



Trabajamos juntos por
la sostenibilidad de los
productos del mar

Informe Anual de Marine Stewardship Council 2024-25



“ Las pesquerías sostenibles juegan un papel fundamental a la hora de garantizar unos océanos prósperos y proporcionar una fuente de alimentos con baja huella de carbono a cientos de millones de personas

Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council

”

Imagen de portada: Pesquería de atún blanco con caña y línea de Sudáfrica © MSC
Imagen del índice: Expertas en moluscos y crustáceos de la University of the Highlands and Islands, Reino Unido © David Loftus

Índice

Mensaje de nuestro director ejecutivo	02
Un año de logros	04
Avances en el agua	06
Avances en los mercados	08
Aportando mejoras	10
Programa MSC de Mejora	12
Concienciar y generar demanda	14
Enfoque por especie	16
Pescados blancos	17
Túnidos	18
Salmónidos	18
Langostas y bogavantes	19
Pequeños pelágicos	19
Bivalvos y algas marinas.	
Camarones, langostinos y cangrejos	20
Pulpos y calamares	21
Cifras del enfoque por especie	22
Financiación y donantes	24
Mensaje de nuestro presidente	26
Gobernanza	27

Pesquería de atún blanco de Sudáfrica con caña © MSC





Rumbo a un futuro sostenible para las pesquerías

Mensaje de nuestro director ejecutivo

A pesar de los retos económicos y geopolíticos actuales, este ha sido un año de avances e innovaciones importantes. En MSC hemos observado que la participación de las pesquerías y de nuestros socios comerciales continúa creciendo y que el compromiso político con los océanos es mayor, como quedó demostrado en la Conferencia de los Océanos de Naciones Unidas, que se celebró en Niza el pasado junio y en la que participaron 15 000 delegados, entre ellos más de 60 jefes de Estado y de gobierno.

Dentro del programa MSC se han producido avances esperanzadores en regiones con menor representación, como en Latinoamérica, donde una pesquería de bajura de langostino austral de Argentina ha obtenido la certificación, o en África occidental, donde una pesquería de atún del Atlántico de Senegal se ha convertido en la primera de la región que obtiene la certificación MSC. Ambas pesquerías han efectuado importantes mejoras para cumplir con el Estándar MSC, lo cual subraya que nuestro sistema orientado al mercado repercute positivamente en aguas de todo el mundo.

Una parte fundamental de nuestra misión es lograr que en el programa participen más pesquerías, especialmente aquellas de economías emergentes, y ello se ha puesto de relieve este año con el lanzamiento de nuestro Programa de Mejora. Este, aprovechando el éxito del programa piloto “*In Transition to MSC*”, ofrece una vía para que las pesquerías que estén comprometidas se sometan a una evaluación completa en un plazo de cinco años. El año pasado dos pesquerías de atún sudafricanas se convirtieron en las primeras en pasar del programa piloto “*In Transition to MSC*” a la certificación completa.

También estamos logrando avances a través de nuestro fondo Ocean Stewardship Fund. Este año hemos donado casi 2 millones de euros para financiar mejoras en pesquerías, así como proyectos claves de investigación marina, lo que eleva el

total acumulado desde 2020 a cerca de 8 millones de euros. Además de ayudar a las pesquerías en las primeras etapas de su recorrido hacia la sostenibilidad, es importante celebrar que líderes de la sostenibilidad, como la pesquería de abadejo de Alaska, hayan logrado su quinta certificación con una puntuación excepcionalmente alta. Esta pesquería es una de las más grandes del mundo en volumen, lo cual demuestra que la gestión sostenible favorece unos desembarques elevados y consistentes, como subraya el informe *Revisión del Estado de los Recursos Pesqueros Marinos Mundiales de 2025* de la FAO.

En MSC hemos seguido abordando los retos surgidos tras la implementación de la última versión de nuestro Estándar de Pesquerías. En estos momentos se está efectuando una revisión integral del mismo y esperamos publicar la versión actualizada a principios de 2027.

Los colaboradores de MSC deben sentirse orgullosos por todo lo que han logrado este año, pero todavía nos queda a todos mucho por hacer. Tenemos solo cinco años para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenibles de la ONU (incluido el ODS14, para conservar y utilizar de forma sostenible nuestros océanos, mares y recursos marinos) y debemos aprovechar todos los medios que tengamos a nuestro alcance.

Las pesquerías sostenibles juegan un papel fundamental a la hora de garantizar unos océanos prósperos y proporcionar una fuente de alimentos con baja huella de carbono a cientos de millones de personas. Muchas gracias a todos los que nos han apoyado a lo largo del año pasado, espero que sigamos trabajando juntos mientras se inicia la cuenta atrás hacia 2030.

Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council



Atún blanco de Nueva Zelanda © MSC / Jason Thomas

20,6 %
de las capturas marinas
están vinculadas a MSC ¹

2625
mejoras realizadas
por pesquerías con
certificación MSC hasta el
31 de marzo de 2025 ²

35,5 %
de las poblaciones con
seguimiento de FAO se explotan
a niveles biológicamente
insostenibles ³

1. El término “vinculadas” se refiere a que proceden de pesquerías con certificación MSC, en evaluación, suspendidas o en el Programa MSC de Mejora. Datos de capturas marinas y pesquerías a fecha de 31 de marzo de 2025 comparados con cifras extraídas de la base de datos de la FAO © 2025 - Producción mundial: Pesca y Acuicultura. [Citado el 9 de junio de 2025].
2. Entre 1997 y el 31 de marzo de 2025, las pesquerías con certificación de MSC han efectuado 2 625 mejoras.
3. Revisión del Estado de los Recursos Pesqueros Marinos Mundiales de 2025 (FAO).

Un año de logros



Pesquería de fletán negro de Doggerbank Seefischerei de GmbH en Groenlandia © Zoological Society of London

Groenlandia

La pesquería de fletán negro de Doggerbank Seefischerei de GmbH en Groenlandia obtuvo de nuevo la recertificación en noviembre de 2024. La pesquería utiliza redes de arrastre de fondo con rodillos provistas de unas innovadoras puertas que reducen el contacto con el fondo y que han demostrado no causar daños graves ni irreversibles en el lecho marino. En el marco de un proyecto de investigación cofinanciado por la Sociedad Zoológica de Londres se emplearon cámaras submarinas para cartografiar el hábitat al detalle y ello ha permitido mejorar el conocimiento y la gestión de los ecosistemas de aguas profundas.

Senegal

En noviembre de 2024, la pesquería de atún del Atlántico de Capsen y Grand Bleu, que faena en las costas de Senegal, se convirtió en la primera en obtener la certificación MSC en África occidental, tras participar en un programa de mejora durante cuatro años. Esta certificación permite a la pesquería abastecer de

atún capturado de forma sostenible a los mercados internacionales de Asia, Europa, América del Norte y del Sur.

Europa



Alimentos para mascotas Sheba © MSC

Este año, el volumen de ventas de alimentos para mascotas con Sello Azul de MSC ha registrado un crecimiento impresionante del 29% a nivel mundial, lo que representa más de 120 000 t de productos pesqueros certificados.

Los alimentos para mascotas, además de subproductos, pueden contener también aceite y harina de pescado, lo cual añade un valor adicional a las pesquerías certificadas, especialmente a las de carbonero, salmón salvaje y atún. Nuestro mayor colaborador en este sector es la empresa Mars Petcare, que el pasado otoño presentó varios productos nuevos de su marca Sheba. Este crecimiento lo han impulsado también las marcas blancas de algunas distribuidoras alemanas, como Netto y Aldi.



Premios MSC de Japón 2024 © MSC

Ecuador

La cantidad de atún con certificación MSC procedente de Ecuador pasó de 2 300 t en 2022 a 11 700 t en 2023 y el año pasado volvió a subir hasta alcanzar las 38 800 t. La certificación ha contribuido a que sus exportaciones al mercado europeo aumentaran un 230%, lo que podría impulsar el empleo y el desarrollo económico.



Pesca de atún tropical con redes de cerco en el Pacífico oriental, Ecuador © MSC

Japón

En agosto de 2024 se celebraron los primeros Premios MSC de Japón. Los premios, en base a volumen de producto con Sello Azul de MSC vendido durante el periodo 2023/24, se dividieron por categorías: distribución, transformación y restauración. AEON, Nissui y McDonald's Japón fueron premiadas por su contribución al crecimiento en el mercado japonés.

Destacados: 25 años en Estados Unidos

2025 ha sido un año de hitos para las pesquerías con certificación MSC en EE. UU. No solo se cumplen 25 años de presencia de MSC en el país, sino que la pesquería de salmón de Alaska también cumple 25 años en nuestro programa, tras obtener su quinta certificación, siendo la tercera pesquería a nivel mundial y la primera de EE. UU. que lo consigue. MSC celebra también el vigésimo aniversario de la primera certificación de la pesquería de abadejo de Alaska, una de las más grandes del mundo. Estos hitos reafirman el liderazgo de Alaska en cuanto a gestión sostenible de pesquerías.

“Obtener la quinta certificación de MSC es algo más que un logro, es una prueba del legado de sostenibilidad y gestión responsable de la pesquería de salmón de Alaska”.

Kristy Clement, directora general de la fundación Alaska Fisheries Development Foundation.



Salmón de la Reserva de las Islas Annette, Comunidad Indígena de Metlakatla © MSC

Argentina

En marzo de 2025, el componente costero de la pesquería de langostino austral de Argentina se convirtió en la primera pesquería de langostino de bajura del país en obtener la certificación MSC. Esto supone un hito importante para la sostenibilidad en la región tras una década de intenso trabajo por parte del sector pesquero y diversas partes interesadas, para fortalecer su sistema de gestión y seguimiento y reducir su impacto ambiental en una región rica en biodiversidad. Asimismo, su componente de alta mar podría seguir el mismo camino pronto, ya que acaba de entrar en evaluación completa

“Nos enorgullece mucho contribuir al desarrollo económico de la región al tiempo que mantenemos los más altos estándares medioambientales. Esta certificación abre nuevas puertas en los mercados y nos permite ofrecer un producto certificado y de alta calidad, como es nuestro langostino.

Federico Angeleri, representante del grupo promotor.



Pesquería de Langostino Austral © MSC

Avances en el agua

MSC sigue disfrutando de un gran empuje en los mercados gracias al creciente número de pesquerías vinculadas a su programa.

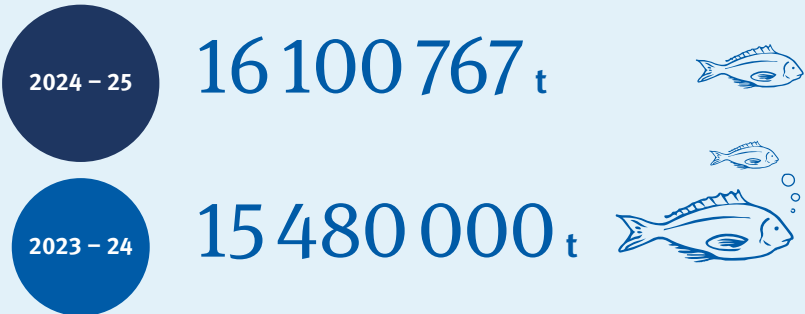
Número de pesquerías vinculadas al programa MSC



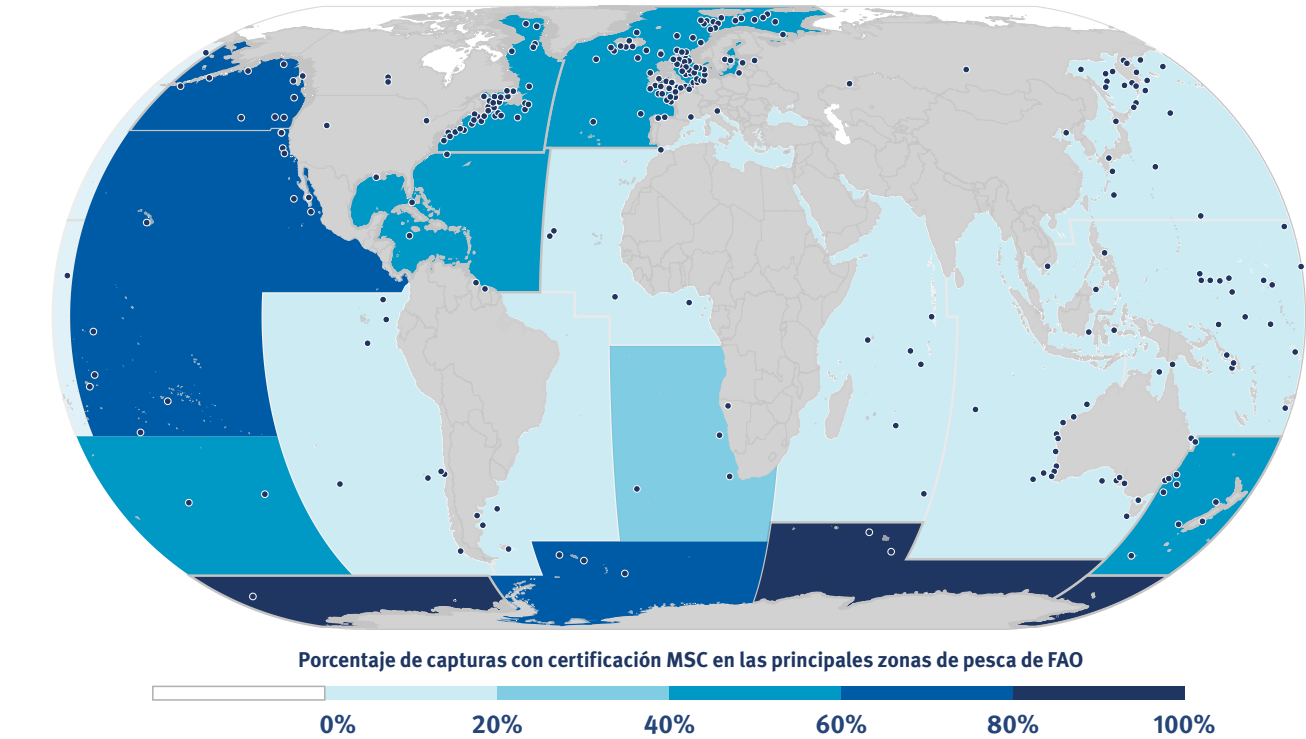
20,6 % de todas las capturas marinas están vinculadas a MSC *



Capturas vinculadas a MSC en peso:



Zonas en donde operan las pesquerías certificadas por MSC



Ubicación aproximada de la actividad pesquera con certificación MSC



*El término "vinculadas" se refiere a que proceden de pesquerías con certificación MSC, en evaluación, suspendidas o en el Programa MSC de Mejora. Datos de capturas y de pesquerías marinas a fecha de 31 de marzo de 2025 comparados con cifras extraídas de FAO © 2025 - Producción mundial en: Pesca y Acuicultura. [Citado el 9 de junio de 2025]. Un 0,4 % de las capturas marinas está en el Programa MSC de Mejora.

Avances de los mercados

Este año el volumen de ventas de productos con Sello Azul de MSC ha aumentado un 8 %. Las ventas de carbonero casi se han duplicado y las de calamar, sardina y salmón también han experimentado un fuerte crecimiento. El atún sigue siendo el principal motor de este crecimiento, vendiéndose más de 300 000 t de atún con Sello Azul de MSC gracias, en parte, a la introducción de más productos de atún con Sello Azul de MSC en Alemania, Escandinavia, Polonia, Reino Unido y EE. UU. Gran parte del crecimiento de los productos que llevan nuestro Sello Azul en la categoría de comida para llevar (sándwiches, ensaladas, sushi, etc.) se debe también al impulso del atún. Si deseas obtener más información sobre los productos y marcas que están detrás de este auge, consulta la sección que dedicamos al atún.



4,4 %

de crecimiento del valor de la distribución en 2024/25

8 %

de crecimiento en volumen de ventas de productos con Sello Azul de MSC

51 260

instalaciones con certificado de Cadena de Custodia

Crecimiento en Europa central

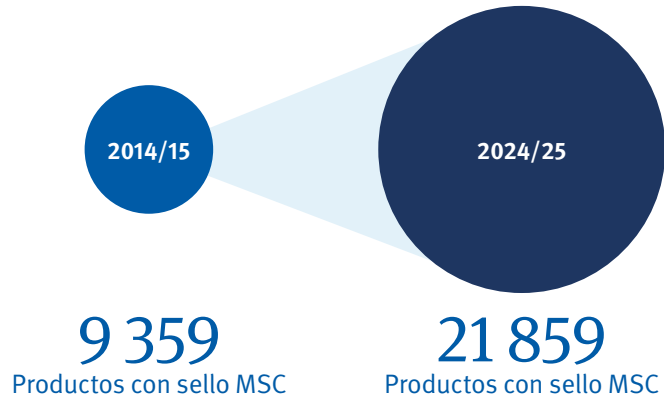
En esta región los distribuidores internacionales están ampliando sus compromisos con la sostenibilidad. En Polonia, la marca Abramczyk, líder en productos del mar, ha reforzado su colaboración estratégica con MSC sumándose a nuestras campañas y ampliando sustancialmente su gama de pescado blanco MSC. Rio Mare ha presentado también su propio atún con Sello Azul de MSC.

El arenque, una de las especies que más se consume en Europa central, ha experimentado un crecimiento del 35 % en un año en los productos con Sello Azul de MSC, ya que las marcas se abastecen de pesquerías certificadas. En la República Checa, la marca local Varmuza ya comercializa arenque con certificación MSC, al igual que otras grandes distribuidoras como Lidl y Penny.



Rio Mare

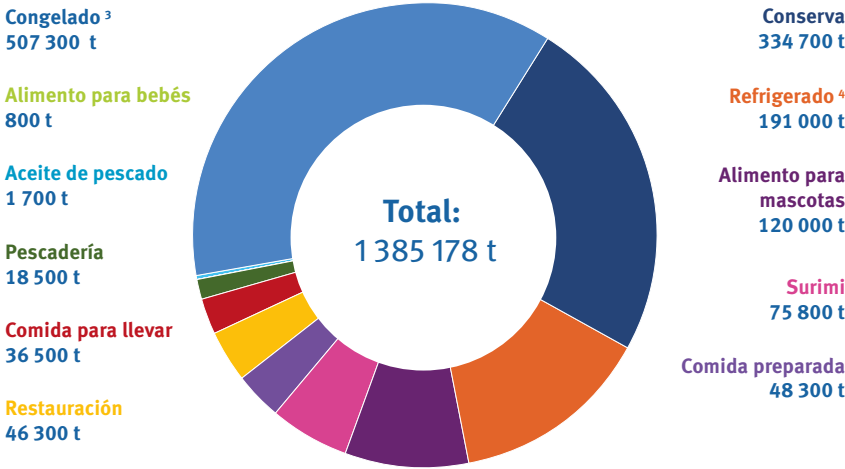
Productos con Sello Azul de MSC a la venta en



11 940 millones

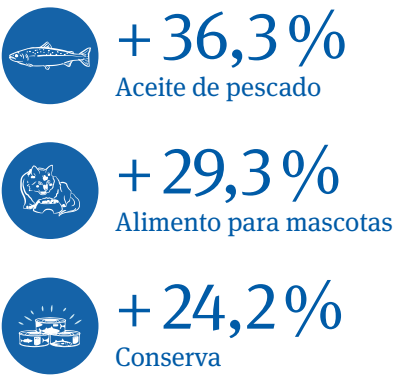
de euros en ventas al por menor

Ventas de productos MSC por categoría 2024/25



³. En congelado se incluyen las categorías de congelado natural y congelado preparado.
⁴. En refrigerado se incluyen las categorías de refrigerado natural y refrigerado preparado.

Mayor crecimiento



Ventas al por mayor de productos con Sello Azul de MSC por país en 2024/25



Existen 2 818 306 dólares adicionales procedentes de otros países repartidos por todo el mundo.

Aportando mejoras

Muchas pesquerías han de mejorar significativamente sus prácticas pesqueras³ antes de someterse a una evaluación completa con arreglo al Estándar MSC de Pesquerías. Otras, sin embargo, tienen que realizar mejoras específicas para poder mantener su certificación MSC. Esto puede incluir modificaciones en los artes de pesca o ampliar el conocimiento en torno a los posibles impactos sobre los hábitats marinos.

558 mejoras en los últimos tres años



213 mejoras

que benefician al estado de las poblaciones y las estrategias de captura



175 mejoras

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



94 mejoras

que benefician a la gestión, gobernanza y normativa pesquera



76 mejoras

que benefician a ecosistemas y hábitats

El Ocean Stewardship Fund

Nuestro fondo *Ocean Stewardship Fund* (OSF en sus siglas en inglés) se creó para ayudar a las pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad. Cada año destinamos al fondo un 5 % de las regalías anuales que genera la venta de productos que llevan el Sello Azul de MSC, una cantidad que, a su vez, se complementa con las generosas donaciones de colaboradores que comparten nuestra misión. El OSF lleva desde 2019 ayudando a las pesquerías a realizar mejoras y ha apoyado importantes trabajos de investigación sobre la reducción de las capturas incidentales, la protección de los hábitats marinos y los efectos del cambio climático.

En la Conferencia sobre los Océanos de Naciones Unidas celebrada en junio de 2025, MSC anunció que iba a destinar al OSF una dotación de 5,6 millones de euros de aquí a 2030.

- **2,2 millones de dólares concedidos** en 2024-25 para apoyar a 85 pesquerías y proyectos
- **8,8 millones de dólares** desde su creación
- **45 % de las ayudas concedidas** han ido destinadas a pesquerías y proyectos en economías en desarrollo

Estudio sobre poblaciones de pelícano

Para comprender y poder mitigar los posibles impactos de la pesquería de sardina del Pacífico, que trabaja en nuestro Programa de Mejora para obtener la certificación MSC, es fundamental obtener una estimación más precisa de la población de pelícano pardo (*Pelecanus occidentalis*). Los pelícanos suelen seguir a los barcos pesqueros y, al zambullirse, corren el riesgo quedar atrapados en sus redes. Esta investigación se ha financiado a través de una donación efectuada al OSF por parte de Carrefour Italia y la marca de productos del mar Delicieux en el marco de la Semana de los Alimentos del Mar de 2023 de MSC Italia.



Pelícanos pardos en el agua. © Ernie Enkelaar

Rumbo a la sostenibilidad

En nuestros 14 proyectos Pathway se integran diversos perfiles de colaboradores (pesquerías, gobiernos, científicos, ONG e integrantes de la cadena de suministro) con objeto de avanzar de manera colectiva en determinadas regiones. Estos proyectos ayudan a las pesquerías a abordar los retos que tienen en común y a generar un impulso para el cambio mediante el uso de diversas herramientas de evaluación, capacitación, investigación e incentivos comerciales. Hay proyectos Pathway activos en Reino Unido, Australia, Francia, España, Italia, Grecia, Portugal, Mauritania, Senegal, Gambia, Tonga, Palau, Samoa, Indonesia, Kenia, China y Canadá.



Delegados de las Islas del Pacífico del Proyecto Common Oceans de FAO © FAO

El Proyecto Common Oceans

MSC apoya a las pesquerías de túnidos en la región del Pacífico a través de su colaboración con el Proyecto Common Oceans del Atún. Dicho proyecto, financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial y dirigido por FAO, tiene como objetivo promover la gestión responsable de la pesca del atún y la conservación de la biodiversidad en áreas fuera de las jurisdicciones nacionales (ABN) en sus siglas en inglés⁴.

MSC está ayudando a fortalecer la gestión de las pesquerías de túnidos prestando especial atención a las del Pacífico. Cinco pesquerías situadas en tres pequeños estados insulares en desarrollo del Pacífico se han comprometido a mejorar la sostenibilidad de sus prácticas pesqueras.

En 2024-25 las pesquerías de atún con palangre de Tonga y Palau completaron sus preevaluaciones conforme al Estándar MSC de Pesquerías y desarrollaron sendos planes de acción de mejora, que se pondrán en marcha en 2025. Por su parte, las pesquerías locales de palangre

y artesanales de atún de Samoa han iniciado su preevaluación este año.

Más de la mitad de la captura mundial de atún proviene del océano Pacífico centro-occidental, y las pesquerías de atún son importantes para los medios de vida y el crecimiento económico. El atún es también una de las principales fuentes de proteína para las personas de la región, lo que lo convierte en un recurso fundamental para la salud y la seguridad alimentaria de muchas comunidades locales.

3. Las pesquerías que se someten al proceso de certificación MSC son evaluadas en base a una serie de indicadores de comportamiento. Si una pesquería puntúa menos de 80 en algún indicador se le impone una "condición de certificación" y debe poner en marcha un plan de acción de mejora. Las mejoras efectuadas son verificadas por expertos independientes, que son quienes van a garantizar de que la pesquería opera conforme al nivel de buenas prácticas mundiales.

4. ABN: Áreas situadas fuera de las jurisdicciones nacionales, habitualmente denominadas de "alta mar", es decir, aquellas zonas de los océanos sobre las cuales ninguna nación tiene responsabilidad exclusiva.

“

Esta nueva iniciativa tiene por objeto incentivar a las pesquerías a mejorar sus prácticas pesqueras contribuyendo así, no solo a la salud de los océanos y al futuro de los suministros pesqueros, sino también al sustento de las comunidades que dependen de la pesca.

Amanda Lejbowicz, responsable de accesibilidad del Estándar MSC de Pesquerías

”



Pesquería de atún blanco con caña y línea de Sudáfrica © MSC

Programa MSC de Mejora

Puesta en marcha del Programa de Mejora

El Programa MSC de Mejora se puso en marcha en octubre de 2024. Este nuevo Programa se basa en nuestro proyecto piloto quinquenal “*En transición hacia MSC*” y ofrece apoyo e incentivos a las pesquerías que se hayan comprometido a someterse a una evaluación completa en el plazo de cinco años. Las pesquerías que están en el Programa deben contar con un plan de acción factible para mejorar sus prácticas pesqueras y permitir que evaluadores independientes revisen periódicamente los avances logrados. Si bien no pueden usar el Sello Azul de MSC, aquellas pesquerías que cumplan las condiciones mínimas establecidas sí podrán incluir en la parte posterior de los envases de sus productos una declaración, previamente aprobada por MSC, indicando que forman parte del Programa.



A fecha de 31 de marzo de 2025, se habían unido al Programa MSC de Mejora

35
pesquerías



Pescaría sul-africana de atum-voador com canas © MSC



Pesquería de atún blanco con caña y línea de Sudáfrica © MSC

Primicia mundial para los pescadores de atún sudafricanos

En agosto, una agrupación de pescadores independientes de atún con caña y línea de Ciudad del Cabo se convirtió en la primera en obtener la certificación MSC tras participar en nuestro programa piloto “*In Transition to MSC*”. Esta pesquería, representada por la empresa comercializadora de atún ICV Africa, tuvo que efectuar una serie de mejoras tales como, por ejemplo, implantar un programa de observadores a bordo para recopilar datos sobre las capturas de atún, el cebo que emplean y las capturas incidentales. En diciembre de 2024, un segundo grupo cliente de esta pesquería de atún blanco de Sudáfrica, representado por la South African Sustainable Tuna Association (SASTUNA), que había participado también en el programa, obtuvo la certificación conforme frente al Estándar MSC.

“

Este programa nos proporcionó un marco de trabajo y herramientas claro, así como el escrutinio necesario, para mejorar nuestras prácticas y alcanzar el nivel que se exige para obtener la certificación MSC.

Michelle Bellinger, Directora gerente de ICV Africa

”

Concienciar y generar demanda

Sustainable Seafood Summit de Tokio

Nuestro director ejecutivo Rupert Howes pronunció el discurso de apertura de la 10ª Cumbre de Tokio sobre los productos del mar sostenibles. Japón es un importante productor y consumidor de productos del mar, por ello esta Cumbre es una ocasión excelente para vernos con representantes del gobierno y del sector. Rupert aprovechó esta oportunidad para destacar distintos beneficios, retos y oportunidades relacionados con acelerar la producción y el consumo de productos pesqueros sostenibles en la región Asia-Pacífico, y para compartir a su vez información sobre el trabajo de MSC en dicha región.



Cumbre de Tokio sobre los productos del mar sostenibles 2024 © Seafood Legacy

Junto a nuestros socios, le contamos al mundo por qué la pesca sostenible es importante e inspiramos a millones de consumidores para que elijan productos del mar con el Sello Azul de MSC.

Día Mundial de los Océanos 2024

El 8 de junio, nuestra campaña anual del Día Mundial de los Océanos celebró el papel que desempeñan las pesquerías con certificación MSC en la protección de los océanos. Contamos con la participación de más colaboradores que nunca, que ayudaron a concienciar sobre cómo la pesca sostenible contribuye a la salud de los océanos.

Grandes distribuidoras como ALDI, IKEA, Nomad Foods y Coles ayudaron a amplificar nuestro mensaje, compartiendo los materiales de la campaña y organizando eventos para fomentar la participación de su personal. Voces influyentes, como la Chef Naledi Toona (Sudáfrica) y la divulgadora científica Laura Wells (Australia), inspiraron al público compartiendo recetas de productos del mar sostenibles y contenidos educativos.

A la campaña se unieron también pescadores de Australia, China, EE. UU., Francia, India, Japón, Nueva Zelanda, Países Bajos, DACH (Alemania, Austria y Suiza por sus siglas en inglés), Sudáfrica y Suecia, que compartieron sus historias y su compromiso con la salud de los océanos.



Más Color, campaña del día Mundial de los Océanos 2024 © MSC

28
países

+850
artículos en
medios de todo
el mundo

+300
colaboradores

+80
embajadores

56 000
millones

de visualizaciones de los
vídeos de la campaña

Informes anuales sobre distintas especies

Nuestros anuarios ofrecen un análisis en profundidad de la situación de los productos pesqueros sostenibles en lo que respecta a las especies clave. Este año hemos publicado varios informes sobre pequeños pelágicos, túnidos y pescado blanco, con datos, infografías, opiniones diversas y relatos cautivadores de los pescadores que están liderando el camino hacia la sostenibilidad. En ellos se muestra el avance y el impacto que la certificación MSC está logrando en el agua, en los mercados y en comunidades de todo el mundo. Las distribuidoras, marcas, empresas de transformación y pescadores han respondido muy positivamente. Muchos afirman que estos anuarios les han permitido comprender mejor las oportunidades y los retos a los que se enfrentan algunas especies concretas.

Informe anual del atún 2024 © MSC

El marketing y la concienciación de los consumidores

A la gente le importa la sostenibilidad y los sellos que tienen credibilidad: en una encuesta global efectuada en 23 países, más de la mitad de los consumidores de productos pesqueros afirmaron que es más probable que compren un producto pesquero cuando ven que lleva el Sello Azul de MSC. Nuestras campañas han ayudado a impulsar esta tendencia. El año pasado realizamos más de 50 campañas de marketing en 26 países, que llegaron a cientos de millones de personas.

1 "Comprueba tus conservas": Es una llamativa campaña que organizamos en Canadá centrada en animar a los consumidores más jóvenes a buscar el Sello Azul de sostenibilidad de MSC y a elegir el atún en conserva sostenible. Se difundió a través de las redes sociales y de los medios de comunicación del transporte público de la ciudad de Toronto, incluido el metro.

2 En Alemania, Austria y Suiza hemos llevado a cabo, por quinto año consecutivo, nuestra campaña anual **"Comprueba tu pescado"**. Se trata de una campaña multicanal en tiendas, en radio, en nuestra página web y en redes sociales, a través de colaboraciones con *influencers*, que cuenta con cobertura en medios de comunicación y noticias, lo que aumenta la concienciación y la comprensión entre los consumidores acerca de los productos pesqueros sostenibles que se obtienen de forma responsable. En 2024 participaron 32 marcas y distribuidoras colaboradoras, como p.ej. McDonald's, que emitieron el vídeo de la campaña en sus restaurantes de toda Alemania dos veces cada hora durante 25 días.

3 En Portugal, nuestra campaña **"Mares para Siempre"** se emitió en uno de los programas nacionales de televisión más vistos del país con el nuevo chef embajador de MSC, Ricardo Luz. Durante la campaña, nuestro equipo portugués celebró también la primera edición de los premios Mares para Siempre de MSC en Portugal, con objeto de reconocer los logros de nuestros colaboradores y demás grupos de interés cuyo papel en la promoción de la sostenibilidad y la transformación del sector pesquero ha sido fundamental.

1



2



3



+694 000

seguidores en los canales
de redes sociales de MSC

Centrados en las especies

Las pesquerías vinculadas al programa MSC pescan más de 200 especies. Algunas operan a gran escala, siendo una fuente segura de proteína saludable, sostenible y con una baja huella de carbono para millones de personas, que sustentan miles de empleos y medios de vida. Otras tienen solo unos pocos pescadores que trabajan y viven en la misma franja costera. Con independencia de la especie objetivo o del tamaño de la pesquería, lo importante es operar de forma sostenible. MSC ha identificado 11 grupos de especies pesqueras comerciales que juegan un papel clave en las iniciativas para que la gestión sostenible de las pesquerías avance más rápidamente. En el caso de algunos grupos, como el de los pescados blancos y salmónidos, un alto porcentaje de las capturas comerciales procede ya de pesquerías con certificación MSC. En otros grupos sigue habiendo importantes perspectivas de crecimiento.



204

especies
certificadas

80 %

de las capturas
comerciales de
pescados blancos
está vinculado
a MSC†

59 %

de las capturas
comerciales de
túnidos está
vinculado a MSC

62 %

de las capturas
comerciales de
salmónidos está
vinculado a MSC*

† El término “vinculado” se refiere a que proceden de pesquerías con certificación MSC, en evaluación, suspendidas o en el Programa MSC de Mejora. Datos de capturas y pesquerías marinas a fecha de 31 de marzo de 2025 comparados con cifras extraídas de la base de datos de FAO © 2025 - Producción mundial en: Pesca y Acuicultura. [Citado el 9 de junio de 2025].

*RA: Las capturas anuales de salmónidos pueden fluctuar mucho, por tanto esta cifra podría variar de un año a otro.

Un gran cardumen de peces nadando en las profundidades del mar © iStock

Pescados blancos

Más de tres cuartas partes de las capturas comerciales de pescados blancos a nivel mundial están vinculadas al programa MSC, lo cual en términos de desembarques representan más de 6 millones de toneladas. Este enorme volumen de pescados blancos certificados ha impulsado la presencia de más productos pesqueros con Sello Azul de MSC por toda Europa, Asia y Norteamérica y seguimos observando un gran empuje en los mercados.

El abadejo de Alaska: 20 años de liderazgo

La pesquería de abadejo de Alaska, que obtuvo su primera certificación MSC en 2005, representa aproximadamente un 9,5 % del volumen total de los desembarques de todas las pesquerías certificadas. Además de ser una de las pesquerías más grandes del mundo, también es una de las grandes pesquerías con mayor puntuación de nuestro programa. En su última evaluación logró una puntuación del 100 % en el Principio 1 del Estándar de Pesquerías, lo cual refleja la excelente gestión de la población de abadejo por parte de la Administración Nacional del Océano y la Atmósfera, del Servicio Nacional de Pesca Marina y del Consejo de Administración del Pacífico Norte. El valor al por mayor de las capturas anuales de esta pesquería, que da empleo a casi 30 000 personas en todo Estados Unidos, supera los 1 400 millones de dólares.

Las ventas de carbonero

Este año las ventas de carbonero con Sello Azul MSC casi se han duplicado, y ahora hay 155 marcas vendiendo productos de carbonero con nuestro Sello Azul. Un aumento debido en gran medida a la demanda del sector de los alimentos para mascotas.



80 %

de las capturas comerciales de pescados blancos de extracción salvaje está vinculado al programa de MSC.



Bahía Captains, isla de Unalaska, Alaska © Mark Meyer

Túnidos

Actualmente, tras el rápido crecimiento experimentado en los últimos años, los túnidos ocupa casi una quinta parte del volumen total de productos pesqueros vinculados al programa de MSC. Anualmente se descargan unos 3 millones de toneladas de túnidos con certificación MSC, más de la mitad de las capturas mundiales de túnidos salvajes, y el año pasado las ventas de productos de atún con Sello Azul de MSC aumentaron un 30 %.

Atún para llevar en Reino Unido, Benelux y Japón

Desde sándwiches a ensaladas o sushi, el Sello Azul de MSC aparece cada vez con más frecuencia en los productos “para llevar” de algunas de las distribuidoras y establecimientos de restauración más importantes. El protagonista de esta tendencia es en gran parte el atún, por ejemplo: en Reino Unido con los sándwiches de atún y gambas de Tesco, y el sándwich de atún y queso fundido que acaba de lanzar Costa; la gama de productos precocinados de atún con Sello Azul de MSC de Aldi, siempre en continua expansión; en Japón con las populares bolas de arroz y rollos de sushi de AEON; y en Benelux, Albert Heijn ha conseguido ya que el 100 % de sus productos de atún puedan lucir el Sello Azul de MSC, gran parte de ellos entran en la categoría de “comida para llevar”, como p.ej., la ensalada de pasta con atún, el surtido de sushi edo, los sándwiches de atún y la ensalada de atún.



Bocadillos de atún con queso fundido © Costa Coffee

Logros en materia de estrategias de captura

Para gestionar a largo plazo las poblaciones de peces es esencial adoptar unas estrategias de captura sólidas que estén basadas en datos científicos y MSC lleva tiempo abogando en ese sentido. La versión más reciente del Estándar de Pesquerías de MSC introdujo varios requisitos modificados para las pesquerías de túnidos que operan a través de Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera (OROP) para que elaborasen y pusieran en marcha estrategias y reglas de control para sus capturas a fin de garantizar la sostenibilidad a largo plazo de las poblaciones de túnidos que comparten.

Estas estrategias son especialmente importantes para aquellas poblaciones que al migrar atraviesan grandes distancias y son compartidas por varias naciones, como es el caso de los túnidos. Este año han tenido lugar dos hitos importantes: pesquerías de túnidos tan importantes, como la de atún listado del océano Pacífico occidental y central que alberga la mayor población de atún del mundo y la de atún blanco del Pacífico norte, han puesto en marcha con éxito unas estrictas estrategias de captura. Cabe esperar que estos logros, líderes a nivel mundial, garanticen la salud a largo plazo de ambas poblaciones de túnidos.

Salmónidos

El salmón de Alaska

La pesquería de salmón de Alaska conserva su certificación MSC para la pesca sostenible y responsable con el medio ambiente desde el año 2000. En esta pesquería se pescan las cinco especies de salmón nativo del Pacífico: keta (chum), real (chinook), plateado (coho), rosado y rojo (sockeye). Para ello emplean distintos tipos de artes, como redes (de deriva, de enmalle, de cerco), curricanes y norias o ruedas de pesca (fishwheels). Con esta quinta certificación que ha obtenido en 2025 es la primera pesquería de EE. UU. y la tercera en el mundo que cumple 25 años en nuestro programa.



Salmón fresco en hielo © Fish Tales



Pesquería de langosta espinosa de las Bahamas © MSC

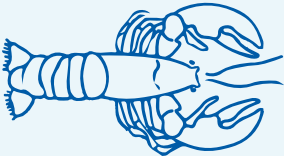
Langostas y bogavantes

Apoyo a la investigación

Apoyo al estudio: La pesquería de langosta espinosa del Caribe nicaragüense ha puesto en marcha un censo oficial de pescadores artesanales con el respaldo del Fondo Ocean Stewardship (OSF). La pesquería se sometió a una evaluación conforme al Estándar de Pesquerías MSC que puso de manifiesto la necesidad de disponer de datos de mejor calidad de la pesquería de pequeña escala adyacente, a fin de fundamentar las evaluaciones de las poblaciones de langosta espinosa y conocer cómo les afecta la pesca. Para poder resolver esta deficiencia en la pesquería, optaron por unirse al Programa MSC de Mejora. El Instituto Nicaragüense de la Pesca y Acuicultura empleará los resultados obtenidos del censo para desarrollar una herramienta que permita elaborar informes de todos los desembarques de langosta.

La pesquería de bogavante de las Islas de la Magdalena, en el golfo de San Lorenzo, Canadá, que da empleo directa o indirectamente a alrededor del 10 % de la población de las islas, ha sido recertificada por segunda vez.

La pesquería de langosta espinosa de las Bahamas, que obtuvo su primer certificado en 2018 tras formar parte de un proyecto de mejora a largo plazo, ha pasado su primera reevaluación.



9 000 pescadores trabajan en el sector langostero de las Bahamas cuyo valor es de unos 77 millones de euros.

Pequeños pelágicos

La sardina ibérica

Hace diez años, la pesquería de sardina ibérica con redes de cerco fue suspendida del programa de MSC debido a retos en la gestión de la población de sardina. Desde ese momento, las flotas española y portuguesa se pusieron a trabajar juntas en la primera colaboración de este tipo para recuperar sus poblaciones y, en septiembre de 2024, la pesquería se sometió a una evaluación conforme al Estándar de Pesquerías MSC.

En 2021, en un ejemplo de cooperación bilateral por asegurar la sostenibilidad de un recurso pesquero fundamental, ambos países acordaron un plan plurianual para restaurar la biomasa y garantizar que la gestión fuera sostenible a largo plazo, adaptándose para ello a las recomendaciones científicas y buscando un equilibrio entre la conservación de la especie y la viabilidad económica del sector.

La pesquería obtuvo la certificación en julio de 2025 (fuera del periodo que cubre este informe). Este logro ha sido posible gracias a los esfuerzos coordinados de toda la cadena de valor, incluidos los pescadores y las empresas de transformación y distribución. En el certificado se incluyen 317 barcos (132 portugueses y 185 españoles), así como 15 organizaciones de productores pesqueros de España y Portugal y tres asociaciones de referencia de la industria alimentaria portuguesa.



Pesquería de sardina ibérica © MSC

El mercado del arenque

El arenque ya representa un 8 % de las capturas que están vinculadas al programa MSC. Marcas y distribuidoras, en particular las de los mercados europeos, prefieren cada vez más el arenque procedente de las pesquerías bien gestionadas del mar del Norte y de Islandia que el de otras alternativas sin certificación. Nixe, Varmuza, Lidl y Penny son solo algunas de las firmas que comercializan productos de arenque con certificación MSC. Cabe esperar que esta tendencia vaya en aumento, lo cual intensificaría la presión del mercado para que mejorase la gestión de las poblaciones de arenque que actualmente no se gestionan de forma sostenible.

“

Pesquería de ostras de Texas y Luisiana de la empresa Prestige Oysters © MSC

Los Bivalvos



Este año ha sido excelente para las pesquerías de bivalvos, como p.ej.: para las de mejillones en cuerdas en Irlanda y en Scanfjord, Suecia; las de mejillones de fondo en Irlanda e Irlanda del Norte; las de mejillones dragados y de cultivo de Baja Sajonia; para las de vieira del Atlántico en EE. UU. y las de la bahía de Fundy, Canadá, de FBSA. Todas ellas han sido recertificadas este año. Mientras tanto, la pesquería de almeja blanca (*Spisula*) del mar del Norte en Países Bajos y la de vieira con draga de la bahía del Sena se han sometido a evaluación por primera vez.

Las Algas marinas



Ahora que la producción comercial de algas se intensifica en Corea del Sur, las autoridades locales reconocen que la certificación ASC-MSC es una herramienta valiosa para respaldar a este sector. El año pasado pusimos en marcha una colaboración con la provincia de Jeollanam-do, en la parte más meridional de la península de Corea del Sur. Ello dio lugar a que 11 nuevas granjas de alguicultura se unieran al programa ASC-MSC, entre ellas las que operan las empresas Victory International Co., Ltd., Jindo Gobchang-Gim, y la 2ª de Jindo Sarang. Hay más granjas en proceso de evaluación.

Algas marinas © Makoto Suzuki / MSC

Camarones, langostinos y cangrejos

La pesquería de camarón con redes de arrastre mexicana del Pacífico norte ha recibido su segunda subvención del *Fondo de Transición de MSC*, ideado para ayudar a las pesquerías que están trabajando para obtener la certificación MSC. Esta pesquería se dedica a la pesca del langostino y de camarón en las aguas del Pacífico frente a las costas de Baja California. Sus barcos van equipados con dispositivos de exclusión para tortugas y peces, reduciendo así su impacto en especies no objetivo y en peligro. La pesquería noruega de cangrejo de las nieves obtuvo la certificación MSC en abril de 2024.

Esta pesquería, cuyo volumen de capturas asciende a unas 10 000 t al año, va a contribuir a satisfacer la creciente demanda de cangrejo de las nieves con certificación MSC, especialmente en Japón.



Cangrejo de las nieves © iStock

Pulpos y calamares

Comida para todos

El calamar, además de ser una popular alternativa entre los alimentos del mar, también es una importante fuente de alimento para otras especies. Las pesquerías de calamar con certificación MSC situadas frente a las costas este y oeste de EE. UU. emplean un método de gestión basado en el escape. Ello garantiza que cada temporada puedan escapar de sus barcos suficientes ejemplares de calamar para mantener a la población en un estado saludable para la pesquería y, lo que también es importante, para que sirvan de presa en el ecosistema marino.



El crecimiento del calamar

El calamar es una especie relativamente reciente en el top 10 de las especies con Sello Azul de MSC. Este rápido crecimiento continuó el año pasado, las ventas aumentaron un 40 % impulsadas principalmente por la demanda de Norteamérica y Alemania.



Las evaluaciones del pulpo

Aunque actualmente solo alrededor del 1% de las capturas mundiales de pulpo cuentan con la certificación MSC, estamos trabajando para aumentar la participación de más pesquerías a través de proyectos como BluFish en Italia y Hellas Fish en Grecia. Entre los avances logrados este año están las nuevas evaluaciones efectuadas en las poblaciones de pulpo de las pesquerías de Cerdeña, del norte del Egeo y del golfo de Cádiz y se han recopilado datos sobre el impacto de la pesca en otras especies y en el ecosistema en general. Asimismo, a través de nuestro proyecto global MedPath, hemos organizado una serie de talleres en donde los pescadores y otras partes interesadas pueden debatir sobre los retos que tienen en común en materia de sostenibilidad y hallar soluciones para las pesquerías de pulpo de todo el Mediterráneo.

Pesquería española de pulpo © Manuel Díaz de RGB Photosocial

Las especies en cifras

	Toneladas de capturas vinculadas a MSC*	Pesquerías vinculadas a MSC ^	% de capturas mundiales procedentes de pesquerías vinculadas a MSC	Mejoras efectuadas en los últimos 3 años:					Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)
				Mejoras... por pesquerías con certificación MSC	Mejoras... en ecosistemas y hábitats	Mejoras... relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales	Mejoras... relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura	Mejoras... relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera	
 Pescado blanco	6,674,855	213	79,8	127	33	71	12	11	709,970
 Túnicos	3,05234	203	59,2	155	23	48	59	25	317,766
 Salmón	678,255	47	62,4	87	2	6	61	18	90,467
 Pequeños pelágicos	3,981,423	39	16,4	50	8	11	24	7	80,185
 Langosta y bogavante	109,138	18	37,0	17	0	8	5	4	2,857

* El término “vinculadas” se refiere a que proceden de pesquerías con certificación MSC, en evaluación, suspendidas o en el Programa MSC de Mejora. Datos de capturas y de pesquerías marinas a fecha de 31 de marzo de 2025 comparados con cifras extraídas de la base de datos de la FAO © 2025 - Producción mundial: Pesca y Acuicultura. [Citado el 9 de junio de 2025].

^ Hay otras 70 pesquerías más vinculadas a MSC que pescan especies que no pertenecen a estos grupos de especies y que han desembarcado 140,173 toneladas.

	Toneladas de capturas vinculadas a MSC*	Pesquerías vinculadas a MSC ^	% de capturas mundiales procedentes de pesquerías vinculadas a MSC	Mejoras efectuadas en los últimos 3 años:					Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)
				Mejoras... por pesquerías con certificación MSC	Mejoras... en ecosistemas y hábitats	Mejoras... relacionadas con especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales	Mejoras... relacionadas con el estado de los stocks y estrategias de captura	Mejoras... relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera	
 Langostino y camarón	519,522	50	16,8	34	8	7	10	9	41,559
 Cangrejo	141,662	40	7,9	12	1	2	9	0	2,695
 Bivalvos	759,914	50	40,4	26	0	9	9	8	44,486
 Algas marinas	N/A	42	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	18,537
 Pulpo	4,248	4	1,1	1	0	0	0	1	152
 Calamar	49,338	4	1,4	3	0	0	0	3	3,105

Nuestras finanzas 2024-25

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

Este resumen de los estados financieros se ha obtenido del informe general anual reglamentario de los Administradores y de los estados financieros generales que los Administradores aprobaron el 29 de julio de 2025. El 9 de septiembre de 2025, nuestros auditores Crowe Clark Whitehill LLP emitieron un informe de auditoría sin reservas respecto al informe general anual reglamentario de los Administradores y los estados financieros. Dichos auditores han confirmado a los Administradores que, en su opinión, el resumen de los estados financieros es coherente con los estados financieros generales correspondientes al año fiscal cerrado el 31 de marzo de 2025.

Giles Bolton,
presidente de la Junta Directiva de MSC
9 de septiembre de 2025

Fondos totales a 31 de marzo de 2025:
£ 44,56 millones de Libras

A comparar con el saldo total a fecha de 31 de marzo de 2024:
£ 45,26 millones de Libras

El saldo resultante de otras ganancias y pérdidas de este ejercicio, no consignadas como ingresos o gastos, arroja un beneficio de: £ 0,4 millones de Libras.

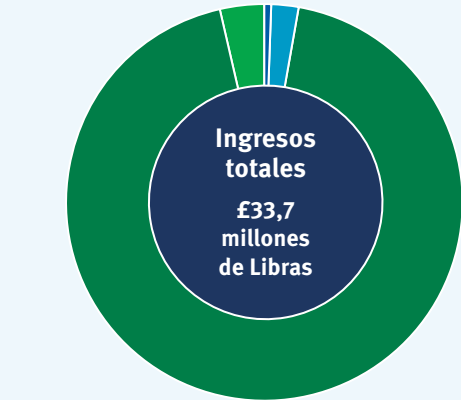
Financiación y donantes

En MSC estamos muy agradecidos a nuestros numerosos donantes solidarios de todo el mundo por el apoyo que nos han brindado durante este último año y desde nuestra fundación. Este año seguimos ejecutando proyectos que han recibido generosas aportaciones en años anteriores: de la Walton Family Foundation para trabajar en México y en políticas sociales; de A.G. Leventis para trabajar en Grecia; de la Fundación Remmer para financiar nuestro con las pesquerías artesanales de Kenia; de la Triad Foundation para financiar los proyectos Pathways en Canadá; y de la Holzer Family Foundation. Hay varios programas que también reciben generosas ayudas de diversos patrocinadores a través del Fondo de Innovación de ISEAL y de la Seafood Certification & Ratings Collaboration.

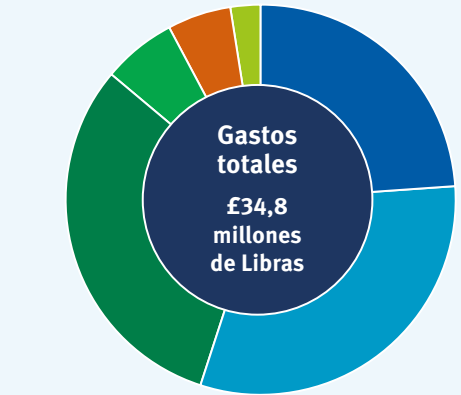
Agradecemos a su vez el respaldo financiero recibido por parte del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF) que nos permite trabajar para fortalecer la gestión de las pesquerías de túnidos del océano Pacífico en el marco del Proyecto “Common Oceans Tuna” que dirige la FAO. Finalmente, queremos

agradecer al DEFRA (Programa de pesca y productos pesqueros) y a la Fundación Benéfica de la Compañía de Pescaderos por apoyar las actividades de MSC en Reino Unido e Irlanda y a Project UK, así como al sector de la distribución de Reino Unido, a los integrantes de la cadena de suministro y a la industria pesquera en general por su respaldo.

Desde su creación en 2019, el *Fondo Ocean Stewardship* ha continuado supervisando y promoviendo el avance de los proyectos financiados en años anteriores a través de las generosas subvenciones de: la Fundación MAVA, cuyo objetivo es ayudar a las pesquerías artesanales del Mediterráneo y África Occidental; de la Walton Family Foundation para establecer un mecanismo de garantía de préstamos; y de la Fundación Hans Wilsdorf para acelerar el avance de las pesquerías y apoyar las investigaciones y estudios científicos por todo el mundo. Quisiéramos dar las gracias también a Carrefour Italia y a Delicius por su generosa contribución a los próximos proyectos de investigación que se seguirán ejecutando en 2025/26.



- Procedencia de los ingresos**
- 0,8% Donaciones y legados
 - 2,1% Otras actividades comerciales
 - 93,6% Ingresos por actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo)
 - 3,5% Ingresos por inversiones



- Destino del dinero**
- 24,1% Políticas y mantenimiento del Estándar
 - 31,0% Educación y sensibilización
 - 31,1% Servicios comerciales y pesqueros, divulgación
 - 6,1% Licencia de uso del logotipo
 - 5,4% Fondo Ocean Stewardship*
 - 2,3% Gastos en recaudación de fondos

Esta cifra representa un 5 % de nuestros ingresos en concepto de regalías

Asimismo, quisiéramos dar las gracias a las siguientes organizaciones por su apoyo:

- Patronatos y Fundaciones**
- Walton Family Foundation
 - Remmer Family Foundation
 - Triad Foundation
 - Holzer Family Foundation
 - David and Lucile Packard Foundation
 - A.G. Leventis Foundation
 - The Fishmongers' Company's Charitable Trust
 - Adessium Foundation (Países Bajos)
 - Nationale Postcode Lotteii (Países Bajos)
 - MAVA Fondation Pour la Nature (Suiza)
 - Hans Wilsdorf Foundation (Suiza)

- Organismos públicos**
- Defra
 - Fondo para el Medio Ambiente Mundial a través de FAO
- Corporaciones**
- Proyect UK (varios)
 - Proyecto BluFish Italia (varios)



Mensaje de nuestro presidente

Los productos pesqueros salvajes proporcionan una fuente de proteínas vital y dan sustento a muchos millones de personas, algo que van a poder seguir haciendo siempre, pero solo si se pescan de forma sostenible. Según los datos más recientes de la FAO, el 35,5 % de las poblaciones de peces salvajes están sobreexplotadas, un porcentaje que sigue aumentando. Estos datos, sin embargo, también muestran que cuando las pesquerías están bien gestionadas, las poblaciones de peces prosperan.

La gestión responsable de las pesquerías funciona y, en este sentido, MSC es una parte muy importante de la solución puesto que permite a los consumidores confiar en la sostenibilidad de lo que compran y premia a los pescadores y a las pesquerías responsables por esforzarse en garantizar esa sostenibilidad.

Hoy en día, el 18,9 % del pescado y el marisco que se pesca en el mar a nivel mundial tiene la certificación MSC y el 20,6 % de las capturas marinas están vinculadas al programa MSC en su conjunto. En el caso de algunas especies importantes, la certificación se está convirtiendo en la norma, como por ejemplo en el caso del atún. Cerca del 60 % de las capturas de túnidos a nivel mundial están vinculadas al programa de MSC. El crecimiento de estos años ha sido debido al impulso de las pesquerías que trabajan para cumplir los requisitos del Estándar MSC o que participan en algún programa de mejora.

Si queremos mantener estos resultados e incentivar a mejorar incluso a más pesquerías, debemos asegurarnos de que nuestro Estándar de Pesquerías siga basándose en la ciencia y siga siendo viable en el mar. El equipo de MSC ha estado trabajando arduamente y sin descanso a lo largo del año pasado para garantizar que la versión actualizada de nuestro Estándar de Pesquerías (3.0) esté a la altura de este desafío. Hemos colaborado estrechamente con las partes interesadas para resolver asuntos pendientes y hemos escuchado y puesto a prueba distintas propuestas de mejora y, gracias a ello, podemos garantizar que el Estándar MSC va a seguir siendo aquél en el que confían las pesquerías, las empresas pesqueras, los consumidores y los conservacionistas.

En nombre de la Junta Directiva, me gustaría dar las gracias a todos los equipos de MSC de todo el mundo por su ardua labor y por todo lo que hacen para hacer realidad nuestra visión, que los océanos del mundo estén llenos de vida y que el suministro de pescado y marisco esté protegido para la generación actual y las futuras. Y también me gustaría dar las gracias a nuestro Comité de Asesoramiento Técnico y al Consejo Asesor de las Partes Interesadas. Su experiencia, conocimientos y asesoramiento son indispensables para mejorar nuestro Estándar y para el éxito actual de MSC.

Giles Bolton,
presidente de la Junta Directiva de MSC

Gobernanza 2024-25

La Junta Directiva de MSC

La Junta Directiva de MSC es el órgano de gobierno de MSC que, con el asesoramiento del Comité Ejecutivo, 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.

Giles Bolton, Presidente

Kristjan Th. Davidsson

Maria Damanaki

Mikel Durham

Dr. Darian McBain

Eddy Njoroge

Dr. Kevin Stokes

Dr. Sergio Espejo Yaksic

Nuestra bienvenida
a los nuevos miembros

Birgit Cameron

La Junta Directiva de Marine Stewardship Council International



La Junta Directiva de Marine Stewardship Council International (MSCI) supervisa la concesión de licencias para el uso del Sello Azul de sostenibilidad de MSC y su estructura de tarifas.

Mikel Durham
Presidente de la Junta
Directiva de MSCI

Giles Bolton
Presidente de la Junta
Directiva de MSC

Birgit Cameron

Rupert Howes
Director Ejecutivo de MSC

Fernando Lago

Valentina Tripp

El Comité de Asesoramiento Técnico



El Comité de Asesoramiento Técnico trabaja en estrecha colaboración con la Ejecutiva de MSC asesorando a la Junta Directiva de MSC sobre cuestiones de índole técnica y científica relacionadas con

los Estándares de MSC y normativas correspondientes, entre las que se incluye el desarrollo de metodologías de certificación y acreditación, así como las relacionadas con investigaciones de carácter científico y técnico.

Dra. Rebecca Lent
Presidenta (EE. UU.)

Dr. Florian Baumann (Alemania)

Adriana Fabra (España)

Dr. Héctor Martin Fernández Álvarez (España)

Celeste Leroux (EE. UU.)

José Augusto Pinto de Abreu (Brasil)

Dr. Víctor Restrepo (EE. UU.)

Dr. Keith Sainsbury (Australia)

Michèle Stark (Suiza)

Adam Swan (Reino Unido)

Dr. Christopher Zimmermann (Alemania)

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes

Dr. Tim Essington (EE. UU.)

El Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC



El Consejo Asesor de las Partes Interesadas de MSC colabora estrechamente con la Ejecutiva de MSC asesorando a la Junta

Directiva de MSC sobre cuestiones estratégicas, políticas y operativas, y a su vez participa en los procesos formales de revisión del Estándar de MSC. Está formado por representantes del sector de los productos pesqueros, del colectivo 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. El Consejo Asesor de las Partes Interesadas es también un cauce formal a través del cual todos los grupos de interés sean o no miembros de este, pueden aportar sus puntos de vista a MSC.

Heather Brayford

Presidenta del Consejo Asesor de las Partes Interesadas
Departamento de Industrias Primarias y Desarrollo Regional del Gobierno de Australia Occidental, Australia

Damien Bell

Propietario de BellBuoy Seafoods, Australia

Bernadette Butfield

Responsable de política, equipo marítimo de Reino Unido de la RSPB y Birdlife International, Reino Unido

Christian Haller

Responsable de RC, ALDI Nord, Alemania

Marcelo Hidalgo

Director de operaciones, FIA, Papúa Nueva Guinea

Susan Jackson

Presidente, International Seafood Sustainability Foundation (ISSF) e International Seafood Sustainability Trade Association (ISSA), EUA

Madoda Khumalo

Director de servicios estratégicos, Sea Harvest Corporation (Pty) Ltd, Sudáfrica

Sofie Smedegaard Mathiesen

Bióloga, Organización de Productores Pesqueros Daneses (DFPO), Dinamarca

Dr. Tom Pickerell

Director, Programa Océanos – World Resources Institute, Reino Unido

Dra. María José Espinosa Romero

Coordinadora general de operaciones y estrategia institucional de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, México

Dr. Bryce Stewart

Investigador de la Marine Biological Association y profesor titular de la Universidad de Plymouth, Reino Unido, National Commission for Aquaculture and Fisheries, Reino Unido

Mod Talawat

Consultora, Fishery Improvement Projects, Tailandia

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Tor Larsen

Asociación de pescadores de Noruega

Dr. Ghislaine Llewellyn

WWF International, Australia



Pesquería de camarón de Kotabaru © MSC

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

Marine House
1 Snow Hill,
Londres EC1A 2DH - Reino Unido

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

Organización sin ánimo
de lucro: 501 (C) (3)
N.º de 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
Inscrita con el número de Empresa n.º:
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

Oficinas de MSC en el mundo

Amberes, Bélgica y Luxemburgo

Beijing, Qingdao y Shenzhen, China
continental y Hong Kong

Berlín, Alemania, Suiza y Austria

Jakarta, Indonesia

Busan, Corea del Sur

Ciudad del Cabo, África Austral

Copenhague, Dinamarca

Helsinki, Finlandia y estados Bálticos

La Haya, Países Bajos

Lima, Perú

Lisboa, Portugal

Madrid, España

Milán, Italia

Oslo, Noruega

París, Francia

Reikiavik, Islandia, Islas Feroe
y Groenlandia

Santiago, Chile

Seattle, EE. UU.

Singapur

Estocolmo, Suecia

Tokio, Japón

Toronto, Canadá

Varsovia, Polonia y Europa Central

MSC está también presente en

Ciudad de México, México

Kerala, India

Moscú, Rusia



Impreso por Park Lane Press sobre papel con certificación FSC®, usando tintas vegetales totalmente sostenibles, con 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 2025, salvo que se indique lo contrario. El presente informe abarca el periodo comprendido entre el 1 de abril de 2024 y el 31 de marzo de 2025.



Escanea el código QR para acceder a la versión digital completa del Informe Anual de MSC de 2024-25 y a la información complementaria.

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



@MSC_PescaSostenible



/MSCecolabel



/marine-stewardship-council