



## Comunicado de Prensa 19 de julio 2022

### **Langosta Roja de Baja California, México, recibe su 3ra recertificación MSC. Una de las 10 primeras pesquerías en el mundo en certificarse bajo el estándar más riguroso de sostenibilidad ambiental.**

La langosta roja de Baja California fue la primera pesquería artesanal en el mundo en certificarse bajo el estándar del [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#), además de ser una de las **primeras 10 pesquerías en el mundo** en obtener la certificación en el 2004.

La [FEDECOOP \(Federación Regional de Sociedades Cooperativas de la Industria Pesquera de Baja California\)](#) es quien actúa como cliente, agrupa a 11 cooperativas de las cuales 9 están certificadas. Estas cooperativas operan en la región central de la península de Baja California. En esta zona se pesca casi el 80 % de las capturas nacionales de langosta dónde un 90 % se destina al mercado de exportación. En promedio en una temporada de pesca que va del 16 de septiembre al 28 de febrero la captura es de 1,300 toneladas métricas, aproximadamente.

El principal mercado para la langosta roja mexicana es China, pero Estados Unidos y Francia también forman una pequeña parte de estas exportaciones. El restante 10 % de la pesca del producto se concentra en el mercado nacional, especialmente en restaurantes. La mayor parte se vende en presentación viva, pero se cuenta con langosta entera cocida congelada, entera cruda congelada o simplemente las colas congeladas.

Contar con el certificado del MSC les ha permitido consolidarse dentro de su mercado. Es una pesquería que junto con sus pescadores se ha convertido en referente y sobre todo un ejemplo a seguir a nivel internacional en materia de pesca sostenible.

Después de casi 20 años de mantener la certificación confirma que la población de langosta se ha mantenido a niveles que han permitido el aprovechamiento sostenible de este recurso y de esta forma mantener la pesquería y medios de vida de las cooperativas de la región de la Pacifico Norte, en la península de Baja California.

Cristian Vallejos, director de programa del MSC para América Latina expresó; “Nos da mucho gusto que la pesquería de langosta roja mexicana haya obtenido su 3ra recertificación. Es un logro inmenso e importantísimo. No es fácil y felicitamos a la pesquería por su gran manejo. El mantener constante sus poblaciones y mercados durante 18 años nos habla de que el estándar es de gran importancia para lograr la sostenibilidad y conservar los medios de vida.”

La pesquería de langosta roja en Baja California es una historia de éxito y un ejemplo magnífico de una pesquería artesanal certificada como sostenible, pero sobre todo de cómo se puede lograr, y mantener una buena gestión de los recursos marinos con cooperación y trabajo de todas las partes involucradas.

-FIN-

**Datos de contacto para medios de comunicación**

**MSC**

**Andrea Talamantes - [andrea.talamantes@msc.org](mailto:andrea.talamantes@msc.org)**

### **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 nuestra cuenta de Twitter.

[@MSCenAL](https://twitter.com/MSCenAL)