



Comisión Europea

n° 48 agosto 2010



PESCA Y ACUICULTURA EN EUROPA



 **Trazabilidad, etiquetado, certificación:
informar al consumidor**

 **TAC y cuotas para 2011:** hacia el rendimiento máximo sostenible

 **Reforma:** debate de las partes interesadas

 **Acto:** Seafood 2010

□ Ferias y salones

Conxemar, Vigo (España), del 5 al 7 de octubre de 2010

> Para más información: www.conxemar.com

Aquaculture Europe, Porto (Portugal), del 5 al 8 de octubre de 2010

> Para más información: www.easonline.org

□ Conferencias y reuniones

NAFO, reunión anual, Halifax (Canadá), del 20 al 24 de septiembre de 2010

> Para más información: www.nafo.int

CIAT, reunión de las partes, Antigua (Guatemala), del 23 de septiembre al 1 de octubre de 2010

> Para más información: www.iattc.org

SEAFO, reunión anual, Windhoek (Namibia), del 11 al 15 de octubre de 2010

> Para más información: www.seafo.org

CCRVMA, reunión de la Comisión, Hobart (Australia), del 25 de octubre al 5 de noviembre de 2010

> Para más información: www.ccamlr.org

□ Agenda institucional

Comisión de Pesca del Parlamento Europeo, Bruselas (Bélgica)

• 30 de agosto de 2010

• 29 de septiembre de 2010

• 26-27 de octubre de 2010

> Para más información: www.europarl.europa.eu

Consejo de Agricultura y Pesca de la Unión Europea

• 27 de septiembre de 2010, Bruselas (Bélgica)

• 26 de octubre de 2010, Luxemburgo (Gran Ducado de Luxemburgo)

> Para más información: www.consilium.europa.eu

2 **Calendario**

3 **Editorial**

4 **Actualidad**

Posibilidades de pesca: objetivo 2015

5-9 **Dossier**

**La información de los consumidores
Hacia un etiquetado del pescado
más preciso y más claro**

10 **Actualidad**

**Reforma: las partes interesadas
piden cambios**


11 **Sobre el terreno**

Seafood: encuentro ineludible

12 **En breve**

Nota para el lector

Le rogamos nos haga llegar sus comentarios y sugerencias a la siguiente dirección: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca – Unidad de Información y Comunicación; Relaciones Interinstitucionales; Programación y Evaluación – Rue de la Loi 200 – B-1049 Bruxelles o por fax al (+ 32) 2 299 30 40 indicando la referencia *Pesca y acuicultura en Europa*. E-mail: fisheries-magazine@ec.europa.eu

- 
- El nuevo sitio web de Maria Damanaki, nueva Comisaria de Asuntos Marítimos y Pesca > http://ec.europa.eu/commission_2010-2014/damanaki/index_en.htm
 - La nueva aplicación: el Atlas europeo del mar > <http://ec.europa.eu/maritimeatlas>
 - El sitio temático de la pesca que se renueva > <http://ec.europa.eu/fisheries>
 - La dirección del sitio web de Asuntos Marítimos sigue siendo > <http://ec.europa.eu/maritimeaffairs>

Pesca y acuicultura en Europa es una revista publicada por la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea. Se distribuye gratuitamente y para recibirla basta con enviar el formulario de suscripción (véase la página 12). *Pesca y acuicultura en Europa* aparece cinco veces al año. También se puede acceder a ella a través de Internet, en el sitio web de la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca: http://ec.europa.eu/fisheries/publications/magazine_es.htm

Editor responsable: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Cláusula de exención de responsabilidad: aunque la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la producción total de esta revista, no es responsable de la exactitud del contenido o de las opiniones que se manifiesten en los artículos. La Comisión Europea, a menos que se indique lo contrario, no ha aceptado o aprobado de ninguna manera las opiniones que se incluyan en esta publicación, y las declaraciones que aparecen no se deben considerar como manifestación de las opiniones de la Comisión o de la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca.

La Comisión no garantiza la exactitud de la información que se incluye en esta revista.

La Comisión o cualquier persona que actúe en su nombre declina toda responsabilidad del uso que se pueda hacer de esta revista.

© Unión Europea, 2010

Reproducción autorizada, con indicación de la fuente bibliográfica.

Fotografías: © Lionel Flageul

El consumidor como actor principal de una pesca sostenible

Según un informe reciente de la Comisión Europea, mientras que en 2003 había veintitrés especies en peligro de extinción, en la actualidad el número de poblaciones de peces en peligro en el Atlántico Norte no supera los catorce sobre la centena explotada. Sin embargo, todavía se puede hacer mejor y, por este motivo, la Comisión propone reformar la política pesquera común, cuyo proceso de elaboración debería concluir en 2013.

Una gran parte del desafío consistirá no solamente en salir en ayuda del sector para garantizar su transición hacia la sostenibilidad, sino también en revalorizar la imagen del pescado europeo como alimento obtenido de manera verdaderamente responsable.

Los consumidores poseen un poder importante: según si deciden comprar o no, pueden influir en el curso de las cosas y presionar al sector hacia una explotación más sostenible de los recursos. Cada vez más, los consumidores quieren estar seguros de la calidad del pescado en cuanto a frescura e higiene, pero también de que ha sido capturado sin contribuir a la sobrepesca y al agotamiento de las poblaciones. En pocas palabras, quieren estar seguros de que el pescado que consumen responde a sus propios valores ecológicos y éticos.

Para ello, es necesario que los consumidores estén informados mediante un etiquetado justo, transparente, verificable y que se pueda controlar. Por este motivo, la nueva política pesquera común prevé avances importantes en el ámbito de la información de los consumidores. Algunos de estos avances ya están en marcha.

Por ejemplo, se debería facilitar y mejorar claramente la trazabilidad de los productos a partir de enero de 2011 mediante las nuevas normas de control, en concreto con la ampliación de las exigencias de trazabilidad desde la captura o la zona de cría.

Asimismo, la Comisión prevé mejorar y completar el etiquetado obligatorio actual, sobre el que muchos están de acuerdo en decir que se respeta demasiado poco y que es poco comprensible y legible. Por último, las etiquetas de pesca sostenible constituyen un planteamiento complementario al etiquetado obligatorio que permitirá a los consumidores elegir con más claridad.

Todas estas iniciativas aspiran a garantizar más transparencia en lo que se refiere a la manera en la que el sector pesquero presenta y entrega sus productos al consumidor. Dado que los consumidores están preocupados, justamente, por la sostenibilidad del sector pesquero, quieren comportarse cada vez más como consumidores responsables y piezas principales en la búsqueda de una pesca más sostenible.

La redacción



Posibilidades de pesca: objetivo 2015



© Lionel Flageul

La pesca europea ya aplica el principio del RMS en el marco de determinados planes plurianuales, como el que se refiere al carbonero. A partir de 2015, todas las pesquerías deberán atenerse a este principio. Para ello, la Comisión propone un programa en cuatro etapas anuales.



2011 será un año decisivo. Será la primera etapa de una transición sin problemas hacia la generalización del rendimiento máximo sostenible, prevista en 2015, lo que implicará una reducción de las posibilidades de pesca para las poblaciones que actualmente están sobreexplotadas. Reducciones que habrá que enmarcar de manera rigurosa.

En septiembre de 2002, con motivo de la Cumbre mundial sobre el desarrollo sostenible de Johannesburgo, la Unión Europea adoptó una serie de compromisos en favor de la biodiversidad mundial. Uno de ellos se refería a la pesca. A partir de 2015, todas las poblaciones de las aguas europeas deberán ser explotadas conforme a su rendimiento máximo sostenible (RMS). Dicho de otro modo, para cada población, el TAC deberá calcularse de manera que se obtenga el límite máximo de capturas a largo plazo.

Para conseguirlo, la Comisión propone aplicar desde el próximo año un programa en cuatro etapas anuales. En cualquier caso, es la base sobre la que iniciará su consulta sobre las posibilidades de pesca de 2011 para solicitar la opinión de los Estados miembros, los consejos consultivos regionales y el Comité Consultivo de Pesca y Acuicultura.

Alentador pero insuficiente

A pesar de las mejoras notables conseguidas desde 2002, la mayor parte de las poblaciones europeas siguen estando sobreexplotadas. En el Atlántico (incluidos el Mar del Norte y el Mar Báltico), sólo hay 11 poblaciones explotadas conforme a su RMS. Esta situación es bastante mejor que hace 5 años, pero todavía quedan 28 especies sobreexplotadas y 60 poblaciones de cuyo estado no se disponen suficientes datos científicos, en concreto porque hay pocos datos sobre las capturas. En el Mediterráneo, las primeras conclusiones científicas indican que 21 poblaciones se explotan conforme a su RMS y 25 poblaciones están sobreexplotadas, pero todavía queda un gran número de poblaciones por evaluar.

En este contexto de sobrepesca, la aplicación del RMS puede implicar reducciones más o menos importantes de los totales admisibles de capturas (TAC) a fin de reconstituir los recursos. Para evitar desestabilizar bruscamente el sector, la Comisión propone operar progresivamente, en cuatro años. Establece normas claras y transparentes que se aplicarán a cada población en función de su situación. El objetivo es que a las poblaciones que se encuentren en una situación similar se les apliquen medidas similares:

- **Poblaciones que ya se explotan conforme a su RMS:** El TAC se fijará de manera que se mantenga este rendimiento a largo plazo, y no variará más de un 25 % en comparación con el de 2010.
- **Poblaciones que no se explotan conforme a su RMS, pero que están en los límites de seguridad biológica:** El TAC se fijará de manera que se reduzca la sobrepesca por tramos iguales en 2011, 2012, 2013 y 2014 a fin de lograr la pesca conforme al RMS en 2015, pero sin variar el TAC más de un 25 %.
- **Poblaciones que están fuera de los límites de seguridad biológica:** El TAC se fijará de manera que se reduzca la sobrepesca por tramos iguales en 2011, 2012, 2013 y 2014 a fin de lograr la pesca conforme al RMS en 2015, pero sin variar el TAC más de un 30 %.
- **Poblaciones objeto de un plan plurianual:** El TAC se fijará conforme al plan de gestión. Los planes de gestión se adaptarán progresivamente al objetivo RMS.
- **Poblaciones de especies con una duración de vida corta:** Se fijará un TAC provisional que se modificará durante el año en función de los datos científicos disponibles.

Estas categorías son las que se evalúan científicamente y para las que se puede calcular el RMS. Para las demás se seguirán aplicando las medidas de gestión habituales, basadas en el principio de precaución, ya que el RMS exige un conocimiento relativamente preciso del estado de la población.

Sobre la base de los resultados de la consulta y en función de las recomendaciones científicas, la Comisión establecerá sus propuestas de posibilidades de pesca en septiembre para el Mar Báltico y en octubre para el Mar Negro, las zonas atlánticas y las especies de aguas profundas. Estas propuestas se someterán a debate en el Consejo y el Parlamento.

La información de los consumidores Hacia un etiquetado del pescado más preciso y más claro

¿Cómo se denomina el pescado que he comprado? ¿Ha sido pescado o criado? ¿Cuál es su procedencia? Estos datos ya son obligatorios actualmente para cualquier pescado que se ponga a la venta al por menor en los 27 países de la Unión Europea. Sin embargo, las exigencias de los consumidores evolucionan. A fin de mejorar su confianza en los productos de la pesca europea, conviene mejorar la información que se indica en las etiquetas. Por este motivo, la Comisión prevé dedicar un capítulo a la información del consumidor en el marco de la reforma de la política de mercados que está preparando actualmente.

Ante todo se tratará de mejorar las normas en vigor. A modo de recordatorio, tres son los datos que ya deben figurar obligatoriamente en la etiqueta de un producto del mar vendido al por menor: el nombre de la especie reconocido por los distintos Estados miembros, el modo de producción del producto (pesca o cría), y su procedencia (zonas de captura, país de producción acuícola). Ahora bien, todos estamos de acuerdo en que la información sobre estos tres aspectos no es ni precisa ni clara.

Primer punto que se prevé mejorar: la información sobre la denominación comercial de una especie, que no siempre ha sido demasiado explícita. Peor todavía, puede inducir a error al consumidor en algunos casos. A veces también se emplean de manera abusiva denominaciones que realzan la imagen del producto. Algunos ejemplos son: se denomina «lenguado» tanto el lenguado común del Atlántico como el lenguado tropical; el atún de aleta amarilla de carne roja se suele vender con la denominación de «atún rojo» por un valor comercial muy diferente del valor del atún rojo del Mediterráneo. A fin de evitar al consumidor cualquier tipo de confusión sobre lo que está comprando, una solución prevista por la Comisión es asociar el nombre científico de la especie a su denominación comercial.

Segundo punto objeto de debate: la indicación del modo de producción también podría ser más precisa. De este modo, el consumidor podría saber con qué tipo de buque o de maquinaria se ha capturado el pescado que se vende en los puestos, indicando, por ejemplo, la mención «pesca tradicional» o «pesca con líneas, de arrastre o con palangre».

Tercer punto: actualmente la información sobre los caladeros resulta difícilmente comprensible para el consumidor. Se basa en las doce zonas de captura definidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): Atlántico Noreste, Atlántico Noroeste, Mar Báltico, Atlántico Centro-Oeste, etc. Se trata de zonas demasiado amplias y, por lo tanto, de difícil legibilidad. La Comisión desea proponer un reparto por zonas más elocuente para el consumidor. No obstante, esta iniciativa entraña una serie de dificultades. Por ejemplo, no está claro que sea posible elegir designaciones demasiado regionales, porque mencionar el «bacalao del golfo de Riga» entraña el riesgo de dejar perplejo a un consumidor español o portugués, aunque esta indicación resulte esclarecedora para un amante del pescado que viva en Alemania o en



Tres son los datos que deben figurar obligatoriamente en la etiqueta de un producto del mar vendido al por menor: el nombre de la especie, el modo de producción (pesca o cría) y la procedencia. Ahora bien, estos datos no siempre son suficientemente claros ni precisos...ni tampoco se respetan.

Polonia. Aunque parece que estamos en la vía correcta, todavía debemos reflexionar sobre cómo debe aplicarse.

A debate

Siempre con esta voluntad esclarecedora y de precisión de la información, también se podría prever una mejora del etiquetado de un producto de la acuicultura indicando no ya el país de producción, sino la región. Hay que señalar que, desde 2009, para los productos de cría y las algas existe un marco de referencia europeo para la certificación de «acuicultura biológica».

Finalmente, la etiqueta se amplía. A partir del 1 de enero de 2011, se deberá poner en conocimiento del consumidor un cuarto dato que mencione la presentación del pescado, es decir si es fresco o descongelado. Esta información es obligatoria desde que se aprobara, en noviembre de 2009, el Reglamento por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común (PCP).

Aparte de este último punto, el proceso se encuentra actualmente en fase de reflexión. La Comisión está recabando las diferentes propuestas de las partes interesadas.

Estos debates resultan sin duda esenciales para que los productos pesqueros europeos mejoren su imagen en cuanto a seguridad alimentaria, calidad y respeto de las normas de buena gestión de las pesquerías.

Si todo el mundo sabe que el pescado es excelente para la salud y que es cierto que algunos son mejores que otros, un buen etiquetado de los productos de la pesca y de la acuicultura permitirá recuperar la confianza de los consumidores.

¿De dónde viene el pescado que está en mi plato?



Una buena trazabilidad debe permitir a las autoridades de control saber, casi en tiempo real, por qué operadores pasan los lotes de pescado una vez capturados.

Seguir la pista hasta el puente del buque. Ahora es posible gracias a las normas de trazabilidad de los productos de la pesca y de la acuicultura, que permiten identificar a cada operador, desde el establecimiento hasta el buque de pesca. Aunque en un principio se instauró como medio de control, la trazabilidad también sirve para que el consumidor sepa lo que compra y para que tenga la garantía de que paga el precio justo.

Desde el 1 de enero de 2010, la aplicación de nuevas normas sobre el control de las pesquerías ha reforzado todavía más la trazabilidad de los productos. Veamos cómo funciona el sistema, desde el mar hasta el plato.

En el mar

Cuando se sube el pescado a bordo del buque, el capitán debe hacer rápidamente una **declaración de captura** y notificarla a su autoridad de control. En esta declaración se indica, para cada especie, la cantidad estimada, la fecha y la zona de captura, las máquinas utilizadas, así como el puerto de atraque y las fechas de inicio y de fin de la campaña. Si los lotes se transfieren a otro buque, el capitán del buque pesquero y el del buque de transporte deben notificar cada uno a su autoridad de control una **declaración de transbordo**: además de la identificación de los buques y de la descripción de la mercancía, indican su destino.

En el muelle

En el momento del desembarque, las capturas deben **pesarse** en balanzas homologadas por las autoridades de control. En general, la lonja en la que se venderán las capturas es la responsable de calibrar la balanza. Esta responsabilidad también puede asignarse a la OP a la que pertenezca el buque o, en caso de venta directa, al comprador.

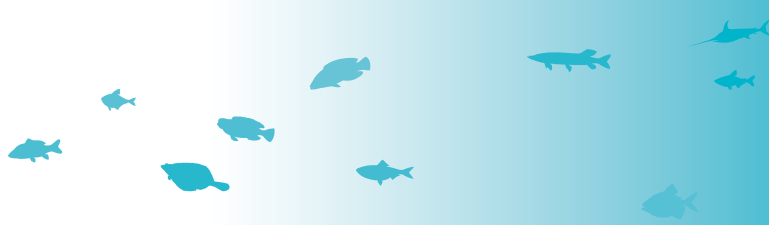
Antes de la primera venta, pescado, moluscos y crustáceos deben repartirse en **lotes** de la misma especie, en general dispuestos en cajas calibradas según las exigencias de la organización de productores (OP) o de la lonja de subasta en la que participe el buque. A menudo, esta clasificación se realiza a bordo del buque, antes de llegar al puerto, para que el pesaje se haga por lotes. En la secuencia lógica del proceso de trazabilidad, el lote es la unidad de base que se seguirá durante todo el circuito de comercialización del pescado.

A menudo es durante el pesaje cuando se adjunta al lote la información sobre los productos pesqueros, en general en forma de códigos de barras o de chip electrónico. **Esta información** no se separará del producto hasta el momento de la venta al por menor. Además del número de identificación del lote, esta información debe indicar, como mínimo, el buque de captura (o la granja de cría), la especie (código internacional, denominación comercial, nombre científico), las fechas

Transmisiones electrónicas

El nuevo régimen de control impone el diario de a bordo electrónico (ERS) para todos los buques de 12 metros de eslora o superior, con una declaración diaria en el momento en que el buque sale a pescar (antes de llegar al puerto para las capturas del último día de salida). Esta disposición entra en vigor progresivamente. Actualmente es obligatoria para los buques de 24 metros de eslora o más. En 2011, todos los buques de 15 metros y más deberán cumplir esta obligación. En 2012, será obligatorio a partir de 12 metros. Hasta 11,99 metros, el diario de a bordo seguirá siendo en papel y las capturas deberán notificarse en la declaración correspondiente cada dos días.





y la zona de captura (o de recogida), la cantidad exacta y si se trata de productos congelados o no. Esta última información es una novedad del Reglamento de 2010. Es importante para el modo de conservación ulterior del pescado, así como para que el consumidor pueda distinguir entre pescado fresco y pescado descongelado.

Sobre la base del pesaje el capitán efectúa su **declaración de desembarque**, en la que se describen las especies desembarcadas, la cantidad exacta y el puerto de desembarque. En general, la mercancía es recibida por la lonja, la OP o la asociación de pescadores que la almacenan hasta la apertura de la venta. El organismo receptor debe, por tanto, rellenar una **declaración de recogida**. Además de los datos recogidos en las declaraciones anteriores, deben indicarse la descripción de la mercancía y el lugar de almacenaje. Al igual que para el resto de declaraciones, deben presentarse por vía electrónica y deben ser rápidas, en 24 horas siguientes para los organismos con un volumen anual de ventas de más de 200 000 euros y en 48 horas para el resto.

En la lonja

En esta fase tiene lugar la primera venta de los lotes. En el circuito clásico, se celebra en la lonja, donde cada lote se vende al mejor postor y se adjudica a la oferta más alta. En general, este primer comprador es un mayorista, pero en la lonja también compran pescaderos, restauradores o transformadores. Y también existen circuitos de venta directa, con los que el pescado pasa directamente de la cala del buque a la cámara frigorífica del mayorista o del transformador que ha concluido un acuerdo previo con el propietario del buque. Independientemente de cuál sea la forma de esta primera venta, los compradores siempre tienen que estar homologados por el Estado y estar inscritos en una lista nacional.

En la primera venta, el vendedor emite, además de la factura, una **nota de venta que transmite a las autoridades de control**. Esta nota añade una serie de datos al resto de declaraciones: la identificación del comprador, el lugar y la fecha de venta, las referencias de la factura y el precio. Es evidente que la nota de venta y la factura deben corresponder, no solamente para los inspectores de pesca sino también para las autoridades fiscales...

En la carretera

En caso de venta directa puede suceder que los lotes de pescados pasen del buque al camión encargado, por ejemplo, de llevarlos hasta una lonja o hasta una fábrica transformadora situada fuera del puerto, a veces muy lejos, de modo que los lotes abandonan el puerto sin declaración de recogida y sin nota de venta. Este caso particular es autorizado a condición de que el transportista establezca un **documento de transporte**. Este documento debe ser redactado antes de la salida del camión y debe enviarse directamente por vía electrónica a las autoridades de control competentes o bien adjuntarse a la mercancía hasta su destino y presentarse de inmediato a las autoridades de control competentes en las 48 horas siguientes al desembarque.

Las pequeñas cantidades

No todos los pescados, moluscos y crustáceos tienen que pasar obligatoriamente por el recorrido clásico. Un consumidor ordinario siempre tiene la posibilidad de comprar el pescado de manera informal en el muelle, directamente al pescador. No obstante, esta forma de venta tiene que estar autorizada por el Estado y la compra no debe superar los 50 euros por día y pescador. De igual modo, las compras de cantidades inferiores a 3 kg destinadas al consumo privado no requieren una nota de venta.

Este documento de transporte identifica la mercancía de la misma manera que las declaraciones anteriores, e indica además las referencias del vehículo de transporte, el lugar y la fecha de carga, el lugar de destino y la identidad del destinatario.

En la tienda

Abandonamos la esfera de la primera venta. Los mayoristas y los transformadores han adquirido su mercancía. A continuación, deben tratarla y venderla a los minoristas (pescaderías, supermercados, restaurantes) o a los intermediarios (exportadores, centrales de venta...). Naturalmente, los lotes se pueden reagrupar, dividir o repartir entre varios compradores, pero con la condición de que esto no suponga un obstáculo para el seguimiento de la cadena. Por tanto, la información debe repetirse tantas veces como agrupaciones o divisiones del lote haya, y los documentos de venta deben hacer referencia expresa al lote de origen.

El minorista tiene otra obligación, que se refiere a la información del consumidor. Éste debe poder leer en la etiqueta de venta las informaciones obligatorias siguientes: la especie, el tipo de producción (captura o cría), la zona geográfica de la captura o de la cría y, para los productos presentados como frescos, debe indicarse si están descongelados o no. En este momento es la única información que debe comunicarse obligatoriamente al consumidor, pero podría cambiar en el futuro (véase la página 5).

No obstante, en caso de control del respeto de las normas de la PPC o en caso de que surja un problema, por ejemplo, de tipo sanitario con un producto, a partir de ahora es posible, sobre la base de la información que acompaña a cada lote, seguir el hilo de toda la cadena hasta llegar a la primera declaración de captura. Esto resulta útil para el control de las pesquerías y también para el consumidor, que tiene la posibilidad de tener la respuesta a una pregunta fundamental: «¿De dónde viene el pescado que está en mi plato?»

■ Certificado de «pesca sostenible»: una etiqueta que se ha de ganar



La Comisión desea garantizar que las etiquetas respeten las líneas directrices de la FAO. Estas directrices imponen un procedimiento de atribución riguroso para evitar que un actor de una pesquería no sea a la vez juez y parte en la concesión de una etiqueta.

Los consumidores europeos están cada vez más preocupados por el impacto de la pesca en las poblaciones de peces y en los ecosistemas marinos. Para responder a esta preocupación, las etiquetas medioambientales de «pesca sostenible» se multiplican y el número de pesquerías certificadas no para de aumentar. Sin embargo, la obtención de la certificación de «pesca sostenible» es el resultado de un largo proceso que responde a normas establecidas y controladas de forma muy estricta.

El respeto del medio ambiente va viento en popa. Actualmente se ha convertido en un verdadero argumento que vende. Cada vez son más numerosos los productores que desean poder demostrar su compromiso en este sentido. Éste es el principio de las etiquetas de «pesca sostenible», que se conceden a las pesquerías que desean ir más allá de las obligaciones legales en materia de respeto de las poblaciones y de los ecosistemas y que quieren dar a conocer estas buenas prácticas.

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) dictó las líneas directrices de estas etiquetas en 2005. En estas directrices, se describe con precisión el procedimiento de certificación «pesca sostenible». Se trata de un procedimiento riguroso que tiene por objetivo evitar que un actor de la pesca no sea a la vez juez y parte en la atribución de la etiqueta. Dicho de otro modo, una marca de pescado congelada no puede crear su etiqueta y asignarla ella misma a sus proveedores.

Tres organismos independientes

¿Cómo se desarrolla un proceso de certificación? En un primer momento, el promotor de la etiqueta debe elaborar las normas que deben ser respetadas por las pesquerías certificadas. De este modo, se convierte en un **organismo normativo**. Su pliego de condiciones debe respetar los criterios mínimos establecidos por la FAO. Estos criterios se refieren al estado de las poblaciones explotadas, el sistema de gestión y el impacto de la pesquería en el ecosistema.

En resumen:

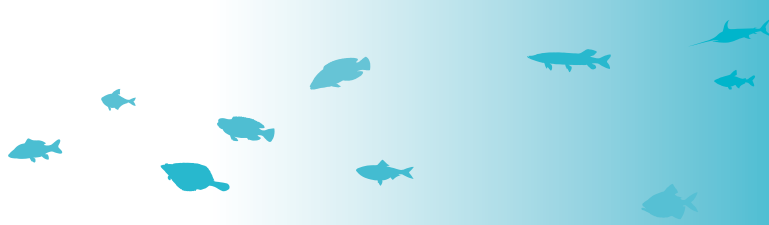
- **El estado de las poblaciones:** Las poblaciones en cuestión no están sobreexplotadas; la pesquería debe garantizar su mantenimiento para las generaciones presentes y futuras; y, en caso de que se produzca una caída de la biomasa, deben adoptarse medidas para permitir la reconstitución de las poblaciones a estos niveles en un plazo razonable.
- **El sistema de gestión:** Las pesquerías deben respetar las medidas de gestión legal de la zona en cuestión. Deben recopilarse y actualizarse los datos sobre el estado de las poblaciones. En caso de que no haya datos científicos, debe adoptarse un enfoque de precaución.
- **El impacto sobre el ecosistema:** Resulta imperativo evaluar de manera continua el impacto de la pesca sobre el ecosistema y, en caso de que sea negativo, debe poder aportarse una solución concreta.

En una segunda fase, el promotor elige a uno (o varios) **organismo(s) de acreditación**, que se encarga(n) de evaluar y controlar la capacidad técnica y financiera de los organismos de certificación y de asegurar su independencia y neutralidad.

Información voluntaria para los consumidores

El etiquetado «pesca sostenible» es una información voluntaria, es decir que no forma parte de los datos que deben indicarse obligatoriamente en la etiqueta de venta (véase la página 5). No hay que confundir la etiqueta medioambiental con otros tipos de datos voluntarios que se pueden encontrar en un producto de pesca como las características referidas a su calidad nutricional (proteínas, índice de grasa, omega 3), sus características organolépticas (frescura, presentación, color), su contexto social de producción (comercio justo, etc.), etc.





Las diversas etiquetas de «pesca sostenible» existentes para los productos de pesca de captura marina

- **La etiqueta «Dolphin Safe»** que aparece en las cajas de conserva de atún. Se trata de una de las primeras etiquetas promovidas por diferentes organismos desde principios de los años noventa. Estas etiquetas son controvertidas y se concentran únicamente en las capturas accesorias que afectan a los delfines. Se han desarrollado iniciativas similares para las capturas accesorias de tortugas.
- **El Consejo de Gestión Pesquera (Marine Stewardship Council (MSC))**, creado en 1997 por el grupo Unilever y el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) antes de ser independiente. Certifica una pesquería o una población de pescado vinculadas a un material y a una práctica pesquera en todo el mundo, pero en su mayoría se trata de pesquerías de países desarrollados.
- **La etiqueta «Amigo del Mar» (Friend of the Sea (FOS))**, creada en 2006. Certifica tanto el pescado capturado en el mar como el de acuicultura procedente de países desarrollados y en desarrollo.
- **La etiqueta KRAV**, creada en 2004, se limita a Suecia y Noruega. La certificación se produce en dos tiempos: una vez certificada la pesquería, se pueden certificar también los buques que desean explotar la población.
- **La Ecoetiqueta Marina Japón (MEL-Japan)**, nacida a finales de 2007. Es una organización privada sin fines lucrativos y forma parte de la Asociación de pesca japonesa. Certifica pescado japonés destinado al mercado nacional.
- **La etiqueta islandesa de pesca responsable (Icelandic logo for responsible fisheries)**, de reciente creación.

En un tercer momento, el **organismo certificador** acreditado se encarga de comprobar que la pesquería solicitante cumple las normas especificadas. Si esto es así, éste le concede la etiqueta. A continuación, debe efectuar controles y auditorías regulares para asegurarse de que la pesquería sigue cumpliendo las normas.

Un procedimiento riguroso, largo... y costoso

Esto en cuanto a la teoría. Y en la práctica, ¿cómo se desarrolla un procedimiento de certificación de «pesca sostenible»?

Tomemos el ejemplo de una agrupación de pescadores que desean conseguir la certificación de una de sus pesquerías. En primer lugar, deben elegir una etiqueta. A continuación, deben recopilar los datos necesarios para elaborar su expediente (datos estadísticos, informes científicos, etc.). Una vez recopilados estos datos, eligen un organismo de certificación acreditado que llevará a cabo una evaluación previa. Este paso, que puede durar entre 1 y 9 meses, permite evaluar los puntos fuertes y débiles de la pesquería. Tras esta primera auditoría, el organismo de certificación puede aconsejar a la agrupación de pescadores que renuncie a su iniciativa, que lleve a cabo estudios complementarios o, si el expediente es sólido, que siga adelante con el procedimiento y que pase a la fase de evaluación completa.

Esta evaluación completa es llevada a cabo por un equipo compuesto por un responsable del organismo de certificación y un grupo de expertos. Estos especialistas estudian de manera detallada los indicadores que permitirán poner de manifiesto si la pesquería es o no conforme con la norma de la etiqueta. Durante toda la evaluación, la agrupación de pescadores puede encargar a los expertos que controlen el trabajo del organismo de certificación a fin de que se aseguren de que el estudio se realiza de forma transparente e independiente. Tras la auditoría, los indicadores de rendimiento permitirán asignar una nota a la pesquería y concederle (o denegarle) la certificación. Cabe señalar que ninguna pesquería ha obtenido todavía una certificación de manera incondicional: la concesión de la

etiqueta siempre está sometida a exigencias de cambios en los comportamientos o en la gestión.

Conviene destacar que la certificación toma en cuenta toda la cadena de responsabilidad. Es decir, para poder poner la etiqueta al pescado, es necesario que cada eslabón de la cadena – el pescador, pero también el mayorista, el transformador, el distribuidor, etc – lleve a cabo una práctica sostenible de la pesca. En efecto, hay que garantizar que los productos que lleven la etiqueta y que se comercializan provienen sin lugar a dudas de la pesquería certificada en cuestión.

La certificación «pesca sostenible» constituye, por tanto, un proceso minucioso, detallado y transparente. Las conclusiones de la evaluación de la pesquería deben hacerse públicas, por ejemplo en el sitio web del promotor de la etiqueta. Una evaluación completa puede durar entre 5 y 24 meses, y se puede alargar si una de las partes – por ejemplo, una ONG medioambiental o una pesquería de la competencia – recurre la decisión final. A fin de contrarrestar esta impugnación, la agrupación de pescadores debe realizar nuevos estudios.

Además de largo, este procedimiento de ecoetiquetado también puede resultar costoso. Por ejemplo, en el marco de la etiqueta Marine Stewardship Council (MSC), la certificación de la pequeña pesquería de la caballa de Cornualles costó 15 000 euros, mientras que la del colín de Alaska ascendió a 200 000 euros. No obstante, estos gastos son subvencionables con cargo al Fondo Europeo de la Pesca (FEP). Los pescadores que participan en este proceso pueden, por tanto, beneficiarse de un apoyo financiero.

Las certificaciones «pesca sostenible» se encuentran en plena expansión. Aunque al principio este etiquetado afectaba principalmente a las producciones importadas de países terceros (colín y salmónes y truchas de Alaska, arenque y colas de rata), además de a pesquerías europeas tan determinantes como el carbonero, la caballa o el arenque, a partir de ahora se aplicará a pescados claramente muy demandados por los consumidores como el bacalao y el eglefino.

Reforma: las partes interesadas piden cambios



© Vincent Galuszka

El Palexco de La Coruña es un centro de conferencias acristalado situado en el centro de un conglomerado de instalaciones portuarias. En este lugar se reunieron los actores de la pesca para tratar la próxima reforma de la política pesquera común. Durante dos días, las partes interesadas del sector de la pesca debatieron tres puntos importantes de la reforma en tres talleres específicos: la gobernanza de las pesquerías, el acceso a las aguas y a los recursos y la pesca artesanal costera.

En el marco de la próxima reforma de la política pesquera común, el pasado mes de mayo se celebró en La Coruña una gran conferencia para que las partes interesadas del sector pudieran intercambiar puntos de vista, entre ellos y con la Comisión Europea. El informe final de esta conferencia recorrió con rapidez 160 km para aterrizar sobre la mesa del Consejo de Ministros de Pesca, que se reunieron de manera informal en Vigo para realizar un primer examen de las posibles vías.

El Palexco de La Coruña es un centro de conferencias, todo de cristal, situado en el centro de un conglomerado de instalaciones portuarias. La luz entra en profusión, lo que favorece que se produzcan debates claros y animados. A principios de mayo, se congregaron en este lugar numerosas personas preocupadas por la pesca: funcionarios europeos, nacionales y regionales, representantes de asociaciones de armadores, de pescadores, de productores, de organizaciones de defensa del medio ambiente marino, etc. La Presidencia española de la Unión Europea y la Comisión fueron los responsables de reunir a estas «partes interesadas».

El objetivo era organizar un amplio debate para completar la consulta que siguió a la publicación del Libro Verde sobre la reforma de la política pesquera común (PPC). Durante dos días, estos representantes debatieron sobre tres puntos importantes de la reforma, en el marco de tres talleres específicos. El primero tenía como tema la gobernanza de la pesca. El segundo taller estaba dedicado al acceso a las aguas y a los recursos, mientras que los debates del tercer taller se centraron en la pesca costera artesanal.

Sería difícil resumir aquí el contenido de los debates que tuvieron lugar en estos talleres. Para más información, invitamos a los lectores interesados a leer con atención los documentos relativos a esta reforma en el sitio web dedicado a la reforma de la PPC (http://ec.europa.eu/fisheries/reform/index_es.htm). Además de las actas de los debates de los talleres, encontrarán también las presentaciones que se realizaron, así como las contribuciones de determinadas asociaciones.

El objetivo de esta conferencia no era tomar decisiones, sino más bien poner sobre la mesa una serie de cuestiones para enriquecer los debates de los responsables de la toma de decisiones. Es lo que ocurrió en el Museo del Mar de Vigo, al día siguiente, con motivo de un Consejo informal de los Ministros de Pesca, en el que también participó Carmen Fraga Estévez, presidenta de la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo. Tomaron nota de las conclusiones de la conferencia y encarrilaron la reforma por la vía institucional. La propuesta de la Comisión se espera para el verano de 2011.

Seafood: encuentro ineludible

La Feria Europea de Productos del Mar (Seafood) es el principal salón de productos pesqueros y de acuicultura del mundo. Este año ha atraído a más de 24 000 personas, visitantes o expositores. Todos los años, a finales de abril, cientos de profesionales se dirigen a Bruselas para participar en este evento. Estos expositores tienen un punto en común: vienen a buscar compradores en el mercado de la Unión Europea, el primer mercado mundial en cuanto a valor de los productos pesqueros y de acuicultura.

En Seafood se dan cita más de 1 600 expositores. Proceden de todo el mundo (144 países), lo que demuestra de manera concreta que el mercado de los productos del mar es uno de los más internacionales que existen. Aunque los demás continentes están ampliamente representados, los vendedores europeos son los más numerosos, a menudo federados en un puesto nacional o regional. El evento se celebra en el Parque de exposiciones de Bruselas, al pie del Atomium. Una decena de edificios se reparten alrededor de un edificio central con una fachada imponente, de estilo Art déco de los años treinta.

Están representados diferentes eslabones de la cadena. Por ejemplo, se puede encontrar importadores en búsqueda de salidas. Es el caso de una agencia de comercialización de pescado silvestre de Alaska. Sus productos estrella son las cinco especies indígenas de salmón, pero también ofrece igualmente una oferta de pescado blanco, como el halibut y el bacalao negro. Además de su calidad gastronómica, defiende la sostenibilidad de sus pesquerías, un argumento cada vez más utilizado por los vendedores... En otro edificio, una empresa luxemburguesa especializada en la comercialización de caviar propone una degustación de los diferentes tipos y calidades de su catálogo.

También hay productores, venidos directamente para presentar sus novedades o sus grandes clásicos. Este año, una empresa acuícola peruana proponía sus primeras producciones a gran escala de arapaima (*Arapaima gigas*), un pescado muy grande de agua dulce. Su producción ha abandonado la fase experimental y busca su éxito comercial a nivel internacional.

Asimismo se pueden encontrar industriales en búsqueda de nuevos clientes o distribuidores. Una empresa bretona especializada en el abastecimiento a cocinas de colectividades presenta, por ejemplo, un filete empanado destinado a comedores escolares. Habitualmente elaborado con tilapia del Nilo, acaba de idear una variación con merluza, gracias a un acuerdo de abastecimiento aprobado con los pescadores del puerto de Lorient.

Responsables de compras

Seafood también es el destino de miles de visitantes que van y vienen, edificio tras edificio, invitados por expositores siempre hospitalarios que les ofrecen sus productos para que los degusten. El desafío es importante. Seafood es un salón de profesionales, y la mayor parte de estos visitantes son compradores en potencia. Según un estudio estadístico de 2008, el 81 % de los visitantes tiene orden de comprar y el 77 % salen de estos tres días con la intención de comprar productos o servicios que han descubierto en Bruselas.



En Seafood se dan cita más de 1 600 expositores. Proceden de todo el mundo (144 países), lo que demuestra de manera concreta que el mercado de los productos del mar es uno de los más internacionales que existen.

«Este es el interés ineludible de Seafood», explica la directora de marketing e I+D de una empresa bretona. «Ofrece varias facetas. En primer lugar, se trata de un lugar de visibilidad donde una de cada tres personas es un comprador, un prescriptor. En segundo lugar, es una plataforma donde se hacen negocios. Y en tercer lugar, como comprador, es donde podemos encontrar a casi todos nuestros proveedores.»

En esta dinámica comercial, el interés de Seafood reside más bien en su dimensión de lugar de encuentro. Según explica el responsable de una empresa luxemburguesa que viene cada año desde hace 19 años, «el interés de este lugar es que en 10 minutos puedo cruzarme con uno de mis principales clientes y, a continuación, con uno de mis principales proveedores. El año pasado se decidió aquí el curso del caviar. En el transcurso de charlas informales entre vendedores y proveedores se hizo ver que el precio de base era demasiado elevado en un contexto de crisis.»

La Comisión Europea también está presente cada año en Seafood, en un puesto situado en el centro del salón, donde presenta las últimas novedades de la política pesquera común y donde ofrece a expositores y visitantes la oportunidad de reunirse con expertos para obtener información sobre un punto u otro de las normas en materia de importación, comercialización, control, medidas contra la pesca ilegal, etc.

En breve

El Mediterráneo: nuevas medidas de la CGPM

El pasado mes de abril se celebró en Atenas (Grecia) la reunión anual de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo (CGPM). Sobre la base del informe del comité científico, se constató un hecho general: más del 80% de las poblaciones evaluadas se explotan al máximo o están sobreexplotadas, y la mayoría de las pesquerías se centran en capturas de juveniles de muy pequeño tamaño, con lo que el esfuerzo pesquero es muy elevado. Por tanto, los científicos han defendido la adopción de medidas de gestión rigurosas, que pasan por la reducción del esfuerzo pesquero para las especies demersales, la aplicación de una gestión de la capacidad pesquera y la elaboración de estudios complementarios sobre determinadas especies que todavía no son bien conocidas. La reunión dio lugar a una serie de medidas destinadas a mejorar la gestión sostenible de los recursos. Las partes se pusieron de acuerdo también sobre la aplicación, para los buques de más de 15 metros, de un diario de a bordo en el que las capturas de más de 50 kg deben registrarse cada día durante las salidas de pesca, sobre la gestión de la capacidad de la pesca en base a un registro regional de buques de más de 15 metros (previo a la elaboración de un Plan de acción regional para la gestión de la capacidad pesquera) y sobre la creación de un informe anual de conformidad en el que se identifique a los Estados partes que todavía no hayan cumplido sus obligaciones con respecto a la CGPM. Cabe recordar que el diario de a bordo ya es obligatorio para los buques de la Unión Europea a partir de 10 m de eslora, aunque el límite de peso para las capturas registradas sea de 15 kg (salvo para los pequeños pelágicos y el atún). Asimismo, siempre en el contexto mediterráneo, María Damanaki, Comisaria europea responsable de Asuntos Marítimos y de Pesca, recordó, con motivo del Consejo de Ministros de Pesca del pasado mes de marzo, que el vencimiento el 31 de mayo de 2010 del periodo de gracia de tres años y medio previsto para la aplicación de determinadas medidas del Reglamento «Mediterráneo» (véase *Pesca y Acuicultura en Europa*, n° 39, agosto de 2008) no se ampliaría y que los Estados miembros mediterráneos tenían que comprobar rápidamente la conformidad de sus pesquerías con las normas en vigor.

Atún: nuevas medidas de protección en el Océano Índico

La Comisión del Atún para el Océano Índico (CTOI/IOTC – *Indian Ocean Tuna Commission*) ha adoptado una serie de medidas de gestión y conservación durante su reunión anual, que se celebró el pasado mes de marzo en Busan (Corea del Sur). La mayor parte de estas medidas fueron promovidas por la Comisión Europea. Cabe señalar la aplicación de un plan de trabajo, que se refiere en particular a la instauración de un sistema de asignaciones y cuotas para las principales especies de atunes tropicales, combinado con el cierre de una zona a lo largo del Cuerno de África: en el mes de noviembre se prohibirán los cerqueros, y en febrero los palangres. Asimismo, se prohibieron las capturas de tiburón zorro en toda la zona. En materia de control, la CTOI ha adoptado el régimen de control del Estado portuario, en coherencia con las medidas ya adoptadas en la FAO, a fin de luchar contra los desembarques de la pesca ilegal. También decidió reforzar el mandato de su Comité de aplicación a fin de solventar las deficiencias actuales de los Estados frente a sus obligaciones. Además, se adoptaron decisiones importantes relativas a la lucha contra la pesca INDNR (ilegal, no declarada y no reglamentada), en concreto la ampliación de la lista de buques INDNR y medidas relativas a los mercados. Por último, la CTOI adoptó una declaración que condena los actos de piratería en el Océano Índico y en la que se invita a la comunidad internacional a apoyar los esfuerzos de lucha contra esta plaga.

Formulario de suscripción

Envíe este formulario por correo a la siguiente dirección:

**Commission européenne
DG Affaires maritimes et pêche**
Unité «Information, communication,
relations inter-institutionnelles,
évaluation et planification»
Rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles

o por fax al (+ 32) 2 299 30 40

E-mail: fisheries-magazine@ec.europa.eu



Deseo recibir gratuitamente la revista
Pesca y acuicultura en Europa (5 números al año) en:

BG	ES	CS	DA	DE	ET	EL	EN	FR	GA	IT	LV
LT	HU	MT	NL	PL	PT	RO	SK	SL	FI	SV	

Número de ejemplares:

Apellidos: Nombre:

Organización/Cargo:

Calle: Número: Apartado de correos:

Código postal: Ciudad: País:

Tel.: Fax:

E-mail:

