

5 noviembre de 2019



## La mayor pesquería internacional del mar del Norte obtiene la certificación de MSC

**El colectivo de pesquerías demersales, “The Joint Demersal Fisheries”, una iniciativa de colaboración formada por varias pesquerías a gran y pequeña escala que faenan en el mar del Norte y en las aguas adyacentes de los estrechos de Skagerrak y Kattegatdel, cumple con los requisitos relativos a la pesca sostenible establecidos por Marine Stewardship Council.**

Un grupo de pesquerías de Dinamarca, Suecia, Alemania y los Países Bajos han decidido adoptar un enfoque de conjunto con respecto a la pesca sostenible en el mar del Norte y en las aguas adyacentes de los estrechos de Skagerrak y Kattegatdel. La iniciativa “Joint Demersal Fisheries” va a poder seguir introduciendo las mejoras exigidas por la certificación de MSC en toda la región. Lo cual significa que una gran extensión marítima del mar del Norte y aguas adyacentes, casi del tamaño de dichos cuatro países juntos, ya está gestionándose de forma sostenible.

La evaluación conjunta de esta pesquería ha supuesto tener que evaluar a la vez, conforme al [Estándar MSC de Pesquerías](#), a un mayor número de poblaciones de peces, especies y tipos de artes de pesca. En el ámbito de aplicación de esta [única certificación de MSC](#), que anteriormente eran diez certificaciones de MSC individuales diferentes, se han incorporado 15 poblaciones distintas de 12 especies, 10 tipos de artes de pesca y 3 caladeros (en el mar del Norte y en los estrechos de Skagerrak y Kattegatdel) y se incluyen también los 961 barcos de pesca existentes en el momento de obtener la certificación.

El proceso de evaluación fue llevado a cabo por [Control Union Pesca](#), una entidad independiente de evaluación de la conformidad y ha durado más de 2 años, lo cual es un reflejo de la envergadura y la complejidad de este certificado. En dicho proceso se han tomado en consideración las opiniones de distintos científicos independientes y se han incluido los resultados de las rondas de consulta realizadas entre las distintas partes interesadas y del análisis detallado de las evaluaciones realizadas al estado de la población de peces, los impactos sobre otras especies, hábitats y ecosistema, así como la eficacia de las normativas vigentes y de su gestión pesquera.

**Hans Nieuwenhuis, Director Regional de MSC para el Norte de Europa ha declarado que:** “Tras un riguroso proceso de evaluación, en donde han participado ONG, revisores inter pares y científicos, el grupo de pesquerías Joint Demersal Fisheries ha obtenido la certificación de MSC.

*Se trata de un logro para los pescadores que han trabajado arduamente para mejorar sus prácticas pesqueras a través de un enfoque participativo para poder garantizar la coherencia y la coordinación en la gestión de las poblaciones de peces y del ecosistema.”*

Por su parte, Kurt S. Madsen, Vicepresidente de la Danish Fishermen PO, DFPO (organización de productores de pescadores daneses) ha declarado: *“Estamos muy orgullosos de haber finalizado con éxito el proceso para obtener nuestra nueva certificación de MSC. Nos dedicamos a pescar un pescado de gran calidad, nuestras pesquerías son sostenibles y la mayor parte de nuestras capturas tiene la certificación de MSC, esto ha sido la guinda del pastel, un triunfo magnífico.”*

### La iniciativa Joint Demersal Fisheries

Esta pesquería está formada por cuatro grupos de clientes pesquerías: Danish Fishermen Producers Organisation (DFPO), Coöperatieve Visserij Organisatie (CVO), Swedish Fisherman's Producer Organisation (SFPO) y Erzeugergemeinschaft Nordsee (EZG), procedentes de Dinamarca, Noruega, Países Bajos, Suecia y Alemania, respectivamente.

Las especies que se han incorporado al ámbito de aplicación del certificado son: el bacalao<sup>1</sup>, el eglefino, la merluza, la cigala (langosta de Noruega), el camarón boreal, la platija, el carbonero, el lenguado, la pescadilla y la bacaladilla<sup>1</sup>. Asimismo, hay otra especie que ha obtenido el certificado por primera vez: el gallo. En la evaluación se han incluido las especies que suelen pescarse juntas más habitualmente en una pesquería mixta, lo cual se traduce en que a partir de ahora habrá una mayor variedad de especies a la venta con el sello azul de MSC.

Como ocurre con la mayoría de las pesquerías con certificación de MSC, la pesquería Joint Demersal Fisheries deberá seguir incorporando mejoras durante los próximos años para seguir conservando su certificación. En este sentido, han elaborado un plan de actuación en donde se han establecido una serie de objetivos anuales que son los que evaluarán los auditores independientes.

**-FIN-**

### Información complementaria:

El bacalao y la bacaladilla del mar del Norte son dos especies que forman parte del ámbito de aplicación del certificado de Joint Demersal Fisheries pero que están suspendidas desde el 31 de octubre de 2019. El motivo de dicha suspensión han sido los nuevos dictámenes científicos sobre las poblaciones de bacalao y bacaladilla del mar del Norte que se publicaron al final del proceso de evaluación de la pesquería, en donde se indicaba que en las poblaciones de estas especies no se estaban cumpliendo los requisitos del Estándar MSC de Pesquerías. [La suspensión afecta a las pesquerías con certificación de MSC que se dedican a la pesca del bacalao del mar del Norte.](#)

**-FIN-**

### Contacto de MSC:

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, [asun.talavera@msc.org](mailto: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. Su 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](https://www.msc.org/es)

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

