



Nota de prensa

21 de octubre de 2022

Marine Stewardship Council eleva sus exigencias a las pesquerías certificadas de atún

MSC describe las implicaciones de su nuevo Estándar de Pesquerías para las pesquerías de atún y comparte nuevos datos que demuestran que las capturas de atún certificadas superan ya los 2 millones de toneladas

Los nuevos datos publicados el pasado 12 de octubre por Marine Stewardship Council (MSC) muestran un crecimiento continuo de las capturas de atún y de los productos que están certificados conforme a sus estándares mundiales para la pesca sostenible.

Las pesquerías con certificación MSC son responsables actualmente de capturar más de 2 millones de toneladas de atún al año, lo cual supone cerca de la mitad (47 %) del atún que se pesca con fines comerciales en el mundo. Por consiguiente, el número de empresas que venden atún con el sello azul de MSC supera ahora las 430, en comparación con las 126 de 2015, gracias a que están cumpliendo sus compromisos de abastecerse únicamente de atún sostenible certificado*.

Estos datos, que incluyen una actualización de la [Guía del atún sostenible](#) de MSC (en inglés), muestran que tanto la certificación del atún sostenible como las ventas están ganando impulso. Los compromisos de las distribuidoras, marcas y pesquerías, asociados a la creciente demanda de los consumidores y a los avances tecnológicos que permiten pescar de forma sostenible, están generando beneficios tangibles. En los tres años anteriores a marzo de 2022, las pesquerías de atún con certificación MSC han superado 38 condiciones de certificación y con ello han contribuido a salvaguardar los océanos y las poblaciones de peces.

Sigue habiendo, sin embargo, ciertas dificultades a la hora de garantizar la sostenibilidad a largo plazo de las pesquerías de atún. Un nuevo informe recientemente publicado, [MSC Fisheries Standard version 3.0: Considerations for Tuna Fisheries \(en inglés\)](#), (Estándar MSC de Pesquerías, versión 3.0: Aspectos a considerar por las pesquerías de atún), describe cómo van a afectar a las pesquerías de atún las modificaciones que se han introducido en los requisitos de la certificación de MSC.

Entre las modificaciones que van a afectar particularmente a las pesquerías de atún se incluyen unos requisitos más estrictos relativos a los dispositivos de concentración de peces (FADs en sus siglas en inglés), el cercenamiento de aletas de tiburón, las

especies en peligro, amenazadas y protegidas (PAP) y las medidas efectivas de seguimiento, control y vigilancia.

El Estándar revisado, que se publicará a finales de octubre, también establece nuevos requisitos para las estrategias de captura de las pesquerías que los Organismos Regionales de Ordenación Pesquera (RFMOs en sus siglas en inglés) gestionan, entre las que se incluyen las pesquerías de atún de redes de cerco y las de palangre.

En su intervención en uno de los [actos organizados por MSC](#), durante la Conferencia y Exposición sobre el comercio mundial del atún de Bangkok, el **Dr. Rohan Currey, director de ciencias y estándares de MSC**, señaló que: *“El nuevo Estándar MSC de Pesquerías va a garantizar que las pesquerías certificadas sigan estando a la cabeza mundial de la pesca sostenible. Las pesquerías certificadas de atún tendrán ahora que cumplir una serie de objetivos marcados cuyo fin es lograr que las distintas administraciones nacionales acuerden implementar las estrategias de captura más avanzadas obtenidas a través de un proceso de negociación abierto e imparcial. Dichos requisitos suponen un aumento significativo de las expectativas de las pesquerías que las RFMOs gestionan y van a generar un impulso, unificado y potente, encaminado a asegurar que se acuerden unas medidas de protección vitales que garanticen la gestión sostenible de las poblaciones de atún a perpetuidad”*.

Las pesquerías que ya tienen la certificación podrán aplicar de forma anticipada los requisitos relativos a las estrategias de captura, siempre que exista un acuerdo mayoritario entre las pesquerías que estén capturando la misma población. Dicha aplicación anticipada está supeditada también a que las pesquerías se sometan a evaluación conforme a la versión 3.0 del Estándar y a la aplicación acelerada de otros requisitos más generales, tales como los relativos a los FADs, las especies PAP y el cercenamiento de aletas de tiburón. Como reconocimiento a este aumento de las expectativas, estas pesquerías tendrán cinco años para desarrollar unas estrategias de captura sólidas que ofrezcan la mejor protección posible para las poblaciones de atún.

FIN#

Información complementaria

* Entre las distribuidoras y marcas que han sido decisivas en el crecimiento de las ventas de atún certificado MSC están: Lidl Alemania, Walmart en EE. UU., el Grupo Bolton en Europa, Princes en Países Bajos, Tesco en Reino Unido y American Tuna en EE. UU.

Ambos informes, así como datos adicionales sobre el atún certificado MSC, pueden descargarse de [msc.org/tuna](https://www.msc.org/tuna).

El Dr. Rohan Currey expuso las consecuencias del nuevo Estándar MSC de Pesquerías para las pesquerías de atún durante la Conferencia y Exposición sobre el comercio mundial del atún el 12 de octubre. La grabación de su presentación estará disponible en breve a través de [msc.org](https://www.msc.org). **Si deseas recibir nuestra newsletter del atún, suscríbete al [boletín de MSC sobre atún](#).**

[Datos de contacto MSC para medios de comunicación](#)

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal,
asun.talavera@msc.org | Tel.: +34 676 016 630

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares con base científica, mundialmente reconocidos, en materia de pesca sostenible y de cadena de suministros. Su sello azul y su programa de certificación reconocen y premian las prácticas pesqueras sostenibles y, además, ayudan a crear un mercado más sostenible para los productos del mar. Se trata del único programa de certificación y etiquetado ecológico para pesquerías de captura que cumple los requisitos de buenas prácticas establecidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y por ISEAL, la asociación mundial para el establecimiento de estándares en materia de sostenibilidad. [msc.org](https://www.msc.org)

