

PESCADOS Y MARISCOS DE ESTADOS UNIDOS

LÍDER GLOBAL EN SOSTENIBILIDAD

En resumen:

- Estados Unidos es un líder mundial reconocido en la producción de pescados y mariscos sostenibles. Las pesquerías marinas del país se desarrollan bajo planes científicos de gestión elaborados por los consejos regionales de gestión de las pesquerías a través de un proceso público y abierto, y utilizando la mejor información científica disponible. Por ley, las pesquerías estadounidenses deben realizar sus capturas de acuerdo con planes de gestión que tengan en cuenta los resultados sociales y económicos para las comunidades pesqueras, evitar la sobrepesca, reconstruir las poblaciones diezgadas, minimizar las capturas incidentales y las interacciones con especies protegidas, e identificar y conservar el hábitat esencial de los peces.
- Alaska Seafood, que realiza casi el 60 % de las exportaciones de pescados y mariscos de Estados Unidos, está protegida por la Constitución del Estado de Alaska, en la que la sostenibilidad es una exigencia.

Cuidado del medio ambiente: un compromiso con la mejora continua

- Desde los pescadores recreativos y tribales a pequeña escala hasta los grandes buques que capturan y procesan millones de toneladas de pescado, las pesquerías de Estados Unidos se supervisan científicamente, se gestionan regionalmente y se rigen legalmente por 10 normativas nacionales de sostenibilidad.
- Desde el año 2000, 37 poblaciones de peces de gestión federal se han declarado reconstruidas. Solo en 2013, siete poblaciones de Estados Unidos se retiraron de la lista de sobrepesca, y cuatro de la lista de sobreexplotación pesquera.
- Ni el salmón ni ninguna especie demersal de Alaska se clasifica como sobreexplotada.
- Los hábitats marinos de Alaska están extraordinariamente limpios, y el pescado y el marisco de la zona son puros y están notablemente libres de contaminación por pesticidas, derivados del petróleo, PCB, metales y bacterias.
- Estados Unidos colabora de forma individual con otros países interesados en su modelo de gestión con base científica, que emplea la mejor información científica disponible para supervisar y gestionar de forma activa las pesquerías.
- Desde 1963, cada primavera y otoño se realizan estudios de abundancia y distribución en todos los puntos de distribución de la langosta americana. La serie temporal proporciona a los gestores de las pesquerías información detallada sobre su abundancia. Este estudio constituye también la medición estandarizada más larga y amplia de las tendencias de distribución y abundancia de los pescados y mariscos capturados comercialmente.



Para obtener más información, visite thesustainabilityalliance.us o envíe un correo electrónico a info@thesustainabilityalliance.us



Responsabilidad social: un compromiso con las futuras generaciones

- El sector de los pescados y mariscos estadounidenses está comprometido con la trazabilidad. Las directrices de trazabilidad de Estados Unidos se basan en el sistema GS1, el sistema de normas de la cadena de suministro más empleado en todo el mundo, y se aplican a todos los tipos de productos del mar destinados al consumo humano.
- Con el fin de ofrecer una verificación externa creíble de la sostenibilidad a los clientes, las principales pesquerías de Alaska cuentan con la certificación de sostenibilidad de la Alaska Responsible Fisheries Management Certification.
- El salmón de Alaska/el Pacífico, el colín de Alaska, el bacalao del Pacífico, la gamba y el bagre de Estados Unidos están libres de mercurio, y el Organismo para el Control de Alimentos y Medicamentos del país recomienda a las mujeres embarazadas consumir estas especies entre dos y tres veces por semana. Los pescados y mariscos de Estados Unidos son alimentos saludables que proporcionan nutrientes clave y proteínas sanas a todo el mundo, desde los niños hasta los adultos.
- Las conservas de salmón de Alaska y sus espinas blandas y comestibles constituyen una gran fuente de calcio. Son adecuados



El Alaska Seafood Marketing Institute ha creado un sello de certificación para los clientes que cumplan los requisitos de la cadena de custodia y deseen mostrar la trazabilidad y solicitar una certificación. El uso del sello no requiere del pago de una cuota de licencia por el logotipo.

para personas de todas las edades, incluidos los niños que no toman productos lácteos pero necesitan grandes cantidades de calcio para desarrollar unos huesos fuertes.

- El salmón fresco y congelado de Alaska constituye otra alternativa, y ofrece elevadas concentraciones de aceites omega 3, que reducen el riesgo de enfermedades coronarias. Los omega 3 también se han mostrado beneficiosos en el tratamiento y la prevención de muchas otras enfermedades, como el cáncer, la colitis ulcerosa, la psoriasis, la artritis, el asma, ciertos tipos de enfermedades mentales, la depresión y el lupus.

Rentabilidad económica: un compromiso con la viabilidad a largo plazo

- En 2013, los pescadores comerciales llevaron a tierra 4,5 millones de toneladas de productos del mar valorados en 5500 millones de dólares.
- En 2012, la pesca comercial y recreativa en aguas saladas de Estados Unidos generó 199 000 millones en impacto de ventas, contribuyó en 89 000 millones de dólares al producto interior bruto, y dio empleo a 1,7 millones de estadounidenses en la pesca marina y la economía en general.
- Con 162,4 millones de dólares, la langosta americana ascendió al segundo lugar entre las exportaciones de pescados y mariscos estadounidenses en 2014, y las vieiras (con 76,7 millones de dólares) escalaron hasta el quinto puesto.
- En Alaska, miles de familias viven de los recursos que proporcionan sus más de 54 000 kilómetros de costa escarpada y escasamente poblada. De hecho, la pesca y el procesamiento de los productos del mar dan más empleo que cualquier otro sector en este estado.

Recursos

The 2013 Annual Report on the Status of U.S. Fisheries. Departamento de Comercio de Estados Unidos, NOAA, 2013.

Servicio Nacional de Pesca Marina. 2014. Fisheries Economics of the United States. Departamento de Comercio de Estados Unidos, NOAA, 2012.

Alaska Seafood Sustainability in Plain English. Alaska Seafood Marketing Institute, 2009.

American Lobster: A Sustainable U.S. Fishery. Food Export-Northeast, 2015.



Para obtener más información, visite thesustainabilityalliance.us o envíe un correo electrónico a info@thesustainabilityalliance.us

