



La sardina ibérica de la costa atlántica recupera el Sello Azul de Marine Stewardship Council: un hito para la pesca sostenible en España y Portugal

ANOPCERCO y OPSS Cantábrico son las flotas de cerco que han liderado el proceso de certificación para la sardina ibérica capturada en la costa atlántica

Primera pesquería en lograr la certificación MSC a través de una alianza entre flotas de España y Portugal

Madrid / Lisboa, 7 de julio de 2025. – La flota de cerco portuguesa, liderada por, *Associação Nacional das Organizações de Produtores da Pesca do Cerco (ANOPCERCO)* y la española, a través de la Asociación de Organizaciones de Productores de Pesca del Cantábrico (OPSS Cantábrico), ha obtenido la certificación Marine Stewardship Council (MSC) para la sardina ibérica (*Sardina pilchardus*) de la costa atlántica. Este reconocimiento avala el compromiso de ambas flotas con la sostenibilidad y garantiza a los consumidores que la sardina ibérica capturada bajo este método procede de fuentes sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

La [pesquería de cerco](#) ha superado una rigurosa evaluación independiente realizada por Bureau Veritas, iniciada en septiembre de 2024, y cumple con los tres principios fundamentales del estándar MSC: buena salud de la población de sardina, mínimo impacto en el ecosistema marino y una gestión eficaz y transparente de la pesquería.

La sardina ibérica es un recurso clave para Portugal y España, con presencia desde el golfo de Vizcaya hasta el estrecho de Gibraltar. Para el año 2025, las posibilidades de captura de sardina se definieron en 51 738 toneladas, de las cuales el 66,5% (34 406 toneladas) corresponden a Portugal y el 33,5% (17 332 toneladas) a España. Las capturas certificadas, amparadas por el Sello Azul del MSC, son realizadas por una flota de 317 embarcaciones especializadas, de las cuales 132 son portuguesas y 185 españolas.

Este año, la campaña de pesca de la sardina en el norte de España comenzó el 19 de marzo, mientras que en Portugal empezó el 21 de abril, prolongándose hasta que se alcancen las respectivas posibilidades de pesca. Desde el periodo de publicación del informe llamado *PCDR (Public Comment Draft Report)*, las capturas de sardina almacenadas por los miembros del grupo cliente ibérico son elegibles para portar el Sello Azul de MSC, lo que certifica su origen sostenible y responsable.

Este logro ha sido posible gracias al esfuerzo coordinado de toda la cadena de valor del sector. El grupo cliente de este certificado integra a 15 Organizaciones de Productores de Pesca de España y Portugal, así como a tres asociaciones clave de la industria alimentaria portuguesa.



Todas las organizaciones productoras portuguesas están agrupadas en ANOPCERCO, mientras que, en España, en OPPs Cantábrico. Además, se suman las asociaciones portuguesas *Associação Nacional dos Industriais de Conservas de Peixe* (ANICP), *Associação Nacional da Indústria pelo Frio e Comércio de Produtos Alimentares* (ALIF) y *Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição* (APED), que representan a los sectores de conservas, productos frescos o congelados, y distribución alimentaria. Este logro ha sido posible gracias al esfuerzo coordinado de toda la cadena de valor del sector. Esta colaboración ejemplar, y única en el programa de MSC, entre pescadores, industria transformadora y distribuidores ha sido fundamental para alcanzar la certificación y avanzar hacia una pesca más sostenible y responsable.

Con esta certificación, la pesquería de sardina ibérica reafirma su compromiso con la sostenibilidad. Hasta ahora, solo la flota portuguesa había contado con este reconocimiento, suspendido en 2014 ante los retos en la gestión del recurso. Desde entonces, se han implementado importantes mejoras, destacando el nuevo plan plurianual de gestión vigente hasta 2026, acordado en 2021 entre Portugal y España. Este plan regula las posibilidades anuales de pesca, los períodos de veda y los límites a la pesca de juveniles, entre otras medidas, para garantizar una gestión sostenible y coordinada de este recurso compartido.

Con la primera certificación, en 2010, Portugal creó la *Comissão de Acompanhamento da Pesca da Sardinha*, un órgano clave que reúne a científicos, gestores, sector pesquero y ONGs. Esta comisión ha sido fundamental en la supervisión y adaptación continua de las medidas de gestión, contribuyendo de forma decisiva a la recuperación y conservación de la sardina a largo plazo.

Compromiso con la sostenibilidad del recurso

Desde MSC felicitamos a todos los impulsores de esta certificación por su compromiso y esfuerzo en demostrar la sostenibilidad de la pesquería de sardina ibérica a través de un proceso riguroso y transparente. La gestión de esta especie, clave en el ecosistema atlántico-ibérico y fundamental para la cadena trófica marina, ha requerido la adaptación continua de las capturas y la aplicación de medidas técnicas para garantizar la recuperación del stock y la protección del entorno marino.

Esta certificación es fruto de la innovación científica, la cooperación internacional y el impacto socioeconómico positivo de la pesquería. Proyectos desarrollados por instituciones como el *Instituto Português do Mar e da Atmosfera* (IPMA) y el Instituto Español de Oceanografía (IEO), han aportado nuevos conocimientos sobre el ecosistema y han mejorado los modelos de gestión. La colaboración entre flotas, científicos, administraciones y empresas de España y Portugal ha sido esencial para alcanzar este reconocimiento. Además, la sardina ibérica sostiene miles de empleos y es un pilar económico y cultural en numerosas comunidades costeras.

En esta evaluación, el Estándar de Pesquerías MSC ha reconocido la importancia de la sardina como especie clave en el ecosistema atlántico-ibérico, exigiendo, a los evaluadores



independientes, un enfoque aún más precautorio para el cumplimiento de los criterios ambientales.

Mejora continua

Además, la certificación MSC no es un punto final, sino un compromiso de mejora continua. La pesquería se ha comprometido, en un plazo de cinco años, a incrementar la cobertura de observadores independientes a bordo, mejorar el registro de interacciones con especies no objetivo, evaluar el impacto sobre especies protegidas, amenazadas y en peligro, fortalecer los mecanismos de control y cumplimiento, y promover talleres de capacitación para seguir avanzando hacia la excelencia. El seguimiento y cumplimiento de estas mejoras será verificado mediante auditorías anuales realizadas por la certificadora independiente.

En el marco de su compromiso con la sostenibilidad y la innovación, la pesquería de cerco de sardina ibérica ha sido seleccionada para recibir una beca de investigación para estudiantes del *Ocean Stewardship Fund* (OSF) de MSC. Este apoyo financiero, otorgado al proyecto liderado por la Universidad de Vigo e IPMA, permitirá avanzar en la integración de criterios ecosistémicos en la gestión del stock de sardina. El proyecto desarrollará un modelo actualizado que incorpora el papel de la sardina como especie clave en la cadena alimentaria marina, asegurando que las estrategias de gestión sean más sólidas y resilientes ante los desafíos ambientales.

La sardina, parte de una dieta saludable

El pescado azul es un alimento esencial para una dieta sana. Según un [estudio reciente](#) del *British Journal of Nutrition*, la sardina es especialmente recomendable de incluir en la alimentación. Destaca por su alto valor nutricional: aporta proteínas, grasas saludables omega-3, calcio y vitaminas D y B12, que ayudan a cuidar el corazón, los huesos y el cerebro. Además, es un pescado muy presente en la cocina ibérica y su consumo regular es beneficioso en todas las edades. Apostar por la sardina también es apostar por una pesca sostenible que protege el medio ambiente y asegura su disponibilidad en el futuro.

“La certificación MSC de la pesquería de cerco de sardina portuguesa es el reconocimiento a un esfuerzo colectivo extraordinario. Llegar hasta aquí ha exigido sacrificios significativos por parte de pescadores y armadores —desde largos periodos de parada de la flota hasta una reducción sustancial de las capturas—, siempre con el objetivo de recuperar el stock y garantizar la sostenibilidad del sector. Esta certificación no es solo una distinción ambiental: es la prueba de que merece la pena invertir en una gestión responsable de los recursos y en la perseverancia de las comunidades pesqueras que viven del mar.”

Humberto Jorge, presidente de ANOPCERCO.

“Desde OPPs Cantábrico estamos convencidos de que el camino que hay que seguir es trabajar en la sostenibilidad de nuestras pesquerías y el sello MSC es una importante herramienta para



conseguirlo. MSC significa para nuestras pesquerías visibilidad en el mercado, garantía de que los consumidores adquieren un producto sostenible y transparencia a todo el trabajo realizado por la sostenibilidad de los recursos pesqueros por parte de nuestra flota portuguesa y española de más de 300 barcos.”

Norberto Emazabel, presidente de OPESCANTÁBRICO.

“Felicitaciones a toda la flota española y portuguesa por este éxito mayúsculo. La flota ha tenido que recuperar un stock que se encontraba en una situación muy difícil, y han sido visionarios al lograrlo. Para ello, han tenido que realizar sacrificios, como reducir el esfuerzo pesquero, y han desarrollado nuevas herramientas como un plan de gestión y reglas de control de capturas precautorias. Estas medidas han permitido que la situación de la sardina sea ahora mucho mejor que cuando se obtuvo la certificación hace 15 años. Además, actualmente están mucho mejor preparados para responder a los cambios en el stock y garantizar que, en el futuro, la sardina siga siendo sostenible. Asimismo, este no es un punto final, sino un punto y seguido en el camino de mejoras que las flotas deberán seguir implementando para mantener la certificación. Mi más sincera enhorabuena a la flota de cerco española y portuguesa por el liderazgo mostrado. Espero que ahora los mercados sepan reconocer y premiar este esfuerzo por la sostenibilidad que la flota ha llevado a cabo y seguirá llevando a cabo.”

Alberto Martín, director de MSC para España y Portugal.

Datos de contacto para medios de comunicación

Asun Talavera: 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 o nuestras redes sociales.

ANOPCERCO – Asociación Nacional de Organizaciones de Productores de Pesca de Cerco es una entidad sin ánimo de lucro que representa los intereses comunes del segmento de pesca de cerco en Portugal. Fundada en 1993, agrupa a la totalidad de las OPs de cerco a nivel nacional, representando 132 embarcaciones y unos 2.000 profesionales del mar. ANOPCERCO es un actor clave en la gobernanza y el desarrollo sostenible del sector pesquero portugués.

OPPs CANTÁBRICO es la primera Asociación de Organizaciones de Productores de Pesca creada en España. Fundada en 2011, hoy en día representa un total de 329 buques del sector de la bajura y 2.580 tripulantes. Opescantábrico promueve una pesca sostenible en el Cantábrico, equilibrando criterios ambientales, sociales y económicos. Coordina acciones



conjuntas entre sus OPs asociadas para avanzar hacia la sostenibilidad y mejorar la comercialización.