



EROSKI incorpora la primera referencia de atún claro en conserva en aceite de oliva con certificado Marine Stewardship Council de marca propia

- **Es el primer producto en conserva de atún claro bajo marca propia en el mercado español.**
- **Este nuevo atún claro en conserva en aceite de oliva de EROSKI bajo el sello azul de 'MSC' ya está disponible en toda su red comercial y a través de su supermercado online.**
- **EROSKI ofrece 35 referencias con el Sello Azul de pesca sostenible 'MSC', en las categorías de congelados, conservas y frescos.**
- **EROSKI ha sido galardonada con el premio "*Mares Para Siempre*" en la categoría '*Pescaderías Certificadas MSC*' en dos ocasiones.**

Madrid, 6 de febrero de 2025. - [EROSKI](#) ha incorporado a su surtido de pescado sostenible una nueva referencia de atún claro en conserva en aceite de oliva de marca propia con certificación [Marine Stewardship Council \(MSC\)](#) de pesca sostenible, que garantiza que el producto proviene de una población de túnidos que goza de buena salud, capturada con un impacto mínimo en el ecosistema marino y en la que existe una gestión efectiva. Se trata de la primera conserva de atún rabil (*Thunnus albacares*), popularmente conocido como atún claro, bajo marca distribuidor del mercado español.

Este atún se comercializa bajo la marca EROSKI en estuche de tres unidades de cartón reciclable con un peso total de 276 gramos netos. Este atún rabil ha sido pescado utilizando el arte de la pesca a caña con anzuelo, una técnica artesanal y respetuosa con el medio ambiente. El método de pesca empleado es muy selectivo y minimiza el impacto en los ecosistemas marinos, favoreciendo la conservación de las poblaciones de atún y protegiendo los océanos. El nuevo atún claro en conserva en aceite de oliva de EROSKI bajo el Sello Azul de 'MSC' ya está disponible en toda su red comercial y a través de su supermercado online.

El atún claro es reconocido por su textura suave, sabor delicado y sus beneficios nutricionales, siendo una excelente fuente de proteínas de alta calidad, omega 3, vitaminas y minerales. Gracias al aceite de oliva con el que se conserva, el producto ofrece un sabor equilibrado y se enriquece con las propiedades saludables de este aceite, especialmente conocido por sus beneficios para la salud cardiovascular.

Entre los beneficios de elegir el atún claro en conserva en aceite de oliva de EROSKI con el Sello Azul de 'MSC', destacan la alta calidad nutricional que aporta nutrientes esenciales que contribuyen a la salud del corazón y del cerebro; el aceite de oliva, ingrediente clave en la dieta mediterránea por sus propiedades saludables; que proviene de una pesca sostenible y responsable y su versatilidad en la cocina, perfecto para una amplia variedad de recetas.

“EROSKI está comprometida desde siempre con la salud y bienestar de los consumidores, ofreciendo productos que no solo cumplen con los más altos estándares de calidad, sino que también apoyan una alimentación equilibrada y deliciosa. El atún claro en conserva en aceite de oliva con el Sello Azul de 'MSC' pescado a caña es un claro ejemplo del esfuerzo de la organización por ofrecer alimentos saludables, sostenibles y respetuosos con el medio ambiente”, afirma Carmen Guelbenzu, directora comercial de área.

“Con esta incorporación EROSKI refuerza su compromiso con la pesca sostenible y MSC. Esta conserva de atún claro con el Sello Azul de MSC, se presenta como la primera propuesta bajo marca distribuidor del mercado español, estableciendo un importante hito que esperamos pronto sea seguido por el resto de los distribuidores del mercado español”, comenta el responsable senior comercial de MSC España y Portugal, Alberto Garazo.

Política Sostenible de EROSKI

Con este nuevo producto, EROSKI incrementa su marca propia certificada en pesca sostenible MSC, ofreciendo 35 productos con este sello sostenible. Entre ellos, figuran el bonito MSC Seleqtia, la anchoa del Cantábrico MSC Natur, el bonito Natur MSC, el filete de merluza EROSKI, divinas del mar Basic o los lomos de bacalao EROSKI.

La incorporación de productos pesqueros certificados es uno de los principios que sostiene la Política de Pesca Sostenible de EROSKI. En este sentido, Eroski ha sido galardonada por MSC con el Premio *Mares Para Siempre* en la categoría *'Pescaderías Certificadas MSC'*, en dos ocasiones, por su labor pionera en el fresco a granel con Sello

Azul, actividad muy vinculada a la flota vasca certificada. La cadena de custodia MSC abarca 461 mostradores de pescadería en las enseñas EROSKI y Caprabo y 8 plataformas logísticas, una apuesta que se ha mantenido incluso en un contexto de pandemia que tantos retos ha supuesto en esta categoría.

La acreditación de pesca sostenible 'MSC' audita tanto al caladero como a las empresas implicadas en todo el proceso de manipulación del pescado, de manera que se garantiza la trazabilidad y las buenas prácticas en toda la cadena de custodia. Los factores que 'MSC' tiene en cuenta para distinguir a una pesquería con el Sello Azul son la situación del stock (salud, cantidad de pescado y sostenibilidad de las capturas a largo plazo), el impacto en el medio ambiente (capturas accidentales de otras especies, impacto sobre el fondo marino e impacto global en el ecosistema) y la buena gobernanza en la pesquería.

– FIN –

Datos de contacto para medios de comunicación

Patricia Martín Sanchidrián, Eroski: comunicacion@eroski.es

Asun Talavera, MSC: asun.talavera@msc.org; tel.: +34 676 016 630

Sobre EROSKI

EROSKI es el primer grupo de distribución de carácter cooperativo de España y uno de los líderes del norte del mercado español — desde Galicia a Baleares — con una cuota de mercado del 12,8 % en dicha zona; siendo líder en País Vasco, Navarra, y Galicia y colíder en Baleares. Su red comercial, a cierre del 2023, se eleva a 1.533 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercados online; además de gasolineras, tiendas de deporte y otros negocios no alimentarios.

Sobre Marine Stewardship Council

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 o nuestras redes sociales:

