



# Creando olas: Pesquerías de pequeña escala rumbo a la sostenibilidad con MSC



# Nuestra misión y aspiración

## Nuestra Misión

Emplear nuestro programa de certificación de pesquerías y nuestro sello para contribuir a la salud global de los océanos, reconociendo y premiando prácticas de pesca sostenibles, influyendo en las decisiones de compra de los consumidores de productos del mar y trabajando con nuestros socios para hacer más sostenible el mercado de productos del mar.

## Nuestra Aspiración

Incrementar significativamente el número de pesquerías de pequeña escala que se benefician de participar en el programa de MSC.



# Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>MSC y las pesquerías de pequeña escala</b>  | <b>4</b>  |
| <b>Rumbo a la Sostenibilidad: apoyo a las pesquerías de pequeña escala</b>             | <b>6</b>  |
| <b>Produciendo cambios</b>   | <b>10</b> |
| <b>Pesquerías de pequeña escala en acción</b>  | <b>12</b> |
| La almeja del Ashtamudi – La primera pesquería certificada como sostenible de la India | 12        |
| La langosta común del Caribe de Bahamas – un ejemplo de alianza colaborativa           | 14        |
| La almeja de Ben Tre – poniendo un rumbo sostenible a través de la gestión local       | 16        |
| El lucio y la perca de Manitoba – nuevos mercados para un tesoro canadiense            | 18        |
| La sardina de Cornualles – cambios en el entorno                                       | 20        |
| El atún listado de Sorong – un catalizador de cambio                                   | 22        |
| La almeja y el berberecho del Puerto de Poole – trabajando juntos para lograr mejoras  | 24        |
| La lucioperca del lago Hjälmaren – colaborando en la mejora de la gestión              | 26        |
| El pulpo del occidente de Asturias – una pesquería pequeña haciendo grandes cosas      | 28        |
| <b>Ampliando la red</b>  | <b>30</b> |



# Marine Stewardship Council

De los arrecifes de coral a los mares polares, el océano acoge una extraordinaria diversidad de seres vivos.

Gran parte de toda esa vida es esencial para nuestro sustento. En el mundo hay más de 1000 millones de personas que dependen del pescado como fuente principal de proteínas y cerca 1 de cada 10 depende de la pesca como medio de vida.

Sin embargo, ahora que la creciente población mundial necesita más que nunca una fuente de proteínas sostenible y baja en emisiones de carbono, un tercio de las poblaciones de peces están sobreexplotadas y los océanos se enfrentan a amenazas sin precedentes derivadas del calentamiento global, la acidificación y la contaminación por plásticos.

MSC ha demostrado durante las dos últimas décadas que puede ser parte de la solución. Hemos trabajado, junto a una variedad de socios de la industria, los gobiernos y la sociedad civil, para garantizar que las pesquerías se certifiquen conforme a un conjunto de requisitos para la pesca sostenible basados en ciencia. Los productos del mar certificados llevan el

sello azul de MSC, demostrando que han sido capturados por pesquerías sostenibles de una forma responsable que garantiza la salud de los océanos y preserva el suministro de productos del mar de cara al futuro.

En nuestro programa participan ya, certificadas o en evaluación completa, cerca de 500 pesquerías de todo el mundo. Estas desembarcan, en conjunto, 12 millones de toneladas de productos del mar de captura salvaje al año, es decir, el 16% de las capturas extraídas de nuestros océanos cada año.

Actualmente, el sello azul de MSC es el distintivo más reconocido y respetado del mundo para los productos del mar capturados de manera sostenible: se encuentra en cerca de 37.000 productos en más de 100 países.

La certificación está logrando cambios reales en el entorno: mejorando la gestión y reduciendo impactos en centenares de pesquerías. Algunas han introducido vedas voluntarias en caladeros, otras han modificado los artes de pesca para hacerlos más selectivos o han trabajado

para reducir los descartes y las capturas incidentales de aves marinas, juveniles y otras especies no deseadas.

Estas mejoras no solo se han producido en grandes pesquerías, sino también en pesquerías de pequeña escala de ambos hemisferios.



# Pesquerías de pequeña escala y MSC

Llevamos colaborando con pesquerías de pequeña escala desde nuestros inicios. Somos conscientes de sus limitaciones financieras, de capacidad, de datos y gobernanza que hacen frente para alcanzar un nivel de comportamiento sostenible, especialmente en países en vías de desarrollo, en los cuales el estado de las poblaciones está empeorando en comparación con los de países desarrollados (FAO). Hemos realizado un esfuerzo para incrementar la capacidad creando herramientas y guías, financiando investigaciones y ayudando a que pesquerías con dificultades para acceder a nuestro programa inicien su singladura hacia la sostenibilidad.

Este informe representa la primera revisión del impacto colectivo de las pesquerías de pequeña escala del programa MSC en ambos hemisferios. En él se muestra que no solo se están logrando mejoras ecológicas reales en el entorno, sino que a menudo éstas vienen acompañadas de beneficios sociales y económicos en tierra.

Las pesquerías de pequeña escala que se muestran aquí son solo algunas de las 62 que participan en el programa MSC desde 2019 y de las iniciativas puestas en marcha para ayudar a alcanzar prácticas de pesca sostenibles.

En 2019

62

pesquerías de pequeña escala con certificación MSC

16%

de las pesquerías con certificación MSC son de pequeña escala

+80.000

personas dependen de pesquerías de pequeña escala con certificación MSC

# Rumbo a la sostenibilidad: apoyo a las pesquerías de pequeña escala

Somos conscientes de que muchas pesquerías de pequeña escala se enfrentan a retos singulares a medida que mejoran su sostenibilidad. Muy a menudo, especialmente en pesquerías de pequeña escala en países en vías de desarrollo, la falta de datos, capacidad o apoyo gubernamental pueden limitar la adopción de prácticas de pesca sostenibles.

Para ayudar a superar estos obstáculos y garantizar que el programa MSC y sus beneficios sean accesibles para todos, ponemos a disposición de las pesquerías de pequeña escala y pobres en datos un conjunto de herramientas adaptables y formación, así como apoyo técnico y económico (pág. 8).

Con un aumento continuo de la demanda de productos del mar sostenibles, cada vez más pesquerías realizan los cambios necesarios para ser sostenibles, con la esperanza de obtener la certificación. Para conseguirlo, lo primero suele ser identificar deficiencias en su funcionamiento en base al estándar de MSC y poner en marcha Proyectos de

Mejora de Pesquerías (FIP, por sus siglas en inglés), en los que colaborar con socios y partes interesadas en el desarrollo y aplicación de mejoras que aborden, cuando sea necesario, dichas deficiencias.

Los FIP creíbles juegan un papel importante en la mejora de la sostenibilidad de una pesquería. Según MSC, un FIP creíble se caracteriza por:

- Un análisis preliminar de las deficiencias en base al Estándar MSC (preevaluación de MSC).
- Un plan de acción que incluya actividades, presupuestos, roles y responsabilidades, vinculados a los indicadores de comportamiento de MSC.
- Informes periódicos del progreso en relación al plan de acción.
- La existencia de un mecanismo que permita verificar y garantizar la solidez del proceso y el progreso realizado.

- Un límite de tiempo predeterminado para esta etapa, el cual no debería superar, generalmente, los cinco años.
- Un compromiso claro de verificar el éxito del proyecto sometiéndose a una evaluación completa de MSC y obteniendo la certificación MSC a través de un proceso transparente e independiente.

MSC ofrece varias herramientas de mejora para apoyar a pesquerías en proyectos de mejora, según avanza en su camino hacia la sostenibilidad y la certificación.

Para ampliar el número de pesquerías de pequeña escala comprometidas con MSC hemos colaborado con socios para poner en marcha varios proyectos rumbo a la sostenibilidad participativos (pág. 9). De momento hay más de 100 pesquerías, de más de 20 países, participando y trabajando con sus socios locales para usar las herramientas que mejor se adapten a sus necesidades.





# Herramientas de mejora para la sostenibilidad



## Preevaluaciones

La preevaluación es un análisis opcional, pero recomendado, que define un comportamiento preliminar en base al Estándar MSC e identifica deficiencias, lo cual contribuye a conocer el grado de preparación frente a un proceso de certificación potencial.



## Programa de formación

Un programa de formación dirigido a clientes de pesquerías, gestores, científicos, consultores y otros grupos de interés que colaboran con pesquerías que trabajan hacia la certificación MSC. MSC ofrece regularmente talleres de formación, así como una guía práctica. Dicha guía consiste en un manual exhaustivo y práctico del Estándar MSC de Pesquerías, que muestra ejemplos de buenas prácticas, señala qué información será comprobada durante una evaluación y esboza acciones modelo que podrían ejecutarse durante un plan de acción o un proyecto de mejora de pesquerías (pág. 7).



## Planes de acción

La herramienta de plan de acción de mejora de la pesquería puede emplearse para desarrollar un plan de acción que aborde las deficiencias identificadas en la preevaluación de la pesquería. El plan debería tratar de transformar lo suficiente a la pesquería como para cumplir los requisitos del Estándar MSC de Pesquerías siguiendo los indicadores de comportamiento de MSC.



## Programa *En transición a MSC*

El programa piloto *En Transición a MSC* (ITM por sus siglas en inglés) ofrece una forma independiente de verificar el progreso de pesquerías pre-MSC a lo largo de su camino hacia la sostenibilidad. Las pesquerías participantes que realicen mejoras adecuadas y verificables podrán tener acceso a ayudas técnicas y económicas a medida.



## Referencia y seguimiento

La herramienta de referencia y seguimiento de MSC puede emplearse para realizar un seguimiento consistente y transparente de las acciones y el comportamiento medioambiental dispuestos en el plan. El progreso se mide con una frecuencia anual.



## Modelo de preevaluación de pesquerías múltiples

El modelo de preevaluación de pesquerías múltiples está en constante evolución. Estos proyectos combinan otras herramientas de mejora de forma estratégica y colaborativa, para interactuar con múltiples pesquerías a la vez y conducir a proyectos rumbo a la sostenibilidad sobre el terreno.



## Fondo Ocean Stewardship

Una parte del Fondo Ocean Stewardship de MSC ya se destina a ayudar a pesquerías dispuestas a mejorar hacia la certificación MSC, haciendo especial hincapié en pesquerías de pequeña escala. Continuaremos ampliando este programa para apoyar a muchas más pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad.



# Algunos de nuestros proyectos rumbo a la sostenibilidad



**19**  
proyectos rumbo a la sostenibilidad

**20+**  
países participantes

**~100**  
pesquerías involucradas

# Provocando cambios

## Una marea ascendente

Las pesquerías de pequeña escala han sido siempre un elemento importante de la labor de MSC. En 2001, la pesquería de berberecho del estuario de la ensenada de Burry, cerca de Swansea, en el sur de Gales, fue una de las primeras pesquerías de pequeña escala del mundo en obtener la certificación de MSC y la quinta pesquería en general. El anuncio se hizo unos meses después del cuarto aniversario de MSC y solo 13 meses después de que se hubiera certificado la primera gran pesquería. Desde entonces, el número de pesquerías de pequeña escala del programa ha crecido de forma constante. En 2019, el 16% de las pesquerías certificadas del programa eran de pequeña escala.

Las 62 pesquerías de pequeña escala del programa se reparten por 22 países, desde Groenlandia, Canadá y Rusia en el norte, hasta Chile y Australia al sur. Canadá encabeza la lista con 9 pesquerías de pequeña escala certificadas (15% del total), seguida de Rusia (6%), Reino Unido (10%), Suecia (5%) y EE. UU. (8%). Más de la mitad de los países (12, un 57%) con pesquerías de pequeña escala certificadas poseen solo una. Un diverso número de otras pesquerías en el programa son una mezcla de pesquerías de pequeña y gran escala.

## Cambios en el entorno

La certificación no solo reconoce pesquerías con un buen nivel de sostenibilidad, también impulsa mejoras reales en el entorno,

desde la protección de hábitats vitales y la recuperación de poblaciones, hasta la reducción de capturas incidentales.

Muchas pesquerías de pequeña escala se han visto obligadas a realizar cambios para aumentar la sostenibilidad de sus prácticas, generando con ello numerosos ejemplos de mejoras. Por ejemplo, la pesquería de lucioperca del lago Hjälmaren, en Suecia, ha reducido con éxito sus capturas incidentales de especies no deseadas, tras convertirse en 2006 en la primera pesquería de agua dulce del mundo en obtener la certificación MSC, al incorporar paneles de escape en sus trampas de red (pág. 26).

## Impactos económicos y sociales

Los efectos de la certificación a menudo se dejan sentir también en tierra. Las pesquerías de pequeña escala certificadas por MSC ofrecen un medio de vida a decenas de miles de personas en todo el mundo. Esto no está relacionado solo con las capturas, sino también con el procesado, la venta al por mayor y demás actividades relacionadas con la pesquería. Las pesquerías certificadas pueden ser una fuente esencial de empleo. La pesquería de almeja asari del estuario del Ashtamudi en la India, por ejemplo, proporciona un medio de vida a cerca de 4.500 miembros de la comunidad local (pág. 12). De igual forma, la pesquería de langosta de Baja California, en México, es una fuente importante de alimento e ingresos para más de 30.000 personas.

A causa de la certificación, las pesquerías de pequeña escala a menudo experimentan otros beneficios económicos, tales como el acceso a nuevos mercados y mejores precios. Este es el caso de la pesquería artesanal de pulpo del occidente de Asturias, en el norte de España, cuya certificación ha permitido a los pescadores acceder a nuevos mercados en EE. UU. y Europa, así como conseguir precios muy superiores a los de sus competidores no certificados (pág. 28).

## Innovación para pesquerías pobres en datos

Las pesquerías de pequeña escala suelen carecer de los datos cuantitativos y rigurosos que exige una evaluación MSC. Para abordar este reto y garantizar que el programa y sus beneficios sean accesibles para todos, MSC ha desarrollado una herramienta para pesquerías pobres en datos: el Marco de Evaluación de Riesgos. El marco se basa en la información de la que dispone la pesquería y la que se recopila durante los talleres con las partes interesadas de la misma. Hasta la fecha, cerca de la mitad de todas las pesquerías de pequeña escala certificadas han utilizado dicho marco. Éste puede emplearse siempre que sea necesario, ya que está completamente integrado en el proceso de evaluación. Por tanto, una entidad auditora puede utilizarlo para ciertos indicadores en el caso de que, debido a la limitación de datos, no fuera viable puntuar la pesquería a través del método de evaluación predeterminado. Para otros indicadores con

datos adecuados, puede utilizar de nuevo el método predeterminado.

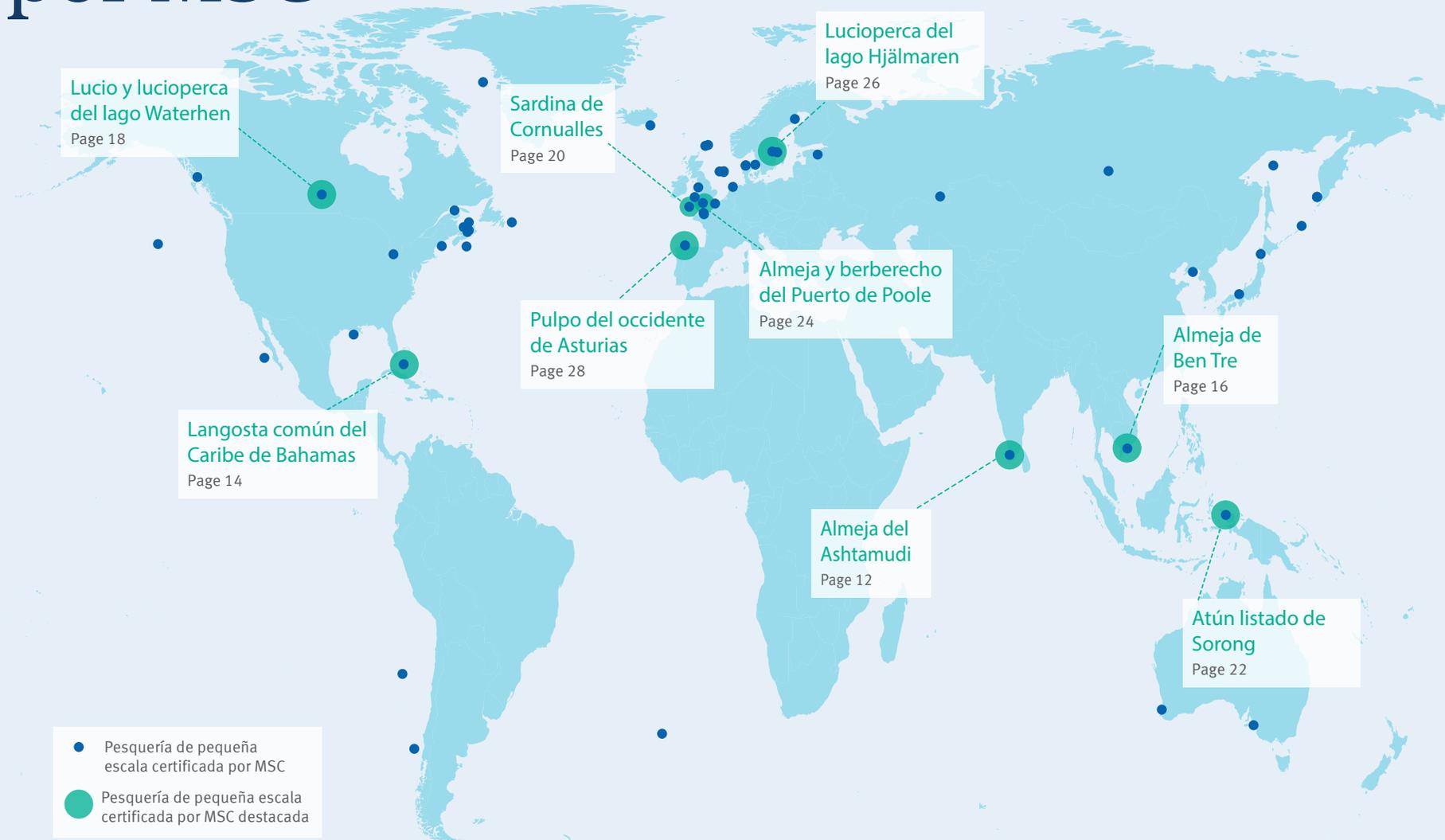
## Objetivos de Desarrollo Sostenible

Las pesquerías de pequeña escala están reconocidas por Naciones Unidas como una prioridad internacional, tanto en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) como en las directrices internacionales para asegurar la pesca sostenible en pequeña escala de la FAO. La certificación MSC es una herramienta empleada por países y organizaciones como parte de sus compromisos por cumplir los ODS y estamos trabajando con gobiernos, pesquerías, distribuidores, científicos y otros socios de todo el mundo para poner en práctica las directrices de FAO relativas a pesquerías de pequeña escala, aportando herramientas prácticas para fortalecer su gestión e indicadores para medir sus avances.

## Profundizando

Los estudios de caso del presente informe bucean en las experiencias de nueve pesquerías de pequeña escala certificadas para conocer mejor los beneficios que puede brindar la certificación. Estas pesquerías se distribuyen en ocho países y cuatro continentes. Tres están situadas en países en vías de desarrollo, dos son de agua dulce, cuatro tienen por objetivo especies de invertebrados y cuatro emplearon el Marco de Evaluación de Riesgos. A pesar de la diversidad, todas comparten un compromiso con la sostenibilidad y todas han disfrutado de beneficios durante su camino hasta alcanzarla.

# Pesquerías de pequeña escala certificadas por MSC





Lago Ashtamudi, India

# La almeja del Ashtamudi – La primera pesquería sostenible certificada de India



## Especie

Almeja asari  
(*Paphia malabarica*)



## Arte de pesca

Rastrillos a mano,  
nasas



## Toneladas

12.000 (2019)



## Empleados

4.500 (aprox.)



## Marco de evaluación de riesgos

Sí



## Beneficios económicos y sociales

Mejoras en gestión y representación local, precios más altos, análisis de rentabilidad positivos

### En 2014, la pesquería de almeja asari del Ashtamudi se convirtió en la primera pesquería de la India en certificarse como sostenible.

Situada en un humedal de importancia internacional al sur de Kerala, esta pesquería proporciona un medio de vida esencial para cerca de 4.500 personas de la zona. Los pescadores reman en piragua desde los pueblos cercanos hasta los lechos de bivalvos. Los buceadores desprenden las almejas del lecho marino con manos y pies, o un equipo de dos o tres pescadores rastrilla desde la piragua.

A lo largo de las últimas cuatro décadas, la fortuna de la pesquería ha seguido la trayectoria habitual: auge, caída y recuperación. La demanda comercial de almejas creció en los 80 y en 1991 llegó a un máximo de 10.000 toneladas anuales. Dos años después, esta cifra se redujo a la mitad debido a la sobrepesca. Siguiendo las recomendaciones de los científicos, los pescadores locales decidieron actuar para permitir la recuperación de las poblaciones. Cerraron la pesquería durante el pico de la temporada reproductiva, de diciembre a febrero, introdujeron un límite para la

talla mínima, de manera que solo pudieran venderse almejas adultas, y prohibieron la recolección mecánica.

Estas medidas ayudaron a la población de almeja a recuperarse, aunque el valor económico obtenido por los pescadores se mantuvo bajo. La certificación MSC fue considerada como un modo de incrementar el valor de un recurso gestionado de forma sostenible y ofreció nuevas oportunidades de exportación.

La certificación fue la culminación de un programa de mejoras cuatrienal que había comenzado con la preevaluación de la pesquería en base al Estándar MSC para identificar qué áreas de la gestión debían mejorarse. El posterior proceso de mejora contó con la estrecha colaboración de los pescadores locales, el Departamento de Pesca del Estado de Kerala, la Autoridad para el Desarrollo de la Exportación de los Productos Marinos, investigadores del Instituto Central de Investigación de Pesca Marina, líderes locales y WWF-India.

La creación del Consejo Regulador para la Almeja del Ashtamudi fue esencial para la mejora de la pesquería, un colectivo de

pescadores, gestores y grupos de interés que ha permitido que la pesquería tenga representación a nivel regional y estatal.

### Una historia de éxito económico

Según análisis económicos, los beneficios de la certificación son al menos, 1,8 veces mayores que los costes estimados<sup>1</sup>. Desde que se certificó la pesquería en 2014, el precio por kilo de carne de almeja en el mercado japonés aumentó un 300% (un incremento de 4€/kg), mientras el precio de la almeja entera también subió un 186% (un incremento de 0,16€/kg) a nivel local<sup>2</sup>. Con cada pescador pudiendo recolectar hasta 200kg en 4-5 horas, esto supone un aumento de alrededor de 33€ al día por las almejas enteras. Es difícil, sin embargo, atribuir este incremento en el precio únicamente a la certificación, ya que pueden haber influido otros factores de mercado.

La almeja es, con diferencia, la especie más importante desde un punto de vista económico del estuario del Ashtamudi. Según estimaciones, el valor total de sus pesquerías supera los 12 millones de Euros, de los cuales más de 6 millones (51%) corresponden solo a la almeja.

### Nuevos mercados, nuevas pesquerías

Actualmente, las almejas en su mayoría se liofilizan, se deshidratan o se cocinan y congelan para exportar a Japón, Australia, el sureste asiático y los Emiratos Árabes Unidos. Pero la pesquería también aspira llegar a la UE y exportar almejas enteras, lo que, según algunos investigadores, podría representar un incremento en sus beneficios del 75%. Aunque estos beneficios están aún por materializarse, el camino hacia la sostenibilidad de Ashtamudi ya ha producido un impacto, con otras pesquerías costeras de la India, como la pesquería de langosta de Nagercoil, manifestando su interés por la certificación y la sostenibilidad.

1. Mohamed, K.S., Kripa, V., Narayankumar, R., Prema, D., Venkatesan, V., Malayilethu, V., Sharma, J., & Sajikumar, K.K. (2016). Assessment of Eco-labelling as Tool for Conservation and Sustainable Use of Biodiversity in Ashtamudi Lake, Kerala. The Economics of Ecosystems and Biodiversity India Initiative. GIZ India.

2. Com. Per. del Dr. K. K. Appukutan, científico retirado del CMFRI (Central Marine Fisheries Institute), India.

# La langosta común del Caribe de Bahamas – un ejemplo de alianza colaborativa

En 2018, la pesquería de langosta común del Caribe de Bahamas se convirtió en la primera pesquería de esta especie en certificarse en el Caribe, garantizando así a los consumidores que procede de una fuente sostenible. Se estima que la pesquería, que ocupa unos 117.000km<sup>2</sup> de océano, genera unos ingresos de 75 millones de Euros al año y da empleo a 9.000 personas. Aunque algunos pescadores usan nasas de madera, la mayoría bucea hasta el fondo para recolectar las langostas de las “casitas”, pequeñas estructuras similares a mesas que se colocan sobre el lecho marino. Este método de cosecha es sumamente selectivo y no perjudica al hábitat circundante.

En 2009, con una demanda creciente de cola de langosta sostenible por parte de los principales mercados de exportación, la pesquería decidió apostar por la certificación MSC. Su primer paso importante fue crear la Asociación de Exportadores Marinos de Bahamas junto a WWF, The Nature Conservancy y el Departamento de Recursos Marinos de Bahamas, con el fin de diseñar y poner en marcha un Proyecto de Mejora de Pesquerías (FIP) para trabajar hacia la certificación MSC. A lo largo de nueve años, el FIP mejoró la sostenibilidad de

la pesquería hasta tal punto que pudo someterse a evaluación completa y obtener la certificación.

Los esfuerzos por obtener la certificación MSC propiciaron importantes logros en las Bahamas, entre los cuales se incluyen:

- La creación del Grupo de Trabajo de la Langosta del Caribe de Bahamas (BSLWG, por sus siglas en inglés), un comité formado por múltiples grupos de interés, que asesora al gobierno en la gestión de pesquerías.
- La implantación de una temporada de veda anual que permita el desove de individuos juveniles de langosta.
- El establecimiento de un límite para la talla mínima de captura y la protección de hembras portadoras de huevos.
- El desarrollo de un sistema de recogida y gestión de datos para realizar un seguimiento del estado de la población.
- Una evaluación de la población revisada por pares.

- El desarrollo de reglas de control de captura y un plan de gestión para la pesquería.

- Un aumento de los esfuerzos de aplicación para impedir la pesca INDNR extranjera en aguas de las Bahamas.

En general, el camino hacia la certificación ha servido para ampliar el conocimiento de los pescadores, mejorar el cumplimiento de las normativas y reducir la cantidad de langostas capturadas con tallas menores, permitiendo a la pesquería mejorar su imagen y mantener su acceso a los mercados de América y Europa que demandan marisco sostenible. Aunque aún es pronto, la certificación ya ha abierto el acceso al mercado chino, elevando los precios a niveles sin precedentes<sup>1</sup>.

Gracias a una mayor sensibilización en torno a las prácticas sostenibles y la mejora en la gestión, la pesquería de langosta de Bahamas se unió consiguiendo logros importantes. Los pescadores y procesadores pueden seguir ocupando el primer puesto como exportadores de cola de langosta sabiendo que sus poblaciones están a salvo de la sobrepesca y el agotamiento.



1. <http://www.tribune242.com/news/2019/sep/02/china-exports-drive-record-crawfish-prices/>



**Especie**

Langosta común del Caribe  
(Panulirus argus)



**Arte de pesca**

Casitas, nasas



**Toneladas**

2.867 (2016)



**Empleados**

9.000 (aprox.)



**Marco de evaluación de riesgos**

No



**Beneficios económicos y sociales**

Mejor comunicación, mantenimiento del  
acceso al mercado



Bahamas, Caribe

# La almeja de Ben Tre – un rumbo sostenible a través de la gestión local

**En 2009, la pesquería de almeja de Ben Tre, en el sudeste de Vietnam, se convirtió en la primera pesquería de pequeña escala de la región en obtener la certificación MSC.**

En los años 80 y 90, la falta de un sistema de gestión eficaz del gobierno central llevó a la sobrepesca, poniendo en peligro el futuro de la pesquería. Para contribuir a abordar este desafío, los pescadores se unieron y crearon un sistema de cooperativas.

Dichas cooperativas, que permiten a los miembros de la comunidad establecer reglas y normativas de forma colaborativa, contribuyeron a que la pesquería tomara un nuevo rumbo más sostenible. Actualmente, la responsabilidad de la explotación de la almeja rota cada dos semanas entre las 11 cooperativas. Dentro de cada cooperativa se asignan cuotas a sus miembros. Alrededor de un tercio recolecta almejas empleando solo las manos y pequeños

rastrillos. El resto vende sus cuotas a otros miembros en beneficio mutuo.

Todas las cooperativas participan activamente en la gestión de la pesquería, con el respaldo del Comité Popular del Departamento de Pesca de Ben Tre y el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural.

## **MSC como referencia para la pesca sostenible**

En 2005, el gobierno de Vietnam y MSC firmaron un Memorando de Entendimiento para declarar su compromiso conjunto por el fomento de la pesca sostenible en el país, promoviendo y facilitando la certificación<sup>3</sup>. Ben Tre fue la primera pesquería del país en obtener la certificación como resultado de esta iniciativa.

Con el fin de cumplir los requisitos del estándar MSC, los pescadores establecieron

zonas de veda en las cuales está prohibida la recolección, mejoraron la recogida y publicación de datos, y prohibieron la recolección de almejas por debajo de un tamaño establecido.

Actualmente, un “comité de la almeja” elegido a nivel local consulta al gobierno local para acordar cada año las estrategias de gestión de la pesquería. Esta nueva motivación ha llevado a que pescadores participen en talleres formativos sobre gestión medioambiental.

## **Beneficios socioeconómicos**

La certificación, que contó con el apoyo de WWF-EE. UU. y el Resources Legacy Sustainable Fisheries Fund, no solo ha incrementado el empoderamiento local, también ha traído beneficios económicos. La recolección de almeja a niveles sostenibles ha regulado el abastecimiento al mercado, subiendo los precios. En una zona, el esfuerzo pesquero descendió un

22%, pero el valor total de lo desembarcado aumentó un 165%, incrementando significativamente el valor de la pesquería. Otro de los beneficios ha sido el acceso a nuevos mercados, especialmente Europa, donde la demanda de almejas con concha (que requieren un mínimo procesado) ecoetiquetadas se ha traducido en mayores beneficios para la pesquería y salarios más altos para los miembros de las cooperativistas. Esto, a su vez, ha llevado a un aumento del interés por la certificación de pescadores en otras regiones de Vietnam.

Los beneficios no han sido solo económicos. Con la construcción de torres de vigilancia y la introducción de un sistema de tarjetas de identificación para los pescadores, los robos han descendido a cero prácticamente, mientras que los beneficios se han invertido en la construcción de una nueva carretera de acceso.

<sup>3</sup> [http://wwf.panda.org/wwf\\_news/?uNewsID=180081](http://wwf.panda.org/wwf_news/?uNewsID=180081)



**Especie**  
Almeja dura asiática (*Meretrix lyrata*)



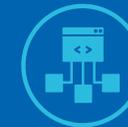
**Arte de pesca**  
Recolección manual



**Toneladas**  
4.341 (2014)



**Empleados**  
14.943



**Marco de evaluación de riesgos**  
No



**Beneficios económicos y sociales**  
Empoderamiento local, sistema de gobernanza racionalizado, aumento de precios, acceso a nuevos mercados, mayores salarios, nueva carretera de acceso

Ben Tre, Vietnam

# El lucio y la perca de Manitoba – nuevos mercados para un tesoro canadiense



## Especie

Lucio del norte  
(*Esox lucius*), perca  
(*Sander vitreus*)



## Arte de pesca

Redes de enmalle



## Toneladas

41 (2018)



## Empleados

60 (aprox.)



## Marco de evaluación de riesgos

Sí



## Beneficios económico y sociales

Empoderamiento local, mejora de la gobernanza, acceso a nuevos mercados, más empleo



Manitoba, Canadá

**En 2014, la pesquería comercial de lucio y perca con red de enmalle del lago Waterhen en Manitoba, Canadá, se convirtió en la primera pesquería de agua dulce del hemisferio occidental en ser certificada.**

La pesquería opera entre noviembre y marzo, una vez se hiela la superficie del lago. Los pescadores emplean redes de enmalle para sus capturas, un proceso que se realiza a mano. El lago ha sido pescado comercialmente desde 1931 y proporciona importantes ingresos estacionales para la Primera Nación Skownan y la comunidad métis de Mallard, que poseen de manera colectiva 17 de las 21 licencias de pesca comercial.

La pesquería estaba muy a favor de perseguir la certificación MSC, ya que la pesca sostenible está muy arraigada en la tradición cultural local. En 2012, la Asociación de Pescadores del Lago Waterhen se asoció con la oficina de Pesca y Vida Silvestre del Departamento de Desarrollo Sostenible del Gobierno de Manitoba, para entrar en el proceso de evaluación, obteniendo la certificación dos años más tarde.

Durante el proceso y con posterioridad, la pesquería ha logrado varios beneficios socioeconómicos, incluyendo el acceso al mercado, mejores precios y una mayor colaboración entre pescadores, gobierno local y distribuidores<sup>4</sup>.

### **Pescadores empoderados**

Los pescadores, trabajando en colaboración con los funcionarios de Pesca y Vida Silvestre de Manitoba, han contribuido al desarrollo del Plan de Gestión de la Pesquería del Lago y han establecido los puntos de referencia en base a los cuales se realizaría el seguimiento de la sostenibilidad de las poblaciones de peces.

### **Acceso a nuevos mercados nacionales e internacionales**

De las dos especies de Waterhen certificadas

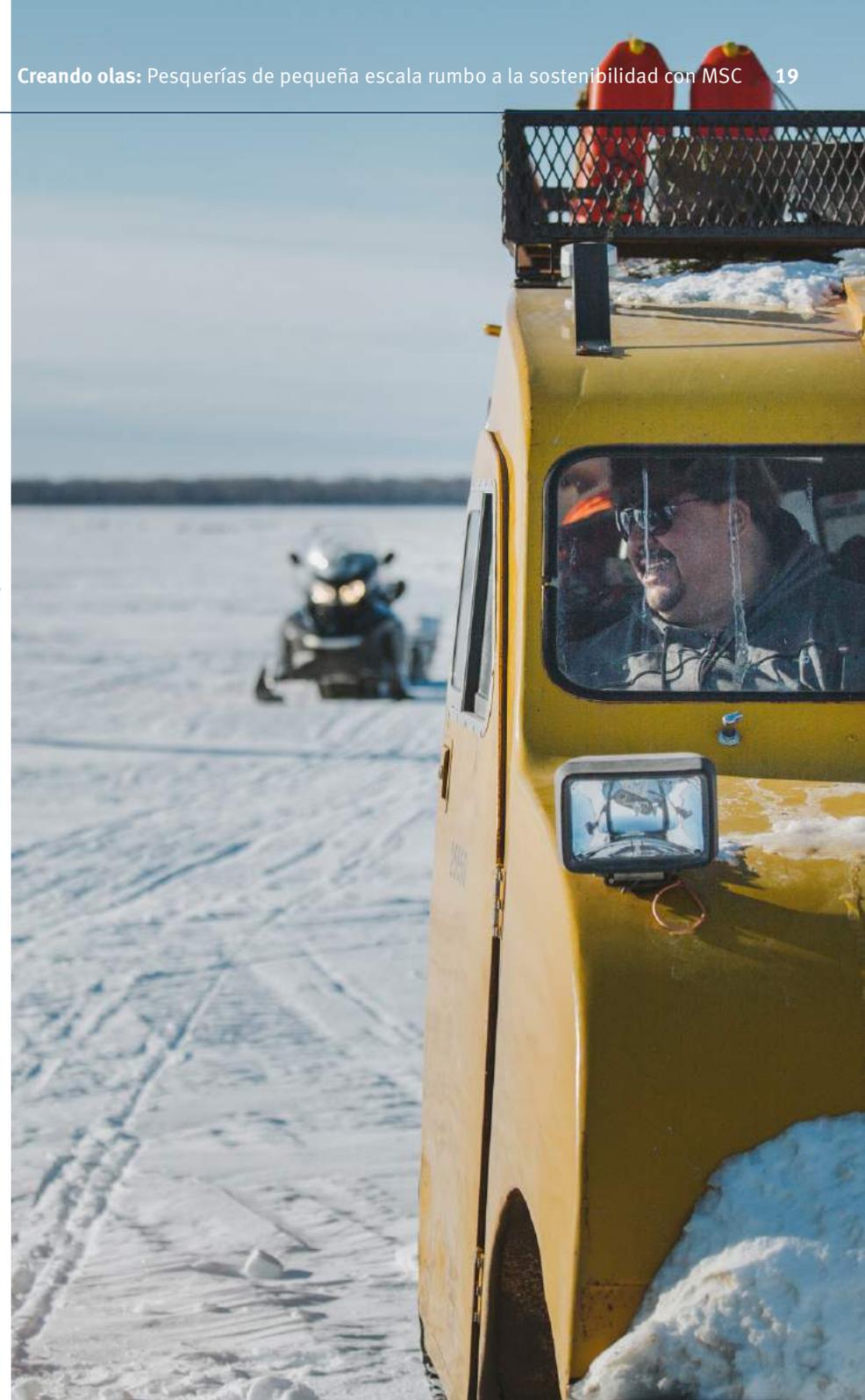
por MSC, la perca es la más emblemática y se destina, principalmente, a la industria del sector alimentario de EE. UU., incluyendo restaurantes de lujo. Sin embargo, para un cliente canadiense como Manitoba Liquor & Lotteries, que se abastece de productos locales, el pescado capturado de forma sostenible era una prioridad. A raíz de la certificación, además de satisfacer la demanda comercial internacional, la perca del lago Waterhen se sirve en todos los restaurantes de sus cinco casinos en Winnipeg.

### **Oportunidades de empleo**

Tras haber estado cerrada durante una década, la certificación MSC llevó a la reapertura en noviembre de 2015 de la planta de pescado de Waterhen, donde las capturas locales son pesadas, clasificadas y vendidas a los grandes distribuidores. Esto no solo ha permitido separar el pescado certificado del procedente de otros lagos cercanos, también ha creado una serie de empleos para la comunidad y ha ahorrado tiempo y dinero a los pescadores, al reducir a la mitad la distancia que tienen que recorrer para vender sus capturas.

### **Recertificación y ampliación del certificado**

En 2018, los pescadores del lago Waterhen demostraron seguir interesados en MSC al llevar a cabo una reevaluación de su pesquería. Dicha reevaluación supuso la incorporación de pescadores, especies y lagos adicionales a una nueva evaluación MSC, contando con el respaldo de los funcionarios de Pesca y Vida Silvestre de Manitoba y el apoyo económico del departamento federal de Relaciones Corona-Indígenas y Asuntos del Norte. Con una demanda creciente por sus capturas sostenibles y unas relaciones con el gobierno provincial que se refuerzan día a día, el lago Waterhen sigue siendo un ejemplo de alianza colaborativa entre los pescadores, los líderes locales y la provincia.



<sup>4</sup>Wakamatsu & Wakamatsu, 2017 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308597X16308260>

# La sardina de Cornualles – pescando para las generaciones futuras

El condado de Cornualles, al suroeste del Reino Unido, posee una orgullosa tradición de pesca de la sardina, que se remonta casi 500 años atrás. La importancia de esta pesquería ha tenido altibajos a lo largo de los siglos. Alcanzó su punto álgido a mediados del s. XIX y luego fue decayendo hasta que, en los años 90, experimentó un resurgimiento. Desde entonces, los desembarques han ido aumentando, desde las 7 toneladas de 1997 hasta casi 4.000 toneladas dos décadas más tarde.

Actualmente, la pesquería está compuesta por quince pequeñas embarcaciones que capturan sardina con redes de cerco. La temporada suele comenzar en julio, con la llegada de sardinas a las aguas de Cornualles, y se extiende hasta enero. Los barcos se hacen a la mar desde Newlyn, Mevagissey y Plymouth para faenar en sus caladeros tradicionales, dentro de las seis millas náuticas desde tierra. Una vez capturadas, las sardinas se conservan en hielo para mantener su frescura y calidad, y se venden a procesadores o comercializadores.

La pesquería está dirigida por la Asociación para la Gestión de la Sardina de Cornualles (CSMA, por sus siglas en inglés), una alianza entre los armadores de los quince barcos y cuatro procesadoras locales. Sus miembros

pescan y procesan de forma colectiva casi toda la sardina que se captura en la zona.

La asociación fue creada en 2004 y trabaja codo con codo con otras partes interesadas, incluyendo la Autoridad de Pesca de Bajura y Conservación de Cornualles y Cefas, el servicio gubernamental de investigación pesquera del Reino Unido.

En 2008, con el respaldo de la cadena de distribución británica Marks & Spencer y el organismo de la industria Seafish, la pesquería se sometió a una evaluación piloto bajo el Marco de Evaluación de Riesgos de MSC, una iniciativa para ayudar a que pesquerías con datos limitados alcancen la certificación. Seguidamente se obtuvo la certificación en 2010, a la que siguió la recertificación en 2017. A lo largo de este período se han dado varios resultados positivos:

- El desarrollo un nuevo código de conducta que:
  - Promueve condiciones laborales seguras.
  - Limita la pesquería a 15 barcos, ninguno de los cuales superar los 15m de eslora.
  - Establece un límite máximo de capturas semanales de 210 toneladas por barco.

- Promueve prácticas de manipulación y procesado que minimizan el impacto ambiental y la generación de residuos.

- La concesión por parte de la UE del estatus de producto protegido, lo cual garantiza que la sardina de Cornualles está legalmente protegida contra imitaciones dentro de la Unión.
- La introducción de cuadernos de pesca detallados, para registrar los pesos por lance de cada especie capturada y retenida, los descartes, las interacciones con cetáceos y aves marinas e información relacionada con el mercado.
- La creación de la Sociedad de Ciencia Pesquera, un proyecto que reúne a pescadores y a otros importantes grupos de interés, para conocer mejor la salud de la población.

La certificación ha sido especialmente importante para conseguir y mantener el acceso a los mercados del Reino Unido y el exterior. Asimismo, aunque los pescadores todavía no disfrutaban de un mejor precio por pescar de forma sostenible, la demanda por su sardina crece, no solo en el Reino Unido y la UE, sino también en sitios tan lejanos como Japón y China, donde se la considera un manjar.





Cornualles, Reino Unido



**Especie**

Sardina  
(*Sardina pilchardus*)



**Arte de pesca**

Redes de enmalle, redes de deriva,  
redes de cerco



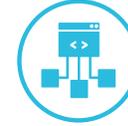
**Toneladas**

7.467 (2018)



**Empleados**

100 (aprox.)



**Marco de evaluación de riesgos**

Sí



**Beneficios económicos y sociales**

Mejores condiciones laborales, mejor  
comunicación, demanda creciente, acceso  
a nuevos mercados

# El atún listado de Sorong – un catalizador de cambio

A finales de 2018, la pesquería de atún listado y rabil con caña de Sorong, de la empresa PT Citraraja Ampat Cannine (PT CRAC), se convirtió en la primera pesquería de atún de Indonesia y la segunda del sudeste asiático en obtener la certificación MSC.

La pesca de atún con caña es una técnica con varios siglos de antigüedad que no requiere más que de anzuelos sin rebaba sujetos a largas cañas de madera. La pesquería de PT CRAC está compuesta por 35 barcos cañeros que dan empleo colectivamente a 75 pescadores locales. Se trata de una alianza entre la cooperativa de pesca local y una fábrica de conservas y procesado de atún de Raja Ampat, al este de Indonesia.

Una demanda creciente de atún sostenible certificado por parte de mercados existentes en Europa y EE. UU. impulsó a la pesquería a acceder a la certificación. El objetivo de ésta no fue únicamente demostrar sus prácticas de pesca sostenibles, sino garantizar relaciones comerciales también a largo plazo.

El proceso de certificación condujo a mejoras en varios aspectos, tales como la formación de pescadores y la colaboración con partes interesadas, y ha contribuido también a fortalecer la gestión de las pesquerías indonesias en general.

## Colaboración internacional

El Ministerio de Pesca y Asuntos Marítimos (MMAF, por sus siglas en inglés) de Indonesia ha aceptado trabajar con la pesquería para ejecutar los cambios necesarios que abordan las condiciones de certificación. Dichas mejoras implicarán la colaboración del gobierno y otros estados miembros de la Comisión de Pesca del Pacífico Central y Occidental para promover estrategias de captura eficaces para el atún listado y el rabil.

## Acceso a formación

Durante y después del proceso de certificación, los pescadores han recibido formación en la identificación de especies de atún y métodos de recogida de datos, con el fin de mejorar los procesos de seguimiento a bordo de los barcos.

## Un catalizador de cambio

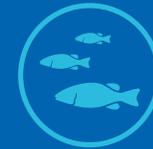
El MMAF se ha comprometido a aumentar el número de pesquerías sostenibles de Indonesia y así contribuir al cumplimiento de sus obligaciones dentro del Objetivo de Desarrollo Sostenible 14 de la ONU (Vida Submarina). Después del éxito de la pesquería de PT CRAC, se ha marcado el objetivo de que ocho pesquerías de atún alcancen la certificación MSC el próximo año y recientemente ha suscrito un Memorando de Entendimiento con MSC para contribuir a facilitar y promover dicha certificación.

Dado que la certificación fue obtenida recientemente, es demasiado pronto para determinar cuáles serán los impactos económicos y sociales, si bien los primeros indicios son alentadores. Aunque aún está por ver una mejora en los precios, grandes distribuidoras como la británica Sainsbury's y la suiza Migros ya se han comprometido a abastecerse de producto certificado y se espera que la certificación impulse las ventas y el empleo local<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> <https://www.theguardian.com/environment/2019/jan/15/one-fish-at-a-time-indonesia-lands-victory-tuna-msc>



Sorong, Indonesia



**Especie**

Atún listado  
(*Katsuwonus pelamis*),  
atún rabil  
(*Thunnus albacares*)



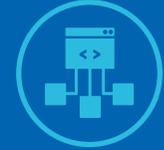
**Empleados**

750



**Arte de pesca**

Anzuelo y sedales



**Marco de evaluación de riesgos**

No



**Toneladas**

3.190 (2016)



**Beneficios económicos y sociales**

Mejor comunicación y colaboración, acceso a nuevos mercados

# La almeja y berberecho del puerto de Poole – trabajando juntos, mejorando juntos

En 2018, la pesquería de almeja y berberecho del puerto de Poole se convirtió en la primera del mundo en obtener tanto la certificación en base al Estándar MSC de Pesquerías como al Programa de Pesca Responsable (RFS, por sus siglas en inglés) de Seafish, el organismo de la industria del Reino Unido.

El puerto de Poole, situado en una ensenada natural y poco profunda al sur de Inglaterra, lleva siglos acogiendo mariscadores. La recolección del berberecho lleva siendo gestionada formalmente desde mediados del s. XIX, pero la pesquería de almeja no se desarrolló hasta un siglo después, cuando se introdujo la almeja japonesa, no autóctona, para acuicultura. Desde entonces la almeja se ha aclimatado y, actualmente, sostiene una pequeña pesquería cuyo impacto es impresionante: las estimaciones sitúan en más de 1,5 millones de euros su valor para la economía local.

Tanto la almeja como el berberecho se cosechan mediante dragas hidráulicas operadas desde pequeñas embarcaciones abiertas, un método exclusivo del puerto de Poole.

La pesquería ha trabajado arduamente durante gran parte de la última década para situarse en una posición de sostenibilidad. La Autoridad de Pesca de Bajura y Conservación del Sur ha sido esencial en este recorrido, uniendo sus fuerzas con los pescadores y otras partes interesadas clave para introducir tanto un nuevo estatuto como un Código de Prácticas para la protección de elementos sensibles. Estas medidas, en conjunto, salvaguardan

el futuro de la pesquería restringiendo el acceso a través de un sistema de licencias, reduciendo la pesca ilegal, protegiendo zonas sensibles, estableciendo una temporada de veda y mejorando la recogida de datos.

Actualmente, la flota de 37 embarcaciones opera dentro de un marco de gestión definido, que está respaldado por mecanismos sólidos y transparentes de intercambio de información y consultas. Las poblaciones objetivo de almeja y berberecho se cosechan de forma sostenible y una parte significativa de sus caladeros se encuentra permanentemente vedada al marisqueo.

Aún queda más por hacer, por supuesto, pero para cumplir las condiciones de su certificación, la pesquería ha empezado a trabajar en la optimización de su estrategia de captura y en mejorar el conocimiento de sus impactos sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas a través de un programa formal de seguimiento.

Dado que la certificación se ha obtenido recientemente, el desarrollo comercial aún está en sus primeros pasos. Por el momento, la mayor parte de la captura se queda en el Reino Unido, con mercados adicionales en España y Francia. Los pescadores esperan, sin embargo, que el doble reconocimiento de RFS y MSC maximice el número de distribuidores orientados a la sostenibilidad a los que poder abastecer, incrementando así los precios y aportando beneficios para la economía local durante los años venideros.





Puerto de Poole, Reino Unido



### Especie

Berberecho (*Cerastoderma edule*),  
almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*)



### Arte de pesca

Dragas hidráulicas



### Toneladas

288 (2018)



### Empleados

45



### Marco de evaluación de riesgos

Sí



### Beneficios económicos y sociales

Aún no

# La lucioperca del lago Hjälmaren – colaborando en la mejora de la gestión



Lago Hjälmaren, Suecia



**Especie**  
Lucioperca (*Sander lucioperca*)



**Empleados**  
36



**Arte de pesca**  
Red de enmalle, trampas



**Marco de evaluación de riesgos**  
No



**Toneladas**  
201 (2016)



**Beneficios económicos y sociales**  
Mejoras en la colaboración y comunicación, cadenas de suministro más cortas, estabilidad de ingresos

**En 2006, la pesquería de lucioperca del lago Hjälmaren se convirtió en la primera pesquería de agua dulce en obtener la certificación MSC.**

El lago Hjälmaren es el cuarto lago más grande de Suecia y lleva albergando pescadores de lucioperca durante 17 generaciones. Se extiende por tres condados, todos los cuales juegan un papel en la gestión de la pesquería, asignando cada año de forma colaborativa permisos de pesca a cerca de tres docenas de pescadores locales.

La lucioperca, también conocida como zander, es un pez pelágico que se encuentra en ríos y lagos del norte y centro de Europa. Es un depredador veloz que puede vivir más de 20 años y crecer hasta alcanzar los 20 kilos.

Debido a la variedad climática de Suecia, la pesquería emplea dos técnicas distintas, ambas de bajo impacto en la naturaleza. En los meses invernales más fríos, cuando el lago está helado, los pescadores usan redes de enmalle bajo el hielo. Una vez que éste se derrite en verano, pasan a utilizar trampas, que colocan a una profundidad máxima de 5m para impedir que las vejigas natatorias de los peces se hinchen de manera excesiva, lo que podría provocar que emergieran a la superficie y fueran devorados por aves.

A principios de los años 2000, cuando los pescadores advirtieron que las capturas comenzaban a disminuir, adoptaron medidas de forma inmediata: aumentar la talla mínima de desembarque de 40 a 45cm, el tamaño mínimo de luz de malla

de 5 a 6cm, mejorar los procedimientos de manipulación, y establecer una temporada de veda para proteger a la población reproductora.

Estos cambios ayudaron a que la población se recuperara y, con ese logro en su haber, la certificación MSC fue el siguiente paso lógico para la pesquería.

El proceso de certificación brindó varios cambios positivos:

- **El desarrollo de una importante colaboración de investigación** entre la pesquería y científicos de Estocolmo ha permitido establecer puntos de referencia para la población, así como la introducción de un seguimiento de individuos juveniles, otra captura incidental, y mortalidad en aves.
- **La creación de una subasta de pescado en Estocolmo**, en la que los pescadores pueden vender su pescado. Aunque no todos ellos la utilizan, su creación ha ayudado a acortar las cadenas de suministro y maximizar los precios de venta para aquellos que sí la usan.

Desde su primera certificación hace ya más de una década, la pesquería ha sido recertificada dos veces más. Esto le ha permitido acceder a mercados de Alemania, Austria y Francia. Ahora otros se han percatado del éxito del lago Hjälmaren y están poniendo sus propios rumbos sostenibles, entre los que destacan los de las pesquerías de perca de los lagos cercanos de Mälaren y Vänern, que fueron certificadas por MSC en 2017.



# El pulpo del occidente de Asturias – una pesquería pequeña haciendo grandes cosas



**Especie**  
Pulpo común  
(*Octopus vulgaris*)



**Arte de pesca**  
Nasas



**Toneladas**  
34 (2015)



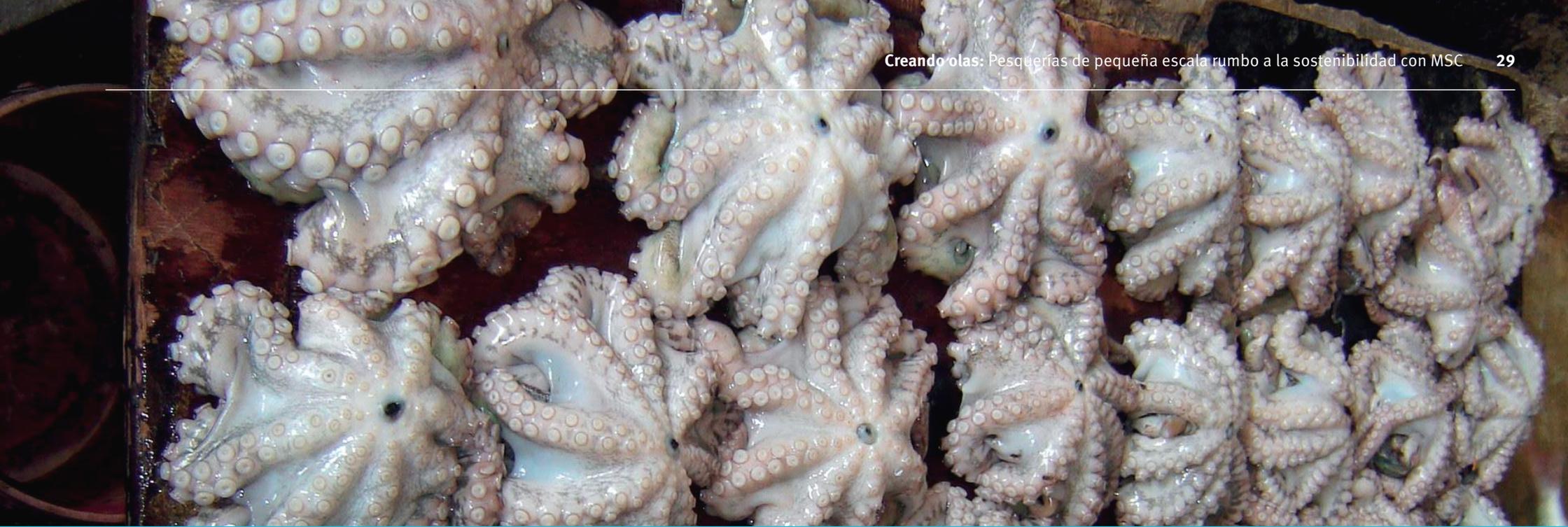
**Empleados**  
78 (aprox.)



**Marco de evaluación de riesgos**  
Sí



**Beneficios económicos y sociales**  
Empoderamiento local, acceso a nuevos mercados, mejores precios



**En 2016, la pesquería de pulpo del occidente de Asturias, al noroeste de España, se convirtió en la primera de este tipo en ser certificada en base al Estándar MSC de Pesquerías.**

Esta pesquería, de pequeña escala, que cuenta con 31 embarcaciones está situada en la región de Navia-Porcía y captura alrededor de 50 toneladas al año. Pescadores de cuatro cofradías artesanales emplean nasas para capturar pulpo común (*Octopus vulgaris*), una especie de importancia socioeconómica en muchas poblaciones costeras de la región.

La certificación fue el resultado de varios años de arduo trabajo por parte de las cofradías y otras partes interesadas clave, tales como la consejería regional de pesca. A lo largo del camino han tenido lugar

varios cambios sociales y económicos positivos:

- Las cuatro cofradías se han fusionado para formar una única entidad, ARPESOS. Esto ha mejorado la toma de decisiones y empoderado a los pescadores a nivel local, para contribuir a la gobernanza general de las pesquerías. Las recomendaciones de ARPESOS relativas a mejorar el establecimiento de los objetivos específicos de la pesquería han sido incorporadas recientemente a la legislación regional.
- Como ARPESOS, los pescadores han reorganizado también el proceso de subasta, ganando con ello mayor control sobre el proceso de primera venta, que ha resultado en mejores

precios, contratos a largo plazo y acceso a nuevos mercados. La recogida de datos, motivada por las condiciones de mejora impuestas a la pesquería, ha puesto de manifiesto deficiencias en las capacidades de observancia del gobierno regional, quien, para reforzarlas, ha adquirido nuevas patrulleras y está estudiando la utilización de drones de vigilancia.

- La certificación ha permitido, por sí sola, que la pesquería acceda a nuevos mercados en EE. UU. y Europa, resultando en una mejora significativa de los precios con respecto a sus competidores no certificados.
- Asimismo, la certificación ha dado lugar a que el gobierno regional movilice fondos para facilitar que

investigadores de la Universidad de Oviedo desarrollen Reglas de Control de Captura. Dichas reglas son una condición para obtener la recertificación.

Sin embargo, el proceso de certificación no ha estado exento de desafíos. Las características de vida corta de la especie objetivo hacen difícil evaluar la salud de su población utilizando las herramientas convencionales para la evaluación de poblaciones. Habiendo financiado la certificación inicial a través del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, el coste de las auditorías anuales y de la futura recertificación podrían representar un desafío económico para una pesquería relativamente pequeña. Dicho esto, la certificación MSC reconoce el compromiso de la región en favor de un futuro sostenible.

# Ampliando la red

**La certificación es un instrumento eficaz para la sostenibilidad de los productos del mar en contextos de pequeña escala, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo. Este informe muestra de qué manera las dos décadas que MSC lleva colaborando con pesquerías de pequeña escala no solo han supuesto mejoras medioambientales, a través del aumento del nivel de las poblaciones y la reducción de los impactos en los ecosistemas, sino también beneficios económicos y sociales.**

En 2019 había más de 60 pesquerías de pequeña escala certificadas por MSC, que dan sustento a más de 80.000 personas en todo el mundo. Solo las nueve pesquerías que se presentan aquí representan un medio de vida para cerca de 30.000 personas y, en conjunto, desembarcan 27.000 toneladas de productos del mar cada año.

La experiencia de las pesquerías más veteranas demuestra que la certificación MSC abre nuevos mercados y puede proporcionar mejores precios. Dos buenos ejemplos de ello son la pesquería de pulpo

del occidente de Asturias en España (pág. 28), donde la certificación ha permitido a los pescadores acceder a nuevos mercados en EE. UU. y Europa, y la pesquería de almeja de Ben Tre en Vietnam (pág. 16), cuyo valor al desembarque aumentó en un 165% tras la certificación. Para las pesquerías que acaban de obtener la certificación, como la pesquería de langosta de Bahamas (pág. 14), la de almeja y berberecho del Puerto de Poole (pág. 24) y la de atún listado de Sorong (pág. 22), es muy pronto para determinar el alcance total de los cambios económicos y sociales, pero aquí también son evidentes los beneficios medioambientales.

Nuestro informe pone de manifiesto que las pesquerías de pequeña escala engloban una enorme diversidad de prácticas y contextos, dando soporte a cientos de miles de personas tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo. Apoyar prácticas sostenibles exige adoptar un enfoque flexible y tener un conocimiento de los distintos tipos de artes, especies objetivo, procesos y mercados. Pero, a pesar de estas diferencias, encontramos un compromiso

compartido para con las generaciones futuras y el reconocimiento de que la mejor manera de alcanzarlo es a través de la colaboración y las alianzas.

En su camino hacia la sostenibilidad, muchas pesquerías crean o refuerzan comités, consejos o asociaciones con múltiples partes interesadas, incluyendo los de la India (pág. 12), Bahamas (pág. 14), Vietnam (pág. 16), Canadá (pág. 18) y España (pág. 28). Algunas colaboran también con investigadores o procesadores para conseguir resultados sostenibles, datos más adecuados y mejoras en la toma de decisiones, como demuestran los ejemplos del Reino Unido (pág. 20), Indonesia (pág. 22) y Suecia (pág. 26).

Las pesquerías de pequeña escala son esenciales para la seguridad alimentaria y el sustento de cientos de millones de personas en todo el mundo. Por ello es esencial garantizar que están bien gestionadas y son sostenibles.

Las pesquerías que presentamos aquí no son más que una pequeña muestra de

aquellas que ya han obtenido la certificación MSC. Ofrecen una ventana hacia un futuro más sostenible, uno en el que la colaboración es fundamental, y actúan de modelo para otras pesquerías en su sector.

MSC está decidido a fortalecer nuestro trabajo con las pesquerías de pequeña escala respaldando su transición hacia la sostenibilidad. Somos conscientes de los desafíos diversos a los que se enfrentan las pesquerías, especialmente en países en vías de desarrollo. Muchas de éstas carecen de los datos, la gobernanza o la gestión formal necesarios para cumplir los estrictos requisitos del Estándar MSC, o, simplemente, no pueden sufragar el coste de una evaluación.

Actualmente, solo un pequeño porcentaje de las pesquerías de pequeña escala del mundo están certificadas por MSC, aunque trabajamos arduamente para cambiarlo. Nuestro objetivo es ampliar de forma significativa el número de las que se benefician de participar en el programa MSC.

Para hacerlo realidad, seguimos consolidando y mejorando las herramientas, el apoyo y la orientación que ofrecemos a los pescadores a través de nuestro programa Rumbo a la Sostenibilidad. Asimismo, estamos explorando nuevos enfoques para evaluar pesquerías multiespecíficas y trabajamos en el desarrollo de nuevos métodos para aquellas pobres en datos.

No hay tiempo que perder. A medida que se intensifica la crisis en el océano debemos avanzar con mayor rapidez para garantizar que todas las pesquerías de pequeña escala sean sostenibles.

Pero MSC no puede resolver la sobrepesca por sí solo. Para alcanzar nuestra visión de unos océanos llenos de vida y garantizar el suministro de productos del mar para ésta y las generaciones venideras, necesitamos acciones urgentes a gran escala por parte de toda la industria de los productos del mar. La colaboración y la comunicación van a ser también fundamentales en este esfuerzo. Podemos asegurarnos de que todas las pesquerías de pequeña escala a nivel global ponen rumbo a la sostenibilidad, pero solo si actuamos juntos.



### Sede Central y Oficina Regional de MSC Europa, Oriente Próximo y África

Marine House  
1 Snow Hill  
Londres EC1A 2DH  
Reino Unido

info@msc.org

Tel + 44 (0) 20 7246 8900  
Fax + 44 (0) 20 7246 8901

Organización sin ánimo de lucro registrada:  
1066806  
Empresa registrada : 3322023

### Oficina Regional de MSC Américas

1255 23rd Street NW  
Suite 27  
Washington, DC 20037  
USA

americasinfo@msc.org

Tel +1 202 793 3283

Organización con estatus sin ánimo de lucro:  
501 (C) (3)  
N.º de Identificación de Empleador: 91-2018427

### Oficina Regional de MSC Asia Pacífico

6/202 Nicholson Parade  
Cronulla  
NSW 2230  
Australia

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

Estatus de organización sin ánimo de lucro:  
Inscrita en ACNC  
Inscrita con el número de empresa:  
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

### Otras oficinas de MSC:

**AMBERES**, Bélgica  
**BEIJING Y HONG KONG**, China  
**BERLIN**, Alemania, Austria y Suiza  
**BUSAN**, Corea del Sur  
**CIUDAD DEL CABO**, África Meridional  
**COPENHAGUE**, Dinamarca  
**LA HAYA**, Países Bajos y Luxemburgo  
**HELSINKI**, Finlandia  
**MADRID**, España y Portugal  
**MILÁN** Italia  
**PARIS**, Francia  
**REIKIAVIK**, Islandia  
**SANTIAGO DE CHILE**, Chile  
**LIMA**, Perú  
**SEATTLE**, EE.UU.  
**SINGAPUR**, Sudeste Asiático  
**ESTOCOLMO**, Escandinavia y mar Báltico  
**TOKIO**, Japón  
**TORONTO**, Canadá  
**VARSOVIA**, Polonia

### MSC también está presente en:

**BOGOR, JAVA OCCIDENTAL**, Indonesia  
**DAKAR**, Senegal  
**KERALA**, India  
**CIUDAD DE MÉXICO**, México  
**MONTEVIDEO**, Uruguay  
**MOSCÚ** Rusia

Para más información:

[msc.org/pesqueras](https://www.msc.org/pesqueras)  
[iberia@msc.org](mailto:iberia@msc.org)



@MSCenEspana #SelloAzul

[in](https://www.linkedin.com/company/marine-stewardship-council) /marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2020



Impreso por Park Lane  
Press en papel  
certificado FSC®,  
utilizando tintas  
totalmente

sostenibles a base de aceite vegetal, energía de  
recursos 100% renovables y tecnología de  
impresión sin agua. Los sistemas de producción  
de impresión registrados en ISO 14001, ISO  
9001 y más del 97% de los residuos se reciclan.

Diseñado por Seedly Science. Los derechos de  
autor de todas las imágenes son propiedad de  
MSC, salvo que se haya indicado otra cosa.