



Juntos por unos Mares Para Siempre

Informe anual MSC 2018 – 19



Contenido

Mensajes del director ejecutivo y presidente	4	Rumbo al sur	28
La sobrepesca: un problema mundial	6	El camino hacia la sostenibilidad	30
MSC: parte de la solución	8	Consumo sostenible	32
La pesca sostenible	12	Productos con sello MSC	34
Estableciendo nuestro Estándar	14	Líderes del océano	36
Cambios en el entorno marino	18	Mercados emergentes	38
Capturas con certificación de MSC	20	Atrayendo al consumidor	40
El atún	22	Mares para siempre	42
Especies objetivo	24	Financiación	44
Recertificación	26	Gobernanza	46
Suspensiones	27		

Es hora de aprovechar el momento



Nos encontramos en un momento vital para el movimiento a favor de los productos del mar sostenibles. Nuestra misión en MSC de contribuir a la salud de los océanos del mundo, reconociendo y premiando las prácticas de pesca que son sostenibles, es ahora más importante que nunca.

En nuestro planeta, hay cada día 200.000 personas más que alimentar. El pescado es una fuente de alimentos de muy alto valor nutritivo que es renovable y, además, produce bajas emisiones de carbono siempre y cuando se gestione de forma sostenible. Lamentablemente, la tendencia sigue yendo en la dirección equivocada ya que, según los últimos datos facilitados por la ONU, la tercera parte de todas las poblaciones de peces han sido sobreexplotadas. Nuestros océanos se encuentran en un punto crítico debido a los efectos de la sobrepesca, de la contaminación, del cambio climático y de otras presiones.

Sin embargo, personalmente siento cierto optimismo, y que ha llegado la hora del cambio. El mundo se ha dado cuenta de la crisis a la que se están enfrentando nuestros mares. El Objetivo de Desarrollo Sostenible de la ONU de conservar los océanos y mares y de utilizar los recursos marinos de forma sostenible ha consolidado la creación de nuevas alianzas y esquemas de trabajo. Estamos viendo cómo, desde el ámbito político y del corporativo, se están adoptando más compromisos que cuentan, además, con el respaldo sin precedentes del consumidor, un respaldo debido parcialmente a determinados documentales televisivos como son “Planeta Azul II”, de la cadena BBC, o “Nuestro Planeta”, de la plataforma Netflix y, a su vez, por la creciente sensibilización en torno a la presencia de residuos plásticos en el océano y a la crisis climática.

En MSC estamos decididos a formar parte de la solución. Durante más de 20 años y gracias al compromiso, la participación y al liderazgo de nuestros colaboradores, hemos demostrado que nuestro modelo, un sistema orientado al mercado que reconoce y premia la pesca sostenible, funciona. Nuestro programa hace posible que las empresas y el consumidor puedan contribuir y dar su apoyo para que se produzcan cambios en el mar, mientras que las pesquerías con certificación de MSC, por su parte, han realizado centenares de mejoras para proteger a las poblaciones de peces y conservar el medio ambiente marino.

Actualmente, el 15% de las capturas mundiales realizadas en el mar tiene la certificación de MSC. El valor de mercado de los productos pesqueros con certificación de MSC se está acercando a los 10.000 millones de dólares anuales, lo cual convierte a MSC en un potente motor para el cambio. Sin embargo creemos que debemos hacer más, por eso nuestro objetivo es que, para finales del año que viene, el 20% de las capturas mundiales de productos pesqueros forme parte del programa de MSC y, para el año 2030, aumentar al 30%. Sabemos que es un plan ambicioso, pero no es sino un reflejo de la magnitud y de la urgencia del desafío que tenemos ante nosotros.

Queremos impulsar el cambio especialmente en el hemisferio sur, en donde la pesca es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia de muchas personas. Contando con que nuestro programa orientado al mercado sigue siendo una parte esencial de nuestra iniciativa, queremos ir más allá de la certificación y ver cómo podemos emplear nuestros conocimientos, nuestra experiencia y nuestras herramientas para desarrollar la capacidad de las pesquerías y autoridades locales, y ayudarles a trazar el rumbo hacia la sostenibilidad. Con todo esto en mente, uno de los momentos que más me llamó la atención el año pasado fue la presentación del Fondo Ocean Stewardship durante la Conferencia Our Ocean de Bali, en octubre de 2018. Dicho fondo va a destinar más de 1 millón de euros a ayudar a la pesca sostenible, particularmente, en las pesquerías artesanales y en aquellas situadas en países en desarrollo.

Todos los que trabajamos activamente a favor de los productos pesqueros sostenibles debemos sentirnos muy orgullosos de todo lo que hemos conseguido en las últimas dos décadas. Pero lo que viene ahora es aun más importante, tenemos que redoblar nuestros esfuerzos para lograr materializar el cambio que nuestros océanos necesitan con urgencia.

Rupert Howes,
director ejecutivo

Una base sólida



MSC ofrece un estándar y un mecanismo de mercado mundialmente aceptados que contribuyen a gestionar de forma sostenible la vida en nuestros océanos. Ambos han sido creados sobre la sólida base de un modelo de gobernanza que está integrado por múltiples partes interesadas, que cuenta, además, con la energía y la experiencia de nuestra Junta Directiva, de nuestro equipo ejecutivo y de nuestro personal y, cómo no, con los más de 20 años que llevamos trabajando con diversos expertos en el campo de los productos pesqueros y de la conservación de los océanos.

Todo esto nos ha permitido realizar importantes aportaciones para garantizar el suministro de productos pesqueros y que los océanos estén llenos de vida. Pero no podemos quedarnos quietos, en el mundo hay aún muchas regiones, especialmente en el hemisferio sur, donde las pesquerías no se están gestionando bien y donde la “tragedia de la sobreexplotación de los recursos naturales” sigue representándose. Nos hemos comprometido a hacer todo lo posible para luchar contra la sobrepesca en estas regiones.

Sabemos que no podemos esperar que aquello que ha funcionado en un lugar sirva también en un contexto diferente. No es suficiente con animar a las pesquerías artesanales, o a las de los países en desarrollo, a que intenten obtener la certificación, hay que trabajar mucho más para fortalecer las estructuras institucionales y administrativas existentes y crear un entorno favorable a la gestión sostenible de las pesquerías. Llevamos ya algún tiempo trabajando precisamente en esto y hemos invertido mucho en incrementar nuestros esfuerzos y nuestra capacidad en el hemisferio sur y entre las pesquerías artesanales, sin embargo, somos conscientes de que queda aun mucho por hacer y de que hay que contar más con las opiniones y las experiencias locales.

Además de saber adaptarnos a los distintos contextos, debemos ser capaces de adaptarnos también al cambio, especialmente en el contexto del cambio climático, que ya está alterando las características de nuestros océanos. Debemos asegurarnos de que seguimos ajustándonos a estas realidades cambiantes, así como a los conocimientos científicos y a las mejores prácticas pesqueras que puedan surgir de las mismas.

Este es la razón de que la próxima revisión de nuestro Estándar de Pesquerías sea tan importante y de que nos hayamos esforzado tanto el año pasado en su preparación. Establecer adecuadamente el rumbo a seguir supone un desafío, debemos asegurarnos de que nuestro Estándar sea sólido y creíble, pero también de que sea asequible y capaz de impulsar mejoras.

Es aquí en donde entra en juego verdaderamente nuestra sólida estructura de gobierno, la cual representa las opiniones y puntos de vista de un amplio conjunto de sectores. Nuestro recientemente creado Consejo de Asesoramiento de las Partes Interesadas, como su nombre indica, asesora a la Junta Directiva en cuestiones relativas a las distintas prioridades de las partes interesadas y sobre sus posibles soluciones, mientras que, por otro lado, el Comité de Asesoramiento Técnico ofrece su experiencia internacional y sus conocimientos sobre gestión de pesquerías, ciencias del mar y trazabilidad en la cadena de suministro.

Estoy profundamente agradecido a todos los que colaboran con MSC y trabajan con nosotros por el futuro de nuestros mares.

Werner Kiene,
presidente, Junta Directiva de MSC

La sobrepesca: un reto mundial

La vida ha prosperado en los océanos de la Tierra durante millones de años. A lo largo de nuestra historia, el mar ha contribuido a mantener la estabilidad del clima, nos ha hecho sentir alegría y admiración y nos ha proporcionado una fuente inagotable de alimentos saludables.

Pero actualmente, nuestros océanos están sumidos en una crisis cuya causa principal es la sobrepesca. En el informe “El estado mundial de la pesca y la acuicultura (SOFIA 2018)”, elaborado el año pasado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se puso de manifiesto la urgencia del problema. Una tercera parte de las pesquerías del planeta está sobreexplotada, cuando en 1974 era la décima parte, y se han sobrepasado los límites de sostenibilidad.

La sobrepesca tiene un efecto devastador sobre los ecosistemas marinos y supone también una amenaza para la seguridad alimentaria y los medios de vida de millones de personas. La disminución de la productividad del mar trae consigo, a su vez, un enorme coste económico y, de continuar la tendencia actual, según las

estimaciones de la ONU, las pérdidas podrían elevarse a decenas de miles de millones de dólares anuales.

Sin embargo, en dicho informe también se señala que hay motivos para mantener la esperanza. En EE.UU., la cifra de poblaciones sobreexplotadas ha decrecido a mínimos históricos. A principios del presente siglo, más del 70% de las pesquerías situadas en el Atlántico Nororiental sufrían de sobrepesca, hoy en día esa cifra ha caído aproximadamente a un 40%. En Nueva Zelanda, Australia y en gran parte del norte de Europa también se han visto mejoras similares. Especies que se encontraban en peligro de extinción, como en el caso de la merluza negra (*Dissostichus eleginoides*), se han recuperado de manera espectacular.

Desafortunadamente, las mejoras efectuadas en muchos países industrializados no han sido correspondidas de igual forma en el hemisferio sur. Más de la mitad de los productos pesqueros mundiales proceden de pesquerías que están situadas en países en desarrollo, lo cual les convierte en proveedores de una fuente de proteínas y de

ingresos que es vital para cientos de millones de personas y, aun así, sus poblaciones de peces continúan disminuyendo a un ritmo alarmante.

Se trata de un plan ambicioso, en cuanto a los plazos fijados, pero sabemos que pescar de forma sostenible es posible. MSC lleva más de 20 años desempeñando un papel destacado dentro del movimiento en favor de la sostenibilidad de los productos pesqueros. Sabemos que cuando una pesquería está bien gestionada, las poblaciones de peces se regeneran y los ecosistemas marinos florecen. Asimismo, somos conscientes de que las empresas y los consumidores que demandan productos pesqueros sostenibles pueden ser un factor de cambio muy poderoso y que hay muchísimas personas que están preparadas y dispuestas a participar.

“

Desde 1961, el crecimiento anual mundial del consumo de pescado ha sido dos veces más elevado que el crecimiento de la población, lo cual viene a demostrar el papel fundamental que juega el sector pesquero para alcanzar el objetivo de un mundo sin hambre y malnutrición de la FAO

José Graziano da Silva, director general de la FAO

”



MSC: parte de la solución

Queremos que las generaciones futuras puedan disfrutar de los productos pesqueros y de unos océanos llenos de vida siempre. Estamos decididos a desempeñar el papel que nos corresponde en la lucha contra la sobrepesca y en la protección del suministro de productos pesqueros para esta generación y para las futuras. Y lo estamos haciendo así:

Consensuando cómo debe ser la pesca sostenible (pág. 12)

Para erradicar la sobrepesca debemos saber qué alternativa existe. Durante dos décadas, MSC ha ofrecido un modelo de pesca que es sostenible, desde el punto de vista medioambiental y económico, y basado en las directrices de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Nuestros Estándares y procedimientos son actualizados periódicamente para poder garantizar que siguen siendo pertinentes, sin dejar de respetar las distintas opiniones de las partes interesadas, transformando cualquier conflicto en colaboración positiva.

Impulsando el cambio en el entorno marino (pág.18)

La certificación de MSC reconoce y premia a aquellos que pescan de forma sostenible y, a su vez, anima a las pesquerías a llevar a cabo las mejoras que deben realizar para poder obtener y conservar el certificado de MSC. Con objeto de garantizar la salud de las poblaciones de peces, minimizar el impacto medioambiental y fortalecer su gestión, las pesquerías con certificación han llevado a cabo centenares de cambios positivos que van desde reducir las capturas incidentales, a la elaboración de mapas de los hábitats del lecho marino. Y hay otras pesquerías, especialmente en el hemisferio sur, que ya están logrando grandes avances en su camino hacia la obtención de la certificación de MSC.

Fomentando la demanda en el mercado y en la sociedad (pág. 32)

Nuestro sello azul hace que para los consumidores sea más fácil aportar su grano de arena contra la sobrepesca, con tan solo optar por elegir productos que proceden de pesquerías sostenibles. En este sentido, el número de empresas de distribución, del sector de los productos pesqueros, de la cadena de suministro y de restaurantes del mundo que están demostrando su compromiso con los productos pesqueros sostenibles certificados es cada vez mayor, lo cual genera una serie de incentivos comerciales para que haya más pesquerías interesadas en cumplir con el Estándar de MSC.

Pero nosotros no podemos hacer todo esto solos. Nuestro impacto colectivo depende del esfuerzo y del compromiso de todos nuestros colaboradores, empezando por los mismos pescadores, las empresas y los consumidores que deciden elegir productos del mar sostenibles y, por otro lado, depende también de los científicos y de las ONG que comparten sus conocimientos. Solo trabajando juntos podremos garantizar el futuro de nuestros mares y de los alimentos que el mar nos proporciona.



Más que un programa de certificación

Aunque nuestros Estándares y el sello sean una parte esencial de nuestra misión, MSC es mucho más que un programa de certificación.

Contribuyendo al desarrollo sostenible

El programa de MSC participa en varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU. Diversos países y empresas emplean el certificado de MSC como parte de los compromisos, que han adquirido de forma voluntaria, hacia la consecución del ODS 14, vida submarina, y entre los que se incluyen metas tales como: acabar con la sobrepesca; restaurar las poblaciones de peces; proteger a los ecosistemas marinos; y erradicar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada.

Con nuestro trabajo estamos ayudando también a determinadas iniciativas orientadas a fortalecer la seguridad alimentaria (ODS 2); promover el crecimiento económico sostenible (ODS 8); promover el consumo y la producción sostenibles (ODS 12); y fortalecer la colaboración y las alianzas mundiales para el desarrollo sostenible (ODS 17).

Seguimiento de los avances alcanzados en cuanto a biodiversidad

Los datos recopilados por MSC se emplean para hacer un seguimiento de los avances logrados en torno a los objetivos internacionales en materia de biodiversidad. En 2010, distintos gobiernos internacionales fijaron 20 objetivos conforme al Convenio de las Naciones Unidas sobre diversidad biológica, conocidos también como Objetivos Aichi. MSC, en calidad de miembro oficial de la Alianza sobre Indicadores de la Biodiversidad, proporciona datos que sirven para ayudar a evaluar los avances alcanzados en la consecución de los objetivos Aichi número 6 (gestionar de forma sostenible todas las poblaciones de peces e invertebrados) y número 4 (producción y consumo sostenibles). Asimismo, dichos datos son empleados, a modo de indicadores, por la Iniciativa Mundial contra la Delincuencia Organizada Transnacional en su Índice de actividades pesqueras ilegales, no declaradas y no reglamentadas, que elabora para ayudar a cumplir el contenido del ODS 14 que es acabar con esta práctica para 2020.

“

El indicador global que se genera a partir del sistema de seguimiento y evaluación de MSC es una herramienta de gran valor que sirve para conocer los progresos realizados hacia la sostenibilidad en el sector pesquero.

Centro Mundial de Vigilancia para la Conservación del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente

”

Convertidos en referente

Las pesquerías con certificación no son los únicos que recurren al Estándar MSC de Pesquerías. Gobiernos, proyectos de mejora de pesquerías y otras pesquerías sin certificación pueden usar también nuestros Estándares como herramienta y referente para evaluar su sostenibilidad y saber qué mejoras deben poner en práctica, independientemente de que puedan estar interesados en obtener la certificación, o no.

Convocamos a nuestros colaboradores e impulsamos acciones

La erradicación de la sobrepesca y la restauración de la vida en nuestros océanos solo puede ser posible con la colaboración de todos: desde las comunidades de pescadores a la industria, pasando por gobiernos, ONG, científicos y consumidores. En eventos tales como el *Seafood Futures Forum* (foro internacional sobre el futuro de los productos pesqueros), celebrado durante la exposición anual *Seafood Expo Global* de Bruselas, aprovechamos para reunirnos con distintas partes interesadas y promover acciones inmediatas, respaldando a otros colaboradores como son, por ejemplo, los de la iniciativa 2020 *Leaders for a Living Ocean*, compuesta por 27 importantes empresas y organizaciones del sector pesquero, seriamente comprometidas a trabajar por la transformación de las pesquerías y lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Mares sostenibles

En el informe del Comité de Auditoría Medioambiental del gobierno del Reino Unido, publicado en enero de 2019, el programa de certificación de MSC aparece reconocido como “líder del mercado y el más riguroso del sector de los productos pesqueros”. En las conclusiones del examen realizado a MSC, durante la comisión de investigación Sustainable Seas (Mares sostenibles), se indica que: “otros sistemas de etiquetado y certificación diferentes... no llegan a ser tan rigurosos y estrictos”.

Durante dicha comisión, se reconoció a su vez que, a la luz de las pruebas remitidas por

un amplio conjunto de partes interesadas, el programa de MSC ha desempeñado una labor eficaz en la mejora de las prácticas de pesca y en la conservación de las poblaciones de peces. En este sentido, afirmaron que: “las empresas pesqueras que emplean estándares de certificación, tales como los que proporciona MSC y las empresas de distribución de los productos que llevan su sello, están desempeñando un papel fundamental para hacer frente al reto que plantea la pesca insostenible”.

En el informe de la comisión *Sustainable Seas* se recomienda que en la Revisión del

Estándar MSC de Pesquerías actualmente en curso, deberían abordarse determinadas inquietudes en torno a cuestiones tales como: la Unidad de Evaluación; la evaluación integral de las pesquerías; las emisiones de carbono de los barcos de pesca; el cercenamiento de las aletas de tiburón; y las barreras que encuentran las pesquerías artesanales al intentar acceder al programa. Todas estas cuestiones, a excepción de la de las emisiones de carbono, están siendo abordadas actualmente bien en la Revisión del Estándar MSC de Pesquerías, o en los distintos procesos de consulta realizados aparte.

La pesca sostenible

MSC lleva más de 20 años ofreciendo un programa de certificación y etiquetado basado en datos científicos, que cuenta con el mayor reconocimiento a nivel mundial. El Estándar MSC de Pesquerías está basado en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO. Gracias a su riguroso proceso de evaluación nuestro certificado puede garantizar los aspectos siguientes: las poblaciones de peces se están pescando dentro de los niveles de sostenibilidad; el impacto sobre los ecosistemas marinos es mínimo; y las pesquerías están bien gestionadas. El objetivo de colaborar con distintas partes interesadas es garantizar que nuestro Estándar sea un reflejo de los últimos avances científicos y de las mejores prácticas pesqueras más aceptadas y ampliamente utilizadas por las agencias de ordenación pesquera, a la vez que continua siendo un referente pertinente y asequible para todas las pesquerías, independientemente de su categoría o envergadura.

“

Una de las mayores aportaciones de MSC al sector en general ha sido la de definir claramente cómo debe ser la gestión responsable de la pesca. El Estándar de MSC actualmente está considerado por el sector como un estándar de excelencia y un referente que otras iniciativas, como son los proyectos de mejora de pesquerías, emplean para medir su propio grado de progreso. Durante los últimos 20 años, MSC ha contribuido de manera ingente en el campo de la conservación marina y va a seguir haciéndolo durante los próximos 20.

Matthew Elliott, director de CEA Consulting

”

“

MSC ocupa ese espacio intermedio que a veces es incómodo. Las posturas extremas son útiles para orientar el debate, pero los verdaderos avances se logran cuando partes contrarias aceptan que llegar a un acuerdo es lo más adecuado para todos, donde nadie consigue lo que quiere, pero todos ganan. Lo mismo ocurre con MSC.

David Carter, Austral Fisheries Ltd.

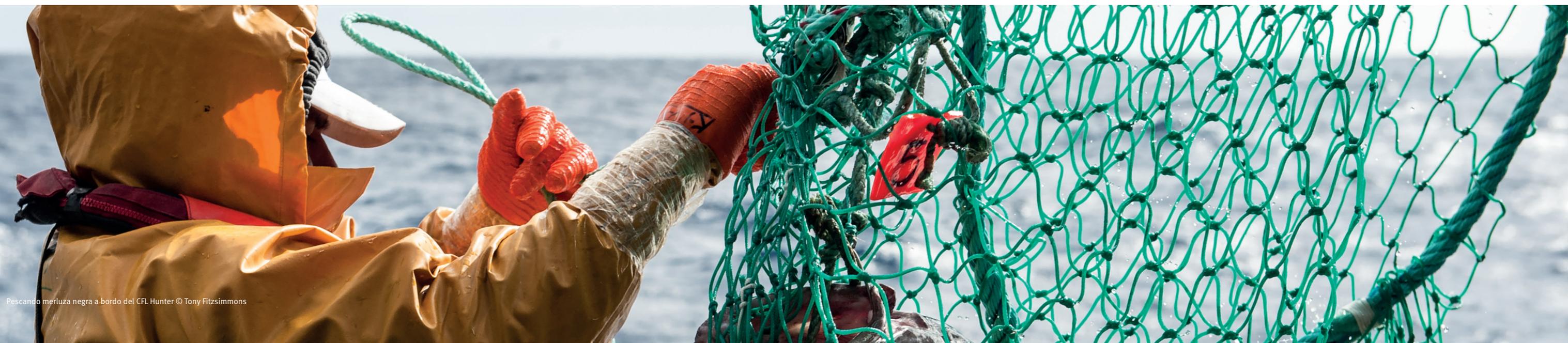
”

“

Para MSC, el listón de la sostenibilidad no se ha colocado donde está para beneficiar a un grupo concreto de partes interesadas, sino en base a un modelo de múltiples partes interesadas cuyo objetivo es promover el avance internacional hacia la sostenibilidad de la pesca mundial.

Simon Jennings, presidente del Comité Científico del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM) y presidente del Comité de Asesoramiento Técnico de MSC

”



Estableciendo nuestro Estándar



El Estándar MSC de Pesquerías está intentando ofrecer un modelo de referencia para la pesca sostenible. Es cierto que existen distintas opiniones en torno a qué altura debería colocarse el “listón”, nuestro propósito es llegar a un consenso a través de nuestros procedimientos, en donde participan múltiples partes interesadas, y de nuestro sistema de gobernanza, siempre conforme a los últimos avances científicos y a las mejores prácticas en materia de gestión pesquera.

Las ciencias del mar y la gestión pesquera han evolucionado desde que se formuló nuestro Estándar por primera vez hace más de 20 años. Con arreglo a las directrices de la FAO en materia de programas de certificación y etiquetado con credibilidad, en MSC, al igual que en todos los demás programas basados en las directrices de la FAO reconocidos por la Iniciativa Mundial relativa a la Sostenibilidad de los Productos Marinos (GSSI del inglés *Global Sustainable Seafood Initiative*), llevamos a cabo revisiones de nuestros Estándares periódicamente, para así poder garantizar que nuestros requisitos sigan siendo un reflejo de los últimos avances científicos y de las mejores prácticas existentes en materia de gestión pesquera. Nuestro objetivo es hacer todo esto a un ritmo que permita a las pesquerías con certificación poder adaptarse a las nuevas formas de trabajar y que facilite una mejora continua.

Durante este proceso, las aportaciones de las partes interesadas son de suma importancia. Nosotros hablamos con la gente, averiguamos qué es lo que hay que mejorar para poder

reflejar los últimos avances científicos y las mejores prácticas pesqueras y qué debemos hacer para disminuir las complicaciones y las barreras que algunas pesquerías pueden encontrarse al intentar acceder a la certificación. En este sentido, hemos adaptado nuestro Estándar de Pesquerías y demás procedimientos y protocolos en consecuencia y todos los cambios que se incorporan a nuestros requisitos son adoptados dentro de los plazos indicados.

El año pasado se produjeron dos acontecimientos especialmente importantes. Como parte de nuestro compromiso de contribuir a los esfuerzos mundiales contra el trabajo forzoso y el trabajo infantil en la industria pesquera, se ha decidido que todos los titulares del certificado de Cadena de Custodia de MSC, cuyas actividades se realicen en países en donde el riesgo de producirse alguna de estas prácticas sea mayor, deberán llevar a cabo una auditoría laboral independiente.

Asimismo, hemos llevado a cabo varios cambios importantes en nuestro procedimiento de evaluación. En el nuevo procedimiento, se exige recopilar más información durante las etapas iniciales de la evaluación, inclusive durante el proceso inicial de consulta entre las partes interesadas. De este modo, podrá detectarse antes cualquier posible problema en el procedimiento.

Hemos comenzado también la revisión de nuestro Estándar de Pesquerías. Durante los próximos dos años, varios equipos de expertos van a estudiar cómo deberíamos abordar los últimos acontecimientos en torno una amplia

variedad de temáticas como son las especies en peligro, amenazadas o protegidas y las redes fantasma.

El Estándar de MSC es ya el referente de sostenibilidad para más del 15% de las pesquerías del mundo, en cuanto a volumen de capturas, por tanto, tenemos la responsabilidad de hacerlo bien. Hemos de conservar un estándar que, además de incorporar los conocimientos científicos más ampliamente aceptados y las mejores prácticas en materia pesquera, sea también asequible para que las pesquerías puedan implementarlo.

Encontrar el equilibrio adecuado es difícil, sin embargo, es fundamental que sigamos teniendo fe en todas nuestras partes interesadas, porque nuestro enfoque solo puede funcionar si las pesquerías, las ONG, las empresas de distribución, consumidores y demás, lo asumen y lo aceptan.

Es alentador ver qué va a pasar. Más consumidores y empresas demandando productos del mar sostenibles, más pesquerías queriendo certificarse, y, que cuando lo consiguen, vemos mejoras significativas. Todo ello es un claro indicador de que estamos alcanzando el equilibrio adecuado.

Rohan Currey,
director de Ciencias y Estándares de MSC

¿Cómo estamos reforzando nuestro Estándar?

Contra el trabajo forzoso y el trabajo infantil

A partir del 28 de septiembre de 2019, los titulares del certificado de Cadena de Custodia de MSC deberán someterse a una auditoría laboral independiente, a menos de que puedan demostrar que en sus actividades o en los países en donde operan, el riesgo de empleo de mano de obra forzosa o infantil sea menor. Tanto los actuales titulares de certificados como los nuevos, dispondrán de un año de plazo, contado a partir de su próxima auditoría de MSC, para completar dicha auditoría laboral. Las empresas titulares de certificados deberán resolver cualquier disconformidad detectada en el plazo de 30 días y, de no hacerlo, correrán el riesgo de que su certificado de Cadena de Custodia de MSC quede suspendido. Esta medida es también aplicable a las empresas encargadas de la manipulación de productos pesqueros que procedan de explotaciones acuícolas y que estén certificados conforme a los estándares establecidos por Aquaculture Stewardship Council (ASC), organismo con el que tenemos en común nuestro Estándar de Cadena de Custodia. Estos nuevos requisitos obedecen a las medidas tomadas anteriormente en agosto de 2018, cuando a todas las pesquerías y a las cadenas de suministro en alta mar con certificación de MSC se les dio un año de plazo para presentar una declaración detallando qué medidas han adoptado para garantizar que en sus actividades no se emplea mano de obra forzosa o infantil.

“ En el mundo hay más de 150 millones de niños y niñas y más de 25 millones de adultos que se ven obligados al trabajo forzoso. Consideramos que es urgente que abordemos las infracciones en materia de trabajo forzoso e infantil y estamos aplicando los estándares sociales más importantes para poder ofrecer más garantías sobre este problema en la cadena de suministro de productos pesqueros.

Dra. Yemi Oloruntuji, responsable del departamento de Accesibilidad de MSC

Un proceso de certificación más simplificado

Nuestro nuevo Proceso de Certificación de Pesquerías, que incluye los requisitos que deben cumplirse cuando las entidades certificadoras evalúen a las pesquerías conforme al Estándar MSC de Pesquerías, lleva en vigor desde el pasado marzo. Según nuestro sistema anterior, la primera ocasión que las partes interesadas tenían para poder revisar los documentos generados durante una evaluación, tenía lugar cuando el proceso se encontraba ya en una fase avanzada de la misma, es decir, tras haberse publicado el informe de la evaluación. Esto lo hemos cambiado de manera que puedan expresar sus opiniones mediante un informe preliminar, cuando reciban la notificación de que la evaluación de la pesquería va a realizarse, lo que significa que las partes interesadas podrán plantear sus alegaciones y, con suerte, resolverlas al principio del proceso. Este nuevo procedimiento incorpora también una fase de consultas adicional en caso de que se plantease alguna objeción a cualquier recomendación, o condición impuesta, para conceder la certificación de una pesquería. Tras el éxito obtenido en los proyectos pilotos, creemos que este proceso renovado, además de añadir más rigor, va a ser más accesible tanto para las pesquerías, como para las partes interesadas.

Revisión de nuestro Estándar

Cada cinco años realizamos una revisión formal de nuestro Estándar de Pesquerías. Tras valorar las aportaciones de nuestras partes interesadas, personal y órganos de gobierno, hemos identificado varios aspectos que habrán de revisarse durante la siguiente fase del proceso, a saber:

- Especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP).
- Pesca fantasma.
- Requisitos clave para especies de bajo nivel trófico.
- Cercenamiento de aletas de tiburón.
- Accesibilidad al programa para pesquerías de calamar, cangrejo y pulpo.
- Un marco de evaluación de riesgos que garantice el acceso al programa de aquellas pesquerías con datos limitados.
- Pesquerías dinámicas para las cuales los niveles de la población fluctúan de forma considerable.

Una vez finalizado el proceso de revisión, la Junta Directiva de MSC decidirá qué revisiones deberán llevarse a cabo.

Escuchando y aprendiendo

Un aspecto clave del programa de MSC es nuestro compromiso con respecto a la participación activa de las partes interesadas y con el diálogo. Escuchar las opiniones de los demás es de suma importancia y, por tanto, es una parte esencial del trabajo de nuestro Comité de Asesoramiento de las Partes Interesadas, compuesto por 17 representantes de sectores tales como la industria pesquera, el colectivo conservacionista, el mercantil y el ámbito académico. Los distintos puntos de vista y conocimientos que nos aportan son fundamentales para los procesos de revisión de nuestros estándares y procedimientos.

Además de todo lo mencionado anteriormente, también llevamos a cabo rondas de consultas de carácter público cuando es necesario que en la revisión queden reflejados los distintos cambios que se hayan podido producir en buenas prácticas en materia pesquera. Durante la consulta celebrada el año pasado, se recabaron las opiniones de distintas partes interesadas en torno a cuál podría ser el mejor modo de garantizar la erradicación del cercenamiento de las aletas de tiburón en las pesquerías con certificación de MSC. Por otro lado, también hemos pedido opinión a diversas partes interesadas con respecto a aquellas pesquerías que, en una misma marea, llevan a cabo actividades pesqueras certificadas y no certificadas. En este sentido, se ha producido alguna objeción ante la idea de que un mismo barco pudiera cargar pesca certificada y sin certificar (aunque esta se mantuviera separada), otros han argumentado que no permitir que una pesquería pueda certificar parte de sus operaciones, podría desincentivar la certificación y, por tanto, limitar el acceso al programa de MSC a las pesquerías artesanales y a las situadas en el hemisferio sur.

Se han llevado a cabo tres rondas de consulta más, dirigidas a fortalecer nuestros procesos de garantías. Durante las mismas, se estudiaron distintas alternativas con el objetivo de mejorar los aspectos siguientes: el modo en que las entidades certificadoras fijan, evalúan y finalizan las condiciones que las pesquerías deben cumplir para mantener su certificación; el modo de recopilar las distintas impresiones de las partes interesadas sobre la evaluación de una pesquería; y la incorporación de nuevos datos durante las etapas finales de la evaluación de una pesquería, es decir, cuando un cambio en sus circunstancias pudiera afectar a la recomendación final de conceder, o no, la certificación a dicha pesquería.



Alex Webb, (MSC), junto con varios líderes y colaboradores en temas de sostenibilidad durante una mesa redonda en torno a los ODS en Sídney, Australia. © Carla Orsatti/Banksia Foundation

También, hemos reunido a las partes interesadas en distintos actos y eventos con objeto de compartir e intercambiar opiniones. En abril de 2018, nuestro *Seafood Futures Forum* atrajo a más de 400 delegados de la industria pesquera, de empresas de la cadena de suministro de productos pesqueros y de ONG's. En noviembre de 2018, en colaboración con GlobeScan y Nomad Foods, organizamos el *SDG Leadership Forum* entorno al Objetivo 14 vida submarina. Más de 225 participantes de 31 países pudieron intercambiar sus puntos de vista sobre cómo impulsar el cambio en el entorno marino.



MSC cuenta con uno de los sistemas de verificación más completos que existen, en comparación no solo con otros sistemas de carácter voluntario, sino con otros líderes en el sector. Quizás no haya otro sistema que ofrezca un nivel similar de transparencia y medio para la gestión de las partes interesadas.

Sonke Fischer, Assurance Services International



Una sólida base

El Estándar MSC de Pesquerías cuenta con el respaldo de una sólida base científica. Nuestro equipo de investigadores y de analistas de datos mantiene dicha base científica a través de su propia labor de investigación, colaborando con otros investigadores y ayudando a las pesquerías a ampliar su información y sus conocimientos.

Iluminando el fondo marino

La protección de los hábitats marinos es una pieza central del Estándar de MSC. Ninguna pesquería obtiene nuestra certificación si detectamos que puede estar causando daños significativos, o a largo plazo, en los hábitats del fondo marino u otros ecosistemas marinos vulnerables. Sin embargo, se sabe relativamente poco sobre los fondos marinos y hábitats y especies misteriosas que pueden encontrarse en las profundidades. Hay varias pesquerías que, para mantener su certificado de MSC, ya están llevando a cabo una serie de proyectos de investigación para saber más sobre los hábitats del fondo marino y sobre el impacto que la pesca puede provocar sobre los mismos.

Estamos trabajando con varios investigadores de la Universidad de Bangor en el desarrollo de una herramienta de software que va a servir para que las pesquerías puedan conocer y gestionar, de un modo consecuente, el impacto que provocan sobre el lecho marino. El objetivo es estudiar los aspectos siguientes: dónde y con qué frecuencia suelen pescar los barcos; de qué modo afectan al fondo marino los distintos tipos de artes de pesca empleados; qué clase de hábitats pueden encontrarse en el espacio ocupado por la pesquería; y cuánto tiempo tardan dichos hábitats en recuperarse tras las alteraciones sufridas. Somos conscientes de que aun necesitamos recabar más datos sobre determinados tipos de hábitats, pero esperamos que esta herramienta sirva para que pesquerías y entidades evaluadoras puedan garantizar que la actividad pesquera no daña a los arrecifes de coral, esponjas y muchos otros ecosistemas importantes propios de las profundidades oceánicas.

Francis Neat, científico marino

En apoyo de la investigación realizada por estudiantes

El Programa de Becas para la Investigación de MSC concede cada año una serie de ayudas para estudiantes de todo el mundo especializados en ciencias pesqueras y en trazabilidad de la cadena de suministro. Desde su lanzamiento en 2012, este programa ha concedido ya más de 80.000 euros en becas de investigación a 19 estudiantes de 14 países. Los ganadores de este año son:

- Laurissa Christie, Universidad de Windsor, Canadá, que está estudiando la influencia del hielo marino sobre las dinámicas de las redes alimentarias de las aguas profundas del océano Ártico.
- Ahmad Catur Widyatmoko, Universidad del País Vasco, España, y del Consorcio MER, que está investigando el uso de dispositivos de concentración de peces (DCP) en las pesquerías artesanales de Indonesia.
- Zelin Chen, Universidad de Washington, EE.UU., que investiga las estrategias de gestión basadas en cuotas para la pesquería del cangrejo rojo nadador en China.
- Catherine Seguel, Universidad Austral de Chile, que está trazando un mapa de la cadena de valor de la jaiba marmola chilena (*Cancer edwardsii*).
- Matthew Coleman, Universidad de Heriot-Watt, Reino Unido, que está ensayando un nuevo método para el seguimiento de las poblaciones de langosta europea, frente a las costas de Escocia.



Cambios en el entorno marino

MSC no es solo un sello de aprobación para aquellas pesquerías que ya pescan de forma sostenible. Muchas pesquerías realizarán mejoras antes de entrar en evaluación para obtener la certificación MSC, algo que estamos apoyando para que muchos hagan, particularmente en pesquerías artesanales y aquellas situadas en el hemisferio sur. Y las pesquerías siguen fortaleciendo su gestión incluso después de haber obtenido la certificación. De hecho, al 92% de las pesquerías con certificación se les ha exigido que lleven a cabo una serie de mejoras concretas como condición para obtener la certificación.

Durante el periodo 2016 y 2018, las pesquerías con certificación de MSC completaron 288 mejoras derivadas de las condiciones impuestas para la obtención de dicha certificación como fueron, entre otras: cambios en sus prácticas pesqueras, realización de estudios científicos, y la implantación de sistemas de seguimiento más eficaces. La mitad de dichas mejoras tuvieron como objetivo disminuir su impacto ambiental. Algunas de estas mejoras suelen tener varios efectos positivos, por ejemplo, al cerrar a la pesca una zona, se protegen distintas especies y hábitats al mismo tiempo.

“

El Estándar de MSC ofrece los incentivos adecuados para que cualquier tipo de pesquería, ya sea grande o artesanal, pueda transformarse para mejorar sus prácticas pesqueras. Ejemplos así ya pueden encontrarse casi en cualquier parte del mundo.

Christopher Zimmermann, Instituto de Pesca del Mar Báltico de Thünen

”

“

La certificación de MSC que obtuvo la pesquería de bacalao del Ártico, en el mar de Noruega, la ha llevado a mejorar su sistema de registro para las capturas retenidas y, a su vez, a mejorar sus prácticas pesqueras reduciendo su impacto sobre los hábitats del fondo marino, así como cualquier tipo de interacción con especies en peligro de extinción.

Andrés Uriate, AZTI

”

En los últimos dos años las pesquerías con certificación de MSC han realizado 288 mejoras para garantizar las mejores prácticas, entre las que se incluyen:

143 

para reducir su impacto ambiental

75 

para garantizar la sostenibilidad de las poblaciones de peces

70 

para fortalecer la gestión de las pesquerías



16 mejoras han beneficiado a los mamíferos marinos



33 mejoras han beneficiado a tiburones y rayas



9 mejoras han beneficiado a los reptiles marinos



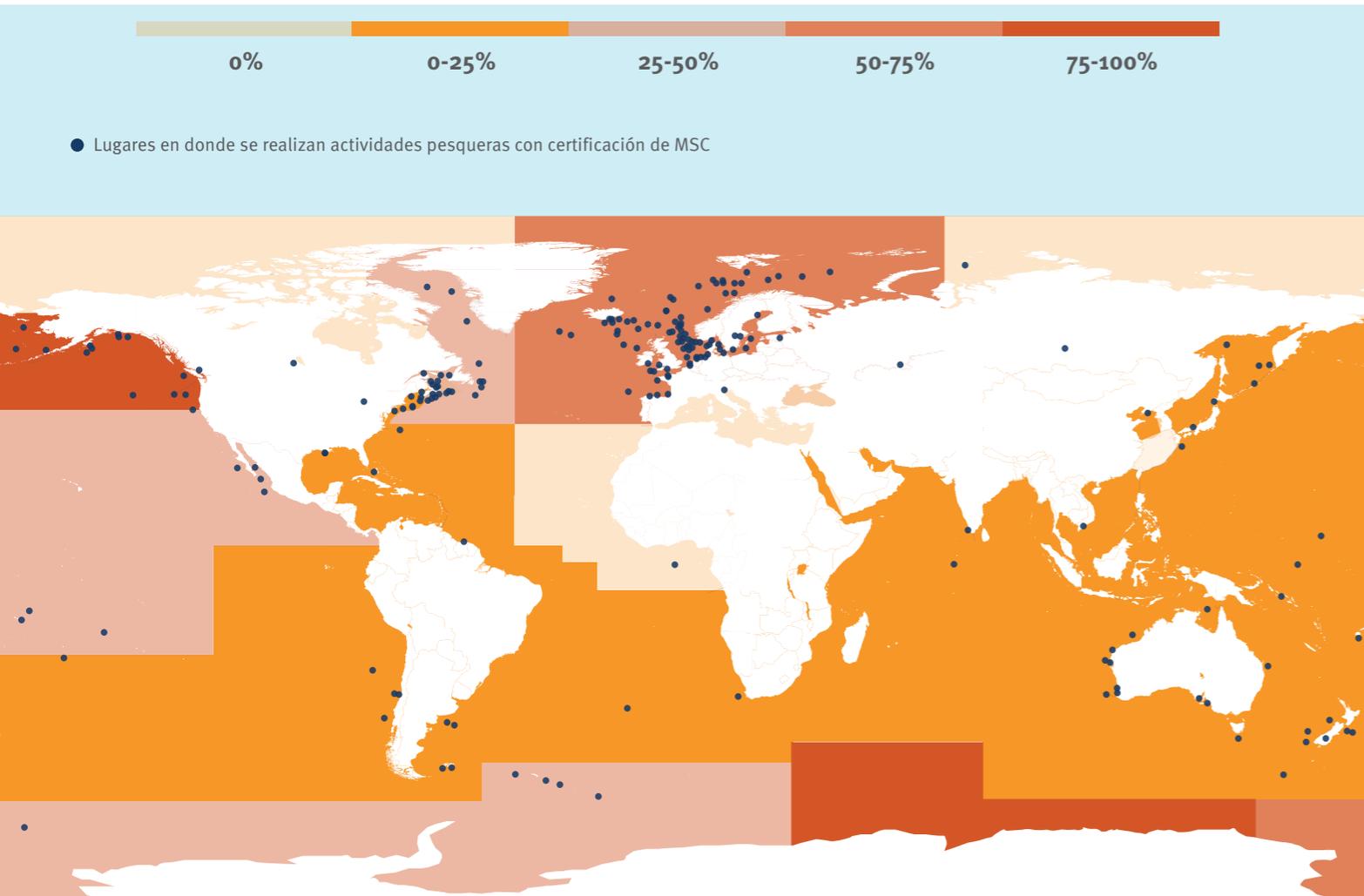
44 mejoras han beneficiado a distintos hábitats



36 mejoras han beneficiado a las aves marinas

Localización de las pesquerías sostenibles

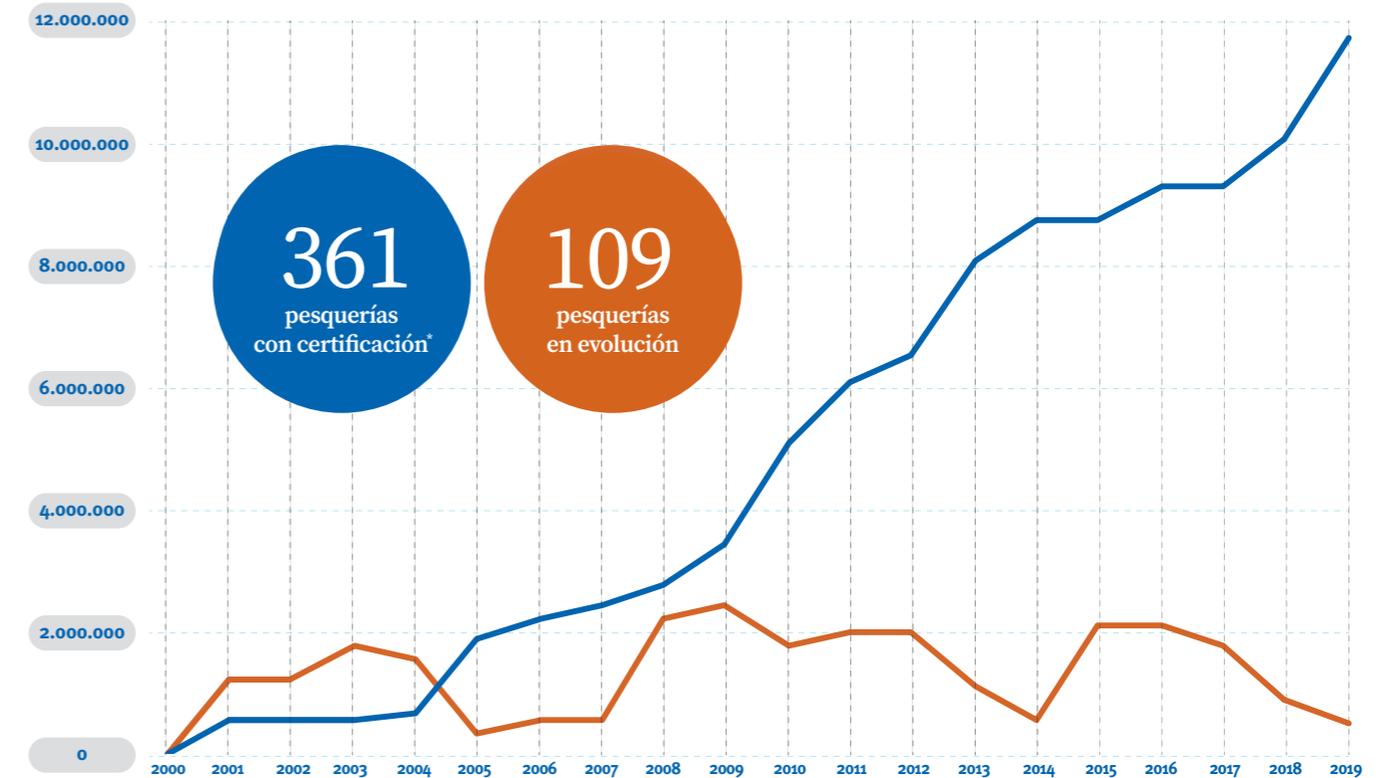
Porcentaje de capturas con certificación de MSC* en los caladeros más importantes (en toneladas)



*Datos correspondientes a capturas y pesquerías con certificación de MSC a fecha de 31 de marzo de 2019, comparados con el volumen total de capturas en las principales zonas pesqueras de la FAO en 2016.

Volumen de capturas con certificación de MSC

(toneladas)



Los datos presentados están actualizados a fecha de 31 de marzo de cada año
*Se incluyen las 13 pesquerías cuya certificación de MSC se encuentra actualmente suspendida

<p>11.8 millones de toneladas de capturas con certificación</p>	<p>15% del total mundial de capturas</p>	<p>1% del total mundial de capturas procede de pesquerías sometidas a la evaluación de MSC</p>	<p>41 países con pesquerías certificadas</p>
--	---	---	---

El atún

Este año ha traído consigo más avances en el fortalecimiento de la sostenibilidad de las pesquerías mundiales de atún.

Pacífico Occidental

En junio de 2018 se otorgó la certificación de MSC a la pesquería de atún listado y atún rabil de la Western Pacific Sustainable Tuna Alliance (WPSTA, siglas en inglés de la Alianza por el Atún Sostenible del Pacífico Occidental). Esta pesquería opera principalmente dentro de las zonas económicas de exclusión (ZEE) de los países que conforman las Partes del Acuerdo de Nauru (PNA en sus siglas en inglés) y en otras zonas situadas en alta mar. Sus barcos proceden de distintos países, como son China, EE.UU. y Taiwán. El océano Pacífico proporciona la mitad del atún listado del mundo, por tanto, es fundamental para la seguridad alimentaria del futuro que una pesquería de esta magnitud opere de forma sostenible.

“El atún es una fuente de proteínas muy importante para muchos países y puesto que se trata de una especie principalmente migratoria, a veces su gestión puede resultar un desafío. La obtención de la certificación demuestra la positiva colaboración existente entre los países pesqueros más importantes y su compromiso con la sostenibilidad de este recurso marino.”

Bill Holden, responsable de Pesquerías de MSC para Oceanía y Sudeste Asiático

22%

del volumen total de atún que se captura en el mundo tiene ya la certificación de MSC

8%

del volumen total del atún que se captura en el mundo está en una evaluación de MSC

1.12

millones de toneladas de toneladas de atún con certificación de MSC en 2018-19

Polinesia Francesa

La pesquería de atún albacora y atún rabil con palangre de la Polinesia Francesa obtuvo la certificación de MSC en julio de 2018. El 80% de sus capturas se consume en el país, mientras que el 20% restante se exporta, principalmente a EE.UU.

“Decidimos optar por la certificación de MSC por ser el mejor sello que cumplía nuestras expectativas en materia de pesca sostenible. En nuestra pesquería, llevamos muchos años trabajando de forma sostenible y que esta labor haya sido reconocida con la certificación de MSC refuerza nuestro compromiso con la sostenibilidad de cara a las generaciones futuras.”

Teva Rohfritsch, vicepresidente y ministro de Economía Azul de la Polinesia Francesa

Indonesia

En noviembre de 2018, la pesquería de atún listado y atún rabil a caña y línea de la empresa PT Citraraja Ampat Canning (PT CRAC) de Sorong, Indonesia, se convirtió en la primera pesquería del país en obtener la certificación de MSC, un logro muy significativo teniendo en cuenta que Indonesia es el primer productor mundial de atún y el segundo productor de productos pesqueros.

Los 35 barcos que componen la flota de esta pesquería capturan alrededor de 3.000 toneladas al año y dan empleo a 750 pescadores locales que, para atraer el atún, emplean dispositivos de concentración de peces (DCP) anclados. La pesquería dispondrá de cinco años para cumplir las seis condiciones que le han sido impuestas para conservar su certificación.

“Esperamos que esta certificación sirva de inspiración a otras pesquerías de atún con caña y línea de Indonesia para que pesquen de forma sostenible y obtengan la certificación. Pues así contribuiremos a garantizar que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando de la pesca y de un océano sano”

Pak Ali Wibisono, director ejecutivo de PT CRAC

Océano Índico

En noviembre de 2018, la pesquería de atún listado con red de cerco de Echebstar del océano Índico se convirtió en la primera pesquería de atún, que usa DCP de deriva, en obtener la certificación de MSC. Esta pesquería pertenece a una empresa vasca y consta de cinco barcos que descargan sus capturas en las islas Seychelles.

Antes de someterse a evaluación, dedicaron muchos esfuerzos en reducir sus capturas accidentales, empleando para ello DCP no enmallantes, y agilizando la devolución al mar de las capturas no deseada. La pesquería ha mantenido su transparencia y ha reforzado su sistema de recopilación de datos, siendo el nivel de presencia de observadores a bordo del 100% desde 2014. Asimismo, con objeto de mantener su certificado, Echebstar se ha comprometido a trabajar con la Comisión del Atún del Océano Índico y las autoridades de las islas Seychelles para llevar a cabo ocho mejoras durante los próximos cinco años. Estas incluyen: una mayor atención a las especies PAP; estrategias para reducir impactos sobre arrecifes de coral y otros ecosistemas; y ampliar las consultas a partes interesadas locales.

“La certificación de nuestra pesquería conforme al Estándar de MSC es el reconocimiento al éxito que hemos alcanzado en nuestra labor de promover la pesca sostenible del atún en el Océano Índico. En Echebstar, seguimos trabajando por la sostenibilidad y por una pesquería bien gestionada. Estamos comprometidos a seguir mejorando.”

Kepa Echevarría, Echebstar

Micronesia

En marzo de 2019, obtuvo su primera certificación la pesquería de atún patudo, que forma parte de la pesquería de la ZEE de las empresas chinas Liancheng Overseas Fishery (Shenzhen) Co. Ltd (SZLC), China Southern Fishery Shenzhen Co. Ltd (CSFC) y Liancheng Overseas Fishery (FSM) Co. Ltd. (FZLC). Esta pesquería está gestionada por las

tres empresas chinas que operan en las aguas de los Estados Federados de Micronesia, en aguas del Pacífico Occidental. Como ocurre con todas las poblaciones de atún gestionadas por la Comisión de Pesca del Pacífico Central y Occidental (WCPFC en sus siglas en inglés), su certificación está sujeta a que para el año 2021, todos los estados miembros de la WCPFC hayan adoptado una serie de estrategias de captura, así como unas reglas de control de captura pertinentes. Estas medidas servirán para poder garantizar una rápida respuesta en caso de producirse en el futuro cualquier tipo de deterioro en la salud de la población de atún patudo. Se espera que esta certificación produzca efectos positivos sobre la sostenibilidad de esta especie en toda la región del océano Pacífico Central y Occidental.

PNA

Los ocho países que conforman las Partes del Acuerdo de Nauru (PNA en sus siglas en inglés), a saber, Kiribati, Islas Marshall, Micronesia, Nauru, Palau, Papúa Nueva Guinea, islas Salomón y Tuvalu, controlan conjuntamente más de la cuarta parte de las poblaciones de atún del mundo. La pesquería de atún listado y atún rabil de PNA en el Pacífico Occidental y Central volvió a obtener la certificación en marzo de 2018.

Desde que obtuviera su primera certificación de MSC en 2012, esta pesquería ha estado trabajando estrechamente con WCPFC en el desarrollo de un plan de actuación para la

aplicación de una serie de reglas de control de captura. Asimismo, está colaborando con otros organismos de ordenación de la pesca del atún y con distintos expertos para mejorar el uso de DCP. Los observadores independientes se suben a bordo de sus barcos en cada marea, contribuyendo así a garantizar que la pesca se realiza dentro de los criterios establecidos por las autoridades correspondientes y por MSC. Los datos recopilados por dichos observadores muestran que, desde que en 2010 entró en vigor la prohibición de cercenar las aletas de tiburón, se ha producido un descenso significativo de esta práctica en la región.

Entre los casi 10.000 lances que se vigilaron en 2017, se han registrado solo cinco casos de cercenamiento de aletas de tiburón que, comparado con los 608 casos de 2013, suponen una reducción del 99%. Se trata de un gran éxito, teniendo en cuenta que nos movemos en un contexto en donde al año se comercializan decenas de millones de aletas de tiburón. Para obtener la certificación de MSC, las pesquerías deben observar las mejores prácticas establecidas a nivel mundial en materia de cercenamiento de aletas de tiburón y, a su vez, demostrar de una manera que pueda verificarse, que no existe posibilidad alguna de que este tipo de prácticas pueda producirse.

En estos momentos se están revisando estos requisitos dentro del proceso de actualización de nuestro Procedimiento de Certificación de Pesquerías y de nuestro Estándar de Pesquerías.

Atún rojo

Después de haber sufrido una sobrepesca tan extrema, hasta el punto de llegar a su extinción comercial, algunas poblaciones de atún rojo han comenzado a mostrar signos de recuperación, especialmente en el Atlántico Oriental. En 2018, y por primera vez, dos pesquerías dedicadas a la pesca del atún rojo del Atlántico Oriental se sometieron a la evaluación de MSC. La primera, situada en el Atlántico nororiental, se trata de un único barco palangrero, el Dai-ichi Shofuku-maru, propiedad de la empresa familiar Usufuku Honten. Dicho barco se dedica a pescar atún rojo entre los meses de octubre y noviembre y captura alrededor de 50 toneladas al año. La segunda es una pesquería artesanal francesa de palangre y línea que opera en aguas francesas del Mediterráneo, principalmente en el Golfo de León y frente a la costa norte de Córcega, entre los meses de abril y diciembre. Gran parte de las 246 toneladas que capturaron en 2017 fueron a parar a restaurantes de prestigio y al mercado local. Estas pesquerías continúan aun en proceso de evaluación, por tanto no sabemos todavía si cumplen los requisitos de MSC, aun así, la disposición que han demostrado, sometiéndose de manera voluntaria al proceso de evaluación, es una buena señal del continuo esfuerzo por alcanzar la sostenibilidad del atún rojo en el Atlántico Oriental.

Especies objetivo

Aunque la demanda de todo tipo de productos con certificación de MSC está aumentando, hay algunas especies que son más relevantes para la conservación de nuestros mares y recursos pesqueros. Nuestro objetivo son algunas de las especies más importantes por el volumen de capturas y su valor comercial, como el pescado blanco, el atún, los peces pelágicos pequeños y también otras muy solicitadas por el mercado y de gran importancia ecológica, pero con escasa representación en el programa de MSC, como son: cangrejo, calamar, pulpo y las algas marinas.

El cangrejo

En febrero de 2018, la pesquería rusa de cangrejo rojo gigante del mar de Barents, se convirtió en la primera pesquería en el mundo de esta especie que obtiene la certificación de MSC. Es una de las especies de cangrejo comestible más grandes del mundo, puede alcanzar un peso de 10-15kg y sus patas llegar a 1,8m de longitud.

Esta pesquería es titular de la totalidad de la cuota de pesca con fines comerciales de cangrejo rojo gigante del mar de Barents y cuenta con 11 barcos que emplean nasas fabricadas parcialmente con materiales biodegradables. Para obtener la certificación tuvieron que demostrar que contaban con un sistema de gestión sólido y reglas de control de captura basadas en datos científicos. En 2018, el total de sus capturas ascendió a 9.880 toneladas. Tras la certificación de esta pesquería, ya se ha puesto en marcha la preevaluación de la pesquería de cangrejo de las nieves del mar de Barents.

Las algas marinas

En enero de 2019, una granja de algas marinas de la isla de Ishigaki en Okinawa, Japón, se convirtió en la primera en obtener la certificación conforme al Estándar conjunto de ASC-MSC para Algas Marinas. La empresa Euglena Co. cultiva un tipo de

microalgas que se emplea en la producción de suplementos nutricionales, aunque algún día podría usarse para producir combustible para aviones.

Y no es más que una de las posibles e interesantes aplicaciones de las algas marinas: desde la elaboración de superalimentos económicos, a la fabricación de plásticos biodegradables y de piensos que reducen las emisiones de gas metano. Este producto es muy popular en la cocina asiática desde hace mucho tiempo, pero es ahora cuando el sector se está expandiendo rápidamente. Se prevé que en 2024¹ el mercado mundial pase, de los 4.100 millones de dólares de 2017, a 9.100 millones. La mayor parte de las algas marinas se cultiva en granjas, pero cada año se recolectan directamente del océano más de un millón de toneladas.

Al crecer la demanda tan rápidamente, es fundamental proteger a las algas marinas y a los organismos marinos que dependen de ellas para esta generación y para las generaciones futuras. Hemos trabajado arduamente junto con ASC en el desarrollo de un estándar conjunto que contribuya a garantizar la sostenibilidad a largo plazo de esta industria. Estamos deseando ver a más productores siguiendo los pasos de Euglena.

El pescado blanco

La pesquería de maruca y brosmio de las islas Feroe obtuvo la certificación en noviembre de 2018, otro hito más en la gestión sostenible de estas especies, después de la certificación de las pesquerías de Islandia y Noruega. Esta pesquería desembarca al año alrededor de 5.500 toneladas de maruca y 2.500 toneladas de brosmio que se venden, en su mayoría, en los mercados del sur de Europa como pescado salado.

El calamar

Por primera vez hay calamares con certificación de MSC en el menú y proceden de la primera pesquería de calamar del mundo con

certificación. La pesquería de calamar de la costa Noreste de Estados Unidos, que obtuvo la certificación en mayo de 2018, opera desde el Golfo de Maine hasta el Cabo Hatteras en Carolina del Norte. Las dos empresas que lideraron su certificación consiguieron también la de la pesquería de calamar de aleta corta, o pota, una especie de gran valor comercial, cuyas poblaciones se extienden entre las costas de la península del Labrador y el estrecho de Florida. El calamar es una de las pocas especies que podrían beneficiarse del aumento de la temperatura del mar como consecuencia del cambio climático. En el futuro es muy probable que este producto llegue a ser muy consumido, por tanto, es importante asegurarse de que sus pesquerías adopten cuanto antes una postura sostenible.

“Esta certificación demuestra que nuestro sistema interno de gestión pesquera sirve para gestionar de forma sostenible nuestra gran pesquería de calamar para beneficio del propio recurso, de las comunidades pesqueras y de los aficionados al calamar de todo el mundo”.

Wayne Reichle, presidente de Lund's Fisheries

Pelágicos pequeños

En diciembre de 2018, la pesquería de sardina de Australia Meridional se convirtió en la primera pesquería de sardina del hemisferio sur en obtener la certificación de MSC. Esta pesquería, cuyo volumen de capturas ronda entre 27.500 y 42.000 toneladas al año, es la más grande de Australia, lo que significa que el 38% de la pesca extractiva de ese país tiene ya la certificación de MSC.

Cuenta con ocho barcos de redes de cerco equipados con sonares que utilizan para localizar, normalmente de noche, los bancos de sardinas. La pesca es muy selectiva, las sardinas ocupan el 99% del total de sus capturas. Los evaluadores encontraron que la pesquería está bien gestionada, con poblaciones sanas y controladas mediante una serie de programas de investigación eficientes.

Porcentaje global de pescado blanco en el programa de MSC

Año	Porcentaje
2017	57%
2018	62%

¹ Allied Market Research (2018)

Recertificación



Pesquería de abadejo del mar de Okhotsk ©PCA

El recorrido del certificado de MSC de una pesquería no termina cuando lo obtiene. Las pesquerías se vuelven a evaluar cada cinco años para garantizar que siguen cumpliendo con la versión más actualizada del Estándar de MSC. La recertificación es una buena noticia en todos los sentidos, puesto que es un signo de que la certificación de MSC está siendo útil para la pesquería y, además, confirma que todas las mejoras exigidas a la pesquería antes de obtener la certificación, han sido completadas.

Cumpliendo las condiciones: la pesquería de abadejo del mar de Okhotsk

En 2018, renovó su certificación la pesquería con certificación de MSC más grande de Rusia, una pesquería que desembarca alrededor de 770.000 toneladas de abadejo al año. Un ejemplo excelente de cómo las condiciones impuestas para volver a obtener la certificación, impulsan a su vez la aplicación de mejoras importantes en pesquerías que ya están funcionando bien.

Cuando la Pollock Catchers Association (PCA, siglas en inglés de la Asociación de

Pescadores de Abadejo) obtuvo por primera vez la certificación para esta pesquería en 2013, le fueron impuestas ocho condiciones que resolvieron satisfactoriamente a lo largo de los cinco años siguientes. Tres de dichas condiciones se centraron en mejorar la base científica empleada para evaluar y gestionar la población de peces. Otras tres condiciones estuvieron dirigidas a minimizar el impacto de la pesca sobre el ecosistema de mar de Okhotsk y, por último, las dos restantes, sirvieron para incrementar el grado de transparencia de su proceso de gestión y aumentar la participación en el mismo de las partes interesadas. En cuanto a la labor de identificar las áreas a mejorar y llevar a cabo el estudio correspondiente, la pesquería contó con la colaboración de WWF-Rusia y de un equipo de científicos del Centro de Investigación de la Industria Pesquera del Pacífico (TINRO-Centre).

“Después de obtener la primera certificación en 2013, PCA desarrolló y puso en marcha un plan de actuación a gran escala para resolver las condiciones de la certificación”, **nos explica Alexey Buglak, presidente de PCA.**

“Gracias al respaldo de la Agencia Federal de Pesca y de distintos institutos de investigación pesquera rusos, hemos podido conocer con más profundidad los impactos que la pesquería puede provocar al ecosistema. PCA ha financiado también dos estudios extraordinarios, uno sobre el modelo de la red trófica del ecosistema del mar de Okhotsk y el otro, realizado en alta mar, sobre la interacción de las aves y los mamíferos marinos con los artes de pesca.”

Asimismo, PCA ha incrementado de forma significativa el número de observadores científicos de los institutos de investigación pesquera y, gracias a ello, ahora recopila cuatro veces más datos que antes. El año pasado, uno de cada cinco barcos de PCA, llevaba un observador científico a bordo.

“Como resultado de todo lo anteriormente expuesto, el proceso de recertificación se ha realizado sin complicaciones y la pesquería ha obtenido una buena puntuación”, **añade Buglak.**

Suspensiones

Durante el proceso de evaluación de una pesquería se emplean los datos que hay disponibles en ese momento. Sin embargo, hay veces que después de haberse concedido la certificación, aparecen nuevos datos que pueden modificar la puntuación alcanzada por la pesquería conforme al Estándar de MSC. Algo que suele ocurrir, por ejemplo: si se revisan los datos correspondientes al nivel de la población de peces tras acabar de efectuar un seguimiento; si surgen pruebas de algún daño causado al ecosistema que anteriormente había pasado inadvertido; o si se introducen nuevos modelos de evaluación de población de peces. En caso de que cualquiera de estos cambios afectase de forma significativa a la puntuación obtenida por la pesquería durante la evaluación de MSC, habría que volver a revisarla fuera del ciclo anual de auditorías general. En determinados casos esto podría suponer la suspensión de la certificación de la pesquería en cuestión, hasta haber efectuado las mejoras pertinentes o, lamentablemente, que la pesquería tenga que retirarse del programa de MSC. Para poder utilizar en sus productos de nuevo nuestro sello azul, gracias al cual van a obtener un impulso adicional para solucionar con rapidez y eficacia cualquier problema que pudiese surgir, es indispensable que la pesquería haya terminado de implementar las mejoras necesarias.

El año pasado se suspendió la certificación de MSC de varias pesquerías después de que los nuevos datos recopilados en las labores de seguimiento dieran como resultado una puntuación inferior. Estamos trabajando con ellas para impulsar las mejoras pertinentes que han de aplicar para poder recuperar su certificación lo antes posible.

Un ejemplo de ello son las pesquerías de sardina francesas y españolas del Golfo de Vizcaya, cuyas certificaciones se suspendieron en febrero de 2019 siguiendo las recomendaciones actualizadas del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM). A pesar de que la población de sardina se encuentra en un estado saludable, se teme que con los niveles de esfuerzo pesquero actuales podría sobrepasarse su rendimiento máximo sostenible, algo que para una especie poco longeva como es la sardina, podría provocar un rápido desplome de su población. A pesar de que existen ciertas dudas, en cuanto al modelo de evaluación de la población empleado, la comunidad científica ha preferido adoptar un enfoque preventivo y ha recomendado reducir el esfuerzo pesquero.

Las pesquerías, por su parte, se han unido para resolver los motivos que han originado esta suspensión y juntas han elaborado un plan conjunto



Procesado de sardina en Bretaña

de medidas correctoras. Asimismo, van a colaborar estrechamente con la comunidad científica para mejorar la viabilidad de su modelo de evaluación de la población y van a seguir trabajando en el desarrollo de unas reglas de control de captura que sean compatibles con la aplicación del enfoque de rendimiento máximo sostenible.

“Esta noticia ha causado una gran decepción entre los pescadores de sardina franceses y españoles que llevan años trabajando juntos para gestionar el esfuerzo pesquero y la sostenibilidad de sus pesquerías. Este nuevo dictamen científico cambia las cosas, pero ello no significa que todos los esfuerzos de las pesquerías hasta la fecha hayan sido en vano, al contrario, las poblaciones de sardina se mantienen en niveles saludables. Yo por eso animo encarecidamente a las pesquerías a que sigan trabajando para adaptarse a estas nuevas circunstancias y espero que en el futuro recuperen su certificación. El respaldo que ha obtenido su plan conjunto de medidas correctoras ya supone un paso positivo en esa dirección.”

Edouard le Bart, director regional de MSC para el sur de Europa y AMESA

Rumbo al sur



En el informe elaborado el año pasado por la FAO en torno al estado de las pesquerías mundiales, se puso de relieve que aunque las pesquerías del hemisferio norte están mostrando ciertos signos de recuperación, las del hemisferio sur, en cambio, están en declive. Esto supone un reto que en MSC nos hemos comprometido a abordar.

Casi tres cuartas partes de los productos pesqueros mundiales proceden de pesquerías situadas en el hemisferio sur y, sin embargo, estas pesquerías no están suficientemente representadas en el programa de MSC. Muchas de ellas carecen de recursos y de la capacidad necesaria para poder obtener la certificación de MSC y es ahí, precisamente, en donde debemos estar trabajando. Las pesquerías del hemisferio sur son indispensables para la seguridad alimentaria y el sustento de muchas personas y, además, en ellas confluyen algunos de los epicentros de biodiversidad marina más importantes.

Durante los últimos dos años, hemos intensificado nuestra colaboración con las pesquerías del hemisferio sur, especialmente en la fase previa a su certificación. A través de iniciativas tales como el proyecto *Fish*

For Good, hemos conseguido reunir a varios colaboradores con quienes hemos desarrollado una serie de herramientas que servirán para evaluar la sostenibilidad de las pesquerías; detectar en qué necesitan mejorar; diseñar proyectos de mejora de pesquerías; y elaborar planes de actuación. Por otro lado, estamos ayudando también a las pesquerías en su recorrido hacia la obtención de la certificación a través de nuestro nuevo Fondo Ocean Stewardship, cuyo objetivo es ofrecer ayudas a las pesquerías artesanales y aquellas que están situadas en el hemisferio sur.

Asimismo, nuestro programa de capacitación tiene el propósito de desarrollar los conocimientos y las habilidades de los distintos gestores de las pesquerías, autoridades pertinentes, ONG y demás partes interesadas del hemisferio sur, aprovechando para ello nuestros 20 años de experiencia en pesquerías sostenibles y nuestra extensa base de datos sobre buenas prácticas. Con ello esperamos poder ayudar, no solo a aquellos que estén interesados en implementar el Estándar MSC de Pesquerías, sino también a los responsables de llevar a cabo auditorías y proyectos de mejora de pesquerías. Hemos invertido también en desarrollar las capacidades de nuestro propio personal

destinado en el hemisferio sur: tenemos varios equipos de MSC trabajando sobre el terreno en Indonesia e India y, por otro lado, estamos ampliando nuestra presencia actual en Sudáfrica y en México. Todo este trabajo está empezando a dar ya sus frutos, el número de pesquerías del hemisferio sur que hay colaborando con el programa de MSC se ha duplicado con creces entre marzo de 2017 y marzo de 2019. Aunque esto pueda parecer un comienzo prometedor, somos conscientes de que podemos hacer más.

Si queremos que nuestra misión tenga éxito, debemos hacer que nuestro sistema orientado al mercado funcione tan eficazmente en el hemisferio sur como lo ha hecho en el hemisferio norte. La demanda del mercado es uno de los motivos de que las poblaciones de peces estén en declive, por tanto, debe ser parte de la solución también. Puede que estemos ante un gran reto, pero creo que también es una gran oportunidad.

Yemi Oloruntuyi, responsable del Departamento de Accesibilidad, MSC

“ MSC es uno de los pocos programas de certificación existentes que cuenta con un marco estructural asociado reconocido mundialmente, cuyo objetivo es aumentar el número de pesquerías sostenibles. Dicho marco hace posible que una pesquería pueda pasar de una situación, en donde no se está cumpliendo el estándar, a ser capaz de mejorar, de manera transparente, para cumplir dicho estándar y obtener la certificación. A este proceso se le conoce como “proyecto de mejora de pesquerías”, un concepto que constituye una parte importante de nuestros compromisos de regir nuestra empresa de forma responsable y de colaborar con nuestros proveedores y demás empresas asociadas.

Tracy Cambridge – directora de suministro responsable, Thai Union

”

Pesquerías en el hemisferio sur que participan en el programa de MSC

2017

59

2019

129

370

partes interesadas han asistido a los talleres de capacitación de MSC durante los últimos dos años

El camino hacia la sostenibilidad

Estamos colaborando con distintas ONG, gobiernos, empresas de distribución y algunos patrocinadores para ofrecer una vía a todas aquellas pesquerías que desean convertirse en sostenibles, pero están encontrándose con determinados obstáculos para poder llegar. La finalidad de estos Pathway Projects, o proyectos de camino, es identificar a todas aquellas pesquerías que pudieran estar en situación de poder obtener la certificación de MSC y, por otro lado, proporcionar a las pesquerías de todo el mundo herramientas y planes de actuación efectivos. Aunque muchas de ellas se encuentren muy lejos de alcanzar la certificación de MSC, una colaboración sólida y a largo plazo de estas características, puede hacer de la sostenibilidad una meta alcanzable.

Nuestro proyecto a cuatro años *Fish For Good* está ayudando a diversas pesquerías de Indonesia, México y Sudáfrica a mejorar sus prácticas pesqueras. Entre las actividades que se han realizado a través de este proyecto, en donde estamos trabajando junto con colaboradores comerciales, responsables gubernamentales, científicos, representantes de la industria pesquera y otras ONG, destacamos las siguientes: se ha elaborado un mapa en donde están localizadas las pesquerías de cada región; se han preevaluado aquellas pesquerías que tienen posibilidades de optar a la certificación para así determinar en qué aspectos deben mejorar; y, finalmente, se han elaborado los planes de actuación necesarios para completar las mejoras que las pesquerías deben implementar. En Indonesia, por ejemplo, el proyecto tiene localizadas a 50 pesquerías y ha identificado a varias especies para preevaluar, mientras que en Sudáfrica, 9 pesquerías han sido ya preevaluadas y en México, 5 pesquerías están llevando a cabo ya las mejoras correspondientes.

En cualquier caso, este tipo de enfoques no son solo efectivos en el hemisferio sur. En Reino

Unido, varias empresas del sector pesquero y de la distribución han presentado un proyecto de mejora de pesquerías llamado Project UK Fisheries Improvements, en donde, mediante el uso del Estándar de MSC y sus herramientas, se están diseñando diversos proyectos de mejora de pesquerías para ocho de las pesquerías artesanales más importantes del Reino Unido a nivel comercial. Por otro lado, en nuestro proyecto Medfish, en colaboración con WWF, nuestro Estándar está sirviendo de referente para diversas pesquerías francesas y españolas del mar Mediterráneo en la detección de los aspectos que deben mejorar.

El Fondo Ocean Stewardship

Hemos incrementado la ayuda destinada a diversas pesquerías del hemisferio sur gracias a nuestro Fondo Ocean Stewardship, presentado en octubre de 2018 y que está dotado con más de 1 millón de euros. El objetivo de dicho fondo es ayudar a las pesquerías artesanales y a aquellas situadas en países en desarrollo, para que puedan llevar a cabo mejoras concretas que las sitúen más cerca del cumplimiento de los requisitos del Estándar de MSC. También, habrá subvenciones para proyectos científicos y de investigación que sirvan para conocer mejor en qué consiste la pesca sostenible. El plazo para presentar las solicitudes se abrió en octubre de 2019 y se espera que las primeras subvenciones se concedan en marzo de 2020.

La primera certificación en el Mediterráneo

La pesca proporciona un medio de vida a 180.000 personas que viven en el Mediterráneo y, sin embargo, el 90% de las poblaciones de peces de la región sufre sobrepesca. Es urgente la aplicación de una serie de mejoras que permitan optimizar la gestión de las pesquerías y recuperar las poblaciones de peces.

En julio de 2018, se alcanzó un hito importante cuando una pesquería veneciana, que se

dedica a la recolección de la almeja chirla, se convirtió en la primera pesquería italiana y en la primera de la cuenca del Mediterráneo, en obtener la certificación de MSC. Se trata de una pesquería artesanal que opera a modo de cooperativa y cuenta con 111 barcos, cuyas tripulaciones están formadas por dos o tres pescadores. Su volumen de capturas ronda las 4.600 toneladas al año, algo más de la cuarta parte de la producción nacional. En Italia, en general, las almejas son un producto muy popular, ya que son el ingrediente principal de numerosas recetas tradicionales como, por ejemplo, la Pasta alle Vongole (pasta con almejas).

“ Ahora que un 15% de las pesquerías del mundo tiene la certificación de MSC, puede decirse que las alternativas “más fáciles”, las que cuentan con un buen sistema de gobernanza, han sido ya abordadas de manera eficaz. Para el siguiente nivel de pesquerías, ahí en donde están las grandes oportunidades para mejorar, MSC es el principal impulsor del cambio. La verdadera recompensa en la próxima década va a ser, seguramente, conseguir que otro 10-20% de las pesquerías mejore hasta alcanzar el nivel fijado para conseguir la certificación de MSC.

David McDiarmid, director de Relaciones Corporativas, Princes Limited



La pesquería de atún con caña y línea de Indonesia forma parte de un proyecto de mejora de pesquería que trabaja con el proyecto *Fish for Good* de MSC. ©IPMLF, Green Renaissance, Warren Smart

Consumo sostenible

Erradicar la sobrepesca y recuperar la salud de nuestros océanos no es una labor exclusiva del sector pesquero: el programa de MSC hace posible que todo el mundo pueda contribuir. Cuando un consumidor o una empresa, de cualquier parte del mundo, exige productos pesqueros sostenibles verificados, está contribuyendo a impulsar y a lograr cambios en el mar. Poder ofrecer productos del mar sostenibles y con trazabilidad garantizada desde el océano hasta el plato es el resultado de un enorme esfuerzo colectivo en donde participan más de 45.000 establecimientos de todo el mundo, entre procesadores de productos pesqueros, cadenas de supermercados, pescaderías, hoteles y restaurantes.

Todas estas empresas están certificadas conforme a nuestro Estándar de Cadena de Custodia, que garantiza la trazabilidad de los productos con certificación de MSC y que además se mantienen separados de los productos sin certificación. Los productos que llevan el sello azul de MSC están en constante aumento, en cuanto a diversidad y cantidad se refiere, y expandiéndose a nuevos mercados, lo cual supone otro incentivo para que más pesquerías opten por fortalecer su sostenibilidad.



Filetes de pescado con sello MSC en el supermercado Whole Foods, EE.UU.

37.000*
productos pesqueros a la venta
con sello azul de MSC

1.000.000
toneladas de productos
con sello de MSC vendidas

9.1 mil M€**
es lo que se han gastado los consumidores
en productos con sello de MSC**

“

MSC es una de las opciones más poderosas que existen para poder demostrar la sostenibilidad de una pesquería a lo largo de toda la cadena de suministro.

Cassie Leisk, New England Seafood International Ltd

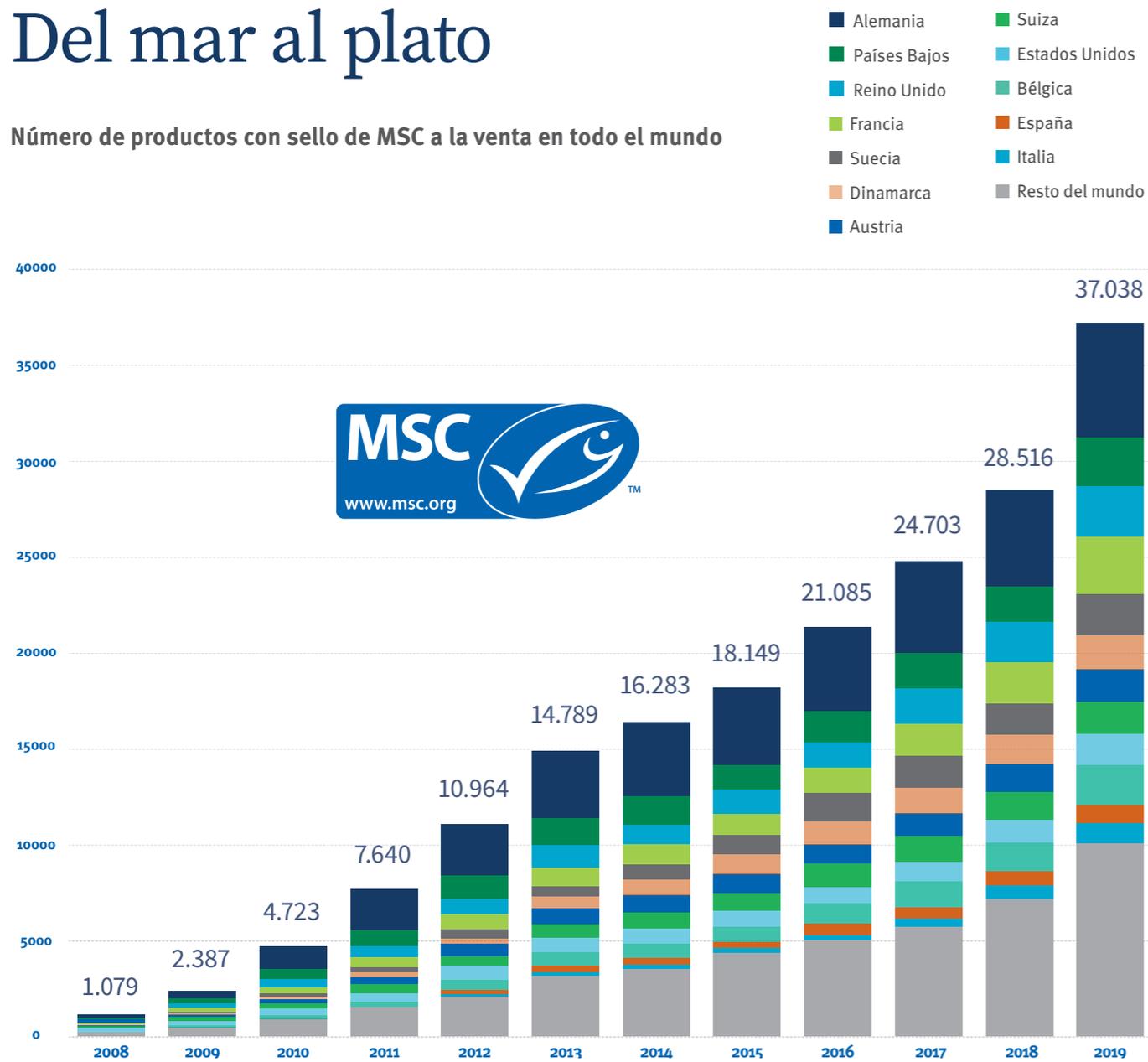
”

*Número de productos viene fijado por la suma global de productos que hay a la venta (unidades de mantenimiento de stock o SKU, por sus siglas en inglés) en distintos países

**Valor en el mercado minorista de los productos orientados al consumidor final que llevan el sello de MSC, que se calcula sumando un incremento de 40% de la media global de su valor al por menor, a sus valores al por mayor

Del mar al plato

Número de productos con sello de MSC a la venta en todo el mundo



Estas cifras están actualizadas a fecha de 31 de marzo de cada año.



Los TOP 10

Una vez más, el sello azul de MSC se sitúa entre los mejores sellos de acreditación de la sostenibilidad para alimentos de los Países Bajos. De los casi 100 sellos de acreditación incluidos en el estudio llevado a cabo por el Ministerio holandés de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria, solo 10 obtuvieron el título de top keurmerk (mejor sello de acreditación). MSC obtuvo las puntuaciones más altas, en cuanto a credibilidad y transparencia.

Menos del 1%

En los análisis de ADN practicados a más de 1.400 productos con sello de MSC, se han detectado errores de etiquetado en menos del 1% de los mismos, mientras que la tasa media mundial de etiquetado incorrecto en productos pesqueros es del 30%.



Arenque con certificación de MSC, supermercados ALDI, Polonia

Líderes del océano



La misión de MSC es utilizar su estándar y su sello para premiar y fomentar las prácticas pesqueras sostenibles. Obtener el certificado de MSC exige un gran esfuerzo para los pescadores y gestores de pesquerías como es, por ejemplo, tener que cubrir el coste del mismo, o tener que llevar a cabo las mejoras necesarias para poder cumplir con nuestro Estándar. Es por ello que esperan, y se merecen, un reconocimiento a tanto esfuerzo.

Esta es la grandeza de un sistema orientado al mercado como es el de MSC. Cuando las empresas y, en última instancia, los consumidores, optan por elegir productos pesqueros con certificación de MSC, están dotando a todos aquellos que se esfuerzan por pescar de forma sostenible, de una ventaja comercial adicional y, por otro lado, están animando también a otros a intentar mejorar. Por tanto, cuanto más productos pesqueros sostenibles certificados haya a la venta, más seguirá creciendo el mercado.

Uno de los acontecimientos más prometedores, de los ocurridos el año pasado, ha sido el potente crecimiento que hemos experimentado en el sur de Europa y en Asia, especialmente en Japón. El creciente interés por los productos pesqueros sostenibles en dichas regiones es verdaderamente alentador ya que son los mercados de pescado más grandes del mundo:

China y Japón son los mercados de productos pesqueros más importantes, en cuanto a su valor, mientras que en España, Francia, Italia y Portugal se consume tanto pescado como en los Estados Unidos. En estos países, la gente acostumbra a comer una variedad de especies mucho mayor que en el norte de Europa y en Norteamérica.

Al haber más empresas y más consumidores en estas regiones demandando productos pesqueros sostenibles, la señal que se está enviando desde los mercados hacia un tipo de pesquerías totalmente nuevo es tan potente, que ya hemos empezado a ver sus efectos: se han concedido las primeras certificaciones a varias pesquerías de calamar y pulpo; se están incorporando a nuestro programa más pesquerías de merluza y de atún rabil; y, por primera vez, en el Mediterráneo se ha concedido una certificación.

El sello de MSC ofrece también una oportunidad, tanto a empresas de distribución y cadenas de suministro, para que contribuyan en la lucha contra la sobrepesca y en la protección del futuro de nuestros océanos. Las empresas pueden contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, en especial al Objetivo 14, vida submarina, si se comprometen a abastecerse de productos pesqueros con certificación de MSC.

La iniciativa 2020 *Leaders for a Living Ocean* ha establecido el ejemplo a seguir. Se trata de

un grupo formado por 27 empresas líderes del sector de los productos pesqueros que, durante la conferencia internacional *Our Ocean* celebrada en Malta en 2017, se unieron a nosotros para expresar su compromiso con la conservación de los océanos y la protección de los recursos pesqueros, promoviendo el suministro, abastecimiento y comercialización de productos pesqueros con certificación de MSC. Asimismo, han anunciado también una serie de objetivos bastante ambiciosos y se han comprometido a informar públicamente sobre sus avances todos los años. Nosotros, por nuestra parte, estamos muy contentos de haber visto los logros alcanzados a lo largo del año pasado.

Naturalmente que la acción de comprar y vender productos con certificación de MSC, en sí misma, no constituye una finalidad, pero sí es un medio para promover e incentivar la pesca sostenible y proteger así el suministro de productos pesqueros para nuestra generación y para las generaciones futuras. Queremos dar las gracias a todos nuestros muchos colaboradores, cuyo compromiso está contribuyendo a que todo esto se haga realidad.

Nicolas Guichoux,
jefe de programa, MSC

Orkla, suplementos nutricionales procedentes del océano

Orkla Health, empresa líder en la producción de aceite de hígado de bacalao en Noruega, va a incorporar el sello azul de MSC en todos los frascos de aceite de hígado de bacalao que comercializa bajo su internacionalmente conocida marca Möller's. Cada año saldrán al mercado más de 5 millones de frascos con el sello azul de MSC en más de 20 países. Las intenciones de Orkla son que para 2025, el 100% de todas sus materias primas se obtenga de forma sostenible y poder ofrecer a los consumidores más concienciados con la salud, una variedad mucho mayor de suplementos sostenibles.

El aceite de hígado de bacalao Möller's es un derivado del bacalao del Ártico, el cual viene pescándose en las pesquerías noruegas de los archipiélagos de Lofoten y Vesterålen desde 1854. La pesquería de bacalao del Ártico Nororiental obtuvo la certificación de MSC por primera vez en 2010 y volvió a obtenerla en 2015.

“MSC desempeña una función importante contribuyendo a las prácticas de pesca sostenibles. Incorporar el sello azul de MSC a todas los frascos de Möller's nos brinda una oportunidad para poder contar, con orgullo, la historia sobre la sostenibilidad y el origen de esta firma con 160 años de antigüedad.”

Hege Holter Brekke, CEO, Orkla Health

Aldi, a la cabeza en el Reino Unido

En 2018, Aldi obtuvo el reconocimiento de nuestra Liga Anual de Supermercados del Reino Unido, por ofrecer el mayor porcentaje de productos pesqueros sostenibles de todos los supermercados del país. En 2017, casi un 80% de los productos pesqueros de su marca blanca se vendía con el sello azul de MSC, más que en ningún otro supermercado del Reino Unido en ese año.

Aldi es una de las distintas distribuidoras que se han comprometido a abastecerse al 100% de productos pesqueros sostenibles durante los próximos años. Otra empresa que ha logrado grandes avances en 2018 ha sido Sainsbury's, que cuenta con la mayor variedad de productos pesqueros con certificación, más de 200, lo que representa las tres cuartas partes de su gama de productos pesqueros procedentes de pesca extractiva. A continuación les siguen: Lidl, con más de 100 productos certificados, el 72% de su oferta de productos pesqueros; Waitrose (67%, 118 productos); Co-op (61%, 54 productos) y Tesco (48%, 129 productos).

Uno de los cambios más importantes de este año en el Reino Unido lo ha conseguido dar la empresa de distribución Asda, que ha triplicado el número de productos pesqueros sostenibles certificados de su marca: de 17 a 52, un incremento del 38%.

Shangri-La: líder del mercado

En junio de 2018, The Shangri-La Group se convirtió en el primer grupo hotelero de Asia en obtener la certificación de Cadena de Custodia de MSC. La obtención de la certificación para 53 hoteles situados en China y en Hong Kong, forma parte de los esfuerzos de Shangri-La Group en favor de la sostenibilidad y de la protección del suministro de productos pesqueros, entre los cuales se incluye también la reciente incorporación del sello azul de MSC en los menús de sus restaurantes. Esta iniciativa supone un importante hito para la industria hostelera de China y cabe esperar, por tanto, que más proveedores de productos pesqueros de este país sigan el liderazgo demostrado por Shangri-La.



Mercados emergentes

China

China es, con diferencia, el mercado más importante y el mayor importador de productos pesqueros del mundo, nadie tiene mayor influencia sobre las pesquerías del mundo. El año pasado vimos un incremento, bastante prometedor, en el volumen de productos pesqueros con certificación de MSC, las ventas de productos orientados al consumidor final con sello de MSC se han disparado en más de un 150%. Por otro lado, el número de productos pesqueros sostenibles con sello de MSC ha aumentado a 501, un incremento del 75% y, a su vez, el número de titulares de certificado de Cadena de Custodia ha crecido de 348 a 420. Hay más de 20 cadenas de distribución que trabajan con nosotros en la promoción de los productos pesqueros sostenibles y varias han anunciado su compromiso a favor de los productos pesqueros sostenibles, entre ellas Aeon China, por ejemplo, que espera tener certificado por MSC el 30% de su gama de productos congelados para 2020. Otras empresas del sector que están demostrando su compromiso con MSC son Sam's Club y CRV-Olé, integrantes del grupo China Resources Vanguard Group.

Japón

El año pasado, el mercado japonés de los productos pesqueros sostenibles creció muy rápidamente, pasando de 147 titulares de certificados de Cadena de Custodia el 1 de abril de 2018, a 218 el 31 de marzo de 2019. La distribuidora más importante del país, Aeon, ha incrementado rápidamente su oferta de productos con sello de MSC con arreglo a su compromiso de que el 20% de sus productos pesqueros tengan la certificación de MSC o de ASC para 2020. Otro grupo importante del sector, Seven & i holdings, ha comenzado a comercializar productos con certificación de MSC (este grupo cuenta con la cadena de tiendas más importante del país, Seven Eleven). La distribuidora COOP Japón, a su vez, emplea el sello de MSC ya en cerca de la quinta parte de los productos pesqueros de su marca. Empresas como Sompo Japan Nipponkoa Insurance, Denso y JXTG, han seguido el camino de Panasonic y han comenzado a servir en sus comedores productos certificados, animando así a varias empresas de catering del país a obtener la certificación de Cadena de Custodia.



Exhibición culinaria durante la Semana de los Productos Pesqueros Sostenibles de China



Promoción con Aeon del arenque con certificación de MSC

Italia

Históricamente, los países del sur de Europa han tardado más en aficionarse a los productos con certificación de MSC que sus vecinos del norte, pero eso está cambiando. Entre 2018/19 el volumen de ventas de productos certificados de MSC en Italia se incrementó en un tercio, siendo ahora el quinto país del mundo en facturación y el séptimo en volumen de productos de MSC. Casi la mitad de los consumidores italianos de productos pesqueros conocen el sello de MSC. Grandes marcas como Findus y Bolton Rio Mare abrieron el camino y, afortunadamente, cada vez hay más pequeñas y medianas empresas que usan el sello de MSC también. Lo más importante es que con ello se están consiguiendo grandes cambios en el mar. Este año, en Venecia, una pesquería de chirla se ha convertido en la primera del Mediterráneo que obtiene nuestra certificación (véase pág. 27), mientras que el proyecto BluFish, inaugurado en noviembre de 2018, está colaborando estrechamente con las pesquerías del sur de Italia y de las islas de la región, para consolidar su sostenibilidad durante los próximos tres años.



Grafitis promocionando a MSC en las calles de Milán

Polonia

Polonia no es un país al que la gente suele asociar con la producción pesquera, sin embargo, su industria de procesamiento de productos pesqueros es una de las más importantes de Europa, con una producción cercana al medio millón de toneladas al año destinada, en su mayoría, a la exportación a Europa Occidental. El número de proveedores con certificación de MSC ha aumentado rápidamente en los últimos años, hasta 115 empresas cuentan ya con la certificación de Cadena de Custodia.

Todas estas empresas juntas producen, anualmente, alrededor de 85.000 toneladas de productos con certificación de MSC, lo cual hace que Polonia sea uno de los cinco países más importantes del mundo, en cuanto a volumen de productos con sello de MSC. El mercado interno también ha crecido mucho, se comercializan más de 900 productos con sello de MSC y entre 2018 y 2019, el volumen total de ventas de dichos productos llegó a rozar las 25.000 toneladas, es decir, un incremento del 500% en tres años.



Publicidad del sello de MSC en Varsovia durante el Día Mundial de los Océanos de 2018

Atrayendo al consumidor

Una parte fundamental de nuestro trabajo consiste en incrementar el grado de sensibilización y de comprensión del consumidor sobre los productos pesqueros sostenibles y el sello azul MSC.

Al aumentar la demanda de productos pesqueros sostenibles, se incentiva a la industria a que haga cambios que protejan nuestros océanos. Nuestros equipos de marketing y comunicación trabajan en la difusión de mensajes junto con importantes organizaciones, marcas de productos pesqueros e influencers.



83% de los consumidores de productos pesqueros mundiales opinan que debemos proteger los productos pesqueros para las generaciones futuras

41% de los consumidores reconocen el sello azul de MSC

72% de los consumidores de productos pesqueros quieren que las declaraciones de sostenibilidad de los supermercados sean verificadas de manera independiente

37% El grado de conocimiento del sello de MSC ha aumentado del 32% en 2016, a un 37% en 2018

Estos resultados proceden de una encuesta realizada por GlobeScan entre el 2 de enero y el 10 de marzo de 2018 a 25.000 personas, en 22 mercados, en torno a la percepción del consumidor

© iStock/ljubaphoto

EE.UU.

Octubre es el Mes Nacional de los Productos Pesqueros en los EE. UU. y, el año pasado, aprovechamos la ocasión para fomentar el consumo de productos del mar sostenibles. La campaña utilizó gran variedad de canales para dirigirse a los compradores, como asociarse con influencers de alimentación, que consiguieron miles de interacciones en las redes sociales; invitar a periodistas a un almuerzo sorpresa a base de filetes de pescado de McDonald's certificados por MSC; o contenido en programas de cocina con especies de pescado certificados por MSC. También, se realizó una campaña de publicidad en el transporte público de dos ciudades. En Seattle, los anuncios de *Good for you, me, and our SEA* llegaron a dos tercios de la población; en las encuestas de seguimiento, una de cada cinco personas (y uno de cada tres de 18 a 34 años) afirmaron recordar la campaña; y el 90% de ellos declararon confiar mucho en MSC.



El equipo del departamento de productos pesqueros de la cadena estadounidense de supermercados Whole Foods, junto con el presentador de WJLA TV en directo, durante una demostración de cocina para el Mes Nacional de los productos pesqueros

China

Más de 1.300 establecimientos de más de 30 ciudades chinas participaron en la Semana de los Productos Pesqueros Sostenibles de China, en agosto de 2018 (el año anterior fueron 180). Organizado conjuntamente con la Asociación de Establecimientos y Franquicias China (CCFA), se realizaron actividades de promoción en tiendas, eventos especiales y publicidad en el metro de Pekín, en páginas de e-commerce y hoteles. Y nuestro programa "Pequeño Héroe del Océano", dirigido a niños. Proveedores certificados MSC como Ocean Gala y SeaMix vieron un gran impulso en las ventas durante y después de la semana, ya que más consumidores chinos buscaron productos pesqueros sostenibles. Según la empresa de información al consumidor GlobeScan, 8% de los compradores chinos afirman ver a menudo el sello azul de MSC.



Productos pesqueros con certificación de MSC durante la Semana de los Productos Pesqueros Sostenibles de China

Francia

Nuestra galardonada semana responsable de mariscos organizada con ASC en febrero de 2019 ha sido la más grande hasta el momento, con 27 socios comerciales, entre ellos minoristas, marcas y caterings de empresas. Ayudaron a que nuestro video de campaña online fuera visualizado por más de 1.4 millones de espectadores y se distribuyeron 60 millones de copias de nuestros materiales impresos. También organizamos cuatro conferencias educativas junto con 21 instituciones, como acuarios y asociaciones de estudiantes, para difundir el mensaje de la pesca sostenible. También, organizamos eventos para el Día Mundial de los Océanos con el gancho "escucha al océano". Lanzamos la campaña de forma sorprendente: 27 periodistas e influencers recibieron un mensaje en una botella, con las amenazas a los océanos y qué está haciendo MSC para ayudar.



Enseñando a los niños cómo es la vida en nuestros océanos durante la Semana de los Productos Pesqueros Responsables de Francia

Corea del Sur

Corea del Sur es un mercado importante de productos pesqueros pero el conocimiento de la sostenibilidad es bajo. El pasado año, asentamos las bases para generar más demanda de productos pesqueros sostenibles. Lo que incluyó alianzas con el Korea International Ocean Film Festival y la Busan Green Consumer Network, el nombramiento del conocido músico Tune como nuestro primer embajador coreano, el establecimiento de una red universitaria de estudiantes que comparten los mensajes de MSC en las redes sociales, un taller junto con WWF-Corea sobre pesca y pescado sostenible y la participación en el Ecomaratón, con un stand al que acudieron más de 2.000 visitantes.



Campaña dirigida al consumidor durante el Ecomaratón y el festival

España

Mares para Siempre

El objetivo de la campaña #MaresParaSiempre es fomentar el conocimiento sobre la pesca sostenible y demostrar los beneficios ambientales, económicos y sociales de nuestro programa.

La campaña recoge nuestra visión de océanos llenos de peces para las futuras generaciones. Fue lanzada en octubre de 2017 enseñando el trabajo de los pescadores que cuentan con la certificación MSC para desarrollar una relación más cercana con los consumidores.

En marzo de 2019, MSC lanza la segunda edición de la campaña poniendo el foco en el consumidor, invitándole a sumarse al movimiento #MaresParaSiempre, empoderándolo a tomar decisiones sostenibles y a generar un cambio en el mercado de productos del mar.

Esta iniciativa cuenta con el apoyo de 22 empresas que han colaborado lanzando campañas de marketing y comunicación en el punto de venta, en sus redes sociales, catálogos comerciales, promocionando eventos de degustación y educación a familias.

Entre las actividades desarrolladas en el marco de #MaresParaSiempre se destacan:

- Vídeos en redes sociales.
- La Noche Azul, un evento dedicado a la promoción de la campaña para los medios de comunicación social.
- Página web dedicada a los contenidos de la campaña.
- Evento en Faunia con la presencia de la reina emérita Sofía.
- Educación a familias con el lanzamiento de un juego de realidad aumentada.
- Campaña de publicidad en el metro de Madrid, Barcelona y Bilbao.

“

El vídeo “Súmate al Movimiento Mares Para Siempre” fue protagonizado por los embajadores azules de MSC con un fuerte mensaje dirigido al consumidor que comunicaba que elegir MSC es “pequeño como un gesto, inmenso como el mar.”

Este video se proyectó en todas las salas de cine de MovieRecord de 12 ciudades españolas (Madrid, Barcelona, Bilbao, Oviedo, Alicante, San Sebastián, A Coruña, Santiago de Compostela, Vigo, Málaga, Valencia y Sevilla), llegando a 859.400 personas.

”



“ Mares para Siempre cuenta con 14 “Embajadores Azules” que representan diferentes ámbitos relacionados con el mar como pescadores, surfistas, chefs de cocina, artistas, periodistas de viajes y comunidad científica ”



4 millones

Personas alcanzadas con publicidad exterior y cine

+1 millón

de visualizaciones de los vídeos en redes sociales

+100

Noticias publicadas en los medios de comunicación

22

empresas colaboran con #MaresParaSiempre

15

embajadores de MSC

Financiación y donaciones

Estamos especialmente agradecidos por el gran apoyo que estamos recibiendo de diversos donantes, patronatos, fundaciones y organismos públicos procedentes de todo el mundo. Este año no ha sido una excepción, hemos recibido importantes y generosas aportaciones de distintas fundaciones como son A.G. Leventis Foundation, que financia nuestra labor en Grecia; de MAVA Fondation pour la Nature, para nuestra labor en el Mediterráneo y en África Occidental; de Walton Family Foundation, para nuestra labor en México; y de Kingfisher Foundation, para nuestro trabajo sobre cadenas de suministro de carácter digital.

Asimismo, queremos expresar nuestro agradecimiento a las organizaciones siguientes: a Dutch Postcode Lotterij, por su constante apoyo al proyecto Fish For Good en Indonesia, México y Sudáfrica y a nuestras actividades esenciales habituales; a Walton Family Foundation, por su constante y generosa ayuda por todo el mundo; a Adessium Foundation por apoyar nuestra labor en el Mediterráneo; a David and Lucile Packard Foundation, por su generosa aportación para nuestra labor en Japón, además de por subvencionar nuestras actividades fundamentales; y a la agencia alemana de desarrollo, GIZ, por ayudarnos en nuestros proyectos en la región del Índico Suroccidental.

Finalmente, queremos informar también de que seguimos recibiendo las generosas aportaciones procedentes de las siguientes fundaciones: Remmer Family Foundation, Triad Foundation y Holzer Family Foundation.

Quisiéramos dar las gracias a las siguientes organizaciones por el apoyo que nos brindan:

Fundaciones de los EE.UU.

Kingfisher Foundation
New Venture Fund
David and Lucile Packard Foundation
Holzer Family Foundation
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Walton Family Foundation

Patronatos y fundaciones del Reino Unido

A.G. Leventis Foundation
Cecil Pilkington Charitable Trust
Swire Charitable Trust

ONG

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund
WWF-Suecia
WWF-EE.UU.

Otras fundaciones europeas

Adessium Foundation (Países Bajos)
Dutch Postcode Lottery
MAVA Fondation Pour la Nature (Suiza)
The Swedish Institute (Suecia)

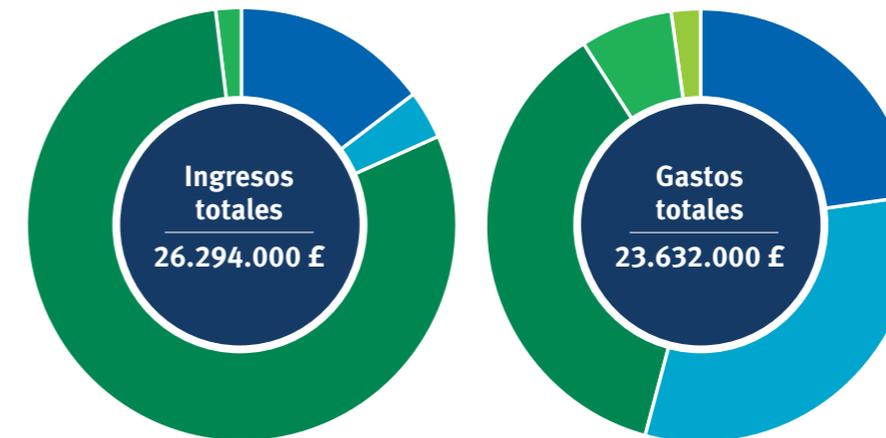
Donantes estatales

DEG (Deutsche Investitions und Entwicklungsgesellschaft mbH) (Alemania)
GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH) (Alemania)
Fondo Europeo para Asuntos Marítimos y Pesca en el Reino Unido y Finlandia

Corporaciones

Findus (Suecia)
Project UK (varios)

Nuestras cuentas 2018-19



Procedencia del dinero

- 14,8% Donaciones y legados
- 3,6% Otras actividades comerciales
- 79,7% Ingresos por actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo)
- 1,9% Ingresos por inversiones

Destino del dinero

- 23% Política y mantenimiento del estándar
- 31,4% Educación y sensibilización
- 36,7% Servicios a comerciales y pesquerías, divulgación
- 6,7% Licencia de uso del logotipo
- 2,2% Gastos en recaudación de fondos

Total de fondos a fecha de 31 de marzo 2019: 32.082.000 £

Comparación con los fondos totales a fecha de 31 de marzo 2016: 29.074.000 £

El saldo resultante de otros ingresos y gastos adicionales en el año, que no aparecen bajo ingresos o gastos, arroja un beneficio de 346.000 £

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 30 de julio de 2019. 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 12 de septiembre de 2019.

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 2019. 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
12 de septiembre de 2019

Gobernanza 2018-19

Junta Directiva de MSC

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

Dr Werner Kiene
Presidente

Paul Uys
Presidente de Marine Stewardship Council International Board

Dr Simon Jennings
Presidente del Comité de Asesoramiento Técnico

Peter Trott
Copresidente del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

Stefanie Moreland
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

Eric Barratt

Jean-Jacques Maguire

Lynne Hale

Jim Leape

David Mureithi

Felix Ratheb

David Lock

Giles Bolton

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Stefanie Moreland
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

David Lock

Giles Bolton

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Christine Penney,
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

Comité de Asesoramiento Técnico

El Comité de Asesoramiento Técnico asesora a la Junta Directiva de MSC en cuestiones de índole técnica y científica relacionadas con los Estándares de MSC, tales como el desarrollo de metodologías para la certificación de pesquerías y cadenas de suministro, así como para la acreditación y revisión de las certificaciones de las pesquerías.

Dr Simon Jennings
Presidente (Reino Unido)

Dr Christopher Zimmermann
(Alemania)

Dr Keith Sainsbury
(Australia)

Sergey Sennikov
(Rusia)

Adam Swan
(Reino Unido)

Lucia Mayer Massaroth
(Alemania)

Dr Tim Essington
(EE.UU.)

Dr Victor Restrepo
(EE.UU.)

Alex Olsen
(Dinamarca)

Dr K Sunil Mohamed
(India)

Dr Juan Carlos Seijo
(México)

Dr Florian Baumann
(Alemania)

Michèle Stark
(Suiza)

Jose Augusto Pinto de Abreu
(Brasil) (recientemente incorporado)

Dr Rebecca Lent
(EE.UU.) (miembro invitado)

Bienvenida a los últimos miembros invitados

Jose Augusto Pinto de Abreu
(Brasil)

Dr Rebecca Lent
(EE.UU.)



Junta Directiva de Marine Stewardship Council International

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

Paul Uys
Presidente de MSCI

Dr Werner Kiene
Presidente de la Junta Directiva de MSC

Eric Barratt

Valentina Tripp

Jeff Davis

Rupert Howes
Director Ejecutivo de MSC

Bienvenida a los nuevos miembros

Jeff Davis

Valentina Tripp

Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC

El Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC asesora a la Junta Directiva de MSC y participa en los distintos procedimientos de revisión de MSC. Asimismo, proporciona también un cauce oficial a través del cual las partes interesadas pueden comunicar sus opiniones a MSC. Está formado por representantes de la industria de los productos pesqueros, de la comunidad conservacionista y de los sectores mercantil y académico. Su composición es representativa de las diversas experiencias, orígenes e intereses que el trabajo de MSC engloba.

Peter Trott
Copresidente, Fishlistic, Australia

Stefanie Moreland
Copresidenta, Trident Seafoods, EE.UU.

Christine Penney
Clearwater Seafoods, Canadá

Yumie Kawashima
Aeon, Japón

Agathe Grossmith
Carrefour, Francia

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

Carmen Revenga
The Nature Conservancy, EE.UU.

Johann Augustyn
SADSTIA, Sudáfrica

Iván López
Pesquera Ancora, España

Marco Quesada
Conservation International, Costa Rica

Rory Crawford
Birdlife International/RSPB, Reino Unido

Tor Larsen
Norwegian Fishermen's Association, Noruega

Amanda Nickson
The Pew Charitable Trusts, EE.UU.

Darian McBain
Thai Union, Tailandia

Louise Heaps
WWF-Reino Unido

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:
Yorgos Stratoudakis

Los datos correspondientes a la composición de MSC están actualizados a fecha de 31 de marzo de 2019

“

Gracias a todo nuestro personal.

La labor de MSC cuenta con el apoyo y dedicación de una plantilla excepcional que trabaja en más de 20 países. Nuestro personal aporta una serie de conocimientos que van desde las ciencias del mar y la gestión pesquera, pasando por marketing de consumo, a las relaciones industriales y los servicios corporativos. Desde la Junta Directiva de MSC y desde el equipo de gobierno, queremos extender nuestro agradecimiento a todo el personal por contribuir al éxito ininterrumpido de MSC en la protección de nuestros océanos y de nuestros suministros de productos pesqueros.

Rupert Howes, director ejecutivo de MSC

”



Oficina central y regional MSC 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: 1066806
Empresa registrada: 3322023

Oficina regional MSC en América

1255 23rd Street NW
Suite 27
Washington, DC 20037
EE.UU.

americasinfo@msc.org
Tel +1 202 793 3283

Organización con estatus sin ánimo de lucro:
501 (C) (3)
Nº de Identificación de Empleador (EIN):
91-2018427

Oficina regional 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

Otras oficinas de zona MSC son:

AMBERES Bélgica
BEIJING China y Hong Kong
BERLIN Alemania, Suiza, Austria y Polonia
BUSAN Sur de Corea
CIUDAD DEL CABO Sur de Africa
COPENHAGEN Dinamarca
LA HAYA Países Bajos y Luxemburgo
HELSINKI Finlandia
MADRID España, Portugal
MILÁN Italia
PARIS Francia
REYKJAVIK Islandia
SANTIAGO Chile
LIMA Perú
SEATTLE EE.UU.
SINGAPUR Sureste de Asia
ESTOCOLMO Escandinavia y Mar Báltico
TOKYO Japón
TORONTO Canadá
VARSOVIA Polonia

MSC también tiene presencia en:

BOGOR JAVA OCCIDENTAL, Indonesia
DAKAR Senegal
KERALA India
CIUDAD DE MÉJICO Méjico
MONTEVIDEO Uruguay
MOSCÚ Rusia



Escanee el código QR con su Smartphone o tableta para leer la versión completa digital del Informe anual MSC de 2018-19

Para más información:
msc.org/annualreport
info@msc.org



@MSCecolabel



/MSCecolabel



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2019



Impreso por Park Lane Press en papel certificado FSC®, utilizando tintas totalmente sostenibles

a base de aceite vegetal, energía de recursos 100% renovables y tecnología de impresión sin agua. Los sistemas de producción de impresión registrados en ISO 14001, ISO 9001 y más del 97% de los residuos se reciclan.

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

Por favor, antes de imprimir, piensa en el medio ambiente.

Todos los datos contenidos en el presente informe están actualizados a fecha de 31 de marzo de 2019, salvo que se indique lo contrario.

El presente informe abarca al periodo comprendido entre el 1 de abril de 2018 y el 31 de marzo de 2019.

Organización benéfica registrada nº 1066806. Empresa registrada nº 3322023.