

enabling new business



ACCESO AL MERCADO DE LA UE Y ECO ETIQUETADO PARA PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS.



Quien Soy?

- Ridícula mezcla de Austriaco, Uruguayo, Argentino y Neozelandés
- Estoy en la pesca desde que tenía 17, como pescador, patrón de pesca, observador pesquero, investigador, gerente de I&D, fui Oficial de la Industria Pesquera con la FAO en Roma y ahora consultor.
- Trabajo con la industria en NZ, y con la UE, OMC, FAO, SIPPO, etc.
- Tengo una licenciatura en Biología Pesquera, un MSc en Food Science y estoy haciendo otro en Climate Science



Condiciones de Acceso al Mercado de la UE

- La UE impone el más alto nivel de requisitos a productos alimenticios.
- Determina no solo “que” es necesario, pero también el “como” debe cumplirse por parte de las:
 - Autoridades Competentes
 - Operadores comerciales
 - Laboratorios



En la actualidad hay dos tipos de Condiciones de Acceso

- La “**usual**” del pescado como alimento, provee las *garantías oficiales* de que los productos cumplen con los requisitos establecidos en las reglamentaciones Europeas.
- La “**nueva**” que el pez haya sido legalmente capturado, provee las *garantías oficiales* de que los productos cumplen las normas internacionales de conservación y ordenamiento pesqueros.

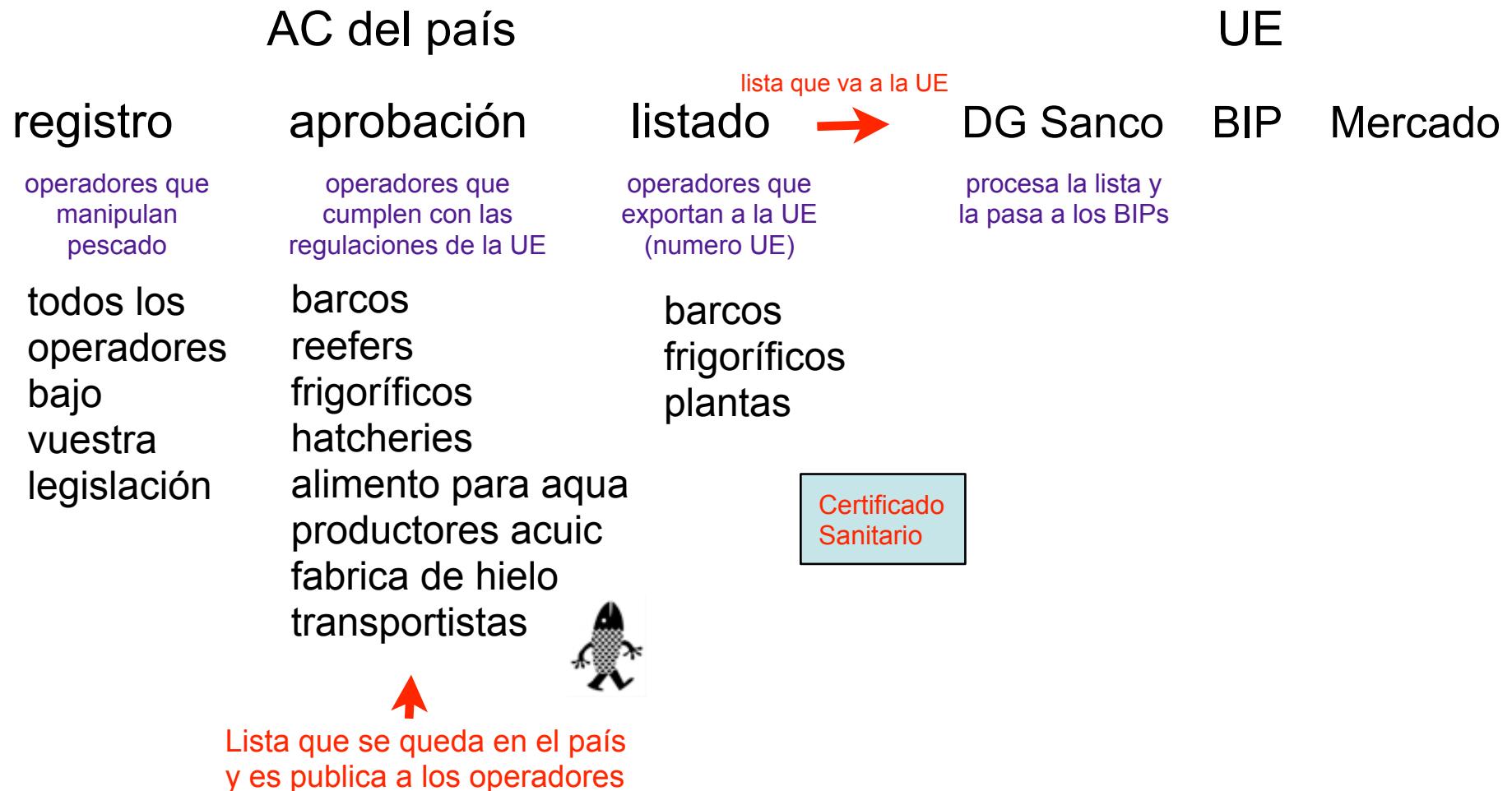


Ambos requisitos implican un Certificado

- La "certificación" no es un concepto nuevo, ya que ha sido una herramienta utilizada en aspecto sanitario desde hace muchos años.
- Es emitido por la AC de los países exportadores como "*prueba*" de la capacidad para proporcionar "**garantías oficiales significativas**" en función de las condiciones a cumplir por un lote de productos pesqueros.



¿Registro, Aprobación, Listado?



El Certificado Sanitario

Declaración sanitaria

El abajo firmante declara que conoce las disposiciones pertinentes de los Reglamentos (CE) nº 178/2002, (CE) nº 852/2004 y (CE) nº 853/2004 y certifica que los productos de la pesca anteriormente descritos han sido producidos conforme a dichos requisitos, especialmente que:

- proceden de (un) establecimiento(s) que aplica(n) un programa basado en los principios de APPCC de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004
 - han sido capturados y manipulados a bordo de buques, desembarcados, manipulados y, en su caso, preparados, transformados, congelados y descongelados higiénicamente cumpliendo los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulos I a IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004
 - cumplen las normas sanitarias contempladas en el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) nº 853/2004 y los criterios establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
 - han sido embalados, almacenados y transportados cumpliendo lo establecido en el anexo III, sección VIII, capítulos VI a VIII, del Reglamento (CE) nº 853/2004
 - han sido marcados conforme a lo dispuesto en el anexo II, sección I, del Reglamento (CE) nº 853/2004
 - se cubren las garantías relativas a animales vivos y sus productos, si proceden de la acuicultura, que ofrecen los planes de residuos presentados de conformidad con la Directiva 96/23/CE, y, en particular, su artículo 29
- Y
- han superado satisfactoriamente los controles oficiales establecidos en el anexo III del Reglamento (CE) nº 854/2004.

El certificado de captura (non IUU)

- Nadie duda de los adversos efectos (*a nivel económico, social, biológico, etc*) de la pesca ilegal, No Declarada y No Reglamentada - INDNR, (IUU en inglés), y los importantes beneficios derivados de su control y eliminación.
- La UE considera que la vinculación de la lucha contra la pesca INDNR con el comercio es una forma efectiva de obtener resultados.
- La EU pide que el país de bandera de la embarcación garantice de que todas sus capturas hayan sido extraídos respetando las normas de conservación y ordenamiento pesqueros nacionales y de las OROPs.



¿Que es pesca INDNR, en la practica?



¿Como funciona la certificación de captura?

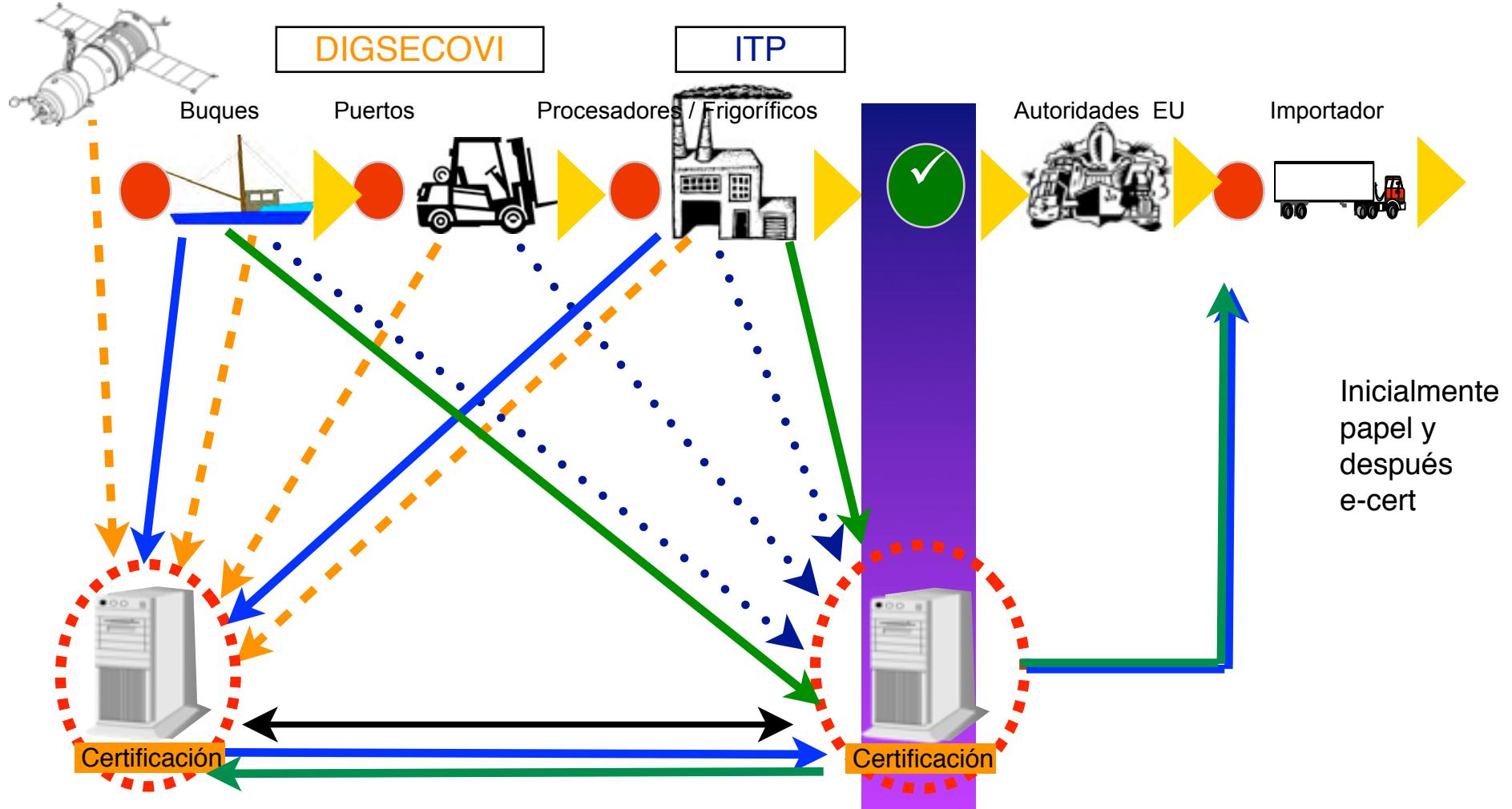


¿Cómo se relacionan estas dos certificaciones?

- Ambos regímenes son tan diferentes como los trabajos un inspector de salubridad alimenticia y un oficial de Pesca.
- El certificado sanitario no tiene inferencia sobre el certificado de capturas, ni lo opuesto.
- Sin embargo, es importante que los diferentes documentos (certificados de captura, los certificados sanitarios, certificados de origen) no deben contener información discordante.



¿Como se emiten estas 2 certificaciones? - La fácil



¿El rol de las certificaciones privadas?

- Las certificaciones comerciales y/o privadas no tienen relevancia desde lo normativo, para el acceso al mercado de la UE.
- Estas certificaciones son generalmente impuestas por el comprador, a fin de obtener garantías adicionales sobre la salubridad, calidad, origen ético y sostenibilidad de los productos.
- Sin embargo, estas certificaciones son una "condición" para el negocio, **pero no un mandato de reglamentación**.
- Estas certificaciones son un tema comercial entre el comprador y el vendedor.



Certificate No. FS 1053



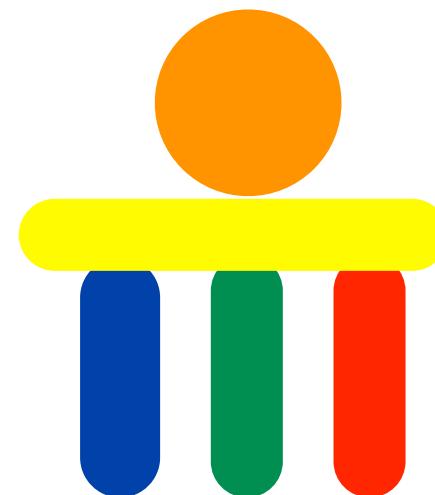
Grandes cambios en el sector en los últimos 20 años.

- Rápido aumento de la producción acuícola mundial.
- La creciente demanda y el enorme aumento en el comercio mundial de productos pesqueros.
- Llamamiento mundial para la gestión pesquera y acuícola responsable.
- Mayor conciencia social en términos de sostenibilidad y el impacto ambiental.
- Menos pescado...



¿Qué implica sostenibilidad en la pesca?

- Es como una mesa de 3 patas fundamentales y correlacionadas.
 - Una buena Gestión Pesquera
 - Buena Investigación Pesquera
 - Buen Monitoreo, Control y Vigilancia de actividades pesqueras.
- Para esto, el principal requisito es la transparencia en la gestión de los recursos.



¿Qué implica sostenibilidad en la acuicultura?

- Sostenibilidad Ambiental
 - ¿Como puede el desarrollo acuícola asegurar sostenibilidad ambiental?
- Aspectos socio-económicos
 - ¿De qué manera la acuicultura ofrece beneficios sociales?
- Salud de los consumidores
 - ¿Puede la acuicultura mantener la salubridad alimentaria?
- Salud y bienestar animal
 - ¿De qué manera la acuicultura mantiene el bienestar animal?



¿Cómo podemos demostrar la sostenibilidad?

- Lo ideal es que no haya que demostrarlo, porque estamos bajo el sistema de gestión de la captura o producción en acuerdo con las normas internacionales.
- Se elaboraron Códigos de Conducta para la Pesca y la acuicultura sostenible.
- Se hacen reuniones y promesas
- Pero sin embargo los hechos y estudios demuestran muy pocos avances reales.



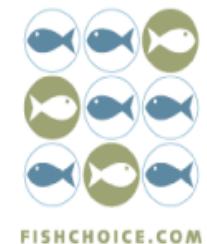
Las Ecoetiquetas

- La creciente preocupación sobre el estado de los recursos pesqueros y el medioambiente, ha impulsado iniciativas de etiquetado ecológico
- El ecoetiquetado, trata de utilizar incentivos de mercado para:
 - promover la demanda por producto capturado/producido de forma ambientalmente sostenible
 - recompensar a los productores de operaciones responsables



El reconocimiento de los sistemas de ecoetiquetado

- Por primeras partes (*reconocimiento*): una organización cumple estándares que se ha impuesto a sí misma.
- Por segundas partes (*reconocimiento por pares*): cumple los estándares y normas establecidos por organizaciones similares. La asociación en cuestión “certifica”.
- Por terceras partes (*certificación*): una evaluación independiente demuestra que la organización cumple ciertos estándares establecidos por expertos imparciales.



Ecoetiquetas - Costos y Beneficios

Costos (reales)

- Certificación, honorarios de los expertos, etc.
- Costos de conformidad a un ajustamiento administrativo en las prácticas de gestión pesquera, recolección de datos, muestreos, registros, etc.
- Gastos relacionados con posibles ajustes en la gestión de producción (*por ejemplo, reducción en los límites de las capturas u origen de alimentos*).

Beneficios (potenciales)

- Acceso a nuevos mercados.
- Consolidación o ampliación de penetración en los mercados existentes.
- Mayor credibilidad con los compradores al por menor.
- Mejora en la gestión de los recursos y las garantías resultantes de la producción potencial al futuro.
- Aumento en ingresos a través de una posible prima en precio, para productos ecoetiquetados.

Ecoetiquetas - Costos y Beneficios

Temas sociales y políticos

- Transparencia y participación: las normas son establecidas por “extranjeros” e impuestas a los operadores locales.
- Legitimidad: los sistemas de ecoetiquetado son desarrollados y controlados por el sector privado o las ONGs, sin un respaldo de un organismo “oficial”.
- Aplicabilidad: se ha planteado que los sistemas actuales no se prestan a muchas de las situaciones en los países en desarrollo, ni toman en consideración realidades particulares del sector.
- Potencial impacto en el comercio: pueden ser utilizadas como barreras al comercio o convertirse en una herramienta de proteccionismo.
- Gobernabilidad: en muchos casos la certificación y el etiquetado dependen de la eficacia de la gestión pública de los recursos naturales.
- Obligatoriedad: el actual principio voluntario de las ecoetiquetas podría convertirse en obligatorio, con el tiempo.

Ecoetiquetas - Consumidor confundido

- La “explosión” de ecoetiquetas, en particular relacionadas con la acuicultura, ha creado lo descrito como “*ruido blanco de las ecoetiquetas*”
- Se argumenta una gran confusión por parte de los consumidores ante la cantidad de diferentes mensajes.
- Ejemplo, la pesquería de Hoki en Nueva Zelanda

Dansk Deutsch English Español Français Italiano Nederlands Norsk Svenska Русский 中文 日本語

Sea

Marine Stewardship Council
Certified sustainable seafood

Home About us Healthy oceans Track a fishery Get certified! MSC's impact Where to buy Cook, eat, enjoy Newsroom Documents

YOU ARE HERE: Home > Cook, eat, enjoy > MSC certified 'Fish to eat' > Hoki

MSC certified 'Fish to eat'

Cockles
Cod
Crab
Haddock
Hake
Halibut
Herring
Hoki
Krill
Mackerel
Mackerel icefish
Mullet
Mulloway
Mussels
Nephrops
Perch
Pikeperch
Plaice
Pollock
Rock lobster
Sablefish
Saithe

Hoki



New Zealand hoki are long sleek fish that grow up to 1.3 meters in length and are found in depths of 10-1000 meters. This carnivore has a large mouth with sharp pointed teeth used for catching crustaceans, squid, and its main prey, lanternfish.

Hoki meat is delicate, succulent, and white with a medium flake when cooked. Try some of our sustainable hoki recipes below!

Where to buy

New Zealand hoki is a very versatile white meat fish with MSC-labeled products all over the world! Use our [Where to buy](#) search to find shops and restaurants selling sustainable hoki near you.

Recipes

Potato Crusted Hoki with Chipotle Mayonnaise
Hoki Tossed in Ratatouille
Hoki Fisherman's Pie

[More recipes / Suggest a recipe](#)

Meet the New Zealand hoki fishers



New Zealand hoki was the world's first large, whitefish stock to receive the MSC ecolabel, first certified as sustainable in March 2001.

Related
Meet th

¿Qué quieren los consumidores? - 2007 -

“Omnibus seafood product EU consumer insights”

1. Precio
2. “Consumo antes de”
3. Sostenibilidad
4. Frescura
5. Apariencia
6. Salubridad
7. Cambio Climático



¿Qué quieren los consumidores? - 2010 -

“Omnibus seafood product EU consumer insights”

1. Precio
2. “Consumo antes de”
3. Sostenibilidad
4. Frescura
5. Apariencia
6. Salubridad
7. Cambio Climático



¿Que hacer?

- Necesita una ecoetiqueta?
 - Funciona la ecoetiqueta con referencias acordadas a nivel internacional (FAO)
 - ¿Cumple el proceso de certificación con normas internacionales: ISO 65 o ISEAL?
 - ¿Es el régimen de certificación fácil de usar por el sector (*fácil de entender, lenguaje adecuado*)?
 - ¿Es accesible? ¿La estructura de costos facilita la adopción de la norma?
 - ¿Hay un proceso de mejora empresarial continuo integrado en la organización responsable de los estándares?



¿Que certificación me conviene?

- Esta es una decisión comercial a tomar, hay más de 60 y difieren mucho.
- Muchas de las condiciones se encuentran fuera del alcance de un solo operador.
- Hasta ahora, las principales comparaciones las ha realizado WWF/Accenture y SERG/Pew, para acuicultura y pesca.
- Son de lectura recomendada a la hora de elegir.



University of Victoria, Seafood Ecology Research Group
December 2011



Pero por sobre todo la tarea empieza en casa

La tercera R

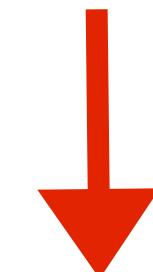
Naturaleza

Responsabilidad

Gobierno

Actividades humanas

Sociedades Civiles



Riesgos



Regulaciones

Y esta responsabilidad tiene que ser nuestra

Gracias por su atención, buena suerte y buena mar



Todo lo discutido se encuentra ahondado en una publicación de SIPPO que es accesible en la siguiente pagina

http://www.s-ge.com/global/export/en/filefield-private/files/43448/field_blog_public_files/11535