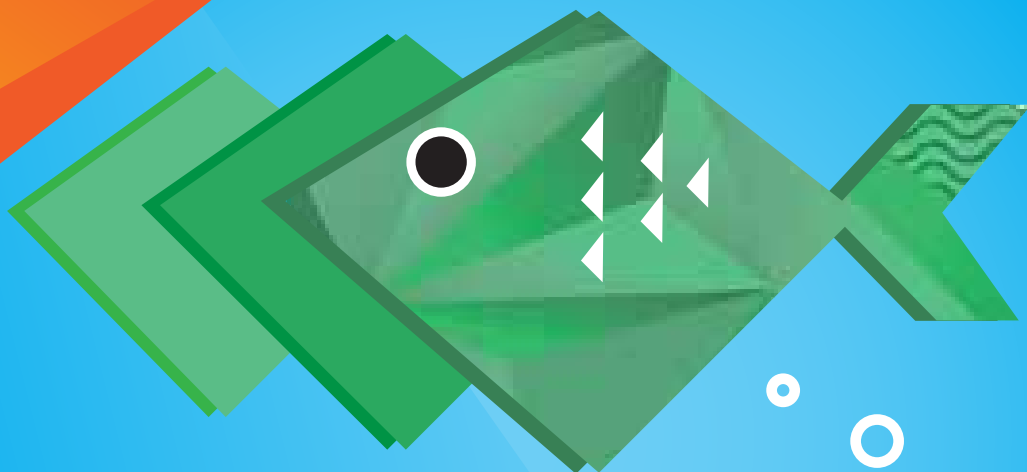


YO CONSUMO
sostenible



**GUÍA DE EDUCACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE
PESCA SOSTENIBLE DE CAPTURA SALVAJE**

◀ CONSUMO SOSTENIBLE

Nuestras decisiones en materia de consumo repercutirán en los modos de vida humanos del futuro.

La noción de **“consumo sostenible”** se refiere a los modos de consumo de bienes y servicios que no dañan al medio ambiente ni a la sociedad.

Llevar un estilo de vida sostenible es de capital importancia para erradicar la pobreza y conservar y proteger el conjunto de recursos naturales del que dependen todas las formas de vida.

La educación para el desarrollo sostenible promueve una ciudadanía responsable y lucha contra los efectos de los hábitos y estilos de consumo insostenibles sobre las sociedades y los recursos.

PESCA SOSTENIBLE EN ARGENTINA

La pesca debe ser una actividad desarrollada sustentablemente. Así lo establece la Ley. Como indica el artículo 1 del Régimen Federal de Pesca (**Ley 24.922**), se debe promover el “máximo desarrollo compatible con el aprovechamiento racional de los recursos vivos marinos”, a fin de asegurar la “conservación a largo plazo de los recursos”. Estos conceptos centrales, consagrados en la Constitución Nacional (Art. 41) y en la Ley General del Ambiente (**Ley 25.675**), apuntan al desarrollo sustentable de la actividad pesquera.

La Ley establece que el Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (**INIDEP**), debe cumplir la función de “determinar anualmente el rendimiento máximo sostenible de las especies” (Artículo 12, Ley 24.922) y recomendar Capturas Biológicamente Aceptables. A partir de dicha información, el Consejo Federal Pesquero (**CFP**) establece las Capturas Máximas Permisibles para cada especie.

LO BÁSICO

No se puede pescar más de lo que los recursos pueden renovar.

No se pueden pescar ejemplares juveniles que aún no han logrado reproducirse.
Si esto sucede, el capital que hay bajo el agua, disminuye, colapsa.



¿CUÁL ES LA DEFINICIÓN DE PESCA SOSTENIBLE?

El concepto básico es sencillo: Las capturas deben mantenerse a un nivel en el que se garantice que las poblaciones de especies, así como los ecosistemas de los que dependen, permanezcan sanas y productivas para cubrir las necesidades de nuestra generación y de las generaciones futuras.

¿CUÁLES SON LOS PRINCIPIOS DE LA PESCA SOSTENIBLE?

Los tres principios de la pesca sostenible, de acuerdo al Marine Stewardship Council (MSC), quien opera el programa líder de certificación y ecoetiquetado para pesquerías de captura salvaje, son:

Stocks sostenibles

La actividad pesquera debe desarrollarse dentro de un margen sostenible para la población de peces y mariscos, y las pesquerías deben operar de manera que la actividad pesquera pueda continuar indefinidamente sin sobreexplotar los recursos.

Minimizar el impacto ambiental

La actividad pesquera debe gestionarse de modo que se mantenga la estructura, la productividad, la función y la diversidad del ecosistema del cual depende la pesquería.

Gestión eficaz

La pesquería debe cumplir con las leyes locales, nacionales e internacionales, y debe tener establecido un sistema de gestión que responda a cualquier cambio de circunstancias manteniendo la sostenibilidad.

¿QUÉ DICE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS (ONU)?

Las directrices de la **Organización para la Alimentación y la Agricultura** de la **ONU (FAO)** en sus siglas en inglés) han sentado las bases para fijar estándares de sostenibilidad que se manejan internacionalmente y que son estipulados por organismos expertos en el tema, tal es el caso del **MSC** (Marine Stewardship Council).

Entre muchos objetivos, el Código de Conducta pretende evitar el exceso de capacidad de pesca y asegurar que la explotación de las poblaciones continúe siendo económicamente viable.

▶ **Que las condiciones económicas en las que las industrias pesqueras operan permitan promover la pesca responsable, teniendo en cuenta los intereses de los pescadores, incluidos los que practican la pesca de subsistencia, artesanal y en pequeña escala;**

▶ **Que preserve la biodiversidad de los hábitats y ecosistemas acuáticos y se protejan las especies en peligro;**

▶ **Que se permita la recuperación de las poblaciones agotadas o, cuando proceda, se intervenga activamente para restablecerlas.**

¿CUÁL ES LA MISIÓN DEL MSC?

La misión del MSC es utilizar su programa de certificación y ecoetiquetado para contribuir a mejorar la salud de los océanos, reconociendo y premiando las prácticas de pesca sostenible, influyendo en las elecciones del consumidor cuando compra productos pesqueros y trabajando con sus socios para transformar el mercado de productos del mar hacia un modelo sostenible.

¿QUÉ SE BUSCA ENTONCES?

El programa MSC está diseñado para crear incentivos, cuando un comprador elige pescado certificado MSC. Las pesquerías certificadas son premiadas por sus prácticas sostenibles a través de la preferencia del consumidor. MSC y sus socios animan a los procesadores, cadenas de distribución y consumidores a dar prioridad a la compra de productos del mar de pesquerías certificadas y demostrarlo mediante el uso del logo MSC.

¿CÓMO SABER SI UN PRODUCTO VIENE DE UNA PESQUERÍA CERTIFICADA BAJO MSC?

Cuando hacemos nuestras compras podemos distinguir los productos pesqueros que garantizan la sostenibilidad de las poblaciones, es decir aquellos que son trazados (que vienen) de una pesquería certificada bajo el estándar MSC. Sólo debemos buscar en el empaque la “Ecoetiqueta”.



¿A QUÉ LLAMAMOS PESQUERÍA?

Bajo el programa de MSC las pesquerías se definen específicamente por la especie, el arte de pesca, los buques pesqueros y el área geográfica donde ocurre tal actividad.

¿QUIÉN ENTREGA LA ECO-CERTIFICACIÓN PESQUERA?

MSC establece estándares para la pesca sostenible, y para mantener la imparcialidad opera como un programa de certificación “por terceras partes”. Esto significa que el MSC no realiza la evaluación de las pesquerías o decide si son sostenibles. En su lugar, los certificados son emitidos por certificadores que son acreditados independientemente para tener la capacidad de llevar a cabo evaluaciones de pesquerías y decidir si cumplen con los estándares.

¿QUÉ ES UN ECOETIQUETA? ¿QUÉ INDICA?

Es la etiqueta que garantiza que el pescado o marisco procede de fuentes sostenibles. MSC lleva a cabo el único programa de certificación y ecoetiquetado para pesquerías de captura en estado silvestre concordante con el Código ISEAL de Buenas Prácticas para el Establecimiento de Parámetros Sociales y Ambientales, y las directrices de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) para el ecoetiquetado de pescado y productos marinos de pesquerías de captura marina.

¿EN LA ARGENTINA QUÉ PESQUERÍAS ESTÁN CERTIFICADAS?



ANCHOITA

La anchoita Argentina Bonaerense (*Engraulis anchoita*), semi-pelágicas con red de arrastre de media agua, se ha convertido en 2011 en la primera pesquería certificada por MSC de anchoveta en el mundo.

La pesquería, que se encuentra en el Atlántico Sur Occidental, ha sido certificada siguiendo la evaluación independiente del estándar del MSC para pesquerías sostenibles y bien administradas.

Los productos de esta pesquería ahora pueden ser elegidos para llevar la ecoetiqueta azul del MSC.

El certificador fue la Organización Internacional Agropecuaria (OIA), una certificadora acreditada internacionalmente.



VIEIRA PATAGÓNICA

La Pesquería de la Vieira patagónica (*Zygochlamys patagonica*), dentro de la Zona Económica Exclusiva de Argentina, ha sido re-certificada en abril de 2012 siguiendo la evaluación independiente del estándar MSC para las pesquerías sostenibilidad y bien manejadas. Esta pesquería se certificó por primera vez como sostenible en 2006, y los productos de la pesquería son ahora elegibles para continuar usando la ecoetiqueta azul del MSC.

Organización Internacional Agropecuaria (**OIA**) fue el certificador para esta evaluación.



MERLUZA DE COLA

La pesquería de merluza de cola argentina (*Macruronus magellanicus*), con red de arrastre, ha sido galardonada con la certificación del MSC en mayo de 2012. La pesquería, que opera en la Zona Económica Exclusiva (ZEE) de Argentina y en aguas adyacentes desde los 39° a los 56° de latitud Sur, fue certificada siguiendo la evaluación independiente del estándar del MSC. Los productos de esta pesquería ahora podrán ser elegidos para llevar la ecoetiqueta azul MSC. Esta es la tercera pesquería en Argentina en alcanzar la certificación del MSC.

Organización Internacional Agropecuaria (**OIA**) fue el certificador para esta evaluación.

En todos los casos, durante la certificación los tres principios del estándar del MSC, antes mencionados, 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.

¿QUÉ PASA CON LOS PRODUCTOS NO CERTIFICADOS?

¿CÓMO PROCEDER?

Siempre debemos preferir productos certificados por sobre otras opciones. Aunque el producto pesquero no traiga la ecoetiqueta MSC nosotros podemos hacer nuestra parte para contribuir a la sostenibilidad de las especies:

▶ **Prestá atención a la talla y asegurate de no llevar a tu plato ejemplares jóvenes que aún no han llegado a la madurez, o alcanzado su grado de desarrollo óptimo.**

▶ **Si no ves la ecoetiqueta MSC, pregunta a tu supermercado o restaurante ¿por qué no hay?**

¿QUÉ PODER TENGO COMO CONSUMIDOR?

¡Vos podés hacer mucho! El consumidor es el último y más importante eslabón de la cadena comercial que, frente a la góndola en comercios y supermercado, toma las decisiones que pueden cambiar la historia.

La experiencia enseña que los recursos auto-renovables entre los que se encuentran las pesquerías, se agotan en ausencia de una gestión eficaz, tan pronto como la demanda supera la capacidad de producción de la población de la especie de que se trate. Por ello, las regulaciones públicas y los incentivos que contribuyan a una actividad pesquera responsable son la única posibilidad de entender y neutralizar los impactos que ésta produce en el ecosistema.

UNA ESPECIE EXTINGUIDA ES IMPOSIBLE DE SER REGULADA

La autoridad política tiene que asumir la priorización de la sostenibilidad de los recursos pesqueros.

A través de las decisiones que tomamos como consumidores, podemos contribuir a más prácticas sostenibles de pesca, tanto en Argentina como en el mundo entero.

CUANDO MUCHOS DE NOSOTROS ELEGIMOS LO MISMO NUESTRA FUERZA COMO CONSUMIDORES NO SÓLO SE FORTALECE SINO QUE TAMBIÉN PUEDE TENER UNA IMPORTANTE INFLUENCIA EN LAS DECISIONES POLÍTICAS.



ENTONCES...



Usá tu influencia

Conocé la importancia de la elección de productos pesqueros sostenibles y usá tu influencia a la hora de hacer tus compras en pescaderías y supermercados o de consumir pescado en bares y restaurantes.

¡Elegí los productos marinos con la ecoetiqueta de MSC. Si no puedes ver la etiqueta preguntá porqué, y contribuí a la conservación de nuestros océanos!

Prestá atención a la procedencia

Las etiquetas que acompañan a pescados y mariscos aportan información útil sobre la especie y lugar de captura (pesca extractiva) o cultivo (acuicultura).

¡No dudes en exigir información sobre su procedencia!

Buscá la Ecoetiqueta

Encontrá y elegí productos que vienen de pesquerías sostenibles que tienen la ecoetiqueta MSC que asegura las condiciones de pesca sostenible de los productos.

Mirá el tamaño

No compres ejemplares que parecen muy jóvenes y que pueden no haber llegado a su etapa de madurez. El consumo de juveniles afecta el futuro desarrollo de las poblaciones. Los juveniles de hoy aseguran la pesca de mañana.

Corré la voz!

En casa, en la escuela, en el barrio. Que todos se enteren que no es lo mismo consumir cualquier clase o tamaño (edad) de pescado. Ayudemos a tomar conciencia para mantener poblaciones saludables.

Elegí especies variadas

¡En la variedad... está la protección! El mar argentino nos ofrece un menú de más de 400 especies de peces y mariscos. Casi todos ellos, ricos en sabor y valor nutricional. No compres y cocines siempre los mismos productos pesqueros: Investigá, diversificá y colaborá con la pesca sostenible.

¿CUÁLES SON LAS PESQUERÍAS DEL MAR ARGENTINO?

Estas son las especies explotadas
comercialmente en el Mar Argentino.
Conocélas!

Abadejo manchado (*Genypterus blacodes*)

Anchoita (*Engraulis anchoita*)

Caballa (*Scomber japonicus*)

Calamar (*Illex argentinus*)

Centolla (*Lithodes santolla*)

Condrictios

Corvina rubia (*Micropogonias furnieri*)

Langostino (*Pleoticus muelleri*)

Merluza austral (*Merluccius australis*)

Merluza común (*Merluccius hubbsi*)

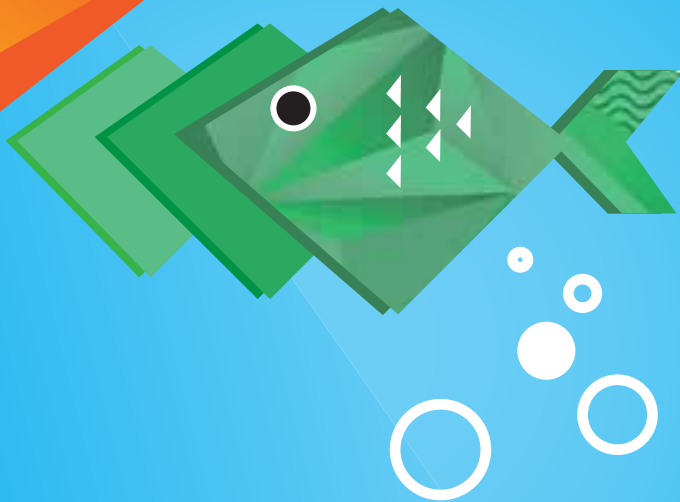
Merluza de cola (*Macruronus magellanicus*)

Merluza negra (*Dissostichus eleginoides*)

Pescadilla de red (*Cynoscion guatucupa*)

Vieira (*Zygochlamys patagonica*)

YO CONSUMO
sostenible



Unión de Consumidores
de Argentina



Naturskyddsföreningen

Este documento ha sido producido con la ayuda financiera de la Sociedad Sueca para la Conservación de la Naturaleza, SSNC. Las opiniones vertidas aquí no necesariamente deben ser consideradas como el reflejo de la opinión oficial de SSNC.

Una publicación de la Unión de Consumidores de Argentina.
Agradecemos la colaboración del Marine Stewardship Council (MSC) y el el Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.