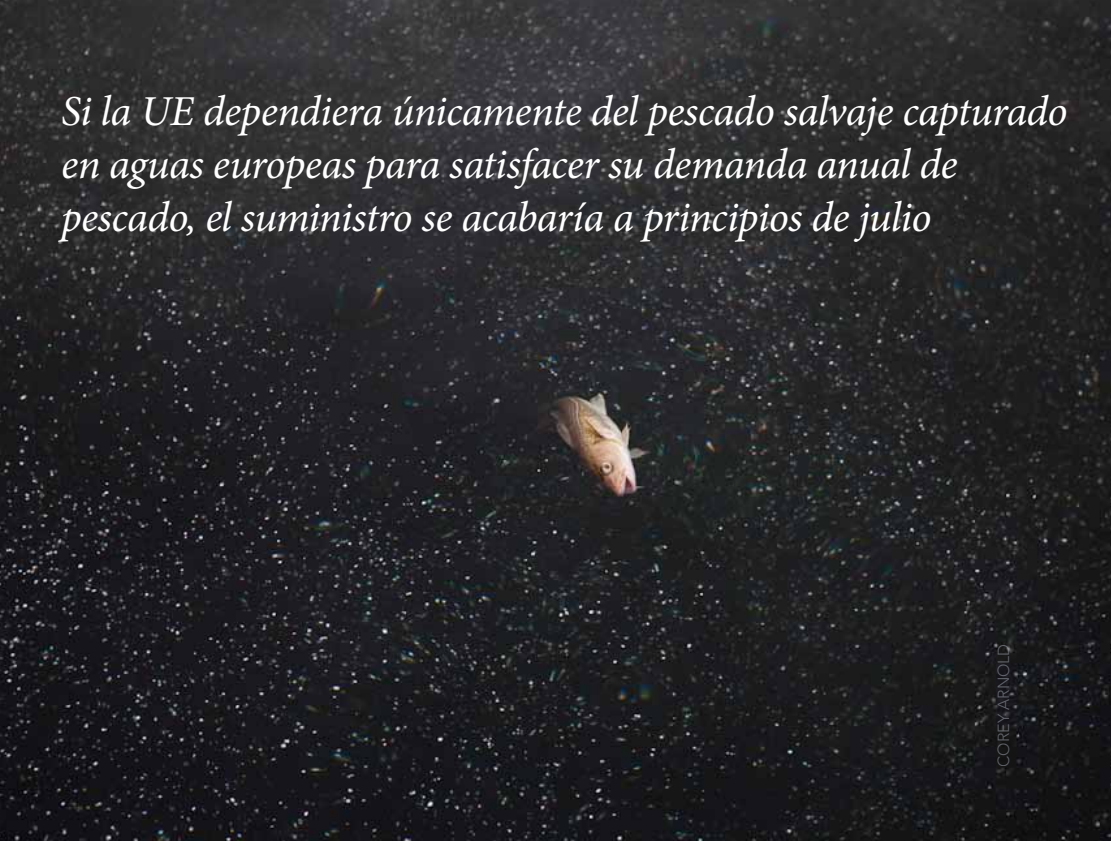


Si la UE dependiera únicamente del pescado salvaje capturado en aguas europeas para satisfacer su demanda anual de pescado, el suministro se acabaría a principios de julio



COREYARNOLD

OCEAN2012 es una alianza de organizaciones cuyo objetivo es detener la sobrepesca, acabar con las prácticas pesqueras destructivas y garantizar un uso justo y equitativo de los recursos pesqueros en buen estado.

OCEAN2012 fue creada y está coordinada por el Grupo Pew Medio Ambiente, la sección ambiental de Pew Charitable Trusts, una organización no gubernamental que se dedica a combatir la sobrepesca en los océanos del mundo.

El Grupo directivo de OCEAN2012 está integrado por la Coalición por Acuerdos Pesqueros Equitativos (CAPE), Ecologistas en Acción, The Fisheries Secretariat, nef (new economics foundation), Pew Environment Group y Seas at Risk.

www.ocean2012.eu



**“¡Es pescado, capitán, pero no como lo conocemos!”
CÓMO LE AFECTA A USTED LA SOBREPESCA: 3**



Este documento informativo publicado por OCEAN2012 explica cómo la sobreexplotación pesquera influye negativamente sobre la calidad del pescado que comemos en Europa. Forma parte de una serie de documentos que ilustran los efectos de la sobrepesca sobre la gente o los ecosistemas marinos debido a la extracción excesiva de millones de toneladas de vida marina cada año.

En algunos Estados miembros se está cometiendo un gran fraude que pasa inadvertido al público: el pescado se etiqueta deliberadamente de forma incorrecta y se vende como si fuera de especies más caras o incluso de especies capturadas de forma sostenible. ¿Por qué está sucediendo todo esto? Nuestra demanda de pescado y marisco está creciendo, a la vez que la disponibilidad de productos pescados localmente se reduce a causa de la sobrepesca. Por ello, la UE tiene que importar cada vez más pescado, y este pescado más barato está inundando los mercados europeos y a menudo nos lo venden de forma fraudulenta.

¿Sabe usted lo que está comiendo?

¿Sabía que el 28% de todo el bacalao vendido en Irlanda es falso? El abadejo (*Pollachius pollachius*), el carbonero (*Pollachius virens*) y el merlán (*Merlangius/Gadus merlangus*) etiquetados incorrectamente se hacen pasar por bacalao (*Gadus morhua*); los procedimientos de empanado, ahumado o rebozado de los filetes se encargan de enmascarar el aspecto, el olor y el sabor de los impostores.

Estos asombrosos resultados se descubrieron cuando los científicos recogieron muestras aleatorias de pescado comprado en los puestos de *fish and chips*, en los supermercados y en las pescaderías de Irlanda y realizaron pruebas de ADN.

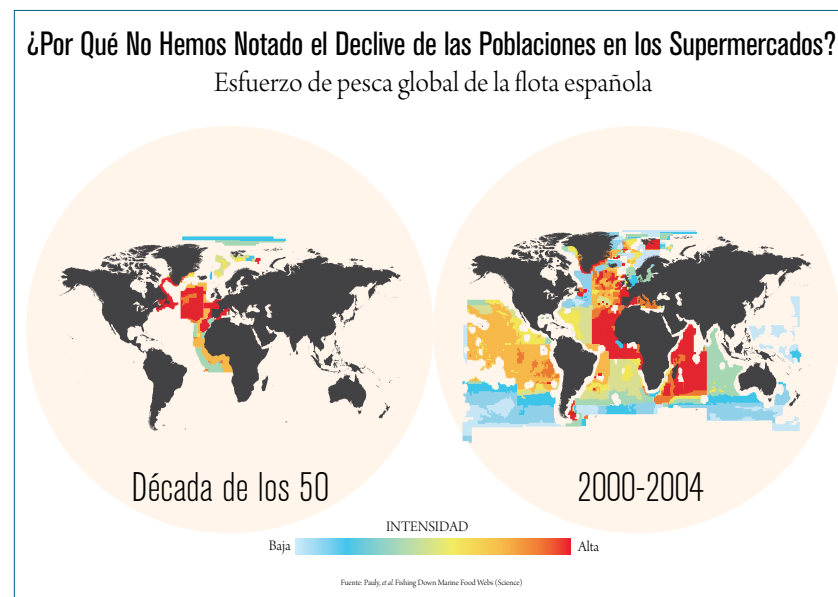
Las pruebas también desvelaron que algunos de los peces etiquetados como 'bacalao pescado de forma sostenible en el Pacífico' eran en realidad bacalao sobrepescado en el Atlántico. Así pues, los estafadores se están aprovechando del deseo que tienen sus clientes de comprar pescado capturado de forma sostenible. Pero el engaño no acaba ahí: este fraude tan extendido es posible que lleve a mucha gente confiada a creer que las poblaciones de bacalao de las aguas del Mar de Irlanda y el Mar del Norte están en buen estado de salud porque esta especie está ampliamente disponible en los establecimientos^{1,2}.

¹ Miller, D.D and Mariani, S. (2010) Smoke, mirrors, and mislabelled cod: poor transparency in the European seafood industry. [Humo, espejos y bacalao etiquetado incorrectamente: falta de transparencia en la industria europea de pescado y marisco]. Revista *Frontiers in Ecology and the Environment*, Vol.8, Issue 10, pp. 517-521.
² Miller, D., Jessel, A. and Mariani, S. (2011) Seafood mislabelling: comparisons of two western European case studies assist in defining influencing factors, mechanisms and motives. [El etiquetado incorrecto de pescado y marisco: las comparaciones de dos estudios de casos de Europa occidental ayudan a definir los factores influyentes, los mecanismos y los motivos]. Revista *Fish and Fisheries*, DOI: 10.1111/j.1467-2979.2011.00426.x



los consumidores están comprando cada vez más pescado más barato y de menor calidad

El bacalao es para los irlandeses y los británicos lo que la merluza (*Merluccius merluccius*) es para los españoles. Estudios realizados por la Universidad de Oviedo (España) en 2004, 2006 y 2010 revelan altos niveles de etiquetado incorrecto y sustitución de especies: entre el 31% y el 39% de la merluza analizada era merluza africana, más barata, en lugar de la merluza más cara capturada en Europa o importada de América^{3,4}. Aunque, desde el punto de vista científico, no hay diferencias en la calidad de las distintas especies de merluza, los consumidores españoles perciben una diferencia y están dispuestos a pagar más por la merluza fresca y capturada localmente. Los precios medios de la merluza europea en 2010 (11,72 €/kg) representaban casi el doble del precio de la merluza africana (6,79 €/kg)⁴. La

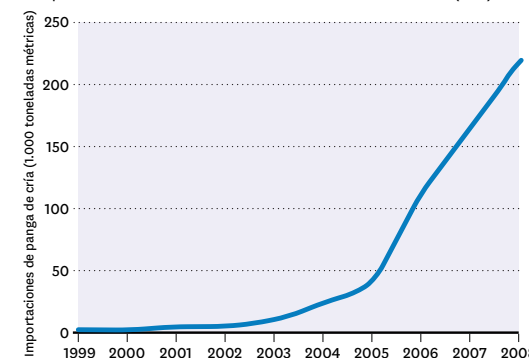


3 García-Vázquez, E. (2010) High Level of Mislabeling in Spanish and Greek Hake Markets Suggests the Fraudulent Introduction of African Species. [El alto nivel de etiquetado incorrecto en los mercados de la merluza español y griego apuntan a la introducción fraudulenta de especies africanas]. Revista J. Agric. Food Chem., Vol. 59, No.2, pp. 475-480. DOI: 10.1021/jf103754r
4 www.thefishsite.com/fishnews/14417/40-per-cent-of-hake-mislabelled-in-spain Con fecha de 14 de marzo de 2011, página consultada el 16 de septiembre de 2011.

UE importa más de 100.000 toneladas de merluza al año, de las cuales el 60% van a España para compensar sus importantes carencias en términos de suministro propio de este pescado. Los estafadores se enriquecen afirmando que la merluza que proviene de otras partes del mundo ha sido capturada en aguas locales.^{3,4}

Mientras tanto, en Alemania, los consumidores están comprando cada vez más pescado más barato y de menor calidad para llenar el vacío dejado por la sobrepesca. Para compensar el déficit en el suministro de especies tradicionales de agua fría pescadas en el Atlántico norte, las neveras y congeladores de los supermercados alemanes están llenos de panga (*Pangasius Hypophthalmus*), un pescado criado en las aguas cálidas, dulces y salobres del sureste asiático y también conocido como pangasius, pangasio, mero basa o pez gato del Mekong.

Figura 2. Las importaciones de panga de cría (en toneladas métricas) a la UE procedentes de Vietnam se incrementaron drásticamente entre 1999 y 2009, llenando el vacío creado por la sobreexplotación pesquera de las poblaciones de peces del Atlántico nordeste. Fuente: Fernández-Polanco et al. (2011)



Hasta hace siete años, éste era un pescado prácticamente desconocido, pero ahora Alemania se ha convertido en un gran mercado para la especie y este pescado aparece incluso en los menús de restaurantes de todo el país. En la actualidad se ha convertido en el quinto pescado más comprado en Alemania⁶. Desde 1999 a 2009, las importaciones de panga a la UE crecieron de forma pronunciada y pasaron de unas 2.000 toneladas a más de 220.000 toneladas (figura 2), reemplazando los mercados tradicionales de bacalao y

5 www.fischinfo.de Página consultada el 20 de septiembre de 2011.

6 www.fischinfo.de/index.php?1=1&page=presse_det&link=a&id=737 Página consultada el 20 de septiembre de 2011.

THE OVERFISHING FACTS

In 2011, mainly due to poor data, the state of 64 percent of fish stocks in EU waters was unknown. Of those known, 63 percent of stocks were overfished, compared with a global average of 28 percent. In the Mediterranean, a staggering 82 percent of known stocks were overfished.

North Sea catch limits for 2011 decided by EU Fisheries Ministers were on average 11 percent higher than scientific advice, while limits for the Irish and Celtic Seas and west of Scotland were 42 percent higher.

Despite subsidised reductions, the EU fishing fleet still has the capacity to fish two

to three times the sustainable level.

Between 2007 and 2013, the EU's European Fisheries Fund will have subsidised fishing and related industries with €4.3 billion. Fuel for fishing vessels is exempt from energy taxes, and State aid and EU-funded fisheries partnership agreements with non-

EU countries also serve to subsidise fishing fleets and the fishing industry across the European Union.

Sources: COM(2011)298 Consultation on Fishing Opportunities, May 25 2011. European Commission fact sheets on the CFP, 2008.



Nuestra demanda de pescado y marisco está creciendo, a la vez que la disponibilidad de productos pescados localmente se reduce

merluza⁷. Algunas personas consideran que es insípido, casi desprovisto de sabor, mientras que otras se preguntan cómo alguien puede esperar que tenga un sabor parecido al de nuestro bacalao de los mares del norte, puesto que el panga se cría en las aguas dulces y lodosas, y en los estanques salobres de los ríos y los deltas del sureste asiático. Y, a pesar de ello, algunos consumidores han recibido gato por liebre, en 2009 varios puestos de *fish and chips* del Reino Unido fueron llevados ante los tribunales por vender panga como si fuera bacalao⁸.

¿Por qué está sucediendo todo esto?

Los economistas y los analistas comerciales no tienen que ir a buscar muy lejos para entender por qué la UE está importando enormes cantidades de panga y otras especies. De acuerdo con los investigadores, si la UE dependiera únicamente del pescado salvaje capturado en aguas europeas para satisfacer su demanda anual de pescado, el suministro se acabaría a principios de julio⁹. La sobrepesca y el aumento de la demanda -que incrementa de media un 15% al año¹⁰ por parte de los consumidores de la UE-

7 Fernández-Polanco, J., Knapp, G. and Llorente, I. (2011) Effects of Pangasius imports on the European Union market for frozen fish fillets, [Los efectos de las importaciones de panga sobre el mercado de filetes de pescado congelados de la UE], encontrado en la página www.was.org/documents/MeetingPresentations/AA2011/AA2011_0077.pdf; and Asche, F., Rolla, K.H. and Trollvik T. (2009) New aquaculture species—the whitefish market. [Nuevas especies de la acuicultura – el mercado de pescado blanco]. Revista *Aquaculture Economics and Management*, Vol.13, No.2, pp.76-93.

8 Dowling, K. and Leake, J. (2011) Fishy labels: what's really in that pack of haddock? [Etiquetas que huelen a chamusquina: ¿qué hay realmente dentro de ese paquete de eglefino?] Periódico *The Sunday Times*, 24 April 2011.

9 nef (2011) Fish Dependence – 2011 Update: the increasing reliance of the EU on fish from elsewhere. [Dependencia de pescado – actualización para 2011: La creciente dependencia de la UE del pescado procedente de otros lugares]. Londres: new economics foundation. 36pp.

10 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2007) Future Prospects for Fish and Fishery Products. 4.

crea una insuficiencia de suministro propio que se suple con el pescado capturado por los buques de la UE en aguas lejanas, los productos de la acuicultura y el pescado importado. Esta presión que cae sobre los sectores de la pesca, de procesamiento y de comercialización al por menor, hace que deban encontrar nuevas fuentes de productos de pescado y continuar obteniendo beneficios, lo que crea incentivos para etiquetar incorrectamente pescado más barato y comercializarlo como si fuera una especie más cara. Esconder pescado “impostor” en productos procesados, como por ejemplo platos listos para poner en el horno recubiertos de salsa o barritas de pescado, y venderlo en supermercados o en puestos de comida para llevar, es bastante fácil, puesto que los consumidores normalmente no notamos la diferencia.

¿Qué puede hacer para cambiar la situación?

¿Cómo acabamos con la sobrepesca? Los políticos tienen la responsabilidad de tomar las decisiones para poner fin a la sobrepesca; los ciudadanos tienen la responsabilidad de elegir cuidadosamente lo que comen y contribuir también apoyando a sus políticos y animándoles a tomar las decisiones necesarias. Usted puede ayudar a acabar con la sobrepesca haciendo que se oiga su voz y pasando a la acción para conseguir una visión ecológica amplia de lo que deben ser unos océanos en buen estado de salud y unas pesquerías sostenibles.

Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. [Perspectivas futuras para el pescado y los productos pesqueros 4. Consumo de pescado en la Unión Europea en 2015 y 2030]. ftp.fao.org/docrep/fao/010/ah947e/ah947e.pdf

