

# 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

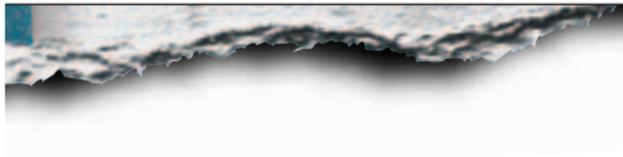
Las flotas industriales no conocen fronteras. Los productos pesqueros que consumimos llegan cada vez desde más lejos. El pescado es el

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 747<sup>1</sup>. 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 pobres<sup>2</sup>. 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 sobreexplotados<sup>3</sup>;**
- **Una tercera parte de las capturas mundiales es arrojada al mar de nuevo por su escaso valor comercial<sup>4</sup>;**
- **La cantidad de grandes peces depredadores hoy en día es tan sólo un 10% de los niveles pre-industriales<sup>5</sup>;**
- **Un 25% de los arrecifes de coral, los ecosistemas marinos más diversos, ha desaparecido<sup>6</sup>;**
- **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 profundidad<sup>7</sup>. 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

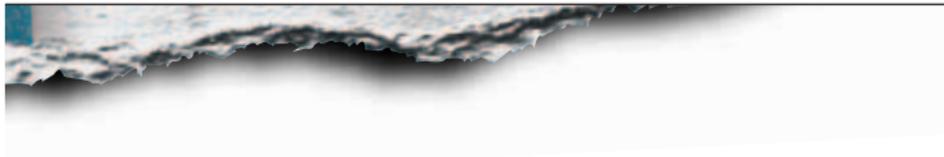
añadida de contaminación química y orgánica, como veremos en el caso del salmón.

### **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 Pesca<sup>8</sup> 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 superficies<sup>9</sup>.

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 producción<sup>10</sup>.**

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.

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

<sup>2</sup> Greenpeace, 2001. *Pesca pirata: testigos del saqueo*. Puede descargarse en [http://www.greenpeace.org/espana\\_es/multimedia/download/1/284829/0/Nov2001PescaPirata.pdf](http://www.greenpeace.org/espana_es/multimedia/download/1/284829/0/Nov2001PescaPirata.pdf).

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

<sup>4</sup> 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>

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

<sup>6</sup> 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](http://www.pewclimate.org/global-warming-in-depth/all_reports/coral_reefs/index.cfm).

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

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> Puedes consultar los principios de Greenpeace para una pesca responsable en [http://greenpeace.org/espana\\_es/campaigns/intro\\_campaign\\_id=163557](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 cocidos<sup>11</sup>. También existe una normativa para los productos congelados o ultracongelados<sup>12</sup>

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.

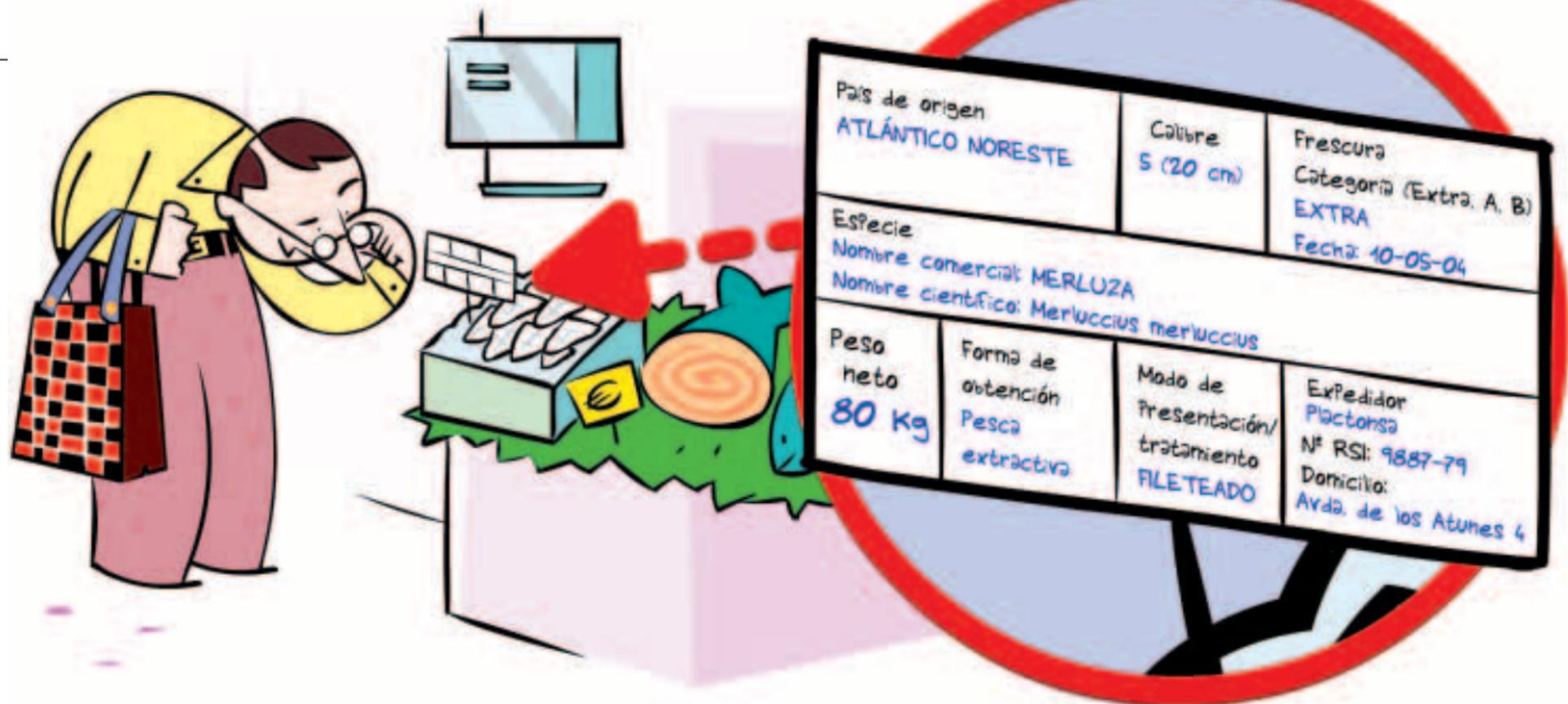
### CONVIENE INVERTIR ALGÚN TIEMPO OBSERVANDO LA ETIQUETA

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.

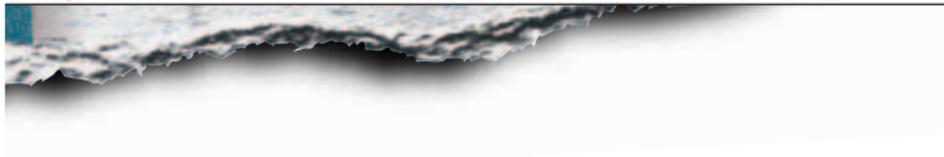
#### NOMBRE

Dato fundamental para que no nos den “gato por liebre”. Además del nombre común, debe figurar el nombre científico<sup>13</sup> 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 <b>ATLÁNTICO NORESTE</b>	Calibre <b>5 (20 cm)</b>	Frescura Categoría (Extra, A, B) <b>EXTRA</b> Fecha: <b>10-05-04</b>
Especie Nombre comercial: <b>MERLUZA</b> Nombre científico: <b>Merluccius merluccius</b>		
Peso neto <b>80 kg</b>	Forma de obtención <b>Pescado extractivo</b>	Modo de presentación/ tratamiento <b>FILETEADO</b>
Expendedor <b>Plectansa</b> Nº RSI: <b>9887-79</b> Domicilio: <b>Avda. de los Atunes 4</b>		

## 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 marinos<sup>4</sup>.

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 procedencia<sup>5</sup>, 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

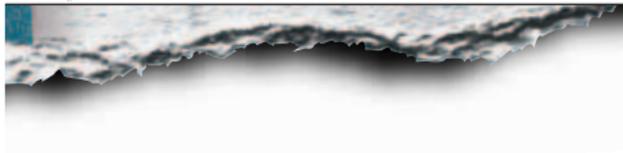
(FAO-47) a menudo se pierde el rastro del caladero concreto, ya que estas zonas son muy extensas. Pero al menos si consta el origen, el consumidor puede inclinarse por el pescado capturado más cerca del lugar donde lo compra -en nuestro caso el Atlántico Nordeste y el Mar Mediterráneo-, opción más adecuada 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 CORRESPONDIENTE<sup>16</sup>

ÁREA DE CAPTURA	IDENTIFICACIÓN DE LA ZONA (1)	
Atlántico Noroeste	Zona FAO 21	(1) FAO Yearbook.Fishery statistics.Catches .Vol.86/1.2000. “Real Decreto 121/2004 de 23 de enero.” (2 ) Excluido el Mar Báltico
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.

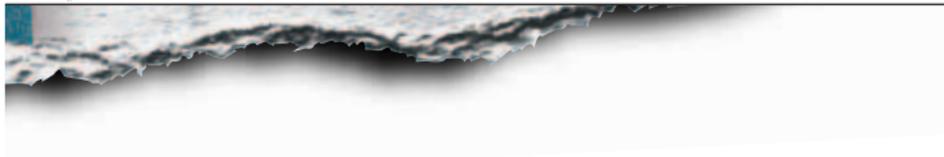
Sólo existe para algunas especies y no está relacionado con la talla mínima legal. A efectos de consumo responsable no tiene interés.

### **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.

---

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

---

<sup>12</sup> 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.

---

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

---

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

---

<sup>15</sup> La legislación actual obliga a una precisión muy escasa e insuficiente.

---

<sup>16</sup> Puede consultarse el mapa de áreas de pesca de la FAO en [ftp://ftp.fao.org/fi/maps/world\\_2003.gif](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-

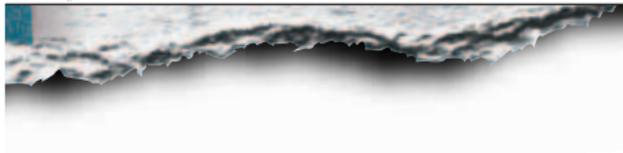
ción es excelente y seguiremos la máxima de que la calidad prime sobre la cantidad. Conviene tener en cuenta que, como regla general, los productos demasiado baratos suelen ser de peor calidad y tener mayor impacto sobre el medio ambiente.



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 venden<sup>17</sup>.

### **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-**

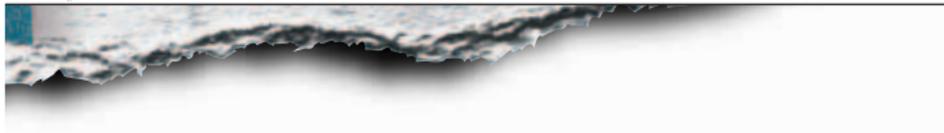
**cido sea el asentamiento de las patas y menor su rigidez, menor grado de frescura.**

### **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.

<sup>17</sup> 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**

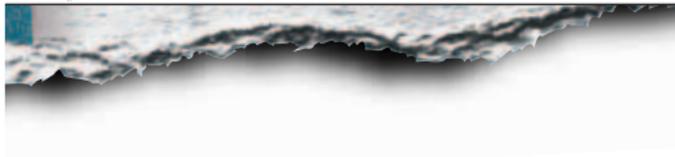
En muchas ocasiones los descartes pueden reducirse o evitarse eligiendo formas de pescar alternativas, que seleccionen mejor lo que se quiere extraer. Veamos tres ejemplos.

- 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

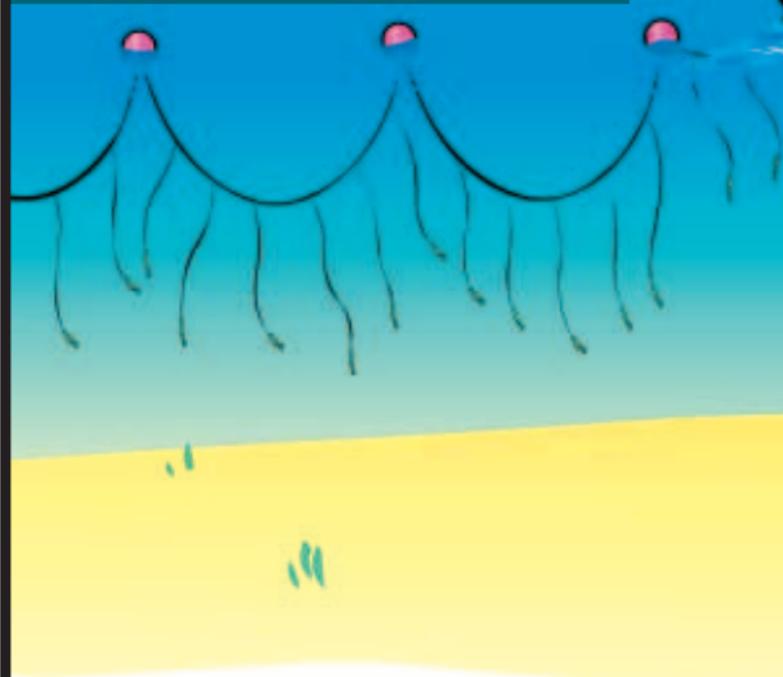
## Capítulo III. FORMAS DE PESCAR.



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

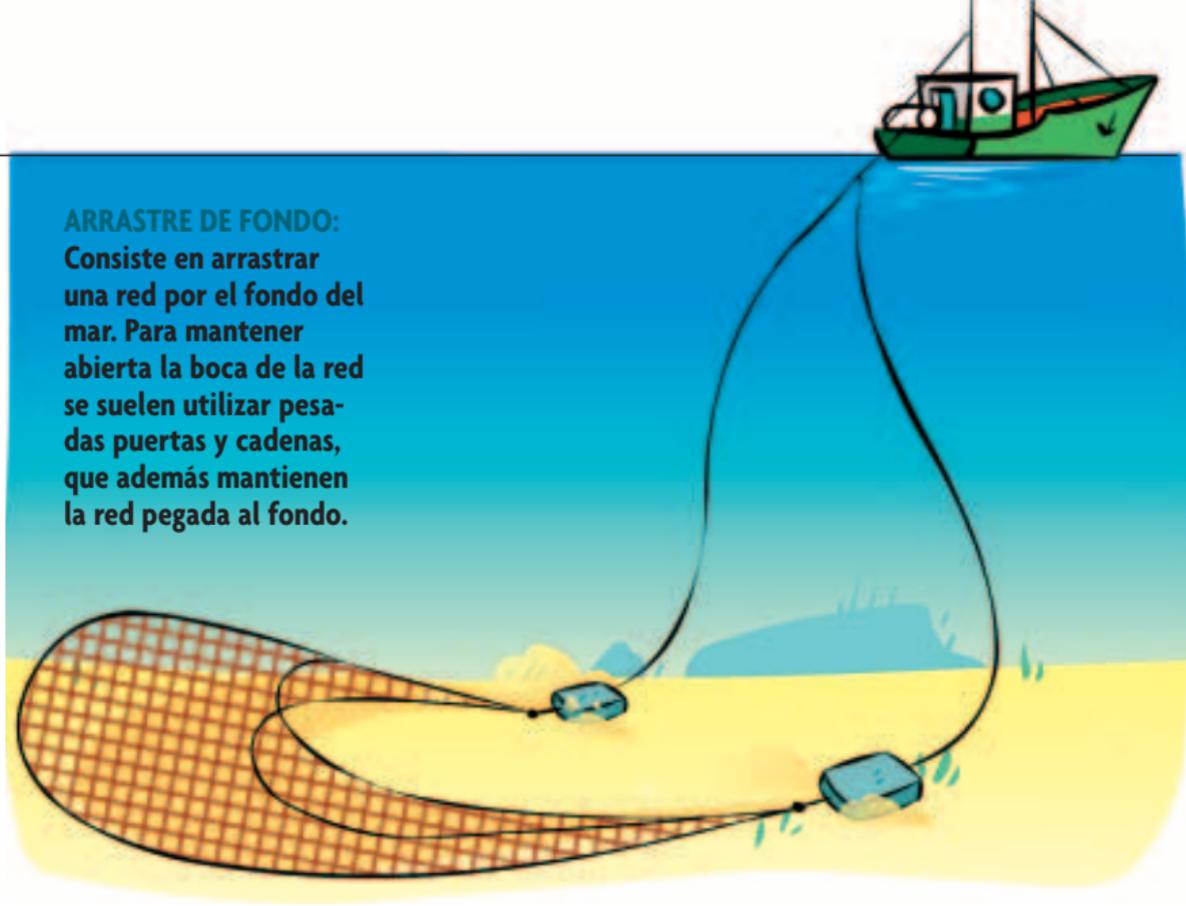


**PALANGRE:**  
Consiste en una línea madre de la que cuelgan a intervalos líneas con anzuelos. Puede ser de superficie, de fondo,... dependiendo de a qué altura se calen los anzuelos.



### **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.

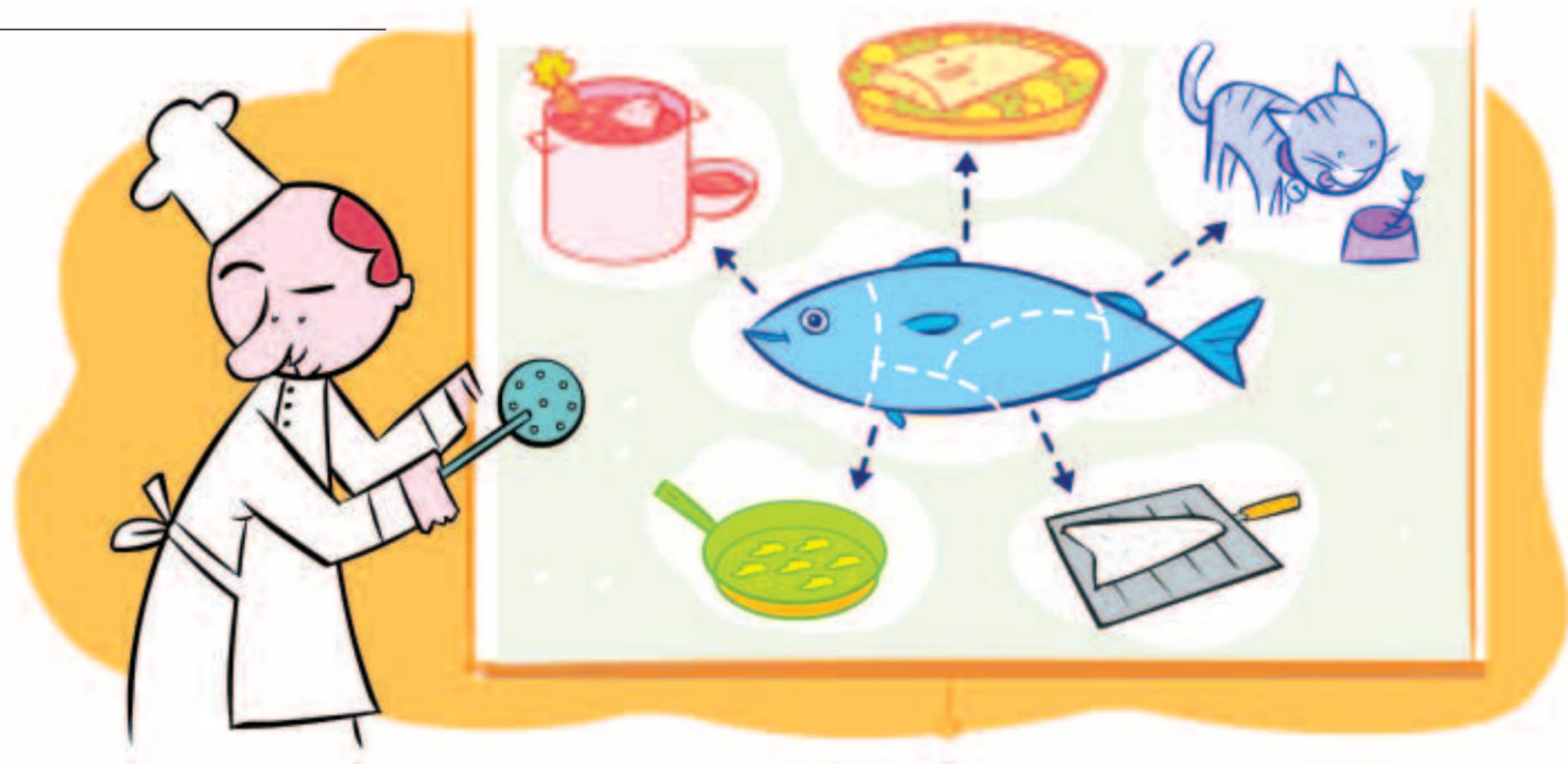
Los productos de la pesca se han incorporado más tarde a estas presentaciones artificiales, pero ya los encontramos adaptados a la forma de vida moderna. Un pescado que llega envasa-

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?

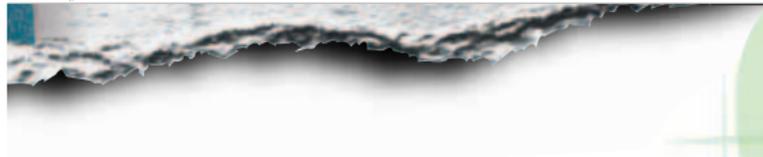
Los grandes buques industriales o las plantas en tierra desechan buena parte de las proteínas de

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 captura<sup>18</sup>. 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-





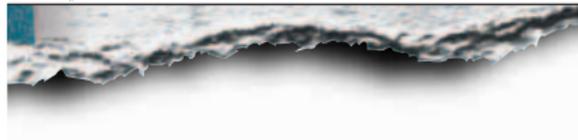
## ¿PEZQUEÑINES? ¡NO GRACIAS!

¿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 español<sup>19</sup>. 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.

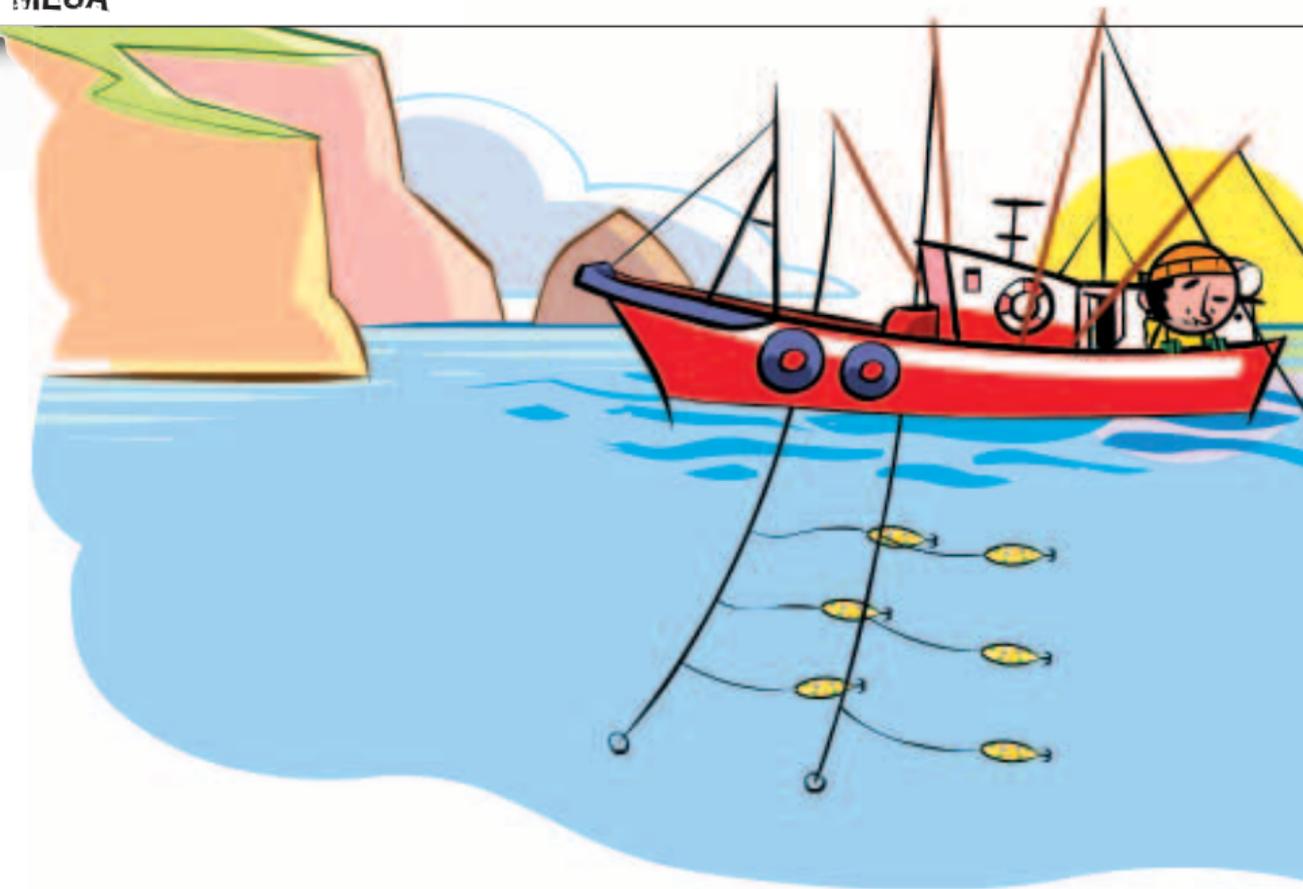
El pescado es un producto muy cotizado, por lo que viaja hacia donde se ofrece un mejor precio por él: Europa, Estados Unidos y Japón. Por este motivo, en muchas zonas costeras del mundo la población local ya no puede permitirse comprar pescado porque es demasiado caro. Ello afecta particularmente a 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.

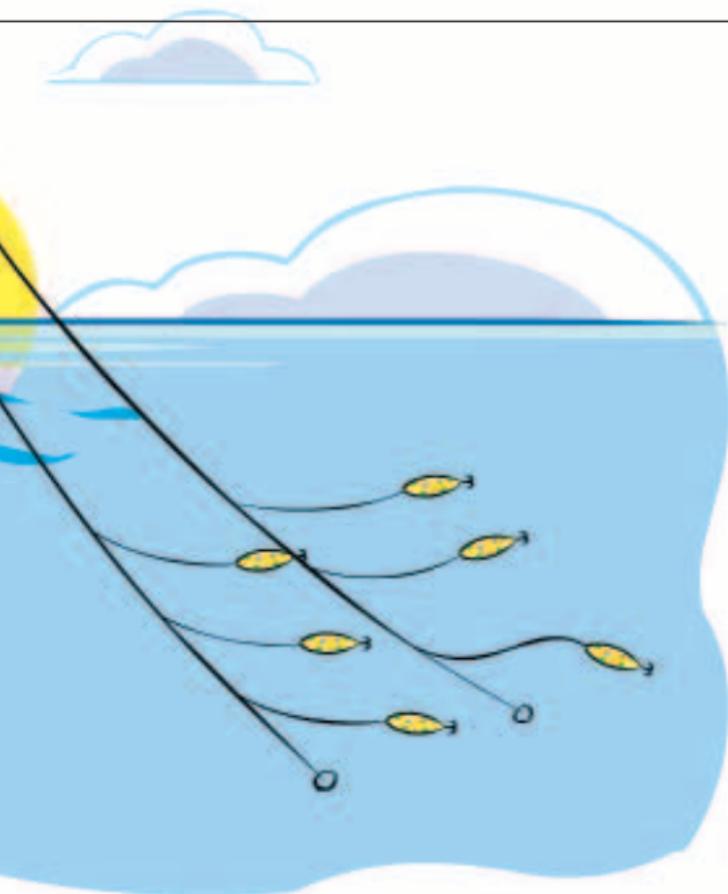
## Capítulo IV. DEL MAR A LA MESA



### 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 deriva<sup>20</sup>. 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.

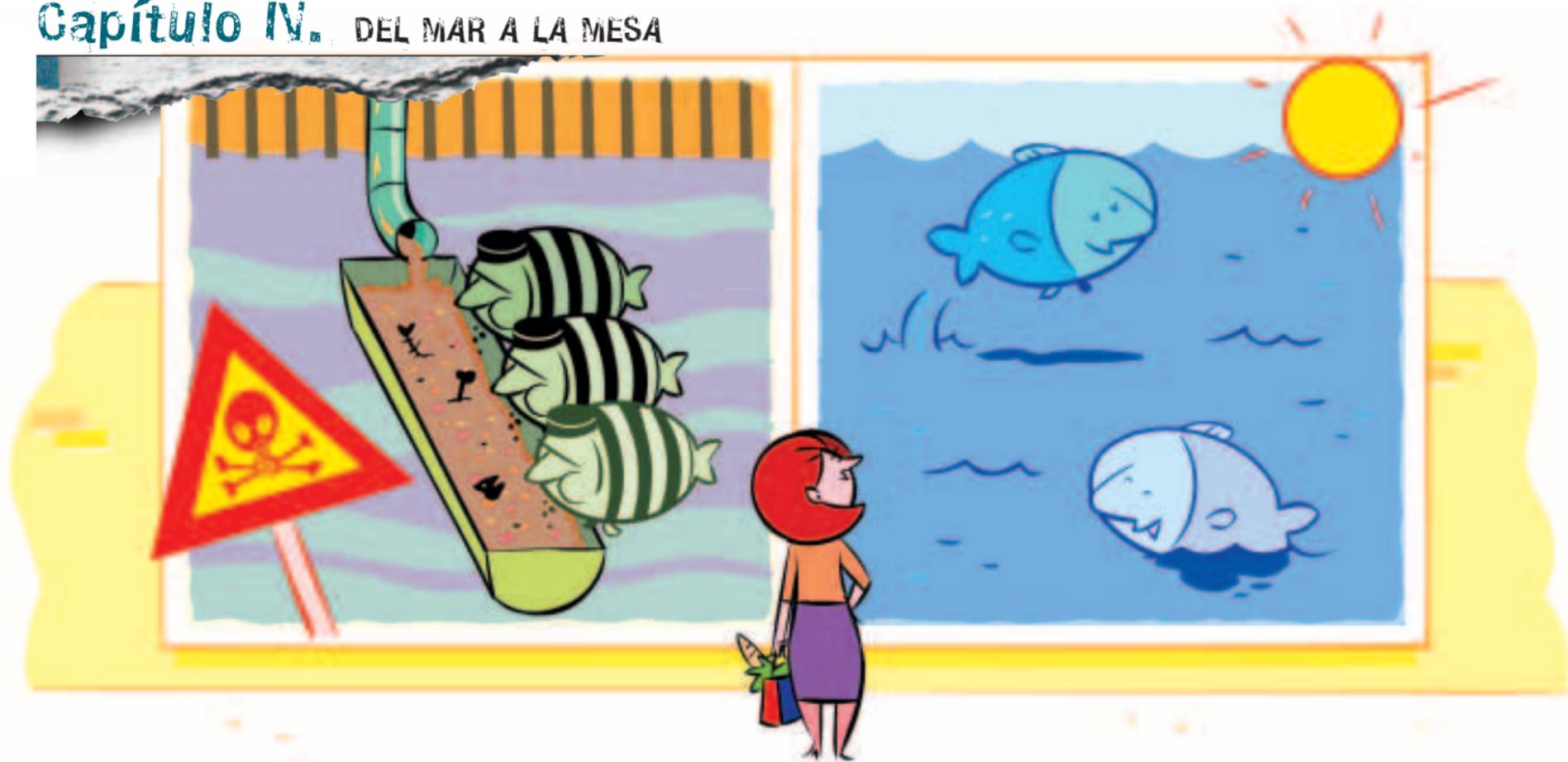
Paralelamente, podrían promocionarse métodos de captura muy selectivos que hoy han caído en desuso por la competencia comercial de otros más intensivos. Los consumidores tenemos

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 pescado<sup>21</sup>, 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.*

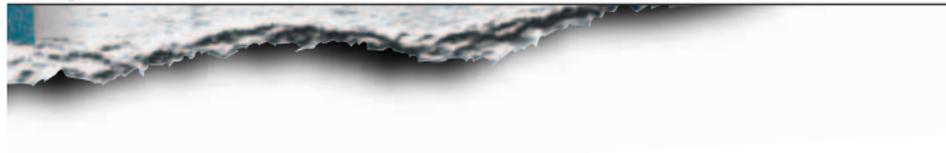
---

**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](http://www.seaweb.org/resources/sac/pdf/WhatPriceFarmedFish_low.pdf).

## Capítulo V.



### ¿QUÉ SE ESCONDE DETRÁS DE LAS ESPECIES MÁS CONSUMIDAS?

A continuación nos centraremos en 10 especies que figuran entre las más consumidas y conocidas de nuestro país. Con ellas queremos ilustrar los principios de consumo responsable de pescado que hemos visto anteriormente, el estado de algunos recursos pesqueros y algunos de los problemas medioambientales relacionados con su captura.

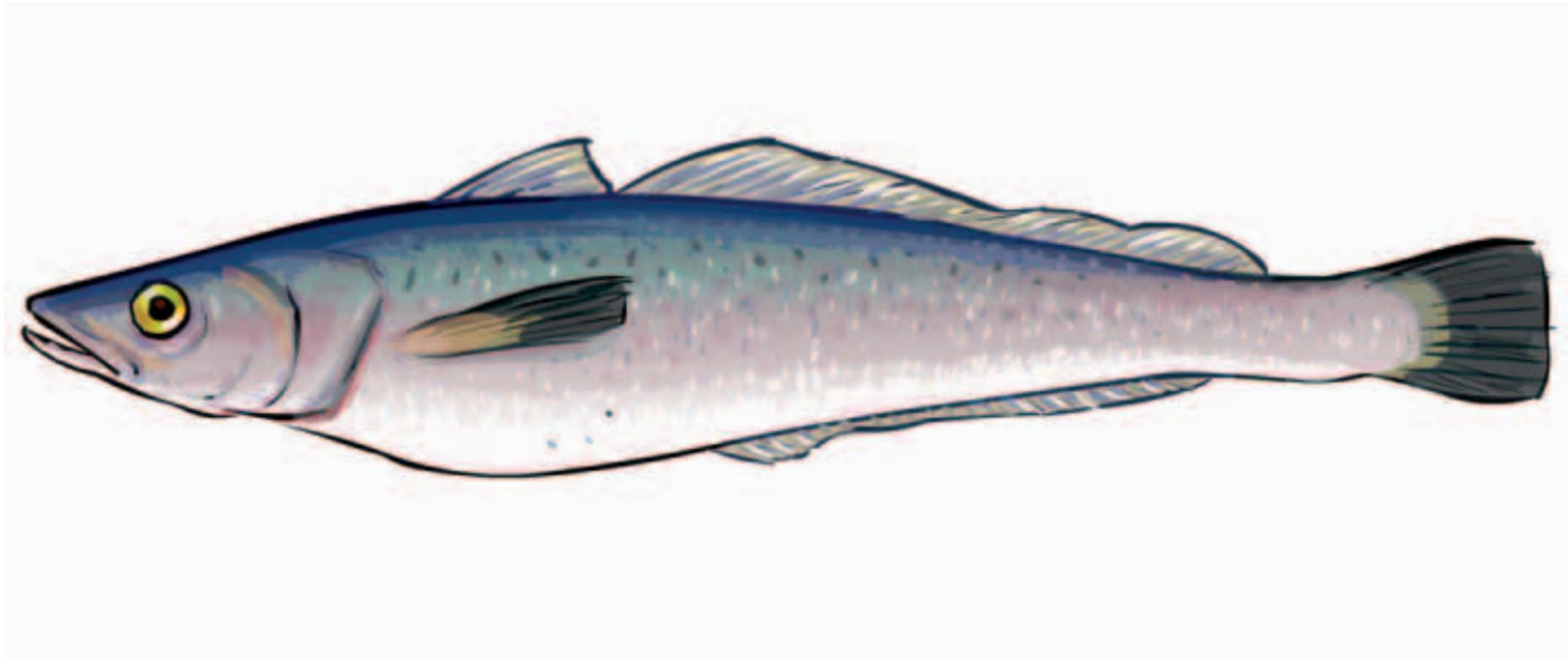
Con cada especie figura una tabla en la que se puede ver la producción española de ésta y nuestras importaciones. “Producción española” no quiere decir, como se puede ver, aquella

capturada en nuestras aguas más cercanas, sino por buques pesqueros de bandera española en cualquier parte del mundo.

Los datos de producción española han sido calculados a través de la base de datos de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Los datos de las importaciones españolas provienen de las estadísticas de Comercio Exterior de la Agencia Tributaria española (Ministerio de Economía)<sup>22</sup>.

<sup>22</sup> Los datos de estas tablas son aproximaciones, ya que no siempre es posible identificar en estas bases de datos la información que necesitamos. La forma en que la FAO agrupa las especies y los códigos de las estadísticas de importación no siempre permite una comparación adecuada.





# Merluza



**Depredador que a medida que crece vive a mayor profundidad, a veces hasta a 1000 m. La carne de algunas merluzas es de gran sabor. Otras, de calidad muy inferior, suelen comercializarse congeladas en filetes o se utilizan para fabricar harinas de pescado.**

Se comercializa bajo el nombre vulgar de “merluza” o “merluza de cola”, con frecuencia confundiendo especies. Las merluzas de mejor calidad vienen de las aguas europeas (*Merluccius merluccius*) y del océano austral (*M. australis*)<sup>23</sup> Hoy en día la práctica totalidad de los caladeros están sobreexplotados y es imposible seguir con

la expansión de las pesquerías. Europa, con España a la cabeza, es el principal consumidor mundial; nuestro país importa 160.000 toneladas, nueve veces más de lo que capturamos en aguas cercanas a la península, sobre todo de Namibia.

**LA MERLUZA CAPTURADA CON ANZUELO O CON REDES DE ENMALLE ES NORMALMENTE MÁS SOSTENIBLE, AUNQUE EN EL MERCADO NO SIEMPRE ES POSIBLE DIFERENCIARLA DE LA DE ARRASTRE.**

## EL DATO

	MERLUZA	TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	<b>Capturas de barcos españoles en 2002</b>	<b>43.020</b>	<b>100%</b>
	Atlántico Suroeste	13.570	31,54%
	Atlántico Nordeste	13.410	31,17%
	Atlántico Cent. Oriental	13.410	31,17%
	Mar Mediterráneo y Mar Negro	4.710	10,95%
PAÍS DE ORIGEN	<b>Importaciones españolas en 2002</b>	<b>159.434</b>	<b>100%</b>
	Namibia	56.964	35,73%
	Argentina	26.168	16,41%
	Sudáfrica	21.301	13,36%
	Chile	18.112	11,36%



## OJO CON LAS MERLUZAS: NO ES ORO TODO LO QUE RELUCE

Se capturan muchas especies distintas y a veces se comen fraudes: la merluza “rosada” (*Genypterus blacodes*) no es tal, sino el llamado congrio o bacalao chileno. La merluza que nos encontramos en los mercados españoles:

- **MERLUZA EUROPEA** (*Merluccius merluccius*)

DE LAS AGUAS EUROPEAS, MEDITERRÁNEAS Y NORTEAFRICANAS, DESDE LAS COSTAS DE NORUEGA E ISLANDIA HASTA LAS DE MAURITANIA.

- **MERLUZA DEL SENEGAL** (*Merluccius senegalensis*)

DESDE EL SUR DE MARRUECOS HASTA SENEGAL.

- **MERLUZA DE BENGUELA** (*Merluccius pollii*)

SE PESCA DESDE ANGOLA HASTA NAMIBIA.

- **MERLUZA DEL CABO**

(*Merluccius capensis*)

PROCEDE DE LA PATAGONIA ARGENTINA.

- **M. CAPENSIS** (Merluza del Cabo)

MERLUZA DE ALTURA DEL CABO: *MERLUCCIIUS PARADOXUS*, DEL SUR DE ÁFRICA.

- **MERLUZA ARGENTINA** (*Merluccius hubbsi*)

Y MERLUZA PATAGÓNICA: *Merluccius patagonicus*, DEL SUR DE ARGENTINA.

- **MERLUZA DE COLA Y MERLUZA AZUL**

(*Macruronus novazelandiae*)

DE NUEVA ZELANDA Y EL SUR DE CHILE Y ARGENTINA.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DE LA MERLUZA?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

En ambos hemisferios, en las costas americanas del Atlántico y el Pacífico, y desde Escandinavia al extremo más meridional de África, el cabo de Buena Esperanza.

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

Con redes de arrastre de fondo, pero también con palangres y redes de enmalle. La llamada merluza “de pincho” es la cap-

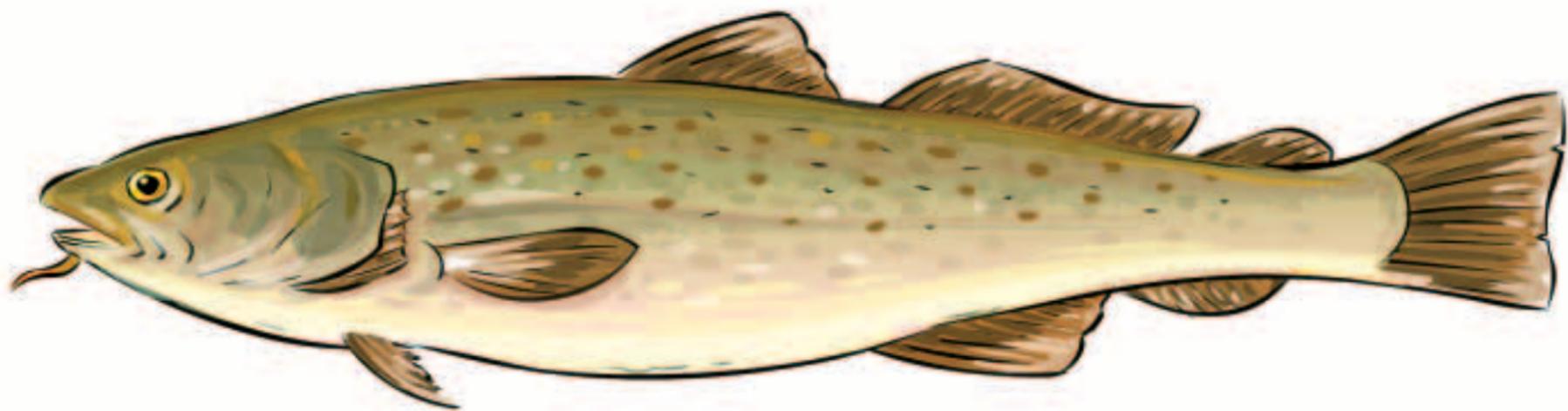
turada con anzuelo y, medioambientalmente, es más recomendable que la que procede de la pesca de arrastre.

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

Los caladeros sufren una enorme sobreexplotación. La especie tradicionalmente consumida en fresco en España –*Merluccius merluccius*– y capturada por las flotas que operan en los caladeros del Atlántico-noreste y

Mediterráneo está en gravísimo estado: los científicos europeos<sup>24</sup> recomiendan el cierre inmediato de caladeros como los del Golfo de Vizcaya, Galicia y Portugal<sup>25</sup>.

En mercados locales con frecuencia ofrecen merluzas jóvenes (pescadilla, pijota, carioca, lluçet), inferiores a un palmo de longitud, algo muy grave por ser ejemplares inmaduros que no se han reproducido.



# Bacalao

Forma bancos durante el día y se alimenta al amanecer y atardecer de invertebrados y peces, incluso de bacalao jóvenes. Durante siglos, los salazones de bacalao han llenado las bodegas de muchos pesqueros de altura. Hoy, sus principales caladeros están casi extinguidos.

Se comercializa en forma de salazón, congelado o en fresco. España importa casi 62.000 t. de las que, en el año 2002, más de un tercio eran en salmuera<sup>26</sup>. Existe una larga tradición de pesca del bacalao y un amplio repertorio gastronómico pero hay que ser conscientes de que sus

poblaciones se encuentran bajo mínimos. Es muy posible que una parte del bacalao que encontramos en nuestros mercados sea en realidad maruca (Molva sp.), especie de muy inferior calidad<sup>27</sup>.

**SI ES NECESARIO CONSUMIR ALGUNA ESPECIE SIENDO CONSCIENTE DEL LUJO QUE ESTO SUPONE, ÉSTE ES SIN DUDA EL CASO DEL BACALAO, SOBRE EL QUE NO NOS QUEDA MÁS REMEDIO QUE ACONSEJAR EVITAR SU CONSUMO EN LO POSIBLE.**



## EL DATO

	BACALAO	TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	<b>Capturas de barcos españoles en 2002</b>	<b>17.070</b>	<b>100%</b>
	Atlántico Noreste	16.720	97,95%
PAÍS DE ORIGEN	<b>Importaciones españolas en 2002</b>	<b>61.744</b>	<b>100%</b>
	Islandia	16.489	10,34%
	Dinamarca	10.322	16,72%
	Rusia	8.581	13,90%
Holanda	6.518	10,56%	



## SEGUIMOS SIN APRENDER: DE TERRANOVA A LAS AGUAS EUROPEAS

Los caladeros de Terranova están agotados a pesar de que esta zona llegó a ser la pesquería económicamente más importante del mundo. Desde el siglo XV, pescadores vascos, gallegos, ingleses y franceses cruzaron el Atlántico para llenar allí sus bodegas.

A partir de la década de los 50, la industrialización de las flotas impuso un giro acelerado. En las bodegas de los grandes buques se fileteaba y procesaba el pescado día y noche, de forma que en los años 60 las capturas mundiales alcanzaron unas cotas inimaginables: 800.000 toneladas anuales.

Quince años después esos desmanes tuvieron un precio. Canadá se vio obligada a declarar una veda indefinida a su pesca en el año 1992, 40.000 personas perdieron su empleo y forma de vida. Sin embargo, a pesar de esta prohibición, hace ya más de 10 años, aún no se ha recuperado.

En aguas europeas se repite ahora esta situación y los científicos recomiendan el cierre de la pesca. Aún así, los Gobiernos negocian cuotas lo más elevadas posibles sin tener en cuenta que la catástrofe es inminente.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL BACALAO?



- **¿DÓNDE SE PESCA?**

La especie que corresponde al nombre científico *Gadus morhua* suele proceder de las costas del Atlántico Noreste, en el Mar de Barents y al norte de Noruega.

Casi todos los caladeros de bacalao canadiense están sometidos a una veda tras el colapso de esta pesquería.

En el Pacífico se explota otra especie, *Gadus macrocephalus*.

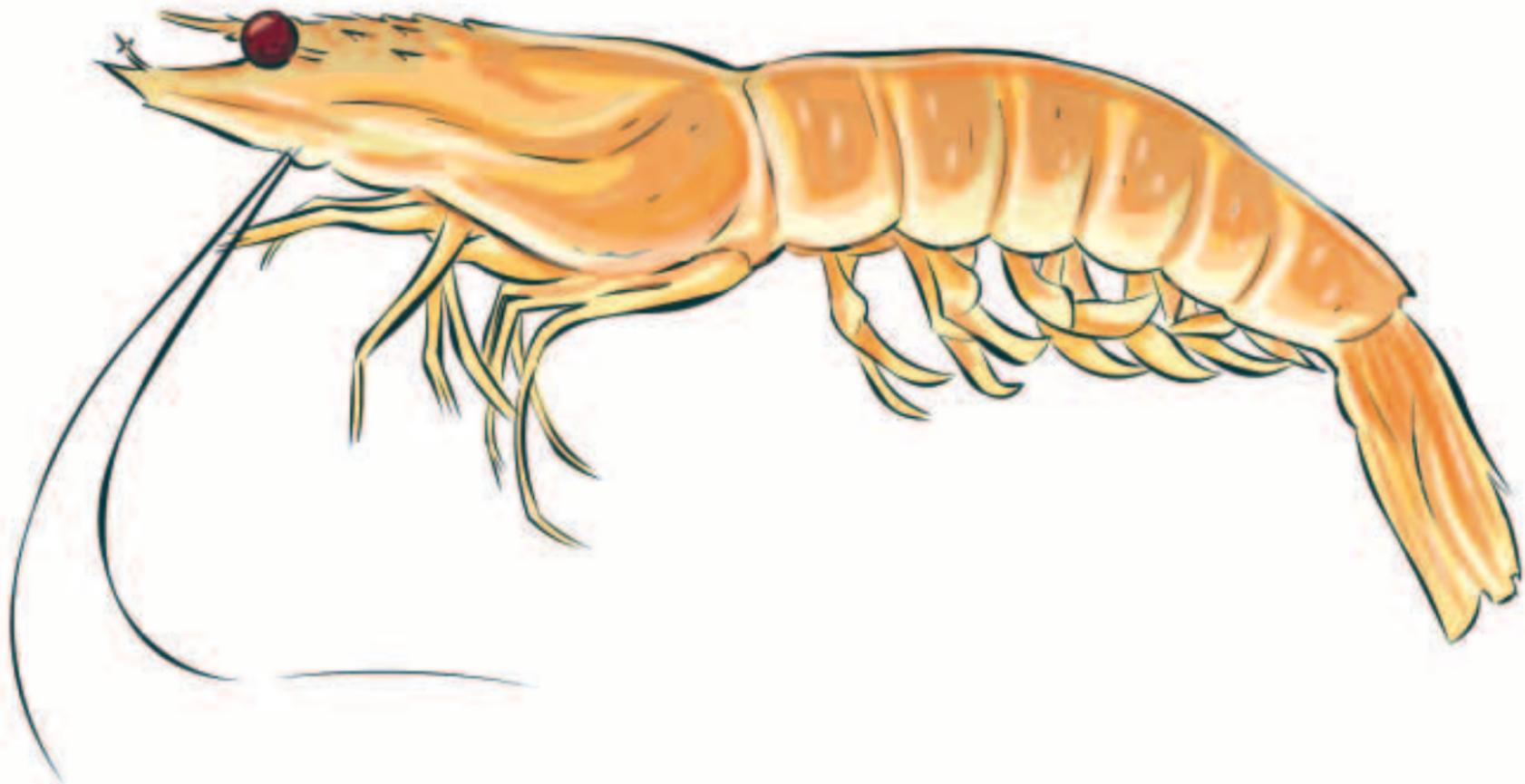
- **¿CÓMO SE CAPTURA?**

Con redes de arrastre de fondo y, en menor medida, con anzuelo<sup>28</sup>.

- **ESTADO DE LOS CALADEROS**

En aguas comunitarias y noruegas, el bacalao está al borde del colapso.

En junio de este año el Consejo Internacional para la Exploración del Mar volvió a recomendar la suspensión de toda actividad pesquera sobre el bacalao en Noruega, el este del Mar Báltico y el Kattegat en 2005, así como sustanciales reducciones de las capturas en el Ártico nordeste, Islandia y las Islas Faeroe.



# Gamba y langostino



Antes su consumo era un lujo esporádico en determinadas fiestas; ahora se comen de forma habitual, sobre todo gracias a la introducción de la acuicultura, que ha rebajado precios y aumentado la producción. Su pesca provoca un enorme despilfarro por la gran cantidad de especies no objetivo que se tiran por la borda y su cultivo provoca la destrucción de manglares, que son los bosques típicos de las costas tropicales y medio de vida de millones de personas.

La mayor parte de los langostinos y gambas consumidos en el mundo (2/3) proceden de la pesca,

siendo China, India e Indonesia los principales extractores. Las flotas españolas declaran unas 17.000 toneladas/año, una cifra ridícula comparada con las 125.000 toneladas que importa España.

**SI VAMOS A CONSUMIR GAMBAS O LANGOSTINOS, SIEMPRE CONVIENE RECHAZAR LOS PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA Y CONSUMIR AQUELLOS QUE SEAN FRESCOS Y PROCEDAN DE ZONAS FRÍAS Y TEMPLADAS<sup>29</sup> DONDE EL DAÑO ES MENOR.**

## EL DATO

		LANGOSTINO	TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	<b>Capturas de barcos españoles en 2002</b>		<b>17.210</b>	<b>100%</b>
	Atlántico Cent. Oriental		6.670	38,76%
	Atlántico Nordeste		3.910	22,72%
	Mar Mediterráneo y Mar Negro		1.737	10,09%
	Atlántico Noroeste		671	3,90%
PAÍS DE ORIGEN	<b>Importaciones españolas en 2002</b>		<b>126.049</b>	<b>100%</b>
	Argentina		33.367	26,47%
	Marruecos		6.284	3,94%
	Brasil		6.197	3,89%
	Colombia		5.459	3,42%



## ACUICULTURA EN LOS TRÓPICOS: INJUSTICIA ALIMENTARIA

“Este pueblo nació del manglar, este pueblo defenderá su vida” dice un graffiti en la localidad ecuatoriana de Muisne. Y es que la producción industrial de langostinos está destruyendo pueblos enteros en países como Ecuador, Colombia, Brasil y Honduras.

En las zonas tropicales se talan los manglares para excavar inmensos estanques de cría. Según la FAO<sup>30</sup>, se han deforestado más de 5 millones de hectáreas de manglar en los últimos 20 años. Cerca del 40% de esta deforestación podría deberse al cultivo de langostinos<sup>31</sup>. Los habitantes de estos lugares han tenido que desplazarse, per-

diendo sus casas y su medio de vida. Los estanques contaminan ríos y estuarios cercanos ya que en la cría se utilizan antibióticos, insecticidas, alguicidas y funguicidas —además de piensos de engorde y otros aditivos—.

España importa langostinos de cultivo principalmente de países latinoamericanos como Brasil, Colombia, Ecuador, México, Honduras y Venezuela, donde las piscinas de cultivo de langostinos roban cada vez más espacio al ecosistema manglar y a otros importantes humedales costeros.



# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL LANGOSTINO?

## • ¿DÓNDE SE PESCA?

Prácticamente en todos los océanos del mundo. Los más próximos proceden de las flotas españolas de bajura que faenan en aguas del Cantábrico, Golfo de Cádiz y Mediterráneo y comercializan sus productos en fresco. España importa langostinos principalmente de Argentina, dónde están gravemente sobreexplotados y capturan grandes cantidades de juveniles de merluza.

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

Con redes de arrastre de fondo y tirando por la borda la mayor parte de las capturas<sup>32</sup>. Un tercio de las capturas que se pescan accidentalmente y luego se desperdician en todo el mundo corresponden a pesquerías de langostinos.

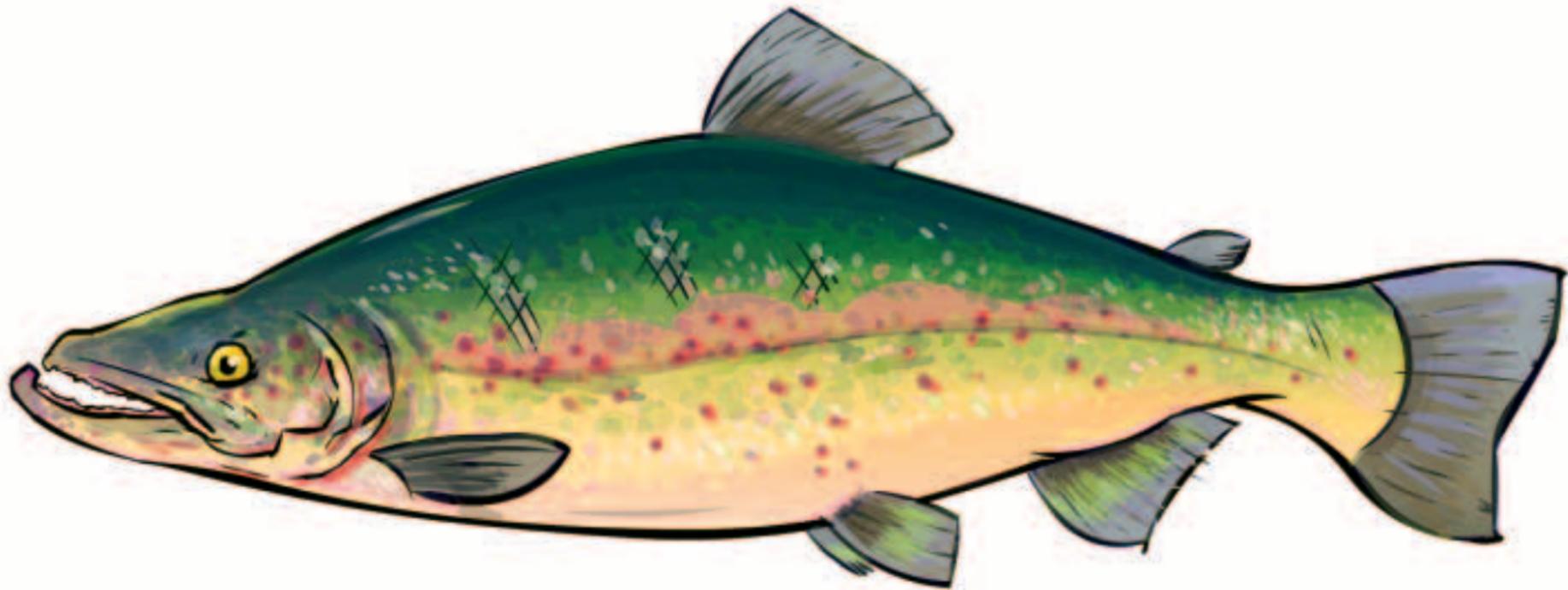
## • ESTADO DE LOS CALADEROS

Los caladeros de langostino sufren una sobreexplotación

generalizada en los caladeros comunitarios y mediterráneos.

## • DÓNDE SE CULTIVAN

En las costas tropicales de todo el mundo. Su cultivo ha sido la principal causa de pérdida de manglares en el mundo y está asociada a graves problemas medioambientales y sociales. Pese a su gran impacto ambiental y social el cultivo de langostinos sigue expandiéndose.



# Salmón

Vive a medio camino entre los ríos, en los que nace y pasa sus primeros años, y el mar, donde emigra después. Tras su etapa marina volverá de nuevo a los ríos para desovar. La aguda crisis de muchas pesquerías de salmón dio paso a su cultivo masivo. Recientemente ha sido objeto de escándalos por su elevado contenido en contaminantes.

El origen del salmón de nuestros mercados ha cambiado drásticamente en las últimas dos décadas, en las que su cultivo se ha multiplicado por 40. La cantidad de salmón producido en granjas de acuicultura en el mundo (1.217.955 t en

año 2002) supera el total que se extrae del mar (727.000 t en el mismo año). Hacinados en granjas, los salmones son tratados con antibióticos, alguicidas y otros productos químicos<sup>33</sup>. La pesca de salmón salvaje está en grave peligro.

**EL SALMÓN ES UN PRODUCTO A EVITAR DONDE LOS HAYA. UN SIMPLE VISTAZO AL PRECIO PERMITIRÁ DISTINGUIR EL SALMÓN SALVAJE DEL CULTIVADO. LA POBLACIÓN SALVAJE ES TAN ESCASA QUE SU PRECIO ES PROHIBITIVO.**



## EL DATO

SALMÓN		TONELADAS	%	
ZONA DE CAPTURA	<b>Capturas de barcos españoles en 2002</b>	<b>1.270</b>	<b>100%</b>	
	Atlántico Nordeste	1.260	99,21%	
	Europa - aguas interiores	10	0,79%	
PAÍS DE ORIGEN	<b>Importaciones españolas en 2002</b>	<b>44.338</b>	<b>100%</b>	
	Noruega	14.038	31,66%	
	Dinamarca	12.165	27,44%	
	Reino Unido	6.460	14,57%	



## LA OTRA CARA DEL SALMÓN<sup>34</sup>



Con el “Salmofan” los productores de salmón escogen el color que más les gusta.

El historial de escándalos de la industria salmonera no tiene fin. Los salmones se engordan en jaulas, masificados y con escasa movilidad. Sufren numerosas epidemias, a veces mortales, como la anemia infecciosa (ISA); las granjas contaminan sus alrededores; el consumo de salmón cultivado puede conllevar riesgos para la salud. Según un estudio publicado en la revista Science<sup>35</sup>, en los sal-

mones de cultivo se han encontrado altos índices de 14 contaminantes organoclorados como PCB, CCT, HCB o dioxinas, muy peligrosos, sobre todo, para niños y embarazadas.

Ni el color del salmón cultivado es natural. De no añadir colorantes como el Canthaxanthin o el Asthaxanthin<sup>36</sup>, la carne del salmón cultivado sería gris.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL SALMÓN?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

El salmón atlántico (*Salmo salar*) se pesca en el Mar de Norte y en las costas de Canadá y EEUU. España también importa salmones del Pacífico (*Oncorhynchus sp.*).

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

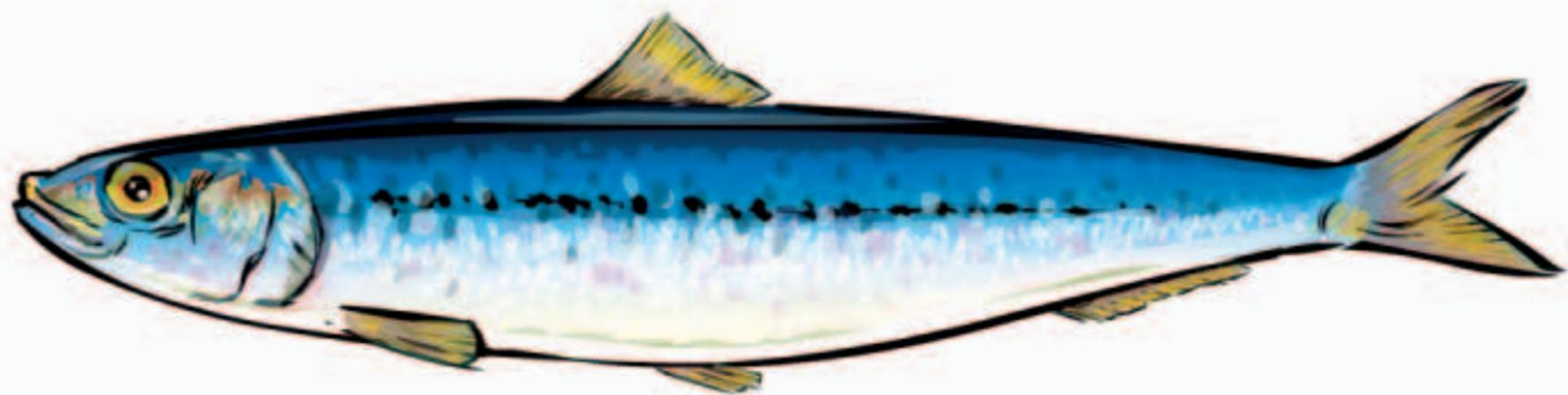
Con redes de enmalle, redes de arrastre y anzuelo. También es un objetivo de la pesca deportiva.

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

El salmón salvaje cada vez es más difícil de encontrar en los mercados ya que sus caladeros están bajo mínimos. En el Atlántico Norte sus poblaciones siguen descendiendo<sup>37</sup>. Además se enfrentan al grave riesgo de los escapes de salmones criados en granjas que pueden desplazar a la población natural y transmitir infecciones<sup>38</sup>.

## • DÓNDE SE CULTIVA

Noruega, Chile, Reino Unido, las Islas Faeroe e Irlanda son los mayores productores mundiales. El impacto ambiental de estas instalaciones también reside en los residuos que generan y que contaminan las zonas adyacentes. Hay que sumar las enormes cantidades de pienso que consumen: se necesitan entre 3-4 Kg para engordar 1 Kg de salmón.



# Sardina

Nada en bancos de miles de individuos y así disminuye el riesgo de ser atacada. Rica en fósforo, sirve para hacer frente al colesterol<sup>39</sup>. No necesita salsas ni condimentos; eso sí, debe ser fresca y haber tenido un trato exquisito durante su transporte.

La sardina vive en mar abierto y nada cerca de la superficie, por lo que pertenece a los peces llamados “pequeños pelágicos” como el jurel, la caballa o la anchoa -en contraposición a los “grandes pelágicos” como el atún-. Los pequeños pelágicos suelen reproducirse rápidamente y son más sensibles a los cambios medioambientales

(como el cambio climático) que los peces de ciclo de vida más larga (la merluza o el bacalao).

**ES MÁS ACONSEJABLE COMER SARDINAS QUE OTROS PECES QUE SEAN DEPREDADORES, COMO LA MERLUZA O EL ATÚN. LOS PECES QUE OCUPAN LA BASE DE LA CADENA TRÓFICA COMO SARDINAS Y BOQUERONES –SIEMPRE CAPTURAS DENTRO DE LOS LÍMITES DE SEGURIDAD- SUELEN ESTAR MENOS AMENAZADAS. SE RECUPERAN MEJOR DE LA SOBREEXPLOTACIÓN.**



## EL DATO

		SARDINA	TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	Capturas de barcos españoles en 2002		71.220	100%
	Atlántico Nordeste		40.380	56,70%
	Mar Mediterráneo y Mar Negro		30.605	42,97%
PAÍS DE ORIGEN	Importaciones españolas en 2002		159.434	100%
	Portugal		15.730	40,99%
	Marruecos		9.691	25,25%
	Italia		5.340	13,91%
	Holanda		2.723	7,10%



## PUGNA ENTRE REDES: ¿CERCO O ARRASTRE?

La pugna entre flotas que compiten por el mismo recurso no es un fenómeno reciente, y con frecuencia salen ganando la batalla quienes utilizan los métodos más dañinos para el medio marino. En el siglo XVIII empezó a imponerse la pesca de arrastre de fondo, método de pesca hoy muy extendido, aunque muchos estudios demuestran su negativo impacto ambiental.

Hace varias décadas, empezó a proliferar la pesca de atunes y pez espada con grandes redes de deriva, que llegaban a tener 20 kilómetros de longitud. La presión de ecologistas y pescadores en todo el mundo consiguió su prohibición por la ONU y después por la Unión Europea.

Estos problemas continúan. Flotas europeas pescan sardinas y boquerones con redes de arrastre pelágico<sup>40</sup>; entretanto, los pesqueros españoles utilizan redes de cerco y defienden que su método de pesca es más sostenible. En algunos casos las redes de arrastre pelágico, empleadas no sólo para capturar sardinas sino otras especies como lubinas o arenque, atrapan delfines y otras especies protegidas. Además, el pescado así capturado tiene menor calidad porque al avanzar las redes el pescado se aplasta debido a la presión del agua. La Unión Europea debe ser coherente con uno de sus principios: las operaciones de pesca deben generar el mínimo impacto ambiental.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DE LA SARDINA?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

Desde el Mar de Norte, incluida Islandia, a lo largo de las costas españolas hasta Senegal. También en el Mediterráneo y Mar Negro.

---

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

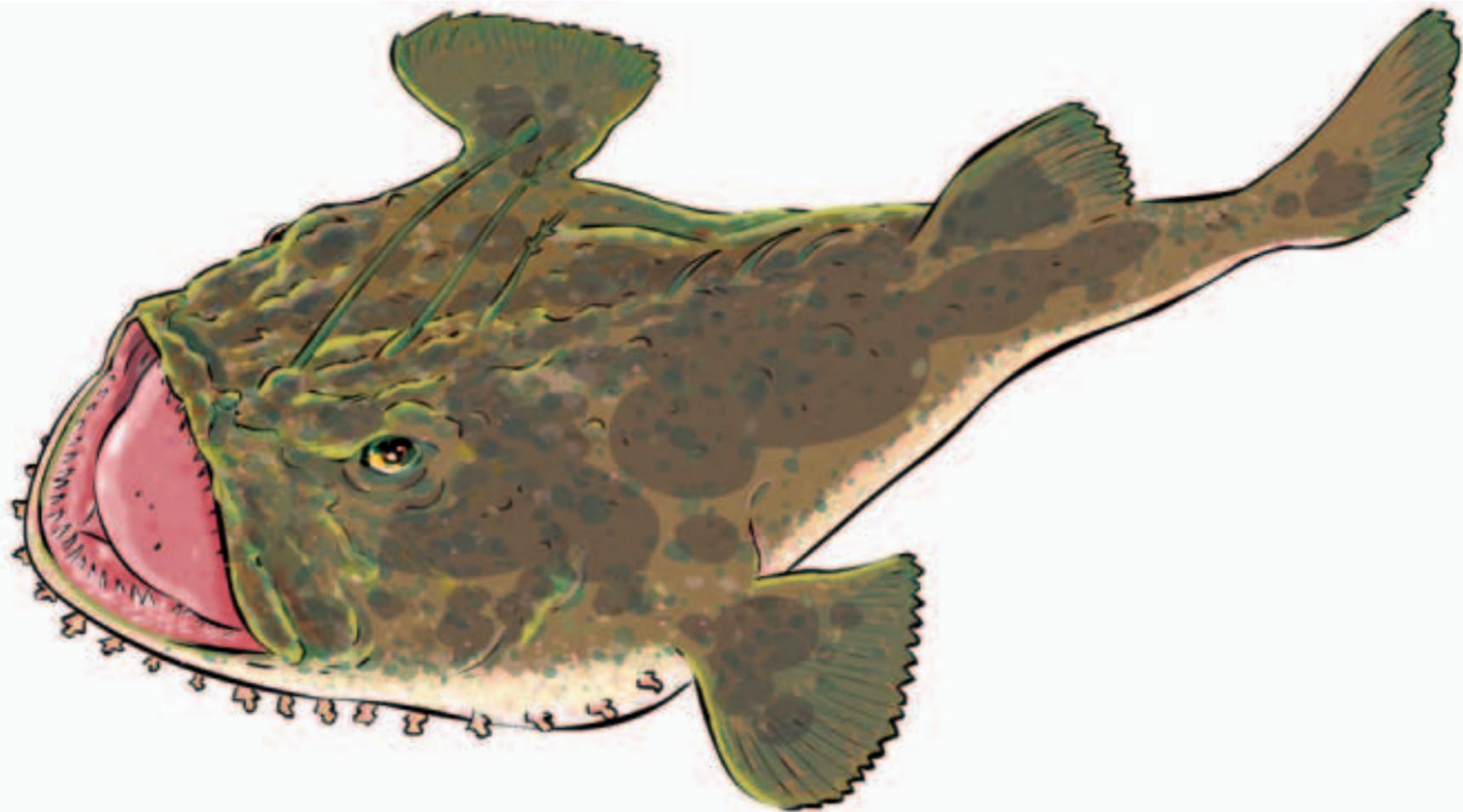
Con redes de cerco, cerco con luz, redes de enmalle y arrastre pelágico.

---

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

La población de sardina del norte de España ha disminuido desde la década de los 80 y los expertos recomiendan que no se aumenten los niveles de captura<sup>41</sup>. En el norte de Marruecos está sobreexplotada y en otras zonas del Mediterráneo los expertos sugieren no aumentar la intensidad de pesca. Pese a que los pequeños pelágicos son resistentes al impacto

de la actividad pesquera, recientemente se han dado años muy malos para la pesca de la sardina, como en el caso de Galicia o en las costas de Tarragona. Aún se siguen produciendo noticias relacionadas con la pesca de sardinas con dinamita en Galicia, una práctica criminal que destruye las zonas en las que se emplea y que debería ser completamente erradicada<sup>42</sup>.



# Rape

Vive cerca del fondo, hasta los 1.000 metros de profundidad. Semienterrado en el sedimento, espera a sus presas a quienes atrae agitando un penacho a modo de anzuelo que en realidad es una espina modificada. La fealdad del rape no lo ha librado de la codicia humana y hoy muchos de sus caladeros están bajo mínimos.

Su carne es exquisita y de gran calidad. Se vende casi siempre procesado, sin piel, congelado o fileteado. En la cocina su cabeza es uno de los elementos más apreciados: con ella se puede elaborar un magnífico caldo. En el mundo hay

diversas especies, siendo *Lophius piscatorius*, el llamado rape blanco, la especie más pescada. El rape negro corresponde a otra especie, *L. budegassa*. Ambos son capturados en aguas europeas y con frecuencia se desembarcan mezclados.

**EL RAPE ESTÁ SOMETIDO A ESTRICTOS PLANES DE RECUPERACIÓN. ES NECESARIO LIMITAR SU CONSUMO. LOS CONSUMIDORES NO PUEDEN DISTINGUIR ENTRE EL CAPTURADO CON ANZUELO O DE PESCA DE ARRASTRE.**



## EL DATO

RAPE		TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	<b>Capturas de barcos españoles en 2002</b>	<b>5.746</b>	<b>100%</b>
	Atlántico Nordeste	4.559	79,34%
	Mar Mediterráneo y Mar Negro	1.187	20,66%



## CUOTAS DE PESCA, ARMAS DE DOBLE FILO

Al oír la frase “los ministros han acordado una cuota de 8.000 toneladas de rape en el Mar del Norte” es lógico pensar que esta cantidad ha sido decidida con criterios científicos, y que además es la fórmula adecuada para mantener la sostenibilidad de esta pesquería.

Pero no nos engañemos: las cuotas de pesca son un arma de doble filo, sobre todo cuando la cuestión es que hay un exceso de pesqueros, en relación a los recursos disponibles.

En el caso del rape, en los casos en que los científicos han recomendado cuotas bajas – y los ministros han aprobado este recorte, cosa que no siempre ocurre- han aumentado enormemente los descartes o las capturas fraudulentas<sup>43</sup>.

El motivo es fácil de entender: como habitualmente el rape se pesca mezclado con otras especies, los pescadores lo devuelven al mar cuando ya han capturado el cupo que les correspondía. También es habitual desembarcarlo a escondidas, sin declarar las capturas. Ambos casos dificultan la compleja tarea de los científicos, puesto que no hay forma de calcular cuántos peces realmente se han sacado del mar.

En la práctica, el establecimiento de cuotas de pesca ha demostrado ser un absoluto fracaso que no solucionará el problema mientras sigan existiendo demasiados pesqueros para muy pocos peces.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL RAPE?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

*Lophius piscatorius* (rape) en el Atlántico, desde el Mar de Barents hasta el estrecho de Gibraltar, en los mares Mediterráneo y Negro.

*Lophius budegassa* (rape negro) su área de distribución coincide con el rape blanco.

*Lophius vomerinus* (rape del Cabo) en las costas de Namibia, Cabo de Buena Esperanza, costas africanas

orientales y Sur de la India.

---

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

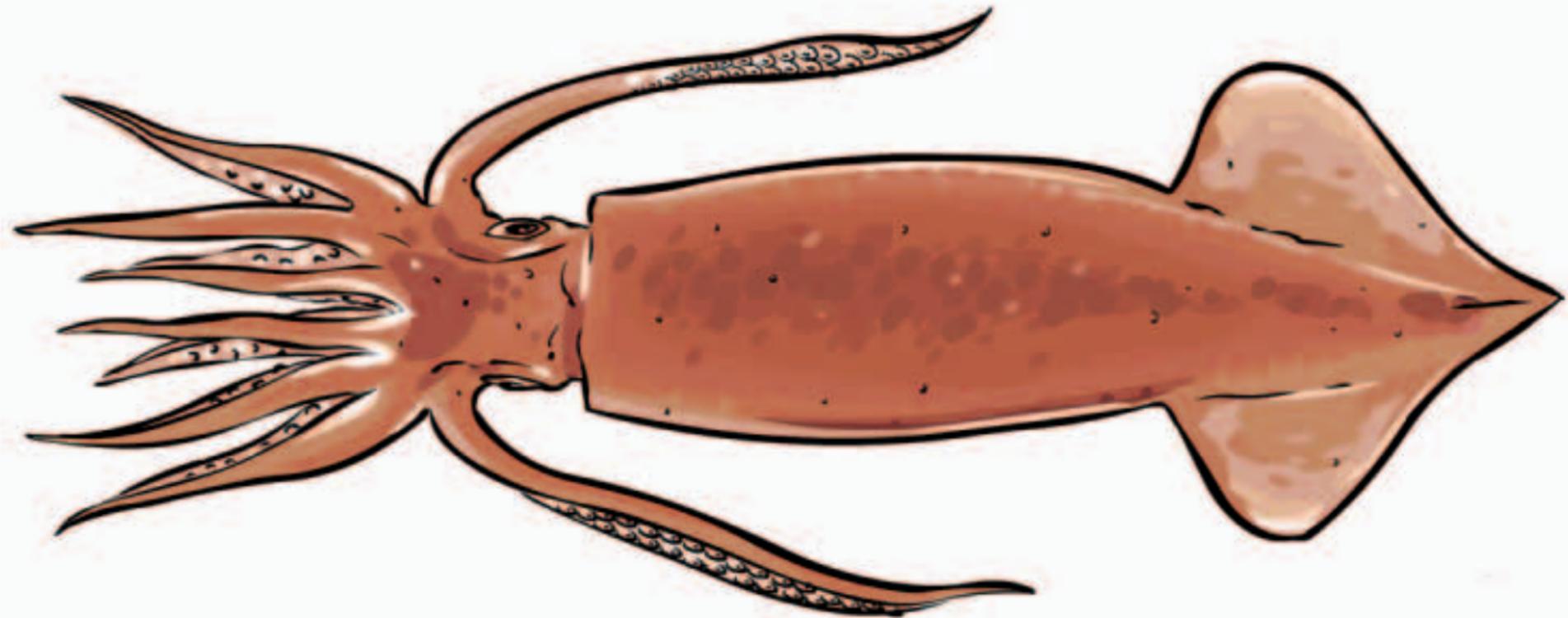
Con redes de arrastre o palanque de fondo.

---

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

En el Atlántico NE, en las pesquerías de arrastre se pescan ingentes cantidades de inmaduros que aún no se han reproducido y los expertos aconsejan obligar el uso de dispositi-

vos especiales colocados en las redes para evitar esas capturas. Además en estas pesquerías se capturan grandes cantidades de descartes. Dado el grave estado de los caladeros del Cantábrico, los científicos recomiendan paralizar la pesca. En el Mediterráneo no es aventurado afirmar que, como la merluza y otros peces de fondo, el rape también está sobreexplotado.



# Calamar

**Veloz nadador, se protege lanzando tinta cuando teme ser cazado. Pertenece a un grupo de invertebrados llamado cefalópodos por tener los pies en la cabeza. Bajo la denominación calamar se venden otras especies, a menudo de calidad muy inferior.**

Inunda bares y restaurantes conformando, “a la romana”, una de las tapas más célebres del país. En las grandes superficies suele venderse sin patas ni piel, incluso cortado en anillas o precinado. Estas formas de presentación facilitan la confusión, ya que es imposible diferenciarlo de otros cefalópodos, como potas. Para saborearlo,

los gourmets no tienen dudas: hay que cocinarlo, siempre fresco, a la plancha y no es preciso vaciarlo. Otras especies como calamares, potas y otras suelen venderse, falsamente, como calamares. Éstas son de zonas como la India y superan ampliamente a los producidos en nuestras aguas.

**LA FAO INFORMA DE QUE PESE A LAS POBRES CAPTURAS EN EL ATLÁNTICO SUROESTE LAS IMPORTACIONES EUROPEAS HAN AUMENTADO EN EL PRIMER CUARTO DE 2004<sup>44</sup>.**



## EL DATO

CALAMAR		TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	Capturas de barcos españoles en 2002	23.409	100%
	Atlántico Suroeste	11.423	48,80%
	Atlántico Nordeste	5.897	25,19%



## ESTADO DE LOS CALADEROS POR UN LADO, CONSUMO POR OTRO

Las especies de pescado más consumidas paradójicamente suelen ser las que más problemas de sobreexplotación presentan. Una gran demanda de consumo sobre una especie hace que se mantenga un exceso de capturas.

En el primer cuarto de 2004 las ventas de pota desde Argentina a España aumentaron un 20%, ello a pesar de los problemas en las capturas en el Atlántico Suroeste<sup>45</sup>. En situaciones de sobrepesca, nuestro elevado consumo de pescado sirve de incentivo para seguir manteniendo el exceso de capturas.

Por otro lado el descenso de los recursos hace que se busquen nuevos caladeros. La India figura ahora en tercer lugar en las importaciones españolas de calamares y potas. En el primer cuatrimestre de 2004, las importaciones desde Corea del Sur crecieron un 223%. En el caso Chino, aumentaron un 24%. Las flotas chinas y coreanas pescan a su vez por todo el mundo y figuran entre las menos respetuosas con el medio ambiente. Es la dura realidad: nuestro consumo expande sus redes por todo el planeta.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL CALAMAR?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

Calamares, potas y voladores se pescan por todo el mundo. Estas son las especies que podemos encontrar en el mercado español.

El *Loligo vulgaris* (calamar) se pesca cerca de las costas españolas, el *Illex argentinus* (pota argentina) y el *Loligo gahi* (calamar patagónico) al sur de Argentina y Chile y en las Islas Malvinas.

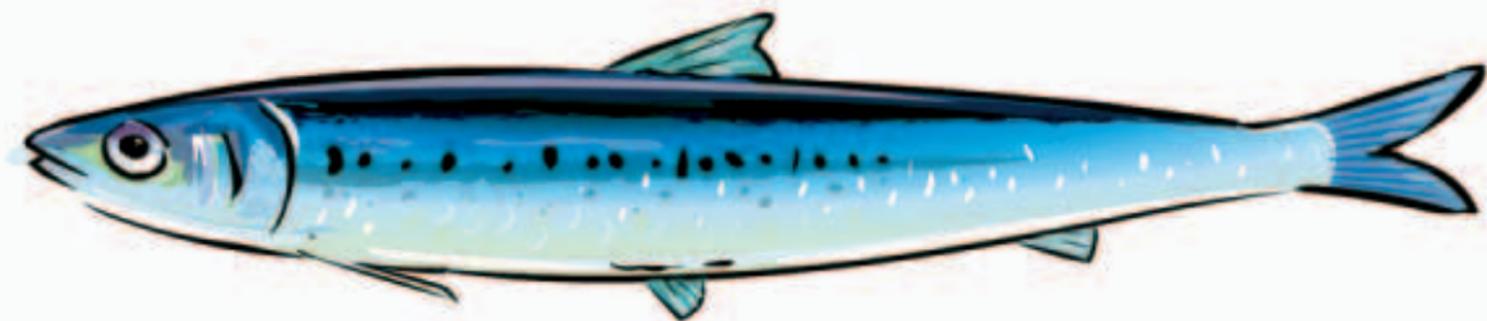
El *Martialia hyadesi* (pota festoneada), el *Todarodes sagittatus* (Pota europea), el *Loligo reynaudi* (Calamar del Cabo) se pescan en el Sur de África.

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

Con variedad de artes, principalmente redes y poteras, una especie de anzuelos modificados.

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

En general no existen muchos datos sobre el estado de los caladeros de calamar. En el caso de la pota argentina, una de las especies que más importamos, en 2003 y 2004, han tenido que cerrarse anticipadamente sus caladeros dada la sobreexplotación de la zona<sup>46</sup>. Nadie quiere compartir responsabilidades y los armadores gallegos culpan de la escasez de capturas “a las flotas de China, Taiwán y Corea”.



# Boquerón

Forma grandes bancos. Sus nombres vernáculos –bocarte, bocareu, boquerón- no dejan lugar a dudas: tiene la boca enorme. Para distinguirlo conviene asegurarse de que la mandíbula superior sobresale del morro. Un puñado de boquerones pasados por la sartén con un poco de aceite de oliva, ajos y sal son un auténtico manjar.

Su nombre latino es *Engraulis encrasicolus*, idéntico al de la anchoa ya que se trata del mismo pez. El término anchoa suele utilizarse si está curado en salmuera o desagrado en salazón. En el mundo se capturan unas 650.000 toneladas

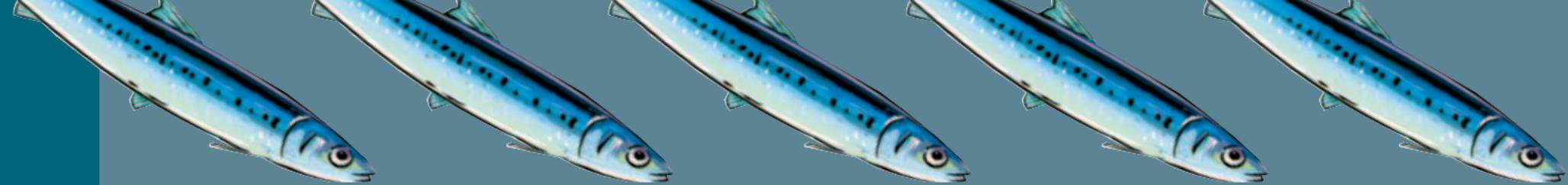
anuales. Aunque se sabe que sus poblaciones fluctúan a lo largo del tiempo y en teoría admiten niveles de pesca elevados, con frecuencia “desaparecen” en algunas zonas, sin duda debido a una pesca excesiva quizás combinada con pequeñas alteraciones medioambientales.

**LA TALLA MÍNIMA LEGAL DE CAPTURA DEL BOQUERÓN NO PROTEGE A LOS INMADUROS. POR ELLO CONVIENE ELEGIR SIEMPRE LOS BOQUERONES DE MAYOR TAMAÑO.**



## EL DATO

ANCHOA		TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	<b>Capturas de barcos españoles en 2002</b>	<b>28.360</b>	<b>100%</b>
	Mar Mediterráneo y Mar Negro	16.850	59,41%
	Atlántico Nordeste	11.500	40,55%
<b>Importaciones españolas en 2002</b>		<b>30.093</b>	<b>100%</b>



## PESCA DE “RECLUTAS”: JUGANDO CON FUEGO

De los huevos de peces salen larvas que forman parte del plancton<sup>47</sup>. Transcurrido un tiempo, las larvas se convierten en peces jóvenes que se integran en la pesquería, esto es, ya pueden ser capturados. A esos juveniles recién incorporados se les conoce con el nombre de “reclutas”.

En especies de crecimiento muy rápido, como el boquerón, los reclutas pueden tener menos de un año y en ese tiempo ya han alcanzado un tamaño considerable —de varios centímetros— sin haber llegado a la madurez. Pero pescarlos antes de que se hayan reproducido, es jugar con fuego.

Este es el gran peligro del boquerón, ya que de esta especie se capturan muchos peces jóvenes. Deberían tomarse serias medidas para proteger a los reclutas, entre otras, el establecimiento de vedas biológicamente fundamentadas. Algunos científicos han señalado la necesidad de aumentar la talla mínima de captura.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL BOQUERÓN?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

Desde el Mar del Norte y Sur de Escandinavia, siguiendo las costas atlánticas hasta Angola. También en el Mediterráneo, Mar Negro y Mar de Azov.

---

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

Con redes de cerco, redes de enmalle y arrastre pelágico.

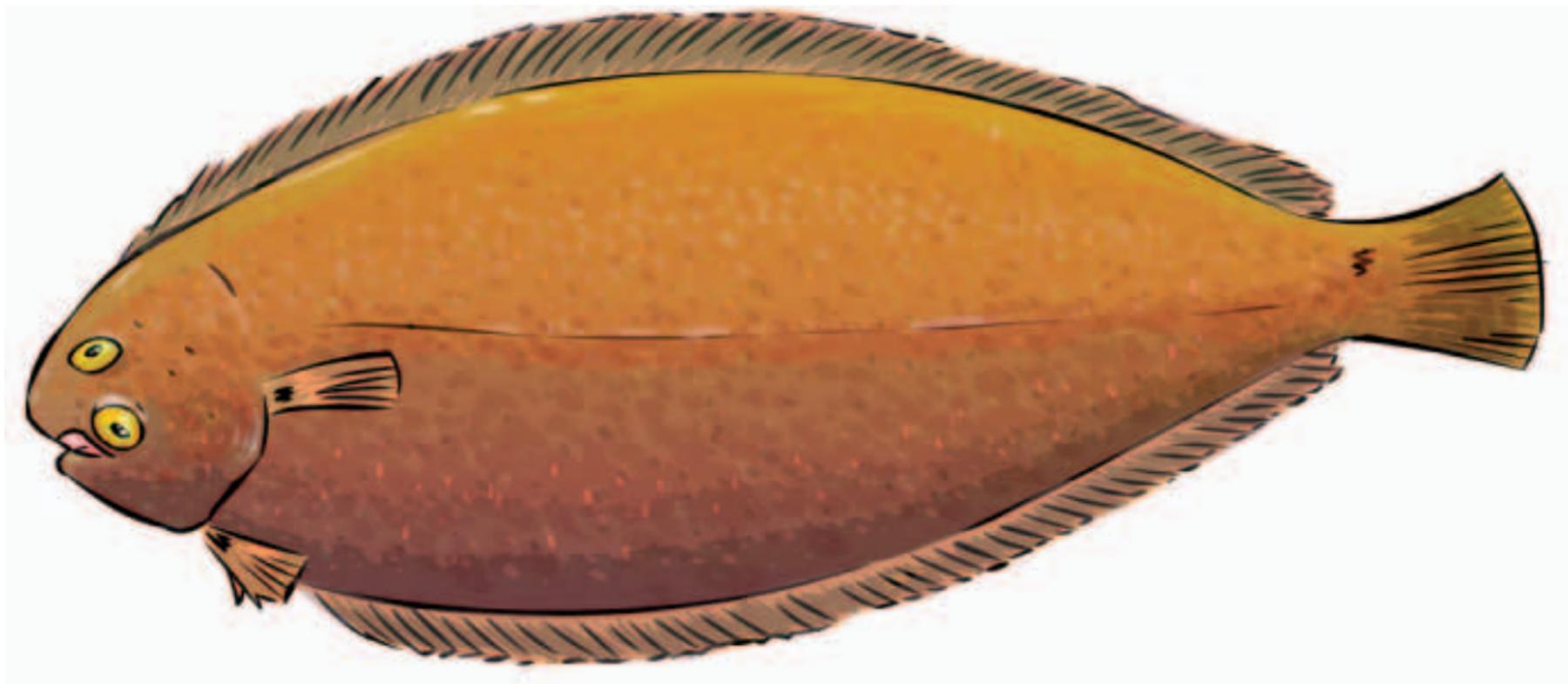
---

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

En el Golfo de Cádiz los expertos alertan del peligroso aumento de los niveles de pesca desde 2002<sup>48</sup>. En el Mediterráneo, los científicos aconsejan que no crezca la intensidad de pesca<sup>49</sup> y en el Golfo de Vizcaya que se apliquen medidas más restrictivas<sup>50</sup>.

Por ejemplo, en el del mar de Alborán – y también el

Adriático- la pesquería se colapsó a partir de mediados de los años 80 y desde entonces no se ha recuperado totalmente. Durante el verano de 2004, las flotas de Tarragona no encuentran bancos de boquerones ni de sardinas en sus zonas de pesca tradicionales. Todo apunta a que estas pesquerías no se gestionan con la precaución necesaria.



# Lenguado

Habitualmente vive en solitario enterrado en fondos de fango y arena. Sus ojos torcidos reflejan su evolución: la de un pez que se adaptó a vivir pegado al fondo y que en ese proceso “retorció” la cabeza. Uno de los ojos migra hacia un lado del cuerpo, la boca se modifica y el pez acaba viviendo de lado sobre el fondo del mar. Especies como el lenguado, la platija, el rodaballo se conocen vulgarmente como “peces planos”. Muy valorados gastronómicamente, sus caladeros están en un lamentable estado y casi todo el rodaballo producido en España procede de acuicultura<sup>51</sup>.

Las flotas españolas capturan unas 15 especies distintas de peces planos en el Mediterráneo y Atlántico y sus capturas anuales rondan las 40.000t<sup>52</sup>. En el mundo se pescan casi 50 especies distintas, y las capturas anuales se acercan a un millón.

**EL GRAVE ESTADO DE LAS POBLACIONES DE LA MAYORÍA DE PECES PLANOS ACONSEJA LIMITAR SU CONSUMO. LA MAYORÍA DE ESTOS PECES PROVIENEN DE PESQUERÍAS DE GRAN IMPACTO AMBIENTAL.**



## EL DATO

LENGUADO		TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	Capturas de barcos españoles en 2002	XXX	100%
	Atlántico Suroeste	xxx	xxx%
	Atlántico Nordeste	xxx	xxx%
	Atlántico Cent. Oriental	xxx	31,17%
Mar Mediterráneo y Mar Negro	xxx	xxx%	
PAÍS DE ORIGEN	Importaciones españolas en 2002	159.434	100%
	Namibia	xxx	xxx%
	Argentina	xxx	xxx%
	Sudáfrica	xxx	xxx%
	Chile	xxx	xxx%



## EL FRAUDE DE LOS FILETES

El mundo de los filetes congelados está repleto de engaños. Por ejemplo, no es extraño comercializar como rodaballo otras especies como el fletán o el fletán negro<sup>53</sup>.

Muchos filetes congelados que se ofrecen como lenguado no corresponden a esta especie (puede tratarse de fletán o halibut, por ejemplo), y desde luego ninguno es el verdadero lenguado europeo.

Presentados sin piel y cortados en filetes, distinguirlos es prácticamente imposible. En fresco, el rémol, la solla

y la platija se le parecen mucho, aunque con un poco de práctica pueden diferenciarse por el color. Los dos primeros son más oscuros mientras que la platija es de color verdoso. El rodaballo tiene tubérculos óseos en su cara superior. El lenguado europeo tiene una mancha negruzca en la aleta pectoral, aunque se comercializan bajo su nombre otras especies distintas procedentes, por ejemplo, de las costas africanas. Dada su escasez, su precio es prohibitivo y no se comercializa congelado.

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL LENGUADO?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

Las áreas de distribución del lenguado (*Solea solea*) y la solla o platija (*Pleuronectes platessa*) coinciden. Ambas especies se distribuyen desde el Mar del Norte hasta Senegal y también en el Mediterráneo.

La mayoría de las capturas de la flota española proceden de las costas occidentales africanas, donde están fuertemente sobreexplotadas. Muchas importacio-

nes proceden de aguas comunitarias donde la situación es igual de mala y los descartes son muy elevados<sup>54</sup>.

---

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

Con redes de enmalle y de arrastre de fondo, mezclado con otras especies. Algunas flotas europeas utilizan un sistema especialmente nocivo: el arrastre de varas<sup>55</sup>.

---

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

En aguas del Atlántico NE, los expertos recomiendan una veda total en la pesca de la platija, especie que se captura junto con el lenguado. Casi todas las poblaciones de lenguado que han sido evaluadas están fuera de los límites biológicos<sup>56</sup>. En el Golfo de Vizcaya la población de reproductores está bajo mínimos. En el Mediterráneo escasea cada vez más, clara indicación de la sobreexplotación de sus poblaciones.



# Atún

Imprescindible para elaborar los cada vez más famosos sushi y sashimi, Japón y Tailandia son los principales puntos de destino. En los puertos mediterráneos, los exportadores eligen los ejemplares destinados al mercado asiático como si de joyas se tratara. Los pescadores del Cantábrico han sido hasta ahora capaces de defender su forma de pesca tradicional, la cacea o cebo vivo, frente a métodos más destructivos, como las redes de deriva. Pero mientras crece el consumo mundial, muchas especies empiezan a mostrar claros signos de sobreexplotación.

Existe una gran variedad de especies de atún, aunque en España se conocen bien el atún rojo o cimarrrón (*Thunnus thynnus*) y el atún blanco, albacora o bonito del norte (*Thunnus alalunga*). Todas son oceánicas y realizan grandes migraciones<sup>57</sup>.

**OBJETO DE CRECIENTE CODICIA, LOS ATUNES TIENEN LOS DÍAS CONTADOS. SE CONSUMEN EN CRUDO, MACERADOS O GUISADOS INCLUSO EN PAÍSES DONDE JAMÁS HABÍA EXISTIDO ESA TRADICIÓN. SE PESCA HASTA LOS MARES MÁS REMOTOS.**

## EL DATO

ATÚN		TONELADAS	%
ZONA DE CAPTURA	Capturas de barcos españoles en 2002	301.800	100%
	Índico Occidental	160.522	53,19%
	Atlántico Cent. Oriental	69.172	22,92%



## LA QUIMERA DEL ORO

La carne del atún rojo es la más preciada y en los mercados de Tokio llegan a pagarse precios astronómicos por una pequeña pieza. En el Mediterráneo, la afección por esta especie parece no tener fin. Las milenarias almadrabas –redes fijas caladas desde la costa, perpendicularmente al paso de los reproductores- ya no tienen atunes que coger. Pero mientras que las capturas disminuyen y los científicos alertan del riesgo de colapso de esta pesquería milenaria, en alta mar, sofisticados cerqueros siguen las indicaciones de avionetas que detectan los bancos de peces. Las capturas de atunes inmaduros –de menos de 6,4Kg- siguen siendo habituales y está

aumentando la pesca deportiva llamada “de altura”. Para incrementar sus ganancias, los exportadores han “ideado” la instalación de jaulas de engorde cerca de las costas: España es uno de los principales responsables del “boom” de esta actividad. Estas jaulas contaminan el litoral y, para alimentar a los atunes, utilizan peces que podrían ser destinados al consumo humano: entre 15 y 25 kg de pequeños peces son empleados para engordar un kg de atún. Han provocado también que aumente la pesca de atún rojo en el Mediterráneo<sup>58</sup>. Es la lógica de mercado, la quimera del oro. Pero, ¿cuánto tiempo podrá durar?

# ¿QUÉ CONVIENE SABER DEL ATÚN?



## • ¿DÓNDE SE PESCA?

Son muchas las especies de atún que llegan a los mercados españoles. El atún rojo (*Thunnus thynnus*) se distribuye desde Canadá hasta Brasil y desde Noruega a las islas Canarias o el Mediterráneo. El atún blanco (*Thunnus alalunga*) habita en aguas tropicales y templadas de todos los océanos. El atún de aleta amarilla o rabil (*Thunnus albacares*) vive en mares tropica-

les y subtropicales, como el atún patudo (*Thunnus obesus*). El atún listado, o bonito del sur, es la base de muchas conserveras españolas (*Katsuwonus pelamis*)

## • ¿CÓMO SE CAPTURA?

Con redes de cerco, cebo vivo, palangres y, cada vez menos, almadrabas. La introducción del cerco, capaz de capturar grandes cantidades de atún, supuso una gran presión sobre estas especies.

## • ESTADO DE LOS CALADEROS

Prácticamente todas las especies de atunes están en situación de sobrepesca. El atún rojo está en un gravísimo estado<sup>59</sup>. La fuerte demanda ha hecho proliferar flotas piratas<sup>60</sup> que trasbordan cientos de toneladas a grandes congeladores. Igualmente, se siguen construyendo inmensos supercerqueros<sup>61</sup> que se dirigen a los últimos caladeros abundantes de atún, los del Pacífico Sur.

## Notas de las especies\*



### \* PÁGINAS DE LA 38 A LA 77

**23** Lloris D., Matallanas, J. y Oliver, P. 2003. *Merluzas del mundo* (Familia Merlucciidae), FAO. Roma.

**24** CIEM (Consejo Internacional para la Exploración del Mar). Comunicado de Prensa. 20 octubre 2003. Disponible en [www.ices.dk](http://www.ices.dk).

**25** Dirección General de Pesca. Comunicado de Prensa 2004. La Comisión propone planes de recuperación a largo plazo para el lenguado, la merluza del sur y la cigala. Disponible en [http://europa.eu.int/comm/fisheries/news\\_corner/press/inf04\\_01\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/fisheries/news_corner/press/inf04_01_es.htm).

**26** Estadísticas de Comercio Exterior de la Agencia Tributaria, año 2002.

**27** En 2003 España sobrepasó su cuota de maruca en aguas europeas en un 180%. Es una buena muestra de cómo la sobreexplotación de una especie muy valorada, el bacalao, conduce a la sobreexplotación de una nueva especie con la que sustituir a la primera en el mercado.

**28** Como con el salmón, ante la grave crisis de los caladeros de bacalao, en Noruega ha aumentado espectacularmente su cultivo, pasando de 170 toneladas en 2000 a 1250 en 2002.

**29** Las gambas y langostinos de aguas frías y templadas proporcionan el 20% de los langostinos pescados en todo el mundo.

**30** Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

**31** Valiela et al. 2001.

**32** En muchas pesquerías de langostinos sólo se retiene a bordo entre 1/5 y 1/20 de lo que se ha pescado, lo que habitualmente habría sido capturado por pescadores locales. En países como Guinea, Sierra Leona, Nigeria y Tanzania- donde viven miles de personas cuya dieta proteica depende del pescado- Ver FAO Fisheries Circular No 974. Tropical Shrimp Fisheries and their impact on marine living resources. Rome, 2001.

**33** Más información sobre este tema: [www.salmonfarmmonitor.org](http://www.salmonfarmmonitor.org)

**34** Nuevamente en inglés, aquí puedes ver una entretenida presentación que ilustra estos problemas, <http://www.salmonnation.com/tour/intro.htm>.

**35** Hites, R.A. et al. Global Assessment of contaminants in farmed salmon. Num. 303 del 9 de Enero de 2004.

**36** La Comisión Europea ha propuesto reducir su uso cuatro veces al estar este producto relacionado con defectos oculares en niños.

**37** CIEM, 2004. What's happening with Atlantic Salmon. Disponible en [www.ices.dk/marineworld/salmon.asp](http://www.ices.dk/marineworld/salmon.asp).

**38** El 1 de julio un millón de salmones se escaparon de sus jaulas en el sur de Chile. En 2002 se escaparon 600.000 salmones de una granja de acuicultura en las islas Faroes. En Puerto Montt, Chile, se escaparon recientemente 130.000 más.

**39** Su grasa contiene ácidos grasos insaturados, más saludables que otras grasas animales.

**40** En el arrastre pelágico la red es arrastrada "a media agua",

y se usa generalmente para especies pelágicas (como el arenque, la caballa o la sardina). Este arte se ha identificado como una grave amenaza para algunas poblaciones de delfines en aguas comunitarias.

**41** Report of the Working Group on the Assessment of Mackerel, Horse Mackerel, Sardine and Anchovy, 19-18 September 2003 (ICES CM 2004/ACFM:08).

**42** La Voz de Galicia. Los ilegales cambian de artimaña. El uso de dinamita en las costas gallegas. 9 de julio de 2004.

**43** CIEM. 2003 ICES. Cooperative Research Report No. 225.

**44** GLOBEFISH Squid Market Report July 2004.

**45** GLOBEFISH Squid Market Report July 2004.

**46** CEDEPESCA. El cierre de los caladeros de pota en Malvinas afecta a 14 barcos gallegos. 12 de abril de 2004.

**47** Pequeños organismos, huevos y larvas que viven en suspensión en el agua. Para recoger plancton se usa una malla muy tupida y se examina mediante una lupa binocular.

**48** CIEM. 2003 ICES. ACFM Report.

**49** GFCM -Scientific Advisory Committee - Sub-Committee on Economic and Social Sciences (SCESS) - Fifth Session. Malaga, Spain, 10-12 May 2004.

**50** CIEM. 2003 ICES. ACFM Report.

**51** En 2002 España produjo unas 4.000 toneladas de rodaballo en granjas situadas sobre todo en Galicia.

**52** Fishstat+.

**53** FROM, Guía de Consumo de Pescado.

**54** En agosto de este año, el *MV Esperanza* fue testigo en el Mar del Norte de los elevados descartes de un arrastrero de bara holandés. Un 90% de la captura es arrojada de nuevo por la borda en algunas de estas pesquerías.

**55** En la base de la red se coloca una barra metálica para incrementar la captura de estas especies.

**56** CIEM.

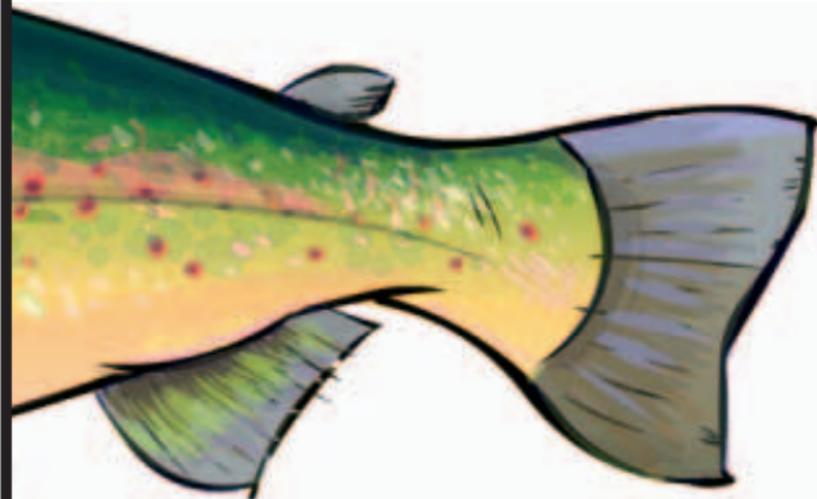
**57** Los atunes sexualmente maduros entran y se reproducen en el Mediterráneo; después las crías se desplazan por el estrecho de Gibraltar hacia el Cantábrico y las costas africanas.

**58** El engorde de atún ha tenido un impacto muy negativo sobre la población natural de atún rojo. Con esta industria ha aumentado la presión y la pesca ilegal.

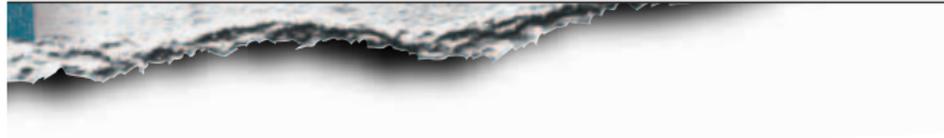
**59** 2003. Informe del Comité permanente de investigación y estadísticas (SCRS) de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico.

**60** Las flotas piratas no respetan las normativas de pesca, el medio ambiente marino y las condiciones laborales de los marineros. Suelen portar "banderas de conveniencia" (banderas de países que les permite pesca sin restricciones)

**61** En la última reunión de la FAO sobre el problema del exceso de capacidad pesquera, muchos países alertaron sobre la construcción de super cerqueros, grandes buques congeladores que ponen en peligro los recursos del Pacífico Centro-oeste. Barcos similares han sido reconstruidos recientemente en España.



# Webs de interés



## ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES



**GREENPEACE ESPAÑA:**

[www.greenpeace.org/espana\\_es/campaigns/](http://www.greenpeace.org/espana_es/campaigns/)

**GREENPEACE INTERNACIONAL:**

[www.greenpeace.org/international\\_en/campaigns/](http://www.greenpeace.org/international_en/campaigns/)

**COLECTIVO INTERNACIONAL EN APOYO A LA PESCA ARTESANAL:**

[www.icsf.net/jsp/english/index.jsp](http://www.icsf.net/jsp/english/index.jsp)

**WWF/ADENA:**

[www.wwf.es/mares.php](http://www.wwf.es/mares.php)

**WWF PROGRAMA MEDITERRÁNEO:**

[http://www.panda.org/about\\_wwf/where\\_we\\_work/mediterranean/index.cfm](http://www.panda.org/about_wwf/where_we_work/mediterranean/index.cfm)

**AMIGOS DE LA TIERRA INTERNACIONAL:**

[www.foei.org/maritime/index.html](http://www.foei.org/maritime/index.html)

**SEA AROUND US:**

[www.searoundus.org](http://www.searoundus.org)

## OBSERVATORIOS ESPECÍFICOS

### LANGOSTINOS

**RED LATINOAMERICANA PARA LA DEFENSA DE LOS ECOSISTEMAS MARINO COSTEROS Y LA VIDA COMUNITARIA**  
[www.redmanglar.org](http://www.redmanglar.org)

**ENVIRONMENTAL JUSTICE FOUNDATION:**  
[www.ejfoundation.org](http://www.ejfoundation.org)

**THE MANGROVE ACTION PROJECT**  
[www.earthisland.org/map](http://www.earthisland.org/map)

**PUBLIC CITIZEN**  
[www.citizen.org/cmep/foodsafety/shrimp/](http://www.citizen.org/cmep/foodsafety/shrimp/)

### SALMÓN

**THE SALMON FARM MONITOR**  
[www.salmonfarmmonitor.org](http://www.salmonfarmmonitor.org)

**ECOTRUST:**  
<http://www.ecotrust.org/>

## OTRAS GUÍAS DE CONSUMO RESPONSABLE

**THE FISH LIST**  
[www.thefishlist.org](http://www.thefishlist.org)

**SEAFOOD WATCH**  
[www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp](http://www.mbayaq.org/cr/seafoodwatch.asp)

**SEAFOOD INFO CENTER**  
<http://www.seafoodinfocenter.org/search.html>

**NORTH SEA FOUNDATION**  
<http://www.goedevis.nl/english.html>

# Webs de interés

---



## INSTITUCIONES OFICIALES

### **ATLAS DE LOS OCÉANOS DE LA ONU**

[www.oceansatlas.org/index.jsp](http://www.oceansatlas.org/index.jsp)

### **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)**

[www.fao.org/fi/inicioN.asp](http://www.fao.org/fi/inicioN.asp)

### **DIRECCIÓN GENERAL DE PESCA, COMISIÓN EUROPEA**

[europa.eu.int/comm/fisheries/whatsnew/new\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/fisheries/whatsnew/new_en.htm)

### **DIRECCIÓN GENERAL DE PESCA, MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN**

[www.mapya.es/es/pesca/infopesca.htm](http://www.mapya.es/es/pesca/infopesca.htm)

### **CONSEJO INTERNACIONAL PARA LA EXPLORACIÓN DEL MAR**

[www.ices.dk](http://www.ices.dk)

## COMERCIO Y CONSUMO DE PESCADO

### **UNIDAD DE INFORMACIÓN DE LA FAO**

### **SOBRE EL CONSUMO INTERNACIONAL DE PESCADO**

[www.globefish.org](http://www.globefish.org)

## DATOS DE INTERÉS SOBRE LAS ESPECIES

### **FISHBASE**

[www.fishbase.org](http://www.fishbase.org)

# ¿Te ha gustado esta guía?

# ¿Quieres más?

Si es que sí, no lo dudes.

Esta guía solo es un paso más en nuestro esfuerzo por proteger los océanos. Sólo con tu ayuda podremos continuar trabajando.

**HAZTE SOCIO de Greenpeace.**

**Llama al 902 100 505 ó entra en [www.greenpeace.es](http://www.greenpeace.es).**

## GREENPEACE

San Bernardo 107, 1ª  
28015 Madrid  
Tfn 91 444 14 00  
Fax 91 447 15 98

Ortigosa 5, 2ª 1ª  
08003 Barcelona  
Tfn 93 310 13 00  
Fax 93 310 51 18

Carrer dels Blanquers 1  
07001 Palma de Mallorca  
Tfn 971 724 161  
Fax 971 724 031

Depende de ti Consumo responsable



**GREENPEACE**