

Nota de prensa
17 de noviembre de 2020



La pesquería de merluza de Namibia obtiene la certificación MSC de pesca sostenible

Es la segunda del continente africano en lograr dicha certificación

Windhoek, Namibia – [La pesquería de merluza con redes de arrastre y palangre de Namibia](#) se ha convertido en la primera del país y en la segunda de África en cumplir con el mundialmente reconocido estándar para la pesca sostenible establecido por la organización ecologista y sin ánimo de lucro Marine Stewardship Council (MSC).

La certificación es un reconocimiento a los logros del gobierno de Namibia y de la industria pesquera en la recuperación de las poblaciones de merluza [1], diezgadas en el pasado por la sobrepesca realizada por flotas extranjeras [2]. Para que una pesquería pueda obtener la certificación de MSC debe demostrar que la población de peces se encuentra en un estado saludable, que reduce su impacto sobre el medioambiente y que cuenta con un plan de gestión eficaz [3].

La certificación de MSC, además de garantizar que la pesquería pueda continuar exportando a los mercados del sur de Europa, ayudará a la expansión de productos de pesca certificada, muy demandados por los mercados del norte de Europa.

La pesca, constituida principalmente por la merluza, es la tercera industria más importante de la economía de Namibia y da empleo directo a más de 10.000 personas. La mayor parte de los puestos de trabajo de la industria de la merluza los desempeñan mujeres, quienes se encargan de limpiar, filetear y envasar el pescado para su exportación desde las fábricas situadas alrededor de los puertos en los que se desembarca la merluza. Se espera que la certificación de MSC ayude a la industria a crecer en beneficio de la economía y de las comunidades y puedan crearse más puestos de trabajo.

Dr. A Kawana, Ministro de Pesca y Recursos Marinos, gobierno de Namibia

“Como guardianes de nuestros recursos naturales, es nuestra responsabilidad administrar las pesquerías de Namibia de una manera que garantice la salud a largo plazo y la biodiversidad de los océanos y, al mismo tiempo, permita que nuestra industria pesquera maximice el valor del recurso para las generaciones actuales y futuras del pueblo de Namibia de conformidad con las disposiciones del artículo 95 (l) de la Constitución de Namibia. Hemos trabajado duro para reconstruir las poblaciones de merluza que históricamente han estado sobreexplotadas. La certificación MSC de la merluza de Namibia es un respaldo independiente de que nuestros esfuerzos están funcionando y una señal para los minoristas, las marcas y los amantes del pescado de todo el mundo de que la merluza de Namibia es sostenible y está aquí para quedarse.” [4]

Peter Pahl, presidente de la Asociación de Pescadores de Merluza de Namibia, ha señalado:

“La demanda de merluza sostenible está creciendo, especialmente en Europa. Obtener la certificación MSC servirá para que la industria de la merluza de Namibia siga siendo competitiva y para que, además de satisfacer la demanda de nuestros mercados actuales, pueda expandirse hacia nuevos mercados en donde los distribuidores y las marcas se surten principalmente de pescado con certificación MSC para poder satisfacer las expectativas de sus consumidores. Ahora que ya tenemos la certificación esperamos ver crecer nuestras cifras en beneficio de nuestras gentes y comunidades, de la economía y, por supuesto, de los océanos”.

Nomad Foods, propietaria de las marcas Birdseye, Findus e Iglo y comprometida a que para 2025 el 100% del pescado y marisco de los que se abastece sea de origen sostenible, ha acogido esta certificación con satisfacción.

Renato Roca, Director de Marketing para el sur de Europa de Nomad Foods:

“La merluza de Namibia es una especie importante para nuestro negocio en Italia, llevamos varios años apoyando a la pesquería de merluza con redes de arrastre y palangre de Namibia en su recorrido hacia la certificación porque reconocemos el valor que MSC representa, tanto para la agenda de la sostenibilidad de todos los océanos, como para las distribuidoras y ciudadanos de Europa en general.

Prevedemos que vamos a ser de los primeros en presentar la Merluza de Namibia con certificación MSC en Italia a través de la marca Findus y en Portugal con la marca Iglo y en ofrecer a nuestros clientes, además de nuestra gama de productos ya certificados, una alternativa sabrosa, nutritiva y sostenible. Con la presentación de la Merluza de Namibia con certificación MSC, el 97% de nuestra línea de negocio en Italia estará certificada, en consonancia con nuestro compromiso de alcanzar el 100% para finales de 2025.

La pesquería de Merluza de Namibia, que opera a una escala mucho mayor que muchas pesquerías situadas en el Sur Global, va a incorporar a la cadena de suministro unas 154.000 toneladas de merluza sostenible”.

Michael Marriott, responsable del Programa de MSC en África, Oriente Medio y Sur de Asia, ha declarado:

“Los logros conseguidos por la pesquería de merluza de Namibia son un gran ejemplo del trabajo que realiza el programa de MSC en colaboración con gobiernos, científicos y con la industria para impulsar el cambio. Alrededor del 60% de toda la pesca se captura en el Sur Global, en donde es una fuente fundamental de proteínas. El interés y el compromiso para con nuestro programa ha ido creciendo rápidamente entre las economías emergentes. Queremos trabajar con más pesquerías y gobiernos de la región y tenemos la esperanza de que el éxito de la merluza de Namibia anime a muchos más.

La sobrepesca en África

Más de un tercio de las poblaciones de peces del mundo están sobreexplotadas, sin embargo, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, las pesquerías sostenibles son más productivas y pueden adaptarse mejor a los cambios. El Banco Mundial ha estimado [4] que la pesca en las

aguas africanas debería reducirse en un 50% para llegar a un nivel de equilibrio tal que protegiese a las poblaciones de peces y la economía local.

Marine Stewardship Council trabaja con pesquerías de todo el mundo combatiendo la sobrepesca, entre ellas la pesquería de Merluza de Sudáfrica que fue la primera pesquería de África en obtener la certificación MSC en 2004.

– FIN–

Datos de contacto para medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal,
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 unos océanos llenos de vida en todo el mundo y que los recursos marinos estén protegidos para nuestra generación y para 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.

Actualmente, más de 395 pesquerías en más de 36 países han obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC y más de 41.000 productos pesqueros llevan el sello azul de MSC por todo el mundo. Para más información, visite nuestra web en: [msc.org](https://www.msc.org)

Visite nuestras páginas en las redes sociales

