



## Más de 50 entidades se unen a MSC para promover la pesca sostenible certificada y la defensa de los mares en la iniciativa “Mares Para Siempre”

- **Laura Rodríguez, directora de MSC España y Portugal, ha presentado la Semana “Mares Para Siempre” como “una iniciativa que une a empresas y organizaciones para el cuidado de los océanos y la pesca sostenible”**
- **En España, un total de 380 productos se comercializaron con el Sello Azul de sostenibilidad de MSC en el ejercicio 2019-2020. El volumen de pescado ya certificado en España por MSC asciende a 72.222 toneladas, contando siete pesquerías y 394 barcos ya certificados por los estándares de sostenibilidad de la organización**
- **Medio centenar de empresas y entidades de diversos sectores se han adherido a la Semana “Mares para Siempre” de MSC, en un esfuerzo conjunto por acelerar la adopción de la pesca sostenible en el mundo y la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible**

[Marine Stewardship Council](#) (MSC), organización internacional sin ánimo de lucro que lleva más de 20 años trabajando para hacer que la pesca sea una actividad sostenible para el medio ambiente y los sectores que dependen de ella, ha presentado hoy la semana “[Mares para Siempre](#)” junto a las más de 50 entidades que se han unido a esta iniciativa para promover la práctica de la pesca sostenible certificada y el consumo de productos obtenidos mediante técnicas respetuosas con la preservación de los ecosistemas marítimos.

En una rueda de prensa convocada esta mañana, **Laura Rodríguez**, directora de MSC España y Portugal, ha presentado esta acción como “una iniciativa que une a empresas y organizaciones para el cuidado de los océanos y la pesca sostenible”. Y es que, a nivel global, el problema de la sobrepesca no ha dejado de crecer desde la década de 1970 y, de acuerdo con el informe Sofía de la FAO publicado en mayo de 2020, el 34% de las poblaciones de peces se encuentra en un estado biológicamente insostenible. Además, el consumo de pescado por persona ha pasado de 9 kilogramos (kg) en 1960 a 20 kg en 2017, siendo una proteína esencial para 3.000 millones de personas, cuya demanda no ha parado de crecer en el mundo, lo que sumado a las grandes transformaciones provocadas por el cambio climático, genera una enorme presión sobre los recursos.

A su vez, según los últimos datos del estudio de GlobeScan para MSC publicado en mayo de 2020, **la salud de los océanos y la sobreexplotación de la pesca**

**se sitúan entre los problemas medioambientales que más preocupan a los españoles**, hasta tal punto que el 54% de los españoles afirma haber cambiado sus hábitos de consumo de pescado en los océanos. Asimismo, el 79% de los encuestados respondieron es necesario que las marcas y supermercados verifiquen de manera independiente sus reclamos de sostenibilidad, y el 83% estaba dispuesto a realizar acciones en el futuro para proteger el pescado en los océanos.

Frente a esta situación, el programa de MSC establece unos estándares que permiten a las empresas evaluar y certificar la sostenibilidad de sus operaciones, así como identificar correctamente los productos en su embalaje o etiquetado con el **Sello Azul** de MSC. La presencia de este sello en los productos del mar asegura el respeto al estado de las poblaciones, la gestión pesquera eficaz, la reducción del impacto sobre los ecosistemas marítimos y la trazabilidad hasta un origen sostenible.

El programa MSC está creciendo rápidamente en España. En total, el volumen de pescado ya certificado por MSC 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. 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**, con un 50 % de incremento respecto al año anterior. 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.

Durante la rueda de prensa de esta mañana, Rodríguez ha estado acompañada por **Miren Garmendia**, directora de la Organización de Productores de Guipúzcoa (OPEGUI) y **María Luisa González**, directora de calidad de MAKRO.

Para Garmendia, “apostar por la pesca sostenible es apostar por el futuro. El futuro de una actividad que garantiza al ser humano un alimento nutritivo, saludable. Es respetar los equilibrios de esta, nuestra tierra, en la que tres partes de ella son mar, hábitat de nuestro preciado recurso”.

María Luisa González, por su parte, ha resaltado el compromiso de MAKRO con la pesca sostenible: “en MAKRO tenemos un firme compromiso con la sostenibilidad que se traduce en diferentes iniciativas, como la lucha por la pesca sostenible y responsable. Compartimos la visión de MSC por proteger el suministro de pescado, y desde que comenzamos a colaborar con la organización, no hemos dejado de avanzar en este sentido, añadiendo cada vez más referencias con el sello MSC en nuestras pescaderías”.

Para aunar esfuerzos por la defensa de los mares y seguir impulsando la pesca sostenible en España, la **Semana “Mares para Siempre”** de MSC ha logrado sumar a medio centenar de empresas y entidades pertenecientes a diversos sectores, en un esfuerzo conjunto por acelerar la adopción de la pesca sostenible en el mundo y la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Así, colaboran **empresas distribuidoras y de restauración** (Alcampo, Aldi, Bofrost, Caprabo, Carrefour, Consum, El Corte Inglés, Eroski, Grupo DIA, Iberostar, LIDL, Makro); las **empresas** Grupo Calvo, Campos, Compesca,

Congalsa, Consorcio, Conservas Emperatriz, Conservas Serrats, Cuca, Dimar-Arte Morhua, Echebaster, Findus, Frinsa, Grupo Delfín, Iberconsa, La Cocinera, Lorea (Yurrita Group), Martiko, Palacio de Oriente (Conservas Antonio Alonso), Pescaviar, Premium Shellfish, Rianxeira (Jealsa), Salazones Garré y Skandia); así como **instituciones, fundaciones y otras entidades** (Alianza Surf Naturaleza, Ambientech, ASC, AZTI, Bermeo Tuna World Capital, Blog Huella de Alcampo, CETMAR, Dinar Project, DSTAgE Concept, Ecogestiona, Ethic, Forética, Fundación Ecoalf, Fundación Oceanográfico, Hazte Eco, Instituto de Investigaciones Mariñas – CSIC, JC Decaux, Kofradía Itsas Etxea, Red Española para el Desarrollo Sostenible, Revista Alimentaria, Signus, Surf Channel y Terabithia Media).

Esta iniciativa se promueve también en colaboración con 21 embajadores de MSC, unidos en el objetivo de construir una red colaborativa para fomentar el conocimiento sobre la pesca sostenible y demostrar los beneficios ambientales, económicos y sociales del programa de MSC. Los consumidores también están invitados a participar sumándose al movimiento #MaresParaSiempre y eligiendo pescado con el Sello Azul.

– 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

#### **Marine Stewardship Council (MSC)**

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.
- es de origen sostenible con trazabilidad garantizada.

Actualmente, más de 395 pesquerías en más de 36 países han obtenido 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. Para más información, visite nuestra web en: [msc.org](http://msc.org)

**Visite nuestras páginas en las redes sociales**

