



## Artículo de Ernesto Jardim, Director de Estándares de Pesquerías de MSC

10 junio 2020

### Cinco claves del estado mundial de la pesca que debe conocer

Según señala Ernesto Jardim, Director de Estándares de Pesquerías de MSC, el informe de la ONU #Sofia2020, muestra cuáles son las prácticas sostenibles de pesca en el mar.

A continuación, presentamos las cinco conclusiones más importantes extraídas del informe elaborado por la FAO: “[El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2020: La sostenibilidad en acción](#)” (en inglés).

#### **1. Una tercera parte de las poblaciones de peces sigue siendo objeto de sobrepesca**

Es desalentador ver que siga aumentando el porcentaje de poblaciones de peces que son objeto de [sobrepesca](#) y cómo este porcentaje desde hace medio siglo se ha multiplicado por tres. En 2017, menos de dos tercios de las poblaciones de peces se pescaban dentro de unos niveles biológicamente sostenibles.

Al permitir que las poblaciones de peces se deterioren, por mala gestión y unas normativas insuficientes, se da lugar a que el océano produzca menos alimentos y que la supervivencia a largo plazo de los ecosistemas se vea perjudicada. Las poblaciones de peces afectadas por sobrepesca suponen más del 34% del total, aunque solo generan un 22% de los desembarques. Por el contrario, en las pesquerías gestionadas de forma adecuada se está viendo una reducción en el esfuerzo pesquero y un aumento de la biomasa media.

Necesitamos ver que estas políticas de gestión acertadas se replican en todo el mundo y que los gobiernos aplican con rigor el [Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO](#) (en inglés). Esto implica tener que organizar y fortalecer la capacidad científica a nivel local, así como establecer una serie de regímenes de ordenación pesquera con base científica, frenar la pesca ilegal, no regulada y no declarada y acabar con aquellas subvenciones que son perjudiciales. Nuestro deseo es poner a todas las pesquerías [Rumbo a la Sostenibilidad](#).

#### **2. La clave para reducir la pobreza y acabar con el hambre de millones de personas está en una mejor gestión de las pesquerías.**

Casi un 20% de la ingesta media de proteínas de origen animal de la mitad de la población mundial procede del pescado. En algunos países como Bangladesh, Camboya, Gambia, Ghana,

Indonesia, Sierra Leona y Sri Lanka, su dependencia del pescado para obtener proteínas supera el 50%.

En estas circunstancias, es preciso que las poblaciones de peces y la industria pesquera estén gestionadas adecuadamente para garantizar que todos puedan beneficiarse de sus recursos naturales.

Es importante tener presente que la mitad de los casi 60 millones de personas que trabajan directamente en la industria pesquera son mujeres que, a menudo, son quienes menos cobran, ocupan puestos informales y no cuentan aun con el reconocimiento del sector. Esta situación y otras que generan pobreza y reducen el ascenso social, es poco probable que cambien habiendo una presión tan fuerte para extraer los recursos naturales y con prácticas pesqueras insostenibles.

Las comunidades solo prosperarán y harán un uso óptimo de sus recursos naturales y humanos, cuando los países tengan sus pesquerías bien gestionadas y las poblaciones de peces sean sostenibles.

Por tanto, a nivel ambiental y humanitario, es imperativo garantizar que todos los productos pesqueros se obtengan de forma sostenible. Es poco probable que el objetivo 14.4 de los [Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU \(ODS\)](#), el de acabar con la sobrepesca en 2020, vaya a lograrse. Aunque el ODS 14 (La Vida Submarina) y el ODS 2 (Hambre Cero) pueden alcanzarse en 2030 si ponemos todo nuestro empeño en ello.

Por su propio interés, todos los países deben gestionar bien sus recursos pesqueros y mejorar la seguridad alimentaria regional y mundial. Es obvio que para algunos será más difícil debido a las grandes diferencias existentes entre las poblaciones de peces del hemisferio norte y del sur. El objetivo de [nuestro programa mundial de accesibilidad para las pesquerías de pequeña escala y de países en desarrollo](#) es garantizar que los beneficios del Programa de MSC sean accesibles para todas las pesquerías, independientemente de su tamaño o región de procedencia.

### **3. Las especies sostenibles no existen, solo hay poblaciones sostenibles**

El atún sigue siendo el favorito para los consumidores de todo el mundo. Las capturas mundiales de todas las especies de atún juntas han alcanzado niveles históricos. Pero hay grandes variaciones en lo que esto significa para las 23 poblaciones conocidas de 5 especies distintas de atún.

Gran parte de este crecimiento de las capturas se ha producido en el Pacífico Occidental y Central, en donde se está trabajando denodadamente para gestionar las poblaciones más importantes y mantenerlas a niveles biológicamente sostenibles. El atún listado se está gestionando bien y ya es la tercera especie que más se pesca en el mundo, con 3 millones de toneladas al año. Por el contrario, el atún rojo, una especie sumamente apreciada, se sigue pescando a pesar de que se está cuestionando el estado de distintas poblaciones.

El porcentaje de atún procedente de poblaciones sobreexplotadas ha caído 10 puntos porcentuales en tan solo dos años, lo cual es un verdadero avance. Aunque actualmente, un tercio de los casi 8 millones de toneladas que se capturan al año sigue siendo insostenible, por lo tanto merece la pena que compruebe usted la etiqueta del pescado antes de comprar.

### **4. La producción de pescado y marisco alcanza niveles históricos, pero el consumo crece más deprisa que nunca**

Todos nosotros, de media, consumimos más de 20kg de productos pesqueros al año, un consumo que supera al crecimiento demográfico y que crece a más velocidad que nuestro apetito por la carne.

El volumen de captura se sitúa en más de 96 millones de toneladas al año, una subida del 14% desde 1990. Pero el consumo ha aumentado de forma espectacular en un 122%, la diferencia corresponde a los 82 millones de toneladas procedentes de la acuicultura. Por otra parte, el porcentaje de pescado certificable como sostenible, o que ha sido obtenido de forma responsable, es también mayor que nunca.

Para proteger a nuestros océanos, sin embargo, debemos asegurarnos de que los piensos para peces que se producen a partir de la pesca en el mar, sean sostenibles también. El volumen de capturas insostenibles de especies que, tradicionalmente, se destinan a la producción de piensos se ha reducido, aunque ello no es motivo de consuelo, puesto que no sabemos si es debido a mejoras en las prácticas pesqueras (tales como un mejor aprovechamiento del subproducto que, de otro modo, se desperdiciaría), o a una caída de las capturas como consecuencia de la sobrepesca de las poblaciones.

## **5. Un tercio de la pesca mundial se desperdicia**

De los 179 millones de toneladas de pescado de captura o cría, alrededor del 88% se destina directamente al consumo humano. La mayor parte del resto se usa para producir piensos para peces y aceite de pescado y otra parte termina como alimento para mascotas, cebo, forraje o en la industria farmacéutica.

Se estima, sin embargo, que cada año se pierde, o se desperdicia, en su recorrido por la cadena de suministro, un tercio de la pesca. Es un problema tal que una de las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible es reducirlo a la mitad para 2030. Hasta un 70% del pescado procesado puede acabar como subproducto, el cual no tiene porque desecharse, ya que puede usarse como pienso en la acuicultura o como forraje. Preservar la calidad del pescado exige una cadena de suministro y de frío fiable, continua e ininterrumpida, diseñada para mantener al producto dentro de unos límites de temperatura determinados y en óptimas condiciones higiénicas.

Es desalentador que en los países más ricos y con mejores infraestructuras, se desperdicie más. En Norteamérica y en Oceanía llega a desperdiciarse hasta la mitad del pescado. En el hemisferio sur, esta pérdida se debe, principalmente, a la escasez de agua limpia y asequible, de hielo y a la falta de instalaciones de almacenamiento en frío y transportes refrigerados.

En el mundo hay muchas personas vinculadas a la pesca que no están preparadas, o no pueden, implicarse en programas de ecoetiquetado orientados al mercado. Pero para las que sí, hay pesquerías por todo el mundo que, voluntariamente, han optado por adherirse al [Estándar MSC de Pesquerías](#), el cual se basa en el Código de Conducta de la FAO, y que están trabajando con socios que, a su vez, cumplen con el [Estándar de Cadena de Custodia MSC](#).

[El informe completo de la FAO está disponible en el siguiente enlace: El estado de la pesca y la acuicultura 2020](#) (en inglés).

**- FIN -**

### **Datos de contacto para medios de comunicación:**

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, [asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org)  
Tel.: + 34 918 31 59 63 | Móvil: +34 676 016 630

### **Marine Stewardship Council (MSC)**

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro. Nuestra visión es la de unos océanos llenos de vida en todo el mundo y que los recursos marinos estén protegidos para nuestra generación y para las futuras. Su sello azul de pesca sostenible y el

programa de certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles además de ayudar a crear un mercado más sostenible para los productos del mar.

El sello azul de MSC sobre un producto significa que:

- procede de pesquerías que han sido certificadas en base al estándar de MSC, un indicador científico para la pesca sostenible con el medio ambiente.
- es de origen sostenible con trazabilidad garantizada.

Actualmente, más de 395 pesquerías en más de 36 países han obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC y más de 41.000 productos pesqueros llevan el sello azul de MSC por todo el mundo. Para más información, visite nuestra web en: [msc.org](http://msc.org)

**Visite nuestras páginas en las redes sociales:**

