



# Recomendaciones de las ONG a la Industria de la cadena de suministro de los productos del mar

Septiembre 2019

OCEANA

 Our Fish



  
Sustainable Fisheries  
PARTNERSHIP



GREENPEACE

 ClientEarth

## Las empresas que forman parte de la cadena de suministro de los productos del mar en España, han manifestado durante los últimos años un interés creciente por la sostenibilidad ambiental y social de la pesca y acuicultura.

Según las organizaciones que hemos elaborado el presente documento, las empresas que deseen comprometerse con la sostenibilidad ambiental y social de los productos del mar, deben incorporar este deseo a su planificación estratégica y criterios de responsabilidad social corporativa, (RSC), materializando sus compromisos de manera específica dentro de su política de abastecimiento, con metas temporales concretas y de forma que su cumplimiento pueda ser evaluado a través de indicadores de desempeño.

Esta política de compra debe ser pública y fácilmente accesible para el público interesado y debe incluir todos los productos, tanto los procedentes de la actividad extractiva como de la acuicultura: frescos, congelados, en conserva o pre-elaborados.

El éxito de una política responsable no se limita al cumplimiento de estas recomendaciones, sino que requiere de un proceso de mejora progresivo y continuado en el tiempo.

### Objetivo del documento

El presente grupo de ONG ambientales, que trabaja en el ámbito de la pesca y acuicultura sostenible en España, considera oportuno la elaboración de una serie de recomendaciones para una política responsable. La combinación de las mismas junto con el cumplimiento de la legislación en materia de actividad productiva y comercialización de los productos del mar, permitirá avanzar en un suministro responsable en los procesos de compra<sup>1</sup> en España.



# Diez recomendaciones para una política responsable de abastecimiento

**1** Asegurar que su proceso de abastecimiento cumpla rigurosamente con la legislación vigente, a lo largo de la cadena de suministro.

**2** Para comenzar con el proceso de elaboración de mapas de riesgos, identificar en todos los productos del mar comercializados dentro de la empresa, como mínimo:

el nombre comercial, nombre científico, el arte de pesca y/o el método de producción, el tipo de presentación, las diferentes etapas durante la cadena de suministro, el origen y el volumen.

**3** Elaborar mapas de riesgos<sup>2</sup> ambientales, legales y sociales, de la cadena de suministro, desde el origen del producto.

Los mapas de riesgos identificarán aquellas fases que sean más sensibles por falta de información y/o impacto ambiental y/o incumplimiento de la legislación y/o amenaza de presencia de pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), y/o alto riesgo de incumplimiento del Convenio<sup>3</sup> sobre el trabajo en la pesca, 2007, C 188, de Naciones Unidas a lo largo de la cadena de suministro.

**4** Elaborar planes de mejora para alcanzar un aprovisionamiento responsable, cuantificable y sujeto a plazo, que identifique las prioridades.

En el futuro, esto significará un aumento progresivo de productos sostenibles en el lineal. Los planes de mejora se evaluarán anualmente, para medir el cumplimiento de los compromisos adquiridos. Es recomendable la elaboración de estos planes conforme a los mapas de riesgos descritos en la recomendación anterior.

**5** Disponer de un sistema de trazabilidad<sup>4</sup> verificable por tercera parte independiente, a lo largo de toda la cadena de suministro, que asegure la disponibilidad y veracidad de la información y permita rastrear un producto desde el punto de venta hasta su pesquería / granja de origen a través de todas las fases del proceso, manipulación y distribución.

La información<sup>5</sup> requerida debería incluir, como mínimo: el número de identificación de cada lote; el número de identificación externa y el nombre de buque pesquero o el nombre de la unidad de producción acuícola; el código 3-alfa de la FAO de cada especie; la fecha de las capturas o la fecha de producción, las cantidades de cada especie en kilogramos, expresadas en peso neto, o, cuando no proceda, en número de ejemplares; el nombre y la dirección de los proveedores, la denominación comercial; el nombre científico; el tipo de arte; el método de producción; el área geográfica; y el puerto de desembarque. El sistema de trazabilidad requerirá del uso de mecanismos eficaces como los electrónicos o las auditorías de cadena de custodia según estándares reconocidos por ISEAL<sup>6</sup> / GSSI<sup>7</sup>.



**6** Específicamente en relación con la información proporcionada, cumplir de manera estricta con la normativa sobre la información obligatoria de los productos de la pesca y acuicultura<sup>8</sup> y hacer esta información accesible a los clientes a través del etiquetado.

En aquellos productos donde la normativa sea menos exigente, como las conservas y otros productos elaborados, las empresas deberían comprometerse a facilitar una información equivalente a la exigida para los productos frescos y congelados en los productos de su marca propia a través del etiquetado y/o de su página web.

**7** El aprovisionamiento de pesquerías bien gestionadas, que cumplan con la legislación, justas y sostenibles debe ser el objetivo de la política de aprovisionamiento. Hay diferentes caminos para llegar a ello y este grupo de ONG recomienda para ello priorizar:

- Las pesquerías y empresas de la cadena de suministro que estén certificadas por estándares de sostenibilidad, auditados por tercera parte reconocida por ISEAL y/o GSSI.
- Las pesquerías que estén en un proyecto de mejora creíble que siga las pautas<sup>9</sup> de la organización "Conservation Alliance for Seafood Solutions"<sup>10</sup> y esté incluido en el listado proporcionado por FisheryProgress.org.<sup>11</sup>
- Las pesquerías de bajo impacto, que cuenten con marcos de gestión, poblaciones saludables que no se exploten más allá de su rendimiento máximo sostenible y que dispongan de algún tipo de verificación pública por parte de tercero independiente.
- Las pesquerías recomendadas en las guías de compra de pescado suscritas por parte de cualquiera de las ONG que firman este documento.

**8** Lograr el compromiso de los proveedores con el cumplimiento efectivo de estas recomendaciones y el compromiso de la cadena de suministro con la puesta en marcha de planes de mejora creíbles<sup>12</sup> de las pesquerías, no incluidas en la recomendación anterior.

**9** Demandar a los poderes públicos competentes:

- Mejorar la legislación existente y su aplicación, en materia de lucha contra la pesca ilegal no declarada y no reglamentada (INDNR), control, gestión pesquera, comercialización y etiquetado, transparencia y acceso a la información y adaptabilidad de las políticas pesqueras a la situación de las poblaciones de peces, mediante la promoción de reglas de control de capturas y de estrategias de pesca responsables y precautorias.
- Mejorar el conocimiento científico sobre las pesquerías, incluyendo realizar evaluaciones de stock, para poblaciones que carezcan de las mismas y establecer medidas de gestión acordes a estas evaluaciones.
- Obtener una mayor colaboración y coordinación entre las distintas administraciones públicas competentes, para lograr la aplicación efectiva de la Ley, a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Específicamente en relación con la aplicación de la obligación de desembarque, la minimización o eliminación de descartes de las capturas no deseadas y la correcta documentación de las pesquerías, implementar eficazmente medidas como: el aumento del número de observadores a bordo y/o exigir el uso de los sistemas de Seguimiento Remoto Electrónico en el mar (REM por sus siglas en inglés).
- Exigir un control riguroso en los productos del mar importados, especialmente en aquellos que llegan en contenedor, bien sea por mar o por carretera, asegurando la total trazabilidad del producto.

**10** Contar con una tercera parte independiente, que verifique la ejecución y cumplimiento de las presentes recomendaciones y valide públicamente el adecuado progreso de los objetivos establecidos.

## Responsabilidad, sostenibilidad y pesquerías de bajo impacto

Es preciso distinguir los conceptos “responsabilidad” y “sostenibilidad”, referidos a los productos pesqueros. La responsabilidad hace referencia al comportamiento de cada empresa, en relación a las características ambientales, sociales y económicas de su actividad. Una empresa será responsable si sigue estas recomendaciones y comunica claramente las acciones tomadas.

De acuerdo con FAO, la sostenibilidad se refiere a la “conservación de los recursos naturales de manera que garantice la continua satisfacción de las necesidades humanas para las generaciones actual y futura”.<sup>13</sup>

La sostenibilidad<sup>14</sup> hace referencia por tanto al estado ambiental actual y a la gestión pesquera. Una empresa podrá decir que ofrece productos pesqueros sostenibles si cumple, como mínimo, con los siguientes criterios:

- El origen de los productos pesqueros y de acuicultura es consistente con los principales estándares reconocidos y códigos de conducta relevantes; y
- Existe una cadena de custodia auditada de forma independiente para trazar el producto hasta su origen (pesquería o acuicultura).

Esta empresa demostrará que estos criterios se han cumplido al menos de una de las siguientes maneras:

- Certificación por una tercera parte según un estándar de sostenibilidad; o
- Auditoría de tercera parte independiente.

El pescado certificado sólo puede ser etiquetado como de origen sostenible si cumple con un estándar de sostenibilidad auditado por tercera parte que sea reconocido por ISEAL y/o GSSI, y debe cumplir con los términos y condiciones del estándar de certificación.

Las **pesquerías de bajo impacto** son aquellas que emplean artes selectivas no destructivas con el hábitat que le rodea; aplican las medidas previstas y en el caso de que éstas sean insuficientes se autoimponen unas nuevas para proteger los recursos pesqueros y sus hábitats; y cumplen con las normas de gestión y comercialización.

## La importancia de la Industria en la sostenibilidad

La cadena de suministro, junto con la sociedad civil y los movimientos sociales que demandan mayores compromisos con la sostenibilidad, pueden constituir los principales vectores del cambio, promoviendo una mejor gobernanza de las pesquerías e incentivando las buenas prácticas pesqueras. Estas diez recomendaciones pueden contribuir a la mejora continua de la sostenibilidad de la pesca y de la acuicultura, de las diferentes empresas a lo largo de la cadena de suministro.

## Independencia de los miembros de este grupo de ONG

Este documento respeta el trabajo actual que cada organización realiza de forma independiente y no afecta al trabajo individual que cada ONG desempeña con la industria por la responsabilidad y sostenibilidad de los productos de la pesca y acuicultura.



## Referencias

- 1 Estas recomendaciones están en línea con la “ A Common Vision for Sustainable Seafood” de la “Conservation Alliance for Seafood Solutions”: <https://solutionsforseafood.org/wp-content/uploads/2017/12/A-Common-Vision-for-Sustainable-Seafood-Dec-17.pdf> [En inglés]
- 2 Existen herramientas para elaborar los mapas de riesgos ambientales, legales y sociales, elaborados por terceros y que pueden ser de ayuda. <https://www.es.clientearth.org/herramientas-elaboracion-mapas-de-riesgos-ambiental-social-economico>
- 3 C188 - Convenio sobre el trabajo en la pesca, 2007 (núm. 188): [https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::PI2100\\_ILO\\_CODE:C188](https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::PI2100_ILO_CODE:C188)
- 4 La trazabilidad es una de las prioridades de las ONG en la revisión de Reglamento de Control. Ver: <https://www.documents.clientearth.org/wp-content/uploads/library/2018-10-23-joint-ngo-priorities-on-the-revision-of-the-eu-fisheries-control-system-coll-en.pdf> [En inglés]
- 5 La propuesta de la Comisión Europea para el nuevo Reglamento de Control, en su artículo 58, introduce nueva información. Esto significa que la información requerida necesitará ser actualizada en este documento una vez que el nuevo Reglamento de Control sea adoptado.
- 6 ISEAL es la asociación mundial para estándares creíbles de sostenibilidad: <https://www.isealalliance.org/>
- 7 Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI): <https://www.ourgssi.org/>
- 8 Son de aplicación las siguientes normas: Reglamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura; Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; Reglamento (ce) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- 9 Estas pautas se pueden comprobar en: <https://solutionsforseafood.org/wp-content/uploads/2018/02/Alliance-FIP-Guidelines-Spanish.pdf>
- 10 <https://solutionsforseafood.org/>
- 11 <https://fisheryprogress.org/>
- 12 <https://solutionsforseafood.org/>
- 13 Consejo de la FAO, 1998: <http://www.fao.org/3/X3307s04.htm>
- 14 Ver “Code of Conduct” documento de la “Sustainable Seafood Coalition”, SSC, página 17: <https://www.documents.clientearth.org/wp-content/uploads/library/2015-09-16-sustainable-seafood-coalition-codes-of-conduct-ssc-en.pdf>