

Nota de prensa
27 de octubre de 2020



Una pesquería de atún rojo del Mediterráneo obtiene la certificación de MSC

Una pesquería artesanal de pequeña escala con base en el sur de Francia ha obtenido la certificación de acuerdo con el [estándar mundial](#) que establece Marine Stewardship Council (MSC) para la pesca sostenible. Los artes de pesca que esta pesquería emplea son la caña, la línea y el palangre. Se trata de la segunda pesquería del Mediterráneo que ha demostrado estar comprometida con la sostenibilidad mediante la obtención de la certificación de MSC.

La organización independiente encargada de su evaluación, [Control Union UK](#), ha tardado dos años en valorar si la [pesquería artesanal de atún rojo con palangre y línea del Mediterráneo francés](#), perteneciente a la cooperativa de pescadores de SATHOAN, cumplía el estándar científico de sostenibilidad para la pesca extractiva. Para que una pesquería pueda obtener la certificación de MSC debe ser capaz de 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.

Esta pesquería captura anualmente de 200 a 300 toneladas de atún rojo del Atlántico oriental y que van destinadas, principalmente, al consumidor local en Francia.

Durante su proceso de evaluación se establecieron algunos objetivos de mejora que la pesquería debe cumplir en los próximos cinco años, tales como aplicar una estrategia para la gestión de cualquier tipo de impacto sobre otras especies. Cada año se realizarán controles de vigilancia para garantizar que se estén cumpliendo dichos objetivos y que se sigue pescando de forma responsable y, a los cinco años, será sometida a una reevaluación.

La recomendación del evaluador para que MSC concediera la certificación a la pesquería se basa en los dictámenes científicos más recientes y en las aportaciones de científicos marinos, ONG tales como WWF y The Pew Charitable Trusts así como en las de la dirección de SATHOAN. Por otro lado, también se tuvo en cuenta el proceso formal abierto para [resolver las inquietudes planteadas por las ONG](#) en torno al alcance de la recuperación de las poblaciones de atún rojo del Atlántico oriental.

La población de atún rojo del Atlántico oriental desova en el mar Mediterráneo y hace menos de dos décadas estuvo al borde de la extinción debido a la sobrepesca, aunque desde hace 20 años está sometida a una serie de iniciativas concertadas de conservación. A pesar de que la pesca no se detuvo nunca y de que la cuota de capturas permitida ascendía a miles de toneladas, las estrictas medidas de gestión que se aplicaron dieron lugar a una [notoria recuperación durante la década pasada](#).

Bertrand Wendling, Director Gerente de SATHOAN, ha declarado que: “Los pescadores de SATHOAN saben que su profesión tiene la enorme responsabilidad de proteger al mar y a los recursos marinos, especialmente en el caso de ciertas poblaciones de peces que históricamente han disminuido tanto debido a la sobrepesca, como el atún rojo del Mediterráneo.

Para ellos era muy importante ir más allá de los dictados de las normativas vigentes y garantizar que sus actividades eran sostenibles y respetuosas con los ecosistemas mediante la obtención de la certificación de MSC en aras de la conservación del planeta”.

La directora de pesquerías de Marine Stewardship Council Francia, Margaux Favret ha señalado que: “Las prácticas sostenibles de la pesquería de atún rojo de pequeña escala del Mediterráneo de SATHOAN suponen un verdadero signo de esperanza para la conservación de los océanos. Las iniciativas conjuntas de la pesquería con las ONG, científicos y las organizaciones pesqueras han ayudado a que la población de atún rojo se reponga, demostrando así que las acciones colectivas pueden mejorar las cosas y hacer que una población sobreexplotada pase a ser una captura sostenible. Sabiendo que el 80% de las poblaciones de peces que se han estudiado en el Mediterráneo están sobreexplotadas, es urgente actuar”.

A principios de este año la pesquería familiar Usufuku Honten se convirtió en la [primera pesquería de atún rojo](#) en obtener la certificación MSC. Sus capturas en el Atlántico rondan las 55 toneladas, un 0,2% del total admisible de capturas fijado por el organismo internacional que rige la pesca del atún del Atlántico (ICCAT). En la evaluación de esta pesquería japonesa de palangre se llevó a cabo un proceso formal de seis meses de duración para resolver las inquietudes planteadas por WWF Internacional y The Pew Charitable Trusts. Tanto la pesquería de Usufuku Honten como la de pequeña escala de SATHOAN se sometieron a evaluación en 2018 y, hasta la fecha, son las únicas pesquerías de atún rojo que han solicitado someterse a la evaluación de MSC.

- 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

