



Proporción de ingredientes marinos usados en el pienso para peces conocido como “Fish In Fish Out” (FIFO)

Recommendation – July 2019



Contenidos

1	Comunicación sobre el uso de materias primas marinas en la alimentación acuática	3
2	Pescado producido por kg Pescado capturado	4
3	Conclusión	4

1 Comunicación sobre el uso de materias primas marinas en la alimentación acuática

Debe esperarse que las materias primas marinas utilizadas en los alimentos para peces para productos de la acuicultura consumidos en Europa cumplan las normas basadas en la gestión responsable de los recursos, de acuerdo con el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, en los casos en que se disponga de ese material. Esto debe incluir tanto los productos de la acuicultura importados como los producidos en Europa.

Actualmente hay dos normas internacionales disponibles para documentar esto, IFFO RS y MSC. Idealmente, la meta debería ser llevar el concepto más allá, en última instancia, a la aplicación de un enfoque de gestión de la pesca basado en la ecología que abarque el suministro de materias primas para la fabricación de harina y aceite de pescado. Sin embargo, se trata de una responsabilidad colectiva y no se alcanzará como objetivo salvo con el apoyo de todas las partes interesadas, y especialmente de los gobiernos nacionales.

La producción mundial de piensos para la acuicultura ha aumentado de unos 25 millones a 45 millones de toneladas entre 2007 y 2017, mientras que la producción de ingredientes marinos (harina y aceite de pescado) se ha estancado o se ha reducido ligeramente de 5 millones de toneladas a 4,5 millones de toneladas, lo que equivale a unos 15 millones de toneladas de pesca de forraje y 5 millones de toneladas de desbrozados.

El desarrollo de la acuicultura ha dado lugar a un cambio por el cual las materias primas marinas tienen ahora una parte relativamente mayor utilizada para la alimentación de los cerdos y las aves de corral, o a la pérdida de aceite de pescado en la hidrogenación en productos de margarina. La inclusión de ingredientes marinos en los alimentos para peces también ha disminuido significativamente debido a una oferta relativamente estática, una demanda creciente, precios altos y un mejor conocimiento nutricional.

Con un suministro limitado de harina y aceite de pescado, el crecimiento ulterior de la producción de piensos para la acuicultura tendrá que dar lugar a una reducción aún mayor de la inclusión de los recursos marinos en las dietas. Los restos de los productos de la acuicultura representan una nueva fuente potencial de materia prima para la fabricación de harina y aceite de pescado, análoga a la producción de proteínas animales transformadas del sector de la acuicultura terrestre.

Además, serán necesarias nuevas materias primas como las microalgas, las proteínas unicelulares, las harinas de insectos y las materias primas tradicionales mejoradas como la soja, la colza y el maíz, aunque algunas de estas materias están aún muy lejos de alcanzar volúmenes comerciales de suministro. Además, será importante disponer de conocimientos más específicos sobre las necesidades nutricionales exactas de cada especie, ya que éstas tienden a variar en el elevado número de especies de acuicultura alimentadas. Debe esperarse que cualquier otro ingrediente utilizado en los alimentos para peces esté sujeto al mismo nivel de escrutinio que se aplica a los materiales de origen marino. Con el tiempo, este nivel equivalente de evaluación puede ser llevado a cabo por los sistemas de certificación, y la adopción de sistemas de certificación de terceros auditados de forma independiente puede apoyar la aplicación de este enfoque.

2 Pescado producido por kg Pescado capturado

Las ONG medioambientales están promoviendo el consumo de lo que consideran un pescado más "vegetariano". Sin embargo, la realidad es que los consumidores actuales no sólo están comiendo más pescado carnívoro por el sabor, sino también por la cantidad de omega-3 en el pescado. Además, la actual industria acuícola europea está dominada por especies de peces carnívoros.

Como CCA, nuestro objetivo es el desarrollo sostenible de la industria acuícola europea. Los ingredientes marinos siguen proporcionando una nutrición esencial para la industria, y así seguirá siendo en un futuro previsible. En cuanto a la forma en que los materiales de origen marino forman parte del panorama general de la sostenibilidad de la industria, es pertinente preguntarse en los casos en que se utilizan ingredientes marinos si proceden de fuentes gestionadas de forma responsable. También es interesante preguntarse si es pertinente limitar la tasa de inclusión para facilitar y fomentar un uso aún más eficiente de los ingredientes marinos. En realidad, las dos décadas anteriores han demostrado que el principal factor a lo largo del tiempo han sido las fuerzas del mercado, en las que la competencia por producir las dietas más eficientes (precio \times FCR) ha llevado a una disminución de la tasa de inclusión en los alimentos para peces. Ni FFDR ni FIFO son relevantes para determinar si un determinado producto acuícola se produce a partir de recursos gestionados de forma responsable.

La aplicación del concepto de una relación de dependencia de peces forrajeros (FFDR) para la harina (FM) y el aceite de pescado (FO) para especies individuales es una forma de mostrar si la FM o la FO es el componente más crítico (por volumen) en las dietas. No considera que el excedente de los demás ingredientes marinos se utilice en todo el mundo para la alimentación de otras especies de acuicultura. El concepto similar de Fish In - Fish Out (FIFO) también describe la conversión general (por especie) de peces enteros capturados en ingredientes marinos, y luego en un producto de acuicultura en el que nada se pierde (o no se utiliza) cuando se toma desde una perspectiva global.

Sin embargo, estos términos no reconocen algunos factores importantes que sustentan su beneficiosa incorporación de FM y FO en los alimentos para peces, como la eficiencia superior de la conversión de proteínas y energía por parte de las especies acuáticas.

3 Conclusión

El CCA reconoce la diferencia entre FIFO y FFDR y la forma en que son utilizados por las diferentes partes interesadas en diferentes situaciones. Dicho esto, con un suministro limitado de harina y aceite de pescado, el crecimiento de la producción de piensos para la acuicultura se traducirá automáticamente en una reducción aún mayor de la inclusión de los recursos marinos en las dietas. De todos modos debe subrayarse la necesidad de reducir la FIFO en el sector de la acuicultura de la UE.

El CCA cree que también es importante comunicar a los medios de comunicación y a los consumidores la necesidad de ingredientes marinos de origen sostenible para los piensos para peces de cualquier otro ingrediente utilizado en los alimentos para peces. Cabe esperar que estos últimos se sometan al mismo nivel de escrutinio aplicado a los ingredientes de origen marino.



Aquaculture Advisory Council (AAC)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Brussels, Belgium

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org