

**DOSSIER DE  
PRENSA**

**SEMANA MARES  
PARA SIEMPRE**

**Febrero 2021**





# 1. QUIÉNES SOMOS

[Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) es una organización internacional sin ánimo de lucro dedicada a la defensa y preservación de los ecosistemas marítimos, mediante la promoción de prácticas de pesca sostenibles que impulsa a través de un programa de certificación de sostenibilidad medioambiental que abarca toda la cadena de suministro de los productos, desde su captura salvaje hasta el momento de su compra por parte del consumidor final.

La visión de MSC es la de unos océanos llenos de vida en todo el mundo, donde los recursos marinos estén protegidos para las generaciones actuales y futuras, haciendo frente al problema de la sobreexplotación de los mares para garantizar que el consumo de productos del mar no entraña daño o riesgo para los ecosistemas. Un objetivo que involucra no solo a todas aquellas pesquerías comprometidas con el desarrollo de una pesca sostenible, sino también a una parte cada vez más importante de los consumidores finales, que demandan soluciones para identificar de forma clara aquellos productos que se generan por medio de prácticas sostenibles.

Para atender a esta doble demanda, MSC ha elaborado un sistema de estándares que permite evaluar y certificar de manera independiente la sostenibilidad de las operaciones pesqueras, garantizando al mismo tiempo el origen sostenible del producto y haciéndolo fácilmente identificable para los consumidores mediante la incorporación del Sello Azul de MSC al embalaje de los productos enlatados o congelados, así como al etiquetado en mostrador de los productos frescos. MSC involucra así a todos los actores que intervienen en la cadena de distribución de la pesca, aunando a pesquerías, intermediarios, cadenas de distribución y consumidores en un esfuerzo común por la defensa de los océanos.

Durante más de 20 años, MSC ha colaborado en el desarrollo de estándares de sostenibilidad y la promoción de la pesca sostenible con científicos, pesquerías, productores y marcas. MSC es el único programa de certificación y ecoetiquetado de pesquerías de captura salvaje que cumple con los requisitos de mejores prácticas establecidos tanto por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) como por ISEAL, la asociación mundial para estándares de sostenibilidad.

Puedes consultar más detalles sobre nuestro enfoque en nuestra [web](#).

# 2. NUESTROS ESTÁNDARES DE PESQUERÍA Y CADENA DE CUSTODIA

El [Estándar de Pesquerías de MSC](#) tiene en cuenta tres principios fundamentales: el estado de las poblaciones de peces, el impacto ambiental de las operaciones de pesca y sus consecuencias sobre otras especies y hábitats, y el cumplimiento de las normativas vigentes para asegurar una gestión eficaz y responsable de la actividad pesquera. Auditores independientes verifican el cumplimiento del estándar mediante un proceso transparente y participativo.

La sostenibilidad de una pesquería es un proceso continuo. Después de ser certificadas, las pesquerías se reevalúan regularmente y muchas precisan llevar a cabo nuevas mejoras, lo que supone una garantía de que las pesquerías certificadas por MSC mantienen las mejores prácticas de forma ininterrumpida. Desde la organización se promueve también que las pesquerías desarrollen nuevas maneras de conservar los recursos marinos para las generaciones futuras, potenciando así un sistema que favorezca la innovación aplicada al cuidado de los mares y océanos.

Por su parte, el [Estándar de Cadena de Custodia de MSC](#) asegura la trazabilidad de los productos procedentes de pesquerías sostenibles con certificación de MSC. Por medio de este Estándar, MSC evalúa el origen certificado de los productos, su correcta identificación y su separación de otros productos no certificados por MSC durante todo su recorrido desde el mar hasta su correspondiente punto de venta.

Para que dichos productos puedan llevar el Sello Azul de MSC, cada empresa integrante de la cadena de suministro debe estar en posesión de un certificado de Cadena de Custodia vigente, además de someterse a auditorías que han de ser realizadas por organismos de certificación independientes. De esta forma, MSC garantiza a los consumidores finales el origen inequívocamente sostenible de sus productos certificados con el Sello Azul.

# 3. NUESTRO SELLO AZUL

El Sello Azul de MSC es la marca que identifica a los productos certificados por los Estándares de Pesquería y Cadena de Custodia de MSC. Un etiquetado presente en el embalaje de los productos enlatados y congelados, así como en el etiquetado de los productos frescos, que hace fácilmente identificable el origen sostenible y certificado de los productos para el consumidor final.



El Sello Azul sólo se concede a pescado o marisco de captura salvaje procedente de pesquerías que han sido certificadas en base a los estándares de MSC, lo que significa que los impactos de las actividades de cada pesquería certificada por MSC sobre las poblaciones salvajes de peces y los ecosistemas, así como el propio origen del producto, han sido evaluados y auditados de manera independiente.

Todos los detalles acerca del Sello Azul de MSC pueden consultarse en nuestra [web](http://www.msc.org/es).

# 4. LA PESCA SOSTENIBLE CERTIFICADA EN ESPAÑA

En España, la pesca sostenible está ganando importancia a una gran velocidad. Hasta ahora, y pese a ser una potencia pesquera, en España no existía una verdadera apuesta por un sistema de certificación de sostenibilidad para el sector pesquero. Sin embargo, cada vez son más las entidades que se adhieren a las iniciativas de MSC para la defensa de los océanos, asumiendo el compromiso de operar bajo los estándares de MSC.

Un total de 380 productos se comercializaron en España con el Sello Azul de MSC en el ejercicio 2019-2020, lo que supone un aumento del 22 % respecto al año anterior. Así, el volumen consumido con el sello MSC en España se cifra en torno a las 16.000 toneladas, un 50 % de incremento respecto al año anterior.

Actualmente hay [siete pesquerías españolas certificadas por MSC](#): las pesquerías de anchoa y de bonito del norte del Cantábrico, la pesquería de bacalao del Grupo AGARBA, la pesquería artesanal del pulpo de Asturias, la pesquería de atún listado del océano Índico Echebaster, la pesquería de atún rabil de Jealsa y la de sardina del Golfo de Vizcaya. Casos de éxito que constituyen un claro ejemplo del avance de la pesca sostenible y certificada en España, y cuyas historias pueden consultarse en detalle aquí.

En total, el volumen de pescado ya certificado por MSC en España asciende a 72.222 toneladas, contando así con 394 barcos pertenecientes a la flota española o vinculados a empresas españolas que operan bajo el estándar de sostenibilidad de MSC. Además, 273 empresas cuentan con el Estándar de Cadena de Custodia, lo que supone un incremento del 30 % y 63 empresas nuevas en el último año.

A su vez, existen otras pesquerías que están en proceso de evaluación bajo el estándar de MSC: la pesquería del mejillón gallego, con una producción estimada de 266 917 toneladas y cuya entrada en evaluación se produjo en noviembre del año pasado; la Asociación Nacional de Armadores de Buques Atuneros Congeladores (ANABAC), que ha entrado en evaluación para el atún rabil en banco libre en el Atlántico con ocho grandes atuneros congeladores y 7 000 toneladas; los barcos Sant Yago I y Sant Yago III de la empresa Jealsa Rianxeira, que obtuvieron la certificación MSC para su atún rabil pescado a banco libre en el océano Atlántico y amplían ahora su evaluación a atún listado; y la pesquería de la Asociación de Grandes Atuneros Congeladores (AGAC), que ha solicitado la evaluación de sus capturas tropicales en las zonas geográficas

del Atlántico, Índico, Pacífico Este y Pacífico Oeste (392 000 toneladas). En total, 666.420 toneladas de pescado están siguiendo actualmente el proceso de evaluación de MSC.

Por otra parte, más de 50 compañías y entidades de diversos sectores participan de forma proactiva en la iniciativa [“Mares Para Siempre”](#) para impulsar la práctica y el consumo de pesca sostenible, entre las que se incluyen la mayor parte de las grandes cadenas de distribución que operan en España. Este impulso es una respuesta a la creciente demanda de una pesca más sostenible por parte de un sector cada vez más amplio de los consumidores españoles, que demandan soluciones para seguir disfrutando de productos del mar obtenidos en base a criterios de sostenibilidad y preservación de los ecosistemas marinos.

España se va sumando así, de forma progresiva y notable, a una iniciativa global para la defensa de la vida en los océanos y el consumo responsable de pescado, aunque todavía queda mucho camino por recorrer. A nivel internacional, más de 395 pesquerías en 36 países han obtenido ya la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC, y más de 41.000 productos pesqueros llevan el Sello Azul de MSC por todo el mundo. El volumen estimado de consumo de pescado certificado por MSC en España se sitúa en 0,340 kg per cápita, un volumen netamente inferior que el de otros países de su entorno como Italia de (0,55 kg), en Portugal (1 kg) o Francia de 1,79 kg per cápita.



# 5. EMPRESAS Y ORGANIZACIONES QUE SE HAN UNIDO A MSC PARA PROMOVER LA PESCA SOSTENIBLE

Además de las 7 pesquerías certificadas con el Estándar de Pesquerías de MSC y las 273 empresas que cuentan con el Estándar de Cadena de Custodia, más de 50 entidades se han unido a MSC para promover la pesca sostenible certificada y la defensa de los mares a través de la Semana “Mares Para Siempre”. Una iniciativa que MSC promueve en colaboración con sus 21 embajadores y 32 empresas del sector del pescado y la gran distribución, con el objetivo de construir una gran red colaborativa para fomentar el conocimiento sobre la pesca sostenible y demostrar los beneficios ambientales, económicos y sociales del programa de MSC.

Adicionalmente más de 20 entidades vinculadas con la protección de los océanos se unen a esta iniciativa desde el ámbito científico, educativo, gastronómico, la economía circular y los medios de comunicación.

# DISTRIBUCIÓN Y RESTAURACIÓN

1. Alcampo
2. Aldi
3. Bofrost
4. Caprabo
5. Carrefour
6. Consum
7. El Corte Inglés
8. Eroski
9. Grupo DIA
10. Iberostar
11. LIDL
12. Makro

## EMPRESAS

1. Grupo Calvo
2. Campos
3. Compesca
4. Congalsa
5. Consorcio
6. Conservas Emperatriz
7. Conservas Serrats
8. Cuca
9. Dimar-Arte Morhua
10. Echebaster
11. Findus
12. Frinsa
13. Grupo Delfín
14. Iberconsa
15. La Cocinera
16. Lorea (Yurrita Group)
17. Martiko
18. Palacio de Oriente (Conservas Antonio Alonso)
19. Pescaviar
20. Premium Shellfish
21. Rianxeira (Jealsa)
22. Salazones Garré
23. Skandia

# **PARTNERS INSTITUCIONALES Y MEDIA PARTNERS**

- 1.** Alianza Surf Naturaleza
- 2.** Ambientech
- 3.** ASC
- 4.** AZTI
- 5.** Bermeo Tuna World Capital
- 6.** Blog Huella de Alcampo
- 7.** CETMAR
- 8.** Dinar Project
- 9.** DSTAgE Concept
- 10.** Ecogestiona
- 11.** Ethic
- 12.** Forética
- 13.** Fundación Ecoalf
- 14.** Fundación Oceanográfico
- 15.** Hazte Eco
- 16.** IIM - CSIC
- 17.** JC Decaux
- 18.** Kofradía Itsas Etxea
- 19.** Red Española para el Desarrollo Sostenible
- 20.** Revista Alimentaria
- 21.** Signus
- 22.** Surf Channel
- 23.** Terabithia Media

**Para comprobar en detalle el compromiso de cada una de nuestras entidades colaboradoras con el cuidado de los océanos, puede consultar el anexo "Compromiso de las entidades colaboradoras".**

# 6. CALENDARIO DE ACTIVIDADES

## CONFERENCIA CIENTÍFICA

**23/02**

**Pesca Sostenible y ODS**

Ponentes de MSC, FAO, Generalitat de Catalunya, Universidad de Santiago de Compostela, Universidad de Vigo.

## DEBATE ESCOLAR

**24/02**

**La Economía o El Planeta**

En colaboración con Ambientech. 12 escuelas participantes, 100 alumnos de secundaria.

## EVENTO GASTRONÓMICO

**25/02**

**En colaboración con  
Diego Guerrero**

Showcooking y diálogo dirigido a periodistas gastronómicos.

## DIRECTOS INSTAGRAM

**26/02**

**En colaboración con embajadores  
Mares para Siempre**

**#AzulinaConMSC  
#MaresParaSiempre**

# 7. INFORMACIÓN ADICIONAL

[Perspectivas de MSC: Pesca sostenible, mayor rendimiento pesquero y abastecimiento mundial de alimentos \(MSC Insights\)](#)

## CONTACTO

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

Para más información, visite nuestra web en: [msc.org](http://msc.org)

Visite nuestras páginas en las redes sociales



