

Nota de prensa

1 septiembre 2021

La empresa Atún Rojo del Estrecho S.L. inicia el proceso de evaluación completa bajo el estándar de pesca sostenible MSC para certificar sus capturas de atún rojo

La pesquería en evaluación, cuya denominación comercial es JC Mackintosh, corresponde al atún rojo salvaje pescado con *greenstick*, y línea de mano y caña en aguas del estrecho de Gibraltar

Marine Stewardship Council (MSC) anuncia que Atún Rojo del Estrecho S.L. ha entrado en proceso de evaluación completa de su [estándar de pesca sostenible](#), el estándar medioambiental basado en ciencia y más riguroso del mundo para la pesca sostenible, que certifica pesquerías sostenibles y bien gestionadas.

En caso de que la evaluación finalice con éxito, el atún rojo (*Thunnus thynnus*) del Atlántico oriental capturado empleando las artes de pesca de *greenstick*, línea de mano y caña por la flota de Atún Rojo del Estrecho S.L. (JC Mackintosh) podrá identificarse 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.

La pesquería dentro de este proceso cuenta 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 la promotora de esta evaluación completa conforme al estándar de pesca sostenible MSC. JC Mackintosh es una 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.

"El atún rojo del Atlántico Oriental se encontraba en una situación crítica hace quince años, las medidas impuestas en el seno de ICCAT para el plan de recuperación han dado sus frutos y hoy se encuentra en un plan de gestión que debe implementarse eficazmente para asegurar el futuro de esta especie. La evaluación de las capturas de la empresa Atún Rojo del Estrecho S.L. respecto al estándar MSC tendrá en cuenta no sólo la situación de la población de atún rojo y su gestión, también el impacto en el ecosistema de la pesquería con los diferentes artes de pesca utilizados y el cumplimiento y aplicación de la legislación. Les deseamos mucho éxito en el proceso y agradecemos su apuesta por el programa MSC para demostrar la sostenibilidad de sus operaciones."

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

Sobre el certificador:

La evaluación será llevada a cabo por el certificador independiente DNV GL. El equipo evaluará 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 |
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 |
Tel.: +34 645 221 402

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 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 o nuestras redes sociales:

