

Javier Ojeda González-Posada

Gerente de la Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España

“Pocas Administraciones apoyan eficazmente el desarrollo de la acuicultura”

Ana P. Fraile

La acuicultura produce hoy en día más de la mitad del pescado consumido en el mundo, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). España ha sido durante años el Estado miembro de la Unión Europea con una mayor producción acuícola en toneladas, sin embargo, esta actividad económica que ha contribuido a generar empleo y crear riqueza en las zonas en las que se asientan las empresas del sector, vive momentos de incertidumbre. El complejo marco jurídico que rige los destinos de la acuicultura en nuestro país y la apertura del mercado a productos de menor calidad y a precios mucho más bajos son, a juicio de Javier Ojeda, gerente de la Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (Apromar), dos grandes lastres que frenan la competitividad del sector. La patronal piscícola considera que ha llegado el momento de que las Administraciones apuesten decididamente por una actividad tantas veces calificada como estratégica y de futuro para la economía de nuestro país.

¿La acuicultura nace en España como respuesta a la sobreexplotación de los recursos marinos y la necesidad de satisfacer la demanda de pescado por parte de la población?

En realidad nace porque era un tránsito ineludible. Los océanos eran, hasta hace bien poco, el último paraíso sobre la tierra en el que los humanos podíamos recoger sin cosechar. Con el paso de la pesca a la acuicultura hemos dado un paso idéntico al que dio la caza para alcanzar la ganadería. Las ventajas de la acuicultura sobre la pesca son numerosas, no sólo para evitar la sobreexplotación de los recursos naturales. Ofrece a los sistemas de distribución comercial modernos previsibilidad de oferta, calidad y tallas homogéneas, a la vez que precios estables. Y a los consumido-

res, por otra parte, les ofrece seguridad alimentaria, valores nutricionales, variedad de productos, alta calidad y precios asequibles. Según la FAO, actualmente la mitad de los productos acuáticos consumidos en el mundo proceden de granjas de acuicultura, y esa proporción seguirá creciendo. La reducción en la presión sobre la pesca depende, en realidad, de otros factores relacionados más bien con la gobernanza del recurso.

LA PRINCIPAL DIFICULTAD A LA QUE SE ENFRENTA LA ACUICULTURA EN RELACIÓN CON LA PESCA SE ENCUENTRA EN EL MARCO LEGISLATIVO

El hecho de que España sea un país tradicionalmente dedicado a la pesca extractiva, ¿ha llevado a que se mire con cierto recelo a las industrias de cultivos marinos y, quizá, no se les haya dado la importancia y dotado de la identidad que se merecen?

Al consumidor de pescado español (y, en realidad, al europeo en general) lo que le preocupa a la hora de comprar pescado es su frescura aparente y el precio. El resto de factores son secundarios, incluyendo si su procedencia es de acuicultura o de pesca. La acuicultura y la pesca españolas ponen en el mercado especies diferentes, con lo que no existe competencia. Más bien al revés, constituimos un grupo único frente a las posibles importaciones ilegales de pescado y ante la desinformación a la que se somete frecuentemente a los consumidores en los puntos de venta y horeca [acrónimo formado por la concatenación de las palabras HOtel/REstau-

rante/CAfé]. La principal dificultad a la que se enfrenta la acuicultura en relación con la pesca se encuentra en el marco legislativo. Las normas jurídicas y reglamentarias a las que se somete a la acuicultura proceden de la pesca y en muchas ocasiones no encajan. Una de las principales actividades de Apromar consiste, precisamente, en adaptar la legislación a la realidad de la acuicultura.

¿El proyecto de Ley de Pesca Sostenible supone un paso adelante en este reconocimiento al importante papel que desempeña el sector acuícola en la economía de nuestro país? ¿Dota este texto legislativo de entidad suficiente a la acuicultura?

En realidad, la futura Ley de Pesca Sostenible es esencialmente, como su nombre indica, para la pesca. Toca de forma marginal la acuicultura, ya que se trata de una actividad cuyas competencias dependen de las comunidades autónomas. Sin embargo, sí que ofrece a la acuicultura nuevos apoyos para las inversiones en terceros países y, además, mejora la estructura de la Junta Nacional Asesora de Cultivos Marinos (Jacumar).

La acuicultura en la Unión Europea, después de muchos años de crecimiento, sufre desde el año 2000 un estancamiento productivo, mientras que el resto de Europa y del mundo sigue progresando a buen ritmo. ¿A qué se debe esta situación y por qué momento pasa el sector en nuestro país?

Las causas de esta situación son complejas. Pero pueden resumirse en dos: la escasa adjudicación de espacios para nuevas granjas y la inexistencia de igualdad de oportunidades en el Mercado Único de la Unión Europea. En relación con la primera causa, no se trata de una falta de espacio físico, sino de una ordenación de los espacios que facilite la asignación de aéreas

EN POCAS GENERACIONES, EL PESCADO DE CONSUMO MAYORITARIO PROCEDERÁ DE GRANJAS, AL IGUAL QUE OCURRE CON LA GANADERÍA TERRESTRE

para esta actividad. Los europeos somos egoístas en este sentido, ya que queremos cosas, pero que no se produzcan en nuestro entorno próximo. Y en segundo lugar, la Unión Europea debe plantearse el modelo de economía que quiere para el futuro. Todo el sector primario de la UE está sufriendo la paradoja de que se exige a los productores europeos unas condiciones de trabajo muy elevadas que encarecen sustancialmente sus productos, pero que, a la vez, abre las puertas del mercado a productos con muchos menores estándares y calidades que se venden a precios, por ello, muy bajos. Y especialmente en momentos de crisis los consumidores sólo miran el precio. Esto conduce a que los productores primarios europeos vayan desapareciendo mientras se destruye el medio ambiente de países terceros, no se respeta el bienestar de los animales criados, se causan conflictos sociales y se reduce la calidad y la seguridad alimentaria de los alimentos, aunque las autoridades no quieran reconocerlo.

Supongo que tanto la Administración como los propios empresarios tendrán que arrimar el hombro para salir a flote. ¿Es así?

Las empresas tienen la obligación de innovar, de mejorar sus procesos y de ser más competitivas. Pero, para una actividad tan regulada como es la acuicultura, es necesario contar con un marco jurídico administrativo que cuando menos no ponga pegas a la iniciativa empresarial. En estos momentos muy pocas son las Administraciones que apoyen eficazmente el desarrollo de la acuicultura, a pesar de que la mayoría la nombren como actividad estratégica y de futuro.

Una de las críticas que se hacen a la acuicultura es el uso de harinas y aceites de pescado que se utilizan como alimentación en las piscifactorías. ¿Qué nos puede decir al respecto?

La harina y aceite de pescado son unas



Javier Ojeda González-Posada.

materias primas de gran valor nutricional. Con ellas se alimenta a los pollos, a los cerdos y también a los peces de acuicultura. También se utilizan como fertilizantes en la agricultura ecológica. Se trata de un recurso sostenible y por el que no compite el consumo humano. En acuicultura se ha ido progresivamente reduciendo el uso de estas harinas y aceites a favor de harinas y aceites vegetales. Aunque este tema ha sido tomado como bandera por algunos grupos ecologistas, en realidad, es una cuestión ya resuelta.

Algunas personas creen que el pescado capturado posee mayores cualidades nutritivas y un sabor más intenso que el pescado de crianza. ¿No cree que después de tantos años de trabajo los productos acuícolas son aún grandes desconocidos?

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ha certificado que comer doradas y lubinas de acuicultura, dos veces a la semana, es bueno para la salud del corazón. Ningún otro pescado tiene aún esta distinción. Los pescados de acuicultura tienen los mismos valores nutricionales que los mejores de la pesca, pero, en cualquier caso, no existe confrontación en este sentido. El pescado es muy sano porque contiene aceites omega-3, ya sea de la pesca o de acuicultura. Éste es el men-

saje correcto. En relación con las preferencias gustativas de cada persona, el debate no lleva a ninguna parte. Apromar realiza periódicamente degustaciones de pescados de crianza y las notas son excelentes. En pocas generaciones, el pescado de consumo mayoritario procederá de granjas, al igual que ocurre con la ganadería terrestre. Siempre habrá personas que prefieran el jabalí al cerdo, y el ciervo a la ternera, pero será una cuestión de gustos y de capacidad económica.

Desde Apromar, ¿cómo ven el futuro?

El futuro de la acuicultura es extraordinariamente prometedor. El cultivo de las aguas es la ganadería del futuro con claras ventajas competitivas sobre la producción de animales terrestres. Por menor ocupación de espacio, porque no consume agua dulce, por la mayor capacidad reproductora de los peces, por ser animales más eficientes energéticamente (flotan en el medio y no gastan energía en mantener la temperatura corporal) y por la distancia evolutiva que los separa de los seres humanos que dificulta la transmisión de enfermedades. La gran duda es si nuestro país y la Unión Europea harán acuicultura o si, simplemente, importaremos el pescado desde países terceros que sí aprovechen esta actividad para crear riqueza y desarrollo.