



Nota de prensa

24 de enero 2020

El estándar de pesquerías de MSC garantiza la rigurosidad del proceso de certificación para todas las pesquerías que entran en proceso de evaluación

WWF ha planteado una objeción a la certificación de la pesquería de atún rojo con palangre del Atlántico Nororiental, Usufuku Honten, actualmente en proceso de evaluación

Las evaluaciones de MSC se realizan por una tercera parte para garantizar la independencia del proceso

Son auditores independientes a MSC los que en estos momentos analizan la sostenibilidad de la pesquería conforme al estándar de MSC

MSC ha recibido por parte de WWF una objeción a la recomendación dada por la entidad certificadora independiente, Control Union Pesca Ltd., de conceder a la pesquería de atún rojo con palangre del Atlántico Nororiental, Usufuku Honten, la certificación conforme al Estándar MSC de Pesquerías. Esta pesquería de palangre, compuesta por un único barco cuya cuota de pesca ronda entre los 200-400 ejemplares de atún rojo en el Atlántico Nororiental, actualmente se encuentra en la fase final de la evaluación llevada a cabo por un organismo independiente. Al contrario de lo publicado en determinados informes, esta pesquería no ha obtenido la certificación.

Una de las fortalezas de MSC es la transparencia y, por ello, el proceso de certificación ofrece a cualquier parte interesada, incluidas ONGs u otros, la posibilidad de presentar una objeción si no están de acuerdo con el resultado preliminar de la evaluación. WWF se ha acogido a este derecho y ha presentado una objeción que actualmente está en curso.

Se trata de la primera vez que se realiza una evaluación independiente a una población de atún rojo en el Atlántico Nororiental conforme al estándar para la pesca sostenible de MSC. Para todo proceso de evaluación son fundamentales las impresiones aportadas por las distintas partes interesadas intervinientes, puesto que ello garantiza que el equipo auditor independiente tenga en cuenta todos los datos existentes para poder decidir si una pesquería es sostenible, o no lo es.

La objeción planteada por WWF está siendo estudiada por un mediador independiente de acuerdo con el procedimiento oficial establecido. Dicho mediador independiente decidirá si se acepta o se desestima la objeción o, por el contrario, se solicita una aclaración adicional a WWF. Una vez el mediador haya tomado la decisión, se notificará públicamente a través de [la página web correspondiente a la evaluación de la pesquería en web msc.org](#)

El Dr. Rohan Currey, Director de Ciencia y Estándares de MSC ha declarado:

“Los datos científicos publicados sobre la recuperación del atún rojo en el Atlántico Oriental son significativos [1]. La histórica sobreexplotación del atún rojo, a nivel mundial, nos ha enseñado por qué es tan importante incentivar y saber más acerca de la gestión sostenible de las pesquerías de atún rojo. El proceso de evaluación que se está llevando a cabo en esta pesquería se está realizando de forma totalmente independiente a MSC, por tanto, no podemos saber el resultado definitivo”.

- FIN -

Datos de contacto para medios de comunicación:

Jo Miller o Zena Ambrose, del equipo internacional de RR.PP. de Marine Stewardship Council: jo.miller@msc.org / zena.ambrose@msc.org

Teléfono: + 44 (0) 20 7246 8920.

Información complementaria:

[1] [Informe de 2019](#) del Comité Permanente de Investigación y Estadísticas de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (CICAA).

Evaluaciones independientes: MSC no lleva a cabo las evaluaciones de las pesquerías, ni hace recomendaciones con respecto a si deben, o no, obtener la certificación. Cualquier pesquería, a excepción de aquellas que estuvieran involucradas en el uso de venenos o explosivos, puede solicitar a un organismo de acreditación independiente que evalúe sus actividades para comprobar si satisface los requisitos del estándar de MSC para pesquerías sostenibles. A las pesquerías las evalúa un equipo de expertos procedentes de un organismo independiente de certificación (CAB, en sus siglas en inglés) de acuerdo con el Estándar MSC de Pesquerías. Se trata de un procedimiento conforme a las directrices de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y a los requisitos establecidos por el código de conducta de ISEAL, la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental. Durante este proceso, MSC insta al CAB a solicitar y tener en cuenta las opiniones de todas las partes interesadas, con objeto de garantizar que la decisión que se tome sea imparcial y justa.

Las objeciones: A lo largo del proceso de evaluación de una pesquería, conforme al Estándar MSC de Pesquerías, se ofrecen varias [oportunidades para que las partes interesadas puedan dar sus opiniones al respecto](#). En las etapas finales de todas las evaluaciones, a aquellas partes interesadas que pudieran pensar que sus puntos de vista no han sido tratados satisfactoriamente en las conclusiones presentadas por el auditor, se les ofrece también la posibilidad de plantear una objeción a la recomendación de conceder la certificación a la pesquería. Las objeciones planteadas son estudiadas por un mediador independiente de acuerdo con un protocolo oficial. En lo que respecta a la figura del mediador independiente, se trata de una persona experta en cuestiones jurídicas, de amplia y demostrada experiencia en temas jurídicos y de mediación, conocedora del Estándar MSC de Pesquerías y de la metodología de las evaluaciones. En el siguiente enlace puede encontrar más información acerca del procedimiento de objeciones de MSC: www.msc.org/objections

La Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (CICAA) es el organismo responsable de la gestión de la población de atún del Atlántico Oriental. La CICAA ha establecido la talla mínima para la captura del atún y ha fijado el volumen

Total Admisible de Capturas de atún rojo para 2020 en 36.000 toneladas, a repartir entre los barcos de pesca inscritos. www.iccat.int

La empresa **Usufuku Honten** fue fundada en 1882. Su barco, el Dai-ichi Shofuku-maru (Shofuku-maru No.1), que actualmente se encuentra en proceso de evaluación, tiene una participación inferior al 0,2% del Total Admisible de Capturas fijado por la CICAA para 2020. Entre los años 2012-2018 este barco ha capturado al año de media, unos 292 ejemplares de atún rojo, con un peso aproximado de 150kgs cada uno. Las capturas son rápidamente congeladas a bordo para posteriormente transportarlas a Japón. www.usufuku.jp

Control Union Pesca Ltd. es la empresa de auditoría independiente responsable de la evaluación de la pesquería de Usufuku Honten conforme al Estándar MSC de Pesquerías. www.cupesca.com

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

Visite nuestras páginas en las redes sociales:

