



Guía del consumo responsable de pescado

Autor: Pedro López Salcedo

Institución: FEDEPESCA

Otros autores: M^a Luisa Alvarez (FEDEPESCA)

Resumen

Durante los últimos 30 años, la alteración de los ecosistemas y su biodiversidad, el impacto de residuos y desechos de todo tipo, y la sobreexplotación de la riqueza pesquera ha llevado a este recurso a un punto en el que su sostenibilidad está en riesgo. La demanda de pescado, su forma de obtención y aprovechamiento y los hábitos de consumo del cliente final condicionan en este momento la cantidad y variedad de la riqueza marina, pilar básico de la actividad de los detallistas de pescado durante décadas. Gobiernos, pescadores y armadores, industriales, comercializadores, distribuidores, vendedores y también consumidores finales somos responsables de mantener la disponibilidad de este recurso sin comprometer su viabilidad en el futuro. Los minoristas tradicionales de pescado y marisco fresco y congelado son conscientes no sólo de la amenaza sobre su actividad, sino de su doble responsabilidad como actor principal en la cadena de comercialización del pescado y marisco, y como último eslabón en contacto directo con el consumidor. En este contexto, la Federación nacional de asociaciones provinciales de empresarios detallistas de pescados y productos congelados FEDEPESCA ha desarrollado una iniciativa que facilita a sus asociados la información necesaria para asesorar y orientar a sus clientes sobre los recursos pesqueros y su situación, los factores que influyen en la sostenibilidad de éstos, y la forma en que el consumidor puede contribuir a dicha sostenibilidad a través de un consumo responsable. Mediante la edición de la GUIA DEL CONSUMO RESPONSABLE DE PESCADO que se presenta con la colaboración del FEP y el FROM, el cliente final puede conocer, de la mano de su pescadero, nuevas propuestas e ideas para seguir disfrutando del pescado y marisco sin comprometer su futuro a medio plazo.

Palabras claves: Recursos pesqueros; consumo responsable; información al consumidor; hábitos de consumo; profesional detallista; cadena de comercialización

INTRODUCCION.-

En España, el sector del comercio tradicional de pescado y marisco fresco y congelado es, hoy por hoy, el principal canal de compra del mercado.

Por esta razón, los profesionales detallistas tienen una gran responsabilidad en el mantenimiento de una forma de hacer comercio que conjuga oficio, profesionalidad, conocimiento del producto y espíritu de servicio.

Hasta hace unos años, éstas han sido las principales preocupaciones de los profesionales de la venta de pescado. Sin embargo, desde hace tiempo también son conscientes de que la sociedad -y su forma de aprovechar los recursos pesqueros, su actitud hacia el entorno marino y sus hábitos de consumo- influye decisivamente sobre la sostenibilidad de nuestro pescado y sobre la capacidad de los mares para satisfacer nuestras necesidades hoy y en el futuro.

Una vez más, el gremio de detallistas de pescado es consciente de su papel clave, como protagonista del mercado, en la tarea de informar, asesorar y ayudar al cliente final para que le resulte más fácil la tarea de contribuir a la sostenibilidad de los recursos pesqueros a través de un consumo responsable.

La Federación de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Productos Pesqueros FEDEPESCA, a través de la edición de una Guía del consumo responsable de pescado –cuyos puntos principales se resumen en esta comunicación técnica-, persigue varios objetivos:

- Proporcionar al profesional información precisa, sencilla y suficiente para que pueda conocer y comprender la dimensión medioambiental de los recursos pesqueros, elemento fundamental que permite a este colectivo ejercer su actividad.
- Proporcionar argumentos claros que permitan al profesional transmitir de forma rápida y sencilla al consumidor final la información necesaria para comprender los factores que afectan a los recursos pesqueros.
- Influir en el consumidor, a través del contacto con el vendedor en el momento de la compra, sobre sus hábitos de compra y crear en él una conciencia de consumo responsable.
- Orientar al cliente sobre buenas prácticas medioambientales a desplegar en su vida cotidiana para contribuir a preservar la salud de los entornos marinos.
- Proporcionar conocimientos y opciones culinarias que faciliten al cliente la incorporación a sus preferencias de especies de pescado más sostenibles.

ACTIVIDAD HUMANA Y PRESIÓN SOBRE EL MAR Y LOS RECURSOS MARINOS.

La capacidad de regeneración de los recursos pesqueros depende del equilibrio en las condiciones de vida de este enorme ecosistema y de la manera en que el ser humano se aprovecha de ellos.

La sostenibilidad de la pesca, es decir, la capacidad de satisfacer las necesidades actuales de pescado sin poner en peligro la disponibilidad para las generaciones futuras, depende de varios factores:

- Del impacto de la actividad humana sobre el medio ambiente marino.
- Del impacto derivado de la intensidad y la forma en que se ejerce la pesca.
- De las medidas que tanto Administraciones Públicas como el sector pesquero (productores, industriales y distribuidores) ponen en práctica para reducir estos impactos.
- De la actitud más o menos responsable que manifiestan los consumidores a la hora de elegir el pescado deseado.

Producción y consumo de pescado.

Por un lado, la población mundial y, por tanto, la cantidad de pescado consumido en el mundo en los últimos decenios, no ha parado de crecer a gran velocidad. Este hecho ha llevado a aumentar la presión sobre los mares para satisfacer la demanda de pescado (Fig. 1).

Por otro lado, el fuerte desarrollo de la acuicultura, que en muchos casos requiere grandes cantidades de pescado para elaborar piensos con que abastecer a las granjas, ha contribuido a aumentar la intensidad de la pesca.

Para satisfacer esta fuerte demanda, la industria pesquera se ha transformado en una actividad intensiva con el fin de obtener más cantidad de pescado en el menor tiempo posible. Esta intensidad ejerce una presión sobre el medio ambiente marino, sus ecosistemas, sus fondos y la biodiversidad del mismo que está poniendo a prueba la capacidad de regeneración de este recurso, en principio renovable, como pone de manifiesto el hecho de que, desde hace varios años, la cantidad de capturas se mantenga estable a pesar de los esfuerzos de la flota pesquera mundial por aumentar las capturas.

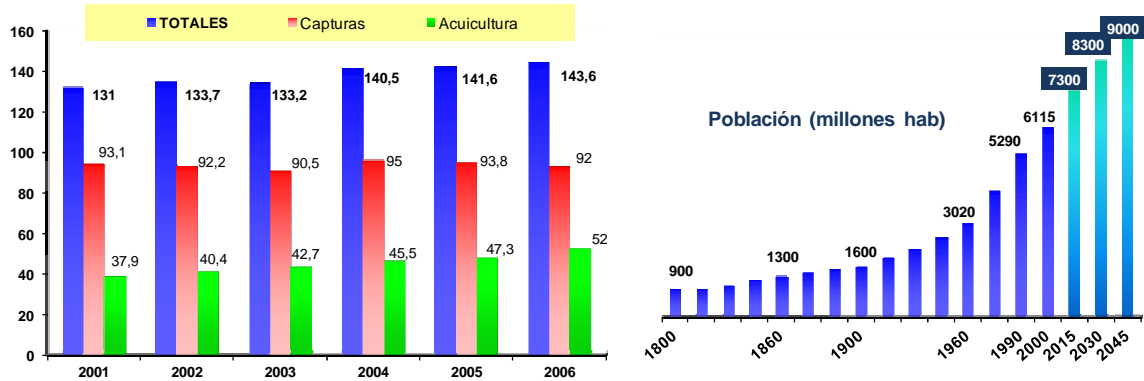


Figura 1: Producción mundial de pescado (millones Tn) y gráfico de población mundial real y estimada.
 Fuente: Datos de población mundial ONU. Datos de producción: Informe FAO 2009

Factores que afectan a la capacidad de los mares.

Al mismo tiempo que la población y la demanda de pescado aumentan, los océanos presentan varios problemas derivados de la actividad industrial y pesquera mundial:

- Un aumento de la temperatura y acidez del agua como consecuencia de la mayor concentración en atmósfera de CO₂ procedente de la actividad humana, sobre todo por la quema de combustibles fósiles. Este fenómeno influye en las condiciones de vida de peces, plantas y otros organismos como corales, alterando el equilibrio del medio marino.
- Destrucción de hábitats marinos por efecto de la construcción en el litoral, la utilización de artes de pesca de arrastre de fondo, y la ocupación de zonas de alto valor biológico como manglares, deltas, praderas submarinas, etc. para desarrollo de granjas de acuicultura.
- Contaminación con todo tipo de sustancias: materia orgánica procedente de aguas residuales, vertidos industriales, lodos y sedimentos de construcción, fertilizantes, detergentes, petróleo, etc. que suponen un riesgo para las condiciones de vida y la disponibilidad de oxígeno para los habitantes de los océanos.
- Métodos intensivos de captura que disminuyen la selectividad de lo pescado, aumentan la cantidad de pesca no deseada que se devuelve al mar, y aumentan en definitiva la presión sobre la capacidad de regeneración de las poblaciones de peces.



Para que el mar sea capaz de satisfacer la demanda creciente de pescado, necesita estar en las mejores condiciones. Sin embargo, estos problemas afectan a sus condiciones ambientales y, por tanto a su capacidad de generar y reponer los recursos pesqueros.

PESCA RESPONSABLE.-

En 1995, la FAO (Organismo de Naciones Unidas para la Alimentación) propuso un “Código de conducta para la pesca responsable” que asegurara la sostenibilidad de la pesca hoy y en el futuro.

Según el código, el método ideal debe ser:

- Selectivo: que sólo capture la especie deseada y con una talla adecuada.
- Respetuoso con el entorno marino (fondos, praderas submarinas, etc).
- Rentable: alto número de capturas al menor coste y en el menor tiempo posibles.
- De calidad: que las capturas mantengan su calidad y frescura.
- Local: generador de riqueza en las comunidades cercanas.

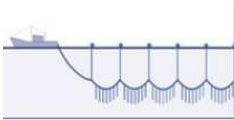
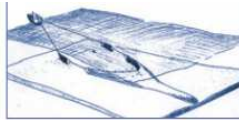
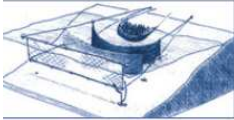

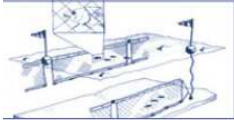
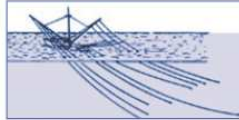

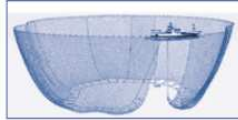
Métodos de captura y factores de riesgo.

Existen ciertos factores, que afectan directamente a la sostenibilidad del recurso pesquero, condicionando la capacidad de regeneración de la biodiversidad marina.

- Selectividad del arte de pesca: Ciertos métodos capturan sólo las especies que se desean, y con el tamaño adecuado. Por el contrario, otros hacen una captura indiscriminada atrapando en las redes tanto especies y tamaños deseados como no deseados.
- Consumo de energía y contaminación. En función del tamaño del barco y artes necesarios para cada método de pesca, el consumo de combustible por tonelada pescada y, por tanto, las emisiones contaminantes, varían de unas a otras.
- Esfuerzo pesquero: Concepto que se refiere a la intensidad de la pesca. Sistemas centrados en conseguir la máxima cantidad posible de pescado en cualquier lugar comprometen los ciclos biológicos de los peces y la capacidad del mar para renovarse.

- Pesca accidental y descartes: Ambos conceptos se refieren a la captura de especies no previstas o no deseadas por falta de selectividad del arte; y que se devuelven muertas al mar: pescado sin valor comercial -pero sí biológico-, cetáceos, aves, tortugas.
- Pesca fantasma: Es otra forma de desaprovechar el recurso pesquero, por muerte de peces que quedan atrapados en aparejos y redes perdidos en el fondo del mar. Ciertas artes de pesca se pierden con más facilidad, por lo que aumentan el riesgo de pesca fantasma.
- Destrucción de fondos y hábitats marinos. Los fondos albergan gran parte de la actividad vital del mar, dando cobijo y alimento a multitud de especies que a su vez alimentan a otras. Ciertas artes de pesca respetan este entorno, pero otras degradan fondos, arrecifes de coral, praderas submarinas, etc.

De las artes de pesca utilizadas habitualmente, unas llevan asociados estos factores de riesgo de impacto sobre los recursos marinos en mayor medida, por lo que su uso compromete la sostenibilidad de la biodiversidad marina más que otros.

	<p>Palangre: cabo largo (hasta varios kilómetros) del que penden ramales con anzuelos.</p>		<p>Arrastre: red en forma de saco de la que tira el barco, avanzando entre dos aguas (arrastre pelágico) o por el fondo (arrastre de fondo).</p>
	<p>Chinchorro: frente de red que se despliega paralelo a la costa y se hala hacia ella barriendo el agua.</p>		<p>Trampas (nasas, almadrabas): entramado de redes que forman un cercado en el que el pescado puede entrar pero no salir.</p>
	<p>Red agallera: aparejo vertical que se dispone entre dos aguas o en el fondo, en la que los peces quedan atrapados por la agalla.</p>		<p>Curricanes, Anzuelos y líneas: distintos tipos de aparejo de sedales con anzuelos que se largan por la popa o los costados del barco.</p>
	<p>Trasmallo: estructura vertical de tres redes superpuestas en las que el pez se enreda al intentar atravesarlas.</p>		<p>Cerco: red que rodea al banco de peces y se cierra por el fondo formando un cazo que se iza con la pesca.</p>

Si bien no existe el arte de pesca ideal, hay sistemas más respetuosos con el medio marino que otros, por lo que su elección como método de captura y el aumento de demanda por el consumidor de pescado obtenido de esta forma, contribuye a preservar la sostenibilidad del recurso pesquero.

Fuente: Documentos FAO. Guía del administrador pesquero.

Efectos del método de pesca	Sobre la talla mínima	Sobre la especie	Sobre la pesca accidental	Sobre la pesca fantasma	Sobre los fondos	Sobre consumo de energía	Sobre la calidad del pescado	Media
Agalleras	8	4	5	1	7	8	5	5,4
Trasmallos	2	3	5	3	7	8	5	4,7
Anzuelos, líneas	4	4	6	10	9	9	9	7,3
Palangres	6	5	6	9	8	8	8	7,1
Trampas	5	5	8	8	9	9	9	7,6
Lanza, arpón	8	9	5	10	10	8	9	8,4
Arrastre pelágico	4	7	3	9	9	4	8	6,3
Arrastre de fondo	4	4	6	9	2	2	6	4,7
Red de cerco	2	7	5	9	9	8	8	6,9
Chinchorro	2	2	5	10	6	9	9	6,1

0: Más perjudicial 10: Menos perjudicial

Gracias a un mayor conocimiento científico, al desarrollo por las Administraciones de leyes y controles más estrictos, y a la adopción por parte del sector de mejores prácticas, se está consiguiendo reducir el impacto de estos factores.

Los consumidores también deben asumir su parte de responsabilidad a través del consumo que realizan.

Tallas mínimas.

La talla mínima de los peces capturados es otro factor que influye directamente en la sostenibilidad de los recursos pesqueros.

La capacidad de los peces para reproducirse está relacionada con el tamaño del individuo y la zona donde habita.

Cada especie tiene una talla mínima que marca su madurez sexual, por debajo de la cual los individuos aún no tienen capacidad reproductora. Si se pescan inmaduros, no damos opción a que una población recupere su número y acaba desapareciendo. Para evitarlo:

- Elegir métodos de pesca selectivos en cuanto a talla.
- Eliminar la pesca no intencionada / no deseada.
- No demandar ni consumir inmaduros.

El Real Decreto 560/1995, de 7 de abril y posteriores modificaciones, así como el Reglamento (CE) 850/1998, establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras en España y en Europa, respectivamente.

Productores, elaboradores y comerciantes están obligados a respetar las tallas, evitando la puesta en mercado de inmaduros. Los consumidores tienen derecho a conocer y exigir que se respeten las tallas mínimas, pero también la responsabilidad de no consumir inmaduros.

La Administración, a través del Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), viene realizando desde hace años una labor de divulgación del respeto a las tallas mínimas, las conocidas campañas sobre “**pezqueñines**”, que buscan concienciar al consumidor y facilitar el conocimiento de las tallas mínimas.

Orígenes del pescado y explotación racional de caladeros.

La pesca está desigualmente repartida por todo el mundo. Existen caladeros de pescado mucho más activos que otros en el sentido de ser generadores de mayor cantidad de pescado y más capaces de reponer el recurso.

Por tanto, la intensidad con que se pesca en las distintas zonas del mundo no puede ser la misma para todos los caladeros y, en última instancia, debe estar por debajo de la capacidad de regeneración de la zona pesquera si se quiere asegurar la viabilidad del recurso y evitar el agotamiento de la zona.

Para posibilitar el estudio de la actividad, controlar la misma y hacer un seguimiento de la evolución de los recursos pesqueros en distintos océanos, la FAO ha establecido diferentes zonas de captura repartidas por todos los mares:



Según los estudios por zonas de las especies más importantes conocidas, la FAO estima que la mayoría de los caladeros mundiales están produciendo a su máxima capacidad, y que la situación se ha ido agravando en los últimos 30 años. (Figura 2)

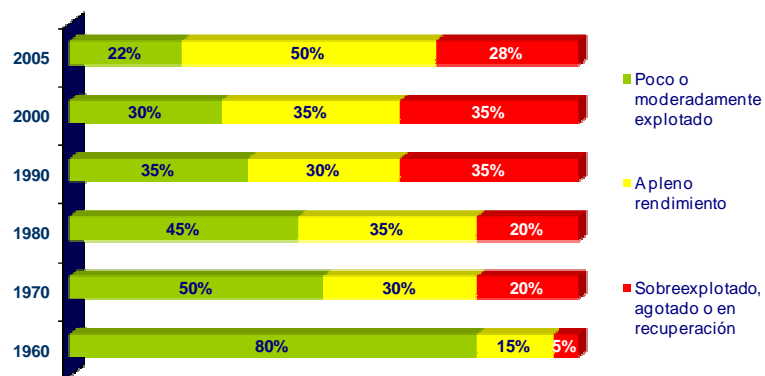


Figura 2: Situación de los caladeros en el mundo.

Fuente: Informes FAO 2005 y 2008. Situación de los recursos pesqueros mundiales.

CONSUMIDOR INFORMADO, CONSUMIDOR RESPONSABLE.

Para poder contribuir a la sostenibilidad de la pesca a través de un consumo responsable, los consumidores necesitan información sobre el pescado que adquieren en la pescadería, y sobre los factores mencionados anteriormente en relación con las condiciones en que ha sido pescado: arte de pesca utilizada, talla mínima y origen.

Actualmente, la información obligatoria que debe comunicarse al consumidor en el punto de venta está regulada en la siguiente legislación:

- RD 121/2004, de 23 ene. 2004
- RD 1702/2004, de 16 jul. 2004
- Orden PRE/3360/2004 de 14 oct. 2004.
- Reglamento 1224/2009 del Consejo y Reglamento 404/1011 de la Comisión.

La información mínima obligatoria incluye, para cada producto:

- Denominación comercial y nombre científico.
- Zona de captura o cría.
- Método de producción: pesca extractiva, de agua dulce, acuicultura o marisqueo.
- Con carácter voluntario, tipo de presentación: eviscerado, con o sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado.
- Precio de venta kilo.
- En productos congelados a granel, el porcentaje de glaseo si éste es superior al 5% y precio / peso neto y precio / peso neto escurrido.

No obstante, para completar la información que ayude a decidir una compra responsable, es conveniente que los consumidores cuenten con información complementaria no obligatoria, que pueden obtener en la pescadería, sobre otros factores descritos en la guía y que influyen en la sostenibilidad del producto:

- Método o arte de pesca utilizado para cada especie a la venta.
- Talla mínima, si la tiene asignada por ley.
- Temporada óptima de pesca y consumo.
- Procedencia: zona Cantábrica, Mediterránea, Canarias, pescado de costa o bajura, etc.

EL PAPEL DE LAS ADMINISTRACIONES Y DEL SECTOR PESQUERO.

Gracias a un mayor conocimiento de los mares, las Administraciones Públicas y el sector se han dado cuenta del efecto de la pesca intensiva, que ha llevado a una **“realidad actual de sobrepesca, exceso de flota, fuerte dependencia de subvenciones y declive de la cantidad de pescado capturado por los pescadores europeos”** según

se cita en el *Libro verde Reforma de la Política Pesquera Común de la Comisión Europea* de abril de 2009.

Como consecuencia, especialmente durante los últimos años, se han puesto en marcha iniciativas científicas, técnicas, legales y de control para cambiar el modelo de pesca hacia una actividad sostenible.

Por parte de la Unión Europea y la Administración Española.

- Normativa sobre limitación de esfuerzo pesquero: tamaño de una flota y tiempo que puede estar pescando.
- Límites de captura para especies objetivo: atún, merluza, bacalao, anchoa, etc. Totales admisibles de captura (TAC) y cuotas de pesca.
- Medidas reguladoras de dónde y cómo se puede faenar.
- Medidas de control a bordo y de desembarco en puerto.
- Medidas de lucha contra la pesca ilegal *-pesca realizada por barcos no registrados, sin respetar normativas de tallas, zonas de pesca, épocas de veda, especies protegidas, etc-* y no declarada.
- Planes de recuperación de especies y caladeros en fase de agotamiento (atún, bacalao, etc).

Por parte del sector.

- Respeto y aplicación de las nuevas normativas.
- Desarrollo tecnológico aplicado a la pesca para aumentar su selectividad, reduciendo descartes y pescas accidentales.
- Autocontrol de actividad pesquera mediante seguimiento del “*diario electrónico de a bordo*”, que registra toda la actividad del barco durante la pesca.
- Implantación de sistemas de trazabilidad a lo largo de toda la cadena para conocer el origen del pescado.
- Gestión de envases, embalajes y sus residuos al final de su vida útil –bandejas de poliexpan, film limentario, etiquetas, bolsas de un solo uso- por parte de elaboradores, vendedores y detallistas.

EL PAPEL DEL CONSUMIDOR.-

La sostenibilidad de la pesca es responsabilidad de todos: gobiernos, sector pesquero y también de los consumidores.

A través de su actitud en el momento del consumo, el cliente final puede -y debe- colaborar en la tarea de mantener un medio ambiente marino más sano y unos recursos pesqueros más equilibrados. Esta actitud puede ejercerse como ciudadano y como consumidor.

Como ciudadano:

- Exigiendo a los políticos que trabajen por el cumplimiento de la legislación vigente.
- Denunciando ante autoridades y medios de comunicación los incumplimientos de los que se tenga noticia.
- Exigiendo que las aguas residuales de su zona de residencia y de las industrias cercanas sean depuradas antes de ser vertidas.
- Exigiendo a la cadena de comercialización que cumpla la normativa legal de elaboración y venta de productos de la pesca, sobre todo en lo que se refiere a tallas mínimas.
- Solicitando información a la Administración sobre normativa y medidas dirigidas a mantener la sostenibilidad de la actividad pesquera.

Como consumidor:

- Informándose sobre los factores que afectan a los recursos pesqueros, y divulgando su conocimiento en su entorno.
- Evitando el consumo de inmaduros, censurando y denunciando la venta y consumo por parte de otros en puntos de venta y hostelería (bares, restaurantes).
- Pidiendo información sobre el origen del pescado y de cómo se ha capturado.
- Eligiendo su compra teniendo en cuenta no sólo el precio o la calidad, sino también el origen, el método de pesca, etc.
- Añadiendo a su dieta especies de pescado y marisco no sobreexplotadas.

Otras actitudes sostenibles:

Hay otros hábitos que no tienen relación directa con el pescado, pero que también influyen sobre la salud de los mares y, por tanto, de sus recursos.

- Hacer un uso racional de envases y embalajes plásticos. Reciclarlos correctamente para que no acaben en el mar.
- Reciclar las bombillas de bajo consumo y las pilas. Contienen mercurio y otros metales pesados especialmente dañinos para los mares.
- Hacer un uso racional de productos químicos en el hogar. Algunos de ellos son especialmente nocivos para la fauna acuática.

- Hacer un uso racional de fertilizantes de jardín y de detergentes. Acaban llegando al mar y “abonan” el agua y los fondos costeros provocando plagas de algas que alteran el equilibrio marino.
- Elegir productos de limpieza menos agresivos con el medio ambiente.
- No hacer vertidos ocasionales de escombros, chatarra u otros residuos.

Recetario sostenible.

La guía que se presenta y resume en esta comunicación aporta al final de la misma información dirigida al consumidor para que le resulte más sencillo el cambio de hábitos hacia un consumo más responsable. Para ello, se presentan una serie de recetas de platos de pescado realizados con especies sostenibles.

En estas recetas, el consumidor no sólo dispone de información sobre aspectos culinarios de la receta, sino además de factores relacionados con la sostenibilidad de la especie de pescado que se incluye en dicha receta. (Figura 3)

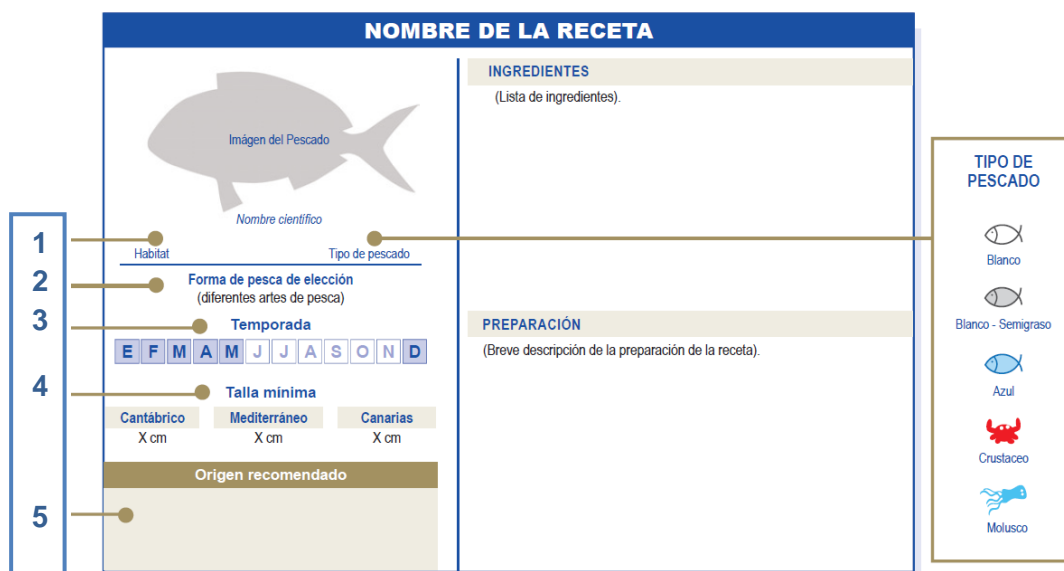


Figura 3: esquema de información del recetario sostenible.

- 1.- Tipo de hábitat de la especie: superficie litoral, superficie oceánica, fondo arenoso, fondo rocoso, etc.
- 2.- Forma de pesca de elección: La opción más adecuada desde el punto de vista medioambiental de entre las formas habituales de pesca.
- 3.- Temporada: Época del año en que el pescado alcanza su máxima sazón y no está en período de reproducción. Este período de tiempo puede variar como consecuencia del clima: olas de frío o calor, tempestades, etc.
- 4.- Talla mínima: Dependiendo del tamaño mínimo legal y de la zona de pesca.
- 5.- Origen recomendado: Pesca local (zona costera del Cantábrico, Mediterráneo y Canarias) y áreas de pesca cuya población no está sobreexplotada.