



**Lista roja
de pescados y mariscos**

¿Por qué Greenpeace hace una Lista roja de pescados y mariscos?

Porque la situación de los mares y océanos del mundo está en riesgo debido a la sobrepesca de especies marinas de gran importancia comercial. He aquí algunos datos:

- Tres cuartas partes de las poblaciones pesqueras en el mundo están totalmente explotadas, sobreexplotadas o agotadas; el 88 por ciento de las poblaciones de peces en aguas comunitarias también están sobreexplotadas.
- La abundancia de las poblaciones de grandes predadores como el bacalao, el atún y el pez espada han disminuido un 90 por ciento, principalmente debido a la sobrepesca.
- Actualmente, tan sólo uno por ciento de los océanos y mares del mundo están totalmente protegidos, cifra muy pequeña si la comparamos con los espacios naturales protegidos en tierra, que alcanzan el 11 por ciento.

Esta crisis también afecta a México, pues nuestro país carece de una política estratégica para manejar de forma sustentable sus pesquerías, lo que está provocando una fuerte crisis económica en el sector pesquero, en su mayoría constituido por pequeñas cooperativas regionales.

Esta es una llamada de alerta: si queremos seguir consumiendo especies marinas, debemos hacer un alto en el camino y dejar que estas poblaciones se recuperen, de otra forma, desaparecerán irremediabilmente. Es imprescindible actuar ¡ya!

¿Qué pide Greenpeace?

Que el gobierno mexicano implemente verdaderas políticas de pesca sustentable y el establecimiento de reservas marinas efectivas como herramientas de manejo pesquero.

Que los principales distribuidores solamente ofrezcan en sus mostradores aquellos productos pesqueros que hayan sido obtenidos de forma sustentable y que no provengan de actividades destructivas.

Que los consumidores exijan a los supermercados que desarrollen una política de compra de productos pesqueros que sea sustentable y que con la información de esta guía tengan posibilidad de elegir qué especies desean consumir.

Huachinango-Pargo

Nombre científico: *Lutjanus peru*

Es la especie objetivo de la pesca ribereña, junto con otras especies de pargos. La pesca ribereña en las costas de México captura gran variedad de especies de peces, pero el huachinango es la principal u objetivo a la cual se dirige el esfuerzo pesquero. Tiene alta demanda en el mercado y por lo tanto le reporta al pescador el mayor ingreso. Esta actividad pesquera es de carácter multiespecífico, es decir, captura varias especies de peces. Sólo están reguladas las especies del Golfo de México.

Especies asociadas:

Lunarejo o flamenco	<i>Lutjanus guttatus</i>
Pargo alazán	<i>Lutjanus argentiventris</i>
Pargo mulato o prieto	<i>Lutjanus novemfasciatus</i>
Pargo colmillón	<i>Lutjanus Lutjanus jordani</i>
Listoncillo	<i>Lutjanus colorado</i>
Sandía	<i>Lutjanus inermis</i>
Sol de China	<i>Lutjanus viridis</i>
Huachinango del Golfo	<i>Lutjanus campechanus</i>
Lunajero o pargo criollo	<i>Lutjanus analis</i>
Pargo mulato	<i>Lutjanus griseus</i>
Rubia o villajaiba	<i>Lutjanus synagris</i>
Huachinango aleta negra	<i>Lutjanus buccanella</i>
Huachinango ojo amarillo	<i>Lutjanus vivanus</i>
Guacha o pargo perro	<i>Lutjanus jocu.</i>

¿Cómo se captura?

La captura se realiza en una franja costera de 15 millas de la costa, sobre bajos rocosos, principalmente dentro de las bahías. Los métodos de pesca incluyen redes agalleras de fondo, líneas y anzuelos y palangre escamero.

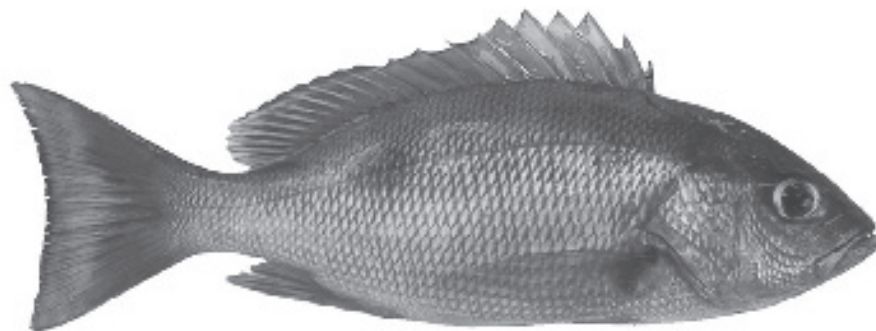
¿Dónde se pesca?

Pacífico centro oriental (FAO: 77) y Atlántico centro occidental, Golfo de México (FAO: 31).

¿Por qué está en rojo?

Porque actualmente en la costa del Pacífico mexicano no existe ninguna medida regulatoria dirigida a las especies objetivo de la captura ribereña. Estas especies representan hasta 62 por ciento con respecto a las especies asociadas. Se utilizan redes de pesca en las cuales quedan atrapados mamíferos marinos y tortugas. La mayor parte de la pesca se compone de organismos que no han alcanzado la madurez sexual.

El primer periodo de desove en el año (abril-mayo) se sobrepone con una de las temporadas de mayor demanda en el mercado. Estas dos condiciones son negativas a la salud de la especie y las medidas de protección deben incorporar una temporada de veda, la talla mínima de captura y límite en los niveles de esfuerzo por región.



Especies asociadas:

Camarón azul	<i>Litopenaeus stylirostris</i>
Camarón blanco	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Camarón blanco sur	<i>Litopenaeus occidentalis</i>
Camarón café	<i>Farfantepenaeus californiensis</i>
Camarón cristal	<i>Farfantepenaeus brevisrostris</i>
Camarón café	<i>Farfantepenaeus aztecus</i>
Camarón rojo	<i>Farfantepenaeus brasiliensis</i>
Camarón de roca	<i>Sicyonia brevisrostris</i>
Camarón rosado	<i>Farfantepenaeus duorarum</i>
Camarón siete barbas del Golfo	<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>

¿Cómo se capturan?

El camarón que llega a nuestras mesas proviene principalmente de la acuicultura y en menor medida de la pesca.

El camarón de cultivo se produce en granjas camaroneras, que son una serie de estanques en donde se cría y alimenta a los camarones hasta que alcanzan la talla comercial deseada. Uno de los graves problemas es que es alimentado con especies de consumo humano directo como la sardina.

Estas granjas son muy nocivas al ambiente porque para su construcción se destruye manglar. Para construir los estanques se remueve el sedimento, liberando grandes cantidades de gases de efecto invernadero a la atmósfera (gases que ya habían sido capturados previamente por los mangles), y además, emiten al ambiente una gran cantidad de contaminantes químicos, particularmente desechos que contienen nitrógeno.

La mayoría de las granjas de camarón están ubicadas en el noroeste de México y en zonas de manglar. Actualmente, en los estados de Sonora y Sinaloa tienen serios problemas con el *virus de la mancha blanca* que puede afectar a las poblaciones silvestres.

La pesca de camarón se realiza con atarrayas en los esteros; en el mar cercano a la costa con embarcaciones menores y redes de arrastre pequeñas; y en alta mar con barcos provistos de grandes redes de arrastre. En el Alto Golfo de California la pesca ribereña usa redes de deriva.

Durante las maniobras de pesca del camarón, en las redes de arrastre son capturadas muchas especies denominadas “fauna de acompañamiento” que representan unas 133 especies, de las cuales 125 son peces, 2 son caracoles (moluscos), 2 especies son estrellas y

pepinos de mar (equinodermos) y 4 especies son otros camarones y cangrejos (crustáceos). De todas éstas especies, 4 están consideradas en alguna categoría de riesgo de extinción.

¿Dónde se pesca?

Pacífico centro-oriental (FAO: 77) y Atlántico centro-occidental, Golfo de México (FAO: 31).

¿Por qué está en rojo?

Pesca incidental

Por cada kilo de camarón capturado con redes de arraste, entre 10 y 14 kilos de otras especies son arrojadas por la borda muertas o moribundas, incluidas especies de tortugas en peligro de extinción. Aunque casi todas las redes de arrastre de camarón cuentan con un “dispositivo excluidor de tortugas marinas”, las tortugas más grandes

no siempre pueden escapar, como la tortuga laúd, que se encuentra en peligro de extinción, pero esta información no aparece en el etiquetado por lo que no llega a los consumidores. Ocasionalmente también son atrapados mamíferos marinos en chinchorros de línea (red agallera).

Acuacultura

Esta actividad está asociada a la destrucción de amplias zonas de manglares, talados y sustituidos por estanques donde se crían los camarones. Después, sólo queda el terreno devastado por la alta concentración de sales, antibióticos, insecticidas, alguicidas y otros aditivos, haciendo que la recuperación del ecosistema sea muy difícil.

Esta pesquería es responsable del 27 por ciento de los descartes a nivel global.



Sardina

Nombre científico: *Sardinops caerouleus*

Especies asociadas:

Sardina Monterrey	<i>Sardinops caerouleus</i>
Sardina crinuda	<i>Opisthonema spp.</i>
Macarela	<i>Scomber japonicus</i>
Sardina bocona	<i>Cetengaulis mysticetus</i>
Sardina japonesa	<i>Etrumeus teres</i>
Sardina piña	<i>Oligoplites spp.</i>
Anchoveta norteña	<i>Engraulis mordax</i>

En términos de peso desembarcado, las pesquerías de peces pelágicos menores (sardinias, anchovetas, macarela y afines) representan la proporción más alta (aproximadamente 37 por ciento) de las capturas totales de las pesquerías mexicanas, las cuales están en el orden de los 1.3 a 1.5 millones de toneladas. Tradicionalmente las descargas se destinan a la elaboración de harina y aceite de pescado (85 por ciento) y de productos enlatados y congelados (15 por ciento).

La pesquería aporta el 30 por ciento del volumen desembarcado en todo el país. La abundancia fluctúa notablemente de acuerdo con las variaciones climáticas anuales y a fenómenos como *El Niño*.

Estas poblaciones también tienen un importante papel ecológico en el sistema marino, ya que la mayoría forma cardúmenes que se alimentan de plancton, son eslabones importantes de la cadena trófica, y son forraje para carnívoros.

En Ensenada, en 1981 se alcanzó la captura récord de anchoveta de 259 mil toneladas, que posteriormente disminuyó hasta su nivel más bajo, en 1990, cuando la captura de esta especie fue de

100 toneladas y desde entonces las capturas han sido muy bajas. La biomasa de las poblaciones y las pesquerías se desplomaron en secuencia desde Columbia Británica, Canadá, hacia el sur.

¿Cómo se captura?

La captura comercial de peces pelágicos menores se realiza por embarcaciones mayores (>10 ton) equipadas con red de cerco con jareta y un máximo de nueve tripulantes. Los barcos más comunes tienen 25 m (o más) de eslora, 120 t de bodega (o más) y máquina principal de 520 HP. La longitud (de 350 a 650 m) y calado de las redes dependen de la eslora del barco, del criterio del patrón de la embarcación y de aspectos económicos de las empresas.

¿Dónde se pesca?

Pacífico norte y Golfo de California (FAO: 77).

¿Por qué está en rojo?

Porque más del 80 por ciento de la producción es utilizada como materia prima de alimentos para animales. Las capturas totales se destinan básicamente a dos procesos: al enlatado para consumo humano directo (15 por ciento) y a la elaboración de harina y aceite de pescado (85 por ciento), la cual es materia prima para la elaboración de alimentos balanceados para aves, ganado y animales acuáticos (camaronicultura).

Es una pesquería que se encuentra asociada a la anchoveta, la cual se encuentra en deterioro. Cuando el cardumen cercado es demasiado grande y no cabe en la bodega o cuando se captura sardina pequeña, la sardina es devuelta al mar.



Especies asociadas:

Payaso, guitarra	<i>Rhinobatos productus</i>
Payaso pinto, diablito	<i>R. glaucostigma</i>
Guitarra trompa blanca	<i>R. leucorhynchus</i>
Guitarra eléctrica	<i>Narcine entemedor</i>
Guitarra rayada	<i>Zapterix exasperata</i>
Mantarraya, raya látigo	<i>Dasyatis brevis</i>
Mantarraya, raya látigo levisa	<i>Dasyatis longus</i>
Chucho pintado o Águila real	<i>Aetobatus narinari</i>
Tecolote	<i>Rhinoptera steindachneri</i>
Gavilán	<i>Myliobatis californica</i>
Raya águila	<i>Myliobatis longirostris</i>
Raya mariposa, tortilla	<i>Gymnura marmorata</i>
Raya mariposa, raya aletilla	<i>Gymnura crebripunctata</i>
Raya chillona, bruja	<i>Raja velezi</i>
Manta voladora	<i>Manta birostris</i>
Manta cubana	<i>Mobula thurstoni</i>
Manta chica	<i>Mobula munkiana</i>
Manta arpón	<i>Mobula japonica</i>

Las rayas, al igual que los tiburones pertenecen a un grupo de especies de estructura cartilaginosa con un patrón reproductivo similar. Su estrategia de vida se caracteriza por lento crecimiento, baja fecundidad, madurez tardía, alta longevidad y prolongados periodos de gestación. La combinación de estas características y un alto nivel de mortalidad por pesca puede resultar en la rápida sobreexplotación de estas poblaciones.

El 93 por ciento de la producción total de la costa del Pacífico durante 1999-2000 se dio en los estados que se encuentran en el Golfo de California.

Sin duda alguna, el mayor impacto que las poblaciones de rayas y otros recursos demersales han recibido ha sido por causa de la pesca de arrastre del camarón. Esta actividad ha demostrado una severa agresividad al ecosistema y a la flora y fauna que lo habita.

La pesquería de pez sierra, una especie de mantarraya se encuentra comercialmente desaparecida debido a su sobreexplotación.

¿Cómo se captura?

Embarcación de fibra de vidrio de 22 a 25 pies, con motor fuera de borda desde 75 HP.

Utilizan chinchorro (red agallera) de fondo de monofilamento o seda desde 4 a 10 pulgadas de luz de malla. Se pesca a profundidades hasta 70 brazas. En algunas regiones de la parte norte de Sonora se utiliza cimbra de fondo. Las faenas de pesca duran de uno a tres días y participan hasta tres pescadores. Durante la pesca del camarón también se capturan grandes cantidades de rayas utilizando redes de arrastre, sin embargo no son reportadas en las estadísticas pesqueras.

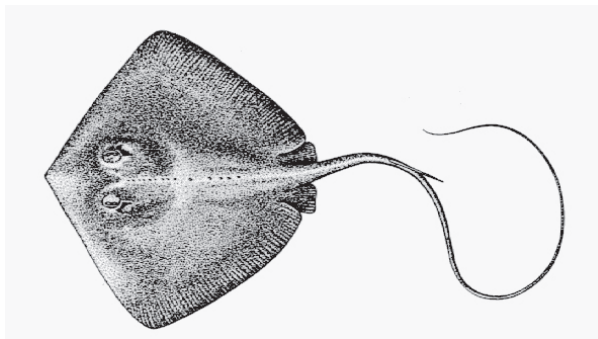
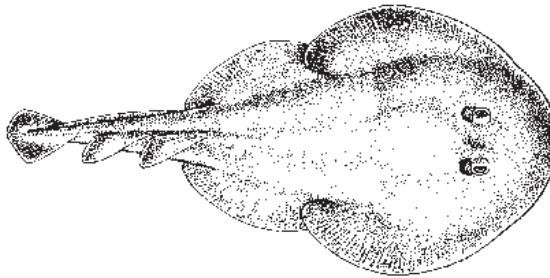
¿Dónde se pesca?

Principalmente en el Golfo de California (FAO: 77).

¿Por qué están en rojo?

Porque las rayas se caracterizan por lento crecimiento, baja fecundidad, madurez tardía, alta longevidad y prolongados períodos de gestación, lo que las hace altamente vulnerables.

El impacto ocasionado por la captura incidental de rayas en la pesquería de camarón no ha sido formalmente cuantificado; no obstante, estimaciones preliminares sugieren que en el Golfo de California, la captura incidental de camarón en la pesca de arrastre puede ser de mayor dimensión que las capturas de la pesquería artesanal de rayas (1).



Tiburones

La captura artesanal está compuesta principalmente por organismos inmaduros del tiburón aleta de cartón (*Carcharhinus falciformis*) y tiburón martillo (*Sphyrna lewini*). Más del 80 por ciento de la pesca de tiburón es de especies juveniles inmaduras, a las que se llama cazón.

La producción de tiburón se ubica en la octava posición, aportando el 1.6 por ciento de la producción pesquera, con alrededor de 24 mil toneladas anuales, de las cuales el Pacífico registró 18,261 toneladas.

Para 2002, la captura de tiburón-cazón registró una disminución del 27 por ciento con respecto a 1996. Los tiburones de gran tamaño se han visto mermados en los últimos años. Las aletas de tiburón representan el mayor valor del animal, sin embargo no existe un método para garantizar la trazabilidad y el origen de las mismas.

El tiburón martillo es una especie considerada en peligro de extinción por el Grupo de Especialistas de Tiburón de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN, por sus siglas en inglés). El tiburón martillo ha sufrido disminuciones alarmantes de varias de sus poblaciones, por ejemplo:

- Atlántico noroeste 98 por ciento en 32 años
- Atlántico suroeste 60-90 por ciento en 8 años
- Pacífico suroeste 85 por ciento en 44 años
- Mediterráneo 99.9 por ciento desde el siglo XIX
- Índico oeste 64 por ciento en 25 años

¿Dónde se pesca?

Pacífico centro-oriental (FAO: 77) y Atlántico centro-occidental, Golfo de México (FAO: 31).

Métodos de pesca

En México, la captura de tiburón se realiza con palangre, el más utilizado es “a flote” y en menor proporción “a fondo”; la operación de este último se le denomina “cimbra”.

Las redes agalleras están prohibidas desde el 2009, de acuerdo con la NOM-Pesc-029.

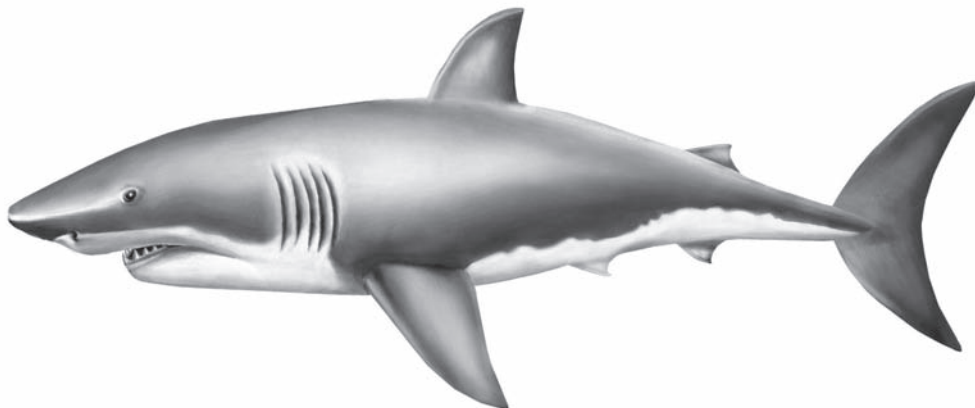
En el Golfo de México la pesca es principalmente artesanal, a diferencia del Pacífico en donde se encuentra el mayor número de embarcaciones de mediana altura. En ocasiones, la captura de tiburones con palangres está dirigida a las especies exclusivas para la pesca deportiva como el marlín, dorado y picudos.

¿Por qué están en rojo?

Porque la captura artesanal está compuesta principalmente por organismos inmaduros del tiburón aleta de cartón (*Carcharhinus falciformis*) y tiburón martillo (*Sphyrna lewini*).

La mayor parte de las especies que conforman la pesquería se encuentran catalogadas como de alta o muy alta vulnerabilidad (2).

La pesquería captura especies protegidas como el tiburón blanco, el cual se encuentra bajo la categoría de amenazado.



Atún

Especies asociadas:

Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>
Atún aleta azul	<i>Thunnus thynnus orientalis</i>
Patudo (ojón)	<i>Thunnus obesus</i>

Las diferentes especies de atún se caracterizan por que son peces migratorios y grandes predadores. Se encuentran en la parte alta de la red alimentaria, por lo que su desaparición puede tener consecuencias fatales para el ecosistema marino.

El atún en general es una especie considerada vulnerable a la explotación pesquera, ya que tarda una media de cuatro años en alcanzar la madurez. Su longevidad va de los ocho años, en el caso del atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*), a los 40 que puede alcanzar el atún del sur (*Thunnus maccoyii*).

La principal especie de atún que se captura es el aleta amarilla (*Thunnus albacares*) que representa del 68 al 92 por ciento de esta pesquería. Otras especies que también se pescan son el atún aleta azul (*Thunnus thynnus*) que representa entre 1 y 9 por ciento y el patudo u ojón (*Thunnus obesus*) que representa 10 al 23 por ciento de esta pesquería. En México, el atún es la segunda pesquería en volumen (después de la sardina) y la segunda en valor (después del camarón). Los 11 estados del Pacífico mexicano lo capturan, pero Sinaloa, Baja California y Colima pescan el 89 por ciento del atún de la región.

Las poblaciones de atún aleta azul están sobreexplotadas a nivel mundial. En México, este se captura y se engorda en ranchos atuneros en el noroeste. El factor de conversión alimenticia es bastante alto: 10:1, es decir, se necesitan 10 especies de alimento (sardina, principalmente)

para que el atún engorde 1 kg. Esta especie es comercializada a Japón.

¿Cómo se pescan? (3)

En el Océano Pacífico:

- Con barcos grandes (capacidad de acarreo de 10 t a 1300 t) y redes de cerco (en promedio de 2000 metros de largo y 200 metros de profundidad).
- Con barcos medianos (capacidad de acarreo de 10 a 200 toneladas) y varas de bambú utilizadas como caña de pescar.
- Con lanchas pequeñas con motor fuera de borda, en este caso los pescadores utilizan líneas de mano.
- En embarcaciones de pesca deportiva.

En el Golfo de México:

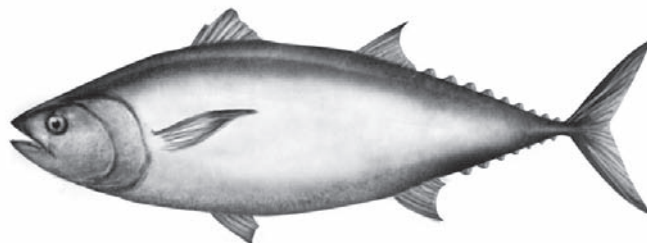
Se pesca con barcos de mediano tamaño (37 metros de largo), con un palangre atunero de superficie o con varas.

¿Dónde se pesca?

Pacífico centro-oriental (FAO: 77) y Atlántico centro-occidental, Golfo de México (FAO: 31).

¿Por qué están en rojo?

El atún aleta azul (*Thunnus thynnus*) y el patudo u ojón (*Thunnus obesus*) se encuentran catalogadas como de vulnerabilidad alta a muy alta (2). Los científicos estiman que, como mucho, sólo queda un 15 por ciento de la población de atún aleta azul en los océanos. Aproximadamente el 80 por ciento de lo capturado por pescadores de la Unión Europea va al mercado de sushi japonés. Existe evidencia suficiente para declarar al atún aleta azul como especie en peligro de extinción.



Nombre científico: *Epinephelus morio*

Especies asociadas:

Negrillo, abadejo	<i>Mycteroperca bonaci</i>
Merop extraviado	<i>Epinephelus flavolimbatus</i>
Cherna, mero guasa	<i>Epinephelus itajara</i>
Cabrilla, payaso	<i>Epinephelus adscensionis</i>
Abadejo, lenteja	<i>Epinephelus drummondhayi</i>
Mero negro, flat, cherna	<i>Epinephelus nigritus</i>
Cabrilla roja, payaso	<i>Epinephelus guttatus</i>
Cherna pinta	<i>Epinephelus niveatus</i>

¿Cómo se captura?

En la pesquería de mero participan tres flotas: dos mexicanas (artesanal e industrial) y una cubana.

La flota industrial cuenta con 515 embarcaciones muy heterogéneas: son de madera, metal o fibra de vidrio y entre 10 a 22 m de eslora; la mayoría equipadas con instrumentos de navegación y ecodetección. La capacidad de bodega es variable.

La flota artesanal o flota menor está compuesta de 1,835 lanchas de madera y fibra de vidrio, con eslora de 6.5 a 7.5 m con motores fuera de borda y el uso de dispositivos de posicionamiento por satélite (GPS) es cada día más utilizado.

La flota cubana emplea 12 embarcaciones de 22 m de eslora, que son de casco metálico, tipo

Lambda. Cuentan con aparatos electrónicos para la navegación. Cada barco funciona como nodriza de seis lanchas cherneras (auxiliares) de 4 m de eslora y motor de base.

¿Dónde se pesca?

Atlántico centro occidental, en la península de Yucatán (FAO: 31).

¿Por qué está en rojo?

Porque esta pesquería está sobreexplotada. En los años 80 la flota mayor registraba entre 2,400 y 2,900 kg mero/ viaje de pesca y en 2002 se obtenía alrededor de 1,150 kg mero/ viaje, lo que significa una disminución del 60 por ciento. La pesquería de mero captura cherna, la cual está catalogada como una especie de alta vulnerabilidad (2).



Bacalao del Atlántico

Nombre científico: *Gadus marhua*

Todo el bacalao que se consume en México es importado. El bacalao habita a diferentes profundidades, desde la costa hasta la plataforma continental. Es resistente a la presión pesquera, ya que alcanza pronto la madurez, entre los dos y cuatro años y produce bastantes huevos durante la época de desove. Para las poblaciones de Islandia y el Mar de Barents la madurez se da entre los cinco y siete años.

Sin embargo, un ejemplo de cómo la pesca excesiva compromete el futuro de las poblaciones de bacalao lo podemos observar en las poblaciones del Atlántico noroeste, donde la presión pesquera ha provocado la disminución de la edad y tamaño de maduración del bacalao lo que afecta negativamente al número de peces que alcanzan la edad de reproducción y altera su mortalidad natural.

En Terranova, Canadá, la pesca comercial de bacalao está cerrada desde 1993 y sus poblaciones todavía no se han recuperado.

¿Dónde se pesca?

Atlántico noroeste (FAO: 21), Atlántico noreste (FAO 27), Mar Báltico (FAO: 27.III).

¿Cómo se captura?

Con redes de arrastre de fondo, dañando el lecho marino y con una alta tasa de capturas incidentales o descartes; y, en menor medida, con anzuelo.

¿Por qué está en rojo?

Sobrepesca

Las poblaciones de bacalao están sufriendo una gran sobrepesca a ambos lados del Atlántico. Las dos poblaciones canadienses se encuentran en niveles tan bajos que están clasificadas como en peligro de extinción.

En el Atlántico noreste la mayoría de las poblaciones están en una situación crítica y todos están clasificados como sobreexplotados o en riesgo de ser explotados de forma insostenible, excepto los de Islandia y del Mar de Barents (Ártico noreste) donde están mejor gestionados.

Destrucción del fondo y vida marina

La pesca con redes de arrastre de fondo daña el lecho marino y tiene una alta tasa de capturas accidentales de otras especies las cuales son devueltas al mar, en muchos casos muertas o moribundas.



Salmón del Atlántico

Nombre científico: *Salmo salar*

Todo el salmón que se vende en México es importado y proviene principalmente de Chile. El salmón es una especie carnívora que necesita alimentarse de otros peces. El desarrollo de la acuicultura ha ido en paralelo al agotamiento de las poblaciones silvestres llegando a desaparecer de algunas zonas. El salmón está amenazado por la sobrepesca y por la captura de forma accidental en otras pesquerías, además de otros factores.

Por la gran cantidad de productos químicos y fármacos utilizados para controlar los virus que afectan a esta especie, las bacterias, los hongos u otros patógenos, poniendo en riesgo la biodiversidad cercana.

El salmón salvaje en Norteamérica, Europa y el Báltico ha sido sobreexplotado y ha desaparecido de la mayoría de estas regiones.

¿De dónde viene?

Los principales países productores de salmón son Chile, Noruega y Reino Unido.

¿Por qué está en rojo?

Sobrepesca

Para que un salmón engorde un kilo son necesarios entre cuatro y cinco kilos de otros peces, lo que provoca un aumento de la presión pesquera sobre las especies que se utilizan para la elaboración de la harina y aceite con los que se alimenta a los salmones en cautividad.

Invasión de especies

Hay una gran cantidad de salmones que escapan de las granjas cada año. Estos individuos, se cruzan con individuos salvajes, cuya descendencia está menos preparada para sobrevivir en libertad. Este factor amenaza poblaciones de salmón salvaje, el cual casi ha desaparecido actualmente de nuestros mares y océanos.

Abusos de derechos humanos

El caso chileno: más de 50 trabajadores perdieron la vida accidentalmente en los pasados tres años, los salarios están en torno al umbral nacional de pobreza, existen largas jornadas laborales y se vulneran los derechos humanos.



Nombre científico: *Mugil Cephalus*

Lisa blanca, liseta, lebrancha *Mugil curema*

Ambas especies pasan la mayor parte de su ciclo biológico en aguas protegidas (estuarios, bahías, lagunas y ríos con mareas). Su presencia en esos cuerpos de agua está asociada con los fondos lodosos. Su alimentación es basada en detritus orgánico, algas filamentosas y ocasionalmente ostrácodos, nemátodos, foraminíferos, microgasterópodos, anélidos, isópodos, fragmentos vegetales y diatomeas bentónicas.

Sin embargo, cuando las lisas se cultivan en estanques son capaces de ingerir considerables cantidades de plantas en putrefacción. En el Golfo de México a veces utilizan redes de arrastre y “corraneo” con mallas cercanas a las 2 y hasta de 3¼ pulgadas, con muy buenas capturas, pero que puede causar lesiones a las crías de varias especies.

¿Cómo se pesca?

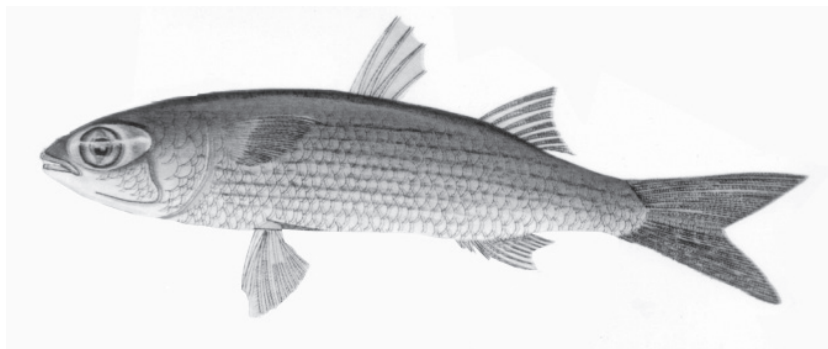
Para la pesca de lisas y liseta (lebrancha), se utiliza red de enmalle o chinchorro lisero, fabricado con hilo de monofilamento de nylon de 0.50 lbs, con aberturas de 2.5 a 3.5 pulgadas. Las dimensiones varían por localidad. En Sonora, de Agiabampo a Yavaros y Bahía Lobos las más comunes son de 75 m de longitud y 5 m de calado, y de Guaymas a Puerto Peñasco son de hasta 150 m de longitud y 8 m de calado. En Sinaloa y Nayarit de 120 a 300 m de largo, y en Pacífico centro y sur de 250 a 300 m.

¿Dónde se pesca?

Pacífico centro-oriental (FAO: 77) y Atlántico centro-occidental, Golfo de México (FAO: 31).

¿Por qué está en rojo?

La lisa *Mugil Cephalus* se encuentra sobreexplotada y la lebrancha es una especie catalogada como altamente vulnerable (2).



Notas:

1.- Márquez-Farías, J. F. 2002. The artisanal ray fishery in the Gulf of California: Development, Fisheries Research and Management Issues. Shark News 14, July 2002. <http://www.flmnh.ufl.edu/fish/Organizations/SSG/sharknews/sn14>.

2.- Froese, R. and D. Pauly. Editors. 2009. FishBase. World Wide Web electronic publication. www.fishbase.org, version (11/2009).

3.- http://www.inp.sagarpa.gob.mx/CNP/Pesca_Extractiva/pesqerias_maritimasycosteras/litoral_del%20_pacifico/atun.htm

Fuentes:

Carta Nacional Pesquera 2006. Publicada en el Diario Oficial el día viernes 25 de agosto de 2006. Cuellar J. y Cadena C. (Eds). 2006. Sustentabilidad y Pesca Responsable en México Evaluación y Manejo. 2006. Sagarpa-Inapesca. 560 pp.

Guzmán-Amaya P. y Fuentes-Castellanos D.F. (eds). 2006. Pesca, acuacultura e investigación en México. Centro de Estudios para el Desarrollo rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria. Cámara de Diputados. LIX Legislatura. 400Pp

Texto: Alejandro Olivera

Revisión editorial: Raúl Estrada, Cecilia Navarro

Diseño: Atzin Aguilar

Greenpeace es una organización ambientalista, no gubernamental e independiente política y económicamente, pues no recibe donativos ni presiones de empresas, gobiernos ni partidos políticos. En la campaña de océanos y costas, Greenpeace impulsa la creación de una red de reservas marinas en todos los océanos del planeta, a fin de que se recuperen las mermadas poblaciones pesqueras; busca eliminar la contaminación de las playas, promueve el turismo sustentable y socialmente justo y trabaja por la protección de las ballenas y los manglares.

Greenpeace México
Santa Margarita 227, Col. del Valle,
C.P. 03100, México, D.F.

Más información en: www.greenpeace.org.mx

Escríbenos a: greenpeace.mexico@greenpeace.org
Únete a Greenpeace llamando a los teléfonos:
5687 8780 / 5687 8869