Nota de prensa

El langostino austral obtiene la certificación de Marine Stewardship Council, primera pesquería de esta especie certificada en Argentina

Madrid, 24 de abril de 2025. – Después de una década de esfuerzos dedicados a la mejora, la pesquería de langostino austral (*Pleoticus muelleri*) en Argentina ha alcanzado un hito muy importante: la certificación Marine Stewardship Council (MSC) para su componente costera. Esta certificación reconoce el compromiso de la pesquería con la sostenibilidad y la gestión responsable, convirtiéndola en la **primera pesquería de langostino costera en Argentina en obtener la certificación de MSC.**

La componente costera de la pesquería está compuesta por embarcaciones de pequeña y mediana escala que operan a lo largo de la costa de la provincia de Chubut, en Argentina, una región reconocida por su rica biodiversidad marina y su sector pesquero. Ubicada en el sur, en la región de la Patagonia el langostino capturado es procesado en plantas en tierra por un grupo de empresas tradicionales. La pesquería desempeña un papel fundamental en el impulso de la economía regional y en la generación de empleo en las comunidades costeras. Su continuo compromiso con las prácticas responsables demuestra la creciente importancia de la sostenibilidad en el sector pesquero de Chubut.

Federico Angeleri, representante del grupo promotor, destacó la importancia de este logro: *"La obtención de esta certificación MSC es el resultado de un arduo trabajo en equipo, que asegura la sostenibilidad a largo plazo de la pesca de langostino en Chubut. Nos llena de orgullo contribuir al desarrollo económico de la región, manteniendo los más altos estándares ambientales. Esta certificación nos abre nuevas puertas en el mercado, permitiéndonos ofrecer un producto de langostino certificado y de alta calidad."*

La pesquería se sometió a una rigurosa evaluación para cumplir con el estándar más reconocido a nivel mundial de la sostenibilidad ambiental del manejo pesquero como el del MSC. Los esfuerzos por mejorar la gestión pesquera, fortalecer el monitoreo y reducir el impacto ambiental han sido clave para obtener la certificación. Estos avances no solo contribuyen a la salud a largo plazo de la población de langostinos, sino que también ayudan a proteger el ecosistema marino.

La pesquería tiene una captura anual de aproximadamente 72 000 toneladas métricas y opera entre octubre/noviembre y marzo/abril, garantizando una pesca sostenible alineada con el ciclo de vida de la especie. La certificación ha sido impulsada por diversas empresas pesqueras, incluyendo Achernar, Agropez, Cabo Virgenes, Consermar, Food Partners Patagonia, Greciamar, Iberconsa de Argentina, La Escalerona, and Pesquera Veraz, con el apoyo y guía de CeDePesca.

Obtener la certificación MSC no solo representa un logro ambiental, sino que también ofrece posibles beneficios económicos. Con la creciente demanda global por productos del mar certificados como sostenibles, esta certificación mejorará el acceso a la

pesquería a los mercados internacionales, respondiendo a las crecientes expectativas de minoristas y consumidores en todo el mundo.

España es uno de los principales destinos del langostino austral argentino, tanto para el consumo en el canal minorista y de restauración, como para su exportación posterior a otros mercados. En los últimos 10 años, España ha experimentado un crecimiento superior al 900% en productos pesqueros sostenibles certificados con el Sello Azul de Marine Stewardship Council (MSC), y el langostino austral podrá incrementar las opciones para los consumidores sensibilizados con la sostenibilidad.

El director de programa MSC en América Latina, Cristian Vallejos, también celebró este logro al afirmar: "*Esta certificación es un paso significativo hacia la pesca sostenible en Argentina. Demustra la dedicación de la pesquería a la responsabilidad ambiental y resalta el impacto positivo que pueden generar la colaboración y los esfuerzos de mejora en la industria. Esperamos que este hito insipire a otras pesquerías de la región a continuar con sus mejoras*"

"El langostino austral es una especie pesquera de gran relevancia para la industria pesquera española. Son muchas las empresas españolas vinculadas con empresas argentinas que han obtenido la certificación MSC, y que han trabajado durante más de 10 años para hacer posible este logro, que pone en relieve el compromiso que la industria pesquera tiene por lograr los máximos estándares de sostenibilidad. La cadena de valor debe premiar este esfuerzo, y los consumidores pueden aportar su grano de arena eligieron productos de la pesca con el Sello Azul de MSC", comenta **Alberto Garazo, responsable senior comercial de MSC para España y Portugal.**

Con la certificación MSC de la fracción costera, la pesquería está ahora casi en su totalidad involucrada con el programa MSC. La fracción de alta mar, que opera en aguas federales y captura aproximadamente 140 000 toneladas métricas anuales, se encuentra actualmente en evaluación completa con la esperanza de obtener la certificación MSC para finales del 2025.

-FIN-

Datos de contacto medios de comunicación

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

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** o nuestras redes sociales: