

GREENPEACE

UNA RECETA PARA EL DESASTRE

EL APETITO INSACIABLE DE LOS
SUPERMERCADOS POR LOS
PRODUCTOS PESQUEROS

En defensa de los océanos

greenpeace.es

INTRODUCCIÓN

Los mares y océanos del planeta están en crisis. La sobrepesca y las prácticas pesqueras destructivas tienen un gran impacto sobre la biodiversidad marina y son reconocidas como la mayor amenaza al medio marino junto con el cambio climático. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), tres cuartas partes de los stocks pesqueros mundiales están totalmente explotados o sobreexplotados¹; el 88% de las poblaciones de la Unión Europea son víctimas de la sobrepesca², frente a una media mundial del 25%.

Además, a nivel mundial, las poblaciones de grandes predadores como el bacalao, el atún y el pez espada han disminuido un 90%, principalmente por culpa de la sobrepesca³.

En España, los consumidores se gastan anualmente más de 5.600 millones de euros en productos pesqueros⁴, casi el 70% en supermercados e hipermercados ya que las grandes superficies se llevan la mayoría de las ventas de pescado frente a las pequeñas pescaderías.

Los principales distribuidores deben reconocer su responsabilidad en la desaparición de los stocks pesqueros y la destrucción del medio marino. Sin embargo, a pesar de la importancia de las amenazas a los ecosistemas marinos de la pesca comercial, son muy pocos los supermercados españoles que están aceptando el desafío de abastecerse de productos pesqueros sostenibles.

Esta nueva publicación de Greenpeace muestra que todos los grandes distribuidores españoles continúan adquiriendo pescado sin considerar la salud de los stocks pesqueros, el lugar y el método de captura o los impactos en la totalidad del medioambiente marino.

El poder de los grandes distribuidores, al adquirir y comercializar la mayoría de los productos pesqueros en España, los sitúa en una posición estratégica muy importante para influir en la industria pesquera. Es ahora cuando los supermercados tienen una oportunidad única para cambiar y mejorar la manera en la que se capturan y consumen los productos pesqueros. La salud de los stocks pesqueros mundiales y el medio marino depende de su actitud frente a este desafío.

LA PESCA INDUSTRIAL DESTRUYE

En los últimos 50 años, los avances en tecnología han permitido que las flotas pesqueras realizaran capturas cada vez más lejos y de forma más eficaz, al usar sónar, y durante periodos más largos de tiempo. A pesar de estos avances, en esfuerzo y eficiencia, las capturas globales han ido disminuyendo desde finales de los 80 al mismo tiempo que aumenta la sobreexplotación de las poblaciones.

Así los stocks pesqueros van desapareciendo y algunos, como las poblaciones de bacalao en los Grandes Bancos del Atlántico Noroeste, experimentan un colapso. La pesca continúa en expansión en aguas más lejanas y profundas, buscando nuevas especies que capturar. Como la mayoría de los grandes predadores han desaparecido, ahora el objetivo está en los peces de crecimiento rápido e invertebrados (y más recientemente las medusas), los peces que se encuentran más abajo de la cadena trófica.

Además de la sobrepesca, los métodos de pesca más agresivos están destruyendo ecosistemas marinos matando grandes cantidades de juveniles y de otras especies no deseadas a través de capturas accidentales o descartes. Globalmente, un cuarto de las capturas son especies descartadas y arrojadas de nuevo al mar muertas o moribundas. La pesca con arrastre de fondo (para especies como el fletán, el lenguado y la platija) puede descartar hasta un 80% de la captura.

El arrastre de fondo es el método de pesca más destructivo. Las combinaciones de cadenas, varas y rodillos muy pesados devastan el fondo marino removiendo sedimentos y destruyendo corales, gorgonias entre otros hábitats. Otros métodos menos destructivos, como puede ser el arrastre pelágico (que se realiza a media profundidad) para especies como la caballa y otros artes no remolcados como el trasmallo; tienen altos niveles de capturas accidentales, atrapando especies amenazadas como tiburones, tortugas y mamíferos marinos.



© Greenpeace/Virginia Lee Hunter

La pesca industrial captura indiscriminadamente grandes cantidades de pescado.



© Greenpeace/Steve Morgan

La competición por las capturas en África Occidental significa menos pescado y dinero para las poblaciones locales.

LOS SUPERMERCADOS ESTAN IMPLICADOS EN LA DESTRUCCIÓN

A pesar del reconocimiento a nivel público, político y corporativo de la amenaza que supone la pesca insostenible sobre el medio ambiente marino, la mayoría de los supermercados españoles no están aplicando políticas de abastecimiento sostenible para los productos pesqueros. Esto significa, que muchas de las especies que se pueden encontrar actualmente en los diferentes mostradores de pescado de los supermercados españoles, tanto fresco, congelado y o en sus diferentes tipos de conserva, continúan llegando, en su mayoría, de stocks sobreexplotados o de capturas que utilizan métodos de pesca altamente destructivos para el medio marino.

Los supermercados son los principales puntos de compra de pescado en nuestro país ya que venden casi el 70% del pescado que se consume en España. Mercadona es el principal distribuidor en cuanto a alimentación⁵, además de Alcampo, Carrefour, El Corte Inglés, Eroski y LIDL. La mayoría de estos distribuidores cuentan con informes teóricos sobre Responsabilidad Social Corporativa, apoyando prácticas de comercio justo. Sin embargo, salvo pequeños avances en algunas secciones de los supermercados como la comida ecológica y diferentes productos de comercio justo, el pescado obtenido de forma sostenible no se encuentra en sus mostradores.

Las políticas de compra de los supermercados españoles son muy diferentes y no todos tienen un documento escrito. Al contrario de lo que pasa en otros países europeos como como Alemania, Reino Unido, Holanda o Suecia donde los supermercados más importantes han desarrollado políticas de compra sostenibles y han dejado de ofrecer las mayoría o todas las especies de la lista roja de Greenpeace⁶.

¿QUÉ ES PESCADO SOSTENIBLE?

Un producto pesquero es sostenible si ha sido capturado mediante técnicas de pesca que puedan ser mantenidas indefinidamente sin reducir la disponibilidad de la población de la especie y sin tener un impacto negativo sobre otras especies en el ecosistema, como acabar con su fuente de alimentación, matándolos de forma accidental o produciendo un grave impacto sobre su hábitat.



©Greenpeace/Malcolm Pullman

Prácticas pesqueras destructivas devastan los hábitats únicos de los océanos



©Greenpeace/Vadim Kantor

Millones de animales marinos, como los frailecillos, albatros, tortugas y delfines mueren todos los años atrapados en las redes de pesca.



LISTA ROJA DE GREENPEACE DE ESPECIES PESQUERAS EN ESPAÑA

Greenpeace, junto a varios científicos, ha desarrollado una metodología⁷ para evaluar el estado de explotación de la mayoría de las pesquerías y de los métodos empleados en su captura o en la producción de especies pesqueras, considerando también los sistemas de pesca destructivos.

Utilizando esta metodología, se publicó en junio de 2008 la "Lista Roja de Greenpeace de especies pesqueras para España", donde hay especies cuyas poblaciones o están totalmente agotadas o al borde del colapso. Incluso en zonas donde el stock no está aún en peligro, el método de pesca puede tener impactos negativos sobre el medio marino o incluso sobre otras especies de la lista. Por ejemplo, la pesca con arrastre de fondo de lenguado en el Mar del Norte captura de forma accidental un gran número de juveniles de bacalao y platija.

INDUSTRIA DE ENGORDE: POR QUÉ NO ES LA SOLUCIÓN A LA CRISIS DE LOS OCÉANOS

La industria de engorde se ha presentado como la respuesta a la preocupación a largo plazo sobre la sostenibilidad de muchas de las poblaciones de especies pesqueras. Así, la acuicultura ha experimentado un crecimiento importante en los últimos 50 años, incluyendo actualmente la producción de pescado de agua dulce y salada, crustáceos y moluscos. No obstante, a pesar de haber sido promovida frecuentemente por la industria y gobiernos como la solución a la crisis y una manera de producción sostenible, la mayoría de la acuicultura sólo sirve para agravar la situación de presión sobre los ya sobreexplotados ecosistemas marinos. En particular:

- Se captura pescado salvaje y es utilizado para la elaboración de aceites y harinas de pescado que posteriormente son parte de la dieta de las especies pesqueras. Se necesitan tres toneladas de pescado para producir una tonelada de salmón de acuicultura.
- La pesca industrial de las especies situadas más abajo de la cadena trófica, como la anchoa, para la elaboración de piensos ha causado un grave impacto en la cadena de alimentación marina y ha provocado un descenso en las poblaciones de especies como bacalao, focas en el mar del Norte y aves marinas.
- Las enfermedades se extienden más fácilmente de especies de acuicultura a las poblaciones salvajes, causando graves impactos en estas últimas.
- Hay una potencial, y muchas veces real, contaminación del agua y los ecosistemas cercanos por basura y agentes químicos, antibióticos y vacunas utilizados para controlar enfermedades en granjas intensivas de pescado.
- Muchas prácticas de acuicultura están asociadas a importantes abusos de los derechos humanos, incluyendo la muerte de los trabajadores, la pérdida de tierra y el acceso a zonas de pesca; unido a unos pobres derechos laborales.

Nombre común

Nombre científico

Atunes

Bonito del norte	<i>Thunnus alalunga</i>
Rabil	<i>Thunnus albacares</i>
Atún rojo del sur	<i>Thunnus maccoyii</i>
Patudo	<i>Thunnus obesus</i>
Atún rojo	<i>Thunnus thynnus</i>

Bacalao de profundidad/ merluza negra *Dissostichus eleginoides*

Bacalao del Atlántico *Gadus morua*

Fletán del Atlántico *Hippoglossus hippoglossus*

Fletán negro *Reinhardtius hippoglossoides*

Gallinetas

Gallineta Nordica	<i>Sebastes marinus</i>
Gallineta Oceánica	<i>Sebastes mentella</i>
Chancharro	<i>Sebastes fasciatus</i>

Gambas y langostinos

Langostino blanco	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Langostino banana	<i>Metapenaeus monoceros</i>
Gamba blanca	<i>Parapenaeus longirostris</i>
Langostino jumbo	<i>Penaeus monodon</i>

Lenguado *Solea solea*

Rapes

Rape americano	<i>Lophius americanus</i>
Rape negro	<i>Lophius budegassa</i>
Rape blanco	<i>Lophius piscatorius</i>

Salmón *Salmo salar*

Mantas y rayas

Raya a lunares	<i>Atlantoraja castelnaui</i>
Noriega	<i>Dipturus batis</i>
	<i>Dipturus laevis</i>
	<i>Leucoraja malitensis</i>
Raya picuda	<i>Rostroraja alba</i>

Merluzas

Merluza austral o de Chile	<i>Merluccius australis</i>
Merluza del Cabo	<i>Merluccius capensis</i>
Merluza argentina	<i>Merluccius hubbsi</i>
Merluza europea	<i>Merluccius merluccius</i>
Merluza del Cabo o de altura	<i>Merluccius paradoxus</i>

Platija *Hippoglossoides platessoides*

Pez espada/emperador *Xiphias gladius*

Tiburones

Cazón	<i>Galeorhinus galeus</i>
Marrajo	<i>Isurus oxyrinchus</i>
Tintorera	<i>Prionace glauca</i>
Mielga	<i>Squalus acanthias</i>

RANKING DE SUPERMERCADOS DE GREENPEACE

Este ranking de Greenpeace compara las actuales políticas de compra adoptadas por los principales distribuidores en España y evalúa positivamente a aquellos que están haciendo un mayor esfuerzo por ofrecer productos pesqueros sostenibles. El pasado mes de mayo de 2008, Greenpeace se puso en contacto con los principales distribuidores en España solicitando información sobre sus políticas de compra de productos pesqueros, enviando una solicitud de responder a una serie de preguntas y mantener reuniones. Esta información se ha complementado con observaciones realizadas por los grupos locales de Greenpeace mediante varias visitas a los diferentes supermercados.

Hay que resaltar que la mayoría de los principales distribuidores no tiene una política sostenible de productos pesqueros, por lo que todos necesitan mejorar y hacer un esfuerzo que muestre la preocupación por la crisis actual de los océanos

Cada sección tiene una puntuación máxima de 36 puntos, siendo 252 el total de los puntos posibles de obtener.

Lidl	29%
Carrefour	21%
El Corte Inglés	3%
Eroski	3%
Alcampo (Auchan)	2%
Mercadona	1%

< 40%	Es necesario actuar urgentemente para mejorar su política de compra de productos pesqueros.
>40% <70%	Se observa que se han tomado medidas en referencia a una política de compra sostenible de productos pesqueros, pero se necesitan acciones más concretas para tener un nivel aceptable.
>70%	Con una política de compra de productos pesqueros aceptable, que ha de ser respetada y mejorada en el futuro.

Aquellos supermercados que vendan algunas de las especies en la lista roja pueden provenir de stocks que aún no están agotados o haber sido capturadas con métodos sostenibles. Para que no se produzcan confusiones, Greenpeace reclama a los distribuidores que especifiquen claramente el origen y la sostenibilidad de todos los productos pesqueros que ofrecen a los consumidores.

	Trazabilidad	Política de compra sostenible de productos pesqueros	Definición de "sostenibilidad"	Principios de adquisición de productos pesqueros sostenibles
LIDL	5	12	10	11
CARREFOUR DIA %	4	24	0	9
EL CORTE INGLÉS HIPERCOR OPENCOR SUPERCOR	4	0	0	0
EROSKI AUTOSERVICIOS FAMILIA CAPRABO (75%)	5	0	0	0
ALCAMPO (AUCHAN) SABECO SIMPLY MARKET	3	0	0	0
MERCADONA	1	0	0	0

	Política de etiquetado	¿Cuál es la realidad?	Marketing y promoción	Puntuación final
LIDL	9	10	15	73/252 – 29%
CARREFOUR DIA %	0	2	13	52/252 – 21%
EL CORTE INGLÉS HIPERCOR OPENCOR SUPERCOR	0	4	0	8/252 – 3%
EROSKI AUTOSERVICIOS FAMILIA CAPRABO (75%)	0	2	0	7/252 – 3%
ALCAMPO (AUCHAN) SABECO SIMPLY MARKET	0	2	0	5/252 – 2%
MERCADONA	0	2	0	3/252 – 1%

¡LOS SUPERMERCADOS DEBEN ACTUAR YA!

Los supermercados tienen el poder de influir en la pesca del mañana. Tienen la responsabilidad de desarrollar políticas de compra que garanticen la sostenibilidad de los productos pesqueros que ofrecen a los consumidores, por lo que deben exigir también a las empresas que les abastecen garantías de esta sostenibilidad.

Greenpeace ha desarrollado un modelo de política de compra⁸ sostenible y pide a los distribuidores que la adopten lo antes posible.

Greenpeace pide a los supermercados que:

1) Retiren lo peor

- Dejar de comprar todas las especies de pescado que estén en rojo según la metodología desarrollada por Greenpeace (o equivalente).

2) Apoyen lo mejor

- Aumentar la oferta de productos pesqueros que tengan garantía de proceder de una gestión sostenible de los recursos.

3) Mejoren el resto

- Trabajar con proveedores para obtener pescado procedente de las mejores zonas disponibles para el resto de especies, que no están en la lista roja de Greenpeace, y trabajar junto con el gobierno, industria pesquera, ONG y científicos para mejorar la gestión, sostenibilidad y equidad de las pesquerías de las que se abastecen.
- Dejar de vender pescado que provenga de pesquerías y proveedores que no quieran cambiar a métodos más sostenibles o que no estén dispuestos a ofrecer acuerdos más justos a los estados costeros por acceder a sus stocks.
- Vender sólo productos pesqueros en los que se pueda determinar su trazabilidad probada hasta el barco que lo pescó, con evidencia de que la captura está dentro de las cuotas y recomendaciones establecidas.

4) Demuestren y promuevan prácticas sostenibles y equitativas

- Promover la compra de productos pesqueros sostenibles y equitativos entre los consumidores.
- Etiquetar todos los productos que contengan productos pesqueros con el nombre común y científico, el stock de captura o la granja en la cual fueron cultivados y detallar el método de pesca o cultivo empleado.
- Apoyar iniciativas pesqueras sostenibles.
- Hacer pública esta política de compra sostenible y realizar un seguimiento anual de la situación de implementación de la misma.
- Formar a su personal laboral para ayudar a los consumidores a elegir productos pesqueros sostenibles.
- Promover la adquisición de fuentes alternativas de omega-3 y ácidos grasos entre los consumidores.



Voluntarios distribuyen la Lista Roja de Greenpeace en un supermercado



Es necesario que todos los productos que contengan especies pesqueras estén correctamente etiquetados.

GREENPEACE

Greenpeace es una organización independiente que usa la acción para exponer las amenazas al medio ambiente para un futuro verde y en paz.

Greenpeace España
San Bernardo, 107
28015 MADRID
Tel. +34 91 444 14 00
F. +34 91 447 15 98

Ortigosa, 5 2º 1ª
08003 BARCELONA
Tel. +34 93 310 13 00
F. +34 93 310 51 18

informacion@greenpeace.es

Agosto 2008

greenpeace.es

REFERENCIAS

- 1 El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2006. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Roma, 2007.
- 2 Comunicación de la Comisión, Mayo 2008. "Posibilidades de pesca para 2009. Declaración política de la Comisión Europea"
- 3 Myers RA, Worm B, 2003, Rapid World Depletion of Predatory Fish Communities, Nature 423: 280-3.
- 4 Datamonitor: Meat, Fish & Poultry in Spain to 2010 Market Databook. Reference Code: DBCM0372 Publication date: 03/2007
- 5 2008, marzo. PLANET RETAIL. Retail Review: SPAIN
- 6 Greenpeace's sustainable seafood campaign: Achievements with European supermarkets by June 2008.
- 7 <http://www.greenpeace.org/espana/mercados-pesqueros/glosario>
- 8 <http://www.greenpeace.org/espana/reports/modelo-de-pol-tica-de-adquisic>