



Nota de prensa

31 de enero de 2019

Primera certificación MSC-ASC de algas

Con aplicaciones que van desde los superalimentos económicos, el empaquetado libre de plásticos, o la reducción de emisiones de metano del ganado, las algas están ganando relevancia en el movimiento por unos océanos sostenibles debido a una creciente demanda que ha dado lugar a una expansión rápida por todo el mundo, hecho que puede conllevar algún riesgo. Una actuación temprana, que incluye una certificación independiente, puede ayudar a asegurar la sostenibilidad de esta industria a largo plazo.

Las algas generalmente están consideradas como una buena elección de productos de mar sostenibles, ya que son abundantes, crecen rápido, no necesitan alimentarse y a menudo se capturan con unos impactos ambientales mínimos. Sin embargo, [el informe de 2016 de la Universidad de las Naciones Unidas](#) resaltó que la producción de algas está en un periodo de continuo crecimiento exponencial. En 2015 se produjeron más de 30 millones de toneladas de algas. La mayor producción de este alimento procede de la acuicultura, un sector que cultiva más de un millón de toneladas anualmente. Cualquier industria puede cometer errores cuando tiene un crecimiento tan rápido e incontrolado.

Según el nuevo informe publicado por el grupo de analistas Allied Market Research, [el mercado global de algas se valoró en 4,1 mil millones de dólares y la predicción es que alcance los 9,1 mil millones en 2024](#). En este sector, [el 85% de la producción está destinada al consumo humano](#), sin embargo, las algas también se usan muy frecuentemente en cosméticos, fertilizantes, agentes espesantes y alimento para animales

Gran demanda y alta variedad

En la actualidad, hay comercializadas más de 200 especies de algas. Probablemente, el consumidor conoce muchas de esas especies, como algas marrones gigantes que proceden de los bosques submarinos, las algas rojas de los rollos de sushi y algas azules microscópicas, usadas habitualmente en cremas de belleza.

Su creciente demanda puede ocasionar una sobreexplotación de las algas silvestres, lo que puede ocasionar algún problema. Como primer eslabón de los ecosistemas marinos, las algas juegan un papel importante en los ecosistemas acuáticos, de manera que su extracción puede dar lugar a erosión costera, impactos negativos en los hábitats y redes alimentarias marinas, pérdida de biodiversidad y disminución en la calidad del agua. Los impactos ambientales de una acuicultura descontrolada pueden producir contaminación del agua, efectos perjudiciales para los ecosistemas locales y una disminución de la población salvaje.

Una certificación independiente puede ayudar a asegurar el futuro de esta industria de rápido crecimiento al reconocer y premiar la producción de algas que es tanto medioambientalmente sostenible como socialmente responsable.

El Estándar de Algas

El Estándar de Algas de MSC-ASC establece un número de requisitos agrupados en cinco principios clave para las prácticas de recolección y el cultivo de algas:

- Poblaciones salvajes sostenibles
- Impactos ambientales
- Gestión efectiva
- Responsabilidad social
- Relaciones con la comunidad

El objetivo del Estándar es contribuir a la salud de los ecosistemas naturales, así como apoyar a los trabajadores y a las comunidades locales.

La producción de algas, ya sea silvestre o cultivada, es un recurso valioso para las comunidades costeras. El aumento de su producción también tiene el potencial de quitar presión sobre las poblaciones de peces y otras fuentes de proteína, contribuyendo así a la seguridad alimentaria global.

Las primeras algas certificadas

El mes pasado, Euglena Co. se convirtió en la primera empresa de algas del mundo en obtener la certificación para su producción. *Euglena* es un tipo de algas microscópicas que se cultivan en un laboratorio de alta tecnología en Okinawa, Japón, donde los científicos mantienen un control constante sobre los recipientes que contienen el biomaterial verde. Este alga se usa actualmente en suplementos nutricionales, y su director general, Mitsuru Izumo, tiene grandes planes de desarrollo, ya que [pretende que Euglena fabrique combustible sostenible para aeronaves](#). Aunque este proyecto está todavía en una etapa muy temprana de desarrollo, quizá podremos ver algas certificadas surcando los cielos.

Las algas están al inicio del camino hacia la sostenibilidad y, tanto pesquerías como acuicultura, se beneficiarán de las enseñanzas aprendidas. La certificación es una herramienta para asegurar que las algas, y toda la vida marina que depende de ellas, están protegidas ahora y en el futuro.

Más información:

<http://www.fao.org/3/CA1121EN/ca1121en.pdf>

<http://www.algaeindustrymagazine.com/global-seaweed-market-passes-4-billion-in-new-study/>

<http://news.algaeworld.org/2015/07/this-pond-scum-may-fuel-your-airplane/>

Sobre Marine Stewardship Council (MSC)

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro. Su visión son océanos llenos de vida, y recursos marinos salvaguardados para las generaciones presentes y futuras. Su sello azul de pesca sostenible y el programa de certificación reconoce y premia las mejores prácticas pesqueras y ayuda a crear un mercado de productos del mar más sostenible.

El sello azul de MSC en un producto del mar significa:

- Que proviene de una pesquería de pesca extractiva que se ha certificado de manera independiente respecto al estándar de MSC para la pesca sostenible respetuosa con el medio ambiente.
- Es totalmente trazable hasta un origen sostenible.

Más de 300 pesquerías en 34 países están certificados respecto al Estándar de MSC. Estas pesquerías, en conjunto, tienen una producción anual de pesca de más de diez millones de toneladas representando el 12,5% de las capturas marinas globales. Más de 30.000 productos en el mundo llevan el sello azul de MSC.

Para más información: www.msc.org/es

Visite nuestras redes sociales:

