



Nota de prensa

17 de febrero de 2022

## MSC presenta la iniciativa Mares para Siempre para poner en valor la pesca sostenible y demostrar que es posible

- Durante la semana, tendrán lugar diferentes actividades que contribuirán a generar reflexión y conocimiento sobre la pesca sostenible.
- El 21 de febrero MSC España organiza un evento científico-técnico, en el que se abordarán los impactos que la certificación MSC está teniendo a nivel social, económico y ambiental.
- También, dentro de esta iniciativa, se entregarán los *II Premios Mares Para Siempre* que reconocen a aquellas entidades que han tenido un compromiso destacado con la pesca sostenible MSC en España en el último año, cuya inauguración correrá a cargo de D.<sup>a</sup> Isabel Artime García, Directora General de Pesca Sostenible del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Marine Stewardship Council (MSC), organización internacional sin ánimo de lucro que lleva más de 20 años trabajando para hacer que la pesca sea una actividad sostenible, presenta una **nueva edición de su Semana Mares para Siempre**. Esta iniciativa, que se celebrará del 21 al 27 de febrero de 2022, tiene como objetivo concienciar a la ciudadanía sobre la pesca sostenible y la importancia de proteger los recursos marinos para el futuro, además de aumentar el conocimiento sobre el programa y el Sello Azul de MSC.

*La Semana Mares Para Siempre une a todos aquellos agentes comprometidos con la pesca sostenible certificada y el consumo responsable de pescado, como marcas, distribuidores, fabricantes, instituciones científicas y educativas y otras organizaciones para juntos sumar y difundir de forma más eficiente, afirma Laura Rodríguez, directora de MSC España y Portugal.*

**Esta iniciativa unirá a más de 70 empresas, pesquerías, embajadores e instituciones** en torno al mensaje de apostar por la **pesca sostenible** y transmitir que **ya es una realidad en nuestro país**, presentando algunos de los rostros que trabajan en el mar bajo la certificación del Sello Azul, en una pieza videográfica grabada en colaboración de las cofradías de Colindres, Santoña, Viavélez y Sada, todas ellas pesquerías certificadas bajo el Estándar de Pesquerías de MSC.

En este sentido, el programa de MSC está creciendo rápidamente en España, donde el volumen de pescado ya certificado por MSC asciende a 95 000 toneladas, contando así con 400 barcos pertenecientes a la flota española o vinculados a empresas españolas que operan bajo el estándar de sostenibilidad de MSC. Un total de 483 productos se

comercializaron en nuestro país con el Sello Azul de MSC en el ejercicio 2020-2021. Así, el volumen consumido con el sello MSC en España se cifra en torno a las 20 000 toneladas, con un 24% de incremento respecto al año anterior. Además, 290 empresas cuentan con el Estándar de Cadena de Custodia, 18 empresas nuevas en el último año.

En lo que respecta a **pesquerías certificadas en España**, actualmente existen **nueve pesquerías certificadas** bajo el Estándar de Pesquerías de MSC: la [pesquería del pulpo de Asturias](#), la de [atún listado del océano Índico Echebaster](#), la [pesquería de bacalao del Grupo AGARBA](#), la [pesquería de anchoa del Cantábrico](#) y de sardina del golfo de Vizcaya (actualmente suspendida), además de la [pesquería de bonito del norte del Cantábrico](#), la pesquería de [atún rabil de Jealsa](#), la de [atún rabil de ANABAC y atún rabil del Pacífico Oriental de AGAC](#).

La **credibilidad** es una prioridad para MSC que ahora mismo está en proceso de revisión de su Estándar de Pesquerías y acaba de abrir a [consulta pública](#) los cambios propuestos. Esta credibilidad es reconocida externamente por [ISEAL](#) (Asociación Internacional de Estándares de Sostenibilidad), [GSSI](#) (Iniciativa Global de Sostenibilidad de los productos pesqueros) y, recientemente, por la OCU, que incluye a MSC entre los [seis sellos recomendados como sellos de confianza](#) por su rigor y solidez.

### **Actividades de la II Semana Mares Para Siempre**

Al igual que en la edición pasada, durante esta Semana tendrán lugar diferentes actividades para contribuir a generar reflexión y conocimiento sobre la sostenibilidad, incidiendo en que la pesca sostenible es posible en el mundo y en España, y dando visibilidad a los pescadores, protagonistas de la pesca sostenible, a través de una pesca respetuosa con los ecosistemas marinos. Entre las distintas actividades, destacan las siguientes:

- **Lunes 21 de febrero.** [“Midiendo impactos socioeconómicos y ambientales de la certificación MSC: la nueva ciencia disponible”](#). Evento virtual científico-técnico, en el que se abordarán los impactos que la certificación MSC está teniendo a nivel social, económico y ambiental. El acto online contará con la participación de **Alberto Martín**, responsable senior de pesquerías MSC para Sur de Europa, África, Oriente Medio y Sur de Asia; **Katie Longo**, científica principal de MSC; **José Luis Fernández Sánchez**, profesor titular de la Universidad de Cantabria, y **Marga Andrés**, investigadora Gestión Pesquera Sostenible de AZTI.
- **Martes 22 de febrero.** Webinar [“Pescadores responsables. Pescadores de futuro”](#), en colaboración con **María García de la Fuente**, presidenta de la Asociación de Periodistas de Información Ambiental (**APIA**), **José María Montero**, director de los programas Tierra y Mar y Espacio Protegido de **Canal Sur**, **Garazi Sánchez**, surfista, Embajadora Azul de MSC y autora del documental *Vergüenza*, y **Laura Rodríguez**, directora de MSC España y Portugal, en torno a diversos temas de sostenibilidad marina.
- **Miércoles 23 de febrero.** [Charla en Azul](#), con el divulgador ambiental **José Luis Gallego**, **Ecogallego**, sobre el **proyecto Medfish**, con la participación de **Julio Agujetas**, responsable de pesquerías del Mediterráneo de **MSC**.
- **Jueves 24 de febrero.** Entrega de los [II Premios Mares Para Siempre](#), que reconocen a aquellas entidades con un compromiso destacado con la pesca sostenible en España en el último año. Presentados por **Nacho Dean**,

conferenciante motivacional y Embajador Azul de MSC e inaugurados por **D.<sup>a</sup> Isabel Artime García, Directora General de Pesca Sostenible del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**. La entrega de los galardones podrá seguirse en [formato presencial](#) o en [streaming](#).

- **Lunes 7 de marzo**. Presentación [iniciativa Mujeres Pioneras, marcando el rumbo](#), con la participación de **María José San Román**, chef de **Monastrell** y presidenta de Asociación de **Mujeres en Gastronomía (MEG)**, **Miren Garmendia**, directora de la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Guipúzcoa (**OPEGUI**) y **Garazi Sánchez**, surfista, autora del documental **Vergüenza** y **Embajadora Azul de MSC**.
- Se realizarán **diferentes acciones** educativas en diversos puntos de la geografía española, en colaboración con [Teachers for Future Spain y Aprende a través del surfing](#), un proyecto educativo de la [Federación Española de Surfing](#) y [Surf and Clean](#).

Todas las actividades que se celebren en la *Semana Mares para Siempre* podrán ser consultados en la web [msc.org/es](http://msc.org/es).

### **Entidades que se suman a la iniciativa II Semana Mares Para Siempre**

Para aunar esfuerzos por la defensa de los mares y seguir impulsando la pesca sostenible en España, [la Semana Mares para Siempre de MSC ha logrado sumar a más de setenta empresas y entidades pertenecientes a diversos sectores](#), en un esfuerzo conjunto por acelerar la adopción de la pesca sostenible en el mundo y la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Así colaboran empresas de la **gran distribución y de la restauración** como Alcampo, Aldi, Bofrost\*, Caprabo, Carrefour, Dia, El Corte Inglés, Eroski, Iberostar, La Sirena, Lidl, Makro; las **marcas de productos del mar** Alakrana, Aligator, Art-Morhua, Calvo, Campos, Canariangus, Compesca, Consorcio, Cuca, Delfín, Dimar, Emperatriz, Ferrer, Findus, Frinsa, Koldfin, La Cocinera, Lorea, Nós, Palacio De Oriente, Pescaviar, Premium Shellfish, Rianxeira, Salazones Garré, Serrats y Skandia; e **instituciones, fundaciones y otras entidades** del ámbito científico, educativo, de la sostenibilidad y los medios de comunicación (21 gramos, AICOPEs, Alianza Surf Naturaleza, Anoche Tuve un Sueño, ASC, AZTI, Fundación Bioparc, Banquete Pop Up by Rebeca Hernández, Bermeo Tuna World Capital, Blog Huella de Alcampo, CETMAR, Dinar Project, DSTAGE Concept, Ecogestiona, Ethic, Federación Española de Surfing-Surf & Clean, Forética, Fundación Oceanográfico, Fundación Restaurantes Sostenibles, Grupo Gourmet, Hazte Eco, Implicate, Instituto de Investigaciones Mariñas – CSIC, JC Decaux, Kofradía Itsas Etxea, Monastrell, Mujeres en Gastronomía, Pesca Con Ciencia, Red Española para el Desarrollo Sostenible, Revista Alimentaria, Signus, Surf Channel, Teachers for Future, Terabithia Media, Women Action Sustainability). [Lee el compromiso de estas entidades con los océanos](#).

Esta iniciativa se promueve también en colaboración con [27 Embajadores y Embajadoras Azules de MSC](#), unidos en el objetivo de construir una red colaborativa para fomentar el conocimiento sobre la pesca sostenible y demostrar los beneficios ambientales, económicos y sociales del programa de MSC. Los consumidores también están invitados a participar sumándose al movimiento #MaresParaSiempre y eligiendo pescado con el Sello Azul.

### **Nueva propuesta de Estándar de Pesquerías**

Recientemente, la organización ha publicado unas propuestas para actualizar el [Estándar MSC de Pesquerías](#), un esquema líder a nivel internacional en materia de pesca

sostenible, que ya ha certificado a 446 pesquerías, representando 17% de las capturas mundiales de pesca salvaje en el mar.

El Estándar propuesto [recoge importantes mejoras](#) que van a servir para garantizar que las pesquerías con certificación MSC sigan siendo consideradas líderes mundiales en sostenibilidad. Entre las propuestas se incluyen:

- Nuevo método para catalogar a las especies en peligro, amenazadas y protegidas (PAP) con el objetivo de identificar a las especies y poblaciones que necesiten mayor protección y que puedan recuperarse.
- A la prohibición del *shark finning* (cercenamiento de aletas de tiburón y tirar las carcasas al mar), se une la exigencia a las pesquerías que retengan tiburones a bordo se les va a exigir que adopten la norma “aletas adheridas” que consiste en mantener las aletas unidas naturalmente al cuerpo sin excepción.
- Los requisitos de MSC referentes a los artes de pesca perdidos o abandonados en el mar van a ser más estrictos para evitar la pesca fantasma. Las pesquerías deberán adoptar una serie de medidas para minimizar el riesgo de que cualquier organismo marino pueda quedar atrapado o enredado de forma fortuita en los artes de pesca perdidos.
- Con objeto de que las evaluaciones sean más eficientes se ha procedido a reducir, en la medida de lo posible, la complejidad del Estándar, simplificando el lenguaje, eliminando ambigüedades y reduciendo el número de indicadores que se emplean para evaluar a las pesquerías.

– FIN –

#### **Datos de contacto para medios de comunicación MSC**

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

#### **Marine Stewardship Council**

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares con base científica y 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](http://msc.org) o nuestras redes sociales:

