



## **LOS PROCESADORES DE SALMÓN DE ALASKA SE RETIRAN DEL MSC Y LA CERTIFICACIÓN DE LA FAO RECIBE UN IMPULSO**

**Juneau (Alaska, Estados Unidos), a 18 de enero de 2012.** El Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) ha sido informado de que los procesadores de salmón de Alaska reducirán progresivamente su financiación destinada a la certificación de la pesquería de salmón de Alaska conforme a la norma del Marine Stewardship Council (MSC).

Alaska General Seafoods, E&E Seafoods, Icicle Seafoods, Kwik'Pak Fisheries, North Pacific Seafoods, Ocean Beauty Seafoods, Peter Pan Seafoods, Seafood Producers Coop y Trident Seafoods, por cuyas manos pasa el 75% de las capturas de salmón, se pusieron en contacto con el ASMI tras anunciar la Alaska Fisheries Development Foundation (AFDF) su intención de retirarse como cliente y de conservar la certificación del MSC del salmón de Alaska solo hasta el 29 de octubre de 2012, fecha en la que caduca el certificado actual.

Es importante señalar que todo el salmón de Alaska capturado durante la temporada de pesca de 2012 podrá continuar utilizando el logotipo del MSC y venderse como producto certificado, siempre que las entidades participantes mantengan una certificación válida de la cadena de custodia de la MSC.

Según señalan funcionarios de Alaska, el salmón de Alaska no era sostenible tan solo por tener la certificación del MSC. En realidad, Alaska no ha descubierto la sostenibilidad recientemente: todos los productos del mar de Alaska son sostenibles, con independencia de la certificación, gracias a la larga trayectoria de la gestión pública, tanto estatal como federal, en Alaska.

o La Constitución de Alaska estipula, desde la creación del Estado en 1959, que la gestión de los recursos pesqueros ha de basarse en el principio del rendimiento sostenido y es el único estado de los Estados Unidos cuya constitución sanciona el objetivo de la conservación de forma tan explícita.

o Alaska ha sido un líder mundial en el ámbito de las pesquerías sostenibles desde hace décadas.

Según explica el Gobernador Sean Parnell, “Las pesquerías de Alaska se han desarrollado sobre unos cimientos sólidos: un mandato constitucional de rendimiento sostenido, un compromiso con la investigación científica y el servicio al pueblo de Alaska. La pesca y el procesado de los productos del mar dan empleo a más personas que ninguna otra industria en Alaska, de modo que los ciudadanos de Alaska saben que, con o sin certificación, el cuidado responsable de este recurso natural se traduce directamente en la sostenibilidad de sus comunidades.”



“La industria de productos del mar de Alaska considera que la certificación por terceros es un recurso de mercadotecnia que ofrece garantías a las empresas de distribución y restauración de que los productos del mar se gestionan de forma responsable. Para los clientes que basan su elección en la certificación, ofrecemos una certificación independiente, por medio del modelo de la FAO de certificación de las pesquerías de Alaska, que es equivalente o mejor que cualquier método disponible actualmente”, afirma Ray Riutta, Director Ejecutivo del ASMI.

“Además, según nos informan los clientes, no todos exigen una certificación porque ya conocen la trayectoria de liderazgo y compromiso con la sostenibilidad de Alaska durante más de cincuenta años. No obstante, además de contar con una certificación creíble, Alaska ofrece características de interés comercial que van mucho más allá de la sostenibilidad,” afirma Riutta, “y los procesadores de salmón de Alaska ya están colaborando con sus clientes para comenzar el proceso de retirada del MSC.”

“Estamos encantados de que el modelo de certificación de la gestión responsable de pesquerías haya arraigado. Este modelo se ajusta a la finalidad que debería tener la certificación: ofrecer una comprobación creíble de que la gestión de las pesquerías cumple las normas aceptadas internacionalmente, pero dejando las decisiones de gestión concretas en manos de nuestros profesionales,” declara Cora Campbell, Comisaria del Alaska Department of Fish and Game (Departamento de caza y pesca del Estado de Alaska).

“Nuestra asociación apoya plenamente esta decisión de nuestra industria de procesado y la considera beneficiosa para la pesquería de salmón de Alaska,” afirma Arni Thomson, Presidente de United Fishermen of Alaska.

La certificación de la FAO de la gestión responsable de las pesquerías de Alaska presenta los siguientes aspectos clave:

- Comprobación de que las pesquerías de Alaska cumplen las directrices sobre gestión de pesquerías más exhaustivas y respetadas del mundo: el Código de Conducta para la Pesca Responsable y las Directrices para el ecoetiquetado de pescado y productos pesqueros de la pesca de captura marina de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- La certificación se basa en criterios de conformidad correspondientes a seis aspectos principales:
  - el sistema de gestión de las pesquerías
  - las actividades científicas y de evaluación de las poblaciones
  - el principio de precaución
  - las medidas de gestión



- la ejecución, el seguimiento y el control
- los efectos graves de la pesquería sobre el ecosistema
- Es una certificación abierta y plenamente accesible a todos los pescadores y procesadores de productos del mar de Alaska, no solo a los que pagan una tasa de acceso.
- Es una certificación plenamente acreditada por la Organización Internacional de Normalización (ISO) y es el método de certificación más reconocido del mundo.
- Es menos cara que otras certificaciones o etiquetas ecológicas porque no se aplican cuotas por concesión de logotipos.
- Este modelo lo utilizan otras pesquerías de gran éxito de Islandia y Canadá. Este tipo de pesquerías cuentan con un sistema de control de la gestión que protege productos del mar para las generaciones futuras.

Si desea información adicional sobre las actividades de Alaska en materia de sostenibilidad y sobre el programa de certificación de la FAO de la gestión responsable de las pesquerías de Alaska, visite la página [www.alaskaseafood.org](http://www.alaskaseafood.org)

**Personas de contacto:**

Ray Riutta, Director Ejecutivo  
Alaska Seafood Marketing Institute  
907-465-5560  
[rriutta@alaskaseafood.org](mailto:rriutta@alaskaseafood.org)

Tyson Fick  
Alaska Seafood Marketing Institute  
907-465-5560  
[tfick@alaskaseafood.org](mailto:tfick@alaskaseafood.org)