



Nota de Prensa

Alcampo incorpora el primer pulpo refrigerado con certificado Marine Stewardship Council de marca propia, procedente de la costa española

Criado en las aguas del mar Cantábrico, en el Golfo de Vizcaya

La compañía ofrece 72 productos con sello de pesca sostenible MSC, 14 de ellos de marca propia

Madrid, 13 de diciembre de 2023. – Alcampo ha incorporado a su surtido el primer pulpo refrigerado de marca propia con certificación *Marine Stewardship Council* (MSC) de pesca sostenible que garantiza la salud de la población de especies capturadas, el impacto positivo de la pesquería en el ecosistema marino y la efectividad de su gestión.

Este pulpo, que se comercializa en patas cocidas bajo la marca gourmet *Auchan Collection* en barquetas de 200 gramos, se captura en las aguas del mar Cantábrico, concretamente en el Golfo de Vizcaya (en FAO 27), por la [pesquería artesanal de pulpo de Asturias occidental](#) y se trata, posteriormente, por la empresa Congelados y Frescos del Mar S.A situada en la madrileña localidad de Getafe en cuya elaboración sólo usa, sal y laurel en la cocción.

El pulpo de *Auchan Collection* cuenta con una alimentación basada en los mariscos y moluscos de la zona, y se cría en un hábitat rocoso, lo que le confiere un sabor diferente, más cercano al pescado de roca. Su coloración es más oscura precisamente por su alimentación y su textura es más carnosa al contar con una musculatura más desarrollada, en parte por la temperatura del agua, más fría en FAO 27 que en FAO 34 de donde proceden habitualmente los pulpos.

Además del pulpo, Alcampo ha incorporado otros tres productos con certificado de pesca sostenible: lomo de salmón ahumado con sello ASC (*Aquaculture Stewardship Council*), salmón ahumado de Alaska con sello MSC y atún ahumado MSC en lonchas, todos ellos *Auchan Collection*.

Laura Gutiérrez, responsable de producto de Marca Propia, indica: “*Concebimos una oferta responsable y trabajamos de la mano de nuestros proveedores y organizaciones expertas para hacer realidad nuestra visión: Comer bien y vivir mejor cuidando el Planeta.*”

Con estos nuevos productos, Alcampo incrementa su marca propia certificada en pesca y acuicultura sostenible (MSC y ASC), ofreciendo **una veintena de** productos (boquerones, anchoas, atún, bonito...) En términos globales, la compañía cuenta con 72 productos con sello MSC y 8 productos con sello ASC.

La incorporación de productos pesqueros certificados es uno de los principios que sostiene la Política de Pesca Sostenible de Alcampo. En este sentido, en 2023 la empresa fue galardonada por MSC (*Marine Stewardship Council*) con el **Premio Mares Para Siempre en la categoría de Conservas Marca Distribución**, galardón que reconoce el esfuerzo y apuesta de Alcampo por la sostenibilidad de los océanos.

– FIN –

Contacto para medios de comunicación Alcampo: María José Rebollo | +34 686 932 748 | mj.rebollo@alcampo.es

Contacto para medios de comunicación MSC: Asun Talavera | +34 676 016 630 | asun.talavera@msc.org

Alcampo reúne los formatos de hipermercados, supermercados y proximidad. En la actualidad cuenta con 529 tiendas, siendo estas 80 hipermercados y pequeños hipermercados y 449 supermercados (128 de ellos en régimen de franquicia) así como 52 gasolineras, servicio de comercio on line y una plantilla de más de 23.000 personas.

La protección del planeta es una prioridad para Alcampo que tiene como objetivo alcanzar la neutralidad de carbono en el año 2043 en los ámbitos de emisiones directas (Scope 1 y 2) y ha definido sus objetivos de reducción de emisiones, alineados con un incremento de temperatura máximo de 1,5°C, acorde a los objetivos del Acuerdo de París.

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares, mundialmente reconocidos, en materia de pesca sostenible y cadena de custodia de productos pesqueros. Las pesquerías que participan en su programa de certificación representan un 19% de las capturas mundiales que se realizan en el mar. Para más información, visite nuestra web en [msc.org](https://www.msc.org) o nuestras redes sociales:

