

Estándar de Responsabilidad Ambiental para la Comercialización de Pescado



Resumen



MARVIVA

2023

Presentación

Para garantizar que existan recursos pesqueros a largo plazo, tanto las personas que pescan, las que comercian y los consumidores en general, deben estar conscientes del tipo de producto que se extrae, de dónde proviene y cómo se obtiene, antes de comercializarlo y consumirlo. Al mismo tiempo, el pescado cultivado que se comercializa y consume debe provenir de prácticas de cultivo responsables con el ambiente, que incorporan principios de responsabilidad social.

Para apoyar en este proceso de concientización y cambio en las costumbres de mercadeo y consumo, Fundación MarViva desarrolló el **Estándar de Responsabilidad Ambiental para la Comercialización de Pescado (el Estándar)**, un marco de referencia de aplicación voluntaria con el que se certifican los restaurantes, hoteles, supermercados y distribuidores de pescado (de ahora en adelante empresas), que busca promover

mejores prácticas comerciales y pesqueras. Estas prácticas se rigen bajo principios y criterios que contribuyen a la futura disponibilidad de las especies y en el caso del cultivo, a su producción responsable. El Estándar no incluye mariscos. No obstante, no se permite la comercialización de especies en peligro de extinción y el uso de artes de pesca destructivos en la captura de los productos marinos ofertados por la empresa a certificarse.

El presente documento es un resumen de dicho Estándar, enfocado en explicar los principios y criterios asociados al mismo. En caso de que una empresa decida avanzar con el proceso de certificación es importante y necesario que revise en detalle la guía de implementación y el reglamento del Estándar de Responsabilidad Ambiental para la Comercialización de Pescado (www.marviva.net).

Objetivo del Estándar

El objetivo del Estándar es certificar a empresas interesadas en comercializar pescado marino o de agua dulce que haya sido capturado o cultivado bajo principios y criterios que contribuyan a la conservación del recurso pesquero, así como al cultivo y consumo responsables.

Tipo de productos a certificar

Las empresas tienen la posibilidad de elegir si desean aplicar a una o más certificaciones, de acuerdo con los siguientes ámbitos:

- Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional
- Pescado silvestre, fresco o congelado, importado
- Pescado de cultivo, fresco o congelado, nacional
- Pescado de cultivo, fresco o congelado, importado

Principios y criterios

Cuando una empresa decide aplicar el Estándar de Fundación MarViva se compromete a que su producto será capturado y comercializado siguiendo los cuatro Principios del Estándar y sus respectivos criterios. Al mismo tiempo, la empresa se compromete a continuar trabajando para alcanzar y/o mantener el el nivel superior del Estándar (nivel oro).

MarViva estará en la mejor disposición de acompañar a la empresa en la fase inicial, a fin de lograr que su producto alcance el cumplimiento de los criterios necesarios. Los cuatro principios y sus respectivos criterios de evaluación se describen a continuación:

1. Principio de conservación de especies de peces
2. Principio de procesos internos responsables
3. Principio de sensibilización al consumidor
4. Principio de responsabilidad social





1.

Principio de Conservación de Especies de Peces



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

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



Criterio 1. Certeza de la identidad de las especies que comercializan

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 y así darle información completa a sus clientes.



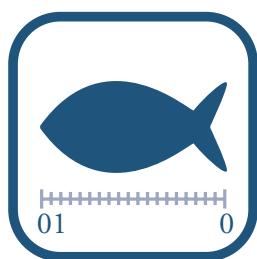
Criterio 2. Estado de amenaza de las especies

Varias especies de peces están amenazadas por sobreexplotación, por lo que es necesario tomar medidas para su conservación y no es aceptable para el Estándar su comercialización.

MarViva proveerá a las empresas involucradas en el Estándar, a través de la aplicación Guía Semáforo (Fundación MarViva, 2023), recomendaciones sobre la comercialización de las especies, basadas en la combinación de tres elementos de valoración, como son: i) la lista roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN, por sus siglas en inglés) o estudios locales en cada país (p. ej. Libros Rojos), ii) la resiliencia y iii) la

vulnerabilidad de las especies, estas últimas basadas en la información disponible en FishBase (Froese y Pauly, 2019), que permite clasificar las especies en categorías de color:

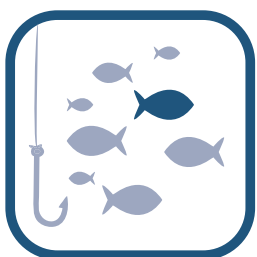
- **Categoría roja:** Especies cuyo consumo/comercialización no es recomendado.
- **Categoría amarilla:** Especies cuyo consumo/comercialización es aceptable o aceptable con reservas.
- **Categoría verde:** Especies cuyo consumo/comercialización es ampliamente recomendado.



Criterio 3. Talla media de madurez de los individuos de especies comercializadas

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 haya más individuos de su especie. Por ello, la TMM es un criterio básico para la conservación de las especies.

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 (Fundación MarViva, 2023), bajo el término “talla mínima recomendada de consumo”.



Criterio 4. Tipo de arte o técnica empleada para la captura del producto

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 selectivos y de bajo impacto en el ambiente. Para que el criterio de arte selectivo se cumpla, las especies capturadas deberán reportarse con artes de pesca de bajo impacto en los ecosistemas, como la cuerda o línea de mano, línea de fondo o espinel, o artes que cuente con la recomendación técnica de MarViva.



Criterio 5. Respeto a las vedas de las especies

Las vedas son periodos de tiempo o un espacio geográfico definido, en que está prohibida la pesca. Productos capturados durante un periodo

de veda o provenientes de una zona pesquera en veda no deben ser comercializados. La empresa no debe adquirir/comprar ejemplares de especies en periodos de veda establecidos por las autoridades pesqueras o ambientales nacionales.



Criterio 6. Respeto a las zonas de captura del producto

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 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.



Criterio 7. Certificación de la actividad productiva

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 de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) o mediante certificaciones de otros entes que den fe de la actividad realizada por el proveedor.

MarViva solo aplicará su sello en las siguientes condiciones:

Para pescado silvestre, fresco o congelado, importado, que presente 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 pescado de cultivo, fresco o congelado, importado, que 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 tres de los siguientes cuatro criterios:
 - Salud y bienestar animal.
 - Inocuidad alimentaria (prácticas sanitarias, análisis de peligros y puntos críticos).

- Responsabilidad con el cuidado del entorno ambiental.
- Responsabilidad social.

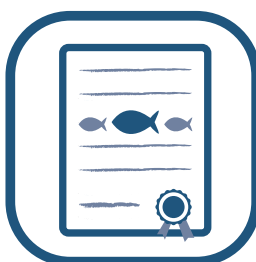
2. Presente certificaciones reconocidas por MarViva, que cumplen con los elementos arriba indicados.



Criterio 8. Zonas de cultivo del producto

El producto para comercializar no debe provenir de granjas de cultivo establecidas en áreas protegidas (p. ej. Parques Nacionales o Zonas de Reserva), o de cualquier espacio geográfico donde la actividad de acuicultura esté prohibida. El producto debe provenir de granjas que cuentan con estudios o evaluaciones previamente aprobados por la autoridad competente 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 durante su operación.

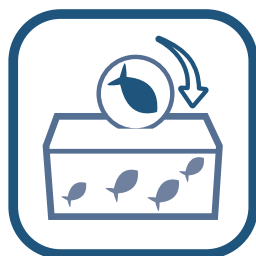
La empresa que aplica al Estándar deberá exigir una certificación de la autoridad competente o en su defecto contar con una certificación nacional o internacional reconocida por Fundación MarViva.



Criterio 9. Responsabilidad ambiental en el origen de alevines y/o juveniles

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

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.



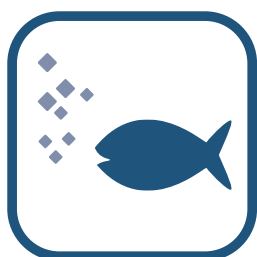
Criterio 10. Control de especies introducidas

Las especies introducidas exóticas o autóctonas son aquellas cuya área de distribución geográfica natural no corresponde al territorio nacional (exótica) o local (autóctona) y se encuentran 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 antes del inicio

del siglo XXI y que con el paso del tiempo se han convertido en parte de la cultura local y de procesos de alimentación, producción y comercialización internos, como 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.

Por otro lado, la empresa que adquiera productos 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 otras especies exóticas que ya hayan sido introducidas durante el siglo XXI, ni respaldará iniciativas del Estado que busquen promover la introducción de nuevas especies.



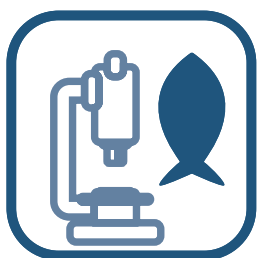
Criterio 11. Manejo de alimentos

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 (p. ej. mediante fertilización, natural con dieta suplementaria o dietas completas).

La empresa que aplica al Estándar debe exigir a las granjas que proveen el pescado, brindar 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/informe emitido por dicha asesoría deberá evidenciar que no se afectan poblaciones naturales y que el producto no proviene de pesquerías no certificadas o de la pesca ilegal.



Criterio 12. Inocuidad del producto de cultivo

La empresa solicitante de la certificación deberá exigir a su proveedor, certificaciones, cartas de garantía o documentos que garanticen la inocuidad de los peces cultivados de acuerdo con las normas vigentes de cada país y presentarlas como evidencia en su proceso de verificación de cumplimiento (p. ej. cumplimiento de límites microbiológicos, drogas o sustancias prohibidas, contaminantes químicos/pesticidas).



2.

Principio de Procesos Internos Responsables



El objetivo de este principio es lograr 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 contemplados dentro del Principio de Conservación de Especies de Peces.



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

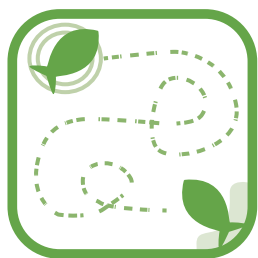
Las empresas deberán contar con la documentación legal vigente y procesos requeridos por las Leyes y reglamentos que regulan la comercialización, procesamiento o preparación de pescado, tanto silvestre como de cultivo. La empresa deberá velar por los derechos de las personas consumidoras en cuanto al acceso a la información relacionada al producto que consumen.

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



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

Las empresas 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.



Criterio 3. Existencia de un programa de trazabilidad del producto

Las empresas deberán implementar un programa de trazabilidad para el seguimiento del pescado desde su origen hasta las personas consumidoras finales identificando como mínimo:

- Nombre común y científico de la especie comercializada.
- Lugar de captura, zona o país de cultivo.
- Identidad del pescador (a) o acuicultor (a).
- Arte de pesca utilizado (si aplica).
- Cantidad de producto por especie.
- Tallas de captura o cosecha.
- Total de la cosecha.
- Cantidad de producto (kilos, libras).
- Temperatura.
- Número de lote.



Criterio 4. Capacitaciones a trabajadores y sensibilización a proveedores estratégicos

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 con la relación y responsabilidad de sus personas trabajadoras, desde la persona que recibe los pescados, hasta la persona que lo hace llegar a la clientela final.

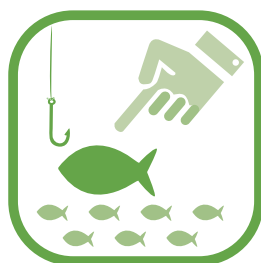
Las personas trabajadoras y proveedoras de la empresa deberán recibir capacitaciones basadas en la Guía de Implementación del Estándar, sobre la importancia del reconocimiento de las especies y cómo aplicar los criterios para la conservación de los recursos marinos como tallas, reconocimiento y vulnerabilidad de las especies, métodos de captura, periodos de veda, etc. En relación con los cultivos se deben apoyar capacitaciones sobre el desarrollo sostenible de la acuicultura y su conexión e impacto en el medio ambiente, etc.



Criterio 5. Programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas

La empresa debe tener un programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas que determinen el cumplimiento de los criterios para cada uno de los cuatro principios y prepare a la empresa para las auditorías externas de inicio/re-certificación y las no anunciadas o sorpresa, que definirán si ingresa y/o se mantiene dentro del Estándar. Estas deberán llevarse a cabo al menos una vez al año.

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 necesaria para el cumplimiento de los criterios del Estándar. 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 interés.



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

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





©Deposithphotos
Lorena Fernández

3.

Principio de Sensibilización al Consumidor



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 la persona consumidora sobre la importancia de conservar las especies de peces silvestres a través del consumo y comercialización responsables.



Criterio 1. Diagnóstico de público responsable

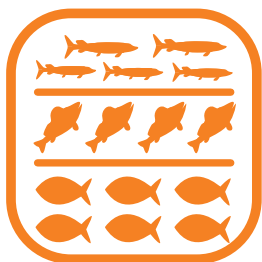
Se debe realizar un diagnóstico base del público para desarrollar acciones de sensibilización. Este diagnóstico se debe actualizar cada vez que se aplique una estrategia de sensibilización o que se dé el proceso de renovación de la certificación, fortaleciendo debilidades o vacíos que aún se mantengan en la sensibilización de consumo responsable de su clientela. Estas deberán llevarse a cabo al menos una vez al año.



Criterio 2. Acciones de sensibilización a clientes y/o público general

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 este el consumo o comercialización responsable de pescado. Esta estrategia incluirá, por ejemplo: eventos de sensibilización (charlas, talleres, etc.) y/o generará materiales informativos para su clientela en puntos de venta o en sus medios internos de comunicación (videos, desplegados, publicaciones, etc.) entre otras acciones 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 su clientela o público general y así poder gestionar las siguientes estrategias de mensajes que continúen promoviendo el consumo responsable.



Criterio 3. Exhibición y diferenciación

Este criterio considera un aspecto general de exhibición y diferenciación, que se aplicará a cualquier nivel o tipo de certificación al que aplique la empresa. Se calificará como cumple o no cumple.

La empresa debe mantener claramente separado el pescado clasificado como responsable del resto que se comercializa en urnas, cámaras frías o exhibidores independientes de cualquier otro tipo de producto que no pueda clasificarse como responsable, así como aplicar solo promoción o publicidad de producto responsable al producto así certificado.





4.

Principio de Responsabilidad Social



Este principio busca generar el desarrollo de relaciones, acuerdos y actividades de fortalecimiento con comunidades de personas pescadoras que suplen a las empresas directa o indirectamente.



Criterio 1. Apoyo al fortalecimiento de comunidades pesqueras y proveedores estratégicos con los que se tiene relación comercial directa o indirecta

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 con pescadores (as) artesanales y la empresa a fin de incentivar en el pescador (a) artesanal mejores prácticas de pesca, dada la exigencia de los criterios de conservación a las cuales se compromete la empresa.

La empresa debe realizar actividades de fortalecimiento de las comunidades pesqueras artesanales de donde viene su producto (evidenciar al menos una 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.



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

La empresa formalizará acuerdos comerciales con proveedores estratégicos de pescado silvestre, donde se exijan compromisos específicos en el cumplimiento de los criterios de conservación de especies. Los proveedores estratégicos deben apoyar la gestión de mejores montos al pescador por el producto pesquero que cumpla con criterios de conservación u ofertar otros incentivos que reconozcan el esfuerzo de realizar la pesca de forma responsable.

Proceso de implementación

La implementación del Estándar puede iniciar con una muestra de interés por parte de la empresa o como parte de un proceso de socialización del equipo técnico de MarViva, seguido del envío al interesado de un formulario de aplicación, a través del cual se le brindará información para llevar a cabo una evaluación preliminar de cumplimiento de criterios. Una vez aceptada la solicitud, se pasa a la firma de un acuerdo de confidencialidad e implementación, que amparará la fase de

diagnóstico a ser realizada por Fundación MarViva.

De esta fase surgen las recomendaciones y el plan de acompañamiento, que será revisado y aprobado por las partes. Finalizadas las actividades del plan de acompañamiento, Fundación MarViva realiza una auditoría sombra, que precede al proceso de verificación y certificación formal, que es realizado por un ente externo avalado para tal fin.



Resumen de los criterios para cada uno de los principios del Estándar, de acuerdo al tipo de productos a certificar

Criterios		Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo, fresco o congelado, importado
1. Principio de Conservación de Especies de Peces					
	1. Certeza de la identidad de las especies que comercializan	✓	✓	✓	✓
	2. Estado de amenaza de las especies	✓	✓	No aplica	No aplica
	3. Talla media de madurez de los individuos de especies comercializadas	✓	✓	No aplica	No aplica
	4. Tipo de arte o técnica empleada para la captura del producto	✓	No aplica	No aplica	No aplica
	5. Respeto a las vedas de las especies	✓	No aplica	No aplica	No aplica
	6. Respeto a las zonas de captura del producto	✓	No aplica	No aplica	No aplica
	7. Certificación de la actividad productiva	No aplica	✓	No aplica	✓
	8. Zonas de cultivo del producto	No aplica	No aplica	✓	No aplica
	9. Responsabilidad ambiental en el origen de alevines y/o juveniles	No aplica	No aplica	✓	No aplica
	10. Control de especies introducidas	No aplica	No aplica	✓	No aplica
	11. Manejo de alimentos	No aplica	No aplica	✓	No aplica
	12. Inocuidad del producto de cultivo	No aplica	No aplica	✓	No aplica
2. Principio de Procesos Internos Responsables					
	1. Cumplimiento de la legislación nacional e internacional para la comercialización de pescado	✓	✓	✓	✓

Criterios		Pescado silvestre, fresco o congelado, nacional	Pescado silvestre, fresco o congelado, importado	Pescado de cultivo, fresco o congelado, nacional	Pescado de cultivo, fresco o congelado, importado
	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 personas trabajadoras y sensibilización a proveedores estratégicos	✓	✓	✓	Aplica solo a trabajadores (as) de la empresa
	5. Programa de auditorías internas/evaluaciones periódicas	✓	✓	✓	✓
	6. Exigencia a los proveedores estratégicos de pescado del cumplimiento de los criterios de pesca y cultivo nacional responsables	✓	No aplica	✓	No aplica

3. Principio de Sensibilización al Consumidor

	1. Diagnóstico de público responsable	✓	✓	✓	✓
	2. Acciones de sensibilización a clientela y/o público general	✓	✓	✓	✓
	3. Exhibición y diferenciación	✓	✓	✓	✓

4. Principio de Responsabilidad Social

	1. Apoyo al fortalecimiento de comunidades pesqueras y proveedores estratégicos con los que se tiene relación comercial directa o indirecta	✓	No aplica	No aplica	No aplica
	2. Existencia de acuerdos comerciales formales con proveedores estratégicos que exigen procesos de compra responsable a las y los pescadores	✓	No aplica	No aplica	No aplica

Niveles de certificación

Para el **pescado silvestre, fresco o congelado, importado o nacional**, la certificación con el Estándar de Fundación MarViva se puede realizar en dos niveles. La diferencia entre cada una radica en el volumen de pescado que cumple con los criterios del Principio de Conservación de Especies de Peces.

Solo se aceptarán como empresas candidatas al Estándar aquellas que en su evaluación diagnóstico inicial arrojen un volumen promedio de cumplimiento superior al 50 % en la sumatoria de los criterios de conservación de sus proveedores estratégicos antes o en el periodo establecido.

Nivel 2 (Plata)



Cumplimiento de los criterios del principio de conservación de especies de sus proveedores estratégicos: entre el **75 y el 89,99%** del volumen promedio de sus proveedores estratégicos.

Cumplimiento a totalidad de los criterios de los principios de procesos internos responsables, responsabilidad social y sensibilización al consumidor. Todo esto se evaluará en el **100%** de sus proveedores.

No es aceptable que la empresa maneje en su inventario especies cuya captura se realice con artes de pesca destructivos para el ecosistema marino (p. ej. la pesca de arrastre). De detectarse ello en el marco previo, pero siendo candidatas a la certificación por los demás elementos, se le invitará a acordar un plan de acción que le permita solventar esta situación en un plazo máximo de seis meses.

En este nivel solo es aceptable hasta un 2 % del inventario de especies clasificadas en estado de amenaza (especies de consumo no recomendado, identificadas por la Aplicación Guía Semáforo para el Consumo Responsable de Pescado; Fundación MarViva, 2023) y deberá desarrollar e implementar un plan de adecuación para cumplir con los criterios del Estándar, a fin de evolucionar al nivel oro, máximo al final de su primera renovación (dos años). El no cumplimiento de estos criterios afectará la certificación con su rechazo o cancelación en caso de evidenciarse en una auditoría de seguimiento.

Nivel 1 (Oro)



Cumplimiento de los criterios del principio de conservación de especies de sus proveedores estratégicos: entre el **90 y el 100%** proveedores estratégicos.

Cumplimiento a totalidad de los criterios de los principios de procesos internos responsables, responsabilidad social y sensibilización a la persona consumidora.

En este nivel no es aceptable que la empresa maneje en su inventario especies en estado de amenaza (especies de consumo no recomendado, identificadas por la Aplicación Guía Semáforo para el Consumo Responsable de Pescado; Fundación MarViva, 2023) o especies cuya captura se realice con artes de pesca destructivos para el ecosistema marino (p. ej. la pesca de arrastre). El no cumplimiento de estos criterios afectará la certificación, ya sea con rechazo o cancelación en caso de identificarse en una auditoría de seguimiento.

Al alcanzar el nivel oro, la empresa no podrá regresar al nivel inferior (plata) en una auditoría de renovación, por lo que de darse la situación, será causal de cancelación del sello, al menos que medie una sólida sustentación de lo ocurrido, lo cual será evaluado por un comité integrado por el director ejecutivo y un miembro del equipo técnico de MarViva y un representante del Organismo de certificación (OC), quienes solo podrá emitir una extensión máxima de 5 meses para renovación y logre mantener su clasificación nivel oro. De lo contrario, se le retirará la autorización para el uso del sello.

Para el **pescado de cultivo, fresco o congelado, nacional o importado**, la certificación con el Estándar de Fundación MarViva se maneja un solo sello.

Solo se aceptarán como empresas candidatas a la certificación con el Estándar aquellas que en su evaluación diagnóstico inicial arrojen un volumen promedio de cumplimiento superior al 50 % en la sumatoria de los criterios de conservación de sus proveedores estratégicos.

Estándar cultivo



Debe cumplir entre el 90 y 100 % de los criterios del principio de conservación de especies de sus proveedores estratégicos y con la totalidad de los criterios de los principios de procesos internos responsables, responsabilidad social y sensibilización a la persona consumidora.

Para el Estándar no es aceptable que la empresa maneje en su inventario especies cuya captura se realice con artes de pesca destructivos para el ecosistema marino (p. ej. la pesca de arrastre). De detectarse ello en el marco previo, pero siendo candidatas a la certificación por los demás elementos, se le invitará a acordar un plan de acción que le permita solventar esta situación en un plazo máximo de seis meses. De lograrse esto antes, podrá participar formalmente como candidata a la certificación del Estándar.

En este nivel no es aceptable que la empresa maneje en su inventario especies en estado de amenaza (especies de consumo no recomendado, identificadas por la Aplicación Guía Semáforo para el Consumo Responsable de Pescado; Fundación MarViva, 2023). El no cumplimiento de estos criterios afectará la certificación, ya sea con rechazo o cancelación en caso de identificarse en una auditoría de seguimiento.

Literatura citada

Froese, R. y Binohlan, C. (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. Disponible en: https://www.academia.edu/543442/Empirical_equations_for_estimating_maximum_length_from_length_at_first_maturity

Froese, R. y Pauly, D. (Eds.) (2019). *FishBase*. World Wide Web electronic publication. www.fishbase.org, versión (08/2022). Disponible en: <https://www.fishbase.se/search.php>

Fundación MarViva (2023). *Aplicación para la Guía Semáforo de Consumo Responsable de Pescado en Costa Rica, Panamá y Colombia* (J.M. Posada, L. Ed). Fundación MarViva, versión 3.0.



Con el apoyo de:



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: (+57) 7435207

PANAMÁ: (+507) 317-4350

COSTA RICA: (+506) 4052-2500

Búsqúenos también en:



Para colaborar con nuestra gestión donaciones@marviva.net

Todos los derechos reservados Fundación MarViva 2023