

Nota de prensa
21 de junio 2021



27 empresas e instituciones se unen a Marine Stewardship Council en el año clave para lograr el ODS 14, Vida submarina.

MSC lanza una iniciativa internacional con motivo del Día Mundial de los Océanos, que se prolongará durante todo el mes de junio

MSC presenta a su nuevo Embajador Azul, Juan José González Trueba

El [Día Mundial de los Océanos 2021](#) es una efeméride que este año ha lanzado la ONU bajo el lema *El océano: vida y medio de subsistencia*. 2021 es el año en el que, a su vez, arrancamos una década de desafíos para lograr el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14: “Conservar y utilizar de manera sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos” de cara a 2030. La efeméride nos recuerda la importancia de los mares y océanos, así como la dependencia del ser humano con el mar: fuente de oxígeno y regulador climático y fuente esencial de alimento, empleo y salud.

Nuestros océanos alimentan a millones de personas, cubren alrededor del 70% de la superficie del planeta y suponen más o menos el 80% de la biodiversidad del planeta. Por eso, necesitamos conservar estos vastos recursos para la generación actual y las futuras generaciones que poblarán el planeta Tierra.

El sello azul de Marine Stewardship Council (MSC), organización sin ánimo de lucro fundada hace más de 20 años, ayuda a toda la cadena de valor de la pesca sostenible y a aquellos que quieren elegir un modo de vida más sostenible sin renunciar a la proteína del pescado, base de una alimentación sana y saludable.

Cuando el consumidor elige pescado procedente de pesca sostenible certificada de MSC, se asegura de disfrutar de un alimento saludable, cuidar los recursos marinos, así como asegurar el sustento y el medio de vida de las personas que dependen de ellos.

Con motivo de esta fecha tan señalada para la organización, MSC ha lanzado un año más una iniciativa que pone en valor la importancia de la sostenibilidad del mar, [Pequeño como un gesto, inmenso como el mar](#), que cuenta con el apoyo de 27 empresas (los distribuidores Alcampo, Aldi, Caprabo, Carrefour, Dia, El Corte Inglés, Eroski, Lidl y Makro; y las marcas Alakrana, Art Morhua-Dimar, Calvo, Compesca, Congalsa, Consorcio, Cuca, Conservas Emperatriz, Delfín, Frinsa, Lorea, Martiko, Palacio de Oriente, Pescaviar, Premium Shellfish, Rianxeira, Serrats y Skandia), dos instituciones (Fundación Oceanográfica y Aquarium de San Sebastián) y diez de los [Embajadores Azules de MSC](#) (los chefs [Diego Guerrero](#), [Joaquín Felipe](#), [Chef Tita](#), [Rebeca Hernández](#), [Charo Val](#) y [Tatiana Zanardi](#); la medallista olímpica [Támara Echevoyen](#), la bloguera de viajes [Lucía Sánchez](#), el naturalista y divulgador [Nacho Dean](#) y el académico universitario [Juan José González Trueba](#), nuevo Embajador Azul 2021 de MSC: divulgador científico y cultural, escritor, comisario de exposiciones, director y

presentador del programa de televisión Espacio Azul, guionista y documentalista, además de fundador de la [Surf & Nature Alliance](#)).

El avance de la pesca sostenible en el mundo es imparable. Según nuevos datos publicados, en 2020 las pesquerías efectuaron 100 mejoras en el marco de su certificación de sostenibilidad conforme al estándar de Marine Stewardship Council, de las que más de la mitad estaban relacionadas con la pesca de especies en peligro, amenazadas o protegidas [1].

La mejora continua es una constante en las **pesquerías certificadas en España**. [El bacalao de la asociación AGARBA](#) que pesca en el Mar de Barents ha creado su propia cartografía en colaboración con el centro de investigación AZTI para evitar de manera más precisa faenar en zonas con posibilidad de interacción con Ecosistemas Marinos Vulnerables (EMV).

Los barcos que faenan pescando [la anchoa del Cantábrico](#) han mejorado la cobertura de observadores a bordo e instalado nuevos sistemas de monitoreo electrónico que permiten conseguir datos científicos de manera más efectiva. Esta población de anchoa se encuentra en un estado saludable después de haberse recuperado de una situación de colapso en la primera década de este siglo.

[La pesquería del bonito del norte](#) también ha aumentado la cobertura de observadores y la instalación de cámaras a bordo para cumplir con los requerimientos de monitoreo de la organización regional de pesca bajo la que está gestionada (la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico, ICCAT por sus siglas en inglés) y mejorar la recogida de datos científicos. También, esta pesquería ha contribuido a que en el seno de ICCAT se desarrollen reglas de control de capturas específicas para esta especie, que determinan la cuota que se puede pescar con criterios científicos y en función de la abundancia de la población.

El [pulpo de Asturias](#), entre muchas otras mejoras, ha desarrollado sistemas innovadores a nivel mundial, de evaluación de poblaciones de vida corta, diseñando nuevos puntos de referencia y aplicando una estrategia de captura que protege al recurso para que su explotación esté garantizada a futuro.

En relación a los túnidos, la [pesquería Echebaster](#) que tiene certificado el atún listado del océano Índico, está trabajando en varios proyectos con el organismo científico [AZTI](#) de marcaje de tiburones capturados accidentalmente en sus operaciones de pesca para determinar las tasas de supervivencia cuando son devueltos al mar siguiendo los códigos de buenas prácticas y para entender mejor el efecto que los FAD (dispositivos de concentración de peces, por sus siglas en inglés) pueden tener en el comportamiento de estas especies. También están trabajando para cuantificar el impacto que un FAD perdido puede tener en ecosistemas marinos vulnerables como los arrecifes de coral.

Por otro lado, la [pesquería Sant Yago](#) de la empresa Jealsa que tiene certificado el atún rabil del océano atlántico pescado a banco libre, ha conseguido reducir a cero la interacción de sus operaciones de pesca con ballenas tras la implementación del código de buenas prácticas y la capacitación de los capitanes de sus barcos en dicho código.

Estos avances se producen en un momento en el que cada vez hay más preocupación en torno a las presiones sin precedentes que están sufriendo nuestros océanos. El [informe de Evaluación de la ONU](#) [2] más reciente destaca que existen muchas áreas en donde deben tomarse medidas urgentes para evitar perder la biodiversidad marina y entre estas acabar con la sobrepesca es fundamental.

– FIN –

Datos de contacto para medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, asun.talavera@msc.org |
Tel.: +34 676 016 630

Información complementaria

Referencias:

1. En 2020 las pesquerías con certificación MSC efectuaron 100 mejoras por todo el mundo. Dichas mejoras provienen de haber superado las condiciones impuestas para obtener la certificación.
2. [Segunda Evaluación Mundial de los Océanos de la ONU \(WOA II\) abril de 2021 \(en inglés\)](#)

Marine Stewardship Council (MSC)

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares con base científica, 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](https://www.msc.org) o nuestras redes sociales:

Visite nuestras páginas en las redes sociales

