



## Nota de Prensa

29 de noviembre de 2023

### El bacalao y el eglefino costeros de Noruega recuperan la certificación de MSC

Las pesquerías noruegas de bacalao y eglefino costero cuentan de nuevo con la certificación conforme al estándar para la pesca sostenible de Marine Stewardship Council (MSC).

Un auditor externo independiente las ha evaluado conforme a los rigurosos criterios del estándar de pesquerías de MSC, de reconocido prestigio mundial, que se basa en los siguientes principios: salud de las poblaciones, protección del medio ambiente y una gestión eficaz de la pesquería.

Desde 2010, la certificación MSC para [bacalao](#) y eglefino en esta zona incluía tanto la población de alta mar como la población costera. Sin embargo, en 2022 durante la recertificación de la pesquería, Norges Fisk decidió solo incluir la componente de alta mar, por lo que la componente costera quedó fuera de la certificación. Como resultado, el bacalao y eglefino de alta mar continuaron certificados mientras que las poblaciones costeras ya no formaban parte del certificado.

Cuando las poblaciones de bacalao y eglefino de alta mar migran hacia la costa se mezclan con el bacalao costero local que, aunque no estaba certificado, sí tenía la clasificación de especie IPI (inseparable, o prácticamente inseparable). El Estándar de Pesquerías de MSC exige que las capturas de especies IPI con el tiempo deben, o bien separarse del resto de las capturas, u obtener también la certificación conforme al Estándar.

Por ese motivo, la asociación de pescadores noruega, [Fiskarlaget](#), que representa a las pesquerías noruegas, ha estado trabajando a lo largo del año pasado con estas pesquerías para recuperar la certificación de las poblaciones costeras de bacalao y eglefino que, a nivel económico, son importantes.

Las pesquerías con certificación de MSC cumplen estrictos criterios científicos para garantizar la sostenibilidad de las poblaciones de peces, minimizar el impacto ambiental y gestionar eficazmente la pesca. Una vez obtienen la certificación de MSC, las pesquerías deben someterse a auditorías anuales, efectuar mejoras con respecto

a cualquier condición impuesta a su certificación y, cada cinco años, ser evaluadas de nuevo.

La información relativa a las evaluaciones y certificaciones de pesquerías en vigor conforme al Estándar de Pesquerías de MSC, así como cualquier objeción admitida a trámite, está disponible en el [buscador de pesquerías de la web de MSC \(en inglés\)](#).

**Gisli Gislason**, director del Programa Atlántico Norte de MSC, afirma que:

*“La primera pesquería noruega (la de carbonero) obtuvo la certificación en 2008, por tanto, este año se cumplen 15 años de la participación noruega en el programa de MSC y les felicitamos por ello. La obtención de la certificación del bacalao y el eglefino de bajura conforme al Estándar de MSC para la pesca sostenible ha sido gracias a la cooperación y al compromiso del cliente de la pesquería con el gobierno noruego y con el instituto de investigación.*

*Los socios comerciales que compran en esta pesquería se han mostrado muy interesados en que volviera a estar certificada y estoy segura de que la demanda del mercado ha incentivado en parte al cliente para que así fuera. Estamos muy agradecidos por este esfuerzo y queremos felicitar a Fiskarlaget y a la industria noruega por este gran logro. Esperamos seguir cooperando con todas las partes implicadas”.*

**Tor Björklund Larsen**, asesor principal del cliente de la pesquería Fiskarlaget, indica:

*“Nos complace ver a las pesquerías de bacalao y eglefino de bajura de nuevo en el grupo de las certificadas por MSC. Queda mucho trabajo por hacer en los próximos años para conservar estos certificados y seguir mejorando la gestión del bacalao de bajura, esperemos que en paralelo con las mejoras del propio estándar de MSC”.*

**Morten Hyldborg Jensen**, director general del Grupo Nordic y director comercial de Insula Whitefish, declara que: *“¡Son tiempos muy emocionantes para la industria noruega del pescado blanco! Estamos encantados de que Marine Stewardship Council haya recertificado nuestras pesquerías de bacalao y eglefino de bajura.*

*Este respaldo garantiza poder acceder sin contratiempos a los mercados más importantes, como son los de Suecia, Reino Unido, Portugal, España y Francia. Nuestro compromiso con la sostenibilidad se reconoce gracias al distintivo de MSC”.*

Portugal es el mayor mercado para el bacalao noruego y **Rodrigo Sengo**, responsable del programa MSC en Portugal, afirma:

*“Nos complace ver que un componente tan importante de la pesca noruega forme parte de nuestro programa. Portugal mantiene una relación histórica y cultural con el bacalao, en el país se consumen cerca de 70 000 toneladas de bacalao al año, de las cuales el 70 % se importa de Noruega. En Portugal, hay a la venta más de 170 productos derivados del bacalao con sello de MSC, la concienciación de los consumidores y la demanda de bacalao sostenible van en aumento. Con este avance tan importante, el mercado, la cadena de suministro y las marcas de Portugal podrán apoyar y reconocer mejor a las pesquerías sostenibles de bacalao”.*

**Krishan Kent**, presidente de la Sweden Seafood Association, señala que:

*“El sello de MSC es el distintivo de sostenibilidad más reconocido de Suecia. Las poblaciones de bacalao del Atlántico son unas de las más importantes del mercado sueco. La certificación de MSC del bacalao del Atlántico es por tanto crucial para la categoría de productos pesqueros suecos sostenibles”.*

### **Información complementaria**

En los enlaces que figuran a continuación se facilita más información relativa a estas pesquerías:

[Bacalao de Noruega.](#)

[Eglefino de Noruega.](#)

- FIN-

**Contacto para medios de comunicación MSC:** Asun Talavera | +34 676 016 630 | [asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org)

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares, mundialmente reconocidos, en materia de pesca sostenible y cadena de custodia de productos pesqueros. Las pesquerías que participan en su programa de certificación representan un 19% de las capturas mundiales que se realizan en el mar. Para más información, visite nuestra web en [msc.org](https://www.msc.org) o nuestras redes sociales:

