



Nota de prensa

10 de abril 2025

El bacalao certificado con Sello Azul de MSC, protagonista de la Cuaresma y una de las especies de pescado blanco más consumidas en España

- El consumo de pescado blanco certificado MSC crece en España y consolida su liderazgo en sostenibilidad.
- Más de 16 000 toneladas de pescado blanco con certificado MSC se consumieron en España en el último año.
- Cada vez más cadenas y marcas españolas apuestan por el pescado blanco con el sello azul de MSC.

Madrid, 10 de abril de 2025 – El bacalao, una de las especies más emblemáticas de pescado blanco, se posiciona como líder en el consumo de productos del mar sostenibles en España. Su creciente presencia en el mercado con certificación de **Marine Stewardship Council (MSC)** refleja no solo el compromiso del sector pesquero y los distribuidores con la sostenibilidad, sino también el interés de los consumidores por proteínas sostenibles y respetuosas con los océanos.

Durante la Cuaresma y Semana Santa, el bacalao cobra un papel aún más relevante en la dieta española. Este periodo de tradición y consumo responsable impulsa notablemente sus ventas. Se estima que hasta un 20 % del volumen anual de bacalao se comercializa en los meses previos a la Semana Santa, con un valor de mercado superior a los 40 millones de euros en el canal minorista. El bacalao **certificado con el Sello Azul MSC** ofrece una alternativa ideal para quienes desean mantener las costumbres culinarias apostando al mismo tiempo por la sostenibilidad marina.

El consumo de pescado blanco con sello MSC crece en España

El pescado blanco continúa siendo una de las principales categorías dentro del mercado de productos pesqueros sostenibles con certificación del **Marine Stewardship Council (MSC)**. A nivel mundial, casi el 75 % de las capturas de pescado blanco están vinculadas al programa de pesca sostenible de MSC. En España, esta tendencia también se fortalece, con una creciente demanda de pescado blanco con Sello Azul que demuestra el compromiso de consumidores y distribuidores con la protección de los océanos.

Según el **Informe Anual sobre el Pescado Blanco Sostenible 2024 de MSC**, entre 2023 y 2024 se comercializaron más de 550 000 toneladas de productos derivados de pescado blanco con sello MSC en todo el mundo. Estas cifras reafirman el liderazgo de



especies como el bacalao, el abadejo, la merluza o el eglefino en el ámbito de la sostenibilidad pesquera. Dentro del programa MSC, el pescado blanco representa el 40 % del total de capturas certificadas, gracias a pesquerías con décadas de compromiso y mejora continua.

En el caso de España, el análisis de mercado entre abril de 2023 y marzo de 2024 refleja un aumento en el consumo y comercialización de pescado blanco certificado MSC. Más de 16 000 toneladas se vendieron en nuestro país bajo 66 marcas, destacando especies como el bacalao Atlántico, la merluza del Cabo, la merluza europea, el abadejo del Pacífico y la merluza austral, que en conjunto suponen el 74 % del pescado certificado MSC consumido en España.

El formato congelado lidera el mercado español, con un 54 % del volumen, seguido del surimi (34,5 %), los productos refrigerados (8,6 %) y el pescado fresco (2,1 %), donde el bacalao es la especie más representativa.

*El bacalao con Sello Azul MSC representa una elección consciente en estas fechas tan señaladas. Durante la Cuaresma y la Semana Santa, cuando el consumo de pescado se incrementa, es fundamental apostar por opciones que cuiden el futuro de nuestros océanos. El compromiso de pescadores, distribuidores y consumidores con la sostenibilidad se refleja en la importante presencia del bacalao certificado en el mercado español. Consumir bacalao con el Sello Azul de MSC durante en este período no solo mantiene vivas nuestras tradiciones, sino que también contribuye a unos Mares Para Siempre, **indica la responsable de pesquerías atlánticas de MSC Isadora Moniz.***

*El bacalao de mar Barents es una especie emblemática en el mercado español que se enfrenta a grandes retos debido a la estacionalidad de la especie. Nuestra pesquería de bacalao en la que se engloba la asociación AGARBA (Asociación Nacional de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao) que incluye a las empresas Pesquera Ancora y Velaspex, lleva certificada bajo el estándar de pesquerías de Marine Stewardship Council desde 2013. En 2024, conseguimos la recertificación por un nuevo periodo de cinco años adicionales. Somos la certificación más longeva de España y Portugal, consiguiendo ser la **primera pesquería española que consigue la recertificación por segunda vez, como parte de nuestro compromiso con la sostenibilidad.** Trabajamos junto a MSC con nuestra flota certificada para seguir manteniendo la sostenibilidad de este caladero tan importante para nuestro consumo, **añade Ignacio Urcola, director gerente de Velaspex.***

Las cadenas de distribución y retailers apuestan cada vez más por el Sello Azul de MSC

LIDL encabeza la distribución de pescado blanco con Sello Azul en España, tanto en volumen como en número de referencias, seguido por Grupo Dia, ALDI, Eroski y La Sirena. Otras cadenas como El Corte Inglés, Carrefour o Consum, así como plataformas de restauración como McDonald's, IKEA y Makro, también han ampliado su oferta con productos certificados MSC, acercando cada vez más el consumo sostenible al público general.

En cuanto a fabricantes, Findus lidera las ventas de pescado blanco certificado y ha integrado el Sello Azul en toda su gama. Marcas como Arte Morhua (bacalao) y Nós del Grupo Iberconsa (merluza) destacan igualmente por su compromiso. En el ámbito pesquero, España sigue teniendo un papel clave. AGARBA, Asociación Nacional de



Armadores de Buques de Pesca de Bacalao, participa en pesquerías certificadas de bacalao en el Mar de Barents desde 2013, y en caladeros de merluza del Cabo en Sudáfrica y Namibia.

V edición “Semana Mares Para Siempre”

MSC ha vuelto a lanzar la **V edición de su iniciativa anual "Semana Mares Para Siempre"**. Durante la Semana, que se ha desarrollado del 31 de marzo al 6 de abril, se han realizado una serie de actividades centradas en el consumidor, y basadas en el lanzamiento de su nueva campaña, a fin de mostrar cómo la pesca sostenible contribuye con éxito a la protección de nuestros océanos y, por lo tanto, a la salud del planeta y a la nuestra propia. A través de acciones como esta, la organización quiere hacer partícipe al consumidor y crear una mayor conciencia sostenible. **Esta V Semana Mares Para Siempre ha contado con más de 100 entidades del ámbito científico, educativo, institucional, comercial, de la comunicación y la sostenibilidad.**

Información adicional:

Toda la información de esta iniciativa puedes encontrarla en la siguiente URL:

[V Semana Mares Para Siempre 2025 | Marine Stewardship Council](#)

Datos de contacto medios de comunicación

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal,
asun.talavera@msc.org | Tel.: +34 676 016 630

Rocío García | +34 665 49 26 22

Marine Stewardship Council

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro que establece una serie de estándares con base científica y mundialmente reconocidos en materia de pesca sostenible y de trazabilidad de productos pesqueros. Su sello azul y su programa de certificación reconocen y premian las prácticas pesqueras sostenibles y, además, ayudan a crear un mercado más sostenible para los productos del mar. Se trata del único programa de certificación y etiquetado ecológico para pesquerías de captura que cumple los requisitos de buenas prácticas establecidos por la **Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)** y por **ISEAL**, la Alianza Internacional de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental. Para más información, visite nuestra web en **[msc.org](https://www.msc.org)** o nuestras redes sociales:

