



Respondiendo a nuestros críticos

IFFO se ha enfrentado a los críticos con respecto a la supuesta insostenibilidad de los alimentos balanceados, forraje o pesca industrial para producir harina y aceite de pescado para acuicultura. Ahora los críticos han cambiado su ataque y están reclamando que es poco ético.



Los críticos dicen que el pescado utilizado para producir harina y aceite de pescado podría, y debería, ser consumido directamente por humanos. Creen que la pesca industrial y la alimentación de harina y de aceite de pescado a peces cultivados debería detenerse y que esto resultaría en una mayor cantidad de pescado disponible para el consumo humano, especialmente para los pobres y hambrientos. La inquietud de los críticos está exacerbada por la inquietud sobre la sobreexplotación de pesquerías y la afirmación que se necesitan varios kilogramos de pescado de grado industrial para producir un kilogramo de pescado cultivado a través de la harina de pescado y la acuicultura.

El economista y anterior miembro de la FAO Ulf N. Wijkström ha tratado este y otros temas relacionados desde los 80. Él y el Dr. Michael New escribieron sobre el uso de harina y aceite de pescado en acuicultura para la FAO. Recientemente la organización solicitó al Sr. Wijkström dedicarse a la controversia sobre el uso de pescado para producir harina y aceite de pescado. Descubrió que el argumento de los críticos no fue ni válido ni balanceado. Ha acordado resumir sus hallazgos y puntos de vista aquí en el Update en formato de preguntas y respuestas.

Q. ¿Es verdad que el uso de pescado forraje y alimentos acuícolas disminuyen la cantidad de pescado disponible y comprado para consumo humano, en base continua y consistente?

A. No es verdad. Ocurre lo opuesto. Los seres humanos tienen acceso constantemente a más pescado para alimento porque los acuicultores tienen acceso a alimentos acuícolas incorporando harina y aceite de pescado producidos de manera industrial. En mi opinión la cantidad adicional está en el orden de 7 a 8 millones de toneladas de pescado/crustáceos por año. Esto es sin considerar que la harina y aceite de pescado también están producidos de los restos del proceso de pescado para consumo humano y que algo de esto será utilizado por los acuicultores.

Q. Su respuesta es contraria a la opinión convencional. En su estudio usted estima una utilización de unos 13 millones de toneladas de pescado fresco. Desde luego esto es más que los 7 a 8 millones de toneladas de pescado/crustáceos adicionales. ¿Podría desarrollar más su respuesta?

A. La razón fundamental es que la mayor parte del pescado utilizado actualmente en la elaboración industrial de harina y aceite de pescado no tiene ningún otro mercado. O no es deseado como alimento para consumo humano donde es desembarcado (por ej. lanzón en Escandinavia; menhaden en los EE.UU.) o aquellos dispuestos a comprar el pescado (por ej. anchoveta peruana) como alimento para consumo humano están tan lejos, probablemente en otro continente, que no pueden pagar los costos asociados con la conservación y transporte del pescado. Entonces la pesca industrial para especies forraje pronto resultaría ser una fracción de su esfuerzo actual si las industrias de harina y aceite de pescado fueran a desaparecer. También por favor tome nota que la cifra de 7 a 8 millones de toneladas supone que un 40% de la harina y aceite de pescado obtenido de 13 millones de pescado crudo no estuvo disponible para la acuicultura pero fueron utilizados para otros propósitos.

Q. Su estudio enfoca sobre los peces pescados para producir harina y aceite de pescado en el Atlántico, Caribe y el este del Pacífico (Perú y Chile). Las industrias y pesquerías en estas regiones no son homogéneas. ¿Cómo abordó esto en su análisis?

A. Si el pescado tiene o no usos alternativos es central a si su uso puede considerarse poco ético para producir harina de pescado. Entonces decidí dividir las especies en grupos utilizando como



criterio su grado de “comerciabilidad” como alimento para consumo humano. Tomé prestado de Perón et al los siguientes tres grupos: (i) Pescado forraje de grado industrial (principalmente lanzón y menhaden); (ii) Pescado forraje de grado para consumo humano (la especie principal siendo la anchoveta peruana), y (iii) Pescado prime para consumo humano (principalmente sardinas, caballa y arenque).

Q. ¿Cuánto pescado de estos tres grupos fue convertido en harina y aceite de pescado porque no podía ser vendido a los mercados para consumo humano?

Aquí tengo que ser un tanto impreciso. No tengo todos los datos necesarios para proporcionar una respuesta exhaustiva. Sin embargo, está claro que durante el periodo 2000 a 2006, anualmente algunos 1.2 millones de toneladas de “pescado forraje de grado industrial” fue convertido en harina de pescado. La cantidad correspondiente de “pescado forraje de grado para consumo humano” es probable que fuera alrededor de 12 millones de toneladas, pero esto no es más de una estimación y necesita refinarse. No tengo datos sólidos que muestren la proporción de “pescado *prime* para consumo humano” que se convierte en harina de pescado. Por lo cual no he incluido ningún pescado en esta categoría en mi estimación del pescado que por falta de un mercado acaba como harina y aceite de pescado. Sin embargo, permítame añadir que, en mi opinión, a causa de la temporalidad e imprevisibilidad vinculada a las pesquerías para pescado pelágico *prime* para consumo humano – un tipo de pescado que normalmente se deteriora rápidamente en temperatura ambiente – siempre habrá días cuando los desembarques sean tan grandes que no todos puedan ser conservados o procesados como alimento para consumo humano y por lo tanto serían bien utilizados como materia prima para harina y aceite de pescado.

Q. También considera la pérdida o la obtención de empleo en el proceso de la captura de pescado industrial y su uso en la alimentación acuícola. ¿Cuál fue su descubrimiento?

A. Relativamente poco empleo es generado por la producción moderna e industrial de harina y aceite de pescado. Esto refleja la alta productividad del personal generalmente involucrado en las pesquerías industriales y la intensidad de capital de las fábricas productoras de harina y aceite de pescado basadas en tierra. Los números totales se probable que se sitúen en alrededor de 0.1 millones de años humanos de empleo/año. La realidad es al revés en la acuicultura asiática donde la mayoría de harina y de aceite de pescado es absorbida por la industria acuícola. Aquí la harina y el aceite de pescado contribuye al empleo de unos 3 a 4 millones de años humanos, y un alto porcentaje de mujeres.

Q. ¿Y que opina sobre el uso de pesca incidental o pescado de desecho para alimentos balanceados? ¿Reduce esto el pescado disponible para el consumo humano? ¿Cuál es el efecto sobre el empleo?

A. Depende. En las regiones costeras densamente pobladas de Asia parece muy probable que el uso de pesca incidental para alimentos acuícolas reduzca las cantidades de pescado disponible para consumo humano, mientras que en la práctica solo tiene un efecto marginal sobre el empleo.

Q. ¿Qué ha conducido a los críticos a la opinión errónea que el uso de harina y aceite de pescado en acuicultura reduce la disponibilidad de pescado para consumo humano?

A. Los críticos difieren en su conocimiento y en el entendimiento del problema. En mi opinión hay aquellos que, a veces desde posiciones académicas, tratan con el problema a través de una visión de túnel para el que emplean un análisis sorprendentemente simplista y sin visión de futuro concentrándose en los ratios de pescado requerido/pescado obtenido en la acuicultura. Esto me parece ser mucha política y poca ciencia. Yo no sé lo que les conduce a adoptar esta visión tan estrecha del problema. Una segunda categoría de críticos parece ser conducida por una sincera preocupación por los pobres. Entre ellos creo que muchos están cegados por el hecho que en algunos sistemas de acuicultura se utiliza más pescado como alimento de lo que se produce en forma de pescado o marisco cultivado. Estos ignoran – y raras veces son informados – el hecho que el pescado utilizado para alimentos acuícolas, cuando es desembarcado, no tuvo ningún mercado como alimento para consumo humano. Una vez que este hecho está establecido debería quedar claro que el abastecimiento neto de pescado como alimento para consumo humano aumenta sin importar los



ratios de entrada-salida de la acuicultura particular en cuestión. Es decir, aún si se necesitan tanto como 10kg de pescado forraje para producir 1 kg de pescado para consumo humano en un tanque, éste es un resultado positivo.

Q. Los críticos frecuentemente dicen que todas las especies industriales/forraje/de grado para alimentos balanceados deberían “dejarse en el agua dado que son presa para otros peces que los consumidores querrán comer y que son capturados”. ¿Cómo responde a este punto?

A. Si la preocupación, u objetivo, es de optimizar el volumen de alimento para consumo humano en el mercado entonces este argumento es erróneo. En el medio ambiente los peces carnívoros comen entre 5 y 20 kg de pescado forraje para aumentar 1 kg en peso. Pero mucho menos de 5kg de pescado salvaje es utilizado para producir la harina y aceite de pescado incluida en los alimentos acuícolas necesarios para producir 1 kg de camarón o pescado cultivado. Por lo tanto aún si cada pez carnívoro fuera capturado – lo cual es muy poco probable – la sociedad tendría más pescado para alimento humano para escoger si el pescado forraje es capturado, y convertido en harina y aceite de pescado, que si no lo fuera.

Q. También hay un argumento ético o moral que el mundo no debería estar alimentando pescado a pescado mientras que personas se están muriendo de hambre o tienen dietas alimenticias inadecuadas. ¿Cuál es su opinión sobre dar el pescado gratis o subsidiar el precio?

A. Durante los últimos 40 años he visitado muchas comunidades pobres en muchas partes diferentes del mundo. Sin duda los habitantes en la mayoría de ellas estarían mejor si pudieran obtener pescado barato o gratis. Pero esto no les habría evitado para siembre la inanición o la pobreza. Expertos sobre el desarrollo rural ahora están de acuerdo que, para que esto ocurra, los pobres y hambrientos necesitan una fuente estable de ingresos. Y esto es algo que la acuicultura puede proporcionar. También, cualquier intento de subvencionar la producción de peces pelágicos pequeños (u otras especies) para mercados locales o para la exportación, sin importar como de bien intencionado, la mayoría serían contestados bajo las normas de ley del WTO. Entonces, a excepción de cuando ocurre una hambruna o un desastre natural, no estoy a favor de dar pescado gratis o vender pescado a precios subvencionados.

Q. ¿Cuál es su conclusión general sobre el uso futuro de harina y aceite de pescado en acuicultura?

A. Después del reciente aumento en el precio internacional de harina de pescado veo dos temas en el horizonte que podrían afectar la sostenibilidad de los suministros de harina y aceite de pescado para acuicultura. En primer lugar la sostenibilidad de los stocks de pescado forraje podría ponerse en peligro a medida que los pescadores intentan tomar ventaja de las posibilidades de un aumento en ganancias. Entonces, es imprescindible que la industria contribuya a un aumento en la administración de vigilancia y certifique que la materia prima que utiliza proviene de pesquerías sostenibles. En segundo lugar, las economías de la producción de harina y de aceite de pescado son tales que los productores estarán tentados a suministrar su materia prima de stocks que anteriormente eran demasiado costosos. Probablemente sería prudente que la industria se abstuviera de competir de manera directa con el mercado para pescado de consumo humano para suministros de pescado.

A largo plazo parece haber sorprendentes posibilidades para la industria. Una de ellas es que los restos de la acuicultura proporcionan la materia prima para la producción de harina de pescado. Esto podría sonar paradójico dada la discusión de hoy, pero lo veo como una clara posibilidad.

PUNTO CLAVE

La inclusión de harina y aceite de pescado en alimentos para peces/crustáceos cultivados aumenta el suministro real de pescado/crustáceos para consumo humano por 7-8 TM por año.



Referencias:

Wijkström, U.N. & New, M.B. 1989. Pescado para alimentos balanceado: una ayuda o un estorbo para la acuicultura en el 2000? INFOFISH International, 6/89:48-52.; M. B. New & U.N. Wijkström 2002: El uso de harina y aceite de pescado en alimentos acuícolas: más discusiones sobre la trampa de harina de pescado. FAO Fisheries Circular no 975. Rome, 61 pp.

Ulf N. Wijkström 2009. El uso de pescado salvaje como alimento para acuicultura y sus efectos sobre los ingresos y la alimentación de los pobres y desnutridos. En M.R.Hasan y M. Halwart (Eds). Pescado como ingreso de alimentos para acuicultura: practicas, sostenibilidad e implicancias. Papel técnico de Pesquerías y Acuicultura. No. 518. Roma, FAO. pp. 371–407.

Wijkström, U.N. 2011. ¿ Es viable la práctica de alimentar peces con peces? En Subasinghe R.P., De Silva S.S., Bartley D.M., Halwart M., Hishamunda N., Mohan C.V. and Sorgeloos P. eds. Cultivando las aguas para personas y alimentos. Los procedimientos técnicos de la Conferencia Global de Acuicultura 2010, Phuket, Tailandia. 22-25 de septiembre de 2010.

Perón G, et al 2010 “¿De donde provienen los productos de harina y aceite de pescado? Un análisis de los ratios de conversión en la industria global de harina de pescado. Marine Policy, 2010