



20 AÑOS
DE
MSC

20 años de MSC. Sostenible. Salvaje. Certificado.

Informe Anual 2016 – 17

ESTE AÑO CUMPLIMOS 2 DÉCADAS
20 AÑOS PROTEGIENDO LA VIDA EN LOS MARES
TRABAJANDO PARA QUE ESTÉN SANOS Y
LLENOS DE 

NO ES UN TRABAJO FÁCIL PERO ES APASIONANTE
SIENTE EL PULSO DEL MAR 

¡GRACIAS! SIGUE LATIENDO
GRACIAS A TI,
GRACIAS A LOS PESCADORES, SUPERMERCADOS, COMUNIDAD CIENTÍFICA, EMPRESAS,
GRACIAS A TODAS LAS PERSONAS QUE  EL MAR

JUNTOS  **SOSTENIBLE**
PODEMOS ASEGURAR
QUE LA PESCA SEA
PARA NUESTRA GENERACIÓN Y 
GENERACIONES FUTURAS HOY Y SIEMPRE

Contenido

Mensajes de nuestro Director Ejecutivo y de nuestro Presidente	4	Ampliando la red	20	China 111	36
MSC a los 20 años. Sostenible. Salvaje. Certificado.	6	El liderazgo del Pacífico Nororiental	22	Lidl intensifica sus compromisos internacionales	37
MSC y los Objetivos de Desarrollo Sostenible	10	Compromiso continuo	24	Italia impulsa a MSC con Findus	37
2016-17 de un vistazo	11	Pesquerías pioneras	26	La Pizza, primero	38
Fijando el Estándar	12	Rumbo al Sur	28	El atún sostenible llega a Nueva Zelanda	38
Impactos globales	14	A lo largo de la cadena	30	Contamos con el pescado sostenible	39
En el agua	16	Los Top 20:		Centrados en la hostelería	40
Localización de las pesquerías sostenibles	18	Cadena de Custodia de MSC	32	Divulgando el mensaje	41
Crecimiento en las capturas con la certificación MSC	19	Número de productos con el sello de MSC	33	Destacados en marketing	42
		Oro Olímpico para los productos del mar sostenibles	34	Financiación y donantes	44
		Reuniendo a las empresas	35	Gobernanza	46
		Aeon va en cabeza	36		

Mensaje de nuestro Director Ejecutivo



Es un gran placer para mí presentar el Informe Anual de MSC en su 20^º Aniversario. Cuesta creer que hayan pasado dos décadas desde la creación de MSC por parte de sus dos fundadores: WWF y Unilever, allá por 1997.

Verdaderamente ha sido un viaje increíble. Hemos resuelto los desafíos propios del lanzamiento de una idea nueva y la hemos transformado en un instrumento factible capaz de propiciar el cambio. Hemos visto el progresivo desarrollo y perfeccionamiento de una norma rigurosa con base científica y mundialmente aceptada, ideada para un tipo de pesca sostenible y respetuosa con el medioambiente. Asimismo, desde el respaldo obtenido por aquellas primeras pesquerías y empresas pesqueras que apostaron por nuestro novedoso programa y se implicaron en él, aún sin haber sido ensayado antes, hemos ido ganando en confianza y credibilidad. La viabilidad del programa de MSC ha quedado demostrada.

Las pesquerías sostenibles están siendo recompensadas por su buena gestión de nuestros recursos marinos. Los consumidores pueden optar cada vez más por elegir productos del mar sostenibles y, a su vez, el modo de pescar en nuestros océanos está cambiando para mejor.

Nada de esto hubiera sido posible sin el compromiso y liderazgo de nuestros colaboradores, sin la generosidad y el respaldo de nuestros fundadores y sin la determinación y la ardua labor de nuestro personal y órganos de gobierno. Actualmente, en el programa de MSC participan más de 400 pesquerías de todo el mundo, desembarcando cerca de 12 millones de toneladas de

productos del mar al año, lo cual representa cerca del 14 % de las capturas mundiales en el mar. El valor del mercado de los productos pesqueros con certificación, sostenibles y con trazabilidad completa, se acerca a los 6.000 millones de dólares al año, con 25.000 productos individuales etiquetados a la venta en más de 100 países alrededor del mundo.

Pero, lo más importante es la creciente evidencia que demuestra que un programa creíble y orientado al mercado es capaz de impulsar, como lo está haciendo el nuestro, un cambio real y duradero. Se han documentado y publicado más de 1.000 mejoras en los Informes Impactos Globales de MSC, entre las que se incluyen: la mayor estabilidad en la biomasa de las pesquerías con certificación; la reducción en las capturas accesorias de especies no deseadas y en otros impactos sobre los ecosistemas marinos; y una mejor gestión a través de un mejor conocimiento en términos científicos.

Sin embargo, aunque hay mucho que celebrar también queda mucho que hacer. Nuestros océanos sufren una gran presión. En un momento en el que el mundo necesita más proteínas para alimentar a una población en aumento y que los ecosistemas marinos se mantengan fuertes, los océanos están bajo la creciente amenaza de los efectos del cambio climático, la acidificación y la contaminación. Nos queda ya poco tiempo para poder evitar daños irreversibles y la hecatombe.

Es alentador, al menos, que la salud de nuestros océanos haya pasado a ocupar un lugar más destacado en la agenda mundial, especialmente en los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El Objetivo 14 tiene por objeto “conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos” e incluye

ambiciosos retos como son; regular la explotación pesquera, acabar con la sobrepesca y la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) y restablecer las poblaciones de peces lo más rápidamente posible. El plazo previsto para lograr todo esto, de aquí a 2020, es particularmente ambicioso.

Aunque los remedios mágicos no existen, sabemos que aquellos programas con credibilidad y orientados al mercado, como es el de MSC, pueden aportar parte de la solución y, personalmente, creo firmemente en que tenemos un importante papel que desempeñar. Para reflejar el alcance y la urgencia del reto, nos hemos fijado unos ambiciosos objetivos propios: conseguir que el 20% del pescado capturado mundialmente esté incluido en nuestro programa para 2020 y, que en 2030, lo esté por lo menos un tercio.

Esto va a ser un logro increíble, pero no podemos permitirnos aspirar a menos. Los últimos 20 años nos han demostrado lo que se puede conseguir cuando un grupo diverso de colaboradores trabajan juntos por un objetivo común.

Me gustaría agradecer a todos los que han contribuido al éxito alcanzado a través de MSC durante los últimos 20 años y espero que las historias que aquí presentamos les sirvan de inspiración para alcanzar incluso más logros.

Rupert Howes, Director Ejecutivo

Mensaje de nuestro presidente



Durante los primeros 20 años de MSC, hemos visto una creciente concienciación en torno a la necesidad urgente de conservar nuestros océanos. Actualmente vemos que la gente deposita sus esperanzas

en organizaciones como MSC para que se haga algo práctico para mejorar la salud de los océanos y la protección de las reservas alimentarias, los medios de vida y las posibilidades económicas que los océanos nos brindan.

En MSC podemos estar muy orgullosos de la contribución que hemos realizado a lo largo de los años. Ha habido avances importantes en términos cuantitativos; en el número de pesquerías con certificación, en el volumen de capturas certificadas, en el número de productos que lucen la etiqueta de MSC, pero también en términos cualitativos, puesto que el Estándar de MSC ha sido reforzado para tener en cuenta los nuevos avances en las ciencias del mar y en la gestión de pesquerías. Hemos visto a pesquerías hacer importantes mejoras en su capacidad y habilidad para gestionar, no solo las especies a las que se dedican, sino también los ecosistemas marinos de los que forman parte.

En 2017 celebramos nuestro 20º Aniversario, y además este año representa el inicio de nuestro Plan Estratégico más reciente, el cual establece la dirección de nuestro recorrido, tanto para los próximos tres años, como para el futuro. La Junta Directiva de MSC ha participado muy estrechamente en la configuración de esta estrategia, aprovechando la experiencia de sus miembros, de nuestra Junta de Asesoramiento Técnico y de nuestro Consejo de las Partes Interesadas, integrados por representantes de las pesquerías y de la industria pesquera y de los ámbitos científico y conservacionista. Su grado de conocimiento y de experiencia sobre las circunstancias de la vida en el mar nos infunde la confianza de que estamos caminando en la dirección correcta.

Al igual que MSC ha crecido como organización, también lo ha hecho nuestra capacidad y nuestra responsabilidad para contribuir al esfuerzo mundial por la sostenibilidad de los océanos. Nuestra estrategia incluye el ambicioso objetivo de incorporar al programa de MSC el 20% de todas las capturas marinas para 2020 – aunque no debemos descuidar el 80% restante. Conocemos el éxito que nuestras soluciones orientadas al mercado pueden lograr en regiones en donde la gobernanza de pesquerías es sólida y en donde la concienciación del mercado en torno a la sostenibilidad es alta. Ahora, el reto es fortalecer la gestión de las pesquerías en las regiones en donde este entorno normativo es más débil – en particular en el Hemisferio Sur – y desarrollar una demanda de mercado en las regiones que acaban de empezar a mostrar interés por los productos del mar sostenibles. Es por ello que en los últimos años hemos dotado de más diversidad y equilibrio geográfico a la composición de nuestra Junta Directiva, con la incorporación de representantes con amplia experiencia procedentes de África y del Pacífico y de países en desarrollo, aunque reconocemos que debemos hacer un poco más para reflejar nuestra cada vez más diversa clientela.

Me gustaría aprovechar la ocasión para agradecer a la Junta Directiva, a la Junta de Asesoramiento Técnico y a los representantes, actuales y anteriores, del Consejo de Partes Interesadas, así como a la gerencia y al personal de MSC, que tanto han contribuido en los éxitos de la organización durante los últimos 20 años. Estoy seguro de que en los próximos 20 años, podemos esperar conseguir éxitos incluso mayores.

Werner Kiene,
Presidente de la Junta Directiva de MSC

20 años de MSC. Sostenible. Salvaje. Certificado.

20 AÑOS
DE
MSC

HACE 20 AÑOS...

...los océanos, que en otros tiempos parecían inagotables, estaban dando muestras de deterioro. Décadas de sobrepesca habían hecho mella y la regulación y las directrices ideadas para proteger a las poblaciones de peces y

al medioambiente marino, no estaban haciendo lo suficiente para poder dar la vuelta a la situación. Pesquerías que habían estado proporcionando alimento y empleo a cientos de millones de personas se dirigían rumbo a su desaparición.

Esta creciente preocupación hizo que dos colaboradores, de muy distintos ámbitos, se animaran a intervenir. La organización para la conservación de la naturaleza WWF, y Unilever, el gigante de la producción de bienes de consumo y entonces propietaria de las marcas Birds Eye e Igló, se unieron bajo un objetivo común: garantizar la viabilidad a largo plazo de las poblaciones mundiales de peces y la salud de los ecosistemas marinos de los que ellas dependen. Su solución: la creación de un mecanismo orientado al mercado que proporcionara incentivos económicos para la

pesca sostenible. Las empresas y los consumidores podrían elegir productos del mar procedentes de pesquerías certificadas como sostenibles por organismos independientes, incentivando así a las demás pesquerías a mejorar sus prácticas.

El 17 de febrero de 1997, Marine Stewardship Council (MSC) quedó oficialmente registrada en calidad de organización independiente sin ánimo de lucro. La creación de MSC dio sentido e impulsó al movimiento por los productos del mar sostenibles e incitó a un amplio conjunto de colaboradores a intervenir. Desde entonces, científicos marinos, ONGs y la industria han trabajado juntos para acordar una serie de principios en favor de la pesca sostenible, que reflejen las directrices desarrolladas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). El número de pesquerías, grandes y pequeñas, que han tratado de obtener la certificación MSC es cada vez mayor, lo cual ha causado que se produjeran cientos de mejoras en el mar. Las distribuidoras, marcas y empresas, a lo largo de toda la cadena de suministro, han asumido ambiciosos compromisos de mercado.

El número de consumidores que busca productos que lleven la etiqueta de MSC es cada vez mayor, porque saben que ello significa que es un producto del mar natural y sostenible.

ACTUALMENTE...

...más del 12% del total de capturas mundiales tiene la certificación MSC. Unas 300 pesquerías, en 34 países, han sido evaluadas de forma independiente para pescar de forma sostenible y han llevado a cabo cientos de mejoras para poder obtener y mantener la certificación, contribuyendo así: a que las poblaciones de peces sean más estables y abundantes; a minimizar las capturas accesorias y el impacto sobre los hábitats; ampliar los conocimientos científicos; y a fortalecer la gestión. Más de 3.700 empresas con certificación, pertenecientes a la cadena de suministro a través de 42.000 establecimientos, garantizan la trazabilidad de sus productos en cada etapa de su recorrido desde el océano al plato. El sello azul de MSC es la etiqueta más reconocida y respetada del mundo para los productos del mar sostenibles capturados en el mar: se puede encontrar en cerca de 25.000 productos en más de 100 países.

EN LOS PRÓXIMOS AÑOS...

...intensificaremos los esfuerzos por conservar nuestros océanos, ayudar a más pesquerías a obtener y mantener su certificación y garantizar el suministro de productos del mar para las generaciones actuales y futuras. A pesar del

enorme avance conseguido en los últimos 20 años, aún nos quedan retos importantes que afrontar, sobre todo en el hemisferio sur, en donde la pesca es vital para la seguridad alimentaria y para la subsistencia de muchas personas.

Estamos decididos a seguir siendo el principal catalizador para la mejora de la gestión pesquera, contribuyendo al uso sostenible de nuestros océanos y respaldando la capacidad de recuperación, la seguridad alimentaria y los medios de vida de cara al futuro. En nuestro nuevo Plan Estratégico se establece cómo pensamos hacer todo esto realidad durante los próximos 20 años.

Aumentaremos significativamente el alcance de nuestra colaboración con las pesquerías, centrándonos en las especies y ecosistemas que actualmente no se encuentran suficientemente representadas en el programa de MSC, en particular en el hemisferio sur. A medida que crece el porcentaje de pesquerías con certificación, nos aseguraremos de que la certificación de MSC siga siendo creíble y un reflejo de las mejores prácticas actualmente aceptadas a nivel mundial, a la vez que incorporamos nuevas herramientas y sistemas para hacer que el proceso de certificación sea más eficaz y accesible.

Visión, aspiración para 2030 y objetivo para 2020:

Vamos a ampliar nuestro compromiso con nuestros principales colaboradores comerciales y vamos a desarrollar una demanda de productos del mar sostenibles en los mercados que ofrezcan los mayores incentivos para impulsar el cambio en el mar, sobre todo en Europa, Estados Unidos, China y Japón. Además, vamos a desarrollar la sensibilización del público y conseguir su apoyo en favor de los productos del mar sostenibles por medio de campañas orientadas al consumidor, a la vez que intensificamos nuestra participación en el ámbito de la ciencia y la investigación para demostrar el impacto positivo de la certificación MSC.

En los últimos 20 años hemos crecido significativamente, pasando de ser unos cuantos empleados en Londres a ser una organización internacional presente en todos los continentes. A medida que seguimos evolucionando, necesitamos permanecer receptivos, transparentes, eficientes y eficaces.

Los últimos 20 años nos han demostrado que el planteamiento de MSC funciona. Estamos deseando trabajar con nuestros colaboradores para ampliar nuestro impacto colectivo en los próximos años, de manera que nuestros océanos estén llenos de vida y las reservas de productos del mar queden protegidas para las generaciones actuales y futuras.

VISIÓN

Que los océanos del mundo estén llenos de vida y las reservas de productos del mar queden protegidas para las generaciones actuales y futuras.

ASPIRACIÓN PARA 2030

Que para 2030 más de un tercio de las capturas marinas mundiales tenga la certificación o participe en el programa. MSC es el principal catalizador para la mejora de la gestión de las pesquerías y para la transformación del mercado, contribuyendo al uso sostenible de nuestros océanos y respaldando la capacidad de recuperación, la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia.

OBJETIVO PARA 2020

Que el 20% del total de capturas mundiales proceda de pesquerías con certificación MSC o que participen en el programa de MSC, respaldando así la productividad y la capacidad de recuperación de los ecosistemas marinos más importantes a nivel mundial.

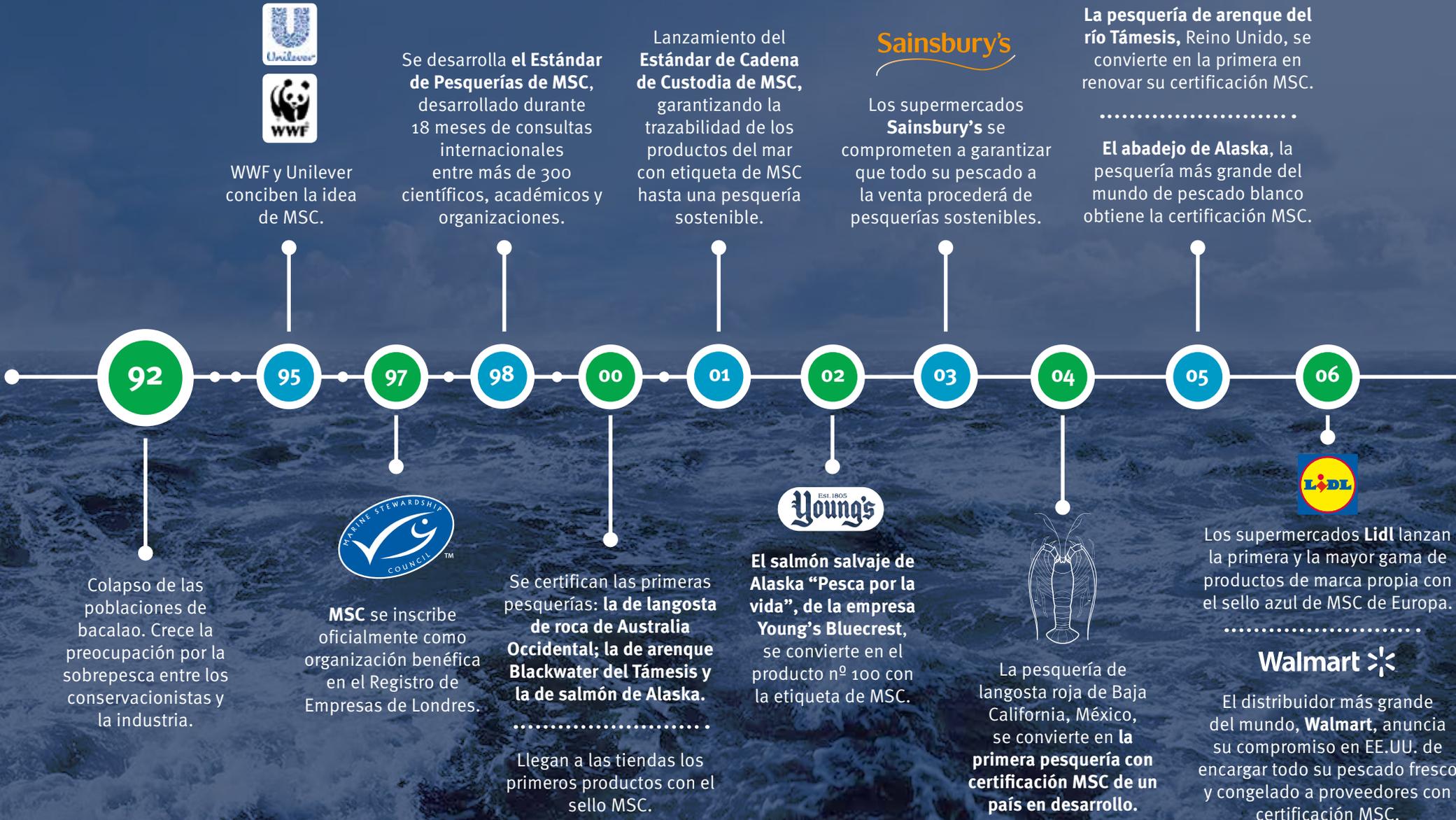
“

El modo en que pescamos y consumimos productos del mar está determinando cada vez más la salud, riqueza y productividad de los océanos. Durante los últimos 20 años, en MSC hemos sido pioneros en una nueva forma de pensar y hemos liderado una serie de reformas importantes en pesquerías por todo el mundo. Asimismo, hemos sensibilizado a los consumidores y les hemos ido orientando hacia la sostenibilidad en sus decisiones de compra. Siendo el programa de certificación de productos del mar líder en el mundo, en MSC podemos aprovechar la experiencia acumulada en los últimos 20 años, esforzándonos por seguir introduciendo mejoras en nuestro Estándar y por una mayor cobertura del mercado mundial. Esto es lo que el mar necesita en los próximos 20 años si queremos preservar su salud y los inmensos beneficios y servicios esenciales que nos proporciona, tanto al planeta como a nuestra sociedad.

Marco Lambertini, Director General de WWF International

”

20 años de MSC

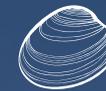


20 AÑOS DE MSC



Distribuidores holandeses anuncian que, a partir de 2011, todos los productos del mar en todas las cadenas de distribución alimentaria en los Países Bajos procederán de pesquerías con certificación MSC.

McDonald's anuncia que va a servir pescado con certificación MSC en todos sus restaurantes en Europa. Los de Estados Unidos y Canadá les seguirán en 2013 y 2014.



La primera pesquería en obtener la certificación MSC en China es la **pesquería de vieira de Zhangzidao**.



IKEA se compromete a vender únicamente productos del mar sostenibles con certificación MSC a los 650 millones de visitantes de sus 49 establecimientos.

MSC se convierte en el primer programa mundial de certificación de productos del mar en lograr el reconocimiento de la GSSI (siglas en inglés de la Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles), por su credibilidad y rigor.

La distribuidora japonesa **Aeon** lanza el producto nº 1.000 con la etiqueta de MSC.

El sello azul de MSC está presente en toda la gama de palitos de pescado de bacalao y eglefino de **Iglo**.

Se publica el **primer Informe de Impactos Globales de MSC** mostrando que las pesquerías con certificación han presentado 400 planes de acción.

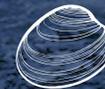


Ya hay **100 pesquerías** con certificación MSC o en proceso de evaluación.

La **pesquería de almeja de Ben Tre**, de Vietnam, es la primera pesquería en el Sudeste Asiático en obtener la certificación MSC.

Las **autoridades de Australia Occidental** anuncian la creación de un fondo de 14,5 millones de dólares australianos destinado a la evaluación de MSC.

La pesquería de **bacalao de Islandia** obtiene la certificación MSC, fijando el camino para que otras pesquerías islandesas entren en el programa.



La **pesquería de almeja de Ashtamundi** se convierte en la primera pesquería en la India en obtener la certificación MSC.

MSC actualiza sus **Estándares de Pesquerías y de Cadena de Custodia** para asegurarse de que incorporan las buenas prácticas más avanzadas.

El **55%** de todo el bacalao, eglefino y merluza que se captura en el mar tiene la certificación MSC.

El número de productos con el sello azul de MSC llega a los **20.000**.

Las pesquerías con certificación MSC han presentado más de **1.200 mejoras**.

MSC y los Objetivos de Desarrollo Sostenible

La conservación de los océanos está reconocida como una prioridad de carácter internacional en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, un conjunto de 17 objetivos aprobados por 193 países que establecen las directrices a seguir por gobiernos, empresas y agencias de desarrollo entre ahora y 2030.

Los ODS incluyen un objetivo (el ODS14) dedicado a la conservación y al uso sostenible de los océanos, mares y recursos marinos para el desarrollo sostenible, lo cual engloba al ambicioso objetivo de acabar con la sobrepesca y la pesca ilegal no documentada y no reglamentada (INDNR), transformar la gestión de las pesquerías y restablecer las poblaciones de peces para 2020.

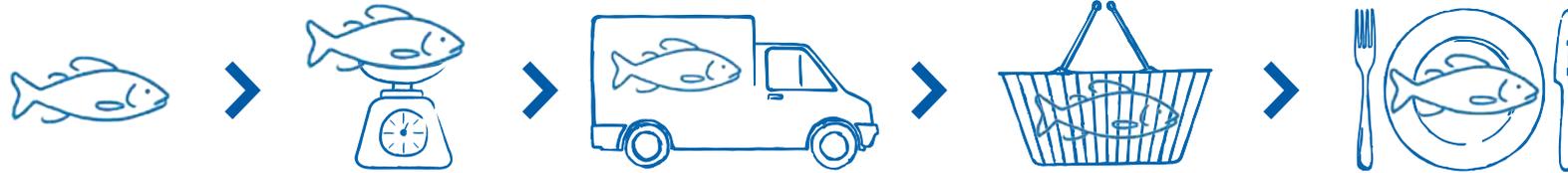
MSC puede contribuir de forma esencial demostrando cómo se hace esto en la práctica y proporcionando herramientas útiles para el

fortalecimiento de la gestión de las pesquerías e indicadores para medir los avances logrados. Estamos trabajando con gobiernos, ONGs, científicos y empresas de todo el mundo para planificar cómo poner en marcha el ODS14 a través de nuestra participación en eventos como la *Conferencia sobre los Océanos de la ONU* en 2017.

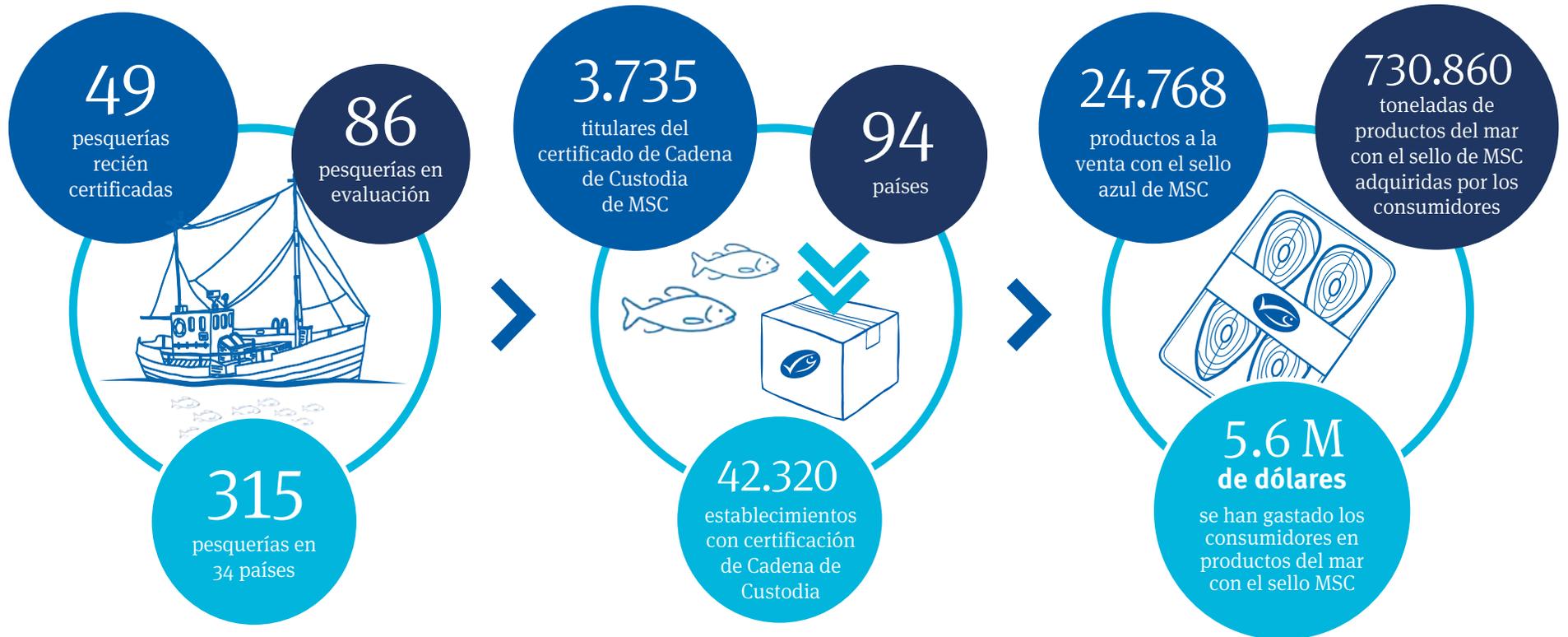
Otras metas y objetivos son también muy importantes para el trabajo de MSC. La pesca sostenible es vital para la seguridad alimentaria (ODS2) y para proporcionar empleo decente y crecimiento económico (ODS8). Al establecer vínculos entre los amantes de los productos del mar, las pesquerías y las empresas de la cadena de suministro, MSC también desempeña una importante función promoviendo modalidades de consumo y producción sostenibles (ODS12) y fortaleciendo a las alianzas mundiales para el desarrollo sostenible (ODS17).



2016-17 de un vistazo



De los pescadores sostenibles...



... a los amantes de los productos del mar

Fijando el Estándar

Hace 20 años...

... el nivel de acuerdo existente en torno a la gestión sostenible de las pesquerías era cada vez mayor, sin embargo, su aplicación era inconsistente y difícil de evaluar. En 1995, La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) había desarrollado un Código de Conducta para la Pesca Responsable, el primer consenso mundial sobre buenas prácticas. Aunque la mayoría de los países están suscritos a este Código, de carácter voluntario, no es fácil comprobar de qué modo se están aplicando sus recomendaciones en el mar.

Tras la fundación de MSC se celebraron reuniones por todo el mundo en donde representantes del ámbito científico, activistas, representantes de la industria y legisladores debatían sobre cómo aplicar en la práctica aspectos como la gestión pesquera, sus principios fundamentales y los acuerdos alcanzados en el ámbito normativo. En diciembre de 1997, en Ailie House en Warrinton, Virginia (Estados Unidos), las partes interesadas acordaron establecer un conjunto de principios y criterios para la pesca sostenible que se convertiría en la base del Estándar de Pesquerías de MSC el cual, a su vez, vendría a definir las pautas para los productos del mar sostenibles durante las dos décadas siguientes.

Los tres principios que conforman la esencia del Estándar de MSC son:

- Poblaciones sostenibles de peces: la actividad pesquera debe efectuarse garantizando que puede continuar de forma indefinida.

- Minimización del impacto ambiental: la actividad pesquera debe gestionarse de forma que se mantengan la productividad, la función y la diversidad del ecosistema.

- Gestión eficaz: la pesquería debe cumplir la legislación pertinente y tener implantado un sistema de gestión que de respuesta a las circunstancias cambiantes.

Desde entonces, aunque dichos principios permanecen inalterados, el Estándar se ha ido actualizando y mejorando, incorporando las aportaciones de un amplio conjunto de partes interesadas, lo cual refleja una evolución respecto a los conocimientos científicos y a las buenas prácticas en la gestión de pesquerías – especialmente en torno a la importancia de gestionar las pesquerías no como poblaciones de peces aisladas, sino como partes integrantes del ecosistema marino en su totalidad.

Las pesquerías son evaluadas de acuerdo con el Estándar de MSC por organismos de certificación independientes, a través de un proceso exhaustivo y transparente, en donde todas las partes interesadas tienen la posibilidad de formular sus observaciones. Algunas pesquerías, para poder mantener su certificación, están obligadas a efectuar mejoras específicas dentro de un plazo determinado, y para garantizar que se efectúan se realizan auditorías anuales.

El complemento decisivo del Estándar de Pesquerías de MSC es el Estándar de Cadena de Custodia de MSC. Para que cualquier producto del mar pueda venderse con el sello azul de MSC, cada comerciante, empresa procesadora y distribuidor que lo manipula a lo largo de su

recorrido, tiene que tener el certificado de Cadena de Custodia de MSC que demuestre que tiene implantado un sistema eficaz de seguimiento del producto. De este modo, se impide que el producto sostenible pueda mezclarse o intercambiarse con otros productos, lo que significa que los consumidores pueden estar seguros de que el pescado que llega a su plato procede de una fuente con certificación sostenible.

Actualmente...

...en MSC estamos decididos a que nuestro Estándar continúe siendo, riguroso, firme y relevante, al ser el estándar de certificación de productos del mar sostenibles con mayor credibilidad del mundo, que evolucione de acuerdo con las mejores prácticas internacionales y que sea un reflejo de las mismas. Por tanto, fue todo un orgullo para nosotros cuando, en marzo de 2017, nos convertimos en el primer programa mundial de certificación de productos del mar en recibir el reconocimiento de la Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles (GSSI).

GSSI, coalición formada por ONG medioambientales, empresas internacionales, expertos independientes, gobiernos y organizaciones intergubernamentales, ha desarrollado un instrumento de evaluación comparativa para los programas de certificación de productos del mar, que está basado en las directrices de la FAO. Dicha herramienta examina aspectos tales como el programa de gobernanza, la gestión operativa, la trazabilidad y auditoría de la cadena de suministro, así como un amplio conjunto de otras cuestiones pertinentes como son la pesca de altura, los ecosistemas marinos vulnerables y la recopilación de datos, para con todo ello poder demostrar el impacto causado.

Según Herman Wisse, Director de Programa de la Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles GSSI: “La superación, por parte de MSC, del Procedimiento de Evaluación Comparativa de GSSI constituye un hito en garantizar la confianza en la certificación de productos del mar”.

MSC es también el único programa de certificación de productos del mar que es miembro de pleno derecho de ISEAL, la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental, para programas de calidad sociales y medioambientales. Como miembros de ISEAL, hemos cumplido con sus prestigiosos códigos para la elaboración de normas, garantías y supervisión de impactos.

En una encuesta efectuada de forma independiente en los Países Bajos el año pasado, de entre 90 ecoetiquetas dirigidas al consumidor, nuestro sello azul quedó entre los once mejores por su transparencia y fiabilidad.

El personal de MSC participa periódicamente en programas científicos de investigación, lo cual ayuda a ampliar conocimientos sobre la gestión sostenible de nuestros océanos. Este año, hemos contribuido con artículos publicados en revistas académicas sobre temas tales como: la pesca ilegal, no documentada y no reglamentada (INDNR) en el Antártico¹; la producción potencial de las pesquerías en los grandes ecosistemas marinos² (en adelante LME por sus siglas en inglés); nuevos modelos para la mejora de las estimaciones demográficas³; el valor del procedimiento de objeciones de MSC⁴; y los vínculos existentes entre los objetivos administrativos y de sostenibilidad en Sudáfrica⁵.

En los próximos años...

...el objetivo de MSC es conservar su posición de líder internacional en la certificación de productos del mar sostenibles. Nos hemos comprometido a examinar y revisar periódicamente, según sea necesario, nuestros Estándares de Pesquerías y de Cadena de Custodia, lo cual conlleva la incorporación de nuevos requisitos basados en el riesgo para proporcionar una mayor garantía de que las pesquerías y empresas en las cadenas de suministro con certificación están libres de cualquier tipo de práctica laboral inaceptable.

No es fácil cumplir con el Estándar de MSC y así debe ser. Sin embargo, no queremos desanimar a las pesquerías que se han comprometido a cumplirlo y que están realizando mejoras para poder hacerlo. Es por ello que estamos desarrollando un programa "en transición hacia MSC" en el que se va ofrecer a las pesquerías apoyo técnico y económico a medida que avanzan hacia la obtención de la certificación MSC. También vamos a explorar nuevos planteamientos para la evaluación de pesquerías de especies mixtas y de aquellas con datos limitados, especialmente las pesquerías de pequeña escala y las de países en desarrollo.

Al mismo tiempo, vamos a revisar nuestros procedimientos de auditoría y evaluación para asegurarnos de que son todo lo eficaces y sólidos que pueden ser, con el desarrollo de nuevas herramientas digitales de auditoría y la mejora del control de calidad a través de la creación de un consejo paritario oficial formado por científicos independientes, encargado de examinar los informes de evaluación de las pesquerías.

MSC ha trabajado también con Aquaculture Stewardship Council (ASC) en el desarrollo de un estándar conjunto para el cultivo de algas que se ha publicado en octubre de 2017. Anualmente se recolectan unos 25 millones de toneladas de algas, con un valor estimado de 5.650 millones de dólares y su demanda está aumentando. Las algas juegan un papel importante en los ecosistemas marinos, nuestro Estándar conjunto tiene como objetivo recompensar el cultivo y la recolección responsables y establecer un referente a efectos de mejoras.

1. Longo, C. et al 2017. Using the Ocean Health Index to identify opportunities and challenges to improving Southern Ocean ecosystem health. *Frontiers in Marine Science*, 4:20.

2. Fogarty, M.J., et al 2016. Fishery production potential of large marine ecosystems: A prototype analysis. *Environmental Development*, 17(1): 211-219.

3. Anderson, S.C., et al 2017. Improving estimates of population status and trend with superensemble models. *Fish and Fisheries*, 18(4): 732-741.

4. Brown, S., et al 2016. On the road to fisheries certification: The value of the Objections Procedure in achieving the MSC sustainability standard. *Fisheries Research*, 182: 136-148.

5. Barendse, J., et al 2016. A broader view of stewardship to achieve conservation and sustainability goals in South Africa. *South African Journal of Science*, 112:5-6.

“



Los datos recopilados durante catorce años en Europa del Norte muestran que las poblaciones de las pesquerías con certificación MSC son más abundantes y se pescan más sosteniblemente que antes de obtener la certificación. En cambio, las poblaciones de peces sin certificación en Europa muestran una variabilidad mayor, en términos de biomasa y de esfuerzo pesquero, cuyo valor medio permanece en niveles demasiado altos para poder garantizar unas poblaciones de peces productivas.

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

”



Impactos globales

Para garantizar que MSC impulsa realmente un cambio positivo en los océanos, periódicamente hacemos un seguimiento de nuestro impacto y elaboramos un informe al respecto. Llevamos publicando desde 2011 el *Informe de Impactos Globales*, en el cual se muestran las mejoras que han realizado las pesquerías con certificación.

Se considera que el 31,4% de las poblaciones de peces a nivel mundial está sobreexplotado, aunque es probable que se trate de una estimación muy por debajo de la realidad, puesto que hay muchas poblaciones que no han sido evaluadas oficialmente aún. Los datos presentados en nuestro *Informe de Impactos Globales* de 2017, sin embargo, muestran que las poblaciones de peces objetivo de las pesquerías con certificación MSC se mantienen dentro de los niveles de sostenibilidad, lo cual no siempre es así en el caso de las pesquerías sin certificación dentro de la misma región. En muchos casos, la biomasa ha aumentado en los años posteriores a la obtención de la certificación MSC.

Se le ha solicitado a alrededor del 94% de las pesquerías con certificación MSC realizar al menos una mejora para poder mantener su certificación. Desde el 2000, las pesquerías con certificación han

realizado 1.238 mejoras para fortalecer o supervisar mejor la sostenibilidad de sus prácticas. Dichas mejoras incluyen cambios en los aparejos de pesca para reducir las capturas accesorias, el cierre de determinadas áreas de pesca, mejoras en la supervisión y medidas de gestión más estrictas.

Las condiciones impuestas para obtener la certificación han conducido también a nuevos proyectos de investigación que han ayudado a avanzar en la conservación marina y en la ciencia pesquera. Por ejemplo, cuando la pesquería de camarón boreal de Groenlandia se sometió por primera vez a la evaluación de MSC en 2008, poco se sabía sobre los hábitats del lecho marino en donde la pesquería estaba operando. La agrupación *Pesquerías Sostenibles de Groenlandia* (SFG en sus siglas en inglés) acudió a la *Sociedad Zoológica de Londres* (ZSL en sus siglas en inglés) para que se estudiaran y cartografiaran dichos hábitats bentónicos. Gracias a la colocación de cámaras sumergidas en los laterales del buque utilizado para llevar a cabo las evaluaciones anuales sobre la población de la pesquería, se pudieron capturar imágenes en alta resolución a centenares de metros de profundidad.

La investigación, que hasta ahora ha dado lugar a la publicación de tres artículos científicos, reveló nuevas informaciones sobre estos hábitats y los centenares de organismos que los habitan. Como respuesta, SFG empezó a ensayar una serie de medidas para reducir las capturas accesorias y ha trabajado en la delimitación de una zona marina protegida que va a permitir la conservación de importantes especies de coral y de esponjas. Desde que SFG obtuvo la certificación MSC, ha mantenido su alianza con ZSL y está financiando un proyecto de doctorado para la identificación de posibles ecosistemas marinos vulnerables.

“Aunque inicialmente los patrones se mostraron escépticos en cuanto al trabajo de los científicos, la estrecha colaboración entre las dos partes ha hecho cambiar esa actitud” – señala Peder Munk Pedersen, de SFG – “Ahora, nuestros patrones compiten entre sí para ofrecer a los científicos información sobre nuevos o interesantes descubrimientos. Además de para la certificación en sí, esto ha sido otro beneficio adicional y muy valioso del proceso de evaluación de MSC.”



“

En los últimos años, hemos implantado varias estrategias para minimizar el impacto medioambiental de nuestra pesquería. La certificación MSC ha aportado un reconocimiento independiente a estos esfuerzos y nos ha ayudado a identificar de qué maneras podemos mejorar aún más nuestras medidas de control y reducción de las capturas accesorias.

Mike Park, Director Ejecutivo, Scottish White Fish Producers Association Limited (Asociación de Productores de Pescado Blanco de Escocia)

”

A alrededor del
94%

de las pesquerías con certificación MSC se le ha solicitado realizar al menos una mejora para poder mantener su certificación.

“

“El modo en que la certificación MSC funciona alrededor del principio de mejora permanente, para mí es lo que lo hace tan especial frente a otros programas de certificación, que pueden ser más de marcar casillas SÍ o NO. Lo que MSC hace es proporcionar datos significativos que te dan un punto de referencia para seguir mejorando.”

Judith Batchelar, directora de la Marca Sainsbury's.

”

En el agua

Hace 20 años...

...no había ningún método, reconocido internacionalmente, para que una pesquería pudiera demostrar que estaba operando de forma sostenible. La certificación MSC ocupó ese vacío proporcionando el reconocimiento del mercado a aquellas pesquerías que se estaban esforzando por la conservación de las poblaciones de peces y del medio marino.

La certificación MSC exige un esfuerzo importante, incluso para las pesquerías más desarrolladas, puesto que hay que convencer a una industria, ya de por sí muy regulada, de que este nuevo programa voluntario merece el esfuerzo. El personal de MSC se reunió con organismos pesqueros, autoridades, organizaciones científicas y grupos ecologistas para obtener su apoyo.

En marzo del año 2000 las dos primeras pesquerías concluían con éxito su evaluación para la obtención de la certificación MSC: la de langosta de roca de Australia Occidental y la de arenque del Atlántico. Poco después, en ese mismo año, terminaría su evaluación la emblemática pesquería del salmón de Alaska.

El avance era lento pero constante. En 2001, la pesquería de hoki (merluza de cola azul) de Nueva Zelanda se convirtió en la primera pesquería a gran escala de pescado blanco en obtener la certificación. En 2004, la pesquería de langosta roja de Baja California, México, fue la primera en obtener la certificación en un país en desarrollo, seguida muy de cerca por la pesquería de merluza de arrastre de Sudáfrica.

Al año siguiente, la certificación de la pesquería de abadejo de Alaska – la pesquería de pescado blanco más grande del mundo – supuso un momento decisivo, ya que derivó en un importante incremento en el suministro de productos del mar con certificación MSC. A medida que el número de productos con el sello azul de MSC crecía, más pesquerías valoraban la obtención de la certificación MSC.

Actualmente...

...más del 12% del pescado que se captura en los océanos del mundo tiene la certificación MSC – un total de más de 9 millones de toneladas de productos del mar. Más de 300 pesquerías en 34 países tienen la certificación de acuerdo con el Estándar de Pesquerías de MSC y otras 84 más se encuentran en proceso de evaluación. Muchas han demostrado su compromiso a largo plazo con la sostenibilidad al haber renovado con éxito la certificación después de un periodo de certificación inicial de cinco años, y algunas lo han hecho más de una vez. Estas pesquerías con certificación están operando de un modo que garantiza que las poblaciones de peces se van a mantener saludables y productivas para las generaciones futuras.

La certificación MSC se está convirtiendo en la norma para un número de especies muy importantes: más del 70% de las capturas mundiales de bogavante, de camarón de aguas frías y de pescado blanco está certificado o en proceso de evaluación, al igual que ocurre con más del 40% de las de peces planos, y de salmón y, por su parte, en el caso de diversos

tipos de atún, moluscos bivalvos y especies de pequeños pelágicos, dicho porcentaje roza ya la barrera del 20%. Nuestra experiencia ha demostrado que una vez que obtiene la certificación una masa crítica de pesquerías que se dedican a la captura de una especie en particular, o que operan en una región en concreto, se genera un impulso que hace que otras les sigan.

Somos conscientes, sin embargo, que no hemos alcanzado aún todo nuestro potencial para catalizar el cambio en los océanos. Aunque la certificación MSC se ha incrementado en las zonas templadas y en las regiones polares, hay relativamente pocas pesquerías con certificación en los trópicos, mientras que en algunos ecosistemas marinos de gran importancia no hay ninguna pesquería con certificación en absoluto. La gran mayoría de las pesquerías con certificación se encuentran en países desarrollados, sin embargo, la necesidad de mejorar la gestión de las pesquerías, como apoyo para la seguridad alimentaria y los medios de vida de los países en desarrollo, nunca ha sido mayor.

En los próximos años...

...vamos a agilizar nuestro trabajo con las pesquerías para ayudarles a obtener y mantener la certificación. Para poder alcanzar nuestro objetivo de conseguir que el 20% del pescado capturado mundialmente esté incluido en el programa de MSC para 2020, necesitamos incrementar nuestra labor de difusión en las pesquerías, especialmente en donde nuestra

influencia se encuentra actualmente limitada. Vamos a trabajar con pesquerías situadas en las zonas del océano (o grandes ecosistemas marinos) que no han estado lo suficientemente representadas en el programa de MSC hasta la fecha, pero en donde los niveles de captura y de amenaza para la biodiversidad marina son altos. Se va a prestar especial atención a las pesquerías situadas en países en desarrollo y en las economías emergentes: aunque muchas de ellas van a necesitar realizar mejoras importantes para poder obtener la certificación MSC, de realizarlas, los beneficios potenciales de índole medioambiental, social y económica, serán enormes.

Asimismo, vamos a centrarnos en las pesquerías que actualmente no se encuentran lo suficientemente representadas en el programa de MSC y que juegan un papel importante en los ecosistemas, economías y medios de vida, tanto a nivel local como mundial, como son las de calamar, pulpo, cangrejo, atún, especies pelágicas pequeñas y las de algas.

Por supuesto, vamos a seguir abiertos a todas las regiones y a todas las especies y vamos a seguir trabajando, impulsando o promoviendo a aquellas pesquerías que ya han obtenido la certificación MSC y que están comprometidas a seguir mejorando.



Más del
70%

de las capturas mundiales de bogavantes, de camarón de aguas frías y de pescado blanco está certificado o en proceso de evaluación.

“

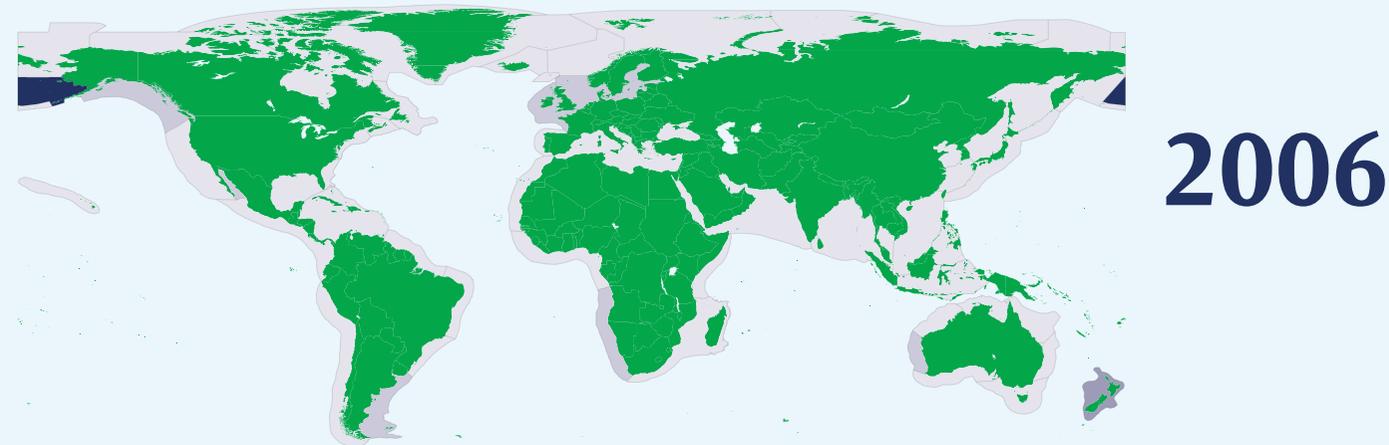
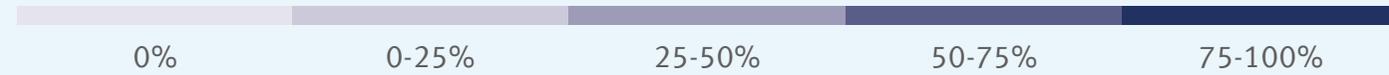
Hace diecisiete años, un grupo de personas se reunieron y vieron el programa de certificación de MSC como un mecanismo para preparar para el futuro a nuestra pesquería. Esta gente estaba realmente adelantada para su época. Nuestro éxito se lo debemos a aquellas personas que supieron que algún día esto sería fundamental, no sólo para los beneficios de mercado, sino para nuestra licencia social para operar.

James Paratore, pescador de langosta, Australia Occidental.

”

Localización de las pesquerías sostenibles

Porcentaje de capturas en grandes ecosistemas marinos (LME, en sus siglas en inglés) con certificación MSC, 2006-2016.



2006

Hay pesquerías con certificación MSC en

33

LME de los 66 desarrollados por el NOAA (*Organismo Nacional para el Estudio de los Océanos y la Atmósfera*, en sus siglas en inglés)



2016

Las capturas con certificación MSC se han incrementado un

20%

en los 12 LME identificados en el mapa entre 2006-2016

Datos vigentes a fecha de 28 de febrero de 2016

Crecimiento en las capturas con certificación MSC en 2016-17

Volumen de capturas con certificación MSC (en toneladas)



9,5 millones
de toneladas de productos del mar con certificación MSC

12%
de las capturas mundiales en el mar tiene la certificación MSC

2%
de las capturas mundiales en el mar procede de pesquerías en evaluación de MSC

34
países con pesquerías con certificación MSC

*Incluye las 17 pesquerías cuya certificación MSC se encuentra actualmente suspendida

Ampliando la red

El pez reloj anaranjado hacia la sostenibilidad

Hace veinte años, la idea de que las pesquerías de pez reloj anaranjado de Nueva Zelanda podrían ser sostenibles hubiera sido recibida como una broma. La sobrepesca sufrida durante las décadas de los 80 y 90 provocó un drástico descenso en la dimensión de la población de este longevo pez que habita en el fondo marino.

En los últimos 20 años, la industria de los productos del mar y el gobierno de Nueva Zelanda han llevado a cabo una serie de medidas para recuperar las poblaciones de este apreciado y succulento pez, como por ejemplo, se han realizado trabajos de investigación y de filmación en vídeo, mediante fibra óptica, para saber más sobre la dinámica de las poblaciones y se han practicado recortes importantes en las cuotas de captura. Actualmente en las pesquerías de Nueva Zelanda se captura alrededor del 4% de la población adulta del pez reloj anaranjado, es decir, unas 6.000-7.000 toneladas anuales, en comparación con las 50.000 toneladas de la década de los 80.

La evaluación de la pesquería de pez reloj anaranjado fue realizada por Robert Trumble, experto del organismo de certificación MRAG-América (grupo de evaluación de recursos marinos - América). “Fue muy gratificante demostrar que el haber tenido graves problemas anteriormente no impide a una pesquería

poder superarlos”, nos explica. “Tuvimos la oportunidad de explicar al mundo cómo una de las pesquerías más odiadas había realizado mejoras importantes y que ahora estaba siendo evaluada, de forma independiente, para cumplir con el estricto estándar de sostenibilidad de MSC”.

Las pesquerías de pez reloj anaranjado de Nueva Zelanda, que obtuvieron la certificación en diciembre de 2016, representan a más del 60% del total de capturas de esta especie en el país. El resto de pesquerías sin certificación, por su parte, tienen también en marcha planes para cumplir con el Estándar de MSC. Más del 70% del total de las capturas en aguas profundas de Nueva Zelanda recibe ya el reconocimiento del mercado por llevar el sello azul de MSC.

Los pequeños pelágicos daneses

Casi nueve de cada diez peces capturados en Dinamarca tienen ya la certificación MSC, tras esta obtención por parte de una gran pesquería dedicada a la pesca de especies de pequeños pelágicos como son el lanzón, el espadín y la faneca noruega. Estas especies pequeñas juegan un papel fundamental en la cadena trófica marina y sus poblaciones pueden fluctuar significativamente según los ciclos naturales. Esta pesquería, que está gestionada entre la *Organización de Productores Pescadores Daneses* (DFPO en sus siglas en inglés) y

la *Organización Danesa de Productores Pelágicos* (DPPPO en sus siglas en inglés), ha implantado una serie de estrictas medidas con base científica para garantizar que las tasas de captura no supongan una amenaza para las poblaciones de la especie objetivo, ni para otros peces, aves o mamíferos que dependan de ellas.

Las capturas de la pesquería se transforman en harinas y en aceite de pescado que se usa como alimento en el cultivo del salmón y la trucha. Esta certificación incrementa en más de una quinta parte el volumen total de capturas con certificación MSC de especies pelágicas pequeñas que se emplean en la fabricación de piensos para peces. Uno de los criterios empleados por las granjas acuícolas para intentar obtener la certificación ASC, es demostrar que los piensos proceden de fuentes sostenibles.

“Con el actual crecimiento tan rápido de la acuicultura a nivel mundial, es primordial que su impacto ambiental sea sostenible” – señala Sofie Smedegaard Mathiesen, Responsable de Sostenibilidad de DFPO. “Al obtener la certificación MSC para nuestra gran pesquería de reducción estamos contribuyendo a ello y subiendo el listón, no solo para nuestros colegas en otras pesquerías de reducción alrededor del mundo, sino también para los productores de los ingredientes procedentes del campo de los piensos destinados a la acuicultura.”

Del Tsunami al Sashimi

Cinco años después del terremoto y del tsunami que asolaron el este de Japón, una pesquería de atún se ha convertido en el símbolo de la recuperación. La empresa pesquera Meiho Fishery Inc. fue fundada en Shiogama, una de las ciudades afectadas por el seísmo, poco después de la catástrofe ya se ha convertido en la tercera pesquería en obtener la certificación MSC en Japón.

Meiho emplea el selectivo método de pesca de caña y línea para capturar alrededor de 3.000 toneladas de atún listado y atún blanco. El atún es un pez especialmente importante para el mercado japonés, no solo se consume en *sashimi*, sino que el atún listado es un ingrediente esencial en la preparación de caldos y sopas.

“Mi experiencia en el terremoto me hizo darme cuenta de que para el futuro es inevitable proporcionar productos del mar sostenibles al mercado y esta convicción me inspiró para comenzar esta pesquería sostenible”, nos cuenta Kenji Matsunaga, Director General de Meiho. “Estoy encantado de que nuestra pesquería tenga la certificación MSC y que su sociedad matriz, Meiho Co. Ltd., haya obtenido la certificación de Cadena de Custodia MSC para todos los productos del mar de esta pesquería que procesa. Mi próximo plan es promover nuestros atún listado y atún blanco sostenibles en el mercado japonés.”

49

nuevas pesquerías han obtenido la certificación MSC el año pasado y otras 86 están en proceso de evaluación

“

Las pesquerías que cumplen con el Estándar de MSC tienen informes independientes, científicos, con revisión por pares y basados en datos que demuestran su sostenibilidad.

No debemos quedarnos anclados en el pasado. Queremos que las pesquerías mejoren y debemos reconocérselo cuando lo hacen. Este cambio positivo se traduce en océanos productivos y saludables.

Pat Caleo, Director de MSC Asia-Pacífico

”

El liderazgo del Pacífico Nororiental

Al hablar de productos del mar sostenibles, no hay otro lugar comparable con la zona de pesca del Pacífico Nororiental. Un increíble 80% del total de capturas de la región tiene ya la certificación MSC, lo que representa 2,5 millones de toneladas de productos del mar al año, suficiente para dar una comida a cada hombre, mujer, y niño o niña del planeta.

El salmón, atún blanco, camarón rosa, la merluza, el fletán del atlántico, el bacalao negro, del atlántico, el pescado de roca de la Costa Oeste y el abadejo de Alaska son sólo algunas de las especies con certificación capturadas en esta región que abarca las aguas del norte de California, Oregón, Washington, Columbia Británica, Golfo de Alaska y Mar de Bering.

Muchas de estas pesquerías han mostrado un compromiso de sostenibilidad a largo plazo. La pesquería de abadejo de Alaska -certificada por tercera vez en 2016- es un ejemplo excelente siendo, además, la pesquería más grande en el programa de MSC desde que obtuviera su primera certificación en 2005.

Actualmente, el abadejo de Alaska puede encontrarse en productos como el filete de pescado de McDonald's en Estados Unidos; los palitos de pescado con Omega 3 de BirdsEye en Europa; la línea de valor añadido y el surimi de Trident en Japón; y sus recortes se transforman en harinas y aceite de pescado.

El salmón es otra especie emblemática de la región. Reanudada en 2000, la pesquería de salmón de Alaska fue la tercera en el mundo en obtener la certificación MSC, y en 2017 logró nuevos hitos gracias al compromiso continuado del gobierno y de la industria de Alaska. La región alrededor de la Bahía del Príncipe Guillermo (Prince William Sound) obtuvo la recertificación tras el estudio plurianual realizado para examinar el impacto de los criaderos de las poblaciones de salmón salvaje. La pesquería de pequeña escala Metlakatla, de la comunidad india de las islas Anette – la primera pesquería con certificación MSC en ser gestionada y operada en su totalidad por una comunidad tribal – también ha obtenido la recertificación en 2017 y ahora incluye a las cinco especies de salmón.

Mientras tanto, la pesquería de salmón de Columbia Británica (Canadá) ha obtenido también la recertificación este año. Se trata de la primera pesquería de salmón en ser evaluada en su totalidad de acuerdo con nuestro Estándar de Pesquerías revisado. Tras las mejoras efectuadas por la industria a lo largo de los años, esta certificación ahora incluye al salmón rojo, al salmón keta y al salmón rosa.



El
80%
de las capturas en el Pacífico
Nororiental tiene la
certificación MSC

“

Los pescadores de las costas del Pacífico de Estados Unidos y Canadá están orgullosos de haber obtenido el reconocimiento de MSC por su labor de gestión responsable de un recurso alimentario renovable para nuestros países y para el mundo. Estamos deseando que llegue el día en que la mayoría de las pesquerías del mundo puedan cumplir con el Estándar de MSC.

Cristina Burridge, Directora Ejecutiva de B.C. Seafood Alliance y Presidenta de la Asociación Internacional de Pesquerías Sostenibles.

”

Compromiso continuo

Cada cinco años las pesquerías deben volver a solicitar la certificación MSC y a someterse a una nueva evaluación. La recertificación confirma que la pesquería continúa operando de forma sostenible y ha realizado con éxito todas las mejoras que le fueran requeridas en las evaluaciones anteriores.

Luz verde para el pescado blanco

Las provisiones de bacalao sostenible en cinco continentes han quedado garantizadas gracias a la recertificación de la pesquería de bacalao, eglefino y carbonero del Mar de Barents, una de las poblaciones de bacalao más importantes del mundo.

La pesquería, gestionada conjuntamente por Noruega y Rusia, abastece a más de 20 países de todo el mundo. Su certificación inicial llegó en 2010 con una serie de condiciones, todas ellas concluidas con éxito. Entre las mejoras realizadas está la comprobación de nuevos artes de pesca de menor impacto y las medidas adoptadas para reducir las capturas accesorias y para minimizar el impacto sobre los hábitats del lecho marino.

Ocean Trawlers, la empresa que comercializa el pescado, se ha comprometido a reducir aún más su impacto sobre los hábitats y ecosistemas marinos vulnerables (EMV) y a introducir artes de arrastre menos dañinos y más eficientes en cuanto al consumo de combustible.

“ La decisión de conceder la certificación a esta pesquería sin condiciones, pero con varias recomendaciones claras, está basada en nuestros acuerdos para reducir el impacto de la pesquería sobre los hábitats y ecosistemas marinos vulnerables en general. Esperamos que la adopción de medidas adicionales para la protección de los VME fortalezca la sostenibilidad de nuestra pesquería en el futuro.

Sergey Sennikiv, Responsable de Sostenibilidad de Ocean Trawlers.

”

Protección para las sardinas

Con frecuencia, la certificación de una pesquería anima a otra a intentar obtener la certificación, con el beneficio añadido que ello supone para un amplio conjunto de pescadores y de ecosistemas. La pesquería de sardina del sur de Bretaña, en Francia, obtuvo la certificación por primera vez en 2010, pero con el auge de las poblaciones de peces, España empezó a desarrollar en el golfo de Vizcaya su propia pesquería de sardina. Para mantener la certificación MSC, los pescadores franceses debían colaborar con sus colegas españoles y acordar una serie de medidas de gestión comunes. Juntos acordaron establecer límites en las capturas y respaldar la obtención y el intercambio de datos científicos, con el objetivo de desarrollar un plan común de gestión. En enero de 2017, la pesquería francesa obtuvo la recertificación y la española, por su parte, su primera certificación.

“ El procedimiento de MSC ha actuado de catalizador de esta colaboración que garantiza que las poblaciones de sardina del golfo de Vizcaya vayan a seguir creciendo.

Camiel Derichs, Director Regional de MSC para Europa

”



En resumen

La anchoíta argentina

En 2011, Argentina atrapó en sus redes la primera certificación MSC del mundo para la anchoa. En aquel tiempo, el certificado incluía a dos empresas que operaban con cinco buques y que capturaban alrededor del 10-15% de la población de peces. En enero de 2017, la pesquería obtuvo la recertificación, y esta vez habían participado 13 empresas y 24 buques.

El eglefino de Fundy Nueva Escocia, Canadá

La pesquería de eglefino de Canadá, que opera alrededor de la Plataforma Meridional de Nueva Escocia, la bahía de Fundy y el banco de Georges, obtuvo la recertificación el año pasado tras el éxito en sus esfuerzos por recuperar las poblaciones de peces y reducir el impacto sobre las de bacalao y las de otras especies. La biomasa, en el caso de las dos poblaciones de eglefino, se encuentra en los niveles más altos que se hayan registrado nunca.

El fletán y el bacalao negro de Estados Unidos

La pesquería de fletán del Mar de Bering, situada frente a las costas de Alaska y en las aguas del Pacífico frente al estado de Washington, en los Estados Unidos, ha obtenido la recertificación por segunda vez. Además de mantener a las poblaciones de fletán saludables, la pesquería ha reducido la muerte accidental de albatros en un 85%. Igualmente, en el Pacífico Norte, la pesquería de bacalao negro ha pasado su segunda recertificación, confirmando así los niveles saludables de sus poblaciones y su esmerada gestión.

“ Siendo la primera pesquería de anchoa en el mundo en obtener la certificación MSC, estamos orgullosos de que nuestro proceso haya validado de nuevo la sostenibilidad de nuestras pesquerías saludables y bien gestionadas.

Carlos Rodriguez, Gerente de Centauro

“ Nuestros clientes están demandando la certificación MSC para dar respuesta a los consumidores. Hemos prestado nuestro apoyo a MSC para así podernos centrar en otros aspectos de nuestras actividades.

Alain d'Entremont, Director de Operaciones de Scotia Harvest Inc.

Pesquerías pioneras

Mariscando almejas

Las almejas son una de las especies de productos del mar más populares en los Estados Unidos. Ahora, con la certificación MSC de la pesquería de almeja blanca y de almeja de Islandia, en el Atlántico, ya pueden llevar el sello azul de MSC por primera vez.

Las almejas blancas y *quahogs* se mariscan frente a la costa este de Estados Unidos, desde la península de Delmarva en el sur, hasta el Banco Georges frente a Massachusetts en el norte. El valor del total de capturas de las dos especies supera los 40 millones de dólares.

El proceso de certificación contó con el respaldo de varias empresas procesadoras de productos del mar, como *Bumble Bee Seafoods*, *Sea Watch International*, *Lamonica Fine Foods*, *Atlantic Capes Fisheries Inc.* y *Surface Foods LLC*.

“A nuestros clientes y consumidores les preocupa la sostenibilidad y quieren contribuir a mantener los ecosistemas oceánicos saludables y lo hacen disfrutando de las almejas blancas y *quahogs* mariscadas de forma sostenible ahora y en el futuro, y nosotros también lo hacemos”, declara Mike Kraft, Vicepresidente de Sostenibilidad de *Bumble Bee Seafoods*.

La primera de Finlandia

Actualmente no existen pesquerías con certificación MSC en Finlandia, aunque esto puede dar un giro espectacular con la entrada en el proceso de evaluación, el año pasado, de la pesquería de arenque y de espadín del Báltico de la Asociación Finlandesa de Pescadores. Esta pesquería, que desembarca alrededor de 132.000 toneladas de arenque y unas 12.000 toneladas de espadín, representa aproximadamente el 90% del total de capturas de Finlandia.

Ambas especies se usan para la fabricación de harinas y aceite de pescado y de piensos para la industria acuícola, así como para el consumo local y para la elaboración de complementos dietéticos. Si tienen éxito en la certificación, supondría un impulso adicional para el compromiso por la pesca sostenible en el Báltico y en otras pesquerías de reducción.

“El arenque y el espadín del Báltico son especies sumamente importantes para el sector de la pesca en Finlandia y estamos muy contentos de que la primera pesquería finlandesa se someta a la evaluación de MSC” – declara Kim Jordas, Director General de la Asociación Finlandesa de Pescadores. “Nos hemos dado cuenta de la importancia de la pesca sostenible y de garantizar que este recurso esté disponible para las generaciones futuras. También hemos notado que en particular la industria del aceite y de las harinas de pescado demanda, cada vez más, materias primas con certificación obtenidas de forma sostenible.”

El incomparable abulón

La pesquería de abulón de Australia Occidental se ha convertido en la primera de este tipo en obtener la certificación MSC. Apreciado por su sabrosa carne, el abulón u oreja de mar, respalda un comercio valorado en millones de dólares entre Australia, China, Japón y el Sureste Asiático.

La certificación incluye a tres especies de abulón: greenlip (*Haliotis laevis*), brownlip (*Haliotis conicopora*) y de Roe (*Haliotis roei*). Los submarinistas recolectan los caracoles de mar en aguas superficiales con la mano, ayudándose de un “hookah” (equipo de respiración que suministra aire desde la superficie).

Alrededor de la mitad de la producción de la pesquería se exporta, principalmente a Asia. “La certificación MSC para los productos del mar es un Estándar reconocido en Asia y ofrece trazabilidad, que es algo importante para nuestros clientes asiáticos nacionales”, declara Peter Rickerby, Presidente y Director General Provisional de la Asociación de la Industria del Abulón de Australia Occidental. “La certificación MSC proporciona la garantía, basada en datos científicos, de que nuestra pesquería es sostenible y está bien gestionada.”



La certificación del cangrejo combina el negocio con el placer

La pesca del cangrejo azul nadador es un popular pasatiempo en Australia Occidental. Cada año, entre 50.000-100.000 personas van a pescar cangrejos a la ensenada de Peel y al estuario del Harvey, capturando alrededor de 100 toneladas de cangrejo azul nadador. Los pescadores profesionales, por su parte, capturan y venden, aproximadamente, la misma cantidad desde sus pequeñas embarcaciones. Algunas familias han estado pescando en el estuario durante generaciones.

Ahora, la pesquería de cangrejo azul nadador de Peel-Harvey ha sido evaluada de forma independiente como sostenible. Es la primera vez que una pesquería que combina el uso recreativo con el comercial que obtiene la certificación MSC. Han sido años de colaboración entre la asociación local de pescadores y RecFishWest, que representa a los 740.000 pescadores deportivos del estado de Australia Occidental.

Se ha implantado una estricta normativa para garantizar que ni las actividades comerciales, ni las recreativas, supongan una amenaza para la sostenibilidad de las poblaciones de cangrejo o del ecosistema. Dichas normas incluyen aspectos como: el diseño especial de las nasas, con unos paneles de escape para los cangrejos pequeños y otras especies; limitaciones en las capturas y en el número de licencias y nasas; y vedas estacionales.

Esta certificación incluye también al mújol, o pez lisa, que capturan los pescadores comerciales. Se trata de la tercera pesquería en obtener la certificación después de que el gobierno estatal prometiera 14,5 millones de dólares australianos para patrocinar una certificación independiente para las 50 pesquerías de Australia Occidental.



“

Queremos ver una pesquería muy sana para las generaciones futuras, ya sea desde la perspectiva de los negocios o para el disfrute de los pescadores deportivos, o para ambos. Comprendemos que en esto debemos estar juntos.

Dr. Andrew Rowland, Director Ejecutivo de RecFishWest

”

Rumbo al Sur

La pesca es vital para la seguridad alimentaria y medios de vida de cientos de millones de personas que viven en el hemisferio sur. Además de proporcionar una fuente de proteínas fundamental, las pesquerías tienen una importancia económica inmensa: en 2004, las exportaciones de las pesquerías de los países en desarrollo alcanzaron un valor de 80.000 millones de dólares, superior al de todos los demás productos alimenticios juntos.

Garantizar que dichas pesquerías estén bien gestionadas y que sean sostenibles no puede ser más importante, pero la obtención de la certificación MSC, además, puede ofrecer nuevas oportunidades de mercado. Cumplir con el Estándar de MSC, sin embargo, supone un duro reto, ya que puede que estas pesquerías; no puedan permitirse el coste de la evaluación; carezcan de los datos necesarios para poder calcular en qué niveles se encuentran las poblaciones de peces; operen en zonas cuya gobernanza sea débil; o simplemente desconozcan los beneficios de la certificación MSC.

A fecha de abril de 2017, 28 pesquerías con certificación MSC tenían su base en el hemisferio sur, lo que representa una décima parte del volumen total de capturas de productos del mar con certificación MSC. Estamos trabajando intensamente para cambiar esto, nuestro objetivo es doblar el número de pesquerías del hemisferio sur que participan en el programa durante los próximos tres años.

Estamos organizando programas de divulgación para concienciar acerca de MSC y desarrollar la capacidad en regiones y países clave de África, Latinoamérica, India e Indonesia. Asimismo, hemos desarrollado un marco de evaluación de riesgos que proporciona una forma alternativa de evaluar la sostenibilidad de las pesquerías que carecen de los datos cuantitativos que empleamos en nuestras evaluaciones habituales.

En 2015, lanzamos un nuevo conjunto de herramientas, *Trabajando hacia la certificación MSC*, una guía completa para aquellos que trabajan con las pesquerías llevando a cabo mejoras para alcanzar la sostenibilidad. Desde entonces hemos formado a casi 140 personas, que participan en proyectos de mejora de pesquerías en siete países en desarrollo y a otras 60 más en Europa y Estados Unidos expertas en pesquerías, para que usen la herramienta para la identificación y rastreo de mejoras en sostenibilidad.

Actualmente estamos en proceso de desarrollo de un programa, *En transición hacia MSC*, que va a proporcionar apoyo técnico y financiero a las pesquerías a medida que avanzan hacia la certificación MSC.

Juntas, estas herramientas, además de desarrollar su capacidad, están ayudando a las pesquerías en países en desarrollo en su viaje hacia la sostenibilidad.

El camarón siete barbas de Surinam

La pesquería de camarón siete barbas de Surinam fue la primera pesquería de camarón tropical en obtener la certificación MSC. El año pasado obtuvo con éxito la recertificación, validando así las mejoras realizadas durante los últimos cinco años y permitiendo que este país sudamericano continúe suministrando camarón con certificación a los mercados europeos de alto valor.

La pesquería fue una de las primeras en ser evaluada empleando el marco de evaluación de riesgos de MSC. Desde entonces, ha hecho mucho por recopilar más datos sobre los niveles de las poblaciones y el impacto sobre otras especies. Para mantener su certificación MSC, en la pesquería se adoptaron una serie de medidas como la reducción de las capturas accesorias ajustando las rejillas de escape de sus redes, la recopilación de datos detallados que confirmaron que no se estaban capturando incidentalmente especies vulnerables de forma habitual y, a su vez, se financió un estudio del impacto sobre los hábitats del lecho marino.



© Natalie Steins / MSC

“ Gracias a la entusiasta colaboración de los pescadores, del gobierno y de la industria, la pesquería de camarón siete barbas de Surinam pudo superar con éxito los muchos retos encontrados en el camino hacia la certificación. Esperamos que las mejoras realizadas y que los beneficios que ya estamos viendo inspiren a las pesquerías en otros países similares a Surinam, para trabajar hacia la certificación MSC.

Dirk-Jan Parlevliet, Director Ejecutivo de Heiploeg, empresa procesadora de camarón

”

El doblete de Chile

El año pasado obtuvieron la certificación MSC dos pesquerías chilenas, ambas se dedican a la pesca de la langosta “squat” – un tipo de crustáceo perteneciente a la familia de la langosta, pero de menor tamaño comparado con otras especies de langosta – y una de ellas también a la pesca del camarón nailon. Las langostas “squat” se exportan principalmente a Estados Unidos en donde suelen venderse con el apelativo de “langostino” o “langosta bebé”, mientras que los camarones en su mayoría se ultracongelan y se exportan a Estados Unidos y a Europa.

Ambas pesquerías han realizado importantes mejoras durante los últimos años para mantener sus poblaciones, entre las que se incluyen la puesta en marcha de vedas anuales estacionales, cuotas de captura y el uso de artes de arrastre más selectivos.

Pescado para siempre

Las personas que juegan a la lotería en los Países Bajos están contribuyendo a la seguridad alimentaria y de subsistencia y a la conservación marina en Indonesia, México y Sudáfrica, a través de un nuevo proyecto de cuatro años de duración financiado por la Dutch Postcode Loterij. En dicho proyecto, conocido como “Pescado para Siempre” y valorado en 1,75 millones de euros, se hará un inventario de las pesquerías situadas en estas importantes economías emergentes y se efectuará una evaluación básica de su sostenibilidad. Tras este proceso de preevaluación, un número de pesquerías se someterán a una evaluación comparativa y se desarrollarán planes de acciones de mejora con el objetivo de obtener la certificación MSC.

El pulpo del Océano Índico

Las comunidades costeras africanas llevan siglos pescando pulpo en el Océano Índico, que se consume localmente y se exporta a Europa y a otros lugares. Hemos lanzado, en colaboración con la Oficina Interafricana de Recursos Animales de la Organización de la Unidad Africana (AU/IBAR) y la ONG para la conservación marina Blue Ventures, un proyecto para cartografiar las pesquerías de pulpo de la región. Haremos una evaluación comparativa de las pesquerías de acuerdo con el Estándar de MSC y después identificaremos las posibilidades de respaldar los proyectos de mejora de pesquerías (FIP en sus siglas en inglés) en Madagascar, Kenia, Tanzania, Zanzíbar, Mozambique, Isla Rodrigues e Islas Comoras.

Blue Ventures ya colabora en un FIP (Proyecto de Mejoramiento Pesquero) con una pesquería artesanal de pulpo en Madagascar que está trabajando para la obtención de la certificación MSC. Entre sus innovaciones están: la gestión de la pesquería, que está dirigida por la comunidad como parte integrante de una red de zonas marinas gestionadas localmente; las vedas temporales, que han disparado la productividad; y la recopilación de datos, realizada a través de una app para *Smartphone*.

A lo largo de la cadena

Hace 20 años...

...aquellos consumidores que quisieran productos del mar sostenibles tenían ante sí una tarea difícil. Un consumidor responsable podía optar por evitar determinadas especies, o intentar averiguar la procedencia del producto a elegir, si bien, no era fácil obtener información creíble. Aunque algunos distribuidores, restaurantes y marcas pudieran afirmar que sus productos eran sostenibles, apenas había forma de verificar, de un modo independiente, dichas afirmaciones.

Asimismo, las empresas integrantes de la cadena de suministro de productos del mar también estaban preocupadas. Gracias a las campañas de algunas ONG poniendo de relieve, cada vez más, cuestiones relacionadas con la sostenibilidad de los productos del mar, algunas empresas fueron reconociendo que, ofreciendo productos del mar sostenibles y con trazabilidad, podrían reducir posibles riesgos para su reputación, e incluso podrían obtener una ventaja comercial. Pero ya en un plano más fundamental, garantizar las poblaciones de peces para el futuro era esencial para la viabilidad a largo plazo de su negocio.

MSC ofrecía la solución: nuestro programa de Cadena de Custodia supuso que cualquier empresa situada en cualquier punto de una

cadena de valor, podría estar segura de que los productos del mar que estaba comprando procedían de una pesquería legal, bien gestionada y capaz de continuar ofreciendo suministros seguros en el futuro. Y, por otro lado, el inconfundible sello del pez azul dio a los consumidores la seguridad inmediata de que éste era un pescado que podían elegir con la conciencia tranquila.

El primer producto del mar que apareció con el etiquetado de MSC, la langosta de roca de Australia Occidental, se puso a la venta en la cadena de supermercados *Whole Foods Market* en Estados Unidos en 2000. Sin embargo, en aquellos primeros días el avance era lento: pasarían dos años antes de que el número de productos con el sello de MSC superara los 100. Al haber un suministro limitado de productos del mar certificados, el mercado quedaba condicionado y con un mercado limitado, pocos estímulos había para que el suministro aumentara.

Este círculo vicioso fue transformándose en un círculo virtuoso a medida que los distribuidores y las marcas comenzaron a subir a bordo. Empresas como **Migro** y **Coop** en Suiza, **Metro**, **Lidl** e **Iglo** en Alemania y **Sainsbury's** en el Reino Unido, estuvieron entre las primeras en comprometerse a abastecerse de productos del mar sostenibles. A medida que crecía la

reputación de MSC en el mercado, también lo hacían los estímulos para que las pesquerías y empresas de la cadena de suministro obtuvieran la certificación y, a medida que crecía el suministro, el mercado crecía más.

Actualmente...

...el valor del mercado mundial de los productos del mar con certificación MSC supera los 5.000 millones de dólares al año. A fecha del 31 de marzo de 2017, había 24.768 productos con el sello de MSC a la venta en 101 países, es decir un incremento del 2.500% durante la última década. Entre dichos productos había un total de 108 especies procedentes de pesquerías sostenibles. La etiqueta MSC, además de en los congelados, enlatados y frescos, puede encontrarse en toda clase de productos, desde en los alimentos para mascotas hasta en las pizzas.

Hay cientos de empresas comprometidas a llevar estos productos con certificación al mercado – desde envasadoras y procesadoras, a través de distribuidoras, a restaurantes y empresas de catering e incluso cruceros y aerolíneas. El año pasado, el número de titulares del certificado de Cadena de Custodia era de 3.735, repartidos por más de 42.000 establecimientos en 94 países.

La certificación de Cadena de Custodia significa que, a pesar de que haya estudios que sugieran que casi un 30% de los productos del mar que se venden a nivel mundial no se corresponden con su descripción en el caso de los productos MSC es sumamente inusual que se produzcan errores en su etiquetado. Las pruebas de ADN realizadas así lo confirman de manera constante. En 2016, por ejemplo, un estudio desarrollado en el Reino Unido e Irlanda reveló que aquellos establecimientos de *fish & chips* (popular plato de pescado rebozado y patatas fritas) que carecían de la certificación MSC tenían cuatro veces más probabilidades de servir especies equivocadas a sus clientes, que los establecimientos con certificación. De entre 61 establecimientos con certificación MSC, solo en uno se descubrió que servían eglefino en vez de bacalao, mientras que de entre otros 61 establecimientos cercanos sin certificación, había cinco que servían especies equivocadas.

Más y más empresas están dejando claro su compromiso con la sostenibilidad al abastecerse de productos del mar con certificación MSC: al menos 77 distribuidoras importantes, 14 marcas y 17 empresas de servicios de alimentación,

A woman wearing a bright yellow raincoat and blue gloves is focused on her work in a fish processing plant. She is wearing safety glasses and a white hairnet. In the background, another worker in a white uniform and blue cap is visible, also working with fish. The scene is brightly lit, highlighting the freshness of the seafood.

han hecho público su compromiso de abastecerse de productos del mar con certificación MSC. Según sondeos realizados en distintos países, un tercio de los compradores reconocen el sello azul de MSC, si bien en países como Alemania el grado de sensibilización es incluso mayor.

En el futuro...

...seguiremos desarrollando la demanda de productos del mar sostenibles en el mercado. En los próximos tres años, nos centraremos en desarrollar la demanda en los mercados que ofrezcan los mayores incentivos para impulsar así el cambio en el océano y recompensar a las pesquerías y empresas que estén comprometidas con la sostenibilidad. Los países más importantes, desde un punto de vista estratégico, son los mercados europeos, sobre todo Alemania, el Reino Unido, Francia, España e Italia, así como Estados Unidos, China y Japón.

Vamos a intensificar nuestro compromiso con colaboradores comerciales clave, pero también vamos a acercarnos a aquellas zonas en donde la aceptación de los productos con el sello azul de MSC ha sido más lenta, como en las pescaderías y en el sector de los servicios de alimentación.

Asimismo, vamos a trabajar como nunca para llegar a las personas de todo el mundo a las que les gusta el pescado, incrementando la sensibilización y el conocimiento acerca de los productos del mar sostenibles y de la aportación de MSC. A través de nuestras campañas de marketing y educativas, a través del intercambio de datos y de narrar historias, trabajando con “embajadores” y colaboradores comerciales de MSC, nuestro objetivo es exhibir los logros de las pesquerías con certificación, homenajear a los defensores del producto del mar sostenible y animar a todo el mundo a que pongan de su parte para garantizar que los océanos sigan siendo saludables para el día de mañana.

Los Top 20: Cadena de Custodia de MSC

Número de titulares del certificado de Cadena de Custodia por país



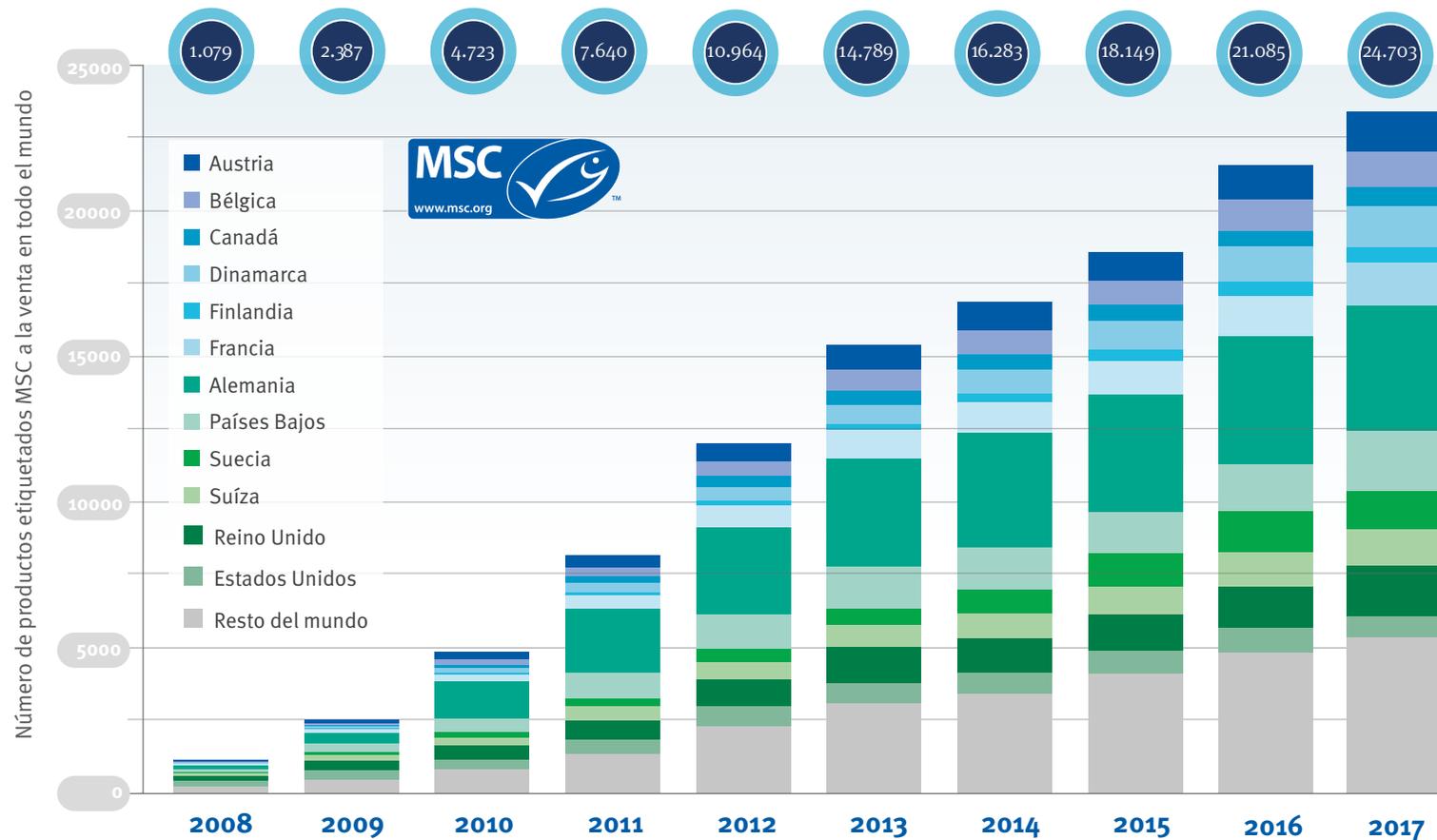
511
titulares del certificado en el resto del mundo

3.735
titulares del certificado, en comparación con los 3.217 de 2015-16

42.320
establecimientos certificados, en comparación con los 35.950 de 2015-16

94
países en donde hay empresas con certificación de Cadena de Custodia MSC

Número de productos con el sello azul de MSC



“ La aceptación en el mercado de los productos del mar con el sello de MSC se inició en aquellos países europeos en donde los consumidores se mostraban receptivos en torno a las cuestiones de índole medioambiental. Actualmente el sello del pez azul puede encontrarse en todas las principales economías. Además de aparecer en los congelados, frescos y enlatados, también aparece en productos como los nutracéuticos, alimentos para mascotas, harinas de pescado y, quizás pronto, en las perlas salvajes.

Nicolas Guichoux, Director Comercial Mundial de MSC

”

24.768*
 productos a la venta con el sello azul de MSC,
 una subida desde los 20.492 del 31 de marzo de 2016

730.860
 toneladas de productos del mar que se han vendido a los consumidores con la etiqueta MSC,
 una subida desde las aproximadamente 660.000 toneladas de 2015-16

5.600**
 millones de dólares
 se estima que se han gastado los consumidores en productos del mar con el sello de 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 con la ecoetiqueta de MSC orientados al consumidor, calculado sumando a los valores al por mayor, un incremento del 40% de media global al precio al por menor.

Medalla de oro para los productos del mar sostenibles

En los Juegos Olímpicos y Paralímpicos del año pasado se sirvieron más de 70 toneladas de productos del mar sostenibles – que equivalían a más de 350.000 raciones – a los atletas y medios de comunicación participantes. Una cifra récord del pescado servido en el menú de la Villa Olímpica era pescado capturado y con certificación MSC, mientras que el pescado procedente de granjas de acuicultura tenía la certificación ASC.

Uno de los platos populares del menú fueron los *Bolinhos de Bacalhau* (buñuelos de bacalao, una especialidad tradicional brasileña). El bacalao en cuestión procedía de una pesquería con certificación MSC situada en Islandia, suministrado por Visir, empresa familiar con certificación MSC. En los posters empleados para promocionar el sello azul de MSC, colocados en las cantinas y restaurantes, aparecía uno de los pescadores de Visir.

Los productos del mar con el sello azul de MSC se introdujeron por primera vez en los Juegos de Londres de 2012 y aunque el Comité Organizador estaba muy interesado en continuar con este legado pero, al haber tan pocos productos con el sello azul disponibles, supuso un esfuerzo de dimensiones olímpicas satisfacer este compromiso.

Numerosas pesquerías, granjas acuícolas y empresas de cadenas de suministros de toda la región tomaron medidas para mejorar en su rendimiento y poder cumplir con los estándares de MSC y de ASC. La respuesta del Estado de Río fue inscribir a cinco pesquerías en el programa de MSC. Por su parte, McDonald's sirvió hoki de Argentina 100% con la certificación de MSC en sus sándwiches McFish en Brasil durante los Juegos, contribuyendo así a una mayor sensibilización acerca de los productos del mar sostenibles en el país.

Mirando hacia el futuro, estamos muy ilusionados porque estamos respaldando el abastecimiento de productos del mar certificados para los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Tokio 2020. Esperamos que su compromiso hacia los productos del mar sostenibles sirva de catalizador en la pesca sostenible de la región. Ya estamos viendo interés por parte de las pesquerías y proveedores japoneses que están esperando obtener su certificación a tiempo para los Juegos.

“ Los Juegos Olímpicos y Paralímpicos son únicos en su capacidad para traspasar las diferencias culturales, llegar a un público amplio y generar un sentimiento de compañerismo y de oportunidad.

Esperamos que este compromiso tenga un legado duradero en el consumo de pescado en Brasil procedente de fuentes sostenibles.

Julie Duffus, Gerente de Sostenibilidad del Comité Organizador de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Río 2016.



Reuniendo a las empresas

Durante los últimos veinte años, MSC ha participado en iniciativas para conseguir reunir a empresas y con ellas encontrar soluciones para la sostenibilidad y actuar en favor de nuestros océanos. El año pasado se llevaron a cabo algunas iniciativas multisectoriales de peso...

La congelación del Ártico

Ante la presión de las ONG, una coalición de pescadores respaldados por compradores y proveedores de productos del mar, respondieron llegando a un acuerdo histórico para congelar la expansión de la pesca en un océano Ártico en deshielo. A medida que el Ártico se calienta y el hielo se derrite, hay nuevos caladeros accesibles, pero se teme que la pesca de arrastre pueda dañar los ecosistemas marinos vulnerables. El acuerdo, que agrupa a las flotas de pesca de Noruega y Rusia, pone freno a la expansión de la pesca de arrastre al norte del paralelo 76o N. Es necesario cartografiar el lecho marino para identificar los hábitats sensibles antes de que se abra a la pesca ninguna zona nueva.

McDonald's y las distribuidoras británicas **Tesco**, **Sainsbury's** y **Marks & Spencer** se han unido a los proveedores **Espersen**, **Findus** y **Young's Seafood** y a los organismos pesqueros de Noruega y Rusia para firmar este acuerdo voluntario. Todas las empresas participantes están firmemente comprometidas hacia los productos del mar con certificación MSC. El acuerdo forma parte también de los preparativos de las pesquerías para someterse a su recertificación según la versión 2.0 del Estándar de MSC y que comienza en 2019.

La trazabilidad del atún

Durante los últimos años, distribuidores, empresas procesadoras y pesquerías han estado trabajando con MSC para hacer que la industria del atún sea más sostenible. Y nosotros hemos estado trabajando con el Foro Económico Mundial para animar a sus miembros a firmar la *Declaración de Trazabilidad del Atún 2020*, según la cual se comprometen a incrementar el abastecimiento de atún sostenible certificado. Durante la Conferencia sobre los Océanos de junio de 2017, 50 empresas líderes firmaron dicha declaración.

Un compromiso clave: Keystone

Después del primer "diálogo de Keystone" celebrado entre científicos y líderes empresariales, ocho de las empresas de productos del mar más grandes del mundo han publicado un Plan de Acción de 10 puntos en torno a la sostenibilidad del océano. El diálogo inaugural tuvo lugar en las islas Maldivas en noviembre de 2016 y MSC tuvo el honor de participar como uno de los cuatro asesores invitados. Las empresas participantes se comprometieron a mejorar en transparencia y trazabilidad y a reducir la pesca ilegal, no documentada y no reglamentada (INDNR) en su cadena de suministro. Otras de las prioridades de intervención fueron: el uso de antibióticos en la acuicultura; las emisiones de gases de efecto invernadero y la contaminación por plásticos; y la eliminación de la esclavitud moderna y del trabajo infantil.

Para poner en práctica sus compromisos, las empresas han creado *Seafood Business for Ocean Stewardship* (una nueva iniciativa del sector empresarial de los productos del mar a favor de la administración del océano)

para establecer vínculos entre las pesquerías de captura, tanto en el medio natural como las dedicadas a la acuicultura, las empresas pesqueras (europeas, norteamericanas y asiáticas) y científicos y empresas del ámbito de los productos del mar.

Los diálogos de Keystone fueron ideados por científicos del Centro de Resiliencia de Estocolmo. Al igual que las especies clave desempeñan un papel crucial en los ecosistemas, un reducido grupo de grandes empresas ejercen una influencia desproporcionada sobre la salud del océano. Las empresas que participan en la iniciativa son: **Maruha Nichiro** y **Nippon Suisan Kaisha**, gigantes japoneses de los productos del mar, dos de las empresas más grandes del mundo en el sector del atún (el **Grupo Thai Union** y las **Industrias Dongwon**), las dos piscifactorías de salmón más importantes (**Marine Harvest USA** y **Cermaq**), las dos empresas de alimentación para peces más importantes (**Skretting**, filial de **Nutreco** y **Cargill Aqua Nutrition**), así como la empresa japonesa **KyoKuyo**, dedicada a la pesca del atún con red de cerco y el consorcio agroindustrial **Charoen Pokhand Foods**.



La empresa Aeon va en cabeza

Japón es uno de los mayores consumidores de pescado del mundo, pero la concienciación y la preocupación por la sostenibilidad de los productos del mar están relativamente restringidas. Los distribuidores tienen que hacer una gran aportación para aumentar e impulsar las mejoras en los océanos y, durante los últimos diez años, la empresa Aeon ha estado liderando el camino.

La cadena de supermercados más grande del país introdujo su primer producto del mar con el sello de MSC en 2006 y ahora vende cerca de 40 productos de 18 especies. Los nuevos productos en sus estanterías fueron la caballa, presentada a través de una campaña de marketing conjunta con MSC, y un popular producto basado en el surimi llamado *chikuwa*.

Asimismo, Aeon ha lanzado también el atún listado con sello azul de MSC de Melho Co. Ltd., la primera pesquería de atún del país con certificación. Alrededor de 50 tiendas poseen ya una sección especial dedicada a ofrecer únicamente productos del mar con el sello azul.

Actualmente Aeon se ha comprometido a incrementar aún más el volumen de productos del mar con certificación a la venta: su meta es que para 2020, un 15% de las ventas de productos del mar por volumen, proceda de pesquerías con el sello de MSC, o de granjas acuícolas con certificación ASC. La empresa ha estado promocionando activamente nuestros productos entre los consumidores e implantando nuestro concepto entre sus proveedores de pescado.

“

Aeon trabaja activamente para adquirir productos del mar sostenibles a fin de ayudar a proteger los recursos marinos y transmitir a las generaciones futuras nuestra cultura tradicional en torno a las fuentes de alimentos del agua y del mar. Vender productos con el sello azul de MSC es una parte muy importante de este esfuerzo.

Kahori Miyake, Responsable Ejecutiva de RSE y Comunicaciones de Aeon Co. Ltd.

”

China 111

El 11 del 11, coincidiendo con el festival del Doble 11 (Día de los Solteros), Tmall presentó el producto 1110 con etiqueta MSC en China - la gallineta de Islandia -. Esta celebración anual para solteros se ha convertido en la mayor jornada de compras por Internet del mundo. Durante la "Gala de Celebración de la Cuenta Atrás", emitida en las horas precedentes a la medianoche del Doble 11, en Tmall.com y Taobao registraron la increíble cifra de 7.400 millones de comunicaciones por teléfono móvil.

El distribuidor online ha estado promocionando activamente los productos del mar sostenibles entre los consumidores chinos a lo largo de todo el año, a través de campañas conjuntas con MSC. Tmall, propiedad del gigante del comercio electrónico Alibaba, tiene más de 466 millones de clientes activos.

“

Tmall.com tiene implantada una estrategia de abastecimiento de productos del mar sostenibles y está dispuesta a aumentar su cooperación con la industria mundial de los productos del mar para abastecer al mercado chino de productos internacionales con certificación de MSC.

Peng Yue, Directora Jefe de Marketing de Tmall.com

”

Lidl intensifica sus compromisos internacionales

Lidl lleva siendo desde hace tiempo un distribuidor líder de productos con el sello azul de MSC, el 100% de su marca propia habitual de productos del mar, en fresco y congelado, en Alemania lleva esta etiqueta, y ahora se ha propuesto ampliar su gama en aquellos mercados en donde los consumidores pudieran estar menos familiarizados con el sello de MSC. Todas las actividades de Lidl en el país están comprometidas ya con los productos del mar sostenibles.

En Portugal, por ejemplo, ya el 100% del bacalao que vende Lidl es con certificación MSC, un gran paso en un país en donde el bacalao salado o *bacalhau* es un plato nacional.

En España, Lidl fue la primera empresa en ofrecer en sus tiendas en 2008 productos con el sello de MSC. Actualmente, una cuarta parte de los productos del mar de su marca propia lleva esta etiqueta y se han propuesto llegar al 35% en su gama de pescado fresco y congelado con certificación MSC o ASC para finales de 2017.

El distribuidor ha anunciado también que sus tiendas de Estados Unidos que se inauguraron en junio de 2017, se abastecerán solamente de productos del mar fresco y congelado con certificación MSC, junto con productos de acuicultura con certificación ASC o de Best Aquaculture Practices (BAP).

“

Queremos asegurarnos de que los productos que vendemos estén disponibles a largo plazo y es por eso que su origen es tan importante.

Judith Kontny, Gerente Internacional de Responsabilidad Social Empresarial de Lidl

”

Italia impulsa a MSC con Findus

En comparación con otros mercados europeos, Italia ha tardado en adoptar el concepto MSC. Pero esto está cambiando gracias a Findus, el líder local de los alimentos congelados, que el año pasado lanzó el sello azul de MSC con la presentación de 27 productos con esta certificación. Juntos representan a más del 80% del volumen total de pescado capturado de la marca, que incluye a los emblemáticos palitos de pescado Findus.

La buena noticia es que esto supone que una cuarta parte de todo el pescado congelado vendido en Italia tiene ya la certificación MSC. Findus está totalmente comprometida a usar pescado con el sello de MSC y está colaborando activamente con nosotros para transformar el mercado italiano del pescado en un mercado sostenible.

Findus es parte del grupo **Nomad Foods Europe** que incluye, a su vez, a las marcas **Iglo** y **Birds Eye** y es colaborador de MSC desde hace mucho tiempo.



“

Estoy sumamente orgulloso de este logro y creo que va a ser un estímulo para toda la cadena de suministro de productos del mar.

Francesco Fattori, Director Gerente de Findus Italia

”

De primero Pizza

Kotipizza se ha convertido en la primera cadena de pizzerías del mundo, y en la primera cadena de restaurantes de Finlandia, en obtener la certificación de Cadena de Custodia de MSC. La procedencia de todo el pescado y el marisco que se sirve en sus 267 restaurantes, puede

trazarse hasta pesquerías sostenibles con certificación MSC.

La cadena de pizzerías más grande de Finlandia vende más de 8 millones de pizzas al año, de éstas 1,5 millones contienen productos del mar; ya sea atún listado capturado por caña y línea en las Maldivas, o bien gambas capturadas de forma sostenible en el Ártico Nororiental de Noruega.

Y para destacar este logro, Kotipizza ha lanzado una gran campaña de marketing, con anuncios en la televisión nacional, que según las estimaciones ha llegado a casi las tres cuartas partes de los finlandeses con edades comprendidas entre los 15 y los 54 años.



© Kotipizza

“

Nuestros clientes, cada vez más, quieren saber de dónde proceden sus alimentos y cómo están producidos. El sello azul de MSC es un motivo de orgullo para nosotros: es una prueba independiente de que a nuestros clientes sólo les servimos productos del mar procedentes de fuentes sostenibles certificadas. Nuestra misión es hacer que el mundo sea un lugar mejor, pizza a pizza. Estamos orgullosos de contribuir a la salud de los océanos y de mantener activamente los medios de vida de sus beneficiarios.

Tommi Tervanen, Director General del Grupo Kotipizza

”

El atún sostenible llega a Nueva Zelanda

“

Como resultado del esfuerzo conjunto entre WWF, MSC y la empresa conservera John West, los neozelandeses ya tienen la opción, por primera vez, de poder comprar en los supermercados conservas claramente etiquetadas de atún, capturado de forma sostenible en la pesquería de Pacifical, con certificación MSC. Se trata de un gran paso adelante para la pesca sostenible en el Pacífico, de donde procede el atún, gracias al liderazgo de John West Nueva Zelanda.

Peter Hardstaff, Responsable de Campañas, WWF-Nueva Zelanda

”

Los consumidores “kiwi” (cariñoso apelativo internacional para los habitantes de Nueva Zelanda), ya pueden disfrutar, por primera vez, de las conservas de atún sostenible con certificación, tras el esfuerzo realizado a lo largo de tres años por John West Nueva Zelanda en colaboración con WWF y MSC.

Las conservas de atún listado con el sello azul ya están a la venta en los supermercados de todo el país. La gama de John West Nueva Zelanda procede de Pacifical, la pesquería sostenible de red de cerco más grande del mundo y que está controlada por las ocho naciones insulares que conforman las Partes del Acuerdo de Nauru (PNA).



© John West

Contamos con el pescado sostenible

Es habitual ver el sello azul de MSC sobre productos del mar congelados, enlatados y preenvasados en los supermercados de toda Europa, sin embargo, su aceptación en los mostradores de pescado fresco de las pescaderías ha sido más lenta. Aunque éste es el principio del cambio, ya el año pasado vimos a dos grandes distribuidoras obtener la certificación de Cadena de Custodia de MSC, lo que significa que el origen del pescado fresco de sus pescaderías puede trazarse hasta una pescadería sostenible con certificación.

Tesco, el mayor distribuidor del Reino Unido, ha introducido la etiqueta azul en los mostradores de sus 656 pescaderías del país, dando más visibilidad que nunca a los productos del mar

con certificación MSC. En su gama de fresco ofrece 22 productos certificados, el mayor número en Gran Bretaña, incluyendo el bacalao del Atlántico y las sardinas de Cornualles.

Mientras tanto, en España, la cooperativa de supermercados Eroski se ha convertido en la primera cadena de distribución minorista en obtener la certificación MSC. Alrededor de la mitad de sus 700 pescaderías ya tienen a la venta bacalao, anchoa del Cantábrico y bonito del norte con el sello azul de MSC. Eroski planea introducir nuevas especies gradualmente y tener certificadas a todas sus pescaderías para 2020, año en el que esperan alcanzar los 2 millones de kilos en ventas de pescado con nuestra etiqueta.

“

Nuestros clientes nos dicen que para ellos es importante saber con seguridad que el pescado de nuestras estanterías ha sido capturado de un modo que respeta la salud de las poblaciones de peces y que no causa daño a otras formas de vida o al medio marino. La rápida expansión del volumen de pescado con el sello azul de MSC en nuestras estanterías y mostradores, va a ayudar a que el pescado obtenido de forma sostenible sea asequible y accesible para los consumidores del Reino Unido.

Giles Bolton, Director Gerente de Abastecimiento de Tesco.

”



Objetivo: la hostelería

La etiqueta de MSC se está convirtiendo en algo cada vez más frecuente de ver en los restaurantes. Este año hemos visto a cientos de hoteles de distintos países añadir el sello azul a sus menús.

En el Reino Unido, Premier Inn se ha convertido en la cadena hotelera nacional más grande del mundo con certificación MSC, llevando productos del mar con el sello azul a un total de 635 localidades, lo cual significa que se servirán anualmente, unos tres millones

adicionales de raciones de pescado certificado sostenible con patatas fritas en el Reino Unido.

Los restaurantes pertenecientes a la cadena **Premier Inn** son **Beefeater**, **Brewer's Fayre** y **Table Table** y en sus menús ofrecen especies sostenibles certificadas tales como las gambas, el abadejo, el eglefino, la bacaladilla y el bacalao.

Mientras tanto, en Escandinavia, el grupo hotelero líder **Nordic Choice** ha obtenido la

certificación de MSC para todos sus hoteles en Suecia y Noruega.

En 2015, el hotel de congresos y spa **Yasuragi**, perteneciente a la cadena **Nordic Choice** y cercano a Estocolmo, se convirtió en el primer hotel de Escandinavia en obtener la certificación MSC. Ahora su compromiso se ha extendido a cerca de 200 hoteles, como son los hoteles **Carlton**, **Quality** y **Comfort**, junto con varios hoteles independientes más.

La certificación de Cadena de Custodia significa que el sello azul de MSC puede usarse sobre los menús, al igual que se usa el distintivo de ASC para los productos del mar cultivados de forma responsable.

La etiqueta MSC puede encontrarse en los menús de los hoteles de Asia también. Dos años después de que el **Hilton Singapur** se convirtiera en el primer hotel con este sello, la cadena hotelera china **Shangri La** anunció que ocho de sus hoteles iban a solicitar la certificación de Cadena de Custodia.

“

Para la industria hotelera es más importante que nunca operar a través de una cadena de suministro sostenible y con trazabilidad. Nuestros clientes esperan de nosotros que hagamos lo correcto, por tanto, estamos sumamente orgullosos de haber obtenido la certificación MSC para nuestras marcas de restaurantes.

Whitbread está comprometida a abastecerse de productos de forma responsable y esperamos que este paso sea histórico y ayude a establecer estándares en toda la industria. La certificación y el programa de ecoetiquetado de MSC permiten que todo el mundo pueda desempeñar su papel en garantizar un futuro saludable para nuestros océanos.

James Pitcher, Director de Sostenibilidad de Whitbread, propietaria de Premier Inns

”

“

Para nosotros, el único camino a seguir es elegir de forma sostenible. Si queremos servir productos del mar en el futuro, debemos dejar que nuestros restaurantes ofrezcan las mejores alternativas que hay actualmente para nuestros océanos: MSC y ASC. Así podemos ofrecer a nuestros huéspedes la oportunidad de apoyar la pesca sostenible y la acuicultura responsable.

Catherine Dehli, Directora de Sostenibilidad de los Hoteles Nordic Choice

”

Divulgando el mensaje

Educar al consumidor y aumentar la comprensión del público en torno a la pesca sostenible son una parte vital de nuestra misión. Queremos que los consumidores comprendan por qué son importantes los productos del mar sostenibles y cómo, en su vida cotidiana, pueden apoyarlos eligiendo el sello azul de MSC. Este respaldo del consumidor conforma una parte esencial en el desarrollo de la demanda de mercado que está impulsando el cambio en el agua.

El estudio de consumo que realizamos cada dos años nos indica que la sostenibilidad es importante para los consumidores de productos del mar. Es importante, por tanto, que de cara al consumidor lleguemos a ser una organización más efectiva y atractiva, no solo en la mente de la gente, sino en sus corazones. Mientras que los consumidores han sido siempre un eslabón fundamental en nuestra teoría del cambio, creemos que podemos hacer más para ganarnos su confianza, atraerles e inspirarles, y nuestro 20º cumpleaños nos brinda una gran oportunidad para hacerlo.

Durante 2017-18, por primera vez, todas las regiones de MSC están llevando a cabo de forma conjunta una serie de actividades de marketing con mensajes diferentes (adaptando los eslóganes a cada lengua y cultura) para alcanzar un mismo objetivo: "Keep it Wild. Choose de blue fish" en inglés y "Mares para siempre. Elige el sello azul" en España. El objetivo de esta campaña mundial es hacer que MSC sea más relevante y

atractiva para un público más amplio. Lo estamos consiguiendo con varios vídeos y con apoyo de diferentes materiales que apoyan las actividades de marketing con nuestros colaboradores, con vídeo-recetas y con nuestros embajadores que apuestan por el trabajo de MSC promoviendo la pesca sostenible.

Los vídeos son una parte esencial de nuestra campaña. Hemos producido una serie de historias en donde se homenajea el esfuerzo de los pescadores y de nuestros colaboradores, y que estamos compartiendo en nuestras redes sociales y con los medios de comunicación. Estas historias dan a la sostenibilidad una dimensión humana, permitiendo así que el consumidor se

implique con las personas que están detrás de los productos del mar sostenibles.

Unas historias que van más allá de las cifras y de la ciencia para ayudar a la gente a comprender por qué nuestro trabajo es importante.

Además, estamos intensificando nuestro trabajo con los embajadores de MSC, influyentes defensores de los océanos que van desde chefs de prestigio y campeones de surf, a fotógrafos de la naturaleza y pescadores inspiradores y apasionados de la sostenibilidad y de los productos del mar. Su apoyo ayudará a concienciar sobre lo que hacemos y a aumentar nuestro alcance para llegar a nuevos públicos.

“

En un mundo en donde a la gente cada vez le preocupa más de dónde proceden los alimentos, el sello azul de MSC facilita la elección de productos del mar sostenibles en los que puedes confiar. A través de nuestras campañas y de nuestras historias, estamos ayudando a los consumidores a conectar la profundidad azul de los océanos y la conservación del medio ambiente con sus vidas y con las de los platos que comen. Las alternativas sostenibles solo se vuelven relevantes cuando el consumidor establece este vínculo.

Sarah Bladen, Directora de Comunicaciones y Marketing Mundial de MSC

”

MARES PARA SIEMPRE

 ELIGE EL SELLO AZUL

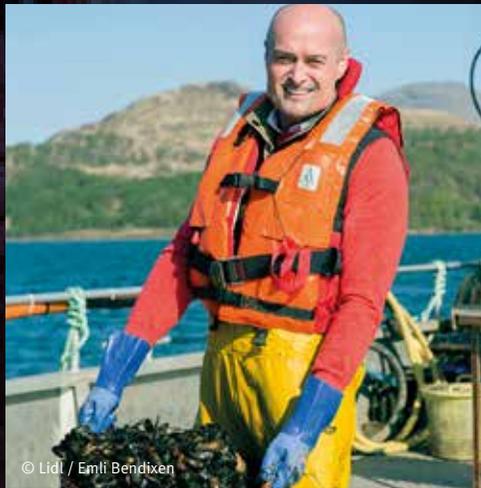
Puntos clave en el marketing



© David Loftus

Productos del mar en YouTube

El Chef holandés Bart van Olphen ha asumido el papel de primer embajador oficial mundial de MSC. Veterano defensor de MSC, Bart viaja por el mundo buscando los mejores productos del mar sostenibles con certificación, y las historias de la gente que los captura. Después se presentan en su programa semanal de cocina en el canal FoodTube de Jamie Oliver, el canal de cocina más importante de Internet. Su programa Fish Tales acumula cientos de miles de visitas y su canal, considerado de culto, tiene casi 50.000 suscriptores.



© Lidl / Emili Bendixen

Lidl Sorprende

Lidl presenta sus mejillones de Escocia con certificación MSC en su gran campaña publicitaria en el Reino Unido. En la publicidad, Chris, escéptico en la vida real, que ya había cuestionado en las redes sociales la procedencia de los productos del mar de Lidl, es llevado a la isla de Mull a conocer a Douglas, uno de los cultivadores de los mejillones con certificación MSC del supermercado. El anuncio fue emitido por la televisión, radio y en el cine y ha sido publicado en prensa, redes sociales y medios digitales.



Día de los Productos del Mar Sostenibles

El 31 de marzo, el *Día de los Productos del Mar Sostenibles*, se ha convertido en un acontecimiento anual en Australia. Este año nuestra campaña incluía una competición culinaria “elige el sello azul” entre los célebres chefs y embajadores de MSC, Andy Allen y Scott Gooding, en un vídeo que fue visto más de 35.000 veces. El equipo de jueces otorgó la victoria a Andy por su parrilla de langostinos tigre de la isla de Skull con chiles, ajo y aceite, y una ensalada de atún aleta amarilla soasado. Gracias a la cobertura informativa, los posts en las redes sociales y los eventos, se estima que nuestro mensaje llegó a unos 8,9 millones de espectadores.



Del océano al plato en Dinamarca

En septiembre, MSC Dinamarca llevó a cabo una campaña conjunta de marketing que llegó a más de un millón de personas, es decir, a uno de cada cinco daneses. Nuestra campaña englobaba un anuncio para los cines y YouTube, posters en el metro y en espacios publicitarios por todo el país, folletos en los comercios, posts en las redes sociales y un evento en el *Día anual del pescado* en la Plaza del Ayuntamiento de Copenhague, con la estrella de la televisión infantil Sebastian Klein. Los colaboradores que respaldaron la campaña fueron los distribuidores Lidl, Coop y Aldi, la organización danesa de pescadores y productores, la empresa pesquera Royal Greenland y el Acuario Nacional de Dinamarca.



La primera Semana de la Pesca Responsable en Francia

En Francia hemos unido fuerzas con WWF y ASC en un evento, de una semana de duración, para concienciar al consumidor sobre los productos del mar sostenibles – el primero de este tipo en el país. Fuimos acompañados por 20 colaboradores comprometidos, como distribuidores, marcas de productos del mar y empresas de catering, así como pesquerías certificadas y acuarios, entre otros. Las actividades realizadas iban desde una conferencia en *la Maison des Océans* y una exposición fotográfica de pesquerías sostenibles en el acuario de París, hasta repartir folletos en las tiendas y realizar campañas en los medios digitales, con un vídeo online que fue visto más de 85.000 veces.



Ocupando las noticias en Suecia

Nuestra cuarta campaña conjunta nacional en Suecia, en alianza con 14 distribuidores, marcas y restaurantes, ha ayudado a incrementar aún más la concienciación hacia el sello de MSC. En Estocolmo, una de cada cinco personas recuerda haber visto los anuncios de nuestra campaña, y aseguró tener mayores probabilidades de ir a buscar productos certificados MSC. La concienciación con respecto a MSC ha aumentado del 57% del año pasado, al 64% de este año. Cabe destacar la aparición de Sandra Mastio, ganadora de Masterchef Suecia, cocinando pescado con certificación MSC en el informativo televisivo de la mañana.



Divulgando el mensaje en Canadá

En Canadá hemos estado trabajando con chefs, medios de comunicación y blogueros, y promoviendo el mensaje sobre los productos del mar sostenibles y certificados. Cabe destacar la presentación en Toronto, ante un público formado por 24 medios de comunicación, de los productos con certificación MSC, Three Oceans y Gold Seal. Asimismo, hemos patrocinado en el Hotel Drake, ante más de 100 invitados, una competición entre cinco chefs establecidos en Toronto utilizando conservas de pescado y en Montreal hemos celebrado una cena, algo más privada, para presentar el programa de MSC ante un selecto grupo de blogueros gastronómicos.

Financiación y donantes

Durante sus 20 años de historia, en MSC hemos estado siempre muy agradecidos por el generoso apoyo recibido de nuestros donantes, y 2016-17 no ha sido una excepción, ya que hemos seguido recibiendo de nuestros apreciados financiadores un respaldo fundamental. Sin su ayuda, MSC no sería capaz de lograr nuestra misión a largo plazo de garantizar que los océanos estén llenos de vida. Nuestros donantes comprenden esto y comparten nuestra visión: su financiación sustenta nuestros esfuerzos en fortalecer el alcance y el impacto del programa de MSC a nivel mundial.

Nos gustaría destacar en particular la contribución a largo plazo de nuestros tres donantes principales: la Fundación *David and Lucile Packard*, la *Dutch Postcode Loterij* y la Fundación *Walton Family*. Su apoyo constante y sin restricciones ha sido esencial para el impulso de nuestro éxito.

Asimismo, el generoso apoyo de los financiadores de nuestros proyectos nos permite colaborar con muchos colaboradores y partes interesadas de todo el mundo para poder ofrecer los resultados descritos en este informe.

El año pasado la subvención para proyectos concedida por la Fundación *David and Lucile Packard* nos permitió incrementar nuestra capacidad de manera significativa en Japón. Nos encantó recibir la subvención adicional de proyectos que nos concedió la *Dutch Postcode Loterij* para llevar a cabo un proyecto mundial, a través del cual nos encontraremos presentando programas de pre-evaluación en México, Indonesia y Sudáfrica. Asimismo, estamos igualmente agradecidos a la Fundación Adessium por financiar el trabajo en el Mediterráneo (proyecto Medfish), en Francia y España, y a la agencia alemana de desarrollo GIZ por los proyectos en Sudáfrica y Mozambique.

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

Fundaciones de los Estados Unidos

Holzer Family Foundation
Herbert W. Hoover Foundation
National Fish and Wildlife Foundation
New Venture Fund
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 and Nina Carasso Foundation (Francia)
DEG (*Corporación Alemana de Inversión y Desarrollo*)
Dutch Postcode Lotterij
GIZ (*Agencia Alemana para el Desarrollo Internacional*)
Nessling Foundation (Finlandia)
Oak Foundation (Suiza)
Statutory European Fisheries Fund (Finlandia)

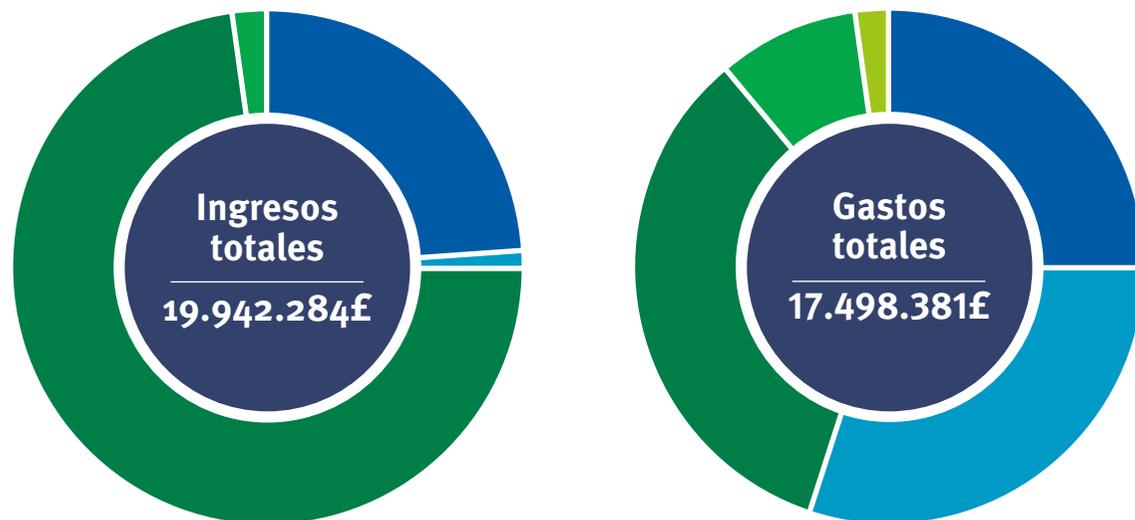
Corporaciones

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

ONG

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund
WWF-Suecia

Nuestras finanzas 2016-17



Procedencia del dinero:

- 21% Donaciones y legados
- 2% Otras actividades comerciales
- 76% Ingresos por actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo)
- 1% Ingresos por inversiones

Destino del dinero:

- 25% Política y mantenimiento del Estándar
- 31% Educación y sensibilización
- 36% Servicios a comerciales y pesquerías, divulgación
- 6% Licencia de uso del logotipo
- 2% Gastos en recaudación de fondos

Fondos totales a fecha de 31 de marzo de 2017: £24.892.780

A comparar con los fondos totales a fecha de 31 de marzo 2016: £21.234.196

El saldo de otros ingresos y gastos adicionales en el año, que no aparecen bajo ingresos o gastos, ha dado como resultado un beneficio de: £1.214.681

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

El resumen de los estados financieros está sacado del informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros generales aprobados por los administradores y firmados en su representación, el 27 de julio de 2017. 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 4 de agosto de 2017.

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 2017. El resumen de los estados financieros puede no contener información suficiente para alcanzar a comprender, en su totalidad, los asuntos financieros de esta organización benéfica. Tanto el informe general obligatorio de los administradores al completo, como los estados financieros y el informe realizado por los auditores pueden obtenerse por escrito del 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.
4 de agosto de 2017**

Gobernanza 2016-17

La Junta Directiva de MSC

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 MSCI

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

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

Sra. Lynne Hale

Sr. David Mureithi

Sr. Eric Barratt

Sr. Jean-Jacques Maguire

Sr. Paul Uys

Sr. Felix Ratheb

Sr. Jim Leape

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Al Sr. Jonathan Jacobsen y a la Sra. Monique Barbut

La Junta de Asesoramiento Técnico

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 (Estados Unidos)

Dr. Victor Restrepo (Estados Unidos)

Sr. Alex Olsen (Dinamarca)

Dr. K Sunil Mohamed (India)

Dr. Simon Jennings (Reino Unido)

Dr. Juan Carlos Seijo (México)

Dr. Florian Baumann (Alemania)

Sra. Michèle Stark (Suiza)

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

La Sra. Michèle Stark y el Dr. Florian Baumann

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Sra. Edith Lam (Australia)

La Junta de Marine Stewardship Council International

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

Sr. Jeff Davis – Presidente de MSCI

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

Sr. Eric Barratt

Sr. Paul Uys

Sr. Rupert Howes – Director Ejecutivo de MSC

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Al Sr. Eric Barratt y al Sr. Paul Uys

El Consejo de las Partes Interesadas de MSC

El Consejo de las Partes Interesadas ofrece a la Junta Directiva de MSC asesoramiento, orientación y recomendaciones en torno a las actividades de MSC y lo hace desde diferentes perspectivas, ubicaciones e intereses. Sus miembros se dividen en dos cámaras: de interés público y comercial/socio-económica. Tras el examen de gobernanza realizado de forma independiente en junio de 2017, la Junta Directiva de MSC ha acordado disolver el Consejo de las Partes Interesadas de MSC. En su lugar, el nuevo Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC estará compuesto de 17 miembros, con representantes de la industria de los productos del mar, de la comunidad conservacionista, del sector mercantil y del ámbito académico, asimismo proporcionará asesoramiento a la Junta Directiva y participará en los procedimientos de revisión de MSC, lo cual es representativo de un amplio abanico de puntos de vista y opiniones.

Categoría de interés público:

Sr. Peter Trott, Copresidente – FishListic

Prof. Eyiunmi 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

Dra. 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, Estados Unidos

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

Dr. Patrick McConney – Universidad de West Indies, Barbados

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

Dr. Gaku Ishimura – Universidad de Iwate, Japón

Sra. Jennifer Kemmerly – Monterey Bay Aquarium, Estados Unidos

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

GRACIAS A TODO NUESTRO PERSONAL

Vuestra pasión y dedicación ha sido una parte esencial del éxito de MSC durante los últimos 20 años.

20 AÑOS
DE
MSC

Categoría comercial y socio-económica:

Sra. Christine Penney, Copresidenta – Clearwater Seafoods, Canadá

Sra. Christina Burridge – BC Seafood Alliance, Canadá

Sr. Jim Gilmore – At-sea, Asociación de Empresas procesadoras, Estados Unidos

Dr. John Goodlad – Shetland Catch

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

Sra. Stefanie Moreland – Trident Seafoods, Estados Unidos

Sr. Johann Augustyn – SADSTIA (Asociación Sudafricana de la industria de la pesca de arrastre en alta mar), Sudáfrica

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes del Consejo:

MSC desea agradecer a todos los miembros, actuales y anteriores, del Consejo de las Partes Interesadas, el cual ha quedado ya disuelto, por sus aportaciones y su compromiso, algunos durante muchos años. Su apoyo y participación ha sido crucial para el éxito continuado y la evolución de MSC y estamos muy agradecidos por su valiosa contribución.

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 27
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 en ACNC/Inscrita con el número de
Empresa: ABN: 69 517 984 605,
ACN: 102 397 839

Other MSC offices

BEIJING China

BERLÍN Alemania, Suiza, Austria
y Polonia

CIUDAD DEL CABO África Meridional

COPENHAGUE Dinamarca

LA HAYA Países Bajos,
Bélgica y Luxemburgo

MADRID España y Portugal

MILÁN Italia

PARÍS Francia

REIKIAVIK Islandia

SANTIAGO Chile

SEATTLE Estados Unidos

SINGAPUR Sudeste Asiático y Hong Kong

ESTOCOLMO Escandinavia y mar Báltico

TOKIO Japón

TORONTO Canada

MSC también está presente en:

AMBERES Bélgica

BUSAN Corea del Sur

CANCÚN Mexico

HELSINKI Finlandia

KERALA India

LIMA Peru

MONTEVIDEO Uruguay

MOSCÚ Rusia

SALVADOR Brasil

SEÚL Corea del Sur

VARSOVIA Polonia

Impreso con tintas vegetales sobre papel Cocoon Silk con certificación FSC®, elaborado a partir de residuos y fibras 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.

Diseño: Be Curious Limited. Los derechos de reproducción de todas las imágenes pertenecen a MSC, salvo que se indique lo contrario.

Todos los datos contenidos en este informe son correctos a fecha de 31 de marzo de 2017, salvo que se indique lo contrario.
Este informe abarca al período comprendido entre el 1 de abril de 2016 y el 31 de marzo de 2017.

Para más información:

[msc.org/annualreport](https://www.msc.org/annualreport)

info@msc.org



MSCenEspana



@MSCEnEspana



@MSCEnEspana



Marine Stewardship Council

© Marine Stewardship Council 2017
