



Nota de prensa

25 de marzo 2020

MSC publica la versión actualizada de su proceso de certificación de pesquerías

Los nuevos requisitos ofrecen mayores garantías en torno al cercenamiento de aletas de tiburón y resuelven las dudas relativas a la compartimentalización de las capturas certificadas y no certificadas

Marine Stewardship Council (MSC) ha publicado hoy la versión actualizada de su [proceso de certificación de pesquerías](#), en el que se establecen los criterios de elegibilidad y el procedimiento por el cual las pesquerías son evaluadas de manera independiente conforme al Estándar MSC de Pesquerías.

Los cambios realizados responden a las inquietudes planteadas por las partes interesadas y son el resultado de 24 meses de consultas con distintos representantes de la industria y expertos.

Las modificaciones importantes aprobadas por la Junta Directiva de MSC el pasado 6 de febrero son:

- **Las pesquerías certificadas no podrán faenar sobre una población de peces empleando prácticas pesqueras certificadas y no certificadas para un mismo arte de pesca (lo que se conoce como compartimentalización).** Esta modificación soluciona aspectos relativos a pesquerías de atún [de cerco](#) con certificación de MSC, que capturan tanto atunes a banco libre certificados como atunes sobre dispositivos de concentración de peces (DCP) no certificados. MSC ya está trabajando con la industria del atún y con la comunidad científica para promover un uso más sostenible de los DCP.
- **Se fortalecen los criterios de elegibilidad en torno al [cercenamiento de aletas de tiburón](#), para deshacerse del resto del animal arrojándolo al mar.** Cualquier empresa u organización que haya sido condenada por cercenamiento de aletas de tiburón en los últimos dos años, no podrá optar a la certificación de MSC y, en caso de existir algún indicio de esta actividad, la pesquería se enfrentará a la suspensión del certificado, a menos que se retire del mismo a la embarcación infractora. Con esta medida, MSC refuerza su compromiso de que ninguna pesquería certificada realice este tipo de actividad y se evita, a su vez, que una flota entera tenga que perder su certificación MSC por culpa de las acciones de un solo miembro.
- **Se solicita más información sobre el modo en que las pesquerías certificadas cumplen las mejoras.** Los certificadores independientes ahora deberán explicar más detalladamente qué ha hecho la pesquería para mejorar y cumplir las condiciones de su certificación. MSC ha publicado también un nuevo

[registro de condiciones](#) para facilitar que cualquier interesado pueda comprobar los avances de las pesquerías en el cumplimiento de las mejoras exigidas para su certificación.

El Dr. Rohan Currey, Director de Ciencia y Estándares de MSC ha declarado que: *“Estos cambios reflejan las opiniones de un conjunto de partes interesadas, entre las cuales se incluyen ONG, empresas pesqueras y organismos evaluadores y han sido ideados con el objetivo de garantizar la solidez, eficacia y transparencia del procedimiento que siguen los equipos de evaluación independientes. Agradecemos todas las aportaciones que hemos recibido para garantizar que estas modificaciones resuelven los problemas planteados y pueden ser adoptados por las pesquerías certificadas”*.

Estos cambios entrarán en vigor para todas las evaluaciones de pesquerías a partir del 25 de septiembre de 2020, a excepción de los cambios relativos a la compartimentalización, cuya entrada en vigor será a partir del 25 de marzo de 2023 para las pesquerías certificadas y para las evaluaciones que se hubieran iniciado antes del 25 de marzo de 2020.

En el documento [resumen de cambios](#), publicado en la web msc.org, puede encontrarse una descripción completa de las actualizaciones practicadas al Proceso de Certificación de Pesquerías versión 2.2.

Nueva revisión a los requisitos relacionados con el cercenamiento de aletas de tiburón

El cercenamiento de aletas de tiburón está siendo considerado también en la [Revisión del Estándar de Pesquerías](#), en la cual se evaluarán las medidas que las pesquerías con certificación han adoptado para garantizar que no se realiza esta práctica. Parte de dicha revisión consistirá en un estudio de la aceptación de las políticas de “aletas adheridas de forma natural” por parte de los organismos mundiales competentes en materia de gestión.

– FIN –

Información complementaria

[El Estándar MSC de Pesquerías](#) ha sido desarrollado previa consulta con un gran número de científicos, expertos en pesquerías y demás partes interesadas y, a su vez, está basado en las [directrices](#) para el ecoetiquetado de pescado y productos pesqueros sostenibles de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

El proceso de [Revisión del Estándar de Pesquerías](#) se realiza cada cinco años bajo la supervisión imparcial del Comité de Asesoramiento Técnico de MSC. Los aspectos del estándar a revisar se dividen en tres secciones: su eficiencia, su eficacia y su evolución. La Iniciativa Mundial relativa a la Sostenibilidad de los Productos Marinos ([GSSI](#)) comprobará que cualquier cambio realizado a los requisitos del estándar, cumple con las [directrices](#) de la FAO, mientras que la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental (ISEAL), por su parte, se encargará de su evaluación para garantizar que cumplen con su propio [código de buenas prácticas](#). Para más información al respecto, visite www.msc.org/fsr.

La [Junta Directiva de MSC](#) es nuestro órgano de gobierno y es quien se encarga de fijar el rumbo estratégico de la organización, supervisar sus avances y garantizar que se cumplen los objetivos establecidos. Cuenta con el asesoramiento del Comité de Asesoramiento Técnico y del Consejo Asesor de las Partes Interesadas. La composición

de estos tres órganos refleja la amplia variedad de actores con intereses en nuestra misión. En nuestra [web](#) puede consultarse el texto completo de la declaración realizada por la Junta Directiva.

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:

