PESCADO DE ACUICULTURA:
CINCO MITOS QUE CONVIENE DEJAR ATRÁS

Calidad nutricional, antibióticos, alimentación y bienestar animal son algunas de las cuestiones que generan más dudas entre los consumidores y que conviene analizar con información y criterios científicos.

Mito 1. "Los productos de mar de granja son de menor calidad que los capturados en la naturaleza"

La calidad nutricional del pescado depende de varios factores, como la especie, su alimentación y las condiciones de producción. Un estudio reciente sobre productos de salmón de granja y salvaje de diferentes especies en Canadá encontró que todos superaron la dosis diaria mínima de ácidos grasos Omega-3 EPA y DHA recomendada por el gobierno. En el caso de otros atributos, como las proteínas y las grasas, había diferencias entre las especies salvajes y las de granja, pero en algunos casos, las diferencias eran más significativas entre las diferentes especies que entre las de granja y captura salvaje.[1]

La clave

El origen del pescado, por sí solo, no determina su calidad nutricional.

[1] https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666154320300375

Mito 2. "La acuicultura compite con las poblaciones salvajes"

A menudo se afirma que la acuicultura perjudica a las poblaciones de peces salvajes, y, efectivamente, la acuicultura puede impactar a los ecosistemas afectando a la calidad del agua, dañando los fondos marinos, liberando químicos al medio o afectar a las poblaciones de especies nativas a través de escapes, por poner algunos ejemplos. Por eso es tan importante hacerlo bien y gestionar todos esos aspectos. A su vez, aunque se oye menos, la acuicultura puede ser una manera de reducir la presión sobre las poblaciones salvajes de peces, como lo es la ganadería para la caza.

La clave

No existe una única categoría que podamos llamar “pescado de granja”.

La forma en que se cría el pescado es fundamental: el lugar de cría, la densidad de población, la alimentación, la calidad del agua, el control de parásitos, las tasas de mortalidad, el impacto en el fondo... son todos aspectos que se pueden y se deben gestionar. La diferencia entre una granja mal gestionada y otra gestionada de forma responsable no representa una nota a pie de página: es la clave que marca la diferencia entre una acuicultura que puede ser decisiva para alimentar de forma sostenible a una población creciente y otra que dañe los ecosistemas.

Mito 3. "Los peces y mariscos de acuicultura nadan en antibióticos"

Las granjas certificadas según el programa ASC no utilizan antibióticos de forma preventiva ni para favorecer el crecimiento de los animales. La base es invertir en una gestión preventiva para mantener a los peces sanos mediante buenas prácticas de manejo, bienestar y control sanitario.

Solo cuando una enfermedad ha sido diagnosticada por un veterinario cualificado y no existe otra alternativa, las granjas que vendan sus productos con sello ASC pueden utilizar antibióticos que no son críticos para la salud humana y siempre bajo estrictas limitaciones. Además, deben comprometerse a reportar y reducir progresivamente su uso. En el caso concreto de los langostinos certificados ASC, el uso de antibióticos está totalmente prohibido.

De acuerdo con una reciente investigación de ASC sobre las actitudes de los consumidores hacia los productos del mar, «sin antibióticos ni productos químicos» fue la razón más importante en la mente de los consumidores españoles a la hora de comprar pescado de granja.

La clave

La prioridad es prevenir antes que tratar. Mantener a los animales sanos reduce la necesidad de recurrir a antibióticos y contribuye a una acuicultura más responsable.

Mito 4. "Los piensos utilizados en la acuicultura para la cría de peces contribuyen a la sobrepesca"

Cuando pensamos en los piensos para acuicultura, solemos imaginar que están compuestos principalmente por pescado. Sin embargo, la realidad es muy distinta: hoy cerca del 70% de sus ingredientes son de origen vegetal y la harina y el aceite de pescado representan alrededor del 12%. Además, una parte importante de estos ingredientes marinos procede de desechos de la propia industria pesquera. De hecho, la captura de pescado para su utilización en piensos ha ido disminuyendo en los últimos años (el 89% de la producción total de animales acuáticos provenientes de la pesca y la acuicultura se utilizó para consumo humano, en comparación con el 67% en los años 60)[2].

Dicho todo esto, la captura de pescado es un recurso renovable y sostenible, con lo que la clave es gestionarlo bien.

La clave

Para valorar el impacto de un pienso hay que mirar tanto su composición como el origen de todos los ingredientes, no solo los de origen marino, y no solo con respecto a las cuestiones ambientales, sino también el potencial impacto de su extracción en los derechos humanos y laborales.

[2]https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9df19f53-b931-4d04-acd3-58a71c6b1a5b/content/sofia/2022/utilization-processing-fisheries-production.html#:~:text=The%20proportion%20of%20fisheries%20and,production%2C%20excluding%20algae15)%20

Mito 5. "Los peces de granja no tienen suficiente espacio"

Una de las imágenes más habituales sobre la acuicultura es la de peces aparentemente concentrados en un espacio reducido. Sin embargo, lo que vemos desde fuera no siempre refleja la realidad: el peso total de los peces ocupa solo una pequeña parte del volumen de agua disponible.

La densidad de población suele destacarse porque es fácil de visualizar, sin embargo, no tiene por qué ser la prueba definitiva de buen bienestar animal. Los resultados del bienestar de los peces dependen de cómo se gestiona esta densidad junto con otros parámetros, como la calidad del agua, la disponibilidad de oxígeno o la alimentación, por mencionar algunas. Cuando estos factores están bien controlados, densidades más altas pueden favorecer buenos resultados de bienestar para ciertas especies y sistemas de cría.



La clave

El espacio disponible para los peces es un aspecto fundamental de su bienestar, pero no debe evaluarse por sí solo, sino junto a otros factores como la calidad del agua, la disponibilidad de oxígeno o las pautas de alimentación.

¿Qué debemos tener en cuenta al elegir pescado?

Conocer el origen del pescado, cómo se ha producido y qué garantías ofrece puede ayudarnos a tomar decisiones de compra más informadas. Las certificaciones independientes y transparentes que cumplen con las mejores prácticas, como ASC para productos de acuicultura, permiten identificar productos que cumplen con los más exigentes requisitos ambientales y sociales.

La acuicultura responsable no consiste en afirmar que la producción carece de impacto, sino en establecer criterios para prevenir riesgos, controlar sus efectos y mejorar las prácticas de producción.

Un dato importante: gracias al sector acuícola se produjeron ya en 2022 casi 131 millones de toneladas según datos de la FAO. El reto consiste ahora en hacerlo de forma responsable con el entorno, con las personas, con los propios animales y de hacerlo sostenible en el tiempo, porque nos estamos jugando la alimentación del futuro.