



# De los pescadores sostenibles a los amantes de los productos del mar

Informe Anual 2015-16

Nuestra visión es que los océanos del mundo estén rebosantes de vida y los suministros de productos del mar protegidos para las actuales y futuras generaciones.



# Contenido

<b>1. Prólogo</b>	<b>4</b>	<b>6. Un mercado en crecimiento</b>	<b>24</b>
<b>2. De un vistazo: 2015-16</b>	<b>5</b>	Lidl provoca una ola de cambios	25
<b>3. Desde el océano al plato</b>	<b>6</b>	Sainsbury's sigue estando en la cima en el Reino Unido	25
<b>4. Manteniendo nuestros avances</b>	<b>8</b>	La colaboración del Cantábrico	26
Impactos globales	10	Carrefour traza un nuevo rumbo	27
Recertificación: la visión a largo plazo	12	El gran compromiso de Coles	28
Primicias de pesquerías	13	100 millones de razones para decir "We can"	29
Orgullo de una nación	14	En el punto de mira: La región Asia Pacífico y China	30
Mayor colaboración	15	La sostenibilidad en el plato	32
Atún: un recurso global	16	<b>7. Involucrando a los consumidores</b>	<b>34</b>
Acceso para todos los pescadores	18	<b>8. La elección de la etiqueta azul</b>	<b>36</b>
<b>5. Una cadena irrompible</b>	<b>20</b>	Entendiendo la percepción del consumidor	38
La sostenibilidad está en nuestro ADN	22	Lo que dicen nuestros consumidores	40
		<b>9. Financiación y donantes</b>	<b>41</b>
		<b>10. Gobernanza</b>	<b>44</b>

# Prólogo

“Al fomentar la sostenibilidad de los océanos, MSC está contribuyendo a los esfuerzos, realizados a nivel mundial, por mejorar la seguridad alimentaria a largo plazo, conservar y fortalecer diversos medios de vida y garantizar la salud de los océanos para las actuales y futuras generaciones.”



El pasado mes de septiembre, los dirigentes mundiales aprobaron oficialmente el nuevo Programa de Desarrollo Sostenible cuyo núcleo está formado por los 17 objetivos mundiales que todos los países han de alcanzar para el año 2030. Dichos objetivos incluyen aspectos tales como poner fin al hambre y la mejora en de la nutrición, promover el trabajo decente, el crecimiento económico y la conservación de la vida en los océanos.

Al fomentar la sostenibilidad de los océanos, MSC contribuye a estas iniciativas a nivel mundial ayudando: a mejorar la seguridad alimentaria a largo plazo; a conservar y fortalecer diversos medios de vida; y a garantizar la salud de los océanos para las actuales y futuras generaciones. Si echamos la vista atrás a lo que MSC y nuestros colaboradores hemos conseguido durante el año pasado, está claro que nuestro programa de etiquetado y de certificación con base científica aporta una parte de la solución práctica y cada vez más efectiva.

El último *Informe de Impactos Globales* de MSC detalla los verdaderos logros que la certificación MSC puede alcanzar: desde poblaciones de peces más abundantes y estables; a la disminución de los efectos de las capturas incidentales sobre el hábitat; y a la

creación de sistemas de gestión con base científica más consistentes. Estos resultados positivos continúan creciendo a medida que más pesquerías entran en el programa MSC. En el periodo 2015-16 han obtenido la certificación otras 38 pesquerías más. Actualmente, el 10% del volumen de capturas mundiales de productos del mar está certificado según nuestro riguroso estándar medioambiental para la pesca sostenible, una cifra que en el Atlántico Nororiental aumenta a más del 40% y en el Pacífico Oriental al 83%.

El programa de MSC ofrece un mecanismo para dar a conocer las mejores prácticas de pesca y difundir un sistema de gestión innovador y de primera clase que, a su vez, impulse cambios y mejoras donde fueran necesarios. Pero la verdadera transformación tiene lugar a través del liderazgo y de los esfuerzos de nuestros numerosos colaboradores: pesquerías grandes y pequeñas que mejoran sus prácticas en el agua; comerciantes y procesadores que crean cadenas de suministro sostenibles; distribuidores y marcas pioneros en adoptar compromisos de mercado; científicos marinos y ONGs que aportan ideas y colaboran; y, finalmente, consumidores que eligen productos del mar sostenibles. En el informe anual de este año ustedes van a poder conocer a algunas de estas personas, mientras seguimos a los

productos del mar sostenibles en su recorrido desde el lugar de captura hasta el plato. Aunque tenemos mucho que celebrar, aún nos queda mucho por hacer. Actualmente estamos sentando las bases de nuestro nuevo plan estratégico para el periodo 2017-2020. Durante este periodo aportaremos nuevas herramientas y enfoques, como el desarrollo de un marco formal para todas aquellas pesquerías que se encuentren “en transición” para la obtención de la certificación de MSC y así garantizar que el programa de MSC sea más accesible para las pesquerías de pequeña escala situadas en países en desarrollo. Igualmente, vamos a trabajar con nuestros colaboradores para determinar cuál es la mejor forma de ofrecer mayores garantías de que las pesquerías y empresas de las cadenas de suministro con certificación de MSC, cumplan las normativas aprobadas internacionalmente en materia de prácticas laborales.

Al mismo tiempo, queremos garantizar que la certificación sigue siendo de utilidad para el sector de los productos del mar, por ello se está optimizando y simplificando el procedimiento de evaluación de MSC sin comprometer su rigor e integridad. Nuestro nuevo plan también hará más hincapié en fomentar la sensibilización, el conocimiento y las preferencias del consumidor

en torno a los productos del mar sostenibles certificados de forma independiente.

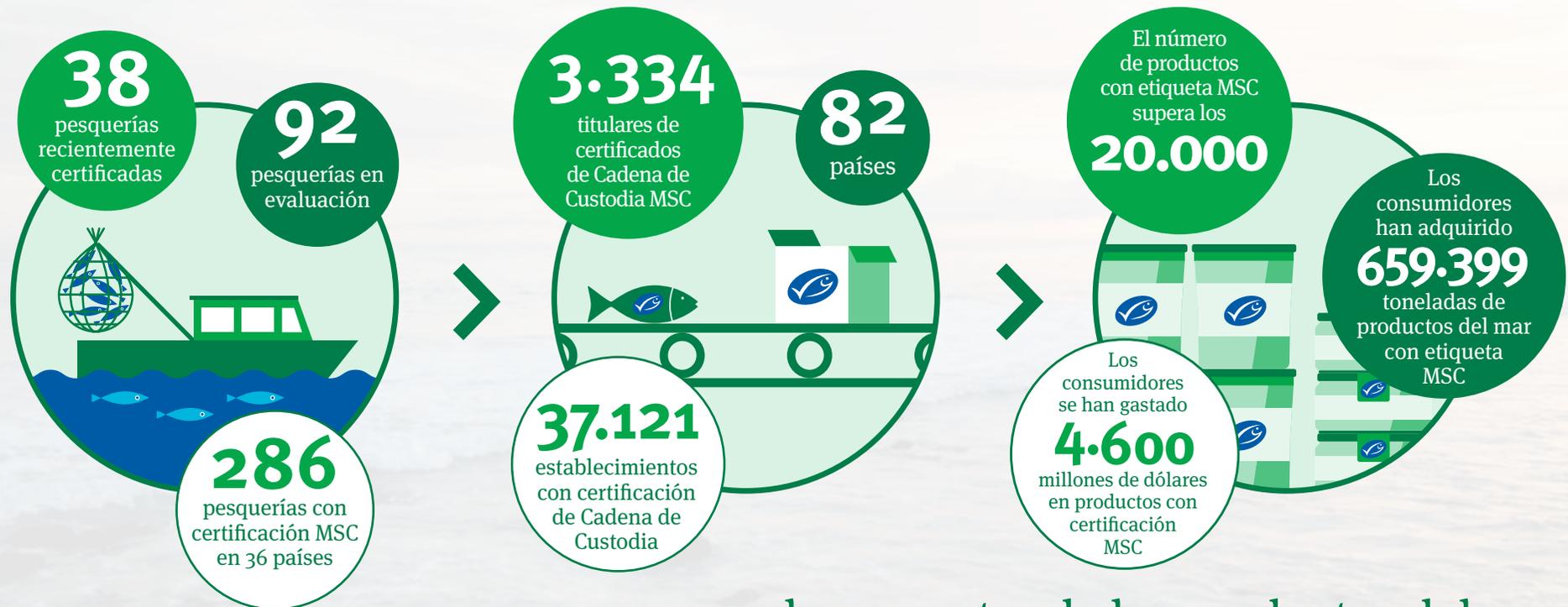
Nuestros logros hasta la fecha y nuestro éxito en el futuro dependen del duro esfuerzo y del compromiso de muchas personas extraordinarias. Mi agradecimiento va dirigido a la Junta Directiva, al Consejo de las Partes Interesadas y a la Junta de Asesoramiento Técnico de MSC, por seguir contribuyendo con su imprescindible liderazgo y asesoramiento, mientras intentamos ampliar nuestro impacto a nivel mundial. Gracias también a cada uno de los componentes del equipo de MSC en todo el mundo y a todos nuestros colaboradores y patrocinadores, cuya dedicación y compromiso están impulsando el cambio, desde el Océano Ártico al Pacífico Occidental. Finalmente, me gustaría dar las gracias a nuestros generosos donantes y benefactores asociados que comparten nuestra visión y que con su apoyo hacen que nuestro trabajo sea posible.

**Rupert Howes, Director Ejecutivo**

# De un vistazo: 2015-16



De los pescadores sostenibles...



...a los amantes de los productos del mar

# Desde el océano al plato

La gente necesita pescado. Necesitamos los nutrientes que nos aporta y los medios de vida que nos brinda. Del pescado dependen las comunidades y los ecosistemas que ayudan a mantener.

La población también va a necesitar pescado en el futuro, pero no es un recurso ilimitado y de lo que hagamos nosotros hoy, va a depender que haya suficiente pescado mañana.

Es fundamental garantizar un futuro seguro y sostenible a largo plazo para las poblaciones mundiales de peces: MSC se fundó con ese objetivo y es lo que motiva todo lo que hacemos. En este Informe Anual 2015-16 mostramos cuánto se ha conseguido gracias a los esfuerzos y al compromiso de nuestros colaboradores y, a su vez, destacamos algunos de los logros más importantes alcanzados el año pasado.

El relato tiene dos niveles. La sostenibilidad, en general, es una cadena que va desde el océano hasta el plato. Cada eslabón es importante y debe ser fuerte, si queremos que la cadena resista. El pescado se captura, se subasta, se procesa, se etiqueta,

se comercializa, se compra y se come, y en cada una de las etapas de este viaje, tenemos expertos trabajando y empleando sus conocimientos para impulsar un cambio positivo y premiar las buenas prácticas.

Pero son las personas quienes lo hacen posible: son los pescadores comprometidos en hacer las cosas correctamente, desde la pesca del atún en el Pacífico Sur a la del bacalao en el Ártico; son los empresarios con visión de futuro, decididos a ofrecer productos sostenibles y trazables; son los entusiastas de los productos del mar que optan por la alternativa sostenible y ayudan a difundir el mensaje. MSC aporta un mecanismo, pero el cambio en sí procede de una comunidad diversa de personas trabajando juntas.

En este informe podrá conocer a algunas de ellas.



MSC es una organización internacional sin ánimo de lucro, creada para abordar los problemas de la pesca insostenible y proteger los recursos pesqueros para el futuro.

A través de nuestro programa de certificación de pesquerías y de etiquetado de productos del mar, trabajamos con nuestros colaboradores para promover la pesca sostenible y transformar los mercados.

## 20 años de conducta responsable

En 2015 celebramos el vigésimo aniversario del Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, el primer consenso mundial sobre las mejores prácticas en gestión de pesquerías. Dicho Código, de carácter voluntario, sentó las bases de un planteamiento internacional para las poblaciones de peces fundamentado en la sostenibilidad.

MSC nació dos años después de que el Código de la FAO fuera ratificado. El Estándar de Pesquerías de MSC está basado en este Código y sigue siendo fundamental para nuestra forma de pensar. El Código establece los principios,

nosotros aportamos el mecanismo para que las pesquerías demuestren que están operando con este grado de responsabilidad.

**“Lo que MSC hizo fue decir: ¡Así es como el mundo ha decidido que hay que gestionar las pesquerías, ahora vamos a hacerlo!”**

**Dr. David Agnew, MSC Director de Estándares y Ciencia de MSC.**



El Dr. Agnew (derecha) con un pescador de la pesquería de almejas con certificación MSC en Ashtamundi, India.

## Desde el océano al plato y a su smartphone

Una de nuestras actividades más importantes es informar y concienciar al consumidor acerca de la pesca sostenible. Ya sea si está disfrutando de una cena gourmet en un restaurante exclusivo, a base de pescado y marisco, o preparando unos palitos de pescado para los niños entre semana, queremos que el consumidor comprenda por qué la pesca sostenible es importante y cómo puede apoyarla buscando y eligiendo la etiqueta azul MSC.

En marzo de 2016 organizamos una campaña junto a varios colaboradores de todo el mundo, en donde destacamos la importancia de la trazabilidad, desde el océano al plato, y cómo la etiqueta de MSC ofrece esa garantía. La campaña se desarrolló a través de distintos canales, incluyendo un breve vídeo en YouTube explicando el significado de la etiqueta en menos de un minuto. El mensaje del vídeo, que

ha recibido ya más de un millón de visitas en 12 idiomas, ha conseguido incluso mayor difusión por la cobertura dada en algunos medios de prensa, desde el Huffington Post al Sydney Morning Herald. Gracias al crecimiento de los mercados mundiales estamos ofreciendo más oportunidades a consumidores y colaboradores para premiar a los pescadores sostenibles.

**“Tú puedes elegir productos del mar capturados de forma responsable, manipulados cuidadosamente y trazables a un origen sostenible, si eliges pescado con la pequeña etiqueta azul.”**

**Video de MSC, YouTube.**



Vea el vídeo: Productos del mar sostenibles desde el océano al plato en: [msc.org/otp](http://msc.org/otp)

# Manteniendo nuestros avances



“La pesca sostenible es fundamental. Quiero ser pescador el día de mañana y que las siguientes generaciones puedan tomar el relevo. Éste es nuestro medio de vida, por tanto es importante pescar la cantidad adecuada.”

**Ólafur Óskarsson, capitán del Johanna Gisladdottir, uno de los barcos pertenecientes a la flota islandesa con certificación MSC, dedicada a la pesca del bacalao y de la maruca.**

El avance en favor de los océanos saludables y de la pesca sostenible sigue ganando impulso. Hay más pesquerías que nunca involucradas en el programa MSC y, donde es necesario, aportando mejoras para preservar nuestros océanos.

Este año se han observado muchos nuevos avances en cada una de las etapas del recorrido desde el océano al plato. Hemos aprovechado éxitos anteriores, en especial, la recertificación de algunas de las pesquerías más importantes, pero también hemos estado dirigiendo nuestras energías hacia nuevos retos. Además del constante interés por seguir apoyando la certificación de las pesquerías grandes – desde la del atún del Pacífico, a la del bacalao de Terranova – hemos aumentado nuestros

esfuerzos para que nuestro programa sea accesible para las pesquerías de pequeña escala y situadas en países en desarrollo. Este trabajo tiene potencial para contribuir verdaderamente a garantizar el sustento de las comunidades dependientes de la pesca y asegurar la sostenibilidad de una fuente de proteínas esencial.

Lea las historias de las pesquerías con certificación MSC en: [msc.org/stories](http://msc.org/stories)

**10%**

del total de capturas mundiales tiene la certificación MSC\*

**286**

pesquerías con certificación en 36 países

**38**

pesquerías recientemente certificadas entre 2015-16 y 92 pesquerías en evaluación

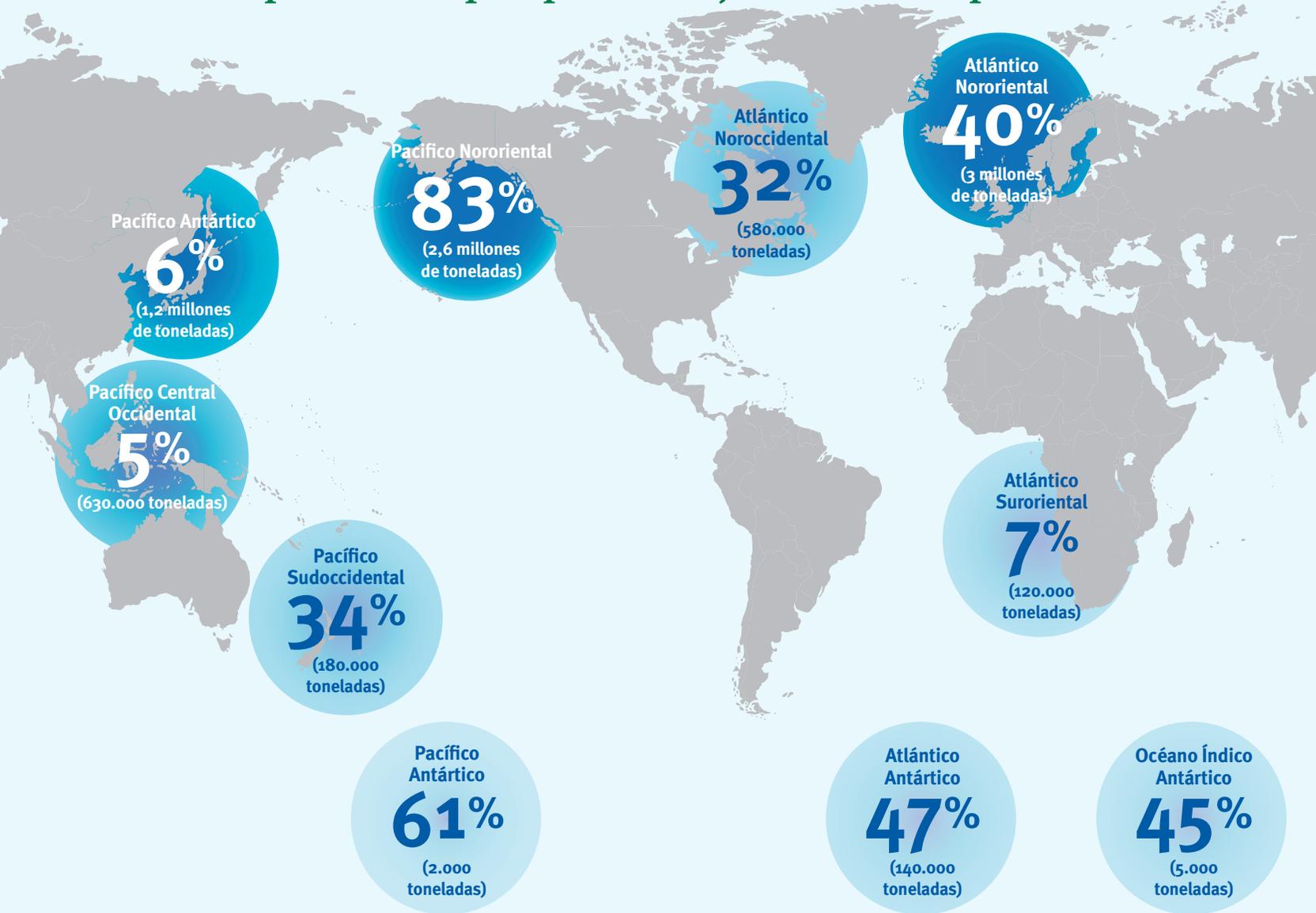
**6%**

de aumento en las capturas con certificación MSC desde el 31 de marzo de 2015

**9,3 millones**

de toneladas de productos con certificación MSC

# Las diez zonas de pesca con certificación MSC más importantes por porcentaje total de capturas\*



## Los 5 grupos de especies con certificación más importantes\*\*



\* Capturas con certificación MSC dentro de las principales zonas de pesca de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), comparadas con el total de capturas declaradas (FAO 2014).

\*\* Capturas con certificación MSC comparadas con el total de capturas de grupos de especies según la Clasificación Estadística Internacional Uniforme de Barcos de Pesca (ISSCFV) de la FAO.

# Impactos globales

“Las pesquerías con certificación MSC están desarrollando soluciones innovadoras con base científica ante los retos de la gestión sostenible. Su compromiso con la sostenibilidad está mejorando realmente y de forma duradera la salud de las poblaciones mundiales de peces y de los ecosistemas marinos.”

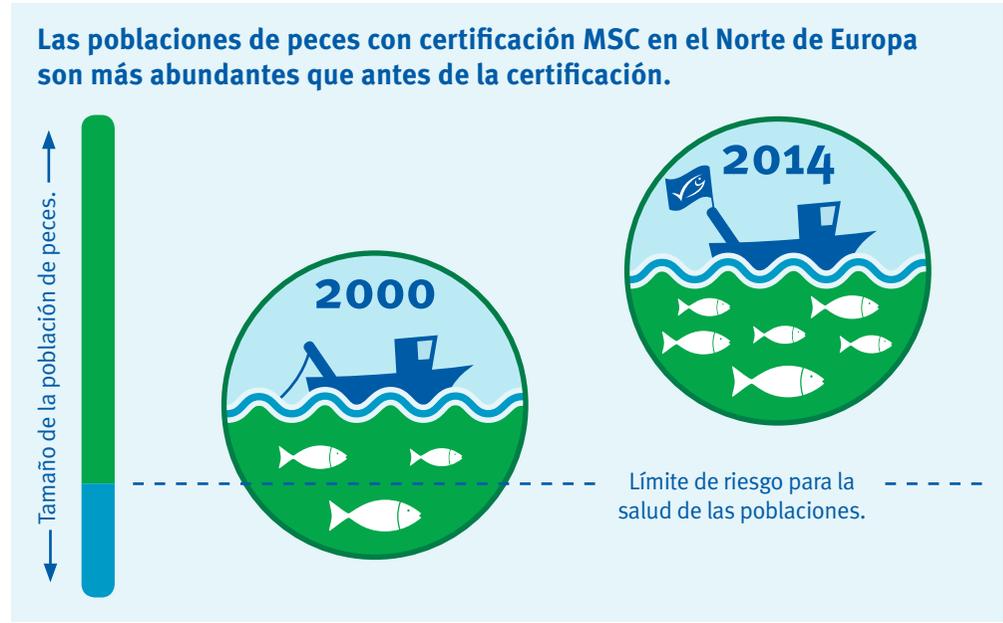
Dr. David Agnew, Director de Estándares y Ciencia de MSC.

En todo el mundo, las pesquerías con certificación MSC están funcionando de acuerdo con los más altos estándares y, cuando es necesario, muchas están logrando verdaderos cambios: rendimientos mayores; capturas sostenibles; reducción en las capturas accesorias y en la mortalidad de las aves marinas. Estos son sólo algunos de los efectos que se destacan en nuestro *Informe de Impactos Globales* de 2016 en donde, a su vez, se ofrece un análisis cuantitativo de los avances conseguidos, durante los últimos cinco años, por las pesquerías con certificación en todo el mundo.

El informe demuestra que el trabajo duro, la innovación y la inversión, necesarios para lograr y mantener la certificación MSC

– desde fomentar un tipo de pesca más selectivo y “más inteligente”, a potenciar los conocimientos científicos de los ecosistemas marinos – mejoran la calidad de nuestros océanos.

Estos esfuerzos han dado como resultado mejoras en la salud de las poblaciones de peces con certificación MSC. Los datos recopilados durante catorce años en el Norte de Europa, por ejemplo, muestran que en las pesquerías con certificación MSC ahora se pesca en poblaciones más abundantes de peces y a unos índices más sostenibles que antes de su certificación. En contraste, las poblaciones de peces sin certificación en Europa muestran una variabilidad mucho mayor en términos de biomasa y esfuerzo



pesquero, cuyos valores medios permanecen demasiado altos para poder garantizar la productividad de dichas poblaciones.

Lo mismo ocurre en otras partes. El análisis publicado en *Fisheries Research* de Elsevier, un estudio sobre la realidad económica de la pesquería de merluza sudafricana, revela el impacto de la certificación. El mismo concluye que retroceder a un modelo sin certificación, podría ocasionar una pérdida de valor del 37,6% a lo largo de cinco años y hacer peligrar entre 5.000 y 12.000 empleos.

Lea nuestro *informe de Impactos Globales* 2016 en: [msc.org/global-impacts](http://msc.org/global-impacts)

94%

El 94% de las pesquerías certificadas deben realizar al menos una mejora adicional para poder conservar su certificación

876

mejoras han sido ya realizadas por 281 pesquerías y muchas más se encuentran en desarrollo

### Canal de la Mancha

**Pesquería:** Langosta de Cotentin y Jersey.

**Objetivos:** Conseguir langostas más grandes y más especímenes en reproducción durante un periodo más largo. Desarrollar medidas concretas a tomar en caso de descenso en los niveles de población.

**Acciones:** Centrarse más en mejorar la recopilación de datos de la pesquería para establecer unos controles eficaces.

**Resultados:** Abundancia creciente de las poblaciones; avances logrados bastante antes de lo previsto.

“Siempre hemos intentado pescar correctamente, pero la certificación MSC nos ha ayudado a coordinar y formalizar nuestra estrategia de capturas.”

Eric Leguelinel, Copresidente de la Comisión de pesca de Crustáceos de la Baja Normandía.



Un petrel suave en vuelo. © Martin Hale / Arkive

### Océano Antártico

**Pesquería:** Pesquería de merluza negra del SARPC (Sindicato de Armadores de Palangreros Congeladores de Isla Reunión) en el archipiélago de Kerguelen, Océano Índico Meridional.

**Objetivos:** Reducir la mortalidad de las aves marinas – especialmente el petrel suave – causada por la pesca con palangre.

**Acciones:** Aumento en el peso de los palangres para un hundimiento más rápido; uso de sedales blancos menos visibles; mejora de los postes tori (líneas espantapájaros) para disuadir a las aves buceadoras; uso de barrera protectora para las aves en el momento de izar las artes; cierre de la pesquería durante la temporada de reproducción del petrel suave.

**Resultados:** Los índices de mortalidad se han reducido drásticamente – en 2014-15 sólo se han registrado tres petreles suaves muertos – las poblaciones de aves ya no están amenazadas.

“En los últimos años se ha producido un descenso espectacular de la mortalidad de aves marinas en las pesquerías del Antártico. La certificación MSC es un reconocimiento a las mejoras que hemos realizado para cumplir con las mejores prácticas y reducir la captura incidental de aves marinas.”

Jean-Pierre Kinoo, Presidente del SARPC (Syndicat des Armements Réunionnais de Palangriers Congélateurs).

# Recertificación: pensando a largo plazo

“Cuando la validez por cinco años del certificado de la pesquería se aproximaba a su fecha de caducidad, no hubo duda alguna de que había que ir a por la recertificación. Consumidores de muchos países son ya conscientes de la ecoetiqueta y la certificación MSC, además, ha sido una importante herramienta para nosotros.”

**Kjell Ingebrigtsen, Presidente de la Asociación Noruega de Pescadores.**

## Noruega muestra el camino

Cada nueva pesquería que obtiene una certificación simboliza que hay esperanza en el futuro, pero es la recertificación lo que demuestra que el progreso es a largo plazo.

Las pesquerías de la merluza sudafricana y de kril del Antártico fueron dos de las de mayor tamaño que obtuvieron la recertificación en 2015, junto con la pesquería de bacalao y eglefino del Ártico Nororiental en Noruega.

Ésta es la mayor del mundo en su género, cuyos productos, fundamentales para la economía regional y todo un emblema del patrimonio noruego, se venden por todo el mundo, una prueba de la excelente gestión de sus recursos.

La pesca aporta 7.000 millones de dólares anuales al PIB de Noruega y unos 50.000 empleos.

Pero el compromiso con la pesca sostenible es un viaje continuo: la pesquería del Ártico Nororiental, a pesar de llevar muchos años de gestión eficaz, se ha comprometido a tomar nuevas medidas para fortalecer aún más su sostenibilidad, en especial para la reducción de capturas accesorias. La flota, por su parte, también va a jugar un papel importante ayudando a proteger el fondo oceánico del Mar de Barents y ha anunciado una amplia serie de medidas audaces, como frenar el rastro de las redes de arrastre en los fondos tradicionalmente afectados y un compromiso de gran alcance para evitar impactos sobre hábitats vulnerables.

## Las cuotas suben en Alaska

En 2015 se ha producido otro gran hito en las frías aguas del norte, la recertificación de la pesquería de abadejo de Alaska, la mayor pesquería de EE.UU. y la pesquería con certificación más grande del mundo. Es una de los 10 operadores pesqueros en todo el mundo que ha obtenido tres veces la certificación de que cumple con el Estándar de MSC.

Se trata de un gran logro que demuestra cómo la conservación ayuda a la productividad a largo plazo: la pesquería ha alcanzado algunas de las puntuaciones más altas en el programa de MSC y, a su vez, cada año se capturan más de un millón de toneladas. En 2015 las cuotas aumentaron, aunque siguen estando dentro de unos niveles de captura seguros.

# Primicias de pesquerías

En 2015-16 hemos seguido ampliando nuestro alcance y hemos visto algunas – y variadas – primicias.



## Desde España...

Las cofradías de pescadores de Asturias llevan siglos pescando pulpo. Sus métodos artesanales han cambiado muy poco a lo largo del tiempo y ahora, tras meses de duro esfuerzo, han demostrado con éxito que mantienen las poblaciones de pulpo saludables y minimizan su impacto ambiental, ganándose así el derecho a lucir la etiqueta MSC.

“Estamos muy contentos de ser la primera pesquería de pulpo del mundo a la que le ha sido reconocida su sostenibilidad.”

**Adolfo García Méndez,**  
Patrón Mayor, Puerto de Vega.



## ...a China

Por el Pacífico ha habido una primicia de un tipo muy diferente, ya que la empresa China Southern Fishing (Shenzhen) Co Ltd. (CSFC) se ha convertido en la primera pesquería atunera de palangre de China en obtener la certificación MSC, siendo la segunda pesquería en conseguirlo en ese país.

Estamos trabajando con la industria del sector pesquero de China en la difusión del mensaje de la sostenibilidad de los productos del mar en el país más poblado del mundo. Un medio ambiente saludable forma parte de la visión de futuro de China, por tanto, es alentador ver a empresas como CSFC liderando el camino.

“Vamos a seguir apoyando al resto del movimiento de los productos del mar sostenibles de China a medida que se embarcan en este viaje.”

**Samuel Chou, Presidente de CSFC.**

# El orgullo de una nación

“La provincia de Terranova y Labrador se ha comprometido a ayudar en la obtención del certificado de sostenibilidad para las poblaciones de bacalao y de otras especies locales. El certificado es importante para garantizar la vitalidad a largo plazo de las especies capturadas, la salud de nuestros océanos y la viabilidad futura de las comunidades rurales.”

**Excelentísimo Steve Crocker, Ministro de Pesca, Silvicultura y Agroalimentación del Gobierno de Terranova y Labrador.**

Durante décadas las pesquerías de bacalao de Canadá fueron sinónimo de abundancia, hasta que en los años 90 el desplome en la población de peces condujo al cierre de la pesquería y a una devastadora pérdida de empleos en las comunidades de pescadores.

Esta catástrofe sirvió de catalizador para la creación de MSC y, aunque aún quedan poblaciones por recuperar, una pesquería de bacalao al sur de Terranova ha conseguido dar un vuelco notable. En 2011, una pesquería de bacalao en la zona de gestión 3Ps, frente a las costas de Terranova, inició un amplio proyecto de mejoras en la pesquería (FIP en sus siglas en inglés), con la colaboración

de la industria, el gobierno y algunas ONG. Los resultados fueron tan alentadores que, tres años después, la pesquería entró en el proceso de evaluación para la obtención de la certificación MSC, la cual obtuvo en marzo de 2016.

Ahora hay un segundo FIP en marcha en las poblaciones de bacalao del norte de Canadá y los primeros indicios son positivos. Si este grado de compromiso y colaboración continúa, se espera que la zona 3Ps no sea la única población de bacalao canadiense en recuperarse.

## Nuevas perspectivas

También estamos activos más allá de los océanos. El lago Waterhen de Canadá se ha convertido recientemente en la primera pesquería de agua dulce del Hemisferio Occidental con certificación MSC gracias a su eficaz gestión de sus poblaciones de lucioperca y lucio del norte.



# Mayor colaboración



“La certificación de la caballa de MINSA muestra lo que se puede conseguir cuando unos pescadores y sus gobiernos trabajan juntos más allá de las fronteras nacionales.”

**Claire Pescod, Responsable de Divulgación Pesquera de MSC en el Reino Unido e Irlanda.**

Durante los últimos seis años, la “guerra de la caballa” ha sido un tema de discusión entre las pesquerías europeas, así que cuando MINSA (Alianza del Norte para la Sostenibilidad de la Industria de la Caballa), obtuvo la certificación en mayo de 2016 se produjo un importante punto de inflexión.

En 2012, las certificaciones de las siete pesquerías de caballa con certificación MSC fueron suspendidas. Dicha suspensión vino como consecuencia de un aumento en las capturas, por encima de las recomendaciones de los científicos después de que la caballa aumentara su presencia en aguas septentrionales, y tras la interrupción de los acuerdos y negociaciones internacionales de gestión

de las poblaciones. Los pescadores y sus respectivos ministros han estado trabajando desde entonces para poner fin a la controversia.

MINSA ha adoptado lo que su coordinador Ian Gatt llama “un verdadero enfoque de alianza sin precedentes”, para volver a dar una base sólida a la pesquería de caballa del Atlántico Nororiental. Más de 700 barcos de 11 países\*, desde pequeños palangreros de bajura hasta arrastreros pelágicos de alta mar, están contribuyendo a un futuro sostenible a través del programa de MSC. MINSA, por su parte, se ha comprometido a mejorar aún más la gestión de la pesquería, según consta en su plan de acción.

\*Escocia, Inglaterra, Irlanda del Norte, Noruega, Suecia, Países Bajos, Dinamarca, Alemania, Francia, Irlanda, Lituania.



**MINSA:**  
**700**  
+ barcos  
  
**11**  
en países

## Trío internacional

MINSA no es la única colaboración europea que hemos visto. Pescadores de Dinamarca, Países Bajos y Alemania también han unido fuerzas para intentar obtener la certificación para sus actividades de pesca del camarón marrón o quisquilla.

Esto significa que el 80% de los camaroneros europeos se encuentra en evaluación, es decir, más del 95% de los desembarques anuales de camarón marrón del Mar del Norte.



© Guus Schoonewille

“Estos avances envían a las cadenas de suministro y a los consumidores de pescado una señal importante: las pesquerías están asumiendo su responsabilidad.”

**Hans Nieuwenhuis, Director del Programa MSC en Bélgica y Países Bajos.**

# El atún: un recurso mundial

“Ya es hora de que nos responsabilicemos de nuestros recursos atuneros. Es importante para nuestras futuras generaciones, para nuestra gente y para nuestro desarrollo económico.”

**Mattlan Zachalan, Ex-Ministro de Recursos y Desarrollo de las Islas Marshall.**

## Avance en el Pacífico

Ocho estados insulares en el océano Pacífico – conocidos como las Partes en el Acuerdo de Nauro, o países del PNA por sus siglas en inglés – controlan una superficie de océano un 40% más grande que Europa. Allí vive una cuarta parte de los atunes del mundo. Es evidente y nada exagerado, lo importante que es gestionar las poblaciones sobre una base sostenible, tanto para el suministro alimentario del mundo, como para las economías de dichas islas.

La pesquería de atún listado del PNA obtuvo su certificación en 2011. Esta pesquería con certificación captura los bancos de túnidos que se desplazan libremente mediante aparejos de pesca de cerco. Por su parte, la pesquería de atún aleta amarilla, también del PNA, obtuvo la certificación en 2016. Este operador pesquero captura unas 140.000 toneladas al año, lo que representa la mitad de todas las capturas de aleta amarilla realizadas en aguas del PNA.

Además de ser buenas noticias para la conservación, este reconocimiento potencia los esfuerzos del PNA por asumir una mayor participación sobre sus propios recursos. Tras años viendo cómo la mayoría de los beneficios económicos derivados de la pesca del atún se iban al extranjero, los países del PNA lanzaron su propia marca comercial mundial de atún sostenible: Pacifical. Pacifical está ampliando la industria del procesado de túnidos del PNA para el atún con certificación MSC y está estableciendo relaciones directas con distribuidores y consumidores finales.

A medida que hay más empresas obteniendo la certificación de Cadena de Custodia, podemos esperar ver más atún con certificación MSC a la venta y los habitantes de los países del PNA pueden esperar con optimismo un futuro más seguro y sostenible.

Captura mundial en 1950:

<0,6  
millones de toneladas\*

Captura mundial Hoy:

>6  
millones de toneladas\*

Con certificación MSC:

16%  
del total capturado\*

Poblaciones mundiales de túnidos:

48% saludable  
13% intermedia  
39% sobrepesca\*\*

\*UN FAO 2014  
\*\*ISSF 2016

## Walker, la primera en Australia

La empresa familiar Walker Seafoods ha sido la primera empresa australiana de productos del mar en obtener la certificación MSC. Desde entonces han visto crecer sus posibilidades de exportación y, por primera vez, su atún está a la venta en los supermercados suizos, algo que no hubiera sido posible sin la etiqueta MSC.

**Ubicación:** Sunshine Coast, Queensland (Australia).

**Pesquería:** Pesquería Oriental de Atún y Marlín.

**Flota:** 4 buques.

**Empleados:** 6 patrones, 33 tripulantes.

**Especies con certificación MSC:** Atún aleta amarilla y albacora, pez espada.

**Mercados:** Australia, Japón, América, Europa.

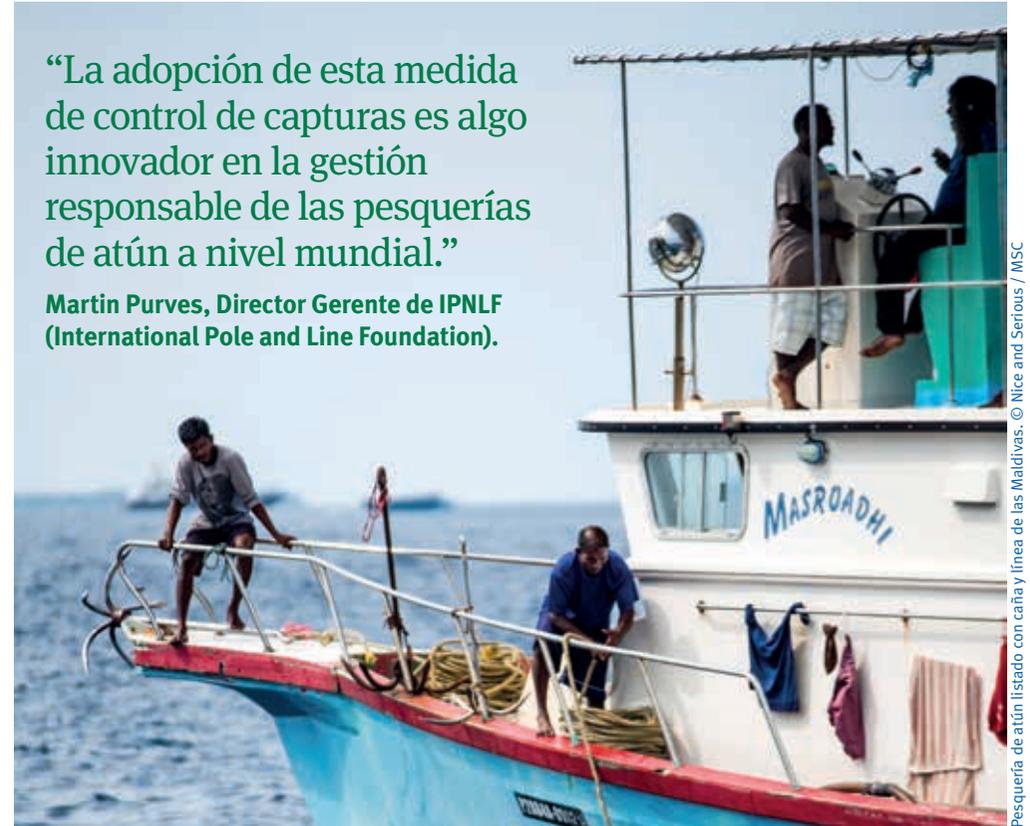
“Siempre supimos que éramos sostenibles, pero ahora podemos demostrarlo mediante la marca de MSC. Esta marca nos da la capacidad de acceder a muchos otros mercados.”

Heidi Walker, Walker Seafoods



“La adopción de esta medida de control de capturas es algo innovador en la gestión responsable de las pesquerías de atún a nivel mundial.”

Martin Purves, Director Gerente de IPNLF (International Pole and Line Foundation).



## Control de capturas histórico de la IOTC

En mayo de 2016, la Comisión del Atún para el Océano Índico (IOTC en sus siglas en inglés) tomó la innovadora decisión de establecer una serie de normas para el control de las capturas de atún listado dentro de un contexto, el actual, en donde hay pesca en abundancia.

La propuesta partió de Maldivas – el primer país en la región en obtener la certificación MSC por su pesquería de atún con caña – y muestra el creciente compromiso por un futuro sostenible para los atunes, entre las naciones que pescan tanto en aguas costeras como en alta mar. La International Pole & Line

Foundation (IPNLF) – Fundación Internacional para la pesca con Caña y Línea – jugó un destacado papel, crucial a la hora de apoyar la propuesta del gobierno de Maldivas. Asimismo, muchas otras organizaciones, como pescadores, grupos industriales, distribuidores, marcas y algunas ONGs, participaron también durante meses de negociaciones. La colaboración es esencial para alcanzar amplios acuerdos de esta categoría.

En el programa de la IOTC ya hay medidas para restablecer las poblaciones de atún listado que sufren sobrepesca.

# Acceso para todos los pescadores

“Obtener la certificación MSC es un objetivo a largo plazo, aunque la estructura de MSC ya está ayudando en nuestro proyecto de mejora de pesquerías. Nos ha ayudado a detectar problemas y carencias de información, a crear un plan de acción claro, a supervisar el rendimiento y a informar de nuestros avances.”

**Elizabeth Mueni, Responsable de Pesquerías, Departamento Estatal de Pesca, Kenia.**

Las pesquerías de pequeña escala y en países en desarrollo son fundamentales para la seguridad alimentaria, medios de vida y desarrollo económico y, por tanto, es fundamental que sean gestionadas de un modo sostenible. Sin embargo, muchas carecen de los recursos, datos y sistemas de gobernanza necesarios para obtener la certificación MSC y beneficiarse de la creciente demanda de productos del mar sostenibles.

MSC se ha comprometido a optimizar nuestro programa para que sea accesible a más pesquerías. Hemos desarrollado una serie de herramientas e iniciativas de financiación y formación, dirigidas a ayudar a las pesquerías de pequeña escala y en países en desarrollo a dar su primer paso en el camino de las mejoras medioambientales. El desarrollo del nuevo programa “*En Transición*” hacia la Certificación MSC (ITM en sus siglas en inglés) está ideado para aprovechar las herramientas ya existentes. Las pesquerías participantes deberán someterse

a auditorías para garantizar así que: cumplen con los niveles de rendimiento mínimos exigidos; adoptan medidas de mejora coherentes; y se encuentran sujetas a los plazos establecidos para entrar en el proceso de evaluación de MSC.

Está aumentando el interés por los Proyectos de Mejora de Pesquerías (FIP), una iniciativa de múltiples partes interesadas ideada para abordar los desafíos medioambientales existentes en una pesquería. Aunque MSC no implementa los FIPs, sí ofrece una serie de recursos que los apoyan, como son el asesoramiento en el desarrollo de Planes de Acción para los FIPs y el programa de formación de MSC, *Capacity Building* (Desarrollo de la Capacidad). Trabajamos con varios colaboradores, que se encargan de los FIPs, para garantizar que las pesquerías tengan las mejores posibilidades de convertirse en pesquerías certificables y sostenibles y, a su vez, de garantizar que pueden participar en el programa “*En Transición*” de MSC.

## Fondo Global para la Sostenibilidad Pesquera

En julio de 2015, para facilitar un acceso más amplio al programa de MSC, lanzamos nuestro Fondo Global para la Sostenibilidad Pesquera (GFSF en sus siglas en inglés). Dicho fondo aporta una inversión inicial de £400.000, a utilizar durante los dos años siguientes, destinada a apoyar la investigación científica y el desarrollo de conocimientos y proyectos de fomento de la capacidad, para ayudar a las pesquerías de pequeña escala y en países en desarrollo. En la convocatoria de financiación de 2015-16 se recibieron 33 solicitudes de las cuales fueron seleccionadas seis para recibir la financiación.

### Beneficiarios de la financiación del GFSF:

- Madagascar** (en la imagen) – Pulpo (Blue Ventures).
- Chile** – Cangrejo (Comité de Productividad del Cangrejo de Ancud).
- China** – Almeja de Manila (WWF-Japón).
- Indonesia** – Atún (Masyarakat Dan Perikanan Indonesia Foundation).
- Surinam** – Multi-especies (WWF-Guayana).
- Indonesia, Vietnam** – Cangrejo y almeja (WWF Coral Triangle Programme).

Países en desarrollo: 2015-16

**21**

pesquerías con certificación

**15**

en evaluación

**9%**

de pesquerías en el programa de MSC

## Proyecto Medfish

Además de atraer a millones de turistas, el Mar Mediterráneo acoge una asombrosa variedad de vida marina. La pesca, generalmente de pequeña escala, es fundamental para las economías locales y para el modelo de vida mediterráneo.

Los medios de vida de más de 10.000 pescadores franceses y españoles dependen de la pesca en el Mediterráneo. Sin embargo, de acuerdo con los pocos datos disponibles, el 88% de las pesquerías del Mediterráneo evaluadas son objeto de sobrepesca, lo cual supone una verdadera amenaza para el futuro de muchas de las comunidades que dependen de ellas y para el ecosistema marino.

En septiembre de 2015, MSC puso en marcha una alianza con WWF para mapear 100 pesquerías en Francia y España. A continuación, catorce pesquerías están siendo pre-evaluadas de acuerdo con los criterios de MSC para la pesca sostenible y se desarrollarán planes de acción para hacer frente a sus deficiencias y orientarles sobre las mejoras a realizar.

Para algunas de las pesquerías, este proyecto puede ser la oportunidad para poder entrar en el proceso de evaluación para la certificación MSC. Otras acabarán con un plan claro que les permita trabajar hacia la sostenibilidad en el futuro.

Para más información sobre el Proyecto MedFish: [project-medfish.com](http://project-medfish.com)

## Otros proyectos alrededor del mundo destinados a ampliar la accesibilidad

**Proyecto Inshore:** En Inglaterra, en alianza con Seafish, se han mapeado y pre-evaluado 450 pesquerías y se han realizado evaluaciones de sostenibilidad a la medida para el sector de la pesca de bajura inglés.

**Australia Occidental (WA):** La autoridad estatal ha aportado fondos por valor de AU\$14,5 millones para dar a 50 pesquerías la posibilidad de acceder a la evaluación MSC, con el objetivo de que todas las pesquerías de WA cumplan con el Estándar MSC en el plazo de dos décadas.

**Pre-evaluación en Grupo:** En la Prefectura de Miyagi, Japón, se ha llevado a cabo una pre-evaluación en grupo para seis pesquerías y se van a realizar más evaluaciones en otras regiones hasta marzo de 2017.

**Distrito de Dongshan:** En China, se ha iniciado el primer plan regional de sostenibilidad en un caladero sumamente importante que genera más de 160.000 toneladas al año. El objetivo es avanzar hacia la evaluación y actuar como catalizador para otros planes regionales.

**“Trabajando en alianza vemos los verdaderos beneficios a largo plazo para toda la cadena de suministro, empezando con los pequeños barcos costeros que faenan en esas aguas.”**

**Dr Tom Pickerell, Director Técnico, Seafish.**

### Barcos de pesca en el Mediterráneo:



España  
**2.760**

Francia  
**1.400**

### Pescadores en el Mediterráneo:



España  
**>8.300**

Francia  
**>2.300**

**“Estas pre-evaluaciones de acuerdo con el Estándar MSC van a suponer un paso importante para ayudar a las pesquerías a comprender qué se necesita para proteger las provisiones de productos del mar para las generaciones futuras.”**

**Camiel Derichs, Director de MSC para Europa.**

# Una cadena irrompible

“Para los consumidores es cada vez más importante saber de dónde proceden los alimentos. Por lo que tengo verdaderas ganas de ver los resultados del último estudio de MSC, que demuestren que su ecoetiqueta no sólo es la regla de oro para la sostenibilidad, sino también para la trazabilidad.”

**Dr. Bryce Beukers-Stewart, experto en ciencias pesqueras de la Universidad de York, Reino Unido.**

Dos tercios de los consumidores de productos del mar de más de 20 países, declaran que quieren saber que se puede establecer la trazabilidad del pescado que consumen hasta un origen conocido y de confianza pero, por otro lado, más de la mitad dudan que los productos del mar que consumen sean lo que dice en el envase. En un mundo en donde está aumentando la demanda de trazabilidad, la etiqueta azul de MSC garantiza que las cosas se están haciendo correctamente.

Sin embargo, para que la etiqueta MSC conserve su valor, los consumidores deben estar seguros de que todo el recorrido del pescado que tienen en el plato, se puede trazar hasta una pesquería sostenible. Aquí es en donde interviene nuestra certificación de Cadena de Custodia.

Los productos con certificación MSC vienen acompañados de una documentación rigurosa

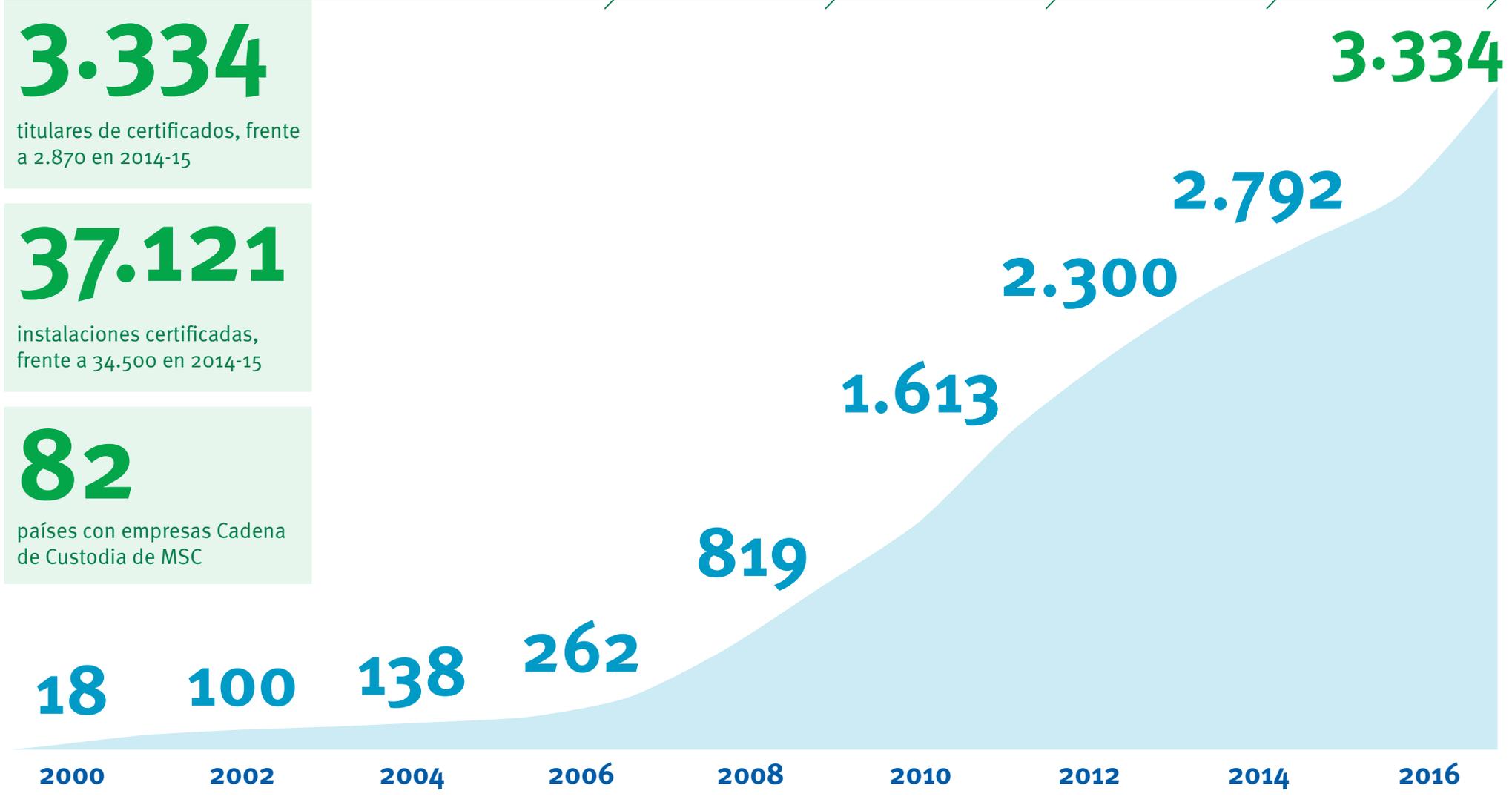
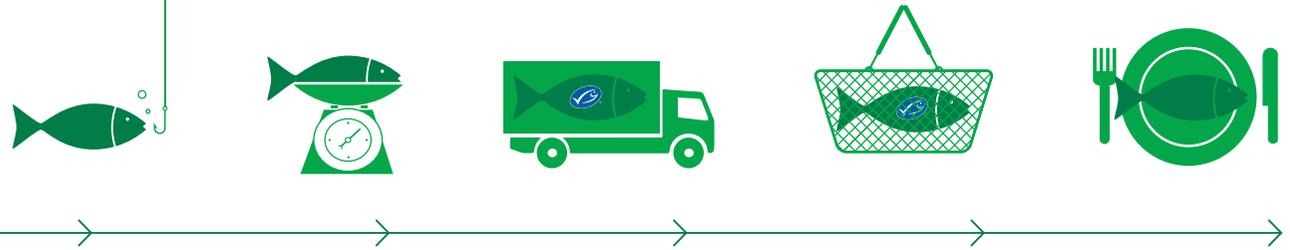
en cada una de las etapas de su recorrido, de manera que su origen pueda ser localizado y confirmado. Las empresas con certificación de Cadena de Custodia se someten a auditorías independientes anuales y, periódicamente, nosotros realizamos “rastros” y otras operaciones de seguimiento (véase pág. 22) para garantizar que los productos son lo que declaran ser.

En 2015 hemos ampliado nuestras operaciones de seguimiento de cadena de suministros y hemos ensayado con una herramienta de trazabilidad online en Europa y China. Asimismo, pusimos en marcha un ciclo especializado de rastreo de productos e inspección de cadenas de suministros en el Sureste Asiático.

Para más información sobre la trazabilidad del océano al plato: [msc.org/ocean-to-plate](http://msc.org/ocean-to-plate)



# La Cadena de Custodia de MSC en cifras



**3.334**  
titulares de certificados, frente a 2.870 en 2014-15

**37.121**  
instalaciones certificadas, frente a 34.500 en 2014-15

**82**  
países con empresas Cadena de Custodia de MSC

# La sostenibilidad está en nuestro ADN

“Los proveedores están muy orgullosos de tener el distintivo de certificación de MSC. Estos resultados de ADN, no sólo certifican los esfuerzos que realizan por mejorar la trazabilidad, sino también lo comprometidos que están, como organización, con las metas y objetivos de MSC.”

**Martin Gill, Director Gerente de Acoura Marine, auditores independientes.**

Verificar la trazabilidad del recorrido “océano-al-plato” de los productos con certificación MSC es fundamental. Un estudio mundial reciente sugiere que alrededor del 30% de todos los productos del mar están etiquetados erróneamente o mal descritos\*, por lo que se hace necesaria una vigilancia constante. Nos tomamos en serio nuestra labor de seguimiento. Cada dos años realizamos análisis de ADN en una muestra aleatoria de productos. El color, forma y textura del pescado y otras especies marinas, pueden verse alterados durante el procesado hasta quedar irreconocibles, sin embargo, cada pieza mantiene un código genético exclusivo el cual permite a los científicos determinar su especie con exactitud.

## El procedimiento de control

Los resultados del análisis de ADN realizado en 2015 muestran que el 99,6% de los productos con sello MSC están correctamente etiquetados.

Sólo se encontró una no conformidad: un producto etiquetado como lenguado de roca meridional con certificación MSC, en realidad era lenguado de roca septentrional con certificación procedente de la misma pesquería. Lo hemos investigado y hemos quedado satisfechos con que se tratara de en una simple confusión entre dos especies con certificación estrechamente relacionadas, pero ya se han tomado medidas para garantizar que este error no vuelva a suceder.

Nuestro programa de análisis de ADN todavía puede mejorarse. Vamos a ampliar los análisis aleatorios en la industria de la alimentación y estamos ensayando uno nuevo para productos de atún en conserva. Asimismo, estamos proyectando hacer más trabajos con el marisco, investigando las posibilidades de establecer su origen geográfico en aquellos casos en donde exista un riesgo mayor de etiquetado incorrecto.



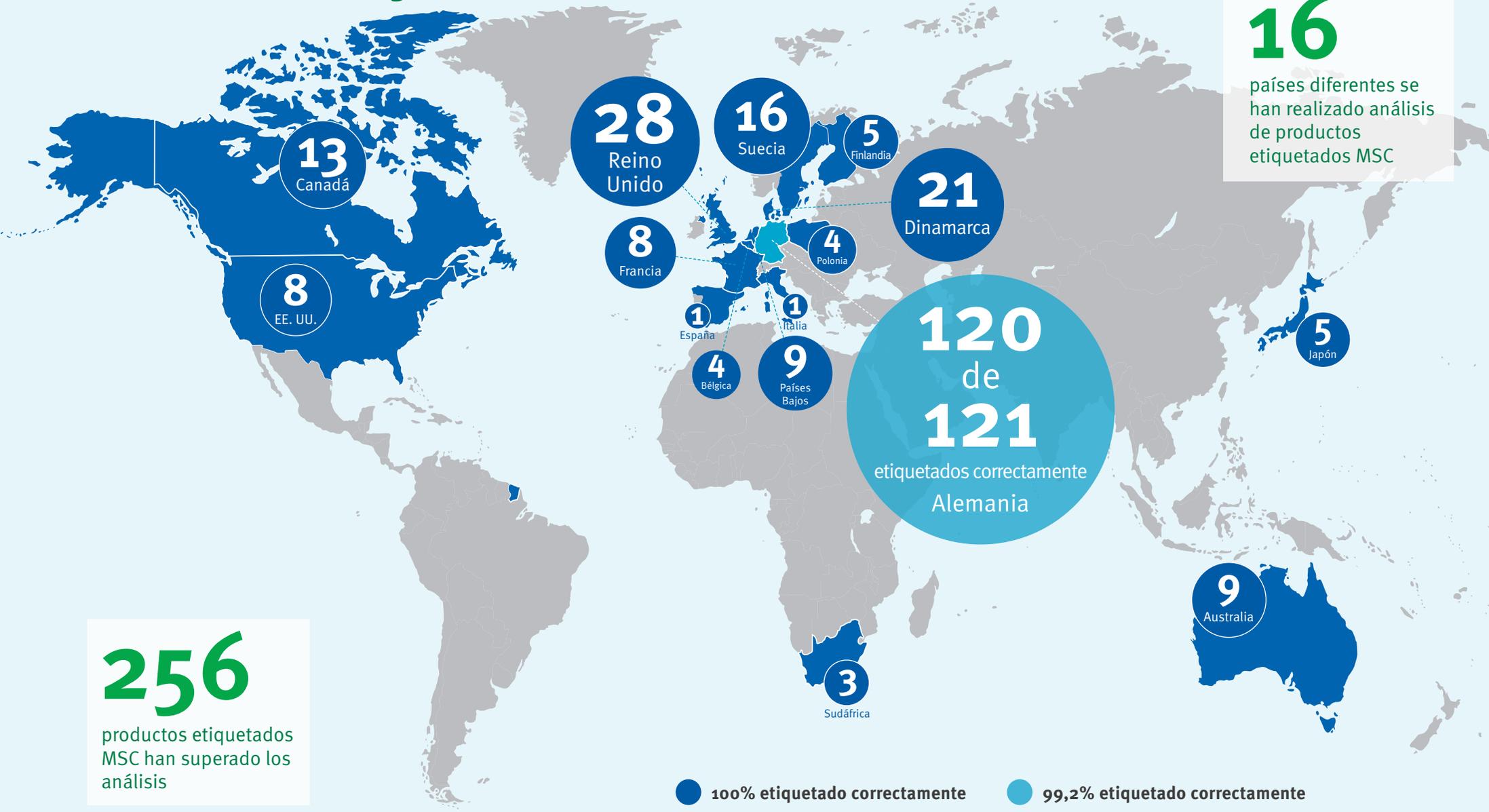
## Contádoselo al mundo

Cuando se hicieron públicos los resultados de nuestro último informe de ADN, pusimos en marcha una campaña mundial multi-canal en 17 mercados importantes, en donde comparamos la demostrada trazabilidad de los productos con etiqueta MSC frente a aquellos sin ella.

Mientras tanto, colaboradores de MSC, desde McDonald's a comercios de “fish and chips” del Reino Unido, iban difundiendo los resultados. La cobertura en los medios, incluyendo el *Huffington Post* contribuyó a que la campaña recibiera millones de visitas y que esta parte de nuestro mensaje fuera divulgada por todo el mundo.

## Resultados de 2015

En **16** países diferentes se han realizado análisis de productos etiquetados MSC



**256** productos etiquetados MSC han superado los análisis

● 100% etiquetado correctamente    ● 99,2% etiquetado correctamente

# Un mercado en crecimiento



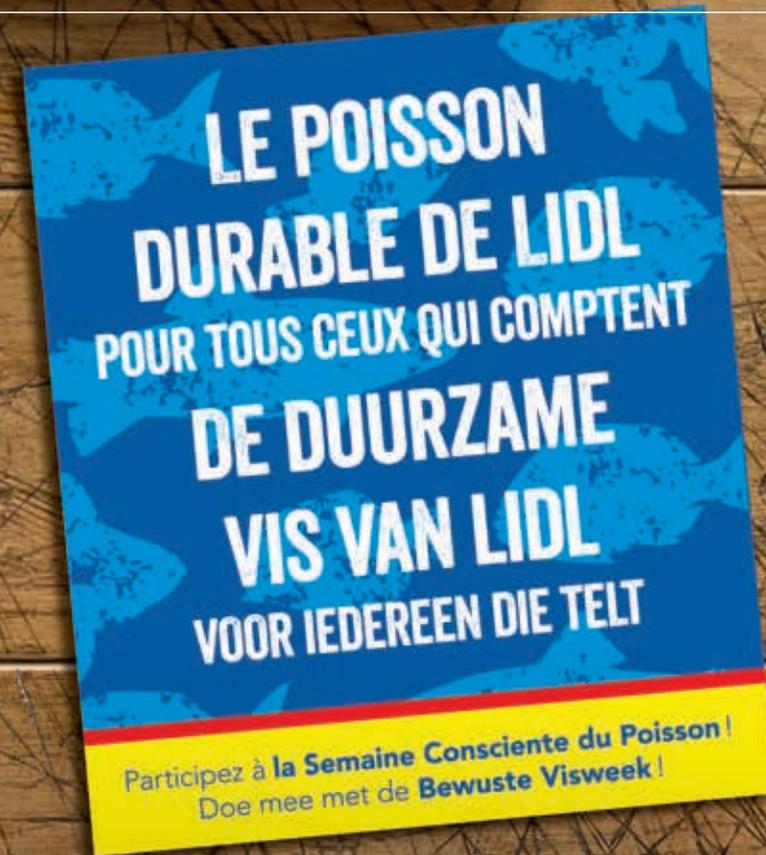
“Lidl premia a las pesquerías de todo el mundo que se gestionan de forma responsable. El compromiso adquirido por Lidl Alemania, además de ejemplar, es de enorme valor para la conservación de la biodiversidad de nuestros mares.”

**Ines Biedermann, Responsable Comercial de MSC para Alemania, Austria y Suiza.**

## Los distribuidores se sitúan en primera línea

La demanda mundial de productos del mar sostenibles continúa creciendo y, durante el año pasado, muchos distribuidores importantes han adoptado excelentes medidas. Desde Alemania, en donde Lidl ha ampliado su compromiso de venta de productos etiquetados MSC, hasta el Reino Unido, con su “fiebre de la langosta” navideña – impulsada por las importaciones canadienses con certificación – la salud a largo plazo de nuestros océanos es una cuestión de primera línea para las marcas con visión de futuro.

Importantes colaboradores como IKEA, Carrefour, Migros, Coles y Aeon, han seguido mostrando su apoyo también. Sus compromisos son esenciales para dar impulso a la demanda de productos sostenibles del consumidor y, a su vez, son un incentivo importante para que las pesquerías obtengan la certificación MSC.



“El origen de nuestros productos es extremadamente importante para nosotros. Las pesquerías sostenibles juegan un papel esencial en nuestra política de compra. Indudablemente, no sólo queremos asegurarnos de que haya pescado hoy, sino también de que en el futuro podamos ofrecer una amplia variedad de pescado a nuestros clientes. Estamos orgullosos de que actualmente la mayoría de nuestra gama de productos del mar luzca ya la etiqueta MSC.”

**Jan Bock, Director de Compras de Lidl Alemania.**



## Lidl provoca una ola de cambios

Durante los últimos años, las cadenas de descuento han revolucionado el sector del supermercado, así que los ambiciosos planes de Lidl Alemania, de hacer que su propia marca de pescado y su gama de productos del mar sean totalmente sostenibles, podrían tener importantes repercusiones en las estrategias de sus competidores.

El comunicado de Lidl Alemania se produjo justo antes de la Navidad de 2015. A partir de 2017, su objetivo es poner a la venta, en su oferta permanente, únicamente productos frescos y congelados de su marca propia con etiqueta MSC, y para 2018, todo el pescado de acuicultura de su oferta permanente, tendrá la certificación ASC o será orgánico. Otros productos de su marca propia, en promoción por tiempo limitado, van camino de alcanzar la transición completa.

Lidl no es un recién llegado a la sostenibilidad: durante la pasada década ha incorporado la sostenibilidad en su política de compras, y ya posee una amplia variedad de productos con certificación a la venta por toda Europa. El año pasado, en Italia y en Malta se incrementaron las ventas de la gama MSC de su marca privada en un 20%, mientras que en Dinamarca, Bélgica y los Países Bajos Lidl ha respaldado iniciativas comerciales sostenibles de gran repercusión mediática. En el Reino Unido, Lidl fue galardonada con el premio al mejor Distribuidor Mediano de MSC del Año 2016, por haber aumentado a más del doble el año pasado su gama de productos del mar obtenidos de forma sostenible.



© Andy Aitchison / MSC

## Sainsbury's

### Sainsbury's sigue estando en la cima en el Reino Unido

Mientras tanto, en el Reino Unido Sainsbury's sigue liderando el camino. Por sexto año consecutivo, Sainsbury's ha vendido más productos del mar etiquetado MSC que cualquier otro distribuidor del Reino Unido. El 76% de su gama de productos procedentes de pesca extractiva posee la certificación MSC, con lo que la clientela de Sainsbury's puede elegir entre 200 productos MSC – más del doble de lo que ofrece cualquier otro distribuidor del Reino Unido. Sainsbury's se ha comprometido a alcanzar el 100% para 2020.

Lidl es el tercer distribuidor más grande de productos MSC en el Reino Unido seguido del otro distribuidor de descuento Aldi, mientras que el segundo en la lista es Waitrose.

“Sainsbury's y Waitrose se han comprometido desde hace tiempo a abastecerse de productos del mar que hayan obtenido la certificación de sostenibles de forma independiente, por eso ver a Lidl y Aldi seguir su ejemplo es genial.”

**Toby Middleton, Director del Programa MSC para el Reino Unido y Atlántico Nororiental.**

## No deje escapar un regalo sostenible

En el Reino Unido se ha estado desarrollando una nueva tradición navideña: la langosta a £5.

Lidl abrió el camino, al colocar en octubre la primera langosta de su marca privada con certificación MSC en sus estanterías y a tan sólo £4.99 – una libra más barata que la alternativa sin certificación del año anterior. Su rival del descuento, Aldi, inició las rebajas en diciembre, mientras que Tesco apareció en la escena con una langosta ligeramente más grande y de la misma pesquería a £6.

La historia de la langosta sostenible acaparó los titulares de los medios internacionales, lo cual ayudó a promover la etiqueta MSC por todas partes.



Langosta con certificación MSC en Lidl. © Lidl

# La colaboración del Cantábrico

“Ayudar a los pescadores de la anchoa del Cantábrico significó que pudiéramos ampliar nuestra oferta de productos del mar con etiqueta MSC y, a su vez, ayudar a proteger un medio de vida y la población de peces – una situación en donde todos ganamos.”

**Sandra Hinni, Experta en Pesca Sostenible de Migros.**

A los gourmets les encantan las anchoas del Cantábrico. Este pequeño pez plateado, originario de España, está muy cotizado y da sustento a unos 3.000 pescadores y a más de 60 pequeñas empresas. Pero la población de anchoa se redujo a tal extremo que en 2005, la UE prohibió su pesca en el Mar Cantábrico durante cinco años. En 2010 la pesquería se reabrió, pero con cuotas de captura menores y con la exigencia de mejorar la gestión.

La empresa distribuidora suiza Migros, comprometida a abastecerse al 100% de productos del mar sostenibles para el año 2020, aún estaba buscando anchoas con certificación de sostenibilidad cuando uno de sus socios del sector de la alimentación, el grupo suizo S. de Mendieta S.A. y la empresa española encargada de su procesado, Sucore S.L., vieron la posibilidad de obtener la certificación. Se

unieron a MSC para entablar las conversaciones con los pescadores y llegaron a un acuerdo: las flotas vascas (las organizaciones de productores de bajura OPEGUI y OPESCAJA) y la de Laredo se iban a convertir en la primera pesquería de anchoa en Europa en obtener la certificación MSC, y Migros se convertiría en la primera distribuidora en poner sus anchoas a la venta. Ahora la población de anchoa es abundante y el futuro de la industria del Cantábrico es sólido. Migros, mientras tanto, ha cumplido su objetivo de comprar todos sus productos del mar a fuentes sostenibles.



“Queremos que nuestra pesquería de anchoa sea conocida en el mundo por su calidad y también por el buen hacer de nuestros pescadores en favor de la sostenibilidad.”

**Miren Garmendia, Secretaria de la Federación de Cofradías de Pescadores de Guipúzcoa.**

# Carrefour traza un nuevo rumbo

“La alianza entre FROM Nord y Carrefour ilustra perfectamente lo que MSC se esfuerza en promover: reunir a las partes interesadas del sector de la industria, tales como pescadores y distribuidores, para hacer progresar el objetivo común de la pesca sostenible.”

**Edouard Le Bart, Director del Programa MSC Francia.**

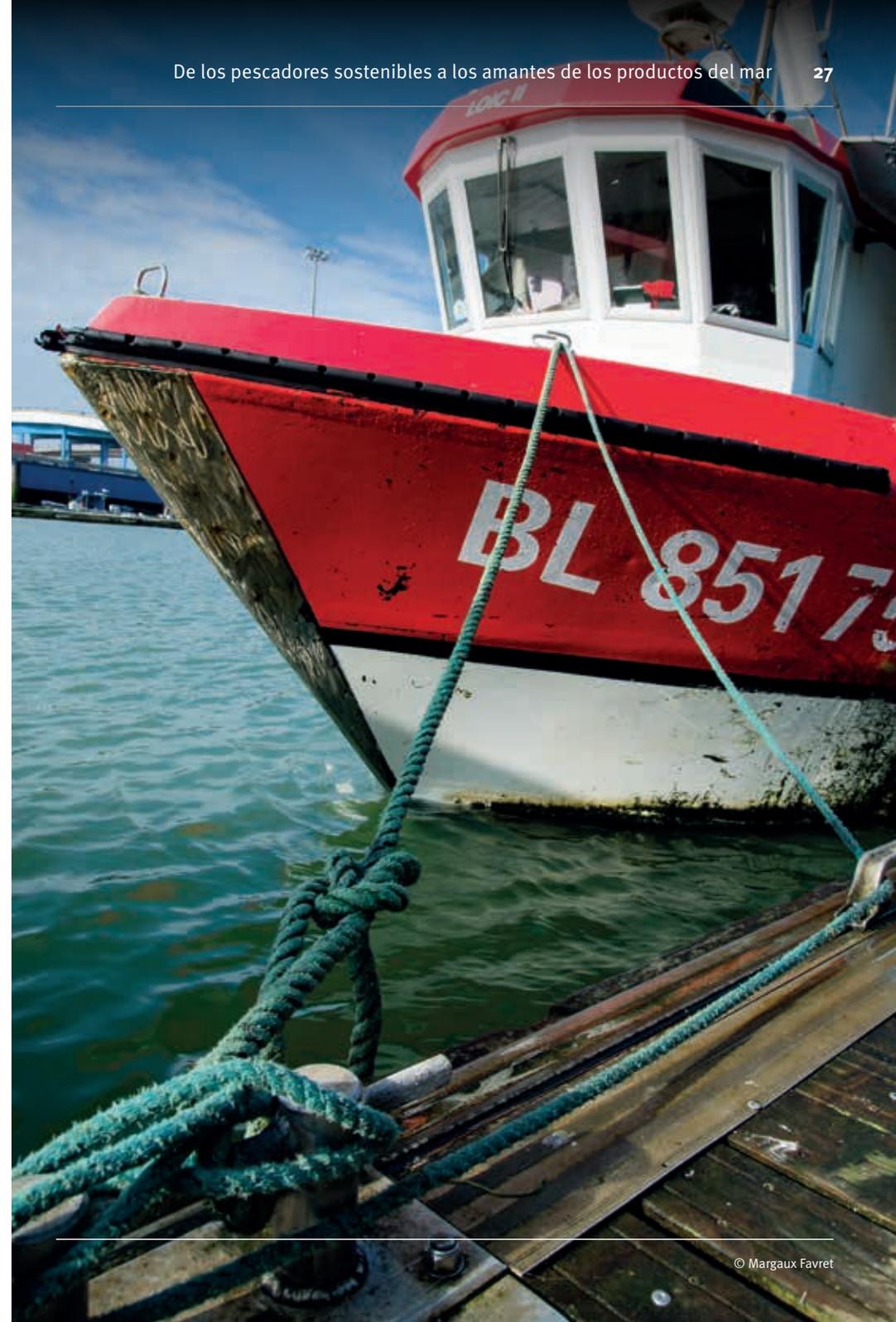
Carrefour ha presentado una nueva iniciativa: convertirse en el primer distribuidor francés en ofrecer apoyo financiero para una evaluación de sostenibilidad. En 2014, respaldó el trabajo de la organización de productores FROM Nord para obtener la certificación de la pesquería de lenguado del Mar del Norte y la zona Oriental del Canal de la Mancha. Estas poblaciones de alto valor son capturadas por 83 barcos distribuidos en cinco puertos, desde Dunkerque hasta Cherburgo.

Este trascendental paso de Carrefour pone de relieve un mayor compromiso del grupo por preservar la biodiversidad e implicarse más en las actividades de los productores locales.

En junio de 2016 Carrefour se convirtió en el primer distribuidor francés en ofrecer una gama amplia de productos del mar etiquetados MSC, en las pescaderías de 33 de sus hipermercados en la región de París.

Sus actividades en Italia también dieron un importante paso hacia adelante, al establecer un acuerdo de colaboración con MSC para suministrar productos ecoetiquetados – en un país cuyo mercado es relativamente nuevo para MSC, pero en donde el interés está creciendo.

Carrefour está aprovechando al máximo su papel en el círculo virtuoso: cuanto más promuevan la sostenibilidad, mejor informada estará su clientela, dando lugar a una mayor demanda de pescado sostenible, lo que desembocará, a su vez, en un aumento de la pesca sostenible. Los distribuidores pueden facultar al consumidor a realizar la elección correcta, por todo ello, ver a Carrefour involucrado en todas las etapas de este proceso es genial.



# El gran compromiso de Coles

“Tener a un gran distribuidor como Coles, comprometiéndose públicamente a abastecerse de productos del mar de forma responsable, ha elevado la causa de los productos sostenibles a un nuevo nivel y la ha incluido en el orden del día nacional.”

Gilly Llewellyn, WWF-Australia.

Coles ha dado un paso pionero y se ha convertido en el primer supermercado importante de Australia en ofrecer productos del mar sostenibles en los mostradores de sus “delicatessen”. Desde langostinos “banana” y salmón de acuicultura, etiquetados MSC y ASC respectivamente, a las conservas de pescado en ultramarinos y congelados, la clientela de Coles ahora tiene la oportunidad para pronunciarse con sus carteras y premiar a los pescadores responsables.

El logro del supermercado es la culminación de varios años de duro trabajo y de estrecha colaboración con las cadenas de suministro. Los consumidores ahora pueden adquirir productos del mar obtenidos de forma responsable en toda la gama de la marca Coles (fresco, congelado y en conserva).

Coles ha adoptado un enfoque práctico y constructivo en torno a abastecerse con responsabilidad. Aunque su prioridad es ofrecer productos etiquetados MSC, Coles ha estado trabajando también con WWF-Australia y con el organismo de evaluación de la conformidad, MRAG Asia-Pacífico, en el estudio de la sostenibilidad de las pesquerías que aún no han completado el riguroso proceso de certificación MSC. Implicarse así con productores y demás partes interesadas, impulsa las mejoras y eleva los estándares hasta el punto en donde la certificación se hace realidad.



# 100 millones de razones para decir “We can”

“Nuestro compromiso va más allá de las políticas de abastecimiento y va dirigido no sólo a educar sino a inculcar esta visión. Debemos hacer que la sostenibilidad del océano sea la 'norma' y la única opción hacia adelante.”

**Graham Dugdale, Director Comercial Ejecutivo, John West Australia.**

“Se trata de un avance colosal en el mercado australiano de los productos del mar, un avance que ayudará a mantener nuestros océanos saludables. John West Australia ha demostrado su gran liderazgo.”

**Patrick Caleo, Director de MSC Asia Pacífico.**

En una de las iniciativas más visibles del año a favor los productos del mar sostenibles, la empresa John West de Australia ha renovado por completo su cadena de suministro para traer al país la mayor oferta del mundo de atún en conserva con certificación MSC. Este enorme logro se ha conseguido tras cuatro años de compromiso y colaboración entre John West Australia, MSC y WWF. Actualmente, el 97% de los suministros de la empresa procede de la pesquería de atún del PNA con certificación MSC.

Se trata de un hecho muy relevante, el atún es una de las cinco fuentes de proteínas más consumidas de Australia y John West es una de las marcas más populares.

La medida adoptada por John West Australia significa que el 43% del atún en conserva de Australia está certificado como sostenible, con más de 100 millones de latas etiquetadas MSC a la venta. Esto no sólo supone una revolución sostenible para los consumidores australianos, sino que también va a impulsar la reforma de las pesquerías por todo el Pacífico, ayudando así a crear un futuro económico más sostenible para los países insulares de la región.



# En el punto de mira: La región Asia Pacífico y China

**1.000**  
millones

de personas en la región Asia Pacífico dependen de la pesca como fuente principal de proteínas de origen animal\*

**>80%**

de los pescadores y granjas de acuicultura del mundo están en la región Asia Pacífico (2008)\*

**11** de **18**

países cuyas capturas anuales superan el millón de toneladas están en la región Asia Pacífico\*

La importancia de la pesca para la región Asia Pacífico es, probablemente, mayor que en ningún otro lugar del mundo. Esta región ocupa los primeros puestos de las estadísticas mundiales en capturas, consumo y empleo y, a su vez, posee una inmensa variedad de especies presentes en sus dietas y culturas nacionales desde hace miles de años.

No es de extrañar que China domine. Sus capturas anuales alcanzan casi los 14 millones de toneladas, es decir, unas tres veces más que las de cualquier otro país. Teniendo en cuenta que para el año 2025 se espera un incremento de otros 50 millones de toneladas en la demanda mundial de pescado y que para el 2050, por su parte, la población mundial supere los 9.000 millones, implantar una base

sostenible para los productos del mar es ya una cuestión de carácter humanitario – y mucho más para la región Asia Pacífico.

Lo que es alentador es que este aviso se esté empezando a abordar comercialmente y se hayan visto algunos acontecimientos positivos el año pasado: desde lograr estar presentes en el enorme sector del comercio electrónico de China, a la inauguración del primer restaurante con certificación MSC en Japón, el Totally Searoll Club. El mercado de los productos del mar sostenibles en Asia está mostrando señales de iniciar su despegue. En 2015-16 ampliamos nuestras oficinas en China y Japón y confiamos que para el año que viene tengamos incluso más trabajo.

Cuando en 2015 unas 80 tiendas del gigante japonés de la distribución, Aeon, participaron en la campaña de promoción “pasemos al futuro el regalo de los océanos” sus ventas de productos del mar sostenibles subieron un

**1.357%**





### La bonanza de Alibaba

Alibaba, el gigante del comercio electrónico de China, es también el mayor distribuidor del mundo. Durante el año pasado hemos estado trabajando con ellos en la promoción de productos del mar sostenibles y del concepto sobre el que se basa nuestro trabajo. Su primera promoción de productos del mar sostenibles tuvo lugar en enero de 2016.

Esto aporta a la etiqueta MSC gran visibilidad en el mercado más grande del mundo. Tmall, la sección del consumidor de Alibaba, prevé que en 2017 habrá decenas de millones de consumidores chinos usando canales online para comprar productos del mar. Por ello, una sección especial de Tmall para productos MSC está en desarrollo y la empresa está estableciendo vínculos con proveedores sostenibles en el mercado.

**China: Mercado online de productos del mar\*\***

**25 millones**

**de clientes en 2015,**  
ventas por valor de CNY  
10.000 millones  
(US\$1.580 millones)

**55 millones**

**de clientes en 2017,**  
ventas por valor de CNY  
50.000 millones  
(US\$7.890 millones)

\*Tmall

MSC可持续渔场寻鲜之旅

可持续海鲜 从渔场到餐桌全程溯源

海鲜生鲜手MSC/天猫/淘子岛

活动时间: 2016.1.11-2.10



喵鲜生  
HIAO.TMALL.COM

MSC  
www.msc.org

美极香

ZONECO 鲜++

此白框暂代指MSC  
短视频窗口位置

为何要选择MSC认证产品宣传视频

© Alibaba



La Directora del programa MSC en China, la Dra. An Yan, ha sido nombrada la quinta figura más influyente de la industria china de los productos del mar, tras una encuesta realizada en 2016 entre cientos de ejecutivos en China. El puesto número uno recayó en Ivy Wang, Representante Principal de Atlantic Canada Business Network en China, por “haber puesto langosta canadiense en tantos platos chinos” – el 97% de la langosta canadiense posee la certificación MSC.

# La sostenibilidad en el plato

“Es importante que desempeñemos nuestro papel al comprar pescado de forma responsable y nos aseguremos de que hacemos todo lo que podemos para proteger los océanos que nos brindan este recurso.”

**Paul Desbaillets, Copropietario de Brit & Chips.**



La industria alimentaria está desempeñando un papel cada vez mayor en el abastecimiento y suministro de productos del mar sostenibles.

Durante el pasado año se vio un desarrollo continuo. En el Reino Unido, Sainsbury's y Waitrose, obtuvieron la certificación para las cafeterías situadas en sus supermercados, incorporando así cientos de nuevos restaurantes sirviendo productos del mar sostenibles por todo el país. Sus establecimientos están a la cabeza de los 60 comercios de *fish & chips* con certificación MSC en el Reino Unido.

Otros países le han seguido. Italia y Japón, ambos importantes mercados de productos del mar, han visto sus primeros restaurantes con certificación MSC. También en 2015, el premiado restaurante Brit & Chips de Montreal, ha sido el primero en obtener la certificación en Canadá y en 2016 abrirán su tercer establecimiento.

También en Canadá, la empresa de catering Aramark ha obtenido la certificación de Cadena de Custodia de MSC, lo cual le permite proveerse y servir productos ecoetiquetados en 16 universidades y recintos universitarios por todo el país. Sus materiales promocionales en donde destaca nuestra etiqueta, servirán para impulsar la sensibilización del consumidor aún más. Asimismo, con la certificación del grupo Aramark se deja la puerta abierta a otras universidades y empresas interesadas en unirse a este programa en crecimiento. Al sur de la frontera, la empresa US Foods se ha convertido en el primer distribuidor de catering nacional en EE.UU. en obtener la certificación MSC en sus 67 establecimientos.

“Estamos orgullosos de lucir la etiqueta azul de MSC en nuestros menús y de estar concienciando a nuestros consumidores acerca de este problema mundial.”

**Scott Barnhart, Vicepresidente Ejecutivo, Compras y Cadena de Suministros Mundial, Aramark.**

Aramark prevé servir  
**13,5** toneladas

de productos del mar sostenibles en las universidades de Canadá en 2016.





“Estoy encantado y para mí es un honor. Espero realmente ser un ejemplo para muchos otros chefs. Creo firmemente en la misión de MSC y en la necesidad de concienciar acerca de los productos del mar sostenibles... ¡Todos debemos hacer nuestra parte!”

**Fabrizio Ferrari (arriba, centro), Chef con Estrella Michelin (y embajador de MSC) en el recientemente certificado “Al Porticciolo 84” de Italia.**

### Lo adoran

Hace cinco años, McDonald’s Europa causó gran sensación con su compromiso de abastecerse exclusivamente de pesquerías con certificación MSC para su emblemático Filete de Pescado (*Filet-o-Fish*). Poco después le seguirían McDonald’s EE.UU. Canadá y Brasil. McDonald’s sigue impulsando su programa de sostenibilidad y en 2016, la totalidad de su negocio en España – más de 490 restaurantes – se ha convertido en la primera cadena nacional en ofrecer atún con certificación MSC en su menú. El atún listado empleado procede del Pacífico.

“Gracias al compromiso de McDonald’s, millones de consumidores españoles podrán disfrutar de atún capturado de forma sostenible y ayudar así a mantener el medio de vida de las miles de familias en las islas del Pacífico, cuyas vidas dependen en gran medida del atún.”

**Henk Brus, Director Gerente, Pacifical.**

### Nuevas cotas en el Hilton

En noviembre de 2015, Hilton Worldwide se convirtió en la primera cadena hotelera del mundo en servir bacalao con certificación MSC por toda Europa. En el Reino Unido, Países Bajos y Bélgica han obtenido la certificación de Cadena de Custodia de MSC cuarenta y una de sus propiedades, mientras que otros 41 establecimientos, ya sea en propiedad, gestionados o arrendados en dichos países, se encuentran en camino de obtener la misma certificación en 2017. Todo ello viene a continuación de otros hitos conseguidos anteriormente por Hilton en marzo de 2015, cuando el Hilton Singapur se convirtió en el primer hotel de Asia en obtener la certificación MSC y, en abril de 2014, cuando la empresa prohibió la aleta de tiburón en todos sus restaurantes y establecimientos de restauración por todo el

mundo. Estas medidas vienen a reforzar la estrategia de Hilton a favor de suministros más responsables y sostenibles para sus negocios.

“Los productos del mar son una opción muy apreciada entre nuestra clientela y, por ello, es fundamental que incluyamos en nuestra estrategia de suministros prácticas de pesca sostenibles, si queremos que sigan estando disponibles en el futuro.”

**Maxime Verstraete, Vicepresidente, Responsabilidad Empresarial, Hilton Worldwide.**

# Conectando con los consumidores



“Influir en el comportamiento del consumidor y, a su vez, generar confianza en la sostenibilidad, son aspectos fundamentales para impulsar la demanda de productos del mar sostenibles. Estamos conectando con el consumidor y facultándole para que realice la mejor elección.”

**Sarah Bladen, Directora de Comunicación y Marketing de MSC Internacional.**

## Presencia en las Navidades polacas

Nuestra enhorabuena para MSC Polonia por haber ganado el premio Gold Fin Advertising 2016 y el bronce en el International Business Awards de los Premios Stevie del Año 2016 a las Comunicaciones o Campañas de RR.PP. dirigidas a las Redes Sociales.

El premio Gold Fin (*Aleta de Oro*) reconoce el trabajo de MSC Polonia en dos campañas. En la primera, la del Día Mundial de los Océanos del 8 de junio, movilizaron a varias celebridades polacas para promocionar las pesquerías sostenibles. Se realizaron sesiones fotográficas, gráficos en Facebook y se colocaron posters de la campaña en el metro de Varsovia.

A finales de ese mismo año, MSC Polonia lanzó la campaña “*Arenques de Navidad con MSC*”. Los habitantes de Varsovia fueron invitados a un convite, con una mesa de 10 metros de largo repleta de pan, encurtidos y 200 kilos de arenque con certificación MSC. Además se instalaron un fotomatón sostenible y varias atracciones más. Su campaña de RR.PP. con la participación de más de 70 periodistas y blogueros, consiguió que esta feria de Navidad – y el importante mensaje detrás de la misma – lograra una amplia cobertura mediática. El Premio Stevie vino a reconocer la excelencia de la campaña en las redes sociales.



## Bélgica lanza la Semana Think Fish (piensa en el pescado)

En septiembre de 2015, se reunió en Bélgica una impresionante coalición de distribuidores y restaurantes para el lanzamiento de la primera Semana Think Fish del país. Se trata de una iniciativa conjunta de MSC, ASC y WWF-Bélgica, en donde los participantes dejan a un lado la competición, para unirse y respaldar un mensaje común en favor de la elección responsable del consumidor e impulsar el reconocimiento de las etiquetas MSC y ASC.

Con las ventas de productos con certificación ASC creciendo un 185%, desde 2013 a 2014, está claro que hay una ola sostenible en Bélgica a la que hay que subirse. Es por ello que nos complació que participaran proveedores que representan a más del 60% del mercado: Albert Heijn, Aldi, Carrefour, Delhaize, Lidl y Spar, junto con McDonald's y Quick, garantizando así que el mensaje se difundiera por todas partes.

También se contó con la participación de 17 famosos chefs belgas, que subieron a una web multimedia sus sabrosas recetas, a base de pescado con certificación MSC, por supuesto.



**“Elige correctamente... de ese modo podremos disfrutar de buen pescado por muchos años.”**

**Lema de campaña de la Semana Think Fish.**

## Llevando la iniciativa en Italia

La marca con certificación MSC Ocean47 ha demostrado a sus grupos de interés en Italia que iba en serio acerca de los productos del mar sostenibles. Para ello ha invertido en una campaña televisiva consistente en una serie de anuncios de alta rotación para la televisión, anuncios a página completa en ocho importantes revistas de consumidores además de una activa presencia en las redes sociales. Como resultado, la distribución de Ocean47 abarca ahora a 15 distribuidores locales y se prevé que su facturación se duplique. La sensibilización de la industria y del consumidor en torno al MSC y Ocean47 también ha aumentado espectacularmente.



## #MiMarSuMar

En marzo de 2016 nos unimos al hipermercado español Alcampo en una importante campaña llamada #MiMarSuMar. En Alcampo están comprometidos con la política de pesquerías sostenibles y llevan ampliando su gama de productos con certificación MSC desde 2012.

La campaña se desarrolló en puntos de venta, redes sociales y contó, a su vez, con degustaciones de productos del mar junto a un conocido chef. En los talleres que

organizamos con Alcampo participaron más de 4.000 niños.

#MiMarSuMar le puso cara a la pesca sostenible, Daniel Carracedo, un pescador de la pesquería de merluza europea del Grupo Regal con certificación MSC. A través de la experiencia de Daniel, los consumidores pudieron aprender acerca de la sostenibilidad marina y de cómo está conectada con todo, desde el mar al plato.

# La elección de la etiqueta azul



“Hace nueve años sólo había 1.000 productos etiquetados en el mercado mundial. Hoy existen más de 20.000 productos con la etiqueta azul de MSC. Es un hito importante y un gran reconocimiento al enorme compromiso contraído por pesquerías y distribuidores colaboradores de todo el mundo.”

**Nicolas Guichoux, Director Comercial Mundial de MSC.**

En febrero de 2016 conseguimos un hito importante, el producto etiquetado MSC número 20.000 salió a la venta al público en Alemania. Este país lidera la demanda mundial de productos del mar sostenibles, con más de 4.000 productos certificados a la venta.

Convenientemente, los productos del mar 100% sostenibles de la paella congelada “Las Cuarenta”, de la firma Netto, provienen de todo el mundo: abadejo de Alaska y de Rusia, mejillón concha azul de Dinamarca, gambas de Surinam. Un ejemplo de nuevos productos innovadores que lucen la etiqueta MSC.



**96**

países tienen a la venta productos del mar etiquetados MSC

**108**

especies a la venta etiquetadas MSC

## Beneficios suplementarios

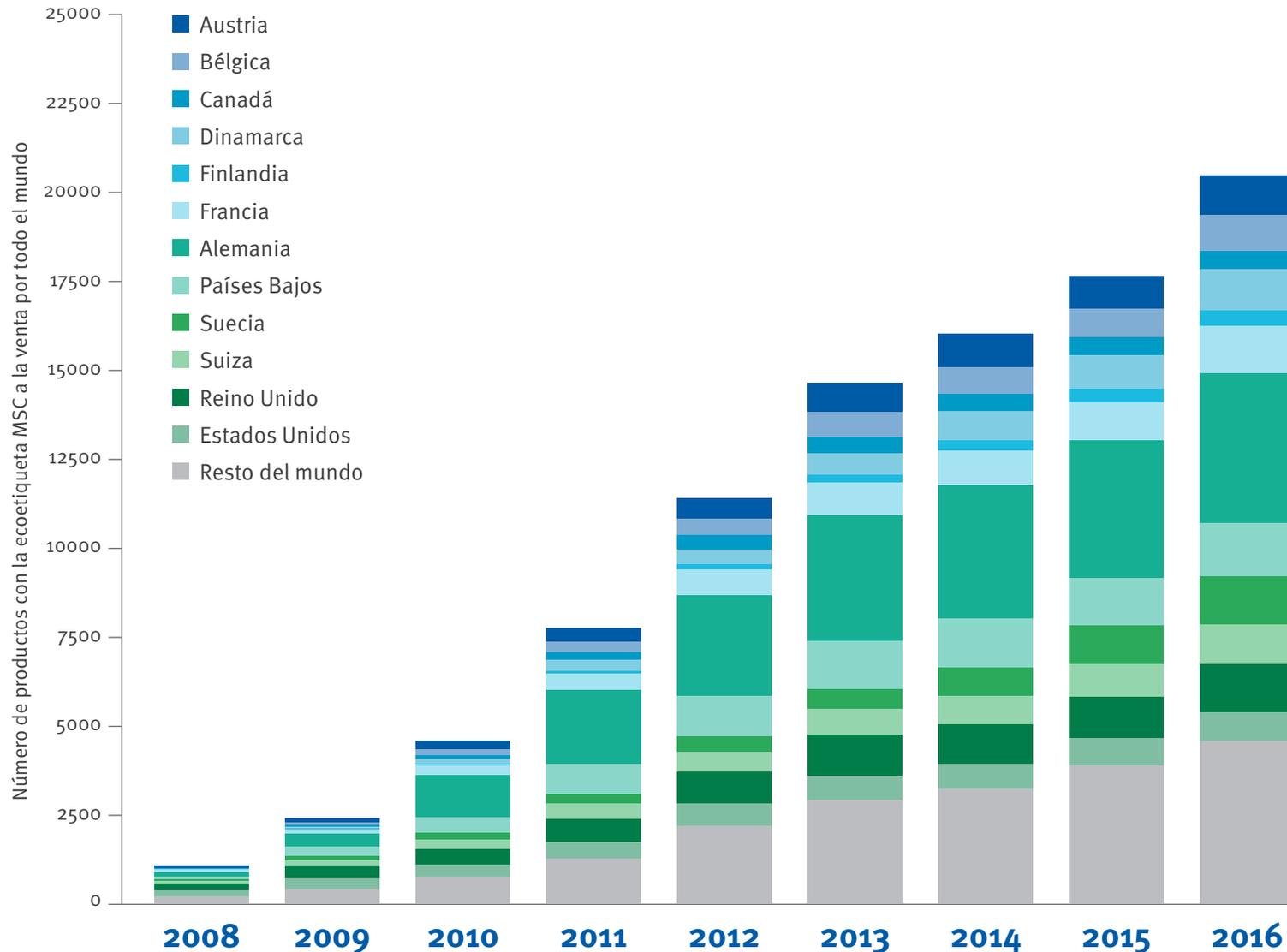
Estamos viendo una creciente tendencia en favor de los suplementos alimenticios con certificación MSC como, por ejemplo, los aceites de pescado ricos en Omega-3.

Este mercado es para MSC un sector de gran crecimiento. En los últimos cinco años, el número de productos con aceite de pescado etiquetado MSC ha pasado

de 16, a más de 380 – lo que en volumen supone un crecimiento de 675%, es decir, de 16 toneladas en 2010-11, a más de 124 toneladas en 2015-16.

Este aumento ha sido más llamativo en EE.UU. en donde por volumen de ventas constituye más del 85% de los suplementos con certificación MSC.

## Número de productos con la etiqueta MSC



**20.492\***

productos a la venta con la etiqueta azul MSC (frente a 17.200 a 31 de marzo de 2015)

**659.399**

toneladas de productos del mar etiquetados MSC adquiridos por los consumidores (frente a cerca de 620.000 toneladas en 2014-2015)

Se estima que

**4.600**

millones de dólares es lo que se han gastado los consumidores en productos con certificación MSC

\*El número de productos viene fijado por la suma global de productos a la venta (el SKU, o número de referencia contable de existencias) en cada país.

\*\* El valor en el mercado minorista de los productos ecoetiquetados MSC orientados al consumidor, calculado sumando a los valores al por mayor, un incremento del 40% de media global al precio al por menor.

# Conociendo la percepción del consumidor

“Este estudio ofrece una visión detallada sobre lo diferente que es el sector de los productos del mar en comparación con otros. En un sector con relativamente pocas marcas de confianza, son las denominaciones realizadas por terceros sobre sostenibilidad y trazabilidad, las que pueden servir a los consumidores a orientarse mejor al elegir.”

**Caroline Holme, Directora de GlobeScan.**

El mayor análisis mundial realizado sobre la actitud del consumidor frente al consumo de productos del mar ha demostrado que, en dicho sector, se valora más la sostenibilidad que el precio o la marca.

Durante dicho estudio, realizado de forma independiente por GlobeScan en nombre de MSC, se analizaron las opiniones de más de 16.000 consumidores en 21 países, según las cuales, casi las tres cuartas partes (72%) reconocían que para salvar los océanos, se deberían comprar sólo productos sostenibles; y más de la mitad (54%) declararon que no les importaría pagar un poco más por ello. Estos resultados han confirmado también la importancia de nuestra certificación de la Cadena de Custodia: más de dos terceras

partes (68%) declararon que es necesario verificar de forma independiente las denominaciones de sostenibilidad.

El grado de conocimiento de la ecoetiqueta MSC varía entre los distintos mercados analizados, por ejemplo, desde el 13% en Canadá, hasta un impresionante 71% en Suiza. La etiqueta en sí es muy respetada: 86% de los consumidores que la conocen declaran que confían en ella y consideran positivo el impacto que estamos consiguiendo. Con esa idea en mente, el año que viene haremos más hincapié en trabajar con colaboradores y con el sector industrial en general para aumentar entre los consumidores el nivel de sensibilización acerca de la ecoetiqueta.

## Resultados del estudio de consumo:

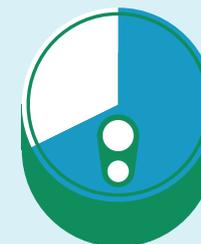
# 72%

de los consumidores de productos del mar reconocen que para salvar los océanos sólo se deberían consumir productos procedentes de fuentes sostenibles



# 68%

de los consumidores de productos del mar declaran que la gente debería estar dispuesta a pasarse a productos del mar más sostenibles



# 37%

de todos los consumidores dicen haber visto la etiqueta azul MSC



16.876 consumidores de productos del mar (personas que declaran haber comprado, ellas o alguien en su hogar, productos del mar en los últimos dos meses) fueron encuestados entre enero y febrero de 2016. Por país, fueron encuestados un mínimo de 600 consumidores de productos del mar. Para ser representativas a nivel nacional, las cifras fueron ponderadas por género, edad, región y nivel educativo.

# 68%

de los encuestados declararon que es necesario que las marcas y supermercados verifiquen, de forma independiente, sus denominaciones de sostenibilidad

# 86%

de los consumidores que han visto la etiqueta de MSC declararon que confían en ella y son optimistas acerca del impacto de la organización



# 62%

declaran que les inspiran más confianza y seguridad las marcas que usan ecoetiquetas

# 64%

de aquellos que han visto la etiqueta azul de MSC probablemente la recomendarían a sus conocidos



# Lo que dicen nuestros consumidores

Hemos estado trabajando con la agencia de estudios de mercado Watch Me Think y hemos pedido a consumidores en Australia, Alemania, Japón, EE.UU. y Reino Unido que se filmaran a sí mismos comprando y hablando de productos del mar. Aquí presentamos algunas de las cosas que han dicho sobre estas cuestiones y sobre la etiqueta MSC:

“Sería un problema que algún día el pescado favorito de nuestra familia no estuviese nunca más disponible”

Matsubara, Japón



“No soy una activista ecológica, aún así intento evitar un daño mayor.”

Jen, Australia



“Siempre elijo el producto que lleva la etiqueta azul.”

Clare, Australia



“Es tranquilizador ver (la ecoetiqueta MSC) en los productos del mar que compro y saber de dónde proceden.”

Jenny, EE. UU.



“Es buena para el medioambiente, buena para el producto, buena para la pesca...”

Darren, Reino Unido



“Me siento mejor sabiendo que seguirá habiendo pescado para mis hijos.”

Lin, EE. UU.



“El producto viene avalado por una organización independiente, no es sólo el eslogan de una sola empresa.”

Ulrike, Alemania



# Financiación y donantes

“En ‘Dutch Postcode Loterij’ creemos que es importante que las generaciones futuras puedan disfrutar de pescado en abundancia y de océanos llenos de vida. Estamos contentos de poder seguir apoyando el trabajo de MSC gracias a las aportaciones de los 2,5 millones de personas que juegan a la lotería.”

**Margriet Schreuder, Directora de Organizaciones Benéficas, Dutch Postcode Loterij (Lotería del Código Postal de los Países Bajos).**

Para lograr resultados a largo plazo es necesario un compromiso firme y continuado. Nuestros donantes comprenden esto y comparten nuestra visión. Su generoso apoyo nos permite trabajar por todo el mundo con muchos colaboradores y partes interesadas para poder ofrecer los resultados aquí descritos. La ayuda de nuestros donantes es vital para que podamos mantener nuestras actividades científicas y técnicas fundamentales, desarrollar nuestros estándares, conservar en nuestro programa a las pesquerías existentes y atraer a más y, finalmente, desarrollar y mantener el apoyo en el mercado.

El apoyo continuado de nuestros tres donantes principales – la Fundación David and Lucile Packard, la Dutch Postcode Loterij y la Fundación Walton Family – ha sido esencial para el avance de la misión de MSC. Asimismo, recibimos financiación basada en proyectos para nuestra labor de alentar y facilitar a las pesquerías a dar el paso hacia la certificación MSC. El año pasado la financiación de proyectos ha mantenido nuestro trabajo en un amplio abanico de países como Brasil, China, Francia, Japón, México, Mozambique y España. Esta financiación sostiene nuestros esfuerzos por fortalecer el alcance e impacto del programa de MSC a nivel mundial.

## Ganadores de la lotería

Nos complace haber sido seleccionados el año pasado como beneficiarios, una vez más, de la *Dutch Postcode Loterij*. Desde 2011, MSC ha venido recibiendo anualmente 500.000€ de este organismo. Después de evaluar nuestra alianza, la *Loterij* ha ampliado su ayuda económica con una subvención de 2,5 millones de Euros durante los próximos cinco años a partir de enero de 2016.



# Nuestros donantes

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

---

## Fundaciones de los EE.UU.

Herbert W. Hoover Foundation  
National Fish and Wildlife Foundation  
David and Lucile Packard Foundation  
Remmer Family Foundation  
Skoll Foundation  
Triad Foundation  
Walton Family Foundation

## Patronatos y Fundaciones del Reino Unido

AG Leventis Foundation  
Cecil Pilkington Charitable Trust  
Swire Charitable Trust

## Otras Fundaciones Europeas

Adessium Foundation (Países Bajos)  
BalticSea2020 (Suecia)  
Daniel & Nina Carasso Fondation (Francia)  
DEG (Corporación Alemana de Inversión y Desarrollo)  
Dutch Postcode Loterij  
GIZ (Agencia Alemana para el Desarrollo Internacional)  
Oak Foundation (Suiza)

## Organismos Estatales

Fondo Europeo de Pesca (Finlandia)

---

## Corporaciones

Royal Caribbean Cruises Ltd. Ocean Fund  
Haikui Seafood (China)

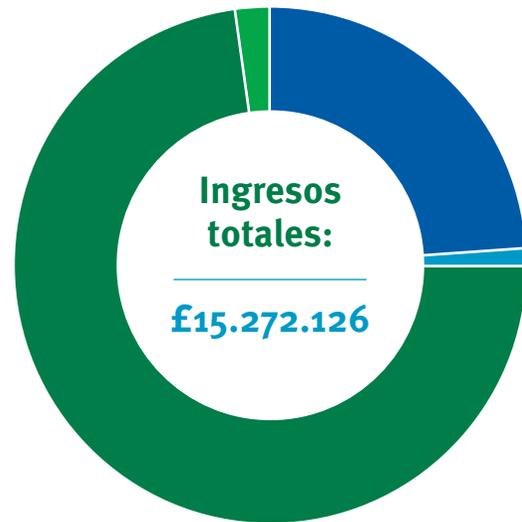
---

## ONG

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund  
WWF-Suecia

---

# Nuestras finanzas 2015-16



#### Procedencia del dinero:

- 24% Donaciones y legados
- 1% Otras actividades comerciales
- 73% Ingresos por actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo)
- 2% ingresos por inversiones



#### Destino del dinero:

- 25% Desarrollo de políticas y mantenimiento del estándar
- 30% Educación y sensibilización
- 34% Servicios a comerciales y pesquerías, divulgación
- 9% Licencia de uso del logotipo
- 2% Gastos en recaudación de fondos

## 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 26 de julio de 2016. Ha sido publicado un informe general de auditoría en relación con el informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros, llevado a cabo por nuestros auditores Crowe Clark Whitehill LLP, el 26 de julio de 2016.

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 2016. El resumen de los estados financieros puede no contener información suficiente para alcanzar a comprender, en su totalidad, los asuntos financieros de esta organización benéfica. Tanto el informe general obligatorio de los administradores, como el informe de los estados financieros realizado por los auditores pueden obtenerse en [www.msc.org/about-us/finances](http://www.msc.org/about-us/finances), o previa solicitud al Director Financiero en: Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, Londres EC1A 2DH, Reino Unido.

Firmado en representación de los administradores:

Werner Kiene, Presidente, Junta Directiva de MSC.

26 de julio de 2016

El saldo de otros ingresos y gastos adicionales en el año, que no aparecen bajo ingresos o gastos, ha dado como resultado una pérdida de: £78.916

**Fondos totales a fecha de 31 de marzo de 2016: £21.234.196**

A comparar con los fondos totales a fecha de 31 de marzo 2016:  
£20.487.111

# Gobernanza

“Su alto nivel en fiabilidad y trazabilidad es una de las grandes fortalezas de MSC que debemos esforzarnos en mantener.”

Es alentador leer las historias de algunas de las muchas personas que tanto se esfuerzan por hacer que los productos del mar sean sostenibles en cada una de las etapas de su recorrido, desde el océano al plato.

La etapa final de ese viaje – el consumidor final – es de gran interés para MSC. En Europa hay cada vez más gente eligiendo productos con certificación MSC, ayudando así a impulsar cambios en las pesquerías de todo el mundo. Estamos empezando a ver una oleada similar de demanda en Estados Unidos gracias, en parte, al compromiso de grandes distribuidoras y restaurantes que ha aumentado la visibilidad de la etiqueta MSC. En Asia, a su vez, los consumidores son cada vez más conscientes de la sostenibilidad, especialmente en las zonas urbanas: MSC tiene un papel importante que desempeñar colaborando en esta creciente concienciación y alentando a los consumidores de las economías emergentes, a elegir productos sostenibles. Por lo tanto, es sumamente

importante conocer cuáles son las preocupaciones y el comportamiento del consumidor y por ello nos estamos esforzando en garantizar que nuestra junta directiva incluye a personas expertas en dichas áreas.

Por supuesto, esto no significa que otros eslabones de la cadena sean menos importantes. Todas las empresas con certificación de Cadena de Custodia de MSC pueden estar orgullosas, y con razón, del alto nivel en fiabilidad y trazabilidad del programa MSC: es una de las grandes fortalezas de MSC y una por la que debemos esforzarnos en mantener. El apoyo de distribuidores y consumidores, más el compromiso de los colaboradores en la cadena de suministro, se complementan con la magnífica dedicación de los miles de personas que están pescando productos del mar de un modo que no daña a las poblaciones de peces, ni a los hábitats marinos, ni a las especies.



No debemos olvidar, sin embargo, que hay centenares de miles de pescadores más, y centenares de millones de consumidores de productos del mar, que conocen muy poco o nada de MSC. Para la gran cantidad de personas que viven en las costas de países en desarrollo, la pesca es vital para su seguridad alimentaria – que se verá bajo una presión mucho mayor por los efectos del cambio climático. Es fundamental que colaboremos con las pesquerías de pequeña escala de los países en desarrollo, cada vez estamos más implicados en encontrar formas para trabajar con las pesquerías hacia la sostenibilidad.

Confío en que vamos a poder aumentar eficazmente nuestro impacto en esas zonas gracias, en gran medida, a tantas personas que, con talento y dedicación, han ofrecido su experiencia para ayudarnos a tomar las decisiones correctas.

Quisiera expresar, en nombre de la Junta Directiva de MSC, nuestra admiración y agradecimiento a todos los miembros del Consejo de las Partes Interesadas y de la Junta de Asesoramiento Técnico, que tanto contribuyen a la gestión eficaz de la organización. Gracias también a todos los que trabajan en MSC – desde la gerencia que nos proporciona un liderazgo tan firme, a aquellos que trabajan tan arduamente en cada una de las etapas de ese viaje desde el océano al plato.

## La Junta Directiva de MSC en 2015-16

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

Dr. Werner Kiene – Presidente

Sr. Jeff Davis – Presidente de MSC

Dr. Chris Zimmermann – Presidente de la Junta de Asesoramiento Técnico

Sr. Peter Trott – Copresidente del Consejo de las Partes Interesadas

Sra. Christine Penney – Copresidenta del Consejo de las Partes Interesadas

Sra. Monique Barbut

Sra. Lynne Hale

Sr. Ichiro Nomura

Sr. David Mureithi

Sr. Eric Barratt

Sr. Jean-Jacques Maguire

Sr. Paul Uys – incorporado en agosto 2015

Sr. Felix Ratheb – incorporado en diciembre 2015

Sr. Jim Leape – incorporado en diciembre 2015

### **Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:**

Sr. Hervé Gomichon, Sra. Judith Batchelar, Sr. Leiv Grønnevet, Dr. Luis Bourillón, Sr. Stephen Groff, Sr. Bill Rylance

### **Nuestra bienvenida a los nuevos miembros de la Junta Directiva:**

Sr. Paul Uys, Sr. Felix Ratheb, Sr. Jim Leape

## La Junta de Asesoramiento Técnico en 2015-16

La Junta 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 y acreditación y la revisión de los avances en la certificación de pesquerías.

Dr. Christopher Zimmermann (Alemania) – Presidente

Dr. Keith Sainsbury (Australia)

Dr. Tony Smith (Australia)

Sr. Adam Swan (Reino Unido)

Sra. Lucia Mayer Massaroth (Alemania)

Sr. Stephen Parry (Reino Unido)

Dr. Tim Essington (EE.UU.)

Dr. Victor Restrepo (EE.UU.)

Sr. Alex Olsen (Dinamarca)

Dr. K Sunil Mohamed (India)

Dr. Simon Jennings (Reino Unido)

Dr. Juan Carlos Seijo (México)

Sra. Edith Lam (Australia)

Sra. Michèle Stark (Suiza)

### **Nuestro agradecimiento al miembro saliente:**

Dr. Amadou Tall (Costa de Marfil)

### **Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:**

Sra. Edith Lam y Sr. Michèle Stark

## El Consejo de las Partes Interesadas de MSC en 2015-16

El Consejo de las Partes Interesadas de MSC ofrece a la Junta Directiva de MSC asesoramiento, orientación y recomendaciones en torno a las actividades de MSC y lo hace desde diferentes perspectivas, posiciones e intereses. Sus miembros se dividen en dos cámaras o categorías: de interés público y comercial/socio-económica.

### Categoría de interés público:

Sr. Peter Trott, Copresidente – FishListic  
Prof. Eyiwunmi Falaye – Universidad de Ibadan, Nigeria

Sra. Nancy Gitonga – FishAfrica, Kenia

Dr. Martin Hall – Comisión Interamericana del Atún Tropical

Sr. Eddie Hegerl – Marine Ecosystem Policy Advisors P/L, Australia

Dr. Patricia Majluf – Oceana, Perú

Dr. Dierk Peters – WWF / Unilever

Sr. Alfred Schumm – WWF

Dr. Yorgos Stratoudakis – IPIMAR, Portugal

Dr. Abdul Ghofar – Universidad de Diponegoro, Indonesia

Dr. Alasdair Harris – Blue Ventures, Madagascar

Sra. Meghan Jeans – New England Aquarium, EE.UU.

Sr. Rory Crawford – Birdlife International/RSPB, Reino Unido

Dr. Patrick McConney – Universidad de West Indies, Barbados

Prof. Yvonne Sadovy – Universidad de Hong Kong, Hong Kong

Dr. Gaku Ishimura – Universidad de Iwate, Japón

Sra. Jennifer Kemmerly – Monterey Bay Aquarium, EE.UU.

Sr. Moisés Mug – Fish for the Next Generation/Costa Rican Sport Fishing Foundation, Costa Rica

Dr. Marco Quesada – Conservación Internacional, Costa Rica

Dr. Frédéric le Manach – Bloom Association, Francia

### Categoría comercial y socio-económica:

Sra. Christine Penney, Copresidenta – Clearwater Seafoods, Canadá

Sra. Christina Burrige – BC Seafood Alliance, Canadá

Sr. Jim Gilmore – At-sea, Asociación de Procesadores, EE.UU.

Dr. John Goodlad – Shetland Catch, Reino Unido

Sra. Annie Jarrett – Pro-Fish Pty Ltd, Australia e industria pesquera australiana

Sr. Jens Peter Klausen – J.P. Klausen & Co. A/S, Dinamarca

Sr. Guy Leyland – Western Australia Fishing Industry Council Inc

Sr. Mike Mitchell – Youngs Bluecrest, Reino Unido

Sr. Simon Rilatt – Espersen

Sra. Libby Woodhatch – Seafood Escocia, Reino Unido

Sr. Eduardo Gonzalez-Lemmi – San Arawa

Sr. Iván López – Pesquera Ancora SL, España

Sr. George Clement – Deepwater Group, Nueva Zelanda

Sr. Stefanie Moreland – Trident Seafoods, EE.UU.

Sr. Johann Augustyn – Sudáfrica

Deep Sea, Asociación Industrial de Arrastreros, Sudáfrica

Sr. Jonathan Jacobsen – Asociación danesa de pescadores, Dinamarca

### Nuestro agradecimiento a los miembros salientes del Consejo:

Dr. Luis Bourillón, Sr. Guillermo Cañete, Sr. Peter Dill, Sr. David Graham, Sr. Morten Jensen, Sr. Niels Wichmann, Sra. Margaret Wittenberg, Sr. John van Amerongen

### Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Sra. Jennifer Kemmerly, Sr. Moisés Mug, Dr. Marco Quesada, Dr. Frédéric le Manach, Sr. George Clement, Sra. Stefanie Moreland, Sr. Johann Augustyn, Sr. Jonathan Jacobsen

## La Junta de Marine Stewardship Council International

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

Sr. Jeff Davis – Presidente de MSCI

Dr. Werner Kiene – Presidente de la Junta Directiva de MSC

Sr. Rupert Howes – Director Ejecutivo de MSC

### Nuestro agradecimiento al miembro saliente de la Junta:

Sr. Bill Rylance

### A la memoria de: Richard Bradley



Richard Bradley, miembro de la Junta de Asesoramiento Técnico, falleció en noviembre de 2015. Richard se unió a la Junta de Asesoramiento Técnico en mayo de 2008 y ha contribuido extraordinariamente al desarrollo del programa de MSC. Sus conocimientos en certificación, auditorías y sistemas de cadenas de suministro eran inigualables. Le echaremos de menos tanto personal como profesionalmente.

## Agradecimientos a todo el personal de MSC

Finalmente, gracias a todo nuestro personal que trabaja incansablemente, desde las 18 oficinas repartidas por todo el mundo, para hacer realidad la visión de MSC.

Conozca a algunos de los miembros del equipo de MSC en [msc.org/team](https://www.msc.org/team)



**Sede Mundial de MSC  
y Oficina Regional – Europa,  
Oriente Próximo y África**

Marine House  
1 Snow Hill,  
London EC1A 2DH

info@msc.org

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

Organización Benéfica Registrada nº 1066806  
Empresa Registrada nº: 3322023

**Oficina Regional de MSC – Américas**

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) Nº de Identificación de Empleador (EIN):  
91-2018427

**Oficina Regional de MSC – Asia Pacífico**

6/202 Nicholson Parade,  
Cronulla  
NSW 2230  
Australia

apinfo@msc.org

Tel: +61 (0)2 9527 6883

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

**Oficinas de zona:**

**Beijing** – China

**Berlín** – Alemania, Suiza,  
Austria, Polonia

**Ciudad del Cabo** – África Meridional

**Copenhague** – Dinamarca

**La Haya** – Países Bajos, Bélgica,  
Luxemburgo

**Madrid** – España, Portugal

**Milán** – Italia

**París** – Francia

**Reikiavik** – Islandia

**Santiago** – Chile

**Seattle** – EE.UU.

**Singapur** – Sudeste Asiático y Hong Kong

**Estocolmo** – Escandinavia y mar Báltico

**Tokio** – Japón

**Toronto** – Canadá

**MSC también está presente en:**

**Cancún** – México

**Salvador** – Brasil

**Helsinki** – Finlandia

**Seúl** – Corea del Sur

**Moscú** – Rusia

**Varsovia** – Polonia

**PLACE FSC  
LOGO HERE**

Impreso con tintas vegetales sobre papel Cocoon Silk con certificación FSC® elaborado a partir de residuos y fibra procedentes de bosques bien gestionados de forma responsable y con certificación FSC®. MSC emplea a una imprenta libre de emisiones de carbono que recicla más del 95% de los productos químicos y residuos derivados de su producción.

Diseñado por Forster Communications. Los derechos de reproducción de todas las imágenes pertenecen al MSC salvo que se indique lo contrario. Todos los datos contenidos en este informe son correctos a fecha de 31 de marzo de 2016, salvo que se indique lo contrario. Este informe abarca al período comprendido entre el 1 de abril de 2015 y el 31 de marzo de 2016.



Escanee el código QR con su smartphone o tableta, para leer La versión completa digital del informe Anual de MSC de 2015-16

**Para más información:**

**msc.org/annualreport**  
info@msc.org



@MSCenEspana



/MSCenEspana



/marine-stewardship-council



MSCespana

© Marine Stewardship Council 2016