



Marine
Stewardship
Council

Análisis de Mercado de Pequeños Pelágicos 2025: España

Sostenibilidad de los pequeños pelágicos en España

LAS SARDINAS, ANCHOAS, CABALLA Y JUREL, especies emblemáticas del mercado español, son esenciales para la cadena trófica marina. En 2022, se comercializaron más de 78.000 toneladas de pequeños pelágicos en España (Fuente: MAPA), principalmente en pescado fresco y conservas. La gestión sostenible de estas especies es vital para preservar el ecosistema y garantizar una pesca sostenible a largo plazo.

Compromiso de MSC con la sostenibilidad pesquera

El Marine Stewardship Council (MSC) ha abordado dos enfoques en aguas ibéricas. En el Mar Mediterráneo, donde los retos son mayores, el proyecto Medfish (desde 2017) ha potenciado la mejora de las prácticas pesqueras a través del conocimiento ecológico de sardinas y anchoas junto a pescadores de Castellón, Caleta de Vélez y Motril, entre otros, y con

la colaboración de WWF y el ICM-CSIC de Barcelona (MedPath Impact Report 2024).

En el Atlántico, el mejor desempeño ecológico ha permitido la certificación MSC de la anchoa del Cantábrico en 2015. Tras su colapso en 2005, alcanzó máximos históricos de capturas en 2024 gracias a un enfoque de gestión sostenible (Caso de estudio en “MSC Small Pelagics Yearbook 2025”) Por otro lado, la sardina ibérica está en evaluación MSC, en el momento de la redacción de este informe, liderada por las organizaciones de productores de ANOPCERCO (Portugal) y OPPs CANTÁBRICO (España), mientras que el jurel y la caballa aún enfrentan retos significativos.

Impulso del mercado hacia la sostenibilidad

El mercado ha respaldado la certificación de la anchoa del Cantábrico, única pesquería de pequeños





pelágicos certificada en aguas españolas y en el mundo. Más de 440 productos de 143 marcas con sello MSC están disponibles en 20 países.

En España, 131 productos de pequeños pelágicos —118 de anchoa, 7 de arenque y 6 de sardina— ostentan el sello MSC, predominando las conservas y el pescado fresco. Bajo marca distribución, Eroski lidera en ventas de anchoa fresca MSC, Lidl lidera en número de referencias de anchoas, boquerones y arenques, y DIA destaca por las conservas y semi conservas de anchoas y boquerones.

Otras marcas distribuidor destacadas son El Corte Inglés, Aldi, Auchan, Carrefour (pionero en conservas de sardina MSC), Consum, Alipende, Deleitum (Euromadi), METRO y Ametller Origen. Los fabricantes han sido fundamentales en su apoyo para impulsar la certificación de la anchoa del Cantábrico desde 2015. Actualmente, 28 marcas de anchoas y boquerones cuentan con sello azul de MSC, destacando Lorea

Green Selection, Palacio de Oriente y Bruimar por volumen. Otras referencias que se pueden encontrar en el mercado español están bajo la marca de Cuca, Consorcio, Bego, Belmonte Gourmet, Pujado Solano, La Laredana, Costera Del Cantábrico, Yurrita, Revuelta, Campos, Fredo y Frinsa, entre otros.

Arënkha y Spherika ofrecen esferas de arenque MSC desde 2012, mientras que fabricantes de aceitunas como Carbonell, Serpis, Rio Verde y Agrosevilla utilizan anchoas MSC en sus aceitunas rellenas, mostrando compromiso con fuentes sostenibles. En el apartado de innovaciones cabe destacar a Kofradia Itsas Etxea también, que comercializa una propuesta de croquetas de anchoa con el sello azul de MSC.

El esfuerzo conjunto de todos los agentes de la cadena pesquera ha impulsado certificaciones como la de la anchoa del Cantábrico. MSC anima a continuar este compromiso para garantizar la sostenibilidad de los pequeños pelágicos en la península Ibérica. ●



Marine
Stewardship
Council

Más información: <https://www.msc.org/species/small-pelagic-fish>

Contáctenos: iberia@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 2025.