

8 octubre de 2019



**Resumen de la jornada, información completa en el pdf adjunto**

## **Pesquerías de túnidos y el programa MSC como herramienta de mejora**

El atún es una de las materias primas más comercializadas del mundo. Con unas capturas anuales de más de 5 millones de toneladas, las proyecciones indican que la demanda va a seguir creciendo en los próximos años, y con ello un mayor presión sobre los recursos pesqueros.

En los últimos años, ha habido grandes avances en la sostenibilidad de las capturas de atún. Actualmente más de 1 millón de toneladas han logrado la certificación MSC en el mundo, representando el 22,4% de las capturas totales. En torno al 7,8% de las capturas se encuentran en evaluación completa (388.000 toneladas) y cerca del 22% se encuentran en un proyecto de mejora de pesquerías (FIP en sus siglas en inglés) básico o integral.

### **Mejoras en las pesquerías de túnidos en el programa MSC**

MSC no busca que una pesquería sea perfecta en cuanto a su sostenibilidad medioambiental en el momento de su certificación. Las pesquerías pueden certificarse con niveles altos de buenas prácticas, aún teniendo márgenes para su mejora en diversos ámbitos.

Para dichos aspectos reciben condiciones que deberán abordar y cerrar dentro de los cinco años que dura su certificado, permitiendo que el objetivo de su mantenimiento sea un impulso para seguir incrementando sus niveles de sostenibilidad. Recientemente se ha llevado a cabo un caso de estudio para evaluar las mejoras alcanzadas por ocho pesquerías de atún listado tras su certificación.

Las pesquerías, que o bien han obtenido un segundo periodo de certificación de 5 años o bien se han sometido al menos a un proceso de auditoría anual, han logrado completar acciones de mejora para reducir la media general de condiciones impuestas de casi 4 en el momento de su certificación hasta cerca de 2 en la actualidad.

Para ello han tenido que desarrollar y poner en marcha medidas de mejora que, como en el caso de la pesquería de caña de Maldivas, pueden implicar liderar el trabajo por el desarrollo y adopción de reglas de control de captura (HCR, por sus siglas en inglés) para el atún listado a nivel de la Comisión para el Atún del Océano Índico (IOTC, por sus siglas en inglés) u otras organizaciones regionales de pesca. En el caso de la pesquería española de atún listado de cerco en el océano Índico de

Echebaster, los responsables de la pesquería acaban de presentar su [Plan de Gestión de FAD](#) (u dispositivos de agregación de peces) para el periodo 2020-2022. Dicho plan establece, por ejemplo, adoptar hasta finales de 2020 la medida establecida por la IOTC de contar con un máximo de 300 FADs activos en el agua por barco. Asimismo, para los años 2021 y 2022 se compromete a una reducción voluntaria más ambiciosa que la adoptada por la organización regional de pesca, estableciendo un límite máximo de 275 y 250 respectivamente. En muchos casos, las condiciones recibidas por las pesquerías de túnidos en el momento de su certificación MSC les lleva a promover que sus países respectivos apoyen el desarrollo, en el marco de las organizaciones de pesca relevantes, de puntos de referencia, reglas de control de captura y otras medidas de gestión que aseguren la sostenibilidad del recurso.

## **Túnidos en MSC y proyectos de mejora de pesquerías (FIPs) en Latinoamérica**

El involucramiento de pesquerías de atunes con MSC en Latinoamérica se inició tempranamente en el año 2012, con una pequeña pesquería de caña y línea en México. En la actualidad, se encuentra certificada bajo el estándar de MSC, el atún aleta amarilla y listado de Pacífico Este Tropical de México con cerco y bajo evaluación completa, la pesquería de atún listado del Atlántico oeste, de Actemsa Leal Santos en Brasil.

La teoría del cambio MSC ha operado favorablemente en estas pesquerías, donde por ejemplo en la pesquería de cerco de México, el proceso de evaluación arrojó oportunidades de mejora en la prevención de capturas incidentales sobre delfines, mayor precisión en los sistemas de información que alimentan el manejo de especies impactadas, así como un mejoramiento en el régimen de gestión específico de estas pesquerías. El cliente de la pesquería, la Alianza del Pacífico del Atún Sustentable (PAST), se encuentra muy comprometido con el proceso y está trabajando para abordar las condiciones de mejoras, impuestas por la certificación MSC.

Desde el lado de los consumidores, el trabajo de PAST ofrece un importante abastecimiento de productos sostenible al mercado y contribuye a este movimiento mundial por el cuidado de nuestros recursos pesqueros. El interés por MSC en Latinoamérica crece y así muchas pesquerías están trabajando en proyectos de mejoramiento de pesquerías (FIPs, por sus siglas en inglés). En el caso de los atunes, un proyecto emblemático del Ecuador, liderado por el consorcio de las mayores empresas atuneras de ese país, Tunacons, anunció, que después de su proceso de mejora entraría a evaluación completa bajo el estándar de MSC, para inicios del 2020.

Las buenas noticias de atún en Latinoamérica, no solo se remiten a atunes, pues durante estos últimos meses también se certificó bajo MSC la pesquería más grande de consumo humano de Chile, jurel de Pacífico sur (350.000 tm) y la semana pasada, el mercado español ha recibido la buena noticia que la pesquería de merluza austral de Chile ha recibido también el reconocimiento del MSC, como pesquería sostenible y bien manejada. La merluza austral es un producto que viene al mercado español, por lo que desde ahora los consumidores españoles tendrán una nueva fuente de producto certificado, disponible en sus canasta de compras.

**-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](http://msc.org/es)

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

