



CURSO VERANO 7-8 Julio 2010. LA GRANJA. UPM.
“ACUICULTURA SOSTENIBLE”

PRÁCTICAS RESPONSABLES Y CERTIFICACIÓN



Alberto Domezain Fau
Dr. Biólogo
alberto@bioteco.es



CURSO VERANO 7-8 Julio 2010. LA GRANJA. UPM. “ACUICULTURA SOSTENIBLE”

PRÁCTICAS RESPONSABLES Y CERTIFICACIÓN



Piscifactoría de Sierra Nevada s.l.



La acuicultura es en general uno de los sistemas de producción animal más respetuosos con la salud del consumidor y con el medio ambiente.

Dos circunstancias:

- La acuicultura es buena por naturaleza.
- La acuicultura es buena por su escala.

¿Que pasa cuando saltamos esas escalas?

- Gustavo Duch. Carta al Director. EL PAÍS. 6 de julio de 2010
- Interesante información la de su periódico sobre el salmón transgénico. Interesante e incompleta.
- La industria de la salmonicultura que ya está muy extendida –en el sur de Chile los fiordos están colmados de las jaulas-balsa donde engordan los salmones- es un gran ejemplo para explicar las injusticias del modelo agrícola intensivo global. Criar salmones en esas condiciones conlleva muchos residuos que generan graves problemas ecológicos en la zona; los salmones se engordan a base de sardinas, anchoas o jureles perfectamente aptas para el consumo humano, que en lugar de alimentar a la población local o generar riqueza para los pescadores artesanales de la región, son capturados por las mismas multinacionales que exportarán todo el salmón hacia Europa, EEUU y Japón (en el mercado desregulado manda el poder adquisitivo, nunca se piensa en quien necesita los alimentos); y los puestos de trabajo que el negocio genera (procesamiento del pescado, buzos para controlar las jaulas, etc.) son muy pocos y en condiciones muy cercanas a la esclavitud.
- Con el salmón transgénico, igual que con las semillas, lo que tendremos es una vuelta más de tuerca para afianzar un modelo productivo dónde sólo ganan unas pocas empresas.
- Lo dice don Cosme, uno de los 120 mil pescadores artesanales de Chile, «cuando la flota industrial de arrastre sale a la captura para las salmoneras lo poco que pescamos nos reporta 75 dólares mensuales. Cuando dejan de operar, dice, ganamos más de 470 dólares al mes». ¿Se reconvertirán en piratas?

¿Es sostenible toda la acuicultura?

- Las superproducciones de salmón de Chile o Noruega?
- Las “camaroneras” destructoras de manglares en Ecuador, Honduras ... ?

Centrándonos en “nuestra acuicultura”:

Mirándonos el ombligo decir que somos los mejores. Quedarnos tranquilos.

Resultado:

El mercado nos despertará.

Mercado Global.

El consumidor elige.

En el mercado:

O somos los mas baratos

O demostramos que somos mejores

La administración:

Supuesto garante del consumidor, garantiza
buenas prácticas ...

Ante todas estas situaciones y quizás la mas importante, ante el dictado de su propia moralidad, el productor normalmente va a tender cada vez mas a desarrollar prácticas más y más responsables cada día, avanzando en lo que suele llamarse la mejora continuada de la producción.

En esta charla no vamos a entrar en la mejora o muchas veces supuesta mejora de la producción en cuanto a incrementos de producción, sino tan solo nos vamos a referir a las mejoras en la calidad del producto y/o proceso, en la calidad de la acuicultura en su relación con el consumidor / ambiente.

Prácticas responsables, o buenas prácticas:

- Mejoran el producto, pero incrementan el coste.
- Necesidad de rentabilizar ese coste vía etiqueta.

La etiqueta de calidad.

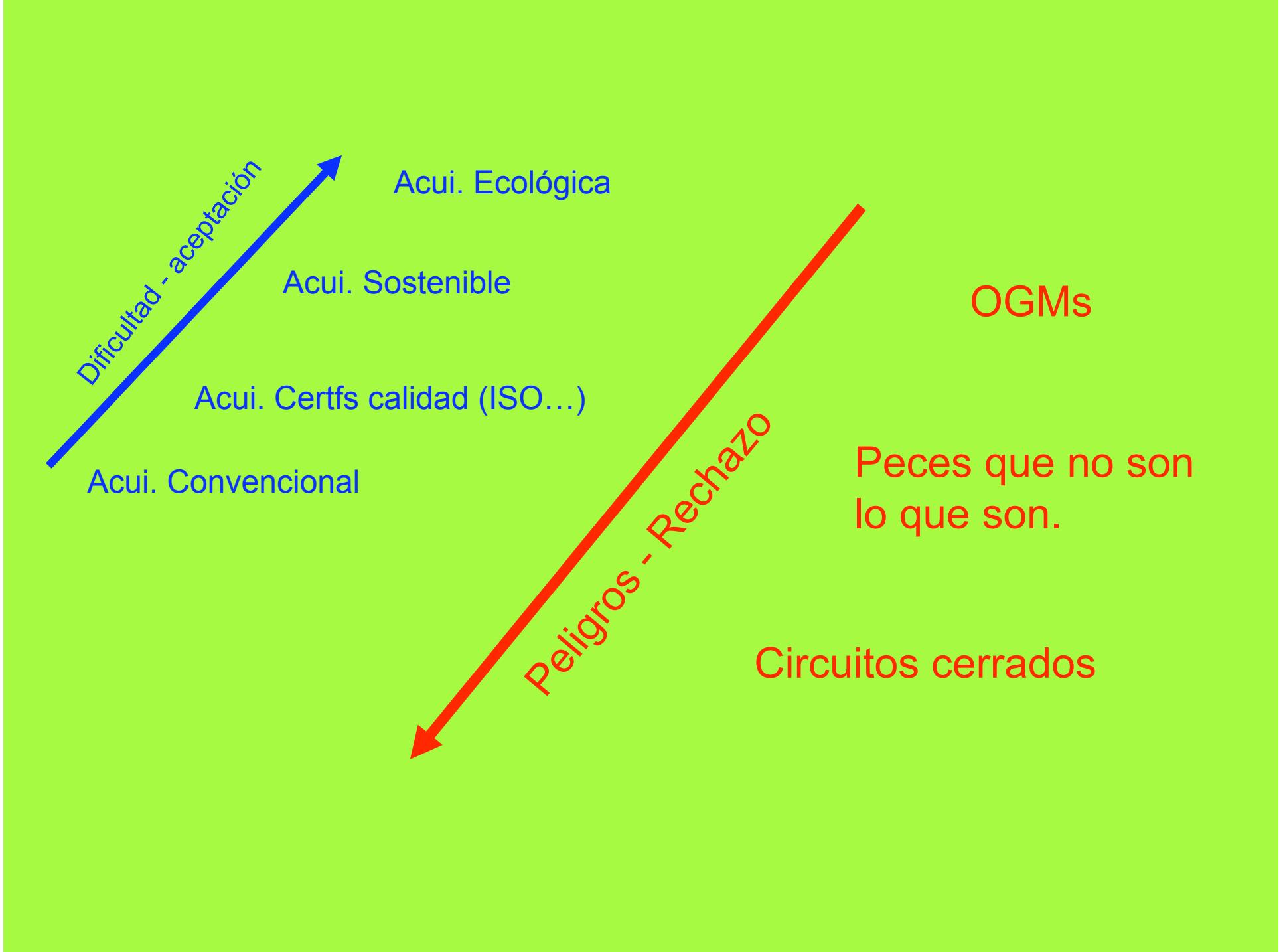
- Dar garantía al consumidor.
- Ser reconocible por la mayoría de los potenciales consumidores.



En el mercado a corto o medio plazo solo van a quedar dos nichos:

- El pescado de muy bajo precio, - la proteína barata.
- Los pescados que puedan ofrecer una adecuada certificación de calidad.





UICN (2010). Guía para el Desarrollo Sostenible de la Acuicultura Mediterránea 3.

Acuicultura: Prácticas Responsables y Certificación.

Gland, Suiza y Málaga, España: UICN. vi+78 páginas.

En colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino de España y la Federación Europea de Productores Acuícolas. Con la colaboración de la Oficina Europea de Conservación y Desarrollo (EBCD).

Este volumen incluye:

- Guía A: Códigos de conducta y mejores prácticas en acuicultura
- Guía B: Bases para los sistemas de certificación
- Guía C: Tipos de sistemas de certificación
- Guía D: Certificación de Sostenibilidad

**La organización la ha puesto a vuestra
disposición**

Mas interesante leerla que intentar sintetizarla en 2 horas

Lectura Crítica

- 1- Un magnífico trabajo, necesario y oportuno.
- 2- Sin menoscabo de su validez, algunos comentarios para discutir.

Comentarios a veces demasiado partidistas.

- Friend of the see.

Carrefour también ha mostrado interés en la marca de certificación *Friend of the Sea* (Amigo del Mar) a través de su cadena...

Esta iniciativa pone de manifiesto la estrategia de Carrefour de ‘actuar respetando el medioambiente’ abordando los problemas del cambio climático, la biodiversidad y los recursos naturales, la producción y comercialización respetuosas con el entorno, y el consumo justo y sostenible.

Eco-labelling – Etiquetado Ecológico

Ejemplo: el Consejo para la Administración Marina (MSC), creado en 1997 conjuntamente por Unilever y WWF, ha puesto en marcha una importante iniciativa privada de etiquetado ecológico (*eco-labelling*) para evaluar el impacto ambiental de la pesca.

- *Induce a error; ecológico, biológico, orgánico sus prefijos etc están legalmente reservados a alimentos obtenidos en base al sistema de producción ecológico.*
- *La pesca no puede ser ecológica.*

El enfoque orientado al consumidor

Otro enfoque es la certificación orientada a los consumidores, tales como la certificación orgánica y las etiquetas de origen.

La certificación orgánica es una forma de certificación que abarca las actividades de los productores de alimentos orgánicos y otros productos, empresas de procesamiento de alimentos, minoristas y restaurantes. Los requisitos varían de un país a otro ...

En algunos países, este tipo de certificación está supervisado por el gobierno y el uso comercial del término 'orgánico' está legalmente restringido.

Todas las etiquetas están orientadas al consumidor.

Producción ecológica regulada en toda la UE 2092/91.

Acuicultura Ecológica idem desde 2007; reglamento UE 834/2007 desarrollado por 710/2009.

En castellano el termino correcto es ecológico (no orgánico).

Hasta ahora, la acuicultura orgánica se ha considerado un nicho de mercado debido a su enfoque filosófico, aunque podría despegar en un futuro próximo debido a la creciente demanda de productos de acuicultura. La acuicultura orgánica no es una panacea. A través del tiempo, ha perdido sus atractivos principios y su enfoque holístico. Se ha convertido en una herramienta de marketing ya que la certificación ha comenzado a sustituir la educación de los consumidores mediante la promoción del valor añadido de lo que está detrás del producto: el origen geográfico, la producción tradicional, la ‘baja huella de carbono’, el bienestar animal, la alimentación de los peces proveniente de la pesca sostenible, etc. Para los consumidores, el certificado ‘orgánico’ se considera como garantía del producto, similar al ‘bajo contenido en grasas’, ‘100% de trigo integral’ o ‘sin conservantes artificiales’. Esto ha llevado también a las crecientes críticas hacia este tipo de certificación, incluso por parte de los enemigos del uso de productos químicos y producciones agrícolas a nivel industrial. Éstos lo ven como una forma de sacar a los productores orgánicos independientes del mercado y socavar la calidad de los alimentos orgánicos.

Absurdo e inaceptable. Los autores NO conocen la acuicultura ecológica. La certificación no es el defecto, sino la garantía. Creo que la guía IUCN se titula: Acuicultura: Prácticas Responsables y Certificación. Pero en ecológico ya no es positiva la certificación?

Sistema de Certificación de Cadena de Custodia

Por ejemplo, el MSC tiene un sistema de Certificación de Cadena de Custodia (*Chain of Custody Certificate*). Cada miembro de la cadena de suministro, incluyendo procesadores, minoristas y restaurantes, deberá estar certificados para poder aplicar la etiqueta al producto. Los productos con una cadena de suministro certificada, tendrán derecho a llevar el logotipo del MSC, mientras que los productos con cadena de suministro no certificada, no tendrán derecho.

Lo plantean como algo superior a los certificados de sostenibilidad o ecológico, cuando la mayoría de los certificados de pesca sostenible lo tienen y la certificación ecológica, SE BASA, estrictamente en eso desde el año 91.

Los tres principios de la acuicultura sostenible

Económicamente viable,
Socialmente equitativa,
Aceptable para el medioambiente.

***OPINIÓN*: Mínimos para que se pueda considerar Acuicultura Sostenible (I)**

- Certificación externa² y de prestigio. NO café para todos.
- Certificación de cadena de custodia
- Establecer un reglamento europeo que marque unos mínimos.
- Sostenibilidad económica.-Donde?
- Sostenibilidad social. – Donde?
- Sostenibilidad ambiental

OPINIÓN: Mínimos para que se pueda considerar Acuicultura Sostenible (II)

Sostenibilidad ambiental

- Racionalización del gasto energético.
 - Racionalización de los consumos.
 - Disminución de consumo E fósil (directo e indirecto).
 - Disminución y Absorción *in situ* de CO₂
- Disminución de la contaminación – impacto ambiental.
 - Depuración del efluente.
 - Integración en el medio.
 - Compensación ambiental *in situ* (incremento Biodiversidad).
- Alimentación sostenible.
 - Proveniente de pesca sostenible
 - Proveniente de agricultura sostenible
 - Libre de OGMs
 - Libre de tóxicos, residuos, biocidas, resistencias...

- La acuicultura sostenible deberá parecerse mucho a la actual acuicultura ecológica y superarla en los conceptos de sostenibilidad social y energética, no suficientemente desarrollados en la actual acuicultura ecológica, (aunque se tiende a ello).



Acuicultura Sostenible
Sí, Gracias