



Nota de prensa
19 de enero de 2024

ANABAC logra la certificación Marine Stewardship Council para atún listado y atún rabil del océano Atlántico

Única pesquería de atún listado en el Atlántico certificada bajo el estándar de MSC.

Fue la primera asociación europea de atuneros congeladores en conseguir la certificación MSC en 2021.

Tras casi un año de proceso de auditoría, Marine Stewardship Council (MSC) anuncia que la Asociación Nacional de Armadores de Buques Atuneros Congeladores (ANABAC) ha obtenido la certificación MSC para su atún listado (*Katsuwonus pelamis*) y su atún rabil (*Thunnus Albacares*) pescado a banco libre y asociado a FADs en el océano Atlántico, en las áreas FAO 34 y FAO 47.

Esta pesquería inició un proceso de ampliación del alcance el 23 de marzo del 2023 para incluir en sus capturas certificadas el atún listado y el método de pesca con FADs. En esa fecha se realizó el anuncio público y la presentación del primer diagnóstico preliminar *Announcement Comment Draft Report* (ACDR, por sus siglas en inglés). El proceso ha seguido todos los pasos de cualquier evaluación completa bajo el estricto estándar de pesquerías de MSC, incluyendo la revisión por pares, la visita de terreno, el proceso de presentación de alegaciones por parte de todas las partes interesadas y los distintos informes intermedios publicados en la web de MSC.

El atún rabil o de aleta amarilla y el atún listado son capturados por los barcos Egaluze, Alboniga, Zuberoa, Playa de Noja, Egalabur, Playa de Bakio, Playa de Laga y Playa de Laida propiedad de los grupos ATUNSA y PEVASA, y la certificación se ha conseguido tanto para la modalidad de banco libre como para la pesca sobre objetos flotantes. El atún certificado podrá llevar el sello azul de MSC tras haber demostrado la sostenibilidad de la pesquería una vez superado con éxito el más exigente proceso de auditoría pesquera respecto al estándar MSC.

Entre los puntos fuertes de la pesquería para lograr la certificación de MSC, destacan la implementación de un Código de Buenas Prácticas auditado por AZTI, referente científico a nivel internacional en el sector pesquero, que incluye cobertura de observadores al 100%, el uso de FADs no enmallantes y la manipulación segura y liberación apropiada de especies de cetáceos, tortugas, rayas y tiburones.

Además, incluye la política de no retención obligatoria de especies de tiburón utilizando las mejores prácticas para una liberación segura; capacitación a capitanes de pesca, tripulantes y observadores científicos en los temas recogidos en el Código de Buenas Prácticas, y específicamente en prácticas de liberación segura de especies Protegidas Amenazadas o en Peligro (PAP); así como el establecimiento de un mecanismo para controlar el número de DCPs, auditado por AZTI, con información del número de boyas instrumentales activas y adquiridas por cada buque. Esta información se envía a las autoridades competentes de cada uno de los Estados del pabellón, que informan a ICCAT en consecuencia.

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 certificación de ANABAC ha sido llevada a cabo por el certificador independiente Bureau Veritas para los tres principios mencionados.

“La flota atunero congeladora vasca, asociada en torno a ANABAC, vuelve a ser referente de sostenibilidad en el océano Atlántico con la ampliación de su certificación MSC. El Gobierno Vasco mantiene su respaldo inequívoco a esta iniciativa, y a otras de análoga naturaleza, que siguen situando a la diversa flota pesquera de nuestro país al frente del suministro de productos alimenticios de alta calidad y valor añadido a los mercados.”

Bittor Oroz, consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.

“Atunsa y Pevasa se sienten muy orgullosas y satisfechas de ampliar la certificación de sus capturas de listado y rabil en el Atlántico. Ser certificados nuevamente por MSC demuestra el compromiso de los asociados a ANABAC en ejercer una pesca sostenible y responsable. Esta ampliación llega tras un enorme esfuerzo y trabajo de la asociación y las empresas para aplicar los estándares más rigurosos y exigentes, por lo que doy las gracias a marineros y trabajadores de las empresas por su compromiso. Esperamos que el mercado reconozca la valía de nuestro esfuerzo y que la gran distribución exija a todos los armadores los mismos estándares que se nos demanda a los armadores europeos.”

Borja Soroa, presidente de la asociación ANABAC.

“Felicitamos a la asociación atunera ANABAC y a las empresas ATUNSA y PEVASA por ampliar el volumen y el número de especies certificadas bajo el estándar MSC. Un trabajo continuo que demuestra compromiso con el cuidado de los océanos, transparencia y visión a largo plazo. Con esta certificación, ya son 419 105 toneladas de flota atunera vinculadas a MSC perteneciente a empresas de nuestro país, todo un logro que ahora necesita de mayor apoyo de la cadena de valor para que los consumidores puedan encontrar el atún certificado con el sello azul”.

Laura Rodríguez, directora de MSC para España y Portugal.

– FIN –

Datos de contacto para medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal:

asun.talavera@msc.org | +34 676 016 630

Nekane Alzorriz, asesora científica de ANABAC
nekane@anabac.org | +34 94 688 28 06

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 o nuestras redes sociales:

Visite nuestras páginas en las redes sociales



Asociación Nacional de Armadores de Buques Atuneros Congeladores – ANABAC

ANABAC es la asociación decana de armadores de buques atuneros congeladores en España. Desde 1977, mantiene una amplia presencia y actividad en los diferentes foros locales, europeos y mundiales de asesoramiento y gestión pesquera en defensa de los intereses de sus asociados. Radicada desde su constitución en Bermeo, población con enorme tradición pesquera, reúne en la actualidad a los grupos armadores ATUNSA, PEVASA y ECHEBASTAR, propietarios de un total de 21 buques atuneros congeladores que capturan las especies tropicales de túnidos en las aguas de los Océanos Atlántico e Índico. El atún es una especie altamente migratoria que nada y habita entre las aguas internacionales y las Zonas Económicas Exclusivas de ciertos países ribereños.