



## Día Mundial del Atún

# Alrededor del 30% de las capturas mundiales de atún están certificadas por Marine Stewardship Council

- El volumen de productos de atún con sello de MSC crece un 38%, y se prevé que alcance las 100.000 t.
- El total de capturas mundiales de atún que participa en el programa de MSC se ha duplicado desde 2019-20.
- La mayoría de los stocks de las poblaciones de atún con valor comercial se encuentra a niveles saludables (65%).

Cada vez es más fácil para el consumidor poder elegir atún sostenible, según indican los últimos datos publicados por Marine Stewardship Council (MSC). Se estima que el número de productos de atún con sello MSC aumentará un 38% en 2020-21<sup>[1]</sup>, a medida que crece el número de pesquerías de atún comprometidas con la sostenibilidad, casi un 30% de las capturas mundiales de atún tiene actualmente la certificación MSC.

El rápido crecimiento del volumen de atún sostenible, impulsado por la demanda del consumidor, refleja el creciente apoyo del sector de la distribución y de la restauración al atún etiquetado de origen sostenible.

El sello azul de MSC, en el que confían los consumidores de pescado<sup>[2]</sup>, solo pueden llevarlo productos pesqueros que proceden de una fuente sostenible con certificación MSC. El atún de los productos con sello MSC procede de pesquerías bien gestionadas, que minimizan su impacto sobre el ecosistema y que cuentan con poblaciones de atún saludables.

Las pesquerías de atún han trabajado duramente, en muchos casos durante años, para cumplir con el estándar basado en ciencia establecido por MSC. Actualmente, 65 pesquerías de atún cuentan con la certificación MSC, frente a las 50 de 2019-20, y gran parte del atún que se captura en el mundo está, o bien certificado como sostenible o en proceso de obtener la certificación. Entre 2019-20 y 2020-21 el porcentaje de las capturas mundiales de atún (en volumen) que está comprometido con el programa para la pesca sostenible de MSC se ha duplicado (de 26% a 49%). Las pesquerías de atún con certificación MSC representan un 28,9% y las que están en evaluación un 20,4%, en 2019-20 eran menos del 1%<sup>[3]</sup>.

Según un [informe de la ONU publicado en 2020](#)<sup>[4]</sup>, entre 2014 y 2019 ocho poblaciones de atún se han recuperado hasta alcanzar niveles saludables, y el número de poblaciones de atún sobreexplotadas se ha reducido de 13 a cinco. Según datos más recientes publicados por la [International Seafood Sustainability Foundation](#), la mayoría de los stocks de las poblaciones de atún con valor comercial (65%) se mantiene en niveles saludables de abundancia. Aunque, un 13% de las poblaciones de atún sigue por debajo del nivel de abundancia idóneo y un 22% sufre sobrepesca<sup>[5]</sup>, las poblaciones de atún se encuentran mejor que la media según datos de la FAO, que estima que un 34,2% de las pesquerías con valor comercial sufren sobrepesca<sup>[6]</sup>.

**Nicolas Guichoux, responsable de Programa de Marine Stewardship Council, señala:**

“El aumento del atún con certificación MSC refleja los logros conseguidos por las pesquerías que están comprometidas con la sostenibilidad. Cuando las empresas de la cadena de suministro de productos pesqueros sostenibles se abastecen de atún con certificación MSC están reconociendo y premiando a las pesquerías de atún sostenibles.

Nuestra [Guía del atún sostenible](#), actualizada en 2021 (en inglés), orienta a los compradores de atún para que se abastezcan de atún sostenible que proceda de pesquerías que han cumplido las estrictas exigencias del estándar de pesquerías de MSC y aporta, a su vez, datos sobre las condiciones que las pesquerías de atún deben cumplir para conservar su certificación MSC.

Aplaudimos los logros alcanzados por muchas pesquerías de atún en materia de sostenibilidad, pero hay que continuar trabajando. Es urgente y necesario que la mayoría de las organizaciones regionales de ordenación pesquera (OROP) fijen reglas de control de captura sólidas, de forma que las cuotas de captura puedan ajustarse en respuesta a los datos científicos. Para 2023, todas las pesquerías de atún deben hacer esto para poder conservar la certificación MSC, lo cual requiere de una cooperación internacional coordinada”.

El programa de MSC es el único a escala mundial de certificación de pesca extractiva que cumple simultáneamente los requisitos de buenas prácticas establecidos por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, por la Iniciativa Global para los Productos Pesqueros Sostenibles (GSSI) y por ISEAL (Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental), el código internacional para los sistemas de sostenibilidad.

### **Mercado español**

En las pesquerías de atún en el programa MSC, destacan tres vinculadas a flota española: la pesquería de [bonito del Norte](#) en el Atlántico (167 barcos), la pesquería de [atún listado de Echebaster](#) del Océano Índico (6 barcos) y la pesquería de [atún rabil en el Atlántico de la empresa Sant Yago](#) (2 barcos). En conjunto, suponen unas capturas de 44 324 t. y 175 barcos.

Además, recientemente ha entrado en proceso de evaluación la asociación atunera ANABAC (8 barcos, 7 079 t) y la asociación AGAC (48 barcos, 392 424 t).

Más de 170 empresas tienen certificación de cadena de custodia para comprar y vender túnidos con sello MSC en España. En el periodo 2019/ 2020<sup>[7]</sup>, las empresas españolas certificadas han comercializado más de 4 400 t de túnidos con sello MSC, de las cuales 1 384 toneladas (75% bonito), se han destinado al mercado español (+79% respecto al año anterior) y 3 050 t se han exportado a 26 países, siendo los principales Francia, Países Escandinavos, Alemania y Suiza. Las exportaciones de túnidos MSC por parte de empresas españolas han aumentado en 68% en el último año. Respecto al total de la región sur de Europa (Francia, Italia, España y Portugal), este dato representa el 18% del volumen de atún comercializado con sello azul en la región.

En el mercado español, existen 86 referencias de atún con sello MSC, habiéndose incrementado las ventas en un 56% entre 2019 y 2020, siendo 56 referencias de bonito y 30 de otras especies de atún.

Entre las principales marcas de bonito con sello azul en dicho periodo, destacan Eroski (fresco), Lidl, Auchan, El Corte Inglés, Frinsa, Campos, Carrefour, Consum, Serrats (conservas). En atún listado y rabil, Grupo Calvo, Rianxeira, Cuca (conservas), Aldi y Frime (congelados) y Lidl (productos preparados). En el sector restauración, Makro, IKEA y McDonalds.

Según Alimarket<sup>[8]</sup>, en 2020 la presencia de atún en los lineales de los supermercados alcanza las 1 342 referencias de conservas. Las conservas con el sello MSC representan en torno a 5%.

El consumo de atún en España<sup>[9]</sup> es muy relevante y está en aumento, por lo que es fundamental que provenga de pesquerías bien gestionadas y poblaciones saludables: asciende a 2,2 kilogramos per cápita de conserva de atún al año en 2019 alcanzando las 99 800 t. El gasto asciende a 812 millones de euros, 17,6 euros per cápita. Menos del 2% del consumo de atún en España es atún de pesca sostenible certificada con sello azul.

La producción de conservas en España en 2020 ha sido de 359 081 t en volumen, de las que el 68,7% corresponden a conservas de atún y bonito<sup>[10]</sup>. El volumen de conservas de túnidos consumidas en 2020 ha sido de 128 496 t (un 4% más que el año anterior).

Para más información sobre el atún sostenible con certificación MSC, visite:

<https://www.msc.org/uk/for-business/sustainable-tuna-handbook> (versión actualizada a 2021, solo en inglés, disponible el 2 de mayo).

<https://www.msc.org/es/species/tuna/guia-sostenible-del-atun> (versión 2020, en español, pendiente de actualizar).

– FIN –

#### **Datos de contacto para medios de comunicación**

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal,  
[asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org)

Tel.: + 34 918 31 59 63 | Móvil: +34 676 016 630

## Información complementaria

### Datos de la [Guía del atún sostenible](#), edición de 2021 (en inglés):

[1] Los datos registrados por MSC muestran que las ventas de atún capturado en pesquerías con certificación MSC aumentaron en casi un tercio (+30%) llegando a las 70 000 toneladas en 2019/20 y está previsto que alcancen las 100 000 toneladas en 2020/21. El mayor crecimiento se ha producido en el mercado americano (+83%) seguido por el europeo (+52%). Se prevé que en el caso del atún enlatado o en conserva las cifras se dupliquen, de las 46 200 t del 2019-20 a 68 916 t en 2020-21; la venta de platos preparados y comida para llevar que contienen atún con certificación MSC creció en un tercio, de 16.740 a 22.266; y las ventas de atún refrigerado aumentaron de 3 694 a 4 149. En cambio, el volumen de atún con sello de MSC de las empresas de restauración ha disminuido en términos interanuales debido al impacto de la COVID-19.

[2] Según un [estudio reciente encargado por MSC](#) (en inglés), 7 de cada 10 consumidores de productos pesqueros creen que las afirmaciones de supermercados y marcas en materia de sostenibilidad deben ir refrendadas claramente con el sello de una organización independiente, y casi 9 de cada 10 (88%) quieren más información para poder tener la seguridad de que no están comprando pescado o productos pesqueros que no sean sostenibles. Estos datos pueden encontrarse en la Guía del atún sostenible MSC 2021.

[3] El porcentaje de poblaciones mundiales de atún, en volumen, integrado en el programa de pesca sostenible de MSC en 2020-21, es casi el doble que el del año anterior (49,29% frente a 25,6% en 2019-20). El número de pesquerías de atún con certificación MSC ha aumentado de 50 a 65, lo que representa un 28,89% de las capturas mundiales de atún en volumen. Otras 32 pesquerías de atún, cuyas capturas representan un 20,4% de las capturas mundiales de atún (en volumen) están siendo auditadas por una entidad independiente para comprobar si cumplen los estrictos requisitos del Estándar MSC de Pesquerías, es decir, ha aumentado con respecto al menos del 1% registrado en 2019-20. Además, un 19,54% de las capturas mundiales de atún procede de pesquerías integradas en algún proyecto de mejora de pesquerías (FIP en sus siglas en inglés) cuyo objetivo es conseguir pescar de forma sostenible. Por ejemplo, la pesquería de atún rabil con palangre de las islas Cook ha pasado de un FIP a la certificación MSC, véase la Guía Sostenible del Atún 2021 para obtener más información.

[4] Resultados del Programa Common Oceans ABNJ de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, [web de la FAO](#), enero de 2020.

[5] [Informe de la International Seafood Sustainability Foundation](#), marzo de 2021 (en inglés):

- Poblaciones sanas en cifras: a nivel mundial, el 65% de las 23 poblaciones de atún se encuentra en niveles de abundancia saludables, un 22% en un nivel intermedio y un 13% sufre sobrepesca.
- Pesquerías bien gestionadas: en el 74% de dichas 23 poblaciones el índice de mortalidad por pesca aparece bien gestionado y el 22% sufre sobrepesca.
- Las poblaciones de atún más pescadas: en toneladas, las cinco poblaciones más pescadas son el atún listado y el rabil del Pacífico occidental, el listado y el rabil del Índico y el listado del Pacífico oriental.

En el informe se indica que las poblaciones de atún patudo del Atlántico, de rabil del Índico y de atún rojo del Pacífico siguen sufriendo sobrepesca, al igual que las de atún blanco y patudo del Índico. Todas las demás poblaciones de atún listado se mantienen en niveles saludables.

[6] Informe: [El estado mundial de la pesca y la acuicultura, 2020](#) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

[7] Datos de ventas correspondientes al periodo 1 de abril de 2019 a 31 de marzo de 2020.

[8] Alimarket Conservas de Pescado y Marisco, febrero 2021.

[9] Mercasa, Alimentación en España 2020

[https://www.mercasa.es/media/publicaciones/281/AEE\\_2020\\_web.pdf](https://www.mercasa.es/media/publicaciones/281/AEE_2020_web.pdf)

[10] Fuente: Alimarket, Informe de Conservas de Pescado y Marisco, febrero 2021.

**Marine Stewardship Council (MSC)** es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares con base científica y mundialmente reconocidos en materia de pesca sostenible y de trazabilidad de productos pesqueros. Su sello azul y su programa de certificación reconocen y premian las prácticas pesqueras sostenibles y, además, ayudan a crear un mercado más sostenible para los productos del mar. Se trata del único programa de certificación y etiquetado ecológico para pesquerías de captura que cumple los requisitos de buenas prácticas establecidos por la [Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación \(FAO\)](#) y por [ISEAL](#), la asociación mundial para el establecimiento de estándares en materia de sostenibilidad. Para más información, visite nuestra web en [msc.org](https://www.msc.org) o nuestras redes sociales:

Visite nuestras páginas en las redes sociales

