

## El salmón y los langostinos que terminan en tu plato esconden un sucio secreto

CÉSAR-JAVIER PALACIOS 18 DE DICIEMBRE DE 2020



Salmón en una pescadería. Foto: Freepik

Muchos piensan que consumiendo pescados criados en piscifactorías (salmón, lubina, dorada, langostinos, truchas,...) protegemos nuestros ríos y océanos. El aumento de la sobreexplotación de los caladeros y descenso de las capturas parece que no nos deja otra salida.

Pero esos peces de criadero no son vegetarianos. Se alimentan mayoritariamente de harinas y aceites de pescado extraídos masivamente de los mares de manera industrial e insostenible. Casi **una quinta parte de los desembarcos mundiales de pescado** se utilizan actualmente para producir esos extractos de pescado que abastecen a la ganadería industrial y a la acuicultura. Nada menos que 15 millones de toneladas de pescado, mayoritariamente sardinas, arenques y anchoas.

Algo tendremos que comer, ¿no es verdad? Sin duda. Pero habría que replantearse qué y cómo. Desde 1961 **el incremento de consumo de pescado ha doblado al crecimiento de la población humana**. Y España lidera este incremento con un 4,2% anual, donde el 72,7% del pescado se compra en supermercados.

### Suspense a los supermercados

Un informe de la ONG holandesa Changing Markets Foundation sobre la distribución en España de pescado procedente de la acuicultura pone de manifiesto el preocupante impacto de este sector alimentario en la salud de los ecosistemas marinos y las implicaciones sociales que conlleva en muchos países en desarrollo.

Las 10 cadenas de supermercados españolas analizadas obtienen una puntuación en su sostenibilidad acuícola inferior al 13%, muy por debajo de los primeros puestos en otros países europeos como Reino Unido o Alemania.



Clasificación sostenibilidad acuícola de los supermercados (respecto al 100%)

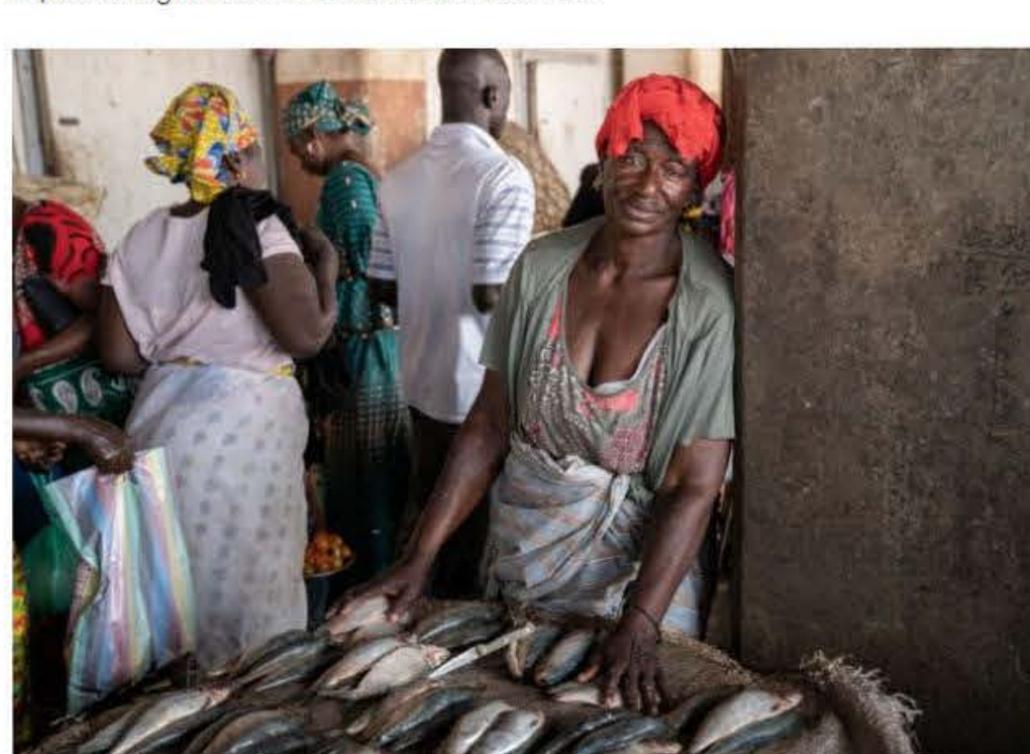
Para obtener esta puntuación se ha desarrollado una metodología propia donde se valora que el operador tenga entre sus objetivos la reducción, y en última instancia la eliminación del pescado salvaje a los piensos para acuicultura, que haya información a los consumidores sobre el origen de esos piensos (de cría/salvaje, país de producción, empresa e instalación industrial) y que su modelo de marketing no promueva productos poco sostenibles con los océanos.

Según Changing Markets Foundation, en todo ello han fallado las empresas españolas, que en muchos casos no les han facilitado información.

### Asumir responsabilidades

La investigación *Atrapados* [[descargar en este enlace](#)] revela que los españoles están consumiendo **mucho más pescado salvaje del que creen** debido a que el pescado de piscifactoría se alimenta, en gran medida, de pescado extraído industrialmente de los mares.

Y los supermercados, de acuerdo con este estudio, **no asumen la responsabilidad** de garantizar que los productos vendidos no tienen un impacto negativo en la salud de los océanos.



Vendedora de pescado en Gambia. Foto: Tim Webster/Reelmedia Film

### Empobreciendo el mundo

Este modelo industrial de **pesca masiva para hacerla directamente puré**, para convertir en aceite y harina miles de toneladas de pequeños pescados con los que alimentar pescados más grandes y con mayor interés comercial no solo está empobreciendo los mares sino a **millones de personas** de los países ya de por sí más pobres del mundo.

“Los productos del mar cultivados, incluidos el salmón y las gambas, contribuyen al colapso de las poblaciones de peces silvestres y están acaparando una fuente clave de proteínas de las comunidades más pobres del mundo bajo la falsa apariencia de que es un sector más sostenible”, señala Juan-Felipe Carrasco, portavoz del informe *Atrapados*.

### Urge un cambio

Para garantizar que no se excedan los límites naturales de las poblaciones de peces, la investigación concluye que el sector de la acuicultura y los supermercados **deben comprometerse** a eliminar de sus cadenas de suministro harinas y aceites que procedan de pescado salvaje **antes de 2025** para cambiarlos por otros productos que no generan impactos y producen los mismos nutrientes.