



Taller sobre declaraciones voluntarias de sostenibilidad de pescados y mariscos

13-15 de julio de 2020

Virtual

**VOLUNTARY
SUSTAINABILITY CLAIMS
ON SEAFOOD PRODUCTS**

Workshop by the Market Advisory Council

MAC
Market Advisory Council

13 - 15 July (10:00 - 12:30 CET)

Online Sessions

- I - Public & Private Initiatives
- II - Value Chain, Environment & Market
- III - Sustainability & Farm to Fork Strategy

www.marketac.eu [@MarketAC_EU](https://twitter.com/MarketAC_EU)

Informe sobre el taller

Consejo Consultivo sobre los Mercados
Rue de la Science 10, 1000 Bruselas, Bélgica
www.marketac.eu
secretary@marketac.eu

Índice

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas	4
- Introducción	4
• Inauguración: Benoît Thomassen, Presidente del Grupo de Trabajo 3, MAC	4
- Introducción	5
• Discurso inaugural: Pierre Karleskind, Diputado al Parlamento Europeo, Presidente de la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo	5
• Términos y forma de las declaraciones de sostenibilidad, Profesor Dr. Simon Bush, Profesor y Presidente de Política Ambiental, Universidad de Wageningen	7
- Iniciativas públicas	11
• Directrices de la FAO para el etiquetado ecológico del pescado y los productos pesqueros: Nianjun Shen, Oficial Superior de Pesca, FAO	11
• La etiqueta Cisne Nórdico, Bjorn-Erik Lonn, Consultor Jefe, Ecoetiqueta Cisne Nórdico	12
- Iniciativas privadas.....	15
• Códigos de buena conducta de la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental (ISEAL), Caitlin Peeling, Directora de Afiliación y Servicios, ISEAL Alliance	15
• Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles, Hugo Byrnes, Vicepresidente de Integridad de Productos, Ahold Delhaize / Miembro de la Junta Directiva de GSSI	16
• Guías de Pescados y Mariscos Sostenibles, Karin Bilo, Directora, Normas Globales de Certificación para la Pesca, WWF	18
- Clausura de la sesión.....	22
Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados	23
- Introducción	23
- Experiencias de la cadena de valor	24
• Sector pesquero: Sofie Smedegaard Mathiesen, Bióloga, Organización de Productores de los Pescadores Daneses	24
• Sector de acuicultura. Etiqueta ASC: Comparación entre la legislación belga y la europea Javier Ojeda, Secretario General, FEAP	26

• Sector transformador: Mike Mitchell, Director, Fair Seas Limited, en representación de la industria de pescados y mariscos del Reino Unido	27
• Minoristas: Ondina Afonso, Jefa de Calidad e Investigación / Presidenta del Continente Producers Club, Sonae MC	29
- Beneficios ambientales e impactos	33
• Dra. Eva Papaioannou, Investigadora Posdoctoral Asociada, Centro Helmholtz de Investigación Oceánica, GEOMAR.....	33
- Beneficios comerciales, costes y limitaciones	36
• Dr. José Luis Fernández Sánchez, Profesor, Administración de Empresas, Universidad de Cantabria	36
- Clausura de la sesión.....	40
Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa	41
- Introducción	41
- Actitudes del consumidor	42
• Dr. Sterenn Lucas, Profesor, SMART-LERECO, Agrocampus-Ouest	42
- Huella ambiental.....	46
• Reglas de Categoría para la Huella Ambiental de Producto para el pescado marino para consumo humano: Henrik Stenwig, Director de Asuntos Ambientales y Veterinarios, Norwegian Seafood Federation	46
- Sistemas de sostenibilidad ambiental y social (mesa redonda)	49
• Moderador: Chris Davies, antiguo presidente de la Comisión PECH del Parlamento Europeo .	49
- Bienestar animal	62
• Doug Waley, Director del Programa de Bienestar de los Peces, Eurogroup for Animals.....	62
• Dr. Krzysztof Wojtas, Responsable de Política Pesquera y Campañas, Compassion in World Farming	62
- Clausura de la sesión.....	66
Biografías de los panelistas.....	67

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Introducción

- **Inauguración: Benoît Thomassen, Presidente del Grupo de Trabajo 3, MAC**

Tal y como queda recogido en los términos de referencia aprobados por el MAC, el objetivo de este taller es que los miembros del MAC se reúnan con instituciones y expertos externos para mantener un debate constructivo sobre las declaraciones voluntarias de sostenibilidad y la información de los productos del mar, incluyendo el etiquetado ecológico y los sistemas de certificación, en el mercado europeo de pescados y mariscos.

Durante el taller se han producido diversas intervenciones, con el objetivo de abordar todas las facetas posibles del concepto de sostenibilidad y su definición sobre el terreno. Se ha hablado de iniciativas públicas y privadas; de las experiencias de cada uno de los eslabones de la cadena de valor; de su verdadero impacto económico y medioambiental; de las actitudes de los consumidores; de bienestar animal; y de ejemplos de marcas muy conocidas.

La sostenibilidad es un concepto muy específico, que se puede definir como la forma de cubrir nuestras necesidades actuales sin poner en riesgo la capacidad de que futuras generaciones cubran las suyas. En principio, es una definición sencilla, pero, conforme ahondamos en los detalles, va ganando complejidad. Generalmente, la sostenibilidad se divide en tres dimensiones: medioambiental, económica y social. Cada dimensión, a su vez, incluye diversos factores. Existen tantas definiciones de la sostenibilidad como personas dispuestas a definirla. Podríamos decir que la definición de este concepto es comparable con una tabla de mezclas de un pinchadiscos: el sonido que produce depende de la importancia que se conceda a cada uno de sus componentes. Esto es exactamente lo que sucede con la sostenibilidad.

En función de la importancia que se le otorgue a cada factor y dimensión, la definición dará más importancia a la economía, al medioambiente o a los aspectos sociales. Además, en función de su orientación, la definición sonará mejor para un tipo de consumidor en concreto y, en el contexto de las etiquetas, hará que el consumidor sea más consciente de unos u otros factores.

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Introducción

- **Discurso inaugural: Pierre Karleskind, Diputado al Parlamento Europeo, Presidente de la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo**

En el contexto de la crisis de la COVID-19, es importante reunir a las diferentes partes interesadas de la cadena de suministro de alimentos del mar. El Pacto Verde Europeo hace hincapié en la sostenibilidad y su objetivo es garantizar que no se ponen en peligro los ecosistemas marinos. Existen diversas políticas basadas en la sostenibilidad y es importante asegurarse de que existe un equilibrio entre todos sus los elementos.

De acuerdo con la Estrategia de la Granja a la Mesa, la sostenibilidad es un elemento esencial y se deben tener en cuenta las especificidades de la producción pesquera europea. Tanto en la Comisión PECH del Parlamento Europeo como en sus intercambios con la Comisión Europea, los eurodiputados han mostrado su descontento por la ausencia de una referencia a los alimentos del mar dentro de la Estrategia Europea sobre la Biodiversidad y la Estrategia de la Granja a la Mesa.

Otro aspecto esencial es la trazabilidad, incluida dentro del Reglamento de Control. La trazabilidad protege a los consumidores, que deben tener acceso a información. Además, también es relevante para combatir la pesca INDNR. La trazabilidad es un elemento que hace que aumente el valor de los productos europeos y los consumidores deben saber cuándo adquieren productos europeos.

El etiquetado debe ser el apropiado. Existen diversas opciones, por ejemplo, una etiqueta ecológica pública europea. Hoy en día, la Unión Europea garantiza que la pesca y la acuicultura europeas cumplen con las normas más estrictas del mundo. Es importante asegurarse de que se respetan los RMS y de que las pesquerías europeas se gestionan adecuadamente. Para los consumidores, no siempre está claro que los alimentos del mar europeos sean los más sostenibles del mundo. Por tanto, también hay que realizar una labor pedagógica. En lo que respecta a las etiquetas privadas, es importante identificar los problemas existentes y valorar sus singularidades. Además, las etiquetas deben ser asequibles para los productores y la información comprensible para el consumidor. Las orientaciones de la Comisión Europea y la industria son bienvenidas.



El Pacto Verde Europeo y la Estrategia de la Granja a la Mesa no deben entenderse como políticas sancionadoras, sino de generación de valor. Las etiquetas ecológicas tienen por objetivo destacar los trabajos realizados y pueden suponer una oportunidad para reforzar el vínculo entre los pescadores, los productores de la acuicultura, los transformadores, la industria europea, la ciencia y las ONG. Las ONG son esenciales en tanto que órganos de denuncia y promotores de la confianza de los consumidores que contribuyen a dar más valor a los productos del mar.

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Introducción

- **Términos y forma de las declaraciones de sostenibilidad, Profesor Dr. Simon Bush, Profesor y Presidente de Política Ambiental, Universidad de Wageningen**
– [Presentación](#)

En el contexto del Pacto Verde Europeo y la Estrategia de la Granja a la Mesa, este debate es muy oportuno. Es importante no perder de vista la posición global de la UE sobre pescados y mariscos ni la naturaleza global del comercio de alimentos del mar. También cabe recordar la capacidad de autoabastecimiento de la UE, dado que el 65% de los alimentos del mar son de importación. El valor comercial de la UE representa el 63% del comercio mundial.

Dentro de los mercados encontramos las declaraciones basadas en los mercados. Las normas tienden a concentrarse en las prácticas de los productores, el desempeño de las poblaciones de peces y los sistemas regulatorios. Más allá de los productores encontramos el comercio, incluyendo la trazabilidad y la sostenibilidad. La trazabilidad no se ha concebido necesariamente para generar sostenibilidad, pero permite obtener más información sobre los productos. Es importante normalizar la comunicación entre productores y consumidores. También es importante la información y la integridad de los productos. Las cuestiones relacionadas con la equidad también están ganando importancia. Al debatir las declaraciones de sostenibilidad, con frecuencia se deja de lado la perspectiva del consumidor. Los consumidores están interesados en varias declaraciones del mercado. En cierta medida, la proliferación de declaraciones se debe a la demanda de los consumidores, que solicitan más información. Las declaraciones por cuestiones comerciales actúan como una interfaz entre los eslabones de la cadena, proporcionando información basada en la credibilidad. La transmisión de precios y el acceso a mercados también son importantes. El acceso a mercados es un incentivo para que productores y comerciantes cumplan con una serie de normas predefinidas.

Existe una proliferación de sistemas y declaraciones. Algunos ejemplos de declaraciones son: justo, trazable, sostenible, legal, responsable, proactivo, mejorado. También hay que plantearse los tipos de evaluación. La declaración puede venir del primer nivel, por ejemplo, un pescador que asegura que es sostenible; del segundo, por ejemplo, un supermercado que ha evaluado a los proveedores; o de un tercero, como una opinión independiente basada en normas independientes para valorar la sostenibilidad de los productores. También hay que analizar a quién se dirigen las declaraciones: pueden orientarse al consumidor, pero también a empresas u ONG. Existen múltiples metodologías para evaluar la sostenibilidad. La sostenibilidad es un

atributo de credibilidad con una medición imperfecta, lo que quiere decir que es una característica imperceptible cuando sostenemos el producto o lo catamos. Se trata de un sistema abstracto que requiere sistemas abstractos.

Teniendo en cuenta su proliferación a lo largo de los últimos años, han surgido una serie de organizaciones para tratar de normalizar las normas. Se tiende a dar prioridad al control por encima de la armonización de los contenidos y la producción de normas. De la supervisión se encargan las ONG, las asociaciones comerciales y los países. Existe el riesgo de una nueva multiplicación y sería necesario debatir el papel de la UE.

La sostenibilidad es una mejora introducida por los pescadores. Entre el 12 y el 21% de la producción pesquera mundial dispone de una declaración de sostenibilidad, lo que hace que una gran cantidad de pescado carezca de ella. De los proveedores netos europeos, entre el 18 y el 25% están cubiertos por una declaración de sostenibilidad. La UE necesitará colaborar con las pesquerías de todo el mundo, que se encuentran a años luz de la situación europea. La mayor parte del pescado que llega a los mercados del mundo no ha sido sometida a una evaluación para un certificado de sostenibilidad. También está el desafío de que la pesca sea más sostenible.

Existen tres dimensiones de las declaraciones comerciales y resulta difícil conseguir un equilibrio entre ellas: credibilidad, accesibilidad y mejora continua. Una declaración de confianza debe caracterizarse por su rigor científico; imparcialidad e independencia; una supervisión pública y el análisis del contenido de los procedimientos de las normas; un impacto reproducible que refleje la declaración realizada; y el acceso de productores y consumidores tanto a las normas como a los mercados.

En lo que respecta a la importancia de la accesibilidad, el volumen de pesca certificada o evaluada varía significativamente entre las regiones del mundo. La mayor parte del pescado se produce en Asia, donde únicamente una pequeña parte está cubierta por estas declaraciones. En el caso de Norteamérica, la cobertura es mayor, pero en Sudamérica y África es muy limitada. Estas cifras son importantes para comprender la influencia de la UE en el contexto de los pescados y mariscos sostenibles. Un sistema exclusivo no se basará en la sostenibilidad mundial, sino que creará normas para aquellos que pueden cumplirlas. Esto supone un riesgo bajo y una escasa recompensa. Las importaciones mundiales (teniendo cuenta su valor) tienden a desplazarse del mundo desarrollado al mundo en desarrollo. Es necesario comprender los requisitos de sostenibilidad que la Unión Europea puede establecer en todo el mundo para promover una mayor sostenibilidad de pescados y mariscos. En lo que respecta a la importancia de mejorar, se ha demostrado que los proyectos de mejora pesquera del mundo en desarrollo se paralizan

cuando se garantiza el acceso a los mercados, por lo que en realidad no mejoran. Esta situación no depende únicamente de los pescadores, sino también del mercado. Es importante incluir condiciones.

Para terminar, algunas reflexiones: es necesario valorar el nivel de accesibilidad y sus implicaciones para la credibilidad; el nivel de credibilidad necesario para alcanzar una cierta mejora; y el nivel de accesibilidad relacionado con cada avance hacia una mejoría. No es posible satisfacer a productores, comerciantes y consumidores con una única declaración de sostenibilidad. Siempre existirán declaraciones o metodologías que reflejen la diversidad del comercio mundial de pescados y mariscos. La única forma de conseguir resultados mundiales es mediante un sistema de diversos códigos y normas. Seguirán existiendo múltiples declaraciones con múltiples etiquetados, lo que refleja que existen diversos incentivos en distintos puntos de la cadena de valor. El principal desafío es evitar los problemas de coordinación entre las distintas normas y códigos, para no generar gastos adicionales a las cadenas, sobrecargar a los pescadores y confundir al consumidor. Hay que evitar las declaraciones sin condiciones.

En lo que respecta a los nuevos papeles que deberán representar las organizaciones existentes, va a ser necesario coordinar la supervisión y la condicionalidad de los múltiples códigos y normas. También, promover declaraciones de sostenibilidad a medida para los compradores, teniendo en cuenta sus perfiles de riesgo. De esta forma, se logrará un equilibrio entre las declaraciones basadas en riesgos altos con altas recompensas y los de riesgos bajos con baja recompensas.

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Introducción

• Preguntas y respuestas

P: Al margen de la preocupación por la credibilidad de las declaraciones de sostenibilidad con contenido medioambiental, ¿podría darnos más información sobre el uso de las declaraciones por parte de la industria para obstaculizar la competencia y crear barreras comerciales a los competidores de fuera del mercado europeo?

R de Prof. Simon Bush: Estas normas las utilizan diferentes actores con distintos intereses. En algunos casos, la norma puede ser cuestionable. Es importante comprender el papel de los compradores europeos al establecer condiciones para mejorar. También hay que pensar en las consecuencias.

P: ¿Se está avanzando más en declaraciones de sostenibilidad de la acuicultura que de la pesca de captura?

R de Prof. Simon Bush: La presentación se ha concentrado más en la pesca de captura, pero también se aplica a la acuicultura. Para la acuicultura, existen más normas y códigos. En lo que respecta a la mejora de la pesca, se están produciendo más avances en el sector de la acuicultura. Esto hace que sea todavía más difícil gestionar la situación, dada la existencia de normas que carecen de rigor científico.

P: La Estrategia de la Granja a la Mesa tiene por objetivo crear sistemas alimentarios sostenibles basados en el consumidor. Por otro lado, se promueve la introducción de un sistema de alto riesgo y altas recompensas para generar cambios. ¿Qué implicaciones va a tener esta situación para el papel de la UE en la sostenibilidad oceánica, sobre todo teniendo en cuenta las pesquerías asiáticas (que no se someten a evaluación) y que la UE importa el 65% de los pescados y mariscos que consume?

R de Prof. Simon Bush: La Unión Europea tiene la oportunidad de crear un marco para asegurarse de que el enfoque de la sostenibilidad de pescados y mariscos se basa en un alto riesgo y una alta recompensa. Para ello, podrían establecerse requisitos o directrices que vayan más allá de dar acceso al mercado a los que obtienen mejores resultados y se basen en permitir que los compradores asuman un mayor riesgo con diversas especies y regiones. En resumen, se trata de alejarse de un modelo a priori excluyente para adoptar un modelo inclusivo con condiciones para mejorar. Algunos de los elementos de la estrategia para la pesca INDNR va adoptan este enfoque. La cuestión es cómo puede

P: ¿Es necesario crear una agrupación de normas y sistemas de ONG en Europa o a nivel global similar a la CASS (Conservation Alliance for Seafood Solutions) de la UE?

R de Prof. Simon Bush: Yo creo que precisamente es hacia donde nos dirigimos. Existe el riesgo de que se produzca una nueva proliferación de este tipo de agrupaciones, lo que no es necesariamente un problema, si compiten entre sí por su precisión y la fiabilidad de sus observaciones y/o si se especializan en temas pesqueros distintos (por ejemplo, riesgo alto o bajo).

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Iniciativas públicas

- **Directrices de la FAO para el etiquetado ecológico del pescado y los productos pesqueros: Nianjun Shen, Oficial Superior de Pesca, FAO – [Presentación](#)**

El objetivo de las directrices es proporcionar asesoramiento a gobiernos y organizaciones que ya disponen de sistemas de etiquetado para certificar el pescado de la pesca o la acuicultura o se plantean implantarlos. Existen tres directrices voluntarias: para la pesca marina de captura, la pesca continental de captura y la acuicultura. También existe un marco de evaluación para la certificación de la acuicultura, además de distintos indicadores para armonizar los sistemas.

Dentro de las directrices para la pesca marina de captura encontramos 14 principios. Los principios generales son: 1) Consistencia con la legislación internacional relevante (CNUDM, Acuerdo de las Naciones Unidas sobre las Poblaciones de Peces, OMC), 2) Voluntario, basado en el mercado, transparente, no discriminatorio y 3) Reconocimiento de que se aplican condiciones especiales a los países en desarrollo.

Está basado en cuatro categorías de requisitos y criterios fundamentales: 1) sistemas de gestión, lo que significa que la pesca se debe realizar mediante un sistema de gestión con buenas prácticas; 2) tener en cuenta las poblaciones, es decir, sin sobrepesca; 3) consideraciones del ecosistema, para que se evalúen y gestionen los impactos de la pesca; y 4) aspectos metodológicos. Los aspectos procedurales e institucionales se basan en tres directrices: 1) las directrices para el establecimiento de normas, 2) las directrices para la acreditación, y 3) las directrices de certificación. Las directrices para la certificación de la acuicultura tienen una estructura similar, a excepción de los criterios básicos, que incluyen: 1) salud y bienestar animal, 2) seguridad alimentaria y calidad de los alimentos, 3) integridad medioambiental, y 4) responsabilidad social. La Herramienta de Referencia Global de GSSI está basada en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, las tres directrices anteriores y el marco de evaluación para la acuicultura.

En términos de asistencia técnica y capacitación, la FAO se concentra en los países en desarrollo, comparte experiencias, colabora con los responsables del gobierno, las empresas, los académicos, las ONG, OSC y otros. La FAO elabora documentos técnicos, estudios y casos de éxito. Contribuye a realizar consultas y desarrollar sistemas nacionales de etiquetas ecológicas, a

la armonización de normas y la recopilación de recomendaciones para el futuro, además de proporcionar apoyo a sus miembros.

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Iniciativas públicas

- **La etiqueta Cisne Nórdico, Bjorn-Erik Lonn, Consultor Jefe, Ecoetiqueta Cisne Nórdico – [Presentación](#)**

La etiqueta Cisne Nórdico es la etiqueta medioambiental oficial de Noruega, Suecia, Finlandia, Dinamarca e Islandia. Fue fundada por los Ministros de Consumo del Consejo de Ministros de los Países Nórdicos en 1989 y está administrada por organizaciones nacionales, siguiendo consignas del gobierno. 2000 empresas ofertan productos y servicios con la etiqueta Cisne Nórdico. Existen 62 criterios para categorizar los productos. Dispone de 164 empleados en los países nórdicos y su porcentaje de financiación pública es inferior al 15%.

La organización de la etiqueta está contemplada en el acuerdo adoptado por el Consejo de Ministros de los Países Nórdicos. La Asociación Nórdica de Etiquetado Ecológico, compuesta por los presidentes de las organizaciones nacionales, actúa como junta directiva y se encarga de adaptar las normas y criterios. El trabajo realizado por las distintas asociaciones nacionales goza de pleno reconocimiento mutuo.

En relación con el éxito del etiquetado, el 91% de las personas de los países nórdicos están familiarizadas con él. El 76% confía en la ecoetiqueta nórdica. El 74% de las personas de los países nórdicos considera que la etiqueta ecológica nórdica les facilita la toma de decisiones. El 77% de las personas de los países nórdicos considera que es importante que las etiquetas ecológicas sean objetivas e independientes. En función de los países, encontramos pequeñas variaciones. Las licencias utilizan campañas para concienciar al público con respecto a la etiqueta.

Cada tres años se revisan las normas y los criterios, y los interesados tienen que volver a enviar su solicitud en base a los nuevos criterios. Tiene que haber una definición clara del producto. El Cisne Nórdico tiene un enfoque basado en todo el ciclo de vida y unos requisitos holísticos. Son importantes tanto los aspectos medioambientales como los sociales. Además, cubre una gran cantidad de grupos de categorías de productos.

En lo que respecta a la pesca y la alimentación, en el acuerdo del Consejo de Ministros de los Países Nórdicos no se ha establecido ningún límite para el tipo de productos que se pueden



cubrir. Durante más de 15 años, el ministro noruego de pesca solicitó que la pesca se incluyera en el Cisne Nórdico. Ecolabelling Sweden realizó un estudio preliminar que llegó a la conclusión de que era posible, pero no se actuó al respecto. En el año 2013, dada la relevancia que había adquirido la etiqueta orgánica para los consumidores de Dinamarca, en las altas esferas políticas se produjo un intento de incluir los alimentos, con una serie de criterios para el pan y las panaderías. Actualmente, existen requisitos para alimentos etiquetados orgánicos de restaurantes y tiendas de alimentación. En el caso del pescado, se le atribuyen puntos en base a diferentes categorías de productos. En este contexto, se menciona la pesca salvaje y el marisco certificados por KRAV y MSC. La etiqueta también está accesible para otros sistemas de etiquetado de confianza. En el caso de los restaurantes, los requisitos para el pescado se basan en la lista de la UICN y también se requiere que se mencione el origen en la carta.

Sesión I: Introducción e Iniciativas públicas y privadas

- Iniciativas públicas

• Preguntas y respuestas

P: Teniendo cuenta el desafío de solucionar los problemas de coordinación entre los distintos sistemas de etiquetado, que son muy diversos, y las declaraciones de sostenibilidad, ¿qué papel puede representar la FAO? ¿Debería ir más allá de las directrices y representar un papel más general en la coordinación?

R. de Nianjun Shen: El marco de evaluación para la certificación de la acuicultura es un ejemplo. Con él, se proporcionó un documento de referencia a las entidades para comprobar si los sistemas están cumpliendo con las directrices de la FAO. El de acuicultura se ha aprobado y está listo, pero el de pesca marina de captura todavía no. Sin embargo, la FAO ha prestado apoyo a GSSI para que desarrolle y ponga en práctica sus herramientas de referencia. El mandato de la FAO no incluye la evaluación ni la coordinación directa de los sistemas.

P: En la presentación del Cisne Nórdico mencionó que se requiere que en las cartas de los restaurantes figure el origen del pescado. ¿Es esto algo que se haga habitualmente en Escandinavia? Nuestra experiencia en los Países Bajos es que los restaurantes no están muy dispuestos a dar tanto detalle.

R. de Bjorn-Erik Lonn: En el caso de los restaurantes con etiquetas ecológicas, tienen que hacerlo. La mayor parte de las licencias se basan en la sostenibilidad y, por tanto, ya se han concentrado en este tema a la hora de solicitar la etiqueta ecológica. Los consumidores escandinavos se fijan mucho en el origen de la carne y el pescado, también dentro de los comercios.

P: ¿Con qué frecuencia se auditan las compañías que han recibido licencias para ver si cumplen los criterios?

R. de Bjorn-Erik Lonn: La licencia únicamente se concede después de una auditoría in situ y su validez está ligada a la versión de los criterios utilizados. Durante el periodo de validez, se realizan una serie de comprobaciones mediante un programa de cumplimiento que se concentra en los temas principales. Para los servicios, se tiene que enviar un informe anual (por ejemplo, del consumo de agua y electricidad).

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Iniciativas privadas

- **Códigos de buena conducta de la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental (ISEAL), Caitlin Peeling, Directora de Afiliación y Servicios, ISEAL Alliance – [Presentación](#)**

ISEAL es una organización de miembros fundada en 2002. Su objetivo es hacer que las normas voluntarias de sostenibilidad sean más eficaces. Proporciona recursos técnicos públicos para desarrollar sistemas creíbles. Se concentra en promover la innovación para producir soluciones sostenibles fiables.

En 2013, tras una serie de consultas mundiales con las partes interesadas, se publicaron los Principios de Credibilidad de ISEAL. Estos Principios, se aplican a los sistemas de certificación convencionales, pero también de forma más amplia. Su objetivo es promover las prácticas creíbles en un gran número de iniciativas. Suponen un punto de partida accesible y fácil de comprender para una gran variedad de partes interesadas.

Crear un sistema de normas no consiste en establecer únicamente una norma voluntaria. También es importante supervisar los criterios y la trazabilidad dentro del mercado. Uno de los aspectos más importantes para que una declaración sea creíble es que se pueda hacer un seguimiento y valorar su impacto. ISEAL ha publicado tres códigos de buenas prácticas.

El Código de Impactos es el núcleo duro de la iniciativa. Ayuda a definir las estrategias y su seguimiento. Promueve una mayor eficacia a la hora de conseguir impactos sociales y ambientales. Fomenta una comunicación creíble. El Código de Establecimiento de Normas ayuda a planear, establecer y revisar las normas, de forma que generen confianza y sirvan de apoyo. Es un enfoque gradual que promueve la participación de las partes interesadas y su representación. Fomenta el desarrollo de normas relevantes para el mercado. El Código de Confianza establece un marco para garantizar la sostenibilidad sobre el terreno. Promueve el desarrollo de un enfoque óptimo y ayuda a asegurarse de que los resultados de las actividades de cumplimiento son consistentes e imparciales. Promueve el aprendizaje de las actividades de confianza para obtener más perspectivas.

ISEAL elabora Guías de Buenas Prácticas sobre declaraciones y referencias. Las declaraciones tienen que estar claramente ligadas a la estrategia y el contenido de la norma. Los compradores

deben estar informados, independientemente de si son una empresa o un consumidor. Las declaraciones deben incorporar un sistema de seguimiento y evaluación. En lo que respecta a la innovación, ISEAL se concentra en la gobernanza de los datos y el acceso a los recursos para mejorar la forma en que se comparten los datos, los modelos de evaluación y entender mejor cómo se pueden promover cambios a través de las estrategias de mejora.

Para cumplir con los códigos ISEAL hay que concentrarse en tres áreas: declaraciones fiables en cadenas de suministro complejas; medición e información del impacto y la eficacia; y mejorar el modelo normativo.

Sesión I: Introducción e iniciativas públicas y privadas

- Iniciativas privadas

- **Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles, Hugo Byrnes, Vicepresidente de Integridad de Productos, Ahold Delhaize / Miembro de la Junta Directiva de GSSI – [Presentación](#)**

El objetivo de la Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles (GSSI, por sus siglas en inglés) es garantizar la confianza en la oferta y promover los productos pesqueros certificados, además de la mejora de los sistemas de certificación de la pesca. GSSI es una red mundial de empresas que trabajan con todo tipo de sistemas de certificación, además de organizaciones gubernamentales y ONG.

GSSI dispone de tres proyectos: la Herramienta de Referencia Global, la Herramienta de Referencia Social SSCI-GSSI y el MAPA de pescados y mariscos. La Herramienta de Referencia está basada en los criterios de la FAO. Se trata de un proceso continuo de mejora. Incluso después de reconocer un sistema específico, se hace un seguimiento continuo para asegurarse de que el trabajo encaja con los criterios. Los sistemas reconocidos por GSSI son nueve.

En el contexto de las referencias mundiales, el Foro de Bienes de Consumo acoge la Iniciativa Global para la Seguridad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés), dedicada a la seguridad alimentaria, y la Iniciativa de la Cadena de Suministro Sostenible (SSCI, por sus siglas en inglés), dedicada a sostenibilidad social. GSSI se concentra en los pescados y mariscos. La Herramienta de Referencia Social utiliza criterios desarrollados para el sector de la transformación. Las normas pueden compararse con estos criterios. En el futuro, se van a desarrollar criterios específicos para la acuicultura y la pesca salvaje.



Se está elaborando un MAPA de pescados y mariscos de GSSI en el que se analizarán las pesquerías que no disponen de certificados y la producción de acuicultura a nivel mundial. Este MAPA se podrá utilizar para colmar la laguna de conocimientos existente, informar, adquirir compromisos de mejora y asegurarse de que las partes interesadas colaboran utilizando un mismo lenguaje. Si se es demasiado exigente se corre el riesgo de perder el vínculo con la producción en aquellos países que no pueden cumplir con dichos criterios, lo que haría que no pudiera seguir mejorándose. El MAPA de pescados y mariscos se está desarrollando y se encuentra en la fase piloto. Su lanzamiento e implantación están previstos en 2021.

GSSI es una iniciativa privada, pero coopera estrechamente con instituciones gubernamentales y semigubernamentales.

Sesión I: Introducción e Iniciativas públicas y privadas

- Iniciativas privadas

- **Guías de Pescados y Mariscos Sostenibles, Karin Bilo, Directora, Normas Globales de Certificación para la Pesca, WWF – [Presentación](#)**

La Metodología Común de Evaluación se basa en el análisis de la información científica disponible sobre la pesca con el objetivo de asesorar al máximo a los consumidores y minoristas sobre especies concretas por zona y sistemas de pesca.

Los principios directores se basan en que las poblaciones de peces estén sanas y sean abundantes; que la pesca minimice las capturas accesorias; que se gestione de forma que promueva la productividad a largo plazo de todas las especies afectadas; y que se realice de forma que los impactos sobre los fondos marinos se reduzcan, preservando sus funciones ecológicas y funcionales. La Metodología Común de Evaluación traduce estos principios en tres categorías de evaluación: 1) impacto sobre las especies/poblaciones, 2) impacto sobre otras especies, el hábitat y el ecosistema y 3) eficacia de la gestión. Esto se traduce en 14 cuestiones, cada una de las cuales se basa en una serie de factores que hay que evaluar, además de un rango. Como resultado se obtienen un número y un código de color.

La evaluación la realiza un evaluador externo debidamente formado. Para ello, utiliza la literatura existente y las evaluaciones de poblaciones de peces. Los evaluadores adoptan un enfoque cauteloso, que incluye análisis públicos y comentarios. Ni la Metodología Común de Evaluación ni la certificación cubren los aspectos relacionados con la sostenibilidad social o económica de las pesquerías. La Metodología Común no analiza a los pescadores o los productos de forma individual. Se trata de un análisis de una especie en concreto dentro de una zona con un sistema de pesca determinado. Tampoco permite que las empresas elaboren declaraciones de productos.

La Guía de Pescados y Mariscos, que sirve de base de datos para la evaluación, incluye 3400 (re)evaluaciones de capturas salvajes y 200 de acuicultura y se actualiza anualmente. La base de datos no es pública, pero está disponible para los socios y se puede solicitar un resumen de esta. Constituye el pilar de las guías para proporcionar asesoramiento al consumidor, se utiliza en los proyectos de mejora y también para el trabajo corporativo. Sus recomendaciones a los consumidores gozan de amplio reconocimiento. El objetivo es adoptar mejores decisiones sobre pesca.

27 países producen guías de pescados y mariscos. Algunos las actualizan anualmente y otros cada dos años. Las guías están adaptadas al mercado y se concentran en las especies de mayor



consumo. Una aplicación en línea permite que WWF proporcione más información y contenido, incluyendo información sobre el contexto y experiencias. Es importante dejar un margen para continuar mejorando.

En lo que respecta al trabajo corporativo, WWF analiza toda la oferta de pescados y mariscos de las empresas, desarrolla objetivos sostenibles claros y con plazos concretos y publica información sobre los compromisos, además de analizar los avances realizados cada dos años. La Metodología Común de Evaluación también se puede utilizar en los proyectos de mejora.

Sesión I: Introducción e Iniciativas públicas y privadas

- **Iniciativas privadas**
 - **Preguntas y respuestas**

P: Desearía más información sobre la referencia que compara las guías de pescados y mariscos y MSC.

A. de Karin Bilo: Fue una referencia desarrollada por el Acuario de Monterey Bay, que comparaba su metodología con la norma de MSC.

P: Existen pesquerías certificadas clasificadas como amarillas o rojas y pesquerías que han suspendido que están en amarillo o en verde.

R. de Karin Bilo: Así es. Existen resúmenes de las evaluaciones. A veces, las comparaciones son distintas, dado que WWF no se está concentrando en buques específicos como la norma MSC. Al analizar una especie en una región con un método específico no se llega al mismo grado de detalle.

P: Las guías de pesca no realizan declaraciones sobre pesquerías o empresas individuales y no hay una cadena legal o trazable, lo que quiere decir que no es una declaración de producto. ¿Cómo van a utilizarlo entonces los consumidores de forma eficaz para adoptar decisiones sobre sus compras? Además, ¿cómo pueden estar seguros de que las guías son correctas, si no pueden ver la información o saber quién ha realizado las evaluaciones?

R. de Karin Bilo: Se pueden utilizar para tomar decisiones de compra informadas, si se encuentra la información. WWF solicita a los consumidores que se planteen el origen y los sistemas utilizados. El hecho de que la base de datos no esté disponible públicamente es un inconveniente, pero originariamente se utilizaba para asesorar a los socios, cuando WWF revisaba su oferta. Los resúmenes proporcionan una idea suficiente de cómo se realizan las evaluaciones.

P: WWF ha anunciado recientemente que tenía algunas preocupaciones con respecto a la sostenibilidad social de la pesca. ¿Como están teniendo en cuenta todas las normas sociales?

R. de Karin Bilo: WWF está revisando la Metodología Común de Evaluación y planteándose incorporar las normas sociales. Esta es una de las principales razones para actualizar la metodología.

P: ¿Cómo es posible hacerse socio y acceder a la base de datos?

R. de Karin Bilo: Los socios son los socios corporativos que solicitan asesoramiento para mejorar sus prácticas de aprovisionamiento.

P: ¿Cómo se integran los pescadores con los socios corporativos y las iniciativas relevantes?

R. de Karin Bilo: A través de los proyectos de mejora de las pesquerías. Algunas de las oficinas realizan análisis con las partes afectadas e interesadas para que puedan acceder a las evaluaciones preliminares y la literatura científica.

P: ¿Se ha tenido en cuenta el Convenio C188 de la OIT?

R. de Karin Bilo: Sí, WWF está analizando los requisitos de la OIT. WWF ha expresado su preocupación por la falta de diligencia debida en esta cuestión, pero necesita incorporarla a su metodología.

P: ¿Cómo puede garantizar el MAPA de GSSI el mismo grado de credibilidad y fiabilidad a las declaraciones de mejora y las declaraciones sociales que las evaluaciones medioambientales de los sistemas de certificación?

R. de Hugo Byrnes: El MAPA de GSSI no tiene por objetivo ser una herramienta de credibilidad ni garantías. Se trata de informar y de interactuar con los consumidores de los productos de la agricultura y la pesca. La credibilidad es algo de lo que nos ocuparemos en el futuro. Actualmente, se trata de saber en qué punto se encuentran estos productores. La verdadera credibilidad la proporcionan los sistemas de certificación.



Sesión I: Introducción e Iniciativas públicas y privadas

- **Clausura de la sesión**

- **Benoît Thomassen, Presidente del Grupo de Trabajo 3, MAC**

Es posible crear una etiqueta europea de sostenibilidad de los productos del mar. La trazabilidad también es una herramienta de la sostenibilidad. La información también es una herramienta. Es posible que una etiqueta pública funcione con financiación pública y privada. Las etiquetas deben ser creíbles, lo que requiere inversión y control. Se necesita establecer un diálogo entre la empresa certificadora y las pesquerías.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Introducción

- **Benoît Thomassen, Presidente del Grupo de Trabajo 3, MAC**

Existe una gran cantidad de etiquetas en el mercado, tanto públicas como privadas. Lo más importante es que sean creíbles, por lo que algunas son aprobadas por instituciones de alto nivel, tales como GSSI, mientras que otras no dejan de ser una simple pegatina.

La primera sesión se concentró en los aspectos teóricos de las etiquetas de sostenibilidad. La segunda sesión se concentrará en las experiencias de los actores sobre el terreno a lo largo de la cadena de valor: el sector pesquero, el de la acuicultura, el sector transformador y el de ventas.

Posteriormente, habrá dos presentaciones que se concentrarán en los beneficios ambientales y económicos y los impactos del etiquetado.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Experiencias de la cadena de valor

- **Sector pesquero: Sofie Smedegaard Mathiesen, Bióloga, Organización de Productores de los Pescadores Daneses - [Presentación](#)**

En lo que respecta a la importancia del etiquetado ecológico, considero que disponemos de pesquerías sostenibles y bien gestionadas. Las etiquetas ecológicas son una forma de demostrárselo al consumidor y al público en general, como algo añadido a nuestras propias declaraciones de sostenibilidad. Además, garantizan el acceso de los miembros a los mercados y podrían incrementar el precio del pescado. Los pescadores se comprometen a seguir desarrollando pesquerías sostenibles.

En lo que respecta a la elección de MSC, es una de las etiquetas ecológicas más reconocidas por la industria y los minoristas. Goza de una alta credibilidad. Existen tres principios generales. Es accesible a nuestras principales pesquerías. La mayor parte de las pesquerías danesas tienen la certificación MSC. Algunas de estas certificaciones las hacemos nosotros mismos, mientras que para otras tenemos socios extranjeros y colaboramos con sus contrapartes pelágicas.

En lo que respecta a los beneficios de las etiquetas ecológicas, garantizan el acceso al mercado de los miembros. Es una forma de demostrar nuestro compromiso con las pesquerías sostenibles y dar credibilidad a nuestra declaración de sostenibilidad de las pesquerías danesas. Todas las partes interesadas pueden colaborar en el proceso de desarrollo de las normas.

En lo que respecta a sus limitaciones, está abierto a todas las partes interesadas pero requiere mucho trabajo. Las pesquerías pequeñas o los clientes de menor tamaño pueden carecer de suficientes recursos como para completar el proceso. No siempre reconocen que la gestión de la Unión Europea sea suficiente para declarar la sostenibilidad de la pesca. Las especies más jóvenes no encajan plenamente en la norma. Todavía se está debatiendo mucho acerca de lo que significa la pesca sostenible.

Sobre los costes asociados a la certificación de las pesquerías por MSC, una evaluación puede ir desde los 15.000 hasta los 165.000 €. También pueden surgir costes por la participación de las partes interesadas y las evaluaciones por pares. Si surge una objeción con respecto a una pesquería, también supone una cantidad de dinero significativa. Acceder a los datos necesarios para la certificación puede conllevar costes. Además, es necesario pagar a gestores e investigadores para que realicen visitas in situ y evalúen adecuadamente la pesquería. Cada año

se realizan auditorías de seguimiento, lo que puede costar entre 2000 y 35.000 €. Varía en función de la pesquería y las condiciones aplicables. Además, pueden existir costes adicionales, como las auditorías rápidas, los controles y la elaboración del proyecto para acceder a las condiciones. No todos los proyectos son relevantes para los gestores y científicos, por lo que puede ser difícil garantizar su financiación e implicación.

Las pesquerías son muy distintas en todo el mundo y se enfrentan a distintos desafíos, pero un sistema de etiquetas ecológicas global necesita y aspira a abordar todas las preocupaciones, lo que a veces requiere que algunas pesquerías tengan que realizar trabajos adicionales (y en cierta medida innecesarios) que conllevan costes añadidos. Las normas y los reglamentos de la Unión Europea se han creado para garantizar una pesca sostenible. Sin embargo, la norma MSC no siempre reconoce que esto sea suficiente ni la gestión apropiada.

Las pesquerías de proyectos de mejora pesquera que reciben apoyo del MSC son tan sostenibles como las certificadas por MSC. Acuerdo de zonas de veda en caso de objeciones a una pesquería que está siendo certificada por MSC, es decir, evitando un periodo de consulta adecuado de otras partes interesadas, lo que no constituye el mejor ejemplo de una buena gestión. Además, puede interferir con los mercados, lo que suscita grandes preocupaciones. Parte de las declaraciones de sostenibilidad están vinculadas a certificaciones, por lo que, cuando una pesquería no es aprobada por MSC, el público en general entiende que ya no está bien gestionada y que se está produciendo sobrepesca. Esto no ayuda a que los clientes de la pesca adopten un discurso responsable sobre la pesca en general.

Como reflexión, siempre cabe plantearse el nivel de las expectativas. Hay quienes creen que MSC es cada vez más exigente, cuando no hay suficientes pesquerías en el programa, por lo que básicamente se limita a certificar una y otra vez a las mejores pesquerías. En tanto que clientes de la pesca, nos preocupa el futuro de MSC, dado que algunas de nuestras principales pesquerías ahora están certificadas con muchas condiciones, algo que antes no era así. Si el grueso de las pesquerías europeas bien gestionadas no encaja en la norma, podemos vernos forzados a decidir abandonar el programa, dado que mantener la certificación requiere demasiado esfuerzo.

Para las pesquerías siempre va a ser un riesgo dejar que un sistema de etiquetado ecológico establezca las normas con respecto a lo que constituye pesca sostenible, en lugar de dejar que los responsables de la Unión Europea y las pesquerías establezcan esta norma. De acuerdo con la etiqueta orgánica de la UE, un agricultor siempre puede saber si su producción es orgánica. Sin embargo, los pescadores pueden ser sostenibles y dejar de serlo de la noche a la mañana.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Experiencias de la cadena de valor

- **Sector de acuicultura. Etiqueta ASC: Comparación entre la legislación belga y la europea Javier Ojeda, Secretario General, FEAP - [Presentación](#)**

Existen numerosas etiquetas que se concentran en la calidad, el origen, la sostenibilidad, el respeto a los delfines, la producción orgánica, etc. La más completa de ellas es la de ASC. En Bélgica, es la más común en los supermercados, sobre todo para la trucha. Se basa en cinco pilares: biodiversidad, alimentación, contaminación, salud de los peces y cuestiones sociales.

En lo que respecta a la biodiversidad, de acuerdo con ASC, las explotaciones no deben encontrarse en zonas Natura 2000. De acuerdo con la legislación valona, se han eliminado las explotaciones de estas áreas y deben minimizarse los escapes de peces. Además, el operador debe asegurarse de que se introduce un sistema de control para evitar los escapes. Las truchas alóctonas no deben introducirse en las aguas donde no estaban presentes. Hace más de 70 años que la trucha arco iris se cría en valonia. La ingesta máxima de agua es del 50%. La legislación valona es más exigente.

De acuerdo con ASC, debe minimizarse el uso de harina de pescado. Debe garantizarse la trazabilidad del origen de la harina de pescado y de la semilla de soja. La harina utilizada en valonia ha sido certificada por ASC. En lo que respecta a la contaminación, deben medirse una serie de parámetros a intervalos regulares. La legislación valona impone límites estrictos. En lo que respecta a la salud de los peces, un veterinario tiene que desarrollar un plan de gestión de riesgos. Las explotaciones valonas se comprueban dos veces al año y además reciben visitas de un veterinario. Está prohibido el tratamiento antibiótico preventivo. En Bélgica, está prohibido el tratamiento antibiótico que no sea prescrito por un veterinario. En lo que respecta a las cuestiones sociales, incluyen la prohibición del trabajo infantil y del trabajo forzoso, la necesidad de un entorno laboral seguro, un salario digno y la regulación de los tiempos de trabajo. El marco legislativo belga y el europeo son mucho más estrictos que el de ASC. La etiqueta de ASC requiere abonar una cantidad fija anualmente, además de otro importe en función del volumen.

Para poder usar el logo de ASC, toda la cadena de valor debe estar certificada. Por tanto, tienen que certificarse tanto los proveedores como los transformadores. En valonia, la trucha arco iris con la etiqueta de ASC no supone ningún valor añadido. Por otro lado están los costes adicionales, que no siempre se recuperan. En Europa, en el caso de la acuicultura de agua dulce, estas etiquetas de sostenibilidad sólo traen mejoras a las producciones no europeas.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Experiencias de la cadena de valor
 - **Sector transformador: Mike Mitchell, Director, Fair Seas Limited, en representación de la industria de pescados y mariscos del Reino Unido - [Presentación](#)**

Las etiquetas ecológicas se pueden utilizar para informar directamente a los consumidores acerca de la sostenibilidad de un producto, pero también como parte de la diligencia debida de la cadena de suministro y para mitigar riesgos. Para tener valor, las etiquetas ecológicas deben gozar de credibilidad. El sistema de referencia de GSSI se utiliza para determinar la credibilidad de las etiquetas. No todos los productos marinos pueden llevar una etiqueta ecológica. Algunos no quieren participar en el sistema de etiquetado ecológico. Algunos minoristas no quieren utilizar una etiqueta ecológica incluso cuando los productos provienen una pesquería certificada. Se necesita adoptar un enfoque consistente. Es esencial, tanto para proteger a las empresas que hacen declaraciones como para reducir la confusión de los consumidores. El principio básico es no inducir a error al consumidor. Al igual que sucede con la seguridad alimentaria, la sostenibilidad de los alimentos es un interés común, con lo cual es un elemento precompetitivo a la hora de establecer los criterios para las comunicaciones empresa a cliente.

La Sustainable Seafood Coalition incluye a grandes minoristas, transformadores de valor añadido, importadores y federaciones. Se trata de una plataforma amplia y colaborativa para alcanzar normas comunes sobre cómo declarar la sostenibilidad a los consumidores. SSC ha desarrollado unos códigos de prácticas voluntarios. Se crearon como consecuencia de la falta de legislación sobre autodeclaraciones medioambientales. Los códigos se crearon conjuntamente y de forma precompetitiva por la industria en colaboración con la ONG ClientEarth. Las decisiones de aprovisionamiento y las declaraciones de responsabilidad ambiental están determinadas por dos procesos de árboles de decisiones basados en el riesgo (uno para las pesquerías de captura salvajes y otro para la acuicultura) con una serie de recomendaciones dentro de cada código. En función del resultado de la evaluación de riesgos se pueden obtener dos declaraciones: responsable y/o sostenible.

La sostenibilidad tiene que ver con evaluaciones empíricas sobre el estado de los recursos, mientras que la responsabilidad está relacionada con el comportamiento empresarial. Las etiquetas ecológicas se han convertido en una herramienta para aceptar una declaración de sostenibilidad. Las declaraciones voluntarias de responsabilidad o sostenibilidad ambiental deben basarse en compromisos responsables con iniciativas creíbles e independientes: normas

de certificación independiente basadas en referencias de GSSI; opinión de un experto independiente; o colaboración en proyectos de mejora de la pesca o la acuicultura transparentes y con plazos determinados. Los sistemas de etiquetado ecológico pueden servir como incentivo y como marco para estas iniciativas de mejora.

Existe una jerarquía de las declaraciones al consumidor. Un producto sostenible procede de una pesquería que ha sido certificada en base a la norma de referencia sobre sostenibilidad de GSSI: existe una cadena de custodia y el producto lleva una etiqueta ecológica. Un producto responsable procede de una pesquería o explotación pesquera que ha sido certificada en base a la norma de referencia sobre producción responsable de GSSI. Un experto independiente y creíble considera que cumpliría con los criterios de certificación y además está participando en un proyecto de mejora de la pesca o la acuicultura transparente y con un plazo determinado.

Cabe cuestionarse qué va a suceder de ahora en adelante y las áreas del mercado que no están cubiertas completamente por las normas existentes. El mercado se orienta cada vez más hacia plataformas comunes y formas conjuntas de asegurar que las cadenas de suministro funcionan atendiendo a las mejores prácticas, por ejemplo, en lo que respecta a los derechos humanos. Para las pesquerías de captura salvaje, resulta muy difícil conseguir una evaluación independiente de una tercera parte de confianza. Existen cuestiones medioambientales y de sostenibilidad, como las emisiones de gases de efecto invernadero de la industria, que quedan al margen de la mayor parte de los sistemas de terceras partes. También existen áreas nuevas que podrían ser exploradas por las declaraciones de sostenibilidad.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Experiencias de la cadena de valor

- **Minoristas: Ondina Afonso, Jefa de Calidad e Investigación / Presidenta del Continente Producers Club, Sonae MC - [Presentación](#)**

La Unión Europea está a la cabeza en sostenibilidad pesquera. La PAC ha sido la herramienta para garantizar que la pesca y la acuicultura son sostenibles. Sin embargo, existen iniciativas de ONG internacionales centradas en el impacto de las pesquerías sobre la diversidad marina. Sonae MC tiene en cuenta las listas elaboradas por WWF, Greenpeace e IUN, que se complementan entre sí. A lo largo del año, sigue la evolución de las tres listas y cuando va a lanzar una nueva especie coteja la información. Las especies mencionadas por dos ONG no se comercializan.

Sonae MC dispone de la oferta más amplia de especies de pescados y mariscos y considera que es importante evitar el consumo de algunas especies. En las tiendas, se proporciona un sistema basado en un semáforo, para ayudar a los consumidores a elegir las especies en función de su impacto ambiental. Mediante un informe anual se evalúa nuestro grado de sostenibilidad, incluyendo disposiciones específicas en los contratos con los proveedores para garantizar que se respetan los criterios de sostenibilidad.

Sonae MC no colabora con productores involucrados en prácticas pesqueras ilegales, valora el pescado de fuentes sostenibles y contribuye a la reducción del consumo de las especies en peligro. Estamos trabajando para proporcionar una mayor trazabilidad al consumidor.

Sonae MC se esfuerza por conseguir una certificación de la cadena de custodia en el año 2020 para productos relevantes, como el bacalao seco, la merluza, la gallineta y el salmón. El bacalao y la merluza se consideran productos importantes de la gastronomía portuguesa. La gallineta y el salmón son productos que cada vez se consumen más. Estos productos provienen de proveedores certificados (ASC y MSC).

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Experiencias de la cadena de valor

• Preguntas y respuestas

P: ¿No sería más sencillo que la Unión Europea adoptara normas de sostenibilidad mundialmente aceptadas en lugar de tener su propia política decidida mediante un proceso político?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Probablemente sería más sencillo, pero no garantizaría una pesca más sostenible a nivel local. En todo el mundo habría diferentes opiniones sobre cómo gestionar la pesca y los ecosistemas. Por tanto, es necesario disponer de una gestión regional/local.

P: ¿Perder la certificación de MSC tiene un impacto negativo si lo comparamos con los costes iniciales de certificación para el pescador?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Depende mucho de si la pesquería que ha sido suspendida por MSC dispone de otro cliente de pesca certificado. Si todas las pesquerías pierden su certificado, la mayor parte de los compradores seguirán interesados en el pescado de sus mercados. Otras veces, los minoristas están acostumbrados a los certificados de MSC, por lo que los pescadores tienen dificultades para acceder al mercado.

P: Imagino que, para ustedes, los beneficios superan los costes, de no ser así, no estaría certificada. ¿Puede comentarnos algo al respecto?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Principalmente es para que los miembros tengan acceso a los mercados. MSC es la mejor norma disponible sobre sostenibilidad que goza de credibilidad. Sin embargo, no siempre reconoce las prácticas europeas.

P: ¿Dispone de alguna cifra para ilustrar la diferencia del rendimiento de los proveedores de los minoristas de la Sustainable Seafood Coalition frente a los que no lo son?

R. de Mike Mitchell: Es difícil cuantificar los rendimientos comerciales por las prácticas sostenibles. En el Reino Unido, todos los principales minoristas, salvo uno, son miembros de la Sustainable Seafood Coalition. Si uno quiere ser proveedor de un minorista del Reino Unido tiene que cumplir con los códigos de prácticas, así que no conlleva un aumento de precio. Es un requisito previo para vender los productos a grandes empresas.

P: La jerarquía de la declaración parece un verdadero desafío. ¿El principal objetivo es que la etiqueta ponga sostenible o responsable?

R. de Mike Mitchell: En la práctica, la jerarquía no es difícil. Existen dos tipos de declaraciones. En las encuestas a los consumidores, la sostenibilidad recibe la mayor puntuación. No todos los productos pueden llevar una declaración de sostenibilidad. No existen productos de acuicultura que puedan llevarla. Las marcas de pescados y mariscos y los minoristas desean mensajes consistentes, por lo que casi todos los minoristas del Reino Unido buscan una oferta de productos pesqueros 100% responsables. Para que todas las categorías de productos lleven el mismo mensaje hay que optar por la declaración de responsabilidad.

P: ¿Considera que una certificación auditada por terceras partes sería una respuesta apropiada para las declaraciones marítimas de derechos humanos en el mercado?

R. de Mike Mitchell: No creo que los minoristas y las marcas de pescados y mariscos tengan interés por hacer una declaración sobre derechos humanos. Declarar que no se ha producido esclavitud durante la producción resultaría escandaloso. Nunca va a ser una declaración para los consumidores. Sin embargo, siempre está bien guardárselo en la manga como garantía profesional. La certificación por flotas es uno de los sistemas que se están desarrollando, por ejemplo con el Plan de Pesca Responsable. Incluso en tierra firme, resulta difícil auditar los derechos humanos. Existen una serie de empresas terrestres certificadas y auditadas de otros sectores que violan los derechos humanos. La certificación de terceras partes es una opción, pero se necesitan más herramientas para escuchar a los trabajadores de la industria pesquera y detectar las señales de peligro. El trabajo en la mar se presta especialmente a abusos de derechos humanos, porque es difícil realizar inspecciones y visitas.

P: ¿Dónde podemos encontrar una lista de las etiquetas ecológicas disponibles? ¿Cuáles incluyen aspectos sociales?

R. de Ondina Afonso: Usamos un semáforo, basado en las prácticas de la pesca. En Portugal, existe mucha pesca artesanal. Esta información se proporciona a las grandes superficies de las grandes ciudades. Los consumidores solicitan cada vez más información sobre el origen y de otro tipo a pesar de que a veces no saben interpretarla. A finales de año, evaluamos las cantidades vendidas, lo que nos

P: ¿Podría servir un método de etiquetado europeo para reducir costes, aumentar la cantidad de etiquetas y promover la sostenibilidad?

R. de Mike Mitchell: Esto conllevaría una serie de desafíos. La Unión Europea es responsable de gestionar sus pesquerías. Si existiera un método europeo para certificar la sostenibilidad, algunos pescadores europeos no cumplirían los requisitos. Esto derivaría en una etiqueta ecológica de sostenibilidad que respondería por la sostenibilidad de algunas pesquerías de gestión europea, lo que pondría a la UE en una situación comprometida y generaría conflictos de interés, teniendo cuenta el papel de los gestores y certificadores.

P: Si los políticos siguen las recomendaciones del CIEM, ¿no estarán cumpliendo también con las de MSC?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Normalmente depende de la situación de la población de peces.

P: ¿Incluirá Sonae MC otras especies en su certificación, en concreto los peces salvajes de las Azores?

R. de Ondina Afonso: Sonae MC se concentra en las cuatro especies mencionadas anteriormente, que se revisarán el año que viene, por lo que todavía no es posible incluir especies adicionales.

P: ¿Cómo se valora la sostenibilidad socioeconómica en la certificación? La mayor parte de los productos pesqueros que se comercian en la UE provienen de productores de terceros países. ¿Cómo se puede certificar estos productores en igualdad de condiciones?

R. de Ondina Afonso: En Portugal, se consume mucho pescado fresco. El pescado importado es congelado. Con proyectos como la cría de panga en el Algarve, el objetivo es contrarrestar la tendencia a importar. Para los productos congelados, existe una asociación con laboratorios específicos de terceros países para certificarlos y auditarlos. Por ejemplo, la gamba procedente de África. El departamento de calidad también dispone de una lista de comprobaciones. Sonae MC cuenta con un equipo que visita a los proveedores para validar el documento recibido. La colaboración con laboratorios locales tiene por objetivo garantizar que los productos adquiridos respetan la sostenibilidad, incluyendo los elementos sociales. De no existir este tipo de asociaciones sería imposible garantizar un abastecimiento responsable.

P: ¿Tiene algún ejemplo real en el que se haya cumplido la recomendación del CIEM, pero no se ha recibido la certificación de MSC?

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Existe el ejemplo de una pesquería de bacalao del Mar del Norte que suspendió la norma MSC, pero que a pesar de ello siguió siendo una pesquería legal con una cuota que cumplía la recomendación del CIEM. Para un cliente pesquero puede ser frustrante y difícil de explicar que su pesquería es legal y cumple con el CIEM, pero que la situación de la población hace que no pueda recibir la certificación de MSC.

P: ¿Se puede considerar que la C188 de la OIT es la norma de las etiquetas ecológicas sociales?

R. de Mike Mitchell: Estoy de acuerdo en que la C188 de la OIT se está utilizando como base durante las primeras fases de los sistemas para certificar la justicia social y los derechos humanos. Igual que el Código de Conducta de la FAO se ha convertido en la base para muchos certificados de pesca responsable, la C188 será la base de las evaluaciones de derechos humanos del sector pesquero.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Beneficios ambientales e impactos:

- **Dra. Eva Papaioannou, Investigadora Posdoctoral Asociada, Centro Helmholtz de Investigación Oceánica, GEOMAR - [Presentación](#)**

Para que las etiquetas ecológicas desarrollen todo su potencial, es esencial definir las características que deben cumplirse para maximizar sus beneficios y minimizar sus impactos sobre el entorno marino. Para ello, es necesario analizar los puntos fuertes y las limitaciones de los sistemas de certificación actuales, para proponer mejoras, y debatir el papel de la política y los mercados a la hora de promover y utilizar etiquetas ecológicas de pesca sostenible.

Los sistemas actuales de etiquetas ecológicas se basan en tres principios para evaluar la sostenibilidad de las pesquerías: 1) la situación de las poblaciones de peces; 2) el impacto medioambiental de la pesca; 3) la eficacia del marco de gestión. Para determinar la eficacia de los sistemas de etiquetado ecológico, hemos evaluado a las pesquerías certificadas por MSC con respecto a estos tres temas principales. Hemos analizado 174 pesquerías certificadas por MSC del año 2019.

En relación con el primer principio, la situación de las poblaciones de peces, los resultados preliminares sugieren que una gran cantidad de pesquerías certificadas tenían una tasa de mortalidad (F) superior a F_{ms} o una biomasa (B) inferior a B_{ms} . Las pesquerías verdaderamente sostenibles, es decir, aquellas con una $F < F_{ms}$ y $B > B_{ms}$, suponían aproximadamente el 54% de las pesquerías certificadas, mientras que el otro 46%, un porcentaje bastante considerable, no cumplía este requisito.

Con respecto al principio número dos, el impacto medioambiental de la pesca, los resultados indican que la mayor parte de las pesquerías certificadas ($n=76$) utilizaban redes de arrastre en contacto con el fondo marino y la contribución de prácticas pesqueras más sostenibles era poco significativa. Estudios anteriores también indican que las pesquerías certificadas con frecuencia se asocian a capturas accesorias de especies en peligro, amenazadas y protegidas, algo que también se ha constatado en el caso de las pesquerías con planes de gestión sólidos. En algunos casos, el impacto de las pesquerías certificadas sobre las poblaciones de mamíferos marinos era comparable al de las pesquerías no certificadas. Este es un aspecto importante que hay que tener en cuenta en el contexto de la revisión de la Norma de Pesca de la MSC. Puede ser útil disponer de una definición consistente de las especies en peligro, amenazadas y protegidas, pero también debe tenerse en cuenta la especificidad de las poblaciones concretas.

Para mejorar los sistemas actuales de etiquetado ecológico y asegurarse de que realmente marcan la diferencia, es esencial que sólo se certifique a las pesquerías que son verdaderamente sostenibles. Si las poblaciones de peces dan signos de sobrepesca y superan los niveles de RMS, debería suspenderse o retirarse su certificación. En el caso de las poblaciones diezgadas o con sobrepesca, la certificación únicamente debería producirse después de indicios claros de recuperación (en lugar de concederla con condiciones). Con respecto a los impactos medioambientales, la certificación debería suspenderse o retirarse cuando una pesquería utilice artes de pesca destructivas y/o pesque dentro de áreas marítimas protegidas. La acumulación de impactos y el cambio climático también deben tenerse en cuenta, de acuerdo con los objetivos de la nueva Estrategia Europea sobre la Biodiversidad.

Cabe recordar que pesquerías con normas de sostenibilidad significativamente distintas pueden obtener el mismo certificado, lo que pone en riesgo el papel de las etiquetas ecológicas, dado que no suponen ninguna ventaja comparativa para las pesquerías verdaderamente sostenibles. Esto puede llevar a la pérdida de la confianza del consumidor y generar distorsiones del mercado. Es importante asegurarse en cada caso de que se informa claramente al consumidor acerca de los sistemas de certificación, porque se puede perder su confianza y puede tener un impacto negativo para los minoristas y comercios.

En lo que respecta al papel de las políticas, en muchos casos las disposiciones existentes (por ejemplo, la PPC) son más estrictas que los criterios de las etiquetas ecológicas. Es importante recordar que los cambios de los ministros europeos sobre las cuotas tienen implicaciones para las pesquerías certificadas. Un aumento de la cuota asignada puede derivar en una pérdida de la prima para las pesquerías con certificados sostenibles y también podría incentivar la sobrepesca y, como resultado, una pesquería certificada podría decidir retirarse del programa de certificación.

El papel del mercado consiste en orientar las compras hacia estas sencillas normas y únicamente aceptar las etiquetas ecológicas que descarten la sobrepesca y las artes de pesca destructivas. El mercado también debe promover la diversificación de las especies y el desarrollo de mercados para especies secundarias que actualmente tienen un escaso valor comercial.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Beneficios ambientales e impactos

• Preguntas y respuestas

P: Gracias por mencionar la necesidad de seguir desarrollando sistemas para proteger a la vida marina. Es importante tener en cuenta el desarrollo de nuevas tecnologías dentro de la industria, además de las etiquetas ecológicas. En estos momentos, el cambio climático está cambiando la pesca. Es necesario seguir trabajando para que las pesquerías sigan siendo sostenibles.

R. de Dr. Eva Papaioannou: Este es un tema muy importante. Con la creciente abundancia de pesquerías, hay que tenerlo en cuenta. Es importante recordar que los niveles de RMS se han establecido asumiendo unas condiciones estables.

P: La presentación no ha mostrado el impacto de la certificación. Puede ilustrar el impacto de las pesquerías. Si los temas mencionados no se abordan dentro de un contexto de gestión, lo interesante sería comprender qué sucede como resultado de la certificación. La certificación genera cambios. Por ejemplo, las pesquerías necesitan reducir su impacto sobre las poblaciones de peces y con las capturas accesorias. ¿Han analizado ustedes esta cuestión? ¿Han analizado otros sistemas de certificación? Su conclusión de que la política europea es más estricta contradice la opinión generalizada.

R. de Dr. Eva Papaioannou: La presentación se basa en un contexto más global desde la perspectiva del consumidor. Cada pesquería puede haber progresado en objetivos específicos. Es importante recordar que, cuando se habla de la sostenibilidad de los recursos o de las especies en peligro, amenazadas o protegidas, pueden surgir limitaciones. Yo no participé en el análisis de los otros sistemas de certificación, dado que MSC es el más visible y el más extendido dentro de la industria. Desde diversas perspectivas, la política de la Unión Europea es más estricta en lo que respecta a la sostenibilidad de las poblaciones y las especies en peligro, amenazadas o protegidas.

R. de Sofie Smedegaard Mathiesen: Depende de los aspectos de las pesquerías que se tengan en cuenta. En algunos casos, MSC puede ser más estricto y en otros lo es la política de la Unión Europea.

P: En tanto que análisis dinámico, la respuesta no está completamente clara.

R. de Dr. Eva Papaioannou: No se trata tanto de un análisis dinámico. La información presentada es un resumen de la situación a finales de 2019 para las pesquerías certificadas, que incluye las poblaciones que pescaban y los objetivos de mortalidad de los peces y biomasa en niveles RMS.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- **Beneficios comerciales, costes y limitaciones:**
 - **Dr. José Luis Fernández Sánchez, Profesor, Administración de Empresas, Universidad de Cantabria - [Presentación](#)**

Las etiquetas ecológicas de los productos marinos son certificados que se conceden a aquellos productos que se han obtenido generando el menor impacto posible sobre los ecosistemas marinos. Sin embargo, para conseguir la sostenibilidad medioambiental no debe perderse de vista la importancia de la sostenibilidad económica y social. Dentro de los sectores de la pesca y la acuicultura hay personas y empresas.

En lo que respecta a los beneficios del etiquetado ecológico, permite que los consumidores identifiquen fácilmente los productos ecológicos del mercado, reduciendo los desequilibrios de información y los costes de transacción, lo que implica que se invierte menos en buscar estos productos. Se trata de un instrumento de comercialización para la diferenciación de productos (vertical) y la segmentación de clientes, lo que permite obtener un beneficio económico o un precio superior (premium). La certificación ambiental transmite una señal positiva a los actores externos, lo que puede mejorar la imagen corporativa de las empresas y su reputación y, con ello, las ventas y los ingresos de las empresas. En algunos casos, actúa como barrera de acceso al mercado para los competidores actuales y los potenciales (por ejemplo, en los espacios de venta, importaciones), lo que permite mantener o aumentar la cuota de mercado de las empresas. En otros casos, permite entrar en nuevos mercados rentables (canales HORECA, países desarrollados, etc.), lo que aumenta las ventas y los ingresos de las empresas.

En cuanto a las desventajas del etiquetado ecológico, las certificaciones medioambientales implican costes administrativos o de gestión (antes, durante y después de la primera auditoría). Estos costes pueden ser muy altos para las pequeñas empresas o productores. Una certificación ambiental requiere un gran esfuerzo organizativo de las empresas o socios del proyecto (por ejemplo, controles, inspecciones, etc.).

En el marco de un primer análisis empírico (caso uno), se ha enviado un cuestionario sobre la utilización del etiquetado ecológico y otras certificaciones a diversas empresas europeas de la cadena de suministro de pescados y mariscos. Se recibieron pocas respuestas, por lo que los resultados no son relevantes desde el punto de vista estadístico. Sin embargo, dada la falta de estudios, proporcionan una idea de la utilización del etiquetado. Una de las preguntas fue la razón para utilizar las certificaciones o etiquetas. La principal razón fue mejorar la reputación de

la empresa. Otra fue la presión de los consumidores, sobre todo para las empresas transformadoras y comerciales. Además, acceder a nuevos mercados. En lo que respecta a los problemas para utilizar las etiquetas y certificaciones, el principal son los costes administrativos y de certificación. Para las grandes empresas, también fue difícil elegir una etiqueta. Las principales razones por las que las empresas todavía no han decidido utilizar etiquetas o certificaciones fueron el trabajo administrativo y los costes de certificación. Para las empresas de menor tamaño, también la falta de información suficiente. En lo que respecta al impacto de la etiqueta o el certificado sobre los ingresos de las empresas y sus márgenes de beneficio, en el caso de algunas empresas de la acuicultura y la pesca sus ingresos fueron superiores a la media. Para las empresas de menor tamaño, el beneficio fue menor.

Durante un segundo análisis empírico para Globefish (caso dos) sobre la relación entre el etiquetado ecológico y los resultados obtenidos por la empresa, se escogió una muestra de empresas españolas de la industria pesquera, incluyendo empresas con y sin certificado de MSC de la base de datos SABI. En 2005, ninguna de las empresas tenía la certificación MSC y, en 2010, la mayoría disponía de él. Mediante diversos métodos estadísticos, se demostró que al obtener la certificación MSC la empresa aumentaba su rendimiento sobre los activos en un 2%, lo que supone un impacto positivo. El impacto sobre los rendimientos de ventas también se situaba en torno a un 2%. El impacto sobre la cuota de mercado es positivo, pero no significativo.

Un tercer análisis empírico (caso 3), que se publicará en breve en Marine Policy, analiza el impacto de la certificación MSC sobre el pulpo asturiano, concentrándose en los precios premium. Existen pruebas fehacientes de que, en el mercado minorista, los productos marinos con etiquetado ecológico se benefician de precios premium. Sin embargo, todavía existen pocas investigaciones que demuestren su existencia y alcance entre productores o pescadores. Las flotas a pequeña escala o artesanales necesitan obtener precios más altos para compensar que los costes de los certificados ecológicos también son más altos para ellas. Nuestros estudios corroboran la hipótesis de que existe un precio más alto para el pulpo común de Asturias con certificado de MSC. La diferencia de precio se encuentra entre el 15,2% y el 24,6%, dependiendo de cómo se calcule, lo que coincide con los valores encontrados por otros informes.

La flota artesana del pulpo de Asturias comenzó el proceso de certificación de MSC en 2014. Desde 2016, todos los productos están certificados por MSC. La diferencia en el precio desde el año 2016 es significativa. Supone un aumento del precio de entre 1,05 y 1,11 €/kg (15-25% en comparación con el pulpo asturiano sin certificado ecológico). El coste total del proyecto fueron 43.974,5€, aportados por distintas fuentes y socios. Este producto tiene un límite de ventas de



100 t al año. Si el precio se incrementa en un euro por kilo, supone 400.000 € de beneficios en cuatro años. Por tanto, desde el punto de vista económico el proyecto ha resultado beneficioso para los operadores.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- Beneficios comerciales, costes y limitaciones

• Preguntas y respuestas

P: Gracias por la presentación y por compartir los estudios empíricos que ilustran que la certificación MSC se ha traducido en beneficios económicos. Para evaluar el impacto, es esencial analizar los cambios a lo largo del tiempo, algo que echamos en falta en la presentación anterior de GEOMAR. ¿Diría usted que el último caso demuestra que las pesquerías de pequeña escala pueden evaluar los programas de certificación y beneficiarse de ellos?

R. de Dr. José Luis Fernández Sánchez: Los resultados de este estudio y otros anteriores demuestran que puede producirse un aumento de precio para los productores. Este es el único estudio que se ha concentrado en los productores de pequeña escala, por lo que no se puede generalizar. Cabe recordar que se trata de una pequeña pesquería artesanal, que fue la primera en recibir la certificación MSC. Ya no es la única, dado que recientemente se ha certificado una pesquería de pulpo australiano que produce 300 toneladas. Esto demuestra que las pesquerías de pequeña escala están accediendo a los certificados ecológicos, lo que se debe, no sólo al esfuerzo de los pescadores, sino a su colaboración con el GALP y la financiación de la UE y los gobiernos nacionales. Aporta beneficios medioambientales y socioeconómicos para las comunidades locales. Permite que las pequeñas comunidades costeras mantengan sus actividades.

P: ¿Considera usted que la cooperación entre los distintos puertos también ha tenido un impacto? ¿O era algo que ya existía?

R. de Dr. José Luis Fernández Sánchez: Como consecuencia del plan de sostenibilidad introducido por el gobierno de Asturias, el pulpo asturiano ya se producía de forma sostenible antes de 2014. Es un producto con unas características importantes de calidad, que se produce de forma sostenible. El problema ha sido la falta de visibilidad de las ventas. No era posible diferenciarlo del pulpo de otros puertos. Este producto se exporta a las empresas transformadoras y se vende en grandes mercados, como los EE. UU. y Japón, donde la certificación MSC puede darle mucha visibilidad. La etiqueta genera un beneficio económico para los productores.

P: En comparación con los mercados nórdicos, como Alemania y los Países Bajos, la certificación de terceras partes todavía está muy poco desarrollada en España y lo que prolifera es la autocertificación de la industria y los minoristas. ¿Tiene alguna idea de por qué? ¿Está cambiando esta situación?

R. de Dr. José Luis Fernández Sánchez: En España, los productores cada vez prestan más atención a la certificación ecológica, no sólo para el pulpo, sino también para la anchoa, el atún y la sardina. Es una tendencia en alza.



Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- **Clausura de la sesión**

- **Benoît Thomassen, Presidente del Grupo de Trabajo 3, MAC**

Durante la sesión se ha realizado un análisis muy interesante y detallado. La sesión final se concentrará en las actitudes del consumidor y la huella medioambiental y se presentarán varios sistemas de sostenibilidad. Como último tema, se abordará el bienestar animal.



Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- Introducción

- **Benoît Thomassen, Presidente del Grupo de Trabajo 3, MAC**

Los dos últimos días, nos hemos concentrado en el contexto teórico de las declaraciones de sostenibilidad. Además, hemos realizado un análisis práctico de los diferentes impactos, ventajas y desventajas de estas declaraciones para los diversos actores de la cadena de valor.

Durante la tercera sesión, nos concentraremos en la huella ecológica, además de las actitudes del consumidor.

Posteriormente, habrá una breve presentación de cinco sistemas de sostenibilidad para los productos del mar. Este panel estará moderado por Chris Davies, antiguo presidente de la Comisión PECH del Parlamento Europeo. El Sr. Davies orientará el debate planteando preguntas sobre los problemas, los impactos y el desarrollo de los sistemas.

La sesión finalizará con dos presentaciones sobre bienestar animal.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- **Actitudes del consumidor:**

- **Dr. Sterenn Lucas, Profesor, SMART-LERECO, Agrocampus-Ouest - [Presentación](#)**

Cada consumidor evoluciona en un mercado muy específico que es necesario conocer. En Europa, la cantidad de nuevos productos del mar con declaraciones de sostenibilidad varía en función del país. Las declaraciones de sostenibilidad sobre los productos pueden incluir, por ejemplo, producción orgánica, bajo en emisiones, embalajes sostenibles y bienestar animal. En el mercado del Reino Unido, la cantidad de productos comercializados con declaraciones de sostenibilidad es básicamente la misma que los que se comercializan sin ellas. En Francia y Alemania, la cantidad de productos con declaraciones es significativo, mientras que en España e Italia la mayor parte de los productos no incluyen este tipo de declaraciones.

Los productos del mar comercializados con declaraciones sostenibles son cada vez más en todos los países europeos, pero con diferentes contenidos y diferencias entre países y entre especies. Por ejemplo, dentro de la Unión Europea existe un gran interés por la sostenibilidad basada en la huella de carbono, pero el bienestar animal no es tan relevante para los consumidores. Los mercados de pescado y marisco basados en declaraciones de sostenibilidad también son los que tienen una mayor aceptación del consumo responsable en general. Los consumidores que suelen buscar certificaciones de sostenibilidad en los mercados también las buscan para los productos del mar. Las declaraciones de sostenibilidad incorporan múltiples dimensiones y su uso hace que los aspectos medioambientales compitan con otros atributos que tienen en cuenta los consumidores a la hora de tomar decisiones.

En lo que respecta a la motivación del consumidor para adquirir productos sostenibles, las declaraciones de sostenibilidad le informan del impacto medioambiental del producto que compran. También aumenta la confianza en el producto, dado que, sin información, el consumidor no podría adoptar la decisión de comprar productos sostenibles. Si el consumidor confía en la información, estará dispuesto a pagar un precio más alto. Sin embargo, los consumidores reciben múltiples informaciones sobre diversos atributos, tales como la sostenibilidad, la salud, la conveniencia, natural, aspectos sociodemográficos, comercio justo, etc. La sostenibilidad es un atributo importante para un segmento de los consumidores, pero también lo son las declaraciones de salud, que conviven con las preferencias de sostenibilidad. La conveniencia también es fundamental, dado que se considera que es complejo consumir productos del mar a diario. En relación con las características naturales, no existe un consenso sobre la aceptabilidad de los OGM por parte de los consumidores. A la hora de comprar

productos más ecológicos, existen dos criterios fundamentales: las preferencias ambientales y las de salud. Estas motivaciones se ven afectadas por el grado de altruismo del consumidor. Existe un vínculo fundamental entre ambas dimensiones. Por separado, dependerán del grado de altruismo. Generalmente, resulta más caro producir productos ecológicos, lo que se percibe como un indicio de calidad.

En lo que respecta a la predisposición de los consumidores a pagar más por productos sostenibles, declaran que están dispuestos a pagar un precio más alto pero, en la práctica, no siempre es así. Los comportamientos varían en función del país. Existen diferencias entre especies, dado que tienen diversos atributos y los consumidores están dispuestos a pagar más. Las diferencias varían del 5-15%. También hay diferencias basadas en los distintos atributos de sostenibilidad. Es importante informar al consumidor de las dimensiones de la sostenibilidad para que esté dispuesto a pagar un precio más alto. El perfil del consumidor de productos con etiqueta sostenible suele ser una mujer, urbana, de categoría profesional alta y entre 40 y 55 años. Los consumidores están dispuestos a pagar más por los productos congelados ecológicos que llevan estas etiquetas. En todos los países europeos hay categorías de consumidores dispuestas a pagar más por los atributos medioambientales.

En lo que respecta a favorecer las declaraciones sostenibles dentro del mercado europeo de productos del mar, existen obstáculos para el consumo sostenible, como los ingresos, la multiplicación de los niveles de información y el grado de comprensión y la confianza en los sistemas de certificación.

Para fomentar el consumo de productos con declaraciones de sostenibilidad es necesario ayudar a los consumidores a comprender las cuestiones medioambientales relacionadas con los pescados y mariscos, simplificar la información (por ejemplo, mediante una etiqueta europea de sostenibilidad) y proporcionar incentivos que cambien el comportamiento del consumidor.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- **Actitudes del consumidor:**
 - **Preguntas y respuestas**

P: ¿Dispone de alguna investigación sobre la pérdida del certificado para una población de peces importante y el impacto sobre el precio de venta abonado por el consumidor?

R. del Dr. Sterenn Lucas: No dispongo de información al respecto. A la hora de reflexionar sobre los certificados, los consumidores no disponen de mucha información sobre MSC y no son conscientes de que algunas poblaciones han podido perder la certificación. Cuando se retira la certificación, el consumidor pondrá en cuestionamiento todo el etiquetado. En lo que respecta a la confianza en los certificados, es importante plantearse hasta qué punto conocen las etiquetas los consumidores. En Francia, los consumidores no conocen la norma MSC, a pesar de que es la más extendida. Cuando se les pregunta, los consumidores hablan de Pêche Durable, la etiqueta oficial del gobierno francés. En caso de que tenga un efecto adverso sobre una certificación, los consumidores dejarán de confiar en la etiqueta y la rechazarán.

P: ¿Cómo pueden las políticas promover el uso de etiquetas ecológicas?

R. del Dr. Sterenn Lucas: Para promover las etiquetas ecológicas, es necesario trabajar en información al consumidor. Es necesario informar a los consumidores para que sepan de qué se trata y comprendan las diferencias de precio. Los consumidores necesitan confiar en que toda la cadena ha respetado los criterios de la etiqueta. Es necesario informar sobre el contexto medioambiental de los pescados y mariscos. Existen otros métodos para promover los cambios de comportamiento.

P: ¿Se corre el riesgo de que estos productos etiquetados como sostenibles acaben convirtiéndose en productos nicho para los que pueden permitírselo?

R. del Dr. Sterenn Lucas: Por supuesto, uno de los obstáculos son los costes. Sin embargo, en algunos mercados, como en el Reino Unido, cada vez hay más productos con declaraciones de sostenibilidad, por lo que se está convirtiendo en la norma. Es necesario disponer de rangos de precios y concentrarse en aquellos que están dispuestos a pagar más, asegurándose de no excluir al resto. También hay que asegurarse de que existen productos del mar asequibles.

P: ¿No sería mejor un sistema en el que el consumidor pueda acceder a la información por sí mismo? ¿Por ejemplo, mediante un código QR?

R. del Dr. Sterenn Lucas: Eso podría ser una solución. Al comprar el producto, puede que no sea el mejor momento dado que, de media, los consumidores tardan entre 10 y 20 segundos en elegir. Podría facilitar el acceso a la información después de la compra. De este modo, los consumidores podrían recibir más información, lo que les motivaría a volver a comprar.

P: ¿Dónde se ha realizado la investigación? ¿En los supermercados? ¿También en otras localizaciones, como las pescaderías, las lonjas y los restaurantes?

R. del Dr. Sterenn Lucas: La mayor parte del trabajo se concentró en el consumo en el hogar. Los consumidores también deberían recibir más información en los restaurantes. Una cantidad significativa de pescado se consume fuera de casa.

P: Resulta interesante su observación de que, para el consumidor, la suspensión o retirada de un certificado pone en peligro la credibilidad del certificado, cuando uno tendería a pensar que, el hecho de que se pueda retirar por dejar de cumplir los criterios de sostenibilidad, debería aumentar la confianza del consumidor en el certificado. En cualquier caso, todas las referencias internacionales de credibilidad parten de la misma premisa. ¿Puede comentarnos algo al respecto?

R. del Dr. Sterenn Lucas: Si el organismo certificado reacciona a la falta de sostenibilidad de una pesquería concreta, puede ser aceptable para el consumidor. Lo que resulta más dañino son las críticas de terceras partes y la falta de reacción de los sistemas. Si el organismo certificado reacciona, eso sería positivo, al menos para un consumidor bien informado. Sólo el 30% de los consumidores franceses conocen MSC. Los consumidores están recibiendo mucha información, pero es necesario educarlos.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- **Huella ambiental:**

- **Reglas de Categoría para la Huella Ambiental de Producto para el pescado marino para consumo humano: Henrik Stenwig, Director de Asuntos Ambientales y Veterinarios, Norwegian Seafood Federation - [Presentación](#)**

En 2013, la Comisión lanzó la Iniciativa del Mercado Único para los Productos Ecológicos para la producción y el consumo sostenibles. En abril de 2013, se publicó la recomendación de la Comisión «sobre el uso de métodos comunes para medir y comunicar el comportamiento ambiental de los productos y las organizaciones a lo largo de su ciclo de vida». La Comisión Europea propuso esta recomendación como forma conjunta de evaluar el comportamiento ambiental. Esto quedó plasmado en el Pacto Verde Europeo, que establece que «una información fiable, comparable y verificable también es importante para que los compradores puedan tomar decisiones más sostenibles y, además, atenúa el riesgo de blanqueo ecológico». Las empresas que hacen declaraciones ecológicas deberían poder sustanciarlas, comparándolas con una metodología estándar que evalúe su impacto sobre el medioambiente. La Comisión aumentará sus esfuerzos regulatorios y no regulatorios para combatir las declaraciones ecológicas falsas. En estos momentos, el proyecto está en fase de transición.

Las Reglas de Categoría para la Huella Ambiental de Producto (PEFCR, por sus siglas en inglés) del pescado marino comenzaron a desarrollarse en 2014, como parte de la segunda oleada de pilotos de PEFCR. En mayo de 2016, se decidió parar el proceso como consecuencia de la falta de tiempo, dado que no era posible finalizarlo dentro del calendario establecido para la fase piloto. En enero de 2019, DG ENV y DG GROW publicaron una convocatoria de voluntarios para desarrollar nuevas PEFCR u OEFSR (Reglas de Categoría para la Huella Ambiental de una Organización). En octubre, la Comisión aceptó el proyecto para desarrollar un PEFCR para el pescado marino para consumo humano y, actualmente, es uno de los cinco proyectos para desarrollar nuevas PEFCR con la cooperación y supervisión de la Comisión.

La secretaría técnica está compuesta por un gran número de asociaciones. El objetivo es desarrollar una serie de normas consistentes y armonizadas para calcular el perfil de huella ambiental de los productos de pescados marinos, en colaboración con los actores y las partes interesadas de la cadena de valor de la producción alimentaria y el consumo de alimentos. Los PEFCR se desarrollan en base a un documento de orientación que establece los requisitos para la organización y el proceso de elaboración del PEFCR. Los PEFCR deben redactarse de forma que las personas con conocimientos técnicos (en evaluaciones de ciclo vital, pero también sobre la

categoría de producto concreta) puedan comprenderlo y utilizarlo para realizar un estudio de huella ambiental del producto.

Los PEFCR cubren el pescado marino para consumo humano dentro del mercado europeo. Se considera que su alcance es amplio, dado que tienen una única función que sin embargo incluye diferentes aplicaciones, tecnologías y materiales. El objetivo de la definición del alcance es incluir todos los productos que pueden cumplir la misma función y evitar limitar su alcance (categoría de producto) con una definición, lo que podría derivar en muchos PEFCR y hacer que pierdan utilidad.

La unidad funcional del PEFCR de pescado marino es un kilo, incluyendo el empaquetado. El producto debe ser apto para el consumo humano y son productos con una vida útil de almacenamiento específica. El proceso incluye consultas públicas de los borradores. En lo que respecta al alcance, el pienso es importante para los peces de piscifactoría y los datos se calculan con el PEFCR de alimentos. Los PEFCR de los pescados marinos incluyen la producción pesquera y la acuicultura, la preparación, la distribución, la venta minorista y el consumo. La transformación no esté incluida.

El método de huella ambiental del producto es importante y útil para evaluar y documentar el comportamiento ambiental de pescados y mariscos. Los miembros de la Norwegian Seafood Federation han constatado un aumento en la demanda de documentación sobre el comportamiento ambiental por parte de los clientes, los consumidores, las instituciones financieras y los mercados de valores. El principal desafío es que el sistema de contabilidad no está normalizado y es difícil comparar los distintos documentos e informes. Por último, el método de huella ambiental se considera una herramienta útil para identificar los aspectos medioambientales importantes de la producción y priorizar medidas para mejorar el comportamiento.

Se realizarán dos consultas públicas. En agosto se lanzará una nueva página web con información detallada sobre el proceso, incluyendo una invitación para que se registren las partes interesadas. Nos gustaría que todas las partes interesadas participaran en el proceso.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- **Huella ambiental**

- **Preguntas y respuestas**

P: ¿Cómo encajará el resultado de este trabajo con los sistemas de certificación, por ejemplo MSC?

R. de Henrik Stenwig: El trabajo se concentra en la Comisión Europea. La comunicación al consumidor no es parte del mismo. El objetivo, como se menciona en el Pacto Verde Europeo, es que los cálculos sirvan como base para un etiquetado sostenible en el futuro. Es algo muy complejo para el consumidor.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- **Sistemas de sostenibilidad ambiental y social (mesa redonda):**
 - **Moderador: Chris Davies, antiguo presidente de la Comisión PECH del Parlamento Europeo**
 - **Etiqueta ecológica Pêche Durable: Monique Tran, Representante del sector de la pesca y la acuicultura, FranceAgriMer**
 - **Plan de Pesca Responsable: Helen Duggan, Responsable de transición al plan de pesca responsable, SEAFISH - [Presentación](#)**
 - **Mejores prácticas de la agricultura y la pesca: Melanie Siggs, Directora de Colaboración Estratégica, Alianza Mundial de Acuicultura y Global Seafood Assurances - [Presentación](#)**
 - **Norma para la Pesca Responsable del Atún: Dr. Julio Morón Ayala, Director General, OPAGAC - [Presentación](#)**
 - **Marine Stewardship Council: Camiel Derichs, Director de desarrollo de programas, MSC**

Chris Davies: Llevo escuchando debates desde 1999 y no es la primera vez que se mencionan las etiquetas ecológicas, en concreto el hecho de que la Comisión Europea debería introducir una etiqueta. Algunos de los sistemas analizan la sostenibilidad medioambiental, mientras que otros se concentran en factores sociales.

Monique Tran: FranceAgriMer es un organismo estatal y sus principales misiones son proporcionar información al sector, organizar la información y prestar apoyo al sector. Tras una gran consulta pública, en 2012 se creó una comisión de etiquetas ecológicas y, a finales de 2016, el sistema de certificación. En 2019, se certificó el primer pescado. Se trata de una etiqueta popular entre los consumidores, con un fuerte arraigo cultural en Francia como símbolo de calidad. Toda la cadena de suministro puede participar y recibir la etiqueta. La etiqueta es pública, por lo que la dimensión pública es muy importante. La etiqueta abarca las tres dimensiones de la sostenibilidad. Es necesario cumplir unos requisitos previos relacionados con el respeto del medioambiente, pero también con la remuneración de los trabajadores y la seguridad salarial, además de la remuneración de la cadena de suministro. El objetivo de la etiqueta es mejorar la totalidad de la cadena y avanzar hacia objetivos más ambiciosos.

Chris Davies: ¿Hacia dónde creen que se dirige este sistema? ¿Cuál es el grado de reconocimiento por parte de los consumidores? Es un sistema francés, ¿creen que se aplicará de forma más amplia?

Monique Tran: El último barómetro del consumidor demostró que es muy conocido. La mitad de los consumidores conocen las etiquetas. Dado que es una etiqueta pública, los consumidores confían en ella, incluso si no conocen al detalle sus requisitos. En lo que respecta al trabajo, sobre todo se concentra en la certificación de productos y operadores franceses. Requiere que se trabaje con operadores que cumplan con la dimensión ambiental y la consulta de instituciones públicas.

Helen Duggan: Nuestro trabajo sobre abastecimiento responsable reconoce los desafíos a los que se enfrenta la industria dentro de un mercado cada vez más competitivo con un público que cada vez está más preocupado por los derechos humanos, el bienestar y el medioambiente. RFS se ha desarrollado para reconocer el bienestar de los tripulantes y las prácticas responsables de captura. En 2014, la industria del Reino Unido tuvo claro que existía una laguna en los sistemas de garantías de la cadena de suministro para la pesca salvaje. En 2018, de todo el sector del Reino Unido se habían certificado 120 buques. Con ayuda de la industria, el sistema tuvo éxito muy rápidamente. En tanto que organismo gubernamental no departamental, Seafish no era el lugar apropiado para un sistema de certificación a largo plazo. Por tanto, alcanzaron un acuerdo para que el sistema se transfiriera a GSA. Durante los últimos dos años, han trabajado juntos para desarrollar la norma para los buques de pesca responsables, basándose en un proceso abierto, firme y transparente, con contribuciones de todos los sectores de la industria pesquera. La certificación sigue siendo voluntaria y basada en los buques. Se trata de un sistema entre empresas, por lo que el logo no se utiliza de cara al consumidor, pero esto podría cambiar con GSA. El bienestar de la tripulación gana importancia, de acuerdo con el Convenio de la OIT.

Chris Davies: Este es un sistema que no está dirigido al consumidor, sino más bien a las empresas pesqueras y a los minoristas. ¿Se ha basado mucho en la relación entre empresas?

Helen Duggan: Sin duda. La industria buscaba un mecanismo práctico que pudiera reconocer las empresas comprometidas con las mejores prácticas de la cadena de suministro. Es importante diferenciar entre el cumplimiento legal y las mejores prácticas, lo que permite que la cadena de suministro respalde a los productores comprometidos.

Chris Davies: ¿Las empresas grandes, sobre todo los grandes patrones, estarán interesados porque los minoristas también lo están? ¿Por qué iba alguien a no tener interés en estas certificaciones?

Helen Duggan: Para Seafish, lo importante era ayudar a la industria poniéndolo a su disposición y permitiendo que se adoptara en el mercado según fuera apropiado. Se ha tenido en cuenta la política de mercado de los grandes minoristas, que necesitan un mecanismo de garantía práctico para diferenciar entre buques y operadores. Se trata de reconocer y promover las mejores prácticas de la industria.

Melanie Siggs: La Alianza Mundial de Acuicultura se ocupa de la acuicultura y los pescados y mariscos de piscifactoría y dispone de unas normas denominadas Mejores Prácticas de la Acuicultura. La garantía de pescados y mariscos salvajes presentaba una serie de lagunas, lo que supuso una oportunidad para empezar a trabajar con Seafish. Así se gestó la Global Seafood Assurance. La Norma para los Buques Pesqueros Responsables ha sido la primera creada para colmar una de estas lagunas. GAA está registrada como una organización sin ánimo de lucro en EE. UU., pero se considera mundial. Se han identificado lagunas en las normas de los buques, sobre todo en el bienestar de la tripulación. Hace ya tiempo que la opinión pública se hace eco de las atrocidades documentadas por ONG y la prensa relacionadas con la mala situación de la tripulación. Existen ejemplos en Europa y en otras pesquerías que afectan a la cadena de suministro de la Unión Europea. No es apropiado certificar únicamente las mejores gestiones ambientales. Existen algunos riesgos en lo que respecta a la COVID-19 en términos de formación de auditores y visitas a los buques, pero estamos trabajando en ello. Hasta finales de año se irán introduciendo pilotos en las principales pesquerías de atún de todo el mundo, basados en el Convenio de la OIT 188. Se trata de una oportunidad para utilizar las normas y garantizar el cumplimiento. La otra laguna es la falta de una única norma para las plantas transformadoras de pescados y mariscos. La norma de la acuicultura se ha adaptado para la pesca salvaje. El objetivo es asegurar los alimentos del mar sin interrupciones, de principio a fin, y garantizando una buena trazabilidad. Para ello se necesita una gestión adecuada, y trabajar para mantener la norma. Las normas son una herramienta importante para generar cambios. En lo que respecta a la acuicultura, existen muchas normas mundiales, pero, para la pesca, todavía existen algunas lagunas. No pretendemos replicar el trabajo de MSC con su certificado medioambiental, pero esperamos poder cooperar con ellos. La Norma para la Transformación de los Alimentos del Mar contribuye a un mayor rendimiento de cuentas desde el punto de vista social, sanitario y en materia de seguridad.

Chris Davies: ¿Hasta qué punto son ustedes globales? La mayor parte de las normas serán adoptadas por empresas europeas y americanas, pero los principales problemas provienen de la flota asiática. ¿Pretenden promover las normas en estas áreas?

Melanie Siggs: Por supuesto que sí. Tenemos equipos de personas con conocimientos globales de acuicultura que trabajan en distintas áreas del mundo para desarrollarlas, adaptándolas a cada lengua y cultura. Los auditores también reciben la formación apropiada. Estamos lanzando una serie de pilotos en el mundo para asegurarnos de que se puede hacer a nivel mundial.

Chris Davies: ¿Cuál es el grado de resistencia? La pesca INDNR supone un porcentaje significativo de los pescados y mariscos. Existen condiciones de esclavitud y hay observadores que han sido asesinados. Para que este sistema sea eficaz es necesario colaborar con personas que quieren evitar las normas.

Melanie Siggs: Es cuestión de ponerse a ello. Lo primero es generar un consenso sobre las mejores prácticas y después llevarlo al mercado. Posteriormente, tenemos que asegurarnos de que en su mercado no se producen estas atrocidades. Trabajamos con ONG que están realizando proyectos de mejora de las pesquerías. Ahora estamos creando proyectos de mejora social. Se trata de una red continua y un modelo para el cambio. La norma no es aceptada automáticamente. Se va avanzando poco a poco, trabajando en paralelo con ONG, gobiernos y la Comisión Europea.

Dr. Julio Morón Ayala: APR es un sistema de certificación público privado para las pesquerías del atún de AENOR, la asociación española de certificación. Se basa en cinco pilares: 1) seguridad marítima, teniendo en cuenta la identificación de la OMI (el número de referencia asignado a los buques, el registro y el seguro); 2) código de buenas prácticas, para reducir el impacto ambiental, incluyendo observadores humanos o electrónicos; 3) control de la actividad pesquera, mediante SLB, documentación de capturas, diario de navegación; 4) mejores normas sanitarias, basándose en la legislación europea; y 5) mejores condiciones laborales, basado en el Convenio 188 de la OIT. El Convenio se ha ratificado y ha entrado en vigor, pero todavía no está muy extendido. 47 buques de distintos países han sido certificados. La certificación se dirige a todos los armadores y está certificada por una tercera parte. Se concentra en los tres pilares de la sostenibilidad.

Chris Davies: ¿La etiqueta se dirige al consumidor o a los minoristas?

Dr. Julio Morón Ayala: Se dirige a los consumidores. La norma certifica la cadena de custodia y las empresas de enlatado. En España, hay más de 10 millones de latas certificadas en más de 9000 supermercados.

Chris Davies: Un pescador que aspire a la certificación de MSC, que incluye diversos requisitos, se preocupa por la pesca sostenible, por lo que también proporcionará condiciones óptimas a su tripulación, ¿no es así? Los operadores en condiciones de esclavitud no realizan pesca sostenible y no se preocupan por sus tripulaciones.

Dr. Julio Morón Ayala: Recientemente se ha asesinado a un observador que iba a bordo de un buque certificado por MSC, al que se le ha retirado la acreditación. OPAGAC también está trabajando en la certificación MSC. Estas certificaciones no son excluyentes sino complementarias. La sostenibilidad siempre se ha vinculado únicamente al medioambiente, lo que demuestra que la pesca ambientalmente sostenible no implica necesariamente que lo sea desde el punto de vista social. Deben tenerse en cuenta los tres elementos de la sostenibilidad. Ambos aspectos deberían ser igual de relevantes para el consumidor.

Chris Davies: La certificación de MSC no cubre algunos aspectos importantes, a pesar de que probablemente sea la mejor norma existente y se aplica en torno al 14% del pescado mundial.

Camiel Derichs: MSC es parte de una solución para generar un cambio mundial, pero no es su único componente, y está colaborando con muchas otras partes interesadas e iniciativas. Hace 25 años, cuando se creó MSC, la sobrepesca estaba a la cabeza de la agenda mundial, incluyendo la creación del Código de Conducta para la Pesca Responsable. Se trataba de un código mundial voluntario. MSC fue una norma basada en este código de conducta para tratar de fomentar una mayor aceptación. MSC es una organización con una misión concreta. Queremos pesca sostenible y contribuir a la salud de los océanos mundiales y de aquellos que dependen de ellos. Es una norma medioambiental. Por otro lado, si las poblaciones están bien y el impacto sobre el ecosistema es limitado, generará beneficios socioeconómicos. Las normas medioambientales están muy relacionadas con otros aspectos de la sostenibilidad. MSC aporta valor y recompensa al pescado con mejores resultados del mercado, aspirando a servir de inspiración para otras pesquerías. En la práctica, este enfoque funciona, pero conlleva mucho trabajo. MSC actúa como organismo normativo. La norma para la pesca sostenible está vinculada a productos que lleven una etiqueta ecológica reconocida por los consumidores. No se trata de un programa estático, las normas han evolucionado de acuerdo con las mejores prácticas mundiales y la ciencia. Existen tres pilares detrás de MSC: las poblaciones a nivel RMS, un bajo impacto medioambiental de la pesca y la evaluación de los sistemas de gestión. MSC no certifica, sólo establece normas y la certificación la hace una tercera parte imparcial con evaluadores acreditados mediante un proceso público muy exigente.

Chris Davies: ¿MSC tiene en cuenta las condiciones de los buques y otros aspectos sociales?

Camiel Derichs: En realidad, sí. No siempre se sabe, pero las normas MSC reconocen las condiciones laborales de las cadenas de suministro de los productos del mar. Nuestra norma de la cadena de custodia tiene un filtro basado en riesgos. Los países de alto riesgo se espera que cumplan normas laborales reconocidas de terceras partes. Todas las pesquerías necesitan cumplir con los requisitos y demostrar que no realizan trabajo forzoso ni infantil. Además, MSC ha dicho públicamente que hace un seguimiento de estas cuestiones y ha respaldado activamente el Plan de Pesca Responsable, en tanto que nueva herramienta fiable para garantizar el respeto del Convenio 188 de la OIT.

Chris Davies: ¿Cómo evitar la confusión? ¿Pueden utilizarse conjuntamente diferentes etiquetas?

Melanie Siggs: Existen diferentes fases a lo largo de la cadena de suministro con sus propios riesgos y unidades normativas. Por ejemplo, MSC ha desarrollado un sistema de certificación muy fiable y riguroso sobre gestión medioambiental. Lo siguiente sería crear una norma igualmente exigente sobre los buques y la tripulación. Son temas independientes que están relacionados entre sí. Hablamos con MSC y colaboramos con ellos. No existe competición y no estamos certificando la gestión ambiental de las pesquerías.

Chris Davies: Dr. Julio Morón, ¿están trabajando todos sus buques atuneros para obtener la certificación MSC?

Dr. Julio Morón Ayala: Sí, todos lo hacen. Nosotros preferiríamos una certificación pública, sobre todo a nivel europeo. Con ello evitaríamos confundir al consumidor con tantas etiquetas. MSC es una norma medioambiental muy buena, pero ahora estamos trabajando en una norma social con una referencia, la OIT C188. Cualquier norma desarrollada por las pesquerías debe tener esto en cuenta. Los gobiernos van a tener que ratificar y aplicar el convenio. Es necesario proporcionar garantías a los consumidores.

Chris Davies: Monique Tran, ¿la etiqueta de Pêche Durable complementa la de MSC? ¿Los pescadores franceses prefieren utilizar únicamente su etiqueta?

Monique Tran: Las etiquetas se complementan. Actualmente, la etiqueta ecológica aspira a abarcar más que la MSC. Existen muchos criterios comunes. Necesitamos asegurarnos de que se complementan y de que siguen pasos distintos. Para nosotros, la legislación es siempre el punto de partida. La ecoetiqueta pública francesa Pêche Durable va más allá y aspira a cubrir todos los pilares de la sostenibilidad. El objetivo es disponer de una etiqueta pública muy estricta. Se revisará cada tres años para asegurarse de continuar concienciando a toda la cadena para que sea más ambiciosa, ya sea con sistemas de certificación públicos o privados.

Chris Davies: Existen diferentes organizaciones y etiquetas, pero todas están colaborando con las mismas personas. Al mismo tiempo, hay empresas asiáticas que no participan en estos sistemas. ¿Esto es así?

Melanie Siggs: Por supuesto, tenemos muchísimas empresas a las que dirigirnos. No se puede hacer de la noche a la mañana. Es necesario empezar con las normas de calidad, con un objetivo conjunto, alcanzando un consenso, con reglamentos, cumplimiento, la demanda del mercado, concienciando, educando, etc.

Helen Duggan: La pesca INDNR es una conducta delictiva, así que es un tema aparte. Los gobiernos y partes interesadas necesitan trabajar conjuntamente para solucionar este problema de otra forma. Las mejores prácticas son un mecanismo que permite diferenciar los distintos comportamientos. Las partes interesadas están dispuestas a colaborar y armonizar su trabajo. Desde la perspectiva del mercado del Reino Unido, el objetivo era mantener al consumidor al margen de estas complejidades, en la medida de lo posible. La etiqueta ecológica tiene cabida en el mercado. Para los aspectos sociales, los consumidores ya se esperan que exista una, por lo que no se necesitan etiquetas dirigidas a los consumidores.

Camiel Derichs: Es importante colaborar con los actores adecuados. Todo el mundo quiere generar valor. En lo que respecta a la demanda del mercado de pescados y mariscos sostenibles, en los últimos meses la etiqueta MSC ha recibido una buena acogida en Europa, sobre todo en Francia. En marzo de 2020, Globescan realizó la mayor investigación sobre pescados y mariscos sostenibles entre los consumidores y llegó a la conclusión de que, en Francia, en torno al 50% de los consumidores reconocen la etiqueta. La confianza en esta etiqueta ha llegado al 75%. Incluso en Francia, donde existen iniciativas nacionales muy potentes, los consumidores cada vez conocen más la certificación MSC. La demanda del mercado de productos sostenibles es buena, pero existe una proliferación de declaraciones en el mercado europeo. Muchas de estas declaraciones no vienen acompañadas de normas estrictas y procesos transparentes. El consumidor tiene que poder confiar en ellas.

Dr. Julio Morón Ayala: Para la industria se trata sencillamente de una cuestión de supervivencia. El mercado está plagado de importaciones y pescado barato. La única forma de sobrevivir con las normas requeridas a nivel europeo es que el producto se reconozca como un nicho de mercado, para poder mantener los costes de funcionamiento. No es posible competir con los que actúan mal. La participación de estos actores en las etiquetas ecológicas contribuye, en cierta forma, a que compitan con los productos europeos en condiciones desiguales.

Chris Davies: La Comisión Europea quiere asegurarse de promover la sostenibilidad ambiental en el mar. Quiere garantizar que las condiciones de trabajo, sobre todo para los trabajadores europeos, respetan las normas más estrictas. Quiere que los consumidores dispongan de información clara. ¿Debería introducir una etiqueta ecológica? ¿Debería tratar de coordinarse para disminuir el grado de confusión? ¿O debería quedarse a un lado y dejar que el mercado actúe sólo?

Melanie Siggs: Utilicen nuestras normas. Tenemos normas de referencia de calidad. Los dueños de las normas no ganan dinero con ellas. Sería fantástico trabajar más estrechamente con los gobiernos, los reguladores y la Comisión para que las normas fueran parte del cumplimiento. Crear reglamentos para la pesca europea que tengan parámetros distintos a los productos importados no es apropiado. Los productos importados deberían venir de zonas que respeten el Convenio 188 de la OIT. Las normas pueden ser parte del proceso de cumplimiento, para asegurarse de que los pescados y mariscos importados cumplen con los mismos requisitos que los producidos en la UE.

Dr. Julio Morón Ayala: En la Unión Europea se está debatiendo el marco de normas de comercialización. Tiene que ser muy claro. Actualmente, cuando uno coge una lata de atún, no sabe de dónde proviene ni quién lo ha pescado. La trazabilidad debe estar clara. Deberían aplicarse las mismas normas a los productos importados y a la producción europea.

Chris Davies: ¿Debería la Comisión introducir una etiqueta ecológica?

Melanie Siggs: No. No necesita duplicar nuestro trabajo.

Dr. Julio Morón Ayala: Estaríamos más cómodos con un sistema público. Sería muy útil tener un sistema con una clasificación basada en una serie de parámetros. También se necesita que haya pescados y mariscos baratos en el mercado, por lo que para los distintos consumidores sería apropiado disponer de una clasificación por letras.

Camiel Derichs: No. La Comisión debería introducir requisitos mínimos. Estos requisitos deberían cubrir los principios, tales como bases científicas sólidas, transparencia, rendimiento de cuentas, participación de los diversos actores y una verificación independiente exigente. Debería aplicarse de forma consistente a todos los alimentos del mercado de la Unión Europea. La Unión Europea representa un papel importante para garantizar que se cumplen los requisitos antes de lanzar declaraciones al mercado. La legislación voluntaria actual dirigida al consumidor debe mejorarse. Existen criterios mínimos, pero no se comprueban. Esto debería aplicarse a otra información de los productos, incluyendo las declaraciones en el punto de venta, las guías y otros tipos de

recomendaciones a los clientes. Queremos garantizar la igualdad de oportunidades tanto dentro como fuera de la UE. La PPC es una herramienta buenísima, pero no se está aplicando adecuadamente en toda la UE. Sigue existiendo sobrepesca de muchas poblaciones de peces.

Monique Tran: En términos generales, estoy de acuerdo con los demás en proteger al consumidor y asegurarse de que la competencia es justa. La Comisión ha elaborado numerosas recomendaciones y tenemos mucho trabajo por delante. En breve se va a revisar la PPC. El calendario político parece bastante prometedor. Hasta ahora, se han publicado muchas etiquetas y se ha avanzado mucho en lo que respecta a la sostenibilidad y el consumidor. Es importante tener una política pesquera que incluya todos los elementos del Pacto Verde Europeo.

Helen Duggan: Por supuesto que no. Estoy de acuerdo con Camiel y Melanie. Es importante reconocer la complejidad del contexto y el duro trabajo realizado por los principales grupos de actores en el pasado. Es importante partir de ese trabajo y complementarlo, en lugar de reinventarlo.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- Sistemas para la sostenibilidad ambiental y social

• Preguntas y respuestas

P: ¿Cómo puede explicar el reconocimiento de la etiqueta Pêche Durable cuando hay muy pocos productos que la utilizan?

R. de Monique Tran: El ministerio francés está promoviendo la etiqueta, por tanto, es bastante conocida.

P: Me gustaría saber si existe un registro internacional o algún tipo de análisis sobre las etiquetas existentes para el sector pesquero y dónde puedo encontrarlo.

R. de Melanie Siggs: Como consecuencia de los desafíos derivados de la COVID-19, todavía no hemos certificado a ningún buque pesquero, pero iremos creando una lista en nuestra página web conforme los vayamos certificando: <http://www.seafoodassurances.org>. Entre tanto, en la página de MSC podrá encontrar una lista de sus pesquerías. GSA ha realizado una investigación para establecer una lista de los sistemas de certificación existentes para el sector de la pesca. No estoy segura de que incluya las etiquetas ecológicas. Es mejor que se ponga en contacto con rfvs@seafoodassurances.org para obtener más información.

P: Helen Duggan, ¿qué considera usted que es una hora de trabajo en un buque pesquero?

R. de Helen Duggan: La referencia debería ser el artículo 14 b) del convenio C188 de la OIT. Se sabe que aplicar esta recomendación de forma estricta es complejo y poco práctico, y así se le ha hecho saber a la OIT.

P: ¿Podría indicarnos cuántos de los 120 son buques de pequeño tamaño, utilizan artes fijas, etc.? Por ejemplo, cómo pueden acceder las pesquerías de pequeña escala al Plan de Pesca Responsable y beneficiarse de él? ¿Podría darnos un ejemplo de las ventajas medioambientales de los sistemas, por ejemplo, el cambio hacia unas artes de pesca responsables, la reducción de la pesca accesorio, etc.?

R. de Helen Duggan: Hemos intentado asegurarnos de que la norma sea accesible a todos los tipos de buques pesqueros. En la siguiente página web encontrará las diferentes categorías de buques y una explicación de cómo pueden hacerlo: <http://www.seafoodassurances.org/ProgramStandards/Rfvs>. En lo que respecta al medio ambiente, tenemos una sección que se ocupa del impacto ambiental de los buques, que incluye los residuos, la contaminación, la forma en que se tratan las especies en peligro, amenazadas o protegidas, etc. Esto complementa el ámbito de aplicación de MSC, que se ocupa de la gestión sostenible de las pesquerías.

P: ¿Consideran los panelistas que la legislación de la OIT con respecto a las horas de trabajo para los pescadores puede respetarla una industria que opera en diversas condiciones y que no refleja la realidad de las industrias de alta mar? También, la necesidad de una distancia de 1,5 o 2 m como respuesta a la COVID en los buques de trabajo.

R. de Melanie Siggs: Con respecto a la distancia, creo que hay que tener un debate mucho más amplio sobre cómo pueden cumplir los buques pesqueros las directrices existentes por la COVID-19. En algunos casos, se están aislando juntos para solucionar este problema. En segundo lugar, ¿cómo vamos a incluir este tipo de precauciones en el futuro? Esto es algo que también deben plantearse otros sectores en el mundo. No existe una respuesta sencilla.

R. de Helen Duggan: RFVS respeta el enfoque adoptado por el Convenio 188 de la OIT. Sin embargo, se sabe que aplicar esta recomendación de forma estricta es complejo y poco práctico, y así se le ha hecho saber a la OIT. Se va a mantener un registro con las horas de trabajo, que se revisará a la hora de evaluar los riesgos. Así es como lo van a hacer todos los países que han ratificado este Convenio. Somos conscientes de que las operaciones pesqueras pueden ser largas, pero lo más importante es que el patrón gestione los tiempos y las horas de trabajo para proteger la salud y seguridad de la tripulación. En relación con las directrices COVID, la siguiente página web de Seafish puede resultarle útil, dado que incluye un resumen de las directrices disponibles: <https://seafish.org/article/working-safely-during-covid-19>

P: ¿Considera que este tipo de etiqueta pública reduce los costes y puede promover que las marcas se vinculen a la sostenibilidad, promoviendo la sostenibilidad y generando beneficios para todos?

R. de Monique Tran: Sí, se pueden crear marcas que estén vinculadas a la sostenibilidad. Esto es algo que ya nos ha demostrado ampliamente Fair Trade a lo largo de los años.

P: Melanie Siggs, ¿cuáles son las lagunas que encontraron en los sistemas al principio?

R. de Melanie Siggs: En las cadenas de suministro de la pesca de captura salvaje, identificamos una serie de riesgos y lagunas en los buques, la tripulación, sociales y durante la transformación. Hemos incluido normas para responder a esta situación, basadas en la buena gobernanza, pero también en los puertos. En el Reino Unido, Seafish ha desarrollado una norma para los puertos y también tenemos la PMSA y el acuerdo de Ciudad del Cabo. Todavía quedan más lagunas, por ejemplo, el bienestar animal (incluidas en las normas BAP para la acuicultura).

P: Dr. Julio Morón, ¿podría contarnos un poco más sobre lo que se incluye en el concepto del menor impacto sobre el ecosistema y el Código de Buenas Prácticas?

R. de Dr. Julio Morón Ayala: Básicamente, el código de buenas prácticas requiere que se use un 100% de FAD no enmallantes, la mitigación de las capturas accesorias y 100% de cobertura con observadores, ya sean humanos o electrónicos.

P: Dr. Julio Morón, ¿puede explicarnos qué elementos de su norma van más allá de los requisitos legales? ¿Dónde podemos encontrar una lista de buques certificados?

R. de Dr. Julio Morón Ayala: El Código de Buenas Prácticas, la clasificación de buques y la política de garantías. Puede consultar la página web, que en estos momentos se está actualizando: www.atundepescaresponsable.com.

P: Parece que las normas de sostenibilidad también deberían incluir aspectos de seguridad alimentaria cubiertos por otros requisitos, como el mercurio, los microplásticos y los residuos de dioxina.

R. de Dr. Julio Morón Ayala: Exacto. Por esta razón, los certificados APR de AENOR incluyen las normas sanitarias de la UE.

R. de Melanie Siggs: La mayor parte de las normas más extendidas en la industria pesquera (si no todas) incluyen la seguridad alimentaria. Se continúa investigando, pero, actualmente, no creo que sea necesario considerar incluir nada que tenga que ver con los microplásticos.

P: En caso de que una pesquería esté certificada por MSC al 80% y cumpla completamente la normativa, pero el 20% restante pesque por encima de la recomendación del CIEM para RMS, ¿se corre el peligro de que la norma se retire por incumplimiento?

R: El problema es que cumplir la legislación no es necesariamente sostenible.

P: ¿Podrían contarnos, por favor, cómo se tiene en cuenta en los sistemas actuales uno de los principales objetivos políticos, que también es un aspecto social muy relevante: la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos? ¿O todavía está pendiente? Estoy pensando en las pesquerías y la acuicultura que utilizan pienso para peces.

R. de Melanie Siggs: Creo que este tema hay que debatirlo en mayor profundidad, dado que existen diversos aspectos que tener en cuenta. Para mí es esencial garantizar que la producción de pescados y mariscos es sostenible y responsable, para garantizar la seguridad nutricional. La FAO calcula que se necesitan 34 Tm adicionales y el informe EAT Lancet subraya que la proteína de los productos del mar es la proteína animal del futuro. Teniendo en cuenta estas cuestiones, que las normas ayuden a proteger la pesca (ya sea para producir alimentos o como alimentos para el ser humano) es algo positivo, pero también deben ocuparse de los que trabajan en las pesquerías.

P: El sector pesquero del atún es una industria global con muchos buques de pabellón no europeo, incluso si están vinculados a empresas europeas. ¿Cómo se aplicaría una etiqueta europea en este caso?

R. de Dr. Julio Morón Ayala: Permitiendo a los buques extranjeros que pueden cumplir con las normas que reciban la certificación, igual que APR de AENOR. Una certificación por buques.

P: Cuando dice que la etiqueta Pêche Durable va más allá de la legislación existente, ¿podría darnos un ejemplo? ¿Cuál es el criterio sobre los recursos? ¿Dónde podemos encontrar el informe de certificación de las pesquerías certificadas?

R. de Monique Tran: Pueden encontrar los criterios en nuestra página web. Por ejemplo, en lo que respecta a los recursos, los buques deben estar dotados de un equipamiento selectivo para no capturar juveniles.

P: ¿Puede decidir la legislación europea incluir el respeto del Convenio 188 de la OIT como requisito obligatorio para permitir la importación de productos pesqueros?

R. de Melanie Siggs: Sí pueden y sería fantástico. Si nos comprometemos a hacerlo en Europa, también debe ser un requisito para las importaciones.

P: ¿Está en contacto con los interlocutores sociales nacionales o europeos para establecer los niveles de cumplimiento de la sostenibilidad socioeconómica? Únicamente conozco el ejemplo de AENOR, responsable de la certificación pesquera, que se reunió con los empleadores y los sindicatos para fijar un umbral mínimo.

R. de Melanie Siggs: Al desarrollar las normas, hemos recibido contribuciones de numerosos expertos sobre una gran variedad de protocolos internacionales y convenios. En la introducción de la norma que figura en esta página pueden encontrar una lista de las referencias y las partes interesadas que han participado activamente en el proceso de desarrollo: <http://www.seafoodassurances.org/ProgramStandards/RFVS>

P: OPAGAC aspira a que sus normas para una pesca responsable del atún sirvan de base para una nueva norma para las importaciones pesqueras en Europa, pero los cinco pilares se concentran mucho en las condiciones sociales y no tanto en las ecológicas. ¿En qué medida contribuye este sistema a las normativas obligatorias para sus flotas? ¿La norma APR cerrará el mercado europeo a muchos de los competidores externos?

R. de Dr. Julio Morón Ayala: No se va a cerrar el mercado europeo a las importaciones, pero se requerirá que estas cumplan con unas normas mínimas. Cualquier miembro nuevo que quiera recibir la certificación APR necesitará realizar inversiones significativas para conseguirla.

P: Solicitaría a la Unión Europea que cuando no se respete el Convenio 188 de la OIT se considere pesca INDNR.

R: Sí, pero el reglamento europeo sobre pesca INDNR está relacionado con las actividades pesqueras y tenemos que responder ante las autoridades europeas de los derechos humanos.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- **Bienestar animal:**

- **Doug Waley, Director del Programa de Bienestar de los Peces, Eurogroup for Animals - [Presentación](#)**
- **Dr. Krzysztof Wojtas, Responsable de Política Pesquera y Campañas, Compassion in World Farming**

Dr. Krzysztof Wojtas: Es bueno conceder certificados por el bienestar de los peces. ¿Por qué es importante el bienestar de los peces? Los peces son seres sensibles. Tenemos la obligación moral de garantizar su bienestar. Existe una gran diferencia entre la percepción común de la inteligencia de los peces y la realidad científica. La mayor parte de la gente no se da cuenta de su complejidad ni de lo avanzada que está la ciencia. Se trata de un problema de empatía como consecuencia de la distancia evolutiva.

La ciencia ha demostrado que los peces son seres sensibles. Existen pruebas fehacientes de que los peces sienten dolor. Existen pruebas anatómicas de que disponen de nociceptores, al igual que otros vertebrados (incluyendo los humanos). Son muchas las investigaciones que demuestran que los peces experimentan algo similar a las sensaciones, como el miedo, la ansiedad, la depresión, la alegría y el placer. Por tanto, existe la obligación moral de tener estos aspectos en cuenta a la hora de criarlos. Existen tantas pruebas de que los peces sienten dolor y sufren como de que lo hacen las aves y los mamíferos (e incluso más que para los neonatos y los bebés prematuros). En lo que respecta a las cifras, cada año matamos alrededor de 74.000 millones de animales terrestres para el consumo humano, mientras que esta cifra asciende a 3 billones de peces. Dentro de la legislación europea existen requisitos claros relacionados con los animales terrestres, pero ninguno para los peces. El bienestar de los peces debería estar tan protegido como el de los animales terrestres.

El bienestar de los peces debería estar incluido en los sistemas de certificación porque es nuestra obligación moral y los sistemas de certificación deben estar a la cabeza de la industria en promover cambios. Si tenemos en cuenta los últimos sistemas de pescados y mariscos, el número de animales afectados sería enorme. Los sistemas de certificación pueden servir para educar al consumidor. Actualmente, los consumidores tienen una capacidad de decisión bastante limitada. El bienestar de los peces podría incluirse en la certificación de tres formas posibles: 1) como parte de los requisitos, 2) como un añadido, 3) como un sistema de certificación adicional. Algunos

sistemas abordan el bienestar, pero todavía pueden hacer más, dado que muchas normas están más relacionadas con la salud y son bastante vagas.

Doug Waley: Las normas de bienestar de RSPCA para salmón atlántico de piscicultura se aplican en el Reino Unido desde hace unos 20 años. Han servido para certificar entre el 60 y 80% de los productores de salmón del Reino Unido. Recientemente, han lanzado normas para la trucha, y certifican en torno al 80% de su producción. La intención es convertirse en socios técnicos de los productores que respeten las normas más exigentes. El sistema cubre la gestión de las piscifactorías, la salud, los tratamientos médicos, las mutilaciones, la manipulación, la formas de sostener el pez, el diseño e instalación del equipamiento, los métodos de alimentación, los regímenes para la retirada de pienso, la calidad medioambiental, la calidad del agua, la iluminación, los impactos ambientales, las prácticas de cría, el aturdimiento y la manipulación en el momento de matarlos. Se ha trabajado estrechamente con los productores y se han tenido en cuenta las lagunas de conocimiento. Las directrices proporcionan criterios muy específicos, y suponen una herramienta práctica para los piscicultores.

Existen indicadores que evalúan los recursos necesarios para conseguir el bienestar, por ejemplo los parámetros de calidad del agua, los regímenes de alimentación y los procedimientos de manipulación. Algunos aspectos positivos de estos indicadores incluyen que pueden definirse claramente y funcionan como instrucciones prácticas para los operadores. Por otro lado, únicamente sirven para medir el bienestar de forma indirecta y es difícil definir umbrales que sirvan para diversos sistemas. Los indicadores de resultados valoran si se ha conseguido un nivel óptimo de bienestar, por ejemplo por los daños sufridos, el comportamiento al nadar y los patrones de alimentación. Como aspecto positivo, sirven para medir directamente el bienestar y están basados en los animales, por lo que se pueden aplicar a todos los sistemas. Sin embargo, puede ser difícil definirlos en el sentido de conseguir datos y alcanzar un consenso, además de llegar hasta su origen.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- Bienestar animal

• Preguntas y respuestas

P: Con la excepción de RSPCA, ¿no existe ninguna otra certificación ecológica que tenga en cuenta el bienestar animal?

R. de Doug Waley: RSPCA es la única que se ocupa específicamente del bienestar animal, pero las normas de GAA y GAP incluyen algunos aspectos relacionados con el bienestar. Los reglamentos sobre productos ecológicos también incluyen aspectos relacionados con el bienestar animal, como la matanza, la alimentación y los regímenes de cría, además de sus condiciones de alojamiento.

P: ¿Puede comentar algo sobre el coste relacionado con las competencias necesarias para evaluar las medidas basadas en los animales?

R. de Doug Waley: Nunca se debe escatimar en formación para interpretar a los animales que se cuidan. No puedo proporcionar datos concretos. Trabajar con indicadores de comportamiento debería ser relativamente barato, a pesar de que se necesita algún trabajo en el laboratorio para validar los resultados. Para un piscicultor o un auditor debería ser asequible.

P: De las tres opciones presentadas (de forma aislada, integrado o como un añadido). ¿Qué preferiría usted?

R de Dr. Krzysztof Wojtas: Se trata de un tema complejo. Existen argumentos a favor y en contra de cada uno de ellos. Personalmente, sería una integración completa en las certificaciones existentes, sobre todo las más extendidas. Las marcas ya existen y gozan de reconocimiento. En cierta medida, está relacionado con la sostenibilidad. Algunas de estas marcas ya incluyen programas de bienestar, pero habría que ponerlos en práctica y evaluar su calidad. Una etiqueta de bienestar independiente tiene la ventaja de resultar muy potente, pero es difícil que alcance un nivel de reconocimiento suficiente. Además, los consumidores pueden verse en una situación complicada si tienen que elegir entre productos con diferentes etiquetas.

P: ¿Cuál es su experiencia a escala mundial? En Europa, el bienestar animal es algo importante, al menos para las ONG, pero no parece que esto sea así en todo el mundo, ni siquiera en los Estados Unidos.

R. de Doug Waley: Hace algunos años participé en un taller sobre la puesta en práctica de la norma de RSCPA por parte de piscicultores en China, Tailandia y Vietnam. Se produjo un acalorado debate sobre la definición del bienestar ético en el idioma local. Estaba muy relacionado con el concepto de cría. Los beneficios para los piscicultores estaban claros. Si los peces no estaban felices, morían. Sin embargo, no tenían las mismas expectativas éticas que los consumidores europeos.

P: ¿Podría comentar algo acerca de todos los peces que mueren ahogados en los buques y cómo se puede solucionar esta situación?

R. de Doug Waley: Cada vez hay más investigación y concienciación sobre la cuestión, pero se dispone de pocos ejemplos de buenas prácticas. Unos de los pioneros de buenas prácticas es Ekofish.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la granja a la mesa

- **Clausura de la sesión**

- **Benoît Thomassen, Presidente del Grupo de Trabajo 3, MAC**

Durante el taller, hemos intentado abordar la mayor parte de los aspectos relacionados con las declaraciones voluntarias, los sistemas de certificación y las etiquetas ecológicas de los productos del mar. La temática de las declaraciones voluntarias y los sistemas de certificación no es nueva para el MAC. El primer debate al respecto entre sus miembros fue en 2018 y se basó en documentos y estudios proporcionados por la Comisión Europea. La conclusión del MAC fue que era importante organizar un taller en el que conseguir una contribución equilibrada de los expertos y se analizara la situación de los sistemas de certificación y las declaraciones voluntarias en el mercado europeo, incluyendo su papel en la cadena de suministro y para los consumidores.

La Secretaría del MAC elaborará un informe del taller que servirá como base para asesorar a la Comisión Europea y se realizará un seguimiento y recomendaciones sobre la medida en que es necesario actualizar el marco legislativo actual sobre declaraciones voluntarias de sostenibilidad de los productos del mar. La opinión debería adoptarse en 2021.

Biografías de los panelistas

- Sesión I: Introducción e Iniciativas públicas y privadas

• Introducción

Benoit Thomassen es un ingeniero genético belga especializado en acuicultura. Trabajó inicialmente en un proyecto de investigación para recuperar las poblaciones de salmón salvaje en Valonia (zona sur de Bélgica). Posteriormente, trabajó como responsable de producción y calidad para uno de los mayores productores de truchas del país. A continuación, se convirtió en representante de los piscicultores valones del Collège des Producteurs. Además, es miembro de la Federación de Productores Europeos de la Acuicultura y preside la comisión del esturión, que representa aproximadamente el 40% de la producción mundial de caviar. En 2019, creó el Foro Mundial del Caviar, el primer foro dedicado exclusivamente a los productores de caviar de todo el mundo, celebrado durante la Seafood Global Expo. Por último, es el nuevo Presidente del Grupo de Trabajo 3 del MAC en representación de FEAP.

Simon Bush es el Presidente de Política Ambiental de la Universidad de Wageningen en los Países Bajos. Durante los últimos 15 años, ha publicado sobre los mecanismos públicos y privados de gobernanza ambiental para la pesca y la acuicultura. También asesora a organizaciones de normalización y clasificación de pescados y mariscos de la UE y Estados Unidos sobre diferentes cuestiones. En su último libro, titulado *Governing Sustainable Seafood* («La gobernanza de los pescados y mariscos sostenibles») explora la forma de aumentar el impacto de los mecanismos basados en los mercados, tales como la certificación, los proyectos de mejora pesquera, los sistemas de crédito a la pesca y la trazabilidad, si se replantean sus objetivos sociales a la hora de promover la sostenibilidad.

• Iniciativas públicas

Nianjun Shen es el Oficial Superior de Pesca del Departamento de Pesca y Acuicultura. Se encarga de la cadena de valor del pescado y de los principales problemas de acceso al mercado de pescados y mariscos, incluyendo la trazabilidad, la certificación y los sistemas de documentación de capturas. Tiene 13 años de experiencia con organizaciones multilaterales, incluyendo seis años con la FAO. Anteriormente, trabajó en el Ministerio Chino de Comercio durante 10 años, donde se encargó de los acuerdos comerciales bilaterales y multilaterales, el acceso a los mercados de los países de menor grado de desarrollo y la gestión de los programas de desarrollo.

Bjorn-Erik Lonn ha finalizado un Máster en Ciencias (zoofisiología y biología) de la universidad de Helsinki en 1982. Trabaja para Ecolabelling Norway y, desde 1993, para la etiqueta ecológica del Cisne Nórdico en Oslo, Noruega. Ha sido el coordinador nórdico desde diciembre de 1993 hasta agosto de 2015 y asesor principal de asuntos internacionales desde agosto de 2015 hasta la fecha. En ambos puestos respondía directamente ante el Consejo de Directores Ejecutivos de las organizaciones de etiquetas ecológicas noruegas. Desde 2006, participa en la junta directiva de la Global Ecolabelling Network, GEN, de la que en 2015 le nombraron Presidente. Desde 2012, representa a GEN en su trabajo con la norma ISO 14024 -para el etiquetado ambiental de tipo 1 desde 2012; además, es el coordinador del GT 7 ISO TC207/SC3 desde 2014. Desde 2015, es representante de GEN ante el marco decenal de programas sobre consumo y producción sostenibles del Programa de las Naciones Unidas para el Medioambiente tanto en el Comité Consultivo como en muchos de los grupos de trabajo.

- **Iniciativas privadas**

Caitlin Peeing, Gerente superior, Afiliación y Servicios, ISEAL Alliance. Tiene 15 años de experiencia en cadenas de suministro sostenibles, especializándose en normas de sostenibilidad, diseño colaborativo de programas y participación de partes interesadas.

Hugo Byrnes se unió al predecesor de Ahold Delhaize, Ahold, en 2016 y posteriormente fue nombrado vicepresidente para la integridad del producto. Es responsable de las políticas de productos alimentarios y no alimentarios de Ahold Delhaize, incluyendo la seguridad de los productos y los productos responsables. También se ocupa de cumplimiento social, bienestar animal y el medioambiente. Hugo Byrnes es licenciado en derecho por la Universidad Estatal de Leiden, Países Bajos. Es especialista en derecho alimentario, y su carrera se ha concentrado en dicho sector, sobre todo en la gestión de calidad y la normalización. Desde el año 2000 hasta el 2005, ha sido director de la Iniciativa Global para la Seguridad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés). Además de ser miembro de la junta directiva de GFSI, Hugo es copresidente de la iniciativa de la Cadena de Suministro Sostenible (SSCI, por sus siglas en inglés).

Karin Bilo se ha unido recientemente a WWF como responsable de las normas mundiales de certificación de productos del mar. En este sentido, coordina la participación en el programa de MSC, tanto en lo que respecta a certificaciones individuales como en los procesos de revisión de programas.

Sesión II: Cadena de valor de pescados y mariscos, medioambiente y mercados

- **Experiencias de la cadena de valor**

Sofie Smedegaard Mathiesen es bióloga y trabaja en la sostenibilidad de las pesquerías de los miembros de la Organización de Productores de los Pescadores Daneses. Una de sus principales tareas consiste en gestionar las certificaciones de MSC de sus organizaciones y colaborar activamente con MSC para asegurarse de que las pesquerías danesas cumplen con la norma y se plantean alternativas a MSC si lo consideran necesario.

Javier Ojeda es Secretario General de la Federación Europea de Productores de Acuicultura. Además, es Gerente de la Asociación Empresarial de Acuicultura de España (APROMAR).

Mike Mitchell es un consultor experto en pescados y mariscos basado en el Reino Unido con más de 40 años de experiencia en el sector. Su empresa de consultoría, Fair Seas Limited ofrece servicios de asesoría, representación e investigación a gran cantidad de negocios de productos del mar, incluyendo muchos minoristas (como Marks and Spencer) y transformadores de valor añadido (como Young's Seafood), proveedores de servicios alimentarios y empresas certificadas por terceras partes. Mike es parte del Consejo de fideicomisarios de Fisheries Innovation Scotland (FIS, por sus siglas en inglés). Anteriormente, ha participado en la junta supervisora del sistema de buques pesqueros responsables (RFVS, por sus siglas en inglés) y el Consejo de Partes Interesadas de MSC. Actualmente, es miembro de la junta directiva de Seafish, un organismo público no departamental y es Presidente de la Shellfish Association del Reino Unido.

Ondina Afonso tiene más de 20 años de experiencia laboral en la academia y en el sector agroalimentario. Actualmente es Jefa de Calidad e Investigación en SONAE MC, el líder de mercado minorista de la alimentación de Portugal. También es Presidenta del Club de Productores de SONAE MC, a través del cual la empresa mejora su competitividad, innovación y la sostenibilidad de los productos frescos nacionales y los productores. Además, es Presidenta del Comité de alimentación de EuroCommerce.

- **Beneficios ambientales e impactos**

Dr. Eva Papaioannou es investigadora posdoctoral en GEOMAR, en el centro Helmholtz de Investigación Oceánica de Kiel, Alemania. Tiene formación académica en ciencias del mar y geografía y está especializada en investigación y gestión pesquera. Ha participado en diversos

proyectos interdisciplinarios en distintos países (Universidad de Rutgers, en Estados Unidos; Universidad de Dundee, en el Reino Unido; Universidad de las Azores, Portugal). Está particularmente interesada en las estrategias para promover un uso sostenible de los recursos marinos, las actividades marítimas ecológicas y el beneficio a largo plazo de las comunidades de pesca costera. Actualmente, colabora en el proyecto de investigación sobre gestión pesquera basada en ecosistemas del EEZ de Alemania, que tiene por objetivo desarrollar unas directrices con base científica para introducir legislación esencial de pesca y medioambiente en el Báltico Occidental. Para su proyecto es esencial analizar en qué medida los sistemas de etiquetado ecológico y las iniciativas de pescadores pueden promover la sostenibilidad de los recursos pesqueros, los hábitats marinos y las especies vulnerables, en beneficio de los pescadores y sus comunidades.

- **Beneficios comerciales, costes y limitaciones:**

Dr. José Luis Fernández Sánchez es profesor a tiempo completo en el Departamento de Administración de Empresas de la Universidad de Cantabria, donde imparte diferentes materias a graduados y posgraduados. Es Doctor por la Universidad de Cantabria, Máster (M.A.) en Economía por el Queens College de la City University de Nueva York (CUNY) y Máster en Dirección de Marketing y Gestión Comercial por ESIC. Durante cinco años (2014-2019) ha dirigido el Máster de Administración de Empresas de la Universidad de Cantabria. En tanto que investigador, colabora con el grupo de investigación Gestión Económica para el Desarrollo Sostenible del Sector Primario (IDES) de la Universidad de Cantabria y ha publicado numerosos artículos y capítulos en diversas revistas y publicaciones internacionales. El Dr. Fernández Sánchez ha participado en más de 30 proyectos nacionales e internacionales relacionados con la gestión económica y la sostenibilidad del sector de la pesca y la acuicultura como, por ejemplo, los proyectos de H2020 SUCCESS y MedAID, cuyos resultados se han presentado en diversas conferencias internacionales. También ha participado como experto independiente en el CTEP de la Comisión Europea y ha colaborado con instituciones regionales y nacionales españolas, tales como el ministerio de agricultura pesca y alimentación, y con organizaciones internacionales como la FAO.

Sesión III: Sostenibilidad y Estrategia de la Granja a la Mesa

- **Actitudes del consumidor**

Dr. Sterenn Lucas tiene un doctorado en economía ambiental de la Universidad de Nantes, Francia, sobre los determinantes del consumo ecológico aplicado a los productos del mar. Desde enero de 2013 es profesor de económicas en Agrocampus Ouest . Agrocampus Ouest es un centro de educación superior e investigación sobre agricultura, alimentación y ciencias ambientales, bajo los auspicios del Ministerio Economía y Pesca de Francia. Agrocampus Ouest tiene tres objetivos: formar a estudiantes a un nivel científico superior (con unos 1900 estudiantes de posgrado y Máster en investigación y desarrollo, además de doctorados); realizar investigación académica y aplicada basada en el desarrollo sostenible de los recursos y territorios (130 profesores e investigadores, 360 investigadores asociados) y la transferencia de conocimientos al sector socioeconómico. El Centro de Ciencias Acuáticas y de la Pesca (con 18 científicos y 10 doctorandos) de AGROCAMPUS OUEST es el único centro francés en ofrecer grados y posgrados politécnicos y multidisciplinares sobre ciencias de la pesca y la acuicultura (> 1 000 estudiantes se han licenciado desde 1970). Su investigación se concentra en economía ambiental, comportamientos del consumidor (encuestas y datos escaneados), economía pesquera y mercado de pescado y marisco. Su trabajo se concentra principalmente en el comportamiento del consumidor en relación con el consumo de pescados y mariscos sostenibles. Ha participado en diversos proyectos de investigación como PrimeFish (H2020-635761), BALANCE (Agencia Nacional de Investigación - Acuicultura Noruega: entre la responsabilidad social nacional y la demanda del mercado internacional), SILAC (programa regional) e Idealg (Agencia Nacional de Investigación, para desarrollar el sector de las algas en el territorio francés).

- **Huella ambiental**

Henrik Stenwig es Director de Medioambiente y Asuntos Veterinarios de la Federación Noruega de Pescados y Mariscos, responsable de política alimentaria de la Norwegian Seafood Federation. Es licenciado en veterinaria y Doctor por el Colegio Noruego de Veterinarios. Su tesis doctoral se titulaba «los mohos de los piensos animales en Noruega con referencia especial a las especies toxigénicas». Desde mayo de 2001 ha sido asesor de seguridad alimentaria en la Federación Noruega de pescados y mariscos y desde abril de 2002 hasta abril de 2007 director de piensos para peces. Desde mayo de 2007, ocupa el cargo actual en la Federación Noruega de Pescados y Mariscos. Desde agosto de 1992 hasta mayo de 2001, ha sido asesor y, posteriormente (desde

febrero de 1997), Director Adjunto del Departamento de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura de Noruega, donde se ha ocupado de la seguridad alimentaria y cuestiones de salud animal, incluyendo cuestiones relacionadas con los acuerdos internacionales como el acuerdo del AEE y el MSF (OMC). Desde julio de 1981 hasta marzo de 1985, ha trabajado como científico en la sección de bacteriología, serología e higiene de piensos en el Instituto Nacional Veterinario de Noruega. Desde abril de 1985 hasta agosto de 1992, fue Jefe de División en la misma sección, responsable de desarrollo y diagnóstico rutinario dentro de las disciplinas de bacteriología, serología, micología, sobre todo relacionados con animales terrestres e higiene de piensos, pero también organismos acuáticos. Desde enero de 1980 a marzo de 1981 fue Jefe Veterinario del distrito.

- **Sistemas de sostenibilidad ambiental y social (mesa redonda)**

Chris Davies es un antiguo político del Reino Unido que desde 1999 fue elegido más de tres mandatos como diputado al Parlamento Europeo y, hasta el 31 de enero de este mismo año, ha sido el presidente de la Comisión de Pesca. Fue el fundador del grupo Pescado para el Futuro, en el que participaron miembros de diversos partidos, que desde 2010 promovió que la reforma de la PAC se basara en el principio de sostenibilidad. Actualmente, es el moderador de los Blue Deal Debates, una serie de webinarios que exploran temas relacionados con la pesca y el entorno marino.

Monique Tran, desde enero de 2020, ha sido la delegada del sector de la pesca y la acuicultura dentro del organismo nacional de productos agrícolas y del mar de FranceAgriMer. Este organismo colabora con representantes del Estado y profesionales para realizar consultas y hacer un seguimiento del sector de la pesca y la acuicultura. Monique Tran es la responsable de organizar el trabajo del consejo especializado en el sector de la pesca y la acuicultura y de garantizar que el organismo responde a los problemas del sector. Anteriormente, fue directora de agricultura, alimentación y zonas rurales de la Agencia para el Desarrollo de Cooperación Internacional (ADECIA). En tanto que responsable de proyectos y misiones internacionales, ha adquirido amplios conocimientos de las herramientas y mecanismos de financiación para los proyectos de cooperación institucional. A lo largo de los diferentes cargos que ha ejercido dentro del Ministerio de Agricultura y Alimentación, también ha adquirido conocimientos de las instituciones y políticas agrícolas tanto en Francia como en Europa.

Helen Duggan se unió a Seafish en 2014 como jefa de contratación responsable y tiene experiencia tanto en adquisiciones como en la gestión de la cadena mundial de suministro. Anteriormente, Helen se encargaba de la compra de pescados y mariscos para uno de los principales fabricantes generadores de valor añadido que abastecen al mercado minorista del Reino Unido. Desde que trabaja en Seafish, Helen ha supervisado la entrega de varios programas de trabajo sobre contratación responsable, incluyendo la evaluación de riesgos para la contratación de pescados y mariscos y el sistema de pesca responsable. Actualmente, es la Jefa de regiones del Reino Unido (Este) y supervisa el trabajo realizado por el equipo en varias localidades del país para contribuir al desarrollo de la industria a nivel nacional y regional.

Melanie Siggs tiene mucha experiencia trabajando tanto en el sector comercial como para ONG ocupándose de temas relacionados con los alimentos y la madera, aunque es más conocida por su trabajo de los últimos 10 años, relacionado con la pesca y la acuicultura. Es Directora de la Alianza Mundial de Acuicultura y Global Seafood Assurances y asesora de Amigos de Acción Oceánica del Foro Económico Mundial. Tiene un máster en prácticas empresariales y responsabilidad. Melanie ha sido asesora de la Unidad de Sostenibilidad Internacional de Su Alteza Real el Príncipe de Gales.

Dr. Julio Morón Ayala es Director General de OPAGAC/AGAC desde 2007. Desde 1997, fue asesor científico de OPAGAC/AGAC y asistió a los comités científicos y reuniones de la Comisión de las cuatro ORP relacionadas con el atún tropical (CIAT, CICAA, CAOI y CPPOC). Desde 1994 hasta 1997, trabajó para el Instituto Oceanográfico Español destinado a las Seychelles y para la Oficina Española de Pesca, dependiente de la Administración Pesquera Española. Fue el encargado de hacer el seguimiento de la flota atunera en el Océano Índico, incluyendo los puertos de Victoria (Seychelles), Mombasa (Kenia) y Diego Suárez (Madagascar). Representó a España durante la negociación de los acuerdos pesqueros de la UE con Madagascar, Comoras, Seychelles y Mauricio. Desde 1991 hasta 1994, trabajó como experto asociado de la FAO en el Programa sobre el Fomento y la Ordenación del Atún del Indo-Pacífico en Colombo, Sri Lanka. En este tiempo, elaboró diversos estudios sobre la biología del atún en el Océano Índico y el sudeste de Asia; compiló estadísticas sobre las capturas atuneras; diseñó y monitoreó los programas de muestreo del atún en Filipinas, Malasia, Tailandia, Indonesia y Sri Lanka; y mantuvo la base de datos del Programa sobre el Fomento y la Ordenación del Atún del Indo-Pacífico. Anteriormente, mientras terminaba la universidad, trabajó como observador de la pesca en diferentes buques pesqueros. Actualmente, OPAGAC engloba nueve empresas atuneras propietarias de 47 cerqueros de jareta,

emplean a más de 2000 pescadores y capturan unas 400.000t de atún tropical (8% de la captura mundial de atún) en los tres principales océanos del mundo, con una gestión basada en CIAT, CICAA, CAOI y CPPOC, en los que tanto él como su equipo participan regularmente.

Camiel Derichs es Director de Desarrollo de Programas de MSC desde el 1 de abril de 2019. Anteriormente, había liderado el desarrollo del programa de MSC en Europa en tanto que Director Regional Europeo desde 2013 hasta 2019. Desde 2005, ha asumido diferentes funciones dentro de MSC, abriendo diferentes oficinas regionales en los Países Bajos y Suecia y trabajando tanto en el desarrollo técnico de las normas de pesca como con los actores de la cadena de suministro en temas como la responsabilidad social empresarial y las políticas sostenibles de licitación pesquera, además de la comercialización sostenible de pescados y mariscos. Antes de unirse a MSC, Camiel trabajó en el conglomerado financiero multinacional ING como gestor de productos. Tiene un posgrado y un máster de la universidad de Erasmo de Rotterdam (Países Bajos) en Administración de Empresas y un Máster de la Universidad de Tromsø (Noruega) en gestión internacional de la pesca.

- **Bienestar animal**

Douglas Waley es el Director del programa de bienestar de los peces del Eurogroup for Animals, una organización que agrupa 70 organizaciones basadas en Bruselas que funcionan principalmente como grupo de presión política. Trabaja con los políticos de la Comisión Europea, el Consejo y el Parlamento para maximizar el impacto de la legislación existente e introducir nueva legislación. Anteriormente, trabajaba en grandes proyectos de investigación promoviendo la participación de las partes interesadas en proyectos sobre la sostenibilidad de la acuicultura en Asia y sus exportaciones a Europa.

Dr. **Krzysztof Wojtas**, Responsable de Política en Compassion in World Farming. Actualmente, lidera un proyecto europeo cuyo objetivo es mejorar el bienestar de los peces. Ha trabajado como profesor asistente en la Universidad de Medioambiente y Ciencias de la Vida de Wroclaw. Ha realizado diversas investigaciones y publicado informes científicos sobre bienestar animal concentrándose específicamente en el conocimiento y el bienestar de los peces. Anteriormente, trabajaba como consultor para Eurogroup for Animals, una organización basada en Bruselas que promueve el bienestar animal ante la Comisión Europea y el Parlamento.