

# Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor



**Versión 2.1, 15 de mayo de 2023**

## Aviso legal: propiedad intelectual

La propiedad intelectual del presente documento, “Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor” de Marine Stewardship Council” y de todo su contenido, pertenece a “Marine Stewardship Council” (© “Marine Stewardship Council” 2023), quedando reservados todos sus derechos.

La versión oficial del presente Estándar de MSC ha sido redactada en lengua inglesa, cuya versión definitiva se encuentra en la web de MSC ([msc.org](https://www.msc.org)). Cualquier tipo de discrepancia entre sus distintas copias, versiones o traducciones, habrá de resolverse tomando como referencia su versión definitiva en lengua inglesa.

MSC prohíbe expresamente cualquier tipo de modificación, ya sea parcial o total, de su contenido en cualquier forma.

Marine Stewardship Council  
Marine House  
1 Snow Hill  
Londres EC1A 2DH  
Reino Unido

Teléfono: + 44 (0) 20 7246 8900

Fax: + 44 (0) 20 7246 8901

Email: [standards@msc.org](mailto:standards@msc.org)

## Responsabilidades

La organización Marine Stewardship Council (MSC) se hace responsable del presente Estándar.

Sus lectores deben asegurarse de estar consultando la versión más reciente del mismo (o de cualquier otro documento relacionado). Los documentos actualizados pueden encontrarse en la página web de MSC ([msc.org](http://msc.org)), junto con una lista de referencia de todos los documentos de MSC que hay disponibles.

## Versiones publicadas

Versión n.º	Fecha de publicación	Descripción de la enmienda
1.0	20 de febrero de 2015	Primera publicación.
2.0	28 de marzo de 2019	Nueva versión que incorpora los cambios realizados en el Programa de Cadena de Custodia que fueron aprobados por la Junta de Asesoramiento Técnico (reuniones 25-29) y por la Junta Directiva. Incluye: los nuevos requisitos en materia de prácticas laborales (en tierra); aclaración sobre los criterios de elegibilidad para el Estándar de Cadena de Custodia en su Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor y otros cambios sustanciales y no sustanciales.
2.1	15 de mayo de 2023	No se incorporan ni se realizan cambios en los requisitos del Estándar. Se revisa la redacción para eliminar los requisitos en materia de trabajo forzoso e infantil que han sido reemplazados y se remite a los Requisitos de elegibilidad de MSC en materia laboral y al Módulo de ASC referente a la CoC como documentos de referencia.

## Marine Stewardship Council

### Nuestra visión

Que los océanos de todo el mundo estén rebosantes de vida y las reservas de productos del mar garantizadas, tanto para nuestra generación como para las generaciones futuras.

### Nuestra misión

Utilizar nuestro sello azul y nuestro programa de certificación de pesquerías para contribuir a mejorar la salud de los océanos del mundo, reconociendo y recompensando las prácticas de pesca sostenibles, influyendo en la decisión de los consumidores y trabajando con nuestros colaboradores por la transformación del mercado de los productos pesqueros hacia un nivel sostenible.

## El presente documento

El presente documento contiene una serie de requisitos obligatorios para las organizaciones de la cadena de distribución de productos pesqueros que deseen obtener la certificación de Cadena de Custodia de MSC (en adelante CoC por sus siglas en inglés). Igualmente, han sido elaboradas una serie de directrices, no preceptivas, cuya finalidad es ayudar a interpretar y aplicar los requisitos establecidos en el presente Estándar.

## Introducción general

### La Certificación de Cadena de Custodia

La certificación de CoC garantiza que cualquier producto puesto a la venta con el sello azul de MSC, o con cualquiera de sus diferentes distintivos, procede de una pesquería certificada y, a su vez, certifica también su trazabilidad a lo largo de toda la cadena de distribución hasta un origen certificado. Las organizaciones que han obtenido una certificación de acuerdo con el Estándar de CoC son auditadas por un organismo de certificación acreditado e independiente y están sujetas periódicamente a una serie de auditorías de seguimiento a lo largo de los tres años de vigencia de su certificado de CoC.

### Uso del Estándar de Cadena de Custodia de MSC por parte de otros organismos normativos

El Estándar de CoC está a disposición de otras organizaciones determinadas que, al igual que MSC, gestionan programas de certificación.

En el momento de publicar el Estándar de CoC la organización Aquaculture Stewardship Council (ASC) ha decidido emplearlo en todos los productos pesqueros que proceden de las piscifactorías que han obtenido su propia certificación, lo cual va a permitir que las empresas puedan manipular los productos certificados tanto por MSC como ASC y someter su cadena de custodia a una única auditoría, independientemente de que sus certificados hayan sido emitidos por separado y cada estándar tenga su propio distintivo. Si en el futuro otro sistema de certificación decidiera hacer uso también del Estándar de CoC de MSC, se informaría de ello a través de la página web del MSC.

## Ámbito de cobertura y opciones de la certificación de Cadena de Custodia

Cualquier organización cuya actividad sea el comercio o manipulación de productos procedentes de una pesquería o piscifactoría certificada, está cualificada para obtener la certificación CoC. Asimismo, la certificación CoC es un requisito para todas las empresas que, formando parte de una cadena de suministro y, por tanto, asumiendo la propiedad jurídica de los productos con certificación, deseen incorporar a los mismos una declaración afirmando que se trata de productos certificados desde su origen hasta el momento en que son empaquetados en un envase a prueba de manipulación y listo para el consumo.

MSC es propietaria tanto del Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión Predeterminada (o por Defecto), como de otras dos versiones: el Estándar de Cadena de Custodia de MSC para Grupos y el Estándar de Cadena de Custodia de MSC para Organizaciones Orientadas al Consumidor. Para más información sobre la idoneidad de cada una de estas versiones consulte en la [Sección 6.2](#) de los Requisitos de la Certificación de Cadena de Custodia de MSC y en el párrafo de introducción de cada documento.

### Ámbito de aplicación del Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión Predeterminada

El presente Estándar es aplicable a cualquier organización que tenga una única sede (emplazamiento físico) y que se dedique a la manipulación o al comercio de productos certificados. El

Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión Predeterminada (Estándar de CoC Predeterminado) es a su vez aplicable a cualquier organización que posea varias sedes o instalaciones dedicadas a la manipulación de productos certificados y en donde cada una de dichas sedes es auditada individualmente de acuerdo con el Estándar de CoC Predeterminado. En estos casos se emitirá un único certificado llamado certificado *multisite*. Entre los ejemplos de empresas que podrían estar certificadas según el Estándar de CoC Predeterminado están: una organización comercializadora que tenga una única sede, o una procesadora con factorías en distintos emplazamientos.

Algunos de los requisitos del Estándar de CoC Predeterminado, tales como efectuar compras a proveedores certificados, no son aplicables si la organización es una explotación acuícola o una pesquería.

## Ámbito de aplicación del Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión para Grupos

La versión para grupos del Estándar de Cadena de Custodia de MSC (Estándar de CoC para Grupos) es aplicable a cualquier organización cuya actividad sea la manipulación de productos certificados en varias sedes en donde las mismas no son auditadas individualmente por un Organismo de Evaluación de la Conformidad (en adelante CAB, por sus siglas en inglés). Este tipo de certificación puede resultar más efectivo que la certificación *multisite* para aquellas empresas que tengan muchas sedes, o para los grupos formados por varias empresas unificadas. La organización debe designar una sede principal que se encargará de establecer los controles internos y de actuar como responsable de garantizar el cumplimiento del Estándar de CoC en el resto de sus sedes. El CAB, por su parte, en vez de auditar a todas las sedes, audita a la sede principal y a una muestra de sus distintas sedes y todo el grupo comparte un único código de CoC y un mismo certificado. Entre las empresas que podrían optar por obtener la certificación de acuerdo con el Estándar de CoC para Grupos están las grandes empresas mayoristas con varias docenas de almacenes distribuidos en distintos lugares o las cadenas de restaurantes (que hubieran decidido no optar por obtener la certificación de acuerdo con el Estándar de CoC para Organizaciones Orientadas al Consumidor).

Algunos de las cláusulas del Estándar de CoC para Grupos, tales como efectuar compras a proveedores certificados, no son aplicables si la organización es una explotación acuícola o una pesquería.

## Ámbito de aplicación del Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión para organizaciones orientadas al consumidor

La versión del Estándar de CoC de MSC para empresas y organizaciones cuya actividad esté orientada al consumidor, es aplicable a cualquier organización que distribuya o venda productos pesqueros al consumidor final y que cumpla, a su vez, con otros criterios de idoneidad específicos. Las Organizaciones Orientadas al Consumidor (en adelante CFO, por sus siglas en inglés), tales como las empresas de distribución o de servicios de restauración, pueden tener una única sede o varias instalaciones, emitiéndose un único código de CoC para todas las sedes pertenecientes al sistema de gestión de dicha organización encargado de la manipulación o comercialización de productos certificados. Al igual que en la versión de CoC para Grupos, el CAB audita a una muestra del número total de instalaciones incluidas en el certificado. Como ejemplo de CFOs estarían: restaurantes, cadenas de restaurantes, pescaderías, distribuidores con pescadería propia y servicios de catering.

## Elegibilidad para optar a la Certificación de CoC

Todas las organizaciones que soliciten y obtengan la certificación conforme al Estándar de CoC de MSC deberán cumplir los Requisitos de Elegibilidad de MSC en materia laboral y, en el caso de la certificación de CoC de ASC, deberán cumplir los requisitos de elegibilidad establecidos en el Módulo de ASC correspondiente a la CoC.

## Elegibilidad para el Estándar de CoC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO)

Una organización solo podrá optar a obtener la certificación conforme al Estándar de Cadena de Custodia para Organizaciones Orientadas al Consumidor (en adelante Estándar CoC-CFO) si cumple con todos los criterios aplicables que se indican a continuación:

- a. La organización vende o distribuye productos pesqueros certificados exclusiva o mayoritariamente al consumidor final.
- b. Todas las instalaciones en donde se realizan labores de procesado o reempaquetado de productos pesqueros certificados operan exclusivamente por cuenta de la organización.
- c. Si la organización subcontrata a terceros para realizar las labores de procesado o reempaquetado, éstos han de tener su propio certificado de CoC.
- d. Si la organización posee más de una única instalación encargada de la manipulación de los productos pesqueros certificados:
  - i. Todas las instalaciones han de estar bajo el control de un sistema común de gestión encargado de determinar parámetros tales como son: suministro de productos pesqueros, infraestructura de trazabilidad y procedimientos operativos del personal. Dicho sistema ha de ser administrado desde una sede principal a determinar por la organización.
  - ii. La relación entre la sede principal y sus distintas instalaciones o sucursales es de titularidad o de franquicia, o en base a un derecho temporal para poder administrar todas aquellas, personal incluido, en donde se manipulen productos pesqueros certificados y así garantizar el cumplimiento del Estándar de CoC-CFO.
  - iii. La sede principal supervise las compras realizadas en las distintas instalaciones, con controles para garantizar que todas ellas puedan encargar los productos pesqueros certificados únicamente a proveedores certificados.

**Nota:** Algunas organizaciones pueden estar cualificadas para poder emplear el Estándar de CoC en cualquiera de sus distintas versiones (Predeterminada, Grupos o CFO). Se recomienda por tanto que antes de tratar con el CAB acerca de cuál puede ser la mejor alternativa, comprueben su elegibilidad de acuerdo con las tres opciones de certificación de CoC anteriormente mencionadas y que pueden consultarse en la [Sección 6.2](#) de los Requisitos de CoC.

## Fecha de entrada en vigor

La fecha de entrada en vigor de la versión 2.1 del Estándar CoC-CFO es 30 de mayo de 2023. Todas las auditorías a realizar conforme al mencionado Estándar de CoC-CFO a partir de dicha fecha, inclusive, deberán utilizar la presente versión.

## Fecha de revisión

MSC agradece las observaciones recibidas relativas al presente Estándar y las tendrá en cuenta en el próximo proceso de revisión del mismo (los procesos de revisión suelen tener lugar al menos cada cinco años). Por tanto, rogamos que envíen sus comentarios a: [standards@msc.org](mailto:standards@msc.org).

En la página web de MSC ([msc.org](http://msc.org)) hay más información disponible en torno al proceso de desarrollo de las políticas de MSC y sus procedimientos de elaboración de normas.

## Documentos de referencia

Los documentos que se indican a continuación contienen las disposiciones que, al ser referidas en el presente Estándar, pasan a formar parte integrante del mismo. En cuanto a los documentos enumerados será de aplicación la edición más reciente de los mismos.

Los documentos son:

- a. [Requisitos para obtener la Certificación de Cadena de Custodia de MSC.](#)
- b. [Glosario de MSC-MSCI.](#)
- c. [Requisitos de Elegibilidad de MSC en materia laboral.](#)
- d. [Módulo de ASC correspondiente a la Cadena de Custodia.](#)
- e. [Guía de utilización del sello azul de MSC.](#)
- f. [Guía de utilización del logotipo de ASC.](#)

## Términos y definiciones

Las definiciones de todos los conceptos, términos y expresiones utilizados en el presente documento se encuentran recogidas en el [Glosario de MSC-MSCI](#).

## Índice

<b>Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO)</b> .....	<b>10</b>
<b>Principio 1 Los productos certificados han de adquirirse a proveedores certificados</b> .....	<b>10</b>
<b>Principio 2 Los productos certificados han de ser identificables</b> .....	<b>11</b>
<b>Principio 3 Los productos certificados han de estar separados</b> .....	<b>12</b>
<b>Principio 4 Los productos certificados han de estar localizables y sus volúmenes registrados</b> .....	<b>14</b>
<b>Principio 5 El sistema de gestión de la organización debe cumplir los requisitos del presente Estándar</b> .....	<b>16</b>
5.1 Gestión y control de las instalaciones .....	16
5.2 Formación .....	17
5.3 Procedimiento de comunicación de cambios .....	18
5.4 Subcontratistas, transporte y procesadores bajo contrato .....	19
5.5 Productos no-conforme .....	20
5.6 Solicitud de garantías en materia de trazabilidad y cadena de distribución .....	21
5.7 Requisitos específicos para los productos en evaluación.....	21
5.8 Requisitos específicos en materia de elegibilidad para optar a la certificación CoC ..	22

## Estándar de Cadena de Custodia de MSC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO)

### Principio 1 Los productos certificados han de adquirirse a proveedores certificados

- 1.1 La organización deberá contar con un procedimiento que garantice que todos los productos certificados son adquiridos a proveedores, pesquerías o explotaciones acuícolas certificados.

#### Directriz 1.1

La expresión “productos certificados” hace referencia a cualquier tipo de producto pesquero cuyo origen sea una pesquería o una explotación acuícola identificada como certificada.

Quedan excluidos los productos pesqueros envasados en “envases a prueba de manipulación, listos para el consumidor” (es decir, los productos sellados y etiquetados que se venderán al consumidor final en ese mismo formato, tales como las latas individuales de atún). Para acceder a la definición completa de “a prueba de manipulación, listo para el consumidor” véase la [Sección 6.1](#) de los Requisitos para la Certificación de Cadena de Custodia de MSC (CoCCR en sus siglas en inglés).

A efectos de la Cadena de Custodia (CoC), se conoce como “proveedor” a la entidad que figura en la documentación de ventas que demuestra la transmisión de la propiedad de un producto certificado entre un vendedor y un comprador. En la mayoría de los casos esta prueba de compra es una factura, pero un contrato o unas escrituras también pueden servir como prueba.

La organización deberá incluir en su protocolo de actuación una comprobación de que la parte que otorga la propiedad del producto posee su correspondiente certificado en vigor. En caso de comprar directamente a otro proveedor habría que comprobar que posee un certificado de CoC en vigor y, en caso de comprar directamente a una pesquería o explotación acuícola, en dicho protocolo deberá incluirse:

- Verificar que la pesquería o explotación acuícola posee un certificado en vigor para pesquería o explotación acuícola.
- Comprobar el informe de evaluación de la pesquería o explotación acuícola y, si en dicho informe se especifica que dicha pesquería o explotación acuícola debe tener un certificado de CoC, verificar que la pesquería o explotación acuícola lo tiene y que éste está en vigor.

Cuando la organización orientada al consumidor tenga múltiples instalaciones, entre las distintas alternativas de control para garantizar que se adquieren productos certificados únicamente de proveedores certificados están: las listas de compras autorizadas, listas de adquisiciones controladas, o los sistemas de planificación de recursos de empresa (ERP, en sus siglas en inglés) que bloqueen a aquellos proveedores que no estén certificados. Estas medidas no implican que todas las compras de productos certificados deban realizarse desde la sede principal.

A través de la página web de MSC ([msc.org](http://msc.org)) puede verificarse el estatus de la certificación de las empresas y pesquerías que forman parte de la cadena de suministro de MSC y a través de la página web de ASC ([asc-aqua.org](http://asc-aqua.org)), el de las empresas y explotaciones acuícolas que forman parte de la cadena de suministro de ASC. La información contenida en dichas páginas web es más precisa que la que pueda aparecer en un certificado en papel, ya que éste último podría haber sido suspendido o retirado antes de su fecha de vencimiento.

- 1.2 Las empresas que se dedican a la manipulación de productos físicos deberán contar con un procedimiento para confirmar el estatus del certificado de dichos productos en el momento de recibirlos.

#### Directriz 1.2

En la documentación recibida junto con los productos certificados cada producto certificado debe aparecer claramente identificado como tal, pudiendo emplear para ello notas de reparto, facturas,

conocimientos o manifiestos de embarque, o información electrónica del proveedor, que sirvan para garantizar que en caso de que un proveedor sustituyera un producto pesquero certificado por otro no certificado (p.ej. por haberse agotado las existencias del primero), este hecho pueda ser detectado por la organización receptora.

Si un proveedor utiliza un sistema propio (como códigos de barras o códigos de productos) para identificar de forma inequívoca en su documentación a los productos certificados, la organización receptora debe poder entender la descripción dada por el proveedor para así estar en situación de poder confirmar que el producto está certificado.

Si en la documentación adjunta no aparecen los productos identificados claramente como certificados, el etiquetado del producto por sí solo (p.ej. un sello de MSC o ASC o un código de CoC sobre una caja) no será suficiente para poder confirmar su condición de producto certificado.

En caso de recibir productos pesqueros procedentes directamente de una explotación acuícola con certificación y la intención de la organización es venderlos como certificados, el procedimiento a seguir incluiría analizar si dichos productos contienen algún tipo de antibiótico o sustancia cuya utilización esté prohibida para los productos de explotaciones acuícolas, conforme a los requisitos del estándar para explotaciones acuícolas.

- 1.3 Aquellas empresas que en el momento de realizarse la auditoría inicial para la obtención de la certificación tengan en su stock productos certificados, deberán ser capaces de demostrar, antes de poder ponerlos a la venta como certificados, que dichos productos fueron adquiridos a un proveedor, pesquería o explotación acuícola con certificación y que, asimismo, cumplen con todas las secciones pertinentes del presente Estándar.

#### Directriz 1.3

De acuerdo con el [Principio 4](#), durante el proceso de certificación inicial la trazabilidad de cualquier producto certificado, que en ese momento forme parte del inventario de una organización, debe poderse verificar hasta un proveedor, pesquería o explotación acuícola certificado. Asimismo, y de acuerdo con los [Principios 2](#) y [3](#), la organización deberá demostrar que todos los productos certificados en su inventario son identificables y están separados del resto de productos.

## Principio 2 Los productos certificados han de ser identificables

- 2.1 Todos los productos certificados deben aparecer debidamente identificados como tales durante todas y cada una de las etapas de adquisición, recepción, almacenamiento, procesamiento, envasado, etiquetado, venta y distribución, no así en las facturas de venta al consumidor final.

#### Directriz 2.1

Se recomienda que los productos certificados estén debidamente identificados como tales, tanto sobre el producto como en la documentación de trazabilidad adjunta, algo que puede hacerse colocando un rótulo o un sello en el envase, en el contenedor, o en el palé.

Para identificar los productos certificados pueden emplearse varios métodos como son, por ejemplo, incorporando siglas (p.ej. "MSC" o "ASC"), el código CoC, u otro sistema de identificación propio.

Cuando no sea posible etiquetar algún producto directamente (p.ej. pescado en un recipiente de descongelación), o sea poco práctico, la organización deberá demostrar que dicho producto se corresponde con la documentación de trazabilidad asociada o con el registro del inventario en donde se especifica su estatus de producto certificado.

Tienen la consideración de factura de venta para el consumidor final, entre otros, los recibos de los restaurantes, pescaderías o puestos de venta de pescado y no es necesario que incluyan la

identificación de los artículos que estén certificados, si bien, dichos artículos sí que deberán estar identificados al distribuirlos o al ponerlos a la venta (p. ej. en la carta de un restaurante o en la pescadería).

2.2 La organización deberá operar con un sistema capaz de garantizar que el empaquetado, las etiquetas, los menús y demás materiales usados para identificar que un producto está certificado, solo puedan ser utilizados sobre productos que efectivamente estén certificados.

2.2.1 En el etiquetado de los productos certificados deberá aparecer el nombre correcto de la especie.

#### Directriz 2.2.1

Para identificar a una especie podrá emplearse su nombre científico o su nombre común, teniendo en cuenta que el nombre utilizado deberá cumplir con la legislación en vigor del país o países en donde se comercialice la especie en cuestión, de lo contrario será considerado etiquetado incorrecto.

2.2.2 Si en el etiquetado de un producto certificado aparece identificada la zona de captura u origen del mismo, ésta debe ser correcta.

#### Directriz 2.2.2

En el etiquetado de los productos no se exige especificar su zona de captura u origen, esta cláusula se aplica cuando sí se está especificando dicha información. Si aparece una zona de captura u origen que no se corresponde con la legislación en vigor del país o países en donde se comercialice el producto en cuestión, se considerará etiquetado incorrecto.

2.3 La organización sólo podrá promocionar sus productos como certificados, o usar el sello de MSC o ASC, u otras marcas comerciales, una vez haya recibido la correspondiente autorización para hacerlo de acuerdo con los términos del acuerdo de licencia (ecolabel@msc.org).

#### Directriz 2.3

Para identificar los productos en las transacciones de naturaleza puramente comercial se podrán utilizar siglas (p.ej. "MSC" o "ASC") o el nombre completo del titular de la norma correspondiente (p.ej. "Marine Stewardship Council" o "Aquaculture Stewardship Council"), tanto sobre el mismo producto como en su documentación de trazabilidad, sin necesidad de formalizar un acuerdo de licencia.

Cualquier otro uso del sello de MSC o ASC u otra marca comercial exige formalizar un acuerdo de licencia con MSC, que es quien se encarga de las licencias para productos de MSC y de ASC.

Durante la auditoría, a la organización se le puede requerir que presente los correos electrónicos recibidos desde MSC que acrediten que está debidamente autorizada.

## Principio 3 Los productos certificados han de estar separados

3.1 Los productos certificados no podrán ser sustituidos por productos no certificados.

#### Directriz 3.1

Esta cláusula se aplica a todos aquellos productos puestos a la venta como certificados que carecen de la autorización de la explotación acuícola para ser vendidos como tales conforme a los

requisitos de su estándar. Tendrán la consideración de “no certificados” incluso si proceden de una explotación con certificación.

Una vez cotejadas, las cifras correspondientes al volumen anual de adquisiciones (o producción) y ventas de productos certificados podrán servir para corroborar la verificación de que no se ha producido ninguna sustitución.

3.2 Los productos certificados y los no certificados no deberán mezclarse si la intención de la organización es declarar que sus productos son certificados, excepto en el siguiente supuesto:

3.2.1 Si para la elaboración de productos certificados se emplean productos pesqueros no certificados, la organización deberá cumplir con las normas establecidas para ingredientes procedentes de productos pesqueros sin certificación de MSC/ASC.

#### Directriz 3.2.1

Las normas establecidas para los ingredientes procedentes de productos pesqueros sin certificación de MSC/ASC pueden consultarse en la [Guía para la utilización del sello de MSC](#) o en la [Guía para la utilización del distintivo de ASC](#). Ambos documentos se encuentran en las webs de MSC ([msc.org](http://msc.org)) o de ASC ([asc-aqua.org](http://asc-aqua.org)) respectivamente. En dichas normas se establece cuándo puede utilizarse un producto pesquero no certificado como ingrediente en productos certificados y qué restricciones existen. La aplicación de estas normas, así como la facultad para poder utilizar como ingredientes productos pesqueros no certificados afecta únicamente a los productos etiquetados bajo licencia de MSC o de ASC.

3.3 Los productos que hubiesen obtenido su certificación de acuerdo con otros sistemas de certificación diferentes, pero que comparten el Estándar CoC de MSC, no deberán mezclarse si la organización tiene intención de ponerlos a la venta como productos certificados, a menos:

#### Directriz 3.3

Esta cláusula es aplicable a cualquier otro programa de certificación, como por ejemplo el de Aquaculture Stewardship Council (ASC), que utilice los criterios del Estándar CoC como referencia para establecer la trazabilidad de una cadena de distribución determinada.

a. Que la organización hubiera obtenido autorización expresa de MSC, o

#### Directriz 3.3.a

MSC puede dar su aprobación a un producto elaborado a partir de ingredientes certificados conforme a distintos programas (p.ej. MSC y ASC). En ese caso el envase podrá estar entonces etiquetado doblemente (es decir, con los sellos de MSC y de ASC) y sus distintos ingredientes aparecer identificados conforme al programa del que hubieran obtenido la certificación (p.ej. salmón MSC, camarón ASC, etc.).

b. Que se trate de un mismo producto que hubiera obtenido la certificación conforme a varios programas de certificación reconocidos que comparten el Estándar de CoC.

#### Directriz 3.3.b

Esta cláusula hace referencia a los productos que han sido certificados conforme a más de un programa en origen (p.ej. una pesquería o una explotación acuícola con certificación de MSC o de ASC).

## Principio 4 Los productos certificados han de estar localizables y sus volúmenes registrados

- 4.1 La organización deberá tener implantado un sistema de trazabilidad que permita que el producto vendido como certificado pueda ser rastreado desde el momento de su entrega o venta hasta un proveedor certificado.
- 4.1.1 El sistema de trazabilidad para una organización con múltiples instalaciones dedicadas a la manipulación de productos pesqueros certificados deberá permitir:
- Que la trazabilidad de cualquier producto comercializado como certificado desde una “instalación orientada al consumidor” pueda establecerse a partir de la factura de venta, o del momento de entrega, hasta un reparto certificado.
  - Que la trazabilidad de cualquier producto manipulado como certificado en una “instalación de operaciones” pueda establecerse desde el punto de expedición hasta un proveedor certificado.
  - Que la trazabilidad de todos los productos certificados transferidos entre sus distintas instalaciones pueda establecerse en cada una de sus etapas.

### Directriz 4.1

Una “instalación orientada al consumidor” es un emplazamiento físico específico (tal como un local restaurante, pescadería o una instalación de cáterin) en donde se prepara, cocina, comercializa o se sirve producto pesquero certificado directamente al consumidor final.

Una “instalación de operaciones” es cualquier establecimiento en donde se almacene, procese o empaquete producto pesquero certificado para su posterior distribución a otras instalaciones orientadas al consumidor. Mientras que en una instalación de operaciones pueden vender o servir al consumidor final alguno de sus productos, esa no sería su actividad exclusivamente.

El titular de un certificado de CoC-CFO puede tener instalaciones de operaciones y orientadas al consumidor dentro del ámbito de cobertura de su certificación. Existen instalaciones que pueden ser tanto orientadas al consumidor como de operaciones (p.ej. un supermercado con un pequeño almacén para el almacenaje de artículos congelados). Asimismo, tendrán también la consideración de instalaciones orientadas al consumidor las pescaderías, en donde se envase el producto para venderlo preenvasado al detalle, o un restaurante en donde se filetee el pescado para su posterior venta como *sashimi* o *sushi*.

Las instalaciones orientadas al consumidor deben poder demostrar que los productos que tienen a la venta en sus menús o en las pescaderías con el sello de certificados, están vinculados a una entrada certificada (reparto o suministro) en el momento de servirlos. Esto puede hacerse mediante una factura o albarán de entrega del repartidor certificado, o puede ser una nota de entrega interna o un pliego de transferencia, que demuestre que el producto certificado se recibió procedente de una instalación de operaciones interna gestionada desde la sede principal que hubiera designado la organización.

En las auditorías de las instalaciones orientadas al consumidor se suele comprobar la trazabilidad de cualquier producto que esté siendo servido o etiquetado como certificado y, en caso de que no se estuviera vendiendo o sirviendo ningún producto certificado, en su lugar, se comprobaría la trazabilidad de cualquier producto certificado desde su entrega certificada hasta su almacenamiento.

Si los productos certificados se trasladaran entre distintas instalaciones, o dentro de las mismas, el sistema debe garantizar totalmente la trazabilidad de los mismos en cada una de las etapas desde su adquisición, incluyendo, por ejemplo, el transporte desde el centro de distribución (instalación de operaciones) hasta un restaurante (instalación orientada al consumidor), o la manipulación dentro de una instalación de procesado (instalación de operaciones).

- 4.2 La organización deberá mantener un registro que permita poder calcular la cantidad de productos certificados.

#### Directriz 4.2

Debe mantenerse un registro de las cantidades de producto certificado que se manipule en todas sus etapas, a excepción de la venta o entrega, es decir, no es necesario mantener un registro de las cantidades de producto certificado vendido o entregado. Sin embargo, si la organización cuenta con un sistema de comprobación cruzada de insumos y salidas (que coteje el volumen total de pescado certificado recibido con el vendido o entregado), se reducirá la puntuación de riesgo e influir en las actividades solicitadas de la auditoría.

- 4.2.1 En caso de efectuar al mismo tiempo la manipulación de productos certificados y no certificados de una misma especie (o similar), la organización deberá mantener un registro de las adquisiciones o entregas de productos pesqueros no certificados pertenecientes a dicha especie (o similar).

#### Directriz 4.2.1

La cláusula 4.2.1 tiene por objeto ayudar al CAB a confirmar que solo los productos certificados pueden estar identificados o etiquetados como certificados. Los registros de venta o entrega de productos pesqueros no certificados no serán necesarios. La expresión especies similares hace referencia a productos pesqueros que han sido elaborados a partir de especies estrechamente relacionadas (p.ej. el bacalao y el eglefino), o son similares en su aspecto visual o físico (p.ej. los filetes de pescado blanco).

- 4.3 Los registros correspondientes a los productos certificados deben ser exactos, estar completos y sin alteraciones.
- 4.3.1 En caso de tener que realizar algún cambio en los registros, éste deberá quedar debidamente documentado, incluyendo la fecha y el nombre, o iniciales, de la persona que lo hubiera realizado.

#### Directriz 4.3.1

En caso de que los datos, o los registros presentados por la organización durante las auditorías o ante otro tipo de requerimiento, no coincidieran con los presentados en otro momento, el CAB podrá levantar un acta de no-conformidad. Si los datos hubieran sido alterados por la organización para reflejar algún ajuste que fuera necesario (como la devolución de un pedido), dicho cambio debe quedar claramente registrado.

- 4.4 La organización únicamente podrá vender como certificado aquellos productos que estén cubiertos por el ámbito de aplicación de su certificación.

#### Directriz 4.4

Los requisitos para poder modificar el ámbito de cobertura de una certificación, con objeto de poder incluir en el mismo a nuevas especies, actividades o productos certificados conforme a otros programas de certificación reconocidos que compartan el Estándar de CoC están recogidos en las siguientes directrices: [5.3.1.c](#), [5.3.2.a](#) y [5.3.2.b](#).

## Principio 5 El sistema de gestión de la organización debe cumplir los requisitos del presente Estándar

### 5.1 Gestión y control de las instalaciones

- 5.1.1 La organización deberá operar con un sistema de gestión que cumpla con todos los requisitos del presente Estándar.

#### Directriz 5.1.1

En el sistema de gestión se incluyen las estructuras, políticas y procedimientos, que se utilicen para garantizar que la organización cumple con el presente Estándar. La extensión y tipo de documentación que dicho sistema de gestión requiere puede variar dependiendo del tamaño de la organización, el tipo de actividades, la complejidad de sus procedimientos y la competencia del personal.

En el caso de actividades pequeñas y sencillas puede que dicha documentación no sea necesaria, siempre y cuando el personal con funciones de responsabilidad conozca y pueda aplicar los procedimientos relativos al presente Estándar.

- 5.1.2 La organización deberá nombrar a una persona (“persona de contacto para cuestiones de CoC”) que será responsable de todas las comunicaciones con el CAB, así como de responder ante cualquier requerimiento de documentación o información relativa a la conformidad con el presente Estándar.

#### Directriz 5.1.2

La persona de contacto para cuestiones de CoC es responsable de comunicarse con el CAB y de garantizar que la organización da respuesta a cualquier requerimiento de información o documentación. Si se cambiara a la persona de contacto, el CAB deberá ser notificado conforme a la cláusula 5.3.

- 5.1.3 La organización deberá mantener, por un plazo mínimo de 18 meses, un registro que demuestre su conformidad con el presente Estándar.

#### Directriz 5.1.3

Entre los registros que sirven para demostrar la conformidad con el presente Estándar normalmente se incluyen los datos relativos a la adquisición y venta de los productos certificados, datos internos sobre su trazabilidad y los relativos a la elaboración de los mismos, así como documentación sobre procedimientos internos y formación. Dichos registros pueden estar en papel o en formato digital.

En el transcurso de una auditoría, el CAB podrá comprobar el histórico de registros de trazabilidad correspondiente a cualquier periodo comprendido dentro de los 18 meses anteriores, para verificar su conformidad con el presente requisito.

No es necesario mantener un registro con los datos relativos a las ventas o entregas al consumidor final.

- 5.1.4 En caso de que la organización posea múltiples instalaciones dedicadas a la manipulación de producto pesquero certificado, deberá designar una sede principal responsable de la supervisión y mantenimiento de un sistema común de gestión que garantice la conformidad en todas las instalaciones.

#### Directriz 5.1.4

La expresión “sistema común de gestión” hace referencia a una infraestructura operativa compartida establecida por la sede principal que está implantada en todas en las instalaciones incluidas en el certificado. Dicho sistema permite que la sede principal tenga control y visibilidad

sobre las operaciones realizadas en las instalaciones en relación con la adquisición y suministro de productos pesqueros (véase la [Directriz 1.1](#) sobre el control de compras), etiquetado de los mismos, protocolos de trazabilidad y del personal.

Será el CAB quien evalúe que todas las instalaciones están trabajando de acuerdo con los mismos protocolos y procedimientos determinados desde la central para garantizar la integridad del producto.

- 5.1.4.1 La sede principal deberá:
- a. Tener una serie de procedimientos establecidos que garanticen que todas las instalaciones en donde se manipule producto pesquero certificado cumplen con los requisitos del presente Estándar.
  - b. Contar con un sistema para garantizar que todas las instalaciones solo puedan hacer pedidos y vender o servir productos pesqueros certificados a proveedores certificados que estén cubiertos por el ámbito de cobertura de su certificación.
  - c. Mantener una lista precisa de todas las instalaciones, que incluya la dirección y datos de contacto de cada una de ellas, distinguiendo las instalaciones orientadas al consumidor de las instalaciones operativas.
  - d. Presentar una lista actualizada y completa de sus instalaciones en el plazo de 5 días de haber recibido la solicitud correspondiente y por escrito de MSC o del CAB.

#### **Directriz 5.1.4.1.d**

En el presente Estándar, a menos que se indique lo contrario, el término “día” se corresponde a “día natural” conforme al [Glosario de MSC-MSCI](#).

- e. Contar con un protocolo para garantizar que cualquier instalación que hubiera sido clausurada, suspendida o retirada del certificado no pueda seguir usando el sello de MSC, o de ASC, o cualquier otra marca registrada.

#### **Directriz 5.1.4.1.e**

El objetivo de la presente cláusula es ayudar a garantizar que las instalaciones no puedan seguir usando el sello de MSC, o de ASC, o cualquier otra marca registrada, sobre productos no certificados como cuando, por ejemplo, un restaurante deja de recibir productos pesqueros con certificación de MSC o de ASC, o cuando una instalación haya dejado de vender o servir productos pesqueros certificados.

Si una organización pierde la instalación desde donde opera una empresa de catering subcontractada, debe asegurarse de que todos los materiales promocionales correspondientes de MSC/ASC sean retirados de dicha instalación antes de que otra empresa de catering la ocupe.

## **5.2 Formación**

- 5.2.1 La organización deberá asegurarse de que el personal con funciones de responsabilidad esté debidamente cualificado y es competente para poder garantizar la conformidad con el presente Estándar.

#### **Directriz 5.2.1**

La expresión “personal con funciones de responsabilidad” hace referencia a aquellos miembros de la organización responsables de tomar decisiones, o de llevar a cabo los procedimientos relativos al presente Estándar. Puede tratarse del personal que trabaja en el departamento de compras o en el control de entrada de mercancías, o cualquier profesional cuya función le obligue a identificar, etiquetar o seleccionar productos certificados.

Es muy importante contar con un sistema de formación continua para asegurarse de que el personal cumple los procedimientos internos que garantizan la conformidad con el presente Estándar. La formación relativa a los requisitos de las CFO puede incorporarse a los programas de formación existentes si es posible. Asimismo, se puede solicitar a MSC el envío de materiales de formación en CFO. El CAB entrevistará al personal durante las auditorías para evaluar su nivel de competencia y de conocimientos sobre el presente Estándar.

- 5.2.2 La organización deberá formar al personal con funciones de responsabilidad:
- Antes de la auditoría inicial para la obtención de la certificación.
  - Durante la formación inicial en la incorporación de nuevo personal.
  - Tras la certificación, al menos una vez al año.

#### Directriz 5.2.2

Tras obtener la certificación, puede que sea necesario tener que impartir formación más de una vez al año para poder mantener el nivel de aptitud (p.ej. cuando la rotación de la plantilla es elevada). Si la organización ha obtenido la certificación pero hubiera algún retraso de varios meses antes de comenzar a utilizar el sello de MSC o de ASC, sería recomendable que se formara de nuevo al personal justo antes de comenzar a colocar el sello de MSC o de ASC sobre los menús o sobre el producto.

- 5.2.3 La organización deberá mantener un registro en donde se demuestre que se han llevado a cabo las labores de formación conforme a la cláusula [5.2.2](#).

### 5.3 Procedimiento de comunicación de cambios

- 5.3.1 La organización deberá informar al CAB por escrito, o por correo electrónico, en un plazo de 10 días de los cambios siguientes:
- Hay una nueva persona de contacto para cuestiones de CoC en la organización.
  - Se han recibido productos certificados de un nuevo proveedor, pesquería o explotación acuícola con certificación.
  - Se han recibido nuevas especies certificadas.
  - Las organizaciones con múltiples instalaciones deberán informar si desde la auditoría anterior se hubiera producido un aumento en el número total de instalaciones superior o igual al 25%.

#### Directriz 5.3.1

La notificación por escrito, o por correo electrónico, debe ser enviada al CAB en el plazo de 10 días tras haber recibido la nueva especie certificada, o en el plazo de 10 días tras haber recibido el primer pedido de productos certificados de un nuevo proveedor, pesquería o explotación acuícola.

El cálculo del porcentaje de aumento del número de instalaciones deberá reflejar tanto las instalaciones operativas como las orientadas al consumidor (véase la Directriz 4.1 sobre su distinción). En el caso de que una organización tuviera actualmente 100 instalaciones, no es necesario que contacte con el CAB si entre auditorías se incorporaran 24 instalaciones o menos. Sin embargo, si se hubieran incorporado 25 instalaciones o más desde la auditoría anterior, el CAB sí debe ser notificado por escrito en el plazo de 10 días y será él mismo quien decida si debe realizarse alguna auditoría complementaria.

No es necesario notificar al CAB en caso de que cambie la pesquería en donde tiene su origen el producto que recibe el proveedor (o su proveedor) que abastece a la organización.

- 5.3.2 La organización deberá recibir previamente una autorización por escrito de su CAB para poder realizar los cambios siguientes:

- a. Llevar a cabo una actividad nueva que afecte a los productos certificados y que no hubiera sido incluida en el ámbito de cobertura de su certificación.

#### Directriz 5.3.2.a

Nuevas actividades son, entre otras, el comercio, distribución, segundo procesado y el almacenamiento. En la [Tabla 4](#) de los Requisitos para la Certificación CoC de MSC hay una lista completa de todas las actividades.

- b. Ampliar el ámbito de cobertura de la CoC para la comercialización o manipulación de productos certificados conforme a otros sistemas de certificación reconocidos distintos que compartan el Estándar de CoC.

#### Directriz 5.3.2.b

Por ejemplo, si el certificado de CoC vigente cubre únicamente productos con certificación de MSC, la organización necesitaría recibir una autorización del CAB antes de poder vender como certificados productos con la certificación de ASC.

- c. Emplear a un nuevo subcontratista que realice por contrato el procesado o reempaquetado de los productos certificados.

#### Directriz 5.3.2.c

Si la organización tiene intención de incorporar a un nuevo subcontratista para las labores de almacenamiento o transporte, deberá actualizar el registro de subcontratistas, conforme a la cláusula 5.4, pero puede esperar a la siguiente auditoría para notificar dicho cambio al CAB (no es necesario solicitar una autorización previa).

- d. Incorporar alguna nueva instalación de operaciones para labores de procesado o reempaquetado únicamente de productos certificados.
- e. Incorporar alguna nueva instalación que opere desde un nuevo país.

#### Directriz 5.3.2.d–e

El CAB puede decidir realizar una auditoría complementaria antes de considerar aptas a las nuevas instalaciones.

- f. Manipular pescado que se encuentre bajo evaluación cuando la organización forma parte del grupo cliente de una pesquería que esté siendo evaluada, o es la misma propietaria legal de una explotación acuícola que esté siendo evaluada.

#### Directriz 5.3.2.f

En el grupo cliente se incluyen, entre otros, los operadores pesqueros integrantes de una Unidad de Certificación u otras entidades que la pesquería cliente confirme que están cubiertas por el ámbito de cobertura de su certificado y que tienen acceso al mismo.

## 5.4 Subcontratistas, transporte y procesadores bajo contrato

- 5.4.1 La organización deberá poder demostrar que todos los subcontratistas que manipulen productos certificados cumplen los requisitos pertinentes del presente Estándar.
- 5.4.2 La organización deberá mantener un registro actualizado con los nombres y direcciones de todos los subcontratistas que manipulen productos certificados, exceptuando a las empresas de transporte.
- 5.4.3 La organización solo podrá emplear subcontratistas para el procesado o reempaquetado de productos certificados si dichos subcontratistas poseen un certificado de CoC vigente.

- 5.4.4 En caso de emplear subcontratistas, la organización deberá estar facultada para poder solicitar al subcontratista la documentación correspondiente a cualquier producto certificado y permitir que el CAB tenga acceso a los productos certificados en cualquier momento dado.

#### Directriz 5.4.4

En el caso de subcontratar las labores de almacenamiento o de transporte, no es necesario formalizar un acuerdo, siempre y cuando la organización quede facultada para poder requerir los registros (es decir, la documentación correspondiente a la recepción y expedición de mercancías) al subcontratista de las instalaciones de almacenaje o de transporte.

Asimismo, la organización debe estar facultada para autorizar al CAB el acceso al producto certificado en cualquier momento dado, incluso si el producto se encuentra en otro almacén externo de terceros. Si existiera algún tipo de restricción para poder acceder a dicho almacén, se podrá sacar el producto certificado para que el CAB pueda inspeccionarlo si existieran temores respecto a la integridad del mismo.

## 5.5 Productos no-conforme

### Directriz 5.5

Un producto no-conforme es aquel que habiendo sido identificado como certificado, o etiquetado con las marcas registradas de MSC o de ASC, no se puede demostrar que su origen esté certificado.

Pueden ser también productos procedentes de una explotación acuícola certificada no aptos para ser comercializados como certificados por parte de dicha explotación conforme a los requisitos del estándar correspondiente (p.ej. cuando si se han suministrado antibióticos en la explotación a algún producto destinado a ser comercializado como certificado).

El producto no-conforme puede ser descubierto internamente por el personal, por el proveedor o, en algunos casos, puede ser detectado en base a la información recibida del CAB, de MSC, de ASC o de terceros.

En caso de encargar un producto certificado y que el proveedor entregara un producto no certificado, pero se descubriera al recibirlo y se devolviera, no sería necesario iniciar un procedimiento de no-conformidad.

- 5.5.1 La organización deberá contar en todas sus instalaciones con un procedimiento para gestionar los productos no-conforme que comprenda los siguientes requisitos:
- El cese inmediato de la comercialización como certificado de cualquier producto no-conforme hasta que el CAB haya confirmado y validado por escrito su estatus de certificado.
  - Notificar al CAB en el plazo de 2 días desde la detección del producto no-conforme y entregarle toda la información necesaria para poder verificar el origen del producto no-conforme.
  - Determinar el motivo por el cual el producto se considera no-conforme e implantar las medidas pertinentes para evitar que vuelva a ocurrir.
  - Todo producto no-conforme del que no pueda verificarse que su origen esté certificado deberá ser reetiquetado, o reempaquetado, para así garantizar que no se comercializa como certificado.

#### Directriz 5.5.1.d

Cuando no se pueda verificar que un producto procede de una pesquería o explotación acuícola certificada, no puede comercializarse como certificado, ni con las marcas registradas de MSC o ASC.

## 5.6 Solicitud de garantías en materia de trazabilidad y cadena de distribución

### Directriz 5.6

Los representantes designados pueden ser representantes nombrados por MSC procedentes de otros programas de certificación, como por ejemplo ASC, o de la entidad encargada de las verificaciones para MSC.

5.6.1 La organización deberá cooperar ante cualquier requerimiento por parte de MSC, de sus representantes designados, o del CAB, solicitando la documentación relativa a la trazabilidad, o a los registros de ventas y adquisiciones de productos certificados.

5.6.1.1 La documentación solicitada deberá entregarse en el plazo de 5 días a partir de la fecha de solicitud.

### Directriz 5.6.1.1

Los datos económicos pueden omitirse pero, por lo demás, los registros deben permanecer inalterados. La documentación a entregar deberá estar en idioma inglés, si así lo solicitara MSC.

Puede solicitarse por escrito a MSC una prórroga si fuera necesario, pero en caso de no concederse, deberá cumplirse el plazo de 5 días fijado inicialmente. Si la documentación no fuera entregada a MSC, o a sus representantes designados, dentro del plazo estipulado, MSC, o sus representantes designados, podrá solicitar al CAB que tome las medidas oportunas, entre las que se incluye levantar un acta de non-conformidad.

5.6.2 Las organizaciones deberán permitir a MSC, a sus representantes designados, o al CAB, recoger de sus instalaciones muestras de productos certificados para analizar el ADN o realizar otras pruebas de autenticación o de conformidad del producto.

5.6.3 Si durante el análisis de autenticación de un producto se detectara que posiblemente se trata de un producto no-conforme, según lo estipulado en 5.5.1, la organización deberá:

- a. Investigar el posible origen del suceso.
- b. Entregar al CAB las conclusiones de dicha investigación y, de encontrarse alguna no-conformidad, un plan de medidas correctivas para abordarla.
- c. Seguir cooperando en la toma de muestras y en la investigación.

### Directriz 5.6.3

El análisis de autenticación de productos puede emplearse en la identificación de especies, zonas de captura o explotaciones acuícolas de procedencia. Puede servir también para determinar si algún producto contiene antibióticos o alguna sustancia prohibida que las explotaciones acuícolas no deban emplear en los productos que vayan a ser comercializados como certificados conforme a los requisitos del estándar para explotaciones acuícolas.

## 5.7 Requisitos específicos para los productos en evaluación

### Directriz 5.7

Esta sección se refiere únicamente a las pesquerías, explotaciones acuícolas, o a determinados miembros de un grupo cliente de pesquería o explotación acuícola. Los productos en evaluación son los pescados y mariscos, o productos alimentarios derivados, recolectados en el transcurso de una evaluación, antes de que la pesquería o explotación acuícola hubiera obtenido la certificación. El producto en evaluación debe ser recolectado después de la Fecha de Elegibilidad especificada, la cual puede consultarse en las páginas web de MSC o de ASC (véase el informe más reciente de ASC).

- 5.7.1 Una organización solo estará cualificada para poder adquirir un producto en evaluación si se trata de:
- a. Una pesquería o explotación acuícola en evaluación, o
  - b. Un miembro determinado de un grupo cliente, en el caso de una pesquería, o tiene la misma personalidad jurídica que la explotación acuícola que esté siendo evaluada.

#### **Directriz 5.7.1.b**

Sólo las pesquerías, las explotaciones acuícolas o determinados miembros del grupo cliente están cualificados para tomar posesión de un producto en evaluación o para venderlo entre los miembros del grupo cliente. Ninguna otra organización con certificación de CoC a lo largo de la cadena de distribución, está cualificada para comprar un producto en evaluación.

Las organizaciones cualificadas para adquirir productos en evaluación, conforme a la cláusula 5.7 pueden subcontratar instalaciones para usar como almacén en las labores de manipulación del producto en evaluación, siempre y cuando la pesquería, explotación acuícola o miembros del grupo cliente continúen siendo propietarios del producto hasta el momento en que la pesquería o explotación acuícola obtenga su certificación.

- 5.7.2 Cualquier organización que se dedique a la manipulación de productos en evaluación deberá cumplir los requisitos siguientes:
- a. Todos los productos en evaluación deberán estar identificados claramente y mantenerse separados de los productos certificados y no certificados.
  - b. La organización mantendrá un registro completo de la trazabilidad de todo producto en proceso de evaluación en donde se demuestre su trazabilidad hasta la Unidad de Certificación y se incluya la fecha de captura.
  - c. Los productos en evaluación no podrán ser comercializados como certificados ni llevar el sello de MSC o de ASC o cualquier otra marca registrada hasta que la pesquería o explotación acuícola haya obtenido su certificación.

#### **Directriz 5.7.2.c**

Cuando la pesquería o explotación acuícola haya obtenido oficialmente su certificación, el Informe Público de Certificación será publicado en las páginas web de MSC o de ASC respectivamente.

## **5.8 Requisitos específicos en materia de elegibilidad para optar a la certificación CoC**

- 5.8.1 La organización deberá cumplir los [requisitos de elegibilidad de MSC en materia laboral](#).

---

Fin del documento

---