



Nota de prensa
23 septiembre 2021

Diez años del sello azul de pesca sostenible de Marine Stewardship Council en España

8 pesquerías certificadas y 3 en proceso de evaluación en la actualidad, con un total de 400 barcos de flota española certificados

Más de 300 empresas y distribuidores han apostado por la pesca sostenible certificada con sello azul de MSC

56 instituciones y empresas colaboraron en la iniciativa informativa más emblemática de MSC, la Semana *Mares para Siempre*

Son 25 los Embajadores Azules que colaboran de forma solidaria

Marine Stewardship Council (MSC) celebra este 2021 su décimo año de trabajo en pos de la sostenibilidad del mar en España. Es por ello por lo que ha congregado a representantes de toda la cadena de valor de la pesca sostenible, hoy 23 de septiembre, en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, para agradecer a todos ellos su apuesta firme por la pesca sostenible y el sello azul de la organización.

El evento, que fue conducido por **José Luis Gallego**, divulgador ambiental, y **Laura Rodríguez**, directora de MSC España y Portugal, contó con la asistencia de **Edouard Le Bart**, director regional de Europa del Sur y AMESA de MSC e **Ignacio Gandarias**, director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura.

Durante el mismo, se presentaron los últimos datos de la pesca sostenible certificada en España y se articuló un diálogo con varios de los representantes de la sostenibilidad del mar en nuestro país, entre ellos, Miren Garmendia, directora de la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa (**OPEGUI**); Iván López, presidente de **AGARBA** (Asociación de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao) y presidente del Consejo Consultivo de la Flota de Larga Distancia (**LDAC**); Francisco José González Rodríguez, director general de pesca marítima del **gobierno del Principado de Asturias**, Rogelio Pozo, director general de **AZTI**; Gorka Azkona, responsable comercial de pescadería de la **Cooperativa EROSKI**, Enrique Segovia, director de conservación de **WWF España**, además de Michaela Reischl, directora de RSC de **LIDL España**, que explicó el compromiso y los últimos avances en sostenibilidad de la empresa.

El director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura, Ignacio Gandarias, destacó en su intervención el compromiso de la Secretaría General de Pesca con la sostenibilidad, medioambiental, económica y social, e informó del proyecto de Ley de Pesca Sostenible que está en este momento tramitándose así como de la aplicación de instrumentos financieros de los fondos pesqueros FEMP y FEMPA para que el sector pueda invertir en proyectos de sostenibilidad. Desde la Secretaría, se manifestó el apoyo a las iniciativas privadas que

contribuyan a conseguir esta sostenibilidad y dar una información más concreta al consumidor.

“El crecimiento del programa MSC a lo largo de los años demuestra la fortaleza del movimiento de pesca sostenible que hemos contribuido a crear. Pero al margen de este progreso, la escala de los problemas que afectan a nuestros océanos también está creciendo y debemos tomar nuevas acciones que estén a la altura. Nuestra misión es más relevante que nunca y tenemos la ambición de catalizar la transformación del mercado global de productos del mar, con el apoyo de todos nuestros socios. Para lograr esto, España es una prioridad: es el primer productor de productos del mar de la UE, el tercero en consumo per cápita, y cuenta históricamente con una sólida industria de productos del mar, que exporta a numerosos mercados europeos y más allá, especialmente en África y Latinoamérica.”

Edouard Le Bart, director regional de MSC Europa del Sur y AMESA.

“En un sector milenario como la pesca, una década es un corto espacio de tiempo. Sin duda alguna nos quedan grandes desafíos por delante, pero en este tiempo hemos sido testigos de la transformación del sector pesquero español hacia la sostenibilidad y sentimos con orgullo ser parte activa de este cambio vital para el futuro de los océanos.”

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

Al evento asistieron representantes de ACES, Alcampo, Art Morhua-Dimar, Asociación de Periodista Ambientales (APIA), Bofrost*, Bolton Food, Bureau Veritas, Carrefour, Cabomar, Calvo, CEPESCA, Clickoala, Client Earth, Cofradía de Pescadores de Motril, Congalsa, Conservas Emperatriz, Conservas Serrats, Delfín Ultracongelados, Día Retail España, DNV, El Corte Inglés, Europacífico, Everis, Fairtrade, Findus-La Cocinera, Frinsa, Frime, FSC España, Fundación Biodiversidad, Gastropología, Grupo Consorcio, Hijos de José Serrats, Iberconsa, IKEA, Jealsa, Kiwa, ASI, Kofradia Itsas Etxea, Kulalia, Makro, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, OPAGAC, Pescaviar, Pesqueras Echebaster, Premium Shellfish, Salazones Garré, Sállica, Signus, , Skandia, Uvesco y Vensy.

El camino hacia la sostenibilidad de la pesca en España

En marzo de 2011, MSC abrió sus puertas en España y Portugal con el reto de dar a conocer la organización en un país en el que la pesca es uno de los motores económicos más importantes, y que genera más de 30 000 empleos directos (Informe del sector pesquero español 2019, CEPESCA).

En estos diez años de trabajo de MSC en España se han certificado las siguientes pesquerías: la [pesquería del pulpo de Asturias](#), la de [atún listado del océano Índico Echebaster](#), la [pesquería de bacalao del Grupo AGARBA](#), la [pesquería de anchoa del Cantábrico y de sardina del golfo de Vizcaya](#), además de la [pesquería de bonito del norte del Cantábrico](#), la pesquería de [atún rabil de Jealsa](#) y la de [atún rabil de ANABAC](#).

En 2016 se certifica la [pesquería del pulpo de Occidente de Asturias](#) que es la primera pesquería en el mundo de pulpo en 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 en el plan de gestión del occidente de Asturias, 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 coordinados por el Centro de Experimentación Pesquera desarrollen Reglas de Control de Captura. Tras cinco años exitosos en los que cumplieron con todas sus condiciones de mejora, la pesquería del pulpo obtuvo su recertificación en agosto de este año.

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, ya 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. [Echebaster](#) pesca atún listado con redes cerco en banco libre y alrededor de objetos flotantes (FADs por sus siglas en inglés). Fue la primera pesquería con FAD de deriva que obtiene la certificación de MSC. Algunas de las mejoras implementadas son la utilización de FAD no enmallantes que minimizan las capturas accidentales de tiburones y otras especies en peligro, cintas transportadoras adicionales 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.

La [pesquería de bacalao del Grupo AGARBA](#), que opera en el mar de Barents, cumplió cinco años en el programa y completó satisfactoriamente las seis condiciones que le fueron impuestas en su primera evaluación, logrando la recertificación en 2019 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, obtuvo la [recertificación en 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 estaban mejorar la información relativa a las capturas incidentales e interacciones con especies en peligro. La biomasa de la pesquería ahora está en 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 el compromiso de la flota y 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.

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 llevando a cabo su proceso de recertificación, tras casi cinco años en el programa y haber solucionado todas sus condiciones de mejora. 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 especialmente en el seno de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT, por sus siglas en inglés).

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. Esta pesquería ha conseguido certificar también el listado por un breve periodo de tiempo pero actualmente esta pesquería se encuentra en suspenso por la falta de medidas de gestión adecuadas por parte de ICCAT.

Por último, la [pesquería de atún rabil de ANABAC pescado a banco libre en el Atlántico](#) ha sido la última en certificarse en junio de este año. La pesquería consta de 7 grandes atuneros congeladores y pesca unas 7.000 toneladas. Algunas de las condiciones de mejora que se han establecido son similares a las de Jealsa en relación con el desarrollo de reglas de control de capturas bien definidas y al cumplimiento del total de capturas (TAC) para Rabil en ICCAT. También han de minimizar y establecer una estrategia de gestión en relación con la interacción con mamíferos marinos en sus operaciones de pesca.

Además, **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, incluye más de 3,000 bateas y unas 255 000 toneladas de producción.
- 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 392 424 toneladas.
- La pesquería [Atún Rojo del Estrecho \(JC Mackintosh\) de atún rojo](#) pescado a mano con caña y con *greenstick*, ha sido la última pesquería en entrar en evaluación. Captura unas 100 toneladas y pesca en aguas del estrecho.

Además de promover la certificación de pesquerías, MSC trabaja de forma conjunta con WWF España en el Mediterráneo a través del [Proyecto Medfish](#). El objetivo principal es el de realizar un análisis riguroso y exhaustivo del estado de una selección de pesquerías mediterráneas en cuanto a sus niveles de sostenibilidad medio ambiental, para, a continuación, definir planes de acción específicos. El proyecto, iniciado en 2015 en España y Francia, promueve el trabajo colaborativo entre el sector pesquero, las administraciones autonómicas y central, los centros de investigación científica y las ONG, para lograr la mejora de la gestión pesquera en el mediterráneo, la salud de las poblaciones objetivo y reducir los impactos sobre el medio ambiente.

Acciones de comunicación y programa de educación ambiental

En estos diez años, MSC ha realizado más de 20 campañas de comunicación dirigidas a sensibilizar a la ciudadanía por la importancia de los océanos y dar a conocer su programa. La iniciativa más emblemática de MSC es [#MaresParaSiempre](#), lanzada en 2017, que ha ido creciendo a lo largo de los años, y en la que colaboran [25 Embajadores y Embajadoras Azules](#), que nos ayudan a que la pesca sostenible siga siendo una realidad, además de multitud de empresas e instituciones de toda la cadena de valor de la pesca sostenible en España.

Nuestros Embajadores y Embajadoras Azules son: los chefs Martín Berasategui, Eneko Atxa, Diego Guerrero, Joaquín Felipe, Chef Tita, Rebeca Hernández, Charo Val, David de Jorge, Tatiana Zanardi y Susi Díaz; tres generaciones de la familia Uranga, Jesús María, Íñigo y Joel Uranga; la medallista olímpica Támara Echegoyen; la escritora e *influencer* Isasaweis; el periodista de viajes y divulgador Paco Nadal, las blogueras de viajes Lucía Sánchez y Diana Rodríguez; el naturalista, explorador profesional y divulgador Nacho Dean; la científica de AZTI Sonia Sánchez; los surfistas Kepa Acero, Aritz Aramburu y Garazi Sánchez; la artista Eva Díez y el académico universitario Juan José González Trueba.

Ejemplos de esta labor de sensibilización es el [Día Mundial de los Océanos](#) celebrado cada año en junio o la [Semana Mares Para Siempre](#) que reunió en febrero de 2021 a 56 entidades del ámbito comercial, científico, educativo y medios de comunicación en torno a la pesca sostenible.

En 2019, lanzamos nuestro [programa de educación ambiental](#), centrado en el ODS 14, vida submarina, a través del que hemos colaborado con diversas plataformas educativas como *Somos Científicos*, *Ambientech*, *Surf and Clean*.

Recientemente, hemos empezado a trabajar con el movimiento *Teachers for Future*, gracias a cuya colaboración llegamos a más de 10 000 estudiantes que se unieron a celebrar con nosotros la importancia de los océanos.

MSC en España hoy

A fecha de hoy, el **volumen de pescado comercializado con sello azul** ha pasado de 1 500 toneladas en el ejercicio 2011 a 20 000 toneladas el último año (aumento del 24% en el último año). Actualmente, se comercializan con el sello azul **más de 50 especies**, siendo las principales: bacalao, merluza (diferentes orígenes), túnidos, anchoa. La **principal categoría en volumen** es el pescado congelado, seguido del fresco y refrigerado y conservas. Son 281 las empresas con cadena de custodia y se comercializan 481 productos con sello azul en 2020 / 2021.

Las empresas certificadas con cadena de custodia en España distribuyen **a más de 45 países**, siendo España el principal destino del pescado con sello azul. El **volumen comercializado por empresas españolas con sello azul ha crecido un 53%** en el último año (incluyendo España). Las exportaciones de pescado certificado a otros países han crecido un 88%, siendo los tres principales mercados Francia, Alemania y Portugal.

Desde el punto de vista de la producción pesquera, el volumen de pesquerías certificadas asciende a 81 488 t y 648 038 t están en proceso de evaluación.

[Página web del X Aniversario MSC](#)

[Materiales gráficos del evento \(vídeo, fotos del acto institucional y otros\).](#)

– FIN –

Datos de contacto para medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, asun.talavera@msc.org | Tel.: +34 676 016 630

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:

