

La flota artesanal de atún rojo de Cataluña inicia su evaluación para obtener la certificación MSC

- *La pesquería se convierte en la primera pesquería catalana y la primera pesquería española que opera al 100 % en el Mediterráneo en avanzar a evaluación completa del Estándar de Pesquerías del Marine Stewardship Council (MSC).*



Madrid, 19 de febrero de 2026. – La organización sin ánimo de lucro Marine Stewardship Council (MSC) anuncia que la pesquería catalana de línea de mano que

pesca atún rojo salvaje ha iniciado el proceso de evaluación completa para certificar sus capturas bajo el [Estándar MSC de Pesquerías](#).

El Estándar MSC de Pesquerías, ampliamente reconocido como el marco de evaluación de la sostenibilidad de la pesca extractiva más riguroso y creíble del mundo, permite certificar pesquerías sostenibles y bien gestionadas y se basa en tres principios fundamentales: poblaciones saludables de peces, minimización del impacto sobre el medioambiente marino en su conjunto, y un sistema eficaz de gestión pesquera. El proceso de auditoría será llevado a cabo por el certificador independiente DNV para los tres principios mencionados.

En caso de que la evaluación finalice con éxito, el atún rojo (*Thunnus thynnus*) procedente de esta pesquería, podrá lucir la identificación de pesca sostenible de MSC, el Sello Azul.

La pesquería está representada por la **Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores** (Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors) y utiliza línea de mano (handline) como único arte de pesca. En 2024, la pesquería registró unas capturas totales de 56 toneladas de atún rojo.

Esta entrada en evaluación supone un hito relevante para la pesca sostenible en España y en el Mediterráneo, ya que la pesquería se convierte en la primera en Cataluña en iniciar una evaluación completa bajo el Estándar MSC de Pesquerías.

La unidad que aspira a la certificación consta de los barcos catalanes que capturan atún rojo y que pertenecen a la Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores, que operan en el Mar Mediterráneo, dentro de la zona FAO 37.1.1 (GFCM GSA 06) y en la Zona Económica Exclusiva española.

Una pesquería reconstruida desde cero

La actual pesquería artesanal de atún rojo en Cataluña es el resultado de un largo proceso de reconstrucción. Aunque históricamente existía una flota artesanal dedicada a esta especie, la grave crisis de la población de atún rojo durante la primera década de los años 2000 provocó el colapso de esta actividad.

A partir de **2016**, la Generalitat de Catalunya comenzó a reclamar al Ministerio competente la asignación de cuota para esta flota artesanal, iniciando un proceso que permitió recuperar progresivamente la actividad. En sus inicios, la flota estaba formada por **unas 49 embarcaciones artesanales y costeras**.

Actualmente, la pesquería está integrada por **alrededor de 118 embarcaciones (2025)**, compuestas por pescadores de pequeña escala, con barcos costeros que utilizan artes altamente selectivas y de bajo impacto.

Un contexto favorable: la recuperación del atún rojo

La entrada en evaluación completa de esta pesquería se produce en un contexto especialmente relevante: la recuperación demostrada de la población de atún rojo del Atlántico Oriental y Mediterráneo, fruto de un intenso proceso de gestión y control internacional liderado por ICCAT en los últimos años.

Las medidas de gestión adoptadas —incluyendo límites de captura, control del esfuerzo pesquero y seguimiento científico— han permitido una mejora sustancial del estado del stock, creando un escenario más favorable para que pesquerías artesanales y bien gestionadas puedan avanzar hacia esquemas de certificación de sostenibilidad como el MSC.

Además, el uso de **línea de mano** como arte de pesca confiere a esta pesquería un alto grado de selectividad y **niveles muy reducidos de capturas incidentales**, un aspecto clave dentro de los principios del Estándar MSC de Pesquerías.

Durante la evaluación completa, un equipo independiente de auditores acreditados por MSC analizará la pesquería en relación con los tres principios del Estándar de Pesquerías anteriormente mencionados.

El proceso incluye oportunidades para la participación de partes interesadas y culminará con un informe público que determinará si la pesquería cumple con los requisitos para obtener la certificación MSC.



Al conocer la certificación MSC, como elemento diferenciador de un producto pesquero que se diferencia del resto, básicamente, al certificar que el mismo cumple con los mayores estándares de sostenibilidad y buenas prácticas, que mejor que empezar por nuestro atún rojo, pescado por la flota artesanal catalana de anzuelo de línea de mano. Entendimos que este era el objetivo. Si conseguimos explicar lo que hacemos, esto nos hará distintos del resto de atunes de otras modalidades de pesca industrial o de acuicultura de engorde. Certificar la calidad en la pesca para llegar mejor al consumidor responsable, destaca Mario Vizcarro, secretario de la Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores.

“La entrada de la pesquería catalana artesanal de atún rojo en evaluación completa refleja el esfuerzo y el compromiso de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors con la mejora continua y con los principios de la pesca sostenible”, ha señalado Alberto Martín, director de MSC. “Desde Marine Stewardship Council valoramos muy positivamente el interés de la Federación por avanzar en el programa MSC y le deseamos mucho éxito a lo largo de todo el proceso de evaluación”

Sobre MSC

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](https://www.msc.org) o nuestras redes sociales.