

© 04/02/2017 - 23:55 | Clarin.com | Sociedad

Denuncian que se tiran al mar 140 mil toneladas de pescado fresco por año

Equivale a 1,5 millón de raciones de comida. Es descarte de la pesca comercial: muere en la red y se arroja al agua.



Descarte pesquero en alta mar.

Gretel Gaffoglio



 Pesca


Cada año la industria pesquera descarta más de 140 mil toneladas de pescado.

Es pesca que queda atrapada y muere en las redes con las que se captura a las especies buscadas para comercialización. Como carece de valor se la vuelve a arrojar al mar, aún cuando se sabe que con ella se podría alimentar a millones de argentinos que subsisten en la pobreza con dietas de bajo valor nutricional.

El dato surge de mediciones del Banco Interamericano de Desarrollo, que sitúa en un 20% el nivel de descarte en la pesca industrial. Pero la Asociación de Capitanes, Pilotos y Patrones de Pesca (ACPPP), sin embargo, denuncia que el descarte sería aún mayor y rondaría el 30% de todo lo que sale del mar. Como sea, los expertos hablan de 1,5 millón de raciones de comida desperdiciada. El Instituto de Desarrollo e Investigación Pesquero (INIDEP), dependiente de Nación, no posee cifras oficiales.

“Una vez en la red -por diferencias de presión, arrastre, aplastamiento y escasa circulación de agua-, el pescado llega muerto a cubierta. Cuando se tira al mar, está muerto”, dice Jorge Frías, presidente de la ACPPP.





Descarte pesquero.

El descarte de pescado es una antigua modalidad de la pesca argentina. Dos años atrás, la Unión Europea implementó políticas antidescarte para traer todo el pescado capturado a puerto y lograr un mínimo de desecho de pesca. Pero el país no logra cumplir con esas normativas, admiten las fuentes consultadas.

Mirá también

Una "ciudad" de barcos pesca muy cerca del mar Argentino

El mar argentino es una plataforma rica en especies. Lo que se busca para exportación es básicamente langostino, merluza y calamar. Pero en las redes viene de todo: tiburones, cavalla, rayas, lenguado rubio, delfines franciscana (en peligro de extinción) hasta estrellas de mar y lobos marinos. “Cuando arrojas la red, no discrimina y extrae todo tipo de peces sobre todo pequeños”, explica el capitán Frías. A estas especies, se las llama pesca acompañante y son las descartadas. Desde la Fundación Vida Silvestre, el experto Guillermo Cañete, se lamenta: “Faltan datos concretos y trabajos científicos que evalúen el descarte” para impulsar políticas de estado eficientes.

Frías agrega: “La ley es contradictoria y la Argentina miente”. Se refiere a la ley federal de pesca de 1998. Es la 24.922, que prohíbe el descarte y las prácticas no sustentables. “Pero eso jamás se cumple -asegura Frías- nada evita la pesca de especies acompañantes o juveniles”. Los juveniles son peces inferiores a los 35 centímetros que todavía no se han desarrollado ni reproducido.





Un sobrevuelo sobre las embarcaciones que buscan merluza, calamar y langostino. Trelew Chubut 27-1-17 En un vuelo de control marítimo Orion P-3 la Base Zar llegó hasta las 200 millas donde se encuentra uno los caladeros más importantes del océano atlántico encontrando verdaderas ciudades barcos pescando calamar Foto Daniel Feldman - FTP CLARIN 200millas2.jpg Z DFeldman chubut una ciudad de barcos pesca muy cerca del mar Argentino pesca ilegal cerca de la plataforma marítima argentina barcos pesqueros internacionales pescando calamar

Pino Solanas, junto a su asesor en alimentación y pesca, César Lerena, concuerda con Frías: “El descarte actual está en el orden del 30% y claramente es imposible controlar lo que pasa arriba de los barcos: se disponen de solo 80 inspectores para embarcarse en 550 pesqueros”.

Frías impulsa un proyecto de “Descarte Cero”. Propone un subsidio del 30% de gasoil, para que de esta manera se traiga toda la pesca acompañante y se procese en empanados frescos, enlatados, escabeches, pasta de pescado, hamburguesas y otros productos. Estas capturas incidentales son de máxima calidad nutricional, asegura. Traer todo el pescado a puerto -afirma- requerirá de fileteadores, envasadores y mano de obra que puede alentar a sectores postergados. Por otra parte, “la calidad alimenticia del pescado es solo comparable con la leche materna”, advierte César Lerena, asesor de Solanas y autor del proyecto para una nueva ley federal de pesca impulsada por Proyecto Sur. La iniciativa parlamentaria se encuentra en el Senado a la espera de poder ser tratada este año.





Descarte pesquero.

Se trata de cambiar un paradigma ineficiente y poco sustentable. También de modificar una ley que en los hechos nadie cumple. El sector pesquero genera 1500 millones de dólares al año, unos 200 millones más que la exportación de carne argentina. Pero la Argentina consume sólo un 5% de lo que se pesca. El resto se exporta a Europa, EE. UU., Japón, Brasil, Corea y Arabia Saudita , entre otros países. Así las cosas, tanto el Estado como los principales mercados donde se derivan los recursos pesqueros, no logran hacer cumplir las normas para limitar el descarte de alimentos que podrían abastecer a grandes poblaciones de argentinos. Y hacer de la pesca una industria realmente sustentable y ecuánime.