



Nota de prensa

## **La empresa vasca PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez SA, se convierte en la primera pesquería española certificada con el estándar MSC de pesca sostenible.**

**Donosti, 2 de febrero de 2012-** La organización de pesca sostenible Marine Stewardship Council (MSC en sus siglas en inglés) [1], ha anunciado hoy que PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez ha obtenido la certificación MSC para la pesca sostenible. **PESCAFRIA se convierte en la primera pesquería española y la primera de bacalao del Mar de Barents de la Unión Europea, en obtener este prestigioso certificado.** La noticia ha tenido lugar en una rueda de prensa con la presencia de los representantes del Gobierno Vasco, **Jon Azkue, Viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias** y **Jokin Díaz, Director de Pesca y Acuicultura**; el gerente de PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez SA, **Francisco Rodríguez**; el Director Europeo del MSC, **Nicolas Guichoux** y la Responsable de la oficina para España y Portugal del MSC, **Laura Rodríguez**.

El MSC gestiona el programa líder a nivel mundial de certificación medioambiental para las pesquerías de pesca salvaje. Mediante un proceso participativo que ha durado un año, un grupo de expertos independientes de la certificadora Food Certification International ha realizado la evaluación para dicha pesquería de bacalao. El equipo ha examinado la pesquería en función de los tres Principios del estándar medioambiental del MSC relativos a: la salud del stock afectado (stock de bacalao del Ártico Nororiental); el impacto de la pesquería en el ecosistema marino; y la efectividad de la gestión de esta actividad pesquera.

La obtención del certificado, supone un hito muy importante para la empresa y un reconocimiento a una estrategia basada en la profesionalidad y el respeto a los recursos marinos. El bacalao capturado por PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez podrá venderse con la ecoetiqueta MSC, que ostenta alto reconocimiento en los mercados del Norte de Europa y de manera creciente en nuestro país.

PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez SA[2], cuya marca comercial es PESCAFRIA, es una empresa familiar, fundada en 1940, con sede en el País Vasco y Galicia. La compañía posee el 27,50% de la cuota española para el bacalao, lo que equivale aproximadamente a 4.000 toneladas ,

suponiendo la mayor cuota a nivel nacional. El Reino Unido es el mercado principal para la pesquería y los filetes de bacalao congelado son el producto más comercializado. PESCAFRIA también exporta a otros países como Francia, Holanda, Noruega o Portugal. Una pequeña parte se comercializa en el mercado español como bacalao salado y filetes congelados.

### **Declaraciones de PESCAFRIA**

Francisco Rodríguez, Director de PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez SA, conoció el programa MSC y la eco-etiqueta a raíz de la certificación de las pesquerías de abadejo de Alaska. En su opinión *“La obtención de la certificación MSC consolida nuestra posición en los distintos mercados de exportación, cada vez más concienciados con la necesidad del consumo de productos pesqueros salvajes, los realmente sostenibles. Contrariamente a lo que se transmite habitualmente y como consecuencia de la buena gestión que se lleva años realizando, los stocks de Bacalao en el Océano Ártico se encuentran en un estado de máximos históricos. Esto garantiza el suministro a futuras generaciones de una especie como el bacalao, cuya tradición de consumo está altamente arraigada en la cultura gastronómica de nuestro país.”*

### **Declaraciones del Gobierno Vasco**

El viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue, ha apostado por la práctica de una *“pesca sostenible que garantice el futuro de los recursos y de esta actividad económica”* y ha subrayado, en este sentido, el *“compromiso inequívoco del Gobierno Vasco por el conocimiento científico de los mares y de las especies, que es lo que estamos haciendo desde AZTI-Tecnalia para poder basar en el conocimiento real todas las decisiones relacionadas con la pesca”*.

### **Declaraciones del MSC**

Para Nicolas Guichoux, Director Regional del MSC para Europa, *“España es una potencia en el sector pesquero mundial, por lo que la certificación de PESCAFRIA, la primera española en obtener la certificación, es un hito para el MSC y la sostenibilidad.*

*Me gustaría agradecer a Francisco Rodríguez, gerente de PESCAFRIA, por su liderazgo y visión, y al Gobierno Vasco, que apoyó su petición desde el primer día. No tengo ninguna duda de que muchas otras pesquerías españolas seguirán el ejemplo de PESCAFRIA, no sólo por la creciente demanda en los mercados de exportación, sino también gracias al creciente interés de los grupos de interés españoles y los consumidores en los productos del mar sostenibles.”*

Laura Rodríguez, Responsable del MSC para España y Portugal opina que *“la certificación de la primera pesquería española es una enorme satisfacción para el MSC y un paso importantísimo para demostrar que el sector pesquero español está a la altura de los estándares más exigentes. Deseamos a PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez que la certificación facilite nuevas oportunidades*

*comerciales y sea una herramienta eficaz para el mantenimiento de los recursos pesqueros a largo plazo”.*

## **La Fundación Biodiversidad apoya el desarrollo del MSC en España**

Desde enero de 2012, el MSC en España cuenta con la colaboración de la Fundación Biodiversidad. Entre las actividades previstas a desarrollar se encuentra el trabajo con pesquerías y empresas para su entrada en el programa MSC, la realización de jornadas informativas, y actividades de sensibilización y comunicación en establecimientos donde se comercialicen los productos con la ecoetiqueta MSC.

FINAL

### **Notas para los Editores**

[1] Marine Stewardship Council (MSC) es una organización mundial, independiente, sin ánimo de lucro, creada con el objetivo de ayudar a transformar el mercado de productos del mar hacia la sostenibilidad. El MSC gestiona el único programa de certificación y eco-etiquetado para las pesquerías de pesca salvaje acorde con el “Código de Buenas Prácticas para la Fijación de Estándares Sociales y Ambientales” de ISEAL y las “Directrices para la certificación de pesquerías” de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. Las “Directrices para el eco-etiquetado de pescado y productos pesqueros de la pesca de captura marina” de la FAO requieren que para que un esquema de certificación de pesquerías y eco-etiquetado sea creíble, incluya:

- Evaluación objetiva de la pesquería por una tercera parte, utilizando evidencia científica;
- Procesos transparentes que incluyan consultas a las partes interesadas y con procedimientos de objeción establecidos;
- Estándares basados en la sostenibilidad de las especies, los ecosistemas y las prácticas de gestión.

El MSC posee oficinas en Londres, Seattle, Tokio, Sydney, La Haya, Edimburgo, Berlín, Ciudad del Cabo, París, Madrid y Estocolmo.

En total, más de 274 pesquerías se han involucrado en el programa MSC con 133 certificadas y en torno a 141 bajo evaluación completa. Otras tantas 40 ó 50 pesquerías se encuentran en pre-evaluación confidencial. En conjunto, las pesquerías ya certificadas o en evaluación completa suponen capturas anuales de cerca de nueve millones de toneladas métricas de pescado, representando más del 10 por ciento de las capturas globales del sector extractivo. En todo el mundo, más de 13.000 productos pesqueros, que pueden ser identificados como procedentes de pesquerías certificadas como sostenibles, llevan la eco-etiqueta azul MSC.

En España, el MSC cuenta con una oficina propia desde 2011, constatándose gran interés por parte del sector pesquero y de la transformación y distribución. Hasta la fecha, otras 3 pesquerías están siendo evaluadas bajo el estándar MSC y más de 30 empresas se han certificado con Cadena de Custodia para

poder comercializar productos con la ecoetiqueta. Los productos con la ecoetiqueta MSC se encuentran en algunas cadenas de distribución como Lidl, Aldi y El Corte Inglés.

Para más información sobre el trabajo del MSC, por favor visite [www.msc.org/es](http://www.msc.org/es)

[2] PESCAFRIA-Pesquera Rodríguez (<http://www.pescafria.com>) inició su andadura en la pesca del bacalao en los años 50. En 1964 comienza la pesca con buques factoría congeladores, creando la marca PESCAFRIA, siendo a partir de los años 80 cuando aplica dicho tipo de elaboración al bacalao, convirtiéndose en el producto más importante. PESCAFRIA siempre se ha caracterizado por su esfuerzo por la innovación tecnológica, el respeto medioambiental y la constante atención a la calidad del producto. La filosofía de la compañía se basa en el respeto al medio ambiente y la explotación responsable de las especies.