



PERSPECTIVAS DE MSC

PESCA SOSTENIBLE, MAYOR RENDIMIENTO PESQUERO Y ABASTECIMIENTO MUNDIAL DE ALIMENTOS

- Combatir la sobrepesca en nuestro planeta nos beneficia a todos: conservar los ricos recursos de nuestros mares permite que más personas puedan recibir las proteínas que necesitan para vivir de forma saludable.
- Más de un tercio de las poblaciones de peces de todo el mundo se está pescando a niveles insostenibles en términos biológicos, poniendo en peligro el futuro abastecimiento de alimentos.
- El rendimiento a largo plazo de las pesquerías que se gestionan de forma sostenible es más elevado.
- Actualmente, la cantidad de proteínas que desperdiciamos cada año, porque las pesquerías no se gestionan pensando a largo plazo, bastaría para cubrir las necesidades de más de 72 millones de personas.
- Las generaciones venideras tienen derecho a disfrutar de fuentes sostenibles de alimentos y, dado que para 2050 se prevé que la población mundial llegue a los 10 000 millones, urge más que nunca que aprovechemos nuestros recursos naturales de forma responsable.

“

Si queremos satisfacer las futuras necesidades alimentarias del planeta es importante gestionar bien las pesquerías. Ya hay medios para poder ofrecer productos pesqueros sostenibles a todo el mundo y preservar, a la vez, la salud de nuestros océanos, lo que hace falta es voluntad y cooperación a nivel internacional para implementarlos a nivel mundial, sin fronteras, en todas las aguas y sobre todas las especies

”

Dr. Rohan Currey, Director de Ciencia y Estándares de Marine Stewardship Council.

ALIMENTAR A UNA POBLACIÓN EN CONSTANTE AUMENTO

Se prevé que para 2050 la población mundial alcance los 10 000 millones. Uno de los mayores retos mundiales de nuestro tiempo es saber cómo alimentar a esta población. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ODS) incluyen erradicar el hambre y garantizar la seguridad alimentaria para 2030, pero para poder alcanzar estas metas es necesario efectuar cambios fundamentales en la forma en que producimos, obtenemos y consumimos alimentos.

En estos momentos, el número de personas que sufren desnutrición crónica está creciendo: una de cada nueve personas en el mundo pasa hambre, una cuarta parte de la población padece inseguridad alimentaria y una tercera parte de los niños menores de 5 años sufre debilitamiento o retraso en el crecimiento debido a la malnutrición².

La lucha contra el déficit alimentario tiene múltiples aspectos. Por ejemplo, necesitamos garantizar que la distribución de alimentos sea equitativa pues, mientras los pobres tienen dificultades para acceder a una dieta saludable, los que están en mejor situación económica nunca han tenido un surtido mayor para elegir. Igualmente, es necesario reducir el deterioro y el desperdicio de alimentos, cada año se desperdician aproximadamente mil millones de toneladas de comida.

Aunque lo más importante es que también debemos incrementar el suministro de alimentos, pero de una manera que pueda gestionarse de forma sostenible. Mientras que en los últimos 50 años la población mundial ha crecido más del doble, la producción de alimentos se ha cuadruplicado³. El Instituto de Recursos Mundiales calcula que necesitaremos incrementar la producción mundial de alimentos en un 50% para poder satisfacer la demanda de 10 000 millones de personas.

Conseguir este objetivo y conservar al mismo tiempo nuestros recursos naturales plantea un reto enorme. En materia de productos pesqueros, sin embargo, los datos sugieren que no es necesario tener que elegir entre obtener rendimientos mayores y conservar los recursos. De hecho, es todo lo contrario. Si todas las pesquerías extractivas empleasen métodos de pesca sostenibles, cada año podrían generarse 16 millones de toneladas más de capturas y satisfacer así las necesidades de proteínas de millones de personas en todo el mundo.



Es necesario actuar en torno a la seguridad alimentaria, sin embargo, los alimentos que nuestros mares nos brindan siguen sin reconocerse como una solución viable para la planificación de la seguridad alimentaria y la alimentación saludable mundial. Siendo una de las 200 millones de personas que dependen de nuestro océano para subsistir, pienso que es importante que tengamos en cuenta el potencial laboral y social que supone administrar el océano con firmeza



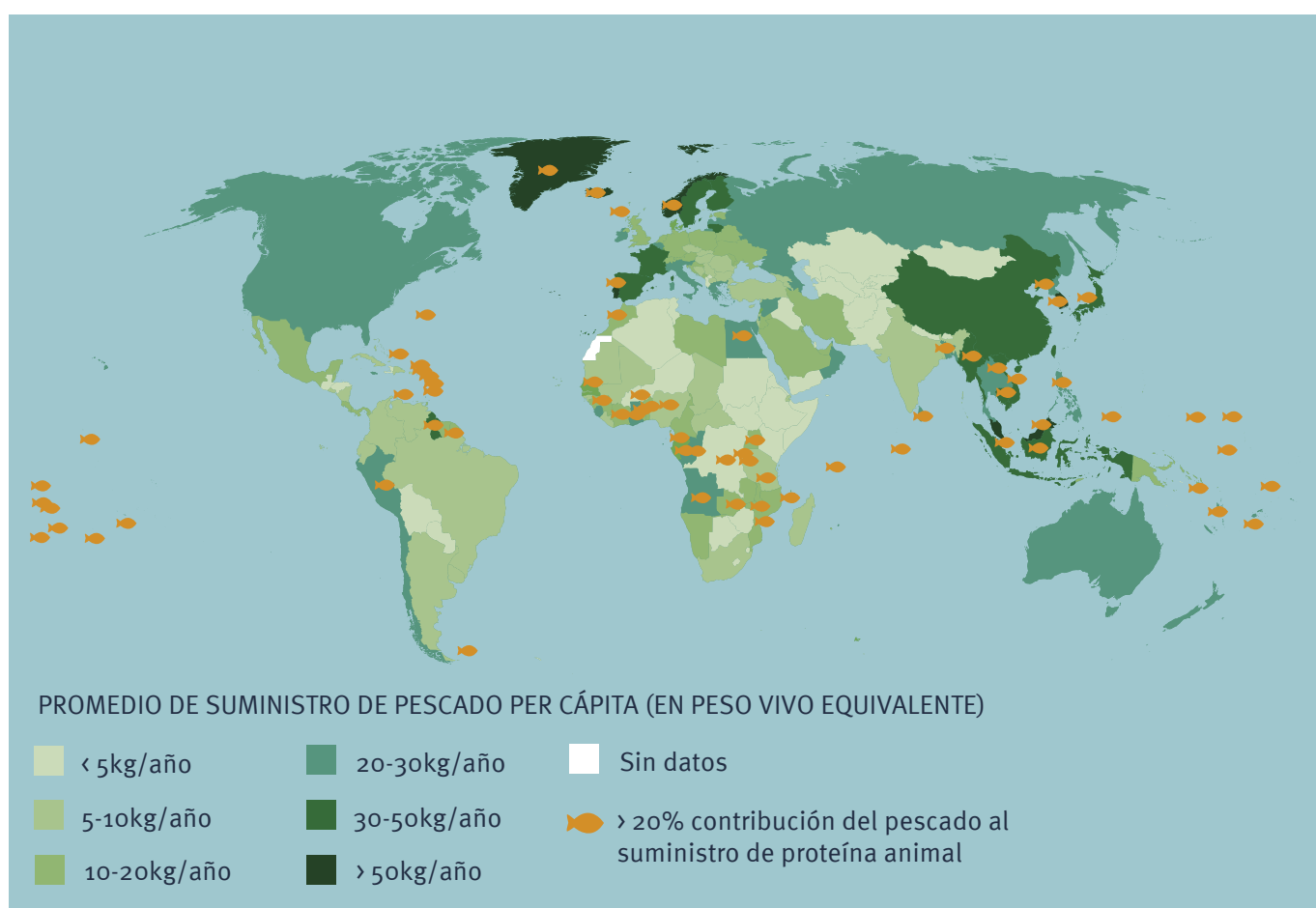
Tiare Boyes, pescadora y conservacionista del mar, Canadá



LA IMPORTANCIA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS PARA LA ALIMENTACIÓN MUNDIAL

Los productos pesqueros son una fuente de nutrientes y proteínas esencial y desempeñan un papel fundamental en la alimentación de muchas personas. Las proteínas ayudan al desarrollo de los músculos y los huesos de nuestro cuerpo y en la reparación y creación de las células. Son especialmente importantes para el crecimiento infantil y para la salud de las embarazadas. En el mundo hay más de 3 300 millones de personas que obtienen del pescado al menos un 20% de su ingesta diaria de proteínas de origen animal⁷.

CANTIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS QUE SE CONSUMEN, POR PERSONA Y AÑO, EN TODO EL MUNDO ⁷



En los últimos 30 años, el consumo mundial de pescado ha experimentado un extraordinario incremento del 122%⁷. La demanda mundial de productos pesqueros no presenta señales de disminuir, siguen siendo una de las mercancías que más se comercializan en el mundo⁷. En las regiones en desarrollo el consumo de pescado por persona ha aumentado impulsado por el crecimiento de la producción pesquera y de las importaciones⁷, de los 5,2kg de 1961, a los 19,4kg en 2017.

Gran parte de este incremento de la producción se debe a la acuicultura, aunque esta, a su vez, depende en gran medida de las pesquerías naturales para abastecerse de piensos. En 2018, la producción de las pesquerías extractivas alcanzó los 96,4 millones de toneladas, la mayor cifra jamás registrada, y alrededor del 60% de las capturas procedía del Gran Sur⁷.

PROTEÍNAS CON BAJAS EMISIONES DE CARBONO

Además de ser una fuente de alimentos vital para millones de personas, el pescado y el marisco son una fuente de proteínas de origen animal baja en emisiones de carbono. Para capturar un kilo de pescado se emite solo un 2% del CO₂ que se emite para producir un kilo de carne roja y, además, se evita tener que despejar tierras para pastos o forraje. En términos de uso energético, de emisión de gases de efecto invernadero y de vertido de agentes contaminantes, el impacto ambiental que generan las pesquerías pequeñas situadas en aguas someras (como las de sardina y caballa) y la acuicultura de moluscos por cada unidad de proteína que producen es el más bajo, mientras que el que generan la ganadería bovina y la acuicultura del bagre es el más alto¹⁰.

EL PESCADO Y EL MARISCO SON UNA GRAN FUENTE DE¹¹:



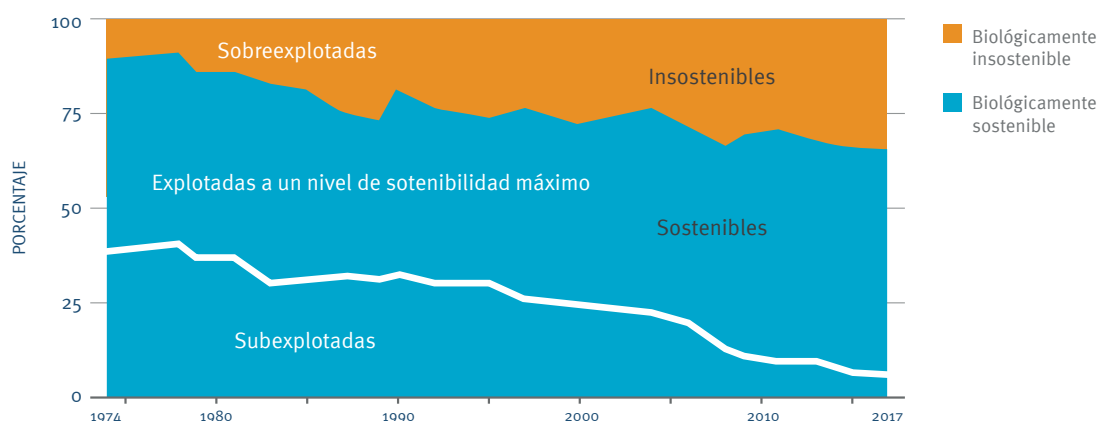
LA CRISIS DE LA SOBREPESCA


Los crecientes niveles de sobrepesca siguen amenazando a este valioso recurso natural. En 1974 el 90% de las poblaciones mundiales de peces se pescaba a niveles sostenibles en términos biológicos, actualmente, es menos del 66%⁷.

La creciente demanda del consumidor, vinculada en parte al crecimiento demográfico, ha creado un mercado de pescado que está en permanente expansión, abastecido por una eficiente cadena de suministro de dimensiones verdaderamente mundiales. Esto, unido a las legítimas aspiraciones y medios de vida de los pescadores, genera una enorme presión para pescar más de lo que nuestros océanos pueden ofrecer de forma sostenible.

Aunque la sobrepesca es un problema que afecta a las diez especies que más se desembarcan, las cifras mundiales esconden importantes variaciones entre determinadas regiones y poblaciones de peces en donde algunas se ven más favorecidas que otras. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el porcentaje de poblaciones que sufren sobrepesca oscila entre el 11% y el 63% según la zona o el océano en que se encuentren⁷.

TENDENCIAS MUNDIALES DE LA SITUACIÓN DE LAS POBLACIONES MARINAS, 1974-2017.





Esto plantea un desafío a nivel mundial de magnitud abrumadora. La deficiente gestión de las pesquerías, junto con los subsidios nocivos que fomentan el exceso de capacidad pesquera, han provocado que muchas poblaciones estén ya sobreexplotadas. Aunque los Organismos Regionales de Ordenación Pesquera (OROP) se encargan de la supervisión de muchas aguas internacionales, sus reglamentos solo están obligados a observarlos aquellos barcos cuyos países sean miembros signatarios de dichos organismos. La falta de una gobernanza eficaz, especialmente en países con recursos y medios limitados y la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), están repercutiendo gravemente sobre los recursos marinos, sobre todo en las pesquerías de pequeña escala de países en desarrollo.

PÉRDIDA DE LOS MEDIOS DE VIDA Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Un 10% de la población mundial depende del océano como fuente de fácil acceso de proteínas y de empleo. La seguridad alimentaria de algunas comunidades costeras depende directamente del pescado, pero hay muchas más personas que para poder mantenerse a sí mismas y a sus familias dependen de los ingresos procedentes de la pesca, la industria pesquera emplea directamente a cerca de 50 millones de personas⁷.

Cuando a finales del siglo pasado la sobreexplotación de los Grandes Bancos de Canadá provocó el colapso completo de la pesquería de bacalao, perdieron su empleo más de 35 000 pescadores y trabajadores de las plantas de procesado de más de 400 comunidades costeras. Aunque el bacalao ha vuelto ya a la zona, la ecología de la región ha sufrido un cambio radical, lo cual significa que hay menos pesca.

Se estima que, además de poner en peligro el sustento de las comunidades pesqueras de todo el mundo, la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) supone un coste anual de entre 10 000 y 23 000 millones de dólares para la economía mundial. Se ha calculado que erradicando la pesca ilegal se crearían 300 000 empleos adicionales solo en África Occidental.

Otros estudios sugieren que podría haberse evitado que millones de personas, en países con déficit alimentario, sufrieran malnutrición si las pesquerías no se hubieran sobreexplotado y si sus recursos locales no hubieran sido distribuidos injustamente. En muchos países costeros, en donde el consumo de nutrientes es deficiente, la pesca puede aportar a la población que vive a menos de 100 km de la costa más de lo que necesita para subsistir, solo una fracción de lo que se desembarca actualmente serviría para cambiar la situación de los niños, especialmente la de los menores de 5 años. Se considera que las pesquerías de pequeña escala contribuyen directa e indirectamente a la seguridad alimentaria ya que abastecen de pescado a precios asequibles a las comunidades locales y son, además, esenciales para su sustento.

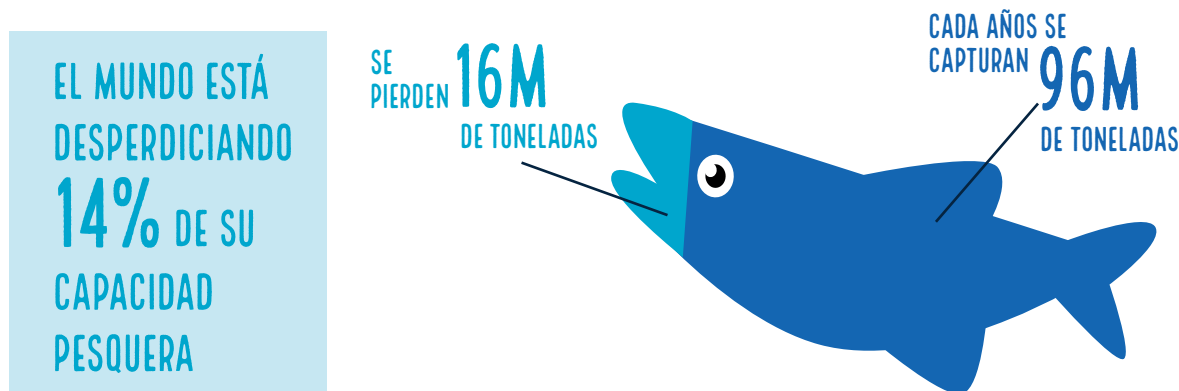
LA PESCA SOSTENIBLE Y LAS DIETAS NUTRITIVAS

Combatir la sobrepesca nos beneficia a nosotros y al planeta. Conservar los ricos recursos de nuestros mares permite que más personas puedan recibir las proteínas que necesitan para tener una vida saludable. Las pesquerías que se gestionan de forma sostenible son también más productivas a largo plazo y, como proporcionan una fuente de alimentos que es más estable, garantizan que haya productos pesqueros para las generaciones futuras.

Según las estimaciones más recientes, cada año podríamos estar recogiendo unos 16 millones de toneladas de pescado más si las pesquerías de todo el mundo se gestionaran mejor. Optimizar la gestión de las pesquerías permitirá que las poblaciones de peces y los ecosistemas se recuperen lo cual, a su vez, hará que aumente la cantidad de pescado que puede pescarse de forma sostenible y para siempre.

16 millones de toneladas de productos pesqueros proporcionan más de 1,3 millones de toneladas de proteínas comestibles. La ingesta diaria recomendada de proteínas son 50g por persona, lo que equivale a 2 filetes pequeños de salmón, 4 huevos, 7 rebanadas de pan o 7 cucharadas de semillas y frutos secos. De esos 1,3 millones de toneladas de proteínas comestibles, cada año se pierden en total 26 billones de raciones de proteínas.

Las proteínas que se pierden serían suficientes para cubrir las necesidades de 72 millones de personas al año, el equivalente a la población rural de EE. UU. y Canadá, o a la población entera del Reino Unido e Irlanda, o a la suma de la población de Costa de Marfil, Guinea, Liberia, Mauritania, Senegal y Sierra Leona en África Occidental, o a la suma de la población de Camboya, Malasia, Maldivas, Sri Lanka, Timor Oriental en Asia Oriental.



QUE LA PESCA SOSTENIBLE SEA UNA REALIDAD MUNDIAL

En estos últimos años, hay más pesquerías que nunca adoptando prácticas de pesca sostenibles. Para que la gestión pesquera sea efectiva, las pesquerías deben ajustarse a las mejores prácticas internacionales existentes en aspectos tales como: artes de pesca, procedimientos de gestión que cuenten con una sólida base científica (tan sólidos como las “reglas de control de captura”) y conocimientos científicos sobre cómo interactúan los distintos niveles de la cadena trófica marina.



La cooperativa de pesca trae consigo seguridad y una subida de salarios a la pesquería de almeja de Ben Tre.

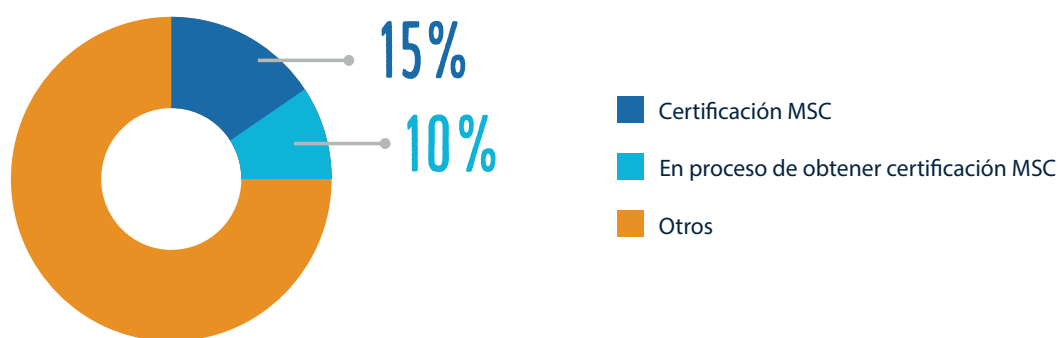
En las décadas de 1980 y 1990, la falta de un sistema de gestión efectivo por parte del gobierno central de Vietnam condujo a la sobreexplotación de las pesquerías de almeja y puso en peligro su futuro.

La pesquería de Ben Tre es una cooperativa fundada por pescadores en 2009 que se convirtió en la primera de las pesquerías de pequeña escala de la región en obtener la certificación MSC. Para cumplir los requisitos del Estándar MSC de Pesquerías, los pescadores establecieron una serie de zonas vedadas en donde está prohibido pescar, mejoraron el sistema de recopilación de datos y de elaboración de informes y, además, prohibieron la recolección de las almejas pequeñas.

Esta pesquería actualmente tiene acceso a nuevos mercados, particularmente en Europa, en donde la demanda de almejas sostenibles certificadas ha dado como resultado mayores beneficios para la pesquería y salarios más elevados para los miembros de la cooperativa. En una zona, por ejemplo, el valor total de los desembarques se incrementó en un 165%, eso a pesar de que los pescadores habían reducido el tiempo de marisqueo en un 22%²⁹.

El sello azul de MSC y su programa voluntario de certificación reconocen y premian las prácticas pesqueras sostenibles y, además, ayudan a crear un mercado más sostenible para los productos del mar. En 2020, a nivel mundial, hay 409 pesquerías con certificación MSC y otras 89 en proceso de evaluación 30. Se incluyen 62 pesquerías de pequeña escala que dan sustento a unas 80 000 personas y 70 que están situadas en países del Sur Global³⁰.

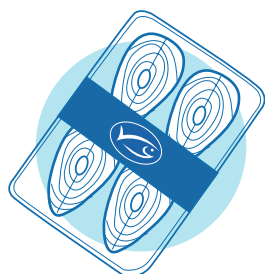
PORCENTAJE DE CAPTURAS MUNDIALES EN EL MAR



1/4 del total de capturas mundiales en el mar procede de pesquerías que están trabajando para obtener la certificación MSC y un 15% ya están certificadas³⁰.

La certificación MSC la otorgan evaluadores independientes. Para obtenerla es necesario demostrar que las poblaciones de peces estén sanas, que se han adoptado medidas para proteger a los ecosistemas y reducir las capturas incidentales y que se cuenta con un sistema de gestión eficaz. Muchas pesquerías tienen que realizar importantes mejoras antes de someterse a la evaluación de MSC, aunque están obligadas a seguir realizando mejoras para mantener las mejores prácticas mundiales que establece el Estándar MSC de Pesquerías.

Este aumento en el número de pesquerías sostenibles certificadas viene impulsado, en parte, por la creciente demanda de los consumidores de productos obtenidos de forma sostenible. Más y más consumidores quieren saber que los productos que compran se producen de manera sostenible y, en el caso de los consumidores europeos de productos pesqueros, la sostenibilidad es más importante que el precio.



AL AÑO SE GASTAN
10000 MILLONES DE
DÓLARES
EN PRODUCTOS QUE
LLEVAN EL SELLO MSC ³⁰

CONSEGUIR CAMBIOS MÁS PROFUNDOS

Las pesquerías con certificación MSC están consiguiendo cambios de gran alcance que contribuyen al progreso mundial. Según un estudio de MSC efectuado recientemente, las pesquerías que cumplen nuestro Estándar de Pesquerías están cumpliendo también al menos 34 metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente en cuanto a los avances para acabar con el hambre (ODS 2) y proteger la salud de nuestros océanos (ODS 14).

Sin embargo, las pesquerías no pueden lograr por sí solas los cambios que hay que realizar, necesitan también del apoyo de los gobiernos para poder garantizar que los límites de captura se fijen con arreglo a dictámenes científicos, que se combata la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, y que se eliminen los subsidios nocivos que fomentan la sobrepesca por todo el mundo. Los gobiernos deben priorizar la gestión de nuestros océanos porque nuestro futuro depende de ellos.

CONCLUSIÓN

Las proteínas adicionales que se obtengan por acabar con la sobrepesca y gestionar adecuadamente nuestros recursos pesqueros podrían servir para complementar la dieta de millones de personas a nivel mundial.

Por todo el mundo hay pesquerías que están demostrando ya que la pesca sostenible no solo es factible, sino que también es más productiva y contribuye a la seguridad alimentaria del futuro.

Para acelerar esta transformación es necesario que la industria, las distribuidoras, los gobiernos y los consumidores den prioridad y apoyo a los productos pesqueros que se obtienen de manera sostenible.



Namibia recupera sus poblaciones de peces en beneficio de sus gentes.

Históricamente, la pesca de la merluza de Namibia la efectuaban flotas internacionales cuyas capturas anuales llegaron a rozar el millón de toneladas, con graves consecuencias para el ecosistema de la región y escasos beneficios para la economía local.

Tras la independencia del país, el gobierno ha trabajado con el sector pesquero en la creación de una industria pesquera rentable que aprovechase las inversiones extranjeras en beneficio de su población y del océano. La Ley de Recursos Marinos de Namibia de 2000 fue muy aclamada por ser la normativa de pesca más progresista y con más éxito del mundo. En dicha ley se exige que la mayoría de las capturas no se congelen, lo que significa que el pescado ha de desembarcarse fresco para ser procesado localmente y así crear nuevos puestos de trabajo.

La pesquería de merluza de Namibia obtuvo la certificación en 2020, tras haber estado trabajando con MSC durante diez años y ello les ha abierto las puertas de los mercados europeos. Esta pesquería de gran escala ha puesto en marcha una estrategia de gestión clara y está trabajando estrechamente con la pesquería de merluza de Sudáfrica, también con certificación MSC, para garantizar que las poblaciones de merluza se evalúen juntas. El resultado es que el volumen de las poblaciones de merluza de Namibia se ha duplicado y su industria se ha convertido en la principal empleadora de mujeres.



Como depositarios de nuestros recursos naturales, es responsabilidad nuestra gestionar las pesquerías de Namibia de tal forma que la salud y la biodiversidad del océano esté garantizada a largo plazo y que, al mismo tiempo, nuestra industria pesquera pueda maximizar el valor de los recursos para la actual y las futuras generaciones de nuestro país.



Dr. A. Kawana, Ministro de Pesca y Recursos Marinos del Gobierno de Namibia

REFERENCIAS

- ¹ [Proyección demográfica mundial del Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de las Naciones Unidas, DAES \(2019\)](#)
- ² [Informe sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU 2020](#)
- ³ [New Internationalist Hunger: the facts 2020](#)
- ⁴ [El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020, FAO \(SOFI 2020\)](#)
- ⁵ [Instituto de Recursos Mundiales \(2019\) Reducing food loss and waste, p5](#)
- ⁶ [Instituto de Recursos Mundiales \(2019\) Creating a Sustainable Food Future \(en inglés\)](#)
- ⁷ [El estado mundial de la pesca y la acuicultura, informe elaborado por la FAO \(SOFIA 2020\) \(en inglés\)](#)
- ⁸ [Según la revista Nature Climate Change 8, 333-337 \(2018\):](#) por cada kilo de pescado se emiten 1-5kg de CO₂ de media, en comparación con entre 50kg y 750kg de CO₂ por cada kilo de carne roja
- ⁹ [Frontiers in Ecology and the Environment 16\(6\), 329-335 \(2018\)](#)
- ¹⁰ [FAO, El estado de la biodiversidad para la alimentación y la agricultura en el mundo \(2019, en inglés\)](#)
- ¹¹ [Ministerio de Sanidad del Reino Unido \(2013\) Nutrient analysis of fish and fish products](#)
- ¹² [Food Security 11, 1395-1415 \(2019\) \(en inglés\)](#)
- ¹³ [Canadian Journal of Public Health. 91 \(2\):121-124 \(2000\)](#)
- ¹⁴ [UN FAO \(2020\) Rebuilding of marine fisheries part 2 \(pág. 144\)](#)
- ¹⁵ [Food Security 11, 1395-1415 \(2019\)](#)
- ¹⁶ [Research Society and Development 9\(1\):24911566 \(2020\)](#)
- ¹⁷ [Pesca ilegal, no declarada y no reglamentada \(pesca INDNR\), FAO \(20/10/2020\)](#)
- ¹⁸ [ODI Western Africa's missing fish 2016](#)
- ¹⁹ [Nature 574, 95-98 \(2019\)](#)
- ²⁰ [Committee on World Food \(2014\) Sustainable fisheries and aquaculture for food security and nutrition; p47](#)
- ²¹ [PNAS 2016 113\(18\) 5125-5129:](#) rendimiento perdido
- ²² Solo se destina al consumo humano el 82% del pescado²³, es decir, 13,1 millones de 16 millones de toneladas. Y de un pez entero, solo un 10% es proteína comestible²⁴ es decir, 1,3 millones de los 13,1 millones de toneladas que se destinan a consumo humano.
- ²³ [Nature \(2020\) DOI: 10.1038/s41586-020-2616-y](#)
- ²⁴ [Rendimiento y composición del pescado, FAO \(20/10/2020\):](#) de media, el 56% de un pez entero es carne comestible y de esta, un 18% son proteínas (promedio de las especies documentadas de las cuales hay datos confirmados, sin ponderar el volumen de captura de cada especie), es decir, que de un pez entero el 10% (0,56 x 0,18=0,1) son proteínas comestibles.
- ²⁵ [Recomendaciones nutricionales de la Food & Drug Administration de Estados Unidos, US FDA \(20/10/2020\):](#) 50g de proteínas por persona al día (que equivale a 18,25kg por persona al año); las recomendaciones de Public Health England (Salud Pública de Inglaterra), basadas en la directriz de la [Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria](#) que recomienda 0,83g/kg del peso corporal, son similares (45-55g al día).
- ²⁶ 1,3 millones de toneladas (1.300.000.000kg) de proteínas comestibles proporcionan 72 millones de raciones de proteínas de 18,25kg, que es la ingesta anual recomendada²⁵.
- ²⁷ [PNAS 117\(1\) 2218-2224 \(2020\)](#)
- ²⁸ [Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO](#)
- ²⁹ [Creando olas: Pesquerías de pequeña escala rumbo a la sostenibilidad con MSC](#)
- ³⁰ [Informe Anual de MSC \(2020\): Homenaje y apoyo a las pesquerías sostenibles](#)
- ³¹ [Estudio de consumo de productos pesqueros realizado por Globescan Global en 2020](#)
- ³² [8th World Sustainability Forum sciforum-030569 \(2020\)](#)

Para más información:

msc.org
info@msc.org



@MSCPescaSostenible



@MSCenEspana



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2021