



Marine  
Stewardship  
Council



# Análisis del mercado del atún 2024: España

# Análisis de mercado: atún MSC en España

La flota española de atún está contribuyendo de manera destacada al notable desarrollo del atún certificado bajo el estándar MSC en el mundo. El bonito del Atlántico norte ha sido la pesquería española de túnidos pionera en lograr la certificación en 2016. Echebaster es el primer cerquero español en lograr la certificación en el Océano Índico en 2018. Rápidamente han seguido más pesquerías y las dos asociaciones, Anabac y Opagac-AGAC, han logrado la certificación del MSC para sus diferentes operaciones en el Atlántico, Océano Índico y Pacífico Oriental y Occidental. La pesquería AGAC también ha alcanzado el hito de convertirse en la primera pesquería de atún en lograr la certificación de atún listado en los cuatro océanos. Por último, en 2022, JC Mackintosh, la primera pesquería española de atún rojo certificada por el MSC, ha demostrado que esta especie emblemática está totalmente recuperada y en condiciones de portar la etiqueta azul.

Todos estos esfuerzos han implicado un sólido programa de observadores, capacitación de tripulaciones, trabajo de influencia política para mejorar la gestión internacional a nivel de OROP. Además de todo ello, una inversión significativa en proyectos científicos para reforzar los datos e incorporar mejoras técnicas necesarias que minimicen el impacto de las pesquerías en las especies del ETP y el ecosistema.

En 2024, el volumen total de las pesquerías atuneras

españolas involucradas en el programa se acerca a las 400.000 toneladas. De esta cifra, 396.000 toneladas están certificadas y alrededor de 10.000 toneladas involucradas en el programa “En transición a MSC”.

Sin embargo, el liderazgo de las flotas atuneras no está logrando un respaldo suficiente en el mercado español. Siendo España uno de los principales consumidores de atún, sólo el 2,7% del atún que se comercializa en España está disponible con el sello azul. La presencia del atún MSC en la categoría favorita de los españoles, el atún en conserva es aún menor con una estimación del 1% del total de atún en lata consumido en el país con etiqueta azul<sup>[1]</sup>.

¿A qué se debe esta brecha entre la captura certificada y los productos etiquetados disponibles en el mercado? Se pueden considerar múltiples factores: la demanda de atún MSC en mercados más maduros para la sostenibilidad impulsa las exportaciones a Norte de Europa, Italia o Francia. Otro factor es el bajo valor percibido en este fantástico producto que genera una feroz competencia en el sector minorista por reducir los precios por encima de otras consideraciones. Por último, falta de compromisos sobre sostenibilidad del atún con etiqueta azul con objetivos medibles que permitan medir los avances.

Eroski, socio clave del programa MSC en España, introdujo el bonito MSC en el mostrador de fresco tras la certificación de la flota vasca. Desde entonces, los



volúmenes han ido aumentando con el tiempo hasta alcanzar más de 500 toneladas en 2023. Junto a la oferta en fresco, Eroski ofrece bonito en conserva. Esta disponibilidad está respaldada por una comunicación efectiva en el punto de venta para resaltar las credenciales de sostenibilidad y el origen local del bonito.

La Cocinera, es líder en atún MSC en la categoría de congelados. Esta marca, parte del Grupo Nomad, tiene como objetivo alcanzar el 100% de la certificación MSC en su gama de pescado salvaje, un objetivo ambicioso que se ha alcanzado en varios países, incluido Portugal. El atún certificado ya está disponible en 11 productos de congelado preparado bajo la marca La Cocinera.

Lidl, que cuenta con el mayor surtido de productos con etiqueta MSC del país (alrededor de 100 productos), incluye 9 productos de atún como bonito en conserva, pizza de atún, lomos de atún congelados y tataki, entre otros.

Hay dos marcas de atún a destacar en este informe, ambas empresas integran divisiones pesqueras que forman parte de la certificación MSC de AGAC. Por un lado, Rianxeira, del grupo Jealsa, que ha liderado el desarrollo de la categoría de atún MSC con 30 referencias con etiqueta azul. La flota del Grupo Jealsa (Sant Yago) compuesta por dos buques en el Atlántico ha conseguido la certificación MSC para el rabil y el listado en el Atlántico.

En segundo lugar, la marca Calvo, perteneciente al Grupo Nauterra, que ha lanzado 6 referencias de atún con etiqueta azul. La flota del Grupo Nauterra también ha conseguido la certificación MSC para siete

cerqueros en el Atlántico y Pacífico Central Occidental.

Otras marcas que están incrementando la presencia del atún MSC en los lineales españoles son Cuca (Grupo Bolton) y Frinsa en la categoría de conservas. En el ámbito minorista, Alcampo, del Grupo Auchan, ha sido pionero en introducir el listado bajo su marca. Grupo Día y El Corte Inglés han incluido el bonito de MSC en su marca propia, y Ametller Origen ha incluido productos de conserva de bonito y rabil. El Corte inglés además ha incluido el atún rabil en sus pescaderías certificadas MSC.

La retail de congelados La Sirena logró este año el hito de 100% MSC para su surtido de atún (lomos y tatakis congelados). En la categoría de foodservice el especialista en rabil Frime ha liderado la introducción de rabil certificado en los últimos años, al mismo tiempo, bajo la marca Koldfin ha creado una nueva propuesta para el consumo de esta especie.

El atún MSC está adquiriendo cada vez más relevancia en las estrategias exportadoras de la industria española. Se espera que en 23/24 las empresas españolas vendan 14.000 t de atún MSC (+8% respecto al año anterior), de las cuales el 78% se comercializa en mercados de exportación, siendo Alemania, Francia, Italia y Benelux los principales destinos. Frinsa lidera el procesamiento de exportaciones de atún MSC para los principales minoristas y marcas globales.

Si todos estos avances son prometedores, se necesita una mayor apuesta por el atún MSC que respalde el fuerte compromiso del sector pesquero y brinde al consumidor opciones sostenibles en este producto tan relevante para la cesta diaria.

[1] El consumo total de conservas de atún en 2023 ascendió a 108.038 t de acuerdo con Alimarket, Conservas de Pescado y Marisco, marzo 2024.



# Datos de mercado: atún MSC en España

## Cinco principales distribuidores y marcas por volumen de atún MSC vendido en España

	2024	2023
EROSKI	1	2
LA COCINERA	2	1
LIDL	3	3
RIANXEIRA	4	4
CALVO	5	5

≈ **400,000**

toneladas capturadas por flota española vinculadas al programa MSC

**194**

empresas españolas con Cadena de Custodia incluyen atún en su alcance (1ª del mundo)

**14,000**

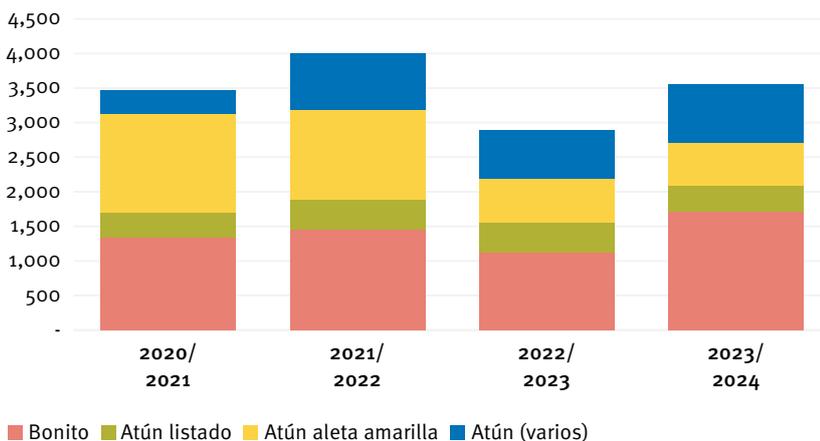
toneladas de atún MSC vendida por empresas españolas en 23/24 (78% para mercados de exportación)\*

\*Datos para 23/24 incluyen proyección estimada

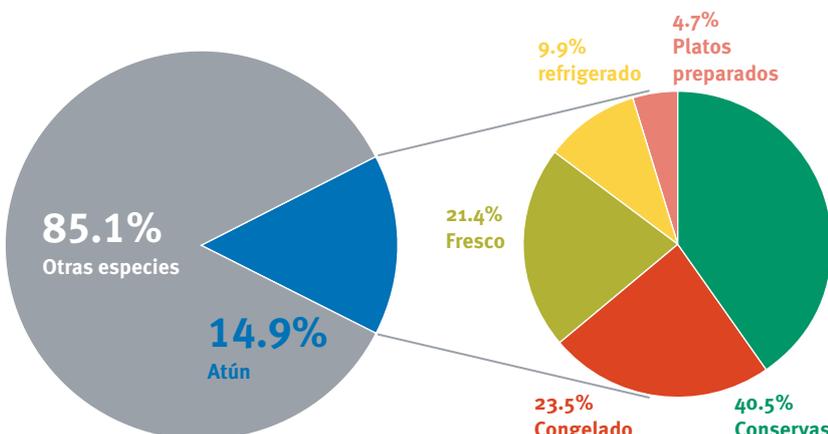
**227**

productos de atún con sello azul en 22/23

## Volumen de atún con sello azul de MSC vendido en España por especie (toneladas)



## Atún con sello azul por categoría en España



“Es absolutamente fundamental que la gente elija productos del mar sostenibles certificados. Sabes que lo que compras y consumes es realmente la mejor opción para el medio ambiente.”

Gregorio Gourdet, Chef



Marine  
Stewardship  
Council

Find out more: [msc.org/tuna](https://msc.org/tuna)

Contact us: [info@msc.org](mailto:info@msc.org)



@ MSCenEspana



@ MSCPescaSostenible



/marine-stewardship-council

Todas las imágenes tienen derechos de autor de MSC a menos que se indique lo contrario.  
Número de organización benéfica registrada: 1066806. Número de empresa registrada: 3322023.  
© Marine Stewardship Council 2024