Conclusions ↘ 2026

Global **Sustainable**
Seafood **Galicia** Forum

Abril 2026

IV Foro Galicia de Sostibilidad Global de Productos do Mar

Responsabilidade e impacto foi o lema do IV Foro GSSG celebrado en Vigo en abril de 2026, coas seguintes **conclusións**:

- **As empresas que actúan responsablemente xeran impacto positivo** nas persoas e o planeta, comprometéndose co futuro.

- **Os sistemas alimenticios acuáticos son parte da solución á fame no mundo,** mediante crecemento da acuicultura sostible, a xestión responsable da pesca e as cadeas de valor eficientes.

- **Os esquemas de certificación** axudan a unha **mellor xestión pesqueira**, contribuíndo á saúde das poboacións acuáticas.

- O éxito e resiliencia do sector pesca baséase en **dereitos sólidos e estables.**

- **Natureza e desenvolvemento industrial deben buscar equilibrios**: o manglar aumenta a resiliencia do cultivo de camarón, favorece a biodiversidade e compensa emisións de CO2.

18 Relatores → **+300** Rexistrados → **7** Sesións

//ABANCA
GRUPO NUEVA PESCANOVA
Cofinanciado pola Unión Europea
XUNTA DE GALICIA
FUNDACIÓN NUEVA PESCANOVA

Ponentes ↘

Diana Fernández de la Reguera
Consultora international FAO.

Rupert Howes
Director executivo de Marine Stewardship Council (MSC).

Juan Corrales Garavilla
Asesor sénior Grupo Tri Marine.

David Carter
CEO Austral Fisheries Pty ltd.

Marcelo Hidalgo
Director de Operacións da Asociación de Industria Pesqueira de Papúa Nueva Guinea.

Gianluca Marino
Profesor titular Facultade Ciencias do Mar da Universidade de Vigo.

Nuno Cosme
Director Corporativo de Sostibilidade e RSC Grupo Nueva Pescanova.

Brigitte Fredericks
Alcaldesa de Lüderitz.

Gonzalo Rodríguez
Profesor titular do Departamento de Economía Aplicada, Universidade de Santiago de Compostela.

Eduardo Míguez
Director adxunto Grupo Porto de Celeiro.

Conclusions ↘ 2026

• **A industria pesqueira crea riqueza e xera desenvolvemento socioeconómico:** Lüderitz (Namibia) é exemplo de como unha vila de 3.000 habitantes converteuse nunha puxante cidade de 25.000.

• **Loitar contra o desperdicio alimentario é actuar responsablemente,** xerando impacto positivo: a maior aproveitamento, menor desperdicio e máis eficiencia.

• **As Áreas Mariñas Protexidas** son esenciais para a saúde do océano, permitindo a recuperación das poboacións de peces.

• Fronte á volatilidade e a incerteza xeopolítica, é clave perseverar nas accións responsables que xeran impacto positivo: **aquelas empresas que vexan na sostibilidade unha oportunidade de seguir mellorando serán as que sobrevivan**. ■

Ponentes ↘

Paloma Sánchez
Directora de Competitividade y Sostibilidade de FIAB.

Ricardo Castro
Xerente de Calidade e Medio Ambiente en Vegalsa-Eroski.

Nuria de Pedraza
Directora de Comunicación e Relacións Institucionais de AECOC.

Fanny Douvere
Responsable de Planificación y Xestión Sostenible de los Océanos COI-UNESCO.

David Diaz
Investigador científico de IEO-CSIC.

Rosa Chapela
Directora xerente CETMAR.

Gerbrand Haverkamp
CEO World Benchmarking Alliance.

GSSG
Global **Sustainable**
Seafood **Galicia** Forum

Conclusions ↘ 2026

SESIÓN I. A transformación azul: Resultados

[FAO / Diana Fernández de la Reguera]

• Os alimentos acuáticos son hoxe parte da solución á fame no mundo: proporcionan proteínas e micronutrientes esenciais con menor intensidade de emisións (GEI) que os de orixe terrestre.
• A produción total acuática en 2024 alcanzou os 235 millóns de Tm: a acuicultura (103 millóns) achegou máis toneladas que a pesca (95 millóns).
• A Transformación Azul de FAO promove un sector máis sostible e con maior impacto, con estes obxectivos: unha expansión sostible da acuicultura que satisfaga a demanda e distribúa o seu beneficio equitativamente; unha xestión eficaz no total das pesqueiras, erradicando a pesca ilegal (INDNR) e garantindo poboacións de peces saudables e medios de vida equitativos; unha cadea de valor inclusiva e equitativa que garanta a viabilidade social, económica e ambiental dos sistemas alimentarios acuáticos.
• En acuicultura, a FAO creou en 2022 a Asociación para a Promoción da Acuicultura Sostible a Nivel Mundial (GSAAP), aprobando dous anos máis tarde as Directrices para unha Acuicultura Sostible (GSA). Na actualidade, promove o desenvolvemento de capacidades en máis de 30 países africanos.
• En pesca, a FAO busca o acordo na xestión en pesqueiras e acuicultura; promove directrices voluntarias para a pesca artesanal; e desenvolve programas de recompilación e análise de datos, elaboración de informes e desenvolvemento de capacidades para a xestión pesqueira.
• Tamén traballa en programas para que os alimentos acuáticos sexan alcanzables, nutritivos e seguros para as poboacións locais, xerando medios de vida dignos e minimizando a perda e o desperdicio alimentario.

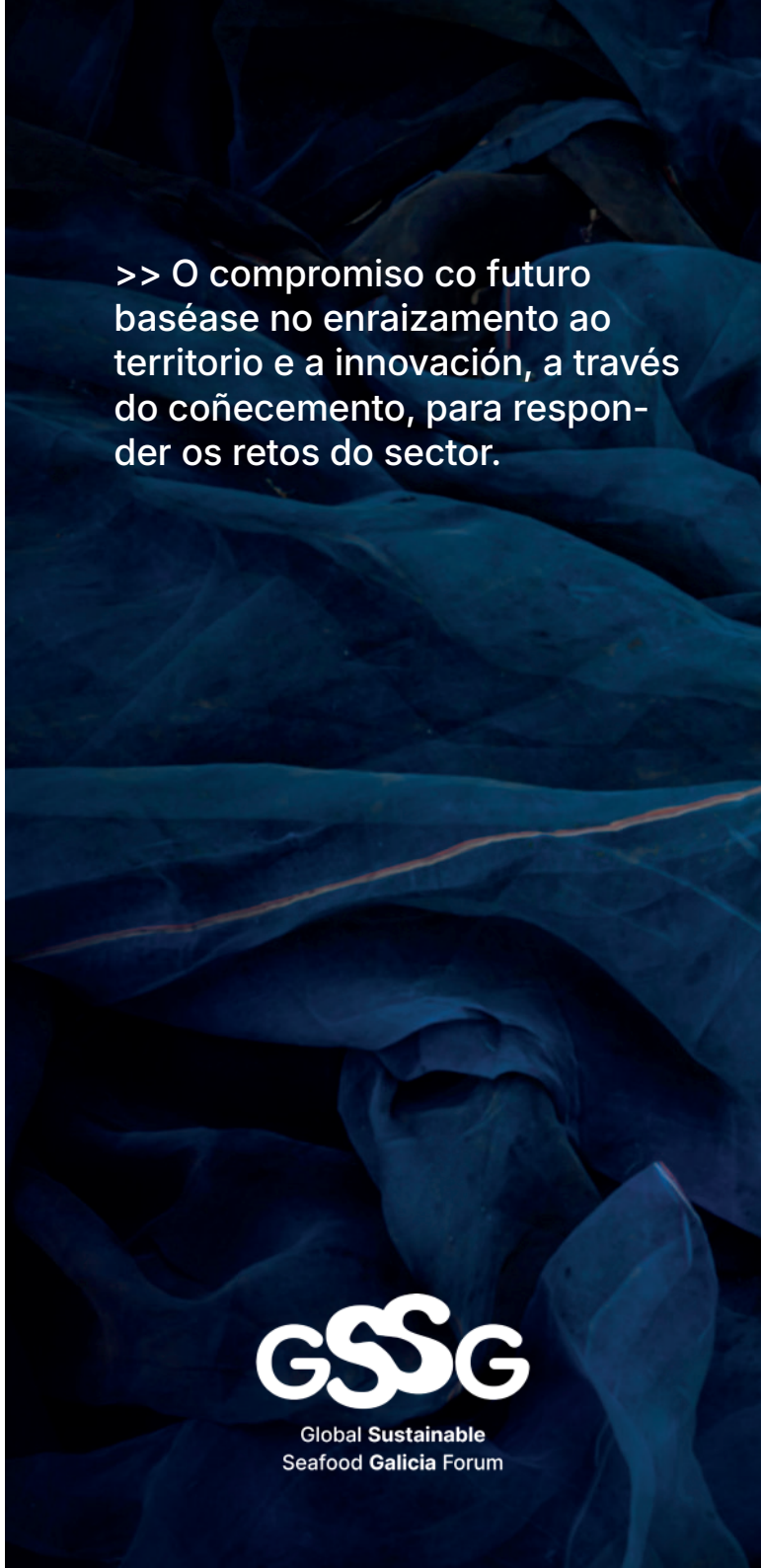
SESION II. Pesca Responsable e Impacto: Esquemas de certificación pesquera e os seus resultados

[MSC / Rupert Howes]

• O colapso de pesqueiras por sobrepesca e a necesidade de garantir a subministración de proteínas pesqueiras impulsaron o desenvolvemento do esquema de certificación MSC, que conecta industria e consumidores.
• A visión de MSC é a protección dos ecosistemas mariños de forma saudable e produtiva, salvagardando o suministro de proteína mariña ás xeracións futuras. O estándar MSC baséase nunha actividade pesqueira que garante a súa continuidade, con poboacións de peces prósperas e ecosistemas sans.
• A certificación MSC implica actualmente a máis de 800 pesqueiras (máis do 21% dos stocks). «Estamos orgullosos de pesqueiras certificadas como a sardiña ibérica, a pescada namibia e surafricana ou o hoki de Nova Zelanda, este último con 25 anos de certificación».
• O mercado confía en sistemas de certificación cribles, que garantan o coidado do océano e teñan na sostibilidade unha panca empresarial. Sen un océano san, non hai saúde para o noso planeta.

[GRUPO TRI-MARINE / Juan Corrales]

• O éxito da conservación global do atún comeza en 2009, coa creación da International Sea Sustainability Fundation (ISSF), unha coalición entre a industria atunera, a ciencia e World Wildlife Fund (WWF). Hoxe, o 97% das capturas de atún proveñen de stocks en bo estado: cando a ciencia guía e a cooperación acompaña, a sostibilidade a gran escala é posible.



Conclusions ↘ 2026

Global **Sustainable** Seafood **Galicia** Forum

• A pesca é parte da solución: unha proteína deliciosa, con baixa pegada de carbono, que é alimento e modo de vida para millóns de persoas e legado das comunidades costeiras.

[AUSTRAL FISHERIES / David Carter]

• Dereitos pesqueiros sólidos e estables permiten aliñar as expectativas da comunidade e os intereses do operador.
• Desde 2011, Austral Fisheries conta coa certificación MSC, e en 2016 foi a primeira empresa pesqueira en obter a certificación de neutralidade de carbono. Procedencia, sostibilidade, pescadores ou neutralidade en carbono son distintivos das súas marcas e foco permanente de atención. A compañía impulsa a produción e o consumo responsable con rastrexabilidade e transparencia na cadea de subministración.

>> MESA REDONDA / IDEAS [Modera: SEAFOODMATTER / Marcelo Hidalgo]

• Para MSC, o mercado é a outra cara da moeda: débese aproveitar a evidencia científica para conectar co consumidor, xerando cambio. «Cando empecei, só existían seis pesqueiras certificadas e dubidábase de se a certificación sería aceptada fóra do norte de Europa; hoxe MSC está en Asia, Europa e segue crecendo». (Rupert Howes). • «O que realmente nos motiva é facer o correcto e inspirar a outros a iso; ser honestos e pensar no futuro». (Juan Corrales). «É importante facer as cousas ben; non hai lugar para que outros o fagan mal. Apoiarse na ciencia permite entender como mellorar». (David Carter).
• As normas MSC baséanse nos principios de pesca responsable da FAO, que aplican a todas as pesqueiras, máis aló do seu tamaño. Un terzo das certificacións hoxe son artesanais, e unha parte dos fondos que xeran estas destínanse a axudalas. (Rupert Howes).
• Tri Marine uniuse ao Seafood Task Force para controlar as condicións laborais a bordo dos pesqueiros; os retos eran enormes e a mellora de condicións laborais incrible. Todas as operacións laborais son auditables e toda a flota europea traballa co estándar APR. (Juan Corrales).
• O sector é volátil e, desde o COVID, acostumado a cambios constantes. «É importante facer ben o esencial e estar preparados para cada reto, confiando en gañar máis do que perdemos». (David Carter).
• «Xeramos confianza sendo sinceros, traballando coa ciencia, compartindo erros, investindo, educando, apoiando a transformación azul. Contamos cunha Xunta e un Consello onde hai líderes do sector. Boa gobernanza, ciencia e transparencia». (Rupert Howes).
• Xa hai países en África onde se consomen especies como sardiña ou anchoveta. «Unha maior redistribución de consumo require tempo e dependerá da renda dispoñible». (Juan Corrales). «Iso lévanos ao tema da igualdade no mundo: unha xestión sostible dos recursos permitirá alimentar a máis poboación nos países onde se pesca». (Rupert Howes).
• MSC encárgase de certificar, e hoxe existe acceso aos produtos certificados por parte de todos os consumidores. «Alemaña ou EEUU comercializan con moito desconto e teñen compromiso con MSC. Por outra banda, o arrastre non é negativo, e bo número destas pesqueiras están certificadas MSC. Pesca e conservación preocúpannos por igual». (Rupert Howes).

SESION III. Acuicultura responsable e impacto: Carbono azul

[CNA / Simone Maridueña]

• Ecuador é o principal exportador mundial de camarón. En 2020, das súas 216.610 hectáreas cultivadas, un 31% achábanse en zona de manglar, área que viu unha dobre tendencia: entre 1984 e 1995 minguou a súa superficie e entre 1995 e 2022, a mesma estabilizouse e creceu.
• O clima en Ecuador vese afectado pola corrente ecuatorial de aire quente –traslada gran cantidade de humidade cara ao oeste– e pola corrente de Humboldt –as súas augas frías ascenden pola costa–. A corrente El Niño implica incremento de temperatura e precipitacións, diminuíndo a salinidade e osíxeno da auga; La Niña, pola súa banda, conleva temperaturas baixas e períodos de seca.
• Os manglares reteñen sedimentos, materia orgánica, nitróxeno e fósforo, regulando así osíxeno, turbidez, temperatura e estabilidade da auga. O manglar captura e almacena carbono. Cuanto mellor sexa a saúde do manglar, máis calidade da auga e menos risco sanitario e pegada de carbono.

[CIM-UVIGO / Gianluca Marino]

• Os océanos son un sumidoiro de CO2 que, desde a Revolución Industrial, absorbeu parte das emisións. O quecemento dos océanos afecta a todos os ecosistemas e pon en risco a biodiversidade. A transmisión de CO2 entre océano e atmosfera regúlase segundo sexa a súa concentración en ambos: o océano pode actuar como fonte ou sumidoiro.
• A través de procesos biolóxicos, o océano utiliza CO2 e luz solar. Algúns organismos, como os moluscos, precipitan o ión HCO3, formando



carbonato cálcico, liberando CO2 e reducindo a alcalinidade da auga e a acidificación do océano. Son procesos complexos que deben integrarse en escalas espaciais e temporais para coñecer mellor o nivel de absorción e emisión de CO2 nos mares.

• O cultivo do manglar ten alta densidade de carbono, tanto pola captura de CO2 na superficie como debaixo da mesma.

>> MESA REDONDA / IDEAS [Modera: NUEVA PESCANOVA / Nuno Cosme]

• Con 151.000 hectáreas de superficie de manglar, a Constitución de Ecuador prohibe –e sanciona– a súa alteración. A industria retira a certificación ASC a quen talle ou reduza a súa superficie; o Estado confía a vixilancia do manglar ás comunidades da zona. A Cámara Nacional de Acuicultura (CNA) vela pola protección e recuperación dos manglares. (Simone Maridueña).

• O ciclo do carbono –coas súas entradas e saídas– funciona con escalas temporais longas, fronte aos cambios rápidos da actividade humana. (Gianluca Marino). Desde a CNA, primouse a non conversión de manglares en camaroneras, e hoxe trabállase na reforestación e reforzo deste ecosistema. (Simone Maridueña). «Poño en valor o traballo de Nova Pescanova en Ecuador, Nicaragua e Guatemala, cuantificado nun secuestro de CO2 de 40.000 toneladas en 5.900 hectáreas plantadas, equivalente ao 47% das súas emisións». (Nuno Cosme).

• A absorción de CO2 do manglar baixo superficie é unha oportunidade real: os datos de capturas son entre 4 e 10 veces superiores ao rexistrado en superficie. (Gianluca Marino).

• Fronte ao desequilibrio dun ecosistema, a biodiversidade do manglar axuda a controlar os patóxenos, desenvolvendo un servizo ecosistémico. Existen tecnoloxías que axudan a controlar os efectos asociados ao Neno e A Nena: o control da auga ou a análise das densidades de sementa permiten a súa mitigación. (Simone Maridueña).

SESIÓN IV. Elaboración responsable e impacto: Empleo e desenvolvemento socioeconómico

[LÜDERITZ / Brigitte Fredericks]

• En 1990, o presidente namibio Sam Nujoma instou á empresa NovaNam a investir en Lüderitz: o importante investimento realizado en pesca e proceso reconstruíu a economía da localidade, que pasou de ter 3.000 habitantes a máis de 25.000. As empresas pesqueiras, alén de capturar, agregan valor se procesan en terra, contribuíndo ao desenvolvemento industrial e doutros servizos, como rederías, frigoríficos ou enxeñería. Así, o porto de Lüderitz viuse ampliado e construíronse vivendas, escolas, bancos, comercios e servizos médicos.

• NovaNam foi a primeira empresa pesqueira en implementar a negociación colectiva, e a primeira do mundo en obter a certificación laboral FISH a bordo dos seus buques. Tamén contribuíu a obter a certificación MSC para a pescada.

[USC / Gonzalo Rodríguez]

• Falar de responsabilidade e impacto implica considerar o aspecto social, a xeración de valor e o compromiso co medio e o seu futuro. Con 8.000 millóns de facturación e 21.000 empregos, o sector pesqueiro en Galicia xera valor económico e social.

• O impacto conséguese cando as empresas e a súa industria constitúen un sistema interrelacionado con provedores e clientes. En Galicia, ademais, o sector contribúe á xustiza territorial nas súas máis de 1.500 km de costa.

• O sector pesqueiro –europeo, español e galego– é exemplar no seu impacto ambiental, tanto pola súa regulación como polo cumprimento e observación de stocks e medidas que favorecen a sostebilidade.

• O compromiso co futuro baséase no enraizamento ao territorio e a innovación, a través do coñecemento, para responder os retos do sector. A pesca e a acuicultura son exemplos de innovación, como o foi Pescanova coa conxelación a bordo ou éo o cultivo do rodaballo ou mexillón–, onde industria e centros técnicos innovan conxuntamente. A industria galega ten un ecosistema de provedores, e un gran número de recursos baseados no coñecemento, o que conforma un sistema especializado.

>> MESA REDONDA / IDEAS [Modera: GRUPO PORTO DE CELEIRO / Eduardo Míguez]

• «A pesca en Lüderitz proporcionou emprego en Namibia, en especial na rexión de Karas, onde se asinta a cidade». (Brigitte Fredericks).

• «Non se é consciente da importancia da pesca na nosa economía: o sector non fai unha comunicación valente, e hai timidez á hora de contar os éxitos. Debemos dicir á sociedade que producimos un alimento san e que ademais xeramos moito valor». (Gonzalo Rodríguez).

• «Queremos que chegue máis investimento a Namibia, en especial a Lüderitz». (Brigitte Fredericks).

• «Na UE fálase de especialización intelixente, e esa economía, en



Conclusions ↘ 2026

GSSG
Global **Sustainable**
Seafood **Galicia** Forum

Galicia, é a pesca. Buscar alternativas é unha fuxida cara adiante: os propostas xenerais poden ser interesantes noutros lugares». (Gonzalo Rodríguez).
• «Lüderitz depende da pesca, que é a súa principal fonte de ingresos e medio de vida. A chegada de NovaNam a Lüderitz cambiou a súa historia». (Brigitte Fredericks).

SESIÓN V. Consumo responsable e Impacto: Eliminar o desperdicio alimentario

[FIAB / Paloma Sánchez]

• En abril de 2026, entrou en vigor a Lei de prevención de perdas e desperdicio alimentario, que xerarquiza a xestión de excedentes: prevención, doazón para o consumo humano, consumo animal, subprodutos con destino a outras industrias, así como residuos, reciclados ou valoracións enerxéticas son contemplados.
• As empresas deben elaborar plans de prevención integrais, que inclúan xestión do desperdicio, autodiagnóstico, medidas de prevención e un plan de xestión dos excedentes. A lei establece criterio para a xestión de doazóns, e diferenza entre data de consumo preferente e data de caducidade. Tamén establece un réxime sancionador esixente.
• A industria alimentaria e o sector pesqueiro dispoñen de boas prácticas para evitar o desperdicio. FIAB publicou cinco guías que orientan en procesos e operacións; redeseño de envases; melloras loxísticas e xestión de stocks; concienciación do persoal; e acordos de colaboración.

[VEGALSA-EROSKI / Ricardo Castro]

• Vegalsa-Eroski factura máis de 1.700 millóns de euros e emprega a máis de 8.000 persoas. No último ano, evitou o desperdicio de 9.949 toneladas de produto.
• As tendas de alimentación só desperdician o 0,37% dos alimentos á venda, e realizan un gran traballo para reducilo, obxectivo que hoxe ocupa aos supermercados. Vegalsa conta cun equipo multidisciplinar para previr o desperdicio e traballa no control do stock, os pedidos, os planogramas, as caducidades, a perda e os códigos de calidade e opcións de comercialización. O que non se poida vender, dóase no punto de venda.

>> MESA REDONDA / IDEAS [Modera: AECOC / Nuria de Pedraza]

• A industria leva traballando moito tempo na redución do desperdicio e doazón de alimentos: a Lei vén poñer orde. (Paloma Sánchez). «En Vegalsa, a lei serve para ordenar, establecer indicadores, cuantificar e fixar obxectivos. A xestión do desperdicio está máis estruturada, tratamos de doar o máis posible e que a recollida sexa en tenda» (Ricardo Castro).
• Existen retos e oportunidades: as empresas deben medir e controlar para logo mellorar os seus procesos produtivos, evitando elaborar o que non se vaia a vender, e facendo máis eficientes os seus procesos loxísticos e de almacén. «A concienciación do consumidor é fundamental, traballando en reutilización, diferenciando entre data de consumo preferente e de caducidade ou aproveitando o produto consumido en hostalería». (Paloma Sánchez).
• «Hai que recuperar o valor dos alimentos: loitar contra o desperdicio é loitar contra hábitos de vida». (Ricardo Castro). É unha cuestión de recuperar e cambiar hábitos, de ser conscientes de que o desperdicio alimentario ten que ver co impacto na contorna. (Paloma Sánchez).
• A tecnoloxía será clave para previr e reducir o desperdicio alimentario. (Paloma Sánchez). Hai que devolver valor aos alimentos. (Ricardo Castro). Non se trata dun tema unicamente legal, senón de estratexia empresarial e de reputación. (Paloma Sánchez).

SESION VI. Ciencia responsable e Impacto: Áreas Mariñas Protexidas

[UNESCO-IOC / Fanny Douvere]

• As Áreas Mariñas Protexidas son mecanismos cientificamente probados para reverter a biodiversidade dos océanos. O acordo internacional do Cume de Biodiversidade de Montreal establece un 30% dos océanos protexidos para 2030.
• Cando se protexen as zonas mariñas e regúlanse os seus usos, a biodiversidade recupérase: 81 estudos en 37 países revelan como a pesca e os seus tamaños crece un 34% e benefícianse tamén as áreas limítrofes.
• As Áreas Mariñas Protexidas supoñen un beneficio sostible a longo prazo para as comunidades pesqueiras. Existen 17.000 Áreas Mariñas Protexidas, que cobren un 9,79% do océano, quedando preto do 90% da biodiversidade mariña sen protexer. Hai que pasar de zonas no papel a áreas realmente protexidas, pois o 25% das mesmas aínda non están implementadas.
• As Áreas Mariñas Protexidas, necesitan integrarse nunha estra-

Conclusions ↘ 2026

Global **Sustainable** Seafood **Galicia** Forum

texia nacional do océano e complementarse con outras medidas. Unha industria pesqueira sostible debe apostar pola calidade das Áreas Mariñas a implantar, rexidas por criterios científicos e integradas en plans nacionais.

[IEO-CSIC / David Díaz]

• Falar de Áreas Mariñas Protexidas é falar de xestión, non de conservación ou prohibición. Búscanse beneficios tanxibles a través da xestión, adaptando o uso á recuperación da súa biodiversidade, tanto de especies como de hábitats.
• Existen exemplos de éxito no Mediterráneo, como as illas Medas –onde se recuperaron especies en abundancia, tamaño e biomasa– ou as Columbretes –onde se recuperou a lagosta, con efecto de rebosamiento en zonas circundantes–.
• As Áreas Mariñas Protexidas son laboratorios naturais para os ecólogos, e unha ferramenta efectiva de xestión pesqueira que achega beneficios á pesca artesanal.

>> MESA REDONDA / IDEAS [Modera: CETMAR / Rosa Chapela]

• As Áreas Mariñas Protexidas guindan unha dobre realidade: nas pequenas é complicado estudar o ciclo de vida na súa totalidade; nas grandes, moi afastadas da costa, non suceden moitas cousas. «Hai que elixir boas zonas: a industria pesqueira quere ver os beneficios, pero iso non é posible sen áreas adecuadas». (Fanny Douvere).
• Calquera actividade preto do mar axuda ao seu coñecemento: Cousteau dicía que só se conserva o que se coñece. «En submarinismo, canto máis ves mellor entendes». (David Díaz). «O éxito leva ao éxito e transmite esperanza: contemos ao consumidor o que se está facendo ben e el decidirá o que quere consumir». (Fanny Douvere).
• «Para establecer calquera plan de usos, hai que xuntar a todos os axentes involucrados e logo tomar decisións: os mellores resultados danse cando a participación é ampla e positiva e a administración decide, ou cando hai acordo entre sector e científicos. Baleares é exemplo de autogestión: o sector pesqueiro, desde a recomendación científica, retirou un tipo de arte e iso redundou en mellores resultados». (David Díaz).

SESIÓN VII. Economía de Impacto - «Responsabilidade, impacto e persistencia»

[WBA/ Gerbrand Haverkamp]

• As empresas de produtos do mar operan nun mundo de riscos interconectados, que se volven urxentes co tempo. Os océanos están a quentarse, acidificando e vendo minguar a súa biodiversidade, o que afecta as poboacións de peixes, altera os patróns migratorios e ameazan o sustento de millóns de persoas. Para as empresas, isto significa inestabilidade na cadea de subministración, incremento de custos operativos e un maior escrutinio regulatorio: un problema ambiental e de continuidade do negocio. Ademais, é unha industria que tivo que lidar con abusos laborais.
• En Europa, a directiva sobre Informes de sostibilidade corporativa obrigará a informar sobre impactos ambientais e sociais: a pesca ilegal (INDNR), os abusos laborais ou a perda de biodiversidade converteranse en responsabilidades públicas.
• As plataformas centradas na acción climática, a conservación da natureza, os dereitos humanos, os salarios dignos e unha Ai ética mantéñense, e incrementan os seus membros. Investidores e bancos seguen comprometidos. Se 2025 foi un ano difícil para a sostibilidade, esta non vai desaparecer. O cambio climático, a perda de biodiversidade e a desigualdade perdurarán máis aló dos ciclos electorais, afectando profundamente as empresas.
• A longo prazo, as empresas exitosas serán as que se preparen para o futuro: transición cara á neutralidade de carbono, adopción de prácticas que beneficien á contorna e cadeas de subministración equitativas con traballadores e comunidades. Ignorar estes factores é arriscado. «No futuro, as regulacións serán máis estritas, os investidores e bancos esixirán maior transparencia e os consumidores premiarán ás marcas responsables, evitando ás que non o son».
• «Falen publicamente sobre o seu impacto –no clima, a natureza e as persoas–, e como iso afecta os seus negocios. A industria pesqueira depende da riqueza do noso planeta. Mostrar esta interdependencia –e o que vostedes fan ao respecto– é a forma máis eficaz de impulsar unha economía de impacto. Xuntos podemos construír un sistema onde a responsabilidade, a rendición de contas e a perseveranza na mellora sexan a base do éxito empresarial».

