



LA PESCA SOSTENIBLE Y EL DESPILFARRO ALIMENTARIO: EL DESENCUENTRO ENTRE LA NORMATIVA Y LA IDEOLOGÍA

Noviembre 2016

Ana Afonso y Susana Sastre

Cátedra Banco de Alimentos de la UPM

Contenido

1.	El consumo y la producción de pescado en España (datos estadísticos)	3
2.	El desperdicio de pescado.....	8
3.	La pesca sostenible y su regulación	10
3.1.	Principios y directrices para una pesca sostenible	10
3.2.	La política pesquera de 2002 en Europa.....	12
4.	De “Pezqueñines no gracias” a “Ni un pez por la borda”	14
5.	La nueva política pesquera: de los Descartes a los Desembarques	15
6.	¿Qué hacer con el pescado desembarcado que no se puede comercializar para consumo humano?.....	18
6.1.	Aprovechamiento de desembarques desde una perspectiva económica.....	19
6.2.	Aprovechamiento de desembarques desde una perspectiva ambiental	19
6.3.	Aprovechamiento de desembarques desde una perspectiva social	20
7.	Conclusión: del Puerto al Banco de alimentos, una Práctica Sostenible	22
8.	Referencias	23

1. El consumo y la producción de pescado en España (datos estadísticos)¹.

España es un importante productor, comerciante y consumidor de pescado y productos pesqueros.

- Producción:

España produce anualmente en torno a 1.200.000 toneladas de pescado, según datos de 2012, de las cuales la mayoría son en aguas marinas y sólo 23.000 en agua dulce (FAO, 2014). Este dato de producción incluye las capturas (930.000 toneladas) y la acuicultura (260.000 toneladas). La acuicultura representa el 22% de la producción total pesquera. La producción de pesca (capturas) notificada por España se ha estado recuperando de una bajada en 2007 y en 2011 alcanzó aproximadamente un millón de toneladas, un nivel que no había alcanzado desde 2001.

El PIB acuícola y de pesca (2009), según Eurostat, es de 1.663 millones de euros (el PIB a precios de mercado (2012), fue 1.029 billones de euros (INE)). La importancia de los subsectores de pesca extractiva y acuicultura en lo que se refiere a su contribución al Producto Interior Bruto nacional ha fluctuado entre aproximadamente 0,1% y 0,2% (una tasa muy superior en zonas altamente dependientes de la pesca). En 2011, la pesca y la acuicultura proporcionaron 39.850 puestos de trabajo equivalentes a tiempo completo. Los datos de 2011 indicaron que un 13% de los empleados eran mujeres.

La flota española, la tercera en tamaño en la UE (10.115 buques) pesca tradicionalmente alrededor de todo el mundo y en 2012, el 38% de las capturas

¹ Del documento: Perfiles sobre la pesca y la acuicultura por países, de FAO (2014): <http://www.fao.org/fishery/facp/ESP/es>

marinas totales, principalmente atunes y especies demersales de alto valor, provinieron de aguas lejanas. La flota se encuentra distribuida en tres caladeros diferenciados: caladero nacional (96% de los barcos), otras aguas de la Unión Europea y caladeros internacionales. Más de la mitad de la flota de caladero nacional pesca al arrastre merluza, gamba, bacaladilla, jurel, rape, gallo, cigala, langostino, etc. Los cerqueros son barcos que capturan fundamentalmente boquerón, sardina, jurel y caballa, pescando también atún en las correspondientes costeras cambiando la modalidad de pesca a “curricán”. El resto utilizan palangre o artes de enmalle, como volantas dirigidas a merluza y rascos a rape y otras especies demersales en el Cantábrico y noroeste de la península, aunque el palangre de superficie pesca túnidos y otras especies pelágicas y semipelágicas.

La flota que pesca en aguas comunitarias de la Unión Europea, no españolas, está constituida por 229 buques que utilizan arrastre y palangre de fondo y enmalle que dirigen su actividad a especies demersales: merluza, rape, gallo, cigala, abadejo, etc. Finalmente, alrededor de 254 barcos faenan en caladeros internacionales. En su mayor parte son buques congeladores: arrastreros, palangreros y atuneros- cerqueros. Las especies principales son: peces demersales (merluza, brótola, rosada, fletán, raya, reloj anaranjado, bacalao, etc.); cefalópodos (calamar, pota, pulpo, etc.); crustáceos: gambas, langostinos, camarón, etc.); túnidos (tropicales, pez espada y otras especies pelágicas afines).

El marisqueo emplea a más de 6.000 personas, con unas capturas superiores a las 10.000 t. Tiene una gran preponderancia en Galicia, seguida a distancia de Andalucía y Cataluña. En el año 2007 en Galicia se produjeron más de 10 millones de kilos de bivalvos con una facturación de 74,6 millones de euros en lonja (es decir, en primera venta) lo que ocupa a más de 30.000 personas. La importancia social del marisqueo es indudable, tanto por el número de puestos de trabajo, en el que hay una importante participación de la mujer, como por el valor económico de la recolección de bivalvos: almejas, berberechos, chirila, coquina, etc., así como otras especies de alto valor como percebes, erizos, algas, etc. El área de explotación son las zonas más costeras: desembocaduras de los ríos, rías, playas y zonas rocosas.

El mayor volumen de capturas corresponde a especies pelágicas o semipelágicas: sardina, bacaladilla, caballa, boquerón, jurel y distintas clases de túnidos, en particular las especies tropicales (listado, rabil y patudo).

En la distribución de la flota por Comunidad Autónoma, destaca por capacidad de pesca Galicia, seguida de Andalucía, Cataluña y Canarias.

Existen un total de 312 puertos pesqueros en el litoral español. En 2010, el puerto más importante en términos de descargas de pescado fresco fue Vigo, con 88.340t, seguido de Coruña, con 43.150t y Pasajes (18.700t). En cuanto a pesca congelada, el puerto de Algeciras (982.787 t) tiene el liderazgo, seguido del puerto de Vigo (481.876 t), Las Palmas de Gran Canaria (283.047 t), Marín (50.840 t), Barcelona (31.829 t) y otros con cantidades menos importantes. Por Comunidades Autónomas destacan por volumen de descargas en puerto: Galicia, seguida de Andalucía, Asturias, Canarias, Cantabria, Valencia, Cataluña, País Vasco, etc.

En cuanto a las artes de pesca, el segmento de flota más numeroso es el de artes menores (8.300 buques), seguido con distancia del arrastre de fondo (1.003 buques), cerco (666), palangre de fondo (184), palangre de superficie (154), volantas (57) y rasco (33). De todas las modalidades de pesca el arte de cerco es el que da lugar al mayor volumen de capturas. La modalidad de arrastre, es la más importante por el número de barcos y el valor global de las capturas. El número de capturas por embarcación en el caso de artes menores es reducido pero de alto valor económico, porque se dirigen a especies de alta demanda en el mercado nacional y cuidan la calidad del producto

El subsector de la acuicultura cuenta con un total de 5.029 empresas, que poseen 5.313 instalaciones, de las que 213 son de acuicultura continental. Las especies de pescados marinos actualmente criadas en España a escala comercial son: dorada, rodaballo, lubina, anguila, besugo, corvina, lenguado y abadejo, además del langostino (crustáceo). La producción está dominada por mejillones (77%), seguidos por la dorada, trucha arcoíris, lubina y rodaballo. En conjunto, el 71% de la producción se realiza sobre cultivos en vertical (moluscos), fundamentalmente mejillón, el 22,6% se refiere a cultivos en horizontal y sólo el 3,6% se realiza en tierra firme.

- Consumo:

El pescado es una fuente fundamental de proteínas en la dieta mediterránea desde épocas inmemoriales, considerándose fundamental su consumo habitual para la salud. De acuerdo con la OMS/FAO y la Fundación Española de la Nutrición (FEN), el consumo de pescado, marisco y sus productos derivados no sólo aporta proteínas sino otros nutrientes importantes, pues son la principal fuente natural de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga Omega 3, y destacan por su elevado contenido. Si bien la tendencia del consumo es a reducir su participación en la dieta, razones de salud aconsejan a los poderes públicos hacer campañas de promoción del pescado, que vienen siendo apoyadas a nivel europeo. Entre otras el pescado, especialmente el graso, reduce el riesgo de muerte por enfermedad coronaria.

Desde los años 80 España ha sido un importador neto de pescado y productos pesqueros. En 2013, las exportaciones de pescado y productos pesqueros se valoraron en 4.000 millones de dólares americanos, mientras que las importaciones alcanzaron un valor de 6.500 millones de dólares americanos.

Durante el año 2010, el consumo total de productos de la pesca ascendió a cerca de 1.552,8 millones de kilos y supuso un gasto próximo a 10.746,1 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentra en los hogares (80,8%), mientras que la restauración comercial supone el 15,1% y la restauración colectiva y social, el 4,1% restante. En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en los hogares (81,4%), mientras que la restauración comercial supuso el 15,6% y la restauración colectiva y social, el 3% restante. El consumo per cápita de pescado se estimó en 43,3 kg en 2010.

Según se desprende de los últimos datos disponibles del Panel de Consumo del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, del año 2008, el pescado llega al 70% de la población a lo largo del año, alcanzando a un mayor número de hogares de enero a mayo, con un consumo medio de 1,2 kilos por persona al mes. El pescado congelado llega al 40% de los hogares, con un consumo medio de kilo por persona al mes, teniendo una intensidad mayor de demanda en los meses de diciembre a marzo. De la producción destinada a consumo humano en el año 2007 el 65% se consumió fresco, el 15% en productos congelados y el 20% en conservas,

enteros o en piezas, salados, ahumados, platos preparados, etc. Continúa la tendencia de incrementar el consumo de los productos transformados en detrimento del fresco y del congelado entero. El pescado más importante continúa siendo la merluza junto a la sardina/boquerón, aunque la dorada y el salmón ganan importancia. La industria de transformación es muy diversa, abarcando una amplia gama de productos y especies: productos congelados (tubo de pota, merluza, bacalao), conservas (atún, sardina, mejillón), productos cocidos (langostino, gamba, cigala), productos ahumados (salmón, trucha) platos semipreparados y platos preparados. Los pescados, frescos y congelados, representan un 56,2% del volumen de pesca, frente al 29,6% de mariscos, frescos, congelados y cocidos y el 14,2% de conservas de pescado.

La cantidad comprada de pescado per cápita en los hogares viene disminuyendo progresivamente desde el año 2004, sin embargo el año 2008 se ha mantenido estable respecto a 2007. Además, se ha incrementado la demanda de conservas de pescado, un 3,6% y de marisco cocido, en 1,4%, disminuyendo el de marisco, tanto fresco como congelado. Por meses, en octubre se intensifica el consumo de pescado, coincidiendo con que este mes es el que tiene el precio medio por kilo más bajo del año.

Respecto al perfil de los hogares, los jubilados, parejas adultas sin hijos y adultos independientes son los que más demandan pescado, alcanzando los 27,9 Kilos por persona y año; consumiendo 12,3 kilos más que la media española. Mientras que los que menos consumen este tipo de producto son las parejas con hijos menores de seis años y los jóvenes independientes con 8,3 y 11 kilos por persona y año, respectivamente.

Sobre el lugar de compra, la tienda tradicional sigue siendo la preferida, representando el 44,2 %, mientras que los canales dinámicos, con el súper a la cabeza, representan el 35,8 % del total, manteniendo su importancia con unos precios medios de 6,37 euros/Kg., inferiores a la media española que se sitúa en 6,68 euros/Kg.

2. El desperdicio de pescado

De acuerdo con FAO (2012), con «pérdidas de alimentos» nos referimos a la disminución de la masa de alimentos comestibles en la parte de la cadena de suministro que conduce específicamente a los alimentos comestibles para el consumo humano. Las pérdidas de alimentos tienen lugar en las etapas de producción, poscosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimentos (Parfitt et al., 2010). Las pérdidas de alimentos que ocurren al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final) se conocen como «desperdicio de alimentos», más relacionado con el comportamiento de los vendedores minoristas y los consumidores (Parfitt et al., 2010).

En las cadenas de suministro de alimentos (CSA) de los productos básicos vegetales y animales se pueden distinguir cinco fronteras del sistema. Para estimar las pérdidas y el desperdicio de alimentos para el pescado se consideraron los aspectos siguientes:

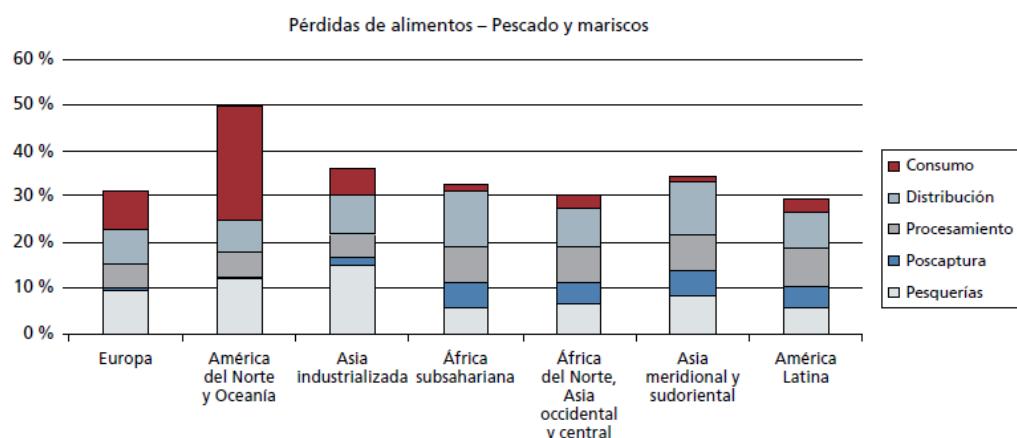
- Producción agrícola: las pérdidas de pescado tienen su origen en los peces que se desechan durante la pesca.
- Manejo poscosecha y almacenamiento: las pérdidas de pescado tienen su origen en los derrames y el deterioro que se producen durante el enhielado, envasado, almacenamiento y transporte tras la descarga.
- Procesamiento: las pérdidas de pescado tienen su origen en los procesos industriales como el enlatado o el ahumado.
- Distribución: pérdidas y desperdicio en el sistema de mercado (p. ej., mercados mayoristas, supermercados, vendedores minoristas o mercados tradicionales).
- Consumo: pérdida y desperdicio durante el consumo en el hogar.

Los alimentos se desperdician a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, desde la producción inicial hasta el consumo final en el hogar. En el caso de los países de ingresos altos y medianos, los alimentos se desperdician en gran medida, no obstante, los alimentos también se pierden y desperdician al principio de la cadena de suministro de alimentos. En los países de ingresos bajos, los alimentos se pierden principalmente durante las primeras etapas y etapas intermedias de la cadena de suministro de alimentos y se desperdician muchos menos alimentos en el consumo.

En el caso del pescado, las pérdidas se producen de forma diferenciada en países industrializados y en desarrollo. En los primeros, de acuerdo con FAO (2012) las pérdidas en la producción primaria de pescado y mariscos son significativas debido a los índices de descarte de entre un 9 y un 15% en las capturas marinas. La primera valoración global sobre los descartes a nivel mundial se publicó en 1994 y determinó un descarte total de 27 millones de toneladas (Alverson et al., 1994). El último estudio mundial realizado por la FAO en 2005 sugiere que el descarte se ha reducido hasta los 7,3 millones, pero las cifras todavía no son totalmente comparables. Incluso si se sobreestimó el cálculo del primero y subestimó el del segundo, las reducciones parecen haber sido significativas. La última valoración corresponde a una media ponderada de descarte mundial del 8 %. Sin embargo, existen diferencias considerables entre los métodos de pesca y las regiones (Kelleher, 2005). Una alta proporción del pescado y mariscos que se compran también se desperdicia en los hogares de los consumidores.

En los países en desarrollo, las pérdidas en la producción primaria dependen sobre todo de índices de descarte de entre un 6 y un 8 % de las capturas marinas. El hecho de que se produzcan pérdidas más altas en la fase de distribución se debe a los altos niveles de deterioro que se dan durante la distribución de pescado y mariscos frescos, por escasez de instalaciones de almacenamiento y la falta de infraestructura para el transporte, la refrigeración y los mercados.

Figura 8. Parte de las capturas iniciales de pescado y mariscos que se desechan, pierden o desperdician en las diferentes etapas de la CSA en diferentes regiones



Fuente: FAO (2012)

3. La pesca sostenible y su regulación

El Desarrollo Sostenible fue definido en 1987 como “el desarrollo que satisface las necesidades presentes sin comprometer la capacidad de satisfacer las necesidades de las generaciones futuras” (Brundtland Comision, 1987). El desarrollo sostenible es, por tanto, el desarrollo que tiene en cuenta el impacto en el medioambiente e intenta minimizar los efectos negativos en el medioambiente.

El concepto de desarrollo sostenible cobra más sentido a escala mundial puesto que los recursos naturales han de ser compartidos por todos los ciudadanos del mundo y sobre todo porque el impacto que el “mal desarrollo” produce en el entorno traspasa las fronteras y afecta a todos los ciudadanos del mundo. Pero el concepto general de sostenibilidad se puede “intrapolar” tanto sectorialmente como geográficamente y aplicar a actividades y lugares concretos.

En el ámbito de la actividad pesquera se evidencia que los océanos no pueden soportar un ritmo no controlado de pesca si se quiere garantizar el futuro de la biodiversidad marina y de quienes dependen de este recurso.

En este contexto se define una pesquería sostenible como aquella que puede mantenerse de forma indefinida sin comprometer la viabilidad de la población de la especie objetivo y sin ejercer un impacto negativo sobre otras especies dentro del ecosistema, incluidos las personas.

3.1. Principios y directrices para una pesca sostenible

Los recursos pesqueros aun siendo renovables, son limitados y tienen que someterse a una ordenación adecuada si se quiere que su contribución al bienestar nutricional, económico y social de la creciente población mundial sea sostenible.

En Septiembre de 2015, los líderes mundiales de 193 países de Naciones Unidas adoptaron la agenda mundial de Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para enmarcar los planes de desarrollo para los próximos 15 años hasta el 2030. Los ODS se preocupan por “lograr la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición” (Obj. 2) y por “Conservar y utilizar en forma sostenible los océanos, los mares y los

recursos marinos para el desarrollo sostenible” (Obj. 14). Establecen la meta de “reglamentar eficazmente la explotación pesquera y poner fin a la pesca excesiva, (...) y a las prácticas de pesca destructivas”.

Al hablar de Sostenibilidad los ODS no se centran solo en cuestiones medioambientales sino que se refieren a las tres dimensiones de la sostenibilidad – económica, social y ambiental – de manera integral y equilibrada (NU, 2015).

Las tres dimensiones de la sostenibilidad se contemplan también en El Código de Conducta para la Pesca Responsable de FAO (FAO, 1995) donde se reconoce la importancia nutricional, económica, social, cultural y ambiental de la pesca y los intereses de todos aquellos que se relacionan con el sector pesquero. En el Código se indica la necesidad de promover la contribución de la pesca a la seguridad alimentaria y a la calidad de la alimentación otorgando prioridad a las necesidades nutricionales de las comunidades locales. Asimismo, hace un llamamiento para que las políticas, programas y prácticas referentes al comercio de pescado y productos pesqueros no tengan repercusiones negativas desde el punto de vista social y nutricional.

Greenpeace ha elaborado una serie de Principios para una Pesca Sostenible basados en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO. Según estos principios, una pesquería sostenible:

- está gestionada desde una perspectiva centrada en el ecosistema
- ayuda a proteger especies y hábitats sensibles
- mantiene las poblaciones de todas las especies objetivo en un nivel saludable
- utiliza métodos de pesca selectivos
- mantiene la biodiversidad de las otras especies asociadas a la pesquería
- minimiza el consumo de energía, productos químicos y residuos
- opera de manera social y económicamente justa y responsable
- facilita siempre el origen de todo su pescado desde el punto de captura hasta el punto de venta.

3.2. La política pesquera de 2002 en Europa

La actividad pesquera en España está sometida a los dictámenes de la Política Pesquera Común (PPC). El origen de la PPC en 1983 se debió a la necesidad de establecer un marco legal que fijase el acceso por parte de los Estados Miembros a las aguas de la Unión Europea.

Inicialmente los objetivos de la PPC eran preservar las poblaciones de peces, proteger el medio ambiente marino, garantizar la viabilidad económica de las flotas europeas y proporcionar a los consumidores alimentos de calidad. Para ello en 1983, se adoptaban las Zonas Económicas Exclusivas (ZEE), se formulaba el concepto de estabilidad relativa y se establecían medidas conservacionistas de gestión basadas en los totales autorizados de capturas (TAC) y las cuotas.

Sin embargo, seguía existiendo un grave desequilibrio entre la capacidad de la flota y las posibilidades de captura. Esto llevó a elaborar un nuevo reglamento en 1992, dirigido a reducir la flota comunitaria, a la vez que diseñó medidas estructurales para atenuar las consecuencias sociales. Se introdujo el concepto de «esfuerzo pesquero» a fin de restablecer y mantener el equilibrio entre los recursos disponibles y las actividades pesqueras. El Reglamento sometió el acceso a los recursos a un sistema de concesión de licencias eficaz.

Una vez más, las medidas adoptadas en 1992 no tuvieron la eficacia esperada para poner fin a la sobre pesca, y el deterioro de muchas poblaciones de peces prosiguió a un ritmo incluso mayor. Esta situación crítica condujo a una reforma en 2002 que entró en vigor en 2003. El principal objetivo de la reforma de 2002 era asegurar un futuro sostenible para el sector pesquero garantizando puestos de trabajo e ingresos estables para los pescadores, atendiendo la demanda de los consumidores y preservando al mismo tiempo el frágil equilibrio de los ecosistemas marinos. La reforma introdujo la gestión a largo plazo de las actividades pesqueras, incluida la preparación de medidas de emergencia, planes plurianuales de recuperación para las poblaciones que se encontrasen por debajo del umbral biológico de seguridad y planes plurianuales de gestión para las demás poblaciones. También se adoptaron medidas socioeconómicas para ayudar al sector durante el periodo transitorio.

La reforma de 2002 ofreció a los pescadores una mayor participación en las decisiones que les afectan mediante la creación de consejos consultivos regionales

(CCR) integrados por pescadores, expertos científicos, representantes de otros sectores relacionados con la pesca y la acuicultura, así como por las administraciones locales, regionales y nacionales, las asociaciones ecologistas y los consumidores.

Gracias a estas políticas se observó una progresiva mejora en la recuperación de los recursos, si bien no cumplió las expectativas a corto plazo, ya que no se detuvo el deterioro de algunas poblaciones. También se pusieron de manifiesto algunos problemas no detectados previamente, como el de los *descartes*. Esta práctica consiste en devolver al mar las capturas no deseadas, vivas o no, por no alcanzar la talla, porque el pescador no dispone de cuota o por otras normas de composición de las capturas.

Los descartes incluyen millones de toneladas de pescado. Un informe de WWF denuncia que los descartes han llegado a representar un 40 por ciento de las capturas totales (Davies, et al., 2009). La proporción de descartes varía entre un 20-60 por ciento del peso de las capturas de especies demersales en las pesquerías más relevantes (Anfaco, 2016).

Las capturas accesorias y posteriores descartes repercuten de manera negativa en varios aspectos por lo que su eficacia y su “sostenibilidad” resulta cuestionada desde las tres dimensiones de la sostenibilidad:

Desde la *dimensión ambiental* se constata el efecto negativo sobre el ecosistema marino. Una proporción importante de los descartes incluyen ejemplares jóvenes muertos o heridos, lo cual tiene dramáticas consecuencias sobre la capacidad de las especies de reproducirse y mantener las poblaciones. Además, la llegada al fondo de grandes cantidades de alimentos provenientes de los descartes puede tener un efecto negativo en la biodiversidad local, favoreciendo a determinadas especies carroñeras en detrimento de otras (Losada, 2002).

Desde la *dimensión económica*, pocas industrias podrían tolerar niveles de desperdicio y mala manejo que afectara a un 40 por ciento de la producción año tras año (Davies et.al., 2009).

Desde una *dimensión social*, los seres vivos marinos son una de las fuentes de proteína animal y de ácidos grasos más importantes que desafortunadamente está carente en las dietas de grupos de población en estado de exclusión.

4. De “Pezqueñines no gracias” a “Ni un pez por la borda”

En España, desde los años 80, comenzó una campaña de concienciación a toda la sociedad sobre los problemas de sostenibilidad de la pesca que se llevaba a cabo y de las costumbres de consumo a nivel nacional, centrándose en ese momento en evitar la pesca, distribución y el consumo de peces que no superasen unas tallas mínimas. Esas tallas mínimas quedaron reflejadas en varios reglamentos comunitarios y nacionales, y fueron recopiladas por primera vez en el Real Decreto 560/1995 (modificado posteriormente en el Real Decreto 1615/2005).



La campaña publicitaria fue llevada a cabo por el Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM) y llevaba como slogan principal «*Pezqueñines ¡No, gracias!*», o simplemente «*Pezqueñines no*».

Desde 1983 hasta 1993 se utilizó dentro de la campaña un anuncio de televisión que tuvo gran repercusión social.

Tres décadas después otra gran campaña de concienciación social llamaba la atención sobre otro problema de la pesca: los descartes. Al contrario que la anterior, en esta ocasión fue la sociedad civil la que se movilizó para presionar a los políticos para cambiar la ley comunitaria de pesca. El movimiento inicialmente surgió en Reino Unido, de la mano del cocinero Hugh Fearnley-Whittingstall, quien lanzó la campaña Fish Fight para alertar sobre la cantidad de peces que se lanzaban por la borda, muertos, en el Mar del Norte, debido a la política de descartes vigente en ese momento (2010).

En España, Mario Picazo lideró esta campaña, que se llamó Ni un pez por la borda. Varios cocineros españoles se sumaron a la iniciativa, como Paco



www.niunpezporlaborda.org

Roncero, Mario Sandoval, Sergi Arola, Ángel León, Joaquín Felipe y Darío Barrio, con locales que suman varias estrellas Michelín. Todos ellos presentaron la [web](#) de la campaña “Ni un pez por la borda”.

Estas campañas, que reunieron casi 900.000 firmas, fueron claves para el cambio en la política pesquera común de la Unión Europea, que eliminará de forma progresiva los descartes.

5. La nueva política pesquera: de los Descartes a los Desembarques

En 2013, el Consejo y el Parlamento alcanzaron un acuerdo para crear una nueva PPC con miras a la sostenibilidad a largo plazo de las actividades de la pesca y la acuicultura desde los puntos de vista medioambiental, económico y social (Parlamento Europeo, 2016). Ese acuerdo fue el final de una consulta pública iniciada en 2009 y un largo debate.

La nueva PPC tiene por finalidad garantizar que las actividades en los sectores de la pesca y la acuicultura sean sostenibles a largo plazo desde el punto de vista medioambiental y que se gestionen de forma coherente con los objetivos de generar beneficios económicos, sociales y de empleo.

Uno de los cambios más importantes que se introducen con la nueva PPC es la *prohibición de los descartes*: la nueva reforma pondrá fin progresivamente a esta práctica, considerada por la mayoría de la sociedad como inaceptable. El descarte de las especies reguladas se reducirá progresivamente, entre 2015 y 2019 y, al mismo tiempo, se adoptarán medidas de acompañamiento para llevar la prohibición a la práctica. La obligación de desembarque implica que la tripulación debe subir a bordo todo el pescado capturado, anotar las cantidades en el diario de a bordo, distribuirlo en cajas, con su hielo, y llevarlo al puerto. Si se capturan especies para las que no se tiene una cuota asignada, se deducirá la cantidad de las especies que sí se tienen adjudicadas. En el caso de los peces de talla inferior a la mínima y otras especies sin valor la norma dice que no se podrán utilizar para consumo humano.

Cuadro 1: La Política Pesquera Común de 2013

Consideración 26: Es necesario adoptar medidas para reducir los elevados niveles actuales de capturas no deseadas y eliminar gradualmente los descartes. En efecto, las capturas no deseadas y los descartes representan un desperdicio considerable y repercuten negativamente en la explotación sostenible de los recursos biológicos y los ecosistemas marinos, así como en la viabilidad económica de la pesca. Resulta necesario establecer la obligación de desembarcar («obligación de desembarque») todas las capturas de las especies sujetas a límites de capturas y, en el Mar Mediterráneo, también las capturas de las especies sujetas a tallas mínimas, efectuadas durante las actividades de pesca ejercidas en aguas de la Unión o por buques pesqueros de la Unión, y prever su aplicación gradual, al mismo tiempo que se derogan las normas que hasta el momento han obligado a los pescadores a los descartes.

Consideración 27: Debe introducirse la obligación de desembarque atendiendo a las diferentes pesquerías. Ha de permitirse que los pescadores sigan descartando aquellas especies que, según los mejores dictámenes científicos disponibles, tengan un elevado nivel de supervivencia cuando se devuelven al mar.

Artículo 15: Obligación de desembarque

1. Todas las capturas de poblaciones sujetas a límites de capturas, y en el Mediterráneo también las capturas de poblaciones sujetas a tallas mínimas tal como se definen en el anexo III del Reglamento (CE) no 1967/2006, efectuadas durante las actividades pesqueras en aguas de la Unión, o por buques de la Unión fuera de aguas de la Unión en aguas no sujetas a la soberanía o jurisdicción de terceros países, en las pesquerías y las zonas geográficas enumeradas a continuación, deberán almacenarse y mantenerse a bordo de los buques pesqueros, así como registrarse, desembarcarse e imputarse a las correspondientes cuotas cuando proceda, excepto cuando sean utilizadas como cebo vivo, de conformidad con el siguiente calendario (...).

La obligación de desembarque se aplicará a cada una de las pesquerías. Los detalles de la aplicación se concretarán en los planes plurianuales o, en su defecto, en planes específicos de descarte. Indicarán las especies reguladas, disposiciones sobre documentación de las capturas, tallas mínimas de referencia para la conservación y exenciones (peces que pueden sobrevivir una vez devueltos al mar y tolerancia de mínimos en determinadas condiciones). Además, para facilitar la obligación de desembarque se flexibilizará la gestión de la cuota.

Esta medida va acompañada de otras, dirigidas a la sostenibilidad, como la mejora del proceso extractivo, la toma de decisiones basada en recogida rigurosa de datos científicos y más cercana a los caladeros, el ajuste de la flota o la lucha contra la pesca ilegal. La ley prevé la aplicación del principio de flexibilidad, por el que los pescadores podrán tirar por la borda hasta un 7% de las capturas si se demuestra que no pueden mejorar sus artes.

Sin embargo, la obligación de desembarque de todas las capturas realizadas, plantea una serie de interrogantes que, después de la entrada en vigor de la primera fase de la prohibición de descartes el 1 de enero de 2015, no han sido resueltos. Como señala Ecologistas en Acción (2013), “la normativa relativa a la obligación de desembarque se revela claramente confusa y de muy difícil aplicación y control”. Algunos expertos advierten de los riesgos del resurgimiento de un mercado negro de ejemplares por debajo de la talla legal al obligar a llevarlos a puerto y de los efectos en cascada para la biodiversidad. Investigadores del Instituto Español de Oceanografía advierten de éste y otros posibles efectos negativos en el Mediterráneo de esta nueva medida. Los pescadores se quejan de que las cuotas de algunas especies son muy ajustadas, y si se restan los descartes a esas cuotas y se debe dejar de faenar, la problemática social se incrementa.

El procesado de las capturas desembarcadas y que no pueden destinarse a consumo humano no está aún organizado. Y en España sólo hay una fábrica de harina de pescado, según Raúl García, de la organización WWF. En un informe publicado por esa organización en 2013, señalan “Preocupa que un buen número de peces que en un principio no se deberían pescar, acaben transformándose en pienso para alimentar a la industria acuícola de peces en lo alto de la cadena trófica, repercutiendo así en una mayor reducción de la biomasa presente en nuestros mares y menor disponibilidad de alimento para las poblaciones salvajes.”

6. ¿Qué hacer con el pescado desembarcado que no se puede comercializar para consumo humano?

Con la aplicación de la política de desembarque todas las capturas de poblaciones sujetas a límites de capturas, y en el Mediterráneo también las capturas de poblaciones sujetas a tallas mínimas efectuadas durante las actividades pesqueras, deberán almacenarse y mantenerse a bordo de los buques pesqueros, así como registrarse, desembarcarse e imputarse a las correspondientes cuotas cuando proceda.

Se busca alcanzar el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS). Teóricamente resulta fácil establecer cuál es el RMS al definirlo como la captura máxima que se puede extraer de una población, de manera indefinida sin poner en peligro su capacidad de regeneración futura. Pero en la práctica es difícil obtener datos científicos que permitan estimar cual es esa captura máxima. La política de desembarques proporciona más información sobre la totalidad de las capturas que ayuda a estimar cual es el RMS para cada especie. Pero ante la falta de información científica suficiente se debe aplicar el criterio de precaución para no sobreestimar las capturas máximas.

La obligación de desembarque implica necesariamente un aumento de los costes para los pescadores, además de un cambio en la gestión, razón por la cual dicha obligación se está introduciendo paulatinamente. Tanto las capturas accesorias como los pescados pequeños o deteriorados así como los subproductos obtenidos tras el procesado de organismos marinos destinados a consumo humano representan un problema a bordo debido a la prohibición existente de tirarlos al mar, mientras que su gestión en tierra resulta ineficiente (Anfaco, 2016).

La cuestión que se plantea ante esta nueva política es qué hacer con las capturas desembarcadas que no se puede comercializar para consumo humano, lo cual representa un reto particular en la gestión de la pesca sostenible. El aprovechamiento de los productos y los descartes se puede contemplar desde las tres dimensiones de la sostenibilidad: con una perspectiva económica, obtención de nuevos productos con valor añadido; con una perspectiva ambiental de reducción de

residuos; y con una perspectiva social que considere la donación para comedores sociales.

6.1. Aprovechamiento de desembarques desde una perspectiva económica

La obtención de productos de alto valor añadido va más allá del aprovechamiento de los residuos para harina de pescado, tal y como se viene haciendo. Los subproductos pueden tener distintos destinos en la alimentación animal, para consumo humano, en la industria farmacéutica, cosmética y otras. Algunos ejemplos son: productos reestructurados a base de pescado (hamburguesas de pescado, gulas, palitos de cangrejo, análogos de gambas, croquetas,...); derivados de algas; aceites de pescado con aplicación en la industria alimentaria, la farmacéutica y también para la obtención de biodiesel; colágeno y gelatinas a partir de piel, espinas, escamas...como alternativa al empleo de gelatinas procedentes de mamíferos terrestres; valorización de la piel para la elaboración de cinturones, bolsos; esencia de perla, a partir de escamas, utilizado en la industria cosmética.

6.2. Aprovechamiento de desembarques desde una perspectiva ambiental

Razones principalmente medioambientales son las que han propiciado el cambio de la política de descarte a la política de desembarque al haberse constatado que los peces devueltos al mar frecuentemente no sobreviven y consecuentemente tampoco contribuyen a la reproducción, lo que reduce el potencial futuro de captura. El aprovechamiento de los recursos inicialmente desechados con la política anterior no solo puede aportar beneficios económicos sino también medioambientales, ya que al evitar devolver los descartes y desperdicios se minimiza la contaminación del mar. En este sentido, la política seguida por la UE en materia de recuperación de desechos y las cada vez mayores penalizaciones a la generación de residuos han incentivado la valoración y explotación de estos organismos marinos (FEP, 2011).

Además, el no fácil aprovechamiento de los descartes que se desembarcan y el gasto en el que se incurre en su traslado a bordo en términos energéticos, de espacio y de gestión puede resultar un incentivo para el desarrollo de prácticas de pesca más selectivas.

6.3. Aprovechamiento de desembarques desde una perspectiva social

Una parte importante de los desembarques de pescado se corresponde o bien con pescado que no tiene demanda comercial porque no existe tradición de consumo o porque tiene una talla inferior a la reglamentaria para su comercialización para el consumo humano. Son especies que se pescan de forma accidental, carecen de interés comercial, por lo que tampoco tienen interés para los pescadores, y este desinterés en muchos casos es debido a la falta de conocimiento de esas especies.

En estos casos el aprovechamiento para consumo humano mediante la donación en comedores sociales representa una alternativa. Existen algunos ejemplos de proyectos solitarios de aprovechamiento de desembarques desde una perspectiva social como el que se ilustra en el siguiente cuadro.

Promocionar las especies que son pescadas y no tienen demanda comercial, de tal manera que sean conocidas y valoradas por el consumidor es también un reto sostenible para el mejor aprovechamiento de los desembarques. Con este objetivo se ha promovido la campaña descartes cero para el aprovechamiento de especies marinas descartadas por pesca accidental. Entre las acciones que desarrolla se encuentra un singular concurso de cocina, que ha sido un éxito de participación en las redes sociales y con la participación de cocineros profesionales.

Cuadro 2: Proyecto 'Pescado Fresco de Motril. Aguas limpias'

El Proyecto 'Pescado Fresco de Motril. Aguas limpias', es pionero en España y en todo el Mediterráneo, ha donado más de 17.000 kilos de pescado fresco distribuidos entre medio centenar de municipios de la provincia. Las más de diecisiete toneladas donadas son de pescado de diferentes especies, como jureles, bogas, caballas, bacaladillas o besugos, y se han repartido a 150 centros de la provincia granadina. El proyecto ha contado con la financiación de la Unión Europea y de la Junta de Andalucía, además del apoyo del Ayuntamiento de Motril, y ya ha captado el interés del Grupo de Eficiencia en Recursos y Residuos de la Organización para la Cooperación al Desarrollo Económico (OCDE), que ha solicitado información para difundir el proyecto a nivel internacional.

Fuente: EFE, COSTA. 4 de octubre de 2014

7. Conclusión: del Puerto al Banco de alimentos, una Práctica Sostenible

Respecto al aprovechamiento de los descartes, la comercialización de las capturas sujetas a la política de desembarque convertidas en otros productos de valor añadido distintos al consumo humano podría ser una forma de revitalizar la economía en las comunidades pesqueras. Pero para apostar por ello se requiere un estudio de las principales especies que se desembarcan y no se pueden comercializar y de su potencial para ser empleadas como materia prima de nuevos productos comercializables. Asimismo se requiere un análisis de mercado para el estudio de la demanda potencial de los productos obtenidos así como de sus posibles vías de comercialización lo cual incluye estudios de mercado, de aspectos legales, de normativas, etc.

El aprovechamiento más viable es el de uso para consumo humano sin fines comerciales, ya que no sería necesario realizar cambios ni en las embarcaciones ni en las infraestructuras. La donación a los Bancos de Alimentos es una práctica sostenible no solo desde la dimensión social de la sostenibilidad sino también desde un punto de vista económico y ambiental.

8. Referencias

- Alverson, D. L., Freeberg, M. H., Murawaski, S. A. y Pope, J. G. 1994. A global assessment of fisheries bycatch and discards. Documento técnico de pesca n.º 339. Roma, FAO.
- Anfaco, 2016. Informe de evaluación de los descartes en los caladeros nacionales y valorización de subproductos. CECOPESCA
- Brundtland Comision, 1987. World Commision on Environment and Development (WCED). *Our common future*. Oxford University Press.
- Davies R.W.D., S.J. Cripps, A. Nickson, y G. Porter. 2009. Defining and estimating global marine fisheries bycatch. *Marine Policy* 33(4): 661-672
- Ecologistas en Acción (2013). Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Política Pesquera Común (PPC).
- Efe, Costa, 2014 Proyecto 'Pescado Fresco de Motril. Aguas limpias'
- FAO, 2014. Perfiles sobre la pesca y la acuicultura por países.
- FAO, 1995, Código de Conducta para la Pesca Responsable de FAO
- FAO. 2012. *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención*. Roma.
- FEP, 2011. Gestión de descartes y aprovechamiento de subproductos para garantizar la capacidad pesquera del futuro.
- Greenpeace, 2013. Principios para una pesca responsable
- Kelleher, K. 2005. Descartes en la pesca de captura marina mundial. Una actualización. Documento técnico de pesca n.º 470. Roma, FAO (disponible en <http://www.fao.org/docrep/011/y5936s/y5936s00.htm>).

Losada, 2002. Descartes en la industria pesquera: una perspectiva desde las ONGs
Presentación para el Taller “Descartes en aguas comunitarias de especies
comerciales de pesca”.

NU, 2015. Objetivos de Desarrollo Sostenible

Parfitt, J., Barthel, M. y Macnaughton, S. 2010. Food waste within food supply chains:
quantification and potential for change to 2050. Philosophical Transactions of the
Royal Society, 365: 3065-3081 (disponible en
<http://rstb.royalsocietypublishing.org/content/365/1554/3065.full>).

Parlamento Europeo (2016). Fichas técnicas sobre la Unión Europea. La política
pesquera común: orígenes y evolución