

España en el pódium de los mayores consumidores de pescado del mundo

La imagen de Noruega como gran nación con larga tradición pesquera y de producción de pescados y mariscos crece entre los españoles. La frescura es una de las características que más se asocia a los productos noruegos. Entre los más conocidos y apreciados, destacan el Salmón, el bacalao premium salvaje 'Skrei' y el bacalao fresco, explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega

¿Sabías que España es uno de los mayores consumidores mundiales de pescado? A los españoles les encanta el pescado, que adquieren prácticamente al mismo nivel que otros grandes demandantes europeos y asiáticos. El origen noruego es un factor cada vez más determinante como factor de compra gracias a valores como la calidad, el sabor, los efectos beneficiosos para la salud y la sostenibilidad de los métodos de pesca utilizados.

El Consejo de Productos del Mar de Noruega -organismo dependiente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega- acaba de hacer públicos los resultados de una encuesta online entre consumidores de entre 20 y 65 años, encargada a Ipsos, que arroja luz sobre las opiniones y comportamientos en torno al pescado en diferentes países. De esta encuesta, se desprende que 8,5 de cada 10 españoles comen productos del mar, una vez a la semana. España es el cuarto consumidor de pescado (por persona) de Europa, por detrás de Noruega, Islandia y Portugal.

Entre éstos, la opinión sobre los productos de Noruega entre los españoles progresa adecuadamente. De hecho, el reconocimiento del logotipo de 'Seafood from Norway' (Pescados y Mariscos de Noruega) en nuestro país alcanza su máximo histórico. Así pues, el 64% de los consumidores españoles de entre 18 y 65 años dicen haber visto el logotipo de origen: "Este es el máximo histórico alcanzado. Para tener una perspectiva, en 2018, el conocimiento era del 34%", recuerda el director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, Björn-Erik Stabell.

"Sin duda, la apuesta de nuestro sector por la excelencia del pescado, la trazabilidad, seguridad alimentaria, ligada al máximo cuidado en la gestión sostenible y responsable de las pesquerías -que garantiza el futuro de los caladeros en Noruega para las futuras generaciones- son factores diferenciales por los que apostamos, determinantes a la hora de obtener tan buena aceptación en España, a lo que sumamos los esfuerzos del Consejo de Productos del Mar de Noruega para divulgar estas cualidades que encierran nuestros productos certificados", ha remarcado el director.

"Desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega queremos que los consumidores tengan un alto conocimiento sobre las bondades de los pescados y mariscos que nos ofrecen los Océanos y sus aportaciones a la seguridad y soberanía alimentarias. Tenemos una fuente de provisión de proteínas que debemos respetar, divulgar y promover, siempre de forma sostenible. Fomentar la cultura del pescado es esencial para el consumidor y también repercute en beneficios tanto para los pescadores noruegos como para los españoles", ha argumentado.

De acuerdo con esta encuesta, el salmón es el producto que más se consume y que más se conoce. El 81% de los españoles es capaz de identificarlo sin ninguna ayuda. El 42 % de los españoles come salmón al menos una vez a la semana, una tendencia que se mantiene, ya que el consumo sigue siendo estable. De hecho, el 20% de los hogares españoles afirma que “come más salmón que antes”.

Noruega es el origen del salmón más reconocido. Nueve de cada diez personas reconocen a este país como productor de salmón. Es decir, “hay una identificación casi total del producto con su país de origen. El reconocimiento de Noruega como lugar de origen está aumentando también en el resto de los productos”, ha subrayado Stabell.

El Skrei es sin duda el producto que más se está dando a conocer en nuestro país. Aunque sus cifras de consumo aún son inferiores a las de otros pescados como el salmón, cada vez más personas descubren este pescado y, sobre todo, reconocen a Noruega como su país de origen. Así, el 33% de las personas reconocen a Noruega como origen del Skrei frente al 23% de hace un año, constata la misma encuesta de Ipsos para el Consejo de Productos del Mar de Noruega.

La frescura es una de las características que más se asocia a los productos certificados de Noruega, ya que, además del Salmón y el Skrei, el conocimiento de Noruega como productor de bacalao fresco es el más alto de la historia con un 20% (frente al 13% del año pasado).

Ventas mundiales y en España en mayo

Mientras tanto, los últimos datos de exportación de los productos del mar de Noruega en el mes de mayo a todos los destinos mundiales siguen una evolución imparable, alcanzado máximos históricos.

La fuerte demanda mundial de productos del mar noruegos dio un valor de exportación en mayo, que es el segundo más alto en un solo mes, solo superado por marzo de este año. El aumento de los precios de exportación, principalmente para el salmón, pero también para otras especies como la trucha, el bacalao, el carbonero, el eglefino y el arenque, es la principal razón del crecimiento, explicó el director ejecutivo interino del Consejo de Productos del Mar de Noruega, Børge Grønbech.

Por lo que respecta a España, las importaciones de pescados y mariscos desde Noruega alcanzaron las 8.827 toneladas durante el mes de mayo (+27 %) por valor de 63,8 millones euros (+42 %). “Esto muestra la fuerte posición de los productos del mar de Noruega en España. También muestra cómo, a través de nuestras inversiones en marketing en España, contribuimos a aumentar el enfoque en estos productos y, a través de eso, potenciamos la categoría”, concluye el director del Consejo en España, Björn-Erik Stabell.

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales. El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Más información y recetas con pescados y mariscos de Noruega: <https://mardenoruega.es/recetas/>

Datos de contacto:

Tactics Europe

Seafood from Norway

915062860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Sector Marítimo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>