

Guía de consumo de mariscos (Parte I)



**Edición:**

Ecologistas en Acción (diciembre 2011)
Área: Medio Marino Ecologistas en Acción

Textos:

Lydia Chaparro Elias
pesca@ecologistasenaccion.org

Maquetación:

Eduardo Villalobos Galindo

Fotos:

Ecologistas en Acción
© Proyecto Ictieterm
© Pescaderías Coruñesas

PRESENTACIÓN

Esta pequeña guía está enmarcada dentro de la campaña LANGOSTINO TROPICAL: UNA REALIDAD OCULTA, realizada entre C-CONDEM y Ecologistas en Acción, en la que pedimos a los supermercados que dejen de comercializar langostinos procedentes de una industria insostenible que está acabando con el sustento de muchos pueblos y que amenaza diariamente la vida de hombres y mujeres.

Esta guía pretende dar una visión general sobre el consumo de los mariscos “de cuerpo alargado” más apreciados en el Estado español: langostinos, gambas, cigalas, bogavantes y langostas, dando información y opciones para un consumo más responsable, cuando es posible.



Ecologistas en Acción agradece la reproducción y divulgación del contenido de este folleto, siempre que se cite la fuente.



LANGOSTINOS

Langostino (*Penaeus kerathurus* o *Melicertus kerathurus*). Gallego: **Langostino**; Català: **Llagostí**; Euskera: **Otarrainxka**

El langostino, también llamado langostino mediterráneo (o camarón en la mayoría de países latinoamericanos), es un crustáceo de entre 12 y 15 centímetros de longitud, con un caparazón semiduro y de color rosado con vetas de tintes marrones. Habita en el Atlántico oriental, desde Angola hasta las Islas Británicas y en todo el Mediterráneo, sobretodo en fondos arenosos de la desembocadura de los ríos. En España se hacen capturas significativas en las desembocaduras del Ebro y del Guadalquivir.

No obstante, debido a la alta demanda, las capturas en el Atlántico y Mediterráneo son escasas. La casi totalidad del langostino que consumimos procede de la flota congeladora industrial o de la importación del Atlántico sur, Índico o Pacífico. Así pues, gran parte del langostino consumido en España no es un producto de la pesca artesanal ni nacional, sino que llega de mares lejanos, por lo que su consumo no es sostenible ni recomendable.

Pero además, los langostinos -así como las gambas, cigalas, peces planos y otros organismos que habitan en el fondo marino- se pescan de forma industrial con embarcaciones de arrastre, que es un método de pesca muy dañino para el medio ambiente y que consiste en arrastrar por el fondo marino una gran red con puertas y plomos. Este tipo de pesca, además de no ser selectivo -pues captura todo tipo



Langostino mediterráneo
(*Penaeus kerathurus*)

de organismos que se desechan-, erosiona el fondo por donde pasa, destruyendo corales y praderas de plantas marinas. Además contribuye en mayor medida al cambio climático, ya que en comparación con otros métodos de pesca, consume muchísimo más combustible por tonelada de pescado capturado, y por tanto es mucho menos eficiente energéticamente¹.

La pesca de arrastre es sinónimo en todo el mundo de pérdida de biodiversidad y despilfarro. Además de capturar tortugas marinas, tiburones, delfines, etc., la pesca de arrastre produce una gran cantidad de descartes, que se define como la porción de pesca que una vez capturada se devuelve al mar, en la mayoría de casos muerta, por ser de tamaño pequeño, tener poco valor en el mercado, no ser especies objetivo, etc.

Según la FAO, a nivel mundial, la tasa promedio de descartes de las pesquerías de arrastre de langostinos es del 62,3%. Pero el mayor desperdicio ocurre con los grandes arrastreros camarones (el camarón, es como se denomina al langostino en numerosos países latinoamericanos) que faenan en aguas tropicales, donde se encuentra la pesquería con el mayor despilfarro del mundo, puesto que en algunos casos, por cada kilogramo de camarón capturado, se tiran por la borda hasta 20 kilogramos de otras especies marinas².

¿Permitiríamos que los cazadores fuesen al bosque a cazar conejos con tractores? ¿Porque permitimos que esto pase en la pesca del langostino y otras especies que habitan en el fondo marino?

Ahora bien, a nivel mundial existen más de 8 especies del género *Penaeus* y la gran mayoría de estas llegan a nuestros mercados y supermercados congeladas y/o cocidas, salteadas, en barbacoa, peladas enteras, colas u otras presentaciones, pero nunca frescas. Estos langostinos procedentes de pesquerías ale-



Las gambas son capturadas por métodos de pesca poco selectivos y destructivos, por lo que su consumo debe evitarse. Además se utilizan conservantes como el metabisulfito de sodio, poco recomendables para la salud, especialmente para personas alérgicas o asmáticas.

Pero hay otras especies del mismo género que tampoco debemos consumir y que debemos evitar a toda costa, pues no provienen de la pesca extractiva, sino de la producción acuícola industrial que está directamente ligada a la destrucción de ecosistemas litorales, contaminación, aumento de la pobreza y vulneración de los derechos humanos.

La cría de langostinos (camaronicultura)

Hoy en día, más del la cuarta parte de langostinos comercializados provienen de la industria acuícola y el 99% de su producción tiene lugar en países en vías de desarrollo³. El progreso de esta industria, en vez de generar beneficios allí donde se ha instalado, ha ocasionado grandes impactos ecológicos y sociales. Según la FAO su expansión ha destruido en los últimos 20 años prácticamente una cuarta parte de los manglares y otros ecosistemas litorales de gran valor ecológico en zonas tropicales.

Pero además, existen numerosas investigaciones, reportajes y testimonios sobre detenciones irregulares, torturas, amenazas, así como acosos y violaciones repetidas en mujeres en varios lugares donde se asienta esta industria^{4,5,6}. En estas investigaciones también se documentan disparos, así como heridos y fallecidos por parte de los vigilantes de seguridad de las instalaciones acuícolas en diferentes países, poniendo en evidencia que no se trata únicamente de un conflicto ambiental, sino de un conflicto armado que no debe continuar.

El manglar es uno de los cinco ecosistemas más productivos del mundo, compuesto de árboles que soportan la salinidad y viven en el rango de mareas, donde habitan y se reproducen una gran variedad de especies animales. El ecosistema manglar cumple funciones ecológicas, sociales y económicas que benefician a las zonas costeras y a sus poblaciones. La deforestación y privatización de los bosques de mangle debido al avance de la industria camaronera está afectando, especialmente en los trópicos, a millones de personas que dependen de éste ecosistema para su abastecimiento. Además, la desaparición del manglar ha convertido estas zonas en mucho más vulnerables frente a la acción de los huracanes, maremotos o erosión, entre muchas otras consecuencias.

Un claro ejemplo lo tenemos en Ecuador, puesto que a pesar de su importancia y de un marco legal de protección, en este país más del 70% del ecosistema manglar ha desaparecido y ha sido remplazado por piscifactorías de carácter industrial para la producción de langostinos tropicales⁷, cuyos mercados principales son Estados Unidos, Europa y Japón. Al igual que en Ecuador, el progreso de esta industria en numerosos países donde se ha asentado, ha aumentado la desigualdad social, la inseguridad alimentaria y generado conflictos armados.

Cada vez más surgen nuevas marcas de langostinos tropicales certificadas como ecológicas, lo cual pretende ser una justificación de sostenibilidad ante la sociedad. Ahora bien, muchas empresas camaroneras certificadas como ecológicas **NO** cumplen con los estándares relacionados con la responsabilidad social, ni con los derechos humanos y entre otras muchas acciones contrarias a la certificación ecológica que poseen, continúan realizando amputaciones oculares a los langostinos hembras para aumentar la producción de huevos. Además, la aplicación de los estándares mínimos sobre la cantidad de proteínas en las hari-



nas suministradas como alimentos, antibióticos u otros productos químicos utilizados en la producción de camarones no están siempre garantizadas. En muchas ocasiones las certificaciones son creadas por las propias marcas y se las autoconceden sin especificar los criterios seguidos para dicha concesión, con la intención de ofrecer una imagen "verde".

Consejo verde

Como consumidores **NO** debemos ser partícipes de esta injusticia y **NO** debemos colaborar en el enriquecimiento de la industria camaronera -con o sin etiqueta ecológica- por su relación directa con la destrucción medioambiental, contaminación, generación de pobreza en poblaciones locales y vulneración de los derechos humanos.

Para aquellos consumidores que quieran dejar de financiar la destrucción de los manglares y la injusticia social que acompaña a la producción acuícola camaronera, la solución es sencilla: **NO** debemos consumir langostinos o camarones tropicales procedentes de esta industria. Algunos de ellos:

El **langostino jumbo** o langostino tigre gigante (*Penaeus monodon*), también comercializado con el nombre de camarón gigante, gamba gigante o gambita jumbo, es el langostino de mayor tamaño, pudiendo alcanzar los 33 cm. Es la segunda especie más cultivada y ocupa el 17% de la producción mundial, mayoritariamente se produce en Tailandia, Vietnam e Indonesia. Dependiendo del sustrato, alimento y turbiedad del agua, los



Langostino jumbo
(*Penaeus Monodon*)

colores del cuerpo varían desde verde, café, rojo, gris, azul y posee bandas transversales de colores que se alternan entre azul o negro y amarillo.

Otros langostinos tigres comercializados son el **langostino tigre marrón** (*Penaeus esculentus*) que presenta un cuerpo con bandas muy marcadas, procede mayoritariamente de las costas del Índico; el **langostino tigre verde** (*Penaeus semisulcatus*) muy extendido, procedente del este de África, norte de Australia, Japón e India y del que se comercializan casi exclusivamente las colas; y el **langostino tigre japonés** (*Penaeus japonicus* o *Marsupenaeus japonicus*) de tamaño más pequeño, procedente del cultivo en Japón.



Langostino blanco
(*Penaeus vannamei*)

El **langostino blanco** (*Penaeus vannamei* o *Litopenaeus vannamei*) muy conocido también como camarón blanco o camarón patiblanco exótico, carece de bandas atigradas como las anteriores especies, su coloración es normalmente blanca translúcida, pero puede cambiar dependiendo del sustrato, la alimentación y la turbidez del agua. Es la principal especie de langostino cultivada y los principales países productores son China, Tailandia, Indonesia, Brasil, Ecuador y México. Su comercialización en los mercados europeos tiene multitud de variantes: congelado, entero, colas, etc.

Consumo responsable de langostino

En términos de valor comercial, los langostinos/camarones son el producto más importante, con el 15% del valor total del comercio internacional de productos pesqueros. Según la FAO, alrededor de tres cuartas partes de la captura mundial de camarón



procede de la pesca (de los cuales cerca del 70% corresponden a los camarones capturados en aguas cálidas y 30% a camarones de aguas frías). Como hemos visto, la pesca de camarón no es selectiva y genera un gran impacto en el ecosistema, pues en algunas pesquerías tropicales se puede llegar a tirar por la borda hasta el 96% de las capturas, miles de peces pero también delfines, tortugas marinas, tiburones y otros organismos marinos, son devueltos al mar generalmente muertos. Por este motivo **NO** debemos comprar langostinos procedentes de las pesquerías de arrastre, especialmente de las zonas tropicales.

Además, debido a la reducción de las capturas -a causa de la disminución de las poblaciones salvajes en numerosas pesquerías-, a la atractiva fuente de ingresos del mercado internacional y a la gran demanda por parte de los países desarrollados, el mercado de langostinos no para de crecer, y su cultivo suministra a este mercado una parte cada vez mayor de productos. La acuicultura sigue creciendo más rápidamente que cualquier otro sector de producción de alimentos de origen animal, y el cultivo de camarón no es una excepción. La industria camaronera se está expandiendo a pasos agigantados, provocando un gran impacto en numerosas zonas donde se ha instalado. Por este motivo **NO** debemos comprar langostinos procedentes de la acuicultura, especialmente de los países en vías de desarrollo.

Existen langostinos capturados por artes de pesca artesanales (con redes de enmalle o nasas), pero su producción es minúscula en comparación con la alta demanda de langostinos en el mercado. Además, en el etiquetaje de los productos pesqueros no se menciona el arte de pesca utilizado, por lo que se hace difícil diferenciarlos del resto de productos procedentes de la flota industrial. Por este motivo, Ecologistas en Acción lleva años solicitando que en el etiquetado (entre otras peticiones), aparezca obligatoriamente el arte de pesca utilizado, lo que propor-

cionaría mayor información al consumidor y facilitaría elegir sin confusión alguna el pescado capturado por métodos de pesca mucho más respetuosos con el medio marino. La pesca artesanal es sin duda alguna el tipo de pesca que debemos promover y apoyar.

Los productos procedentes de la acuicultura intensiva de carnívoros, o semicarnívoros como el camarón, no son recomendables, puesto que entre otros muchos factores negativos, necesitan proteínas en su nutrición. Por lo que es necesario ir a pescar grandes cantidades de pescado salvaje que luego se transformarán en harinas para su alimentación. Así pues, el cultivo de este tipo de organismos participa activamente en la sobreexplotación de los recursos pesqueros en otras zonas del planeta.

Otra consecuencia negativa en la cría industrial de camarón es el uso de antibióticos, plaguicidas, fungicidas, parasiticidas y alguicidas utilizados por esta industria, así como los conservantes para su transporte y comercialización. A parte de las consecuencias ambientales que estos químicos ocasionan, está también el efecto incierto sobre la salud del consumidor.

Hoy por hoy, y viendo los grandes impactos ambientales y sociales que este tipo de cultivo genera, **NO** es posible recomendar el consumo de gambas, langostinos, camarones... cuando proceden de la acuicultura intensiva, especialmente de países en vías de desarrollo.



¿SABÍAS QUÉ?



Consejo verde

Así pues, si no es posible comprar langostinos frescos que procedan de la pesca artesanal, la mejor opción es comprar langostinos procedentes de aguas frías, como por ejemplo el camarón boreal *Pandalus borealis*, pero **NO** debemos comprar ni consumir langostinos (camarones) de aguas cálidas o procedentes de la industria acuícola camaronera.

LAS GAMBAS

Las gambas, son unos de los mariscos más comercializados, demandados y apreciados en nuestro país y en todo el mundo. De manera general existen en el mercado numerosas especies afines que llegan a confundirse, algunas de menor valor pueden incluso venderse fraudulentamente por otras especies de mayor calidad y así obtener un mayor beneficio económico.

Sólo una pequeña porción de todas las gambas comercializadas en España proviene de la pesca artesanal, el resto es capturado por la flota de arrastre del litoral español y en gran medida por la flota de arrastre de profundidad en numerosos mares. Las gambas más comunes capturadas por la flota española son:

Gamba roja (*Aristeus antennatus*). Gallego: **Gamba roja**; Català: **Gamba roja**; Euskera: **Ganba arrosa**

La gamba roja, también nombrada gamba rosada, chorizo blanco, gamba alistada, moruna o carabinero, puede alcanzar dimensiones de 18-22 cm, pero la talla de comercialización suele estar entre los 10-18 cm. Se encuentra ampliamente distribuida en el Atlántico oriental, desde Portugal hasta las Islas de Cabo Verde y Mar Mediterráneo, donde es la principal espe-

Guía de consumo de mariscos (Parte I)



Gamba roja
(*Aristeus antennatus*)

cie objetivo de las pesquerías de arrastre de profundidad en esta parte del Mediterráneo y en el que, según la FAO, se encuentra intensamente explotada y en algunas zonas sobreexplotada (especialmente en el Mediterráneo occidental). Motivo por el cual se recomienda fuertemente reducir

el esfuerzo pesquero sobre esta especie, y por tanto su consumo. Su pesca se realiza en profundidad sobre el talud, mediante nasas o con arrastre.

Debido al elevado valor que alcanza en su venta, económicamente la gamba roja es una de las especies que reporta mayores ingresos, aunque no suponga las mayores capturas totales en peso.

Gamba Blanca o de altura (*Parapenaeus longirostris*). Gallego: **Gamba**; Català: **Gamba**; Euskera: **Ganba zuria**

La gamba blanca, es comúnmente llamada gamba, pero también gamba de altura o camarón de altura, tiene una tonalidad rosa pálida, y violeta en la región gástrica. Su talla máxima es de 16 cm en machos y 19 cm en hembras. Habita en los fondos arenosos o de fango desde los 20 a los 700 m de profundidad y se distribuye



Gamba blanca
(*Parapenaeus longirostris*)



por todo el Mediterráneo y en el Atlántico oriental, desde Portugal hasta Angola.

La gamba blanca es la especie comercial más importante en términos económicos y de captura de las costas mediterráneas de España e Italia, y en menor medida Francia.

Una pequeña porción de la producción proviene de la pesca artesanal o de la flota de arrastre del litoral, pero la gran mayoría de gambas comercializadas en los supermercados proceden de la zona sur del Golfo de Guinea, donde se capturan por la flota de arrastre de profundidad y cuya población, según la FAO, se encuentra plenamente explotada o sobreexplotada. Situación similar a los caladeros del África noroccidental, donde las poblaciones de gambas blancas indican estar fuertemente explotadas o sobreexplotadas.

Gambón o Gamba carabinero (*Plesiopeanaeus edwardsianus* o *Aristaeopsis edwardsiana*). Gallego: **Carabineiro**; Català: **Gambot** o gambota; Euskera: **Izkiratzarra**

El gambón o gamba carabinero, es una gamba de gran tamaño que puede alcanzar hasta los 30 cm, pero la talla más común se encuentra entre 10-20 cm. Presenta un color rojo intenso uniforme, más fuerte en la cabeza y al final de la cola. Está presente en aguas frías y templadas y se distribuye principalmente por el Atlántico oriental y el Mediterráneo, siendo una especie



Gambón

(*Plesiopeanaeus edwardsianus*)

propia de los fondos de arena y fango entre 500 y 2.000 m de profundidad, por lo que su captura procede exclusivamente de la flota de arrastre de gran profundidad.

¡El petróleo y las gambas!

La globalización nos muestra varios ejemplos de libertad en el movimiento de las mercancías que llega a términos incomprensibles. “The Sunday Times” describía algunos de ellos, entre los cuales el absurdo viaje de las gambas:

“A menudo las gambas pescadas en aguas de Escocia se transportan a China donde son peladas a mano, después se transportan de nuevo al Reino Unido para ser rebozadas y comercializadas”⁸, donde les espera un nuevo viaje hasta el punto de venta final y por fin, a nuestros platos.

El mercado de la globalización es extenso, y éste es sólo un pequeño ejemplo de las vueltas que dan los numerosos productos de nuestros mercados.

Una especie muy similar al gambón y que puede confundirse fácilmente es el **langostino moruno** (*Aristaeomorpha foliacea*) también conocido como chorizo y que es de similar calidad culinaria que el gambón pero de menor precio. El langostino moruno se diferencia del gambón por ser una especie de menor tamaño, de caparazón más liso y cuya producción proviene mayoritariamente del sur de la península. Para esta especie, FAO también advierte que se deben reducir las capturas, puesto que se haya sobreexplotada en numerosas zonas donde se pesca.

Consumo responsable de gambas

Las gambas capturadas en aguas litorales españolas se consumen mayoritariamente frescas y enteras en las zonas costeras, aunque una parte pueden encontrarse también congeladas. Pero de manera general, las especies de gambas que encontramos en el mercado español provienen de la flota de arrastre de altura de



caladeros lejanos y aparecen en nuestros mercados con variedad de presentaciones: enteras, peladas, colas, o bien cocidas en preparados precocinados o con algún tipo de elaboración.

Así pues, podemos confirmar que globalmente las gambas se capturan por una flota industrial que causa grandes estragos al ecosistema, además muchos de los caladeros donde se pescan se consideran sobreexplotados, por lo que su pesca y consumo han de limitarse.

A todo esto debemos añadir el papel cada vez más destacado de la globalización de los productos pesqueros, tanto en la pesca extractiva como en el desarrollo de la actividad acuícola. Por lo que, no sólo el método de pesca, sino el recorrido desde el lugar de captura hasta nuestro plato debe tenerse en cuenta a la hora de elegir los productos que compramos.

Consejo verde

Por todo esto, si queremos comprar gambas, la mejor opción es siempre el producto cuya captura se haya realizado lo más cerca posible, pues será el más fresco y de mejor calidad, y siempre que sea posible que proceda de la pesca artesanal de nuestro litoral.

OTRAS ESPECIES IMPORTANTES

Camarón (*Palaemon serratus*). Gallego: **Camarón**; Català: **Gambeta**; Euskera: **Izkira gorria**

El camarón es una especie semejante a las gambas, aunque de menor tamaño. Tiene una longitud de 5-8 cm y su cuerpo es transparente con bandas transversales y líneas de pequeños puntos oscuros en los segmentos abdominales, así como bandas

longitudinales y oblicuas en el caparazón, generalmente de color marrón y negro. Se distribuye por el Atlántico y el Mediterráneo, donde se pesca con

retes, nasas, pero también con arrastre de malla fina y se comercializa durante todo el año, preferentemente cocido y en menor medida fresco y congelado.



Camarón

(*Palaemon serratus*)

Al Camarón se le domina frecuentemente también **quisquilla**, aunque en realidad el nombre oficial de la quisquilla corresponde a la especie *Crangon crangon*, considerada de menor calidad. La quisquilla se diferencia del camarón por ser de menor tamaño y porque en fresco su coloración es de un gris azulado.

Cigala (*Nephrops norvegicus*). Gallego: **Cigala**; Català: **Escarmarlà**; Euskera: **Zigala**

La cigala mide en torno los 15-24 centímetros, su caparazón está recubierto de pilosidades y espinas y su coloración es de un rosa pálido con manchas rojas-amarillas más oscuras.



Cigala

(*Nephrops norvegicus*)

Esta especie es característica de la costa de Europa occidental, donde se captura mayoritariamente en el Norte del océano Atlántico, pero también en la zona oeste y central del Mediterráneo y en las costas norteafricanas. Según la FAO, la cigala es una especie ligeramente sobreexplotada o



plenamente explotada en la mayor parte de las subzonas geográficas donde se captura, y aunque existe una pequeña porción de cigalas que provienen de la pesca artesanal, la gran mayoría se capturan por medio de la pesca de arrastre demersal.

En gran medida, las cigalas comercializadas en nuestros mercados (frescas o congeladas de muy diversos orígenes, tanto enteras como sus colas, en conserva o preparadas), son capturadas por la flota española de larga distancia y como complemento a estas capturas, el mercado se abastece también de las pesquerías de los países del norte de Europa. En ambos casos estas cigalas son capturadas por métodos pesqueros poco selectivos y dañinos con el medio ambiente. Estudios recientes estiman que en la pesca de arrastre de cigala del Mar del Norte se descarta del 20 al 98% de las capturas⁹, lo que explica lo insostenible de este modelo pesquero. Además cada vez son más frecuentes las tallas menores de cigalas en nuestros mercados (entre 5 y 10 cm), lo que es un atentado para la supervivencia de las poblaciones, puesto que se pescan antes de que alcancen su tamaño de reproducción.

Consejo verde

Así pues, si queremos comer cigala, debemos comprarla fresca, de temporada, procedente de nuestro litoral, y siempre que sea posible que provenga de una pesquería artesanal. Además debemos comprar especímenes de gran tamaño, pues el consumo de juveniles que no han llegado a reproducirse impide la supervivencia de la población.

Hay que evitar siempre que sea posible los productos lejanos y congelados, pues utilizan una gran cantidad de combustible y participan en mayor medida al cambio climático, y más aún cuando proceden de la flota de arrastre que practica una pesca dañina y no selectiva, que puede llegar a descartar hasta el 98% de las capturas.

Bogavante (*Homarus gammarus*). Gallego: **Lumbri-gante**; Català: **Llamàntol**; Euskera: **Misera** o abakando

El bogavante es uno de los crustáceos más grandes de nuestras aguas, pudiendo alcanzar una longitud máxima de 60 cm, aunque se suele comercializar en longitudes mucho menores. Su cuerpo está bien protegido por un caparazón grueso de color negro azulado con manchas más claras. Su área de distribución es el Mediterráneo y el Atlántico oriental, desde las Islas Lofoten hasta las costas españolas y Marruecos.



Bogavante
(*Homarus gammarus*)

Una parte considerable de bogavantes provienen de las costas atlánticas de Gran Bretaña y de Noruega y a diferencia de las demás especies citadas en esta guía, el bogavante se captura mayoritariamente por artes de pesca artesanales, como nasas o redes de trasmallo.

Pero como la producción nacional/europea, además de ser escasa, se concentra en los meses cálidos de mayo a septiembre, y la demanda supera con creces las capturas europeas (especialmente entre octubre y la época navideña), por estas fechas se importa a nuestro país un porcentaje considerable de bogavantes procedentes mayoritariamente de Canadá y Estados Unidos.

Así pues, la especie europea es ampliamente sustituida por el **bogavante americano** (*Homarus americanus*), diferenciándose del europeo por tener una coloración con tonos rojizos y tener las pinzas proporcionalmente más grandes y robustas. Aunque también se puede encontrar bogavante europeo fresco durante



los meses fríos cuando los especímenes se han mantenido vivos en viveros oxigenados.

Langosta europea o Langosta común (*Palinurus elephas*).
Galego: **Lagosta**; Català: **Llagosta**; Euskera: **Otarrain**

La langosta europea habita en los fondos marinos rocosos, y su característica más destacable es la presencia de unas antenas muy largas, espinas en el costado y ausencia de pinzas. Su coloración es muy variable, pudiendo oscilar entre el rojizo y el violeta y su longitud más común oscila entre 20-40 cm, aunque hay ejemplares que pueden alcanzar mayores dimensiones.

Está presente en el Atlántico oriental, desde Irlanda hasta las Azores, penetrando en todo el Mediterráneo hasta las costas griegas, pero ausente en la zona sureste. Su pesca en todas las costas españolas se realiza mediante métodos artesanales con trampas, nasas o redes langosteras, sin olvidar la pesca de enmalle y la pesca de arrastre en la que también se pesca de forma accidental.



Langosta europea
(*Palinurus elephas*)

La langosta europea se caracteriza por tener una carne muy fina, consistente, blanca y delicada, siendo uno de los mariscos más apreciados y cuyo consumo aumenta considerablemente por Navidad. Su comercialización se realiza en vivo o en congelado (enteras o colas) y en muchas ocasiones cocida.

Pero la gran parte de las langostas presentes en los mercados españoles, especialmente las congeladas, proceden del comer-

cio con países vecinos, tanto del Norte de Europa como de África, puesto que la demanda es muy superior a la producción nacional.

Las especies que podemos encontrar fácilmente en los hipermercados, procedentes de las importaciones o de la flota de larga distancia son: la **langosta mora** (*Palinurus mauritanicus*), de coloración más clara que la europea y la **langosta verde** o real (*Panulirus regius*), de menor tamaño y de color verde. Ambas especies, aunque presentes en el Mediterráneo, proceden mayoritariamente de las costas africanas (Mauritania, Marruecos, Cabo Verde o Senegal), donde según la FAO sus poblaciones se encuentran fuertemente explotadas y probablemente explotadas, respectivamente.

Consejo verde

El bogavante y la langosta europea se encuentran en nuestros mercados vivos, frescos o congelados, pero en ambos casos, su escasez en nuestras aguas y la alta demanda participan en la explotación de caladeros lejanos.

En cualquier caso, para un consumo responsable, la recomendación más lógica es como en los casos anteriores: consumir aquellos capturados por métodos respetuosos procedentes de la pesca artesanal más cercanos a nuestro hogar.



CONCLUSIONES

No debemos dejar de mencionar que según la Comisión Europea, el 63% de las poblaciones de peces atlánticas evaluadas y el 82% de las mediterráneas están sobreexplotadas¹⁰, debido a la gran presión y a una mala gestión pesquera. Pero mientras las poblaciones de especies marinas europeas decrecen, el consumo de pescado y marisco sigue el orden inverso y no para de aumentar. Como resultado, actualmente más de la mitad del pescado que consumimos en el Estado español procede de aguas extracomunitarias.

Desgraciadamente, muchos de los mariscos citados en esta guía se encuentran sobreexplotados, plenamente explotados o se carece de información, por lo que es esencial que los responsables en materia pesquera apuesten por una buena gestión marina que asegure, ante todo, la recuperación de los ecosistemas marinos y promueva la investigación y unas pesquerías sostenibles. Al mismo tiempo, como consumidores, debemos sin duda alguna reducir nuestro elevado consumo de productos pesqueros, situado en torno a los 45 kg de pescado al año, muy por encima de la media europea y mundial (22,1Kg y 17,1 kg respectivamente)¹¹ y apostar por el consumo de pescado artesanal y de proximidad.

Casi la totalidad de los mariscos aquí descritos (a excepción de la langosta y el bogavante), proceden principalmente de la pesca de arrastre, donde en algunas zonas y en función de la especie objetivo, el nivel de descartes puede ser muy elevado, pudiendo alcanzar el 98% en el caso de la cigala del Mar del Norte y el 96% en las pesquerías de arrastre de camarones tropicales.

La otra gran parte de mariscos procede de la acuicultura intensiva, cuyo consumo de momento no es nada recomendable por numerosas razones, entre las cuales los grandes conflictos

ambientales y sociales que generan, a los que debemos sumar los posibles impactos sobre la salud humana, debido a las sustancias químicas utilizadas durante su cultivo y transporte.

Tanto en el caso de la pesca de arrastre (especialmente en los buques congeladores), como en el cultivo intensivo, se utilizan grandes cantidades de combustible, al que debemos añadir el utilizado en el transporte de los productos pesqueros, puesto que en ocasiones, pueden viajar hasta tres continentes diferentes antes de llegar a nuestros platos.

Además de todo esto, debemos tener presente que tanto la flota industrial como la industria acuícola, son las grandes beneficiarias de subvenciones, ayudas y préstamos del Banco Mundial y otros financiadores, al mismo tiempo que se benefician de incentivos fiscales, varios tipos de extensiones de impuestos y un largo etcétera, motivo por el cual su precio en el mercado es mucho más competitivo, pero en ningún caso sus productos son mejores que los procedentes de la pesca artesanal.

Con todo esto se hace extremadamente necesario mejorar la trazabilidad de los productos pesqueros, la información en el etiquetado y sobretodo la promoción y la visualización de los productos procedentes de la pesca artesanal, puesto que de manera general es un tipo de pesca mucho más selectiva y respetuosa con el medio ambiente.

Mientras esto no suceda, debemos modificar nuestro modelo de consumo, reduciéndolo cuando sea posible y apostar por los productos procedentes de la pesca artesanal, por lo que antes de comprar, debemos preguntar.



Notas

- 1 - Ecologistas en Acción, 2011: Deuda Pesquera europea y española - Implicaciones, causas globales y soluciones.
- 2 - Kelleher, K. 2008. Descartes en la pesca de captura marina mundial. Una actualización. Documento Técnico de Pesca. No. 470. Roma, FAO. 2008. 147p.
- 3 - FAO, 2010. World aquaculture 2010. Fisheries and Aquaculture Department, Technical Paper. No. 500/1, Rome, FAO. 2011. 105 p.
- 4 - Swedish Society for Nature Conservation, 2011: Aguas turbias: Investigando los impactos medioambientales y sociales de la industria camaronesa en Bangladesh y en Ecuador.
- 5 - Fundació-ENT, 2011. Conflictos socio-ambientales de la acuicultura del camarón en Centroamérica. Un análisis desde la justicia ambiental.
- 6 - Movimiento Mundial por los Bosques Tropicales (WRM), 2002. Manglares - Sustento local versus ganancia empresarial. 69 p.
- 7 - C-CONDEM, 2011. Folleto: Pueblos Ancestrales del Ecosistema Manglar del Ecuador. "Recuperando Comunitariamente su Territorio".
- 8 - The Sunday Times. British prawns go to China to be shelled. Artículo publicado el 20 de mayo de 2007.
- 9 - Enever, R., Revill, A.S. and Grant, A., 2009. Discarding in the North Sea and on the historical efficacy of gear-based technical measures in reducing discards. Fisheries Research (95) 40:46.
- 10 - COM(2011)298 Consulta sobre posibilidades de pesca, 25 de mayo de 2011. Fichas descriptivas de la Comisión Europea sobre la PPC, 2008.
- 11 - New economics foundation, 2011. Fish Dependence 2011 Update. The increasing reliance of the EU on fish from elsewhere.

Otros recursos utilizados:

- * FAO, 2003c. Report of the CECAF Working Group on the assessment of demersal resources. Conakry, Guinea, 19-29 de septiembre de 2003. En prensa.
- * FAO, 2005. Examen de la situación de los recursos pesqueros marinos mundiales. Documento Técnico de Pesca. No. 457. Roma, FAO. 2005. 266p.

- * Guía de las principales especies pesqueras y de la acuicultura de interés comercial en España. Secretaría General de Pesca Marítima. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2011.

Fuentes de datos utilizadas:

- <http://aduanas.camaras.org/>
- <http://firms.fao.org/firms/en>
- <http://www.fao.org/fishery/statistics/es>
- <http://www.globefish.org>
- <http://www.ices.dk/indexfla.asp>
- <http://www.marinespecies.org/>
- <http://www.marm.es/es/estadistica/>



Ser
consumidores
responsables,
está
al
alcance
de
todos.

