## Nota de prensa



## AGARBA, primera pesquería española que consigue la recertificación de MSC por segunda vez

Continúa la senda de la sostenibilidad pesquera de Grupo AGARBA, que tras 10 años certificada bajo el Estándar de Pesquerías de MSC, consigue un nuevo periodo de certificación de cinco años adicionales.

Se convierte en la certificación más longeva de España y Portugal, demostrando el buen hacer y la sostenibilidad de las prácticas pesqueras de esta asociación.

**Madrid, 18 de abril de 2024.** – Marine Stewardship Council (MSC) anuncia que el Grupo AGARBA (Asociación Nacional de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao) ha conseguido por segunda vez consecutiva la recertificación de MSC para el bacalao (*Gadus Morhua*) capturado con la técnica de arrastre en el mar de Barents.

El Grupo AGARBA podrá seguir comercializando sus productos con el sello azul de MSC, ya que ha superado con éxito la evaluación de MSC, el más exigente proceso de auditoría pesquera a nivel mundial, y avalado por la ciencia, que demuestra la sostenibilidad de esta pesquería.

El certificador independiente Bureau Veritas ha llevado a cabo la evaluación según los tres principios del Estándar de Pesca Sostenible de MSC: la salud de la población de peces capturada, el impacto de la pesquería en el ecosistema marino y la efectividad de su gestión.

AGARBA es socia de la Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI) y está formada por Velaspex SL, empresa familiar radicada en el País Vasco con amplia experiencia en el sector pesquero y Pesquera Áncora S. L. U., empresa situada en el puerto de Vigo que pertenece al Grupo UK Fisheries. Ostenta el 66% de la cuota total de bacalao español que se captura en los caladeros de NAFO¹ y en los del mar de Barents (ZEE² de Noruega y ZPP³ Entorno a Svalbard). La certificación está compuesta por dos barcos: Arosa Nueve y Lodairo, cuyas capturas suman alrededor de 10 000 toneladas anuales. El arte de pesca empleado es el arrastre y las operaciones tienen lugar en las subáreas I & II de ICES⁴.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> NAFO: Northwest Atlantic Fisheries Organization, u Organización de Pesquerías del Atlántico Noroeste.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> ZEE: Zona Económica Exclusiva.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> ZPP: Zona de Protección Pesquera.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> El Consejo Internacional para la Exploración del Mar, también conocido como CIEM en español e ICES en inglés es una organización quer promueve y coordina los recursos naturales del Atlántico Norte. Fue fundada en 1902 y tiene sede en Copenhague, Dinamarca.

Esta pesquería lleva ya 11 años certificada y llevando a cabo una operativa sostenible que se mantiene desde su certificación bajo el estándar de MSC. Algunas de las principales fortalezas de la pesquería son la salud del stock del bacalao del noreste atlántico, que fluctúa en torno al rendimiento máximo sostenible y no está sobrepescado. Además, el stock se gestiona en base a unas reglas de control de capturas bien definidas que se utilizan para calcular anualmente el total admisible de capturas (TAC). La pesquería tiene implementado un código de conducta en el que se detallan los diferentes procedimientos para minimizar los impactos tanto en otras especies como en los fondos marinos. También, AGARBA ha desarrollado su propia cartografía de fondos marinos en colaboración con el centro de investigación AZTI, para evitar las interacciones con ecosistemas marinos vulnerables.

"Felicitamos a Pesquera Ancora y Velaspex por su compromiso continuado por la pesca sostenible, que se ha traducido a lo largo de más de una década en acciones muy concretas, basadas en ciencia, para reducir el impacto de la pesca en el ecosistema. El bacalao es una especie muy apreciada en España y Portugal, y es muy buena noticia que los consumidores puedan seguir encontrando bacalao con sello azul de MSC procedente de flota española".

## Laura Rodríguez, directora de programa MSC en España y Portugal.

"Con esta recertificación bajo el Estándar de Pesca Sostenible de MSC, nuestro compromiso con el medio ambiente y con la sostenibilidad de los mares y océanos queda reforzado a largo plazo y nos permite afrontar un futuro mejor de nuestra actividad pesquera".

Ignacio Urcola, director gerente de Velaspex.

## #FIN#

Contacto para medios de comunicación: Asun Talavera, asun.talavera@msc.org; +34 676 016 630.

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares, mundialmente reconocidos, en materia de pesca sostenible y cadena de custodia de productos pesqueros. Las pesquerías que participan en su programa de certificación representan un 19 % de las capturas mundiales que se realizan en el mar. Para más información, visite nuestra web en msc.org o nuestras redes sociales:











