



Nota de prensa

Embargada hasta viernes 1 de mayo 2020, 00:01

Atún sostenible con sello de MSC, la demanda crece en el mundo

**El 2 de mayo se celebra el Día Internacional del Atún
MSC hace un llamamiento a productores y consumidores a mantener su
compromiso con el atún sostenible**

De acuerdo con el nuevo informe publicado hoy por Marine Stewardship Council (MSC), las ventas de atún sostenible se han duplicado con creces en los últimos cinco años. Entre 2018 y 2019, se han vendido más de 54.000 toneladas de atún con el mundialmente reconocido sello azul de MSC, mientras que entre 2015 y 2016 fueron 21.500 toneladas. Se espera que para el periodo 2019/2020 las cifras sean todavía mayoresⁱ.

El rápido aumento de las ventas de atún sostenible con sello de MSC en el mundo es el resultado de los cambios que han transformado al sector pesquero. Actualmente, el 28% de las capturas mundiales de atún está certificado conforme a los estándares de MSC para la pesca sostenible, mientras que en 2014 era el 14%. Dichos cambios se han visto impulsados por la creciente demanda de las empresas de distribución y de los consumidores.

Debido al actual repunte de la demanda de atún en conserva, provocado por la pandemia del coronavirus*, MSC insta a ambas partes, productores y consumidores, a que mantengan su compromiso con el atún sostenible. El próximo **sábado 2 de mayo**, con motivo del **Día Mundial del Atún**, MSC publica su [Guía Sostenible del Atún](#), una guía completa sobre la pesca sostenible del atún, en inglés, que, en breve, será traducida a nuestro idioma.

Bill Holden, experto internacional de MSC en la pesca de atún, declara: *“En los últimos meses, muchas familias no habrán podido visitar, o ver el mar – fuente de inspiración y admiración para todos nosotros. Pero la buena noticia es que incluso en estos tiempos tan difíciles, los consumidores pueden seguir contribuyendo a cuidar el mar eligiendo productos pesqueros obtenidos de forma sostenible. Aunque el atún es uno de los pescados más populares y consumidos del mundo, la realidad es que el estado de una tercera parte de las poblaciones de atún sigue siendo precario. Comprando el atún que lleva el sello azul de MSC, los consumidores contribuyen a garantizar que habrá poblaciones de atún aseguradas para las generaciones futuras”*.

Cambios en la producción mundial de atún

El volumen de atún capturado conforme al [mundialmente reconocido estándar de MSC para la pesca sostenible](#) ha aumentado en más del doble, desde las 700.000 toneladas de 2014, a los 1,4

ⁱ Los datos relativos a las ventas de productos pesqueros con sello de MSC nos los facilitan trimestralmente los titulares de las licencias, con una demora de uno a tres meses normalmente. Es por ello por lo que los datos correspondientes a 2019/20 están incompletos, pero las cifras trimestrales recibidas hasta la fecha superan a las de 2018/19.

millones de toneladas en septiembre de 2019. En la actualidad hay 29 pesquerías de atún con certificación MSC, cuando en septiembre de 2014 tan solo había ocho.

Estas pesquerías, además de operar conforme a las mejores prácticas de pesca sostenible reconocidas a nivel mundial, minimizando así su impacto sobre el medioambiente, siguen realizando mejoras para salvaguardar las poblaciones de atún y proteger a otras especies marinas importantes como son los tiburones, las rayas y las tortugas.

Detrás de estos cambios hay más de 200 empresas, que son las que comercializan el atún con certificación MSC en 41 países, entre las que se encuentran las multinacionales mundiales responsables de algunas de las marcas de atún más importantes del mundo como, por ejemplo: John West (Australia, propiedad de Simplot); Petit Navire, Chicken of the Sea y Genova (propiedad de Thai Union); y Rio Mare (propiedad de Bolton Food). Finalmente, entre las empresas de distribución que encabezan la lista están: Sainsbury's, MIGROS, Albert Heijn, Lidl y Aldi.

Steven Adolf, autor del libro recientemente publicado *Tuna Wars* ha señalado: *“La ola de popularidad experimentada por el atún a finales del siglo pasado, ya sea en sushi o enlatado, ha provocado un aumento vertiginoso de las capturas mundiales de atún, las prácticas insostenibles y la pesca ilegal. Debido a la actual crisis derivada de la COVID-19, nuestra necesidad de obtener proteínas saludables y seguras va a seguir creciendo, lo cual va a generar más presión sobre las poblaciones mundiales de atún. Quedan por delante muchos retos que superar, pero afortunadamente, cada vez hay más pescadores, distribuidoras y firmas comprometiéndose, de forma audaz, a obtener la certificación de MSC. No debemos perder este impulso positivo”*.

El atún sostenible con sello azul en España

España es el octavo país productor de atún con capturas que representan el 6% del total mundial (FAO 2019) y en torno al 68% de las capturas de atún de la UEⁱⁱ (315.615 t en 2018). Desde el punto de vista de producción, la industria conservera española es la segunda del mundo después de Tailandia, y líder en la Unión Europea.ⁱⁱⁱ La producción de conservas de túnidos en nuestro país alcanzó las 241.558 t en 2019, un 68,6% del volumen y un 60% del valor total de producción de conservas en nuestro país.^{iv} El atún es también una de las especies más populares en nuestro país, sólo en conservas se consumieron 100.000 t en 2018, un 2,2 kgs per capita^v.

No obstante, la presencia de atún y bonito certificado con sello MSC en nuestro país es todavía muy reducida, por debajo del 1% del consumo en conservas en el periodo 18/19. La mayor parte de oferta corresponde a bonito (*Thunus Alalunga*) y de manera incipiente se está incorporando al mercado atún listado (*Katsuwonus pelamis*) y rabil (*Thunnus albacares*). Lidl ha sido la cadena pionera en España en ofrecer bonito con sello MSC desde 2009. Otras cadenas como El Corte Inglés, Auchan, Carrefour, Eroski y Consum también ofrecen bonito certificado bajo su marca propia. En fresco Eroski ofrece bonito de temporada capturado por la flota vasca certificada en sus pescaderías. Un mayor número de marcas están incorporando bonito y/o atún certificado a su gama como Grupo Calvo, Frinsa, Rianxeira, Lorea y Conservas Emperatriz, entre otras. En restauración, cadenas como IKEA y McDonald's también cuentan con ensaladas o sándwiches con atún proveniente de pesquerías certificadas de acuerdo con el estándar de pesca sostenible MSC.

Los fabricantes españoles certificados, exportan atún con sello azul a una veintena de países, siendo los principales mercados de exportación Francia y Alemania. El volumen exportado con sello MSC creció un 32% en el último año (2018/2019).

ⁱⁱ <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/EDN-20190502-1?inheritRedirect=true&redirect=%2Fweb%2Ffisheries%2Fpublications>

ⁱⁱⁱ IMarc report: Tuna Market: Global industry Trends. Share. Size. Growth. Opportunity and Forecast 2019-2024.

^{iv} Alimarket. Informe Conservas de Pescado 2020. Febrero 2020.

^v <https://xn--alimentacionenespaa2019-9hc.es/wp-content/uploads/2019/11/Pescavacuicultura.pdf>

Desde el punto de vista de la pesca, hay tres pesquerías que han logrado la certificación:

- [Flota de bajura que captura bonito del Norte](#) en el golfo de Vizcaya y aguas colindantes del Atlántico Norte. 164 barcos del País Vasco, Cantabria y Asturias. Volumen: 10.573 t.
- [Echebaster](#) (Bermeo) cinco barcos cerqueros que capturan atún listado en el Océano Índico. Volumen 15.263 t.
- Sant Yago (vinculado al [grupo gallego Jealsa](#)), dos barcos cerqueros que capturan atún rabil en el Atlántico. Volumen 2376 t.

La importancia del atún sostenible para todos nosotros

El atún, además de ser una gran fuente de proteínas baja en grasas y una cómoda forma de comer pescado, siguiendo una dieta saludable, tiene también un enorme [valor social y económico](#). El valor del mercado mundial del atún supera los 42.000 millones de dólares al año^{vi}. Solo en la región Asia-Pacífico, hay más de 6 millones de personas trabajando en la industria del atún^{vii}.

A nivel mundial, se considera que el estado del 65% de las poblaciones es saludable, un 17,5% está sobrepescado y el 17,5% restante se encuentra en un nivel intermedio^{viii}. Además, el 70% no está sujeto a sobrepesca mientras que el 30% restante sí lo está.

-FIN-

Datos de contacto para medios de comunicación:

Asun Talavera, responsable de RRPP | asun.talavera@msc.org | Móvil: + 34 676 016 630

Información complementaria

- **Fotografías:** ver adjuntos.
- ***Del aumento de la demanda de atún en conservas, derivado de la pandemia del coronavirus**, se ha venido informando por todo el mundo, incluyendo en países como el [Reino Unido](#), [Italia](#), [Alemania](#) y [España](#). Las [búsquedas de atún en conserva realizadas en Google](#) han aumentado en un 50% con respecto a abril de 2019, mientras que en las búsquedas relativas a “qué se puede hacer con atún enlatado”, el aumento interanual ha sido del 300%.
- **El Día Mundial del Atún** fue declarado por las [Naciones Unidas](#) para reconocer la importancia ecológica y económica del atún. Se celebra todos los años el 2 de mayo.
- **La Guía Sostenible del Atún de MSC**, Edición Mundial, ofrece un informe exhaustivo sobre el estado mundial de las poblaciones de atún, la problemática entorno a su pesca sostenible, la demanda del mercado mundial y las pesquerías de atún certificadas como sostenibles. Su objetivo es servir de guía a todos aquellos interesados en abastecerse y en comprar atún como alternativa sostenible. Se puede descargar gratuitamente en: msc.org/tuna (en inglés).
- **Marine Stewardship Council (MSC)** es una organización internacional sin ánimo de lucro. Nuestra visión es la de unos océanos llenos de vida en todo el mundo y que los recursos marinos estén protegidos para nuestra generación y para las futuras. Su sello azul de pesca sostenible y el programa de certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles además de ayudar a crear un mercado más sostenible para los productos del mar. El sello azul de MSC sobre un producto significa que procede de pesquerías que han sido certificadas en base al estándar de MSC, un indicador científico para la pesca sostenible con el medio ambiente y, a su vez, que es de origen sostenible con trazabilidad garantizada. msc.org.
- **El libro “Tuna Wars: Power around the fish we love to conserve”, de Steven Adolf** presenta la historia de la pesca del atún desde sus orígenes. [Tuna Wars](#) relata la historia no contada de las luchas de poder que surgen entorno al atún, desde un pasado lejano hasta nuestros días. Asimismo, ofrece consejos sobre cómo elegir el atún que ha sido pescado de forma sostenible. Se puede adquirir a través de [Springer](#).

^{vi} <https://www.pewtrusts.org/en/projects/archived-projects/global-tuna-conservation>

^{vii} <https://www.adb.org/features/sustainable-tuna-fisheries-asia-and-pacific-numbers>

^{viii} <https://iss-foundation.org/knowledge-tools/technical-and-meeting-reports/download-info/issf-2020-12-status-of-the-world-fisheries-for-tuna-march-2020/>