



PURE SALMON CAMPAIGN

RAISING THE STANDARDS FOR FARM RAISED FISH

Nuestros océanos están en problemas. La pesca descontrolada ha llevado muchas especies al borde de la extinción, mientras que la contaminación proveniente de ciudades, fábricas y granjas, esta causando que otros productos marinos comerciales sean inseguros de consumir.

LOS PROBLEMAS CON SALMONICULTURA

Mucha gente pensó que la acuicultura sería la respuesta a esos problemas. Sin embargo, las prácticas difieren marcadamente entre un país y otro, haciendo que algunos tipos de productos marinos cultivados no sean saludables y su producción insustentable. El Salmón, quizás el tipo más popular de pez cultivado, presenta varios problemas para el ambiente y la salud pública:

- Los desechos de millones de peces de cultivo van directamente al océano, contaminando el agua con residuos sin tratar, químicos tóxicos, y otros desechos.
- Cada año, escapan aproximadamente tres millones de salmón genéticamente idéntico de sus jaulas, reproduciéndose y muchas veces dejando fuera de competencia a poblaciones de salmón silvestre, genéticamente superiores.
- El salmón cultivado es un huésped ideal para enfermedades y parásitos muy contagiosos y al escapar propagan éstas a especies de peces silvestres.
- Cuando crece, el salmón cultivado una voraz especie carnívora necesita cantidades crecientes de peces silvestres como alimento, compitiendo directamente con los seres humanos y con otras especies de peces por este valioso, aunque decreciente recurso. Actualmente, toma el equivalente de tres libras de peces de los océanos del mundo para producir una libra del salmón cultivado.

La salmonicultura también representa una amenaza considerable a la salud humana. Una dieta que incluye salmón silvestre puede ser muy beneficiosa a la salud. Por el contrario, el salmón cultivado, ofrece menos ventajas dietéticas y algunas desventajas. Investigaciones recientes han mostrado que:

- El salmón cultivado contiene concentraciones muy altas de bifenilos policlorados y otros contaminantes peligrosos. Debido a esto, los científicos aconsejan que se limite drásticamente la ingesta mensual de pez cultivado.
- Colorantes artificiales, subproductos tóxicos, antibióticos, otras drogas y contaminantes que pueden causar cáncer están presentes en varios grados en el tejido del salmón cultivado, frecuentemente en niveles tales que pueden afectar la salud humana. Ya en 1999, la Organización Mundial de la Salud (World Health Organization) advirtió sobre la popularidad creciente del salmón cultivado y los riesgos potenciales a la salud humana.

