



RESPONDIENDO A NUESTROS CRÍTICOS

¿Es verdad que la producción de harina y aceite de pescado reduce la cantidad de pescado disponible para el consumo humano?

La industria de la harina de pescado está siendo sometida a muchas críticas negativas e injustas. Para ayudar a nuestros miembros a enfrentarse a los críticos, Update incluirá una serie de artículos proporcionándole argumentos basados en la ciencia y en hechos con los cuales podrá responder.

Este tercer artículo en la serie trata sobre la afirmación que el pescado utilizado para producir harina y aceite debería ser utilizado directamente para consumo humano. El artículo de noviembre fue sobre 'si los suministros finitos de harina y aceite de pescado estaban limitando el crecimiento de la acuicultura' y el de diciembre fue sobre 'el ratio de Pescado Requerido: Pescado Obtenido (FIFO)'.

P. ¿Cuál es exactamente la acusación?

R. Los críticos afirman que la práctica de producir harina y aceite de pescado para alimentos acuícolas es moralmente mala ya que reduce la cantidad de pescado disponible para alimentar a los seres humanos, especialmente a los pobres. Por lo tanto, debería ser prohibido o restringido.

P. ¿Por qué creen esto los críticos?

R. Primeramente, se les ha informado que se utilizan más de 20 millones de toneladas de pescado para producir harina y aceite de pescado cada año, y que la mayor parte de la harina y del aceite de pescado es utilizada para alimentos acuícolas. Eso suena a mucho pescado nutritivo destinado directamente para consumo humano, especialmente en un mundo donde muchos ya tienen hambre y la población está pronosticada a aumentar en 2 miles de millones para el 2050.

En segundo lugar, creen que lleva 5 kilos de pescado industrial silvestre para producir 1 kilo del pescado cultivado mejor conocido, el salmón. Entonces extrapolan que más de 20 millones de toneladas de pescado industrial silvestre rinde no mucho más de 4 millones de toneladas de pescado cultivado. Eso no suena como una manera muy eficiente de maximizar la proteína marina disponible para alimentar al mundo.

Finalmente asumen que cada tonelada de captura de pescado industrial podría destinarse a un mercado alternativo para consumo humano.

Activistas verdes, y el público en general, resultan todavía más prejuiciados contra las pesquerías industriales y la acuicultura por el lenguaje muchas veces utilizado para describir el proceso – flotas pesqueras “industriales” “aspiran” millones de peces pequeños del mar, “moliéndolos a polvo” y “los envían a la otra parte del mundo” para ser utilizados como alimento para “pescados y mariscos de lujo” para servirse en “los platos de las naciones ricas”. Estas palabras añaden al sentido que nuestra industria es parte de un proceso derrochador.

P. Eso explica porqué los críticos están en contra de la producción y uso de harina de pescado. Pero ¿Cómo podemos responder?

R. IFFO responde de manera contundente y a cada oportunidad con hechos – hay serios errores con las cifras y suposiciones que mencionamos más arriba:

1. Los críticos han ignorado el hecho que la industria no utiliza solamente pescado entero pero también recicla descartes y recortes devolviéndolos a la cadena alimentaria en forma de harina y aceite de pescado.
2. Las cifras sobre la eficacia de la conversión no son correctas.
3. Los críticos suponen erróneamente que todo el pescado industrial desembarcado es comestible y apetecible para comer y que hay mercados para consumo humano disponibles para toda la captura.



P. ¿Cuáles son los hechos sobre el uso los recortes?

R. IFFO calcula que la materia prima total que se destina a la producción de harina y aceite de pescado es de hecho alrededor de 21 millones de toneladas por año. Sin embargo, alrededor de un 25% de ese total, ó 5 millones de toneladas y en aumento, consiste de recortes reciclados de pescados enteros y crustáceos desembarcados para consumo humano. Generalmente menos de la mitad de cada pescado es consumido mientras que el resto, la cabeza, la tripa, recortes etc. normalmente son destinados a la producción de harina y aceite de pescado. Por lo tanto para esta proporción no hay ninguna sugerencia de desperdicio o ineficiencia. Al contrario, la producción de harina de pescado está añadiendo a los recursos mundiales de alimentos para consumo humano y evitando los costos ambientales y financieros del tratamiento de residuos.

P. ¿Y sobre la eficacia de la conversión?

R. El ratio de conversión citado demasiadas veces de 5:1 de pescado silvestre a salmón cultivado (el así llamado FIFO) es drásticamente erróneo. El ratio de conversión real para salmón es 1.7 (2008) y está disminuyendo. En otras palabras, solo 1.7 kilos de pescado industrial fueron utilizados para producir cada kilo de salmón cultivado. El salmón es solo una de las especies cultivadas. Para toda la acuicultura alimentada el ratio es de 0.5 pescado silvestre utilizado en alimentos acuícolas : 1 de pescado cultivado producido.

Por lo tanto la acuicultura global está produciendo casi el doble de pescado (pescados y mariscos cultivados) del pescado silvestre que utiliza (por medio de harina y aceite de pescado). Este es un ratio actual DIEZ VECES mejor de pescado utilizado a pescado producido que lo citado por muchos de los críticos de la industria cuando citan 5:1.

Este tema fue tratado a fondo en un artículo en la edición de diciembre 2010 del Update de IFFO.

P. ¿Qué opina sobre los mercados de consumo humano para pescado industrial?

R. Algunos de los peces de hecho pueden comerse pero muy lejos que sean todos, e, incluso el pescado que puede comerse, raras veces encuentra un mercado de consumidores dispuestos. Los pescadores obviamente preferirían vender pescado para consumo humano, dado que les daría un precio más alto por el pescado. Hay varias razones por las cuales esto no sucede.

Primeramente, muchas de las especies, incluyendo menhaden y lanzón, no son aceptadas generalmente para consumo humano. Son pequeños, huesudos y no muy apetecibles. También, al pescar especies aptas para el consumo humano, algunos de los peces son dañados o son demasiados pequeños para esto.

Añadir a esto que muchos consumidores prefieren no comer huesos, cabezas y tripas aún de peces pequeños, la parte comestibles de las especies de peces utilizadas para la producción de harina de pescado puede ser tan baja como un 40%. En la producción de harina de pescado se utiliza un 100% del pescado.

Finalmente, peces industriales son capturados por temporadas, con auges en los volúmenes de pesca, no sincronizados con las necesidades del mercado. Los volúmenes excedentes de pescado, que no encuentran compradores, son entonces utilizados para la producción de harina de pescado. Dadas las cantidades grandes desembarcadas en un corto periodo de tiempo en países como Perú, bajo métodos de conservación como congelación o enlatado seguido por transporte marítimo, añade un costo considerable y los productos resultantes no pueden ser considerados una fuente de proteína económica al tiempo que llegan en los mercados distantes. En contraste, la producción de harina de pescado extrae agua que representa alrededor de un 70% del peso del pescado y produce un producto estable que puede ser enviado de manera rentable a mercados distantes donde es utilizado en la producción local de alimentos para consumo humano incluyendo pescado, aves de corral y cerdos.

La Organización de las Naciones Unidas para los Alimentos y la Agricultura (FAO) ha estimado que solo un 10% de pescado industrial tiene un mercado para consumo humano. La industria pesquera



invierte continuamente en la capacidad de procesamiento y marketing para maximizar la proporción de la captura que puede alcanzar un mercado de consumo humano, por ejemplo en:

- Noruega y Dinamarca – para arenque y blue whiting
- Dinamarca – para capelán, arenque y blue whiting
- Chile – para jurel y caballa
- Perú – en 2009 aproximadamente 190,000 toneladas de anchoveta fue destinada al consumo humano (3% de la captura)

P. Entonces ¿la producción de harina de pescado está reduciendo el pescado para consumo humano?

En un reporte en 2009 para FAO, Wijkström* dijo que alimentando harina y aceite de pescado a pescado cultivado y crustáceos aumenta el suministro para consumo humano por 7-8 TM por año. Añadió: “La prohibición de la pesca industrial conduciría a la pérdida inmediata de pescado para comida.”

Aquellos que reciban críticas sobre la ética de la acuicultura pueden obtener apoyo de las conclusiones de Wijkström. Él dice que: “Dado que en general:

- la cantidad de pescado disponible como comida es más grande cuando el pescado es utilizado en alimentos balanceados que cuando éste no es el caso;
- que el precio para pescado a nivel mundial es menor a causa de la acuicultura;
- que el empleo es mayor con la práctica que sin ella;
- y que las pesquerías reductoras pueden estar, y cada vez lo están más, gestionadas de manera eficaz -
- la práctica de utilizar pescado en alimentos balanceados es viable, es decir, es capaz de sobrevivir como práctica durante las próximas décadas.”

P. ¿Qué más podemos decir a los críticos?

R. Los críticos en Europa y otros lugares tienen una alta concienciación de pesquerías mixtas donde hay una alta pesca incidental que es descartada y desperdiciada; y de la presión pesquera sobre especies de larga vida y que se reproducen lentamente. Pueden no ser conscientes de cómo el pescado cultivado se compara en términos de eficiencia con los animales de granja terrestres como una ruta de conversión de ingredientes de alimentos balanceados a proteína.

Por lo tanto, es útil recordar a nuestros críticos, políticos y los consumidores que:

- En la mayoría de pesquerías industriales prácticamente no existe la pesca incidental.
- Los peces pelágicos pequeños que componen la mayoría del pescado industrial se reproducen rápidamente, haciendo que una cosecha sostenible sea realidad. Aun cuando disminuyen en gran parte por un desastre natural como El Niño, los stocks pueden recuperarse dentro de 18 meses. Las especies de vida más larga como el pez espada, o incluso el bacalao, pueden encontrar difícil recuperarse a lo largo de muchas décadas.
- Los peces son mucho mejores convertidores de alimentos balanceados a proteína animal (medido utilizando el así llamado Ratio de Conversión del Alimento Balanceado o FCR) con salmón a 1.2:1, que vacas a 8.7:1, cerdos a 5.9:1 y aves de corral a 1.9:1.

**Wijkström, U.N. 2009. El uso de pescado silvestre como alimento acuícola y el efecto sobre los ingresos y comida para los pobres y desnutridos. En M.R.Hasan y M. Halwart (Eds). Pescado como ingreso de alimentos balanceados para acuicultura: las prácticas, sostenibilidad e implicaciones. Papel Técnico de Pesquerías y Acuicultura. No. 518. Roma, FAO. Páginas 371–407.*



PUNTOS CLAVE

- Alimentar a peces y crustáceos cultivados con harina y aceite de pescado aumenta la eficacia del suministro global de pescado para consumo humano.
- Globalmente la acuicultura está produciendo casi el doble de pescado del que utiliza.
- Un 25% de la materia prima para la producción de harina de pescado son descartes reciclados.
- Solo un 10% del pescado industrial tiene mercado del consumo humano.
- La producción de harina de pescado no desvía pescado de consumo humano – hace un buen uso del pescado que no está en demanda para consumo humano.