

Our Blue Journey

2025



Tabla de Contenidos

Capítulo 1

Above & Beyond

Impulsando nuestro camino compartido - Mensaje del CEO **3**

Nuestra Promesa **4**

2025: Progreso hacia 2030 **5**

Capítulo 2

Acción Climática

Hitos 2025 Acción Climática **7**

Huella de Carbono de los alimentos de BioMar **8**

Poniendo el foco en la descarbonización **9**

Capítulo 3

Circular y Restaurativo

Hitos 2025 Circular y Restaurativo **11**

Dependencia de Peces Forrajeros **12**

Materias Primas **12**

Mejorando el alimento desde su raíz **13**

Capítulo 4

Empoderando Personas

Hitos 2025 Empoderando Personas **15**

Desarrollo de Capacidades **16**

Impulsando pesquerías más responsables **17**

Capítulo 5

Compromiso en Acción

Mejor alimento para un mejor sistema alimentario **19**

BioSustain **20**

Un Mundo de Blue Journeys **21**

Colaboraciones y Alianzas **22**

Ampliando el acceso a alimento certificado ASC **23**



Impulsando nuestro camino compartido

Mensaje del CEO

La demanda de productos del mar nutritivos y producidos de forma responsable sigue creciendo. Hoy, la acuicultura se consolida como un pilar clave del sistema alimentario global, aportando proteína saludable y reduciendo la presión sobre las pesquerías silvestres.

En BioMar, este año nos hemos centrado en reforzar esas alianzas y en acompañar a nuestros clientes en un entorno cada vez más complejo. La colaboración estrecha con productores, proveedores, investigadores y otros actores del sector es lo que permite que la acuicultura siga avanzando y desarrollándose de forma responsable.

A lo largo del año, hemos dado pasos firmes. Hemos reforzado nuestras capacidades de innovación, ampliado nuestra presencia en mercados clave y extendido la certificación ASC Feed a nuevas regiones. Al mismo tiempo, el desempeño ambiental de nuestros alimentos ha seguido mejorando.

Nuestra huella de carbono se situó en 1,47 toneladas de CO₂-eq. por tonelada de alimento, lo que supone una reducción del 32% respecto a la línea base de 2020 y nos acerca a nuestro objetivo para 2030. También incrementamos la proporción de ingredientes circulares y restaurativos hasta el 27,5%, mientras que nuestro índice de dependencia de pescado forrajero (FFDR) alcanzó 0,42.

La acuicultura será cada vez más relevante en un mundo con una población en crecimiento. Con alianzas sólidas, innovación continua y una visión compartida a largo plazo, podemos seguir impulsando



El futuro de la acuicultura se construirá sobre la colaboración, la innovación y una visión compartida a largo plazo.

una industria que genere crecimiento y, al mismo tiempo, contribuya al bienestar de las comunidades, los ecosistemas y el sistema alimentario global.

A nuestros empleados, clientes y socios en todo el mundo: gracias. El progreso que refleja este informe es el resultado de su compromiso, experiencia y del trabajo que realizamos juntos.

¡Sigamos innovando juntos la acuicultura!

Carlos Diaz

Nuestra Promesa



Acción Climática
1/3 para 2030

Reducir la huella de carbono total del alimento de BioMar en un 33% para 2030

BioMar está a la vanguardia de la reducción de emisiones en el sector y ha alineado sus objetivos operativos con la iniciativa Science Based Targets (SBTi) y la trayectoria de 1,5 °C.

Este compromiso se refleja en la adopción de objetivos a 2030, un paso clave para avanzar hacia metas a largo plazo. Estamos redefiniendo nuestro enfoque para avanzar hacia un objetivo de cero emisiones netas basado en la experiencia de nuestro plan a corto plazo.

Al alinearnos con la trayectoria de 1,5 °C, reforzamos nuestro compromiso con la acción climática y con los retos globales asociados al cambio climático.



Circular y Restaurativo
50% para 2030

Los alimentos de BioMar incorporarán un 50% de ingredientes circulares y restaurativos para 2030

En BioMar, impulsamos acciones en nuestras áreas de responsabilidad, promoviendo prácticas restaurativas en la cadena de suministro y estableciendo objetivos mínimos de inclusión de ingredientes circulares y restaurativos.

Consideramos circulares las materias primas procedentes de subproductos y flujos residuales. Nuestro objetivo es desacoplar la cadena de suministro de alimento de la competencia directa con los alimentos destinados al consumo humano.

Definimos los ingredientes restaurativos como aquellos que contribuyen significativamente a mejorar el equilibrio entre los ecosistemas y los sistemas productivos. El objetivo es generar un impacto ambiental positivo en comparación con los indicadores de referencia.



Empoderando Personas
100,000 para 2030

100.000 personas participarán directamente en iniciativas de Desarrollo de capacidades para 2030

En BioMar, colaboramos activamente con toda nuestra cadena de valor para generar un impacto positivo a través del Desarrollo de capacidades, que está en el centro de sociedades resilientes.

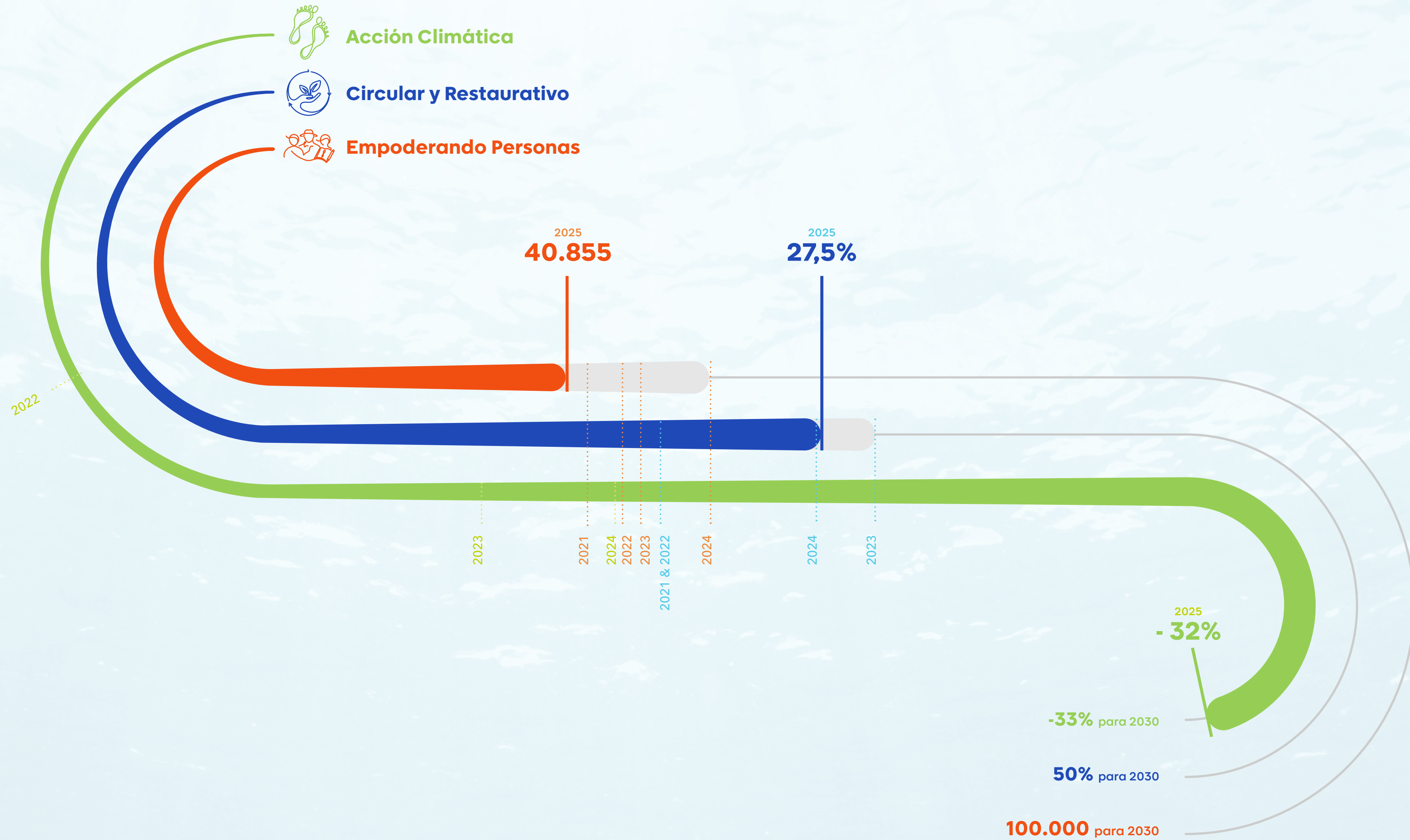
Impulsamos programas de formación y desarrollo para empleados, productores y comunidades. También participamos en programas de mejora agrícola y pesquera, así como en iniciativas con proveedores.

A través de estas acciones, nuestro objetivo es alcanzar directamente a 100.000 personas al año para 2030.

Promovemos los derechos humanos y laborales mediante iniciativas como el salario digno y objetivos de diversidad. A través de la innovación, contribuimos a que más personas accedan a alimentos más saludables y sostenibles.



2025: Progreso hacia 2030





Better Feed



Better Shrimp



Better Food



Acción Climática

Hitos 2025

1,47

Huella de carbono total del alimento: 1,47 CO₂-eq./toneladas de alimento (-32% respecto al año base de 2020)

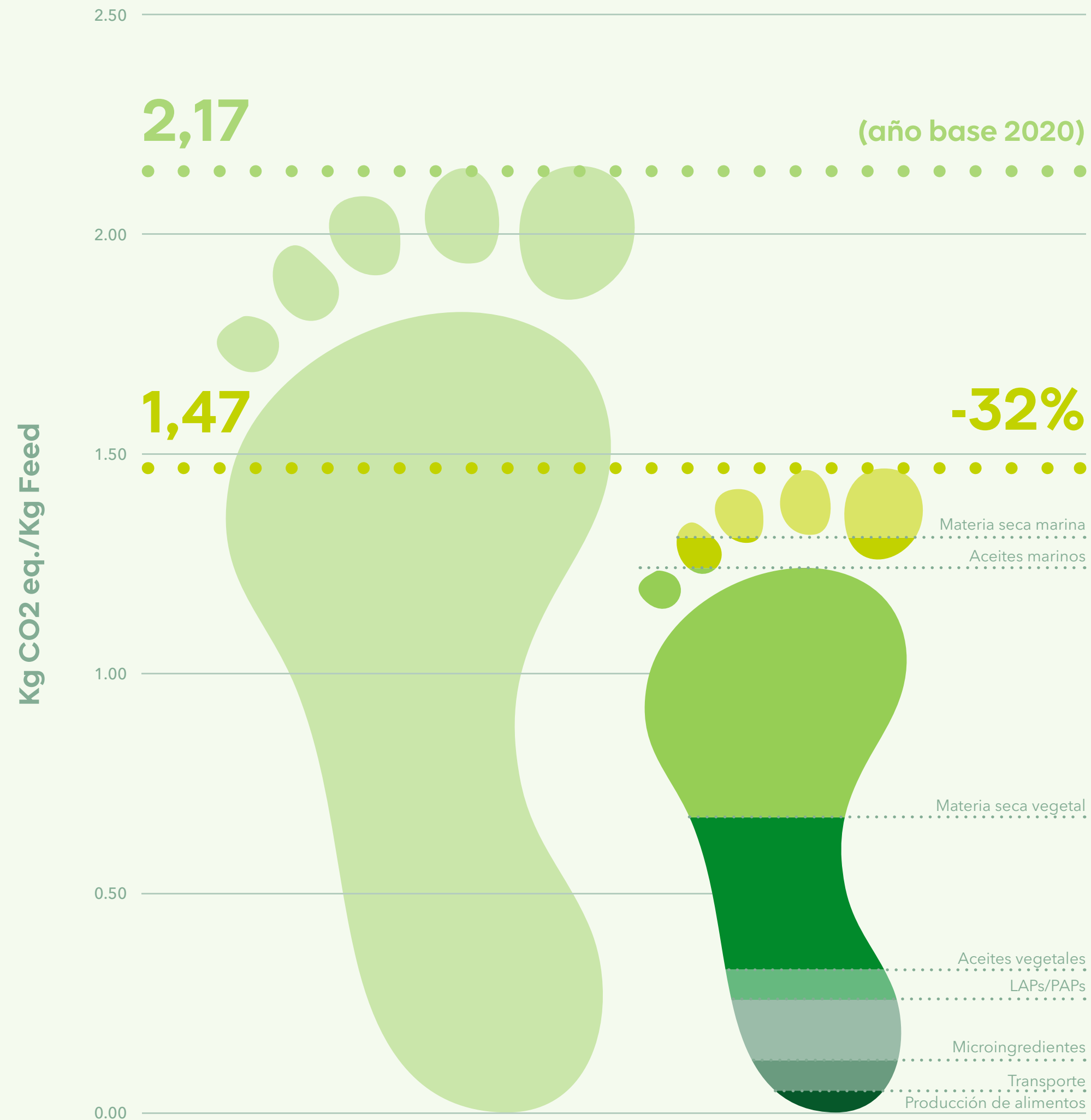
-21,2%

Emisiones Scope 1 y 2 vs. 2020 (enfoque basado en mercado)*



Instalación de un secador impulsado por vapor reduce el uso de GLP y las emisiones de CO₂

Progreso 2025 en Acción Climática



1,47 Toneladas de CO₂-eq. por toneladas de alimento

-32% Desde año base 2020

Huella de Carbono de los alimentos de BioMar

Medimos la huella de carbono de nuestro alimento a lo largo de todo su ciclo de vida mediante la herramienta de Análisis de Ciclo de Vida (LCA) de BioSustain. Este indicador refleja el total de emisiones de gases de efecto invernadero, desde el abastecimiento de materias primas hasta el alimento final, expresado en toneladas de CO₂ equivalente por tonelada de alimento producido.

Nuestra metodología está verificada por terceros y alineada con estándares internacionales reconocidos y las directrices de Huella Ambiental de Producto. Todas nuestras plantas de producción están incluidas en un enfoque de “de la cuna a la puerta del alimento” (cradle-to-feed-gate).

En 2025, la huella media de carbono del alimento se situó en 1,47 toneladas de CO₂-eq. por tonelada de alimento, lo que representa una reducción del 32% en comparación con la línea base de 2020.

Poniendo el foco en la descarbonización

No todas las emisiones del alimento acuícola provienen del mismo origen. Algunas están ligadas al uso del suelo, a cómo se cultivan los ingredientes, a la gestión de los suelos o a la deforestación. Otras se generan en el procesamiento, el transporte o a lo largo de la cadena de valor.

Durante años, todas estas emisiones se agrupaban en un único indicador. Esto cambió cuando BioMar comenzó a separar las emisiones FLAG y no-FLAG, en línea con los requisitos de la iniciativa Science Based Targets.

Antes hablábamos de una única trayectoria de reducción. Hoy hablamos de varias, cada una con sus propios factores y su propio ritmo. Este cambio ha permeado en la formulación, en el abastecimiento y en la forma en que se definen las prioridades en todo el negocio.

En formulación, esta separación ha hecho que los compromisos sean más exigentes. Una materia prima puede presentar un buen desempeño en emisiones no-FLAG y, al mismo tiempo, un impacto elevado en FLAG, o al contrario. Reducir un único indicador ya no es suficiente. La clave está en entender qué emisiones hay detrás de cada materia prima y qué sistema productivo representan.

El abastecimiento también ha evolucionado. La trazabilidad, la certificación, el abastecimiento libre de deforestación o la agricultura regenerativa ya no son iniciativas paralelas: son factores

determinantes para alcanzar los objetivos. Esto se refleja en un mayor trabajo con proveedores, en proyectos piloto y en una implicación más directa en la mejora de la huella ambiental.

El cambio más significativo es el paso de una visión global a un enfoque más local. El desempeño varía entre regiones y unidades de negocio. Algunos mercados cuentan con más margen de mejora, mientras que otros están condicionados por su contexto o por la disponibilidad de materias primas.

Esto ha hecho el proceso más complejo, pero también más preciso. Hoy existe una mejor comprensión de dónde se generan las emisiones, qué acciones son más efectivas y cómo deben alinearse la formulación, el abastecimiento y las decisiones comerciales para lograr resultados consistentes.

Las emisiones FLAG (Forest, Land and Agriculture), según el GHG Protocol/SBTi, abarcan todas las emisiones y absorciones de gases de efecto invernadero directamente relacionadas con el uso del suelo, la gestión del suelo y los cambios en el uso del suelo.

Las emisiones no-FLAG corresponden a emisiones de origen industrial o energético (por ejemplo, transporte, embalaje o fabricación) que no están relacionadas con actividades vinculadas al uso del suelo.





Better Feed



Better Fish



Better Food



Circular y Restaurativo

Hitos 2025

27,5% Ingredientes circulares y/o restaurativos

0,42 Relación de Dependencia de Peces Forrajero (FFDR)



Ampliamos la certificación ASC Feed: 9 nuevas plantas certificadas, 13 en total y 2 más previstas para 2026.

Dependencia de Peces Forrajeros

Los ingredientes marinos son recursos finitos y deben utilizarse de forma responsable. El FFDR (Forage Fish Dependency Ratio) mide la cantidad de materias primas marinas necesarias para producir 1 kg de pescado o camarones de cultivo, de acuerdo con los estándares ASC.

El FFDR tiene en cuenta la contribución de proteína y aceite procedentes de pescado silvestre. Se calcula combinando el FFDR del alimento con el índice de conversión económica (eFCR), siendo el factor más limitante el que determina el valor final.

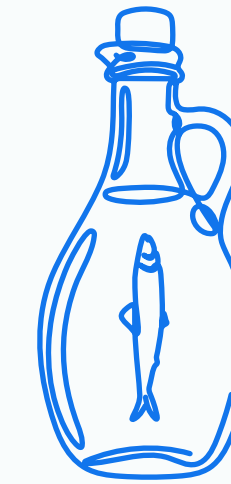
En 2025, el FFDR global de BioMar se situó en 0,42. Este valor refleja tanto la composición de las materias primas como la eficiencia del alimento, y puede variar en función del abastecimiento, la disponibilidad y el desempeño productivo.

Grupo BioMar	2025	2024	2023	2022	2021
FFDRm (harina de pescado)	0,37	0,33	0,37	0,44	0,45
FFDRo (aceite de pescado)	0,42	0,37	0,67	1,17	1,17
FFDR	0,42	0,37	0,67	1,17	1,17

Punto Crítico

Materias Primas

Algunas materias primas presentan mayores riesgos ambientales y sociales. Por ello, BioMar prioriza la certificación de materias primas consideradas "hotspot", donde existe mayor probabilidad de impactos como la deforestación, la sobrepesca, los derechos laborales o la presión sobre los ecosistemas.



Aceite de Pescado

89%
Certificado ASC

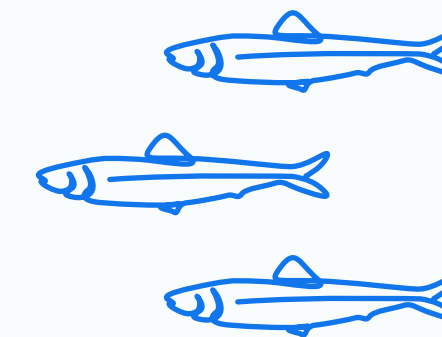
MSC
MarinTrust
FIP o equivalente
Debida diligencia aprobada



Soja

88%
Certificada

RTRS
ProTerra
Donau Soja
U.S. SSAP



Harina de Pescado

94%
Certificado ASC

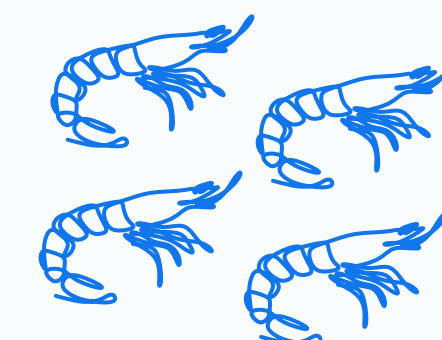
MSC
MarinTrust
FIP o equivalente
Debida diligencia aprobada



Aceite de Palma

100%
Certificada

RSPO



Harina de Kril

100%
Certificado ASC

MSC

Mejorando el alimento desde su raíz

A medida que la acuicultura sigue creciendo, mejorar el desempeño ambiental del alimento se ha convertido en una prioridad clave. El abastecimiento de materias primas es uno de los principales factores de impacto, y gran parte de esa huella se define mucho antes de que los ingredientes lleguen a una planta de producción de alimento acuícola.

Para BioMar, esto implica mirar más allá, hacia el origen de los ingredientes. Cultivos como el trigo forman parte de las dietas acuícolas, conectando directamente la producción de peces con la agricultura y la forma en que se gestionan los suelos.

Abordar las emisiones en esta fase requiere nuevas formas de colaboración a lo largo de la cadena de valor. Por ello, BioMar trabaja más estrechamente con las cadenas de suministro agrícolas para apoyar prácticas que mejoren la salud del suelo, reduzcan las emisiones y refuercen la resiliencia a largo plazo.

Este enfoque se basa en la agricultura regenerativa. Prácticas como la rotación diversificada de cultivos, la reducción de la alteración del suelo y una mejor gestión de nutrientes permiten restaurar los ecosistemas del suelo sin comprometer la productividad. Suelos

más sanos no solo almacenan más carbono, sino que también aumentan la resiliencia de los sistemas agrícolas.

En el Reino Unido, este trabajo avanza en colaboración con Cefetra Ecosystem Services, un programa desarrollado junto con Soil Capital. La iniciativa trabaja directamente con agricultores, ofreciendo orientación, herramientas de medición e incentivos financieros para facilitar la transición hacia prácticas regenerativas. Al recompensar mejoras verificadas en la salud del suelo y el carbono, ayuda a reducir los riesgos asociados a la adopción de nuevos enfoques.

Trabajar a este nivel permite a BioMar influir en la producción de materias primas e integrar estas mejoras en sus soluciones de alimento. Además, genera valor más allá de la acuicultura, apoyando sistemas agrícolas más resilientes y reforzando la conexión entre la tierra y la producción de alimentos.

Al vincular más estrechamente la producción agrícola con la acuicultura, BioMar impulsa el progreso desde el origen y contribuye a construir un sistema alimentario más resiliente desde su raíz.





Better Feed



Better Fish



Better Food



Hitos 2025

40.855 personas alcanzadas a través de iniciativas de desarrollo de capacidades

56 Net Promoter Score (NPS) de empleados

99,9% de nuestros empleados cubiertos por salario digno



Empoderando Personas

Desarrollo de Capacidades

En 2025, contribuimos al desarrollo de **40.855** personas a través de iniciativas de desarrollo de capacidades.

Desarrollo Directo

El desarrollo directo se produce cuando colaboramos estrechamente con clientes, empleados, proveedores y otros actores para compartir conocimiento y reforzar competencias en la gestión de granjas, las prácticas de producción, el bienestar animal y el abastecimiento responsable de materias primas.

Desarrollo Profesional

2.214

han participado en actividades de formación y desarrollo

Participantes en Conferencias

6.892

han asistido a conferencias con ponentes internos o colaboradores de BioMar

Desarrollo de Proveedores

1.676

han participado en iniciativas de desarrollo de capacidades

Desarrollo Comunitario

1.556

han participado o se han visto beneficiadas por programas de desarrollo

Formación a Externos

2.687

actores externos han participado en formaciones online o presenciales de BioMar

Desarrollo de Capacidades BioFarm

1.986

han participado en sesiones de intercambio de conocimiento con BioFarm

Desarrollo Indirecto

El desarrollo indirecto se impulsa a través de la participación en programas de mejora agrícola y pesquera dentro de nuestra cadena de valor. Estas iniciativas contribuyen al desarrollo del sector y promueven prácticas responsables y equitativas.

Participantes en programas de desarrollo

20.377

han participado en programas de mejora junto a BioMar

Desarrollo de capacidades.



Impulsando pesquerías más responsables

La harina y el aceite de pescado que se utilizan en el alimento acuícola no empiezan en una planta de producción. Su origen está en el mar, en las pesquerías que suministran las materias primas clave para la acuicultura. Cómo se gestionan estas pesquerías es fundamental, y es un ámbito en el que BioMar participa activamente.

En Ecuador, especies pelágicas pequeñas como la pinchagua o la macarela son una fuente esencial de ingredientes marinos. Estas pesquerías sustentan, a su vez, uno de los sectores de producción de camarones más relevantes a nivel global.

Mejorar su sostenibilidad es un reto colectivo.

Por eso, en 2018, BioMar se unió a una coalición de empresas de toda la cadena de valor para impulsar una mejora conjunta. Así nació el proyecto SPS-FIP (Small Pelagics Sustainability Fishery Improvement Project), coordinado por la Cámara Nacional de Pesquería y desarrollado junto a Sustainable Fisheries Partnership y MarinTrust.

El proyecto reúne a productores, comercializadores y fabricantes de alimento bajo un objetivo común: mejorar la gestión pesquera, reforzar el conocimiento científico de los recursos y avanzar hacia estándares internacionales de sostenibilidad.

El progreso se mide y se hace público. SPS-FIP reporta sus avances en FisheryProgress.org, donde se comparten planes de trabajo y resultados. Este nivel de transparencia refuerza la credibilidad del proyecto y el compromiso de todos los participantes.

El trabajo ha sido reconocido a nivel internacional, con distinciones como el Global Knowledge Competition del Banco Mundial y el reconocimiento SDG del Global Compact Network Ecuador.

Para BioMar, participar en este tipo de iniciativas forma parte de un compromiso más amplio con el abastecimiento responsable de materias primas. Los ingredientes marinos siguen siendo esenciales en la acuicultura, y su disponibilidad futura depende de pesquerías bien gestionadas y basadas en la ciencia.

Impulsar este tipo de colaboración, junto a productores, proveedores, reguladores y expertos, es lo que permite generar cambios reales en la cadena de valor.

La mejora de las pesquerías es un proceso continuo y compartido. Pero cuando toda la cadena de valor avanza en la misma dirección, el impacto es tangible.



Better Feed



Better Fish



Better Food

Mejor alimento para un mejor sistema alimentario

Todo producto acuícola empieza con el alimento. Lo que comen los peces y los camarones determina cómo crecen, cómo se desarrollan y la calidad del producto final.

La nutrición de los peces y camarones influye directamente en su crecimiento, su bienestar y su valor nutricional. El alimento acuícola debe aportar el equilibrio adecuado de proteínas, lípidos, vitaminas y minerales para cada especie, en cada etapa y en cada sistema de producción.

Ese equilibrio es el núcleo de nuestro trabajo.

Durante años, el alimento acuícola dependió en gran medida de ingredientes marinos procedentes de pescado salvaje. Hoy, esa realidad está cambiando.

Microalgas, proteínas alternativas y materias primas circulares forman ya parte de las formulaciones, reduciendo la presión sobre los recursos marinos sin comprometer el valor nutricional.

Un alimento bien formulado permite que peces y camarones se adapten mejor a las condiciones del entorno. Una nutrición equilibrada refuerza su sistema

inmunitario, optimiza el metabolismo y se traduce en un mejor rendimiento, mayor calidad y menos pérdidas.

La calidad del alimento también se refleja en el producto final. Los peces y camarones de cultivo son una fuente de proteína de alta calidad, omega-3, vitaminas y minerales, y forman parte de una alimentación equilibrada a nivel global.

Mantener ese estándar exige seguir avanzando en formulación y abastecimiento.

El futuro de los productos acuícola depende de un alimento que equilibre nutrición, eficiencia y uso responsable de los recursos. Y ese es el reto: conectar la formulación del alimento con el desempeño de peces y camarones y, en última instancia, con los alimentos que llegan a las personas.



La base de nuestra Blue Journey

BioSustain™

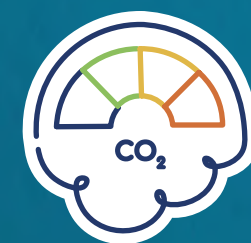
Nuestro recorrido comienza con la capacidad de medir lo que realmente importa. BioSustain™ es el enfoque científico de sostenibilidad de BioMar y la base sobre la que documentamos, mejoramos y comunicamos el desempeño ambiental de nuestros alimentos.

BioSustain combina experiencia en nutrición, Análisis de Ciclo de Vida (LCA), análisis de flujos de materiales, colaboración con proveedores y proyectos de mejora para transformar datos complejos en información útil.

De ahí su enfoque: sostenibilidad aplicada y basada en la ciencia. Esto proporciona a BioMar y a sus clientes una base sólida para la toma de decisiones, desde el abastecimiento de materias primas y la formulación del alimento hasta el reporting, la relación con proveedores y los objetivos a largo plazo.

Impact Parameters

Actualmente, BioSustain se centra en tres indicadores clave que permiten medir el progreso, nuestros Impact Parameters:



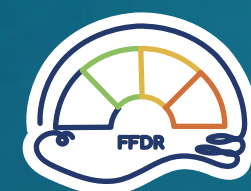
Huella de Carbono

Mide las emisiones de gases de efecto invernadero a lo largo del ciclo de vida del alimento, expresadas en CO₂ equivalente.



Circular y Restaurativo

Mide la proporción de materias primas procedentes de subproductos, flujos secundarios y sistemas productivos restaurativos, favoreciendo un mejor uso de los recursos y reduciendo la presión sobre los ecosistemas.



Dependencia de Pescado Forrajero (FFDR)

Mide el nivel de dependencia de recursos marinos primarios, contribuyendo a un uso responsable de recursos oceánicos limitados.

Parámetros adicionales, como el impacto del agua derivado de la descarga de nutrientes, se incorporan como indicadores complementarios en determinados mercados. En conjunto, estos indicadores constituyen la base de nuestro enfoque: muestran dónde estamos, dónde podemos mejorar y cómo documentar ese progreso en el tiempo.

Blue Impact

Blue Impact es donde este conocimiento se convierte en acción. Traduce los resultados de BioSustain en soluciones de alimento y servicios diseñados para productores que buscan mejorar de forma continua el desempeño ambiental de la acuicultura.

A través de combinaciones específicas de materias primas, estrategias de formulación innovadoras, ingredientes novedosos, soporte técnico, herramientas de trazabilidad, documentación científica y recursos de comunicación, Blue Impact ayuda a cumplir con los estándares más exigentes del mercado y a reforzar el posicionamiento de los productores.

EdPacif

📍 Ecuador

EdPacif ha alcanzado el estatus Blue Impact al sustituir ingredientes marinos procedentes de pescado entero por recortes y microalgas, logrando un FFDR de 0. Forma parte de una colaboración en la cadena de valor junto con BioMar, Earthworm Foundation y Auchan en Francia para desarrollar cadenas de suministro libres de deforestación y mejorar las condiciones sociales de los trabajadores. Sus camarones han obtenido la certificación Mr. Goodfish en Francia.



Sturgeon Valley

📍 China

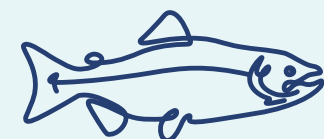
Sturgeon Valley es el primer embajador de Blue Impact de BioMar en China, impulsando la innovación en alimento acuícola sostenible en el mayor mercado de acuicultura del mundo. Su enfoque se centra en reducir el impacto global, con especial atención a la descarga de nutrientes y a la mejora de la cadena de valor.



Akaroa King Salmon

📍 Nueva Zelanda

Akaroa King Salmon es un productor 100 % neozelandés de salmón Chinook. Su dieta Blue Impact combina ingredientes marinos circulares con omega-3 procedente de microalgas para la nutrición del Chinook. En 2025, Akaroa recibió el Global Technical Recognition Award de BioMar por sus avances continuos en dependencia de peces forrajeros, ingredientes circulares y restaurativos y el perfil ambiental de su alimento.



Un Mundo de Blue Journeys



PGI Caviar d' Aquitaine

📍 Francia

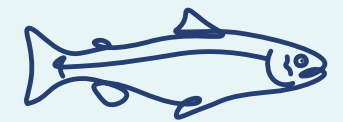
En 2024, Caviar d'Aquitaine y BioMar desarrollaron los primeros alimentos Blue Impact en la industria del caviar. El esturión tiene requisitos nutricionales muy específicos, lo que exige una formulación extremadamente precisa. La flexibilidad de Blue Impact permite a BioMar ofrecer una calidad premium con menor impacto ambiental, impulsando una acuicultura más responsable en el segmento de productos de alto valor.



Kvarøy Fiskeoppdrett

📍 Noruega

El recorrido de Kvarøy comenzó hace más de 10 años con el proyecto Blue Logbook. Desde entonces, su enfoque Blue ha permitido restaurar completamente los niveles de omega-3 marinos, reducir su FFDR a menos de 0,5 e incorporar microalgas y harina de insecto, aumentando la circularidad.



Petuna

📍 Australia

Petuna cultiva salmón del Atlántico en las aguas frías de Tasmania, abasteciendo tanto al mercado local como internacional. En colaboración con BioMar, trabaja en soluciones de alimento que optimizan el crecimiento, mejoran el rendimiento de los peces y aumentan la eficiencia del alimento. A través de la mejora continua en prácticas productivas y formulación, Petuna contribuye a una producción responsable de salmón en Tasmania.



Colaboraciones y Alianzas

Explora más colaboraciones



RTRS: Probando la soja regenerativa a escala

La soja es uno de los ingredientes con mayor huella de carbono en el alimento acuícola, y la mayor parte de esas emisiones proviene de su cultivo. Por ello, BioMar colabora con RTRS en un piloto centrado en prácticas regenerativas en la producción de soja.

El proyecto cubrirá hasta 15.000 hectáreas. RTRS aporta el marco de estándares; BioMar, el análisis de ciclo de vida y su experiencia en sostenibilidad. Juntos trabajan en cómo probar enfoques regenerativos a nivel de campo, medirlos con rigor e integrarlos en un módulo de soja regenerativa útil para la cadena de valor.



WWF: Mejorar los datos de emisiones en camarones

La producción de camarones varía mucho entre regiones, al igual que sus emisiones. Hasta ahora, los datos han sido limitados. BioMar y WWF colaboran para cambiar esta situación.

La colaboración combina la red de investigación y experiencia en conservación de WWF con el alcance industrial de BioMar y su cercanía con productores. El objetivo es lograr una visión más sólida y científica de las emisiones de gases de efecto invernadero en distintos sistemas de producción de camarones, e identificar qué medidas las reducen en la práctica. El resultado serán datos útiles, basados en sistemas reales, que productores e industria puedan aplicar.



Regenerative Norway: Hacia un etiquetado creíble

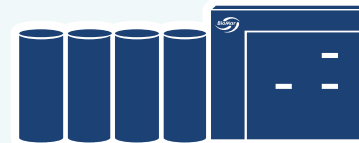
La agricultura regenerativa avanza, pero su etiquetado aún plantea dudas. BioMar colabora con Regenerative Norway y socios científicos e industriales para abordarlo con rigor.

El proyecto evalúa esquemas internacionales según criterios como potencial de mercado, valor agronómico, gobernanza, encaje en el sistema y capacidad de medir las declaraciones regenerativas. El objetivo es identificar qué esquemas funcionan en Noruega, su aplicación en otros mercados y cómo implementarlos en la práctica, sentando una base más clara y creíble.

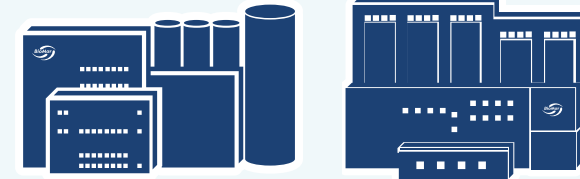
2024
Ecuador, Chile y Reino Unido



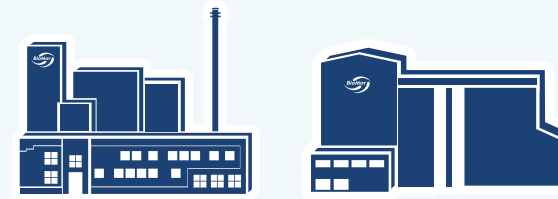
Q1 2025
Costa Rica



Q2 2025
Noruega



Q3 2025
Dinamarca y España



Q3 2025
Australia y Francia



2026
Grecia, Turquía y Vietnam



Ampliando el acceso a alimento certificado ASC

El estándar de alimento del Aquaculture Stewardship Council (ASC) se ha consolidado como una de las referencias claras de responsabilidad en las cadenas de valor de la acuicultura. Define en la práctica cómo es una producción de alimento responsable y aporta una base consistente sobre la que construir una producción acuícola certificada.

En 2025 ampliamos nuestra red de plantas con certificación ASC, acercando el alimento certificado a productores en nuevas regiones. Las certificaciones obtenidas en Costa Rica, Noruega, España, Dinamarca, Francia y Australia forman parte de un esfuerzo continuo por responder a lo que los requisitos de certificación y los mercados piden cada vez con más fuerza.

Ampliando el acceso en el continente americano

Nuestra planta de Cañas, en Costa Rica, obtuvo la certificación ASC en marzo de 2025, convirtiéndose en la primera planta de alimento acuícola del país en lograrlo. Produce alimento para camarón, tilapia y especies marinas, y abastece a productores de Norteamérica, Centroamérica y el Caribe.

Acompañando al sector salmonicultor en Noruega

obtuvieron la certificación ASC tras auditorías exhaustivas de sus prácticas operativas, sistemas de abastecimiento y trazabilidad. Para los productores noruegos de salmón, contar con alimento conforme al estándar ASC producido localmente facilita el mantenimiento de su propia certificación y la respuesta a las crecientes expectativas del mercado.

Reforzando el suministro en Europa

Nuestra planta de Dueñas, en España, también logró la certificación, dando acceso a alimento certificado a productores de España, Portugal y mercados próximos del norte de África para especies como lubina, dorada y trucha. A continuación se sumó Nersac, en Francia, que se convirtió en la primera planta de alimento acuícola del país con certificación ASC. Después llegó Brande, en Dinamarca, ampliando la disponibilidad en el norte y centro de Europa.

Llegando a Oceanía

Wesley Vale, en Tasmania, obtuvo la certificación ASC en 2025 y suministra alimento para varias especies cultivadas en Australia y Nueva Zelanda.

Y esto continúa. Nuevas certificaciones están en curso, con plantas en Grecia, Turquía y Vietnam previstas para 2026.



**Powered by Partnership
Driven by Innovation**