



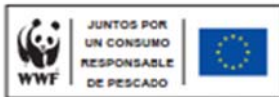
© James Morgan / WWF-US



© Florian Kozák / WWF Austria



© Gregg Yan / WWF



# Fish Forward Project

## Fuentes sostenibles de pescado y marisco para el sector de la Restauración.

### UE

Es el mayor importador del mundo

+800 M

De personas dependen del pescado

### Antecedentes

Durante los últimos años ha habido un aumento del interés por parte de los consumidores de alimentos sostenibles, tanto dentro del hogar como fuera de este, en restaurantes, cantinas, hoteles, etc.

Durante el año 2015 el gasto total en consumo alimentario fuera de hogar ascendió un 1,2 % y el número de visitas a los establecimientos de restauración un 0.8% con respecto al año anterior<sup>1</sup>.

Respecto al consumo de pescado y mariscos, el pescado aumentó un 0,5% y el de mariscos fue uno de los alimentos consumido que más aumentó con un 8,7 % respecto al año anterior<sup>2</sup>.

Por estas razones se hace necesario que la Restauración se comprometa a implantar políticas de fuentes de suministro sostenibles de pescados y mariscos. Además, la Restauración apoyaría de esta forma el logro de los objetivos ambientales y de Desarrollo Sostenible, especialmente el SDG 12 ("Producción y consumo sostenible") y SDG 14 ("Utilizar de manera sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible")<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Informe del consumo alimentario 2015. MAPAMA <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/>

<sup>2</sup> Informe del consumo alimentario 2015. MAPAMA <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/>

<sup>3</sup> <https://sustainabledevelopment.un.org>

## Océanos en crisis

31,4%

de las pesquerías mundiales  
estudiadas están  
sobreeplotadas

**Océanos y pesquerías sanos son esenciales para la vida**, para el abastecimiento de alimentos, los medios de subsistencia y una economía fuerte. Pero hoy en día las pesquerías mundiales están en crisis, ya que **el 58,1% de las poblaciones mundiales de peces están plenamente explotadas y el 31,4% están sobreeplotadas**. La necesidad de que sectores tan importantes en la alimentación diaria de la población, como la restauración, den ejemplo y se comprometan a implantar políticas de fuentes de suministro sostenibles de pescados mariscos, es crucial, especialmente en Europa.

Cabe destacar que el **mar Mediterráneo** cuenta con un alto grado de sobreeplotación (**93% de las especies están sobreeplotadas**), que España tiene una alta dependencia de las importaciones de productos pesqueros de terceros países y que aproximadamente el 38% de las importaciones de España proceden de países en desarrollo, donde el pescado es una fuente importante de ingresos y nutrición<sup>4</sup>.

Por otro lado, la **acuicultura** es el sector alimentario con mayor tasa de crecimiento de todos los sectores de producción alimentaria (8% anual), pero las prácticas de **producción irresponsables pueden tener efectos perjudiciales para el medio ambiente**. En muchos casos, la producción acuícola también tiene una alta dependencia del pescado capturado en el medio natural que afecta aún más a las poblaciones que están excesivamente explotadas. Por lo tanto, **la acuicultura responsable es crucial para evitar una mayor presión sobre las poblaciones salvajes, efectos perjudiciales en los hábitats y la salud de los océanos e impactos sociales negativos**. En todo el mundo alrededor del 12% de la población depende del pescado y marisco. La gran mayoría son productores artesanales (<90%) y viven en países en desarrollo (98%). Así que promover la adquisición de productos pesqueros sostenibles es, por lo tanto, no solo un problema ambiental, sino también social<sup>5</sup>.

## Recomendaciones

La **guía de WWF para un consumo responsable de pescados y mariscos** ayuda a sensibilizar tanto a los consumidores, como los sectores asociados a la pesca y acuicultura, la distribución y la restauración, ofreciendo fuentes alternativas a los pescados y mariscos que no son sostenibles. La guía se basa en evaluaciones del riesgo de la sostenibilidad utilizando una metodología que se actualiza periódicamente para que siga siendo relevante y científicamente robusta. Expertos en pesca y acuicultura llevan a cabo estas evaluaciones conforme a esta metodología y usando datos y publicaciones científicas disponibles para evaluar la sostenibilidad ambiental del origen de los pescados y mariscos.<sup>6</sup>

Hay muchas guías diferentes disponibles. Con el fin de evitar que la Restauración encuentre recomendaciones contradictorias, le sugerimos elegir:

- La guía de consumo responsable de pescados y mariscos de WWF<sup>7</sup>.

<sup>4</sup> FAO, 2016. SoFiA. <http://www.fao.org/3/a-i5555s.pdf>

<sup>5</sup> FAO, 2016. SoFiA. <http://www.fao.org/3/a-i5555s.pdf>

<sup>6</sup> <http://guiadepescado.com/>

<sup>7</sup> <http://guiadepescado.com/>

# Guía de consumo responsable de WWF

<http://guiadepescado.com>

Celia Álvarez Doncel  
Técnico de mercados y  
pesca sostenible  
[cadoncel@wwf.es](mailto:cadoncel@wwf.es)

[www.fishforward.eu](http://www.fishforward.eu)

- Una segunda guía de referencia de pescados y mariscos para cubrir especies que no están disponibles por la primera.
- Además, excluir cualquier especie marina o acuícola catalogada en la Lista Roja de la UICN como en Peligro Crítico (CR) o en Peligro (EN)<sup>8</sup>; cualquier especie marina o acuícola catalogada en el Apéndice 1 de CITES<sup>9</sup>; o especies definidas como en Peligro, Amenazada o Protegidas por la legislación nacional o acuerdos internacionales.

## Nuestras recomendaciones para su abastecimiento:

- **Evitar el uso de especies y origen que estén en rojo** (consumo no recomendado) en la guía de consumo responsable de pescado y mariscos.
- **Apostar por especies preferiblemente en verde** (recomendadas) en las guía de consumo responsable de pescado o con certificación de sostenibilidad MSC o ASC<sup>10</sup>.
- **Nunca comprar pescado o mariscos fuera de los canales legales de comercialización.**
- **Diversificar**, incluir especies locales asegurándonos que estén en un buen estado de conservación.
- Respetar **zonas y temporadas de veda.**
- Respetar **las tallas mínimas de referencia para la conservación** (minimum conservation reference sizes (MCRS))<sup>11</sup>.
- **Formación** del personal de cocina y sala sobre pescados y productos sostenibles.

## Trazabilidad y etiquetado

Desde el 13 de diciembre de 2014, gracias a una normativa europea, ((UE) 1379/2913 y (UE) 1169/2011), los productos de la pesca y la acuicultura vendidos a los consumidores y a las empresas de hostelería deben ir acompañados de una etiqueta donde se de cierta información obligatoria sobre el producto<sup>12</sup>.

- Deben mostrar tanto la **denominación comercial** del producto, como su **nombre científico**. Ambas denominaciones deben corresponder con las que contiene la lista oficial elaborada y publicada en cada país de la UE.
- Debe mencionarse el **método de producción** utilizando los siguientes distintivos: «capturado...» o «capturado en agua dulce...» o «de cría».
- **Zona de captura / País y masa de agua / País de producción:**

En el caso de la pesca marítima, la zona de captura es la zona, subzona o división FAO en la que se ha pescado el producto.

En el caso de la pesca en agua dulce es necesario especificar el nombre de la masa de agua (río, lago, etc.) y el país en el que se ha capturado el producto.

El pescado de cría (acuicultura) debe mostrar el país de producción

- **Artes de pesca:** En el caso de la pesca marítima o de agua dulce se debe mencionar el arte de pesca utilizado para la captura, de

<sup>8</sup> <http://www.iucnredlist.org/>

<sup>9</sup> <https://cites.org/eng/app/appendices.php>

<sup>10</sup> WWF recomienda la certificación la certificación de la sostenibilidad MSC (pesca extractiva) y ASC (acuicultura) ya que lo considera el sistema más riguroso y transparente hasta la fecha y el único que cumple con las directrices de la Organización Mundial para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

<sup>11</sup> Talla mínima de referencia para conservación. Un pez inferior a cierto tamaño no es todavía adulto y por lo tanto no ha tenido tiempo de reproducirse. Recomendamos se incluya la exclusión de pescados y mariscos con un tamaño mínimo de referencia para la conservación, de acuerdo con los dictámenes científicos y la Unión Europea.

<sup>12</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide\\_es.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/eu-new-fish-and-aquaculture-consumer-labels-pocket-guide_es.pdf).

acuerdo con una de las categorías de artes de pesca siguientes: «redes de tiro», «redes de arrastre», «redes de enmalle y similares», «redes de cerco y redes izadas», «sedal y anzuelo», «rastras» y «nasas y trampas».

Debe garantizarse la trazabilidad adecuada para garantizar el cumplimiento de los criterios legales.

**Información al cliente.**

Aunque sabemos que trasladar la información obligatoria para pescados y mariscos en la restauración no es fácil, el papel que puede desempeñar el personal de sala puede ser crucial para trasladar esta información de forma verbal, explicando a los clientes el origen o forma captura o cultivo del pescado o marisco que van a comer.

WWF está disponible para discutir más detalles sobre trazabilidad u otros criterios.