



15 años de pesca sostenible certificada

Informe Anual 2014-15

Contenido

1. Prólogo	3	Asegurando la trazabilidad de la cadena de suministro	18
2. ¿Por qué estamos aquí?	4	En contra de la pesca ilegal	19
Parte de la solución	5	Cambios en el agua: impactos y mejoras	20
Nuestra teoría del cambio	6	Auroras Boreales	21
3. Nuestros impactos	7	Pesquerías sostenibles para un desarrollo sostenible	25
Expansión en el tiempo de las pesquerías con certificación MSC	8	Nuestro trabajo con pesquerías en países en desarrollo	26
Nuevas pesquerías certificadas en 2014-15	9	4. Avanzando a través de alianzas	28
Fortalecimiento de nuestro Estándar de Pesquerías	10	5. Involucrando a los consumidores	34
Cinco actualizaciones importantes al Estándar de Pesquerías	11	6. Nuestra financiación y nuestras finanzas	37
Alternativas sostenibles	12	Nuestros donantes	38
Especies fundamentales	13	Nuestras finanzas 2014-15	39
Un buen año para la langosta	14	7. Gobernanza	40
La demanda del consumidor	16		
Del barco al plato: La Cadena de custodia MSC	17		

Prólogo

Han pasado ya 15 años desde que la primera pesquería con certificación MSC señalara la llegada de un nuevo y audaz programa para premiar e incentivar la pesca sostenible. Ha sido todo un viaje.



Actualmente, gracias al compromiso y liderazgo de nuestros colaboradores, MSC es el programa de certificación de pesquerías de captura salvaje con mayor reconocimiento en el mundo y es evidente, que su proceso de certificación y ecoetiquetado veraz e independiente, ofrece una parte importante de la solución para acabar con la sobrepesca y garantizar unos océanos saludables y rebosantes de vida.

La base de las evidencias sigue creciendo: impactos medioambientales reducidos, poblaciones de peces más saludables y estables y mayor conocimiento y comprensión, están fomentando nuevas mejoras. Entre los beneficios logrados se pueden citar: una posición preferente en los mercados establecidos, acceso a nuevos mercados, y, para algunas pesquerías, la posibilidad de obtener precios superiores. MSC realiza un seguimiento activo de esta creciente base de evidencias y está comprometido a seguir informando de ello anualmente.

Actualmente, más de 250 pesquerías en 36 países poseen la certificación MSC. Hay más de 17.000 productos ecoetiquetados MSC disponibles en cerca de 100 países

por todo el mundo y hay más de 34.000 establecimientos con el certificado de Cadena de Custodia MSC, que garantizan la trazabilidad del producto hasta su origen en una pesquería sostenible.

Este año se ha conseguido un fantástico avance como, por ejemplo, las primeras pesquerías certificadas en India y China. Entre 2014-15 han obtenido la certificación 40 pesquerías en total y otras 72 han entrado en proceso de evaluación. En cuanto a la comercialización, cabe destacar el audaz compromiso mundial de IKEA de vender únicamente pescado sostenible con certificación en sus más de 370 tiendas y el compromiso del Grupo Iglo por el pescado 100% sostenible. Asimismo, ha sido impresionante ver la llegada de productos con certificación MSC a Corea del Sur traídos por la procesadora de pescado Hansung y el distribuidor más importante del país, Lotte Mart.

A pesar de este creciente ritmo queda mucho por hacer aún. Los recursos pesqueros mundiales nunca han estado bajo tanta presión. La demanda de pescado sigue creciendo y los medios de vida y la seguridad alimentaria continúan

viéndose afectados por las prácticas de pesca no sostenibles.

Nuestro viaje no es siempre fácil. La ciencia de la pesca es compleja y está en constante evolución y saber dónde colocar el límite de la sostenibilidad genera con frecuencia arduos debates. MSC es una organización en continuo aprendizaje: hemos invertido seriamente en fortalecer el rigor de nuestro programa, a través de la amplia participación de nuestras partes interesadas y estamos abiertos al diálogo y al control permanentemente.

En los próximos años, MSC va a seguir trabajando duro para añadir valor a las pesquerías y negocios del sector del pescado que comparten nuestra visión y para fomentar la sensibilización y el apoyo entre los consumidores finales. Seguiremos, igualmente, haciendo que el programa MSC sea más accesible y pertinente para las pesquerías situadas en países en desarrollo a través de nuevos enfoques y colaboraciones.

Me gustaría aprovechar esta oportunidad para dar las gracias a la Junta Directiva, al Consejo de las Partes Interesadas y a la

Junta de Asesoramiento Técnico de MSC, sin su asesoramiento y supervisión MSC hoy no estaría en donde está. Su liderazgo colectivo ha jugado también un papel crucial en concluir con éxito este año la revisión de nuestro estándar de pesquerías.

Me gustaría agradecer también el esfuerzo y compromiso del excelente equipo internacional de MSC y de nuestros socios y colaboradores. Por último, aunque no por ello menos importante, muchísimas gracias a nuestros donantes y asociados filantrópicos cuyo generoso apoyo, a menudo durante muchos años, nos ha permitido lograr los éxitos que va a poder leer en las páginas siguientes.

Rupert Howes, Director Ejecutivo

Por qué estamos aquí

La pesca es vital para la seguridad alimentaria, los medios de vida y las economías de todo el mundo. Pero tiene que ser sostenible.

Alrededor de mil millones de personas dependen de los productos del mar como parte fundamental de su dieta. Mundialmente, casi 1 de cada 10 personas depende de la pesca como medio de subsistencia, a la vez que el valor estimado de las industrias relacionadas con la pesca ronda los 2,9 billones de dólares. Los productos del mar son, en solitario, el producto alimentario con mayor volumen de comercio del mundo – 10 veces mayor que el volumen de café.

Por tanto, es fundamental que las poblaciones de peces y los ecosistemas marinos que abastecen este mercado estén cuidados. Los líderes del sector entienden que esto es su responsabilidad. Desde los pescadores tradicionales hasta las firmas multinacionales, se están haciendo cada vez más esfuerzos para recuperar y explotar de forma responsable las poblaciones de peces, mejorar la gestión de las pesquerías y conservar el medio ambiente marino.

El Marine Stewardship Council (MSC) se encuentra en el núcleo de esos esfuerzos. Somos una organización internacional sin ánimo de lucro creada para hacer frente al desafío de la pesca no sostenible y para reconocer y premiar los esfuerzos de los colaboradores por salvaguardar los recursos pesqueros para el futuro.

Han pasado 15 años desde que la primera pesquería obtuviera la certificación MSC, desde entonces, con la dedicación y el apoyo de nuestros socios, el programa MSC ha ido fortaleciéndose de forma imparable. Esta revisión muestra el avance alcanzado en salvaguardar el medio ambiente marino y los recursos pesqueros por todo el mundo.

Parte de la solución

La visión de MSC es que los océanos del mundo estén llenos de vida y los recursos pesqueros estén protegidos, tanto para nuestra generación como para las generaciones futuras. Para que esta visión se haga realidad es fundamental un mercado pesquero sostenible.

La pesca no sostenible es un gran desafío a nivel mundial. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el 29% de las pesquerías del mundo han sido explotadas más allá de los límites de sostenibilidad y un 61% más se encuentra totalmente explotado. Sin embargo, es posible pescar de forma responsable, es decir, gestionar cuidadosamente las pesquerías de manera que los recursos puedan reponerse y minimizar los impactos sobre otras especies y hábitats para asegurar que los ecosistemas permanezcan saludables.

Nosotros empleamos nuestro programa de ecoetiquetado y certificación de pesquerías para contribuir a la buena salud de los océanos del mundo, reconociendo y premiando las prácticas de pesca sostenible, influyendo en el consumidor a la hora de decidir qué productos del mar adquirir y trabajando con nuestros socios para transformar el mercado de productos del mar.



Sobre el MSC: msc.org/about

Conservando los océanos y la biodiversidad

MSC está contribuyendo a los esfuerzos mundiales en favor del desarrollo sostenible y de la protección de la biodiversidad. En los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) se establecerán las prioridades para las políticas de desarrollo internacional, las inversiones y acciones a realizar en los próximos 15 años. El objetivo 14 de los ODS es “conservar y utilizar

de manera sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible”. El programa MSC puede ayudar a los países a cumplir éste y otros de los ODS, como son la mejora en seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza.

El programa MSC está contribuyendo, a su vez, a alcanzar las Metas de Aichi para la Biodiversidad, objetivos establecidos en 2010 por el Convenio sobre la Diversidad



29%

de las pesquerías del mundo han sido explotadas más allá de los límites sostenibles

Biológica. Los gobiernos de 193 naciones se han comprometido a cumplir este conjunto de 20 objetivos para frenar la pérdida de biodiversidad para el año 2020. Un estudio reciente muestra que a pesar de los crecientes esfuerzos en gestión y de las inversiones económicas para la conservación de la biodiversidad, es improbable que se puedan alcanzar la mayoría de las Metas de Aichi para el 2020. Sin embargo, los centenares de mejoras

realizados por las pesquerías que intentan obtener la certificación MSC y por aquellas ya certificadas, están ayudando a conseguir cumplir la meta de Aichi en cuanto a las poblaciones de peces e invertebrados se refiere. A medida que aumenten las pesquerías buscando la certificación, es probable que aumente también el alcance de las mejoras y la contribución general para el cumplimiento de dichos objetivos.

Nuestra teoría del cambio

El programa de certificación y ecoetiquetado de MSC permite a todo el mundo tomar parte en asegurar un futuro saludable para nuestros océanos.

Ofrece un mecanismo para reconocer y premiar la pesca sostenible, mientras se incentivan mejoras donde sean necesarias.

Cuando usted compra un producto con la ecoetiqueta azul MSC, usted está formando parte del círculo virtuoso que está ayudando a proteger el funcionamiento, la productividad y la salud de nuestros océanos, así como los medios de vida que dependen de ellos.

Los productos del mar con ecoetiqueta MSC son trazables a pesquerías que han sido certificadas de forma independiente como sostenibles. Estas pesquerías están asegurando que su pescado es capturado en niveles que aseguran que las poblaciones de peces y los ecosistemas de los cuales dependen, permanecen saludables y productivos, ahora y en el futuro.

Como hay más consumidores, restaurantes, distribuidores y procesadores que eligen pescado certificado MSC, otras pesquerías se están animando a ser evaluadas para acceder a las oportunidades que la mayor demanda por el pescado sostenible puede brindar. Muchas realizan mejoras en el modo en que pescan en el mar para así obtener la certificación, es aquí en donde se pueden lograr cambios reales y duraderos.

A medida que continúan creciendo las ofertas de productos del mar sostenibles, también aumenta la sensibilización del mercado, la demanda y los compromisos por abastecerse de productos del mar sostenibles, impulsando así un círculo virtuoso de expansión de la oferta y la demanda que esperamos que contribuya finalmente a asegurar que los productos del mar sostenibles se conviertan en la norma.



Una captura de récord

Este año ha visto cómo el mercado de los productos del mar sostenibles sigue expandiéndose, ofreciendo a los consumidores más oportunidades para premiar a las pesquerías sostenibles a través de su poder de compra.

Cuarenta pesquerías han obtenido la certificación este año y otras 72 han entrado en proceso de evaluación. Los consumidores de 97 países ya pueden elegir entre más de 17.200 productos que lucen la ecoetiqueta MSC, con casi 3.000 titulares de certificados de Cadena de Custodia MSC en 34.500 establecimientos asegurándose de que el producto ha venido de una pesquería sostenible.

Y con un creciente número de socios, desde distribuidores y fabricantes, hasta hoteles e instituciones públicas, comprometiéndose a abastecerse de productos del mar sostenibles, el mercado está listo para crecer aún más.

256

256 pesquerías con certificación MSC en 36 países

40

40 nuevas pesquerías certificadas entre 2014-15

8,8

millones de toneladas de productos del mar capturados por pesquerías certificadas

Cerca del **10%**

del total de la oferta de productos del mar de captura salvaje está certificado



Expansión en el tiempo de las pesquerías con certificación MSC

En 1997 se publicó el primer Estándar de Pesquerías de MSC, basado en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO y en 1999, comenzaron a realizarse las evaluaciones.



En el año **2000** la pesquería de langosta de roca de Australia Occidental se convirtió en la primera en obtener la certificación MSC, seguida poco después por la de salmón de Alaska.



En **2004** obtuvo la certificación la pesquería de langosta roja de Baja California en México: la primera en un país en desarrollo.



La pesquería de abadejo de Alaska, la más grande del mundo de pescado blanco, obtuvo la certificación MSC en **2005**.



La primera pesquería de atún – la de bonito del norte del Pacífico – y la primera pesquería de camarón – la de camarón, o gamba rosa, de Oregón – obtuvieron el certificado MSC en **2007**.



En **2008**, la Asociación de Pescadores Daneses se comprometió a obtener la certificación MSC para todas las pesquerías danesas en cinco años.

También en **2008**, las autoridades de Columbia Británica, Canadá, destinaron 100.000 \$ canadienses para apoyar la evaluación MSC para pesquerías.

2008

fue el año en el que entró a formar parte del programa MSC la pesquería nº100.

En **2011** obtuvieron la certificación MSC cuatro pesquerías de bacalao.



En **2012**, las autoridades del estado de Australia Occidental y el Consejo para la Industria Pesquera de Australia Occidental anunciaron la creación de un fondo de 14.5 millones de \$ Australianos para ayudar a las pesquerías de dicho estado.

En **2012** obtuvo la certificación la pesquería de atún listado con caña y línea del archipiélago de las Maldivas.



Las 14 empresas pertenecientes a la American Scallop Association (Asociación Americana de la Vieira), la cual representa el 95% de las capturas de vieira de los EE.UU. en el Atlántico, completaron el proceso de certificación MSC en **2013**.

256

pesquerías con certificación MSC con más pesquerías en evaluación



En 2015, la pesquería de vieira de Zoneco se convirtió en la primera en obtener la certificación MSC en China.

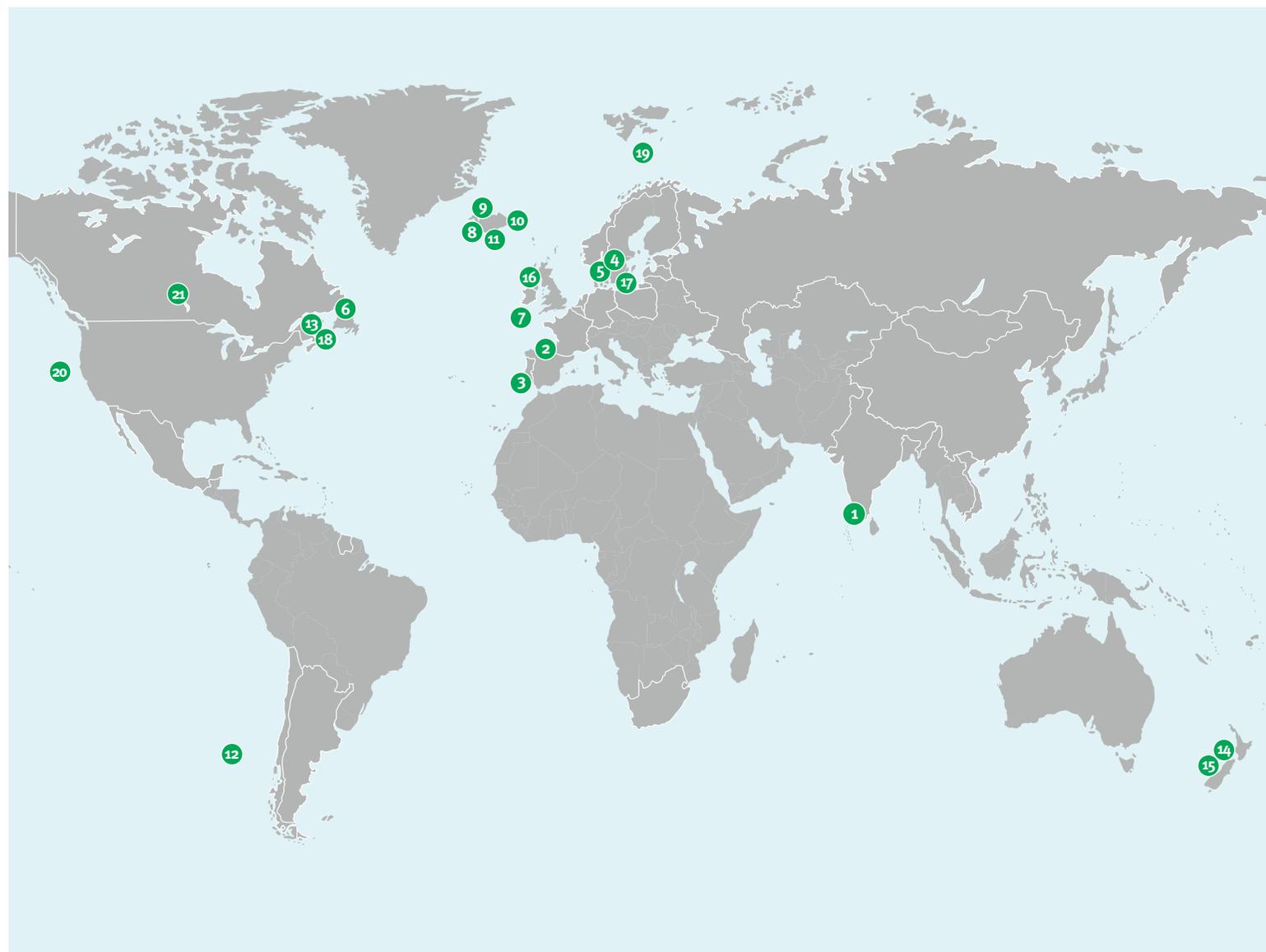
2000

2015

Pesquerías certificadas recientemente en 2014-15

Nombre de la pesquería / Ubicación

1. Almeja asari del estuario del Ashtamudi, Kerala, India
2. Pesquería de anchoa del Cantábrico con red de cerco, costa norte de España
3. Pesquería de mejillón mediterráneo de la Companhia de Pescarias do Algarve, costa sudeste de Portugal (Algarve) en el Atlántico Nororiental.
4. Cigalas danesas y suecas
5. Merluza del mar del Norte, Dinamarca DFPO en Skagerrak y Kattegat
6. Pesquería de langosta con nasa de Gaspésie en aguas del Atlántico Norte canadiense
7. Pesquería de merluza con palangre de fondo del Grupo Regal, España
8. Lumpo con red de enmalle de Islandia
9. Gallineta nórdica de ISF, Islandia
10. Carbonero de ISF, Islandia
11. Arenque de arrastre y red de cerco noruego e islandés de ISF, Islandia, Atlántico Nororiental
12. Langosta de roca, Archipiélago de Juan Fernández, Chile
13. Arenque del Atlántico de la División 4R de la NAFO, red de cerco, Canadá
14. Merluza de arrastre, ZEE de Nueva Zelanda
15. Maruca de arrastre y palangre, ZEE de Nueva Zelanda
16. Arenque del mar de Irlanda del Grupo para la Sostenibilidad de las especies Pelágicas de Irlanda del Norte (NIPSG), Irlanda del Norte
17. Bacalao del Báltico Oriental, Polonia
18. Langosta de nasa de la isla del Príncipe Eduardo, Canadá
19. Bacalao y eglefino del mar de Barents y Atlántico Norte, Federación Rusa, principalmente ZEE de Noruega y ZPP de Svalbard
20. Pesquería de arrastre de fondo con acceso limitado de la Costa Oeste de EE.UU. Aguas de la ZEE de la costa Sudoeste del Pacífico
21. Pesquería comercial de leucoma del Lago de Waterhen y de lucio del Norte con red de enmalle, Manitoaba, Canadá



Algunas de las indicaciones en el mapa representan a más de una pesquería y sus ubicaciones son aproximadas, están basadas en la dirección del cliente de pesquería. La información facilitada corresponde a las pesquerías certificadas entre el 1 de abril de 2014 y el 31 de marzo de 2015.

Fortaleciendo nuestro estándar

Este año hemos actualizado nuestro Estándar de Pesquerías para asegurarnos de que refleja los últimos métodos científicos y las mejores prácticas de gestión adoptadas ampliamente por las principales pesquerías del mundo.

Después de un largo proceso de revisión, estamos seguros de que los nuevos requisitos recogidos en el estándar MSC para la pesca responsable y sostenible con el medio ambiente, han alcanzado este objetivo.

MSC se ha comprometido a revisar periódicamente nuestro Estándar con el fin de tomar en consideración las nuevas informaciones y conocimientos sobre ecología marina y dinámica de las poblaciones de peces, así como de las mejoras en prácticas de pesca y gestión de pesquerías de todo el mundo. De este modo se garantiza que éste mantiene su

credibilidad y eficacia, fundamentado en datos científicos y en buenas prácticas en la materia, a la vez que cumple con los requisitos de la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental (ISEAL en sus siglas en inglés) y con las directrices de la FAO. La revisión más reciente del estándar fue el resultado de dos años de duro trabajo, reuniendo a expertos de la industria pesquera, científicos, ONG y demás socios de todo el mundo, en una extensa serie de consultas técnicas y sesiones públicas celebradas en el Reino Unido, EE.UU. y Sudamérica.

“La revisión del Estándar MSC fue una gran oportunidad para actualizar los criterios de certificación de acuerdo con la ciencia actual y las mejores prácticas internacionales. Creemos que este estándar va a convertirse en un gran estímulo en favor de las mejores prácticas de pesca y va a ayudar más a las pesquerías en sus esfuerzos por reducir el impacto de la pesca sobre el medio ambiente marino en general y sobre las demás especies, incluyendo la protección de los ecosistemas marinos vulnerables de los efectos de la pesca y reducir aún más las capturas incidentales por parte de las pesquerías certificadas”.

Alfred Schumm, Responsable de la Smart Fishing Initiative del WWF

Cinco actualizaciones importantes al Estándar de Pesquerías MSC



1. Se han abordado los efectos acumulativos sobre las especies accesorias

Los efectos acumulativos que todas las pesquerías certificadas causan sobre especies no objetivo, ahora deben ya tenerse en cuenta durante las evaluaciones de la pesquería. Así se garantiza que el conjunto de efectos de las pesquerías permanezcan dentro de los límites ecológicos y no produzcan efectos adversos sobre las poblaciones no objetivo.

2. Nuevas medidas de protección de hábitats

Hemos introducido nuevas medidas para proteger los ecosistemas marinos vulnerables (EMV), es decir, las zonas sensibles como los arrecifes de coral de aguas frías, los montes marinos y los respiraderos hidrotérmicos. Muchos de estos ecosistemas son sumamente frágiles, por tanto es importante adoptar un enfoque precautorio y coordinado cuando se esté evaluando su gestión.

3. Nuevos requisitos para revisar las capturas incidentales

Aunque las pesquerías certificadas ya garantizan que sus niveles de capturas incidentales no suponen una amenaza para la integridad funcional del ecosistema en donde operan, ahora deben también examinar periódicamente otras medidas que puedan reducir aún más la mortalidad de especies no deseadas en sus capturas.

4. Una política clara sobre el trabajo forzado

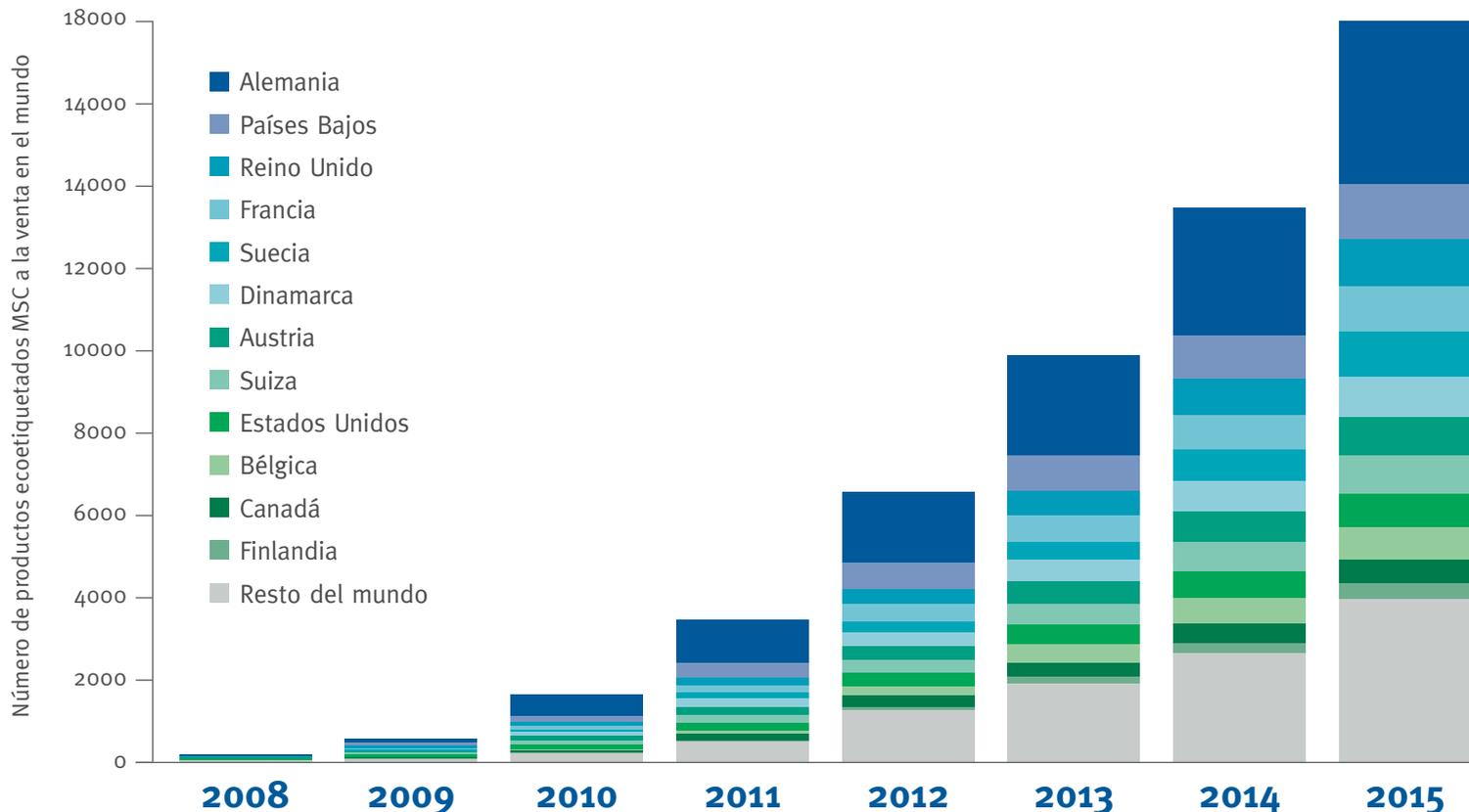
MSC condena el trabajo forzado, por lo que toda empresa que haya sido llevada a juicio y condenada por infracciones de trabajo forzado en los últimos dos años no podrá obtener la certificación.

5. Proceso simplificado

Mientras que con la revisión de los estándares se ha garantizado que el Estándar de Pesquerías MSC refleja los últimos conocimientos científicos y ha integrado las mejores prácticas, también hemos intentado hacer que el proceso de evaluación sea lo más claro, sencillo y eficiente posible para minimizar los costes y las cargas burocráticas.

Alternativas sostenibles

La demanda de productos del mar sostenibles sigue creciendo, los consumidores pueden elegir entre una mayor variedad y cantidad de productos con certificación MSC.



608.000

toneladas de productos etiquetados MSC han sido adquiridos entre 2014-15, superando las 538.000 toneladas del periodo 2013-14.



Más de **17.200**

productos* a la venta con la ecoetiqueta MSC, superando los 16.000 de marzo de 2014.



108

especies a la venta con la ecoetiqueta MSC. Los productos están a la venta en 97 países.



Se estima que **4.500 millones de dólares**

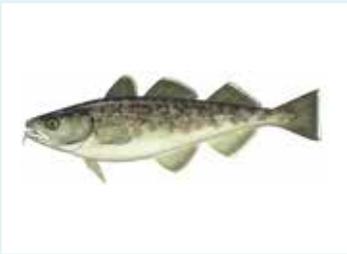
es lo que se han gastado los consumidores en productos con la ecoetiqueta MSC entre 2014-15**

* El número de productos viene fijado por la suma global de los 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.

Especies fundamentales

Los productos con certificación MSC han pasado de ser un nicho de mercado a convertirse en una dominante y, en el caso de algunas especies importantes, la certificación se está convirtiendo rápidamente en la norma.



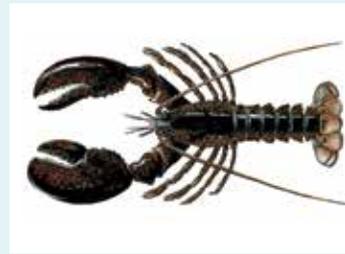
El pescado blanco

Las especies de pescado blanco – como el bacalao, eglefino, merluza, abadejo, platija – se encuentran entre las especies de mayor valor comercial y suelen venderse en forma de filetes congelados. Actualmente el 45,9% de las capturas mundiales de pescado blanco* ha obtenido la certificación MSC.



El salmón

Este año por primera vez, la mayoría de las reservas de salmón salvaje del mundo forma parte del proceso MSC: el 50,3% de todo el salmón de captura salvaje o está certificado por MSC, o está en proceso de ser evaluado según el Estándar de Pesquerías de MSC.



La langosta

El año pasado se capturaron cerca de 65.000 toneladas de langosta con certificación MSC, superando las 10.000 toneladas de 2012. En total, el 22% de las capturas mundiales de langosta puede lucir la ecoetiqueta MSC.



Los túnidos

Alrededor de 720.000 toneladas de túnidos – cerca del 15% de las capturas mundiales – procedentes de 10 pesquerías tienen la certificación MSC. La demanda de túnidos con certificación MSC está aumentando y otras 19 pesquerías de túnidos están ya en proceso de evaluación.



Krill

El krill es una especie sumamente importante ya que ocupa la base fundamental de la cadena alimentaria del océano Antártico. Existe una reglamentación estricta que limita las capturas de krill a sólo el 1% de la biomasa total. Casi la mitad de esta cantidad la captura la pesquería AkerBioMarine, la cual ha vuelto a obtener este año la certificación.

El **45,9%**

de las capturas de pescado blanco tiene la certificación MSC de acuerdo con WWF

El **50.3%**

del salmón capturado en su medio natural tiene la certificación MSC o está en evaluación

El **22%**

de las capturas mundiales de langosta es apto para lucir la ecoetiqueta MSC

640

productos orientados al consumidor derivados del atún lucen la ecoetiqueta MSC

1%

Una estricta reglamentación limita la captura de krill a sólo el 1% de la biomasa total

* WWF denomina pescado blanco a aquél cuya carne es blanca y generalmente son especies de peces demersales que se procesan principalmente en forma de filetes congelados. Esta definición excluye: al atún y especies afines; al pescado azul pelágico de tamaño reducido como la caballa, arenque, sardina, lacha; salmónidos; y escualos, rayas y quimeras. Asimismo, la definición de WWF no incluye a las especies de peces de cultivo.

Un buen año para la langosta

Quince años después de la primera certificación MSC de langosta, se ha dado un gran salto en el volumen de langosta certificada que ha llegado a los mercados.

El siglo 21 ha sido bueno para la langosta. En el año 2000, la pesquería de langosta de roca de Australia Occidental se convirtió en la primera pesquería del mundo en obtener la certificación MSC. Fueron pioneros en dar ese paso y ha compensado. Actualmente es una pesquería muy próspera.

“Para mi familia la pesca no es simplemente un empleo, es un modo de vida. Mis hijos crecieron en el mar, por tanto una pesquería sostenible es imprescindible para su futuro y el de sus futuras familias” – declara Linda Williams, del Comité para la Langosta de Roca Occidental, analizando retrospectivamente la decisión de adoptar una perspectiva a largo plazo.

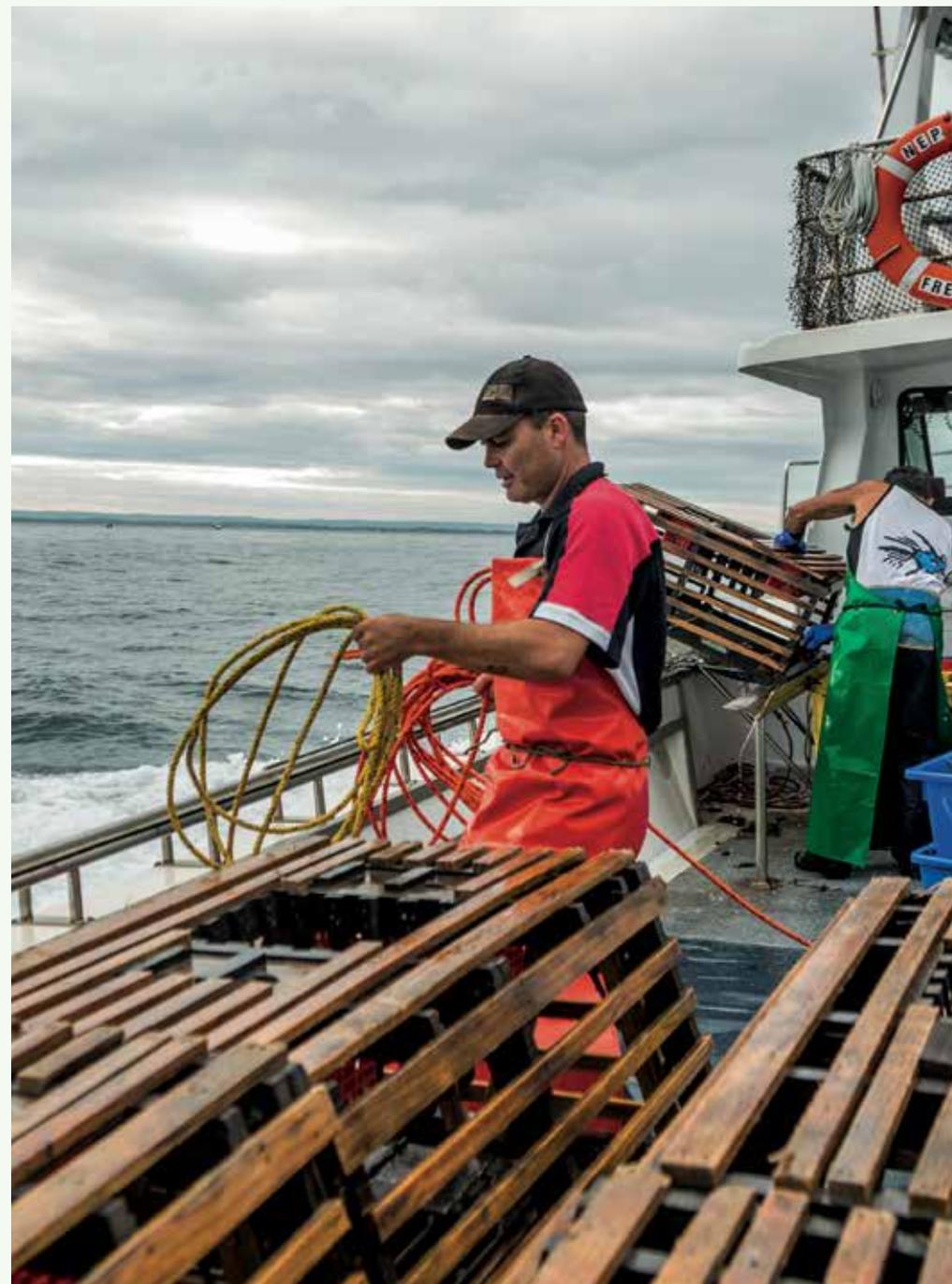
“Cualquier pesquería que entre a formar parte del programa MSC encontrará que es un viaje muy interesante y enriquecedor” – añade Rhys Brown, del Departamento de Pesca de Australia Occidental.

Actualmente, más de la mitad de las pesquerías de langosta del mundo se han embarcado en el mismo viaje. Desde las islas Shetland y México, hasta el archipiélago de Tristán de Acuña en el Atlántico Sur – las islas habitadas más remotas del mundo – la tendencia hacia un futuro sostenible continúa acelerando.



Pesquería de langosta de roca de Australia Occidental:

msc.org/lobster



Avances en 2014-15

Globalmente, se desembarcaron en el mundo 65.000 toneladas de langosta con certificación MSC entre 2014 y 2015, unas seis veces más que en 2012.

La razón principal de este significativo incremento es la reciente obtención del certificado de MSC por parte de pesquerías muy importantes en Canadá, después de que la emblemática pesquería de langosta de Maine, en los EE.UU., obtuviera la certificación MSC en 2013.

Desde mayo de 2015, el 97% de la langosta canadiense del Atlántico tiene la certificación MSC, sumándose al 85% de la langosta capturada en los EE.UU.

Las pesquerías de langosta canadienses situadas alrededor de la isla del Príncipe Eduardo y Gaspésie obtuvieron la certificación MSC entre 2014-15. Para hacer esto posible se pusieron a trabajar juntos una serie de grupos diversos, como los pescadores de langosta, procesadores de pescado, las comunidades y las agencias del sector público.

“La certificación MSC es una victoria para la industria canadiense que nos ayudará a consolidar nuestro liderazgo en los mercados internacionales” – indica Nathaniel Richard, Director de Asuntos Corporativos de las Pesquerías Westmorland, uno de las principales empresas exportadoras de langosta de Canadá.



Pesquería de langosta en Gaspésie, Canadá. © Steven Melanson Photographie

Con varias pesquerías de langosta más en proceso de evaluación MSC, es probable que podamos ver más langosta certificada llegando a los mercados durante el año entrante. Lo cual son buenas noticias para los miles de pescadores de langosta – sin olvidar a los distribuidores, restaurantes y a los consumidores que disfrutan de este marisco tan apreciado.

Islas de Juan Fernández

La certificación MSC está ayudando a asegurar el futuro de una industria vital para este remoto archipiélago chileno.

MSC ayuda a pesquerías de todos los tamaños. Un ejemplo claro es la pesquería artesanal de langosta de la lejana comunidad isleña de Juan Fernández, en el Pacífico, a 400 millas de la costa de Chile, la cual obtuvo la certificación en 2014.

La pesca artesanal de la langosta es una fuente importante de ingresos para los 800 habitantes de estas islas, cuya producción de langosta es exportada principalmente a Francia y China.

Los residentes han estado trabajando con MSC, entre otros, en el desarrollo de medidas de conservación a largo plazo para las poblaciones de langosta y en mejorar la imagen de su producto. La certificación MSC en 2014 es la culminación de 10 años de duro trabajo.

“Ya no podemos basar nuestro desarrollo de las pesquerías en el aumento de las capturas; lo que Chile necesita ahora son pesquerías sostenibles que agreguen valor a nuestros productos pesqueros. La pesquería de langosta de Juan Fernández es un buen ejemplo de ello.”

Raúl Sunico, Subsecretario de Pesca y Acuicultura del Gobierno de Chile.



La demanda del consumidor

Hay más consumidores que quieren productos del mar sostenibles y que buscan la ecoetiqueta MSC.

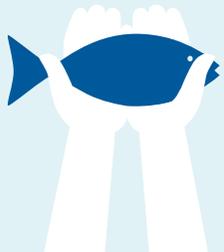
En 2014 realizamos un estudio entre 9.000 compradores habituales de productos del mar de 15 países en Europa, Asia, Oceanía y Norteamérica.

Si bien los resultados fueron alentadores, aún queda un largo camino por recorrer. Estamos trabajando con distintos socios para promover la sensibilización acerca de los productos del mar sostenibles.



Restaurante sueco B.A.R. © Ulf Berglund

El **90%**



declara que la sostenibilidad de los océanos es importante

El **60%**



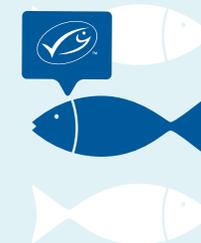
está de acuerdo en que comprar productos del mar capturados de forma sostenible ayuda a garantizar los recursos pesqueros para las generaciones futuras

El **41%**



busca activamente productos del mar procedentes de fuentes sostenibles (superando el 36% en 2010)

El **33%**



reconoce la ecoetiqueta MSC (frente al 25% de 2010). Donde más se reconoce es en Alemania (58%) y en Suiza (57%).

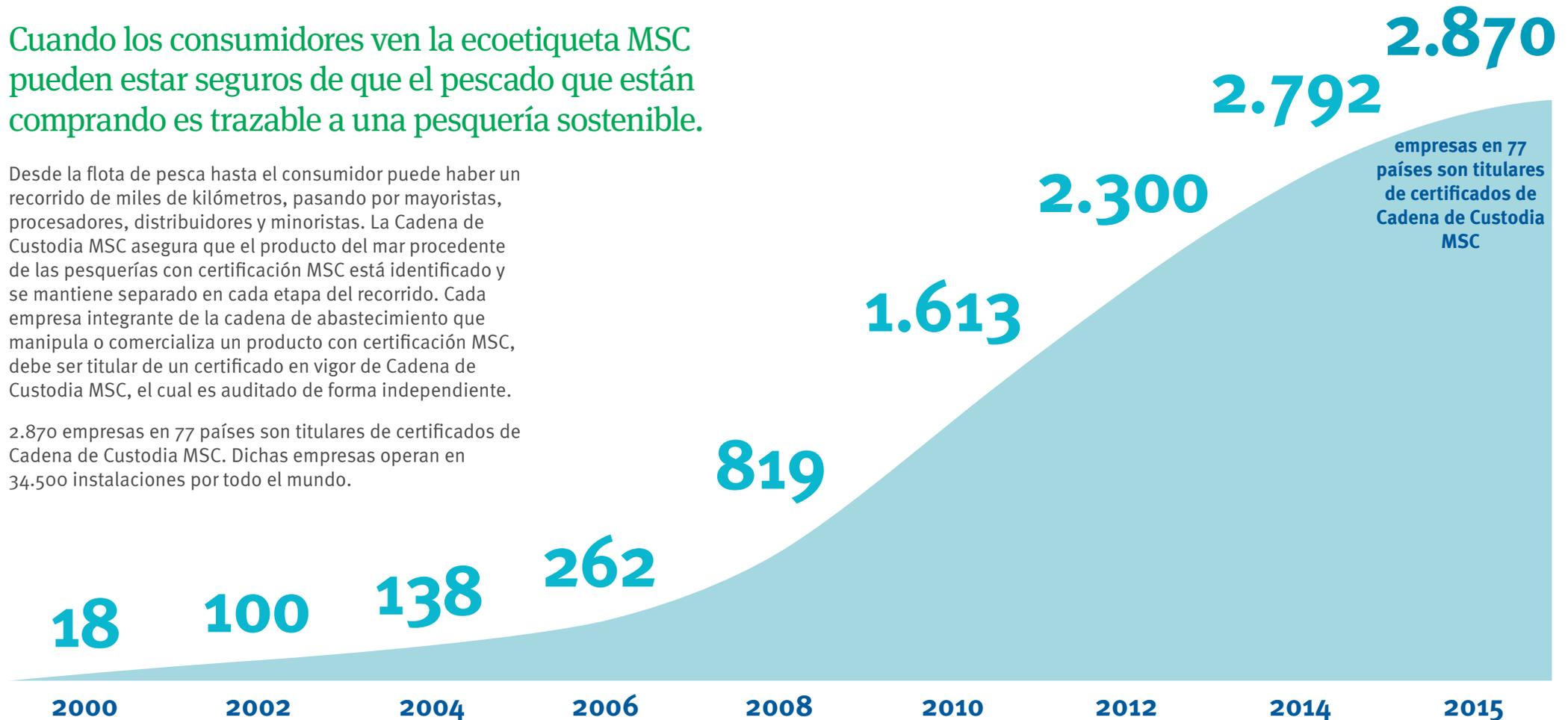
Del barco al plato: La Cadena de Custodia MSC



Cuando los consumidores ven la ecoetiqueta MSC pueden estar seguros de que el pescado que están comprando es trazable a una pesquería sostenible.

Desde la flota de pesca hasta el consumidor puede haber un recorrido de miles de kilómetros, pasando por mayoristas, procesadores, distribuidores y minoristas. La Cadena de Custodia MSC asegura que el producto del mar procedente de las pesquerías con certificación MSC está identificado y se mantiene separado en cada etapa del recorrido. Cada empresa integrante de la cadena de abastecimiento que manipula o comercializa un producto con certificación MSC, debe ser titular de un certificado en vigor de Cadena de Custodia MSC, el cual es auditado de forma independiente.

2.870 empresas en 77 países son titulares de certificados de Cadena de Custodia MSC. Dichas empresas operan en 34.500 instalaciones por todo el mundo.



Asegurando la trazabilidad de la cadena de suministro

Este año hemos actualizado nuestro Estándar de Cadena de Custodia para optimizarlo y hacerlo más claro y accesible.

Con un mayor número de empresas, en más países, comercializando más productos con certificación MSC, es cada vez más importante que aquellos que estén encargados de la manipulación de los productos con certificación, mantengan un registro riguroso que asegure la trazabilidad de los mismos. Para ello, nuestro Estándar de Cadena de Custodia debe seguir manteniendo su vigencia: siendo estricto, pero sin convertirse en una carga para las empresas, y coherente, a la vez que mantiene su relevancia en una amplia variedad de contextos.

En febrero de 2015 actualizamos nuestros requisitos tras una revisión exhaustiva, con la colaboración de más de 200 partes interesadas de todo el mundo. Desde septiembre de 2015, todos los proveedores, procesadores y comercializadores que manipulen productos del mar con certificación MSC, serán auditados de acuerdo a la versión actualizada del estándar.

El Estándar de Cadena de Custodia MSC se emplea también para asegurar la integridad de los productos procedentes de la acuicultura responsable que se venden bajo la ecoetiqueta del Aquaculture Stewardship Council (ASC).

La revisión del estándar produjo dos resultados principales: cambios para hacer las auditorías más coherentes y eficaces; y un nuevo conjunto de requisitos diseñados específicamente para trabajar mejor con los negocios orientados al consumidor, tales como restaurantes y pescaderías.

Las pruebas de ADN han demostrado que el 99% de los productos con etiqueta MSC están identificados correctamente por especies. En otras partes de la industria se ha encontrado que los niveles de error en el etiquetado alcanzan hasta el 33%.



“Mientras que la variedad de productos con certificación MSC sigue creciendo, los clientes pueden seguir confiando en que cuando compran pescado con la ecoetiqueta MSC, tienen la garantía de que procede de una pesquería certificada.”

Chelsea Reinhardt, Responsable de Cadena de Custodia MSC

En contra de la pesca ilegal

La pesca ilícita, no regulada y no declarada, conocida como pesca IUU por sus siglas en inglés, es un gran problema mundial.

La pesca IUU, cuyo valor anual está estimado en 10.000-23.500 millones de \$ estadounidenses, amenaza la sostenibilidad de los recursos pesqueros, la salud de los ecosistemas marinos y el medio de vida de aquellos que pescan de forma legítima.

Los Estándares de MSC están ayudando a eliminar la pesca IUU. Una pesquería no puede obtener la certificación MSC si participa en actividades de pesca IUU, o si la pesca IUU realizada por terceros, estuviera provocando un impacto negativo sobre la sostenibilidad de dicha pesquería.

Mientras tanto, los requisitos de la Cadena de Custodia MSC están ayudando a mejorar la trazabilidad y la transparencia dentro de las cadenas de suministro mundiales, ya que el Estándar de Cadena de Custodia MSC no sólo garantiza que no entra pescado IUU entre los productos con ecoetiqueta MSC, sino que también exige que las empresas certificadas no comercien con aquellos que estén involucrados en la pesca IUU.

La austromerluza negra o corvina chilena ofrece un buen ejemplo de cómo las pesquerías están eliminando la pesca IUU para poder cumplir con el Estándar MSC y así obtener y conservar la certificación MSC. La pesca IUU de la austromerluza en el Atlántico Sur solía ser muy corriente. Actualmente, seis importantes pesquerías de austromerluza – y que suponen más de la mitad de las poblaciones de esta especie en el mundo – han adoptado medidas para eliminar los efectos de la pesca IUU sobre las poblaciones de dicha especie y han obtenido la certificación MSC. La pesquería de austromerluza de la isla de Georgia del Sur, por ejemplo, posee un sistema de vigilancia para ayudar a expulsar de sus aguas a los buques sin licencia. La posición y el peso de las capturas en cada caja de pescado, queda registrada en tiempo real mediante una tecnología a prueba de manipulación vía satélite y llevan, a su vez, un código de barras para garantizar que el pescado ilegal no pueda entrar en la cadena de abastecimiento.



Cambios en el agua: impactos y mejoras

Para lograr obtener la certificación MSC, las pesquerías deben operar y ser gestionadas de modo sostenible.

La certificación MSC ofrece a las pesquerías bien gestionadas y sostenibles un mecanismo para demostrar al mercado su sostenibilidad y supone, así mismo, un incentivo para que otros adopten mejoras a través del liderazgo de nuestros socios.

En nuestro informe Impactos Globales de 2015 se muestra que desde 2000, las pesquerías con certificación MSC han realizado 615 mejoras en sus actividades y para 2020, se espera llegar a un total de 1.470. Una base de evidencias cada vez mayor muestra que las pesquerías con certificación MSC están manteniendo saludables a las poblaciones de peces y están gestionando eficazmente su impacto sobre los hábitats y ecosistemas.

Entre las mejoras realizadas por las pesquerías con certificación MSC se incluyen:



La reducción en el número de capturas incidentales de otras especies



Las interacciones con aves marinas y otras especies están siendo evitadas



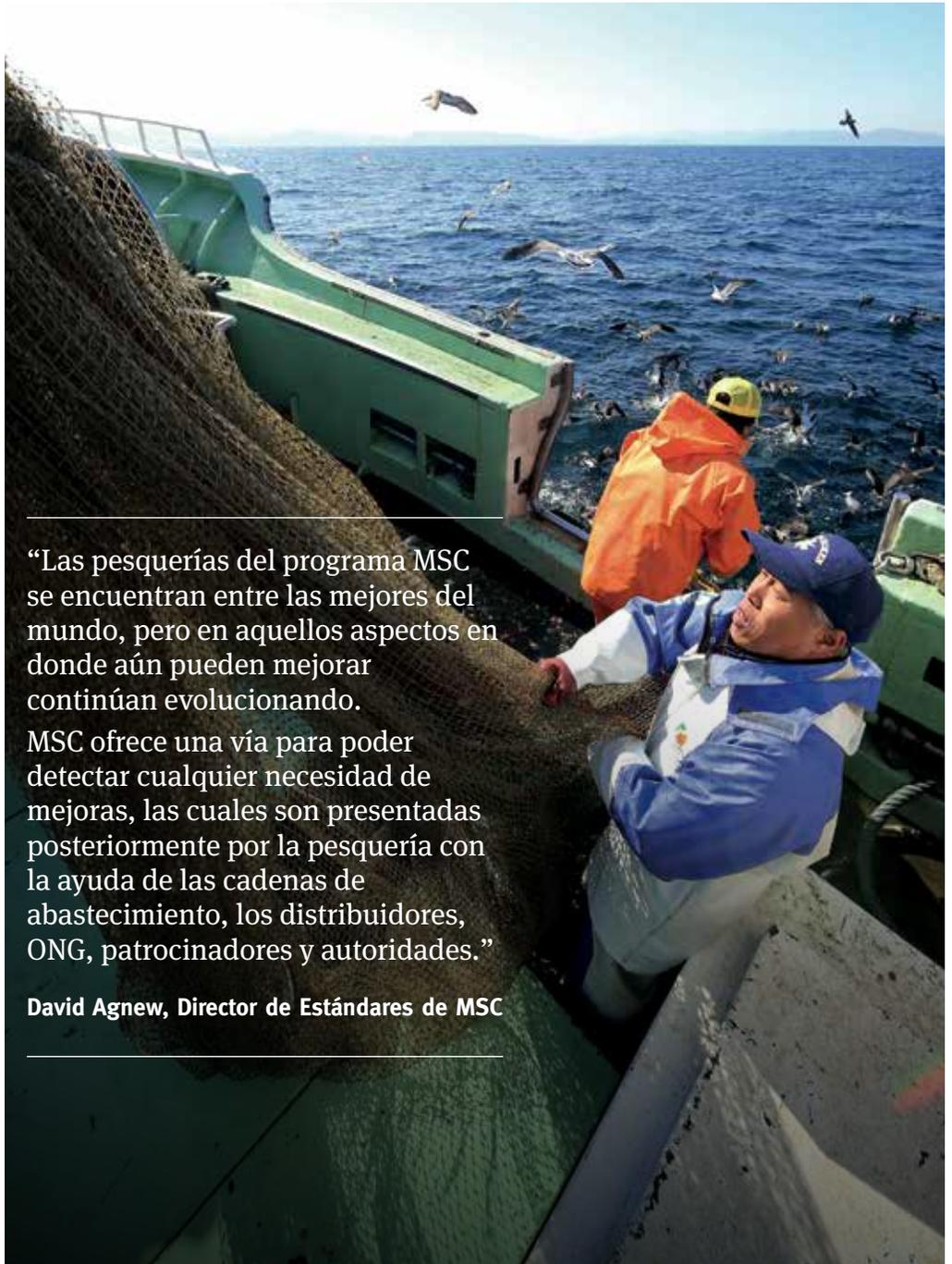
Se tienen mayores conocimientos científicos y hay más investigación



La disminución de daños sobre hábitats marinos sensibles



La mejora de los sistemas de gestión para asegurar la sostenibilidad



“Las pesquerías del programa MSC se encuentran entre las mejores del mundo, pero en aquellos aspectos en donde aún pueden mejorar continúan evolucionando.

MSC ofrece una vía para poder detectar cualquier necesidad de mejoras, las cuales son presentadas posteriormente por la pesquería con la ayuda de las cadenas de abastecimiento, los distribuidores, ONG, patrocinadores y autoridades.”

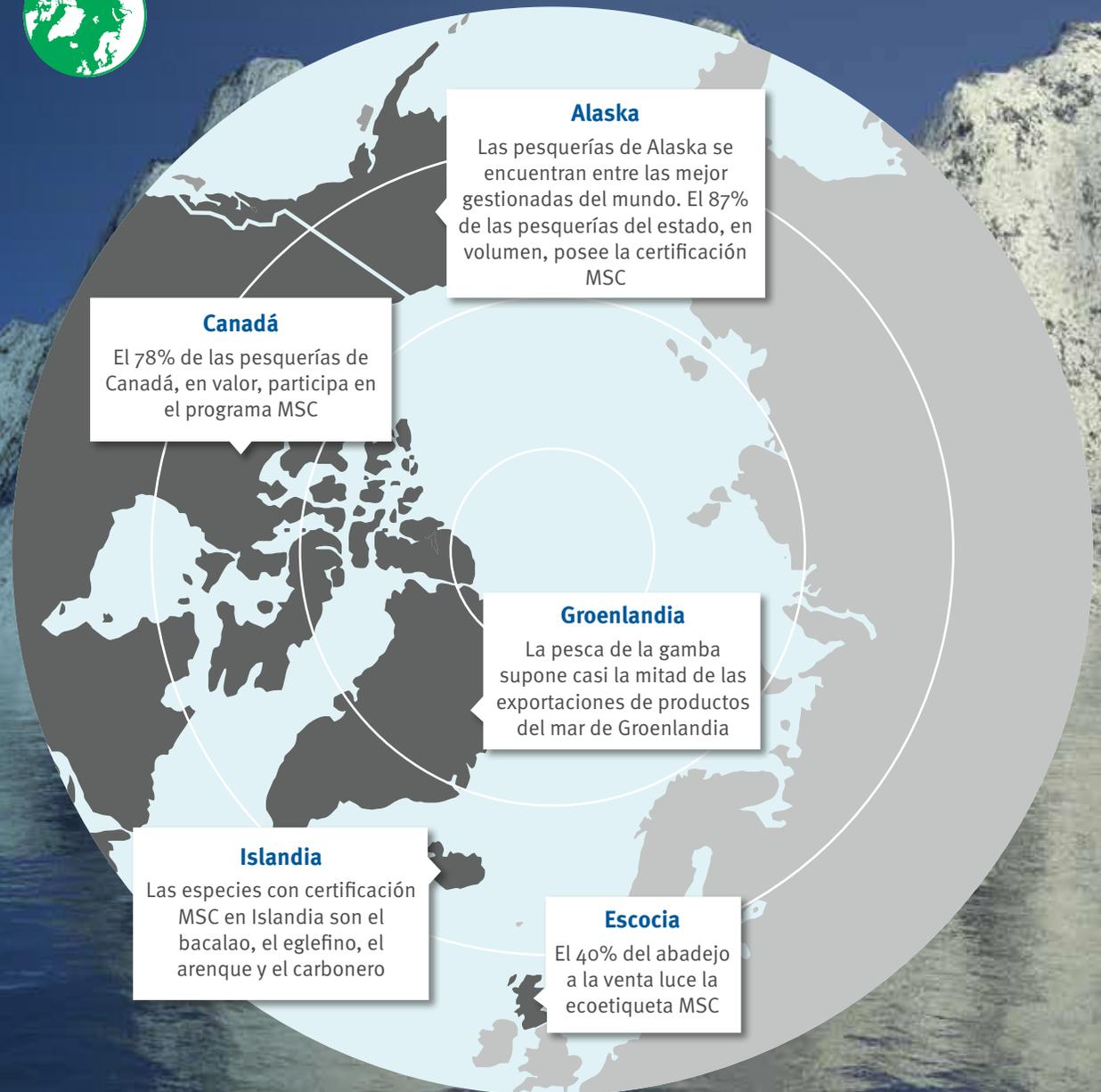
David Agnew, Director de Estándares de MSC

Auroras boreales

Los mares del Norte son el hogar de algunas de las pesquerías más productivas del planeta – y la extendida certificación MSC está ayudando a mantenerlos así.

El colapso de la pesquería de bacalao de los Grandes Bancos de Terranova en 1992 causó una gran conmoción en la industria pesquera. Más de 35.000 pescadores y trabajadores de fábricas, de más de 400 comunidades costeras, perdieron su puesto de trabajo tras el desplome de las poblaciones de bacalao. Esta demostración catastrófica de los peligros de la sobrepesca, junto con las preocupaciones acerca de la salud de las poblaciones de bacalao del mar del Norte, ayudaron a impulsar la creación de MSC.

Dos décadas después mucho ha cambiado. Actualmente, los pescadores del Atlántico Norte y de los alrededores del Ártico son líderes mundiales en sostenibilidad y buena gestión, y se han acogido a la certificación MSC.



Auroras boreales

Escocia

En la pesquería de eglefino del mar del Norte, en Escocia, se están observando beneficios y se planea renovar su certificación MSC hasta 2020.

De acuerdo con un informe independiente elaborado este año para el Scottish Fisheries Sustainable Accreditation Group (agrupación para la acreditación de la sostenibilidad de las pesquerías escocesas), la certificación ha ayudado a la pesquería a asegurarse importantes mercados y ha mejorado su imagen. Según dicho estudio, alrededor del 40% del eglefino desembarcado por los barcos escoceses se vende posteriormente con la ecoetiqueta MSC lo cual, según sugieren ciertas evidencias, supone un incremento aproximado del 10% en el precio para algunos procesadores y mayoristas.

“La certificación MSC para la pesquería de eglefino escocesa nos dio la seguridad de que estaríamos ayudando a proteger el medioambiente y los medios de subsistencia de las comunidades de pescadores a largo plazo.”

Ally Dingwall, Gerente de Acuicultura y Pesca de los Supermercados Sainsbury's



Auroras boreales 

Groenlandia

Los productos del mar son la base de la economía de Groenlandia – y la gamba es la especie más importante, ya que representa casi la mitad de las exportaciones y da empleo a alrededor de 1.500 personas.

La pesca sostenible está muy arraigada en la cultura inuit, algo que ayudó a la pesquería de gamba de aguas frías de Groenlandia del Oeste a obtener la certificación en 2013. Además de gestionar los recursos de un modo sostenible, esta pesquería emplea un mecanismo de exclusión de peces para minimizar la captura incidental de otras especies y posee un sistema de seguimiento y vigilancia para evitar posibles repercusiones sobre las especies en peligro, amenazadas o protegidas. Las gambas de aguas frías son adquiridas por IKEA como parte de su nuevo compromiso de abastecerse al 100% de productos del mar sostenibles.

“Groenlandia es muy conocida en los círculos internacionales de pesca, no sólo por ser uno de los mayores productores del mundo de gamba de aguas frías, sino también por la alta calidad de sus productos.”

Gisli Gislason, Director de Programa MSC en Islandia, Groenlandia e Islas Feroe



© Polar Seafood Greenland

Islandia

Islandia tiene planes ambiciosos para asegurar y demostrar la sostenibilidad de su industria pesquera al completo.

ISF, Iceland Sustainable Fisheries, fue creada por los exportadores islandeses que ven en la certificación MSC un mecanismo eficaz para comunicar a los mercados la sostenibilidad de sus pesquerías. En octubre de 2014, la pesquería de gallineta dorada del ISF fue la primera de su categoría en el mundo en obtener la certificación MSC. Tras la evaluación, la pesquería fue declarada sostenible y bien gestionada, pero esta certificación incluye, a su vez, un compromiso a favor de las nuevas investigaciones científicas y un plan de acción para la protección de los jardines de coral y las praderas de esponjas.

Entre las demás especies con certificación MSC en Islandia están el bacalao, el eglefino, el arenque y el carbonero. La ISF está comenzando ya la evaluación de otras 15-20 especies, abarcando a todas aquellas con interés comercial.

“Islandia es el lugar por excelencia para la pesca sostenible. Estamos orgullosos de nuestro patrimonio sostenible.”

Kristinn Hjálmarsson, Responsable de Proyecto, Iceland Sustainable Fisheries



© Gunnar Ólafur Sigmarrson

Auroras boreales 

Canadá

Canadá ha asumido el gran compromiso de gestionar sus pesquerías de forma sostenible. El 78% de las pesquerías de Canadá, en valor, participa en el programa MSC.

Aunque sus poblaciones de bacalao aún no se han recuperado del todo, el éxito de la pesquería de limanda de los Grandes Bancos de Terranova – la cual ha entrado este año en reevaluación – muestra que, con una buena gestión, una población de peces agotada puede retornar a sus niveles saludables. Todas las pesquerías de camarón del norte en Canadá están certificadas, incluidas las dos primeras pesquerías certificadas de Canadá, así como todo el cangrejo de las nieves desembarcado y otras especies importantes.



© Pat Gjeislvik / Pesca en Canadá

“El éxito de Canadá en el MSC y en otros programas, depende de unos sólidos conocimientos científicos sobre la pesca, especialmente en la evaluación de las poblaciones, y de un marco de gestión pesquera integral. La única cosa que le pedimos a un gobierno – a cualquier gobierno – es que se comprometa a financiar la investigación científica sobre la pesca y que aporte medios justos y equitativos para que la industria contribuya a dicha financiación, de forma que podamos mantener la certificación en el futuro e incorporar a otras pesquerías al programa MSC.”

Christina Burridge, Directora Ejecutiva, British Columbia Seafood Alliance

Alaska

Las pesquerías de Alaska se encuentran entre las mejor gestionadas del mundo.

El “principio de rendimiento sostenible” está integrado en la constitución del estado. Pero se está reconociendo cada vez más el valor de la certificación MSC, la cual abarca al 87% de las pesquerías del estado en volumen de producción – casi 2,3 millones de toneladas. Tres de las pesquerías más importantes de Alaska – las de bacalao, platija y abadejo – han demostrado su compromiso permanente con el programa MSC accediendo nuevamente a ser evaluadas en 2014, mientras que la emblemática pesquería de salmón del estado lleva 15 años obteniendo la certificación continuamente.



© At-sea Processors Association

“MSC ha sido una herramienta de marketing magnífica y se está convirtiendo en un símbolo doméstico habitual de la sostenibilidad que ya no requiere de explicaciones. La evolución en la opinión pública, con respecto a la necesidad de gestionar nuestros recursos naturales de forma sostenible, refuerza la necesidad de obtener la certificación MSC. Las poblaciones de fletán negro del Pacífico y de bacalao negro de Alaska se han beneficiado en gran medida de ello.”

Bob Alverson, Director Gerente, Fishing Vessel Owners' Association

Pesquerías sostenibles para un desarrollo sostenible

La pesca es vital para los países en desarrollo.

Más de la mitad de los productos del mar que se comercializan en el mundo proceden de países en desarrollo y hay millones de personas que dependen de la pesca como fuente esencial de alimentos e ingresos. Por tanto, mejorar la accesibilidad del programa MSC para las pesquerías situadas en países en desarrollo es una parte importante de nuestro trabajo.

Este año se ha visto cómo ha seguido creciendo el número de pesquerías en economías en desarrollo y emergentes, que ha obtenido la certificación MSC – incluyendo especialmente a la primera certificación en India. Hasta la fecha, han obtenido la certificación 19 pesquerías situadas en países en desarrollo y otras 11 más se encuentran en evaluación.

La certificación puede ofrecer ventajas importantes. El mismo proceso en sí puede aportar una hoja de ruta con las mejoras que se deben realizar para poder garantizar la salud a largo plazo, de las poblaciones de peces, mientras que la certificación, por su parte, puede brindar oportunidades en nuevos mercados y en los existentes. Pero la certificación también puede suponer un gran desafío para las pesquerías en países en desarrollo debido a los siguientes obstáculos: la carencia de datos adecuados sobre las capturas realizadas y sobre la salud de las poblaciones de peces, la falta de capacitación, una gobernanza débil y los bajos niveles de información.



La pesca sostenible en los países en desarrollo: msc.org/future



19

pesquerías situadas en países en desarrollo han obtenido la certificación desde 2000

Nuestro trabajo con pesquerías en países en desarrollo

Estamos trabajando duramente para animar a más pesquerías situadas en países en desarrollo a participar en el programa MSC.

Nuestra segunda Conferencia sobre las Pesquerías en Países en Desarrollo celebrada en Bali, Indonesia, en abril de 2014, reunió a partes interesadas de todo el mundo para debatir sobre cómo podrían mejorar las pesquerías en países en desarrollo su comportamiento, en materia medioambiental, obtener la ayuda que necesitan y qué papel puede desempeñar el MSC. En octubre de 2014 celebramos la reunión de nuestro Consejo de las Partes Interesadas en Ciudad del Cabo, Sudáfrica y en diciembre, organizamos un acto en la isla de Zanzíbar, Tanzania, al que asistieron 65 delegados de 13 países de todo el África Oriental y del Océano Índico Occidental, para compartir sus experiencias en la gestión sostenible de pesquerías de pequeña escala.

El proceso de trabajar para cumplir el Estándar MSC es, en sí mismo, un valioso ejercicio. Alrededor de 80 pesquerías situadas en países

en desarrollo, participan en proyectos de optimización de pesquerías para mejorar su gestión y prepararse para la evaluación MSC. Dichos proyectos suelen recibir el apoyo de socios de MSC, como distribuidores, procesadores de productos del mar y ONGs.

“Muchas pesquerías que actualmente no cumplen el Estándar MSC están interesadas en emplear el esquema MSC para planificar su recorrido hacia la sostenibilidad. Estamos muy interesados en trabajar con ellas y garantizar que los beneficios del programa MSC estén disponibles para todas.”

Yemi Oloruntuyi, Responsable del Programa MSC para Países en Desarrollo.



© MSC / Nice and Serious

Análisis de riesgos

Hemos mejorado nuestra herramienta de análisis de riesgos para evaluar la sostenibilidad de las pesquerías que carecen del tipo de información científica exigida habitualmente por las entidades de certificación. Esto ayuda a hacer que la certificación sea más accesible para las pesquerías de países en desarrollo.

Enfoques tradicionales

Muchas comunidades en países en desarrollo han pescado siempre de forma sostenible, sin tener estrategias protocolarias de gestión incorporadas. Hemos desarrollado unas directrices para que los asesores reconozcan estos enfoques.

Fondo Mundial para la Sostenibilidad de las Pesquerías

En julio de 2015, MSC presentó un nuevo fondo dirigido a fortalecer los conocimientos y la capacidad para ayudar a las pesquerías de pequeña escala situadas en países en desarrollo en su recorrido hacia la obtención de la certificación MSC. El fondo se crea con una dotación inicial de 400.000 libras repartida en dos años y está abierto a instituciones académicas, investigadores independientes, pesquerías, gobiernos y ONGs.

Estamos intentando recabar aportaciones suplementarias de terceros para ampliar el fondo.

Conozca más detalles sobre este fondo en msc.org/gfsf

Pesquería de almeja de Ashtamudi, la primera en India con certificación MSC

Casi fue el típico relato de abundancia y escasez. En vez de eso, la pesquería de almeja asari del Ashtamudi en Kerala, India, es una historia de éxito sostenido.

Durante los años 80, la pesca de la almeja se extendió rápidamente impulsada por la demanda desde Vietnam, Tailandia y Malasia. Para el año 1991, el volumen de capturas había alcanzado las 10.000 toneladas anuales, pero dos años más tarde éste había caído a la mitad debido a la sobrepesca. En vez de exprimir todo lo que pudieran del mermado recurso, la pesquería local optó por introducir una estación de veda, limitar las dimensiones de malla de las redes, aplicar un volumen de exportación mínimo y prohibir la pesca mecanizada de almejas.

Estas medidas funcionaron rápidamente y permitieron que la población de almeja se recuperase. La pesquería ha mantenido su cifra de desembarques en torno a las 10.000 toneladas al año durante la década pasada. Cerca de 1.000 personas dependen de la pesca de la almeja para su subsistencia y otras 3.000-4.000, muchas de ellas mujeres, participan en la limpieza, procesado y comercialización de las almejas.

En 2014, sus esfuerzos se vieron reconocidos cuando la pesquería de almeja del Ashtamudi se convirtió en la primera pesquería de la India, y la tercera en Asia, en obtener la certificación de MSC.



© Juhani Samuel

 **Pesquería de almeja asari del Ashtamudi: msc.org/ashtamudi**

“India debe aprovechar esto. Muchas más pesquerías de pequeña escala de tan alto valor deberían acceder al proceso de certificación. Los beneficios irán para los propios pescadores y para la industria en su totalidad.”

Dr. K. Sunilkumar Mohamed, Central Marine Fisheries Research Institute, India

Primera pesquería certificada en China

En abril de 2015, la pesquería de Vieira de Zoneco se convirtió en la primera pesquería de China con certificación MSC.

“Estoy muy emocionado por haber obtenido la certificación MSC” – dice el Sr. Wu Hougang, Presidente de Zoneco. “Esto representa los más de cuatro años de duro trabajo de un gran número de personas y refleja nuestro compromiso a largo plazo hacia la sostenibilidad.”

“Reconocemos la visión y la misión de MSC, el cual nos llevó a crear un sistema de gestión mejor para así poder cumplir con los requisitos del Estándar MSC. Espero sinceramente que, a través de este programa internacional, Zoneco contribuya a la sostenibilidad del mercado mundial de los productos del mar.”

La cooperativa de la pesquería emplea a más de 20.000 pescadores de vieira y ocupa más de medio millón de hectáreas del norte del mar Amarillo cuyas aguas, reconocido por las autoridades chinas, son de las más limpias de China.



© Zoneco

Avanzando a través de alianzas

Las audaces iniciativas empresariales alrededor del mundo reflejan el creciente valor de los productos del mar sostenibles.

El número de distribuidores y productores que están asumiendo compromisos importantes en favor de los productos del mar sostenibles está creciendo más rápidamente que nunca, mientras que la certificación MSC está llegando a nuevos ámbitos – desde alimentos infantiles, a complementos alimenticios para la salud.

Los compromisos adquiridos por los socios que comparten nuestros objetivos y principios, suponen un gran incentivo para que las pesquerías obtengan la certificación MSC. Del mismo modo, están aumentando la visibilidad de la ecoetiqueta MSC y la sensibilización sobre la sostenibilidad de los productos del mar. Todo ello, a su vez, incrementa la

demanda, anima a otras empresas a mejorar sus prácticas, promueve más la innovación e impulsa nuevas mejoras en nuestros mares.

Entre los hitos que han tenido lugar entre 2014-15 se incluyen los compromisos de IKEA, Iglo y FROSTA de abastecerse al 100% de productos del mar sostenibles.

McDonald's también ha ampliado su compromiso de servir sus sándwiches de Filete de Pescado en todos sus restaurantes de Canadá y Brasil, además de en los de Europa y EE.UU.



Perspectivas de los socios: msc.org/partners

Un gigante mundial se compromete con MSC

IKEA va en camino de vender únicamente productos del mar con certificación MSC.



373 tiendas por todo el mundo

47 países

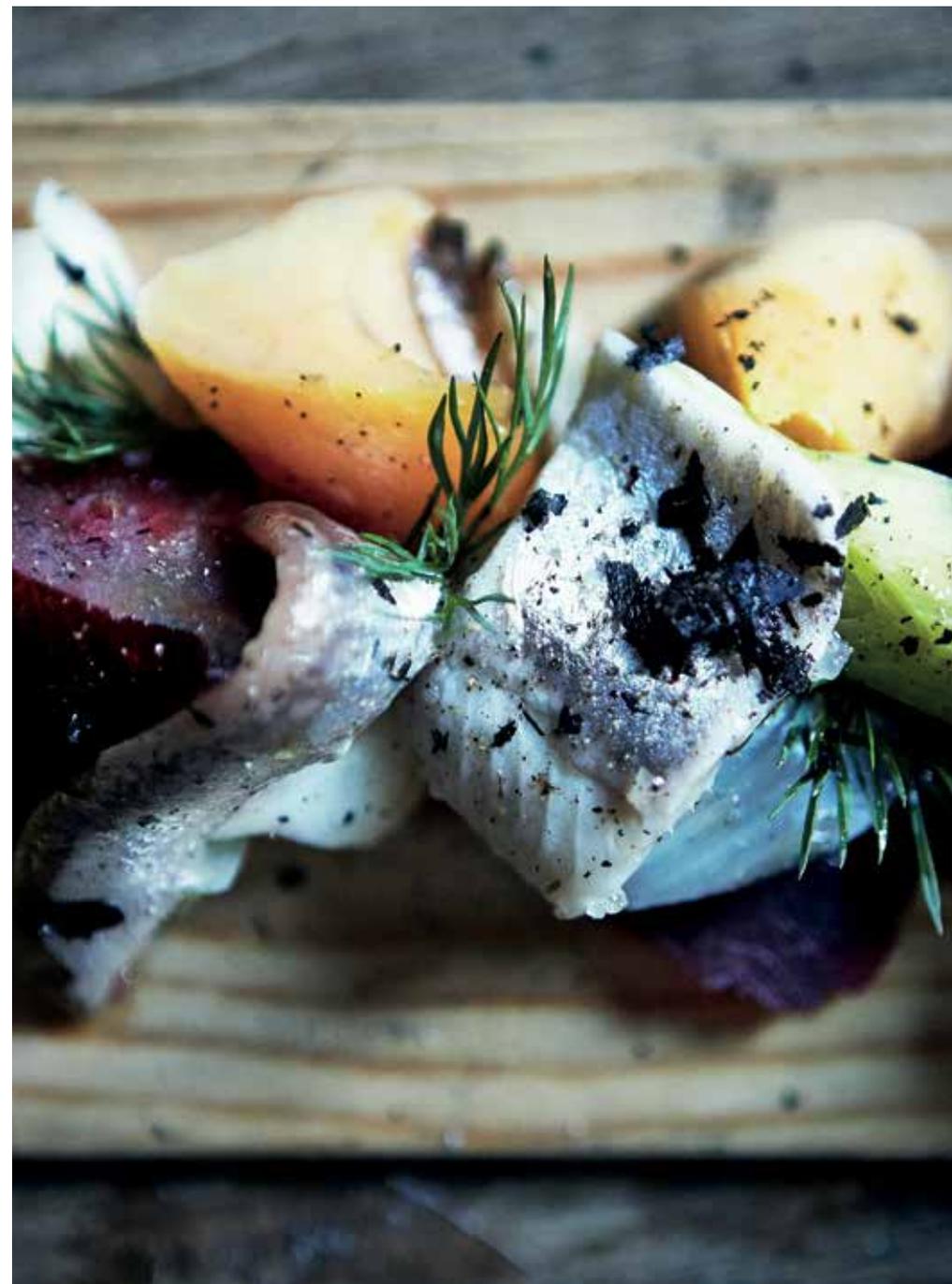
Especies principales:
arenque, camarón

Estamos encantados de que IKEA, el distribuidor de muebles más grande del mundo, haya asumido el compromiso mundial de vender únicamente productos del mar certificados en más de 350 tiendas en 43 países.

IKEA comenzó en noviembre de 2014 poniendo a la venta el arenque con certificación MSC en sus Mercados Suecos de Alimentación. Todo el camarón de aguas frías que vende IKEA ahora luce también la ecoetiqueta MSC. Hacia septiembre de 2015 habrá productos del mar certificados en el menú de cada uno de los restaurantes y bistrós de IKEA. Según declara la empresa: “Lo que es bueno para la gente y el planeta, es bueno también para IKEA.” Y con unos 800 millones de visitantes anuales a sus tiendas, nuestra alianza con IKEA supone una inestimable visibilidad para MSC.

“IKEA está demostrando un liderazgo real en sostenibilidad y tiene la capacidad para inspirar en sus decisiones al consumidor y a la industria por todo el mundo.”

Nicolas Guichoux, MSC Global Director Comercial



A bordo con el Capitán Iglo

El objetivo del Grupo Iglo es 100% de suministro responsable y certificación del pescado.



2.450 millones

de varitas de pescado Iglo, con certificación MSC, se consumieron en Europa en 2014

Especies principales:

Abadejo, merluza, eglefino, platija, carbonero, salmón

“Queremos agradecer a todos nuestros colaboradores en la industria pesquera, pescadores y proveedores, por ayudarnos a alcanzar este nivel de abastecimiento responsable.”

Peter Hajjipieris, Director de Responsabilidad Social Empresarial del Grupo en Iglo Foods Group

El Grupo Iglo, la mayor empresa de Europa dedicada a los alimentos congelados, es un actor clave en las pesquerías de todo el mundo. Su compromiso “Forever Food Together” (juntos lograremos alimentos para siempre), de abastecerse y preparar todos sus productos alimenticios de forma responsable al 100% para el 2020, supone una gran diferencia.

En 1997, cuando formaba parte de Unilever, el Grupo Iglo fue uno de los miembros fundadores de MSC y ha permanecido en la vanguardia de la gestión sostenible de las pesquerías durante muchos años. En Europa se abastece de pescado de forma responsable al 100% y el 90% de su catálogo de pescado proveniente de pesca salvaje, ya tiene la certificación de acuerdo con el Estándar MSC.

Es muy frecuente ver la ecoetiqueta MSC sobre destacadas marcas como las varitas de pescado Birds Eye y ahora se está extendiendo a todos los productos de la gama de pescado de captura salvaje del Grupo Iglo. Actualmente, Iglo ya vende 280 productos con la ecoetiqueta en 16 países y aumentará a 400 productos para 2016.



Entrevista con Peter Hajjipieris:
msc.org/iglo

El movimiento continental

Las prácticas sostenibles de FRoSTA reciben un impulso por toda Europa.



Cerca de 300 productos ecoetiquetados MSC a la venta en Polonia

En 2014 la firma de alimentos congelados FRoSTA se comprometió a obtener el 100% de su pescado congelado de pesquerías sostenibles y bien gestionadas.

FRoSTA lleva muchos años ofreciendo pescado ecoetiquetado MSC a los consumidores de Alemania, Austria y Suiza. Ahora también se está introduciendo en Polonia, República Checa, Eslovaquia, Bulgaria, Croacia y Hungría.

En el caso de Polonia, actualmente FRoSTA es la única firma que ha hecho un cambio completo para vender únicamente productos del mar con certificación MSC.

“Estamos obligados a preocuparnos por el estado de las poblaciones de peces y de las pesquerías en los océanos de todo el mundo. Somos conscientes también de que no podemos actuar en solitario y creemos firmemente que juntos, con los pescadores, otros procesadores y los consumidores, somos capaces de conseguir resultados significativos.”

Aleksandra Wysocka, FRoSTA Responsable de Marketing

Los productos del mar en Singapur

Hilton y Hyatt han introducido la sostenibilidad en el menú.



El **60%** de los comensales en Singapur creen en el abastecimiento sostenible de productos del mar

140,000 toneladas de productos del mar se consumen al año en Singapur

Especies en el Hyatt: salmón, camarón, mero, corvina chilena, atún

 **Entrevista con Samuel Peter, Director de Operaciones del Hilton Singapore:** msc.org/hilton

Asia es el mercado de productos del mar más grande del mundo y hay dos grupos hoteleros liderando el camino de asumir compromisos por la sostenibilidad.

En enero de 2015 se alcanzó un importante hito cuando el Hilton Singapur anunció que había obtenido la certificación de Cadena de Custodia MSC. Es el primer hotel en Asia que va a poder vender sus productos del mar con la ecoetiqueta MSC o ASC.

El hotel Park Hyatt de Tokio siguió rápidamente este ejemplo, al igual que el Grand Hyatt de Singapur. A nivel mundial, la cadena Hyatt Hotels Corporation se ha comprometido a adquirir el 50% de sus productos del mar a pesquerías sostenibles para el año 2018, de los cuales al menos el 15% tendrá la certificación MSC o ASC.

Los compromisos a largo plazo de los hoteles Hilton y Hyatt reflejan la creciente concienciación en Asia sobre la importancia de la sostenibilidad. Esperamos ver muchos más hoteles, restaurantes y distribuidores siguiendo su iniciativa.

Dichos compromisos cuentan con el apoyo del Grupo de Trabajo en Hoteles de MSC que se reunió por primera vez en Singapur en 2014.

Surimi en Corea del Sur

Hansung y Lotte llevan surimi sostenible a los consumidores de Corea del Sur.



Since 1963

Otros mercados de exportación de Hansung son: EE.UU., Taiwán, Japón, China, Australia, Reino Unido, Países Bajos, Oriente Próximo, Filipinas

Los productos con certificación MSC han llegado este año al gran mercado de Corea del Sur. Hansung Enterprise Co, procesadora de productos del mar con base en Busan, ha obtenido la certificación de Cadena de Custodia MSC para su producción de surimi, la cual surte a la mayoría de las grandes superficies de Corea del Sur.

Hansung ha anunciado también la distribución, por toda la nación, de su nueva variedad de surimi, Crami Essence, elaborado a partir de abadejo de Alaska con certificación MSC.

Lotte Mart, el mayor distribuidor de Corea del Sur, ha estado a la altura y ha elegido surtirse del Crami Essence de Hansung, siendo el primer producto que va a lucir la ecoetiqueta azul en sus tiendas.

“Hansung se ha comprometido a abastecerse de productos del mar cuya trazabilidad tenga su origen en pesquerías sostenibles que hayan obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar mundial de MSC.”

Clifford Yang, Vicepresidente de Hansung Enterprise

Esto parece ser el comienzo de una tendencia alentadora, en palabras del Sr. Han, Director de Lotte Mart: “Estamos encantados de ofrecer Crami Essence en nuestros supermercados como parte de nuestro plan a largo plazo, a favor de un comercio sostenible y respetuoso con el medioambiente. Esto marca el inicio de nuestro recorrido por los productos del mar sostenibles y en 2015 seguiremos introduciendo más productos con certificación MSC en nuestras tiendas.”

Beneficios complementarios

Pharma Marine lidera el camino en un mercado de rápido crecimiento.



Pharma Marine

Especies utilizadas en CodMarine:
bacalao, eglefino, carbonero

Pescado en: Ártico Nororiental

“El mercado del aceite de pescado sostenible está extendiéndose rápidamente, lo cual es un acontecimiento emocionante, ya que está incentivando la mejora en la sostenibilidad del pequeño sector de la pesca pelágica. Nos complace ver a más pescaderías con certificación MSC en este ámbito.”

Camiel Derichs, Director Regional de MSC para Europa

En 2014 se ha visto un interesante paso adelante para MSC: el lanzamiento del primer concentrado de Omega 3 con certificación MSC, elaborado por la empresa noruega Pharma Marine a partir de restos de bacalao del Ártico Nororiental.

La empresa ha obtenido la certificación para su producto CodMarine, el cual contiene DHA y EPA, dos tipos de ácidos grasos Omega 3.

Este logro llega en un momento de crecimiento para Pharma Marine. La empresa está invirtiendo continuamente en tecnología y en procedimientos para elaborar productos de EPA y DHA superiores. La certificación MSC supone añadir a sus esfuerzos lo que ellos llaman “un valor inigualable”.

Aunque actualmente, el aceite de pescado es relativamente un nicho de mercado para MSC (situado en torno al 1% de nuestros productos orientados al consumidor), éste está creciendo rápidamente: el mercado ha doblado su volumen desde 2011, impulsado por el aumento de la demanda mundial de complementos alimenticios para la salud.

Buenas noticias para los gatos

American Tuna y Whole Foods Market se unen para servir pescado sostenible tanto a las personas como a las mascotas.



La empresa familiar American Tuna lleva mucho tiempo comprometida con la sostenibilidad y en 2014 presentó dos nuevas gamas de productos estrella con certificación MSC – siendo uno de ellos para mascotas.

Sus productos Line Tuna y Deck Hand Premium Cat Food, servidos a todo el país por la cadena de distribución Whole Foods Market de los EE.UU., contienen atún capturado en dos pesquerías de caña y línea con certificación MSC – la del Pacífico Norte en los EE.UU. y la de las Maldivas.

American Tuna se toma seriamente la trazabilidad. En cada lata de su atún albacora pescado en los EE.UU. se puede establecer la trazabilidad hasta un barco y un capitán en concreto, mientras que en las de su atún listado y de aleta amarilla del Océano Índico, se puede establecer hasta un lote específico.

En el proceso de fabricación de American Tuna se elimina también el desperdicio de alimentos. Los gatos obtienen su atún del mismo pescado que sus dueños y todos los restos sobrantes se convierten en harinas de pescado para la fabricación de piensos.

“Las firmas Pole & Line y Deck Hand mejoran las oportunidades económicas y el bienestar de las familias de pescadores, las pesquerías sostenibles y las comunidades costeras.”

Natalie Webster, American Tuna

Empecemos desde pequeños

Yooji lanza el primer producto de alimentación infantil del mundo con certificación MSC.



“Como padre, para mí es importante ofrecer productos de calidad y respetuosos con el medioambiente para beneficio de las generaciones futuras. Cuando optamos por desarrollar un producto de pescado nos dirigimos, naturalmente, hacia la certificación MSC.”

Frédéric Ventre, fundador de Yooji (y padre de cuatro)

Nadie es demasiado joven para empezar a comer productos del mar sostenibles: en septiembre de 2014, la empresa francesa Yooji lanzó el primer alimento para bebés luciendo la ecoetiqueta MSC. Ahora hasta los consumidores más jóvenes pueden hacer su parte en la conservación de los océanos.

Las nuevas porciones de proteína congelada de Yooji están elaboradas al 100%, con bacalao desmigado y con certificación MSC. Para esta empresa de Aquitania, el haber tomado la ruta respetuosa con el medioambiente es una progresión lógica, tras haberse iniciado elaborando purés a partir de verduras y hortalizas ecológicas: los ideales y la innovación forman parte de la esencia del negocio.

La acción de Yooji refleja también el rápido aumento del perfil de MSC en Francia – desde 2010, el valor de los productos etiquetados MSC en el país se ha cuadruplicado. Es una situación emocionante estar abriendo un nuevo sector tan importante para fabricantes de alimentación con visión de futuro.

Escuelas de pesca sostenible

Un número creciente de colegios y universidades de Norte América se han graduado hacia la certificación MSC.

SKIDMORE
C O L L E G E

64,000+

personas son servidas diariamente en los cinco colegios y universidades que acaban de obtener la certificación

Más de

10 millones

de comidas servidas al año

Los principales elementos del menú son:

bacalao, platija, vieira, fletan, camarón, salmón, eglefino y abadejo de Alaska

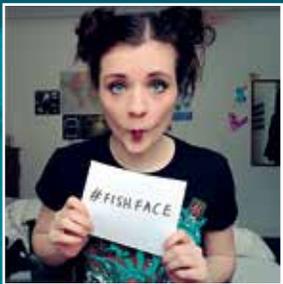
En los centros de educación superior se sirven millones de comidas a los estudiantes – y en el menú cada vez hay más productos del mar sostenibles.

Entre los centros que han obtenido en 2014-2015 la certificación MSC están: la Universidad de Virginia, la Universidad de James Madison, la Universidad de Dalhousie, el Colegio Skidmore y el Colegio Marist. Todos ellos se han unido a los ocho colegios y universidades norteamericanos que ya tienen la certificación MSC: la Universidad de Binghamton, la Universidad de Cornell, la Universidad de Loyola Marymount, la Universidad de McGill, el Colegio Pomona, la Universidad de California, Berkeley, la Universidad de Michigan y la Universidad de Notre Dame.

Se está convirtiendo en algo habitual ver productos del mar con certificación MSC en muchos edificios y centros públicos. En Europa, por ejemplo, la empresa de catering Compass – que abastece a escuelas, universidades y hospitales, entre otros – ha anunciado que el 18% de sus productos del mar en Suecia ya está certificado por MSC, un incremento de más de un tercio en un año.

Involucrando a los consumidores

Hemos estado trabajando con nuestros socios, usando desde las redes sociales a campañas de cartelería y promociones en el punto de venta, para aumentar la visibilidad de los productos del mar sostenibles y celebrar y aportar un valor añadido a las pesquerías certificadas.



#fishface

Un tiburón sonriendo, los morritos de una trucha o la graciosa mueca de un pez garneo – a finales de marzo miles de personas participaron en una campaña en Twitter, Instagram y Facebook compartiendo sus selfies de #fishface.

Esta petición de selfies formaba parte de una campaña llevada a cabo junto con WWF-Reino Unido, para celebrar la Hora de la Tierra 2015 – que es cuando cientos de millones de personas en todo el mundo, apagan las luces durante una hora como signo de apoyo al clima y al medio natural.

Más de 500 personas tomaron fotos de sí mismas haciendo muecas, como si fueran peces, y las enviaron a las redes sociales, retando a sus amigos a hacer lo mismo en favor de la salud de los océanos.

Participó incluso el comisario europeo para el medioambiente, asuntos marítimos y pesca, Karmenu Vella, que compartió un selfie #fishface de sí mismo junto con su equipo.

La campaña generó más de un millón de impresiones en las redes sociales.



© Sean Elliott

Para más información:
earthhour.wwf.org.uk/be-an-ocean-hero-this-earth-hour

Libro de cocina Blå fisk

Con la colaboración de Findus y 10 jóvenes cocineros, hemos creado un libro de cocina para celebrar el 10º aniversario de los productos del mar con la ecoetiqueta MSC en Suecia.

Hemos elaborado un libro de cocina en colaboración con la empresa Findus y 10 jóvenes chefs, para conmemorar el 10º aniversario de productos del mar ecoetiquetados MSC en Suecia.

El libro de cocina presenta 22 recetas, de 10 jóvenes chefs, elaboradas con 10 especies con certificación MSC.

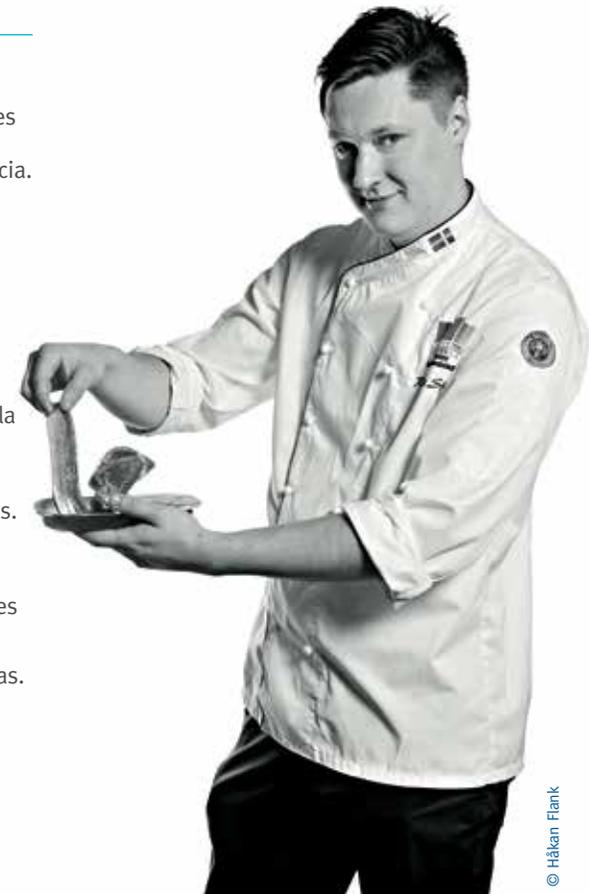
La presentación del libro se realizó con una importante campaña de promoción y comunicación que incluía publicidad exterior, promociones en tienda, activación en las redes sociales y un acto mediático. El libro se puso a la venta incluso en tiendas.

Se estima que la publicidad exterior tuvo aproximadamente 4 millones de visualizaciones.

Hubo en torno a 30 artículos de prensa en los medios informativos y culinarios suecos, incluyendo uno en la revista Buffé, cuya tirada es de 1,9 millones de ejemplares.

Las opiniones sobre la campaña fueron positivas. Royal Greenland agotó los productos promocionados en la misma.

Lea el libro de cocina:
issuu.com/marinestewardshipcouncil



© Håkan Flank

Campañas de MSC con socios



La Semana Think Fish Países Bajos

Cada año, MSC y WWF realizan una campaña en los Países Bajos con el apoyo de casi 40 distribuidores, proveedores, marcas y pescaderos holandeses, agrupando a más del 86% del mercado holandés de la alimentación. El reconocimiento, por parte del consumidor, de la ecoetiqueta MSC ha aumentado del 34% en 2011, al 48% en 2014.

Para más información:
msc.org/think-fish



Día de los productos del mar sostenibles Australia

Celebridades y personas influyentes de las redes sociales se sumaron a la campaña #forthesea y dieron su apoyo a seis actos de RR.PP. por toda Australia. Su mensaje llegó a 8,5 millones de personas a través de los medios.

Para más información:
msc.org/ambassadors



La alianza The Power of You (Tu poder) Sudáfrica

En los mercados en donde el nivel de sensibilización es bajo, la fuerza de los números puede lograr maravillas. Por tanto MSC, Fairtrade, FSC y Fair Trade Tourism se han interconectado para hacer destacar sus mensajes comunes.

Para más información:
msc.org/power-of-you



Vamos a cuidar el mar Polonia

En nuestra primera campaña educativa dirigida a los consumidores polacos, "Vamos a cuidar el mar", en colaboración con FROSTA, se colocaron cabinas interactivas en seis populares centros comerciales.



Historias de pescadores Francia

Es una serie en vídeo que muestra a varios pescadores con certificación MSC en Francia y que ha sido vista por más de 10.000 personas a través de Facebook.

Para ver la película:
msc.org/fishers-stories

Nuestra financiación y nuestras finanzas

Nuestros donantes desempeñan una función vital en nuestro trabajo para ayudar a transformar la industria mundial de los productos del mar.

Estamos profundamente agradecidos por la financiación y el amplio apoyo recibidos por parte de nuestros socios fundadores y donantes. Este apoyo filantrópico sustenta el extenso trabajo benéfico y educativo de MSC, así como la sensibilización y el desarrollo de nuevos aspectos científicos, herramientas y normas diseñados para permitir que MSC pueda ampliar más eficazmente nuestro trabajo y cumplir con nuestra misión. Las donaciones, junto con los ingresos de la emisión de licencias, contribuyen también al trabajo de divulgación en curso de MSC por todo el mundo, cuya finalidad es sensibilizar acerca de los problemas relacionados con la sostenibilidad de los productos del mar, e informar a los posibles socios de la función que pueden desempeñar ellos para ayudar a garantizar que nuestros océanos sean gestionados de manera sostenible.

Agradecemos especialmente el constante y generoso apoyo recibido de la Fundación de la Familia Walton y de la Fundación de David y Lucile Packard, las cuales aportan el apoyo básico para el MSC. Su compromiso a largo plazo, su visión común y su aportación anual constituyen el fundamento que ha permitido al MSC evolucionar hasta convertirse en un agente de cambio cada vez más eficaz.

Proyecto MedFish

La valiosa financiación para nuevos proyectos está permitiendo a MSC entrar en regiones y sectores estratégicamente importantes. El año pasado MSC ha obtenido apoyo por parte de la Fundación Adessium, la Fundación Daniel y Nina Carasso y Sustainable Fisheries Fund para presentar un nuevo proyecto en el Mediterráneo. En colaboración con WWF Francia, WWF España y WWF Mediterráneo, MSC va a dedicar sus esfuerzos a acercar las pesquerías del Mediterráneo a su proceso de evaluación. Tomando como modelo su exitosa experiencia con las pesquerías de bajura de Inglaterra, dicha iniciativa irá enfocada, inicialmente, al mapeo y preevaluación de un grupo de pesquerías. Este trabajo inicial ampliará significativamente nuestro conocimiento colectivo acerca del impacto de la pesca en el Mar Mediterráneo.

El Desafío Skoll para Emprendedores Sociales

Este año ha tenido lugar nuestro primer intento de recaudar fondos en una campaña a través de los medios sociales. Nos gustaría agradecer a la Fundación Skoll la invitación para participar en el Skoll Social Entrepreneurs Challenge. Gracias a este desafío de crowdfunding (micromecenazgo) el MSC fue capaz de llegar a miles de personas con nuestra campaña Héroes de los Océanos, encontrar nuevos donantes preocupados por la salud de nuestros océanos y asegurarse más de US\$60.000 para nuestro trabajo, gracias a la generosa contrapartida ofrecida por la Fundación Skoll. Damos las gracias, a su vez, a todos los donantes particulares que efectuaron sus aportaciones durante las seis semanas de la campaña.

Nuestros donantes

Quisiéramos agradecer el apoyo recibido recientemente de las siguientes organizaciones:

Fundaciones de los EE.UU.

Holzer Family Foundation
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

Langdale Trust
AG Leventis Foundation
Cecil Pilkington Charitable Trust
Waterloo Foundation



Otras Fundaciones Europeas

Adessium Foundation (Países Bajos)
BalticSea2020 (Suecia)
Daniel and Nina Carasso Fondation (Francia)
DEG (German Investment and Development Corporation) (Alemania)
Dutch Postcode Lottery (Países Bajos)
Fundación Biodiversidad (España)
GIZ (German Society for International Development) (Alemania)
Oak Foundation (Suiza)
Swedish Postcode Foundation (Suecia)

Organismos Estatales

European Fisheries Fund (Finlandia)
UBA (German Federal Environment Agency) (Alemania)

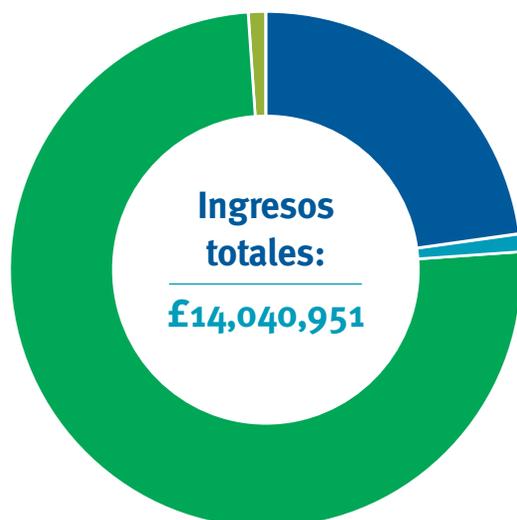
Corporaciones

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

ONGs

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund
WWF-Alemania
WWF-Suecia

Nuestras finanzas en 2014-15



Procedencia del dinero:

- 23% Subvenciones benéficas y otras donaciones
- 1% Actividades para generar fondos
- 75% Actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo)
- 1% Inversiones



Destino del dinero:

- 27% Políticas y mantenimiento del estándar
- 28% Educación y sensibilización
- 31% Servicios a comerciales y pesquerías para divulgación
- 9% Licencia de uso del logotipo
- 2% Costes de gobernanza
- 3% Recaudación de fondos

Recursos adicionales en el año que no aparecen bajo ingresos o gastos:

- Ingresos por la conversión de activos extranjeros: £326.850
- Ingresos por los activos de inversión: £161.644

Fondos totales a fecha de 31 de marzo de 2015: £20.621,744

A comparar con los fondos totales a fecha de 31 de marzo 2014:
£19.291,383

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 21 de julio de 2015. 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 27 de Julio de 2015.

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 2015. 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, 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

21 de julio 2015

Un rayo de esperanza

En los últimos años, los océanos del mundo han ocupado un lugar importante en la agenda mundial. Tanto en la primera conferencia de 'Our Ocean' en Washington como en las principales cumbres de Bruselas y La Haya, la presencia de MSC ha sido destacada.

La vida en nuestros mares se enfrenta a enormes dificultades, pero la colaboración que se ha visto, por parte de aquellos que están involucrados en el programa MSC, ofrece un poderoso rayo de esperanza. Es un claro ejemplo de cómo personas diferentes pueden caminar juntas y adoptar medidas prácticas hacia un futuro mejor.

Nuestro Estándar de Pesquerías actualizado supone un gran paso adelante. El estándar revisado es, acertadamente, muy ambicioso. No se equivoquen, para algunas pesquerías no será fácil cumplir con todos los aspectos de este nivel tan alto, especialmente en los países en desarrollo. Será necesario mucho trabajo para ponerlo en práctica sobre el agua y habrá que ayudar a las pesquerías de pequeña escala y de países en desarrollo en su recorrido hacia la sostenibilidad y la certificación. Pero son este rigor y esta ambición los que hacen que el Estándar MSC sea tan valioso. La intención no es que sea fácil.

Estoy orgulloso, igualmente, de que nos hayamos posicionado con firmeza en contra del trabajo forzado. Recientes informes de los medios de comunicación nos recuerdan que sigue siendo una preocupación en la industria pesquera. MSC y sus socios no quieren tener nada que ver con tales prácticas y las condenamos enérgicamente.

Este avance no hubiera sido posible sin la sólida dirección de MSC, su dedicado personal y su innovadora estructura de gobernanza – y el compromiso a participar dentro de ella de tantas personas de organizaciones diferentes. Desde las dos cámaras de nuestro consejo de las partes interesadas hay una gran disposición a cooperar y trabajar juntos, para abordar las diferentes prioridades de las partes interesadas en la consecución de nuestro objetivo común de un océano rebosante de vida. Muchos de los agradecimientos deben ir dirigidos a los excelentes presidentes del Consejo de las Partes Interesadas, Christine Penney, en la cámara comercial y Peter Trott y su predecesor, Alfred Schumm, en la cámara de interés público.

Su trabajo ha sido complementado por la Junta de Asesoramiento Técnico, que garantiza que nuestra estrategia, estándares, normas y decisiones estén fundamentados en la mejor ciencia disponible. A este respecto, tenemos una gran deuda con la competencia y personalidad de nuestro anterior vicepresidente de la Junta Directiva y miembro de la Junta de Asesoramiento Técnico, Keith Sainsbury, y con el actual presidente de la junta de asesoramiento, Chris Zimmermann.

Si miramos hacia adelante vemos muchos desafíos. Aunque el MSC se haya convertido en una organización cada vez más eficaz, nosotros sólo abarcamos una proporción relativamente pequeña del pescado capturado. Si sólo un 10% del pescado de captura salvaje procede de pesquerías que han demostrado su sostenibilidad según nuestro estándar, es probable que los desafíos de sostenibilidad más grandes se encuentren en las pesquerías que conforman el 90% restante.



La certificación puede y debe desempeñar una función en esas pesquerías y una de las pruebas más grandes y urgentes que debemos afrontar es encontrar formas de acceder a ellas. Sin embargo, tengo la confianza de que con la solidez de nuestra estructura, nuestras alianzas y con el compromiso y competencia de todos los participantes en el MSC, podremos dar respuesta a esos desafíos.

En representación de la Junta Directiva de MSC les doy las gracias a todos ellos.

Werner Kiene,
Presidente de la Junta Directiva de MSC



La Junta Directiva de MSC en 2014-15

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 el MSC cumpla sus objetivos.

Dr. Werner Kiene – Presidente

Jeff Davis – Presidente del Comité de Finanzas de MSC y del Consejo de MSC Internacional

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

Christine Penney – Copresidenta del Consejo de las Partes Interesadas

Peter Trott – Copresidente del Consejo de las Partes Interesadas

Hervé Gomichon

Ichiro Nomura

Judith Batchelar

Leiv Grønnevet

Dr. Luis Bourillón

Monique Barbut

Lynne Hale

David Mureithi

Bill Rylance

Eric Barratt

Stephen Groff

Jean-Jacques Maguire

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes de la Junta Directiva:

Alfred Schumm, Kees Lankester y el Dr. Keith Sainsbury

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros de la Junta Directiva:

Stephen Groff, Peter Trott y

Jean-Jacques Maguire

La Junta de Asesoramiento Técnico en 2014-15

La Junta de Asesoramiento Técnico (TAB) 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

Richard Bradley (Nueva Zelanda)

Dr. Keith Sainsbury (Australia)

Dr. Tony Smith (Australia)

Adam Swan (Reino Unido)

Dr. Amadou Tall (Costa de Marfil)

Lucia Mayer Massaroth (Alemania)

Stephen Parry (Reino Unido)

Dr. Tim Essington (EE.UU.)

Dr. Víctor Restrepo (EE.UU.)

Alex Olsen (Dinamarca)

Dr. K. Sunil Mohamed (India)

Dr. Simon Jennings (Reino Unido)

Dr. Juan Carlos Seijo (México)

Nuestro agradecimiento al miembro saliente:

Dr. Masahide Kaeriyama (Japón)

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Dr. Simon Jennings y Dr. Juan Carlos Seijo

El Consejo de las Partes Interesadas de MSC en 2014-15

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:

Peter Trott, Co-Presidente – WWF-Australia

Dr. Luis Bourillón – Comunidad y Biodiversidad, México

Prof. Eyiwunmi Falaye – Universidad de Ibadan, Nigeria

Nancy Gitonga – FishAfrica, Kenia

Dr. Martin Hall – Inter-American Tropical Tuna Commission

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

Dra. Patricia Majluf – Universidad de Cayetano Heredia, Perú

Dr. Dierk Peters – WWF / Unilever

Alfred Schumm – WWF

Dr. Yorgos Stratoudakis – IPIMAR, Portugal

Dr. Abdul Ghofar – Universidad de Diponegoro, Indonesia

Dr. Alasdair Harris – Blue Ventures, Madagascar

Guillermo Cañete – FVSA, Argentina

Meghan Jeans – New England Aquarium, EE.UU.

Rory Crawford – Birdlife International/RSPB, Reino Unido

Dr. Patrick McConney – Universidad de West Indies, Barbados

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

Dr. Gaku Ishimura – Iwate University, Japón

Categoría comercial/socio-económica:

Christine Penney Co-Presidenta – Clearwater Seafoods, Canadá

Christina Burridge – BC Seafood Alliance, Canadá

Peter Dill – Deutschesee, Alemania

Jim Gilmore – At-sea Processors Association, EE.UU.

John Goodlad – Shetland Catch

David Graham – Birds Eye/Iglo

Annie Jarrett – Pro-Fish Pty Ltd, Australia y Australian fishing industry

Morten Jensen – Aker Seafoods, Noruega

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

Guy Leyland – Western Australia Fishing Industry Council Inc.

Mike Mitchell – Youngs Bluecrest, Reino Unido

Simon Rilatt – Trident

Niels Wichmann – Danish Fishermen's Association

Margaret Wittenberg – Whole Foods Market, EE.UU.

Libby Woodhatch – Seafood Scotland, UK

Eduardo Gonzalez-Lemmi – San Arawa

Iván Lopez – Pesquera Ancora SL, España

John van Amerongen – Trident Seafoods, EE.UU.

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes del Consejo:

Dr. Luis Bourillón, Kevin Hackwell, Gerry Leape

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Dr. Patrick McConney, Prof.a Yvonne Sadovy, Dr. Gaku Ishimura

La Junta del Marine Stewardship Council Internacional

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

Jeff Davis – Presidente de MSCI

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

Rupert Howes – Director Ejecutivo de MSC

Bill Rylance

En memoria de: Roy Bross



Roy Bross, un veterano miembro del Consejo de las Partes Interesadas de MSC, falleció en septiembre de 2014. Roy, que fue presidente de la asociación de la industria de la pesca de arrastre en altamar de Sudáfrica (SADSTIA), dedicó su vida a la sostenibilidad de las pesquerías sudafricanas y del mundo.

Su labor durante más de 30 años fue fundamental en la introducción de mejoras en pesquerías como la de la merluza de arrastre de Sudáfrica, la primera pesquería en África en obtener la certificación MSC.

Agradecimientos a todo el personal de MSC

Finalmente, gracias a todo nuestro personal que trabaja arduamente, en 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: msc.org/team



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

Marine House
1 Snow Hill,
Londres 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

1300 19th Street, NW
8th Floor
Washington D.C. 20036
EE.UU.

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

El MSC también está presente en:

Moscú – Rusia

Salvador de Bahía – Brasil

Cancún – México

**FSC LOGO HERE
IF APPLICABLE**

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 2015, salvo que se indique lo contrario.

Este informe abarca al período comprendido entre el 1 de abril de 2014 y el 31 de marzo de 2015.



Escanee el código QR
con su Smartphone,
o tableta, para leer el
Informe Anual de MSC
de 2014-15

Para más información:

www.msc.org

info@msc.org



@MSCenEspana



/MSCenEspana



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2015
