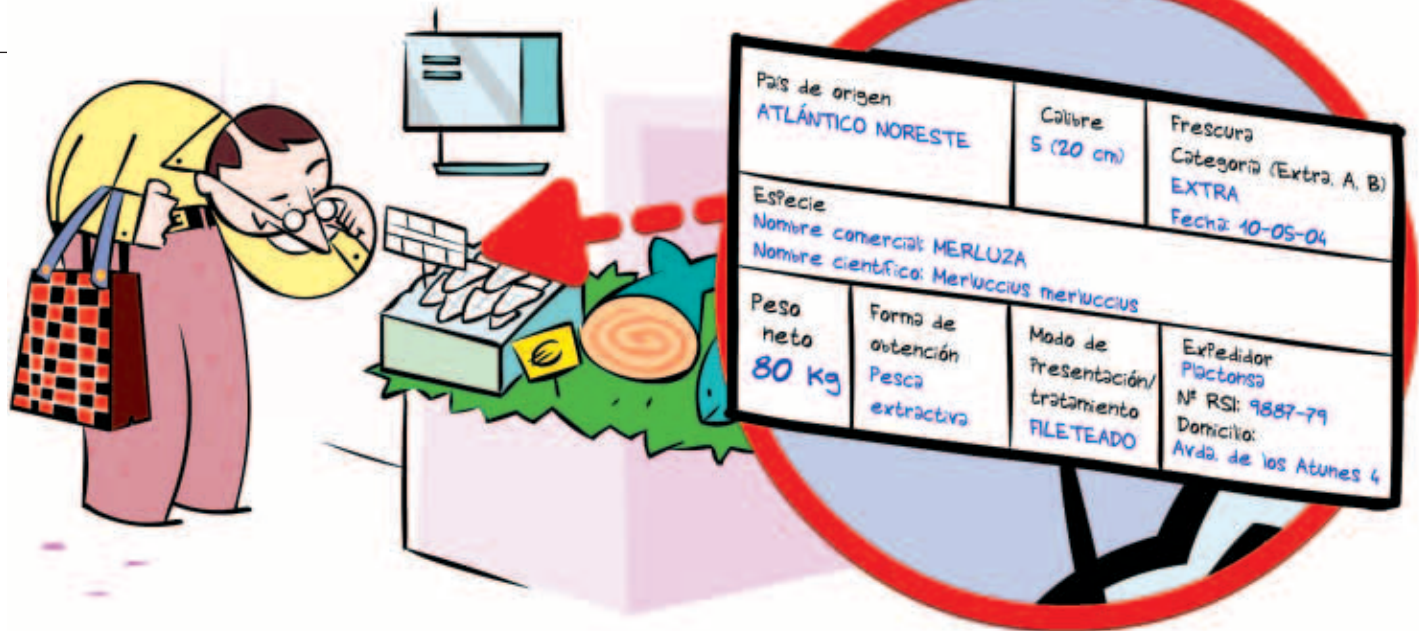
CONVIENE INVERTIR ALGÚN TIEMPO OBSERVANDO LA ETIQUETA

El pescado reenvasado, cada vez más frecuente en las grandes superficies, también está sometido a reglamentos de etiquetado, aunque la ley casi

siempre se incumple. Es obligatorio que el formato de las etiquetas sea estándar y debemos familiarizarnos con ellas.

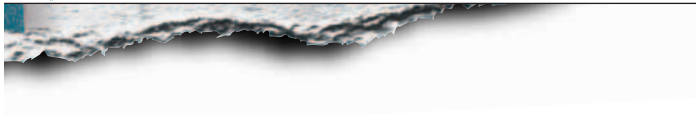
NOMBRE

Dato fundamental para que no nos den “gato por liebre”. Además del nombre común, debe figurar el nombre científico¹³ formado por dos palabras en latín. La primera es el género, la segunda, la especie. Es importante que figure el nombre latino para evitar confusiones, ya que existen especies distintas con el mismo nombre vulgar. “Merluza” es un



País de origen ATLÁNTICO NORESTE		Calibre 5 (20 cm)	Frescura Categoría (Extra, A, B) EXTRA Fecha: 10-05-04
Especie Nombre comercial: MERLUZA Nombre científico: Merluccius merluccius			
Peso neto 80 Kg	Forma de obtención Pesca extractiva	Modo de presentación/ tratamiento FILETEADO	Expendedor Plectansa Nº RSI: 9887-79 Domicilio: Avda. de los Atunes 4

Capítulo I. OBSERVEMOS LA ETIQUETA.



término genérico, pero en los mares y océanos existen 14 especies comerciales bajo esta denominación (Por ejemplo, *Merluccius merluccius*, *Merluccius patagonicus*, *Merluccius senegalensis*, etc.). Aunque existen reglamentos que obligan a distinguir entre las especies, en los puntos de venta suelen aparecer todas sólo bajo el nombre de “merluza”.

Otros peces, en cambio, tienen distintos nombres vulgares aún tratándose de la misma especie. Pixín, sapo, rana o reloj son términos vernáculos con los que se conoce el rape (*Lophius piscatorius*) en dis-

tintas localidades. En España, además, la diversidad de lenguas se traduce en una gran riqueza: se conocen más de 8.000 nombres vernáculos de peces y otros organismos marinos⁴.

Por otra parte, en las transacciones comerciales entre distintos países, el nombre en latín es imprescindible para poder identificar correctamente la especie.

ORIGEN

La etiqueta debe indicar el lugar de procedencia⁵, es decir, la zona de pesca o, si se trata de un pro-

ducto de la acuicultura, el país donde se ha criado en sus últimas fases.

En la práctica, la identificación del origen puede ser complicada. Por ejemplo, si en una etiqueta figura “España” –algo habitual en los puntos de venta, aunque sea incorrecto– no hay forma de saber si las capturas proceden del Mediterráneo o del Atlántico. Además, para algunas especies las tallas mínimas permitidas difieren de un mar a otro.

Cuando se indica la zona de pesca (por ejemplo, Atlántico Sudeste) o su zona FAO correspondiente

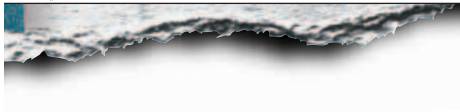
(FAO-47) a menudo se pierde el rastro del caladero concreto, ya que estas zonas son muy extensas. Pero al menos si consta el origen, el consumidor puede inclinarse por el pescado capturado más cerca del lugar donde lo compra -en nuestro caso el Atlántico Nordeste y el Mar Mediterráneo-, opción más adecuada como veremos más adelante.

Además, también puede permitir relacionar el pescado con el estado de algunos caladeros, y, si estos están sobreexplotados, rechazar tales productos o al menos disminuir su consumo.

ÁREAS OFICIALES DE CAPTURA Y ZONA FAO CORRESPONDIENTE¹⁶

ÁREA DE CAPTURA	IDENTIFICACIÓN DE LA ZONA (1)	(1) FAO Yearbook.Fishery statistics.Catches .Vol.86/1.2000. “Real Decreto 121/2004 de 23 de enero.” (2) Excluido el Mar Báltico
Atlántico Noroeste	Zona FAO 21	
Atlántico Nordeste (2)	Zona FAO 27	
Mar Báltico	Zona FAO 27.IIIId	
Atlántico Centro-Occidental	Zona FAO 31	
Atlántico Centro-Oriental	Zona FAO 34	
Atlántico Sudoeste	Zona FAO 41	
Atlántico Sudeste	Zona FAO 47	
Mar Mediterráneo	Zonas FAO 37.1,37.2 y 37.3	
Mar Negro	Zona FAO 37.4	
Océano Índico	Zonas FAO 51 and 57	
Océano Pacífico	Zonas FAO 61,67,71,77,81 y 87	
Océano Antártico	Zonas FAO 48,58 y 88	

Capítulo I. OBSERVEMOS LA ETIQUETA.



En las poblaciones costeras españolas es cada vez más frecuente que surjan etiquetas que identifican el pescado procedente de las flotas locales. Ésta es una buena iniciativa por dos razones:

1. En primer lugar porque el consumidor puede apostar por la pesca artesanal frente a la proveniente de grandes flotas industriales.
2. En segundo lugar, porque la calidad del producto suele ser mejor, ya que ha transcurrido menos tiempo entre la captura y la venta.

LA LEY DE ETIQUETADO NO SE CUMPLE

La ley obliga a que los lugares de venta exhiban información sobre los productos alimentarios, tanto si están envasados como si se comercializan a granel. Las administraciones públicas deberían velar por el cumplimiento de esta norma. El consumidor, cuanto mejor informado

esté, podrá escoger con mayor libertad y conocimiento. Pero en los productos de la pesca la realidad dista mucho de lo que está legislado. Los reglamentos no sólo se incumplen en el pescado que se vende como fresco, sino también en el envasado y/o conge-

lado. Durante los meses de mayo y junio de 2004, voluntarios de los grupos de apoyo de Greenpeace visitaron centros comerciales en Madrid, Valencia, Sevilla y Mallorca, comprobando cómo el etiquetado se incumple en muchas ocasiones.

CALIBRE (obligatorio en primera venta)

El calibre está relacionado con el tamaño. Es un valor numérico que agrupa a ejemplares de tamaño similar y que permite catalogar las especies en venta según su peso o tamaño. Se indica con valores 1,2,3 etc., de mayor a menor tamaño. El calibre mínimo se especifica como tal y siempre debe ser igual o superior a la talla mínima de captura.

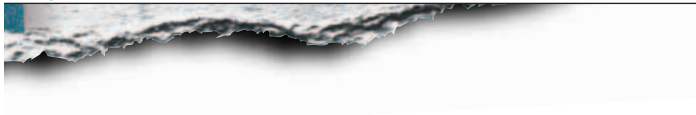
Sólo existe para algunas especies y no está relacionado con la talla mínima legal. A efectos de consumo responsable no tiene interés.

CATEGORÍAS DE FRESCURA Y LA FECHA (obligatorio en primera venta)

Las categorías de frescor pueden ser, de mayor a menor, “Extra, A o B”, y están relacionadas con el estado del pescado. Junto con la categoría aparece una fecha que se corresponde con el día en el que el vendedor evaluó el frescor del pescado. Lamentablemente la ley no obliga a que esta información se mantenga y actualice a lo largo de toda la cadena de comercialización. La normativa sobre la comercialización del pescado describe el aspecto que deben tener los

ojos, las branquias o la piel -entre otras cuestiones- para poder asignar una de estas categorías a una partida de pescado. Más adelante en esta guía se describe qué es lo que conviene observar para identificar o elegir el pescado más fresco. La frescura del pescado o el marisco no sólo depende de cuándo se realizaron las capturas, sino de la forma de conservación, manipulación y transporte. En la apariencia también influye el método de pesca, como se comentará más adelante. Las etiquetas de los productos descongelados

Capítulo I. OBSERVEMOS LA ETIQUETA.



deben especificar este hecho, así como hacer constar la fecha de caducidad.

PESO NETO

Corresponde a la partida que ha comprado el vendedor de forma que, a efectos de consumo responsable, no tiene interés

FORMA DE PRESENTACIÓN

Conviene conocer algunas posibilidades:

C/C significa con cabeza;

S/C sin cabeza;

Evs. es el pescado al que se le han sacado las vísceras (eviscerado);

Fl. si se vende en filetes (fileteado);

C. si ha sido cocido.

El pescado descongelado debe identificarse como tal.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Sólo permite distinguir el pescado que ha sido capturado viviendo libre en el mar –PESCA EXTRACTIVA O PESCADO– de los peces cultivados o criados en granjas –ACUICULTURA O

EN CUALQUIER ETIQUETA, NO OLVIDES FIJARTE EN...

- Su nombre comercial y científico.
- Su origen, de dónde procede.
- El método de extracción: si han sido pescados en el mar o son productos de la acuicultura.
- Si han sido descongelados.
- Su frescura y tamaño

CRIADO– o de los productos procedentes del marisqueo –MARISQUEO–.

La ley no obliga a especificar el método de pesca, por ejemplo si se han usado anzuelos (palangre) o redes, ni mucho menos a especifi-

car qué tipo de redes se han utilizado (arrastre, cerco etc.). Este “lapsus jurídico” debería corregirse de inmediato, porque la forma de pescar no sólo está relacionada con la calidad del pescado –los anzuelos no maltratan las capturas de la forma en que suelen hacerlo las redes– sino también con la preservación del medio marino. Casi siempre es mucho más sostenible atraer a los peces mediante anzuelos que atraparlos arrastrando una red en forma de saco con pesadas puertas y cadenas por el fondo del mar.

EL EXPEDIDOR

¿Quién nos vende el pescado? ¿Quién es el primer expedidor? ¿Tiene autorización esa empresa? ¿Cuál es su domicilio? El oscurantismo de las operaciones comerciales es uno de los principales obstáculos para que tanto las administraciones como los usuarios puedan exigir responsabilidades.

En el etiquetado del pescado se incumple la normativa, y la falta de información sobre los expedidores es más que evidente en casi todo el territorio español.

¹¹ Real Decreto 121/2004 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de 23 de enero.

¹² Real Decreto 1380/2002 del Ministerio de la Presidencia de 20 de diciembre. Real Decreto 1702/2004 de 16 de julio por el que se modifica el Real Decreto 1380/2002.

¹³ La ley inexplicablemente elude la obligatoriedad de la denominación científica para los productos congelados en algunos casos (pescado a granel, gambas y langostinos).

¹⁴ Crespo J., Ponce R., 2003. *Nombres vernáculos y científicos de organismos marinos*. Instituto Español de Oceanografía. Madrid.

¹⁵ La legislación actual obliga a una precisión muy escasa e insuficiente.

¹⁶ Puede consultarse el mapa de áreas de pesca de la FAO en ftp://ftp.fao.org/fi/maps/world_2003.gif.

Capítulo II.

FRESCO ... O NO TANTO ¿CÓMO SABERLO?

¿Qué hay que tener en cuenta para valorar la frescura de los productos del mar? A continuación se explican algunas características fáciles de observar.

EN PECES

Hay que fijarse en el aspecto y color de la piel, los ojos, la rigidez de la musculatura, las agallas (branquias) y el olor.

MEJOR CALIDAD QUE CANTIDAD

No conviene elegir de antemano todo lo que se va a comprar. Si, por ejemplo, nuestra idea era comprar salmónes y las sardinas tienen mejor aspecto, no hay que dudarlo y optar por las segundas. Si pensábamos comprar un calamar para cada uno de los comensa-

les pero nos encontramos con un magnífico calamar que tiene mejor aspecto y hay que compartir, mejor optar por compartir y hacer primar la calidad. Se puede servir con patatas hervidas, condimentadas con un poco de aceite de oliva, sal y perejil o pimentón. La combina-

ción es excelente y seguiremos la máxima de que la calidad prime sobre la cantidad.

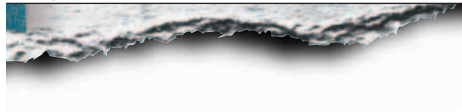
Conviene tener en cuenta que, como regla general, los productos demasiado baratos suelen ser de peor calidad y tener mayor impacto sobre el medio ambiente.



La piel debe ser brillante, y el color, vivo. Los ojos abombados y lustrosos son síntoma de buen estado de frescor. La musculatura debe ser firme y elástica. Las agallas, rojizas y limpias, sin mucosidades. El olor, fresco.

Un consejo: No hay que comprar pescado de aspecto apagado (con los ojos blanquecinos y hundidos) y el cuerpo flácido. Las escamas –excepto en sardinas, boquerones y similares- deben estar pegadas a la piel.

Capítulo II. FRESCO ... O NO TANTO ¿CÓMO SABERLO?



EN SEPIAS Y CALAMARES

Hay que fijarse en la piel y en la rigidez del cuerpo y los tentáculos.

La piel debe estar pegada a la carne y debe tener un aspecto vivo. Conviene que la carne sea bien firme y los tentáculos, resistentes. El olor debe ser fresco, no a tinta.

Un consejo: No hay que comprar sepias o calamares de carne blanda, sobre todo si los tentáculos pueden arrancarse con facilidad.

CONSERVACIÓN Y CONTROL DEL PESCADO

Para analizar el estado del pescado y el marisco se emplean otros métodos además de su aspecto externo. Los análisis químicos son imprescindibles para estudiar el grado de conservación. Su calidad sanitaria debe examinarse mediante métodos biológicos con el fin de detectar

parásitos y bacterias.

El procesado, almacenamiento y distribución del pescado y marisco deben realizarse bajo condiciones de higiene específicas y estandarizadas. La limpieza y el control de la temperatura y la humedad son fundamentales. Además de la congelación, la cocción,

el marinado o el salado son sistemas que ayudan a prolongar la durabilidad de los productos de la pesca.

Cada vez más, serán necesarios métodos genéticos para frenar el fraude y garantizar que nos venden lo que realmente dicen que nos venden¹⁷.

EN CANGREJOS, GAMBAS Y CIGALAS

Hay que fijarse, sobre todo, en el color del cuerpo y las branquias.

El color de la cabeza debe ser vivo, sin manchas oscuras. Las branquias deben ser de color rosado. El olor fresco, típico del marisco recién capturado.

Un consejo: No hay que comprar gambas o cigalas con la parte inferior de la cabeza o las patas grisáceas, sobre todo si huelen a amoníaco. En los cangrejos, cuanto más flá-

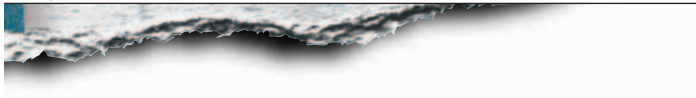
cido sea el asentamiento de las patas y menor su rigidez, menor grado de frescura.

EN MOLUSCOS BIVALVOS

Los bivalvos como almejas o mejillones, deben tener las valvas (cada una de las partes de la concha) herméticamente cerradas o cerrarlas con un ligero estímulo. Es fundamental que vayan convenientemente etiquetados y hayan pasado por un control sanitario.

¹⁷ Por ejemplo, en especies que nos llegan procesadas es muy probable que lo que nos vendan no sea lo que nos dicen. El agotamiento de las poblaciones de bacalao puede estar provocando que nos vendan otra especie, la maruca, de calidad muy inferior, como si fuera bacalao, sin que nos demos cuenta.

Capítulo III.



FORMAS DE PESCAR

Algunos peces son solitarios, como el pez espada, mientras que otros nadan en grupo. Hay especies que viven en el fondo, como el rape; otras, como la sardina, lo hacen cerca de la superficie. Los peces tienen sus preferencias y observando la forma de su cuerpo pueden sacarse conclusiones sobre su estilo de vida. La forma aerodinámica del atún revela que es un excelente nadador; el lenguado, en cambio, reposa de lado sobre el fondo y se desplaza más torpemente. Esos y otros hábitos influyen en las formas de pescar

ARTES DE PESCA DESTRUCTIVAS

Para pescar gambas, langostinos, bacalao o merluza, entre otros –que viven cerca del fondo– se utiliza generalmente lo que conocemos como pesca de arrastre. En este tipo de pesca se arrastra una red en forma de saco. A los extremos de la red se conectan sendos cables de forma que, al graduar su longitud, la red se desplaza a mayor o menor profundidad. Para mantener la red pegada al fondo se emplean pesadas “puertas” que mantienen además abierta la boca de la red. Al arrastrar estas redes, los fondos marinos,

habitados por multitud de organismos, sufren graves daños. Éste es un sistema capaz de capturar grandes cantidades de pescado y es utilizado en muchas pesquerías de todo el mundo.

Al izar las redes, éstas no contienen sólo la especie que se intenta pescar (langostinos, merluzas...), sino una inmensa variedad de especies, algunas de las cuales tienen valor comercial. Otras muchas no, como estrellas de mar, caracoles, peces pequeños etc. pero sí tienen un gran valor ecológico: los ecosistemas marinos son tan complejos y variados como los terrestres. Las

especies que conviven en ellos son dependientes entre sí ya que unas se alimentan de otras. ¿Qué hacen los pescadores con todo lo que sus redes han sacado del mar? Habitualmente separan las especies que les interesan. Todo lo que no se aprovecha y se lanza de nuevo al mar –una vez muerto- se conoce en términos pesqueros como “descartes”. En algunas pesquerías de langostinos, estos son sólo el 10% de la captura. El 90% restante se arroja por la borda. En el mundo la quinta parte de la captura mundial de pescado se descarta.

ARTES DE PESCA SOSTENIBLES

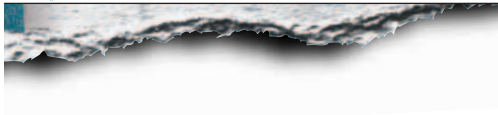
En muchas ocasiones los descartes pueden reducirse o evitarse eligiendo formas de pescar alternativas, que seleccionen mejor lo que se quiere extraer. Veamos tres ejemplos.

- 1.** Las merluzas pueden pescarse al arrastre pero también calando líneas de anzuelos que cuelgan de un cable –son las que se conocen como merluza “de pincho” o “de palangre”-. Sin duda las pesquerías de merluza con palangre son más selectivas que las de arrastre.
- 2.** Las flotas del Cantábrico capturan atún blanco

–bonito del Norte- mediante un magnífico sistema tradicional: el cebo vivo. Desde una embarcación se van echando boquerones vivos por la borda para atraer a los atunes. Cuando estos se acercan en busca de su botín, los pescadores pueden cogerlos con caña y anzuelo. Este sistema requiere entrenamiento, pero sin duda es más sostenible. Y por supuesto lo es mucho más que usar redes de arrastre pelágico o “de superficie” –a medias aguas- como hacen otras flotas.

- 3.** El pulpo puede pescarse con redes de arrastre, de forma que se capturan junto a él una gran variedad

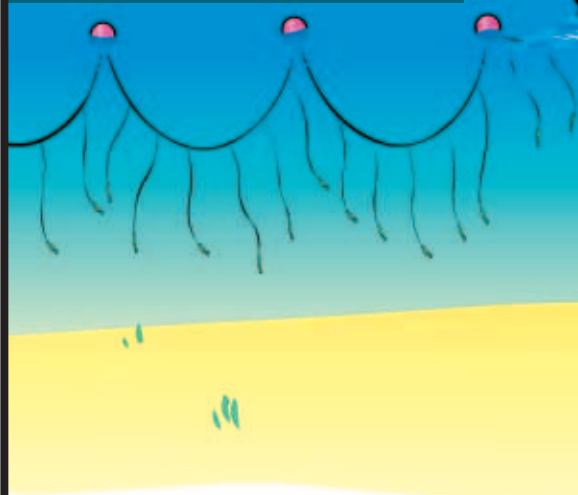
Capítulo III. FORMAS DE PESCAR.



de especies y se dañan los fondos. O puede pescarse empleando “nasas”, una especie de cajas que se echan al mar con un cebo dentro. El pulpo entra en la nasa y después ya no sabe salir. Este método de pesca no daña los fondos ni a otras especies.

¿PUEDE EL CONSUMIDOR ELEGIR EL PESCADO CAPTURADO CON EL MÉTODO MENOS DAÑINO?
Lamentablemente no, puesto que las leyes que regulan el etiquetado no obligan a especificar el sistema de pesca utilizado. Esta omisión es imperdonable y debería ser corregida de inmediato.

ALGUNAS ARTES DE PESCA

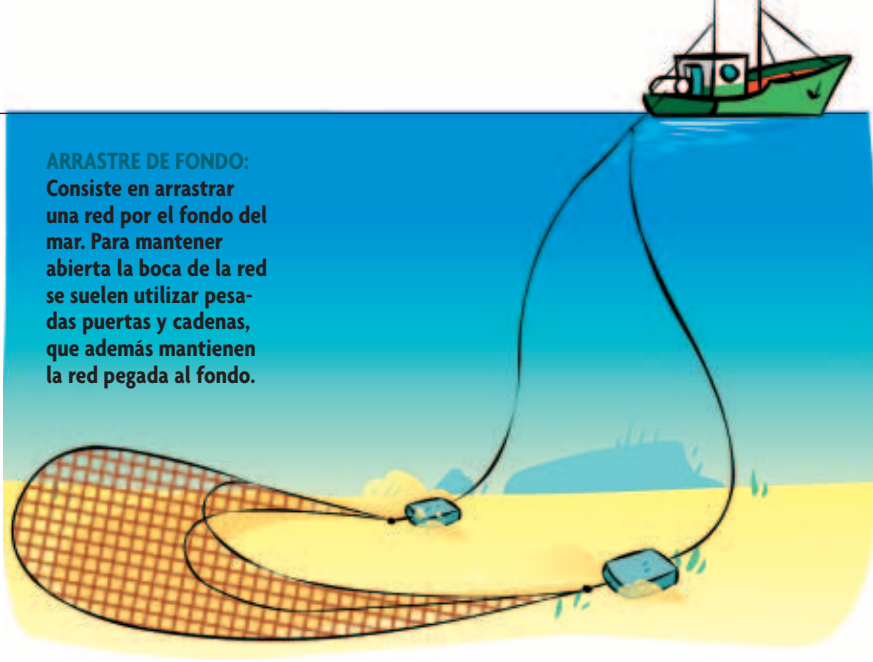


PALANGRE:
Consiste en una línea madre de la que cuelgan a intervalos líneas con anzuelos. Puede ser de superficie, de fondo,... dependiendo de a qué altura se calen los anzuelos.



CERCO:

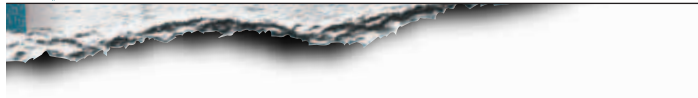
Arte que consiste en rodear con una red a un banco de peces. Luego la red se cierra por debajo y queda convertida en una “bolsa” atrapando a los peces.



ARRASTRE DE FONDO:

Consiste en arrastrar una red por el fondo del mar. Para mantener abierta la boca de la red se suelen utilizar pesadas puertas y cadenas, que además mantienen la red pegada al fondo.

Capítulo IV.



DEL MAR A LA MESA: 5 CRITERIOS PARA UN CONSUMO RESPONSABLE

1. HAY QUE APROVECHARLO BIEN

En los países ricos suele olvidarse el verdadero valor de los alimentos. La vida en las ciudades nos aleja de la recolección y la cosecha. En las grandes superficies nos venden los alimentos manufacturados, procesados o incluso en platos precocinados, lo que nos separa aún más de lo que se esconde tras los coloridos envases.

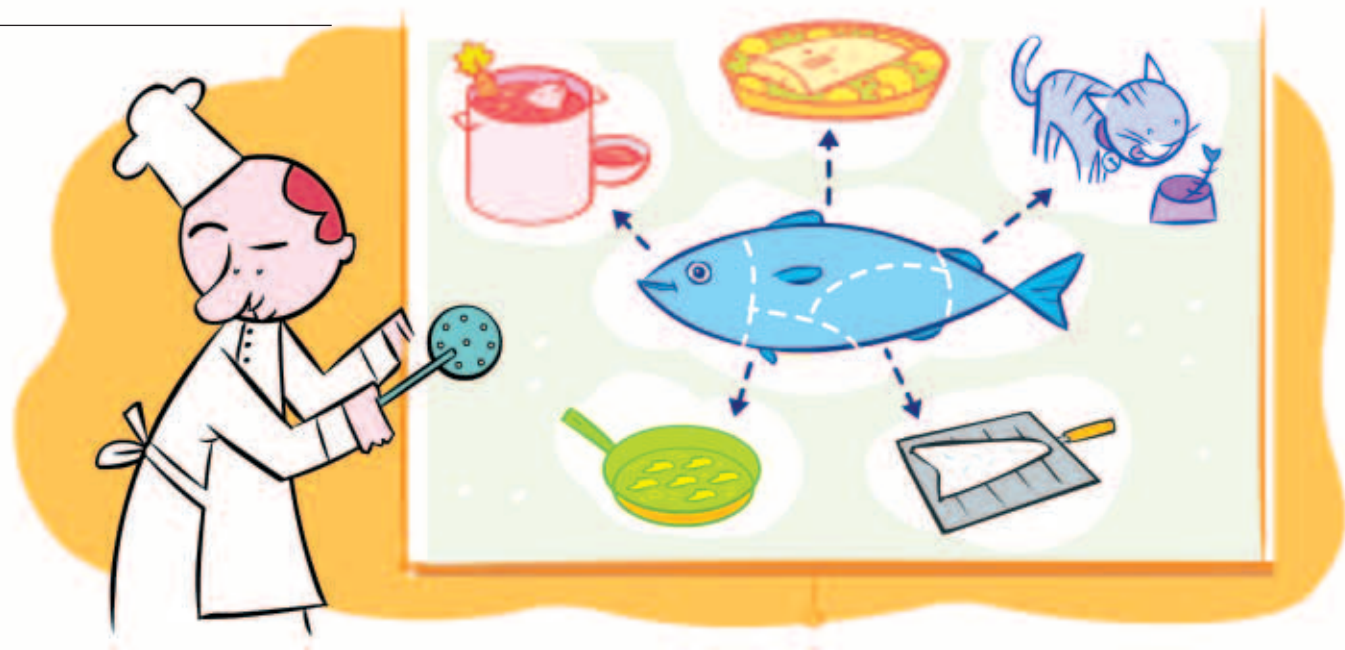
Los productos de la pesca se han incorporado más tarde a estas presentaciones artificiales, pero ya los encontramos adaptados a la forma de vida moderna. Un pescado que llega envasa-

do o manipulado hasta nuestras tiendas no es ni la mitad de la pieza original. Nos lo venden sin cabeza, sin vísceras, sin piel, fileteado, en forma de “palito de cangrejo”, como anillas de calamar rebozado listo para freír. Al procesar el pescado, partes que son muy útiles se tratan como residuos. Aunque podría conseguirse un buen caldo aprovechando las cabezas, o un excelente relleno con los tentáculos troceados, ¿dónde han ido a parar esos alimentos útiles?

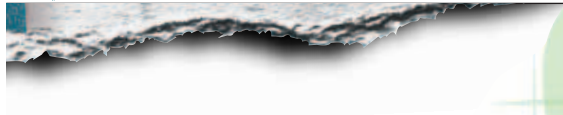
Los grandes buques industriales o las plantas en tierra desechan buena parte de las proteínas de

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.

La Organización para la Agricultura y la Alimentación de la ONU, la FAO, dice que hay que pescar menos si queremos seguir pescando en el futuro; pescadores del sur 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



Capítulo IV. DEL MAR A LA MESA



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.

2. RECHAZAD LOS INMADUROS

Para algunas especies está regulada la talla o el peso mínimo de captura¹⁸. 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 regla-





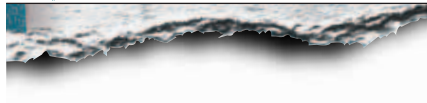
¿PEZQUEÑINES? ¡NO GRACIAS!

¿Aún son necesarias campañas publicitarias? ¿Cuántos años hace que las leyes españolas establecen unas tallas mínimas de venta para algunos peces y mariscos? ¿Ha existido un control adecuado, se han impuesto las multas necesarias, se han llevado a cabo suficientes decomisos? Ya en el año

1996 Greenpeace presentó un informe denunciando la venta de pescado inmaduro en todo el territorio español¹⁹. La realidad es que éste sigue siendo un grave problema unido a que parte del pescado capturado en aguas españolas no pasa por las lonjas (el mercado de pescado) y es vendido

directamente a restaurantes o pescaderías. Además de suponer un fraude fiscal estos desembarcos no contabilizados falsean las estadísticas sobre capturas. Desde aquí te animamos a que, como consumidor responsable, denuncies la venta de pescado de talla ilegal.

Capítulo IV. DEL MAR A LA MESA



ejemplares. También podemos denunciar al establecimiento en la Consejería de Pesca de nuestra comunidad autónoma, en el Ayuntamiento o en el SEPRONA (Servicio de Protección de la Naturaleza de la Guardia Civil). La obligación de los servicios de inspección de estas instituciones es garantizar que se cumpla la ley.

3. MEJOR EL MÁS CERCANO

Trasladar pescado desde caladeros lejanos supone un gran gasto de energía. Los buques deben





navegar durante días o semanas para llegar hasta los caladeros. Se necesitan eficientes sistemas de refrigeración y congelación para mantener la calidad de las capturas que, una vez llegadas a puerto, se transportan incluso en avión hasta llegar a su destino. 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.

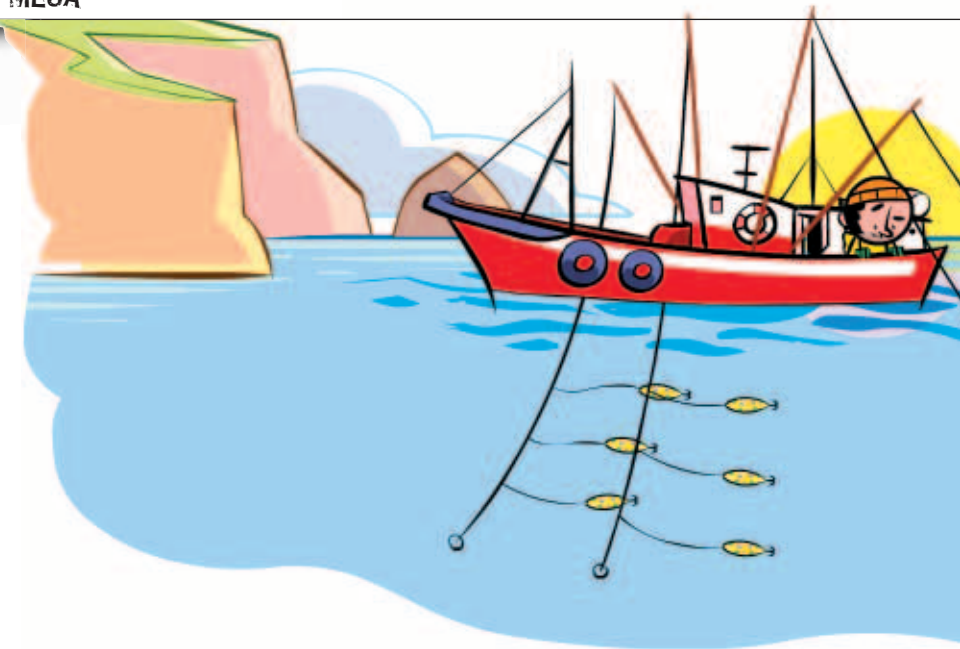
El pescado es un producto muy cotizado, por lo que viaja hacia donde se ofrece un mejor precio por él: Europa, Estados Unidos y Japón. Por este motivo, en muchas zonas costeras del mundo la población local ya no puede permitirse comprar pescado porque es demasiado caro. Ello afecta particularmente a las mujeres, que son las encargadas de procesar y comercializar el pescado en los países del sur. No es una cuestión anecdótica: hasta el 60% del pescado que consumimos en Europa ha sido capturado en aguas no comunitarias.

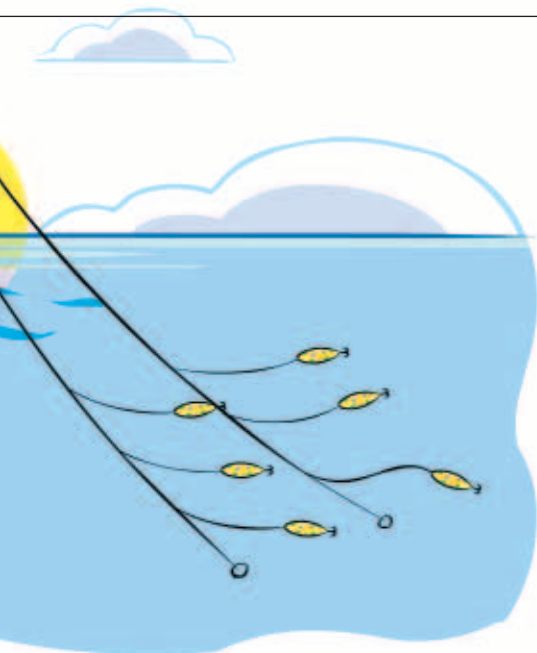
Capítulo IV. DEL MAR A LA MESA



4. ES MÁS SOSTENIBLE EL 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 deriva²⁰. Y menos nocivo pescar boquerones o sardinas atrayéndolos con una luz que remolcándolos con una red en forma de saco. En la pesca de algunas especies como los langostinos, se arrojan muertos por la borda hasta el 90% de los organismos que se han saca-





do del mar porque a las compañías sólo les interesa llenar las bodegas con el producto más caro.

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

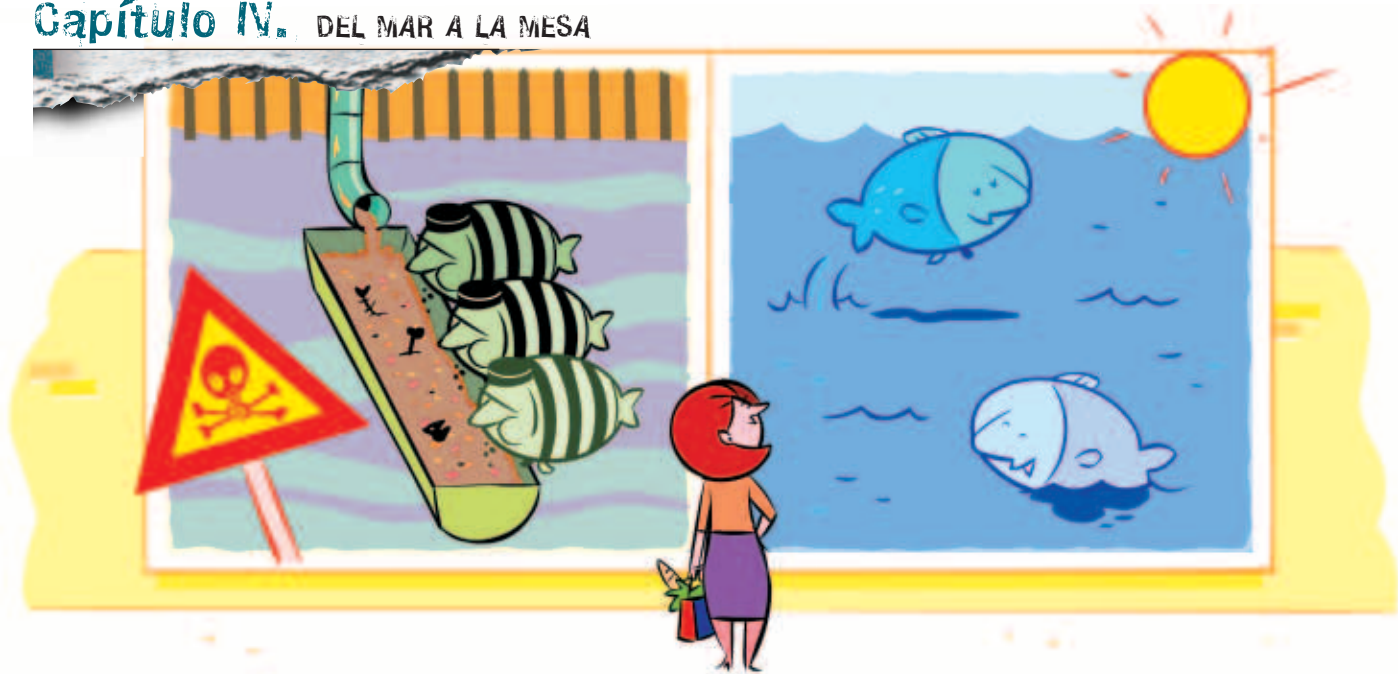
Paralelamente, podrían promocionarse métodos de captura muy selectivos que hoy han caído en desuso por la competencia comercial de otros más intensivos. Los consumidores tenemos

derecho a conocer el sistema de pesca para poder elegir en consecuencia.

5. ANTES SALVAJE QUE DE ACUICULTURA

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 1Kg de salmón pueden llegar a emplearse 3-4 Kg de pescado²¹, algo que sucede igualmente para otras

Capítulo IV. DEL MAR A LA MESA



muchas especies, como la dorada y la lubina. Aumentar la producción de la acuicultura no será posible sin pescar más -algo que nuestros océanos no pueden permitirse. Las jaulas de cultivo habitualmente empleadas para la acuicultura generan gran cantidad de residuos, como restos de comida o defecaciones que se depositan en los fondos marinos contaminándolos. Un caso extremo es el de la cría de langostinos en lagunas costeras artificiales para abastecer a

los insaciables mercados del norte que genera gravísimos problemas sociales y medioambientales en los países tropicales. Este cultivo destruye algunos de los ecosistemas costeros más valiosos del mundo, los manglares, contaminándolos con antibióticos y pesticidas. Muchos estanques de cría han sido construidos en zonas de pesca tradicionales obligando a pueblos enteros a emigrar debido a la construcción de estanques de cría en sus zonas de pesca tradicionales.

18 Estas tallas pueden consultarse en <http://www.from.mapya.es/>

19 Greenpeace *No tragues con los inmaduros: captura y consumo de pescado ilegal en España 1996.*

20 La campaña de Greenpeace contra las grandes redes de deriva pelágicas arrancó en 1983, año en el que las flotas japonesa, taiwanesa y coreana comienzan a expandir este método de pesca en el Pacífico. Su gran impacto ambiental desencadenó una polémica a nivel mundial sobre la conveniencia de una moratoria mundial sobre su uso que sería finalmente aprobada por las Naciones Unidas en 1992. En Europa estas redes no fueron prohibidas hasta el 1 de enero del 2002. Hasta entonces, se calcula que su uso supuso la muerte a manos de la flota de deriva comunitaria de aproximadamente 1.000.000 de delfines, ballenas, cachalotes, tiburones, peces luna,... cada año.

21 En el año 2000 fue necesario el aceite de pescado producido a partir de 2,5 millones de toneladas de peces para producir 876.000 toneladas de salmón. Ver Webwer, M 2003. *What price farmed fish?: A review of the environmental and social costs of farming carnivorous fish.* Sea Web Aquaculture Clearing house. Puedes consultarlo en http://www.seaweb.org/resources/sac/pdf/WhatPriceFarmedFish_low.pdf.