



Homenaje a los Productos del Mar Sostenibles

**Informe Anual 2022-23
de Marine Stewardship Council**

Índice

Mensaje de nuestro director ejecutivo	2
Un año de hitos	4
Los alimentos azules	6
Rumbo a 2030	7
El Estándar de Pesquerías MSC revisado	8
Avances logrados en el mar	10
Obtención de resultados	12
Anclados en la ciencia	14
Apoyando la transformación de la pesca mundial	16
Ampliando el impacto: El Ocean Stewardship Fund	18
Socios comerciales	20
Las ventas de pescado sostenible	22
Sensibilización del consumidor	24
Foco en las especies	26
Financiación y donantes	40
Gobernanza 2022-23	42

“

Como chef y apasionado ecologista, para mí no hay nada más importante que elegir ingredientes que repercutan positivamente sobre el medio ambiente y sepan bien. Estoy encantado de colaborar con MSC en una labor tan importante como es acabar con la sobrepesca y ayudar a las pesquerías sostenibles certificadas que dan sustento a las comunidades rurales que trabajan duro para la que la pesca sostenible sea una realidad.

James Strawbridge, Chef, embajador de MSC en Reino Unido

”



Reflexiones en torno a un año decisivo

Mensaje de nuestro director ejecutivo

El año pasado fue un año importante para los océanos ya que varios gobiernos alcanzaron acuerdos decisivos para la protección de la biodiversidad y del mar. El sector de los productos pesqueros va a desempeñar una función importante en el cumplimiento de estos compromisos, al igual que lo hace contribuyendo a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ODS) y respondiendo ante al cambio climático.

A pesar de estos esfuerzos multilaterales, nos enfrentamos a numerosos retos, como son el retroceso de la globalización, la guerra en Ucrania, la amenaza de recesión y la elevada y tenaz inflación que está afianzándose en las principales economías del mundo. El impacto para el sector de los productos pesqueros y los consumidores ha sido profundo. Ante esta situación, no debemos perder el impulso que hemos generado en el movimiento por los productos del mar sostenibles.

El Estándar de Pesquerías de MSC es la esencia de nuestro programa y este año, tras cuatro años de consultas, hemos culminado el proceso de revisión del mismo publicando su Versión 3.0 a la que se han incorporado nuevos requisitos para reforzar la protección de las especies en peligro, amenazadas y protegidas, la reducción de las redes fantasma y la optimización de la gestión internacional de los recursos pesqueros compartidos. De manera adicional, se han dispuesto más de 1 millón de euros para el año 2023/24, para ayudar a las pesquerías certificadas a adaptarse al nuevo Estándar.

Asimismo, hemos presentado un nuevo plan estratégico que reafirma nuestro objetivo de intentar incorporar al programa de MSC a más de un tercio de las capturas efectuadas en el mar para el año 2030. Pero para conseguirlo necesitamos seguir ampliando

nuestra labor, especialmente en las economías en desarrollo, y asegurarnos de que seguimos aportando valor añadido a las pesquerías certificadas y a las empresas pesqueras.

Una forma de hacerlo es a través de nuestro Fondo Ocean Stewardship. Sumando la financiación asignada y la de carácter filantrópico, hemos puesto más de 4,5 millones de euros a disposición de las pesquerías para que hagan mejoras en su recorrido hacia la sostenibilidad o solventen las condiciones impuestas para obtener la certificación y para financiar a su vez proyectos de investigación e innovación.

El repentino fallecimiento de Hart Schafer en mayo de 2023, unas pocas semanas antes de que asumiera la Presidencia de MSC, nos ha conmovido a todos. Nos entristece profundamente no poder compartir nuestro viaje con Hart.

A título personal quiero expresar mi agradecimiento a nuestro veterano presidente, Werner Kiene, por aceptar permanecer en el puesto hasta encontrar a la persona adecuada que le sustituya.

Gracias a todos los que nos han apoyado este año. No siempre es un camino fácil, ni mucho menos, pero me consta que nuestro compromiso y liderazgo está logrando cambiar verdaderamente la forma de pescar en nuestros mares. En MSC vamos a intensificar nuestros esfuerzos para aportar valor añadido a las pesquerías certificadas, para reconocerlas y premiarlas y para seguir incentivando mejoras en el modo en que pescamos en nuestros océanos.

Rupert Howes, director ejecutivo de Marine Stewardship Council



Diez años de éxitos

Mensaje de nuestro presidente

Este iba a ser mi último año como presidente de la Junta Directiva de MSC. Sin embargo, debido a la trágica muerte de mi sucesor, permaneceré un año más en el cargo. El nuevo presidente de MSC va a llegar, sin embargo, a una organización que está dispuesta a impulsar su influencia. Tras remodelar su gobernanza, MSC está ahora mejor situada para desempeñar un papel más estratégico y dar respuesta a toda una serie de problemas mundiales. El año pasado superamos algunos retos difíciles, entre ellos, unas repercusiones del cambio climático para la pesca cada vez mayores, y la guerra de Ucrania y sus efectos en la cooperación mundial. Nuestros esfuerzos por informar sobre las políticas pesqueras han dado también sus frutos. Se han logrado avances importantes en los organismos regionales de gestión pesquera del Pacífico y cada vez se reconoce más la importancia de la pesca sostenible para la seguridad alimentaria mundial.

En estos 10 años como presidente, he visto cómo MSC se ha convertido en una organización más global ampliando y profundizando su influencia. Nuestro concepto de la pesca sostenible también se ha ampliado a medida que la ciencia nos sigue revelando las complejidades de unos ecosistemas marinos que están interconectados. Todo ello ha quedado reflejado en nuestro Estándar de

Pesquerías actualizado, que es el resultado de un enorme esfuerzo de colaboración entre las numerosas partes interesadas y expertos técnicos que contribuyeron a su desarrollo.

Desde la Junta Directiva hemos trabajado con ahínco para crear un ambiente en el que pudiera prosperar este tipo de colaboración. Como organización multilateral que se ocupa de cuestiones complejas, es importante ser pacientes, escuchar, estar abiertos al cambio y fomentar el entendimiento mutuo.

Quiero dar las gracias a todos aquellos cuyos esfuerzos permiten que MSC contribuya a la salud de los océanos del mundo. En particular, me gustaría dar las gracias a mis compañeros de la Junta Directiva y al equipo de gestión de MSC, así como a los integrantes del Consejo Asesor de las Partes Interesadas y al Comité de Asesoramiento Técnico por compartir sus conocimientos y por su compromiso. Ha sido un privilegio formar parte de la singladura de MSC a lo largo de la década pasada y espero que en el futuro su influencia siga creciendo.

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



Un año de hitos



América EE. UU.

En marzo de 2023, fruto de 20 años de conversaciones, los Estados miembros de la ONU alcanzaron en Nueva York un acuerdo sobre el Tratado de Alta Mar.

Tres de nuestros colaboradores más veteranos y comprometidos, la empresa American Tuna, la Oregon Trawl Commission (Comisión de arrastreros de Oregón) y la pesquería de cangrejo azul de Pontchartrain, fueron galardonados con los premios US Ocean Champion de MSC de 2022.

Han obtenido la certificación dos nuevas pesquerías: la pesquería de sargo de América del Norte (*stenotomus chrysops*) en mayo de 2022 y la pesquería de palangre de Hawái para el pez espada, el atún patudo y el atún rabil, en septiembre de 2022.

Canadá

En la conferencia sobre biodiversidad de la ONU, celebrada en Montreal en diciembre de 2022, la certificación MSC fue reconocida oficialmente como un indicador para medir los avances de cada país por alcanzar dos de las metas del nuevo marco mundial para la protección de la biodiversidad.

Chile

La gestión sostenible de las pesquerías de jurel de Chile ha dado sus frutos: importantes distribuidoras y fabricantes de Europa comienzan a abastecerse del jurel chileno con certificación MSC.

Ecuador

En julio de 2022, la pesquería de atún rabil TUNACONS del Pacífico oriental se convirtió en la primera pesquería de Ecuador en obtener la certificación MSC.



© Neo Estudio

Europa España

Primicia mundial, la asociación de atuneros de España, AGAC - OPAGAC, obtuvo en julio de 2022 la certificación para el atún de las cuatro regiones oceánicas en donde faena. En noviembre de 2022, Alcampo se convirtió en la primera distribuidora en presentar

en el mercado español una marca blanca propia de atún listado enlatado con el sello azul de MSC.

Portugal

En la Conferencia sobre los Océanos de las Naciones Unidas de junio de 2022 se pidió una "Transformación Azul" que permitiera a los alimentos acuáticos contribuir más a la seguridad alimentaria. En noviembre de 2022, la distribuidora Aldi presentó su primera gama de atún enlatado propia con sello de MSC para el mercado portugués y, en diciembre de ese año, obtuvo la certificación MSC para todos sus productos elaborados con merluza.

Francia

En febrero de 2022, MSC Francia, en colaboración con Aquaculture Stewardship Council (ASC), celebró su Semana Anual de la Pesca y la Acuicultura Responsables en la que participaron 56 colaboradores. En julio de 2022, la pesquería de pez espada con palangre de La Reunión obtuvo su primera certificación.

Islas Feroe

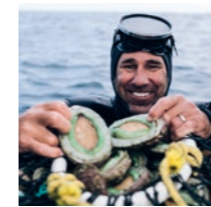
En julio de 2022, la zamburiña (*Chlamys opercularis*) se unió a la lista cada vez mayor de mariscos certificados MSC de las islas Feroe.

Alemania

En septiembre de 2022, MSC Alemania publicó un informe histórico sobre la pesca para conmemorar el 25º aniversario de MSC.

Noruega

La pesquería de fletán negro de Noruega obtuvo la certificación MSC en enero de 2023, incorporando así al mercado más de 14 000 toneladas de fletán certificado.



Oceanía Australia

En junio de 2022, la distribuidora Rare Foods Australia obtuvo la certificación MSC para su pesquería de reclutamiento asistido de oreja de mar, por que cuenta con 20 km de arrecifes construidos expresamente a lo largo de la costa de Australia Occidental.

Pesquería de reclutamiento asistido de oreja de mar de Australia occidental © Rare Foods Australia

Asia China

Desde noviembre de 2022 todos los restaurantes de McDonald's de China tienen la certificación MSC de cadena de custodia, consiguiendo así que el sello de MSC llegue a millones de consumidores de todo el país.

Vietnam

En la reunión anual de la Comisión de Pesca del Pacífico Central y Occidental, celebrada en diciembre de 2022 en Da Nang, 26 estados miembros acordaron tomar una serie de medidas esenciales en torno a las estrategias de captura de las poblaciones de atún.

Indonesia

En octubre de 2022, MSC renovó su acuerdo de colaboración con el Ministerio de Asuntos Marinos y Pesca del gobierno de Indonesia a fin de apoyar diversos proyectos de mejora de pesquerías por todo Indonesia, el segundo productor de productos pesqueros más grande del mundo.

Corea del Sur

En abril de 2022, E-mart, la mayor distribuidora de Corea obtuvo la certificación de cadena de custodia para todos sus establecimientos y presentó tres productos de marca propia con el sello de MSC a base de huevos de abadejo.



McDonalds © MSC

Los alimentos azules



Salmón de Singapur con guiso de verduras © David Loftus

Elegir el sello azul de MSC contribuye a apoyar la transformación azul.

Se prevé que la población mundial alcance los 9 600 millones de habitantes en 2050, por lo que la presión sobre los sistemas alimentarios está aumentando. Sin embargo, cada vez se acepta más la idea de que aumentando la producción de alimentos sostenibles procedentes de océanos, ríos y lagos, los llamados "alimentos azules", que pueden ayudar a alimentar a la creciente población mundial y a reducir al mismo tiempo el impacto ambiental.

Al igual que la acuicultura y las algas marinas, la pesca va a desempeñar un papel clave. Por término medio, los productos pesqueros tienen muchos más beneficios en materia de nutrición que la carne de animales terrestres y generan menos emisiones de carbono. La pesca genera entre 1-5 kg de CO₂ por cada kilo de pescado capturado, en comparación con los 50-750 kg de CO₂ que genera producir un kilo de carne roja. Los productos pesqueros tampoco requieren tierras o agua dulce ni fertilizantes o pesticidas.

Dado que de aquí a 2050 la demanda de productos pesqueros va a duplicarse, es vital que el incremento de la producción de alimentos de origen acuático se realice de forma sostenible. Como miembros de la Coalición para los Alimentos Azules de origen Acuático (Aquatic Blue Food Coalition), que se presentó en la Conferencia de la ONU sobre los Océanos de 2022, nos comprometemos a cumplir nuestra parte para que todos puedan beneficiarse del potencial de los alimentos azules, salvaguardando al mismo tiempo la vida en los océanos.

“

Actualmente hay una amplia aceptación entre los gobiernos en cuanto a que los alimentos de origen acuático van a desempeñar un papel fundamental a la hora de alimentar a una población en constante aumento y de reducir a la vez las emisiones de carbono y las presiones que sufren las fuentes de alimentos de origen terrestre, aunque solo si se producen de forma sostenible.

Profesor Manuel Barange, Director de Acuicultura y Pesca de la FAO

”

Cada año se podrían obtener 16 millones de toneladas más de productos pesqueros si las pesquerías del mundo estuvieran mejor gestionadas, con ello se podrían satisfacer las necesidades proteínicas de otros 72 millones de personas, al tiempo que se reducirían significativamente las carencias de hierro y vitaminas.

Rumbo a 2030



En nuestro nuevo plan estratégico se establece cómo vamos a trabajar con nuestros colaboradores para afrontar los retos de la próxima década.

Nuestro recién estrenado Plan Estratégico Integrado establece cuáles son nuestras ambiciones y prioridades de aquí a 2030 y cómo tenemos pensado trabajar con nuestros colaboradores para lograr avances vitales que acaben con la sobrepesca.

Nuestra visión permanece inalterable: queremos que los océanos del mundo estén llenos de vida y que haya suministros de pescado y marisco para la generación

actual y las futuras. Las pesquerías sostenibles contribuyen a mantener los ecosistemas marinos sanos y productivos y son, además, el sustento de millones de personas en todo el mundo. Nuestro objetivo para 2030 es que más de un tercio de la pesca que se desembarca en el mundo proceda de pesquerías certificadas o vinculadas a MSC.

Nuestra nueva estrategia centra su atención en las pesquerías, especies y mercados en donde nuestra colaboración va a tener mayor repercusión. Vamos a ayudar a nuestros valiosos colaboradores a identificar nuevas oportunidades de mercado y a apoyar a las pesquerías para que mejoren sus prácticas sostenibles. Concederemos subvenciones a través

del *Ocean Stewardship Fund* a aquellas pesquerías que avancen hacia la sostenibilidad y estén trabajando para adaptarse a nuestro Estándar de Pesquerías Revisado, así como, financiar trabajos de investigación de relevancia que generen nuevos datos y conocimientos.

Por otro lado, estamos redoblando esfuerzos para conseguir el compromiso y el apoyo de distintos grupos de interés, como gobiernos, ONG medioambientales y científicos. Asimismo, tenemos previsto realizar campañas de consumo de ámbito mundial para incrementar la sensibilidad y la comprensión en torno al impacto positivo que el público puede generar al apoyar los productos pesqueros que llevan el sello MSC.

Revisión del Estándar de Pesquerías de MSC

Nuestro Estándar de Pesquerías revisado establece un nuevo referente mundial para la pesca sostenible.

La publicación de la revisión del Estándar se produce tras efectuar la revisión más exhaustiva que jamás hayamos hecho de las ciencias del mar y de las mejores prácticas pesqueras existentes. Durante dicho proceso examinamos más de 600 propuestas provenientes del sector pesquero, de empresas de la cadena de suministro, pesquerías, científicos y de ONG medioambientales.

En el Estándar revisado se han incorporado nuevos requisitos para fortalecer la protección de las especies en peligro, amenazadas y protegidas; garantizar que las repercusiones de la pesca sobre los hábitats se evalúan con precisión

y coherencia; y mejorar la gestión internacional de las poblaciones de peces compartidas. Al mismo tiempo, hemos aclarado la redacción del texto, perfeccionado las herramientas existentes y desarrollado nuevas directrices para garantizar que nuestro Estándar pueda aplicarse de forma eficaz. Para ayudar a las pesquerías y grupos de interés a adaptarse a los cambios hemos ofrecido un programa completo de formación y asesoramiento.

Agradecemos enormemente el compromiso, las ideas y la experiencia de todos los que han contribuido a esta revisión del Estándar.

Novedades

Mayor protección para las especies en peligro, amenazadas o protegidas:

El Estándar presenta un nuevo enfoque para reducir los efectos de la pesca sobre una mayor variedad de especies en peligro, amenazadas y protegidas, y ayudar a las poblaciones afectadas a recuperarse.

Prevención del cercenamiento de las aletas de los tiburones:

El cercenamiento de aletas de tiburón ya está prohibido en las pesquerías con certificación MSC, pero para reforzar esta norma aún más, todas las pesquerías que capturen tiburones, sin excepción, deben adoptar la política de "aletas adheridas en su posición natural".

Lucha contra las redes fantasma:

Las pesquerías deben adoptar una serie de medidas efectivas que minimicen la pérdida de artes de pesca y que, en caso de perder algún arte, mitiguen su impacto.

Fortalecimiento de las estrategias de captura:

Las pesquerías que gestionan las organizaciones regionales de ordenación pesquera, como las que se dedican a la pesca del atún, tendrán que desarrollar e implementar estrategias de captura eficaces para todas las poblaciones de peces.

Mejora de las pruebas:

Los nuevos requisitos van a garantizar que para puntuar a las pesquerías los evaluadores empleen pruebas de alta calidad, mientras que nuestro marco de evaluación de riesgo actualizado servirá para evaluar a las pesquerías con datos limitados.

“

El Estándar de Pesquerías MSC revisado ofrece un marco de referencia mundial para impulsar un cambio real y duradero en el modo de pescar en nuestros océanos, y ello lo hace reconociendo a las pesquerías que son líderes mundiales en sostenibilidad e incentivando a las demás a seguir su camino de liderazgo.

Rohan Currey, responsable de Ciencia y Estándares de MSC

”



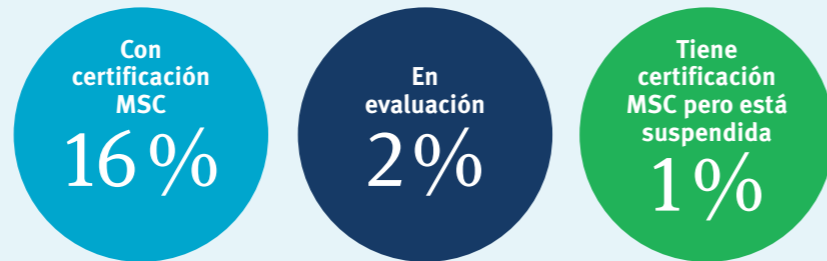
Avances logrados en el mar

MSC sigue disfrutando de un fuerte impulso en el mercado, con un número considerable de pesquerías adheridas al programa.

Número de pesquerías vinculadas al programa de MSC



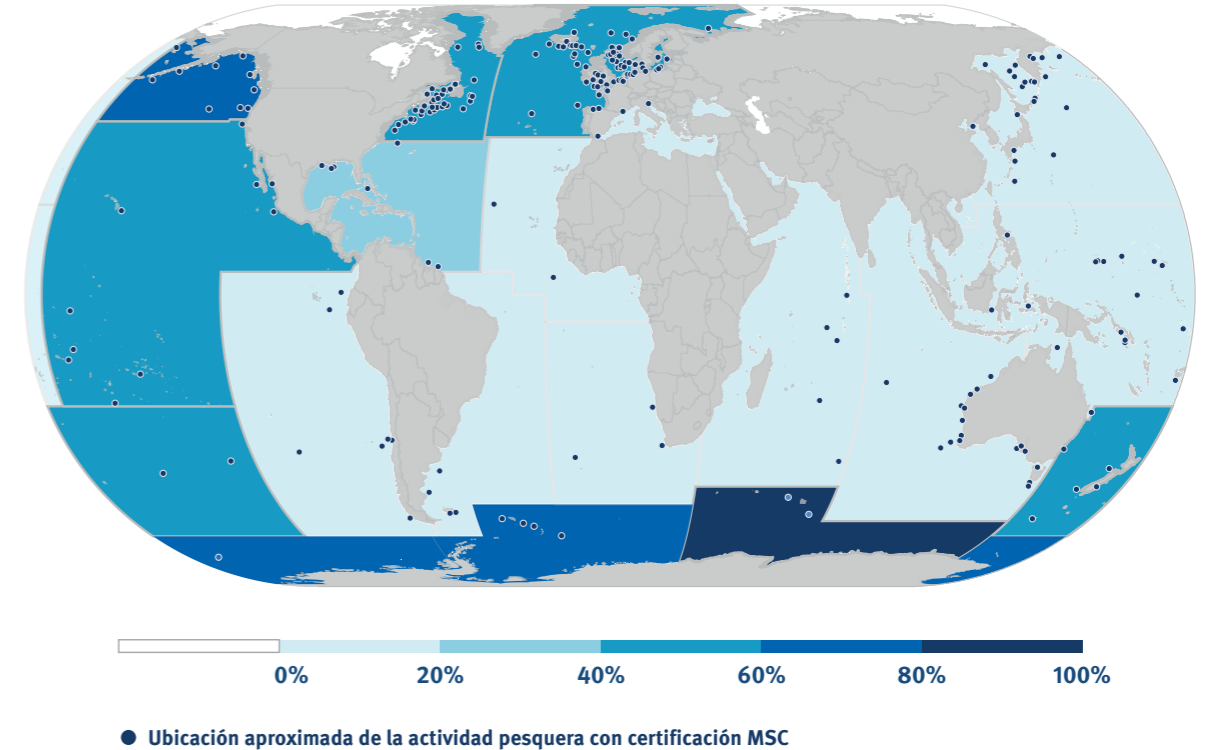
19% de todas las capturas marinas están vinculadas a MSC*



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



Áreas de operación de las pesquerías certificadas MSC



550 pesquerías certificadas de las cuales
17 estaban suspendidas más otras
90 están en evaluación
17 dentro del programa In-Transition to MSC



66 países vinculados al programa de MSC

*Capturas marinas de pesquerías con certificación MSC, en evaluación, y dentro del programa In Transition to MSC a fecha 31 de marzo de 2023, comparados con el total de capturas marinas de las principales zonas pesqueras de la FAO en 2021.

El mapa anterior muestra el porcentaje de capturas provenientes de pesquerías certificadas MSC en las principales zonas pesqueras de la FAO.

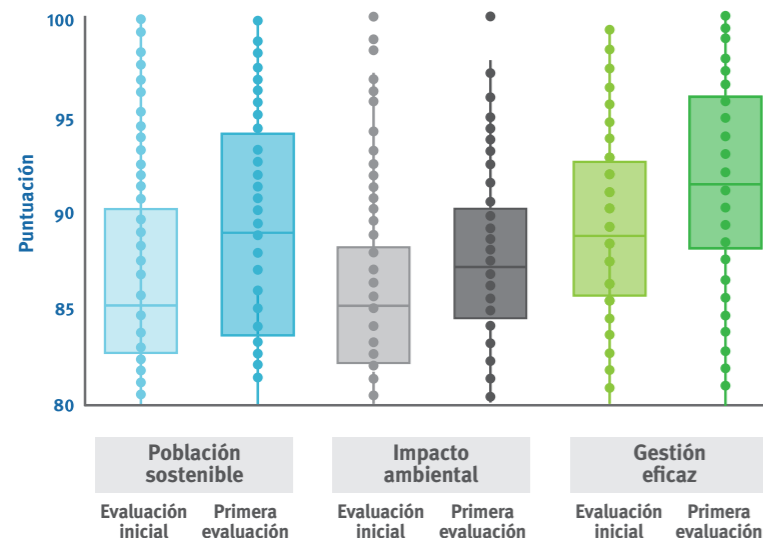
Obtención de resultados

El programa de certificación de MSC impulsa mejoras en la gestión de la pesca y en el entorno marino.

Para lograr y mantener la certificación de MSC, las pesquerías deben demostrar que cumplen las mejores prácticas mundiales en materia de pesca obteniendo una puntuación media de 80/100 en cada uno de nuestros tres principios: sostenibilidad de las poblaciones, repercusiones en el ecosistema y gestión pesquera eficaz.

Muchas pesquerías necesitan realizar mejoras importantes antes para poder someterse a la evaluación conforme al Estándar de Pesquerías MSC. Si bien, la obtención del certificado no es el final de la historia: cuando se impone alguna condición a la certificación, la pesquería debe realizar mejoras específicas en un plazo determinado para poder permanecer en el programa. A lo largo de los últimos 25 años, las pesquerías con certificación MSC han efectuado así más de 2000 mejoras, con resultados que van desde reducir las capturas accesorias y sus efectos sobre las especies amenazadas, a reforzar las normativas pesqueras u obtener nuevos conocimientos científicos.

El gráfico que aparece a continuación muestra la distribución de las puntuaciones de todas las pesquerías certificadas actualmente que han completado al menos dos evaluaciones en base al Estándar de Pesquerías MSC.



2 225
mejoras realizadas por pesquerías con certificación MSC hasta el 31 de marzo de 2023

437 mejoras durante los últimos tres años y que consistieron en:

166

mejoras en beneficio de las especies en peligro, amenazadas o protegidas y que han reducido las capturas incidentales

117

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

74

mejoras que benefician a la gestión, gobernanza y normativa pesquera

80

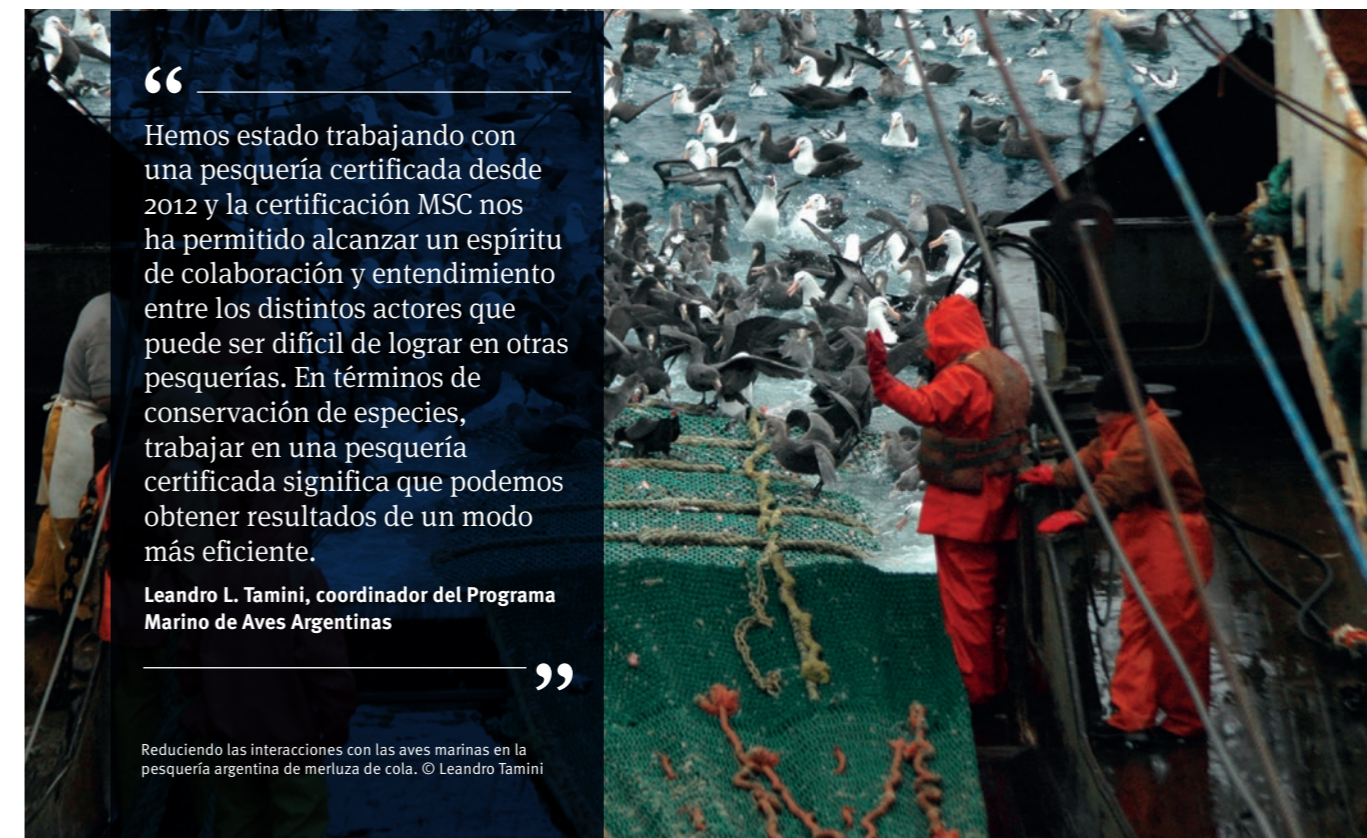
mejoras que benefician a ecosistemas y hábitats

Salvar a las rayas del Mediterráneo

La pesquería artesanal SATHOAN de atún rojo con palangre y línea de mano del Mediterráneo francés obtuvo la certificación en 2020 como resultado de los impresionantes esfuerzos realizados para reconstituir las poblaciones de atún rojo. Actualmente, como condición a su certificación, la pesquería está adoptando medidas para conocer mejor qué impacto genera en las especies que se capturan incidentalmente y en las rayas pelágicas, que son vulnerables porque crecen y se reproducen lentamente. El proyecto de esta pesquería, RAYVIVAL, se financia con una subvención del *Ocean Stewardship Fund* y consiste en etiquetar a 38 rayas para controlar su capacidad de supervivencia tras ser liberadas y obtener más información sobre su ecología y su biología.

Reducir las capturas incidentales de aves marinas

Desde que obtuviera su primera certificación en 2012, la pesquería de merluza de cola argentina (hoki) con redes de arrastre de fondo y pelágicas ha ido reduciendo el número de aves marinas que mueren accidentalmente al colisionar con los cables que remolcan sus redes. Actualmente, gracias a una subvención del *Ocean Stewardship Fund*, la pesquería está trabajando con sus socios, como el Grupo Operativo Albatros de Aves Argentina, para reducir la mortalidad de las aves marinas aún más, centrándose específicamente en impedir que los albatros y los petreles gigantes se enreden en el cableado de los artes de pesca. Durante este proyecto se colaborará estrechamente con los pescadores para probar y evaluar diversas formas de adaptar sus artes. Los resultados obtenidos se compartirán con otras pesquerías similares.



“ Hemos estado trabajando con una pesquería certificada desde 2012 y la certificación MSC nos ha permitido alcanzar un espíritu de colaboración y entendimiento entre los distintos actores que puede ser difícil de lograr en otras pesquerías. En términos de conservación de especies, trabajar en una pesquería certificada significa que podemos obtener resultados de un modo más eficiente.

Leandro L. Tamini, coordinador del Programa Marino de Aves Argentinas

Reduciendo las interacciones con las aves marinas en la pesquería argentina de merluza de cola. © Leandro Tamini

Anclados en la ciencia

Nuestras colaboraciones con diversos institutos científicos y de investigación de todo el mundo nos están ayudando a descubrir nuevas percepciones, a ampliar nuestros conocimientos de los ecosistemas oceánicos y a fortalecer las prácticas pesqueras sostenibles.

Las poblaciones de peces son más abundantes en las pesquerías certificadas

Según un nuevo estudio de MSC publicado en la revista arbitrada *Frontiers in Marine Science*, las poblaciones de peces que son objetivo de las pesquerías con certificación MSC evolucionan mejor conforme a los principales criterios de sostenibilidad que las de las pesquerías sin certificación. En esta comparativa, la más exhaustiva realizada hasta la fecha, se observó que las poblaciones de peces objetivo de las pesquerías con certificación MSC se pescaban sistemáticamente dentro de límites sostenibles y que, en comparación con las poblaciones capturadas por pesquerías sin certificación MSC, presentaban mayor abundancia en relación con los objetivos de captura sostenible. En la investigación se tomaron datos de una gran variedad de especies, como atún, pequeños peces pelágicos y peces blancos, y de zonas geográficas diversas.

Adaptación de la gestión pesquera al cambio climático

El cambio climático ya está afectando significativamente a las poblaciones de peces y a los ecosistemas, lo cual plantea nuevos retos para la gestión pesquera. Muchas poblaciones de peces se están desplazando hacia los polos o hacia aguas más profundas y puede que estén expandiéndose o todo lo contrario. Este fenómeno podría provocar el cierre de pesquerías o que las poblaciones se sobreexploten si los países limítrofes afectados, que anteriormente tenían acuerdos de reparto suscritos, dejan de reconocerse mutuamente sus derechos ahora que las poblaciones de peces se desplazan de una jurisdicción a otra.

Para comprender cómo va a afectar esta problemática a los productos pesqueros sostenibles y a la capacidad de las pesquerías para cumplir nuestros criterios de sostenibilidad, MSC ha puesto en marcha un proyecto de investigación a nivel mundial llamado “Assessment of Risks posed by Climate Change, ARC” (evaluación de los riesgos planteados por el cambio climático).

Y para dar con posibles soluciones a nivel regional, también estamos trabajando con colaboradores de EE. UU. en el campo de la investigación a fin de explorar políticas viables para asignar cuotas de una forma justa y sostenible a medida que las poblaciones se desplazan a través de las fronteras estatales. Esta investigación se centra en las poblaciones ubicadas en el Atlántico central, frente a EE. UU., pero puede aportar un enfoque de gestión adaptativa replicable a otras pesquerías que estén experimentando cambios rápidos.




Ilulissat Icefjord, Groenlandia © iStock

Herramientas para pesquerías con datos limitados

Hay pesquerías gestionadas de manera sostenible que no disponen de los datos necesarios para poder llevar a cabo una evaluación convencional de las poblaciones. Pesquerías con datos limitados hay por todo el mundo, aunque las más habituales son las pesquerías de pequeña escala y las que se encuentran en economías de renta media o baja.

Hemos desarrollado diversas herramientas y planteamientos para ayudar a estas pesquerías con datos limitados a cumplir los requisitos de la certificación. La innovación más reciente es la creación de la app, Evaluación de Métodos y Evaluación de Riesgos (MERA, por sus siglas en inglés), una herramienta de simulación, fácil de usar, que va a ayudar a los profesionales a elegir las estrategias de gestión más eficaces incluso con datos limitados. Esta herramienta es de código abierto y puede usarse para probar más de 100 procedimientos de gestión pesquera, distinguir el enfoque de gestión más sólido en función de los datos disponibles y las características de la pesquería y priorizar los datos que deben recopilarse para ir mejorando su comportamiento con el tiempo.

El cambio climático ya está afectando significativamente a las poblaciones de peces y a los ecosistemas, lo cual plantea nuevos retos para la gestión.

 Más información sobre el estudio de MSC en torno a los efectos del cambio climático en la pesca sostenible en: msc.org/climate-change-research

Apoyamos la transformación de la pesca mundial

Facilitar que más pesquerías de economías en desarrollo puedan mejorar su comportamiento con respecto al medioambiente y adoptar prácticas de gestión pesquera sostenibles servirá para reforzar la seguridad alimentaria y optimizar los medios de subsistencia.



Acabar con la sobrepesca y conservar los ecosistemas oceánicos es un reto mundial, pero para las economías en desarrollo es especialmente urgente. La subsistencia y la seguridad alimentaria de millones de personas dependen de la pesca, las pesquerías de pequeña escala o artesanales, predominantes en los países en desarrollo, aportan alrededor del 40% de las capturas mundiales y más del 90% de los puestos de trabajo del sector. Ahora que las poblaciones de peces están sometidas a una presión cada vez mayor, es vital que la gente cuente con las herramientas necesarias para gestionarlas de forma sostenible y que sea recompensada por ello.

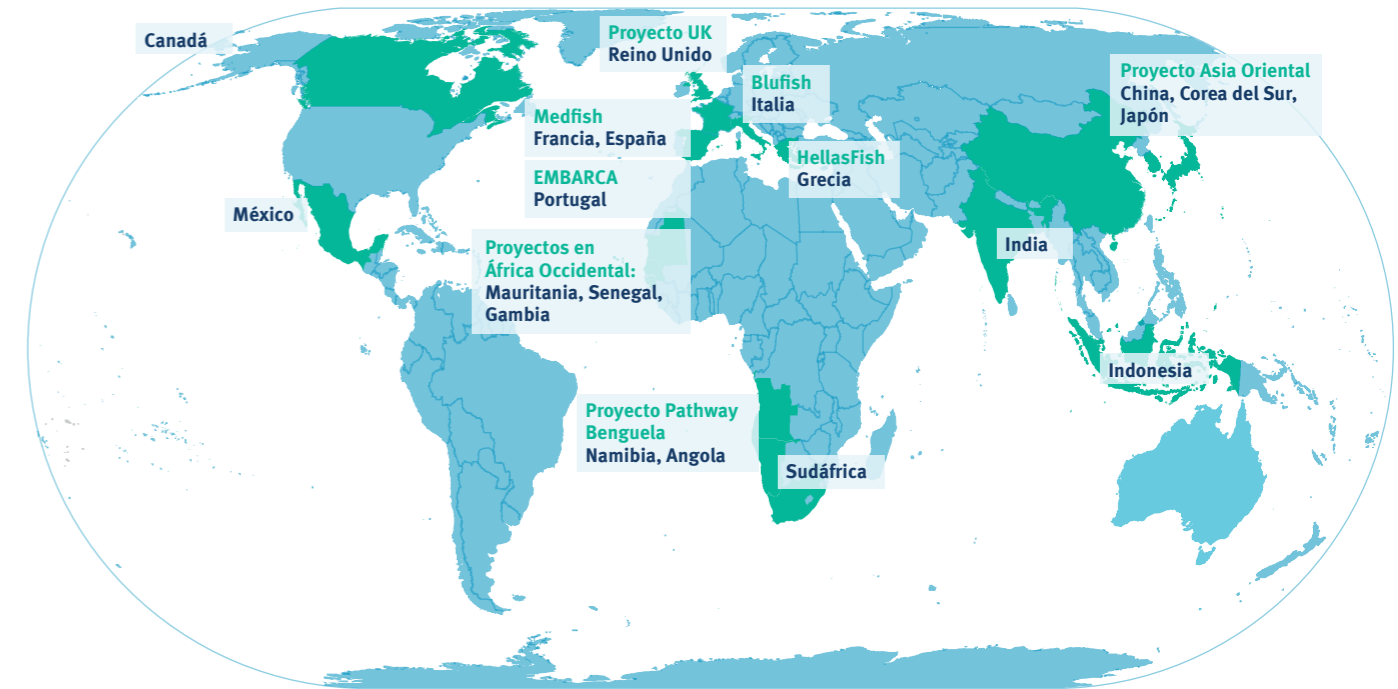
En transición hacia MSC

Nuestro programa piloto *In-Transition to MSC* apoya a las pesquerías que se han comprometido a obtener la certificación en base a nuestro Estándar de Pesquerías. Periódicamente, un auditor independiente verifica los progresos de las pesquerías participantes y les permite medir sus resultados y demostrar la credibilidad de su compromiso mediante mejoras tangibles y continuas. En el marco de nuestro nuevo Plan Estratégico Integrado, estamos estudiando incentivos de mercado y otros mecanismos de apoyo para que nuestro programa *In-Transition to MSC* sea más eficaz y accesible.

“ Para salvaguardar el suministro de productos pesqueros y la conservación de los ecosistemas oceánicos, nuestro objetivo es que para 2030, más de un tercio de la pesca mundial forme parte del programa de MSC. Esto implica reconocer y recompensar a las pesquerías sostenibles e incentivar mejoras a nivel mundial, especialmente en las economías en desarrollo donde la pesca es esencial para su seguridad alimentaria y su medio de subsistencia.

Ernesto Jardim, director del Estándar de Pesquerías de MSC

”



14
Proyectos
Pathway

17
pesquerías en el programa
In-Transition to MSC

19
países participando
en Pathway Projects

56
pesquerías ejecutando
planes de acción

Los proyectos Pathway

Nuestros proyectos Pathway reúnen a diversos colaboradores, como son gobiernos, pescadores, empresas pesqueras, distribuidoras, ONG y donantes, con el objetivo de crear las condiciones propicias que ayuden a las pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad. Ofrecemos herramientas, formación y un marco de referencia para que las pesquerías mejoren su desempeño en base a los principios del Estándar de Pesquerías de MSC, así como acceso a financiación para poder realizar dicha labor. Actualmente estamos involucrados en 14 proyectos Pathway en 18 países, desde Reino Unido al Índico pasando por el Mediterráneo y que abarcan a una amplia variedad de especies y tipos de artes de pesca.

Ampliando nuestro impacto: El Ocean Stewardship Fund de MSC

Pretendemos movilizar más de 90 millones de euros en los próximos 10 años.

En los últimos cuatro años, nuestro fondo *Ocean Stewardship Fund* ha concedido más de 100 subvenciones cuyo valor supera los 4,5 millones de euros. Estos fondos ayudan a una gran variedad de pesquerías y a su vez se invierten en investigación e innovación sirven para mejorar las prácticas pesqueras en el agua.

En el último ciclo de financiación se concedieron 26 subvenciones por valor de más de 850 000 euros a pesquerías, ONG, investigadores y otros colaboradores de 15 países. Cerca del 40% de estas ayudas se destinó a pesquerías de economías emergentes, tales como Sudáfrica y México.

Llevamos desde 2018 adjudicando al Ocean Stewardship Fund el 5% de las regalías anuales que genera la venta de productos certificados con sello de MSC. Asimismo, desde que decidimos ampliar el fondo mediante donaciones de terceros en colaboración con Clarmondial, una asesoría de inversiones comprometida con el medioambiente, hemos recibido más de 2,5 millones de euros en fondos adicionales procedentes de la Fundación MAVa, de la Fundación Hans Wilsford y de la Fundación de la Familia Walton para la creación de un mecanismo de garantía de préstamos.

Hasta la fecha, este fondo ha movilizado más de 9 millones de euros procedentes de las regalías del sello de MSC y de las donaciones de terceros, pero esperamos ampliar significativamente esta marca en la década que viene. En 2023 anunciamos el ambicioso objetivo de recaudar más de 90 millones de euros en los próximos 10 años e invitamos a diversas organizaciones filantrópicas, gobiernos y empresas a contribuir.

“

Encontrar soluciones que sean rentables y reduzcan los efectos de la pesca sobre las especies PAP (en peligro, amenazadas o protegidas) beneficiará, gracias al intercambio de conocimientos, a las poblaciones de camarón boreal y, posiblemente, también a aquellas pesquerías cuya actividad afecta a otras especies PAP como el pez sierra y la serpiente marina.

Annie Jarrett, directora ejecutiva, de Northern Prawn Fishery Industry Pty Ltd.

”

En los últimos
cuatro años
+ 100
subvenciones concedidas

por valor de más de
4,5
millones de euros

26
subvenciones en el
último ciclo de financiación

Más de
855 000
euros a pesquerías, ONG,
investigadores y otros
colaboradores de 15 países

Un
40%
de las ayudas se
concedieron a pesquerías
de economías emergentes

Marcado de ejemplares de tiburón sedoso para averiguar su tasa de supervivencia tras ser liberado

En las pesquerías tropicales de atún con redes de cerco de todo el mundo se producen capturas incidentales de tiburón sedoso. En la pesquería tropical de atún del Pacífico oriental, el 70% de los tiburones capturados se liberan con vida, sin embargo se desconoce su tasa de supervivencia. Las ayudas del *Ocean Stewardship Fund* financiarán la colocación de etiquetas satelitales a los tiburones sedosos capturados en las redes atuneras para efectuar un seguimiento de estos durante 60 días. Científicos de la Comisión Interamericana del Atún Tropical estudiarán los datos recabados para calcular su tasa de supervivencia y averiguar qué otros factores pueden influir en las probabilidades de supervivencia del tiburón sedoso, lo cual ayudaría a desarrollar prácticas de manipulación y liberación más eficaces y reducir así la tasa de mortalidad de esta especie.

Reducción de las capturas incidentales de tortugas en La Reunión

La financiación del *Ocean Stewardship Fund* está ayudando a los pescadores de pez espada con palangre del litoral de la isla de La Reunión, en el océano Índico, a reducir las capturas incidentales de tortugas marinas y a mejorar la tasa de supervivencia de estas. Los pescadores han recibido formación sobre cómo identificar, manipular y liberar a las tortugas y se les está equipando con kits de manipulación de tortugas a bordo provistos de un prototipo de red/cebo diseñado para sacar del agua con cuidado a las tortugas capturadas, sin tirar de los sedales o de los anzuelos y si algún anzuelo no pudiera retirarse a bordo, la tortuga se transportaría a un centro veterinario de rehabilitación en donde la tasa de supervivencia se estima en un 80%. Hasta la fecha esta colaboración entre pescadores y científicos ha salvado a más de 400 tortugas.

En la pág. 13 se muestran más proyectos de mejora que están subvencionados por el *Ocean Stewardship Fund*

Con las ayudas del *Ocean Stewardship Fund*, a los tiburones sedosos capturados por las redes atuneras se les colocará una etiqueta satelital y se les hará un seguimiento durante 60 días.



Impulso en los mercados

Al ampliar el mercado de los productos pesqueros certificados, nuestras empresas colaboradoras están incentivando la pesca sostenible y facilitando un consumo responsable.

Aunque este año el compromiso con los productos del mar sostenibles, por parte de distribuidoras y marcas de productos pesqueros de todo el mundo, no ha dejado de crecer. En el sur de Europa, Japón y EE. UU. los compromisos de las empresas colaboradoras han experimentado un cambio significativo.

Sur de Europa

En Francia, las ventas de productos pesqueros con certificación MSC se han duplicado en los últimos cinco años. Además de nuestros colaboradores más comprometidos como **Carrefour**, se han incorporado al programa nuevas distribuidoras. **E.Leclerc** y **Aldi** ahora ofrecen una extensa gama de productos con sello MSC, lo cual ha incrementado el volumen y la variedad de productos que lo llevan; **Fleury Michon**, la primera marca de surimi refrigerado del país ha incorporado el sello de MSC a un volumen importante de productos a base de surimi a lo largo del año pasado.

En Italia, el espectacular crecimiento del mercado del atún sostenible lo ha liderado **Bolton** con su marca **Rio Mare**. Su objetivo es que para 2025, todos sus productos procedan de pesquerías con certificación MSC o de proyectos de mejora. En general, los productos de marca blanca con sello MSC están obteniendo buenos resultados y han alcanzado el 30% del volumen total de productos MSC que se venden en Italia. **Lidl**, **Eurospin** y **Conad** son las distribuidoras más importantes.

En España, **El Corte Inglés** ha sido la última distribuidora en obtener la certificación MSC de cadena de custodia para sus pescaderías, uniéndose así a **Eroski** y **Makro**. Las distribuidoras **DIA** y **La Sirena** han hecho grandes progresos presentando, respectivamente, 30 y 25 productos MSC y **Alcampo** es la primera distribuidora española en presentar una conserva de atún listado de marca blanca con el sello de MSC.

En Portugal han incrementado su oferta de productos de marca blanca con sello de MSC varias empresas de distribución. La líder del mercado, Lidl, cuenta ya con 79 productos de marca blanca con sello de MSC y **Continente** tiene 45, por su parte **Aldi** ha lanzado su primer producto de atún enlatado de marca propia con el sello de MSC para el mercado portugués. Las marcas de productos pesqueros **Iglo** y **Riberlves** ofrecen también más de 50 productos con sello de MSC.



© Bolton Food

Francia, Italia, España y Portugal suman más de la mitad del consumo de pescado en la UE.

Japón

En Japón, desde el año 2020 el número de productos con sello de MSC ha aumentado en un 30% hasta superar los 700. **Aeon** y la **Unión de Cooperativas de Consumidores Japoneses (JCCU** en sus siglas en inglés) lideran el mercado de los productos con sello MSC. La mayor distribuidora del país, **Seven & I Holdings**, está ampliando poco a poco el número de productos de su propia marca, Seven Premium, que lleva el sello MSC y en octubre de 2022 obtuvo la certificación de cadena de custodia que engloba a otras distribuidoras de su grupo, como **Ito Yokado**. La gran marca local de productos pesqueros, **Nissui**, ha incrementado también el número y el volumen de los productos que llevan el sello MSC.

Estados Unidos

Pese a que en EE. UU. más del 80% de las descargas están certificadas, el mercado y los consumidores estadounidenses han tardado más en exigir productos del mar certificados con sello ambiental. Pero esto está empezando a cambiar: EE. UU. es ya uno de los mercados de mayor crecimiento para los productos MSC. Las ventas de productos pesqueros con certificación MSC se han duplicado en los últimos cinco años, solo el año pasado llegaron al mercado estadounidense más de 100 nuevos productos con sello MSC. Veteranos colaboradores nuestros, como **Bumble Bee** y **Whole Foods** abrieron el camino, **North Coast Seafoods** también ha añadido nuevas líneas de alimentos para mascotas con certificación MSC y ha ampliado su gama de productos congelados. Nuestro nuevo colaborador, la distribuidora **Meijer**, ha desplegado el sello de MSC en más de 240 tiendas en la región del Medio Oeste. **Safe Catch** ha anunciado también su colaboración con MSC y se ha comprometido a vender únicamente productos a base de atún y salmón con sello MSC.

Filetes de bacalao de Whole 365 © MSC



Las ventas de productos con el sello MSC continúan al alza

Las ventas de productos pesqueros certificados se mantienen firmes en un entorno difícil y pese al desfavorable clima económico actual.

A pesar de los retos derivados del COVID-19 y la actual crisis del coste de la vida, las ventas de productos pesqueros con sello de MSC se mantienen fuertes. Actualmente hay a la venta más de 20 000 productos con sello MSC en más de 66 países de todo el mundo que representan más de 1,2 millones de toneladas, es decir, 11700 millones de euros en ventas al por menor

El año pasado, la creciente inflación de los precios de los alimentos y la existencia de otras fuentes de proteínas afectaron tanto las ventas de los productos pesqueros con sello MSC, como a las de todo el sector de los productos pesqueros. El volumen de ventas descendió un 2%, pero el valor al por mayor creció un 11.5%.

MSC y Rusia

Las pesquerías con certificación MSC de Rusia son grandes proveedoras de productos pesqueros en el mercado internacional. MSC ha condenado la invasión de Ucrania por parte de Rusia y, como muchas otras organizaciones, ha estado esforzándose por intentar dar la mejor respuesta. En marzo de 2022, nuestra Junta Directiva decidió que no habría nuevas actividades en el país, aunque los certificados existentes se mantendrían con la debida diligencia adicional. Todas las entidades certificadas de Rusia deben demostrar que cumplen las sanciones internacionales. El estudio llevado a cabo en 2022 por Assurance Services International (ASI) confirmó que las entidades de evaluación independientes eran capaces de cumplir con los requisitos de nuestro programa, aun así tanto MSC como las entidades de evaluación y ASI continúan ejerciendo un control constante. También, decidimos poner fin a todas las actividades comerciales y de cara al consumidor en Rusia.

La categoría de los productos en conserva ha sido una de las que más ha crecido este año, gracias sobre todo a los productos derivados del atún. Otras categorías, como el surimi, la comida para llevar, las comidas preparadas y los alimentos para mascotas también han registrado buenos resultados, pero el sector del refrigerado ha bajado y muchas pescaderías han cerrado como consecuencia de la pandemia del COVID.

A nivel regional estamos registrando un fuerte crecimiento en el volumen de ventas en Canadá, España, Francia, Italia y Portugal. En algunos mercados del norte de Europa, a pesar del fuerte crecimiento del atún con sello MSC, la suspensión del certificado a las principales pesquerías europeas de arenque ha hecho que las ventas se estancaran o descendiesen.



20 838
productos llevan el
sello azul de MSC



11 700
millones
de euros en ventas
al por menor

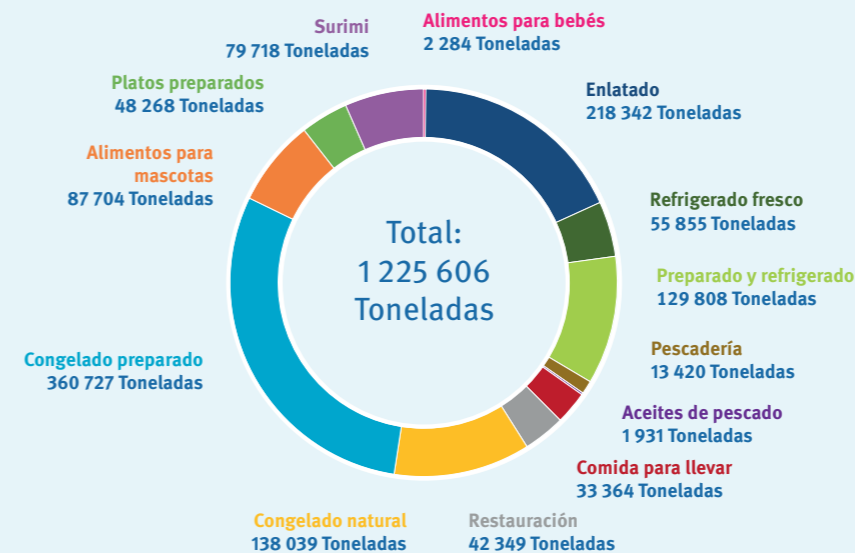


66
países en donde los
consumidores pueden comprar
productos con sello MSC



47 858
instalaciones con certificado
de Cadena de Custodia

Volumen de ventas por tipo de producto en 2022 - 23



Mayor porcentaje de crecimiento por tipo de producto:

+ 186 %
Alimentos para bebés

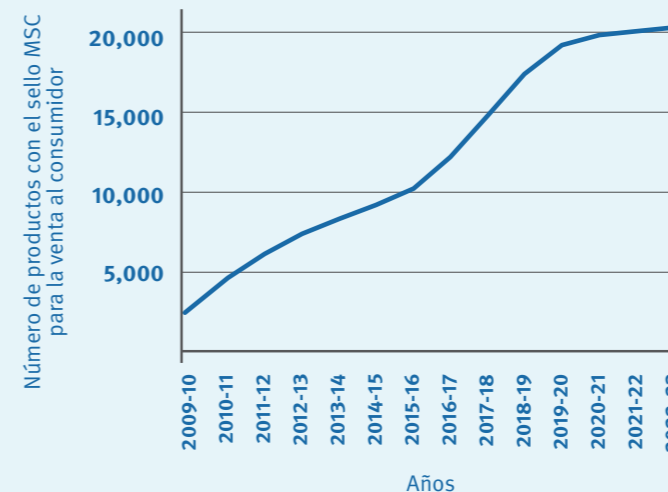
+ 16 %
Comidas preparadas

+ 14 %
Surimi

+ 12 %
Comida para llevar

Productos para el consumidor con sello MSC

Crecimiento constante desde 2009 a 2023



Productos para el consumidor con sello MSC por país: 2022/23



Sensibilización de los consumidores

Trabajamos con nuestros colaboradores para concienciar sobre la importancia de la pesca sostenible y fomentar la demanda de productos pesqueros certificados MSC.

Nuestro **Libro de Cocina Azul 2023** contiene recetas de productos pesqueros sostenibles de nuestra red mundial de chefs embajadores, desde el boribap de bacalao coreano hasta los espaguetis con almejas italianos. Este año, hemos colaborado con David Loftus, galardonado fotógrafo gastronómico, para capturar el color y la diversidad de los alimentos del mar de nuestras recetas y festejar así la vitalidad y naturalidad de la dieta sana que el mar puede proporcionar.

El objetivo de nuestra campaña del **Día Mundial de los Océanos**, que llevamos a cabo en 23 países, era hacer crecer nuestro movimiento por un #UnOcéanoMSC. Publicamos una selección de seis historias que destacan

las inesperadas e innovadoras formas que tienen las pesquerías para cumplir el Estándar de Pesquerías de MSC y los estudios científicos que respaldan a la pesca sostenible. Hubo 7,7 millones de visualizaciones de nuestros vídeos de la campaña, a la cual se sumaron 147 colaboradores comerciales que colocaron sus materiales publicitarios en tiendas y redes sociales, junto con 45 instituciones y 65 embajadores de MSC e *influencers*.

En Japón, para celebrar el Día Mundial de los Océanos, organizamos un **concurso de poesía** en donde pedimos a la gente que escribiera un tanka, breve poema tradicional que consta de cinco versos, en homenaje a las pesquerías o productos del mar con certificación MSC. El concurso atrajo a 1764 participantes y

fueron Naoki Tanaka, embajador de MSC, y los colaboradores de MSC quienes se encargaron de elegir los tankas premiados.

Nuestra campaña **Check Your Fish** llevada a cabo en Austria, Alemania y Suiza, en colaboración con ASC, tuvo como objetivo concienciar y aumentar la confianza en los sellos de MSC y ASC.

En EE. UU., la campaña **Little Labels, Big Impact** de enero de 2023 reunió a MSC con dos programas de certificación, Non-GMO Project y Fairtrade America, bajo el objetivo común de concienciar a los consumidores sobre la certificación independiente y los efectos que los sellos como el nuestro pueden lograr en los sistemas alimentarios sostenibles.



Libro de Cocina Azul 2023



Naoki Tanaka con un tanka



Campaña del Día Mundial de los Océanos de 2022

En la **Semana de los Productos Pesqueros Sostenibles de Reino Unido e Irlanda** homenajeamos a los productos pesqueros sostenibles locales y a las comunidades pesqueras de las Islas Británicas. MSC Reino Unido produjo nuestro primer anuncio de televisión en el que aparecían pesquerías escocesas con certificación MSC y que fue visto por 3,2 millones de espectadores. Rodamos varios vídeos de cocina con nuestros chefs embajadores, James Strawbridge y Mitch Tonks, elaborando deliciosas recetas en las islas Shetland, en el extremo norte de Escocia y en Devon, al sur de Inglaterra, respectivamente.

En Italia, la segunda campaña anual de la Semana de los Productos Pesqueros Sostenibles, **"Todos vamos en el mismo barco"**, celebrada en octubre y noviembre de 2022, movilizó a diversos colaboradores comerciales para dar a conocer el sello azul de MSC. El punto culminante de la campaña fue un acto en directo en el que se analizaron los efectos del cambio climático en los océanos, así como los avances logrados en pesca sostenible y en el mercado de los productos pesqueros. Tuvimos el honor de contar con el apoyo de 18 colaboradores, entre ellos los principales actores del sector de los productos del mar de Italia, y de poder llegar a unos 12 millones de personas gracias a la cobertura mediática recibida.

JCDecaux

ALL HANDS ON DECK

By choosing the MSC's blue ecolabel, you can be sure the fish you're buying is sustainable. MSC fishing communities around the world are working hard to bring the seafood you love to your plate. Forever.

SUSTAINABLE SEAFOOD WEEK MSC
16TH - 23RD SEPT CHOOSE THE BLUE FISH!

When we look after the ocean, the ocean looks after us.

Join the sustainable seafood movement.
[MSC.ORG/UK/SSW2022](https://www.msc.org/uk/ssw2022)

El pescado blanco

Cada día, millones de personas de todo el mundo pueden disfrutar de productos elaborados con pescado blanco que llevan el sello de MSC. Las dos especies con sello MSC más importantes son el abadejo y el bacalao. La merluza y el eglefino figuran también entre las 10 primeras. De todo el pescado blanco que se captura en el mundo, cerca del 75 % lo capturan pesquerías vinculadas al programa de MSC cuyo valor de mercado sigue creciendo. Estamos orgullosos de colaborar con algunas de las pesquerías de pescado blanco mejor gestionadas del mundo.



El progreso de Nomad

Oliver Spring, director de Sostenibilidad del Grupo Nomad Foods, propietario de Birds Eye, Findus e iglo, nos habla de los compromisos del grupo en materia de abastecimiento sostenible.

Nomad Foods se ha comprometido a abastecerse únicamente de productos pesqueros procedentes de pesquerías sostenibles certificadas para 2025. ¿Por qué es importante esto?

Nuestras marcas llevan generaciones ocupando el centro de la vida familiar y queremos que sean las favoritas de las generaciones venideras. A medida que aumenta la población mundial y sigue creciendo la demanda de productos del mar, nuestro papel en el fomento de la pesca sostenible es crucial y fundamental para la resiliencia y el crecimiento a largo plazo de nuestro negocio.

¿Qué avances han logrado este año?

Somos el mayor comprador mundial de pescado blanco con certificación MSC, el 99 % de nuestro pescado y marisco ha sido capturado en pesquerías certificadas. Esta subida se debe en parte a nuestras buenas cifras de ventas en Bélgica, Portugal y Finlandia este año. Actualmente, el 100 % de los productos de pescado y marisco de nuestras carteras iglo Bélgica, iglo Portugal y Findus Finlandia llevan ya el sello MSC.

¿Qué papel puede desempeñar una empresa como Nomad Foods para incentivar la pesca sostenible y las mejoras en el mar?

Aunque nuestra prioridad número uno es abastecernos de pescado y marisco certificados siempre que sea posible, también estamos orgullosos de nuestra labor apoyando a otras pesquerías no certificadas en su camino hacia la certificación. En 2020, tras años de apoyo por parte de Nomad Foods y otras empresas, la pesquería de merluza de arrastre y palangre de Namibia se convirtió en la segunda pesquería de África en conseguir la certificación MSC. Actualmente abastece las cadenas de suministro de productos pesqueros con hasta 160 000 toneladas de merluza sostenible, enviando así a todo el continente el contundente mensaje de que es posible.

Ahora que casi ha cumplido su compromiso, ¿necesita mantener su apoyo?

Seguimos comprometidos con ampliar la red mundial de pesquerías certificadas, por ejemplo, hemos estado trabajando con pesquerías de merluza argentinas. Tener más pesquerías certificadas nos ayuda a desarrollar y diversificar nuestra cartera y a gestionar los riesgos que plantea el cambio climático. También, trabajamos estrechamente con las pesquerías certificadas y hacemos un seguimiento de los progresos que realizan para seguir siendo sostenibles.



Mejoras en la pesca de merluza

La certificación de MSC, además de impulsar una serie de mejoras en cuanto a gestión pesquera, ha aportado importantes beneficios comerciales tanto a la pesquería de arrastre de merluza de Sudáfrica, cuya primera certificación fue en 2004, como a la de Namibia, certificada en 2020. Ahora, la pesquería de merluza con palangre de Sudáfrica se ha embarcado rumbo a la certificación incorporándose a nuestro programa piloto *In-Transition to MSC*.

La subvención de nuestro *Ocean Stewardship Fund* está permitiendo que esta pesquería pueda realizar mejoras relativas al medioambiente a través de iniciativas de formación y sensibilización. El objetivo es, entre otras cosas, ayudar a mejorar la manipulación y liberación de especies en peligro, amenazadas o protegidas, especialmente aves marinas, así como ubicar y mitigar su posible impacto en los ecosistemas marinos vulnerables.

En cifras...

6 412 000

de capturas vinculadas a MSC*

75 %

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



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

2022-23 | 567 828

2021-22 | 603 144

0 200 000 400 000 600 000

201

pesquerías vinculadas a MSC

155

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

93

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

16

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

44

relacionadas con ecosistemas y hábitats

2

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

*Vinculadas significa que están certificadas, suspendidas o en evaluación de MSC
**Según datos de la FAO de 2020
Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

Los pequeños pelágicos

Las especies pelágicas pequeñas constituyen una cuarta parte de las capturas mundiales y desempeñan un papel vital en las cadenas tróficas marinas. Casi un 15% de las capturas mundiales de pequeños pelágicos procede de pesquerías vinculadas al programa de MSC.

Atlántico nororiental: sigue sin haber acuerdo

Continúa la decepción, los Estados ribereños del Atlántico nororiental siguen sin alcanzar un acuerdo sobre el reparto de cuotas de caballa atlántica, arenque atlántico-escandinavo y bacaladilla. Como resultado de ello, las naciones pesqueras que pescan estas poblaciones han fijado sus propias cuotas que, al sumarlas, superan con creces los dictámenes científicos. Estas pesquerías vieron suspendida su certificación MSC en 2019 y 2020 al no existir una gestión internacional eficaz.

Este fracaso político continuado eleva el riesgo de que las poblaciones colapsen, lo que sería enormemente perjudicial tanto para el medio ambiente marino como para el sector pesquero y el mercado de la pesca. Hemos estado presionando a las delegaciones gubernamentales, junto con varias empresas comprometidas con los productos del mar sostenibles certificados, para que encuentren una solución. El Grupo de Defensa de las pesquerías de pelágicos del Atlántico nororiental (NAPA en sus siglas en inglés), coalición formada por más de 60 distribuidoras, empresas de restauración y proveedores, ha llevado a cabo dos proyectos de promoción y mejora de pesquerías en base a políticas pesqueras que instan a los gobiernos a acordar unas cuotas de capturas sostenibles, a observar los dictámenes científicos y a comprometerse a gestionar a largo plazo. Pero si no se llega a un acuerdo, muchos de sus miembros dejarán de abastecerse de estas pesquerías.



Las sardinas de Cornualles

Recertificada por segunda vez en agosto de 2022, la pesquería de sardinas de Cornualles, Reino Unido, es ahora la única proveedora de Europa de sardinas sostenibles con certificación MSC, dado que las otras pesquerías han sido suspendidas o se retiraron del programa. Esta pesquería está formada por 15 pequeñas embarcaciones que capturan sardinas (sardina europea) con redes de anillo cuyo número de capturas incidentales es mínimo.

También en 2022, Tesco presentó su propia marca de sardinas de Cornualles enlatadas con sello MSC, la primera vez que una distribuidora de Reino Unido ponía a la venta sardinas de Cornualles enlatadas bajo su propia marca. Este supermercado se abastece directamente de la Asociación para la gestión de la sardina de Cornualles, cuyos miembros pescan y procesan casi todas las sardinas que se capturan en el país. Las sardinas se enlatan en la única conservera de Reino Unido, International Fish Cannery situada en Aberdeenshire, Escocia.

Mantener su certificación MSC está impulsando también sus exportaciones, ya que están abasteciendo cada vez más a grandes conserveras de España y Portugal. Actualmente hay alrededor de 50 productos a base de sardina de Cornualles con sello MSC a la venta en una docena de países.

“

Estamos orgullosos de ser el único proveedor de sardinas con certificación MSC de Europa. En la costa de Cornualles las sardinas se han estado pescando durante siglos y queremos que nuestra tradición de pescar de forma sostenible continúe para las generaciones futuras.

Gus Caslake de la Asociación para la gestión de la sardina de Cornualles

”

En México, volvieron a obtener la certificación dos pesquerías del Golfo de California, al sur la de arenque con sedal y en Sonora la de pelágicos pequeños. Entre las dos, suman un volumen de más de 500 000 toneladas.

En cifras...

3 868 000

toneladas de capturas vinculadas a MSC*

15%

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



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

2022-23 | 98 859

2021-22 | 137 688

0 50 000 100 000 150 000 200 000

42

pesquerías vinculadas a MSC

66

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

13

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

8

relacionadas con ecosistemas y hábitats

27

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

18

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa In-Transition to MSC, o suspendidas
 Según datos de la FAO de 2021. *Los productos con etiquetado sostenible destinados al consumidor solo son una pequeña parte de las capturas totales. En su mayoría se trata de harinas y aceites de pescado.
 Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

El atún

14 nuevas pesquerías certificadas este año y 56 en evaluación, el atún nunca había tenido tanto protagonismo en el programa de MSC. El volumen de ventas de productos de atún con sello MSC casi se ha triplicado en los últimos cinco años.

Lata de atún © milosljubicic



Avances en gestión internacional

El atún es un pez altamente migratorio, por lo que para que su gestión sea sostenible se requiere una cooperación internacional que vaya más allá de los esfuerzos de las distintas pesquerías y entidades de gestión.

Este año hemos observado avances importantes en el Atlántico y en el Pacífico. En noviembre de 2022, la Comisión Internacional para la Conservación del Atún del Atlántico acordó adoptar unas medidas de control de capturas de última generación para proteger a las poblaciones de atún rojo del Atlántico. Este hecho supone un gran cambio con respecto a aquellas negociaciones de las cuotas anuales que causaron la sobrepesca del atún rojo hasta llevarlo al borde del colapso a principios de este siglo. Ahora que la población del Atlántico occidental está empezando a recuperarse, una pesquería artesanal del sur de España, JC Mackintosh, se convirtió en septiembre de 2022 en la tercera pesquería de atún rojo en conseguir la certificación MSC.

En diciembre de 2022, los 26 Estados miembros de la Comisión de Pesca del Pacífico Occidental y Central (WCPFC en sus siglas en inglés) llegaron a un acuerdo decisivo: adoptar una estrategia de capturas para el atún listado, la especie de atún más abundante y la mayor pesquería de atún del planeta. Asimismo, reafirmaron su compromiso de presentar estrategias de capturas para todas las especies de atún. Se trata de una gran victoria para las pesquerías

de atún certificadas de la región, las cuales representan el 80% del atún certificado MSC, ya que estaban en riesgo de perder su estatus MSC si la WCPFC no llegaba a un acuerdo.

Una primicia mundial, la asociación atunera española AGAC-OPAGAC ha obtenido la certificación para el atún de cuatro regiones oceánicas: el rabil del Pacífico oriental; el rabil, listado y patudo del Pacífico occidental; el rabil del Atlántico; y el listado del océano Índico. Este certificado incluye a 60 buques cerqueros y un volumen total cercano a las 188 000 toneladas.



Representantes de AGAC, MSC España y Lloyds Register con Teresa Ribera, vicepresidenta y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y Alicia Villauriz, secretaria general de Pesca.

En cifras...

2 622 000

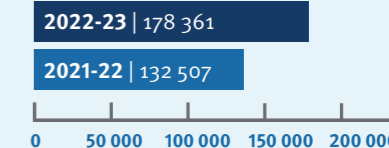
toneladas de capturas vinculadas a MSC*

53%

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



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



159

pesquerías vinculadas a MSC

50

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

17

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

3

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

4

relacionadas con ecosistemas y hábitats

26

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

Ecuador celebra un hito en la pesca del atún

Ecuador es el segundo productor mundial de atún, sus desembarques anuales ascienden a 300 000 toneladas, por lo que la certificación de la primera pesquería atunera ecuatoriana en julio de 2022 ha supuesto un hito importante.

Es el resultado de años de arduo trabajo de las empresas que integran TUNACONS: Nirsa, Eurofish y Servigrup de Ecuador, el Grupo Jadran de Panamá y Tri Marine de EE. UU. Fundada en 2016, TUNACONS ha estado colaborando con WWF para adecuar sus operaciones al Estándar de MSC, entre otras cosas mediante el desarrollo de unos dispositivos de concentración de peces (DCP) biodegradables y la reducción de las capturas incidentales.

Esta certificación abarca a 47 cerqueros que capturan atún rabil en el Pacífico oriental, si bien las empresas esperan conseguir pronto la certificación para el atún listado y el patudo. Pronto otras empresas podrían unirse a ellos, hay tres que aspiran a convertirse en miembros de TUNACONS y que están elaborando planes de acción para cumplir el Estándar de MSC.

Una segunda pesquería atunera del país, la de rabil con red de cerco del Pacífico oriental, obtuvo la certificación por primera vez este año y aspira a ampliar su ámbito de aplicación para incluir al atún listado.

“

Estamos muy orgullosos de que nuestro atún listado ya esté certificado, ello nos motiva a obtener la certificación para otras especies de atún. Este logro es un motivo de celebración, no solo para TUNACONS o Ecuador, sino también para toda la región puesto que es la mayor flota que obtiene la certificación MSC a este lado del Pacífico.

Guillermo Morán Velásquez, director general de TUNACONS

”

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa In-Transition to MSC, o suspendidas

**Según datos de la FAO de 2021. Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

El calamar

El calamar es una especie importante como alimento para consumo humano y como presa para otras especies marinas. Para la salud de los océanos también es vital que las poblaciones de calamares estén sanas. Hoy en día, el calamar certificado procede de sólo dos especies del noreste de EE. UU., si bien estas pesquerías pioneras han ayudado a consolidar el mercado del calamar con sello MSC gracias a los más de 80 productos que pusieron a la venta en al menos 18 países el año pasado. Esta oferta de calamar con certificación MSC podría crecer en breve: dos especies más han entrado en evaluación este año, una en California y otra en las Islas Malvinas, mientras que la pesquería de calamar con línea de mano de Medan, Indonesia, forma parte ya de nuestro programa piloto *In-Transition to MSC*. En la revisión de nuestro Estándar de Pesquerías se aclaró también qué métodos deben seguirse para fijar unos niveles de captura que

sean sostenibles para especies como el calamar ya que sus niveles de población suelen fluctuar.

Estrategias de pesca para el calamar de Kerala

Los pescadores de calamar de Kerala, India, están recibiendo ayudas de nuestro *Ocean Stewardship Fund* en el marco de un proyecto de mejora de pesquerías cuyo objetivo es obtener la certificación de MSC a medio plazo. Esta pesquería se dedica a la pesca de arrastre de cefalópodos y camarones y con esta financiación podrá valorar cuáles son las medidas de gestión más eficaces mediante modelos de simulación que le permitan comprobar su impacto en las poblaciones objetivo y en el ecosistema en general. Ello le ayudará a priorizar entre dichas medidas a fin de mitigar cualquier cambio que se produzca debido a alguna variación en las condiciones ambientales a las cuales los calamares son especialmente sensibles.

“

MSC defiende proteger el futuro de los recursos oceánicos y anima a todos a avanzar hacia un uso sostenible de las poblaciones de peces sin explotarlas. Creo que el trabajo de MSC en India ayudará a lograr la sostenibilidad pronto.

Saranya A Sankar, doctora e investigadora. Universidad de Ciencia y Tecnología de Cochin

”

En cifras...

116 000

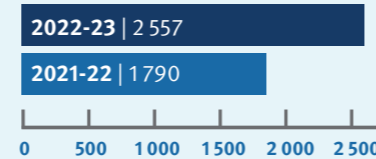
toneladas de capturas vinculadas a MSC*

4 %

de las capturas mundiales de langosta procede de pesquerías vinculadas a MSC**



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



6

pesquerías vinculadas a MSC

1

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

1

relacionada con especies en peligro, amenazadas y protegidas y capturas incidentales

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa *In-Transition to MSC*, o suspendidas

**Según datos de la FAO de 2021

Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

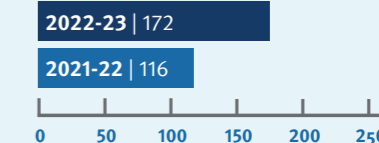
En cifras...

15 312

toneladas de capturas vinculadas a MSC*



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



3

pesquerías vinculadas a MSC

3

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

1

relacionada con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

2

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa *In-Transition to MSC*, o suspendidas

Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

El pulpo

Hasta la fecha, solo dos pesquerías de pulpo cuentan con la certificación MSC, una en España y otra en Australia, hay otra pesquería mexicana que está en nuestro programa piloto *In-Transition to MSC*, sin embargo, el interés por el pulpo certificado ha crecido a nivel mundial. Nuestro proyecto MedPath ha financiado las preevaluaciones y ha desarrollado los planes de acción de cuatro pesquerías de pulpo del Mediterráneo. Dicho proyecto está desarrollando también una aplicación de código abierto para respaldar las evaluaciones de las poblaciones de pulpo y que puede ayudar a establecer unos niveles de captura sostenibles, un reto que es clave para la certificación ya que las poblaciones de pulpo pueden fluctuar drásticamente en función de las condiciones ambientales.

El pulpo de Australia Occidental

Fremantle Octopus, Abrolhos Octopus y South West Octopus son las empresas que están detrás de la única pesquería de pulpo con certificación MSC del hemisferio sur y que está situada en Australia Occidental. Aunque por todo el mundo la mayoría de los pulpos se capturan con redes de arrastre, Fremantle Octopus ha desarrollado su patentada *Trigger Trap* (trampa de gatillo) diseñada para capturar solo pulpo. Esta trampa ha reducido las capturas incidentales a menos del 1% y ha incrementado la tasa de capturas de pulpo hasta en un 200%. Para fomentar el estudio de las poblaciones de las criaturas marinas, se realiza un registro de los pulpos más pequeños que se capturan y después se liberan.

“

El Estado de Australia Occidental es líder mundial en prácticas pesqueras sostenibles y estamos orgullosos de contribuir a esa fama. Elegir Fremantle Octopus con el sello azul de MSC garantiza que las generaciones futuras puedan disfrutar de los tesoros del mar.

Glenn Wheeler, director gerente de Fremantle Octopus

”

El cangrejo

Del cangrejo de las nieves del mar de Barents a la centolla austral de la Patagonia, la variedad de especies de cangrejo del programa de MSC sigue creciendo. Al igual que con los principales actores del sector del cangrejo de aguas frías, estamos empezando a observar un mayor compromiso por parte de las pesquerías de cangrejo de aguas cálidas: la pesquería de cangrejo nadador azul de la isla de Madura, Indonesia, y la de cangrejo de fango de Muluku Eyu, al sudeste de Indonesia, siguen participando en nuestro programa piloto *In-Transition to MSC*, cuyas fechas de finalización están previstas para 2024 y 2025, respectivamente. La pesquería de Noruega de cangrejo del mar de Barents también ha entrado en evaluación en 2023.

El cangrejo azul de Pontchartrain: 10 años de compromiso

Pontchartrain Blue Crab, empresa proveedora de cangrejo de gran calidad, ganó el premio US Ocean Champion Award 2022 de MSC en reconocimiento a sus 10 años de compromiso y dedicación constante a la salud del mar. La pesquería de cangrejo azul de Pontchartrain, con sede en Luisiana, obtuvo su primera certificación en 2012, fue la primera pesquería certificada por MSC en el Golfo de México y la primera pesquería de cangrejo nadador de nuestro programa.

“

El cangrejo azul de Pontchartrain prospera hoy gracias a clientes como Walmart, Wholefoods y Wegmans, que cada vez demandan más productos sostenibles, concretamente productos pesqueros con certificación MSC.

Gary Bauer, propietario de Pontchartrain Blue Crab, Inc.

”

En cifras...

129 000

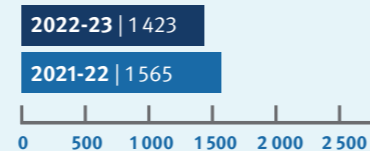
toneladas de capturas vinculadas a MSC*

8 %

de las capturas mundiales de cangrejo procede de pesquerías vinculadas a MSC**



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



34

pesquerías vinculadas a MSC

25

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

11

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

4

relacionadas con ecosistemas y hábitats

6

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

4

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa *In-Transition to MSC*, o suspendidas
**Según datos de la FAO de 2021

Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

En cifras...

108 000

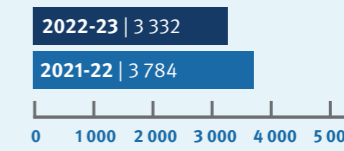
toneladas de capturas vinculadas a MSC*

35 %

de las capturas mundiales de langosta procede de pesquerías vinculadas a MSC**



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



17

pesquerías vinculadas a MSC

16

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

11

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

3

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

2

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa *In-Transition to MSC*, o suspendidas
**Según datos de la FAO de 2021

Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

La langosta

La langosta ha formado parte de la historia de MSC desde sus inicios, desde cuando la pesquería de langosta roja de Australia Occidental se convirtió en la primera en obtener la certificación MSC allá por el año 2000. Este año ha tenido lugar la suspensión y posterior retirada de la emblemática pesquería de langosta del golfo de Maine en el Atlántico noroccidental, sin embargo, hay varias pesquerías de langosta canadienses que siguen cumpliendo el Estándar MSC y que están trabajando estrechamente con el gobierno de Canadá para mitigar el riesgo de interacciones con ballenas francas por estar estas en grave peligro de extinción. Entre sus medidas están efectuar un amplio seguimiento aéreo y acústico en el mar; cumplir la obligación de señalar los artes de pesca; notificar la pérdida de alguno de estos; y cerrar temporalmente las zonas donde se avisten ballenas francas.

La langosta roja de Baja

La pesquería de langosta roja de Baja California, México, fue recertificada por tercera vez en agosto de 2022. Esta pesquería se convirtió en 2004 en la primera pesquería de una economía emergente en obtener la certificación conforme al Estándar MSC y pronto podría haber una segunda pesquería de langosta roja de Baja California que ha estado introduciendo mejoras en el marco del programa piloto *In-Transition to MSC*. Nuestro *Ocean Stewardship Fund* está subvencionando el intercambio de conocimientos entre estas dos pesquerías.

“

Tras cerca de dos décadas en el programa de MSC, estamos muy contentos de obtener de nuevo la certificación por tercera vez. Nuestro éxito demuestra que una pesquería artesanal de una economía emergente puede ser líder mundial en sostenibilidad.

Mario Ramade, pesquería de langosta roja de Baja California

”



El salmón

El salmón ha sido un éxito para MSC, el 68 % de las capturas de salmón salvaje está certificado conforme al Estándar MSC. Pero las pesquerías certificadas no dejan de implantar mejoras: la pesquería de salmón de Alaska está empleando la subvención de nuestro *Ocean Stewardship Fund* para estudiar las posibles repercusiones para dos aves marinas amenazadas, el mérgulo de Kittlitz y el mérgulo jaspeado.

Salmón sostenible en la isla Annette

La pesquería de salmón de la Reserva de las islas Annette, Alaska, gestionada por la Comunidad indígena de Metlakatla, se recertificó por segunda vez en 2022. El salmón juega un papel importante en la vida y en la cultura del pueblo Metlakatla: la mayoría de los residentes de la única reserva indígena de Alaska trabajan en el sector, ya sea pescando o en la planta de transformación local en donde el salmón se ahúma, se enlata y se envasa. Los miembros de la Comunidad Indígena de Metlakatla capturan salmón de las variedades chum, coho, rey, salmón rojo y salmón rosado en las aguas que bañan las costas de las islas Annette. Desde que obtuvieron su primera certificación MSC en 2011, han efectuado varias mejoras para garantizar la sostenibilidad de la pesquería.

“

La pesca de salmón es parte de nuestra cultura desde hace generaciones y queremos asegurarnos de que siga siéndolo para las generaciones venideras. Obtener la certificación MSC por segunda vez es una prueba de nuestro compromiso con el cuidado de los recursos que nos proporcionan nuestros mares y ríos.

Albert G. Smith, alcalde de la Comunidad indígena de Metlakatla.

”

En cifras...

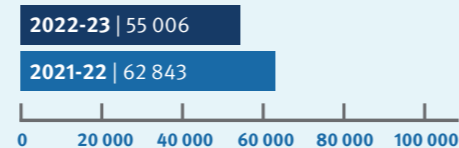
685 000

toneladas de capturas vinculadas a MSC*

68 %

de las capturas mundiales de salmón salvaje procede de pesquerías vinculadas a MSC**

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



51

pesquerías vinculadas a MSC

42

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

2

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

1

relacionadas con ecosistemas y hábitats

32

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

7

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa In-Transition to MSC, o suspendidas

**Según datos de la FAO de 2021

Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.



Los bivalvos y las algas marinas

A medida que crece el interés por la utilidad de los alimentos acuáticos para la seguridad alimentaria futura (véase pág. 6), los bivalvos y las algas marinas nos ofrecen una de las vías de menor impacto para aumentar la producción de alimentos. Algunos de estos sistemas de producción están a medio camino entre la pesca extractiva y la acuicultura: la certificación MSC abarca tanto a las pesquerías de bivalvos silvestres como a las de reclutamiento asistido. Nuestro Estándar de Algas Marinas lo hemos desarrollado conjuntamente con Aquaculture Stewardship Council (ASC).

Las vieiras de Saint-Brieuc, Saint-Jacques

En diciembre de 2022, medio siglo después de que la sobrepesca llevara a las poblaciones de vieira al borde del colapso, una pesquería de la bahía de Saint-Brieuc, en Bretaña, Francia, obtuvo la certificación MSC. Su certificación abarca a 228 embarcaciones con licencia de unos 11 m de eslora media.

Gracias a un programa de recuperación a largo plazo dirigido por los pescadores de vieiras, con el respaldo del instituto marino francés Ifremer, las poblaciones de vieiras han vuelto a sus niveles de antaño. Para mantener a las poblaciones sanas la pesquería ha implantado estrictas medidas con base científica, como por ejemplo, una temporada de veda, límites mínimos de talla y un máximo de capturas por embarcación y día. Los evaluadores determinaron que el dragado para capturar las vieiras no causa daños a largo plazo a los hábitats del fondo marino que, por otro lado, se ven constantemente perturbados por las tormentas y las corrientes.

Las cifras de las algas marinas...

54

granjas vinculadas

16 592

toneladas cosechadas de algas marinas vinculadas

Los bivalvos en cifras...

915 000

toneladas de capturas vinculadas a MSC*

37 %

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

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



48

pesquerías vinculadas a MSC

18

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

7

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

1

relacionadas con ecosistemas y hábitats

7

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

3

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa In-Transition to MSC, o suspendidas

**Según datos de la FAO de 2021

Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.



El langostino y el camarón

Todas las especies de langostinos y camarones están representadas en el programa de MSC con 35 de las 550 pesquerías certificadas. La colaboración con las pesquerías de camarones y langostinos de aguas cálidas ha sido más lenta que con las de las regiones de aguas frías, no obstante, que la pesquería de camarones del Golfo de México, muy importante a nivel comercial, se haya sometido a evaluación supone un gran avance.



Courtney Roulston posando como una sirena con cola de camarón para la campaña de navidad australiana *Peel the Difference* © MSC

En cifras...

334 000

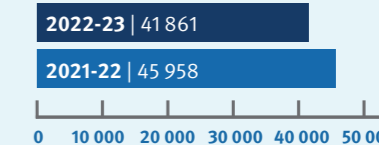
toneladas de capturas vinculadas a MSC*

11%

de las capturas mundiales de langostinos y camarones procede de pesquerías vinculadas a MSC**



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



42

pesquerías vinculadas a MSC

36

mejoras realizadas en los últimos tres años por pesquerías certificadas

10

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

6

relacionadas con el estado de las poblaciones y estrategias de captura

17

relacionadas con ecosistemas y hábitats

3

relacionadas con gestión, administración y normativa pesquera

Siente la diferencia

En nuestra campaña navideña para el langostino de Australia instamos a los consumidores a "sentir la diferencia" (*peel the difference*) al elegir el marisco para las fiestas. Según un estudio que encargamos, 7 de cada 10 australianos opinan que los langostinos son una parte esencial de su Navidad: alrededor del 40% de todos los langostinos que se consumen en Australia se comen en Navidad. Pero lo preocupante es que la intención de la mitad de las personas que encuestamos no era elegir productos pesqueros sostenibles, y eso que más de la mitad de los langostinos que se capturan en aguas australianas procede de pesquerías con certificación MSC. En vísperas de la Navidad, unimos fuerzas con varios chefs y colaboradores comerciales para dar protagonismo a los langostinos sostenibles compartiendo deliciosas recetas y realizando campañas publicitarias y educativas. La campaña tuvo un alcance global de 39 millones de impresiones con altos niveles de participación y los vídeos de la campaña se vieron más de 300 000 veces.

39 millones

de impresiones con altos niveles de participación

300 000

visualizaciones de los vídeos de la campaña

“

Crecí junto al río Shoalhaven, me encantaba pescar y atrapar cangrejos y langostinos hasta altas horas de la noche. Mi padre me enseñó a pescar para la cena en nuestra vieja barca, nunca pescamos más de lo que necesitábamos.

Courtney Roulston, chef y presentadora de televisión

”

*Vinculadas significa que están certificadas, en evaluación respecto al estándar MSC, dentro del programa In-Transition to MSC, o suspendidas

**Según datos de la FAO de 2021

Dado que ha cambiado la metodología de recolección de información con respecto a los informes anteriores. Las cifras no se pueden comparar directamente.

Financiación y donantes

Este año nos gustaría dar las gracias especialmente a los muchos donantes, patronatos, fundaciones y organismos públicos de todo el mundo que han respaldado nuestra labor. Además de las generosas aportaciones para cubrir muchos proyectos de MSC, también hemos recibido nuevas e importantes subvenciones para nuestro *Ocean Stewardship Fund*. Entre ellas se incluyen las de la Fundación Mava para ayudar a las pesquerías de pequeña escala del Mediterráneo y de África occidental; 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; y de la Fundación Hans Wilsdorf para el *Ocean Stewardship Fund*.

Nos gustaría dar las gracias también a la *Dutch Postcode Lottery* de Países Bajos por su continuado apoyo a nuestras

actividades esenciales; a la Fundación de la Familia Walton por su generoso apoyo constante a nuestros proyectos por todo el mundo; a la Fundación de David y Lucile Packard por apoyar nuestra labor en Japón y facilitar nuestro proyecto Rumbo a la Sostenibilidad en Asia oriental; a la Fundación Adessium por apoyar nuestra labor en el Mediterráneo; a la Fundación A.G. Leventis por la labor en Grecia; y a la Fundación Remmer por subvencionar el trabajo con las pesquerías de pequeña escala del sur de África. El apoyo económico de la iniciativa *Common Oceans Tuna Project*, financiada por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM) y ejecutada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), ha permitido a MSC emprender un proyecto de adaptación al cambio climático. Finalmente, seguimos recibiendo también generosas aportaciones de la Fundación Triad y de la Fundación de la Familia Holzer por las cuales estamos muy agradecidos.

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
MAVA Fondation Pour la Nature (Suiza)
Hans Wilsdorf Foundation (Suiza)

Organismos públicos

MMO (organización para la gestión de asuntos marinos, que financia al Project UK)
GEF a través de FAO

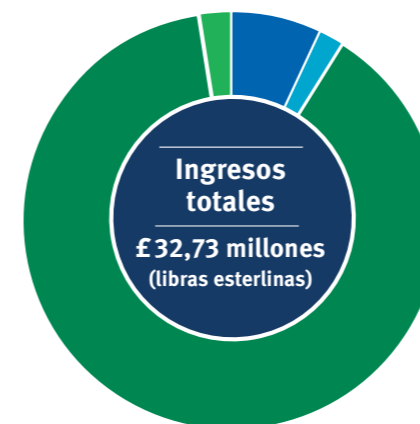
ONG

WWF-Suecia
WWF-UK (para el Project UK)

Corporaciones

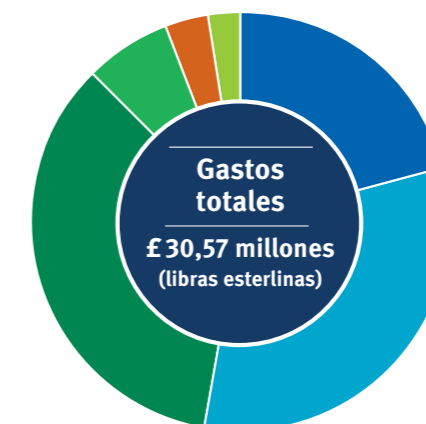
Project UK (varios)

Nuestras cuentas 2022-23



Procedencia del dinero

- 7% Donaciones y legados
- 1,9% Otras actividades comerciales
- 88,7% Ingresos por actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo)
- 2,4% Ingresos por inversiones



Destino del dinero

- 21,0% Política y mantenimiento del Estándar
- 31,8% Educación y sensibilización
- 34,9% Servicios comerciales y a pesquerías, divulgación
- 6,5% Licencia de uso del logotipo
- 3,4% Ocean Stewardship Fund*
- 2,4% Gastos en recaudación de fondos

Fondos totales a 31 de marzo de 2023: £42,1 millones

A comparar con los fondos totales a 31 de marzo de 2022: £40,7 millones

El saldo resultante de otros ingresos y gastos adicionales del año que no aparecen bajo ingresos o gastos asciende a unas pérdidas de 0,75£ millones de libras esterlinas

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

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

El resumen de los estados financieros está sacado del informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros generales aprobados por los administradores y firmados, en su representación, el 27 de julio de 2023. En relación con el informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros, llevado a cabo por nuestros auditores Crowe Clark UK. LLP, se ha publicado un informe general de auditoría el 25 de Agosto de 2023.

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 2023. 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. Pueden obtenerse copias del informe general reglamentario de los administradores al completo, de los estados financieros y del informe realizado por los auditores solicitándolo al Director Financiero a la dirección siguiente: Marine Stewardship Council, 1 Snow Hill, Londres EC1A 2DH, Reino Unido.

Firmado, en representación de los administradores:

Werner Kiene,
presidente, Junta Directiva de MSC
Agosto de 2023

Gobernanza 2022-23

La Junta Directiva de MSC

La Junta Directiva de MSC es el órgano 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, de supervisar sus avances y de garantizar que cumple sus objetivos.

Dr. Werner Kiene
Presidente

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

Giles Bolton

María Damanaki

David Lock

Dr. Kevin Stokes

Kristjan Th. Davidsson

Paul Uys
Presidente de MSC

Dr. Werner Kiene
Presidente de la Junta Directiva de MSC

Rupert Howes
Director ejecutivo de MSC

Giles Bolton

Fernando Lago

Valentina Tripp

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Amanda Nickson

Stefanie Moreland

Jim Leape

Stuart Green

Dr. Christopher Zimmermann

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 las políticas asociadas, 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
(EE. UU.) **Presidenta**

Dr. Florian Baumann
(Alemania)

Dr. Tim Essington
(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)

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Wisdom Akpalu
(Ghana)
(recientemente incorporado)

Jacqui Dixon
(Sudáfrica)
(recientemente incorporada)

Adriana Fabra
(España)
(recientemente incorporada)

En recuerdo de



Dr. Hartwig Schafer

Dr. Hartwig (Hart) Schafer falleció repentinamente en mayo de 2023. Reconocido internacionalmente por su labor en el Banco Mundial y en la Unión Europea por la mejora de los medios de subsistencia y la inclusión social, Hart se incorporó a nuestra Junta Directiva en abril de 2023 y tenía previsto asumir el cargo de Presidente de esta a finales de julio de 2023. Nos entristece profundamente no poder compartir nuestro viaje con él.



Profesor Abdul Ghofar

En marzo de 2023 falleció el profesor Abdul Ghofar, un incansable defensor de la ciencia y de la sostenibilidad. Miembro de nuestro antiguo Comité de las Partes Interesadas, sus labores de investigación y su empeño por llevarlas a la práctica han cambiado la vida de muchas personas, sobre todo en la pesquería de cangrejo azul de Indonesia. No olvidaremos sus aportaciones a la pesca.



John Connelly

John Connelly, Presidente del Instituto Nacional de Pesca de EE. UU. (NFI), falleció en noviembre de 2022. Figura popular e influyente en el sector de los productos pesqueros. John ha sido presidente de la NFI desde 2003. Fue un gran defensor de la pesca sostenible y formó parte de la Junta Directiva de MSC durante seis años. El positivo impacto de su trabajo seguirá beneficiando al sector de los productos pesqueros durante muchos años.

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

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

Dr. Johann Augustyn, SADSTIA, Sudáfrica

Rory Crawford, Birdlife International/RSPB, Reino Unido

Yumie Kawashima, Aeon, Japón

Tor Larsen, Asociación de pescadores de Noruega

Dra. Ghislaine Llewellyn, WWF Internacional, Australia

Carmen Revenga, The Nature Conservancy, EE. UU.

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

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Damien Bell, BellBuoy Seafoods, Australia Occidental

Christian Haller, responsable de Responsabilidad Corporativa, ALDI Nord, Alemania

Marcelo Hidalgo, consultor de Pesca PNG, asociación sectorial pesquera, Países Bajos

Dr. Bryce Stewart, profesor titular y director de Participación y Asociaciones del Departamento de Medio Ambiente y Geografía, Universidad de York (Reino Unido)

Mod Talawat, Oficina de las Naciones Unidas de Servicios para Proyectos, especialista en gestión de programas (coordinadora nacional), Tailandia

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Amanda Nickson

Stefanie Moreland

Christine Penney

Iván López Pesquera

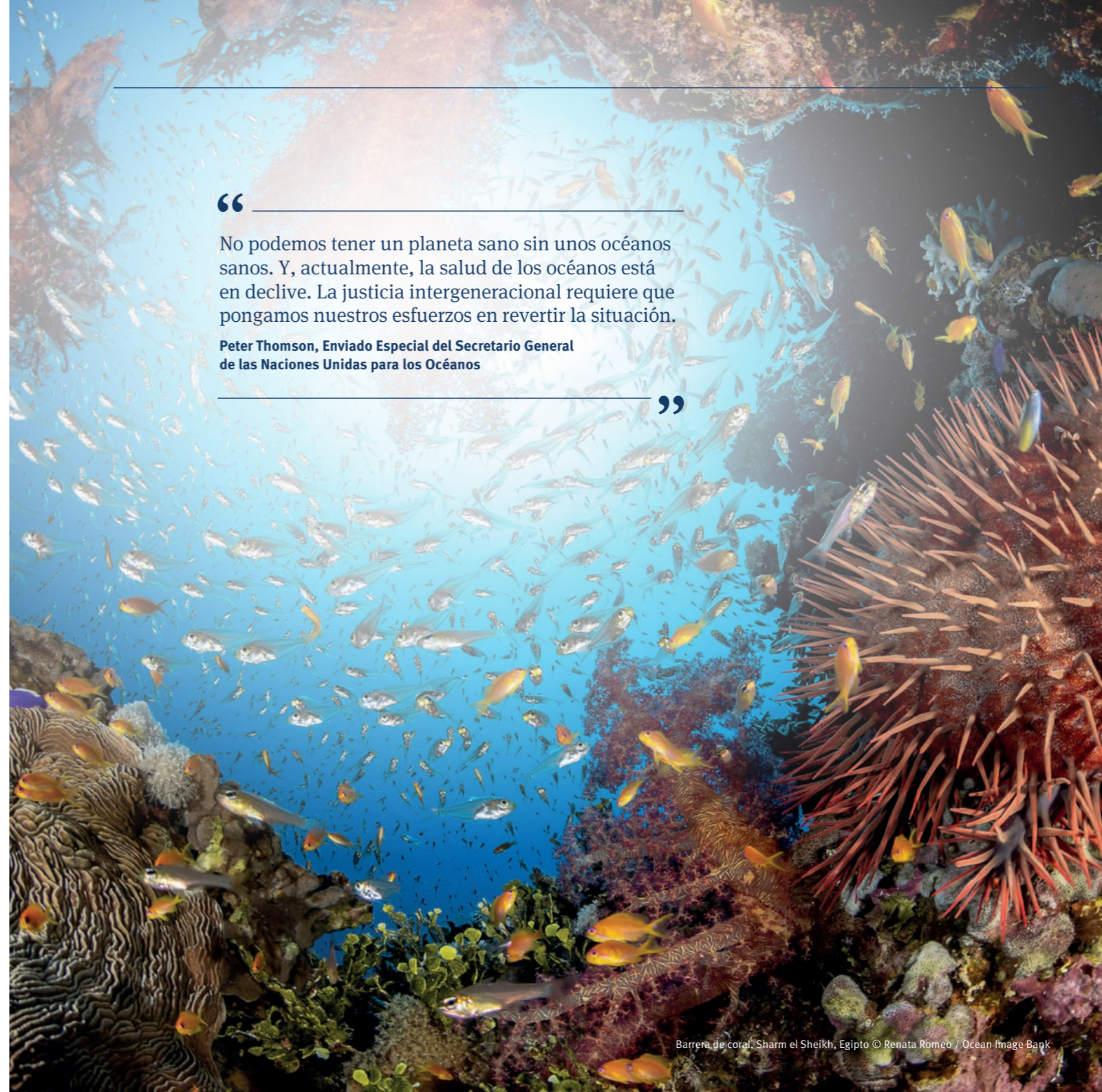
Marco Quesada

“

No podemos tener un planeta sano sin unos océanos sanos. Y, actualmente, la salud de los océanos está en declive. La justicia intergeneracional requiere que pongamos nuestros esfuerzos en revertir la situación.

Peter Thomson, Enviado Especial del Secretario General de las Naciones Unidas para los Océanos

”



**Sede Central 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

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

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.

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



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 2023, salvo que se indique lo contrario. El presente informe abarca el periodo comprendido entre el 1 de abril de 2022 y el 31 de marzo de 2023.



Escanea el código QR para acceder a la versión digital completa del Informe Anual de MSC de 2022-23 y a la información complementaria.

Para más información:

www.msc.org/es/informes-anales
info@msc.org



MSCpescasostenible



[/marine-stewardship-council](https://www.linkedin.com/company/marine-stewardship-council)



[@MSCenEspana](https://twitter.com/MSCenEspana)