

OCEANO *magazine*

Nº 11 / 01 / 14
www.magazineocean.com

A beleza oculta do Atlântico *La belleza oculta del Atlántico*



Dossier:
Pescado
certificado

O comprimentos do atum-vermelho
La longitud del atún rojo;

EDITORES

CUERPO 8 SERVICIOS PERIODÍSTICOS
SMC2 COMUNICAÇÃO.

REDACCIÓN ESPAÑA

C/VELAYOS, 2-BAJO. 28035 MADRID
TELÉFONO: 91 386 86 13- 91 316 09 87
redaccion@magazineoceano.com
publicidad@magazineoceano.com
www.cuerpo8.com



REDAÇÃO BRASIL

AOS 2/8 LOTE 05 - TORRE A
SALA 319 - TERRAÇO SHOPPING
ÁREA OCTOGONAL SUL
BRASÍLIA - DF
CEP 70.660-090
TELEFONE: (61) 3233-8339 / 9971-0282
contato@smccomunicacao.com.br
www.smccomunicacao.com.br/



ISSN 2255-114X

DIRECTORA / DIRETORA

CLARA ESTÉVEZ

SUBDIRECTOR / SUBDIRETOR

ANDRÉ KAURIC

DISEÑO ORIGINAL / DESENHO-ORIGINAL

HECTOR REYES

REDACCIÓN / REDAÇÃO

PABLO LOZANO

MARÍA SÁNCHEZ GALAN

PALOMA RUIZ

PEDRO GOMES



Revista apoyada por AZTI-Tecnalia.
Revista apoiada por AZTI-Tecnalia.



Revista apoiada pelo Setor de Ciência,
Tecnologia e Inovação da Delegação da
União Europeia no Brasil.
Revista apoyada por el Área de Ciencia,
Tecnología e Innovación de la Delegación
de la Unión Europea en Brasil.

Ciente da importância da disseminação do conhecimento técnico e científico e do intercâmbio de experiências entre regiões, a União Europeia, através do Setor de Ciência, Tecnologia e Inovação da Delegação da União Europeia no Brasil, apoia esta iniciativa de empresas brasileira e espanhola de promoverem a Oceanografia por meio da criação de um canal de comunicação de referência para o setor.

Consciente de la importancia de la difusión del conocimiento científico y técnico y del intercambio de experiencias entre las regiones, la Unión Europea, a través del Área de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Delegación de la Unión Europea en Brasil, apoya esta iniciativa de empresas brasileñas y españolas para promover la Oceanografía a través de la creación de un canal de comunicación de referencia para el sector.

CONSEJO EDITORIAL CONSELHO EDITORIAL

Alberto González Garcés
Arnoldo Valle-Levinson
Belén Alonso
Bruno Moraes
Carlos García Soto
Carlos Vale
Diego Macías
Eduardo Balguerías
Emilio Fernández Suárez
Enrique Tortosa
Fernando de la Gándara
Fidel Echevarría
Joaquín Tintoré
José Ignacio Díaz
José Luis Cort
José Luis Sánchez Lizaso
Josu Santiago
Juan Acosta
Maria Inês Freitas dos Santos
Maria João Bebiano
Miguel Ángel Losada
Miguel Jover
Miquel Canals
Octavio Llinás
Óscar Ferreira
Pedro Gomes
Pere Oliver
Ramiro Neves
Santiago Graiño
Valentín Trujillo
Víctor Espinosa

sumario

03 editorial

Actuar sobre el consumidor, una esperanza.

06 noticias

Cuestionario a Francisco Ortega y Adán Pérez investigadores del grupo de Biología Evolutiva de la UNED. “En los ecosistemas donde habitaron estas tortugas abundaban los grandes dinosaurios saurópodos”

Experimentos revelan los orígenes de las ondas internas del Mar de China

18 ojo de pez

La belleza oculta del Atlántico

30 Dossier

30 Pescado Certificado

34 Ecocertificación pesquera. Un sistema próximo a su madurez y no exento de polémica.

58 Programa de Certificación MSC. Una contribución a la sostenibilidad de las pesquerías mundiales

82 grandes pelágicos

La longitud del atún rojo

94 libros

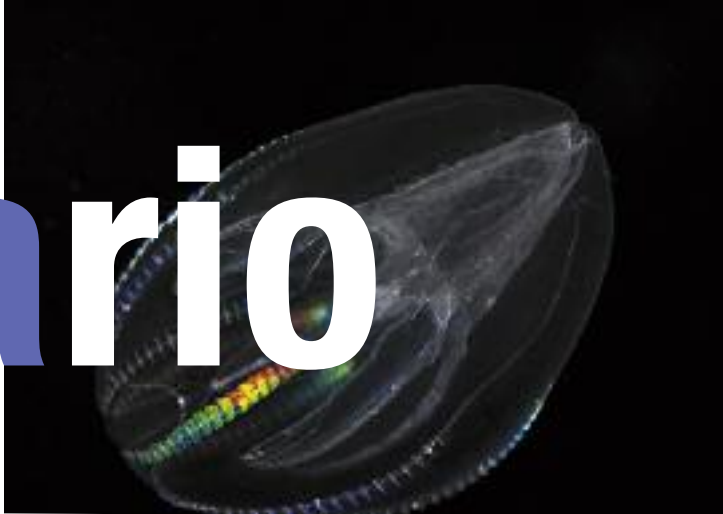
Chimán. La pesca ballenera moderna en la península Ibérica

95 gastronomía

Pulpo a la plancha

96 agenda

Exposiciones, ferias y congresos





sumário

03 editorial

Actuar sobre o consumidor, uma esperança.

06 notícias

Questionário a Francisco Ortega e Adán Pérez investigadores do grupo de Biología Evolutiva da UNED. “Nos ecossistemas onde habitaram estas tartarugas abundavam os grandes dinossáurios saurópodes.

Experimentos revelam as origens das ondas internas do Mar da China.

18 olho de peixe

A beleza oculta do Atlântico

30 Dossier

30 Pescado Certificado

34 Eco certificação pesqueirapolémica. Um sistema próximo da maturidade e não isento de polémica

58 O Programa de Certificação MSC. Uma contribuição para a sustentabilidade das pescarias mundiais.

82 grandes pelágicos

O comprimento do atum-vermelho

94 livros

Chimán. La pesca ballenera moderna en la península Ibérica

95 gastronomia

Polvo na sertã

96 agenda

Exposições, feiras e congressos.





Pescado certificado

E

n las últimas décadas la preocupación ambiental de la sociedad ha ido creciendo y, en paralelo, la exigencia de los consumidores de una mejor y más detallada información sobre los productos que consumen, su procedencia, sus características y el impacto

que genera su obtención. Estos procesos han hecho proliferar los productos con certificaciones de origen o de sostenibilidad y los productos de la pesca no son una excepción. De las recomendaciones iniciales de algunas organizaciones no gubernamentales de no consumir tal o cual especie, que inevitablemente caían en una simplificación excesiva, se ha pasado a sistemas de certificación complejos que pretenden orientar al consumidor hacia productos procedentes de pesquerías bien gestionadas. Importantes cadenas de distribución de algunos países se han autoimpuesto la limitación de sólo utilizar recursos certificados.

Pero estos sistemas no están exentos de polémica y la pregunta fundamental es si pueden ser una herramienta que complemente los sistemas tradicionales de gestión de pesquerías para favorecer su sostenibilidad. Hay evidencias de que los procesos de certificación han provocado mejoras cuantificables en la gestión de algunas pesquerías, pero también de que algunas de estas marcas comerciales se han usado de un modo poco acorde con sus objetivos iniciales. Por otra parte, cabría plantearse si es ecológico utilizar especies de pescado que podrían ser consumidas directamente por el hombre para hacer harina de pescado y utilizarla en piensos para gatos con certificación de sostenibilidad, por mucho que procedan de pesquerías no sobreexplotadas.

Lo que sí resulta indiscutible es que el consumo de pescado certificado va en aumento y, en algunos mercados, ya es una parte muy importante del consumo total. Por otro lado, la globalización del comercio de productos de la pesca ha provocado también la aparición de denominaciones de origen para potenciar el consumo de pescado local o capturado de forma artesanal, para así



mantener la rentabilidad de algunas pesquerías frente a las importaciones, como es en España el caso de la *gamba de Palamós* o el *peix de Santa Pola*.

Por todo ello, es necesario clarificar cómo funcionan los sistemas de certificación más importantes, qué objetivos tienen, sus ventajas y sus limitaciones, así como los retos a los que se enfrentan. Para ello en este número de **Magazine Océano** contamos con las contribuciones de dos expertos en este tema, Luis Ambrosio y Carlos Montero, quienes hacen una detallada revisión que, esperamos, sea de vuestro interés.



Autor. José Luis Sánchez Lizaso.

Director del Máster en gestión pesquera sostenible
Universidad de Alicante / Director do Mestrado em
gestão pesqueira sustentável. Universidade de Alicante.

Foto. Quick Image

Traducción. Pedro Gomes (Universidade do Minho).

N

as últimas décadas, a preocupação ambiental da sociedade aumentou bem como a exigência dos consumidores para uma melhor e mais detalhada informação sobre os produtos que consomem,

a sua proveniência, as suas características e o impacto que gera a sua obtenção. Estes processos fizeram proliferar os produtos com certificação de origem ou de sustentabilidade e os produtos da pesca não são uma excepção. Das recomendações iniciais de algumas organizações não governamentais para não consumir uma ou outra espécie, que inevitavelmente caíam numa simplificação excessiva, passou-se a sistemas de certificação complexos, que pretendem orientar o consumidor para produtos procedentes de pescarias bem geridas. Importantes cadeias de distribuição de alguns países auto-impuseram a limitação de apenas utilizar recursos certificados.

Mas estes sistemas não estão isentos de polémica e a pergunta fundamental é se podem ser uma ferramenta que complemente os sistemas tradicionais de gestão de pescarias para favorecer a sua sustentabilidade. Há evidências de que os processos de certificação provocaram melhorias quantificáveis na gestão de algumas pescarias, mas também de que algumas destas marcas comerciais foram utilizadas de um modo pouco de acordo com os seus objectivos iniciais. Por outro lado, deveria questionar-se se é ecológico utilizar espécies de pescado que poderiam ser consumidas directamente pelo homem para fazer farinha de peixe e utilizá-la em rações para gatos, com certificação de sustentabilidade, por muito que provenham de pescarias não sobre-exploradas.

O que é indiscutível é que o consumo de pescado certificado está a aumentar e, em alguns mercados, já é uma parte muito importante do consumo total. Por outro lado, a globalização do comércio de produtos da pesca provocou também o advento de denominações



de origem, visnado potenciar o consumo de pescado local ou capturado de forma artesanal, para assim manter a rentabilidade de algumas pescarias face às importações, como é o caso em Espanha da *gamba de Palamós* ou do *peixe de Santa Pola*.

Por todo isso, é necessário clarificar como funcionam os sistemas de certificação mais importantes, que objectivos têm, quais as suas vantagens e limitações, assim como quais os desafios que enfrentam. Para isso, neste número de **Magazine Oceano** contamos com as contribuições de dois peritos neste tema, Luis Ambrosio e Carlos Montero, que fazem uma revisão detalhada que, esperamos, seja do vosso interesse.

