



La pesca sostenible puede contrarrestar los efectos del cambio climático

Es la conclusión del foro científico organizado por MSC que ha girado en torno a la sostenibilidad pesquera y que ha tratado, además, las relaciones entre el ODS 14 Vida Submarina y el ODS 13 Acción por el Clima, desde la perspectiva de la gestión de la pesca, los ecosistemas marinos y costeros, y su relación con el cambio climático

Representantes de FAO, Generalitat de Catalunya y las universidades de Santiago de Compostela y de Vigo han participado como ponentes

MSC lanza su iniciativa Semana Mares Para Siempre, del 22 al 28 de febrero, a la que se han sumado más de 50 entidades

En el marco de la iniciativa Semana Mares Para Siempre de Marine Stewardship Council (MSC), la organización sin ánimo de lucro de pesca sostenible ha organizado un diálogo en torno a la sostenibilidad pesquera y su impacto en el cambio climático, y que ha tratado, además, las relaciones entre el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 14 Vida Submarina y el ODS 13 Acción por el Clima, desde la perspectiva de la gestión de la pesca, los ecosistemas marinos y costeros, y su relación con el cambio climático. La principal conclusión es que la pesca sostenible puede frenar los efectos del cambio climático. En el foro científico han participado representantes de la FAO, la Generalitat de Catalunya, así como la Universidad de Santiago de Compostela y la de Vigo, junto a MSC.

Así, **Alejandro Anganuzzi**, coordinador global del Programa *Common Oceans* de la FAO, ha explicado que en el contexto de un mercado cada vez más sensible a una utilización sostenible de los recursos pesqueros, las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP) de tónidos continúan una evolución permanente desde hace más de 15 años para mejorar su efectividad. Aún quedan áreas por mejorar, pero los avances son claros y marcan un camino a seguir para fortalecer la sostenibilidad y la imagen de las ORP ante la comunidad internacional. Alejandro ha remarcado que *“Las organizaciones regionales de pesca representan el único mecanismo viable para una utilización sostenible de recursos compartidos como los tónidos. Es el momento de preguntarnos cómo podemos contribuir a que funcionen mejor”*.

Jordi Rodón, jefe del Servicio de Recursos Marinos de la Dirección General de Pesca y Asuntos Marítimos de la Generalitat de Catalunya, ha versado su ponencia sobre la cogestión y cómo esta gestión adaptativa puede contribuir al ODS14 y la mejora de la gestión de las pesquerías. En concreto Rodón ha hecho hincapié en que la implicación de científicos y sociedad civil en la gestión local de las pesquerías dando apoyo a pescadores y administración pesquera, es indispensable para alcanzar su sostenibilidad.

Por su parte, **Sebastián Villasante**, profesor de economía de la Universidad de Santiago de Compostela, y uno de los científicos de la Plataforma Intergubernamental sobre la Biodiversidad y los Servicios Ecosistémicos (IPBES), ha señalado que conservar el capital natural marino es un seguro de vida para el bienestar humano y del Planeta. Afirmó que se han hecho avances relevantes en la gestión ecosistémica de los océanos, aunque aún restan importantes desafíos por abordar. En particular, ha demostrado que la pesca artesanal es altamente productiva y eficiente en términos económicos, y ello implica reconsiderar no solo el rol de la pesca artesanal en la gestión ecosistémica, sino también en el diseño y la magnitud de los subsidios pesqueros al sector pesquero en esta Década de los Océanos.

Elena Ojea Investigadora Senior del Future Oceans Lab del Centro de Investigación Mariña (CIM) de la Universidad de Vigo y una de las científicas del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el cambio climático (IPCC) ha remarcado que *“La gestión sostenible de la pesca nos ayuda a combatir los impactos del cambio climático”*. Elena también ha subrayado que *“el cambio climático amenaza el cumplimiento del ODS14, Vida Submarina, por sus impactos sobre la distribución de especies, acidificación o eventos extremos entre otros. La acción por el clima (ODS13) reduce en gran medida los riesgos de impactos climáticos futuros, y un calentamiento global limitado a 1.5º supondría una provisión de recursos y servicios de los océanos clave”*. Según Elena, ambos ODS tienen muchas más sinergias que incompatibilidades, de manera que alcanzar el ODS14 nos ayuda a adaptarnos a los impactos del cambio climático y a aumentar la capacidad de mitigación de los océanos. Es por ello que la gestión pesquera debe centrarse en el ODS14 y demostrar que desde una gestión de recursos sostenible y adaptativa se puede contribuir en gran medida a la acción por el clima.

Finalmente, **Alberto Martín, responsable de pesquerías de MSC**, ha lanzado una llamada a la acción a los cerca de 200 asistentes al evento, para contribuir en el área de influencia de cada uno a mejorar la sostenibilidad pesquera y así minimizar los impactos del cambio climático sobre pesquerías y ecosistemas.

El foro científico se enmarca dentro del calendario de eventos de la **Semana Mares Para Siempre**, que MSC España celebra esta semana, del 22 al 28 de febrero, y cuyas actividades se prolongarán a lo largo del mes de marzo. Esta iniciativa tiene como objetivo concienciar a la ciudadanía sobre la pesca sostenible y la importancia de proteger los recursos marinos para el futuro. Asimismo, aumentar el conocimiento sobre el programa MSC y el sello azul que permite a los consumidores de pescado contribuir activamente a unos Mares Para Siempre.

La **Semana “Mares Para Siempre”** une a todos aquellos agentes comprometidos con la pesca sostenible certificada y el consumo responsable de pescado, como **marcas, distribuidores, fabricantes, instituciones científicas y educativas y otras organizaciones** para juntos sumar y difundir de forma más eficiente. Así, colaboran **empresas distribuidoras y de restauración** Alcampo, Aldi, Bofrost, Caprabo, Carrefour, Consum, El Corte Inglés, Eroski, Grupo DIA, Iberostar, LIDL, Makro; las **empresas** Grupo Calvo, Campos, Compesca, Congalsa, Consorcio, Conservas Emperatriz, Conservas Serrats, Cuca, Dimar-Arte Morhua, Echebasta, Findus, Frinsa, Grupo Delfín, Iberconsa, La Cocinera, Lorea (Yurrita Group), Martiko, Palacio de Oriente (Conservas Antonio Alonso), Pescaviar, Premium Shellfish, Rianxeira (Jealsa),

Salazones Garré y Skandia); así como **instituciones, fundaciones y otras entidades** como Alianza Surf Naturaleza, Ambientech, ASC, AZTI, Bermeo Tuna World Capital, Blog Huella de Alcampo, CETMAR, Dinar Project, DSTAgE Concept, Ecogestiona, Ethic, Forética, Fundación Ecoalf, Fundación Oceanográfico, Hazte Eco, Instituto de Investigaciones Mariñas – CSIC, JC Decaux, Kofradía Itsas Etxea, Red Española para el Desarrollo Sostenible, Revista Alimentaria, Signus, Surf Channel y Terabithia Media.

La Semana Mares Para Siempre se promueve también en **colaboración con 21 embajadores de MSC**, unidos en el objetivo de construir una red colaborativa para fomentar el conocimiento sobre la pesca sostenible y demostrar los beneficios ambientales, económicos y sociales del programa de MSC. Los consumidores también están invitados a participar sumándose al movimiento #MaresParaSiempre y eligiendo pescado con el sello azul.

– 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

Visite nuestras páginas en las redes sociales

