

La gestión de los productos del mar en crisis

Revista NATURE, vol 467

2 de septiembre de 2010

El principal esquema de certificación para pesquerías sostenibles dirigido al consumidor falla en proteger el medio ambiente y necesita una reforma radical, dicen Jennifer Jacquet, Daniel Pauly y colegas

Un número creciente de consumidores quiere consumir pescado sin tener que sentirse culpable. Únete al Marine Stewardship Council (MSC) que se supone que certifica pesquerías sostenibles y proporciona una etiqueta para productos sostenibles con el fin de 'promover la mejor elección medio ambiental.' El MSC está creciendo rápidamente; la organización también está incumpliendo rápidamente su promesa.

El MSC se ha convertido en el certificador de pesquerías con más buena reputación del mundo: 94 pesquerías tienen actualmente una certificación MSC (el 7% de la captura global) y alrededor de 118 pesquerías más se encuentran bajo proceso de evaluación. Los productos del mar con certificación MSC, identificados por una etiqueta de marca azul, llenan los estantes de grandes superficies como Wal-Mart, Whole Foods Market y Waitrose. Aunque existen otros esquemas tales como Friend of the Sea, con sede en Milán, Italia, el MSC es el certificador que más seriamente se toman los científicos. El MSC es elogiado en el libro *Collapse: How Societies Choose to Fail or Succeed* (2005), de Jared Diamond, y presentado como una solución a los esquilados stocks en la película de 2009 *The End of the Line*.

Sin embargo, las objeciones a las certificaciones del MSC están aumentando. Grupos por la conservación como Greenpeace, Pew Environment Group y algunas ramas nacionales del WWF y cantidad de científicos (incluyendo nosotros mismos) han protestado sobre varios procedimientos o certificaciones del MSC. Creemos que, a medida que el MSC hace peligrar cada vez más su credibilidad, el planeta corre el peligro de perder más peces salvajes y más ecosistemas marinos sanos.

Esto sólo puede cambiar si el MSC crea estándares más rigurosos, adopta medidas más severas contra lo que podríamos llamar interpretaciones poco ajustadas de sus normativas y modifica su proceso para evitar un incentivo económico potencial para la certificación de grandes pesquerías.

Del barco al plato

El MSC, con sede en Londres, fue fundada en 1997 por el WWF y Unilever, uno de los mayores minoristas de productos de mar. El MSC diseñó un conjunto de criterios ecológicos que obtuvieron el apoyo de muchos científicos, incluyendo el de los autores D.P. y S.H., quienes aconsejaron el MSC en su inicio. Se atiene a tres principios principales: las pesquerías deben operar de forma que la pesca pueda seguir indefinidamente sin la sobreexplotación de los recursos, se preserve la productividad del ecosistema y se cumplan todas las leyes locales, nacionales e internacionales. Además, para que un producto lleve el símbolo azul del MSC, cada compañía en la cadena 'del barco al plato' debe estar

certificada para trazabilidad. En 1999 el MSC se convirtió en una organización independiente y sin ánimo de lucro.

Entre 2000 y 2004, el MSC certificó seis pesquerías, con una producción total aproximada de medio millón de toneladas de productos del mar al año. Desde entonces, a medida que el interés comercial en el esquema ha ido creciendo, también ha ido en aumento la velocidad de certificación. En 2006 Wall-Mart prometió para 2010 vender sólo pescado salvaje con certificación MSC en su mercado norteamericano. Actualmente, las certificaciones MSC cubren 6,3 millones de toneladas de productos del mar al año.

En 2008-09 el MSC tenía un presupuesto de 8 millones de libras (13 millones de dólares americanos), la mayoría procedente de donaciones benéficas. Para pedir una certificación, una auto proclamada pesquería (representada por compañías o por cuerpos gubernamentales) elige una asesoría acreditada con ánimo de lucro para llevar a cabo una valoración. Los informes muestran que los honorarios son de unos 15.000 a 150.000 dólares por pesquería y cerca de 75.000 dólares en concepto de revisiones anuales. La Accreditation Services International, compañía con base en Bonn, Alemania, supervisa a los asesores, quienes emplean un sistema abierto al público que implica a científicos independientes, aportaciones de las partes implicadas y evaluación por expertos externos. El proceso dura meses o años y cientos de paginas documentadas.

Sin embargo, el proceso nos preocupa. Consideramos que el sistema de certificación crea un potencial conflicto de intereses económicos dado que los certificadores que interpretan benévolutamente los criterios existentes podrían esperar más trabajo y beneficio en las consiguientes auditorías anuales.

Hasta agosto de 2010, cuando el MSC rebajó el coste máximo a 5.000 libras, objetar una evaluación costaba más de 15.000 libras. Cuando se presenta una objeción por escrito, interviene un adjudicador independiente (un abogado en lugar de un científico). El MSC afirma que 'El propósito del Procedimiento de Objeciones no es cotejar la pesquería en cuestión con los Principios y Criterios para Pesquerías Sostenibles, sino determinar si el cuerpo de certificación ha cometido algún error.' Creemos que esto es una equivocación. De los cuatro adjudicatarios asignados por el MSC, sólo dos tienen experiencia en gestión de pesquerías, según sus biografías del MSC. Consideramos que debería hacerse más por asegurar que el proceso de objeción llega al fondo de los asuntos biológicos en lugar de los asuntos burocráticos.

Interpretación generosa

Algunas de las pesquerías certificadas MSC, como es la pesquería de una de las cinco especies de salmón de Alaska (*Oncorhynchus spp.*) se adhieren o incluso exceden los principios que son la razón fundamental del esquema de certificación del MSC. Consideramos que muchas otras no.

La mayor pesquería certificada MSC, con una captura anual de un millón de toneladas, es la pesquería de arrastre de Estados Unidos para abadejo (*Theragra chalcogramma*) al este del Mar de Bering. Fue certificada en 2005 y recomendada para re-certificación este verano, a pesar de que entre 2004 y 2009 la biomasa reproductiva de abadejo cayó en un 64% (ref.2) . El MSC espera que el stock repunte. Pueden hallarse descensos parecidos en la biomasa de otras pesquerías MSC, incluyendo la merluza del Pacífico (*Merluccius productus*), certificada en 2009 a pesar del descenso de la población en un 89%, tras un pico a finales de 1980. Parte de la causa puede residir en lo que vemos como palabras sueltas en los criterios del MSC. La organización afirma: 'para aquellas poblaciones esquilmadas, la pesquería debería conducirse de forma que lleve a su recuperación.' Creemos que es necesario que esto cambie para impedir potenciales interpretaciones demasiado generosas de una futura

sostenibilidad de una pesquería. No se debería conceder la certificación de una pesquería hasta que se demostrara que es realmente sostenible.

En 2009, el asesor acreditado MSC, Moody Marine, en Derby, Reino Unido, recomendó la certificación del bacalao antártico (*Dissostichus mawsoni*), comercializado como austromerluza antártica. Como siempre, esta certificación estaría sujeta a una continua monitorización y revisión. Sin embargo, no se sabe nada de este pez, nunca se han recogido huevos o larvas. La Convención sobre Conservación de Recursos Vivos Marinos Antárticos (en sus siglas en inglés, CCAMLR), responsable de supervisar la pesca en el Océano Antártico, clasifica la pesquería de bacalao antártico como 'exploratoria' debido a la falta de datos. En diciembre de 2009 la Antarctic and Southern Ocean Coalition presentó una objeción; a fecha de impresión de este artículo, el fallo era inminente.

En mayo de 2010, de nuevo tras una valoración por la Moody Marine, la MSC certificó unos cuantos barcos operados por la compañía AkerBiomarine en su pesquería de krill antártico (*Euphausia superba*). El MSC señala que actualmente menos del 1% del krill está bajo la presión de la pesca. Sin embargo creemos que más importante es la información de un artículo de 2004 en Nature (4) que muestra una reducción a largo plazo en las poblaciones de krill así como una relación entre la disminución de krill y la reducción de banquisa en un área sumamente sensible al cambio climático. A nuestro parecer, más importante incluso es que gran parte del krill capturado no se destina a la venta al consumidor sino a la elaboración de harinas de pescado para alimentar a peces, cerdos y pollos de granja. Proponemos que cualquier pesquería emprendida para la elaboración de harinas de pescado no debería verse como pesquería responsable o sostenible ni debería calificarse para una certificación MSC. En la actualidad, las normas de valoración del MSC no consideran el uso final del producto.

En nuestra opinión, otras enmiendas en las normas del MSC reforzarían su compromiso a sus propios principios. La MSC ya prohíbe la certificación de pesquerías que emplean dinamita y venenos. Del mismo modo debería prohibir otras prácticas destructivas tales como aquellos modelos de arrastre de fondo con un alto impacto en el hábitat y especies que no son objetivo de la pesquería.

Hay indicios de que vendedores al por menor podrían apoyar estándares corregidos. En 2009, la cadena europea de supermercados Waitrose se negó a comprar o vender merluza de cola larga (*Macruronus novaezelandiae*) con certificación MSC porque la pesquería referida emplea arrastre de fondo. En mayo de 2010, a pesar de la certificación del MSC, Whole Foods detuvo la venta de suplementos derivados de aceite de pescado con base de krill debido a la inquietud con respecto a la sostenibilidad.

Lenta deriva

Creemos que los incentivos del mercado han alejado el esquema de certificación del MSC de su objetivo original, promoviendo la certificación de operaciones que requieren cada vez más inversiones de capital. A menudo las pequeñas pesquerías que emplean técnicas sumamente selectivas de bajo impacto tales como la pesca con sedal y anzuelo o captura manual son sostenibles sin embargo representan únicamente una diminuta fracción de las pesquerías certificadas MSC. El MSC se introdujo en el mercado de países en vías de desarrollo, proporciona subvenciones y en 2007 creó un programa piloto para animar a la certificación de pesquerías de pequeña escala. Sin embargo, creemos que esto es demasiado poco, demasiado tarde.

Aunque varias pesquerías están bajo valoración, actualmente sólo una operación de pequeña escala en países en vías de desarrollo, la pesquería de almeja Ben Tre de Vietnam (*Meretrix Lyrata*), tiene certificación MSC.

Modelos distintos de certificación podrían ayudar a restablecer el equilibrio. Por ejemplo, para productos tales como el café en el esquema Fairtrade (Comercio Justo), la certificación sólo está disponible para cooperativas de pequeños productores; no son elegibles grandes plantaciones, ayudando a ajustar las ventajas de mercado sostenidas por grandes compañías.

Podría ser más fácil presionar para alguno de estos cambios si el consejo del MSC tuviera mejor representación de países en vías de desarrollo, de donde procede más de la mitad de los productos de pescado consumidos en Estados Unidos y Europa y donde a menudo tienen sede las pequeñas pesquerías. El análogo terrestre del MSC, el Forest Stewardship Council, tiene cinco de sus nueve miembros del consejo procedentes de países en vías de desarrollo. Ninguno de los 13 miembros del consejo del MSC procede de países en vías de desarrollo.

Si el MSC lleva a cabo una reforma importante puede todavía cumplir su promesa de representar, tal como reivindica, 'la mejor elección medio ambiental'. Si no lo hace, hay formas mejores y más efectivas de gastar 8 millones de libras esterlinas, tales como presionar para eliminar los subsidios a las pesquerías dañinas o presionar por la creación de áreas marinas protegidas. Estas medidas harían más por ayudar a los océanos.

Jennifer Jacquet y Daniel Pauly forman parte del Sea Around Us Project en el Centro de Pesquerías de la Universidad de la Columbia Británica, Vancouver, Columbia Británica V6T 1Z4, Canadá. David Ainley es un ecologista marino en H.T. Harvey & Associates, Los Gatos, California 95032, EE.UU. Sidney Holt es un científico marino especializado en gestión de pesquerías que actualmente reside en Umbria, Italia. Paul Dayton y Jeremy Jackson son ecologistas marinos en la Scripps Institution of Oceanography, Universidad de California, San Diego, La Jolla, California 92037, EE.UU. e-mail: j.jacquet@fisheries.ubc.ca

Esta traducción ha sido realizada por Ocean Sentry, quien no se hace responsable de cualquier error u omisión en la misma. El documento original es propiedad del autor y está escrito en inglés. La traducción corresponde a la fecha indicada en el título y no a versiones posteriores. Para consultar el documento original, contactar con el autor o con Ocean Sentry en info@oceansentry.org.