



Setting The
Standard for
Seafood



Estándar de Alimentos de ASC

Versión: 1.2 - Fecha de emisión: 19 de diciembre de 2025



Contact Information:

Aquaculture Stewardship Council, Maliebaan 50-B, 3581 CS Utrecht, The Netherlands

Control de versiones, idiomas disponibles y aviso de copyright

El Aquaculture Stewardship Council (ASC) es el propietario de este documento.

Número de **registro mercantil** 34389683

Para comentarios o preguntas sobre el contenido de este documento, póngase en contacto con ASC a través de feed@asc-aqua.org.

ID del documento: ASC-STD-002-ES

Control de versiones

Historial de versiones del documento:

Versión:	Fecha de emisión:	Fecha de entrada en vigor	Observaciones/cambios
VI.2	19 de diciembre de 2025	2 de febrero de 2026	<ul style="list-style-type: none"> ○ Se introduce una excepción para los ingredientes determinados como 'Riesgo Medio' bajo el Principio 2 de la Debida Diligencia para ser incluidos en volúmenes no elegibles (2.2.9 y Tabla 2) <ul style="list-style-type: none"> ○ Ingredientes Vegetales de Categoría 1 de Riesgo Medio (Soja, Aceite de Palma) deben cumplir con los Indicadores 5.1.1, 5.1.2 y 5.1.3 ○ Todos los resultados de riesgo de Debida Diligencia del Principio 2 para los ingredientes recibidos deben ser registrados (3.1.1) ○ Introducción de un volumen mínimo de abastecimiento de ingredientes vegetales de Categoría 1 (3.2.2 y 5.1.10) ○ Actualizaciones de los apéndices y las figuras para respaldar las actualizaciones de los indicadores anteriores (Apéndice 5, Figuras 1, 2 y 3) ○ Cambios no sustantivos en el diseño, texto, formato, y figuras según el Registro de Problemas y Preguntas Frecuentes del Estándar de Alimentos de ASC
VI.1	1 de mayo de 2025	N/A	<ul style="list-style-type: none"> ○ Actualización de la marca ASC, texto introductorio, diseño general e hipervínculos ○ Requisitos técnicos relevantes para fábricas de Alimentos transferidos desde los Requisitos de las Unidades de Certificación de Alimentos a nuevos apéndices con nuevos indicadores de referencia añadidos ○ Notas al pie con definiciones se han sustituido por enlaces en el texto al Portal de Vocabulario ASC ○ Indicadores de informes actualizados y añadidos (1.21.5) ○ Nuevo indicador de divulgación de gases de efecto invernadero (GEI) que requiere el reporte de datos específicos por especies (3.4.5) ○ Otros indicadores de divulgación (3.4) actualizados/añadidos para alinearse con los requisitos de informe del Estándar ASC para Granjas

			<ul style="list-style-type: none"> o Un nuevo requisito para reportar los datos de GEI utilizando tanto métodos de cálculo basados tanto en la masa relativa como en la asignación económica (Apéndice 2) o Fechas de corte en el indicador 5.1.2 actualizadas y nuevo Apéndice (9) añadido. o Las exenciones se han trasladado de notas al pie a indicadores
VI.01	14 de enero de 2023	14 de enero de 2023	<ul style="list-style-type: none"> o Actualización de la marca ASC, texto introductorio, diseño general e hipervínculos o Se han actualizado el lenguaje, la redacción y los diagramas de flujo para mayor claridad o Lista de definiciones reemplazada con un enlace al Portal de Vocabulario ASC o Indicador 1.6.1 (lista enmendada) o No hay cambios en otros indicadores o requisitos
VI.0	15 de junio de 2021	14 de enero de 2023	Nuevo Documento

Es responsabilidad del usuario del documento utilizar la última versión publicada en la página web de ASC.

Revisión y actualización

ASC debe revisar el presente Estándar al menos una vez cada cinco años, de acuerdo con los requisitos del Código de Buenas Prácticas de ISEAL, y considerará si sigue siendo relevante en relación con los resultados e impactos previstos por ASC, así como su eficacia para cumplir con los objetivos de ASC.

Si la revisión determina que una actualización es necesaria, ASC debe revisar el Estándar y publicar la nueva versión en la página web de ASC con la fecha de emisión, fecha de entrada en vigor y la fecha de la próxima revisión.

Si la revisión determina que una modificación no es necesaria, ASC debe confirmar el estándar, comunicará públicamente la decisión y su justificación, y fijará la fecha de la próxima revisión.

Idiomas disponibles

El documento Estándar de Alimentos de ASC está disponible en el/los siguiente(s) idioma(s):

Versión:	Idiomas disponibles
VI.2	Inglés (lengua oficial) Español Japonés Vietnamita Tailandés Coreano
VI.1	Inglés (lengua oficial)
VI.01	Inglés (lengua oficial)

En caso de inconsistencias y/o discrepancias entre la(s) traducción(es) disponible(s) y la versión en Inglés, prevalecerá la versión en Inglés en línea (formato PDF).

Aviso sobre derechos de autor



Este documento está protegido por una licencia [Creative Commons Attribution-NonCommercial 3.0 Unported License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/).

Los permisos que excedan el alcance de esta licencia pueden solicitarse a través de standards@asc-aqua.org.

Contenidos

Control de versiones, idiomas disponibles y aviso de copyright.....	1
Contenidos.....	4
Acerca de ASC.....	6
Certificación ASC	9
Estructura del documento y vocabulario	12
El alcance del estándar.....	13
Principio 1.....	15
Criterio 1.1 - La UoC está en posesión de todas las licencias y permisos legales necesarios.....	16
Criterio 1.2 - La UoC implementa un sistema de gestión efectivo para mantener el cumplimiento con los Requisitos ASC.	17
Criterio 1.3 - La UoC cumple con las leyes y regulaciones laborales aplicables.	19
Criterio 1.4 - La UoC no participará ni apoyará el trabajo forzado, en servidumbre, obligatorio o la trata de personas.....	20
Criterio 1.5 - La UoC protege a los niños y a los empleados jóvenes.	23
Criterio 1.6 - La UoC no discrimina a sus empleados.	26
Criterio 1.7 - La UoC proporciona un entorno de trabajo seguro y saludable. ..	28
Criterio 1.8 - La UoC respeta el derecho de asociación y el derecho a la negociación colectiva.	31
Criterio 1.9 - La UoC contrata empleados de manera transparente.	33
Criterio 1.10 - La UoC paga a los empleados al menos el salario mínimo legal.	35
Criterio 1.11 - La UoC previene las horas de trabajo excesivas.....	37
Criterio 1.12 - La UoC tiene prácticas disciplinarias que respetan la dignidad y la salud del empleado.	41
Criterio 1.13 - La UoC proporcionará mecanismos efectivos de reclamaciones para los trabajadores.....	42
Criterio 1.14 - La UoC proporciona alojamiento seguro, decente e higiénico para los trabajadores.....	44
Criterio 1.15 - La UoC contribuye a mantener o mejorar el bienestar social y económico de las comunidades locales.	46
Criterio 1.16 - La UoC respeta los derechos, culturas y territorios tradicionales de los pueblos indígenas y tribales.....	48
Criterio 1.17 - La UoC cumple con las leyes y regulaciones ambientales aplicables.....	51
Criterio 1.18 - La UoC utiliza el agua de manera responsable.....	52
Criterio 1.19 - La UoC maneja los desechos de manera responsable.	54
Criterio 1.20 - La UoC maneja los efluentes de manera responsable.	56

Criterio 1.21 - La UoC utiliza la energía de manera responsable y monitorea las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI).	57
Principio 2	59
Criterio 2.1 - La UoC implementa un Código de Conducta para Proveedores. ..	60
Criterio 2.2 - La UoC realiza la Debida Diligencia sobre los fabricantes de ingredientes y la producción de materias primas principales	62
Principio 3	66
Criterio 3.1 - La UoC implementa un sistema de contabilidad de ingredientes entrantes y salientes.	67
Criterio 3.2 - La UoC determina los ingredientes elegibles y calcula su volumen elegible de balance de masa.	70
Criterio 3.3 - La UoC etiqueta los productos correctamente.	72
Criterio 3.4 - La UoC es transparente sobre las características del producto..	74
Principio 4	76
Criterio 4.1 - La UoC aumenta el nivel de sostenibilidad mayoritario de sus ingredientes marinos (pescado entero).	77
Principio 5	79
Criterio 5.1 - La UoC trabaja hacia una cadena de suministro libre de deforestación/conversión.	80
Apéndice 1	84
Apéndice 2	87
Apéndice 3	93
Apéndice 4	99
Apéndice 5	103
Apéndice 6	109
Apéndice 7	112
Apéndice 8	117
Apéndice 9	121
Apéndice 10	124
Apéndice 11	132
Apéndice 12	134
Apéndice 13	136
Apéndice 14	139

Acerca de ASC

El poder de los productos del mar

Fuente nutritiva de proteínas y componente clave de la seguridad alimentaria mundial, 3.3 billones de personas dependen de los productos del mar para cubrir al menos el 20 % de su consumo de proteínas animales, y entre 400 y 600 millones de personas están directa e indirectamente implicadas con la industria¹.

Con una población estimada de 10 billones de personas en el 2050, y con la pesca silvestre al límite de su capacidad, los productos del mar cultivados representan casi el 60 % del consumo total de productos del mar, y su número e importancia siguen creciendo¹. Hay que tomar medidas inmediatas para limitar los efectos negativos de la industria.

La producción acuícola responsable alivia la presión sobre los recursos naturales, protege ecosistemas valiosos, fomenta las oportunidades económicas y afronta los retos de seguridad alimentaria, cuidando los productos del mar, las personas y el planeta. Eslabón esencial de la economía circular, recicla múltiples flujos de subproductos para convertirlos en proteínas de alta calidad muy necesarias.



Nuestra visión

Un mundo en el que la producción acuícola desempeñe un papel fundamental en el suministro de comida y de beneficios sociales para la humanidad, minimizando al mismo tiempo los impactos negativos sobre el medio ambiente.



Nuestra misión

Transformar la producción acuícola hacia la sostenibilidad medioambiental y la responsabilidad social, creando valor en toda la cadena mediante mecanismos de mercado, incentivos de mejora y prestación de servicios de valor añadido desde la granja hasta la mesa.

¹ Comité de Pesca de las Naciones Unidas (COFI36): La acuicultura como solución a la inseguridad alimentaria, la malnutrición y la pobreza

Transformando la Producción Acuícola

ASC está acelerando la transformación de la industria de los productos acuícolas mediante:

- **Defender el cambio:** concienciar sobre lo que hay que cambiar y colaborar para crear rutas que permitan el cambio necesario para acelerar el impacto positivo en las personas y el planeta, los peces y las granjas.
- **Haciendo el cambio:** desarrollando y aplicando los programas independientes líderes de certificación y programas de mejora para productos del mar cultivados de forma responsable.

Nuestros socios de la cadena de suministro eligen la certificación ASC por los estándares más rigurosos y la máxima garantía de trazabilidad y transparencia en toda la cadena de suministro. Al elegir productos del mar con la etiqueta ASC, los consumidores de más de 100 países contribuyen a un futuro sostenible.

Causando un Impacto

El impacto de los programas ASC en la industria de la acuicultura se refleja en múltiples Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)².



Simplificando este marco de objetivos, ASC contribuye específicamente a las siguientes áreas:

- Conservar la Biodiversidad
- Hacer frente al Cambio Climático
- Fomentar la Salud y el Bienestar de los Peces
- Mejorar Vidas, Medios de Subsistencia y Comunidades

Además del enfoque de los programas ASC en estos ODS claves, los Estándares ASC contribuyen a una gama más amplia de ODS en diferentes niveles para abordar los impactos de la producción acuícola en la salud y el bienestar de los peces, las personas y el planeta.

² Para obtener más información sobre el trabajo de ASC en materia de SDGs, consulte <https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2022/12/ASC-SDG-Report-2022-1.pdf>.

Programas de Certificación ASC



Certificación ASC

Membresía de la Comunidad ISEAL

ISEAL es una organización mundial de membresía para sistemas de sostenibilidad ambiciosos, colaborativos y transparentes, que impulsa esfuerzos colectivos para abordar los problemas de sostenibilidad más urgentes y crear un mundo donde los mercados sean una fuerza para el bien.

El Programa de Certificación ASC cumple el Código ISEAL. El [Código ISEAL](#) es un marco mundialmente reconocido que define las mejores prácticas para sistemas de sostenibilidad eficaces y creíbles.

Referencias normativas

Los documentos que se enumeran a continuación forman parte normativa del Programa de Certificación ASC:

- Estándar de Alimentos de ASC
- Requisitos de Certificación y Acreditación de Granjas y Alimentos ASC (CAR)
- Vocabulario ASC
- Procedimiento de Envío de Datos de ASC
- Requisitos de Presentación de Datos ASC

Se hace referencia a documentos adicionales en los Indicadores y Apéndices de este Estándar de manera tal que parte o la totalidad de su contenido constituye requisitos de este documento.

Para referencias con fecha, solo aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, aplica la última edición del documento de referencia (incluidas las modificaciones).

Documentos y herramientas de apoyo

Los documentos y herramientas que se enumeran a continuación sirven de apoyo a la aplicación del Programa de Certificación ASC:

- Manual de Interpretación del Estándar de Alimentos de ASC
- Centro de Programa ASC
- Calculadora de Emisiones de GEI de ASC para apoyar los cálculos del Criterio 1.21
- Herramientas para apoyar la Debida Diligencia del Principio 2:
 - Tarjetas de Puntuación de Riesgo País de ASC (Ruta 1)
 - Lista de Esquemas Aceptados por ASC (Ruta 4)
- Varias plantillas
- Portal de datos

Todas las referencias normativas y documentos de apoyo y herramientas se pueden encontrar en la [Lista Maestra de Documentos Controlados de ASC](#).

Programa de Certificación

El Programa de Certificación de ASC es un programa voluntario de certificación de tercera parte compuesto por los siguientes agentes independientes:

Propietario del Esquema: Aquaculture Stewardship Council

Como propietario del esquema, ASC establece y mantiene los estándares y los documentos de aseguramiento asociados y sus procedimientos de apoyo, así como los documentos y recursos que respaldan la aplicación del Programa de Certificación.

En la [Lista Maestra de Documentos Controlados de ASC](#) puede consultarse un resumen de todos los documentos y su última versión.

Organismo evaluador de la conformidad: Proporcionar servicios de certificación de acuerdo con los requisitos de este esquema.

La entidad jurídica responsable de la **Unidad de Certificación** (UoC) contrata a un Organismo Evaluador de Conformidad (OEC), que emplea a uno o varios auditore(s) que realizan una evaluación independiente de la conformidad (en lo sucesivo, «auditoría») de la UoC con respecto al estándar ASC pertinente.

Los requisitos de gestión para los OEC, así como los requisitos de competencia de los auditores, se describen en el documento CAR y se garantizan a través de la acreditación.

Proveedor de Servicios de Integridad y Organismo de Acreditación

El Proveedor de Servicios de Integridad es designado por ASC para supervisar la integridad del programa.

Los servicios de integridad y acreditación los presta actualmente Assurance Services International (ASI); sin embargo, ASC está en transición para trasladar la acreditación a los Organismos de Acreditación (AB) signatarios del acuerdo de reconocimiento multilateral (MLA) del Foro Internacional de Acreditación (IAF) para la certificación de productos, mientras que los servicios de integridad seguirán en manos de ASI.

Los resultados de las evaluaciones de la ASI y detalles de los OEC actualmente acreditados están disponibles en la página web de la ASI.³

Proceso de auditoría

Una auditoría ASC sigue estrictos requisitos de proceso. Estos requisitos se detallan en el CAR. Solo los OEC acreditados por ASC están autorizados a realizar auditorías y certificar una UoC conforme a los estándares ASC.

Como propietario del esquema, ASC no interviene en la auditoría ni en la decisión de certificación de una UoC.

Como parte del compromiso de ASC con la transparencia, todos los hallazgos, informes de auditoría y certificados están disponibles públicamente en la [página web de ASC](#). Entre ellos se incluyen los resultados de auditoría que dan lugar a una decisión de certificación negativa.

³ <http://www.asi-assurance.org/s/>

Certificado

Todos los certificados de ASC están disponibles en la página web de ASC para su verificación. Los certificados expedidos son propiedad del OEC.

Cada certificado especifica el alcance (por ejemplo, Estándar de Alimentos de ASC) y el tipo de Modelo de Producción (segregación o balance de masa) de la UoC certificada.

Logo ASC y Declaraciones

Las entidades certificadas por ASC solo deben utilizar la etiqueta, la declaración y las marcas comerciales ASC si están autorizadas mediante un Acuerdo de Licencia de Alimentos de ASC firmado.

La exhibición no autorizada del logo o el uso de marcas comerciales están prohibidos y se considerarán una infracción de marca registrada. Para más información, consulte la [Guía del Usuario del Logo ASC](#) o póngase en contacto con licensing@asc-aqua.org.

Red de Aseguramiento de ASC

Los actores y procesos independientes descritos anteriormente están interconectados para proporcionar el sistema de aseguramiento más sólido y confiable, respaldado por los procesos transparentes de ASC y la participación de las partes interesadas. Los OEC realizan estrictas auditorías para verificar la conformidad con los estándares ASC. ASI evalúa a los OEC para confirmar que la certificación se otorgó siguiendo los requisitos y con integridad. Tanto los OEC como ASI pueden realizar estas actividades sin previo aviso, y todos los resultados de la evaluación están disponibles públicamente para las partes interesadas, quienes pueden aportar información adicional al proceso de certificación.

ASC cuenta con un equipo de aseguramiento dedicado y experimentado que desarrolla los requisitos de certificación. Colaborando estrechamente con socios de aseguramiento, ASC supervisa la conformidad a lo largo de la cadena de suministro.

ASC añade otro nivel de aseguramiento al diseñar herramientas a la medida que respaldan la verificación adicional de la conformidad. Estas Herramientas evalúan la conformidad de los productos ASC en diferentes etapas: residuos de antibióticos y procedencia (TestASC), verificación de ciclos de producción y teledetección (MapASC), y seguimiento completo de productos en la cadena de suministro (TraceASC).

Estructura del documento y vocabulario

El Estándar de Alimentos de ASC se estructura del siguiente modo:

- Cinco Principios: cada **Principio** define un resultado de alto nivel que, colectivamente, contribuye a la Visión de ASC.
- Un Principio consta de varios **Criterios**: cada Criterio aborda un impacto relevante para la industria de alimentos acuícolas.
- Un Criterio consta de una **Finalidad** y varios **Indicadores**.
 - La Finalidad describe por qué el tema es relevante para el sector de la industria de alimentos acuícolas.
 - Cada Indicador describe un requisito. Las auditorías se realizan para determinar la conformidad con los indicadores, incluidos los Apéndices, notas al pie de página o términos de referencia.

Estándar de Alimentos de ASC también contiene:

- **Apéndices**: los apéndices se incluyen para proporcionar detalles sobre acrónimos, metodologías o requisitos.
- **Notas a pie de página**: las notas al pie de página se utilizan para detallar **exenciones** y aclaraciones a un indicador, así como para referencias.
- **Términos**: los términos definidos se destacan en **negrita** cuando se utilizan por primera vez. Las definiciones figuran en el Portal del Vocabulario de ASC.

Uso del vocabulario

En el Estándar se utiliza un lenguaje intencionado para garantizar la claridad en las siguientes áreas:

- **Modos Verbales**
 - «Debe» denota un requisito
 - «Debería» denota una recomendación
 - «Puede» denota un curso de acción permitido
 - «Puede» denota un posible curso de acción
- **Excepciones frente a Exenciones**
 - «Excepción»: un requisito alternativo para una circunstancia específica, a la que se hace referencia en el Indicador.
 - «excepción»: una exclusión de un Indicador, referenciada en una nota al pie de página.
- **Apropiado vs. Adecuado**
 - «Apropiado» se refiere a lo que es adecuado o correcto para una necesidad particular.
 - «Adecuado» se refiere a lo que es suficiente para satisfacer una necesidad.
- **«Y» vs. «O» en las listas**
 - «Y» implica inclusividad (todos los elementos son requeridos).
 - «O» implica exclusividad (solo se requiere uno de los elementos).

El alcance del estándar

El alcance del Estándar de Alimentos de ASC (en adelante, «el Estándar») aborda los principales impactos ambientales y sociales negativos asociados con la industria de **alimentos (acuícolas)**. Las entidades (la UoC) certificadas según el Estándar de Alimentos de ASC contribuyen a reducir o eliminar estos impactos negativos.

El alcance del Estándar se traduce en 5 Principios:

- **Principio 1** - La UoC tiene un sistema de gestión para implementar el Estándar de Alimentos de ASC, incluyendo operar legalmente y de manera social y ambientalmente responsable
- **Principio 2** - La UoC obtiene los ingredientes de manera responsable
- **Principio 3** - La UoC contabiliza los ingredientes elegibles de entrada y la producción de alimento de salida
- **Principio 4** - La UoC obtiene los ingredientes marinos de manera responsable
- **Principio 5** - La UoC obtiene los ingredientes vegetales de manera responsable

Unidad de Certificación

La Unidad de Certificación (UoC) es un **fabricante de alimentos**. Estándar de Alimentos de ASC no diferencia entre fabricantes de alimento acuícola que producen alimento acuícola peletizado o extruido, siempre que el fabricante de alimentos y los **ingredientes del alimento** cumplan con los indicadores de este Estándar.

Para los fabricantes de alimento que producen tanto alimento acuícola como otros alimentos para ganado y aves de corral, el Estándar de Alimentos de ASC se aplica a toda la instalación para el Principio 1, mientras que los Principios 2-5 se aplican solo a los ingredientes utilizados para la fabricación del **alimento** acuícola.

Los requisitos para los procesos de certificación están documentados en el CAR.

Alcance del estándar

Dentro de cada criterio, la aplicabilidad se define en el encabezado del alcance.

- **Principio 1** – se aplica a toda la UoC, no solo a los alimentos acuícolas.
- **Principios 2 y 3** – todos los ingredientes que representan más del 1% del peso total anual de ingredientes (volumen) recibido por la UoC para su uso en alimentos acuícolas. Este porcentaje se refiere a un ingrediente único de un fabricante individual. En caso de que la UoC también produzca alimento para ganado, el volumen recibido se basará en el volumen de ingredientes destinados a la inclusión en los alimentos acuícolas. Se excluyen los aditivos para alimentos (por defecto, independientemente del límite de volumen): **premezclas**, vitaminas, minerales, **oligoelementos** y colorantes.
- **Principio 4** – Ingredientes de origen marino derivados de pescado entero que representan más del 1% del peso total anual de ingredientes (volumen) recibido por la UoC para su uso en los alimentos acuícolas (como se describe anteriormente).
- **Principio 5** – Ingredientes de origen vegetal que representan más del 1% del peso total anual de ingredientes (volumen) recibido por la UoC para su uso en los alimentos acuícolas (como se describe anteriormente).

El Estándar de Alimentos de ASC aborda los siguientes actores en la cadena de suministro de ingredientes:

- Fabricante de Alimentos (UoC),
- Fabricante de ingredientes:
 - Las empresas dedicadas al **comercio** y **transporte** de materias primas no se consideran como fabricantes de ingredientes
- Producción de materias primas principales.

Relación entre el Estándar y la ley aplicable

En el caso de que una ley aplicable o un convenio colectivo sea más estricto que los requisitos en el Estándar, dicha ley o convenio colectivo prevalecerá, a menos que dicha ley se haya vuelto obsoleta. En el caso de que una ley aplicable o un convenio colectivo sea menos estricto que un requisito en el Estándar, el requisito en el Estándar prevalecerá, a menos que el requisito esté prohibido por ley o estatuto.



Principio 1

La UoC tiene un sistema de gestión para implementar el Estándar de Alimentos de ASC, incluyendo operar legalmente y de manera social y ambientalmente responsable.



1.1**La UoC está en posesión de todas las licencias y permisos legales necesarios.****Finalidad**

El sector de la acuicultura está creciendo rápidamente, lo que puede resultar en desafíos regulatorios. Como resultado, hay un mayor riesgo de que la industria quede sin regulación. Dado que es ilegal⁴ en la mayoría de los países tener un negocio sin poseer todas las licencias y permisos necesarios, se requiere que la UoC esté en posesión de estos como mínimo.

Dentro del Estándar de Alimentos de ASC, se requiere el cumplimiento normativo a lo largo del Principio 1; con un enfoque en permisos y licencias bajo el Criterio 1.1, leyes laborales bajo el Criterio 1.3 y leyes ambientales bajo el Criterio 1.17.

Indicador:**1.1.1**

La UoC debe estar en posesión de todas las licencias y permisos legales requeridos.

⁴ FAO. 2018. El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2018 - Cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible. <http://www.fao.org/3/i9540en/i9540EN.pdf>

1.2

La UoC implementa un sistema de gestión efectivo para mantener la conformidad con los Requisitos de ASC.

Finalidad

Un sistema de gestión es la forma en que una organización gestiona las partes interrelacionadas de su negocio para lograr sus objetivos. El nivel de complejidad del sistema dependerá del contexto específico de cada organización, su tamaño, alcance y riesgos de sus actividades. El sistema de gestión incluye políticas, procedimientos y procesos, de modo que los objetivos se logren de manera efectiva y eficiente. Esto incluye la conformidad con los Requisitos de ASC; en otras palabras, el sistema de gestión se aplica a todos los criterios en este estándar.

Los Indicadores en este Criterio se basan en el método común de gestión adaptativa de control de calidad que implica un ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PDCA)^{5,6}

Indicador:

- 1.2.1** La UoC debe contar con un **sistema de gestión** que cubra toda la UoC, aprobado por la gerencia responsable, para asegurar la implementación continua⁷ de todos los Requisitos de ASC.
-
- 1.2.2** La UoC debe tener un sistema para prevenir actos de corrupción, extorsión, malversación o soborno.
-
- 1.2.3** La UoC debe contar con un sistema para asegurar que los registros no sean falsificados y que la información no sea tergiversada.
-
- 1.2.4** La UoC debe contar al menos con un miembro de la dirección responsable de la aplicación de los Requisitos de ASC.
-
- 1.2.5** La UoC debe asegurar que los **empleados** pertinentes tengan las competencias requeridas para implementar los Requisitos de ASC.

⁵ Peter J. Koiesar. (1994). Lo que Deming le dijo a los japoneses en 1950, Quality Management Journal, 2:1, 9-24.

⁶ M. Sokovic, D. Pavletic, K. Kern Pipan, Metodologías de Mejora de la Calidad – Ciclo PDCA, Matriz RADAR, DMAIC y DFSS, Journal of Achievements in Materials and Manufacturing Engineering 43/1 (2010) 476-483. http://jamme.acmsse.h2.pl/papers_vol43_1/43155.pdf

⁷ Esto incluye políticas consideradas necesarias por la UoC, como una política escrita sobre derechos humanos.

- 1.2.6** La UoC debe monitorear el cumplimiento de los Requisitos de ASC mediante, como mínimo, auditorías internas programadas anualmente por una persona que tenga las competencias, experiencia y formación necesarias según la tabla 11, apéndice 10, e implementar medidas correctivas cuando sea relevante.
-
- 1.2.7** La UoC debe poder demostrar el cumplimiento de los Requisitos de ASC a los auditores de ASC, ASC como propietario del esquema, y al Organismo de Acreditación de ASC.
-
- 1.2.8** La UoC debe revisar el sistema de gestión cuando sea necesario y al menos anualmente, y abordar cualquier problema identificado dentro de un plazo adecuado.

1.3

La UoC cumple con las leyes y regulaciones laborales aplicables.

Finalidad

En combinación con los indicadores bajo el Criterio 1.1, el cumplimiento de las regulaciones laborales representa una base fundamental para el desarrollo de una producción de alimento socialmente responsable.

Indicador:

1.3.1

La UoC debe cumplir con todas las leyes y regulaciones aplicables relacionadas con el trabajo y mantener un sistema para su cumplimiento.

1.3.2

La UoC debe asegurar que todos los empleados estén familiarizados con sus derechos laborales, incluidos los Requisitos de ASC sobre derechos laborales, incluso si no están cubiertos por las leyes y regulaciones aplicables.

1.4

La UoC no participará ni apoyará el trabajo forzado, en servidumbre, obligatorio o la trata de personas.

Finalidad

Dentro de la Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH) de las Naciones Unidas (ONU) se reconoce que **el trabajo forzado, en servidumbre, obligatorio y la trata de personas** es un problema persistente en muchas industrias⁸ y regiones del mundo⁹. Las industrias pesquera y acuícola no son una excepción a esto¹⁰.

Según estimaciones recientes¹², 40,3 millones de personas en todo el mundo son víctimas de la esclavitud moderna, de las cuales 25 millones son víctimas de trabajo forzado, en condiciones de servidumbre o trabajo obligatorio. Esto incluye la trata de personas, la servidumbre por deudas (trabajo exigido como medio de pago de una deuda) y formas más sutiles de trabajo forzado que obligan a los empleados a permanecer en sus trabajos en contra de su voluntad mediante otras formas de amenaza. Al igual que con el trabajo infantil, la pobreza es un factor clave del trabajo forzado. Sin embargo, este fenómeno no se limita a los países de bajos ingresos. En algunas industrias y regiones de países de altos ingresos, los empleados (migrantes) pueden igualmente convertirse en víctimas de trabajo forzado.

Documentos de referencia relevantes:

- o Convenio sobre el trabajo forzado de la Organización Internacional del Trabajo, 1930 (No. 29);
- o Convenio sobre la Abolición del trabajo forzado de la Organización Internacional del Trabajo, 1957 (No. 105);
- o Convenio sobre la Protección del Salario, 1949 (No. 95) de la Organización Internacional del Trabajo;
- o Convenio sobre las agencias de empleo privadas, 1997 (No. 181) de la Organización Internacional del Trabajo.

Indicador:

1.4.1

La UoC no debe involucrarse ni apoyar el **trabajo forzado, en servidumbre, obligatorio** o la **trata de personas**. Esto incluye:

- o trabajo que se exige a cualquier persona bajo la amenaza de cualquier sanción¹³;

⁸ Oxfam. 2018. Listos para el cambio – Poniendo fin al sufrimiento humano en las cadenas de suministro de los supermercados. <https://policy-practice.oxfam.org.uk/publications/ripe-for-change-ending-human-suffering-in-supermarket-supply-chains-620418>

⁹ Walk Free 2023, The Global Slavery Index 2023, Minderoo Foundation. <https://www.globallslaveryindex.org/resources/downloads/https://www.walkfree.org/global-slavery-index/downloads/>

¹⁰ Human Rights Watch. 2018. Cadenas ocultas - Abusos de derechos y trabajo forzado en la industria pesquera de Tailandia. <https://www.hrw.org/report/2018/01/23/hidden-chains/rights-abuses-and-forced-labor-thailands-fishing-industry>

¹³ Si bien una sanción en sí misma puede ser más visible, la amenaza de una sanción puede ser más oculta, pero se considera igualmente que conduce a una forma de trabajo forzado. La amenaza de una sanción incluye, por ejemplo, el

- o trabajo para el cual la persona no se ha ofrecido **voluntariamente**;
- o el uso de engaño u otras formas de coerción, con el propósito de explotación de personas.

1.4.2

Si se encuentra trabajo forzado, en servidumbre, obligatorio o trata de personas, la UoC debe implementar procedimientos de remediación efectivos para cumplir con 1.4.1, que prioricen el mejor interés de la persona, tales como resolver deudas u otras formas de servidumbre, así como permitir condiciones de empleo revisadas o repatriación. Las acciones de remediación se documentan y se verifican para asegurar su efectividad.

1.4.3

Si se encuentra trabajo forzado, en servidumbre, obligatorio o trata de personas, la UoC debe implementar medidas correctivas efectivas que prevengan la recurrencia. Las medidas correctivas se documentan y se verifican para asegurar su efectividad.

1.4.4

La UoC debe asegurar que cualquier agencia de empleo/reclutamiento utilizada sea evaluada y monitoreada para garantizar que esté:

- o licenciada o certificada por la autoridad nacional competente,
- o conforme con el Criterio 1.1.

1.4.5

La UoC, o si corresponde la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, no debe tomar en su posesión¹⁴ ningún documento de identidad original como identificaciones, visas, pasaportes, sin los cuales el empleado no podría terminar libremente el empleo, viajar o salir del país.

1.4.6

La UoC, o si corresponde, la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, no retendrán ninguna parte del salario, propiedad o beneficios del empleado, incluso si la normativa local lo permite. Las únicas situaciones en las que se permite la retención es cuando lo exige la ley.

1.4.7

La UoC, o si corresponde, la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, no cobrará a los empleados ninguna tarifa por reclutamiento¹⁵ o durante el empleo. Esto incluye cualquier costo o depósito asociado con el procesamiento de documentos oficiales, incluidas las visas

temor a la supresión de derechos o privilegios, y las amenazas de represalias que pueden materializarse en diferentes formas, como en daño físico, mental y social.

¹² <https://www.walkfree.org/global-slavery-index/findings/global-findings/>

¹³ Si bien una sanción en sí misma puede ser más visible, la amenaza de una sanción puede ser más oculta, pero se considera igualmente que conduce a una forma de trabajo forzado. La amenaza de una sanción incluye, por ejemplo, el temor a la supresión de derechos o privilegios, y las amenazas de represalias que pueden materializarse en diferentes formas, como en daño físico, mental y social.

¹⁴ Si la UoC proporciona almacenamiento, la UoC debe asegurar que el almacenamiento sea voluntario y que los empleados puedan acceder libremente a sus pertenencias

¹⁵ Para los trabajadores migrantes, la evidencia debe incluir los costos de reclutamiento/empleo incurridos por la UoC; los costos deben resumirse por año, así como por país de origen de los trabajadores migrantes empleados.

de trabajo. Para los **trabajadores migrantes**, esto incluye cualquier costo o depósito asociado con el viaje y la repatriación.

1.4.8

La UoC permitirá a los empleados desplazarse libremente por el lugar de trabajo para utilizar las instalaciones sanitarias y tener acceso a agua potable durante su turno de trabajo.

1.4.9

La UoC no mantendrá a los empleados involuntariamente en el sitio fuera de su turno de trabajo.

1.4.10

La UoC ofrecerá a los empleados transporte razonable y seguro para salir de las instalaciones cuando el lugar de trabajo no sea fácilmente accesible y no haya transporte público disponible; permitiendo a los empleados abandonar el sitio una vez que su turno haya terminado.

1.4.11

La UoC no exigirá a los empleados que residan en alojamientos operados por el empleador como condición de empleo para operaciones no remotas y fácilmente accesibles.

1.4.12

La UoC, o si corresponde la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, no debe(n) involucrarse en trabajo penitenciario.

1.5

La UoC protege a los niños y a los empleados jóvenes.

Finalidad

Los niños y los **empleados jóvenes** son particularmente vulnerables a la explotación económica debido a sus limitaciones inherentes relacionadas con la edad en el desarrollo físico, el conocimiento, la falta de independencia y experiencia. Estas vulnerabilidades pueden llevar a las peores formas de trabajo infantil, las cuales deben ser priorizadas para su eliminación sin demora. El empleo y la explotación de niños y empleados jóvenes ocurren a nivel mundial y en muchas (si no todas) industrias¹⁶. El sector de la acuicultura, desafortunadamente, no es una excepción a esto¹⁷.

Sin embargo, no todo el trabajo realizado por niños debe ser categorizado para su eliminación. La participación de los niños en trabajos que no afecten negativamente su salud y desarrollo personal, ni interfieran con su escolarización, se considera generalmente como algo positivo. Esto incluye actividades como ayudar a sus padres en el hogar, asistir en un negocio familiar (agrícola) o ganar dinero de bolsillo fuera del horario escolar y durante las vacaciones escolares. Estas formas de participación en el trabajo que no son perjudiciales contribuyen al desarrollo del niño y, en algunos contextos, al bienestar de sus familias; les proporciona habilidades y experiencia; y les ayuda a prepararse para convertirse en miembros productivos de la sociedad durante su vida adulta.

Documentos de referencia relevantes:

- Convenio sobre la edad mínima, 1973 (n.º 138) de la Organización Internacional del Trabajo;
- Convenio sobre las peores formas de trabajo infantil, 1999 (n.º 182) de la Organización Internacional del Trabajo;
- ACNUDH Convención sobre los Derechos del Niño¹⁸.

¹⁶ https://www.ilo.org/ipec/areas/Agriculture/WCMS_172348/lang-es/index.htm

¹⁷ Organización Internacional del Trabajo. 2017. Estimaciones globales sobre el trabajo infantil: Resultados y tendencias, 2012-2016. <https://www.ilo.org/sites/default/files/2025-06/2024%20Global%20Estimates%20of%20Child%20Labour%20Report.pdf>

¹⁸ <https://www.ohchr.org/Documents/ProfessionalInterest/crc.pdf>

Indicador:**1.5.1**

La UoC no recurrirá al **trabajo infantil**. Esto incluye trabajos que:

- es mental, física, social o moralmente peligroso y nocivo para los niños¹⁹; o
- interfiere con su escolarización.

1.5.2

Si se encuentra trabajo infantil, la UoC debe implementar procedimientos de remediación efectivos para cumplir con el 1.5.1 que prioricen el mejor interés del niño, como permitir que el niño asista a la escuela y permanezca en la escuela hasta que ya no sea obligatorio. Las acciones de remediación se documentan y se verifican para asegurar su efectividad.

1.5.3

Si se encuentra trabajo infantil, la UoC debe implementar Medidas Correctivas efectivas que prevengan la recurrencia. Las medidas correctivas se documentan y se verifican para asegurar su efectividad.

1.5.4

La UoC puede emplear a niños a partir de los 15 años, o por encima de la edad de finalización de la escolaridad obligatoria²⁰ (lo que sea mayor), para realizar **trabajos no peligrosos**²¹ Se aplica una excepción para los países donde el Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo permite el empleo a partir de los 14 años.

1.5.5

La UoC puede emplear a niños a partir de los 13 años²² para realizar **trabajos ligeros** si:

- El niño recibe una formación adecuada antes de empezar a trabajar;
- El niño recibe una supervisión adecuada.

¹⁹ Pueden ser mental o socialmente peligrosos, como trabajar en aislamiento o en un entorno que contenga lenguaje abusivo. Pueden ser físicamente peligrosos, como levantar objetos pesados y estar expuesto a partes móviles de maquinaria, trabajar en condiciones ruidosas o polvorientas o en temperaturas extremas. Moralmente peligrosos incluyen trabajar en un entorno expuesto al abuso de sustancias o a juegos de azar, véase también la definición de las peores formas de trabajo infantil.

²⁰ Las leyes o regulaciones nacionales pueden permitir el empleo o trabajo de personas que tengan al menos 15 años de edad pero que aún no hayan completado su escolarización obligatoria, para realizar trabajos que cumplan con los siguientes requisitos

- no sean probablemente perjudiciales para su salud o desarrollo; y
- no perjudiquen su asistencia a la escuela, su participación en programas de orientación vocacional o de formación aprobados por la autoridad competente o su capacidad para beneficiarse de la instrucción recibida.

²¹ Ver Tablas 5 y 6 en el Apéndice 7.

²² Se aplica una excepción a los niños que ayudan en casa y participan en trabajos; por ejemplo, ayudar a los padres en el hogar, ganar dinero de bolsillo fuera del horario escolar y durante las vacaciones escolares, asistir en un negocio familiar o participar en otras actividades que no constituyen una contribución esencial a la productividad y rentabilidad de un negocio.

Se aplica una excepción para los países donde el Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo permite el empleo a partir de los 12 años.

1.5.6

La UoC debe asegurar que cualquier **niño**, incluidos los **jóvenes empleados**, que realice trabajos, solo lleve a cabo trabajos no peligrosos (1.5.4) o trabajos ligeros (1.5.5), de acuerdo con una evaluación de riesgos. La evaluación de riesgos debe ser parte de un Marco General de Gestión de Riesgos (ver Figura 4, Apéndice 7).

1.5.7

La UoC debe fomentar, y no debe impedir, que los hijos de los empleados que viven en el lugar asistan a la escolaridad obligatoria.

1.6

La UoC no discrimina a sus empleados.

Finalidad

La **discriminación** sigue siendo un problema común en el lugar de trabajo. Aunque algunas de las formas más evidentes de discriminación pueden haber disminuido, muchas permanecen o han adoptado formas nuevas o menos visibles. Puede perpetuar la pobreza, sofocar el desarrollo, la productividad y la competitividad, e incitar a la inestabilidad política²³.

Una relación laboral debe basarse en el conocimiento, las habilidades y las competencias.

Documentos de referencia relevantes:

- o Convenio sobre Igualdad de Remuneración de la OIT, 1951 (No. 100);
- o Convenio sobre la Discriminación (Empleo y Ocupación) de la OIT, 1958 (No. 111);
- o Convenio sobre los Trabajadores con Responsabilidades Familiares de la OIT, 1981 (No. 156).

Indicador:

1.6.1

La UoC debe asegurar el trato igualitario de todos los solicitantes de empleo y empleados en todos los casos, incluyendo: prácticas disciplinarias, asignación de tareas, remuneración y beneficios, promoción y otras oportunidades de carrera, proceso y condiciones de reclutamiento, jubilación, terminación, capacitación, condiciones laborales; independientemente de la edad, casta, color, discapacidades, etnia, género, estatus legal, estado civil, nacionalidad, estado parental, participación en sindicatos, opinión política, embarazo, raza, religión, orientación sexual.

1.6.2

La UoC, o si corresponde la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, no debe(n) realizar pruebas de embarazo o virginidad, ni practicar o fomentar la anticoncepción forzada.

1.6.3

La UoC, o si corresponde, la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, solo realizará pruebas médicas si son requeridas por razones de salud y seguridad, de acuerdo con una evaluación de riesgos. La evaluación de riesgos debe ser parte de un Marco General de Gestión de Riesgos (ver Figura 4, Apéndice 7).

²³ OIT. 2011. Igualdad en el trabajo: el desafío continuo. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_norm/---declaration/documents/publication/wcms_166583.pdf

1.6.4 Cuando la UoC, o si corresponde la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, realicen pruebas médicas, los datos de los empleados deben ser protegidos, y los empleados tienen derecho a sus resultados de las pruebas.

1.6.5 Cuando la UoC, o si corresponde la(s) agencia(s) involucrada(s) en el reclutamiento, determinen que las pruebas médicas son necesarias según su evaluación de riesgos, los empleados tienen derecho a utilizar un médico independiente, si así lo prefieren.

1.6.6 La UoC debe tener comunicación efectiva²⁴, procedimientos y monitoreo en su lugar para asegurar que no ocurra **acoso**, comportamiento abusivo o explotador en el lugar de trabajo.

²⁴ Esto incluye proporcionar a los empleados información de contacto para organizaciones de voz de los trabajadores involucradas en derechos relacionados con el trabajo, si están activas en la región.

1.7**La UoC proporciona un entorno de trabajo seguro y saludable.****Finalidad**

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) establece, a través de diversas Convenciones (ver más abajo), el principio de que los trabajadores deben estar protegidos contra enfermedades, dolencias y lesiones derivadas de su empleo como un derecho básico. Sin embargo, para millones de trabajadores, la realidad es muy diferente. La OIT estima²⁵ que 2.78 millones de personas mueren cada año debido a accidentes laborales y enfermedades relacionadas con el trabajo. Además, 374 millones de personas sufren lesiones y enfermedades no fatales relacionadas con el trabajo cada año, muchas de las cuales resultan en ausencias prolongadas del trabajo. Se estima que el 3.94% del Producto Interno Bruto (PIB) anual mundial se pierde como consecuencia de enfermedades y accidentes laborales.

Se estima que los 22 millones de trabajadores de la acuicultura en el mundo enfrentan regularmente condiciones **peligrosas**. Algunos trabajadores de la acuicultura están altamente capacitados y tienen empleos seguros. Sin embargo, a nivel mundial, muchos trabajadores de la acuicultura están empleados en condiciones precarias y provienen de poblaciones a menudo vulnerables, incluidas mujeres, pueblos indígenas, niños, trabajadores estacionales, trabajadores migrantes, trabajadores rurales y remotos. Muchos de estos riesgos permanecen ignorados o sin abordar debido a carencias en el conocimiento, análisis independiente limitado sobre prevención y una falta de inversión en estrategias de reducción de riesgos.

Los empleadores enfrentan costosos retiros anticipados, pérdida de personal calificado, ausentismo y primas de seguro altas debido a accidentes y enfermedades laborales. Sin embargo, muchos de estos accidentes y enfermedades laborales son prevenibles mediante la provisión de un entorno de trabajo seguro y saludable.

Documentos de referencia relevantes:

- o Convenio sobre el Descanso Semanal (Industria) de la OIT, 1921 (No. 14);
- o Convenio sobre Seguridad y Salud en el Trabajo de la OIT, 1981 (No. 155);
- o Convenio sobre los Servicios de Salud en el Trabajo de la OIT, 1985 (No. 161);
- o Convenio sobre Productos Químicos de la OIT, 1990 (No. 170);
- o Convenio sobre la Prevención de Accidentes Industriales Mayores de la OIT, 1993 (No. 174).

Indicador:**1.7.1**

La UoC debe mantener una **evaluación de riesgos** de salud y seguridad, realizada por una persona que posea las competencias, experiencia y formación necesarias según la tabla 12, Apéndice 10.

²⁵ <https://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/lang--de/index.htm>

1.7.2 La UoC debe incluir al menos los siguientes factores de riesgo (paso 2 Figura 4, Apéndice 7) en la evaluación de riesgos de salud y seguridad (ver 1.7.1):

- Riesgo de lesiones físicas, agudas o crónicas, en el lugar de trabajo²⁶
- Riesgo de lesiones mentales, agudas o crónicas, en el entorno laboral.²⁶

1.7.3 La UoC debe implementar medidas apropiadas (paso 4 Figura 4, Apéndice 7), monitorear los indicadores de riesgo (paso 5a), monitorear la efectividad de las medidas implementadas (paso 5b), y repetir la evaluación de riesgos dependiendo del resultado del monitoreo.

1.7.4 La UoC debe proporcionar Equipos de Protección Personal (EPP) bien mantenidos y apropiados, de forma gratuita y de acuerdo con la necesidad definida en la evaluación de riesgos de salud y seguridad en el indicador 1.7.1.

1.7.5 La UoC debe asegurar que las medidas adecuadas de salud y seguridad (ver 1.7.3) se implementen de manera efectiva; esto incluye avisos/instrucciones de salud y seguridad apropiados en el lugar de trabajo, mantenimiento adecuado del equipo, capacitación adecuada²⁷ para los empleados, incluyendo respuestas a emergencias, así como el uso adecuado de EPP por parte de los empleados.

1.7.6 La UoC debe proporcionar Primeros Auxilios adecuados (incluyendo suministros) administrados por personal calificado en caso de una lesión relacionada con el trabajo; esto incluye acceso a apoyo profesional como una ambulancia.

1.7.7 Cuando no sea proporcionado por un sistema de seguridad social/salud estatal/nacional, la UoC debe proporcionar y pagar un seguro para todos los empleados por accidentes o lesiones relacionadas con el trabajo; esto incluye como mínimo el costo del transporte y tratamiento médico/medicación necesarios para tratar el accidente o lesión, el costo del transporte y tratamiento médico/medicación necesarios para la recuperación, compensación por horas de trabajo perdidas, así como el costo de cualquier repatriación requerida en caso de trabajadores migrantes.

Se aplica una excepción cuando no hay un seguro adecuado disponible, la UoC puede tener un sistema para cubrir estos costos directamente.

1.7.8 La UoC debe permitir a los empleados la libertad de retirarse de una situación insegura sin temor a represalias.

²⁶ Esto incluye las siguientes actividades, peligros y áreas: sustancias químicas y biológicas, buceo, electricidad y equipos eléctricos, equipos, incendios, manejo mecánico y manual, desastres/eventos naturales/físicos, bienestar de los empleados, prácticas laborales, entorno laboral.

²⁷ Las capacitaciones son gratuitas para los empleados y se llevan a cabo durante las horas de trabajo remuneradas.

- 1.7.9** La UoC debe proporcionar acceso a instalaciones sanitarias adecuadas y limpias, con privacidad adecuada, que incluya separación por género si es necesario.
-
- 1.7.10** La UoC debe proporcionar acceso a agua potable gratuita y claramente etiquetada para todos los empleados.
-
- 1.7.11** La UoC debe proporcionar acceso a un área designada para preparar la comida y comer durante las pausas.
-
- 1.7.12** La UoC no debe requerir que los empleados compren en tiendas o servicios operados por el empleador, como el uso de comedores, como condición de empleo; donde no haya tiendas o servicios alternativos disponibles debido a la ubicación remota, el costo es razonable y no incluye que la UoC obtenga ganancias de las tiendas y servicios proporcionados a los empleados.
-
- 1.7.13** La UoC debe proporcionar áreas adecuadas para mujeres lactantes y debe permitir pausas adicionales durante la jornada laboral para mujeres embarazadas y lactantes; las pausas para la lactancia se contarán como tiempo de trabajo y se remunerarán en consecuencia.
-
- 1.7.14** La UoC no debe participar en, ni tolerar, abuso **mental**, físico o verbal, ni ninguna otra forma de **acoso**.
-
- 1.7.15** La UoC debe asegurar la integridad estructural de todos los edificios y estructuras dentro de la UoC.
-
- 1.7.16** La UoC debe adherirse a la legislación marítima, específicamente en lo que respecta a la dimensión de salud y seguridad, para situaciones donde la UoC interactúe con el tráfico marítimo.

1.8**La UoC respeta el derecho de asociación y el derecho a la negociación colectiva.****Finalidad**

El derecho a la libertad de asociación es el derecho a unirse a un grupo formal o informal para tomar acciones colectivas hacia el empleador. La libertad de asociación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva es uno de los principios fundamentales de la “Declaración de la OIT sobre los Principios y Derechos Fundamentales en el Trabajo.” (Convenios 87, 98 y 135).

La negociación colectiva proporciona una relación de poder más equilibrada para alcanzar soluciones beneficiosas y productivas en las relaciones potencialmente conflictivas entre trabajadores y empleadores, incluyendo negociaciones salariales y condiciones laborales. Proporciona un medio para construir confianza entre las partes a través de la negociación y la articulación y satisfacción de los diferentes intereses de los socios negociadores. La negociación colectiva desempeña este papel promoviendo la participación pacífica, inclusiva y democrática de las organizaciones representativas de trabajadores y empleadores.

Documentos de referencia relevantes:

- o Convenio sobre la libertad de asociación y la protección del derecho de sindicación de la OIT, 1948 (No. 87);
- o Convenio sobre el derecho de asociación Sindical y de negociación colectiva de la OIT, 1949 (No. 98);
- o Convenio sobre los representantes de los trabajadores de la OIT, 1971 (No. 135).

Indicador:

- 1.8.1** La UoC debe informar a todos los empleados que son libres de unirse o formar organizaciones de trabajadores (como sindicatos u otras organizaciones que representen sus preocupaciones e intereses laborales), de su propia elección.
-
- 1.8.2** La UoC debe informar a todos los empleados que son libres de negociar colectivamente.
-
- 1.8.3** La UoC no debe interferir de ninguna manera con el establecimiento, funcionamiento^{28 29}o administración de las organizaciones de trabajadores o la negociación colectiva.
-
- 1.8.4** La UoC debe, en áreas donde el derecho a la libertad de asociación esté restringido por la ley, aceptar medios comparables para la libertad de asociación y la negociación colectiva.

²⁸ Esto incluye que la UoC permita a los representantes de las organizaciones de trabajadores el acceso a los empleados y a los lugares de trabajo de los empleados, durante las horas de trabajo.

²⁹ Esto incluye que la UoC participe en negociaciones significativas cuando sea abordada por organizaciones de trabajadores.

1.9

La UoC contrata empleados de manera transparente.

Finalidad

Los acuerdos de empleo generalmente abordan aspectos importantes del empleo, tales como salarios, beneficios, procedimientos de terminación, cláusulas de no competencia, y los respectivos deberes y responsabilidades del empleador y el empleado. Es un acuerdo mutuo legalmente vinculante entre dos partes, el empleador y el empleado, y está diseñado para brindar seguridad y protección a ambas partes.

Indicador:

1.9.1

La UoC debe asegurar que todos los empleados hayan recibido, comprendido y acordado información escrita y comprensible sobre los términos y condiciones de su empleo antes de la migración y al comenzar el empleo. Esta información debe incluir, como mínimo:

- una descripción de la función y de las posibles responsabilidades,
- el tipo de contrato (por ejemplo, indefinido, de duración determinada, contratista),
- horas de trabajo, incluyendo la provisión para descansos,
- licencia anual pagada y provisión para días libres en días festivos,
- baja por enfermedad,
- salarios,
- cualquier deducción salarial acordada (como para alojamiento, comidas),
- compensación por horas extras,
- beneficios (como seguros),
- provisión para equipo de protección personal gratuito.
- Términos y condiciones de terminación, plazo de preaviso,
- acceso a políticas relevantes (como la anti-discriminación 1.6, y el acceso a sindicatos y negociación colectiva 1.8).

1.9.2

La UoC proporcionará a todos los empleados transparencia sobre cualquier proceso involucrado y documentación sobre avances, préstamos, horas trabajadas, pago y el cálculo de cualquier deducción, y almacenará copias de estos dentro de la instalación.

1.9.3

La UoC no utilizará arreglos de empleo sistemáticos, tales como, pero no limitados a, **contratación únicamente de mano de obra**, subcontratación, **contratación familiar**, trabajo

a domicilio, **falsos contratos de aprendizaje**, uso exclusivo de contratos a plazo fijo, para evitar cualquier derecho social o laboral hacia sus empleados.

1.10**La UoC paga a los empleados al menos el salario mínimo legal.****Finalidad**

Dentro de la Declaración Universal de los Derechos Humanos³⁰, se establece que "Toda persona que trabaja tiene derecho a una remuneración equitativa y satisfactoria que le asegure, así como a su familia, una existencia conforme a la dignidad humana, y que será completada, en caso necesario, por otros medios de protección social."

Esta declaración captura la idea de que todo trabajador merece una recompensa decente por sus esfuerzos, la cual se establece de manera transparente y se salvaguarda a través de la gestión de la empresa. La evidencia generalizada sugiere que algunos salarios dentro del sector de la acuicultura aún están por debajo de los salarios mínimos legales nacionales. Además, los salarios bajos también resultan en otras barreras sociales.

Documentos de referencia relevantes:

- Convenio sobre la Protección de la Maternidad de la Organización Internacional del Trabajo, 1919 (No. 3);
- Convenio sobre la Protección del Salario de la Organización Internacional del Trabajo, 1949 (No. 95);
- Convenio sobre la Protección de la Maternidad, 1952 (No. 103) de la Organización Internacional del Trabajo;
- Convenio sobre la fijación de salarios mínimos, 1970 (No. 131) de la Organización Internacional del Trabajo;
- Convenio sobre la protección de la maternidad, 2000 (No. 183) de la Organización Internacional del Trabajo.

Indicador:**1.10.1**

La UoC debe establecer salarios (antes de horas extras y bonificaciones) iguales o superiores al salario **mínimo** legal; si no se ha establecido un salario mínimo por ley, la UoC calculará los salarios de **necesidades básicas**, en consulta con los trabajadores o sus organizaciones representativas de trabajadores.

1.10.2

La UoC debe pagar los salarios en **moneda de curso legal** a intervalos regulares, pero como mínimo mensualmente, y directamente a los empleados, de acuerdo con la legislación nacional, y no deben ser retrasados, diferidos o retenidos de ninguna manera.

1.10.3

La UoC debe documentar la información sobre el pago de salarios y el recibo de todos los empleados, incluyendo el recibo de información sobre avances, préstamos, horas trabajadas, pago y el cálculo de cualquier deducción.

³⁰ <https://www.un.org/en/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

1.10.4

La UoC debe asegurar que los empleados tengan derecho a la protección por maternidad o paternidad de acuerdo con los requisitos de las leyes y regulaciones nacionales o el Convenio 183 de la Organización Internacional del Trabajo³¹, lo que sea más exigente.

Nota:

Dadas las complejidades relacionadas con la determinación de un **Salario Digno** aplicable y la definición del camino para alcanzarlo, ASC está involucrado en discusiones más amplias y transversales de la industria para desarrollar Indicadores de Salario Digno. Esto está alineado con la intención establecida por los Diálogos de Acuicultura originales. Se prevé que el Salario Digno se convertirá en parte del Estándar de Alimentos de ASC en el futuro.

³¹ Una lista de puntos de la Convención 183 de la Organización Internacional del Trabajo se puede encontrar en el Manual de Interpretación de Alimentos.

1.11**La UoC previene las horas de trabajo excesivas.****Finalidad**

A pesar de que la regulación de la jornada laboral es una de las preocupaciones más antiguas de la legislación laboral³², las horas de trabajo excesivas siguen siendo un problema generalizado en muchas industrias y regiones.

En muchas partes del mundo, existe un vínculo significativo entre los salarios bajos y el tiempo de trabajo excesivo. Los trabajadores sujetos a extensas horas extras pueden sufrir consecuencias en su equilibrio entre la vida laboral y personal y están sujetos a tasas más altas de accidentes relacionados con la fatiga.

Los estándares de la Organización Internacional del Trabajo sobre la jornada laboral proporcionan el marco para regular las horas de trabajo, los períodos de descanso diario y semanal, y las vacaciones anuales, que sirven para promover una mayor productividad mientras se salvaguarda la salud física y mental de los trabajadores.

Documentos de referencia relevantes:

- o Convenio sobre las horas de trabajo (industria), 1919 (núm. 1);
- o Convenio sobre el Descanso Semanal (Industria), 1921 (No. 14) de la Organización Internacional del Trabajo (OIT);
- o Convenio sobre las Vacaciones Pagadas (revisado), 1970 (No. 132) de la OIT;
- o Convenio sobre el Trabajo Nocturno, 1990 (No. 171) de la OIT;
- o Convenio sobre la Seguridad y Salud en la Agricultura, 2001 (No. 184) de la OIT;
- o Recomendación sobre la Reducción de las Horas de Trabajo (Recomendación 116) de la OIT.

Para empleados de 18 años o más:**Indicador:****1.11.1**

La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si son aplicables) y los estándares de la industria sobre las horas de trabajo regulares, pero no debe exceder 8 horas por día y 48 horas en una semana normal (excluyendo los descansos).

Se aplica una excepción cuando las horas de trabajo en uno o más días de la semana son menos de 8, el límite de 8 horas puede ser excedido en los días restantes de la semana con la sanción de la autoridad pública competente, o por acuerdo colectivo; siempre que, sin embargo, en ningún caso se exceda el límite diario de 8 horas por más de 1 hora.

³² Organización Internacional del Trabajo. 2007. Jornada laboral alrededor del mundo: tendencias en las horas de trabajo, leyes y políticas en una perspectiva comparativa global.

https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@dgreports/@dcomm/@publ/documents/publication/wcms_104895.pdf

Se aplica una excepción cuando las personas son empleadas en turnos, será permisible emplear personas por más de 8 horas en cualquier día y 48 horas en cualquier semana, si el número promedio de horas durante un período de 3 semanas o menos no excede 8 por día y 48 por semana.

1.11.2 La UoC debe llevar un registro de las horas trabajadas por los empleados.

1.11.3 La UoC debe asegurar que las horas extras sean voluntarias, ocurran solo bajo circunstancias excepcionales y no se soliciten regularmente.

1.11.4 La UoC debe asegurar que las horas extras no sean más de 12 horas por semana.

1.11.5 La UoC debe asegurar que las horas extras se paguen con un **recargo salarial** según lo definido por los convenios colectivos (si corresponde) o los estándares de la industria. En los casos donde esto no esté definido, se aplicará un recargo salarial mínimo del 125% del salario acordado a las horas extras.

1.11.6 La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si corresponde) y los estándares de la industria sobre los descansos durante la jornada laboral, pero no debe ser menos de 1 hora por cada 8 horas de trabajo.

1.11.7 La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si corresponde) y los estándares de la industria sobre el descanso diario, pero no debe ser menos de 11 horas consecutivas por cada 24 horas.

1.11.8 La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si corresponde) y los estándares de la industria sobre el descanso semanal, pero no debe ser menos de 24 horas consecutivas (1 día) de descanso dentro de un período de 7 días.

1.11.9 La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si corresponde) y los estándares de la industria sobre las vacaciones anuales³³.

1.11.10 La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si corresponde) y los estándares de la industria sobre recargo salarial, horas de trabajo, pausas, descanso diario, descanso semanal y evaluaciones de salud para el trabajo nocturno.

³³ La mejor práctica según el Convenio 132 de la Organización Internacional del Trabajo es proporcionar no menos de tres semanas laborales pagadas por un año calendario de servicio a tiempo completo (Indicador 1.11.1).

https://normlex.ilo.org/dyn/nrmix_en/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_INSTRUMENT_ID:312277

Para empleados jóvenes:**Indicador:**

- 1.11.11** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si corresponde) y los estándares de la industria sobre las horas de trabajo, pero no debe exceder las 8 horas por día³⁴ y 40 horas a la semana (excluyendo los descansos)³⁵.
-
- 1.11.12** La UoC debe llevar un registro de las horas trabajadas por cada empleado.
-
- 1.11.13** La UoC no debe permitir horas extraordinarias.
-
- 1.11.14** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si corresponde) y los estándares de la industria sobre las pausas durante la jornada laboral, pero no deben ser inferiores a 0.5 horas por cada 4.5 horas de trabajo.
-
- 1.11.15** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si corresponde) y los estándares de la industria sobre el descanso diario, pero no debe ser inferior a 12 horas consecutivas por cada 24 horas.
-
- 1.11.16** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si corresponde) y los estándares de la industria sobre el descanso semanal, pero no debe ser inferior a 48 horas consecutivas (2 días) de descanso dentro de un período de 7 días.
-
- 1.11.17** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si corresponde) y los estándares de la industria sobre las vacaciones anuales³⁶.
-
- 1.11.18** La UoC no debe permitir que los jóvenes empleados trabajen entre las 10 de la noche y las 6 de la mañana.

³⁴ El tiempo combinado de escuela, trabajo y transporte (hacia/desde la escuela y el trabajo) no debe exceder un total de 10 horas por día.

³⁵ Estas horas no deben promediarse durante un período superior a una semana.

³⁶ La mejor práctica según el Convenio 132 de la Organización Internacional del Trabajo es proporcionar no menos de tres semanas laborales pagadas por un año calendario de servicio a tiempo completo (Indicador 1.11.11).

https://normlex.ilo.org/dyn/nrmix_en/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_INSTRUMENT_ID:312277

Para los **niños** que realizan trabajos ligeros y que aún no están clasificados como jóvenes empleados:

Indicador:

- 1.11.19** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si corresponde) y los estándares de la industria sobre las horas de trabajo, pero no debe exceder las 8 horas por día³⁷ y 40 horas a la semana (excluyendo los descansos)³⁸.
-
- 1.11.20** La UoC debe llevar un registro de las horas trabajadas por cada empleado.
-
- 1.11.21** La UoC no debe permitir horas extraordinarias.
-
- 1.11.22** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si aplicable) y los estándares de la industria sobre las pausas durante la jornada laboral, pero no debe ser menos de 0.5 hora por cada 3 horas de trabajo.
-
- 1.11.23** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si aplicable) y los estándares de la industria sobre descanso diario, pero no debe ser menos de 14 horas consecutivas por cada 24 horas.
-
- 1.11.24** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos de trabajo (si corresponde) y los estándares de la industria sobre el descanso semanal, pero no debe ser inferior a 48 horas consecutivas (2 días) de descanso dentro de un período de 7 días.
-
- 1.11.25** La UoC debe cumplir con los convenios colectivos (si corresponde) y los estándares de la industria sobre las vacaciones anuales³⁹.
-
- 1.11.26** La UoC no debe permitir que los niños, que aún no están clasificados como jóvenes empleados, trabajen entre las 8 p.m. y las 6 a.m.

³⁷ El tiempo combinado de escuela, trabajo y transporte (hacia/desde la escuela y el trabajo) no debe exceder un total de 10 horas por día.

³⁸ Estas horas no deben promediarse durante un período superior a una semana.

³⁹ La mejor práctica según el Convenio 132 de la Organización Internacional del Trabajo es proporcionar no menos de tres semanas laborales pagadas por un año calendario de servicio a tiempo completo (Indicador 1.11.19). https://normlex.ilo.org/dyn/nrmix_en/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_INSTRUMENT_ID:312277

1.12**La UoC tiene prácticas disciplinarias que respetan la dignidad y la salud del empleado.****Finalidad**

Las prácticas disciplinarias no están cubiertas por un Convenio específico de la Organización Internacional del Trabajo, pero existen varios acuerdos de la ONU (ver más abajo) que colectivamente establecen una norma internacional para las prácticas disciplinarias. Estas últimas están destinadas a corregir el comportamiento o el rendimiento de los trabajadores, ya que existe el riesgo de que esto se realice de manera injusta o degradante.

A pesar de no estar incorporadas en un Convenio de la Organización Internacional del Trabajo, la mayoría de los estados miembros de la ONU han ratificado estos tratados, lo que indica su compromiso de abolir cualquier práctica que pueda comprometer o dañar el bienestar físico y mental de un individuo. Además, muchos países tienen una legislación nacional específica que establece el abuso en el lugar de trabajo como un delito penal.

Con el objetivo de proteger tanto la dignidad como la salud física y mental de cualquier individuo, estos instrumentos buscan ofrecer un método efectivo y coherente para tratar asuntos disciplinarios y de rendimiento. Mejorar la motivación, establecer y llevar a cabo un proceso disciplinario constructivo es una parte clave de la gestión responsable de recursos humanos.

Documentos de referencia relevantes:

- o Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948);
- o Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos (1966);
- o Declaración sobre la protección de todas las personas contra la tortura y otros tratos o penas crueles, inhumanos o degradantes (1975).

Indicador:

1.12.1 La UoC debe tener procedimientos disciplinarios transparentes y aplicarlos de manera progresiva y objetiva, asegurando la dignidad y el respeto hacia el empleado.

1.12.2 La UoC no debe deducir de los salarios o beneficios con el propósito de tomar medidas disciplinarias.

1.13**La UoC proporcionará mecanismos efectivos de reclamaciones para los trabajadores.****Finalidad**

Las **reclamaciones** y los conflictos son una parte inevitable de las relaciones laborales. Los mecanismos de **reclamaciones** de los trabajadores también se denominan mecanismos de 'disputa', 'reclamaciones' o 'responsabilidad' y ofrecen un sistema en el cual tanto el trabajador como el empleador tienen la posibilidad de abordar de manera efectiva un **problema en el lugar de trabajo**. Este último puede, por ejemplo, relacionarse con disputas entre individuos así como con reclamaciones sobre las condiciones laborales.

Cuando se implementan de manera efectiva, estos sistemas facilitan el diálogo entre las partes antes de – en lugar de en reacción a – las disputas.

Documentos de referencia relevantes:

- o Recomendación sobre el Examen de reclamaciones de la Organización Internacional del Trabajo, 1967 (No. 130).

Indicador:

1.13.1 La UoC debe tener un sistema en funcionamiento, con el cual todos los empleados estén familiarizados, que facilite el diálogo entre las partes (por ejemplo, entre empleados y diferentes niveles de Gerente) antes de, en lugar de en reacción a, las disputas.

1.13.2 La UoC debe tener un procedimiento de reclamaciones accesible y aplicable a todos los empleados.

1.13.3 La UoC debe tener un procedimiento de reclamaciones que incluya requisitos para la no represalia.

1.13.4 La UoC debe abordar todas las reclamaciones dentro de un plazo de 90 días desde su presentación.

1.13.5 La UoC debe rastrear las reclamaciones, las respuestas resultantes y la resolución.

1.13.6 La UoC debe contar con un comité de reclamaciones para la toma de decisiones compuesto por miembros que representen la diversidad de los empleados, con el fin de asegurar una

consideración especial para grupos vulnerables como madres nuevas y madres en espera, y trabajadores migrantes.

1.13.7

El comité de reclamaciones de la UoC debe asegurar que las reclamaciones se procesen de manera justa, obteniendo un resultado efectivo, y facilitando el diálogo cuando sea necesario.

1.13.8

La UoC debe asegurar que se proporcione un proceso confidencial, si así lo prefiere el empleado/entidad que presenta una queja, y solo compartirá información según sea necesario para investigar la queja.

1.14**La UoC proporciona alojamiento seguro, decente e higiénico para los trabajadores.****Finalidad**

Dentro de la Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH) de las Naciones Unidas (ONU) se reconoce que toda persona tiene derecho a un estándar de vida (incluida la vivienda) adecuado para la salud y el bienestar de sí misma y de su familia. En muchos sectores, incluyendo la producción de alimento, los trabajadores pueden residir por un período de tiempo en alojamientos proporcionados por el empleador. Esto es el caso especialmente cuando los lugares de trabajo son remotos o cuando los trabajadores no pueden desplazarse entre turnos debido a distancias u otros desafíos logísticos.

Dado que los trabajadores en estas situaciones no siempre pueden encontrar alternativas, el alojamiento proporcionado por el empleador debe ser seguro, decente e higiénico.

Documento(s) de referencia relevante(s):

- o Recomendación sobre la vivienda para los trabajadores, 1961 (núm. 115) de la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

Indicador:

- 1.14.1** La UoC debe asegurar que cualquier instalación de dormitorios proporcionada para el personal o su familia sea segura, ya sea que posea, arriende o contrate los dormitorios de un proveedor de servicios; esto incluye la provisión de sistemas de seguridad, rutas de emergencia/escape, ventilación, protección razonable contra el calor, frío, ruido, olor y polvo, así como privacidad adecuada, incluyendo la separación por género si es necesario.
-
- 1.14.2** La UoC debe asegurar que cualquier instalación de dormitorios proporcionada para el personal o su familia sea limpia, higiénica y satisfaga sus **necesidades básicas**, ya sea que posea, arriende o contrate los dormitorios de un proveedor de servicios.
-
- 1.14.3** La UoC debe organizar reuniones anuales entre los representantes de los empleados y la gerencia, para discutir mejoras en la vivienda.
-
- 1.14.4** La UoC debe asegurar que las instalaciones de los dormitorios estén ubicadas separadamente de las instalaciones de producción.
-
- 1.14.5** La UoC debe asegurar que cualquier alquiler sea razonable y no incluya que la UoC obtenga ganancias del alojamiento proporcionado a los empleados.

1.14.6

La UoC debe proporcionar acceso a instalaciones sanitarias adecuadas (dentro de las instalaciones de los dormitorios) que sean limpias y que ofrezcan privacidad adecuada, incluyendo la separación por género si es necesario.

1.15**La UoC contribuye a mantener o mejorar el bienestar social y económico de las comunidades locales.****Finalidad**

Las operaciones de la industria de alimentos a menudo forman una parte importante de la columna vertebral económica de las comunidades (a menudo remotas) en las que se encuentran. Al mismo tiempo que proporcionan oportunidades de empleo, las actividades o intereses en conflicto entre la operación de la industria y las comunidades locales pueden generar tensiones y otros impactos negativos. Estos pueden girar, por ejemplo, en torno a la ubicación de las operaciones en relación con las comunidades, y los posibles impactos de las emisiones como ruido, olor, polvo, así como los impactos del aumento del tráfico, etc.

Este Criterio tiene como objetivo hacer que la UoC sea consciente de su impacto en la comunidad vecina y requiere que la UoC se involucre de manera constructiva.

Indicador:

1.15.1 La UoC debe involucrarse proactivamente⁴⁰ con la comunidad local para identificar, evitar o mitigar periódicamente ⁴¹impactos sociales negativos significativos resultantes de las actividades de la UoC.

1.15.2 La UoC debe tener un procedimiento de reclamaciones accesible y aplicable a la comunidad local.

1.15.3 La UoC debe informar a la comunidad cómo se pueden presentar reclamaciones y cómo funciona el mecanismo para tratar las reclamaciones.

1.15.4 La UoC debe tener un procedimiento de reclamaciones que incluya requisitos para la no represalia.

1.15.5 La UoC debe abordar todas las reclamaciones resultantes de actividades creadas por la UoC dentro de un plazo de 90 días a partir de la fecha de presentación por parte de las comunidades locales.

⁴⁰ La intención de este indicador es que la UoC se acerque y, en un esfuerzo conjunto con la comunidad local, desarrolle planes de monitoreo y de acción según sea necesario; sin embargo, cuando la participación no sea deseada por las comunidades locales, no se requiere un proyecto conjunto. ASC reconoce que las comunidades locales pueden no desear participar en todas las instancias.

⁴¹ ASC está en proceso de desarrollar un Marco de Riesgo Ambiental y Social. Consulte [ASC Vocabulary Portal](#) para 'Evaluación de Riesgos'.

- 1.15.6** La UoC debe rastrear las reclamaciones, las respuestas resultantes y la resolución.
-
- 1.15.7** La UoC debe tener un comité de reclamaciones para la toma de decisiones, que incluya miembros que representen a las comunidades locales, con el fin de asegurar una consideración especial para los grupos vulnerables.
-
- 1.15.8** El comité de reclamaciones de la UoC debe asegurar que las reclamaciones se procesen de manera justa, obteniendo un resultado efectivo, y facilitando el diálogo cuando sea necesario.
-
- 1.15.9** La UoC debe asegurar que se proporcione un proceso confidencial, si así lo prefiere la persona/entidad que presenta una queja, y solo compartirá información según sea necesario para investigar la queja.
-
- 1.15.10** La UoC no debe restringir ni afectar negativamente los derechos de la comunidad y de los miembros de la comunidad a la seguridad alimentaria y al acceso a recursos, incluidos la tierra y el agua, como resultado de las actividades de la UoC.
-
- 1.15.11** La UoC debe, en la medida de lo posible⁴², abastecer bienes y servicios, incluido el empleo, de las comunidades locales.

⁴² ASC reconoce que no siempre es posible obtener recursos localmente. Cuando la UoC haga esfuerzos para abastecerse localmente, pero una revisión por parte de la UoC indique que, por ejemplo, el personal con el conocimiento técnico deseado, o bienes de la calidad deseada, no están disponibles, entonces no es necesario abastecerse localmente.

1.16

La UoC respeta los derechos, culturas y territorios tradicionales de los pueblos indígenas y tribales.

Finalidad

Muchos de los recursos del mundo se encuentran en tierras que son propiedad o están controladas por **pueblos indígenas y tribales**. La ONU estima que hay más de 370 millones de pueblos indígenas y tribales viviendo en más de 90 países⁴³. Esto significa que las empresas están frecuentemente en contacto cercano con los pueblos indígenas y tribales, y mejorar estas relaciones se está volviendo cada vez más importante.

Históricamente, muchos pueblos indígenas y tribales han sufrido abusos, discriminación y marginación, y esto continúa hoy en día en muchas áreas. Como resultado, muchos pueblos indígenas y tribales viven en la pobreza y con mala salud; y sus culturas, lenguas y formas de vida están amenazadas. Los pueblos indígenas y tribales comprenden el cinco por ciento de la población mundial, sin embargo, constituyen el 15 por ciento de la población pobre del mundo y un tercio de los extremadamente pobres⁴⁴. En muchas áreas, su esperanza de vida promedio es más corta que la de las personas no indígenas⁴⁵. Frente a estas realidades, los pueblos indígenas y tribales son a menudo particularmente vulnerables a los impactos negativos del desarrollo comercial y las actividades empresariales⁴⁶.

Sumado al hecho de que los pueblos indígenas y tribales a menudo son una parte integral de las 'comunidades locales' de las operaciones de acuicultura, las empresas tienen la oportunidad de involucrar a los pueblos indígenas y tribales en emprendimientos comerciales como propietarios, proveedores, contratistas y empleados. Esto puede contribuir al éxito a largo plazo de los proyectos y ayudar a integrar el negocio en la comunidad local.

Documento(s) de referencia relevante(s):

- Organización Internacional del Trabajo Poblaciones Indígenas y Tribales, 1989 (núm. 107)
- Organización Internacional del Trabajo Poblaciones Indígenas y Tribales, 1957 (núm. 169)

⁴³ UNDESA. 2017. Informe del estado de los pueblos indígenas del mundo (Volumen VI). <https://social.desa.un.org/publications/state-of-the-worlds-indigenous-peoples-volume-vi-climate-crisis>

⁴⁴ Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola, Política de Compromiso con los Pueblos Indígenas, 2009. https://www.thegef.org/sites/default/files/publications/Indigenous_Peoples_Principle_EN.pdf

⁴⁵ Ver ST/ESA/328.

⁴⁶ Pacto Mundial de la ONU. 2013. Guía de Referencia Empresarial sobre la Declaración de los Derechos de los Pueblos Indígenas. https://www.unglobalcompact.org/docs/issues_doc/human_rights/IndigenousPeoples/BusinessGuide.pdf

Indicador:

- 1.16.1** La UoC se debe comprometer de forma proactiva⁴⁷ con los pueblos indígenas y tribales para identificar, evitar y mitigar los impactos sociales significativos⁴⁸ derivados de las actividades de la UoC.
-
- 1.16.2** La UoC debe tener un procedimiento de reclamaciones accesible y aplicable a los pueblos indígenas.
-
- 1.16.3** La UoC debe dar a conocer a los pueblos indígenas y tribales cómo se pueden presentar reclamaciones y cómo funciona el mecanismo para tratar las reclamaciones.
-
- 1.16.4** La UoC debe tener un procedimiento de reclamaciones que incluya requisitos para la no represalia.
-
- 1.16.5** La UoC debe abordar todas las reclamaciones resultantes de actividades creadas por la UoC dentro de un plazo de 90 días a partir de la fecha de presentación por parte de pueblos indígenas y tribales.
-
- 1.16.6** La UoC debe rastrear las reclamaciones, las respuestas resultantes y la resolución.
-
- 1.16.7** La UoC debe tener un comité de reclamaciones para la toma de decisiones, incluyendo miembros que representen a pueblos indígenas y tribales, con el fin de asegurar una consideración especial para grupos vulnerables.
-
- 1.16.8** El comité de reclamaciones de la UoC debe asegurar que las reclamaciones se procesen de manera justa, obteniendo un resultado efectivo, y facilitando el diálogo cuando sea necesario.
-
- 1.16.9** La UoC debe asegurar que se proporcione un proceso confidencial, si así lo prefiere la persona/entidad que presenta una queja, y solo compartirá información según sea necesario para investigar la queja

⁴⁷ La intención de este indicador es que la UoC se acerque y, en un esfuerzo conjunto con la comunidad local, desarrolle planes de monitoreo y de acción según sea necesario; sin embargo, cuando la participación no sea deseada por las comunidades locales, no se requiere un proyecto conjunto. ASC reconoce que las comunidades locales pueden no desear participar en todas las instancias.

⁴⁸ ASC está en proceso de desarrollar un Marco de Riesgo Ambiental y Social. Consulte [ASC Vocabulary Portal](#) para 'Evaluación de Riesgos'.

1.16.10 La UoC no debe restringir ni afectar negativamente los derechos y el acceso de los pueblos indígenas y tribales a sitios que sean de especial importancia cultural, ecológica, económica, religiosa o espiritual, y para los cuales los pueblos indígenas y tribales tengan derechos legales o **consuetudinarios**.

1.16.11 La UoC no debe restringir ni afectar negativamente los derechos de los pueblos indígenas y tribales a la seguridad alimentaria, y el acceso a recursos, incluyendo tierra y agua, como resultado de actividades de la UoC.

1.16.12 La UoC debe, en la medida de lo posible⁴⁹, obtener bienes y servicios, incluyendo empleo, de los pueblos indígenas y tribales locales.

Nota:

ASC tiene la intención de implementar indicadores de **Consentimiento Libre, Previo e Informado** (FPIC) en una futura versión del Estándar de Alimentos de ASC. Dada la complejidad relacionada con este tema, ASC está involucrado en discusiones más amplias y transversales de la industria para desarrollar indicadores FPIC consistentes.

⁴⁹ ASC reconoce que no siempre es posible obtener recursos localmente. Cuando la UoC haga esfuerzos para abastecerse localmente, pero una revisión por parte de la UoC indique que, por ejemplo, el personal con el conocimiento técnico deseado, o bienes de la calidad deseada, no están disponibles, entonces no es necesario abastecerse localmente.

1.17**La UoC cumple con las leyes y regulaciones ambientales aplicables.****Finalidad**

En combinación con los Indicadores bajo el Criterio 1.1, el cumplimiento de las regulaciones ambientales representa una base fundamental para el desarrollo de un sector de alimentos acuícolas ambientalmente responsable.

Indicador:**1.17.1**

La UoC debe cumplir con todas las leyes y regulaciones relacionadas con el medio ambiente aplicables y mantener un sistema para el cumplimiento de las mismas.

1.18**La UoC utiliza el agua de manera responsable.****Finalidad**

La demanda de agua dulce está aumentando debido a una serie de factores, incluyendo la disponibilidad cambiante, el crecimiento de la población, la urbanización, el aumento de ingresos y los cambios dietéticos, siendo la producción agrícola el principal consumidor de agua. Como tal, hay una creciente competencia por este recurso precioso. Es importante que los fabricantes de alimentos sean conscientes de su uso de agua y actúen para mejorar la eficiencia del agua en su proceso de producción.

La fuente de agua dulce (agua superficial, agua subterránea) y las condiciones locales (como la precipitación, la sensibilidad de los ecosistemas) son muy importantes para determinar si la utilización de este recurso es perjudicial para el medio ambiente natural. Por lo tanto, los datos de uso de agua deben ser reportados por fuente.

Indicador:

- 1.18.1** La UoC calculará su consumo de agua de la producción siguiendo el método descrito en el Apéndice 2, sección A1.
-
- 1.18.2** La UoC debe reportar anualmente a ASC su consumo de agua por sitio, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos de ASC.
-
- 1.18.3** Cuando se utilicen pozos, los niveles de agua subterránea deben medirse y registrarse de manera regular (teniendo en cuenta las fluctuaciones estacionales) y al menos una vez al año.
-
- 1.18.4** La UoC debe desarrollar e implementar un Plan de Conservación y Eficiencia del Agua (WCEP)⁵⁰ con la intención de reducir el consumo de agua como resultado de prácticas ineficientes, cuando sea posible. El WCEP debe incluir la identificación de prácticas responsables y medidas para alejarse de prácticas deficientes e incrementar prácticas responsables dentro de un plazo significativo.

⁵⁰ El WCEP debe estar integrado dentro de un Marco de Gestión como se describe en el Apéndice 7, fig. 4;

- donde la "intención" en el paso 1 está predefinida como "la UoC reduce el consumo de agua como resultado de prácticas ineficientes",
- los "factores de riesgo" en el paso 2 están predefinidos como "no lograr la intención del WCEP dentro de un período de 6 años".
- la "evaluación de riesgos" se lleva a cabo de acuerdo con el paso 3,
- las "medidas" incluyen tanto la "mejora de prácticas" como la "eliminación de la mayoría de los puntos de desperdicio de agua" y se llevan a cabo de acuerdo con el paso 4, y
- el "monitoreo" y una "repetición" del proceso según los pasos 5a y 5b.

1.18.5

La UoC debe informar anualmente a ASC, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC, si la UoC está operando en una región de "alto" o "extremadamente alto" estrés hídrico, según el Aqueduct Water Risk Atlas⁵¹.

1.18.6

En áreas de estrés hídrico "alto" y "extremadamente alto" según el Aqueduct Water Risk Atlas⁵¹, la UoC debe realizar anualmente una evaluación de riesgos⁵² para evaluar si el WCEP (1.18.4) incluye medidas adecuadas para minimizar el riesgo de que la UoC esté contribuyendo a problemas de suministro de agua para ecosistemas y comunidades que utilizan la misma fuente de agua.

⁵¹ <https://www.wri.org/aqueduct>

⁵² La evaluación de riesgos debe estar integrada dentro de un Marco de Gestión como se describe en el Apéndice 7, fig. 4;

- donde el factor de riesgo en el paso 2 está predefinido como "la UoC está contribuyendo a problemas de suministro de agua para ecosistemas y comunidades",
- la evaluación de riesgos se lleva a cabo de acuerdo con el paso 3, y
- las medidas en el paso 4 deben implementarse en la medida en que puedan ser gestionadas por la UoC.

1.19**La UoC maneja los desechos de manera responsable.****Finalidad**

Una gestión efectiva de los desechos asegura que los recursos se utilicen de manera eficiente al reducir la cantidad de materiales desechados innecesariamente. También garantiza que los desechos que contienen sustancias peligrosas se eliminen adecuadamente y no causen daño. Los fabricantes de alimentos deben aspirar a reducir los desechos y, donde esto no sea posible, encontrar formas de reutilizarlos o reciclarlos. Todos los desechos deben almacenarse y eliminarse de manera segura y responsable, prestando especial atención a los desechos que contienen sustancias conocidas por ser peligrosas para las personas y el medio ambiente.

Indicador:

- 1.19.1** La UoC calculará su generación de **desechos** de la producción siguiendo el método descrito en el Apéndice 2, sección A4.
-
- 1.19.2** La UoC debe reportar anualmente a ASC su generación de desechos por sitio de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.
-
- 1.19.3** La UoC debe desarrollar e implementar un documento del Plan de Gestión de Residuos (WMP)⁵³ con la intención de mejorar en evitar residuos y la recuperación de recursos donde sea posible. El WMP debe incluir la identificación de prácticas responsables y medidas para alejarse de prácticas deficientes y aumentar las prácticas responsables dentro de un plazo significativo.
-
- 1.19.4** La UoC debe manejar y almacenar **productos químicos y materiales y residuos peligrosos** de manera segura.

⁵³ El WMP debe estar integrado dentro de un Marco de Gestión como se describe en el Apéndice 7, fig. 4;

- donde la "intención" en el paso 1 está predefinida como "la UoC evita los desechos y recupera recursos donde sea posible".
- los "factores de riesgo" en el paso 2 están predefinidos como "no lograr el objetivo del WMP dentro de un período de 6 años",
- la "evaluación de riesgos" se lleva a cabo de acuerdo con el paso 3,
- las "medidas" incluyen 1) la mejora de prácticas, 2) la reducción en la generación de residuos, 3) el aumento en la recuperación de residuos, 4) la adaptación de actividades para reemplazar residuos peligrosos con no peligrosos, 5) el aumento en el uso de la disposición responsable de residuos, 6) la eliminación de la mayoría de los puntos de fuga de residuos y pérdida de residuos, y residuos no dispuestos de manera responsable; a) para residuos químicos y peligrosos, y para b) residuos no peligrosos cuyos materiales se sabe que causan daño físico cuando se descartan; por ejemplo, la amenaza de contaminación marina resultante de plásticos, y se llevan a cabo de acuerdo con el paso 4, y
- el "monitoreo" y una "repetición" del proceso según los pasos 5a y 5b.

1.19.5 La UoC debe contabilizar todos los productos químicos y otros residuos peligrosos en el sitio.

1.19.6 La UoC debe disponer de los materiales de desecho que no se reutilicen o reciclen de manera responsable. Está prohibido arrojar desechos fuera del sitio de la UoC en lugares no oficiales y tirar basura.

1.20**La UoC maneja los efluentes de manera responsable.****Finalidad**

Los efluentes generados por la producción de alimentos acuícolas pueden crear problemas para la salud humana y ambiental si no se gestionan correctamente. Por lo tanto, es importante que los fabricantes de alimentos tengan procedimientos establecidos para evitar que ocurran tales incidencias.

Indicador:

1.20.1 La UoC debe calcular su descarga de efluentes de la producción siguiendo el método descrito en el Apéndice 2, sección A2.

1.20.2 La UoC debe reportar anualmente a ASC su descarga de efluentes por sitio de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

1.20.3 La UoC debe desarrollar e implementar un Plan de Gestión de Efluentes (EMP)⁵⁴ con el objetivo de reducir los impactos negativos en las aguas receptoras en términos de ecosistemas y salud humana. El EMP debe incluir la identificación de prácticas responsables y medidas para alejarse de prácticas deficientes e incrementar las prácticas responsables dentro de un plazo significativo. El plan también debe incluir medidas de prevención y respuesta ante derrames.

⁵⁴ El EMP debe estar integrado dentro de un Marco de Gestión como se describe en el Apéndice 7, fig. 4;

- donde la "intención" en el paso 1 está predefinida como "la UoC reduce los impactos negativos en las aguas receptoras en términos de ecosistemas y salud humana",
- los "factores de riesgo" en el paso 2 están predefinidos como "no lograr la intención del EMP dentro de un período de 6 años",
- la "evaluación de riesgos" se lleva a cabo de acuerdo con el paso 3,
- las "medidas" incluyen la "mejora de prácticas", "límites de descarga o requisitos mínimos de tratamiento para sustancias de preocupación", "medidas de prevención y respuesta a derrames", y se llevan a cabo de acuerdo con el paso 4, y
- el "monitoreo" y una "repetición" del proceso según los pasos 5a y 5b.

1.21**La UoC utiliza la energía de manera responsable y monitorea las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI).****Finalidad**

La energía utilizada en la producción de alimentos acuícolas no solo es una fuente de costos económicos; también puede contribuir al agotamiento de recursos naturales finitos y a las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y otros contaminantes provenientes de la quema de combustibles fósiles. Existe un consenso científico de que el clima global está cambiando y que esto está estrechamente relacionado con el aumento de los niveles de emisiones de GEI provenientes de actividades humanas. La mayoría de las emisiones de GEI en las cadenas de suministro de alimentos acuícolas ocurren en las etapas iniciales durante la producción de ingredientes de los alimentos, incluyendo la deforestación para la producción de cultivos, el uso de fertilizantes en los campos y el consumo de combustible en la pesca. Mientras tanto, las emisiones directas de las fábricas de alimentos están típicamente asociadas con la provisión de energía y, particularmente, con la quema de combustibles fósiles. Por lo tanto, es importante que la energía se utilice de la manera más eficiente posible para minimizar los costos económicos y ambientales asociados. Se fomenta el uso de fuentes alternativas a los combustibles fósiles. Diferentes fuentes de energía tienen diferentes implicaciones para el medio ambiente tanto por las emisiones directas de la quema de combustibles como por las emisiones indirectas de la generación de electricidad y la minería, refinación y transporte de combustibles. Por lo tanto, es importante tener los resultados desglosados en fuentes de energía específicas, incluyendo la proporción de energía renovable en la mezcla. Los fabricantes de alimentos deben desempeñar su papel en la mitigación del cambio climático midiendo las emisiones de GEI de sus operaciones directas y participando en actividades para reducirlas.

Indicador:

1.21.1 La UoC debe calcular su consumo de energía de la producción siguiendo el método descrito en el Apéndice 2, sección A3.

1.21.2 La UoC debe informar anualmente a ASC sobre su consumo de energía por sitio, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

1.21.3 La UoC debe desarrollar e implementar un Plan de Gestión de Eficiencia Energética (EEMP)⁵⁵ con la intención de mejorar la eficiencia energética y aumentar la proporción de energía

⁵⁵ El EEMP debe estar integrado dentro de un Marco de Gestión como se describe en el Apéndice 7, fig. 4;

- donde la intención en el paso 1 está predefinida como "la UoC mejora la eficiencia energética y/o aumenta la proporción de energía proveniente de fuentes renovables",
- los factores de riesgo en el paso 2 están predefinidos como "no lograr la intención del EEMP dentro de un período de 6 años",
- la "evaluación de riesgos" se lleva a cabo de acuerdo con el paso 3,

proveniente de **fuentes de energía renovables**. El EEMP debe incluir la identificación de prácticas responsables y medidas para alejarse de prácticas deficientes e incrementar prácticas responsables dentro de un plazo significativo.

1.21.4

La UoC debe calcular sus emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en kg de equivalentes de CO₂ por tonelada de producto (específico por especie⁵⁶) producido/a por año, siguiendo el método descrito en el Apéndice 2, sección B.

1.21.5

La UoC debe informar anualmente (públicamente y a ASC) sus emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) en kg de equivalentes de CO₂ por tonelada de producto (específico por especie) producido/a por año, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

-
- las "medidas" incluyen la mejora de prácticas, eliminación de la mayoría de los puntos de desperdicio de energía, reemplazo de fuentes de energía no renovables por fuentes de energía renovables, donde se considere factible por la UoC, y se llevan a cabo de acuerdo con el paso 4, y
 - el "monitoreo" y una "repetición" del proceso según los pasos 5a y 5b.

⁵⁶ Para el propósito de los cálculos de GEI, los resultados específicos por especies solo son requeridos para las especies dentro del alcance del Estándar ASC para Granjas y pueden referirse a los grupos generales de especies como se enumeran en el Estándar ASC para Granjas (peces planos, salmónidos, etc.).



Principio 2

La UoC obtiene ingredientes de manera responsable.



2.1

La UoC implementa un Código de Conducta para Proveedores.

Finalidad

El Código de Conducta del Proveedor es un punto de partida importante para gestionar los posibles riesgos socioambientales de los **ingredientes** que se utilizan en el alimento para acuicultura. El Código de Conducta es una herramienta para fomentar una mayor comunicación sobre las expectativas de sostenibilidad entre el fabricante de alimento y sus proveedores (como los fabricantes de ingredientes y sus proveedores) y, como tal, es mejor hacerlo público. El objetivo del código de conducta es, por lo tanto, aumentar la conciencia y asegurar que se hayan iniciado medidas de mitigación para los riesgos socioambientales. En contraste, la Debida Diligencia llevada a cabo por la planta de alimento aborda solo los más urgentes de estos riesgos y requiere una revisión exhaustiva por parte de la fábrica de alimento para asegurar que estos riesgos hayan sido adecuadamente tratados dentro de la cadena de suministro (como los fabricantes de ingredientes y los productores de materias primas).

Indicador:

2.1.1 La UoC debe implementar efectivamente un Código de Conducta del Proveedor que incluya, como mínimo, los puntos enumerados en los Indicadores 2.1.3–2.1.8.

2.1.2 La UoC debe tener el Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1) disponible públicamente.

2.1.3 Dentro del Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1) la UoC requiere que los fabricantes de ingredientes cumplan, como mínimo, con los Indicadores relacionados con licencias y permisos definidos en:

- Criterio 1.1 (licencias y permisos legales).

2.1.4 Dentro del Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1) la UoC requiere que los fabricantes de ingredientes cumplan, como mínimo, con los Indicadores relacionados con el medio ambiente y lo social definidos en:

- Criterio 1.3 (cumplimiento legal con las leyes laborales pertinentes)
- Criterio 1.4 (trabajo forzado, en servidumbre u obligatorio)
- Criterio 1.5 (protección de niños y jóvenes empleados)
- Criterio 1.6 (discriminación)
- Criterio 1.7 (entorno de trabajo seguro y saludable)
- Criterio 1.8 (libertad de asociación y negociación colectiva)
- Criterio 1.9 (contratación de trabajadores de manera transparente)

- Criterio 1.10 (salarios legales)
- Criterio 1.11 (jornada laboral)
- Criterio 1.12 (prácticas disciplinarias)
- Criterio 1.13 (mecanismos de reclamación de los trabajadores)
- Criterio 1.14 (alojamiento digno)
- Criterio 1.15 (participación de la comunidad)
- Criterio 1.16 (pueblos indígenas)
- Criterio 1.17 (cumplimiento legal con las leyes ambientales pertinentes)
- Criterio 1.18 (uso del agua)
- Criterio 1.19 (gestión de residuos)
- Criterio 1.20 (gestión de efluentes)
- Criterio 1.21 (consumo de energía)
- Indicador 3.4.2 y 3.4.3 (características del producto)

2.1.5

Dentro del Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1), la UoC comunica que dejará de realizar compras a fabricantes de ingredientes que no cumplan con el Código de Conducta del Proveedor.

2.1.6

Dentro del Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1)⁵⁷, la UoC debe exigir a los fabricantes de ingredientes que declaren a la UoC si cumplen con el Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1)

2.1.7

Dentro del Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1), la UoC debe exigir a sus fabricantes de ingredientes que informen a la UoC en caso de cualquier cambio substancial en relación con el Indicador 2.1.6.

2.1.8

Dentro del Código de Conducta del Proveedor (Indicador 2.1.1), la UoC debe exigir a los fabricantes de ingredientes que comuniquen un conjunto equivalente de requisitos (Indicador 2.1.1) con la misma intención, a sus proveedores (como fabricantes de materiales de alimento comprado).

⁵⁷ La UoC, los fabricantes de ingredientes y los fabricantes proveedores de los fabricantes de ingredientes deben utilizar el siguiente entendimiento al declarar si cumplen o no con el Código de Conducta del Proveedor: Todos los criterios e indicadores enumerados en 2.1.3 y 2.1.4 se cumplen completamente o se han implementado medidas para asegurar que se cumplirán (ver Apéndice 7, figura 4, paso 4). En otras palabras, los fabricantes que le suplen a los fabricantes de ingredientes declaran al fabricante de ingredientes de la UoC.

2.2

La UoC realiza la Debida Diligencia sobre los fabricantes de ingredientes y la Producción de materias primas principales.

Finalidad

La Debida Diligencia proporciona un camino para comprender los orígenes y los impactos potenciales de los ingredientes en el alimento para acuicultura. Como primer paso, los fabricantes de alimento deben buscar una mejora continua para lograr una mayor **trazabilidad** sobre los orígenes de sus materias primas. En este Estándar, una UoC debe publicar sus materias primas y sus respectivos países de origen (o pesquerías (de forraje) en el caso de ingredientes marinos) Luego, dentro de tres años, la UoC debe identificar la región dentro del país de origen para sus materias primas vegetales. Una mayor visibilidad permite a los fabricantes de alimento realizar una Debida Diligencia más significativa sobre los impactos negativos potenciales que estos materiales han creado antes de llegar al fabricante de alimento.

El Código de Conducta del Proveedor cubre una gama más amplia de temas, basándose en la autodeclaración como un primer paso para aumentar la conciencia y trabajar con las cadenas de suministro; combinado con esto está la Debida Diligencia, que incluye una evaluación en profundidad de un rango más pequeño pero de riesgos más serios en la instalación del fabricante de ingredientes y a nivel de producción de materias primas.

Indicador:

2.2.1

La UoC debe exigir a los fabricantes de ingredientes⁵⁸ que cooperen proporcionando información relevante que permita a la UoC realizar una Debida Diligencia sobre el fabricante de ingredientes, así como sobre la **producción de materias primas principales**.

2.2.2

La UoC debe mantener listados precisos y actualizados de todos los ingredientes⁵⁹ que representen más del 1%⁶⁰ del peso total anual de ingredientes (volumen) recibido por la UoC. La lista debe incluir la siguiente información:

- nombre y datos de contacto de los fabricantes de los ingredientes;
- Materias Primas Principales de los ingredientes;
- para materias primas terrestres, el país o países de origen;
- para materias primas marinas, la pesquería de origen.

⁵⁸ Y donde sea relevante, otras entidades anteriores en la cadena de suministro como los comerciantes.

⁵⁹ Una excepción se aplica por defecto a los siguientes aditivos para alimentos, incluso si representan más del 1% del peso total anual de ingredientes (volumen) recibido por la UoC: premezclas, vitaminas, minerales, oligoelementos, colorantes.

⁶⁰ Este porcentaje se refiere a un ingrediente único de cada fabricante individual.

- 2.2.3** La UoC debe publicar⁶¹ anualmente los ingredientes listados, sus materias primas y el país o países/pesquería de producción de materias primas principales(Indicador 2.2.2).
-
- 2.2.4** La UoC debe publicar anualmente (a partir del inicio del segundo ciclo de certificación en adelante) la(s) **región(es)** de producción dentro del país o países de producción de materias primas principales. Esto solo se aplica a los ingredientes derivados de plantas terrestres.
-
- 2.2.5** La UoC debe realizar la Debida Diligencia⁶² sobre sus fabricantes de ingredientes de origen marino, **ingredientes de origen vegetal** y otros materiales para alimentos para los factores de riesgo enumerados en la tabla 1, y utilizando una de las cuatro rutas definidas en el Apéndice 3.⁶³
-
- 2.2.6** La UoC debe realizar la Debida Diligencia sobre su producción de Materias Primas Principales marinas y vegetales para los factores de riesgo enumerados en la tabla 1, y utilizando una de las cuatro rutas definidas en el Apéndice 3⁶⁴.⁶⁵
-
- 2.2.7** La UoC debe, en todos los casos donde se seleccione una de las dos rutas "evaluación sectorial pesquero" o "evaluación del fabricante de ingredientes", seguir los cinco pasos del marco de gestión de riesgos descritos en la Figura 4, Apéndice 7.
-
- 2.2.8** La UoC debe tener un sistema para asegurar que solo se abastece de cadenas de suministro donde el resultado de la Debida Diligencia sobre el fabricante de ingredientes indique Bajo Riesgo para los factores de riesgo mencionados en 2.2.5.⁶⁶⁶⁷
-
- 2.2.9** La UoC debe tener un sistema para asegurar que solo se abastece de ingredientes de origen marino y vegetal donde el resultado de la Debida Diligencia respectiva sobre la producción de

⁶¹ Se aplica una excepción a la información comercialmente sensible relacionada con el nombre o identificación del proveedor y/o fabricante, así como la formulación de la dieta, que no se requiere divulgar públicamente.

⁶² Si un ingrediente está compuesto de Materias Primas Principales originarias de múltiples países/pesquerías (de forraje) (es decir, lotes mixtos), el país/pesquería con el mayor riesgo (según la Ruta1/Tarjeta ASC de Puntuación de Riesgo País) determina el riesgo general. Un ejemplo sería el gluten de trigo, cuyo trigo es producido en tres países. En este caso, se debe clasificar de acuerdo al país (o países) con el perfil de riesgo más alto.

⁶³ En otras palabras, no se requiere Debida Diligencia para los fabricantes de ingredientes de aditivos para alimentos.

⁶⁴ En otras palabras, no se requiere Debida Diligencia para materias primas no marinas y no vegetales, por ejemplo, materiales para alimentos.

⁶⁵ La Debida Diligencia para las materias primas marinas debe incluir todos los productos derivados de la industria pesquera, pescado entero así como subproductos, con la excepción de la captura incidental retenida bajo la obligación de desembarque de la UE. También se aplica una excepción a los subproductos derivados de la acuicultura.

⁶⁶ En otras palabras, la Debida Diligencia se aprueba cuando se ha determinado el nivel de riesgo permitido para todos los factores de riesgo aplicables.

⁶⁷ Una visualización de estos requisitos se puede encontrar en el Apéndice 5, Figuras 1 y 2.

Materias Primas Principales indique Bajo Riesgo para los factores de riesgo mencionados en 2.2.6.⁶⁸⁶⁹

Se aplica una excepción para ingredientes de origen marino y vegetal donde el resultado de la Ruta de Debida Diligencia 1 (Tarjeta de Puntuación de Riesgo por País ASC), Ruta 2 (Evaluación Sectorial Pesquera) y Ruta 3 (Evaluación del Fabricante de Ingredientes) indique **Riesgo Medio** para la producción de materias primas principales, en cuyo caso, la UoC puede abastecerse de tales ingredientes según las siguientes condiciones:

- a) El resultado de la Debida Diligencia sobre el **fabricante de ingredientes** debe indicar **Bajo Riesgo** utilizando una de las cuatro rutas de Debida Diligencia (según los indicadores 2.2.5 y 2.2.8).⁷⁰
- b) Los ingredientes deben ser abastecidos como ingredientes no elegibles⁷¹ para su uso en el Modelo ASC de Producción de Balance de Masa y alimentos no ASC.
- c) El abastecimiento estará permitido por un período de tres años a partir de la fecha de entrada en vigor del Estándar de Alimentos de ASC v1.2, desde el **2 de febrero de 2026**. Al finalizar este período de tres años (**2 de febrero de 2029**), todos los ingredientes que se abastezcan y estén en uso en el momento de la auditoría ASC subsiguiente deben clasificarse como de **Bajo Riesgo** para la producción de materias primas principales.
- d) Los informes de Debida Diligencia deben indicar un porcentaje creciente de producción de Materias Primas Principales de Bajo Riesgo en cada auditoría subsiguiente. Esto debe ser publicado y reportado a ASC según el indicador 2.2.10.
- e) Los ingredientes vegetales donde se demuestre Riesgo Medio permitido bajo el Principio 2 de Debida Diligencia estarán sujetos a los Indicadores 5.1.1-5.1.3 y 5.1.7⁷².

2.2.10

La UoC debe publicar e informar anualmente a ASC un resumen del resultado de las Debidas Diligencias realizadas y las respectivas rutas elegidas⁷³ por UoC, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

2.2.11

En todos los casos en que se elijan las rutas "evaluación sectorial pesquera" o "evaluación del fabricante de ingredientes" (ver Apéndice 3), la UoC debe publicar y compartir con ASC un informe resumen actualizado por UoC, incluyendo la evidencia requerida bajo b. de cada ruta en el Apéndice 3, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

⁶⁸ En otras palabras, la Debida Diligencia se aprueba cuando se ha determinado el nivel de riesgo permitido para todos los factores de riesgo aplicables.

⁶⁹ Una visualización de estos requisitos se puede encontrar en el Apéndice 5, Figuras 1 y 2.

⁷⁰ Una visualización de los niveles de riesgo permitidos se puede encontrar en el Apéndice 3, Tabla 2

⁷¹ Consulte el Apéndice 5 para obtener más detalles sobre los ingredientes elegibles y no elegibles

⁷² Consulte el Apéndice 5 para obtener más detalles sobre los ingredientes vegetales de Categoría de Riesgo Medio 1.

⁷³ Se aplica una excepción cuando el resultado de la Debida Diligencia indica alto riesgo.

2.2.12 En todos los casos en que se elijan las rutas de "evaluación sectorial/pesquero" o "evaluación del fabricante de ingredientes" (ver Apéndice 3), la UoC debe asegurar que solo personas, equipos u organizaciones competentes realicen la Debida Diligencia según el Apéndice 10.

2.2.13 La UoC debe implementar procedimientos documentados con responsabilidades claramente definidas para los procesos específicos de sus cadenas de suministro de ingredientes y sus riesgos según el Apéndice 11.



Principio 3

La UoC contabiliza los ingredientes elegibles de entrada y la producción de alimento de salida.



3.1

La UoC implementa un sistema de contabilidad de entrada y salida de ingredientes.

Finalidad

La acuicultura, como parte del sector más amplio de productos del mar, es altamente vulnerable al fraude alimentario, especialmente al etiquetado incorrecto de productos y la sustitución de especies. Además de esto, existen desafíos de trazabilidad relacionados con el origen de las materias primas utilizadas y la complejidad de la cadena de suministro asociada con la producción de alimento para la acuicultura.

El Comité Directivo de alimentos de ASC reconoce que, para el momento en que se publique el Estándar de Alimentos de ASC, es muy improbable que existan volúmenes suficientes de materias primas certificadas de manera sostenible para producir alimentos conformes con ASC. Hasta entonces, y como primer paso, las fábricas de alimentos pueden utilizar uno o ambos de los dos modelos de producción aceptados por ASC y el alimento conforme con ASC puede presentarse en dos formas: según el **modelo de producción de balance de masa** (que contiene tanto **ingredientes elegibles** como **no elegibles**) o según el **modelo de producción de segregación** (que contiene solo ingredientes elegibles). Sin embargo, se recomienda a las fábricas de alimento a obtener cada vez más ingredientes elegibles para el alimento conforme con ASC.

Para poder producir alimento bajo el modelo de producción de segregación, se requiere que las fábricas de alimentos identifiquen y segreguen los ingredientes elegibles de los no elegibles en todas las etapas de producción.

Para producir alimento bajo el modelo de producción de balance de masa, se requiere que las fábricas de alimentos tengan un sistema contable en funcionamiento para asegurar que los volúmenes de ingredientes elegibles entrantes cubran los volúmenes de alimento producido bajo el modelo de producción de balance de masa.

Indicadores de Alcance 3.1.1 - 3.1.3 – Cada UoC

Indicador:

3.1.1

La UoC debe registrar todos los ingredientes recibidos, incluyendo:

- Nombre y detalles de contacto del proveedor;
- Fecha de envío y recepción física;
- Nombre y detalles de contacto del fabricante;
- Nombre del ingrediente/identificador único;
- Número de lote único / Código de lote
- País (y región según lo requerido en el Indicador 2.2.3 y 2.2.4) o pesquerías (de forraje) de producción de materias primas principales;
- Cantidad recibida (en kg o t);

- Si el ingrediente consiste o contiene material Genéticamente Modificado;
- Si el ingrediente consiste o contiene antibióticos, y de ser así, el nivel de inclusión (mg o g/kg);
- Validez de la certificación de Cadena de Custodia aplicable;
- El nivel de riesgo según lo indicado por el Principio 2 de Debida Diligencia, tanto a nivel del Fabricante de Ingredientes como de materias primas;
- La categoría de sostenibilidad marina según lo definido en el Principio 4;
- Riesgo de deforestación/conversión legal para la categoría 1) ingredientes derivados de soja y palma de aceite, así como para la categoría 2) ingredientes vegetales de mayor volumen

3.1.2

La UoC debe registrar todo **producto** despachado, incluyendo:

- Nombre y dirección del cliente
- Fecha de envío y despacho físico;
- Nombre del producto/identificador único;
- Cantidad despachada (en kg o t);
- Si el producto consiste o contiene material Genéticamente Modificado;
- Si el producto consiste o contiene antibióticos, y de ser así, el nivel de inclusión (mg o g/kg);
- Si el producto fue despachado bajo el modelo de producción de segregación ASC
- Si el producto fue despachado bajo el modelo de producción de balance de masa ASC

3.1.3

La UoC debe tener un procedimiento documentado para gestionar el producto ASC no conforme que incluya los requisitos listados en el apéndice 12.

Indicador de Alcance 3.1.4 – Solo UoCs que utilizan el modelo de producción de Balance de Masa

Indicador:

3.1.4

La UoC debe operar un Sistema de Contabilidad de Ingredientes (IAS) que cumpla con los requisitos del Apéndice 13.

Indicadores de Alcance 3.1.5 y 3.1.6 – Solo UoCs que utilicen el modelo de producción de Segregación

Indicador:

3.1.5

La UoC debe tener un sistema de trazabilidad documentado que cumpla con los requisitos del Apéndice 14 y que asegure que los detalles de identidad de los ingredientes sean registrados; esto debe incluir los ingredientes durante la recepción, así como cualquier producto producido a partir de ellos, a través de todas las etapas dentro de la UoC hasta el despacho.

3.1.6

La UoC debe tener sistemas en su lugar que cumplan con los requisitos del Apéndice 14 para asegurar que los ingredientes elegibles para ASC y los ingredientes no elegibles permanezcan segregados desde la recepción a través de todas las etapas dentro de la UoC hasta el despacho, con el fin de prevenir la mezcla.

3.2

La UoC determina los ingredientes elegibles y calcula su volumen elegible de balance de masa.

Finalidad

El cumplimiento con los indicadores de sostenibilidad en este Estándar requiere una clasificación precisa de los ingredientes que ingresan a la fábrica de alimento. No todos los ingredientes que pueden ser abastecidos por la UoC cuentan también en el volumen elegible de balance de masa. Los indicadores en este criterio establecen los requisitos para este cálculo.

Indicador de Alcance 3.2.1 – 3.2.4 – Solo UoCs que utilicen el modelo de producción de Balance de masa

Indicador:

3.2.1 La UoC debe determinar cuáles ingredientes son ingredientes elegibles y calcular el volumen elegible de balance de masa siguiendo las instrucciones en el Apéndice 5, registrando los detalles de los pasos de cálculo.

3.2.2 La UoC debe realizar el cálculo del balance de masa anualmente, durante un período de 12 meses (de enero a diciembre⁷⁴) y de acuerdo con las instrucciones de balance en el Apéndice 14.

Para los ingredientes vegetales de Categoría 1 (ingredientes derivados de soja y aceite de palma), la UoC debe asegurar que el volumen de ingredientes elegibles obtenidos sea igual o mayor que el volumen elegible utilizado en el alimento conforme a ASC vendido durante cada período contable.⁷⁵

3.2.3 La UoC debe evaluar si algún procesamiento de un ingrediente antes de su uso en la fabricación del producto final es probable que resulte en un cambio en el peso o volumen⁷⁶ mayor al 5% entre el momento de la recepción y el momento de uso. Cuando se identifique tal cambio, la diferencia de peso (o volumen) resultante del pre-procesamiento debe ser determinada, registrada e incorporada en el cálculo del volumen elegible de balance de masa.

3.2.4 La UoC debe reportar anualmente a ASC el volumen total de producto vendido bajo el modelo de producción de balance de masa por UoC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

⁷⁴ Otros enfoques para el cálculo del balance de masa serán revisados por ASC y podrían ser aceptados en el futuro.

⁷⁵ Consulte la sección relevante del Manual de Interpretación para obtener más orientación sobre el cálculo y el proceso

⁷⁶ Por ejemplo, debido a la extracción o adición de agua, o eliminación de desechos.

Indicador de Alcance 3.2.5 - Solo UoCs que utilizan el modelo de producción de Segregación**Indicador:****3.2.5**

La UoC debe informar anualmente a ASC el volumen total de producto vendido bajo el modelo de producción de segregación por UoC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

3.3

La UoC etiqueta los productos correctamente.

Finalidad

Para fomentar la adopción del Estándar de Alimentos de ASC, la UoC solo podrá vender una parte de su producción como alimento conforme al estándar ASC. Esta versión inicial del Estándar permite a los fabricantes elegir entre dos modelos de producción: el modelo de producción de Segregación ASC y el modelo de producción de balance de masa ASC. Los indicadores en este criterio establecen los requisitos para el etiquetado (o identificación) que se puede realizar en el producto final dependiendo del modelo de producción utilizado.

Nota:

Ambos modelos de producción pueden estar en uso en la UoC en cualquier momento.

Indicador de Alcance 3.3.1 – 3.3.2 – Cada UoC

Indicador:

3.3.1

En los casos en que la UoC venda producto ASC a una entidad distinta de una granja certificada según el estándar ASC, como un comerciante o distribuidor, la UoC debe:

- empaquetar el producto ASC con etiquetas o sellos a prueba de manipulaciones y trazables (por ejemplo, una etiqueta o sello con una identificación trazable que demuestre cuándo se abre el contenedor o bolsa).
- tener un mecanismo para prevenir que la entidad haga un uso indebido del nombre de la UoC o reutilice el empaque de la UoC.
- obtener un compromiso por escrito de la entidad de que no permitirá el uso indebido o la manipulación del producto ASC mientras esté bajo su propiedad.
- obtener un compromiso por escrito de la entidad de que garantizará que la documentación que cumple con los indicadores 3.3.3 y 3.3.4 acompaña al producto a la siguiente entidad o a la granja certificada según el estándar ASC.

3.3.2

La UoC debe firmar un acuerdo de licencia de alimentación ASC dentro de los 3 meses posteriores a la obtención de la certificación⁷⁷.

⁷⁷ Para más información, consulte [la Guía del Usuario del Logo ASC](#) o póngase en contacto con licensing@asc-aqua.org.

Indicador de Alcance 3.3.3 – Solo UoCs que utilizan el modelo de producción de balance de masa**Indicador:**

3.3.3 La UoC debe identificar el producto, tanto físicamente para las bolsas de alimento selladas, como en los documentos de venta asociados para todo el alimento que se vende bajo el modelo de producción de balance de masa utilizando la declaración de alimento permitida⁷⁸, incluyendo el modelo de producción aplicado. No se debe utilizar el sello ASC.

Indicador de Alcance 3.3.4 – Solo UoCs que utilizan el modelo de producción de segregación**Indicador:**

3.3.4 La UoC debe identificar el producto, tanto físicamente para las bolsas de alimento selladas, como en los documentos de venta asociados para todo el alimento que se vende bajo el modelo de producción de segregación utilizando un nombre de alimento distintivo según los nombres de alimento listados en el cronograma del certificado, seguido de la declaración de alimento permitida⁷⁸, incluyendo el modelo de producción aplicado. Las marcas registradas de ASC pueden ser utilizadas, sujetas a condiciones.

⁷⁸ Para más información, consulte [la Guía del Usuario del Logo ASC](#).

3.4

La UoC es transparente en las características del producto.

Finalidad

El nitrógeno y el fósforo se liberan a las aguas que rodean las jaulas de peces como resultado de los alimentos no consumidos y los subproductos metabólicos. Si no se gestionan adecuadamente, esto puede llevar a cambios significativos en los ecosistemas pelágicos y bentónicos. Las empresas de alimentos pueden ayudar a sus clientes a comprender mejor los impactos potenciales de sus alimentos en el entorno local proporcionándoles una estimación de las emisiones de nutrientes basada en el contenido de nutrientes de sus alimentos. Aunque se permite el uso de organismos genéticamente modificados (OGM) en los alimentos, este debe ser divulgado. Las plantas transgénicas se utilizan comúnmente en la acuicultura y en los alimentos para animales en todo el mundo, sin embargo, algunos consumidores y comercios desean poder identificar productos alimenticios, incluyendo pescado de granja, que son genéticamente modificados o que han sido alimentados con ingredientes genéticamente modificados. Se debe proporcionar documentación sobre el uso de OGM a los clientes. El requisito asegura la transparencia en torno a cualquier material transgénico en el alimento (ingredientes >0.9%) para apoyar decisiones informadas por parte de los comercios y consumidores.

Indicador:

3.4.1

La UoC debe divulgar, con documentación verificable y de apoyo a solicitud, el contenido de proteína %, carbono (C) %, nitrógeno (N) % y fósforo (P) % de cada producto alimenticio a todos⁷⁹ los compradores del producto.

3.4.2

La UoC informará a todos⁷⁹ los compradores del producto cuando un producto de alimento contenga >0,9 %⁸⁰ de **Organismos Modificados Genéticamente** (OMG) o macroingredientes⁸¹ producidos a partir de OMG.

3.4.3

La UoC debe divulgar lo siguiente para cada producto de alimento a todos⁷⁹ los compradores del producto:

- el compuesto activo y los niveles de inclusión (en mg o g/kilogramo de producto) de antibióticos añadidos u otros aditivos medicinales para alimentos añadidos
- niveles de inclusión (en mg o g/kilogramo de producto) de cualquier **antimicrobiano** listado como Antimicrobianos Críticamente Importantes para la Medicina Humana por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

⁷⁹ Todos los compradores también incluyen granjas no ASC.

⁸⁰ Reglamento (CE) n° 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y alimentos producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

⁸¹ Según lo definido por el Reglamento (CE) n° 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y alimentos producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

3.4.4

La UoC debe divulgar a las granjas certificadas ASC y a los solicitantes de certificación ASC la siguiente información sobre el nivel de inclusión de ingredientes marinos provenientes de pescado entero en cada alimento producido:⁸²

- % de harina de pescado derivada de pesquerías de forraje
- % de aceite de pescado derivado de pesquerías de forraje
- % de rendimiento de harina de pescado por kg de pescado
- % rendimiento de aceite de pescado por kg de pescado
- % contenido de EPA y DHA del aceite de pescado

3.4.5

La UoC debe divulgar, a solicitud, las emisiones de GEI de cada producto de alimento (específico de especies⁸³) a las granjas certificadas según el estándar ASC y a los solicitantes de certificación ASC utilizando la plantilla de envío de datos de GEI de ASC.

3.4.6

La UoC debe divulgar⁸⁴ a todos los compradores del producto qué especies animales se han utilizado⁸⁵ dentro de cada alimento (especie específica)

⁸² La información es necesaria para el cálculo del FFDR (Índice de Dependencia de Peces Forrajeros para harina y aceite de pescado) y los cálculos de FFER (Índice de Equivalencia de alimento de Peces) en el Estándar ASC para granjas.

⁸³ Para el propósito de los cálculos de GEI, los resultados específicos por especies solo son requeridos para las especies dentro del alcance del Estándar ASC para Granjas y pueden referirse a los grupos generales de especies como se enumeran en el Estándar ASC para Granjas (peces planos, salmónidos, etc.).

⁸⁴ Todos los compradores también incluyen granjas no ASC.

⁸⁵ El indicador 2.12.3 del Estándar ASC para granjas no permite el uso de alimento que contenga proteínas derivadas del mismo género que la especie que se está cultivando. Se aplica una excepción cuando se puede demostrar que se verifica que los hidrolizados de proteínas de la misma especie son <10 000 daltons, en cuyo caso se permite su uso.



Principio 4

La UoC se abastece de ingredientes marinos de manera responsable.



4.1

La UoC aumenta el nivel de sostenibilidad mayoritario de sus ingredientes marinos (pescado entero).

Finalidad

Los ingredientes marinos cumplen un papel importante dentro de la industria de alimentos acuícolas al proporcionar nutrientes esenciales. Dado este papel clave, es previsible que los ingredientes marinos sigan siendo parte del suministro global de ingredientes para alimentos, a pesar de las preocupaciones medioambientales y sociales. ASC reconoce esto y busca incentivar a la pesquería y a la industria productora de ingredientes marinos para mejorar la sostenibilidad de las pesquerías (de forraje) de suministro a lo largo del tiempo como una forma efectiva de abordar y reducir los impactos.

Dadas las diferencias globales en el desempeño de sostenibilidad de las pesquerías (de forraje), se ha desarrollado un modelo de mejora ("Nivel de Sostenibilidad Mayoritario") en el cual se identifican cuatro niveles de sostenibilidad (Niveles de Sostenibilidad L1 – L4; ver Apéndice 4). El modelo de mejora se aplica al volumen mayoritario (50-100%) de ingredientes marinos provenientes de pescado entero. Un volumen minoritario (0-49%) puede asignarse a cualquiera de los niveles restantes, o a una combinación de ellos. Esta flexibilidad asegura que las pesquerías de suministro involucradas en programas de mejora mantengan el acceso al mercado, el incentivo crítico para seguir mejorando. En general, el Nivel de Sostenibilidad Mayoritario reconcilia las diferencias innegables y los desafíos que enfrentan las pesquerías (de forraje) globales en términos de su sostenibilidad medioambiental, y permite a los fabricantes de alimentos avanzar en sus mejoras individuales de abastecimiento conforme a un modelo único y global.

Los fabricantes de alimento ingresan en cualquiera de los niveles definidos sobre la base de su perfil reciente de abastecimiento de ingredientes marinos provenientes de pescado entero. A partir de aquí, el Nivel de Sostenibilidad Mayoritario de los ingredientes marinos provenientes de pescado entero debe mejorar con el tiempo (el volumen mayoritario se mueve un nivel más alto cada tres años).

ASC requerirá que el 100% de los materias primas utilizadas para ingredientes marinos sean obtenidos de pesquerías (de forraje) certificadas por MSC, o equivalentes, con el tiempo, según lo referenciado por los Diálogos de Acuicultura. Como tal, esto se convertiría en un quinto nivel en una versión revisada del Nivel de Sostenibilidad Mayoritario. La revisión de la viabilidad de este quinto nivel se determinará a través del proceso de revisión del Estándar y sobre la base de consideraciones cuidadosas de la demanda de volumen y disponibilidad. De manera similar, se revisará el uso del balance de masas y, cuando sea apropiado y factible, se considerará una transición a un suministro segregado.

Indicador:

4.1.1

La UoC debe determinar el volumen de **ingredientes marinos** recibidos provenientes de subproductos de pescado y de pescado entero. **Los ingredientes de pescado entero** deben ser calificados de acuerdo con las categorías 1-4 en la Tabla 3, y a partir de eso, calcular el Nivel de Sostenibilidad Mayoritario (MSL) de la UoC siguiendo el método descrito en el Apéndice 4.

- 4.1.2** Para auditorías iniciales, la UoC debe calcular su Nivel de Entrada (EL). EL es el MSL de los 24 meses previos a la auditoría inicial.
-
- 4.1.3** La UoC debe tener un EL de al menos 1. Se aplica una excepción cuando la UoC puede demostrar que existen sistemas para pasar de EL 0 (línea de base) a MSL 1 durante el primer año del ciclo de certificación inicial.
-
- 4.1.4** La UoC debe mantener su MSL durante el ciclo de certificación inicial (en cada auditoría de seguimiento), como mínimo, igual que el EL (Apéndice 4).
-
- 4.1.5** La UoC debe aumentar su MSL en cada ciclo de certificación subsiguiente, como mínimo, un nivel superior al nivel del ciclo de certificación anterior (Apéndice 4).
- Se aplica una excepción en la situación en que una UoC pueda demostrar que para sus ingredientes marinos se depende de una única pesquería, y que cambiar proveedores no es posible, la UoC puede extender su ciclo en el MSL general actual por un máximo de 3 años para estar alineado con la trayectoria de progreso del FIP. La evidencia de apoyo (pesquería(s) suministradora(s), estado del progreso del FIP y tiempo esperado de finalización) debe ser añadida como un apéndice al informe de auditoría de ASC.
-
- 4.1.6** La UoC debe mantener su MSL en cada auditoría de seguimiento dentro de los ciclos de certificación subsiguientes.
-
- 4.1.7** La UoC debe informar anualmente (públicamente y a ASC) su Nivel de Sostenibilidad Mayoritario (MSL) por UoC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.
-
- 4.1.8** La UoC debe informar anualmente (públicamente y a ASC) el volumen de los ingredientes marinos que ha utilizado por UoC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.



Principio 5

La UoC obtiene ingredientes vegetales de manera responsable.

- 6 CLEAN WATER AND SANITATION
- 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION
- 15 LIFE ON LAND
- 16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS
- 17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

5.1

La UoC trabaja hacia una cadena de suministro libre de deforestación/conversión.

Finalidad

La industria acuícola consume una proporción relativamente pequeña de la producción agrícola global, sin embargo, alrededor del 75%⁸⁶ del volumen global de ingredientes para alimento acuícola se deriva de la agricultura. Esto hace que la industria de alimento acuícola sea inseparable de los impactos negativos creados por la agricultura.

Una preocupación clave de la agricultura es la expansión de tierras agrícolas mediante la **deforestación** de bosques (tropicales y templados) y la **conversión** de otros **ecosistemas naturales** (como sabanas y pastizales). Entre otros, los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU abordan explícitamente esta preocupación clave a través del ODS 15 – "Proteger, restaurar y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar sosteniblemente los bosques, combatir la desertificación, y detener y revertir la **degradación** de la tierra y detener la pérdida de biodiversidad".

Los impactos de la deforestación y la conversión de tierras son diversos. Los bosques y otros ecosistemas naturales actúan como sumideros de carbono al absorber y retener dióxido de carbono. Además, estos ecosistemas proporcionan hábitat para muchas especies, contribuyendo así a la conservación de la biodiversidad, contribuyen al control climático regional y proporcionan a la humanidad una abundancia de recursos naturales si se gestionan adecuadamente.

A finales de 2016, una coalición diversa se unió con un propósito común: acelerar el progreso y mejorar la rendición de cuentas sobre los compromisos de las empresas para proteger los bosques, los ecosistemas naturales y los derechos humanos. Reconociendo la necesidad de cerrar la brecha entre los compromisos y los resultados, los miembros de esta coalición lanzaron la iniciativa del Marco de Rendición de Cuentas (AFi)⁸⁷.

Los fabricantes de alimentos certificados según el estándar ASC contribuyen al esfuerzo global para reducir la deforestación y la conversión de tierras mediante un compromiso público, seguido de un plan de acción público, para transitar hacia cadenas de suministro libres de deforestación y conversión. Los requisitos formulados para esto están alineados con los principios del AFi.

Se *alienta* a los fabricantes de alimentos certificados a involucrarse activamente con los proveedores para apoyar su transición hacia cadenas de suministro libres de deforestación y conversión.

La producción de soja y palma de aceite está vinculada a considerables preocupaciones ambientales y sociales en muchos de los principales países productores de materias primas. Dado que ambos cultivos se utilizan para la producción de ingredientes destinados a la alimentación acuícola, abordar estas preocupaciones se trata explícitamente a través de este Criterio. El procedimiento de aseguramiento definido en el Apéndice 6 busca garantizar que haya un Bajo Riesgo de que los ingredientes de soja y aceite de palma provengan de áreas con conversión de tierras y deforestación. El procedimiento de

⁸⁶ Tacon, A.G.J.; Hasan, M.R.; Metian, M.; *Demanda y suministro de ingredientes para alimento de pescado de granja y crustáceos: tendencias y perspectivas*; Documento Técnico de Pesca y Acuicultura de la FAO No. 564. FAO, 2011. 87 pp. <http://www.fao.org/3/ba0002e/ba0002e.pdf>

⁸⁷ www.accountability-framework.org

aseguramiento también incentiva a los productores a trabajar con las cadenas de suministro para asegurar un Bajo Riesgo de cualquier conversión de tierras y deforestación para los ingredientes vegetales de mayor volumen utilizados en las fábricas de alimentos, así como alienta a los productores a hacer lo mismo para todos los demás ingredientes vegetales.

Indicador:

5.1.1

La UoC debe categorizar sus cadenas de suministro de plantas en las siguientes categorías:

- **Categoría 1:** ingredientes conocidos por tener riesgos globales (ingredientes derivados de soja y aceite de palma),
- **Categoría 2:** sus ingredientes vegetales de mayor volumen⁸⁸,
- **Categoría 3:** Otros ingredientes vegetales.

5.1.2

La UoC debe haber hecho un compromiso público⁸⁹ para la transición hacia cadenas de suministro **libres de deforestación** y **conversión** para la obtención de todos sus ingredientes vegetales (categorías 1-3). El compromiso público debe incluir **fechas límite** relacionadas con la deforestación y conversión que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) para los ingredientes vegetales de la categoría 1 (soja y palma), la fecha límite no debe ser posterior al 31 de diciembre de 2020;
- b) para los ingredientes vegetales de las categorías 2 y 3, las fechas límite deben i) estar fijadas en el tiempo, ii) ser lo suficientemente tempranas para evitar incentivar una mayor deforestación o conversión en anticipación a futuras restricciones, y iii) permitir un monitoreo claro y objetivo, siguiendo los requisitos descritos en el Apéndice 9.

5.1.3

La UoC debe evaluar los riesgos de deforestación legal y conversión de tierras a nivel de producción de materias primas vegetal para todas sus cadenas de suministro de ingredientes vegetales, priorizando 1) ingredientes conocidos por tener riesgos globales (ingredientes derivados de soja y aceite de palma), y 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen.

5.1.4

La UoC también debería incluir en el análisis las cadenas de suministro de plantas de la categoría 3) otros ingredientes vegetales (5.1.1), pero la UoC no está obligada a hacerlo para lograr o mantener la certificación.

5.1.5

La UoC debe utilizar una de las cuatro rutas 1) Tarjeta de Puntuación de Riesgo por País, 2) evaluación subnacional/sectorial, 3) evaluación del fabricante de ingredientes, o 4) certificación (según se define en el Apéndice 6) para determinar el nivel de riesgo de deforestación o conversión legal.

⁸⁸ **Ingredientes vegetales de mayor volumen:** esto se aplica a los ingredientes que, en conjunto, constituyen la mayoría del volumen total de ingredientes vegetales después de haber deducido la soja y el aceite de palma, es decir, $\geq 50\%$. Los ingredientes vegetales individuales con los volúmenes más altos constituyen la mayoría del volumen colectivo. Consulte el Manual de Interpretación para obtener más orientación sobre cómo calcular.

⁸⁹ El compromiso se aplica a la alimentación acuícola producida por la UoC.

5.1.6 La UoC debe, en todos los casos en que se seleccione una de las dos rutas "evaluación subnacional/sectorial" o "evaluación del fabricante de ingredientes" (ver 5.1.5), seguir el proceso general para un marco de gestión de riesgos descrito en la Figura 4, Apéndice 7.

5.1.7 La UoC debe tener, dentro de 1 año después de la auditoría inicial, un plan de acción público⁹⁰ para lograr el compromiso (ver 5.1.2) para las categorías 1) ingredientes conocidos por tener riesgos globales (ingredientes derivados de soja y aceite de palma) y 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen, que incluya lo siguiente:

- Cronogramas y **fechas objetivo**⁹¹
- Objetivos y hitos cuantitativos y geográficamente específicos⁹² que puedan ser evaluados objetivamente.

5.1.8 La UoC debe tener un sistema para asegurar que solo obtiene ingredientes vegetales de cadenas de suministro cubiertas por su compromiso público de transición a cadenas de suministro libres de deforestación y conversión (ver 5.1.2).⁹³

5.1.9 Para los ingredientes de categoría 1) conocidos por tener riesgos globales (ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma) y categoría 2) ingredientes vegetales de mayor volumen, la UoC debe tener un sistema para asegurar que solo obtiene ingredientes vegetales para los cuales se ha demostrado Bajo Riesgo según 5.1.5 o para los cuales se está implementando un plan de acción para lograr Bajo Riesgo (ver 5.1.7).

5.1.10 Para los ingredientes de categoría 1) conocidos por tener riesgos globales (ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma), la UoC debe tener un sistema para asegurar que:

- solo utiliza ingredientes vegetales como **ingredientes elegibles** para los cuales se ha demostrado Bajo Riesgo⁹⁴
- el volumen de ingredientes vegetales de Categoría 1 elegibles obtenidos es conforme al Indicador 3.2.2⁹⁵.

⁹⁰ Se aplica una excepción a las categorías 1) ingredientes conocidos por tener riesgos globales (es decir, ingredientes derivados de soja y aceite de palma) y 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen para los cuales se ha demostrado Bajo Riesgo, y no se aplica a la categoría 3) otros ingredientes vegetales.

⁹¹ Una fecha objetivo es el plazo para el cual una empresa pretende cumplir sus compromisos libres de deforestación y conversión, asegurando que toda la fuente cumpla con la condición de fecha límite. Se puede encontrar más orientación sobre las fechas objetivo en el Manual de Interpretación

⁹² Al menos a nivel de país. La escala geográfica apropiada debe coincidir con el nivel de riesgo.

⁹³ Una visualización de estos requisitos se puede encontrar en el Apéndice 5, Figura 2.

⁹⁴ Una excepción se aplica a la categoría 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen o 3) otros ingredientes vegetales.

⁹⁵ Consulte el Apéndice 14, Sección 4.a para detalles sobre la gestión de volúmenes elegibles de Balance de Masa.

- 5.1.11** La UoC debe informar anualmente el progreso hacia su compromiso de manera pública. Esto debe incluir la presentación de informes sobre el desempeño en relación con los hitos cuantitativos y geográficamente específicos delineados en el plan de acción público (ver 5.1.7).
-
- 5.1.12** La UoC debe publicar y reportar anualmente a ASC un resumen de los ingredientes vegetales determinados como de Bajo Riesgo según 5.1.5, y las respectivas rutas elegidas por UoC, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.
-
- 5.1.13** En todos los casos en que se elijan las rutas de “evaluación subnacional/sectorial” o “evaluación del fabricante de ingredientes” (ver Apéndice 3), la UoC debe publicar y compartir con ASC un informe resumen actualizado por la UoC, incluyendo la evidencia requerida bajo b. de cada ruta en el Apéndice 3, de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.
-
- 5.1.14** La UoC debe participar, al menos, en una plataforma de múltiples partes interesadas⁹⁶ que promueva la transición a cadenas de suministro libres de conversión.

⁹⁶ Un ejemplo es el Manifiesto del Cerrado (<https://cerradostatement.fairr.org>).

Apéndice 1

Lista de Acrónimos

Lista de Acrónimos

Acrónimo:	Significado:
AB	Organismo de acreditación
Afi	Iniciativa del Marco de Responsabilidad
ASC	Aquaculture Stewardship Council
ASI	Servicios de aseguramiento internacional
OEC	Organismo evaluador de la conformidad
CAR	Requisitos de certificación y acreditación
CASS	Alianza para la Conservación de Soluciones de Productos del Mar
CITES	Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres
CdC	Cadena de Custodia
CC	Código de Conducta
D/C	Deforestación y Conversión
DD	Debida Diligencia
EL	Nivel de Entrada
EEMP	Plan de Gestión de la Eficiencia Energética
EMP	Plan de Gestión de Efluentes
EU	Unión Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Comida
FIP	Proyecto de Mejora Pesquera
FPIC	Consentimiento Libre, Previo e Informado
GDP	Producto Interno Bruto
GEI	Gases de Efecto Invernadero
GM/GMO	Modificado Genéticamente / Organismo Modificado Genéticamente
OIT	Organización Internacional del Trabajo
IPCC	Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático
ISEAL	Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Medioambiental (Alianza)
UICN	Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza
IM	Fabricante de Ingredientes
MJ	Megajulios
MT	Toneladas Métricas

MSC	Consejo de Administración Marina
MSL	Nivel de Sostenibilidad Mayoritario
ONG	Organización no gubernamental
ACNUDH	Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos
PDCA	Planificar-Hacer-Verificar-Actuar
EPI	Equipos de protección personal
ODS	Objetivo de Desarrollo Sostenible de la ONU
t	Tonelada (1,000 kg)
ToC	Teoría del Cambio
ONU	Naciones Unidas
DUDH	Declaración Universal de los Derechos Humanos
UoC	Unidad de Certificación
WCEP	Plan de Conservación y Eficiencia del Agua
WMP	Plan de Gestión de Residuos

Apéndice 2

Impactos Ambientales por el Fabricante de alimentos

Sección A1 Cálculo del consumo de agua

El consumo de agua se calculará del siguiente modo:

Consumo de agua – indicador 1.18.1:

1. Identifique el año al que se refiere el cálculo. Este se establece como el año calendario anterior (1 de enero - 31 de diciembre).
2. Calcule el volumen total de producción del producto (t) dentro del período de tiempo definido (paso 1).
3. Enumere todas las fuentes de agua, separadas en las categorías "agua dulce" y "otra agua"⁹⁷, utilizadas durante el proceso de producción, desde la recepción de ingredientes hasta el despacho del producto final
 - o suministros de agua municipales (agua de grifo/red)
 - o fuentes de agua superficial (incluyendo de humedales, ríos, lagos, agua de lluvia recolectada/cosechada)
 - o fuentes de agua subterránea (como pozos)
 - o agua de mar
 - o **agua producida**
4. Calcule la cantidad de agua utilizada⁹⁸ (megalitros) por fuente de agua (paso 3) dentro del período de tiempo establecido (paso 1).
5. Sume las cantidades de agua utilizada (paso 4).
6. Calcule el uso total de agua (paso 5) por producto total producido/año (paso 2) y expréselo en megalitros/t.
7. Informe los resultados de los pasos 4, 5 y 6 a ASC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

⁹⁷ Esto sigue los requisitos de informe de GRI, donde el "agua dulce" se categoriza como $\leq 1,000$ mg/L de Sólidos Disueltos Totales, y "otra agua" se categoriza como $>1,000$ mg/L de Sólidos Disueltos Totales.

⁹⁸ El cálculo del uso, es decir, el consumo de agua, se basará en la retirada de agua menos la descarga, en lugar de basarse en estimaciones del agua consumida.

Sección A2 Cálculo de descarga de efluentes

La descarga de efluentes se calculará del siguiente modo:

Descarga de efluentes – indicador 1.20.1:

1. Identifique el año al que se refiere el cálculo. Este se establece como el año calendario anterior (1 de enero - 31 de diciembre).
2. Liste todos los efluentes por destino, separados en las categorías "agua dulce" y "otra agua"⁹⁹, generados durante el proceso de producción, desde la recepción de ingredientes hasta el despacho del producto final:
 - o instalaciones de tratamiento municipal,
 - o aguas superficiales (incluyendo humedales, ríos, lagos),
 - o aguas subterráneas,
 - o agua de mar.
3. Calcule la cantidad de efluente descargado (megalitros) por destino (paso 2) dentro del período de tiempo establecido (paso 1).
4. Sume las cantidades de efluente descargado (paso 3).
5. Informe los resultados de los pasos 3 y 4 a ASC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

Sección A3 Cálculo del consumo de energía

El consumo de energía se calculará del siguiente modo:

Consumo de energía – indicador 1.21.1:

1. Identifique el año al que se refiere el cálculo. Este se establece como el año calendario anterior (1 de enero - 31 de diciembre).
2. Calcule el volumen total de producción del producto (t) dentro del período de tiempo definido (paso 1).
3. Enumere todas las fuentes de energía utilizadas durante el proceso de producción, desde la recepción de ingredientes hasta el despacho del producto final:

Alcance 1—consumo in situ de portadores de energía, incluyendo:

- o diésel (L)
- o gasolina (L)
- o gas natural (m³)

⁹⁹ Esto sigue los requisitos de informe de GRI, donde el "agua dulce" se categoriza como ≤1,000 mg/L de Sólidos Disueltos Totales, y "otra agua" se categoriza como >1,000 mg/L de Sólidos Disueltos Totales.

- otros combustibles (especificar)

Alcance 2—electricidad y otra generación de energía fuera del sitio, incluyendo:

- electricidad (kWh), especificando:
 - electricidad derivada de la red nacional o regional
 - electricidad de una fuente renovable fuera de la red (especificar fuente)
 - electricidad de una fuente no renovable fuera de la red que no esté incluida de otro modo en el consumo de combustible in situ (especificar fuente)
- calefacción/refrigeración distrital (kWh)

4. Calcule la cantidad utilizada por fuente de energía (paso 3) dentro del período de tiempo establecido (paso 1).
5. Convierta¹⁰⁰ las cantidades utilizadas (paso 4) a MJ y sume los totales.
6. Calcule el uso total de energía en MJ (paso 5) por tonelada de producto producido en el año de evaluación (paso 2).
7. Informe los resultados de los pasos 4, 5 y 6 a ASC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

Sección A4 Cálculo del consumo de residuos

El consumo de residuos se calculará del siguiente modo:

Consumo de residuos – indicador 1.19.1:

1. Identifique el año al que se refiere el cálculo. Este se establece como el año calendario anterior (1 de enero - 31 de diciembre).
2. Enumere la composición de los residuos por destino, separados en residuos peligrosos y no peligrosos, generados durante el proceso de producción, desde la recepción de ingredientes hasta el despacho del producto final:
 - recuperación por **reutilización**
 - recuperación por **reciclaje** (incluyendo compostaje)
 - recuperación por otros medios (especificar)
 - eliminación por **incineración** (con recuperación de energía)
 - eliminación por incineración (sin recuperación de energía)
 - eliminación por **vertido en vertederos**

¹⁰⁰ Hay varias herramientas de conversión en línea disponibles. Un ejemplo: <http://www.abraxasenergy.com/energy-resources/toolbox/conversion-calculators/energy/>

- o eliminación por otros medios como vertido, quema al aire libre (especificar)
3. Calcule la cantidad de residuos generados (toneladas) por destino (paso 2) dentro del período de tiempo establecido (paso 1).
 4. Sume las cantidades de residuos generados (paso 3).
 5. Informe los resultados de los pasos 2, 3 y 4 a ASC de acuerdo con el Procedimiento de Presentación de Datos ASC.

Sección B Cálculo de Emisiones de GEI

Las emisiones de GEI se calcularán del siguiente modo:

Emisiones de GEI – indicador 1.21.4:

A los efectos de estimar las emisiones de GEI asociadas con los alimentos acuícolas conformes con ASC, los cálculos deben incluir las siguientes entradas dentro de cada uno de los alcances de emisiones definidos por el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero¹⁰¹

- **Alcance 1**—emisiones del consumo in situ de portadores de energía (diésel, gasolina, gas natural) según lo cuantificado en la Sección A3.
- **Alcance 2**—emisiones asociadas con la compra de electricidad y otra generación de energía fuera del sitio (*como* calefacción distrital) según lo cuantificado en la Sección A3.
- **Alcance 3**—emisiones asociadas con la producción, procesamiento y transporte de ingredientes de cultivos, pesquería, aves de corral/ganado y otras fuentes de materias primas.

Las emisiones de GEI deben calcularse para cada especie para la cual se produce alimento de la siguiente manera:

1. Liste las entradas para la producción de alimento, incluidas aquellas entradas de energía incluidas en la Sección A3, así como cualquier ingrediente de alimento que constituya al menos el 1% de la composición promedio de materias primas del alimento específico para la especie.
2. Calcule la cantidad de cada entrada utilizada en la producción de una tonelada de alimento en el año calendario anterior (1 de enero - 31 de diciembre).
3. Determine y registre los factores de emisión apropiados y sus fuentes, comunicados en unidades de kg de CO₂-equivalente, para cada entrada listada en el paso 1. Vea más detalles a continuación.
4. Multiplique la cantidad de cada entrada del paso 2 por el factor de emisión respectivo en el paso 3 para calcular las emisiones totales de cada entrada asociada con una tonelada de alimento.
5. Sume las emisiones totales asociadas con una tonelada de alimento conforme a ASC en unidades de kg CO₂-eq.
6. Informe los resultados de 2, 3, 4 y 5 a ASC de acuerdo con los procedimientos de presentación de datos ASC.

¹⁰¹ Instituto de Recursos Mundiales (2011). Protocolo de Gases de Efecto Invernadero Estándar de Contabilidad y Reporte del Ciclo de Vida del Producto. Washington, D.C.: Instituto de Recursos Mundiales.

Determinación de factores de emisión apropiados para insumos—Los factores de emisión pueden ser modelados directamente, extraídos de bases de datos (como Agri-footprint, ecoinvent), o calculados utilizando la calculadora de GEI en línea ASC. La fuente de los factores de emisión debe ser claramente indicada. Si se modelan los factores de emisión directamente, se deben incluir todos los GEI y utilizar los factores de caracterización del potencial de calentamiento global a 100 años más recientes del IPCC¹⁰². Los factores de emisión de ingredientes de alimento deben incluir emisiones biogénicas cuando sea relevante (*por ejemplo*, emisiones de metano de arrozales) así como emisiones por cambio de uso de suelo (como la deforestación para la producción de cultivos agrícolas) si la transformación ocurrió en los últimos 20 años. Los cálculos de cambio de uso de suelo deben ser específicos al país de fuente y seguir métodos reconocidos como se detalla en los estándares disponibles¹⁰³¹⁰⁴. El carbono secuestrado en material vegetal y animal no debe ser considerado en el cálculo de factores de emisión (no restar el carbono secuestrado de los factores de emisión de la materia prima en ingredientes de alimento), ya que este carbono se devuelve a la atmósfera al ser consumido.

Al asignar impactos entre coproductos de los sistemas de producción de alimentos (como harina de subproductos de pescado, harina de plumas), se deben utilizar tanto métodos de asignación de masa relativa como económica para el propósito de cálculos, informe de datos de GEI a ASC, y compartir datos de GEI con las granjas para facilitar los cálculos necesarios para el Estándar ASC para granjas. El método de asignación para el cual los datos de GEI se divulgan públicamente queda a discreción de la UoC (ya sea uno o ambos).

Para facilitar el cálculo y la consistencia en las evaluaciones, la UoC también puede utilizar la calculadora de GEI de ASC proporcionada [a través de la página web de ASC](#) para proporcionar factores de emisión y cálculos.

¹⁰² Myhre, G., Shindell, D., Bréon, F., Collins, W., Fuglestedt, J., Huang, J., ... & Zhang, H. (2013). Forzamiento Radiativo Antropogénico y Natural. En T. Stocker *et al.* (Eds.) *Cambio Climático 2013: La Base de la Ciencia Física. Contribución del Grupo de Trabajo I al Quinto Informe de Evaluación del Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático*. Cambridge, Reino Unido: Cambridge University Press.

¹⁰³ BSI (2011) PAS 2050: Especificación para la evaluación del ciclo de vida de las emisiones de gases de efecto invernadero de bienes y servicios. Londres, Reino Unido: Institución Británica de Estándares.

¹⁰⁴ ISO (2018) ISO 14067: Gases de efecto invernadero - Huella de carbono de los productos - Requisitos y directrices para su cuantificación y comunicación. Ginebra, Suiza: Organización Internacional de Normalización.

Apéndice 3

Debida Diligencia (DD)

a) Niveles de Evaluación DD Niveles

1. Fabricante de ingredientes¹⁰⁵;
 - a) Ingredientes de origen marino
 - b) Ingredientes de origen vegetal
 - c) Ingredientes para alimento (por ejemplo, basados en animales terrestres, algas o insectos)
2. materias primas principales¹⁰⁶:
 - a) Materias Primas Principales de origen marino¹⁰⁷;
 - b) materias primas principales de origen vegetal.

b) Proceso de Evaluación de DD

Alineados con el concepto del Marco de Gestión de Riesgos en el Apéndice 7, el proceso de Debida Diligencia (DD) se lleva a cabo de acuerdo con factores de riesgo predefinidos e incluye una serie de pasos, cada uno adaptado al riesgo en el contexto local. Estos pasos siguen una secuencia establecida e incluyen los siguientes elementos:

1. Definir intención/propósito
 - o Este primer paso puede omitirse ya que la intención ya ha sido definida dentro de estos estándares.
2. Definir los factores de riesgo
 - o Utilizar los factores de riesgo descritos en la tabla 1.
3. Evaluar el riesgo
 - o Evaluar el nivel de riesgo. No se necesita una evaluación de riesgo donde el nivel de riesgo para los factores de estos ha sido pre-determinado como bajo de acuerdo con la ruta 1) Tarjetas ASC de Puntuación de Riesgo País o ruta 4) certificaciones aprobadas por ASC listadas en la tabla 1.
4. Implementar medidas apropiadas
 - o Tomar acción e implementar medidas donde el resultado de la evaluación de riesgo no determine un nivel de riesgo permitido (Riesgo Bajo o Medio, según 2.2.9):
 - prevención
 - mitigación
 - remediación
 - cesar la fuente, sin embargo, donde sea posible se prefiere la mitigación sobre la discontinuación de la fuente.

¹⁰⁵ En el caso de ingredientes elaborados a partir de subproductos del ganado (por ejemplo, harina de plumas, harina de sangre, harina de huesos, polvo de hemoglobina), la Debida Diligencia se extenderá únicamente al fabricante del ingrediente, no al materias primas principales (es decir, granja de ganado).

¹⁰⁶ En el caso de ingredientes elaborados a partir de subproductos de la agricultura o pesquerías (de forraje), La materia prima primaria se refiere al material utilizado para fabricar el producto principal. Por ejemplo:

1. Harina de pescado hecha de residuos de pescado: La materia prima principal es el pescado entero.
2. Gluten de trigo derivado del procesamiento de trigo: La materia prima principal es el trigo.
3. Lecitina de soya derivada del procesamiento de soya: La materia prima principal es la soya.

¹⁰⁷ La debida diligencia Para la materia prima marinas debe incluir todos los productos derivados de pesquerías (de forraje), pescado entero así como subproductos, con la excepción de la captura incidental retenida bajo la obligación de desembarque de la UE. La debida diligencia no incluye subproductos derivados de la acuicultura.

5. Monitorear:

- monitorear los factores de riesgo, o los indicadores de los factores de riesgo, para asegurar que el nivel de riesgo determinado siga siendo válido;
- monitorear la efectividad de las medidas implementadas.
- Repetir el proceso de gestión de riesgos cuando:
 - el monitoreo indique un nivel de riesgo diferente al determinado previamente,
 - el monitoreo indique que las medidas implementadas no son efectivas,
 - ocurran cambios significativos que puedan afectar el nivel de riesgo determinado previamente,
 - en todos los casos, al menos en cada ciclo de certificación (3 años).

Se puede encontrar más orientación sobre la implementación de procesos de Debida Diligencia en los principios rectores de la ONU¹⁰⁸ y la guía de Debida Diligencia de la OCDE¹⁰⁹.

c) Evaluación de Debida Diligencia Factores de Riesgo

La UoC necesita demostrar Riesgo Bajo o Medio permitido para los fabricantes de ingredientes, la producción de Materias Primas Principales marinas y vegetales, al menos para los Factores de Riesgo descritos en la Tabla 1. Los fabricantes de ingredientes son empresas/instalaciones que producen el ingrediente utilizado por el fabricante de alimento.

¹⁰⁸Naciones Unidas (2011), *Principios Rectores sobre las Empresas y los Derechos Humanos, Implementación del Marco de las Naciones Unidas "Proteger, Respetar y Remediar"*

¹⁰⁹OCDE (2018), *Guía de Debida Diligencia de la OCDE para una Conducta Empresarial Responsable*

Tabla:1 Factores de Riesgo de Debida Diligencia para Fabricantes de Ingredientes y producción de Materias Primas Principales marinas y vegetales.

Acrónimo:	Legal:	Social	Ambiental
<p>Factores de riesgo para Fabricantes de Ingredientes</p>	<p>El riesgo de que el fabricante de ingredientes no cumpla con el siguiente indicador:</p> <p>1.1.1 licencias y permisos legales, al operar en un área afectada por una supervisión regulatoria deficiente que resulta en violaciones sistemáticas de leyes y regulaciones.</p>	<p>El riesgo de que el fabricante de ingredientes no cumpla con los siguientes Criterios:</p> <p>1.3 regulaciones laborales aplicables</p> <p>1.4 trabajo forzado</p> <p>1.5 niños y jóvenes empleados</p> <p>1.6 discriminación</p> <p>1.13 mecanismo de reclamaciones</p>	<p>El riesgo de que el fabricante de ingredientes no cumpla con los siguientes Criterios:</p> <p>1.17 regulaciones ambientales aplicables</p> <p>1.18 uso del agua</p> <p>1.19 manejo de residuos</p> <p>1.20 manejo de efluentes</p> <p>1.21 gases de efecto invernadero (GEI)</p> <p>Y los Indicadores:</p> <p>3.4.2 divulgación de OGM</p> <p>3.4.3 divulgación de aditivos medicinales</p>
<p>Factores de riesgo para productores de materias primas principales de origen marino</p>	<p>El riesgo de que las Materias Primas Principales se originen en áreas afectadas por una supervisión regulatoria deficiente que resulta en pesca ilegal sistemática dentro de la pesquería.</p>	<p>El riesgo de que la materia prima principal sea producida utilizando trabajo forzado o las peores formas de trabajo infantil.</p>	<p>El riesgo de que la materia prima principal se origine de pesca no reportada o no regulada.</p> <p>El riesgo de que la materia prima principal se origine de especies que están en peligro o en peligro crítico según la UICN.</p> <p>El riesgo de que la materia prima principal se origine de especies capturadas que aparecen en los apéndices de la CITES.</p>
<p>Factores de riesgo para productores de materias primas principales de origen vegetal</p>	<p>El riesgo de que la materia prima principal provenga de áreas afectadas por una supervisión regulatoria deficiente, lo que resulta en violaciones sistemáticas del uso del suelo o de las leyes y regulaciones ambientales dentro de la producción de materias primas</p>	<p>El riesgo de que la materia prima principal sea producida utilizando trabajo forzado o las peores formas de trabajo infantil.</p>	<p>El riesgo de que la materia prima principal provenga de áreas resultantes de la deforestación/conversión <u>ilegal</u>.</p>

	principales de origen vegetal.		
--	--------------------------------	--	--

Tabla 2: Niveles de riesgo permitidos para cada factor de riesgo de Debida Diligencia en cada nivel de Debida Diligencia, detallando dónde son aplicables las excepciones de Riesgo Medio según el Indicador 2.2.9. Tenga en cuenta que estos son aplicables a todas las rutas de Debida Diligencia con la excepción de la ruta 4 (Lista de Esquemas Aceptados), en la cual el Riesgo Bajo es el único nivel de riesgo permitido.

Nivel de Debida Diligencia	Factor de riesgo: Legal:	Factor de riesgo: Social	Factor de riesgo: Ambiental
materias primas principales de Origen Vegetal	Riesgo Bajo + Medio	Riesgo Bajo + Medio	Riesgo Bajo + Medio
Materias Primas Principales de Origen Marino (incluidos subproductos)	Riesgo bajo	Riesgo Bajo + Medio	Riesgo bajo
Fabricante de Ingredientes	Riesgo bajo	Riesgo bajo	Riesgo bajo

d) Rutas de Debida Diligencia para Determinar el nivel de riesgo alineado con los requisitos de ASC

Cualquiera de las cuatro rutas 1) Tarjeta de Puntuación de Riesgo por País, 2) evaluación sectorial/pesquero, 3) evaluación del fabricante de ingredientes, o 4) certificación se utilizará para determinar el nivel de riesgo para cada factor de riesgo. Se pueden utilizar diferentes rutas para evaluar los diferentes factores de riesgo (estos siendo legales, sociales y ambientales - ver tabla 1). Cuando una ruta no resulta en un nivel de riesgo permitido, según la Tabla 2, la UoC debe utilizar otra ruta cuando sea posible.

Cuando ninguna ruta permite a la UoC determinar un Riesgo Bajo (o Medio permitido), se debe cesar el abastecimiento de dichas cadenas de suministro hasta que las medidas de mitigación logren el nivel de riesgo permitido. Para la materia prima de origen vegetal y marino y en el caso de mezcla (o combinado), el material con el mayor riesgo clasifica la mezcla y determina si toda la mezcla puede ser abastecida. Una ilustración de las cuatro diferentes rutas que se pueden utilizar para la determinación de riesgo de Debida Diligencia se puede encontrar en la Figura 5, Apéndice 7.

Las rutas son:

1. Tarjeta de Puntuación de Riesgo del País:

- ASC proporciona una Tarjeta de Puntuación de Riesgo del País en la [página web de ASC](#) que clasifica el nivel de riesgo del país en bajo, medio y alto riesgo, respecto a los Factores de Riesgo en la Tabla 1. Para los países clasificados como Riesgo Bajo, o Riesgo Medio bajo 2.2.9, para los respectivos factores de riesgo, no se requieren más pasos de DD para ese factor de riesgo particular por parte de la UoC. Para cualquier país que aún no tenga una Tarjeta de Puntuación de Riesgo del País, se requiere una ruta diferente para determinar el nivel de riesgo.

2. **Evaluación subnacional/sectorial** (para la producción de materias primas de origen vegetal) / **Evaluación de la industria/sector** (para el fabricante de ingredientes) / **Evaluación de la pesquería** (para la producción de materias primas de origen marino):
 - a. La UoC lleva a cabo una evaluación del sector / industria / pesquera para demostrar un nivel de riesgo para los Factores de Riesgo enumerados en la Tabla 1.
 - b. Cuando se haya demostrado un Riesgo Bajo (o Riesgo Medio permitido según 2.2.9), la evidencia debe incluir:
 - i. evaluación de riesgo o un resumen de la misma;
 - ii. resultado de la evaluación de riesgo - nivel de riesgo por factor de riesgo;
 - iii. programa de monitoreo implementado.
3. **Evaluaciones del fabricante de ingredientes**¹¹⁰ :
 - a. La UoC trabaja con el fabricante de ingredientes para demostrar que el fabricante de ingredientes, materias primas de origen marino o vegetal, tiene un Riesgo Bajo o Riesgo Medio permitido (según 2.2.9) para los Factores de Riesgo enumerados en la Tabla 1. Para los factores de riesgo de producción de Materias Primas Principales de origen marino y vegetal, la evaluación se relaciona con si el fabricante de ingredientes tiene un sistema adecuado o información suficiente para asegurar un Riesgo Bajo o Riesgo Medio permitido (según 2.2.9) a nivel de producción de materias primas.
 - b. Cuando se haya demostrado un Riesgo Bajo (o Riesgo Medio permitido según 2.2.9), la evidencia debe incluir:
 - i. evaluación de riesgo o un resumen de la misma;
 - ii. resultado de la evaluación de riesgo - nivel de riesgo por factor de riesgo;
 - iii. medidas tomadas y su efectividad;
 - iv. programa de monitoreo implementado.
4. **Certificación:**
 - a. ASC mantiene una lista de esquemas de tercera parte aceptados en su [página web](#) que abordan los Factores de Riesgo para asegurar Bajo Riesgo. Para la producción marina de materias primas principales, la UoC puede utilizar la Lista Roja de la UICN y la Lista de Apéndices I, II, III de CITES para demostrar Bajo Riesgo para los dos factores de riesgo ambiental relacionados con especies en peligro, como se indica en la Tabla 1¹¹¹.

¹¹⁰ AFi tiene orientación sobre Compromiso de la Cadena de Suministro y Monitoreo y Verificación: <https://accountability-framework.org/contents-of-the-framework/monitoring-and-verification/>

¹¹¹ Este factor de riesgo no necesita ser evaluado para pescado retenidos bajo la obligación de desembarque de la UE.

Apéndice 4

Cálculo del Nivel de Sostenibilidad Mayoritario (MSL)

Paso 1: Determinar la Categoría de Sostenibilidad de pescado entero

Todos los ingredientes marinos derivados de pescado entero deben ser calificados según la tabla a continuación. La siguiente tabla explica cómo asignar la Categoría de Sostenibilidad a los ingredientes marinos de pescado entero.

Tabla 3: Esta tabla describe la Categoría de Sostenibilidad asignada a los ingredientes marinos de pescado entero.

Categorías: pescado entero utilizados como materias primas obtenido bajo las siguientes condiciones	
Categoría 1	<ul style="list-style-type: none"> o La materia prima es aceptada según el Programa de Mejora de MarinTrust, y; o La materia prima está listada como activa en un FIP¹¹² y está listado como tal en www.fisheryprogress.org; y; o El fabricante de ingredientes es una Instalación Aceptada del Programa de Mejora de MarinTrust (o equivalente¹¹³).
Categoría 2	<ul style="list-style-type: none"> o La materia prima está aprobada de acuerdo con el Estándar de Fábrica de MarinTrust (o equivalente¹¹⁴), y; o El fabricante de ingredientes está certificado por el Estándar de Fábrica de MarinTrust (o equivalente), y; o El ingrediente recibido por la UoC está certificado por el Estándar de Cadena de Custodia de MarinTrust desde la manufacturadora hasta la fábrica de alimento o la UoC puede demostrar un sistema de trazabilidad verificado desde la manufacturadora hasta la fábrica de alimento
Categoría 3	<ul style="list-style-type: none"> o La materia prima está aprobada de acuerdo con el Estándar de Fábrica de MarinTrust (o equivalente), y; o La materia prima está involucrada en un FIP integral¹¹⁵ y está listada como activa en www.fisheryprogress.org; y;

¹¹² Véase también CASS: <https://solutionsforseafood.org/resources/fishery-improvement/>

¹¹³ La equivalencia con la Instalación Aceptada del Programa de Mejora de MarinTrust y el fabricante de ingredientes certificados por MarinTrust se basará en la evaluación del cumplimiento de los Códigos de Buenas Prácticas de ISEAL, así como en la consideración de criterios clave de sostenibilidad que se mencionan en MarinTrust. Esto incluirá:

- Trazabilidad completa de todos los ingredientes terminados hasta las hasta las pesquerías proveedoras de origen
- La capacidad de segregar productos terminados según la categoría y proporcionar información sobre la composición de cada envío realizado.
- El requisito de que la fábrica tenga mecanismos en su lugar que aseguren que el trabajo cumpla con los requisitos de empleo, bienestar y seguridad de acuerdo con la legislación nacional y siguiendo las Convenciones clave pertinentes de la Organización Internacional del Trabajo (29, 87, 98, 99, 100, 105, 111, 138, 182).
- El requisito de que la fábrica esté certificada bajo un estándar de Buenas Prácticas de Manufactura que cubra temas de pureza y seguridad del producto, así como cuestiones ambientales, incluidas emisiones y efluentes.

¹¹⁴ La equivalencia con los criterios de evaluación de materias primas de MarinTrust se basará en la evaluación del cumplimiento de los Códigos de Buenas Prácticas de ISEAL, así como en la consideración de criterios clave de sostenibilidad que se mencionan en el Estándar de MarinTrust, notablemente en la Sección 3: Prácticas Responsables de Abastecimiento de materias primas. El reconocimiento se hará público a través de la página web de ASC.

¹¹⁵ Véase también CASS: <https://solutionsforseafood.org/resources/fishery-improvement/>

	<ul style="list-style-type: none"> o La materia prima permanece aprobada de acuerdo con el Estándar de Fábrica de MarinTrust hasta que se logre la Categoría 4, y; o El fabricante de ingredientes está certificado por el Estándar de Fábrica de MarinTrust (o equivalente), y; o El ingrediente recibido por la UoC está certificado por el Estándar de Cadena de Custodia de MarinTrust desde la manufacturadora hasta la fábrica de alimento o la UoC puede demostrar un sistema de trazabilidad verificado desde la manufacturadora hasta la fábrica de alimento.
Categoría 4	<ul style="list-style-type: none"> o La materia prima se obtiene de una pesquería certificada bajo el Marine Stewardship Council (o equivalente¹¹⁶), y; o El fabricante de ingredientes y la cadena de suministro están certificados por la Cadena de Custodia del Marine Stewardship Council.

Paso 2: Determinar el Nivel de Sostenibilidad Mayoritario

Después de determinar las categorías de sostenibilidad de los ingredientes marinos de pescado entero, los fabricantes de alimentos necesitan calcular el Nivel de Sostenibilidad Mayoritario (MSL) para toda la UoC. Mayoría se define como $\geq 50\%$ (50% o más) del volumen de pescado entero.

Cálculo de Volumen

Primero, los volúmenes de ingredientes marinos se calcularán por tipo. Los volúmenes se calculan en toneladas. Los ingredientes marinos se dividen en los siguientes tipos:

1. Volumen de ingredientes marinos (pescado entero y subproductos);
2. Volumen de ingredientes marinos de pescado entero:
 - 2.1. Volumen total de ingredientes marinos de pescado entero;
 - 2.2. Volumen de ingredientes marinos de pescado entero que obtienen una puntuación en la Categoría 1 (tabla 3);
 - 2.3. Volumen de ingredientes marinos de pescado entero calificados en la Categoría 2 (tabla 3);
 - 2.4. Volumen de ingredientes marinos de pescado entero calificados en la Categoría 3 (tabla 3);
 - 2.5. Volumen de ingredientes marinos de pescado entero calificados en la Categoría 4 (tabla 3);

¹¹⁶ La equivalencia al MSC se basará en la evaluación del cumplimiento con los Códigos de Buenas Prácticas de ISEAL, así como en la consideración de los criterios de sostenibilidad que se mencionan en los Principios y Criterios del MSC. Estándares

reconocido como equivalente al estándar MSC, se ha establecido de acuerdo con el Código de Buenas Prácticas de ISEAL para el Establecimiento de Estándares Sociales y Ambientales, y ser reconocido por/cumplir con los requisitos de la Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) Global Benchmarking Tool. El estándar se basará en un enfoque de ecosistema completo con provisiones específicas para la gestión de especies de bajo nivel trófico y la protección de poblaciones de depredadores dependientes. El reconocimiento se hará público a través de la página web de ASC.

2.6. Volumen de ingredientes marinos de pescado entero que *no* califican en las Categorías 1-4 (tabla 3);

Cálculo de la mayoría

En segundo lugar, los volúmenes por tipo de ingredientes marinos se utilizan para calcular el Nivel de Sostenibilidad Mayoritario utilizando las siguientes fórmulas:

- o Se aplica la **línea base**, donde ningún volumen puede atribuirse a ninguna de las categorías 1-4.
- o Se aplica el **Nivel 1**, cuando el volumen de 2.2 anterior es \leq 50% del volumen 2.1;
- o Se aplica el **Nivel 2**, cuando el volumen de 2.3 anterior es \leq 50% del volumen 2.1;
- o Se aplica el **Nivel 3**, cuando el volumen de 2.4 anterior es \leq 50% del volumen 2.1;
- o Se aplica el **Nivel 4**, cuando el volumen de 2.5 anterior es \leq 50% del volumen 2.1;

Nota: cuando el cálculo de la mayoría conduce a dos niveles potenciales, se aplicará lo siguiente:

- o Se aplica el **Nivel 2**, cuando $[(\text{volumen 2.3}) + (\text{volumen 2.4}) + (\text{volumen 2.5})]$ es \geq 50% (volumen 2.1);
- o Se aplica el **Nivel 3**, cuando $[(\text{volumen 2.4}) + (\text{volumen 2.5})]$ es \leq 50% (volumen 2.1);

Nota: los subproductos no se consideran en el cálculo de la mayoría.

Antes de la certificación inicial

El cálculo del volumen incluye ingredientes marinos recibidos en el período de 24 meses antes de la auditoría inicial. El cálculo del MSL se basa en este volumen y forma el Nivel de Entrada en la escalera de mejora del MSL.

Después de la certificación inicial

El cálculo del volumen se repite anualmente e incluye ingredientes marinos recibidos durante un período de 12 meses, de enero a diciembre.

Apéndice 5

Cálculo del Volumen Elegible de Balance de Masa

1. Determinación de Ingredientes Elegibles

No todos los ingredientes marinos y vegetales que pueden ser obtenidos por la UoC también cuentan para el volumen elegible de balance de masa.

Los siguientes ingredientes cuentan para el volumen elegible de balance de masa y se consideran ingredientes elegibles:

Ingredientes de origen marino:

- subproductos de la acuicultura, captura incidental retenida bajo la obligación de desembarque de la UE (si la Debida Diligencia indica Bajo Riesgo)
- subproductos de pesquerías (de forraje) (si la Debida Diligencia indica Bajo Riesgo)
- pescado entero (si la Debida Diligencia indica Bajo Riesgo, la categoría de sostenibilidad es 1-4)

Ingredientes de origen vegetal:

- Primero demostrar como Bajo Riesgo bajo el Principio 2 de Debida Diligencia, y:
 - Categoría 1) Ingredientes vegetales conocidos por tener riesgos globales, como soja/aceite de palma (si el Principio 5 de Debida Diligencia indica Bajo Riesgo, se ha hecho un compromiso libre de Deforestación/Conversión (D/C), se ha demostrado Bajo Riesgo para D/C legal).
 - Categoría 2) Ingredientes vegetales de mayor volumen (si el Principio 5 de Debida Diligencia indica Bajo Riesgo, se ha hecho un compromiso libre de D/C, se ha demostrado Bajo Riesgo para D/C legal O se está implementando un plan de acción).
 - Categoría 3) otros ingredientes vegetales (si el Principio 5 de Debida Diligencia indica Bajo Riesgo, se ha hecho un compromiso libre de D/C).
- Alimentos para animales (si la Debida Diligencia indica Bajo Riesgo)
- Aditivos para alimentos (incluyendo premezclas, vitaminas, minerales, oligoelementos y colorantes)
- Ingredientes que representan <1% del peso total anual de ingredientes (volumen) recibido por la UoC para su uso en alimentos acuícolas. Este porcentaje se refiere a un ingrediente único de un fabricante individual. En caso de que la UoC también produzca alimentos no acuícolas, el volumen recibido se basará en el volumen de ingredientes destinados a la inclusión en alimentos acuícolas.

Los siguientes ingredientes pueden ser fuente pero no cuentan para el volumen elegible de balance de masa y se consideran ingredientes no elegibles:

- Ingredientes de origen marino:
 - pescado entero (si la Debida Diligencia indica Bajo Riesgo pero no califica en la categoría de sostenibilidad 1-4)
- Ingredientes de origen vegetal:
 - Categoría 1) Ingredientes vegetales conocidos por tener riesgos globales, como soja/aceite de palma (si la Debida Diligencia indica Bajo Riesgo y se ha hecho un compromiso libre de D/C, no se puede demostrar Bajo Riesgo para D/C legal pero se está implementando un plan de acción).
- Ingredientes de origen marino y vegetal donde el resultado de la Ruta de Debida Diligencia 1 (Tarjetas ASC de Puntuación de Riesgo País), ruta 2 (Evaluación de la Industria/Sector/pesquería) y ruta 3 (Evaluación del Fabricante de Ingredientes) indica Riesgo Medio para la producción de Materias Primas Principales y que cumplen con los criterios de excepción del indicador 2.2.9.

Figura 1: Determinación de ingredientes elegibles

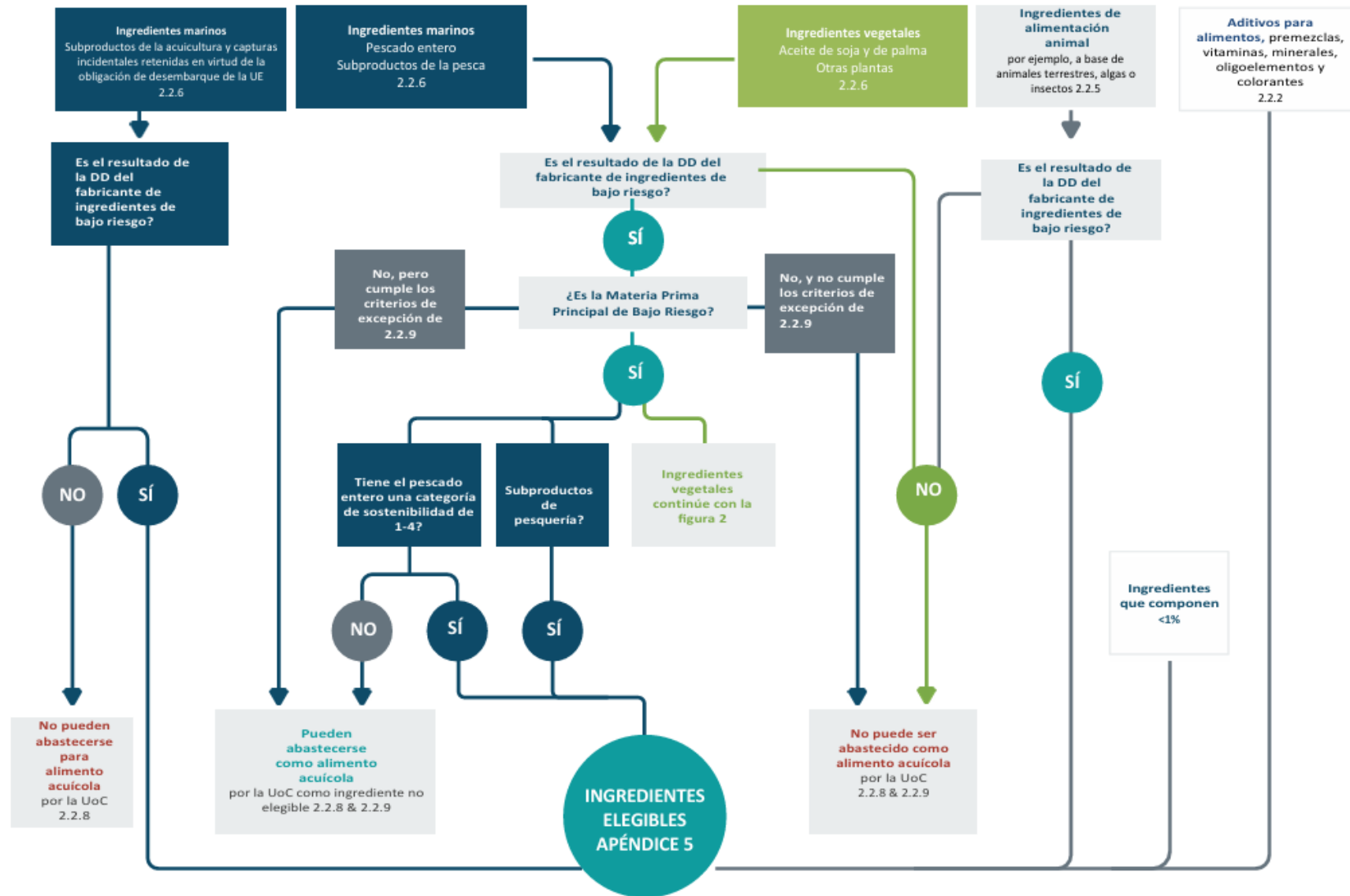
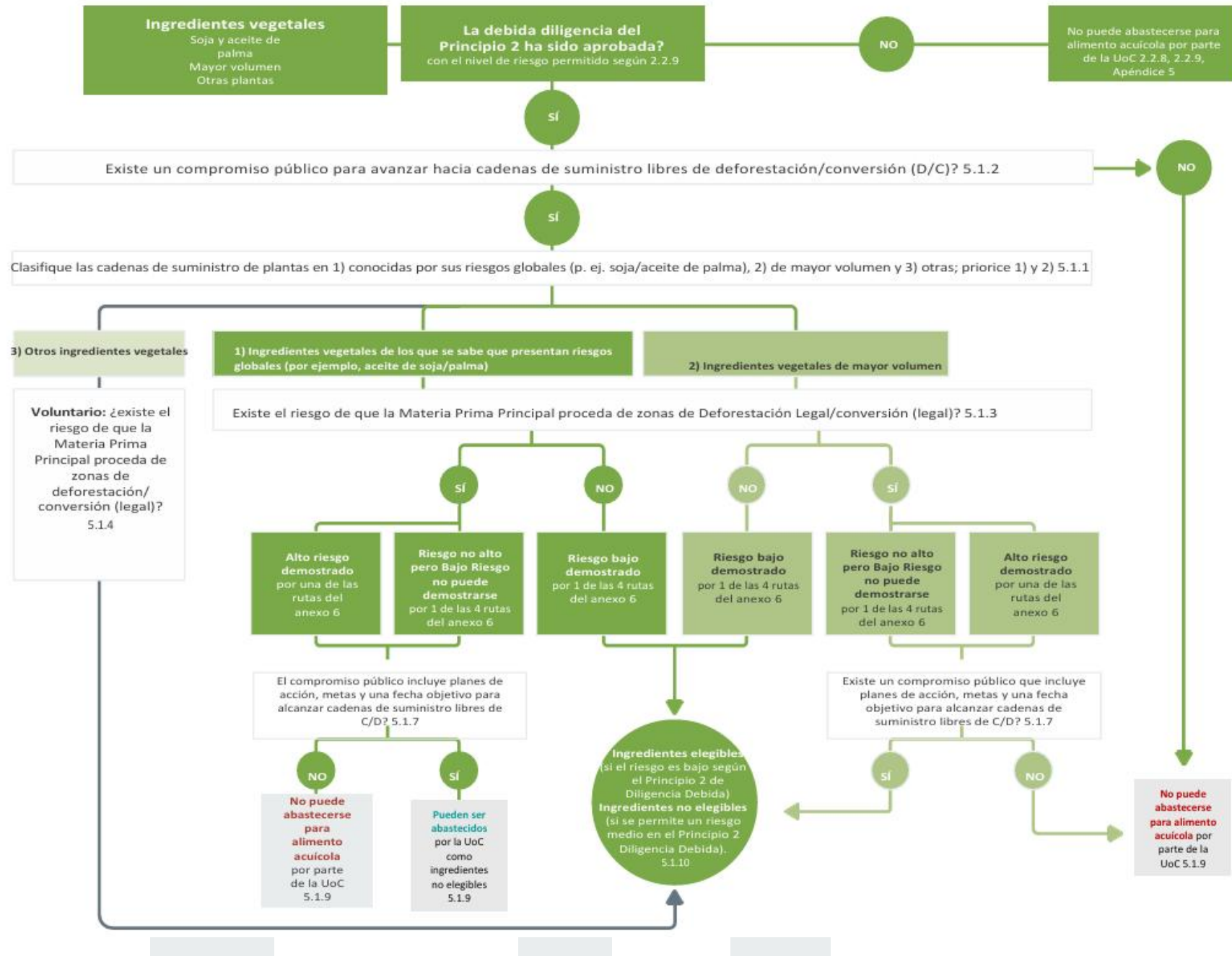


Figura 2: Determinación de ingredientes vegetales elegibles

Resultado de la evaluación del riesgo de deforestación / conversión (D/C) e implicaciones para el suministro de ingredientes de origen vegetal. En esta versión del estándar, no se aplican requisitos de suministro distintivos para la categoría 3) ingredientes con un alto riesgo o ingredientes sin Riesgo Bajo demostrado en relación con la deforestación o la conversión de tierras en las cadenas de suministro de ingredientes vegetales. Esto será revisado por ASC y podría cambiar en futuras versiones del estándar.



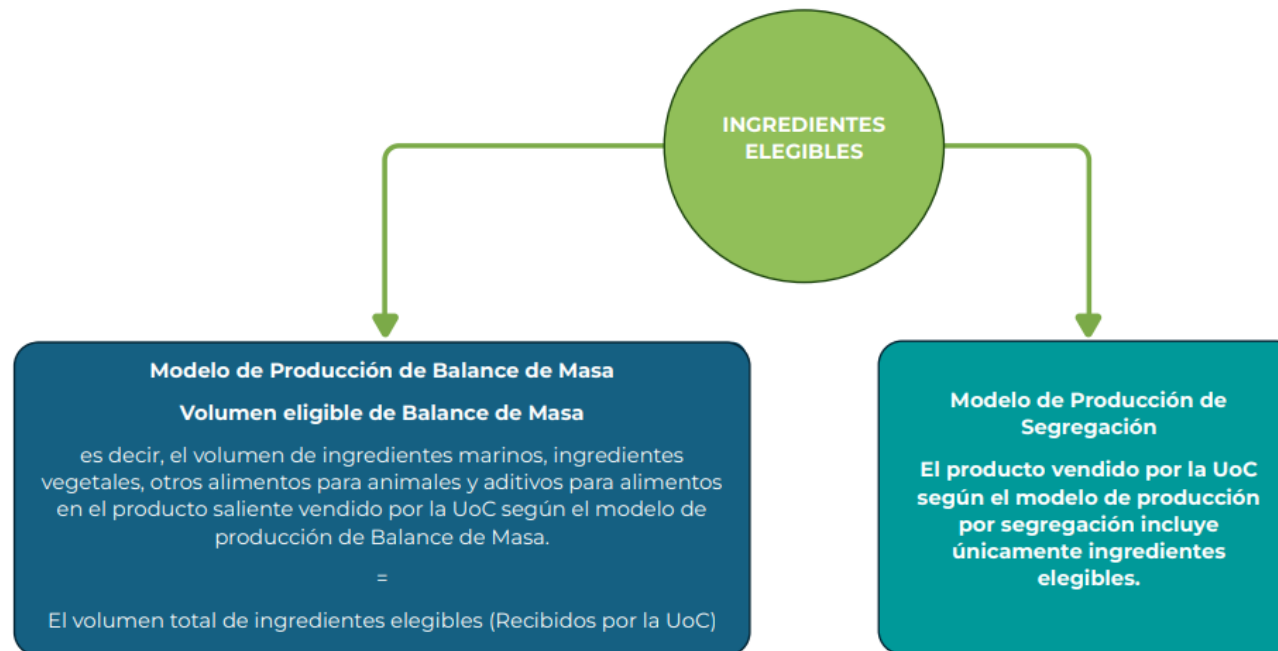
2. Cálculo del Volumen Elegible

Siga estos cuatro pasos para calcular el volumen elegible de balance de masa:

1. Sume el volumen (toneladas) de ingredientes marinos elegibles.
2. Sume el volumen (toneladas) de ingredientes vegetales elegibles por categoría (I, II y III)
3. Sume el volumen (toneladas) de materias primas de alimentación elegibles.
4. Sume el volumen (toneladas) de aditivos para alimentos.

La suma de los volúmenes de los ingredientes elegibles 1) - 4) mencionados anteriormente equivale al "volumen elegible de balance de masa".

Figura 3: Modelos de Producción de Ingredientes Elegibles



Apéndice 6

Procedimiento de Aseguramiento para Cadenas de Suministro Libres de Deforestación / Conversión

Los ingredientes de origen vegetal utilizados por la UoC, y que por lo tanto cumplen con la Debida Diligencia del Principio 2, deben ser evaluados por su nivel de riesgo respecto a los Factores de Riesgo enumerados en la Tabla 4, como parte de la Debida Diligencia del Principio 5. Este paso adicional se centra en el riesgo relacionado con la deforestación (legal) y la conversión de tierras.

Tabla 4: Factores de Riesgo para ingredientes de origen vegetal

Ambiental	
Factores de riesgo Para la materia prima de origen vegetal 1	El riesgo de que la materia prima provenga de áreas resultantes de deforestación/conversión legal .

La UoC puede elegir una de cuatro rutas para evaluar y determinar el riesgo relacionado con la deforestación y conversión.

Se pueden utilizar diferentes rutas para evaluar el factor de riesgo de deforestación/conversión. Si una ruta no resulta en Bajo Riesgo, se debe elegir otra ruta. En el caso de mezcla de ingredientes, el material con el mayor riesgo clasifica la mezcla.

Las rutas son:

1. Tarjeta de Puntuación de Riesgo por País:

- a. ASC proporciona una Tarjeta de Puntuación de Riesgo del País en la [página web de ASC](#) que clasifica el nivel de riesgo del país en Bajo, Medio y Alto riesgo, con respecto al Factor de Riesgo en la Tabla 4. Para los países clasificados como de Bajo Riesgo para el respectivo factor de riesgo, no se requieren pasos adicionales de evaluación de riesgo por parte de la UoC. Para cualquier país que aún no tenga una Tarjetas de Puntuación de Riesgo País, se requiere una ruta diferente para determinar el Bajo Riesgo.

2. Evaluación subnacional/sectorial:

- a. La UoC realiza una evaluación a nivel subnacional o sectorial.
- b. Donde se haya demostrado un Bajo Riesgo, la evidencia debe incluir:
 - i. evaluación de riesgo o un resumen de la misma;
 - ii. resultado de la evaluación de riesgo (el nivel de riesgo);
 - iii. programa de monitoreo implementado.

3. Evaluaciones del ¹¹⁷Fabricante de Ingredientes:

- a. La UoC trabaja con el fabricante de ingredientes para demostrar que la materia prima primaria de origen vegetal tenga un Bajo Riesgo para el Factor de Riesgo, tal como se indica en la Tabla 4.

¹¹⁷ AFi tiene orientación sobre Compromiso de la Cadena de Suministro y Monitoreo y Verificación: <https://accountability-framework.org/contents-of-the-framework/monitoring-and-verification/>.

- b.** Cuando se ha demostrado un Bajo Riesgo, la evidencia debe incluir:
 - i. evaluación de riesgo o un resumen de la misma;
 - ii. resultado de la evaluación de riesgo (el nivel de riesgo);
 - iii. medidas tomadas y su efectividad;
 - iv. programa de monitoreo implementado.
- c.** Sin embargo, cuando aún no se ha logrado un Bajo Riesgo, pero se está implementando un plan de acción para lograr el compromiso público, la evidencia debe incluir:
 - i. análisis de trazabilidad de la materia prima principal
 - ii. evaluación de riesgo o un resumen de la misma;
 - iii. resultado de la evaluación de riesgo (nivel de riesgo por factor de riesgo);
 - iv. medidas tomadas y su efectividad
 - v. programa de monitoreo implementado
 - vi. estado de avance en relación con los objetivos cuantitativos y geográficamente específicos y metas del plan de acción público

4. Certificación:

- a.** ASC mantiene una lista de esquemas de tercera parte aceptados en su [página web](#) que abordan el Factor de Riesgo en la Tabla 4 para asegurar un Bajo Riesgo.

Apéndice 7

Diagramas de flujo que ilustran los requisitos para la evaluación de riesgo DD, libre de D/C y tablas resumen de tipos de trabajo permitidos

Figura 4: Esquema general del proceso para los Marcos de Gestión de Riesgos.

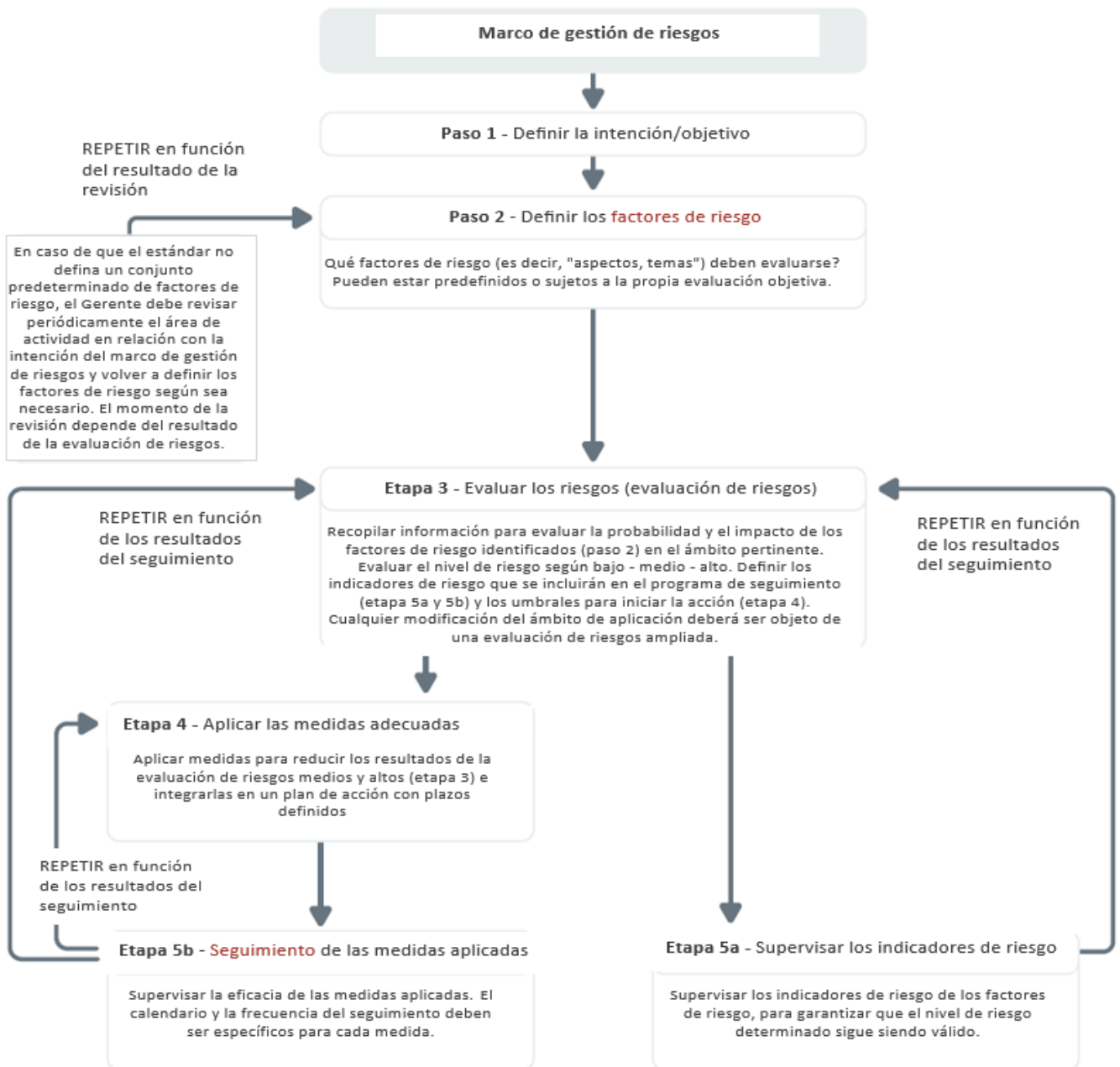


Figura 5: Ilustración de las cuatro diferentes rutas que pueden utilizarse para la determinación de Debita Diligencia del nivel de Riesgo.

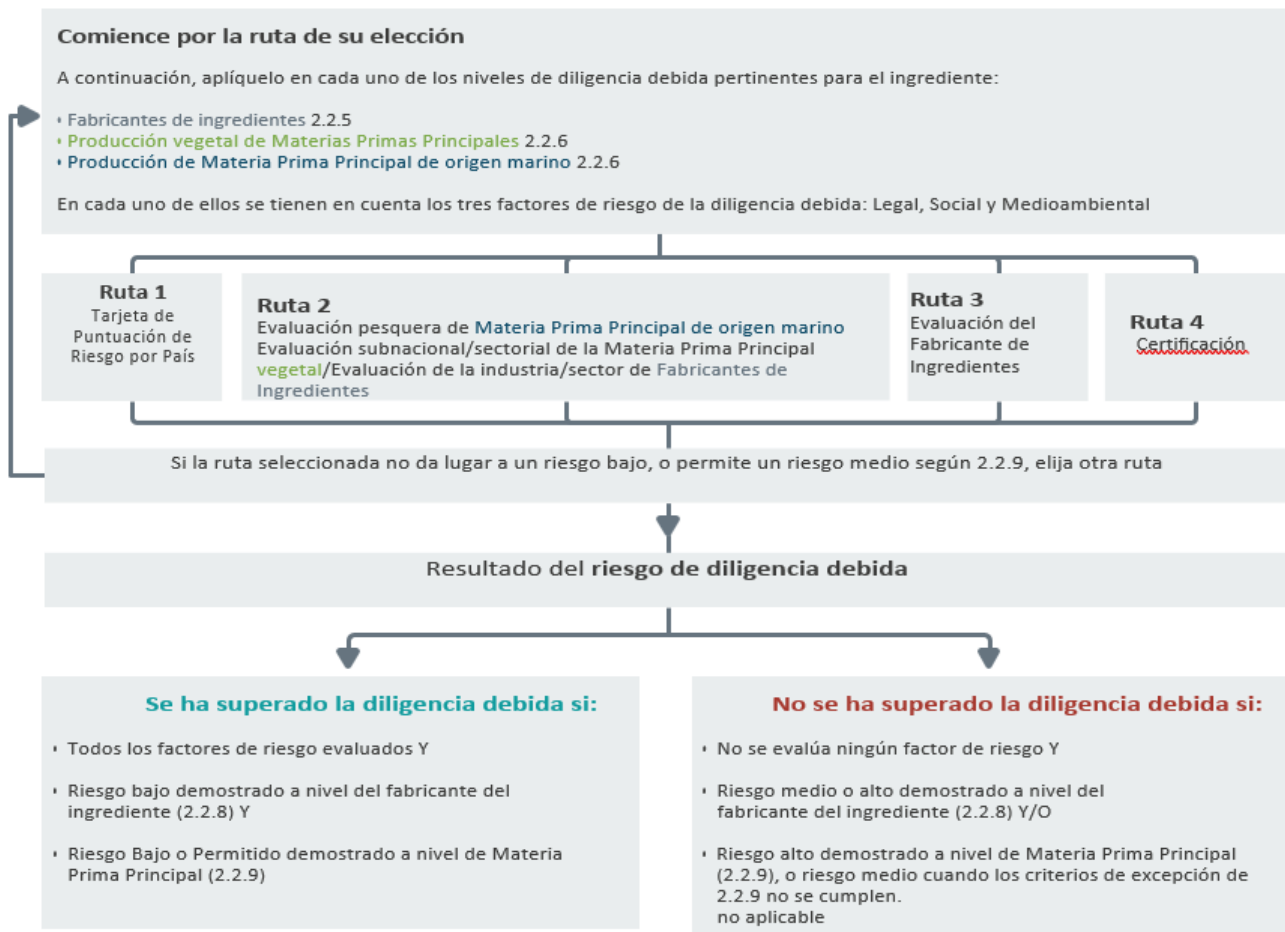


Tabla 5: Tipo de trabajo permitido por grupo de edad.

Esta tabla resume el tipo de trabajo permitido para cada grupo de edad. Las celdas sombreadas indican lo que está prohibido.

Edad	>18 Adulto	15(14 ¹¹⁸) – 17	13(12 ¹¹⁹) - 14	< 13(12)
Tipo de trabajo		Empleado joven, niño	Hijo	Hijo
Todo el trabajo; incluido el trabajo peligroso				
Trabajos no peligrosos				
Trabajo ligero				

¹¹⁸ El Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo permite la excepción de 14 años en ciertos países en desarrollo. ASC sigue la Convención 138 de la Organización Internacional del Trabajo y permite igualmente el empleo a partir de los 14 años en estos países.

¹¹⁹ El Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo permite la excepción de 12 años en ciertos países en desarrollo. ASC sigue la Convención 138 de la Organización Internacional del Trabajo y permite igualmente el empleo a partir de los 12 años en estos países.

Tabla 6: Horas de trabajo y descanso permitidas por grupo de edad.

Grupo de Edad		Horario de trabajo / descanso						
		Horario de trabajo (máximo de horas; excluyendo o pausas)	Horas extra (horas máximas por semana)	Pausas (horas mínimas por turno de trabajo)	Descanso Diario (mínimo de horas consecutivas por 24h)	Descanso semanal (mínimo de horas consecutivas por 7 días)	Vacaciones anuales (mínimo por 1 año de servicio a tiempo completo)	Trabajo nocturno
Adulto	≥18	8 h/día y 48 h/semana	12 h/semana debe ser excepcional y voluntario	1 h/ 8 h	11h	24 h (1 día)	3 semanas laborales pagadas	cumplir con las leyes y estándares de la industria sobre tarifa salarial complementaria, horas de trabajo, descansos, descanso diario, descanso semanal y evaluaciones de salud para el trabajo nocturno.
Empleado joven, niño	15 (14 ¹²⁰) - 17	8 h/día y 40 h/semana		0,5 h/ 4,5 h	12h	48 h (2 días)		<i>no se permite trabajar entre las 10 p.m. y las 6 a.m.</i>
Hijo	13 (12 ¹²¹) - 14	3 h/día y 14 h/semana		0,5 h/ 3 h	14 horas			no se permite trabajar entre las 8 p.m. y las 6 a.m.

¹²⁰ El Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo permite la excepción de 14 años en ciertos países en desarrollo. ASC sigue la Convención 138 de la Organización Internacional del Trabajo y permite igualmente el empleo a partir de los 14 años en estos países.

¹²¹ El Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo permite la excepción de 12 años en ciertos países en desarrollo. ASC sigue la Convención 138 de la Organización Internacional del Trabajo y permite igualmente el empleo a partir de los 12 años en estos países.

Apéndice 8

Requisitos de la UoC sobre la publicación de información

Resumen de los requisitos de la UoC sobre la publicación de información

Las fábricas de Alimentos están obligados a **reportar datos** y **publicar la información en sus páginas web** como parte del Programa de Certificación de Alimentos ASC. Los datos pueden publicarse utilizando la plantilla de reporte de datos ASC asociada (*donde sea aplicable*) o en un formato alternativo.

La Tabla 7 resume los datos que la UoC está obligada a publicar a través de su página web, y establece la frecuencia de presentación, el alcance temporal y el nivel de informe por requisito. Consulte el indicador relevante y el Manual de Interpretación de Alimentos para obtener más información.

Tabla 7: Resumen de los requisitos de la UoC sobre la publicación de información

Título del informe	Indicador	Frecuencia de publicación	Alcance temporal de los datos publicados	Nivel de informe
Emisiones de GEI	1.21.5	Anual	Un año (el año calendario antes de la auditoría)	Por sitio
Código de Conducta del Proveedor	2.1.2			Por UoC
Lista de ingredientes (>1%), sus Materias Primas Principales y el país(es)/pesquería(s) de producción de las materias primas principales	2.2.3	Anual	Un año (el año calendario antes de la auditoría)	Por sitio
Lista de ingredientes vegetales (>1%), sus Materias Primas Principales y la(s) región(es) de producción dentro del país(es) de producción de las materias primas principales.	2.2.4	Anual	Un año (el año calendario antes de la auditoría)	Por sitio
Resumen del resultado de la Debida Diligencia del Principio 2 y las rutas elegidas	2.2.10	Anual	Los fabricantes de ingredientes y las materias primas son evaluados dentro de un año hasta la fecha de auditoría*	Por UoC
Resumen de evidencia según lo requerido en b. de las rutas "evaluación sectorial/pesquero" o "evaluación del fabricante de ingredientes" (Apéndice 3) si se utiliza para la Debida Diligencia del Principio 2	2.2.11	Anual	Los fabricantes de ingredientes y las materias primas son evaluados dentro de un año hasta la fecha de auditoría*	Por UoC
Nivel de Sostenibilidad Mayoritario	4.1.7	Anual	Un año (el año calendario antes de la auditoría)	Por UoC
Volumen de Ingredientes Marinos	4.1.8	Anual		Por UoC
Compromiso con Cadenas de Suministro Libres de Deforestación y Conversión (D/C)	5.1.2	Una vez, en la auditoría inicial	N/A	Por UoC
Plan de acción para lograr el Compromiso con Cadenas de Suministro D/C	5.1.7	Dentro de 1 año después de la auditoría inicial	N/A	Por UoC
Informe de progreso del plan de acción D/C	5.1.11	Anual	Un año (el año calendario antes de la auditoría)	Por UoC
Resumen de ingredientes vegetales determinados como de Bajo Riesgo según la Debida Diligencia del Principio 5 y las rutas elegidas	5.1.12	Anual	Los fabricantes de ingredientes y las materias primas son evaluados dentro de un año hasta la fecha de auditoría*	Por UoC
Resumen de evidencia según lo requerido en b. de las rutas "evaluación sectorial" o "evaluación del fabricante de ingredientes" (Apéndice 3) si se utiliza para la Debida Diligencia del Principio 5	5.1.13	Anualmente (si se utilizan las rutas)	Los fabricantes de ingredientes y las materias primas son evaluados dentro de un año hasta la fecha de auditoría*	Por UoC

***En la auditoría inicial:** Los fabricantes de ingredientes y la materia prima son evaluados en los 12 meses previos a la fecha de la auditoría inicial. Para los fabricantes de ingredientes y materias primas de **UoCs certificados o suspendidos**, se evalúan **en los 12 meses previos a** la fecha de la auditoría. Tenga en cuenta que se requiere que la Debida Diligencia se repita si hay un cambio en el fabricante de ingredientes/materias primas, o un cambio que afecte el nivel de riesgo, o si han pasado tres años desde la última evaluación.

Apéndice 9

**Establecimiento de fechas de corte (cut-off dates)
para la deforestación y conversión**

Establecimiento de fechas de corte (cut-off dates) para la deforestación y conversión

Este apéndice detalla el método para establecer los cutoff dates (fechas de corte) de deforestación y conversión para los ingredientes vegetales de categoría 2 y 3, según lo requerido en el Indicador 5.1.2b.

Introducción

El Indicador 5.1.2b requiere que la UoC establezca cutoff dates (fechas de corte) para sus ingredientes vegetales de categoría 2 y 3 que son

- i. fijo en el tiempo, y
- ii. suficientemente temprano, y
- iii. habilitar un monitoreo claro y objetivo.

Una fecha de corte (cut-off date) es la fecha después de la cual la deforestación o conversión hace que un área o unidad de producción determinada no cumpla con los objetivos, compromisos, metas u otras obligaciones de no deforestación o no conversión. Este apéndice describe los requisitos que deben seguirse al establecer dichas fechas de corte (cut-off dates) y se basa en la guía operativa de la iniciativa del Marco de Responsabilidad sobre el establecimiento de cutoff dates (fechas de corte).¹²² Se puede encontrar más orientación sobre fechas de corte (cut-off dates) en el Manual de Interpretación de alimentos.

Paso 1

La UoC debe establecer una fecha de corte (cut-off date) fija para la deforestación y/o conversión que no cambiará con el tiempo (es decir, no se utilizarán fechas móviles).

Paso 2

La UoC debe establecer fechas de corte (cut-off dates) que se alineen con las normas vigentes y eviten incentivar una mayor deforestación o conversión en anticipación a futuras restricciones. Al seleccionar una fecha de corte (cut-off date), se deben cumplir las tres condiciones siguientes:

- a) La UoC debe verificar si ya existen fechas de corte (cut-off dates) comunes para los ingredientes vegetales de categoría 2 y 3 y adoptar fechas de corte (cut-off dates) comunes donde existan y sean aplicables. Una fecha de corte (cut-off date) común es una fecha de corte que se aplica a muchas o todas las empresas que operan en el mismo o similar contexto y puede haber surgido a través de iniciativas de sostenibilidad, regulaciones u otros requisitos de la industria.
- b) La UoC debe considerar si la fecha de corte (cut-off date) puede establecerse no más tarde del 31 de diciembre de 2020. Una fecha de corte (cut-off date) en 2020 se alinea con los objetivos globales para detener la deforestación, tal como [la meta 15.2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas](#). También se alinea con la [Iniciativa de Objetivos Basados en la Ciencia para Bosques, Tierras y Agricultura \(SBTi-FLAG\)](#) así como con el [objetivo de no conversión de los ecosistemas naturales de la Science Based Targets Network \(SBTN\)](#). Si tal

¹²² https://accountability-framework.org/fileadmin/uploads/afi/Documents/Operational_Guidance/AFI_Operational_Guidance_-_Cutoff_Dates_Sept_2023_.pdf

fecha no es posible, la UoC debe proporcionar justificación para establecer una fecha de corte (cut-off date) posterior en su compromiso público (indicador 5.1.2).

- c) La UoC debe establecer una fecha de corte (cut-off date) que no sea posterior a la fecha en que se emita el compromiso público de la UoC.

Paso 3

La UoC debe asegurar que la fecha de corte (cut-off date) permita un monitoreo claro y objetivo:

- a) La UoC debe especificar la fecha de corte (cut-off date) como un día exacto dentro del año que ha sido seleccionado, por ejemplo, 3¹ de diciembre de 2020, no diciembre de 2020.
- b) La UoC debe especificar el(los) producto(s) de datos, mapa(s) base o herramienta(s) de monitoreo que se utilizarán para i) identificar cualquier deforestación o conversión posterior a la fecha de corte (cut-off date), y ii) determinar la conformidad en relación con la fecha que ha sido seleccionada. La información debe incluirse en su plan de acción público (indicador 5.1.7).

Tenga en cuenta que se pueden establecer diferentes fechas de corte (cut-off dates) para diferentes ingredientes y diferentes regiones.

Apéndice 10

Requisitos de competencia del personal de la UoC

Requisitos de competencia del personal de la UoC

1. Solo personas, equipos u organizaciones competentes deben llevar a cabo la Debida Diligencia y las evaluaciones de riesgo.

Las personas que realicen la Debida Diligencia y las evaluaciones de riesgo de producción de Materias Primas Principales deben poseer colectivamente las competencias requeridas en las Tablas 7, 8 y 9.

Cuando las Diligencias Debidas o evaluaciones de riesgo sean subcontratadas (como el uso de consultores); la UoC será responsable de confirmar y mantener evidencia de las competencias de las partes externas.

2. El miembro designado de la gerencia de la UoC (según el indicador 1.2.4), tendrá autoridad sobre la implementación y cumplimiento de los siguientes requisitos¹²³:
 - a) Evaluación y aprobación de la evidencia para demostrar la competencia del personal que realiza la Debida Diligencia. Se mantendrán registros de la evidencia.
 - b) Mantener un registro de la evidencia evaluada para la aprobación de competencia de acuerdo con el alcance de riesgo de la evaluación (riesgo legal, social o ambiental).
 - c) Revisión y aprobación del contenido de todos los informes de evaluación completados asegurando:
 - d) Que se realizó de acuerdo con el proceso de Debida Diligencia / evaluación de la UoC
 - e) Incluye una referencia clara a los factores de riesgo predefinidos y las rutas utilizadas para determinar Bajo Riesgo, según lo definido en el estándar
 - f) Cuando sea necesario, hay apoyo y compromiso con la instalación que está siendo sometida a la Debida Diligencia/evaluación.
 - g) Existe una autoridad adecuada para dar seguimiento y gestionar la implementación de programas de monitoreo y medidas resultantes del resultado de la evaluación. Esto incluye la prevención, mitigación, remediación o el cese del abastecimiento.
 - h) Cuando el Fabricante de Ingredientes lleva a cabo la debida diligencia o evaluación de riesgos de la producción de materias primas principales, la UoC puede aceptar esto como evidencia en lugar de realizar su propia evaluación, siempre que:
 - i) El informe sea revisado para evaluar si fue realizado por persona(s) cualificada(s) y
 - j) La evidencia proporcionada para justificar el resultado de la evaluación sea aceptable.

¹²³ Las tareas enumeradas pueden ser completadas por otros individuos competentes con el miembro designado de la gerencia responsable de asegurar la finalización efectiva.

Tabla 8: Cualificaciones y competencias para TODOS los individuos que realizan la debida diligencia (rutas 2 y 3).

Los individuos que realicen la Evaluación Sectorial de la ruta 2 o las Evaluaciones del Fabricante de Ingredientes de la ruta 3 deben poseer las siguientes cualificaciones y competencias. La Cualificación/Competencia puede ser demostrada por recursos tanto internos como externos, siempre que se cumplan colectivamente los criterios a continuación.

Cualificación/Competencia	Requisitos
1. Educación	a) El individuo debe tener al menos un diploma post-secundario o equivalente (duración mínima del curso de dos (2) años).
2. Experiencia laboral	a) El individuo debe tener 3 años de experiencia en el sector relevante bajo evaluación (por ejemplo, procesos industriales, agricultura, acuicultura, pesquerías (de forraje), silvicultura). b) La(s) persona(s) debe(n) tener experiencia en la realización de Evaluaciones de Riesgo de la Cadena de Suministro, Gestión de Riesgos u otras evaluaciones de Debida Diligencia en un sector similar.
3. Capacitación	a) La(s) persona(s) responsable(s) debe(n) haber completado el módulo de capacitación del Estándar de Alimentos de ASC proporcionado por ASC. Esta capacitación debe completarse antes de realizar cualquier Evaluación de Debida Diligencia. ¹²⁴

¹²⁴ Para las fábricas de Alimentos cuyas auditorías se realizaron antes de que el módulo de capacitación estuviera disponible, la capacitación debe completarse antes de la próxima auditoría. Se recomienda que todas las personas que realicen Debida Diligencia utilizando otras rutas y/o estén involucradas en la obtención de ingredientes también completen el módulo de capacitación de Debida Diligencia de ASC.

Tabla 9: Cualificaciones y competencias para personas que realizan Debida Diligencia sobre Riesgos Legales y Ambientales en el sector pesquero.

Además de la Tabla 8, la(s) persona(s) que realicen Debida Diligencia relacionada con pesquerías (a través de las rutas 2 o 3) deben poseer las siguientes cualificaciones y competencias. La Cualificación/Competencia puede ser demostrada por recursos tanto internos como externos, siempre que se cumplan colectivamente los criterios a continuación.

Cualificación/Competencia	Requisitos
1. Educación	a) La persona debe tener un título universitario en pesquerías, biología de conservación marina, recursos naturales, gestión ambiental u otro campo relevante.
2. Experiencia laboral	a) La persona debe haber trabajado en: <ul style="list-style-type: none"> i. Gestión y operaciones de pesquerías: al menos 3 años de experiencia como gerente de pesquería en ejercicio y/o analista de pesquería, O ii. Evaluación de poblaciones de peces: al menos 3 años de experiencia como líder en la producción de la elaboración de evaluaciones de peces revisadas por pares, O iii. Biología/ecología de poblaciones de peces: al menos 3 años de experiencia trabajando en biología de pesquerías y dinámica de poblaciones, O iv. Impactos de la industria pesquera en los ecosistemas acuáticos: al menos 3 años de experiencia en investigación, análisis de políticas o gestión de los impactos de las pesquerías en los ecosistemas acuáticos.
3. Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> a) Haber completado con éxito una formación relevante en evaluación de pesquerías, (como los módulos de capacitación en línea para evaluadores de pesquerías de MSC) O, Estar actualmente listado en el Registro de MSC como consultor técnico o consultor técnico asociado b) Demostrar un buen entendimiento de los tipos de sistema(s) de gestión y leyes aplicables a la pesquería bajo evaluación. c) Demostrar un buen entendimiento de CITES y UICN d) Demostrar un buen entendimiento de cómo identificar la pesca Ilegal, No Regulada y No Reportada.

Tabla 10: Cualificaciones y competencias para individuos que realizan la Debida Diligencia sobre riesgos sociales.

Además de la tabla 8, el/los individuo(s) que realicen la Debida Diligencia de riesgos sociales (a través de las rutas 2 o 3) deben poseer las siguientes cualificaciones y competencias. La Cualificación/Competencia puede ser demostrada por recursos tanto internos como externos, siempre que se cumplan colectivamente los criterios a continuación.

Cualificación/Competencia	Requisitos
1. Educación	a) El individuo debe tener un título universitario o de posgrado en Ciencias Sociales, u otro campo relevante relacionado con los impactos sociales.
2. Experiencia laboral	b) La persona debe tener experiencia realizando Debida Diligencia o evaluaciones de riesgos sociales. c) <i>Específico para riesgos sociales en pesquerías (de forraje):</i> La persona debe demostrar experiencia en el trabajo de abordar problemas sociales en pesquerías (de forraje) o comunidades pesqueras.
3. Capacitación	a) La persona debe tener conocimiento de la legislación local sobre trabajo y derechos humanos para el país del sector bajo evaluación. b) Demostrar un buen entendimiento de cómo identificar trabajo forzado y trabajo infantil. c) <i>Específico para riesgos sociales en pesquerías (de forraje):</i> La persona debe asistir a una formación sobre evaluación de riesgos sociales en pesquerías (de forraje) o formación en un programa social de pesquerías (de forraje).

Tabla 11: Cualificaciones y competencias del Auditor Interno de la fábrica de alimentos (como se menciona en el Criterio 1.2)

Los Auditores Internos que evalúan el cumplimiento de la UoC con los Requisitos de ASC a través de auditorías internas programadas anualmente deben poseer las siguientes cualificaciones y competencias.

Cualificación/Competencia	Requisitos
1. Educación	a) La persona debe poseer al menos un título de enseñanza postsecundaria Y b) La persona debe tener un conocimiento general de los estándares de sistemas de gestión (como ISO 9001), procedimientos aplicables u otros documentos de sistemas de gestión utilizados como criterios de auditoría Y c) La persona debe comprender las relaciones sociales, económicas y culturales en las comunidades de empleados.
2. Experiencia laboral	a) La persona debe tener experiencia relevante al alcance de la certificación, como fabricación de alimentos / molienda / nutrición animal.
3. Capacitación	a) El individuo debe haber superado con éxito un curso de capacitación de auditor/a interno/a basado en los principios de la norma ISO 19011 de una duración mínima de dieciséis (16) horas. El proveedor del curso debe estar acreditado por el Registro Internacional de Auditores Certificados (IRCA), Exemplar Global o equivalente demostrable Y b) El/los individuo(s) debe(n) haber completado el módulo de capacitación del Estándar de Alimentos de ASC proporcionado por ASC (una vez disponible) Y c) El individuo debe haber superado con éxito un curso de capacitación para la auditoría de requisitos sociales proporcionado por un organismo de certificación o una institución de formación profesional especializada en auditoría social (solo aplicable a auditores internos que auditen requisitos sociales).
4. Experiencia en Auditoría	a) El individuo debe haber observado al menos tres (3) auditorías de sistemas de gestión.

Tabla 12: Cualificaciones y competencias en salud y seguridad de los empleados en fábricas de alimentos para la implementación del Criterio 1.7

El personal responsable de la salud y seguridad de los empleados en las fábricas de alimentos debe poseer colectivamente las siguientes cualificaciones.

Cualificación/Competencia	Requisitos
<p>1. Educación</p>	<p>a) El individuo debe cumplir con las regulaciones locales relacionadas con la educación mínima requerida dependiendo del número de empleados y el nivel de riesgo de la organización.</p> <p>b) Si el país no tiene una regulación local relacionada con la educación mínima basada en el número de empleados y el nivel de riesgo, el individuo debe cumplir con las siguientes cualificaciones educativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. 10 a 49 empleados: diploma postsecundario. ii. 50 a 99 empleados: diploma de educación secundaria y un título de posgrado en salud y seguridad laboral. iii. ≥100 empleados: diploma de educación secundaria y un título de posgrado en salud y seguridad.
<p>2. Experiencia laboral</p>	<p>a) El individuo debe tener experiencia en la gestión de sistemas de salud y seguridad en instalaciones industriales durante al menos dos (2) años.</p>
<p>3. Capacitación en salud y seguridad</p>	<p>a) El individuo debe tener experiencia en la gestión de sistemas de salud y seguridad en instalaciones industriales durante al menos dos (2) años.</p> <p>b) El individuo debe cumplir con las regulaciones locales relacionadas con las horas mínimas específicas de formación en salud y seguridad requeridas, dependiendo del número de trabajadores y el nivel de riesgo de la organización.</p> <p>c) Si el país no tiene una regulación local relacionada con las horas mínimas específicas de capacitación en salud y</p>

	<p>seguridad basadas en el número de empleados y el nivel de riesgo, el individuo debe cumplir con las siguientes calificaciones de formación:</p> <ul style="list-style-type: none">i. 10 a 49 empleados: ≥ 50 horas.ii. 50 a 99 empleados: ≥ 100 horas.iii. ≥100 empleados: ≥ 200 horas.
--	---

Apéndice 11

Proceso de Aprobación de Ingredientes

Proceso de Aprobación de Ingredientes

La UoC debe implementar procedimientos documentados con responsabilidades claramente definidas para procesos específicos de sus cadenas de suministro de ingredientes y sus riesgos. Los procedimientos deben incluir, pero no limitarse a lo siguiente:

1. Procesos para mantener un mapeo actualizado de la Cadena de Suministro para todos los ingredientes que representan más del 1% del peso total anual de ingredientes (volumen) recibidos por la UoC para su uso en alimentos acuícolas.
2. Procesos para mantener registros/información de trazabilidad de todos los ingredientes.
3. Procesos utilizados para determinar:
 - a. Niveles de riesgo de los Fabricantes de Ingredientes y la Producción de Materias Primas Principales.
 - b. Ruta(s) elegida(s) para cada factor de riesgo respectivo.
4. Procesos y ruta(s) utilizadas para determinar los niveles de riesgo de Materias Primas Principales de origen vegetal para el factor de riesgo de deforestación/conversión legal.
5. Procesos para verificar el estado de aprobación y la clasificación de los ingredientes entrantes como: Ingrediente Elegible, Ingrediente No Elegible, Ingrediente No Acuícola o Ingredientes No Permitidos.
6. Procesos para determinar la categoría de sostenibilidad para ingredientes marinos derivados de pescado entero.
7. Procesos para restringir la obtención de ingredientes relevantes a los Fabricantes de Ingredientes, aprobados según sea necesario, por los indicadores 2.2.8 y 2.2.9.
8. Procesos para evaluar y mitigar los riesgos de sustitución o mezcla no controlada entre Ingredientes Elegibles e Ingredientes No Elegibles donde se opera el Modelo de Producción de Segregación y donde se produce producto ASC y producto no ASC.

Apéndice 12

Producto no-conforme

Producto no-conforme

La UoC debe tener un procedimiento documentado para gestionar el producto ASC no conforme que incluya los siguientes requisitos:

1. Concienciación del personal para identificar e informar sobre productos potencialmente no conformes.
2. Almacenamiento seguro e identificación clara del producto no conforme aún en el sitio (como mediante una etiqueta física y/o un sistema informático).
3. Responsabilidades definidas para la toma de decisiones sobre el uso de productos apropiados al problema (como la degradación a producto del Modelo de Producción de Balance de Masa, degradación a estado no ASC, uso en producción no acuícola, devolución al proveedor).
4. En caso de detectar un producto no conforme, la UoC debe:
 - a. Cesar inmediatamente la venta o despacho de cualquier producto no conforme implicado como producto del Modelo de Producción de Segregación y, cuando sea relevante, como producto del Modelo de Producción de Balance de Masa
 - b. Evaluar y tomar las medidas necesarias para los ingredientes o productos implicados que aún se encuentren en el sitio
 - c. Colocar en cuarentena las entregas adicionales de los ingredientes implicados hasta que se hayan tomado las medidas necesarias
 - d. Si es necesario, retirar el producto afectado.
5. La UoC identifica y, cuando sea aplicable, degrada el producto no conforme (por ejemplo, de producto ASC a producto no ASC, de Modelo de Producción de Segregación a producto del Modelo de Producción de Balance de Masa o de Ingredientes Elegibles a no elegibles) y lo reetiqueta o reidentifica como tal antes de la venta u otras actividades.
6. La UoC debe notificar a su Organismo Evaluador de Conformidad (auditor) dentro de los dos (2) días de detectar el producto no conforme e informar al OEC de los lotes/partidas implicados de producto no conforme y de las acciones tomadas para resolver la situación
7. La UoC debe notificar a cualquier cliente que haya recibido un producto ASC con no conformidad en un plazo de dos (2) días a partir de la detección de la no conformidad y le informará de las posibles repercusiones sobre cualquier declaración relacionada con este producto.
8. La UoC debe identificar la razón por la que el producto presenta no conformidad y aplicará medidas para evitar que se repita cuando sea necesario.
9. Se deben mantener registros de las decisiones y acciones tomadas y, cuando sea relevante, se debe actualizar el Sistema de Contabilidad de Ingredientes respectivamente.

Apéndice 13

Sistema de Contabilidad de Ingredientes (IAS)

Sistema de Contabilidad de Ingredientes (IAS)

Las UoC que utilizan el Modelo de Producción de Balance de Masa deben operar un Sistema de Contabilidad de Ingredientes¹²⁵ que:

1. Es operado por persona(s) capacitada(s) y autorizada(s).
2. Está protegido contra la alteración deliberada y/o accidental de datos.
3. Se actualiza de manera continua:
 - a. Al recibirlo, y antes de ingresar al IAS, la UoC debe determinar si el ingrediente está destinado para su uso en alimento acuícola o no acuícola. Solo el volumen destinado para uso en alimento acuícola debe ser ingresado en el IAS.
 - b. Al recibirlo, y antes de ingresar al IAS, la UoC debe determinar si el ingrediente es elegible. Solo el volumen que sea elegible debe ser ingresado en el IAS.
 - c. En casos excepcionales donde el Volumen Elegible ingresado en el IAS se reasigna posteriormente para usos no relacionados con alimentos acuícolas (como ganado), este volumen debe ser deducido inmediatamente del IAS
 - d. En casos excepcionales donde un ingrediente previamente clasificado como no elegible se determina retrospectivamente como elegible, este volumen se ingresará en el IAS como elegible, pero solo después de que se disponga de evidencia que demuestre su elegibilidad y se haya recibido dentro del Período Contable
 - e. Al despachar, el volumen de producto ASC producido bajo el Modelo de Producción de Balance de Masa se deduce del IAS.
4. Registra cualquier cambio (rendimiento) en peso/volúmenes, en kg y %, de cada mezcla/lote desde la recepción hasta el despacho de los productos finales.
5. Además, cuando la UoC está produciendo producto bajo ambos, el Modelo de Producción de Balance de Masa y el Modelo de Producción de Segregación, el IAS debe deducir el producto saliente, indicando si el producto fue despachado bajo el Modelo de Producción de Balance de Masa o el Modelo de Producción de Segregación.

Sistema de Contabilidad de Ingredientes Compartidos (IAS).

1. Cuando se utiliza un IAS Compartido, cada sitio de producción participante debe cumplir con todas las siguientes condiciones:
 - a. ser propiedad y estar operado por la UoC,
 - b. estar certificado individualmente o como un Multi-sitio bajo el Estándar de Alimentos de ASC,
 - c. estar certificado por el mismo Organismo Evaluador de Conformidad (auditor),
 - d. estar ubicado dentro del mismo país,
 - e. estar listado (nombre, ubicación) en el IAS Compartido,
 - f. compartir o utilizar el mismo proceso de aprobación de ingredientes como se describe en el Apéndice 11.
 - g. tener autoridad para ingresar y deducir el volumen elegible del IAS Compartido.
 - h. reconocer por escrito que las no conformidades levantadas¹²⁶ contra el IAS Compartido de cualquier sitio participante pueden tener un impacto en el volumen elegible para todos los sitios involucrados en el IAS Compartido.

¹²⁵ Cuando solo se utiliza el Modelo de Producción de Segregación, no se requiere un IAS ya que el volumen elegible está vinculado al producto físico.

¹²⁶ Esto puede ser no conformidades levantadas a través de la Auditoría Interna de la UoC o la auditoría del Estándar de Alimentos de ASC.

2. En el IAS Compartido, la producción de producto ASC producido por todos los sitios participantes no debe exceder la entrada de volumen elegible recibido por todos los sitios participantes dentro del Período Contable.
3. Se deben aplicar todos los requisitos del IAS Compartido además de los requisitos descritos dentro del Sistema de Contabilidad de Ingredientes mencionado anteriormente.

Apéndice 14

El Modelo de Producción de Balance de Masa y Segregación

El Modelo de Producción de Balance de Masa y Segregación

Balance del Período Contable de Balance de Masa.

1. La UoC debe producir un resumen de Balance de Masa para todo el producto del Modelo de Producción de Balance de Masa despachado durante el Período Contable definido.
2. El resumen de balance se llevará a cabo anualmente al final de cada período contable.
3. El resumen de balance debe incluir lo siguiente:
 - a) Volumen Elegible (en MT) trasladado del Período Contable anterior (si corresponde)
 - b) Volumen Elegible (en MT) recibido dentro del Período Contable
 - c) Volumen Elegible (en MT) (de producto ASC) vendido dentro del Período Contable y
 - d) Volumen Elegible (en MT) para trasladar al siguiente Período Contable (si corresponde).
4. Si una cantidad disponible de volumen elegible no se utiliza dentro de los 24 meses desde la fecha de entrada en el IAS, el volumen expirará y se deducirá del IAS.

Balance de Masa

Periodo Contable: Enero a Diciembre

1. Para auditorías iniciales, el Volumen Elegible puede añadirse al IAS desde enero de ese año calendario en adelante, sin embargo, este volumen debe ser verificado adecuadamente durante la auditoría inicial. Una vez verificado adecuadamente, el Volumen Elegible (de Producto ASC) puede ser deducido del IAS desde la fecha de certificación inicial en adelante.
2. El volumen de producto ASC despachado no debe exceder el Volumen Elegible ingresado en el IAS dentro del Periodo Contable (incluyendo, si es relevante, el volumen remanente elegible del Periodo Contable anterior).
3. La UoC puede exceder volumen **durante** el Periodo Contable siempre que las cantidades totales sean monitoreadas (a través del IAS) y el volumen esté equilibrado al final del Periodo Contable¹²⁷.
4. Cualquier volumen elegible no utilizado al final del Periodo Contable puede ser trasladado y registrado en el IAS para el siguiente Periodo Contable de 12 meses.
5. Solo el Volumen Elegible que haya sido registrado en el IAS dentro del Período Contable (incluyendo el volumen remanente del Período Contable anterior) se asignará a los productos vendidos dentro del Período Contable.

La fábrica de alimentos debe obtener el volumen mínimo elegible de ingredientes vegetales de Categoría 1 (soja y aceite de palma) requerido para cubrir la inclusión en todos los alimentos vendidos como conformes con ASC.

Modelo de Producción de Segregación

1. Para el Modelo de Producción de Segregación, la UoC debe implementar procedimientos documentados de trazabilidad para mantener la identificación física, trazabilidad y segregación de Ingredientes Elegibles a lo largo de todos los procesos bajo el control de la UoC.
2. Como mínimo, los procedimientos deben:
 - a) Incluir una descripción clara del sistema de identificación, segregación y trazabilidad
 - b) definir los registros relevantes requeridos
 - c) definir los controles establecidos para
 - i. prevenir la mezcla de Ingredientes Elegibles con Ingredientes No Elegibles e Ingredientes No Acuícolas (como para ganado)

¹²⁷ Es decir, dentro del Periodo Contable (Enero – Diciembre) el volumen de entrada y salida de volumen elegible en el IAS no necesita estar equilibrado. Sin embargo, el IAS debe estar equilibrado al final del periodo contable.

- ii. prevenir la mezcla de producto producido bajo el Modelo de Producción de Segregación con producto producido bajo el Modelo de Producción de Balance de Masa y producto No ASC
- d) donde se realicen operaciones de reproceso o reelaboración, se debe mantener la segregación y trazabilidad
- 3. La UoC debe realizar una prueba de verificación de su sistema de segregación y trazabilidad que sea aplicable para la gama de productos producidos bajo el Modelo de Producción de Segregación.
- 4. La prueba debe verificar que:
 - a) La trazabilidad de un Ingrediente Elegible puede determinarse desde el fabricante del ingrediente hasta el producto terminado despachado al cliente inmediato (como una verificación de trazabilidad hacia adelante) y
 - b) la trazabilidad puede determinarse desde un producto terminado hasta el fabricante del ingrediente de cada Ingrediente Elegible utilizado en la fabricación de ese producto producido bajo el Modelo de Producción de Segregación (como una verificación de trazabilidad hacia atrás).
 - c) Se puede mantener la segregación.
- 5. Los resultados de las pruebas de trazabilidad deben ser alcanzables dentro de 4 horas.
- 6. La prueba debe realizarse con una frecuencia predeterminada y al menos anualmente, con no más de 12 meses entre pruebas.
- 7. Los resultados de las pruebas de trazabilidad deben conservarse para auditorías internas y auditorías por el Organismo Evaluador de Conformidad (CAB).
- 8. Las no conformidades surgidas durante esta prueba de verificación interna del sistema de trazabilidad deben documentarse e incluir:
 - a) planes de acciones correctivas
 - b) plazos para la finalización
 - c) responsabilidad asignada para la verificación de la efectividad de los planes de acciones correctivas implementadas
 - d) cierre de la no conformidad.



**Setting The
Standard for
Seafood**