

La pesquería de vieira patagónica gana la re-certificación del MSC

Argentina - La Pesquería de la vieira patagónica (*Zygochlamys patagonica*) dentro de la Zona Económica Exclusiva de Argentina ha sido re-certificada bajo el estándar del **Consejo de Administración Marina (MSC)** para pesquerías sostenibles y bien administradas. Fue certificada por primera vez en 2006 y sus productos ahora pueden continuar usando la eco-etiqueta azul.

La pesquería se realiza en el agua de la Plataforma Continental Argentina, a una profundidad de entre 60-120 metros, teniendo como límite norte a Uruguay y al sur la provincia de Tierra del Fuego. El método de pesca es red de arrastre bentónico con portalones.

Hay dos empresas clientes, Glaciar Pesquera SA. y Wanchese Argentina SA, que operan dos busques factoría. No hay otros pescadores elegibles, ya que la autoridad de administración argentina, siguiendo el asesoramiento científico del **Instituto de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP)**, extendió en 1996 sólo cuatro permisos de pesca a fin de evitar la sobreexplotación. La pesquería desembarcó entre 45.000 y 58.000 toneladas de vieira entera anuales, en su primer período de certificación de cinco años.

El procesamiento, empaque y almacenamiento de las vieiras capturadas se realiza a bordo. Primero se las expone al vapor para abrir la concha y se separan los músculos de las partes viscerales. Posteriormente son congeladas en forma individual (IQF), envasadas en cajas de cartón de acuerdo con el rango de tamaño y tipo seleccionado y por último depositadas en un refrigerador a menos 25 °C. Los productos son principalmente vendidos en Estados

Unidos, Francia y Canadá.

Qué dice el MSC

“La pesquería de vieira patagónica fue la primera pesquería argentina y la primera de la especie en el mundo en lograr la certificación del MSC”, dijo Kerry Coughlin, directora regional para América del MSC.

“Estamos encantados de que hayan buscado y completado con éxito la re-certificación. Las pesquerías en América Latina son una parte significativa del mercado mundial y el ejemplo de la pesquería de vieira en la Argentina demuestra la importancia de la certificación de sostenibilidad del MSC en el mercado.”

Acerca del certificador

La **Organización Internacional Agropecuaria (OIA)** fue la certificadora elegida para esta evaluación. Durante el proceso, los tres principios del estándar del MSC se evaluaron en detalle: el estado de las poblaciones de peces, el impacto de la pesquería en el ecosistema marino y el sistema de gestión que supervisa a la pesquería.

Para más información sobre la pesquería de vieira patagónica y el informe Público de Certificación, ingrese al sitio web del MSC: www.msc.org/track-a-fishery/certified.

Fuente: MSC



“La certificación es una herramienta muy importante”

Argentina - Ante la re-certificación por parte del Consejo de Administración Marina (MSC) de la vieira patagónica y considerando su importante papel en materia de certificación en el país, Pesca Sostenible entrevistó a Eduardo González Lemmi.

Además de ser presidente de Glaciar Pesquera SA y San Arawa SA, González Lemmi es uno de los fundadores y directivos de la Association of Sustainable Fisheries, entidad privada que representa a las distintas pesquerías del mundo que han sido certificadas por el MSC o se encuentra en la etapa final de Certificación.

Teniendo en cuenta su experiencia en el proceso de certificación de la vieira patagónica **¿Cuáles son para usted las principales ventajas de la certificación?**

La certificación es una herramienta muy importante para tratar de evitar que nos dejen de comprar en el exterior. Cada vez más supermercados en el mundo están exigiendo una prueba fehaciente y confiable de que las especies que adquieren provienen de pesquerías sustentables.

Para alcanzar la certificación y mantenerla, se exige la profundización de la investigación pesquera y un comportamiento responsable de los participantes de la pesquería, así como de sus administradores. Esto ayuda a disminuir el riesgo de sobrepesca, permite la continuidad de las empresas que operan sobre el recurso y el mantenimiento de las fuentes de trabajo que ellas generan.

Cuando Glaciar Pesquera comenzó a operar el recurso en 1996, **su principal competidor era China**. Gracias a sus bajos costos, este país vendía su vieira de cultivo en **Europa** a precios muy inferiores a los argentinos, lo que ge-

neraba enormes pérdidas para la empresa.

A partir de 1997, las **nuevas normas establecidas por la Unión Europea** restringieron el

acceso de los productos chinos que no pudieron cumplirlas.

Esto equilibró la competencia a favor del producto

argentino que sí ingresó al mercado. En aquel momento, usted declaró que la certificación podía ser una forma de diferenciarse y de resguardar su nicho en el mercado si volvían a ingresar los productos de cultivo chinos. **¿Se cumplió su pronóstico? ¿Cuál es la situación actual del mercado?**

La Unión Europea continúa con la prohibición de importación de vieiras de China. Sigo pensando que en caso de ser admitida nuevamente estaremos mucho mejor preparados para defender la baja de precios eventual, ya que ellos no tienen la pesquería certificada

Glaciar Pesquera SA es una sociedad mixta argentino-canadiense dedicada a la extracción, procesamiento y exportación de callos de vieira patagónica. La pesquería fue certificada como sustentable por el MSC en diciembre de 2006, lo que convirtió a la empresa dedicada a este recurso en la primera en obtener la autorización para utilizar el logo.

San Arawa SA es una empresa pesquera argentina dedicada principalmente a la captura y procesamiento a bordo de merluza de cola y polaca, que opera en el Océano Atlántico Sur Occidental.



por el MSC. Lamentablemente, nuestros costos de producción en dólares han aumentado de una forma extremadamente desproporcionada y estamos corriendo el riesgo de quedar fuera del mercado por los precios a los que nos vemos obligados ofrecer.

Acaba de ser re-certificada la **vieira patagónica**. **¿Cree que aún hay cosas para mejorar en esta pesquería?**

Tenemos que seguir profundizando las investigaciones para mejorar el conocimiento sobre el comportamiento del recurso. Así, las evaluaciones anuales que efectúa el Instituto de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP),

en conjunto con las empresas participantes de esta pesquería, tendrán una mayor calidad y habrá un menor nivel de incertidumbre. Para tal fin, existe un "Action Plan" que debemos cumplir en 5 años, con compromisos de tareas a realizar en forma anual. Contamos con la colaboración y el excelente trabajo del INIDEP y el firme respaldo brindado por el Consejo Federal Pesquero (CFP) y la Subsecretaría de Pesca de la Nación, en pos de una administración pesquera responsable y sustentable para el recurso y las empresas. De nada sirve administrar en forma sustentable sólo el recurso pesquero, si las medidas no resultan económicamente viables para las empresas que utilizan la materia prima.

La pesquería de merluza de cola está por lograr la certificación por primera vez. **¿Cómo vivieron este proceso como clientes y en qué etapa se encuentra?**

Ha sido un proceso muy lento que requirió de mucho trabajo. Por suerte el INIDEP viene estudiando el comportamiento de la especie desde hace años y su investigación fue trascendental para la aprobación inicial de la "pre evaluación". También permitió que actualmente se encuentre en la etapa final de aprobación para ser considerada sustentable por el MSC.

La pesquería requiere de enormes inversiones para llegar a ser económicamente viable. En este momento, con los costos actuales y el tipo de cambio de 4,35 pesos por dólar, la operación sobre merluza de cola genera grandes pérdidas económicas. Esperamos que al recibir la certificación del MSC podamos vender a clientes que hoy no nos compran por no estar certificados y que puedan pagar un precio mejor que el que recibimos actualmente. Si no obtenemos la certificación en los próximos 2 a 4 meses, es muy probable que tengamos que paralizar nuestra operación ya que los mercados se nos irán cerrando cada vez más. A nivel

mundial, la mayoría de las pesquerías de peces de carne blanca, como la merluza de cola, ya están certificadas por el MSC. Si no logramos la certificación, el mercado se nos reducirá abruptamente.

¿Cuáles son los principales retos que enfrenta la pesquería de cara a la certificación?

Es necesario profundizar junto al INIDEP la investigación pesquera. Las empresas participantes tenemos previsto solicitar al CFP el máximo apoyo posible del Instituto. Queremos incentivar a que se amplíen e implementen a la brevedad los diferentes proyectos de investigación que este tiene previsto y aquellos que nos vemos comprometidos a realizar como parte del "Action Plan". Asimismo, estamos promoviendo que nuestros científicos mantengan encuentros de trabajo con sus pares de Chile y que sigan ampliando el conocimiento sobre el comportamiento de esta especie, tan difícil de capturar en forma regular.

"Si no logramos la certificación de la merluza de cola, el mercado se nos reducirá abruptamente"



Pesquería de merluza de cola y polaca en el Océano Atlántico Sur Occidental. Imagen: San Arawa SA

La pesquería de sardina de Portugal lucha para recuperar la certificación del MSC

Portugal - Ante la reciente suspensión de la certificación de la pesquería la Comisión de la Sardina, conformada por el gobierno portugués, la Asociación de Conserveros, el organismo de investigación **Ipimar** y otros representantes de la pesquería, acordó los primeros pasos para recomponer la situación. Cuenta con la colaboración de la **Asociación Nacional de Organizaciones de Productores de Pesca de Cerco (Anopcerco)** y el apoyo del gobierno nacional.

La certificación del **Consejo de Administración Marina (MSC)** para esta pesquería de cerco de sardina portuguesa (*Sardina pilchardus*) quedó sin efecto como resultado de la segunda auditoría de seguimiento realizada en diciembre de 2011 por la empresa **Intertek Moody Marine**.

¿Por qué perdió la certificación?

De acuerdo al informe de la auditoría anual realizada por Intertek Moody Marine, la pesquería dejó de cumplir con el estándar MSC a causa de la frágil situación del stock y la ausencia de reglas de control de esfuerzo apropiadas.

Nicolás Guichoux, Director en Europa del MSC explicó: “el programa MSC supervisa de manera constante la sostenibilidad. La notificación de suspensión sucede cuando los cambios son de tal magnitud que la pesquería deja de cumplir con el estándar MSC”.

Medidas de recuperación

Para que la suspensión sea revocada, la pesquería debe cumplir con dos requisitos:

- Presentar un plan de acción correctivo robusto, antes del 12 de abril de 2012;
- Lograr que el estado del stock muestre que se ha revertido la tendencia declinante.

Ante esta situación, el Secretario de Estado del Mar aprobó el 1 de febrero pasado un Reglamento (Despacho

nº1520/2012) que ante la incertidumbre prevaiente en relación al estado actual del stock solicita la adopción de medidas de gestión y control para la pesquería, independientemente de la revisión del stock prevista en el primer semestre de este año.

Las medidas adoptadas incluyen un máximo de descargas de sardinas de 9000 toneladas desde el 1 de enero hasta el 31 de mayo, que ya han sido distribuidas entre las organizaciones productoras. Asimismo, se ha aprobado una veda obligatoria de 45 días para cada una de las regiones productoras (Norte, Centro y Sur).

Si bien la drástica reducción de volumen de descargas y la veda tendrán un enorme impacto en los ingresos de los pescadores a corto plazo, Anopcerco y las organizaciones de productores están apoyando la decisión, motivados por los beneficios a largo plazo de mantener la certificación MSC y ante la perspectiva de lograr recursos pesqueros más saludables.

Incetidumbre respecto a la recuperación del stock

A pesar de que el plan de acción ha avanzado bastante, hasta que no haya más certeza sobre el estado del stock no será posible determinar cuándo culminará la suspensión.

El pasado 17 de febrero, el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES) realizó un análisis comparativo del estado del stock. Si bien este

se centró en la revisión de los datos y la definición de la metodología de evaluación del stock, aportó un mejor conocimiento científico de la pesquería e identificó un nuevo punto de referencia para la biomasa (Blim). Este indicador determina el nivel mínimo necesario para asegurar la capacidad reproductiva de la población a largo plazo. De acuerdo a los datos disponibles de la primavera de 2011, los niveles del stock se encuentran debajo de dicho punto.

Es importante destacar que los resultados preliminares indican que el estado del stock no ha cambiado respecto a la evaluación previa en Julio de 2011.

El gobierno portugués apoya el proceso

El Secretario de Estado del Mar, Doctor Manuel Pinto de Abreu dijo: “El uso y la explotación sostenible de los recursos vivos e inertes es un distintivo de la política de mar de nuestro gobierno. Para las pesquerías en particular, la sostenibilidad debe lograrse de acuerdo a una estrategia de captura que incorpore las conclusiones de sólidas evaluaciones científicas de stock y salvaguarde la integridad del medio ambiente. La certificación basada en dichos criterios juega un importante papel. Valoramos la certificación MSC de Anopcerco para la pesquería de sardina y apoyamos todos los esfuerzos actuales tendientes a mantener la certificación”.

Para julio de 2012 está previsto un nuevo análisis del stock que aportará más información sobre cómo los stocks de sardina están respondiendo a las medidas adoptadas en esta primera parte del año.

¿Cuánto durará la suspensión?

La suspensión se mantendrá hasta que las causas que la generaron estén resueltas.

Existe un plazo de 90 días para la presentación del plan de acción que finaliza el 12 de abril de 2012. Debe entregarse antes de esta fecha para que la entidad de certificación lo apruebe.

Una vez en marcha el plan de acción, tan pronto como la entidad de certificación tiene evidencias de la recuperación del stock, la certificación es restablecida. Esta evidencia puede venir del análisis del stock previsto para julio de 2012 o de un análisis posterior en julio de 2013.

Si por el contrario el plan de acción es rechazado, la pesquería pierde la certificación hasta la caducidad del certifi-

cado en enero de 2015.

El MSC a la espera de un resultado positivo

Nicolás Guichoux expresó: “El compromiso de los actores portugueses respecto a la certificación MSC es un gran ejemplo de cómo el programa MSC puede ser una herramienta para unir pescadores, procesadores, autoridades y comunidad científica en torno a un objetivo común. Es crucial para el futuro de la industria pesquera asegurar la salud a largo plazo de los recursos. Por su parte, el reconocimiento en el mercado para la sardina portuguesa certificada MSC en más de 10 países constituye una motivación adicional para mantener la certificación. Es una gran satisfacción para nosotros trabajar conjuntamente con las entidades portuguesas en el logro de cambios positivos”.

Compromiso total de la pesquería

Humberto Jorge, Presidente de Anopcerco, ha manifestado: “Las organizaciones de productores y demás pesquerías mantienen un compromiso total de revertir la situación actual de la certificación MSC para la sardina portuguesa. Las medidas de gestión, basadas en criterios de sostenibilidad, de índole medioambiental, social y económico están en desarrollo para superar las dificultades de una manera eficiente.

Laura Rodríguez, Responsable del MSC para España y Portugal añadió: “La oficina ibérica del MSC está muy pendiente del proceso y podemos ver un gran interés en la cadena de suministro para que la situación se resuelva lo antes posible. Aunque es difícil determinar cómo evolucionará la situación del stock en los próximos meses, es esperanzador ver la determinación con la que la pesquería está trabajando para lograr la restitución de la certificación”.

Fuente: MSC

Whole Foods dice “No más especies en rojo”

Estados Unidos - La cadena de supermercados anunció que dejará de vender productos de mar amenazados. Será a partir del 22 de abril, un año antes de la fecha límite objetivo fijada por la propia compañía que además coincide con la celebración del Día de la Tierra 2013.

Hace un año que **Whole Foods**, el principal distribuidor de alimentos naturales en Estados Unidos, anunció estar en camino de cumplir su compromiso para el Día de la Tierra 2013. Lo hizo 7 meses después de aplicar el sistema de colores para clasificar sus productos de mar de fuentes sostenibles. En su trabajo junto a Blue Ocean Institute y el Monterey Bay Aquarium,

la cadena utiliza el sistema de organización por color (rojo, amarillo y verde) para categorizar sus pescados y mariscos de origen salvaje.

Whole Foods, que opera más de 300 tiendas a nivel nacional, ofrece ahora sólo productos de mar de la categoría “mejor opción” (verde) o “buena alternativa” (amarillo). Ya no comercializa

aquellos de la categoría “evitar” (rojo).

A partir del 22 de abril, Whole Foods dejará de vender algunas especies, entre ellas fletán del Atlántico, lenguado gris, rayas y bacalao del Atlántico capturado con redes de arrastre. En su lugar recomienda el fletán del Pacífico certificado por el MSC, el lenguado de Dover y la platija del Atlántico. Hace un

año, el minorista eliminó de sus ventas el atún y pez espada, clasificados en rojo.

Además, resalta el “conocimiento y formación “ de sus vendedores y anfitriones del primer evento “ Fishmonger Face-Off “, que competirán por el título de mejor vendedor de pescado de la empresa. El 16 de junio, los 11 finalistas viajarán a Colorado para participar del Aspen Food & Wine Classic.

“Nuestros apasionados vendedores son excelentes en su trabajo de orientar a los compradores hacia mejores opciones desde le punto de vista ambiental. Están dispuestos a ayudar con consejos de cocina, recetas y realizan cortes a pedido “, dijo David Pilat, comprador de productos de mar a nivel mundial de la compañía. “Los consumidores no sólo llevan a casa un delicioso trozo de pescado, sino también la tranquilidad de saber que están haciendo su parte para garantizar la disponibilidad de recurso a las generaciones futuras. Junto con nuestros socios, proveedores y compradores, esperamos lograr un cambio radical para revertir la sobrepesca y reducir la captura incidental.

Fuente: *SeafoodSource.com*



Vendedor de productos de mar en una sucursal Whole Foods. Imagen: Whole Food

Estimado/a lector/a:

Visite nuestra web www.cedepesca.net. Allí encontrará más información sobre nuestras actividades, investigaciones y artículos de su interés.

También podrá descargar las ediciones anteriores del boletín Pesca Sostenible.

Muchas gracias

Centro Desarrollo y Pesca Sustentable
Asociación Civil sin Fines de Lucro



CeDePesca

José Rondeau 361 - (B7603BDG)
Mar del Plata, Argentina.
Tel: +54 223 489- 6397

info@cedepesca.net
www.cedepesca.net