



## Comunicado de prensa

9 de noviembre de 2018

# La pesquería de atún listado con red de cerco de Echebaster en el océano Índico obtiene la certificación de MSC

**Su certificación promoverá continuas mejoras para la pesca del atún en el océano Índico**

**Londres, Reino Unido.**

La [pesquería de atún listado con red de cerco de Echebaster en aguas del océano Índico](#) ha obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de Pesquerías de MSC. Esta pesquería, propiedad de la empresa vasca Pesqueras Echebaster con sede en Bermeo, España, consta de cinco barcos cerqueros que desembarcan el atún que capturan en las islas Seychelles. Su certificación abarca a la totalidad de las capturas de atún listado de la flota.

La certificación de la pesquería de Echebaster es el resultado de las importantes mejoras realizadas en el océano Índico, en cuanto a gestión y prácticas pesqueras se refiere, como son la implantación de determinadas normas de control de capturas y la actualización del sistema de gestión de los dispositivos de concentración de peces (DCP). Por su parte, Pesqueras Echebaster ha implementado una serie de procedimientos para reducir las capturas accesorias, como son la utilización de DCPs no enmallantes que minimizan las capturas accidentales de tiburones y otras especies en peligro y mecanismos en sus barcos que permiten la rápida liberación de estas especies no deseadas, garantizando así unas tasas de supervivencia más elevadas. Además, la presencia del 100% de observadores en sus actividades de pesca desde 2014 se traduce también en una mayor confianza en los datos recopilados relativos a esta pesquería.

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 obtención de la certificación de MSC va a suponer, además, un incentivo adicional para que la pesquería de Echebaster siga mejorando. Con objeto de mantener su certificación, en Echebaster se han comprometido a trabajar con la Comisión del Atún para el Océano Índico (IOTC por sus siglas en inglés) y las autoridades de las islas Seychelles para satisfacer, durante los próximos cinco años, las ocho condiciones impuestas a su certificación que una vez completadas, mejorarán el rendimiento de la pesquería, aplicando para ello las mejores prácticas existentes en aspectos tales como: la recopilación de datos sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas; nuevas estrategias para reducir el impacto de los DCP sobre los arrecifes de coral; datos científicos más precisos sobre los impactos de la pesquería sobre los ecosistemas; y procedimientos más claros para la realización de procesos de consulta con las partes interesadas a nivel local.

*“Esta certificación es la culminación de muchos años de liderazgo y mejoras por parte de la pesquería y de la Comisión del Atún para el Océano Índico”* – señala **Michael Kaiser, Director de Ciencia y Estándares de MSC.** *“Es un reflejo de*

*los cambios que se han realizado para mejorar la gestión de la población de peces, reducir las capturas accesorias y aumentar la confianza en la información presentada. Ha costado mucho trabajo conseguirlo. Para mantener su certificación la pesquería se ha comprometido a lograr nuevas y exigentes mejoras que, si se consiguen, seguirán protegiendo a los ecosistemas y hábitats del océano Índico. La certificación de MSC es un viaje de largo recorrido. Deseamos a Echebaster mucho éxito y que continúen con sus encomiables avances.”*

La certificación se ha obtenido tras un proceso de evaluación de 18 meses de duración, el cual ha sido llevado a cabo por un grupo de expertos en pesquerías empleados por Lloyds Register (Acoura), organismo acreditado para la auditoria y certificación de MSC. Durante dicho proceso se han analizado en profundidad los datos científicos recopilados, incluidos los relativos a las evaluaciones de las poblaciones de peces, se ha realizado una revisión por parte de investigadores independientes y se ha llevado a cabo un amplio proceso de consultas con las partes interesadas.

La recomendación final de Acoura de conceder la certificación a la pesquería fue nuevamente analizada a través del procedimiento de presentación de objeciones bajo la supervisión de John McKendrick QC, en calidad de árbitro independiente (AI). La decisión final del AI fue publicada el 24 de octubre de 2018, [estimando la decisión tomada por Acoura](#) de conceder la certificación a la pesquería, sujeta a las enmiendas practicadas según la revisión realizada por la parte objetora (WWF) y por el propio AI.

En la web [msc.org](http://msc.org) puede encontrarse más información sobre esta evaluación así como el informe final público de la certificación.

**- FIN -**

#### **Contacto para medios de comunicación:**

Jo Miller

[jo.miller@msc.org](mailto:jo.miller@msc.org)

Directo: + 44 (0) 20 7246 8924

Móvil: +44 (0) 7515 329614

#### **Notas para los redactores:**

##### **La pesquería de atún listado con red de cerco de Echebaster del océano Índico**

La pesquería de Echebaster se dedica a la pesca del atún listado en el océano Índico (en las zonas delimitadas como 51 y 57 por la FAO). La pesca se realiza mediante lances con redes de cerco sobre dispositivos de concentración de peces que flotan a la deriva y sobre bancos o cardúmenes libres. Sus cinco barcos capturan al año alrededor de 15.000 toneladas de atún listado.

#### **MSC**

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro. Nuestra visión es que los océanos del mundo estén llenos de vida y que las reservas de productos del mar queden protegidas para las generaciones actuales y futuras. Nuestro programa de ecoetiquetado y certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles y colabora en la creación de un mercado más sostenible para los alimentos procedentes del mar.

El sello de MSC sobre un producto pesquero significa que:

- Procede de una pesquería que ha sido certificada por un organismo independiente de acuerdo con el estándar de base científica de MSC, ideado para un tipo de pesca sostenible y respetuosa con el medioambiente.
- Puede realizarse la trazabilidad completa del mismo desde su origen, el cual es sostenible.

Más de 300 pesquerías, en más de 34 países, han obtenido ya la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC. Juntas producen anualmente alrededor de nueve millones de toneladas de productos pesqueros, lo que representa el 12% de las capturas mundiales en el mar. Hay más de 30.000 productos pesqueros que lucen el sello de MSC por todo el mundo. Para más información visite [www.msc.org](http://www.msc.org).

El programa de MSC no podría existir sin la participación de numerosos pescadores de todo el mundo que trabajan para proteger las poblaciones de peces, los ecosistemas y sus propios medios de vida. [Lea las historias de los pescadores que trabajan duramente para proteger nuestros mares.](#)

**Visite nuestras páginas en las redes sociales:**

