

Nota de prensa
7 de junio 2021



Día Mundial de los Océanos

Las pesquerías sostenibles MSC favorecen el funcionamiento de los ecosistemas oceánicos y a los organismos marinos vulnerables

MSC lanza una iniciativa internacional con motivo del Día Mundial de los Océanos

MSC presenta a su nuevo Embajador Azul Juan José González Trueba

Según nuevos datos publicados, en 2020 las pesquerías efectuaron 100 mejoras en el marco de su certificación de sostenibilidad conforme al estándar de Marine Stewardship Council, de las cuales más de la mitad estaban relacionadas con la pesca de especies en peligro, amenazadas o protegidas [1].

Entre dichas mejoras figuran las realizadas por una [pesquería australiana de atún](#) que ha introducido herramientas de mitigación y monitoreo electrónico en todos los barcos para minimizar el daño a las especies protegidas y las de una [pesquería canadiense de eglefino](#) que ha adoptado nuevas medidas para ayudar a recuperarse a las poblaciones de raya radiante (*Amblyraja radiata*), especie que está considerada vulnerable.

La mejora continua es una constante en las pesquerías certificadas en España. [El bacalao de la asociación AGARBA](#) que pesca en el Mar de Barents ha creado su propia cartografía en colaboración con el centro de investigación AZTI para evitar de manera más precisa faenar en zonas con posibilidad de interacción con Ecosistemas Marinos Vulnerables (EMV).

Los barcos que faenan pescando [la anchoa del Cantábrico](#) han mejorado la cobertura de observadores a bordo e instalado nuevos sistemas de monitoreo electrónico que permiten conseguir datos científicos de manera más efectiva. Esta población de anchoa se encuentra en un estado saludable después de haberse recuperado de una situación de colapso en la primera década de este siglo.

[La pesquería del bonito del norte](#) también ha aumentado la cobertura de observadores y la instalación de cámaras a bordo para cumplir con los requerimientos de monitoreo de la organización regional de pesca bajo la que está gestionada (la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico, ICCAT por sus siglas en inglés) y mejorar la recogida de datos científicos. También, esta pesquería ha contribuido a que en el seno de ICCAT se desarrollen reglas de control de capturas específicas para esta especie, que determinan la cuota que se puede pescar con criterios científicos y en función de la abundancia de la población.

El [pulpo de Asturias](#), entre muchas otras mejoras, ha desarrollado sistemas innovadores a nivel mundial, de evaluación de poblaciones de vida corta, diseñando nuevos puntos de referencia y aplicando una estrategia de captura que protege al recurso para que su explotación esté garantizada a futuro.

En relación a los túnidos, la [pesquería Echebistar](#) que tiene certificado el atún listado del océano Índico, está trabajando en varios proyectos con el organismo científico [AZTI](#) de marcaje de tiburones capturados accidentalmente en sus operaciones de pesca para determinar las tasas de supervivencia cuando son devueltos al mar siguiendo los códigos de buenas prácticas y para entender mejor el efecto que los FAD (dispositivos de concentración de peces, por sus siglas en inglés) pueden tener en el comportamiento de estas especies. También están trabajando para cuantificar el impacto que un FAD perdido puede tener en ecosistemas marinos vulnerables como los arrecifes de coral.

Por otro lado, la [pesquería Sant Yago](#) de la empresa Jealsa que tiene certificado el atún rabil del océano atlántico pescado a banco libre, ha conseguido reducir a cero la interacción de sus operaciones de pesca con ballenas tras la implementación del código de buenas prácticas y la capacitación de los capitanes de sus barcos en dicho código.

Quince de estas mejoras han servido para ampliar los conocimientos de las pesquerías y reducir su impacto sobre los ecosistemas y hábitats locales. Entre estas, se incluye las realizadas por una [pesquería islandesa de camarón](#) que ha apoyado las labores de investigación y cartografiado del lecho marino en una iniciativa para evitar causar algún daño a las delicadas praderas de esponjas de aguas profundas. Asimismo, se efectuaron veinte mejoras en materia de gestión pesquera y otras once relacionadas con el estado de las poblaciones de peces objetivo.

Estos avances se producen en un momento en el que cada vez hay más preocupación en torno a las presiones sin precedentes que están sufriendo nuestros océanos. El [informe de Evaluación de la ONU \[2\]](#) más reciente destaca que existen muchas áreas en donde deben tomarse medidas urgentes para evitar perder la biodiversidad marina y entre estas acabar con la sobrepesca es fundamental.

El Dr. Rohan Currey, director de ciencia y estándares de Marine Stewardship ha declarado: “Las prácticas pesqueras no sostenibles amenazan gravemente a la biodiversidad y productividad de nuestros océanos. Sabemos, sin embargo, que con la implantación de un sistema de gestión adecuado los stocks mermados y los ecosistemas dañados pueden recuperarse.

Hay más de 400 pesquerías repartidas por todo el mundo con la certificación de MSC que son líderes ya en materia de buenas prácticas pesqueras. Estas pesquerías trabajan estrechamente con organismos locales e instituciones científicas ayudando también a impulsar la investigación y la innovación, ampliando así el conjunto de conocimientos existente en materia de ciencia pesquera.

Conforme entramos en la [Década de las Ciencias Oceánicas para el Desarrollo Sostenible de la ONU](#), es fundamental que impulsemos la colaboración y el desarrollo por todo el planeta si queremos lograr resultados sostenibles a largo plazo en el océano”.

Las pesquerías deben cumplir los estrictos requisitos que fija MSC para poder obtener la certificación de que son sostenibles. Pero a muchas pesquerías, además, les imponen ciertas condiciones también, lo cual significa que deben efectuar mejoras en algunos de sus métodos dentro de unos plazos establecidos. De este modo, las pesquerías que participan en el programa de MSC se ven incentivadas a mejorar su comportamiento para adoptar las mejores prácticas a escala mundial.

Desde que en 1999 se sometieron a evaluación las primeras pesquerías para obtener la certificación de MSC, han efectuado casi 2 000 mejoras para conservar sus certificados [3]. En 2020 dos agencias de la ONU [4] reconocieron que estas pesquerías contribuyen

positivamente a la protección de los océanos mundiales, lo cual demuestra que las pesquerías con certificación MSC están a la vanguardia de la lucha contra la sobrepesca y de la defensa de la biodiversidad marina.

Día Mundial de los Océanos

Mañana se celebra el [Día Mundial de los Océanos 2021](#), efeméride que este año la ONU lanza bajo el lema de 2021 “El océano: vida y medio de subsistencia”, un año en el que a su vez arrancamos una década de desafíos para lograr el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14: “Conservar y utilizar de manera sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos” de cara a 2030. La efeméride nos recuerda la importancia de los mares y océanos, así como la dependencia del ser humano con el mar: fuente de oxígeno y regulador climático y fuente esencial de alimento, empleo y salud.

En esta iniciativa, participan 27 empresas y diez de los [Embajadores Azules de MSC](#): los chefs [Diego Guerrero](#), [Joaquín Felipe](#), [Chef Tita](#), [Rebeca Hernández](#), [Charo Val](#) y [Tatiana Zanardi](#); la medallista olímpica [Támara Echehoven](#), la bloguera de viajes [Lucía Sánchez](#), el naturalista y divulgador [Nacho Dean](#) y el académico universitario [Juan José González Trueba](#), nuevo Embajador Azul 2021 de MSC: divulgador científico y cultural, escritor, comisario de exposiciones, director y presentador del programa de televisión Espacio Azul, guionista y documentalista, además de fundador de la [Surf & Nature Alliance](#).

[Iniciativa MSC Pequeño como un gesto, inmenso como el mar.](#)

– FIN –

Datos de contacto para medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, asun.talavera@msc.org | Tel.: +34 676 016 630

Información complementaria

Referencias:

1. En 2020 las pesquerías con certificación MSC efectuaron 100 mejoras por todo el mundo. Dichas mejoras provienen de haber superado las condiciones impuestas para obtener la certificación.
2. [Segunda Evaluación Mundial de los Océanos de la ONU \(WOA II\) abril de 2021 \(en inglés\)](#)
3. Desde que se inició el programa de certificación de MSC hasta la fecha (1999 - 31 de marzo de 2021), las pesquerías certificadas han efectuado en total 1931 mejoras derivadas de haber superado las condiciones impuestas.
4. Según un informe de la FAO publicado en junio de 2020, las pesquerías sostenibles son más productivas y resilientes a los cambios ([El estado mundial de la pesca y la acuicultura](#), pág. 8). En septiembre de 2021 el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente informó de que la pesca sostenible protege la biodiversidad del océano ([Perspectiva Mundial sobre la Diversidad Biológica 5](#), págs. 58-63).

Marine Stewardship Council (MSC)

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares con base científica, mundialmente reconocidos, en materia de pesca sostenible y de trazabilidad de productos pesqueros. Su sello azul y su programa de certificación reconocen y premian las prácticas pesqueras sostenibles y, además, ayudan a crear un mercado más sostenible para los productos del mar. Se trata del único programa de certificación y etiquetado ecológico para pesquerías de captura que cumple los requisitos

de buenas prácticas establecidos por la [Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación \(FAO\)](#) y por ISEAL, la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental. Para más información, visite nuestra web en msc.org o nuestras redes sociales:

Visite nuestras páginas en las redes sociales

