



AVANCES Y COLABORACIÓN EN FAVOR DE LOS PRODUCTOS DEL MAR SOSTENIBLES

Informe Anual 2025-26

ÍNDICE

Compromiso colectivo: un mensaje de nuestro director ejecutivo	4
Un año de logros	6
Avances en el mar	8
Generando impacto	10
Programa MSC de Mejora	12
Avances en el mercado	14
Sensibilización	16
Percepción de los consumidores de productos del mar	18
Especies destacadas	20
Pescado blanco	21
Atún	22
Pequeños pelágicos	23
Salmón y bogavante	24
Langostino, gamba y cangrejo	25
Bivalvos y algas	26
Pulpo y calamar	27
Especies: en cifras	28
Nuestras finanzas	30
Apoyo de nuestros financiadores	31
Una nota de nuestro presidente	32
Gobernanza	33

Imagen de portada: pesquería de cerco de sardina ibérica en Matosinhos, Portugal © DavidVVisuals.
Imagen de la portada interior: pesquería artesanal de atún blanco del Atlántico Norte en Aquitania, Francia © ATM Communication.

.....

789

pesquerías forman ahora parte del Programa MSC, más que nunca, y representan en conjunto más de una quinta parte de las capturas marinas silvestres mundiales.

.....



UN MENSAJE DE NUESTRO DIRECTOR EJECUTIVO

Vivimos en una era de océanos que se calientan rápidamente, convulsión geopolítica y un repliegue de la globalización y la cooperación internacional. Nuestro océano sufre una presión sin precedentes a medida que estas presiones e impactos se intensifican. Por ello, nunca ha sido más urgente acelerar el avance de la visión de MSC. En última instancia, necesitamos que el 100 % del océano esté gestionado para garantizar la salud y la resiliencia de los ecosistemas marinos a nivel mundial, así como la sostenibilidad de los productos del mar que constituyen una fuente valiosa y renovable de nutrición y de sustento para cientos de millones de personas. Debemos acelerar nuestro trabajo colectivo para acabar con la sobrepesca.

COMPROMISO



Rupert Howes,
Director Ejecutivo
Marine Stewardship Council

Durante casi tres décadas, MSC ha formado parte de un extraordinario esfuerzo colectivo, trabajando junto a líderes de todo el sector de los productos del mar para transformar los mercados, elevar los estándares e impulsar cambios positivos en el mar. Este año tuvimos el honor de ser reconocidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura por nuestra contribución a la gestión sostenible de las pesquerías. Este reconocimiento no pertenece solo a MSC, sino a todos nuestros socios que, a pesar de las continuas presiones económicas y las tensiones geopolíticas, se mantienen firmes en su compromiso con la sostenibilidad.

Actualmente, 789 pesquerías forman parte del Programa MSC, más que nunca, y representan en conjunto más de una quinta parte de las capturas marinas silvestres mundiales. Este año registramos un récord de 115 recertificaciones, lo que demuestra el compromiso continuo de estas pesquerías, muchas de las cuales han tenido que introducir mejoras significativas en su forma de pescar para mantener la certificación.

Rupert Howes en los Sustainable Seafood Awards
Australia 2026 © Raúl O. Lejarazu Machín.

Algunas se han recertificado en varias ocasiones, como la pesquería de hoki de Nueva Zelanda, que este año cumplió 25 años de certificación MSC. Celebrar este extraordinario logro en el parlamento neozelandés fue uno de los momentos más destacados del año para mí.

La participación en algunos grupos de especies ha sido notable. Hoy en día, más del 71 % de las capturas de pescado blanco está certificado, así como más de la mitad de las poblaciones mundiales de atún. Sin embargo, reconocemos que el reto de la sobrepesca persiste y, a través de nuestro Programa MSC de Mejora, ofrecemos apoyo estructurado a las pesquerías que se encuentran en una etapa más temprana de su camino hacia la sostenibilidad. Asimismo, estamos impulsando más innovación y logrando más impacto que nunca a través de nuestro *Ocean Stewardship Fund*. Desde su creación en 2019, el OSF ha destinado más de 9 millones de libras esterlinas a apoyar a más de 200 pesquerías.

COLECTIVO

Este progreso no sería posible sin la visión y el liderazgo de nuestros socios del mercado y de la cadena de suministro. Gracias a sus esfuerzos, tanto el volumen como el valor de mercado de los productos del mar con el Sello Azul de MSC alcanzaron cifras récord este año. Varios de nuestros socios, entre ellos Iceland Foods y Orkla Suecia, se han comprometido a alcanzar el objetivo de abastecerse al 100 % de productos del mar en estado silvestre y certificados MSC. En definitiva, todo esto ofrece a los consumidores más oportunidades que nunca de apoyar la salud de los océanos a través de la compra de productos con Sello Azul de MSC.

Estoy agradecido a todos los que nos han apoyado este año. Espero seguir trabajando juntos para ampliar nuestros esfuerzos colectivos en favor de un océano sano y productivo que siga siendo fuente de sustento para esta generación y a las futuras.

Rupert Howes

«Nuestro océano sufre una presión sin precedentes a medida que estas presiones e impactos se intensifican. Por ello, nunca ha sido más urgente acelerar el avance de la visión de MSC.»

UN AÑO DE LOGROS



Pesquería de abadejo de Alaska, EE. UU. © Mark Meyer

HITO EN ESPECIES DEMERSALES

La pesquería de arrastre de especies demersales de Columbia Británica obtuvo la certificación MSC en diciembre de 2025, en reconocimiento a la notable transformación en la gestión de esta compleja pesquería multiespecífica. Gracias a un extenso trabajo de colaboración con organizaciones ecologistas, la pesquería ha reducido significativamente su impacto en hábitats sensibles del fondo marino y ha disminuido en casi un 90 % la captura incidental de coral y esponjas.

«La transformación que ha experimentado la pesquería de arrastre de especies demersales de Columbia Británica es sencillamente extraordinaria. Han establecido un modelo convincente de arrastre ambientalmente sostenible que esperamos inspire a muchas otras pesquerías.»

Kurtis Hayne,
director de Programa,
MSC Canadá

MSC EN EL MENÚ

Restaurantes de todo el mundo están incorporando a sus cartas productos certificados y con el Sello Azul de MSC. En Japón, más de 220 restaurantes Royal Host han incorporado productos del mar certificados MSC. En Francia, Pokawa, una marca líder de poke bowls, ha añadido a su oferta atún con el Sello Azul de MSC. En el Reino Unido, McDonald's ofrece aún más productos del mar procedentes de pesquerías certificadas MSC en más de 1.400 de sus restaurantes gracias al lanzamiento de un Double Filet-o-Fish con Sello Azul de MSC en julio de 2025.

RECERTIFICACIÓN DEL ABADEJO DE ALASKA

La pesquería de abadejo de Alaska celebró en 2025 sus 20 años de certificación MSC y reafirmó su condición de referente en sostenibilidad al completar recientemente su cuarta reevaluación. Es la mayor pesquería certificada MSC del mundo, con capturas de casi 1,5 millones de toneladas en 2024.



10.º aniversario de MSC Italia © MSC.

ANIVERSARIOS EN EUROPA

MSC Suecia y MSC Francia celebraron su 15.º aniversario en 2025, mientras que MSC Italia cumplió 10 años. Estas celebraciones fueron una oportunidad para poner en valor los avances logrados por las pesquerías y los socios en la promoción de productos del mar sostenibles en cada país.



Reconocimiento de la FAO al Sistema Alimentario Acuático Sostenible © FAO / Giulio Napolitano.

HOKI DE NUEVA ZELANDA

En febrero de 2026, la pesquería neozelandesa de hoki, merluza, brótola y bacaladilla austral fue recertificada conforme al Estándar MSC de Pesquerías. Esto marca 25 años desde que el hoki de Nueva Zelanda se convirtiera en la primera pesquería de pescado blanco del mundo en obtener la certificación MSC.

RECONOCIMIENTO DE LA FAO

MSC se sintió honrado de recibir el reconocimiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura por su contribución a una gestión pesquera responsable y sostenible. Recibimos este galardón en una ceremonia celebrada en Roma durante el World Food Forum en octubre de 2025.



Pesca de hoki de Nueva Zelanda a bordo del arrastrero Sealord Otakou © MSC.

COMPROMETIDOS CON EL 100%

Los consumidores cuentan hoy con más opciones que nunca en productos del mar con Sello Azul de MSC, gracias a una ola de compromisos de marcas y minoristas para alcanzar el 100 % de certificación. Orkla, productor de Abba, la marca de arenque favorita en Suecia, se ha comprometido a abastecerse al 100 % de arenque certificado MSC en Suecia y Finlandia. En los Países Bajos, Princes está adaptando toda su gama de productos para que lleven el Sello Azul de MSC.



© Farelight Productions / MSC.

EL 100%

del atún de marca propia de Tesco lleva ahora el Sello Azul de MSC: el mayor minorista del Reino Unido alcanzó este objetivo a finales de 2025.



© Gareth Morgans / Tesco.

AVANCES EN EL MAR

MSC sigue gozando de un fuerte impulso, con un aumento de casi el 7% en el número de pesquerías que participan en el Programa.

738 **789**

2024 -25

2025 -26

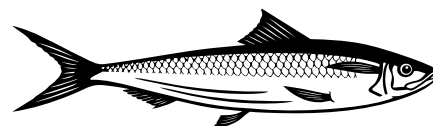
Capturas vinculadas a MSC,
por peso (toneladas)

2024 -25

16.100.767

2025-26

15.463.000



* Los datos de capturas de pesquerías certificadas MSC, en evaluación, suspendidas y del Programa MSC de Mejora corresponden al 31 de marzo de 2026 (utilizando principalmente datos oficiales de capturas de 2023 y 2024), en comparación con las capturas marinas totales de las principales áreas de pesca de la FAO en 2024. El 0,6% de las capturas silvestres se encuentra en el Programa MSC de Mejora.

19,5%

de todas las capturas
marinas silvestres estaba
vinculado a MSC*



18,4%

con certificación MSC

0,3%

en evaluación

0,1%

con certificación MSC,
pero suspendidas

Dónde operan las pesquerías certificadas MSC

63

países
vinculados
a MSC

624

pesquerías
están
certificadas

86

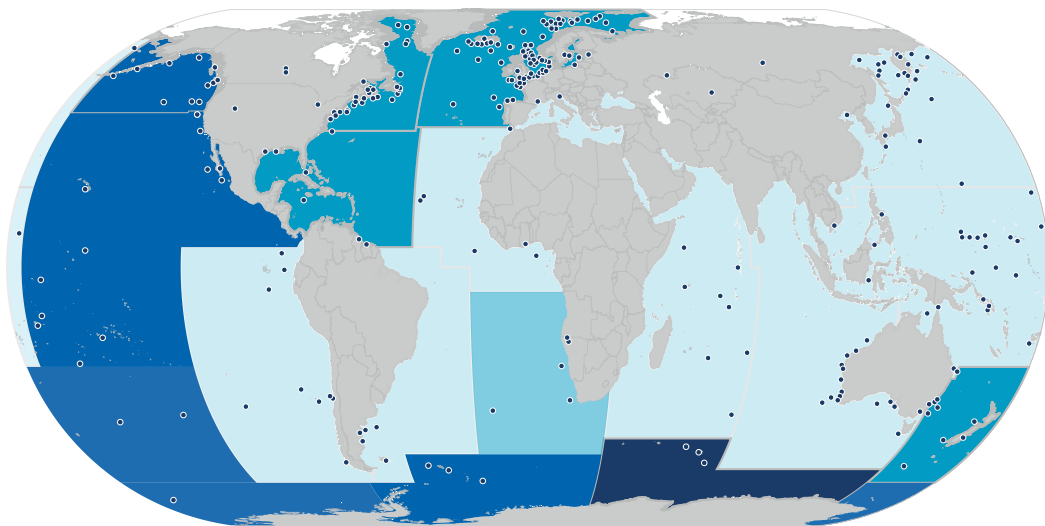
pesquerías
están en
evaluación

40

están en el
Programa MSC
de Mejora

39

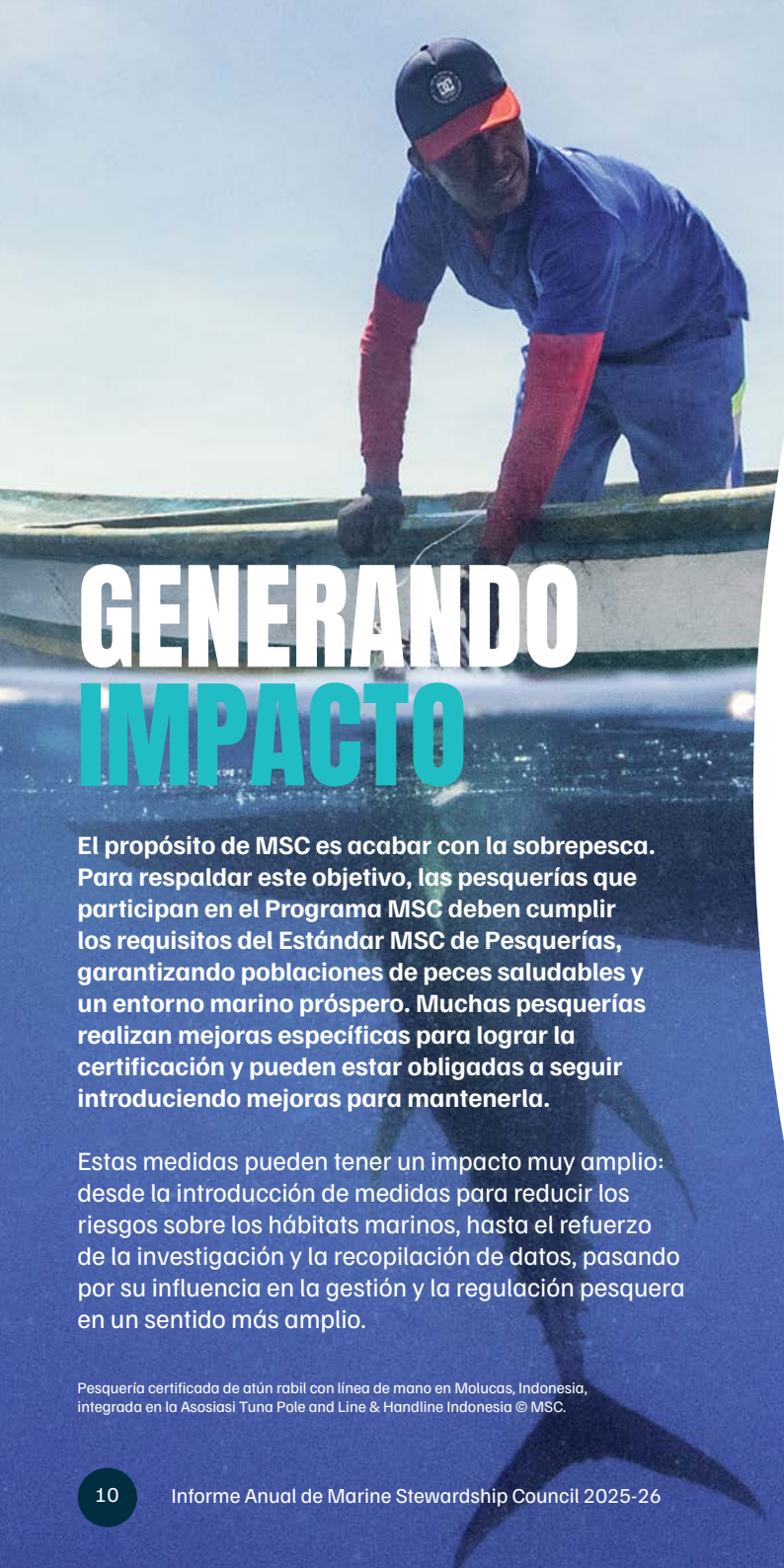
pesquerías
están
suspendidas



• Ubicación aproximada de la actividad
pesquera certificada MSC

** Los datos de capturas de las pesquerías MSC se actualizan de forma continua a medida que las entidades certificadoras presentan sus informes anuales. Por ello, los datos de captura son cada vez más completos y precisos con el tiempo.

Proporción de las capturas de las principales áreas de pesca de la FAO con certificación MSC



GENERANDO IMPACTO

El propósito de MSC es acabar con la sobrepesca. Para respaldar este objetivo, las pesquerías que participan en el Programa MSC deben cumplir los requisitos del Estándar MSC de Pesquerías, garantizando poblaciones de peces saludables y un entorno marino próspero. Muchas pesquerías realizan mejoras específicas para lograr la certificación y pueden estar obligadas a seguir introduciendo mejoras para mantenerla.

Estas medidas pueden tener un impacto muy amplio: desde la introducción de medidas para reducir los riesgos sobre los hábitats marinos, hasta el refuerzo de la investigación y la recopilación de datos, pasando por su influencia en la gestión y la regulación pesquera en un sentido más amplio.

Pesquería certificada de atún rabil con línea de mano en Molucas, Indonesia, integrada en la Asosiasi Tuna Pole and Line & Handline Indonesia © MSC.

675

mejoras en
los últimos
tres años

262

mejoras en beneficio de las especies
en peligro, amenazadas y protegidas
(PAP), y en la reducción de la captura
incidental

83

mejoras en beneficio de los
ecosistemas y los hábitats

205

mejoras en beneficio del estado de
las poblaciones y las estrategias
de captura

125

mejoras en beneficio de la gestión
pesquera, la gobernanza y las políticas

OCEAN STEWARDSHIP FUND

Nuestro *Ocean Stewardship Fund* (OSF) apoya a las pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad. Desde su creación en 2019, ha concedido subvenciones a casi 200 pesquerías y proyectos para financiar mejoras e investigaciones fundamentales. Cada año destinamos el 5 % de los ingresos por regalías de la licencia del Sello Azul MSC al *Ocean Stewardship Fund*, junto con las aportaciones de donantes que comparten nuestra visión.

1,1 millones

de libras esterlinas en
2025-26 mediante
26 subvenciones

9 millones

de libras esterlinas
desde 2019

40%

destinados a pesquerías de
economías en desarrollo

NAMIBIA: PROTEGIENDO A LAS FOCAS CON TECNOLOGÍA ACÚSTICA

Una pesquería namibia está utilizando una subvención del *Ocean Stewardship Fund* para probar una nueva tecnología acústica que evite que las focas de El Cabo queden enganchadas o enredadas en los artes de pesca. Aunque ya se utilizan dispositivos acústicos disuasorios para mantener alejadas a las focas, estos son voluminosos, corren el riesgo de perturbar a otras especies y pierden eficacia a medida que los animales se habitúan a ellos. La pesquería namibia de arrastre y palangre de merluza colabora con la Universidad de St Andrews y con la empresa tecnológica GenusWave para probar una tecnología acústica de sobresalto dirigida: un sonido de baja frecuencia cuidadosamente calibrado que activa una respuesta de sobresalto innata en el cerebro de las focas. Esto provoca que las focas abandonen rápidamente la zona sin dañar su audición ni perturbar a otra fauna marina. Si tiene éxito, esta nueva tecnología podría replicarse en otras pesquerías que interactúan con focas y leones marinos.



Proyecto OSF-SRG sobre merluza de Namibia y lobos marinos de El Cabo © Joshua Ihlenfeldt.

CAMINO HACIA LA SOSTENIBILIDAD

Como parte de su camino hacia la sostenibilidad, una pesquería necesita comprender con claridad qué debe mejorar y contar con una hoja de ruta que guíe su progreso. El *Ocean Stewardship Fund* está apoyando a 23 pesquerías en 10 países para dar ese primer paso, financiando análisis de brechas que utilizan el Estándar MSC de Pesquerías como referencia y que aportan valiosos datos e información sobre su desempeño y sus oportunidades de mejora. Para 12 pesquerías de Canadá, Perú, Kenia, Seychelles, India, Italia y Portugal, este proceso ha dado lugar a planes de acción con pasos concretos y plazos de mejora. Estos procesos también han ayudado a reunir a múltiples socios (pesquerías, gobiernos, científicos, ONG y empresas de la cadena de suministro) para debatir soluciones, acordar objetivos comunes y abrir nuevas oportunidades de colaboración.

BIVALVOS DE CHINA

Varias pesquerías chinas de bivalvos han recibido fondos del *Ocean Stewardship Fund* para introducir mejoras. China es el mayor productor mundial de bivalvos, incluyendo almejas, vieiras, ostras y mejillones. Además de su importancia económica, estas especies desempeñan un papel relevante en las redes tróficas y los ecosistemas marinos; por ejemplo, las almejas del mar Amarillo son una fuente de alimento fundamental para millones de aves migratorias.

Actualmente ya existe una pesquería china de bivalvos certificada. En 2025, el *Ocean Stewardship Fund* apoyó un análisis de referencia y de brechas de sostenibilidad para otras siete pesquerías. Tras la finalización del proyecto, tres de estas pesquerías han entrado en evaluación, mientras que otras dos han puesto en marcha proyectos de mejora formalmente estructurados. Desde entonces, varias pesquerías chinas de bivalvos han manifestado su interés en mejorar su sostenibilidad. El proyecto también contribuyó a establecer alianzas con institutos de investigación y universidades, entre ellos la Universidad Oceánica de Shanghai y el Instituto de Investigación Pesquera Marina de Zhejiang, aportando a las pesquerías una base científica y técnica más sólida para su futuro trabajo en sostenibilidad.

EL PROGRAMA MSC DE MEJORA

El Programa MSC de Mejora, puesto en marcha en octubre de 2024, apoya a las pesquerías que trabajan para alcanzar la certificación y que se comprometen a entrar en evaluación en un plazo de cinco años. Las pesquerías del Programa MSC de Mejora siguen un plan de acción acordado, y entidades evaluadoras independientes revisan periódicamente sus avances.

Pesquería de anguilla de Perú © Gustavo Carrasco / MSC



Este año hemos visto avances significativos. Tres pesquerías entraron en evaluación completa conforme al Estándar MSC de Pesquerías: la de eglefino en Escocia, la de anguila en Perú y la de pulpo maya y pulpo americano en Yucatán, México. La pesquería de cigala del Reino Unido se convirtió en la segunda pesquería del norte de Europa en incorporarse al Programa MSC de Mejora, mientras que la pesquería de arrastre de gamba roja de Palamós fue la primera del Mediterráneo. Indonesia es una región clave, con siete pesquerías participando en el Programa MSC de Mejora.

Este año, pesquerías de varios países nuevos se han incorporado al Programa MSC de Mejora: la pesquería de palangre de dorado (mahi mahi) en Ecuador, las pesquerías de lucioperca y coregono de la cuenca norte del lago Winnipeg en Canadá, y la pesquería de cerco de atún listado en Vietnam.

La pesquería de anguila con nasas del norte de Perú se incorporó al Programa MSC de Mejora en 2023 y ha logrado avances medibles hacia el cumplimiento del Estándar MSC. Entre los principales progresos figuran la puesta en marcha de un programa de observadores a bordo y una normativa pesquera más estricta, con tallas mínimas de captura y restricciones de artes. También se introdujeron medidas de gestión para proteger las zonas con alta presencia de anguilas juveniles y las áreas de reproducción, entre ellas zonas de «descanso» rotatorias y vedas permanentes en hábitats críticos como los manglares.

AVANCES EN EL MERCADO

A medida que nuestros socios minoristas y de la cadena de suministro amplían su cuota de mercado, los consumidores cuentan con más oportunidades de elegir productos del mar sostenibles que contribuyen a la salud del océano. Este año registramos un fuerte crecimiento: el volumen de productos del mar con el Sello Azul de MSC vendidos aumentó más de un 10%, alcanzando un nuevo hito de 1,5 millones de toneladas, mientras que el valor total de las ventas superó por primera vez los 16.000 millones de dólares estadounidenses.

CRECIMIENTO POR ESPECIES

Aunque el pescado blanco sigue representando el mayor volumen del Programa, el atún continúa siendo el principal motor del crecimiento, con 100.000 toneladas más de atún con el Sello Azul de MSC vendidos respecto al año anterior, un aumento del 30 %. El cangrejo y el bogavante, aunque representan un volumen mucho menor, también crecieron de forma notable: las ventas de cangrejo con el Sello Azul de MSC se duplicaron en Estados Unidos y aumentaron un 50 % a nivel mundial, mientras que el bogavante registró un aumento del 40 % gracias a la fuerte demanda en Europa, Estados Unidos y Japón. Las ventas de sardina europea con el Sello Azul de MSC casi se duplicaron, mientras que el jurel chileno también creció de forma significativa.



ALIANZAS EN ALIMENTACIÓN PARA MASCOTAS

Las ventas de alimentos para mascotas siguieron creciendo con fuerza. Anunciamos una importante nueva alianza con Nestlé Purina PetCare, que lanzó más de 100 productos con el Sello Azul de MSC en toda Europa dentro de su gama Gourmet Perle. Actualmente se venden más de 130.000 toneladas de alimento para mascotas con el Sello Azul de MSC, y el uso de recortes y subproductos reduce el desperdicio y añade valor para las pesquerías certificadas.

HITOS EN EL REINO UNIDO

Ya líder a nivel mundial, las ventas de productos del mar con el Sello Azul de MSC en el Reino Unido e Irlanda crecieron un notable 12 % este año, con un gasto de los consumidores de 1.900 millones de libras esterlinas en 213.000 toneladas de productos del mar con el Sello Azul de MSC. Más de 1.750 productos del mar capturados en estado silvestre llevan ahora el Sello Azul de MSC en tiendas de todo el Reino Unido e Irlanda, frente a los casi 1.620 del año anterior. La cadena de supermercados Iceland Foods se convirtió en el primer minorista de alimentos congelados del mundo en abastecerse al 100 % de productos del mar silvestres de marca propia procedentes de pesquerías certificadas por MSC.

LAS EXPORTACIONES IMPULSAN EL CRECIMIENTO INTERNO

El Sello Azul de MSC ha comenzado a aparecer en países que tradicionalmente han exportado productos del mar certificados. En Ecuador, la exportadora de atún Nirsa ha lanzado atún enlatado con el Sello Azul de MSC para el mercado nacional. En Chile, el proveedor de jurel Camanchaca ya vende productos con el Sello Azul de MSC en el mercado local y está impulsando la sensibilización de los consumidores en el país.



Pesquería de quisquilla (comarón marrón) de
The Wash, Reino Unido © Hannah Maule-finch / MSC.

12%

de crecimiento en el número
de compradores de productos
del mar con el sello MSC este
año en Reino Unido e Irlanda.

100%

de aumento en las ventas
de cangrejo con el sello
MSC en Estados Unidos.

30%

de aumento en las ventas
de atún con el sello MSC
en todo el mundo respecto
al año anterior.

SENSIBILIZACIÓN

Trabajamos con socios de todo el mundo para demostrar por qué es importante la pesca sostenible e inspirar a millones de consumidores a elegir productos del mar con el Sello Azul de MSC.



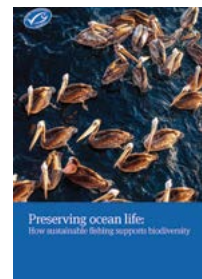
Simon Cripps, responsable de Relaciones con ONG de MSC © MSC.

CONFERENCIA DE LA ONU SOBRE LOS OCÉANOS

Para destacar el papel de las pesquerías sostenibles en la gestión global de los océanos, MSC participó en la Conferencia de la ONU sobre los Océanos en Niza, celebrada en junio, un evento clave que reunió a más de 15.000 participantes, entre ellos más de 60 jefes de Estado y de Gobierno. Organizamos varios eventos paralelos, entre ellos un panel de debate muy concurrido, «Hacia un futuro de alimentos azules», sobre la importancia de los productos del mar sostenibles para la seguridad alimentaria. Estos eventos contribuyeron a que las pesquerías sostenibles estuvieran presentes en el debate y fueran reconocidas como parte de la solución.

PRESERVAR LA VIDA OCEÁNICA

Coincidiendo con la Conferencia de la ONU sobre los Océanos, publicamos nuestro primer informe de impacto en la biodiversidad, que muestra cómo las pesquerías sostenibles están contribuyendo a preservar la vida marina y a proteger los ecosistemas. *Preserving Ocean Life* destacó nueve estudios de caso de pesquerías vinculadas a MSC que están encontrando formas innovadoras de proteger la biodiversidad, desde evitar la captura incidental de tortugas, albatros, marsopas y tiburones, hasta garantizar fuentes de alimento para las aves migratorias.



Informe de biodiversidad
Preserving Ocean Life
© MSC.



PROMOCIÓN Y SENSIBILIZACIÓN DEL CONSUMIDOR

Todo el mundo puede marcar la diferencia para el océano a través de sus decisiones de compra. Fomentar la sensibilización y la comprensión de los consumidores sobre los productos del mar sostenibles es una parte fundamental de nuestro trabajo. Hemos llevado a cabo campañas de marketing y sensibilización en varios países y en internet, llegando a millones de consumidores de todo el mundo.

Más de **50** campañas de marketing en 26 países

Casi **700.000** seguidores en los canales de MSC en redes sociales

Más de **333** millones de impresiones: el número de veces que el contenido de MSC se mostró a los usuarios

«Estas historias inspiradoras demuestran que la protección de la biodiversidad y la producción sostenible de productos del mar son dos caras de la misma moneda.»

Embajador Peter Thomson,
Enviado Especial del Secretario
General de las Naciones Unidas
para el Océano

DÍA MUNDIAL DE LOS OCÉANOS 2025

El 8 de junio, MSC celebra el Día Mundial de los Océanos para conmemorar nuestro océano y destacar la importancia de la pesca sostenible. La campaña de este año se desarrolló simultáneamente en 25 países, con el apoyo de más de 300 socios, entre ellos minoristas, marcas de productos del mar, colegios y acuarios, así como más de 80 embajadores e influencers digitales. Nuestros vídeos en redes sociales, producidos en 15 idiomas, fueron vistos por más de 56 millones de personas, y la campaña recibió más de 300 menciones en medios de comunicación generalistas.

PERSPECTIVAS DE LOS CONSUMIDORES DE PRODUCTOS DEL MAR

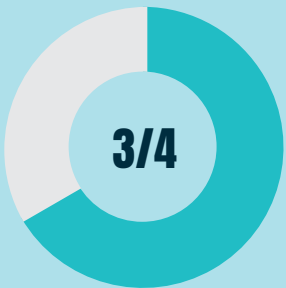
Cada dos años encargamos la mayor encuesta mundial sobre consumidores de productos del mar. La edición de 2026 encuestó a más de 30.000 consumidores (de los cuales 20.000 son consumidores de productos del mar) en 23 mercados de todo el mundo. La encuesta ofrece información muy valiosa sobre cómo perciben los consumidores los problemas del océano y los productos del mar sostenibles.

CONTEXTO GENERAL

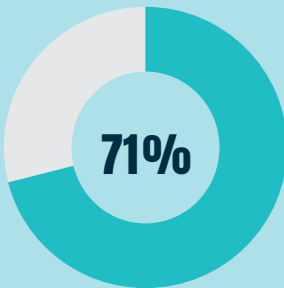
A pesar de un entorno turbulento en los últimos años, el interés de los consumidores por cómo se producen los alimentos y la sensibilización sobre la sostenibilidad han seguido aumentando.



se muestran preocupados por el estado de los océanos del mundo (89 % en 2022)



creen que el etiquetado de sostenibilidad debe proceder de una organización independiente



quieren saber que el pescado que compran puede rastrearse hasta una fuente conocida y de confianza (69 % en 2022)

CÓMO ESTÁN EVOLUCIONANDO LOS CONSUMIDORES DE PRODUCTOS DEL MAR



La preocupación por el océano se mantiene alta, pero las personas se sienten cada vez más inseguras de que los problemas puedan resolverse.



Los consumidores son cada vez más escépticos ante las afirmaciones de sostenibilidad y quieren pruebas claras e independientes en el momento de elegir.



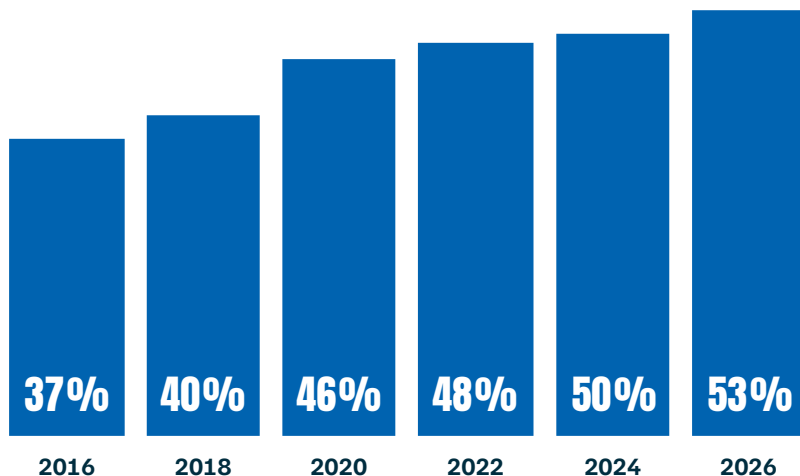
Los consumidores se están decantando cada vez más por dietas flexitarianas, en las que los productos del mar ocupan un lugar destacado como fuente de proteína flexible y más saludable, siempre que sean asequibles y fáciles de elegir.



Las ecoetiquetas importan más que nunca, con un aumento del conocimiento, la confianza y las compras de productos etiquetados. El Sello Azul de MSC sigue destacando en credibilidad, estándares y garantías de confianza.



CONOCIMIENTO DEL SELLO MSC



COMPRENSIÓN DE MSC

↑ **42%**

CONFIANZA EN EL MSC

↑ **81%**

«En un contexto de consumo complejo, la ecoetiqueta de MSC goza de más confianza que nunca y sigue siendo un factor de peso en el momento de la compra. Los consumidores se apoyan en el Sello Azul para elegir productos del mar sostenibles que ayudan a proteger el océano.»

Richard Stobart,
director de Marketing de MSC



ESPECIES DESTACADAS

Las pesquerías que participan en el Programa MSC capturan más de 200 especies de peces e invertebrados marinos. Algunas especies, como el abadejo y el atún listado, sostienen enormes pesquerías con capturas de más de un millón de toneladas al año, generando empleo para miles de personas y una fuente de proteína saludable y sostenible para millones más. Otras especies pueden ser capturadas por un reducido número de pescadores en un único lugar, pero son igualmente fundamentales para los medios de vida de esas personas.

Las siguientes páginas se centran en nuestros grupos de especies prioritarias, en las que la certificación MSC desempeña un papel fundamental para apoyar el sustento, la seguridad alimentaria y el medio marino.

187

especies
certificadas

72%

de las capturas comerciales de pescado
blanco están vinculadas a MSC*

62%

de las capturas comerciales de
atún están vinculadas a MSC

* Por «vinculadas a MSC» se entienden las capturas procedentes de pesquerías certificadas MSC, en evaluación, suspendidas o incluidas en el Programa MSC de Mejora. Los datos de capturas marinas y de pesquerías corresponden al 31 de marzo de 2026, en comparación con las cifras tomadas de la FAO, 2024.



«Desde la primera certificación, hemos accedido a varios mercados nuevos de alto valor y somos reconocidos en Europa, y en otros lugares, por la calidad de nuestra merluza y por nuestras buenas prácticas ambientales y éticas.»

Tristan Przybylski,
Seawork Fish Processors

PESCADO BLANCO

Casi las tres cuartas partes de las capturas mundiales de pescado blanco están ahora certificadas por MSC, con especies como el bacalao, el eglefino, el abadejo, el carbonero y la merluza que llevan el Sello Azul de MSC. El pescado blanco representa casi el 40 % del volumen total de productos del mar en el Programa MSC.

MERLUZA DE NAMIBIA

La pesquería namibia de arrastre y palangre de merluza, la segunda pesquería de África en obtener la certificación MSC, fue recertificada en enero de 2026. La industria pesquera representa alrededor del 7 % del PIB de Namibia, y la pesquería de merluza es una de las más importantes del país. A través del Programa MSC, la pesquería ha dado pasos significativos para mejorar las evaluaciones de las poblaciones, evaluar los riesgos para los hábitats sensibles y reducir los impactos sobre focas y aves marinas.

7%

del PIB de Namibia procede de la industria pesquera, siendo la pesquería de merluza una de las más importantes del país.

BACALAO NEGRO (SABLEFISH)

El bacalao negro es la última especie certificada como sostenible que se incorpora a los menús en Canadá, después de que la Pacific Halibut Management Association de Columbia Británica obtuviera la certificación MSC para el bacalao negro capturado por sus buques autorizados. Esta pesquería, que utiliza palangre y causa un daño mínimo al fondo marino, forma parte de un programa integral de gestión de especies demersales que gestiona de manera conjunta más de 50 especies para reducir la captura incidental y los descartes.

MERLUZA NEGRA (PATAGONIAN TOOTHFISH)

Réunion Pêche Australe, una empresa con sede en la isla de Reunión, ha obtenido la certificación MSC para su merluza negra, capturada de forma sostenible en torno a las subantárticas islas Crozet y Kerguelen. Además de garantizar una gestión sostenible de las poblaciones, la pesquería cuenta con una veda para proteger al petrel de mentón blanco, una especie amenazada, así como con protocolos para evitar a las orcas y a otros mamíferos marinos.

ATÚN



ATÚN ROJO DEL SUR AUSTRALIANO

Toda la pesca comercial de atún rojo del sur en Australia está ahora certificada como sostenible. Tras la histórica certificación de la pesquería de cerco de la Australian Southern Bluefin Tuna Industry Association, las pesquerías de palangre y de otras artes menores de Tuna Australia obtuvieron la certificación MSC el año pasado, un hito importante para una especie muy demandada que en su día estuvo gravemente sobreexplotada.

GHANA

Las flotas de cerco y de caña y línea de la Ghana Tuna Association obtuvieron la certificación MSC en enero de 2026. Estas flotas capturan atún listado y atún rabil en alta mar en el Atlántico y en las aguas de Ghana, Costa de Marfil, Benín y Liberia. Se trata de un avance importante para África Occidental, tras la certificación en 2024 de la pesquería CAPSEN y Grand Bleu, que captura atún atlántico frente a las costas de Senegal.

ATÚN EN CONSERVA

Las ventas de atún en conserva están en auge en varios mercados. Casi dos tercios de todo el atún vendido este año en los supermercados del Reino Unido, en volumen, llevaba el Sello Azul de MSC, prácticamente en su totalidad en conserva.

En Australia, alrededor del 70 % del atún en conserva lleva ahora el Sello Azul de MSC, lo que significa que los australianos compran cada año unos 100 millones de latas de atún con el Sello Azul de MSC.

John West fue pionera al certificar toda su gama en 2012, y grandes minoristas como Coles, Woolworths y Aldi se han comprometido a etiquetar todo su atún en conserva. Actualmente, 15 marcas exhiben el Sello Azul de MSC, una cifra notable.

PEQUEÑOS PELÁGICOS

PIENSO ACUÍCOLA (AQUAFEED)

A medida que crece la acuicultura, también lo hace la demanda de pescado para pienso, por lo que es fundamental que proceda de fuentes sostenibles para garantizar la salud del océano. El Aquaculture Stewardship Council (ASC) reconoce la certificación MSC como el estándar más exigente para los ingredientes de pescado silvestre ambientalmente sostenibles en sus piensos certificados. Desde 2026, las pesquerías que participan en el Programa MSC de Mejora también son reconocidas en el Estándar de Pienso de la ASC.

MAURITANIA

Hemos unido fuerzas con el gobierno, la industria y socios de investigación en Mauritania para avanzar hacia la sostenibilidad de la pesquería de pequeños pelágicos del país. La pesca es vital para la economía de este país de África Occidental, representando hasta el 10 % del PIB y sustentando 55.000 empleos, y su pesquería de pequeños pelágicos es especialmente importante, ya que supuso el 84 % del total de las capturas de todas las especies en 2025. El plan de acción conjunto busca mejorar las prácticas de gestión, reforzar la comprensión de las especies objetivo y su papel en el ecosistema, y minimizar los impactos sobre otras especies.

CHINA

La pesquería china Huasheng de anchoa japonesa en el mar de China Oriental obtuvo la certificación conforme al Estándar MSC en junio de 2026 (fuera del periodo que abarca este informe). Se trata de un proceso que comenzó en 2017, cuando la pesquería recibió una subvención del *Ocean Stewardship Fund* para financiar una preevaluación conforme a los requisitos del Estándar de Pesquerías. El impulso para la certificación procede de la demanda de productos del mar de origen sostenible tanto por parte de los consumidores japoneses como del mercado nacional chino.

84%

de las capturas totales de todas las especies de Mauritania en 2025 procedió de su pesquería de pequeños pelágicos, que es ahora el foco de un nuevo plan de acción de sostenibilidad.



Pesquería de cerco de sardina ibérica © Fly Media

SALMÓN Y BOGAVANTE

SALMÓN EN COLUMBIA BRITÁNICA

La pesquería de salmón rosado del río Quinsam de Walcan, liderada por las Primeras Naciones en Columbia Británica, Canadá, obtuvo la certificación en marzo de 2026. Es la única pesquería de salmón en Columbia Británica actualmente certificada conforme al Estándar MSC, y ofrece una nueva fuente de productos del mar canadienses certificados y ambientalmente sostenibles para los mercados locales y globales.

BOGAVANTE CANADIENSE

Las históricas pesquerías canadienses de bogavante de Nuevo Brunswick, Nueva Escocia y la Isla del Príncipe Eduardo se han unido para formar una de las mayores pesquerías certificadas del mundo por volumen de desembarques. Certificadas anteriormente como unidades independientes, la pesquería combinada completó con éxito una reevaluación en febrero de 2026. Esto se produjo tras la adopción de nuevas medidas por parte del Departamento de Pesca y Océanos de Canadá para reducir significativamente los encuentros con ballenas.



Salmón de Alaska. EE. UU. © Kendall Rock





Pesquería de langostino rojo argentino ©

LANGOSTINO, GAMBA Y CANGREJO

LANGOSTINO ROJO ARGENTINO

Un año después de la certificación de la pesquería costera de langostino rojo de Argentina, el componente de altura también ha obtenido la certificación MSC. La pesquería de langostino rojo es una parte importante de la economía argentina, con capturas de casi 140.000 toneladas en 2024. Es la mayor pesquería del país por valor de exportación, generando más de 1.000 millones de dólares estadounidenses al año. La flota de altura es la más grande del sector, y la certificación representa un esfuerzo de colaboración a largo plazo en el que participan 34 empresas.

140.000 toneladas de langostino rojo capturadas por la pesquería argentina en 2024.

GAMBA MEDITERRÁNEA

La pesquería de arrastre de gamba roja y gamba azul de Palamós, en España, se convirtió en la primera pesquería del Mediterráneo en incorporarse al Programa MSC de Mejora. La pesquería lleva una década trabajando con MSC para mejorar su desempeño y está avanzando de forma sólida hacia el cumplimiento del Estándar MSC. Esto ha incluido la modificación de artes para minimizar el impacto sobre los hábitats del fondo marino, la realización de investigación científica para reforzar su estrategia de captura, y la colaboración en un proyecto para restaurar corales del fondo marino afectados por la pesca de arrastre de fondo.

CRECE LA DEMANDA DE CANGREJO

El impulso del cangrejo con Sello Azul de MSC en el mercado estadounidense sigue creciendo, con unas ventas que se han duplicado en el último año. Este crecimiento ha sido impulsado principalmente por el lanzamiento y la expansión de dos marcas clave: los Frozen Snow Crab Clusters de Aldi y la nueva gama Olivia de la marca ITC. Este crecimiento se apoya en gran medida en dos pesquerías certificadas de cangrejo: el cangrejo de las nieves (snow crab) y el cangrejo azul de Luisiana.

BIVALVOS Y ALGAS

ALGA MOZUKU EN JAPÓN

Las algas son un alimento básico rico en nutrientes en Japón. Dada su popularidad, es importante que su gestión sea sostenible. Los productores de alga mozuku de Okinawa, Japón, entraron en el proceso de evaluación para la certificación conforme al Estándar ASC-MSC de Algas en 2025. Esta decisión refleja el creciente impulso hacia el cultivo responsable de algas en Japón y el papel que desempeña en los sistemas alimentarios sostenibles.

.....

«Sumarnos al Programa ASC-MSC de Algas es un paso importante para el futuro del mozuku de Okinawa. Hemos trabajado estrechamente con los productores para proteger el singular entorno marino de nuestra isla, mientras seguimos cultivando algas de alta calidad mediante una acuicultura responsable. Esperamos que este esfuerzo contribuya a preservar el mozuku de Okinawa para las futuras generaciones y a dar a conocer en todo el mundo las algas cultivadas de forma sostenible.»

Atsushi Kuroshima,
director ejecutivo de Churayuna Co., Ltd.

.....



VIEIRAS DE NORMANDÍA

La pesquería de vieira de la bahía del Sena, en Normandía, Francia, obtuvo la certificación MSC en noviembre de 2025. Conocida en francés como coquilles Saint-Jacques, la vieira es un manjar muy apreciado e importante para la economía costera local. La certificación es la culminación de un esfuerzo colectivo de 30 años para garantizar un futuro sostenible a esta pesquería artesanal, con evaluaciones científicas anuales de las poblaciones que respaldan una gestión rigurosa.

.....

«Este sello [MSC] es un símbolo de orgullo y un punto de inflexión. Recompensa 30 años de trabajo colectivo y de gestión ejemplar. Lo más difícil fue conseguir que todos se sumaran, pero hoy estamos demostrando que calidad y sostenibilidad van de la mano. La vieira es nuestro sustento: no podemos permitirnos cometer errores.»

Dimitri Rogoff,
presidente del Comité Regional
de Pesca de Normandía

.....

PULPO Y CALAMAR

PULPO DE MÉXICO

La pesquería de pulpo maya y pulpo americano de Yucatán (México) entró en evaluación completa en diciembre de 2025. Tras un periodo en el Programa MSC de Mejora, la pesquería recibió una subvención del *Ocean Stewardship Fund* en 2022 que le permitió prepararse para la evaluación conforme al Estándar MSC. Esta pesquería, una de las más importantes de México y una de las mayores del mundo, sustenta más de 15.000 empleos.

POTA GIGANTE DE PERÚ

La pesquería peruana de pota gigante, la segunda pesquería más importante del país, se incorporó al Programa MSC de Mejora en 2025. Situada frente a la costa oeste de Sudamérica, es la mayor pesquería de calamar del mundo, y representa alrededor del 30 % de las capturas mundiales de calamar.

Más de 4.500 embarcaciones de pesca artesanal capturan pota gigante, y la pesquería realiza una importante contribución a la economía nacional. Ya se han introducido mejoras significativas en la gestión, abordando la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) y estableciendo límites de captura basados en criterios científicos, y la pesquería está trabajando para lograr la certificación en un plazo de cinco años.

Más de
4.500

embarcaciones de pesca artesanal capturan pota gigante en la pesquería peruana, que se incorporó al Programa MSC de Mejora en 2025.



Pesquería de pulpo maya y pulpo americano, península de Yucatán, México



ESPECIES: EN CIFRAS

	Toneladas de capturas comprometidas con MSC*	Pesquerías vinculadas con MSC**	% de las capturas silvestres mundiales de pesquerías vinculadas con MSC	MEJORAS EN LOS ÚLTIMOS TRES AÑOS:					Volumen de ventas con el Sello Azul de MSC (toneladas)
				...por pesquerías certificadas	...en ecosistemas y hábitats	...en especies en peligro, amenazadas y protegidas (PAP), y captura incidental	...en el estado de las poblaciones y las estrategias de captura	...en la gestión pesquera, la gobernanza y las políticas	
PESCADO BLANCO	5.888.000	225	72,3	148	20	92	16	20	706.750
ATÚN	3.675.000	229	62,3	248	39	93	72	44	426.339
SALMÓN	567.000	49	N/D***	71	2	15	42	13	95.495
PEQUEÑOS PELÁGICOS	3.531.000	40	13,7	37	4	11	18	4	87.374
BOGAVANTE	141.000	24	46,2	27	2	8	7	10	5.001
LANGOSTINO Y GAMBA	484.000	44	15,9	36	4	8	12	12	46.649
CANGREJO	137.000	34	8	21	1	8	11	1	3.396
BIVALVOS	624.000	55	31,4	39	7	10	9	13	50.706
ALGAS†	44.353	78	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D
PULPO	4.000	4	1	3	0	2	1	0	144
CALAMAR	264.000	5	9,4	4	1	0	3	0	3.067

* Por «vinculadas a MSC» se entienden las capturas procedentes de pesquerías certificadas MSC, en evaluación, suspendidas o incluidas en el Programa MSC de Mejora. Los datos de capturas marinas y de pesquerías corresponden al 31 de marzo de 2026, en comparación con las cifras de © FAO. 2026. Producción mundial. En: Pesca y Acuicultura. [Consultado el 9 de junio de 2025].

** Existen otras 70 pesquerías vinculadas a MSC que capturan especies fuera de estos grupos de especies, con desembarques de 140.173 toneladas.

*** Porcentaje de salmón salvaje procedente de pesquerías MSC no disponible debido a las diferencias de alcance y metodología entre la FAO y MSC.

† En el caso de las algas, se mide el volumen de producción en lugar de las capturas, y las unidades de producción en lugar de las pesquerías.

NUESTRAS FINANZAS 25/26

La información financiera resumida procede del informe anual estatutario completo del Patronato y de los estados financieros, aprobados por los administradores el 28 de julio de 2026.

Nuestros auditores, Crowe U.K. LLP, emitieron un informe de auditoría sin salvedades sobre el informe anual estatutario completo del Patronato y los estados financieros el 12 de agosto de 2026.

Los auditores han confirmado a los administradores que, en su opinión, la información financiera resumida es coherente con los estados financieros completos correspondientes al ejercicio finalizado el 31 de marzo de 2026.

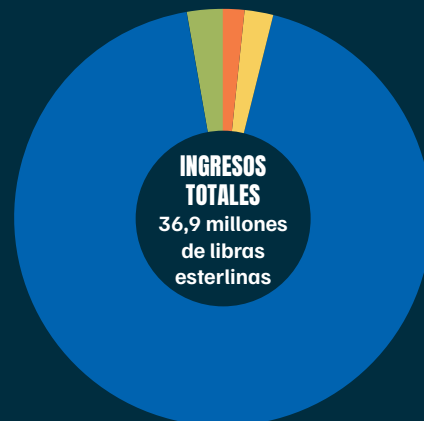
Giles Bolton,
presidente del Patronato del MSC,
12 de agosto de 2026



46,62 MILLONES
DE LIBRAS ESTERLINAS
FONDOS TOTALES A 31 DE MARZO DE 2026

EN COMPARACIÓN CON LOS FONDOS TOTALES DE 44,56
MILLONES DE LIBRAS ESTERLINAS A 31 DE MARZO DE 2025

Otras ganancias y pérdidas del ejercicio no reflejadas
en ingresos o gastos ascendieron a una ganancia
de 1,9 millones de libras esterlinas



DE DÓNDE PROCEDE EL DINERO

- 1,9 % Donaciones y legados
- 2,2 % Otras actividades comerciales
- 93,2 % Ingresos de actividades benéficas (licencias del logotipo)
- 2,7 % Ingresos de inversiones



A DÓNDE SE DESTINA EL DINERO

- 22,8 % Políticas y mantenimiento del Estándar
- 31,1 % Educación y sensibilización
- 33,4 % Servicios comerciales y de apoyo a pesquerías, y divulgación
- 5,9 % Licencias del logotipo
- 4,3 % Ocean Stewardship Fund*
- 2,5 % Gastos de captación de fondos

*Esto representa el 5 % de nuestros ingresos por regalías

APOYO DE NUESTROS FINANCIADORES

MSC agradece enormemente a todos nuestros financiadores benéficos de todo el mundo el apoyo que nos han brindado este último año y desde nuestra fundación. Este año seguimos ejecutando proyectos que han recibido un generoso apoyo en años anteriores de la Walton Family Foundation, la A.G. Leventis Foundation, la Remmer Foundation, la Triad Foundation y la Holzer Family Foundation. Nuestro programa de mercados de capital recibe un generoso apoyo del ISEAL Innovations Fund y de la Walton Family Foundation, y nuestro trabajo de colaboración en Certificaciones y Calificaciones cuenta con el apoyo del Aquaculture Stewardship Council.

Agradecemos el apoyo financiero recibido a través del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF), que hace posible el trabajo de fortalecimiento de la gestión de las pesquerías de atún en la región del Pacífico en el marco del Common Oceans Tuna Project, liderado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Por último, agradecemos el apoyo de DEFRA (Fisheries and Seafood Scheme) y de la Fishmongers' Company's Charitable Trust a las actividades de MSC en el Reino Unido e Irlanda y al Project UK, así como el apoyo del sector minorista del Reino Unido y de los miembros de la cadena de suministro.

El *Ocean Stewardship Fund* de MSC sigue apoyando y supervisando el progreso de los proyectos financiados con generosas subvenciones concedidas en años anteriores por la Hans Wilsdorf Foundation y por la MAVA Foundation, destinadas a apoyar a las pesquerías de pequeña escala del Mediterráneo y África Occidental, así como por la Walton Family Foundation para establecer un mecanismo de garantía de préstamos. Asimismo, queremos agradecer a Carrefour Italia y Delicieux su generoso apoyo a proyectos de investigación finalizados en 2025/2026.

QUEREMOS AGRADECER A LAS SIGUIENTES ORGANIZACIONES SU APOYO:

Fundaciones y fondos fiduciarios

Walton Family Foundation
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Holzer Family Foundation A.G.
Leventis Foundation
The Fishmongers' Company's Charitable
Trust MAVA Fondation Pour la Nature
(Suiza) Hans Wilsdorf Foundation (Suiza)

Organismos estatales

Defra
Global Environment Facility, a través de la FAO
Comisión Europea (Horizonte Europa)

Socios corporativos

Project UK (varios socios y colaboradores)
Project BluFish Italia (varios socios)



Giles Bolton

Presidente del Patronato del MSC
Marine Stewardship Council

UNA NOTA DE NUESTRO PRESIDENTE

MSC desempeña un papel de gran influencia en la gobernanza global de los océanos. Nuestro Estándar marca la referencia de lo que debe ser una gestión pesquera sostenible, por lo que es fundamental hacerlo bien. Dado el arduo trabajo que nuestros equipos y partes interesadas siguen dedicando a la revisión de nuestro Estándar de Pesquerías 3.0, confío en que el resultado final refleje tanto una ciencia sólida como las realidades prácticas del mar.

Más allá de MSC, el Tratado de Alta Mar, ratificado en septiembre de 2025, representa una enorme oportunidad de avance global. El rigor científico, la colaboración y la experiencia aportada por las pesquerías serán fundamentales para su éxito. Celebramos este hito hacia la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad marina, y estamos deseando trabajar con nuestros socios para apoyar su aplicación exitosa.

El Tratado de Alta Mar es un ejemplo alentador de cooperación internacional en un mundo cada vez más volátil. La gestión sostenible de las pesquerías depende de una colaboración comprometida y continua. La inestabilidad geopolítica, las guerras y los aranceles comerciales pueden tener un impacto directo en las pesquerías, las cadenas de suministro y los consumidores, y estamos comprometidos a hacer todo lo posible para ofrecer a nuestros socios el apoyo y la estabilidad que necesitan. La estabilidad también es cada vez más importante frente al calentamiento global, ya que muchos de los socios pesqueros de MSC ya están viendo de primera mano sus efectos en las poblaciones de peces. A medida que estos cambios continúan, la cooperación multilateral para adaptar y actualizar los acuerdos de pesca será fundamental. La investigación de MSC en este ámbito contribuirá a generar comprensión y a apoyar respuestas eficaces frente a estos retos emergentes.

Como muchas otras organizaciones, este año también hemos seguido avanzando en nuestra comprensión de las oportunidades y los riesgos de la inteligencia artificial, que ofrece un importante potencial de innovación en la recopilación de datos, la trazabilidad, la verificación y otros ámbitos.

Para abordar todas estas cuestiones, tenemos la fortuna de contar con un Patronato verdaderamente global. La reunión del Patronato en enero en Japón fue, para mí, uno de los momentos más destacados, ya que aportó información valiosa sobre el mercado asiático, que representa alrededor del 70% del consumo mundial de productos del mar. También tenemos la fortuna de contar con la experiencia y los conocimientos de nuestro Consejo Asesor Técnico y de nuestro Consejo Asesor de Grupos de Interés. Sus aportaciones, junto con el compromiso de nuestros socios y el arduo trabajo de todo nuestro personal en el mundo, son fundamentales para la influencia y el impacto continuos de MSC.

Giles Bolton, presidente del Patronato del MSC © Hugo Philpott

GOBERNANZA

EL PATRONATO DEL MSC

El Patronato del MSC es el órgano de gobierno de la organización. Con el asesoramiento del Comité Ejecutivo, el Consejo Asesor Técnico y el Consejo Asesor de Grupos de Interés, define la dirección estratégica de MSC, supervisa los avances y garantiza que MSC cumpla sus objetivos.

Giles Bolton, presidente
del Patronato del MSC
Birgit Cameron
Kristijan Th. Davidsson
Maria Damanaki
Mikel Durham

Dra. Darian McBain
Eddy Njoroge
Dr. Kevin Stokes
Dr. Sergio Espejo Yaksic

CONSEJO DE MSC INTERNATIONAL (MSCI)

El Consejo de Marine Stewardship Council International (MSCI) supervisa la licencia de la ecoetiqueta Sello Azul del MSC y su estructura de tarifas.



Mikel Durham, presidenta del Consejo de MSC International (MSCI)
Giles Bolton, presidente del Patronato del MSC
Birgit Cameron
Rupert Howes, director ejecutivo de MSC
Fernando Lago
Agradecemos a la miembro saliente:
Valentina Tripp

EL CONSEJO ASESOR TÉCNICO

El Consejo Asesor Técnico trabaja en estrecha colaboración con el equipo directivo de MSC para asesorar al Patronato del MSC en cuestiones técnicas y científicas relacionadas con los Estándares MSC y las políticas asociadas, incluido el desarrollo de metodologías de certificación y acreditación, así como la investigación científica y técnica relacionada.



Dra. Rebecca Lent (EE. UU.), presidenta del Consejo Asesor Técnico
Dr. Johann Augustyn (Sudáfrica)
Dr. Florian Baumann (Alemania)
Adriana Fabra (España)
Dr. Héctor Martín Fernández Álvarez (España)
Alison Friel (Reino Unido)
Dr. Nicolás Gutiérrez (Italia)
Celeste Leroux (EE. UU.)
José Augusto Pinto de Abreu (Brasil)
Dr. Víctor Restrepo (EE. UU.)
Dr. Keith Sainsbury (Australia)
Dr. Dale Squires (California)
Michèle Stark (Suiza)
Dr. Chris Zimmermann (Alemania)
Agradecemos al miembro saliente:
Adam Swan (Reino Unido)

La composición es correcta a 31 de marzo de 2026

EL CONSEJO ASESOR DE GRUPOS DE INTERÉS DEL MSC



El Consejo Asesor de Grupos de Interés del MSC trabaja en estrecha colaboración con el equipo directivo de MSC para asesorar al Patronato en cuestiones estratégicas, de política u operativas, incluida su contribución a los procesos formales de revisión del Estándar de MSC.

Está integrado por representantes de la industria de los productos del mar, la comunidad conservacionista, el sector del mercado y el ámbito académico. Su composición refleja una gran diversidad de conocimientos, experiencias, regiones e intereses en relación con el trabajo de MSC. El Consejo Asesor de Grupos de Interés del MSC es también un canal formal a través del cual todas las partes interesadas, sean o no miembros del Consejo, pueden hacer llegar su opinión a MSC.

Heather Brayford.
presidenta del Consejo Asesor de Grupos de Interés. Gobierno de Australia Occidental, Departamento de Industrias Primarias y Desarrollo Regional, Australia

Bernadette Butfield.
Responsable Superior de Políticas, equipo marino del Reino Unido, RSPB y Birdlife International, Reino Unido

Dr. Eric Gilman.
Director de Sostenibilidad Ambiental, Liancheng Overseas Fisheries Group, China/EE. UU.

Kristina Guldbaek.
Directora de Proyecto, Sustainable Fisheries Greenland, Groenlandia

Marcelo Hidalgo.
Director de Operaciones, FIA, Papúa Nueva Guinea, Países Bajos/Papúa Nueva Guinea

Susan Jackson.
Presidenta, International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) e International Seafood Sustainability Trade Association (ISSA), EE. UU.

Madoda Khumalo.
Director de Servicios Estratégicos, Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd, Sudáfrica

Sofie Smedegaard Mathiesen.
Bióloga, Danish Fishermen's Producer Organization (DFPO), Dinamarca

Dra. Alexia Morgan.
Gestora de Fauna Marina, Sustainable Fisheries Partnership, EE. UU.

Dr. Tom Pickerell.
Director, Ocean Program, World Resources Institute, Reino Unido

Gabriel Quijandría.
Director Regional para Sudamérica, Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza, Ecuador

Dr. Bryce Stewart.
Investigador Superior, Marine Biological Association, y Profesor Asociado, Universidad de Plymouth (Reino Unido), National Commission for Aquaculture and Fisheries, Reino Unido

Mod Talawat.
Directora General, Sea Purpose Co., Ltd., Tailandia

Miguel Ángel Tordesillas.
Presidente no ejecutivo de NovaNam (Pty) Ltd Namibia y de Nueva Pescanova South Africa (Pty) Ltd Sudáfrica, así como consejero no ejecutivo de ambas empresas, Namibia

Agradecemos a los miembros salientes:

Damien Bell.
BellBuoy Seafoods, Australia

Christian Haller.
Responsable de RSC, ALDI Nord, Alemania

Dra. María José Espinosa Romero.
Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca, México

Imagen: Heather Brayford
© Directora General, Departamento de Industrias Primarias y Desarrollo Regional de Australia Occidental





MÁS INFORMACIÓN

msc.org/annualreport

iberia@msc.org



Impreso por Park Lane Press en papel certificado FSC®, con tintas totalmente sostenibles a base de aceites vegetales, energía procedente al 100 % de fuentes renovables y tecnología de impresión sin agua. Los sistemas de producción de impresión están registrados conforme a las normas ISO 14001 e ISO 9001, y más del 97 % de los residuos se recicla.

Diseñado por Be Curious Limited.
Todas las imágenes son propiedad de MSC, salvo que se indique lo contrario.

Todos los datos de este informe son correctos a 31 de marzo de 2026, salvo que se indique lo contrario. El ejercicio del informe abarca del 1 de abril de 2025 al 31 de marzo de 2026.



Escanee el código QR para leer la versión digital completa del Informe Anual de MSC 2025-26, que incluye información complementaria.

OFICINAS DE MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

**Sede Central Global de MSC
y Oficina Regional para Europa,
Oriente Próximo y África**

Marine House
1 Snow Hill
Londres EC1A 2DH
Reino Unido

Tel + 44 (0) 20 7246 8900
Fax + 44 (0)20 8106 0516

Número de organización benéfica
registrada: 1066806
Número de registro mercantil: 3322023

Oficina Regional de MSC para las Américas

2445 M Street NW Suite 550
Washington, DC 20037
EE. UU.

americasinfo@msc.org

Estatus sin ánimo de lucro: 501 (C) (3)
Número de identificación de empleador:
91-2018427

Oficina Regional de MSC para Asia-Pacífico

Nicholson Parade, Cronulla, New South
Wales 2230, Australia

apinfo@msc.org
Tel +61 (0)2 9527 6883

Estatus sin ánimo de lucro:
registrada ante la ACNC
Número de registro mercantil:
ABN 69 517 984 605,
ACN: 102 397 839

NUESTRAS OFICINAS DE MSC

Bruselas Bélgica y Luxemburgo

Pekín y Qingdao

China continental y Hong Kong

Berlín Alemania, Suiza y Austria

Yakarta Indonesia

Busan Corea del Sur

Ciudad del Cabo África Meridional

Copenhague Dinamarca

Helsinki Finlandia y los estados bálticos

La Haya Países Bajos

Lima Perú

Lisboa Portugal

Madrid España

Milán Italia

Oslo Noruega

París Francia

Reikiavik Islandia, Islas Feroe

y Groenlandia

Santiago Chile

Seattle EE. UU.

Estocolmo Suecia

Tokio Japón

Toronto Canadá

Varsovia Polonia y Europa Central

MSC también tiene presencia en

Kerala India

Nuakchot Mauritania

Ciudad de México México

Moscú Rusia

Singapur