

# GUÍA DE

## REQUERIMIENTOS EN LAS CERTIFICACIONES EN EL SECTOR ACUÍCOLA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



**CECOPESCA**

CENTRO TÉCNICO NACIONAL DE CONSERVACIÓN  
DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA



# GUÍA DE

---

## REQUERIMIENTOS EN LAS CERTIFICACIONES EN EL SECTOR ACUÍCOLA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



**CECOPESCA**

CENTRO TÉCNICO NACIONAL DE CONSERVACIÓN  
DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Madrid, 2012



**MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE**

**Edita:**

© Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente  
Secretaría General Técnica  
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

**NIPO:** 280-12-246-6 (papel)

**Depósito Legal:** M-39733-2012

**NIPO:** 280-12-179-X (en línea)

# PRÓLOGO

---

**ANDRÉS HERMIDA TRASTOY**

Director General de Ordenación Pesquera

*En el marco del Plan de Acción de la Calidad de los Productos Pesqueros 2010-2012 impulsado por la Secretaría General de Pesca perteneciente al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se ha elaborado esta Guía de requerimientos en las certificaciones en el sector acuícola.*

*Considero fundamental esta iniciativa encaminada a orientar a las empresas acuícolas sobre los requerimientos de los sistemas para la certificación de productos de la acuicultura, sirviendo al mismo tiempo, como una práctica ayuda para los diferentes operadores económicos que intervienen en la cadena de valor de los productos acuícolas.*

*De este modo, esta guía se centra en informar sobre los requerimientos para la certificación de productos de la acuicultura, desde una perspectiva de calidad y seguridad alimentaria, medioambiental, bienestar animal y desarrollo rural.*

*Asimismo, se presentan diversos sistemas de certificación disponibles en el sector junto con las diferentes especies criadas certificadas según distintos estándares.*

*Tengo la plena confianza de que el esfuerzo empleado en su elaboración se verá recompensado por el buen uso que de ella harán sus destinatarios: los productores, transformadores y comercializadores de productos derivados de la acuicultura.*



## 1 INTRODUCCIÓN

Objeto y finalidad de la guía .....	p. 07
-------------------------------------	-------

## 2. MARCO NORMATIVO Y LEGISLATIVO

Marco internacional .....	p. 08
Marco de la Unión Europea .....	p. 10
Marco nacional .....	p. 14

## 3. DIRECTRICES FAO DE LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN ACUÍCOLAS

Directrices FAO de los sistemas de certificación acuícolas .....	p. 15
--	-------

## 4. SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN

<b>Sistemas de certificación .....</b>	<b>p. 20</b>
Accredited Fish Farm Scheme .....	p. 22
Alter-Trade Japan (ATJ) .....	p. 22
BioGro New Zealand .....	p. 23
Bio Suisse .....	p. 23
Carrefour Quality Lines (CQL) .....	p. 23
GlobalGAP .....	p. 24
Friend of the Sea .....	p. 24
Global Aquaculture Alliance (GAA) .....	p. 25
Aquaculture Certification Council (ACC) .....	p. 25
International Fed. of Organic Agriculture Movements (IFOAM) .....	p. 25
Krav .....	p. 26
Marine Aquarium Council (MAC) .....	p. 26
Naturland .....	p. 27
Quality Approved Scottish Salmon .....	p. 27
Swiss Import Promotion Programme (SIPPO) .....	p. 28
Safe Quality Food (SQF) .....	p. 28
Shrimp Seal of Quality (SSoQ) .....	p. 29
Soil Association .....	p. 29
Thai Quality Shrimp .....	p. 30
World Wildlife Fund (WWF) .....	p. 30

## 5. ANEXOS

Términos y definiciones .....	p. 33
Referentes legislativos y normativos .....	p. 36
Bibliografía de interés .....	p. 37
Páginas web de interés .....	p. 39



# 1. INTRODUCCIÓN

## OBJETO Y FINALIDAD DE LA GUÍA

---

La producción global acuícola está experimentando un considerable crecimiento, suministrando de manera creciente, volúmenes significativos de pescado y otros alimentos acuáticos para consumo humano, cuya tendencia se espera en continuo ascenso. Como característica destaca como un sector productivo altamente diverso que incluye numerosos sistemas, lugares, instalaciones, prácticas, procesos y productos diferentes y que se realiza bajo una amplia gama de condiciones políticas, sociales, económicas y ambientales.

En los últimos años se está produciendo un creciente interés en la certificación de productos de acuicultura, cubriendo en este sentido, el eco-etiquetado, la certificación orgánica y recientemente el comercio justo. La importancia de la certificación en la acuicultura es evidente si hablamos de la cada vez mayor preocupación por parte de la sociedad en relación con la protección del medio ambiente, el bienestar animal y el desarrollo rural.

Sin embargo, el número creciente de programas de certificación puede resultar confuso entre productores, compradores y consumidores. Esta guía proporciona una orientación sobre los requerimientos generales existentes para el sector acuícola y desde una perspectiva global.

La finalidad de la misma se basa en:

- Mostrar los requerimientos generales en certificación en el sector acuícola.
- Presentar diferentes sistemas existentes actualmente para la certificación en acuicultura.
- Ayudar a los operadores comerciales a conocer la existencia de este tipo de productos.

Esta Guía está especialmente dirigida a todos los responsables de departamentos relacionados con el control y la comercialización de productos procedentes de la acuicultura.

## 2. MARCO NORMATIVO Y LEGISLATIVO

### MARCO INTERNACIONAL

---

El crecimiento de la acuicultura tiene el potencial para satisfacer la creciente necesidad de alimentos acuáticos y contribuir a la seguridad alimentaria, la reducción de la pobreza y más ampliamente para alcanzar el desarrollo sostenible, reconociéndose cada vez más la necesidad de un mejor manejo del sector para alcanzar dicho potencial.

Con el fin de mejorar la planificación y la elaboración de políticas en la acuicultura, muchos gobiernos utilizan el Código así como las directrices y manuales de la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) sobre técnicas acuícolas promovidos por organizaciones del sector y organismos para el desarrollo.

Al mismo tiempo, el Codex Alimentarius creado en 1963 por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han desarrollado normas de seguridad alimentaria, directrices y textos afines para proteger la salud de los consumidores, asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos y promovido la coordinación de todas las normas alimentarias acordadas por las organizaciones internacionales gubernamentales y las organizaciones no gubernamentales.

De esta manera, aunque las cuestiones relacionadas con la sanidad y la inocuidad alimentaria de los animales acuáticos han estado sujetas a la certificación y requisitos específicos desde hace años, esto no ha sido así en aspectos tales como el bienestar animal, medioambiental y socioeconómico.

En 1995 se adoptó el Código Internacional de Conducta para la Pesca Responsable que, de manera no obligatoria, establece principios y normas aplicables a la conservación, ordenación y desarrollo de todas las pesquerías. Este Código ofrece el marco necesario para que se asegure una explotación sostenible de los recursos acuáticos vivos, en consonancia con el medio ambiente.

En 1999, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos elaboró las *Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente* teniendo en cuenta el incremento de la producción y del comercio internacional de los alimentos producidos orgánicamente. El objetivo de las Directrices era facilitar la armonización de los requisitos para los productos orgánicos a nivel internacional, y pueden también asesorar los gobiernos que desean establecer reglamentos nacionales en esta área.

En febrero de 2004, la oficina internacional de epizootias (OIE) organizó la primera conferencia mundial sobre bienestar animal y desde mayo de 2005, la Asamblea Mundial de Delegados de la OIE dispone de varias normas para inclusión en el Código Sanitario para los Animales Acuáticos (Código Acuático).

En este sentido, el Código Acuático dentro del título 7: Bienestar de los peces de cultivo, aborda los siguientes temas:

- Introducción a las recomendaciones para el bienestar de los peces de cultivo
- Bienestar de los peces de cultivo durante el transporte.
- Aspectos relativos al bienestar en el aturdimiento y la matanza de peces de cultivo para consumo humano.

Estas recomendaciones atienden a la necesidad de recurrir a métodos de manipulación que sean apropiados a las características biológicas del animal, a un entorno adaptado a sus necesidades así como garantizar el bienestar de los peces de cultivo destinados al consumo humano durante el transporte y las operaciones que preceden al aturdimiento y a la matanza. De esta forma, la producción debería centrarse en un trabajo sanitario profiláctico y ajustarse a las necesidades de los organismos.

En el año 2009, la FAO publicó “Comercio pesquero responsable. Orientaciones Técnicas para la Pesca Responsable” cuya finalidad principal era proporcionar asesoramiento general en apoyo de la aplicación de los artículos 11.2 (“Comercio internacional responsable”) y 11.3 (“Leyes y reglamentos para el comercio pesquero”) del Código de Conducta para la Pesca Responsable.

El desarrollo acuícola en las tres últimas décadas conllevó un rápido crecimiento del empleo generado por esta actividad, permitiendo que los jóvenes permanezcan en sus comunidades y fortaleciendo la viabilidad económica de zonas aisladas y mejorando en muchas ocasiones la condición de las mujeres en países en desarrollo, en los cuales se lleva a cabo más del 80 por ciento de la producción acuícola. La acuicultura se ha promovido en varios países con incentivos fiscales y monetarios, lo que ha mejorado la accesibilidad a los alimentos para muchas familias y ha aumentado la contribución de la acuicultura para lograr los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). En consecuencia con lo anteriormente expuesto, el empleo en el sector acuícola debe ser equitativo y no explotador, y las actividades deben estar orientadas por valores basados en principios que induzcan comportamientos más allá del mero cumplimiento

Finalmente, las primeras directrices mundiales para la certificación de la acuicultura se adoptaron por el Subcomité de Acuicultura del Comité de Pesca, perteneciente a la FAO en octubre de 2010. Estas directrices no vinculantes, abarcaban cuestiones como la sani-

dad animal, la inocuidad de los alimentos y aspectos medioambientales y socioeconómicos relacionados con los trabajadores del sector acuícola. Estas Directrices Técnicas para la Certificación en Acuicultura fueron aprobadas en 2011 y constituyen un importante instrumento complementario para la buena gobernanza del sector, brindando orientación para la preparación, organización y aplicación de sistemas confiables de certificación de la acuicultura a fin de lograr un desarrollo ordenado y sostenible del sector, las cuales se describirán en mayor detalle en el capítulo III de la guía.

## **MARCO DE LA UNIÓN EUROPEA**

---

La Comisión Europea considera la producción ecológica como un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales, la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales.

En este sentido publicó en el año 2007, **el Reglamento N° 834/2007**, que proporcionaba la **base para el desarrollo sostenible de métodos ecológicos de producción acuícola**. En él se reconocía que en espera de la adopción de normas comunitarias detalladas de producción para determinadas especies animales y plantas acuáticas y microalgas, los Estados Miembros podían disponer la aplicación de normas nacionales o, a falta de éstas, normas privadas aceptadas o reconocidas por los Estados miembros.

En el año 2008 se publicó el **Reglamento (CE) N° 889/2008** en el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento N° 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control. En él se establecen los **requisitos de control** aplicables a la **importación** de vegetales, productos vegetales, animales, productos animales y productos alimenticios compuestos de productos vegetales o animales, piensos, piensos compuestos y materias primas para la alimentación animal procedentes de terceros países. Este reglamento fue modificado por el **Reglamento N° 710/2009** que fijaba **disposiciones de aplicación** para la **producción ecológica** de animales de la **acuicultura y de algas marinas**. Finalmente, tras la publicación de **Reglamento N° 271/2010** fue modificado en lo que atañe al logotipo de producción ecológica de la Unión Europea, creándose de esta forma, el «Logotipo de producción ecológica de la Unión Europea».



*Ilustración 1. Logotipo ecológico en la Unión Europea.*

Mediante el **Reglamento (CE) N° 66/2010** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2009 relativo a la etiqueta ecológica de la UE, se fijan las normas para el establecimiento y aplicación del sistema voluntario de etiqueta ecológica de la UE.

En el artículo 6 “*Requisitos generales para los criterios de etiqueta ecológica de la UE*” del Reglamento, cabe destacar en el punto 5 se recoge que antes de desarrollar cualquier criterio de etiqueta ecológica de la UE aplicable a los alimentos y piensos, la Comisión deberá ultimar un estudio, a más tardar el 31 de diciembre de 2011, para investigar la viabilidad de establecer unos criterios fiables que cubran el comportamiento ambiental durante la totalidad del ciclo de vida de los productos, incluidos los de la pesca y la acuicultura. Este estudio debía prestar especial atención al impacto que cualquier criterio de etiqueta ecológica de la UE pudiera tener en los alimentos y piensos y en los productos agrarios no procesados incluidos en el ámbito del Reglamento (CE) n° 834/2007 así como considerar la opción de que únicamente puedan acogerse a la etiqueta ecológica de la UE los productos certificados como ecológicos, para evitar confusión entre los consumidores”.

De esta forma, Oakdene Hollings-Research & Consulting, el Instituto de Investigación de Agricultura Organica (FiBL), y la Universidad de Göttingen realizaron un estudio de viabilidad, encargado por la DG Environment de la Unión Europea, sobre la etiqueta ecológica de la UE para alimentos y piensos. (**EU Ecolabel for food and feed products-feasibility study**. ENV.C.1/ETU/2010/0025).

A continuación se recogen las conclusiones del estudio:

- 1. Identificación los impactos medioambientalmente relevantes para el desarrollo de una etiqueta ecológica de la UE para productos de la acuicultura los cuales se recogen en la siguiente tabla:**

**TABLA 1. TEMAS IDENTIFICADOS**

<b>Agotamiento de recursos pesqueros</b>
<b>Contaminación medioambiental</b>
<b>Impactos en la biodiversidad</b>
<b>Desechos: sólidos y líquidos</b>
<b>Bienestar animal</b>
<b>Organismos genéticamente modificados (OGMs)</b>
<b>Emisión de gases de efecto invernadero</b>
<b>Uso del agua</b>
<b>Eutrofización</b>
<b>Degradación y erosión del suelo</b>
<b>Ecotoxicidad</b>
<b>Temas sociales</b>
<b>Uso de fuentes no renovables</b>

**2. Desarrollo de criterios fiables de los impactos medioambientales.**

- Los criterios basados en los resultados son los deseables aunque no suficientemente desarrollados para ser económicamente factibles.
- El desarrollo actual de enfoques metodológicos puede abrir la posibilidad de criterios mejorados y armonizados en un futuro próximo.
- Ningún enfoque está disponible para proporcionar diferentes impactos medioambientales a un impacto medioambiental global.

**3. Identificación de las ventajas y desventajas de una etiqueta ecológica de la UE para productos de la acuicultura:**

- Presencia de numerosas etiquetas establecidas en el sector de la acuicultura.
- Para garantizar el beneficio ambiental derivado del empleo de la etiqueta ecológica es más probable que sea posible centrándose en productos no cubiertos por las actuales.

- Los consumidores perciben la ecoetiquetas como una herramienta valiosa en cuanto a la toma de decisiones de compra.
- Si una etiqueta ecológica de la UE se introdujese para un alimento no orgánico, algunos consumidores podrían creer que estos productos tuvieran las características de los productos orgánicos.
- El uso de la palabra 'eco' está legalmente restringido a la utilización de los alimentos de producción ecológica.
- Existencia de diferentes opiniones de los interesados referentes a la introducción de una etiqueta ecológica de la UE.

#### **4. Opción de limitar la etiqueta ecológica de la UE a productos certificados "orgánicamente".**

#### **5. Identificación de la categoría de productos adecuados para el uso de la etiqueta ecológica de la UE.**

- No todas las categorías de productos son igualmente adecuadas para la introducción de la etiqueta ecológica de la UE. La etiqueta ecológica de la UE considera todos los aspectos del ciclo de vida del producto, cubriendo aspectos como el procesado, transporte y consumo.
- En este sentido, la categoría de productos que podrían ser adecuados en una etapa inicial de la introducción de la etiqueta ecológica de la UE se encuentran los productos de la pesca procesados.

## MARCO NACIONAL

---

En el año 2007, con la publicación del **Reglamento N° 834/2007**, que proporcionaba la **base para el desarrollo sostenible de métodos ecológicos de producción acuícola**, se reconocía que en espera de la adopción de normas comunitarias detalladas de producción para determinadas especies animales y plantas acuáticas y microalgas, los Estados Miembros podían disponer la aplicación de normas nacionales o, a falta de éstas, normas privadas aceptadas o reconocidas por los Estados miembros.

En este sentido, en España se disponía de normativa y Legislación específica de producción ecológica para alguna especie de cultivo. De esta forma, existían y siguen existiendo numerosas normas públicas como privadas que completaban este Reglamento hasta la publicación del **Reglamento N° 710/2009** que fija las **disposiciones de aplicación** para la **producción ecológica** de animales de la **acuicultura y de algas marinas** como la **Norma UNE 173002 de producción ecológica de trucha** y la **Orden de 15 de octubre de 2007**, de la junta de Andalucía, por la que se establecen las normas técnicas de producción acuícola marina ecológica en cuyo anexo I establece normas específicas para cada especie o grupos de especies afines:

1. Producción de dorada (*Sparus aurata*) y lubina (*Dicentrarchus labrax*) en tierra (estanques y esteros).
2. Producción de dorada (*Sparus aurata*) y lubina (*Dicentrarchus labrax*) en jaulas flotantes.

### 3. DIRECTRICES FAO DE LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN ACUÍCOLAS

#### DIRECTRICES FAO DE LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN ACUÍCOLAS

La FAO ha desarrollado las “**Directrices Generales de los Sistemas de Certificación Acuícolas**”, que sirven a los interesados para someter un sistema en cuestión a la evaluación de un órgano que cuente con los conocimientos técnicos apropiados, o realizar ellos mismos esa evaluación y se dividen en cuatro secciones:

- **Principios.**
- **Criterios sustantivos mínimos.**
- **Aspectos de procedimiento e institucionales.**
- **Consideraciones especiales relacionadas con la implementación.**

#### PRINCIPIOS

Los principios presentan el marco general de los criterios que debería recoger un sistema de certificación en acuicultura. En este sentido deben presentar:

- Procedimientos para mantener la cadena de custodia y la trazabilidad de productos y procesos.
- No existencia de conflictos de interés entre entidades responsables del establecimiento de normas, acreditación y certificación.
- Transparencia frente consumidores, la sociedad, organizaciones...
- Basado en la mejor evidencia científica o también el conocimiento tradicional verificado objetivamente.
- Cooperación entre órganos de certificación, acuicultores y comerciantes; procedimientos confiables e independientes de auditoría y verificación
- Promover la acuicultura responsable.
- Reconocer las necesidades especiales de productores y gobiernos de países en desarrollo.
- Basado en normas o directrices internacionales y Cumplimiento con las leyes y regulaciones a nivel local, nacional e internacional.

## CRITERIOS SUSTANTIVOS MÍNIMOS

El grado en el cual un sistema de certificación busca tratar tales asuntos depende de los objetivos del plan, los cuales deberían ser establecidos de manera explícita y transparente por el sistema. Debe considerar la importancia de poder medir el desempeño de los sistemas y prácticas de acuicultura y la capacidad de evaluar la conformidad con las normas de certificación.

De esta manera, los criterios sustantivos mínimos para desarrollar normas de certificación de la acuicultura se encuadran dentro de cuatro apartados: salud y bienestar animal, inocuidad alimentaria, integridad ambiental y aspectos socioeconómicos.

### **Salud y Bienestar animal.**

La preocupación por el bienestar animal ha alcanzado una gran importancia y concienciación en la sociedad. Es por ello que para realizar las diferentes actividades que engloban el proceso es necesario que el personal encargado de los animales, posea los conocimientos básicos y las técnicas necesarias en materia de sanidad y bienestar animal, con el fin de reducir el estrés y el sufrimiento de los animales criados en las instalaciones, incluyendo el transporte y sacrificio de los mismos.



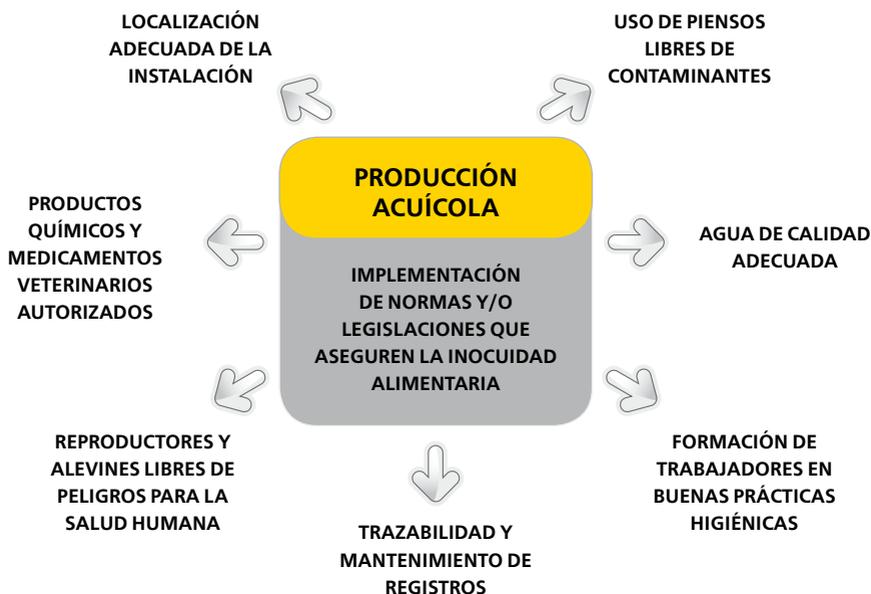
### **Inocuidad alimentaria.**

Las autoridades han dejado a la industria la aplicación de las buenas prácticas para garantizar la seguridad y calidad, exigiendo que le proporcione una garantía de su cumplimiento (registros). De esta forma, la responsabilidad para el desarrollo de sistemas de gestión de seguridad se ha desplazado a las empresas donde la seguridad se basa en la evaluación del riesgo y la gestión de la calidad y menos en el análisis del producto final.

Bajo este escenario, los productores de pescado, procesadores y distribuidores son responsables de Implementación de buenas prácticas sanitarias, arreglos y planes de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). El sistema APPCC, es un método actualmente reconocido y aceptado internacionalmente para garantizar la seguridad de los Alimentos.

Este sistema identifica, evalúa y controla los peligros importantes para la inocuidad de los alimentos. Se trata de un enfoque estructurado y sistemático para controlar la inocuidad de los alimentos en la totalidad del sistema del producto, desde el mar hasta la mesa. Este sistema requiere un buen conocimiento de la relación entre causa y efecto, con objeto de actuar de forma más dinámica, y es un elemento clave de la Gestión de la Calidad Total (GCT). El sistema de APPCC se basa en la existencia de sistemas de gestión de la calidad sólidamente implantados, como las buenas prácticas de fabricación (BPF), las buenas prácticas de higiene (BPH) y las buenas prácticas de almacenamiento (BPAL). Además, existe la norma ISO 22000:2005 para un sistema de gestión de seguridad alimentaria tanto para las instalaciones como los procesadores.

Para demostrar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el sistema, es necesario guardar un registro de las operaciones y condiciones de cultivo así como del manejo de enfermedades donde figuren los medicamentos usados con periodo de retirada.



## **Integridad ambiental.**

Desde el punto de vista medioambiental, aunque toda actividad humana tiene efecto sobre el medioambiente que la rodea, las prácticas que se realicen deberían reducir al mínimo los efectos negativos de la explotación sobre el medio ambiente, destacando, entre otros, la fuga de alguno de estos animales criados.

## **Aspectos socioeconómicos.**

La actividad productiva y la acuicultura, debe integrar la responsabilidad social y la ética como elementos permanentes, incorporando y generado al mismo tiempo, conciencia en lo anterior incorporando la responsabilidad con el entorno y en particular con las comunidades más directamente vinculadas en el área o zona de operación.

En este sentido, hace referencia a los derechos laborales, el medio de vida de los trabajadores, trato, salario y el empleo de mano de obra infantil.

## **Requisitos institucionales y de procedimiento**

Los **requisitos institucionales** y de procedimiento para el establecimiento e implementación de sistemas confiables de certificación de la acuicultura se presentan a continuación en cuatro partes:

- 1) **Gobernabilidad,**
- 2) Establecimiento de **normas,**
- 3) **Acreditación**
- 4) **Certificación.**

Las directrices en las que se basa la FAO, se basan en otras orientaciones internacionalmente aceptadas, especialmente las elaboradas por la Organización Internacional de Normalización (ISO), la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).

Cualquier sistema de certificación implementado conforme a estas directrices debe ajustarse a los compromisos del país con la OMC, en particular aquellos relativos al Acuerdo de la Organización Mundial del comercio (OMC) sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y al Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

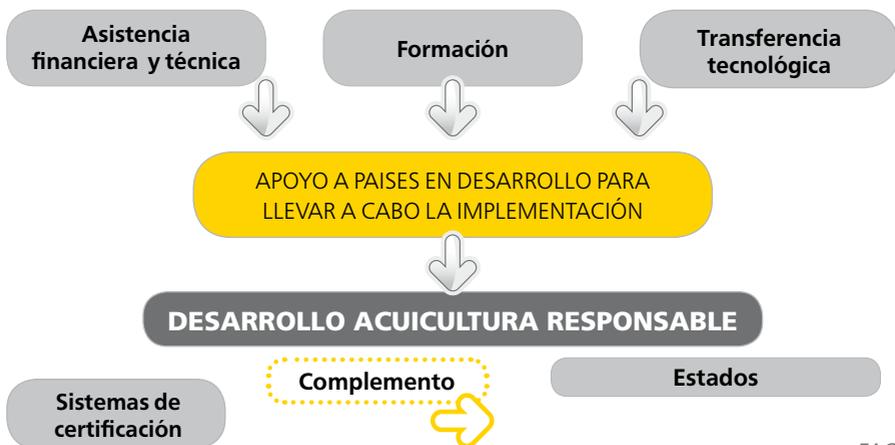
En cualquier caso, la independencia de la certificación es vista como un indicador de la credibilidad que está siendo auditada por un organismo independiente; ofrece claramente un juicio más creíble que una autoevaluación.

## **Consideraciones especiales relacionadas con la implementación.**

Finalmente, la FAO incide en el apoyo a los países en desarrollo para poder sustentar la implementación de los sistemas mediante una serie de líneas como: la asistencia técnica y financiera, la transferencia de tecnología y la formación para el desarrollo de una acuicultura responsable.

Los diferentes sistemas de certificación de la acuicultura pueden ser capaces de satisfacer el mismo objetivo y ser en ese sentido equivalentes sirviendo como una herramienta que complementa a los sistemas conexos de certificación y los certificados oficiales emitidos por los Estados que no deben ser sustituidos.

### **ESQUEMA RESUMEN DE LAS CONSIDERACIONES ESPECIALES**



FAO

### **Evaluación de un sistema**

Para la evaluación de un sistema de certificación según criterios FAO, debe realizarse la comprobación de:

- a) Si se han cumplido los **principios**.
- b) Si se han tenido en cuenta las **consideraciones especiales**.
- c) Si los objetivos del sistema y las áreas problemáticas han sido tratados de acuerdo con los **requisitos sustantivos mínimos** adecuados.
- d) Si el establecimiento de las **normas**, la **acreditación** y/o la **certificación** han sido desarrollados e implementados **de acuerdo** con los **requisitos institucionales y de procedimiento**.

## 4. SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN

### **SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN**

---

El desarrollo e implementación de un sistema de certificación puede ser emprendido por cualquier entidad calificada para hacerlo de acuerdo con los requisitos de estas directrices (un gobierno, una organización intergubernamental, una organización no gubernamental, un grupo del sector privado, una agrupación de la sociedad civil, o un consorcio que incluya a todos estos diferentes grupos de interesados o a algunos de ellos, como usuarios directos de las directrices).

Los métodos de producción que siguen este tipo de normas, desempeñan un papel social doble, aportando, por un lado, productos a un mercado específico que responde a la demanda de los consumidores y, por otro, bienes públicos que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural.

#### **Componentes principales**

Los sistemas confiables de certificación de la acuicultura constan de tres componentes principales:

**I) Normas.**

**II) Acreditación.**

**III) Certificación.**

#### **Normas**

Las normas proporcionan los requisitos necesarios, los criterios cuantitativos y cualitativos y los indicadores para la certificación de la acuicultura. Éstas deben reflejar los objetivos, resultados y consecuencias que se persiguen, a través del sistema de certificación, para tratar la salud y el bienestar animal, la inocuidad alimentaria, la integridad ambiental y/o los aspectos socioeconómicos en la acuicultura, abarcando también las tareas de desarrollar, supervisar, evaluar, repasar, y revisar las mismas. Estas tareas pueden realizarse a través de un órgano o entidad especializada en el establecimiento de normas, o a través de otra entidad adecuada, ya sea gubernamental o no.

## **Acreditación**

La acreditación proporciona seguridad en que los órganos de certificación responsables de realizar las evaluaciones de la conformidad, según las normas para la acuicultura, en relación con la salud y bienestar animal, la calidad e inocuidad alimentaria, la integridad ambiental y la responsabilidad social, son competentes para realizar tales tareas. De esta manera, proporciona la seguridad de que el órgano o entidad de certificación es capaz de evaluar y certificar que un producto, método o proceso acuícola específico proviene de una operación de acuicultura certificada y que se ajusta a las normas.

## **Certificación**

La certificación es el procedimiento por el cual un órgano o entidad da una garantía escrita o equivalente de que una operación o actividad de acuicultura bajo la consideración de que se ajusta a las normas o normas relevantes de certificación de la acuicultura. De esta forma, la certificación imparcial basada en una evaluación objetiva de los factores relevantes garantiza a los compradores y consumidores que un producto certificado de acuicultura proviene de una operación de acuicultura que se ajusta a las normas de certificación.

Hay tres tipos principales:

1. Certificación de primera parte: Una única empresa o grupo de interesados desarrolla sus propios estándares, análisis de su propio trabajo y los informes sobre su cumplimiento, siendo por lo tanto, auto-declarado.
2. Certificación de segunda parte: Una industria, asociación u ONG desarrolla normas. El cumplimiento se verifica a través de procedimientos de auditoría interna o mediante la participación de certificadores externos para auditar e informar sobre el cumplimiento.
3. Certificación de tercera parte: Un organismo de certificación externo acreditado e independiente, que no está involucrado en el establecimiento de normas o tiene cualquier otro conflicto de interés, analiza el trabajo de las partes involucradas y emite un informe.

En la siguiente tabla se recoge una breve descripción de distintos sistemas existentes a nivel mundial para la certificación de productos de la acuicultura.



## ACCREDITED FISH FARM SCHEME

<http://www.hkaffs.org/en/index.html>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	√	√	√	-	√

Plan gubernamental desarrollado por el Departamento de Agricultura, Pesca y Conservación de Hong Kong.

Destinado para la **marca de productos locales** y **aumento** de la **confianza** de los **consumidores** en la **calidad** del pescado.

Publicó guías sobre buenas prácticas de acuicultura, gestión de alimentación, gestión del medio ambiente (agua salada y agua dulce) y gestión de la salud animal que los agricultores registrados deben cumplir.

Prevé la **transparencia del sistema de producción** por registro de las explotaciones, el registro de crías y el sistema de aseguramiento de la calidad tanto en el control regular de las explotaciones agrícolas como el seguimiento del producto antes de su comercialización.



## ALTER-TRADE JAPAN (ATJ)

<http://www.altertrade.co.jp/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	-	-	√	√	-

**Compañía japonesa de comercio justo** con varios productos, entre ellos el plátano, café y langostinos.

Establecida por las **cooperativas de consumidores** y **grupos** para el **comercio** directo **entre productores y consumidores**.

Los productos de las granjas camaroneras en Indonesia se certifican bajo los estándares propios de la ATJ y han sido etiquetados como "Eco-langostinos" [http://www.altertrade.co.jp/english/02/esh\\_e/esh\\_01\\_e.html](http://www.altertrade.co.jp/english/02/esh_e/esh_01_e.html) y fue certificado como camarón orgánico por Naturland en el año 2002.

La filial local en Indonesia PT. ATINA inició las actividades basadas en la comunidad para fortalecer los aspectos sociales de la producción desde el año 2003.



### BIOGRO NEW ZEALAND

<http://www.biogro.co.nz/index.php/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	√	-	√	√	-

Organización sin ánimo de lucro de productores orgánicos y consumidores que trabajan activamente para cultivar productos orgánicos en Nueva Zelanda desde 1983. Las normas orgánicas Bio-Gro incluyen una sección para la acuicultura (Pescado, mariscos y crustáceos). Su certificación cubre las granjas, procesadores, exportadores, fabricantes de insumos, distribuidores y minoristas.



### BIO SUISSE

<http://www.bio-suisse.ch/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	√	-	√	-	√

Asociación que agrupa a las organizaciones de agricultura orgánica y granjas con sede en Suiza. Comprende la certificación de especies como carpa, trucha, perca y la cría de peces de agua dulce.



### CARREFOUR QUALITY LINES (CQL)

<http://www.carrefour.com/cdc/responsible-commerce/our-commitment-to-the-environment/developing-responsible-products>

Está involucrada en el comercio justo de langostinos producidos en países como Brasil, Madagascar y Tailandia en su Línea Carrefour de Calidad (CQL). Esta línea tiene como objetivo desarrollar productos alimenticios que sean seguros de la granja a la mesa y el cumplimiento de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos.

**GLOBALG.A.P.****GLOBALGAP**[http://www.globalgap.org/cms/front\\_content.php?idart=2130&changelang=3](http://www.globalgap.org/cms/front_content.php?idart=2130&changelang=3)

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	✓	✓	✓	✓	✓

GLOBALG.A.P es un organismo privado que establece normas voluntarias a través de las cuales se puede certificar productos agrícolas (incluyendo acuicultura) en todas partes del mundo.

La norma GLOBALG.A.P fue diseñada principalmente para brindar confianza al consumidor acerca de la manera que se lleva a cabo la producción agropecuaria: minimizando el impacto perjudicial de la explotación en el medio ambiente, reduciendo el uso de insumos químicos y asegurando un proceder responsable en la salud y seguridad de los trabajadores, como también en el bienestar animal.

**FRIEND OF THE SEA**<http://www.friendofthesea.org/download.asp>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	-	-	✓	✓	-

Etiquetado ecológico para la pesca y la acuicultura. De acuerdo a sus criterios, organismo de certificación y auditoria de productos de Bureau Veritas de la cadena la custodia y conformidad de la pesca. **Los Criterios de Acuicultura Sostenible de Friend of the Sea exigen:**

- Ningún impacto sobre el hábitat crítico (por ej.: manglares, marismas, etc.)
- El cumplimiento de los parámetros de aguas residuales.
- La reducción de las fugas y capturas accesorias a un nivel despreciable.
- Ningún uso de herbicidas dañinos, OGMs ni hormonas de crecimiento.
- El respeto de la Responsabilidad Social.
- La reducción gradual de la huella de carbono



**GLOBAL AQUACULTURE ALLIANCE (GAA)  
AQUACULTURE CERTIFICATION COUNCIL (ACC)**  
<http://www.aquaculturecertification.org/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	✓	-	✓	✓	-

Organismo de certificación de la Global Aquaculture Alliance (GAA). Los fundadores y miembros de la junta de GAA y ACC son en su mayoría representantes de la industria de productos del mar y de acuicultura de langostinos. GAA establece las mejores prácticas en acuicultura, normas que se ocupan de la seguridad social, ambiental y alimentaria de la acuicultura del langostino. ACC certifica la cría de langostino, la granja y el procesador basado en los estándares de GAA. Como medio de un enfoque integrado verticalmente. La etiqueta de tres estrellas puede ser concedida cuando los productos procedan de un criadero de una finca y procesador certificados por ACC.



**INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC  
AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM)**

[http://www.ifoam.org/about\\_ifoam/standards/norms/norm\\_documents\\_library/norms\\_documents\\_library.html](http://www.ifoam.org/about_ifoam/standards/norms/norm_documents_library/norms_documents_library.html)

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	✓	✓	✓	✓	✓

La Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM) es un órgano de coordinación mundial para la alimentación y la agricultura ecológicas.

El Sistema de Garantía Orgánica de IFOAM (OGS) está diseñado para facilitar el desarrollo de las normas orgánicas y de certificación de terceros.

Los organismos de certificación están acreditados por la Organización Internacional Orgánica Accreditation Service Inc. (IOAS).



**KRAV**

<http://www.krav.se/System/Spraklankar/In-English/KRAV/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	√	√	√	-	-

KRAV (Suecia), junto con Debio (Noruega) ha desarrollado estándares orgánicos para la acuicultura para productos fabricados en Suecia y Noruega. Sus normas se aplican exclusivamente a los salmónidos (salmón, trucha, trucha arco iris). KRAV también se ha comprometido en el desarrollo de normas para la pesca sostenible en aguas escandinavas. Han elaborado normas para el etiquetado ecológico del pescado y las pesquerías.



**MARINE AQUARIUM COUNCIL (MAC)**

[http://www.aquariumcouncil.org/Product\\_Services.aspx?tab=p1](http://www.aquariumcouncil.org/Product_Services.aspx?tab=p1)

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	-	√	√	√	-

Organización internacional sin ánimo de lucro que reúne coleccionistas de animales marinos para acuarios, exportadores, importadores y minoristas, junto con los encargados del acuario, acuarios públicos, organizaciones de conservación y agencias gubernamentales. Ha desarrollado las normas para:

- 1) los ecosistemas y gestión de la pesca (MEF).
- 2) Recolección, Pesca y Holding (CFH).
- 3) Manejo, Ganadería y Transportes (HHT).
- 4) Maricultura y Acuicultura (MAM), se refiere a la propagación, recolección y cultivo de organismos marinos del acuario para asegurar la salud del ecosistema, la trazabilidad, y la adecuada mitigación de los impactos ambientales y sociales.



## NATURLAND

[http://www.naturland.de/sobre\\_naturland.html](http://www.naturland.de/sobre_naturland.html)

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	√	-	√	√	√

Naturland ha desarrollado normas en varios productos de la acuicultura.

Normas sobre: Producción de camarón orgánico, cultivo en estanques de camarón blanco, moluscos marinos, macroalgas, salmónidos, peces tropicales, bacalao y espáridos.

Además de sus propias normas, Naturland es una de las entidades de certificación de las normas orgánicas de IFOAM.



## QUALITY APPROVED SCOTTISH SALMON

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	√	√	√	-	√

Dos asociaciones de la industria, Scottish Quality Salmon y Asociación de Agricultores de salmón de Shetland han desarrollado un Código de Prácticas para Pescados de Acuicultura escocesa (CoGP). Una marca de calidad del salmón escocés es un esquema certificación voluntaria de la industria, que está acreditada por la certificación de alimentos de Escocia (FCS).



## SWISS IMPORT PROMOTION PROGRAMME (SIPPO)

<http://www.sippo.ch/internet/osec/en/home/import.html>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	✓	-	✓	✓	✓

Promoción de la importación y la agencia de desarrollo bajo el apoyo de la Secretaría de Estado de Economía del Gobierno Suizo (SECO). Las Normas Internacionales para la acuicultura ecológica / producción de camarón ha sido publicada por SIPPO, junto con Naturland y la OMI en 2002.

SIPPO ha estado coordinando con el Ministerio vietnamita de Pesca, y se desarrolló la certificación orgánica de camarón tigre negro cultivado en la provincia de Ca Mau, Vietnam.



## SAFE QUALITY FOOD (SQF)

<http://www.sqfi.com/standards/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	✓	✓	✓	✓	✓

Programa bajo el Food Marketing Institute (FMI), que representan a minoristas y mayoristas de alimentos. La certificación de las normas SQF1000 es para la producción y SQF2000 es para el sistema de certificación de plantas procesadoras. SQF abarca amplias gamas de productos de todo el mundo para diversos productos agrícolas, incluidos los peces, moluscos y crustáceos.



## SHRIMP SEAL OF QUALITY (SSOQ)

<http://www.enaca.org/modules/wfdownloads/singlefile.php?cid=162&lid=416>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	√	-	√	√	√

Programa nacional de Bangladesh para certificar los camarones cultivados, con base en sus estándares de certificación. Esta norma se dirige a los productores de camarón y al procesador. SSoQ es un proceso de certificación voluntaria que certifica que el operador se considera que ha cumplido con los requisitos mínimos en las áreas de seguridad alimentaria y aseguramiento de la calidad, la trazabilidad, la sostenibilidad del medio ambiente, prácticas laborales y responsabilidad social.



## SOIL ASSOCIATION

<http://www.soilassociation.org/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	-	√	√	-	-

Organización benéfica independiente y sin ánimo de lucro Líder del Reino Unido, basada en las campañas y certificando los alimentos orgánicos y el sistema de la agricultura. La Soil Association ha preparado normas para la acuicultura ecológica, centrado principalmente en salmón, trucha y cultivo del camarón. Soil Association Certification Ltd (SA Certificación) es una subsidiaria totalmente propiedad de la Soil Association, aprobado por el Comité Asesor sobre Normas Orgánicas (ACOS) para ofrecer la certificación orgánica a las normas de la Soil Association.



## THAI QUALITY SHRIMP

<http://www.thaiqualityshrimp.com/>

Temas abordados	Seguridad alimentaria	Salud animal	Medio ambiente	Social	Calidad alimentaria
	✓	✓	✓	✓	✓

El Departamento de Pesca de Tailandia preparó el sistema de certificación para la acuicultura del camarón, con la intención de producir langostinos en sus Códigos de Conducta (CoC). Las directrices se desarrollan de acuerdo con el Codex, ISO 14001/(SME) y la FAO para la Pesca Responsable CdC. La certificación cubre el vivero, granja, planta de procesamiento y distribución y promoción de los productos bajo la etiqueta de la calidad del camarón tailandés.



## WORLD WILDLIFE FUND

<http://worldwildlife.org/>

WWF colabora con los productores, compradores, organizaciones sin ánimo de lucro y otras partes interesadas para desarrollar en la acuicultura, normas voluntarias orientadas a la minimización o eliminación de los principales impactos ambientales y sociales causados por la misma, a través de varias mesas redondas denominadas "Diálogos". Entre ellas destacan especies de alto valor y muy demandadas como el salmón, camarones, moluscos, tilapia y panga.

En la tabla siguiente se recoge una relación de especies cultivadas bajo estándares de certificación.

**TABLA 2. RESUMEN DE DISTINTAS ESPECIES CULTIVADAS Y SU ESTÁNDAR**

ESPECIES CULTIVADAS	ESTÁNDAR	MERCADO PRINCIPAL
<b>Salmón</b>	Bio Gro	Global
	Debio	Europa
	Friend of the Sea	Global
	Krav	Europa
	Naturland	Europa
	Quality Approved Scottish Salmon	Global
<b>Langostinos</b>	Alter-Trade Japan	Japón
	Global Aquaculture Alliance (GAA). Aquaculture Certification Council (ACC)	Estados Unidos
	Carrefour Quality Lines (CQL)	Global
	Friend of the Sea	Global
	Naturland	Global
	Sippo	Global
<b>Carpas</b>	Bio Suisse	
	Naturland	Global
<b>Truchas</b>	Bio Suisse	
	Naturland	Global

ESPECIES CULTIVADAS	ESTÁNDAR	MERCADO PRINCIPAL
<b>Percas</b>	Accredited Fish Farm Scheme	China
	Bio Suisse	
<b>Peces agua dulce</b>	Bio Suisse	
	Naturland	Global
<b>Ostras</b>	Bio Gro	Global
<b>Algas</b>	Bio Gro	Global
	Naturland	Global
<b>Meros</b>	Accredited Fish Farm Scheme	China
<b>Sargos</b>	Accredited Fish Farm Scheme	China
<b>Corvinas</b>	Accredited Fish Farm Scheme	China
<b>Mejillones</b>	Friend of the Sea	Global
	Naturland	Global
<b>Bacalao</b>	Friend of the Sea	Global
	Naturland	Global
<b>Peces ornamentales</b>	Naturland	Global
<b>Espáridos</b>	Naturland	Global

## 5. ANEXOS

### TÉRMINOS Y DEFINICIONES

---

- «**Acreditación**» Procedimiento por el cual una autoridad competente, de conformidad con la legislación aplicable, otorga el reconocimiento formal de que un órgano o persona calificada es competente para realizar tareas específicas.
- «**Acuicultura en pequeña escala**» Granjas acuícolas con un pequeño volumen de producción y/o un área superficial relativamente pequeña, principalmente sin trabajo permanente y que típicamente carecen de la capacidad técnica y financiera para enfrentar la certificación individual.
- «**Acuicultura**» El cultivo de organismos acuáticos que implica algún tipo de intervención en el proceso de crianza para mejorar la producción, así como la propiedad individual o empresarial del stock cultivado, la planificación, desarrollo y operación de sistemas, sitios, instalaciones y prácticas de acuicultura y la producción y el transporte.
- «**Auditoría**» Examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos previstos.
- «**Cadena de custodia**» El conjunto de medidas que verifica que un producto certificado se origina efectivamente en una cadena certificada de producción de acuicultura y que no está mezclado con productos no certificados. Las medidas de verificación de la cadena de custodia deberían cubrir el seguimiento/rastreabilidad del producto a lo largo de toda la cadena de producción, procesamiento, distribución y comercialización, así como el rastreo de la documentación y de la cantidad de producto de que se trate.
- «**Certificación de grupo**» Certificación para un grupo de productores de acuicultura en pequeña escala o una cooperativa de productores de acuicultura que tienen características claves en común por lo que se refiere a la naturaleza de la producción, la proximidad de las explotaciones, la comercialización común como grupo. El grupo tiene un sistema de control interno para asegurar el cumplimiento de las normas por todos los miembros del grupo.

- «**Certificación**» Procedimiento por el cual un órgano o entidad de certificación garantiza por escrito o de un modo equivalente que un producto, proceso o servicio se ajusta a los requisitos especificados. La certificación puede basarse, según los casos, en una gama de actividades de auditoría que puede incluir la inspección continua en la cadena de producción.
- «**Evaluación de la conformidad**» Cualquier actividad destinada a determinar directa o indirectamente que se han cumplido los requisitos pertinentes.
- «**Medicamento veterinario**» Toda sustancia o combinación de sustancias que se presente como poseedora de propiedades curativas o preventivas con respecto a las enfermedades animales o que puedan administrarse al animal con el fin de establecer un diagnóstico médico o de restablecer, corregir o modificar las funciones fisiológicas del animal.
- «**Norma**» Un documento aprobado que proporciona, para uso común y repetido, normas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos, cuyo cumplimiento no es obligatorio de acuerdo con la reglamentación del comercio internacional. También puede incluir o referirse exclusivamente a la terminología, símbolos, requisitos de embalaje, rotulación o etiquetado como se aplican a un producto, proceso o método de producción. Las normas del sector público son preparadas por la comunidad internacional de normalización y aprobadas en todos los casos por un órgano oficialmente reconocido. Las normas del sector privado son preparadas por un órgano de carácter privado y no siempre son aprobadas por un órgano oficialmente reconocido.
- «**Órgano de acreditación**» Organismo que dirige y administra un sistema de acreditación y otorga la acreditación.
- «**Órgano o entidad de certificación**» Órgano competente y reconocido, gubernamental o no gubernamental, que realiza las actividades de certificación y auditoría. Un organismo de certificación puede supervisar las actividades de certificación realizadas en su nombre por otros órganos.
- «**Órgano, organización o entidad de establecimiento de normas**» Organización o entidad que tiene actividades reconocidas en el establecimiento de normas.
- «**Sistema de acreditación**» Sistema que tiene sus propias reglas de procedimiento y gestión para llevar a cabo la acreditación. La acreditación de los organis-

mos de certificación se concede normalmente después de una evaluación exitosa y es seguida por una vigilancia adecuada.

- «**Sistema de certificación**» Los procesos, sistemas, procedimientos y actividades relacionadas con el establecimiento de normas, acreditación e implementación de la certificación.
- «**Tercero**» Persona u órgano que se reconoce como independiente de las partes interesadas, en lo que atañe al asunto de que se trate y que no implica conflictos de interés.
- «**Trazabilidad**» La capacidad de seguir el movimiento de un producto de acuicultura, o de insumos tales como alimentos, a través de etapas especificadas de producción, procesamiento y distribución.
- «**Unidad de certificación**» La escala o extensión de las operaciones de acuicultura evaluadas y monitoreadas para cumplimiento. La unidad de certificación podría consistir de una sola granja, unidad de producción u otra instalación de acuicultura. La unidad de certificación podría consistir también de un grupo o conjunto de granjas que deberían ser evaluadas y monitoreadas colectivamente.

## REFERENTES LEGISLATIVOS Y NORMATIVOS

---

- **REGLAMENTO (CE) N° 834/2007** DEL CONSEJO de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) N° 2092/91.
- **REGLAMENTO (CE) N° 710/2009** DE LA COMISIÓN de 5 de agosto de 2009 que modifica el Reglamento (CE) n o 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 834/2007, en lo que respecta a la fijación de disposiciones de aplicación para la producción ecológica de animales de la acuicultura y de algas marinas.
- **REGLAMENTO (CE) N° 889/2008** DE LA COMISIÓN de 5 de septiembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.
- **REGLAMENTO (UE) N° 271/2010** DE LA COMISIÓN de 24 de marzo de 2010 que modifica el Reglamento (CE) N° 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n o 834/2007 del Consejo, en lo que atañe al logotipo de producción ecológica de la Unión Europea.
- **Orden de 15 de octubre de 2007**, por la que se establecen las normas técnicas de producción acuícola marina ecológica.
- **Norma UNE 173002** de producción ecológica de trucha.
- **Bienestar de los peces de cultivo durante el transporte.** Código Sanitario para los Animales Acuáticos. 2011  
[http://www.oie.int/index.php?id=171&L=2&htmfile=chapitre\\_1.7.2.htm](http://www.oie.int/index.php?id=171&L=2&htmfile=chapitre_1.7.2.htm)
- **Aspectos relativos al bienestar en el aturdimiento y la matanza de peces de cultivo para consumo humano.** Código Sanitario para los Animales Acuáticos. 2011.  
[http://www.oie.int/index.php?id=171&L=2&htmfile=chapitre\\_1.7.3.htm](http://www.oie.int/index.php?id=171&L=2&htmfile=chapitre_1.7.3.htm)
- **Control de riesgos para la sanidad de los animales acuáticos asociados al transporte de estos animales.** Código Sanitario para los Animales Acuáticos. 2011.  
[http://www.oie.int/index.php?id=171&L=2&htmfile=chapitre\\_1.5.4.htm#chapitre\\_1.5.4](http://www.oie.int/index.php?id=171&L=2&htmfile=chapitre_1.5.4.htm#chapitre_1.5.4)

## BIBLIOGRAFÍA DE INTERÉS

---

- ***Código de Conducta para la Pesca Responsable.***  
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, 1995.  
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/v9878s/v9878s00.pdf>
- ***Comercio Pesquero Responsable.***  
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, 2009.  
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/i0590s/i0590s00.pdf>
- ***Directrices Técnicas para la Certificación en Acuicultura.***  
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma 2011.  
<http://www.fao.org/docrep/015/i2296t/i2296t00.htm>
- ***El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2012.***  
Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma, 2012.  
<http://www.fao.org/docrep/016/i2727s/i2727s00.htm>
- ***Private Standards and Certification in Fisheries and Aquaculture Current Practice and Emerging Issues.*** FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper 553. Food And Agriculture Organization of The United Nations. 2011.  
<http://www.fao.org/docrep/013/i1948e/i1948e00.htm>
- ***Normas de Naturland.***  
<http://www.naturland.de/normas.html#c1873>
- ***Pasos para la Certificación Naturland.***  
[http://www.naturland.de/pasos\\_certificacion0.html](http://www.naturland.de/pasos_certificacion0.html)
- ***Documentación Certificación GLOBALGAP***  
(Reglamento General. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Lista de Verificación Acuerdo de Sub-Licencia. Guía para pequeños productores).  
[http://www.globalgap.org/cms/front\\_content.php?idart=2130](http://www.globalgap.org/cms/front_content.php?idart=2130)
- ***EU Ecolabel for Food and Feed Products – Feasibility Study.***  
DG Environment, European Commission. (ENV.C1/ETU/2010/0025).  
[http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/Ecolabel\\_for\\_food\\_final\\_report.pdf](http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/Ecolabel_for_food_final_report.pdf)

- ***Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente G1 32 – 1999.***

Codex Alimentarius. 1999.

[ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Organics/organic\\_2007s.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Organics/organic_2007s.pdf)

- **Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM).**

<http://www.undp.org/content/undp/es/home/mdgoverview/>

## PÁGINAS WEB DE INTERÉS

---

- **Codex Alimentarius** [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)
- **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**  
<http://www.magrama.gob.es/es/>
- **FAO** [http://www.fao.org/index\\_es.htm](http://www.fao.org/index_es.htm)
- **Oficina Internacional de Epizootias (OIE)**  
<http://www.oie.int/es/bienestar-animal/temas-principales/>
- **Organización Internacional de Normalización (ISO)**  
<http://www.iso.org/iso/home.html>
- **Accredited Fish Farm Scheme** <http://www.hkaffs.org/en/index.html>
- **Alter-Trade Japan (ATJ)** <http://www.altertrade.co.jp/>
- **Biogro New Zealand** <http://www.biogro.co.nz/index.php/>
- **Bio Suisse** <http://www.bio-suisse.ch/>
- **Carrefour Quality Lines (CQL)** <http://www.carrefour.com/cdc/responsible-commerce/our-commitment-to-the-environment/developing-responsible-products/>
- **Globalgap**  
[http://www.globalgap.org/cms/front\\_content.php?idart=2130&changelang=3](http://www.globalgap.org/cms/front_content.php?idart=2130&changelang=3)
- **Friend of the Sea** <http://www.friendofthesea.org/download.asp>
- **Global Aquaculture Alliance (GAA). Aquaculture Certification Council (ACC)** <http://www.aquaculturecertification.org/>
- **KRAV** <http://www.krav.se/System/Spraklankar/In-English/KRAV/>
- **Marine Aquarium Council (MAC)**  
[http://www.aquariumcouncil.org/Product\\_Services.aspx?tab=p1](http://www.aquariumcouncil.org/Product_Services.aspx?tab=p1)
- **Naturland** [http://www.naturland.de/sobre\\_naturland.html](http://www.naturland.de/sobre_naturland.html)
- **Swiss Import Promotion Programme (SIPPO)**  
<http://www.sippo.ch/internet/osec/en/home/import.html>
- **Safe Quality Food (SQF)** <http://www.sqfi.com/standards/>
- **Shrimp Seal of Quality (SSOQ)**  
<http://www.enaca.org/modules/wfdownloads/singlefile.php?cid=162&lid=416>
- **Soil Association** <http://www.soilassociation.org/>
- **Thai Quality Shrimp** <http://www.thaiqualityshrimp.com/>





**GUÍA DE**  
REQUERIMIENTOS EN  
LAS CERTIFICACIONES EN EL  
SECTOR ACUÍCOLA