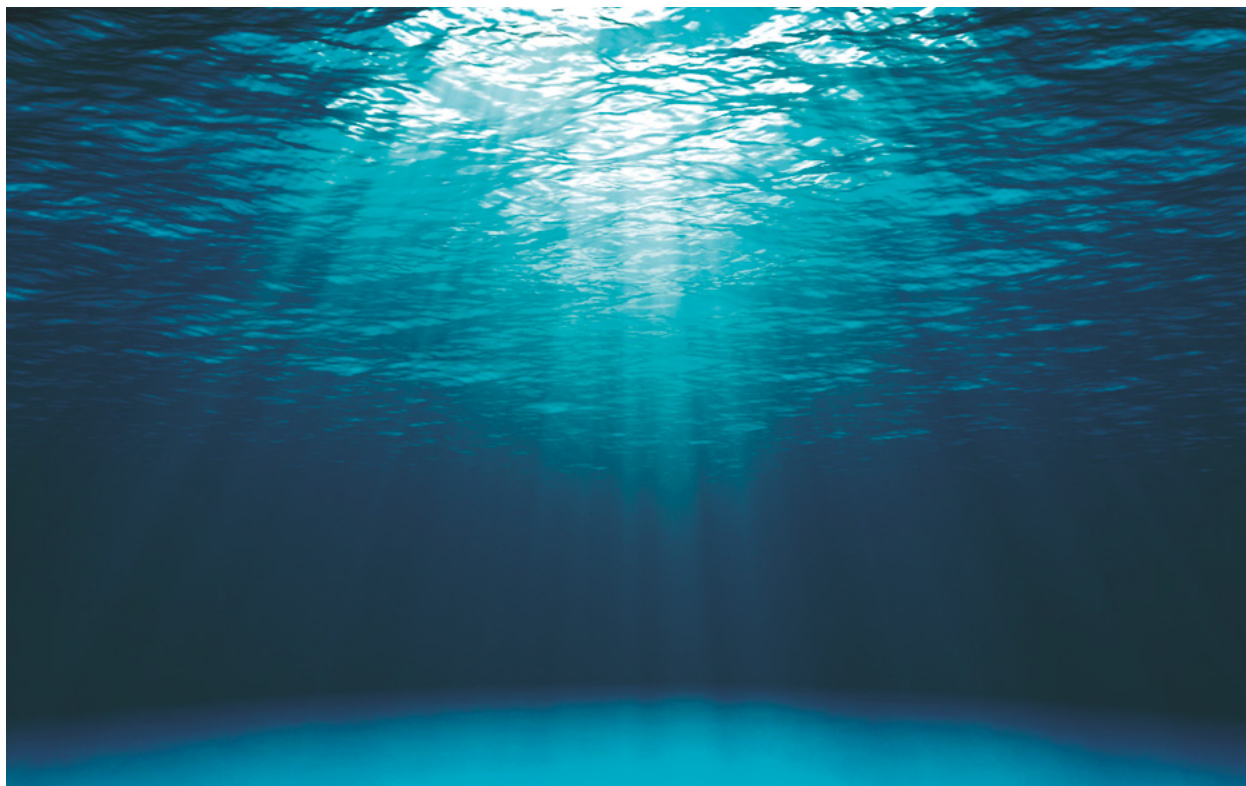




Guía

de implementación del Estándar de
Responsabilidad Ambiental para la
Comercialización de Pescado





Créditos

Autores

Andrea Díaz
Hellen Arroyo
Irene Morales
Jorge Alfaro
Jorge A. Jiménez
Laura Rivera
Paola Delgado
Vicente Del Cid

Revisores internos

Gustavo Arias
Juan Posada
Melissa Scheel

Coordinación editorial

Kelly Rojas
Nash Ugalde
Juan Posada

ISBN

978-958-52172-3-2

Fotografía

Fundación MarViva

Rediseño

Ximena Díaz Ortiz
Diseñadora gráfica

Ilustración

Oriana Guida

Introducción	5
<hr/>	
Capítulo 1 Principio de Conservación de las Especies de Peces	7
Introducción	8
Aplicación y medición de los criterios del Principio de Conservación de las Especies de Peces	11
Criterios del Principio de Conservación de las Especies de Peces	19
Criterio 1. Certeza de la identidad de las especies que comercializan	20
Criterio 2. Estado de amenaza de las especies	22
Criterio 3. Talla media de madurez de los individuos de especies comercializadas	25
Criterio 4. Tipo de arte o técnica empleada para la captura de peces	27
Criterio 5. Respeto a las vedas temporales de las especies	29
Criterio 6. Respeto a las zonas de captura de las especies	30
Criterio 7. Certificación de la actividad productiva	32
Criterio 8. Zonas de cultivo del producto	35
Criterio 9. Responsabilidad ambiental en el origen de alevines	36
Criterio 10. Control de especies introducidas	37
Criterio 11. Manejo de alimentos	39
Criterio 12. Inocuidad del producto de cultivo	40
Documentos de referencia	41
Referencias bibliográficas	41
<hr/>	
Capítulo 2 Principio de Procesos Internos Responsables	43
Introducción	44
Aplicación y medición de los criterios del Principio de Procesos Internos Responsables	46

Criterios del Principio de Procesos Internos Responsables	51
Criterio 1. Cumplimiento de la legislación nacional e internacional para la comercialización de pescado	52
Criterio 2. Existencia de una política ambiental empresarial orientada a la conservación de los recursos pesqueros y acuícolas	53
Criterio 3. Existencia de un programa de trazabilidad del pescado	55
Criterio 4. Capacitaciones a trabajadores y sensibilización a proveedores estratégicos	58
Criterio 5. Programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas que determinen la responsabilidad ambiental y social en el proceso de comercialización	60
Criterio 6. Exigencia a los proveedores estratégicos de pescado del cumplimiento de los criterios de pesca y cultivo nacional responsables	63
Documentos de referencia	65

Capítulo 3 Principio de Sensibilización al Consumidor	67
Introducción	68
Aplicación y medición de los criterios del Principio de Sensibilización al Consumidor	69
Criterios del Principio de Sensibilización al Consumidor	71
Criterio 1. Diagnóstico de público responsable	72
Criterio 2. Acciones de sensibilización a clientes y/o público general	73
Documentos de referencia	75

Capítulo 4 Principio de Responsabilidad Social	77
Introducción	78
Aplicación y medición de los criterios del Principio de Responsabilidad Social	79
Criterios del Principio de Responsabilidad Social	81
Criterio 1. Apoyo al fortalecimiento de comunidades pesqueras y proveedores estratégicos con los que se tiene relación comercial directa o indirecta	82
Criterio 2. Existencia de acuerdos comerciales formales con proveedores estratégicos que exigen criterios de compra responsable a los pescadores	85

INTRODUCCIÓN

La creencia de que los recursos pesqueros son ilimitados se ha venido desvaneciendo en las últimas décadas. La excesiva demanda de pescados y mariscos provoca una fuerte presión no sólo sobre los recursos pesqueros comerciales, sino también sobre muchas otras especies que son capturadas de manera incidental, ocasionando que algunas poblaciones de especies disminuyan de manera radical. Un 90 % de las especies de interés comercial se encuentran sobre explotadas o en el límite máximo de explotación, por lo que algunos científicos estiman que en 30 años muchas de estas especies ya habrán desaparecido (FAO, 2018).

Actualmente se sabe que estos recursos son un componente fundamental de la alimentación y de la generación de empleo, por lo cual deben someterse a un ordenamiento adecuado para garantizar su conservación a largo plazo.

El Estándar de Responsabilidad Ambiental para la Comercialización de Pescado de Fundación MarViva es un marco de referencia de aplicación voluntaria con el que se certifican los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado. El Estándar es una herramienta para incentivar la aplicación de criterios de pesca o cultivo responsables por parte de quienes ofrecen pescado y buscan mejorar las prácticas de las empresas que lo compran, con el fin de contribuir a la conservación de los recursos pesqueros y a promover el consumo responsable. El Estándar no incluye mariscos.

Esta guía contiene las instrucciones para las empresas que deseen aplicar el Principio de Procesos Internos Responsables. Su objetivo principal es presentar los criterios que lo conforman y la forma de implementarlos.

Esta guía está dirigida a:

- Las empresas que inicien el proceso de implementación del Estándar para el cumplimiento del Principio de Procesos Internos Responsables.
- Los auditores e inspectores externos que verificarán el cumplimiento del Estándar y certificarán a los usuarios en un determinado nivel de responsabilidad ambiental.

CAPÍTULO

1



Cadumen de barracudas: *Sphyraena* spp.



GUÍA DE DEFINICIÓN Y MEDICIÓN DEL

PRINCIPIO DE CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIES DE PECES



INTRODUCCIÓN

El objetivo de este principio es contribuir con la conservación de las especies de peces. Los criterios y características usados para evaluar la implementación de este principio se dividen de acuerdo con la proveniencia del producto en:

- Pescado silvestre fresco o congelado, nacional o importado.
- Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.

Los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores tienen la posibilidad de elegir si desean aplicar a una o más certificaciones de acuerdo a los siguientes ámbitos:







- Pescado silvestre, fresco, nacional.
- Pescado silvestre, congelado, nacional.
- Pescado silvestre importado, fresco o congelado.
- Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.

En el momento de la expedición del certificado se hará la salvedad sobre el tipo de ámbito para el que aplica el esquema de verificación. Esta salvedad debe ser visible y acompañar a las herramientas de comunicación y divulgación del sello en los establecimientos certificados.





Este principio se evaluará sobre especies de peces silvestres y de cultivo. Productos pesqueros como mariscos no serán evaluados dentro del marco de este Estándar.

El Principio de Conservación de las Especies de Peces se divide en los siguientes criterios según tipo de producto y presentación:







Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional:

-  1 Certeza de la identidad de las especies que comercializan.
-  2 Estado de amenaza de las especies.
-  3 Talla media de madurez de los individuos de las especies comercializadas.
-  4 Tipo de arte o técnica empleada para la captura de peces.
-  5 Respeto a las vedas temporales de las especies.
-  6 Respeto a las zonas de captura de las especies.

Pescado silvestre, fresco o congelado, importado:

-  1 Certeza de la identidad de las especies que comercializan.
-  2 Estado de amenaza de las especies.
-  3 Talla media de madurez de los individuos de las especies comercializadas.
-  4 Certificación de la actividad productiva.

Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional:

- 1  Certeza de la identidad de las especies que comercializan.
- 2  Zonas de cultivo del producto.
- 3  Responsabilidad ambiental en el origen de alevines.
- 4  Control de especies introducidas.
- 5  Manejo de alimentos.
- 6  Inocuidad del producto de cultivo.

Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado:

- 1  Certificación de la actividad productiva.



Pescadora artesanal en una de sus faenas de pesca.

APLICACIÓN Y MEDICIÓN DE LOS CRITERIOS DEL PRINCIPIO DE CONSERVACIÓN DE LAS ESPECIES DE PECES





Los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado deben cumplir con todos los criterios incluidos en el Principio de Conservación de las Especies de Peces. Dado que este principio es el que garantiza la pesca responsable, se debe cumplir con la totalidad de sus criterios en el primer nivel del Estándar.

Para el criterio de estado de amenaza de la especie, la tolerancia máxima es de 2 % (nivel oro) y 5 % (nivel plata), lo cual se evaluará en el 100 % de sus proveedores. El no cumplimiento de este criterio afectará la certificación con su reclasificación o rechazo según corresponda. Esto será independiente al ámbito o ámbitos al que esté aplicando la empresa certificada o en proceso de certificación (ej., silvestre fresco, importado, cultivo). Este porcentaje no podrá ser acumulable, lo que quiere decir que el indicador de tolerancia máxima se aplicará al 100 % del volumen evaluado de todos los ámbitos a los que aplica para certificación.

El Estándar evalúa pescados tanto cultivados como capturados en su estado silvestre. No todos los criterios aplican para ambos tipos de producto, por lo que en cada uno de los criterios se hará referencia a su aplicabilidad, tal y como se describe a continuación:



Criterio: **Certeza de la identidad de las especies que comercializan**

Acciones requeridas: La empresa debe tener conocimiento y registro del nombre común y científico de todas las especies que comercializa.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
			



Criterio: Estado de amenaza de las especies

Acciones requeridas: No se deben comercializar especies vulnerables o en peligro (categoría roja de la Guía Semáforo). Si la especie no está incluida en la guía o es de origen importado, se deberán consultar estudios provenientes del país de origen o FishBase (Froese y Pauly, 2019). Esto se validará en el análisis de las especies y los volúmenes que se manejaron dentro del periodo de evaluación en sus proveedores estratégicos. Los niveles de tolerancia se verificarán según nivel al que aplica la empresa.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
		No aplica	No aplica


Criterio: Talla media de madurez de los individuos de especies comercializadas

Acciones requeridas: Del total de individuos recibidos de la misma especie, se debe tomar y registrar una muestra del 10 % de individuos para medición cuando el lote supera los 100 ejemplares o de 10 especímenes cuando el lote sea igual o menor a 100. En ambos casos, la muestra debe ser tomada al azar o aleatoriamente. El promedio resultante de la medición de individuos debe estar por encima de la talla media de madurez de la especie en cuestión.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
		No aplica	No aplica


Criterio: Tipo de arte o técnica empleada para la captura de peces

Acciones requeridas: Las especies son capturadas con artes de pesca de bajo impacto en los ecosistemas (ej. línea de mano, espinel, malla de más de 5 pulgadas). Para más información se debe consultar a Ross Salazar (2014).

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
	No aplica	No aplica	No aplica

Criterio: Respeto a las vedas temporales de las especies

Acciones requeridas: La empresa no debe adquirir/comprar ejemplares de especies en periodos de veda establecidos por las autoridades pesqueras o ambientales nacionales.


Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
	No aplica	No aplica	No aplica

Criterio: Respeto a las zonas de captura de las especies

Acciones requeridas: La empresa no debe adquirir/comprar ejemplares de especies provenientes de áreas protegidas como Parques Nacionales o Zonas de Reserva donde se prohíbe la pesca o el uso de determinados artes de pesca para la captura, establecidos por las autoridades pesqueras o ambientales nacionales.

Se deberá tener en cuenta el lugar donde fue realizada la captura de los individuos de las diferentes especies a ser comercializadas y la empresa deberá contar con los soportes de la información sobre los sitios de captura (ej., formatos de remisión de producto, facturas, carta del proveedor certificando zonas de pesca y/o mapas georeferenciados).

Para saber cuáles son las áreas marinas protegidas indicadas se contará con la información actualizada publicada por las entidades encargadas y que se puede suministrar durante el acompañamiento técnico de Fundación MarViva para que la empresa se encuentre informada.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
	No aplica	No aplica	No aplica



Criterio: Certificación de la actividad productiva

Acciones requeridas: Para casos de pescado silvestre, fresco o congelado, importado, MarViva considerará otorgar su sello si la empresa que aplica al Estándar presenta una certificación de la actividad productiva de la cual obtiene su pescado, que al menos considere:

1. Biomasa, estatus de las poblaciones, categorías de amenaza de la UICN, mortalidad, artes de pesca utilizadas, regulación e información que la actividad de pesca es legal, existencia de un sistema de monitoreo de las capturas.
2. Plan de manejo para los juveniles.
3. Responsabilidad social.

Para casos de Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado MarViva solo aplicará su sello, si la empresa que aplica al Estándar demuestra:


1. Que su producto cuenta con un sistema de certificación que evalúe, según directrices generales de la FAO para sistemas de certificación acuícolas, al menos 3 de los siguientes 4 criterios sustantivos:
 1. Salud y bienestar animal.
 2. Inocuidad alimentaria (prácticas sanitarias, APPCC:Análisis peligros y puntos críticos).
 3. Responsabilidad con el cuidado del entorno ambiental.
 4. Responsabilidad social.
2. Presente certificaciones reconocidas por MarViva, que cumplen con los elementos arriba indicados. Para ver listado de certificaciones, ver el Reglamento del Estándar (Anexo 1).

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
No aplica		No aplica	

Criterio: Zonas de cultivo del producto


Acciones requeridas: El pescado a comercializar debe provenir de granjas de cultivo establecidas fuera de áreas protegidas, como Parques Nacionales o Zonas de Reserva, o alejadas de áreas como bocas de esteros y ríos en donde el cultivo esté prohibido. El pescado debe provenir de granjas que cuentan con estudios o evaluaciones previamente aprobados por las autoridades competentes que demuestre que la existencia de dicha instalación de cultivo no mantiene violaciones sanitarias ni genera impactos ambientales negativos en el área marina o continental y cuenta con planes de manejo de residuos líquidos y sólidos durante su operación.

Para ello, la empresa que aplica al Estándar deberá exigir una certificación de la autoridad competente o en su defecto contar con una certificación nacional o internacional reconocida por Fundación MarViva.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
No aplica	No aplica		No aplica

Criterio: Responsabilidad ambiental en el origen de alevines

Acciones requeridas: Las especies comercializadas deben provenir de granjas que usan alevines producidos en laboratorios de reproducción y no extraídos de poblaciones naturales. Para ello la empresa que aplica al Estándar debe solicitar a su proveedor la certificación de alevines y/o de origen, o una carta de garantía proveniente de la empresa proveedora que evidencie los parámetros de cumplimiento planteados en este criterio.


Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
No aplica	No aplica		No aplica

Criterio: Control de especies introducidas

Acciones requeridas: MarViva requiere que para especies exóticas ya introducidas en el país o en alguna de sus regiones previo al año 2002, como para la tilapia (*Oreochromis niloticus*) y la trucha (*Oncorhynchus mykiss*), que la granja cuente con planes

y procedimientos que minimicen el riesgo de escapes de individuos al ambiente natural aledaño, lo cual debe ser certificado por la autoridad competente o por una certificación reconocida por el sector pesquero nacional o internacional.

La empresa que adquiera pescados provenientes de estas granjas debe exigirle al proveedor esas certificaciones o algún documento equivalente que pruebe lo inocuo de su operación. El Estándar de Fundación MarViva no reconocerá ni certificará especies exóticas que hayan sido introducidas en los países después del 2002 ni respaldará iniciativas del Estado que busquen promover la introducción de nuevas especies.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
No aplica	No aplica		No aplica


Criterio: Manejo de alimentos

Acciones requeridas: La empresa que aplica al Estándar, debe exigir a las granjas que proveen el pescado, brinden información certificada sobre el alimento utilizado en el proceso (aplica para dietas completas de harina de pescado). Son aceptables documentos como: carta de garantía o información certificada de origen de la proteína con que se fabrica alimento por parte de la empresa proveedora de este insumo.

Se insta la utilización de pescado alimentado con material derivado de pesquerías certificadas o de desechos de capturas de fuentes legales, que no afecten las poblaciones naturales o provengan de pesquerías no certificadas o pesca ilegal.


En pequeñas operaciones de cultivo (menos de 1 hectárea) o cultivos rurales, deberán buscar asesoría especializada (puede ser pública o privada) que permita validar si la fuente de alimentación de las granjas deriva de fuentes no comerciales de alimento.

La certificación, reporte o informe emitido por dicha asesoría deberá evidenciar que no se afectan poblaciones naturales y que el pescado no proviene de pesquerías no certificadas o de la pesca ilegal.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
No aplica	No aplica		No aplica

Criterio: Inocuidad del producto de cultivo

Acciones requeridas: La empresa solicitante de la certificación deberá exigir a su proveedor certificaciones, cartas o documentos que garanticen la inocuidad de los peces cultivados de acuerdo a las normas vigentes en el país de origen y presentarlas como evidencia en su proceso de verificación de cumplimiento (ej., estar por debajo de los límites en los exámenes de laboratorio microbiológicos, toxicológicos o de sustancias químicas contaminantes, como pesticidas).

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
No aplica	No aplica		No aplica

CRITERIOS

DEL PRINCIPIO DE CONSERVACIÓN
DE LAS ESPECIES DE PECES



Atún aleta amarilla: *Thunnus albacares*.

CRITERIO 1

Certeza de la identidad de las especies que comercializan



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.



Con este criterio se busca que la empresa tenga claro el nombre común y científico de cada especie que comercializa. Si bien los peces son conocidos por sus nombres comunes, muchos de estos tienden a incluir diferentes especies o géneros y varían de país en país, o dentro del mismo. Por esto, las empresas deben evidenciar el nombre común y científico de las diferentes especies que comercializan, e informarle sobre los mismos a sus clientes. Para ello se cuenta con la aplicación Guía Semáforo Marviva para el Consumo Responsable de Pescado (MarViva, 2019), que facilita el conocimiento de ambos en cada país donde opera la organización (Costa Rica, Panamá y Colombia).



Conociendo el nombre común específico es posible poder llegar a vincularlo con el nombre científico de la especie. Esto hay que hacerlo con mucho cuidado, de manera que se pueda tener certeza del resto de las características de esa especie y siguiendo las indicaciones de la Guía Semáforo u otras fuentes reconocidas de información, evaluar si se puede ofrecer o no al consumidor final.

Medición del criterio




La evaluación del criterio de certeza de la identidad de las especies comercializadas se realiza a partir de la información suministrada por el restaurante, hotel, supermercado o distribuidor de pescado.

- Para este criterio, como mínimo, debe conocerse el nombre común específico de las especies comercializadas por la empresa. Fotografías del pez pueden ayudar a confirmar la identificación.

- Con el nombre común y el apoyo de las Guías de Identificación de Especies de Peces de Importancia Comercial, se puede llegar a precisar el nombre científico. Estas guías están disponibles para cada país donde opera MarViva (Costa Rica, Panamá y Colombia) y pueden obtenerse a través de su página web: www.marviva.net. Si la especie no está incluida en la misma o es de origen importado, se deberán consultar estudios provenientes del país de origen o FishBase (Froese y Pauly, 2019). El no conocer el nombre común y científico de las especies que están comercializando se considera un incumplimiento del criterio.

En muchos casos los proveedores sólo brindan información acerca de los nombres generales de las especies. Por ejemplo, a todas las especies de pargos se les conoce como pargo; igual pasa con las chernas, sierras, corvinas, atunes, etcétera. Sin embargo, la empresa tiene el compromiso de exigirle a sus proveedores de pescado, los nombres comunes específicos de las especies. Además, es posible que los proveedores no suministren el nombre científico de las especies, pero sí el nombre común específico. En caso de no contar con información acerca de los nombres científicos de las especies, a través del acompañamiento que brinda Fundación MarViva, se puede completar dicha información.

En la tabla que se presenta a continuación, se muestra un ejemplo de la información que debería tener la empresa para el cumplimiento de este criterio.

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	
Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>	
Dorado	<i>Coryphaena hippurus</i>	
Berrugate	<i>Lobotes pacificus</i>	

CRITERIO 2 Estado de amenaza de las especies



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado.



Varias especies de peces están amenazadas por sobreexplotación, por lo que es necesario tomar medidas para su conservación. Se ha identificado que algunas especies de peces ya no son desembarcadas en puerto con los mismos volúmenes de captura que antes y gracias al trabajo de investigadores y conservacionistas, se han elaborado listados que ubican a las diferentes especies de peces de acuerdo con su estado de amenaza de explotación.

Una de estas ha sido elaborada por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), la cual categoriza a las especies en diferentes grados de amenaza, dando recomendaciones sobre el nivel de preocupación que se debe tener por las mismas. Esta lista se basa en criterios para evaluar el riesgo de extinción de miles de especies y subespecies. Gracias a su sólida base científica, la Lista Roja de la UICN se ha convertido en uno de los criterios de valoración para ubicar a las especies dentro de las diferentes categorías de consumo o no del Estándar.

Otro de los aspectos tomados en cuenta para dicha categorización fue la resiliencia, que se refiere a la capacidad de una determinada especie de pez para resistir/tolerar una perturbación sin llegar al colapso y recuperarse rápidamente si esta cesa. Esta capacidad se estima partir de la relación que existe entre la tasa de crecimiento y la fecundidad de la especie. La información de la resiliencia de cada una de las especies fue tomada de FishBase (Froese y Pauly, 2019). De la misma fuente se toma el criterio de vulnerabilidad, definida como el nivel de susceptibilidad de una especie ante las perturbaciones; se puede vincular a capturabilidad.

La aplicación de este criterio procura que la empresa no comercialice especies en estado de amenaza crítico o de vulnerabilidad, en un volumen que exceda

la excepción planteada en el reglamento para la certificación (nivel oro 2 %; nivel plata 5 %), siempre y cuando no exista norma vigente nacional que la restrinja (especies no recomendadas - especies clasificadas en rojo). Esto se evaluará en el 100 % de sus proveedores. El no cumplimiento de este criterio afectará la certificación, como se indica en el reglamento.

Medición del criterio

Para definir la viabilidad de comercialización de las especies, Fundación MarViva ha establecido tres categorías de medición basadas en la combinación de tres criterios de valoración, a saber: i) el estado de la especie en la Lista Roja de la UICN o el Libro Rojo de Chasqui et al. (2017) para algunas especies de Colombia, ii) su resiliencia y iii) su vulnerabilidad (estos dos últimos basados en la información disponible en FishBase; Froese y Pauly, 2019):



Categoría roja: Especies cuyo consumo/comercialización no es recomendado.



Categoría amarilla: Especies cuyo consumo/comercialización es aceptable o aceptable con reservas.



Categoría verde: Especies cuyo consumo/comercialización es ampliamente recomendado.

Para este criterio se realiza una evaluación y se clasifica cada una de las especies manejadas por la empresa dentro de alguna de las categorías establecidas por MarViva, de acuerdo con su estado de vulnerabilidad. La empresa no comercializará especies cuyo consumo es No Recomendado (Rojo). Para cumplir con el criterio, la empresa solamente debe de comercializar especies que están clasificadas dentro de la categoría de consumo verde o amarilla, procurando que se prefieran aquellas en la categoría verde.

Para este criterio, la tolerancia máxima para la comercialización de especies en la categoría de consumo No Recomendada es de 2 % (nivel oro) y 5 % (nivel plata), sobre el volumen total evaluado dentro del ámbito o ámbitos al que se aplica para la certificación. Esto será independiente a la combinación y/o combinaciones a las que esté aplicando la empresa certificada o en proceso de cer-

tificación. Este porcentaje no podrá ser acumulable (ej. 5 % cultivo fresco, 5 % silvestre fresco importado).

En el caso que se esté comercializando especies en la categoría de consumo No Recomendada (Rojo), el comercio se comprometerá mediante un plan de acción, a cambiar este porcentaje por especies en categoría recomendadas (verde o amarilla) para el siguiente periodo de re-certificación.

En el caso de pescado importado, el cual no está incluido dentro de la Guía Semáforo de MarViva, se deberán consultar estudios provenientes del país de origen o lo que recomienda FishBase (Froese y Pauly, 2019).



CRITERIO 3 Talla media de madurez de los individuos de especies comercializadas



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado.



La talla media de madurez (TMM) es el tamaño al cual el 50 % de la población de hembras de la especie estudiada ha alcanzado su madurez sexual, habiendo tenido la oportunidad de reproducirse al menos una vez, dejando su descendencia en el medio en el que habita, buscando garantizar que hayan más individuos de su especie. Por ello, la TMM es un criterio básico para la conservación de las especies.

Se reconocen las dificultades de la aplicación inmediata de este criterio, debido a la falta de información sobre este aspecto. Sin embargo, es posible aplicar criterios precautorios en los casos en los que no se encuentre información, tal como lo propone la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés).

Considerando que para algunas especies se desconoce la TMM, se utilizará un estimado de la talla de primera madurez basado en la fórmula empírica de Froese y Binohlan (2000), información que estará disponible en la aplicación Guía Semáforo MarViva, bajo el término “talla mínima recomendada de consumo”. De no estar disponible la Guía semáforo, el equipo de Ciencias de Fundación MarViva realizará una evaluación de dicha especie y estimará una talla aceptable para la especie, la cual será el marco de referencia irrefutable para la verificación del criterio.

Medición del criterio

Del total de individuos recibidos de la misma especie, se debe tomar una muestra del 10 % de individuos para medición cuando el lote supera los 100 ejemplares o de 10 especímenes cuando el lote sea igual o menor a 100. En ambos casos, la muestra debe ser tomada al azar o aleatoriamente. El promedio resul-

tante de la medición de individuos debe estar por encima de la talla de media de madurez de la especie en cuestión.

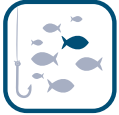
En la tabla que se presenta a continuación, se muestra un ejemplo de la información que debería tener la empresa para el cumplimiento correcto de este criterio.

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	TALLA MADUREZ	NÚMERO TOTAL DE INDIVIDUOS	TOTAL DE INDIVIDUOS DE LA MUESTRA	REPORTE DE TALLAS
Corvina reina	<i>Cynoscion albus</i>	55,0 cm LT	60	10	55, 57, 56, 68, 69, 61, 60, 55, 57, 56
Atún aleta amarillo	<i>Thunnus albacares</i>	73,5 cm LF	130	13	74, 75, 78, 77, 79, 81, 87, 88, 76, 83, 82, 80, 79

Cabe anotar que las mediciones de los individuos de cada especie se realizarán por el proveedor estratégico. La empresa deberá generar una notificación de advertencia al proveedor en caso de incumplimiento de la talla de primera madurez, de manera que éste haga los correctivos en las futuras entregas. En caso de que en un mismo momento se presenten entregas de dos proveedores diferentes, las medidas aleatorias del 10 % de los individuos de las especie recibidas se deberán hacer de forma independiente.

En la siguiente medición del Estándar, pasados los dos años de duración del certificado, dicho promedio debe superar, en todos los casos, la talla media de madurez.

CRITERIO 4 Tipo de arte o técnica empleada para la captura de peces



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional.

Las artes de pesca varían en su nivel de selectividad, en cuanto a las especies que capturan y en su nivel de impacto sobre el medio marino. La pesca responsable busca productos capturados con artes de pesca muy selectivos y de bajo impacto en el ambiente. Artes como la cuerda de mano, la pesca con caña, el trasmallo de más de 5 pulgadas, el espinel o el curricán, son artes selectivos que generan un bajo impacto. Las redes de arrastre, las redes de cerco o las redes de enmalle (trasmallos) con luz de malla pequeña, son artes muy poco selectivos y de gran impacto en el medio marino.

Para efectos del Estándar las artes de pesca se clasifican en tres categorías (alto, medio, bajo), en relación a su grado de selectividad. La empresa debe comercializar pescados capturados únicamente con artes de alta y media selectividad (Ver Ross Salazar, 2014).

Medición del criterio

La evaluación de este criterio se realiza a partir de los registros y los controles que debe de tener la empresa a la hora del recibo del producto y las especificaciones técnicas que han solicitado a sus proveedores.

Para que el criterio de arte selectivo se cumpla, las especies capturadas deberán reportarse con artes de pesca de bajo impacto en los ecosistemas (línea de mano, espinel, red o trasmallo de más de 5 pulgadas) (Ver artes, métodos e implementos de pesca de MarViva).

La información suministrada por parte del programa de trazabilidad debe evidenciar el arte de pesca utilizada en la captura de las diferentes especies. La falta de evidencia que demuestre que el arte de pesca utilizada para la captura

de las diferentes especies es legal, selectivo y de bajo impacto, se considerará como un incumplimiento para este criterio.

El restaurante, hotel, supermercado o distribuidor de pescado que comercialice producto capturado con redes menores a 5 pulgadas que además de no ser selectivas, le hacen daño al ecosistema, deberá incentivar el reemplazo de dicho arte de pesca en su proveedor o en su defecto, comercializar otro producto capturado con artes de pesca selectivos.



Pescador artesanal, utilizando un arte de pesca responsable: la cuerda de mano.

CRITERIO 5 Respeto a las vedas temporales de las especies

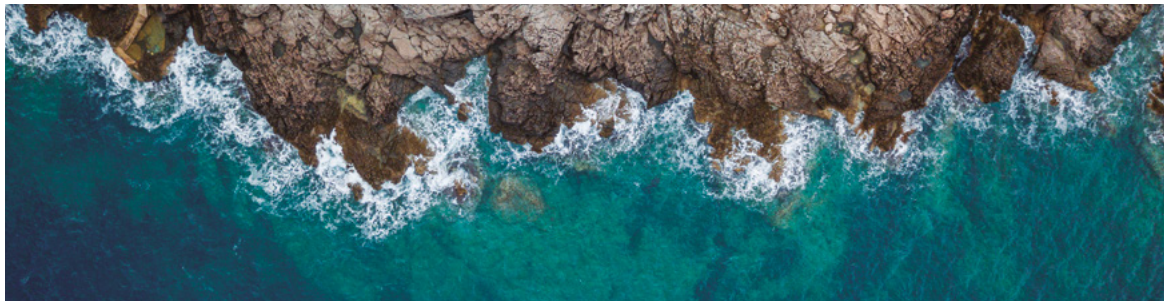


Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional.

Las vedas son periodos de tiempo o un espacio geográfico definido, en que está prohibida la pesca. Las vedas tienen el objetivo de evitar la captura de algunas especies durante su época de reproducción o provenientes de áreas sensibles o protegidas. Productos capturados durante un periodo de veda o provenientes de una zona pesquera en veda no deben ser comercializados. Un comerciante responsable varía las especies que ofrece a lo largo del año o busca suplirse de zonas pesqueras diferentes para ajustarse a las épocas o zonas de veda.

Medición del criterio

Para la evaluación de este la empresa debe contar con el conocimiento acerca de los tiempos de veda que aplican para su región o país y que durante el mismo periodo no se permita el recibo de producto fresco. Para verificar este criterio, el proveedor, a través del programa de trazabilidad, deberá aportar la información acerca de la fecha de captura y la categoría: fresco o congelado.



Las vedas protegen a las especies durante épocas importantes de reproducción o migración.

CRITERIO 6 Respeto a las zonas de captura de las especies



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional.

En áreas marinas protegidas como Parques Nacionales o Zonas de Reserva, o en áreas como bocas de esteros y ríos, la pesca puede estar limitada o prohibida permanentemente según normativas específicas. Estas zonas protegen áreas de alta diversidad o sitios de reproducción de especies. La empresa debe asegurarse de que el pescado que comercializa no proviene de áreas marinas protegidas o sitios donde está prohibida la pesca. MarViva mantiene la información actualizada sobre normativas y restricciones de áreas de pesca existentes, establecidas por las autoridades o entidades encargadas, a través de decretos y resoluciones.

Por área marina protegida se entiende “toda área geográfica marina que, con el propósito de conservar la biodiversidad o para llevar a cabo la ordenación pesquera, es objeto de un nivel de protección mayor que las aguas que la circundan” (FAO, 2012). Dentro de estas áreas protegidas existen recomendaciones y prohibiciones. En muchas de ellas la pesca y/o cultivo está totalmente prohibida o se restringe a una zonificación específica definida en un Plan de Manejo. En otras se permite la pesca de subsistencia o la que tiene fines científicos.

Con este criterio se evalúa si quien implementa el Estándar comercializa especies capturadas en áreas marinas protegidas o zonas de reserva donde la pesca está prohibida totalmente o para ciertas especies (veda espacial).

Medición del criterio

La determinación de la zona de captura y/o cultivo del pescado se verifica durante el recibo del producto, momento en el cual el proveedor debe especificar la zona de pesca/caladero de donde fue extraído el producto. Para la calificación de este criterio se tendrá en cuenta el lugar donde fue realizada la captura de

la especie y los registros con los que cuentan las empresas sobre estas zonas.

La empresa deberá contar con los soportes de la información (formatos de remisión de producto, facturas, cartas del proveedor certificando zonas de pesca y/o mapas georeferenciados).

En caso de que se esté comercializando producto proveniente de un área marina protegida o una zona donde la pesca está prohibida totalmente o para ciertas especies (veda espacial), la empresa no podrá certificarse y deberá informar al proveedor y exigirle que cambie la zona de captura, o en caso extremo cambiar por un proveedor más responsable.

Para saber cuáles son las áreas marinas protegidas indicadas o qué especies se encuentran vedadas espacialmente, se contará con la información actualizada publicada por las entidades encargadas y que se puede suministrar durante el acompañamiento técnico de Fundación MarViva, para que la empresa se encuentre informada.

En la tabla que se presenta a continuación, se muestra un ejemplo de la información que debería tener la empresa para el cumplimiento de este criterio y el de respeto a las vedas temporales y espaciales.

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	ZONA DE PESCA	FECHA DE CAPTURA	FECHA ENTREGA PRODUCTO
Corvina reina	<i>Cynoscion albus</i>	Los Negritos, GN	20/02/2020	22/02/2020

CRITERIO 7 Certificación de la actividad productiva



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, importado, así como pescado de cultivo marino o de agua dulce, cultivado, fresco o congelado, importado.



Con este criterio se busca evidenciar que la empresa que aplique al Estándar exige a sus proveedores el cumplimiento de estándares mínimos para realizar la actividad productiva, ya sea mediante el cumplimiento de las directrices FAO o mediante certificaciones de otros entes que den fe de la actividad realizada por el proveedor.

Medición del criterio

Para los casos de pescado silvestre, fresco o congelado, importado

MarViva considerará otorgar su sello si la empresa que aplica al Estándar presenta una certificación de la actividad productiva de la cual obtiene su pescado, que al menos considere:

1. Biomasa, estatus de las poblaciones, categorías de amenaza de la UICN, mortalidad, artes de pesca utilizadas, regulación e información que la actividad de pesca es legal, existencia de un sistema de monitoreo de las capturas.
2. Plan de manejo para los juveniles.
3. Responsabilidad social.

Para los casos de Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado

MarViva solo aplicará su sello, si la empresa que aplica al Estándar demuestra:

1. Que su producto cuenta con un sistema de certificación que evalúe, según directrices generales de la FAO para sistemas de certificación acuícolas, al menos 3 de los siguientes 4 criterios sustantivos:

- Salud y bienestar animal.
 - Inocuidad alimentaria (prácticas sanitarias, APPCC: Análisis peligros y puntos críticos).
 - Responsabilidad con el cuidado del entorno ambiental.
 - Responsabilidad social.
2. Presente certificaciones reconocidas por MarViva, que cumplen con los elementos arriba indicados. Algunas certificaciones que pueden servir como referencia para las empresas importadoras son:

NO.	ESTÁNDAR O CERTIFICACIÓN	DIRECTRICES TÉCNICAS PARA LAS CERTIFICACIONES DE ACUICULTURA POR FAO			
		SALUD Y BIENESTAR ANIMAL	INOCUIDAD ALIMENTARIA	MEDIO AMBIENTE	SOCIAL
1	Aquaculture Stewardship Council (ASC) Find a farm	X	X	X	X
2	GAA (Global Aquaculture Alliance) Best Aquaculture Practices BAP CERTIFICATION	X	X	X	X
3	GlobalG.A.P - Database	X	X	X	X
4	Naturland	Sólo seguridad alimentaria	X	X	X
5	Label Rouge	X	X	X	NA
6	SeaFood Watch	X	X	X	NA
7	Safe Quality Food (ISO 65)	X	X	X	

NO.	ESTÁNDAR O CERTIFICACIÓN	DIRECTRICES TÉCNICAS PARA LAS CERTIFICACIONES DE ACUICULTURA POR FAO			
		SALUD Y BIENESTAR ANIMAL	INOCUIDAD ALIMENTARIA	MEDIO AMBIENTE	SOCIAL
8	Scottish Salmon Producers Organisation Code of Good Practice	X	X	X	X
9	KRAV	X	X	X	NA
10	Hong Kong Accredited Fish Farm Scheme	X	X	X	NA
11	BioGro New Zealand	NA	X	X	X
12	Bio Suisse	Sólo seguridad alimentaria	X	X	NA
13	Alter-Trade Japan	NA	NA	X	X
14	Swiss Import Promotion Programme	Sólo seguridad alimentaria	NA	X	X
15	Alaska Responsible Fisheries Management (RFM) Certification Program	NA	X	X	NA
16	Iceland Responsible Fisheries Management (IRFM) Certification Programme	NA	X	X	NA

NA: No aplica

CRITERIO 8 Zonas de cultivo del producto



Aplica para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional.

El pescado a comercializar debe provenir de granjas de cultivo establecidas fuera de áreas protegidas, como Parques Nacionales o Zonas de Reserva, o alejadas de áreas como bocas de esteros y ríos. Estas zonas protegen áreas de alta diversidad o sitios de reproducción de especies.

El pescado debe provenir de granjas que cuentan con estudios o evaluaciones previamente aprobados por las autoridades competentes, que demuestren que la existencia de dicha instalación de cultivo no incurre en violaciones sanitarias ni genera impactos ambientales negativos en el área marina o continental y cuenta con planes de manejo de residuos líquidos y sólidos durante su operación.

Medición del criterio

La empresa que aplica al Estándar deberá exigir una certificación de la autoridad competente o en su defecto contar con una certificación nacional o internacional reconocida por Fundación MarViva que haga constar lo requerido en el criterio.



Faena de pesca responsable
en el Bajo Baudó, Chocó, Colombia.

CRITERIO 9 Responsabilidad ambiental en el origen de alevines



Aplica para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional.

Las especies comercializadas deben provenir de granjas que usan alevines producidos en laboratorios de reproducción, preferiblemente certificados y no extraídos de poblaciones naturales.

Medición del criterio

La empresa que aplica al Estándar debe solicitar a su proveedor la certificación de alevines y/o de origen, o una carta de garantía proveniente de la empresa proveedora que evidencie los parámetros de cumplimiento planteados en este criterio.



Captura de carnada para una faena de pesca responsable.

CRITERIO 10 Control de especies introducidas



Aplica para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional.

Las especies introducidas o exóticas son aquellas cuya área de distribución geográfica natural no corresponde al territorio nacional y se encuentra en el país como resultado de actividades humanas o por la actividad de la misma especie.

La introducción de especies es un factor que puede afectar la estabilidad y permanencia de las poblaciones silvestre locales y sus ecosistemas; un nuevo depredador competidor o agente patógeno puede poner en peligro rápidamente a las especies propias del lugar, y puede no dejarlas tener su desarrollo normal.

MarViva requiere que para aquellas especies de peces cuyas áreas de distribución geográfica no corresponde a los países donde trabaja (Costa Rica, Panamá y Colombia), pero que fueron introducidas en los mismos antes de su entrada en operaciones en el año 2002 y que con el paso del tiempo se han convertido en parte de la cultura local y de procesos de alimentación, producción y comercialización como para la tilapia (*Oreochromis niloticus*) y la trucha (*Oncorhynchus mykiss*), que la granja que las cultive cuente con planes y procedimientos que minimicen el riesgo de escapes de individuos al ambiente natural aledaño, lo cual debe ser certificado por la autoridad competente o por una certificación reconocida por el sector pesquero nacional o internacional.

El Estándar de Fundación MarViva no reconocerá ni certificará especies exóticas que hayan sido introducidas después de 2002, ni respaldará iniciativas del Estado o privadas que busquen promover la introducción de nuevas especies.

Medición del criterio

La empresa que adquiera pescados provenientes de estas granjas debe exigirle al proveedor certificaciones o algún documento equivalente que pruebe lo inocuo de su operación. El Estándar de Fundación MarViva no reconocerá ni certificará especies exóticas que hayan sido introducidas después de 2002, ni respaldará iniciativas del Estado que busquen promover la introducción de nuevas especies.



Pescador artesanal utilizado la cuerda de mano.

CRITERIO 11 Manejo de alimentos



Aplica para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional.

Varias de las especies de cultivo tienen una dieta que demanda un contenido de harina de pescado dentro de su alimentación. En primera instancia, la empresa a certificarse debe pedir evidencia a la granja de donde proviene el pescado sobre el tipo de alimentación que utilizan (ej., mediante fertilización, natural con dieta suplementaria o dietas completas).

Se insta a la utilización de pescado alimentado con material derivado de pesquerías certificadas o de desechos de capturas de fuentes legales, que no afecten poblaciones naturales o provengan de pesquerías no certificadas o de la pesca ilegal.

Se da una excepción en pequeñas operaciones de cultivo (menos de 1 hectárea) o cultivos rurales, que deberán buscar asesoría especializada (puede ser pública o privada) que permita validar si la fuente de alimentación de las granjas deriva de fuentes no comerciales de alimento. La certificación, reporte o informe emitido por dicha asesoría deberá evidenciar que no se afectan poblaciones naturales y que el pescado no proviene de pesquerías no certificadas o de la pesca ilegal.

Medición del criterio

Una vez se tenga claro el tipo de alimentación, la empresa que aplica al Estándar, debe exigir a las granjas que proveen el pescado, que brinden información certificada sobre el alimento utilizado en el proceso (aplica para dietas completas de harina de pescado) o documentos como: carta de garantía sobre el origen de la proteína con que se fabrica el alimento por parte de la empresa proveedora de este insumo.

CRITERIO 12 Inocuidad del producto de cultivo



Aplica para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional.

La empresa solicitante de la certificación debe evidenciar la inocuidad de su producto de acuerdo a normas vigentes en cada país, considerando por ejemplo cumplimiento de límites microbiológicos, drogas o sustancias prohibidas, contaminantes químicos, pesticidas, etc.

Medición del criterio

La empresa solicitante de la certificación deberá exigir a su proveedor certificaciones, cartas o documentos que garanticen la inocuidad de los peces cultivados, de acuerdo a las normas vigentes en el país de origen y presentarlas como evidencia en su proceso de verificación de cumplimiento (ej., estar por debajo de los límites en los exámenes de laboratorio microbiológicos, toxicológicos o de sustancias químicas contaminantes, como los pesticidas).

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Guía de Identificación de Peces de Importancia Comercial
- Semáforo de consumo responsable
- Mapa de áreas restringidas de pesca
- Artes, métodos e implementos de pesca
- Ficha de vedas pesqueras

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Chasqui, V.L., A. Polanco F., A. Acero P., P.A. Mejía-Falla, A. Navia, L.A. Zapata & J.P. Caldas (Eds.). (2017). Libro rojo de peces marinos de Colombia. Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras Invemar, Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Serie sw Publicaciones Generales de INVEMAR # 93. Santa Marta, Colombia: 552 p.
- FAO. (2012). Estado de las áreas marinas y costeras protegidas en América Latina (Aylem Hernández Avila, Ed). REDPARQUES Cuba. Santiago de Chile, 620 p. Web. <http://www.fao.org/3/a-as176s.pdf>
- FAO. (2018). El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2018. Cumplir los objetivos de desarrollo sostenible. Roma. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. 250 pp. Web. <http://www.fao.org/3/i9540es/i9540es.pdf>.
- Froese, R. y C. Binohlan. 2000. Empirical relationships to estimate asymptotic length, length at first maturity and length at maximum yield per recruit in fishes, with a simple method to evaluate length frequency data. *Journal of Fish Biology* 56: 758-773. Web. https://www.academia.edu/543442/Empirical_equations_for_estimating_maximum_length_from_length_at_first_maturity.
- Froese, R. y D. Pauly. Editors. (2019). FishBase. World Wide Web electronic publication. www.fishbase.org, version (08/2019). Web. www.fishbase.org,, version (08/2019).
- MarViva. (2019). Aplicación para la Guía Semáforo de Consumo Responsable de Pescado en Costa Rica, Panamá y Colombia (J.M. Posada, M. Scheel & G. Arias, S. Binder, Eds), Fundación MarViva, versión 21.0.
- Ross Salazar, E. (2014). Artes, métodos e implementos de pesca. Fundación MarViva. San José, Costa Rica. 86 pp. Web. <http://www.marviva.net/Publicaciones/guia.pdf>.

CAPÍTULO 2



Producto pesquero artesanal en aliados comerciales.



GUÍA DE DEFINICIÓN Y MEDICIÓN DEL

PRINCIPIO DE PROCESOS INTERNOS RESPONSABLES




INTRODUCCIÓN


El objetivo de este principio es lograr que al interior de las empresas se tenga en cuenta la conservación y protección de los recursos pesqueros.


Este principio promueve, dentro de la empresa, la generación de políticas, prácticas y documentación que aseguren la adecuada aplicación del Estándar. La empresa deberá contar además con actividades que incentiven la responsabilidad ambiental, la concientización del personal y la sensibilización de sus proveedores, exigiendo a estos últimos el cumplimiento de los criterios del Principio de Conservación de las Especies de Peces. El Principio de Procesos Internos Responsables garantiza que exista un papel activo por parte de la empresa en la construcción de una cadena de valor en torno a la pesca y/o el cultivo responsables.





El Principio de Procesos Internos Responsables consta de seis criterios:


- 1  Cumplimiento de la legislación nacional e internacional para la comercialización de pescado.

- 2  Existencia de una política ambiental empresarial orientada a la conservación de los recursos pesqueros y acuícolas.

- 3  Existencia de un programa de trazabilidad del pescado.

- 4  Capacitaciones a trabajadores y sensibilización a proveedores estratégicos.

- 5  Programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas que determinen la responsabilidad ambiental y social en el proceso de comercialización.

- 6  Exigencia a los proveedores estratégicos de pescado del cumplimiento de criterios de pesca y cultivo nacional responsables.



Proceso de fileteado de producto pesquero.




APLICACIÓN Y MEDICIÓN DE LOS CRITERIOS DEL PRINCIPIO DE PROCESOS INTERNOS RESPONSABLES

Los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado deben cumplir con todos los criterios incluidos en el Principio de Procesos Internos Responsables.

Criterio: Cumplimiento de la legislación nacional e internacional para la comercialización de pescado

Acciones requeridas: Las empresas que apliquen el Estándar deberán contar con toda la documentación legal vigente y procesos requeridos por las Leyes y reglamentos que regulan la comercialización, procesamiento o preparación de pescado, tanto silvestre como de cultivo. La empresa deberá velar por los derechos de los consumidores en cuanto al acceso a la información relacionado al producto que consumen.





En el caso de pescados importados, la empresa debe cumplir y evidenciar las liquidaciones de aduana y presentar los permisos sanitarios que den fé del cumplimiento de las normas para la entrada del producto al país.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
			No aplica

Criterio: Existencia de una política ambiental empresarial orientada a la conservación de los recursos pesqueros y acuícolas

Acciones requeridas: Las empresas deben elaborar una política ambiental formal y escrita, en donde quede claramente establecido su compromiso con la conserva-

ción de los recursos pesqueros y acuícolas, así como con el fomento del consumo responsable. Esta política debe ser conocida por clientes, personal y proveedores. Con la exigencia de una política ambiental de la empresa, se espera que las acciones de responsabilidad ambiental trasciendan al personal actual y sus ideales, y que haga parte de la esencia y filosofía del permanente quehacer de la compañía.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
			

Criterio: Existencia de un programa de trazabilidad del pescado





Acciones requeridas: La empresa debe implementar un programa de trazabilidad, tomando como marco de referencia de información mínima los lineamientos generales utilizados por MarViva, que son facilitados en el proceso de acompañamiento, para el seguimiento del pescado desde su origen hasta el consumidor final.

El programa, como mínimo, debe permitir a la empresa identificar el pescado por número de lote, lugar de captura, zona o país de cultivo, identidad del pescador o acuicultor, cantidad de producto, nombre común y científico, arte de pesca utilizado (si aplica), identificación de barco, y en algunos casos la talla de captura ó de cosecha. En el caso del pescado cultivado, también se debe proveer información sobre las características del cultivo. De esta forma se puede informar a los consumidores, con seguridad y certeza, sobre el origen y características del pescado que consume. Para evaluar la confiabilidad del registro de la información en el programa de trazabilidad, el auditor deberá:

- Para un solo punto de venta: seleccionar aleatoriamente una muestra equivalente a la raíz cuadrada de los proveedores estratégicos (ej., sí el total de proveedores estratégicos es 8, la muestra corresponderá a la raíz cuadrada de 8, que es 2.82).

Redondeando hacia arriba, el auditor debe evaluar 3 proveedores estratégicos).Se evaluará al menos una entrega de cada proveedor estratégico seleccionado.

- Para múltiples puntos de venta: seleccionar aleatoriamente una muestra equivalente a la raíz cuadrada de los puntos de venta (ej., sí el total de puntos de venta es 10, la muestra corresponderá al resultado de la la raíz cuadrada de 10, que es 3.16. Redondeando hacia arriba, el auditor debe evaluar 4 puntos de venta). Luego, para cada punto de venta seleccionar una muestra equivalente a la raíz cuadrada de los proveedores estratégicos (ej., sí el total de proveedores estratégicos es 8, la muestra corresponderá a la raíz cuadrada de 8, que es 2.82. Redondeando hacia arriba, el auditor debe evaluar 3 proveedores estratégicos).Se evaluará al menos una entrega de cada proveedor estratégico seleccionado.

<p>Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional</p>	<p>Pescado silvestre, fresco o congelado, importado</p>	<p>Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional</p>	<p>Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado</p>
			




Criterio: Capacitaciones a trabajadores y sensibilización a proveedores estratégicos

Acciones requeridas: La empresa deberá realizar acciones de sensibilización y concientización sobre la relevancia de la pesca, la acuicultura y el consumo responsable. Ello deberá llevarlo a cabo antes y durante la implementación del Estándar, de acuerdo a la relación y responsabilidad de sus trabajadores, desde la persona que recibe los pescados, hasta el individuo que se lo hace llegar al cliente final.

Los trabajadores y proveedores de la empresa deberán recibir capacitaciones basadas en la Guía de Implementación del Estándar, sobre la importancia del reconocimiento de las especies y cómo aplicar los criterios para la conservación de los recursos marinos como tallas, reconocimiento y vulnerabilidad de las especies, métodos de captura, periodos de veda, etc.

En relación a los pescados de cultivo, se deben apoyar capacitaciones sobre el desarrollo sostenible de la acuicultura y su relación e impacto en el medio ambiente, etc. Es necesario que el personal que tenga contacto con el cliente final, cuente con el conocimiento necesario para transmitir la importancia de las iniciativas orientadas al consumo responsable.

La empresa deberá generar herramientas de sensibilización a sus proveedores (aplica sólo para pescado silvestre), a fin de garantizar el cumplimiento de criterios de pesca responsables.





Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
			Aplica solo a trabajadores de la empresa

Criterio: Programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas que determinen la responsabilidad ambiental y social en el proceso de comercialización

Acciones requeridas: La empresa debe tener un programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas que aseguren el cumplimiento de los criterios para cada uno de los cuatro principios. Además de preparar a la empresa para las auditorías externas de inicio/re-certificación y no anunciadas o sorpresa, que definirán si ingresa y/o se mantiene dentro del Estándar.



Para ello, la empresa debe designar formalmente a un auditor interno, quien será capacitado por Fundación MarViva y llevará adelante todos los procesos de verificación y registro de la información de trazabilidad necesaria para el cumplimiento de los criterios del Estándar. Las auditorías internas deberán llevarse a cabo al menos 1 vez al año antes del vencimiento del primer periodo de vigencia de la certificación. Al

momento de designar el auditor interno, es importante tener en cuenta que este no debe auditar sus propios procesos, para evitar el conflicto de intereses.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
			

Criterio: Exigencia a los proveedores estratégicos de pescado del cumplimiento de criterios de pesca silvestre y cultivo nacional responsables

Acciones requeridas: A través del programa de trazabilidad, la empresa debe demostrar que exige a sus proveedores el cumplimiento de los criterios de pesca silvestre y/o cultivo nacional responsables y en consecuencia, también lo atiende. Se define responsable en función al cumplimiento de los criterios de conservación o si cuentan con alguna certificación nacional o internacional reconocida por Fundación MarViva que avale la actividad productiva.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
	No aplica		No aplica

CRITERIOS

DEL PRINCIPIO DE PROCESOS
INTERNOS RESPONSABLES



Planta procesadora de pescado en Costa Rica.

CRITERIO 1 Cumplimiento de la legislación nacional e internacional para la comercialización de pescado



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.



La empresa debe contar con toda la documentación legal vigente y procesos requeridos por las leyes y reglamentos que regulan la comercialización, procesamiento o preparación de pescado, tanto silvestre como de cultivo.



La empresa deberá velar por los derechos de los consumidores en cuanto al acceso a la información relacionado al producto que consumen.

Medición del criterio

La medición de cumplimiento del criterio se realizará tomando como referencia normatividad vigente para pescado silvestre y de cultivo, y listada en la ficha de legislación facilitada por MarViva.

En el caso de productos importados, la empresa debe cumplir y evidenciar las liquidaciones de aduana y presentar los permisos sanitarios que den fé del cumplimiento de las normas para la entrada del producto al país.



Manglares del Bajo Baudó, Chocó, Colombia.

CRITERIO 2 Existencia de una política ambiental empresarial orientada a la conservación de los recursos pesqueros y acuícolas



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.



Las empresas que apliquen el Estándar deben elaborar una política ambiental formal y escrita, en donde quede claramente establecido su compromiso con la conservación de los recursos pesqueros y acuícolas, así como con el fomento del consumo responsable. Esta política debe ser conocida por clientes, personal y proveedores. Con la exigencia de una política ambiental de la empresa, se espera que las acciones de responsabilidad ambiental trasciendan al personal actual y sus ideales, y que haga parte de la esencia y filosofía del permanente quehacer de la compañía.



Medición del criterio

La empresa redacta y publica su política ambiental y la difunde entre sus funcionarios, clientes y proveedores.

Dentro de la política ambiental debe quedar muy claro el compromiso de la empresa en cuanto al acatamiento de las tallas mínimas de madurez de las especies, las técnicas de captura responsables, el grado de amenaza de las especies capturadas, el respeto de las vedas y demás elementos relacionados con el Principio de Conservación de las Especies de Peces, el de sensibilización al consumidor y el apoyo a las comunidades de pescadores artesanales responsables.

Esta política deberá expresar, de manera sencilla y clara, los lineamientos de acción de la empresa con respecto a la responsabilidad ambiental en la co-

mercantilización de sus pescados. Además, la empresa deberá comunicar esta política y compromisos a sus proveedores, empleados y clientes. En esa medida, el criterio se cumple cuando existe una política ambiental en donde sea explícito al menos:

- El compromiso a largo plazo de la empresa con la implementación de criterios de pesca responsable y su exigencia a proveedores en términos de certeza de la identidad de la especie, tallas de especies, estado de amenaza, respeto de vedas y zonas de captura.
- El compromiso y existencia de programas en torno a la sensibilización al consumidor en los aspectos antes descritos.
- Su compromiso con la vinculación directa de pescadores artesanales o proveedores que trabajen directamente con ellos, para garantizar beneficios económicos a aquellos pescadores responsables.



Presentación del monitoreo pesquero en el Bajo Baudó, Chocó, Colombia.

CRITERIO 3 Existencia de un programa de trazabilidad del pescado



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.



Un programa de trazabilidad del pescado permite darle seguimiento al producto, desde el momento en el que se captura o cosecha hasta que se entrega al consumidor final. La empresa deberá aplicar un procedimiento en el que el proveedor indique la información necesaria para verificar la aplicación de los criterios contenidos en el Principio de Conservación de las Especies de Peces.



El programa, como mínimo, debe permitir a la empresa identificar el pescado por número de lote, lugar de captura, zona o país de cultivo, identidad del pescador o acuicultor, cantidad de producto, nombre común y científico, arte de pesca utilizado (si aplica), identificación de barco y en algunos casos la talla de captura o de cosecha. En el caso del pescado cultivado, también se debe proveer información sobre las características del cultivo. De esta forma se puede informar a los consumidores, con seguridad y certeza, sobre el origen y características del pescado que consume.



Medición del criterio

Los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado que apliquen al Estándar deberán implementar un programa de trazabilidad que permita a la empresa identificar como mínimo:

- Nombre común y científico de la especie comercializada.
- Lugar de capturar, zona o país de cultivo.
- Identidad del pescador o acuicultor.
- Arte de pesca utilizado (si aplica).

- Para el criterio de tallas de captura o tallas medias de madurez de las especies, se debe reportar: total de individuos de la misma especie, total de la muestra y registro del total de tallas de la muestra.
- Total de la cosecha.
- Cantidad de producto (kilos, libras).
- Temperatura.
- Número de lote.

El criterio se cumple en tanto se aplique un sistema que recoja toda la información sobre las especies y mantengan registros y respaldos de la información que se transmite al consumidor final. Para cumplir con este criterio, los restaurantes, supermercados y/o distribuidores de pescado deberán exigir a todos los participantes de la cadena de distribución (desde el pescador/centro de acopio y procesador) llevar estos registros y así velar por tener la información necesaria para verificar la aplicación de los criterios contenidos en el Principio de Conservación de las Especies de Peces.

Para su verificación, se hará la comprobación de dichos registros, formatos y cualquier otra evidencia de su implementación. En el caso del pescado cultivado también se obtendrá información sobre las características del cultivo. Para evaluar la confiabilidad del registro de la información en el programa de trazabilidad, el auditor deberá:

- Para un solo punto de venta: seleccionar aleatoriamente una muestra equivalente a la raíz cuadrada de los proveedores estratégicos (ej., si el total de proveedores estratégicos es 8, la muestra corresponderá a la raíz cuadrada de 8, que es 2.82. Redondeando hacia arriba, el auditor debe evaluar 3 proveedores estratégicos). Se evaluará al menos una entrega de cada proveedor estratégico seleccionado.
- Para múltiples puntos de venta: seleccionar aleatoriamente una muestra equivalente a la raíz cuadrada de los puntos de venta (ej., si el total de puntos de venta es 10, la muestra corresponderá al resultado de la raíz cuadrada de 10, que es 3.16. Redondeando hacia arriba, el auditor debe evaluar 4

puntos de venta). Luego, para cada punto de venta seleccionar una muestra equivalente a la raíz cuadrada de los proveedores estratégicos (ej., si el total de proveedores estratégicos es 8, la muestra corresponderá a la raíz cuadrada de 8, que es 2.82. Redondeando hacia arriba, el auditor debe evaluar 3 proveedores estratégicos) Se evaluará al menos una entrega por cada proveedor estratégico.

Fundación MarViva ha desarrollado un programa de trazabilidad que contempla todos los elementos mencionados y brinda el apoyo técnico necesario, ya sea para implementar el sistema o para ajustar un programa ya existente dentro del establecimiento comercial.



Pescador artesanal de camino a su faena de pesca.

CRITERIO 4 Capacitaciones a trabajadores y sensibilización a proveedores estratégicos



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional.



Para lograr cumplir con este criterio, la empresa deberá realizar acciones de sensibilización y concientización sobre la relevancia de la pesca, la acuicultura y el consumo responsable. Ello deberá llevarlo a cabo antes y durante la implementación del Estándar, de acuerdo a la relación y responsabilidad de sus colaboradores, desde la persona que recibe los pescados, hasta el individuo que se lo hace llegar al cliente final.



Los trabajadores y proveedores de la empresa deberán recibir capacitaciones basadas en la Guía de Implementación del Estándar sobre la importancia del reconocimiento de especies y cómo aplicar los criterios para la conservación de los recursos marinos como tallas, reconocimiento y vulnerabilidad de las especies, métodos y zonas de captura, periodos de veda, etc.

En relación a los pescados de cultivo, se deben apoyar capacitaciones sobre el desarrollo sostenible de la acuicultura y su relación e impacto en el medio ambiente, etc.

Es necesario que el personal que tenga el contacto con el cliente final, cuente con el conocimiento necesario para transmitir la importancia de las iniciativas orientadas al consumo responsable.

La empresa deberá generar herramientas de sensibilización a sus proveedores (aplica sólo para pescado silvestre), a fin de garantizar el cumplimiento de criterios de pesca responsables.

Medición del criterio

Fundación MarViva plantea un programa de capacitaciones compuesto por dos componentes:

- El Componente General, en el que se concientiza a los trabajadores y proveedores sobre la importancia de aplicar criterios para la conservación de los recursos.
- El Componente Técnico, en el que se fortalecen los conocimientos del personal que así lo requiera, sobre el reconocimiento de las especies y la revisión de los criterios de conservación como las tallas, la amenaza de las especies, su forma de captura, periodos de veda, entre otros. Además, se hace una descripción detallada de los documentos, formas de medición y criterios del Estándar, para poder implementar los programas de auditoría y responder a los entes certificadores.
- En relación a los cultivos se deben apoyar capacitaciones sobre el desarrollo sostenible de la acuicultura y su relación e impacto en el medio ambiente, etc.

Para determinar el cumplimiento de este criterio, la empresa debe contar con los registros de asistencia a las capacitaciones y los contenidos estructurados de sus programas, los cuales deben contemplar la posibilidad de reinducción de los empleados y sesiones periódicas de capacitación a los proveedores. Además, se espera que la estructura de las capacitaciones realizadas por las organizaciones y los contenidos de las mismas estén fuertemente relacionadas con los componentes propuestos por Fundación MarViva.

CRITERIO 5

Programa de auditorías internas/ evaluaciones periódicas que determinen la responsabilidad ambiental y social en el proceso de comercialización



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.



La empresa deberá contar con un programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas, que determinen el acatamiento satisfactorio de los criterios para cada uno de los principios y prepare a la empresa para las auditorías externas de inicio/re-certificación y no anunciadas o sorpresa, que definirán si ingresa y/o se mantiene dentro del Estándar.



Para ello, la empresa debe designar formalmente un auditor interno, quien será capacitado por Fundación MarViva y llevará adelante todos los procesos de verificación de criterios y registro de la información de trazabilidad necesarios para atender y cumplir con los criterios del Estándar.



Estas deberán llevarse a cabo al menos 1 vez al año antes del vencimiento del primer periodo de vigencia de la certificación y al momento de designar el auditor interno, es importante tener en cuenta que este no debe auditar sus propios procesos para evitar un conflicto de interés.

En estas evaluaciones periódicas se debe poder evaluar:

- La calidad y condiciones organolépticas del producto.
- La implementación de criterios de conservación de las especies de peces silvestres y de cultivo.
- La existencia de procesos de sensibilización.

- Las relaciones con proveedores artesanales de pescado silvestre y de cultivo.
- La veracidad del sistema de trazabilidad.

Medición del criterio

El criterio se cumplirá en la medida en que existan y se cumplan los procedimientos contenidos en documentos formales, los cuales estarán alineados con la legislación existente en cada país que regula las condiciones básicas de higiene en la fabricación y manipulación de alimentos. También, se tomarán en cuenta las medidas para el aseguramiento y control de calidad, las condiciones higiénicas de transporte y de distribución y el cumplimiento de condiciones sanitarias generales de los establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos.

La revisión del cumplimiento de este criterio se realizará a partir de los registros con los que cuente la empresa de los resultados y aplicación de las evaluaciones periódicas en las que se revise:

- Buenas prácticas de manufactura, en términos de la localización y accesos de las instalaciones, su diseño y construcción, las formas de abastecimiento de agua, la disposición de los residuos líquidos y sólidos, la iluminación y la ventilación.
- El personal de manejo de los productos, teniendo en cuenta su estado de salud, educación y capacitaciones.
- El estado de las materias primas, los envases, recipientes y operaciones realizadas con los productos. Aquello relacionado con la prevención de la contaminación cruzada, el control de temperatura de los productos y la garantía de la cadena de frío.
- Los procesos de aseguramiento, control de calidad y saneamiento.
- Procedimientos de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.

- Criterios ambientales: tallas, certeza de la identidad de las especies, zonas de captura, veda, fecha de captura y artes de pesca.
- Seguimiento a acciones de sensibilización al consumidor.
- Seguimiento a las capacitaciones del personal y de los proveedores.
- Seguimiento a programas o procesos desarrollados con los proveedores de pescado artesanales.
- Todo lo anterior verificable con el seguimiento al programa de trazabilidad a partir de al menos cuatro (4) simulacros de devolución para verificar la proveniencia y características del pescado silvestre y de cultivo.



**Taller participativo de gobernanza local,
Bajo Baudó, Chocó, Colombia.**

CRITERIO 6 Exigencia a los proveedores estratégicos de pescado del cumplimiento de los criterios de pesca y cultivo nacional responsables



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional.



Las empresas, a través de su poder de compra, pueden influenciar a los proveedores para que cumplan con los criterios del Principio de Conservación de las Especies de Peces. Las empresas deben exigir el acatamiento de estos criterios en sus acuerdos de comercialización y en los elementos para la fijación de precios; las capacitaciones a proveedores facilitarán esta transformación.

A través de la documentación generada por el programa de trazabilidad, la empresa debe demostrar que se atienden satisfactoriamente con los criterios de pesca silvestre y/o cultivo nacional responsables. Se define responsable en función al cumplimiento de los criterios de conservación o si cuentan con alguna certificación nacional o internacional reconocida por Fundación MarViva que avale la actividad productiva).

Medición del criterio

La medición de este criterio se basa en la política de compras de los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado. La empresa debe demostrar que le exige a sus proveedores el acatamiento a satisfacción de los criterios de pesca responsables y que en caso de incumplimiento, cuenta con procedimientos como devoluciones, incumplimientos, no pago de producto, advertencias, entre otros.

No es suficiente con que la empresa cuente con la política de compras escrita. También debe tener evidencias de su implementación.

Además, para la medición del criterio se tendrá en cuenta la existencia de un acuerdo formal con el proveedor estratégico de pescado, en donde estén contenidas las condiciones de comercialización, junto con las exigencias en términos de los criterios ambientales que tiene el restaurante, supermercado o distribuidor.



Proceso de medición y limpieza de pescado en el recibidor Chino Pescados y Mariscos, Costa de Pájaros, Costa Rica.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Formato de verificación de cumplimiento de puntos de control del Estándar.
- Instructivo de capacitaciones.
- Fichas de legislación por país.

CAPÍTULO

3



Restaurante WOK, Bogotá, Colombia.



GUÍA DE DEFINICIÓN Y MEDICIÓN DEL



PRINCIPIO DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR



INTRODUCCIÓN

El objetivo del Principio de Sensibilización al Consumidor es la puesta en marcha de estrategias, campañas o acciones de comunicación que integren actividades de promoción y educación para generar conciencia en el consumidor sobre la importancia de conservar las especies de peces silvestres a través del consumo y comercialización responsables.

El Principio de Sensibilización al Consumidor consta de dos criterios:

-  Diagnóstico del público responsable.
-  Acciones de sensibilización a clientes y/o público general.







Tartare de jurel.

APLICACIÓN Y MEDICIÓN DE LOS CRITERIOS DEL PRINCIPIO DE SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR

Los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado deben cumplir con todos los criterios incluidos en este principio. Es aceptable para el criterio, implementar una sola estrategia de comunicación, en el caso de aplicar a más de un ámbito de certificación.

Criterio: **Diagnóstico del público responsable**

Acciones requeridas: La empresa debe realizar una evaluación de línea base sobre el nivel de sensibilización que manejan sus clientes o consumidores en cuanto a lo que significa el consumo responsable de pescado. Este nivel de conocimiento se debe actualizar cada vez que se dé el proceso de renovación de la certificación, fortaleciendo las debilidades o vacíos que aún persistan en la sensibilización de consumo responsable de sus clientes.

<p>Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional</p>	<p>Pescado silvestre, fresco o congelado, importado</p>	<p>Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional</p>	<p>Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado</p>
			





Criterio: **Acciones de sensibilización a clientes y/o público general**

Acciones requeridas: Basado en el diagnóstico de público responsable, la empresa definirá una estrategia de comunicación que le permita incrementar el nivel de conocimiento, sensibilizar y/o modificar las actitudes o comportamiento de su

público meta con miras a potenciar en ellos el consumo o comercialización responsable de pescado. Esta estrategia incluirá, entre otras, la realización de eventos de educación y/o sensibilización (charlas, talleres, etc.) y la generación de materiales informativos (videos, brochures, publicaciones, etc.), para sus clientes en el punto de venta y/o sus medios internos de comunicación.

Así mismo, documentará los resultados del alcance de esta implementación, con el fin de verificar un aumento en el grado de sensibilización de sus clientes o público general y así poder gestionar las siguientes estrategias de mensajes que continúen promoviendo el consumo responsable.

La empresa deberá evidenciar haber cumplido, como mínimo, con dos tercios (2/3) de las metas de sensibilización que se propuso en la estrategia de comunicación planteada.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
			

CRITERIOS

DEL PRINCIPIO DE
SENSIBILIZACIÓN AL CONSUMIDOR



Evento de degustación de ceviche a ciegas, con aliados comerciales, dentro de la campaña “Ceviche libre de tiburón”, Panamá.

CRITERIO 1 Diagnóstico de público responsable



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.



La empresa debe realizar una evaluación de línea base sobre el nivel de sensibilización que manejan sus clientes o consumidores en cuanto a lo que significa el consumo responsable de pescado.



Este nivel de conocimiento se debe actualizar cada vez que se dé el proceso de renovación de la certificación, fortaleciendo las debilidades o vacíos que aún persistan en la sensibilización de consumo responsable de sus clientes.



Con este criterio se evalúa que el restaurante, hotel, supermercado y distribuidor de pescado haya realizado un diagnóstico para identificar el grado de conocimiento de sus clientes sobre pesca y consumo responsable (certeza de la identidad y estado de amenaza de las especies, tallas, artes de pesca, vedas y zonas de pesca). Todo esto con el fin de diseñar una estrategia de comunicación que facilite un cambio sustancial y medible en el tiempo.

En el caso en el que no se haya desarrollado ninguna acción previo al proceso de certificación para determinar el nivel de conocimiento de su consumidor o clientela, Fundación MarViva puede proveer a la empresa una encuesta para diagnosticar el grado de conocimiento sobre pesca y consumo responsable del grupo meta de interés.

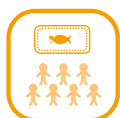
Medición del criterio

Para determinar el cumplimiento de este criterio la empresa debe contar con los resultados del diagnóstico realizado al grupo meta que se haya definido para identificar el grado de conocimiento sobre pesca y consumo responsable. La muestra que se seleccione debe ser estadísticamente representativa y el instrumento utilizado debe ser replicable en el tiempo.

CRITERIO 2 Acciones de sensibilización a clientes y/o público general



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional o importado, así como para pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional o importado.



Basados en el diagnóstico de público responsable, la empresa definirá una estrategia de comunicación que le permita incrementar el nivel de conocimiento, sensibilizar y/o modificar las actitudes o comportamiento de su público meta con miras a potenciar en ellos el consumo o comercialización responsable de pescado. Esta estrategia incluirá, entre otras, la realización de eventos de educación y/o sensibilización (charlas, talleres, etc.) y la generación de materiales informativos (videos, brochures, publicaciones, etc), para sus clientes en el punto de venta y/o sus medios internos de comunicación. Para ello podrá utilizar la imagen del sello según manual de marca o si se encuentra en proceso de certificación, el logo de MarViva bajo el manual de marca, previa autorización de la organización.



Así mismo, documentará los resultados del alcance de esta implementación, con el fin de verificar un aumento en el grado de sensibilización de sus clientes o público general y así poder gestionar las siguientes estrategias de mensajes que continúen promoviendo el consumo responsable.

La Fundación MarViva propone que la empresa cuente con una estrategia de comunicación dirigida a un grupo meta específico y/o público general, que puede incluir:

- Promoción con brochures en los puntos de venta.
- Información en el menú.
- Talleres de pesca responsable dirigidos a clientes.
- Eventos de degustación.

- Publicaciones en redes sociales.
- Acciones en medios digitales: mensajes relacionados con el consumo responsable, un evento virtual sobre consumo responsable, etc.
- Acciones en medios masivos: acciones de comunicación en las que la empresa hace mención del consumo responsable y/o de la importancia de conservar los recursos marinos y costeros (entrevistas, notas periodísticas en radio, prensa y/o televisión, campañas publicitarias en radio, televisión, medios impresos o vallas, etc.)
- Publicidad no tradicional: actividades o iniciativas de promoción o publicidad dirigidas de forma novedosa a un público específico, buscando siempre fortalecer el mensaje central de consumo o comercialización responsable de pescado.

Medición del criterio

La evaluación del cumplimiento de este criterio se realizará a partir de la revisión de la estrategia de comunicación definida por la empresa y los resultados de las acciones de sensibilización implementadas.

Con base en el grado de conocimiento identificado, la estrategia debe contemplar:

- El o los grupos de interés a los que se dirigirá la estrategia.
- El o los objetivo(s) que se propone lograr.
- Las metas a alcanzar y sus respectivos indicadores de cumplimiento.
- Los mensajes claves a comunicar.
- Materiales de comunicación a utilizar (cuña de radio, afiches, página web, redes sociales, desplegados, menú, volantes, entre otros).
- Las actividades y acciones de sensibilización a implementar.
- Cronograma.

La estrategia planteada debe contener un grupo de indicadores que permita determinar el alcance de las acciones de sensibilización implementadas. Dichos indicadores podrían ser porcentaje de acciones de sensibilización implementadas,

porcentaje de aumento en el grado de conocimiento de parte de la clientela o porcentaje de alcance de clientes con las acciones de sensibilización, entre otros.

La empresa deberá evidenciar haber cumplido, como mínimo, con dos tercios (2/3) de las metas de sensibilización que se propuso en la estrategia de comunicación planteada.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Encuesta para evaluar el grado de conocimiento sobre consumo responsable.



Presentación de ceviches en un evento de degustación a ciegas.

CAPÍTULO 4



**Pescadores regresando de una faena
de pesca, Nuquí, Chocó, Colombia.**



GUÍA DE DEFINICIÓN Y MEDICIÓN DEL



PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL



INTRODUCCIÓN

Con el Estándar, Fundación MarViva busca influenciar también aspectos generales de la cadena de comercialización del pescado e incrementar el apoyo que la empresa provee a comunidades de pescadores artesanales. Ninguna empresa será exitosa si sus insumos merman, bajan de calidad o sus proveedores desaparecen. Este principio busca generar el desarrollo de relaciones, acuerdos y actividades de fortalecimiento con comunidades de pescadores que suplen a las empresas directa o indirectamente.

El Principio de Responsabilidad Social consta de dos criterios:

-  Apoyo al fortalecimiento de comunidades pesqueras y proveedores estratégicos con los que se tiene relación comercial directa o indirecta.
-  Existencia de acuerdos comerciales formales con proveedores estratégicos que exigen criterios de compra responsable a los pescadores.



Mujeres piangueras en Bajo Baudó, Chocó, Colombia.


APLICACIÓN Y MEDICIÓN DE LOS CRITERIOS DEL PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

Los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado deben cumplir con todos los criterios incluidos en el Principio de Responsabilidad Social. Aplica solo al pescado silvestre nacional capturado.

Criterio: Apoyo al fortalecimiento de comunidades pesqueras y proveedores estratégicos con los que se tiene relación comercial directa o indirecta

Acciones requeridas: La empresa deberá establecer relaciones comerciales y sostenidas con proveedores comprometidos con la aplicación de los criterios de pesca responsable. A través de estos proveedores o de forma independiente, se promoverán relaciones comerciales directas o indirectas entre los pescadores artesanales y la empresa, a fin de incentivar en el pescador artesanal mejores prácticas de pesca, dada la exigencia de los criterios de conservación a los cuales se compromete la empresa.


La empresa debe realizar actividades de fortalecimiento de las comunidades de pescadores artesanales de donde viene su producto (evidenciar al menos 1 actividad al año), según información que le suministre su proveedor, en aspectos tales como: capacitaciones en buenas prácticas de manufactura, manejo y trazabilidad del producto, capacitación en temas administrativos, contables, de calidad u organizativos, apoyo económico para mejoras de infraestructura, instalaciones, plantas de hielo, etc.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
	No aplica	No aplica	No aplica

Criterio: Existencia de acuerdos comerciales formales con proveedores estratégicos que exigen criterios de compra responsable a los pescadores

Acciones requeridas: La empresa formalizará acuerdos comerciales con el total de sus proveedores estratégicos de pescado silvestre, donde se exijan compromisos específicos en el cumplimiento de los criterios de conservación de peces. Los proveedores estratégicos deben apoyar la gestión del pago de precios justos al pescador por el producto pesquero que cumpla con los criterios de conservación u ofertar otros incentivos que reconozcan el esfuerzo de realizar una pesca de forma responsable.

En caso de no darse una compra directa al pescador artesanal, sino a través de un intermediario, debe existir evidencia de gestión, estrategia o acuerdo con este último, de que el incentivo o mejores condiciones deriven también hacia el pescador artesanal.

Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo marino o de agua dulce, fresco o congelado, importado
	No aplica	No aplica	No aplica

CRITERIOS

PRINCIPIO DE
RESPONSABILIDAD SOCIAL



**Visitas de aliados comerciales a
comunidades de pescadores artesanales.**

CRITERIO 1

Apoyo al fortalecimiento de comunidades pesqueras y proveedores estratégicos con los que se tiene relación comercial directa o indirecta



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional.

Con este criterio se busca que los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores establezcan relaciones comerciales y sostenidas con proveedores comprometidos con la aplicación de los criterios de pesca responsable. Esto con el fin de proteger la productividad de las especies y a las especies amenazadas.

La empresa reconocerá el esfuerzo hecho por aplicar los criterios de pesca responsable a través de diferentes incentivos, que incluye, pero no se limita a una remuneración económica o estrategia de mejor precio, además de acciones que fortalecen al pescador por el ejercicio de una pesca responsable, con lo que se espera apoyar a comunidades vulnerables mejorando sus condiciones socioeconómicas, lo cual se debe dejar documentado en informes de responsabilidad socio ambiental de la empresa.

En el Estándar se invita a los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores a ir más allá de cumplir con sus obligaciones legales y establecer relaciones comerciales con comunidades para pasar a apoyar el fortalecimiento del primer eslabón de la cadena de pesca responsable.

Fundación MarViva espera que el trabajo de fortalecimiento de diferentes iniciativas de pesca responsable sea apoyado por aquellas empresas del sector privado que se benefician del quehacer de estos pequeños proveedores de pescado artesanal responsable, de manera que con el Principio de Responsabilidad Social se apoye el establecimiento de relaciones y promueva el compromiso de los proveedores con el primer eslabón de la cadena, el pescador artesanal.

Se espera que las empresas que apliquen el Estándar tengan alguna acción de fortalecimiento de los proveedores, en aspectos tales como:

- Capacitaciones en buenas prácticas de manufactura, manejo y trazabilidad del producto.
- Capacitación en temas administrativos, contables, de calidad u organizativos.
- Apoyo económico para mejoras de infraestructura, instalaciones, plantas de hielo, dotación de equipos o implementos, artes de pesca, etc.

Medición del criterio

Para la medición de este criterio se busca que el restaurante, hotel, supermercado o distribuidor establezca relaciones comerciales y sostenidas con proveedores comprometidos con la aplicación de los criterios de pesca responsable.

Para su medición se tendrán en cuenta los volúmenes de pescado comprados a estos proveedores y la regularidad con que se le compra. Para esto se realizará una revisión de los registros, actas de remisión o cualquier documento que permita evaluar la relación de compra-venta. Además de evidencias de que el proveedor lleve los beneficios al primer eslabón de la cadena que es el pescador artesanal.

Fundación MarViva puede apoyar el proceso, en términos de consolidación y fortalecimiento de la relación comercial, en tanto se trate de proveedores que respeten los criterios de pesca responsable. También puede prestar el acompañamiento técnico en la implementación de un programa de registro que demuestre los volúmenes, fechas y especies compradas, con el que se pueda establecer que existe, al menos, una relación comercial.

Con este criterio se mide el apoyo que brindan quienes aplican el Estándar, a las comunidades de pescadores a las que compran pescado. Para ello se evalúa la existencia de proyectos que la empresa haya adelantado con las comunidades en pro de su fortalecimiento. Este apoyo puede darse en diferentes frentes:

- Administrativo: varios proveedores artesanales pueden necesitar apoyo y capacitación en la elaboración de facturas, definición de planes estratégicos, llevar registros contables, etc.
- Calidad y buenas prácticas de manufactura: no todos los proveedores cuentan con los conocimientos para cumplir de forma óptima con los criterios de calidad, pues muchos son artesanales y sin conocimientos técnicos en manejos de hielo o buenas prácticas de manufactura a bordo y/o en la planta. La empresa puede apoyar y capacitar usando su propio personal de calidad. La gran contribución de la empresa que aplica el Estándar está en la capacidad instalada que pueda dejar en las comunidades.
- Ambiental: en este componente el apoyo de Fundación MarViva es esencial, pues no todos los proveedores tienen en cuenta en sus relaciones comerciales los criterios de pesca responsable y conservación. Por esto, la empresa podrá apoyar sus capacitaciones a proveedores, dejando que MarViva les acompañe para cubrir estos aspectos.
- Equipo o infraestructura: varios proveedores artesanales pueden requerir apoyo para adquirir el equipo necesario que les permita empezar a utilizar artes de pesca responsables, mejorar en sus buenas prácticas o realizar ciertos arreglos en sus instalaciones, a fin de garantizar la calidad en el producto que ofrecen, entre otras iniciativas.

En la medida en que exista al menos uno de dichos proyectos de apoyo, quien aplique el Estándar habrá cumplido con este criterio.

La empresa debe realizar actividades de fortalecimiento de las comunidades de pescadores artesanales de donde viene su producto por lo menos una vez al año.

CRITERIO 2 Existencia de acuerdos comerciales formales con proveedores estratégicos que exigen criterios de compra responsable a los pescadores



Aplica para pescado silvestre, fresco o congelado, nacional.

En la misma vía del concepto de responsabilidad social en la que es fundamental reconocer el compromiso de las organizaciones con su ámbito de trabajo se pensó este criterio como un paso para la formalización de las relaciones de los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado. Con este paso se garantiza el compromiso de estas empresas con la aplicación de criterios de pesca responsable y con el apoyo a los proveedores de pescado que son estratégicos para consolidar las cadenas de valor donde la responsabilidad ambiental y social sean parte de su fundamento.

Así se busca que los acuerdos comerciales incluyan los apoyos por parte de las empresas pero también compromisos específicos y exigencias sobre los criterios ambientales de conservación de recursos. Además, se espera que con estos acuerdos se formalicen y fortalezcan las bases de relaciones comerciales duraderas y constantes en las que los principios rectores sean la pesca responsable, la transparencia de estructuras de costos y el comercio justo y la oferta de otros incentivos a los pescadores artesanales. Así se reconocerá el esfuerzo que tiene el realizar la actividad de forma responsable, desde la misma base de la cadena de proveeduría.

Medición del criterio

La verificación del cumplimiento de este criterio se realiza a partir de la revisión de los acuerdos o cartas compromiso firmadas con proveedores estratégicos, en los que estén contenidos características como:

1. Precios justos que reconozcan el esfuerzo de la pesca responsable, condiciones de pago y formas de revisión y actualización de precios.
2. Cumplimiento de criterios de conservación.
3. Remisiones relacionadas con programas de trazabilidad.
4. Proyectos y apoyo al fortalecimiento de pescadores artesanales, donde se evidencie que el proveedor está llevando las exigencias de criterios de buenas prácticas al primer eslabón de la cadena.

En caso de no darse una compra directa al pescador artesanal, sino a través de un intermediario, debe existir evidencia de gestión, estrategia o acuerdo con este último, de que el incentivo o mejores condiciones deriven también hacia el pescador artesanal.



Pescador artesanal con su pesca de Alguacil:
Bagre pinnimaculatus.

Fundación MarViva,
creada en 2002, es una
organización regional no
gubernamental y sin fines de
lucro. Nuestra misión es
promover la conservación y
uso sostenible de los recursos
marinos y costeros en el
Pacífico Tropical Oriental, con
visión de mares saludables y
biodiversos para el bienestar
de las presentes y futuras
generaciones.

**NUESTRAS
OFICINAS:**

COLOMBIA: +571 747-0460

PANAMÁ: +507 317-4350

COSTA RICA: +506 4052-2500

Búsquenos también en:



**Para colaborar
con nuestra gestión**
donaciones@marviva.net



www.marviva.net