



Estándar de Alimentos de ASC

Versión 1.01

Enero de 2023



Datos de contacto:

Dirección postal:

Aquaculture Stewardship Council
Daalseplein 101
3511 SX Utrecht, Países Bajos

Domicilio:

Aquaculture Stewardship Council
Daalseplein 101
3511 SX Utrecht, Países Bajos
[+31 30 239 31 10](tel:+31302393110)
www.asc-aqua.org

Número de registro mercantil 34389683

Contenido

Control de versión, idiomas disponibles y aviso de derechos de autor	6
Control de versión	6
Idioma(s) disponible(s)	6
Acerca de Aquaculture Stewardship Council (ASC)	7
Visión de ASC	7
Misión de ASC	7
La Teoría de Cambio de ASC	7
El Sistema de Certificación y Documentos de ASC	8
Propietario del programa:	8
Organismo de acreditación	8
Organismo de Evaluación de la Conformidad	9
Procedimiento de auditoría y certificación de ASC	9
Uso del logo de ASC	9
Estructura de los estándares de ASC	10
Uso del lenguaje, acrónimos y definiciones	10
Alcance y Unidad de Certificación	11
Unidad de Certificación	11
Alcance del estándar	11
Principio 1: La UdC tiene un sistema de gestión para implementar el Estándar de Alimentos de ASC, que incluye el operar legalmente y de una manera responsable hacia la sociedad y el medioambiente.	13
Criterio 1.1: La UdC posee todas las licencias y los permisos legales necesarios.	13
Criterio 1.2: La UdC implementa un sistema de gestión eficaz para mantener el cumplimiento de los requisitos de ASC.	14
Criterio 1.3: La UdC cumple con las leyes y los reglamentos laborales aplicables.	16
Criterio 1.4: La UdC no participa en (ni apoya) el trabajo forzoso u obligatorio, ni la trata de personas.	17
Criterio 1.5: La UdC protege a los niños y a los trabajadores jóvenes.	20
Criterio 1.6: La UdC no discrimina a sus empleados.	22
Criterio 1.7: La UdC ofrece un entorno laboral sano y seguro.	24
Criterio 1.8: La UdC respeta el derecho de asociación y el derecho a la negociación colectiva.	27
Criterio 1.9: La UdC contrata a los empleados de manera transparente.	28
Criterio 1.10: La UdC paga a los empleados el salario mínimo establecido por ley o por encima del mismo.	29
Criterio 1.11: La UdC evita jornadas laborales excesivamente largas.	31

Criterio 1.12: La UdC tiene prácticas disciplinarias que respetan la dignidad y la salud del empleado.	35
Criterio 1.13: La UdC ofrece mecanismos eficaces para los reclamos de los trabajadores.	36
Criterio 1.14: La UdC ofrece un alojamiento seguro, decente e higiénico para el trabajador.	37
Criterio 1.15: La UdC contribuye a mantener o mejorar el bienestar social y económico de las comunidades locales.	38
Criterio 1.16: La UdC respeta los derechos, las culturas y los territorios tradicionales de los pueblos indígenas y tribales.	40
Criterio 1.17: La UdC cumple con las leyes y los reglamentos medioambientales aplicables.	43
Criterio 1.18: La UdC utiliza el agua de manera responsable.	44
Criterio 1.19: La UdC maneja los desechos de manera responsable.	46
Criterio 1.20: La UdC maneja los efluentes de manera responsable.	48
Criterio 1.21: La UdC utiliza la energía de manera responsable y monitorea las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI).	49
Principio 2: La UdC obtiene los ingredientes de manera responsable.	51
Criterio 2.1: La UdC implementa un Código de Conducta de los Proveedores.	51
Criterio 2.2: La UdC lleva a cabo la diligencia debida respecto a los fabricantes de ingredientes y la producción de materias primas básicas.	53
Principio 3: La UdC contabiliza los ingredientes elegibles y los alimentos producidos.	56
Criterio 3.1: La UdC implementa un sistema contable de entrada y salida de ingredientes.	56
Criterio 3.2: La UdC identifica los ingredientes elegibles y calcula su volumen elegible para el balance de masa.	58
Criterio 3.3: La UdC etiqueta los productos correctamente.	59
Criterio 3.4: La UdC es transparente respecto a las características de los productos.	60
Principio 4: La UdC obtiene los ingredientes marinos de manera responsable.	62
Criterio 4.1: La UdC aumenta el grado de sostenibilidad mayoritaria de sus ingredientes marinos (pescado entero).	62
Principio 5: La UdC obtiene los ingredientes vegetales de manera responsable.	64
Criterio 5.1: La UdC trabaja para alcanzar una cadena de suministro libre de deforestación/conversión.	64
Anexo 1: Lista de acrónimos, definiciones y formas verbales usadas	68
Lista de acrónimos	68
Lista de definiciones	70

Anexo 2: Impactos medioambientales por parte del fabricante de alimentos	86
Sección A1: Cálculo del consumo de agua	86
Sección A2: Cálculo del vertido de efluentes	86
Sección A3: Cálculo del consumo de energía	87
Sección A4: Cálculo del consumo de desechos	88
Sección B: Cálculo de Emisiones de GEI - Indicador 1.21.4	88
Anexo 3: Diligencia debida (DD)	91
Evaluaciones de DD y dónde deben realizarse	91
Proceso de diligencia debida	91
Factores de riesgo para la DD	92
Vías de DD para determinar el bajo riesgo	95
Anexo 4: Cálculo del Grado de Sostenibilidad Mayoritaria (MSL)	98
Anexo 5: Cálculo del volumen elegible para el balance de masa	101
Anexo 6: Procedimiento de garantía para las cadenas de suministro libres de deforestación/conversión	105
Anexo 7: Diagramas de flujo que ilustran los requisitos para la evaluación del riesgo en cuanto a DD, D/C y cuadros que resumen los tipos de trabajo permitidos	108
Anexo 8: Requisitos para publicar información y presentar informes a ASC por parte de la UdC	112

Control de versión, idiomas disponibles y aviso de derechos de autor

Este documento es propiedad de Aquaculture Stewardship Council (ASC).

Si desea plantear consultas, comentarios, preguntas y opiniones sobre el contenido del presente documento o solicitar una copia impresa de resúmenes, estándares u otros materiales públicos, póngase en contacto con el Equipo de Estándares y Ciencias a través del siguiente correo electrónico: standards@asc-aqua.org.

Control de versión

Historial de versiones del documento:

Versión:	Fecha de entrada en vigor:	Observaciones/cambios:
V1.01	14 de enero de 2023	<ul style="list-style-type: none">● Actualización de la marca ASC, el texto introductorio, el diseño general y los hipervínculos● Idioma, redacción y diagramas de flujo actualizados para mayor claridad● Lista de definiciones sustituida por un enlace al portal de vocabulario de ASC● Indicador 1.6.1 (lista modificada)● No se realizaron cambios en otros indicadores o requisitos
V1.0	14 de enero de 2023	Documento nuevo

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

Para garantizar la eficacia continua de los estándares de ASC, conforme se indica en la Teoría de Cambio de ASC, la revisión debe realizarse, al menos, cada cinco años. La próxima revisión del Estándar de Alimentos de ASC está prevista para 2025.

Idioma(s) disponible(s)

La versión oficial de este documento es la redactada en inglés. ASC puede traducir el Estándar a otros idiomas, según sea necesario. En caso de que haya alguna contradicción y/o discrepancia entre las versiones traducidas disponibles y la versión en inglés, prevalecerá la versión inglesa en línea (en formato PDF).

Aviso de copyright

El presente documento está registrado bajo los términos de una licencia [Creative Commons Attribution-NoDerivs 3.0 Unported License](https://creativecommons.org/licenses/by-nd/3.0/).

Cualquier otro permiso que trascienda el alcance de esta licencia puede solicitarse a través del siguiente correo electrónico: standards@asc-aqua.org.

Acerca de Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Aquaculture Stewardship Council (ASC) es una organización independiente sin fines de lucro que administra un programa voluntario e independiente de certificación y etiquetado por parte de terceros, basado en estándares científicos sólidos.

Los estándares de ASC establecen una serie de criterios destinados a ayudar a transformar el ¹ sector² de la acuicultura y a progresar hacia la sostenibilidad ambiental y la responsabilidad social, en conformidad con la misión de ASC.

Visión de ASC

Un mundo en el que la acuicultura desempeña un importante papel proporcionando alimentos y beneficios sociales a la humanidad, a la vez que minimiza los impactos negativos sobre el medioambiente.

Misión de ASC

Transformar la acuicultura hacia la sostenibilidad medioambiental y la responsabilidad social utilizando mecanismos de mercado eficientes que creen valor a lo largo de toda la cadena.

La Teoría de Cambio de ASC

Una Teoría de Cambio (TdC) es la articulación, la descripción y el mapeo de los pilares fundamentales para lograr la visión de la organización.

ASC ha definido una TdC que explica cómo su programa de certificación y etiquetado promueve y recompensa las prácticas de acuicultura responsable, mediante el incentivo de las elecciones que realizan los consumidores al comprar productos del mar.

Esta Teoría de Cambio se puede encontrar en el [sitio web de ASC](#).

¹ **Acuicultura:** véase la lista de definiciones.

² **Sector de acuicultura:** véase la lista de definiciones.

El Sistema de Certificación y Documentos de ASC

ASC es miembro de pleno derecho de la [ISEAL Alliance](#) y se encarga de gestionar un programa de certificación voluntario e independiente³ compuesto por tres actores independientes:

- I. Propietario del programa: Aquaculture Stewardship Council
- II. Organismo de acreditación: Assurance Services International (ASI)
- III. Organismo de Evaluación de la Conformidad (OEC), es decir, el OEC acreditado

Propietario del programa:

ASC, en calidad de propietario del programa:

- Determina y mantiene estándares de acuerdo con el [Protocolo ASC para Establecer Estándares](#), que cumple con el «Código de buenas prácticas de ISEAL para el establecimiento de estándares». Los estándares de ASC son documentos normativos.
- Establece y mantiene el Manual de Interpretación, que proporciona:
 - a. orientación a la Unidad de Certificación (UdC) sobre la manera de interpretar y aplicar del mejor modo posible los indicadores del Estándar;
 - b. orientación al auditor sobre la forma de evaluar una UdC en relación con los indicadores del Estándar.
- Establece y mantiene los Requisitos de Certificación y Acreditación (CAR) que están adheridos como mínimo al “Código de Buenas Prácticas de ISEAL para Garantizar el Cumplimiento de los Estándares Sociales y Ambientales”. Los CAR describen los requisitos de acreditación, de evaluación y de certificación. Los CAR son documentos normativos.
- Establece y mantiene los requisitos de certificación para la Unidad de Certificación. A través de estos, se describen los requisitos de certificación que se aplican a la entidad que solicita la certificación, además de los requisitos estándar. Los requisitos de certificación para la UdC son documentos normativos.

Todos los documentos mencionados anteriormente están a disposición del público en el sitio web de ASC.

Organismo de acreditación

La acreditación es un proceso de garantía conforme a unos requisitos de acreditación determinados, por el cual se reconoce a un Organismo de Evaluación de la Conformidad (CAB) y que realiza un Organismo de Acreditación (OA). El OA designado por ASC es Assurance Services International (ASI; “Accreditation Services International” hasta enero de

³ Programa de certificación por parte de terceros: véase la lista de definiciones.

2019), que emplea los CAR como documento normativo para realizar el proceso de acreditación.

Los resultados de la evaluación de las auditorías de acreditación de ASI, así como un resumen de los CAB actualmente acreditados están a disposición del público en el sitio web de ASI (<http://www.accreditation-services.com>).

Organismo de Evaluación de la Conformidad

La UdC contrata al CAB que, a su vez, emplea al auditor(es) que realiza(n) la evaluación de conformidad (en adelante “la auditoría”) de la UdC de acuerdo con el estándar pertinente. Los requisitos de gestión de los CAB, así como los requisitos de competencia del auditor están definidos en los CAR y están garantizados a través de la acreditación de ASI.

Procedimiento de auditoría y certificación de ASC

La UdC se audita en base a unos indicadores.

La auditoría de ASC sigue una serie de requisitos de proceso estrictos. Dichos requisitos se definen en los CAR. La UdC solo puede ser auditada y certificada conforme a los estándares de ASC por CAB acreditados por ASI. Como propietario del programa, ASC no participa ni puede estar implicado en la decisión relativa a la auditoría o certificación de una UdC. Los certificados concedidos son propiedad del CAB. ASC no gestiona la vigencia del certificado.

Los resultados de auditoría de todas las auditorías de ASC, incluidos los certificados concedidos, están a disposición del público en el sitio web de ASC. Entre ellos se incluyen los resultados de auditoría que deniegan la certificación.

Nota: además de los del Estándar, existen Requisitos de Certificación que son aplicables a las UdC que desean obtener la certificación. Estos requisitos se encuentran detallados en los Requisitos para la Unidad de Certificación (RUdC).

Uso del logo de ASC

Las entidades certificadas por ASC solo podrán vender sus productos con el logo de ASC previa firma del Contrato de Licencia de Logo de ASC (LLA, por sus siglas en inglés). Para obtener más información, véase: [ASC Logo](#).

La utilización del logo sin la correspondiente autorización está prohibida y será tratada como una infracción de marca.

Estructura de los estándares de ASC

Un estándar⁴ es «un documento que proporciona, para uso común y repetido, reglas, directrices o características para productos o procesos relacionados y métodos de producción, cuyo cumplimiento no es obligatorio».

Los estándares de ASC están diseñados de la siguiente manera:

- Los estándares de ASC constan de varios principios; un principio es un conjunto de criterios relacionados temáticamente, los cuales contribuyen a lograr el resultado general definido en el título del principio.
- Cada principio consta de varios criterios; cada criterio define un resultado que contribuye a lograr el resultado del principio.
- Cada criterio consta de uno o varios indicadores; cada indicador define un estado auditable que contribuye a lograr el resultado del criterio.

Los principios y los criterios incluyen una fundamentación en la que se exponen las razones (respaldadas por notas de referencia si es preciso), que explican por qué es necesario dicho principio o criterio.

Uso del lenguaje, acrónimos y definiciones

Los principios, criterios e indicadores están escritos en voz activa, utilizando «la UdC» como sujeto.

En los documentos de ASC se utiliza un vocabulario específico para indicar:

- Un requisito⁵ por ejemplo, debe
- Una recomendación⁶ por ejemplo, debería
- Y ofrece opciones inclusivas
- O proporciona exclusividad de opciones

En el Anexo 1 se incluyen una lista de acrónimos y una lista de definiciones.

⁴ **Estándar:** véase la lista de definiciones.

⁵ **Requisito:** véase la lista de definiciones.

⁶ **Recomendación:** véase la lista de definiciones.

Alcance y Unidad de Certificación

El alcance del Estándar de Alimentos de ASC (en adelante «el Estándar») aborda los efectos negativos ambientales y sociales más importantes relacionados con la industria alimentaria⁷ (para la acuicultura). Las entidades (las UdC) certificadas con el Estándar de Alimentos de ASC contribuyen a reducir o eliminar estos impactos negativos.

El Alcance del Estándar se basa en 5 principios:

Principio 1: La UdC tiene un sistema de gestión para implementar el Estándar de Alimentos de ASC, que incluye operar legalmente y de una manera responsable hacia la sociedad y el medioambiente.

Principio 2: La UdC obtiene los ingredientes de manera responsable.

Principio 3: La UdC contabiliza los ingredientes elegibles y los alimentos producidos.

Principio 4: La UdC obtiene los ingredientes marinos de manera responsable.

Principio 5: La UdC obtiene los ingredientes vegetales de manera responsable.

Unidad de Certificación

La Unidad de Certificación (UdC) es un fabricante de alimentos⁸ (para una definición más precisa, véanse los documentos sobre los RCA y los RUdC). El Estándar de Alimentos de ASC no hace diferencia entre los fabricantes de alimentos para acuicultura que producen alimentos granulados o extruidos, siempre y cuando el fabricante y los ingredientes de los alimentos⁹ cumplan con los indicadores de este Estándar.

Para los fabricantes que producen alimentos tanto para acuicultura como para ganado y aves¹⁰, el Principio 1 del Estándar de Alimentos de ASC aplica para todo el establecimiento, mientras que los Principios 2-5 solo aplican a los ingredientes utilizados para la producción de alimentos para acuicultura.

Los requisitos para los procesos de certificación se hallan documentados en la lista de RCA.

Alcance del estándar

Dentro de cada criterio, la aplicabilidad se define en el título sobre el alcance.

- **Principio 1:** se aplica a toda la UdC, no solo a los alimentos para la acuicultura.
- **Principios 2 y 3:** se aplican a todos los ingredientes que representan >1 % del total anual del peso de los ingredientes (volumen) recibidos por la UdC para ser utilizados en alimentos para la acuicultura. En caso de que la UdC también produzca alimento

⁷ **Alimentos para la acuicultura:** véase la lista de definiciones.

⁸ **Fabricante de alimentos:** véase la lista de definiciones.

⁹ **Ingrediente del alimento:** véase la lista de definiciones.

¹⁰ **Alimento:** véase la lista de definiciones.

para ganado, el volumen recibido debe estar basado en el volumen de ingredientes destinado a alimentación para acuicultura. Están excluidos los aditivos para alimentos (por defecto, sin importar el límite de volumen): mezclas preparadas¹¹, vitaminas, minerales, elementos traza¹² y colorantes.

- **Principio 4:** ingredientes marinos que la UdC utiliza en los alimentos acuícolas.
- **Principio 5:** ingredientes vegetales que la UdC utiliza en los alimentos acuícolas.

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

- Fabricante de alimentos (UdC),
- Fabricante de ingredientes¹³:
 - o No se considera a las empresas de comercio¹⁴ y transporte¹⁵ de materia prima como fabricantes de ingredientes.
- Producción de materia prima básica¹⁶.

Relación entre el Estándar y la legislación aplicable

En caso de que una ley o un convenio colectivo pertinente sea más estricto que un requisito del Estándar, prevalecerá dicha ley o convenio colectivo, a menos que hayan quedado obsoletos. En caso de que una ley o un convenio colectivo pertinente sea menos estricto que un requisito del Estándar, prevalecerá este último a menos que esté prohibido por la legislación o estatutos.

¹¹ **Mezclas preparadas:** véase la lista de definiciones.

¹² **Elementos traza:** véase la lista de definiciones.

¹³ **Fabricante de ingredientes:** véase la lista de definiciones.

¹⁴ **Comercio de materia prima:** véase la lista de definiciones.

¹⁵ **Empresa de transporte:** véase la lista de definiciones.

¹⁶ **Producción de materia prima básica:** véase la lista de definiciones.

Principio 1: La UdC tiene un sistema de gestión para implementar el Estándar de Alimentos de ASC, que incluye el operar legalmente y de una manera responsable hacia la sociedad y el medioambiente.

Criterio 1.1: La UdC posee todas las licencias y los permisos legales necesarios.

Alcance del Criterio 1.1: Todas las UdC.

Fundamento: El sector de acuicultura está creciendo rápidamente, lo que puede ocasionar desafíos regulatorios. Como resultado, existe un mayor riesgo de que la industria quede sin regulación. Siendo que en la mayoría de los países es ilegal¹⁷ tener una empresa sin poseer las licencias y los permisos necesarios, se requiere que como mínimo la UdC posea estos.

En el Estándar de Alimentos de ASC se requiere el cumplimiento de las normas en el 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.

Indicadores:	
Indicador 1.1.1	La UdC debe poseer todas las licencias y los permisos legales necesarios.

¹⁷FAO. 2018. The State of World Fisheries and Aquaculture 2018 - Meeting the sustainable development goals. <http://www.fao.org/3/i9540en/i9540EN.pdf>

Criterio 1.2: La UdC implementa un sistema de gestión eficaz para mantener el cumplimiento de los requisitos de ASC.

Alcance del Criterio 1.2: Todas las UdC.

Fundamento: Un sistema de gestión es la forma en la que una organización administra las partes interrelacionadas de sus actividades para así lograr sus objetivos. El nivel de complejidad del sistema dependerá del contexto específico de cada organización, su tamaño, su alcance y los riesgos de sus actividades. El sistema de gestión incluye políticas, procedimientos y procesos, a fin de alcanzar los objetivos de una manera eficaz y eficiente. Esto incluye el cumplimiento de los requisitos de ASC, es decir, 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 del control de calidad que implica un ciclo de Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PHVA)^{18,19}.

Indicadores:	
Indicador 1.2.1	La UdC debe tener un sistema de gestión ²⁰ que la abarque por completo, aprobado por una administración responsable, para garantizar una implementación continua ²¹ de todos los requisitos de ASC: los Estándares de Alimentos de ASC y los Requisitos de ASC para la Unidad de Certificación (RUdC).
Indicador 1.2.2	La UdC debe tener un sistema para prevenir actos de corrupción, extorsión, malversación o soborno.
Indicador 1.2.3	La UdC debe tener un sistema para garantizar que no se falsifiquen los registros y la información no sea tergiversada.
Indicador 1.2.4	La UdC debe tener al menos un miembro designado de la administración que sea responsable de la implementación de los requisitos de ASC.
Indicador 1.2.5	La UdC debe garantizar que los empleados ²² correspondientes dispongan de las competencias necesarias para aplicar los requisitos de ASC.
Indicador 1.2.6	La UdC debe supervisar el cumplimiento de los requisitos de ASC a través de, como mínimo, auditorías internas anuales programadas, e implementar medidas correctivas cuando corresponda.
Indicador 1.2.7	La UdC debe poder demostrar el cumplimiento de los requisitos de ASC a los auditores de ASC, al propietario del programa de ASC, y al organismo de acreditación de ASC.
Indicador 1.2.8	La UdC debe revisar el sistema de gestión cuando sea necesario y por lo menos anualmente, y abordar cualquier problema identificado dentro de un período de tiempo adecuado.

¹⁸ Peter J. Koiesar. (1994). What Deming Told the Japanese in 1950, Quality Management Journal, 2:1, 9-24.

¹⁹ M. Sokovic, D. Pavletic, K. Kern Pipan, Quality Improvement Methodologies – PDCA Cycle, RADAR Matrix, DMAIC and DFSS, Journal of Achievements in Materials and Manufacturing Engineering 43/1 (2010) 476-483. http://jamme.acmsse.h2.pl/papers_vol43_1/43155.pdf

²⁰ **Sistema de gestión:** véase la lista de definiciones.

²¹ Esto incluye las políticas que la UdC considera necesarias, tales como una política escrita sobre los derechos humanos.

²² **Empleado:** véase la lista de definiciones

Criterio 1.3: La UdC cumple con las leyes y los reglamentos laborales aplicables.

Alcance del Criterio 1.3: Todas las UdC.

Fundamento: En combinación con los indicadores que se encuentran bajo el Criterio 1.1, el cumplimiento de los reglamentos laborales representa una base fundamental para el desarrollo de una producción de alimentos socialmente responsable.

Indicadores:	
Indicador 1.3.1	La UdC debe cumplir todas las leyes y los reglamentos laborales aplicables y mantener un sistema para su observancia.
Indicador 1.3.2	La UdC debe asegurarse de que todos los empleados estén familiarizados con sus derechos laborales, incluidos los requisitos de ASC en relación con los derechos laborales, aun cuando no estén cubiertos por las leyes y los reglamentos aplicables.

Criterio 1.4: La UdC no participa en (ni apoya) el trabajo forzoso u obligatorio, ni la trata de personas.

Alcance del Criterio 1.4: todas las UdC.

Fundamento: En la Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH) de las Naciones Unidas (ONU) se reconoce que el trabajo forzoso u obligatorio²³ y la trata de personas²⁴ son un problema constante en muchas industrias²⁵ y regiones del mundo²⁶. Las industrias pesquera y de acuicultura no son una excepción^{27,28}.

Según estimaciones recientes²⁹, unas 40,3 millones de personas en el mundo son víctimas de la esclavitud moderna, de las cuales 25 millones son víctimas de trabajo forzoso u obligatorio. Esto incluye la trata de personas, la servidumbre por deudas (trabajo exigido como forma de pago de una deuda), y formas más sutiles de trabajo forzoso que obligan a los empleados a permanecer en su trabajo en contra de su voluntad a través de otros medios de amenaza. Al igual que con el trabajo infantil, la pobreza es un impulsor clave del trabajo forzoso. 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 del trabajo forzoso.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre el trabajo forzoso, 1930 (Nº 29).
- II. Convenio de la OIT sobre la abolición del trabajo forzoso, 1957 (Nº 105).
- III. Convenio de la OIT sobre la protección del salario, 1949 (Nº 95).
- IV. Convenio de la OIT sobre las agencias de empleo privadas, 1997 (Nº 181).

Indicadores:	
Indicador 1.4.1	La UdC no debe incurrir en, ni apoyar, el trabajo forzoso u obligatorio ³⁰ , o la trata de personas ³¹ . Esto incluye: <ul style="list-style-type: none">- trabajo exigido a cualquier persona bajo la amenaza de cualquier tipo de castigo³²;- trabajo para el cual la persona no se ha ofrecido voluntariamente³³;

²³ **Trabajo forzoso u obligatorio:** véase la lista de definiciones.

²⁴ **Trata de personas:** véase la lista de definiciones.

²⁵ Oxfam. 2018. La hora del cambio – Acabar con el sufrimiento de las personas en las cadenas de suministro de los supermercados. <https://www.oxfam.org/es/informes/la-hora-del-cambio>

²⁶ Global Slavery Index. 2018. <https://www.globalslaveryindex.org/resources/downloads/>

²⁷ Human Rights Watch. 2018. Hidden chains - Rights abuses and forced labor in Thailand's Fishing Industry.

²⁸ <https://www.globalslaveryindex.org/2018/findings/importing-risk/fishing/>

²⁹ <https://www.globalslaveryindex.org/2018/findings/highlights/>

³⁰ **Trabajo forzoso u obligatorio:** véase la lista de definiciones.

³¹ **Trata de personas:** véase la lista de definiciones.

³² Mientras que el castigo en sí mismo puede ser más visible, la amenaza de un castigo puede estar más oculta pero igualmente es vista como algo que conduce a una forma de trabajo forzoso. La amenaza de un castigo incluye, por ejemplo, el temor a la supresión de los derechos o privilegios, y las amenazas de represalias que pueden llevarse a cabo de diferentes maneras, como daños físicos, mentales y sociales.

³³ **Voluntariamente:** véase la lista de definiciones.

	<ul style="list-style-type: none"> - el uso del engaño u otras formas de coacción, con el propósito de explotación de personas.
Indicador 1.4.2	Si se descubre la existencia de trabajo forzoso u obligatorio o trata de personas, la UdC debe implementar procedimientos correctivos eficaces para cumplir con el Indicador 1.4.1, que pongan primero el interés superior de la persona, como la resolución de deudas o de otras formas de ataduras, así como la revisión de las condiciones del empleado o su repatriación. Las medidas correctivas se documentan y se verifican para garantizar su eficacia.
Indicador 1.4.3	Si se descubre la existencia de trabajo forzoso u obligatorio o trata de personas, la UdC debe implementar medidas correctivas eficaces que prevengan su reincidencia. Las medidas correctivas se documentan y se verifican para garantizar su eficacia.
Indicador 1.4.4	La UdC debe asegurar que cualquier agencia de empleo/contratación utilizada sea examinada y supervisada para garantizar que: <ul style="list-style-type: none"> - tiene una licencia o certificación otorgada por la autoridad nacional competente, - cumple con el Criterio 1.1.
Indicador 1.4.5	La UdC o, si corresponde, la(s) agencia(s) que participa(n) en la contratación, no debe tomar posesión ³⁴ de ningún documento original de identidad, tales como carnés de identidad, visas o pasaportes, sin los cuales el empleado no podría ser libre de renunciar al empleo, viajar o abandonar el país.
Indicador 1.4.6	La UdC o, si corresponde, la(s) agencia(s) que participa(n) en la contratación, no debe retener parte del salario, pertenencias o beneficios del empleado, aun cuando la reglamentación local así lo permita. Las únicas situaciones en las que dicha retención está permitida es cuando así lo requiere la ley.
Indicador 1.4.7	La UdC o, si corresponde, la(s) agencia(s) que participa(n) en la contratación, no debe cobrar a los empleados ninguna tarifa por la contratación ³⁵ o durante el empleo. Esto incluye cualquier costo o depósito asociado con el procesamiento de documentos oficiales, incluidas las visas de trabajo. Para los trabajadores migrantes ³⁶ , esto incluye cualquier costo o depósito asociado con viaje o repatriación.
Indicador 1.4.8	La UdC debe permitir a los empleados libertad de movimiento en el lugar de trabajo para que puedan utilizar las instalaciones de saneamiento y tengan acceso a agua potable durante su turno de trabajo.
Indicador 1.4.9	La UdC no debe mantener a los empleados de manera involuntaria en el lugar de trabajo fuera de sus turnos.
Indicador 1.4.10	La UdC debe ofrecer transporte aceptable y seguro a los empleados para que abandonen las premisas cuando el lugar de trabajo no sea de fácil

³⁴ Si la UdC ofrece guardar estos documentos, debe asegurarse de que los empleados se los entreguen de manera voluntaria y que puedan acceder libremente a ellos.

³⁵ En el caso de los trabajadores migrantes, las pruebas deben incluir los costos de contratación o empleo pagados por la UdC, los cuales deben ser resumidos por año y por país de origen de los trabajadores migrantes.

³⁶ **Trabajador migrante:** véase la lista de definiciones.

	acceso y no se disponga de transporte público, permitiendo a los empleados que abandonen el sitio una vez que su turno haya terminado.
Indicador 1.4.11	La UdC no debe requerir a los empleados que residan en alojamiento operado por el empleador como condición de empleo para operaciones no remotas y de fácil acceso.
Indicador 1.4.12	La UdC o, si corresponde, la(s) agencia(s) que participa(n) en la contratación, no debe participar en trabajo penitenciario.

Criterio 1.5: La UdC protege a los niños y a los trabajadores jóvenes.

Alcance del Criterio 1.5: Todas las UdC.

Fundamento: Los niños³⁷ y los trabajadores jóvenes³⁸ son especialmente vulnerables a la explotación económica debido a las limitaciones inherentes relacionadas con la edad en cuanto al desarrollo físico, los conocimientos, y la falta de independencia y de experiencia. Estas vulnerabilidades pueden conducir a las peores formas de trabajo infantil que deben ser priorizadas para su eliminación inmediata. El empleo y la explotación de niños y trabajadores jóvenes ocurre a nivel mundial y en muchas industrias³⁹ (o tal vez en todas). Desafortunadamente, el sector de la acuicultura no es una excepción⁴⁰.

Sin embargo, no todos los trabajos realizados por niños deben ser categorizados para su eliminación. La participación de los niños en trabajos que no afectan negativamente su salud o su desarrollo personal, ni interfieren con su escolarización, se considera generalmente como algo positivo. Esto incluye actividades tales como ayudar a sus padres en la casa, colaborar en una empresa (granja) familiar o ganar dinero de bolsillo fuera del horario escolar y durante las vacaciones. Estas formas no perjudiciales de participación en el trabajo contribuyen al desarrollo de los niños y en algunos contextos al bienestar de sus familias, les proporcionan habilidades y experiencia, y los ayudan a prepararse para convertirse en miembros productivos de la sociedad durante su vida adulta⁴¹.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre la edad mínima de admisión al empleo, 1973 (Nº 138).
- II. Convenio de la OIT sobre las peores formas de trabajo infantil, 1999 (Nº 182).
- III. ACNUDH Convención sobre los Derechos del Niño⁴².

Indicadores:	
Indicador 1.5.1	La UdC no debe participar en el trabajo infantil ⁴³ . Esto incluye trabajo que: <ul style="list-style-type: none">– es peligroso o perjudicial para los niños de manera mental, física, social o moral⁴⁴;– interfiere con su escolarización⁴⁵.

³⁷ **Niño:** véase la lista de definiciones.

³⁸ **Trabajador joven:** véase la lista de definiciones.

³⁹ https://www.ilo.org/ipec/areas/Agriculture/WCMS_172348/lang--en/index.htm

⁴⁰ ILO. 2017. Global estimates of child labour: Results and trends, 2012-2016.

https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/documents/publication/wcms_575499.pdf

⁴¹ <https://www.ilo.org/ipec/facts/lang--en/index.htm>

⁴² <https://www.ohchr.org/Documents/ProfessionalInterest/crc.pdf>

⁴³ **Trabajo infantil:** véase la lista de definiciones.

⁴⁴ Mentalmente o socialmente peligroso puede incluir: trabajar en aislamiento o en un entorno que utilice un lenguaje abusivo. Físicamente peligroso puede incluir: levantar objetos pesados y estar expuesto a parte móviles de maquinarias, trabajar en condiciones con mucho ruido o polvo o en temperaturas extremas. Moralmente peligroso incluye trabajar en un entorno, por ejemplo, en el que esté expuesto al abuso de drogas o de apuestas; véase también la definición de las peores formas de trabajo infantil.

⁴⁵ Según la [definición de la OIT](#), esto incluye, por ejemplo: privarlos de la oportunidad de asistir a la escuela, obligarlos a abandonar la escuela prematuramente, o exigirles que combinen la asistencia a la escuela con trabajo excesivamente largo y pesado.

Indicador 1.5.2	Si se descubre la existencia de trabajo infantil, la UdC debe implementar procedimientos correctivos eficaces que cumplan con el Indicador 1.5.1 y que prioricen el interés superior del niño, tales como permitir que el niño asista a la escuela y permanezca en ella hasta que ya no sea obligatorio. Las medidas correctivas se documentan y se verifican para garantizar su eficacia.
Indicador 1.5.3	Si se descubre la existencia de trabajo infantil, la UdC debe implementar medidas correctivas eficaces que prevengan su reincidencia. Las medidas correctivas se documentan y se verifican para garantizar su eficacia.
Indicador 1.5.4	La UdC puede ⁴⁶ emplear a niños a partir de los 15 años de edad ⁴⁷ o sobre la edad de finalización de escolaridad obligatoria ⁴⁸ (lo que sea mayor) para realizar trabajos que no sean peligrosos ^{49,50} .
Indicador 1.5.5	La UdC puede emplear a niños a partir de los 13 años de edad ^{51,52} para realizar trabajos livianos ⁵³ si: <ul style="list-style-type: none"> – El niño recibió una formación adecuada previa al trabajo. – El niño recibe una supervisión adecuada.
Indicador 1.5.6	La UdC debe garantizar que cualquier niño ⁵⁴ o joven ⁵⁵ que trabaje, solo realice aquellos trabajos que, según una evaluación de riesgos, no sean peligrosos (1.5.4) o sean livianos (1.5.5). La evaluación de riesgos debe ser parte de un Marco de Gestión de Riesgos (ver Figura 4, Anexo 7).
Indicador 1.5.7	La UdC debe alentar y no impedir que los niños de los empleados que viven en el lugar de trabajo participen de la escolaridad obligatoria.

⁴⁶ **Puede:** véase la definición de «requisito».

⁴⁷ La Convención 138 de la OIT permite los 14 años como una excepción en ciertos países en desarrollo. ASC se rige por la Convención 138 de la OIT y al igual que esta, permite el empleo a partir de los 14 años en estos países.

⁴⁸ Las leyes o los reglamentos nacionales pueden permitir el empleo o el trabajo de personas que tienen por lo menos 15 años de edad pero todavía no han completado la escolarización obligatoria, para que realicen trabajos que cumplan con los siguientes requisitos:

- no sean susceptibles de perjudicar su salud o desarrollo, y
- que no perjudiquen su asistencia a la escuela, su participación en programas de orientación o formación profesional aprobados por la autoridad competente, o su capacidad para aprovechar la educación recibida.

⁴⁹ **Trabajo peligroso:** véase la lista de definiciones.

⁵⁰ Véanse las Tablas 4 y 5 en el Anexo 7.

⁵¹ La Convención 138 de la OIT permite los 12 años como una excepción en ciertos países en desarrollo. ASC se rige por la Convención 138 de la OIT y al igual que esta, permite el empleo a partir de los 12 años en estos países.

⁵² Este indicador y el alcance del Estándar no se aplican a los niños que ayudan en casa y que participan en el trabajo; por ejemplo, niños que ayudan a sus padres en casa, ganan dinero de bolsillo fuera del horario escolar y durante las vacaciones, colaboran en una empresa familiar o participan en otras actividades que no son una contribución esencial a la productividad y rentabilidad de una empresa.

⁵³ **Trabajo ligero:** véase la lista de definiciones.

⁵⁴ **Niño:** véase la lista de definiciones.

⁵⁵ **Empleado joven:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.6: La UdC no discrimina a sus empleados.

Alcance del Criterio 1.6: Todas las UdC.

Fundamento: La discriminación⁵⁶ todavía es un problema común en el lugar de trabajo. Aunque algunas de las formas de discriminación más evidentes pueden haber desaparecido, muchas todavía continúan o han adoptado formas nuevas o menos visibles. Esto puede perpetuar la pobreza, obstaculizar el desarrollo, la productividad y la competitividad y provocar inestabilidad política⁵⁷.

La relación de trabajo debe basarse en el conocimiento, las habilidades y las competencias.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre igualdad de remuneración, 1951 (Nº 100).
- II. Convenio de la OIT sobre la discriminación (empleo y ocupación), 1958 (Nº 111).
- III. Convenio de la OIT sobre los trabajadores con responsabilidades familiares, 1981 (Nº 156).

Indicadores:	
Indicador 1.6.1	La UdC debe garantizar la igualdad de trato de todas las personas que soliciten trabajo y de los empleados, en todos los casos, respecto a las prácticas disciplinarias, la asignación de trabajos, el salario y los beneficios, la promoción y otras oportunidades laborales, el proceso y las condiciones de contratación, la jubilación, el despido, la formación y las condiciones de trabajo, independientemente de la edad, la casta, el color, la discapacidad, la etnia, el género, el estatus jurídico, el estado civil, la nacionalidad, si tienen hijos, la participación en sindicatos, la opinión política, si están embarazadas, la raza, la religión y la orientación sexual.
Indicador 1.6.2	La UdC, o si corresponde, la(s) agencia(s) involucrada(s) en la contratación, no debe realizar pruebas de embarazo o virginidad, ni practicar o alentar la contracepción forzada.
Indicador 1.6.3	La UdC, o si corresponde, la(s) agencia(s) involucrada(s) en la contratación, solo debe realizar pruebas médicas si así se requiere por razones de salud y seguridad, de acuerdo con una evaluación de riesgos. La evaluación de riesgos debe ser parte de un Marco de Gestión de Riesgos (ver Figura 4, Anexo 7).
Indicador 1.6.4	Si la UdC, o si corresponde, la(s) agencia(s) involucrada(s) en la contratación, realiza una prueba médica, se deben proteger los datos de los empleados, y estos tienen derecho a acceder a los resultados de dichas pruebas.

⁵⁶ **Discriminación:** véase la lista de definiciones.

⁵⁷ ILO. 2011. Equality at work: the continuing challenge. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_norm/---declaration/documents/publication/wcms_166583.pdf

Indicador 1.6.5	Si la UdC, o si corresponde, la(s) agencia(s) involucrada(s) en la contratación, determina que, de acuerdo con su evaluación de riesgos, es necesario realizar pruebas médicas, los empleados tienen derecho a utilizar un médico independiente si así lo prefieren.
Indicador 1.6.6	La UdC debe tener comunicación ⁵⁸ , procedimientos y supervisión eficaces para garantizar que en el lugar de trabajo no ocurran ni el acoso ⁵⁹ , ni las conductas abusivas o explotadoras.

⁵⁸Esto incluye proporcionar a los empleados información de contacto sobre organizaciones de defensa del trabajador en materia de derechos laborales, que operen en la región.

⁵⁹ **Acoso:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.7: La UdC ofrece un entorno laboral sano y seguro.

Alcance del Criterio 1.7: Todas las UdC.

Fundamento: La OIT establece como derecho básico, a través de varios convenios (ver más abajo), el principio de que los trabajadores deben ser protegidos de malestares, enfermedades y lesiones que puedan surgir de su empleo. Sin embargo, para millones de trabajadores la realidad es muy diferente. La OIT estima⁶⁰ que 2,78 millones de personas mueren cada año como consecuencia de accidentes ocupacionales y enfermedades relacionadas con el trabajo. Otros 374 millones de personas padecen cada año lesiones y enfermedades no mortales relacionadas con el empleo, muchas de las cuales resultan en ausencias del trabajo prolongadas. Se estima que un 3,94 % del Producto Bruto Interno (PBI) anual mundial se pierde como consecuencia de enfermedades y accidentes ocupacionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)⁶¹, la salud y la seguridad en la industria de acuicultura mundial, incluido el procesamiento, son todavía ampliamente ignoradas. Los aproximadamente 19 millones de trabajadores de acuicultura enfrentan continuamente condiciones peligrosas⁶². Algunos trabajadores de acuicultura están muy capacitados y tienen un trabajo seguro. Sin embargo, globalmente, muchos trabajadores de acuicultura están empleados en condiciones precarias y provienen a menudo de poblaciones vulnerables, lo que incluye a mujeres, indígenas, niños, trabajadores temporarios, trabajadores migrantes, trabajadores rurales y remotos. Muchos de estos riesgos permanecen ignorados o sin ser abordados debido a la falta de información, a los pocos análisis de prevención independientes, y a la falta de inversión en estrategias de reducción de riesgos.

Debido a los accidentes y enfermedades ocupacionales, los empleadores enfrentan costosas jubilaciones tempranas, pérdida de personal capacitado, ausentismo y grandes primas de seguro. Sin embargo, muchos de estos accidentes y enfermedades se pueden prevenir brindando un entorno de trabajo sano y seguro.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre el descanso semanal (industria), 1921 (Nº 14).
- II. Convenio de la OIT sobre seguridad y salud de los trabajadores, 1981 (Nº 155).
- III. Convenio de la OIT sobre los servicios de salud en el trabajo, 1985 (Nº 161).
- IV. Convenio de la OIT sobre los productos químicos, 1990 (Nº 170).
- V. Convenio de la OIT sobre la prevención de accidentes industriales mayores, 1993 (Nº 174).

Indicadores:	
Indicador 1.7.1	La UdC debe mantener una evaluación de riesgos de salud y seguridad ⁶³ .

⁶⁰ <https://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/lang--de/index.htm>

⁶¹ <http://www.fao.org/blogs/blue-growth-blog/despite-advances-in-health-and-safety-operations-fisheries-remains-a-dangerous-sector/en/>

⁶² **Trabajo peligroso:** véase la lista de definiciones.

⁶³ **Evaluación de riesgos:** véase la lista de definiciones.

Indicador 1.7.2	En la evaluación de riesgos de salud y seguridad (ver 1.7.1), la UdC debe incluir al menos los siguientes factores de riesgo (paso 2 de la Figura 4, Anexo7): <ul style="list-style-type: none"> - Riesgo de daños físicos, graves o crónicos, en el lugar de trabajo⁶⁴. - Riesgo de daños mentales, graves o crónicos, en el lugar de trabajo⁶⁵.
Indicador 1.7.3	La UdC debe implementar las medidas adecuadas (paso 4 de la Figura 4, Anexo 7), monitorear los indicadores de riesgo (paso 5a) y la eficacia de las medidas implementadas (paso 5b), y repetir la evaluación de riesgo según el resultado del monitoreo.
Indicador 1.7.4	La UdC debe proporcionar Equipo de Protección Personal (EPP) bien mantenido y adecuado, de manera gratuita y de acuerdo con la necesidad definida en la evaluación de riesgos de salud y seguridad en el Indicador 1.7.1.
Indicador 1.7.5	La UdC debe garantizar que se implementen con eficacia medidas adecuadas de salud y seguridad (ver 1.7.3); esto incluye avisos/instrucciones de salud y seguridad adecuados en el lugar de trabajo, mantenimiento adecuado de los equipos, formación adecuada ⁶⁶ de los empleados (incluso en materia de respuestas en casos de emergencia), así como el uso adecuado del EPP por parte de los empleados.
Indicador 1.7.6	La UdC debe brindar Primeros Auxilios adecuados (incluidos los suministros), administrados por personal cualificado, en caso de una lesión relacionada con el trabajo; esto incluye el acceso a apoyo profesional tal como una ambulancia.
Indicador 1.7.7	Cuando no sea provisto por el sistema de salud/seguridad estatal/nacional, la UdC debe brindar y pagar un seguro ⁶⁷ para todos los empleados para los accidentes o lesiones ocupacionales; esto incluye como mínimo el costo del transporte y tratamiento médico/medicamentos necesarios para tratar el accidente o la lesión, el costo del transporte y tratamiento médico/medicamentos necesarios para la recuperación, la compensación por las horas de trabajo perdidas, así como también el costo de la repatriación requerida en el caso de los trabajadores migrantes.
Indicador 1.7.8	La UdC debe permitir que los empleados tengan la libertad de retirarse de una situación peligrosa sin temer recibir un castigo.
Indicador 1.7.9	La UdC debe brindar acceso a instalaciones de saneamiento adecuadas y limpias, con la debida privacidad, lo que incluye la separación por género si así se requiere.

⁶⁴ Esto incluye las siguientes actividades, áreas y peligros: sustancias químicas y biológicas, buceo, electricidad y equipos eléctricos, equipamiento, fuego, manipulación mecánica y manual, desastre o evento natural o físico, bienestar del empleado, prácticas en el lugar de trabajo y entorno de trabajo.

⁶⁵ Esto incluye las siguientes actividades, áreas y peligros: sustancias químicas y biológicas, buceo, electricidad y equipos eléctricos, equipamiento, fuego, manipulación mecánica y manual, desastre o evento natural o físico, bienestar del empleado, prácticas en el lugar de trabajo y entorno de trabajo.

⁶⁶ La formación es gratuita para los empleados y se lleva a cabo durante las horas de trabajo remuneradas.

⁶⁷ Cuando no esté disponible un seguro adecuado, la UdC puede tener un sistema para cubrir estos costos directamente.

Indicador 1.7.10	La UdC debe brindar a todos los empleados acceso gratuito a agua potable, claramente etiquetada.
Indicador 1.7.11	La UdC debe brindar acceso a un área destinada para la preparación de la comida y para comer durante los descansos.
Indicador 1.7.12	La UdC no debe exigir a los empleados que compren en las tiendas o los servicios operados por el empleador, como por ejemplo el uso de las cantinas, como condición para el empleo; si otras tiendas o servicios no se encuentran disponibles debido a la localización remota, el costo debe ser razonable y la UdC no debe obtener una ganancia de las tiendas y servicios provistos a los empleados.
Indicador 1.7.13	La UdC debe ofrecer zonas adecuadas para que las mujeres puedan amamantar a sus bebés, y debe permitir pausas de trabajo adicionales para las embarazadas y mujeres que estén amamantando; las pausas de lactancia deben contarse como tiempo de trabajo y ser remuneradas de acuerdo con ello.
Indicador 1.7.14	La UdC no debe tolerar o participar en el abuso psicológico ⁶⁸ , físico o verbal, o cualquier otra forma de acoso ⁶⁹ .
Indicador 1.7.15	La UdC debe garantizar la integridad estructural de todos los edificios y estructuras dentro de la misma.
Indicador 1.7.16	La UdC debe adherirse a la legislación marítima, específicamente con respecto a la dimensión referida a la salud y la seguridad, para las situaciones en las cuales la UdC interactúa con el tráfico marítimo.

⁶⁸ **Abuso psicológico:** véase la lista de definiciones.

⁶⁹ **Acoso:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.8: La UdC respeta el derecho de asociación y el derecho a la negociación colectiva.

Alcance del Criterio 1.8: Todas las UdC.

Fundamento: El derecho a la libertad de asociación es el derecho a unirse a un grupo formal o informal para tomar una acción colectiva 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 sobre los principios y derechos fundamentales en el trabajo» de la OIT (Convenios 87, 98 y 135).

La negociación colectiva⁷⁰ ofrece una relación de poder más equilibrada para obtener soluciones beneficiosas y productivas ante posibles relaciones conflictivas entre trabajadores y empleadores, incluidas las negociaciones de los salarios y de las condiciones de trabajo. Esta constituye medio para fomentar la confianza entre las partes a través de la negociación y la articulación y satisfacción de los diferentes intereses de los participantes en la negociación. La negociación colectiva juega este papel al promover la participación pacífica, inclusiva y democrática de las organizaciones que representan a los trabajadores y los empleadores.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre la Libertad Sindical y la Protección del Derecho de Sindicación, 1948 (Nº 87);
- II. Convenio de la OIT sobre el derecho de sindicación y de negociación colectiva, 1949 (Nº 98).
- III. Convenio de la OIT sobre los representantes de los trabajadores, 1971 (Nº 135).

Indicadores:	
Indicador 1.8.1	La UdC debe informar a todos los empleados que son libres de formar o unirse a organizaciones de trabajadores (por ejemplo, sindicatos u otras organizaciones que representen sus inquietudes e intereses laborales) según su elección.
Indicador 1.8.2	La UdC debe informar a todos los trabajadores que son libres de negociar colectivamente.
Indicador 1.8.3	La UdC no debe interferir de ningún modo con el establecimiento, funcionamiento ^{71,72} o administración de las organizaciones de trabajadores o las negociaciones colectivas.
Indicador 1.8.4	La UdC debe, en áreas donde el derecho a la libertad de asociación está restringido por la ley, aceptar medios comparables para la libertad de asociación y de negociación colectiva.

⁷⁰ **Negociación colectiva:** véase la lista de definiciones.

⁷¹ Esto incluye que la UdC permita el acceso a los representantes de la organización de trabajadores a los lugares de trabajo y a los empleados durante las horas de trabajo.

⁷² Esto incluye que la UdC participe en negociaciones importantes cuando las organizaciones de trabajadores lo requieran.

Criterio 1.9: La UdC contrata a los empleados de manera transparente.

Alcance del Criterio 1.9: Todas las UdC.

Fundamento: Los contratos de trabajo generalmente abordan aspectos importantes del empleo, tales como el salario, los beneficios, el procedimiento de despido, el pacto de no competencia, y los respectivos deberes y responsabilidades del empleador y del empleado. Son acuerdos mutuos jurídicamente vinculantes entre dos partes, el empleador y el empleado, y están diseñados para brindar seguridad y protección a ambas partes.

Indicadores:	
Indicador 1.9.1	<p>La UdC debe garantizar que, antes de migrar y de comenzar el empleo, todos los empleados hayan recibido, entendido y acordado información clara y por escrito sobre los términos y condiciones de su empleo. Esta información debe incluir, como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none">– una descripción del rol y de las responsabilidades,– el tipo de contrato (p. ej., permanente, de plazo fijo, contratista),– las horas de trabajo, incluidos los permisos de pausas,– las vacaciones anuales remuneradas y la asignación por días libres durante los feriados públicos,– la licencia por enfermedad,– los salarios,– las deducciones de los salarios acordadas (p. ej., alojamiento, comidas),– la compensación por horas extra,– los beneficios (p. ej., seguros),– la provisión de equipo de protección personal gratuito,– los términos y las condiciones de despido, y el plazo de preaviso,– el acceso a las políticas pertinentes (p. ej., antidiscriminación 1.6, acceso a sindicatos y negociación colectiva 1.8).
Indicador 1.9.2	<p>La UdC debe ofrecer transparencia en cualquier proceso que involucre a los empleados y documentación sobre anticipos, préstamos, horas trabajadas, salario, y el cálculo de cualquier deducción, y guardar copias de estos en las instalaciones.</p>
Indicador 1.9.3	<p>La UdC no debe utilizar acuerdos de empleo sistemáticos –tales como, entre otros, la contratación únicamente por trabajo⁷³, la subcontratación, la contratación de familiares⁷⁴, el trabajo desde casa, los planes de formación falsos⁷⁵, el uso exclusivo de contratos de plazo fijo– para eludir cualquier derecho social o laboral de sus empleados.</p>

⁷³ **Contratación únicamente por trabajo:** véase la lista de definiciones.

⁷⁴ **Contratación de familiares:** véase la lista de definiciones.

⁷⁵ **Plan de formación falso:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.10: La UdC paga a los empleados el salario mínimo establecido por ley o por encima del mismo.

Alcance del Criterio 1.10: Todas las UdC.

Fundamento: En la Declaración Universal de los Derechos Humanos⁷⁶ 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 cualesquiera otros medios de protección social*».

Este enunciado captura la idea de que cada trabajador merece una recompensa decente por sus esfuerzos, establecida de una manera transparente, y salvaguardada por la administración de la empresa. Existe bastante evidencia de que algunos salarios dentro del sector de acuicultura todavía se encuentran por debajo de los salarios mínimos legales a nivel nacional. Además, los salarios bajos también resultan en otras barreras sociales.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre la protección de la maternidad, 1919 (Nº 3).
- II. Convenio de la OIT sobre la protección del salario, 1949 (Nº 95).
- III. Convenio de la OIT sobre la protección de la maternidad, 1952 (Nº 103).
- IV. Convenio de la OIT sobre la fijación de salarios mínimos, 1970 (Nº 131).
- V. Convenio de la OIT sobre la protección de la maternidad, 2000 (Nº 183).

Indicadores:	
Indicador 1.10.1	La UdC debe establecer salarios (antes de horas extra y bonos) que se encuentren al mismo nivel o por encima del salario mínimo establecido por la ley ⁷⁷ ; si el salario mínimo no ha sido establecido por ley, la UdC calcula los salarios para las necesidades básicas ⁷⁸ en consulta con los trabajadores o sus organizaciones de trabajadores.
Indicador 1.10.2	La UdC debe pagar los salarios en moneda de curso legal ⁷⁹ en intervalos regulares (como mínimo mensualmente), directamente a los empleados y de acuerdo con la legislación nacional, y no deben ser demorados, aplazados o retenidos de ningún modo.
Indicador 1.10.3	La UdC debe documentar la información sobre el pago de los salarios y los recibos de todos los empleados, incluidos los comprobantes de anticipos, préstamos, horas trabajadas, pagos y el cálculo de cualquier deducción.
Indicador 1.10.4	La UdC debe garantizar que todos los empleados tengan derecho a la protección por maternidad o paternidad de acuerdo con lo establecido en las leyes y los reglamentos nacionales o el Convenio 183 de la OIT ⁸⁰ (el que sea mayor).

⁷⁶ <https://www.un.org/en/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

⁷⁷ **Salario mínimo:** véase la lista de definiciones.

⁷⁸ **Necesidades básicas:** véase la lista de definiciones.

⁷⁹ **Moneda de curso legal:** véase la lista de definiciones.

⁸⁰ Se puede encontrar una lista de puntos de la Convención 183 de la OIT en la Guía de Implementación.

Nota: Dadas las complejidades relacionadas con la determinación de un salario digno aplicable⁸¹, y la definición de una vía para alcanzarlo, ASC participa en amplias discusiones intersectoriales de la industria, con el objeto de elaborar indicadores para dicho salario. Esto va de la mano con la intención establecida por los Diálogos de Acuicultura originales. Se prevé que el salario digno forme parte del Estándar de Alimentos de ASC en el futuro.

⁸¹ **Salario digno:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.11: La UdC evita jornadas laborales excesivamente largas.

Alcance del Criterio 1.11: Todas las UdC.

Fundamento: Aun cuando la regulación del tiempo de trabajo es una de las preocupaciones de la legislación laboral⁸², las jornadas laborales excesivamente largas todavía son un problema generalizado en muchas industrias y regiones.

En muchas partes del mundo, existe un fuerte vínculo entre los salarios bajos y las jornadas laborales excesivamente largas. Los trabajadores sometidos a horas extra prolongadas pueden sufrir las consecuencias en el equilibrio entre su trabajo y su vida personal, y son objeto de mayores tasas de accidentes relacionados con el cansancio.

Los estándares de la OIT en cuanto al tiempo de trabajo brindan un marco para regular las horas de trabajo, los periodos de descanso diarios y semanales, y las vacaciones anuales, lo cual sirve para promover una mayor productividad y al mismo tiempo salvaguardar la salud física y mental de los trabajadores.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre las horas de trabajo (industria), 1919 (Nº 1).
- II. Convenio de la OIT sobre el descanso semanal (industria), 1921 (Nº 14).
- III. Convenio de la OIT sobre las vacaciones pagadas (revisado), 1970 (Nº 132).
- IV. Convenio de la OIT sobre el trabajo nocturno, 1990 (Nº 171).
- V. Convenio de la OIT sobre la Seguridad y la Salud en la Agricultura, 2001 (Nº 184);
- VI. Recomendación de la OIT sobre la reducción de la duración del trabajo (Recomendación 116).

Para los empleados⁸³ de 18 años de edad o mayores:

Indicadores:	
Indicador 1.11.1	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al horario normal de trabajo, pero no debe exceder las 8 horas por día y las 48 horas en una semana normal (excluidas las pausas) ^{84,85} .
Indicador 1.11.2	La UdC debe mantener registros de las horas trabajadas por los empleados.

⁸² ILO. 2007. Working time around the world: trends in working hours, laws and policies in a global comparative perspective.

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

⁸³ **Empleado:** véase la lista de definiciones.

⁸⁴ Si las horas de trabajo en uno o más días de la semana son menos de ocho, el límite de ocho horas puede superarse en los días de la semana restantes mediante la sanción de la autoridad pública competente o un convenio colectivo; sin embargo, en ningún caso podrá superarse por más de una hora el límite diario de ocho horas.

⁸⁵ Si las personas trabajan por turnos, se permite emplear a personas por más de ocho horas por día y cuarenta y ocho horas por semana, si el promedio de horas durante un período de tres semanas o menos no supera las ocho horas diarias y las cuarenta y ocho horas semanales.

Indicador 1.11.3	La UdC debe garantizar que las horas extra sean voluntarias, que ocurran solo en circunstancias excepcionales y que no se requieran con frecuencia.
Indicador 1.11.4	La UdC debe garantizar que las horas extra no excedan las 12 horas por semana.
Indicador 1.11.5	La UdC debe garantizar que las horas extra se paguen con una tarifa superior ⁸⁶ según se defina en los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) o los estándares de la industria. En los casos en que esto no esté definido, para las horas extra se aplica una tarifa superior con un mínimo del 125 % del salario acordado.
Indicador 1.11.6	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a las pausas diarias, pero esto no debe ser inferior a 1 hora por día por cada 8 horas de trabajo.
Indicador 1.11.7	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al descanso diario, pero no debe ser inferior a 11 horas consecutivas por cada 24 horas.
Indicador 1.11.8	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al descanso semanal, pero no debe ser inferior a 24 horas consecutivas (1 día) de descanso dentro de un período de 7 días.
Indicador 1.11.9	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a las vacaciones anuales ⁸⁷ .
Indicador 1.11.10	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a las tarifas superiores, las horas de trabajo, las pausas, el descanso diario y semanal, y las evaluaciones de salud para el trabajo nocturno.

Para los empleados jóvenes⁸⁸:

Indicadores:	
Indicador 1.11.11	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a la jornada de trabajo, pero no debe exceder las 8 horas por día ⁸⁹ ni las 40 horas por semana (excluidas las pausas) ⁹⁰ .
Indicador 1.11.12	La UdC debe mantener registros de las horas trabajadas por cada empleado.
Indicador 1.11.13	La UdC no debe permitir las horas extra de trabajo.

⁸⁶ **Tarifa superior:** véase la lista de definiciones.

⁸⁷ De acuerdo con la Convención 132 de la OIT, la mejor práctica es ofrecer no menos de tres semanas pagadas por año civil de servicio de tiempo completo (Indicador 1.11.1).

⁸⁸ **Empleado joven:** véase la lista de definiciones

⁸⁹ La combinación del tiempo de escuela, trabajo y transporte (hacia/desde la escuela y el trabajo) no debe exceder un total de 10 horas por día.

⁹⁰ Estas horas no deben promediarse por un período mayor a una semana.

Indicador 1.11.14	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a las pausas diarias, pero esto no debe ser inferior a 0,5 horas por cada 4,5 horas de trabajo.
Indicador 1.11.15	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al descanso diario, pero no debe ser inferior a 12 horas consecutivas por cada 24 horas.
Indicador 1.11.16	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al descanso semanal, pero no debe ser inferior a 48 horas consecutivas (2 días) de descanso dentro de un período de 7 días.
Indicador 1.11.17	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a las vacaciones anuales ⁹¹ .
Indicador 1.11.18	La UdC no debe permitir que los empleados jóvenes trabajen entre las 10 de la noche y las 6 de la mañana.

Para los niños⁹² que realizan trabajos ligeros y que aún no son clasificados como empleados jóvenes:

Indicadores:	
Indicador 1.11.19	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al horario de trabajo, pero no debe exceder las 3 horas por día ⁹³ ni las 14 horas por semana (excluidas las pausas) ⁹⁴ .
Indicador 1.11.20	La UdC debe mantener registros de las horas trabajadas por cada empleado.
Indicador 1.11.21	La UdC no debe permitir las horas extra de trabajo.
Indicador 1.11.22	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a las pausas diarias, pero esto no debe ser inferior a 0,5 horas por cada 3 horas de trabajo.
Indicador 1.11.23	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al descanso diario, pero no debe ser inferior a 14 horas consecutivas por cada 24 horas.
Indicador 1.11.24	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto al descanso

⁹¹ Según el Convenio 132 de la OIT, la práctica óptima consiste en ofrecer al menos tres semanas pagadas por año civil de trabajo a tiempo completo (Indicador 1.11.11).

⁹² **Niños:** véase la lista de definiciones.

⁹³ La combinación del tiempo de escuela, trabajo y transporte (hacia/desde la escuela y el trabajo) no debe exceder un total de 8 horas por día. La jornada de trabajo en los días de escuela no debe exceder las 2 horas.

⁹⁴ Estas horas no deben promediarse por un período mayor a una semana.

	semanal, pero no debe ser inferior a 48 horas consecutivas (2 días) de descanso dentro de un período de 7 días.
Indicador 1.11.25	La UdC debe cumplir los acuerdos de negociación colectiva (si corresponde) y los estándares de la industria con respecto a las vacaciones anuales ⁹⁵ .
Indicador 1.11.26	La UdC no debe permitir que los niños que aún no están clasificados como empleados jóvenes, trabajen entre las 8 de la noche y las 6 de la mañana.

⁹⁵ Según el Convenio 132 de la OIT, la práctica óptima consiste en ofrecer al menos tres semanas pagadas por año civil de trabajo a tiempo completo (Indicador 1.11.19).

Criterio 1.12: La UdC tiene prácticas disciplinarias que respetan la dignidad y la salud del empleado.

Alcance del Criterio 1.12: Todas las UdC.

Fundamento: Las prácticas disciplinarias⁹⁶ no están cubiertas por un convenio específico de la OIT, pero existen varios acuerdos de la ONU (véase más abajo) que establecen de manera colectiva una norma internacional para prácticas disciplinarias. Estas últimas tienen por objetivo corregir el rumbo de la conducta o el desempeño de los trabajadores, ya que existe el riesgo de que esto se podría realizar de manera injusta o degradante.

Aunque no estén integrados en ningún convenio de la OIT, la mayoría de los estados miembros de la ONU han ratificado estos tratados, indicando su compromiso de abolir cualquier práctica que pueda comprometer o dañar el bienestar físico y mental de un individuo. Además, muchos países tienen leyes específicas que hacen que el abuso en el lugar de trabajo sea 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 eficaz y coherente para tratar con cuestiones disciplinarias y de desempeño. La mejora de la motivación, estableciendo y llevando a cabo un proceso disciplinario constructivo, es una parte clave de una administración responsable de los recursos humanos.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948).
- II. Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos (1966).
- III. Declaración sobre la Protección de Todas las Personas Contra la Tortura y Otros Tratos o Penas Crueles, Inhumanos o Degradantes (1975).

Indicadores:	
Indicador 1.12.1	La UdC debe tener procedimientos disciplinarios transparentes y aplicarlos de una manera progresiva y objetiva, asegurando la dignidad y el respeto hacia el empleado.
Indicador 1.12.2	La UdC no debe utilizar deducciones de salarios o beneficios como una medida disciplinaria.

⁹⁶ **Prácticas disciplinarias:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.13: La UdC ofrece mecanismos eficaces para los reclamos de los trabajadores.

Alcance del Criterio 1.13: Todas las UdC.

Fundamento: Los reclamos⁹⁷ y los conflictos son parte inevitable de las relaciones de trabajo. Los mecanismos de reclamo de los trabajadores⁹⁸ también se denominan mecanismos de «disputa», de «quejas» o de «rendición de cuentas», y ofrecen un sistema por el cual el trabajador y el empleador tienen la posibilidad de abordar un problema de trabajo de manera eficaz⁹⁹. Estos pueden estar relacionados, por ejemplo, con disputas entre individuos, así como también con quejas sobre las condiciones del lugar de trabajo.

Cuando se implementan de manera eficaz, estos sistemas facilitan el diálogo entre las partes antes de las disputas (en vez de ser una reacción a las mismas).

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Recomendación de la OIT sobre el examen de reclamaciones, 1967 (N° 130).

Indicadores:	
Indicador 1.13.1	La UdC debe tener un sistema con el que todos los empleados estén familiarizados y que facilite el diálogo entre las partes (p. ej., entre los empleados y los diferentes niveles de la administración) antes de las disputas (en lugar de ser una reacción a las mismas).
Indicador 1.13.2	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos accesible y aplicable a todos los empleados.
Indicador 1.13.3	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos que incluya requisitos para evitar represalias.
Indicador 1.13.4	La UdC debe responder a todos los reclamos dentro de un plazo de 90 días desde la presentación.
Indicador 1.13.5	La UdC debe hacer un seguimiento de los reclamos, las respuestas y la solución.
Indicador 1.13.6	La UdC debe tener un comité de reclamos para la toma de decisiones formado por miembros que representen la diversidad de los empleados, para garantizar la consideración especial de los grupos vulnerables tales como las futuras madres, las madres primerizas y los trabajadores migrantes.
Indicador 1.13.7	El comité de reclamos de la UdC debe asegurar que estos se procesen de manera justa, se obtenga un resultado eficaz y se facilite el diálogo cuando sea necesario.
Indicador 1.13.8	La UdC debe garantizar la confidencialidad del proceso si así lo prefiere el empleado o la entidad que presentó el reclamo, y solo debe compartir información según sea necesario para investigar dicho reclamo.

⁹⁷ **Reclamo:** véase la lista de definiciones.

⁹⁸ **Mecanismo de reclamos:** véase la lista de definiciones.

⁹⁹ **Problema en el lugar de trabajo:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.14: La UdC ofrece un alojamiento seguro, decente e higiénico para el trabajador.

Alcance del Criterio 1.14: Todas las UdC.

Fundamento: En la Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH) de las Naciones Unidas (ONU) se reconoce que cada persona tiene el derecho a un estándar de vida (incluida la vivienda) que sea adecuado para su bienestar y el de su familia. En muchos sectores, incluido el de la producción de alimentos, los trabajadores pueden residir durante un tiempo en un alojamiento provisto por el empleador. Este es especialmente el caso cuando los lugares de trabajo son remotos o cuando los trabajadores no pueden viajar entre los turnos debido a las distancias u otros desafíos logísticos.

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

Documentos de referencia pertinentes:

1. Recomendación de la OIT sobre la vivienda de los trabajadores, 1961 (Nº 115).

Indicadores:	
Indicador 1.14.1	La UdC debe asegurar que los dormitorios provistos para el personal o su familia sean seguros, ya sean propios, alquilados o contratados a un proveedor de servicios; esto incluye la provisión de sistemas de seguridad, vías de emergencia/escape, ventilación, protección adecuada contra el calor, el frío, los ruidos, los olores y el polvo, así como también una privacidad adecuada, incluida la separación por género si así se requiere.
Indicador 1.14.2	La UdC debe asegurar que los dormitorios provistos para el personal o su familia estén limpios, sean higiénicos y satisfagan sus necesidades básicas ¹⁰⁰ , ya sean propios, alquilados o contratados a un proveedor de servicios.
Indicador 1.14.3	La UdC debe acordar reuniones anuales entre los representantes de los empleados y la administración para discutir las mejoras en las viviendas.
Indicador 1.14.4	La UdC debe asegurar que los dormitorios se encuentren en un lugar separado de las instalaciones de producción.
Indicador 1.14.5	La UdC debe garantizar que la renta sea razonable y que la UdC no obtenga una ganancia del alojamiento provisto a los empleados.
Indicador 1.14.6	La UdC debe brindar acceso a instalaciones de saneamiento adecuadas (dentro de la zona de los dormitorios) que estén limpias y ofrezcan una privacidad adecuada, incluida la separación por género si se requiere.

¹⁰⁰ **Necesidades básicas:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.15: La UdC contribuye a mantener o mejorar el bienestar social y económico de las comunidades locales.

Alcance del Criterio 1.15: Todas las UdC.

Fundamento: Las operaciones de la industria de alimentos a menudo son una parte importante de la base económica de las comunidades (muchas veces remotas) en las que se encuentran localizadas. Al mismo tiempo que proporcionan oportunidades de empleo, las actividades o los intereses conflictivos entre las operaciones de la industria y las comunidades locales pueden provocar tensiones y otros impactos negativos. Por ejemplo, estos pueden girar en torno a la ubicación de las operaciones con respecto a las comunidades, y a los posibles impactos de emisiones tales como ruido, olores o polvo, así como también a impactos debido al aumento del tráfico, etc.

El objetivo de este criterio es concientizar a la UdC sobre su impacto en la comunidad vecina, y requiere que la UdC se involucre de un modo constructivo.

Indicadores:	
Indicador 1.15.1	La UdC debe involucrarse de forma proactiva ¹⁰¹ en la comunidad local, para identificar, evitar o mitigar periódicamente los impactos sociales significativos ¹⁰² producto de sus actividades.
Indicador 1.15.2	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos accesible y aplicable a la comunidad local.
Indicador 1.15.3	La UdC debe informar a la comunidad sobre la manera de presentar reclamos y sobre cómo funciona el mecanismo para abordarlos.
Indicador 1.15.4	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos que incluya requisitos para evitar represalias.
Indicador 1.15.5	La UdC debe abordar todos los reclamos que surjan a causa de las actividades de la misma dentro de los 90 días a partir de la fecha en que las comunidades locales realizaron la presentación.
Indicador 1.15.6	La UdC debe hacer un seguimiento de los reclamos, las respuestas y la solución.
Indicador 1.15.7	La UdC debe tener un comité de reclamos para la toma de decisiones, que incluya a miembros que representen a las comunidades locales, para garantizar la consideración especial de los grupos vulnerables.
Indicador 1.15.8	El comité de reclamos de la UdC debe asegurar que los reclamos se procesen de manera justa y que tengan un resultado eficaz, y de facilitar el diálogo cuando sea necesario.
Indicador 1.15.9	La UdC debe garantizar la confidencialidad del proceso si así lo prefiere la persona/entidad que presentó el reclamo, y solo debe compartir información según sea necesario para investigar dicho reclamo.

¹⁰¹ El objetivo de este indicador es que la UdC se ponga en contacto con la comunidad local y, en un esfuerzo conjunto, elabore planes de monitoreo y acción según sea necesario; sin embargo, si las comunidades locales no desean participar, no se exige un proyecto conjunto. ASC reconoce que es posible que las comunidades locales no siempre quieran participar.

¹⁰² ASC está elaborando un Marco de Riesgo Medioambiental y Social. Véase el término «Evaluación de riesgos» en la lista de definiciones.

Indicador 1.15.10	La UdC no debe restringir o afectar negativamente los derechos de la comunidad y de los miembros de la comunidad a la seguridad alimentaria ni el acceso a los recursos, incluidos la tierra y el agua, como consecuencia de sus actividades.
Indicador 1.15.11	La UdC debe, en la medida de lo posible ¹⁰³ , obtener bienes y servicios (incluido el empleo) de las comunidades locales.

¹⁰³ ASC reconoce que no siempre es posible el abastecimiento local. Si la UdC se esfuerza por obtener los recursos localmente, pero un análisis de la UdC indica que, por ejemplo, el personal con el conocimiento técnico deseado o los bienes con la calidad requerida no se encuentran disponibles, entonces no se exige el abastecimiento local.

Criterio 1.16: La UdC respeta los derechos, las culturas y los territorios tradicionales de los pueblos indígenas y tribales.

Alcance del Criterio 1.16: Todas las UdC.

Fundamento: Muchos de los recursos mundiales se encuentran localizados en tierras que pertenecen a pueblos indígenas y tribales o que están controladas por ellos¹⁰⁴. La ONU estima que hay más de 370 millones de personas indígenas y tribales que viven en más de 90 países¹⁰⁵. Esto significa que las empresas están a menudo en contacto cercano con pueblos indígenas y tribales, y que la mejora de estas relaciones se está volviendo cada vez más importante.

Históricamente, muchos pueblos indígenas y tribales han sufrido abuso, discriminación y marginación, y esto continúa hoy en día en muchas áreas. Como consecuencia, muchos pueblos indígenas y tribales viven en la pobreza y en condiciones de insalubridad, y su cultura, idioma y modo de vida se encuentran amenazados. Los pueblos indígenas y tribales forman el 5 % de la población mundial; sin embargo, constituyen el 15 % de los pobres del mundo y un tercio de los extremadamente pobres¹⁰⁶. En muchas áreas, su promedio de esperanza de vida es más corto que el de las personas que no son indígenas¹⁰⁷. Ante esta realidad, los pueblos indígenas y tribales son especialmente vulnerables a los impactos negativos del desarrollo comercial y de las actividades empresariales¹⁰⁸.

Además del hecho de que los pueblos indígenas y tribales a menudo son parte integral de las «comunidades locales» de las operaciones de acuicultura, las empresas tienen la oportunidad de involucrarlos en proyectos empresariales como propietarios, proveedores, contratistas y empleados. Esto puede contribuir al éxito de los proyectos a largo plazo y ayudar a integrar el negocio en la comunidad local.

Documentos de referencia pertinentes:

- I. Convenio de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales, 1989 (Nº 107)
- II. Convenio de la OIT sobre poblaciones indígenas y tribales, 1957 (Nº 169)

Indicadores:

¹⁰⁴ **Pueblos indígenas:** véase la lista de definiciones.

¹⁰⁵ UNDESA. 2017. [State of the World's Indigenous Peoples III, Education](https://www.un.org/development/desa/indigenouspeoples/wp-content/uploads/sites/19/2017/12/State-of-Worlds-Indigenous-Peoples_III_WEB2018.pdf).
https://www.un.org/development/desa/indigenouspeoples/wp-content/uploads/sites/19/2017/12/State-of-Worlds-Indigenous-Peoples_III_WEB2018.pdf

¹⁰⁶ International Fund for Agricultural Development, Engagement with Indigenous Peoples Policy, 2009.
https://www.thegef.org/sites/default/files/publications/Indigenous_Peoples_Principle_EN.pdf

¹⁰⁷ Véase ST/ESA/328.

¹⁰⁸ UN Global Compact. 2013. A Business Reference Guide on the Declaration on the Rights of Indigenous Peoples.
https://www.unglobalcompact.org/docs/issues_doc/human_rights/IndigenousPeoples/BusinessGuide.pdf

Indicador 1.16.1	La UdC debe involucrarse de forma proactiva ¹⁰⁹ con los pueblos indígenas y tribales, a fin de identificar, evitar y mitigar los impactos sociales significativos ¹¹⁰ producto de sus actividades.
Indicador 1.16.2	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos accesible y aplicable a los pueblos indígenas.
Indicador 1.16.3	La UdC debe informar a los pueblos indígenas y tribales sobre la manera de presentar reclamos y sobre cómo funciona el mecanismo para abordarlos.
Indicador 1.16.4	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos que incluya requisitos para evitar represalias.
Indicador 1.16.5	La UdC debe abordar todos los reclamos que surjan a causa de las actividades de la misma dentro de los 90 días a partir de la fecha de presentación del reclamo por los pueblos indígenas y tribales.
Indicador 1.16.6	La UdC debe hacer un seguimiento de los reclamos, las respuestas y la solución.
Indicador 1.16.7	La UdC debe tener un comité de reclamos encargado de tomar decisiones, que incluya a miembros que representen a los pueblos indígenas y tribales, para garantizar la consideración especial de los grupos vulnerables.
Indicador 1.16.8	El comité de reclamos de la UdC debe asegurar que los reclamos se procesen de manera justa y que tengan un resultado eficaz, y de facilitar el diálogo cuando sea necesario.
Indicador 1.16.9	La UdC debe garantizar la confidencialidad del proceso si así lo prefiere la persona/entidad que presentó el reclamo, y solo debe compartir información según sea necesario para investigar dicho reclamo.
Indicador 1.16.10	La UdC no debe restringir o afectar negativamente los derechos de los pueblos indígenas y tribales ni su acceso a lugares que tengan un significado especial en materia cultural, ecológica, económica, religiosa o espiritual, y sobre los que los pueblos indígenas y tribales posean derechos legales o consuetudinarios ¹¹¹ .
Indicador 1.16.11	La UdC no debe restringir o afectar negativamente los derechos de los pueblos indígenas y tribales a la seguridad alimentaria ni el acceso a recursos, incluidos la tierra y el agua, como consecuencia de sus actividades.
Indicador 1.16.12	La UdC debe, en la medida de lo posible ¹¹² , obtener bienes y servicios (incluido el empleo) de los pueblos indígenas y tribales locales.

¹⁰⁹ El objetivo de este indicador es que la UdC se ponga en contacto con la comunidad local y, en un esfuerzo conjunto, elabore planes de monitoreo y acción según sea necesario; sin embargo, si las comunidades locales no desean participar, no se exige un proyecto conjunto. ASC reconoce que es posible que las comunidades locales no siempre quieran participar.

¹¹⁰ ASC está elaborando un Marco de Riesgo Medioambiental y Social. Véase el término «Evaluación de riesgos» en la lista de definiciones.

¹¹¹ **Derecho consuetudinario:** véase la lista de definiciones.

¹¹² ASC reconoce que no siempre es posible el abastecimiento local. Si la UdC se esfuerza por obtener los recursos localmente, pero un análisis de la UdC indica que, por ejemplo, el personal con el conocimiento técnico deseado o los bienes con la calidad requerida no se encuentran disponibles, entonces no se exige el abastecimiento local.

Nota: ASC se propone incluir indicadores sobre consentimiento libre, previo e informado¹¹³ en una versión futura del Estándar de Alimentos. Dadas las complejidades relacionadas con este tema, ASC participa en discusiones multisectoriales más amplias en la industria, con el objeto de elaborar indicadores congruentes sobre CLPI.

¹¹³ **Consentimiento libre, previo e informado:** véase la lista de definiciones.

Criterio 1.17: La UdC cumple con las leyes y los reglamentos medioambientales aplicables.

Alcance del Criterio 1.17: Todas las UdC.

Fundamento: En combinación con los indicadores relativos al Criterio 1.1, el cumplimiento de los reglamentos medioambientales representa una base fundamental para el desarrollo de un sector de alimentos de acuicultura responsable con el medioambiente.

Indicadores:	
Indicador 1.17.1	La UdC debe cumplir todas las leyes y los reglamentos medioambientales aplicables y mantener un sistema para su observancia.

Criterio 1.18: La UdC utiliza el agua de manera responsable.

Alcance del Criterio 1.18: Todas las UdC.

Fundamento: La demanda de agua dulce está creciendo debido a una serie de factores, como la disponibilidad variable, el crecimiento de la población, la urbanización, el aumento de los ingresos y los cambios en la dieta, siendo la producción agrícola el principal consumidor de agua. Por lo tanto, existe una competencia creciente por este preciado recurso. Es importante que los fabricantes de alimentos sean conscientes del uso del agua y actúen para mejorar la eficiencia hídrica de sus procesos de producción.

La fuente de agua dulce (es decir, aguas superficiales o subterráneas) y las condiciones locales (p. ej., las precipitaciones o la sensibilidad de los ecosistemas) son muy importantes para determinar si la utilización de este recurso es perjudicial para el entorno natural. Por ello, los datos sobre el uso del agua deben registrarse por fuente.

Indicadores:	
Indicador 1.18.1	La UdC debe identificar todas las fuentes de agua utilizadas, por ejemplo, suministro municipal de agua, fuentes de aguas superficiales, fuentes de aguas subterráneas, agua de mar o agua de producción ¹¹⁴ , distinguiendo entre «agua dulce» y «otras aguas» ¹¹⁵ .
Indicador 1.18.2	La UdC debe calcular, registrar e informar anualmente a ASC, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, el consumo de agua por fuente de agua en megalitros/t (total) de producto producido/año (usando la metodología descrita en el Anexo 2, sección A1).
Indicador 1.18.3	En aquellos casos en los que se utilizan pozos, debe medirse y registrarse el nivel del agua subterránea con regularidad (teniendo en cuenta la variación estacional) y por lo menos una vez al año.
Indicador 1.18.4	La UdC debe elaborar e implementar un plan de conservación y eficiencia hídrica (PCEH) ¹¹⁶ , con el objeto de reducir el consumo de agua como consecuencia de prácticas ineficientes, donde sea posible. Dicho plan debe incluir la identificación de prácticas responsables, así como medidas para abandonar prácticas inadecuadas y aumentar las prácticas responsables en un plazo razonable.
Indicador 1.18.5	Mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, la UdC debe informar anualmente a ASC si opera en una región de estrés hídrico

¹¹⁴ **Agua de producción:** véase la lista de definiciones.

¹¹⁵ Esto se ajusta a los requisitos de presentación de informes de GRI según los cuales «agua dulce» es aquella que contiene un total de sólidos disueltos ≤ 1000 mg/L, y «otras aguas» contienen un total de sólidos disueltos > 1000 mg/L:

¹¹⁶ El PCEH debe integrarse en un Marco de Gestión como se indica en el Anexo 7, figura 4:

- el «propósito» en el paso 1 se predefine como «la UdC debe reducir el consumo de agua como consecuencia de prácticas ineficientes»;
- los «factores de riesgo» en el paso 2 se predefinen como «no alcanzar el propósito del PCEH en un plazo de 6 años»;
- la «evaluación de riesgos» se realiza según el paso 3;
- las «medidas» incluyen «mejorar las prácticas», así como «eliminar la mayoría de los puntos de desperdicio de agua», y se realizan según el paso 4; y
- el «monitoreo» y una «repetición» del proceso se realizan de acuerdo con los pasos 5a y 5b.

	«alto» o «extremadamente alto», según el Aqueduct Water Risk Atlas https://www.wri.org/aqueduct
Indicador 1.18.6	En las zonas de estrés hídrico «alto» y «extremadamente alto» según el Aqueduct Water Risk Atlas, https://www.wri.org/aqueduct , la UdC debe realizar anualmente una evaluación de riesgos ¹¹⁷ para determinar si el PCEH (1.18.4) incluye medidas adecuadas para minimizar el riesgo de que la UdC incida en los problemas de suministro de agua de los ecosistemas y las comunidades que utilizan la misma fuente de agua.

¹¹⁷ La evaluación de riesgos debe integrarse en un Marco de Gestión como se indica en el Anexo 7, figura 4:

- el factor de riesgo en el paso 2 se predefine como «la UdC incide en los problemas de suministro de agua para los ecosistemas y las comunidades»;
- la evaluación de riesgos se realiza según el paso 3; y
- las medidas en el paso 4 deben ser aplicadas siempre que puedan ser gestionadas por la UdC.

Criterio 1.19: La UdC maneja los desechos de manera responsable.

Alcance del Criterio 1.19: Todas las UdC.

Fundamento: Una gestión de desechos eficaz asegura que los recursos se utilicen de una manera eficiente, reduciendo la cantidad de materiales desechados innecesariamente. Asimismo, garantiza que los desechos que contienen sustancias peligrosas se eliminen de forma adecuada sin causar daños. Los fabricantes de alimentos deben intentar reducir los desechos y, si esto no es posible, buscar formas de reutilizarlos o reciclarlos. Todos los desechos deben almacenarse y eliminarse de manera segura y responsable, y debe prestarse especial atención a los desechos que contienen sustancias peligrosas para las personas y el medioambiente.

Indicadores:	
Indicador 1.19.1	La UdC debe identificar todos los tipos de desechos ¹¹⁸ generados, distinguiendo entre desechos peligrosos y no peligrosos, y el método de eliminación, así como el nivel de recuperación que se lleva a cabo en el lugar.
Indicador 1.19.2	La UdC debe calcular, registrar e informar anualmente a ASC, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, los desechos en toneladas (t) por año por método de eliminación (conforme a la metodología descrita en el Anexo 2, sección A4).
Indicador 1.19.3	La UdC debe elaborar e implementar un plan de gestión de desechos (PGD) documentado ¹¹⁹ , con el objeto de mejorar su desempeño respecto a evitar desechos y recuperar recursos donde sea posible. Dicho plan debe incluir la identificación de prácticas responsables, así como medidas para abandonar prácticas inadecuadas y aumentar las prácticas responsables en un plazo razonable.
Indicador 1.19.4	La UdC debe manejar y almacenar los materiales y desechos químicos y peligrosos ¹²⁰ de manera segura.
Indicador 1.19.5	La UdC debe dar cuenta de todos los químicos y otros desechos peligrosos en sus instalaciones.

¹¹⁸ Desechos: véase la lista de definiciones.

¹¹⁹ El PGD debe integrarse en un Marco de Gestión como se indica en el Anexo 7, figura 4:

- el «propósito» en el paso 1 se predefine como «la UdC debe evitar los desechos y recuperar recursos en la medida de lo posible»;
- los «factores de riesgo» en el paso 2 se predefinen como «no alcanzar el propósito del PGD en un plazo de 6 años»;
- la «evaluación de riesgos» se realiza según el paso 3;
- las «medidas» incluyen 1) mejorar las prácticas, 2) reducir la generación de desechos, 3) aumentar la recuperación de desechos, 4) adaptar actividades para reemplazar desechos peligrosos por desechos no peligrosos, 5) aumentar las prácticas de eliminación responsable de desechos, 6) eliminar la mayoría de los puntos de escape y pérdida de desechos, y los desechos eliminados de manera no responsable; para a) desechos químicos y peligrosos, y para b) desechos no peligrosos cuyos materiales causan daños físicos cuando se desechan (p. ej., la amenaza de la contaminación marina por los plásticos); y se realizan según el paso 4; y
- el «monitoreo» y una «repetición» del proceso se realizan de acuerdo con los pasos 5a y 5b.

¹²⁰ Desechos químicos y peligrosos: véase la lista de definiciones.

Indicador 1.19.6	La UdC debe eliminar los materiales de desecho que no son reutilizados o reciclados, de manera responsable. Está prohibido verter desechos fuera del predio de la UdC en lugares no autorizados y ensuciar.
------------------	---

Criterio 1.20: La UdC maneja los efluentes de manera responsable.

Alcance del Criterio 1.20: Todas las UdC.

Fundamento: Los efluentes¹²¹ generados a partir de la producción de alimentos acuícolas pueden causar problemas de salud para las personas y para el medioambiente si no se manejan correctamente. Por lo tanto, es importante que los fabricantes de alimentos dispongan de procedimientos para evitar que ocurran incidentes.

Indicadores:	
Indicador 1.20.1	La UdC debe identificar todos los efluentes (incluidos aquellos provenientes de la producción, la escorrentía del lugar, las oficinas y cualquier alojamiento que exista en el lugar) y el destino del vertido (p. ej., aguas superficiales, aguas subterráneas, agua de mar, plantas municipales de tratamiento, distinguiendo entre vertido por «agua dulce» y «otras aguas»), y qué nivel de tratamiento se realiza en el lugar.
Indicador 1.20.2	La UdC debe calcular e informar anualmente a ASC, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, el vertido de efluentes en megalitros (ML) por año por destino (usando la metodología descrita en el Anexo 2, sección A2); el registro debe incluir todos los casos de derrames o vertidos accidentales.
Indicador 1.20.3	La UdC debe elaborar e implementar un plan de gestión de efluentes (PGE) ¹²² , con el objeto de reducir los impactos negativos en las aguas receptoras para los ecosistemas y la salud humana. Dicho plan debe incluir la identificación de prácticas responsables, así como medidas para abandonar prácticas inadecuadas y aumentar las prácticas responsables en un plazo razonable. El plan también debe contar con medidas para la prevención y respuesta ante derrames.

¹²¹ **Efluente:** véase la lista de definiciones.

¹²² El PGE debe integrarse en un Marco de Gestión como se indica en el Anexo 7, figura 4:

- el «propósito» en el paso 1 se predefine como «la UdC debe reducir los impactos negativos en las aguas receptoras para los ecosistemas y la salud humana»;
- los «factores de riesgo» en el paso 2 se predefinen como «no alcanzar el propósito del PGE en un plazo de 6 años»;
- la «evaluación de riesgos» se realiza según el paso 3;
- las «medidas» incluyen «mejora de las prácticas», «límites de vertido o requisitos mínimos de tratamiento para sustancias riesgosas», «prevención de derrames y respuesta ante derrames», y se realizan según el paso 4; y
- el «monitoreo» y una «repetición» del proceso se realizan de acuerdo con los pasos 5a y 5b.

Criterio 1.21: La UdC utiliza la energía de manera responsable y monitorea las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI).

Alcance del Criterio 1.21: Todas las UdC.

Fundamento: La energía utilizada en la producción de alimentos acuícolas no es solo una fuente de costo económico, sino que también puede contribuir al agotamiento de recursos naturales finitos y a la emisión de gases de efecto invernadero y otros contaminantes a partir del uso de combustibles fósiles. Existe un consenso científico acerca de que el clima global está cambiando y que ello está estrechamente relacionado con el aumento de los niveles de emisión de GEI provenientes de las actividades humanas. La mayoría de las emisiones de GEI en las cadenas de suministro de alimentos acuícolas ocurren en las fases previas, durante producción de los ingredientes de los alimentos, como la deforestación para la producción de cultivos, el uso de fertilizantes en los campos y el uso de combustibles en la pesca. Las emisiones directas de las fábricas de alimentos, entretanto, suelen estar asociadas al abastecimiento de energía y, en especial, al uso de combustibles fósiles. Por lo tanto, es importante que la energía sea utilizada de la manera más eficiente posible a fin de minimizar los costos económicos y medioambientales asociados. Se recomienda el uso de fuentes de energía alternativas a los combustibles fósiles. Las distintas fuentes de energía generan diferentes consecuencias para el medioambiente a través de emisiones directas por el uso de combustibles y de emisiones indirectas derivadas de la generación de electricidad y la producción, la refinación y el transporte de combustibles. Por lo tanto, es importante desglosar los resultados según las fuentes de energía específicas, incluida la proporción de energía renovable en el conjunto. Los fabricantes de alimentos deben desempeñar un papel en la mitigación del cambio climático mediante la medición de las emisiones de GEI de sus operaciones directas y ejecutando acciones para reducirlas.

Indicadores:	
Indicador 1.21.1	La UdC debe identificar todas las fuentes de energía (p. ej., diésel, gasolina, gas natural, electricidad y otras fuentes; especificando la electricidad procedente de la red nacional o regional y aquella proveniente de otras fuentes renovables y no renovables).
Indicador 1.21.2	La UdC debe calcular, registrar e informar anualmente a ASC, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, el consumo de energía en megajulios (MJ) por tonelada de producto (total) producido en el año evaluado (usando la metodología descrita en el Anexo 2, sección A3).
Indicador 1.21.3	La UdC debe elaborar e implementar un plan de gestión de eficiencia energética (PGEE) ¹²³ , con el objeto de mejorar la eficiencia energética e

¹²³ El plan de gestión de eficiencia energética debe integrarse en un Marco de Gestión como se indica en el Anexo 7, figura 4:

- el «propósito» en el paso 1 se predefine como «la UdC debe mejorar la eficiencia energética y/o incrementar la proporción de energía proveniente de fuentes renovables»;
- los «factores de riesgo» en el paso 2 se predefinen como «no alcanzar el propósito del PGEE en un plazo de 6 años»;
- la «evaluación de riesgos» se realiza según el paso 3;
- las «medidas» incluyen mejorar las prácticas, eliminar la mayoría de los puntos de desperdicio energético, reemplazar fuentes de energía no renovable por fuentes de energía renovable, donde la UdC lo considere posible, y se realizan según el paso 4; y

	incrementar la proporción de energía proveniente de fuentes renovables ¹²⁴ . Dicho plan debe incluir la identificación de prácticas responsables, así como medidas para abandonar prácticas inadecuadas y aumentar las prácticas responsables en un plazo razonable.
Indicador 1.21.4	La UdC debe calcular, registrar e informar (públicamente ¹²⁵ y a ASC), mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) en kg de CO ₂ equivalente/t de producto producido (total)/año (usando la metodología descrita en el Anexo 2, sección B).

- el «monitoreo» y una «repetición» del proceso se realizan de acuerdo con los pasos 5a y 5b.

¹²⁴ **Fuentes de energía renovable:** véase la lista de definiciones.

¹²⁵ A través de la página web de la UdC.

Principio 2: La UdC obtiene los ingredientes de manera responsable.

Criterio 2.1: La UdC implementa un Código de Conducta de los Proveedores.

Alcance del Criterio 2.1: Todas las UdC.

Fundamento: El Código de Conducta de los Proveedores es un punto de partida importante para gestionar los posibles riesgos socioambientales de los ingredientes¹²⁶ para los alimentos de acuicultura. El código de conducta es una herramienta para suscitar una mayor comunicación acerca de las expectativas de sostenibilidad entre el fabricante de alimentos y sus proveedores (es decir, los fabricantes de ingredientes y sus fabricantes proveedores) y, como tal, es mejor hacerlo público. Así, el objetivo del código de conducta es fomentar la conciencia y asegurar que las medidas de mitigación de los riesgos socioambientales han comenzado a adoptarse. En cambio, la diligencia debida llevada a cabo por la fábrica de alimentos solo aborda los riesgos más apremiantes y se requiere una revisión en profundidad por parte de la fábrica de alimentos para asegurar que estos riesgos se han afrontado adecuadamente en la cadena de suministro (es decir, fabricantes de ingredientes y productores de materias primas).

Indicadores:	
Indicador 2.1.1	La UdC debe implementar de manera eficaz un Código de Conducta de los Proveedores que incluya, como mínimo, los puntos que figuran en los indicadores 2.1.3-2.1.8.
Indicador 2.1.2	La UdC debe tener el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1) disponible públicamente ¹²⁷ .
Indicador 2.1.3	En el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1), la UdC exige que los fabricantes de ingredientes cumplan, como mínimo, con los indicadores relativos a las licencias y los permisos tal como se definen en: <ul style="list-style-type: none">– Criterio 1.1 (licencias y permisos legales)
Indicador 2.1.4	En el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1), la UdC exige que los fabricantes de ingredientes cumplan, como mínimo, con los indicadores medioambientales y sociales tal como se definen en: <ul style="list-style-type: none">– Criterio 1.3 (cumplimiento de las leyes laborales pertinentes)– Criterio 1.4 (trabajo forzoso u obligatorio)– Criterio 1.5 (protección de niños y trabajadores jóvenes)– 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 transparente de los trabajadores)– Criterio 1.10 (salarios legales)– Criterio 1.11 (horas de trabajo)– Criterio 1.12 (prácticas disciplinarias)– Criterio 1.13 (mecanismos de reclamos para los trabajadores)

¹²⁶ **Ingredientes:** véase la lista de definiciones.

¹²⁷ A través de la página web de la UdC.

	<ul style="list-style-type: none"> - Criterio 1.14 (alojamiento decente) - Criterio 1.15 (participación de la comunidad) - Criterio 1.16 (pueblos indígenas) - Criterio 1.17 (cumplimiento de las leyes medioambientales pertinentes) - Criterio 1.18 (uso del agua) - Criterio 1.19 (gestión de desechos) - Criterio 1.20 (gestión de efluentes) - Criterio 1.21 (consumo de energía) - Indicador 3.4.2 y 3.4.3 (características del producto)
Indicador 2.1.5	En el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1), la UdC informa que suspenderá las compras de aquellos fabricantes de ingredientes que no cumplan con el Código de Conducta de los Proveedores.
Indicador 2.1.6	En el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1), la UdC debe exigir que los fabricantes de ingredientes declaren a la UdC si cumplen con el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1) ^{128,129} .
Indicador 2.1.7	En el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1), la UdC debe exigir a sus fabricantes de ingredientes que informen a la UdC si se produce cualquier cambio relevante en relación con el indicador 2.1.6.
Indicador 2.1.8	En el Código de Conducta de los Proveedores (Indicador 2.1.1), la UdC debe exigir a los fabricantes de ingredientes que comuniquen un conjunto equivalente de requisitos (Indicador 2.1.1), con el mismo propósito, a sus proveedores (es decir, fabricantes de materias compradas para alimentos).

¹²⁸ La UdC, los fabricantes de ingredientes y los proveedores de los fabricantes de ingredientes deberán considerar lo siguiente cuando declaren si cumplen o no el Código de Conducta de los Proveedores: Todos los criterios e indicadores enumerados en 2.1.3 y 2.1.4 se cumplen plenamente o se han adoptado medidas para asegurar que se cumplirán (véase Anexo 7, figura 4, paso 4).

¹²⁹ En otras palabras, los proveedores del fabricante de ingredientes declaran al fabricante de ingredientes de la UdC.

Criterio 2.2: La UdC lleva a cabo la diligencia debida respecto a los fabricantes de ingredientes y la producción de materias primas básicas.

Alcance del Criterio 2.2: Todas las UdC.

Fundamento: La diligencia debida brinda una vía para comprender la procedencia y los posibles impactos de los ingredientes en los alimentos para la acuicultura. Como primer paso, los fabricantes de alimentos deben procurar una mejora continua para alcanzar una mayor trazabilidad¹³⁰ respecto a la procedencia de sus materias primas. En este Estándar, una UdC debe publicar sus materias primas básicas y sus respectivos países (o pesquería en el caso de los ingredientes marinos) de origen. Luego, en un plazo de tres años, la UdC debe identificar la región dentro del país de origen de las materias primas vegetales. Una mayor visibilidad les permite a los fabricantes de alimentos llevar a cabo una diligencia debida más significativa respecto a los posibles impactos negativos que estas materias han generado antes de llegar a sus manos.

El Código de Conducta de los Proveedores comprende una amplia variedad de temas y basa en la autodeclaración, como un primer paso para fomentar la conciencia y trabajar con las cadenas de suministro; este código se combina con la diligencia debida, que incluye una evaluación en profundidad de un conjunto más pequeño de riesgos, pero más graves, en las instalaciones del fabricante de ingredientes y en la producción de materias primas.

Indicadores:	
Indicador 2.2.1	La UdC debe requerir a los fabricantes de ingredientes que cooperen en la entrega de información pertinente que le permita a la UdC llevar a cabo la diligencia debida respecto al fabricante de ingredientes, así como a la producción de materias primas básicas ¹³¹ .
Indicador 2.2.2	La UdC debe mantener una lista precisa y actualizada de todos los ingredientes ¹³² que representen >1 % del peso (volumen) total anual del ingrediente recibido por la UdC. La lista debe incluir la siguiente información: <ul style="list-style-type: none">- nombre y datos de contacto de los fabricantes de ingredientes;- materia prima básica de los ingredientes;- para materias primas básicas terrestres, el/los país/es de origen;- para materias primas básicas marinas, la/las pesquería/s de origen.
Indicador 2.2.3	La UdC debe publicar anualmente ¹³³ los ingredientes enumerados, sus materias primas básicas y el/los país/es o la/s pesquería/s de producción de materias primas básicas (Indicador 2.2.2).

¹³⁰ **Trazabilidad:** véase la lista de definiciones.

¹³¹ **Producción de materia prima básica:** véase la lista de definiciones.

¹³² Esto excluye los siguientes aditivos para alimentos por defecto, incluso si representan >1 % del peso (volumen) total anual del ingrediente recibido por la UdC: mezclas preparadas, vitaminas, minerales, elementos traza, colorantes.

¹³³ No se requiere la divulgación pública de información comercial delicada, relacionada con el nombre o la identificación del proveedor y/o fabricante, así como la formulación alimenticia.

Indicador 2.2.4	La UdC debe publicar ¹³⁴ anualmente (a partir del inicio del segundo ciclo de certificación) la(s) región(es) de producción ¹³⁵ en el(los) país(es) de producción de las materias primas básicas. Esto solo aplica para ingredientes de origen vegetal terrestre.
Indicador 2.2.5	La UdC debe llevar a cabo la diligencia debida ¹³⁶ respecto a los fabricantes de ingredientes de origen marino, ingredientes de origen vegetal ¹³⁷ y de otros alimentos, en función de los factores de riesgo enumerados en la tabla 1 y usando una de las cuatro vías definidas en el Anexo 3. ¹³⁸
Indicador 2.2.6	La UdC debe llevar a cabo la diligencia debida respecto a la producción de materias primas marinas y vegetales en función de los factores de riesgo enumerados en la Tabla 1, y usando una de las cuatro vías definidas en el Anexo 3. ^{139,140}
Indicador 2.2.7	En todos los casos en los que se seleccione la vía, «evaluación sectorial/pesquera» o la vía «evaluación del fabricante de ingredientes», la UdC debe seguir los cinco pasos del marco de gestión de riesgos descritos en la figura 4, Anexo 7.
Indicador 2.2.8	La UdC debe disponer de un sistema para garantizar que solo se abastece de cadenas de suministro en las que el resultado de la diligencia debida sobre el fabricante de ingredientes indica un riesgo bajo para los factores de riesgo mencionados en 2.2.5. ^{141,142}
Indicador 2.2.9	La UdC debe disponer de un sistema para garantizar que solo se abastece de cadenas de suministro en las que el resultado de la diligencia debida sobre la producción de las materias primas básicas respectivas indica un riesgo bajo para los factores de riesgo mencionados en 2.2.6. ^{143,144}
Indicador 2.2.10	La UdC debe publicar e informar anualmente a ASC, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, un resumen del resultado de las

¹³⁴ A través de la página web de la UdC.

¹³⁵ **Región:** véase la lista de definiciones.

¹³⁶ Si un ingrediente está compuesto de materia prima básica procedente de varios países o pesquerías (es decir, lotes mixtos), prevalece el país o la pesquería con el mayor riesgo. Un ejemplo sería gluten de trigo procedente de trigo producido en tres países: el/los país(es) con el mayor perfil de riesgo prevalece/n en el perfil general de riesgo.

¹³⁷ **Ingrediente de origen vegetal:** véase la lista de definiciones.

¹³⁸ En otras palabras, no se requiere la diligencia debida para fabricantes de ingredientes de aditivos para piensos.

¹³⁹ En otras palabras, no se requiere la diligencia debida para materias primas que no sean de origen marino o vegetal.

¹⁴⁰ La diligencia debida para materias primas marinas debe incluir todos los productos derivados de la pesca, como el pescado entero y los subproductos, con la excepción de la captura incidental retenida en virtud de la obligación de desembarque de la UE. La diligencia debida no incluye subproductos derivados de la acuicultura.

¹⁴¹ En otras palabras, la diligencia debida se aprueba cuando se ha determinado un riesgo bajo para todos los factores de riesgo pertinentes.

¹⁴² Es posible consultar estos requisitos en el Anexo 5, en las figuras 1 y 2.

¹⁴³ En otras palabras, la diligencia debida se aprueba cuando se ha determinado un riesgo bajo para todos los factores de riesgo pertinentes.

¹⁴⁴ Es posible consultar estos requisitos en el Anexo 5, en las figuras 1 y 2.

	diligencias debidas llevadas a cabo y las respectivas vías seleccionadas. ¹⁴⁵
Indicador 2.2.11	En todos los casos en los que se seleccionen las vías «evaluación sectorial/pesquera» o «evaluación del fabricante de ingredientes» (ver Anexo 3), la UdC debe publicar y compartir con ASC un informe resumido y actualizado que incluya la evidencia tal como se exige en el punto b. de cada vía en el Anexo 3.

¹⁴⁵ Cuando no se supera el proceso de diligencia debida, no se aplica el requisito de publicar e informar a ASC.

Principio 3: La UdC contabiliza los ingredientes elegibles y los alimentos producidos.

Criterio 3.1: La UdC implementa un sistema contable de entrada y salida de ingredientes.

Alcance del Criterio 3.1: Todas las UdC.

Fundamento: La acuicultura, como parte del sector más amplio de los alimentos marinos, es altamente vulnerable a los fraudes alimentarios, especialmente, al etiquetado incorrecto y la sustitución de especies. Además, existen desafíos de trazabilidad relacionados con el origen de las materias primas usadas y la complejidad de la cadena de suministro asociada a la producción de alimentos para la acuicultura.

El Comité Directivo de Alimentos de ASC comprende que cuando el Estándar de Alimentos sea publicado, es poco probable que haya volúmenes suficientes de materias primas con certificación sostenible para producir alimentos certificados por ASC. Hasta entonces, y como primer paso, las fábricas de alimentos pueden utilizar uno o ambos modelos aceptados por ASC y los alimentos ASC pueden adoptar dos formas, según el modelo de balance de masa¹⁴⁶ (que contiene tanto ingredientes elegibles¹⁴⁷ como no elegibles¹⁴⁸) o según el modelo de segregación¹⁴⁹ (que solo contiene ingredientes elegibles). No obstante, se anima a las fábricas de alimentos a abastecerse cada vez más de ingredientes elegibles para alimentos certificados por ASC.

A fin de producir alimentos conforme al modelo de segregación, las fábricas de alimentos deben identificar y separar los ingredientes elegibles de los no elegibles en todas las etapas de producción.

A fin de producir alimentos conforme al modelo de balance de masa, las fábricas de alimentos deben poseer un sistema de contabilidad que garantice que los volúmenes de ingredientes elegibles recibidos cubren los volúmenes de alimentos producidos según el modelo de balance de masa.

Alcance de los Indicadores 3.1.1-3.1.2: Todas las UdC.

Indicador 3.1.1	La UdC debe registrar todos los ingredientes recibidos, incluidos los siguientes datos: <ul style="list-style-type: none">- nombre y datos de contacto del proveedor;- fecha de envío y de recepción física;- nombre y datos de contacto del fabricante;- nombre del ingrediente/identificador único;- número único de lote/código de lote;
-----------------	---

¹⁴⁶ **Modelo de producción de balance de masa:** véase la lista de definiciones.

¹⁴⁷ **Ingredientes elegibles:** véase la lista de definiciones.

¹⁴⁸ **Ingredientes no elegibles:** véase la lista de definiciones.

¹⁴⁹ **Modelo de producción de segregación:** véase la lista de definiciones.

	<ul style="list-style-type: none"> - país (y región, como se establece en los Indicadores 2.2.3 y 2.2.4) o pesquerías de producción de materia prima básica; - cantidad recibida (en kg o t); - si el ingrediente contiene o está compuesto por material modificado genéticamente; - si el ingrediente contiene o está compuesto por antibióticos y, en caso afirmativo, la cantidad (mg o g/kg); - validez de la certificación de la cadena de custodia aplicable; - la categoría de sostenibilidad marina, como se define en el Principio 4; - riesgo de deforestación/conversión legal para la categoría 1) ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma, así como para la categoría 2) ingredientes vegetales de mayor volumen.
Indicador 3.1.2	<p>La UdC debe registrar todos los productos despachados¹⁵⁰, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre y dirección del cliente; - fecha de envío y de despacho físico; - nombre del producto/identificador único; - cantidad despachada (en kg o t); - si el producto contiene o está compuesto por material modificado genéticamente; - si el producto contiene o está compuesto por antibióticos y, en caso afirmativo, la cantidad (mg o g/kg); - si el producto fue despachado según el modelo de segregación de ASC; - si el producto fue despachado según el modelo de balance de masa de ASC;

Alcance de los indicadores 3.1.3 y 3.1.4: Solo las UdC que aplican el modelo de producción de segregación.

Indicador 3.1.3	La UdC debe tener un sistema de trazabilidad documentado que garantice el registro de los datos de identificación de los ingredientes; deben incluirse los ingredientes durante la recepción, así como cualquier producto generado a partir de ellos, a través de todas las etapas dentro de la UdC hasta su despacho.
Indicador 3.1.4	La UdC debe tener sistemas para garantizar que los ingredientes elegibles y no elegibles según ASC permanezcan separados en la UdC desde que son recibidos, y a lo largo de todas las etapas, hasta el despacho, a fin de evitar que se mezclen.

¹⁵⁰ **Producto:** véase la lista de definiciones.

Criterio 3.2: La UdC identifica los ingredientes elegibles y calcula su volumen elegible para el balance de masa.

Alcance del indicador 3.2.1 al 3.2.4: Solo las UdC que aplican el modelo de producción de balance de masa.

Fundamento: La conformidad con los indicadores de sostenibilidad en este Estándar requiere una clasificación precisa de los ingredientes que entren en la fábrica. No todos los ingredientes que la UdC puede adquirir contribuyen al volumen elegible para el balance de masa. Los indicadores en este criterio establecen los requisitos para este cálculo.

Indicadores:	
Indicador 3.2.1	La UdC debe determinar qué ingredientes son elegibles y calcular el volumen elegible para el balance de masa según las instrucciones en el Anexo 5, registrando los detalles de los pasos del cálculo.
Indicador 3.2.2	La UdC debe realizar el cálculo del balance de masa anualmente, por un periodo de 12 meses, de enero a diciembre ¹⁵¹ .
Indicador 3.2.3	La UdC debe evaluar si es probable que procesar el ingrediente antes de usarlo para fabricar el producto final, provoque un cambio ¹⁵² de más del 5 % por peso (volumen) entre el momento de la recepción del ingrediente y el momento de su uso. En caso afirmativo, la diferencia de peso (volumen) por el preprocesamiento debe determinarse y registrarse, y debe tenerse en cuenta para el cálculo del volumen elegible para el balance de masa.
Indicador 3.2.4	La UdC debe informar anualmente el volumen total de producto vendido, conforme al modelo de balance de masa, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC.

Alcance del indicador 3.2.5: Solo las UdC que usen el modelo de producción de segregación.

Indicadores	
Indicador 3.2.5	La UdC debe informar anualmente el volumen total de producto vendido, conforme al modelo de segregación, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC.

¹⁵¹ Otros enfoques para el cálculo del balance de masa serán revisados por ASC y podrían ser aceptados en el futuro.

¹⁵² Por ejemplo, debido a la extracción o adición de agua, o a la eliminación de desechos.

Criterio 3.3: La UdC etiqueta los productos correctamente.

Alcance del indicador 3.3.1: Solo las UdC que usen el modelo de balance de masa.

Fundamento: Para fomentar la adopción del Estándar de Alimentos de ASC, la UdC puede vender solo una parte de su producción como alimentos que cumplen el Estándar de ASC. Esta versión inicial del Estándar permite a los fabricantes elegir entre dos modelos de producción: el modelo de segregación y el modelo de balance de masa de ASC. Los indicadores en este criterio establecen los requisitos para el etiquetado (o identificación) que puede realizarse en el producto final según el modelo utilizado.

Nota: Ambos modelos pueden usarse en la UdC en cualquier momento.

Indicadores	
Indicador 3.3.1	La UdC debe identificar los productos vendidos conforme al modelo de balance de masa, usando la declaración de alimento permitido e incluyendo el modelo utilizado (es decir, balance de masa). El logo de ASC no debe utilizarse.

Alcance del indicador 3.3.2: Solo las UdC que usen el modelo de segregación.

Indicadores	
Indicador 3.3.2	La UdC debe identificar los productos vendidos conforme al modelo de segregación, utilizando un nombre de alimento distinto de acuerdo con los nombres de la lista de certificación, seguido de la declaración de alimento permitido e incluyendo el modelo utilizado (es decir, segregación). Las marcas registradas de ASC pueden utilizarse, bajo ciertas condiciones.

Criterio 3.4: La UdC es transparente respecto a las características de los productos.

Alcance del Criterio 3.4: Todas las UdC.

Fundamento: En las aguas que rodean los corrales de peces se liberan nitrógeno y fósforo, como consecuencia de alimentos no consumidos y subproductos metabólicos. Esto puede ocasionar cambios significativos en ecosistemas pelágicos y bentónicos si no se maneja adecuadamente. Las empresas de alimentos pueden ayudar a sus clientes a comprender mejor el posible impacto de sus alimentos en el medioambiente local, brindándoles una estimación de las emisiones de nutrientes basada en el contenido de nutrientes de los alimentos. Si bien el uso de organismos modificados genéticamente (OMG) en los alimentos está permitido, debe ser informado. Los vegetales transgénicos se utilizan con frecuencia en los alimentos para la acuicultura y para animales en todo el mundo, sin embargo, algunos consumidores y distribuidores desean ser capaces de identificar los productos alimenticios, entre ellos, los peces de criadero, que han sido modificados genéticamente o que han sido alimentados con ingredientes modificados genéticamente. Se debe proporcionar documentación sobre el uso de OMG a los clientes. Este requisito garantiza la transparencia acerca de cualquier material transgénico en los alimentos (ingredientes >0,9 %) a fin de respaldar decisiones informadas por parte de distribuidores y consumidores.

Indicadores:	
Indicador 3.4.1	La UdC debe divulgar (con documentación justificativa y verificable, disponible bajo petición) el contenido de nitrógeno (N) y fósforo (F) (en kilogramo/tonelada de producto o gramo/kilogramo de producto) de cada alimento a todos los ¹⁵³ compradores del producto.
Indicador 3.4.2	La UdC debe divulgar la presencia ¹⁵⁴ de organismos modificados genéticamente ¹⁵⁵ (OMG) o ingredientes ¹⁵⁶ producidos a partir de OMG en cada producto a todos ¹⁵⁷ los compradores del producto.
Indicador 3.4.3	La UdC debe divulgar el componente activo y las cantidades (en mg o g/kilogramo de producto) de antibióticos añadidos u otros aditivos medicinales en los alimentos para cada producto a todos ¹⁵⁸ los compradores del producto.
Indicador 3.4.4	La UdC debe divulgar información relevante sobre la cantidad de ingredientes marinos de pescado entero de cada alimento ¹⁵⁹ a las granjas

¹⁵³ Todos los compradores incluyen también granjas no certificadas por ASC.

¹⁵⁴ Se permite un límite de 0,9 % para admitir la presencia adventicia o accidental de material modificado genéticamente en alimentos o piensos no modificados genéticamente. Referencia: Reglamento 1830/2003 de la UE relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de dichos organismos.

¹⁵⁵ **Organismo modificado genéticamente (OMG):** véase la lista de definiciones.

¹⁵⁶ Se aplica a ingredientes macro tal como se definen en el reglamento 1830/2003 de la UE relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir dichos organismos.

¹⁵⁷ Todos los compradores incluyen también granjas no certificadas por ASC.

¹⁵⁸ Todos los compradores incluyen también granjas no certificadas por ASC.

¹⁵⁹ La información se necesita para el cálculo de la tasa de dependencia de peces de forraje para alimentación de peces/aceite de pescado (FFDR, por sus siglas en inglés) y el cálculo de la tasa de equivalencia de

	certificadas por ASC y a las granjas que hayan solicitado la certificación de ASC.
--	--

alimentación de peces (FFER, por sus siglas en inglés) en el Estándar para Granjas de ASC. Este indicador solo se aplica a productos destinados a granjas certificadas por ASC.

Principio 4: La UdC obtiene los ingredientes marinos de manera responsable.

Criterio 4.1: La UdC aumenta el grado de sostenibilidad mayoritaria de sus ingredientes marinos (pescado entero).

Alcance del criterio 4.1: Todas las UdC.

Fundamento: Los ingredientes marinos cumplen una función importante en la industria de alimentos para la acuicultura, ya que suministran nutrientes esenciales. Dada esta función clave, es previsible que los ingredientes marinos continúen formando parte del suministro global de ingredientes para alimentos, a pesar de los problemas medioambientales y sociales. ASC reconoce esta situación y procura incentivar a las pesquerías y a la industria productora de ingredientes marinos a que mejoren la sostenibilidad de las pesquerías proveedoras a lo largo del tiempo, como una manera eficaz de afrontar y reducir los impactos.

Dada las diferencias globales en el desempeño respecto a la sostenibilidad de las pesquerías (forrajeras), se ha elaborado un modelo de mejora («Grado de Sostenibilidad Mayoritaria») en el que se identifican cuatro grados de sostenibilidad (Grados de sostenibilidad G1-G4, véase Anexo 4). El modelo de mejora se aplica al volumen mayoritario (50-100 %) de ingredientes marinos de pescado entero. El volumen minoritario (0-49 %) puede asignarse a cualquiera de los grados restantes o a una combinación de ellos. Esta flexibilidad asegura que las pesquerías proveedoras que participan en programas de mejora conserven el acceso al mercado: el incentivo clave para continuar mejorando. En general, el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria (MSL, por sus siglas en inglés) concilia las innegables diferencias y desafíos a los que se enfrentan las pesquerías (forrajeras) globales en términos de sostenibilidad medioambiental, sin embargo, permite a los fabricantes de alimentos progresar en sus mejoras de abastecimiento individuales hacia un modelo global único.

Los fabricantes de alimentos ingresan en alguno de los grados definidos en base a su perfil de abastecimiento reciente de ingredientes marinos de pescado entero. A partir de allí, el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria de los ingredientes marinos de pescado entero debe mejorar con el tiempo (el volumen mayoritario avanza a un grado más alto por tres años).

Conforme avanza el tiempo, ASC requerirá que el 100 % de los ingredientes marinos estén certificados por MSC, o su equivalente, como se indicó en los Aquaculture Dialogues (Diálogos sobre Acuicultura). Así, este se convertirá en un quinto grado en una versión revisada del Grado de Sostenibilidad Mayoritaria. La evaluación de la viabilidad de este quinto grado se realizará mediante el proceso de revisión del Estándar y con una consideración cuidadosa del volumen de la demanda y la disponibilidad. De manera similar, el uso del balance de masa se revisará y, cuando sea apropiado y viable, se considerará una transición al suministro segregado.

Indicadores:

Indicador 4.1.1	La UdC debe determinar el volumen de ingredientes marinos ¹⁶⁰ recibidos, para subproductos de la pesca ¹⁶¹ y para pescado entero, asignar un puntaje a los ingredientes de pescado entero según las categorías 1-4 de la Tabla 2 y, a partir de allí, calcular el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria de la UdC (Anexo 4).
Indicador 4.1.2	Para las auditorías iniciales, la UdC debe calcular su grado inicial. El grado inicial es el MSL de los 24 meses anteriores a la auditoría inicial.
Indicador 4.1.3	La UdC debe mantener el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria durante el ciclo de certificación inicial, como mínimo, igual que el grado inicial (Anexo 4) ¹⁶² .
Indicador 4.1.4	La UdC debe aumentar el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria en cada ciclo de certificación subsiguiente a un grado más alto ¹⁶³ , como mínimo, que el que tenía en el ciclo de certificación anterior (Anexo 4).
Indicador 4.1.5	La UdC debe calcular, informar a ASC y publicar ¹⁶⁴ su Grado de Sostenibilidad Mayoritaria durante cada ciclo de certificación.
Indicador 4.1.6	La UdC debe calcular, informar a ASC y publicar ¹⁶⁵ el volumen de ingredientes marinos utilizados durante el ciclo de certificación anterior.

¹⁶⁰ **Ingrediente marino:** véase la lista de definiciones.

¹⁶¹ **Subproductos marinos:** véase la lista de definiciones.

¹⁶² El grado inicial como línea de referencia para el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria (Anexo 4) es posible siempre que la UdC pueda demostrar durante la auditoría inicial que dispone de sistemas para avanzar al Grado 1 durante el primer año del ciclo de certificación inicial.

¹⁶³ En el caso de que una UdC pueda demostrar que depende de una única pesquería para obtener los ingredientes marinos y que no es posible cambiar de suministros, esta puede extender su ciclo en el grado general actual de sostenibilidad marina por un máximo de 3 años en consonancia con la trayectoria de progreso del proyecto de mejora. Deben incluirse pruebas justificativas (pesquería/s proveedora/s, nivel de progreso respecto al proyecto de mejora y fecha estimada de finalización) como apéndice en el informe de auditoría de ASC.

¹⁶⁴ A través de la página web de la UdC.

¹⁶⁵ A través de la página web de la UdC.

Principio 5: La UdC obtiene los ingredientes vegetales de manera responsable.

Criterio 5.1: La UdC trabaja para alcanzar una cadena de suministro libre de deforestación/conversión.

Alcance del Criterio 5.1: Todas las UdC.

Fundamento: La industria de la acuicultura consume una proporción relativamente pequeña de la producción agrícola mundial, sin embargo, aproximadamente el 75 %¹⁶⁶ del volumen global de los ingredientes de alimentos acuícolas procede de la agricultura. Esta situación hace que la industria de alimentos para la acuicultura no pueda separarse de los impactos negativos generados por la agricultura.

Un problema clave de la agricultura es la expansión de las tierras agrícolas a través de la deforestación¹⁶⁷ de bosques (tropicales y de zonas templadas) y la conversión¹⁶⁸ de otros ecosistemas naturales¹⁶⁹ (p. ej., sabanas y praderas). Entre otros, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU abordan este problema clave de manera explícita en el ODS 15: «Proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación¹⁷⁰ de las tierras y detener la pérdida de biodiversidad».

Los impactos de la deforestación y la conversión de tierras son variados. Los bosques y otros ecosistemas naturales actúan como sumideros de carbono mediante la absorción y la captura del dióxido de carbono. Además, estos ecosistemas constituyen el hábitat de muchas especies (contribuyendo así a la conservación de la biodiversidad), ayudan al control del clima regional y proporcionan a la humanidad una gran cantidad de recursos naturales si son gestionados correctamente.

A fines de 2016 se conformó una coalición diversa con un objetivo común: acelerar el progreso y mejorar la rendición de cuentas respecto a los compromisos asumidos por las empresas para proteger los bosques, los ecosistemas naturales y los derechos humanos. Ante la necesidad de cerrar la brecha entre los compromisos y los resultados, los miembros de esta coalición lanzaron la iniciativa Accountability Framework (AFi, Marco de Responsabilidad)¹⁷¹.

Los fabricantes de alimentos certificados por ASC contribuyen al esfuerzo global para reducir la deforestación y la conversión de tierras por medio de un compromiso público, junto con plan de acción público, para la transición hacia cadenas de suministro libres de deforestación

¹⁶⁶ Tacon, A.G.J., Hasan, M.R. y Metian, M. *Demand and supply of feed ingredients for farmed fish and crustaceans: trends and prospects*. FAO, Documento técnico de pesca y acuicultura, N° 564. FAO (2011), pág. 87. <http://www.fao.org/3/ba0002e/ba0002e.pdf>

¹⁶⁷ **Deforestación:** véase la lista de definiciones.

¹⁶⁸ **Conversión:** véase la lista de definiciones.

¹⁶⁹ **Ecosistemas naturales:** véase la lista de definiciones.

¹⁷⁰ **Degradación:** véase la lista de definiciones.

¹⁷¹ www.accountability-framework.org

y conversión. Los requisitos establecidos para lograr esta transición están en consonancia con los principios de AFi.

Se *alienta* a los fabricantes de alimentos certificados a incluir, como un objetivo adicional, trabajar junto con los proveedores para que estos últimos eviten por completo la deforestación y la conversión.

La producción de soja y de palma aceitera está vinculada a importantes problemas medioambientales y sociales en muchos de los países productores de materias primas básicas. Dado que ambos cultivos se utilizan para la producción de ingredientes destinados a los alimentos acuícolas, estos problemas se abordan explícitamente a través de este criterio. El procedimiento de garantía definido en el Anexo 6 procura asegurar un riesgo bajo de que los ingredientes de soja y aceite de palma provengan de zonas donde se practique la conversión de tierras y la deforestación. El procedimiento de garantía también incentiva a los productores a trabajar con las cadenas de suministro para garantizar un riesgo bajo de conversión de tierras y deforestación para los ingredientes vegetales de mayor volumen utilizados en las fábricas de alimentos; asimismo, alienta a los productores a hacer lo mismo para todos los demás ingredientes vegetales.

Indicadores:	
Indicador 5.1.1	La UdC debe haber asumido un compromiso público ¹⁷² para la transición a cadenas de suministro libres de deforestación ¹⁷³ y conversión ¹⁷⁴ para el abastecimiento de todos los ingredientes vegetales (categorías 1-3). El compromiso público debe incluir: - una fecha límite ¹⁷⁵ respecto a la deforestación y la conversión que no sea posterior a un mes desde la publicación del Estándar de Alimentos v1.0 de ASC.
Indicador 5.1.2	La UdC debe clasificar sus cadenas de suministro vegetal en las categorías siguientes: Categoría 1: ingredientes que se conoce que comportan riesgos globales (es decir, ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma). Categoría 2: sus ingredientes vegetales de mayor volumen ¹⁷⁶ . Categoría 3: otros ingredientes vegetales.
Indicador 5.1.3	La UdC debe evaluar los riesgos de la deforestación y la conversión legales de tierras a nivel de producción de materias primas vegetales para todas sus cadenas de suministro de ingredientes vegetales, dando prioridad a 1) los ingredientes que se conoce que comportan riesgos globales (es decir, ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma) y 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen.

¹⁷² El compromiso se aplica a los alimentos para acuicultura producidos por la UdC.

¹⁷³ **Libre de deforestación:** véase la lista de definiciones.

¹⁷⁴ **Libre de conversión:** véase la lista de definiciones.

¹⁷⁵ **Fecha límite:** véase la lista de definiciones.

¹⁷⁶ **Ingredientes vegetales de mayor volumen:** se aplica a los ingredientes que en su conjunto conforman la mayor parte del volumen total de ingredientes vegetales, es decir, ≥ 50 %. Los ingredientes vegetales individuales con el mayor volumen constituyen el volumen colectivo mayoritario.

Indicador 5.1.4	La UdC puede incluir también las cadenas de suministro de ingredientes vegetales de la categoría 3) otros ingredientes vegetales (5.1.2) en el análisis, pero la UdC no está obligada a hacerlo para obtener o conservar la certificación.
Indicador 5.1.5	La UdC debe usar una de las cuatro vías: 1) ficha de puntuación del país, 2) evaluación subnacional/sectorial, 3) evaluación del fabricante de ingredientes o 4) certificación (como se define en el Anexo 6) para determinar el nivel de riesgo de deforestación o conversión legales.
Indicador 5.1.6	En todos los casos en los que se seleccione la vía, «evaluación subnacional/sectorial» o la vía «evaluación del fabricante de ingredientes» (ver 5.1.5), la UdC debe seguir el proceso general del marco de gestión de riesgos descrito en la figura 4, Anexo 7.
Indicador 5.1.7	La UdC debe establecer un plan de acción público ¹⁷⁷ , en un plazo de 1 año a partir de la auditoría inicial, para alcanzar el compromiso para las categorías 1) ingredientes que se conoce que comportan riesgos globales (es decir, ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma) y 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen; el plan debe incluir lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Plazos y fechas previstas.¹⁷⁸ - Objetivos y metas cuantitativas y geográficamente específicas¹⁷⁹ que puedan evaluarse objetivamente.
Indicador 5.1.8	La UdC debe disponer de un sistema para asegurar que solo se abastece de ingredientes vegetales de cadenas de suministro comprendidas en su compromiso público de transición a cadenas de suministro libres de deforestación y conversión (ver 5.1.1). ¹⁸⁰
Indicador 5.1.9	Para la categoría 1) ingredientes que se conoce que comportan riesgos globales (es decir, ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma) y la categoría 2) ingredientes vegetales de mayor volumen, la UdC debe disponer de un sistema para asegurar que solo se abastece de ingredientes vegetales para los que se ha demostrado un riesgo bajo o para los que se ha implementado un plan de acción para lograr un riesgo bajo (ver 5.1.7).
Indicador 5.1.10	Para la categoría 1) ingredientes que se conoce que comportan riesgos globales (es decir, ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma), la UdC debe disponer de un sistema para asegurar que solo utiliza ingredientes vegetales como ingredientes elegibles ¹⁸¹ para los que se ha demostrado un riesgo bajo ¹⁸² .
Indicador 5.1.11	La UdC debe informar anualmente el progreso hacia su compromiso de manera pública ¹²⁵ . Esto debe incluir un informe sobre el desempeño

¹⁷⁷ Esto no se aplica a las categorías 1) ingredientes que se conoce que comportan riesgos globales (es decir, ingredientes derivados de la soja y el aceite de palma) y 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen, que se ha demostrado que implican un riesgo bajo, ni a la categoría 3) otros ingredientes vegetales.

¹⁷⁸ **Fecha prevista:** véase la lista de definiciones.

¹⁷⁹ Por lo menos a nivel nacional. La escala geográfica adecuada debe corresponder al nivel de riesgo.

¹⁸⁰ Es posible consultar estos requisitos en el Anexo 5, figura 2.

¹⁸¹ **Ingredientes elegibles:** véase la lista de definiciones.

¹⁸² Esto no se aplica a la categoría 2) sus ingredientes vegetales de mayor volumen o 3) otros ingredientes vegetales.

	respecto a las metas cuantitativas y geográficamente específicas establecidas en el plan de acción público (ver 5.1.7).
Indicador 5.1.12	La UdC debe publicar e informar anualmente a ASC, mediante la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC, un resumen de los ingredientes vegetales considerados de bajo riesgo y las respectivas vías seleccionadas.
Indicador 5.1.13	La UdC debe participar, como mínimo, en una plataforma de múltiples partes interesadas ¹⁸³ que promueva la transición a cadenas de suministro libres de conversión.

¹⁸³ Un ejemplo es el Cerrado Manifesto (<https://cerradostatement.fairr.org>).

Anexo 1: Lista de acrónimos, definiciones y formas verbales usadas

Lista de acrónimos

OA	Organismo de Acreditación,
Afi	Accountability Framework initiative (iniciativa Marco de Responsabilidad)
ASC	Aquaculture Stewardship Council
ASI	Assurance Services International
OEC	Organismo de Evaluación de la Conformidad
RCA	Requisitos de Certificación y Acreditación
CASS	Conservation Alliance for Seafood Solutions
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	Diligencia Debida
NI	Nivel inicial
PGEE	Plan de gestión de eficiencia energética
PGE	Plan de gestión de efluentes
UE	Unión Europea
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FIP	Programa de Mejora de Pesquerías
CLPI	Consentimiento libre, previo e informado
PIB	Producto interno bruto
GEI	Gas de efecto invernadero
MG/OMG	Modificado genéticamente/Organismo modificado genéticamente
OIT	Organización Internacional del Trabajo
IPCC	Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático
ISEAL	International Social and Environmental Accreditation and Labelling (Alliance)
UICN	Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza
ALL	Acuerdo de Licencia de Logo
FI	Fabricante de ingredientes
MJ	megajulios
ML	megalitros
MSC	Marine Stewardship Council
MSL	Grado de Sostenibilidad Mayoritaria
ONG	Organización no gubernamental
ACNUDH	Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos
PHVA	Planificar-Hacer-Verificar-Actuar
EPP	Equipo de protección personal
RUdC	Requisitos para la Unidad de Certificación
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas
t	Tonelada (1000 kg)
TdC	Teoría de Cambio
ONU	Organización de las Naciones Unidas
DUDH	Declaración Universal de los Derechos Humanos
UdC	Unidad de Certificación
PCEH	Plan de conservación y eficiencia hídrica
PGD	Plan de gestión de desechos

Lista de definiciones

Nota: Actualmente ASC está elaborando su propia base de datos terminológica. Hasta que esté operativa, la UdC debe utilizar la lista de definiciones que figura a continuación.

Término	Definición	Referencia
Acuicultura	La acuicultura es el cultivo de organismos acuáticos, como peces, moluscos, crustáceos y plantas acuáticas. Este cultivo supone alguna forma de intervención en el proceso de cría para aumentar la producción, como la concentración regular de poblaciones, la alimentación, la protección de predadores, etc. También implica la propiedad individual o corporativa de la población que se esté cultivando.	FAO
Alimentos o piensos para acuicultura/acuícolas	Alimentos (ver definición) producidos para alimentar especies de acuicultura.	ASC
Sector de acuicultura	Representa un grupo de industrias (p. ej., industria de alimentos, industria de cultivo, industria de procesamiento, etc.) y mercados, que comparten características comunes (es decir, productos de acuicultura).	ASC
Necesidades básicas	Elementos que las personas requieren para satisfacer necesidades básicas y tener una vida decente. Normalmente, la lista incluye artículos de primera necesidad, como alimentos, ropa, vivienda, así como servicios esenciales, como acceso a agua potable, saneamiento, educación, asistencia sanitaria y transporte público.	OIT
Desechos químicos y peligrosos	Desechos químicos y peligrosos: <ul style="list-style-type: none"> - Desechos derivados de productos químicos nocivos o que tienen propiedades que los hacen potencialmente peligrosos o nocivos para la salud humana o el medioambiente (aire, tierra, agua). - Los desechos peligrosos son aquellos que poseen alguna de las características incluidas en el Anexo III del Convenio de Basilea o que la legislación nacional considera peligrosos. 	ASC GRI (Global Reporting Initiative)
Niño	Cualquier persona menor de 18 años (o menor de la mayoría de edad definida por la legislación nacional si esta es mayor).	OIT (Nº 182, Artículo 2)
Trabajo infantil, incluidas las peores	Trabajo infantil: Cualquier trabajo realizado por un niño que:	OIT

formas de trabajo infantil	<ul style="list-style-type: none"> - es mental, física, social o moralmente peligroso o perjudicial para los niños, y - afecta su escolaridad por: <ul style="list-style-type: none"> o privarlos de la posibilidad de asistir a la escuela, o obligarlos a abandonar la escuela prematuramente, o o exigirles que intenten combinar la asistencia a la escuela con un trabajo excesivamente largo y pesado. <p>Peores formas de trabajo infantil:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Todas las formas de esclavitud o las prácticas similares a la esclavitud, como la venta y la trata de niños, la servidumbre por deudas y la condición de siervo, y el trabajo forzoso u obligatorio, incluido el reclutamiento forzoso u obligatorio de niños para utilizarlos en conflictos armados. - La utilización, el reclutamiento o la oferta de niños para la prostitución, la producción de pornografía o actuaciones pornográficas. - La utilización, el reclutamiento o la oferta de niños para la realización de actividades ilícitas, en particular la producción y el tráfico de estupefacientes, tal como se definen en los tratados internacionales pertinentes. - El trabajo que, por su naturaleza o por las condiciones en que se lleva a cabo, es probable que dañe la salud, la seguridad o la moral de los niños. 	
Negociación colectiva	<p>Una negociación voluntaria entre empleadores y organizaciones de empleados a fin de establecer los términos y condiciones de empleo por medio de acuerdos (escritos) colectivos.</p>	ASC
Comercio de materia prima	<p>El comercio internacional de productos primarios. Dichos productos son materias primas o parcialmente refinadas cuyo valor refleja principalmente los costos de su hallazgo, recolección o cosecha; son comercializados para el procesamiento o para su incorporación en productos finales.</p>	Enciclopedia Británica

	Los cereales, aceites e ingredientes marinos son ejemplos de materias primas que se comercializan en la industria de alimentos acuícolas.	
Conversión	<p>Cambiar un ecosistema natural para otro uso de la tierra o cambios profundos en la composición de especies, estructura o función de un ecosistema natural.</p> <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La deforestación es una forma de conversión (conversión de bosques naturales). - La conversión incluye una degradación grave o la introducción de prácticas de gestión que provocan cambios considerables y sostenidos en la composición de especies, estructura o función previas del ecosistema. - Los cambios ocasionados en ecosistemas naturales que se ajusten a esta definición se considerarán como conversión, independientemente de si se trata de conversiones legales o no. 	AFi
Libre de conversión	<p>La producción de materias primas, su abastecimiento o las inversiones financieras que no provocan o no contribuyen a la conversión de ecosistemas naturales (como se define en el Accountability Framework). La no conversión se refiere a que no ocurra una conversión bruta de ecosistemas naturales.</p> <p>Los términos «no conversión» y «libre de conversión» se emplean con preferencia sobre «cero conversión» porque «cero» puede implicar un enfoque absolutista que podría entrar en contradicción con la necesidad de aceptar, en algunas ocasiones, niveles de conversión mínimos en el sitio con el ánimo de facilitar resultados óptimos de conservación y producción.</p>	AFi
Derechos consuetudinarios	Derechos que surgen de una larga serie de acciones habituales o acostumbradas, repetidas constantemente, y que han adquirido fuerza de ley dentro de una unidad geográfica o sociológica a través de tal repetición y de una aceptación no interrumpida.	FSC (Forestry Stewardship Council)

Fecha límite	(relacionada con los compromisos de no conversión): La fecha después de la cual la deforestación o la conversión convierte un área o unidad de producción determinada en infractora de los compromisos de no deforestación o no conversión, respectivamente.	AFi
Deforestación	<p>La pérdida de bosque natural como consecuencia de: i) la conversión a agricultura u otro uso no forestal de la tierra, ii) la conversión a una plantación de árboles, o iii) la degradación grave y sostenida.</p> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esta definición se refiere a los compromisos de no deforestación de la cadena de suministro, que generalmente se centran en prevenir la conversión de bosques naturales. - Una degradación grave (situación iii en la definición) constituye deforestación incluso si a la tierra no se le da posteriormente un uso no forestal. - La pérdida del bosque natural que cumple con esta definición, se considera deforestación, independientemente de si es o no legal. - La definición del Accountability Framework de deforestación significa «deforestación bruta» del bosque natural, y «bruta» se emplea en el sentido de «total, agregada, sin deducción por reforestación u otras formas de compensación». 	AFi
Libre de deforestación	<p>La producción de materias primas, su abastecimiento o las inversiones financieras que no provocan o contribuyen a la deforestación (como se define en el Accountability Framework).</p> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deforestación se refiere a la no deforestación bruta de bosque naturales, que el Accountability Framework especifica como la política y la meta adecuadas en este tema para empresas y cadenas de suministro. - En el contexto del Accountability Framework, deforestación se refiere a la 	AFi

	<p>pérdida de bosque natural (véase la definición de deforestación).</p> <ul style="list-style-type: none"> - La AFI reconoce el High Carbon Stock Approach (Método de grandes reservas de carbono) como una herramienta práctica para implementar la no deforestación en los trópicos, en contextos en los que se ha validado la herramienta. - Los términos «no deforestación» y «libre de deforestación» se emplean con preferencia sobre «cero deforestación» porque «cero» puede implicar un enfoque absolutista que podría entrar en contradicción con la necesidad de, en algunas ocasiones, aceptar niveles mínimos de conversión en el sitio con el interés de facilitar resultados óptimos de conservación y producción. 	
Degradación	<p>Cambios dentro de un ecosistema natural que afectan de manera significativa y negativa su composición de especies, estructura y/o función, y reducen la capacidad del ecosistema de suministrar productos, apoyar la biodiversidad y/o realizar su función.</p> <p>La degradación puede considerarse conversión si:</p> <ul style="list-style-type: none"> - es de gran escala y progresiva o duradera; - altera la composición, la estructura y la función del ecosistema en una magnitud en que la regeneración a un estado anterior es poco probable; o - provoca un cambio en el uso de la tierra (p. ej., a agricultura u otro uso que no sea de bosque natural u otro ecosistema natural). 	AFI
Prácticas disciplinarias	Un método para tratar a un empleado que causa problemas o no respeta las reglas o procedimientos de la empresa.	ASC
Discriminación	Cualquier distinción, exclusión o preferencia que tenga el efecto de anular o perjudicar la igualdad de oportunidades o trato. No toda distinción, exclusión o preferencia es discriminación. La discriminación positiva a favor de personas de ciertos grupos infrarrepresentados puede ser legal en algunos países.	ASC

Efluente	Desecho líquido que llega a un cuerpo de agua, como un río, lago o laguna, o a una red o depósito de alcantarillado.	ASC
Ingredientes elegibles	Los ingredientes elegibles (y aditivos) son aquellos que se cuentan en el «volumen elegible para el balance de masa» cuando se usa el modelo de balance de masa, así como los ingredientes (y aditivos) incluidos en el producto cuando se usa el modelo de segregación.	ASC
Ingredientes no elegibles	Los ingredientes no elegibles pueden ser adquiridos por la UdC, pero no se cuentan en el volumen elegible según el modelo de balance de masa y no son elegibles para su uso en los alimentos producidos según el modelo de segregación (véase también la definición «ingredientes elegibles»). Los ingredientes no elegibles pueden ser utilizados en alimentos no certificados por ASC. Los ingredientes no elegibles se diferencian de los ingredientes no permitidos en que estos últimos no pueden ser adquiridos por la UdC.	ASC
Empleado	Persona que trabaja bajo un (sub)contrato de trabajo, verbal o escrito, generalmente a cambio de un sueldo o salario, y en un puesto inferior al nivel ejecutivo. Esto incluye contratos de medio tiempo. El término «empleado» también abarca otros términos comúnmente utilizados, como trabajador de cuello blanco o cuello azul, trabajador, trabajadores migrantes, trabajadores jóvenes, trabajadores temporarios, obreros. No se incluyen en este término a los empleados de nivel ejecutivo, es decir, aquellos empleados con función directiva superior que, debido a su posición y responsabilidad, tienen tanto un poder de decisión de gran alcance como un impacto significativo en las decisiones sobre la estructura, el curso de los negocios y el desarrollo de una empresa. Por ejemplo, el director ejecutivo, el director de operaciones, el director financiero o el director de marketing, pueden ser considerados como parte del nivel ejecutivo, mientras que los directores, gerentes y jefes de departamento pueden excluirse del nivel ejecutivo.	ASC
Plan de formación falso	Consiste en la práctica de contratación de empleados en calidad de aprendices, sin estipular los términos de la formación o los salarios del	ASC

	<p>contrato. Se considera una formación «falsa» si el objetivo es pagar mal a las personas, eludir obligaciones legales o emplear a menores de edad. Una formación falsa carece de uno o más de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de formación para adquirir nuevas competencias y nuevo conocimiento técnico. - Experiencia práctica como preparación para un nuevo puesto de trabajo. - Oportunidades para poner en práctica las nuevas competencias adquiridas en un contexto industrial. 	
Contratación de familiares	<p>Contrato por el que se establece un acuerdo de empleo con un miembro de una familia, pero otros miembros de la familia también trabajan para la UdC sin ser reconocidos como empleados por derecho propio. Es decir, los cónyuges, hijos de los empleados u otros familiares son presionados para trabajar.</p>	ASC
Alimento o pienso	<p>Todo material simple o múltiple, ya sea procesado, semi-procesado o crudo, destinado a la alimentación directa de los animales productores de alimentos. Existen leyes y reglamentos nacionales en los que la definición anterior no aplica cuando, por ejemplo, se han añadido medicamentos al alimento. Por este motivo, el Estándar utiliza a menudo el término «producto» para sustituir el de «alimento», con el fin de abarcar así todo producto generado por una fábrica de alimentos destinado a animales, aún si se le han añadido medicamentos.</p>	<p>IFIF (Federación Internacional de la Industria de Piensos)</p> <p>ASC</p>
Ingrediente para alimentos	<p>Parte componente o constituyente de cualquier combinación o mezcla que constituya un alimento, ya sea que tenga o no un valor nutricional para la dieta de los animales, incluyendo los aditivos para alimentos. Los ingredientes son de origen vegetal, animal o marino, o de otras sustancias orgánicas o inorgánicas.</p>	IFIF
Fabricante de alimentos	<p>Fábrica (un «molino») donde se producen los alimentos destinados a la acuicultura.</p>	ASC
Consentimiento libre, previo e informado	<p>Condición legal según la cual puede decirse que una persona o comunidad ha dado su consentimiento a una acción antes de su inicio, con base en una comprensión y un conocimiento claros de los hechos, implicaciones y futuras consecuencias de dicha acción, así como en la</p>	ACNUDH

	posesión de todos los hechos relevantes en el momento de dar el consentimiento. El consentimiento libre, previo e informado incluye el derecho a conceder, modificar, retener o retirar la aprobación.	
Trabajo forzoso u obligatorio	Todo trabajo o servicio exigido a una persona bajo la amenaza de una pena cualquiera y para el cual dicha persona no se ha ofrecido voluntariamente.	Adaptado de la OIT
Organismo modificado genéticamente (OMG)	<p>A excepción de los seres humanos, todo organismo cuyo material genético ha sido alterado por métodos que no se producen de forma natural como el apareamiento y/o recombinación natural.</p> <p>Las técnicas de modificación genética incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de ácido nucleico recombinante que incluyan la formación de combinaciones nuevas de material genético mediante la inserción de moléculas de ácido nucleico -obtenidas por cualquier medio fuera de un organismo- en un virus, plásmido bacteriano u otro sistema de vector y su incorporación a un organismo hospedador en el que no se encuentren de forma natural pero puedan seguir reproduciéndose. - Técnicas que suponen la incorporación directa en un organismo de material hereditario preparado fuera de dicho organismo, incluidas la microinyección, la macroinyección y la microencapsulación. - Técnicas de fusión de células (incluida la fusión de protoplasto) o de hibridación en las que se formen células vivas con combinaciones nuevas de material genético hereditario mediante la fusión de dos o más células por métodos que no se producen naturalmente. <p>Las técnicas que no se considera que den lugar a una modificación genética, con la condición de que no supongan la utilización de moléculas de ácido nucleico recombinante ni de organismos modificados genéticamente obtenidos mediante técnicas o métodos anteriormente mencionados, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fertilización in vitro. 	UE - Directiva 2001/18/CE (Artículo 2 y Anexo I)

	<ul style="list-style-type: none"> - Procesos naturales como: conjugación, transducción, transformación. - Inducción poliploide. 	
Reclamo	En el contexto laboral, un reclamo se refiere a una notificación específica y formal de insatisfacción del empleado, expresada a través de un procedimiento identificado.	ASC
Mecanismo de reclamos	Un mecanismo de reclamos es un proceso de denuncia formal al que pueden recurrir los trabajadores para resolver un reclamo.	ASC
Acoso	Comportamientos y prácticas inaceptables, o amenazas de los mismos, ya sea que se manifiesten una sola vez o de manera repetida, que tengan como objetivo, causen o puedan causar daños físicos, psicológicos, sexuales o económicos. Esto incluye acoso directo a personas por razón de su sexo o género, o que afecta de manera desproporcionada a personas de un sexo o género determinado, así como el acoso sexual.	Adaptado de: Convenio sobre la violencia y el acoso, OIT 2019
Peligro	Posibilidad inherente de causar lesiones o daños a la salud de una persona (p. ej., no estar equipado para manejar maquinaria pesada con seguridad y la exposición sin protección a productos químicos nocivos).	ASC
Trabajo peligroso	Trabajo que, por su naturaleza o las circunstancias en las que se desarrolla, puede ser perjudicial para la salud, la seguridad o la moral de los trabajadores, sobre todo si no se dispone de competencias, experiencia o medidas preventivas específicas. Esto incluye, por ejemplo, el levantamiento de pesos desproporcionados para el tamaño del cuerpo de una persona, el manejo de maquinaria pesada o la exposición a productos químicos tóxicos. El trabajo peligroso es un ejemplo de las peores formas de trabajo infantil.	ASC
Trata de personas	Captación, traslado, acogida o recepción de personas mediante el uso de la amenaza, la fuerza, el engaño u otras formas de coacción, con fines de explotación.	OIT
Incineración	Quema controlada de desechos a altas temperaturas	GRI 306 Desechos
Pueblos indígenas	Tomando en consideración la diversidad de pueblos indígenas, ningún organismo de la ONU ha adoptado una definición oficial para «indígena». En cambio, el sistema ha	ONU

	<p>desarrollado un entendimiento moderno de este término a partir de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autoidentificación como indígena a nivel individual y aceptación por parte de la comunidad como uno de sus miembros. - Continuidad histórica con sociedades precoloniales y/o previas a los asentamientos. - Estrecha relación con los territorios y recursos naturales circundantes. - Sistemas sociales, económicos o políticos distintivos. - Idioma, cultura y creencias distintivas. - Forman grupos no dominantes de la sociedad. - Resuelven preservar y desarrollar sus entornos y sistemas ancestrales como pueblos y comunidades distintivos. <p>El término «indígena» ha prevalecido durante muchos años como término genérico. En algunos países, puede haber preferencia por otros términos como tribus, naciones/pueblos originarios, aborígenes, grupos étnicos, <i>adivasi</i>, <i>janajati</i>.</p>	
Ingredientes	A efectos de este estándar, el término ingrediente incluye ingredientes de origen marino y vegetal, alimentos (p. ej., a base de animales terrestres, algas o insectos) y aditivos (es decir, mezclas preparadas, vitaminas, minerales, elementos traza y colorantes), a menos que se defina de otro modo en el indicador. Quedan excluidos de este término otros aditivos para alimentos, por ejemplo, los medicamentos.	ASC
Fabricante de ingredientes	Empresa/instalación que produce el ingrediente utilizado por el fabricante de alimentos.	ASC
Contratación únicamente por trabajo	Práctica de contratación de empleados, sin establecer una relación laboral formal, con el propósito de evitar el pago de salarios regulares o la provisión de beneficios exigidos legalmente como las protecciones de salud y seguridad.	ASC
Vertedero	Lugar diseñado para el depósito final de los desechos sólidos en, por debajo o por encima del suelo.	GRI 306 Desechos
Moneda de curso legal	Moneda que puede ser utilizada oficialmente en un país.	Diccionario Cambridge

Trabajo liviano	Trabajo realizado por niños de entre 13 y 15 años de edad que no sea susceptible de perjudicar su salud o desarrollo y que no perjudique su asistencia a la escuela, su participación en programas de orientación o formación profesional aprobados por la autoridad competente, o su capacidad de aprovechar la educación recibida.	OIT (N° 138, Artículo 7)
Salario digno	Salario que permite a los trabajadores, por su trabajo durante una semana laboral normal, cubrir la mitad de las necesidades básicas de una familia de tamaño promedio, en función de los precios locales cerca al lugar de trabajo.	ASC
Sistema de gestión	Un sistema de gestión es un conjunto de políticas, procesos y procedimientos necesarios para la planificación e implementación de los requisitos de ASC, incluyendo revisiones periódicas (y cuando sea necesario, la modificación) de dicho sistema para lograr el cumplimiento eficaz del objetivo de este estándar.	ASC
Subproductos marinos	1) Partes no utilizadas (p. ej., despojos, amazones, cabezas) durante el procesamiento de productos marinos para el consumo humano, para la producción de alimentos, para complementos alimenticios (p. ej., omega 3) o similares. El ingrediente marino podría derivarse de la pesca o la acuicultura. 2) Además, esto incluye las capturas incidentales de peces enteros, retenidas en virtud de la obligación reglamentaria de desembarque en la UE.	ASC
Ingrediente marino	Ingrediente derivado de organismos acuáticos (tanto marinos como de agua dulce, provenientes de la pesca o de las granjas), como pescado, kril, calamares o moluscos. Quedan excluidos de este ámbito los ingredientes derivados de (micro)algas.	ASC
Modelo de balance de masa	Cuando se utiliza el modelo de balance de masa, el producto o alimento no se compone necesariamente solo de ingredientes elegibles. En cambio, la UdC cuenta con un sistema de contabilidad que garantiza un volumen de «ingredientes elegibles» entrantes equivalente al volumen de producto saliente. Dentro de la instalación, los ingredientes elegibles que se cuentan en el volumen elegible para el balance de masa pueden mezclarse con	ASC

	ingredientes no elegibles, sin que sea necesario mantenerlos separados.	
Abuso psicológico	Se caracteriza por el uso intencionado del poder, incluyendo el abuso verbal, el aislamiento, el acoso sexual o racial, la intimidación o la amenaza de aplicar fuerza física.	ASC
Trabajador migrante	Persona que va a ejercer, ejerce o ha ejercido una actividad remunerada en un Estado del cual no es nacional.	ACNUDH
Salario mínimo	El salario mínimo es la cuantía mínima de remuneración por hora que se permite legalmente.	ASC
Ecosistema natural	<p>Ecosistema que se asemeja sustancialmente — en cuanto a composición de especies, estructura y función ecológica— a uno que se encuentra o se encontraría en un área determinada en ausencia de impactos humanos importantes. Esto incluye ecosistemas gestionados por humanos, donde gran parte de la composición de especies, la estructura y la función ecológica naturales están presentes.</p> <p>Los ecosistemas naturales incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ecosistemas naturales en gran parte «prístinos» que no han sido objeto de grandes impactos humanos en la historia reciente. – Ecosistemas naturales regenerados que fueron objeto de importantes impactos en el pasado (por ejemplo, debido a la agricultura, la ganadería, las plantaciones de árboles o la tala intensiva), pero en los que las principales causas del impacto han cesado o disminuido en gran medida, alcanzando una composición de especies, una estructura y una función ecológica similares a las de los ecosistemas naturales anteriores u otros contemporáneos. – Ecosistemas naturales gestionados (incluyendo muchos ecosistemas que podrían denominarse «seminaturales») donde gran parte de la composición, la estructura y la función ecológica del ecosistema están presentes; esto incluye los bosques naturales gestionados, así como las praderas o pastizales nativos 	AFi

	<p>que son, o han sido históricamente, pastoreados por el ganado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecosistemas naturales que han sido parcialmente degradados por causas antropogénicas o naturales (p. ej., cosecha, fuego, cambio climático, especies invasoras, entre otros), pero donde no se ha convertido la tierra para otro uso y donde gran parte de la composición, la estructura y la función ecológica del ecosistema siguen presentes, o se espera que se regeneren de forma natural o mediante la gestión para la restauración ecológica. 	
Ingrediente de origen vegetal	Ingrediente derivado de productos agrícolas (cultivos). Algunos ejemplos son ingredientes derivados de: soja, maíz, trigo, arroz, aceite de palma, semilla de colza/canola, cebada, centeno, semillas de lino, altramuza, verduras, girasol.	ASC
Tarifa superior	Tarifa de pago superior a la tarifa regular por una semana de trabajo. Deberá cumplir las leyes/reglamentos nacionales y las normas del sector.	ASC
Mezclas preparadas	Las mezclas preparadas son mezclas de aditivos para alimentos, o mezclas de uno o más aditivos para alimentos, con materias primas o agua, utilizadas como soporte y no destinadas a la alimentación directa de los animales.	FEFANA (por sus siglas en francés, Federación Europea de Fabricantes de Ingredientes para Piensos y sus mezclas)
Materia prima básica	Productos generados a partir de productos agrícolas o pesqueros que no han sido sometidos a un procesamiento. Algunos ejemplos de materias primas básicas son: pescado (entero), kril, calamar, soja, maíz, trigo, arroz, aceite de palma, semilla de colza/canola, cebada, centeno, semillas de lino, altramuza, verduras, girasol.	ASC
Producción de materias primas básicas	Producción de materia prima básica mediante la agricultura, acuicultura o pesca.	ASC

Agua producida	<p>Agua que entra en los límites de una organización como resultado de la extracción (p. ej., de petróleo crudo), el procesamiento (p. ej., trituración de la caña de azúcar) o el uso de cualquier materia prima, y que, en consecuencia, debe ser gestionada por la organización.</p> <p>Nota: Esta definición se basa en el Informe sobre la seguridad hídrica de la CDP (Water Security Reporting Guidance), 2018.</p>	GRI 303: Agua y Efluentes 2018
Producto	Ver «Alimento o Pienso»	
Recomendación	<p>Expresión que transmite una posible elección o curso de acción que se considera especialmente adecuada, sin necesariamente mencionar o excluir otras.</p> <p>Nota 2: En su forma negativa, una recomendación es la expresión de que una posible elección o curso de acción no es la preferida, pero tampoco se prohíbe.</p>	ASC
Reciclaje	Reprocesamiento de productos o componentes de productos que se han convertido en desechos, para hacer nuevos materiales.	GRI
Región	Área geográfica donde se encuentran todas las granjas que pueden ser fuente de una materia prima básica definida.	ASC
Fuentes de energía renovable	Energía que se obtiene de recursos renovables que se reponen naturalmente a escala del tiempo humano. Algunos ejemplos son: energía eólica, energía solar, energía hidráulica, energía de las olas/marea, energía geotérmica.	ASC
Requisito	Expresión que transmite los criterios que deben cumplirse. El término «puede» se utiliza para situaciones permitidas pero no obligatorias, como un enfoque alternativo al requisito principal.	ASC
Reutilización	Operaciones de verificación, limpieza o reparación, mediante las cuales los productos o componentes de productos convertidos en desechos se preparan para ser utilizados con el mismo fin para el cual fueron concebidos.	Adaptado del GRI 306 Desechos
Evaluación de riesgos	<p>A efectos de estos estándares, la evaluación de riesgos se refiere al tercer paso del proceso descrito en la figura 4, Marcos de gestión de riesgos (Anexo 7).</p> <p>ASC está elaborando un Marco de Riesgo Medioambiental y Social. Hasta conocer los</p>	ASC

	requisitos específicos, la UdC seguirá el esquema general del proceso para los marcos de gestión de riesgos (ver figura 4, Anexo 7).	
Modelo de segregación	Cuando se aplica el enfoque de segregación, el producto de salida (o el alimento) se compone de ingredientes elegibles. Por este motivo, es necesario contar con un sistema de trazabilidad dentro de la instalación, para identificar y mantener separados los ingredientes elegibles de los ingredientes que no están clasificados como «ingredientes elegibles» pero que pueden ser adquiridos por la UdC.	ASC
Estándar	Documento que establece, para un uso común y reiterado, una serie de reglas, directrices o características para productos o procesos y métodos de producción relacionados, cuyo cumplimiento no es obligatorio.	ISEAL – Standard Setting Code v6
Fecha límite	Fecha en la que una empresa determinada (u otra entidad emisora de compromisos o políticas) pretende haber alcanzado o cumplido plenamente su compromiso o política.	AFi
Sistema de certificación por parte de terceros	Actividad de evaluación de la conformidad, realizada por una persona o entidad independiente de la persona u organización que proporciona el objeto y de los intereses del usuario en dicho objeto.	ISO 17000
Trazabilidad	Capacidad de identificar y hacer un seguimiento del historial, la distribución, la ubicación y la aplicación de productos, piezas, materiales y servicios.	ISO 9001:2015
Elementos traza	Nutrientes que los animales necesitan en micro cantidades.	ASC
Empresa de transporte	Empresa que ofrece servicios de transporte.	Diccionario Cambridge
Voluntariamente (persona que se ofrece voluntariamente)	La expresión «ofrecerse voluntariamente» se refiere al consentimiento libre e informado de una persona para aceptar un trabajo, así como a su libertad de abandonarlo en cualquier momento. Esto no se aplica cuando, por ejemplo, un empleador o reclutador hace falsas promesas para que una persona acepte un trabajo que de otro modo no aceptaría.	Adaptado de la OIT
Desechos	Los desechos son todo lo que la UdC descarta, como: - Material no soluble, sólido o semisólido (incluidos gases y líquidos en recipientes), resultante de un	ASC

	<p>proceso de producción y que no tiene ninguna utilidad para el productor.</p> <p>- Materiales de empaque, equipos/maquinaria rotos o que ya no se utilizan, productos químicos sobrantes o caducados, etc. Esto no incluye los efluentes, ya que estos se describen por separado en estos estándares.</p>	
Problemas en el lugar de trabajo	Un problema en el lugar de trabajo es una inquietud o queja que puede tener un empleado relacionada con cualquier aspecto de su trabajo.	OIT
Empleado joven	Empleado menor de 18 años, pero mayor de 15, o mayor de la edad mínima de empleo, o mayor de la edad de escolarización obligatoria (aplica la que sea mayor). Otro término comúnmente utilizado es el de «trabajador joven».	ASC

Anexo 2: Impactos medioambientales por parte del fabricante de alimentos

Sección A1: Cálculo del consumo de agua

El consumo de agua debe calcularse de la siguiente manera:

Consumo de agua - Indicador 1.18.2:

1. Identificar el año al que se refiere el cálculo. Esto se establece como el año civil anterior (1 de enero a 31 de diciembre).
2. Calcular el volumen total de producción del producto (t) dentro del período de tiempo definido (paso 1).
3. Enumerar todas las fuentes de agua utilizadas durante el proceso de producción (desde la recepción de los ingredientes hasta la expedición del producto final) y separarlas en las categorías «agua dulce» y «otras aguas»¹⁸⁴.
 - Suministro municipal de agua (agua del grifo/acueducto).
 - Fuentes de agua superficiales (por ejemplo, procedentes de humedales, ríos, lagos, agua de lluvia acumulada/recogida).
 - Fuentes de agua subterráneas (por ejemplo, pozos).
 - Agua de mar.
 - Agua producida¹⁸⁵.
4. Calcular la cantidad de agua utilizada¹⁸⁶ (megalitros) por fuente de agua (paso 3) durante el plazo establecido (paso 1).
5. Sumar las cantidades de agua utilizada (paso 4).
6. Calcular el uso total de agua (paso 5) por producto total producido/año (paso 2) y expresarlo en megalitros/t.
7. Informar a ASC sobre los resultados obtenidos en los pasos 4, 5 y 6 [a través de data@asc-aqua.org](mailto:data@asc-aqua.org), utilizando la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC.

Sección A2: Cálculo del vertido de efluentes

El vertido de efluentes debe calcularse de la siguiente manera:

Vertido de efluentes - Indicador 1.20.2:

1. Identificar el año al que se refiere el cálculo. Esto se establece como el año civil anterior (1 de enero a 31 de diciembre).

¹⁸⁴ Esto se ajusta a los requisitos de presentación de informes de GRI según los cuales «agua dulce» es aquella que contiene un total de sólidos disueltos ≤ 1000 mg/L, y «otras aguas» contienen un total de sólidos disueltos > 1000 mg/L:

¹⁸⁵ **Agua de producción:** véase la lista de definiciones.

¹⁸⁶ El cálculo del uso, es decir, del consumo de agua, se basa en la extracción de agua menos el vertido, en lugar de basarse en estimaciones del agua consumida.

2. Enumerar todos los efluentes vertidos durante el proceso de producción por destino (desde la recepción de los ingredientes hasta la expedición del producto final), y separarlos en las categorías «agua dulce» y «otras aguas»¹⁸⁷.
 - Plantas municipales de tratamiento.
 - Aguas superficiales (como humedales, ríos, lagos).
 - Aguas subterráneas.
 - Agua de mar.
3. Calcular la cantidad de efluentes vertidos (megalitros) por destino (paso 2) dentro del período de tiempo establecido (paso 1).
4. Sumar las cantidades de efluentes vertidos (paso 3).
5. Informar a ASC sobre los resultados obtenidos en los pasos 3 y 4 [a través de data@asc-aqua.org](https://data@asc-aqua.org), utilizando la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC.

Sección A3: Cálculo del consumo de energía

El consumo de energía debe calcularse de la siguiente manera:

Consumo de energía - Indicador 1.21.2:

1. Identificar el año al que se refiere el cálculo. Esto se establece como el año civil anterior (1 de enero a 31 de diciembre).
2. Calcular el volumen total de producción del producto (t) dentro del período de tiempo definido (paso 1).
3. Enumerar todas las fuentes de energía utilizadas durante el proceso de producción, desde la recepción de los ingredientes hasta la expedición del producto final:

Rango 1: Consumo in situ de vectores de energía, incluyendo:

- Diésel (L).
- Gasolina (L).
- Gas natural (m³).
- Otros combustibles (especificar).

Rango 2: Generación de electricidad y otro tipo de energía fuera de las instalaciones, incluyendo:

- Electricidad (kWh), especificando:
 - Electricidad procedente de la red nacional o regional.
 - Electricidad procedente de una fuente renovable fuera de la red (especificar la fuente).
 - Electricidad procedente de una fuente no renovable fuera de la red que no está incluida en el consumo de combustible in situ (especificar la fuente).
 - Calefacción/refrigeración urbana (kWh).
4. Calcular la cantidad utilizada por fuente de energía (paso 3) durante el plazo establecido (paso 1).
 5. Convertir¹⁸⁸ las cantidades utilizadas (paso 4) a MJ y sumar los totales.

¹⁸⁷ Esto se ajusta a los requisitos de presentación de informes de GRI según los cuales «agua dulce» es aquella que contiene un total de sólidos disueltos ≤1000 mg/L, y «otras aguas» contienen un total de sólidos disueltos >1000 mg/L:

¹⁸⁸ Existen varias herramientas de conversión en línea. Un ejemplo es: <http://www.abraxasenergy.com/energy-resources/toolbox/conversion-calculators/energy/>

6. Calcular el uso total de energía en MJ (paso 5) por tonelada de producto en el año de evaluación (paso 2).
7. Informar a ASC sobre los resultados obtenidos en los pasos 4, 5 y 6 [a través de data@asc-aqua.org](mailto:data@asc-aqua.org), utilizando la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC.

Sección A4: Cálculo del consumo de desechos

El consumo de desechos debe calcularse de la siguiente manera:

Consumo de desechos - Indicador 1.19.2:

1. Identificar el año al que se refiere el cálculo. Esto se establece como el año civil anterior (1 de enero a 31 de diciembre).
2. Enumerar la composición de los desechos generados durante el proceso de producción por destino (desde la recepción de los ingredientes hasta la expedición del producto final) y separarlos en «desechos peligrosos» y «desechos no peligrosos»:
 - Recuperación por reutilización¹⁸⁹.
 - Recuperación por reciclaje¹⁹⁰ (incluyendo el compostaje).
 - Recuperación por otros medios (especificar).
 - Eliminación por incineración¹⁹¹ (con recuperación de energía).
 - Eliminación por incineración (sin recuperación de energía).
 - Eliminación en vertedero¹⁹².
 - Eliminación por otros medios como descarga, quema al aire libre (especificar).
3. Calcular la cantidad de desechos generados (toneladas) por destino (paso 2) durante el plazo establecido (paso 1).
4. Sumar las cantidades de desechos generados (paso 3).
5. Informar a ASC sobre los resultados obtenidos en los pasos 2, 3 y 4 a través de data@asc-aqua.org, utilizando la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC.

Sección B: Cálculo de Emisiones de GEI - Indicador 1.21.4

Con el propósito de estimar las emisiones de GEI asociadas a los alimentos para acuicultura, los cálculos deben incluir los siguientes insumos en cada uno de los rangos de emisiones definidos por el Protocolo de Gases de Efecto invernadero (Greenhouse Gas Protocol)¹:

- **Rango 1:** Emisiones procedentes del consumo in situ de vectores de energía (diésel, gasolina, gas natural), como se cuantifican en la Sección A3.
- **Rango 2:** Emisiones asociadas a la compra de electricidad y a otro tipo de generación de energía fuera de las instalaciones (p. ej., calefacción urbana), como se cuantifican en la Sección A3.
- **Rango 3:** Emisiones asociadas a la producción, procesamiento y transporte de los ingredientes de la cosecha, pesca, aves/ganadería y otras fuentes de materia prima.

¹⁸⁹ **Reutilización:** véase la lista de definiciones.

¹⁹⁰ **Reciclaje:** véase la lista de definiciones.

¹⁹¹ **Incineración:** véase la lista de definiciones.

¹⁹² **Vertedero:** véase la lista de definiciones.

Las emisiones de GEI deben calcularse de la siguiente manera:

1. Enumerar los insumos para la producción de alimentos incluyendo los energéticos ya abarcados en la Sección A3, así como cualquier ingrediente que constituya al menos el 1 % de la composición media de sus materias primas.
2. Calcular la cantidad de cada insumo utilizado para la producción de una tonelada de alimentos en el año civil anterior (1 de enero a 31 de diciembre).
3. Para cada insumo enumerado en el paso 1, determinar y registrar los factores de emisión apropiados, así como sus fuentes, expresados en unidades de kg CO₂eq. Vea más detalles a continuación.
4. Multiplicar las cantidades de cada insumo del paso 2 por el factor de emisión respectivo del paso 3, para así calcular el total de emisiones de cada insumo asociado a una tonelada de alimentos.
5. Sumar las emisiones totales asociadas a una tonelada de alimentos en unidades de kg CO₂eq.
6. Informar a ASC sobre los resultados obtenidos en los pasos 2, 3, 4 y 5 [a través de data@asc-aqua.org](mailto:data@asc-aqua.org), utilizando la plantilla proporcionada en el sitio web de ASC.

Determinación de los factores de emisión adecuados para los insumos: Los factores de emisión pueden modelarse directamente, extraerse de bases de datos (p.ej. Agri-footprint, Ecoinvent) o calcularse con la calculadora de GEI en línea de ASC. La fuente de los factores de emisión debe indicarse de manera clara. 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 IPCC.² Los factores de emisión de los ingredientes de los alimentos deben incluir las emisiones biogénicas si corresponde (p. ej., las emisiones de metano de los arrozales), así como las emisiones derivadas del cambio de uso de la tierra (p. ej., la tala de bosques para la producción de cultivos agrícolas) si la transformación se ha producido en los últimos 20 años. Los cálculos de los cambios de uso de la tierra deben ser específicos para el país fuente y deben regirse por métodos reconocidos detallados en los estándares disponibles.^{3,4} El carbono secuestrado en el material vegetal y animal no se tendrá en cuenta en el cálculo de los factores de emisión (es decir, no se debe restar el carbono secuestrado de los factores de emisión de la materia prima en los ingredientes para alimentos), ya que este carbono se devuelve a la atmósfera tras su consumo. A la hora de asignar los impactos entre los coproductos de los sistemas de producción de alimentos (p. ej., harina de subproductos de pescado, harina de plumas), el método de asignación preferido es por masa relativa, de acuerdo con las reglas de categorización de productos marinos para las especificaciones de su huella de carbono.^{5,6,7} Si se utiliza otro método de asignación, debe indicarse claramente junto con una justificación para su uso.

Para facilitar el cálculo y la coherencia entre las evaluaciones, los productores también pueden utilizar la calculadora de GEI disponible en el sitio web de ASC para identificar los factores de emisión y realizar los cálculos.

Referencias - Sección B: Cálculo de Emisiones de GEI

¹World Resources Institute (2011). *Greenhouse Gas Protocol Product Life Cycle Accounting and Reporting Standard*. Washington, D.C.: World Resources Institute.

²Myhre, G., Shindell, D., Bréon, F., Collins, W., Fuglestedt, J., Huang, J., ... & Zhang, H. (2013). Anthropogenic and Natural Radiative Forcing. En T. Stocker *et al.* (Ed.) *Climate Change 2013: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*. Cambridge, U.K.: Cambridge University Press.

³BSI (2011) *PAS 2050: Specification for the assessment of the life cycle greenhouse gas emissions of goods and services*. London, U.K.: British Standards Institute.

⁴ISO (2018) *ISO 14067: Greenhouse gases—Carbon footprint of products—Requirements and guidelines for quantification and communication*. Geneva, Switzerland: International Organization for Standardization.

⁵BSI (2012) *PAS 2050-2: Assessment of life cycle greenhouse gas emissions: Supplementary requirements for the application of PAS 2050:2011 to seafood and other aquatic food products*. London, U.K.: British Standards Institute.

⁶ISO (2020) *ISO 22948: Carbon footprint for seafood—Product category rules (CFP-PCR) for finfish*. Geneva, Switzerland: International Organization for Standardization.

⁷Standards Norway (2013) *Norwegian Standard 9418: Carbon footprint for seafood—Product category rules (CFP-PCR) for finfish*. Oslo, Norway: Standards Norway.

Anexo 3: Diligencia debida (DD)

Evaluaciones de DD y dónde deben realizarse

1. Fabricante de ingredientes¹⁹³:
 - a. Ingredientes de origen marino.
 - b. Ingredientes de origen vegetal.
 - c. Alimentos (p. ej., a partir de animales terrestres, algas o insectos).
 - d.
2. Materia prima básica¹⁹⁴:
 - a. Materia prima básica de origen marino¹⁹⁵.
 - b. Materia prima de origen vegetal.

Proceso de diligencia debida

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

- 1) Definir el objetivo/propósito
 - Este primer paso puede ser omitido dado que el objetivo ya ha sido definido en estos estándares.
- 2) Definir los factores de riesgo
 - Utilizar los factores de riesgo indicados en la Tabla 1.
- 3) Evaluar el riesgo
 - a. Evaluar el nivel de riesgo. No es necesario realizar una evaluación de riesgo cuando se ha determinado previamente el nivel de riesgo de los factores de riesgo como bajo, por la vía de 1) ficha de puntuación del país de ASC o la vía de 4) certificaciones aprobadas por ASC que figuran en la Tabla 1.
- 4) Implementar medidas adecuadas
 - a. Actuar e implementar medidas donde los resultados de la evaluación de riesgo no indiquen un riesgo bajo:
 - prevenir

¹⁹³ En el caso de los ingredientes elaborados a partir de subproductos de ganadería (p. ej., harina de plumas, harina de sangre, harina de huesos, hemoglobina en polvo), la diligencia debida solo se aplica al fabricante del ingrediente, no a la materia prima básica (es decir, la explotación ganadera).

¹⁹⁴ En el caso de los ingredientes elaborados a partir de subproductos de la agricultura o la pesca, la materia prima básica designa al material utilizado para elaborar el producto principal. Por ejemplo:

1. Harina de pescado elaborada a partir de recortes de pescado: la materia prima básica es el pescado entero.
2. Gluten de trigo derivado del procesamiento del trigo: la materia prima básica es el trigo.
3. Lecitina de soja derivada del procesamiento de la soja: la materia prima básica es la soja.

¹⁹⁵ La diligencia debida para materias primas marinas debe incluir todos los productos derivados de la pesca, como el pescado entero y los subproductos, con la excepción de la captura incidental retenida en virtud de la obligación de desembarque de la UE. La diligencia debida no incluye subproductos derivados de la acuicultura.

- mitigar
- remediar
- cesar el abastecimiento, sin embargo, si es posible, se prefiere la mitigación a la interrupción del abastecimiento.

5) Monitorear:

- i. Monitorear los factores de riesgo o sus respectivos indicadores para garantizar que el nivel de riesgo determinado siga siendo válido.
- ii. Monitorear la eficacia 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 eficaces.
- Sucedan cambios significativos que podrían afectar el nivel de riesgo determinado previamente.
- En todos los casos, al menos en cada ciclo de certificación (cada 3 años).

Los Principios Rectores de la ONU¹⁹⁶ y la Guía de Diligencia Debida de la OCDE¹⁹⁷ ofrecen más orientación sobre la aplicación de los procesos de Diligencia Debida.

Factores de riesgo para la DD

La UdC debe demostrar que el riesgo es bajo para los fabricantes de ingredientes y para la producción de materias primas básicas de origen marino y vegetal, al menos en cuanto a los factores de riesgo indicados en la Tabla 1. Los fabricantes de ingredientes son empresas/instalaciones que producen los ingredientes utilizados por el fabricante de alimentos.

¹⁹⁶ Organización de las Naciones Unidas (2011), *Principios Rectores sobre las Empresas y los Derechos Humanos: Puesta en Práctica del Marco de las Naciones Unidas para «Proteger, Respetar y Remediar»*

¹⁹⁷ OCDE (2018), Guía de la OCDE de Debida Diligencia para una Conducta Empresarial Responsable

Factores de riesgo

Tabla 1: Factores de riesgo que considerar en la diligencia debida de los fabricantes de ingredientes, así como de la producción de materias primas básicas de origen marino y vegetal, y esquemas para demostrar un riesgo bajo.

	Legal	Social	Medioambiental
Factores de riesgo para los fabricantes de ingredientes	Riesgo de que el fabricante de ingredientes no cumpla con los siguientes indicadores: 1.1.1 licencias y permisos legales, al operar en una zona afectada por una escasa supervisión reglamentaria que da lugar a violaciones sistemáticas de las leyes y los reglamentos	Riesgo de que el fabricante de ingredientes no cumpla con los siguientes criterios: 1.3 leyes laborales pertinentes 1.4 trabajo forzoso 1.5. niños y trabajadores jóvenes 1.6. discriminación 1.13 mecanismo de reclamos	Riesgo de que el fabricante de ingredientes no cumpla con los siguientes criterios: 1.17 leyes medioambientales pertinentes 1.18 uso del agua 1.19 gestión de desechos 1.20 gestión de efluentes Y los indicadores: 3.4.2 divulgación de los OMG 3.4.3 divulgación de aditivos medicinales
Esquemas de terceros para demostrar bajo riesgo para los fabricantes de ingredientes, según los factores de riesgo enumerados anteriormente	<i>Ver el sitio web de ASC para conocer los esquemas aprobados.</i>	<i>Ver el sitio web de ASC para conocer los esquemas aprobados.</i>	<i>Ver el sitio web de ASC para conocer los esquemas aprobados.</i>

<p>Factores de riesgo para los productores de materias primas básicas de origen marino</p>	<p>Riesgo de que la materia prima básica proceda de zonas afectadas por una escasa supervisión reglamentaria que dé lugar a una pesca ilegal sistemática en la pesquería.</p>	<p>Riesgo de que la materia prima básica se produzca con el uso de trabajo forzado o peores formas de trabajo infantil.</p>	<p>Riesgo de que la materia prima básica proceda de la pesca no declarada o no regulada.</p> <p>Riesgo de que la materia prima básica proceda de especies en peligro o en peligro crítico de extinción según la UICN.</p> <p>Riesgo de que la materia prima básica proceda de especies capturadas que figuran en los apéndices CITES.</p>
<p>Esquemas de terceros para demostrar bajo riesgo para los fabricantes de materia prima básica de origen marino, según los factores de riesgo enumerados anteriormente¹⁹⁸</p>	<p>Pesquerías certificadas por MSC</p> <p>Pesquerías certificadas por MarinTrust</p> <p>Pesquerías certificadas según esquemas reconocidos por GSSI</p>	<p><i>Ver el sitio web de ASC para conocer los esquemas aprobados.</i></p>	<p>Pesquerías certificadas por MSC</p> <p>Pesquerías certificadas por MarinTrust</p> <p>Pesquerías certificadas según esquemas reconocidos por GSSI</p>

¹⁹⁸ ASC revisará otros esquemas de certificación de terceros que aborden los riesgos de la tabla y que podrían ser incluidos en futuras versiones del estándar.

<p>Factores de riesgo para los productores de materias primas básicas de origen vegetal</p>	<p>Riesgo de que la materia prima básica proceda de zonas afectadas por una escasa supervisión reglamentaria que dé lugar a violaciones sistemáticas de las leyes y los reglamentos sobre el uso de la tierra o el medio ambiente, en el marco de la producción de materia prima básica de origen vegetal.</p>	<p>Riesgo de que la materia prima básica se produzca con el uso de trabajo forzado o peores formas de trabajo infantil.</p>	<p>Riesgo de que la materia prima básica proceda de zonas sometidas a deforestación/conversión <u>ilegal</u>.</p>
<p>Esquemas de terceros para demostrar bajo riesgo para los fabricantes de materia prima básica de origen vegetal, según los factores de riesgo enumerados anteriormente</p>	<p><i>Ver el sitio web de ASC para conocer los esquemas aprobados.</i></p>	<p><i>Ver el sitio web de ASC para conocer los esquemas aprobados.</i></p>	<p><i>Ver el sitio web de ASC para conocer los esquemas aprobados.</i></p>

Vías de DD para determinar el bajo riesgo

Para determinar el nivel de riesgo de cada factor de riesgo se utilizará cualquiera de las cuatro vías: 1) ficha de puntuación del país, 2) evaluación sectorial/pesquera, 3) evaluación del fabricante de ingredientes, o 4) certificación. Se puede recurrir a diferentes vías para evaluar los distintos factores de riesgo legales, sociales y medioambientales (ver Tabla 1). Si una vía no da lugar a un riesgo bajo, se elegirá otra. Si la UdC no puede determinar un bajo riesgo mediante ninguna de las vías, no se abastecerá de dichas cadenas de suministro hasta que las medidas de mitigación implementadas hayan alcanzado el bajo riesgo deseado. En el caso de las materias primas básicas de origen vegetal y marino, y en el caso de las mezclas, el material con mayor riesgo determina tanto la mezcla misma, como si se puede adquirir toda la mezcla o no. En la Figura 5 del Anexo 7 se ilustran las cuatro vías que pueden utilizarse para determinar el bajo riesgo mediante la Diligencia Debida.

Las vías son:

1. Ficha de puntuación del país:

- a. ASC proporcionará en su sitio web una Ficha de Riesgo del País que clasifica el nivel de riesgo del país como bajo, medio y alto, según los factores de riesgo expuestos en la Tabla 1. En el caso de los países con una puntuación de bajo riesgo según los respectivos factores de riesgo, la UdC no requiere más pasos de DD para dicho factor de riesgo en específico. Para los países que aún no disponen de una Ficha de Riesgo del País, se debe usar una vía diferente para determinar el bajo riesgo.

2. Evaluación subnacional/sectorial (para la producción de materias primas de origen vegetal)/Evaluación de la industria/del sector (para el fabricante de ingredientes)/Evaluación de la pesquería (para la producción de materias primas de origen marino):

- a. La UdC lleva a cabo una evaluación del sector/de la industria/de la pesca para demostrar un bajo riesgo según los factores de riesgo enumerados en la Tabla 1.
- b. Cuando se haya demostrado que el riesgo es bajo, las pruebas deben incluir:
 - i. evaluación de riesgos o un resumen de la misma;
 - ii. resultados de la evaluación de riesgos, es decir, nivel de riesgo por factor de riesgo;
 - iii. programa de monitoreo implementado.

3. Evaluación del fabricante de ingredientes¹⁹⁹:

- a. La UdC trabaja junto al fabricante de ingredientes para demostrar que este y la materia prima básica de origen marino o vegetal tienen un bajo riesgo según los factores de riesgo enumerados en la Tabla 1. En cuanto a los factores de riesgo de la producción de materias primas de origen marino y vegetal, la evaluación tiene por objetivo saber si el fabricante de ingredientes dispone de un sistema adecuado o de información suficiente para garantizar un bajo riesgo a nivel de producción de las materias primas.
- b. Cuando se haya demostrado que el riesgo es bajo, las pruebas deben incluir:
 - i. evaluación de riesgos o un resumen de la misma;
 - ii. resultados de la evaluación de riesgos, es decir, nivel de riesgo por factor de riesgo;
 - iii. medidas adoptadas y su eficacia;
 - iv. programa de monitoreo implementado.

4. Certificación:

- a. ASC considera los esquemas enumerados en la Tabla 1 para abordar los factores de riesgo y garantizar un riesgo bajo. Para la producción de materias primas básicas de origen marino, la UdC puede consultar la lista roja de UICN y la lista de los apéndices I, II, III de CITES, para demostrar el bajo riesgo en

¹⁹⁹ La AFi dispone de pautas para el trabajo con las cadenas de suministro y el control y la verificación:
<https://accountability-framework.org/contents-of-the-framework/monitoring-and-verification/>

cuanto a los dos factores de riesgo ambiental relacionados con las especies en peligro de extinción, tal como se indica en la Tabla 1²⁰⁰.

²⁰⁰ No es necesario evaluar este factor de riesgo para el pescado retenido en virtud de la obligación de desembarque de la UE.

Anexo 4: Cálculo del Grado de Sostenibilidad Mayoritaria (MSL)

1. Paso 1: Determinar la categoría de sostenibilidad del pescado entero

Todos los ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero deben ser calificados según la tabla que se presenta a continuación. Esta tabla explica cómo asignar la categoría de sostenibilidad a los ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero.

Tabla 2: Esta tabla describe la categoría de sostenibilidad asignada a los ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero.

Categorías	Pescado entero utilizado como materia prima, adquirido en las siguientes condiciones
Categoría 1	<ul style="list-style-type: none">- La materia prima está aprobada según el programa de mejora de MarinTrust; y- La materia prima figura activa como (básica)²⁰¹ FIP en www.fisheryprogress.org;- El fabricante del ingrediente es un sitio aceptado por el Programa de Mejoramiento MarinTrust (o equivalente²⁰²);- El ingrediente recibido por la UdC está certificado por la CdC de MarinTrust desde la fábrica hasta el molino de alimentos, o la UdC puede demostrar un sistema de trazabilidad verificado desde la fábrica hasta el molino.
Categoría 2	<ul style="list-style-type: none">- La materia prima está aprobada según el estándar MarinTrust (o equivalente²⁰³); y- El fabricante de ingredientes tiene la certificación MarinTrust (o equivalente); y

²⁰¹ Ver también CASS: <https://solutionsforseafood.org/resources/fishery-improvement/>

²⁰² La equivalencia de un sitio aceptado por el Programa de Mejoramiento MarinTrust y de un fabricante de ingredientes certificado por MarinTrust se basará en la evaluación del cumplimiento de los códigos de buenas prácticas de ISEAL, así como en la consideración de los criterios clave de sostenibilidad a los que se hace referencia en MarinTrust. Estos deben incluir:

- La plena trazabilidad de todos los ingredientes acabados hasta las pesquerías proveedoras de origen.
- La capacidad de segregar los productos acabados según la categoría y de proporcionar información sobre la composición de cada envío realizado.
- El requisito de que la fábrica disponga de los mecanismos para garantizar un trabajo conforme a los requisitos de empleo, bienestar y seguridad, de acuerdo con la legislación nacional y siguiendo los convenios clave pertinentes de la OIT (29, 87, 98, 99, 100, 105, 111, 138 y 182).
- El requisito de que la fábrica cuente con una certificación conforme a un estándar de buenas prácticas de fabricación que abarque cuestiones de pureza y seguridad del producto, así como cuestiones medioambientales, incluyendo las emisiones y los efluentes.

²⁰³ La equivalencia con el estándar sobre 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 los criterios clave de sostenibilidad a los que se hace referencia en el estándar de MarinTrust, especialmente en la Sección 1.3: Adquisición responsable de materias primas pesqueras. El reconocimiento se hará público a través del sitio web de ASC.

	<ul style="list-style-type: none"> – El ingrediente recibido por la UdC está certificado por la CdC de MarinTrust desde la fábrica hasta el molino de alimentos, o la UdC puede demostrar un sistema de trazabilidad verificado desde la fábrica hasta el molino.
Categoría 3	<ul style="list-style-type: none"> – La materia prima está aprobada según el estándar MarinTrust (o equivalente); y – La materia prima está involucrada en un amplio²⁰⁴ programa de mejora y figura como activa en www.fisheryprogress.org; y – La materia prima sigue siendo aprobada conforme al estándar MarinTrust hasta alcanzar la categoría 4; y – El fabricante de ingredientes tiene la certificación MarinTrust (o equivalente); y – El ingrediente recibido por la UdC está certificado por la CdC de MarinTrust desde la fábrica hasta el molino de alimentos, o la UdC puede demostrar un sistema de trazabilidad verificado desde la fábrica hasta el molino.
Categoría 4	<ul style="list-style-type: none"> – Cadena de Custodia de MSC (versión por defecto); la materia prima está certificada por la Cadena de Custodia de Marine Stewardship Council (o equivalente²⁰⁵).

2. Paso 2: Determinar el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria

Después de determinar las categorías de sostenibilidad de los ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero, los fabricantes de alimentos deben calcular el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria (MSL, por sus siglas en inglés) para toda la UdC. La mayoría se define como $\geq 50\%$ (es decir, el 50 % o más) del volumen de pescado entero.

2.1. Cálculo del volumen

Primero, los volúmenes de ingredientes de origen marino deben ser calculados por tipo. Los volúmenes se calculan en toneladas. Los ingredientes de origen marino se dividen en los siguientes tipos:

1. Volumen de ingredientes de origen marino (pescado entero y subproductos).
2. Volumen de ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero.
 - 2.1. Volumen total de ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero.

²⁰⁴ Ver también CASS: <https://solutionsforseafood.org/resources/fishery-improvement/>

²⁰⁵ La equivalencia con MSC se basará en la evaluación del cumplimiento de los códigos de buenas prácticas de ISEAL, así como en la consideración de los criterios clave de sostenibilidad a los que se hace referencia en los principios y criterios de MSC. Los estándares reconocidos como equivalentes al de MSC se han establecido de acuerdo con el Código de buenas prácticas para el Establecimiento de normas sociales y medioambientales de ISEAL, y han sido reconocidos por/cumplen los requisitos de la Herramienta de evaluación comparativa global de la Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles (GSSI). El estándar debe basarse en un enfoque de ecosistema completo, con disposiciones específicas para la gestión de las especies de bajo nivel trófico y la protección de las poblaciones de depredadores dependientes. El reconocimiento se hará público a través del sitio web de ASC.

- 2.2. Volumen de ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero en la Categoría 1 (Tabla 2).
- 2.3. Volumen de ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero en la Categoría 2 (Tabla 2).
- 2.4. Volumen de ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero en la Categoría 3 (Tabla 2).
- 2.5. Volumen de ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero en la Categoría 4 (Tabla 2).
- 2.6. Volumen de ingredientes de origen marino provenientes del pescado entero que *no* están en ninguna de las categorías 1 a 4 (Tabla 2).

2.2. Cálculo del Grado de Sostenibilidad Mayoritaria

Segundo, los volúmenes por tipo de ingredientes de origen marino se utilizan para calcular el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria mediante las siguientes fórmulas:

- Se aplica la **línea de referencia** si ningún volumen pertenece a las categorías 1 a 4.
- Se aplica el **grado 1** cuando el volumen de 2.2 es $\geq 50\%$ del volumen 2.1.
- Se aplica el **grado 2** cuando el volumen de 2.3 es $\geq 50\%$ del volumen 2.1.
- Se aplica el **grado 3** cuando el volumen de 2.4 es $\geq 50\%$ del volumen 2.1.
- Se aplica el **grado 4** cuando el volumen de 2.5 es $\geq 50\%$ del volumen 2.1.

Nota: cuando el cálculo resulte en dos posibles grados, se aplica lo siguiente:

- Se aplica el **grado 2** cuando $[(\text{volumen } 2.3) + (\text{volumen } 2.4) + (\text{volumen } 2.5)] \geq 50\%$ (volumen 2.1).
- Se aplica el **grado 3** cuando $[(\text{volumen } 2.4) + (\text{volumen } 2.5)] \geq 50\%$ (volumen 2.1).

Nota: los subproductos no se cuentan en este cálculo.

2.3. Antes de la certificación inicial

El cálculo del volumen en 2.1 incluye los ingredientes de origen marino recibidos en el periodo de 24 meses anterior a la auditoría inicial. El cálculo del MSL en 2.2 se basa en este volumen y constituye el grado inicial en la escala de mejora del MSL.

2.4. Después de la certificación inicial

El cálculo del volumen en 2.1 se repite anualmente e incluye los ingredientes marinos recibidos durante un periodo de 12 meses, de enero a diciembre.

Anexo 5: Cálculo del volumen elegible para el balance de masa

1. Identificación de los ingredientes elegibles

No todos los ingredientes de origen marino y vegetal que la UdC puede adquirir cuentan para el volumen elegible para el balance de masa. Los siguientes ingredientes contribuyen al volumen elegible para el balance de masa:

- Ingredientes de origen marino:
 - o Subproductos de la acuicultura y capturas incidentales retenidas en virtud de la obligación de desembarque de la UE.
 - o Subproductos de las pesquerías (si la diligencia debida indica un bajo riesgo).
 - o Pescado entero (si la diligencia debida indica un bajo riesgo y si el grado de sostenibilidad es de 1 a 4).

- Ingredientes de origen vegetal:
 - o Categoría 1) Ingredientes de origen vegetal conocidos por tener riesgos globales, como soja o aceite de palma (si la diligencia debida indica que el riesgo es bajo, se ha asumido el compromiso de no deforestación/conversión (D/C) y se ha demostrado que el riesgo de la D/C legal es bajo).
 - o Categoría 2) Ingredientes de origen vegetal de mayor volumen (si la diligencia debida indica que el riesgo es bajo, se ha asumido el compromiso de no D/C y se ha demostrado que el riesgo de la D/C legal es bajo O se está implementando un plan de acción).
 - o Categoría 3) Otros ingredientes de origen vegetal (si la diligencia debida indica que el riesgo es bajo y se ha asumido el compromiso de no D/C).

- Alimentos (si la diligencia debida indica que el riesgo es bajo).

- Aditivos para alimentos.

- Ingredientes que representan <1 % del peso (volumen) total anual del ingrediente, recibidos por la UdC para ser utilizados en alimentos acuícolas.

Los siguientes ingredientes pueden adquirirse, pero no contribuyen al volumen elegible para el balance de masa:

- Ingredientes de origen marino:
 - o Pescado entero (si la diligencia debida indica que el riesgo es bajo, pero no entra en los grados de sostenibilidad 1 a 4).

- Ingredientes de origen vegetal:
 - o Categoría 1) Ingredientes de origen vegetal conocidos por tener riesgos globales, como soja o aceite de palma (si la diligencia debida indica que el riesgo es bajo, se ha asumido el compromiso de no D/C, pero no se puede demostrar que el riesgo de la D/C legal es bajo y se está implementando un plan de acción).

Figura 1: Identificación de los ingredientes elegibles

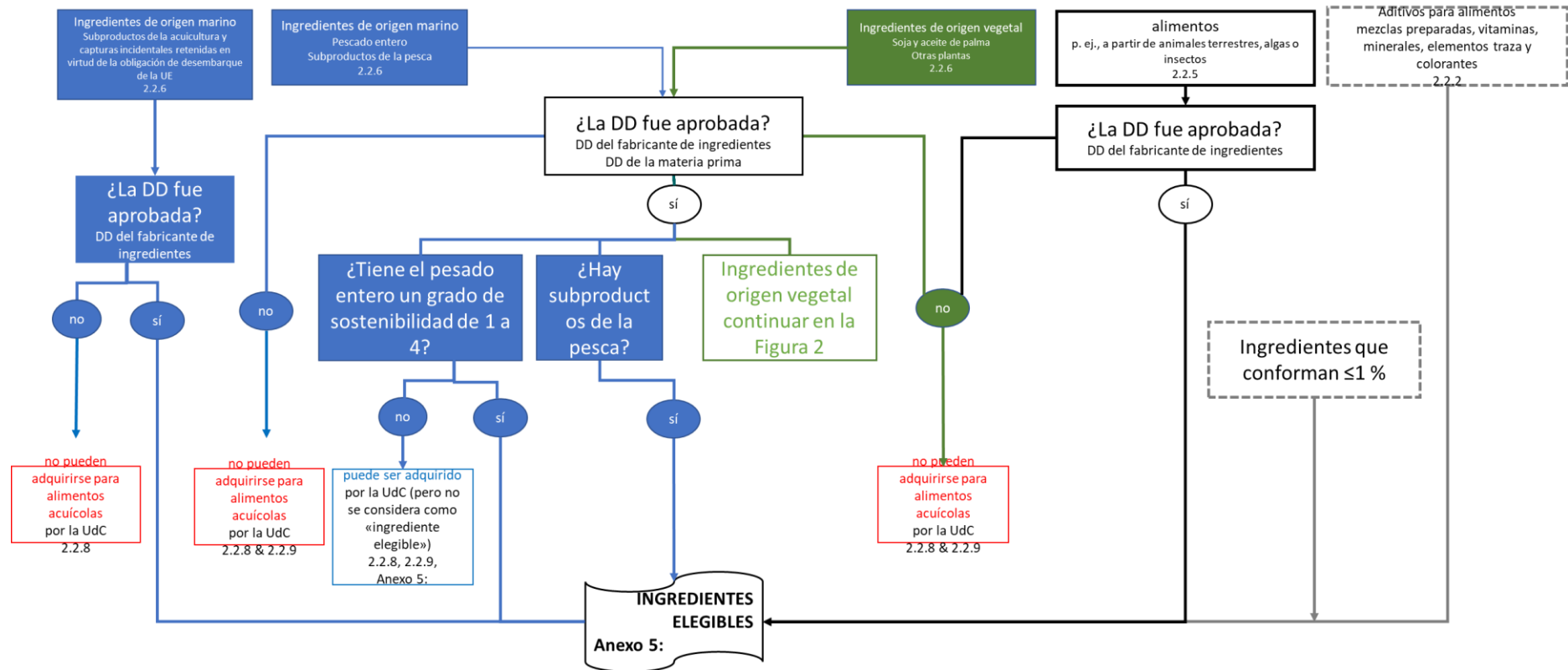
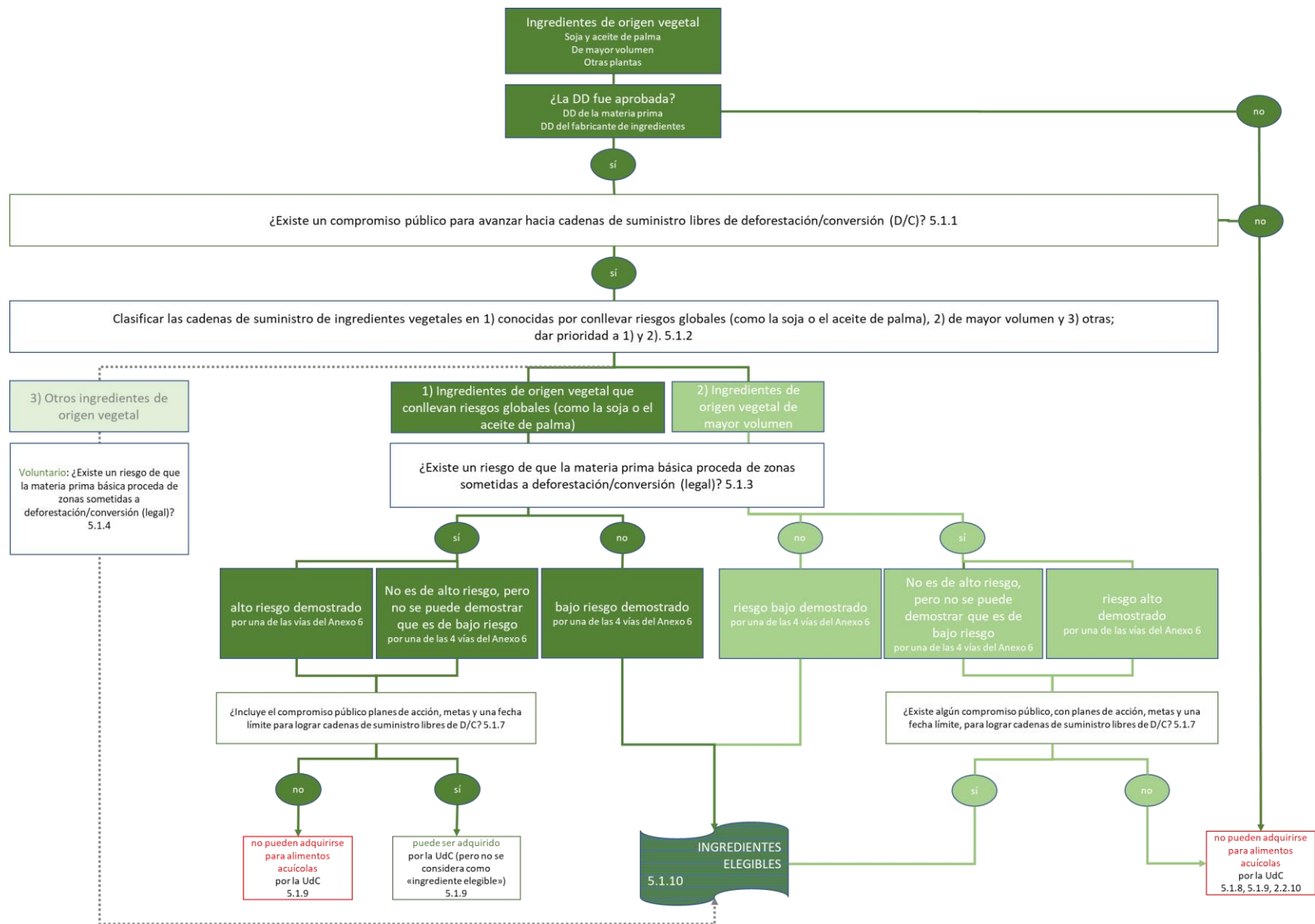


Figura 2: Identificación de los ingredientes de origen vegetal elegibles

Resultado de la evaluación del riesgo de deforestación/conversión (D/C) e implicaciones para el abastecimiento de ingredientes de origen vegetal. En la presente versión del Estándar, no se aplican requisitos de abastecimiento distintos a los ingredientes de la categoría 3) de alto riesgo o a los ingredientes sin bajo riesgo demostrado en relación con la deforestación o la conversión de tierras en las cadenas de suministro de ingredientes de origen vegetal. Esto será revisado por ASC y puede cambiar en futuras versiones de este Estándar.



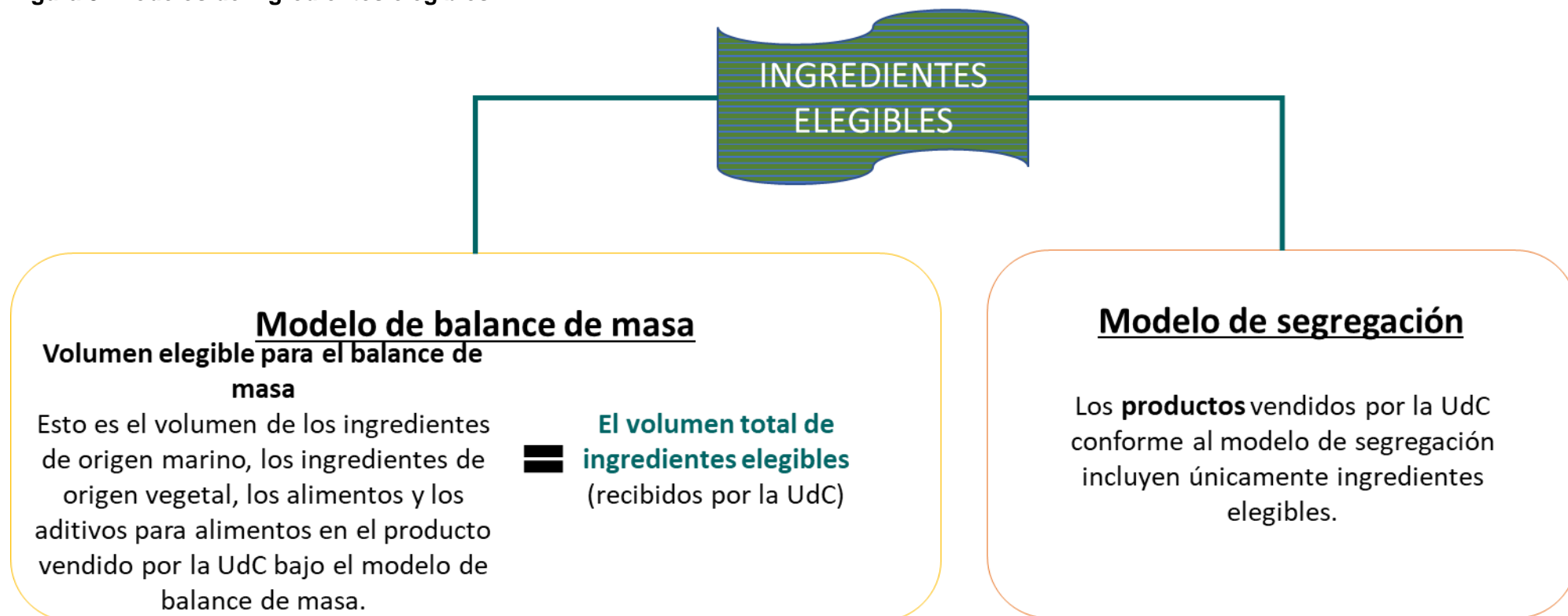
2. Cálculo del volumen elegible

Seguir los siguientes cuatro pasos para calcular el volumen elegible para el balance de masa:

- 1) Sumar el volumen (toneladas) de ingredientes elegibles de origen marino.
- 2) Sumar el volumen (toneladas) de ingredientes elegibles de origen vegetal.
- 3) Sumar el volumen (toneladas) de alimentos elegibles.
- 4) Sumar el volumen (toneladas) de aditivos para alimentos.

La suma de los volúmenes de ingredientes elegibles 1) a 4) equivale al «volumen elegible para el balance de masa».

Figura 3: Modelos de ingredientes elegibles



Anexo 6: Procedimiento de garantía para las cadenas de suministro libres de deforestación/conversión

Los ingredientes de origen vegetal utilizados por la UdC deben ser evaluados por su nivel de riesgo, según los factores de riesgo enumerados en la Tabla 3. Este paso adicional se concentra en el riesgo relacionado con la deforestación y la conversión (legales) de tierras.

Tabla 3: Factores de riesgo relacionados con los ingredientes de origen vegetal y esquemas para demostrar un riesgo bajo.

	Medioambiental
Factores de riesgo para materias primas básicas de origen vegetal	Riesgo de que la materia prima básica proceda de zonas sometidas a deforestación/conversión legal .
Esquemas de terceros para demostrar bajo riesgo para los fabricantes de materia prima de origen vegetal, según los factores de riesgo enumerados anteriormente ²⁰⁶	<i>Ver el sitio web de ASC.</i>

La UdC puede elegir una de las cuatro vías para evaluar y determinar el riesgo relacionado con la deforestación y la conversión de tierras.

También se pueden usar otras vías para evaluar el de riesgo de deforestación/conversión. Si una vía no da lugar a un riesgo bajo, se elegirá otra. En el caso de la mezcla de ingredientes, el material con mayor riesgo clasifica la mezcla completa.

Las vías son:

1. Ficha de puntuación del país:

- a. ASC proporcionará en su sitio web una Ficha de Riesgo del País que clasifica el nivel de riesgo del país como bajo, medio y alto, según los factores de riesgo en la Tabla 3. La UoC no requiere más medidas de evaluación del riesgo para los países que han sido calificados de bajo riesgo para el factor de riesgo respectivo. Para los países que aún no disponen de una Ficha de Riesgo del País, se debe usar una vía diferente para determinar el bajo riesgo.

²⁰⁶ASC revisará otros esquemas de certificación de terceros que aborden los riesgos de la tabla y que podrían ser incluidos en futuras versiones del estándar.

2. Evaluación subnacional/sectorial:

- a. La UdC realiza una evaluación a nivel subnacional o sectorial.
- b. Cuando se haya demostrado que el riesgo es bajo, las pruebas deben incluir:
 - i. evaluación de riesgos o un resumen de la misma;
 - ii. resultados de la evaluación de riesgos, es decir, nivel de riesgo;
 - iii. programa de monitoreo implementado.

3. Evaluación del fabricante de ingredientes²⁰⁷:

- a. La UdC trabaja junto al fabricante de ingredientes para demostrar que este y la materia prima básica de origen vegetal tiene un bajo riesgo según los factores de riesgo enumerados en la Tabla 3.
- b. Cuando se haya demostrado que el riesgo es bajo, las pruebas deben incluir:
 - i. evaluación de riesgos o un resumen de la misma;
 - ii. resultados de la evaluación de riesgos, es decir, nivel de riesgo;
 - iii. medidas adoptadas y su eficacia;
 - iv. programa de monitoreo implementado.
- c. Cuando aún no se haya alcanzado un bajo riesgo, pero se esté implementando un plan de acción para lograr el compromiso público, las pruebas deben incluir:
 - i. análisis de trazabilidad de la materia prima básica;
 - ii. evaluación de riesgos o un resumen de la misma;
 - iii. resultados de la evaluación de riesgos, es decir, nivel de riesgo por factor de riesgo;
 - iv. medidas adoptadas y su eficacia;
 - v. programa de monitoreo implementado;
 - vi. estado de los avances en relación con los objetivos y metas cuantitativos y geográficos del plan de acción público.

4. Certificación:

- a. ASC considera los esquemas enumerados en la Tabla 3 para abordar los factores de riesgo y garantizar un bajo riesgo.

²⁰⁷ La AFi dispone de pautas para el trabajo con las cadenas de suministro y el control y la verificación:
<https://accountability-framework.org/contents-of-the-framework/monitoring-and-verification/>.

Anexo 7: Diagramas de flujo que ilustran los requisitos para la evaluación del riesgo en cuanto a DD, D/C y cuadros que resumen los tipos de trabajo permitidos

Figura: Esquema del proceso general para los marcos de gestión de riesgos.

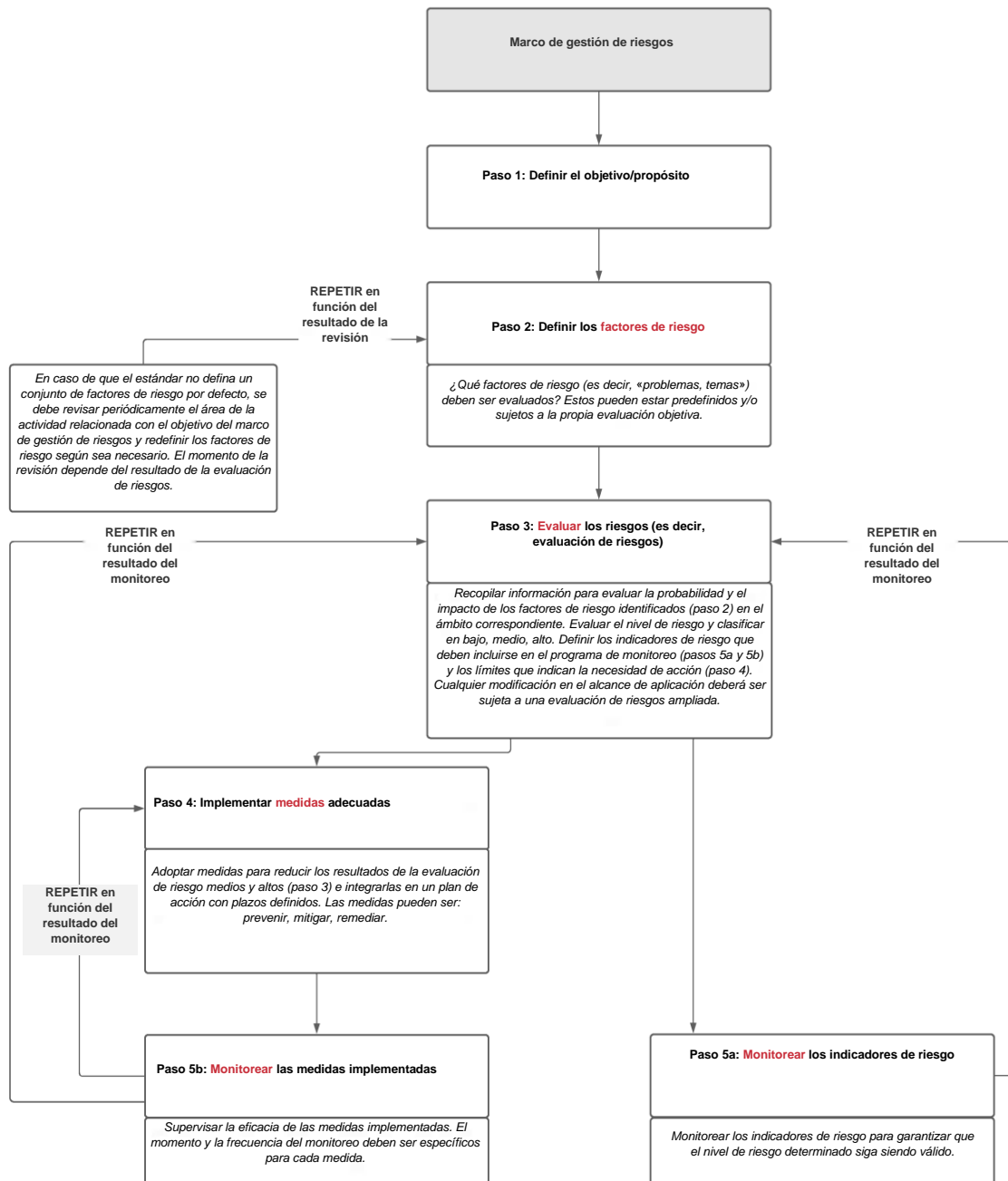


Figura 5: Ilustración de las cuatro vías que pueden utilizarse para determinar un bajo riesgo mediante la diligencia debida.

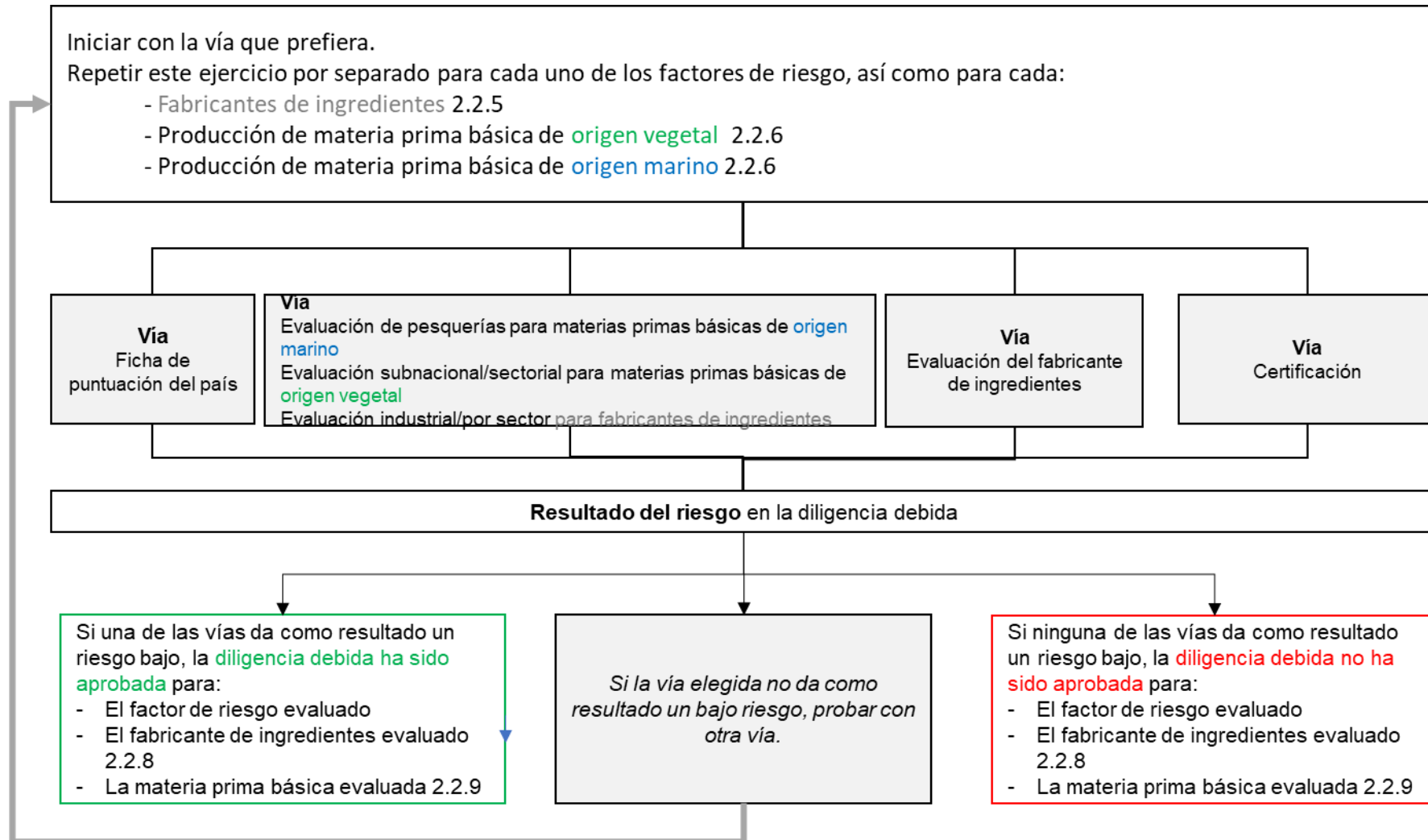


Tabla 4: Tipo de trabajo permitido por grupo de edad. Esta tabla resume el tipo de trabajo permitido por cada grupo de edad. Las casillas sombreadas indican las prohibiciones.

Edad	≥18	15(14²⁰⁸) - 17	13(12²⁰⁹) - 14	<13(12)
Tipo de trabajo	Adulto	Empleado joven, niño	Niño	Niño
Todo tipo de trabajo; incluyendo trabajo peligroso				
Trabajo no peligroso				
Trabajo liviano				

²⁰⁸ La Convención 138 de la OIT permite los 14 años como una excepción en ciertos países en desarrollo. ASC se rige por la Convención 138 de la OIT y al igual que esta, permite el empleo a partir de los 14 años en estos países.

²⁰⁹ La Convención 138 de la OIT permite los 12 años como una excepción en ciertos países en desarrollo. ASC se rige por la Convención 138 de la OIT y al igual que esta, permite el empleo a partir de los 12 años en estos países.

Tabla 5: Horas de trabajo y descanso permitidas por grupo de edad

Grupo de edad		Horas de trabajo / descanso						
Adulto	≥18	8h/día y 48h/semana	12h/semana debe ser excepcional y voluntario	1h/8h	11h	24h (1 día)	3 semanas de trabajo pagas	en cumplimiento con las leyes y los estándares del sector sobre las tarifas superiores, las horas de trabajo, las pausas, el descanso diario y semanal, y las evaluaciones de salud para el trabajo nocturno.
Empleado joven, niño	15(14 ²¹⁰) - 17	8h/día y 40h/semana		0,5h/4,5h	12h	48h (2 días)		no se permite trabajar entre las 10 pm y las 6 am
Niño	13(12 ²¹¹) - 14	3h/día y 14h/semana		0,5h/3h	14h			no se permite trabajar entre las 8 pm y las 6 am
		Horas de trabajo (máximo de horas; pausas excluidas)	Horas extra (máximo de horas por semana)	Pausas (mínimo de horas 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

²¹⁰ La Convención 138 de la OIT permite los 14 años como una excepción en ciertos países en desarrollo. ASC se rige por la Convención 138 de la OIT y al igual que esta, permite el empleo a partir de los 14 años en estos países.

²¹¹ La Convención 138 de la OIT permite los 12 años como una excepción en ciertos países en desarrollo. ASC se rige por la Convención 138 de la OIT y al igual que esta, permite el empleo a partir de los 12 años en estos países.

Anexo 8: Requisitos para publicar información y presentar informes a ASC por parte de la UdC

Título del informe	Publicar	Informar a ASC	Plantilla	Indicador
Informe sobre el consumo de agua	No	Sí	Sí	1.18.2
Plan de conservación y eficiencia hídrica	No	No	No	1.18.4
Informe sobre la eliminación de desechos	No	Sí	Sí	1.19.2
Plan de gestión de desechos	No	No	No	1.19.3
Informe sobre efluentes	No	No	No	1.20.2
Plan de gestión de efluentes	No	No	No	1.20.3
Informe sobre el consumo de energía	No	Sí	Sí	1.21.2
Plan de eficiencia energética	No	No	No	1.21.3
Informe sobre emisiones de GEI	Sí	Sí	Sí	1.21.4
Informe sobre ingredientes y materia prima básica	Sí	No	Sí	2.2.3
				2.2.4
Informe sobre la diligencia debida y las vías	Sí	Sí	Sí	2.2.10
Informe resumido de la evaluación sectorial o de la pesquería o informe sobre la evaluación del fabricante de ingredientes	Sí	Sí	Sí	2.2.11
Informe sobre el volumen de producto vendido (balance de masa)	No	Sí	Sí	3.2.4
Informe sobre el volumen de producto vendido (segregación)	No	Sí	Sí	3.2.5
Informe sobre el Grado de Sostenibilidad Mayoritaria	Sí	Sí	Sí	4.1.5
Informe sobre el volumen de ingredientes de origen marino	Sí	Sí	Sí	4.1.6
Informe sobre el progreso de los ingredientes de origen vegetal hacia la no deforestación y conversión	Sí	No	No	5.1.11

Informe sobre ingredientes de origen vegetal de bajo riesgo	Sí	Sí	Sí	5.1.12
---	----	----	----	--------