



REMANDO HACIA EL DESCARTE CERO

Mitigación

El descarte supone el 8% de la captura de pescado mundial, una consecuencia directa de la pesca de arrastre, una técnica industrial capaz de arrasar con los ecosistemas marinos.

Ana Caballero



El descarte supone el 8% de la captura de pescado mundial, una consecuencia directa de la pesca de arrastre, una técnica industrial capaz de arrasar con los ecosistemas marinos.

Imagina por un segundo que en los últimos 10 años te hubieras bañado en 4.500 piscinas olímpicas repletas de peces muertos. Parece una pesadilla, pero es la impactante equivalencia de pescado muerto desechado al mar en la última década, según [Sea Around Us](#). La pesca de captura mundial ronda los 94,3 millones de toneladas, de los cuales **10 millones se tiran anualmente por la borda**. España ocupa el puesto 18 en número de capturas a nivel mundial, el primero en la UE en cuanto a volumen y valor con un 20% de la producción pesquera, según [el informe](#) de [Cepesca](#) de 2017. En definitiva, vivimos del y para el mar.

La pesca de arrastre es una de las técnicas industriales más empleadas, de hecho, representa entre el **20-40% a nivel mundial** y el 23% en la UE

(según datos de 2013). Pero también es conocida por ser **poco selectiva** en las capturas, convirtiéndose así en una de **las prácticas más dañinas para los ecosistemas marinos y la pesca comercial**.

Para hacerse a la idea de sus consecuencias, una sola batida de **una red de arrastre implica una eliminación del 20% de la**

flora y la fauna del fondo. “El principal problema es que el 90% de lo que se captura se devuelve sin vida al mar y muchas veces quedan atrapadas en las redes especies protegidas como el tiburón, el coral o peces que no llegan a la talla mínima”, señala **Celia Ojeda, Responsable del programa de Consumo de [Greenpeace](#)**.



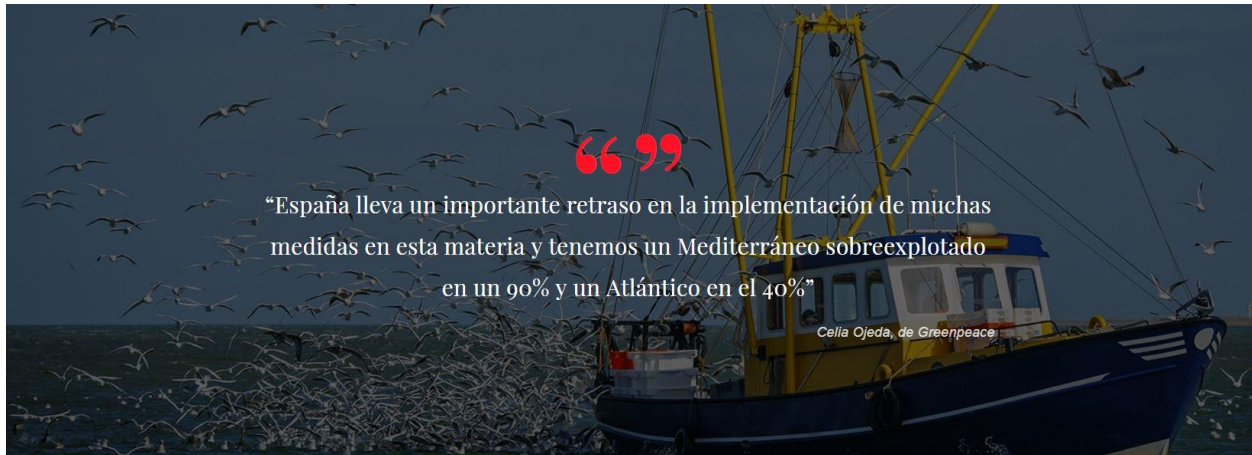
No obstante, los expertos también señalan que el nivel de descartes es muy variable en función de las pesquerías. “Hay casos en los que es prácticamente cero o por debajo del 5% (lo que la [FAO](#) considera niveles bajos) mientras que, en otros, como en las pesquerías de gamba o langostino en el Golfo de México, alcanzan el 80-90%”, indica **Raúl García, Coordinador de Pesquerías de [WWF España](#)**. Por lo tanto, si bien es cierto que la pesca de arrastre lleva aparejado **el descarte éste no siempre es consecuencia exclusiva de esta técnica** ni se hace de forma intencionada: “Las causas pueden deberse a que el pescador no tiene cuota de captura, al escaso valor comercial de las especies capturadas o bien porque se capturan peces juveniles”, puntualiza Ojeda.

¿Cuáles son las alternativas?

La mayoría de las organizaciones no gubernamentales barajan que el escenario ideal sería **evitar en lo posible el descarte y en consecuencia la captura indeseada de estas especies amenazadas o de juveniles**. Lo siguiente, y más inmediato, implementar una **pesca de bajura y de altura sostenible** que realmente elimine estas técnicas pesqueras destructivas y apostar por una **pesca más selectiva o artesanal**. “La selectividad de estas artes de pesca es del 98% mientras que su descarte se encuentra en el 2-3%, lo que da cifras muy buenas de su efectividad”, indica la responsable de Greenpeace. En nuestro país, de hecho, se aprecia en determinadas artes de pesca como la del bonito del norte con caña y línea o cebo vivo; la nasa para el pulpo, la langosta o el centollo y el marisqueo en Galicia; Y el atún rojo con la técnica de la almadraba en la zona de Cádiz.

Raúl García señala **otras medidas** como “**el uso de herramientas más selectivas**(incluso en los métodos de pesca de arrastre), mediante modificación de luces y mallas de redes con escape, cierres de pesca temporales o de zonas por presencia de juveniles, entre otras”. En definitiva, se trata de **invertir en nuevas tecnologías** mejorando las flotas pesqueras actuales o volver a artes tradicionales respetuosas con el medio ambiente. Otra cuestión es llevar a cabo un **mayor control y perseguir la pesca ilegal**, aquella que se produce fuera y dentro de nuestras aguas. En este sentido España ha invertido mucho en atajar este problema y desde 2015 ha desarticulado grandes buques de nacionalidad española que faenaban en aguas internacionales cometiendo irregularidades como en el [caso Sparrow](#).

Medidas que se añaden a la buena senda que también lleva en materia de **declaración de reservas marinas**. La protección de estos espacios contribuye a reducir el área de posible impacto medioambiental por el empleo de estas técnicas de arrastre, **preservando zonas de especial protección**. Como indican desde estas organizaciones, en 10 años España ha incrementado estas zonas pasando del [1% al 8,5% actual](#) y en el horizonte está llegar al 10% en 2020. Ahora bien, esto no es suficiente, y **el escenario ideal del “cero descartes” queda todavía lejos**.



“España lleva un importante retraso en la implementación de muchas medidas en esta materia y tenemos un Mediterráneo sobreexplotado en un 90% y un Atlántico en el 40%”

Acciones para ponerle remedio

Mientras no disminuya el descarte, algunos de los pasos que se están dando **proceden de la legislación de organismos como el Parlamento y el Consejo Europeo**, al fin y al cabo, máximos responsables de la preservación de nuestros mares. Así sucede con la Nueva **Ley Política Pesquera Común** que desde 2015 y hasta 2020 ha establecido que el **porcentaje permitido de descartes no supere el 5%**, medida a la que se han comprometido el grueso de gobiernos europeos, incluido el español, con mayor o menor celeridad en su aplicación. Además, hay que añadir la entrada en vigor a partir de 2019 de la **“Obligación de Desembarque”** que exigirá la entrega de especies capturadas sujetas a cuotas de pesca y, en el caso del Mediterráneo, a aquellas especies que tengan una talla mínima de conservación. Pero, ¿qué hacemos con este pescado?

Por el momento, Raúl García indica que “esta ley es un avance, ya que la obligación a desembarcar ejerce presión en el armador, pero también es un tanto “perversa”, pues es la misma persona que al final debe gestionar qué hacer con el descarte y es ahí donde puede surgir un mercado negro”. Afortunadamente no parece que sea así, pues la Ley se está aplicando con medidas de control cada vez más estrictas que a la larga “irán

encaminadas a reducir o eliminar el descarte y, por el momento, se está dando una salida correcta a ese excedente”.

La industria, por ejemplo, está **transformando esa pesca de descarte** en productos y derivados alimentarios como **harinas y aceite de**

pescado que, con frecuencia, se emplean también para la industria farmacéutica y nutracéutica en la elaboración de **medicinas y cápsulas enriquecidas con Omega 3**. Igualmente, ese subproducto puede aprovecharse en la **elaboración de piensos, cebo de pesca o en cosmética**. Incluso algunos **chefs** están optando por servir en sus **restaurantes** esas especies que inevitablemente entran en la red, aun empleando correctamente las artes de pesca. “Otra opción sería donarlo a la beneficencia como ya se hace con las partidas incautadas derivadas de actividades delictivas como el narcotráfico”, concluye García.

¿Sabías que el 90% de lo que se captura con la pesca de arrastre se devuelve sin vida al mar?

COMPARTIR 

Guía de bolsillo del pescado sostenible

Los gobiernos, administraciones y más agentes implicados son quienes deben promover políticas y una legislación más rigurosa con los sistemas de pesca y capturas. Pero como consumidores tenemos el poder de revertir esta situación mediante un **consumo responsable**.

1-2 Se puede comer 3-4 Consumo ocasional 5 Hay que evitarlo



Merluza

Merluccius merluccius

Hay dos poblaciones principales para la merluza europea: una norteña y una sureña. Los caladeros del norte se han recuperado gracias a la buena gestión realizada estos años. Sin embargo, los caladeros del sur siguen en niveles muy altos. Hay que evitar comer merluzas que no midan más de 50cms, y durante la temporada de cría, de febrero a julio.

CLASIFICACIÓN DE SOSTENIBILIDAD



Anchoas

Engraulis encrasicolus

Se trata de una especie con una baja vulnerabilidad y una alta resiliencia. La pesquería de anchoa en el Mar Cantábrico cuenta con la certificación de sostenibilidad Marine Stewardship Council (MSC). Por otro lado, no hay mucha información sobre la poblaciones de anchoa de los caladeros del Mar Negro o del Mediterráneo, por lo que se recomienda consumir estas últimas con moderación.

CLASIFICACIÓN DE SOSTENIBILIDAD





Navajas

Ensis spp

Hay que evitar el consumo de navajas recolectadas mediante métodos ilegales como la pesca eléctrica, que se practica en algunas zonas de Reino Unido y apostar por métodos sostenibles, como la recolección manual, habitual en las costas españolas. Además, hay que evitar consumir aquellos ejemplares pequeños (menos de 10 cm) y que han sido cogidos durante la temporada de desove (mayo-septiembre).

CLASIFICACIÓN DE SOSTENIBILIDAD



Rodaballo

Scophthalmus rhombus

La pesca de esta especie está mal gestionada. Debido a la falta de datos, no hay una evaluación de las poblaciones de rodaballo que existen. Por este motivo es especialmente importante evitar su consumo durante la época de reproducción – primavera y verano- y no comer ejemplares jóvenes (de menos de 30 cm).

CLASIFICACIÓN DE SOSTENIBILIDAD






Calamar

Sepia officinalis

Es una especie que resulta muy vulnerable debido a su corto ciclo de vida y a su baja fecundidad por lo que es preferible consumir ejemplares procedentes de zonas donde se protegen sus huevos con medidas como la delimitación de zonas protegidas en el mar donde puedan depositarlos de forma segura (Dorset, Reino Unido) o la recuperación de los huevos atrapados en las redes de pesca (Cataluña).

CLASIFICACIÓN DE SOSTENIBILIDAD

1 2 3 4 5



Bacalao

Gadus morhua

Evite comer bacalao de las poblaciones que se agotan y donde la pesca se encuentra en niveles insostenibles (el Mar Celta, la costa noruega, las Islas Feroe, el Mar Báltico...). Para ayudar a reducir el impacto de la pesca en las poblaciones de peces donde la mortalidad por pesca es demasiado alta, el medio ambiente marino y otras especies marinas eligen el bacalao capturado con caña y no con red.

CLASIFICACIÓN DE SOSTENIBILIDAD

1 2 3 4 5

Fuente [Marine Conservation Society](#)

Link: <http://www.futurosostenible.elmundo.es/mitigacion/remando-hacia-el-descarte-cero>