



## Nota de Prensa

Miércoles, 24 de octubre de 2024.

# El pescado blanco sigue a la cabeza del mercado de productos pesqueros sostenibles de MSC

## Lanzamiento de los informes sobre el mercado de pescado blanco global y en España

Las pesquerías de pescado blanco, como por ejemplo las de abadejo, bacalao, eglefino o de merluza, se mantienen a la cabeza del mercado de productos pesqueros sostenibles. A finales de 2023, casi las tres cuartas partes de las capturas de pescado blanco del mundo estaban vinculadas al programa de Marine Stewardship Council (MSC) para los productos de pesca sostenible.

En 2021, el último año sobre el que la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha proporcionado datos, el abadejo y el bacalao figuraban entre las diez especies marinas de pesca extractiva con mayor volumen de desembarques. Según FAO, el abadejo aporta 3,4 millones de toneladas a la producción pesquera marina total.

Según el **Informe anual sobre el pescado blanco sostenible 2024 de MSC** (*Sustainable Whitefish Yearbook*), entre 2023 y 2024 se vendieron en el mundo más de 550 000 toneladas de productos derivados de pescado blanco con sello de MSC. La mayor parte del pescado blanco que lleva el sello de MSC es congelado, aunque también hay refrigerado, surimi, alimentos precocinados y pescado fresco a la venta en pescaderías o en restaurantes.

Dentro del programa de MSC, el pescado blanco conforma el grupo de especies más numeroso y representa un 40 % de todas las capturas que están vinculadas a MSC. Las pesquerías de pescado blanco son de las pesquerías que llevan certificadas más tiempo, muchas llevan en el programa de MSC más de dos décadas, y este compromiso ha sentado las bases sobre las cuales se ha construido el mercado mundial de los productos pesqueros de origen sostenible.



MSC se creó como un programa para promover la pesca sostenible, basado en el mercado, cuyo fin es impulsar cambios en el mar y hacer frente al problema de la sobrepesca mediante la participación de los consumidores y de la cadena de suministro. El informe anual sobre el pescado blanco sostenible recoge los esfuerzos de las pesquerías para avanzar y la repercusión que la certificación de MSC ha tenido en el mar, en los mercados y en numerosas comunidades de todo el mundo. Asimismo, ofrece una descripción de las principales marcas que utilizan los productos con Sello Azul de MSC para impulsar sus ventas a nivel mundial y responder a las expectativas de los consumidores ofreciendo productos del mar que son sostenibles.

**Nicolas Guichoux, Chief Program Officer de MSC**, comenta: *“El crecimiento constante y sostenido de la oferta de pescado blanco con certificación de MSC evidencia el firme deseo de nuestros colaboradores de demostrar la sostenibilidad de sus pesquerías a través de su participación en el programa de MSC.*

*Estamos orgullosos de colaborar con algunas de las pesquerías de pescado blanco mejor gestionadas del mundo que han contribuido a transformar la cadena de suministro de este pescado tan popular y salvaguardar sus poblaciones para los consumidores de ahora y los del futuro”.*

En este informe anual, aparecen algunas de las pesquerías de pescado blanco que más tiempo llevan en el programa de MSC, como, por ejemplo, la pesquería de bacalao del Pacífico del mar de Bering y de las islas Aleutianas, una parte de la cual se convirtió en 2006 en una de las primeras pesquerías en ser certificadas. Su dinámica gestión de la pesca le permitió reaccionar ante la disminución de las poblaciones de peces causada por las olas de calor de 2020 que elevaron la temperatura del mar y se consiguió que las poblaciones de bacalao se recuperaran rápidamente.

También está la pesquería de lumpo de Islandia con certificación de MSC que, para lograr reducir las capturas incidentales (de otras especies marinas), ha llevado a cabo diversas mejoras, como son utilizar una aplicación para teléfonos inteligentes para llevar un cuaderno de pesca digital, establecer zonas de veda, implantar prohibiciones de captura y aumentar la presencia de observadores a bordo de sus barcos.

## **El mercado de pescado blanco certificado MSC en España.**

Entre abril de 2023 y marzo de 2024, el mercado español comercializó más de 16 000 toneladas de pescado blanco certificado con el Sello Azul MSC ([leer Análisis, en español](#)), reflejando el creciente interés de los consumidores por opciones sostenibles. Especies



emblemáticas como el bacalao atlántico, la merluza del cabo, abadejo del Pacífico y merluza austral representan el 74% del pescado certificado con Sello Azul MSC consumido en España.

LIDL se consolida como el líder indiscutible en la comercialización de productos MSC en España, con el mayor volumen y número de referencias, seguido por cadenas como Dia, ALDI, Eroski, La Sirena y El Corte Inglés. En el sector de restauración, destacan McDonald's, IKEA y Makro. El formato congelado sigue siendo la opción preferida por los consumidores (54% del volumen).

Fabricantes como Findus y Grupo Iberconsa también impulsan la oferta de pescado blanco certificado, mientras que la flota pesquera española, con AGARBA a la cabeza, es pionera en la certificación de pesquerías responsables.

– FIN –

### **Información complementaria**

**[Informe anual de pescado blanco MSC 2024 \(inglés\).](#)**

**[Análisis del mercado del pescado blanco 2024: España \(español\).](#)**

**[Informe 2024 sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura \(en español\), FAO.](#)**

### **Datos de contacto para medios de comunicación**

Asun Talavera: [asun.talavera@msc.org](mailto:asun.talavera@msc.org); tel.: +34 676 016 630

**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](https://www.msc.org) o nuestras redes sociales:

