

ZONA (2)

VIDA VERDE

ALIMENTACION

La pesca sostenible aterrizza en España

Dos pequeñas cooperativas gallegas de marisco acaban de superar la preevaluación para obtener la primera certificación de sostenibilidad en España

TANA OSHIMA

Los mariscadores de la cooperativa de la Ría de Arousa llevan meses parados. El 15 de enero fue el último día que cogieron almejas y berberechos y no lo harán hasta dentro de unos días. «Hubo pequeñas mortandades y decidimos parar», explica Luis Santos, biólogo de la cooperativa. «Sólo trabajamos si el medio lo permite».

Los mariscadores saben que la prioridad ahora es dejar que la población de bivalvos se recupere, aunque para ello pasen meses sin ganar ni un céntimo. Así es, y si la pesquería subsiste es porque dedica buena parte de sus ingresos a crear un fondo de garantía, precisamente para los mo-

mentos de vacas flacas como éste, que se repiten cada poco. Los paros biológicos de este tipo son necesarios si quieren que la producción de bivalvos sea sostenible, es decir, duradera en el futuro.

La cooperativa de la ría de Arousa es una de las dos sociedades pesqueras que han superado el proceso de preevaluación para obtener la certificación de pesca sostenible MSC. El sello, otorgado por el organismo independiente Marine Stewardship Council —que fue fundado por la organización conservacionista WWF y la cadena de alimentación Unilever pero que más tarde adquirió independencia—, es una de las mayores iniciativas de pesca sostenible, basada en las directrices de la ONU. Y está a punto de llegar, por primera vez, a los productores españoles.

Lo que los mariscadores de la Ría de Arousa y sus colegas del Plan de Explotación Conjunto de la Naveja de la Ría de Pontevedra, que también acaba de superar la preevaluación, quieren con el sello es demostrar que la gestión de sus pesquerías es la adecuada. Y eso es lo que una auditoría externa tendrá que valorar durante el presente año antes de otorgarles el distintivo.

De momento, en la Ría de Arousa los mariscadores aseguran estar «haciéndolo bien»: respetan las vedas impuestas por la Administración, pero también las

que ellos consideran; respetan las tallas mínimas concediendo incluso más margen, y cumplen los topes permitidos. Pero, sobre todo, se dejan guiar por décadas de conocimiento artesanal y por los datos empíricos de los biólogos.

Cuidado del hábitat

Es la pesca artesanal combinada con la ciencia. Cada cooperativa cuenta con un biólogo que estima el estado de los stocks y del medio en el que viven, como hace Luis Santos con la pesquería de la Ría de Arousa. Luis está orgulloso de la gestión que se está haciendo en el banco de almejas y berberechos que él supervisa. «Cuando se llena esto de algas, las mariscadoras las cogen con sus propias manos. Durante esos días cobran por cada día de limpieza. Nos interesa que la playa no se convierta en un lodazal, y es una forma de proteger a los bivalvos pero también de mantener el turismo», comenta.

Las dos cooperativas gallegas acaban de dar el primer paso para volver más sostenible la pesca en España, la segunda potencia pesquera del mundo. Aunque de momento sólo afecta a almejas, berberechos y navajas, los conservacionistas esperan que este gesto ayude a que otras pesquerías españolas se unan a las prácticas responsables,

principalmente las de pescado blanco.

Son muy pocos todavía los productos MSC que se venden en España. La mayoría son importados, a excepción de los ahumados Skandia, de Vesny, y el bonito en aceite de oliva de Salica. Pero lo habitual es que incluso los fabricantes españoles tengan que exportar porque consideran que «aquí no hay un mercado sensibilizado». Es el caso del Consorcio Español Conservero, Conservas Isabel o Cataliment y Pescaviar, que sólo comercializan en el extranjero, principalmente Reino Unido. Es la falta de demanda interna la que hace que no haya más oferta, y viceversa, en una pescadilla que se muerde la cola.

Esta casi nula oferta española empieza a ser problemática en un mercado europeo en el que la demanda de productos sostenibles va en aumento: el 40% de todo el pescado blanco del mundo es ya MSC. El mejor ejemplo de esta tendencia lo pone Walmart, el mayor distribuidor del mundo, que ha anunciado que todos sus productos pesqueros frescos y congelados serán MSC a partir del año que viene.

Lograrlo no es difícil ahora que importantes pesquerías, como la del bacalao de Barents, el salmón de Alaska, el bonito del Pacífico o la merluza de Sudáfrica llevan ya la ecoetiqueta. Eso sí, certificar el atún rojo sigue siendo una quimera.



Caballa con el sello de pesca sostenible MSC expuesta en el supermercado británico Waitrose. / MICHAEL COCKERHAM / MSC

UN MERCADO EN AUGE... FUERA

- **Crecimiento espectacular.** Los productos MSC en todo el mundo se han multiplicado por más de dos en el último año hasta alcanzar los 1.421 productos.
- **Producción sostenible.** Un total de 26 pesquerías en todo el mundo están ya certificadas, y otras 69 están en proceso de evaluación actualmente.
- **Interés económico.** El mercado global de MSC creció casi un 100% con un valor total de 1.000 millones de dólares.
- **Empresas.** El número de empresas que solicitaron el sello aumentó cerca de un 40%, con un total de 600.
- **En España.** Según los últimos datos de MSC, en España hay un total de siete fabricantes y comercializadores de MSC, una cifra aún muy baja.

