

## SUSTAINABLE FISHERIES AND QUALITY IN AQUACULTURE

The supply chain for fisheries and aquaculture products is currently one of the most complex in the food sector, where the necessity to protect food safety and quality is the key to success. Spain is the third biggest market in the world for seafood following the USA and Japan and at present over two million tonnes of fisheries products are consumed in our country. This situation highlights over exploitation of fishing grounds, promoting quality in aquaculture and control of fisheries products. In Spain we have examples such as the anchovy from Cantabria, Prawns from Galicia or Mediterranean blue fin tuna. Part of the solution is to promote sustainable fishing programmes initiated in the markets. Private international certifications such as MSC or Friends of the Sea are some of the internationally recognised environmental principles for the evaluation of sustainable fisheries management and it is important to divulge knowledge of this amongst fisheries, guilds, distributors and the Administrations. Aquaculture is nowadays an alternative with the production of a variety of species but should constitute a sustainable activity. GLOBALGAP IAA (Integrated Aquaculture Assurance) is a standard of good production practices set up by major European distributors which at present certify the production of salmon, trout and king shrimps. They also work with Community brands such as Andalusian marine aquaculture, national ecological trout or the European Regulation (CE) N° 834/2007 on the production and labelling of ecological products. Insofar as we adopt these ways of thinking, we will be favouring better production methods and quality as well as higher standards of food safety.

Jacobo de Nóvoa Fernández, Fisheries and Aquaculture Products Manager from Bureau Veritas.

## PESCA SOSTENIBLE Y CALIDAD EN LA ACUICULTURA

La cadena de suministro de productos de pesca y de acuicultura es actualmente una de las más complejas del sector alimentario, donde la necesidad de salvaguardar la calidad y la seguridad alimentaria en sus productos es un punto clave en el éxito de las relaciones comerciales vinculadas a este sector. España es el tercer mercado mundial de productos pesqueros tras los EEUU y Japón y actualmente se consumen en nuestro país más de dos millones de toneladas de productos pesqueros. Esta situación nos lleva a poner el acento en tres aspectos: la sobreexplotación de los caladeros, el fomento de una acuicultura de calidad y el control de los productos de la pesca.

La actual sobreexplotación de caladeros puede acarrear graves consecuencias medioambientales y socioeconómicas. Una gestión correcta y sostenible podría minimizar el problema, junto con la potenciación de la acuicultura responsable. La sobreexplotación tiene su origen en la falta de políticas consecuentes de ordenación y provoca la desaparición de caladeros y especies. En España tenemos ejemplos, como la anchoa del Cantábrico, la cigala de Galicia o el atún rojo del Mediterráneo. Parte de la solución pasa por fomentar los programas de pesca sostenible surgidos por iniciativa del mercado —certificaciones internacionales privadas promovidas por grupos de distribuidores y asociaciones ambientalistas—. El estándar de certificación de pesca sostenible MSC o el de **Friend of the Sea** son algunos de los conjuntos de principios medioambientales, reconocidos internacionalmente, para evaluar la gestión y la sostenibilidad de las pesquerías. Entre otros requisitos, promueven buenas prácticas en la pesca, establecen artes de pesca adecuadas y tasas de capturas controladas. Por eso es importante promover su conocimiento y sensibilización entre los actores que participan en la cadena de distribución (pesquerías, cofradías, distribuidores) y las Administraciones. En esta tarea,



todos los agentes implicados tienen un papel y un compromiso con el sector, la sociedad y el medioambiente. Las compañías que ofrecen servicios profesionales de inspección y auditoría en productos de la pesca deben acercarse a los departamentos de calidad y compras de grandes superficies y a las direcciones generales de pesca de las Comunidades autónomas, para informarles de los programas de certificación de pesca sostenible.

### Crecimiento de la acuicultura y apuesta por la calidad

El estado de plena sobreexplotación de caladeros y el aumento del consumo de productos de la pesca han convertido la acuicultura en una alternativa a la pesca. El empleo de tecnologías de producción muy avanzadas, han permitido un rápido desarrollo y crecimiento en la acuicultura. En la actualidad se están produciendo en Europa diversas especies para el consumo: salmón, trucha, dorada, lubina, bacalao, mejillón y rodaballo; aunque están apareciendo cada vez más nuevos productos como lenguado, corvina y atún (engorde). La acuicultura debe asegurar productos de calidad para los consumidores y, al mismo tiempo, constituir una actividad sostenible y respetuosa con el medio ambiente. El esquema GLOBALGAP IAA (Integrated Aquaculture Assurance) es un estándar de buenas prácticas de producción creado por los grandes distribuidores

europeos que actualmente certifica la producción de salmón, trucha y langostinos.

También se está trabajando a nivel de producción ecológica en la acuicultura, siempre con el objetivo último de la protección del medioambiente mediante el empleo de las fuerzas del mercado. Surgen así iniciativas tanto desde el sector privado como desde el sector público. En este último, contamos con marcas comunitarias como las de Andalucía a nivel de acuicultura marina, nacionales como las de la trucha ecológica o de ámbito europeo como el reglamento (CE) N° 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, actualmente en fase de discusión a nivel de especificaciones técnicas. A nivel privado hay diversas marcas que cubren esta porción del mercado que cada vez es mayor. Este tipo de esquemas ponen el acento en las cuestiones medioambientales relacionadas con los sistemas de producción. En la medida en que seamos capaces de establecer, difundir e implantar este tipo de esquemas favoreceremos mejores prácticas de producción, alta calidad en los productos y mayores niveles de seguridad alimentaria, lo que se traducirá en un futuro más próspero para el sector y en un mayor respeto por el medio ambiente. ⚓

*Jacobo de Nóvoa Fernández, responsable de Línea Productos de la Pesca y Acuicultura de Bureau Veritas.*