



# Celebramos 25 años de pesca sostenible certificada

**Informe Anual de Marine Stewardship Council  
2021-22**



“

Se prevé que para el año 2050 la demanda de pescado y alimentos de origen acuático se duplique, por tanto debemos redoblar nuestros esfuerzos para proteger la salud de los océanos. Es esencial pescar de forma sostenible.

Los compromisos de las empresas están impulsando cambios a escala internacional. Al invertir en pesca sostenible y adquirir únicamente productos pesqueros sostenibles, las empresas están provocando una reacción en cadena que va a ser clave para ayudar a proteger los océanos.

**Peter Thomson, enviado especial de la ONU para los Océanos.**

”

# Índice

<b>Mensajes de nuestro director ejecutivo y de nuestro presidente</b>	<b>2</b>
<b>Afrontar la sobrepesca</b>	<b>4</b>
<b>25 años de MSC</b>	<b>6</b>
<b>El Nuevo Estándar de Pesquerías</b>	<b>8</b>
<b>Mejorar la accesibilidad</b>	<b>10</b>
<b>Fondo Ocean Stewardship apoyando la pesca sostenible</b>	<b>12</b>
<b>Avances logrados en el mar</b>	<b>14</b>
<b>Un camino de mejoras</b>	<b>16</b>
<b>Ventas de productos del mar sostenibles</b>	<b>18</b>
<b>Primeros visionarios</b>	<b>20</b>
<b>Pescado blanco</b>	<b>22</b>
<b>Pequeños pelágicos</b>	<b>24</b>
<b>Atún</b>	<b>26</b>
<b>Pulpo y calamar</b>	<b>28</b>
<b>Cangrejo y langosta</b>	<b>30</b>
<b>Salmón</b>	<b>32</b>
<b>Gamba y camarón</b>	<b>33</b>
<b>Bivalvos</b>	<b>34</b>
<b>Algas marinas</b>	<b>35</b>
<b>Encuesta a nuestros grupos de interés</b>	<b>36</b>
<b>Sensibilización y comprensión de MSC</b>	<b>38</b>
<b>Financiación y donantes</b>	<b>40</b>
<b>Gobernanza 2021-22</b>	<b>42</b>

# Mensaje de nuestro director ejecutivo



Marine Stewardship Council (MSC) cumple un cuarto de siglo. Ha sido una travesía realmente extraordinaria: en 1997, lo que entonces fue la valiente y ambiciosa idea de nuestros fundadores, WWF y Unilever, sin duda se ha convertido en un concepto de eficacia demostrada. El programa independiente de certificación y etiquetado con base científica de MSC ha dotado a las pesquerías sostenibles y bien gestionadas de un mecanismo con el que poder demostrar al mercado y a los consumidores su buena gestión de nuestros recursos marinos y, en situaciones críticas, incentivar la aplicación de mejoras en la forma en que se pesca en nuestros océanos. Actualmente, más de 500 pesquerías de todo el mundo, que desembarcan unos 12 millones de toneladas de pescado, han obtenido la certificación en un mercado de productos pesqueros certificados y etiquetados cuyas ventas ascienden a unos 12 230 millones de euros.

Nada de esto hubiera sido posible sin el prolongado apoyo y el compromiso de nuestros colaboradores del sector pesquero, del mercado de alimentos marinos y de la sociedad civil que comparten nuestra visión en favor de unos océanos saludables y fructíferos. MSC aporta la herramienta y la estructura de trabajo, pero es el liderazgo de todos ellos lo que hace posible el cambio.

Somos un programa que está orientado al mercado, como también lo están los parámetros que presentamos, como por ejemplo, el número de pesquerías certificadas y el volumen de mercado, pero es importante recordar que estas mediciones son meros indicadores de la participación y del impacto. Lo que más preocupa a MSC, ante todo, es impulsar un cambio real y duradero, por ello en el presente Informe vamos a mostrarte algunas de las mejoras, hay más de 2 000 documentadas, que las pesquerías certificadas han logrado en su camino hacia la sostenibilidad. Así lo ha reconocido Jeff Skoll, fundador de eBay y uno de los primeros defensores de MSC, que nos describió como una organización capaz de alterar y desafiar con determinación el estado actual de la pesca para conseguir resultados a gran escala.

A pesar de los enormes avances que se están logrando en todo el mundo, nuestros océanos se enfrentan a una presión sin

precedentes, el cambio climático es una amenaza que ya está afectando gravemente a su salud. Varias pesquerías importantes han perdido la certificación MSC debido a cambios que están relacionados con el clima y a que algunos estados no han seguido las recomendaciones científicas cuando fijaron sus cuotas de pesca. El creciente nacionalismo también amenaza nuestra capacidad colectiva para lograr que la pesca sea sostenible. Por consiguiente, es vital que redoblemos nuestros esfuerzos en el poco tiempo que nos va quedando y que trabajemos juntos para garantizar que en nuestros océanos se pesque de forma sostenible a nivel mundial.

Por esta razón en MSC nos hemos fijado el ambicioso objetivo de trabajar con nuestros colaboradores para incorporar a nuestro programa a más de un tercio de las capturas extractivas para el año 2030, en línea con la Agenda 2030 de la ONU y en el marco de nuestra contribución a la consecución de las metas específicas del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 14: Vida Submarina. Igualmente, hemos puesto en marcha un nuevo Estándar de Pesquerías, tras haber efectuado la revisión más exhaustiva de nuestra historia, para garantizar que nuestra norma para la pesca sostenible y responsable con el medioambiente refleje los últimos y más aceptados avances científicos y las mejores prácticas en materia de gestión pesquera. A principios de 2023 presentaremos también el nuevo plan estratégico con el que MSC va a renovar su compromiso de innovar y colaborar con las pesquerías durante su precertificación de una forma más estratégica, para lo cual vamos a ampliar nuestro Fondo *Ocean Stewardship*, el programa En Transición hacia MSC (ITM) y nuestras iniciativas *proyectos Pathway*, de las cuales hablaremos en este informe.

En MSC somos muy conscientes de lo que nuestros colaboradores han conseguido en estos últimos 25 años y estamos decididos a desempeñar el papel que nos corresponde para hacer frente a los retos que nos aguardan.

**Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council**

# Mensaje de nuestro presidente



En los últimos 25 años, MSC se ha convertido en una organización reconocida a nivel mundial y en una voz respetada en las cuestiones que afectan a los océanos. Pero este reconocimiento mundial viene acompañado de mayor responsabilidad.

Dada la magnitud del reto al que se enfrentan nuestros océanos, podemos y debemos alzar aún más nuestras voces para promover la pesca sostenible a nivel mundial.

Uno de los retos que estamos afrontando es cómo podríamos colaborar y trabajar con más pesquerías, en particular con aquellas que puedan estar más alejadas de obtener la certificación, y ayudarles en su camino hacia la sostenibilidad. Esto requiere que trabajemos de diferentes maneras, incluso en algunos entornos institucionales difíciles y con pesquerías que, para poder acceder a la certificación, posiblemente tengan que enfrentarse a más retos por tener datos limitados, un modelo de gestión poco avanzado, o más necesidades en cuanto a financiación, asistencia y formación.

Siempre habrá cierta tensión entre los que quieren que MSC sea más accesible a más pesquerías y los que prefieren que el Estándar eleve sus exigencias. Creo que es una dinámica positiva y que en nuestro nuevo Estándar de Pesquerías hemos logrado un buen equilibrio. Hemos actualizado nuestros requisitos en ámbitos clave para garantizar que las pesquerías con certificación MSC sigan siendo reconocidas como líderes en sostenibilidad y, a su

vez, hemos tratado de optimizar algunos de sus aspectos para introducir mejoras en materia de accesibilidad.

Este equilibrio lo podemos mantener gracias a nuestra estructura multilateral de gobierno. Estamos en deuda con nuestro Consejo Asesor de las Partes Interesadas y con nuestro Comité de Asesoramiento Técnico, personas muy ocupadas con cargos importantes que, de forma totalmente voluntaria, hacen un esfuerzo tremendo para garantizar que MSC sea representativa de una amplia diversidad de opiniones y cuente, a su vez, con el respaldo del rigor científico. Quiero dar las gracias también al equipo directivo de MSC por la energía, sabiduría y creatividad que muestran constantemente.

Siempre hay margen de mejora, por supuesto, y es por ello por lo que recientemente hemos revisado nuestro sistema de gobierno para que la Junta Directiva de MSC pudiera tomar decisiones de tipo estratégico más efectivas, al tiempo que tratamos de aumentar nuestras responsabilidades a nivel mundial y ponemos rumbo hacia el futuro.

**Werner Kiene, presidente de la Junta Directiva de Marine Stewardship Council**



# Acabar con la sobrepesca

## Resiliencia y crecimiento en los productos pesqueros sostenibles

La interrupción sin precedentes provocada por la pandemia de la COVID-19 y el crecimiento de la demanda a medida que los países salían del confinamiento han generado una gran presión sobre el sector mundial de los alimentos de origen marino. En febrero de 2022, este estado de incertidumbre se agravó aún más cuando Rusia invadió Ucrania y algunos países se movilizaron para imponer o amenazar con sanciones y aranceles más elevados a las importaciones de Rusia, incluidos sus productos pesqueros.

Ante esta situación, las pesquerías con certificación MSC han mostrado una gran resiliencia, las capturas de pescado y marisco con certificación han aumentado ligeramente en 2021-22 a 12 millones de toneladas, el 15% de todas las capturas en el mar. Esto es una prueba del compromiso constante de las pesquerías, distribuidoras, marcas, procesadoras y ONG a seguir pescando de forma sostenible en nuestros océanos y de la demanda de programas de verificación independientes y creíbles que lo respalden. Los datos de nuestro estudio de consumo GlobeScan de 2022 muestran también que en varios mercados los consumidores son cada vez más conscientes de la relación que existe entre sus hábitos de consumo y el estado de los océanos y, por ello, su acción más

habitual para proteger a los océanos fue comprar productos pesqueros sostenibles.

La ONU, en su segundo informe sobre el estado mundial de los océanos publicado en abril de 2021, reconoció que la gestión pesquera estaba mejorando en muchas regiones y sugirió que si se adoptaran medidas de gestión adecuadas, el 98% de las poblaciones de peces que actualmente están sobreexplotadas podrían recuperarse para mediados de siglo. El informe sobre el Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura (SOFIA 2022) confirmó dicha tendencia: el 82,5% del volumen de pescado que se descarga a nivel mundial procede de poblaciones que se pescan de forma sostenible, si bien el porcentaje de poblaciones sobreexplotadas ha seguido creciendo hasta un 35,4%. Igualmente, en septiembre de 2021, la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) celebró que cuatro especies de atún que se pescan con fines comerciales estaban en proceso de recuperación gracias a los países que adoptaron prácticas pesqueras más sostenibles, si bien algunas poblaciones concretas seguían gravemente mermadas.

Por su parte, el informe *Blue Food Assessment*, una iniciativa del Centro de Resiliencia de Estocolmo, la Universidad de Stanford y de la plataforma EAT, publicado en septiembre de 2021, hace hincapié en la importancia de los alimentos marinos para satisfacer las necesidades de la creciente población mundial y destaca

su función en la lucha contra el hambre y las emisiones de carbono, si están respaldados por sistemas alimentarios sostenibles y bien gestionados.

En 2022 MSC celebra su 25 aniversario. Al inicio del milenio solo había tres pesquerías certificadas, la de langosta de roca de Australia occidental, la de arenque de Blackwater del río Támesis y la de salmón de Alaska, actualmente forman parte del programa más de 500 pesquerías de todo el mundo. Entre las certificaciones que se han concedido este año están la de la pesquería de pequeña escala de atún rabil con línea de mano, que es la primera que se concede en Filipinas, y la de almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*) del estuario de Yalu, en el mar Amarillo, que es la primera pesquería de almeja certificada de China.

El Estándar MSC de Pesquerías es el marco de referencia que más se utiliza en el mundo y el que aporta a la pesca sostenible una garantía independiente. Su actualización, para garantizar a nuestros colaboradores que sigue estando a la vanguardia de la sostenibilidad, supone un esfuerzo importante. En la revisión más reciente del Estándar han participado más grupos de interés que nunca del sector pesquero, de ONG ecologistas, distribuidoras, científicos y entidades de certificación. Esta participación es una de las señas de identidad del programa de pesca sostenible de MSC y una de las razones que explican sus más de 25 años de éxito.

# 88 900 millones

de euros anuales de pérdidas netas debido a la sobrepesca

Segunda Evaluación Mundial de los Océanos de la ONU (WOA II)

## 37,9 millones

de personas trabajan en pesquerías extractivas

## 3 300 millones

de personas dependen de la pesca para obtener al menos un 20% (el 50% en zonas de Asia y África) de las proteínas de origen animal que consumen

El valor anual del mercado internacional de productos procedentes de la pesca y la acuicultura supera los

## 151 000 millones

de euros

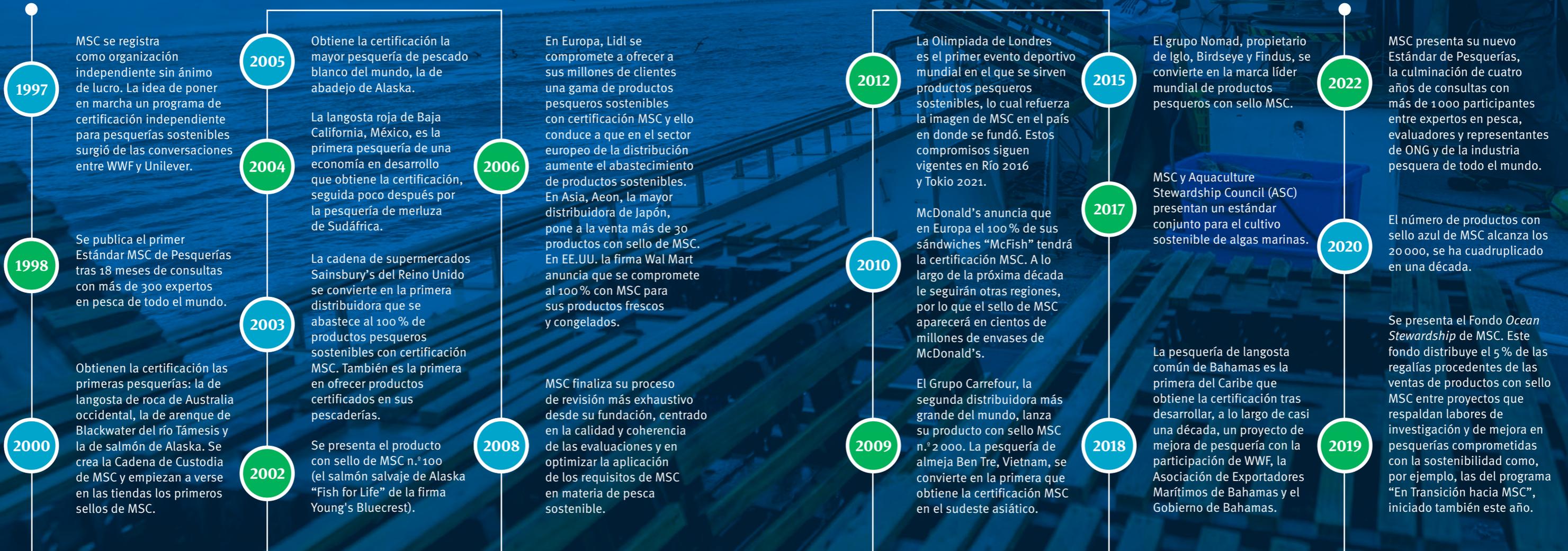
Las pesquerías de pequeña escala dan sustento a

## 492 millones

de personas

Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2022 (FAO)

# 25 años de MSC



# El nuevo Estándar de Pesquerías

“

Nuestro Estándar ofrece uno de los instrumentos más poderosos que tenemos para garantizar a nuestras pesquerías y océanos un futuro sostenible, ya que es capaz de sintetizar los avances científicos, la experiencia y las buenas prácticas en un conjunto tangible de requisitos para las pesquerías.

**Dr Rohan Currey, director de Ciencias y Estándares de Marine Stewardship Council**

”

La publicación en 1998 del primer Estándar MSC de Pesquerías marcó un momento decisivo. Tomando como base el entonces recientemente publicado Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, supuso un primer intento de consensuar una definición práctica de la pesca sostenible. Aquel Estándar fue el resultado de las conversaciones que más de 300 grupos de interés, entre pesquerías, científicos, ONG, representantes del sector y legisladores, mantuvieron a lo largo de más de 18 meses y en él se establecieron los principios básicos de: conservar a las poblaciones de peces en sus niveles más saludables; reducir el impacto ambiental; y garantizar un sistema de gestión sólido. Y, a su vez, se codificó un conjunto detallado de requisitos e indicadores de referencia para medir el comportamiento de las pesquerías.

El Estándar MSC sigue siendo el referente mundial en materia de pesca sostenible. En un cuarto de siglo, sin embargo, pueden cambiar muchas cosas: las prácticas pesqueras evolucionan; los conocimientos científicos avanzan; surgen nuevas inquietudes. Las expectativas de la sociedad actual y su concepto de la sostenibilidad son muy diferentes a las de hace 25 años.

Nuestro Estándar lo revisamos periódicamente para garantizar que sigue siendo representativo de los nuevos adelantos científicos, de la evolución y asimilación de las mejores prácticas en materia de gestión pesquera y de los grandes retos a los que se enfrentan los océanos. Esta última revisión ha sido la más exhaustiva que hemos realizado nunca. El proceso de consulta comenzó en 2018 con la celebración de talleres, encuestas y conferencias virtuales entre más de 350 participantes y 275 organizaciones de 46 países. Recibimos más de 6 000 propuestas, realizamos trabajos de investigación y análisis independientes, solicitamos asesoramiento a expertos y pusimos a prueba las enmiendas en simulacros de evaluación.

El nuevo Estándar de Pesquerías se publicará en 2022, una vez lo apruebe la Junta Directiva de MSC. Queremos dar las gracias a todos aquellos que han colaborado en este proceso, confiamos en que las pesquerías que obtengan la certificación en los próximos años conforme a este Estándar revisado sigan estando a la vanguardia de la pesca sostenible a nivel mundial.

## ¿Qué novedades hay en nuestro Estándar de Pesquerías?

### Especies en peligro, amenazadas o protegidas:

Hemos incorporado un procedimiento de clasificación más precautorio para las especies que están en peligro, amenazadas o protegidas (ETP en sus siglas en inglés) y hemos añadido garantías adicionales para reducir el impacto de la pesca sobre estas y permitir que sus poblaciones se recuperen. Los evaluadores tendrán que evaluar de forma expresa y objetiva cómo afectan las pesquerías a la recuperación de las especies ETP.

### El cercenamiento de aletas de tiburón:

En las pesquerías con certificación MSC ya está prohibido la cruel y destructiva práctica de cercenar las aletas a los tiburones. Pero para reflejar las mejores prácticas existentes, ahora exigimos a todas las pesquerías que retienen tiburones que sigan la norma de mantener sus aletas adheridas al cuerpo de forma natural sin excepciones y que presenten pruebas de que dicha norma se cumple.

### Las redes fantasma:

Para reducir el riesgo de que algún organismo marino quede atrapado o enredado en las “redes fantasma” abandonadas, las pesquerías van a tener que tomar medidas que impidan perder sus artes de pesca y minimicen sus posibles

repercusiones (por ejemplo, incorporando componentes biodegradables). A partir de ahora en todas las evaluaciones se incluirán parámetros para evaluar el impacto de las redes fantasma.

### Evaluaciones más eficientes:

Hemos revisado el Estándar a fin de simplificar el lenguaje, eliminar ambigüedades y reducir el número de indicadores que se emplean para evaluar a las pesquerías, sin con ello reducir el nivel de desempeño que se exige. Asimismo, hemos añadido una serie de directrices adicionales para la evaluación de pesquerías complejas, tales como las que se dedican a faenar en poblaciones de especies muy fluctuantes o poco longevas, como el calamar.

### Evidencias:

Hemos incorporado nuevos requisitos para aclarar el tipo y la calidad de los datos que hacen falta para certificar a una pesquería, a fin de garantizar que las evaluaciones se efectúen sobre pruebas sólidas.

### Estrategias de captura para poblaciones de peces compartidas:

Las nuevas disposiciones del Estándar abordan la compleja cuestión de establecer estrategias de captura para aquellas especies que son altamente migratorias, como los túnidos, allí en donde las pesquerías operen en zonas reguladas por una organización regional de ordenación pesquera.

# Ampliar las facilidades de acceso

Muchas pesquerías necesitan realizar mejoras importantes antes de estar listas para poder ser evaluadas conforme al Estándar MSC de Pesquerías, algo que puede ser especialmente complicado para las pesquerías de pequeña escala y las que se encuentran en regiones en desarrollo, bien porque carecen de datos para poder fijar unos límites de captura con base científica, bien por su escasa capacidad para hacer cumplir las leyes o, simplemente, por contar con recursos limitados. Disponemos de varios enfoques para ayudar a estas pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad.

Nuestro programa En Transición hacia MSC (ITM en sus siglas en inglés) está abierto a las pesquerías de pequeña escala y a las de las regiones en desarrollo de cualquier tamaño, que estén trabajando para someterse a la evaluación de MSC en un plazo de cinco años, aunque tenemos previsto abrir el programa ITM a todas las pesquerías en los próximos años. Cada año, evaluadores independientes

comprueban los avances que logren en función de su plan de acción. Ello permite a las pesquerías poder medir su comportamiento con arreglo al Estándar MSC y demostrar su compromiso con la sostenibilidad tanto a los patrocinadores como a los compradores de productos pesqueros. Desde marzo de 2022 forman parte de este programa 16 pesquerías de India, Indonesia, México y Sudáfrica.

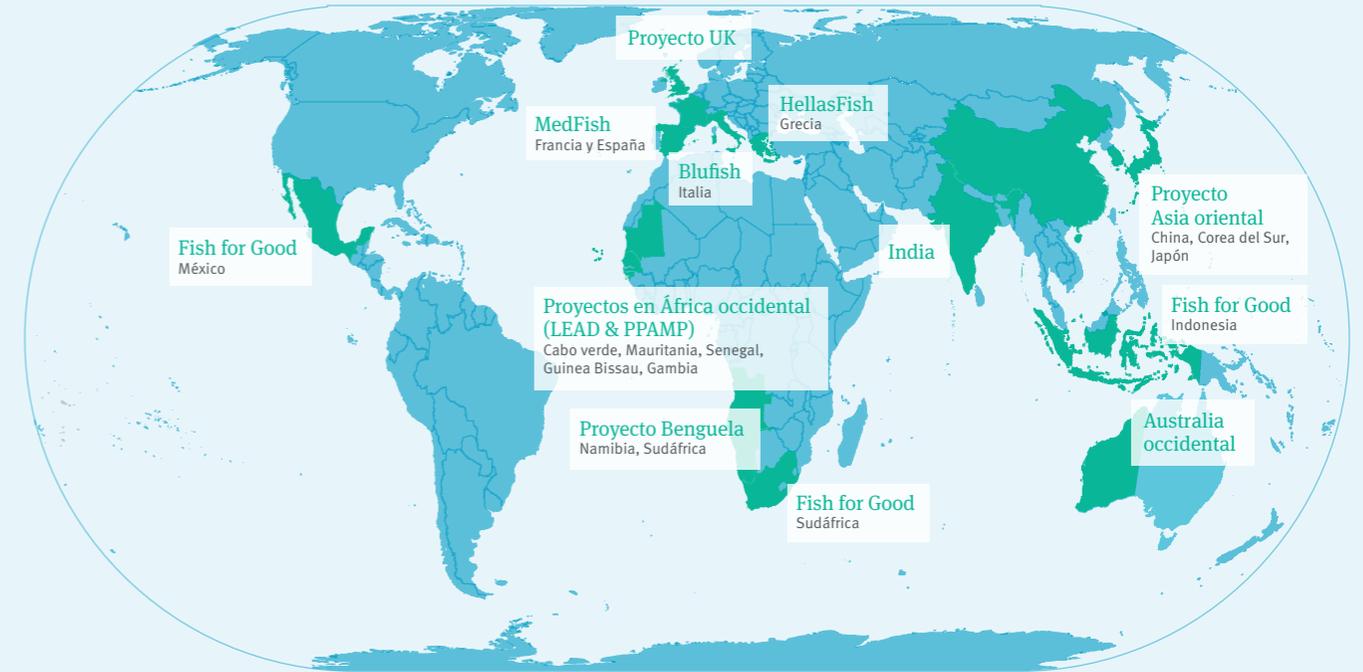
Nuestras iniciativas *proyectos Pathway* congregan a múltiples pesquerías y colaboradores de una región en concreto. En India hay siete pesquerías esperando poder someterse a evaluación conforme al Estándar MSC a lo largo del año próximo a través de uno de estos proyectos y hay otras tres más que se proponen entrar en el programa en 2025. La iniciativa *Indian proyectos Pathway* cuenta con el apoyo de los colaboradores siguientes: Sustainable Seafood Network de India, WWF-India, la Asociación de Exportadores de Productos Pesqueros de India y de las autoridades federales y estatales.

También impartimos formación y ofrecemos otras herramientas para ayudar a las pesquerías a hacer las mejoras que necesitan para cumplir con el Estándar MSC. Este año hemos presentado una nueva plantilla para elaborar un plan de gestión pesquera, al tiempo que nuestra herramienta de evaluación comparativa y de seguimiento permite a las pesquerías supervisar y dar parte de sus avances. Nuestro marco de evaluación de riesgos, actualizado este año, ayuda a las pesquerías con datos científicos limitados a presentar pruebas que demuestren que están cumpliendo algunos de nuestros indicadores de comportamiento y, dentro de nuestra labor de desarrollo de la capacidad, hemos creado una nueva plataforma en internet, disponible en inglés y en español, que combina módulos de aprendizaje pregrabados, vídeos, cuestionarios interactivos y sesiones en directo con evaluadores.



\*Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación conforme a MSC

## Nuestras iniciativas proyectos Pathway



### Australia occidental: Pioneros

Este año se cumple el 10º aniversario del compromiso alcanzado en Australia occidental con la pesca sostenible y que es líder a nivel mundial. Además de ser la cuna de la primera pesquería de la historia en obtener la certificación, el estado de Australia occidental es pionero por acoger la primera iniciativa a nivel estatal para promover la pesca sostenible certificada. En 2012, el gobierno de Australia occidental presentó un fondo de ayudas, con más 10 millones de euros, para que sus pesquerías obtuviesen la certificación MSC. A lo largo de su costa hay en total 11 pesquerías con certificación MSC y si contamos a las que están en evaluación, más del 90% del volumen de capturas de este estado está ya vinculado al programa de MSC. Aquí hay varias primicias: las primeras pesquerías de oreja y pepino de mar certificadas del mundo; las primeras perlas con certificación MSC; y la primera pesquería de gestión comercial y recreativa conjunta. Son un ejemplo para las demás iniciativas *proyectos Pathway* de todo el mundo.

“ El liderazgo de Australia occidental y su compromiso con las mejores prácticas que existen en cuanto a gestión pesquera son un referente mundial en la protección de las reservas de productos pesqueros para las generaciones futuras.

Anne Gabriel, directora del programa regional de MSC de Oceanía y Singapur



# Fondo Ocean Stewardship

2,8  
millones  
de euros en subvenciones

64  
proyectos y pesquerías

40%  
para ayudar a pesquerías  
de economías en desarrollo

18  
países cubiertos

24  
proyectos de  
investigación financiados

Translocación de erizos de mar en México, colocación de etiquetas satelitales para el seguimiento de rayas en el Mediterráneo, comprobación de las medidas adoptadas para reducir las capturas de aves marinas en Islandia, utilizar los análisis de ADN para calcular el nivel de riesgo de capturas incidentales en Indonesia, estos son solo algunos de los innovadores proyectos que se están llevando a cabo gracias a las ayudas del Fondo *Ocean Stewardship*.

El Fondo *Ocean Stewardship* ayuda a las pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad, especialmente a las pesquerías de pequeña escala y a las de las regiones en desarrollo. Desde que creamos el fondo en 2019, hemos concedido 64 subvenciones por valor de 2,8 millones de euros para sufragar una amplia gama de proyectos, pero tenemos planes ambiciosos para que su impacto sea mayor.

Hemos comprometido un 5% de las regalías anuales procedentes de la venta de productos con certificación MSC al Fondo *Ocean Stewardship* y estamos buscando financiación externa entre donantes independientes para ampliar el fondo aún más. Nuestro objetivo es recaudar en total unos 10 millones de euros para finales de 2022. Ya hemos recibido generosas aportaciones de la Fundación MAVA, que patrocina los proyectos de mejora de pesquerías en el Mediterráneo y en el oeste de África, y de la Fundación de la Familia Walton, que patrocina un régimen de garantía de préstamos para las pesquerías que estén comprometidas con la sostenibilidad.

Pesquería de erizo de mar con buceadores de Baja California, México © Romana Gabriela Ehuan Noh / José Alberto Zepeda Domínguez / Luis Malpica Cruz / María Teresa Tavera Ortiz / Ezequiel Carrizo

## El cangrejo nadador azul de Indonesia

En la isla de Madura, Indonesia, el sustento de más de 270 000 personas depende de esta pesquería. Este bien tan preciado, sin embargo, fue explotado de forma excesiva en los 90, lo que condujo a un fuerte descenso en la cantidad y el tamaño de los cangrejos que se capturaban. El Fondo *Ocean Stewardship* ha apoyado varias iniciativas para recuperar su población y mejorar la sostenibilidad de la pesquería, entre las que se incluyen evitar las interacciones con especies en peligro, amenazadas o protegidas y combatir la pesca fantasma. Está previsto que la pesquería se someta a evaluación conforme al Estándar MSC a lo largo del año próximo.

## El erizo de mar de México

En esta pesquería esperan obtener la certificación MSC para 2025. Sus buceadores recolectan los erizos de mar a mano, por tanto es una pesca muy selectiva, aunque es importante gestionar cuidadosamente el nivel de capturas. El Fondo *Ocean Stewardship* ha estado financiando varias mejoras, con la última subvención se ha financiado un estudio sobre los efectos de la translocación artificial de los erizos de mar a zonas con más abundancia de las algas de las cuales se alimentan. Con ello se conseguiría un beneficio doble, por un lado se da tiempo para que se recuperen las zonas en donde las algas han desaparecido y, a la vez, los erizos prosperan en su nuevo hogar, ahora bien, para evitar efectos no deseados sobre el medio marino es crucial dar con el equilibrio adecuado.

## Descubrimientos en las profundidades de Groenlandia

Científicos internacionales del Instituto de Zoología de la Sociedad Zoológica de Londres (ZSL en sus siglas en inglés) han estado trabajando con la organización Sustainable Fisheries Greenland para localizar los hábitats vulnerables del lecho marino de Groenlandia occidental. Debido al cambio climático las poblaciones de peces se están trasladando al Ártico, por consiguiente, antes de que la actividad pesquera se traslade también a estos nuevos caladeros es importante cartografiar los hábitats oceánicos e intentar evitar cualquier daño a estos delicados ecosistemas. Con la segunda subvención de 2022 va a financiarse otro estudio para cartografiar y proteger los singulares hábitats de aguas profundas que hay cerca de los caladeros de fletán con certificación en el estrecho de Davis.

## Salvar a las aves marinas de Sudáfrica

Cuando la pesquería de merluza sudafricana obtuvo en 2004 la certificación MSC, había logrado reducir la mortalidad accidental de aves marinas en más de un 90% utilizando líneas espantapájaros. Estos dispositivos funcionan bien en alta mar, pero en los barcos más pequeños que faenan en la costa son menos efectivos. Ahora, con la subvención del, la pesquería está colaborando con BirdLife Sudáfrica para encontrar soluciones a medida que impidan que las aves colisionen contra el cableado de las redes de arrastre. Se ha modificado la estructura de anclaje de las líneas espantapájaros y, hasta la fecha, ya se han probado en tres tipos diferentes de embarcaciones costeras. El proyecto está también probando el uso de cámaras para monitorear las interacciones con las aves marinas.



Andrea Angel de BirdLife Sudáfrica.  
© MSC / Albatross Task Force

“ Sabíamos que este estudio era necesario desde hace mucho tiempo pero, sin financiación y sin un modo de beneficiar a la flota pesquera directamente, no nos fue posible encontrar ayuda hasta que pusieron a nuestra disposición los fondos de MSC.

Andrea Angel, BirdLife Sudáfrica

”

# Avances logrados en el mar

El volumen de capturas vinculadas a MSC sigue por encima de los 15 millones de toneladas\*



Número de pesquerías vinculadas al programa de MSC



**59** países participando

**19%** de todas las capturas en el mar estaba vinculado a MSC\*\*

**15%** tiene certificación MSC

**2%** está en evaluación

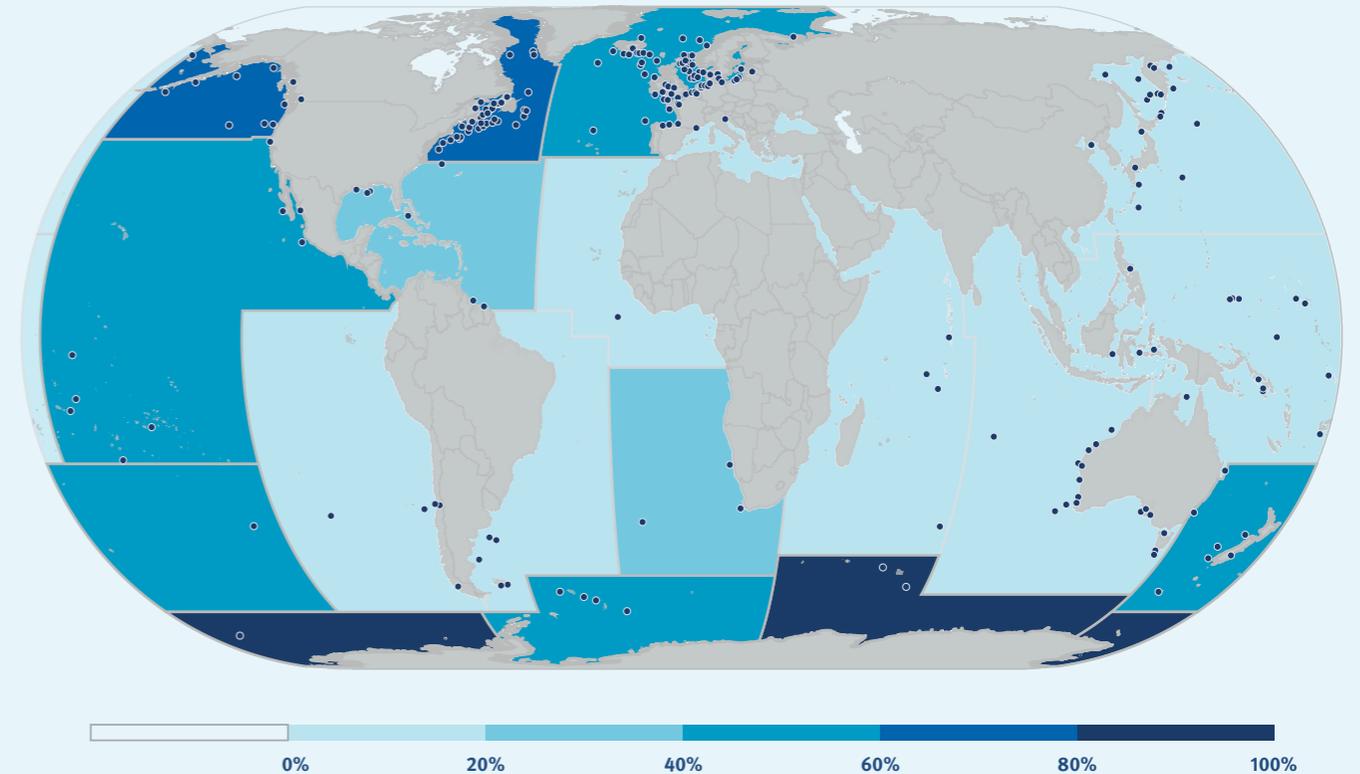
**2%** tiene certificación MSC pero está suspendida

\* Volumen de capturas marinas en 2021-22 vinculadas a MSC (según la política de exclusión de MSC y sin incluir al pescado de cultivo ni a las pesquerías ubicadas en tierra) comparado con los datos de la FAO (2020).

\*\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación MSC.

## Porcentaje de capturas mundiales que cuenta con la certificación MSC

Datos sobre la actividad pesquera y las capturas en el mar con certificación MSC (se incluyen los de las certificaciones suspendidas) a fecha de 31 de marzo de 2022 comparados con el total de capturas marinas de las principales zonas pesqueras de la FAO en 2020.



● Ubicación aproximada de la actividad pesquera con certificación MSC

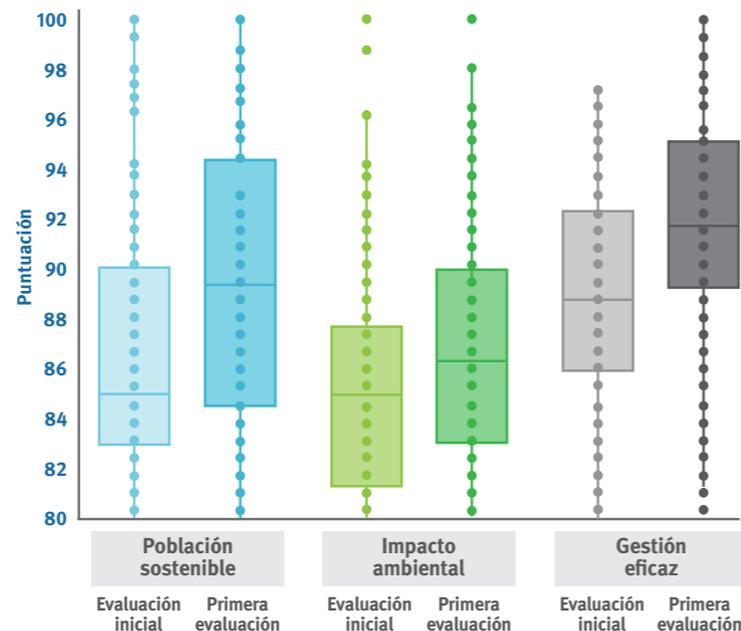
**539** pesquerías certificadas (de las cuales 24 fueron suspendidas), más otras 89 en evaluación

# Un camino de mejoras

A las pesquerías se les puntúa de acuerdo a cada uno de los tres principios del Estándar MSC de Pesquerías: sostenibilidad de las poblaciones (Principio 1), efectos sobre el ecosistema (Principio 2) y gestión eficaz (Principio 3). Para superar una evaluación deben obtener una puntuación media de por lo menos 80 en cada Principio, que indicaría que cumplen las mejores prácticas mundiales, mientras que una puntuación de 100 supondría el comportamiento más avanzado.

Las puntuaciones de las pesquerías van mejorando a medida que permanecen en el programa. El gráfico muestra la distribución de las puntuaciones obtenidas en cada Principio de todas las pesquerías que hay certificadas actualmente y que han completado, al menos, dos evaluaciones conforme al Estándar MSC de Pesquerías. Puede apreciarse cómo sube la puntuación en los tres principios entre el momento en que las pesquerías se incorporan al programa y el inicio de su segundo período de certificación.\*

\*Para conocer todos los detalles de este análisis consulta el archivo informativo complementario.



**2087**

mejoras realizadas por pesquerías con certificación MSC hasta el 31 de marzo de 2022.

Las mejoras de las pesquerías suelen responder a las condiciones impuestas en su certificación y que les exigen elaborar y aprobar un plan de acción para alcanzar las mejores prácticas mundiales en cada uno de los 28 indicadores de comportamiento de acuerdo a los cuales se les evalúa. Si una pesquería cumple en un indicador los requisitos de sostenibilidad mínimos (al menos 60 puntos) pero no alcanza las mejores prácticas (80) entonces se le impone una condición. La condición se considerará superada cuando puntúe 80 o más en un plazo estipulado que suele coincidir con el período de vigencia del certificado, cinco años.

Se incluyen 150 del año pasado y 418 de los últimos tres años que consistieron en:

**161**

mejoras que benefician a especies en peligro, amenazadas o protegidas y que han reducido las capturas incidentales

**107**

mejoras que benefician al estado de las poblaciones y a las estrategias de pesca

**76**

mejoras que benefician a la gestión, gobernanza y normativa pesquera

**74**

mejoras que benefician a ecosistemas y hábitats

## Las pesquerías mejoran su comportamiento

### Las sardinas de Cornualles, Reino Unido:

Esta pesquería ha efectuado varias mejoras en los últimos dos años y desde 2020 ha superado siete condiciones. Miembros de la Asociación para la Gestión de la Sardina de Cornualles (CSMA) están trabajando con científicos de la agencia estatal del Reino Unido, Cefas (departamento de medioambiente, pesca y acuicultura), en un nuevo estudio sobre las dinámicas de la población de sardina, en el marco de una iniciativa para garantizar que se gestione de forma sostenible incorporando a su estrategia de captura los nuevos datos científicos. La pesquería ha reforzado su modo de registrar en los cuadernos de pesca los descartes y escapes de la red (ejemplares capturados de más que se liberan vivos mientras aún están en el agua). Desde entonces se han reducido a un 3% del total de capturas. En la temporada 2020-21 instalaron dispositivos de videovigilancia en todas sus embarcaciones para poder supervisar sus actividades pesqueras de forma independiente, además del programa de observadores a bordo creado en 2018.

### El fletán negro del norte de Canadá:

La pesquería canadiense de fletán negro con redes de arrastre y enmalle de fondo ha llevado a cabo un estudio junto con la Universidad de Windsor de Ontario, Canadá, para conocer los posibles efectos de la pesca sobre las poblaciones de tiburón de Groenlandia. Aunque el tiburón de Groenlandia, o boreal,

es el vertebrado más longevo del mundo, algunos pueden llegar a vivir cientos de años, se sabe muy poco de su población y de los efectos de las interacciones con las pesquerías. Para este estudio, subvencionado por el Fondo *Ocean Stewardship* de MSC, a los tiburones les han colocado etiquetas satelitales para recopilar datos científicos sobre su capacidad de supervivencia tras ser liberados y, a su vez, para formar a los pescadores sobre buenas prácticas en manipulación y liberación de ejemplares. La pesquería ha modificado también ciertas prácticas para reducir la captura incidental de aves marinas, por ejemplo, ahora largan las redes al anochecer sin usar focos, utilizan sedales más pesados que se hundan más rápidamente y vierten los despojos por el costado del barco opuesto a aquel por el que se viran las redes.

### El camarón boreal del golfo de San Lorenzo:

La pesquería de camarón boreal con redes de arrastre del golfo de San Lorenzo, Canadá, lleva certificada desde 2009 pero continúa efectuando mejoras. En su reciente recertificación de 2020 han incorporado nuevas normas para evitar dañar los hábitats marinos vulnerables. Los observadores a bordo ayudan a garantizar que estas normas se cumplen revisando los datos del cuaderno de bitácora y del seguimiento satelital, registrando también el impacto de la pesquería y detectando si coincide con algún hábitat delicado. Las limitaciones a la licencia de pesca, las vedas estacionales y los límites de captura ayudan también a evitar cualquier impacto sobre los hábitats vulnerables.



Cuatro pescadores de sardinas viran las redes por un costado del barco. © MSC / Nigel Millard



# Los primeros visionarios del movimiento en favor de la pesca sostenible

Retrocedamos 25 años, para la mayoría de las empresas del sector de los alimentos marinos la sostenibilidad no era una prioridad entonces. Para elegir un producto pesquero el consumidor tenía en cuenta el precio, la calidad, el sabor, la procedencia y su salud, pero ¿y la viabilidad a largo plazo de las poblaciones de peces, o el impacto de la pesca sobre los ecosistemas marinos? Eso no tanto.

Algunas empresas, sin embargo, empezaron a ver las cosas de un modo diferente y no solo las que servían al nicho de los consumidores ecorresponsables, sino algunas de las firmas más importantes del sector.

Fue un gigante de los bienes de consumo, Unilever, propietaria entonces de las marcas Iglo y Birdseye, quien junto con WWF fundó MSC. Su compromiso de utilizar pescado con sello de MSC en el gran mercado de los congelados allanó el camino para la certificación de las pesquerías de pescado blanco más importantes, como son la de abadejo de Alaska, la de merluza hoki de Nueva Zelanda, la de merluza sudafricana y la de abadejo ruso.

Pronto se subieron a bordo las principales distribuidoras: gigantes del descuento como Aldi y Lidl en Alemania, Sainsbury's en Reino Unido y Carrefour en Francia. En EE.UU., Walmart, la mayor distribuidora del mundo, causó sensación en todas las cadenas de suministro al indicar su compromiso con los productos pesqueros sostenibles. Por su parte Aeon, una de las distribuidoras más importantes de Japón, introdujo los productos con sello de MSC en el mercado asiático. Gigantes de la restauración como McDonald's dieron a conocer el sello de MSC a sus millones de clientes.

Estas y muchas otras firmas son las que han ayudado a impulsar el movimiento mundial en favor de los productos pesqueros sostenibles a lo largo del último cuarto de siglo. Con su ambicioso compromiso de abastecerse de productos certificados por MSC han dado incentivos comerciales a los pescadores responsables, han sensibilizado más a los consumidores, han influido en otras empresas para que mejorasen su propia forma de abastecerse y han animado a más pesquerías a solicitar la certificación.

Hoy en día, la sostenibilidad está en la agenda de todo el mundo y el compromiso de nuestros colaboradores sigue respaldando cambios positivos para el futuro de los océanos.

## Los primeros visionarios

### Iberconsa

incrementa el suministro de productos pesqueros sostenibles en el sur de Europa al respaldar la certificación de la merluza sudafricana en 2004 y la de Namibia en 2020. En 2021, la empresa vendió más de 3 600 t de merluza del cabo entre sus distribuidoras europeas. Asimismo, lidera el lanzamiento de un proyecto de mejora de pesquerías para la merluza argentina a fin de obtener la certificación con arreglo al Estándar MSC.

2004

2015

### IKEA

se compromete a vender únicamente productos pesqueros sostenibles certificados a los 650 millones de visitantes que recibe en 49 países. En 2021, cuatro tiendas de IKEA en Indonesia se convirtieron en las primeras del país en recibir la certificación de Cadena de Custodia MSC y usar el sello de MSC en sus menús.

### Lidl

presenta la primera y más amplia gama de productos de marca blanca con sello de MSC y, 15 años después, sigue innovando y en 2021 presenta en sus tiendas de Alemania su propia marca blanca de atún.

### Aeon

presenta el primer producto con sello de MSC de una cadena de distribución para grandes superficies en Japón. Actualmente comercializa más de 50 productos de 29 especies con sello de MSC.

2006

2011

### McDonald's

empieza a ofrecer pescado con sello de MSC en todos sus restaurantes de Europa, los cuales venden cerca de 100 millones de sándwiches "McFish" al año. En 2013 y 2014 hace lo mismo en EE.UU. y Canadá, en 2019 en Japón y en 2021 en Corea del Sur.

## Aspectos destacados de las colaboraciones más recientes

### La Unión Cooperativa de Consumidores Japoneses (JCCU en sus siglas en inglés)

Puso en marcha un nuevo y ambicioso objetivo de sostenibilidad y se comprometió a que, para 2030, al menos la mitad de sus productos pesqueros procederían de fuentes certificadas, especialmente productos certificados por MSC y ASC. En 2021, más del 10 % de sus productos pesqueros tenían la certificación de MSC. JCCU es la organización de consumidores más grande de Japón y sirve a más de 300 cooperativas con 30 millones de afiliados.

### Iglo

El gigante de los alimentos congelados, propiedad del Grupo Nomad, propietario a su vez de las marcas Birdseye y Findus, ha sido el motor impulsor de los productos pesqueros sostenibles certificados durante los últimos 25 años.

### FOODSERVICE APME

Una de las empresas más importantes del sector de los servicios de alimentación de Asia, obtuvo la certificación de Cadena de Custodia MSC para sus instalaciones en Singapur, Vietnam, Tailandia, Hong Kong, Camboya y Dubai. La gama alta de su propia marca de productos pesqueros, Ocean Gems, incluye tres productos con certificación MSC, el pulpo, la almeja de concha dura y el salmón rojo. Estos productos se venden en estos seis países tanto al por menor, como por internet, en comercios de restauración y en hoteles.

### Novedades en el comercio electrónico

En marzo de 2022, la distribuidora online **Ocado** presentó un nuevo filtro para que sus clientes encontrasen fácilmente en su web los productos pesqueros sostenibles. En Reino Unido, **Waitrose** presentó el equivalente en internet a una cabecera de góndola con promociones



para animar a comprar productos con sello de MSC. Antes Sainsbury's ya había presentado en su web un estante virtual para productos con sello de MSC en la campaña *Sustainable Seafood Week* de nuestro equipo de Reino Unido en 2020.

Mientras, **Amazon** presentó en su web para toda Europa y en las tiendas que acaban de abrir en Reino Unido una gama de productos con sello de MSC y, en EE.UU., en el mes nacional de los productos pesqueros, promovió una campaña conjunta de marketing para atraer a nuevos clientes: cerca de un 25 % de los productos certificados MSC que se vendieron a través de Amazon.com durante la campaña los adquirieron nuevos clientes.

# El pescado blanco

El pescado blanco es el ingrediente principal de algunos de los alimentos de origen marino más populares del mundo, como los palitos de pescado, el surimi o la fritura de pescado con patatas fritas y, gracias al compromiso de nuestros colaboradores del sector pesquero y de la cadena de suministro, más de dos tercios procede de pesquerías vinculadas a MSC.

En septiembre de 2021, las pesquerías de bacalao y eglefino de las Islas Feroe obtuvieron la certificación sobre la base del certificado ya existente para la maruca y el brosmio. Para este país es un hito poder vender bacalao y eglefino con certificación MSC ya que, para generar empleo e ingresos, depende en gran medida de las exportaciones de productos pesqueros. La presión por obtener la certificación MSC llevó al gobierno insular a establecer una nueva regulación con base científica que limitara el número de días en los que se puede pescar bacalao y eglefino a fin de proteger a sus poblaciones.

En 2021 obtuvo la certificación también la pesquería de abadejo ruso del mar de Bering occidental, lo que supone otras 300 000 t más de abadejo con certificación MSC en el mercado. Entre la serie de mejoras que esta pesquería ha efectuado para cumplir con el Estándar MSC están llevar a cabo estudios científicos para conocer mejor su impacto sobre las aves y mamíferos marinos y recopilar datos sobre las capturas incidentales. Como condición para obtener la certificación tendrá que efectuar varias mejoras más.

El año pasado, cuando la pesquería de bajura de bacalao y eglefino de Noruega optó por eliminar el elemento de bajura

de su recertificación se puso de relieve el reto que supone cumplir con el Estándar MSC. La razón de esta decisión fue la dificultad que suponía superar la condición impuesta de tener que separar las capturas certificadas de bacalao y eglefino del Ártico nororiental, de las capturas de bajura de bacalao sin certificación. Los elementos correspondientes a la pesca de bacalao y eglefino de altura continúan certificados y, mientras tanto, colabora con el Instituto de Investigación Marina y con las autoridades responsables de la gestión pesquera para conocer a qué retos se enfrenta el bacalao para así, en un futuro próximo, poder recuperar sus certificados de pesca de bajura.

Uno de los principales mercados del bacalao de Noruega es Portugal, que consume alrededor de la quinta parte de todo el bacalao que se captura en el mundo. La demanda de bacalao con certificación MSC está creciendo rápidamente en ese país gracias a que su distribuidora más importante, Ribervalves, se ha comprometido a incrementar sus productos con sello MSC. Un tercio de las ventas de bacalao congelado, salado y listo para cocinar de Ribervalves tiene ya la certificación MSC.



## Islandia: 10 años de liderazgo

En 2022, la organización Pesquerías Sostenibles de Islandia (ISF en sus siglas en inglés), creada para gestionar la incorporación de la industria pesquera islandesa al programa de MSC, celebró su 10º aniversario. Esta firma ha conseguido un logro extraordinario: el 98% de los desembarques del país procede ya de pesquerías con certificación MSC (se incluyen las que están suspendidas). ISF ha sido pionera a nivel mundial al obtener la certificación para nuevas especies como la gallineta nórdica, el capelán, la maruca, el brosmio, el pez lobo, la maruca azul, el rape, la limanda y el lompo, junto con pescados blancos populares como el bacalao, el eglefino, la platija y el carbonero.

Capelán islandés de ISF. © Hreinn Sigurdsson



Pescadero sosteniendo un filete de bacalao. © MSC

## En cifras...

**6 149 000 t**

de capturas vinculadas a MSC\*

**74 %**

de las capturas mundiales de pescado blanco procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*



Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)

2021-22 | 592 095

2020-21 | 579 748

0 200,000 400,000 600,000

**174** pesquerías vinculadas a MSC

**146** mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

**81** relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales

**40** en ecosistemas y hábitats

**22** relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura

**3** relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020

\*\* Según datos de la FAO de 2020

# Especies pelágicas pequeñas

Las especies pelágicas pequeñas son vitales para las redes alimentarias marinas y constituyen la cuarta parte de la pesca mundial. En los últimos ocho años, el porcentaje de capturas de pelágicos pequeños que está vinculado al programa de MSC se ha más que triplicado hasta un 18 %.

En 2014, solo un 4 % de la pesca extractiva de peces pelágicos pequeños estaba vinculado a nuestro programa. Una de nuestras prioridades estratégicas ha sido colaborar con más pesquerías de pelágicos pequeños ya que son importantes para el ecosistema marino y su uso en la acuicultura está muy extendido. Nuestro objetivo es vincular a nuestro programa a un tercio de las pesquerías de pelágicos pequeños para el año 2030. Para lograrlo nos estamos centrando en las pesquerías de Sudamérica y del norte de África. Este objetivo cuenta también con la colaboración de un proyecto financiado por la Fundación MAVA que está ayudando a varias pesquerías de pequeños pelágicos de Mauritania, Senegal, Gambia y Guinea Bissau a prepararse para cumplir con el Estándar MSC de Pesquerías.

Los pelágicos pequeños se usan principalmente en la fabricación de harinas de pescado y piensos para el sector de la acuicultura y, dado que el consumo de peces de cultivo sigue creciendo, es fundamental que sean sostenibles. El nuevo Estándar ASC para piensos publicado en 2021 destaca esta cuestión y por ello exige a las explotaciones acuícolas certificadas que en cada recertificación se aseguren de utilizar, cada vez más, piensos de fuentes sostenibles con el fin de conseguir que todos sus ingredientes de origen marino tengan la certificación MSC.

En 2021, la suma de las cuotas de pesca de cada país para la caballa, el arenque atlántico-escandinavo y la bacaladilla excedieron las recomendaciones de la CIEM en un 41 %, un 35 % y un 25 % respectivamente.

## Hay que actuar y fijar unas cuotas para los pelágicos del Atlántico nororiental

Como los gobiernos no escuchan las recomendaciones científicas relativas a las cuotas de pesca de las especies del Atlántico nororiental, la cadena de suministro ha estado presionando para que se actúe.

Los estados pesqueros del Atlántico nororiental no han conseguido acordar un plan de gestión conjunta para las poblaciones de caballa, arenque atlántico-escandinavo y bacaladilla. En su lugar, han fijado cuotas individuales que son muy superiores a los límites sostenibles: desde 2015 la suma de todas las capturas supera los niveles de sostenibilidad en un 34 %, unos 4,8 millones de toneladas. El resultado de no aplicar cuotas con arreglo a las recomendaciones científicas, unido al declive generalizado de la salud de las poblaciones, provocó que en 2019 y 2020 las certificaciones MSC de las pesquerías en cuestión se suspendieran, lo cual asestó un duro golpe a las empresas que se habían comprometido a adquirir estas especies porque procedían de fuentes sostenibles.

La agrupación para la defensa de las especies pelágicas del Atlántico norte (Grupo NAPA), que representa a alrededor de 50 distribuidoras y compañías del sector pesquero, ha estado liderando las peticiones para que se llegue a un acuerdo y se reduzcan los límites de captura. MSC, por su parte, ha estado reclamando la adopción de medidas en distintos eventos internacionales como, por ejemplo, en la Asamblea del Círculo Ártico.

Mientras tanto, algunas empresas han estado buscando en otros lugares caballa sostenible para su clientela. Varias distribuidoras importantes, como Migros en Suiza, Delhaize en Bélgica y Albert Heijn en Países Bajos, han comenzado a comercializar recientemente jurel chileno con certificación MSC y la marca alemana de productos pesqueros Followfood está a punto de presentar su jurel chileno enlatado con sello MSC. La pesquería de jurel de Chile obtuvo la certificación MSC en 2019, seguida poco después en 2020 por una flota de bandera holandesa. Obtener el reconocimiento de unos mercados tan valorados como los europeos, demuestra que las pesquerías que cumplen los estrictos requisitos de la certificación MSC pueden beneficiarse de nuevas oportunidades allí en donde la demanda de productos pesqueros sostenibles certificados es alta.

## La certificación del capelán

Aunque las disputas en torno a otras especies pelágicas pequeñas en el Atlántico nororiental continúan, la certificación de la pesquería de capelán de Islandia demuestra que los recursos pesqueros compartidos pueden gestionarse a nivel internacional de forma efectiva y, a pesar de que en los últimos años la distribución del capelán se ha desplazado, el acuerdo alcanzado entre los países costeros y las reglas de control de captura han permitido a esta pesquería adaptarse a los cambios en la distribución de la población de capelán.

ISF concedió acceso a sus poblaciones de capelán con certificación MSC a Groenlandia y a Noruega, así se reducen costes y se garantiza una estrecha cooperación entre los clientes de la pesquería. La cuota de captura de capelán de las Islas Feroe está certificada desde febrero de 2022, por tanto todas las actividades pesqueras en Islandia relativas al capelán tienen ya la certificación MSC. Se espera que ello contribuya a lograr un acuerdo efectivo y continuado con los estados costeros.

El capelán juega un papel muy importante en la red alimentaria marina: las pesquerías con certificación garantizan que antes de sobrepasar las cuotas fijadas con arreglo a las reglas de control de captura acordadas sus poblaciones están lo suficientemente sanas para alimentar a otros peces, aves y mamíferos marinos.

Los principales productos de esta pesquería son harinas y aceites de pescado.

## En cifras...

# 4 296 000 t

de capturas vinculadas a MSC\*

# 18 %

de las capturas mundiales de peces pelágicos pequeños procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*



Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)^

2021-22 | 136 923

2020-21 | 173 175

0 50,000 100,000 150,000 200,000

# 62

 pesquerías vinculadas a MSC

# 47

 mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas


10 relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales



3 en ecosistemas y hábitats



21 relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura



13 relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020

\*\*Según datos de la FAO de 2020

^ productos con etiqueta ecológica destinados en su mayoría a consumo humano, capturas vinculadas más representativas de las cantidades destinadas a harinas o aceites de pescado y a consumo humano

# El atún

Las ventas de productos derivados del atún con sello MSC se dispararon un 24 % el año pasado gracias al creciente número de marcas que han cumplido su promesa de abastecerse de atún certificado sostenible. El porcentaje de capturas mundiales de las principales pesquerías de atún vinculadas al programa de MSC se elevó al 57 %.

## Las distribuidoras impulsan el desarrollo del atún sostenible

En los últimos años, el volumen de atún certificado ha experimentado un rápido aumento: en 2014, representaba un 14 % de las capturas de atún con fines comerciales más importante del mundo, hoy ronda un 40 %. Las ventas de atún con sello MSC ascendieron a 136 000 t, frente a las 50 000 t de hace cinco años. Y como este año varias pesquerías van a someterse a evaluación, este mercado va a seguir creciendo.

En su intento por satisfacer la demanda de consumo de productos pesqueros obtenidos de forma sostenible, las distribuidoras han hecho crecer las ventas de atún con certificación MSC, especialmente las del atún enlatado. En mayo de 2021, por ejemplo, Lidl Alemania fue la primera en ofrecer atún listado con certificación MSC en su marca blanca Nixe. Ahora el sello de MSC aparece en las latas de atún Nixe por todo el país. En EE.UU., Walmart inició una colaboración con *The Nature Conservancy* y con el gobierno de las Islas Marshall para abastecerse de atún listado enlatado con certificación MSC para su marca Great Value y retornar los beneficios generados a las comunidades de las islas del Pacífico.

El Grupo Bolton, propietario de la empresa de procesado de atún Tri Marine, también ha jugado un papel clave en la transformación de la industria del atún. Además de lanzar nuevos productos con sello MSC a través

de sus marcas Rio Mare y Saupiquet, el Grupo Bolton se ha comprometido a que para 2024 se abastecería al 100 % de atún de pesquerías con certificación MSC, o que estuvieran trabajando para cumplir el Estándar MSC a través de proyectos de mejora de pesquerías rigurosos.

## Llamamiento a la colaboración en el Pacífico occidental y central

La pesca de especies altamente migratorias como el atún debe gestionarse desde el ámbito internacional, las pesquerías por sí solas no pueden operar de forma sostenible. Es por ello por lo que cuando las pesquerías del Pacífico occidental y central obtuvieron la certificación MSC, una de las condiciones impuestas fue que los 26 estados miembros de la Comisión de Pesca del Pacífico Central y Occidental (WCPFC), el organismo regional de ordenación pesquera que supervisa las poblaciones de peces, debían acordar una serie de estrategias y reglas de control de captura que garantizaran la sostenibilidad futura de las poblaciones de atún que comparten.

Ha quedado demostrado, sin embargo, lo difícil que es lograrlo. Más de la mitad del atún que se comercia en el mundo y casi las tres cuartas partes del atún con certificación MSC proviene de esta región, por tanto, si no se consiguen avances, el impulso por conseguir una industria del atún sostenible podría difuminarse.

## Hitos en torno al atún

Una pesquería artesanal de atún con línea de mano de Filipinas se ha convertido en la primera del país en obtener la certificación MSC gracias a un proyecto de mejora decenal subvencionado por WWF.

La pesquería de atún con certificación MSC del océano Índico Echebaster y el instituto científico y tecnológico vasco AZTI, están llevando a cabo un trabajo de investigación, con el respaldo del Fondo *Ocean Stewardship*, para conocer y mitigar los efectos de los dispositivos de concentración de peces (FAD en sus siglas en inglés) que quedan abandonados sobre los arrecifes de coral y otros ecosistemas vulnerables. También han estado trabajando en el diseño y fabricación de FADs biodegradables.

La empresa American Tuna fue la primera en comercializar en EE.UU. atún certificado MSC de la Asociación de Pesca de Atún Albacora, la primera pesquería de atún del mundo en obtener la certificación MSC. La empresa inició su actividad en 2007 con solo ocho palés y un producto singular, el atún con certificación MSC capturado uno a uno en el Pacífico norte. Hoy en día suministra 33 productos de atún certificado MSC de distintas pesquerías a varias distribuidoras.



Hamis sube un atún a bordo del bote. © MSC

## En cifras...

**2 882 000 t**  
de capturas vinculadas a MSC\*

**57 %**

de las capturas mundiales de atún procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*



Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)

2021-22 | 135 829

2020-21 | 109 534

0 20,000 40,000 60,000 80,000 100,000

**124** pesquerías vinculadas a MSC

**38** mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas



**12** relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales



**1** en ecosistemas y hábitats



**3** relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura



**22** relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020

\*\*Según datos de la FAO de 2020

# El pulpo y el calamar

La llegada de los cefalópodos al programa de MSC es relativamente reciente. Han pasado casi 20 años para que se concediera la primera certificación a una pesquería de pulpo: la pesquería artesanal de Asturias, al noroeste de España, certificada en 2016 y recertificada en agosto de 2021. Dos años después le siguió la primera pesquería de calamar pero, aunque desde entonces han obtenido la certificación unas pocas pesquerías más, aún queda mucho camino por recorrer para que sea habitual ver el sello MSC en pulpos y calamares.

El reto reside, en parte, en que la dinámica de las poblaciones de pulpo y de calamar difiere mucho de la de la mayoría de los peces y mariscos. Son menos longevos, normalmente solo viven de uno a tres años, y el número de ejemplares puede fluctuar drásticamente dependiendo de las condiciones medioambientales. Por consiguiente, calcular el rendimiento máximo sostenible, que es uno de los criterios puntuables habituales del Estándar MSC para evaluar la sostenibilidad de una población, puede plantear dificultades.

Para solventarlo, en la Revisión del Estándar de Pesquerías propusimos incorporar nuevas directrices que facilitarían las evaluaciones de las poblaciones de calamar y pulpo. Ello implica tener que emplear estrategias y puntos de referencia alternativos que mantengan a las poblaciones en niveles óptimos como, por ejemplo, garantizar que se deja en el mar un porcentaje determinado de la biomasa total. Las condiciones impuestas a la certificación de la pesquería de Asturias propiciaron un trabajo de investigación

que, a su vez, condujo a la creación de un nuevo punto de referencia más precautorio llamado “productividad latente”, que se adapta mejor a especies menos longevas y que fluctúan de forma natural, como los cefalópodos.

Hemos estado ayudando también a las pesquerías de cefalópodos que se esfuerzan por cumplir el Estándar MSC, entre las que se encuentra una de las pesquerías de pulpo más grandes del mundo situada en la península de Yucatán, México, y que forma parte del programa En transición hacia MSC. Esta pesquería ha recibido este año una subvención del Fondo *Ocean Stewardship* para mejorar la recopilación de datos relativos a sus capturas y hacer un seguimiento del uso de cierta especie de cangrejo como cebo y del impacto que ello causa. Durante nuestro Simposio Internacional sobre la Pesca Sostenible del Pulpo, celebrado en Vigo a propósito del Día Mundial del Pulpo (8 de octubre) y que transmitimos por internet a 150 participantes de todo el mundo, además de destacar sus avances, se puso de manifiesto la necesidad

de contar con un mayor apoyo de la cadena de suministro para ayudar a las pesquerías de pulpo a ser más sostenibles y satisfacer la demanda mundial.

Es muy importante reforzar la gestión de las pesquerías de pulpo y calamar ya que son unas de las pocas especies que podrían beneficiarse del calentamiento de los océanos, lo cual podría ofrecer nuevas posibilidades para incrementar el suministro de productos pesqueros sostenibles y ayudar a las comunidades de pescadores a adaptarse al cambio climático, eso sí, solo si las poblaciones se gestionan cuidadosamente. Por otro lado, un proyecto financiado por el Fondo *Ocean Stewardship* para buscar fuentes de cebo alternativas para las pesquerías australianas de atún y pez espada ha señalado, como posible solución, a un calamar de EE.UU. recientemente certificado como sostenible.

Puede que su arranque haya sido lento, pero a la historia del pulpo y del calamar sostenible certificado le queda un largo camino que recorrer.

“

La pesquería de pulpo de Yucatán es muy importante a nivel nacional e internacional, con gran repercusión en las comunidades pesqueras locales. La subvención del Fondo *Ocean Stewardship* nos está permitiendo localizar qué sectores hay que mejorar a lo largo de la cadena de suministro de la pesquería.

Lorena Rocha Tejeda, Comunidad y Biodiversidad (COBI)

”

## En cifras...

# 71 000 t

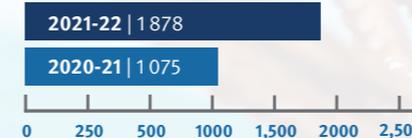
de capturas vinculadas a MSC\*

# 2%

de las capturas mundiales de cefalópodos procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*



Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)



## 6

pesquerías vinculadas a MSC

## 5

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas



1 relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales



1 relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura



3 relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020

\*\*Según datos de la FAO de 2020

# El cangrejo y la langosta

El año pasado se concedieron dos nuevas certificaciones y dos recertificaciones. Pescadores de cangrejo y langosta certificados de todo el mundo intensifican sus esfuerzos para satisfacer la creciente demanda de estos productos.

## La centolla austral de Argentina

La pesquería de centolla austral de la Patagonia argentina obtuvo la certificación MSC en marzo de 2022, convirtiéndose así en la cuarta pesquería certificada de Argentina. A partir de ahora esta pesquería podrá comercializar centolla certificada en sus principales mercados de exportación: China, Japón y EE.UU.

Esta certificación es todo un hito en un largo camino de mejoras. Sus nasas, por ejemplo, cuentan con unos paneles de escape que reducen las capturas incidentales de cangrejos pequeños y de otras especies y, en caso de pérdida, deben incluir una sección biodegradable para impedir la “pesca fantasma”.

Un proyecto de investigación estudiantil, financiado por el programa de becas del Fondo *Ocean Stewardship*, ha aportado datos clave en torno al grado de eficacia de estos paneles de escape en cuanto a reducir las capturas incidentales de cangrejo araña en la pesquería.

La pesquería va a seguir mejorando en sostenibilidad gracias a la condición impuesta a su certificación y que consiste en aportar pruebas de que están tomando medidas para evitar repercutir negativamente sobre otras especies y hábitats.



## La recertificación impulsa nuevas mejoras en las pesquerías de cangrejo

Dos pesquerías de cangrejo de Australia occidental que este año han vuelto a obtener la certificación están efectuando mejoras innovadoras como condición a su recertificación.

La pesquería de cangrejo cristal (*Chaceon albus*) que faena en alta mar, a unos 200km de la costa de Australia occidental, está recabando datos en torno al impacto sobre los hábitats de aguas profundas. Gracias a la subvención del Fondo *Ocean Stewardship* van a colocar cámaras y focos submarinos en las nasas, así los investigadores podrán analizar los posibles efectos de la pesca en distintos tipos de hábitats. Aunque ya habían empleado cámaras antes, esta es la primera vez que han podido operar en hábitats situados a cientos de metros de profundidad.

En esta pesquería, ubicada en el estuario de Peel Harvey, se dedican a la pesca del cangrejo nadador azul y del mújol o lisa, y es la única pesquería de gestión conjunta, comercial y recreativa, que ha obtenido la certificación. Había superado con éxito todas las condiciones impuestas a su certificación inicial, sin embargo, cuando fue reevaluada con arreglo a la versión actualizada del Estándar MSC se detectaron varios aspectos que debían mejorarse. Uno de ellos fue su posible impacto sobre las aves zancudas migratorias del cercano humedal de Mandurah, considerado de importancia internacional. Con el apoyo del Fondo *Ocean Stewardship*, los investigadores realizarán sondeos sobre el terreno y utilizarán imágenes satelitales de alta resolución y técnicas de aprendizaje automático para estudiar dónde coinciden la actividad pesquera y las poblaciones de aves zancudas y cómo les afecta.



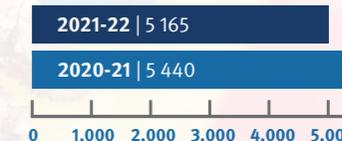
Midiendo un buey de mar.  
© MSC / David Loftus

## En cifras...

**277 000 t**  
de capturas vinculadas a MSC\*

**14 %**  
de las capturas mundiales de cangrejo y langosta procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*

**MSC** Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)



**50** pesquerías vinculadas a MSC

**43** mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

**23** relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales

**4** en ecosistemas y hábitats

**9** relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura

**7** relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

“ Estos fondos, gentileza de MSC, nos ayudarán a garantizar la sostenibilidad de dos de nuestras pesquerías y por ello estamos agradecidos. El programa de MSC ha sido importante para mí y ha mejorado nuestra capacidad de compartir mejor con nuestros colegas del sector nuestro empeño por utilizar datos científicos correctos.

Dr. Dan Gaughan, director científico de pesca del Gobierno de Australia occidental

\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020  
\*\*Según datos de la FAO de 2020

# El salmón

La pesquería de salmón de Alaska fue una de las primeras en obtener la certificación MSC allá por el 2000 y, al ser uno de los pescados más populares del mundo, sigue siendo una parte esencial del programa de MSC.

La popularidad del salmón ha crecido mucho en Alemania en los últimos años, los consumidores alemanes comen más salmón que ningún otro tipo de pescado. Aunque en su mayoría es cultivado, hay una gama cada vez mayor de salmón salvaje sostenible con sello de MSC.

Entre las empresas pioneras del mercado alemán está Gottfried Friedrichs,

especializada en salmón y una de las más antiguas del sector pesquero en Alemania. Esta empresa familiar fue la primera en ofrecer salmón de Alaska ahumado con certificación MSC en 2002 y continúa situando a la sostenibilidad en el centro de su producción.

En los últimos 12 meses, en Alemania, Austria y Suiza se han presentado 165 productos de salmón salvaje que llevan el sello MSC. Entre ellos hay filetes congelados y productos elaborados refrigerados, así como 42 nuevos alimentos para mascotas con salmón certificado MSC.

Este año ha obtenido la certificación una nueva pesquería, la de salmón del Pacífico Kolkhoz Udarnik de la bahía de Karaga y del estrecho de Litke en el golfo de Karaguinski, en la península de Kamchatka, Rusia. Con este nuevo logro, el número total de pesquerías de salmón de Kamchatka que cumplen el Estándar MSC ha ascendido a 30. Desgraciadamente, es probable que por algún tiempo esta sea la última. Tras la invasión rusa de Ucrania, la firma Assurance Services International, que es quien supervisa a los organismos encargados de efectuar las evaluaciones para conceder las certificaciones, ha cancelado todas las evaluaciones en Rusia por el momento.

Salmón salvaje con piel crujiente y puré de alubias blancas y cilantro. © MSC

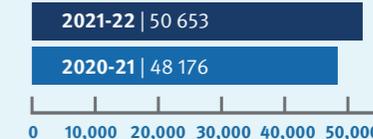


## En cifras...

**351 000 t**  
de capturas vinculadas a MSC\*

**11 %**  
de las capturas mundiales de gambas y camarones procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*

**MSC** Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)



**34** pesquerías vinculadas a MSC

**44** mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

- 16** en ecosistemas y hábitats
- 13** relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- 11** relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura
- 4** relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

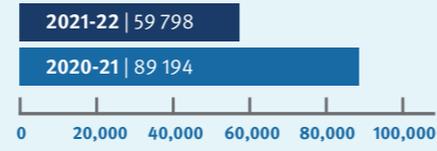
\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020  
\*\*Según datos de la FAO de 2020

## En cifras...

**488 000 t**  
de capturas vinculadas a MSC\*

**82 %**  
de las capturas mundiales de salmón procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*

**MSC** Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)



**44** pesquerías vinculadas a MSC

**20** mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

- 3** relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- 11** relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura
- 6** relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020  
\*\*Según datos de la FAO de 2020



# La gamba y el camarón

En la actualidad hay 34 pesquerías de gamba y camarón con certificación MSC, desde el camarón común de Chile hasta el camarón boreal del mar de Barents. Estas pesquerías también han efectuado mejoras importantes en su forma de pescar y han reducido su impacto sobre otros organismos marinos sensibles.

### Los camarones en conserva con sello MSC llegan a Sainsbury's

Para que las generaciones futuras puedan disfrutar de los mariscos tradicionales más populares hoy tienen que ser sostenibles, de ahí que celebremos el lanzamiento del primer camarón en conserva con sello MSC. Esta receta británica, uno de los manjares favoritos de James Bond, se elabora con camarones y mantequilla, condimentados con nuez moscada y otras especias. La empresa Seafood and Eat It los prepara de forma artesanal y Sainsbury's los vende desde septiembre de 2021 bajo la marca The Good Tide. Estos camarones son de la pesquería del mar del Norte que obtuvo la certificación MSC en diciembre de 2017.

Mientras, la pesquería de camarón de Wash con certificación ha estado recopilando datos más precisos sobre los tipos de especies que encuentra y determinando qué medidas paliativas debe adoptar para garantizar que no impide la recuperación de ninguna especie en peligro, amenazada o protegida. Este proyecto, derivado de la condición que se impuso a su certificación, se financia con una beca de investigación de MSC. La pesquería de camarón de Wash descarga alrededor del 95 % del camarón común (*Crangon crangon*) que se captura en Reino Unido.

### Certificación del camarón del mar de Barents

La pesquería de camarón boreal rusa FIUN del mar de Barents obtuvo la certificación en septiembre de 2021 y cuenta con unos 25 barcos que desembarcaron más de 25 000 t de camarón en 2019. Pertenece al conjunto de pesquerías con certificación MSC de Canadá, Groenlandia, Islandia, Islas Feroe y Noruega, que pescan la gamba nórdica (*Pandalus borealis*) en el Ártico y ahora se une también a los demás países del Atlántico norte que están intentando fijar unas reglas de control de captura más efectivas para garantizar la protección a largo plazo de estas poblaciones tan abundantes.

### El gigante del comercio por internet de China vende gambas certificadas

En noviembre de 2021, JD.com, la mayor empresa de China de venta online, se comprometió a dar prioridad a las fuentes sostenibles con certificación MSC en la presentación de su nueva marca JMeal que consta de 10 nuevos productos, como la gamba nórdica de las pesquerías certificadas de Noruega.

# Los bivalvos

## El éxito de la almeja apunta a un crecimiento de los productos pesqueros sostenibles en China

La pesquería de almeja japonesa del estuario de Yalu, en el mar Amarillo, obtuvo la certificación en septiembre de 2021 tras culminar con éxito un proyecto de mejora que empezó en 2016 y que contó con el respaldo de WWF y Dandong Taihong Foodstuff, el principal proveedor de productos pesqueros del mercado japonés.

Una de las razones que les impulsaron a obtener la certificación fue la demanda del mercado japonés y de otros mercados externos, pero esperan que las 200 000 t de almeja que recolectan al año también ayuden a ampliar en China el mercado de los productos con sello MSC. Los consumidores chinos están cada vez más interesados en la sostenibilidad: el estudio de GlobeScan y MSC de 2022 reveló que casi las tres cuartas partes de los consumidores chinos opinan que hay que consumir pescado y marisco de origen sostenible para salvar a los océanos.

Es la sexta pesquería china que obtiene la certificación MSC y el principal medio de vida de muchas comunidades costeras en las marismas del estuario del río Yalu, donde faena, una zona importante para el paso de aves migratorias.

Pesquería de almeja japonesa del estuario de Yalu. © MSC

“

La pesquería de almeja japonesa del estuario de Yalu será la primera de muchas. El éxito de este proyecto piloto ha animado, no solo a las pesquerías de almeja sino también a las de cangrejo, calamar y anchoa, a plantearse entrar en los programas de certificación de MSC.

An Yan, directora de programa de MSC China

”

### La vieira primero

En octubre de 2021, la pesquería de vieira con artes de arrastre de la isla de Abrolhos y del Mediooeste (Australia) se convirtió en la primera pesquería de vieira de Australia en obtener la certificación MSC.

Esta pesquería aporta casi 3,5 millones de euros a la economía local y es la pesquería con fines comerciales n.º 11 que obtiene la certificación en Australia occidental lo que significa, en términos de valor, que cerca del 90% de las pesquerías de este estado tienen ya la certificación MSC.

Una segunda pesquería de vieira más grande, justo al sur de Melbourne en la zona central del estrecho de Bass, le siguió los pasos enseguida y obtuvo la certificación en marzo de 2022, lo que supuso otras 2 500 t más de vieiras certificadas sostenibles en el mercado.

## En cifras...

# 370 000 t

de capturas vinculadas a MSC\*

# 17%

de las capturas mundiales de bivalvos procede de pesquerías vinculadas a MSC\*\*



# 50

 pesquerías vinculadas a MSC

# 22

 mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

- 2 en ecosistemas y hábitats
- 5 relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales
- 6 relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura
- 9 relacionadas con la gestión, administración pesquera y con normativas

\* Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC conforme a datos de la FAO de 2020

\*\*Según datos de la FAO de 2020

# Las algas marinas

La certificación de algas marinas ha prosperado desde que en 2017 se presentara el Estándar de Algas Marinas de MSC-ASC. Ya hay 1 500 t certificadas y hay en evaluación otras 11 500 t más de un importante operador del sector. Los consumidores pronto van a poder comer crujientes aperitivos de algas de una granja coreana que acaba de convertirse en la primera de su categoría en obtener la certificación con arreglo al Estándar conjunto de ASC-MSC.

En esta granja, propiedad de la empresa Haedam Co., se cultiva el alga *laver*, una de las variedades de algas comestibles más populares. Normalmente se secan formando láminas que se usan en aperitivos y sushi, también se les conoce como *nori*, o *gim* en Corea. Los aperitivos crujientes y las hojas de *laver* condimentadas de la empresa Haedam se comercializan bajo la marca Pulmuone y se exportan a Europa y EE.UU. Haedam es el tercer productor coreano que obtiene la certificación ASC-MSC. En su granja, situada cerca de la pequeña isla de Wido en la costa oeste de Corea, cultivan dos

“

En el equipo de Veramaris estamos muy orgullosos de ser el primer productor de aceite natural de algas marinas que obtiene la certificación ASC-MSC, con ello contribuimos al crecimiento continuado y sostenible de la acuicultura y, a la vez, aliviarnos la presión que sufren los peces forrajeros que suelen usarse para abastecerse de omega 3 y que son finitos. Ha sido un emocionante recorrido colaborativo a lo largo de la cadena de valor, hemos trabajado con fábricas de piensos, piscicultores, procesadores de alimentos y distribuidoras para alcanzar nuestra visión común de desarrollo sostenible.

Karim Kurmaly, director ejecutivo de Veramaris

”

especies de algas en balsas flotantes. Las algas crecen tan rápidamente que pueden recolectarse transcurridos solo 50 días.

La costa oeste coreana del mar Amarillo es rica en biodiversidad y hay varias especies de algas que constituyen un importante hábitat para cefalópodos, crustáceos, peces y moluscos. En el marco del proceso de certificación los auditores confirmaron que la granja de Haedam no tiene efectos adversos para el ecosistema acuático ni para la biodiversidad local.

Las algas certificadas también están alterando al sector de la acuicultura. Un año después de que el productor de microalgas Veramaris obtuviera la certificación, dos empresas acuícolas, Atlantic Sapphire, con base en Florida y Skretting, con sede en EE.UU. y especializada en piensos para salmón, han empezado a adquirir su aceite de algas. Las algas certificadas son ricas en ácidos omega 3, gracias a ello las empresas pueden reducir el contenido de aceite de pescado de sus piensos en un 25%.

## En cifras...

# 13 000 t

recolectadas vinculadas a MSC\*



# 49

 relacionadas con explotaciones acuícolas en peligro

Granja de algas "Cottonii" frente al pueblo de Semaya. Aunque muchas granjas de algas de la isla de Nusa Penida sufrieron daños y cerraron debido a la enfermedad del "ice-ice", las algas de Semaya estaban sanas y verdes. © Makoto Suzuki / MSC



# Lo que piensas de nosotros

En nuestra labor es esencial escuchar y aprender de nuestros colaboradores. Porque solo si trabajamos juntos podremos alcanzar nuestra visión de tener océanos llenos de vida y un suministro de productos pesqueros garantizado.

Muchas mujeres de la isla de Madura participan en el negocio del cangrejo nadador azul. © FishForGood2020

En la encuesta MSC Global Stakeholder Survey 2021 compartieron sus opiniones más de 1000 personas. Este sondeo, efectuado por Internet, sirvió para que nuestros colaboradores pudieran contarnos lo que piensan de nosotros e indicarnos qué aspectos había que mejorar. Nos respondieron desde todos los continentes, pesquerías, empresas pesqueras, ONG, instituciones científicas, gobiernos y muchos más.

En general, el nivel de apoyo fue firme. El 79 % de los encuestados declaró que probablemente hablarían favorablemente de MSC. Siete de cada diez declararon tener un alto grado de confianza en que MSC contribuiría a poner fin a la sobrepesca, considerada el problema más acuciante de los océanos. Cerca de la mitad dijeron que estaban satisfechos con los Estándares de MSC y muy pocos expresaron descontento.

La encuesta también reflejó varias prioridades contrapuestas que tenemos que equilibrar. A muchos de los grupos de interés del sector pesquero les gustaría ver menos complejidad, costes más bajos y menos obstáculos a la participación a fin de ampliar el impacto y el alcance del programa de MSC, pero las ONG y otros grupos de interés de la sociedad civil se mostraron proclives a pedir criterios más estrictos.

Aunque se nos considera un programa de certificación y etiquetado ecológico creíble, los participantes afirmaron que les gustaría que MSC fuera una voz líder en los asuntos relativos a los océanos, que actuase en calidad de autoridad en materia de pesca y productos pesqueros sostenibles para sensibilizar más a los consumidores, impulsar políticas más firmes y ampliar la magnitud, el alcance y el ámbito de nuestra actividad

para abarcar más mercados, tipos de pesquerías y especies y otros aspectos de ámbito social.

Queremos dar las gracias a todos los participantes, estamos incorporando vuestras observaciones al nuevo plan estratégico que estamos elaborando actualmente.

“ MSC debería ser la voz líder que determinase qué es un producto pesquero sostenible, cómo se mide el estado de salud de los océanos y qué pueden hacer los consumidores para ayudar a que los océanos estén sanos. — Distribuidora/marca, Norteamérica ”

## Estudio global de las opiniones de los consumidores de productos pesqueros

Cada dos años, la agencia de consultoría e investigación independiente GlobeScan, realiza una encuesta, la mayor de este tipo, para saber cuál es la postura más reciente del consumidor respecto a la salud de los océanos, el consumo de productos pesqueros y las etiquetas ecológicas. **En la encuesta de 2022 se entrevistaron más de 25 000 consumidores de 23 países.\***



\*Esta encuesta se llevó a cabo por internet mediante cuestionarios en: Australia, Austria, Alemania, Bélgica, Canadá, China, Corea del Sur (nuevo en 2022), Dinamarca, España, EE.UU., Finlandia, Francia, Italia, Japón, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Singapur, Sudáfrica, Suecia y Suiza. En total, entre el 25 de enero y el 16 de marzo de 2022, fueron entrevistados 25 869 consumidores de todos estos países, de los cuales 20 127 eran consumidores de productos pesqueros. Los promedios globales que se indican en el estudio se basan en los 23 mercados estudiados, a menos que se indique lo contrario. En el caso de los promedios globales, todos los países se ponderan igual, independientemente del tamaño de la muestra.

# Campañas de sensibilización y comprensión en torno a MSC

Al relajarse las restricciones de la COVID-19 en los ámbitos comerciales y regresar los eventos presenciales, hemos realizado de nuevo eventos presenciales de marketing y comunicación, como entregas de premios y ferias de productos pesqueros, o eventos educativos en escuelas. Estamos muy orgullosos de volver a estar al lado de nuestros colaboradores.

**Chefs, colaboradores, pescadores y consumidores de todo el mundo se unieron a nosotros para promocionar los productos pesqueros sostenibles en la campaña “Gran Futuro Azul” del Día Mundial de los Océanos.**

Contamos con la participación de 161 colaboradores, entre ellos 72 embajadores e influencers. La campaña discursó por 20 países, se tradujo a 18 idiomas y llegó a 37 millones de personas de todo el mundo, también se impartieron clases sobre cómo cuidar los océanos entre más de 15 000 niños.



En el marco de nuestro programa educativo desarrollamos una alianza con el **Día Mundial de los Océanos para las Escuelas**, una coalición de organizaciones cuya misión es que las escuelas a nivel mundial participen de la cultura del mar con más de 5 000 suscriptores. También colaboramos con *Teachers For Future Spain* (Profes por el Futuro) en un proyecto educativo sobre la pesca sostenible en donde **participaron más de 10 000 estudiantes.**



En abril de 2021, **McDonald's** empezó a vender sus hamburguesas “McFish” con sello MSC en sus 407 restaurantes de Corea del Sur. Lo celebramos con un mes de actividades promocionales en tiendas e internet y subimos un anuncio a YouTube que logró más de medio millón de visitas.



En Reino Unido, a nuestra segunda Semana de los Productos Pesqueros Sostenibles, cuyo lema fue **“All Hands on Deck”** (todos manos a la obra), se unieron más de 40 colaboradores, entre empresas, pesquerías e instituciones, para concienciar sobre los productos pesqueros sostenibles. La campaña incluyó anuncios en vallas publicitarias, marquesinas, redes sociales, más de 70 artículos informativos y contó con el respaldo de Mitch Tonks y James Strawbridge, chefs y embajadores de MSC Reino Unido. **Logramos una audiencia de más de 5,7 millones.**



En EE.UU., en el mes *Good Food*, hicimos una campaña junto a las etiquetas ecológicas de Fairtrade America y Non-GMO para homenajear a esos **“pequeños sellos que causan un gran impacto”**. Para ello desarrollamos un conjunto de herramientas para distribuidoras y colaboramos con decenas de ellas organizando conjuntamente seminarios online. En octubre, mes nacional del marisco, hicimos una campaña de concienciación sobre el sello de MSC en la plataforma de vídeo y TV por *streaming* de Amazon que obtuvo 1,5 millones de visualizaciones.



En Portugal, celebramos nuestra primera **Semana Mar Para Siempre** en noviembre promoviendo la importancia de los productos pesqueros junto con varios chefs y artistas. Para el evento preparamos una instalación artística con un barco pintado en el Oceanário de Lisboa (acuario público) y en una tienda de Continente, la mayor distribuidora de Portugal.

El artista local ÔJE, Tomás Pires, colaboró en la exposición e informó a los asistentes de lo importante que es proteger nuestros recursos marinos y el chef Ricardo Luz también compartió sus mejores consejos sobre alimentos del mar sostenibles.



**Celebramos el 10º Aniversario de MSC España** en el prestigioso Círculo de Bellas Artes de Madrid con un evento en el que participaron más de 100 personas, entre representantes de pesquerías certificadas, colaboradores comerciales, ONG, funcionarios del gobierno, embajadores de MSC y periodistas.



# Financiación y donantes

Este año nos gustaría dar especialmente las gracias a los numerosos donantes, patronatos, fundaciones y organismos públicos de todo el mundo que respaldan nuestro trabajo. Además de las generosas aportaciones para cubrir muchos proyectos de MSC, hemos recibido también nuevas e importantes subvenciones para nuestro Fondo *Ocean Stewardship*, entre las que se incluyen las de la Fundación Mava pour la Nature para ayudar a las pesquerías de pequeña escala del Mediterráneo y de África occidental y las de la Fundación de la Familia Walton para establecer un nuevo mecanismo de garantía de préstamos que permita a las pesquerías que trabajan por la implantación de prácticas de gestión sostenibles acceder a fuentes de financiación complementarias.

Nos gustaría dar las gracias también a la *Dutch Postcode Lottery* por su continuado apoyo a nuestras actividades esenciales; a la Fundación de David y Lucile Packard por facilitar nuestro proyecto Camino a la Sostenibilidad en los mares de Asia oriental; a la Fundación Adessium por apoyar nuestra labor en el Mediterráneo; a la Fundación A.G. Leventis por el trabajo en Grecia; y a la Fundación Remmer por subvencionar el trabajo con las pesquerías de pequeña escala en el sur de África. Finalmente, seguimos recibiendo generosas aportaciones a nuestros fondos básicos por parte de la Fundación Triad y la Fundación de la Familia Holzer, por las cuales estamos muy agradecidos.

Pesquería de sardina MSC de Cornualles. © Oliver Berry

## Quisiéramos dar las gracias a las siguientes organizaciones por el apoyo brindado:

### Fundaciones de EE.UU.

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

### Patronatos y Fundaciones del Reino Unido

A.G. Leventis Foundation

### Fundaciones Europeas

Adessium Foundation (Países Bajos)  
Nationale Postcode Loterij de los Países Bajos  
MAVA Fondation pour la Nature (Switzerland)

### Organismos públicos

MMO (organización para la gestión de asuntos marinos, para el Proyecto UK)

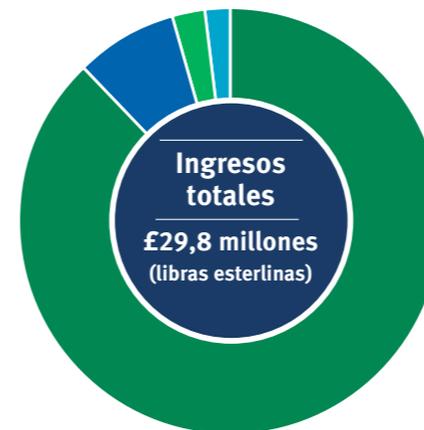
### ONG

WWF-Suecia  
WWF-Reino Unido (para el Proyecto UK)

### Corporaciones

Proyecto UK (varios)

# Nuestras cuentas 2021-22



### Procedencia de los ingresos

- 8.0% Donaciones y legados
- 1.7% Otras actividades comerciales
- 87.8% Ingresos por actividades benéficas (licencia de uso del logotipo)
- 2.5% Ingresos por inversiones



### Destino del dinero

- 19.8% Política y mantenimiento del Estándar
- 35.8% Educación y sensibilización
- 33.8% Servicios a comerciales y pesquerías, divulgación
- 5.7% Licencia de uso del logotipo
- 2.7% Fondo Ocean Stewardship
- 2.2% Gastos en recaudación de fondos

## Fondos totales a 31 de marzo de 2022: £40,7 millones

A comparar con los fondos totales a 31 de marzo de 2021: £38,8 millones

El saldo resultante de otros ingresos y gastos adicionales en el año, que no aparecen bajo ingresos o gastos, arroja un beneficio de: 0,8£ millones

## Informe sobre el resumen de los estados financieros realizado 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 que fueron aprobados por los administradores y firmados, en su representación, el 26 de julio de 2022.

En relación con el informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros, llevado a cabo por nuestros auditores Crowe Clark U.K. LLP, se ha publicado un informe general de auditoría el 15 de agosto de 2022.

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 2022. 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 reglamentario de los administradores al completo, como los estados financieros y el informe realizado por los auditores pueden obtenerse por escrito solicitándolos al Director Financiero en: Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, Londres EC1A 2DH, Reino Unido.

Firmado en representación de los administradores:

**Werner Kiene,**  
Presidente, Junta Directiva de MSC  
15 de agosto de 2022

# Gobernanza 2021-22

## La Junta Directiva de MSC

La Junta Directiva de MSC es el organismo de gobierno de MSC que, con el asesoramiento del Comité de Asesoramiento Técnico y del Consejo Asesor de las Partes Interesadas, se encarga de fijar el rumbo estratégico de MSC, supervisar sus avances y garantizar que cumple sus objetivos.

**Dr. Werner Kiene**  
Presidente

**Paul Uys**  
Presidente de la Junta Directiva de Marine Stewardship Council International

**Amanda Nickson**  
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

**Stefanie Moreland**  
Copresidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas

**Dr. Christopher Zimmermann**  
Presidente del Comité de Asesoramiento Técnico

**Giles Bolton**

**Maria Damanaki**

**Stuart Green**

**Jim Leape**

**David Lock**

**Dr. Kevin Stokes**

**Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:**

**Kristjan Th. Davidsson**

**Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:**

**Eric Barratt**

Los datos relativos a la composición de nuestros órganos de gobierno son correctos a fecha de 31 de marzo de 2022.

© Dorothea OLDANI Unsplash

## El 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 y la acreditación y revisión de las certificaciones de las pesquerías.

**Dr. Christopher Zimmermann**  
(Alemania)  
Presidente

**Dr. Florian Baumann**  
(Alemania)

**Dr. Tim Essington**  
(EE.UU.)

**Dr. Víctor Restrepo**  
(EE.UU.)

**Dr. Keith Sainsbury**  
(Australia)

**Michèle Stark**  
(Suiza)

**Sergey Sennikov**  
(Rusia)

**Adam Swan**  
(Reino Unido)

**Dra. Rebecca Lent**  
(EE.UU.)  
(recientemente incorporada)

**José Augusto Pinto de Abreu**  
(Brasil)  
(recientemente incorporado)

**Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:**

**Lucia Mayer Massaroth**

**Kerry Smith**

## Marine Stewardship Council International Board

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

**Paul Uys**  
Presidente de MSCI

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

**Rupert Howes**  
Director Ejecutivo de MSC

**Valentina Tripp**

**Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:**

**Giles Bolton**

**Fernando Lago**

**Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:**

**Eric Barratt**

**Jeff Davis**

Los datos relativos a la composición de nuestros órganos de gobierno son correctos a fecha de 31 de marzo de 2022.

## El 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.

**Amanda Nickson,**  
Copresidenta,  
responsable principal  
para la conservación  
de los océanos de la  
Fundación Paul M.  
Angell Family, EE.UU.

**Stefanie Moreland,**  
Copresidenta, Trident  
Seafoods, EE.UU.

**Dr. Johann Augustyn,**  
SADSTIA, Sudáfrica

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

**Rory Crawford,**  
Birdlife International/  
RSPB, Reino Unido

**Yumie Kawashima,**  
Aeon, Japón

**Tor Larsen,**  
Asociación de  
pescadores de Noruega

**Dra. Ghislaine Llewellyn,**  
WWF Internacional,  
Australia

**Christine Penney,**  
Clearwater Seafoods,  
Canadá

**Iván López,**  
Pesquera Ancora,  
España

**Marco Quesada,**  
Conservación  
Internacional,  
Costa Rica

**Carmen Revenga,**  
The Nature Conservancy,  
EE.UU.

**María José Espinosa  
Romero,**  
Comunidad y  
Biodiversidad A.C.  
(COBI), México

**Nuestro agradecimiento  
a los miembros salientes:**

**Agathe Grossmith**

Los datos relativos a la composición de nuestros órganos de gobierno son correctos a fecha de 31 de marzo de 2022.



Pesquería de sardina MSC de Cornualles. © Oliver Berry

“ En MSC somos muy conscientes de lo que nuestros colaboradores han conseguido en estos últimos 25 años y estamos decididos a desempeñar el papel que nos corresponde para hacer frente a los retos que nos aguardan.

**Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council**

”

**Sede Mundial de MSC  
y Oficina Regional para  
Europa, Oriente Medio y África**

Marine House  
1 Snow Hill,  
Londres EC1A 2DH

info@msc.org

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

Organización Benéfica Registrada  
N.º: 1066806  
Inscrita con el número de Empresa  
N.º: 3322023

**Oficina Regional de MSC  
para América**

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

americasinfo@msc.org

Tel +1 202 793 3284

Organización sin ánimo  
de lucro: 501 (C) (3)  
Identificación de Empleador  
(EIN): 91-2018427

**Oficina Regional de MSC  
para Asia Pacífico**

6/202 Nicholson Parade  
Cronulla  
Nueva Gales del Sur 2230  
Australia

apinfo@msc.org

Tel +61 (0)2 9527 6883

Organización sin ánimo de lucro:  
Inscrita en ACNC  
Número de registro de empresa:  
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

**Nuestras oficinas de MSC**

**Amberes**, Bélgica y Luxemburgo

**Beijing y Qingdao**, China continental  
y Hong Kong

**Berlín**,  
Alemania, Suiza y Austria

**Bogor**, Indonesia

**Busan**, Corea del Sur

**Ciudad del Cabo**, África Austral

**Copenhague**, Dinamarca

**Helsinki**, Finlandia

**La Haya**, Países Bajos y Luxemburgo

**Lima**, Perú

**Madrid**, España

**Milán**, Italia

**Oslo**, Noruega

**París**, Francia

**Reikiavik**, Islandia, Islas Feroe  
y Groenlandia

**Santiago**, Chile

**Seattle**, EE.UU.

**Singapur**

**Estocolmo**, Escandinavia y mar Báltico.

**Fremantle**, Australia

**Tokio**, Japón

**Toronto**, Canadá

**Varsovia**, Polonia y Europa Central

**MSC está presente también en**

**Kerala**, India

**Lisboa**, Portugal

**Ciudad de México**, México

**Montevideo**, Uruguay

**Moscú**, Rusia



www.carbonbalancedpaper.com  
CBP008224



Impreso por Park Lane Press sobre papel con certificación FSC®, usando tintas vegetales totalmente sostenibles, energía procedente de fuentes 100 % renovables y tecnología de impresión sin agua. Sistemas de producción impresa registrados según certificaciones ISO 14001, ISO 9001 y más del 97 % de los residuos se reciclan.

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

Todos los datos contenidos en el presente informe son correctos a fecha de 31 de marzo de 2022, salvo que se indique lo contrario. El presente informe abarca el periodo comprendido entre el 1 de abril de 2021 y el 31 de marzo de 2022.



Escanea el código QR con tu Smartphone o tableta para leer la versión digital completa del Informe Anual de MSC de 2021-22 y la información complementaria.

**Para más información:**

**www.msc.org/es/informes**  
info@msc.org



MSCPescaSostenible



/marine-stewardship-council



@MSCenEspana