



## Nota de prensa

6 de marzo de 2019

# Jealsa obtiene la primera certificación MSC para atún rabil en el océano Atlántico

Marine Stewardship Council (MSC) ha anunciado que la empresa Jealsa Rianxeira ha obtenido la certificación MSC para su atún rabil pescado a banco libre en el océano Atlántico.

El atún rabil o de aleta amarilla (*Thunnus albacares*) es capturado por los barcos Sant Yago I y Sant Yago III, que pescan en la modalidad de banco libre (no incluye el método de pesca con objetos flotantes). Ambas embarcaciones podrán 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, tras 18 meses de evaluación.

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 Jealsa ha sido llevada a cabo por el certificador independiente Bureau Veritas según los tres principios mencionados.

Jealsa, primer fabricante de conservas en España y líder global en tecnología e innovación ambiental, es una empresa comprometida con el entorno, la sostenibilidad de las materias primas y el cuidado de los océanos. Dentro de su política medioambiental, la empresa gallega, ha sido pionera en formar parte de proyectos como International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) cuya misión es llevar a cabo acciones basadas en la ciencia que garanticen la sostenibilidad de los recursos marinos a largo plazo y la salud del ecosistema. Ahora ha querido dar un paso más, y obtener para su flota propia el sello MSC que garantiza la sostenibilidad de su pesca.

“Desde MSC queremos dar nuestra más sincera enhorabuena al Grupo Jealsa-Rianxeira por haber conseguido la certificación MSC en su división pesquera. España tiene un gran peso mundial en las capturas de atún. Apuestas por la sostenibilidad como la del Grupo Jealsa-Rianxeira son fundamentales para avanzar el sector hacia las mejores prácticas. Este logro constata que la compañía es una de las empresas pioneras en España y en el mundo a nivel tanto de innovación como de preocupación por la sostenibilidad de los océanos de los que provienen sus productos. Animamos a Jealsa-Rianxeira a que siga trabajando para mejorar aún más su nivel de sostenibilidad y cumplir con los estrictos requisitos que el programa MSC requiere para mantener esta certificación”.

**Laura Rodríguez, directora de MSC para España y Portugal**

“El éxito en este proceso de certificación es el reflejo de todos los esfuerzos de mejora que nuestra compañía está llevando a cabo. Para nosotros es primordial trabajar en aras a preservar la sostenibilidad ambiental, calidad, transparencia y trazabilidad de las capturas. Estamos comprometidos con una explotación sostenible de los océanos que permita disfrutar de estos valiosos recursos tanto a nosotros como a las generaciones venideras”.

**Ángeles Claro, Directora de Sostenibilidad de Jealsa.**

- FIN -

**Datos de contacto para medios de comunicación:**

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

Margarita Hermo, Directora de Relaciones Institucionales de Jealsa, [mhermo@jealsa.com](mailto:mhermo@jealsa.com)  
Tel.: +34 981 845 400 | [www.jealsa.com](http://www.jealsa.com)

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

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



**Grupo Jealsa:** Jealsa, empresa gallega con sede en Boiro (A Coruña), se dedica a la fabricación y comercialización de conservas de pescados y mariscos desde 1958. Hoy en día, la compañía está integrada por 26 sociedades, agrupadas en 4 áreas de actividad: alimentación, pesca y servicios, medioambiente y energía. Es el primer fabricante de conservas de atún en España y segundo de Europa. Jealsa dispone de 7 plantas de producción en el mundo, destacando la central en Boiro, con las instalaciones más modernas y más avanzadas tecnológicamente. La apuesta por la innovación y la diversificación ha sido posible entre otros, al Departamento propio de I+D+i.