

Nota de prensa

8 de mayo de 2019



El Grupo AGARBA, primera pesquería española en conseguir la recertificación de MSC

Marine Stewardship Council (MSC) ha anunciado que el Grupo AGARBA (Asociación Nacional de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao) ha conseguido la recertificación de MSC, superados los 5 primeros años de su certificación inicial, que aplica al Bacalao (*Gadus Morhua*) capturado con la técnica de arrastre en el Mar de Barents.

El Grupo AGARBA seguirá comercializando sus productos con el sello azul de MSC ya que ha superado con éxito la evaluación de MSC, el más exigente proceso de auditoría pesquera que demuestra la sostenibilidad de la pesquería.

El certificador independiente Bureau Veritas ha evaluado la pesquería recertificada, según los tres principios del estándar medioambiental del MSC: la salud de la población de peces capturada, el impacto de la pesquería en el ecosistema marino y la efectividad de su gestión.

AGARBA es socia de la Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI) y está formada por Velaspex SL, empresa familiar con amplia experiencia en el sector pesquero y Pesquera Áncora SLU, empresa situada en el puerto de Vigo que pertenece al Grupo UK Fisheries. Ostenta el 66% de la cuota total de bacalao español que captura / pesca en los caladeros de NAFO y en los del Mar de Barents (ZEE de Noruega y Zona de Protección Pesquera Entorno a Svalbard). La unidad de certificación está compuesta por 2 barcos, Arosa Nueve y Lodairo, cuyas capturas suman alrededor de 10.000 toneladas. El arte de pesca empleado es el arrastre y las operaciones tienen lugar en las subáreas I & II del ICES.

También, es la primera pesquería de arrastre de bacalao en el Mar de Barents que consigue la recertificación usando la versión 2.0 del estándar MSC y, además, es la primera pesquería española que consigue recertificarse. Para llegar a este punto, AGARBA ha estado trabajando durante 5 años en las condiciones de mejora que se le impusieron en la certificación previa y las ha superado todas con éxito. Además, ha conseguido ser una de las pocas pesquerías de MSC que supera este nuevo proceso de certificación obteniendo una puntuación superior a 80 en cada uno de los 28 indicadores de desempeño, factor que indica que la pesquería ha pasado el proceso de certificación sin que tenga que desarrollar condiciones de mejora futuras.

“La versión 2.0 del estándar MSC implica nuevos requisitos que miden los impactos acumulados de las pesquerías certificadas que operan en un misma área y un nuevo enfoque para medir los impactos en el hábitat de las pesquerías, adaptarse a estos

nuevos requisitos es un gran reto para cualquier pesquería y felicitamos a AGARBA por el gran trabajo desarrollado para demostrar el cumplimiento”.

Laura Rodríguez, directora de MSC España y Portugal

“Estamos muy orgullosos de ser la primera pesquería española en conseguir la recertificación con MSC, más si cabe ya que somos la primera pesquería de arrastre de bacalao del Mar de Barents en conseguir recertificarnos con la nueva versión 2.0 del Estándar de Pesquerías de MSC, que es aún más estricta con los impactos ambientales que se generan en los hábitats y en el ecosistema”.

Ignacio Urcola, director-gerente de Velaspex

- 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 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/es

Visite nuestras páginas en las redes sociales:

