

Certificaciones: una herramienta para que los consumidores combatan la pesca ilegal y la sobrepesca

Posted on 22 de abril de 2025 by Daniela Reyes



El consumo responsable y la trazabilidad son guías poderosas hacia elecciones conscientes en un país donde el 40% de la captura pesquera es ilegal

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -La pesca ilegal representa el 40% del total de la captura en el país, de acuerdo con la organización Oceana. Para combatir esas cifras se requiere un esfuerzo que incluya a toda la cadena de suministro de pescados y mariscos.

Iván Del Mazo, vicepresidente de Food Service en el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (Comepesca), considera que las políticas de compra de los supermercados contribuyen a la sustentabilidad a través de la implementación de certificaciones.

Un eslabón fundamental para lograrlo es el consumidor, comentó, cuya demanda de productos certificados es capaz de modificar la cadena de producción pesquera hacia una más sostenible.

En entrevista con Causa Natura Media, Del Mazo destacó el papel de certificaciones como la de buenas prácticas de acuicultura (BAP), el Aquaculture Stewardship Council (ASC), la Marine Stewardship Council (MSC), los proyectos de mejora pesquera (FIP) y el sello Fairtrade, que garantizan la sostenibilidad y la responsabilidad social de los productos pesqueros.

**Esta entrevista ha sido editada para su síntesis y mejor lectura.*

— ¿Qué esfuerzos se están haciendo desde los supermercados para ofrecer productos sostenibles?

En los supermercados, hasta donde yo entiendo, todos ya tienen proyectos de sustentabilidad y trazabilidad, y ya cuentan con políticas internas de sus empresas de que tienen que comprar cada vez más sustentable, o hay algunas que tienen que comprar el cien por ciento sustentable. Ya hay un movimiento grande hacia allá.

Estas empresas están haciendo un cambio porque por lo menos obligan a los productores a que haya un tercero que los audite y diga que sus productos son sustentables a través de las certificaciones.

— ¿Cuál es el sector decisivo dentro de la cadena de suministro para desincentivar la pesca ilegal?

Aunque todos los pedacitos del mercado tienen una influencia creo que la influencia más importante es la del consumidor final. Hay que crear conciencia, brindar información sencilla al consumidor final para que entienda qué está consumiendo, y de esta forma pueda reflexionar sobre por qué lo consume, decidir si consume otra cosa, o exigir que tenga algo de trazabilidad y sustentabilidad. Necesitamos que cada vez sea más el volumen de gente que entienda lo que consume y las repercusiones de no consumir algo sustentable.

— ¿Cuál es la mejor guía que pueden seguir los consumidores a la hora de comprar pescados y mariscos?

Es un poco complicado para el consumidor decir dónde sí y dónde no consumir. Yo creo que lo importante es que el consumidor entienda que hay certificaciones que tienen ciertos logos y que esas certificaciones son las que son valiosas. Estas se pueden consultar en la página web del [Seafood Watch](#), un programa del Monterey Bay Aquarium, que da una orientación de la especie y la zona. También en Comepesca hemos diseñado [un mapa de proyectos pesqueros y acuícolas](#) certificados o que están en un proceso de mejora pesquera (FIP) en el que se pueden basar. Pero creo que es complicado para el consumidor. Lo mejor es que pregunte de dónde viene lo que consume, quién lo vende, de dónde viene, eso es más importante.

— ¿Qué cambios pueden gestarse si el consumidor empieza a cuestionar sobre el pescado y marisco que consume?

Cuando el consumidor pregunta, se genera una presión que viene directa del consumidor final y el proveedor eventualmente va a decir, 'yo quiero tener una certificación para que a mis clientes les pueda responder con una respuesta adecuada y con lo que me están exigiendo'. Y eventualmente empezarán a buscar productos con certificaciones BAP, ASC y MSC, proyectos de mejora pesquera o un sello de Fairtrade. Cualquier sello de auditoría es útil.

— ¿La certificación de la pesca y acuicultura resuelve el problema de la sobrepesca?

El panorama es que sólo una parte de las pesquerías del mundo están certificadas y se auditan, mientras que la otra parte no. Entonces con auditar algunas especies no se resuelve el problema, pero vas avanzando en generar la solución. No creo que la solución sea inmediata y además hay muchas complejidades alrededor, pero sí sigue habiendo sobrepesca. Hay muchos países que ni siquiera saben si tienen sobrepesca, ya que no tienen cuotas establecidas y no tienen estudios científicos por especies que te digan qué pescar, en qué periodos y cuál es el *stock* (cantidad) actual de la población. Países como el nuestro no tienen ningún dato sobre muchas especies. También está el tema de la ilegalidad que tampoco la puedes controlar. No porque haya algunos auditados va a dejar de haber ilegalidad, pero la apuesta que tenemos que hacer es insistir en la parte positiva, en que las personas y las empresas vayan haciéndose conscientes de que si no hacemos un cambio radical hoy... nos vamos a quedar sin alimento en el futuro.

— ¿Hay capacidad en México para sustituir toda la producción de importación para consumir producciones certificadas y locales?

La respuesta simple es no. No tenemos capacidad para sustituir esos productos con productos nacionales. Lo que se importa de tilapia y de basa importada es muchísimo y es una proteína de muy buen precio para la gente que necesita alimentarse adecuadamente y tiene acceso a eso. Lo que pasa es que producir ciertas cosas aquí a veces es más caro. Aunque claro que lo ideal es consumir local y podríamos iniciar un proceso en el que empecemos a mover el timón poquito a poquito e ir encontrando la respuesta a la demanda que vamos a necesitar abastecer en México.

**Este artículo se publicó originalmente en [Causa Natura Media](#).*