



PERÚ

Ministerio
de la Producción



PROGRAMA NACIONAL
DE INNOVACIÓN EN
PESCA Y ACUICULTURA



1^{ER} SIMPOSIO INTERNACIONAL INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD EN ACUICULTURA Y PESCA

22 AL 24 DE OCTUBRE DE 2019

LOS DESAFÍOS DEL MERCADO ACUÍCOLA Y PESQUERA: TENDENCIAS DEL FUTURO

Stefania Vannuccini



Oficial Principal de Pesca - FAO
Stefania.Vannuccini@fao.org



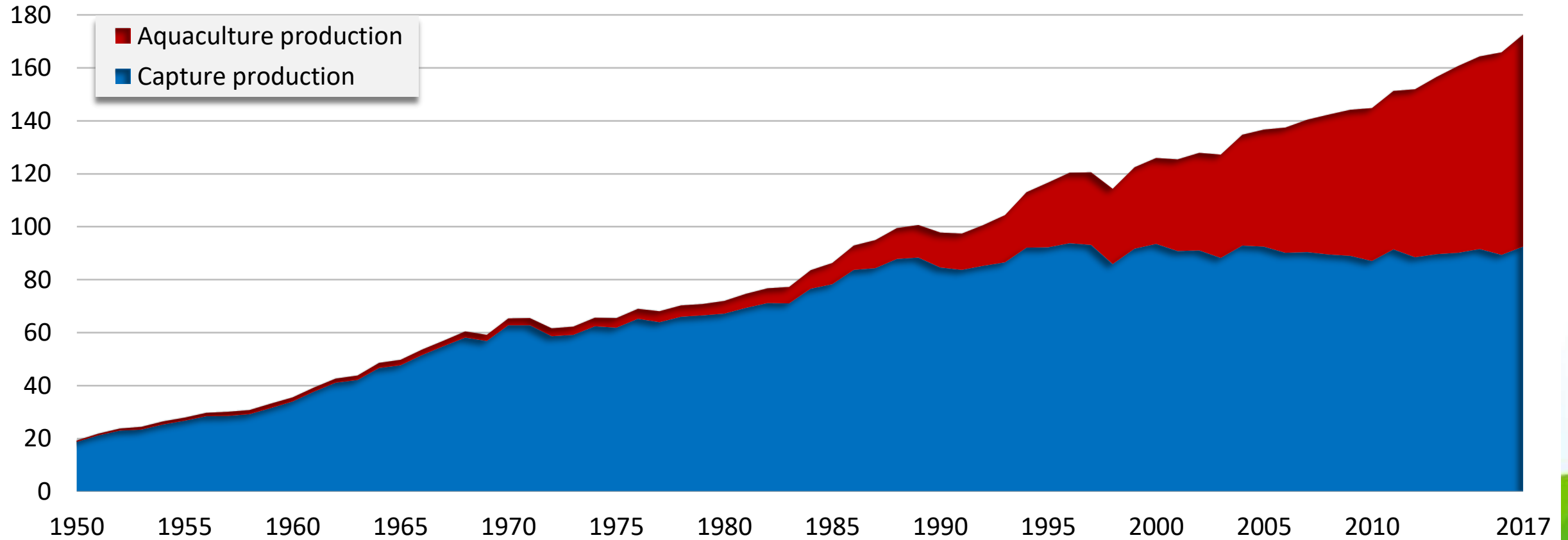
Con la contribución de:
Manuel Barange – FAO
John Ryder - FAO

Tendencias actuales



Un sector en expansión: producción

Millones de toneladas de peso vivo



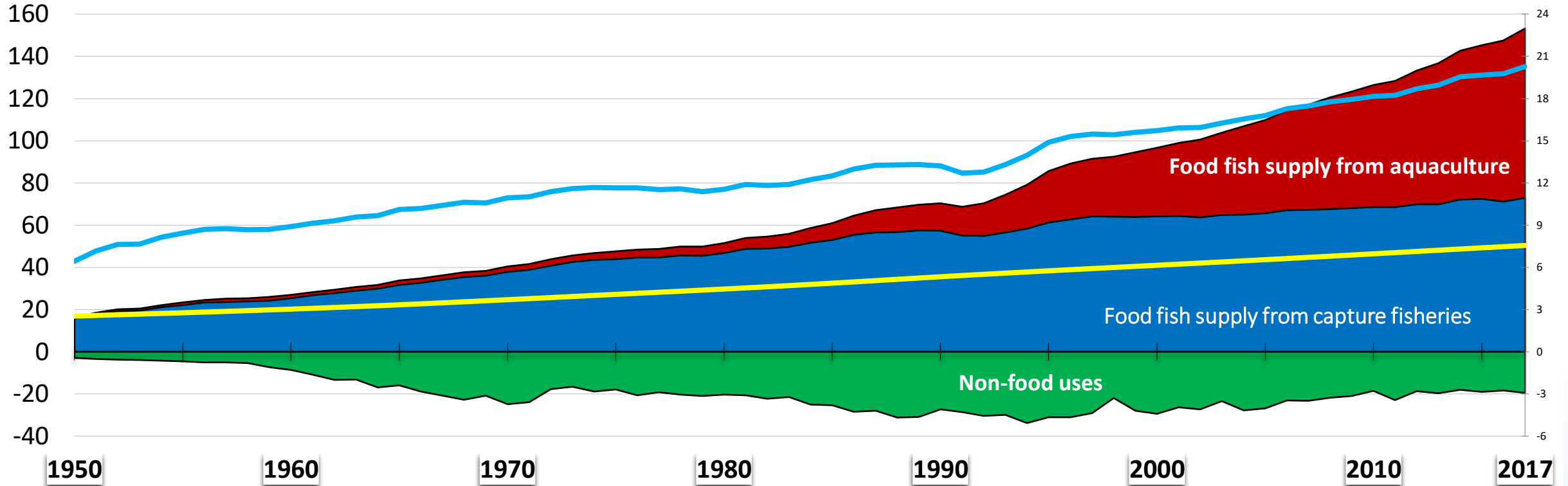
NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

y consumación

Production
Millones de toneladas de peso vivo

Población (mil millones) y
Consumo aparente per cápita (kg)



■ Food fish supply from aquaculture
— Population (Billions)

■ Food fish supply from capture fisheries
— Per capita food fish supply (kg)

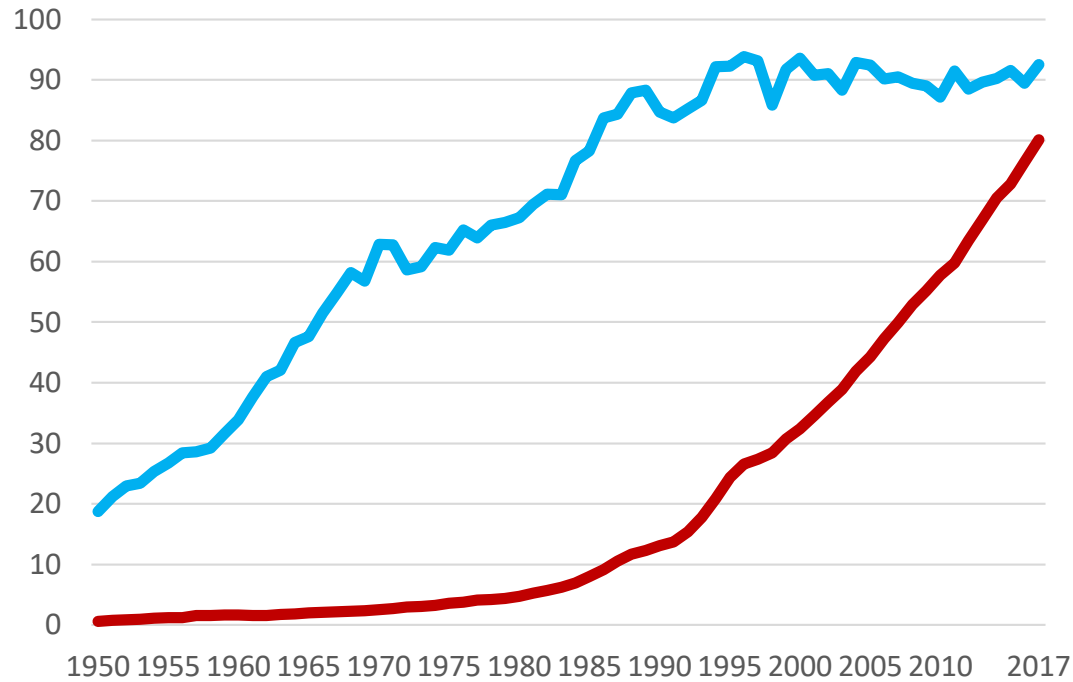
NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

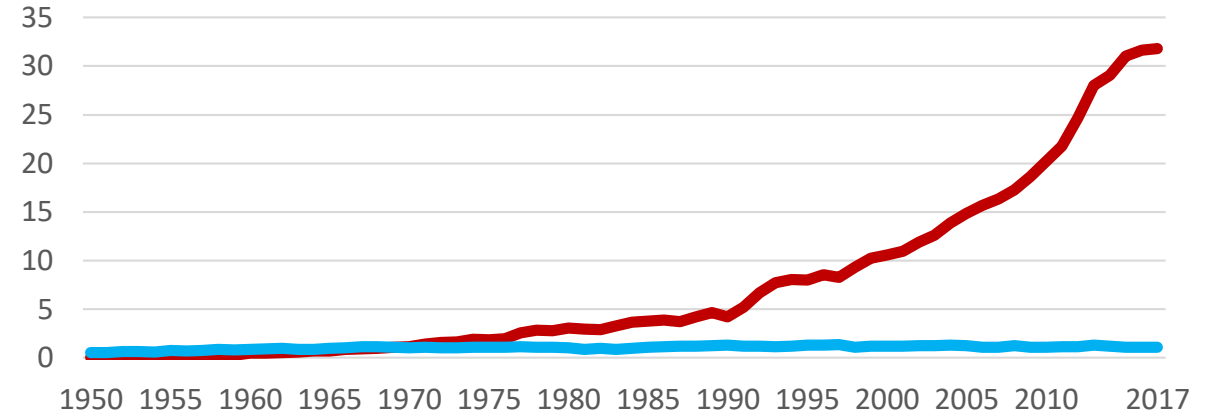
Producción mundial de pesca y acuicultura

Total excluyendo plantas acuáticas

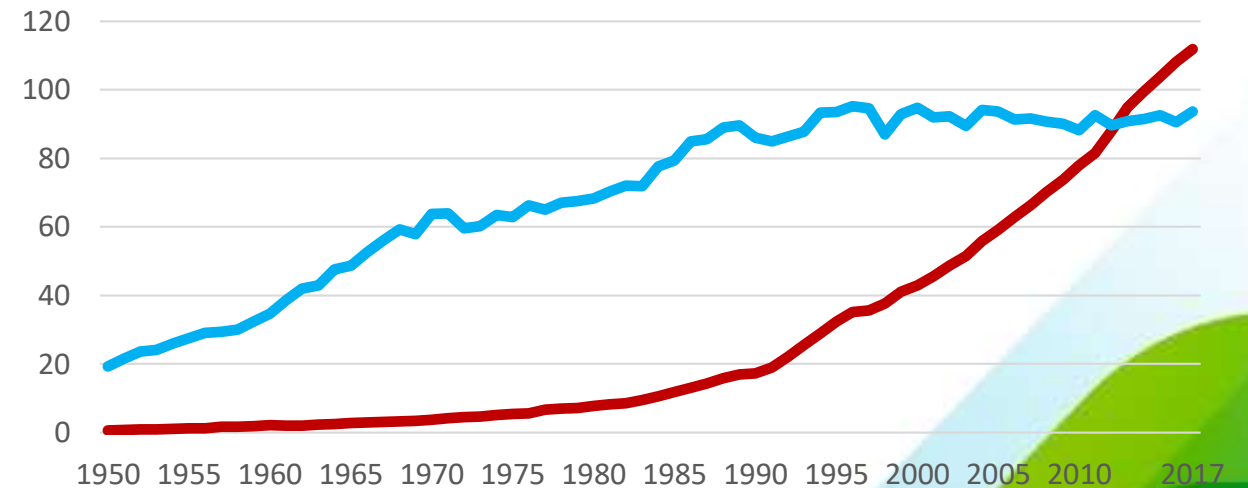
Millones de toneladas de peso vivo



Plantas acuáticas

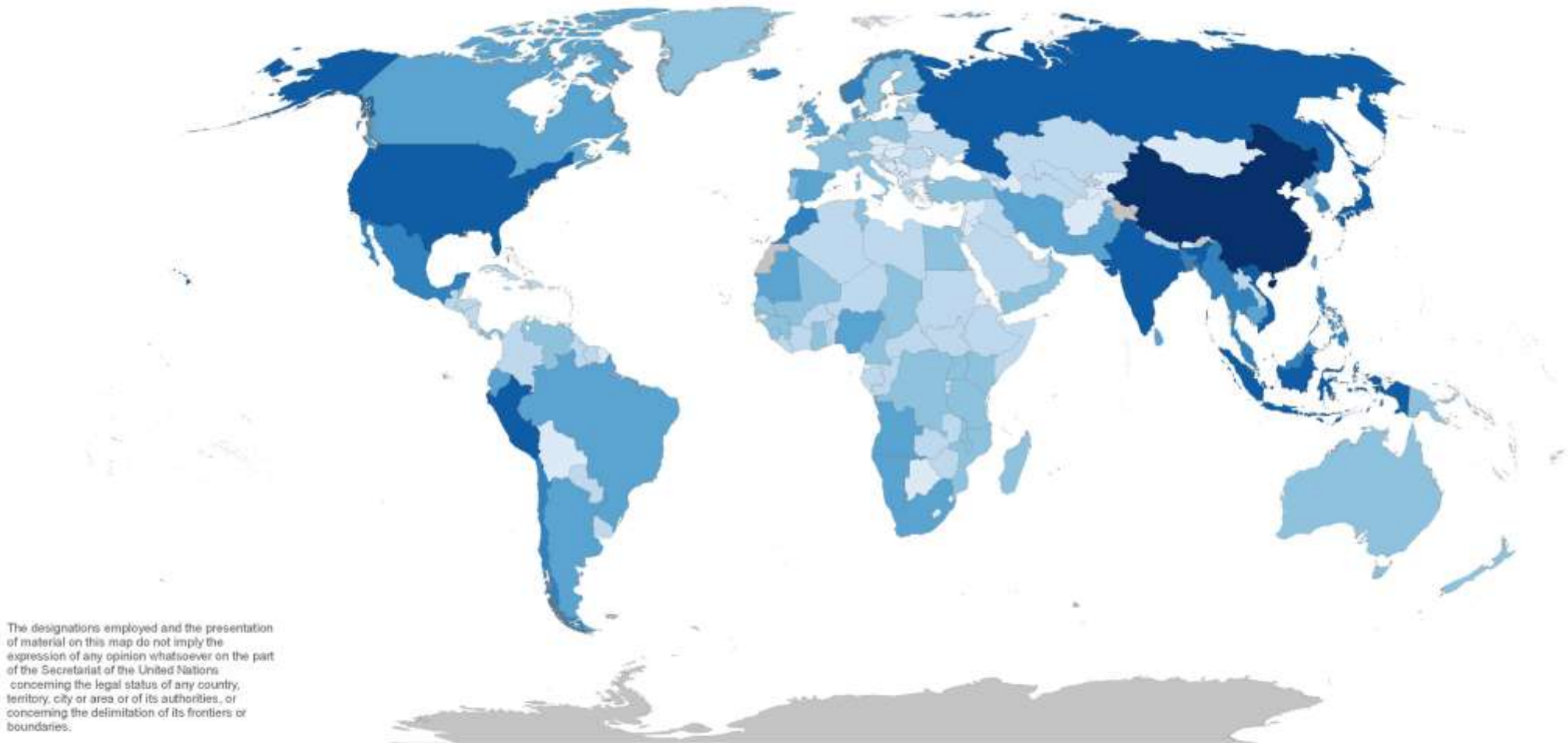


Total incluyendo plantas acuáticas



— Aquaculture production — Capture production

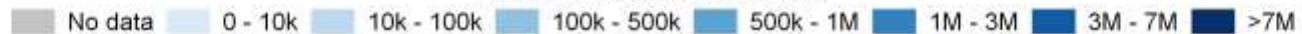
Producción de captura total - 2017



The designations employed and the presentation of material on this map do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries.

Total capture production, tonnes, 2017

The data presented excludes aquatic plants.



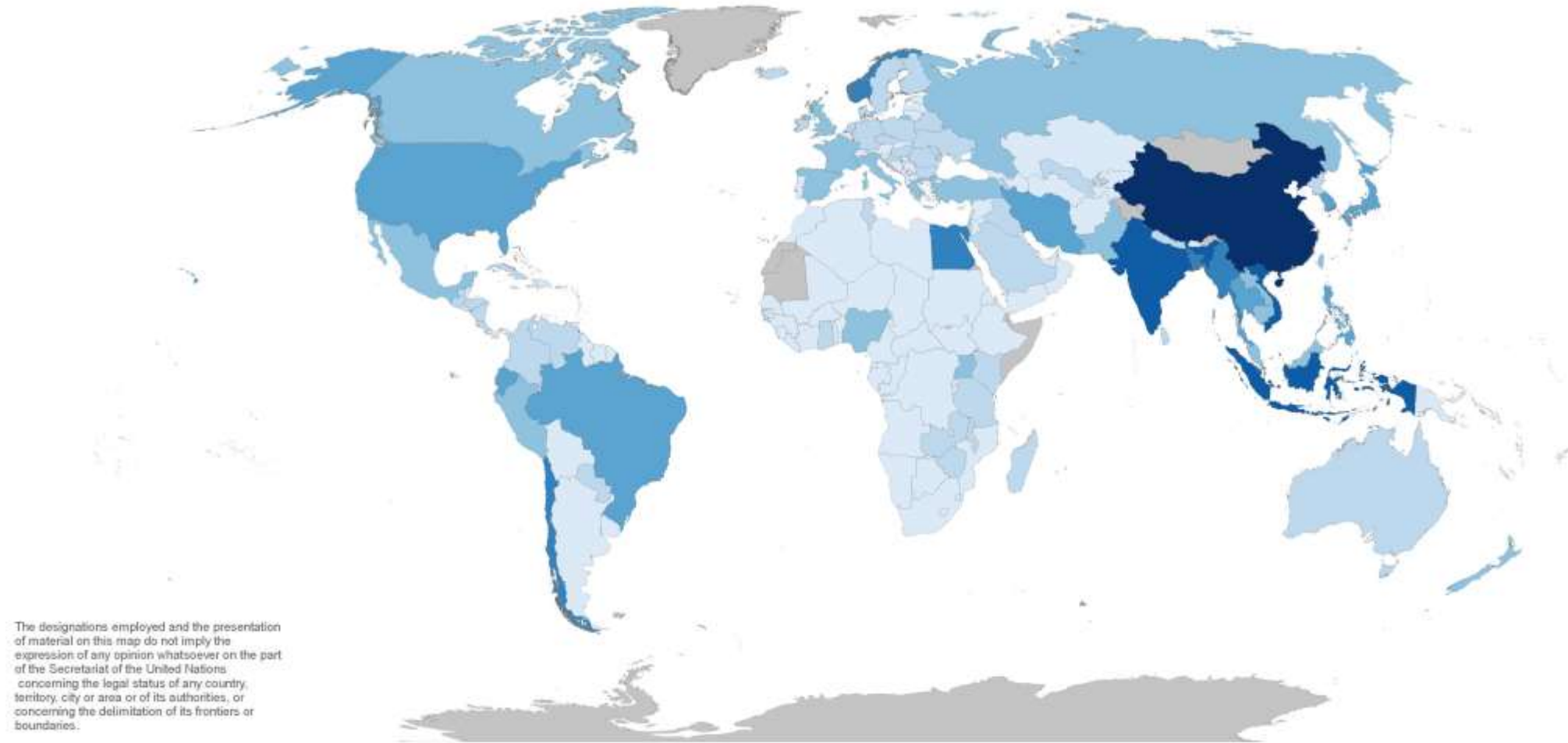
Source: FAO (data), OCHA (map)
NOTA: Excluye mariscos acuáticos, cocconos, camarones y camarones, algas y otras plantas acuáticas

Projection: Sphere Robinson (EPSG:53030)

© FAO 2019

Fuente: FAO FishStat

Producción total de acuicultura - 2017



The designations employed and the presentation of material on this map do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries.

Total aquaculture production, tonnes, 2017

The data presented excludes aquatic plants.



Source: FAO (data), OCHA (map)

Projection: Sphere Robinson (EPSG:53030)

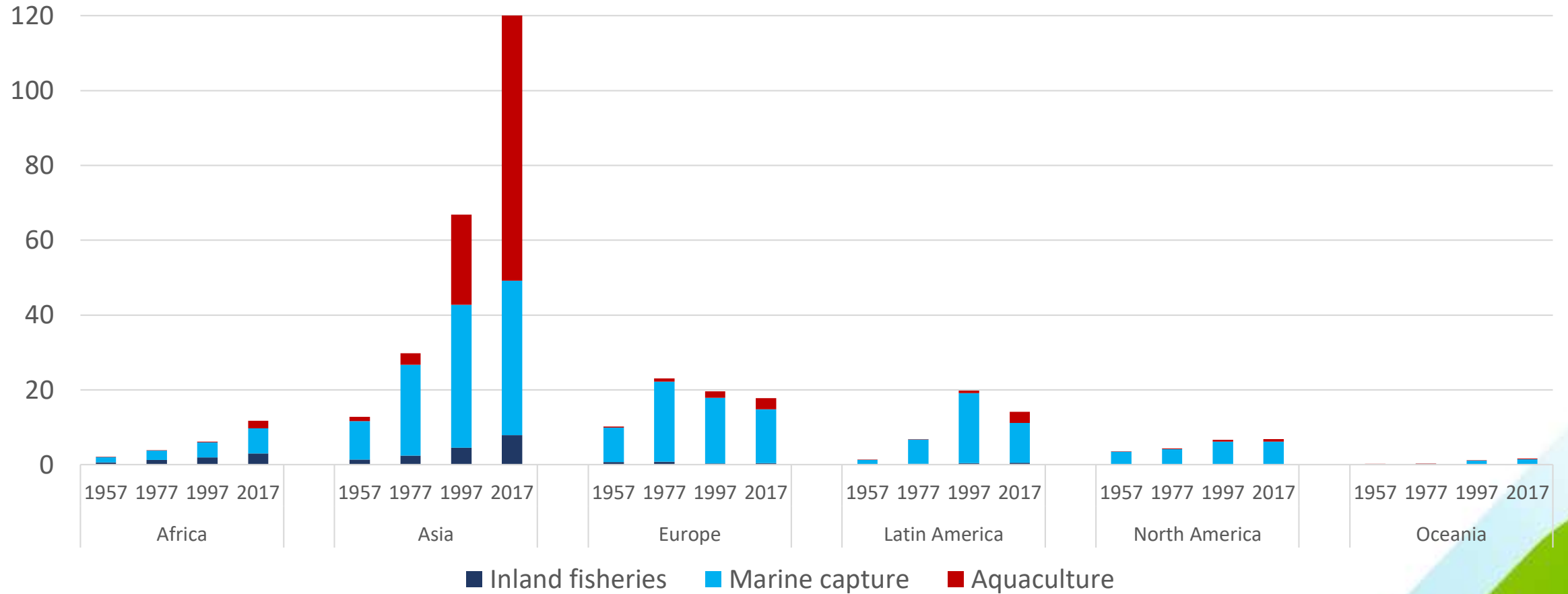
© FAO 2019

NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

Producción total de pescado

Millones de toneladas de peso vivo

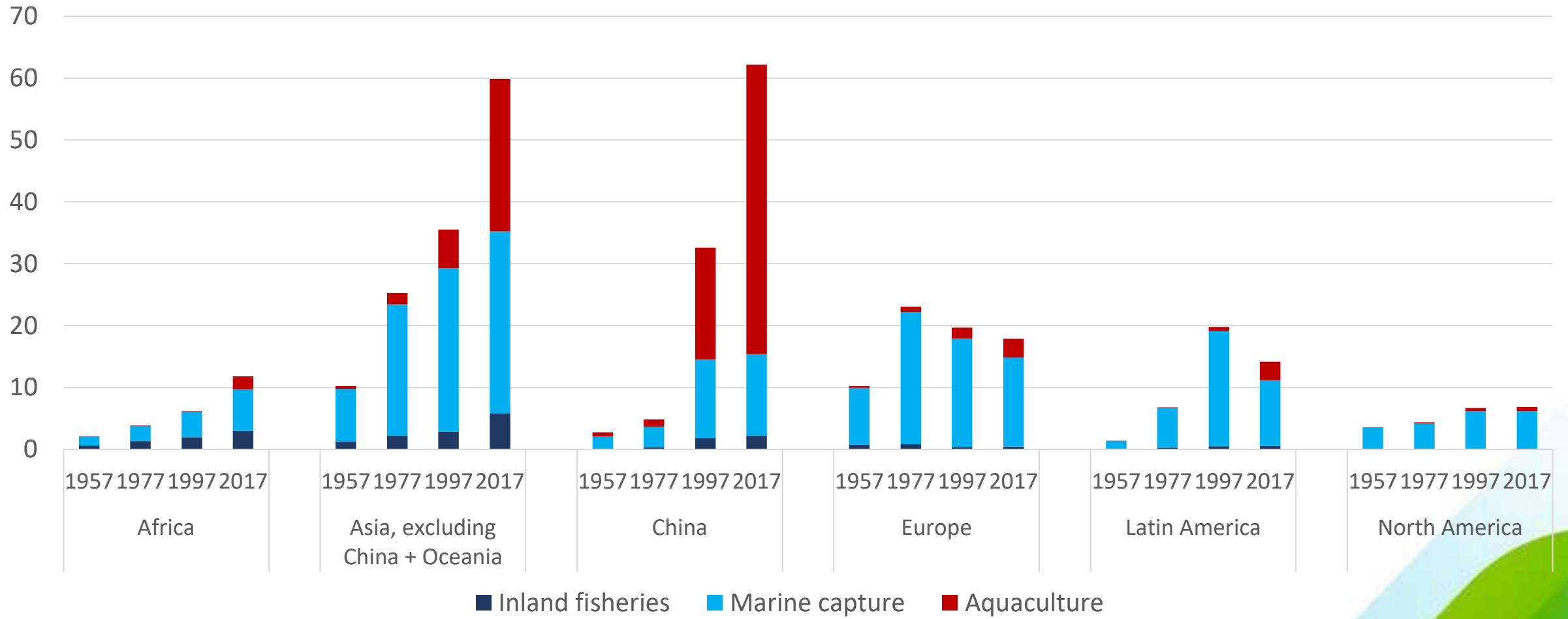


NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

Producción total de pescado

Millones de toneladas de peso vivo

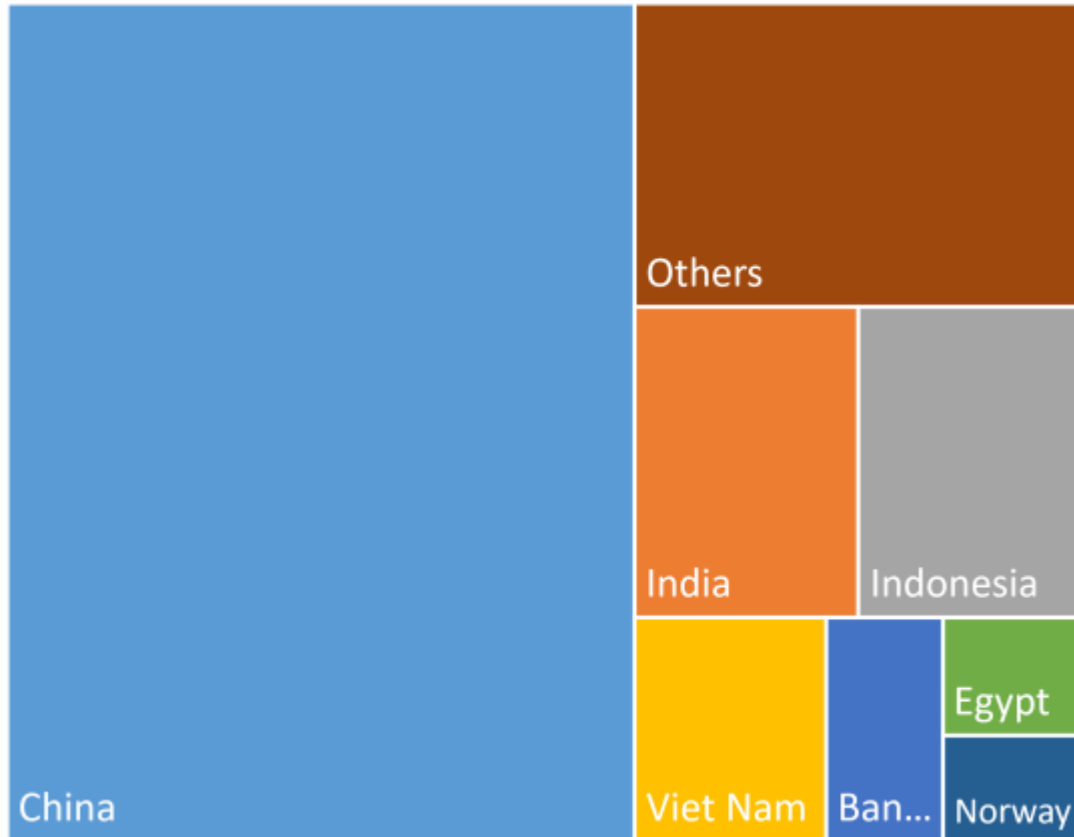


NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

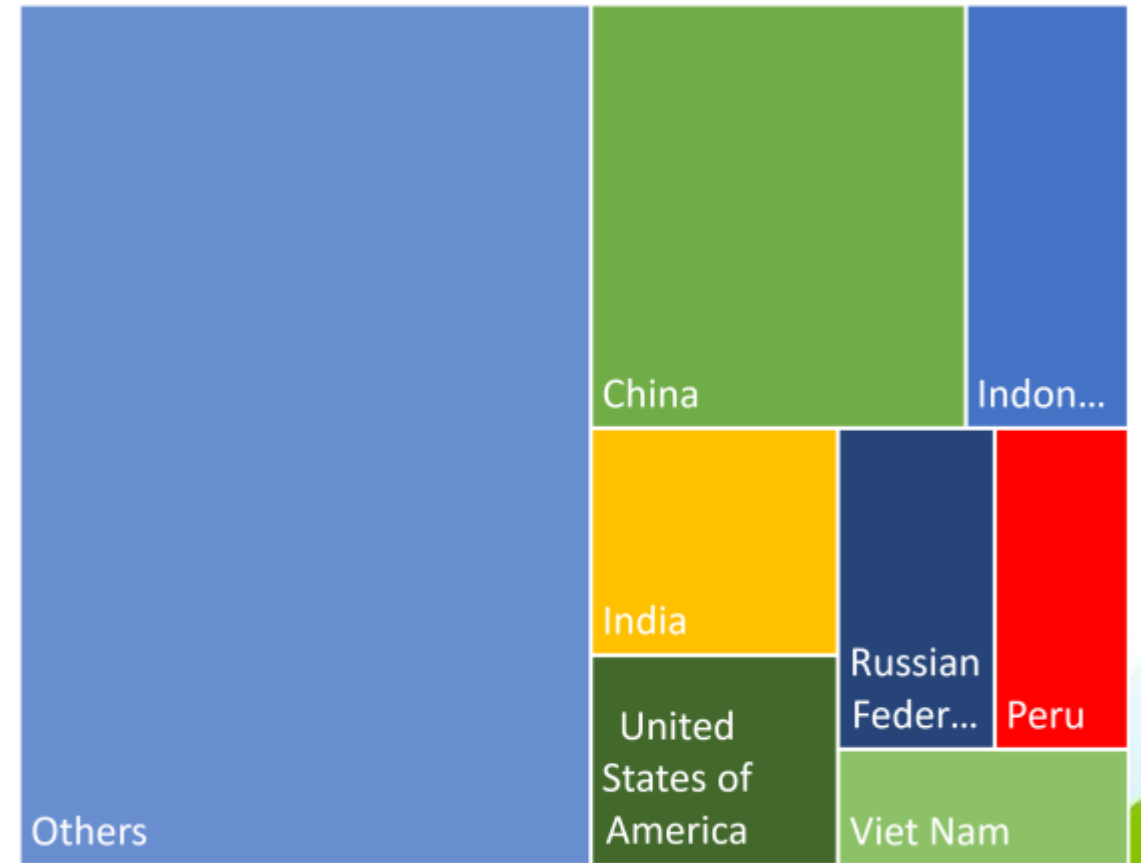
Fuente: FAO FishStat

Producción total de pescado

Aquaculture



Capture

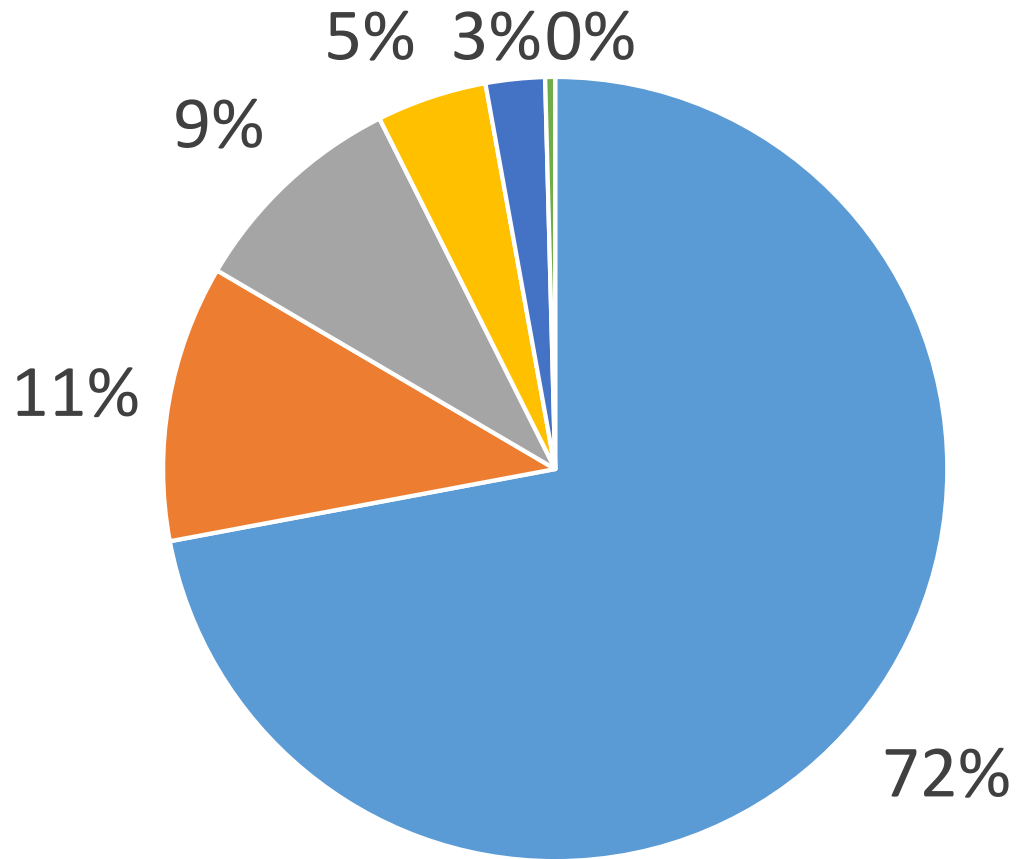


NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

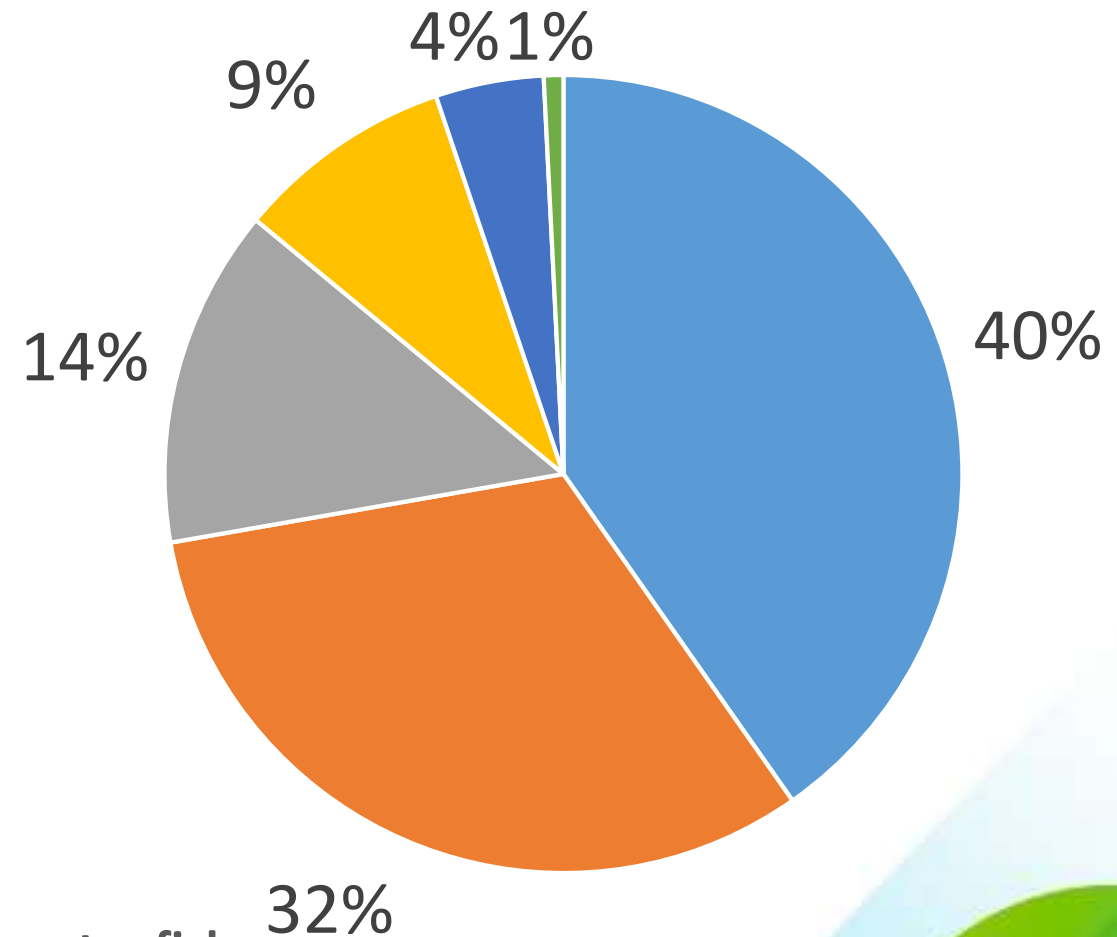
Producción de pescado

1987



- Marine fishes
- Molluscs
- Diadromous fishes

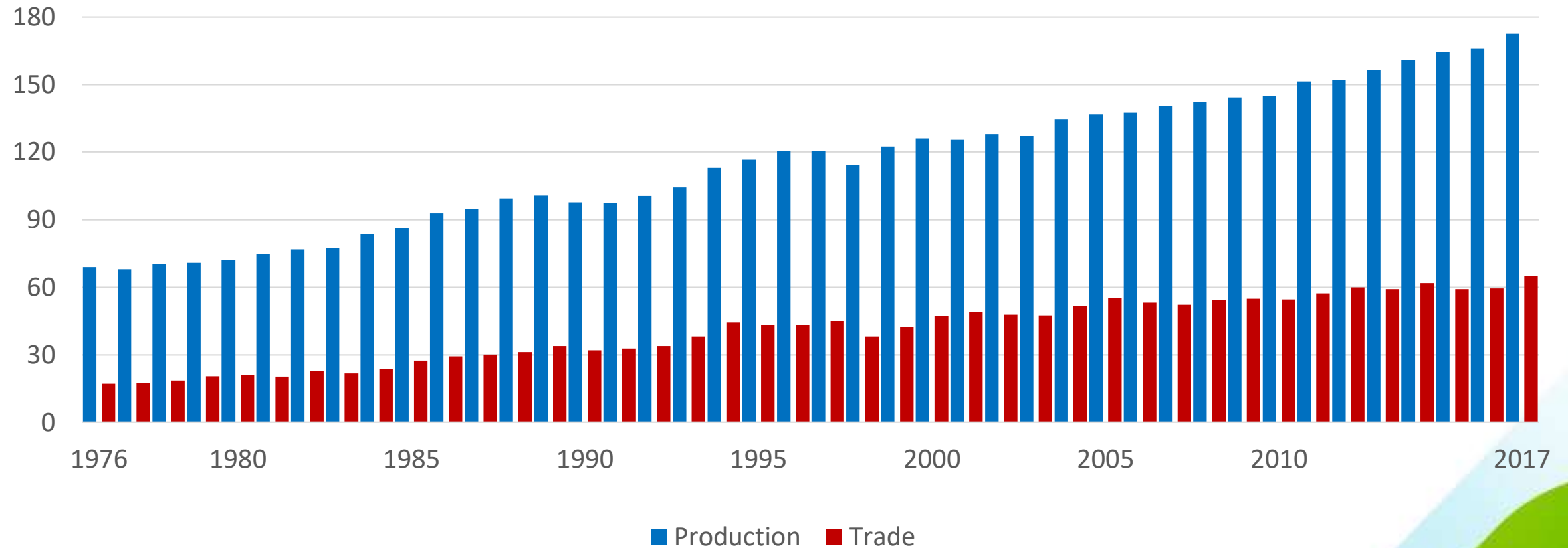
2017



- Freshwater fishes
- Crustaceans
- Miscellaneous aquatic animals

Parte de la producción que se comercializa

Millones de toneladas de peso vivo



NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

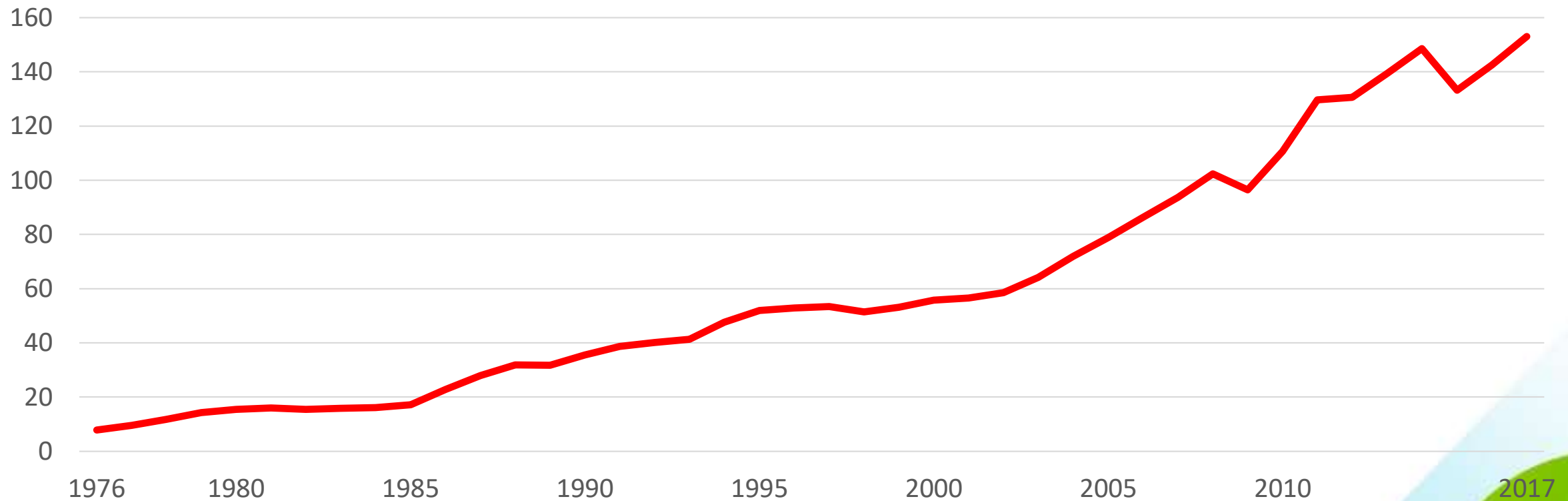
Fuente: FAO FishStat



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Exportaciones de pescado y productos pesqueros

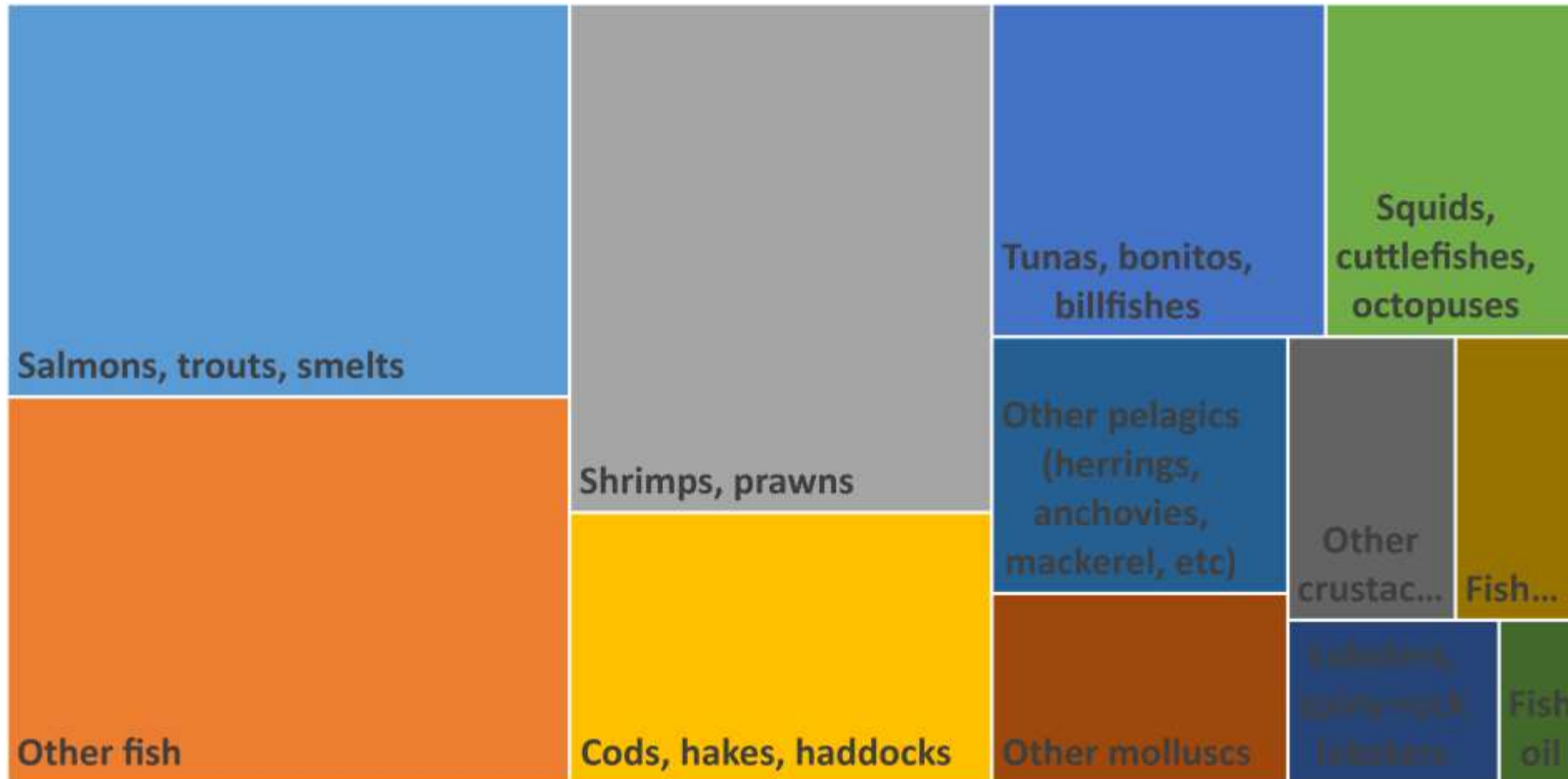
US\$ billions



NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

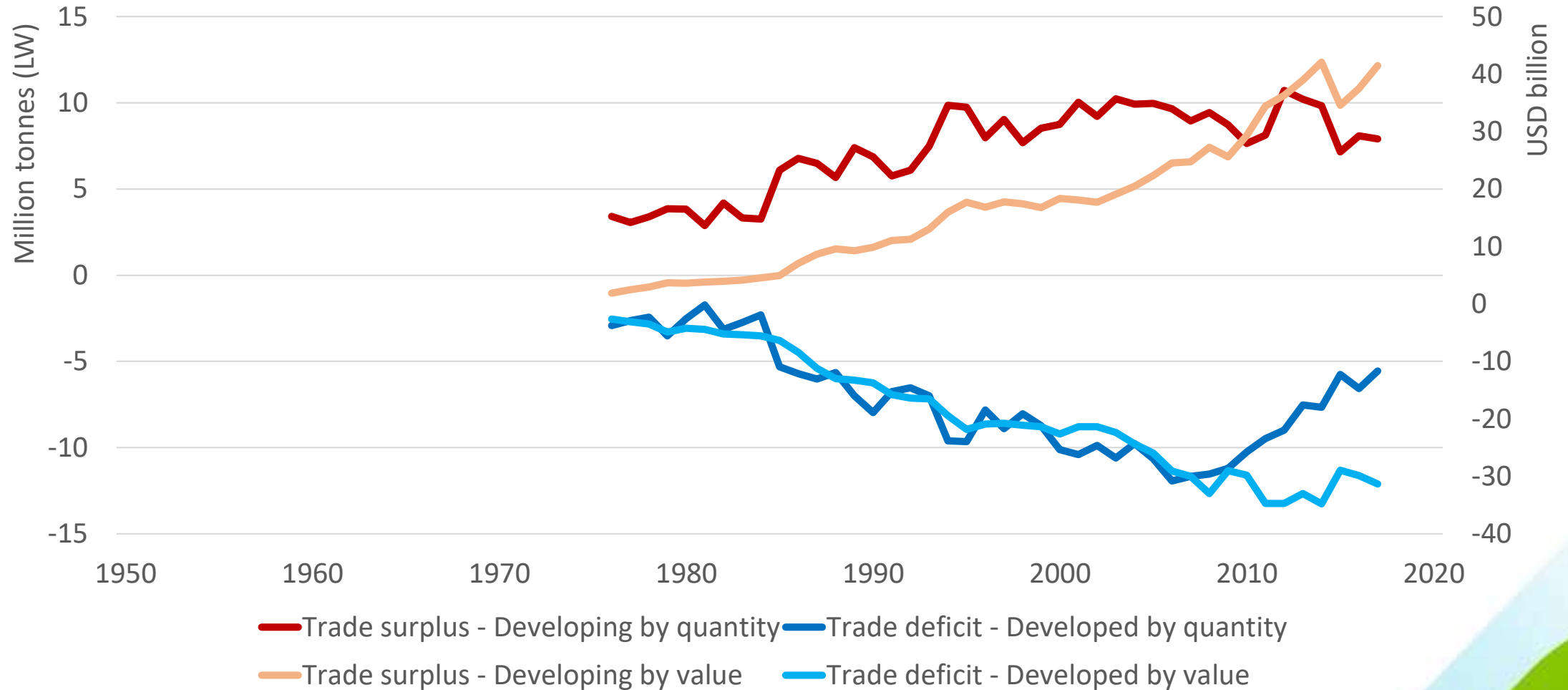
Comercio de productos pesqueros- 2017



NOTE: Excludes aquatic mammals, crocodiles, alligators and caimans, seaweeds and other aquatic plants

Source: FAO FishStat

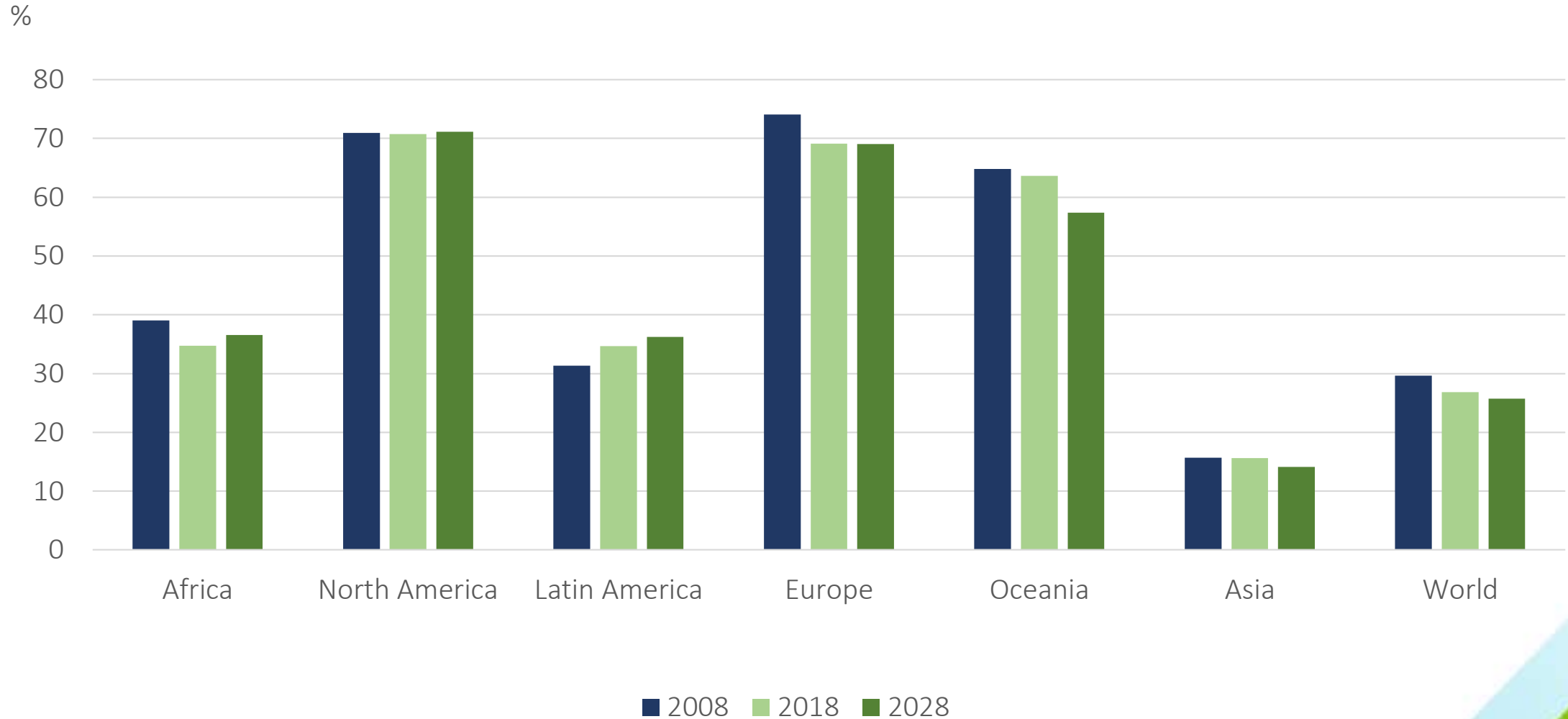
Comercio neto de pescado y productos pesqueros (exportaciones menos importaciones)



NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

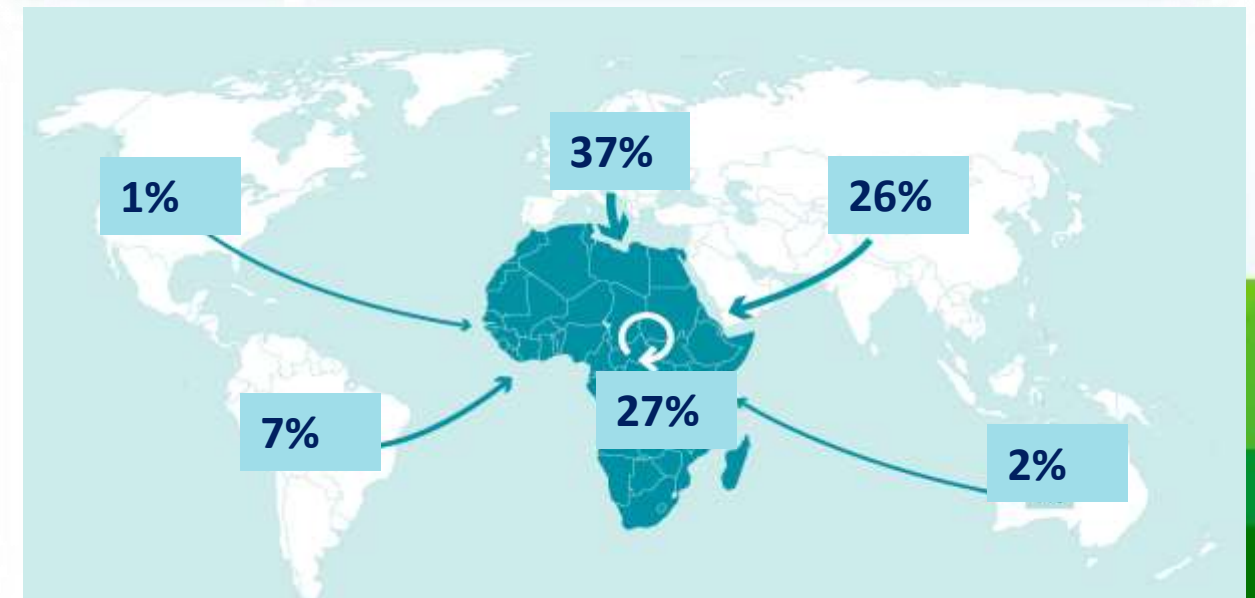
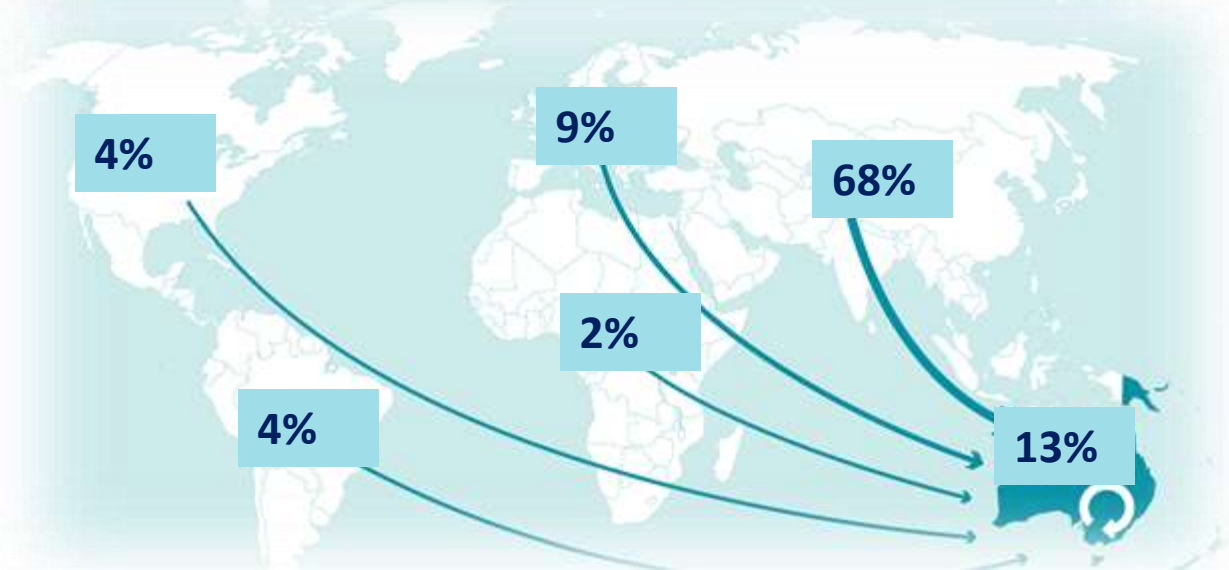
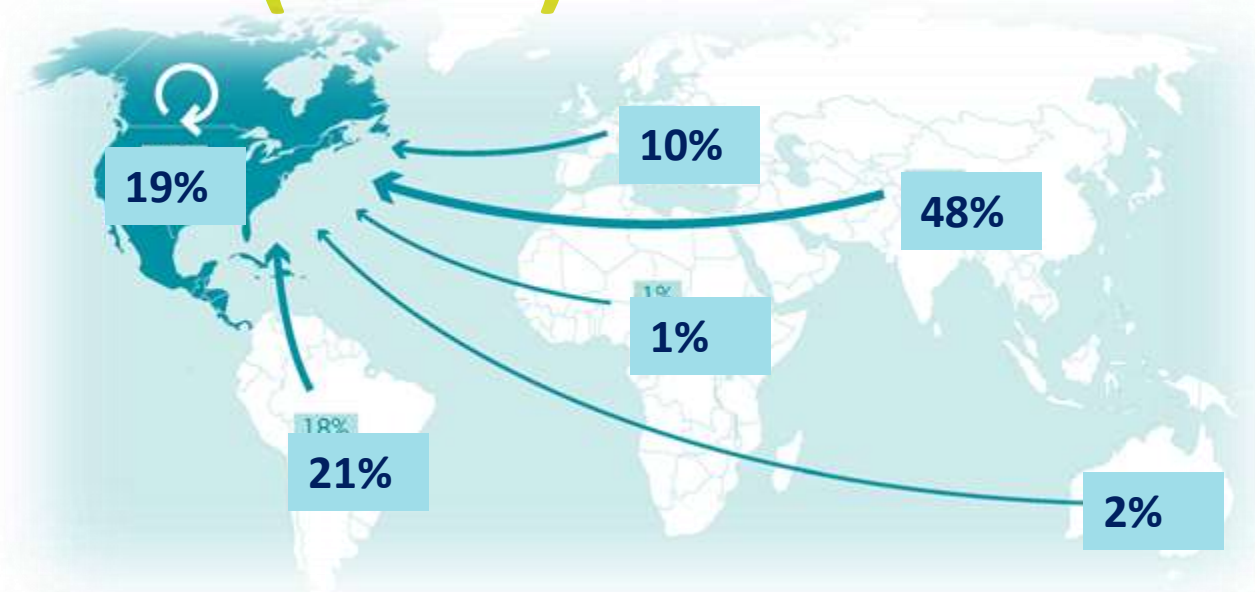
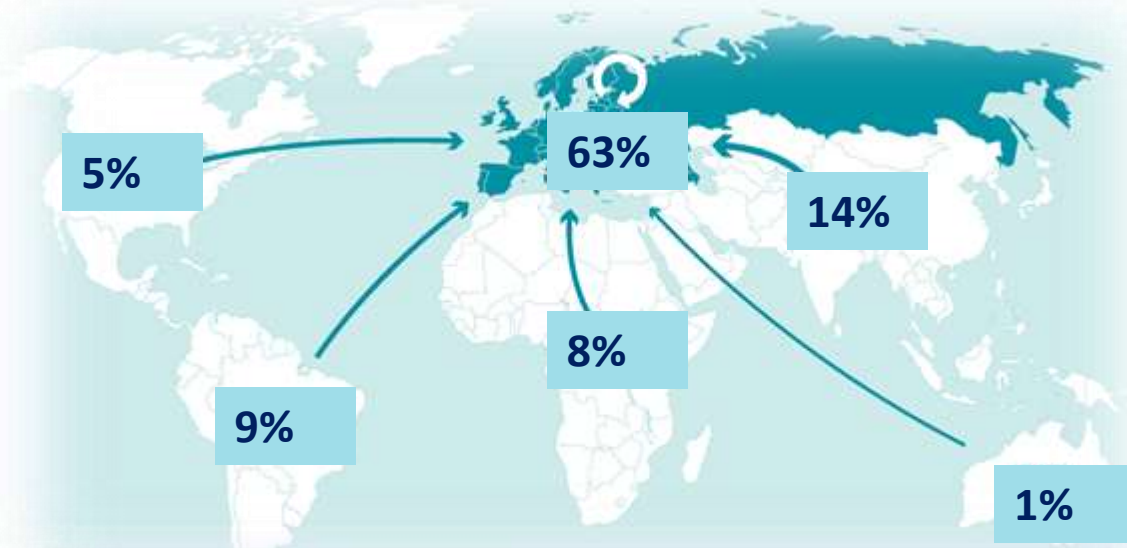
Parte de las importaciones en el consumo de pescado para alimentos



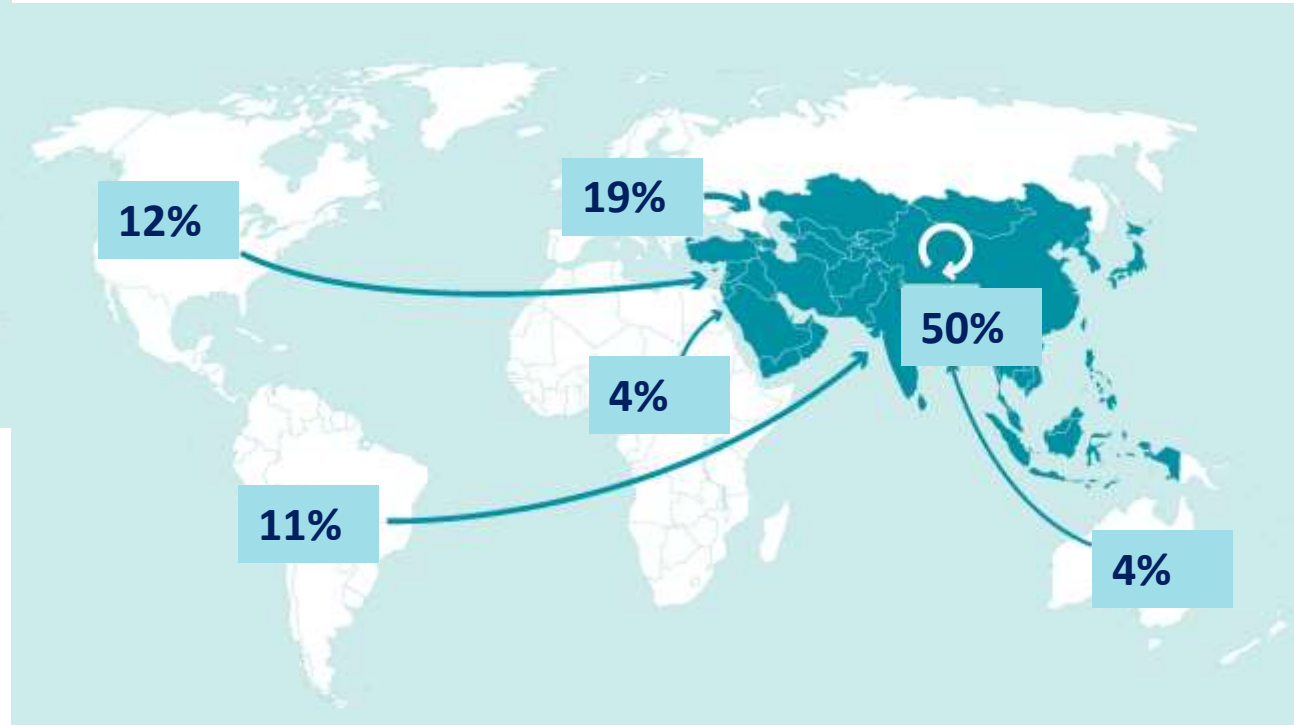
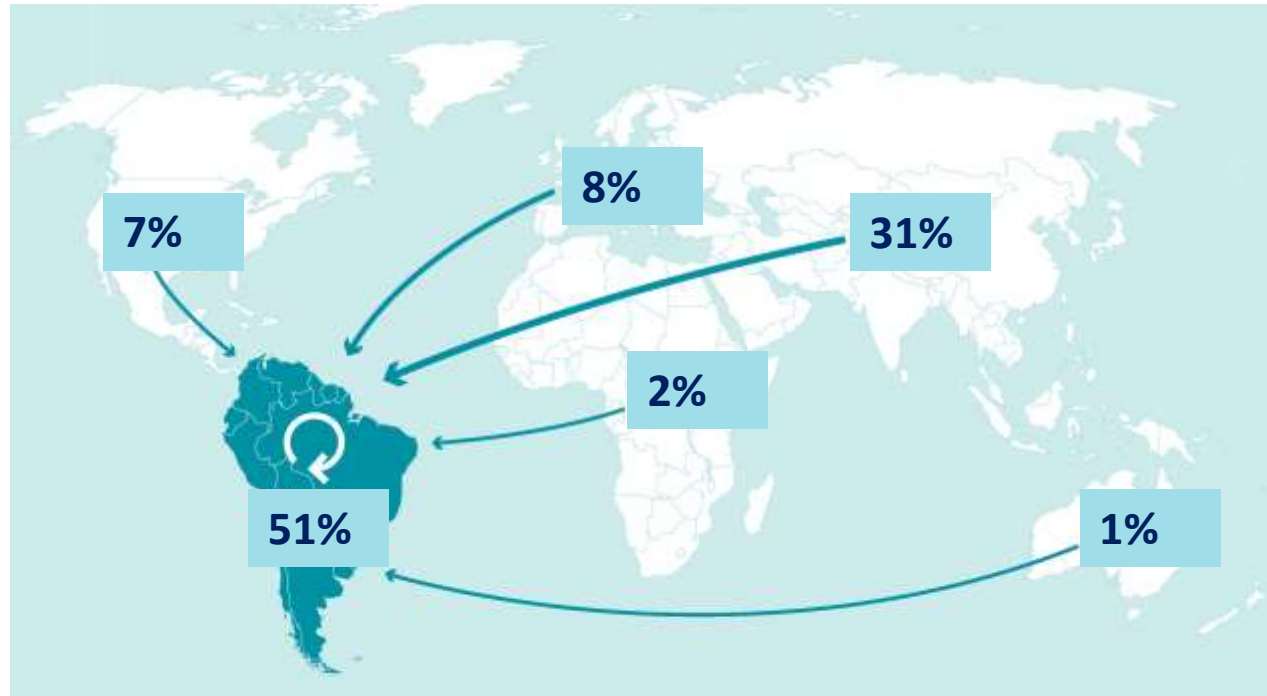
NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

Regiones más dependientes de las importaciones de pescado (valor)

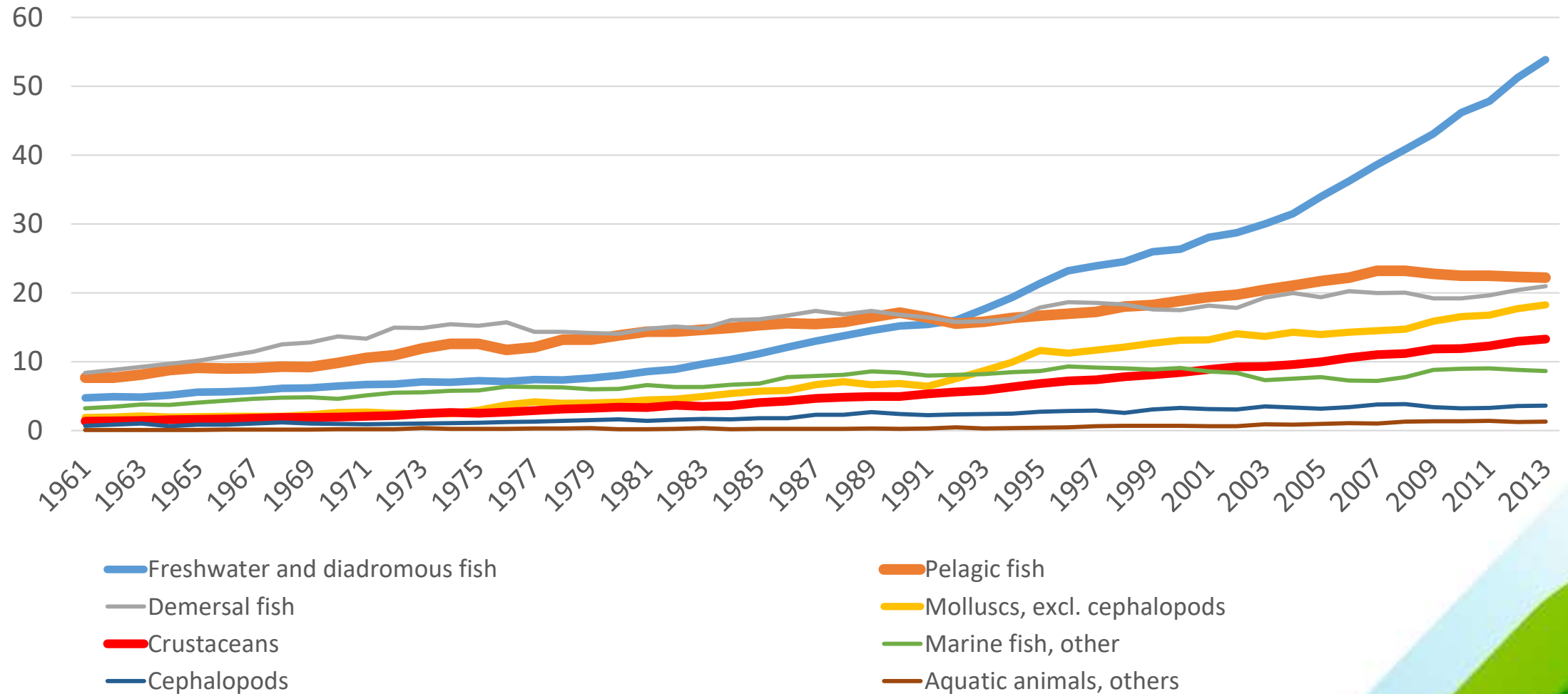


Regiones menos dependientes de las importaciones de pescado (valor)



Consumo de pescado por grupos de especies

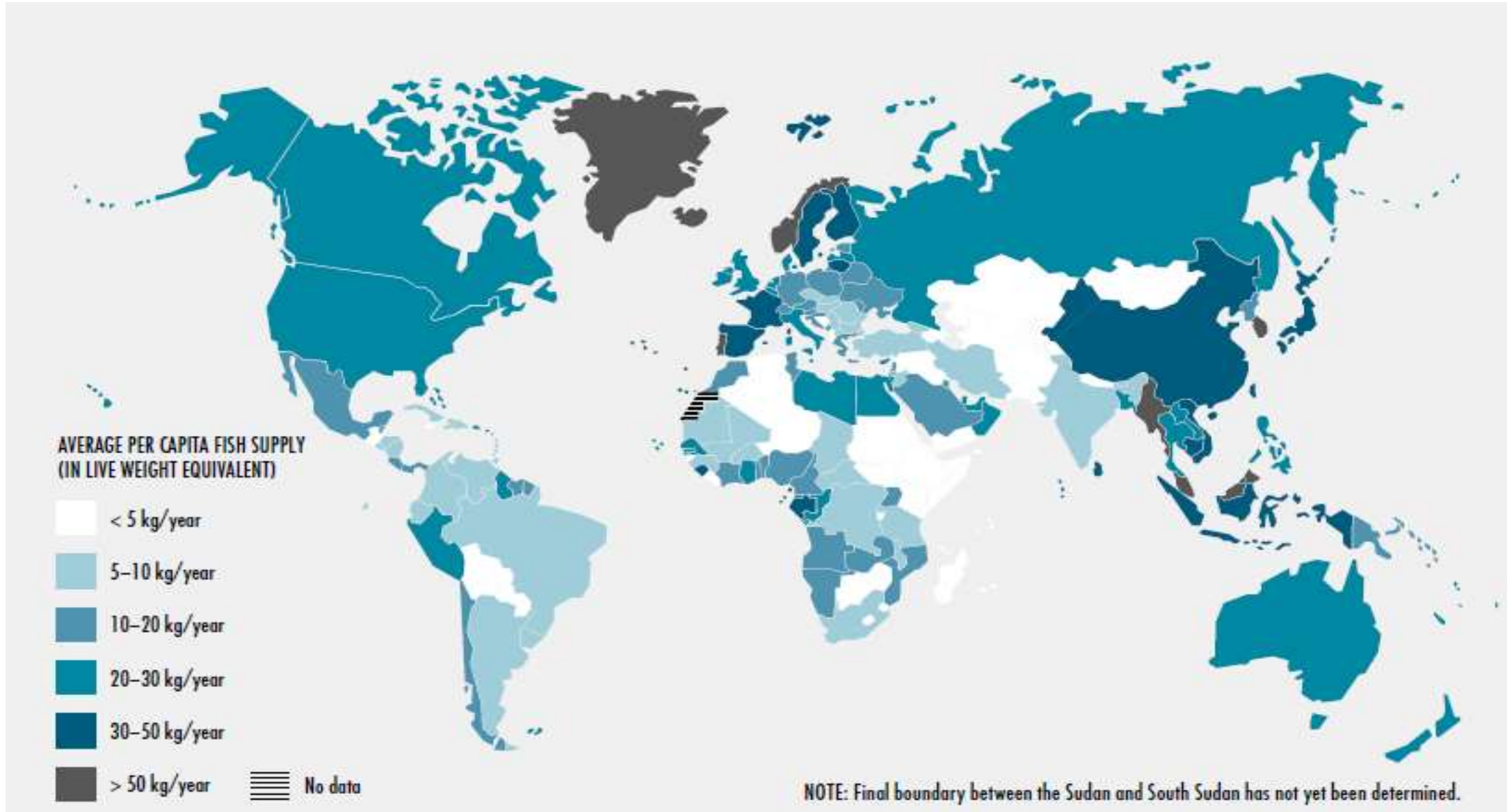
Millones de toneladas de peso vivo



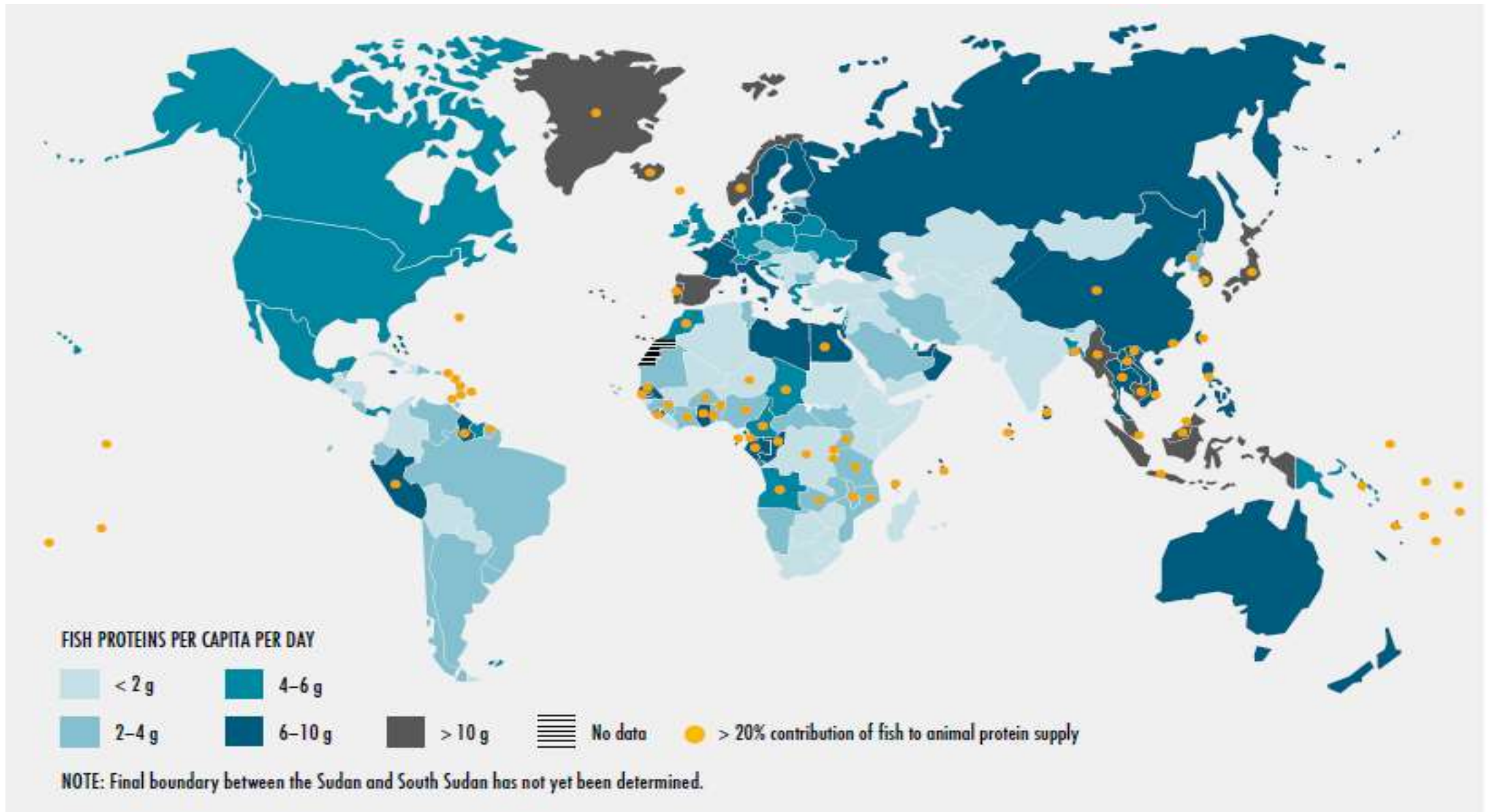
NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

Fuente: FAO FishStat

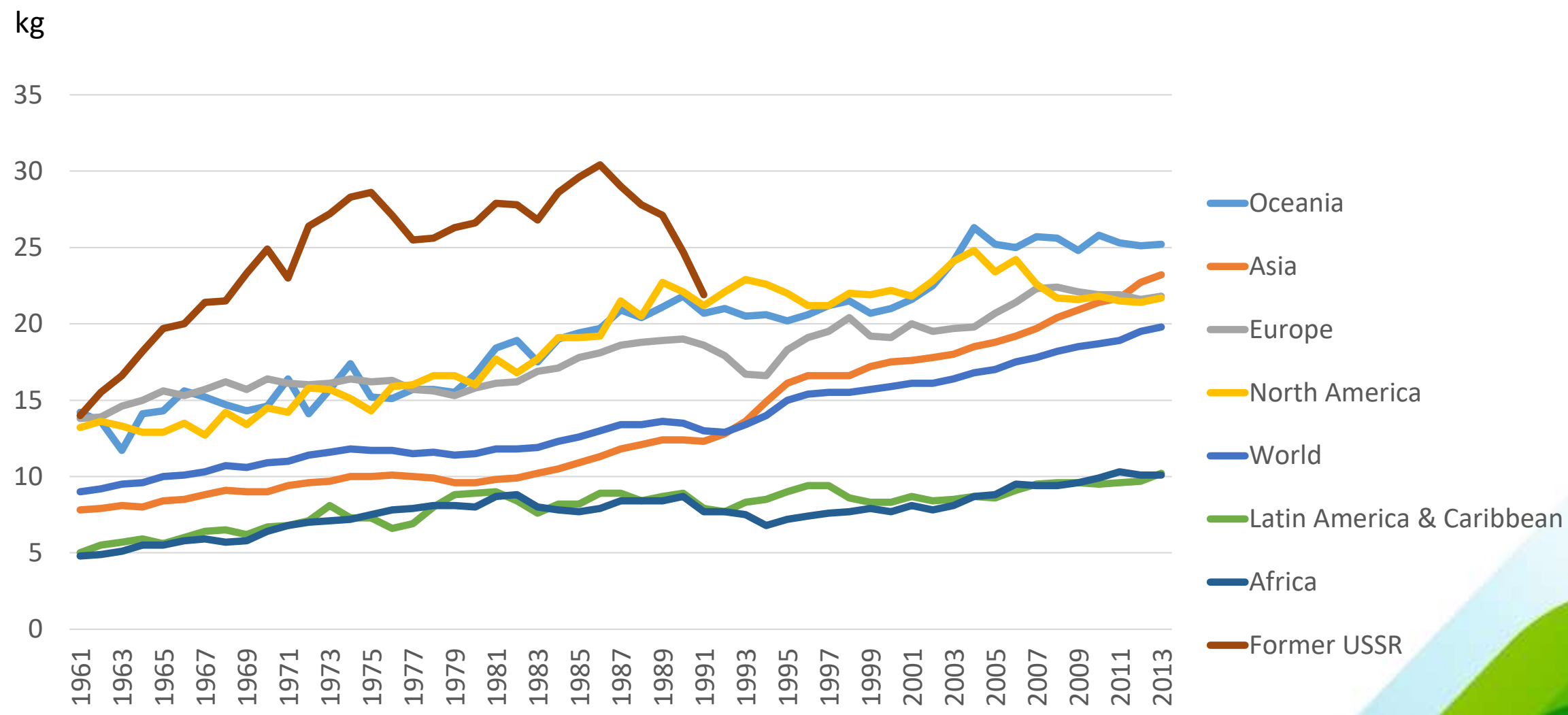
Consumo de pescado per cápita



Contribución de los peces a la nutrición humana



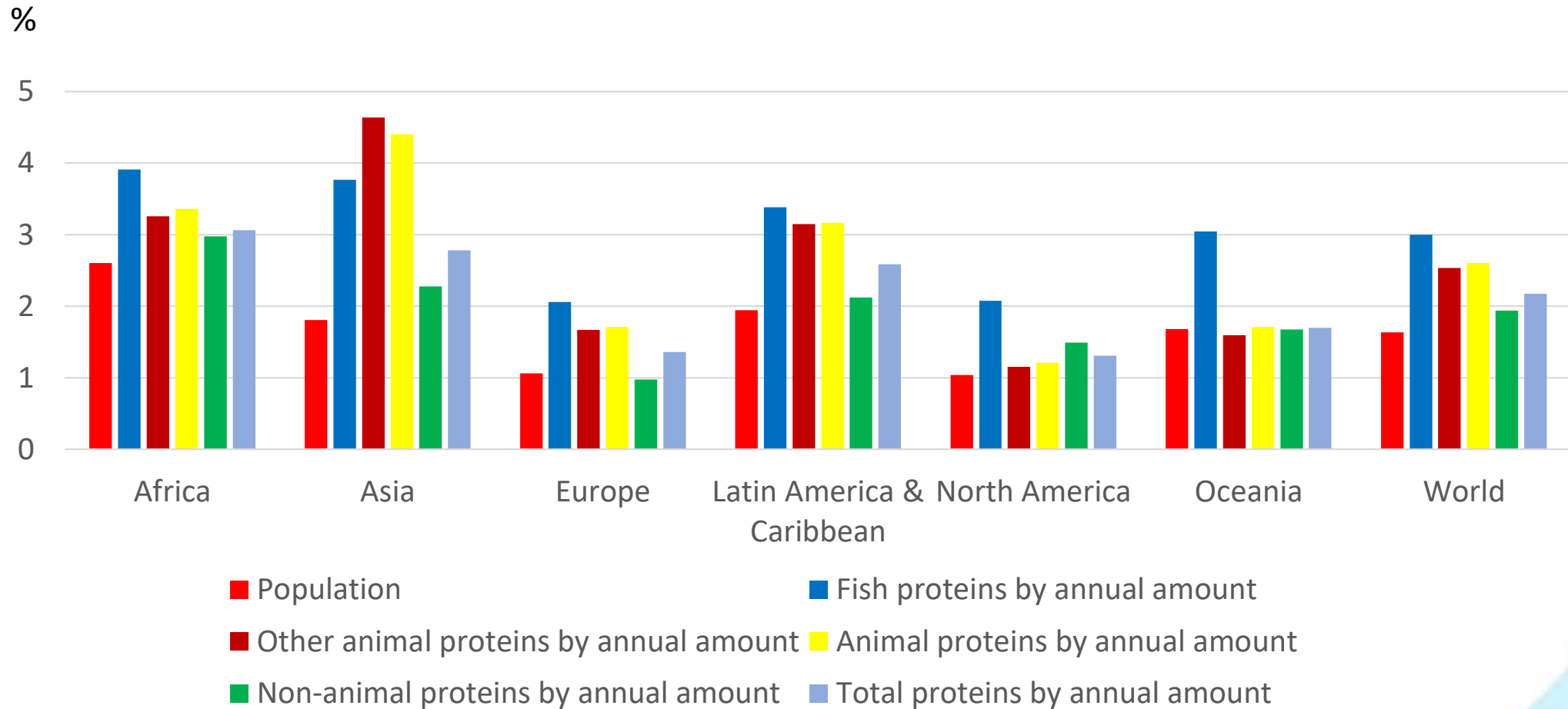
Consumo de pescado per cápita



NOTA: Excluye mamíferos acuáticos, cocodrilos, caimanes y caimanes, algas y otras plantas acuáticas

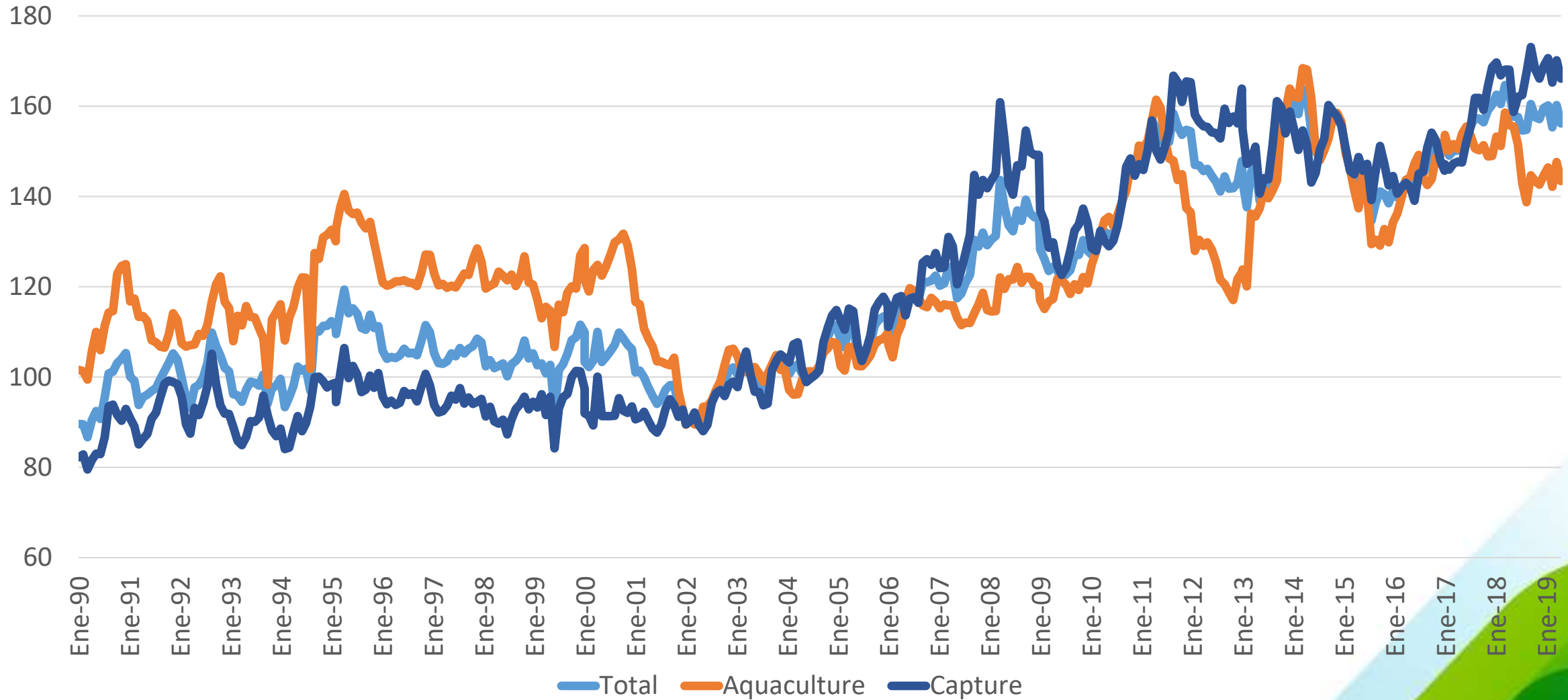
Fuente: FAO FishStat

Tasa de crecimiento anual - 1961-2013



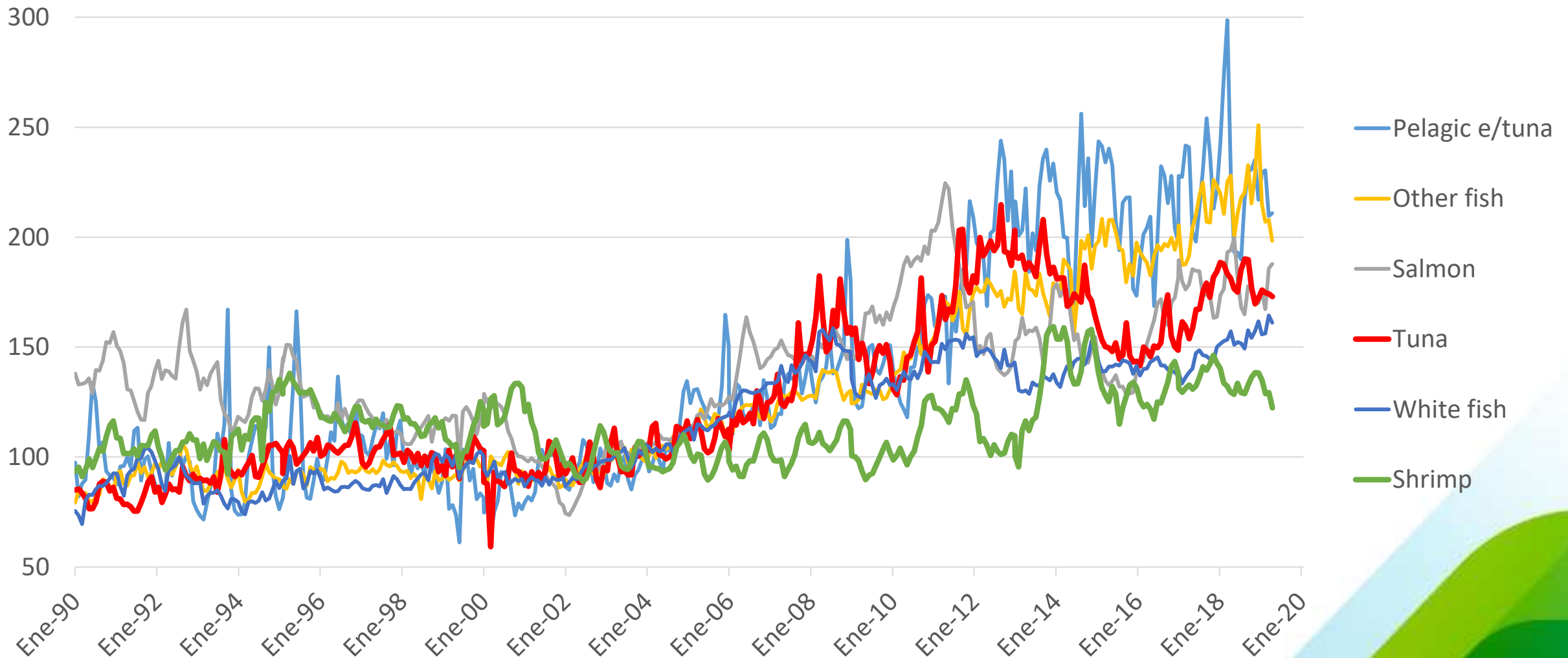
Índice de precios de pescado de la FAO

2002-2004= 100



Índice de precios de pescado de la FAO

2002-2004= 100



Tendencias futuras



Perspectivas

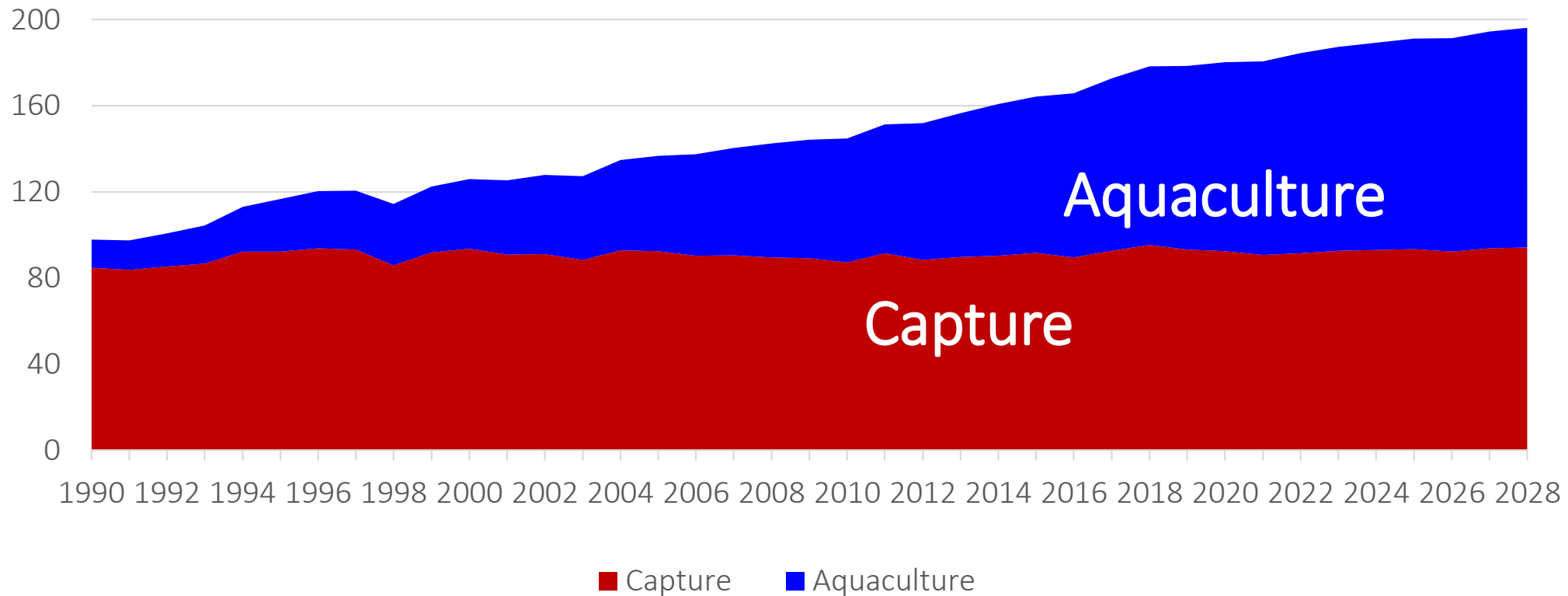
- Informe conjunto OCDE-FAO (15º)
- Colaboradores del país
- Aglink-COSIMO, modelo de equilibrio parcial
- Horizonte de 10 años
- Principales productos templados
- Cobertura mundial
- Tema especial: América Latina y el Caribe



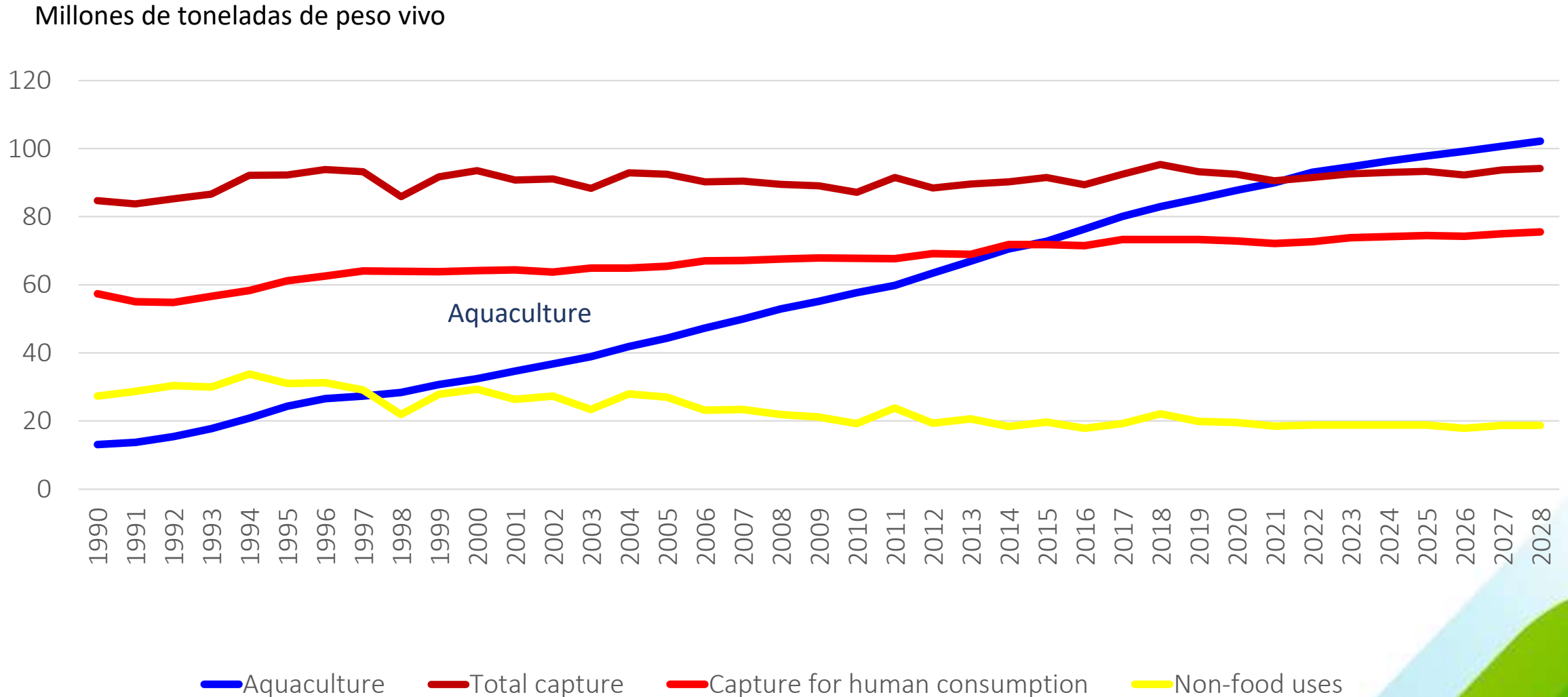
<http://www.agri-outlook.org/>

Producción mundial de pesca y acuicultura

Millones de toneladas de peso vivo

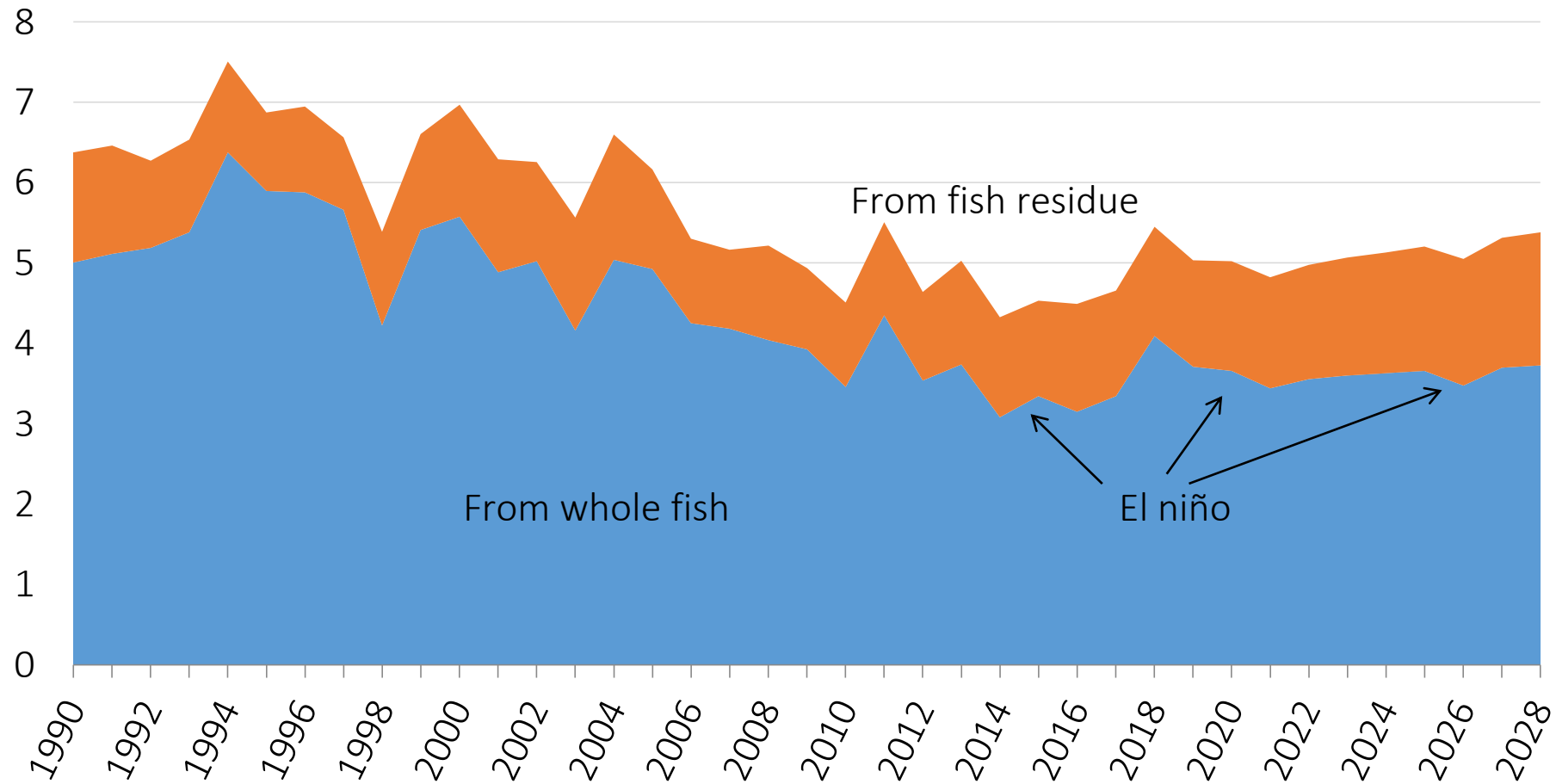


Acuicultura vs capturas(2015 and 2022)

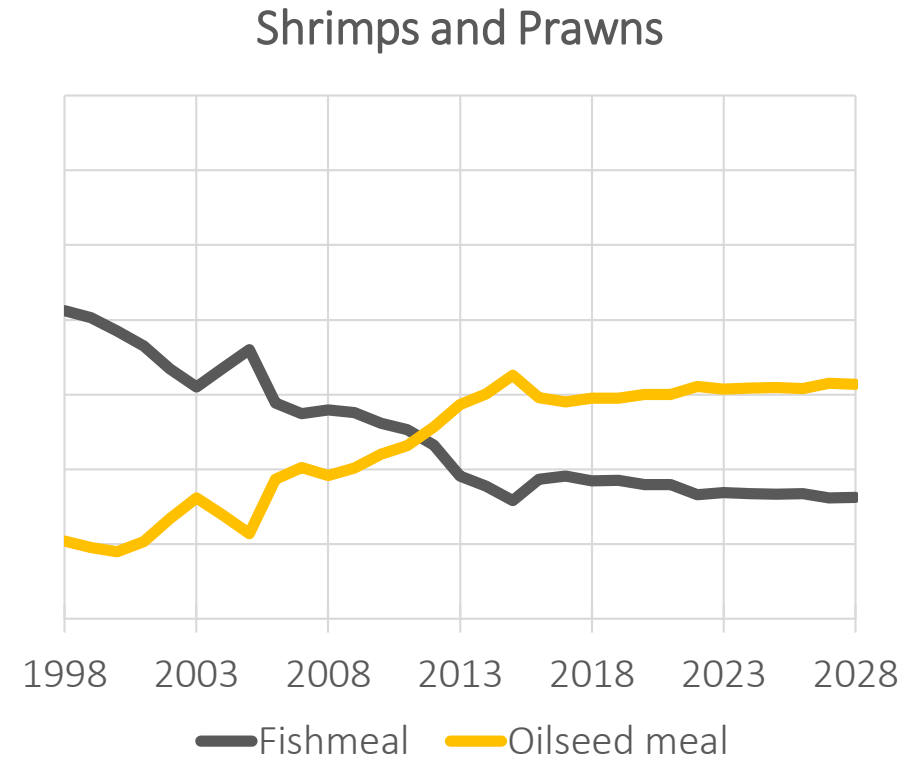
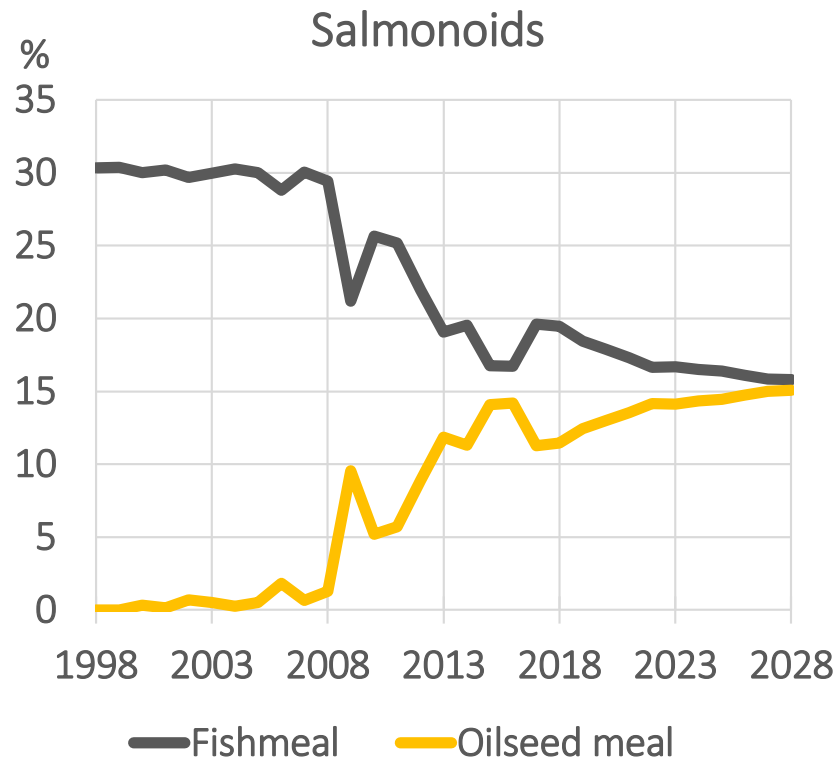


Producción de harina de pescado

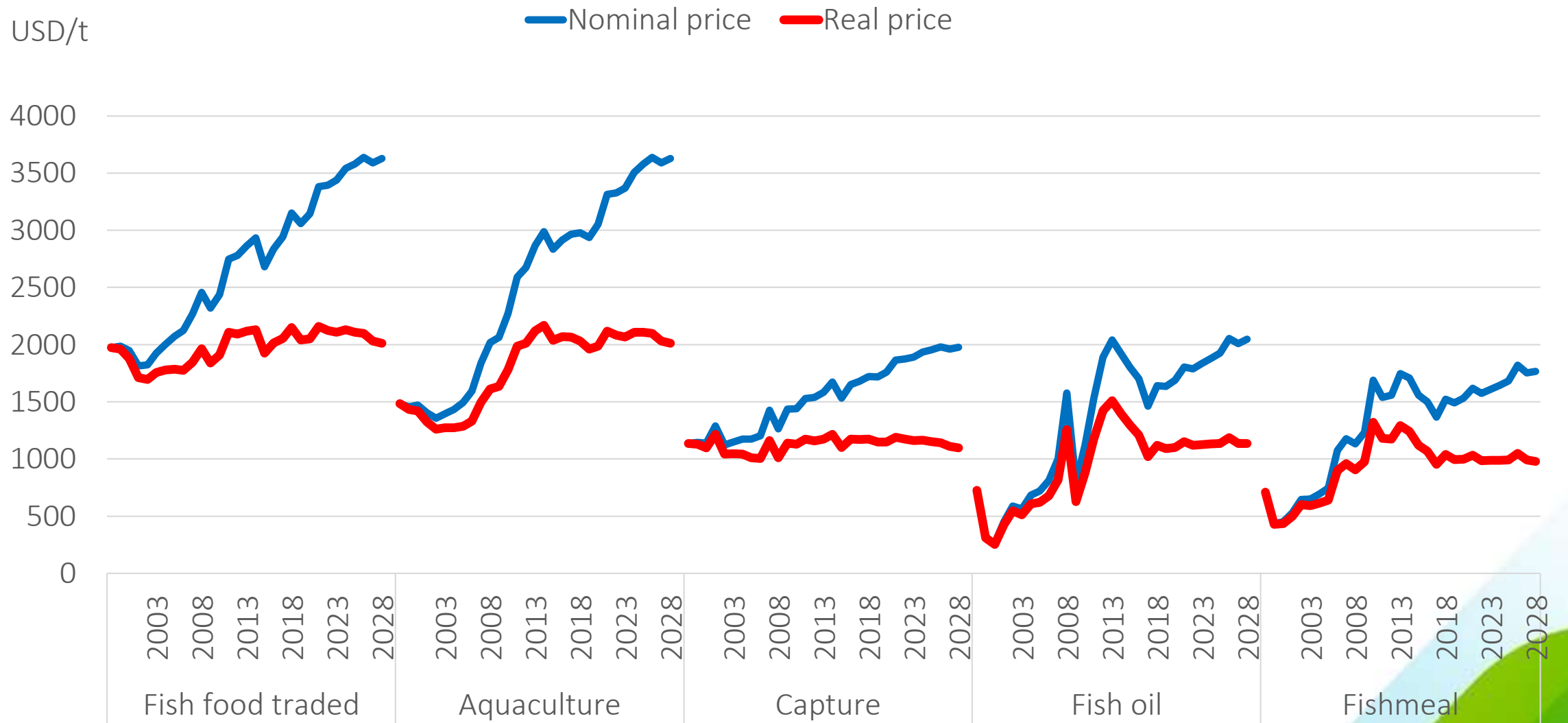
Millones de toneladas de peso vivo



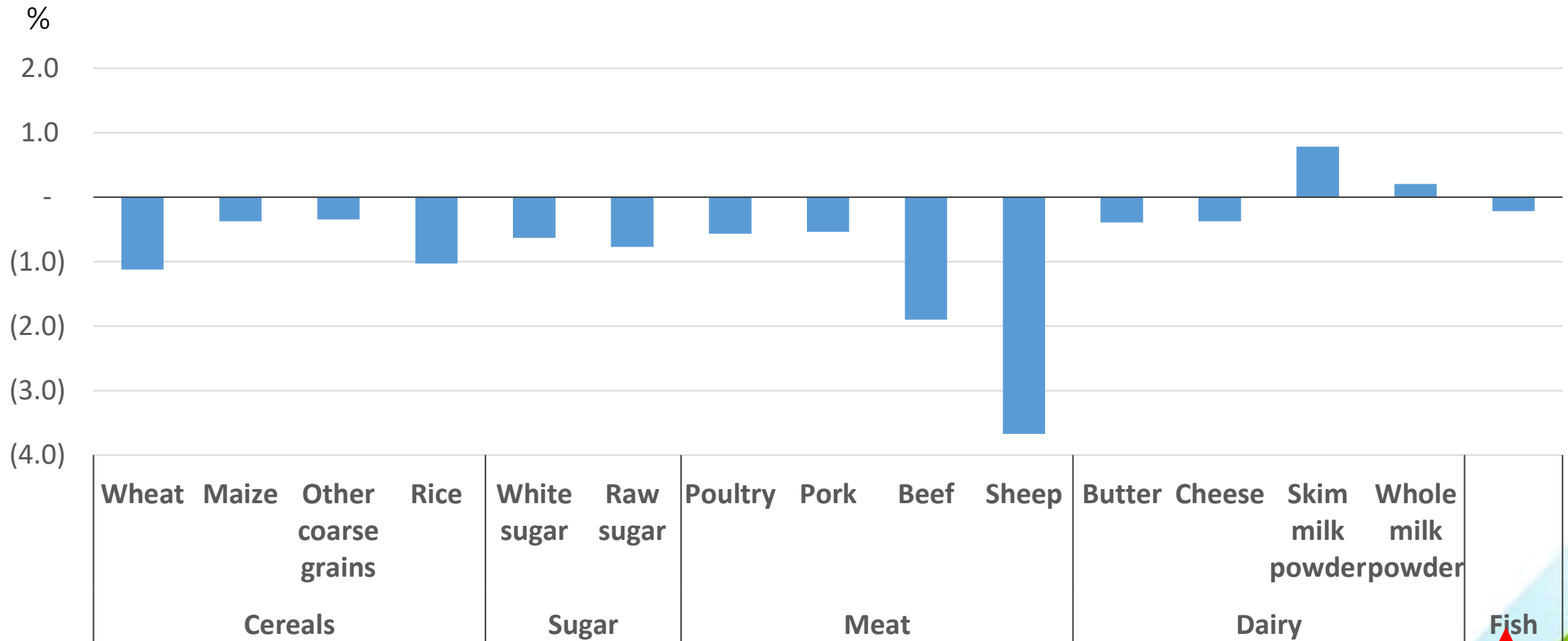
Parte de harina en la producción acuícola



Precios

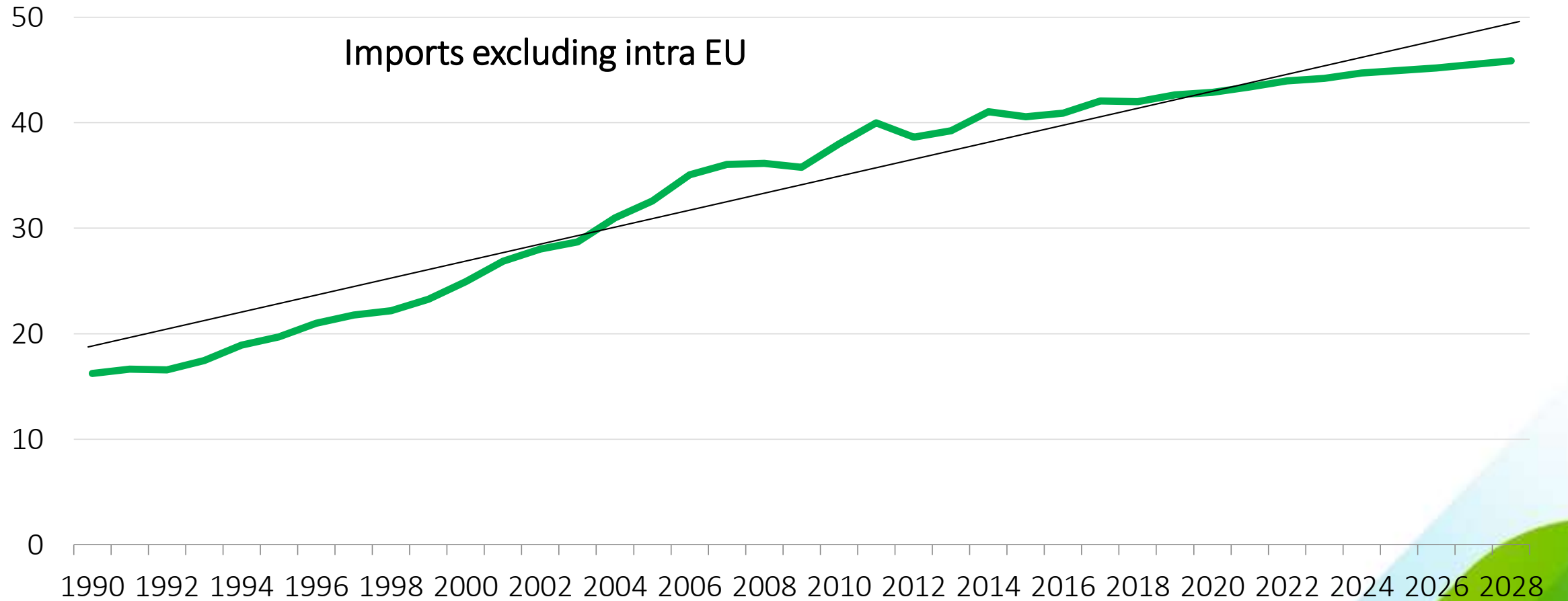


Cambio promedio anual en el precio real 2019-2028



Comercio mundial

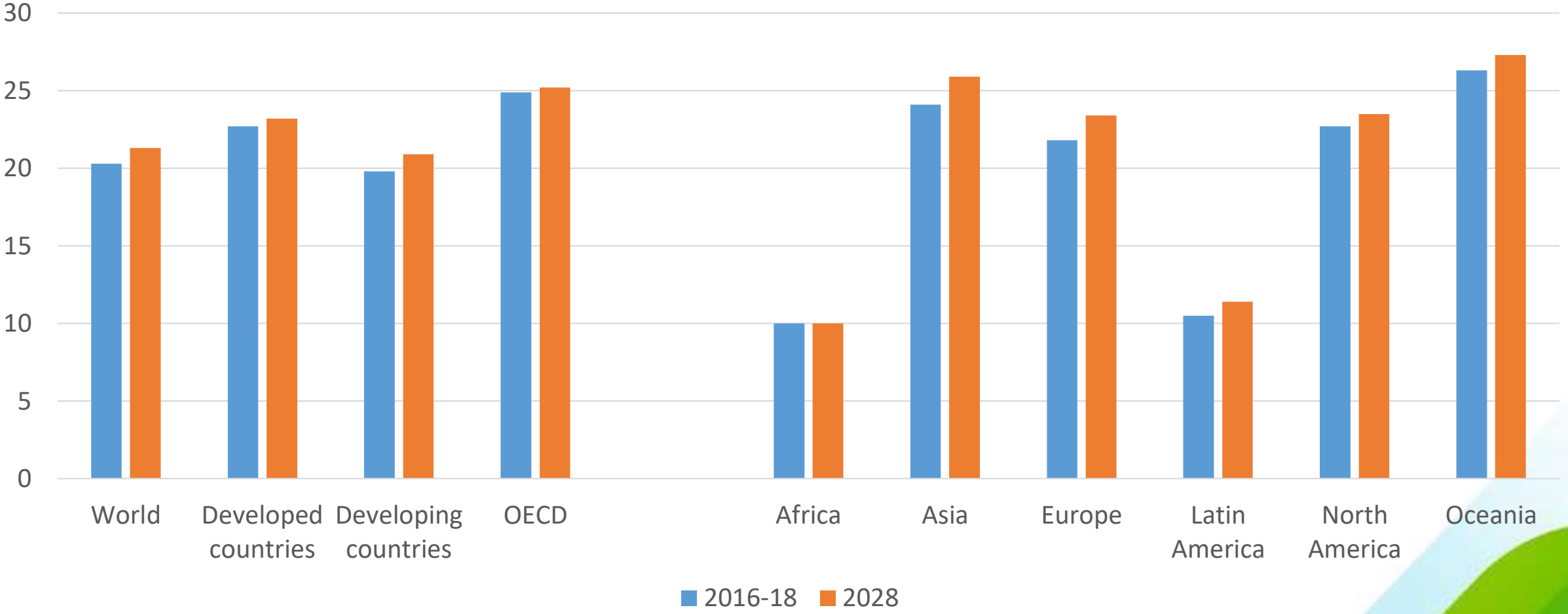
Millones de toneladas de peso vivo



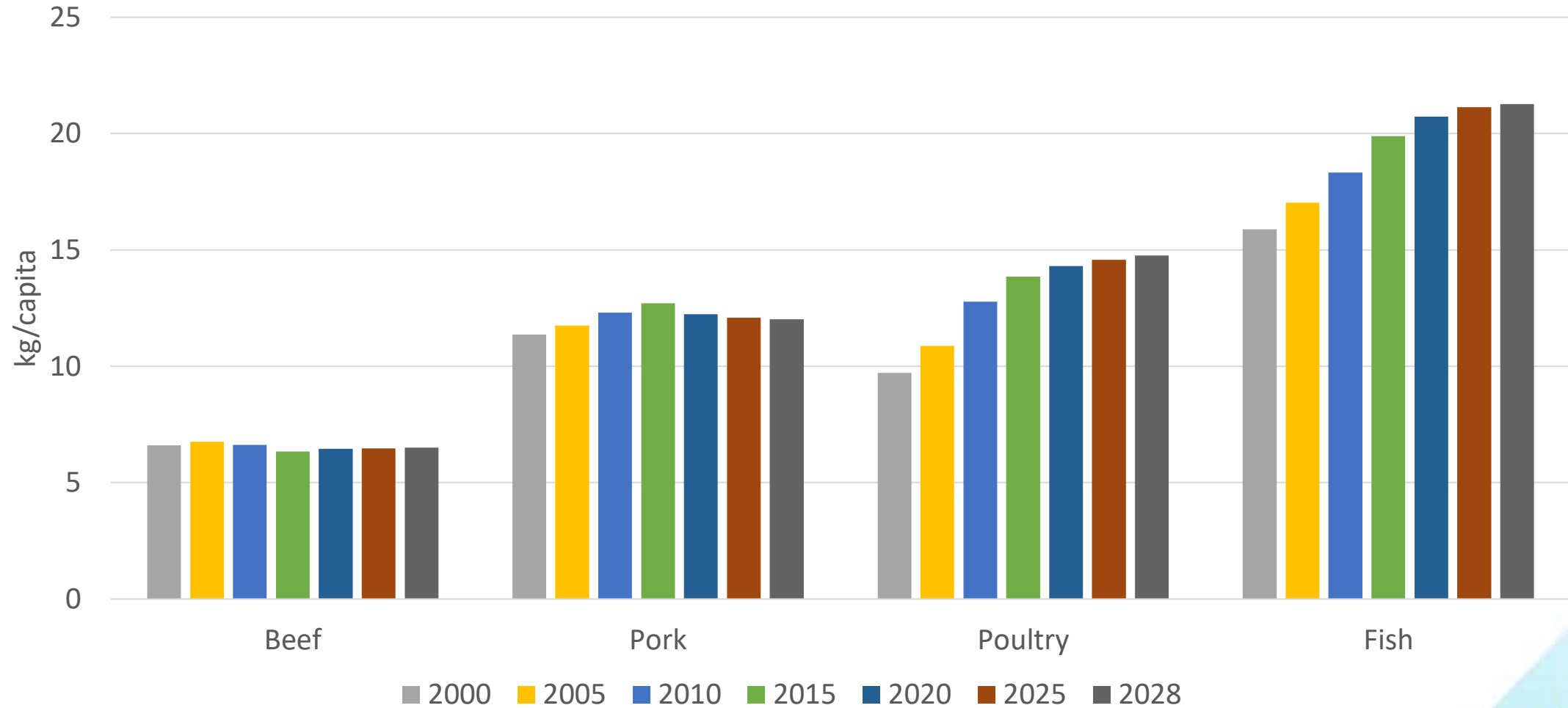
Consumo creciente de pescado

Peru 2028: 22.1 kg desde 21.5 kg

Kg en peso vivo



Consumo global per cápita de pescado y carne



Problemas, limitaciones, desafíos

Recursos y ambiente

Degradación del medio ambiente y destrucción del hábitat.

Pérdida de biodiversidad

Poblaciones sobreexplotadas

Bioseguridad (brotes de enfermedades)

Cambios climáticos (El Niño, acidificación de los océanos, migración de poblaciones, condiciones climáticas severas, etc.)

Socioeconómico y gobernabilidad

Sobrecapacidad (flotas y mano de obra)

Pesca INDNR

Capturas incidentales y descartes

Asesoramiento a capital y servicios financieros (préstamos, seguros, etc.)

Equidad (pobreza, trabajo forzado, trabajo infantil, etc.)

Imagen pública de la pesca y la acuicultura

Problemas, limitaciones, desafíos

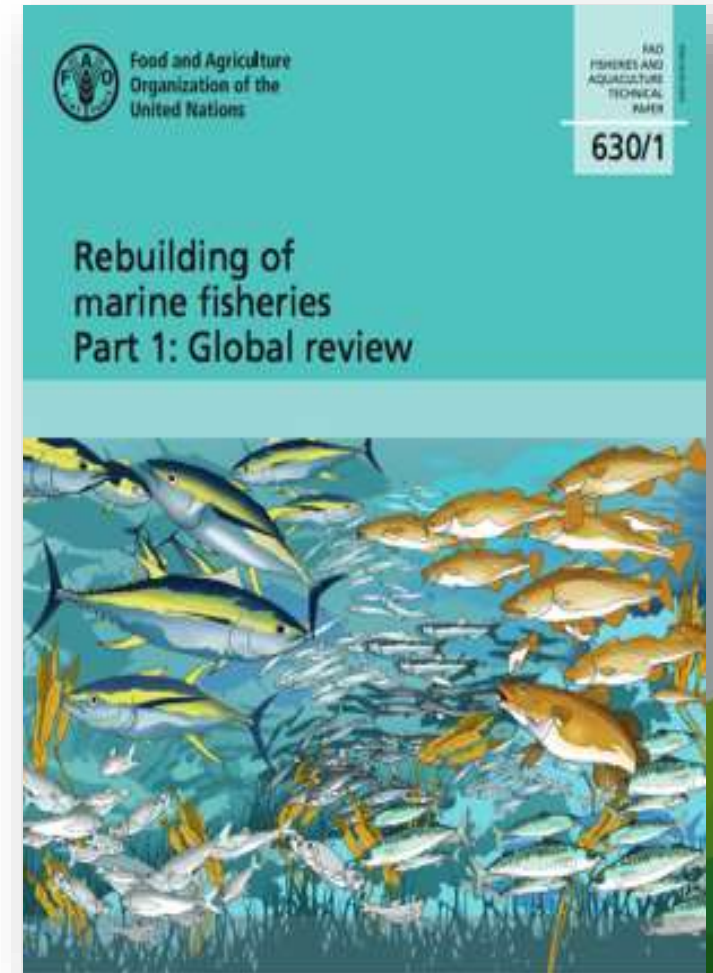
- La relación entre la política de gestión pesquera, la asignación de derechos y la sostenibilidad económica del sector.
- Distribución de márgenes y beneficios en toda la cadena de valor de la pesca.
- Las normas más estrictas para la calidad y la seguridad de los productos alimenticios, incluidos los productos importados, en varios países.
- Falta de capacidad en el sector post capturas
- El aumento significativo de las etiquetas ecológicas y su posible efecto sobre el acceso al mercado, en particular para los países en desarrollo.
- El requisito de nuevos sistemas de trazabilidad
- Las crisis económicas y el riesgo de mayores barreras y aranceles de importación
- Aranceles y no aranceles
- Importancia de tener un comercio pesquero más inclusivo y sostenible
- Distorsiones causadas por formas nocivas de subsidios a los peces, incluidas aquellas que pueden contribuir a la sobrepesca y al agotamiento de las poblaciones de peces que socavan el desarrollo sostenible

Incremento sostenible de la acuicultura

1. Como industria global, la acuicultura es muy joven.
2. **La acuicultura es un contribuyente de pescado y productos pesqueros, no un reemplazo para la pesca de captura.**
3. Para aumentar aún más, el sector debe abordar:
 - Políticas y marcos legales
 - Desarrollo de capacidades y servicios de extensión.
 - Desarrollo de la cadena de suministro y mercado.
 - Incentivos financieros
 - Asignación de tierras/agua
 - Biodiversidad y control de enfermedades.
 - Selección genética de cepas y especies.
 - Innovación técnica e inversión responsable.
 - Sistemas de producción sostenibles y saludables.
 - Reducción del impacto ambiental.
 - Sistemas eficientes, menor nivel trófico especies
 - Uso mejorado de alimento
 - Alimentos acuícolas sostenibles
 - Mejor zonificación, bioseguridad y gestión.
 - Uso de TI para una gestión y marketing más efectivos
 - Opinión pública
4. **Directrices de la FAO para la sostenibilidad de la acuicultura en preparación**

Pesca de captura sostenible

- Invertir fuertemente en gestión y gobernanza (recopilación de datos, encuestas, evaluaciones, desarrollo e implementación de políticas, aplicación, ...)
- Utilizar nuevas tecnologías
- Reducir pérdidas y desperdicios (@sea y en tierra)
- Erradicar los subsidios negativos
- Erradicar la pesca INDNR
- Adaptarse activamente a los impactos y oportunidades del cambio climático



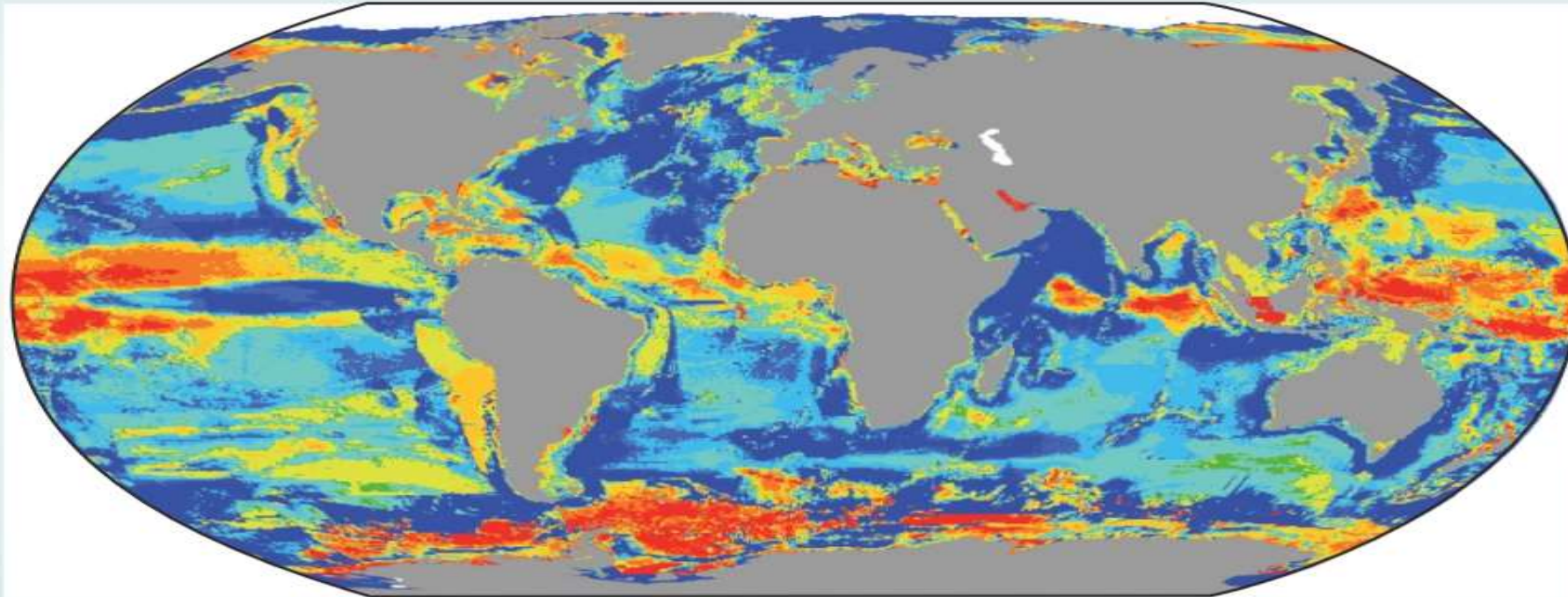
Cambio climático

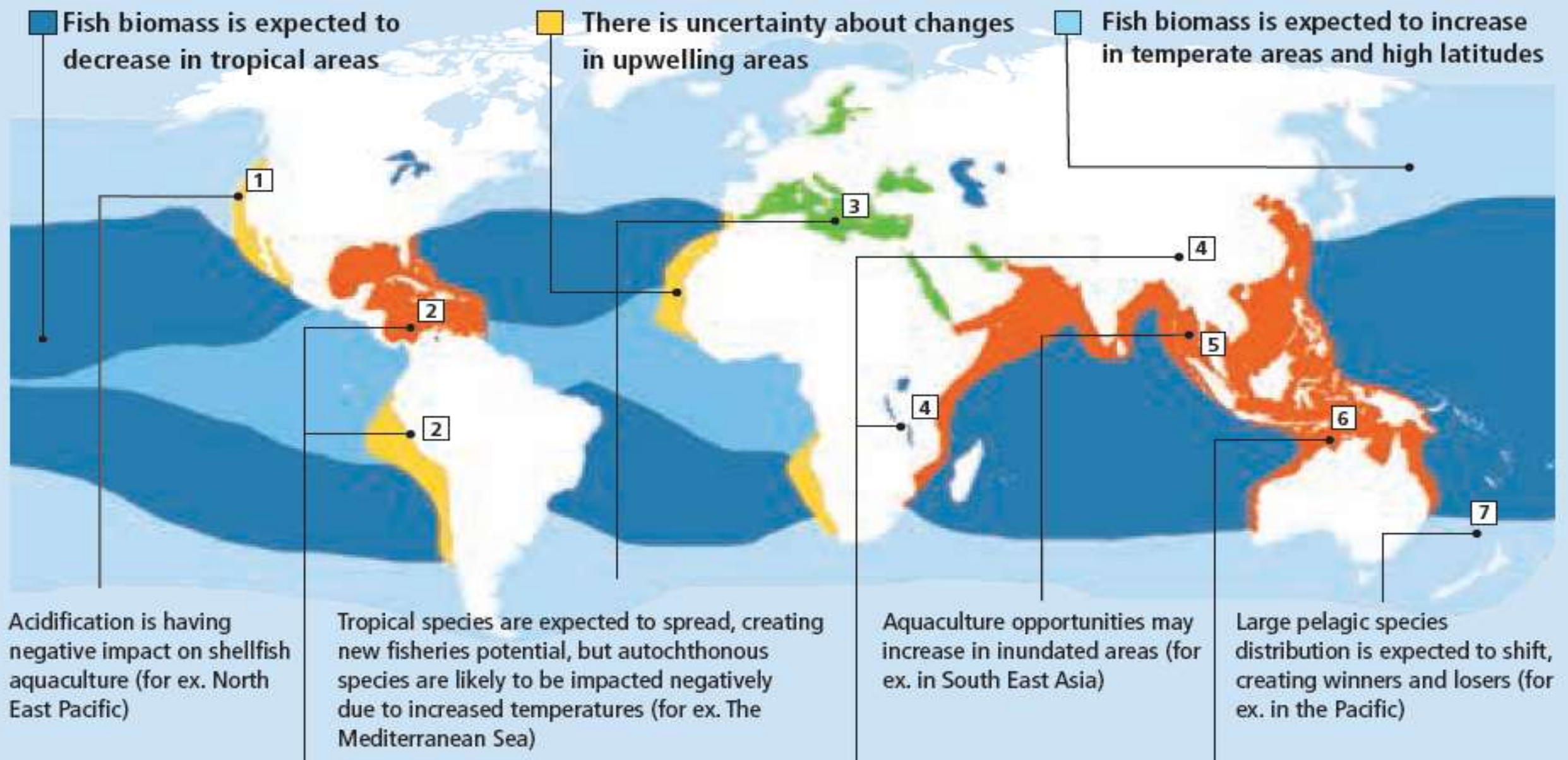
(Panel Intergubernamental de Cambio Climático)

PROJECTIONS

Ocean warming 2051-60: displaced and reduced fish and invertebrate stocks

CHANGE IN MAXIMUM CATCH POTENTIAL (2051-2060 COMPARED TO 2001-2010, SRES A1B, 2°C warming)



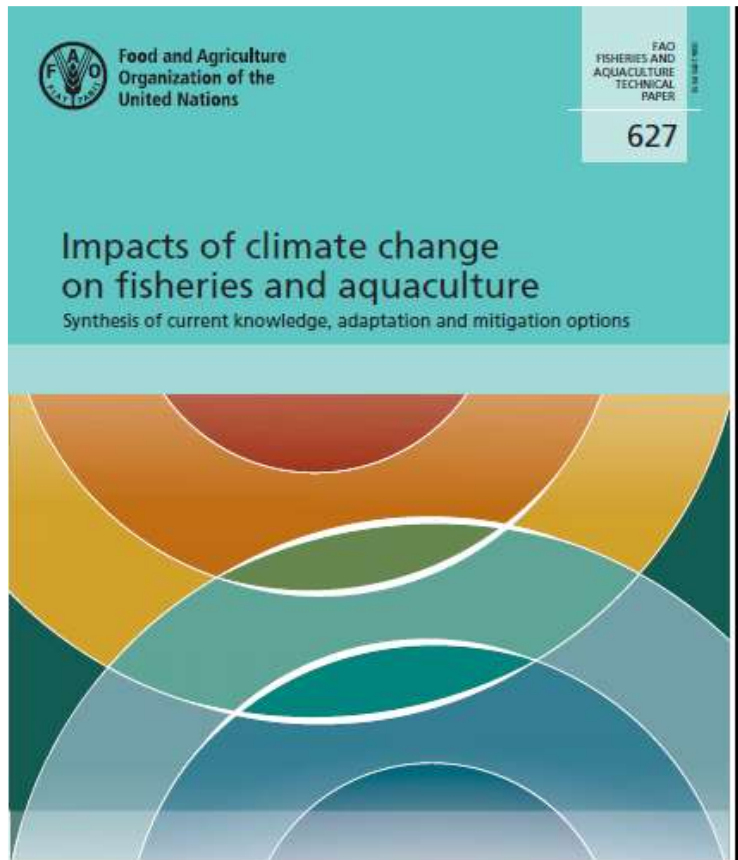


High-Latitude Spring Bloom Systems
 Semi-Enclosed Seas

Coastal Boundary System
 Eastern Boundary Upwelling System

Equatorial Upwelling Systems
 Subtropical Gyres

Cambio climático: publicación relevante



El documento técnico proporciona la síntesis más actualizada sobre los impactos y riesgos y las oportunidades y respuestas al cambio climático en el sector de la pesca y la acuicultura, en el contexto del alivio de la pobreza.

Cubre las pesquerías de captura marina y sus entornos, las aguas continentales y sus pesquerías (capítulos 18, 19 y 26), así como la acuicultura (capítulos 20 a 22)

Abordar el cambio climático y la intensificación de los peligros naturales

- Monitorando los cambios en la distribución de algunas poblaciones de peces
- Acidificación oceánica que amenaza especies de concha de carbonato en algunos lugares
- Cambios en los patrones climáticos, lluvias, sequías, tormentas e inundaciones.
- Las inversiones en operaciones de pesca y acuicultura están amenazadas
- Trabajando en la adaptación práctica
- Innovación técnica
- Introduciendo seguro
- TI y alerta temprana
- Sistemas de monitoreo alineados con las necesidades de la pesca y la acuicultura para la evaluación de riesgos y la toma de decisiones de gestión.

Desde la perspectiva del consumo

1. Desarrollo de la cadena de valor

1. Eliminar las barreras comerciales
2. Mejorar las medidas de trazabilidad.
3. Crear nuevos usos de los productos del mar.

2. Consumo

1. Expandir la canasta de alimentos a especies subutilizadas / no deseadas
2. Uso de algas
3. Ver el pescado como parte de sistemas alimentarios sostenibles



EL CONSUMIDOR DE MAÑANA



Tendencia del consumidor

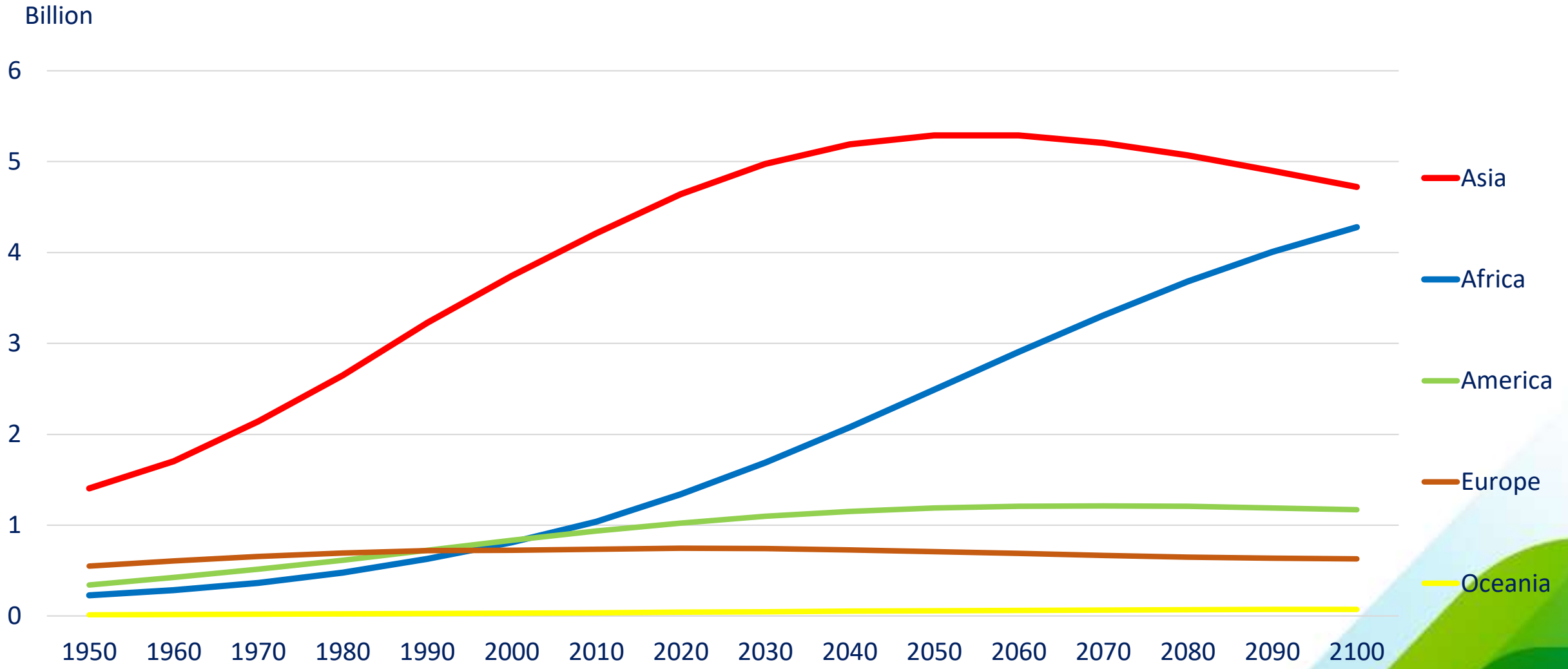
- Las preferencias del consumidor constituyen el punto de partida de las cadenas alimentarias y exigen atributos de producto más específicos, que incluyen:
- Atributo sensorial (por ejemplo, sabor, olor y apariencia)
- Precio
- Calidad / Seguridad / Integridad
- Salud / Nutrición
- Conveniencia de preparación / Conveniencia de compra
- Preocupaciones sociales y ambientales.
- Otros: familiaridad, variedad, frescura, estado de ánimo, compañía de consumo (por ejemplo, comer con familias o personas importantes) y lugar de consumo (por ejemplo, restaurantes, mercados caseros o de mariscos)

Consumidor del futuro

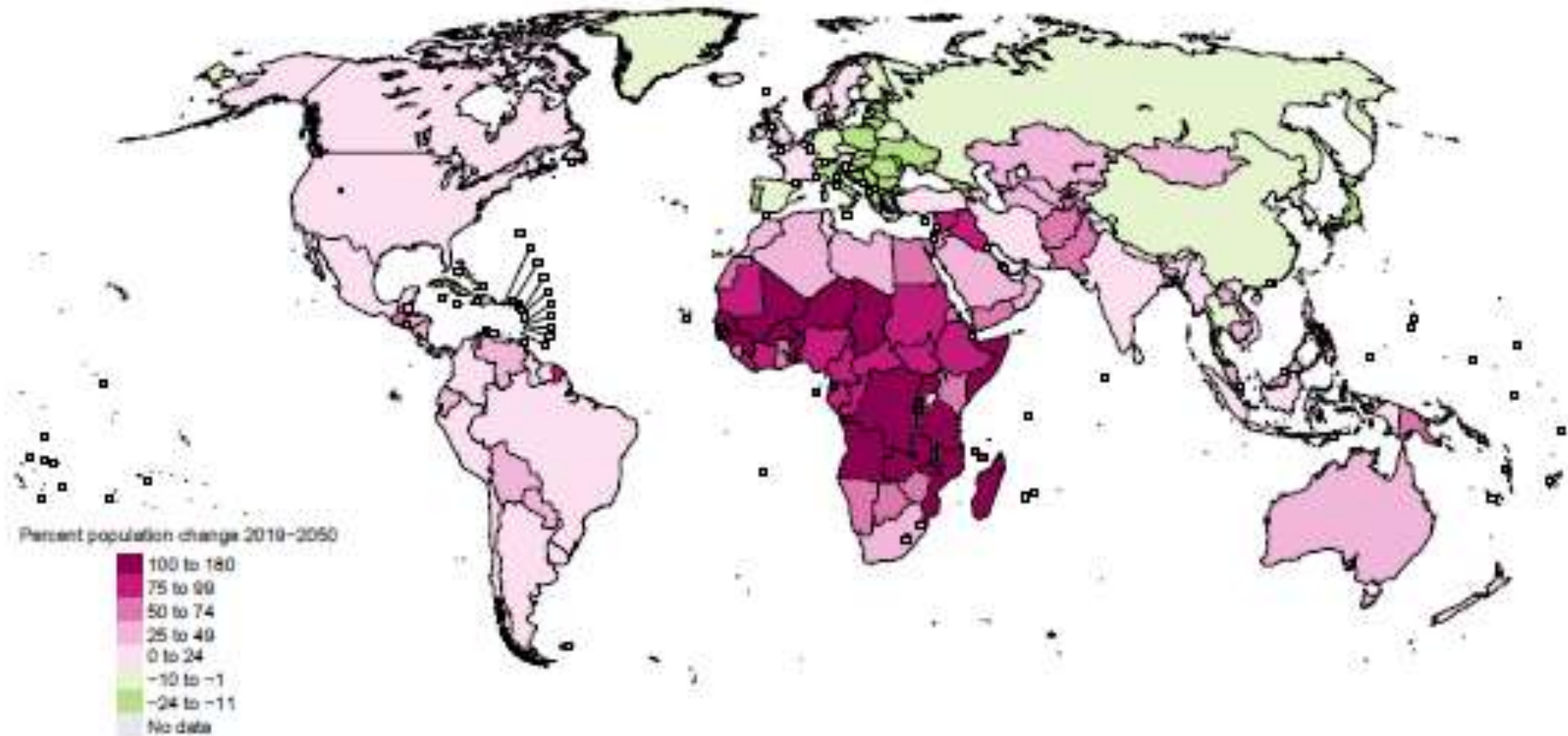


Influenciado por varias transformaciones demográficas, sociales y económicas

Población future: más presión sobre los recursos alimentarios



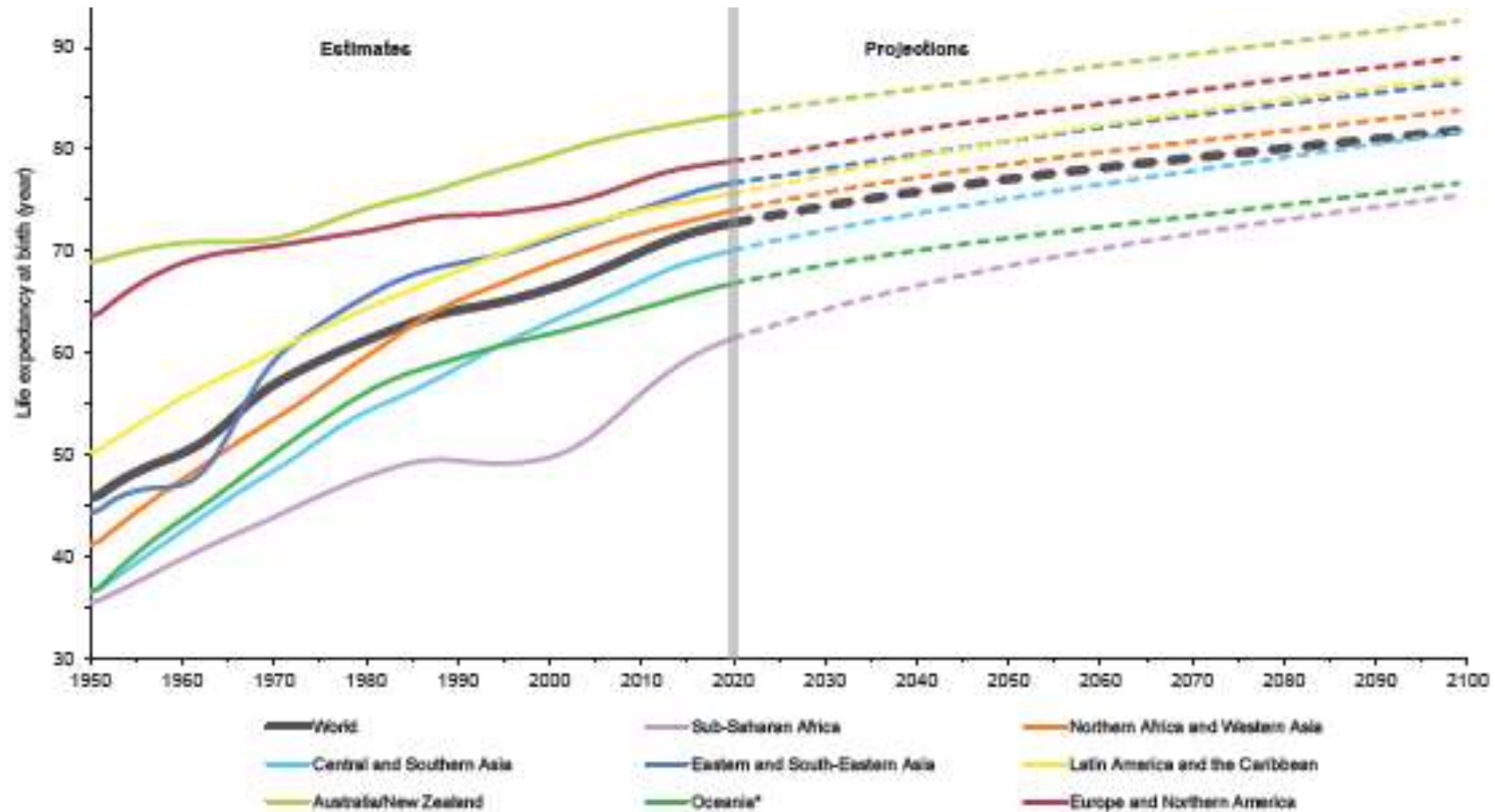
Cambios en la población 2019-2050



The designations employed and the presentation of material on this map do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries. Dotted line represents approximately the Line of Control in Jammu and Kashmir agreed upon by India and Pakistan. The final status of Jammu and Kashmir has not yet been agreed upon by the parties. Final boundary between the Republic of Sudan and the Republic of South Sudan has not yet been determined. A dispute exists between the Governments of Argentina and the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland concerning sovereignty over the Falkland Islands (Malvinas).

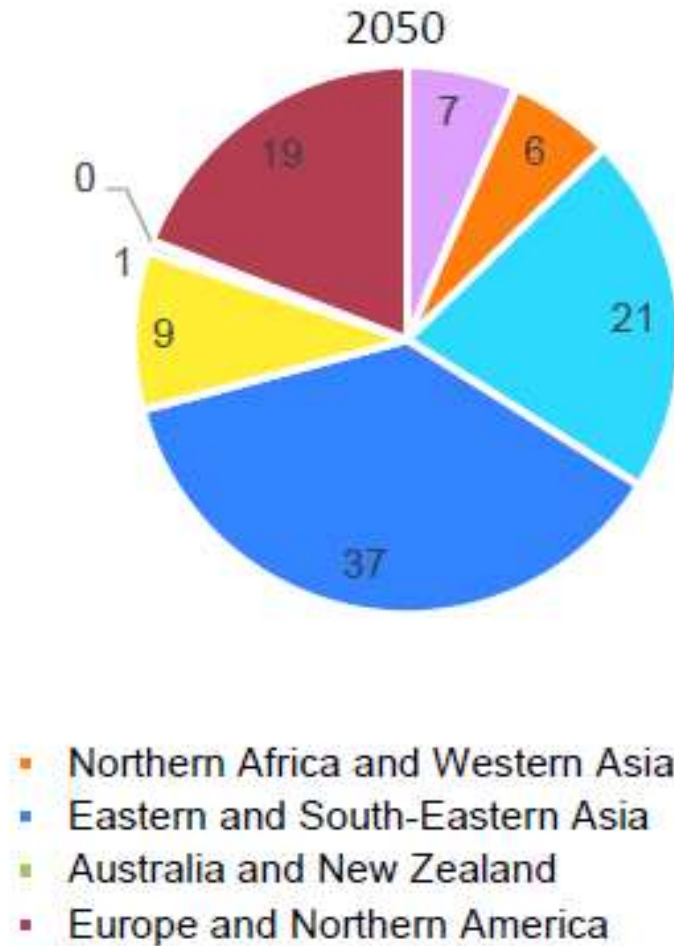
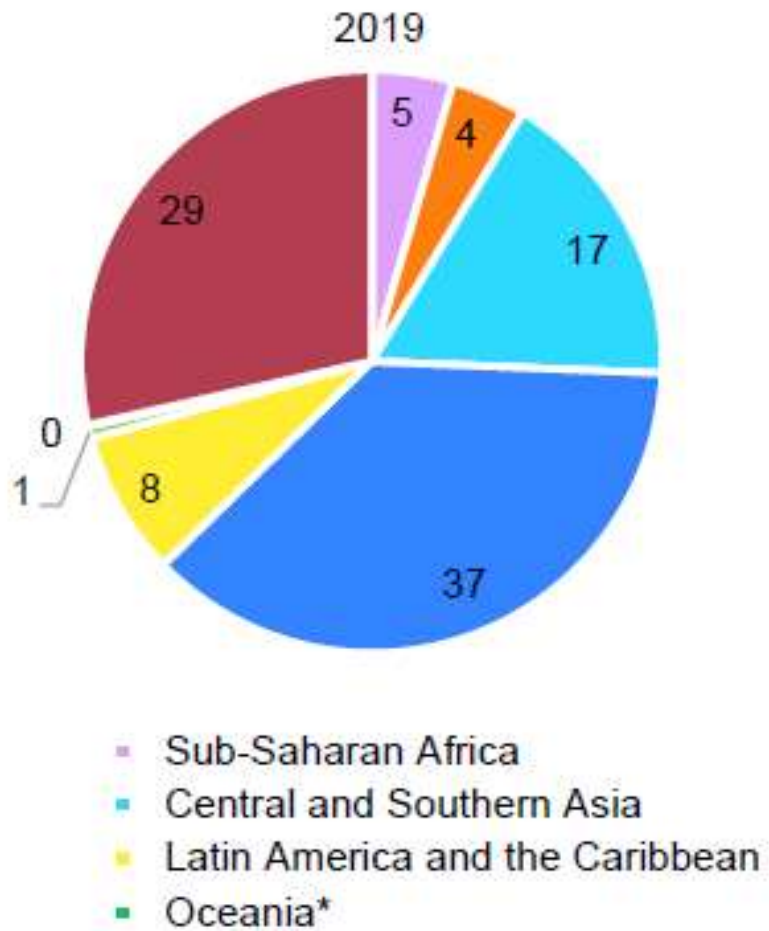
Note: Countries or areas with surface area less than 30,000 km² are shown with squares coloured according to their statistical values.

Esperanza de vida al nacer 1950-2100



* Oceania in this context excludes Australia/New Zealand.

Población mayor de 65 años

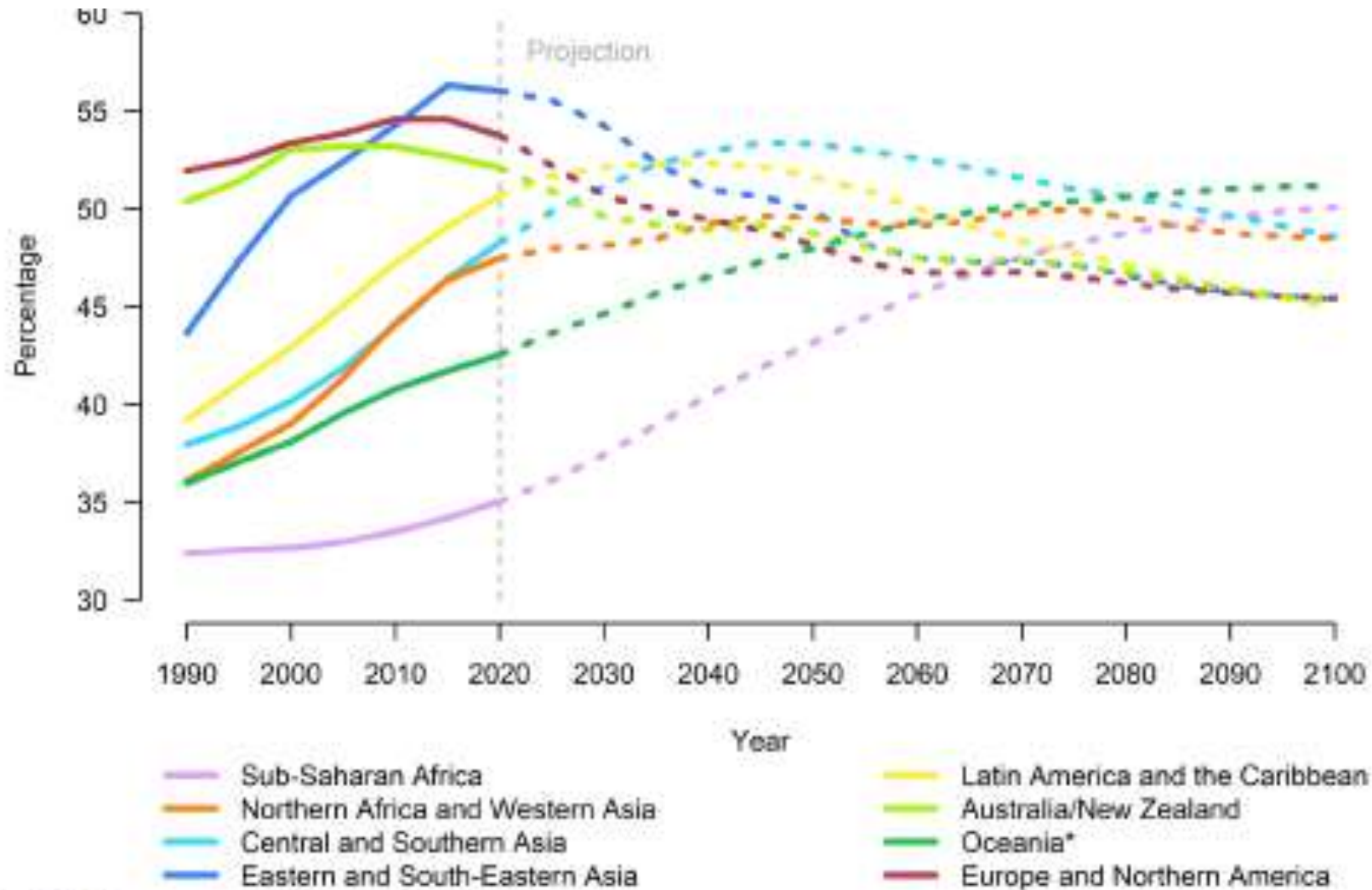


Los consumidores mayores son un segmento de mercado importante y en crecimiento para la industria alimentaria mundial.

Las personas mayores se quedan en casa más y no pueden o no quieren cocinar por sí mismas

Es probable que busquen productos de calidad, como alimentos saludables y funcionales y / o platos fáciles de preparar.
 Válido también para solitarios

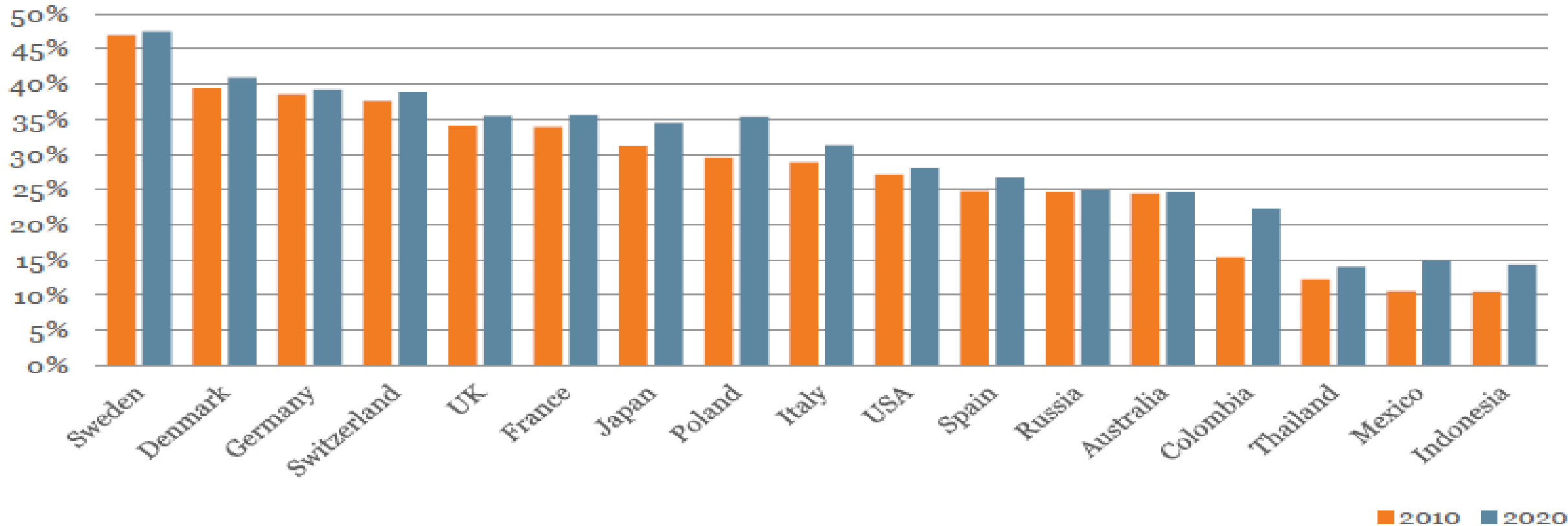
Porcentaje de la población de 25 a 65 años



* Oceania in this context excludes Australia/New Zealand.

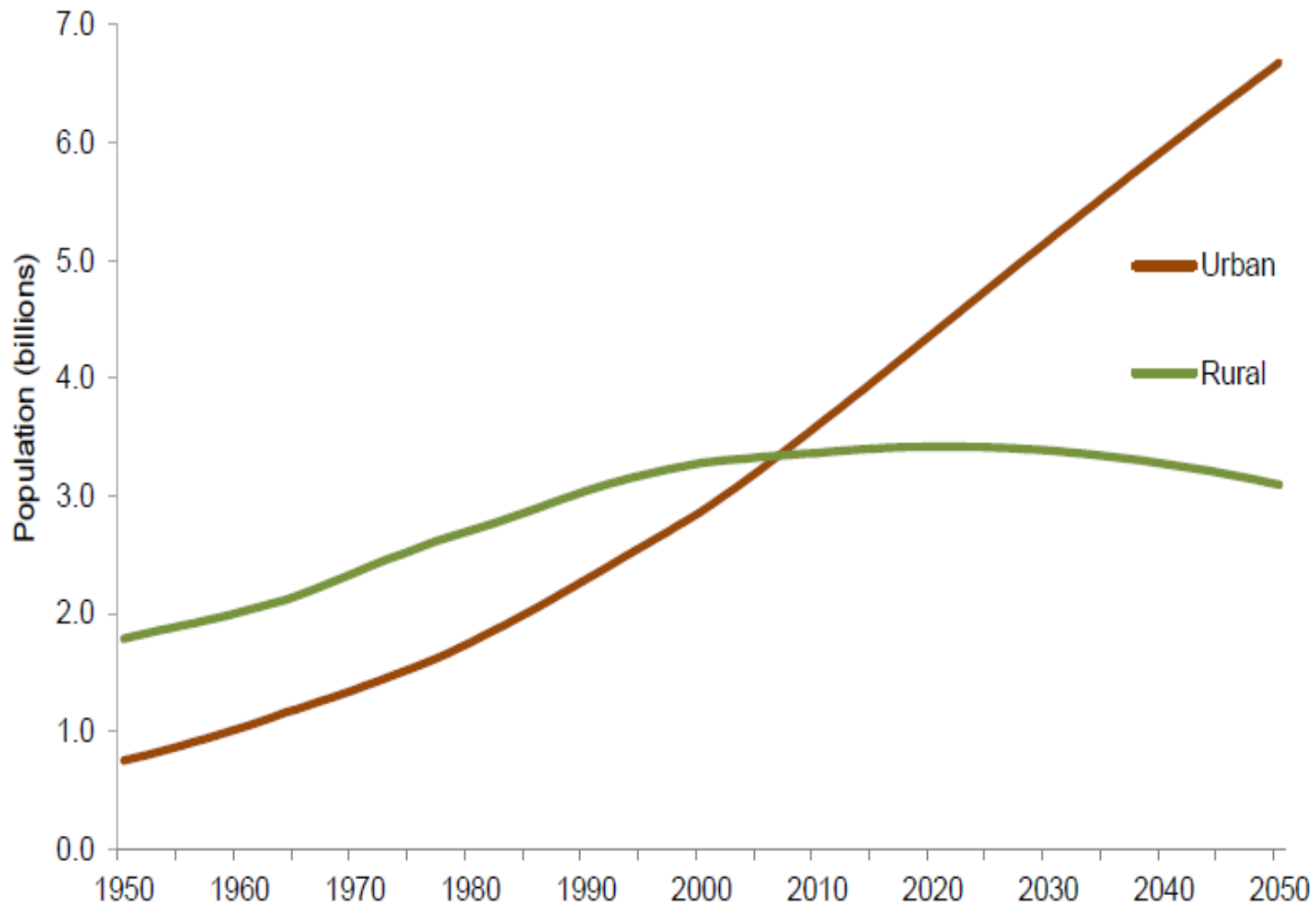
Singletons en aumento

Single person households as % of total in selected markets



Move more pronounced in the big centers in the West
Household structures rapidly changing in emerging markets

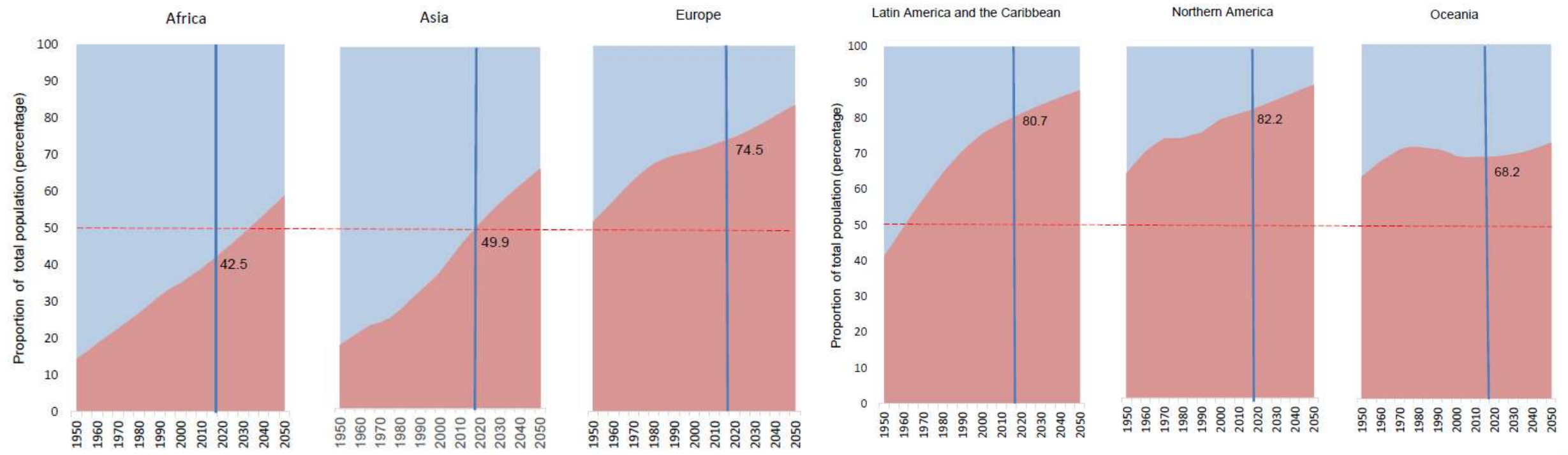
Población urbana vs rural




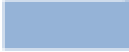
Data source: United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division (2018a). *World Urbanization Prospects 2018*.

- Los consumidores compran sus alimentos en lugar de cultivar / producir los suyos.
- La comodidad se vuelve más importante para los consumidores: más procesados / empacados
- La urbanización ayuda a los fabricantes de alimentos a llegar a más personas.
- Dietas para aumentar las proteínas

Población urbana vs rural



 Urban population

 Rural population

Conveniencia - salir a cenar

Un número creciente de mujeres en la fuerza laboral conduce a una demanda creciente de conveniencia. Por ejemplo, tiempo promedio de preparación para una comida

60 minutos en 1950 - 30 minutos en 1970 - 10-15 minutos ahora

Algunos consumidores encuentran que el pescado es difícil de cocinar y tienden a ser pescado como soluciones de comida precocinadas.

- El aumento del valor del tiempo también requiere una compra conveniente. Hay una tendencia a salir a cenar en todo el mundo
- Este es en particular válido por los productos pesqueros, con un consumo muy relevante fuera de casa.



Seguridad alimentaria y estado nutricional

Millones de personas y niños que sufren deficiencia nutricional

Vitamin A deficiency

- Causes blindness.
- 250 million preschool children affected.

Iron deficiency

- Anaemia contributes to 20% of all maternal deaths.
- 40% of preschool children anaemic in developing countries.

Iodine deficiency

- Impairing cognitive development in children
- 54 countries still iodine-deficient

Stunting

- Despite some progress being made nearly 151 million children under five – or over 22% – were affected by stunting in 2017

Wasting

- Over 50 million children under 5, with increased risk of morbidity & mortality.

Millones de personas obesas o con sobrepeso

Trend

- Worldwide **obesity** has nearly doubled since 1980.

Adults (aged 20 or older)

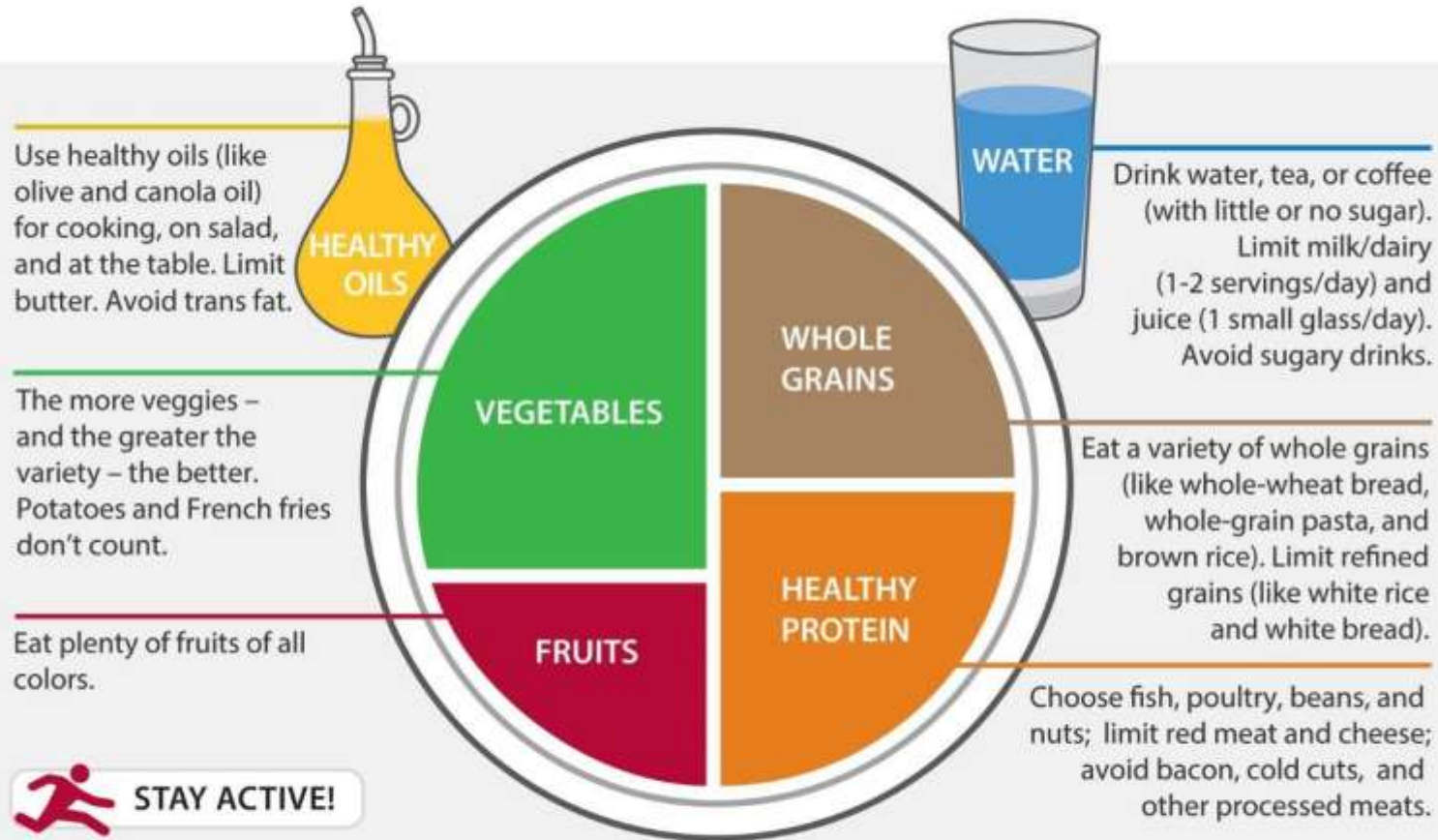
- Adult obesity is worsening
- More than 1 in 8 adults in the world – or more than 672 million – is obese

Children (under the age of 5)

- Over 48 million children **overweight** or **obese** in 2017

Dietas saludables: ¿qué dice la ciencia?

HEALTHY EATING PLATE



© Harvard University



Harvard T.H. Chan School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource

Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu



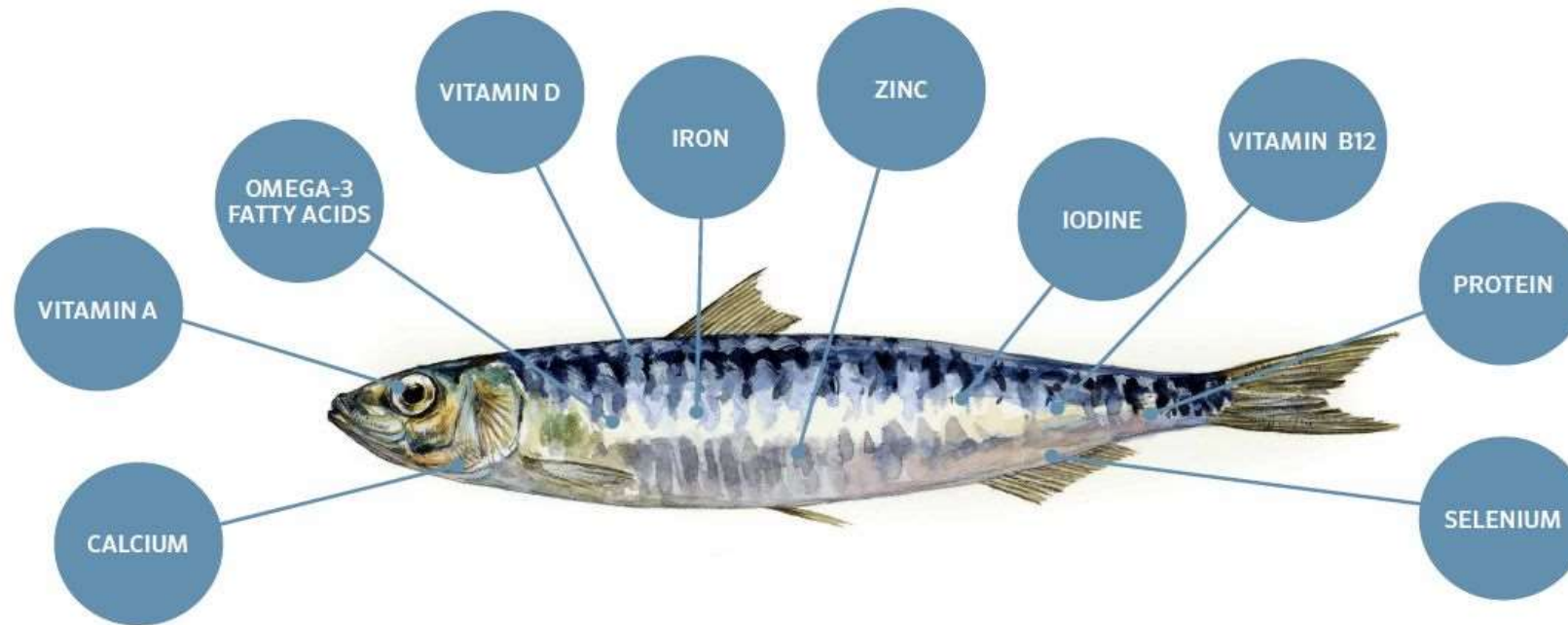
“La composición exacta de una dieta diversificada, equilibrada y saludable variará según el contexto individual, cultural, los alimentos disponibles localmente y las costumbres dietéticas. Sin embargo, los principios básicos de lo que constituye una dieta saludable siguen siendo los mismos “OMS

Salud y nutrición

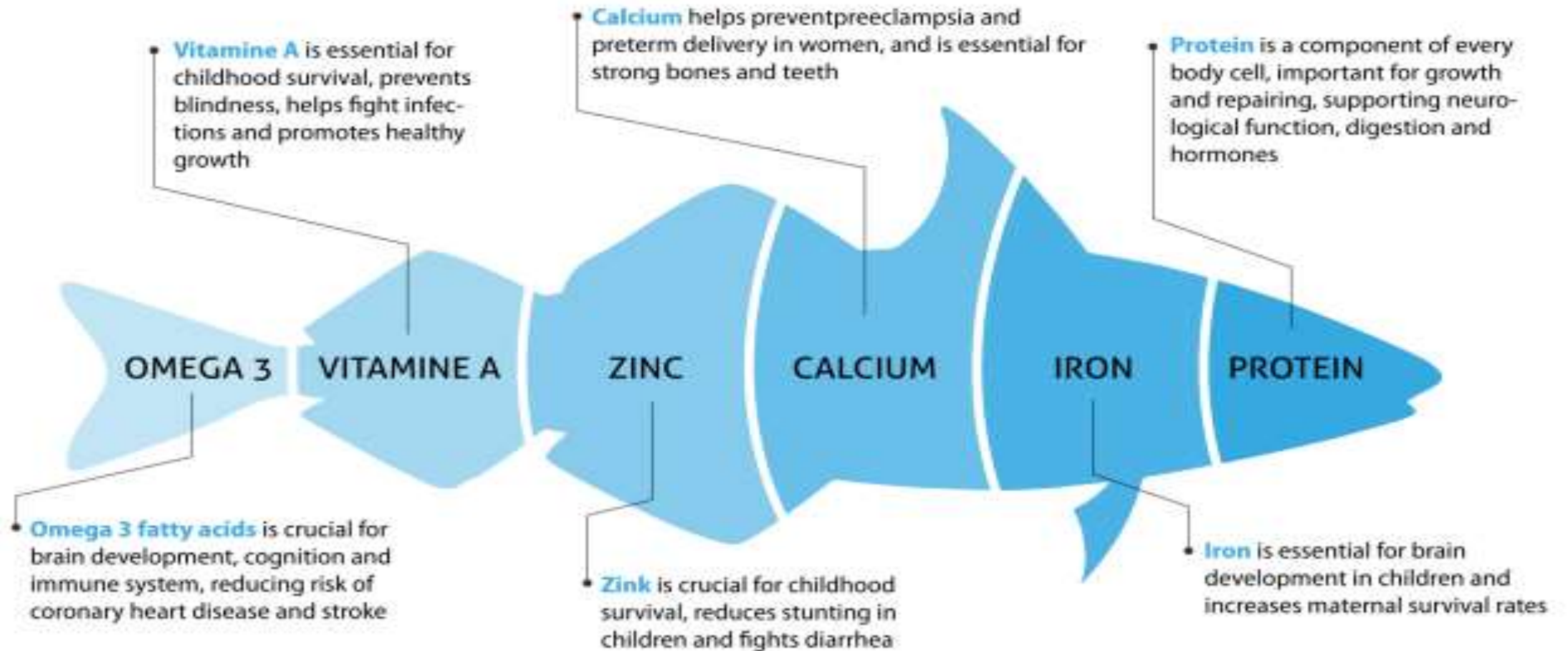
- La demanda de los consumidores de productos alimenticios que mejoren la salud, como los alimentos funcionales, ha crecido rápidamente.
- El aceite de pescado y otros productos pesqueros son buenos para enfermedades cardiovasculares, etc., lo que los convierte en uno de los alimentos funcionales más populares.
- Los estudios actuales también mostraron que los mariscos son más preferibles para los consumidores de más edad, que tienen problemas de salud más fuertes.


Pescado y Nutrición

Pescado: el superalimento de la naturaleza



Pescado y Nutrición



 **Toxics:** some seafood can accumulate heavy metals, dioxine, PCB, ciguatoxin and antibiotic residuals.

Pescado y Nutrición

El pescado proporciona muchos nutrientes valiosos.

- proteína
- ácidos grasos omega-3 de cadena larga (ácido eicosapentaenoico (EPA) y ácido docosahexaenoico (DHA))
- vitaminas solubles en grasa
- minerales como hierro, calcio, yodo, zinc y selenio

Con numerosos beneficios para la salud

(conocido) riesgo reducido de muerte cardíaca, ayuda al neurodesarrollo en los recién nacidos

Una ingesta diaria de 250 mg de EPA y DHA por adulto brinda una protección óptima contra las enfermedades coronarias relacionadas. Al menos come pescado dos veces por semana!

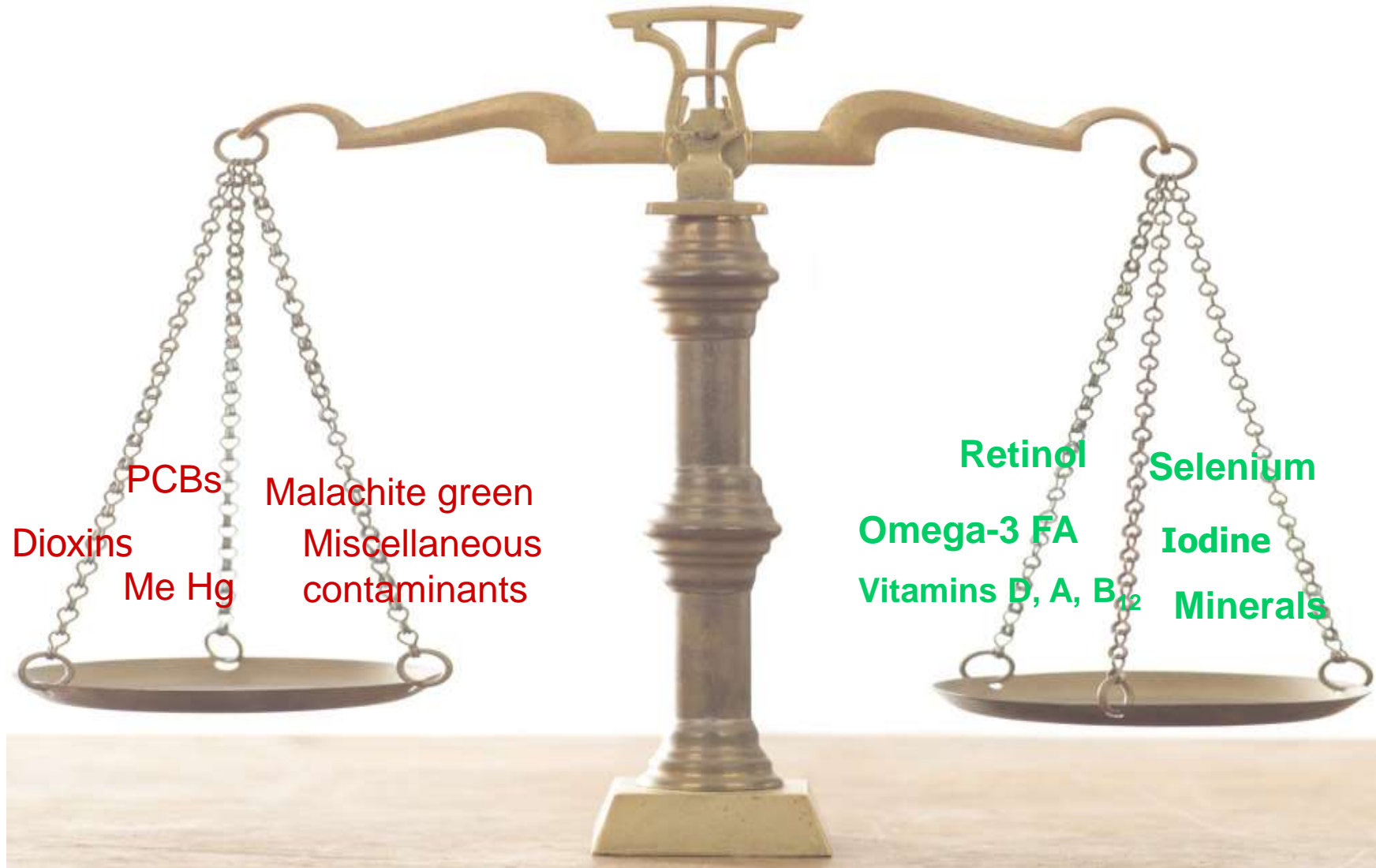
- (probable) riesgo reducido de accidente cerebrovascular, (posible) riesgo reducido de depresión*

Que son importantes en los países en desarrollo

el pescado proporciona nutrientes donde más se necesitan
componente de crecimiento de pequeños pelágicos baratos en las dietas de los países en desarrollo

Salud

Beneficios y riesgos...



Calidad, seguridad e integridad

Los consumidores están preocupados por la calidad y la seguridad de los pescados y mariscos, como la frescura, la vida útil y el origen geográfico.

Las preocupaciones sobre la seguridad incluyen la contaminación química y microbiológica, pero los consumidores dependen en gran medida de que los minoristas vendan alimentos seguros.

Preocupaciones por fraude alimentario más recientemente

En una investigación de Nielsen en 2018, la mitad de los encuestados globales (49%) dijeron que están dispuestos a pagar precios más altos que el promedio por productos con estándares de alta calidad / seguridad (Nielsen, 2018).

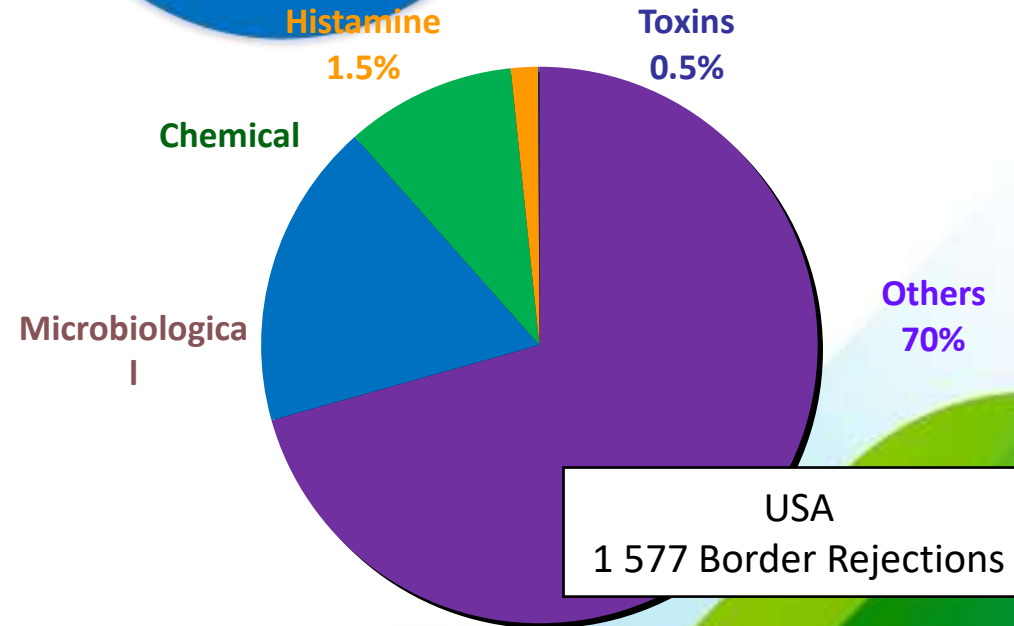
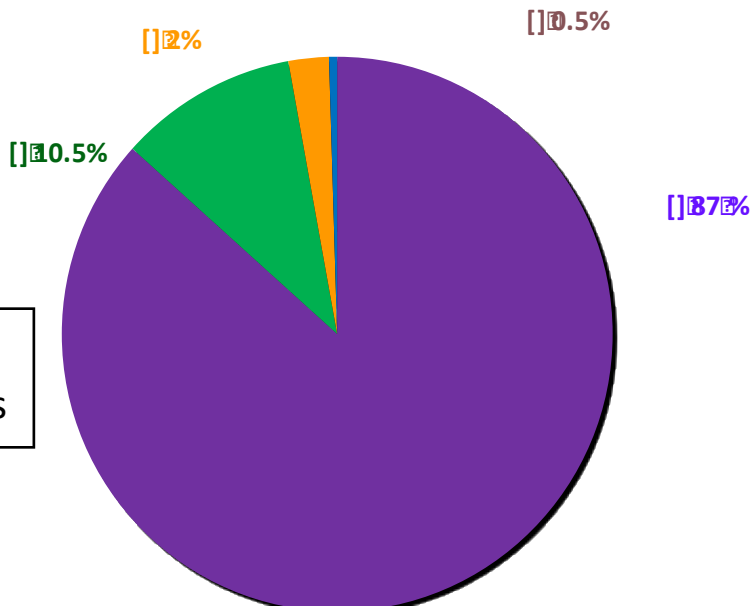
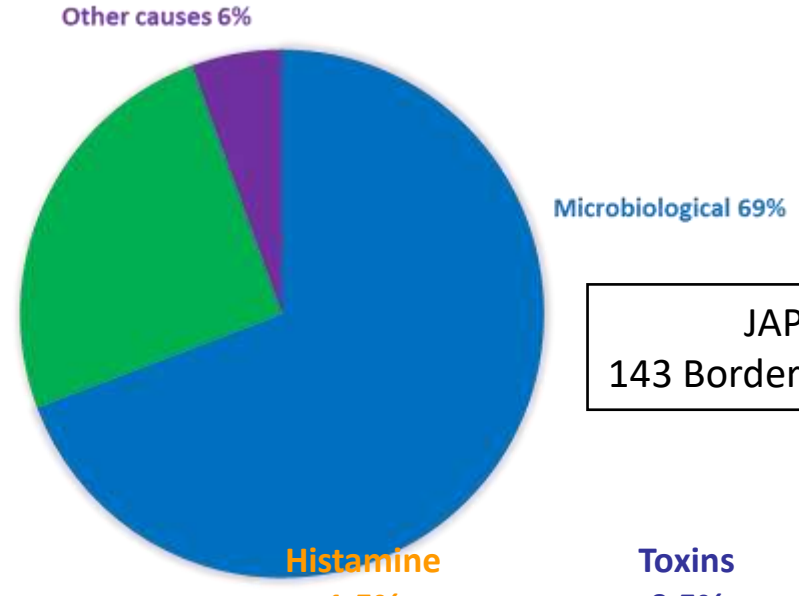
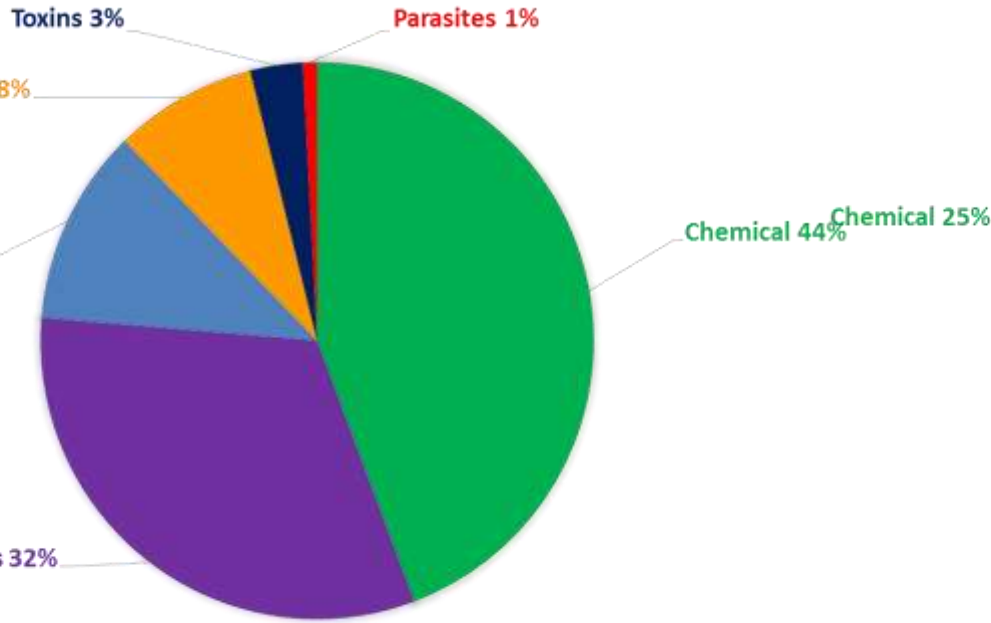
La calidad y la seguridad también son esenciales para la exportación, ya que los principales países importadores tienen reglas muy estrictas a este respecto.

Causas de rechazos en las fronteras

- Categorías de riesgos
 - Químico
 - Histamina
 - Microbiológico
 - Toxinas
 - Infestación parasitaria
 - Otros



Rechazos fronterizos (2017)





Fraude alimentario

El fraude alimentario se comete cuando los alimentos se colocan ilegalmente en el mercado con la intención de engañar al cliente, generalmente para obtener ganancias financieras.

Violación de la ley



Fraude alimentario

- Múltiples puntos a lo largo de la cadena de suministro de mariscos.
- Sucede por una serie de razones, desde un simple malentendido de las regulaciones hasta el engaño deliberado de los consumidores para aumentar las ganancias, o para lavar pescado cosechado ilegalmente y la falsificación de documentación comercial
 - etiquetado intencional
 - sustitución de especies
 - producto de peso corto (sobre-acristalamiento o sobre empanado)
 - uso no declarado de agentes aglutinantes de agua o remojo para aumentar el peso de los productos
 - mejora de la calidad del pescado que altera la apariencia de los mariscos



Sustitución de especies

- Especies de pescado de bajo valor o menos deseables se intercambian por variedades más caras.
- Por ejemplo, la comercialización fraudulenta del salmón de cultivo como especies silvestres capturadas.
- Las especies de mayor valor se comercializan como especies de menor valor para evitar impuestos.
- ocultar el origen geográfico o esconder una especie protegida cosechada ilegalmente, o una especie de un área protegida.

AT THE GROCERY STORE

IF YOU MEAN TO BUY:

GROUPE \$7.00



BUT YOU GET:

TILAPIA \$2.99



YOU LOSE: \$4.01

IN A RESTAURANT

IF YOU MEAN TO BUY:

GROUPE \$27.00



BUT YOU GET:

TILAPIA \$15.00



YOU LOSE: \$12.00

AT THE GROCERY STORE

IF YOU MEAN TO BUY:

WILD CHINOOK SALMON \$7.50



BUT YOU GET:

ATLANTIC FARMED SALMON \$3.99



YOU LOSE: \$3.51

IN A RESTAURANT

IF YOU MEAN TO BUY:

WILD CHINOOK SALMON \$26.30



BUT YOU GET:

ATLANTIC FARMED SALMON \$20.70



YOU LOSE: \$5.60

Algunos números

- Estudio de Oceana: 200 estudios publicados de 55 países
 - 20% mal etiquetado
- Pardo et al 2016 - durante los últimos 5 años
 - 30% mal etiquetado - principalmente restaurante y comida para llevar
- Mercado estadounidense en pargo rojo
 - 75% mal etiquetado
- Estudio de restaurantes de EE. UU.
 - 16.5% mal etiquetado
- Estudio de sushi estadounidense
 - 47% mal etiquetado
- Canadá en venta minorista
 - 41% mal etiquetado
- UE - después del escándalo de la carne de caballo
 - 94% de cumplimiento en el etiquetado
- Italia - pequeño estudio
 - 43% filetes mal etiquetados
 - 47% de solla ... pangasius usado
- Supermercados / mercados - 82%
- Cerdeña - pescado fresco - 30%
- Cadenas de comercialización griegas y españolas
- Merluza al 30% sustituida por especies de peces africanos
- Malasia, India, China, Brasil ... historias similares

Qué se puede hacer ?

- **Establecer una lista acordada de nombres de peces**
 - Base de datos FishBase o ASFIS, Lista de mariscos de EE. UU., Lista de pescados de Canadá, listas de nombres comerciales y científicos de la UE.
- **Requisitos de etiquetado obligatorios**
 - Identidad, propiedades, composición, cantidad, durabilidad y país de origen o lugar de procedencia, método de fabricación o producción.
- **Fortalecimiento de los controles alimentarios oficiales.**
 - Regulaciones para combatir el fraude de mariscos; programas de monitoreo y vigilancia; código de barras de ADN de laboratorio; aplicación de la normativa en caso de detección de incumplimiento
- **Fortalecimiento de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria de la industria.**
 - Proteger contra el riesgo de actividades fraudulentas - ¿VACCP?
- **Papel del Codex Alimentarius**
 - Comité del Codex sobre Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (2017): necesidad de nuevas metodologías y directrices del Codex para ayudar a las autoridades a abordar el dramático aumento del fraude alimentario

Codex Alimentarius

- El sistema del Codex Alimentarius presenta una oportunidad única para que todos los países se unan a la comunidad internacional en la formulación y armonización de normas alimentarias y garanticen su implementación global.
- El mandato del Codex es establecer normas alimentarias internacionales para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos, al tiempo que se promueve la coordinación del trabajo sobre normas alimentarias llevado a cabo por organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.

Codex Alimentarius

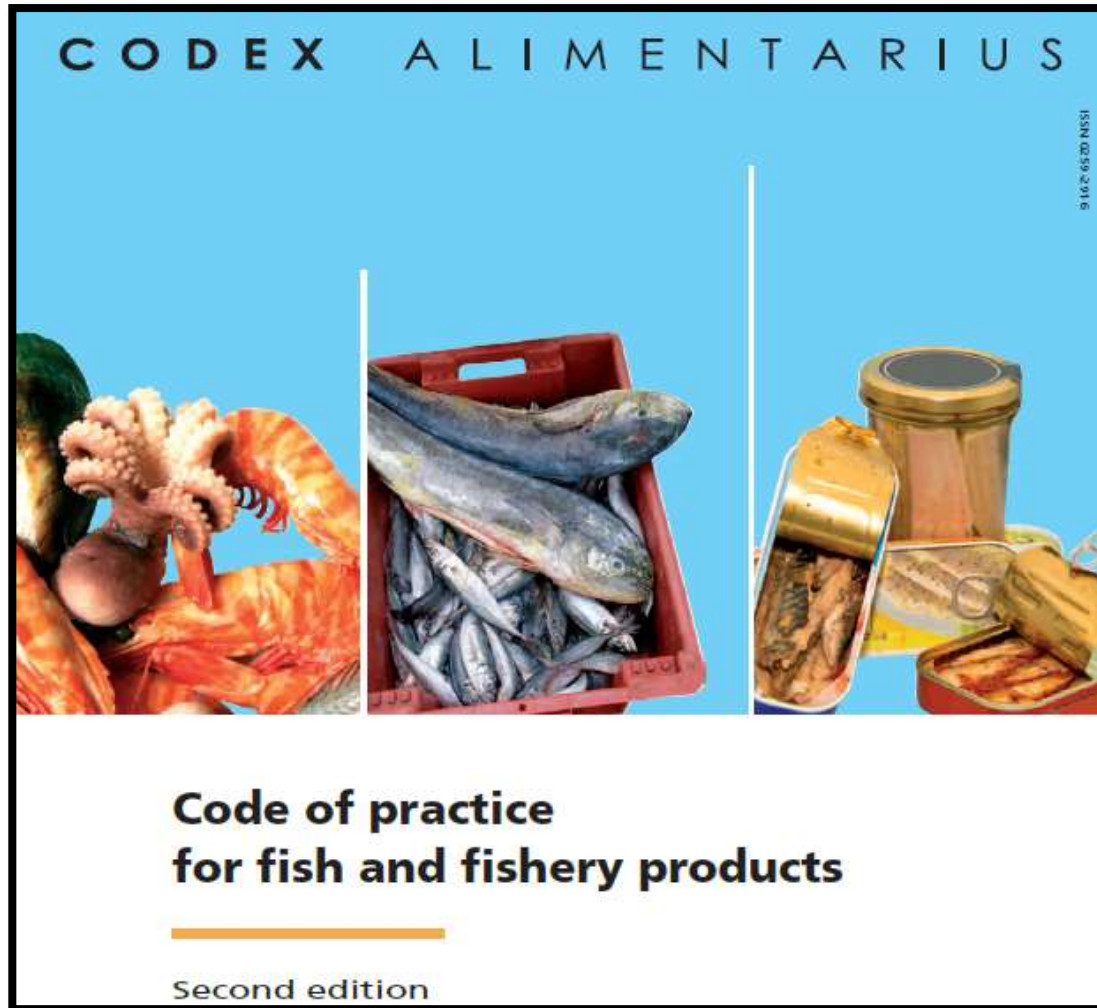
Objetivos

protegiendo la salud pública
minimizando la interrupción del
comercio internacional de alimentos
Acuerdo MSF de la OMC y acuerdos OTC
Fomentar la armonización internacional
de las normas alimentarias.
Colección de normas internacionales de
seguridad alimentaria

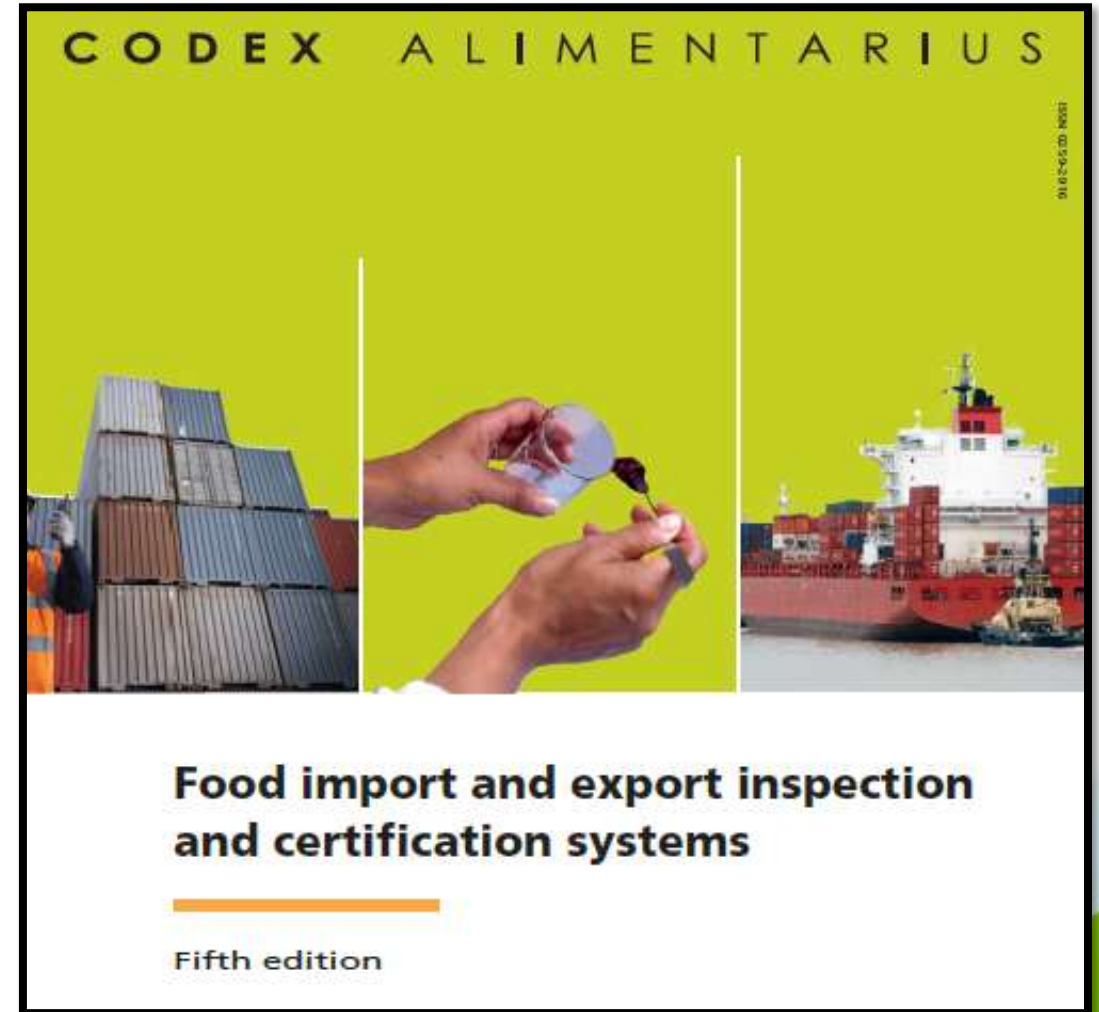
Trabajo desarrollado

- Más de 200 estándares
- alimentos procesados, semiprocados o sin procesar
- Más de 40 códigos de prácticas higiénicas y tecnológicas.
- Evaluación de aditivos alimentarios y medicamentos veterinarios.
- Establecer niveles máximos para residuos de pesticidas
- Más de 30 pautas para contaminantes

Codex publications



ftp://ftp.fao.org/codex/publications/Booklets/Practice_code_fish/CCFFP_2012_EN.pdf



ftp://ftp.fao.org/codex/publications/Booklets/Inspection/CCFICS_2012_EN.pdf

Noticias conflictivas

SOSTENIBILIDAD ECOLÓGICA

World Cancer Research Fund International

Diet and Cancer Report Research we fund Cancer trends

OUR HEALTH ADVICE / 4 DECEMBER 2017

Two thirds of us are not eating enough fish

By Sarah James

FOREWORD BY
PRESIDENT BILL CLINTON

THE PERFECT PROTEIN

PROTEIN

The Fish Lover's Guide to Saving the Oceans and Feeding the World



Why 'Eating Just Fish' Still Harms the Environment

2 years ago

OneGreenPlanet EARTH

By Arianna Pittman

Special report: Crisis in the world's fisheries

ABC NEWS (Australia) 660K

Subscribe

+ Add to ↪ Share ⋮ More

Published on Sep 30, 2018
The United Nations says 90% of the world's fisheries have collapsed.

UNITED NATIONS CONFERENCE ON
TRADE AND DEVELOPMENT
PROSPERITY FOR ALL

ABOUT THEMES PROJECTS

Wildlife Energy Pollution

90% of fish stocks are used up – fisheries subsidies must stop

Stop eating fish. It's the only way to save the life in our seas

George Monbiot

Search UK edition

The Guardian

The Monthly

ESSAYS POLITICS SOCIETY CULTURE TODAY PODCAST MAGAZINE

The end of the oceans

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Preocupaciones sociales y ambientales

- Hay una creciente demanda de pescado y productos pesqueros que responden a las preocupaciones de las personas sobre el medio ambiente y el comercio justo.
- La mayoría (73%) de los consumidores dice que definitivamente o probablemente cambiarían sus hábitos de consumo para reducir su impacto en el medio ambiente (Nielsen, 2018).
- Sin embargo, los estudios muestran que los consumidores no priorizan las preocupaciones sociales y ambientales cuando realmente toman las decisiones (Bogdan, 2010).

Sostenibilidad: un gran problema

Pesca

- Gestión mejorada, lucha contra INDNR y etiquetas ecológicas

Acuicultura

- Protección del medio ambiente, sanidad animal y suministro de piensos.

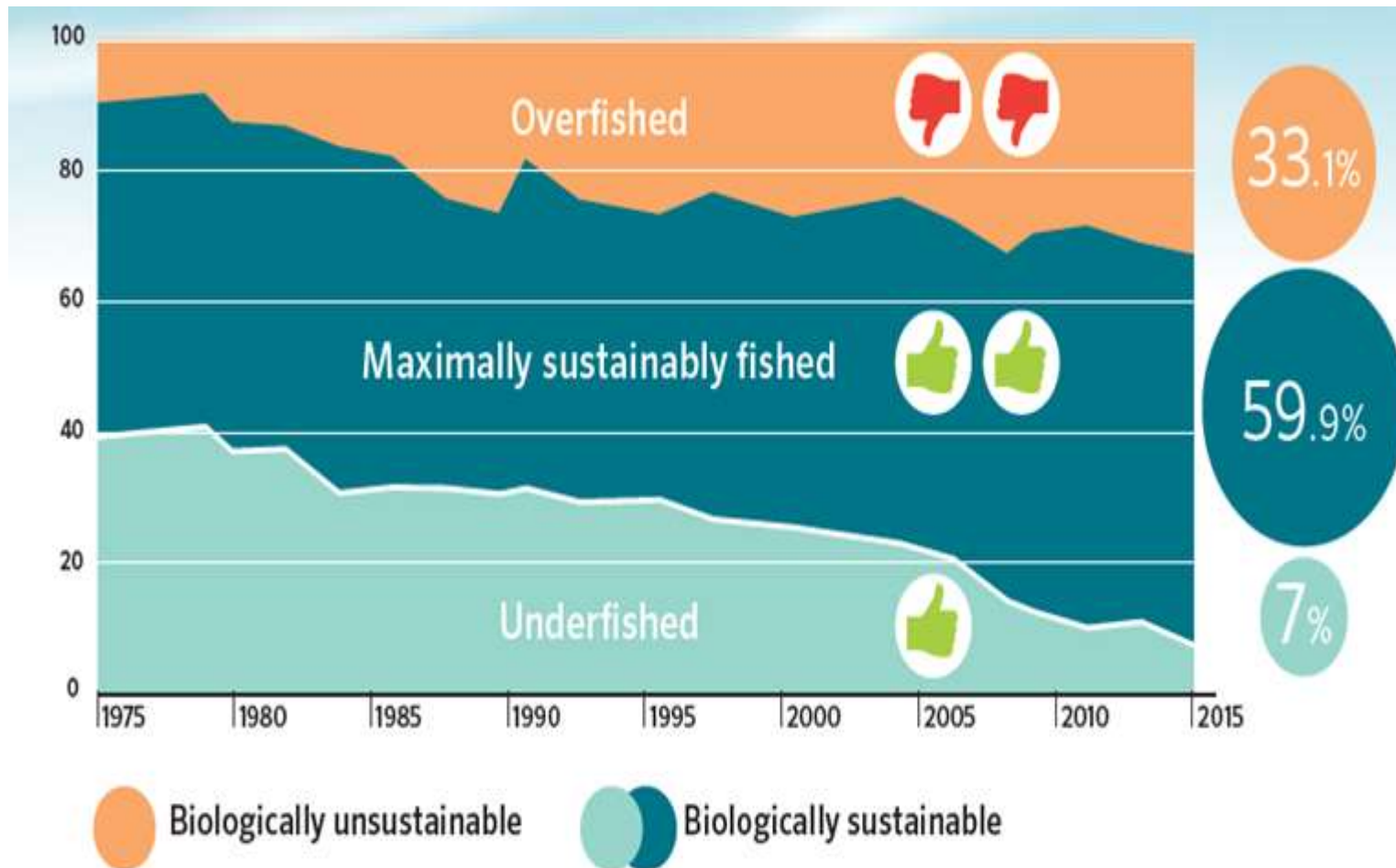
Reducción de las pérdidas posteriores a la cosecha.

- Pérdidas a lo largo de la cadena de valor y desperdicio en venta minorista y consumo

Responsabilidad social

- Trabajo decente y derechos humanos

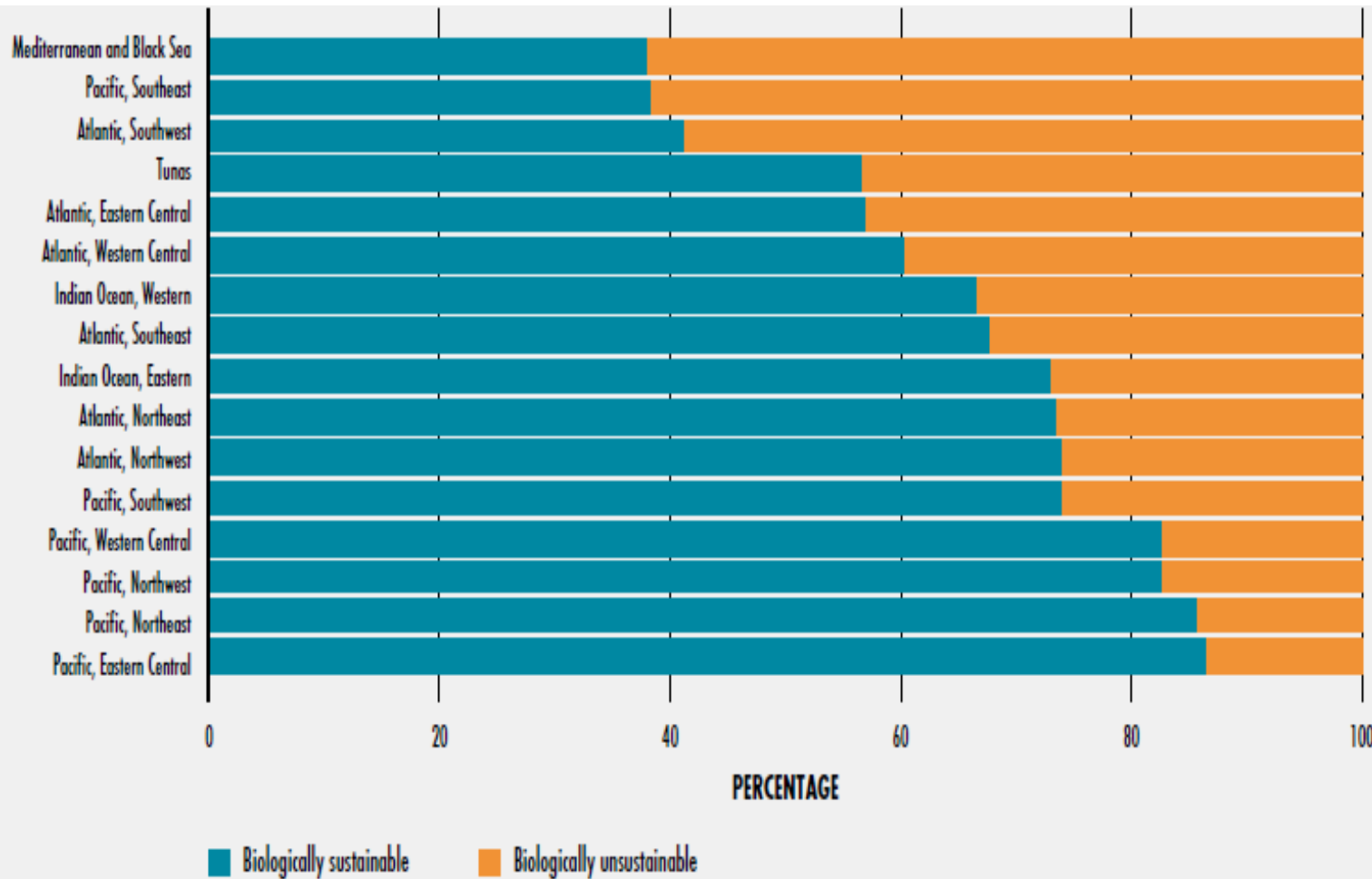
El estado de los recursos pesqueros marinos



- Continúa mostrando tendencias preocupantes:
Las existencias sobreexplotadas aumentaron de 10.0 en 1974 a 33.1 por ciento en 2015
- Las existencias capturadas dentro de niveles biológicamente sostenibles disminuyeron de 90.0 en 1974 a 66.9 por ciento en 2015
- La imagen global oculta signos de recuperación en el mundo desarrollado, pero no en los países en desarrollo. Esta división regional de sostenibilidad constituye un desafío importante para lograr el ODS 14.4 (para 2020 todas las existencias a nivel de RMS)



El estado de los recursos pesqueros marinos- 2015



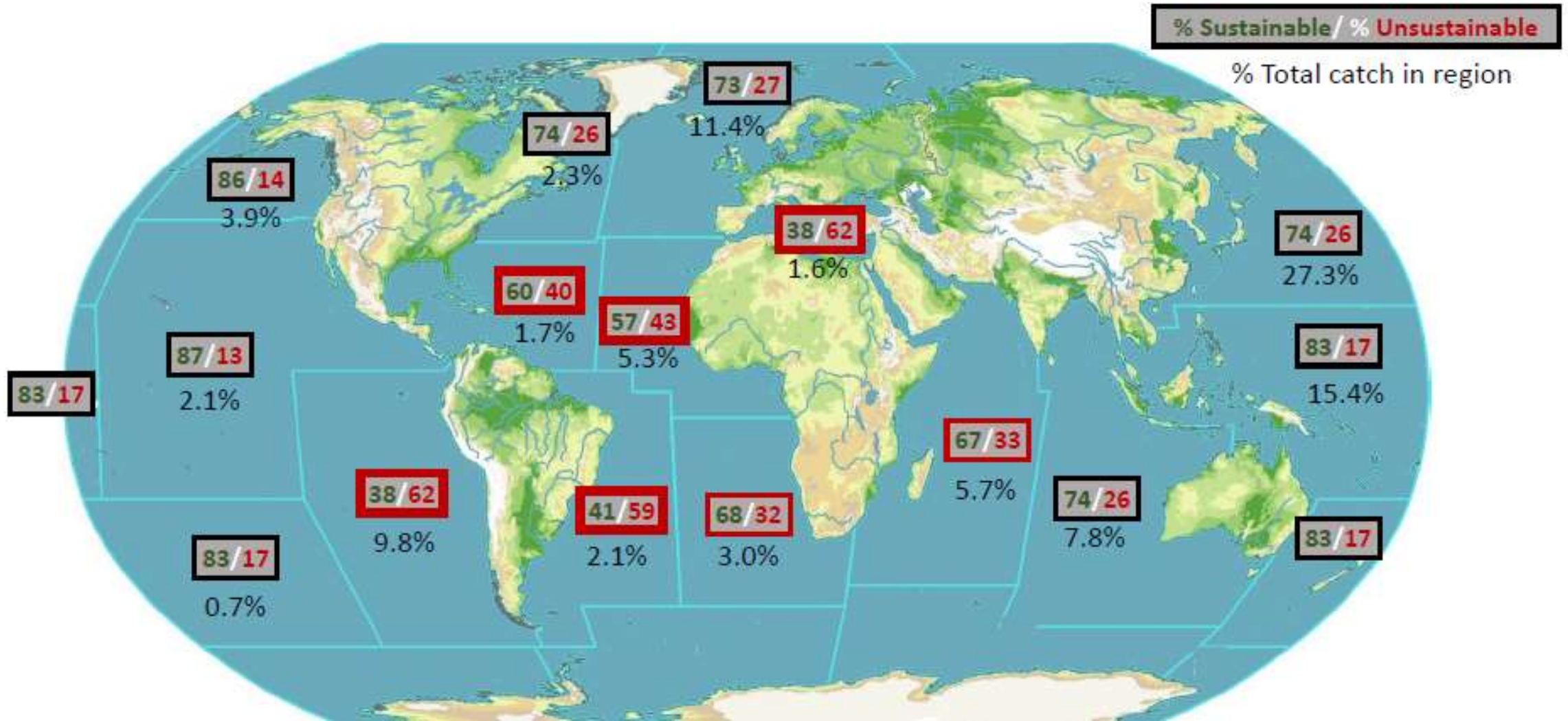
NOTE: Tuna stocks are singled out as they are largely migratory and straddling across statistical areas.

- **Mayor porcentaje de existencias insostenibles:**
- el Mediterráneo y el Mar Negro (62.2 por ciento del Área 37)
- el Pacífico sudoriental (61.5 por ciento (Área 87))
- Atlántico sudoccidental (58.8 por ciento, Área 41)

El porcentaje más bajo de existencias insostenibles (13-17 por ciento sobrepescado):

Central oriental (Área 77) y Central occidental (Área 71) Pacífico NE (Área 67) y NO (Área 61) Pacífico sudoccidental (Área 81)

El estado de los recursos pesqueros marinos– 2015



Además...

Desafortunadamente

... no toda la producción de pescado llega al consumidor ...

..... e incluso cuando lo hace, todavía se desperdicia!



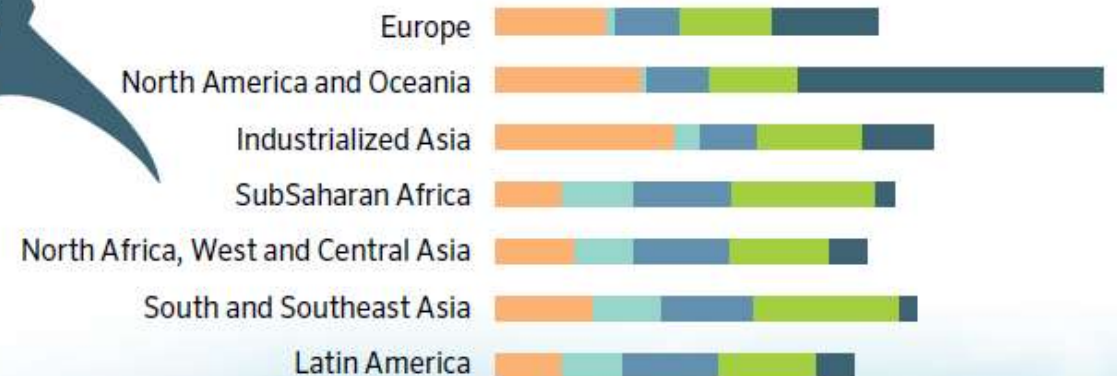
35%

**FISH & SEAFOOD
FOOD LOSSES**

8% of fish caught globally is thrown back into the sea. In most cases they are dead, dying or badly damaged.



This is equal to almost
3 billion Atlantic salmon.



Trazabilidad - etiquetas

- Los elementos de datos clave se transmiten a lo largo de la cadena de comercialización, es decir, del productor al procesador, mayorista, proveedor, etc., hasta el punto de venta minorista, ya sea por
 - el etiquetado o empaque del producto o
 - en los documentos comerciales que acompañan la comida
- La conciencia de los consumidores sobre el origen no local de gran parte del pescado que pueden comprar está impulsando la demanda de sistemas de trazabilidad y esquemas de certificación destinados a garantizar la sostenibilidad y la calidad de una creciente variedad de pescado y productos pesqueros.
- La certificación de trazabilidad y sostenibilidad se está convirtiendo en un requisito del mercado que ya no está asociado con las primas de precios, sino simplemente con la capacidad de llegar a un mercado específico o no.
- La capacidad de cumplir con los requisitos de importación constantemente en evolución puede ser un desafío para la mayoría de los países exportadores.



GLOBALG.A.P.



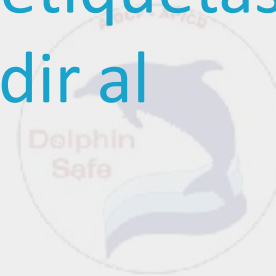
Un número creciente de etiquetas ecológicas puede confundir al consumidor



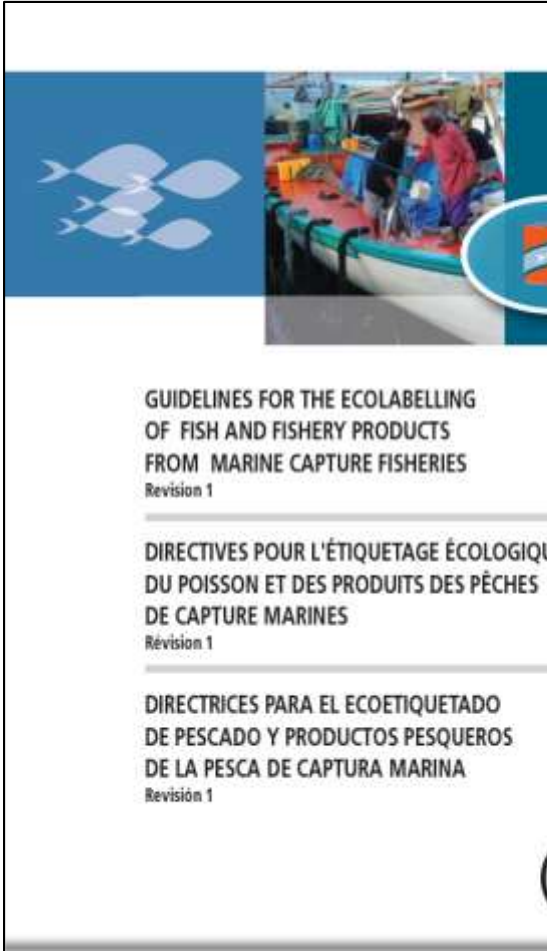
Más significa menos: el valor de cada etiqueta individual disminuye



Necesidad de armonización de normas.



Ecoetiquetado discutido en la FAO desde 1997



Principios generales

- De conformidad con el derecho internacional pertinente: UNCLOS, Acuerdo sobre poblaciones de peces, OMC
- Voluntario, impulsado por el mercado, transparente, no discriminatorio.
- Reconocer las condiciones especiales que se aplican a los países en desarrollo.
- Las directrices no significan que la FAO emitirá etiquetas ecológicas.

Problemas sociales

- Los llamamientos y las acciones para abordar la amplia gama de problemas de sostenibilidad social en la pesca y la acuicultura continúan atrayendo la creciente atención de los responsables políticos, la industria, los consumidores de la sociedad civil y los medios de comunicación.
- Las numerosas iniciativas en curso en el sector abordan áreas tales como los enfoques basados en los derechos humanos, la erradicación de la pobreza a través de la acción colectiva, la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres, el trabajo decente y la protección social.
- Los continuos abusos contra los derechos humanos y la explotación laboral en la pesca están especialmente preocupados por las prácticas irresponsables en las cadenas de suministro de pescado.

Este es el planeta **AZUL**



Agua

72% de la superficie de la Tierra, con alrededor del 97% en los océanos

Los ecosistemas acuáticos saludables son vitales para el bienestar humano

Sustentabilidad

pero la forma en que producimos más pescado no puede ser a expensas del planeta

Sustentabilidad

La sostenibilidad de la producción pesquera y acuícola es crucial para los medios de vida, la seguridad alimentaria y la nutrición de miles de millones de personas.

Sostenibilidad de la pesca:

"Desarrollo que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades"

**World Commission on Environment and Development*



International Symposium on Fisheries Sustainability

Rome, 18-21 November 2019

STRENGTHENING THE SCIENCE-POLICY NEXUS



#SustainableFisheries



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Working for  #ZeroHunger

GRACIAS!

Stefania.Vannuccini@fao.org

Estadísticas de pesca y acuicultura de la FAO

- **General information:** <http://www.fao.org/fishery/statistics/en>
- **Online query panels:** <http://www.fao.org/fishery/topic/16140/en>
- **FishstatJ:**
<http://www.fao.org/fishery/statistics/software/fishstatj/en>
- **FAO Yearbook of fisheries and aquaculture:**
<http://www.fao.org/fishery/statistics/yearbook/en>
- **FAO SOFIA:** <http://www.fao.org/fishery/sofia/en>
- **Email:** Fish-Statistics-Inquiries@fao.org