



Marine Stewardship Council

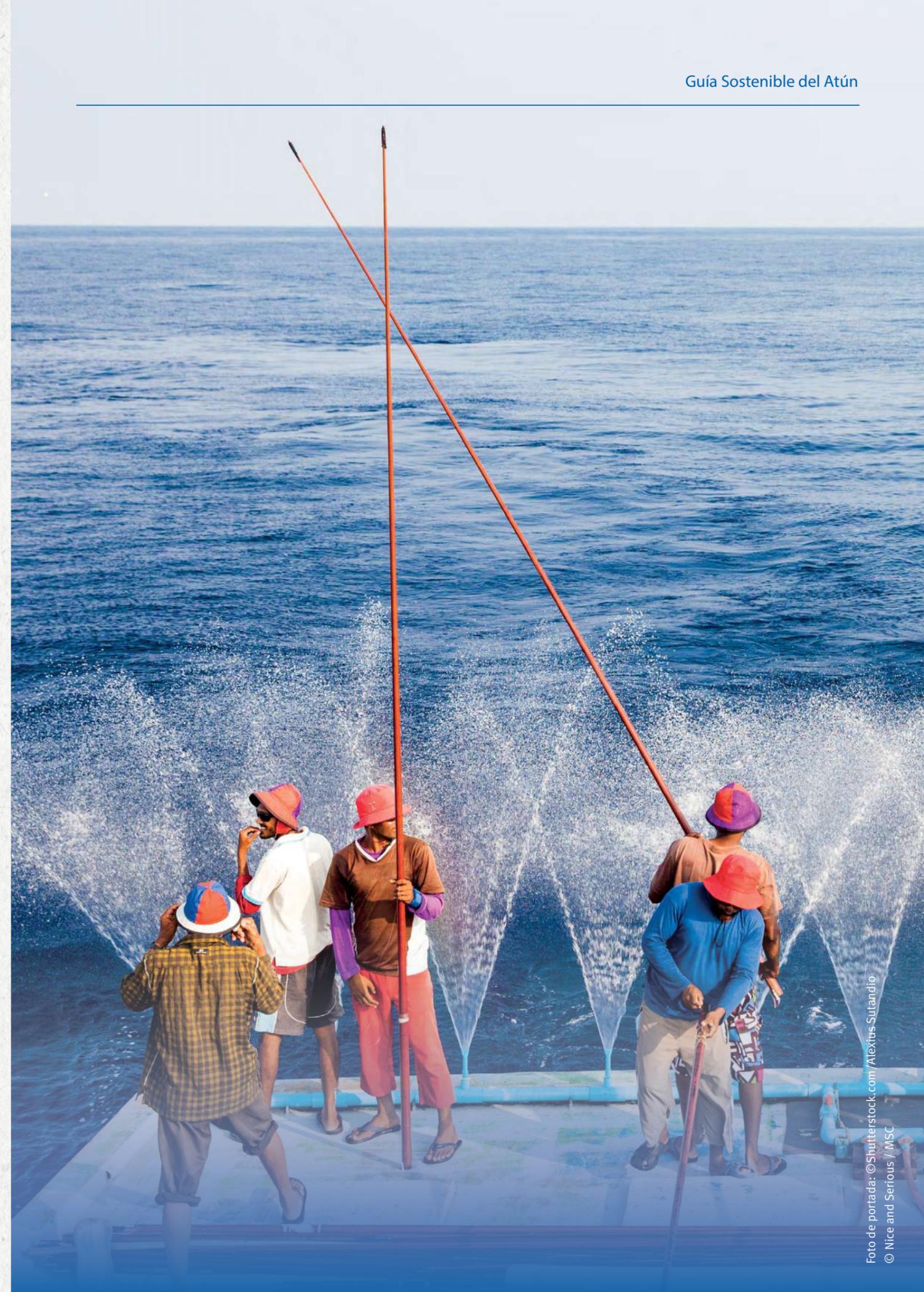
GUÍA DEL ATÚN SOSTENIBLE

Noviembre 2020 | Edición Global en Español



ÍNDICE

Resumen Ejecutivo	4	Declaración de abastecimiento responsable y sostenible: Caso de estudio en el Reino Unido	40
Mensaje de presentación	6	Proyectos de mejora de pesquerías	42
El Estándar MSC de Pesquerías	8	Cifras del mercado global del atún	44
¿Cómo funciona el sistema de puntuación?	9	Pesquerías con certificación MSC: Estudio de caso	50
El Estándar MSC de Cadena de Custodia	10	Las pesquerías de bonito de AAFA y WFOA en el Pacífico norte y sur	52
¿Necesito la certificación de Cadena de Custodia?	11	Pesquerías de palangre de las Islas Cook, Micronesia e Islas Marshall	54
Especies de túnidos	12	La pesquería de atún listado Echebstar del Océano Índico	56
El reto del atún: Gestión y administración internacional de la pesca del atún	14	La pesquería de atún listado de las Islas Maldivas	58
Artes para la pesca del atún	16	La pesquería artesanal de bonito del Atlántico norte	60
Métodos de pesca	20	La pesquería de atún rabil del pacífico nororiental	62
Dispositivos de concentración de peces	22	La pesquería de atún listado y atún rabil en la región del PNA	64
¿Qué son los FAD?	24	La pesquería de atún listado y atún rabil de PT Citraraja Ampat, Sorong (Indonesia)	66
Cuestiones a considerar en el abastecimiento de atún	26	La pesquería de bonito, atún listado y atún rabil de las Islas Salomón	68
Estado actual de las poblaciones	26	La pesquería de atún listado y atún rabil de Tri Marine en el Pacífico occidental y central	70
Reglas de control de captura	28	Resumen de las condiciones de mejora	72
Captura incidental de especies no objetivo y especies PAP	30	¿Por qué debo elegir atún con certificación MSC?	73
El “Shark finning”	32	Las percepciones del consumidor	74
Pesca ilegal	34	Conclusión	76
El transbordo de pescado	35	Referencias	78
Trabajo forzoso	36		
Trazabilidad	38		
Etiquetado incorrecto	38		
Unidad de evaluación	39		



RESUMEN EJECUTIVO

Bienvenidos a la Guía de Sostenibilidad del Atún de MSC. El objetivo de esta guía es examinar algunas de las complejidades inherentes a la pesca sostenible del atún y, a su vez, ampliar los conocimientos del lector acerca de la cadena de suministro del atún a nivel mundial. En ella se indica cómo las pesquerías de atún certificadas han logrado alcanzar un elevado grado de sostenibilidad, según los criterios del Estándar de MSC.

Esta guía llega en un momento decisivo: la demanda de atún ha aumentado en las últimas décadas y, con ello, se ha intensificado la presión sobre las poblaciones locales y los ecosistemas. Al mismo tiempo, las disparidades existentes en el sector han provocado que aspectos tales como los artes y métodos de pesca empleados, la sostenibilidad de las distintas especies o el impacto ambiental, por nombrar algunos, empiecen a ser cuestionados.

Para que las poblaciones de atún puedan prosperar, el sector necesita una gestión sólida y coordinada, en donde las normas se cumplan de forma efectiva, se erradiquen ciertas prácticas, como el trabajo forzoso e infantil y la pesca ilegal, disminuyan los errores de etiquetado y se minimicen las capturas de especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP). Todos estos problemas son frecuentes en muchas pesquerías de atún y pueden plantear un riesgo para el abastecimiento difícil de resolver, que, combinado con la falta de datos disponibles sobre algunas pesquerías de atún, los casos de acreditaciones de sostenibilidad contradictorias y las poderosas campañas de divulgación de ONG, puede complicar aún más las decisiones de los proveedores en materia de abastecimiento. Con esta guía esperamos poder aclarar estas cuestiones y demostrar que la certificación de MSC puede ayudar a mitigar los riesgos planteados, algo fundamental para poder cumplir con las políticas de abastecimiento sostenible

existentes. Asimismo, está dirigida a todas aquellas personas que intervienen en el suministro sostenible de atún y queremos que les sirva de referencia en los distintos aspectos de dicha actividad.

Más del 73% de los consumidores en España creen que para salvar nuestros mares deberíamos consumir productos pesqueros procedentes exclusivamente de fuentes sostenibles⁷⁴. La cadena de suministro debe dar respuesta a esta demanda y garantizar que las amenazas medioambientales y sociales derivadas de la pesca del atún pueden reducirse si nos abastecemos de pesquerías cuya sostenibilidad pueda ser verificada.

El sello azul de MSC ayuda a cumplir estos compromisos ya que garantiza la sostenibilidad de los productos que lo llevan, conforme a un estándar riguroso y exigente, y avala su trazabilidad desde el océano hasta el plato. Asimismo, posibilita cumplir los compromisos en materia de abastecimiento sostenible y garantiza la sostenibilidad del suministro de esta especie tan emblemática.

La certificación de MSC ofrece una solución ante las exigencias que plantea el suministro sostenible de productos pesqueros, sin embargo, consideramos que, dada la complejidad y diversidad de la cadena de suministro mundial de atún, aportar más información va a servir para que los operadores que

intervienen en la cadena de suministro del atún puedan obtener mayor claridad e información en torno al panorama mundial de la pesca del atún.

Además de explorar los artes y métodos de pesca empleados, las especies, los impactos y otros aspectos, en esta guía también se recogen los casos de estudio de pesquerías de atún con certificación de MSC y se explica de qué forma distintos tipos de pesquerías pueden cumplir con el estándar de MSC, independientemente del arte o método de pesca empleado, del enfoque de su gestión, o de la especie a la que se dediquen.

Igualmente, examinaremos de qué forma lograron estas pesquerías su acreditación como sostenibles y veremos qué medidas tuvieron que adoptar para poder obtener y conservar su certificación. Los aspectos por tratar más recurrentes suelen ser:

- Mejoras en la presencia y cobertura de observadores
- Mejoras en la gestión para proteger a las poblaciones de atún a largo plazo.
- Disminución del impacto de la pesquería sobre otras especies, reducción de la sobrepesca y de la captura de especies en peligro, amenazadas o protegidas.

Aunque el Estándar de MSC establece el nivel de sostenibilidad para las pesquerías, es importante reconocer que los Proyectos de Mejora de Pesquerías (Fisheries Improvement Program, FIP por sus siglas en inglés) desempeñan también un importante papel en el camino hacia la sostenibilidad. En este sentido, en la presente guía se incluye el ejemplo de un FIP que ha ido progresando con éxito hasta convertirse en una pesquería con certificación de MSC. Cabe señalar, sin embargo, que esta guía no es un manual de

instrucciones o de aprovisionamiento a partir de FIP.

Conseguir que una pesquería progrese de acuerdo con el estándar de MSC lleva tiempo, sin embargo y a pesar de ello, es tranquilizador comprobar la amplia variedad y diversidad de productos comerciales que proceden de pesquerías con certificación de MSC dispuestos a satisfacer la demanda de atún sostenible certificado. Pero siempre existe un margen de mejora. Mientras que, aproximadamente, un 32% de todas las pesquerías de atún participa ya en el programa de MSC (en volumen de desembarques) y un 31% adicional forma parte de algún FIP (en volumen de desembarques), más de un tercio de las pesquerías no cuentan con ninguna medida para determinar su desempeño ni verificar su sostenibilidad.

Queremos ver a más pesquerías entrando en el proceso de Evaluación de MSC con el nivel necesario para obtener la certificación. Las pesquerías que ya han obtenido la certificación conforme al Estándar de MSC, han tenido que realizar cambios, a menudo considerables, para poder obtenerla y ahora, además de liderar el camino, están contribuyendo a la sostenibilidad mundial del atún. Tu apoyo a este movimiento y tus acciones a nivel nacional e internacional son fundamentales para garantizar la protección de estas pesquerías para las generaciones futuras. Abastecerse de atún con certificación de MSC supone, no solo invertir en garantizar un suministro de pescado estable para el futuro a través de cadenas de suministro seguras, sino también fortalecer la salud de los océanos y las comunidades costeras. Esperamos que esta guía sea de utilidad para navegar por este complejo y fascinante mundo.

MENSAJE DE PRESENTACIÓN



Bill Holden, Director Sénior de Pesquerías de Atún de MSC

El atún es uno de los pescados más populares del mundo, se vende en todos los países. Desde los sándwiches de atún de mi infancia, hasta el sushi

que disfruto hoy, estamos viendo un mercado mundial de atún segmentado en distintas áreas, de acuerdo con la especie y nuestras preferencias culinarias o culturales. El cambio es constante: en los últimos años, una de las mayores tendencias ha venido marcada por el crecimiento del mercado de fresco y congelado en Norteamérica y en Europa Occidental, a la vez que el atún enlatado iba ganando terreno hasta en Oriente Medio, que no es precisamente un mercado tradicional para el atún.

El mercado global del atún alcanzó un valor de 11.600 millones de dólares en 2018², motivado por la demanda creciente de atún procesado y listo para consumir, el aumento de las rentas disponibles y del consumo per cápita.

Una vez el atún ha sido enlatado o congelado, se convierte en un producto estable de larga duración³, fácil de almacenar y comercializar. Sin embargo, las pesquerías de atún presentan problemas complejos derivados de los efectos producidos por los artes de pesca empleados en la captura de este y también de su naturaleza altamente migratoria.

En los últimos diez años, MSC ha ido acumulando experiencia en las pesquerías de atún, en sus cadenas de suministro y en los singulares retos a los que se enfrentan. Esta guía es la síntesis de dicha experiencia, que espero sirva de ayuda a distribuidores y demás actores con intereses comerciales, para navegar por el complejo y fascinante mundo de estas extraordinarias especies.

Poblaciones de peces saludables

La creciente demanda de atún viene acompañada por un aumento de la presión ejercida sobre sus poblaciones y ecosistemas asociados. En estos momentos, la mayoría de las poblaciones de atún se encuentra en niveles saludables, sin embargo, se están produciendo variaciones significativas que pueden provocar cambios en su estado. Las empresas interesadas en adquirir atún procedente de poblaciones sanas pueden confiar en las pesquerías de atún con certificación de MSC, el cual garantiza que están sanas o que forman parte de un plan de recuperación sólido.

Impactos ambientales

Las pesquerías de atún pueden verse afectadas por importantes problemas derivados de la captura incidental de otras especies, aves marinas, tiburones o mamíferos marinos. Los impactos provocados por las pesquerías dependen, en gran medida, del modo en que empleen sus artes de pesca (véase pág.18) y de dónde estén pescando el atún.

Cuando una empresa se abastece de atún sostenible, está desempeñando un papel fundamental en la reducción de dichos impactos. Algunos grupos ecologistas presionan a las distribuidoras para que compren a pesquerías a caña porque consideran que en este tipo de pesca las capturas incidentales de otras especies son mínimas. Sin embargo, centrarse en un único aspecto, como es el arte de pesca utilizado, es una postura demasiado simplista que no impide que las poblaciones de atún pueden seguir estando sobreexplotadas, o mal gestionadas, y que algunas pesquerías, independientemente del arte de pesca utilizado, deban enfrentarse a otros retos como es, por ejemplo, la captura de atunes juveniles.

La Gestión

Las organizaciones regionales de pesca (en adelante ORP) son las encargadas de gestionar la pesca del atún a escala internacional (véase pág.14), pero una gestión de esta envergadura, que puede implicar hasta cincuenta países miembro en algunos casos, puede resultar lenta. Las empresas, por su parte, pueden apoyar la pesca sostenible del atún respaldando la adopción de medidas de conservación firmes, tales como las Estrategias de Captura y Reglas de Control de Capturas (RCC) establecidas por las ORP (véase estudio de caso en pág.29). Abastecerse de poblaciones sobreexplotadas, o de pesquerías que incurran en capturas significativas de especies no objetivo, o que estén provocando un grave impacto ambiental, supone un grave riesgo para el negocio y para la cadena de suministro. Por lo tanto, las empresas son las primeras interesadas en ayudar a garantizar que se adopten unas medidas de conservación eficaces.

Trabajo

Además de las cuestiones medioambientales mencionadas, existe también gran preocupación en torno a problemas relativos a los derechos humanos y, en particular, al trabajo forzoso en las cadenas de suministro de atún.

MSC condena las prácticas de trabajo forzoso y, aunque originalmente el estándar nace con un enfoque medioambiental, hemos comenzado a aplicar medidas para garantizar que el trabajo forzoso está excluido de la cadena de suministro de MSC (véase pág.36).

Reducción de riesgos

Lo mejor que pueden hacer los compradores de atún, para reducir de manera significativa su exposición a los riesgos anteriormente

mencionados, es elegir atún con certificación MSC. Una pesquería certificada garantiza que las poblaciones de peces están sanas o forman parte de un plan de recuperación sólido y creíble. Es más, al elegir a MSC, están incentivando a las pesquerías mundiales a ser más sostenibles y están protegiendo el sustento de las comunidades costeras y la salud de los océanos para el futuro.



EL ESTÁNDAR MSC DE PESQUERÍAS

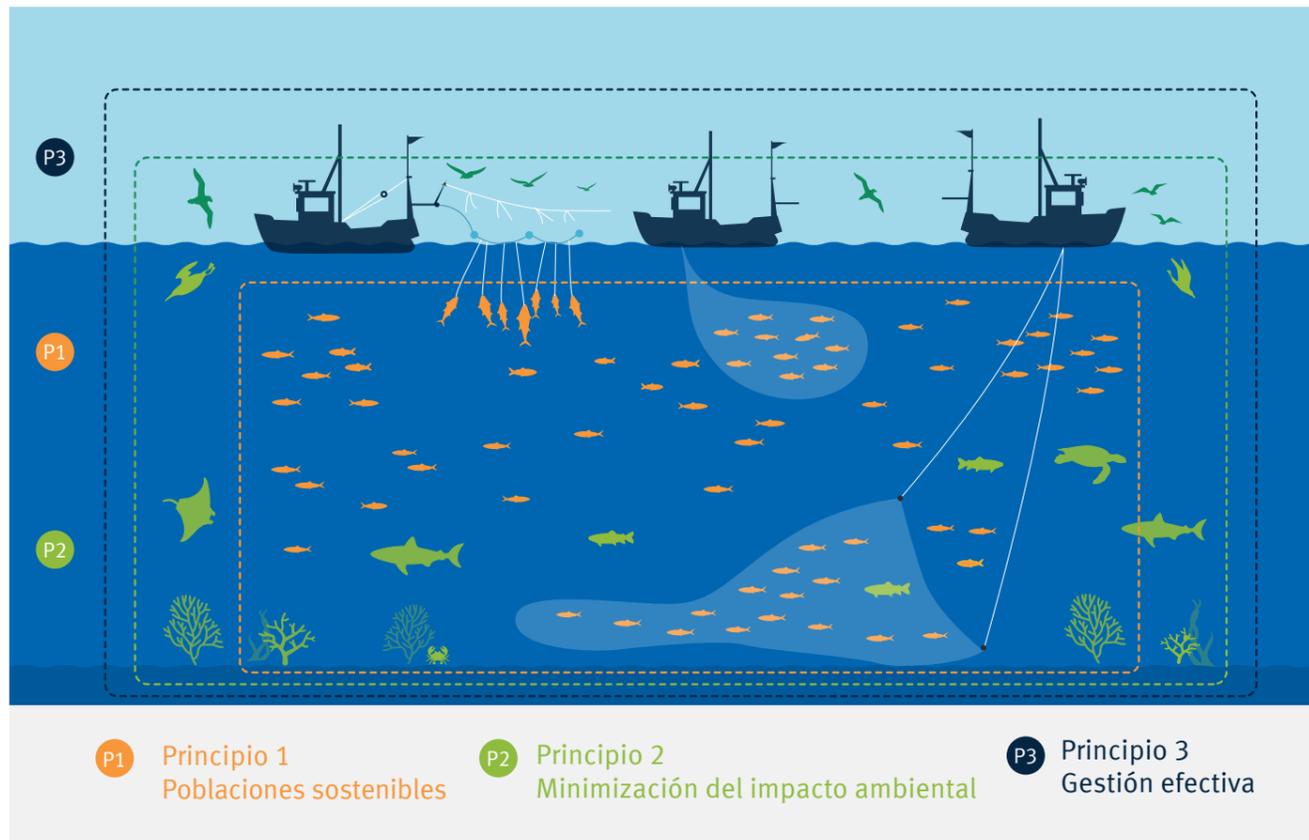
El Estándar MSC de Pesquerías es el resultado de 20 años de colaboración con la comunidad científica, la industria pesquera y grupos conservacionistas. En él se reflejan los conocimientos más actuales, e internacionalmente aceptados, del campo de la ciencia y de la gestión pesquera.

Los tres principios del Estándar MSC de Pesquerías

Principio 1: Poblaciones sostenibles: La actividad pesquera debe realizarse de modo que quede garantizada su continuidad de forma indefinida sin sobreexplotar los recursos.

Principio 2: Impacto sobre el ecosistema: La actividad pesquera debe gestionarse manteniendo la estructura, productividad, función y diversidad del ecosistema del cual depende la pesquería sin perjudicar a otras especies o hábitats.

Principio 3: Gestión efectiva: Las pesquerías deben cumplir todas las normativas vigentes de ámbito local, nacional e internacional y han de tener implantado un sistema de gestión efectivo.



¿CÓMO FUNCIONA EL SISTEMA DE PUNTUACIÓN?

En el Estándar de Pesquerías hay establecidos 28 indicadores de comportamiento conforme a los tres Principios mencionados anteriormente.

Se puntúa a la pesquería en cada uno de los indicadores de comportamiento evaluados, siendo 60 la puntuación mínima aceptada, 80 se consideraría mejores prácticas en general y 100 se acercaría al comportamiento perfecto.

Para obtener la certificación, la pesquería debe recibir una puntuación de:

- **Un mínimo de 60 en cada uno de los 28 indicadores de comportamiento**
- **Una media de 80 en los indicadores de comportamiento en cada uno de los tres principios**

Si la pesquería obtuviera en algún indicador de comportamiento una puntuación de entre 60 y 79, se le requerirá que realice una acción de mejora para alcanzar una puntuación de 80, o más, en el indicador en cuestión dentro del plazo máximo de cinco años. A esta mejora se le llama condición.

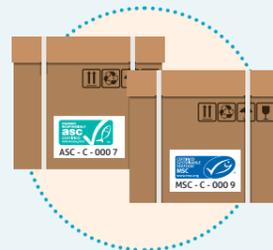


EL ESTÁNDAR DE CADENA DE CUSTODIA: LA VERSIÓN POR DEFECTO SE BASA EN CINCO PRINCIPIOS



Principio 1:

Las empresas deben adquirir los productos certificados a un proveedor certificador



Principio 2:

Los productos certificados deben poder ser identificados claramente



Principio 3:

Los productos certificados deben estar separados de los productos no certificados



Principio 4:

Los productos certificados deben ser trazables y sus volúmenes registrados



Principio 5:

El sistema de gestión de la organización se ajusta a los requisitos del Estándar de Cadena de Custodia

¿NECESITO LA CERTIFICACIÓN DE CADENA DE CUSTODIA?

El Estándar de Cadena de Custodia es una norma de trazabilidad y segregación aplicable a una cadena de suministro en su totalidad, es decir, desde una pesquería o explotación acuícola certificada, hasta su venta final.

Ejemplos de empresas elegibles para la obtención de la certificación de Cadena de Custodia:

- Una pescadería que sirva al consumidor final o a empresas de restauración.
- Una empresa provista de una sede comercial e instalaciones de procesamiento y almacenamiento.

¿Cuándo no es necesario obtener la certificación de Cadena de Custodia?

- La empresa compra productos preenvasados con sello de certificación que van a venderse al consumidor final sin ser abiertos, reenvasados o reetiquetados. Este tipo de productos se consideran a prueba de manipulación y listos para el consumidor final (*consumer-ready tamper proof* en inglés). Una bandeja de lomos de atún o una conserva de bonito en tarro son ejemplos de este tipo de productos envasados a prueba de manipulación y listos para el consumo.
- La empresa compra productos certificados, pero no está interesada en venderlos como tales. En ese caso la cadena de custodia queda interrumpida y su cliente no podrá declarar ni afirmar que el producto está certificado.
- La empresa no es propietaria legal del producto pesquero certificado. Este puede ser el caso si la empresa es contratada para prestar servicios a otras que cuentan con certificación y, por tanto, queda cubierta por el certificado de Cadena de Custodia de su cliente.

Empresas no elegibles para la obtención de la certificación de Cadena de Custodia

- Si en los últimos dos años hubiera sido condenada por algún delito relacionado con prácticas de trabajo forzoso o infantil.
- Si en los últimos dos años se le hubiera retirado el certificado debido a un incumplimiento de la Cadena de Custodia.
- Si en los últimos seis meses su certificado hubiera sido suspendido.
- En el caso de las pesquerías de reclutamiento asistido y de las explotaciones acuícolas, si sus actividades se encuentran fuera del ámbito de aplicación del Estándar MSC de Pesquerías o del Estándar ASC para explotaciones acuícolas.

ESPECIES DE TUNIDOS

Las especies de atún con mayor valor comercial están distribuidas alrededor del mundo en 23 poblaciones: 5 de atún listado, 4 de atún rabil, 4 de atún rojo, 6 de bonito y 4 de atún patudo. Según un informe elaborado recientemente por la International Seafood Sustainability Foundation (ISSF, siglas en inglés de la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los productos pesqueros), el 65% de las poblaciones de atún se encuentran en un nivel de abundancia saludable, un 17,5% están sobreexplotadas y el 17,5% se encuentran en un nivel intermedio⁴. En esta página mostramos las importantes diferencias existentes entre las 5 especies con mayor importancia comercial. Dichas diferencias se basan no solo en su vulnerabilidad ante la sobrepesca, sino también en su sabor, precio y disponibilidad.

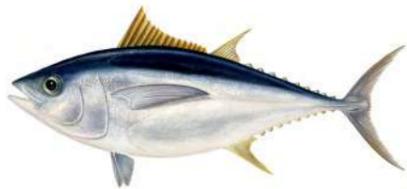
Bonito (*Thunnus alalunga*)

El bonito crece más lentamente que otras especies de atún, tales como el listado o el rabil y llega a la madurez unos 5 años más tarde. Habitualmente se pesca en aguas profundas, alrededor de unos 400m de profundidad y suele encontrarse en el océano Pacífico, en el Índico, en el Atlántico y en el mar Mediterráneo. Esta especie, conocida también como bonito o atún blanco por el color claro de su carne⁴, representa el 5% de las capturas mundiales de atún. Por su textura, algo más seca, es ideal para conservas, sin embargo, también se vende fileteado fresco, o en tarros conservado en aceite de oliva. El bonito es significativamente más caro que el atún listado.



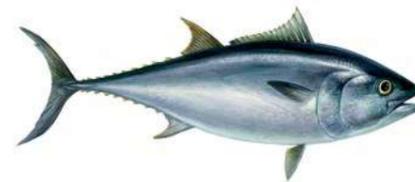
Atún patudo (*Thunnus obesus*)

El atún patudo es un atún de gran tamaño que crece también más lentamente que el rabil o el listado y, sin embargo, llega a su madurez relativamente joven, a los 3 años aproximadamente. Se encuentra en el océano Índico, Pacífico y Atlántico y representa el 8% de las capturas mundiales de atún⁴. Posee una gruesa capa de grasa que le sirve para aislarle de las aguas más frías, ya que vive a mayor profundidad que el atún rabil o el listado. Dicha grasa hace que su carne sea más jugosa y, por tanto, más atractiva en el mercado de sashimi.



Atún rojo (*Thunnus thynnus*)

Existen tres especies de atún rojo distribuidas en cuatro poblaciones: Atlántico Occidental, Atlántico Oriental, Pacífico y población de las regiones del Sur. El atún rojo es la especie de atún de mayor tamaño, tarda mucho en llegar a la madurez y, por tanto, en reproducirse. Algunos solo pueden reproducirse a partir de los 15 años de edad⁵. Por lo tanto, las poblaciones tardan mucho en recuperarse de la sobrepesca. El atún rojo representa el 1% de las capturas mundiales de atún⁴. Dado su alto contenido en grasa, suele consumirse como sashimi⁶. El precio del atún rojo suele ser elevado, en Japón es habitual ver cifras de récord en sus subastas, en 2019, un ejemplar vendido en el mercado de pescado de Tokio alcanzó los 333,6 millones de yenes (unos 3 millones de Euros⁷).



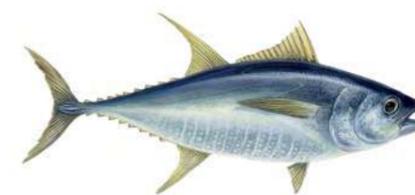
Atún listado (*Katsuwonus pelamis*)

El atún listado es, de las especies de atún comerciales, la de menor tamaño y la más abundante. Se reproduce rápidamente y es muy prolífico, llegando a la madurez a los 1 o 2 años de edad. El atún listado se pesca en las aguas tropicales del océano Pacífico, Atlántico e Índico⁵. Es la especie más popular y, generalmente, la más asequible, representando el 58% de las capturas mundiales de atún⁴. Su pequeño tamaño proporciona pequeños lomos y trozos, lo cual lo convierte en un pescado muy popular para la conserva⁶.



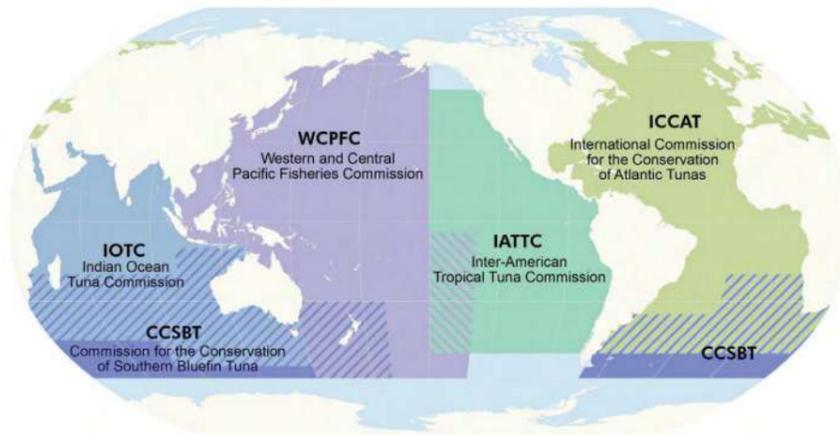
Atún rabil (*Thunnus albacares*)

El atún rabil es similar en tamaño al atún patudo, pero llega a la madurez aproximadamente con 2 años de edad⁴. Se reproduce a lo largo de todo el año, es también muy prolífico. Se encuentra en el océano Pacífico, Índico y en el Atlántico⁵ y representa el 28% de las capturas mundiales de atún⁴. La carne del rabil es firme, de sabor suave y puede venderse fileteada, en conserva, fresca o congelada⁶.



EL RETO DEL ATÚN: GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN INTERNACIONAL DE LA PESCA DEL ATÚN

El atún es una especie migratoria, capaz de recorrer miles de kilómetros al año. Su popularidad en la gastronomía mundial y las décadas de explotación por parte de numerosos países, han provocado una gran presión sobre sus preciadas poblaciones y, a pesar de que su estado general puede considerarse sano, ha causado que algunas de estas poblaciones hayan decrecido.



Fuente: Pew Charitable Trusts

Entre la década de los 90 y los 2000, en un intento por implantar un sistema internacional de gestión coordinado para las poblaciones de atún y garantizar la sostenibilidad de sus pesquerías, se crearon cinco organizaciones regionales de pesca (ORP)⁵. Formadas por entre 21 y 50 países, que son los que históricamente intervienen en la pesca del atún y en cuyas aguas habita esta especie.

Aunque las ORP fueron ideadas para que los estados miembros pudieran desarrollar y fijar conjuntamente medidas de gestión sostenibles que impidieran la sobrepesca del atún, en muchos casos dichos organismos tienen serias dificultades para poder cumplir sus compromisos para con la sostenibilidad. La principal razón de ello es que la mayoría de las decisiones de las ORP exigen del consenso de todos sus integrantes y lograr poner de acuerdo a 50 estados miembro, con prioridades contrapuestas y conflictos de intereses, plantea un verdadero desafío.

Decidir por consenso ralentiza la toma de decisiones y tiende a rebajar al mínimo las exigencias que en materia de gestión terminan aceptando todos los miembros⁶, algo que puede ser especialmente problemático en aquellas situaciones en donde deba decidirse urgentemente

reducir el esfuerzo pesquero sobre una determinada población de atún que esté sufriendo sobrepesca. La gestión por consenso, en ocasiones, puede servir también a cualquiera de los estados miembros para vetar algunas decisiones.

Un modo de garantizar una respuesta adecuada ante el descenso de las poblaciones de atún es la aprobación, aplicación y ejecución de Reglas de Control de Captura (RCC, Harvest Control Rules o HCR por sus siglas en inglés). Las RCC son medidas acordadas previamente para dar respuesta a los cambios en el estado de una población. Políticamente, acordar unas RCC supone un desafío, dada la diversidad de puntos de vista y prioridades de los distintos estados costeros intervinientes.

Cuando las poblaciones están saludables, es fácil llegar al consenso, por tanto, es importante contar con unas reglas de control de captura, incluso si se considera que las poblaciones están sanas, de manera que cuando sea necesario aplicar alguna medida de gestión pueda hacerse rápidamente. Por ejemplo, si una población decreciera por debajo de determinado nivel, el total admisible de capturas podría reducirse hasta una cifra previamente establecida y así garantizar que las próximas capturas se ajusten dentro de los límites de sostenibilidad.

Hasta la fecha, cuatro de las cinco ORP del atún han aprobado reglas de control de captura para determinadas poblaciones de atún:

- En 2016, la IOTC (Comisión del Atún del Océano Índico), acordó fijar una regla de control de captura, como punto de referencia para el atún listado (véase el estudio de caso en la página 29).
- IATTC (Comisión Interamericana del Atún Tropical) ha acordado fijar una regla de control de captura para el atún rabil y para el atún patudo en el Pacífico Oriental.
- CCSBT (Comisión para la Conservación del Atún Rojo del Sur) ha acordado fijar otra regla de control de captura para el atún rojo en su área de influencia.
- En 2018, la ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico) aprobó una regla de control de captura para el bonito del Atlántico Norte.

Los movimientos para aprobar otras RCC para las demás poblaciones de atún continúan a un ritmo lento, si bien, la mayoría de las ORP tienen previsto presentar en los próximos cinco años, importantes medidas de gestión.

MSC, en colaboración con otras entidades, está presionando para que las ORP adopten medidas más enérgicas, y para ello ha coordinado los plazos para el cumplimiento de las condiciones establecidas para la obtención de la certificación. La aplicación de reglas de control de captura firmes y bien definidas es un requisito en el proceso continuado de certificación de las pesquerías de atún con certificado de MSC. Por tanto, a medida que va aumentando la cifra de pesquerías que obtienen la certificación de MSC, va creciendo también la presión sobre las ORP para que aprueben y pongan en marcha estrategias de captura que incluyan reglas de control de captura bien definidas. Las empresas distribuidoras pueden ayudarles a aprobar dichas reglas animando a sus delegaciones miembro a que respalden su aprobación en las reuniones de su ORP.

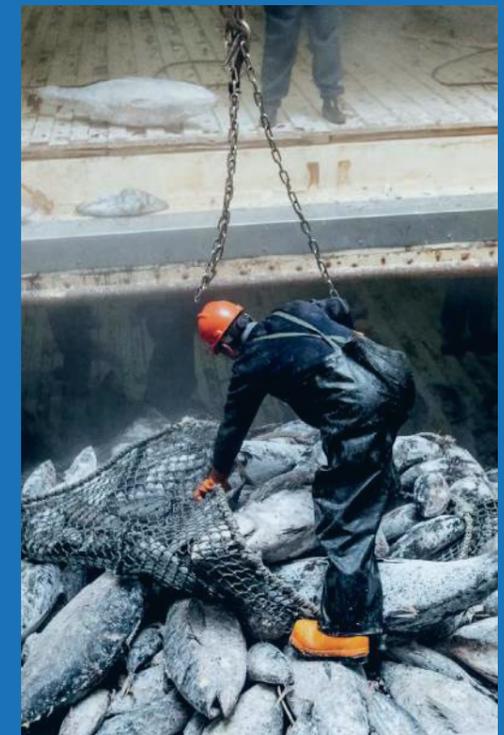
MSC exige la adopción de RCC para pasar de tener unas RCC “entendidas en términos generales”, a unas RCC “bien definidas”.

REGLAS DE CONTROL DE CAPTURA

Para evitar la sobrepesca, el programa de MSC exige la aprobación de Reglas de Control de Captura (RCC) dentro de un plazo determinado y pasar de tener unas normas “entendidas en términos generales”, a unas reglas “bien definidas”.

Las RCC consisten en un conjunto de medidas precisas, aprobadas previamente, que se emplean para determinar cuánto se puede pescar en una población de atún en base a su estado de salud. Cuando los niveles de dicha población alcanzan un límite determinado, la RCC indicará al ORP la intervención más adecuada para evitar la sobrepesca, antes de que la población pueda decrecer más. Se considera que aprobar con antelación una RCC “bien definida” es lo más recomendable, puesto que permite a los organismos de gestión evitar la sobrepesca actuando oportunamente y de un modo pactado. A principios de 2019 se alinearon las condiciones relativas a las RCC para todas las pesquerías de atún con certificación de MSC, de forma que distintas pesquerías certificadas que operen en una misma región pudieran trabajar dentro de los mismos plazos y coordinarse en sus intentos por adoptar unas estrategias de captura sólidas y avaladas por unas RCC bien definidas.

Véanse págs. 28 y 29 para más información sobre las Reglas de Control de Captura y cómo fue aprobada la aplicación de RCC en la Comisión del Atún del Océano Índico.



©ny | Rayburn

ARTES PARA LA PESCA DEL ATÚN

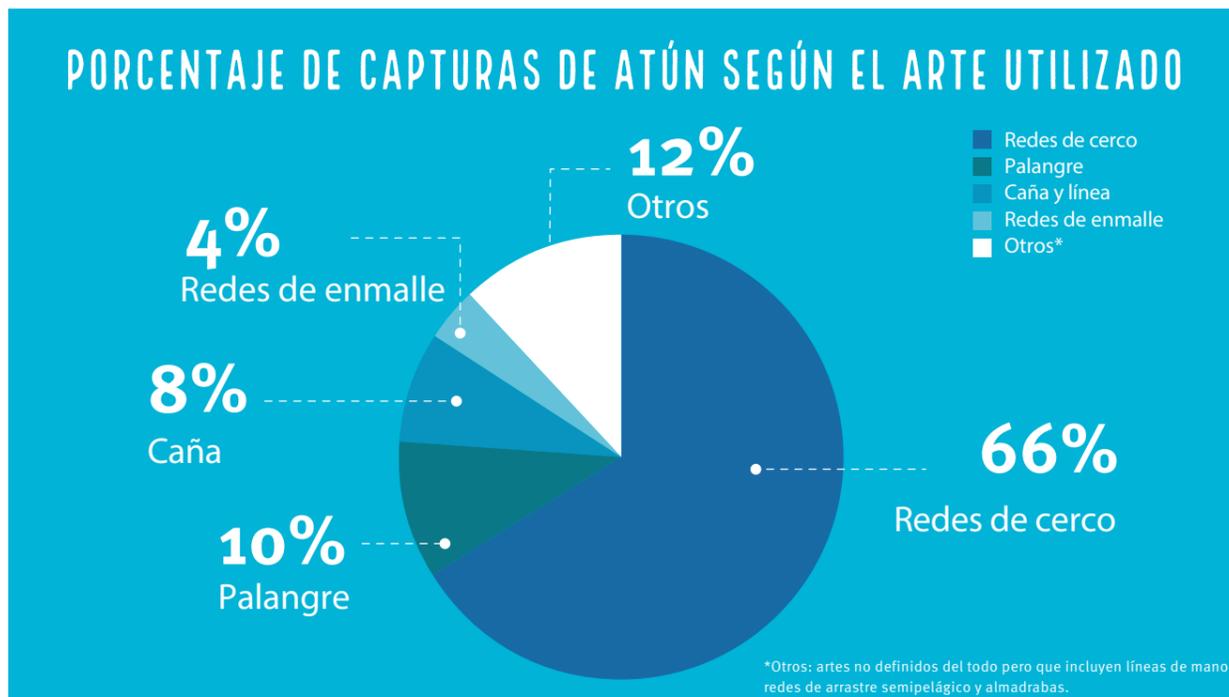
Los distintos tipos artes de pesca empleados en la captura del atún producen diferentes tipos de impacto, los cuales varían según cada región y dependiendo también de la especie capturada, del hábitat, del entorno natural de la zona afectada y de cómo se hayan modificado los artes empleados y la forma de pescar para intentar reducir sus efectos. Incluso artes de pesca que en apariencia son inocuos, pueden producir un impacto negativo sobre el medioambiente.

Dadas sus diversas características, cada pesquería de atún debe evaluarse individualmente, teniendo muy en cuenta el impacto de sus artes de pesca sobre el ecosistema, el estado de la población de atún y sus sistemas de gestión. El Estándar MSC de Pesquerías exige a las pesquerías certificadas unos programas de vigilancia y gestión muy rigurosos que garanticen que la población objetivo y el ecosistema permanecen sanos.

En consonancia con las directrices de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (UNFAO), el programa de MSC está abierto a todo tipo de pesquerías, independientemente de su tamaño, técnica de pesca utilizada, o ubicación. El impacto producido por el arte de pesca de una pesquería se valora

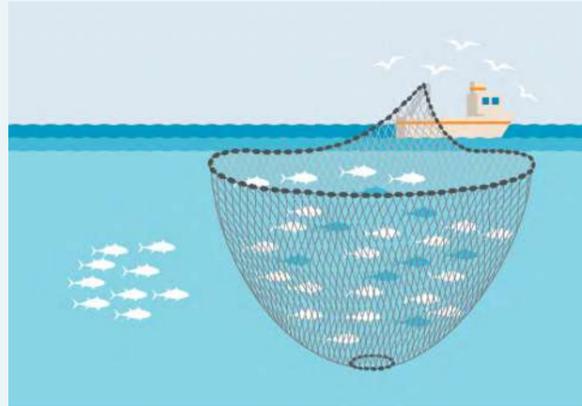
en función de las evidencias encontradas en la misma, más que en sus posibles retos o beneficios potenciales. Las únicas excepciones son la pesca con explosivos o con veneno, que están excluidas del programa de MSC.

En la pesca del atún se emplean varios tipos de artes y métodos de pesca (véase pág.18). La red de cerco, la red de enmalle y la caña y línea son artes empleados para pescar al atún que suele encontrarse cerca de la superficie como, por ejemplo, el listado, y pequeñas tallas de rabil, el bonito y atún rojo. El palangre de fondo se emplea para pescar especies que se encuentran en aguas más profundas como, por ejemplo, tallas más grandes de atún rojo, patudo, rabil y bonito⁹.



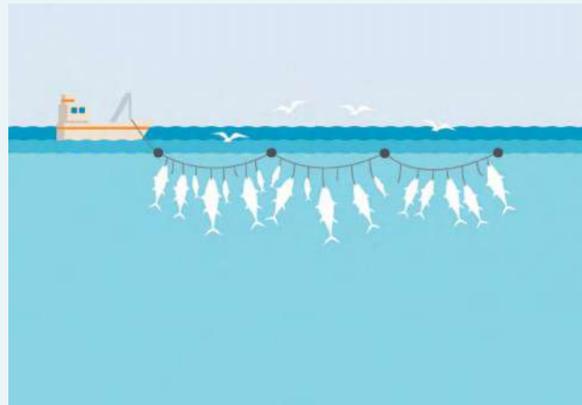
Fuente: 4

RED DE CERCO



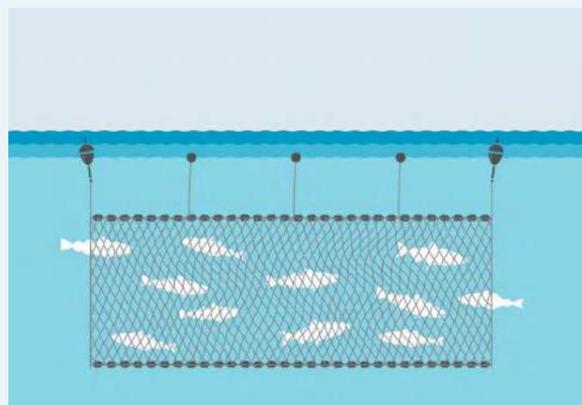
Cuando los pescadores localizan un banco de atún, lanzan la red alrededor del mismo formando un círculo. Después se tira del fondo de la red para cerrarla, como si fuera una bolsa y se iza el pescado a bordo. Las redes de cerco pueden usarse en la pesca de los peces que se congregan alrededor de los dispositivos de concentración de peces (*Fishery Aggregating Device*, FAD en sus siglas en inglés)¹⁰ o a “banco libre” de atún (véase págs. 20-25). El 66% de las capturas mundiales de atún se realiza con redes de cerco, si bien, en el Pacífico Oriental éstas se emplean en el 95% de las capturas de atún rabil y en el 80% de las capturas de atún listado del Pacífico Occidental y Central.

PALANGRE



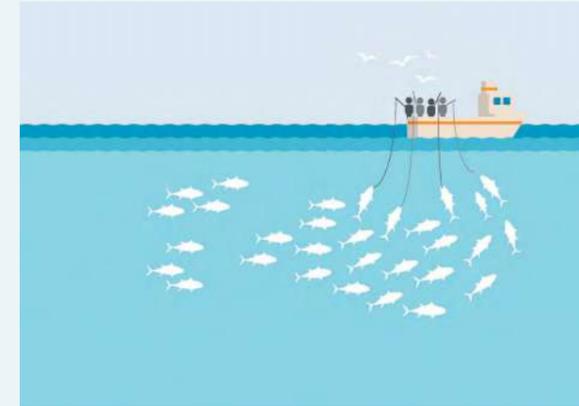
La pesca con palangre consiste en ir arrastrando desde un barco una línea principal en la que, a intervalos regulares, van enganchados unos ramales con anzuelos cebados para atraer a la especie objetivo¹³. La línea principal puede tener una longitud de entre 2 y 50 kilómetros, con hasta 3.000 anzuelos por línea¹⁴. El 10% de las capturas mundiales de atún se realiza con palangre, en el Pacífico Oriental se emplea en el 36% de las capturas de atún patudo y en el Pacífico Sur en el 97% de las de bonito⁴.

RED DE ENMALLE



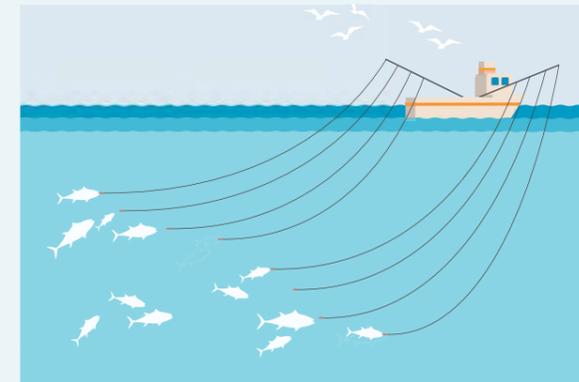
La red de enmalle consiste en una red extendida en el agua a modo de “cortina”¹⁵ y que cuando un pez nada a través de ella, queda atrapado por sus branquias. Sólo el 4% de las capturas mundiales de atún se realiza con redes de enmalle, pero se emplean para capturar el 20% del atún listado en el océano Índico y el 20% de las capturas de rabil en el Pacífico Occidental y Central⁴.

PESCA A CAÑA



En la pesca a caña, cuando los pescadores localizan el banco de atún arrojan peces pequeños como cebo vivo y pulverizan agua sobre la superficie del mar, para hacer creer al atún que se trata de un banco natural de peces. Así se provoca que el atún se lance en frenesí hacia lo que cree ser un festín seguro, mordiendo todo lo que ve. Es entonces cuando los pescadores se alinean en la borda del barco, equipados con cañas provistas de anzuelos sin rebaba y una vez el atún muerde uno, el pescador tira de él y lo lanza, por encima de su cabeza, sobre la cubierta¹⁶. Al igual que en la pesca con redes de cerco, este tipo de arte también puede usarse para pescar a los peces que se congregan alrededor de los FAD, o a los “bancos libres” de atún (véase págs. 20-25). El 8% de las capturas mundiales de atún se realiza con caña, pero en el Pacífico Norte se emplea en el 20% de las capturas de bonito y en el océano Índico en el 20% de las de atún listado.

CURRICÁN



El curricán es una variedad de pesca con línea de mano en donde un barco va remolcando, lentamente, varias líneas (de 10 a 20) provistas de anzuelos cebados para atraer a los peces. Las líneas pueden izarse a mano o mecánicamente. Mientras que la pesca al curricán representa menos del 12% de las capturas mundiales de atún, se utiliza en el 18% y en el 21% de las capturas de bonito del Atlántico Norte y del Pacífico Norte, respectivamente⁴.

“Distintas pesquerías producen impactos sumamente diferentes dependiendo de cómo emplean los artes de pesca y de dónde se pesca el atún.”

Bill Holden, Director Senior de Pesquerías de Atún de MSC

MÉTODOS DE PESCA: PESCA CON DISPOSITIVOS DE CONCENTRACIÓN DE PECES Y PESCA A BANCO LIBRE

El atún es una especie migratoria que puede recorrer miles de kilómetros. Algunos pescadores siguen las rutas migratorias de los bancos de atún para pescarlos, un método que se conoce como pesca a “banco libre”. Otros pescadores emplean objetos que les sirven para localizar y capturar más fácilmente al atún y que se conocen como Dispositivos de Concentración de Peces (en adelante FAD). En este capítulo repasaremos estos dos métodos y todos los impactos ambientales asociados a ellos.

Las redes de cerco y la pesca a caña se utilizan para capturar los bancos de atún que nadan libremente, sin estar asociados a objetos flotantes u otros seres vivos. Con este método la cifra de capturas incidentales resultante es menor, pero también se captura menos atún, si se compara con las capturas de las redes o líneas desplegadas en combinación con los FAD¹⁷.

En el gráfico siguiente se muestran las diferencias encontradas entre las tasas medias de capturas incidentales de las pesquerías de atún con FAD y a banco libre.



Fuente: 18

Varias ONG ecologistas, incluida Greenpeace, han organizado campañas apoyando la pesca a banco libres por su baja tasa de capturas incidentales. Aunque la pesca a banco libre tiene sus ventajas, presenta también algunas desventajas, como son:

- Es costosa, debido al tiempo que se necesita para encontrar los bancos de atún, por ello los barcos de pesca suelen pescar también con FAD en la misma marea.
- No hay una distancia mínima, internacionalmente aprobada, que el barco de pesca deba mantener con el FAD para que pueda considerarse pesca a “banco libre”, si bien la distancia que se suele mantener es de 1 a 5 millas náuticas. Por ello, aunque las intenciones de la pesquería fueran pescar según el método de “banco libre”, en realidad podrían estar pescando en un banco de atún asociado a un FAD.

Después de consultar con la industria, las ONG conservacionistas y expertos pesqueros, MSC ha actualizado recientemente sus requisitos de manera que, a partir de marzo 2023, las pesquerías que capturan atún con cerco, tanto a banco libre como asociados a FAD, necesitarán certificar el total de la captura (ver pág. 39 sobre Unidad de

Evaluación). MSC está trabajando junto a ISSF (Internacional Sustainable Seafood Foundation), pesquerías de atún y científicos para apoyar a estas pesquerías en la mejora del uso y la gestión de los FAD, con el objetivo de que puedan cumplir el alto nivel establecido por el Estándar MSC para la pesca sostenible.

LOS DISPOSITIVOS DE CONCENTRACIÓN DE PECES (FAD)

Debido al carácter predominantemente migratorio de esta especie, localizar un banco de atún suele ser extremadamente difícil para los pescadores. Los objetos flotantes en el mar suelen atraer y congregan alrededor de ellos a muchas especies de peces, entre ellas al atún. La estructura del FAD atrae, en primer lugar, a los peces más pequeños que, a su vez, atraen a otras especies pelágicas mayores como es el atún. Como resultado de este comportamiento natural, la industria pesquera ha desarrollado los Dispositivos de Concentración de Peces que facilitan la búsqueda y pesca del atún.

Los FAD pueden ser objetos naturales o estar fabricados por el hombre, normalmente estructuras flotantes de madera de las que cuelgan redes y que se emplean para atraer a los peces¹⁸. Una vez que éstos se congregan alrededor, los pescadores calan las redes o despliegan las líneas de pesca junto a los FAD para capturar a los atunes. Los FAD pueden estar anclados o a la deriva, ser o no enmallantes, y pueden estar fabricados de materiales biodegradables (aún en fase de desarrollo experimental). Todos provocan un impacto ambiental diferente, dependiendo de en dónde y cómo se usen. Los FAD se emplean en el 65% de las redes de cerco¹⁸ y en el 40% de las capturas mundiales de atún listado¹⁹.

Impacto causado por el uso de FAD

Existe cierta controversia alrededor de los FAD, en especial en torno a aquellos que se abandonan en alta mar a la deriva, con el impacto ambiental que ello puede provocar y el riesgo que supone para la sostenibilidad de las pesquerías de atún, ya que en las redes que llevan algunos tipos de FAD pueden quedar atrapados organismos marinos.

La agregación de otras especies, además de atunes, debajo de los FAD aumenta las probabilidades de que éstas puedan ser capturadas incidentalmente durante las operaciones de pesca para el atún, lo cual suscita la preocupación de diversas ONG y ha despertado cierta inquietud con respecto a las pesquerías que utilizan FAD, por lo que, el atún que se captura asociado a FAD requiere mayores garantías de sostenibilidad.

Otros de los problemas relacionados con los FAD de deriva son sus posibles efectos sobre la migración

de los túnidos y los materiales que se emplean en su fabricación: si un FAD se pierde o queda abandonado, puede producir daños en los arrecifes de coral y aportar más residuos plásticos al mar, algo muy problemático teniendo en cuenta que, según datos estimados, hay entre 90.000 y 120.000 de FAD repartidos por el mundo²⁰, por lo que, si no se gestiona de forma eficaz, su impacto acumulado puede provocar graves daños.

Mejoras de los FAD

Parte de la industria pesquera del atún – en alianza con instituciones de investigación – está desarrollando medidas para reducir el impacto de los FAD aplicando mejoras tecnológicas en su diseño, el cual ha avanzado considerablemente en los últimos años. Por ejemplo, algunas pesquerías están intentando utilizar FAD de deriva biodegradables y no enmallantes para reducir su presencia en el entorno marino y reducir el enmallamiento de especies no objetivo.

Estas iniciativas, junto con mejoras en los sistemas de seguimiento y de recopilación de datos, la concesión de licencias y el mantenimiento de un registro, medidas de rastreo y recuperación de los dispositivos y ciertas modificaciones en las redes de cerco, han permitido que algunas pesquerías que usan FAD hayan reducido la captura incidental de especies no objetivo hasta niveles que posibilitan la obtención de la certificación de MSC.

En 2018, gracias a estas mejoras, se ha logrado que la primera pesquería de atún que emplea FAD de deriva obtenga la certificación de MSC. La pesquería de atún con red de cerco de Echebaster, en colaboración con la Comisión del Atún del Océano Índico y las autoridades de las Seychelles, ha trabajado activamente en la reducción de las capturas incidentales de especies no objetivo reduciendo el número de FAD y desplegando únicamente dispositivos no enmallantes, asegurándose además de la rápida liberación de cualquier especie no objetivo que hubiera quedado atrapada. Una vez obtenida la certificación y como condición de esta, se le ha requerido también que invierta en investigación y en técnicas para reducir aún más el impacto de los FAD y conocer mejor sus efectos (ver estudio de caso, pág.56).

40% del atún listado del mundo se captura mediante FAD

Se estima que en el océano hay entre 90.000 y 120.000 FAD

A través de avances en el diseño de los FAD, su gestión y seguimiento, así como nuevos requisitos para que todas las capturas de una pesquería de atún de cerco dada deban ser certificadas como MSC, esperamos ver en los próximos años más pesquerías que emplean FAD obteniendo la certificación MSC. MSC trabaja con pesquerías y otras organizaciones para ayudar a que conozcan qué se necesita para garantizar la sostenibilidad a largo plazo de dichas pesquerías.

¿QUÉ SON LOS FAD?

La certificación MSC se basa en la evaluación exhaustiva del impacto causado por una pesquería, así como del entorno en donde ésta realiza su actividad. De acuerdo con las directrices de la agencia de Naciones Unidas FAO, cualquier método de pesca empleado, a excepción de explosivos y veneno, es elegible para someterse a evaluación conforme al programa MSC. Por lo tanto, MSC no excluye de la certificación a las embarcaciones de pesca que faenan bajo FAD. Sin embargo, toda pesquería que presente unos niveles elevados de capturas incidentales de especies no objetivo, o impactos derivados de la pérdida de FAD, deberá realizar una serie de mejoras para satisfacer los criterios mínimos del Estándar MSC en materia de impactos ambientales (Principio 2) y obtener así su certificación.

FAD NATURALES

Algunas pesquerías de atún se dirigen hacia estructuras naturales u objetos flotantes, como pueden ser troncos de árboles o grandes animales marinos, como el tiburón ballena, porque alrededor de los mismos suelen congregarse peces. Es lo que se llama pesca sobre objetos flotantes¹⁷.

Riesgos: Dado que los lances sobre FAD naturales pueden darse cerca de animales marinos de gran tamaño, podrían provocar que quedasen capturados.

Mitigación: Como resultado del impacto provocado sobre los tiburones ballena por la pesquería del PNA, Partes del Acuerdo de Nauru (véase estudio de caso en pág.64), la pesquería prohibió el lance de redes de cerco sobre tiburones ballena en 2012²¹. Otras pesquerías exigen que se establezca una distancia determinada entre el FAD natural y el lugar en donde vaya a desplegar el arte de pesca.

Se utilizan en: Ninguna pesquería con certificación de MSC realiza lances sobre tiburones ballena.

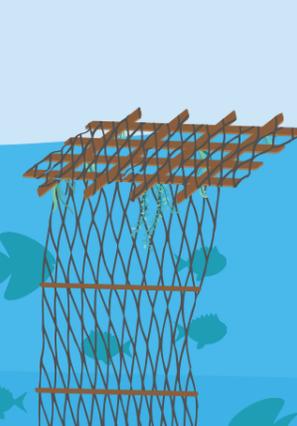
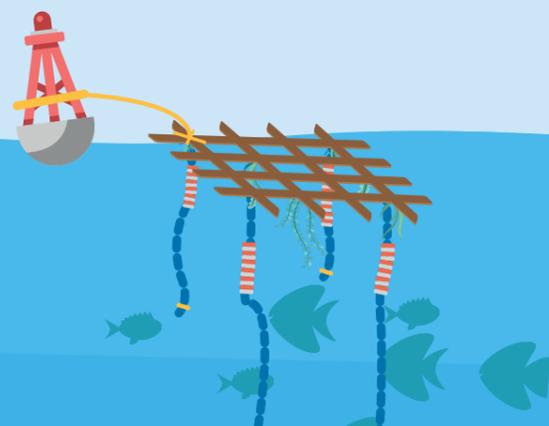
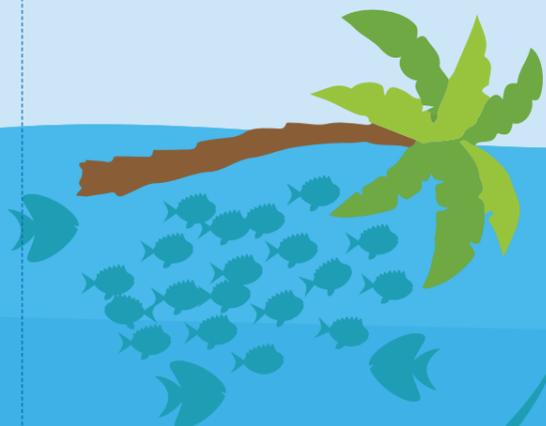
FAD ANCLADOS

Consisten en una balsa, fabricada a menudo de bambú, que va sujeta a una boya anclada, habitualmente en aguas costeras. Los FAD anclados pueden ser enmallantes o no enmallantes. Se emplean tanto en la pesca comercial como en la pesca de subsistencia y suelen estar asociados con la pesca de caña. Al estar anclados permanecen fijos en la misma posición, reduciendo así el riesgo de que puedan perderse y dañar los arrecifes.

Riesgos: Estos dispositivos pueden anclarse en hábitats vulnerables como los arrecifes de coral y suelen capturar ejemplares juveniles de rabil. Algunos dispositivos anclados llevan también redes que pueden provocar la captura incidental de especies no objetivo.

Mitigación: El anclaje en hábitats vulnerables puede evitarse.

Se utilizan en: las siguientes pesquerías certificadas MSC: La pesquería de atún listado con caña de las Maldivas; en la pesquería de atún listado y rabil de red de cerco y caña de Islas Salomón; y en la pesquería de atún listado y rabil de PT Citraraja Ampat, Sorong.



FAD DE DERIVA (dFAD)

dFAD NO ENMALLANTES

Los dFAD no enmallantes van a la deriva empujados por las corrientes marinas y por el viento. En su fabricación se emplean cabos o redes enrolladas para evitar que la fauna marina pueda quedar atrapada, asimismo, cada dFAD va equipado con una boya, con número de referencia, y una unidad de GPS para poder ser encontrados por los pescadores²².

Riesgos: Es necesario recabar más datos para poder cuantificar su impacto cuando se pierden.

Mitigación: Los dFAD no enmallantes se diseñan para minimizar el riesgo de que puedan atrapar animales²². Los dFAD empleados por Echebasta, la primera pesquería certificada con este tipo de FAD son 100% no enmallantes.

Se utilizan en: La pesquería certificada MSC de atún listado con red de cerco de Echebasta.

dFAD ENMALLANTES

Los dFAD enmallantes consisten en estructuras flotantes de donde cuelgan redes formando una columna. Pueden estar anclados al lecho marino o ir a la deriva en alta mar.

Riesgos: Las redes sirven para atraer a una mayor variedad de animales, lo cual puede provocar que queden atrapados en ellas. Los FAD pueden estar fabricados de distintos materiales. Los que llevan redes abiertas colgadas de la balsa tienden a ser los que tienen las tasas de enmallamiento más altas²².

Mitigación: Los FAD enmallantes pueden modificarse, por ejemplo, enrollando las redes formando cilindros a modo de “salchichas” para así reducir el riesgo de atrapar a otros animales.

Se utilizan en: Ninguna pesquería de red de cerco con certificación de MSC utiliza FAD enmallantes.

FAD Biodegradables

Actualmente existen varias empresas que están investigando en la fabricación de FAD biodegradables y no enmallantes, con el fin de reducir el impacto de los FAD abandonados sobre los arrecifes de coral y los residuos plásticos que van a parar al mar. En estos momentos aún se encuentra en fase de experimentación.

CUESTIONES A CONSIDERAR EN EL ABASTECIMIENTO DE ATÚN

EL ESTADO ACTUAL DE LAS POBLACIONES

Las especies de atún con mayor valor comercial se distribuyen alrededor del mundo en 23 poblaciones (6 de bonito, 4 de atún patudo, 4 de atún rojo, 5 de atún listado y 4 de atún rabil). Según un informe elaborado recientemente por la International Seafood Sustainability Foundation (ISSF, siglas en inglés de la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los productos pesqueros), el 65% de las poblaciones de atún se encuentra en un nivel de abundancia saludable, un 17,5% están sobreexplotadas y el 17,5% se encuentran en un nivel intermedio⁴.

¿De qué forma afronta la certificación de MSC los retos que plantean las poblaciones de atún?

En el Principio 1 del Estándar de Pesquerías MSC se cuestiona: ¿Quedan suficientes ejemplares adultos en el mar para poder reproducirse? La pesca debe gestionarse de forma que su continuidad esté garantizada indefinidamente y las poblaciones de peces permanezcan sanas y sigan siendo prolíficas. En el caso de las poblaciones sobreexplotadas, la pesca debe realizarse de una manera que permita manifiestamente su recuperación.

Una de las seis preguntas del Principio 1 hace referencia al volumen de la población total de peces. Para que una pesquería pueda obtener la certificación sin condiciones, la población de peces objetivo, es decir, el volumen de ejemplares de esa población debe estar a un nivel próximo al Rendimiento Máximo Sostenible (MSY, en sus siglas en inglés).

¿Qué es el Rendimiento Máximo Sostenible, RMS?

En ecología de poblaciones, el RMS es el rendimiento (el volumen de capturas) medio más alto que, en teoría, puede extraerse de una determinada población de una especie durante un plazo indeterminado y bajo unas condiciones medioambientales constantes. Normalmente suele medirse en toneladas²³. Para que el sector pesquero siga siendo viable y próspero, el volumen de las poblaciones de peces debe mantenerse a niveles que puedan producir un rendimiento máximo sostenible durante un plazo indeterminado.

Estado de las poblaciones en pesquerías con certificación MSC

Un estudio sobre más de 100 pesquerías de todo el mundo mostró que las poblaciones objetivo de pesquerías con certificación MSC suelen estar, en general, a niveles más saludables y experimentan una menor presión pesquera que otras gestionadas en la misma región: cerca de tres cuartas partes de las poblaciones certificadas incluidas en el estudio se encontraban en niveles de RMS o por encima de estos, frente a menos de la mitad de las poblaciones no certificadas²⁴.

Hay un pequeño grupo de poblaciones objetivo de ciertas pesquerías certificadas, que se encuentra por debajo del RMS, pero por encima del límite biológico de recuperación para dichas poblaciones (la cantidad mínima de peces necesaria para que una población pueda recuperarse hasta niveles saludables). Para mantener la certificación MSC, las pesquerías asociadas a estas poblaciones deben demostrar que éstas se están recuperando. Por ejemplo, en la población de bonito del Atlántico Norte las capturas se redujeron fijando un Total Admisible de Capturas más conservador que restableciese la población a niveles sostenibles. Tras su recuperación, la población cuenta ahora con una regla de control de captura bien definida, que busca mantener dicha población a niveles de sostenibilidad relacionados con el RMS.

ESTADO DE SALUD DE LAS POBLACIONES DE ATÚN MUNDIALES⁴

Especies	Océano Índico (IOTC)	Océano Atlántico (ICCAT)	Pacífico Occidental y Central (WCPFC)	Pacífico Oriental (IATTC)	Hemisferio Sur (CCSBT)
Listado		Este y Oeste			n/a
Rabil				◇	n/a
Patudo			Listado		n/a
Albacora		Atlántico Norte y Sur	Tanto en el Pacífico Sur como en el Norte		n/a
		Mediterráneo			
Atún rojo (3 especies)	n/a	Rojo del Atlántico	Rojo del Pacífico		Rojo del Meridional

Fuente: 4

 Stocks en B_{MSY}* o por encima

 Población por debajo B_{MSY} pero que ha estado estable, creciendo o fluctuando en torno a SSB_{MSY}** porque la población se está gestionando según el F_{MSY}***. Se usa el amarillo también cuando no se ha hecho una evaluación de la población.

 Población por debajo B_{MSY} y que no ha estado estable, creciendo o fluctuando alrededor B_{MSY}

◇ La última evaluación de stock del atún rabil del Pacífico Este está sujeta a gran incertidumbre, por lo que este año se lanzará un nuevo modelo para la evaluación del stock.

Según ISSF, las poblaciones de atún listado, que constituyen más de la mitad de las capturas mundiales, en general se encuentran en buen estado de salud. Sin embargo, las poblaciones de atún rojo del Pacífico están sobreexplotadas, aunque hay evidencias de recuperación en las poblaciones de atún rojo del sur y respecto a las poblaciones del Atlántico oriental y occidental hay incertidumbre en cuanto a su situación, pero no existe sobrepesca. Las poblaciones de bonito están, por lo general, en un estado saludable, con incertidumbre en la evaluación de la población del Mediterráneo, pero algunas poblaciones de rabil se están reduciendo o se

encuentran sobreexplotadas. Un 13% de las capturas de atún procede de poblaciones cuya pesca no está bien gestionada.

Las capturas mundiales de atún han ido aumentando de forma sistemática, de menos de 0,6 millones de toneladas en 1950, a más de 6 millones de toneladas en la actualidad (UNFAO). Si esta tendencia continua, es urgente, no solo reducir la presión pesquera sobre las poblaciones que ya están sobreexplotadas, sino también proteger y gestionar eficazmente a las que todavía se encuentran en buen estado.

* B_{MSY} siglas en inglés para la biomasa asociada al Rendimiento Máximo Sostenible (RMS) en donde la biomasa simplemente es el peso corporal de todos los peces de una población específica en el agua. La biomasa se mide en toneladas. El RMS es el mayor volumen de captura que se puede pescar de una población de peces durante un plazo indeterminado y bajo unas condiciones medioambientales constantes.

** SSB_{MSY} siglas en inglés para la Biomasa Reproductora de una Población de peces (SSB) asociada al Rendimiento Máximo Sostenible (RMS).

*** F_{MSY} siglas en inglés para el índice de mortalidad por pesca ajustado a la consecución del RMS.

REGLAS DE CONTROL DE CAPTURA

Las estrategias de captura y las Reglas de Control de Captura (RCC) determinan cuáles son los pasos a seguir para reducir las capturas si una población de peces comienza a decrecer. Las RCC están consideradas como ejemplo de mejores prácticas a seguir en materia de gestión de pesquerías. Las RCC, están vinculadas a puntos de referencia obtenidos científicamente, y son parte del Estándar MSC de Pesquerías.

Habitualmente, una población de peces decrece porque su número de alevines es bajo, o el nivel de capturas ha sido muy alto. Es como si en una empresa sus cifras de ventas fueran inferiores a las esperadas o aparecieran gastos mayores. Cualquiera de estas circunstancias puede dañar su cuenta de resultados y ponerla en situación de riesgo. Si su consejo de administración no reacciona con rapidez, la empresa puede acabar en la bancarota. La empresa debe responder rápidamente para salvar el negocio; del mismo modo, las ORP (Organizaciones Regionales de Pesca) deben responder rápidamente cuando una población de peces decrece.

Las RCC que han sido acordadas previamente y están bien definidas y que han sido comprobadas científicamente, pueden activarse más rápidamente

y con efectos más seguros que si se pide a cada órgano de gestión una evaluación de cada situación individualmente. Ello reviste especial importancia en el caso de las poblaciones de peces como el atún u otras poblaciones migratorias, cuya pesca está gestionada por las ORP, ya que sus órganos de decisión los componen muchos estados independientes que deben alcanzar un consenso. Una situación que puede hacer que la toma de decisiones se retrase varios años y, cuando una población de peces comienza a disminuir, cualquier retraso en la adopción de medidas de conservación, casi siempre, desemboca en disminuciones aún mayores.

En las evaluaciones de la mayoría de las pesquerías de atún, efectuadas conforme al Estándar de Pesquerías de MSC, se ha detectado que las RCC necesitan mejorar y aprobar unas estrategias de captura bien definidas.

En respuesta a dicha necesidad y a la presión ejercida por algunas pesquerías que desean obtener o conservar la certificación de MSC, las ORP están intensificando sus esfuerzos por desarrollar RCC para muchas poblaciones de peces.

POBLACIONES DE ATÚN CON RCC IMPLANTADAS Y POBLACIONES CUYAS PESQUERÍAS CERTIFICADAS ESTÁN COMPROMETIDAS A ESTABLECER RCC

Especies	Océano Índico (IOTC) ^I	Océano Atlántico (ICCAT) ^{II}	Pacífico Occ. y Central (WCPFC) ^{III}	Pacífico Oriental (IATTC) ^{IV}
Listado	RCC implantada	2022	2021	Gestionado por RCC en rabil y patudo
Rabil		2022	2021	RCC implantada
Patudo			2021	RCC implantada
Bonito		RCC implantada	2021 (Población del Pacífico Sur) 2023 (Población del Pacífico Norte)	2023

Las celdas vacías corresponden a stocks donde no hay RCC ni pesquerías certificadas MSC en el momento de la publicación de este documento.

Hasta la fecha, cuatro de cada cinco ORP del atún han aprobado RCC para alguna población de túnidos. Otras pesquerías de túnidos del programa de MSC han ajustado las condiciones de mejora de sus RCC en la primavera de 2019, optimizando algunas y ampliando otras, de forma que todas las pesquerías con certificación de una misma región puedan coordinar sus esfuerzos en las ORP.

En estos momentos, la mayoría de las pesquerías de atún que han obtenido la certificación de MSC deben conseguir que las ORP aprueben unas RCC bien definidas como condición para conservar la certificación (véase la tabla en la página anterior).

Por tanto, a medida que vaya aumentando la cifra de pesquerías que obtienen la certificación de MSC, irá creciendo también la presión sobre las ORP para que aprueben RCC.

Junto con nuestros colaboradores, MSC está presionando para que las ORP adopten medidas más enérgicas. Las empresas distribuidoras, por su parte, pueden animar a las ORP a que aprueben dichas estrategias y reglas de captura, alentando a las delegaciones de cada país a que respalden su aprobación durante las reuniones de las ORP.

ESTUDIO DE CASO: LA APROBACIÓN DE RCC PARA EL ATÚN LISTADO POR PARTE DE LA COMISIÓN DEL ATÚN DEL OCÉANO ÍNDICO (IOTC)

La pesquería de atún listado a caña y línea de las Maldivas obtuvo la certificación de MSC en 2012 con la condición impuesta de que la pesquería dispondría de un conjunto de RCC efectivas en su cuarta evaluación anual en 2016. Para conseguirlo, la IOTC debía desarrollar las RCC y aprobarlas por consenso. En un intento por ayudar en este proceso, el Gobierno de Maldivas propuso desarrollar unas Reglas de Control de Capturas provisionales para ser aprobadas durante la reunión de la Comisión de 2014.

Pasaron meses de reuniones y colaboraciones entre pescadores, grupos del sector industrial, ONG y distribuidoras con el fin de obtener apoyos a favor de las RCC en paralelo a las reuniones de la IOTC.

La IPNLF (Fundación Internacional para la pesca con Caña) celebró un taller, apoyado por MSC, WWF, ISSF, Sainsbury's, Marks and Spencer y World Wise Foods, para conseguir apoyos para la propuesta del Gobierno de Maldivas. En los meses anteriores a la reunión de la IOTC de 2016, las empresas distribuidoras y comerciales sumaron su voz a estas peticiones. Su compromiso con la pesca sostenible del atún aportó un incentivo adicional a favor de un acuerdo internacional sobre la protección de las poblaciones de atún para el futuro.

Como resultado de estas iniciativas la resolución final fue aprobada por todos los miembros de IOTC excepto uno, demostrando así su compromiso colectivo a favor de la sostenibilidad del atún. La aprobación de RCC es un componente fundamental para mantener la certificación de una pesquería y garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

El Dr. David Agnew, por entonces Director de Ciencias y Estándares de MSC declaró: **“La exigencia de MSC de establecer unas reglas de control de capturas bien definidas, ha servido de catalizador para alcanzar esta decisión. Celebramos los esfuerzos de los pescadores de Maldivas quienes, junto con la IPNLF y demás colectivos de la industria y ONG, han demostrado un sólido liderazgo para alcanzar el consenso en una cuestión de vital importancia.”**

I Comisión del Atún del Océano Índico
 II Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico
 III Comisión del Atún del Pacífico Oeste y Central
 IV Comisión Interamericana del Atún Tropical

CAPTURA INCIDENTAL DE ESPECIES NO OBJETIVO Y DE ESPECIES PAP

Los peces suelen vivir en comunidades formadas por múltiples especies, de manera que cuando se pesca, siempre habrá probabilidades de que se capture, de forma incidental, a alguna especie no objetivo (es decir, especies que la pesquería no tenía intención de pescar). Asimismo, debido a la demanda del mercado, la rentabilidad y la disponibilidad de las distintas especies, es habitual que las pesquerías tengan como objetivo a más de una especie a la vez. Algo muy corriente en las pesquerías mixtas, en donde se capturan muchas especies en una zona o tipo de pesquería.

Para obtener la certificación de MSC, la pesca no puede provocar impactos que pueda ser perjudiciales a largo plazo para ninguna población de cualquier especie marina.

Las especies no objetivo que se capturan de forma incidental pueden tener la consideración de “accesorias” (porque no son el objetivo principal), pero pueden conservarse si tienen algún valor (ya sea con fines comerciales o de subsistencia). En cualquier caso, es importante gestionar eficazmente a todas las especies, incluidas las no objetivo, y tener un buen sistema de recopilación de datos sobre el estado de su población y los efectos de la pesca.

A las pesquerías con certificación de MSC se les exige que estudien y minimicen, en la medida de lo posible, sus capturas incidentales. Especialmente cuando se trata de especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP), tales como tortugas y algunos tiburones y aves marinas.

Las condiciones que se fijan a las pesquerías para conservar su certificación de MSC han dado como resultado una reducción importante en el nivel de capturas accesorias y de interacciones con especies PAP. Un ejemplo de ello es la pesquería de langosta roja de Australia Occidental que, tras optimizar sus datos, consiguió reducir a cero sus interacciones con los leones marinos. Igualmente, desde que la pesquería de merluza de Sudáfrica obtuvo la certificación de MSC, ha reducido en un 99% sus interacciones con los albatros y la pesquería de bonito de FiJI, por su parte, ha adoptado ya medidas para reducir las capturas incidentales de tiburones.

El impacto de las pesquerías sobre las especies PAP debe reducirse siempre. La pesca de estas especies debe evitarse (mediante la adopción de medidas que reduzcan las probabilidades de capturarlas). En el caso de que sean capturadas involuntariamente, deberán ponerse en marcha una serie de medidas que garanticen su liberación de un modo seguro y aumenten sus posibilidades de supervivencia.

En la versión más reciente del Estándar MSC de Pesquerías (Versión 2.0 vigente desde 2015) se ha incorporado un nuevo requisito para las pesquerías que consiste en revisar periódicamente las nuevas medidas existentes para la reducción de las capturas incidentales e implementarlas cuando sea necesario.



EL “SHARK FINNING”

El “*shark finning*” por su denominación en inglés es la práctica de amputar cualquiera de las aletas de un tiburón, incluyendo la cola, mientras se está en alta mar y arrojar el resto del tiburón al mar (MSC-MSCI Vocabulario 1.3. (2020)). Esta práctica está prohibida en pesquerías certificadas MSC.

Los tiburones son especies de crecimiento lento y vida larga, que producen pocas crías. Por ello, muchas especies se encuentran en riesgo de sobrepesca. La alta demanda de productos derivados del tiburón acrecienta su vulnerabilidad.

El Estándar de MSC introdujo en 2013 requisitos para demostrar que no se produce el *shark finning*. Hemos visto una reducción drástica en la incidencia de *shark finning* en pesquerías de atún certificadas.

Por ejemplo, la pesquería certificada de listado de PNA ha logrado una reducción del 99% entre 2013 y 2019²⁶ (ver el caso de estudio en la pág. 64).

Nuestros requisitos actuales establecen que un barco de cualquier empresa o pesquería condenada por *shark finning* no será elegible para la certificación MSC por lo menos durante dos años. Si se detecta evidencia de esta práctica durante una auditoría o evaluación, la pesquería tendrá que afrontar la suspensión, a no ser que pueda demostrar que el barco infractor ha sido expulsado del certificado. Esto fortalece el compromiso de MSC de que las pesquerías certificadas no están involucradas en *shark finning* y, al mismo tiempo, asegura que una flota completa no pierde el certificado MSC por las acciones de un sólo miembro.

El *shark finning* también se está considerando en el marco de la Revisión del Estándar de Pesquerías. Se revisarán las medidas que tienen las pesquerías implantadas para garantizar que el *shark finning* no tiene lugar, incluyendo en qué medida se han adoptado las políticas de aletas naturalmente adheridas y si los requisitos de MSC deben cambiar para reflejar las mejores prácticas a nivel mundial.

Un estudio preliminar en 2019 de gestores de pesquerías y gobiernos alrededor del mundo concluyó que 14 de las 25 agencias de gestión que respondieron habían adoptado alguna política de Aletas Adheridas Naturalmente.

La Revisión finalizará a principios de 2022, una vez realizada la consulta con los grupos de interés acerca de posibles cambios sobre el Estándar de Pesquerías de MSC.

Para más información al respecto y contribuir a la Revisión del Estándar MSC de Pesquerías, visite: [msc.org/fsr](https://www.msc.org/fsr)



LA PESCA ILEGAL

Se llama pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (en adelante INDNR) a toda actividad pesquera que se lleve a cabo en contra de las medidas de ordenación establecidas en la jurisdicción correspondiente. En ella se incluye, por ejemplo, a los barcos que pescan en una zona determinada sin licencia y a los barcos que, teniendo licencia, pescan excediendo las cuotas de captura autorizadas, o emplean artes o métodos de pesca prohibidos.

En el marco de nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, en MSC estamos comprometidos a trabajar por la eliminación de la pesca INDNR en las pesquerías certificadas hasta el punto de erradicarla y si aún existiera en alguna pesquería, que fuera a un nivel tan bajo que su gestión y las evaluaciones y estimaciones de sus posibles efectos sobre las especies capturadas y el ecosistema, puedan mantener a las poblaciones afectadas a niveles sostenibles.

La pesca INDNR:

- Esquilma las poblaciones de peces.
- Destruye hábitats marinos.
- Supone una competencia desleal para los pescadores honrados.
- Debilita a las comunidades costeras (especialmente en los países en desarrollo).
- Debilita a los mercados legales y fortalece a los ilegales (se estima que la pesca INDNR tiene un valor de 10.000-23.500 millones de dólares anuales)²⁷.

El atún es vulnerable a la pesca INDNR, puesto que es una especie de gran valor que, capturada en alta mar en donde la vigilancia es más difícil, puede alcanzar precios muy elevados. Una vez que el atún entra en el mercado internacional se convierte, esencialmente, en una valiosa mercancía, y si se ha capturado ilegalmente puede esconderse con facilidad si no hay establecidos sistemas eficientes de trazabilidad²⁸. Naturalmente, dependiendo del país de abanderamiento del barco e incluso del arte de pesca empleado, hay grandes diferencias en cuanto a vigilancia y visibilidad que hacen variar el riesgo de que pueda producirse la pesca INDNR.

EL TRANSBORDO DE PESCADO

El transbordo consiste en trasladar el pescado capturado desde un barco de pesca a un barco carguero, ya sea en el mar o en puerto. Esta actividad ocupa un lugar importante en las cadenas de suministro de pescado, puesto que permite que los barcos de pesca puedan quedarse en el mar pescando, sin verse obligados a transportar el pescado a un puerto, habitualmente lejano y, a su vez, hace que la pesca sea más eficiente²⁹.

Dado que el atún representa el 61% del total de capturas en alta mar (en volumen)³⁰ y que es una de las especies que más comúnmente se transbordan en el mar³¹, es posible que un elevado porcentaje del atún sea transbordado. Los palangreros son los barcos que más suelen participar en esta práctica, dado que los barcos normalmente no tienen capacidad para congelar y mantener productos de alta calidad a bordo³².

Sin embargo, el transbordo también se suele asociar a la pesca INDNR, ya que puede ser un modo de ocultar el verdadero origen de las capturas. Se estima que solo en el Pacífico Occidental y Central, el valor del atún que se mueve cada año en transbordos ilegales asciende por lo menos a 142 millones de dólares³³.

Para impedirlo, algunas ORP han prohibido el transbordo de atún a determinado tipo de barcos y su práctica ha quedado restringida a los puertos³³, asimismo, existen controles obligatorios para las pesquerías de alta mar, p. ej. llevar observadores a bordo, establecer la localización de los transbordos y controles por parte de los estados de abanderamiento. Sin embargo, para poder impedir los transbordos ilegales, el transbordo del atún debe estar bien documentado a lo largo de su cadena de suministro (en el mar y en puerto), indicando los datos

relativos a su captura, el método empleado y toda la información relativa al transbordo en sí. Normalmente esta documentación está disponible cuando se descarga el pescado en puerto directamente, por el contrario, cuando el pescado se pasa de un barco a otro, la documentación suele ser menos exacta o estar incompleta, especialmente en las cadenas de suministro con más eslabones. Esta falta de datos dificulta poder decidir si un suministro es de origen sostenible o no, es por ello que MSC exige la trazabilidad de los productos pesqueros en cada una de las etapas de la cadena de suministro³³.

Los requisitos de MSC en materia de trazabilidad, tanto en el mar como en tierra, y los relacionados con la pesca INDNR, están ayudando a mitigar estos problemas. Las pesquerías con certificación no pueden verse involucradas en actividades de pesca INDNR, las capturas certificadas deben estar debidamente documentadas y separadas de las capturas sin certificación y, finalmente, el pescado certificado no debe adquirirse a, ni transportarse a bordo de, barcos que figuren en las listas negras de los organismos de ordenación pesquera internacionales por haber participado en actividades de pesca INDNR.

A muchas ONG les preocupa también que al no exigir que los barcos de pesca deban regresar a puerto, estos transbordos aumenten el riesgo de que se produzcan delitos relacionados con el trabajo forzoso u obligatorio. Desde el año 2014, cualquier organización que hubiera sido condenada por algún delito relacionado con el trabajo forzoso, queda incapacitada para poder obtener la certificación de MSC y, desde agosto de 2019, a todas las pesquerías con certificación se les exige que pormenoricen las medidas y actuaciones que han llevado a cabo para mitigar la existencia de trabajo forzoso o infantil.



EL TRABAJO FORZOSO

“En el mundo hay más de 150 millones de niños y niñas y más de 25 millones de adultos que se ven obligados al trabajo forzoso. Consideramos que es urgente abordar las infracciones en materia de trabajo forzoso e infantil y hemos adoptado una serie de medidas para combatir este problema dentro de la cadena de suministro de productos pesqueros.”

Dra. Yemi Oloruntuyi, Responsable del Departamento de Accesibilidad de MSC

El abuso laboral en la cadena de suministro de productos pesqueros se ha convertido en un creciente foco de atención; en los medios de comunicación aparecen informes de prensa que destapan casos de explotación laboral, esclavitud y trata de personas³⁴. El trabajo forzoso es especialmente preocupante en el sector pesquero, en donde las tripulaciones de los barcos pueden pasar largos periodos de tiempo en el mar, fuera del alcance de las autoridades, sin protección sobre sus derechos laborales y con limitadas posibilidades de poder comunicarse con el exterior y obtener ayuda³⁴. Se trata de un problema de la industria que no tiene una solución fácil y rápida.

MSC condena el empleo de mano de obra forzosa o infantil. Si bien nuestro foco está sobre la sostenibilidad ambiental, reconocemos la preocupación acerca de esta cuestión y hemos trabajado con otras organizaciones centradas en este problema para ayudar a desarrollar soluciones prácticas.

En 2014, la Junta Directiva del MSC adoptó el compromiso de incluir una política clara sobre trabajo forzoso y las entidades procesadas por infracciones relacionadas con el trabajo forzoso en los dos años anteriores quedaban excluidas del programa MSC. Entre 2016 y 2018, MSC llevó a cabo consultas con diversas partes interesadas en las que participaron más de 300 organizaciones.

Desde entonces, MSC ha incorporado medidas

adicionales en el Estándar de Cadena de Custodia y Pesquerías para aportar mayores garantías en las condiciones de trabajo en la cadena de custodia certificada y contribuir a una mejor comprensión de esta cuestión tan compleja.

Desde agosto 2019 todas las pesquerías en el programa MSC deben cumplimentar una plantilla detallando las medidas que tienen implantadas para mitigar la presencia de trabajo forzoso o infantil. Estas declaraciones están disponibles públicamente en la web de MSC para compradores, gobiernos y ONG interesadas en la información adicional sobre el bienestar de los trabajadores en las pesquerías gestionadas de manera responsable.

En septiembre 2019 entraron en vigor nuevos requisitos de auditoría para todos los titulares de certificados de Cadena de Custodia de MSC, los cuales tendrán que someterse a una auditoría laboral independiente, a menos que puedan demostrar que están expuestos a un “riesgo menor” de poder emplear mano de obra forzosa o infantil.

Para poder determinar si es necesario realizar una auditoría laboral, los auditores evaluarán a las empresas de la cadena de suministro para saber qué nivel de riesgo existe de que puedan cometer alguna infracción de índole laboral durante sus operaciones de procesado, envasado, reempaquetado y desembarque, en el país o países en donde estuvieran desarrollando sus actividades. Si las instalaciones de la empresa a auditar estuvieran en un país considerado de riesgo menor, conforme a dos o más de los indicadores siguientes, entonces no sería necesario realizar la auditoría laboral:

- Procedimiento de Evaluación del Riesgo de País para la Norma SA8000.
- Índice Global de los Derechos de la Confederación Sindical Internacional.
- Ratificación de cinco o más convenios de la ONU relacionados con el trabajo forzoso, el trabajo infantil, la trata de personas o sobre productos pesqueros y pesca.
- Lista de Productos hechos con mano de obra infantil o forzosa del Departamento de Trabajo de EE.UU..

Estos indicadores, que se caracterizan por ser claros y estar reconocidos a nivel mundial, han sido seleccionados cuidadosamente a través de una ronda de consultas llevada a cabo entre las distintas partes interesadas y son los que normalmente se utilizan en la industria pesquera.

Cuando sea requerido, se debe realizar una auditoría social en el establecimiento por un auditor social por tercera parte independiente y utilizar uno de los programas de auditorías sociales reconocidos por MSC:

Auditoría Amfori BSCI

SEDEX – Sedex Members Ethical Trade Audit

Certificación SA8000 de Social Accountability International.

Se suspenderá el certificado a aquellas empresas certificadas que no aborden satisfactoriamente los incumplimientos laborales identificados en un plazo de 30 días.



TRAZABILIDAD

La trazabilidad está vinculada a la sostenibilidad: el sistema de trazabilidad es el mejor método existente para impedir que los productos fraudulentos e ilegales entren en la cadena de suministro como productos certificados³⁵. Asimismo, sirve para proteger al consumidor y ayudar a todas las personas que trabajan duramente para mantener nuestros mares sanos³⁶.

En la cadena de suministro la trazabilidad es fundamental para poder transmitir nuestra visión de océanos sanos y proporcionar al consumidor productos pesqueros sostenibles en los que puedan confiar²⁴.

El nuestro es el único programa de certificación de su categoría que puede garantizar la trazabilidad desde el océano hasta el plato mediante la certificación de la cadena de suministro. El Estándar MSC de Cadena de Custodia exige que los productos pesqueros certificados se mantengan separados del resto de productos y que su trazabilidad pueda establecerse a lo largo de toda la cadena de suministro, garantizando así un origen certificado sostenible³⁵.

ETIQUETADO INCORRECTO

El etiquetado incorrecto se produce cuando al etiquetado de un producto se le incorpora información errónea. Esta práctica puede implicar la sustitución de especies por otras de menor valor o incluso por especies en peligro³⁷.

Las tasas más elevadas de etiquetado incorrecto han sido detectadas entre alimentos de calidad superior (en donde los beneficios son mucho mayores) y en restaurantes y establecimientos de comida para llevar (en donde el etiquetado del producto final puede ser insuficiente³⁶).

En cuanto al atún, el mayor porcentaje de etiquetado incorrecto se produce en el atún rojo (entre el 50% y 100% está incorrectamente etiquetado), debido a su alto valor³⁷. En España un estudio en el sector Horeca en 2018 concluyó que el 53% del pescado identificado como atún rojo se trataba, en realidad, de otra especie³⁷. Los análisis de ADN realizados han revelado que en los productos con el sello azul de MSC apenas hay casos de especies etiquetadas incorrectamente³⁸.



Fuente: Cifras procedentes de información encontrada en referencia nº 38.

UNIDAD DE EVALUACIÓN

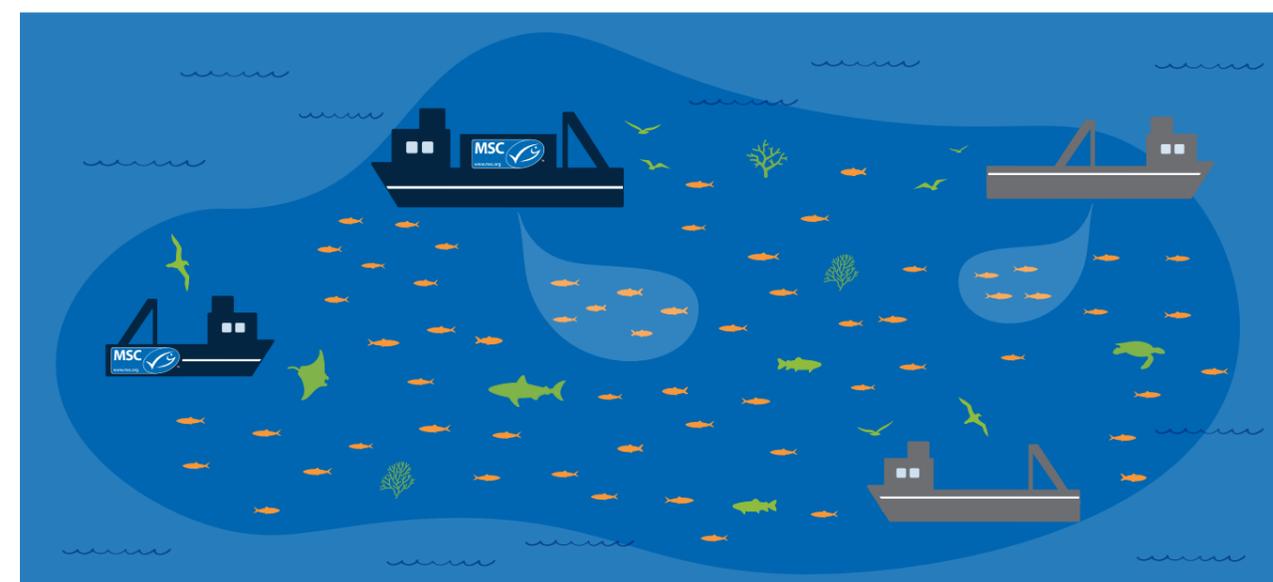
Durante un proceso de evaluación de MSC la unidad de evaluación (UdE) se define por aspectos tales como la población objetivo, el método y la práctica de pesca empleados, así como por el tipo de barco, el arte de pesca y la flota. La UdE determina qué captura va a ser evaluada y puede ser incorporada posteriormente a la cadena de suministro como certificada MSC.

Los requisitos de MSC, en vigor hasta el 25 de septiembre de 2020, permiten a los barcos de pesca realizar capturas, con y sin certificación, de una misma especie y durante una misma marea, siempre y cuando dichas capturas hayan sido cuidadosamente separadas, documentadas y verificadas, lo que se conoce como “compartimentalización”³⁹.

La mayoría de los programas orientados al mercado permiten dicha “compartimentalización” con la idea de que, con el tiempo, la demanda del mercado por productos sostenibles provocará que los productores terminen por favorecer a los productos con certificación e introduzcan mejoras en todas sus operativas.

No obstante, las partes interesadas han mostrado su preocupación por que estos requisitos pudieran debilitar la sostenibilidad global de una pesquería, especialmente en referencia a las pesquerías de atún de cerco que capturan tanto atún certificado MSC a banco libre como atún no certificado sobre FAD. Esta preocupación ha sido escuchada por MSC, que ha revisado recientemente sus requisitos relativos a la compartimentación.

Tras una consulta con pesquerías, ONG y empresas auditoras, MSC anunció en marzo 2020 un cambio en la definición de unidad de evaluación, que ha resuelto esta cuestión. Los términos “práctica pesquera” y “método de pesca” se han eliminado de la definición. Ahora todas las prácticas pesqueras individuales o métodos que utilicen el mismo tipo de arte de pesca tendrán que evaluarse como parte de la unidad de evaluación. De ahora en adelante, las pesquerías de cerco que capturan atún a banco libre y atún asociado a FAD tendrán que buscar la certificación de la totalidad de las capturas. Estos nuevos requisitos aplican a todas las nuevas pesquerías en evaluación desde el 25 de septiembre de 2020 y, desde el 25 de marzo de 2023, a todas las pesquerías certificadas y en evaluación que hayan iniciado el proceso antes del 25 de septiembre de 2020.



Barcos en la Unidad de Certificación



Barcos en la Unidad de Evaluación



Población objetivo



Evaluación de los impactos en el ecosistema

DECLARACIÓN DE ABASTECIMIENTO RESPONSABLE Y SOSTENIBLE: ESTUDIO DE CASO EN EL REINO UNIDO

Los compradores pueden minimizar riesgos en sus cadenas de suministro si al elegir la pesquería de donde van a abastecerse, lo hacen en base a una evaluación integral de su sostenibilidad, sistema de gestión y posibles impactos ambientales. Sin embargo, teniendo en cuenta la variedad de retos y dificultades que pueden encontrarse en las pesquerías, para los compradores no es una tarea fácil advertir e investigar todos los posibles riesgos. Las empresas que intervienen en las cadenas de suministro han empleado distintos parámetros para medir su “sostenibilidad”, lo cual ha generado la aparición de afirmaciones y declaraciones contradictorias en el etiquetado de sus productos. Por ejemplo, en el Reino Unido, hay expresiones como “procedente de fuentes sostenibles” y “obtenido de forma responsable” que se han estado utilizando con diferentes definiciones y referencias, creando por tanto un mensaje contradictorio para el consumidor.

Hay algunas asociaciones empresariales, como la británica Sustainable Seafood Coalition (coalición por los productos del mar sostenibles, SSC) que para demostrar la diferencia entre abastecimiento responsable y sostenible y, con ello, fortalecer las estrategias de abastecimiento, han desarrollado una serie de directrices y códigos de conducta de abastecimiento y etiquetado con objeto de unificar las normas de abastecimiento a seguir por las empresas y consensuar conceptos. Existen iniciativas similares en desarrollo en otras partes del mundo.

De acuerdo con dichos códigos, responsabilidad y sostenibilidad son dos conceptos distintos. El abastecimiento responsable requiere que el comprador evalúe por sí mismo ciertos aspectos que le permitan determinar la procedencia del pescado y establecer el perfil de riesgo de la especie, como son: la legalidad de las actividades pesqueras; el estado de la población de peces; el sistema de gestión; y el impacto ambiental general. Así se podrá determinar si el nivel de riesgo de la especie y de la pesquería es bajo, medio o alto. A partir de ahí, conforme al nivel de riesgo detectado y en función de si deben realizarse mejoras en la pesquería de origen, se podrán tomar las decisiones oportunas en cuanto a dónde abastecerse y qué declarar. El comprador solo podrá declarar que se abastece de forma responsable una vez haya completado todo este proceso.

Las declaraciones de que el abastecimiento es sostenible vienen respaldadas por una certificación conforme a un estándar independiente, como es el de MSC. No es necesario, por tanto, realizar la misma evaluación de riesgo descrita anteriormente,

puesto que la pesquería de origen ya ha demostrado su sostenibilidad al haber obtenido la certificación. Siempre que se disponga de un sistema de trazabilidad o de cadena de custodia, podrá declararse que el producto final es sostenible.

En el Reino Unido, la mayor parte de las empresas de distribución son miembros de la SSC por lo que, según sus códigos de conducta, solo podrán declarar que un producto procedente de pesca extractiva es sostenible, si éste cumple con los principios establecidos por alguna norma internacionalmente reconocida y si disponen de un sistema de cadena de custodia debidamente auditado por una entidad independiente. En la práctica, esto significa que para poder declarar que un producto es “sostenible” es necesario pasar una auditoría o bien un proceso de certificación independientes y tener implantado un sistema de trazabilidad auditado. En la mayoría de los casos, suelen ser productos con certificación de MSC.

No se puede declarar que un producto es sostenible si éste no ha sido sometido a una auditoría independiente de su cadena de custodia. El código de conducta de SSC sí posibilita poder declarar que el abastecimiento se está haciendo de forma responsable (por ejemplo, productos que provengan de un proyecto de mejora de pesquerías, FIP por sus siglas en inglés), si la pesquería de origen se ha sometido a una evaluación para valorar su perfil de riesgo y cumple con los principales criterios establecidos en los códigos de conducta de SSC en materia de abastecimiento.



PROYECTOS DE MEJORA DE PESQUERÍAS (FISHERY IMPROVEMENT PROJECTS, FIP EN SUS SIGLAS EN INGLÉS)

FIP	Certificación MSC
Trabajando hacia la sostenibilidad	Cumple con las mejoras prácticas en criterios de sostenibilidad
Proceso de evaluación de los progresos menos robusto	Evaluación independiente a través de un proceso abierto y participativo
No hay un sistema de trazabilidad específico	Trazabilidad asegurada a lo largo de la cadena de suministro

Los Proyectos de Mejora de Pesquerías (Fishery Improvement Projects, en adelante FIP por sus siglas en inglés) suponen una herramienta importante para avanzar en la mejora de las prácticas pesqueras.

Muchas empresas de productos pesqueros, cuando tienen que comprar atún, optan por abastecerse de pesquerías en FIP. No obstante, la participación en un FIP no implica que la pesquería sea sostenible y es importante asegurarse de que el proyecto progresa y aborda las debilidades identificadas. Las pesquerías en FIP no cuentan con la certificación MSC y el pescado proveniente de estas pesquerías no debe declararse como MSC ni hacer uso del sello MSC. A través de proyectos de mejora pesquera, se ha promovido el uso de prácticas de gestión mejores y la recogida de datos. Una parte de lo invertido ha ido dirigida a lograr mejoras de tipo práctico en las pesquerías como modificaciones en los artes de pesca, procedimientos operativos para reducir las capturas no deseadas y programas de observadores a bordo para poder ofrecer datos fiables.

MSC colabora en la mejora de las pesquerías y por ello ha desarrollado herramientas y guías para ayudar a las pesquerías a avanzar y mejorar realmente en su camino hacia la obtención de la certificación de MSC. Entre las herramientas puestas a disposición de las pesquerías para trabajar en FIP destacan la definición por parte de MSC de FIP creíbles, así como el programa ITM, *In-Transition to MSC* (véase cuadro azul).

La eficacia de los FIP varía significativamente de unos casos a otros, por eso, si se opta por abastecerse de pescado de un FIP, es importante

asegurarse de que cumple con unas condiciones mínimas: que sus acciones sean transparentes; que muestren claramente que han conseguido mejorar el rendimiento de la pesquería; y que las pesquerías puedan demostrar finalmente su sostenibilidad a través de un proceso de evaluación sólido e independiente.

LOS FIP CREÍBLES

deben estar basados en una preevaluación MSC, desarrollar un plan de acción de mejora, informar de manera regular acerca de sus avances, disponer de un mecanismo para verificar dichos progresos, contar con un calendario preciso y una fecha de finalización (que, salvo excepciones, no debería superar los 5 años desde su inicio), así como el compromiso de avanzar hacia la certificación MSC.

EL PROGRAMA ITM

se estableció con el fin de proporcionar apoyo a pesquerías comprometidas con FIP creíbles, según la definición de MSC. Establecido en 2019 se encuentra aun en fase piloto. Las pesquerías dentro este programa son elegibles para solicitar financiación a través del *Transition Assistance Fund* de MSC, para contribuir a facilitar la implementación de sus planes de acción.

SEGUIMIENTO DE LOS FIP

La web FisheryProgress.org es una buena herramienta para hacer seguimiento activo de los FIP. Clasifica los FIP en función de los avances que reportan y contribuye a mejorar el seguimiento de los mismos.

La certificación de cadena de custodia de MSC no se aplica a los FIP. Por ello, cualquier reclamo de que el atún proviene de un FIP necesitará un mecanismo alternativo de verificación.

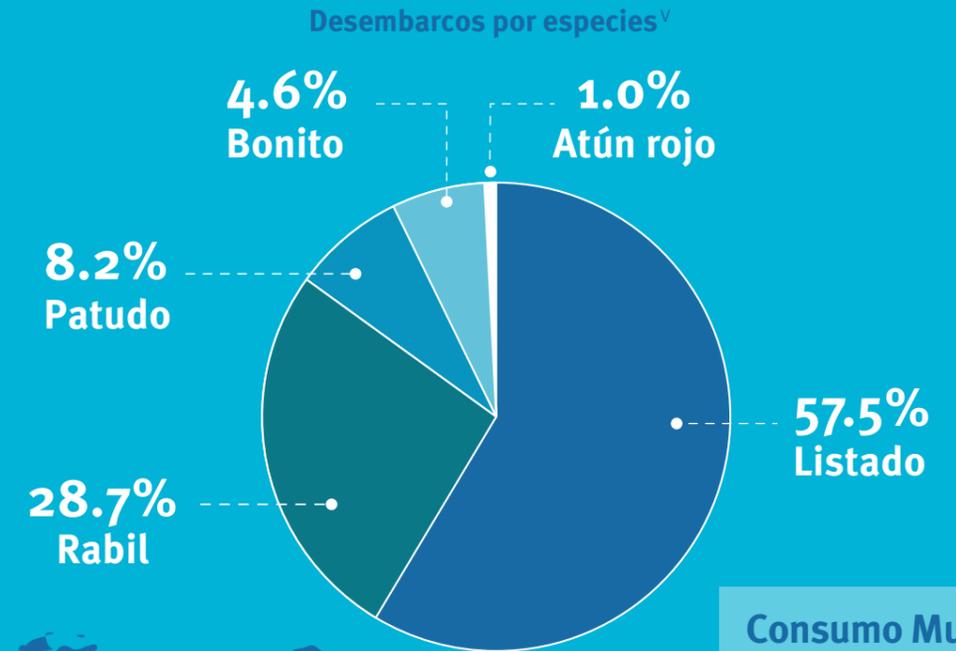
MSC ha aportado la definición de lo que es un FIP creíble y, a su vez, ha proporcionado un conjunto de herramientas para estos, las cuales incorporan sus principios.

Para más información sobre los FIP, visite msc.org/fips



DATOS GLOBALES DEL MERCADO DE ATÚN

Alrededor del 25% de las capturas de atún cuentan con la certificación MSC. Esto implica que el estado de la población, los impactos medioambientales y la gestión de la pesquería se han evaluado de manera rigurosa.



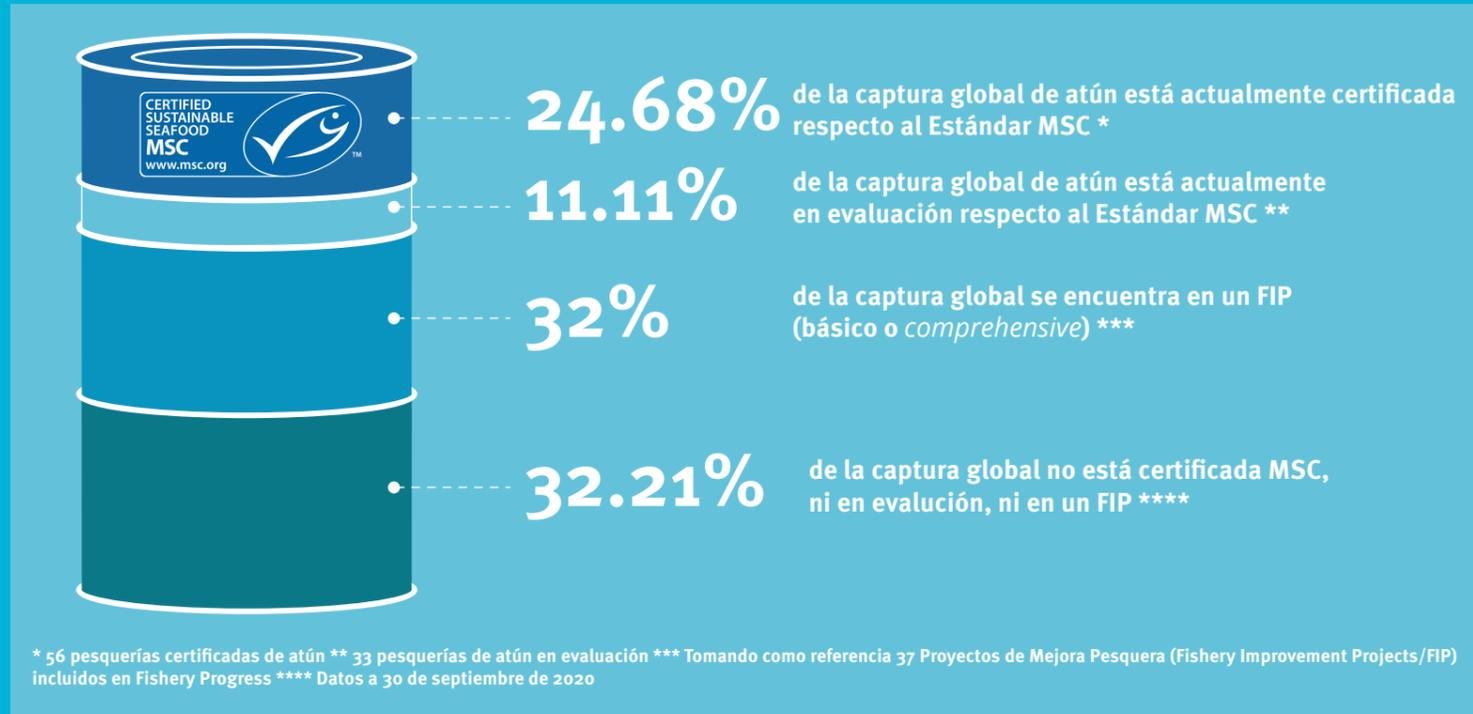
Principales 5 importadores y exportadores de atún en 2018^{IV}



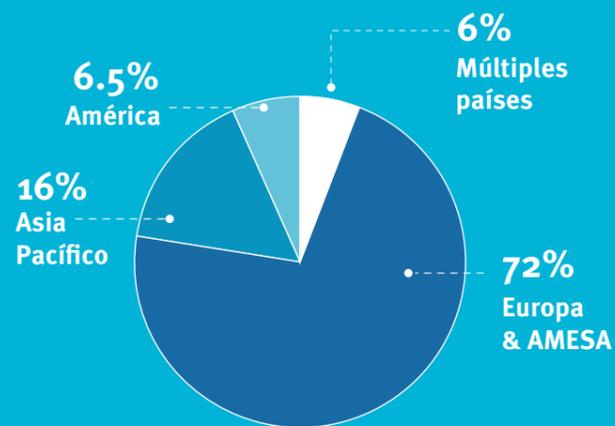
^I Gomez-Hall Associates, Fisheries, Trade & Environmental Consultants estimate.
^{II, III, IV, V & VII} Marc report: Tuna Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019-2024 and Gomez-Hall Associates, Fisheries, Trade & Environmental Consultants estimate.
^{VI} <https://www.atuna.com/pages/trade-statistics>

DATOS GLOBALES DE ATÚN MSC

Atún MSC Certificado en el mundo

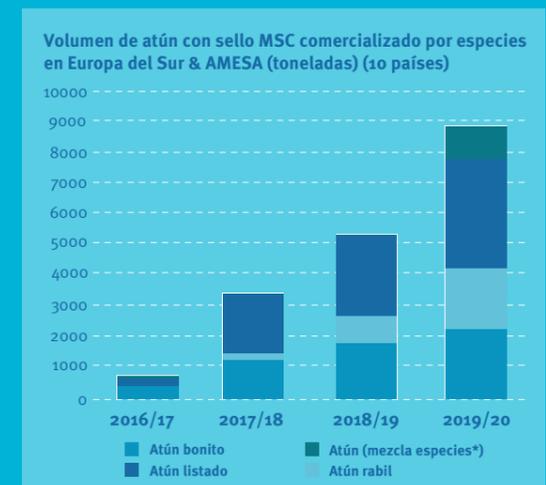
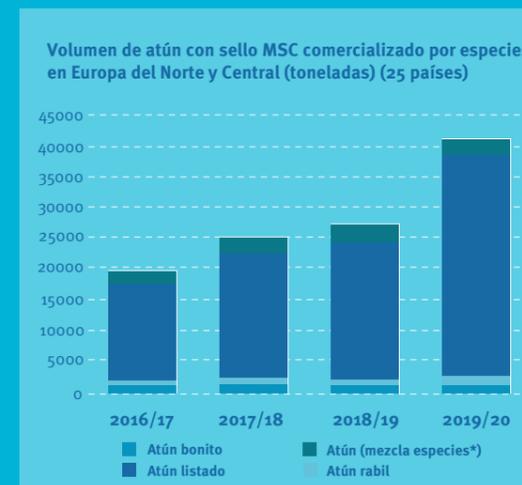
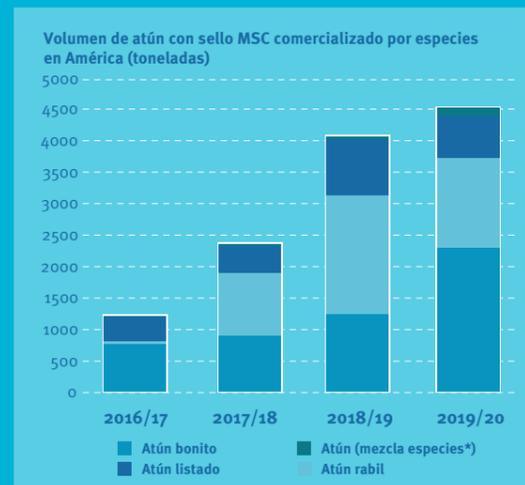


Distribución del volumen de atún MSC vendido en 19/20 por región



Principales 6 mercados de venta de productos de atún con sello MSC (toneladas, ejercicio 19/20)

Oceanía 9 038	DACH (Alemania, Austria, Suiza) 24 820	Reino Unido & Irlanda 5 664	Benelux (Bélgica, Holanda, Luxemburgo) 7 503	Sur de Europa (España, Francia, Italia, Portugal) 7 415	EE.UU. & Canadá 4 518
-------------------------	---	---	---	--	-------------------------------------



*Atún mezcla de especies se refiere a productos con diversas especies de atún como puede ser comida para mascotas, patés y pastas.

Volumen de atún con sello MSC comercializado globalmente por especies



Volumen de productos con sello MSC



Ventas mundiales de atún con sello MSC por número de marcas y productos

En 2020



Atún con sello MSC por tipo de formato en toneladas (2019/20)



PESQUERÍAS CON CERTIFICACIÓN MSC: ESTUDIOS DE CASO

Los ocho estudios de caso que se presentan a continuación demuestran la diversidad existente entre las pesquerías de atún con certificación de MSC.

Las pesquerías seleccionadas conforman una combinación de diferentes especies de atún y artes de pesca y muestran los distintos problemas que afectan a las pesquerías de atún. Cada ejemplo sirve para ilustrar de qué forma solventan cada una de ellas sus retos más importantes y qué planes tienen para seguir mejorando a través de la certificación.

Los estudios de caso corresponden a las siguientes pesquerías:

- Bonito AAFA & WFOA del Pacífico norte y sur
- Pesquerías de palangre de las Islas Cook, Micronesia e Islas Marshall
- Listado de Echebasta en el océano Índico
- Listado de Maldivas
- Pesquería artesanal de bonito del Atlántico norte
- Túnidos tropicales en el Pacífico nororiental
- Listado y rabil del PNA
- Listado y rabil de PT Citraraja Ampat, Sorong
- Listado y rabil de islas Salomón
- Listado y rabil de Tri Marine en el Pacífico occidental y central

Todas estas pesquerías representan solo una parte de las que forman parte del programa de MSC. Se puede consultar la lista completa de todas las pesquerías de atún que tienen la certificación de MSC en: fisheries.msc.org/en/fisheries/

SISTEMAS DE PUNTUACIÓN DE MSC

Cuando una pesquería se evalúa conforme al Estándar MSC de Pesquerías, recibe una puntuación en base a todos y cada uno de los 28 indicadores de sostenibilidad establecidos.

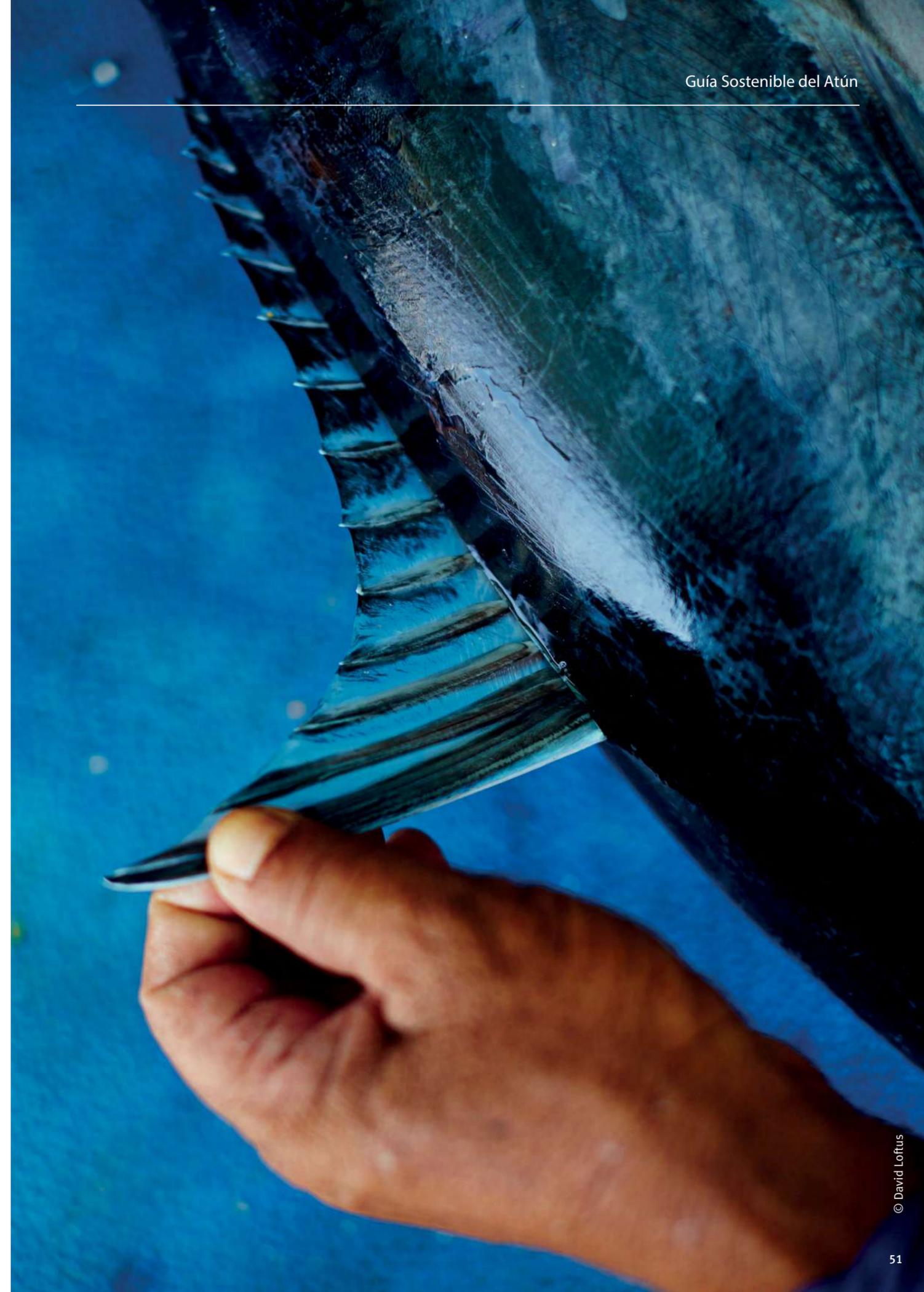
Puntuación de 100 = Casi perfecto

Puntuación de 80-99 = Mejores prácticas globales

Puntuación de 60-79 = Comportamiento aceptable

Puntuación por debajo de 60 = Suspense

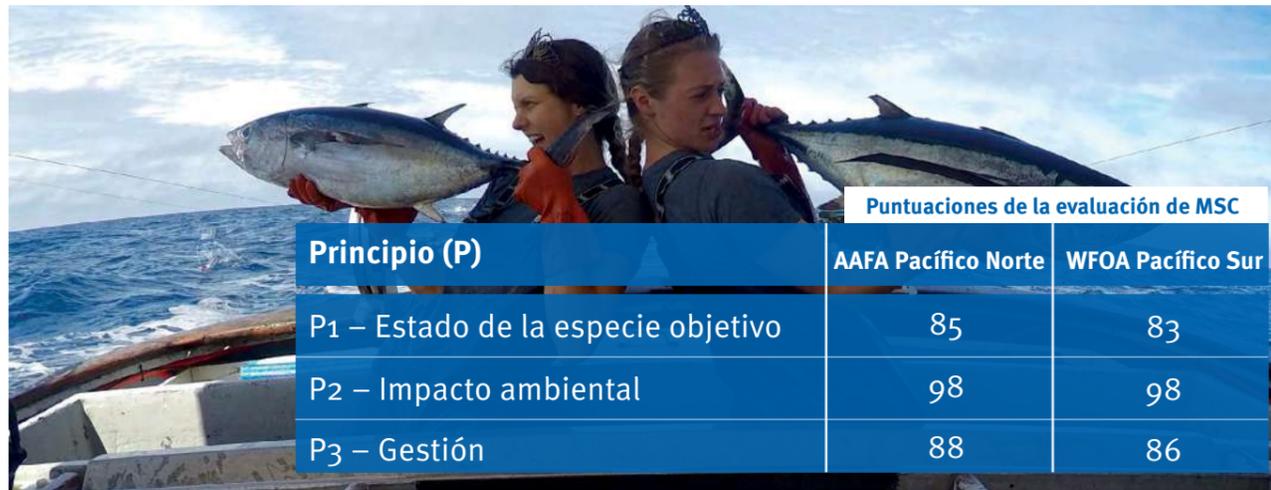
Si una pesquería obtiene una puntuación entre 60-79 en algún indicador, para poder conservar la certificación, deberá mejorar sus resultados dentro de un plazo establecido (que como máximo son los cinco años de vigencia del certificado). Las pesquerías con certificación deben obtener una puntuación media de por lo menos 80 en los indicadores correspondientes a cada uno de los tres Principios del Estándar MSC de Pesquerías.



ESTUDIO DE CASO

LAS PESQUERÍAS DE BONITO DE AAFA Y WFOA EN EL PACÍFICO NORTE Y SUR

Artes de pesca: caña y curricán | **Tonelaje:** en el Pacífico norte 7.738 toneladas; en el Pacífico sur 332 toneladas (2018) | **1ª Certificación:** 12 de julio de 2016.



Puntuaciones de la evaluación de MSC		
Principio (P)	AAFA Pacífico Norte	WFOA Pacífico Sur
P1 – Estado de la especie objetivo	85	83
P2 – Impacto ambiental	98	98
P3 – Gestión	88	86

Antecedentes

En 2007, la Asociación Americana de Pesca de Bonito (AAFA en sus siglas en inglés) fue la primera pesquería de atún en obtener la certificación y, en 2014, comenzó a compartir certificados con la Asociación de Armadores de Buques de pesca del Oeste (WFOA en sus siglas en inglés). Se trata de dos organizaciones sin ánimo de lucro y algunos de sus barcos llevan siendo operados por las mismas familias durante generaciones³⁹.

Existen distintas poblaciones de Bonito en el Pacífico Norte y Sur y estas asociaciones pescan en ambas⁴⁰.

Las pesquerías emplean tanto el curricán como la caña como artes de pesca. Ambos métodos son muy selectivos, puesto que los atunes se pescan de uno en uno y las capturas se supervisan en tiempo real, de manera que apenas se capturan especies no objetivo (menos del 0,5% en ambas pesquerías). Las pesquerías vigilan sus capturas incidentales y aplican medidas de gestión para reducir las, por ejemplo, si los pescadores están capturando demasiados juveniles en una zona específica, se marchan a otra ubicación⁴¹.

Selección de condiciones y mejoras

Las pesquerías de AAFA y WFOA han adoptado una serie de mejoras importantes y han abordado las condiciones impuestas para conservar su certificación y garantizar la sostenibilidad a largo plazo.

Estado de la Población

A través de su certificación inicial, ambas pesquerías han establecido sendos programas de vigilancia y han aplicado medidas de gestión para proteger a la población de bonito como es, por ejemplo, establecer un límite anual de capturas y llevar a cabo programas de seguimiento e investigación para abordar áreas de incertidumbre. Sin embargo, ninguna de las organizaciones regionales de pesca, a las que pertenecen estas pesquerías, ha introducido aun unas Reglas de Control de Capturas (RCC) adecuadas para garantizar la salud a largo plazo de las poblaciones de atún, que es una condición impuesta para la conservación de la certificación. Las pesquerías están intentando influir en las ORP para conseguir el desarrollo de estas RCC en los próximos años. Además, durante el periodo de vigencia de su certificación, la pesquería del Pacífico Sur debe desarrollar una estrategia de captura ante la Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central (WCPFC).

Impactos ambientales

Las puntuaciones obtenidas por las dos pesquerías de bonito del Pacífico Norte y Sur fueron altas debido a su escaso impacto sobre el medioambiente: han adoptado diversas mejoras para proteger a las especies no objetivo y a las especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP) como mamíferos marinos, tortugas y aves. Por ejemplo, los artes de pesca utilizados son muy selectivos y emplean anzuelos sin rebaba para poder liberar de una manera rápida y segura cualquier captura incidental (véase imagen a continuación). En este sentido, el volumen de capturas no deseadas es bajo (<0,5%) y las interacciones producidas entre especies PAP y la pesquería se consideran “muy improbables”.

Gestión

A lo largo del proceso inicial de certificación, ambas pesquerías han aplicado políticas de gestión pesquera para el bonito, tanto de ámbito local como internacional, con unos objetivos sólidos a corto y largo plazo. En el futuro, la pesquería del Pacífico Sur tendrá que demostrar que el procedimiento de toma de decisiones de la WCPFC es capaz de dar respuesta al estado de la población de bonito y desarrollar una estrategia de captura adecuada (condición 3).



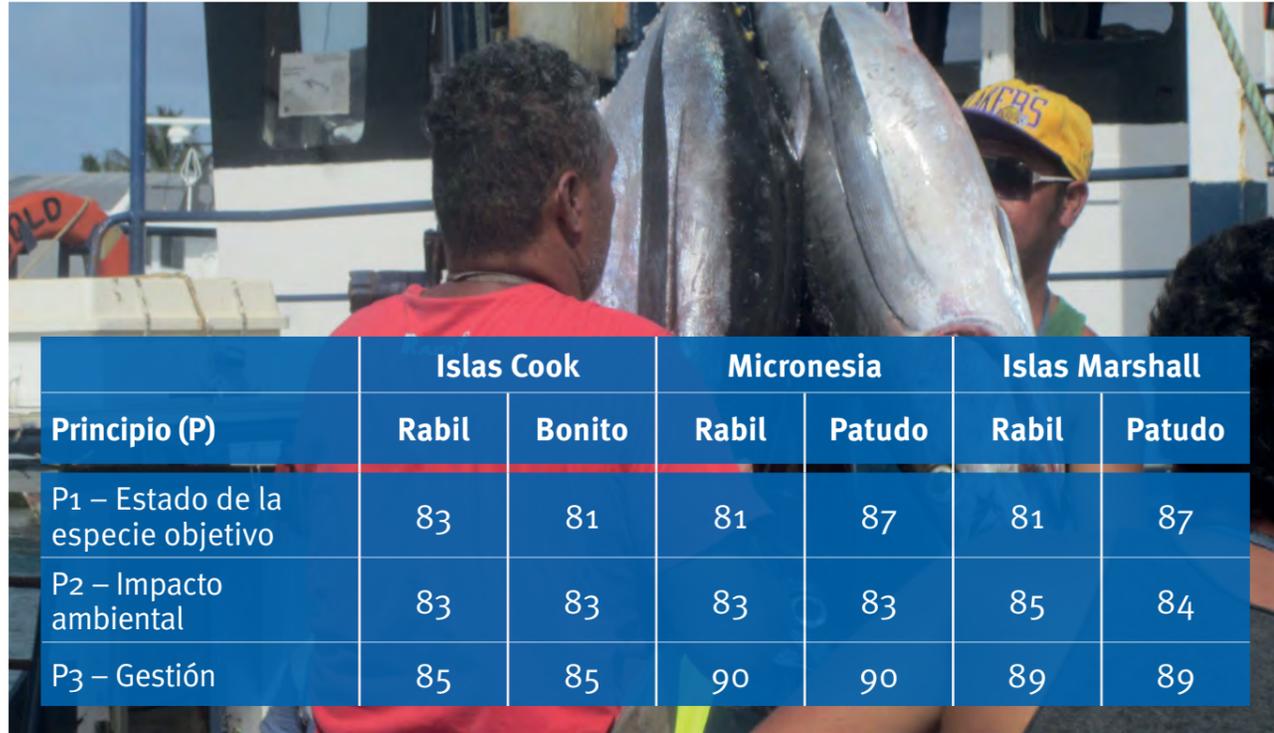
Los anzuelos que emplean han sido diseñados especialmente para reducir las capturas accesorias. Son anzuelos que van sin cebo y carecen de rebaba, lo cual facilita la liberación rápida y segura de las especies accesorias y vulnerables que pudieran capturarse.



ESTUDIO DE CASO

PESQUERÍAS DE PALANGRE DE LAS ISLAS COOK, MICRONESIA E ISLAS MARSHALL

Artes de pesca: palangre | Tonelaje: 7268 (2016) | 1ª Certificación: 9 de junio de 2015 (Islas Cook); 7 de octubre 2019 (RMI).



Principio (P)	Islas Cook		Micronesia		Islas Marshall	
	Rabil	Bonito	Rabil	Patudo	Rabil	Patudo
P1 – Estado de la especie objetivo	83	81	81	87	81	87
P2 – Impacto ambiental	83	83	83	83	85	84
P3 – Gestión	85	85	90	90	89	89

© Bill Holden / MSC

Antecedentes

La pesquería de palangre de las Islas Cook que captura rabil y bonito se registró como proyecto de mejora de pesquerías (FIP) en Fishery Progress en julio de 2013. Al inicio tuvo unas puntuaciones muy bajas en diversas cuestiones como el impacto sobre las poblaciones objetivo y otras especies. La pesquería trabajó arduamente durante los siguientes años para asegurar la salud de las poblaciones, desarrolló prácticas para evitar impactos en especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP) e implantar programas de recogida de datos para especies no objetivo. La pesquería logró la certificación MSC en 2015 y desde entonces ha cumplido con varias de las condiciones de la certificación.

En 2018, las empresas pesqueras SZLC, CSFC &

FZLC de la pesquería de las Islas Cook decidieron certificar sus pesquerías de rabil y patudo en los Estados Federados de Micronesia (FSM en sus siglas en inglés) y, en 2019, en la República de las Islas Marshall (RMI en sus siglas en inglés), a través de la empresa Marshall Islands Fishing Venture, subsidiaria de SZLC. Recientemente se ha añadido atún patudo en el proceso de recertificación de las Islas Cook.

En la pesquería de Micronesia se ha certificado por primera vez patudo en base al Estándar MSC. Esto ha sido un punto de inflexión en una especie anteriormente sobreexplotada⁴². Para mantener la certificación se deben llevar a cabo importantes medidas de gestión que protejan las poblaciones de patudo. Por ello, la certificación podría contribuir a la sostenibilidad de la pesca de patudo a lo largo del océano Pacífico occidental y central.



© Bill Holden / MSC

Selección de condiciones y mejoras

Todas estas pesquerías han logrado la certificación como resultado de proyectos de mejora de pesquerías, ejecutado un conjunto de mejoras antes de la certificación. Como parte de la certificación, seguirán realizando mejoras adicionales para abordar condiciones específicas.

Estado de la Población

Las evaluaciones más recientes muestran que las poblaciones se encuentran al nivel o por encima del RMS. Las certificaciones están condicionadas a la adopción en 2021 de estrategias de captura, incluyendo Reglas de Control de Captura, por todos los estados miembros en el WCPO. Por ello, estas certificaciones aportan un dinamismo significativo para que los miembros apoyen la adopción de dichas medidas, que se encuentran en desarrollo. Existen medidas de limitación del esfuerzo implantadas a lo largo de todo el área de la Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central.

Impactos ambientales

La pesquería emplea anzuelos circulares para minimizar la captura incidental de especies PAP, tales como tiburones y tortugas, así como están

prohibidas las “líneas para tiburones” y las brazoladas de alambre. La cobertura e información de los observadores de las Islas Marshall ponen de manifiesto que la pesquería no tiene impactos significativos en ninguno de los componentes del ecosistema considerados. En las Islas Cook se han realizado mejoras significativas para registrar las interacciones con especies PAP y la pesquería de FSM está trabajando en una condición similar. Se está probando un sistema de seguimiento electrónico en diversos barcos.

Gestión

Existe una gestión internacional de la pesquería a través de la WCPFC y a nivel nacional en cada zona económica exclusiva. En FSM, el sólido marco de gestión que define claramente roles y responsabilidades en el ámbito nacional e internacional, se calificado como una fortaleza clave. La pesquería de las Islas Cook avanza a buen ritmo para cumplir con las condiciones sobre procesos de toma de decisiones para asegurar que son efectivas, transparentes, inclusivas y reactivas, y que tienen en cuenta las preocupaciones de las partes interesadas. Las Islas Marshall trabajan en fortalecer sus actividades de inspección en puerto.

ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA DE ATÚN LISTADO ECHEBASTAR DEL OCÉANO ÍNDICO

Tipo de arte: red de cerco (sobre FAD de deriva no enmallantes y a banco libre) | **Tonelaje:** 33.866 toneladas (2018) | **1ª Certificación:** 9 de noviembre de 2018.



© Pesqueras Echebastar

Antecedentes

La pesquería de Echebastar es la primera pesquería con FAD de deriva que obtiene la certificación de MSC. Un certificado que consiguió en su segundo intento, tras aplicar una serie de mejoras a su gestión en el océano Índico, entre otras, la introducción de nuevas normas para el uso de los FAD.

Esta pesquería se dedica a la pesca del atún listado con redes de cerco que despliegan sobre bancos libres y sobre dFAD no enmallantes. Los FAD de deriva aumentan la eficiencia pesquera y mantienen bajos los costes, pero también pueden provocar la captura de otras especies accesorias atraídas por ellos y hacer, por tanto, más difícil que las pesquerías que los utilizan puedan obtener la certificación de MSC. Sin embargo, la pesquería Echebastar ha reducido sustancialmente las capturas de especies no deseadas al 3% y las de especies en peligro, amenazadas y protegidas al 0,38%⁴³.

La pesquería Echebastar ha colaborado con la

Comisión del Atún del Océano Índico y con las autoridades de las Islas Seychelles en la reducción de las capturas accesorias adoptando las medidas siguientes⁴⁴:

- Reduciendo el número de FAD en los últimos 3 años.
- Empleando FAD no enmallantes.
- Garantizando la rápida liberación de las especies no objetivo capturadas.

Asimismo, la pesquería ha incorporado cintas transportadoras adicionales en tres de sus cinco barcos para devolver rápidamente al mar cualquier captura no deseada y elevar así su tasa de supervivencia. Por otro lado, la presencia de observadores es del 100%, aportando así datos sobre la pesquería de alta calidad y garantizando el cumplimiento de las normas y requisitos de certificación. Estos esfuerzos demuestran su liderazgo dentro de la industria pesquera del atún.

Selección de condiciones y mejoras

La pesquería Echebastar ha llevado a cabo importantes mejoras y se ha comprometido a superar las condiciones de su certificación para garantizar su sostenibilidad a largo plazo. En la primera auditoría todas las condiciones se han calificado en plazo o antes de plazo.

Estado de la Población

La pesquería Echebastar ha obtenido las puntuaciones muy altas en cuanto al estado de la población y seguimiento. La población de atún listado del océano Índico se encuentra a un nivel sano y dispone de Reglas de Control de Captura aprobadas por la ORP en el Índico (IOTC). No obstante, aún tiene por delante el desafío de que estas RCC se implementen adecuadamente⁴⁵. Se llevan a cabo evaluaciones de la población de forma periódica para informar la gestión. En la última auditoría de seguimiento se han incorporado nuevas condiciones para reforzar la estrategia de captura y asegurar que no se sobrepasan los límites de captura.

Impactos ambientales

Antes de su primera evaluación, la presencia de observadores en la pesquería ya era del 100%, con lo que el nivel de garantía, en cuanto a la calidad de los datos recopilados y el cumplimiento de las normas era muy elevado.

La pesquería ya ha reducido el número y el impacto de sus FAD (ver tabla) y se ha comprometido a superar las siguientes condiciones para permitir la medición de los impactos ambientales:

- Recopilar pruebas adicionales en torno al impacto de los FAD sobre especies PAP y sobre ecosistemas

marinos vulnerables, con el objetivo de medir adecuadamente su impacto y demostrar que es muy improbable que los dFAD puedan afectar a la estructura y función de los arrecifes de coral hasta el punto de que les puedan ocasionar daños graves o irreversibles⁴⁶. La pesquería ya está realizando progresos en la mejora de la eficiencia, calidad y cantidad de los datos de los observadores y estos datos están disponibles públicamente.

- Utilizar dichas pruebas para establecer una estrategia preventiva que garantice que es muy improbable que un dFAD abandonado pueda afectar a la estructura y función de los arrecifes de coral hasta el punto de que les puedan ocasionar daños graves o irreversibles.
- Recopilar pruebas suficientes que permitan la identificación de los impactos más importantes provocados por los dFAD abandonados sobre los arrecifes de coral; y asegurar tener información veraz del alcance espacial y temporal de sus interacciones.

Gestión

Existe una sólida base para la gestión a través de la IOTC, la gestión de la UE y las medidas de Seychelles a nivel nacional. La información sobre el funcionamiento de la pesquería y las acciones de gestión está disponible, pero es necesaria más transparencia en cuando a las acciones y toma de decisiones en relación a acuerdos privados en la pesquería. Por ello, a través de la condición número 8, la pesquería de Echebastar debe asegurar que cualquier decisión de gestión, incluyendo los acuerdos privados se explican de manera apropiada y están disponibles para las partes interesadas.

Como pesquería de dFAD, puede decirse que Echebastar es pionera en lo que se refiere a reducir el impacto sobre el ecosistema y mantener a la vez un volumen elevado de capturas de atún listado. La pesquería tiene un Plan de Gestión de FAD y ha desarrollado las siguientes medidas⁴⁶:

- Reducir el número de FAD que pueden estar desplegados a la vez a un máximo de 300 por barco y en su momento haber adoptado objetivos más restrictivos que los establecidos en la regulación de la IOTC sobre esta materia.
- En 2015 el 100% de sus FAD eran no enmallantes lo que reduce significativamente el riesgo para la fauna marina. Asimismo, se ha puesto en marcha un Manual de Buenas Prácticas para reducir el impacto de la pesquería en el uso de los FADs⁴⁶.
- Trabajar activamente para probar y desplegar FAD biodegradables, que reduzcan el riesgo de daños en los arrecifes de coral producidos por FAD abandonados.
- Cooperar con las partes interesadas para recuperar FAD abandonados a través del programa FAD Watch.

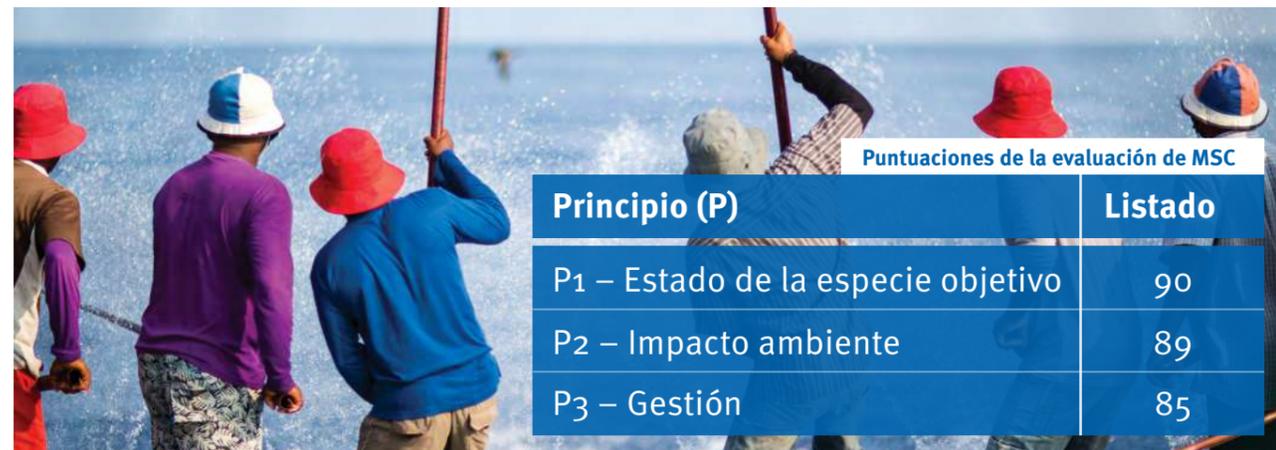


© Pesqueras Echebastar

ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA DE ATÚN LISTADO DE LAS ISLAS MALDIVAS

Arte de pesca: caña y línea | Tonelaje: 107.098 t (2017) | 1ª Certificación: 29 de noviembre de 2012 | Recertificada: 16 de noviembre de 2017.



Puntuaciones de la evaluación de MSC	
Principio (P)	Listado
P1 – Estado de la especie objetivo	90
P2 – Impacto ambiente	89
P3 – Gestión	85

Antecedentes

La pesca es fundamental para la cultura, la economía y el patrimonio de las Islas Maldivas: cada 10 de diciembre, el país celebra su patrimonio marino conmemorando el Día Nacional de los Pescadores. El atún es el principal producto de exportación de las Maldivas y da sustento a 30.000 personas⁴⁷.

La pesca del atún comenzó a bordo de unas embarcaciones, llamadas *masdhonis*, de madera y cubierta abierta en donde cargaban el cebo vivo y posteriormente el pescado capturado para llevarlo a tierra. La mecanización de la flota comenzó en 1974, entonces solo había un *masdhoni* equipado con un pequeño motor diésel. En 1981, había ya más de 800 *masdhonis* motorizados que contabilizaban el 92% de las capturas de atún de la flota de *masdhonis*.

La pesca del atún se realiza por la noche, entre 10-18 pescadores⁴⁸ dejan el puerto de Malé (o cualquier otro de las 200 islas habitadas) para ir a pescar. Los pescadores utilizan caña y línea, una técnica con varios siglos de antigüedad que, según se cree, fue inventada en las Maldivas⁴⁹ y que aporta más del 70% del total de atún desembarcado en las islas.

Esta pesquería es muy selectiva, presenta un nivel

muy bajo de capturas incidentales de especies no objetivo (un 0,65%)^{49,50}. Sin embargo, la cantidad de cebo que necesita por marea es cada vez mayor, a medida que los barcos de caña y línea son más grandes y los viajes empiezan a ser más largos que los tradicionales de un día. Para garantizar que las poblaciones de peces usados como cebo se mantienen a un nivel óptimo, se ha puesto en marcha un plan de gestión que garantiza el control y la gestión sostenible de dichas especies.

La pesquería de atún listado de las Maldivas obtuvo la recertificación en 2017, después de que la Comisión del Atún del Océano Índico (IOTC) implementara una serie de Reglas de Control de Capturas (RCC). La certificación abarca el 100% del atún listado de caña, lo que constituye un fuerte compromiso nacional por la pesca sostenible. En el ámbito de aplicación de la certificación inicial estaban incluidas la pesquería de atún listado y la de rabil, pero en 2017, el certificado para el atún rabil fue suspendido porque sus poblaciones del océano Índico habían descendido por debajo del nivel de sostenibilidad como consecuencia de una sobreexplotación global en el océano indico. A diferencia de en el atún listado, todavía no se han implementado unas RCC para proteger al atún rabil⁵¹.

Selección de condiciones y mejoras

La pesquería de Maldivas ha puesto en marcha importantes mejoras para garantizar su sostenibilidad a largo plazo y, asimismo, ha superado las condiciones exigidas en su certificación inicial. En estos momentos solo tiene una condición que superar y que corresponde a su certificación en vigor.

Estado de la población

La población de atún listado se encuentra en buen estado y es objeto de investigación, seguimiento y evaluaciones de población periódicas. Hay RCC establecidas a través de la IOTC – no existen condiciones.

Impactos ambientales

La pesca con caña permite a los pescadores dirigirse a la especie objetivo y desembarcar únicamente las especies que se buscan capturar activamente, evitando capturas incidentales. Las interacciones con especies PAS son insignificantes. Es necesario gestionar adecuadamente la pesca de las especies usadas como cebo en las pesquerías de caña y línea. En 2013, la pesquería de Maldivas superó las condiciones impuestas durante su certificación inicial para garantizar la sostenibilidad de las pesquerías de peces usados como cebo a través de un plan de gestión de cebo vivo que incluía: objetivos sobre el uso de cebo; reforzar el sistema de recopilación de datos relativos a su captura, formando a los pescadores sobre cómo informar acerca del cebo empleado; y, finalmente, permitir la presencia de observadores a bordo para verificar los datos recopilados por los pescadores en su registro de pesca.

Gestión

La certificación inicial de esta pesquería fue criticada por WWF en 2012, ya que en su opinión, la IOTC carecía de unas RCC adecuadas para poder pasar la evaluación de MSC. La pesquería se había comprometido a presentar unas RCC bien definidas ante la IOTC y, con el apoyo de otros estados costeros del océano Índico y de la Fundación Internacional para la pesca con Caña (IPNLF por sus siglas en inglés), dirigió una iniciativa para garantizar la puesta en marcha de un marco de trabajo orientado a mejorar la gestión de las poblaciones de atún listado.

Este compromiso, junto con la intervención del sector distribuidor del Reino Unido, favorecieron que, en 2016, la IOTC aprobara formalmente las RCC para el atún listado, lo cual ha supuesto un importante éxito tanto para la pesquería como para el programa de MSC. Con esta medida, la IOTC está protegiendo la salud de la población de atún listado del océano Índico para el futuro.

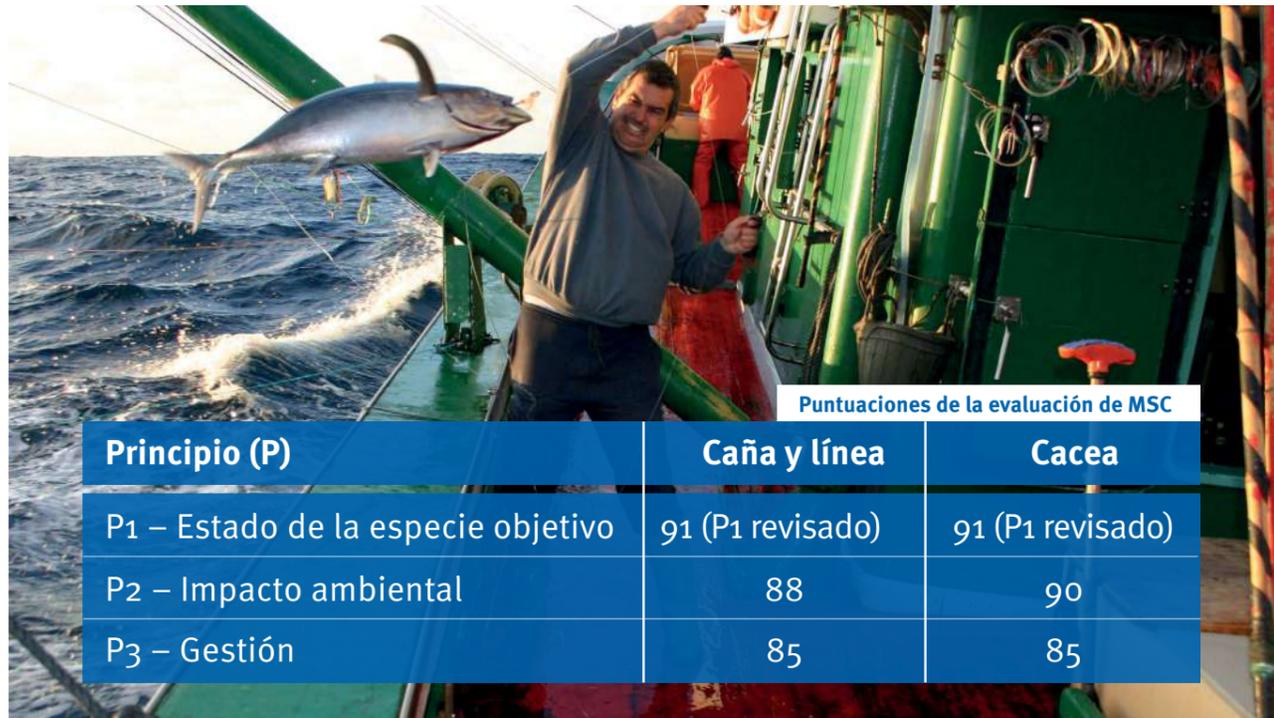
Los diarios de pesca son un elemento importante de la recopilación de datos, ya que muestran datos sobre la evolución de la población de atún, las capturas incidentales, las especies que se usan como cebo y las que están en peligro. La pesquería de las Maldivas se ha comprometido a mejorar la utilización y mantenimiento de los diarios de abordaje, que ahora son obligatorios y deben ser aportados antes del desembarque de las capturas⁵². Como resultado, la pesquería está por encima del objetivo en su única condición.



ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA ARTESANAL DE BONITO DEL ATLÁNTICO NORTE

Arte de pesca: caña y curricán | Tonelaje: 10.573 t (2018) | 1ª Certificación: 7 de junio de 2016.



Puntuaciones de la evaluación de MSC

Principio (P)	Caña y línea	Cacea
P1 – Estado de la especie objetivo	91 (P1 revisado)	91 (P1 revisado)
P2 – Impacto ambiental	88	90
P3 – Gestión	85	85

© AZTI / MSC

Antecedentes

La pesquería se dirige al bonito en el Golfo de Vizcaya y aguas adyacentes mediante los artes de caña y curricán. Son métodos tradicionales que mantienen las poblaciones en buen estado y apenas generan capturas incidentales.

La certificación inicial tuvo lugar en 2016 y en 2019 se extendió a flotas adicionales. Actualmente forman parte de esta pesquería española 164 barcos⁵³, operando desde las regiones de Cantabria, Guipúzcoa, Vizcaya y Asturias.

Selección de condiciones y mejoras

La evaluación inicial impuso tres condiciones para los dos artes de pesca, así como dos condiciones adicionales para la pesquería de caña. Se han realizado diversas mejoras a raíz de estas

condiciones y la pesquería ha demostrado estar al nivel de las mejores prácticas en varias áreas.

Estado de la población

El bonito es un atún de aguas cálidas, distribuido ampliamente a través del océano Atlántico y el mar Mediterráneo. Las evaluaciones del estado de la población realizadas por ICCAT muestran que ha mejorado en los últimos años. En 2015 la biomasa de la población se encontraba por encima del RMS. La pesquería contribuyó de manera proactiva al desarrollo y adopción de un conjunto de reglas de control de capturas a nivel regional establecidas por ICCAT, que ha implementado completamente, abordando las dos condiciones impuestas. Así quedó reflejado en la auditoría de actualización del Principio 1 del Estándar, en la que todos los indicadores puntuaron por encima de 80 y no se establecieron condiciones.

Impactos ambientales

Se establecieron dos condiciones para la flota de caña tendentes a mejorar la información y garantizar que hubiera una baja probabilidad de generar impactos inaceptables en especies en peligro, amenazadas y protegidas por acción directa de la pesquería. Estas condiciones todavía están en desarrollo. La pesquería es muy selectiva (el 98% de las capturas son de la especie objetivo) y con niveles nulos o muy reducidos de interacción con especies PAP, según los registros de los observadores⁵⁴.

Gestión

El cumplimiento dentro de la pesquería es muy alto y se han incorporado nuevas regulaciones concretas para establecer objetivos específicos para la pesquería. En 2017, ICCAT adoptó una regla de control de captura provisional para el bonito, que garantizará el mantenimiento del estado de la población en el futuro. La flota certificada ha adoptado un código de conducta que establece acciones a realizar en el caso de cetáceos, aves y tortugas, con el objetivo de asegurar la liberación segura y la máxima supervivencia.

© AZTI-Tecnalia / MSC

ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA DE ATÚN RABIL DEL PACÍFICO NORORIENTAL

Arte de pesca: cerco | Tonelaje: 118,356 (2018) | 1ª Certificación: 7 de septiembre de 2017.



Puntuaciones de la evaluación de MSC

Principio (P)	Atún rabil		Atún listado	
	Lances a delfín	Lances no asociados	Lances a delfín	Lances no asociados
P1 – Estado de la especie objetivo	89	89	80	80
P2 – Impacto ambiental	82	88	82	88
P3 – Gestión	81	81	81	81

Antecedentes

La actividad pesquera se desarrolla en el océano Pacífico oriental tropical (EPO en sus siglas en inglés), en el área de gestión de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (IATTC en sus siglas en inglés). La pesquería está formada por 35 barcos de cerco de cuatro empresas pesqueras mexicanas independientes, integradas bajo la Alianza del Pacífico para el Atún Sostenible (*Pacific Alliance for Sustainable Tuna/PAST*). Capturan tanto atún rabil (el 85% de las capturas totales) como atún listado (el 15% de las capturas totales).

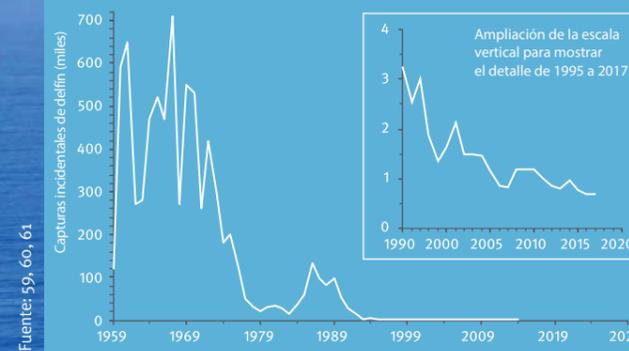
En las aguas tropicales del océano Pacífico oriental, los bancos de atún rabil nadan con frecuencia

junto a grandes grupos de diferentes especies de delfín. Este comportamiento parece reducir el riesgo de depredación sobre los atunes cuando nadan próximos a la superficie debido a los bajos niveles de oxígeno de las aguas de zonas cálidas⁵⁶. La asociación atún-delfines se utiliza para encontrar y capturar el atún.

Los barcos de pesca en el océano Pacífico Oriental Tropical han sido muy criticados por malas prácticas pesqueras en la década de los 70 y 80, que llevaron a altos niveles de capturas de delfines (ver gráfico). Numerosas campañas llamaron la atención sobre esta cuestión y animaron a los consumidores a evitar el atún capturado con cerco asociado a delfines en esta región.

Los barcos de la PAST empezaron a pescar en los años 90 y han pasado los últimos 30 años invirtiendo en ciencia, investigación, gestión y acuerdos internacionales para una sostenibilidad a largo plazo. Entre 1985 y 1997, la mortalidad de los delfines descendió en un 99% y en 2005 la pesquería logró el reconocimiento de la FAO con la medalla Margarita Lizárraga. Se han introducido diferentes técnicas y maniobras para asegurar que los delfines y otros animales marinos como tiburones y tortugas se liberen de manera segura de las redes antes de izar las capturas de atún a bordo.

Capturas incidentales estimadas para la pesquería de cerco del océano Pacífico oriental



Fuente: 59, 60, 61

Selección de condiciones y mejoras

La flota mexicana de esta pesquería internacional ha obtenido recientemente la certificación y está trabajando para abordar una serie de condiciones relativas al estado del stock, las especies PAP y la gestión.

Estado de la población

La pesquería trabaja a través de IATTC para desarrollar puntos de referencia para el atún listado y una estrategia de captura que responda al estado de la población. La biomasa del atún listado y el reclutamiento han aumentado en los últimos 20 años y en 2016 y 2017 se encontraban por encima de los niveles de referencia superiores. En el caso del atún rabil, la biomasa reproductora ha estado fluctuando en torno al RMS y el último índice de estimado se encuentra por encima, todo ello debido a los altos reclutamientos entre 2015 y 2017⁵⁷.

Impactos ambientales

La pesquería introduce activamente una serie de medidas para asegurar que los delfines puedan escapar de las redes y ayudan activamente a liberarlos (ver cuadro). La cifra de mortalidad de delfines en la flota de la PAST, así como en el conjunto de la

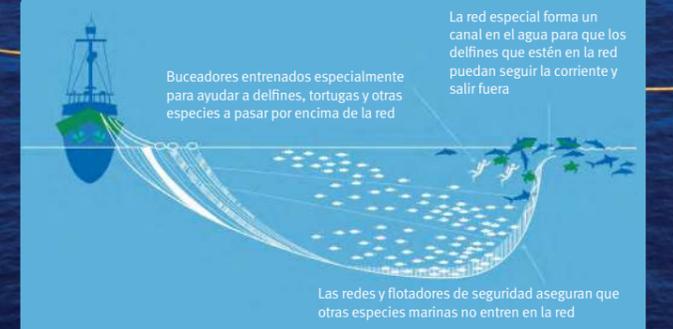
flota de IATTC, se ha reducido considerablemente (ver gráfico). Más del 95% de los lances asociados a delfines han resultado sin mortalidad alguna de delfines. Para evaluar de manera completa el nivel de muertes no registradas o no observadas de delfines se necesita una evaluación continua y la pesquería está recogiendo datos para hacerlo posible.

Gestión

La pesquería está avanzando en el cumplimiento de las condiciones relativas a los procesos de toma de decisiones, cuyo objetivo es garantizar que sean eficaces, transparentes, inclusivos y reactivos, tomando en consideración las preocupaciones de las partes interesadas. Esto ayudará a asegurar las mejores prácticas en el desarrollo de los Estándares Oficiales Mexicanos (reglas/normativas) y los planes de gestión para la pesquería de atún. Asimismo, la pesquería está trabajando para asegurar que las autoridades nacionales identifiquen a los infractores, mejoran la aplicación de las medidas de gestión relevantes y aplican de manera consistente las sanciones de no cumplimiento. La pesquería tiene un 100% de cobertura de observadores independientes⁵⁸.

Captura incidental de delfines estimada en la pesquería de cerco del EPO

Garantizar que las especies no objetivo sean liberadas de manera segura de las redes. Cada equipo de pescadores trabaja de manera proactiva para minimizar el impacto en el ecosistema, incluyendo el objetivo de liberación con vida del 100% de los individuos de especies no objetivo. Utilizan redes especialmente diseñadas, que incorporan unas mallas de seguridad que permiten a las especies distintas del atún nadar escapando de la red, y realizan una maniobra especial al final de cada lance para liberar la captura incidental. Asimismo, buceadores altamente especializados y entrenados ayudan manualmente a cualquier delfín que haya quedado en la red a salir antes de izar la misma.



Buceadores entrenados especialmente para ayudar a delfines, tortugas y otras especies a pasar por encima de la red

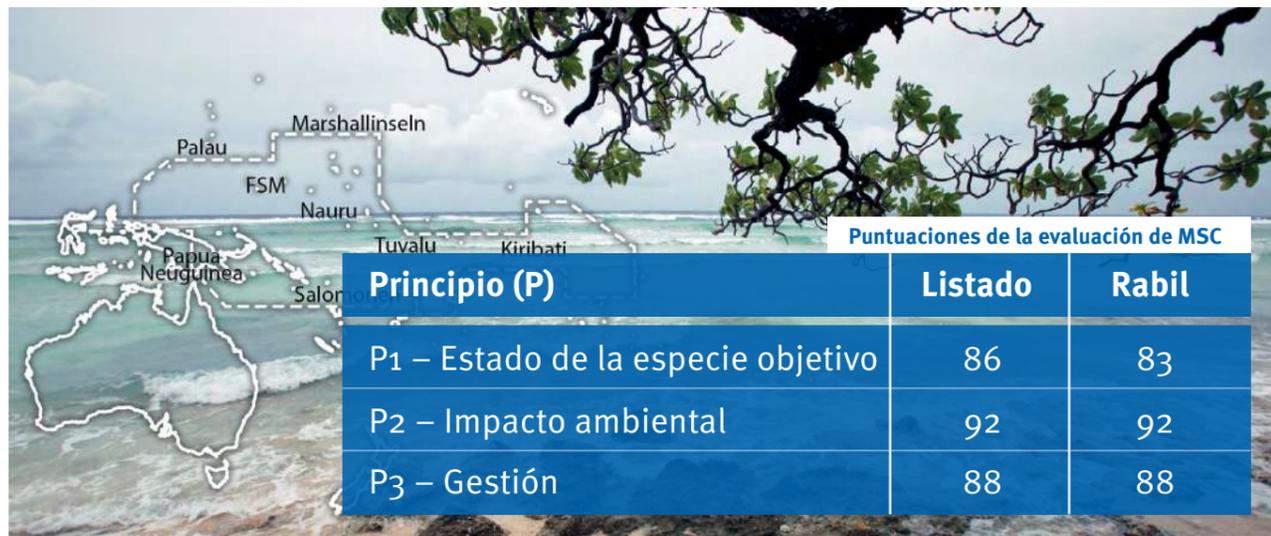
La red especial forma un canal en el agua para que los delfines que estén en la red puedan seguir la corriente y salir fuera

Las redes y flotadores de seguridad aseguran que otras especies marinas no entren en la red

ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA DE ATÚN LISTADO Y ATÚN RABIL EN LA REGIÓN DEL PNA

Tipo de arte: red de cerco a banco libre | **Tonelaje:** 35.523 t (2018) | **1ª Certificación:** 21 de diciembre de 2011 | **Recertificada:** 23 de marzo de 2017.



Antecedentes

Las Partes del Acuerdo de Nauru (PNA) son un grupo de ocho islas situadas en el océano Pacífico (véase mapa).

El Acuerdo de Nauru se constituyó en 1982 con el objetivo de sincronizar la gestión pesquera dentro de sus Zonas Económicas Exclusivas (ZEE). Su primera decisión fue pedir a sus miembros que aplicasen una serie de medidas de gestión pesquera mínimas que, con el tiempo, fueron ampliándose. Actualmente, existen limitaciones para el número de días que los barcos pueden pescar y se han alcanzado acuerdos con otros países, entre otros, con los Estados Unidos.

El PNA ha logrado restringir y reducir con éxito la explotación del atún, gracias a lo cual, en 2011, la pesquería obtuvo la certificación de MSC. Se trata del proveedor de atún más grande del mundo que obtiene una certificación independiente. Una cuarta parte del atún del mundo y la mitad de la población de atún listado vive en las aguas del PNA⁶².

El hecho de controlar colectivamente sus aguas para poder garantizar la sostenibilidad de sus pesquerías, junto con la utilización de un indicador geográfico a través de la plataforma Pacifical, les ha permitido poder vender sus productos con el sello azul de MSC, lo que ha supuesto un importante impulso económico para estos pequeños estados insulares⁶³.

Selección de condiciones y mejoras

La pesquería del PNA ha aplicado una serie de mejoras importantes para garantizar susostenibilidad a largo plazo.

Estado de la población

Ambas poblaciones de atún (Listado y Rabil) se encuentran sanas y se han establecido una serie de límites para protegerlas aún más. Se realizan evaluaciones de población regulares y existe un programa amplio de investigación. PNA tendrá que garantizar que su estrategia de captura es capaz de atender al estado de ambas poblaciones (condiciones 1 y 3) y deberá demostrar que se han aplicado unas Reglas de Control de Captura bien

definidas (condiciones 2 y 4) mediante Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central (WCPFC).

Impactos ambientales

La pesquería del PNA ha cumplido sus objetivos y ha reducido las capturas incidentales de especies no deseadas y de especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP): en 2012, muchos miembros del PNA prohibieron el *shark finning* (véase el recuadro) y los lances de redes de cerco sobre tiburones ballenas²¹. La captura incidental de la pesquería es mínima, representando las especies objetivo un 98,5% de la captura. Por otra parte, la presencia de observadores es del 100% y se ha aprobado una Guía de Buenas Prácticas sobre cómo tratar a las especies PAP.

La pesquería también está poniendo en marcha una estrategia para garantizar que su actividad no representa un obstáculo para la recuperación de las poblaciones de mantarraya y de manta mobula (condiciones 5 y 6).

Asimismo, se ha prohibido la retención del tiburón sedoso y del tiburón oceánico de puntas blancas.

Gestión

La pesquería del PNA ha puesto en marcha un sistema de gestión, específico para cada pesquería, provisto de procesos de toma de decisiones efectivos²¹. Su puntuación inicial en materia de gestión fue bastante buena por su colaboración con la WCPFC y no le han sido impuesto condiciones en ese sentido. Se aplica un sistema exhaustivo de seguimiento, control y vigilancia.

DESAFÍOS

La compartimentalización

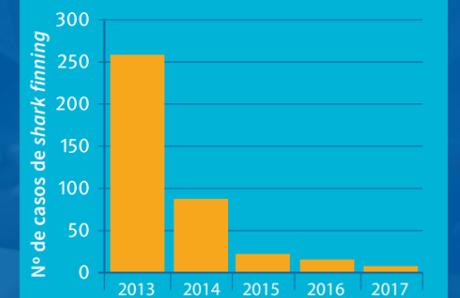
Al igual que otras pesquerías, los barcos de PNA pescan tanto sobre banco libre de atún como sobre FAD y lo hacen tanto dentro, como fuera de las ZEE certificadas. El pescado que reúne los requisitos para obtener la certificación de MSC se mantiene a bordo separado del resto, la presencia de observadores al 100% garantiza que no se mezcla. La pesquería, a su vez, ha puesto en marcha un sistema de rastreo por satélite y un sistema de codificación por lotes (que garantizan su trazabilidad)⁹⁵. Solo el atún a banco libre que reúna los requisitos para MSC obtiene la certificación de MSC al desembarcar. PNA emplea el premium MSC a modo de incentivo económico para complementar otras medidas que limiten el uso de FAD y promuevan la sostenibilidad, lo que se ha llamado "la teoría del cambio de MSC puesta en práctica".

A raíz de la preocupación mostrada por diversas partes interesadas en torno a la sostenibilidad de aquellas actividades pesqueras en donde, en una misma marea, se estén llevando a cabo prácticas certificadas y no certificadas, MSC está incorporando cambios que requerirán que todas las prácticas pesqueras utilizadas en una pesquería (tanto lances de cerco a banco libre como asociados a FAD) se certifiquen antes de marzo de 2023 (ver pág. 39). MSC trabaja con la pesquería de PNA y otras para apoyar un uso más sostenible de los FAD.

Shark finning

El *shark finning* es una práctica que tradicionalmente se ha venido realizando en la pesquería de PNA. Entre 2012 y 2013, se denunciaron una media anual de 185 incidentes de este tipo²¹. Desde 2013, el Estándar de Pesquerías de MSC exige a las pesquerías que demuestren, en el momento de obtener su primera certificación y en su recertificación, qué probabilidades existen de que esta práctica pueda estar teniendo lugar. Antes de este requisito, los gobiernos del PNA ya habían adoptado sólidas medidas para prohibir el *shark finning*. Asimismo, la WCPFC ha aprobado una serie de medidas de conservación y gestión para impedir esta actividad. Tras la aprobación de estas normas, el *shark finning* ha sido prácticamente eliminado de esta pesquería, en 2017 se denunciaron tan solo 3 casos (0,05% de las capturas totales)⁶⁵. Con los nuevos requisitos relativos a *shark finning* efectivos a partir de septiembre de 2020, la pesquería tendrá que llevar a cabo acciones adicionales para eliminar de su certificado cualquier organización o empresa en la que se haya llevado a cabo *shark finning* (ver pág. 32).

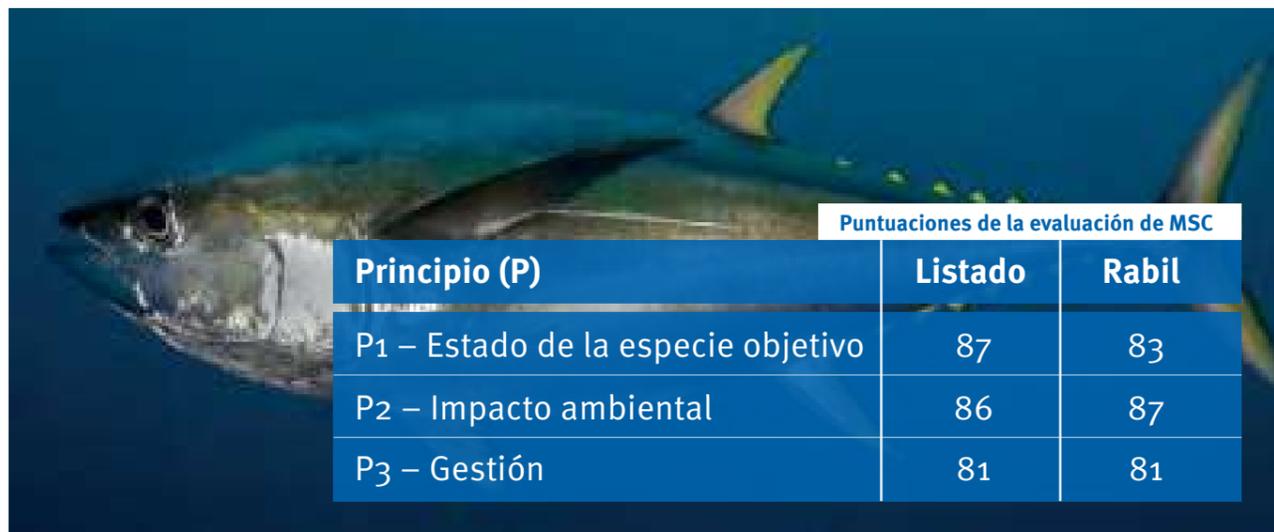
NÚMERO DE INCIDENTES



ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA DE ATÚN LISTADO Y ATÚN RABIL DE PT CITRARAJA AMPAT, SORONG (INDONESIA)

Tipo de arte: Caña y Línea | **Tonelaje:** 3.190 toneladas (2016) | **1ª Certificación:** 22 de noviembre de 2018.



Puntuaciones de la evaluación de MSC		
Principio (P)	Listado	Rabil
P1 – Estado de la especie objetivo	87	83
P2 – Impacto ambiental	86	87
P3 – Gestión	81	81

© Shane Gross / Shutterstock

Antecedentes

Esta es la primera pesquería de Indonesia en obtener la certificación de MSC⁶⁶, un logro muy significativo teniendo en cuenta que Indonesia es el primer productor mundial de atún y el segundo de productos pesqueros. Las poblaciones de atún listado y rabil, dependientes de la Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central (WCPFC), representan el 60% de las capturas mundiales de atún⁶⁷, por lo que esta pesquería, además de ser muy importante para la economía local, está dando empleo a 750 pescadores⁶⁰.

PT Citraraja Ampat Canning (PT CRA) es una compañía de Indonesia, fundada en 1992, que se dedica al envasado, procesado y exportación de pescado. Uno de sus productos más importantes es el atún enlatado de Indonesia que compra de las pesquerías de cañeros.

La empresa trabaja con los pescadores artesanales de la localidad de Sorong, los cuales siguen pescando a caña, una técnica tradicional de varios siglos de antigüedad.

El atún es fundamental para la economía pesquera del país, en donde la pesca ilegal, además de provocar una pérdida estimada de beneficios de unos 4.000 millones de dólares cada año, está dañando la salud de los mares de Indonesia y su seguridad alimentaria. El gobierno, por su parte, ha demostrado un claro compromiso para acabar con esta lacra hundiendo a los barcos de pesca que se dedican a la pesca ilegal. De esta forma han conseguido reducir las capturas de las flotas ilegales pero, para alcanzar la sostenibilidad, no basta con destruir barcos, la pesca sostenible requiere, fundamentalmente, un sistema de gestión eficaz (véase recuadro).

Los Dispositivos de Concentración de Peces (FAD) anclados y el cebo vivo se utilizan para atraer a los atunes hacia el barco, seguidamente, los pescadores, con las cañas, los van capturando de uno en uno⁶⁰ y los suben a bordo para, inmediatamente después almacenarlos en la bodega del barco con hielo. En esta pesquería prácticamente no se capturan especies en peligro, amenazadas o protegidas y, si se produce alguna captura no deseada, es liberada de forma segura⁶⁰.

Selección de condiciones y mejoras

Se han puesto en marcha varias mejoras para garantizar la sostenibilidad de la pesquería a largo plazo.

Estado de la población

Ambas poblaciones se encuentran en un estado saludable y son evaluadas de manera regular. La pesquería va a trabajar con la WCPFC para garantizar que su estrategia de captura es capaz de atender al estado de ambas poblaciones y que se han aplicado unas Reglas de Control de Captura (RCC) bien definidas.

Impactos ambientales

No se han impuesto condiciones en materia de medio ambiente: la pesquería es muy selectiva, emplea anzuelos sin rebaba, sin plomada y sin cebo; la presencia de observadores es del 100%; y existe un Plan Nacional para evitar que se produzca el *shark finning*.

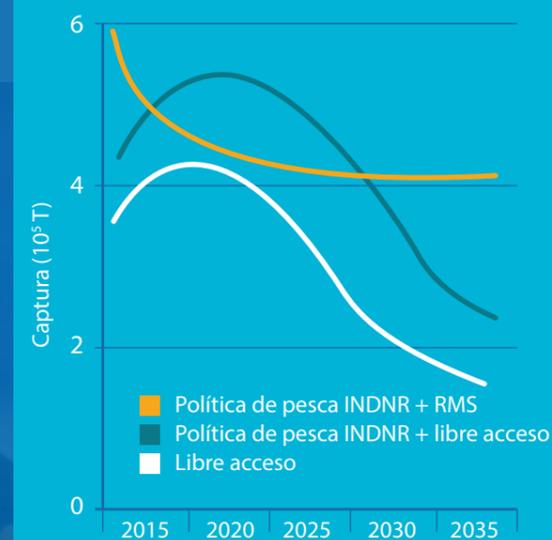
Gestión

Existen leyes nacionales e internacionales en vigor para proteger a las poblaciones y a nivel local la toma de decisiones, las consultas y el cumplimiento son buenos. El gobierno de Indonesia, por su parte, coopera con la WCPFC, sin embargo, ambas partes deben trabajar juntas en la aplicación de estrategias de captura a través de RCC. Indonesia necesita objetivos de gestión más sólidos para lograr el resultado esperado y aplicar de manera consistente los requisitos de la ORP en el ámbito nacional.

REDUCIR LA PESCA ILEGAL NO ES SUFICIENTE

La pesca legal debe estar bien gestionada para poder garantizar su sostenibilidad. La pesca ilegal se estima que representa el 30% del total de las capturas de la WCPFC y a Indonesia le cuesta 4.000 millones de dólares al año⁶⁸. Para combatir la pesca ilegal, el gobierno de Indonesia ha confiscado y hundido 488 embarcaciones ilegales (la mayoría extranjeras) entre octubre de 2014 y agosto de 2018⁶⁹, asimismo, ha prohibido pescar dentro de su ZEE a los barcos extranjeros, reduciendo así el número de barcos en un 30%. Sin embargo, el futuro de la producción de atún listado en Indonesia no depende solo de reducir la pesca ilegal, sino también de que la pesca legal se gestione eficazmente. Si se reduce la pesca ilegal, pero la gestión consiste en permitir el libre acceso a las poblaciones, las capturas y los beneficios disminuirán. Por el contrario, con una gestión pesquera adecuada, se prevé que las capturas y beneficios se estabilicen y mejoren. Por consiguiente, en el futuro desarrollo sostenible de las pesquerías de atún de Indonesia, la cooperación regional y la gestión eficaz de las mismas van a desempeñar un papel fundamental⁶⁸.

COMPORTAMIENTO DE LA PESCA ILEGAL SEGÚN EL SISTEMA DE GESTIÓN ELEGIDO



© Antoni Halim / Shutterstock.com

ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA DE BONITO, ATÚN LISTADO Y ATÚN RABIL DE LAS ISLAS SALOMÓN

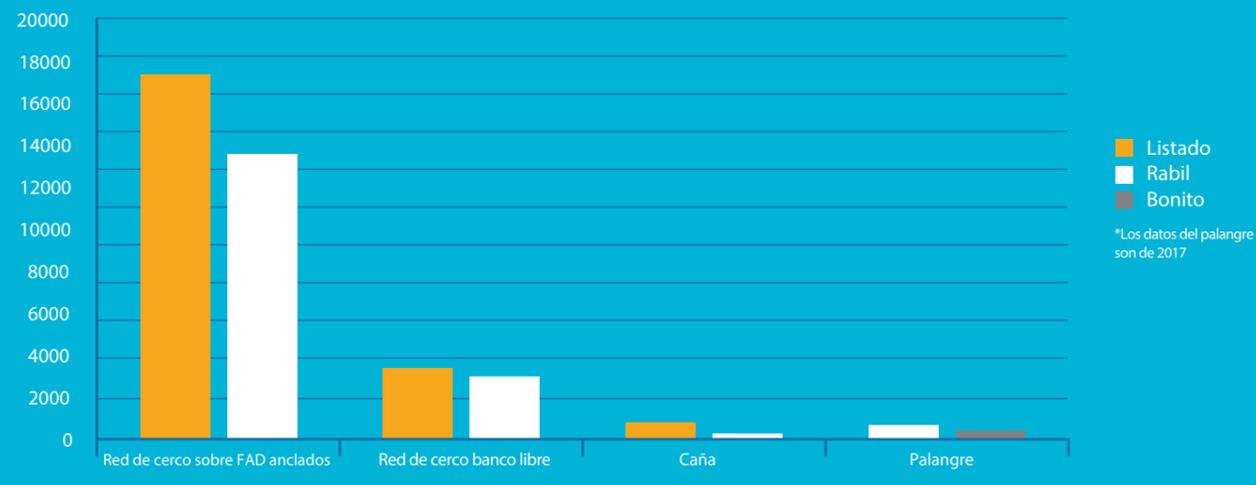
Tipo de arte: red de cerco (sobre FAD anclados y a banco libre), caña y palangre | **Tonelaje:** 39.113 t (2017/18) | **1ª Certificación:** 12 de julio de 2016.



Principio (P)	Listado			Rabil				Bonito
	aFAD	BL	C	aFAD	BL	C	P	P
P1 – Estado de la especie objetivo	87	87	87	84	84	84	83	81
P2 – Impacto ambiental	87	91	91	87	91	91	83	83
P3 – Gestión	86	86	86	86	86	86	84	84

aFAD= FAD anclado; BL= Banco Libre; C=Caña; P= Palangre

DATOS DE CAPTURAS DE LA PESQUERÍA DE BONITO, ATÚN LISTADO Y RABIL DE ISLAS SALOMÓN EN 2018*



Antecedentes

La pesquería de Islas Salomón se dedica a la pesca de bonito, atún listado y atún rabil en aguas de la Zona Económica Exclusiva de las islas y del archipiélago.

Estas pesquerías certificadas, son muy importantes para la economía del país, ya que se trata del mayor creador de puestos de trabajo del sector privado dando empleo a más de 2.000 personas⁷⁰.

La pesca con caña y línea es muy selectiva, las capturas incidentales son mínimas. Para pescar se utiliza cebo, siendo la pesquería la encargada de hacer un seguimiento del uso del mismo. Sin embargo, la mayoría del atún procedente de esta zona se pesca con redes de cerco que se lanzan sobre bancos libres y dispositivos de concentración de peces anclados (aFAD) (véase pág. 24). La pesquería retiene todo lo que captura y las capturas incidentales de especies no deseadas son mínimas.

Una vez certificadas las flotas de cerco y caña en 2016, la organización para el Desarrollo Nacional de Pesquerías de las Islas Salomón se propuso lograr la certificación de la flota de palangre, de manera que estuvieran cubiertas todas las principales artes de pesca que capturan atún en sus aguas.

Selección de condiciones y mejoras

La pesquería de Islas Salomón ha puesto en marcha importantes mejoras y ha superado las condiciones impuestas para garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

Estado de la población

Las poblaciones están en un estado saludable y se llevan a cabo evaluaciones de población de manera periódica. Las Islas Salomón, como miembro de la Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central (WCPFC). No cuenta con unas reglas de control de captura (RCC) establecidas de manera oficial para el atún listado, el rabil o el bonito. Es por ello que la pesquería ha estado trabajando con la WCPFC en el desarrollo de sus estrategias de captura y de las RCC correspondientes (condiciones 1 – 4). Tras la certificación de la flota de palangre, también será necesario adoptar RCC para el bonito.

Impactos ambientales

En 2014, la pesquería puso en práctica la política de retener todo lo que capturasen, yendo más allá de los requisitos establecidos por la WCPFC. Las

especies no deseadas suponen un porcentaje muy pequeño de sus capturas, pero aportan una fuente de proteínas importante para la población local y, además, al desembarcarlas los datos recopilados sobre la pesquería son más fiables⁷¹. Las pesquerías cumplen las normas en cuanto a la protección de especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP), además se prohíbe el *shark finning*⁶⁴, se impide la pesca cerca de mamíferos marinos y, en caso de capturar alguna tortuga marina, se aplican técnicas de buenas prácticas para su suelta. Para corroborar la información registrada en los cuadernos de pesca la presencia de observadores a bordo es del 100% en las mareas con redes de cerco⁶⁴ pudiendo así demostrar que su nivel de cumplimiento es elevado.

La pesquería ha obtenido una puntuación especialmente alta en relación con los hábitats en donde opera. Para reducir los residuos marinos, procuran recuperar los FAD viejos y perdidos⁶⁴ y mantenerlos lejos de los arrecifes de coral protegidos. Asimismo, está desarrollando un plan para la gestión de los FAD anclados.

La pesquería de palangre que ha obtenido recientemente la certificación trabajará para cumplir las condiciones relativas a la información sobre los cebos usados en la pesquería y el nivel de cobertura de observadores, para garantizar la protección de las especies PAP.

Gestión

Desde que obtuviera su certificación, esta pesquería ha superado una de las condiciones impuestas más importantes: hacer que el proceso de toma de decisiones sea más transparente, aumentando la participación y la representación en las reuniones y mejorando las relaciones con las agencias gubernamentales⁶⁴. Asimismo, ha limitado el número de días de pesca al año; ha puesto en marcha un plan para gestionar el uso de cebo; y ha fijado una serie de requisitos en materia de seguimiento, cumplimiento y vigilancia. En 2016 se introdujeron limitaciones de esfuerzo para las embarcaciones de palangre.

“Es la primera vez que los tres artes de pesca principales para el atún se han certificado en un mismo caladero. Es un ejemplo único de una gestión bien equilibrada.” Bill Holden, Director Senior de Pesquerías de atún de MSC.

ESTUDIO DE CASO

LA PESQUERÍA DE ATÚN LISTADO Y ATÚN RABIL DE TRI MARINE EN EL PACÍFICO OCCIDENTAL Y CENTRAL

Tipo de arte: red de cerco (sobre banco libre) | **Tonelaje:** 9.939 t (2019) toneladas (2017) | **1ª Certificación:** 2 de junio de 2016.



Puntuaciones de la evaluación de MSC		
Principio (P)	Listado	Rabil
P1 – Estado de la especie objetivo	87 (actualización P1)	83 (actualización P1)
P2 – Impacto ambiental	87	87
P3 – Gestión	86	86

Antecedentes

La pesquería de Tri Marine obtuvo la certificación en 2016. Esta pesquería abarca una amplia extensión del océano Pacífico que se extiende más allá de las aguas pertenecientes a las Partes del Acuerdo de Nauru, e incluye aguas territoriales de Estados Unidos y de varios países más, miembros del Organismo de Pesca del Foro para el Pacífico, así como las aguas pertenecientes al área de influencia de la Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central (WCPFC).

La pesquería certificada pesca atunes adultos que nadan en banco libre, lo cual ayuda a reducir las capturas incidentales de las especies no objetivo. De hecho, prácticamente no hay capturas de especies no deseadas, y casi el total de sus capturas a banco libre está compuesto de atún listado y rabil⁷².

Selección de condiciones y mejoras

La pesquería Tri Marine ha puesto en marcha importantes mejoras y ha superado las condiciones impuestas para garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

Estado de la población

El progreso de la WCPFC en la aplicación de unas reglas de control de captura para ambas poblaciones ha sido lento, pero se han comprometido a hacerlo en los próximos años⁶⁵. Sin embargo, la pesquería ha desarrollado, a través de la WCPFC, una serie de puntos de referencia para el atún listado y ha limitado el número de días que los barcos pueden pescar.

Impactos ambientales

Uno de los logros más importantes ha sido elevar la presencia de observadores a bordo al 100% para así tener garantías ante cualquier denuncia relativa al *shark finning*. Los datos recopilados por los



observadores demuestran que no se ha producido ningún incidente entre 2013-2018. Actualmente se está comprobando la eficacia de la presencia de observadores con la instalación de cámaras a bordo de los barcos. Esta pesquería cumple con la legislación de Estados Unidos, según la cual el *shark finning* está prohibido conforme a la Ley de Conservación del Tiburón (que exige que los tiburones sean desembarcados con sus aletas adheridas de forma natural)⁷³. La pesquería ha superado con éxito la condición 5 de su certificación al haberse sometido a todas estas medidas.

Se han puesto en marcha medidas de gestión para reducir el impacto de los dispositivos de concentración de peces (FAD) sobre el medio ambiente. La flota cumple con las vedas para FAD fijadas por la WCPO (es decir, una veda para FAD de tres meses, para toda la zona de la Convención de WCPO, más dos meses adicionales en alta mar). Se

han comenzado a utilizar FAD no enmallantes y, en estos momentos, la flota está en proceso de probar FAD biodegradables. La revisión de los requisitos de MSC en relación a la compartimentalización (ver pág. 39) implica que, en el futuro, la pesquería tendrá que certificar el total de sus capturas.

Gestión

La pesquería de Tri Marine ha desarrollado una serie de procedimientos claros sobre cómo actuar en caso de producirse alguna infracción, que incluyen multas, sanciones y decisiones de aplicación. Dispone de un grupo de trabajo designado para esta labor, que verifica y recomienda las medidas a adoptar por la pesquería, en base a la información obtenida de los cuadernos de pesca, licencias, sistemas de seguimiento a bordo e informes de los observadores. La pesquería ha superado la condición 6 antes de lo previsto gracias a la aplicación de estos procedimientos.

RELACIÓN DE CONDICIONES MAYO 2020

	Indicador de comportamiento	AAFA & WFA	Islas Cook	Echebstar	Maldivas	Bonito del Norte Atlántico	Pacífico Nororiental	PNA	Sorong	Salomón	Tri Marine
Estado de la población	Estado de la población										
	Recuperación del stock / puntos de referencia										
	Estrategia de captura										
	Reglas de Control de Captura y herramientas										
	Información y seguimiento										
	Estado de especies retenidas / primarias										
	Gestión de especies retenidas / primarias										
	Información de especies retenidas / primarias										
	Estado de especies secundarias / capturadas incidentalmente										
	Gestión de especies secundarias / capturadas incidentalmente										
Medio Ambiente	Información de especies secundarias / capturadas incidentalmente										
	Estado de las especies PAP										
	Gestión de las especies PAP										
	Información de las especies PAP										
	Estado de los habitats										
	Gestión de los habitats										
	Información de los habitats										
	Información del ecosistema										
	Marco legal o consuetudinario										
	Consultas, roles y responsabilidades										
Gestión	Objetivos a largo plazo										
	Objetivos específicos de la pesquería										
	Procesos de toma de decisiones										
	Cumplimiento y observancia										
	Monitoreo y evaluación del rendimiento de la gestión										

Condición que la pesquería está intentando superar Condición que ya ha sido superada por la pesquería

¿POR QUÉ DEBO ELEGIR EL ATÚN CON CERTIFICACIÓN DE MSC?

- ✓ **Compra con confianza**
Trazabilidad del océano al plato, impidiendo la pesca ilegal y el etiquetado incorrecto.
- ✓ **Garantía**
Entidades certificadoras independientes inspeccionan periódicamente a las pesquerías en base al Estándar de MSC.
- ✓ **Protege medios de vida**
El programa MSC da visibilidad a las personas que participan en la pesca: el atún certificado protege su medio de vida y su futuro.
- ✓ **Protege nuestro Planeta Azul**
Las pesquerías certificadas ayudan a los ecosistemas sanos reduciendo los niveles de capturas no deseadas.
- ✓ **Reconoce la importancia de los Proyectos de Mejora de Pesquerías transparentes y creíbles**
Una red mundial de representantes de ONG y empresas de la cadena de suministro, trabajan para hacer avanzar a las pesquerías de atún en su camino hacia la sostenibilidad, mediante un enfoque basado en la colaboración y que servirá para sentar las bases de las futuras pesquerías con certificación de MSC.
- ✓ **Cumple con los compromisos mundiales**
Las pesquerías certificadas ayudan a mantener la seguridad alimentaria mundial y contribuyen a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.
- ✓ **Peces para el futuro**
Sostenibilidad basada en estudios científicos, con una gestión pesquera firme y una correcta gobernanza que ayuden a garantizar los suministros de atún para el futuro.
- ✓ **Innovación**
Las labores de investigación e innovación en la pesca sostenible, están impulsando mejoras en el sector pesquero mundial.
- ✓ **Disponibilidad**
Alrededor del 25% de las capturas mundiales de atún tiene la certificación de MSC.
- ✓ **Impulsa el cambio**
Hay más pesquerías que quieren ser sostenibles, ayúdalas en su camino.

LAS PERCEPCIONES DEL CONSUMIDOR



Más de 26.000 consumidores (20.876 consumidores de pescado) en 23 países han participado en una investigación de mercado con muestras estadísticamente representativas en cada país en 2020. En España la encuesta se ha realizado sobre una muestra de 1151 encuestados (1044 consumidores de pescado) entre el 11 y el 28 de febrero de 2020.

DATOS ESPAÑA

54%

de los españoles ha cambiado sus hábitos de consumo para proteger el pescado en nuestros océanos

83%

está dispuesto a realizar acciones en el futuro para proteger el pescado de nuestros océanos

79%

de las personas encuestadas respondieron que hay una necesidad de que las marcas y supermercados verifiquen de manera independiente sus reclamos de sostenibilidad

86%

de los consumidores de pescado afirman que les gustaría tener más información de las empresas sobre la sostenibilidad de sus productos de pescado



40%

de los consumidores de pescado reconocen el sello azul de MSC



88%

considera que hay que proteger el pescado para las futuras generaciones

Como el programa líder en certificación y etiquetado de pescado, los consumidores valoran positivamente que MSC, y los miles de organizaciones comprometidas a usar el sello MSC, contribuyen a la salud de los océanos.



77%

de los consumidores que conocen el sello MSC confían en él

86%

está de acuerdo que el sello MSC ayuda a identificar la pesca sostenible de una manera fácil y rápida

73%

de los consumidores de pescado está de acuerdo en que para salvar los océanos, debemos consumir pescado únicamente de fuentes sostenibles

72%



de los consumidores de pescado en España compran atún frecuentemente. El atún es la segunda especie de pesca extractiva favorita para los compradores de pescado (14%), sólo superado por la merluza (20%)

Datos de: GlobeScan 2020 <https://www.msc.org/es/sala-de-prensa/notas-de-prensa/espanoles-habitos-consumo-pescado-protger-mar>
 Los consumidores encuestados procedían de Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, China, Dinamarca, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Italia, Japón, Nueva Zelanda, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Singapur, Sudáfrica, Suecia y Suiza. Los consumidores de Portugal han sido encuestados por primera vez en 2020.

CONCLUSIONES

El atún es una de las especies con mayor valor comercial del planeta. Para poder garantizar que en el futuro podamos tener un suministro estable y productivo, la pesca del atún debe gestionarse y realizarse de una manera responsable y sostenible. Esta guía llega en un momento importante con el objetivo de aclarar la compleja y diversa naturaleza de la cadena mundial de suministro del atún y aportar datos sobre ciertos aspectos relacionados con su pesca, como son los artes y métodos de pesca empleados, especies, su sostenibilidad y su impacto ambiental. Las empresas distribuidoras y compradores pueden ayudar y apoyar la pesca sostenible del atún asegurándose de que se abastecen de pesquerías certificadas sostenibles y animando a éstas a realizar las mejoras necesarias que protejan su sostenibilidad.

Las pesquerías de atún pueden verse ligadas a ciertos aspectos como son la sobrepesca, las capturas incidentales de especies amenazadas o en peligro, el *shark finning* o el empleo forzoso de mano de obra y que plantean importantes riesgos para la cadena de suministro. Minimizar estos riesgos es una labor que exige verificar, rigurosa y periódicamente, el cumplimiento de las normas establecidas en todas y cada una de las etapas de la cadena de suministro. Como se indica en el presente documento, planteamientos tales como evitar ciertas políticas de abastecimiento, o determinados métodos de pesca, no bastan para reducir la gran variedad de posibles impactos medioambientales que se suelen asociar con la pesca del atún y, lo más importante, tampoco impiden la sobrepesca de sus poblaciones.

Los Proyectos de Mejora de Pesquerías (FIP) constituyen un paso importante hacia la sostenibilidad de las pesquerías. Los FIP creíbles, que operan de forma transparente y que están logrando avances cuantificables, son una herramienta fundamental para ayudar a las pesquerías a trabajar para ser sostenibles y obtener la certificación de MSC.

La mejor forma de minimizar riesgos y garantizar la sostenibilidad del atún es abastecerse de pesquerías

con certificación de MSC. MSC ha desarrollado un estándar internacional para la certificación de productos pesqueros, que ha sido reconocido como el estándar más sólido y de mayor credibilidad para las pesquerías que son sostenibles con el medio ambiente. Un estándar que es capaz de garantizar la salud de las poblaciones de peces, la reducción del impacto de la pesca sobre los ecosistemas y que las pesquerías están siendo bien gestionadas y siguen impulsando la aplicación de mejoras. Todo ello, sumado al Estándar de Cadena de Custodia para la Trazabilidad, proporciona a compradores y distribuidoras la garantía de que el atún que están adquiriendo procede de una pesquería sostenible.

Las pesquerías con certificación de MSC están ayudando a mantener sanas a las poblaciones de atún de todo el mundo, esenciales para la salud del medio marino y para las economías pesqueras mundiales.

El programa de MSC ayuda también a cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU en aspectos tales como seguridad alimentaria e igualdad contemplados en los ODS 2, 8, 12, 14 y 17.

El interés de los consumidores por productos pesqueros con certificación de MSC está aumentando. El consumidor es consciente de que proteger a nuestros océanos es vital para nuestro futuro y más del 73% de los consumidores en España creen que, para salvar a los océanos, deberían consumirse únicamente productos pesqueros procedentes de fuentes sostenibles⁷⁴.

MSC ayuda a satisfacer esta demanda ofreciendo a nuestros colaboradores y a los consumidores soluciones sostenibles, saludables y deliciosas. Más del 25% del atún consumido en el mundo tiene ya la certificación de MSC y el 74% de los consumidores que conocen la marca MSC, aseguran confiar en ella⁷⁴. Al abastecerse de atún con certificación de MSC, no solo se está invirtiendo en garantizar un suministro estable de pescado para el futuro, sino que también se está incentivando el mantener sanos nuestros océanos y a las comunidades costeras.

ACCIONES CLAVE

- Por la seguridad que ofrece en relación con la sostenibilidad y trazabilidad, elige atún procedente de pesquerías con certificación de MSC.
- Las distribuidoras, ONG y empresas del sector pesquero deben trabajar juntas e influir sobre las ORP para que tomen las medidas necesarias para cumplir con las mejoras exigidas y conservar la certificación MSC. Ponte en contacto con tu Ministerio de Pesca o delegación de ORP del país de donde proceda tu atún y anímale a respaldar la aplicación de Reglas de Control de Captura en las reuniones de sus ORP correspondientes.
- Ten precaución con el uso de determinadas afirmaciones y declaraciones como "FAD-free", especialmente si no vienen respaldadas por un programa de trazabilidad.
- Mantente informado y participa en nuestros procesos de consulta: nuestro Estándar está en constante evolución para garantizar su relevancia ante los aspectos más importantes que afectan a las pesquerías y seguir siendo un referente de las mejores prácticas aceptadas internacionalmente.
- Comparte tu acreditación de sostenibilidad con tus clientes, ya sean supermercados o consumidores.
- Únete a alguno de los grupos siguientes que están apoyando la aplicación de mejoras en las pesquerías de atún: Global Tuna Alliance, International Seafood Sustainability Foundation (ISSF), grupos de trabajo o comités científicos asociados a las ORP, Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS), Global Dialogue on Seafood Traceability (GDST), NGO Tuna Forum, ProActive Vessel Register.
- Pregunta a tu proveedor sobre la pesquería que te abastece, por ejemplo, sobre si capturan especies no objetivo en la pesquería. Siempre hay margen de mejora para garantizar la sostenibilidad en las pesquerías de atún.

Más **25%** de las capturas globales de atún están certificadas en base al Estándar MSC y el **74%** de los consumidores que conocen el sello MSC confían en él

REFERENCIAS

1 GlobeScan. 2018. Demand for independent labelling of seafood is increasing globally. Available at: https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/for-business/msc-consumer-survey-2018-results.pdf?sfvrsn=ba113ca2_4.

2 Research and Markets, 2019. Tuna Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019-2024. Available at https://www.researchandmarkets.com/reports/4775755/tuna-market-global-industry-trends-share-size?utm_code=6dx5cv&utm_medium=Cl. Accessed 9 March 2020.

3 Hamilton, A., Lewis, A., McCoy, M.A., Havice, E. & Campling, L. 2011. Market and Industry Dynamics in the Global Tuna Supply Chain. Forum Fisheries Agency.

4 ISSF. 2020. Status of the World Fisheries for Tuna: March 2020. ISSF Technical Report 2020-12. International Seafood Sustainability Foundation, Washington, D.C., USA. Available at: <https://issf-foundation.org/downloads/20140/>. Accessed 24 March 2020.

5 Pew Trusts. 2012. Maps: Global Tuna Management. Available at: <https://www.pewtrusts.org/en/research-and-analysis/fact-sheets/2012/05/02/maps-global-tuna-management>. Accessed 9 March 2020.

6 ATUNA. 2019. Tuna Species Guide. Available at: <https://atuna.com/pages/tuna-species-guide#species>. Accessed 9 March 2020.

7 The New York Times. 2019. Japan's 'King of Tuna' Pays Record \$3 Million for Bluefin at New Tokyo Fish Market. Jan. 5, 2019. Available at: <https://www.nytimes.com/2019/01/05/world/asia/record-tuna-price-japan.html>. Accessed 9 March 2020.

8 Pew Trusts. 2016. Global Progress Toward Implementing the United Nations Fish Stocks Agreement: An analysis of steps taken by tuna RFMOs on key provisions. Available at: <https://www.pewtrusts.org/-/media/assets/2016/05/un-review-conf-brief-mar2016-final.pdf>. Accessed 9 March 2020.

9 FAO. 2011. World Global Tuna Fisheries. Available at: <http://firms.fao.org/firms/fishery/459/en> Accessed 9 March 2020.

10 MSC. 2018. Purse seine. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/our-approach/fishing-methods-and-gear-types/purse-seine>. Accessed 9 March 2020.

13 MSC. 2018. Longlines. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/our-approach/fishing-methods-and-gear-types/longlines>. Accessed 9 March 2020.

14 Safina Center. 2016. Fishing Gear 101: Longlines – The Snaggers. Available at: <http://safinacenter.org/2015/08/fishing-gear-101-longlines-the-snaggers/>. Accessed 7 February 2019.

15 MSC. 2018. Gillnets. Available at: <https://www.msc.org/uk/fishing-methods-and-gear-types/gillnets>. Accessed 9 March 2020.

16 MSC. 2019. Pole and line. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/our-approach/fishing-methods-and-gear-types/pole-and-line>. Accessed 9 March 2020.

17 MSC. 2018. Tuna, FADs and bycatch. Available at: <https://www.msc.org/media-centre/news-opinion/news/2018/11/09/tuna-fads-and-bycatch>. Accessed 9 March 2020.

18 Restrepo, V., Dagorn, L. and Justel-Rubio, A. 2017. Questions and Answers about FADs and Bycatch (Version 2). ISSF Technical Report 2017-04. International Seafood Sustainability Foundation, Washington, D.C., USA. Available at <https://issf-foundation.org/downloads/15210/>. Accessed 9 March 2020.

19 ISSF. 2017. A Summary of Bycatch Issues and ISSF Mitigation Activities to Date in Purse Seine Fisheries, with Emphasis on FADs. ISSF Technical Report 2017-06. International Seafood Sustainability Foundation, Washington, D.C., USA. Available at: <https://issf-foundation.org/downloads/15500/>. Accessed 9 March 2020.

20 Murua, J., Moreno, G., Hall, M., Dagorn, L., Itano, D. and Restrepo, V. 2017. Towards global non-entangling fish aggregating device (FAD) use in tropical tuna purse seine fisheries through a participatory approach. ISSF Technical Report 2017-07. International Seafood Sustainability Foundation, Washington, D.C., USA. Available at <https://issf-foundation.org/downloads/15472/>. Accessed 9 March 2020.

21 Blyth-Skyrme, R., McLoughlin, K., and Japp, D. 2018. Public Certification Report for the PNA Western and Central Pacific skipjack and yellowfin, unassociated / non FAD set, tuna purse seine fishery. Available at <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/pna-western-and-central-pacific-skipjack-and-yellowfin-unassociated-non-fad-set-tuna-purse-seine/@assessments>. Accessed 9 March 2020.

22 ISSF. 2015. ISSF Guide for Non-Entangling FADs. Knowledge & Tools. Guides & Best Practices. International Seafood Sustainability Foundation. <http://issf-foundation.org/knowledge-tools/guides-best-practices/non-entangling-fads/download-info/issfguide-for-non-entangling-fads/>.

23 Cadima, E.L. Fish Stock Assessment Manual. FAO Fisheries Technical Paper 393. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations. 161 pages. Available at <http://www.fao.org/3/a-x8498e.pdf>. Accessed 9 March 2020.

24 MSC. 2017. Global Impacts Report 2017. Available at: <https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/what-we-are-doing/global-impact-reports/msc-global-impacts-report-2017-interactive.pdf>. Accessed 9 March 2020.

25 Worm, B., David, B., Kettner, L. et al. 2013. Global catches, exploitation rates, and rebuilding options for sharks. Marine Policy 40: 194–204.

26 MSC. 2019. 99% reduction in shark finning in the PNA. Available at: <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/99-reduction-in-shark-finning-in-the-pna>. Accessed on 2 March 2020.

27 MSC. 2018. Oceans at risk: Overfishing, illegal and destructive fishing. Available at: <https://www.msc.org/what-we-are-doing/oceans-at-risk/overfishing-illegal-and-destructive-fishing>. Accessed 9 March 2020.

28 Christie, C. 2018. Tuna and transshipment: a global analysis to explore the links between tuna diversity and transshipment vessel location. Available at: <http://dalspace.library.dal.ca/bitstream/handle/10222/72858/ClaireChristie%20THESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Accessed 9 March 2020.

29 Sala, E., Mayorga, J., Costello, C., Kroodsmma, D., Palomares, M.L.D., Pauly, D., Sumaila, U.R., Zeller, D. 2018. The economics of fishing the high seas. Sci Adv. 4(6). DOI: 10.1126/sciadv.aat2504. PubMed PMID: 29881780; PubMed Central PMCID: PMC5990315.

30 Schiller, L., Bailey, M., Jennifer Jacquet, J., Sala, E., High seas fisheries play a negligible role in addressing global food security. Sci. Adv. 4 (8). DOI: 10.1126/sciadv.aat8351.

31 Gianni, M. and Simpson, W. 2005. The Changing Nature of High Seas Fishing: How Flags of Convenience Provide Cover for Illegal, Unreported and Unregulated Fishing. Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry, International Transport Workers' Federation, and WWF International, 2005.

32 Boerder, K., Miller, N.A. and Worm, B. 2018. Global hot spots of transshipment of fish catch at sea. Science Advances. 4, (7). doi: 10.1126/sciadv.aat7159.

33 Pew Trusts. 2018. Global Transshipment: Working to make transfers of catch transparent, legal, and safe. February 16, 2018. Available at: <https://www.pewtrusts.org/en/research-and-analysis/articles/2018/02/global-transshipment>. Accessed 9 March 2020.

34 Teh L.C.L., Caddell R., Allison E.H., Finkbeiner, E.M., Kittinger J.N., Nakamura K. and Ota, Y. 2019. The role of human rights in implementing socially responsible seafood. PLoS ONE 14(1): e0210241. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210241>. Accessed 9 March 2020.

35 MSC. 2018. Traceable Seafood. Available at: <https://www.msc.org/en-us/what-we-are-doing/driving-change/traceable-seafood>. Accessed 9 March 2020.

36 MSC. 2016. From ocean to plate: How DNA testing helps to ensure traceable, sustainable seafood. Available at: https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/what-we-are-doing/msc-report-2016.pdf?sfvrsn=fbce98a4_4. Accessed 9 March 2020.

37 Sotelo C.G., Velasco A., Perez-Martin R.I., Kappel K., Schröder U., Verrez-Bagnis V., Jérôme, M., Mendes, R., Silva, H., Mariani, S. and Griffiths, A. 2018. Tuna labels matter in Europe: Mislabelling rates in different tuna products. PLoS ONE 13(5): e0196641. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196641>. Accessed 9 March 2020.

38 Barendse, J., Roel, A., Longo, C., Andriessen, L., Webster, L.M.I., Ogden, R. and Neat, F. 2019. DNA barcoding validates species labelling of certified seafood. Current Biology 29, R183–R199.

39 Western FishBoat Owners Association (WFOA). Home page. Available at: <http://www.wfoa-tuna.org/> Accessed 9 March 2020.

40 Stern-Pilot, A., Stocker, M. and Wilson, E. 2018. MSC final report and determination AFAA & WFOA South Pacific Albacore tuna pole and line and troll/jig fisheries.

41 Stern-Pilot, A., Stocker, M. and Wilson, E. 2018. AAFA and WFOA North Pacific Albacore Tuna MSC 2nd Re-Assessment Public Certification Report.

42 WCPFC. 2014. Stock Assessment of Bigeye Tuna in the Western and Central Pacific Ocean. Scientific Committee, Tenth Regular Session. WCPFC-SC10-2014/SA-WP-01. Available at https://www.researchgate.net/publication/267936812_Stock_assessment_of_bigeye_tuna_in_the_western_and_central_pacific_ocean. Accessed 4 March 2020.

43 DeAlteris, J., Stokes, K. and Scott, I. 2018. Public Certification Report for the Echebatar Indian Ocean Skipjack Tuna Purse Seine Fishery. Final Report (Revised).

44 MSC. 2019. Fact Sheet Echebatar. Available at: https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/media-centre/echebatar-fact-sheet-with-diagrams-november-2018.pdf?sfvrsn=fd799569_4. Accessed 9 March 2020.

45 IOTC. 2016. Resolution 16/02 On harvest control rules for skipjack tuna in the IOTC area of competence. Available at: <https://www.iotc.org/cmm/resolution-1602-harvest-control-rules-skipjack-tuna-iotc-area-competence>. Accessed 9 March 2020.

46 Echebatar. 2019. Skipjack Tuna Purse Seine Fishery. FAD Management Plan. October, 2019 Available at https://echebatar.com/wp-content/uploads/2019/11/Echebatar-FAD-management-plan_updated25nov.pdf. Accessed 24 March 2020.

47 IPNLF. 2019. The Maldives. Available at: <http://ipnlf.org/what-we-do/develop-support/the-maldives>. Accessed 9 March 2020.

48 MSC. 2019. Maldives pole & line skipjack tuna: About. Available at: <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/maldives-pole-line-skipjack-tuna/about>. Accessed 9 March 2020.

49 Miller, K.I., Nadheeh, I., Jauharee, A.R., Anderson, R.C. and Adam, M.S. 2017. Bycatch in the Maldivian pole-and-line tuna fishery. PLoS ONE 12(5): e0177391. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0177391>. Accessed 9 March 2020.

50 Miller, K.I., Jauharee, A.R., Nadheeh, I., and Adam, M.S. 2016. Interactions with Endangered, Threatened, and Protected (ETP) Species in the Maldivian Pole-and-line Tuna Fishery. IPNLF and MRC, July 2016. 28 pages.

51 MSC. 2019. Maldives pole & line skipjack tuna. Available at: <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/maldives-pole-line-skipjack-tuna/@assessments>.

52 Stokes, K. and Chaudhury, S. 2019. Report for the Maldives pole & line skipjack tuna fishery, Surveillance No. 1. DNV GL: Høvik, Norway. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=uE8UoC8pEiN3MwAAdanCmd40xxNx/Kaln8c+d209c9p2nXN17y4qirtjPmoKB>. Accessed 12 March 2020.

53 Updated vessel list, August 2019. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=GLMS/IHewpqAPN3dgW3ALUHbjmXuzY4L8mB3zykm2PYAV72rYFBPwFykDjZe9n1>. Accessed 9 March 2020.

54 Bureau Veritas, 2019. North Atlantic Albacore Artisanal Fishery. Third Surveillance Audit Report. August 2019. <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=mdEmUt7AGHHgpPQ8y8VhNC8Bj4dYRTwa3THASKkQOuPi9Otj5Mhn10xgCkFemh2>

56 NOAA Fisheries, no date. The Tuna-Dolphin Issue. <https://swfsc.noaa.gov/textblock.aspx?Division=PRD&ParentMenuId=228&id=1408>

57 SCS, 2018. Northeastern Tropical Pacific Yellowfin and Skipjack Purse Seine Tuna Fishery. Expedited Audit Report. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=vmF2zdhoXoPHuefcwvSB6foW2ihk4jZvVLKdyqgE8hpCtXUBknL4EnbhAF2oTiH>. Accessed 9 March 2020.

58 SCS. 2018. The Northeastern Tropical Pacific Yellowfin and Skipjack Purse Seine Tuna Fishery. 1st Surveillance Audit Report. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=YzdtJk8YhTeAUqXUhrhWXY9FXISzWzWEE6tWICw46uUiNoPIKcPctf7BHTyCa>. Accessed 13 March 2020.

59 NOAA Fisheries, No date. The Tuna-Dolphin Issue. <https://swfsc.noaa.gov/textblock.aspx?Division=PRD&ParentMenuId=228&id=1408>. Accessed 5 March 2020.

60 SCS. 2015. The Northeastern Tropical Pacific Purse Seine Yellowfin and Skipjack Tuna Fishery. MSC Full Assessment Public Certification Report. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=YzdtJk8YhTeAUqXUhrhWXY9FXISzWzWEE6tWICw46uUiNoPIKcPctf7BHTyCa>. Accessed 5 March 2020.

61 SCS. 2019. The Northeastern Tropical Pacific Purse Seine Yellowfin and Skipjack Tuna Fishery. 1st Surveillance Audit Report. Available at <https://cert.msc.org/FileLoader/FileLinkDownload.aspx/GetFile?encryptedKey=YzdtJk8YhTeAUqXUhrhWXY9FXISzWzWEE6tWICw46uUiNoPIKcPctf7BHTyCa>. Accessed 5 March 2020.

62 MSC. Small islands, big opportunities. Available at: <http://pna-stories.msc.org/>. Accessed 9 March 2020.

63 MSC. 2018. Seafood for future generations. The MSC Annual Report 2017–18.

64 MSC. 2016. What goes into a sustainable tuna sandwich? Available at: <http://blog.msc.org/blog/2016/02/02/what-goes-into-sustainable-tuna-sandwich/>. Accessed 9 March 2020.

65 MSC. 2019. 99% reduction in shark finning in the PNA. Available at: <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/press-release/99-reduction-in-shark-finning-in-the-pna>. Accessed 9 March 2020.

66 Undercurrent News. 2018. First Indonesian tuna fishery wins MSC. November 22 2018. Available at: <https://www.undercurrentnews.com/2018/11/22/first-indonesian-tuna-fishery-wins-msc/>. Accessed 9 March 2020.

67 MSC. 2018. First Indonesian tuna fishery achieves MSC Certification. Available at: <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/first-indonesian-tuna-fishery-achieves-msc-certification>. Accessed 9 March 2020.

68 Cabral, R.B., Mayorga, J., Clemence, M., Lynham, J., Koeshendrajana, S., Muawanah, U., Nugroho, D., Anna, Z, Mira, Ghofar, A., Zulfainarni, N., Gaines, S.D. and Costello, C. 2018. Rapid and lasting gains from solving illegal fishing Nat. Ecol. Evol., 2 (4), pp. 650-658.

69 Gokkon, B. 2019. 'Everything's moving': Indonesia seeks global pushback on illegal fishing. [online] Available at: <https://news.mongabay.com/2019/01/everythings-moving-indonesia-seeks-global-pushback-on-illegal-fishing/>. Accessed 9 March 2020.

70 Pacific Guardians. 2016. Solomon Islands secure MSC certification boosting good fishing practices and sustainability prospects. 13th July 2016. Available at: <http://pacificguardians.org/blog/2016/07/13/solomon-islands-secure-msc-certification-boosting-good-fishing-practices-and-sustainability-prospects>. Accessed 9 March 2020.

71 Valle-Esquivel, M. and Stocker, M. 2018. MSC Second Annual Surveillance Report for Solomon Islands Skipjack and Yellowfin Tuna Purse Seine Anchored FAD, Purse Seine Unassociated, and Pole and Line. Jurong, Singapore.

72 MSC. 2016. Press releases: Tri Marine secures MSC certification for skipjack and yellowfin. Available at: <https://www.msc.org/en-au/media-centre-anz/press-releases/tri-marine-secures-msc-certification-for-skipjack-and-yellowfin>. Accessed 9 March 2020.

73 Morison, A. and Humberstone, J. 2019. Tri Marine Western and Central Pacific Skipjack and Yellowfin Fishery 2nd Surveillance Audit Report.

74 Estudio GlobeScan 2020 realizado entre enero y marzo de 2020 en 23 países: Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Canadá, China, Dinamarca, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Holanda, Italia, Japón, Nueva Zelanda, Noruega, Polonia, Portugal, Reino Unido, Singapur, Sudáfrica, Suecia y Suiza.



Sede Mundial de MSC y Oficina del Reino Unido
Marine House
1 Snow Hill,
Londres EC1A 2DH

Tel +44 (0) 20 7246 8900
Fax +44 (0) 20 7246 8901
Organización benéfica registrada: 1066806
Empresa registrada: 3322023

Autores principales: Erin Priddle, Suzannah Walmsley (ABPmer), Bill Holden.
Colaboradores: Dr Adrian Gutteridge, Alberto Martin, Beverley O'Kane (ABPmer), David Schley, George Clark, James Simpson, Jim Humphries, Jo Miller, Laura Rodríguez, Matt Bamping, Oluyemisi Oloruntuyi, Seth McCurry.

Agradecimientos al grupo de trabajo que aportó comentarios y conocimientos a la primera versión.

Los autores son miembros del personal de MSC, a menos que se indique lo contrario.

Diseño: Be Curious Limited.
© Marine Stewardship Council 2020