

Reconocer y premiar la pesca sostenible

Informe Anual de Marine Stewardship Council

2020-21



> La pandemia de la COVID-19 ha afectado a la industria pesquera en todos sus aspectos en todo el mundo. Sin embargo, pesquerías, empresas de la cadena de suministro, distribuidoras y consumidores, en vez retroceder en su compromiso con los productos pesqueros sostenibles, han demostrado tener una resiliencia extraordinaria y un compromiso aun mayor para mejorar la salud de nuestros océanos.
>
> Rupert Howes, Director ejecutivo, Marine Stewardship Council

Imagen de portada: Tripulación a bordo del Serene Dawn de la pesquería de sardina de Cornualles © Nigel Millard

Imagen del índice: El Laxe Dos, buque arrastrero de la pesquería de merluza de Namibia certificada en noviembre de 2020, partiendo del puerto de Walvis Bay, Namibia.

Índice

Mensajes de nuestro director ejecutivo y de nuestro presidente	2
Afrontar el reto	4
Revisión de nuestro Estándar de Pesquerías	6
Ampliar las facilidades de acceso	8
Apoyar la pesca sostenible	10
Avances logrados en el mar	12
Un camino de mejoras	14
Las ventas de productos pesqueros sostenibles siguen creciendo	16
El pescado blanco	18
Especies pelágicas pequeñas	20
El atún	22
El pulpo y el calamar	24
El cangrejo y la langosta	26
El salmón	28
La gamba y el camarón	29
Los bivalvos	30
Las algas marinas	31
Momentos destacados de las campañas	32
Financiación y donantes	34
Gobernanza	36

Mensaje de nuestro director ejecutivo



Para la mayoría de nosotros, el año pasado ha sido uno de los retos más difíciles que hemos afrontado nunca.

La pandemia de la COVID-19 ha afectado a la industria pesquera en todos sus aspectos a nivel mundial. Sin embargo, pesquerías, empresas de la cadena de suministro, distribuidoras y consumidores, en vez retroceder en su compromiso con los productos pesqueros sostenibles, han demostrado tener una resiliencia extraordinaria y un compromiso aun mayor para mejorar la salud de nuestros océanos. Me ha impresionado la constante adaptabilidad, innovación y el compromiso positivo que han mostrado nuestros colaboradores.

Estas cualidades son ahora más necesarias que nunca ya que nos enfrentamos a retos mayores que la COVID. La crisis climática ya está afectando ampliamente a las pesquerías y a la salud de los océanos. Se han suspendido varias certificaciones de MSC debido, en parte, al impacto del cambio climático sobre la salud de las poblaciones de peces, los flujos migratorios y al constante calentamiento y la acidificación de los océanos que ejercen una presión aún mayor sobre el medio ambiente marino. Aunque las pesquerías con certificación MSC prueban que la pesca sostenible da beneficios, los últimos datos de la ONU indican que más de un tercio de las poblaciones mundiales de peces han sido explotadas más allá de sus límites de sostenibilidad, lo cual agrava la ya de por sí difícil labor de alimentar a una población mundial que, en una generación, llegará a los 10 000 millones.

Sin embargo, pese a esta tendencia me siento optimista. La voluntad popular y política de afrontar las amenazas que se ciernen sobre nuestros océanos y los medios de vida que estos sostienen es más grande que nunca. El liderazgo empresarial está más arraigado, veréis muchos ejemplos de ello en estas páginas. La sostenibilidad gana cada vez más importancia en los mercados de valores que han reconocido que los riesgos ambientales, sociales y de gobernanza son también riesgos para los negocios.

MSC y nuestros colaboradores estamos bien situados para formar parte de la solución. Estos últimos ya están contribuyendo a lograr el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14 de la ONU (Vida Submarina) y, a medida que empecemos a desarrollar nuestro nuevo plan estratégico, vamos a esforzarnos para ver cómo podemos contribuir más a través del liderazgo de nuestros comprometidos colaboradores. En mi opinión, la Agenda 2030 sigue siendo la mejor y la última oportunidad de la humanidad para intentar cambiar nuestras economías y optar por un futuro más equitativo y sostenible. La hoja de ruta la tenemos, ganar o perder depende ahora de nosotros.

En su esencia, MSC sigue siendo un programa de certificación y etiquetado que aprovecha el poder de los mercados para impulsar mejoras en la pesca mundial. El año pasado hemos revisado nuestro Estándar de Pesquerías para garantizar que sigue siendo el referente de la pesca sostenible. Espero con interés la conclusión de este proceso y la publicación del Estándar de Pesquerías revisado en 2022.

MSC busca también otras alternativas “más allá de su sello” de ampliar nuestra contribución a un océano próspero. Nuestro Ocean Stewardship Fund, por ejemplo, ya ha desembolsado 1,5 millones de euros en proyectos para acelerar los avances en pesca sostenible. Hemos destinado a este fondo el 5% de todas las regalías procedentes de la venta de productos con certificación MSC, así que esto es solo el principio.

Vaya mi agradecimiento a todos nuestros colaboradores, a la Junta Directiva, al Consejo Asesor de las Partes Interesadas, al Comité de Asesoramiento Técnico y a toda la plantilla de MSC, por la gran dedicación que han demostrado en estos años tan difíciles. Estoy deseando ver todo lo que vamos a conseguir juntos en los próximos años.



Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council

Mensaje de nuestro presidente



El año pasado ha traído consigo verdaderos retos, pero gracias a las relaciones y procedimientos que hemos consolidado a lo largo de los años, MSC ha logrado seguir siendo sumamente productiva a nivel operativo y de gobierno.

Todas las reuniones de la Junta Directiva, del Consejo de Asesoramiento de las Partes Interesadas y del Comité de Asesoramiento Técnico se han celebrado por videoconferencia. Aunque todos tenemos ganas de poder reunirnos en persona de nuevo, durante la pandemia hemos aprendido importantes lecciones sobre nuestro trabajo. La flexibilidad y la eficiencia de las reuniones virtuales pueden ser una gran ventaja y hemos empezado a pensar en cómo podríamos adaptarnos a nuevas formas de trabajar en el futuro.

Este año, el trabajo de la Junta Directiva ha estado dominado por la revisión del Estándar MSC de Pesquerías. Los temas que se están revisando, como el de las interacciones de las pesquerías certificadas con especies en peligro, amenazadas y protegidas, han suscitado gran interés y motivación entre las partes interesadas. Otro asunto clave es el de ofrecer una garantía efectiva: somos conscientes de que, en la gran mayoría de los casos, nuestro Estándar funciona como debe hacerlo, pero siendo el programa de certificación y ecoetiquetado de productos pesqueros líder mundial estamos sujetos, y con razón, a los estándares más exigentes.

Nuestro Consejo Asesor de las Partes Interesadas ha sido esencial en este proceso, ha desempeñado una labor magnífica reuniendo a un variado grupo de partes interesadas del sector pesquero, ONG y demás sectores interesados para juntos encontrar soluciones que satisficieran a todas las partes.

Quisiera elogiar la gran dedicación y profesionalidad de sus copresidentas, Stefanie Moreland y Amanda Nickson, y de todos los demás miembros. Lo mismo puedo decir de todos nuestros colegas del Comité de Asesoramiento Técnico, muy hábilmente dirigidos por el presidente, Dr. Chris Zimmermann, y respaldados por especialistas del sector pesquero y académico. Todo este trabajo en materia de gobierno ha recibido el apoyo experto de muchos otros dentro y fuera de la Ejecutiva de MSC, así como de nuestra Secretaría de Gobierno. La Junta Directiva valora mucho sus aportaciones.

A través de nuestra estructura de gobernanza, colaboramos con las partes interesadas de MSC y transmitimos sus aportaciones al órgano de administración de la organización. Ello nos ayuda a pensar de un modo más estratégico para visualizar los retos con antelación y preparar a la organización para el futuro, cualquiera que sea el desafío al que nos tengamos que enfrentar.



Werner Kiene, presidente de la Junta Directiva de Marine Stewardship Councilof Trustees

Gran banco de jurel negro sobre el pecio del Liberty en Tulamben, Bali © iStock

Afrontar el reto

En un año excepcionalmente difícil, las actividades de las pesquerías y de sus cadenas de suministro se han visto seriamente interrumpidas por la pandemia de la COVID. Con tantos países en confinamiento y tantas restricciones de movimiento, las pesquerías, procesadoras y demás empresas proveedoras y distribuidoras de productos pesqueros han tenido que adaptarse a las circunstancias y adoptar nuevas medidas para trabajar frente a la COVID con seguridad.

Pero a pesar de la interrupción e incertidumbre provocadas por la COVID-19, los consumidores han adquirido cifras récord de productos con sello MSC. Hay más pesquerías certificadas conforme al Estándar MSC de Pesquerías por todo el mundo, ya suman 421 y un 19% de las capturas mundiales marinas viene de pesquerías vinculadas al programa de MSC.

El crecimiento del programa de MSC con el trasfondo de la pandemia es señal de la fortaleza del movimiento por la pesca sostenible, un movimiento construido a lo largo de décadas. Este año, cuatro pesquerías (la de langosta roja de Australia occidental, la de salmón de Alaska, la de berberechos de la ensenada de Burry y la de hoki de Nueva Zelanda) han cumplido 20 años de su certificación MSC, prueba de la visión a largo plazo de asegurar los suministros de productos pesqueros para las generaciones futuras.

En la *5ª edición de la Perspectiva Mundial sobre la Diversidad Biológica de la ONU* se reconoció la contribución de las pesquerías con certificación MSC. Aunque dicho informe, en general, hace una evaluación moderada de la biodiversidad mundial, sí señala ciertos avances en cuanto al objetivo de la "gestión y captura sostenible de la pesca" y hace hincapié en las pesquerías con certificación MSC y en el incremento de los desembarques de pesca sostenible producidos durante la década pasada.

Pero a pesar de estos logros, todavía queda mucho por hacer para enfrentarse a la magnitud de los retos que afrontan nuestros océanos. El informe El estado mundial de la pesca y la acuicultura de 2020 de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) reveló que se mantiene la tendencia de la sobrepesca a empeorar y que más de un tercio (34%) de las pesquerías del mundo están sobreexplotadas. Demasiados gobiernos siguen anteponiendo intereses cortoplacistas por delante de la sostenibilidad. Como consecuencia de ello, en diciembre de 2020, las certificaciones MSC de ocho pesquerías de arenque y bacaladilla de la región atlántico-escandinava fueron suspendidos. El motivo ha sido que los gobiernos involucrados llevan varios años sin llegar a un acuerdo sobre los niveles de captura y las cuotas de pesca, poniendo en peligro la salud de estas poblaciones.

Estos gobiernos tampoco se han puesto de acuerdo en acabar con las nocivas subvenciones que se conceden a la pesca (uno de los principales causantes de la sobrepesca). Se esperaba que en las conversaciones de la OMC de diciembre de 2020, se acabaría con los 20 años de bloqueo en que se encuentra este asunto. Desde MSC seguimos instando, junto con nuestros colaboradores, a que las poblaciones mundiales de túnidos se gestionen mejor y apoyamos los llamamientos a los comités internacionales encargados de la gestión pesquera del atún para que fijen estrategias de captura sólidas en línea con los dictámenes científicos.

La inercia institucional está alejada del creciente activismo social en torno a los océanos. La pandemia ha hecho crecer la sensibilización sobre la necesidad de proteger nuestros valiosos recursos naturales para las generaciones futuras. Según muestran los datos de este año, los consumidores prefieren, cada vez más, comprar productos pesqueros con certificación MSC. La creciente variedad de productos y una ciudadanía que busca activamente alternativas sostenibles, son un poderoso impulso para acelerar el avance de los productos pesqueros sostenibles en los próximos años.



Anna Vesper Gunnarsson, pescadora, capturando lucioperca en el lago Hjälmaren, Suecia © Karolina Pihlo y Ulf Berglund

39 millones

De empleos directos en pesquerías extractivas

60 millones

De personas empleadas en el sector de los productos pesqueros

3 300 millones

De personas obtienen del pescado al menos un 20% de su ingesta diaria de proteína animal

10%

De la población mundial depende de las pesquerías para su sustento

El estado mundial de la pesca y la acuicultura de 2020 (FAO)

Revisión de nuestro Estándar de Pesquerías

Nuestro Estándar de Pesquerías se revisa periódicamente para garantizar que siga siendo el referente de la pesca sostenible y que refleje los nuevos avances científicos, las prácticas de gestión más aceptadas y las inquietudes de las partes interesadas.

La pandemia nos ha empujado a trabajar online más de lo que habríamos pensado nunca, pero con resultados alentadores. Cuando en 2015 elaboramos nuestro Estándar de Pesquerías anterior, recibimos 67 respuestas de 36 organizaciones. Esta vez hemos recibido 268 respuestas en nuestras primeras cinco encuestas. Hemos organizado también 11 talleres virtuales con más de 200 participantes de más de 150 organizaciones y 33 países.

Con esta premisa, en mayo de 2020 celebramos nuestra primera conferencia virtual para la Revisión del Estándar de Pesquerías con más de 400 asistentes, entre representantes de ONG, personal de pesquerías, evaluadores de certificación, científicos universitarios, autoridades gubernamentales y periodistas.

Los participantes pudieron conocer y preguntar en torno a los 16 proyectos que podían generar algún cambio en el Estándar MSC de Pesquerías orientados a aspectos tales como: estrategias de captura, efectos de los artes de pesca abandonados, aclarar en los requisitos relativos a las especies en peligro, amenazadas y protegidas, e impedir el cercenamiento de las aletas de tiburón.

En los próximos meses continuaremos el proceso de consulta y evaluaremos el impacto de todos los cambios propuestos. El borrador del nuevo Estándar se publicará a principios de 2022, entonces nuestras partes interesadas podrán revisarlo y asegurarse de que los cambios han quedado claros y de que la versión actualizada va a permitir seguir avanzando en las prácticas de pesca sostenibles.

Manteniendo nuestra garantía durante la COVID

Ciertas circunstancias excepcionales como, por ejemplo, una pandemia mundial, pueden exigir medidas excepcionales. El año pasado incorporamos a nuestros requisitos una serie de cambios temporales o prórrogas. Ello nos permitió responder a los graves problemas generados por la COVID-19 sin tener que modificar nuestros Estándares o nuestras directrices. Las auditorías a distancia y las documentales ya formaban parte del programa para casos determinados, pero durante la pandemia se aumentó su uso considerablemente. Por ello hemos exigido mayores medidas de supervisión, como las evaluaciones de riesgo y en algunos casos, en el caso de las pesquerías, realizar revisiones inter pares independientes complementarias para volver a comprobar las auditorías documentales. Asimismo, aunque las pesquerías deben seguir manteniendo el mismo nivel de comportamiento, se les ha facilitado más tiempo para poder realizar las mejoras obligatorias derivadas de su certificación MSC. Es alentador ver que el número de evaluaciones realizadas en 2020 no ha caído significativamente, comparado con años anteriores, aunque el tiempo para finalizar las auditorías de seguimiento sí ha aumentado un mes de media.



Wilhelmina Amunyela, personal de puerto, descargando merluza del buque congelador Merlus, Torra Bay, Namibia.

Ampliar las facilidades de acceso

Queremos que el programa de MSC sea accesible para todas las pesquerías, sea cual sea su tamaño o ubicación. El número de pesquerías de pequeña escala y de regiones en desarrollo que participan en el programa de MSC creció en 2020-21. Esto es positivo ya que, según la FAO, cada año las pesquerías de pequeña escala aportan casi la mitad de las capturas mundiales de pescado y más del 90% de todos los empleos en la pesca. Por otro lado, las pesquerías de países con rentas bajas y medias respaldan infinidad de medios de sustento y generan valiosos ingresos por exportación.

Para muchas pesquerías de pequeña escala y de regiones en desarrollo puede resultar difícil cumplir los complejos requisitos del Estándar MSC de Pesquerías. Pero seguimos trabajando duramente para hacer que nuestro programa sea accesible.

El proyecto *Fish for Good* es un referente de cómo estamos abordando este reto. Este proyecto da apoyo a pesquerías de Sudáfrica, México e Indonesia, trabajando en colaboración con otros colaboradores. Las mejoras y el desarrollo de capacidades se centran en aspectos tales como reducir las capturas incidentales, limitar el impacto sobre los hábitats y recuperar las poblaciones de peces. En los últimos cuatro años, MSC se ha beneficiado de generosas subvenciones para financiar al proyecto *Fish for Good* procedentes de la *Dutch Postcode Lottery*, que este año ha anunciado otra subvención de 1,5 millones de euros destinados a fomentar la participación y la capacidad entre pesquerías de regiones en desarrollo durante los próximos tres años.

Nuestro programa piloto En Transición hacia MSC (ITM en sus siglas en inglés), iniciado en 2019, también financia a pesquerías comprometidas a obtener la certificación. Este programa ofrece un modo de verificar, de forma independiente, los avances de las pesquerías cada año y les ayuda a mantener el rumbo para lograr las mejoras necesarias para cumplir el Estándar MSC. Las pesquerías del programa ITM también pueden solicitar respaldo económico al *Ocean Stewardship Fund* de MSC para llevar a cabo sus mejoras. A fecha de marzo de 2021 el programa contaba con diez pesquerías, cuatro de las cuales se habían incorporado el trimestre anterior: en la India, la de camarón de fondo con redes de arrastre de Kerala; y en Indonesia la de calamar con línea, la de cangrejo azul nadador con nasa de la isla de Madura y la de cangrejo con nasa de Evu.

Regiones en desarrollo

84
pesquerías vinculadas*

19.8%
de las capturas vinculado a MSC

En 29
países

Pesquerías de pequeña escala

96
pesquerías vinculadas*

18.6%
de las pesquerías vinculadas a MSC

En 24
países

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC



Pescadores con poteras para pescar calamar mitra en el puerto de Belawan, Medan, Indonesia © Rai Seafoods / Industrias del Surimi PT Toba

Las pesquerías de calamar de Indonesia
Programa En transición hacia MSC

El calamar mitrado es el medio de vida de varias comunidades de pescadores de Belawan, un concurrido puerto en Medan, Indonesia. Su principal mercado exportador en los últimos 10 años ha sido el Reino Unido, para cuyas distribuidoras y consumidores la sostenibilidad es muy importante y por eso estas pesquerías se han adherido recientemente al programa En Transición hacia MSC.

Sus pescadores, con el respaldo de nuestra iniciativa *Fish for Good* y del *Ocean Stewardship Fund*, se han asociado con la Universidad IPB (Instituto Pertanian Bogor) y el Ministerio de Medio Marino y Pesca para investigar dónde se reúne el calamar para desovar. Los resultados indicarán cuáles son las zonas sensibles que las pesquerías deben evitar para proteger a los calamares jóvenes y dejar que crezcan para convertirse en su futuro stock.

Este proyecto va a recabar datos también sobre el papel del calamar en la red trófica en general, al ser una fuente de alimento para otros animales como tiburones, mamíferos marinos y aves.

Por último, el programa ITM ayudará a la pesquería de calamar a mejorar sus prácticas y a avanzar hacia la evaluación de MSC, contribuyendo así a garantizar su futuro a largo plazo.



> Estas subvenciones contribuirán a fomentar la participación entre las comunidades locales de pescadores y ofrecer un entorno favorable a la colaboración entre estos y los conservacionistas, durante y después del proyecto. Confiamos en que este proyecto contribuya firmemente a luchar contra una de las mayores amenazas actuales para las poblaciones de aves marinas.
>
> Yann Rouxel, responsable del *Proyecto Bycatch*, RSPB (Real Sociedad para la Protección de las Aves)

En octubre de 2021 se abre la convocatoria de solicitudes para el ***Ocean Stewardship Fund*** 2021-22

Probando la *Looming Eyes Buoy* (boya "espantapájaros") en aguas de Estonia, un innovador dispositivo de Fishtek Marine ideado para reducir las capturas incidentales © Andres Kalamees

Apoyar la pesca sostenible

En sus primeros dos años de actividad el *Ocean Stewardship Fund* ha concedido más de 1,5 millones de euros a 35 pesquerías y proyectos de todo el mundo. El objetivo de este fondo, cuya primera edición fue en 2019, es acelerar el avance de la pesca sostenible financiando proyectos de investigación innovadores y pesquerías comprometidas con la sostenibilidad. MSC destina a este fondo el 5% de todas las regalías procedentes de la venta de productos con certificación. En 2021 se han concedido más de 760 000€ a 20 proyectos sobre asuntos que van desde mejorar la seguridad de los observadores a bordo y las estrategias de captura, a la sostenibilidad de la pesca con cebo y la reducción de las capturas incidentales no deseadas.

Los proyectos de este año se extienden por todo el planeta, desde Islandia hasta Indonesia y Australia. Entre sus beneficiarios hay pesquerías de Europa, Asia y América, así como organizaciones conservacionistas tales como RSPB, WWF-India y el Fondo de Defensa del Medio Ambiente. Casi una cuarta parte de las subvenciones se han otorgado en favor de pesquerías de regiones en desarrollo.

El Fondo en acción

Las ayudas del *Ocean Stewardship Fund* se asignan a través de distintos programas de subvenciones. Los cinco ejemplos de 2021 son un reflejo de la magnitud de sus actividades:

Tecnología para mejorar la seguridad de los observadores de pesquerías:
Los observadores independientes desempeñan un papel esencial en la supervisión de las actividades pesqueras en el mar, una función que a veces es difícil y peligrosa. Esta subvención ayudará a desarrollar una plataforma personalizada de comunicaciones One Touch que servirá también para mejorar la recopilación de datos. Los investigadores esperan tener una plataforma ampliable de código abierto para finales de noviembre de 2022.

Prototipos climáticos para pronosticar la supervivencia del cangrejo azul nadador:
Esta concesión servirá para que un estudiante de máster pueda desarrollar un prototipo que anticipe cómo afectará el cambio climático a la distribución y abundancia del cangrejo azul nadador de Indonesia, especie conocida por ser especialmente sensible a los cambios medioambientales durante las diferentes etapas de su ciclo vital. Esta pesquería tiene gran importancia a nivel nacional y da empleo a cerca de 275 000 personas.

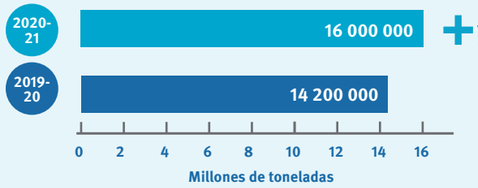
Hacer que la pesca del camarón de fondo de Kerala sea sostenible:
Esta iniciativa financia un proyecto de mejora de pesquerías en la pesquería de camarón de fondo de Kerala, India, cuya falta de datos implica que su sostenibilidad está por demostrar aún. Esperamos que financiando una evaluación de la población, dirigida por WWF-India, se cree un punto de referencia a partir del cual establecer reglas de control de captura y una mejor gestión. Su meta es obtener la certificación MSC para 2025.

Pruebas de los nuevos dispositivos para reducir la captura incidental de aves marinas en Islandia:
Este proyecto consiste en probar sobre el terreno un nuevo dispositivo para reducir las capturas incidentales que consiste en una baliza flotante con unos ojos muy llamativos que reducen eficazmente la presencia de aves marinas. Investigadores de RSPB van a poner a prueba ahora un prototipo desarrollado por Fishtek Marine en la pesquería de lompo ISF de Islandia, ya que su certificación está sujeta a la condición de que no debe impedir la recuperación de las aves marinas en peligro, amenazadas o protegidas.

Incentivar los compromisos a largo plazo con la sostenibilidad:
A través del Fondo de Ayuda para la Recertificación, en 2021 hemos concedido nueve subvenciones a pesquerías que han logrado obtener la recertificación, con objeto de premiar a aquellas que han demostrado un compromiso firme con el programa de MSC y con la sostenibilidad. Estas subvenciones van destinadas, proporcionalmente, a cubrir los honorarios de la segunda (o subsiguiente) auditoría de recertificación.

Avances logrados en el mar

El volumen de capturas vinculadas a MSC alcanzó los 16 millones de



+11.4%

Número de pesquerías vinculadas al programa de MSC

2020-21 **516**

2019-20 **498**

+3.5%



55 **países participantes**

* Volumen de capturas marinas en 2020-21 vinculadas a MSC (según la política de exclusión de MSC que excluye al pescado de cría y a las pesquerías ubicadas en tierra) comparado con los datos de la FAO de 2018.

Un 19% de todas las capturas en el mar estaba vinculada a MSC*...

14% **tiene certificación MSC**

3% **tiene certificación MSC pero suspendida**

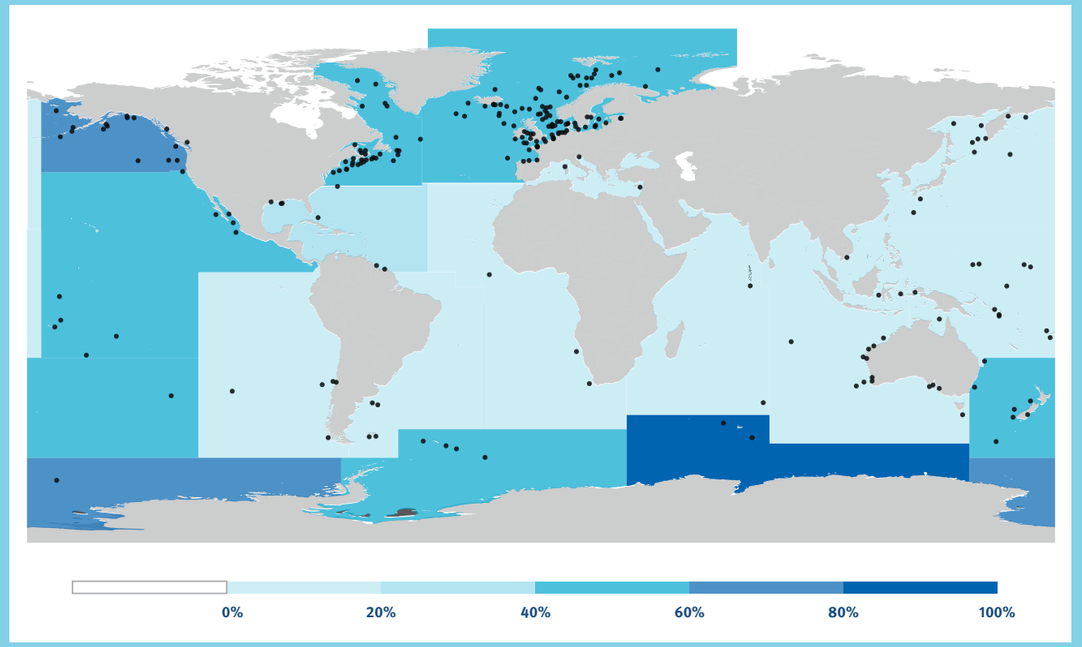
2% **está en evaluación**

Un 10% adicional de las capturas marinas a nivel mundial procedía de pesquerías que estaban trabajando para obtener la certificación MSC**

*Vinculada significa que está certificada, suspendida o en proceso de evaluación MSC
**Entre las pesquerías que están trabajando para obtener la certificación MSC se incluyen las del programa En Transición hacia MSC, las de los Proyectos Pathways (en fase tres o cuatro) y las de los proyectos integrales de mejora de pesquerías que se enumeran en fisheryprogress.org cuyo objetivo último es obtener la certificación MSC.

Porcentaje de capturas mundiales que cuenta con la certificación MSC

Capturas marinas con certificación MSC (incluyendo las de las pesquerías suspendidas) y datos de pesca correspondientes al ejercicio 2020-21, comparados con el total de capturas marinas de cada caladero principal de la FAO en 2018 (según los datos más recientes de la ONU).



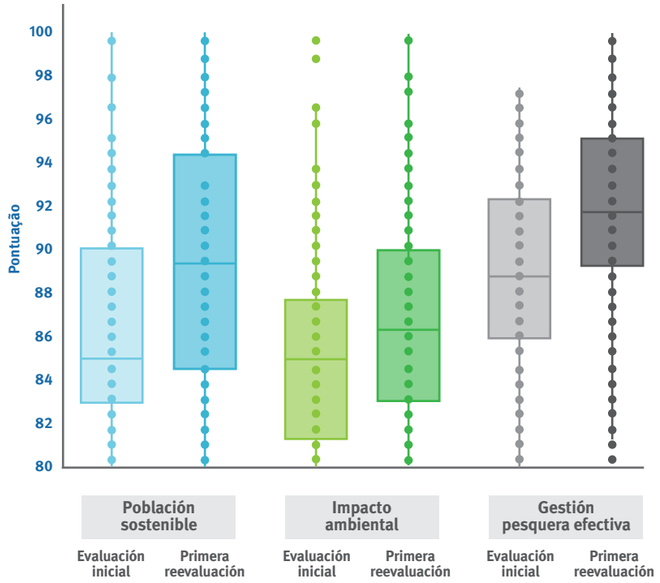
● **Ubicación aproximada de la actividad pesquera con certificación MSC**

446 pesquerías certificadas (25 en suspenso) más otras 70 en evaluación

Un camino de mejoras

A las pesquerías se les puntúa por cada uno de los tres principios del Estándar MSC para Pesquerías por separado: sostenibilidad de las poblaciones (Principio 1), efectos sobre el ecosistema (Principio 2) y gestión eficaz (Principio 3). Para aprobar la evaluación deben obtener una puntuación media de al menos 80 en cada uno de ellos.

Las pesquerías mejoran de forma significativa mientras permanecen en el programa. El gráfico muestra la distribución de las puntuaciones de todas las pesquerías que actualmente están certificadas y que han completado, al menos, dos evaluaciones conforme al Estándar MSC de Pesquerías, normalmente se muestran los cambios que se producen a lo largo de cinco años. Estadísticamente hay una mejora significativa en los tres principios entre la puntuación promedio (media) obtenida al incorporarse al programa y la del final del primer periodo de certificación*.



*Para conocer todos los detalles de este análisis consultad el archivo informativo complementario.

1 958

mejoras realizadas por pesquerías con certificación MSC hasta el 31 de marzo de 2021.

Se incluyen 372 efectuadas en los últimos tres años, y que consistieron en:

134

mejoras que benefician a especies en peligro, amenazadas o protegidas y que han reducido las capturas incidentales

71

mejoras que benefician a la gestión, gobernanza y normativa pesquera

101

mejoras que benefician al estado de las poblaciones y a las estrategias de pesca

66

mejoras que benefician a ecosistemas y hábitats

Las mejoras de las pesquerías suelen responder a las condiciones de su certificación, ya que estas les exigen alcanzar el mejor nivel de buenas prácticas en todos los indicadores de comportamiento. Si una pesquería logra en un indicador 60 puntos (requisito mínimo de sostenibilidad), pero no llega a los 80 (indicativo de buenas prácticas), se le impone una condición y cuando la supera, se cierra.



Planta de procesado de atún Walker Seafoods en Mooloolaba, Queensland, el titular de la mayor cuota de pesca de la pesquería de atún y marlín de Australia © Jason Thomas

Las pesquerías mejoran su comportamiento

La pesquería de atún y marlín de Australia Oriental, que abarca toda la costa oriental de Australia, obtuvo en agosto de 2015 la certificación para la pesca con palangre de atún blanco, rabil y pez espada. Como condición se le impuso demostrar que sus interacciones con especies protegidas, como tortugas y marrajos, habían quedado reducidas a niveles aceptables. La pesquería adoptó ciertas medidas para proteger a las tortugas, como son el uso de anzuelos circulares, desenganchadores, cortacabos y la instalación de un sistema electrónico de vigilancia en todos sus barcos, que demostraron que es poco probable que pueda perjudicar a la población de esta especie protegida. Por consiguiente, la condición de su certificación se cerró.

La pesquería de langostino colorado con redes de arrastre de fondo de Camanchaca, Chile, obtuvo su primera certificación en 2017 tras adoptar varias medidas de vigilancia, control y supervisión para intentar conocer mejor su impacto sobre las especies en peligro, amenazadas y protegidas y los hábitats coralinos. Las condiciones que se le impusieron durante la certificación consiguieron mejorar los manuales de formación e identificación de especies de la tripulación y la instalación de cámaras a bordo para vigilar su impacto. Desde que se aplicaron los nuevos protocolos no han comunicado interacciones con corales o con especies fuera del ámbito de aplicación de su certificado y, según nuevos estudios, su zona de pesca no se solapa con ningún ecosistema protegido de monte submarino vulnerable.

La pesquería de camarón del norte de Islandia financia al Instituto de investigaciones marinas y de agua dulce (MFRI) con objeto de cartografiar y estudiar el lecho marino para intentar evitar dañar a las delicadas praderas de esponjas de profundidad. Gracias a la certificación MSC las investigaciones sobre estos poco estudiados hábitats están avanzando y se sabe más sobre cómo gestionar y reducir el impacto que les causa la pesca.

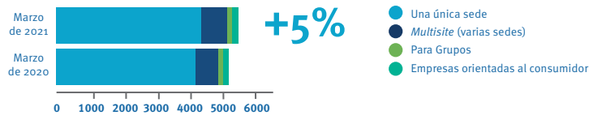
Las ventas de productos pesqueros sostenibles siguen creciendo

A pesar de las difíciles circunstancias derivadas de la pandemia, el mercado de los productos pesqueros con certificación MSC ha seguido creciendo.

Actualmente hay disponibles en todo el mundo más de 20 000 productos con sello azul de MSC, un 2% más con respecto a la cifra récord del año pasado. El número de titulares del certificado de Cadena de Custodia MSC también ha aumentado más de un 5%. A 31 de marzo de 2021, había 46 205 instalaciones en el mundo con certificado de Cadena de Custodia, asegurándose de que el pescado y los productos pesqueros con certificación MSC estuvieran claramente etiquetados y separados de los productos sin certificación. Entre las empresas con certificado de Cadena de Custodia hay supermercados, restaurantes, empresas de procesado, distribuidoras y almacenes. El volumen de ventas de productos pesqueros con sello azul de MSC creció un 6% con respecto al año pasado debido, en gran medida, a la creciente participación de varias marcas en EE. UU. (+54%, 50 000 t), Francia (+16%, 20 000 t) e Italia (+30%, 10 000 t). El incremento en la venta de productos a base de atún certificado ha sido considerable también, sobre todo en Alemania (+83%, 13 000 t).

La venta de alimentos congelados ha experimentado su mayor subida a nivel mundial y la de productos enlatados también ha crecido significativamente, dos tipos de alimentos populares durante los confinamientos por la COVID-19. La pandemia provocó una caída de ventas en el sector de los servicios de alimentación (-15%) y en las pescaderías (-5%), sin embargo, es alentador ver que, durante este periodo de enorme incertidumbre mundial, ni las marcas ni los consumidores retrocedieron en su compromiso con los productos pesqueros sostenibles y cada vez hay más en los mercados de todo el mundo.

Titulares del certificado de Cadena de Custodia



20 075

productos con sello de MSC

10 980

millones de euros

valor de las ventas al por menor

63

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

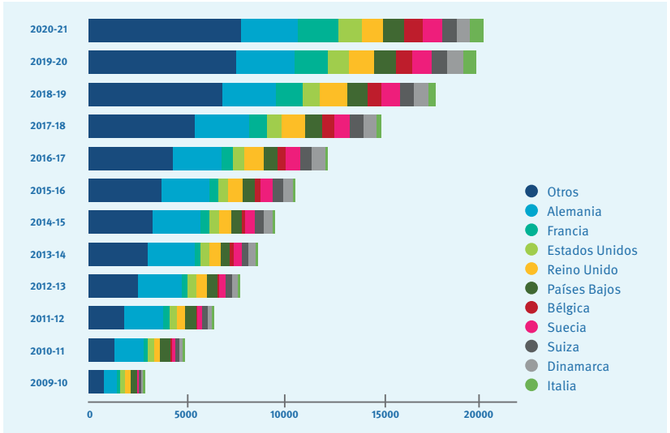
46 205

instalaciones con titulares del certificado de Cadena de Custodia

Volumen de ventas por tipo de producto en 2020-21 (total: 1 267 000 t, +6%)



Número de productos de consumo frescos con sello azul de MSC



Un hito histórico para Portugal

Incluso en medio de la pandemia, los compromisos con la pesca sostenible no se han frenado. En diciembre de 2020, celebramos con Continente el hecho de ser el primero distribuidor en Portugal que logra la certificación MSC y ASC para comercializar pescado de origen sostenible en 41 pescaderías de sus hipermercados. Además de sus tiendas, la certificación de Modelo Continente Hipermercados, S.A. abarca 3 plataformas logísticas y contó con la formación de más de 1 000 empleados y equipos de la sección de frescos y logística del grupo.

Laura Rodríguez, directora del Programa Marine Stewardship Council España y Portugal

“Portugal es un país que vive hacia el mar y en el que el pescado es una parte central de la cultura y la gastronomía. Felicitamos a Sonae MC por ser pionero en la certificación MSC de sus pescaderías y mostradores de congelado a granel en Portugal y agradecemos al equipo que ha liderado este proyecto, su implicación y profesionalidad”.

El pescado blanco

El mayor volumen de ventas de entre todas las especies de pescado y marisco con sello azul de MSC corresponde al abadejo. La pesquería de abadejo de Alaska, certificada por primera vez en 2005, es la mayor del programa de MSC en volumen, y todo un ejemplo de buenas prácticas a nivel mundial tras haber sido recertificada dos veces sin ninguna condición. La gran cantidad de abadejo y de otros pescados blancos con certificación ha ayudado a impulsar la sensibilización en torno al sello azul de MSC en el norte de Europa y en EE. UU. El pescado blanco con sello de MSC es un producto habitual entre los congelados. En 2020 el sello azul logró mayor visibilidad en EE. UU. al aparecer en los envoltorios de los productos congelados de las firmas Mrs. Paul's y Van de Kamp's. Conagra Brands, la empresa que en 2018 adquirió estas emblemáticas marcas, se ha comprometido a abastecerse al 100% de proveedores con certificación MSC para su gama de pescado natural congelado.

La oferta de pescado blanco con certificación MSC se ha visto incrementada por la participación de las pesquerías. Las primeras pesquerías de abadejo ruso obtuvieron la certificación en el mar de Ojotsk en 2013 y, en marzo de 2021, se amplió su ámbito de aplicación para añadir otras 110 000 toneladas. Paralelamente, la pesquería de fletán negro ruso obtuvo la certificación en abril de 2020, culminando así el compromiso adquirido por el Consorcio de Pesca del Noroeste de certificar a todas sus pesquerías. Sergey Nesvetov, su director ejecutivo, describió este logro como un momento de orgullo para su organización.

20 años de hoki de Nueva Zelanda

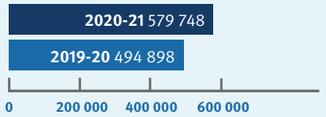
En marzo de 2021, se cumplieron 20 años desde que la pesquería de merluza hoki de Nueva Zelanda se convirtiera en la primera gran pesquería de pescado blanco del mundo en obtener la certificación MSC. Las exportaciones de hoki de Nueva Zelanda aportan a la economía del país unos 134 millones de euros. Según George Clement, director ejecutivo del Grupo Deepwater: "el 70% de los productos pesqueros de nuestras pesquerías de altura, incluida la de hoki, está certificada conforme al Estándar MSC de Pesquerías. Estas pesquerías sostienen a colectivos locales como los whanau (clanes familiares), los iwi (grupos de parentesco), a comunidades enteras y a la economía del país".

En cifras...

5 914 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

69%
de las capturas mundiales de pescado blanco viene de pesquerías**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)



177 pesquerías vinculadas a MSC

133 **mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas**

- **56** sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- **36** en ecosistemas y hábitats
- **35** sobre estado de los stocks y estrategias de captura
- **6** sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)

La merluza

"En nuestras familias hay pescadores desde hace generaciones y es muy importante para las generaciones futuras que la merluza se pesque de forma sostenible."

Ryan Davey, patrón.
Pesquería de merluza de Cornualles



Ryan Davey, pescador de merluza MSC de Newlyn, Cornualles, junto a su hija Indi © Nigel Millard / MSC

La merluza sostenible en alza

Al alcanzar Namibia su independencia en 1990, heredó unas poblaciones de peces devastadas por las flotas industriales extranjeras. Desde entonces, gobierno, sector pesquero y actores de la cadena de suministro han trabajado juntos para recolocar a las pesquerías del país sobre una base sostenible. La merluza juega un papel esencial en la industria pesquera del país que, anualmente, genera unos 197 millones de euros y más de 10 000 empleos, muchos de ellos ocupados por mujeres, quienes procesan tan lucrativa captura para la exportación.

El respaldo de sus socios de la cadena de suministro ha sido decisivo. "Nos corresponde desempeñar un papel clave y animar a las pesquerías a mejorar sus prácticas, hemos apoyado a la pesquería de merluza de redes de arrastre y palangre de Namibia en su recorrido hacia la certificación durante varios años", señala Stefan Descheemaeker, director ejecutivo de Nomad Foods, cuya filial, Findus Italia, fue una de las primeras empresas en presentar un producto con sello MSC a base de merluza de Namibia.

La pesquería de Namibia cumple unas condiciones de sostenibilidad muy rigurosas y su certificación ha más que duplicado la cantidad de merluza del Cabo con certificación MSC (incluyendo a la merluza de profundidad y a la de superficie) a la venta. Está siguiendo los pasos de la pesquería de merluza de Sudáfrica, con certificación MSC desde 2004, que genera unos 27 000 empleos y más de 286 millones de euros en exportaciones.

Recertificada la pesquería de merluza de Cornualles

La gestión sostenible está dando sus frutos a la pesquería de merluza de Cornualles, certificada de nuevo en diciembre de 2020. Los 15 barcos de esta pesquería de escala menor han incrementado el volumen total de sus capturas de 206 t en 2008 a casi 2 000 t actualmente.

"En nuestras familias hay pescadores desde hace generaciones y es muy importante para las generaciones futuras que la merluza se pesque de forma sostenible", declara Ryan Davey, patrón. Cabe mencionar que los pescadores usan mallas cuyas dimensiones son mayores que las que exige la ley para así dejar escapar a los peces más pequeños.

Gracias al apoyo de la cadena de supermercados Waitrose y de otras distribuidoras, las ventas de merluza de Cornualles con certificación MSC han aumentado y la demanda sigue creciendo. Según un informe reciente de la Consultora NEF, los precios de la merluza de Cornualles en muelle eran un 38% superiores a los de la merluza escocesa sin certificación. La certificación MSC también ha aportado beneficios a su imagen y ha mejorado el acceso a los mercados nacionales.

Los pequeños pelágicos

Los pequeños pelágicos crecen rápidamente y son poco longevos, conforman la base de las cadenas alimentarias marinas y son una fuente de sustento desde el océano Antártico hasta el Atlántico Norte. Según el nuevo informe de MSC de 2021, La pesca de pequeños pelágicos, en los últimos cinco años las pesquerías certificadas de pequeños pelágicos se han diversificado notablemente y ahora incluyen sábalo atlántico en EE. UU., lanzón y faneca en el mar del Norte, anchoa en Cantabria y Argentina y sardinas en Australia y México.

Si bien el consumo humano directo está creciendo, gran parte de las capturas mundiales de estas especies se destina a la producción de harina de pescado, sobre todo para la acuicultura. La FAO estima que para 2030, el 59% de todo el pescado que consumimos procederá de la acuicultura, por lo tanto, la demanda de alimentos para peces va a seguir creciendo. El número de productos a base de aceite de pescado con sello de MSC también ha aumentado considerablemente en la última década, pasando de 4 en 2008, a más de 500 en 2020. Actualmente, un 21% de todos los productos con sello MSC se elaboran a partir de especies de pequeños pelágicos.

La Organización de Ingredientes Marinos (IFFO en sus siglas en inglés) avisa de que casi la mitad de las poblaciones de pequeños pelágicos (46%) están sobreexplotadas. Su productivo, aunque breve, ciclo vital les hace ser vulnerables a sufrir rápidos desplomes de población. Por si esto fuera poco, el calentamiento de las aguas generado por el cambio climático empuja a muchas poblaciones de pequeños pelágicos hacia los polos, lo cual genera disputas en torno al reparto de zonas y cuotas de pesca. Es fundamental concienciar al mercado y a los consumidores acerca de los retos que afrontan estas especies para así impulsar un cambio positivo.



> “Necesitamos acuerdos internacionales para gestionar las pesquerías de una manera adaptable y científica, en vez de gestionar los recursos pesqueros en base a los intereses cortoplacistas y comerciales de cada país.”
>
> Erin Priddle, directora regional de MSC para el norte de Europa

Medidas para los pelágicos del noreste Atlántico

En diciembre de 2020, se suspendieron las certificaciones MSC de ocho pesquerías de arenque y bacaladilla de la región atlántico-escandinava. Ya en 2019 se habían suspendido las de las pesquerías de caballa de esa misma región. Estas pesquerías están gestionadas de forma conjunta por la UE, Noruega, Islandia, Islas Feroe y, por primera vez tras el Brexit, el Reino Unido. Durante años, no se ha logrado alcanzar un acuerdo en torno al volumen de capturas y al reparto de cuotas de pesca, lo cual ha propiciado que, en 2020, sus capturas totales superasen en un 22% las recomendaciones científicas. El colapso de las poblaciones de arenque atlántico-escandinavo de la década de los 60 es un recordatorio de la urgente necesidad de contar con un buen sistema de gestión sin el cual, estaremos arriesgando el futuro bienestar de estas poblaciones, así como los medios de vida y beneficios socioeconómicos que mantienen.

“Para las especies migratorias, como el arenque atlántico-escandinavo, las fronteras no existen”, señala Erin Priddle, directora regional de MSC para el norte de Europa. “Necesitamos acuerdos internacionales para gestionar las pesquerías de una manera adaptable y científica, en vez de gestionar los recursos pesqueros en base a los intereses cortoplacistas y comerciales de cada país”.

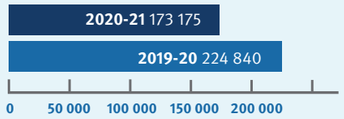
Banco de peces pelágicos pequeños

En cifras

4 946 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

18%
de las capturas mundiales de peces pelágicos pequeños viene de pesquerías vinculadas a MSC**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)^



55 pesquerías vinculadas a MSC

30 **mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas**

- **13** sobre estado de los stocks y estrategias de captura
- **10** sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera
- **6** sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- **1** en ecosistemas y hábitats

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)

^productos con etiqueta ecológica destinados en su mayoría a consumo humano, capturas vinculadas más representativas de las cantidades destinadas a harinas o aceites de pescado y a consumo humano.



Banco de atún @iStock.com/GuidoMontaldo

El atún

2020-21 ha sido un año de rápido crecimiento para el atún certificado, el volumen de productos con sello MSC ha aumentado un 50% y las ventas mundiales están camino de alcanzar las 100 000 t.

Esta subida ha sido veloz: el porcentaje de capturas mundiales vinculadas al programa de MSC se ha duplicado desde 2019-20. Hay 66 pesquerías de atún con certificación MSC, más de la mitad de las capturas mundiales de las especies de atún de mayor valor comercial están certificadas o en evaluación conforme al Estándar MSC de Pesquerías.

La creciente sensibilización de los consumidores y el firme apoyo del sector de la distribución y de la alimentación han hecho aumentar la demanda de atún que se obtiene de forma sostenible. Entre las marcas que el año pasado se comprometieron firmemente a abastecerse de atún capturado en pesquerías con certificación MSC están: Edeka, Netto, Walmart, Bumble Bee y Lidl.

La sostenibilidad del atún, siendo una especie altamente migratoria, depende de una buena gestión pesquera en todas las aguas internacionales y no solo en cada pesquería. Apoyamos, junto con nuestros colaboradores, los llamamientos hechos a las comisiones internacionales responsables de la gestión de las poblaciones de atún para que fijen unas estrategias de captura sólidas que incluyan medidas de control y límites de captura.

El compromiso de Walmart con el atún

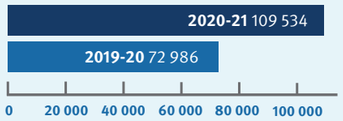
En junio de 2020, Walmart, la mayor distribuidora de EE. UU., anunció que a partir de julio de 2020 todo el atún enlatado de su gama Great Value iba a proceder, o bien de pesquerías con certificación MSC, o de aquellas que trabajasen activamente para obtener la certificación a través de un plan de mejora de pesquerías sujeto a un plazo específico. Este objetivo, cuya finalidad es ofrecer a la clientela de sus tiendas en EE. UU. “productos asequibles de un modo que ayude a proteger el planeta”, estaba fijado inicialmente para 2025, pero Walmart ha decidido acelerar el ritmo. Esta empresa está liderando un cambio positivo a nivel mundial con su compromiso de que para 2025 todo el atún que adquiera será de pesquerías sostenibles.

En cifras

2 866 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

54%
de las capturas mundiales de atún viene de pesquerías vinculadas a MSC**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)



86 pesquerías vinculadas a MSC

29 **mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas**

- **16** sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera
- **11** sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- **2** sobre estado de los stocks y estrategias de captura

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)

El pulpo y el calamar

La demanda de calamar y pulpo con certificación MSC por parte de la industria de la alimentación y de los mercados de consumo está creciendo, sobre todo en Asia y en el sur de Europa. A 31 de marzo de 2021, dos pesquerías de pulpo y cuatro de calamar han obtenido la certificación conforme al Estándar MSC y, actualmente, hay otras trabajando para obtenerla en Indonesia y en la costa este de África, entre otras.



Pescador de pulpo de Asturias, España © Álvaro Fuente

La pesquería de pulpo del occidente de Asturias disfruta de los beneficios de la certificación

La pesquería artesanal de pulpo de Asturias, España, ha obtenido unos beneficios extra de entre un 15-25%, según el estudio publicado en la revista académica Marine Policy en septiembre de 2020. Su certificación ha ayudado también a sus pescadores a acceder a nuevos mercados en EE. UU., Suiza, Dinamarca y España y les ha dotado de un mayor control sobre las ventas y la fijación de precios.

El calamar de Sudáfrica

La pesquería de calamar con poteras del Cabo de Buena Esperanza, Sudáfrica, cuya aportación anual a la economía local ronda los 86 millones de euros, ha dado un paso más hacia la sostenibilidad. Esta pesquería forma parte de nuestro proyecto Fish for Good y ha desarrollado un plan de acción junto con WWF-Sudáfrica, para abordar aquellos aspectos que puede mejorar en función de los requisitos del Estándar MSC de Pesquerías.

Las pesquerías de pulpo del suroeste de India

En octubre de 2020 tuvo lugar un evento virtual de tres días, al que asistieron 88 personas de 18 países, para debatir sobre las pesquerías sostenibles de pulpo del sudoeste del océano Índico como parte de nuestro proyecto SWIOCeph, cuyo objetivo es ayudar a mejorar su sostenibilidad a las comunidades de pescadores de pulpo de Kenia, Tanzania, Zanzíbar, Comoras, Seychelles, Madagascar, Mozambique, Mauricio y Sudáfrica.

La pesquería de calamar de la costa este de EE. UU. obtiene la certificación

En junio de 2020 obtuvo la certificación una pesquería de las empresas Seafreeze Ltd. y Sea Fresh USA dedicada a la pesca de calamar (Doryteuthis pealeii) y de pota (Illex illecebrosus) en la costa este de EE. UU. Esta pesquería desembarcó más de 35 000 toneladas en 2018.

Tradicionalmente, gran parte de la pota de EE. UU. se ha estado vendiendo como cebo a otras pesquerías, pero últimamente está siendo adquirida por clientes del sector de la alimentación de EE. UU. y Asia. Mientras que el calamar se destinaba, principalmente, al mercado nacional de la alimentación.

Hace dos años, otra pesquería que faena en las mismas aguas, la de calamar con red de arrastre de fondo del noreste de EE. UU., fue la primera en obtener la certificación conforme al Estándar MSC.

> “La certificación de estas dos especies del noroeste del Atlántico es algo que los consumidores de dentro y fuera de EE. UU. llevan deseando ver en nuestra pesquería de Nueva Inglaterra desde hace tiempo. A medida que se intensifica la demanda de recursos naturales del planeta, es importante que nuestros clientes sepan lo que nosotros ya sabíamos, que estas pesquerías son sostenibles y que están bien gestionadas”.
>
> Chris Lee, director de Sea Fresh EE. UU.

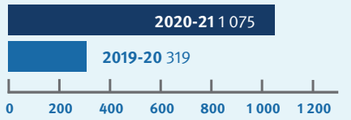
> Para Seafreeze es un hito importante que nuestras capturas de calamar del Atlántico hayan obtenido la certificación MSC. Siempre hemos estado comprometidos a ofrecer a nuestros clientes calamares de la máxima calidad, capturados de la forma más responsable. Nuestro objetivo es ser líderes del sector en esta especie y la certificación MSC es un gran paso en esa dirección”.
>
> Chris Joy of Seafreeze Limited

En cifras

76 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

2%
de las capturas mundiales de cefalópodos viene de pesquerías vinculadas a MSC**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)



6 Pesquerías con certificación MSC

3 **mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas**

2 sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera

1 relacionada con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)



El cangrejo y la langosta

El cangrejo y la langosta han formado parte de la historia de MSC desde sus inicios. La primera pesquería en obtener la certificación MSC, allá por el año 2000, fue la de langosta roja de Australia occidental.

Este año ha obtenido la certificación la pesquería de langosta roja que faena en los alrededores de la remota isla de San Pablo, en el océano Índico sur. Asimismo, han obtenido la certificación dos pesquerías de cangrejo de las nieves: la de nasa de cangrejo opilio del mar de Barents, titular del 70% de la cuota comercial de cangrejo de las nieves en aguas rusas; y la de AQIP, al norte del golfo de San Lorenzo, Canadá. También se ha sometido a evaluación la pesquería de cangrejo rojo gigante de Argentina.

En agosto de 2020, el certificado de la pesquería de langosta de Maine quedó suspendido debido a dudas en torno a la incapacidad del gobierno federal americano para proteger en sus aguas a las ballenas francas del Atlántico Norte. En los últimos años, la aparición de ballenas atrapadas en aparejos de pesca se ha convertido en un problema que, anteriormente, ya había dado lugar a la suspensión de la pesquería de nasa de cangrejo de las nieves al sur del golfo de San Lorenzo. Ambas pesquerías han estado trabajando duramente para mejorar y cumplir los criterios del Estándar MSC en cuanto a reducir su impacto sobre las especies en peligro, amenazadas y protegidas.

Langosta roja de Australia occidental © Matt Watson / MSC

La pesca de langosta y la protección del mar en Tristán de Acuña

Los habitantes de la isla más remota del mundo están demostrando que la pesca sostenible y la conservación marina pueden ir de la mano . Tristán de Acuña, un territorio británico de ultramar de 245 habitantes, anunció en noviembre de 2020 que convertiría en zona marina protegida (ZMP) casi 700 000km² de sus aguas, la cuarta reserva de este tipo más grande del mundo y la mayor del Atlántico sur.

La pesquería de langosta de Tristán, con certificación MSC desde 2011, representa alrededor del 80% de los ingresos del archipiélago. Su cuidadosa gestión ha garantizado que prosperase el medio ambiente marino que rodea a las islas. La nueva ZMP impide la realización de actividades extractivas perjudiciales en el 90% de sus aguas, pero permite que los habitantes locales puedan seguir pescando de forma sostenible.

Las pesquerías de cangrejo trabajan para obtener la certificación

Este año se han incorporado al programa En transición hacia MSC dos pesquerías de cangrejo de Indonesia a través de nuestro proyecto Fish for Good (véase pág. 8). Una es la pesquería de cangrejo azul nadador de la isla de Madura, que exporta el 90% de sus capturas a EE. UU. y espera someterse a la evaluación MSC a finales de 2022. En los últimos años esta pesquería, perteneciente a la Asociación de cangrejo azul nadador de Indonesia, ha llevado a cabo notables esfuerzos para intentar mejorar sus prácticas de pesca, incrementar los niveles de población, proteger las zonas de desove y desarrollar un plan de gestión de tipo comunitario. Obtener la certificación sería un hito importante y serviría de ejemplo de gestión sostenible a nivel local: el cangrejo azul nadador es una de las exportaciones más rentables de Indonesia cuyo valor anual supera los 255 millones de euros y es el medio de subsistencia de, por lo menos, 90 000 pescadores y 185 000 mujeres, que son quienes preparan y procesan las capturas.

Otra pesquería que va a incorporarse al programa es la pesquería comunitaria de cangrejo de manglares (scylla serrata) de las islas Kai, en la provincia de Maluku, Indonesia, una especie muy apreciada en los mercados nacionales e internacionales. Esta pesquería forma parte de un programa de mejoras, respaldado por WWF-Indonesia, y su objetivo es someterse a la evaluación de MSC para 2025.

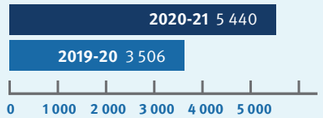
El cangrejo azul nadador es una de las exportaciones más rentables de Indonesia cuyo valor anual supera los **255 millones de euros**

En cifras

316 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

14% de las capturas mundiales de cangrejo y langosta viene de pesquerías vinculadas a MSC**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)



42 pesquerías vinculadas a MSC

50 mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

- **28** sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- **11** sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera
- **8** sobre estado de los stocks y estrategias de captura
- **3** en ecosistemas y hábitats

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)

El salmón

En el año 2000, la pesquería de salmón de Alaska fue una de las primeras en obtener la certificación MSC. Actualmente, casi todo el salmón que se pesca en Alaska viene de pesquerías con certificación MSC. Existen cinco especies de salmón que se pescan con siete tipos distintos de artes de pesca y en 14 zonas de gestión diferentes: desde el sureste, cerca de Canadá, a las pequeñas comunidades autóctonas de Alaska en el lejano noroeste. Últimamente ha aumentado el número de pesquerías de salmón ruso que participan en el programa de MSC.

El salto del salmón sostenible de Kamchatka

El salmón es esencial para la cultura, economía y naturaleza salvaje de la península de Kamchatka, en el extremo oriental de Rusia. La pesquería de salmón rojo del río Ozernaya fue la primera pesquería de Kamchatcka en obtener la certificación en 2012 y, desde entonces, le han seguido varias más. En julio de 2020 se ha dado un gran salto adelante ya que 12 importantes pesquerías de las costas occidental y oriental de Kamchatka han completado con éxito la evaluación de sus salmones rosado, rojo y keta o chum. Con las nuevas certificaciones, el número total de pesquerías de salmón de Kamchatka que cumplen el Estándar MSC ha ascendido a 29. Juntas, estas pesquerías certificadas suman casi las tres cuartas partes de la producción de la región, que oscila entre 300 000 y 500 000 toneladas de salmón al año.



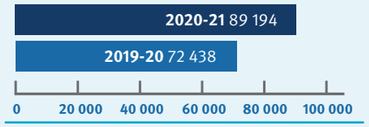
La pescadora Emily Taylor con un salmón capturado en la pesquería de salmón de Alaska de la bahía de Bristol © Kendall Rock

En cifras

580 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

58%
de las capturas mundiales de salmón viene de pesquerías vinculadas a MSC**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)



39 pesquerías vinculadas a MSC

9 **mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas**

- **3** sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- **3** sobre estado de los stocks y estrategias de captura
- **3** sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)



La gamba y el camarón

A pesar de su pequeño tamaño estos crustáceos ocupan un lugar muy importante en las cocinas, culturas y ecosistemas de todo el mundo. Desde la de camarón boreal del Ártico a la de camarón siete barbas tropical del Caribe, estas pesquerías han efectuado esfuerzos considerables para mejorar su sostenibilidad como, por ejemplo, reducir las capturas accesorias o usar artes más ligeros que minimicen los daños al lecho marino, entre otros.

Compromiso constante en Australia

Más de la mitad de los langostinos que se capturan en Australia proceden de alguna pesquería con certificación MSC. En diciembre de 2020 fueron recertificadas dos pesquerías de langostino situadas en las costas de Australia occidental: la del golfo de Exmouth y la de la bahía de Shark. Ambas llevaban efectuando mejoras desde que obtuvieron su primera certificación en 2015 y que van desde mejorar el mapeo de sus hábitats a la recopilación de mejores datos sobre los índices de capturas incidentales. La pesquería de la bahía de Shark, situada junto a una zona marítima declarada Patrimonio de la Humanidad, ha establecido un programa de formación para sus tripulaciones sobre como manipular y liberar a las serpientes marinas.

Las dos pesquerías fueron recertificadas justo antes de la Navidad, temporada en la que se consumen más langostinos en Australia. MSC y sus colaboradores, una vez más, organizaron una campaña durante las fiestas navideñas para promocionar los langostinos sostenibles. Con el patrocinio de la distribuidora Coles, se invirtieron unos 655 000€ en publicidad digital para miles de pantallas repartidas en el 97% de los gimnasios y en 40 centros comerciales de toda Australia. También conseguimos cobertura televisiva y apariciones en la prensa nacional, además de anuncios en YouTube y millones de visualizaciones en las redes sociales, con influencers compartiendo nuestras recetas de langostinos y langosta sostenibles.

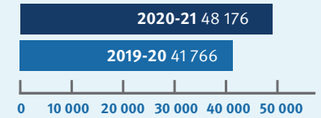
Camarón recién capturado de la pesquería de camarón del mar del Norte © MSC / Saskia Lelieveld

En cifras

365 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

11%
de las capturas mundiales de gambas y camarones viene de pesquerías vinculadas a MSC**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)



47 pesquerías vinculadas a MSC

43 **mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas**

- **18** en ecosistemas y hábitats
- **11** sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- **9** sobre estado de los stocks y estrategias de captura
- **5** sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)

Los bivalvos

Los berberechos de la ensenada de Burry cumplen 20 años más

La primera pesquería de bivalvos del mundo en obtener la certificación MSC, la de berberechos de la ensenada de Burry en Reino Unido, ha celebrado este año el 20º aniversario de su certificación. Unos 50 mariscadores autorizados rastrillan el fango en busca de berberechos en marea baja, una técnica que ha cambiado poco desde los romanos, y después criban los más grandes. Asimismo, se realizan dos estudios al año para determinar los niveles de recolección y garantizar que dejan berberechos suficientes para reproducirse y alimentar a las aves que visitan el estuario.

Bivalvos con certificación MSC en Waitrose

El Brexit ha afectado mucho a los productores de bivalvos británicos debido a sus complejos procedimientos de exportación y a que las aguas británicas no cumplen los estándares fijados por la UE. Paralelamente, los confinamientos han cerrado el mercado de los restaurantes de lujo. La empresa Dorset Shellfish Company, sin embargo, ha logrado invertir esta tendencia y ha llegado a un acuerdo con la distribuidora Waitrose para vender las almejas y berberechos con certificación MSC que obtiene del Puerto de Poole en las pescaderías de 150 tiendas. En la pesquería del Puerto de Poole los pescadores están trabajando con los ecologistas para reducir su impacto sobre otras especies de esta zona marítima protegida gracias a una subvención otorgada por el *Ocean Stewardship Fund*.

El mejillón sudafricano

La subvención que concedió en abril de 2021 el *Ocean Stewardship Fund* está financiando a la pesquería de cultivo de mejillón de la bahía de Saldanha, Sudáfrica, para que sea más sostenible. Los productores de mejillón de esta bahía llevan haciendo mejoras desde 2018 para cumplir el Estándar MSC de Pesquerías dentro de nuestro proyecto Fish for Good y esperan obtener la certificación para 2023.



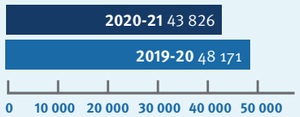
Bolsa de mejillones con certificación MSC

En cifras..

417 000 t
de capturas vinculadas a MSC*

18%
de las capturas mundiales de bivalvos viene de pesquerías vinculadas a MSC**

Volumen de ventas con sello MSC (en toneladas)



56 pesquerías vinculadas a MSC

22 mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

- **13** sobre gestión, gobernanza y normativa pesquera
- **5** sobre especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- **2** en ecosistemas y hábitats
- **2** sobre estado de los stocks y estrategias de captura

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

**según los datos de la FAO (2018)



Las algas marinas

El Estándar de Algas Marinas, establecido conjuntamente por MSC y ASC, permite verificar la sostenibilidad y responsabilidad social de la producción de algas marinas ahora que su comercio mundial está creciendo con rapidez.

En Corea del Sur, las algas comestibles han estado bajo el foco de la sostenibilidad. Los primeros productos certificados a base de wakame, producidos por Gijang Mulsang, salieron a la venta en septiembre de 2020 y, en noviembre, la cooperativa ecológica de productores de algas Wando (WESC en sus siglas en inglés) se convirtió en el tercer productor en el mundo en obtener la certificación del Estándar de Algas ASC-MSC. WESC está cultivando las variedades kelp y hiziki, utilizadas en la dieta tradicional, para orientar sus productos certificados a las distribuidoras nacionales.

En enero, la empresa biotecnológica holandesa Veramaris se convirtió en el primer productor de aceite de microalgas para pienso de peces en obtener la certificación ASC-MSC. Veramaris elabora en una instalación localizada en tierra, en EE. UU., aceite Omega-3 a partir de microalgas, el cual se emplea como suplemento nutricional para los peces de cría.

Gran parte del Omega-3 que se emplea en la acuicultura procede de poblaciones salvajes de peces pelágicos pequeños, las cuales están sufriendo una presión cada vez mayor. Dado que el sector de la acuicultura sigue creciendo es esencial que los piensos se obtengan de forma sostenible. El aceite certificado de Veramaris puede proporcionar un 15% del Omega-3 que necesitan las granjas de salmón.

Sopa de marisco con perilla coreana © iStock.com / GEOLEE

En cifras...

1 195 t
de algas marinas vinculadas a ASC-MSC*

17
granjas vinculadas

> “Estamos muy satisfechos de que, después de tanto trabajo, estemos cumpliendo este estándar mundial que nos ha hecho reflexionar sobre nuestro impacto ambiental y sobre el verdadero valor de los derivados de las algas. El mercado de los productos pesqueros sostenibles es joven y tiene mucho potencial, así que ha merecido la pena comprometerse y demostrar nuestras buenas prácticas. Seguiremos actualizando nuestras prácticas para mantener el certificado”.
>
> Woo Hyun-Kyu, director de Marketing de WESC

*vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación

Iniciativas destacables



Día Mundial de los Océanos

El 8 de junio de 2020 lanzamos nuestra iniciativa del Día Mundial de los Océanos y compartimos el mensaje *Pequeño como un gesto, inmenso como el mar.* La aceptación fue impresionante, se estima que el vídeo de la iniciativa fue visto por unos 20 millones de espectadores por TV e Internet y se publicaron más de 500 artículos de prensa. En Internet conseguimos unos resultados excelentes, con 4 millones de visualizaciones del vídeo entero que atrajo a unos 77 000 visitantes a la página web durante la iniciativa. Contamos con la participación de 82 embajadores de todo el mundo, 159 influencers en redes sociales, 192 colaboradores comerciales y 43 no comerciales que hicieron campaña con nosotros en 23 países.



Sopa de abadejo sostenible y tofu © Olivia

Los influencers pueden llegar a millones de personas

Este año lanzamos con éxito dos campañas en China utilizando técnicas de KOL marketing, un tipo de marketing con influencers popular en China, en el que trabajan líderes de opinión clave (o KOL, en sus siglas en inglés). Invitamos a seis KOL con distintos tipos de público de toda China, desde jóvenes a madres, gurús del entrenamiento físico y aficionados al estilo de vida sano. Durante las campañas se animó a los KOL a compartir en Internet, entre sus seguidores, recetas a base de productos pesqueros sostenibles con certificación MSC únicamente. Se publicaron más de 40 recetas a través de las plataformas Sina Weibo, WeChat, Sohu, Douguo, Xiachufang y Little Red Book, entre otras.



Corazón sano, océano feliz

En Sudáfrica, en colaboración con la fundación Heart and Stroke Foundation South Africa (HSFSA), lanzamos con éxito una campaña en septiembre, mes de la salud del corazón y en octubre, mes nacional del mar. La campaña animaba a la población a elegir los productos pesqueros "que son buenos para ti y buenos para el océano". El Símbolo del Corazón de HSFSA suele verse en los productos pesqueros junto al pez azul del sello de MSC orientando a los consumidores a que tomen decisiones saludables y sostenibles. Se compartieron una infinidad de recetas a base de productos pesqueros sostenibles en donde aparecían el sello MSC y el Símbolo del Corazón.



Shikaruneko colabora con MSC

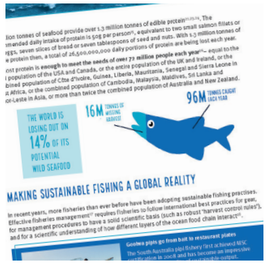
En Japón, creamos un vídeo con Shikaruneko (el gato gruñón), un personaje popular de Twitter. En el vídeo, Shikaruneko explica el significado del sello MSC y lo importante que es elegir productos pesqueros sostenibles. Al final de la campaña el vídeo había acumulado más de un millón de visualizaciones, ya que los usuarios de Twitter lo compartían para intentar ganar los premios de nuestros colaboradores: McDonald's Japón, Aeon, Maruha Nichiro, la Unión Cooperativa de Consumidores Japoneses y Nippon Suisan.



El respaldo de Jacinda Ardern, primera ministra de Nueva Zelanda, a Te Kawa O Tangaroa

Educar a la siguiente generación

En marzo de 2021, anunciamos una nueva alianza educativa con el Acuario Nacional de Nueva Zelanda para llegar a cientos de escuelas de todo el país. Durante la presentación efectuada en el acuario de Napier, la primera ministra Jacinda Ardern mostró su apoyo y habló de lo importante que es enseñar a todos los niños a cuidar nuestros mares. Dicha alianza contribuye a promover los nuevos recursos educativos de MSC para profesores y estudiantes en un ciclo de nueve temas llamado Te Kawa O Tangaroa (aprendizaje orientado al océano).



Nuevas perspectivas en torno al suministro mundial de alimentos

Los productos pesqueros son una fuente esencial de nutrientes y proteínas que desempeñan un papel fundamental en la dieta de muchas personas. En enero de 2021 publicamos el informe "Perspectivas de MSC" en el cual se detalla que la cantidad de proteínas que se pierden en el mundo por culpa de la sobrepesca podrían cubrir las necesidades anuales de 72 millones de personas. Si toda la pesca fuera sostenible, proporcionaría suficientes proteínas extra para una población igual a de la del Reino Unido e Irlanda juntas.



Choon-taek Kwon, secretario general de la Red del Pacto Mundial de las Naciones Unidas de Corea

Red del Pacto Mundial de las Naciones Unidas de Corea del Sur

En Corea del Sur hemos firmado un memorando con la Red del Pacto Mundial de las Naciones Unidas de Corea para animar a las empresas coreanas a apoyar los ODS. Entre otras actividades, realizamos una campaña llamada "Compromiso por unos océanos sostenibles y un consumo responsable de pescado", en torno al ODS12 (Producción y Consumo Responsables) y al ODS14 (Vida Submarina). Entre los colaboradores que se han comprometido está el primer hotel de Corea del Sur en obtener la certificación de Cadena de Custodia de MSC, el Hotel Conrad Seúl, que en 2021 se comprometió a que para 2022, un 25% de los productos pesqueros de los que se abastece tendría la certificación MSC.



Imágenes de la iniciativa Semana Mares para Siempre

España celebra su primera Semana Mares para Siempre

La primera Semana Mares para Siempre, celebrada en febrero de 2021, contó con la participación de casi 60 organizaciones. Entre las distintas actividades organizadas hubo un foro científico sobre el cambio climático, con ponentes de la FAO, del gobierno local y de varias universidades. Los asistentes debatieron sobre la relación entre la pesca sostenible, el ODS14 (Vida Submarina) y el ODS13 (Acción por el Clima) y se llegó a la conclusión de que la pesca sostenible puede ayudar a contrarrestar los efectos del cambio climático. También llevamos a cabo actividades de divulgación educativa sobre el tema con más de 100 estudiantes.

Financiación y donantes

Este año, nos gustaría agradecer especialmente a los muchos donantes, patronatos, fundaciones y organismos públicos de todo el mundo que han respaldado nuestro trabajo. Hemos recibido importantes y generosas aportaciones nuevamente de: la Mava Fondation pour la Nature, que financia el trabajo de nuestro Proyecto MedPath en ayuda de las pesquerías de pequeña escala del Mediterráneo; de la A.G. Leventis Foundation, que financia la labor en Grecia; y de la David and Lucile Packard Foundation para nuestro proyecto Camino a la Sostenibilidad en los mares de Asia oriental.

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 la Walton Family Foundation, por su constante y generosa ayuda en proyectos por todo el mundo; a la Adessium Foundation por apoyar nuestra labor en el Mediterráneo; a WWF-Suecia por financiar nuestro proyecto en la región del Índico suroccidental; y a la Remmer Foundation por subvencionar el trabajo con las pesquerías de pequeña escala en el sur de África.

Finalmente, seguimos recibiendo generosas aportaciones de la Triad Foundation, Holzer Family Foundation y de Vowles Family Fund, por las que estamos muy agradecidos.

Quisiéramos dar las gracias también a las siguientes organizaciones por el apoyo brindado:

Fundaciones de EE. UU.
David and Lucile Packard Foundation
Walton Family Foundation
New Venture Fund
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Holzer Family Foundation
Vowles Family Fund

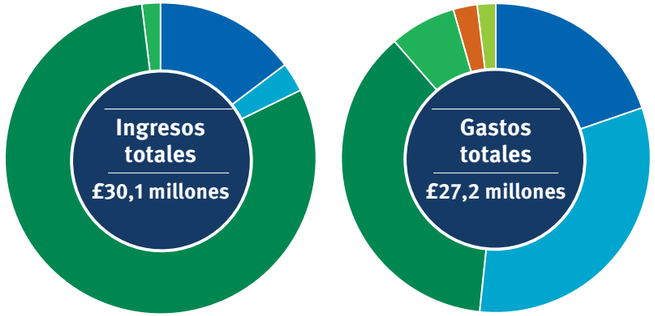
Fondos y Fundacionesdel Reino Unido
A.G. Leventis Foundation

Fundaciones Europeas
Adessium Foundation (Países Bajos)
Dutch Postcode Lottery
MAVA Fondation Pour la Nature (Suiza)

ONG
Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund
WWF-Suecia
WWF-Reino Unido (para el Project UK)

Corporaciones
Findus (Suecia)
Project UK (varios países)

Financiación y donantes



Procedencia de los ingresos
- **11.5%** Donaciones y legados
- **2.0%** Otras actividades comerciales
- **85.1%** Ingresos por actividades benéficas (licencia de uso del logotipo)
- **1.4%** Ingresos por inversiones

Uso de los ingresos
- **20.0%** Política y mantenimiento del Estándar
- **31.7%** Educación y sensibilización
- **37.0%** Servicios a comerciales y pesquerías, divulgación
- **6.9%** Licencia de uso del logotipo
- **2.7%** *Fondo Ocean Stewardship*
- **1.7%** Gastos en recaudación de fondos

Fondos totales a 31 de marzo de 2021: £38,8 millones

A comparar con los fondos totales a 31 de marzo de 2020: £32,8 millones

El saldo resultante de otros ingresos y gastos adicionales en el año que no aparecen bajo ingresos o gastos arroja un beneficio de: £3,1 millones

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 27 de julio de 2021. El 6 de agosto de 2021 se publicó un informe de auditoría sin reservas referente al informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros elaborado por nuestros auditores Crowe Clark Whitehill LLP.

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 2021. 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. Pueden obtenerse copias del informe general obligatorio de los administradores, de los estados financieros y del informe realizado por los auditores solicitándolo al director financiero en: Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, Londres EC1A 2DH, Reino Unido

Firmado en representación de los administradores:



Werner Kiene,
Presidente de la Junta Directiva de MSC
6 de agosto de 2021



Barco sardinero de Cornualles

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

Nuestra misión es usar nuestro programa de certificación pesquera y nuestro sello de sostenibilidad para contribuir a la salud de todos los océanos, reconociendo y premiando las 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.

Gobernanza 2020-21

La Junta Directiva de MSC

La Junta Directiva de MSC es el órgano de gobierno de MSC que, con el asesoramiento del Comité de Asesoramiento Técnico y del Consejo Asesor de las Partes Interesadas, se encarga de fijar el rumbo estratégico de MSC, supervisar sus avances y garantizar que cumple sus objetivos.

Dr. Werner Kiene
Presidente

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

Amanda Nickson
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

Stefanie Moreland
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

Eric Barratt

Giles Bolton

Maria Damanaki

Jim Leape

David Lock

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Stuart Green

Kevin Stokes

Dr. Christopher Zimmermann
Presidente del Comité de Asesoramiento Técnico

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Dr. Simon Jennings
Presidente del Comité de Asesoramiento Técnico

Jean-Jacques Maguire

El Comité de Asesoramiento Técnico

El Comité de Asesoramiento Técnico asesora a la Junta Directiva de MSC en cuestiones de índole técnica y científica 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. Christopher Zimmermann

(Alemania) Presidente

Adam Swan

(Reino Unido)

Dr. Tim Essington

(EE. UU.)

Lucia Mayer Massaroth

(Alemania)

Dr. Keith Sainsbury

(Australia)

Dr. Víctor Restrepo

(EE. UU.)

Michèle Stark

(Suiza)

Dr. Florian Baumann

(Alemania)

Sergey Sennikov

(Rusia)

Dra. Rebecca Lent

(EE. UU.) (recientemente incorporada)

José Augusto Pinto de Abreu

(Brasil) (recientemente incorporado)

Kerry Smith

(Australia)(recientemente incorporada)

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Dr. Simon Jennings

Alex Olsen

Dr. Juan Carlos Seijo

La Junta Directiva de Marine Stewardship Council International

La Junta Directiva de Marine Stewardship Council International (MSCI) supervisa la concesión de licencias de uso 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

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 canal 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 de conservación 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.

Johann Augustyn

SADSTIA, Sudáfrica

Heather Brayford

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

Rory Crawford

Birdlife International/ RSPB, Reino Unido

Agathe Grossmith

Carrefour, Francia

Yumie Kawashima

Aeon, Japón

Tor Larsen

Asociación noruega de pescadores,Noruega

Ghislaine Llewellyn

WWF International, Australia

Christine Penney

Clearwater Seafoods, Canadá

Iván López Pesquera

Ancora, España

Marco Quesada

Conservación Internacional, Costa Rica

Carmen Revenga

The Nature Conservancy, EE. UU.

María José Espinosa Romero

Comunidad y Biodiversidad A.C. (COBI), México

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Peter Trott

Los datos relativos a la composición de nuestros órganos de gobierno son correctos a fecha de 31 de marzo de 2021



Trabajadores de una planta marítima (de izquierda a derecha), Hendrina Ndemuweda, Helena Tobias y Ndahafa Hamukwaya procesando productos de merluza procedente de la pesquería certificada de merluza de Namibia. La industria pesquera de Namibia emplea a más de 10.000 personas, en su gran mayoría mujeres que trabajan en tierra en las plantas de procesado de pescado.

"MSC no estaría donde está ahora sin su extraordinaria plantilla de trabajadores ubicados en más de 20 países. La COVID-19 ha hecho que este año fuera especialmente difícil para todos nosotros. El personal de MSC se ha esforzado mucho para adaptarse y mantener nuestro programa. No solo han aceptado trabajar a distancia, también han actualizado los esquemas para realizar comunicados, eventos y labores de divulgación y de supervisión de nuestros estándares, a través de nuevas herramientas y plataformas digitales. La Junta Directiva de MSC y el equipo ejecutivo quieren expresar su enorme gratitud a todo nuestro personal. Vuestros esfuerzos a lo largo de este año están ayudando a defender los suministros de productos pesqueros y la salud de los océanos para el futuro.

Gracias.

Rupert Howes, director ejecutivo,
Marine Stewardship Council"

Sede Mundial 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 8106 0516

Organización Benéfica Registrada N.º 1066806
Inscrita con el número de Empresa N.º: 3322023

Oficina Regional de MSC para América

1255 23rd Street NW
Suite 275
Washington, DC 20037
USA

americasinfo@msc.org

Tel +1 202 793 3284

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

Oficina Regional de MSC 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 e inscrita en ACNC. Número de registro de organización: ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

Nuestras oficinas

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

MSC está presente también en

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

www.carbonbalancedpaper.com
CBP008224

MIX
Paper from responsible sources
FSC® C013343

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.*
El copyright de todas las imágenes pertenece a MSC, salvo que se indique lo contrario.

Todos los datos del presente informe son correctos a fecha de 31 de marzo de 2021, salvo que se indique lo contrario. El presente informe abarca el periodo comprendido entre el 1 de abril de 2020 y el 31 de marzo de 2021.

Escanee el código QR con su Smartphone o tableta para leer la versión digital del Informe Anual de MSC de 2020-21 y la información complementaria.

Para más información:
www.msc.org/es/informes
info@msc.org

MSCPescaSostenible
/marine-stewardship-council
@MSCenEspana

© Marine Stewardship Council 2020