



Nota de prensa

Octubre 2025

MSC celebra en CONXEMAR 2025 la sostenibilidad de la pesca ibérica y destaca la entrada de la gamba roja de Palamós en su Programa de Mejora

Vigo, 6 de octubre de 2025. Con motivo de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados, **CONXEMAR, que tendrá lugar del 7 al 9 de octubre en Vigo**, el Marine Stewardship Council (MSC) organizará una serie de actividades a fin de poner en valor los avances en sostenibilidad de las pesquerías certificadas y en proceso de mejora en España, Portugal y América Latina.

Uno de los mayores hitos a celebrar es que la pesquería de gamba roja (*Aristeus antennatus*) de arrastre de Palamós, tras más de una década de esfuerzos por la sostenibilidad y su participación en el proyecto Medfish de MSC y WWF, se ha convertido en la primera del Mediterráneo en entrar al Programa MSC de Mejora. Este programa impulsa a las pesquerías hacia la certificación sostenible mediante planes de acción verificados y transparentes. Gracias a medidas como el aumento del tamaño de las mallas, la reducción del esfuerzo pesquero y el uso de puertas semipelágicas, Palamós ha logrado avances significativos en la gestión de la especie objetivo y la reducción de los impactos sobre del ecosistema marino. En los próximos dos años y medio, deberá completar las mejoras pendientes antes de someterse a la evaluación completa para obtener la certificación MSC.

Según **Alberto Martín, director de MSC en España y Portugal**: *“Desde Marine Stewardship Council (MSC) queremos felicitar sinceramente a la pesquería de gamba roja de arrastre de Palamós por su entrada en el Programa MSC de Mejora. Este logro refleja el compromiso continuo de la flota y sus partes interesadas con la sostenibilidad y la gestión responsable de los recursos marinos. Reconocemos el importante trabajo realizado durante años para reducir el impacto en el ecosistema, mejorar la selectividad del arte de pesca y avanzar hacia una actividad más sostenible. Les deseamos mucho éxito en esta nueva etapa del proceso y confiamos en que, con el esfuerzo y la colaboración de todos, la pesquería pueda alcanzar la certificación MSC completa en un futuro próximo”.*

Por su parte, **Cristina Mañas, gerente de la Cofradía de Palamós**, señala: *“Para la flota de Palamós entrar en el Programa MSC de Mejora es el reconocimiento del esfuerzo hacia la sostenibilidad que la Cofradía de Pescadores de Palamós va desarrollando desde el 2013 con la aprobación del Plan de Gestión de la gamba.*



Agradecemos a Marine Stewardship Council (MSC) y WWF por darnos la oportunidad de entrar en el proyecto Medfish, el cual nos ha permitido evaluar nuestra pesquería con los

altos estándares de MSC y ver que tenemos posibilidades de conseguir esta prestigiosa certificación”

Además durante las tres jornadas de CONXEMAR, MSC reunirá a representantes de flotas, productores, distribuidores y expertos para compartir experiencias, presentar informes clave y celebrar logros históricos para la pesca ibérica.

Programa de actividades en CONXEMAR

Martes 7 de octubre | 16:00 – 17:00 | Stand MSC 3D37

Brindis por la certificación de la sardina ibérica

MSC ofrecerá un brindis por la reciente certificación de la sardina ibérica (*Sardina pilchardus*) en la costa atlántica, un hito alcanzado gracias al esfuerzo conjunto de la flota de cerco portuguesa (ANOPCERCO) y española (OPPs Cantábrico).

[Registro aquí](#)

Miércoles 8 de octubre | 11:00 – 11:30 | Sala MSC

El impacto del programa MSC en gambas y camarones

Sesión técnica dedicada a compartir los avances de las pesquerías de crustáceos en el programa MSC:

- La gamba roja de Palamós, que entra en el Programa MSC de Mejora tras más de una década de trabajo en planes de gestión y nueve años en el marco del proyecto Medfish, impulsado por MSC y WWF.
- El proceso de certificación del langostino patagónico (*Pleoticus muelleri*) en Argentina.
- Las perspectivas comerciales para gambas y camarones certificados MSC.

Cabe destacar que la entrada de Palamós en el programa refleja la adopción de medidas pioneras de gestión, como el uso de mallas más grandes, la reducción del esfuerzo pesquero en un 24 % o la incorporación de puertas semipelágicas en el arrastre, que reducen el impacto en los hábitats marinos.

Durante la sesión se pondrá en valor el caso de Palamós, que demuestra que la colaboración, la ciencia y la voluntad del sector son capaces de transformar la pesca mediterránea. Este paso marca un antes y un después en la senda de la sostenibilidad en el Mare Nostrum.

Por su parte, desde la Organización de Productores Pesqueros 91 se hará hincapié en que la gamba roja de Palamós es un símbolo de identidad para su territorio, al considerar que haber llegado hasta este punto les compromete a seguir trabajando para que las próximas generaciones puedan continuar disfrutando de este recurso único.



Miércoles 8 de octubre | 15:00 – 15:30 | Sala MSC
Informe “Estado de Pesquerías MSC España 2025” | Más de una década avanzando en sostenibilidad

Uno de los momentos clave de la agenda será la presentación del informe “Estado de Pesquerías MSC España 2025 | Más de una década avanzando en sostenibilidad”. El documento recoge los progresos realizados por las pesquerías españolas certificadas, con ejemplos tan relevantes como el bacalao del mar de Barents, el pulpo de Asturias, el atún rojo del Estrecho de Gibraltar, la anchoa del Cantábrico, el bonito del Norte y distintas pesquerías de túnidos tropicales.

España se ha consolidado como líder en este ámbito: cerca de medio millón de toneladas de capturas cuentan ya con la certificación MSC, un reconocimiento basado en ciencia independiente y en la mejora continua de la gestión pesquera. Este logro se suma al reciente hito alcanzado con la certificación de la sardina ibérica, que se celebrará en CONXEMAR con un brindis especial el martes 7 de octubre.

Este informe se enmarca en la visión global de MSC: lograr que más de un tercio de la pesca mundial esté certificada o en proceso de mejora de aquí a 2030, en línea con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14 de Naciones Unidas (Vida Submarina). En un mundo que en 2050 superará los 9.700 millones de habitantes, los alimentos azules —pescados, mariscos y plantas acuáticas— juegan un papel esencial para garantizar seguridad alimentaria con menor huella ambiental que otras proteínas.

[Registro aquí](#)

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: