



Créditos de la imagen: FEDEPESCA

## Recomendación del CCA sobre las características diferenciales de seguridad alimentaria del pescado de piscifactoría

**Septiembre de 2021 – (CCA 2021-14)**



El Consejo Consultivo sobre la Acuicultura (CCA) agradece el apoyo financiero de la UE.

## Contexto

Los ciudadanos europeos tienen derecho a acceder a alimentos sanos y seguros que cumplan las normas de calidad más estrictas. El reglamento de la legislación alimentaria general de la Unión Europea<sup>1</sup> proporciona un alto nivel de protección de la vida humana y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos, al tiempo que garantiza el funcionamiento eficaz del mercado interior de la Unión Europea.

Todos los alimentos comercializados en la Unión Europea tienen garantizado un nivel de seguridad adecuado. Sin embargo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y las agencias nacionales de seguridad alimentaria publican periódicamente orientaciones sobre las cantidades de consumo seguras y las evaluaciones de la exposición a los contaminantes.

El pescado contribuye de forma importante a una dieta saludable en general, ya que aporta proteínas altamente biodisponibles y aminoácidos esenciales, ácidos grasos (como los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga Omega-3) y determinadas vitaminas y minerales (vitaminas A, B12 y D, potasio, yodo y selenio). No obstante, el consumo de pescado también puede entrañar riesgos para la seguridad alimentaria que deben gestionarse adecuadamente. Hay que educar a los consumidores sobre estos riesgos para que puedan desarrollar hábitos de consumo responsables.

El pescado es uno de los pocos productos alimenticios de la Unión Europea del cual se pueden encontrar en el mercado cantidades significativas de la misma especie animal procedentes de dos métodos de producción muy diferentes: cría o captura.

Esta recomendación no trata de establecer si el pescado de piscifactoría es más seguro que el pescado capturado o viceversa. Esta recomendación trata de garantizar que las autoridades públicas de seguridad alimentaria proporcionen a los consumidores información precisa y diferenciada sobre los riesgos de seguridad alimentaria relacionados con las especies de pescado en función de su método de producción (criado o capturado). La investigación científica indica que, aunque no se observan diferencias significativas en las creencias de los consumidores en materia de seguridad alimentaria en relación con el pescado salvaje y el de piscifactoría, en general se percibe que el pescado de piscifactoría está menos afectado por la contaminación marina, los metales pesados y los parásitos.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> El Reglamento (CE) 178/2002 establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, incluida la función de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y los procedimientos en materia de seguridad alimentaria: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>

<sup>2</sup> Consumer beliefs regarding farmed versus wild fish (Creencias de los consumidores sobre el pescado de piscifactoría frente al salvaje): <https://bit.ly/3zpeMWT>

En esta recomendación se han examinado los dictámenes de la comisión científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre los contaminantes de la cadena alimentaria relacionados con la evaluación de la seguridad de los peces silvestres y de piscifactoría<sup>3</sup> revisando un informe centrado principalmente en las dioxinas y el mercurio. No obstante, también hay que tener en cuenta otros peligros relevantes, junto con la intensa percepción de riesgo de los consumidores sobre estos otros peligros, sobre los que los consumidores leen en los medios de comunicación (basados en hechos o en información errónea).

Un ejemplo de los peligros alimentarios diferenciales del pescado asociados a los métodos de producción es la presencia de parásitos zoonóticos, como el anisakis. El Consejo Consultivo sobre la Acuicultura (CCA) ha elaborado recientemente una recomendación sobre la *Revaluación del riesgo de parásitos en productos acuícolas*.<sup>4</sup>

Otro ejemplo es el riesgo asociado a la intoxicación por ciguatera. La ciguatera es la principal enfermedad de transmisión alimentaria no bacteriana relacionada con toxinas y asociada con el consumo de productos de animales acuáticos. Aunque este problema afecta principalmente a los peces tropicales de arrecife, en algunas partes de la Unión Europea se está produciendo un aumento de los casos de intoxicación por ciguatera, y en los medios de comunicación aparecen regularmente historias alarmantes. La EFSA ha publicado recientemente un informe científico externo sobre la *Caracterización del riesgo de intoxicación por ciguatera en Europa*.<sup>5</sup> Este informe se refiere al riesgo por ciguatera derivado de ciertas especies de pescado, pero algunas de estas especies pueden llegar al mercado como productos tanto capturados como criados. Desgraciadamente, el informe no se refiere a los métodos de producción de los peces, lo que implica que el problema afecta por igual a los peces salvajes o a los de piscifactoría. Sin embargo, la ciguatera solo afecta a los peces salvajes cuya carne está contaminada por las toxinas debido a sus hábitos de alimentación, y esta situación no se aplica a los peces de piscifactoría.

Otros ejemplos de riesgos alimentarios son el mercurio, las dioxinas, los bifenilos policlorados (PCB) y los microplásticos. Estos peligros no están completamente ausentes en los peces de piscifactoría, pero los peces de piscifactoría presentan niveles significativamente más bajos de estos contaminantes que sus homólogos salvajes.

---

<sup>3</sup> EFSA. Dictamen del grupo científico sobre contaminantes en la cadena alimentaria a petición del Parlamento Europeo en relación con la evaluación de la seguridad del pescado salvaje y de piscifactoría: <https://bit.ly/35gVghm>

<sup>4</sup> CCA. Revaluación del riesgo de parásitos en productos acuícolas: [https://aac-europe.org/images/jdownloads/AAC\\_Recommendation\\_-\\_Revaluation\\_of\\_the\\_risk\\_assessment\\_of\\_parasites\\_in\\_farmed\\_fish\\_products\\_ES.pdf](https://aac-europe.org/images/jdownloads/AAC_Recommendation_-_Revaluation_of_the_risk_assessment_of_parasites_in_farmed_fish_products_ES.pdf)

<sup>5</sup> EFSA. Risk characterisation of ciguatera poisoning in Europe (Caracterización del riesgo de intoxicación por ciguatera en Europa): <https://bit.ly/3cUIECj>

Las razones subyacentes a las diferencias de riesgo para la seguridad alimentaria entre los métodos de producción (criado frente a capturado) son que los peces se contaminan a través de sus hábitos alimenticios y de la ingesta de alimentos, y que algunas especies salvajes viven durante largos periodos antes de su captura, lo que permite la bioacumulación de toxinas, mientras que los peces de criadero se sacrifican a una edad temprana. Además, los peces capturados se alimentan de presas silvestres no controladas obtenidas en las aguas del mar que llevan una carga considerable de contaminantes, según la región. Por otro lado, los peces de piscifactoría se alimentan con piensos compuestos que están bajo el control del piscicultor y se someten a controles de seguridad tan estrictos como los realizados para los propios productos alimentarios finales.

El CCA cree que la falta de diferenciación entre los métodos de producción de pescado (criado o capturado) en los informes de evaluación del riesgo alimentario y en los documentos de orientación sobre el consumo no es deliberada. Por el contrario, es el resultado de un pensamiento retrospectivo que no tiene en cuenta la existencia de los peces de piscifactoría.

## **Recomendaciones:**

1. El CCA pide a la Comisión Europea, a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y a las agencias nacionales de seguridad alimentaria que reconozcan que numerosas especies de peces de aleta que se comercializan en la Unión Europea pueden ser de piscifactoría o capturadas en la naturaleza.
2. El CCA subraya que la Comisión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y las agencias nacionales de seguridad alimentaria deben reconocer que los diferentes métodos de producción (de cría o de captura) pueden conllevar diferentes riesgos para la seguridad alimentaria.
3. El CCA pide a la Comisión Europea y a los Estados miembros que se aseguren de que los informes de evaluación de riesgos alimentarios relacionados con el pescado y los documentos de orientación sobre el consumo especifiquen claramente si se refieren al pescado capturado, al pescado de piscifactoría o a ambos.
4. El CCA pide a la Comisión Europea y a los Estados miembros que garanticen que la investigación sobre la seguridad alimentaria del pescado financiada con fondos públicos

diferencie, siempre que sea necesario, el pescado de piscifactoría del pescado capturado en el contenido de las convocatorias de proyectos y en los informes de resultados finales que se difundan.



**Consejo Consultivo sobre la Acuicultura (CCA)**

Rue de l'Industrie 11, 1000 Bruselas, Bélgica

Tel.: +32 (0) 2 720 00 73

Correo electrónico: [secretariat@aac-europe.org](mailto:secretariat@aac-europe.org)

Twitter: @aac\_europe

[www.aac-europe.org](http://www.aac-europe.org)