

Semana de reflexión por los Océanos LOS PECES SE RESTAN, NO SE MULTIPLICAN

La desaparición de la anchoa del Cantábrico evidencia el agotamiento de los recursos pesqueros mundiales



Madrid, 9/6/2005 (Ecoestrategia).- En días pasados las cofradías de pescadores procedentes del País Vasco, Cantabria, Asturias y Galicia, se manifestaron ante el gobierno central de Madrid para exigir el cierre inmediato de la pesquería comercial de la anchoa del Mar Cantábrico y así lograr que esta especie, que ahora se encuentra en peligro de extinción, pueda regenerarse.

Investigaciones científicas llevadas a cabo por el Instituto tecnológico pesquero y alimentario Azti señalan la alta probabilidad de que desaparezca la anchoa del Cantábrico, uno de los peces azules de mayor valor comercial junto con la sardina. Por ello el Gobierno del País Vasco reclamó que la Comisión Europea cerrase la pesquería para todas las flotas comunitarias hasta tanto no se constataste la recuperación de la especie.

Sin embargo, desoyendo la recomendación española, la flota francesa (compuesta por unos 40 barcos) inició a principios de este mes de junio la pesca de la anchoa en el Golfo de Vizcaya con escasas capturas, lo cual viene confirmar lo que los investigadores vascos han reiterado: que el recurso se encuentra muy por debajo de los límites de sostenibilidad.

La desaparición de la anchoa del Cantábrico no sólo generaría un desastre natural, puesto que se encuentra en la base de la cadena alimenticia marina, sino que también dejaría sin una importante fuente de sustento a cientos de familias pescadoras del norte de España.

Mares cada vez más vacíos



Según un estudio publicado por la prestigiosa revista Nature, en los últimos 50 años las capturas de las flotas industriales han arrasado con el 90% de las grandes especies comerciales, como el atún, la merluza, el bacalao o los tiburones. Los peces más pequeños (como es el caso de la anchoa y la sardina) también son explotados no sólo para el consumo humano sino también para la elaboración de harina de pescado destinada al engorde del ganado.

Debido a lo anterior, durante la Cumbre de Desarrollo Sostenible de Johannesburgo (Río+10) celebrada en 2002, representantes de 192 naciones firmaron un acuerdo para la recuperación de las pesquerías que contemplaba la rebaja de los porcentajes de capturas anuales, la reducción de las cuotas pesqueras, el recorte de las subvenciones y la creación de reservas marinas. Estas medidas deberían lograr una recuperación del recurso alrededor del año 2015.

Otra iniciativa, dirigida a los consumidores, es la Seafood Choices Alliance, una organización de comerciantes de pescado, hoteleros y restauradores que informan a los empresarios del sector de la hostelería y la alimentación para que no vendan especies marinas cuyas poblaciones se encuentren en peligro de extinción.

Un ejemplo claro de una especie al borde mismo de la desaparición es el tiburón. Cada año los pescadores matan unos 100 millones de escualos para atender la demanda de aleta de tiburón del mercado asiático. En la mayoría de las ocasiones sólo se aprovecha esta parte de los tiburones (que los orientales emplean para elaborar su famosa sopa), arrojando el resto de su carne al mar. La lenta reproducción y la sobrepesca han ocasionado un acelerado declive de esta especie, cuyo sistema inmunológico guarda secretos que podrían aplicarse a la investigación de enfermedades en humanos.

Cálculos de la Organización de las Naciones Unidas para Agricultura y la Alimentación (FAO) apuntan a que hoy en día el 75% de los recursos pesqueros están sometidos a una explotación límite o incluso han sobrepasado el umbral de la sostenibilidad. Es por ello que esta agencia de la ONU ha creado un nuevo sistema de eco-etiquetas que tienen como finalidad identificar los productos pesqueros obtenidos de forma responsable, en busca de la preservación y mantenimiento de este recurso.

Estadísticas poco alentadoras



Según la FAO, este "sello de garantía" (similar a la certificación forestal internacional FSC de madera sostenible) certificará que el producto ha sido obtenido de forma ambientalmente respetuosa, permitiendo a los consumidores disponer de una opción de compra más informada y creando un mecanismo de mercado que promueva métodos de producción más sostenibles.

El logo o distintivo que acompañará a estos productos certificará que el pescado ha sido capturado basándose en el cumplimiento de estas directrices que garantizan la conservación y el mantenimiento de las especies, evitando los impactos adversos sobre las áreas protegidas y sin poner en peligro a especies amenazadas o hábitats sensibles.

A través del comercio de estos productos se garantiza de la misma manera el buen estado en el crecimiento de las reservas marítimas, siendo además una forma de promover la venta de pescado responsable, algo crucial para muchos países en vías de desarrollo, considera la FAO, y como garantía de que se están conservando los recursos naturales para las futuras generaciones.

Siendo conscientes de las barreras a las que se enfrentan en este sentido los países más pobres debido a la carencia de recursos económicos y de logística, estas directrices de la FAO incluyen un soporte financiero y técnico destinado a ayudarles en la implantación de la eco-etiqueta como un instrumento y una ventaja que les acerque al mercado internacional.

El valor total de la exportación de pescado y productos de piscifactoría se ha elevado de 15.000 millones de dólares (11.600 millones de euros) por año en 1980 a 57.000 millones de dólares actualmente (44.000 millones de euros). Para los países en desarrollo, cuya cuota de mercado en términos de valor es de algo más del 50 por ciento, este comercio es una fuente vital de ingresos. De hecho, los ingresos netos de este comercio de pescado (exportaciones menos importaciones) para estos países en desarrollo ha alcanzado ya los 17.000 millones de dólares (13.000 millones de euros), una cifra superior a sus exportaciones de té, arroz, cacao y café juntas.

Y es que sin lugar a dudas las flotas pesqueras de los países del norte se ven obligadas a ir cada vez más lejos, hasta los países del sur, en busca de un recurso que se hace más escaso. En 1991 Chile prohibió la entrada de barcos españoles en sus aguas para pescar pez espada (otra de las especies catalogadas en peligro de desaparecer), con el fin de proteger esta especie y lograr la recuperación de la misma. Ante esto la Organización Mundial del Comercio (OMC) consideró que el gobierno chileno no respetaba los acuerdos internacionales de libre movimiento de mercancías, ante lo que Chile respondió que la Convención de Naciones Unidas sobre la Ley Marítima le daba el derecho de proteger sus recursos marinos.

Es evidente que el mar no es una despensa infinita, y que uno de los retos de la humanidad en este siglo XXI es asegurar la sostenibilidad de los recursos pesqueros para satisfacer las necesidades de las generaciones futuras. De no ser así, ese "mundo del silencio" que estudió y filmó el famoso oceanógrafo Jacques Costeau, puede convertirse en una gran masa de agua sin ningún tipo de vida.

Más información en: <http://www.azti.es/castellano/index.asp> y <http://www.seafoodchoices.com/>