

MSC

FORMACIÓN
PESCA
SOSTENIBLE
CERTIFICADA

SEPTIEMBRE
2026

Cuando eliges
el Sello Azul MSC,
eliges



MAR **SANO,**
VIDA **SANA.**

#MaresParaSiempre

Encuéntralo en pescado y marisco
fresco, conservas y congelados.



LA PESCA SOSTENIBLE SIGNIFICA **MÁS VIDA** EN LOS OCEANOS



Elige la pesca sostenible
para proteger los océanos

El compromiso de Salazones Garre con el Medio Ambiente se traduce en diferentes acciones:

- 💡 empleo de energía verde en los procesos de elaboración
- ♻️ protocolos de eliminación y reciclado de residuos
- 🔄 circularidad en el empleo del agua con protocolos de reutilización y depuración
- ♻️ uso de envases de materiales reciclados y reciclables
- 🐟 **somos cadena de custodia MSC para asegurar la mejor calidad de la materia prima y asegurar la conservación del recurso pesquero para las nuevas generaciones:** uso de pescado obtenido de pesca sostenible certificada con Sello Azul MSC para elaborar nuestras salazones en forma artesanal
- 🔄 circularidad en la reutilización de los sobrantes de las materias primas empleadas

Estamos involucrados y desarrollamos actividades educativas y de difusión para ayudar a la gente a entender el gran valor que tiene la pesca sostenible certificada con ecoetiqueta.

SI CUIDAS EL OCÉANO

Para proteger el recurso pesquero para el futuro, es necesario que todos demos cómo la pesca sostenible contribuye a proteger nuestros mares y océanos. Juntos, podemos hacer la voz y ayudar a la gente a entender el gran valor que tiene la pesca sostenible. Porque necesitamos de todos nosotros para proteger a la salud de mares y océanos.

ÉL CUIDARÁ DE TÍ



Cuando eliges
el Sello Azul MSC,
eliges



MAR **SANO,**
VIDA **SANA.**

QUÉ ES LA PESCA SOSTENIBLE?

- Dejar suficientes peces en el mar
- Respetar los hábitats
- Garantizar que los que viven de la pesca puedan mantener su medio de vida

PESCAR SÓLO LO NECESARIO,
NADA MÁS



Las prácticas de pesca sostenible son vitales para garantizar la vida a largo plazo en los océanos

Cuando eliges el Sello Azul MSC, eliges



MAR SANO,
VIDA SANA.

#MaresParaSiempre

Encuétralo en pescado y marisco fresco, conservas y congelados.



La pesca sostenible significa más para el futuro.

La pesca sostenible ayuda a asegurar el futuro de unos 34 millones de personas empleadas en pesquerías en todo el mundo, y miles de pesquerías ya están tomando medidas, con 738 de ellas participando en el programa de MSC.

La pesca sostenible significa más peces.

Al gestionar las poblaciones de peces de forma responsable, la pesca sostenible puede ayudar a reconstruir las poblaciones, al brindar suficientes alimentos de origen marino para alimentar a 72 millones de personas más cada año.

La pesca sostenible significa más vida en los mares y océanos.

Los pescadores sostenibles mejoran sus prácticas y garantizan que las poblaciones sigan sanas al minimizar los impactos en la vida oceánica, protegiendo hábitats, reduciendo la captura incidental y ayudando a que los ecosistemas marinos se mantengan sanos y diversos.

Las prácticas de pesca sostenible son vitales para garantizar la vida a largo plazo en los océanos

Cuando eliges el Sello Azul MSC, eliges



MAR SANO,
VIDA SANA.

#MaresParaSiempre

Encuétralo en pescado y marisco fresco, conservas y congelados.



Proteger los mares y océanos es tarea de todos.

La gestión eficaz de las poblaciones de peces depende de la colaboración. Los responsables políticos, la industria pesquera, los científicos y las ONG tienen un papel que desempeñar, unidos por un objetivo común: **mantener poblaciones de peces sanas y productivas a largo plazo.**

La sobrepesca pone en peligro nuestro futuro.

Según los últimos datos de la FAO –Organización Mundial de los Alimentos– aproximadamente el 35,5% de los recursos pesqueros mundiales están sobreexplotados, empujando a muchas poblaciones marinas más allá de los límites biológicos seguros.

Los Mares y Océanos son esenciales para la vida en el planeta.

Ayudan a regular el clima, proporcionan más de la mitad del oxígeno del mundo, albergan una enorme variedad de vida animal y proporcionan alimento y medios de vida a millones de personas en todo el planeta.

¿VALORAN LAS ECOETIQUETAS **LOS CONSUMIDORES?**

LA SOSTENIBILIDAD HA VENIDO PARA QUEDARSE



9 DE CADA 10

Cree que la **sostenibilidad** de los océanos es **importante**

↑ 25%

Reconocimiento de la etiqueta **MSC** en España



71%

Está de acuerdo que es importante que los **supermercados** ofrezcan **pescado sostenible**



63%

Cree que los **restaurantes** deberían **ofrecer pescado sostenible** en sus menús



48%

Confían más en marcas que usan **ecoetiquetas** que en aquella que no las utilizan

Cuando eliges
el Sello Azul MSC,
eliges



MAR **SANO,**
VIDA **SANA.**

MATERIA PRIMA DE SALAZONES GARRE CON SELLO AZUL MSC



- Mojama de Atún Yellowfin
- Hueva de Atún Yellowfin
- Hueva de Maruca
- Hueva de Bacalao
- Caballa



Salazones Garre cuenta con un **Procedimiento MSC PR21 revision 7 del 30/05/2023**, que incluye y cumple todos los requerimientos establecidos por MSC para ser considerado **Cadena de Custodia**.

Al estar también certificada en IFS Food, Salazones Garre cuenta con un Sistema de documentación de Calidad que es consistente y fiable.

Salazones Garre asegura que el personal responsable está entrenado y es competente para cumplir con los requisitos que establece el Standard MSC.

MANIPULACIÓN CON PRECAUCIÓN

Cuando eliges
el Sello Azul MSC,
eliges



MAR SANO,
VIDA SANA.

Cuando elaboramos productos certificados con la ecoetiqueta de MSC, el pescado se debe mantener siempre separado de productos no certificados en toda la cadena de suministro, de la pesquería, al proveedor y hasta el plato.

En todos los procesos por los que pasa, el producto certificado MSC siempre debe de estar identificado como tal, indicando además su especie y la zona de captura.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO MSC

Cuando eliges
el Sello Azul MSC,
eliges



MAR SANO,
VIDA SANA.

Contamos con un sistema de **verificación de etiquetado** para cada lote de producción, al inicio de la misma y esta etiqueta se incluye en la **orden de producción**.

En el almacén y en el área de etiquetado se mantiene separado en forma adecuada al producto MSC del que no proviene de pesca sostenible certificada.

En el área de producción se realiza la separación temporal para diferenciar a la producción MSC.

El proceso de etiquetado MSC se lleva a cabo en un área separada.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO MSC

Cuando eliges
el Sello Azul MSC,
eliges



MAR SANO,
VIDA SANA.

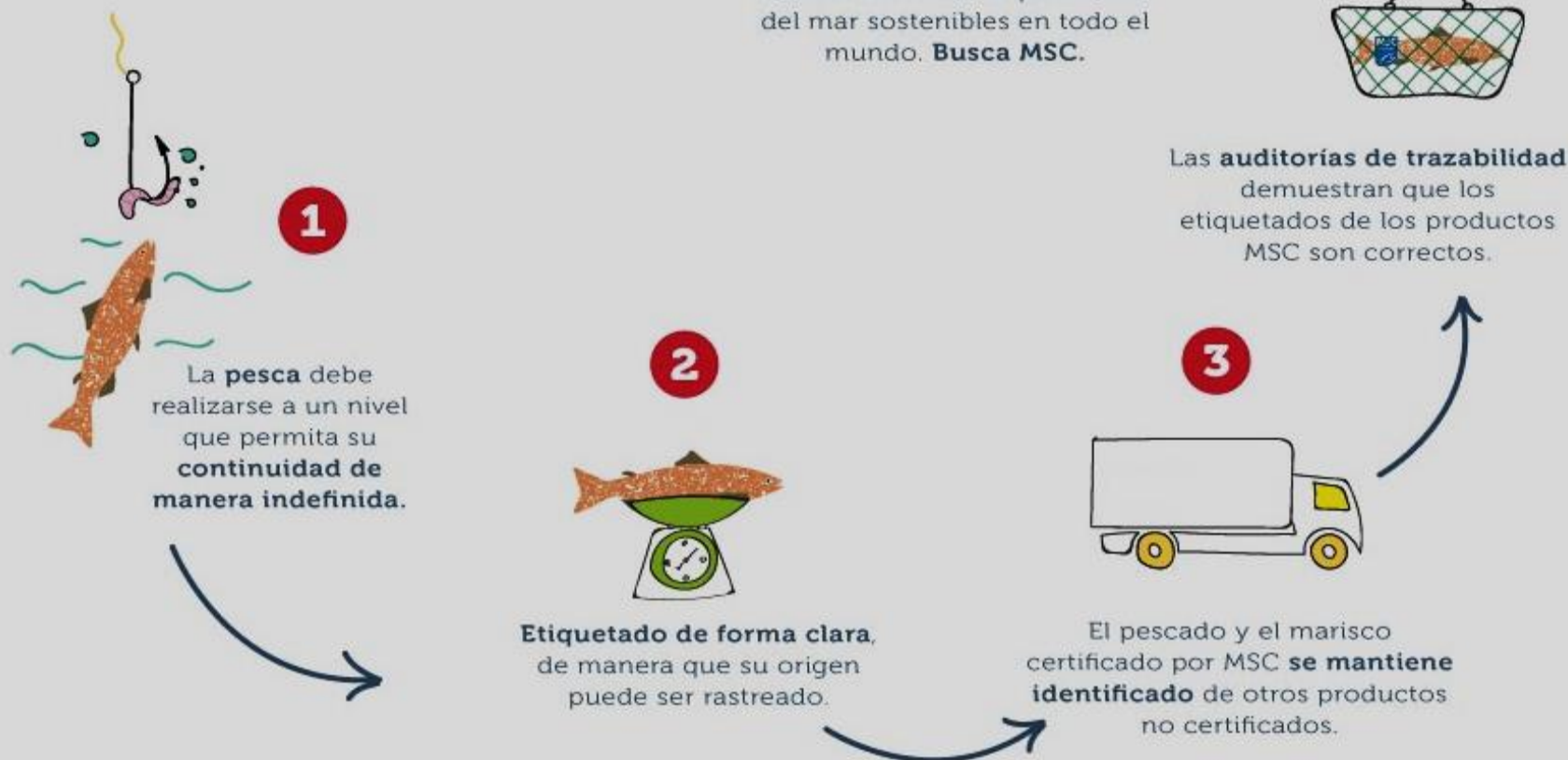
Con relación al etiquetado referente a la especie, como los productos se compran en piezas enteras, este procedimiento es el que facilita su identificación.

En la recepción, se realiza una evaluación morfológica y se identifica la especie con una etiqueta que se mantiene durante todo el proceso.

También, en este proceso de identificación, se etiqueta adecuadamente indicando la zona de captura u origen.

Por ello, el origen o la zona de captura se indican en la etiqueta de los productos y esta info se incluya en el programa Gesalma.

CADENA DE SUMINISTRO *del océano al plato*



TRAZABILIDAD

Mantenemos registros de trazabilidad que permiten localizar, desde su origen hasta la factura de venta, a cualquier producto que vendemos con el certificado MSC.

El equipo es consciente de que para mantener el certificado MSC debe llevar una trazabilidad exacta, siempre, sin ningún tipo de error.

Contamos con el programa **GESALMA**, que nos permite identificar cada una de las etapas por las que pasa el producto y nos da la información para el correcto etiquetado final del producto.

QUÉ HACEMOS EN SALAZONES GARRE?

Cuando eliges
el Sello Azul MSC,
eliges



MAR **SANO,**
VIDA **SANA.**

#MaresParaSiempre

Encuétralo en pescado y marisco
fresco, conservas y congelados.



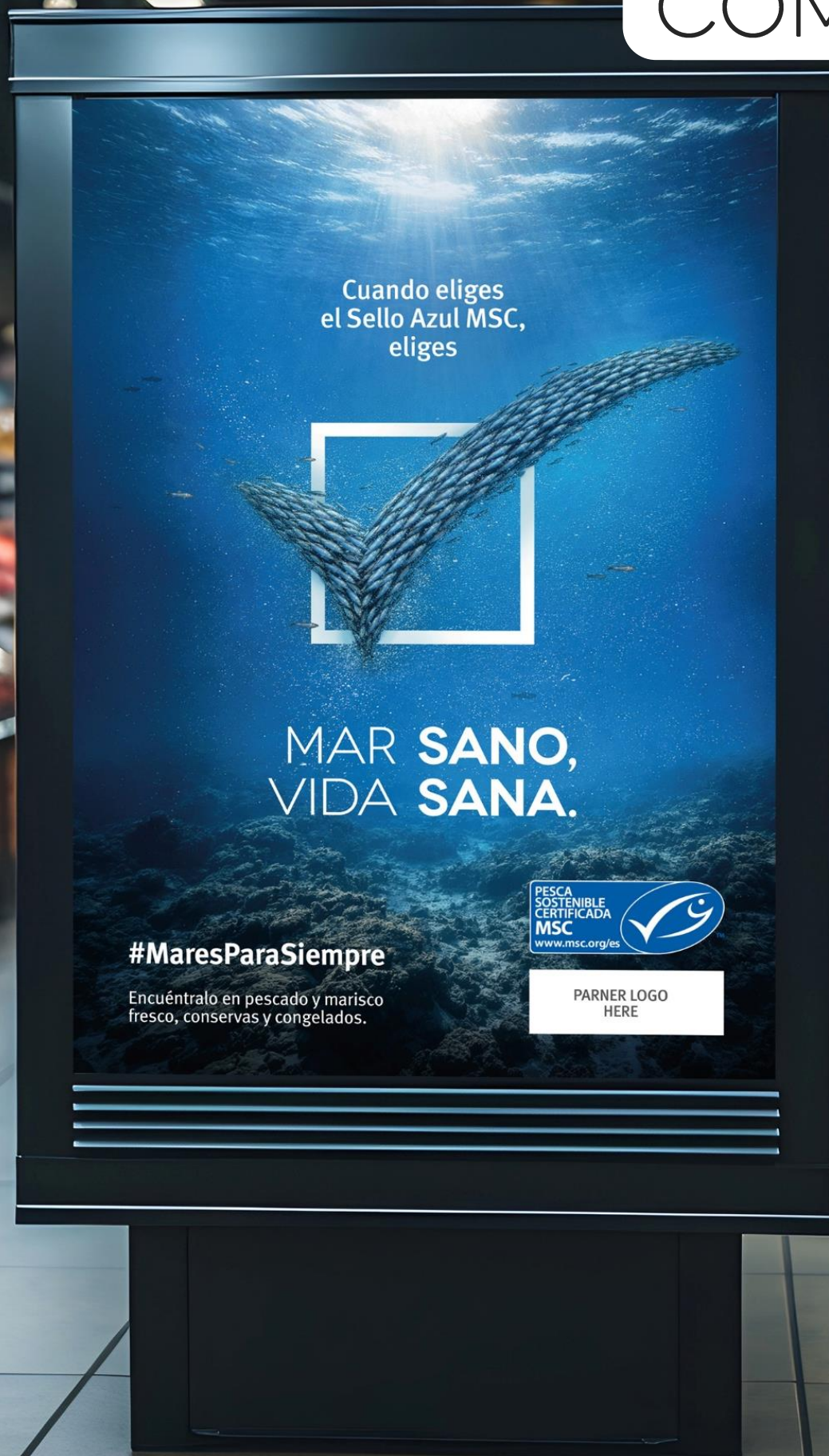
Identificamos la materia
prima MSC en cámaras
de congelado con
distintivos adecuados.

Todos los documentos
utilizados para hacer
registro de los procesos
MSC irán debidamente
identificados con sello
de la certificación.

Etiquetamos de manera
correcta a la materia
prima en las salas
de Descongelado,
Elaboración, Secaderos,
Etiquetado, etc.

Siempre elaboramos
productos certificados
MSC en forma separada
de aquellos que no
poseen este certificado.

RESPONSABILIDAD COMPARTIDA



Salazones Garre puede garantizar que todos los productos con el certificado MSC están identificados como tales en cada una de las etapas del proceso por las que pasan.

Cada uno de los integrantes del equipo de Salazones Garre se hace responsable de que la certificación MSC se mantenga vigente.

LA PESCA SOSTENIBLE SIGNIFICA **MÁS PECES**



Elige la pesca sostenible
para proteger los océanos



Es necesario elegir productos del mar con certificación del **Sello Azul MSC** para ayudar a proteger los Mares y Océanos.

Para proteger el recurso pesquero para el futuro, es necesario que todos demostremos cómo la pesca sostenible contribuye a proteger nuestros mares y océanos. Juntos, podemos correr la voz y ayudar a la gente a entender el gran valor que tiene la pesca sostenible. Porque necesitamos de todos nosotros para proteger a la salud de mares y océanos.