

# Nota de prensa MSC

**DÍA MUNDIAL DE LA PESCA**

---



*Noviembre 2018*

***Por una pesca sostenible y larga vida a los mares y océanos:  
pesca el sello azul en el supermercado***

## **Día Mundial de la Pesca: la sostenibilidad del mar, reto para los consumidores españoles**

Aprender a “pescar” en el supermercado pescado sostenible es el reto de Marine Stewardship Council, (MSC) para este Día Mundial de la Pesca: sentirse responsable de la conservación de los océanos es un reto para todos.

De los 1.119 millones de kilos de pescado y marisco que se consumen en España<sup>1</sup>, menos del 1% cuenta con la certificación azul de pescado sostenible de Marine Stewardship Council.

El sello azul de MSC, presente en 905 productos de pescado y marisco en España, garantiza la sostenibilidad de las especies capturadas y la trazabilidad del producto hasta su pesquería de origen.

[PINCHA PARA DESCARGA DE MATERIAL AUDIOVISUAL: VÍDEOS, FOTOS, INFOGRAFÍAS Y DECLARACIONES.](#)

¿Hasta qué punto repercuten nuestras decisiones de compra en la salud de los océanos? Con motivo del **Día Mundial de la Pesca que se celebra el próximo 21 de noviembre**, la ONG internacional Marine Stewardship Council (MSC), que desde 1997 trabaja por **fomentar un modelo de pesca sostenible** en todas las pesquerías, quiere concienciar también a la población sobre su responsabilidad al elegir pescado con sello azul en el momento de la compra.

**Los consumidores españoles están muy concienciados acerca de la sobrepesca y el agotamiento y extinción de algunas especies marinas**, como se ha podido comprobar en el estudio *Percepciones del consumidor sobre pesca sostenible* realizado por la consultora GlobeScan (mayo 2018) tras estudio de MSC. **Esta preocupación está considerada la segunda mayor amenaza para la salud de los océanos (47%)** después de su contaminación debido al plástico (62%). No obstante, dicha preocupación aún no se refleja en la elección de productos de pesca sostenible en la cesta de la compra de los españoles, y así quedó patente en la presentación del estudio el pasado 15 de noviembre en Madrid.

A esta presentación acudieron como ponentes diferentes expertos de la cadena de valor de la pesca sostenible en España. Representantes de dos de los principales

---

<sup>1</sup> Fuente: [Mercasa 2017](#)



[www.msc.org](http://www.msc.org)

#DíaMundialDeLaPesca  
#MaresParaSiempre



supermercados del país como son **Lidl** (Michaela Reischl, gerente de sostenibilidad) y **Eroski** (Cristina Rodríguez, responsable de sostenibilidad) coincidieron durante la mesa redonda en la necesidad de formar e involucrar a los clientes en este proceso, ya que tiene que ser el consumidor el que, en el mismo punto de venta, recoja el testigo responsable comprando productos con sello azul.

Miren Garmendia (gerente de la **Federación de Cofradías de Guipúzcoa**) subrayó que la flota vasca ha ido evolucionando y adaptándose a las nuevas demandas de la sociedad y entre ellas la sostenibilidad y cómo el programa MSC les ha ayudado a demostrar que operan de manera sostenible.

Por su parte, Mikel Ojanguren (director general de **Arte Morhua**) comentó que MSC está siendo una palanca de innovación en su empresa, y que a partir de la sostenibilidad están añadiendo más valor y novedad a la categoría de pescado, concretamente del bacalao, en su caso.

Por su parte, el **Grupo Iberostar** (Alejandro Arguimbau, director de compras) señaló que, para el comensal y, por tanto, para la restauración, poder disfrutar de pescado y marisco certificado MSC es un punto diferencial, ya que la concienciación está virando cada vez más hacia actitudes más sostenibles.

Tras esta presentación y aprovechando el Día Mundial de la Pesca, MSC pone sobre la mesa la asignatura pendiente de España con respecto a la pesca sostenible. Según el Índice de Objetivos de Desarrollo Sostenible 2018 (ODS), nuestro país puntúa especialmente bajo en el Objetivo nº14 relativo a la vida submarina<sup>2</sup>. Especialmente en los indicadores relativos a biodiversidad (conservación de especies y hábitats), limpieza de aguas y sostenibilidad de las actividades pesqueras.

## **ENTENDIENDO EL SELLO AZUL: EL ESTÁNDAR DE PESCA SOSTENIBLE**

La pesca sostenible implica dejar suficientes peces en el mar, respetar los hábitats de las especies y garantizar así que las personas que dependen de la pesca **puedan mantener su medio de vida en el futuro**.

**MSC ofrece una herramienta efectiva y transparente para reconocer y premiar las prácticas de pesca sostenible mediante su programa de certificación de pesca sostenible.**

**Este sello de certificación asegura también una trazabilidad**, es decir, el producto que se compra en el mostrador de la pescadería puede ser rastreado hasta una pesquería sostenible. La trazabilidad se verifica mediante auditorías independientes de cadena de custodia. “Trabajamos para que los consumidores encuentren cada vez más opciones de

<sup>2</sup> Fuente: [SDG Index and Dashboards Report 2018](#)



[www.msc.org](http://www.msc.org)

#DíaMundialDeLaPesca  
#MaresParaSiempre



pesca sostenible en su tienda habitual. Eligiendo los productos con sello azul, **el consumidor puede contribuir a acelerar la transformación hacia la sostenibilidad en este sector**", explica Laura Rodríguez Zugasti, directora del programa MSC en España y Portugal.

## ESPAÑA: DATOS PARA ABRIR BOCA... Y CONCIENCIA

España es un país de mar donde se come mucho y buen pescado: solo en 2016 se consumieron 1.119 millones de kilogramos de este tipo de productos<sup>3</sup>, cifra que supone un total de **25,5 kg por persona** y unos 202 € de gasto per cápita. De hecho, **España es un país donde se disfruta mucho comiendo pescado**, casi nueve de cada diez personas encuestadas en el estudio de MSC *Percepciones del consumidor sobre pesca sostenible* (mayo 2018), lo corroboran. Además, el 37% de la muestra se considera verdaderos "amantes" de los productos del mar. Como afirma Rodríguez, "estos datos tan positivos conllevan también una responsabilidad. Dado nuestro vínculo con el pescado, España puede y debe convertirse en un referente en sostenibilidad, que todos los agentes implicados trabajemos juntos por un futuro lleno de peces".

Además, **el pescado y el marisco son dos básicos en las cestas y fogones españoles**: el 13% de los encuestados afirma que come pescado diariamente, mientras que el 71% lo hace de forma semanal, el 8%, mensualmente y el 6% una vez cada varios meses. "El consumo de pescado se ha doblado desde los años 90, lo cual no es negativo, pero si queremos alimentar a una población que crece a un ritmo tan acelerado, es urgente proteger los recursos marinos para las futuras generaciones", señala Laura Rodríguez.

En España existen **193 empresas con el certificado de cadena de custodia**, principalmente de empresas conserveras y de congelados, si bien está avanzando la certificación en el canal de venta de pescado fresco con más lonjas y mayoristas en el programa<sup>4</sup>.

Actualmente España cuenta con 905 productos<sup>5</sup> del mar certificados con el sello de pesca sostenible de MSC, 300 de los cuales se han añadido a la lista en el último año, lo que demuestra el auge que esta certificación está viviendo. **Las especies con sello azul más comercializados en España son el bacalao, la merluza, el bonito y la anchoa.**

## UN PEQUEÑO GESTO RESPONSABLE EN EL SUPERMERCADO

Para salvar los océanos y conseguir que la industria pesquera se convierta en 100% sostenible, es indispensable que las personas tomen conciencia a la hora de hacer la compra. Según el estudio *MSC Percepciones del consumidor sobre pesca sostenible*

<sup>3</sup> Fuente: [Mercasa 2017](#)

<sup>4</sup> Listado completo de empresas certificadas [aquí](#)

<sup>5</sup> Dato de noviembre 2018, MSC.



[www.msc.org](http://www.msc.org)

#DíaMundialDeLaPesca  
#MaresParaSiempre

 @MSCenEspana  
 /MSCenEspana  
 @MSCenEspana  
 /MSC España y Portugal

(mayo 2018), una de las principales motivaciones para comprar pescado, además de por su buen sabor o frescura, es porque resulta “una fuente sostenible de alimento o porque es amigable con el medio ambiente”.

Los españoles también están muy preocupados por no tener suficiente pescado o marisco para las generaciones futuras, con una preocupación por encima del promedio mundial (84%): el 91% de los españoles encuestados creen que los peces deben estar protegidos para las generaciones futuras, y el 89% desearía saber más de las compañías sobre la sostenibilidad de sus productos. De hecho, el 77% de los encuestados cree que comprar pescado con sello de certificación contribuye a garantizar suficiente pescado para las generaciones futuras. Según la directora de MSC en España y Portugal, “estamos viviendo cambios muy importantes, y cada vez hay mejor conocimiento del mar y a la par mayor toma de conciencia social: sabemos que hay que proteger los recursos marinos, pero todavía hay enormes retos que abordar hasta que el 100% del pescado que se vende sea sostenible”.

Teniendo en cuenta las preocupaciones y creciente conciencia que arrojan los datos del estudio, MSC anima a consumir activamente productos que son coherentes con sus valores con el fin de generar un movimiento hacia los procesos de producción más sostenibles y el consumo responsable tanto desde el punto de vista medioambiental como humano. En el caso del pescado, consumiendo sello azul.

## CAMPAÑA #MaresParaSiempre

**Campaña galardonada por Fundación Corresponsables** en la *categoría Mejor Estrategia Integral de Comunicación Corresponsable* de la IX edición de los Premios Corresponsables año 2018.

## Acerca de Marine Stewardship Council (MSC)

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro. Nuestra visión es que los océanos del mundo estén llenos de vida y que las reservas de productos del mar queden protegidas para las generaciones actuales y futuras. Nuestro programa de etiquetado, el sello azul, y certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles y colabora en la creación de un mercado más sostenible para los alimentos procedentes del mar.

Para más información, visite [www.msc.org](http://www.msc.org).

### Contacto de prensa:

#### Asun Talavera

*Responsable de Comunicación y RR.PP. MSC España y Portugal*

+34 676 016 630

[asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org)



[www.msc.org](http://www.msc.org)

#DíaMundialDeLaPesca  
#MaresParaSiempre

