

DIÀLEGS DAVALL S'AIGUA

Resum 8è Seminari: Com mesurar la sostenibilitat pesquera.

Sr. Carlos Montero Castaño (responsable de pesqueries del MSC per a Espanya i Portugal)

Data: 22 de juliol de 2015, 20:00h.

Lloc: Pati de Can Victori, seu de l'IME (Maó)

El 8è Diàleg, organitzat conjuntament per l'Estació Jaume Ferrer i l'Institut Menorquí d'Estudis, ha tractat com es pot avaluar la sostenibilitat pesquera i l'enfocament que se li pot donar des de la seva comercialització. Aquest seminari s'ha organitzat aprofitant la visita del Sr. Carlos Montero a Menorca amb motiu d'unes reunions preparatòries d'un nou projecte amb l'IEO.

Carlos Montero és el responsable de pesqueries del MSC per a Espanya i Portugal i és l'encarregat de les relacions amb pesqueries, organismes científics i ONG. *Marine Stewardship Council* (MSC) és una entitat internacional sense ànim de lucre que, a través de projectes i programes, i treballant junt amb els seus socis, cerca transformar els mercats internacionals per a productes de la mar cap a un model que premii i promogui pràctiques sostenibles i responsables. D'aquesta manera, es busca revertir el declivi de les poblacions pesqueres globals, conservant els ecosistemes marins i tot allò que en depèn.

Spanish text from the screenshot:

- Inicio Acerca del MSC Océanos sostenibles Certificación MSC Dónde comprar Sala de prensa Documentos Pesquerías en el programa
- Cocina Azul Impactos Globales
- USTED ESTÁ AQUÍ: Inicio
- El MSC gestiona un ambicioso programa a través del cual, trabajando junto a sus socios, busca transformar los mercados internacionales para los productos del mar hacia un modelo que premie y promueva prácticas sostenibles y responsables.
- Utilice la etiqueta del MSC
 - > Empresas: Encuentre un proveedor certificado
 - > Utilice la eco-etiqueta MSC
- Pesca sostenible
 - > Encuentre una pesquería sostenible
 - > ¡Obtenga su certificación! Pesquerías
- Cocina, come, disfruta
 - > Encuentre un pescado sostenible
 - > Recetas de productos del mar sostenibles

Imatge de la web de *Marine Stewardship Council* www.msc.org. Foto: captura 27/07/2015

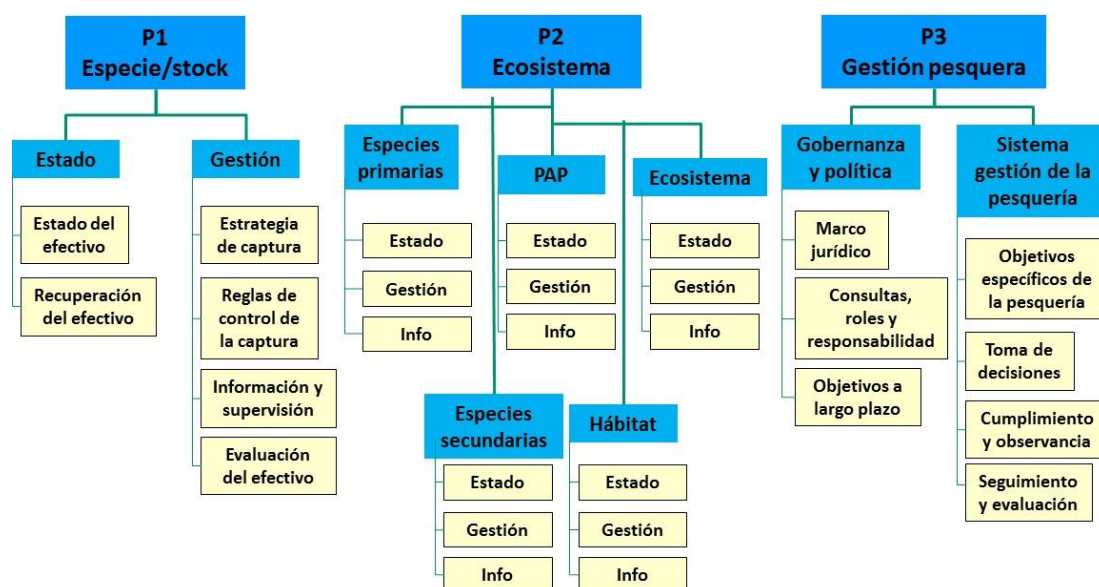
De la sostenibilitat dels recursos pesquers depèn que es tinguï una aportació d'aliment necessari i una activitat econòmica viable i que generi llocs de feina, tant a la mar com en altres activitats de terra. Però mesurar la sostenibilitat és una tasca difícil. Es necessita comptar amb molta informació sobre la biologia i l'ecologia de les espècies, sobre els

hàbitats en què es capturen, sobre l'impacte de l'activitat en aquests hàbitats, sobre les mesures de gestió que assegurin el seu adequat aprofitament, etc. Tot açò és el que l'MSC integra en el seu programa de certificació de pesqueries sostenibles. Posar a disposició del sector pesquer aquesta eina de certificació i donar a conèixer a la societat la importància de la sostenibilitat i les opcions existents per apostar-hi des del consum, són els objectius de l'MSC.

Així doncs, l'MSC treballa amb tres elements:

1) Estàndard de pesqueries

Inclou l'avaluació de l'estat de l'estoc i de l'impacte sobre l'ecosistema, així com també analitza que el sistema de gestió sigui eficaç i adequat per assegurar la sostenibilitat a llarg termini. Es treballa amb un sistema de 28 indicadors de comportament.



Esquema de l'estàndard de pesqueries de l'MSC, amb els 3 principis i els 28 indicadors de comportament.

2) Estàndard de cadena de custòdia

La traçabilitat dels productes pesquers assegura que el logotip blau de l'MSC només s'utilitzarà en productes provinents de pesqueries certificades, amb la qual cosa es dóna la confiança als compradors i consumidors que el peix o marisc que estan comprant pot ser traçat fins a una pesqueria que segueix l'estàndard mediambiental de l'MSC per a la pesca sostenible.

3) Llicències i promocions de l'ecoetiqueta MSC.

L'ecoetiquetatge comporta una sèrie de beneficis comercials com la diferenciació dels productes, l'accés a mercats privilegiats, eventuais pujades de preu i una millora de la imatge del producte. A més, l'ecoetiqueta blava té una gran importància per la labor d'educació i sensibilització dels compradors i de la societat en general, amb la finalitat de posicionar la sostenibilitat dels productes pesquers com un factor fonamental de les nostres vides.



Mostra de productes de la mar amb l'ecoetiqueta MSC. Foto: MSC.



Exemples de campanyes de màrqueting de productes MSC. Foto: MSC.

No obstant això, aquesta certificació no la fa directament l'MSC, sinó que es realitza a través d'una tercera entitat independent. El fet d'operar segons aquest sistema de certificació és d'especial rellevància, ja que no sols és important aplicar una eina sòlida, robusta i basada en ciència, sinó que també és fonamental que sigui aplicada amb independència, objectivitat i imparcialitat. Aquestes característiques són les que doten el programa i l'ecoetiqueta blava de l'MSC d'una gran credibilitat en l'àmbit internacional. A més, es dona especial importància a donar el procés per cogestió des de baix a dalt (*bottom-up*), definint des d'un principi entre tots cap a on es vol anar. I tot això prioritzant la col·laboració entre pescadors, indústria, governs, ONG i consumidors.

L'organització MSC i el seu programa de certificació existeixen des de 1999. Amb seu central a Londres, aquesta organització va néixer amb una vocació internacional, però amb un primer objectiu de donar resposta als problemes de les grans pesqueries de l'Atlàntic Nord. Avui en dia, l'MSC s'estén per tot el món amb diferents oficines regionals. És així com l'any 2011 s'obre l'oficina de Madrid per treballar amb les pesqueries d'Espanya i Portugal.

Per altra banda, en tot el Mediterrani no existeix encara cap pesqueria certificada per l'MSC, per la qual cosa l'entitat recentment ha iniciat un nou projecte amb fons propi de preavaluació de les pesqueries. El nou projecte s'anomena MEDFISH, i pretén fer una primera anàlisi de debilitats i, després, tot una sèrie de recomanacions sobre un conjunt de pesqueries de la Mediterrània Occidental.



Carlos Montero, a la dreta, durant la seva xerrada. Foto: IME.

En total, han assistit 15 persones a aquest “Diàleg”, entre elles, personal de l'IEO, personal de l'OBSAM, membres de l'IME, professionals del sector pesquer, estudiants de biologia, entre d'altres.

Seminaris científics organitzats per l'Estació Jaume Ferrer (IEO) i l'Institut Menorquí d'Estudis (IME)

Juliol de 2015
