

1. EL CORAL, EL AUMENTO DE TEMPERATURA PROVOCA LA MUERTE MASIVA DE LA ESPECIE.

Este fondo lo forman a partir de cierta profundidad, los animales que sustituyen a los vegetales, ya que estos no pueden sobrevivir por falta de la luz. Forman lo que se conoce como “bloque animal”.

Las terrazas de roca y lodo del borde del cañón submarino en el que vive el coral blanco se precipitan hacia el abismo, dejando los animales suspendidos en el límite de esa gigantesca grieta de más de mil metros de profundidad.

El rojo, animal de forma arbórea y precio muy elevado (hasta 4.000€ por kilo) es una especie codiciada por su valor estético, homeopático y afrodisíaco que sufre una pesca excesiva.

La talla de coral de media, no supera ya los 3 ó 4 cm. entre los 15 y 60 m. de profundidad. Sólo a partir de los 60 m. encontramos coral rojo de tamaño algo mayor, pero con muchas dificultades.

Otro fenómeno que cada día se produce mas es el de las mortalidades masivas. Los efectos de una prolongada exposición a aguas calientes y carentes de movimiento han provocado muertes en masa de gorgonias en el litoral español.

2. LAS LAPAS SE EXTINGUEN EN CANARIAS.

2.1. Criaturas marinas más afectadas.

En 1809, Lamarck escribió en su “Phylosophie Zoologique” que “las pequeñas criaturas marinas estaban a salvo de la destrucción causada por nuestra especie”. Las criaturas marinas más afectadas son las que, por vivir en la orilla del mar, son más accesibles a la mano del hombre, como le ocurre a las lapas, que son seres con poca capacidad para desplazarse y escapar. Normalmente, estas, abundan en los litorales rocosos con aguas frías o templadas.

2.2. Marisqueo.

El contenido de los numerosos concheros aborígenes que hay en Canarias indica que las lapas eran con diferencia los mariscos más consumidos por los guanches y sus vecinos de las islas orientales. Aparte de las lapas, mariscaban burgados, púrpuras, mejillones, ostrones,... Pero el marisqueo no ha sido una actividad exclusiva de la prehistoria de Canarias, prosiguió con la llegada a las islas de la cultura europea y los canarios siguen manteniendo un gran interés por coger lapas y comerlas. Curiosamente,

los concheros aborígenes más importantes no suelen estar en la costa, si no en zonas intermedias entre el mar y el interior, debido a que allí donde la carne se extraía de las conchas para llevarla a los poblados.

Ha habido un descanso espectacular en la biomasa de lapas, burgados y mejillones de las costas canarias desde que se inició la explosión demográfica y turística de las islas.

2.3. 6 especies de lapas.

En Canarias viven cuatro especies de lapas y una falsa lapa. Las cinco frecuentemente se encuentran en un mismo punto de la costa.

La falsa lapa: La concha es pequeña, con muchas costillas finas y sin relieve, a veces cubierta de una costa interior de la concha es achalorado.



negruzca de algas. El de un color negro

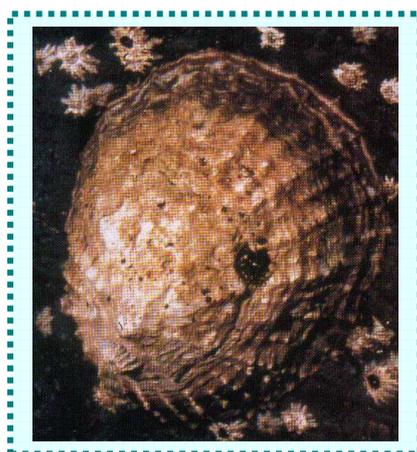
La lapa curvina: Es la nivel medio del mar en emergida salvo en las hay temporal. Es algo demás lapas, de concha bien marcadas. El interior de la concha es blanco, a veces con bandas oscuras.

que vive más alta sobre el canarias. Está siempre grandes mareas o cuando más pequeña que las alta, con muchas costillas

FOTO 7. Lapa curvina, *Patella piperata*.

La lapa rústica: Es muy común en Europa, se encuentra en todas las islas Canarias, Madeira y Azores, por su tamaño no muy grande y su carne algo correosa, no es demasiado apreciada gastronómicamente.

La lapa majorera: Ocupa la zona alta y media de la franja intermareal. Tiene un color blanco que contrasta con el negro de las rocas basálticas. Por ello, cuando esta lapa es adulta suele tener algunos a la concha, rara vez las lapas Canarias, los 8cm. Su concha es y poco marcadas, casi adultos. Los juveniles marcadas. El exterior de



de esos bálanos adheridos algas. Es la más grande de históricamente superaban alta, con costillas escasas lisa en los ejemplares tienen las costillas más la concha es crema o

FOTO 8. Lapa majorera, *Patella cadei*.

blanco grisáceo, el interior es amarillo.

La lapa canaria: Ocupa el nivel bajo de la franja intermareal. Es una lapa grande, aunque no tanto como la mayorera, y de concha muy aplanada, con costillas abundantes, bien marcadas y de color pardo oscuro. No suele estar recubierta de algas, pero puede estarlo, el interior muestra un hermoso color azul oscuro tornasolado. Sus poblaciones en Canarias han disminuido ya que, después de la mayorera, es allí la lapa más mariscada debido a su tamaño y su buen sabor.



FOTO 9. Lapa canaria, *Patella crenata*.

La lapa áspera: Es la que ocupa el nivel más bajo en la franja intermareal. Por eso está siempre sumergida y su concha muy recubierta de algas, de ahí que, aunque de buena carne, sea menos
demás lapas, ya que preciso bucear. Tiene como la de la lapa numerosas costillas y tubérculos espinosos dan un aspecto y un interior de la concha grisáceo.

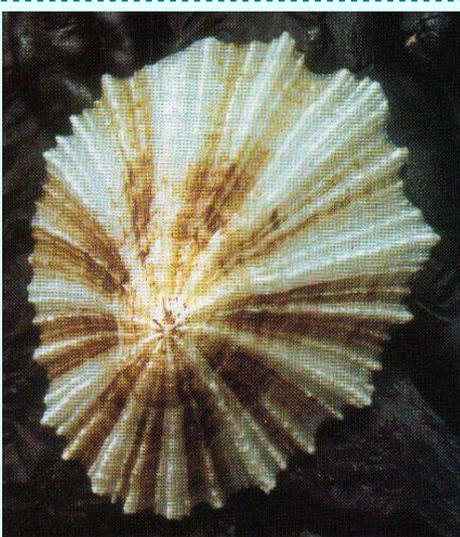


FOTO 10. Lapa áspera, *Patella aspera*.

En el pasado, estaba presente en islotes de Canarias, encuentra al borde de

Canarias, aunque es abundante en las islas Selvagens, pertenecientes a Portugal.

Como he dicho antes, es una lapa grande, con una carne de mejor calidad que la de las otras lapas, y muy visible debido a su tamaño a su color claro que contrasta con el de las rocas basálticas y a que ocupa la zona y media de la zona intermareal, por lo cual está siempre emergida durante la bajamar.

El hecho de que posiblemente cambie de sexo al crecer, como hacen algunas otras lapas, y que los ejemplares de mayor tamaño sean hembras reproductoras limita aún más sus posibilidades de supervivencia.

mariscada que las para hacerlo es un concha aplanada, Canaria, con unos pequeños en ellas, los cuales le tacto rasposo. El es blanquecino o la lapa mayorera todas las islas e actualmente se la extinción en

El mayor impacto sobre los pocos ejemplares que aún quedan de lapa mayorera lo causan unos pocos desaprensivos que, por ganar algo de dinero, venden a esos restaurantes el marisco que capturan ilegalmente.

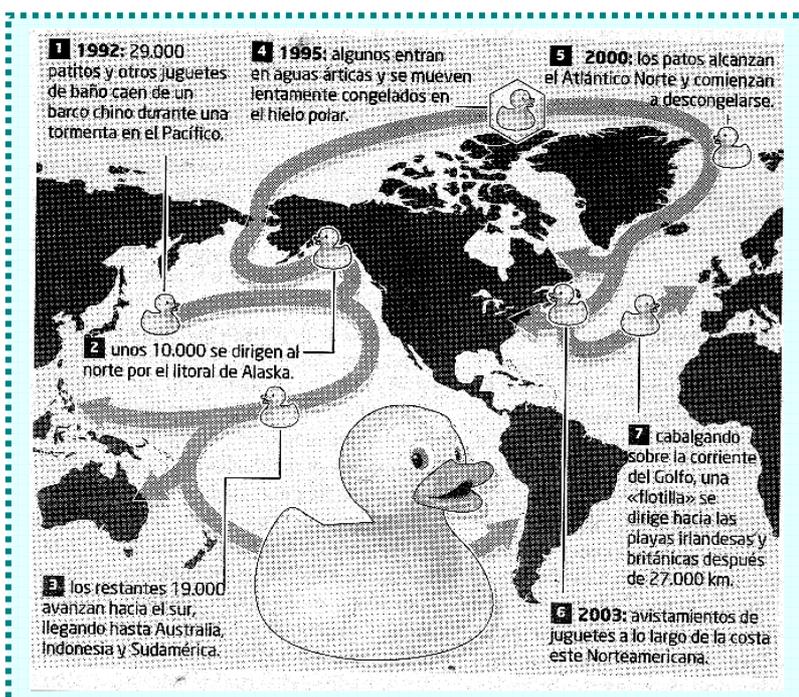


FOTO 11. Mariscadores en la isla de Fuerteventura, frente al islote de Lobos.

Aunque la veda de mariscar lapas y mejillones en Fuerteventura expiró el mes pasado, es de esperar que el Cabildo decida prorrogarla de forma indefinida, dado que la situación no sólo no parece haber mejorado si no que muy probablemente ha empeorado. En las islas donde también quedó prohibido en 2004 mariscar lapas, la Consejería de Pesca del Gobierno de Canarias la autorizó de nuevo en enero de 2007.

3. EL VIAJE DE LOS PATOS.

Los simpáticos patitos de color amarillo que un mercader chino perdió en mitad del Océano Pacífico siguen arrimándose a las costas de algunos lugares nada menos que 15 años después de que su contenedor cayera por la borda. Entonces fueron juguetes, pero también se pierden zapatillas, coches, latas de cerveza...



Esta historia comenzó mucho antes de que a principios del año pasado una marea de automóviles lo retomara para uno de sus spots. Una historia que comienza una noche en medio de la nada del Océano Pacífico. Un buque mercante había zarpado el 10 de enero de 1992 en Hong-Kong con destino a Washington.

Nada menos que 29.000 juguetes de plástico, entre castores

MAPA 1. Estudio de las corrientes marinas a través del movimiento de los patos.

rojos, ranas verdes, tortugas azules y los populares patitos amarillos. (Ver **MAPA 1**).

Un oceanógrafo estadounidense que decide seguir la pista de estos animalitos de goma descubre que muchos más cargamentos se pierden en mitad del océano, como: en 1990 zapatillas deportivas Nike, en 1999 sandalias de caucho, en 1996 piezas Lego...

La odisea de los patos ayuda al estudio de las corrientes.

Si los objetos perdidos son de gran tamaño, como contenedores, pueden suponer un gran peligro para otras embarcaciones.

4. LA COMERCIALIZACIÓN DEL PESCADO EXTRANJERO.

El salmón es de Dinamarca, el bacalao se crió en Noruega, las merluzas han sido pescadas cerca de Irlanda, el chipirón proviene de la costa de Francia, los filetes de panga se cultivaron en Vietnam y la perca ha viajado en avión desde África. Cada año las importaciones cobran peso en el mercado del pescado. La demanda ha aumentado mucho. El 40% de las especies que se comercializan se importan de diferentes países.

En Merka-Oiartzun, las empresas distribuyen a diario miles de Kg. de pescado y marisco provenientes de medio mundo. Venden a los pescaderos y reciben las 24 h del día. Llegan en camión tras varias horas de vuelo. El año pasado 13 mil toneladas al 41% era extranjero. Holanda y Dinamarca se colocan en el primer puesto tras las ventas de bacalao y salmón. Siguen Francia e Irlanda, de donde proviene el gallo, el rape y la merluza. En Namibia se pescan grandes cantidades de merluza.

Lo que más se vende, es la merluza. La mayoría proviene de Gran Sol, cerca de Irlanda.

Las especies que se pescan en el Cantábrico o en Gran Sol siguen siendo las más apreciadas. Es fundamental diferenciar las especies en su etiquetado. La información va siendo más clara y las administraciones mucho más exigentes.

Los que no escapan a las importaciones son el salmón el bacalao y algunas especies piscifactorianas. Por ejemplo la dorada y la lubina provenientes de Grecia y Turquía. También aterrizan desde el extranjero el halibut, de Canadá, la perca del lago Victoria y el panga se cultivan en Vietnam.

La importación de pescados supone el 26 % del tráfico total en importación de los aeropuertos españoles. El de Vitoria es el único de los aeródromos vascos que cuentan con una terminal especializada para el transporte de perecederos. Es además el

tercer aeropuerto de carga de España tras Madrid y Barcelona. En Foronda descargan una media de 3000t. mensuales de productos frescos de los que un 90 % son pescado.

En el punto de origen trabajan con corresponsales que se encargan de organizar el pedido.

El mostrador de una pescadería da muchas pistas sobre el cambio de costumbres del consumo. Las exigencias de los consumidores han propiciado la irrupción de nuevas especies. Lo que mas se vende es la perca, el halibut y la panga.

4. 1. Especies más consumidas.

Anchoa:

Especies: la más apreciada es la del Cantábrico.

Zonas de pesca: Cantábrico y Mediterráneo.

Características: Cuando sube la temperatura, las anchoas se acercan a la superficie para alimentarse y reproducirse.

Calamar:

Especies: Existen varias decenas de especies. Algunas se venden falsamente como calamares.

Zonas de pesca: Costa de Francia, Mediterráneo y Atlántico.

Características: Los mejores meses para su pesca son los del invierno

Salmón:

Especies: Hay dos grandes familias, europea y pacífica.

Zonas de pesca: La mayoría de los ejemplares que se consumen son consumidas en piscifactorías. Noruega y Holanda son grandes exportadores.

Características: De piel grisácea con pequeñas motas negras, pueden llegar a pesar más de 10 kg.

Verdel:

Especies: La que se consume es la común.

Zonas de pesca: Atlántico Oriental.

Características: De color azul verdoso, cuerpo alargado, recubierto de franjas negras laterales.

Dorada:

Especies: Europea y Japonesa

Zonas de pesca: Atlántico oriental y Mediterráneo

Características: Pertenecen a la misma especie que el besugo. Tiene una franja dorada entre los ojos.

Lubina:

Especies: La salvaje

Zonas de pesca: Mar del Norte, Canal de la Mancha y Atlántico Oriental.

Características: De carne muy apreciada, su piel es gris plateada y muy brillante.

Merluza:

Especies: Europea, negra, argentina, del Cabo y del Pacífico.

Zonas de pesca: Cantábrico, Gran Sol, Atlántico, Namibia, Chile, Senegal, Argentina y México.

Características: Pescado blanco de cuerpo largo.

Gallo:

Especies: Común, moteado.

Zonas de pesca: Atlántico nororiental, Gran Sol, Mar del Norte y Mediterráneo.

Características: Plano y alargado, ojos a la izquierda del cuerpo.

Rape:

Especies: Común o blanco, negro y el del cabo.

Zonas de pesca: Costas europeas y africanas, Gran Sol.

Características: Boca y cabeza ancha, el cuerpo se va alargando hasta la cola.

Vive en el fondo.

Lenguado:

Especies: Común.

Zonas de pesca: Costa de Francia, Gran Sol.

Características: Pez plano, se camufla en la arena.

Bacalao:

Especies: Más de 60 especies. Más conocido el común.

Zona de pesca: Golfo de Bizkaia, Mar de Barents, Groenlandia, Mar del Norte.

Características: Cuerpo robusto y alargado, tiene pequeña barba.

Bonito:

Especies: Bonito del norte, común y del Sur.

Zonas de pesca: Cantábrico, Mediterráneo, Océano Índico.

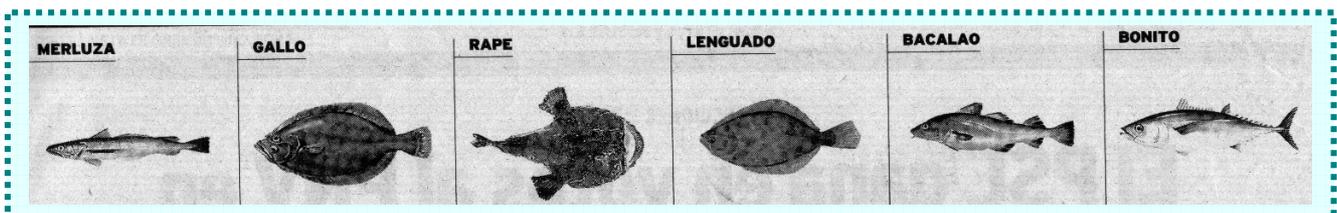


FOTO 12. Especies más consumidas.

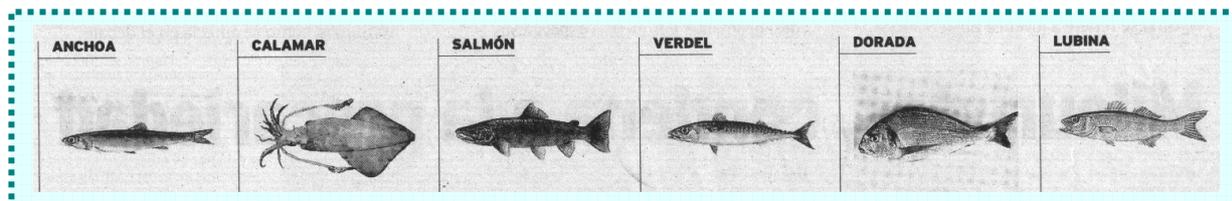


FOTO 13. Especies más consumidas.

5. LA SITUACIÓN DE LA ANCHOA EN 2006.

La población de anchoa en aguas del Golfo de Bizkaia continúa sin recuperarse, según el último estudio realizado por Azti-Tecnalia, sitúan un descenso del 45% en la abundancia estimada en el 2005.

En octubre de 2006 se inicio la campaña Juvena 2006. Se trataba de evaluar la abundancia de juveniles de anchoa existente en aguas del Cantábrico.

Los resultados de la campaña 2006 confirman que la población de anchoa continua sin recuperarse, la biomasa de anchoa se sitúa entorno a las 20.000 toneladas, en torno a la biomasa limite de 21.000 toneladas definida por el Consejo Internacional. Los científicos estiman que por debajo de ese nivel, la capacidad reproductiva de la población se halla disminuida y se encuentra en peligro de colapso. En este sentido, la Comisión Europea ha decidido proponer un TAC cero de anchoa al Consejo de Ministerios.

Los responsables del Ministerio español han reiterado su propósito de apoyar la medida propuesta por la Comisión Europea y mantener cerrada la pesquería de anchoa. Francia por su parte, no oculta su apuesta por reanudar la captura de anchoa y tratara de establecer un TAC de unas 5.000 toneladas para mantener activa su flota de arrastreros pelágicos.

Finalmente se determinó un TAC de 5.000 toneladas en un ejercicio de irresponsabilidad que sito a la anchoa al borde del abismo.

6. LAS PRIMERAS MEJORIAS DE LA POBLACIÓN DE LA ANCHOA.

Se constata una recuperación moderada pero insuficiente para reanudar la pesca.

Los estudios previos indican que la biomasa se encuentra aun 8.000 toneladas por debajo del mínimo de precaución.

La situación de la anchoa en el Golfo de Bizkaia es todavía precaria y habrá que esperar tiempo, años, para que la especie se recupere definitivamente.

El centro tecnológico pasaitarra informo que la campaña científica Biomán 2007 alcance unas 25.300 toneladas, frente a las 21.400 toneladas de la estima definitiva del Método de Producción de Huevos realizada el pasado año, “no muestra una recuperación sustancial” y se encontraría por debajo de la denominada biomasa de precaución, fijada en 33.000 toneladas.

El director de la Unidad de Investigación Marina de Azti, Lorenzo Motas, recordó ayer que los datos aportados son preliminares y que los definitivos podrán conocerse dentro de tres meses.

Motas señalo “no podemos decir si habrá que esperar dos, tres o cinco años para que se recupere la anchoa, pero lo que esta claro es que con el actual nivel de reproducción de la especie, si se sigue pescando, su futuro no esta garantizado”. Motas indica que “la subida de temperatura del agua en el Golfo de Bizkaia no esta influyendo en la productividad biológica pero si el régimen de vientos.

El Comité Científico y Técnico de la Pesca comunitaria prepara la próxima semana los informes que determinaran si la Comisión Europea propone continuar la reda de la anchoa en el Golfo de Bizkaia o por el contrario, reabrir la pesquería.

Si el dictamen del Comité indica que hay existentes suficientes y que ha mejorado el recurso se reabre la pesquería de anchoa. La decisión sobre esta pesquería será tomada por los ministros de Pesca de la Unión Europea en julio.

7. LA POBLACIÓN DEL ATÚN ROJO HA DISMINUÍDO.

La población de atún rojo ha disminuido en los últimos años, la amenaza es la pesca ilegal.

Las capturas en el Estrecho de Gibraltar ha disminuido 25% el año pasado, indicando que esta especie esta sobreexplotada. En el periodo 2000-2006, las capturas en Gibraltar han disminuido un 85%, se hace un urgente uso de la pesca para frenar esta situación y unas medidas conservacionistas que regulen esta pesquería. Ecologistas en Acción junto con ecologistas Italiana Legambiente va a desarrollar este verano, una campaña de sensibilización por las puertas más importantes. Y pedir a los gobiernos y a la UE que intervengan urgentemente antes de que el atún rojo desaparezca por completo del Mediterráneo.

8. TIBURONES: CAILÓN Y MIELGA.

El cailón y la mielga son dos de las especies de tiburones más afectadas por una mala gestión pesquera y sus poblaciones están siendo esquilmas, igual que con la mayoría de especies de tiburones, un largo periodo de gestión, su baja tasa de crecimiento, una madurez sexual tardía y la baja fecundidad, les convierten particularmente vulnerables. Las poblaciones de ambos tiburones han disminuido en el Atlántico norte. La demanda del mercado europeo está estimulando grandes exportaciones sin control ni manejo alguno.

Para prevenir esta situación WWF/Adena lleva varios años peleando para que ambas especies sean incluidas en el apéndice II de CITES, ya están los grandes tiburones peregrinos y ballenas. Se aseguraría que todas las importaciones procedan únicamente de stocks gestionados de forma sostenible y contribuir así a detener la actual sobreexplotación.

La UE ha dado un paso fundamental al aprobar la propuesta de Alemania de incluir ambas especies en el apéndice II de CITES.

9. ESTRECHO DE GIBRALTAR.

No está siendo un buen año para los calderones. En el Estrecho de Gibraltar, este año, ha muerto el 3% de su población. Una cifra alarmante. También han aparecido animales varados en Baleares, Murcia y Valencia. Tras las primeras necropsias, la causa probable de las muertes es un “morbilivirus”. Existe preocupación entre científicos y conservacionistas, el Ministerio de Medio Ambiente, convocó a varios expertos marinos para crear un gabinete de crisis en abril.

La contaminación por pesticidas, debilitó su sistema inmune, lo que facilitó el desarrollo de este oportunista virus, llamado, “morbilivirus”.

10. DELFINES EN PELIGRO DE EXTINCIÓN.

Científicos de la Sociedad Zoológica de Londres (Z.S.L.) consideran que un delfín chino de agua dulce, conocido como “baiji” está prácticamente extinguido.

Los expertos aseguran que no pudieron localizar a ningún delfín “baiji” en el río Yangze su hábitat natural, durante una profunda investigación que duró 6 semanas.

Este delfín es el primer cetáceo que desaparece como resultado de la influencia directa del hombre.

El delfín del río Yangze era un mamífero increíble que se separó de otras especies de delfines hace mas de veinte millones de años.

Los “baijis” tienen un pico largo y estrecho, y viven en grupos.

11. JAPÓN PIENSA CAZAR 50 BALLENAS JROBADAS.

Las ballenas jorobadas, 44 años después, volverán a ser blanco de los arpones.

La flota japonesa esta autorizada a matar o cazar 50 ballenas jorobadas en el Pacífico Sur. Los expertos calculan que en el mar quedan entre 12000 y 15000 ballenas jorobadas y que el numero de ballenas jorobadas llego a 5000 en todo el mundo en 1963.

El objetivo de la expedición japonesa, formada por cuatro barcos es cazar hasta el próximo mes de abril, 50 ballenas jorobadas, 850 ballenas mink y 50 ballenas fin.

Greenpeace dice “Por más que diga que están llevando a cabo un proyecto de investigación, la caza de ballenas no es ciencia”.

Greenpeace amenazó con una acción directa, “no violenta” si los responsables de la expedición no la detienen, dijo el activista desde el buque Greenpeace Esperanza que está en las costas de Japón.

FOTO 14. Un barco japonés captura una ballena en el Pacífico.

