Homenaje y apoyo a las pesquerías sostenibles

Informe Anual de Marine Stewardship Council

2019– 20

> La próxima década va a ser decisiva. Disponemos de una hoja de ruta, acordada por 193 países, para cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030, incluido el ODS14: conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos por un desarrollo sostenible. Aprovechemos esta oportunidad para redoblar nuestros esfuerzos y conseguirlo.
>
> Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council

Imagen de portada: El Amatxo arribando a puerto, Bermeo © Miguel Calvo

Contenido de la imagen: Anzuelos de palangre para la pesca del bacalao y la maruca, Islandia © MSC

Índice

Mensajes de nuestro director ejecutivo y presidente 4
Afrontar los retos mundiales 6
Contribuir a alcanzar los objetivos mundiales 8
Innovar y responder a la pandemia 10
Los avances de este año 12
Obedece a la ciencia 16
Apoyar la pesca sostenible 18
La sostenibilidad en América Latina 22
Traspasar fronteras 24
Apoyo estratégico 26
Avances en la India 30
Garantía de la cadena de suministro 32
Variedad de productos pesqueros sostenibles certificados 34
Escuchar y aprender 40
Futuras decisiones 42
Momentos destacados de las campañas 44
Financiación y donantes 46
Nuestras cuentas 2019-20 47
Gobernanza 2019-20 48

“Todos nuestros colaboradores y partes interesadas, aunque puedan tener distintas opiniones, capacidades y formas de conseguirlo, están comprometidos con nuestra visión de océanos llenos de vida. Aprovechar esa diversidad nos hace más fuertes.”

Werner Kiene, presidente de Marine Stewardship Council

Mensaje de nuestro director ejecutivo

Ha sido un año extraordinario

La Covid-19 ha puesto al mundo del revés. La pandemia ha causado terribles sufrimientos y pérdidas de vidas y ha desembocado en la peor crisis económica en siglos. Y va a seguir planteando enormes retos mientras las sociedades de todo el mundo se ajustan a una nueva realidad que dista mucho de ser estable en un mundo con el coronavirus presente. Pero esta terrible crisis es también una oportunidad: la ocasión del siglo para reiniciar a la humanidad, para reevaluar lo que realmente valoramos y trasladar la base de nuestras economías a otra más sostenible y equitativa.

Al igual que los países, las empresas y las personas se han comprometido a hacer todo lo posible por combatir a la COVID-19, nosotros debemos aplicar el mismo compromiso al resto de retos a los que nos enfrentamos, como la amenaza real del cambio climático y la necesidad de proporcionar alimentos y medios de vida sostenibles a la creciente población mundial, a la vez que restituimos la salud del planeta del que dependemos todos nosotros.

Garantizar que los océanos sean prósperos para las generaciones futuras es algo esencial y la pesca sostenible es una parte clave de la solución. Debemos gestionar los recursos pesqueros mundiales de forma sostenible para que puedan seguir siendo una fuente de proteínas renovable, saludable, asequible y con bajas emisiones de carbono para la humanidad y que, a su vez, sigan actuando de pilar básico para las resilientes y prósperas comunidades costeras. Los ecosistemas marinos sanos tienen también más probabilidades de ser más resilientes y capaces de adaptarse a los efectos del cambio climático.

Desde el ámbito de las capturas hasta la cadena de suministro del pescado, nuestros colaboradores han seguido mostrando su liderazgo en esta área. Desde pesquerías y empresas grandes y pequeñas y en más países que nunca, hemos visto un mayor compromiso por producir, proveer y abastecerse de productos pesqueros sostenibles. El sector se ha adaptado y ha innovado admirablemente en respuesta al reto extraordinario de la COVID-19, poniendo toda su entrega e ingenio para seguir ofreciendo a los consumidores de todo el mundo poder elegir productos pesqueros sostenibles, seguros y asequibles. Creo firmemente que aquellos que han colocado a la sostenibilidad en el centro de sus estrategias empresariales, de todos los sectores, emergerán más fuertes, resilientes y más legitimados para operar mientras el mundo se esfuerza por cumplir la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

Para nuestro sector, la razón de esto es, en parte, que la demanda y las expectativas puestas en productos pesqueros sostenibles y rastreables son cada vez mayores. Nuestro último estudio de GlobeScan ha confirmado que los consumidores de todo el mundo se preocupan por los problemas relativos al mar y que cuando compran pescado y marisco, factores como la sostenibilidad y el origen son cada vez más importantes. Mientras se efectuaba este estudio, justo antes de la pandemia, todos los signos que veíamos sugerían que esta tendencia continuaría a medida que la gente reflexionara sobre lo que es importante para ellos y diera más importancia a la salud y al bienestar.

Durante más de 20 años, MSC ha conectado a pescadores, empresas y consumidores que se preocupan por el futuro de nuestros océanos y juntos hemos conseguido tanto que ahora no podemos permitirnos volver atrás. En vez de eso, vamos a incrementar nuestros esfuerzos para atraer a más pesquerías, especialmente en el Sur Global, llegar a nuevos mercados e impulsar aún más las mejoras sobre el agua. La próxima década va a ser decisiva. Disponemos de una hoja de ruta, acordada por 193 países, para cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030, incluido el ODS14: conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos por un desarrollo sostenible. Aprovechemos esta oportunidad para redoblar nuestros esfuerzos y conseguirlo.

Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council

Mensaje de nuestro presidente

Por todo el mundo, la respuesta a la pandemia de la COVID-19 ha traído consigo innumerables ejemplos de solidaridad y cooperación por el bien de todos. Al mismo tiempo, los recientes movimientos de protesta han dejado al descubierto divisiones e injusticias persistentes. Mundialmente, nuestras sociedades están batallando con ideas de representación y de diversidad y eso es algo que hemos estado haciendo dentro de MSC.

Somos una organización mundial con una misión que nos importa a todos. Sin duda, las poblaciones de peces y los mares sanos son especialmente importantes en el Sur Global, donde los productos pesqueros proporcionan alimentos y medios de vida a muchas personas. A medida que fomentamos cada vez más la participación de más colaboradores de distintas áreas geográficas, descubrimos diferentes costumbres y tradiciones de hacer las cosas y nuevos retos.

Es esencial que incorporemos esta diversidad a nuestra estructura de gobierno: hacerlo nos da la ocasión de colaborar de un modo más significativo con un conjunto más amplio de colaboradores, participantes e interesados, lo cual nos hará que, como organización, seamos más fuertes y efectivos. Aunque contamos con normativas muy claras a este respecto, sabemos que en la práctica podemos mejorar.

Uno de los logros más importantes de este año ha sido la participación cada vez más activa de nuestro Comité de Asesoramiento de las Partes Interesadas (STAC). Este grupo se está convirtiendo en un núcleo dinámico que colabora con nuestro nutrido grupo de partes interesadas y hace llegar sus inquietudes a nuestro equipo ejecutivo. Había soñado con esto y ahora es cuando lo estamos empezando a ver funcionar de verdad. Dada la inminente revisión de nuestro Estándar de Pesquerías y lo importante que es garantizar que todas las opiniones de nuestras partes interesadas se tengan en cuenta, debemos contar con esta participación.

Colaboramos con la comunidad científica mundial a través de nuestro Comité de Asesoramiento Técnico (TAB). Debemos agradecer mucho a todos ellos por ofrecernos su amplia experiencia y su tiempo, bien a través de instituciones o a nivel simplemente personal, y a nuestros expertos en cadenas de suministro que también forman parte de la composición del TAB. Sus aportaciones, junto con las de los componentes del STAC, suponen una gran inversión de MSC de que nos aprovechamos todos los días.

Todos nuestros colaboradores y partes interesadas, aunque puedan tener distintas opiniones, capacidades y formas de conseguirlo, están comprometidos con nuestra visión de océanos llenos de vida. Aprovechar esa diversidad nos hace más fuertes.

Werner Kiene, presidente de Marine Stewardship Council

Peces nadando bajo el agua con la luz del sol encima © iStock

Afrontar los retos mundiales

Nuestra visión es que los océanos del mundo estén llenos de vida y que haya suministro de pescado y marisco sostenibles para la generación actual y las futuras.

Nuestra misión es que nuestro programa de certificación pesquera y nuestro sello de sostenibilidad contribuyan a la salud de todos los océanos, reconociendo y premiando prácticas sostenibles de pesca, influyendo en las elecciones del consumidor a la hora de comprar pescado y marisco y trabajando con nuestros socios con el fin de crear e incentivar un mercado internacional de productos del mar sostenibles.

El presente informe muestra cómo hemos estado trabajando con nuestros socios del sector pesquero para que las generaciones futuras puedan disfrutar de los alimentos del mar y de océanos llenos de vida, para siempre.

+122% de aumento en el consumo total de alimentos para peces, de 1990 a 2018

+14% de aumento en la producción mundial de productos pesqueros, de 1990 a 2018

+527% de aumento en la producción acuícola mundial, de 1990 a 2018

Redes de cerco pescando menhaden del Atlántico © Omega Protein Corporation

Llamada a la acción para acabar con la sobrepesca

La demanda de productos pesqueros sigue creciendo, pero hay demasiadas pesquerías en el mundo que siguen sufriendo sobrepesca.

El informe del *Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura (SOFIA) de 2020*, elaborado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), ilustra por qué la pesca y los productos pesqueros son vitales para la seguridad alimentaria y el sustento de cientos de millones de personas. En su análisis de la información y de los datos se indica que el porcentaje de pesquerías que operan a niveles insostenibles es ahora mayor que antes.

El informe SOFIA estima que más de una, de cada tres pesquerías, es explotada más allá de los niveles biológicos sostenibles, mientras que en 1990 era una de cada diez. Durante el mismo periodo, la cantidad de pescado consumido en el mundo ha crecido un 122%. Gran parte de ese incremento se debe a la acuicultura, si bien, este sector depende en gran medida de las pesquerías naturales como fuente de alimento. Ha aumentado también la producción de las pesquerías naturales, alcanzando en 2018 el nivel más alto jamás registrado: 96,4 millones de toneladas, dentro de las cuales, la producción de las pesquerías marinas ha aumentado a 84,4 millones de toneladas de las 81,2 del año pasado.

No se puede satisfacer la creciente demanda pescando de forma insostenible

La FAO estima que un 34,2% de las poblaciones de peces sufren sobrepesca, pero estas solo producen un 22% de los desembarques. En cambio, los datos del informe indican que las pesquerías gestionadas de forma sostenible producen más y la biomasa de sus poblaciones tiende a aumentar, salvaguardando así el suministro de productos pesqueros para las generaciones futuras. Las capturas de túnidos y especies afines, por ejemplo, registraron sus cifras más altas en 2018, más de 7,9 millones de toneladas, mientras que la proporción de poblaciones sobreexplotadas puede haber caído unos 10 puntos porcentuales en los últimos dos años. Aunque la FAO estima que al menos un tercio de las poblaciones de atún sigue sufriendo sobrepesca, se ha mejorado en gestión: el 28% de las capturas mundiales de la especie de atún más importante tiene la certificación del Estándar MSC.

Mientras muchos países están progresando y mejorando la gestión de sus pesquerías, algunos continúan subvencionando la sobrepesca. Un estudio reciente de la Universidad de British Columbia indica que el 63% de las subvenciones a la pesca generan el riesgo de fomentar la pesca insostenible o ilegal. Sir David Attenborough está entre los que lideran la petición a la Organización Mundial del Comercio de prohibir las subvenciones a las actividades de pesca nocivas, que solo el año pasado ascendieron a unos 19.400 millones de euros.

El Estándar MSC para Pesquerías ofrece un mecanismo para que las pesquerías bien gestionadas y sostenibles muestren cómo es la pesca sostenible en la práctica. Por todo el planeta, pesquerías grandes y pequeñas están demostrando que se puede ser rentable y productivo y, a la vez, mantener la salud de las poblaciones de peces y reducir sus efectos sobre los ecosistemas marinos siguiendo unos buenos sistemas de gestión. Actualmente, un 15% de las capturas mundiales tiene la certificación del Estándar MSC. Para contribuir a la consecución del ODS14 nos hemos fijado un ambicioso objetivo que es conseguir, a través del liderazgo de nuestros socios, que para 2030 más de un tercio de los desembarques estén vinculados al programa de MSC.

34,2% de las poblaciones se pesca a niveles biológicamente insostenibles (2017)

78,7% de los desembarques procede de poblaciones biológicamente sostenibles

Estadísticas del informe SOFIA 2020

Contribuir a alcanzar los objetivos mundiales

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU (ODS) ofrecen una visión común del futuro y un marco de orientación para gobiernos, industrias, organizaciones sin ánimo de lucro y para toda la comunidad mundial que trabajan juntos por un mundo mejor.

La certificación MSC contribuye al ODS14 dedicado a la Vida Submarina, que confía a los países la conservación y el uso sostenible de los océanos, mares y recursos marinos en favor del desarrollo sostenible. Nuestro trabajo contribuye también a otros objetivos como son la seguridad alimentaria (ODS2), el trabajo digno (ODS8), el consumo y la producción sostenibles (ODS12) y a fortalecer las alianzas mundiales para el desarrollo sostenible (ODS17).

Acción en los océanos

La propia magnitud de nuestros océanos hace del ODS14 (Vida Submarina) uno de los ODS más complejos y difíciles de afrontar. Las posibles medidas para cumplir los plazos de 2020 y 2030 fijados en el ODS14 se publicaron en un informe de la alianza para coincidir con nuestro foro *Seafood Futures Forum* celebrado en abril de 2019 durante la *Seafood Expo Global* de Bruselas.

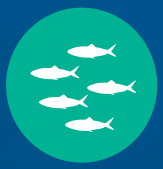
La iniciativa *Acelerar el Progreso para lograr Océanos Sanos y Productivos* se basa en los puntos de vista que compartieron más de 225 ONG, profesionales y expertos del sector de los productos pesqueros de 31 países durante el Foro de Liderazgo de los ODS para el Objetivo 14, un debate online que organizamos en colaboración con GlobeScan y Nomad Foods. Casi la mitad de los participantes en el debate señalaron que el abastecimiento sostenible es la forma más eficaz y rápida de avanzar hacia el fin del problema mundial de la sobrepesca, aunque reconocen que atraer a los consumidores y líderes gubernamentales y lograr más apoyos para el Sur Global son retos por superar aún.

39 millones

Personas empleadas directamente en las pesquerías

3.300 millones

Personas que obtienen del pescado al menos un 20% de su ingesta diaria de proteínas de origen animal



El pescado es una fuente de proteínas baja en producción de carbono

Para capturar un kilo de pescado se emite una media de 1 a 5kg de CO_2, mientras que para producir un kilo de carne roja se emiten entre 50kg y 750kg.

Un clima cambiante

El cambio climático está repercutiendo profundamente en nuestros océanos y en la vida en el mar. Los hábitats y los patrones de desplazamiento de los peces están cambiando a medida que va elevándose la temperatura y la acidez de los océanos, planteando nuevos retos para las pesquerías.

El informe especial publicado por el Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático en septiembre de 2019 detalla las posibles consecuencias para el océano provocadas por un clima cambiante. La previsión es que es probable que la productividad general y la pesca disminuyan y que posiblemente para 2050, en algunas zonas del trópico las capturas caigan hasta un 40%. El informe advierte también de que el desplazamiento de las poblaciones de peces que atraviesan fronteras va a incrementar el riesgo de conflictos en torno a las cuotas de pesca, algo que ya hemos visto con el arenque del Atlántico nororiental (véase pág. 24).

Ahora que empiezan a sentirse los efectos del cambio climático, es más importante que nunca pescar de un modo sostenible que mantenga y restablezca la resiliencia de los ecosistemas. Las pesquerías también deben ser capaces de adaptarse a los cambios rápidos en la distribución y los niveles de las poblaciones, obligando a contar con mejores sistemas de vigilancia y gestión y una mayor cooperación internacional.

Alimentos y medios de vida

La pesca es un elemento vital para la seguridad alimentaria y los medios de vida de millones de personas de todo el mundo. Emplea directamente a cerca de 39 millones de personas que, en su gran mayoría, viven en países en desarrollo; y las cadenas de suministro de productos pesqueros emplean a muchas, de las cuales casi la mitad son mujeres que, a menudo, ocupan puestos mal pagados y con escasa seguridad laboral.

Las pesquerías deben gestionarse de forma sostenible para garantizar que las comunidades que dependan de ellas puedan sobrevivir y prosperar. El Estándar de MSC ofrece un esquema para que las pesquerías trabajen para lograr la sostenibilidad y, por otro lado, la certificación puede brindar importantes beneficios económicos.

Una de nuestras prioridades principales es hacer que nuestro programa sea de utilidad para las pesquerías de las regiones en desarrollo y este año hemos visto algunos avances importantes (véase pág. 27).

Por primera vez hemos incorporado también unos requisitos para las auditorías en base a riesgo para las empresas que integran la cadena de suministro, con objeto de eliminar riesgos en materia de trabajo forzado o infantil (pág. 32).

Pesquería de lucioperca del lago Hjälmaren © Steve Rocliffe/MSC

Innovar y responder a la pandemia

El impacto inicial de la pandemia del coronavirus sobre el sector pesquero ha sido devastador. Los barcos no podían salir a pescar, algunas flotas se tuvieron que quedar amarradas e incluso cuando ya se pudo pescar, esta interrupción en las cadenas de suministro supuso que, al perder sus mercados, para algunos apenas tuviera sentido salir a pescar.

Somos conscientes de los retos constantes a los que las pesquerías se están enfrentando mientras la pandemia continúa afectando a la gente por todo el mundo. Debido a las restricciones, las organizaciones regionales de ordenación pesquera suspendieron temporalmente la cobertura de los observadores y se pospusieron las reuniones internacionales y, en marzo de 2020, tomamos la decisión sin precedentes de ofrecer a las pesquerías certificadas una ampliación de seis meses a los plazos habituales para la realización de las evaluaciones y, a su vez, permitir que las auditorías de las pesquerías y de las empresas de la cadena de suministro se hicieran a distancia. Estamos supervisando cuidadosamente estas medidas para garantizar que los titulares de los certificados reciban apoyos para poder seguir cumpliendo los requisitos de los Estándares de MSC.

Aunque la gravedad y la duración del impacto inicial de la pandemia no ha sido igual en todas las cadenas de suministro y regiones y que queda por ver aún el impacto a largo plazo, el sector ha respondido con rapidez innovando y adaptándose para garantizar que el consumidor pudiera seguir eligiendo alimentos del mar sostenibles.

Saludamos a los "Ocean Heroes"

Hemos visto a mayoristas empezar a vender directamente al público, a supermercados aprovisionándose de líneas de productos nuevas que antes hubieran ido a restaurantes de lujo y a barcos aplicando medidas de cuarentena a sus tripulaciones. Las empresas de servicios de comidas con certificación MSC se han unido para repartir paquetes de ayuda entre las personas confinadas en sus casas y los proveedores han donado productos pesqueros a hospitales, organizaciones comunitarias e incluso a zoos.

En Australia, la empresa de pesca y procesado Walker Seafoods se ha adaptado y ha abierto un punto de venta en sus instalaciones desde donde vende, directamente al público, atún rabil y pez espada.

En China, cuando el Capitán Zhang, pescador, se encontró a su empresa mayorista en apuros por el cierre del sector de la hostelería, aprovechó las redes sociales para motivar a los consumidores domésticos con recetas de pescado y trucos culinarios.

Con sus vuelos de regreso a casa suspendidos indefinidamente, las tripulaciones españolas de la pesquería de Echebastar decidieron ofrecerse voluntariamente a permanecer en el mar en las Seychelles, sin saber cuánto tiempo iban a estar.

Hemos destacado algunos de estos esfuerzos en una nueva serie de relatos online: **“Ocean Heroes”** que rinde un homenaje a aquellas personas que hacen todo lo que está en su mano para que en nuestros platos siga habiendo pescado sostenible.

msc.org/ocean-heroes

Cuando la pandemia interrumpió el suministro de alimentos para los pingüinos heridos del Wildlife Hospital Trust en Nueva Zelanda, la firma Sealord les suministró una tonelada de bacaladilla con certificación de MSC.

Pingüino ojigualdo © The Wildlife Hospital Trust

Los avances de este año

En 2019 - 2020

Las capturas vinculadas a MSC alcanzaron los 14,7 millones de toneladas

De todas las capturas marinas...

17,4 % está vinculada a MSC

15,0 % está certificada

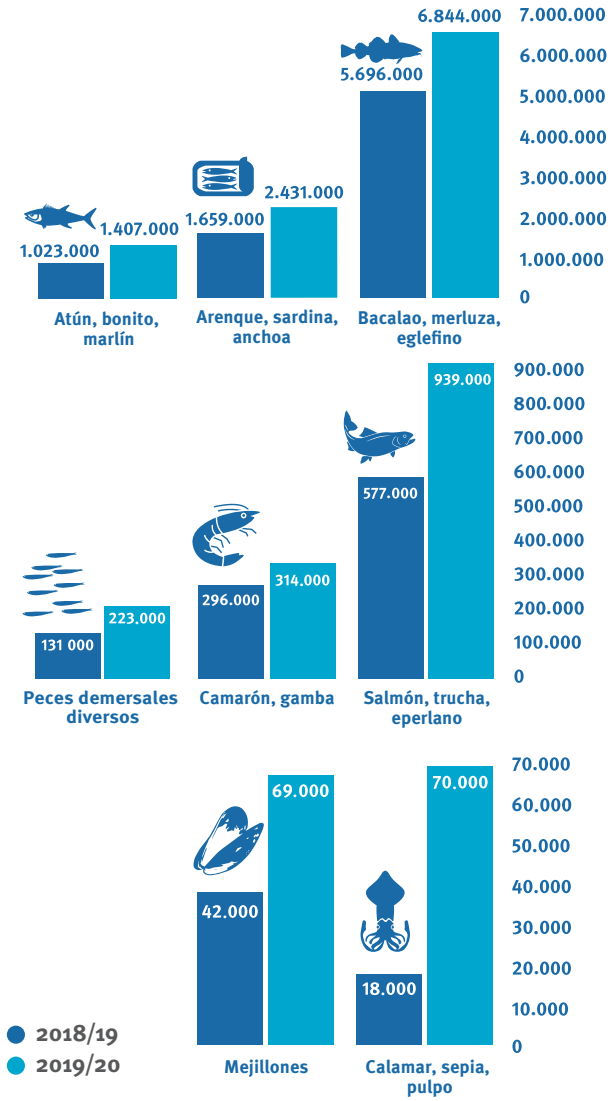
1,2 % está certificada pero suspendida

1,2 % está en evaluación

Un **8% adicional de las capturas marinas mundiales** procedían de pesquerías que trabajan para obtener la certificación MSC (pertenecientes al programa "En Transición" de MSC, a los Proyectos "Rumbo a la Sostenibilidad" en sus etapas 3 o 4, y a proyectos de mejora de pesquerías cuyo objetivo final es obtener la certificación MSC). En conjunto, todo esto representa más de la cuarta parte de las capturas marinas mundiales.

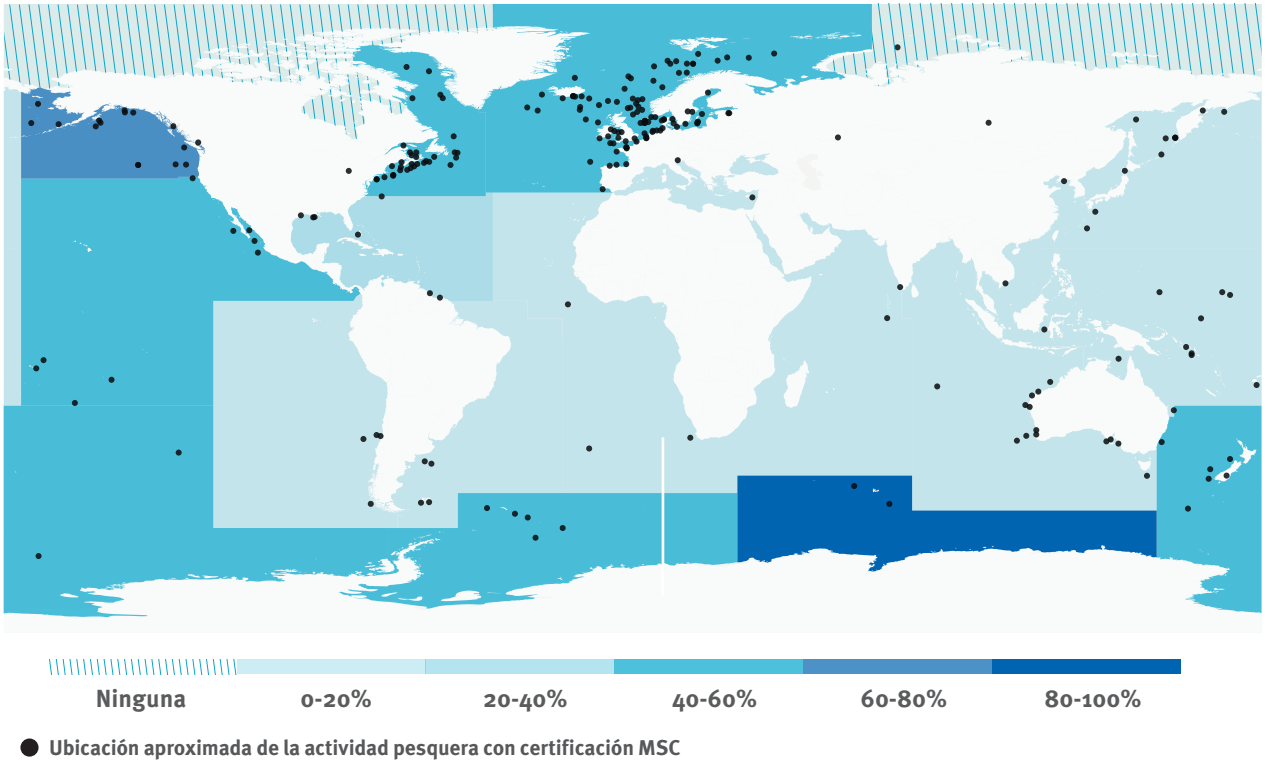
Capturas marinas en 2019-2020 del programa MSC (según la política de exclusión de MSC y sin incluir al pescado de cultivo ni a las pesquerías ubicadas en tierra) en comparación con los datos de FAO de 2018

Volumen de capturas vinculadas a MSC (en toneladas)



Proporción de las capturas mundiales que cuenta con la certificación MSC

Capturas marinas con certificación MSC (incluyendo a las pesquerías suspendidas) y datos de pesca correspondientes al año fiscal 2019-20, en comparación con el total de capturas marinas de 2018 de cada caladero principal de la FAO (según los datos más recientes de la ONU disponibles).



+21%

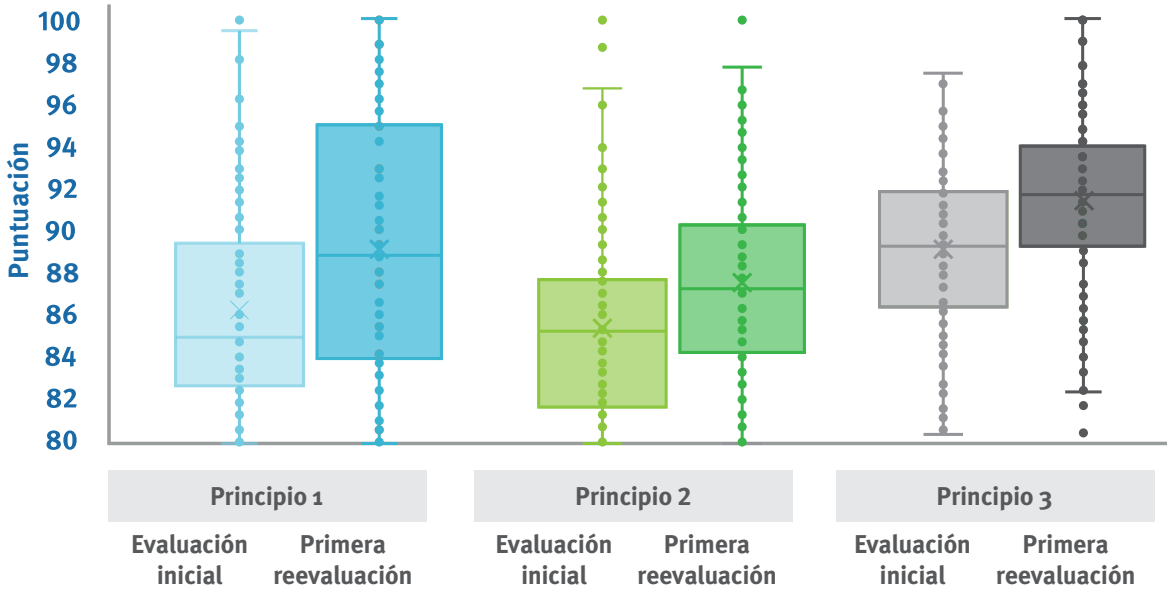
las capturas marinas vinculadas a MSC desde el año pasado

409

pesquerías certificadas (de las cuales 22 fueron suspendidas) más otras **89** en evaluación

Las pesquerías están mejorando

A las pesquerías se les puntúa por separado de acuerdo con los tres principios del Estándar MSC para Pesquerías: sostenibilidad de las poblaciones (Principio 1), efectos sobre el ecosistema (Principio 2) y gestión eficaz (Principio 3). Para pasar la evaluación, deben obtenerse como mínimo 80 puntos, si bien la puntuación ideal sería 100, que representa el rendimiento más avanzado en cada uno de los indicadores del principio en cuestión.



En su conjunto, las pesquerías muestran una notable mejora en todos los principios mientras permanecen en el programa, hay una diferencia estadística significativa en la media de sus puntuaciones entre la evaluación inicial al unirse al programa y la primera reevaluación, al finalizar la duración de su primera certificación y comienza una nueva.

El gráfico muestra las puntuaciones de todas las pesquerías actualmente certificadas que han completado dos evaluaciones en su totalidad. Hasta la fecha, 119 de nuestras pesquerías han permanecido en el programa el tiempo suficiente para haber sido evaluadas dos veces y poder comparar sus puntuaciones Algunas de estas pesquerías llevan certificadas una década o más, pero los datos de sus primeras dos evaluaciones serán los de sus primeros cinco años en el programa aproximadamente. Los puntos representan la puntuación individual de las pesquerías, con su promedio (cruz), media (barra horizontal) y percentil 25-75 (cuadro sombreado) mostrando la distribución de todas las puntuaciones.

A menudo, son las condiciones de la certificación las que impulsan las mejoras en las pesquerías. En dichas condiciones se exige a las pesquerías que elaboren un plan de acción que esté aprobado para alcanzar las mejores prácticas mundiales en cada uno de los 28 indicadores de comportamiento con arreglo a los cuales se les evalúa. Estas condiciones se imponen cuando la pesquería cumple el mínimo de los requisitos de sostenibilidad en un indicador (al menos 60 puntos) pero no alcanza las mejores prácticas (80). La condición se considera cerrada cuando puntúa 80 o más dentro de un plazo estipulado, que suele ser el periodo de vigencia del certificado, cinco años.

1.751

Mejoras realizadas por las pesquerías antes de finalizar 2019

incluyendo 384 desde 2017 con:

72 mejoras que benefician a ecosistemas y hábitats

126 mejoras en beneficio de las especies en peligro, amenazadas o protegidas y en contra de las capturas incidentales

75 mejoras que benefician a la ordenación, gobernanza y políticas pesqueras

111 mejoras que benefician al estado de las poblaciones y a la estrategia de pesca

Las mejoras vienen al cerrarse una condición de certificación y se han logrado aplicar las mejores prácticas mundiales (una puntuación de al menos 80) en al menos un indicador de comportamiento más.

Mejora de las pesquerías españolas

Este año dos pesquerías españolas han sido recertificadas sin condiciones.

La **pesquería de bacalao del Grupo AGARBA**, que opera en el mar de Barents, obtuvo la recertificación en abril de 2019, después completar satisfactoriamente las seis condiciones que le fueron impuestas en su primera evaluación. Entre las medidas incluidas, están la puesta en marcha de un registro detallado de las capturas e interacciones con especies no objetivo y la realización de un estudio de los peces que habitan en el fondo marino para conocer mejor el impacto de la pesquería sobre estos hábitats.

En la recertificación de AGARBA, se usó la versión 2.0 del Estándar MSC de Pesquerías, que exige a las pesquerías cumplir unos nuevos requisitos relacionados con su impacto sobre los hábitats y el ecosistema. Esto convierte a AGARBA en una pesquería de arrastre pionera en el sector.

También, ha obtenido la recertificación la **pesquería de anchoa del Cantábrico**, que en 2015 fue la primera pesquería europea de anchoa en obtener la certificación MSC. Esta pesquería artesanal completó tres mejoras, entre las que estaba mejorar los datos relativos a las capturas incidentales e interacciones con especies en peligro.

La biomasa de la pesquería ahora está en sus niveles máximos y el número de barcos cubiertos por el certificado MSC de la pesquería casi se ha duplicado, de 50 en 2015 a los 93 de hoy, lo que muestra cuánto ha crecido la demanda de anchoas con certificación MSC. Se trata de un verdadero ejemplo de recuperación para una pesquería que ya estuvo cerrada varias veces, entre 2005 y 2010, por sobrepesca y mala gestión.

Obedece a la ciencia

Desde vigilar nuestros impactos a realizar nuevas investigaciones, el rigor científico es vital, explica Katie Longo, experimentada científica de MSC.

La ciencia es una parte esencial del programa de MSC, tanto en la elaboración de nuestros Estándares como en el seguimiento de nuestros impactos. Es vital que podamos demostrar que estamos haciendo lo que decimos que estamos haciendo, que probamos las suposiciones de nuestra teoría del cambio, en torno a cómo nuestro programa de establecimiento de normas y ecoetiquetado deriva en océanos más sostenibles y demuestra nuestra propuesta de calidad. Científicos independientes investigan, cada vez más, los efectos de MSC. Nosotros, por nuestra parte, aprovechamos estas investigaciones y contribuimos a ellas. Esta labor ayuda a identificar las fortalezas y los beneficios de nuestro programa, pero también revela sus lagunas y nos ayuda a encontrar soluciones.

Los responsables de las pesquerías y de la cadena de suministro confían en nuestro programa, algunos tienen que efectuar cambios significativos para poder unirse a él y necesitan estar seguros de que trabajan para mejorar sus prácticas, con MSC como socio de confianza. Siendo una organización basada en la participación de sus partes interesadas, nuestro deber es vigilar cómo funciona el programa y mantener informados a los titulares de certificados y a todas las partes interesadas, incluyendo a ONG, científicos y consumidores: desde mostrar las mejoras en sostenibilidad en el agua, a vigilar los efectos sociales y económicos de la certificación a lo largo de la cadena de suministro. Un ejemplo de ello es nuestra colaboración con los científicos y economistas externos encargados de dirigir una serie de entrevistas sistemáticas con distintos interesados que participan en el programa. Este trabajo nos permite entender cómo influyen los incentivos y costes del programa de MSC en las personas de distintas partes del mundo.

Nuestra labor de investigación no se limita solo a comprobar el programa y a detectar sus efectos. También adoptamos un planteamiento científico para mejorar el programa. Por ejemplo, estamos elaborando varios instrumentos de evaluación para que puedan acceder a la certificación las pesquerías con datos limitados que cumplan nuestro Estándar de Pesquerías, pero tenemos que utilizar tipos de información menos convencionales para poder demostrar que lo hacen.

Este año hemos estado investigando también, junto con el equipo de Cadena de Suministro (véase pág. 32), sobre cómo el ADN y las técnicas de isótopos estables pueden ayudar a confirmar el origen de los productos pesqueros certificados para poder combatir el fraude y el etiquetado incorrecto. Estas técnicas fueron desarrolladas en un entorno académico, pero gracias a nuestra red de pesquerías colaboradoras hemos podido probar su aplicación en cadenas de suministro reales para demostrar la procedencia sostenible de los productos que llevan nuestro sello.

Para avanzar en sostenibilidad es necesario que los distintos procesos medioambientales y humanos converjan. No siempre resulta sencillo, pero para mí como científica esa complejidad es lo que lo hace ser tan fascinante.

Apoyar a la ciencia pesquera

Desde su lanzamiento en 2012, nuestras becas de investigación para estudiantes han concedido más de 95.000€ a estudiantes que investigan cuestiones relacionadas con la pesca sostenible.
Los beneficiarios de este año son:

Bianca Haas de la Universidad de Tasmania, Australia, que investiga las relaciones existentes entre las organizaciones regionales de ordenación pesquera y determinadas iniciativas de sostenibilidad tales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

Rodrigo Oyanedel de la Universidad de Oxford, Reino Unido, que investiga sobre la pesca ilegal de la merluza común en Chile que está afectando a los pescadores locales, cuyo sustento depende de la pesca de dicha especie.

Guilherme Suzano Coqueiro de la Universidad Federal de Paraná, Brasil, que estudia los efectos socioeconómicos del uso de dispositivos de exclusión, para evitar capturas incidentales, por parte de las comunidades locales que se dedican a la pesca artesanal a pequeña escala en el sur de Brasil.

Santiago Bianchi de la Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina, que empleará la beca para estudiar si los aros de escape ayudan a reducir las capturas incidentales de cangrejo araña en las pesquerías de centolla al sur de Argentina.

En la página 29 puede encontrar más información sobre otras becas de Ciencia e Investigación que forman parte de nuestro *Ocean Stewardship Fund*.

© Rodrigo_Oyanedel

Abadejo de Alaska: la grandeza es belleza

La pesquería sostenible con certificación MSC más grande del mundo, en volumen de capturas, ha celebrado en 2020 su decimoquinto año de certificación. La pesquería de abadejo de Alaska es también la más grande de EE. UU., demostrando así que las pesquerías de gran escala están bien preparadas para conciliar las prioridades económicas y las ambientales para proteger al océano y a nuestro futuro abastecimiento de alimentos.

Las puntuaciones obtenidas por esta pesquería se encuentran entre las más altas del programa de MSC. Las poblaciones de abadejo se han mantenido sanas gracias al prudente historial de cuotas de la pesquería, pues el nivel de capturas fijado por sus responsables está por debajo del rendimiento máximo sostenible estimado por los científicos. Los niveles de capturas incidentales de especies no objetivo están por debajo del 21% y la pesquería dispone de reglamentos para minimizar su impacto sobre leones marinos y otras especies. Su flota cuenta con una cobertura de observadores del 100%.

Su plena utilización del abadejo es solo una de las formas con que esta pesquería va un paso por delante en garantizar la sostenibilidad y supera al Estándar MSC de Pesquerías. La carne se congela en el mar para mantener su máxima frescura, mientras que el resto se transforma en harina y aceite de pescado.

Barco de pesca de abadejo en Dutch Harbor, Alaska © Mark Meyer

El marisco de Reino Unido e Irlanda protagonista

> Mariscar berberechos lleva siendo un elemento importante de nuestra comunidad local desde hace siglos. Esta certificación demuestra que nuestros pescadores siguen comprometidos con la sostenibilidad de la pesquería y van a seguir estándolo en el futuro.
>
> Andrew Rattley, de la empresa Leigh Port Partnership

La pesquería de berberechos del estuario del Támesis, Reino Unido, obtuvo la certificación MSC en diciembre de 2019. Para los 14 barcos de su flota supone una recompensa a su fructífera constancia y a su bajo impacto ambiental porque este lugar, además de ser excelente para los berberechos, es muy importante para la vida silvestre.

Algo más alejada, en la costa este de Reino Unido, la pesquería de quisquilla de “The Wash” acaba de obtener también la certificación. Las 50 pequeñas embarcaciones de esta pesquería emplean redes de arrastre de vara ligeras para minimizar los daños al lecho marino, que otros tipos de artes de arrastre de vara producen y, a su vez, mantenerse alejadas de las zonas más frágiles. La tripulación se compone de dos o tres pescadores y sus salidas suelen durar de uno a tres días. La captura se clasifica y se cuece a bordo antes del tratamiento posterior en tierra y, en su mayoría, se exporta al mercado holandés.

Cruzando el mar de Irlanda, todo el mejillón de la isla de Irlanda está ya certificado como sostenible después de que la pesquería de mejillón cultivado en cuerdas de Irlanda obtuviera la certificación MSC en julio de 2019, uniéndose así a las pesquerías de cultivo de fondo que llevan certificadas desde 2013. El sector del cultivo en cuerdas verticales, introducido en la costa oeste de Irlanda en la década de 1980, en 2017 produjo 8.549 toneladas de mejillones. La industria del mejillón de Irlanda, que está orientada a la exportación, en 2018 estaba valorada en unos 12,6 millones de euros.

El atún: cinco años de mejoras

Al comienzo del brote de la COVID-19, las búsquedas online de recetas de atún en conserva experimentaron un aumento enorme. La sostenibilidad del atún también está mejorando. Las cifras que publicamos en abril de 2019 muestran que las ventas de atún certificado MSC se habían más que duplicado, de las 21.500 toneladas de 2015-16 a las 54.000 de 2018-19 y todavía siguen creciendo. Actualmente, un 28% de las capturas mundiales de atún está certificado conforme al Estándar MSC, mientras que en 2014 era el 14%. Hoy en día hay 29 pesquerías con certificación MSC, cuando en septiembre de 2014 había solo 8.

El valor social y económico del atún es inmenso. El valor del mercado mundial del atún asciende a más de 42.000 millones de dólares al año y en la región Asia-Pacífico las pesquerías de atún son el sustento de más de 6 millones de personas. En este momento, el 65% de las poblaciones mundiales de atún se consideran sanas y la tendencia hacia la sostenibilidad sigue al alza.

En octubre, obtuvo la certificación la pesquería de atún patudo y rabil de las Islas Marshall, convirtiéndose en la segunda pesquería de atún patudo con certificado de MSC.

> “En las Islas Marshall, al ser un pequeño país insular, nuestro sustento y el bienestar de nuestras comunidades dependen de la salud del océano y de la pesca. La certificación MSC nos da la seguridad de que estamos pescando en nuestros mares de forma sostenible, legando así un próspero recurso para las generaciones venideras. Además, aporta un incentivo de mercado adicional para salvaguardar el medio ambiente a aquellos que pescan en nuestras aguas. Todos ganamos.”
>
> Glen Joseph, director, Consejería de Recursos Marinos de las Islas Marshall

Atún listado fresco en el mercado © iStock.com/alexander1313

La primera vez para Dongwon

Dongwon Industries ha sido la primera empresa con sede en Corea del Sur en cumplir el Estándar de MSC. La certificación de su pesquería de atún rabil y atún listado obtenida en octubre de 2019 abarca a 13 barcos de cerco congeladores que faenan al oeste del Pacífico Central. Esta pesquería cuenta con cobertura de observadores al 100% y vigilancia en tiempo real.

Dongwon Industries forma parte de la iniciativa Seafood Business for Ocean Stewardship (SeaBOS), cuyo objetivo es estimular un cambio transformador en los océanos. Myoung Woo Lee, presidente y director ejecutivo de Dongwon, califica la certificación de “un gran honor” y dice que la empresa está “sinceramente emocionada” por enarbolar la bandera de la sostenibilidad en Corea del Sur.

Australia: en la vanguardia

Hace veinte años, se concedió la primera certificación MSC en la historia a la pesquería de langosta de roca de Australia Occidental. Hoy en día, el país sigue siendo líder mundial en sostenibilidad de productos pesqueros ya que cuenta con 20 pesquerías que representan a 29 especies certificadas. En Australia Occidental, cerca del 90% de las pesquerías están certificadas conforme al Estándar MSC de Pesquerías y este año fiscal se han incorporado dos más a la lista.

La pesquería de pulpo de Australia Occidental es la primera flota dedicada al pulpo que se certifica en el hemisferio sur y la segunda en el mundo. En sus 23 barcos usan una tecnología única, las trampas de gatillo, para mantener los niveles de capturas incidentales por debajo del 1%. En 2017 recogieron 189 toneladas, pero los pescadores confían poder alcanzar cosechas sostenibles de hasta 1.000 toneladas.

La primera pesquería de pepino de mar del mundo en obtener la certificación MSC ha sido la de Australia Occidental y comprende a dos especies de holoturias, Actinopyga echinites (redfish) y Holothuria scabra (sand fish). Se trata de un avance positivo a tenor de la preocupación mundial por las poblaciones de pepino de mar, que cuales son el objetivo de una industria multibillonaria salpicada por los mercados ilegales y la sobrepesca.

Mark Webster, director ejecutivo de Tasmanian Seafoods nos explica qué es lo que hace diferente a esta pesquería: “El pepino de mar de Australia Occidental se pesca a mano en lejanas e impolutas aguas. Es una pesquería de buceo, así que se producen pocas interacciones con el lecho marino y ninguna con especies amenazadas o en peligro. Como la cosecha se hace a mano, no se producen capturas incidentales”.

Los pepinos de mar reciclan nutrientes esenciales, desempeñan una función importante para la conservación de la biodiversidad de los ecosistemas y actúan a modo de amortiguadores frente a la acidificación del océano. Hay planes para obtener la certificación de MSC en todas las pesquerías de pepino de mar de Australia.

El tercer éxito australiano tuvo lugar en agosto de 2019, con la incorporación al programa de MSC de tres especies más. La pesquería de pequeños peces pelágicos recientemente certificada de Australia Suroriental usa redes de arrastre pelágicas para la pesca de la caballa moteada *(Scomber australasicus)*, una especie de jurel *(Trachurus declivis)* y el cardenal *(Emmelichthys nitidus)*.

El pulpo (Octopus tetricus) se procesa en Geraldton, Australia Occidental, para abastecer a los mercados nacional e internacional
© Jason Thomas

Al norte por el noroeste

Rusia es una de las mayores potencias pesqueras del mundo. Con las nuevas certificaciones concedidas a la pesquería de fletán negro del mar de Barents y a la de cangrejo de las nieves con nasas, ya son 42 las pesquerías con certificación MSC en Rusia, de las cuales 18 están en el mar de Barents.

La pesquería certificada MSC de Opilio posee el 70% de la cuota comercial de cangrejo de las nieves en aguas rusas, cuyo total admisible de capturas es de 10.000 toneladas. Está compuesta por 12 barcos que faenan de marzo a junio usando unas nasas que son parcialmente biodegradables. Por su parte, la pesquería de fletán negro consta de tres barcos que faenan de septiembre a noviembre y que en 2019 reportaron 4.700 toneladas.

Ambas pesquerías están gestionadas por miembros del Consorcio de Pesca del Noroeste. “En 2016 nos comprometimos a obtener la certificación MSC para todas las pesquerías de las que formamos parte”, señala Sergey Nesvetov, director ejecutivo del Consorcio. “Estas dos certificaciones cumplen este compromiso y son un orgullo para nuestra organización. La producción pesquera sostenible y responsable es una parte esencial de nuestro modelo de negocio”.

El buque Kholmogory faena en las pesquerías con certificación MSC de Rusia
© North West Fishing Consortium

Ostras. © iStock.com/stanfram

Con el mundo a sus pies

En diciembre, se concedió la certificación a dos granjas de ostras situadas en lados opuestos del mundo. Prestige Oysters, presente en Tejas y Luisiana, es la primera pesquería de ostras silvestres que obtiene la certificación MSC en América; y en Japón se ha concedido la certificación, por primera vez en el mundo, a una pesquería que se dedica al cultivo de ostras en cuerdas situada en el mar interior de Seto.

Para Prestige Oysters, obtener la certificación era el siguiente paso lógico, había cada vez más buenos motivos comerciales para hacerlo. “En la década pasada hemos visto que diversas iniciativas, desde servicios de alimentación hasta clientes minoristas, se abastecían de productos pesqueros certificados MSC y estoy muy contento de poder satisfacer esa demanda”, declara Johnny Halili, director ejecutivo.

La procesadora Maruto Suisan, había advertido la misma tendencia: como respuesta a la creciente demanda de productos pesqueros certificados de los consumidores japoneses, esta empresa de procesado unió sus fuerzas a las de los pescadores locales para efectuar las mejoras operativas que necesitaba la pesquería de ostra del mar interior de Seto.

Kimihiro Kokubo, presidente de Maruto Suisan, subraya rápidamente el valor de esta colaboración: “Durante el proceso de evaluación pudimos colaborar con numerosas partes interesadas y establecer fuertes vínculos con la cooperativa local de pescadores y con los productores de ostras de Okucho, que nos han aportado una inmensidad de conocimientos y experiencia, valoramos mucho su compromiso con la sostenibilidad”.

La sostenibilidad en América Latina

Las pesquerías de Chile y México se hallan entre las que avanzan hacia la sostenibilidad, explica Cristian Vallejos, director de MSC para América Latina.

Estamos orgullosos de nuestro crecimiento en América Latina este año. Ya tenemos 16 pesquerías certificadas y el volumen de productos pesqueros con certificación MSC se ha más que duplicado, de alrededor de 400.000 toneladas a 900.000 toneladas.

Gran parte de ese crecimiento se debe a la certificación de la pesquería de jurel de Chile. Se trata de una de las pesquerías más grandes del mundo, cuya cuota anual se ha incrementado recientemente de 400.000 a 600.000 toneladas. Una parte de las capturas se vende en Chile enlatada y a precio reducido, parte se exporta a África Occidental, en donde aporta una importante fuente de proteínas y otra parte es transformada en harina de pescado.

Otra pesquería certificada es la de merluza austral de Chile, tras varios años de trabajo fortaleciendo sus operativas y su marco institucional. Se trata de una pesquería de gran calidad orientada a la exportación, así que es importante contar con el sello de MSC para asegurarse el acceso a los valiosos mercados europeos. De este modo, el número total de pesquerías certificadas en Chile son ocho, alrededor del 20% de las capturas totales.

En México, mientras tanto, alrededor de una cuarta parte de las capturas está certificada. Estamos ahora empezando a explorar maneras de ampliar la demanda del consumidor en México por productos pesqueros sostenibles y de trabajar con grandes distribuidoras para que ajusten sus políticas de responsabilidad social empresarial a la certificación MSC.

Hay un gran interés por mejorar la gestión pesquera en América Latina. El objetivo de muchos de los proyectos de mejora de pesquerías, en Argentina, Ecuador y Perú, es cumplir el Estándar de MSC y un buen número de pesquerías de estos países y de Uruguay también, van a iniciar evaluaciones de MSC próximamente.

Es especialmente alentador la dedicación de la pesquería de anchoveta de Perú, la mayor pesquería del mundo con diferencia. Hay dos proyectos de mejora en curso y esperamos que parte de dicha pesquería esté lista pronto para someterse a evaluación. La gran mayoría de las capturas se emplean en la fabricación de harina de pescado, principalmente en China. Aunque no es la demanda del consumidor lo que impulsa su deseo de obtener la certificación, es una pesquería que mueve millones de dólares, por tanto es importante que demuestre que opera bajo los estándares más exigentes.

“Los productos pesqueros de Chile han alcanzado un gran prestigio a nivel internacional, siendo ya el segundo mayor exportador de salmón del mundo. Chile se caracteriza por producir y exportar alimentos de gran calidad, además de por implementar los estándares ambientales más estrictos y ser un socio de confianza. El hecho de que la merluza austral de Chile haya obtenido la certificación MSC supone un gran espaldarazo para la industria y para este producto, cuyo mercado principal es España, en donde la certificación fue muy bien recibida por importadores, distribuidores y minoristas, pues saben que van a ofrecer a sus clientes un valor añadido.”

Sebastián Pillado, comisario de comercio de Chile y director de ProChile-España

Cabrilla de arena *(Paralabrax nebulifer)* capturada en una pesquería mexicana en preevaluación con Fish for Good © Carlos Aguilera

Traspasar fronteras

La gestión sostenible de la pesca depende de la cooperación internacional, explica Ernesto Jardim, director de estándares de Pesca.

¡Los peces no respetan fronteras! Especies predominantemente migratorias como el atún, atraviesan enormes extensiones del océano. Muchas especies migran entre las zonas de alimentación y sus zonas de desove que pueden estar en Zonas Económicas de Exclusión (ZEE) diferentes. El cambio climático está empujando a las especies fuera de sus límites tradicionales. Por tanto, la reconstitución de las poblaciones de peces podría expandirse a nuevas áreas.

Estas dinámicas ecológicas, junto con la complejidad política de las normativas nacionales y los acuerdos internacionales de intermediación en torno al reparto de los recursos naturales, hacen que la gestión de los recursos pesqueros situados entre zonas jurisdiccionales diferentes vaya a ser uno de los mayores retos para las autoridades pesqueras en los próximos años. Esto sitúa a MSC, como facilitador e impulsor de la gestión sostenible de los recursos pesqueros, en el centro de un interesante y extremadamente complejo sistema de ordenación.

La certificación en octubre de 2019 del Joint Demersal Fisheries, colectivo formado por pesquerías demersales del mar del Norte, muestra que organizaciones de pesca de países distintos pueden unirse para gestionar las poblaciones de peces que comparten el mismo ecosistema. En este caso, como condición de la certificación de MSC, las pesquerías deben poner en marcha un sistema de vigilancia para demostrar que cumplen la obligación de desembarque (prohibición de descartes) introducida por la Política Pesquera Común de la UE. En cualquier caso, los gobiernos debían hacerlo para cumplir las normativas de la UE. Los requisitos de la certificación MSC añaden un incentivo extra al reunir a reguladores, pescadores y mercados para juntos remar en la misma dirección.

La necesidad de una cooperación internacional va a ir en aumento. Por ejemplo, ciertas poblaciones de especies pelágicas del Atlántico nororiental, como la caballa y el arenque, se han estado desplazando más al norte debido al cambio climático y cada vez es más frecuente encontrarlas en aguas de Groenlandia e Islandia. Aun así, las cuotas establecidas por las naciones pesqueras no reflejan esta alteración y se han ignorado las recomendaciones científicas. Estos hechos han ido socavando el sistema de gestión, por lo que probablemente ya no es capaz de reaccionar ante la evolución de las poblaciones de peces. Como resultado de todo ello, en 2019 se suspendieron las certificaciones de MSC de todas las pesquerías de caballa del Atlántico nororiental.

Se trata de un claro ejemplo de que debemos gestionar los ecosistemas en su conjunto de un modo adaptable y científico y no gestionar de forma independiente los recursos pesqueros de cada país. Aunque una pesquería mejore su sostenibilidad, a menudo con grandes esfuerzos, en última instancia no puede conseguirlo sola. Los sistemas internacionales de ordenación pesquera deben responder también.

Pesca de arenque. Fotógrafo: Grethe Hillersøy © Norwegian Seafood Council

Doce especies, cuatro países, una certificación

En octubre de 2019, con la participación de cuatro países, 12 especies, 10 tipos de artes de pesca y cerca de 1.000 embarcaciones, obtuvo la certificación el colectivo de pesquerías demersales de Dinamarca, Suecia, Alemania y los Países Bajos. Sus asociaciones de pesca van a cooperar para faenar de forma sostenible una zona marítima situada en aguas del mar del Norte, Skagerrak y Kattegat casi del tamaño de los cuatro países juntos.

Anteriormente, estas pesquerías eran titulares de 10 certificados individuales. Al reunirlas bajo una certificación, van a ser más eficientes y rentables y, además, impulsará mejoras gracias a una mejor coordinación y gestión integral del ecosistema en su conjunto. Este enfoque colectivo ha ayudado también a incorporar al programa a más pesquerías que, de otro modo, no hubieran considerado a nuestra certificación como algo comercialmente viable.

Las deliberaciones sobre la magnitud y complejidad del certificado y del proceso de evaluación llevaron más de dos años con revisiones de científicos independientes, consultas extensas a las partes interesadas y distintos análisis en profundidad de las evaluaciones de las poblaciones, los impactos sobre otras especies, hábitats y ecosistemas, y de la efectividad de las normativas y de la gestión pesquera.

12 especies

Bacalao*
Eglefino
Merluza
Maruca
Gallo
Cigala (Nephrops)
Gamba nórdica (Pandalus)
Solla
Carbonero
Lenguado
Brosmio
Bacaladilla*

* Los certificados de todas las pesquerías de bacalao y bacaladilla del mar del Norte se encuentran suspendidos actualmente debido a los nuevos dictámenes científicos recibidos sobre los niveles de las poblaciones.

> “Estamos orgullosos de culminar con éxito nuestra nueva certificación MSC. Pescamos pescado de gran calidad, nuestras pesquerías son sostenibles y la mayoría de nuestras capturas cuentan con la certificación MSC. Es la guinda del pastel y una victoria fantástica”

Svend Erik Andersen, presidente de Danish Fishermen PO

El bacalao del mar del Norte

El cambio climático ha sido vinculado con los rápidos cambios en la distribución de las especies pelágicas y con el reciente descenso de las poblaciones de bacalao en el mar del Norte. Son pocos los ejemplares de bacalao jóvenes que parecen alcanzar la madurez y poblaciones que se habían recuperado ahora están disminuyendo otra vez. Por ello, en septiembre de 2019, se suspendió la certificación MSC de todas las pesquerías de bacalao del mar del Norte, un duro golpe para las pesquerías que han trabajado tanto durante la década pasada para recuperar las poblaciones. Se han comprometido a adoptar nuevas medidas para ayudar a la especie a recuperarse, pero las vicisitudes del bacalao subrayan la necesidad de una mayor cooperación y de medidas de gestión adaptables a medida que cambie el clima.

Apoyo estratégico

Las cifras del informe de la FAO (págs. 6-7) destacan la apremiante necesidad de garantizar que todas las poblaciones de peces, a nivel mundial, sean gestionadas de forma sostenible. MSC tiene como objetivo contribuir a esta transición mundial. Estamos ofreciendo herramientas, conocimientos y financiación a aquellas pesquerías que actualmente no están funcionando al nivel de nuestro Estándar para la pesca sostenible, con la intención de ayudarles en su evolución rumbo hacia la sostenibilidad.

Estamos centrados en respaldar los deseos de pescar de forma sostenible de las pesquerías ubicadas en el Sur Global o de las de pequeña escala, que, en conjunto, aportan un medio de vida y seguridad alimentaria a millones de personas de todo el mundo.

Las pesquerías de pequeña escala

Las pesquerías de pequeña escala siempre han sido un objetivo importante del trabajo de MSC, pero para obtener la certificación han de enfrentarse a retos específicos. Para ayudar a las pesquerías que carezcan del tipo de datos que normalmente se exigen en las evaluaciones de MSC, hemos desarrollado un enfoque basado en riesgos, con directrices sobre cómo analizar los enfoques de gestión informales y tradicionales durante una evaluación.

En 2019, un 16% de las pesquerías con certificación MSC eran de pequeña escala, aunque muchas otras eran una mezcla de explotaciones de escala grande y pequeña. Estas 62 pesquerías se extienden por todo el planeta en 22 países. Canadá lidera la lista, con nueve pesquerías de pequeña escala certificadas, seguida de Rusia y Reino Unido (ambos con seis) y Suecia y EE. UU. (ambos con cinco). En su conjunto, estas pesquerías sustentan a más de 80.000 personas.

Creando olas

Este año hemos publicado *"Creando olas"*, el primer estudio realizado sobre el impacto colectivo de las pesquerías de pequeña escala que forman parte del programa de MSC. Este informe muestra que no solo se están logrando mejoras ecológicas reales en el agua, sino que a menudo estas vienen acompañadas de beneficios sociales y económicos en tierra. En la pesquería de almeja de Ben Tre de Vietnam, por ejemplo, su valor al desembarque aumentó en un 165% tras la certificación.

16%	62	80.000	22
de las pesquerías con certificación MSC eran de pequeña escala	pesquerías de pequeña escala	personas dependen de pesquerías de pequeña escala	países con pesquerías de pequeña escala

Las pesquerías situadas en el Sur Global

Alrededor del 60% de toda la pesca se captura en el Sur Global, donde suele ser una fuente de proteínas vital. Cerca de la mitad de los países que cuentan con pesquerías con certificación MSC están en el Sur Global (26 países de 53). El porcentaje de capturas procedentes de pesquerías vinculadas a MSC que llega del Sur Global ha alcanzado el 13%, aumentando casi en un cuarto desde el año pasado, que representa un 3,3% de las capturas totales del Sur Global, un 50% más desde 2018-19.

Estamos comprometidos a trabajar con las pesquerías, ONGs y gobiernos de estas regiones donde el Estándar de MSC es un referente en lo relativo a la detección de deficiencias y a establecer mejoras para alcanzar la sostenibilidad. En 2019-20 en el Sur Global había 53 pesquerías certificadas y 17 en evaluación, un incremento en participación del 71% desde 2017.

Indonesia

En agosto de 2019 firmamos un Memorando de Entendimiento (MdE) con el Ministerio de Asuntos Marinos y Pesca de Indonesia para fortalecer la cooperación en materia de pesca sostenible. Dicho MdE promoverá la cooperación en ámbitos tales como: el desarrollo de proyectos de mejora de pesquerías, intercambio de buenas prácticas de pesca sostenible a través de nuestro Estándar de Pesquerías y formación.

Indonesia es el segundo productor de pescado más grande del mundo y en sus aguas se encuentran algunos de los ecosistemas más ricos y productivos del océano. Garantizar que las poblaciones de peces de Indonesia se gestionen de forma sostenible es fundamental para la biodiversidad marina y para el sustento y la seguridad alimentaria mundial y local, pues el pescado aporta más de la mitad de la ingesta de proteínas del país.

> “Indonesia y MSC comparten la visión de que la pesca sostenible es esencial para respaldar los medios de vida, el crecimiento económico y el desarrollo social de la población costera. Este MdE muestra que estamos comprometidos a trabajar juntos para salvaguardar los recursos pesqueros de Indonesia para las generaciones futuras.”
>
> Patrick Caleo, director regional de MSC Asia-Pacífico

13%
de las capturas del Sur Global está vinculada a MSC

70
pesquerías vinculadas en el Sur Global

3,3%
de las capturas totales del Sur Global tiene certificación MSC

26
países participando

Puesta de sol en las Maldivas © Nice & Serious

600+

pescadores empleados por la pesquería de langosta roja

Langosta roja capturada en Baja, México - pesquería en proyecto de mejora

Financiación para la administración del océano

En marzo de 2020 nuestro fondo, *Ocean Stewardship Fund*, concedió sus primeras subvenciones a diversos proyectos. La vertiente Transition Assistance (apoyo de transición) del fondo proporciona ayudas a pesquerías de pequeña escala y del Sur Global para que efectúen las mejoras necesarias para obtener la certificación MSC. La vertiente Science and Research (ciencias e investigación), por su parte, subvenciona iniciativas de investigación científica fundamentales en pesquerías con certificación MSC por todo el mundo.

Se han concedido subvenciones a 15 proyectos de la primera tanda de solicitudes recibidas este año y que recibirán hasta 55.000 euros cada uno. Entre ellos figuran: proyectos de apoyo a pesquerías situadas en Indonesia, México y Sudáfrica que están en proceso de mejora para obtener la certificación MSC a través de nuestro programa En Transición a MSC; y proyectos centrados en las redes fantasma y en las interacciones con especies protegidas en otras partes del mundo.

El Ocean Stewardship Fund también reconoce el compromiso a largo plazo con la sostenibilidad de las pesquerías con certificación MSC y por ello colabora en los costes de sus recertificaciones a través de su Recertification Assistance Fund (fondo de ayuda a la recertificación).

Rumbo a la sostenibilidad

Nuestro programa de capacitación, que trabaja con clientes de pesquería, gestores, científicos, consultores y partes interesadas, está ya en su quinto año. Colaboramos con otras ONGs, gobiernos, empresas de la cadena de suministros y patrocinadores para orientar a las pesquerías hacia la sostenibilidad.

Durante este año hemos organizado varios talleres de la iniciativa “Trabajando hacia la certificación MSC” en nueve países, seis de ellos situados en el Sur Global. En estas sesiones de capacitación, de cinco días de duración, participaron más de 200 personas de 28 nacionalidades.

Para poder incrementar este esfuerzo hemos recibido fondos de la Walton Family Foundation, así que esperamos poder realizar más talleres en más idiomas. También queremos expandir nuestra formación online para poder llegar incluso a más gente.

Trabajando por la certificación en Baja California

En la costa de Baja California, al noroeste de México, muchas familias dependen de la pesca para su sustento. A través del proyecto Fish for Good, financiado por la Dutch Postcode Lottery, estamos trabajando con una organización mexicana sin ánimo de lucro, Pronatura Noroeste, ayudando a ocho pesquerías de pequeña escala en su camino hacia la sostenibilidad.

Dos de estas pesquerías, la de langosta roja y la del erizo rojo de mar, ya están recibiendo ayudas del Ocean Stewardship Fund para obtener la certificación MSC. Los resultados de la preevaluación efectuada en noviembre de 2019 indican que las dos pesquerías probablemente alcancen el nivel mínimo del Estándar MSC, pero deben realizar mejoras. Ambas pesquerías están en nuestro programa En Transición a MSC con el objetivo de completar la evaluación de MSC para finales de 2024.

La pesquería de langosta roja emplea a más de 600 pescadores en Baja California y exporta principalmente a los mercados asiáticos. Entre las actividades que forman parte de un proyecto de mejora de pesquerías están: elaborar una estrategia de cosecha y medir el impacto sobre las especies que se emplean como cebo e investigar las posibles consecuencias para las especies que estén en peligro.

La pesquería de erizo rojo de mar emplea directamente a más de 1.500 personas y el valor de sus exportaciones a Asia y EE. UU. ha aumentado significativamente en los últimos años. Se trata de un tipo de pesca muy selectivo, los buceadores usan ganchos para desprender del fondo a los erizos. Entre las mejoras propuestas se incluyen iniciativas para modelar y supervisar las evaluaciones de las poblaciones y restaurar

Avances en la India

Las pesquerías indias han realizado avances importantes en su camino hacia la sostenibilidad, señala Ranjit Suseelan, consultor de MSC India.

Una de las industrias exportadoras más valiosas de la India es la de los productos pesqueros pero, debido a la sobreexplotación, se han perdido muchas pesquerías en el país. La certificación MSC es importante por dar un valor añadido a nuestras exportaciones y por garantizar el futuro de nuestros recursos.

En la India hay más de 300 pesquerías, por eso es importante decidir a cuál dar prioridad. En 2018 realizamos un taller con 300 partes interesadas de todas partes del país entre agencias gubernamentales, científicos, procesadores, ONGs y pescadores tradicionales e industriales.

De esta reunión nació la Sustainable Seafood Network (Red de Productos Pesqueros Sostenibles) de la India, una plataforma de ámbito nacional para promover la sostenibilidad de los productos pesqueros. Varias empresas de procesado se han unido para crear tres foros y subvencionar las evaluaciones y los proyectos de mejora de pesquerías, entre las que se incluyen las pesquerías de camarón y cefalópodos de arrastre y los arrastreros de camarón de altura de Kerala, y la de cangrejo nadador azul de la bahía de Palk, entre la India y Sri Lanka.

Como resultado, en 2019 se efectuaron preevaluaciones a 11 especies y, actualmente, están reforzando aspectos de las pesquerías tales como las evaluaciones de las poblaciones, sus reglas de control de captura y sus planes de gestión, mientras trabajan para completar su evaluación conforme al Estándar MSC. Es un largo proceso, pero esperamos que en los próximos

Cangrejo nadador azul *(Portunus pelagicus)* capturado con redes de enmalle de fondo en la bahía de Palk, Tamil Nadu, India. Esta pesquería se ha sometido a la preevaluación de MSC y ahora se encuentra en un proyecto de mejora de pesquerías © Sustainable Seafood Network of India

tres o cuatro años estas pesquerías puedan tener el sello azul de MSC.

Por otro lado, estaba previsto que la pesquería de atún listado del archipiélago de Lakshadweep se sometiera a evaluación a principios de este año, gracias al apoyo de WWF y de la International Pole and Line Foundation. Desafortunadamente, ha tenido que retrasarse debido a la COVID-19. Estas pesquerías, líderes y de alto valor, representan a una parte importante de la industria pesquera de la India.

Estamos viendo presentarse cada vez más pescadores que quieren proteger la sostenibilidad de sus propias pesquerías pero que, sin embargo, al no contar con el respaldo de las grandes empresas exportadoras, dependen de financiación externa. Una de las iniciativas que estamos haciendo en la India es desarrollar la capacidad para realizar auditorías dentro del país, ya que el coste que supone traer auditores internacionales es un obstáculo. Nos hemos centrado especialmente en empoderar a las mujeres. Cuatro mujeres han completado su formación durante 2019 y una de ellas ya es auditora de MSC totalmente cualificada.

Una vez sentadas las bases, esperamos poder establecer en la India en los próximos años una industria sostenible de productos pesqueros.

Embarcaciones con redes de enmalle en el puerto pesquero de Kayakulam, Kerala, pescando especies pelágicas tales como la caballa, la barracuda y pequeños túnidos © Image Sustainable Seafood Network of India

Garantía de la cadena de suministro

Las herramientas digitales de trazabilidad ofrecen una nueva vía para que los pescadores sostenibles puedan conectarse con los consumidores que estén interesados, explica Sue Lockhart, nuestra directora de estándares para la cadena de suministro.

El Estándar de Cadena de Custodia conforma la espina dorsal que conecta a las pesquerías certificadas con los 19.500 productos certificados que llevan el logo de MSC. Las cadenas de suministro de productos pesqueros son muy complejas, se extienden por distintos océanos, países y tipos de negocios. 45.000 empresas certificadas, entre procesadoras, pescaderías, distribuidoras, restaurantes y hoteles, están adheridas al Estándar MSC de Cadena de Custodia, garantizando así que el pescado MSC está identificado, va separado y es localizable desde su admisión a la cadena hasta su reparto. Empleamos también un paquete de herramientas de seguridad, que incluye pruebas de trazabilidad, de ADN y, lo más reciente, un análisis de isótopos estables, para garantizar que el público pueda confiar en el logo de MSC cuando eligen el pescado y el marisco que compran.

En un mundo que cambia tan rápidamente es importante que el Estándar de Cadena de Custodia siga respondiendo ante la evolución del sector y de las necesidades del consumidor. El interés del consumidor por el origen de los alimentos, cómo se producen y el recorrido que realizan hasta que llegan al plato sigue creciendo. Creemos que los avances en tecnología digital ofrecen una gran oportunidad para fortalecer la cadena de custodia aún más a través del desarrollo de una herramienta digital de trazabilidad.

No somos los únicos que estamos explorando esta cuestión, en su lucha contra la pesca ilegal y el fraude, los reguladores y el sector industrial están realizando un gran esfuerzo por mejorar la trazabilidad de los productos pesqueros. Queremos desarrollar una solución digital que se complemente, no que compita, con otros sistemas de trazabilidad y que respalde al Diálogo Mundial sobre la Trazabilidad de los Productos Pesqueros, que está desarrollando un marco común para rastrear su procedencia e intercambiar información al respecto por todas las cadenas de suministro.

MSC comparte las inquietudes del sector, de los consumidores y de las partes interesadas, en torno al bienestar de las personas que trabajan en la industria pesquera. El año pasado, tras consultar con más de 300 partes interesadas entre titulares de certificados, ONGs y expertos en la materia, actualizamos los requisitos de ámbito laboral del Estándar de Cadena de Custodia. Los titulares de certificados deben someterse a una auditoría laboral independiente anualmente, a menos que puedan demostrar que en sus actividades, o que en donde operan, el riesgo de que puedan darse episodios de trabajo forzoso o infantil sea bajo.

Durante la pandemia de la COVID-19, hemos trabajado mucho para mantener la integridad de nuestro Estándar siendo conscientes, a la vez, de las presiones que soporta la industria y de los retos que plantean el distanciamiento social y las restricciones para viajar. Hemos introducido rápidamente un sistema para realizar las auditorías a distancia y, si procede, ampliar los plazos de las certificaciones y de las auditorías. Seguimos buscando soluciones que ayuden en sus actividades a los titulares de certificados y a los organismos de evaluación de la conformidad, asegurándonos, a su vez, de que el Estándar siga siendo sólido, creíble y de confianza.

Trazabilidad digital para pesquerías de pequeña escala, Indonesia © Titia Sjenitzer

Variedad de productos pesqueros sostenibles certificados

El número de productos pesqueros sostenibles que nuestros socios han puesto a disposición del consumidor en 2019-20 es mayor que nunca, con una amplia variedad de especies de pescados y mariscos. Tanto las ventas de productos etiquetados como las empresas pesqueras que han obtenido el certificado de cadena de custodia de MSC han aumentado mucho. Se estima que, a nivel mundial, las ventas con sello de certificación han superado por primera vez los 10.000 millones de dólares.

A finales del año fiscal 2019-20 había 45.160 centros operando con la certificación de cadena de custodia de MSC, son 16 veces más que hace 10 años. Estos centros están gestionados por 5.158 titulares del certificado de Cadena de Custodia de MSC.

El número de productos con sello azul de MSC a disposición del consumidor a nivel mundial se ha duplicado en los últimos cinco años, pasando de 9.326 en 2014-15, a 18.735 en 2019-20. Estas cifras corresponden a los productos vendidos en un año fiscal concreto y han ido creciendo a la par que el número total de productos que tienen licencia para llevar el sello azul de MSC.

18.735
productos con sello azul de MSC en supermercados

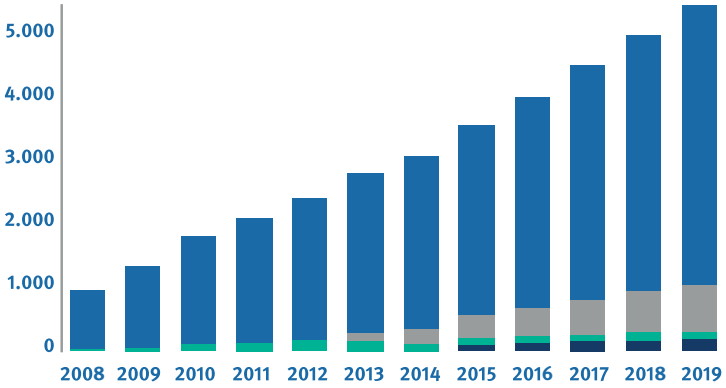
10.000 millones de dólares
valor de las ventas

71
países en donde los consumidores pueden comprar productos certificados con el sello azul de MSC

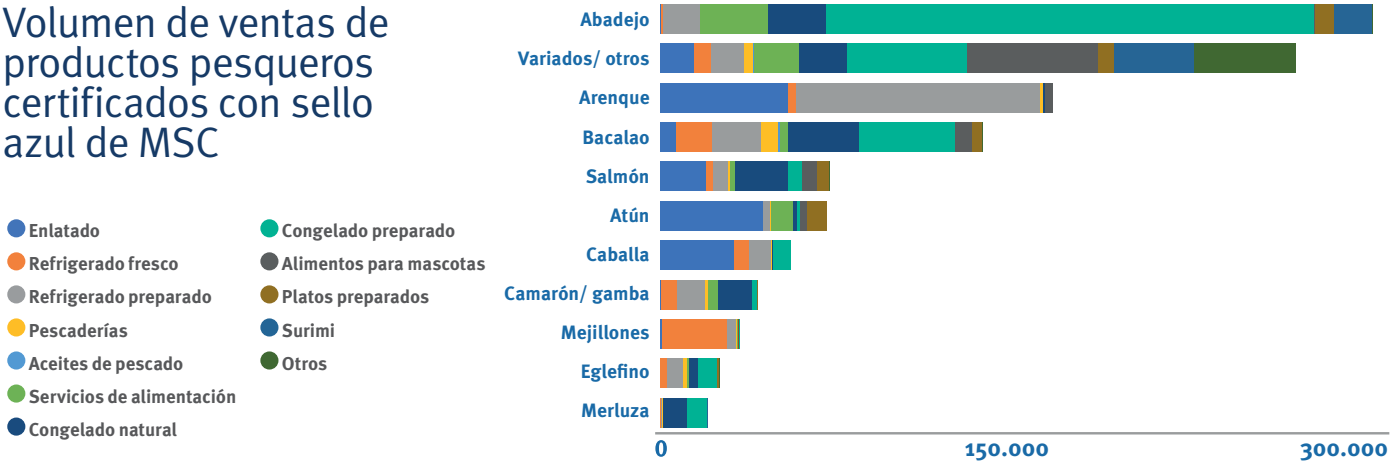
100
países con titulares de certificados de cadena de custodia
China y EE. UU. cuentan con el mayor número de titulares de certificados, 480 y 465 respectivamente.

Número de titulares del certificado

- Certificado único
- Certificado Multisite
- Certificado para Grupos
- Certificados para empresas orientadas al consumidor

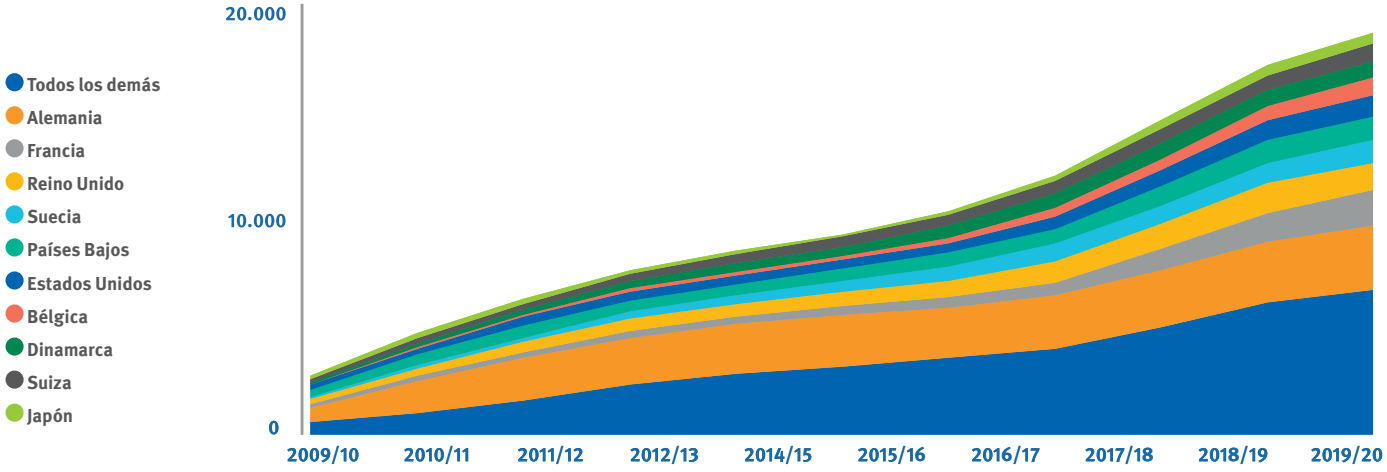


Volumen de ventas de productos pesqueros certificados con sello azul de MSC



Número de productos de consumo con sello azul de MSC

Productos de consumo con sello de MSC, con las ventas declaradas ese año. Es menos de la totalidad de productos con licencia para llevar el sello azul de MSC de los declarados en años anteriores pero puede que no estén actualmente a la venta.



Crecimiento en China

La sensibilización en torno a la sostenibilidad está creciendo en el mercado nacional de productos pesqueros más grande del mundo y nuestras alianzas en China han observado nuevos avances.

La cadena de distribución CRV-Olé ha sido un importante aliado que ha estado abasteciéndose de productos certificados MSC y organizando, con el respaldo de Ocean Gala, proveedor certificado MSC, actividades conjuntas promocionales en sus tiendas con el objetivo primordial de sensibilizar a sus clientes y de vender los productos.

Mientras tanto, Suning.com ha suscrito un MdE declarando que se propone que un mínimo del 20% de los pescados y mariscos que adquiera procedan de pesquerías con certificación MSC. En Shanghái, el Grupo Suning, tras adquirir Carrefour China, ha lanzado en abril su primera línea de productos pesqueros de marca propia con certificado MSC.

Dicha gama cuenta con licencia para llevar el sello azul de MSC e incluye más de 20 artículos de ocho especies.

En 2019, MSC China ha trabajado también en colaboración con Sam's Club, que ha seguido organizando la semana de la promoción del pescado sostenible con la presentación de una nueva categoría con sello azul de MSC. Al evento celebrado en agosto en Shenzhen le siguieron varios programas infantiles educativos en otras cuatro ciudades.

Además, distribuidoras como Seamix, Bluesnow, Meichu, Spring Seafood y Yutai - importadoras de especies como el camarón boreal, bacalao, salmón y fletán, entre otras - han estado trabajando arduamente en sus certificaciones de cadena de custodia de MSC. Sus negocios atribuyen a la aprobación de MSC el incremento en ventas, gracias a que el consumidor de China apoya, de forma creciente y constante, la sostenibilidad.

> “La capacidad de consumo de China ha estado creciendo. Simultáneamente, el concepto de consumo está actualizándose constantemente entre los consumidores. Puede que inicialmente solo les importe el precio, pero después, también les preocupa más la calidad y ahora, a más y más personas les preocupa cómo protegen el medioambiente los productos.
>
> La generación más joven nacida en las décadas de 1980 y 1990 se ha convertido, poco a poco, en la principal fuerza de consumo. Su nivel educativo es mayor y están más concienciados con el desarrollo sostenible”.
>
> Liu Jun, Head of Seafood Sourcing, CRV-Olé

Un pequeño mercado de pescado en la playa a vista de pájaro, sur de China © iStock/Tarzan9280

Filet-O-Fish® se actualizan

McDonald's Japón ha incorporado el sello azul de MSC a su Filet-O-Fish® tras obtener la certificación MSC de cadena de custodia para sus 2.900 restaurantes. Se trata de un gran impulso a la visibilidad de MSC por todo el país.

El envasado se actualizó a tiempo para celebrar el 25º Aniversario de Filet-O-Fish® en octubre de 2019 y se incorporaron algunas mejoras a la receta. El Filet-O-Fish® de Japón está hecho a base de abadejo de Alaska proveniente de la pesquería certificada sostenible más grande del mundo (véase pág. 18).

Filet-O-Fish® © McDonald's Company Ltd. (Japón)

El compromiso a largo plazo de AEON

En 2006, AEON fue la primera distribuidora general de Japón en obtener la certificación de cadena de custodia, en sus tiendas y centros comerciales, para el procesado y distribución de productos con el sello azul de MSC. Desde entonces la empresa, comprometida a incrementar sus productos de pescado sostenible, ha seguido ampliando su gama de productos certificados. A finales del periodo 2019-20 tenía más de 40 líneas de productos con certificación MSC de 22 especies, más que ningún distribuidor japonés.

En abril de 2019, AEON lanzó una nueva gama de sashimi con certificación MSC a base de atún rabil, vieira y camarón y, a su vez, añadió varios productos a su popular línea Fish Deli incluyendo capelán, abadejo y surimi con certificación MSC. AEON ha estado promocionando este último por TV y ha organizado eventos mediáticos para celebrar su nueva línea de ostras de cultivo certificado de Maruto Suisan (véase pág. 21).

Corea

Hemos ampliado nuestra presencia en Corea con la firma de dos nuevos MdE en noviembre de 2019:

DEOKHWA MYUNG-RAN

En febrero de 2020, **DeokHwa Food** presentó sus productos a base de huevas de abadejo con certificación MSC en el supermercado más grande de Corea, Emart. Había planificado también otro evento conjunto publicitario para abril de 2020.

IKEA

IKEA abrió una nueva tienda en Busan en febrero de 2020. La compañía está interesada en promover en sus locales los productos pesqueros sostenibles y en desarrollar un programa común para el consumidor.

La opción de Jumbo

Este año, en Países Bajos han añadido el pan de gambas con certificación MSC a la gama de productos con sello azul de MSC. El pan de gambas suele hacerse con camarones que vienen del trópico, pero ahora la distribuidora holandesa Jumbo se ha asociado con un productor local, la pesquería de camarón del mar del Norte que captura unos 30 millones de kilos al año. Desde su certificación en 2018, esta pesquería ha seguido investigando cómo reducir aún más su impacto ambiental y ha aplicado una serie de mejoras a sus aparejos de pesca para incrementar su sostenibilidad.

El pan de gambas de Jumbo es un ejemplo de cómo las distribuidoras pueden dar visibilidad y ayudar a las pesquerías que han trabajado duro para obtener la certificación MSC a través de productos innovadores. A medida que sigue creciendo la demanda del consumo de productos sostenibles, el argumento a favor de este tipo de alianzas se va fortaleciendo más y más.

Pan de gambas con el sello azul de MSC © JumboSupermarkt

De Cocagne a Chile

Según nuestro último estudio de consumo, en Bélgica ha aumentado significativamente la concienciación en torno al sello azul de MSC en los últimos dos años. Y algunas empresas belgas dedicadas al comercio de pescado, como Charlier-Brabo Group (CBG), están jugando un importante papel en aumentar el apetito del público por productos pesqueros sostenibles.

En 2019, la empresa lanzó bajo su propia marca de conservas Cocagne dos nuevos productos con sello de MSC, sardinas y atún. Tres productos más, a base de atún, les siguieron en 2020 luciendo el sello azul de MSC.

Además de sus marcas propias, Cocagne y First State, CBG se abastece activamente de productos pesqueros con certificación MSC para sus marcas blancas y el año pasado vendieron cerca de 2 millones de latas de salmón, espadín, sardinas y atún con certificación MSC. Es también la primera empresa del Benelux en ofrecer jurel de Chile, que acaba de obtener la certificación MSC y que se presentará en septiembre de 2020: este innovador movimiento responde a las continuas suspensiones de los certificados MSC de las pesquerías de caballa del Atlántico nororiental.

Sardinas con el sello de MSC © Charlier-Brabo Group

Ganancias para dos supermercados del Reino Unido

La distribuidora mundial Tesco ha sido nuestra primera ganadora del premio al mejor Supermercado del Año en Reino Unido, por incrementar su gama de productos con sello de MSC del 48% al 69% en 12 meses. Ahora los consumidores tienen en los estantes de Tesco más de 170 productos diferentes con sello de MSC para elegir. Sus supermercados fueron los primeros en Reino Unido en lograr que el 100% de su propia marca de complementos de aceite de pescado llevara el sello de MSC, demostrando así que su compromiso con los productos sostenibles va más allá de la alimentación. Tesco también participa activamente en varios proyectos de mejora de pesquerías de Reino Unido, ayudando a incentivar a las pesquerías a que adopten métodos sostenibles que conduzcan a mejorar la cadena de suministro.

La empresa Iceland, especialista en alimentos congelados, en 2019 presentó 12 nuevas líneas de productos con sello de MSC en todas sus tiendas y que incluyen bacalao, eglefino y gambas. Y su langosta entera y cocida de Canadá, con sello de MSC, fue todo un éxito durante las Navidades.

Ambos supermercados forman parte del creciente movimiento de distribuidoras en Reino Unido que ofrecen pescado y marisco certificado, ampliando así la sólida posición general de MSC.

Dos décadas con campeones de EE.UU.

En junio de 2019 celebramos 20 años de colaboración con Whole Foods Market, el primer distribuidor en poner productos pesqueros certificados sostenibles a disposición del consumidor de Estados Unidos. Whole Foods Market ha empleado su influencia en el mercado y su política de abastecimiento para impulsar verdaderas mejoras en las pesquerías de todo el mundo. En 1999 retiraron de sus estantes toda la merluza negra procedente de los sobreexplotados caladeros de Georgia del Sur, forzando así a esta pesquería a realizar mejoras e impedir la pesca ilegal, no declarada y no regulada. En 2006, fue el primer distribuidor en vender merluza negra sostenible con el sello azul de MSC.

US Foods, colaborador con certificación MSC desde hace mucho tiempo y uno de los distribuidores de alimentación más grandes del mundo, fue el primero del país en obtener la certificación MSC para todos sus establecimientos. En 2019 ganó el premio US Ocean Champion. Con una facturación anual de alrededor de 25.000 millones de dólares, su compromiso con los productos pesqueros sostenibles realmente puede cambiar las cosas. Cuenta con más de 130 productos con certificación MSC y, a través de sus publicaciones, informa a chefs y a otros profesionales del sector de la alimentación acerca de la sostenibilidad de los productos pesqueros.

George Clark (MSC) y Helena Delgado Nordmann (Tesco): Tesco aceptando el Premio MSC al mejor Supermercado del Año © www.freelanceeventsphotographer.co.uk

Pescadería de Whole Foods Market © Whole Foods Market

Escuchar y aprender

Nuestro esfuerzo por desarrollar y mantener vínculos con todas nuestras partes interesadas es constante, explica Nikki Wood, responsable de relaciones con las partes interesadas de MSC.

Independencia, transparencia, imparcialidad y la participación y las aportaciones de múltiples interesados son elementos fundamentales de los valores y del compromiso de MSC por mantener y fortalecer los estándares más avanzados del mundo.

Para MSC, la participación de las partes interesadas debe ser una relación auténtica. Trabajamos incansablemente para garantizar que en nuestros estándares, estrategias y toma de decisiones sean tenidas en cuenta las opiniones, conocimientos y experiencias de un amplio conjunto de interesados del ámbito académico y gubernamental, de los sectores pesquero y comercial y de la comunidad medioambiental de ONG.

Pero sabemos que podemos mejorar nuestra capacidad de escucha y actuación ante las inquietudes de las partes interesadas y es por eso por lo que hemos estado invirtiendo tanto durante el año pasado en esta cuestión. Hemos incorporado varios puestos con mayor responsabilidad dedicados a la participación de las partes interesadas centrados en los grupos específicos siguientes: pesquerías, ONG, organismos públicos y socios comerciales.

Una de las áreas donde hemos hecho verdaderos progresos ha sido lograr optimizar el funcionamiento de nuestro Consejo de las Partes Interesadas (STAC). No todas las organizaciones tienen dentro de su estructura de gobierno un órgano de este tipo, con representantes de alto nivel con distintos intereses y de regiones diferentes asesorando directamente a su Junta Directiva. El STAC trata sobre garantizar que se escuchan y consideran todas las opiniones y no las del que grite más. También es beneficioso para las partes interesadas escuchar los puntos de vista de los demás, así es como se logran verdaderos avances, construyendo una visión común y más precisa.

Asimismo, hemos puesto en marcha una serie de mecanismos para asegurarnos de que las opiniones que recibimos de las partes interesadas se registren y se escuchen de una manera sistemática. Las cuestiones que nos plantean y sus impresiones son para nosotros una valiosa información que puede ayudarnos a tomar mejores decisiones de gestión.

Además de desarrollar nuestra capacidad de escucha, estamos intentando mejorar nuestra comunicación. Esto significa esforzarnos activamente para llegar a personas de todo el mundo y presentar los temas de debate en un lenguaje claro para que todos puedan participar. Eso es precisamente lo que estamos haciendo en nuestra Revisión del Estándar de Pesquerías. Hemos hecho un verdadero esfuerzo a nivel mundial para que los participantes se involucraran en la fase inicial del proceso y pudieran así ejercer una influencia más significativa. A finales de año empezamos a organizar una serie de talleres para estudiar las cuestiones más importantes y explorar posibles soluciones. Debido a la pandemia, hemos cambiado nuestros planes y realizar los talleres online, que nos ayudará a ser más accesibles.

Después de trabajar juntos en el desarrollo de las opciones elegidas, el siguiente paso tras las consultas será volver a nuestras partes interesadas con una propuesta del Estándar revisado más concreta para después efectuar otra ronda de consultas. Esperamos que al recorrer este proceso juntos, logremos un Estándar equilibrado y que refleje los puntos de vista de nuestras numerosas y comprometidas partes interesadas.

Pesquería de camarón, Países Bajos © MSC/ Andreas Birresborn

Decisiones futuras

Consumidores de todo el mundo eligen productos pesqueros sostenibles para cambiar las cosas, comenta Ishbel Matheson, directora de comunicación.

El equipo de marketing y comunicación respalda activamente a todos aquellos que están comprometidos con el programa de MSC. Puedes dedicarte a la pesca, al procesado o a la distribución, servir productos de pesca, o ser alguien que quiere tomar decisiones que protejan a nuestros océanos, todos compartimos la misma ambición: que los océanos estén llenos de vida.

Como la mayoría de la gente y de las organizaciones, hemos tenido que adaptar nuestro planteamiento en muy poco tiempo debido a la pandemia de la COVID-19. Tuvimos que suspender las campañas de promoción y publicidad en tiendas y en el exterior a medida que los países aplicaban sus medidas de confinamiento y, en su lugar, organizamos rápidamente comunicaciones digitales. Somos una organización que ya trabajaba así, ya que nuestros equipos de comunicación están en 30 países de todo el planeta.

Nuestra red de embajadores azules ha contribuido ofreciendo nuevas recetas para cocinar en casa y hemos desarrollado una gran variedad de recursos educativos para ayudar a padres y madres con la enseñanza en casa. También, recopilamos una serie de historias extraordinarias (véase pág. 10) sobre nuestros socios de la cadena de suministro de pescado, que explican de lo que son capaces para que los productos del mar sigan llegando al consumidor y a algunas de las personas con menos recursos de nuestras comunidades.

A principios de 2020, la empresa de investigación independiente GlobeScan, se encargó de realizar nuestra encuesta bienal entre los consumidores. Se trata del mayor estudio realizado a nivel mundial entre consumidores de productos pesqueros, con más de 26.000 participantes de 23 países y viendo los resultados de este año, hay muchos motivos para ser optimistas.

Uno de los descubrimientos más sorprendentes de la investigación es que la gente cree que los productos pesqueros sostenibles importan. La salud del océano es una de las preocupaciones más importante para los encuestados, y entre esas preocupaciones, la sobrepesca ocupa un lugar preferente.

El reconocimiento mundial de MSC ha ido creciendo de forma considerable y constante desde que hicimos el primer estudio en 2016. Nuestra visibilidad en China, por ejemplo, ha aumentado espectacularmente entre la clase media urbana a quienes la sostenibilidad cada vez les preocupa más. Nuestro equipo de expertos en China ha estado muy ocupado y eso se refleja en los resultados del estudio.

Es también alentador que hayamos tenido tan buenos resultados en confianza, tres cuartas partes de los consumidores dijeron que confiaban nuestro pequeño sello azul. Y somos testigos de que esta concienciación se está transformando en acción: la gente elige productos con certificación MSC porque quieren mejorar las cosas activamente.

Esto coincide con el reconocimiento generalizado de que en un mundo pospandemia debemos “reconstruir mejor” y que muchas empresas sitúen la sostenibilidad en un lugar preferencial. Las opciones del consumidor serán más sensibles al precio y se tomarán decisiones económicas difíciles. Pero del mismo modo, la gente quiere tomar decisiones positivas acerca del futuro y la pandemia no ha hecho sino sumarse al despertar mundial en torno a lo importante que es cuidar de nuestros recursos naturales.

Bonito bajo el agua © iStock

Percepciones de los consumidores, estudio de 2020

23
países

26.535
personas

20.876
consumidores de productos pesqueros

1 de cada 3
personas (34%) pone la salud de los océanos o el declive de las poblaciones de peces, entre sus 3 principales preocupaciones ambientales.

En la clasificación de los motivadores que son importantes para los consumidores de productos pesqueros, la sostenibilidad ya supera al precio. Es el principal aliciente después de las cuestiones relativas a la calidad (frescura, seguridad, salud, sabor). La trazabilidad, "saber de dónde viene un producto", también se ve como algo cada vez más importante.

37% → 46%
A nivel mundial, el porcentaje de personas que recuerdan haber visto el sello de MSC ha aumentado del 37% en 2016, al 46% en 2020, especialmente en las edades comprendidas entre los 18 y los 24 años.

4 de cada 10
consumidores (41%) declaran haber reconocido el sello de sostenible en algún producto al ir comprar (las personas de edades comprendidas entre 25-34 son las más concienciadas con el sello de MSC).

76%
Más de las tres cuartas partes de los encuestados declara confiar en el sello de MSC, frente al 69% de 2018.

"Quiero recibir mejor información para poder estar seguro de que no estoy comprando pescado o productos pesqueros que no sean sostenibles"

88%
está de acuerdo

"Los supermercados y las tiendas de alimentación deberían retirar de sus estantes el pescado y los productos pesqueros que no sean sostenibles"

76%
está de acuerdo

"Los restaurantes deberían eliminar de sus menús el pescado y los productos pesqueros que no sean sostenibles"

78%
está de acuerdo

Momentos destacados de las campañas

Experimentando una salida a pescar con certificación MSC en realidad virtual © Gaëtan Bardat

10 años en Francia

En octubre de 2019, celebramos nuestros 10 años en Francia con una campaña destacando nuestros logros de la última década. En nuestro programa participan ya dieciséis pesquerías francesas, el equivalente a la quinta parte de las capturas del país y hemos efectuado más de 80 mejoras. Los consumidores franceses tienen a su disposición más de 3.300 productos, más de 50 especies, que llevan nuestro sello. Gracias a una serie de campañas de marketing y programas educativos, como nuestra Semana de la Pesca Responsable, el nivel de reconocimiento del sello de MSC en Francia se sitúa en el 50%.

Mesa Redonda sobre la Pesca Sostenible en Singapur © MSC

Singapur respalda a los ODS de la ONU

En diciembre de 2019, se celebró en Singapur la II Mesa Redonda sobre la pesca sostenible, a la que asistieron cadenas hoteleras internacionales, restaurantes e importantes proveedores y distribuidoras de las cadenas de suministro. Esther Chang, Directora Ejecutiva de la Red del Pacto Mundial de la ONU en Singapur, habló acerca de lo que Singapur puede hacer para ayudar a cumplir los objetivos 12 y 14 de los ODS. Las pesquerías con certificación MSC de Australia e Indonesia compartieron su inspiradora experiencia personal de lo que hacen para garantizar que los mares sean sostenibles en el futuro.

Semana Think Fish © MORREC

Benelux piensa en el pescado

La campaña Think Fish Week continúa viento en popa en los Países Bajos y en Bélgica. Este año se ha celebrado en los Países Bajos la séptima edición, con una participación récord de 37 socios comerciales, y en Bélgica se ha celebrado la quinta, con 15 socios. Expositores en los supermercados, anuncios en la radio y folletos, blogs, eventos con food trucks en Bruselas y Amberes y un informativo de la TV holandesa mostrando cómo llegan al consumidor las capturas de un pescador de camarones con certificación MSC, han servido para llevar el mensaje de la pesca sostenible a un público masivo.

Poster de la campaña Besserfischer © MSC

Besserfischer

En Alemania, Austria y Suiza, una campaña 360° digital perseguía dar a conocer qué es lo que hace MSC con contenido multimedia sobre la protección marina, gastronomía con pescado sostenible, pesquerías bien gestionadas y el enfoque con base científica de nuestro programa. Se utilizó el hashtag #besserfischer, que aunque literalmente se traduce como "mejor pescador", es un juego con el término alemán "Besserwisser" – "sabelotodo" – un juego de palabras que sirve al principal propósito de la campaña: que la gente que elige el sello de MSC, sabe más.

Influencers polacos felinos @ whisky.and.cola

Mascotas polacas

Los polacos aman a sus mascotas, en el país hay más de 8 millones de perros y 6 millones de gatos. Actualmente, en Polonia hay más de 50 productos de alimentos para mascotas con certificación MSC, el triple que hace tres años. En octubre realizamos una campaña coincidiendo con la Semana del Mundo Animal, en la que destacamos cómo los amantes de los animales pueden proteger la vida en el mar eligiendo alimentos para mascotas con certificación MSC. Gracias a la colaboración con distintas celebridades e influencers, nuestra campaña resonó con fuerza en las redes sociales y fue acogida muy favorablemente por los consumidores polacos.

Langostinos banana a la venta en Coles © MSC

Langostinos de Navidad

Los langostinos son toda una tradición navideña en Australia: Un 40% de todos los langostinos que se venden en el país se consumen durante esas fechas. La buena noticia es que más de la mitad de los langostinos salvajes que se capturan en aguas australianas cuentan ya con la certificación MSC. Nos hemos asociado con el supermercado Coles y con las cuatro pesquerías de langostino certificadas de Australia para animar a comprar langostinos australianos sostenibles durante la temporada navideña y gracias a ello la confianza que el consumidor concede al sello de MSC ha aumentado un 15% en el país.

Conferencia sobre la pesquería demersal de la costa oeste © MSC

La pesquería de demersales de la Costa Oeste llega al Capitolio

En Washington D.C. organizamos una conferencia con la Ocean Caucus Foundation para poner de relieve el enorme progreso de la pesquería demersal de la costa oeste. Entre el público, había legisladores y representantes de ONG que pudieron escuchar cómo esta pesquería, que llegó a estar declarada desastre federal una vez, se las ha arreglado para recuperarse y obtener la certificación MSC.

Colaboración MSC Corea del Sur con Korea International Film Festival © MSC Corea

Estudiantes voluntarios de Corea del Sur

En Corea del Sur, un equipo de estudiantes voluntarios y seguidores nuestros, nos han estado ayudando a crear contenidos en las redes sociales y apoyando en eventos y campañas. El programa comenzó en 2018 con cuatro estudiantes, este año tenemos 30. También, nos ha ayudado a incrementar la visibilidad del pescado sostenible en Corea del Sur nuestra colaboración con el Festival Internacional de Cine sobre el Océano de Corea, donde exhibimos una película y organizamos una charla y un evento de networking.

Financiación y donantes

Estamos especialmente agradecidos por el respaldo tan importante que recibimos de los distintos patronatos, fundaciones y organismos públicos de todo el mundo. Y este año no ha sido una excepción. Hemos recibido importantes y generosas aportaciones de A.G. Leventis Foundation para financiar nuestra labor en Grecia; de MAVA Fondation pour la Nature, para financiar nuestra labor en el Mediterráneo y en África Occidental; y de la Fundación de David and Lucile Packard para financiar nuestro proyecto sobre pesquerías limitadas en datos.

Asimismo, queremos expresar nuestro agradecimiento a las organizaciones siguientes: a la Dutch Postcode Lottery, por su constante apoyo al proyecto "Fish For Good" en Indonesia, México y Sudáfrica y a nuestras actividades esenciales habituales; a Walton Family Foundation, por su constante y generosa ayuda para proyectos por todo el mundo; a Adessium Foundation por apoyar nuestra labor en el Mediterráneo; a David and Lucile Packard Foundation, por su generosa aportación para nuestra labor en Japón, además de por subvencionar nuestras actividades habituales; y a WWF-Suecia por su apoyo a nuestro proyecto en la región del Índico Suroccidental.

Finalmente, seguimos recibiendo ayudas para nuestras actividades básicas de: Remmer Family Foundation, Triad Foundation y Holzer Family Foundation.

Quisiéramos dar las gracias a las siguientes organizaciones por el apoyo recibido:

Fundaciones de EE. UU.

David and Lucile Packard Foundation

Walton Family Foundation

New Venture Fund

Remmer Family Foundation

Triad Foundation

Holzer Family Foundation

Patronatos y Fundaciones del Reino Unido

A.G. Leventis Foundation

ONGs

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund

WWF-Sweden

Otras fundaciones europeas

Adessium Foundation (Países Bajos)

Dutch Postcode Lottery

MAVA Fondation Pour la Nature (Suiza)

The Swedish Institute (Suecia)

Donantes estatales

DEG (Deutsche Investitions und Entwicklungsgesellschaft mbH) (Alemania)

GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH) (Alemania)

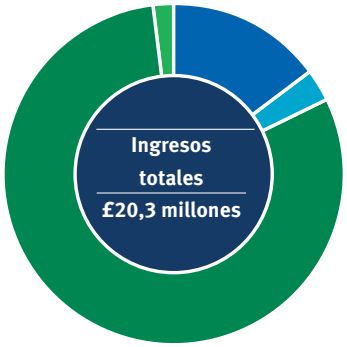
Fondo Europeo para Asuntos Marítimos y Pesca en el Reino Unido y Finlandia

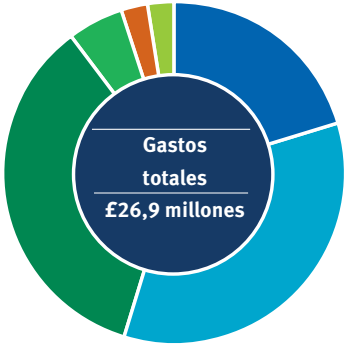
Corporaciones

Findus (Suecia)

Project UK (varios)

Nuestras cuentas 2019-20





Procedencia del dinero

- **14,9%** Donaciones y legados
- **2,9%** Otras actividades comerciales
- **80,5%** Ingresos por actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo
- **1,7%** Ingresos por inversiones

Destino del dinero

- **20,4%** Política y mantenimiento del Estándar
- **34,5%** Educación y sensibilización
- **35,0%** Servicios a comerciales y pesquerías, divulgación
- **5,3%** Licencia de uso del logotipo
- **2,5%** Ocean Stewardship Fund
- **2,3%** Gastos en recaudación de fondos

Fondos totales a fecha de 31 de marzo de 2020: 32.854.000£

Fondos totales a fecha de 31 de marzo de 2019: 32.080.000£

El saldo resultante de otros ingresos y gastos adicionales en el año, que no aparecen bajo ingresos o gastos, arroja un beneficio de: 1.781.000£

Informe sobre el resumen de los estados financieros llevado a cabo por los administradores

El resumen de los estados financieros está sacado del informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros generales aprobados por los administradores y firmados en su representación, el 28 de julio de 2020. Ha sido publicado un informe general de auditoría en relación con el informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros, llevado a cabo por nuestros auditores Crowe Clark Whitehill LLP, el 11 de agosto de 2020.

Los auditores han confirmado a los administradores que, en su opinión, el resumen de los estados financieros es coherente con los estados financieros generales para el año fiscal cerrado el 31 de marzo de 2020. El resumen de los estados financieros puede no contener información suficiente para alcanzar a comprender, en su totalidad, los asuntos financieros de esta organización benéfica. Tanto el informe general obligatorio de los administradores al completo, como los estados financieros y el informe realizado por los auditores pueden obtenerse por escrito solicitándolos al director financiero en: Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, Londres EC1A 2DH, Reino Unido.

Firmado en representación de los administradores:

Werner Kiene,
presidente, Junta Directiva de MSC
11 de agosto de 2020

Gobernanza 2019-20

La Junta Directiva de MSC

La Junta Directiva de MSC es el organismo de gobierno de MSC y cuenta con el asesoramiento del Comité de Asesoramiento Técnico y del Consejo Asesor de las Partes Interesadas. Es, a su vez, la encargada de establecer el rumbo estratégico de MSC, supervisar sus avances y garantizar que MSC cumpla sus objetivos.

Dr Werner Kiene
Presidente

Paul Uys
Presidente de la Junta Directiva de Marine Stewardship Council International

Dr Simon Jennings
Presidente del Comité de Asesoramiento Técnico

Amanda Nickson
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

Stefanie Moreland
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

Eric Barratt

Jean-Jacques Maguire

Jim Leape

David Lock

Giles Bolton

Maria Damanaki

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Amanda Nickson

Maria Damanaki

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Peter Trott
Copresidente del Consejo Asesor de las Partes Interesadas (hasta finales de julio de 2019)

Lynne Hale

David Mureithi

Felix Ratheb

MSC Board 2019 © Alex Orrow

El Comité de Asesoramiento Técnico

El Comité de Asesoramiento Técnico asesora a la Junta Directiva de MSC en cuestiones técnicas y científicas relacionadas con los Estándares de MSC, tales como el desarrollo de metodologías para la certificación de pesquerías y cadenas de suministro y la acreditación y revisión de las certificaciones de las pesquerías.

Dr Simon Jennings
Presidente (Reino Unido)

Dr Christopher Zimmermann
(Alemania)

Dr Keith Sainsbury
(Australia)

Sergey Sennikov (Rusia)

Adam Swan
(Reino Unido)

Lucia Mayer Massaroth
(Alemania)

Dr Tim Essington
(EE.UU.)

Dr Victor Restrepo
(EE.UU.)

Alex Olsen
(Dinamarca)

Dr Juan Carlos Seijo
(México)

Dr Florian Baumann
(Alemania)

Michèle Stark (Suiza)

Jose Augusto Pinto de Abreu
(Brasil) (recientemente incorporado)

Dr Rebecca Lent
(EE. UU.) (recientemente incorporada)

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Dr K Sunil Mohamed

La Junta Directiva de Marine Stewardship Council International

La Junta Directiva de Marine Stewardship Council International (MSCI) supervisa la concesión de licencias del sello de sostenibilidad de MSC y la estructura de tarifas.

Paul Uys
Presidente de MSCI

Dr Werner Kiene
Presidente de la Junta Directiva de MSC

Eric Barratt

Valentina Tripp

Jeff Davis

Rupert Howes
Director Ejecutivo de MSC

Composición de nuestros órganos de gobierno a fecha de 31 de marzo de 2020.

El Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC

El Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC asesora a la Junta Directiva de MSC y participa en los distintos procedimientos de revisión de MSC. Asimismo, proporciona también un cauce oficial a través del cual las partes interesadas pueden comunicar sus opiniones a MSC. Está formado por representantes de la industria de los productos pesqueros, de la comunidad conservacionista y de los sectores mercantil y académico. Su composición es representativa de las diversas experiencias, orígenes e intereses que el trabajo de MSC engloba.

Amanda Nickson
Copresidenta, The Pew Charitable Trusts, EE. UU.

Stefanie Moreland
Copresidenta, Trident Seafoods, EE. UU.

Christine Penney
Clearwater Seafoods, Canadá

Yumie Kawashima
Aeon, Japón

Agathe Grossmith
Carrefour, Francia

Heather Brayford
Gobierno de Australia Occidental, Departamento de Industrias Primarias y Desarrollo Regional, Australia

Carmen Revenga
The Nature Conservancy, EE.UU.

Johann Augustyn
SADSTIA, Sudáfrica

Ivan Lopez Pesquera
Ancora, España

Marco Quesada
Conservación Internacional, Costa Rica

Rory Crawford
Birdlife International/RSPB, Reino Unido

Tor Larsen
Norwegian Fishermen's Association, Noruega

Peter Trott
Fishlistic, Australia

Ghislaine Llewellyn
WWF International, Australia

María José Espinosa Romero
Communidad y Biodiversidad A.C (COBI), México

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Dr Darian McBain

Dr Louise Heaps

Composición de nuestros órganos de gobierno a fecha de 31 de marzo de 2020.

“La labor de MSC cuenta con el apoyo de una red de trabajadores excepcionales que trabajan en numerosos países y que aportan una serie de conocimientos que van desde las ciencias del mar y la gestión pesquera, pasando por marketing de consumo, a las relaciones industriales y los servicios corporativos. En estos momentos tan excepcionales, se han adaptado con gran flexibilidad a nuevas formas de trabajar que nos permitieran seguir trabajando. De parte de la Junta Directiva de MSC y del equipo de gobierno, me gustaría por tanto hacer extensivo nuestro agradecimiento a todo nuestro personal que con su esfuerzo ha contribuido al éxito ininterrumpido e influencia de MSC en la protección de nuestros océanos y de nuestros suministros de productos pesqueros para esta y para las generaciones futuras

Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council”

Pescador holandés anudando una red de camarones © MSC / Saskia Lelieveld

Oficinas de Marine Stewardship Council

Sede Global de MSC y oficina regional para Europa, Oriente Medio y África

Marine House
1 Snow Hill,
London EC1A 2DH

info@msc.org

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

Organización benéfica registrada nº: 1066806
Empresa registrada nº: 3322023

Oficina Regional de MSC para América

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

americasinfo@msc.org

Tel 202 20 793 3283

Organización con estatus sin ánimo de lucro: 501 (C) (3)
Nº de Identificación de Empleador (EIN): 91-2018427

Oficina Regional deMSC para Asia Pacífico

6/202 Nicholson Parade,
Cronulla
NSW 2230
Australia

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

Organización con estatus sin ánimo de lucro: inscrita en ACNC

Número de registro de empresa:
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

Nuestras oficinas de MSC

Amberes Bélgica
Beijing China continental y Hong Kong
Berlín Alemania, Suiza y Austria
Busan Corea del Sur
Ciudad del Cabo África Austral
Copenhague Dinamarca
Estocolmo Escandinavia y mar Báltico
Helsinki Finlandia
La Haya Países Bajos y Luxemburgo
Lima Perú
Madrid España, Portugal
Milán Italia
París Francia
Reikiavik Islandia, Islas Feroe y Groenlandia
Santiago Chile
Seattle EE. UU.
Singapur Sudeste asiático
Tokio Japón
Toronto Canadá
Varsovia Polonia y Europa Central

MSC está presente también en

Atenas Grecia
Bogor, Java Occidental Indonesia
Ciudad de México México
Dakar Senegal
Kerala India
Lisboa Portugal
Montevideo Uruguay
Moscú Rusia

WORLD LAND TRUST™
www.carbonbalancedpaper.com
CBP004379

MIX
Paper from responsible sources
FSC® C013343
www.fsc.org

Impreso por Park Lane Press sobre papel con certificación FSC®, usando tintas vegetales totalmente sostenibles, con energía procedente de fuentes 100% renovables y tecnología de impresión sin agua. Sistemas de producción impresa registrados según certificaciones ISO 14001, ISO 9001 y más del 97% de los residuos se reciclan.

Diseño: Be Curious Limited.

Los derechos de reproducción de todas las imágenes pertenecen a MSC, salvo que se indique lo contrario.

Todos los datos contenidos en el presente informe están actualizados a fecha de 31 de marzo de 2020, salvo que se indique lo contrario. El presente informe abarca al periodo comprendido entre el 1 de abril de 2019 y el 31 de marzo de 2020.

Escanee el código QR con su Smartphone o tableta para leer la versión completa digital del Informe Anual de MSC de 2019 -20 y la información complementaria.

Para más información:
msc.org/annualreport
info@msc.org

MSCPescaSostenible
/marine-stewardship-council
@MSCenEspana

© Marine Stewardship Council 2020