



©Depositphotos.

## El cambio climático podría hacer desaparecer la sardina y la caballa de nuestra dieta

09-04-2024

**España es uno de los países más expuestos a las consecuencias del calentamiento en sus mares. La huida de especies hacia aguas más frías puede hacer que aumenten los costes, y esto puede comportar un incremento considerable de los precios. Según Elena Ojea, experta en Ciencias Ambientales, “si el sector no se adapta, los peores escenarios apuntan a pérdidas de más del 50% de la productividad pesquera”.**

Mares y océanos sufren las consecuencias del cambio climático con el aumento de la temperatura, el deshielo y la acidez de sus aguas. Estos efectos se traducen en la extinción de algunas especies y el desplazamiento de otras hacia aguas más frías. Y todo esto tendrá consecuencias negativas para nuestra flota pesquera, pero también en nuestra alimentación y peces como las sardinas o la caballa podrían desaparecer de nuestra dieta.

La revista Consumer informa de que España es uno de los países más expuestos a las consecuencias del calentamiento extremo. En el informe Impactos del cambio climático sobre la acuicultura en España, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) apunta sus efectos sobre los recursos marinos. Algunos son muy significativos, como las consecuencias de que las aguas contengan menos nutrientes, sostiene el estudio que descienden las capturas. Algunas especies de moluscos como el mejillón, la almeja o el percebe, corren un grave riesgo, al disponer de menos alimentos y sufrir los cambios en la intensidad y la frecuencia del oleaje. Otra de las consecuencias es el desplazamiento de numerosas especies de peces. Algunos migran hacia aguas más frías del norte, otros buscan nuevas áreas geográficas y todos viven a mayor profundidad.

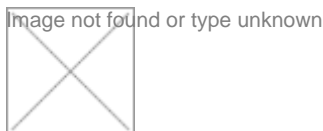
### Disminución de las capturas

Otro estudio del centro de investigación Azti revela que, por cada grado de calentamiento del mar, el verdel o caballa traslada su desove 370 kilómetros hacia el norte, mientras que el chicharro adelanta su puesta reproductiva unos 12 días. Esto ya se traduce en ejemplares de menor tamaño, lo cual puede tener cierto impacto en los precios de venta. Y los modelos predictivos indican que las

capturas en la zona disminuirán, ya que habrá menos pescado. Todas estas alteraciones afectarán a la actividad de las flotas pesqueras.

El coordinador de Cambio Climático de Azti, **Guillem Chust** afirma que *“La flota deberá ajustar su actividad a esas nuevas fechas en el calendario anual. A futuro, si el calentamiento supera ciertos umbrales, incluso habría que acordar una nueva redistribución de los cupos de capturas por país”*.

Los principales caladeros del mundo empiezan a sufrir las consecuencias del nuevo contexto climático. Una investigación de la Universidad de Rutgers (EE. UU.), publicada en la revista Science, advierte que en algunas zonas pesqueras ya han caído las capturas entre un 15% y un 35%. Las áreas más castigadas son el mar del Japón y las aguas europeas, con el mar del Norte, la costa ibérica (España y Portugal) y la plataforma comprendida entre el mar Céltico (costa sur de la isla de Irlanda) y el golfo de Vizcaya. Además, el hecho de que los océanos absorban más cantidad de dióxido de carbono provoca una acidificación del agua, con efectos nocivos sobre peces y mariscos, que pueden tener dificultades para desarrollar conchas y caparazones. Esta circunstancia complica la supervivencia de numerosas especies.



### Descenso del consumo de pescado

El consumo actual en los hogares españoles está en el nivel más bajo de toda la serie histórica. En 2022, se situó en 18,5 kilos por persona al año, frente a los 22,72 kilos de 2021, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**Antonio Nieto**, gerente de la Asociación de Organizaciones de Productores Pesca España ha hablado para la revista Consumer, y confirma que el sector está haciendo un esfuerzo para que no se traduzcan en un aumento de costes de la cesta de compra. *“En un contexto de inflación como el actual, los alimentos pesqueros son de los que menos han disparado sus precios”*, apunta.

Sin embargo, en las próximas décadas, la huida de algunas especies hacia aguas más frías puede hacer que aumenten los costes (habrá que ir más lejos para realizar las capturas), por lo que los precios pueden aumentar de forma considerable. En la actualidad, el sector pesquero español genera el 20% de la producción total de la Unión Europea (UE), con la captura de más de 300 especies de pescados y mariscos en todo el mundo. Los pescadores insisten en que las alteraciones que el cambio climático provoca en la pesca *“no afectan actualmente a los consumidores a nivel de abastecimiento”*, ya que lo que se detecta es un movimiento de especies hacia aguas más frías. Pero en unos años esto puede cambiar.

### La pesca artesanal, la más perjudicada

Según las conclusiones del 'Proyecto Clock: adaptación a la redistribución de los stocks pesqueros', dirigido desde el *Future Oceans Lab* del Centro de Investigación Mariñas de la Universidad de Vigo, tras analizar los sistemas de pesca artesanal de Galicia y Nayarit (México), y la pesca industrial del atún en el País Vasco, el documento expone algunas evidencias. Las flotas industriales disponen de más avances tecnológicos para encontrar y seguir los bancos de peces, lo que implica mayor libertad de movimiento. Por el contrario, la acción de los pescadores artesanales está restringida a las aguas más próximas a la costa, ya que sus barcos apenas cuentan con tecnología o directamente carecen de ella. Eso sí, su actividad está muy diversificada, lo cual es un punto a su favor. El estudio revela, además, que el aumento de la temperatura del agua reduce la eficiencia pesquera, es decir, la cantidad de pescado que se puede capturar con los mismos esfuerzos.

**Elena Ojea** es experta en Ciencias Ambientales y coordinadora del estudio. *“Si el sector no se adapta, los peores escenarios apuntan a pérdidas de más del 50% de la productividad pesquera. En muchos países de los trópicos, la pesca no podrá cubrir la demanda de alimentos como ahora”*, lamenta. Las soluciones pasan por realizar una gestión adaptativa, hay que ajustar la extracción al estado real del stock de peces, y planificar la actividad bajo escenarios de cambio climático.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) advierte en sus informes que el 90% de las reservas de peces en el mundo están sobreexplotadas. En esta lista roja de especies amenazadas aparecen el bacalao, el atún, el rape, la merluza, el lenguado, la platija, el salmón, los langostinos, las rayas, las mantas, las gallinetas, el pez espada y el fletán.

### Noticias Relacionadas

- La almendra ibérica, agricultura de bajo impacto en un producto con elevado poder nutricional
- La carne de origen vegetal podría ser clave para solucionar problemas de salud en Europa
- Importancia del huevo en la dieta de las personas mayores y de los escolares
- La producción de verduras congeladas ha descendido por primera vez en diez años