Trofeo Pesca (2008) 165: 132-133.

Texto y fotos: Benigno **ELVIRA** y Ana **ALMODÓVAR**
Departamento de Zoología y Antropología Física, Facultad de Biología, Universidad Complutense de Madrid

Consumo responsable de pescado

Los recursos pesqueros son importantes para millones de personas en todo el mundo. El problema se halla en la grave explotación excesiva a la que están sometidos los océanos, de forma que la sobrepesca está dañando a los entornos marinos de todo el mundo y a las industrias pesqueras asociadas a ellos. Si no se remedia, algunos de nuestros pescados y mariscos favoritos podrían desaparecer a corto plazo.

LA ECOCERTIFICACIÓN PESQUERA MSC. El Consejo de Gestión Marina MSC es una organización independiente, mundial, sin ánimo de lucro, instituida con la finalidad de encontrar una solución para el problema de la sobreexplotación pesquera. Se fundó en 1997 bajo los auspicios de Unilever, el mayor comprador del mundo de pescado y marisco, y de WWF, organización internacional dedicada a la conservación.

El MSC ha desarrollado su propio estándar ambiental para que las pesquerías sean sostenibles y estén bien gestionadas. Para ello, ha contado con asesoramiento por parte de científicos, expertos de pesquerías, organizaciones conservacionistas y personas interesadas en la preservación de los recursos pesqueros.

La pesca es un recurso de importancia mundial.

Langosta etiquetada con la certificación del MSC.

El MSC acredita a las pesquerías cuya actividad se gestiona y realiza de forma responsable con el medio ambiente, y les concede su etiqueta distintiva azul. Esta etiqueta garantiza que el producto proviene de una pesquería bien gestionada y que no provoca problemas ambientales de explotación excesiva. De esta forma, los ciudadanos preocupados por el agotamiento de las reservas de pesca y sus consecuencias sociales y para el medio, pueden adquirir aquellos productos de la pesca que, evaluados de forma independiente, cumplen un estándar ambiental y llevan la etiqueta que lo acredita.

El estándar del MSC es el único conjunto de principios ambientales, reconocido internacionalmente, definidos para evaluar la gestión y la sostenibilidad de las pesquerías. Una pesquería con una gestión correcta y sostenible protege los peces y el entorno en el que viven, además de permitir una explotación responsable de las especies de dicho entorno. Cuando una pesquería es sostenible, las poblaciones de peces se encuentran en niveles saludables, en ocasiones en poblaciones recuperadas tras un agotamiento en el pasado. Una pesquería con una correcta gestión

garantizará el futuro del sector y de todas las personas para las que la pesquería sea su medio de vida. Cualquier pesquería, sea cual sea su ubicación o tamaño, puede ser candidata para someterse a una evaluación independiente según el certificado estándar del MSC. Las organizaciones independientes, certificadas por el MSC para llevar a cabo el proceso de evaluación de pesquerías, se conocen como Organismos de Certificación.

Los tres principios del estándar del MSC son los siguientes:

- Principio 1: La condición de las reservas de peces. Este principio evalúa si existen suficientes peces para garantizar que la pesquería es sostenible.

- Principio 2: El impacto de la pesquería en el entorno marino. Este principio evalúa el efecto que la pesca tiene en el entorno marino próximo, incluidas otras especies de peces que no son objetivo de pesca, mamíferos marinos y aves marinas.

- Principio 3: Sistemas de gestión de la pesquería. Este principio evalúa las normas y los procedimientos que se llevan a cabo en la pesquería, así como el modo en que se llevan a cabo para mantener una pesquería sostenible y para garantizar que el impacto que se produce en el entorno marino es el mínimo.

CAMPAÑA PARA UN CONSUMO RESPONSABLE DE PESCADO Y MARISCO. España es uno de los mayores consumidores de pescado del mundo (40 kilogramos por habitante y año) y la principal potencia pesquera de Europa. Sin embargo, cada vez más especies emblemáticas desaparecen de nuestras mesas y se pierden más puestos de trabajo en la pesca. Esto se debe a que el excesivo esfuerzo pesquero y las prácticas destructivas e ilegales han llevado al agotamiento a más del 80% de las pesquerías europeas, y han eliminado el 90% de los atunes del mundo.

WWF/Adena ha lanzado este año, con la presentación de una guía de bolsillo, su primera campaña para un consumo responsable de productos pesqueros en España. Con el lanzamiento de esta primera campaña de consumo responsable se pretende orientar a consumidores y comerciantes en la compra de pescado y marisco provenientes de fuentes sostenibles, y contribuir así a la conservación de los océanos y sus recursos.

Eligiendo los productos más ecológicos, el consumidor estará también incentivando a aquellos pescadores, mariscadores o acuicultores que realizan su labor de una manera más respetuosa con el medio marino. Igualmente, se trata de estimular a las cadenas de comercialización, pescaderías o restaurantes a que opten por ofertar productos sostenibles.

En el reto de detener la sobrepesca y la destrucción de los océanos, el consumidor tiene un papel clave. En su mano está elegir especies que provienen de fuentes sostenibles y evitar las más amenazadas. El principal problema es que el consumidor dispone hasta ahora de escasas herramientas para elegir, y además todavía hay muy pocos productos certificados por el MSC en nuestros supermercados.

WWF/Adena está promoviendo entre consumidores y distribuidores la demanda de productos certificados MSC en las tiendas. Gracias a estos esfuerzos, cada vez más distribuidores, las principales cadenas de supermercados, pescaderías y restaurantes tratarán de ofrecer productos pesqueros de origen sostenible. Por ejemplo, algunas cadenas de alimentación se han comprometido a que antes de 2010 todas sus fuentes de pescado fresco y congelado sean acreditadas por el sello MSC.

El consumo de mejillones está recomendado pues procede de cultivos que en general son muy sostenibles.

GUÍA PARA EL CONSUMO RESPONSABLE. La primera versión de la "Guía de bolsillo para un consumo responsable de pescado" incluye únicamente especies capturadas o criadas en Europa. La metodología utilizada para la elaboración de esta guía está basada en criterios científico-técnicos y consensuada entre las principales organizaciones conservacionistas internacionales.

WWF/Adena irá completando y actualizando (según aparezca más información sobre el estado de las distintas pesquerías) los productos pesqueros incluidos en la guía con nuevas especies y nuevas procedencias hasta completar la gran variedad de productos pesqueros presentes hoy en nuestras pescaderías.

Los españoles somos grandes consumidores de pescado; sin embargo, cada vez más especies, como el atún rojo, la anchoa y el bacalao, desaparecen de nuestros platos. Esto se debe a que la sobrepesca, la pesca pirata y las prácticas destructivas están agotando los recursos y destruyendo nuestros océanos. Por su parte, la acuicultura sólo puede contribuir a la producción de productos pesqueros sostenibles si cumple unos criterios ambientales estrictos. La acuicultura sin control o de determinadas especies genera graves problemas ambientales y contribuye al agotamiento de los caladeros.

En la guía, las especies de pescado y marisco se clasifican en tres grandes apartados:

1. La mejor elección: Especie no sobreexplotada y cuya captura tiene un impacto leve sobre los ecosistemas o provienen de instalaciones de acuicultura responsable con escaso impacto en el medio. Su consumo está recomendado.

2. Segunda opción: Existen problemas ambientales asociados a su captura o cultivo. Es una segunda opción con respecto a las especies de la lista verde y se recomienda un consumo moderado.

3. ¡No la consumas! Especie cuya población está sobreexplotada o agotada y/o su captura es muy destructiva o procede de una acuicultura que daña gravemente los ecosistemas. Evita su consumo. ■

INFORMACIÓN EN LA RED

Se puede consultar más información sobre esta campaña en la dirección web del Consejo de Gestión Marina MSC **www.msc.org.** La guía de bolsillo para un consumo responsable de pescado se puede obtener en la página de WWF/Adena **www.wwf.es.**