



Nota de prensa

10 noviembre 2020

MSC hace un llamamiento al mercado español para potenciar la oferta de productos de atún de pesca sostenible certificada

A pesar de que nuestro país es una potencia en túnidos, el atún de pesca sostenible certificada no está presente de forma significativa en los lineales de los supermercados. El atún es uno de los pescados más populares comercializados alrededor del mundo, ya sea en conserva, o fresco. Sin embargo, pescarlo de manera sostenible puede ser todo un reto.

Para arrojar luz sobre la sostenibilidad de esta especie, Marine Stewardship Council, organización sin ánimo de lucro que lleva más de 20 años trabajando por la salvaguarda de la vida en el mar, ha publicado una nueva edición de la [Guía del atún sostenible de MSC](#), ahora en español.

La guía ha sido presentada hoy en el transcurso de un webinar, dirigido por Laura Rodríguez, directora de programa MSC en España y Portugal, y moderado por Steven Adolf, investigador y asesor en políticas de atún sostenible y autor de *Tuna Wars*, en el que han intervenido Miren Garmendia, directora de la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa (OPEGUI); José Luis Jáuregui, consultor de sostenibilidad y recursos para Echebaster; Miguel Ángel Peñalva, director de compra-venta de atún y lomos de Grupo Calvo, y Alberto Martín, responsable de Pesquerías de MSC España y Portugal.

Más del 73% de los consumidores en España considera que el consumo de pescado exclusivo de fuentes sostenibles es clave para salvar los océanos.¹ La cadena de suministro debe dar respuesta a esta demanda y garantizar que las amenazas de la pesca puedan reducirse si nos abastecemos de pesquerías cuya sostenibilidad pueda ser verificada.

[Guía del atún sostenible de MSC](#)

La demanda de atún ha aumentado en las últimas décadas y con ello la presión sobre las poblaciones locales y los ecosistemas. Además de explorar los artes y métodos de pesca empleados, las especies, los impactos y otros aspectos, la guía explica qué factores hay que tener en cuenta para el suministro sostenible de atún, cómo los distintos tipos de pesquerías pueden cumplir con el estándar de MSC, independientemente del arte o método de pesca empleado, del enfoque de su gestión, o de la especie a la que se dedican.

La guía también recoge diez casos de éxito de pesquerías de atún con certificación de MSC, donde se puede ver el camino recorrido para que dichas pesquerías lograran la acreditación como sostenibles, así como las medidas adoptadas para obtener y conservar su certificación. Ente los aspectos más recurrentes de dichas medidas destacan:

¹ Datos del Estudio de Mercado GlobeScan para MSC 2020 (MSC Consumer Insights 2020).

- Mejoras en la presencia y cobertura de observadores.
- Mejoras en la gestión para proteger a las poblaciones de atún a largo plazo.
- Disminución del impacto de la pesquería sobre otras especies, reducción de la sobrepesca y de la captura de especies en peligro, amenazadas o protegidas.

El progreso hasta la fecha ha sido muy destacado. En la actualidad, el 24,68% de las capturas globales de atún están certificadas bajo el estándar MSC. Además, un 11,11% se encuentra en evaluación y se estima que un 32% está en un proyecto de mejora pesquera (FIP por sus siglas en inglés). Alrededor del 32% no está bajo el programa MSC, ni adscrito a un FIP.

El [sello azul de MSC](#) ayuda a cumplir estos compromisos ya que garantiza la sostenibilidad de los productos que lo llevan, conforme a un [estándar riguroso y exigente](#), y [avala su trazabilidad desde el océano hasta el plato](#).

La certificación de MSC ofrece una solución ante las exigencias que plantea el suministro sostenible de productos pesqueros. Sin embargo, dada la complejidad y diversidad de la cadena de suministro mundial de atún, el aporte de información servirá para que los operadores que intervienen en la cadena de suministro del atún puedan obtener mayor claridad e información en torno al panorama mundial de la pesca del atún.

Pese a que el mercado de atún con sello de pesca sostenible MSC en España ha crecido en un 79% en volumen, todavía es una parte muy pequeña del total del mercado

En las pesquerías de atún en el programa MSC, destacan tres vinculadas a flota española: la [pesquería artesanal de bonito del Norte en el Atlántico](#) (164 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 43 631 t. y 172 barcos.

Además, recientemente ha entrado en proceso de evaluación [la asociación atunera ANABAC](#) (8 barcos, 7 079 t) y [la asociación AGAC](#) (48 barcos, 392 000 t).

No obstante, pese al compromiso manifestado por la flota atunera hacia el programa MSC, el desarrollo de productos sostenibles certificados en los mercados en España está siendo muy lento.

Más de 170 empresas tienen certificación de cadena de custodia para comprar y vender túnidos con sello MSC en España. En el último año², 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 3050 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, destacan Eroski (fresco), Lidl, Auchan, El Corte Inglés, Frinsa, Campos, Carrefour (conservas). En atún, Grupo Calvo (conservas), Aldi y Frime (congelados) y Lidl (productos preparados). En el sector restauración, Makro, IKEA y McDonalds.

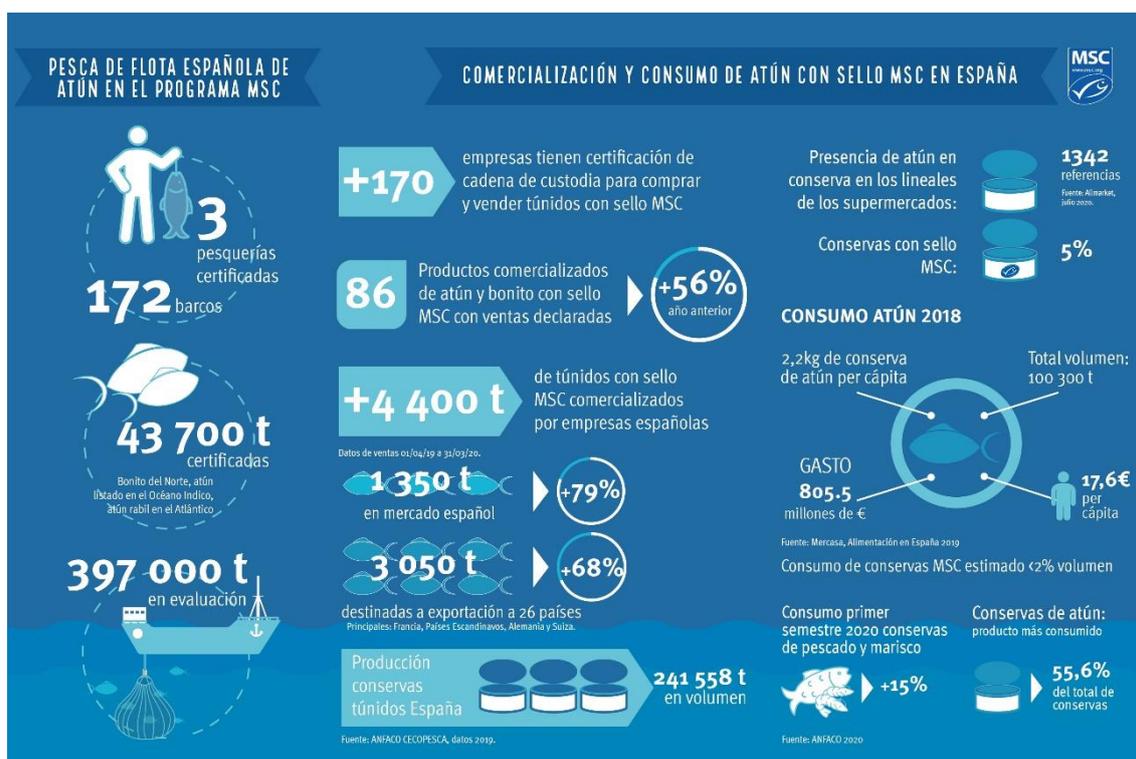
² Datos de ventas correspondientes al periodo 1 de abril de 2019 a 31 de marzo de 2020.

Según Alimarket³, 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 representarían, por tanto, un 5% del total de referencias.

El consumo de atún en España⁴ 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 kgs per cápita de conserva de atún al año en 2018, alcanzando las 100.300 t. El gasto asciende a 805,5 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 de túnidos en España en 2019 ha sido de 241.558 t en volumen.⁵ En el primer semestre de 2020, el consumo de conservas de pescados y mariscos ha aumentado un 15%⁶. Las conservas de atún han sido el producto más consumido (55,6% del total conservas).

“Vemos una tendencia muy positiva en el crecimiento de oferta de bonito y atún con sello MSC en el mercado. No obstante, es una parte muy pequeña del consumo total de atún en nuestro país. La flota atunera artesanal e industrial está mostrando una apuesta decidida por la pesca sostenible y el programa MSC. Ahora hace falta que esta apuesta llegue a los mercados, y el consumidor pueda apoyar con su compra el atún de procedente de fuentes sostenibles”, afirma **Laura Rodríguez, directora de MSC en España y Portugal.**



– FIN –

Datos de contacto para medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal, asun.talavera@msc.org
Tel.: + 34 918 31 59 63 | Móvil: +34 676 016 630

Marine Stewardship Council (MSC)

³ Alimarket Gran Consumo, Lineal de Conservas de Pescado y Marisco, julio 2020.

⁴ Mercasa https://www.mercasa.es/media/publicaciones/262/AEE_2019_WEB.pdf (pág.295- 296)

⁵ Fuente: ANFACO-CECOPEPESCA.

⁶ ANFACO <http://www.anfaco.es/fotos/biblioteca/documentos/2020/Consumo%20en%20hogares.pdf>

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](https://www.msc.org)

Visite nuestras páginas en las redes sociales

