



联合国
粮食及
农业组织

Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций

Organización de las
Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

منظمة
الغذية والزراعة
للأمم المتحدة

S

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE ACUICULTURA

Octava reunión

Brasilia (Brasil), 5-9 de octubre de 2015

INFORME DE LA SECRETARÍA DEL SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO DEL COFI

RESUMEN

Con el presente tema del programa se pretende informar periódicamente al Subcomité de Acuicultura del Comité de Pesca (COFI) sobre las actividades y la situación del Subcomité de Comercio Pesquero del COFI. A partir de la octava reunión del Subcomité de Acuicultura se introducirá el tema permanente “Informe de la Secretaría del Subcomité de Comercio Pesquero del COFI” en el programa de todas sus reuniones; de manera recíproca, a partir de la próxima reunión del Subcomité de Comercio Pesquero se introducirá el tema inverso como tema permanente del programa en todas sus reuniones.

Este breve documento tiene por objeto dar a conocer los principales temas y recomendaciones de la 14.^a reunión del Subcomité de Comercio Pesquero a los participantes en la octava reunión del Subcomité de Acuicultura. El informe completo de la 14.^a reunión del Subcomité de Comercio Pesquero está disponible en el enlace siguiente: <http://www.fao.org/cofi/ft/es>.

Se invita a los Miembros a formular observaciones y sugerencias para mejorar la colaboración entre el Subcomité de Acuicultura y el Subcomité de Comercio Pesquero.

1. El Subcomité de Comercio Pesquero del COFI se creó en 1985 y celebró su primera reunión en octubre de 1986. La próxima reunión (15.^a reunión) del Subcomité de Comercio Pesquero, que organizará el Gobierno de Marruecos, tendrá lugar durante el primer trimestre de 2016. Las fechas exactas y la ubicación están aún por determinar.
2. El Subcomité de Comercio Pesquero ofrece asesoramiento al programa de trabajo de la FAO sobre cuestiones relacionadas con el comercio y el acceso a los mercados que afectan a las partes interesadas de los sectores pesquero y acuícola. Con frecuencia, la Secretaría convierte las recomendaciones de los Miembros resultantes de las reuniones del Subcomité de Comercio Pesquero en medidas de la FAO para cuestiones del ámbito del comercio y la comercialización del pescado. El

Para minimizar los efectos de los métodos de trabajo de la FAO en el medio ambiente y contribuir a la neutralidad respecto del clima, se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven sus copias a las reuniones y se abstengan de pedir copias adicionales. La mayoría de los documentos de reunión de la FAO está disponible en Internet, en el sitio www.fao.org.

Subcomité de Comercio Pesquero sensibiliza sobre la contribución vital de los sectores pesquero y acuícola al crecimiento económico y al empleo y sobre el papel de los peces en la nutrición y la seguridad alimentaria, e interacciona con otros organismos internacionales, como la Organización Mundial del Comercio (OMC), la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), el Codex Alimentarius y la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres (CITES), en cuestiones relacionadas con el comercio del pescado.

3. La 14.ª reunión del Subcomité de Comercio Pesquero se celebró del 24 al 28 de febrero de 2014 en Bergen (Noruega). Los temas principales que se trataron en ella fueron: comercio de productos marinos y nutrición humana, avances recientes del comercio pesquero, sistemas voluntarios de certificación (ecoetiquetas), sistemas de rastreabilidad del pescado, las directrices voluntarias para la pesca artesanal y el informe sobre actividades relacionadas con la CITES del listado de especies acuáticas. Las cuestiones importantes son las siguientes:

4. Las directrices sobre los sistemas de documentación de las capturas que se están elaborando a petición de los Estados Miembros tienen en cuenta la inclusión de la producción derivada de la acuicultura en la cadena de valor cuando los peces vivos capturados se encierran en jaulas o corrales para que sigan creciendo o engordando. El proyecto de directrices sugiere adoptar un enfoque basado en los riesgos que incluye la introducción de consignaciones acuícolas de especies pertinentes. Con frecuencia, se utilizan sistemas de rastreabilidad para realizar el rastreo de los productos acuícolas en la cadena de valor.

5. Además, la rastreabilidad en el contexto pesquero abarca diferentes aspectos, desde la legalidad del producto hasta la inocuidad y calidad de los alimentos, entre los que se cuentan los productos acuícolas. La rastreabilidad puede ser tanto un componente integrante de un sistema de documentación de las capturas como un sistema autónomo dependiente de los requisitos del producto y legislativos. Actualmente, en respuesta a la última reunión del COFI, la FAO está dirigiendo la realización de un estudio para describir la brecha entre las prácticas actuales y las mejores prácticas recomendadas definidas en el proyecto de “Directrices sobre las mejores prácticas para la rastreabilidad”. Los resultados se deberían presentar en la próxima reunión del Subcomité de Comercio Pesquero del COFI, que se celebrará en Marruecos a principios de 2016.

6. En todo el mundo se aplican más de 40 sistemas de ecoetiquetado a los productos pesqueros, y muchos de ellos también a los productos acuícolas. La ingente cantidad y diversidad de etiquetas conlleva numerosos problemas, como la confusión del consumidor; el aumento de los costos del productor para obtener las ecoetiquetas; la necesidad de disponer de varias etiquetas para los productores y distribuidores con múltiples compradores ya que cada comprador podría utilizar una ecoetiqueta diferente, lo que aumenta de forma notable el costo de producción del productor o distribuidor; y las grandes diferencias en los requisitos de cada ecoetiqueta.

7. La FAO colabora con la Iniciativa mundial relativa a la sostenibilidad de los productos marinos (GSSI) para garantizar que los elementos importantes del Código de Conducta para la Pesca Responsable (CCPR), que se ocupa también de la acuicultura, quedan reflejados en los requisitos mínimos de las ecoetiquetas del pescado de captura y el pescado de cultivo que se están preparando actualmente. En la próxima reunión del Subcomité de Comercio Pesquero del COFI también se presentarán las recomendaciones de la GSSI para los requisitos mínimos de las ecoetiquetas de productos pesqueros.

8. Las esferas de trabajo que están proporcionando productos nuevos y mejorados para mercados existentes y nuevos son dos. La primera de ellas se refiere a la reutilización de los subproductos pesqueros resultantes del procesamiento del pescado cultivado o de captura, y la captura incidental, para crear nuevos productos para el consumo humano. Entre los productos nuevos se incluyen productos de alimentación humana con ingredientes añadidos que mejoran la nutrición, como las comidas escolares, así como productos de desecho con un alto contenido de micronutrientes resultantes del procesamiento de peces para consumo humano directo. La segunda esfera en la que se

ha registrado una eficiencia mejorada de los recursos es la reducción de las pérdidas posteriores a la captura y del consumo de energía durante las actividades posteriores a la captura mediante la utilización de tecnologías nuevas o mejoradas, como el ahumado.

9. Gracias a la reciente mejora del diseño de un ahumadero, se ha reducido tanto la cantidad de combustible a base de carbono utilizado para el procesamiento como las pérdidas de producto, y se ha mejorado de forma significativa la calidad del producto y la salud de los elaboradores. La mayor calidad del producto ha permitido a los elaboradores acceder a mercados nuevos y más rentables. Estas mejoras en la eficiencia de los recursos se pueden aplicar de manera amplia en el sector acuícola.

10. Aunque los moluscos bivalvos son un producto básico importante y representan un alto porcentaje de la producción acuícola marina, los rigurosos requisitos que conllevan impiden que la mayoría de los países puedan acceder a los mercados internacionales. Dado que los animales bivalvos se alimentan por filtrado, tienden a concentrar microorganismos, toxinas y productos químicos del entorno, por lo que la gestión de su inocuidad requiere medidas sanitarias estrictas. A este respecto, la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) están colaborando en la preparación de directrices técnicas para la aplicación del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros del Codex que ayudarán al sector acuícola a garantizar que los productos cumplen las normas del CODEX y que se puede comerciar con ellos nacional e internacionalmente de forma segura.

11. Se ha determinado que la percepción que se tiene del sector acuícola y de los productos del pescado cultivado limita el progreso del sector y el consumo de pescado, que está vinculado en última instancia con la demanda y el comercio. Aunque la mayoría de los consumidores no saben si el pescado que compran son peces de cultivo o en libertad, las percepciones negativas pueden repercutir negativamente en los precios. Además, mientras se carezca de una imagen equilibrada de los costos y los beneficios de la acuicultura, las políticas no reflejarán las realidades, lo que puede provocar la regulación excesiva del sector. Por consiguiente, resulta crucial comprender mejor las diferentes percepciones existentes e identificar las iniciativas que han conseguido con éxito mejorar el entendimiento que tiene el público de la acuicultura.

12. Las Secretarías del Subcomité de Comercio Pesquero y del Subcomité de Acuicultura colaboran en diversos programas y actividades con el objetivo de integrar mejor las cuestiones relacionadas con la acuicultura en el programa del comercio. De igual manera, las Secretarías intentan establecer sinergias cuando procede y es posible y evitar la duplicación de los esfuerzos.