



Liderazgo en pesca sostenible

Informe Anual de Marine Stewardship Council 2023-24



“

Nuestros excepcionales colaboradores, pesquerías, distribuidoras y empresas de transformación, ya han demostrado un compromiso extraordinario haciendo llegar sus productos del mar sostenibles a millones de consumidores de todo el mundo. Pero debemos redoblar nuestros esfuerzos, especialmente de cara a cómo está afectando el cambio climático a nuestros océanos.

Rupert Howes, director ejecutivo

”

Imagen de portada: Páll Hreinn Pálsson, pescador de bacalao y maruca a bordo del Visir, Islandia © MSC James Morgan

Imagen del interior de la portada: Banco de peces © iStock / naturepics_li

Imagen del índice: Anna Vesper Gunnarsson, pescadora de lucioperca en el Lago Hjälmaren, Suecia © Ulf Berglund

Índice

- 02 Mensaje de nuestro director ejecutivo
- 04 Un año de logros
- 06 Avances logrados en el mar
- 08 Un mercado estable
- 10 Impulsando mejoras
- 12 Sensibilización
- 14 Seguimiento de los hábitos de consumo
- 16 Centrados en las especies
- 22 Centrados en las especies en cifras
- 24 Nuestras cuentas
- 25 Financiación y donantes
- 27 Gobernanza





Trabajemos juntos por unos océanos resilientes

Mensaje de nuestro director ejecutivo

En estos momentos difíciles, el movimiento a favor de los alimentos del mar sostenibles sigue mostrando una resiliencia elogiada. La persistente y elevada inflación y la presión del coste de la vida hicieron que el año pasado fuera difícil para el sector y para los consumidores. Sin embargo, el compromiso con los productos pesqueros sostenibles no se ha debilitado.

Gracias al destacado liderazgo de nuestros colaboradores, el volumen de productos pesqueros con certificación MSC ha permanecido estable y consumidores de todo el mundo han seguido eligiéndolos. Los resultados de nuestro estudio GlobeScan más reciente muestran que a los consumidores les importa más que nunca la salud de nuestros océanos y a muchos les preocupa que su pescado o marisco favorito no vaya a estar disponible dentro de 20 años.

Y hacen bien en preocuparse. Los últimos datos publicados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) muestran que el número de poblaciones de peces sobreexplotadas ha seguido creciendo hasta un 37,7%. Asimismo, se estima que los desembarques de capturas consideradas biológicamente sostenibles representaron el 76,9% de los desembarques mundiales totales cuando las poblaciones se pesan a su nivel de producción (un descenso del 5,6% con respecto a las cifras anteriores de la FAO). Hay indicios alentadores de que la gestión de algunas poblaciones de peces ha mejorado, en particular las de especies comerciales como el atún, pero está claro que queda mucho por hacer. Nuestros excepcionales colaboradores, entre pesquerías, distribuidoras y empresas de transformación, ya han demostrado un compromiso extraordinario haciendo llegar sus productos del mar sostenibles a millones de consumidores de todo el mundo. Pero debemos redoblar nuestros esfuerzos, especialmente de cara a cómo está afectando el cambio climático a nuestros océanos. Con el calentamiento de los océanos, los gobiernos y los responsables de las pesquerías deben dar un paso adelante y, sobre todo, acordar unas cuotas pesqueras en función de los dictámenes científicos para las poblaciones de peces que cruzan las fronteras nacionales.

En MSC, estamos decididos a trabajar con nuestros colaboradores para respaldar estas iniciativas. La certificación de MSC reconoce las buenas prácticas de gestión que sirven para ayudar a mantener a las poblaciones en niveles sostenibles, reducir el impacto en los ecosistemas vulnerables e impulsar las labores de investigación e innovación, todo lo cual contribuye a aumentar la resiliencia de los océanos frente a la aceleración del cambio climático.

Sabemos que el año pasado surgieron algunas dificultades al poner en práctica la versión 3.0 revisada de nuestro Estándar de Pesquerías. Nuestra prioridad principal para el año que viene es atenderlas y resolverlas. Vamos a trabajar conjuntamente con todos nuestros grupos de interés para garantizar que nuestro Estándar siga siendo el referente mundial de la pesca sostenible y para que nuestro programa orientado a los mercados siga premiando a los gestores responsables e incentivando mejoras reales en el mar.

Gracias a todos los que nos han apoyado este año. Estoy especialmente agradecido a toda la plantilla de MSC por la asombrosa determinación y dedicación que han mostrado para llevar a cabo nuestra misión, a la Junta Directiva de MSC por orientarnos en una etapa de cambios y al Consejo Asesor de las Partes Interesadas y al Comité de Asesoramiento Técnico por sus valiosos consejos y opiniones. Gracias también a todos nuestros colaboradores, los logros que celebramos en esta publicación son vuestros logros. Estamos deseando seguir trabajando juntos para homenajear a la pesca sostenible, contribuir a garantizar los suministros de productos pesqueros para esta y para las generaciones futuras y garantizar que nuestros océanos sigan rebosantes de vida.

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



19,3%

de las capturas
marinas salvajes
está vinculado
a MSC

2362

mejoras realizadas
por pesquerías con
certificación MSC hasta
el 31 de marzo de 2024

37,7%

de las poblaciones
controladas por
FAO se explotaron a
niveles biológicamente
insostenibles ¹

77%

de los desembarques
(en peso) procede de
poblaciones que según
FAO se explotan de
forma sostenible ²

1. El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2024 (ONU-FAO)
2. El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2024 (ONU-FAO)

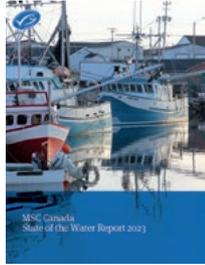
Un año de logros



España

La Asociación de Grandes Atuneros Congeladores (AGAC) ha logrado un hito al obtener la certificación de MSC para su atún listado en cuatro de las regiones oceánicas en donde esta especie está presente (Atlántico, Índico, Pacífico oriental y Pacífico occidental y central). El total de capturas certificadas supera las 210 000 toneladas.

“ Nuestra aspiración es llegar al 100 % de nuestra captura certificada en los próximos años, trabajando colaborativamente en las ORP con todos los países y actores de esta pesquería mundial. **Julio Morón, director gerente de AGAC** ”



Canadá

En nuestro primer informe sobre Canadá, *State of the Water*, analizamos las 152 mejoras efectuadas por las pesquerías con certificación de

MSC de ese país durante los últimos 15 años y el impacto positivo logrado con dichas mejoras en las poblaciones de peces y en el medioambiente marino.

Papúa Nueva Guinea (PNG)

La pesquería de langosta tropical de roca del estrecho de Torres en PNG se convirtió en la primera pesquería artesanal del país en obtener la certificación de MSC en octubre de 2023. Los pescadores locales de la isla de Daru capturan las langostas de forma tradicional, buceando y cogiéndolas a mano.



Jamaica

La pesquería industrial de caracol rosado mediante buceo del Banco de Pedro ha logrado dos hitos: ser la primera de Jamaica y la primera de caracol del

mundo que obtiene la certificación de MSC. Esta pesquería de caracol, que actualmente exporta la mayor parte de sus capturas a Europa, es una de las más valiosas de Jamaica y la certificación de MSC va a ayudarla en sus esfuerzos por expandirse a nuevos mercados.

China

McDonald's China ha incorporado el sello de MSC a los productos pesqueros de sus 5 000 restaurantes y ahora, productos como su sándwich de pescado, su hamburguesa doble de pescado y su hamburguesa de filete de pescado para niños, lucen ya el sello azul de MSC. La empresa está siguiendo la pauta de sus compromisos en Europa, Norteamérica y Japón.



EE. UU.

La marisquería y restaurante de sushi, Ahi & Vegetable, y una pescadería excepcional, Pier 38 Fish Market, se han convertido en los primeros establecimientos en obtener la certificación de Cadena de Custodia de MSC en Hawái, EE. UU., casi un año después de que obtuviera la certificación la primera pesquería de las islas.



Australia

Manni Kalisperis, quien ayudó a la conservera John West a convertirse en la primera marca de Australia en lucir el sello de MSC en sus latas de atún, ha recibido de MSC Oceanía el Premio a la Trayectoria Profesional 2023. John West ofrece en Oceanía más de 90 productos con el sello de MSC.

“

Ha sido un privilegio trabajar estos años junto a un equipo de profesionales con ideas afines para mejorar las credenciales de sostenibilidad de la marca John West. Esperemos que reconocimientos como este premio infundan la misma pasión en la próxima generación de profesionales del sector.

Manni Kalisperis,
ganador del Premio a la Trayectoria Profesional de MSC Australia

”

Destacado: 10 años en Polonia

MSC ha celebrado sus 10 años en Polonia con un evento especial al que han asistido más de 120 representantes del sector pesquero. En dicho evento, rendimos un homenaje a nuestros colaboradores más comprometidos otorgando nuestros primeros Premios MSC en Polonia y Europa central. Rupert Howes, director ejecutivo de MSC, fue el encargado de anunciar a los ganadores. FRoSTA, que en 2014 fue la primera empresa de Polonia en obtener la certificación de MSC en el 100 % de sus productos pesqueros, fue galardonada con el Gran Premio especial del 10^º Aniversario.



“

Nos importa el futuro de nuestros océanos, así que MSC es una opción natural. Estamos orgullosos de haber sido la primera empresa de Polonia en incorporar el sello de MSC a todos nuestros productos, para nosotros es un honor recibir este premio.

Anna Mongird, gerente de la empresa FRoSTA para Europa central y oriental.

”

Avances logrados en el mar

MSC sigue disfrutando de un gran empuje en los mercados y cuenta con un número cada vez mayor de pesquerías vinculadas a su programa.

Número de pesquerías vinculadas al programa de MSC:



19,3% de todas las capturas marinas están vinculadas a MSC*



Volumen de capturas vinculadas a MSC (en peso):



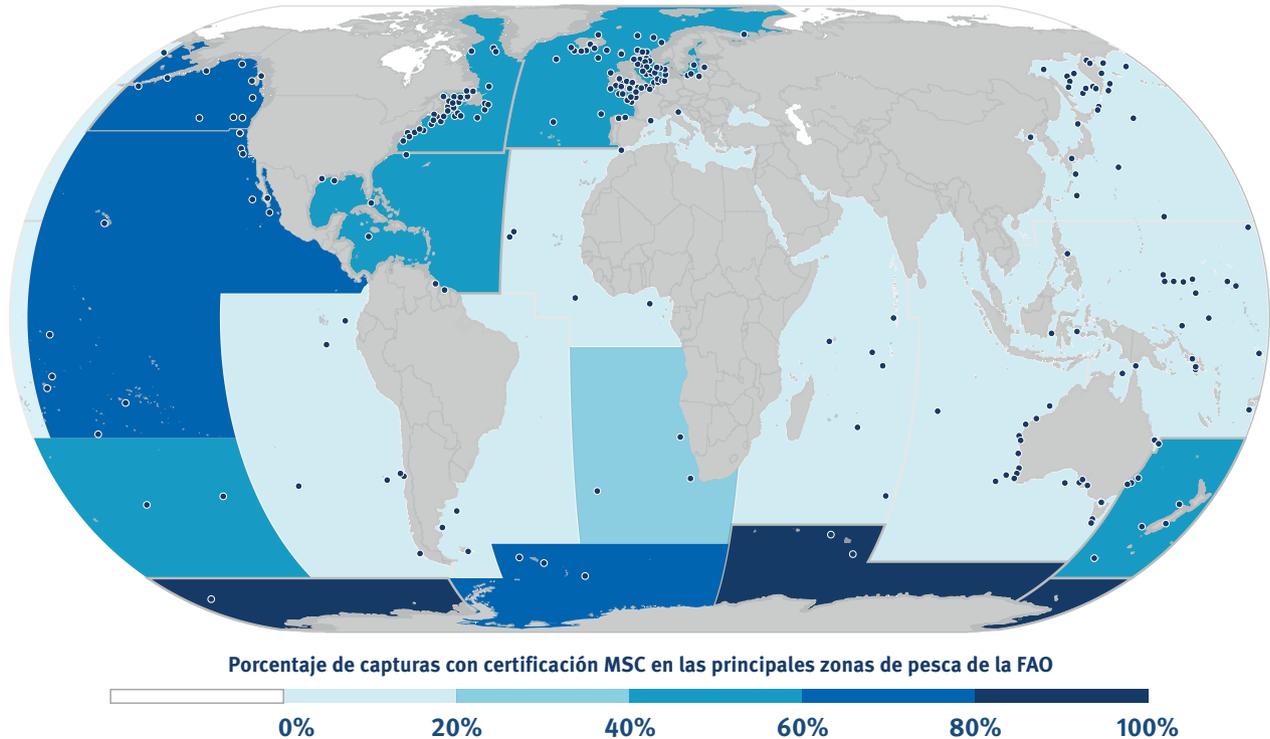
15 480 000 t



15 020 000 t



Áreas donde operan las pesquerías certificadas por MSC



● Ubicación aproximada de la actividad pesquera con certificación MSC



63
Países
vinculados
al programa
de MSC

572
pesquerías certificadas

34
pesquerías están
suspendidas

85
están en evaluación

25
están en transición
a MSC

Un mercado estable

Este año, las ventas de productos pesqueros con sello de MSC se han mantenido estables lo cual indica que, a pesar de la persistente presión del coste de la vida, las distribuidoras, las marcas y los consumidores siguen respaldando a los alimentos de origen marino sostenibles.

El consumo de productos pesqueros se ha visto afectado por el alza de los precios, pero los productos con sello MSC han mantenido su cuota de mercado pese a las difíciles condiciones económicas. Hemos asistido a un rápido y continuo crecimiento de las ventas de alimentos marinos certificados MSC en EE. UU., Francia, Italia, Polonia y Europa central y, en Reino Unido, el mercado vuelve a crecer con fuerza. En Asia, las ventas han crecido espectacularmente: un 35% en Corea del Sur y un 20% en China.

Consecuencias de perder la certificación

Las ventas de arenque MSC se han visto afectadas por la suspensión del certificado de la pesquería de arenque escandinavo del Atlántico, sobre todo en Alemania y en Escandinavia, ya que esta pesquería perdió su certificación debido a que las capturas en sus aguas superaban las cuotas acordadas conforme a las recomendaciones científicas. Sin embargo, las empresas pesqueras han demostrado que siguen comprometidas con la certificación de MSC y han puesto a la venta nuevos productos con arenque procedentes de otras pesquerías certificadas del mar del Norte y de Islandia. Igualmente, aunque las pesquerías de caballa del Atlántico nororiental siguen suspendidas, en el mercado han aparecido 32 productos nuevos con sello de MSC elaborados con jurel chileno.



Conservas de jurel chileno en la fábrica de transformación © MSC Ernie Enkelaar



1.7%

ha crecido el volumen de ventas de productos con sello MSC

7.7%

ha crecido el valor de venta al público en 2023/24

Productos con sello MSC a la venta en

2013/14

8 583

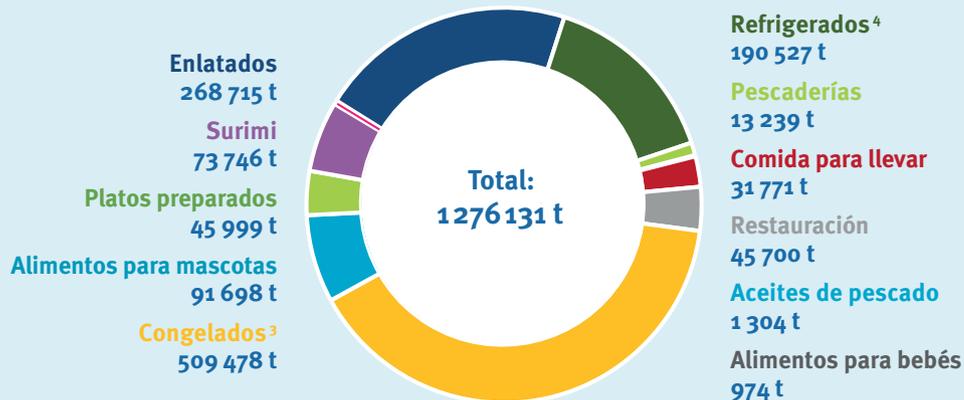
2023/24

20 910

12,2 mil millones

de euros en ventas al por menor

Ventas de productos con sello de MSC por tipo de producto en 2023/24 (en toneladas)



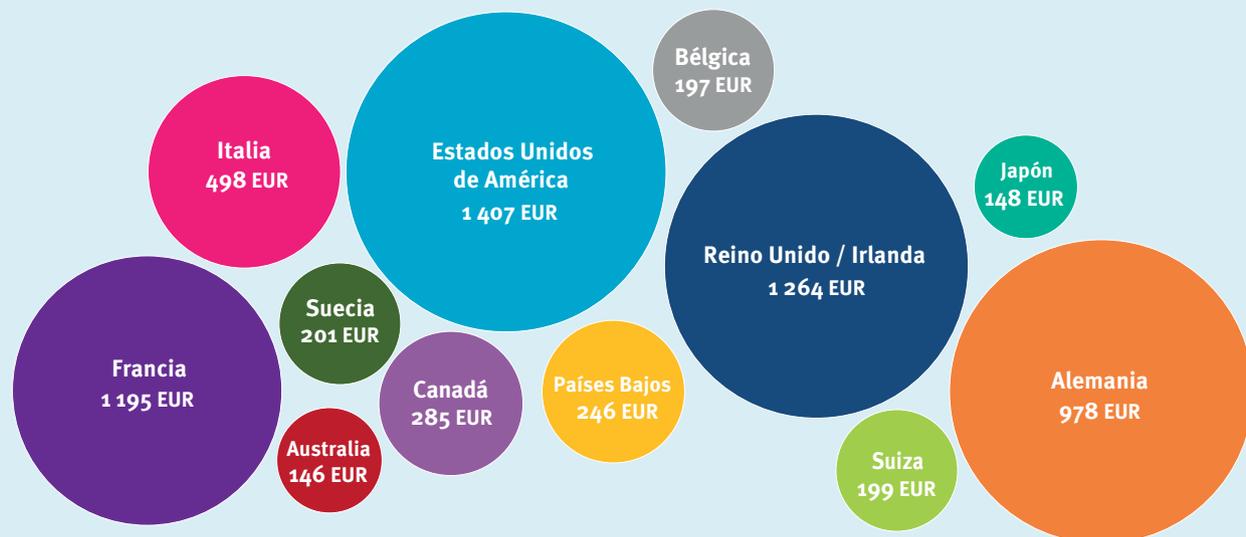
Mayor % de crecimiento



3. En la categoría de congelados se incluyen los alimentos congelados crudos y preparados.

4. En la categoría de refrigerados se incluyen los alimentos refrigerados crudos y preparados.

Ventas al por mayor de productos con sello MSC por país (en millones de euros)



Hay 1808 077 451 euros más procedentes de otros países de todo el mundo.

Impulsando a mejoras

Muchas pesquerías han de mejorar significativamente sus prácticas pesqueras antes de someterse a una evaluación completa conforme al Estándar MSC de Pesquerías. Asimismo, algunas pesquerías deben realizar mejoras específicas para poder permanecer en el programa. Dichas mejoras pueden incluir desde modificaciones en los artes de pesca hasta ampliar el conocimiento sobre los posibles efectos de la actividad en los hábitats marinos.

417 mejoras en los últimos tres años



146 mejoras

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



118 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



79 mejoras

mejoras que benefician a ecosistemas y hábitats

El Ocean Stewardship Fund

El Fondo Ocean Stewardship Fund (OSF) fue creado en 2018 por MSC, para ayudar a las pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad y preservar las prácticas pesqueras sostenibles. El OSF financia trabajos de investigación y proyectos que respaldan estos objetivos. A este fondo destinamos un 5% de las regalías anuales que genera la venta de productos que llevan el sello de MSC y esperamos aumentarlas con donaciones recibidas por parte de terceros.

Seguimiento de la supervivencia de raya tras su liberación, a fin de respaldar la reducción y mitigación de las capturas accesorias:

Colette Appert, estudiante de doctorado que investiga el índice de supervivencia de raya rugosa (*Bathyraja irrasa*) en la pesquería de merluza negra y draco rayado de las islas Heard y McDonald, en el océano Antártico, ha recibido una beca para poder colaborar e intercambiar conocimientos en París junto a expertos en la captura incidental de rayas.

Más del 90% de la raya rugosa que se captura en el palangre de la pesquería se devuelve al mar con vida, pero se desconoce cuántas de ellas sobreviven a este proceso de captura y liberación. Colette, que estudia en la Universidad de Tasmania, está llevando a cabo una investigación para intentar responder a esta cuestión. Esto conlleva el análisis de la sangre de las rayas en busca de indicios de estrés, así como el marcado y seguimiento vía satélite de individuos, a fin de recopilar datos sobre cuántos sobreviven y durante cuánto tiempo.



Colette Appert etiquetando rayas © Colette Appert

1 527 795 euros

concedidos en 2023/24 a través de 40 subvenciones

5,87 millones

de euros desde su creación en 2018

40%

para pesquerías en economías en desarrollo

En transición hacia MSC (ITM)

Las pesquerías de nuestro programa piloto *In-Transition to MSC* están comprometidas a entrar en un proceso de evaluación completa de MSC en un plazo de cinco años y a que sus avances sean verificados de forma independiente, para así demostrar las mejoras alcanzadas. Este año hemos proporcionado apoyo financiero a un número récord de estas pesquerías a través de nuestro *Transition Assistance Fund* (parte del fondo Ocean Stewardship Fund) y se han incorporado otras siete pesquerías, con lo que el total asciende ya a 24. El programa piloto *In-Transition to MSC* finalizará en 2024 y volverá a presentarse con un nombre y formato nuevos.



Atún blanco con caña, Sudáfrica © MSC

Del programa ITM a la evaluación

En diciembre de 2023, una pesquería de atún blanco con caña de Sudáfrica se convirtió en la primera en someterse a evaluación tras su participación en el programa *In-Transition to MSC*. La pesquería primero había formado parte de *Fish for Good*, un proyecto de cuatro años patrocinado por la Lotería del Código Postal de los Países Bajos. ICV Africa llevó a cabo importantes mejoras para poder cumplir los requisitos del Estándar de Pesquerías de MSC, como, por ejemplo, designar a un equipo de observadores a bordo y formar a la tripulación para garantizar que cualquier especie en peligro, amenazada o protegida con la que interactúe la pesquería, en particular las aves marinas, es manipulada de forma segura para así reducir el daño.

Los proyectos *Pathway*

En cada uno de los 11 proyectos *Pathway* se reúnen diversos colaboradores y pesquerías de una región determinada para juntos mejorar las prácticas de sostenibilidad. Una zona de interés es el mar Mediterráneo, un punto caliente de biodiversidad que se enfrenta a importantes retos cuya presión pesquera se encuentra al doble del nivel que se considera sostenible.

En el **Proyecto MedPath** han participado 34 pesquerías, 7 instituciones científicas, gobiernos locales y ONG. Actualmente, existen proyectos *Pathway* en 14 países: Australia, Reino Unido, Senegal, Mauritania, Gambia, India, Italia, España, Francia, Grecia, Portugal, Sudáfrica, Tonga y Palau.



Pesquería de gamba blanca, proyecto BluFish en el Med. © Christian Mantuano

Sensibilización

Estamos trabajando con nuestros colaboradores para concienciar sobre la importancia de la pesca sostenible y fomentar la demanda de productos del mar certificados MSC.

Foro sobre el futuro de los productos del mar

En la *Seafood Expo Global*, la mayor feria mundial de productos del mar, organizamos un acto sobre el papel de los productos pesqueros sostenibles en los sistemas alimentarios del futuro. Nuestro ponente principal fue el profesor Manuel Barange, director de Pesca y Acuicultura de la FAO, quien describió la Estrategia de Transformación “Azul” de la FAO para los alimentos de origen acuático.



Foro sobre el futuro de los productos del mar 2023 © MSC

Día Mundial de los Océanos

En el Día Mundial de los Océanos, organizamos distintos actos en 26 países en los que participaron más colaboradores que nunca y se generaron casi 1300 artículos en diversos medios de comunicación de todo el mundo. Entre los 203 colaboradores que participaron estaba la empresa pesquera SaintMalo, que hizo público en las redes sociales su compromiso con la pesca sostenible, y Nomad Foods, que organizó para su personal un seminario en línea sobre los productos pesqueros sostenibles al que asistieron alrededor de 300 empleados. Se presentaron nuevas colaboraciones, como el Acuario Ripley de Toronto, Canadá, y más de 100 centros escolares de España participaron en el programa *Teachers for Future, Spain*.

26 países

han organizado eventos por el
Día Mundial de los Océanos en junio

1300

artículos publicados en todo el mundo



Cartel de la campaña para el Día Mundial de los Océanos 2023 © MSC



Semanas Think Fish

1 Sensibilización de los consumidores en EE. UU.

Las campañas organizadas en las tiendas ayudaron a sensibilizar a los consumidores sobre los productos certificados de MSC en Estados Unidos. A lo largo de la costa del Pacífico de los estados de California, Oregón y Washington, hemos estado promocionando los productos del mar con certificación MSC en 250 tiendas de la empresa Kroger, entre las que se incluyen Fred Meyer, QFC, Food4Less y Ralphs. En las áreas metropolitanas de Filadelfia y Nueva York organizamos una promoción similar en 176 tiendas de Stop & Shop.

2 Septiembre del pescado sostenible en Reino Unido

En Reino Unido, la Semana del Pescado y Marisco Sostenible se expandió hasta abarcar un mes entero de artículos en prensa, anuncios y otros contenidos relacionados con los productos pesqueros sostenibles. En Reino Unido vieron la campaña más de uno de cada diez consumidores de productos pesqueros y el 72 % afirmó estar más dispuesto a comprar pescado y marisco con sello de MSC.

3 Campaña *Check Your Fish*, Alemania, Austria y Suiza

En Alemania, Austria y Suiza trabajamos con 38 colaboradores durante la quincena de *Check Your Fish* para promocionar la

elección de productos del mar sostenibles y conseguimos llegar a más consumidores que nunca. Entre los aspectos a destacar están los actos presenciales de Berlín y Zúrich, una campaña de publicidad gratuita en exteriores que llegó a 47 millones de personas y un vídeo de la campaña que se mostró en 680 restaurantes de McDonald's.

4 Los productos pesqueros sostenibles en Francia

En Francia, para promocionar nuestra campaña anual de productos del mar sostenibles de MSC-ASC en París, colocamos 132 anuncios en el metro y organizamos una mesa redonda en el acuario. Participaron 58 colaboradores con certificación de MSC y se organizaron actividades de marketing en las redes sociales que generaron 8,6 millones de visualizaciones de nuestro vídeo de la campaña.

5 *Super Seafood*, Australia

La semana de la campaña *Super Seafood*, que organizamos en colaboración con Aquaculture Stewardship Council (ASC), puso de relieve cómo los australianos pueden elegir productos del mar sanos, asequibles y sostenibles. La semana empezó mostrando simultáneamente en los programas de televisión *The Morning Show* y *Today Show Extra*, segmentos en directo con dos importantes *influencers*, la Dra. Jo McMillan y la autora Leah Itsines.

Seguimiento de los hábitos de consumo

La encuesta de MSC efectuada en 2024 entre los consumidores de productos pesqueros nos permite, a nosotros y a nuestros colaboradores, conocer cuál es la postura de los consumidores con respecto a la salud de los océanos, el consumo de productos pesqueros y los sellos de sostenibilidad. En el estudio de 2024 fueron entrevistados más de 27 000 consumidores (de los cuales más de 20 000 son consumidores de alimentos del mar) en 23 países.

MSC y GlobeScan se asociaron para realizar la mayor encuesta mundial entre consumidores de productos del mar.



20 308
consumidores de
alimentos del mar

23
países



Las percepciones en cuanto a la salud de los océanos coinciden



Las percepciones en cuanto a la disponibilidad de pescado "describen bien la opinión"

48%

de los consumidores señaló a la sobrepesca como una de las tres amenazas más preocupantes para los océanos.

Estos resultados demuestran que a los consumidores les preocupa más que nunca la salud de los océanos, son menos optimistas con respecto al futuro de estos y que la sobrepesca les preocupa cada vez más. A casi la mitad le preocupa que su producto pesquero favorito no esté disponible dentro de 20 años.

Y aunque la crisis por el incremento del coste de la vida ha hecho que los consumidores presten cada vez más atención a los precios, **la salud y la sostenibilidad siguen ocupando un lugar destacado en su lista de motivaciones a la hora de comprar productos del mar.** Los consumidores están reconsiderando sus hábitos alimenticios y muchos de ellos están reduciendo el consumo de carne roja y pasándose a proteínas o vegetales más saludables. Además de por razones económicas y de salud, los consumidores han afirmado sistemáticamente que los cambios en su dieta se deben a razones medioambientales.

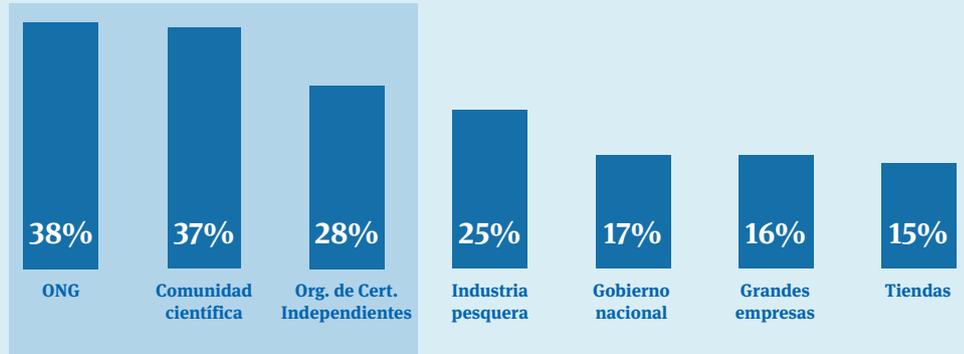


4 de cada 10
consumidores afirman
estar haciendo
cambios en su dieta
por motivos ambientales ⁵.

5. Estos 4 de cada 10 consumidores que están cambiando su dieta por motivos medioambientales forman parte del colectivo de 22 000 consumidores que afirmaron haber modificado su dieta en los dos últimos años.

En qué medida creen los consumidores que los grupos siguientes contribuyen a la protección de los océanos.

Los consumidores siguen haciendo uso de los sellos de sostenibilidad para orientarse a la hora de adquirir productos del mar y en quien más confían, en cuanto a ayudar a proteger los océanos, es en las organizaciones de certificación independientes (y en la comunidad científica y las ONGs) y en quien menos, en las grandes empresas, las tiendas y los gobiernos.



MSC y el papel de la certificación.

Actualmente, el **50%** de todos los consumidores reconoce el sello de MSC.⁶



El reconocimiento global del sello de sostenibilidad de MSC sigue aumentando en todos los países analizados. La confianza se mantiene al alza, el 74% de los consumidores confía en las afirmaciones del sello azul de MSC cuando lo ven y, sobre todo, el 58% de los consumidores de productos del mar afirma que es más probable que adquiera un producto si ve que lleva el sello de MSC.

58%
dice que es más probable que adquiera un producto si ve que lleva el sello de MSC

40%
de los consumidores de productos pesqueros conoce el sello de MSC (por iniciativa propia)

3 de cada 4
consumidores confían en el sello de MSC, más que en la mayoría de las etiquetas ecológicas analizadas

“

Los consumidores sopesan muchas cuestiones al comprar productos del mar, como son el planeta, el precio, la salud y por ello el sello de MSC es más importante que nunca para orientarles a la hora de elegir.

Ishbel Matheson, directora de comunicación de Marine Stewardship Council

”



6. El 50% de los 27 000 consumidores encuestados.

Centrados en las especies

Las pesquerías vinculadas al programa de MSC pescan 203 especies diferentes, algunas de las cuales, como el abadejo y el atún listado, sostienen grandes pesquerías que capturan millones de toneladas al año y proporcionan medios de vida a miles de personas y proteínas saludables y sostenibles a millones más. Puede que otras especies sean capturadas por tan solo un puñado de pescadores en un único lugar, pero son igual de importantes para la subsistencia de las personas.

En las páginas siguientes nos centraremos en especies de importancia comercial, para las que la certificación MSC desempeña un papel importante a la hora de acercar productos del mar sostenibles a consumidores de todo el mundo.



203

especies certificadas

75%

de las capturas comerciales de pescado blanco está vinculado a MSC

53%

de las capturas comerciales de atún está vinculado a MSC

91%

de las capturas comerciales de salmón está vinculado a MSC ⁷

7. Las capturas anuales de salmón pueden fluctuar significativamente, por tanto, esta cifra puede variar de año en año.

El pescado blanco

Cada día, millones de consumidores de alimentos del mar de todo el mundo consumen productos con pescado blanco que llevan el sello de MSC. Las pesquerías de pescado blanco están entre las que más tiempo llevan certificadas, muchas llevan más de dos décadas vinculadas al programa de MSC. Las de abadejo, merluza, eglefino y otras importantes pesquerías de pescado blanco han sentado las bases sobre las que se ha construido el mercado mundial de los productos pesqueros obtenidos de forma sostenible. El impacto colectivo del compromiso que han adquirido los pescadores y productores con la pesca sostenible no puede subestimarse. Solo en los últimos tres años, las pesquerías certificadas de pescado blanco han efectuado 136 mejoras en su forma de pescar que han beneficiado a ecosistemas y hábitats, a especies en peligro, amenazadas o protegidas y que han reducido las capturas incidentales.

El resultado de todo ello es que, en total, 6 303 000 toneladas de pescado blanco proceden actualmente de 187 pesquerías certificadas. Estamos orgullosos de colaborar con algunas de las pesquerías de pescado blanco mejor gestionadas del mundo.



59
artículos
publicados

El sándwich perfecto

En Reino Unido, MSC se ha unido a la marca de alimentos congelados, Birds Eye, y a la distribuidora Iceland, para encontrar la receta del sándwich de palitos de pescado perfecto. Tras encuestar a más de 2 000 consumidores, se llegó a la conclusión de que la versión definitiva de este clásico tan apreciado debe llevar: cuatro palitos de pescado rebozado, una cucharada de ketchup, lechuga y el clásico pan de molde blanco untado con mantequilla de verdad. Tres cuartas partes de los entrevistados señalaron que querían también que sus palitos de pescado fueran de origen sostenible. La encuesta generó 59 artículos en los medios de Reino Unido, lo cual sirvió para recordar a los consumidores que, cuando fueran a la compra, buscasen el sello azul de MSC.





+35 %

de aumento en el volumen total de capturas con certificación

“

Ser sostenible es una decisión. Puedes optar por serlo, o por no serlo...pero el único camino es serlo.

Kepa Echevarría, consejero delegado de Echebaster

”

El atún

Este año, el atún con certificación de MSC ha experimentado otro gran aumento, el volumen de capturas con certificación ha crecido un 35 %. Ocho pesquerías de atún han obtenido el certificado por primera vez, entre ellas la de atún listado y rabil con redes de cerco de Kyowa Meiho, Japón, que se ha convertido en la vigésima pesquería certificada del país. También hemos visto avances en gestión pesquera en el océano Pacífico occidental y central, en donde los órganos regionales de ordenación pesquera han adoptado estrategias de captura para el atún listado.

“La Decisión: El afán de una pesquería de atún por alcanzar la sostenibilidad”

En este breve documental que estrenamos en noviembre de 2023 se cuenta la historia de cómo una empresa familiar española, Echebaster, se convirtió en la primera pesquería a gran escala de atún con dispositivos de concentración de peces (DCP) que obtiene la certificación de MSC.

En 2024, el documental llamó la atención de los jurados de varios festivales internacionales y de espectadores de todo el mundo. Fue elegida FINALISTA en los premios de cine benéfico Smiley Charity (Reino Unido), SEMIFINALISTA en el Festival de Cine Hungry Minds (Italia), FINALISTA en los premios para vídeos del Geographical Better World (Reino Unido) y fue seleccionada para un PASE ESPECIAL, y posterior mesa redonda, en el Festival Internacional de Cine Marítimo de Corea (KIOFF).

El salmón

Ahora que la emblemática pesquería de salmón de Alaska está sometiéndose a su cuarta reevaluación, EE. UU. sigue siendo el principal mercado en cuanto a las pesquerías de salmón salvaje con certificación de MSC y en cuanto a desembarques, volumen y aceptación comercial de los productos de salmón con sello de MSC.

Costco ha incorporado el sello de MSC a los filetes de salmón rojo congelado de su propia marca, cuyas ventas en 2022 y 2023 representaron casi un 5% del salmón con sello de MSC que se vendió en EE. UU. en términos de valor. Otros colaboradores que lideraron el crecimiento de las ventas del salmón con certificación MSC en EE. UU. el año pasado fueron: Aldi, Whole Foods Market y Thai Union.



En EE. UU. se triplican las cantidades

El volumen de ventas de salmón con sello MSC en EE. UU. se ha triplicado en los últimos cinco años.



Filetes de salmón rojo © MSC



Barco de pesca de salmón con redes de cerco © Media Bakery Stock Library



Pesquería de langosta de Normandía y Jersey © Frédéric Briois

La langosta

La pesquería de langosta de Normandía y Jersey, que tiene la certificación de MSC desde 2011, ha vuelto a obtenerla en noviembre de 2023. Esta pesquería transfronteriza está formada por cerca de 190 barcos pesqueros pequeños, los cuales capturan cada año 215t de langosta mediante potes.

En Australia occidental, como homenaje a la industria local y al “océano limpio y azul que queremos”, cerca de 400 escolares han participado en un concurso para diseñar nuevas ilustraciones para un camión especial de transporte de langostas junto con la marca de langostas Brolos, de la Cooperativa de Pescadores de Geraldton. La pesquería de langosta roja de Australia Occidental fue la primera en el mundo en obtener el certificado de MSC en el año 2000, por ello nos enorgullece respaldar la creatividad de estos escolares con los materiales de temática oceánica de nuestro programa educativo Saltwater Schools, lo cual es una prueba nuestro compromiso con la industria local y con la educación relativa al mar.



El 40 % de las capturas mundiales de langosta silvestre procede ya de pesquerías vinculadas a MSC.

Los pequeños pelágicos

Proseguimos nuestros esfuerzos para romper el estancamiento en torno a la sobreexplotación de la caballa atlántica, la bacaladilla y el arenque atlántico escandinavo en el Atlántico nororiental. La certificación MSC de estas pesquerías, que están entre las más grandes de Europa en términos de biomasa, fue suspendida en 2019 y 2020 porque las cuotas de cada país superaban el Total Admisible de Capturas (TAC) acordado con arreglo a dictámenes científicos.

En junio de 2023 MSC convocó un simposio dirigido por las partes interesadas que reunió a diversos especialistas del ámbito de la ciencia, la industria y otros sectores, con objeto de estudiar posibles soluciones en cuanto a la asignación de las cuotas de estas pesquerías que se comparten entre distintos países. Las conclusiones del simposio se publicaron en un informe independiente que encargó MSC. Dado que las soluciones para un reparto de cuotas acorde con los dictámenes científicos están supeditadas a acuerdos políticos, es vital que las partes interesadas sigan presionando a los gobiernos pertinentes para alcanzar soluciones duraderas en cuanto al reparto de las poblaciones de la mayor biomasa oceánica de Europa, es fundamental para garantizar la salud futura de esta fuente de proteínas rica en nutrientes.

Banco de peces pequeños pelágicos © Alamy



“

La sostenibilidad define nuestra industria de forma única. Agradecemos que se reconozca nuestra dedicación a la sostenibilidad con la certificación MSC.

Timothy Hawkes, Cooperativa de artemia del Gran Lago Salado.

”

El camarón, el langostino y el cangrejo

En mayo de 2023 la pesquería de artemia del Gran Lago Salado, Utah, se convirtió en la primera pesquería continental de EE. UU. en obtener la certificación MSC. La artemia vive en entornos hipersalinos, es un componente importante del ecosistema del lago y fuente de alimento para millones de aves migratorias.

Este año en Argentina, la pesquería de bajura de langostino rojo con base en el puerto de Chubut se sometió a evaluación tras llevar en un programa de mejora desde 2014. En los últimos años las exportaciones de langostino rojo (gambón) de Argentina crecieron rápidamente y ahora es una de las especies de langostino salvaje más comercializadas, en 2023 sus capturas superaron las 200 000 toneladas.



La pesquería de cangrejo azul de Luisiana fue recertificada por segunda vez en marzo de 2024. Esta pesquería es el sustento de unos 3 000 pescadores del golfo de México que capturan el cangrejo azul mediante nasas con cebo.

Los bivalvos y las algas marinas



Las pesquerías de vieira de Hokkaido, Japón, cuya cosecha de vieiras silvestres es la mayor del mundo, ha obtenido la recertificación por segunda vez. Es la primera vez que una pesquería de Japón ha logrado un hito así.

Las algas marinas de una Reserva de la Biosfera de la UNESCO, Sinan Dadohae, formada por 1004 islas frente a la costa occidental de Corea del Sur, serán las primeras en llevar los sellos de MSC y de ASC. La marca de alimentos con conciencia ecológica, Pulmuone Food Co., venderá los productos de alga laver que cultiva la empresa Sinan Bada certificados conforme al Estándar de Algas Marinas de MSC-ASC. Las algas marinas de Sinan Bada pueden llevar ambos sellos ya que para su cultivo se emplean semillas procedentes de poblaciones silvestres.

“

El alga laver es sumamente importante para la economía local, cuyo método de producción autóctono se ha transmitido de generación en generación. El objetivo de este acuerdo es preservar ese patrimonio.

Mark Seo, director de programa de MSC, Corea del Sur

”

El pulpo y el calamar

El calamar de California, que obtuvo la certificación MSC por primera vez en julio de 2023, cuenta con dos certificados que cubren las actividades de las distintas empresas que operan en las aguas de la costa de California.

Estas pesquerías usan luces para atraer al calamar a la superficie durante la noche, una técnica que minimiza las capturas incidentales y otros impactos en el ecosistema marino. Estas certificaciones son un reflejo de la creciente demanda de calamar certificado, el cual se exporta ya también a Europa.

“

Estamos orgullosos de que las pesquerías de EE. UU. sean líderes en el mercado del calamar sostenible, siendo las únicas pesquerías de calamar del mundo con certificación MSC. La primera obtuvo la certificación en 2018 en la Costa Este, pero la industria pesquera de California actualmente está duplicando la cantidad de calamar certificado que hay a la venta.

Nicole Condon, directora de programa de MSC, EE. UU.

”



Pesquería de calamar del mercado de California © Kort Havens / MSC



Mejoras para el pulpo

El Fondo Ocean Stewardship ha concedido una subvención a la pesquería de pulpo mexicano y pulpo común de Yucatán, en México, para fortalecer su gobernanza e investigar sobre las repercusiones de emplear como cebo a especies de cangrejo, así como el efecto en el ecosistema en su conjunto. Esta pesquería, uno de las de mayor producción de pulpo en el mundo, está haciendo mejoras en su desempeño a través del programa *In-Transition to MSC* y aspira a someterse a evaluación en 2025.

En el Mediterráneo, recolectores de pulpo, responsables de pesquerías y científicos a nivel regional y de la península Ibérica están poniendo a prueba una nueva app, de fácil uso y desarrollada con el apoyo de nuestro **Proyecto MedPath**, diseñada para contribuir a la realización de evaluaciones de población.

Pesquería de pulpo del programa ITM, Mérida (México) © MSC y Arturo López

Centrados en las especies en cifras

	Toneladas de capturas vinculadas a MSC*	Pesquerías vinculadas a MSC^	% de capturas mundiales procedentes de pesquerías vinculadas a MSC	Mejoras efectuadas en los últimos 3 años:					Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)
				...por pesquerías certificadas	...en ecosistemas y hábitats	...en especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales	...en el estado de las poblaciones y las estrategias de captura	...en gestión, gobernanza y normativa pesquera	
 Pescado blanco	6 244 244	203	74,7	136	47	73	10	6	553 646
 Atún	2 799 497	192	53,3 ⁸	59	12	20	2	25	235 805
 Salmón	629 443	45	91,4	57	2	5	42	8	63 930
 Pequeños pelágicos	4 031 166	45	15,3	54	7	9	24	14	79 494
 Langosta	119 033	18	40,5	12	0	10	2	0	3 120

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

**Según datos de la FAO de 2022

^ Hay otras 65 pesquerías adicionales vinculadas a MSC que pescan especies que no pertenecen a estos grupos de especies y que desembarcan 154 600 toneladas

8. 53,3% de atún de las principales poblaciones comerciales

9. 39 granjas de algas vinculadas

	Toneladas de capturas vinculadas a MSC*	Pesquerías vinculadas a MSC^	% de capturas mundiales procedentes de pesquerías vinculadas a MSC	Mejoras efectuadas en los últimos 3 años:					Volumen de ventas de productos con sello MSC (en toneladas)
				...por pesquerías certificadas	...en ecosistemas y hábitats	...en especies en peligro, amenazadas o protegidas y capturas incidentales	...en el estado de las poblaciones y las estrategias de captura	...en gestión, gobernanza y normativa pesquera	
 Langostino y camarón	497 498	51	16,3	20	8	5	4	3	41 803
 Cangrejo	140 481	40	8,4	12	1	2	5	4	1 680
 Bivalvos	748 104	48	36,3	24	0	11	8	5	44 835
 Algas marinas	N/A	39 ⁹	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	15 754
 Pulpo	4 124	4	1,1	2	0	0	1	1	172
 Calamar	108 317	5	3,4	0	0	0	0	0	2 119

Nuestras cuentas 2023-24

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 el 30 de julio de 2024.

En relación con el informe general anual reglamentario de los administradores y de los estados financieros, llevado a cabo por nuestros auditores Crowe Clark U.K. LLP, se ha publicado un informe general de auditoría el 7 de agosto de 2024.

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 2024.

Firmado en representación de los administradores:



Giles Bolton
presidente de la Junta Directiva de MSC
7 de agosto de 2024

54,1 millones de euros

Saldo total a 31 de marzo de 2024

A comparar con el saldo total a fecha de
31 de marzo de 2023: 50,4 millones de euros

El saldo resultante de otros ingresos y gastos adicionales en el año, que no aparecen bajo ingresos o gastos, arroja un beneficio de: 1,6 millones de euros.



Procedencia del dinero

- **2,8%** Donaciones y legados
- **2,1%** Otras actividades comerciales
- **92,8%** Ingresos por actividades benéficas (concesión de licencias de uso del logotipo)
- **2,3%** Ingresos por inversiones



Destino del dinero

- **22.5%** Políticas y mantenimiento del Estándar
- **32.2%** Educación y sensibilización
- **32.2%** Servicios comerciales y pesqueros, divulgación
- **6.4%** Licencia de uso del logotipo
- **4.5%** Fondo Ocean Stewardship*
- **2.2%** Gastos en recaudación de fondos

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

Financiación y donantes

Nos gustaría dar las gracias a los numerosos donantes, entre los que se cuentan patronatos, fundaciones y organismos públicos, que han hecho posible nuestro trabajo y han contribuido a mejorar los océanos. Agradecemos a la Lotería Nacional del Código Postal de los Países Bajos su generosa aportación para respaldar nuestras actividades esenciales y el apoyo que nos ha prestado durante años, en particular para nuestra labor con las pesquerías en economías en desarrollo. Nos gustaría dar las gracias también a la Fundación de la Familia Walton por sus importantes contribuciones a varios proyectos; a la Fundación Adessium por respaldar nuestro trabajo en el Mediterráneo; a la Fundación A.G. Leventis por el trabajo en Grecia; y a la Fundación Remmer por su subvención para trabajar con las pesquerías artesanales de Kenia. Agradecemos a su vez el apoyo económico recibido del Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF) que nos permite trabajar para fortalecer la gestión de las pesquerías de atún del océano Pacífico pertenecientes al Proyecto *Common Oceans Tuna* dirigido por la FAO.

Nos gustaría dar las gracias también a la fundación *Fishmongers' Company's Charitable Trust* por ayudar a MSC de Reino Unido e Irlanda en nuestro trabajo, actual y futuro, con el Proyecto UK. También estamos muy agradecidos al sector minorista de Reino Unido y a los miembros de la cadena de suministro por su dedicado y constante apoyo económico al Proyecto UK. Finalmente, queremos dar las gracias también a la Fundación Triad y a la Fundación de la Familia Holzer por sus generosas aportaciones.

Además del valioso apoyo prestado a los proyectos de MSC, seguimos recibiendo importantes contribuciones de diversos donantes para nuestro Fondo Ocean Stewardship. Entre ellas se incluyen las de la Fundación MAVA para ayudar a las pesquerías artesanales 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 las de la Fundación Hans Wilsdorf. Quisiéramos dar las gracias también a Carrefour Italia y a Delicius por su generoso respaldo a los próximos proyectos de investigación de 2024/25.

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

Fundaciones de EE. UU.

Walton Family Foundation
Remmer Family Foundation
Triad Foundation
Holzer Family Foundation
David and Lucile Packard Foundation

Patronatos y Fundaciones de Reino Unido

A.G. Leventis Foundation
The Fishmongers' Company's Charitable Trust

Fundaciones Europeas

Adessium Foundation (Países Bajos)
Nationale Postcode Loterij
MAVA Fondation Pour la Nature (Suiza)
Hans Wilsdorf Foundation (Suiza)

Organismos públicos

Fondo para el Medio Ambiente Mundial
a través de la FAO

Corporaciones

Proyecto UK (varios)
Proyecto BluFish Italia (varios)



Nota de nuestro presidente

Marine Stewardship Council es una organización extraordinaria que, ante la ausencia de una buena gobernanza para nuestros océanos a nivel mundial, ha desempeñado un papel fundamental al unir a conservacionistas, científicos y responsables de la industria de los productos pesqueros para construir entre todos una visión común de cómo deben funcionar las pesquerías sostenibles, y facilitando que se pueda demostrar y supervisar. Pero a pesar del éxito notable que ha logrado a lo largo de los años, aumentando el número de pesquerías que tienen la certificación de sostenible, los últimos datos sobre las poblaciones mundiales de peces nos indican que MSC es más necesaria que nunca.

Tras 5 años siendo miembro del Consejo de Administración de MSC, es un privilegio que me hayan elegido presidente. MSC cuenta con una nueva Junta Directiva diversa y experimentada, un equipo directivo muy comprometido y los órganos consultivos de expertos del Comité de Asesoramiento Técnico y del Consejo Asesor de las Partes Interesadas. Pero lo más importante es que cuenta con un gran número de colaboradores entre empresas, ecologistas y consumidores solidarios a quienes la pesca sostenible les importa y apasiona. La labor que realizan juntos no es fácil: encontrar el camino y los requisitos adecuados para conseguir unos océanos más sanos, en donde las empresas responsables puedan pescar de forma sostenible. A veces es difícil acertar, como ya ha ocurrido con algunos elementos de la Versión 3.0 revisada de nuestro Estándar de Pesquerías. Pero el compromiso de la Junta y de la plantilla de MSC es que nos aseguraremos de que se realicen los cambios que hagan falta para que podamos aprovechar los años de éxito de MSC y aumentar en el futuro la cuota mundial de poblaciones que se pescan de forma sostenible.

Me gustaría dar las gracias personalmente a mi predecesor como presidente, al Dr. Werner Kiene, que dejó el cargo a principios de año. Werner ha ejercido en la Junta Directiva de MSC un liderazgo sereno y reflexivo durante más de una década y ha sido muy generoso con la información y los consejos que me ha dado en el traspaso. Estoy deseando aprovechar la labor de Werner y de tantos otros para garantizar que MSC siga desempeñando un papel de liderazgo a la hora de asegurar la vitalidad de nuestros océanos en los próximos años.

Giles Bolton, presidente de la Junta Directiva de MSC

Gobernanza 2023-24

La Junta Directiva de MSC

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

Giles Bolton, presidente

Mikel Durham

Kristjan Th. Davidsson

Maria Damanaki

Dr. Darian McBain

Eddy Njoroge

Dr. Kevin Stokes

Dr. Sergio Espejo Yaksic

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Dr. Werner Kiene
(Presidente anterior)

David Lock

Paul Uys

La Junta Directiva de Marine Stewardship Council International

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

Mikel Durham
Presidenta de MSCI

Giles Bolton
Presidente de la Junta Directiva de MSC

Rupert Howes
Director Ejecutivo de MSC

Fernando Lago

Valentina Tripp

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Dr. Werner Kiene
(anterior presidente de la Junta de MSC)

Paul Uys
(anterior presidente de MSCI)

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 Presidenta (EE. UU.)

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)

Jacqui Dixon (Sudáfrica) (recientemente incorporada)

Wisdom Akpalu (Ghana) (recientemente incorporado)

Adriana Fabra (España) (recientemente incorporada)

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Héctor Martín Fernández Álvarez (España)
(recientemente incorporado)

Celeste Leroux (EE. UU.) (recientemente incorporada)

Dr. Rasmus Hedeholm (Dinamarca)
(recientemente incorporado)

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, 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 conservacionista y de los sectores mercantil y académico. Su composición es representativa de las diversas experiencias, orígenes e intereses que el trabajo de MSC engloba. El Consejo Asesor de las Partes Interesadas es también un cauce formal a través del cual todos los grupos de interés sean o no miembros de este, pueden aportar sus puntos de vista a MSC.

Heather Brayford

Presidenta, Departamento de Industrias Primarias y Desarrollo Regional del Gobierno de Australia Occidental, Australia

Damien Bell

BellBuoy Seafoods Australia

Christian Haller

Responsable de Responsabilidad Corporativa, ALDI Nord, Alemania

Marcelo Hidalgo

Consultor de Pesca, asociación sectorial pesquera PNG, Países Bajos

Tor Larsen

Asociación de pescadores de Noruega

Dra. Ghislaine Llewellyn

WWF International, Australia

Dra. María José Espinosa Romero

Comunidad y Biodiversidad A.C. (COBI), México

Dr. Bryce Stewart

Catedrático asociado de la Universidad de Plymouth e investigador senior de la Marine Biological Association, Reino Unido

Mod Talawat

Oficina de las Naciones Unidas de Servicios para Proyectos, Especialista en gestión de programas (Coordinadora nacional), Tailandia

Nuestra bienvenida a los nuevos miembros:

Bernadette Butfield

Responsable de política marítima, equipo marítimo de Reino Unido de la RSPB

Susan Jackson

Presidenta, Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los Productos del Mar (ISSF) e International Seafood Sustainability Trade Association (ISSA), EE. UU.

Madoda Khumalo

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

Sofie Smedegaard Mathiesen

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

Dr. Tom Pickerell

Director, Programa Océanos – World Resources International, Reino Unido

Nuestro agradecimiento a los miembros salientes:

Dr. Johann Augustyn

Rory Crawford

Yumie Kawashima

Carmen Revenga



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

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

info@msc.org

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

Organización Benéfica Registrada
N.º: 1066806

Inscrita con el número de Empresa
N.º: 3322023

**Oficina Regional de MSC
para América**

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

americasinfo@msc.org

Organización sin ánimo
de lucro: 501 (C) (3)

N.º de Identificación de Empleador
(EIN): 91-2018427

**Oficina Regional de MSC
para Asia Pacífico**

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

apinfo@msc.org

Tel + 61 (0) 2 9527 6883

Organización sin ánimo de lucro:
Inscrita en ACNC

Inscrita con el número de Empresa n.º:
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

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 y estados Bálticos

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, Suecia

Tokio, Japón

Toronto, Canadá

Varsovia, Polonia y Europa Central

MSC está presente también en

Kerala, India

Lisboa, Portugal

Ciudad de México, México

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 2024, salvo que se indique lo contrario. El presente informe abarca el período comprendido entre el 1 de abril de 2023 y el 31 de marzo de 2024.



Escanea el código QR para acceder a la versión digital completa del Informe Anual de MSC de 2023-24 y a la información complementaria.

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



@MSCecolabel



/MSCecolabel



/marine-stewardship-council