

## NOTA DE PRENSA

**EMBARGADA hasta el 15 de DICIEMBRE 2020, 10 AM**

# UNA INVESTIGACIÓN EN LOS SUPERMERCADOS ESPAÑOLES REVELA EL ESCÁNDALO DE LOS PIENSOS PARA PRODUCCIÓN DE PESCADO

***La investigación ‘Atrapados’ de Changing Markets detecta graves deficiencias por parte de las cadenas de supermercados a la hora de proteger los océanos y de informar a los consumidores***

*-El creciente apetito de los consumidores españoles por las especies de cría pone en peligro los ecosistemas marinos.*

*-Los supermercados en España no garantizan la sostenibilidad de su cadena de suministro de productos acuícolas ni la reducción de su impacto en los ecosistemas marinos.*

*-Las cadenas españolas investigadas están todas por debajo del 13% de puntuación en sostenibilidad, muy lejos de las que han obtenido mejores resultados en Alemania o el Reino Unido. Por ejemplo, Lidl, presente tanto en España como en Alemania, ha quedado muy por detrás en España.*

*-Se vincula a pescados y mariscos de cría con cadenas de suministro de harinas y aceites de pescado en las que se emplean prácticas de pesca que vacían los océanos y dañan los ecosistemas marinos, para alimentar a la industria acuícola.*

15-12-2020.- Un nuevo informe de la holandesa Changing Markets Foundation sobre la distribución en España de pescado procedente de la acuicultura pone de manifiesto el preocupante impacto de este sector alimentario en la salud de los ecosistemas marinos y las implicaciones sociales que conlleva en muchos países en desarrollo. Las 10 cadenas de supermercados españolas analizadas en *Atrapados: Cómo los supermercados españoles abordan el empleo de pescado salvaje en su cadena de suministro acuícola* obtienen una puntuación en su sostenibilidad acuícola inferior al 13%, muy por debajo de los primeros puestos en otros países europeos, como Reino Unido o Alemania, donde la fundación ha realizado estudios similares con la misma metodología.

El resumen de la clasificación es el siguiente (con respecto al 100%): Mercadona: 12,5%, Día: 12,5%, Lidl: 12,5%, Consum: 12,5%, Eroski: 10,5%, Auchan: 10,5%, IFA, (Ahorramás / Bon Preu): 10,5%, El Corte Inglés / Supercor / Hipercor: 8,5%, Carrefour: 8,5%.

Para obtener esta puntuación se ha desarrollado una metodología que valora que el operador tenga entre sus objetivos la reducción, y en última instancia la eliminación del pescado salvaje a los piensos para acuicultura, que haya información a los consumidores sobre el origen de esos piensos (de cría/salvaje, país de producción, empresa e instalación industrial) y que su modelo de marketing no promueva productos poco sostenibles con los océanos. En todo ello han fallado las empresas en España, que en muchos casos no han facilitado ninguna información.

La investigación revela que los españoles están consumiendo mucho más pescado salvaje del que creen adquirir debido a que el pescado de piscifactoría se alimenta, en gran medida, de pescado extraído de los mares para este fin y los supermercados no asumen la responsabilidad de garantizar que los productos vendidos no tienen un impacto negativo en la salud de los océanos. El análisis concluye que ningún distribuidor/supermercado tiene un objetivo con un plazo determinado para eliminar los productos del mar procedentes de una acuicultura alimentada con pescado capturado en la naturaleza.

Asimismo, la investigación revela las estrechas relaciones que existen entre algunas de las empresas internacionales más conocidas por la producción y consumo de harina y aceite de pescado proveniente de pescado salvaje (FMFO: *Fish Meal and Fish Oil* por sus siglas en inglés) y estos supermercados españoles. Actualmente, la empresa noruega Mowi, uno de los mayores productores mundiales de alimentos para acuicultura, se ha convertido en el principal proveedor de salmón de Lidl en España. Mowi obtuvo más de 10.000 toneladas de aceite de pescado de Mauritania en 2019 (la FAO considera que la especie empleada por Mowi, la sardinella, ha sido sobre-pescada en toda la región de África Occidental, al igual que otras especies pelágicas importantes). Además, el 40% de su aceite de pescado proviene de anchoveta de Perú.

También existe una estrecha relación comercial entre Mercadona y Lerøy, otra empresa noruega de acuicultura. Lerøy adquirió en el Perú el 26,4% de sus necesidades de aceite de pescado, procedente de la anchoa peruana (anchoveta). Una reciente investigación de Changing Markets (1) reveló que el sector peruano de la harina y el aceite de pescado está plagado de corrupción y de prácticas altamente insostenibles, como por ejemplo la captura de juveniles y el sub-registro sistemático de las capturas.

“En momentos como estos, con una pandemia que está generando un aumento de la pobreza a nivel global, es urgente que los consumidores conozcan los problemas sistémicos que afectan a la sociedad moderna y sepan que hay comunidades de África Occidental y otros lugares que sienten los impactos negativos de la industria de la acuicultura, mientras que no estamos siendo informados adecuadamente sobre lo que estamos comprando. Los productos del mar cultivados, incluidos el salmón y las gambas, contribuyen al colapso de las poblaciones de peces silvestres y están acaparando una fuente clave de proteínas de las comunidades más pobres del mundo bajo la falsa apariencia de que es un sector más sostenible”, señala Juan-Felipe Carrasco, portavoz del informe *Atrapados*.

En la actualidad, entre los mayores compradores de peces pelágicos -como sardinas, arenques o anchoas-, están las industrias acuícola y ganadera. Casi una quinta parte de los desembarcos mundiales de pescado se utilizan para producir FMFO, que abastece a ambos sectores (el 69% de las harinas se emplean para acuicultura, así como el 75% de los aceites). En cifras, un pequeño grupo de grandes empresas multinacionales convierten cada año 15 millones de toneladas de pescado en las mencionadas harinas y aceites. Estas prácticas tienen lugar en un contexto en el que, según la FAO, el 93% de las poblaciones de peces marinos del mundo han sido pescadas hasta su límite o sobrepescadas.

A nivel mundial, más de la mitad de los alimentos marinos que se consumen son producidos en granjas acuícolas, el sector de producción alimentaria de más rápido crecimiento. De hecho, los productos del mar *cultivados* representarán el 60% del consumo mundial de pescado en los próximos 10 años, un sector en auge bajo la apariencia de que promueve la sostenibilidad oceánica.

España, con 1 millón de toneladas de consumo de pescado y mariscos al año, y un aumento anual del 4,2%, es el Estado de la UE con mayor producción acuícola –pasó de 311.032 toneladas en 2017 a 342.800 toneladas en 2019, según los últimos datos disponibles-, lo que supone casi una cuarta parte del total de la UE. Sólo en el caso del salmón fresco, es el segundo gran consumidor europeo con la cuarta parte del total, un pescado que procede en gran parte de piscifactorías de Noruega donde se alimenta con FMFO.

La clasificación de los supermercados españoles complementa varios trabajos de investigación de Changing Markets sobre prácticas insostenibles en las grandes pesquerías de FMFO, informes en los que se ha analizado el colapso de las poblaciones de peces, las prácticas de pesca ilegal y el desvío de peces aptos para consumo humano. Citamos aquí *Pescando una catástrofe: cómo la cadena de suministro de la acuicultura está liderando la destrucción de las reservas de peces salvajes y despojando de alimento a población de India, Vietnam y Gambia* (2) y *Escondido en la profundidad: Destapando la verdad sobre la descomunal industria peruana del pienso y el aceite de pescado* (1).

Dado que la mayoría de los productos marinos se compran en supermercados y cada vez son más los consumidores interesados en realizar sus compras de forma sostenible, el informe concluye que los minoristas tienen el deber de liderar el cambio en la gestión de los océanos que se denuncia en *Atrapados*. "Si hacen la vista gorda, fallan en su responsabilidad de preservar los océanos y engañan a sus clientes al ocultar el verdadero impacto de sus productos", añade Carrasco.

Para garantizar que no se excedan los límites naturales de las poblaciones de peces, la investigación concluye que el sector de la acuicultura y los supermercados deben comprometerse a eliminar de sus cadenas de suministro harinas y aceites que procedan de pescado salvaje antes de 2025 para cambiarlos por otros productos que no generan impactos y producen los mismos nutrientes. Además, los establecimientos deben ser más transparentes a la hora de informar al público, tener un empleado que gestione la acuicultura sostenible, incluir el bienestar animal entre sus directrices y

reducir su dependencia de la certificación como sustituto de la sostenibilidad, dado que tener un certificado actualmente no garantiza que no se esté utilizando FMFO.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

-Enlace al informe: <https://fishingthefeed.com/es/sistema-de-puntuacion-de-supermercados/>

-Enlace al Micrositio (web campaña): <https://www.fishingthefeed.com/es/>  
-Incluye recomendaciones y alternativas-.

-Descarga de fotos y materiales gráficos (por favor mencionar los copyrights en las fotos que los tienen):  
<https://www.dropbox.com/sh/029dkzhinot4zh0/AAAdizOkzr1kFVuwr45FmIzfa?dl=0>

CONTACTO:

**Natasha Hurley** – [natasha.hurley@changingmarkets.org](mailto:natasha.hurley@changingmarkets.org)

NOTAS:

(1) Escondido en la profundidad: destapando la verdad sobre la descomunal industria peruana del pienso y aceite de pescado:

[http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2020/11/What\\_Lies\\_Beneath\\_full\\_report.pdf](http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2020/11/What_Lies_Beneath_full_report.pdf)

Resumen en castellano: [http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2020/11/What\\_Lies\\_Beneath\\_Executive\\_Summary\\_SPANISH.pdf](http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2020/11/What_Lies_Beneath_Executive_Summary_SPANISH.pdf)

(2) Fishing for catastrophe: How global aquaculture supply chains are leading to the destruction of wild fish stocks and depriving people of food in India, Vietnam and The Gambia.

<http://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-WEB-FINAL-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019.pdf>

Resumen en castellano: <https://changingmarkets.org/wp-content/uploads/2019/10/CM-EX-SUMMARY-SPANISH-FINAL-WEB-FISHING-FOR-CATASTROPHE-2019-.pdf>