



## ¿Se desacelera el crecimiento de la acuicultura?

### *Nuevas preguntas sobre el futuro del cultivo de peces*

**6 de octubre de 2008, Puerto Varas, Chile/Roma, Italia** - La industria de la acuicultura está ante una importante encrucijada, con nuevos desafíos a la capacidad del sector para satisfacer la futura demanda mundial de pescado. Según la FAO, los pequeños acuicultores en países en desarrollo están encontrando dificultades para exportar sus productos, y necesitan ayuda para ser competitivos y acceder a los mercados mundiales.

En 2006, se consumieron en el mundo 110,4 millones de toneladas de pescado, 51,7 toneladas de las cuales provenían de la acuicultura. La producción de la pesca de captura tradicional ha alcanzado un límite, de forma que para satisfacer la demanda de pescado prevista de una población mundial en aumento, el año 2030 la acuicultura deberá producir 28,8 millones de toneladas adicionales al año -hasta alcanzar las 80,5 millones de toneladas-, sólo para mantener el nivel actual de consumo de pescado per cápita.

En un documento que presenta esta semana a los países asistentes a una reunión del Subcomité sobre Acuicultura, del Comité de Pesca (COFI) de la FAO en Puerto Varas, Chile (del 6 al 10 octubre), la Organización de la ONU advierte de la necesidad de abordar una serie de problemas emergentes para que la acuicultura desarrolle todo su potencial.

“La pregunta es si el sector acuícola puede crecer lo suficientemente rápido como para cubrir la demanda prevista de pescado y, al tiempo, asegurar la protección al consumidor, preservar la integridad del medio ambiente y conseguir la responsabilidad social”, señala el informe.

Ya hay algunas señales de que el rápido crecimiento del sector en las últimas tres décadas está empezando a ralentizarse. El sector mantuvo una tasa de crecimiento anual del 11,8 por ciento entre 1985 y 1995. Este índice disminuyó a un 7,1 por ciento durante la década siguiente y a un 6,1 por ciento en el periodo comprendido entre 2004 y 2006.

### **Acuicultura en Chile**

Los principales productores de acuicultura en Latinoamérica son Chile (802 000 t), Brasil (272 000 t) y México (159 000 t). Esta es la primera vez que se realiza la reunión de Subcomité de Acuicultura en Chile, país que responde por el 53 por ciento de la producción acuícola a nivel regional. En 2006, la producción acuícola en Chile alcanzó un valor de 4 400 millones de dólares EE.UU., en segundo lugar después de China. Además, Chile es el segundo productor mundial de salmón, con un 31 por ciento de la producción total, y dicho sector representa una fuente importante de empleo, con unas 53 000 personas empleadas de forma directa o indirecta en 2006.

En 2006, las exportaciones de pescado y productos pesqueros de Chile fueron de 3 600 millones de dólares, lo que coloca al país como el séptimo exportador de pescado a nivel mundial. El grueso de las exportaciones está compuesto por salmón, trucha y harina de pescado, siendo EE.UU. y Japón sus principales mercados, seguidos por China continental, Alemania, España y Francia. En 2006, cerca del 60 % del valor de las exportaciones chilenas de pescado y productos pesqueros procedía de la acuicultura.

### **La limitación de los piensos**

La mayoría de los peces cultivados consumidos en los países en desarrollo -como carpas y tilapias-, son herbívoros u omnívoros.

Pero especies como el salmón o el camarón - cultivadas habitualmente en países en desarrollo y exportadas a mercados de países ricos, proporcionando empleo e ingresos para millones de personas - necesitan otros peces, en forma de harina o pescado, para comer. En 2006, la acuicultura consumió 3,06 millones de toneladas (56%) de la producción mundial de harina de pescado y 780 000 toneladas (87%) de la producción total de aceite de pescado. Mas del cincuenta por ciento del aceite de pescado que utiliza el sector es para las granjas de salmones.

La producción de harina y aceite de pescado ha permanecido estancada en la última década, y según la FAO, no se esperan aumentos significativos. Al mismo tiempo, el volumen de harina y de aceite de pescado utilizado en piensos compuestos para la acuicultura se ha triplicado entre 1996 y 2006. Esto ha sido posible gracias a la fuerte disminución de la dependencia del sector avícola de la harina de pescado como alimento para aves de corral.

“Es probable que los sectores avícola y ganadero usen cada vez menos harina de pescado en sus piensos, lo cual es positivo para el futuro de la acuicultura basada en estos alimentos, debido a que aumenta su disponibilidad”, apuntó Rohana Subasinghe, experto de la FAO en la cría de peces y Secretario del Subcomité del COFI. “Sin embargo -añadió-, cada vez se está utilizando más harina de pescado y piensos compuestos para la acuicultura, por ello debemos mejorar la eficiencia en el empleo de piensos y realizar serios esfuerzos para avanzar en la búsqueda de complementos de proteínas alternativos”.

#### **Los pequeños acuicultores en peligro**

Los pequeños acuicultores se benefician de los 79 000 millones de dólares EE.UU. anuales del comercio internacional de pescado, aunque al hacerlo se están enfrentando a diversos desafíos.

Actualmente la FAO está viendo que, para algunos productos básicos y en algunos países productores, el número total de granjas piscícolas está disminuyendo, mientras que su tamaño aumenta, lo que apunta a una concentración de granjas, cada vez en manos de menos personas.

“Se necesita detener esta tendencia, por ejemplo mediante el establecimiento de redes de productores innovadores, de forma que los pequeños acuicultores puedan unir sus fuerzas, mejorar sus operaciones, acceder a los mercados, y seguir siendo competitivos frente a otros productores de mayor envergadura”, explicó Subasinghe.

Otros problemas mencionados en el documento de la FAO incluyen el impacto medioambiental de la cría de peces, la inocuidad alimentaria y el empleo de antibióticos, y los efectos que podría tener el cambio climático en la acuicultura.

#### **Directrices para la certificación**

Una manera de ayudar a que la acuicultura limite su impacto medioambiental y asegure el mayor beneficio posible para los pequeños acuicultores es certificando los productos, de forma que compradores y consumidores puedan escoger aquéllos que han sido producidos de forma sostenible, saludable y socialmente responsable.

Este procedimiento está siendo empleado cada vez con más frecuencia en la pesca de captura y en la acuicultura, pero no está exento de problemas.

A medida que proliferan estos programas, los productores tienen dificultades para satisfacer las diversas normas aplicadas por las distintas compañías, países u organizaciones certificadoras, que pueden diferir considerablemente entre sí.

Una sobreabundancia de normativas también aumenta la probabilidad de que se usen etiquetas de certificación simplificadas y poco fiables junto a otras que sí son creíbles.

Para abordar estos problemas, la FAO ha estado trabajando con la Red de centros de acuicultura de Asia y el Pacífico (NACA, por sus siglas en inglés), consultando a varios organismos de certificación, grupos de productores, procesadores y organizaciones de consumo con el objetivo de redactar unas directrices mundiales sobre cómo deberían establecerse y aplicarse los planes de certificación para la acuicultura.

Ya se ha realizado un borrador de directrices que va a ser presentado esta semana al Subcomité del COFI para su discusión y decisión.

Estas directrices no servirán por sí mismas como normas de certificación, sino que más bien proporcionarán un programa común que asegurará que quien quiera que esté certificando productos marinos cultivados - ya sea un gobierno, una ONG, o una compañía privada - lo haga de la misma manera, siguiendo las mismas normas.

La FAO ya ha desarrollado directrices similares para la certificación de productos pesqueros procedentes de la pesca de captura continental y marina.

---

**Más información:**

Gobierno de Chile: <http://www.subpesca.cl/FAO/index.htm>

FAO: <http://www.fao.org/fishery/nems/36393/en>

**Contactos:**

Benjamín Labatut (Oficial de Información de la FAO, Puerto Varas, Chile):

[benjamin.labatut@fao.org](mailto:benjamin.labatut@fao.org) - Teléfono móvil: (+569) 77586261

Lucas Tavares (Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe): [RLC-Prensa@fao.org](mailto:RLC-Prensa@fao.org), (+562) 923 2176

George Kourous (Oficina de Prensa de la FAO, Roma, Italia): [george.kourous@fao.org](mailto:george.kourous@fao.org), (+39) 06 570 53168, (+39) 348 141 6802 (móvil)