



Nota de prensa  
21 noviembre 2020

Celebración del Día Mundial de la Pesca

## Pesquerías españolas certificadas con MSC enseñan que la pesca sostenible es posible

MSC se une a la celebración del Día Mundial de la Pesca con Bermeo Tuna World Capital, participando este sábado en su [Innovathon Bermeo](#)

En una efeméride tan importante como el Día Mundial de la Pesca, Marine Stewardship Council, organización sin ánimo de lucro que lleva más de 20 años trabajando por la sostenibilidad de la pesca, hace un llamamiento a la sociedad para seguir buscando soluciones para la sostenibilidad del mar y los océanos. En la llamada [Década de la Acción de Naciones Unidas](#), la sostenibilidad del Gran Azul se recoge en su [ODS 14: Vida Submarina](#). La pesca sostenible está cada día más presente en las agendas de las empresas y de la sociedad en su conjunto, y, es por ello, que MSC recuerda que es posible a través de los siguientes ejemplos de sostenibilidad pesquera en España: la [pesquería del pulpo de Asturias](#), la de [atún listado del océano Índico Echebaster](#), la [pesquería de bacalao del Grupo AGARBA](#) y la [pesquería de anchoa del Cantábrico](#), además de la [pesquería de bonito del norte del Cantábrico](#) y la de [atún rabil de Jealsa](#).

La historia de la **pesquería del pulpo del occidente de Asturias** comienza en 2010, con un punto de partida muy diferente del que actualmente existe. Es a principios de la última década que los pescadores de pulpo de cuatro de los puertos más importantes de la zona (Puerto de Vega, Ortiguera, Viavélez y Tapia de Casariego) se dan cuenta de que necesitan un cambio en la gestión del recurso natural que el mar les brinda. Estos puertos decidieron apostar por la **sostenibilidad** como estrategia diferenciadora frente a otras pesquerías y como método para garantizar su actividad profesional, así como para asegurar un futuro digno para ellos y sus generaciones futuras.

Los primeros frutos se recogen en 2016, con la [primera certificación en el mundo del pulpo del occidente de Asturias](#). Esta pesquería, de pequeña escala, situada en la región de Navia-Porcía, cuenta con 31 embarcaciones y captura alrededor de 50 toneladas al año. Sus pescadores emplean nasas para capturar pulpo común (*Octopus vulgaris*), una especie de gran importancia socioeconómica en muchas poblaciones costeras de la región.

La certificación fue el resultado de varios años de duro trabajo por parte de las cofradías y otras partes interesadas clave, tales como la Consejería Regional de Pesca. Los principales cambios sociales y económicos motivados por la certificación se pueden resumir en: creación de la asociación ARPESOS que engloba a los barcos que pescan pulpo de las cuatro cofradías, que ha mejorado

la toma de decisiones y empoderado a los pescadores a nivel local, para contribuir a la gobernanza general de las pesquerías y ha permitido la reorganización del proceso de subasta; y **acceso a nuevos mercados** en EE. UU. y Europa, con una mejora significativa de los precios con respecto a sus competidores no certificados; y movilización de fondos por parte del gobierno regional para facilitar que investigadores de la Universidad de Oviedo desarrollen Reglas de Control de Captura.

La certificación no ha estado exenta de desafíos, pero los resultados y los avances en sostenibilidad son tan importantes que la pesquería continúa trabajando para seguir manteniendo la certificación MSC.

Por su parte, la [pesquería de atún listado con red de cerco de Echebaster en el océano Índico](#) obtuvo la [certificación de pesca sostenible de MSC](#) en noviembre de 2018. Esta pesquería es de gran interés para el mercado español, puesto que el consumo de atún en nuestro país es muy relevante y está en aumento, por lo que es fundamental que provenga de pesquerías bien gestionadas y poblaciones saludables: este consumo asciende a 2,2 kgs per cápita de conserva de atún al año en 2018, alcanzando las 100 300 t. El gasto asciende a 805,5 millones de euros, 17,6 euros per cápita. Sin embargo, pese a estas cifras tan importantes, menos del 2% del consumo de atún en España es atún de pesca sostenible certificada con sello azul.

La [pesquería de Echebaster](#) es la primera pesquería con FAD<sup>1</sup> de deriva que obtiene la certificación de MSC, que consiguió su certificado tras aplicar una serie de mejoras a su gestión en el océano Índico, entre otras, la introducción de nuevas normas para el uso de los FAD. Esta pesquería se dedica a la pesca del atún listado con redes de cerco que despliegan sobre bancos libres y sobre FAD no enmallantes.

[Pesqueras Echebaster](#) ha implementado una serie de procedimientos para reducir las capturas accesorias, como son la utilización de FAD no enmallantes que minimizan las capturas accidentales de tiburones y otras especies en peligro, mecanismos en varios de sus barcos que permiten la rápida liberación de estas especies no deseadas, y la implementación de un código de buenas prácticas que incluye como liberar especies capturadas accidentalmente, garantizando así unas tasas de supervivencia más elevadas. Además, la presencia del 100% de observadores en sus actividades de pesca desde 2014 se traduce también en una mayor confianza en los datos recopilados relativos a esta pesquería.

La certificación se obtuvo tras un largo y complejo proceso de evaluación, llevado a cabo por un grupo de expertos en pesquerías. Durante dicho proceso, se analizaron en profundidad los datos científicos recopilados, incluidos los relativos a las evaluaciones de las poblaciones de peces, se ha realizado una revisión por parte de investigadores independientes y se ha llevado a cabo un amplio proceso de consultas con las partes interesadas.

La [pesquería de bacalao del Grupo AGARBA](#), que opera en el mar de Barents, ya ha cumplido cinco años en el programa y ha completado satisfactoriamente las seis condiciones que le fueron impuestas en su primera evaluación, logrando

---

<sup>1</sup> FAD son dispositivos de concentración de peces, Fish Aggregating Device, por sus siglas en inglés.

la recertificación sin condiciones. Entre las medidas incluidas, están la puesta en marcha de un registro detallado de las capturas e interacciones con especies no objetivo y la realización de un estudio de cartografía sobre el fondo marino para conocer mejor el impacto de la pesquería sobre estos hábitats. AGARBA ha sido una pesquería de arrastre pionera en cumplir con nuevos requisitos relacionados con su impacto sobre los hábitats y el ecosistema.

También, ha obtenido la [recertificación este año 2020](#) la [pesquería de anchoa del Cantábrico](#), que en 2015 fue la primera pesquería europea de anchoa en obtener la certificación MSC. Esta pesquería artesanal completó tres mejoras, entre las que estaba mejorar los datos relativos a las capturas incidentales e interacciones con especies en peligro. La biomasa de la pesquería ahora está en sus niveles máximos y el número de barcos cubiertos por el certificado MSC de la pesquería casi se ha duplicado, de 50 en 2015 a los 93 de hoy, lo que muestra cuánto ha crecido la demanda de anchoas con certificación MSC. Se trata de un verdadero ejemplo de recuperación para una pesquería que estuvo cerrada en el pasado varias veces, entre 2005 y 2010, por sobrepesca y mala gestión.

Ambas pesquerías, tanto AGARBA como la anchoa del Cantábrico, han conseguido solucionar todas sus condiciones de mejora y en estos momentos en su recertificación todos sus indicadores puntúan a nivel de las mejores prácticas pesqueras.

La [pesquería del bonito del norte del Cantábrico](#) lleva certificada desde junio del 2016. Es una pesquería de bajura en la que el bonito se pesca con caña y a cacea. Cuenta con 164 barcos certificados del País Vasco, Cantabria y Asturias. En estos momentos, está realizando su cuarta auditoria anual y entrará muy pronto en el proceso de recertificación. Es la única pesquería de túnidos en el Atlántico que cuenta con unas reglas de control de capturas bien definidas que permiten establecer automáticamente en cada momento cuanto se tiene que pescar para garantizar la sostenibilidad. El desarrollo de estas reglas has sido fruto del trabajo de la pesquería con organismos de investigación como AZTI y con las administraciones nacionales e internacionales.

Finalmente, la [pesquería de Sant Yago - Jealsa](#) pesca atún rabil en la modalidad de banco libre en el Atlántico, con dos grandes atuneros congeladores con base en Abiyán (Costa de Marfil). Esta [pesquería se certificó en marzo de 2019](#) y ya ha superado con éxito su primera auditoria anual. Entre los desafíos a los que se enfrenta, están el promover que se desarrollen unas reglas de control de capturas bien definidas para esta especie en el seno de ICCAT y que esta misma organización sea capaz de garantizar que se cumplen las medidas de gestión como el Total Admisible de Capturas (TAC) establecido para que el recurso no se ponga en riesgo en el futuro. La pesquería también está trabajando en documentar y en una mejora continua de sus prácticas pesqueras para disminuir sus potenciales interacciones con especies protegidas amenazadas o en peligro.

Además, en España existen otras pesquerías que están en proceso de evaluación bajo el estándar de MSC:

- El [mejillón gallego](#). La entrada en evaluación se produjo en noviembre del año pasado, anunciado por el Consello Regulador do Mexillón de Galicia. El mejillón gallego, agrupado bajo la Denominación de Origen Protegida

Mejillón de Galicia incluye 2 090 bateas con una producción estimada de 160 000 toneladas.

- [La Asociación Nacional de Armadores de Buques Atuneros Congeladores \(ANABAC\)](#), que ha entrado en evaluación para el atún rabil en banco libre en el Atlántico, con ocho grandes atuneros congeladores y 7 000 toneladas.
- [Los barcos Sant Yago I y Sant Yago III de la empresa Jealsa Rianxeira](#), que obtuvieron la certificación MSC para su atún rabil pescado a banco libre en el océano Atlántico, ahora han ampliado la evaluación para poder comercializar con el sello azul de MSC, el atún listado del Este del Atlántico.
- La [pesquería de la Asociación de Grandes Atuneros Congeladores \(AGAC\)](#), que ha solicitado la evaluación de sus capturas tropicales (cerca del 8% de los túnidos tropicales (rabil, listado y patudo) a nivel mundial), en las cuatro zonas geográficas (Atlántico, Índico, Pacífico Este y Pacífico Oeste), con 392 000 toneladas.

– 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

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

Visite nuestras páginas en las redes sociales

