

¿Qué PUEDES hacer para que las cosas cambien?

Todos podemos contribuir al movimiento en favor de una pesca responsable. Los consumidores, en particular, tienen el poder adquisitivo para configurar la industria y contribuir al cambio. Juntos, podemos asegurarnos de que dejamos un legado digno a nuestros hijos y nietos: unos mares llenos de vida.



SI QUIERES

APOYAR LA PESCA SOSTENIBLE, TEN EN CUENTA LOS SIGUIENTES CONSEJOS A LA HORA DE COMPRAR PESCADO:

CONSIGUE MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL PESCADO QUE COMPRAS
¿De dónde viene ese pescado? ¿La especie está en peligro de extinción o tiene una gran población? ¿Es del tamaño correcto?

DESCUBRE NUEVOS SABORES
¿Compras siempre el mismo tipo de pescado? La alta demanda de determinadas especies marinas puede provocar la sobrepesca de las mismas. Sin embargo, hay poblaciones de otras especies menos conocidas que son más numerosas. No elijas siempre lo mismo y explora nuevas posibilidades. Tu pescadero puede recomendarte cómo preparar otros pescados.



NO DEJES DE COMER PESCADO

El pescado y el marisco, si se gestionan cuidadosamente, son recursos renovables. Estos alimentos constituyen una magnífica fuente de nutrientes, ricos en vitaminas y minerales, además de contener gran cantidad de ácidos grasos omega 3. La ingesta de pescado puede contribuir a protegernos frente a diversas enfermedades, desde el cáncer hasta una enfermedad cardíaca, pasando por la depresión o la artritis.

COMPRA PESCADO Y MARISCO SOSTENIBLE

Infórmate en tu pescadería, en el supermercado o en el restaurante sobre el pescado que venden o búscalo en una guía de pescado y marisco. Diversas organizaciones elaboran guías para diferentes países de la UE donde indican los productos marinos recomendados que están disponibles en los supermercados.

APOYA LA PESCA RESPONSABLE

Comprar productos marinos sostenibles ayuda a los pescadores que se preocupan por el medio ambiente y quieren proteger los recursos para el futuro.

Preguntas frecuentes

¿CUÁL ES LA GRAVEDAD DEL PROBLEMA?

El problema es muy grave. En total, la sobrepesca afecta a tres de cada cuatro poblaciones de peces, el 82 % de los recursos en el Mediterráneo y el 63 % en el Atlántico.

¿QUÉ ES LA PESCA SOSTENIBLE?

La pesca sostenible es la que no pone en peligro la capacidad reproductiva natural de las poblaciones de peces. El pescado y el marisco son un recurso renovable. Solo hay que gestionarlo debidamente.

¿QUÉ SON LOS DESCARTES?

Los descartes son los peces y otros seres vivos que se quedan atrapados en las redes de pesca y se devuelven al mar desde los barcos. Dado que suelen estar muertos o heridos, suponen un desperdicio de vida marina.

¿CUÁNDO ENTRARÁ EN VIGOR LA REFORMA?

Las nuevas normas entrarán en vigor cuando los Estados miembros de la UE hayan celebrado la votación sobre las propuestas. No obstante, su aplicación será progresiva porque es necesario que el sector se adapte y pueda alcanzar los resultados deseados.

¿QUÉ ES LA ACUICULTURA?

La acuicultura consiste en la cría de peces y marisco en el mar o en agua dulce.

¿QUÉ PUEDO HACER PARA APOYAR LA PESCA SOSTENIBLE?

Pregunta en tu pescadería de dónde procede el pescado que venden. También puedes informarte sobre el estado de las poblaciones de las especies en las guías de pescado y marisco. Escoge diversas especies de pescado y compra productos marinos certificado como procedente de una buena fuente bien gestionada.

¿DEBERÍA COMER MENOS PESCADO?

No, pero quizás podrías variar y escoger otros tipos de pescado. Prueba nuevos sabores y nuevas recetas; descubrirás que cualquier tipo de pescado es delicioso y fácil de preparar.

CONTINÚA LEYENDO

Para más información sobre la campaña para cambiar la pesca en la UE, visita nuestro sitio web escoge tu pescado:

www.escogetupescado.eu

KL-31-11-191-ES-C



¿Cómo eliges?

COMPRA CON SENSATEZ:
ELIGE PESCADO SOSTENIBLE
Y LO DISFRUTARÁS PARA SIEMPRE.



Una nueva visión para los mares europeos

No podemos seguir ignorando la evidencia: como consecuencia directa de la sobrepesca, cada vez hay menos peces en el mar. Los pescadores descargan una pequeña parte de lo que podían capturar hace 20 años, y las poblaciones merman su tamaño año tras año. De hecho, algunas especies no se pueden reproducir con la suficiente rapidez para mantener sus niveles: el 93% del bacalao en el Mar del Norte es pescado antes de que pueda reproducirse.

Sin duda, los esfuerzos realizados en el pasado para hacer frente al problema no fueron suficientemente ambiciosos. Actualmente, en una importante reforma de la Política Pesquera Común de la UE, la Comisión Europea ha adoptado un nuevo enfoque radical sobre la forma en que pescamos. Conforme a los nuevos planes, las pesquerías serán gestionadas de un modo más sostenible para permitir la recuperación de las poblaciones de peces. Esto supone respetar la capacidad de las diferentes especies de reproducirse y limitar las actividades pesqueras en determinadas zonas.



© Lionel Flaigu



© Getty Images

Al mismo tiempo, se prohibirá el desperdicio de recursos alimenticios y las pérdidas económicas ocasionados por los descartes, es decir, la práctica que consiste en devolver al mar los peces que no interesan. Los pescadores tendrán la obligación de descargar todo el pescado que capturen.

Asimismo, se desarrollará el sector acuícola para promover la producción de pescado y mariscos, y proporcionar nuevas oportunidades al sector pesquero.

Como consumidores, todos podemos contribuir al éxito de este nuevo enfoque tomando decisiones informadas sobre el pescado que compramos. La reforma también ayudará a proporcionar mejor información sobre los productos del mar de modo que podamos elegir pescado de procedencia sostenible.

LOS MARES SON NUESTRO RECURSO COMÚN. ACTUANDO JUNTOS, PODEMOS PROTEGERLOS PARA EL FUTURO.

Un futuro para la pesca y los pescadores

Cambiar la forma en que pescamos aportará beneficios duraderos para consumidores, pescadores y el medio ambiente por igual.

Poner fin a la sobrepesca permitirá a las poblaciones de peces recuperarse y florecer. Con el tiempo, los pescadores capturarán peces más maduros y de mayor tamaño. El sector recuperará la prosperidad y ofrecerá opciones de trabajo atractivas a los jóvenes en las comunidades costeras. Los que trabajan en el sector estarán más implicados en la toma de decisiones y dependerán menos de las subvenciones públicas.



© Getty Images

La Política Pesquera Común reformada se centrará en resultados a largo plazo. El propio sector pesquero tomará más decisiones y estará capacitado para gestionar los recursos de un modo sostenible. Habrá incentivos financieros para los que pesquen con responsabilidad y sanciones para los que no lo hagan. Se mejorará la eficacia de los controles y de la aplicación de las normas, lo que ayudará a regenerar la buena reputación del sector.



© Getty Images

Un sector acuícola más fuerte fomentará el suministro de alimentos de Europa y reducirá la dependencia de los productos del mar importados. Las nuevas competencias e innovaciones tecnológicas permitirán al sector progresar y harán de Europa un protagonista fundamental en la industria mundial.

Aquellos de nosotros que compramos y comemos pescado podremos hacerlo con confianza, sabiendo que nuestros productos del mar proceden de pesquerías bien gestionadas. Tendremos la oportunidad de seleccionar alimentos de gran calidad producidos localmente, gracias a un etiquetado de los alimentos más claro con toda la información sobre el origen de producto.

Del mar a la mesa – el consumidor importa

Varios minoristas y restauradores ya han adoptado medidas para proporcionar alimentos de origen marino sostenibles a sus clientes.

«El sector comercial está decidido a desempeñar un papel activo para ayudar a conseguir un abastecimiento de pescado sostenible y bien gestionado, que, a su vez, permita a los minoristas satisfacer la creciente demanda de consumo de pescado y productos acuícolas, saludables y respetuosos con el medio ambiente.»

Xavier Durieu, secretario general de EuroCommerce

«Queremos conservar las poblaciones de peces en el mar para nuestros hijos. La industria únicamente lo logrará aplicando cambios que mejoren la sostenibilidad de la pesca. Desde que hemos empezado a distribuir folletos, muchos de nuestros clientes han empezado a probar diferentes especies de pescado.»



© Getty Images



© Getty Images

Scott McMaster, director de The Chip Box, establecimiento de pescado y patatas fritas (fish and chips), Stewarton, Escocia
Ganador del premio «Good Catch Prize» 2010 concedido por la Marine Conservation Society

«El ochenta y ocho por ciento de los que respondieron a nuestra encuesta afirmó que era importante que los productos de la pesca que se venden en la Unión Europea procedan de poblaciones no sometidas a sobrepesca. En tanto que cuarto productor de productos pesqueros y acuícolas, la Unión Europea debería revertir la tendencia de la sobrepesca y servir de ejemplo.»

Louise Hill, WWF