

“El futuro de la soberanía alimentaria mundial depende de los Océanos”

TORE HOLVIK

Director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España

El director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España defiende la acuicultura sostenible como clave para alimentar a una población mundial en crecimiento sin comprometer el planeta

El Consejo de Productos del Mar de Noruega es un organismo que depende del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de ese país y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de estos alimentos. Conversamos con su director, Tore Holvik, que apunta a la excelencia de producto, la innovación y la máxima sostenibilidad como ejes transversales de un sector que será clave para garantizar la soberanía alimentaria mundial.

Noruega es el segundo mayor exportador de pescado del mundo y en España tienen una legión de seguidores ¿Cuál cree que es la clave de este éxito comercial?

Contamos con un entorno único. La corriente del Golfo, que lleva aguas más templadas desde el golfo de México hasta el océano Atlántico, fluye en dirección norte por la costa noruega hasta el limpio y gélido Ártico y crea las condiciones óptimas para un ecosistema marino increíblemente rico en nutrientes. Difícilmente puede encontrarse una selección y calidad equiparable en ningún otro país; y esa es una de las razones por las que chefs y foodies eligen productos del mar de Noruega, también en España, que es nuestro séptimo mejor mercado mundial y absolutamente prioritario para nosotros por su enorme potencial.

Nuestro país es un gran consumidor de salmón noruego, de hecho.

El salmón de Noruega crece cada año en España. Desde 2010, hemos experimentado un crecimiento del 122 % en España y un incremento del valor del 300 %. Pero también cosechamos grandes resultados con el skrei (salvaje y premium, en temporada solo de enero a abril), bacalao fresco y salado. Al mismo tiempo, hemos logrado con éxito la cría de bacalao de acuicultura para responder a la demanda de los consumidores durante todo el año, mientras que contamos con un gran potencial para otras especies menos conocidas por el gran público como nuestros crustáceos únicos: cangrejo real, cangrejo de las nieves, buey de mar...

Los pescadores noruegos han mantenido históricamente un enorme cuidado de los ecosistemas ¿No es así?

En efecto. Los productos del mar de Noruega como el skrei (bacalao salvaje de temporada), el bacalao fresco de acuicultura, el salmón o los crustáceos, no solo obtienen el reconocimiento internacional por su calidad, valor nutricional, frescura y sabor, sino también por la sostenibilidad. El sector pesquero de Noruega sigue aplicando un estricto sistema de cuotas máximas de pesca que garantizan la regeneración de las especies y combina conocimientos de etología, biología marina y tecnología para garantizar la seguridad alimentaria y el futuro del sector, implementando exigentes medidas para garantizar que la viabilidad de la acuicultura.

Muchos consumidores no están familiarizados con la acuicultura. ¿Qué papel debe jugar en el futuro?

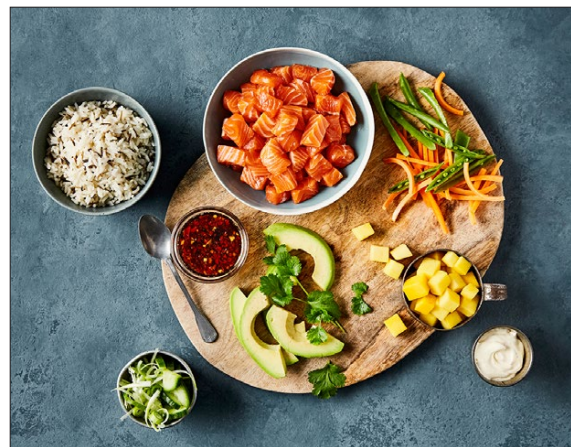
La población mundial alcanzará los 8.500 millones en 2030, 9.700 millones en 2050... ¡Y 11.200 millones para 2100! Se necesitarán más alimentos sanos, seguros y respetuosos con el medio ambiente y entre las alternativas con más potencial, cobra protagonismo la acuicultura.

¿La acuicultura puede ser esa gran fuente de producción de proteínas de calidad, asequibles y sostenibles para alimentar a tantos nuevos consumidores?

Absolutamente. Para hacer frente a la demanda de alimentos de la población en 2030 es preciso aumentar en un 70 % la producción y optimizar el uso de recursos con el mínimo impacto ambiental. A pesar de que los océanos cubren más de dos tercios de la superficie de la tierra, hoy en día solo representan el 2 % del sustento mundial y menos del 5 % de las proteínas. ¡Imagínese el potencial!

¿Ese desarrollo acuícola es compatible con las máximas exigencias de Noruega en materia de sostenibilidad?

Lo estamos demostrando día a día. Tenemos el reto de producir más alimentos con menos recursos, preservando los es-



“Los productos del mar de Noruega combinan calidad, sostenibilidad e innovación para responder al reto de la soberanía alimentaria global”

pacios naturales y los bosques de todo el mundo, sometidos ahora a enorme presión en el mundo por la búsqueda de más tierras de cultivo agrícola para alimen-

tar a personas o para la ganadería intensiva. Creo que la acuicultura ofrece una alternativa. Una esperanza para el cambio.

¿También está asegurado el bienestar animal?

Por supuesto. La legislación noruega garantiza el bienestar de los pescados, lo que repercute también en la máxima calidad del producto final de acuicultura. Por poner un ejemplo, la normativa garantiza que la densidad de salmones por metro cúbico en granjas acuícolas no sea excesiva. De hecho, exige que los peces no ocupen más de un 2,5 % del volumen total del tanque. El 97,5 % restante lo constituye un flujo de agua que permite que los salmones tengan suficiente espacio para moverse libremente. Asimismo, los gestores, criadores, empleados de las plantas de procesamiento y el personal de transporte tienen que demostrar conocimientos teóricos y prácticos sobre bienestar animal. Noruega es precursora de las normas más exigentes.

Métodos de producción respetuosos con el Planeta y que serán claves para garantizar la alimentación mundial. Una gran responsabilidad y todo un reto, señor Holvik.

La sostenibilidad está en el ADN de nuestros pescadores e industria. Es el caso del salmón de acuicultura, nuestro producto del mar más demandado tiene una huella de carbono mucho más baja que la de otras fuentes de proteínas de origen animal. Los acuicultores noruegos de salmón han venido ocupando las primeras posiciones del ranquin Coller FAIRR de los productores más sostenibles de proteínas del

mundo durante los últimos años, de forma consecutiva. Este Índice evalúa a los productores de proteína a nivel mundial según criterios de sostenibilidad, incluyendo aspectos como emisiones de gases de efecto invernadero, deforestación, biodiversidad, uso del agua, bienestar animal, condiciones laborales y seguridad alimentaria.

La sostenibilidad ambiental y la constante innovación tecnológica seguirán siendo pilares estratégicos para asegurar el futuro de los pescadores y de nuestros océanos.