

Objeciones a la pesquería de atún rojo en evaluación

MSC ha recibido dos objeciones en el proceso de evaluación de la pesquería de atún rojo del Atlántico Norte de Usufuku Honen. Estas objeciones se oponen a la recomendación de los evaluadores independientes de certificar la pesquería. La pesquería de palangre, que es un único barco con una cuota para capturar entre 200 y 400 atunes rojos en el Atlántico oriental, se encuentra en las etapas finales de la evaluación independiente. Contrariamente a algunas declaraciones, la pesquería no ha sido certificada.

Esta es la primera vez que se realiza una evaluación independiente de las poblaciones de atún rojo en el Atlántico oriental utilizando el estándar del MSC de pesca sostenible. La participación de una amplia gama de partes interesadas es vital durante todo el proceso de evaluación. Asegura que el evaluador independiente tenga en cuenta toda la información disponible al decidir si una pesquería es o no sostenible.

Las objeciones planteadas por WWF y Pew están siendo revisadas por un árbitro independiente que sigue un proceso formal de objeciones. El árbitro independiente decidirá si acepta, rechaza o solicita una aclaración de WWF. Una vez que el árbitro independiente haya tomado su decisión, el aviso de objeción se publicará en las [páginas de evaluación](#) de esta pesquería en msc.org

Actualización 27 de enero 2020

El árbitro independiente ha aceptado las objeciones de WWF y Pew, y ahora las considerará siguiendo el [proceso formal de objeciones](#).

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”.

Información complementaria:

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

[Documentación de la evaluación](#) de la pesquería de atún rojo de Atlántico Oriental publicada en la web de MSC, incluyendo objeciones.

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.

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 150 kgs. 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