

Cómo encontrar pescado capturado de forma sostenible

España es uno de los mayores consumidores de pescado del mundo (40 Kg./hab./año) y la principal potencia pesquera de Europa. Sin embargo, cada vez más especies emblemáticas desaparecen de nuestros menús y se pierden más puestos de trabajo en la pesca. Esto se debe al excesivo esfuerzo pesquero y a las prácticas destructivas e ilegales, que han eliminado el 90% de los atunes del mundo y han llevado al agotamiento a más del 80% de las pesquerías europeas.

La organización de conservación de la naturaleza WWF/Adena, perteneciente al programa de apoyo a la industria pesquera por la sostenibilidad medioambiental, económica y social, Seafood Choices Alliance, apela al poder del consumidor y publica su guía de consumo responsable de pescado y marisco. En esta guía, el consumidor podrá encontrar información sobre la sostenibilidad de las piezas que encuentra en la pescadería y podrá escoger los productos que adquiere basándose en criterios medioambientales. Eligiendo los productos más ecológicos, el consumidor estará también incentivando a aquellos pescadores, mariscadores o acuicultores que realizan su labor de una manera más respetuosa con el medio marino. WWF/Adena pretende también con esta información estimular a las cadenas de comercialización, pescaderías o restaurantes a que opten por ofertar productos sostenibles.

WWF/Adena trabaja además conjuntamente con el Consejo de Gestión Marina MSC en la sensibilización del consumidor, la industria y las cadenas de distribución sobre la sostenibilidad de los productos pesqueros. El sello certificador de este organismo garantiza al consumidor que el pescado o marisco que está adquiriendo ha sido capturado de manera sostenible. En su página web puede verse un listado de países, puntos de venta y restaurantes donde encontrar pescado certificado con el sello MSC.

Más información

(fin del artículo)