



Nota de prensa

La Conselleira del Mar preside la entrega del certificado MSC a Jealsa para sus capturas de atún rabil en el Atlántico

Boiro, 6 de mayo de 2019. Rosa Quintana, *Conselleira del Mar*, ha sido la encargada de entregar esta mañana el certificado oficial de MSC al presidente de Jealsa, Jesús Manuel Alonso.

La conservera gallega es pionera en certificar la pesca de atún rabil o de aleta amarilla (*Thunnus albacares*) capturado por los barcos Sant Yago I y Sant Yago III, de la empresa armadora Sant Yago Tuna Fisheries N.V., propiedad del Grupo Jealsa, en la modalidad de banco libre (no incluye el método de pesca con objetos flotantes) en el Atlántico (FAO 34 y FAO 47). El volumen certificado y que será elegible para poder portar el sello MSC de pesca sostenible son unas 2000 toneladas.

Ambas embarcaciones han pasado un largo y exigente proceso de auditoría para demostrar la sostenibilidad de la pesquería, ya que el Estándar de Pesquerías de MSC, ampliamente reconocido como el proceso de evaluación de la sostenibilidad de la pesca extractiva más riguroso y creíble del mundo, 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.

La certificación de Jealsa ha sido llevada a cabo por el certificador independiente Bureau Veritas según los tres principios mencionados, representado en este acto por Jacobo de Nóvoa, *Food Manager Spain*.

Jealsa, como industria vinculada al sector pesquero, ha sido pionera en el desarrollo de una política de sostenibilidad centrada en la preservación de los recursos marinos y en la utilización sostenible de las materias primas necesarias para llevar a cabo su actividad.

“El atún es una de las especies de pescado más consumidas en el mundo. Si bien muchas poblaciones de atún se encuentran en un estado saludable en este momento, la creciente demanda supone una presión constante sobre los recursos pesqueros y los ecosistemas de que dependen. En este sentido, la certificación de pesca sostenible de Jealsa para sus capturas de atún claro en el Atlántico es una magnífica noticia, que contribuye a asegurar que se mantengan las mejores prácticas en el largo plazo y a que más consumidores en el mundo puedan elegir atún proveniente de fuentes sostenibles certificadas”.

Laura Rodríguez, directora de MSC España y Portugal.

“Estamos comprometidos con una explotación sostenible de los océanos que permita disfrutar de estos valiosos recursos tanto a nosotros como a las generaciones venideras.

Para ello, promovemos dentro de nuestra propia empresa estructuras de economía circular con empresas como Valora, Petselect y Conresa que gracias a la investigación y la valorización de las materias primas que reciben, logran aprovechar el 100% del pescado que llega a nuestras instalaciones transformándolo en productos de alta calidad para industrias con un gran desarrollo como la acuícola, alimentación de mascotas o la industria de ingredientes funcionales.

Nos preocupamos asimismo por una gestión adecuada de los recursos, por ejemplo, nuestros métodos de gestión del agua suponen un ahorro de 2.100 m³ al día, lo que equivaldría al consumo de agua diario de una población de 15.900 personas.

Y somos una compañía pionera en la participación de las principales asociaciones e iniciativas encaminadas a la conservación de los recursos marinos y la lucha contra la pesca IUU (pesca ilegal no declarada ni reglamentada).

Ángeles Claro, Directora de Sostenibilidad de Jealsa.

Por su parte, **el presidente de Jealsa, Jesús M. Alonso**, hizo hincapié en que “el consumo de proteína se está incrementando en el mundo y ello nos obliga a todos a ser más responsables con la gestión de los recursos y sobre todo con la pesca. Tenemos que velar para que todos los operadores cumplan las normativas medioambientales y realizar un gran esfuerzo contra la pesca IUU. No pedimos un trato diferenciador o proteccionista, todo lo contrario. Solicitamos que todos juguemos con las mismas reglas y que en la UE no entren productos elaborados bajos estándares ilegales y sin tener en cuenta las leyes europeas”.

El acto fue clausurado por la *Conselleira del Mar*, Doña Rosa Quintana, quien manifestó “Con esta distinción vemos como se reconocen as súas prácticas pesqueiras para analizar:

- a. O impacto ambiental da actividade e o estado da poboación da especie.
- b. A efectividade do seu sistema de xestión pesqueira.
- c. E o cumprimento de todos os chanzos da cadea de distribución coa cadea de custodia.

JEALSA da así un pasiño máis para manter o seu liderado no sector, a través dunha xestión responsable, vértice da nosa industria transformadora.”

- FIN -

Grupo Jealsa: Jealsa, empresa gallega con sede en Boiro (A Coruña), se dedica a la fabricación y comercialización de conservas de pescados y mariscos desde 1958. Hoy en día, la compañía está integrada por 26 sociedades, agrupadas en 4 áreas de actividad: alimentación, pesca y servicios, medioambiente y energía. Es el primer fabricante de conservas de atún en España y segundo de Europa. Jealsa dispone de 7 plantas de producción en el mundo, destacando la central en Boiro, con las instalaciones más modernas y más avanzadas tecnológicamente. La apuesta por la innovación y la diversificación ha sido posible entre otros, al Departamento propio de I+D+i.

Datos de contacto para medios de comunicación: Margarita Hermo, Directora de Relaciones Institucionales de Jealsa. mhermo@jealsa.com / Tel. 981845400
www.jealsa.com

Datos de contacto para medios de comunicación de MSC España y Portugal:
Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, asun.talavera@msc.org

Tel.: + 34 918 31 59 63 | Móvil: +34 676 016 630

Marine Stewardship Council (MSC)

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro. Nuestra visión es la de océanos llenos de vida en todo el mundo y recursos marinos protegidos para nuestra generación y las futuras. El sello azul de pesca sostenible y el programa de certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles además de ayudar a crear un mercado más sostenible para los productos del mar.

El sello azul de MSC sobre un producto significa que:

- procede de pesquerías que han sido certificadas en base al estándar de MSC, un indicador científico para la pesca sostenible con el medio ambiente.
- es de origen sostenible con trazabilidad garantizada.

Más de 300 pesquerías en más de 34 países han obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC. Dichas pesquerías producen alrededor de 12 millones de toneladas al año, lo que representa el 15% de las capturas mundiales en el mar. Más de 35.000 productos pesqueros llevan el sello azul de MSC. Para más información, visite nuestra web en: msc.org/es

Visite nuestras páginas en las redes sociales:

