

Porqué utilizar esta guía



Usa tu influencia

Lleva esta guía contigo y úsala a la hora de hacer tus compras en pescaderías y supermercados o de consumir pescado en bares y restaurantes. Elige las especies que aparecen en la lista verde y colaborarás en la conservación de nuestros océanos.

Presta atención a la procedencia

Las etiquetas que obligatoriamente deben acompañar a pescados y mariscos aportan información útil sobre la especie y lugar de captura (pesca extractiva) o cultivo (acuicultura). ¡No dudes en exigir información sobre su procedencia!

MSC. La mejor opción medioambiental

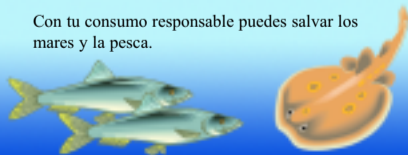
El mejor ejemplo de eco-certificación pesquera es el MSC, que garantiza que el pescado o marisco procede de fuentes sostenibles. No se comercializan aún productos MSC en nuestro país ni existen pesquerías certificadas pero es previsible que 2008 nos depare buenas noticias al respecto.

¡Conservar el mar está en tus manos!

España es uno de los mayores consumidores de pescado del mundo; sin embargo cada vez más especies, como el atún rojo, la anchoa y el bacalao, desaparecen de nuestros platos. Esto se debe a que la sobre-pesca, la pesca pirata y las prácticas destructivas están agotando los recursos y destruyendo nuestros océanos. En Europa más del 80% de las pesquerías están sobre-explotadas o agotadas.

Por su parte, la acuicultura sólo puede contribuir a la producción de productos pesqueros sostenibles si cumple unos criterios ambientales estrictos. La acuicultura sin control o de determinadas especies genera graves problemas ambientales y contribuye al agotamiento de los caladeros.

Con tu consumo responsable puedes salvar los mares y la pesca.



¿Quieres saber más?

Cada vez más distribuidores, pescaderías y restaurantes buscan ofrecer productos pesqueros de origen sostenibles. Para ayudarte en tu elección ecológica, WWF/Adena lanza en España la primera guía de bolsillo. Esta primera versión incluye únicamente especies capturadas o criadas en Europa. En nuestra web dispones de más información sobre estas especies, que iremos actualizando y completando con nuevas pesquerías. Visítala con frecuencia para estar al día.

La metodología utilizada para la elaboración de esta guía está basada en criterios científico-técnicos y consensuada entre las principales organizaciones conservacionistas internacionales.

Más información:

WWF/Adena: www.wwf.es

WWF/Internacional: www.panda.org/marine

MSC (Marine Stewardship Council) www.msc.org


Evaluaciones realizadas por North Sea Foundation

(www.noordzee.nl) y Estudios Biológicos S.L.

en dic 07-ene 08

Impresión de esta guía: enero de 2008

Crédito imagen de portada: © Manu San Félix

Printed on FSC paper  Mixed Sources Cert no. SGS-COC-1349 © 1996 FSC



for a living planet®

Guía de bolsillo

para un consumo responsable de pescado

La mejor elección



Almejas y Berberechos (Semi-Cultivo)	
Arenque del Atlántico	Ex
Bacalao fresco de Islandia	Ex
Caviar/esturión	Ac
Centollo	Ex
Mejillón	Ac
Navaja	Ex
Nécora	Ex
Ostra	Ex
Percebe	Ex
Pulpo de nasa	Ex
Rodaballo	Ac
Rubio	Ex
Sardina	Ex
Trucha	Ac

Segunda opción



Albacora o bonito del Norte (Atl.)	Ex
Atún rojo de almadraba	Ex
Boquerón (excepto del Cantábrico)	Ex
Caballa o Verdel	Ex
Calamar	Ex
Cigala	Ex
Chirla (no de draga)	Ex
Dorada	Ex/Ac
Gallineta (Atl.)	Ex
Lenguado (Atl.)	Ex
Liba, eglefino, merlán	Ex
Lubina	Ex/Ac
Merluza europea	Ex
Pez espada/emperador Atl. Norte	Ex
Pulpo de arrastre	Ex
Rabil	Ex
Salmonete	Ex
Salmón del atlántico	Ac
Sepia, Jibia, Choco (arrastre)	Ex

¡No la consumas!



Anguila	Ex
Atún rojo *	Ex
Bacalao del Mar del Norte o Báltico	Ex
Besugo	Ex
Caviar/esturión salvaje	Ex
Fletán o halibut	Ex
Gallineta nórdica	Ex
Langostino (Atl.)	Ex
Mero o Cherna	Ex
Pez espada Med.	Ex
Pez reloj anaranjado	Ex
Rayas	Ex
Rape del Atlántico	Ex
Rodaballo	Ex
Tiburones	Ex

* WWF/Adena ha pedido un cierre de 3 años de la pesquería. Más información en www.wwf.es



¿Qué significa?...

La mejor elección



Especie no sobre-explotada y cuya captura tiene un impacto leve sobre los ecosistemas o provienen de instalaciones de acuicultura responsable con escaso impacto en el medio.

Segunda opción



Existen problemas ambientales asociados a su captura o cultivo. Es una segunda opción con respecto a las especies de la lista verde y se recomienda un consumo moderado.

¡ No la consumas!



Especie cuya población está sobre-explotada o agotada y/o su captura es muy destructiva o procede de una acuicultura que daña gravemente los ecosistemas. Evita su consumo.

Abreviaturas:

Ex: Pesca extractiva (pescado salvaje)

Ac: Acuicultura (pescado de cultivo)

Atl.: Océano Atlántico

Med: Mar Mediterráneo