

«La sostenibilidad es cada vez más un requisito **clave** al elegir el producto»

DISTINTIVO. PEQUEÑOS PESCADORES Y PRODUCTORES REPRESENTAN EL 50% DE LAS CERTIFICACIONES DEL ESTÁNDAR FRIEND OF THE SEA, QUE INCLUYE TAMBIÉN PLANTAS ACUÍCOLAS. POR: A.L. FOTOS: AMA

CERCA de 700 barcos y más de 70 empresas cuentan con productos certificados por Friend of the Sea. Esta marca se ha convertido en uno de los estándares de sostenibilidad más difundidos en sectores como la industria del atún a nivel mundial, 20 pesquerías y flotas han sido auditadas y certificadas. Muchos fabricantes de Omega3 eligen el programa Friend of the Sea para verificar la sostenibilidad de los recursos y la trazabilidad de sus productos.

¿Cuál es la función del estándar Friend of the Sea?

El objetivo de Friend of the Sea, en relación con la certificación de las actividades de pesca, es la tutela de los recursos pesqueros y de su hábitat. Las empresas que se someten voluntariamente a auditorías de verificación y si cumplen con nuestros requisitos de sostenibilidad, demuestran pescar respetando el medio ambiente. Friend of the Sea tiene su sede en Milán, pero opera en todo el mundo con la ayuda de organizaciones de certificación internacionales que realizan las auditorías.

¿Hay diferencias entre esta certificación y otras como MSC?

Friend of the Sea es uno de los pocos estándares independientes de sostenibilidad a nivel mundial y el

único que certifica con la misma marca productos tanto de pesca como de acuicultura sostenible. La certificación se expide solo después de la auditoría realizada por organismos de certificación de terceros —Bureau Veritas, CSQA, Food Certification International, SGS, RINA— para verificar el cumplimiento de los criterios de Friend of the Sea. Las diferencias con MSC se encuentran sobre todo en un proceso más rápido y sostenible en términos económicos. Eso permite también mejorar las prácticas sostenibles implementadas por actividades de pesca en pequeña escala e instalaciones de acuicultura de alcance limitado. Friend of the Sea también incluye, además del control de los recursos y el impacto ambiental causado por la pesca y la acuicultura, requisitos básicos relacionados con la responsabilidad social, gestión de residuos, el cálculo del consumo de energía y de la huella de carbono.

¿En España y Galicia las empresas pesqueras están interesadas en este tipo de certificaciones?

En España Friend of the Sea está presente desde hace años; contamos con flotas certificadas, así como procesadores y plantas de acuicultura. El atún es el produc-



Matia Grondona.

to que cuenta con más empresas certificadas en España, pero también hay productores de mejillones, almejas, lubinas y doradas. El interés de las empresas españolas hacia la certificación está creciendo, en los últimos meses hemos recibido varias solicitudes,

así como un nuevo interés por parte de los grandes mayoristas. Actualmente Friend of the Sea no cuenta con pesquerías certificadas en Galicia, pero tiene presencia en la certificación de plantas de acuicultura para la producción de lenguado, rodaballo o mejillón,

además de en plantas de atún. Por lo que concierne al Cantábrico, el año pasado empezamos a certificar la pesca de anchoas y este año más flotas nos han elegido como marca para identificar la sostenibilidad de sus procesos de producción.

¿En el resto de países hay muchas pesquerías certificadas? ¿El comprador lo exige?

Cada vez más consumidores en todo el mundo adquieren conciencia de que los recursos pesqueros están sobreexplotados y mal administrados. Por lo tanto, la sostenibilidad se convierte en un requisito clave en las decisiones de compra. No solo los grandes mayoristas, atentos a las demandas del consumidor, exigen a los proveedores certificaciones como Friend of the Sea que garantizan el origen sostenible del producto y la trazabilidad en toda la cadena de suministro, sino también los propios productores piden voluntariamente someterse a la auditoría de verificación.

¿Es más caro el pescado que tiene certificado?

El costo es muy bajo para que incluso los pequeños pescadores y productores, que actualmente representan un 50% de las certificaciones, puedan soportar el gasto. Por lo tanto, no afecta al precio para el consumidor final. Algunas cadenas de supermercados, que llevaron a cabo análisis internos, registraron un incremento de ventas del 5% en los productos con certificación Friend of the Sea.

¿Qué ventajas tiene que una pesquería esté certificada?

La concesión de la certificación es el resultado de la consolidación del compromiso adquirido, pero no constituye, de cualquier manera, un punto de llegada. A partir de entonces, se es consciente de que el propio producto es identificable y debe representar una opción sostenible para el consumidor responsable y por tanto, el compromiso debe prolongarse en el tiempo.