



Nota de prensa

21 de abril 2020

La pesquería de anchoa del Cantábrico consigue con éxito la recertificación con MSC

93 barcos de bajura están trabajando con la certificación de pesca sostenible de MSC

La campaña de pesca de anchoa en el Cantábrico acaba de comenzar

Marine Stewardship Council (MSC) ha anunciado que la pesquería de anchoa del Cantábrico ha conseguido recertificarse con éxito pasados cinco años de su certificación inicial. Esta nueva certificación aplica a la anchoa (*Engraulis encrasicolus*) pescada con redes de cerco en el Golfo de Vizcaya (Subdivisiones ICES 8a-e).

La pesquería certificada está formada por las organizaciones OPEGUI, OPESCAYA, OPACAN, CERCOASTUR y Sociedad Cooperativa Gallega del Mar Santa Eugenia. La flota engloba un total de 93 barcos de bajura, de los cuales 47 son del País Vasco, 35 de Cantabria, seis de Galicia y cinco de Asturias.

La anchoa del Cantábrico podrá contar con el certificado de sostenibilidad por MSC durante los próximos cinco años si mantiene sus buenas prácticas y sus niveles de sostenibilidad, que serán auditados anualmente. Esta flota continuará comercializando sus productos con la ecoetiqueta de MSC al superar con éxito el más exigente proceso de auditoría pesquera.

La recertificación ha sido llevada a cabo por el certificador independiente Bureau Veritas, que ha evaluado la pesquería según los tres principios del estándar medioambiental del MSC: la salud de la población de peces pescada, el impacto de la pesquería en el ecosistema marino y la efectividad de la gestión de la pesquería.

La pesquería de anchoa del Cantábrico ha pasado cinco años trabajando e implementando diversas condiciones de mejora que le han permitido afrontar varios desafíos, como mejorar la información disponible sobre capturas incidentales e interacciones con especies protegidas o el establecimiento de unos objetivos específicos de la pesquería que reconozcan explícitamente la sostenibilidad de la actividad. La flota ha conseguido solventar con éxito todos estos desafíos.

Además, esta pesquería ha superado el nuevo proceso de certificación, obteniendo una puntuación superior a 80 en cada uno de los 28 indicadores de desempeño de MSC, lo que implica que está en el nivel de mejores prácticas en todos los aspectos medioambientales y que no ha sido necesario establecer ninguna condición de mejora.

Desde MSC queremos felicitar a los impulsores de esta certificación tanto por el excelente trabajo que han realizado en la mejora de sus prácticas pesqueras como por la capacidad que han tenido de sumar cada vez más barcos y flotas a la causa de la sostenibilidad. Cuando comenzaron hace cinco años, eran 50 barcos de Vizcaya,

Guipúzcoa y Laredo mientras que hoy en día suman casi el doble (93 barcos) y se han unido flotas de Castro Urdiales, Colindres, Santoña, San Vicente y Comillas en Cantabria; de Santa Eugenia de Ribeira, Ribeira, Cambados y Porto do Son en Galicia; y de Avilés, Lastres, Luarca y Gijón en Asturias. La visión de MSC de *Juntos Mejor* se ha hecho presente más que nunca en esta pesquería y está contribuyendo a una gestión más eficaz y sostenible del recurso.

Leandro Azkue, Director de Pesca y Acuicultura del Gobierno Vasco, ha destacado: “La flota del Cantábrico comienza la campaña de la anchoa en medio de una crisis sanitaria. Los arrantzales de Euskadi afrontan una campaña cumpliendo los protocolos sanitarios y con responsabilidad. Ahora más si cabe es fundamental la elección por parte del consumidor del producto local y sostenible, tal y como acredita la certificación MSC. Euskadi apuesta por la anchoa del Cantábrico.”

Miren Garmendia, secretaria de la Federación de Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa ha comentado en nombre de la flota certificada: “Los pescadores de anchoa del Cantábrico llevamos años defendiendo una pesca responsable, utilizando un arte de pesca como es el cerco selectivo. Durante estos últimos 5 años hemos seguido trabajando en mejorar la sostenibilidad de la pesquería y en que nuestras embarcaciones se puedan seguir ganando la vida dignamente en la mar. Nuevas flotas y barcos se han ido uniendo a este certificado MSC ya que pensamos que cuanto más coordinados estemos entre las flotas, mejor será para nosotros y para el recurso. En estos momentos complicados, más que nunca, continuamos trabajando para que nuestra pesquería de anchoa sea reconocida internacionalmente por su calidad, por su origen del Cantábrico y porque ha sido capturada de forma sostenible y respetuosa con el mar.”

Laura Rodríguez, responsable de MSC para España y Portugal, ha comentado: “Estamos en un momento sin precedentes en los que se ha puesto de manifiesto lo importante que es mantener sistemas alimentarios sanos y sostenibles. El compromiso continuado por la pesca sostenible de todas las cofradías involucradas en el certificado es muy buena noticia para los océanos, para las comunidades que dependen de la anchoa y para los consumidores de pescado.”

La anchoa del Cantábrico con sello MSC se expande a nivel internacional

Desde que la anchoa del Cantábrico logró la certificación MSC, se han desarrollado cerca de 400 productos con sello MSC para una veintena de países. Los principales mercados de venta son España (tanto en fresco como en conserva), Reino Unido, Francia, Alemania y Bélgica. En el ejercicio 2018-2019, el volumen comercializado de anchoa con sello azul fue de 1.216.000 kilos (producto terminado equivalente a 4.500.000 de peso vivo), un 97% de incremento respecto al año anterior.

- 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:

