

Alimentos del mar: Mucho trabajo por hacer

Instituciones, sector, comunidad científica e industria de la alimentación pueden colaborar aún más en dar a conocer las virtudes del pescado



A pesar de las evidencias, que son muchas, a pesar de los trabajos de los estudiosos de las materias relacionadas, innumerables, de la publicación de estudios en prestigiosas revistas médicas o científicas en general; a pesar de que algunos Gobiernos de algunos países han empezado a hacer la labor pedagógica entre la población que se espera de ellos, el pescado, sus virtudes nutritivas, sus positivos efectos sobre la salud, sigue siendo un gran desconocido en la UE, que es el espacio político natural de nuestro país.

Pongamos algunos datos sobre la mesa. El pasado mes de diciembre hizo pública una comunicación de trabajo para la elaboración de un Libro Verde –que espera poder publicar en este mismo año– con la pretensión de “Fomentar una alimentación sana y la actividad física: una dimensión europea para la prevención del exceso de peso, la obesidad y las enfermedades crónicas”. Pues bien, a pesar de que es general el conocimiento de que la obesidad y el sobrepeso son un factor altísimo de riesgo en las enfermedades cardiovasculares y de que está demos-

trado que el pescado es un alimento que ayuda notablemente a la reducción de los riesgos de este tipo de enfermedad, a pesar de que el pescado es un alimento que puede ayudar mucho formando parte de una dieta controlada para luchar contra el sobrepeso, por citar sólo dos obviedades, la comunicación de la comisión a penas cita al pescado.

España, un pasito por delante

La triste realidad es que tanto en Europa como en España las enfermedades cardiovasculares son la primera causa de muerte. Sin embargo en la mayoría de los países europeos se consume poco pescado. En España podemos presumir de ir un pasito por delante ya que somos uno de los países del mundo en que este consumo es más alto: algo más de 36,7 kilos por persona y año (MAPA, 2005). Para que podamos valorar esta cifra comparémosla con la del consumo de carne: 52 kilos por persona y año. Ambas cifras corresponden al año 2005 y su variación respecto a otros años es muy pequeña y casi despreciable en cuanto al tema que aquí tratamos. Estando Es-

SEA FOOD: A GOOD DEAL OF WORK AHEAD

Despite all the evidence, despite the work by scholars of countless related matters, the publication of studies

a food that helps notably in reducing the risks of this type of disease, despite the fact that fish is a food that can help a good deal in forming part of a controlled diet to combat overweight, to cite just two obvious examples, the commission's release hardly refers to fish.

Spain, a small step forward

The sad reality of the matter is that, both in Europe and in Spain, cardiovascular diseases are the first cause of death. Nevertheless, in most European countries, little fish is consumed. In Spain, we can boast of taking a small step forward as we are one of the countries with the highest consumption rate in the world: slightly over 36.7 kilos per person per annum (MAPA, 2005). To evaluate this figure, we must compare it with meat consumption: 52 kilos per person per annum. Both figures are for 2005, and the variation in terms of other years is very small, almost insignificant as far as the issue we are dealing with here is concerned. With Spain ranking in one of the highest places in fish consumption worldwide, only behind Japan, Portugal, Iceland and Norway, the consequence that can be drawn is evident: there is an extremely wide scope for improvement (Japan consumes triple the amount). Spain has an official body there to contribute to promoting fish consumption, namely the FROM, although that is not its only function. In general lines, it can be

in prestigious medical or scientific journals in general; despite the fact that some Governments have started to teach the population as was expected of them, fish, its nutritional virtues and its positive effects on health, continue to be a great unknown in the EU, the natural political arena of Spain. Let us put some data on the table. Last December, a work communication was made public on the drafting of a Green Book – hopefully to be published this year – designed to “Promote a healthy diet and physical activity: a European arena for the prevention of excess weight, obesity and chronic illnesses”. Despite the fact that it is general knowledge that obesity and overweight are an extreme risk factor in cardiovascular diseases and that it is demonstrated that fish is

said that its task has been fairly positive and some of its campaigns have been highly successful, to such an extent that they have become a part of popular culture (remember the "small fishes" campaign). It is clear to see that there are possibilities for intensifying efforts.

An obligation for all

The road ahead may entail, as noted in sources in the sector, the public Administrations (Consumption, Health, Education ...), the sea food industry (extractive segments, processing sector ...), the scientific community (university, marine research institutes, medicine, nutrition ...), the entrepreneurial

distribution network (specialized trade, large areas, specialists in distribution ...), consumer associations and, in general, whoever may be interested in it, increasing their collaboration and develop projects in common, sharing and contributing, each depending on its possibilities and speciality fields. In Spain, campaigns in common have been run between the sectors of extraction, distribution and the Administration itself, via the FROM, with a fair amount of success. But certainly there is still a long way to go, especially in the field of education, which is what will guarantee a better future in terms of food and health.

paña en uno de los lugares más altos del ranking mundial del consumo de pescado, sólo por detrás de Japón, Portugal, Islandia y Noruega, la consecuencia que se puede extraer es muy evidente: hay un margen amplísimo para la mejora (Japón consume el triple, p.ej.) .

Nuestro país cuenta con un organismo cuya principal función es, precisamente, la de contribuir al fomento del consumo de pescado, el FROM, aunque no es su única función. En líneas generales se puede decir que su labor ha sido bastante positiva y algunas de sus campañas han sido muy exitosas, hasta el punto de pasar a formar parte de la cultura popular (piénsese en la campaña de los "pezqueñines" que incluso ha dejado fijado el término). Sin embargo es obvio que hay posibilidades para intensificar el esfuerzo.

Una obligación de todos

El camino puede ser, como se reconoce en fuentes del sector, que las Administraciones públicas (Consumo,

Sanidad, Educación...), la industria de los alimentos del mar (segmentos extractivos, de la elaboración, de la transformación...), la comunidad científica (universidad, institutos de investigación marina, medicina y nutrición...), el entramado empresarial de la distribución (comercio especializado, grandes superficies, especialistas en la distribución...), las asociaciones de consumidores y, en general, todos cuanto puedan estar interesados en ello, incrementen su colaboración y desarrollen proyectos en común, compartiendo y aportando, cada uno en función de sus posibilidades y sus especialidades.

En nuestro país se han hecho campañas en común entre los sectores extractivo, de la distribución y la propia Administración a través del FROM con bastante éxito. Pero no cabe duda de que aún queda mucho por hacer, especialmente en el campo de la educación, que es lo que garantizará un futuro mejor en términos de alimentación y salud. ↓

ELGI
03.05.225084

LA MEJOR CALIDAD EN ALMACENAJE FRIGORÍFICO

Puesto de inspección fronterizo de la U.E., Depósito Aduanero, 27.000 Tm de capacidad en estanterías, carga y descargas de buques y contenedores, clasificación, paletización, picking, gestión de mercancías a través de Internet ...

Conózcenos mejor en nuestra web:
www.frigalsa.com

FRIGALSALSA
DESDE 1974

FRIGORÍFICOS DE GALICIA S.A.
La Riouxa-Teis S/N (Ap:973)
36216 VIGO - ESPAÑA

Tel: +34 986 45 88 55
Fax: +34 986 45 11 46
frigalsa@frigalsa.com