MARINE STEWARDSHIP COUNCIL
www.msc.org
MSCI0252
"Es muy importante para nosotros poder mencionar en nuestros menús que la macarela pescada localmente porta esta prestigiosa etiqueta medioambiental".
Rick Stein OBE, famoso cocinero y propietario de restaurantes del Sudoeste británico
LA LANGOSTA CERTIFICADA DE BAJA CALIFORNIA

El consumo de langosta certificada de Baja California da a comensales y proveedores la oportunidad de apoyar prácticas de pesca sostenibles en el Noroeste de México y contribuir a la salud de los océanos y el medio ambiente para disfrute de las generaciones futuras.

La Federación Regional de Sociedades Cooperativas de la Industria Pesquera Baja California (FEDECOOP), de México, es la primera pesquería comunitaria en países en América Latina y en países en vías de desarrollo en obtener la certificación del Consejo para la Administración Marina (MSC por sus siglas en inglés), al aprobar la revisión establecida bajo criterios internacionales para pesquerías sustentables y bien administradas.

La eco-etiqueta azul y blanca del MSC ofrece a los consumidores en restaurantes, cruceros o supermercados la certeza de que los productos marinos que la ostentan provienen de pesquerías que explotan responsablemente sus recursos, manteniendo la productividad y la diversidad biológica de los océanos y ayudando a resolver la crisis que enfrentan las pesquerías en todo el mundo.

Según la Organización de las Naciones Unidas (ONU), el 60 por ciento de las pesquerías comercialmente más valiosas del mundo sufre de sobrepesca o ha llegado a su límite, afectando tanto a los ecosistemas como a la situación económica de las comunidades que dependen de ellas. Los estándares de pesca sustentable ofrecen la oportunidad de cambiar el método con el que los pescados y mariscos son capturados y comprados, y de asegurar que habrá alimentos marinos en el futuro.

Uno de los principales objetivos que la FEDECOOP persigue con la certificación es la penetración en nuevos mercados globales, sobre todo en Estados Unidos y Europa. Hasta ahora, más de 100 compradores de alimentos marinos a nivel internacional se han comprometido a adquirir productos certificados provenientes de diversas partes del mundo, incluyendo grandes cadenas de supermercados en Francia, Alemania, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos.

La Langosta Roja

La langosta roja (*Panulirus interuptus*) abunda en las zonas bajas de las costas rocosas, en profundidades menores a los 100 metros. La temporada de pesca inicia el 15 de septiembre y termina el 15 de febrero. Los meses restantes se consideran temporada de veda y está prohibido capturar langostas durante esta etapa.

La pesca de la langosta roja de Baja California data de principios del siglo pasado. Conocida como langosta roja o langosta de California, se pesca comercialmente en México desde el área fronteriza con los Estados Unidos hasta la Isla Margarita. Sin embargo, la mayor porción de la población se distribuye a lo largo de la costa central de la Península de Baja California, entre la Isla de Cedros y Punta Abreojos. Gran parte de esta área pertenece a la Reserva de la Biosfera El Vizcaíno.

Métodos de captura

La langosta se captura mediante el uso de trampas de armazón rectangular cubiertas de alambre galvanizado revestido de plástico, en las que se coloca una carnada a base de pescado y moluscos. A bordo de embarcaciones pequeñas, los pescadores depositan las trampas en el fondo del mar, en donde las dejan durante la noche, ya que las langostas son animales carnívoros de alimentación nocturna. Cada mañana los pescadores localizan las trampas mediante una boya y, con ayuda de un motor, las sacan del agua y las vacían, midiendo cuidadosamente cada langosta, para liberar de inmediato aquellos ejemplares menores a la talla legal. Después ponen carnada fresca en las trampas y las regresan al fondo del mar.

Las langostas ingresan a la trampa por unas entradas en forma de embudo, hasta llegar a un compartimiento del que no pueden salir. Las trampas tienen acondicionadas aperturas laterales para permitir que escapen las langostas de tamaño inferior a la talla de captura mínima autorizada, con lo que se favorece la protección de las langostas pequeñas.

Las langostas que tienen la talla requerida (un mínimo de 8.25 cm de largo de cabeza) son almacenadas en un compartimiento en la lancha y después en una caja de madera, llamada reciba, que se sujeta a una boya en aguas cercanas al pueblo. Las langostas permanecen en las recibas hasta que son sacadas del agua y colocadas en cajones cubiertos de sacos de yute mojados hasta su destino final.

Las cooperativas cuentan con biólogos o técnicos que prestan asistencia en la recolección de datos y procedimientos y asesoran tanto a la Federación como a las agencias gubernamentales en asuntos relacionados con la producción y manejo del recurso.

Proceso de certificación

En abril del 2004, después de tres años de un detallado proceso voluntario de evaluación, el MSC otorgó la certificación a la pesquería de langosta roja de Baja California, acreditándola como sostenible. El proceso estuvo encabezado por la FEDECOOP y por Comunidad y Biodiversidad (COBI) A.C., con apoyo financiero de WWF, la Fundación David and Lucile Packard, The Nature Conservancy (TNC) y la Comisión Nacional de Pesca.

El MSC es una organización internacional, no gubernamental, sin fines de lucro, creada originalmente por WWF y Unilever, una de las procesadoras de pescado más grandes del mundo. Junto con científicos expertos a nivel internacional, el MSC ha desarrollado los estándares globales usados para evaluar el manejo de pesquerías responsables.

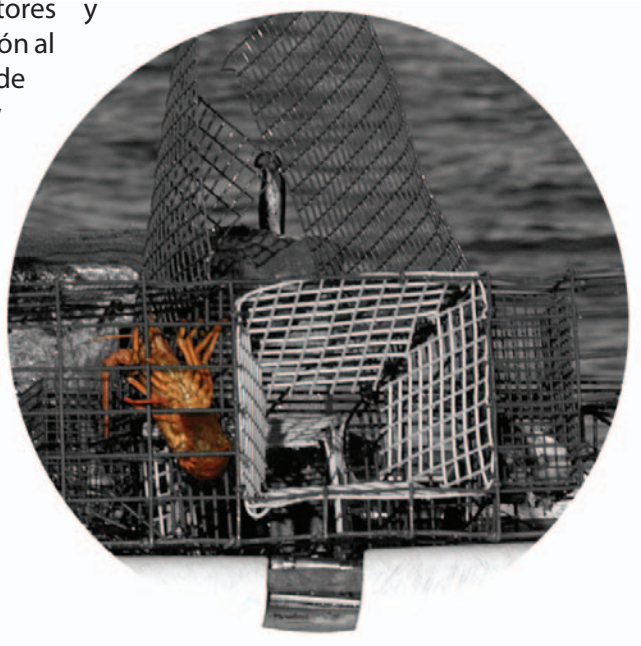
El proceso de certificación incluyó diferentes etapas:

Pre-evaluación.- Una compañía certificadora independiente acreditada ante el MSC evaluó de manera general si la pesquería de langosta reunía las características para ser una candidata potencial a la certificación.

Integración del equipo de certificadores.- Se eligió un panel de expertos en la pesquería, con reconocimiento de todas las partes, mediante consultas a las organizaciones pesqueras, investigadores de agencias del gobierno y organizaciones civiles de conservación.

Establecimiento de indicadores de desempeño.- Se adecuaron los indicadores a la características de la pesquería para cuantificar los aspectos a evaluar.

Obtención de información.- Se llevó a cabo mediante entrevistas personales con investigadores de pesquerías del gobierno, centros de investigación privados, inspectores y delegados de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA) y de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), directivos y personal de la Reserva de la Biosfera El Vizcaíno y del Instituto Nacional de Pesca, así como los directivos de las cooperativas afiliadas y de la FEDECOOP y comercializadores del producto, entre otros. También se realizaron viajes para conocer de cerca las técnicas de pesca de las comunidades y se recopilaron documentos publicados en México y en el extranjero.



Revisión de documento y aprobación.- Una vez elaborado un reporte, se envió la información a un grupo de expertos externo que realizó una revisión de pares, con base en el cual el MSC otorgó a la pesquería de langosta la certificación como pesquería sustentable y el derecho a usar la ecoetiqueta del MSC.

Evaluación y certificación de la cadena de custodia.- Con el fin de determinar que los productos que provienen de la fuente pesquera certificada sean los que utilizan la ecoetiqueta, se certifica la cadena de custodia, es decir, desde que la langosta es extraída de las zonas de pesca hasta que es procesada y transportada al cliente final.

La pesquería de langosta fue certificada como sostenible de acuerdo con tres principios: el estado de las poblaciones de langosta, su bajo efecto negativo sobre el ecosistema, y la existencia de un enérgico sistema de administración que asegure la existencia del recurso a largo plazo. La certificación es válida por cinco años, con la obligación de cumplir auditorías anuales y contiene una lista de acciones correctivas que la pesquería debe atender para conservar su estatus.

La ecoetiqueta MSC

www.msc.org

MSCI0252

La ecoetiqueta del MSC acredita que los alimentos marinos han sido certificados por un organismo independiente y que han cumplido con los estándares para pesquerías sostenibles o bien manejadas. Los consumidores saben que comprando productos con la etiqueta MSC están ayudando a mejorar el estado de los océanos y el medio ambiente. La certificación aporta el beneficio de disponer de una herramienta de mercadeo adicional para los productos del mar.

Comercialización

La captura de langostas por parte de la FEDECOOP es de aproximadamente 1,400 toneladas promedio anuales, 90% de las cuales se exporta viva a Asia, incluyendo una pequeña cantidad a Francia y Estados Unidos, mientras el 10% restante se vende localmente. El volumen a comercializar en México puede crecer si se localizan compradores nacionales que se interesen por este producto certificado o si se desarrolla un producto con valor agregado de interés para el mercado nacional.

Durante la temporada de pesca la langosta se vende viva y durante la veda, congelada, siempre y cuando la cooperativa disponga del producto en su inventario registrado ante la autoridad pesquera. La langosta viva se empaca entera en cajas de 10 kilos rodeadas de bolsas de gel que le permiten permanecer congelada varias horas, aletargada para resistir el viaje trasatlántico.

El mayor número de langostas capturadas se venden vivas; sin embargo, algunas langostas se cocinan al vapor enteras, se empacan en cajas y se procesan como colas de langosta congeladas, bajo pedidos especiales.

Para ser transportadas, las cajas de langosta deben ir acompañadas de una guía de pesca, un documento legal que emite la Comisión Nacional de Pesca de la Secretaría de Agricultura, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y que comprueba su procedencia legal. La cooperativa tramita la primera guía de pesca, que permite su transportación hacia Ensenada, y las subsiguientes guías son responsabilidad del comprador .

Las diferentes presentaciones son langosta viva, langosta cruda congelada y langosta cocida congelada. Las tallas de langosta más comunes son: langosta chica de 1 1/2 a 1 3/4 libras; langosta grande de 1 3/4 de libra y mayores.

Los productos certificados no necesariamente se venden a precios más elevados que los no certificados, ya que deben competir con estos últimos y esencialmente poseen la misma calidad y atributos físicos y de sabor. En el caso de la langosta, su precio al finalizar la temporada del 2004-2005 fue de $20 dólares por kilo de langosta entera cruda congelada más el costo del envío.

Existen 200 líneas de productos certificados con el logo MSC en 17 países. La comercialización de estos productos ha logrado la apertura de nuevo mercados y la consolidación de segmentos de mercado ya existentes. En los países en los que ha habido un proceso de educación al consumidor sobre el valor de estos productos, hay una preferencia marcada.

Otras pesquerías certificadas

Además de la langosta roja mexicana de Baja California, hay otros alimentos marinos disponibles con la certificación MSC, tales como productos frescos, congelados, ahumados y enlatados. Estos incluyen: el salmón de Alaska, la langosta de roca de Australia Occidental, el hoki de Nueva Zelanda, el arenque del Támesis (Reino Unido), el berberecho de Burry Inlet (País de Gales), la cigala de Loch Torridon (Escocia), la pesquería de línea de mano de caballa del Sudoeste británico, la merluza negra (o bacalao de profundidad) de Georgia del Sur (Patagonia) y la merluza de Sudáfrica.

Beneficios

Con la compra de langosta certificada se beneficia a 1,500 familias de pescadores de 10 comunidades costeras de la Península de Baja California, que viven de la pesca comercial.

Al obtener la certificación del MSC, esta pesquería se ha convertido en un centro de referencia regional y en una guía modelo para otros casos de éxito de pesquerías en Centro y Sudamérica. Asimismo, muestra cómo una empresa comunitaria puede beneficiarse de los mercados globales al tiempo que apoya el desarrollo social de su gente.

A su vez, la certificación permite a restauranteros, chefs y consumidores expresar su voto de confianza para detener la sobrepesca y crear incentivos de mercados con el fin de tener pesquerías más sanas y por lo tanto océanos más saludables.

Con la ayuda de pescadores responsables, empresarios de alimentos marinos y consumidores concientes y de la creciente disponibilidad de productos certificados, todos podemos realizar acciones muy concretas para preservar nuestros mares.

Pedidos

Las langostas se empacan en las instalaciones de la cooperativa, por lo que los pedidos se hacen a través del Departamento de Comercialización de la Federación Regional de Sociedades Cooperativas de la Industria Pesquera Baja California (FEDECOOP).

Lic. Rubén García García
Departamento de Comercialización y Proyectos
Federación Regional de Sociedades Cooperativas de la Industria Pesquera Baja California, F. C. L. (FEDECOOP)
Av. Soto 283 - Apdo. Postal 114
Ensenada, Baja California
México, 22830
Tel (52) 646 176 1591
Fax (52) 646 176 2376
fedbc@telnor.net
www.fedecoop.com.mx

www.msc.org
MSCI0252

Con la ayuda de pescadores responsables, empresarios de alimentos marinos y consumidores concientes y de la creciente disponibilidad de productos certificados, todos podemos contribuir a preservar nuestros mares.

www.msc.org
www.fedecoop.com.mx
www.cobi.org.mx
www.wwf.org.mx

Fotografías: WWF
Edición: Jatziri Pérez
Diseño orignal: Ivonne Camargo Sierra
Apoyo en diseño: www.panintegral.com
© WWF 2005