



Nota de prensa

Lunes, 4 de marzo de 2019

MSC inicia una ronda de consultas sobre la compartimentalización y el cercenamiento de aletas de tiburón

Se invita a todas las partes interesadas a presentar sus propuestas para la actualización del Procedimiento de Certificación de Pesquerías de MSC

Como parte del proceso de revisión de su Procedimiento de Certificación de Pesquerías (PCP), Marine Stewardship Council (MSC) ha iniciado una nueva ronda de consultas sobre la compartimentalización de las capturas certificadas y no certificadas a bordo de un mismo buque pesquero (también conocido como unidad de evaluación) y sobre el cercenamiento de aletas de tiburón como una condición excluyente para obtener la certificación de MSC. Esta ronda de consultas tendrá una duración de 30 días y finalizará el miércoles 3 de abril de 2019.

“Valoramos mucho las aportaciones de las partes interesadas para la orientación y desarrollo de nuestro programa y que garantizan que nuestros requisitos para la pesca sostenible continúen siendo un reflejo de las mejores prácticas consensuadas ampliamente a nivel mundial. El objetivo de estas consultas es dar respuesta a las cuestiones planteadas por las partes interesadas en torno a dos asuntos importantes: la compartimentalización y el cercenamiento de aletas de tiburón. Animamos a todas las partes interesadas a que opinen sobre las distintas recomendaciones presentadas”.

Rohan Currey, Director de Estándares de Pesquerías de Marine Stewardship Council

La compartimentalización de los métodos de pesca

En 2017, MSC inició la revisión de sus requisitos para la Unidad de Evaluación, la cual define cuáles son las actividades pesqueras que evaluar y posiblemente certificar, de acuerdo con nuestro Estándar de Pesquerías. Estos requisitos actualmente permiten a los buques pesqueros realizar capturas, con y sin certificación, de una misma especie y durante una misma marea, siempre y cuando dichas capturas hayan sido cuidadosamente separadas, documentadas y verificadas.

Muchos de los programas orientados al mercado permiten dicha “compartimentalización” con la idea de que, con el tiempo, la demanda del mercado por productos sostenibles provocará que los productores terminen por favorecer a los productos con certificación e introduzcan mejoras en sus actividades. Los agricultores ecológicos, por ejemplo, pueden dedicarse al cultivo de productos ecológicos y no ecológicos en una misma finca, siempre que las cosechas estén aisladas entre sí y no se mezclen*. Las partes interesadas, sin embargo, han mostrado cierta preocupación relacionada con

la sostenibilidad global de aquellas actividades en donde se emplean prácticas pesqueras con y sin certificación sobre una misma población de peces y durante el transcurso de una misma marea.

En seguimiento a las dos rondas de conversaciones mantenidas, a la revisión por parte del Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC y de su Junta de Asesoramiento Técnico, así como al estudio llevado a cabo sobre el impacto de las soluciones propuestas y una vez recibida la aprobación de la Junta Directiva, lo que se está sometiendo a consulta son los cambios a realizar a la definición de unidad de evaluación:

- Eliminar de la definición de Unidad de Evaluación la expresión “práctica pesquera”. Esto significa que todas y cada una de las prácticas pesqueras que utilicen el mismo tipo de aparejo o arte de pesca (p.ej. la red de cerco sobre bancos libres y sobre dispositivos de concentración de peces) deberán ser evaluadas como parte de la Unidad de Evaluación.
- Añadir como requisito tener que precisar la zona geográfica de operaciones de la Unidad de Evaluación, a fin de aumentar la claridad.

En la práctica esto se traduce en que por ejemplo una pesquería de atún de cerco que emplease distintas prácticas pesqueras, ya no podría obtener la certificación únicamente para las capturas a banco libre.

MSC consultará también sobre los plazos, que probablemente sean de tres o cinco años, para la implementación de la nueva definición de Unidad de Evaluación para las pesquerías que ya han obtenido la certificación.

“Esta propuesta es el resultado de un amplio proceso de investigación y de consultas – **señala Currey** – ahora para poder obtener la certificación de MSC será necesario que todas las prácticas pesqueras que utilicen el mismo arte de pesca para una misma población de peces, estén certificadas, lo cual elimina las dificultades asociadas a la compartimentalización de la pesca en alta mar. A las pesquerías que ya tienen la certificación se les dará tiempo para que puedan adaptarse a los nuevos requisitos”.

Para más información sobre las propuestas y sobre cómo participar en el proceso de consulta visite el enlace siguiente: mejoras.msc.org.

El cercenamiento de aletas de tiburón

En diciembre de 2011, la Junta Directiva de MSC resolvió que el cercenamiento de aletas de tiburón (la amputación de las aletas a los tiburones desechando el resto del animal en el mar) está prohibido en las pesquerías con certificación de MSC. Estos nuevos requisitos se incorporaron al Estándar de Pesquerías de MSC para permitir que una pesquería pueda obtener la certificación si existe un grado elevado de certeza de que en ella no se está realizando esta actividad. A las pesquerías con certificación también se les exige la implementación de sistemas efectivos de vigilancia, control y observancia para hacer frente a cualquier incidente de carácter aislado relacionado con el cercenamiento de aletas de tiburón.

Desde la incorporación de estos requisitos, mediante las labores de seguimiento y evaluación de MSC, junto con las observaciones recibidas de las partes interesadas, han podido señalarse determinadas incoherencias en la aplicación de los mismos. En MSC reconocemos por tanto que es necesario revisar si los requisitos actuales reflejan de forma adecuada los objetivos de nuestra Junta Directiva.

Esta cuestión va a ser tratada a través de dos procesos de revisión independientes: la consulta actual, que considera la ausencia de cercenamiento de aletas de tiburón como una condición para poder acceder y obtener la certificación de MSC; y la [Revisión del Estándar de Pesquerías](#), actualmente en

curso y que se prolongará durante un plazo más largo, en donde se revisará cómo está siendo abordada esta cuestión en los requisitos del Estándar de Pesquerías de MSC.

La consulta actual ofrece a las partes interesadas la oportunidad para opinar sobre la propuesta siguiente:

- Incorporar un nuevo requisito que considere a cualquier entidad jurídica que hubiera sido condenada por algún incidente relacionado con el cercenamiento de aletas de tiburón en los últimos 2 años como entidad situada “fuera del ámbito de actuación” de la certificación de MSC y, por tanto, no podrá vender sus capturas como producto con certificación de MSC.
- Está previsto que este requisito se incorpore a la actualización del Procedimiento de Certificación de Pesquerías, cuya publicación tendrá lugar en febrero de 2020 y que su plazo de aplicación sea de 6 meses.

Para más información sobre las propuestas y sobre cómo participar en el proceso de consulta visite el enlace siguiente: mejoras.msc.org.

Otras consultas y revisiones

El pasado 4 de febrero, MSC [inició una ronda de consultas sobre las condiciones, la gestión de los desacuerdos y las auditorías expeditivas](#) que concluirá también el próximo 3 de abril de 2019.

Estas consultas son complementarias e independientes de la [Revisión del Estándar de Pesquerías](#) actualmente en curso hasta 2021 y se centran en las medidas en favor de la sostenibilidad recogidas en el Estándar de Pesquerías de MSC.

- FIN -

* [Sección 4.4 del “estándar de 2018 para la producción agraria y el cultivo” de Soil Association](#)

Información complementaria:

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.

Más de 300 pesquerías en más de 34 países han obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC. Dichas pesquerías producen alrededor de 12 millones de toneladas al año, lo que representa el 15% de las capturas mundiales en el mar. Más de 35.000 productos pesqueros llevan el sello azul de MSC. Para más información, visite nuestra web en: msc.org

Visite nuestras páginas en las redes sociales:

