

LOS PAÍSES QUE MÁS PESCADO CONSUMEN
MILLONES DE TONELADAS AL AÑO

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
CHINA	JAPÓN	EE.UU.	INDONESIA	INDIA	COREA DEL SUR	TAILANDIA	RUSIA	FILIPINAS	NIGERIA	ESPAÑA	REINO UNIDO
13,4	9,0	4,7	3,6	3,1	2,7	2,4	2,1	2,1	1,8	1,6	1,5

to de la pesca entre especies diferentes, Sala y Pauly han ideado una unidad de medida que indica la cantidad de materia biológica necesaria para obtener un kilo un pescado. Por ejemplo, hace falta cerca de una tonelada de organismos microscópicos, que son comidos por unos animales que a su vez son comidos por otros, para obtener al final un kilo de atún. En cambio, bastan unos diez kilos de organismos microscópicos para obtener un kilo de sardinas o de anchoas.

Cuando se tiene en cuenta la

GRAN CONSUMO EN ESPAÑA
Es el sexto país del mundo en impacto ambiental sobre los ecosistemas marinos

LOS BIÓLOGOS ALERTAN
El nivel de consumo actual de grandes pescados es insostenible

DILEMA DE LOS CIUDADANOS
Los médicos siguen aconsejando comer pescado dos veces por semana

huella ecológica, España asciende al puesto número 6 en la clasificación de países que tienen un mayor impacto medioambiental por su consumo de pescado. Le superan únicamente —por este orden— China, Japón, Estados Unidos, Indonesia y el Reino Unido, países todos ellos con una población muy superior a la española.

Esta posición tan destacada de España en el ranking de impacto medioambiental sobre los ecosistemas marinos se debe a la tradición de comer pescados que se encuentran en la parte alta de la cadena alimentaria, como atún, merluza, lubina o bacalao.

Sala reconoce que su recomendación de comer menos pescado y más verduras choca con la recomendación de las sociedades médicas de comer pescado por lo menos dos veces por semana. La recomendación médica se basa en que el pescado aporta grasas omega 3 que reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares. “Esto puede plantear un dilema a los consumidores”, admite. Precisamente para abordar esta cuestión, Sala está desarrollando un proyecto con la National Geographic Society que informará a los ciudadanos de la huella ecológica de las distintas especies de pescado. De este modo “les será más fácil elegir las que tienen un impacto menor sobre los ecosistemas marinos”.

La recuperación de los caladeros de Galicia enfrenta a los pescadores con los científicos, quienes aconsejan reducir las capturas de esta especie

La crisis de la merluza abundante

ANXO LUGILDE

Santiago de Compostela

La merluza abunda de nuevo en los caladeros próximos a Galicia y la costa del Cantábrico después de la gran escasez de los primeros años de esta década. Sin embargo, su captura es un negocio poco rentable o incluso ruinoso a decir de algunos pescadores, que reclaman un aumento de las cuotas establecidas por la Unión Europea. Pero los científicos sostienen que deberían reducirse para cumplir los objetivos de sostenibilidad asumidos por la UE, que persiguen asegurar que el mar dé más de sí. Y ya ha habido casos de decomisos policiales de miles de kilos capturados ilegalmente. Frente a los problemas de caladeros agotados, la de la merluza es la crisis de la abundancia, como la bautizó la periodista de *La Voz de Galicia* Esperanza Abuín.

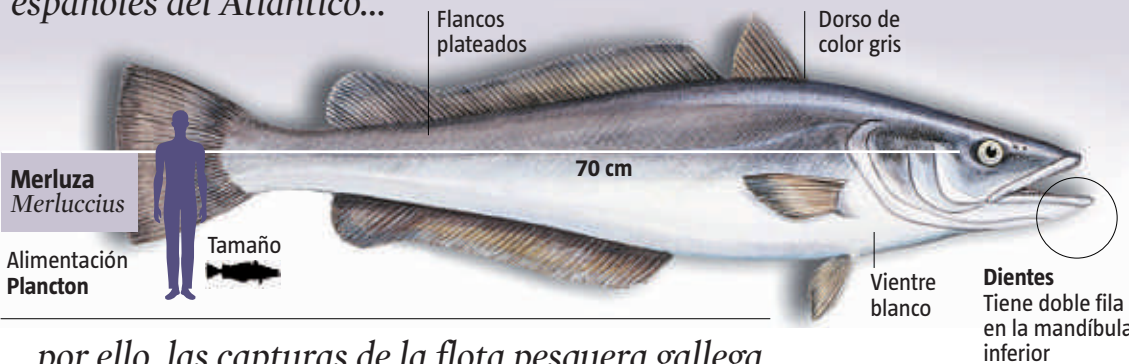
El año pasado en los puertos gallegos, la principal base de la flota pesquera española, se descargaron 29.858 toneladas de merluza, un 13% más que en el 2008, pero su valor en lonja cayó un 10%. Se hizo así patente la evolución iniciada en el 2004 cuando comenzó la espectacular recuperación de un negocio que había tocado fondo. Por ejemplo, en algunos puertos pequeños casi desaparecieron los

Entre el 2003 y el 2009 las descargas crecieron un 121%, pero el precio por kilo caía un 36%

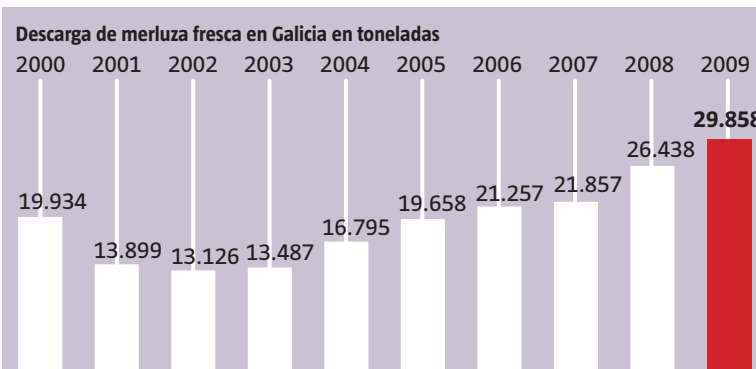
barcos que se dedicaban a esta especie. Hoy vuelve a haberlos. Entre el 2003 y el 2009 las descargas aumentaron un 121%, pero su valor por kilo cayó en un 36%. Pasó de venderse en lonja a 4,6 euros a hacerlo a 2,9. En las pescaderías gallegas se observa como esta bajada se ha trasladado, por lo menos en parte, a los precios finales.

El biólogo del CSIC Uxío Labarta, uno de los principales expertos gallegos en pesca, explica la caída por el aumento de las descargas en fresco y la entrada de grandes cantidades, de más de 15.000 toneladas al año, de merluza importada de Boston, en el caso de la pequeña, y de Chile, Argentina y Namibia, en el de la grande, que aseguraron el abastecimiento en época de escasez. Así, el aeropuerto de Vitoria se convirtió en la mayor lonja de merluza de España.

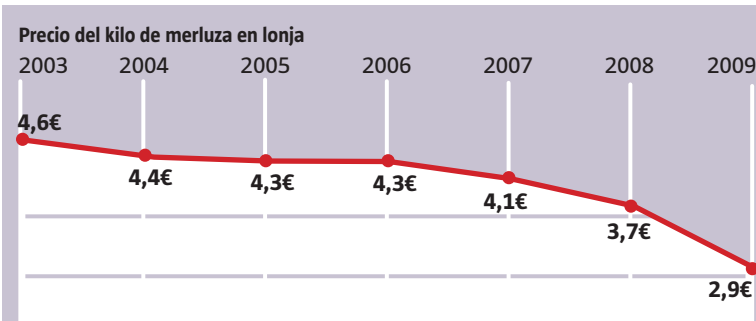
Desde el 2004 la merluza vuelve a abundar en los caladeros españoles del Atlántico...



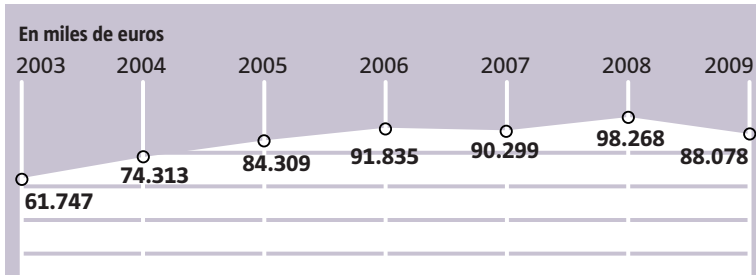
... por ello, las capturas de la flota pesquera gallega no han dejado de crecer en los últimos años...



... y el precio de este pescado en las lonjas de los puertos disminuye año tras año



VALOR TOTAL DE LAS DESCARGAS DE MERLUZA EN GALICIA



FUENTE: Consejería de Pesca de la Xunta de Galicia; 'A economía galega. Informe anual', de la Fundación Caixa Galicia

“Hubo cuatro años seguidos de muy buenos reclutamientos de ejemplares reproductores”, afirma Santiago Cerviño, investigador del Instituto Oceanográfico de Vigo, para explicar la recuperación de lo que se conoce como la merluza sur, la que se pesca en la costa atlántica española. La atribuye a unas buenas condiciones ambientales, para las que no hay una explicación concreta, y sostiene que no ha sido consecuencia de los planes de la UE.

Cerviño asegura que el caladero todavía está lejos de alcanzar los niveles que garanticen la sostenibilidad, por lo que aboga por reducir la “mortalidad por pesca”, lo que significa pescar menos. Reconoce que resulta difícil que el sector lo entienda. Y así ocurre. “Nunca vi tanta merluza”, afirma Genaro Amigo, patrón mayor de la Cofradía de Malpica (A Coruña), que en julio mandó parar su barco *Eugenio III* porque no le resultaba rentable pescar, debido a la baja cotización en la lonja y a las cuotas máximas de capturas, de entre 100 y 200 kilos a la semana según el tipo de buque. “Si se tratara de un paro biológico porque no hay recurso, pues los pescadores podrían entenderlo, pero estamos hablando de que hay demasiada merluza. Entonces, no es normal que habiendo abundancia se nos prohíba pescar más prácticamente a mitad de año”, afirma Amigo.

“Los biólogos hablan de reclutamientos y stocks de biomasa, y los pescadores, del pescado que les entra en las redes”, resume la secretaria de una cofradía.

El pescado de mayor consumo en España

■ Pese a la introducción de nuevas especies en los mercados, la merluza y la pescadilla continúan siendo los pescados de mayor consumo en España, según el anuario de Mercasa del 2009, con 3,93 kilos al año por persona, frente a los 1,79 de la sardina y el boquerón y los 1,16 del

lenguado. De la merluza que se consume, el 72% es fresca y el resto, congelada. Según una encuesta del 2007 del FROM, organismo dependiente del Gobierno central, en un 92% de los hogares españoles se compra, por lo menos en alguna ocasión, merluza fresca y en un 70%,

congelada. La gran aceptación de este pescado se debe a su bajo contenido graso. La condición de la merluza como pescado más consumido provoca que su producción en la acuicultura tenga un gran interés comercial, pero aún no se han descubierto las técnicas para producirla.