



## Nota de prensa

9 septiembre 2021

# JC Mackintosh, primera pesquería española de atún rojo en conseguir el certificado Marine Stewardship Council de pesca sostenible

**También, es la primera pesquería andaluza y la tercera pesquería de atún rojo en el mundo que se ha certificado bajo el Estándar de Pesquerías de MSC**

**La pesquería certificada corresponde al atún rojo salvaje pescado con *greenstick*, y línea de mano y caña en aguas del estrecho de Gibraltar**

**JC Mackintosh lidera el mercado del atún rojo sostenible en España con el certificado MSC**

Tras más de tres años de proceso de preevaluación y auditoría independiente, Marine Stewardship Council (MSC) anuncia que [Atún Rojo del Estrecho S.L.](#), cuya denominación comercial es JC Mackintosh, ha logrado certificarse bajo el [Estándar de Pesca Sostenible de MSC](#), el estándar medioambiental basado en ciencia y más riguroso del mundo para la pesca sostenible, que certifica pesquerías sostenibles y bien gestionadas.

A partir de hoy, el atún rojo (*Thunnus thynnus*) del Atlántico oriental que se captura bajo pedido y de forma artesanal, a mano, con anzuelo y uno a uno, empleando las artes de pesca de *greenstick*, línea de mano y caña por la flota de Atún Rojo del Estrecho S.L. (JC Mackintosh) estará identificado con el sello azul de MSC. La pesquería está formada por tres embarcaciones, que son María Inmaculada, Daserbe y Barbara y Sandra. La pesca se realiza en aguas del Atlántico oriental y el Mediterráneo occidental, en concreto las zonas FAO 27 (ICES 9a-Sur) y 37 (37.1.1.). La pesca tiene lugar únicamente en las cercanías del estrecho de Gibraltar y las capturas totales al año son cercanas a las 100 toneladas.

Además, es la primera pesquería española que opera, parcialmente, en el Mediterráneo que se ha certificado bajo el estándar de sostenibilidad pesquera de MSC, la primera pesquería andaluza en certificarse y la tercera pesquería de atún rojo en el mundo certificada por MSC.

El proceso de certificación de esta pesquería comenzó en 2020 con el anuncio público y la presentación del primer informe 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. La evaluación ha sido

realizada por DNV GL. El Informe Público de Certificación (PCR, por sus siglas en inglés) se pueden encontrar aquí: [PCR JC Mackintosh](#).

La pesquería ha recibido cuatro condiciones de mejora asociadas a la certificación de MSC. A lo largo de los cinco años de duración del certificado, para abordar dichas condiciones, JC Mackintosh ya ha buscado activamente la colaboración de actores relevantes de la administración, centros de investigación y tercer sector.

La pesquería dentro de este proceso ha contado con dos Unidades de Evaluación diferenciadas en base a los artes de pesca utilizados: una para *greenstick* y otra para línea de mano y caña. El *greenstick*, cuya técnica es originaria de Japón, consiste en un mástil de fibra de vidrio o de carbono largo y alto, que eleva la línea y los señuelos (cebos artificiales de silicona) hasta 15 metros sobre el nivel del mar, lo que permite pescar a distancias entre 180 y 200 metros de la popa. También, cuenta con un *excitador*, que se utiliza para llamar la atención de los atunes a través de chapoteos en la superficie del agua. Se trata de un arte de pesca muy selectivo con el que se capturan mayoritariamente los ejemplares más grandes.

JC Mackintosh es el propietario del certificado de esta pesquería, empresa familiar con sede en Tarifa, que pesca bajo pedido y que utiliza el milenar arte de sacrificio [Ike Jime](#) para garantizar la máxima calidad y frescura a sus capturas.

"Somos artesanos del atún rojo ubicados en Tarifa, apasionados por la vida sana y fervientes convencidos por el respeto a la naturaleza. Estas tres cualidades, unidas a la riqueza de nuestro entorno, nos permite desarrollar un modelo de negocio sostenible cuyo objetivo es ofrecer atún rojo de altísima calidad a los consumidores más exigentes.

Este binomio sostenibilidad y calidad es la esencia de nuestro proyecto empresarial, por eso buscamos certificaciones como la prestigiosa MSC que sirvan de reconocimiento y garantía a nuestro compromiso."

**Juan Carlos Mackintosh, CEO de Atún Rojo del Estrecho, S.L.**

"La pesca de atún rojo en Andalucía es una actividad de gran importancia social y económica que aporta un pescado muy apreciado. Gracias a los esfuerzos combinados realizados por los actores relevantes, el plan de recuperación desarrollado en ICCAT ha permitido revertir la situación en la que se encontraba la población de atún rojo del Atlántico oriental y el Mediterráneo hace 15 años. Si queremos garantizar el futuro de esta población, el plan de gestión actual debe seguir implementándose de manera eficaz. Felicitamos a la empresa gaditana JC Mackintosh, por ser pionera en España en certificar sus operaciones de pesca de esta especie respecto al estándar de pesca sostenible de MSC. Nos alegramos de que muy pronto consumidores en todo el mundo puedan disfrutar de atún rojo con sello azul de MSC."

**Laura Rodríguez Zugasti, directora de programa de MSC para España y Portugal.**

#### **Sobre el certificador:**

La evaluación ha sido llevada a cabo por el certificador independiente DNV GL. El equipo ha evaluado la pesquería en base a los tres principios del Estándar MSC de Pesquerías, examinando la salud de la población de atún rojo objetivo de la pesquería, el impacto de ésta sobre los distintos elementos del ecosistema marino y la efectividad del sistema de gestión.

– FIN –

#### **Datos de contacto para medios de comunicación**

##### **MSC**

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

## **Atún Rojo del Estrecho S.L.**

**Íñigo Asís**, responsable de marketing Atún Rojo del Estrecho S.L., [inigo@jcmackintosh.es](mailto:inigo@jcmackintosh.es) |  
Tel.: +34 645 221 402

### **Galería de imágenes atún rojo JC Mackintosh**

#### **Marine Stewardship Council**

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



#### **Atún Rojo del Estrecho, S.L.**

Bajo la marca JC Mackintosh, Atún Rojo del Estrecho S.L. comercializa atún rojo fresco y ahumado. Fundada en 2016, es una empresa familiar con sede en Tarifa, cuyo modelo de negocio es ofrecer el mejor atún rojo posible y utilizar métodos sostenibles durante todo el proceso.

Para más información, visite nuestra web en [atunrojo.es](http://atunrojo.es) o nuestras redes sociales:

