



© Jonathan Serrano

Estado de las Pesquerías España 2025

Avances, hitos y casos de estudio





Contenido

Prólogo	04
Introducción	05
¿Qué es una “pesquería” para MSC?	06
Puntuación del Estándar MSC de Pesquerías	08
El panorama de las pesquerías MSC en España	09
Pesquerías con certificación MSC en España	11
Hitos de la certificación MSC para las pesquerías españolas	13
El programa MSC como impulsor de mejoras	14
Condiciones y mejoras de las pesquerías españolas	15
Avances de las pesquerías españolas: casos de estudio	18
Otras pesquerías MSC importantes para el mercado español	24
Medfish: un camino hacia la sostenibilidad para pesquerías mediterráneas	26
Discusión y conclusiones	28
Declaraciones de nuestros colaboradores	30
Glosario	32



Prólogo

En Marine Stewardship Council (MSC) nos imaginamos unos océanos rebosantes de vida y sus recursos pesqueros garantizados para las generaciones futuras. MSC promueve y premia las prácticas pesqueras sostenibles a través de su programa de certificación reconocido internacionalmente, su sello azul de sostenibilidad y, más recientemente, sus iniciativas de precertificación con el Programa MSC de Mejora y los proyectos Pathways. Nuestra meta es que más de un tercio de las capturas marinas mundiales estén certificadas o participen activamente en nuestro programa antes de 2030, en consonancia con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14 de Naciones Unidas: La vida submarina.

Se prevé que para 2050 la población mundial alcance los 9.700 millones. Este hecho conlleva un reto apremiante: ¿podemos alimentar a una población mundial en crecimiento sin agotar los sistemas naturales del planeta? La respuesta radica en transformar nuestros sistemas alimentarios a fin de mantener nuestro bienestar en materia de nutrición, así como la sostenibilidad ambiental.

Los alimentos azules, como el pescado, el marisco y las plantas acuáticas, son una parte esencial de la solución. Estos recursos ricos en nutrientes no solo proporcionan una alimentación esencial, sino que, en general, tienen un impacto ambiental menor que el de las proteínas de origen terrestre. Los alimentos de origen acuático están en una posición excepcional para satisfacer las necesidades de seguridad alimentaria a nivel mundial, al tiempo que preservan la salud de los ecosistemas.

La certificación de MSC se basa en la ciencia y la mejora constante. Impulsa cambios reales “en el agua”, ayudando a las pesquerías a mejorar la gestión de las poblaciones pesqueras, reducir su impacto ambiental y promover mejoras en materia de gobernanza. La transparencia y la credibilidad de nuestro proceso se garantizan a través de un sistema de auditorías externas y de la participación de un amplio abanico de grupos de interés. La colaboración es vital: pescadores, científicos, ONG, administraciones, líderes de la industria y consumidores, todos desempeñan una función en esta misión compartida.

España ha demostrado un gran liderazgo en este ámbito, ya que casi medio millón de toneladas de sus capturas cuenta ya con la certificación de MSC. Esto incluye pesquerías tan emblemáticas como la de bacalao del mar de Barents, la de pulpo de Asturias, la de anchoa del Cantábrico, la de atún rojo del estrecho de Gibraltar, la de bonito del norte, o las de túnidos tropicales de empresas españolas que faenan en océanos de todo el mundo. Estos ejemplos muestran lo que se puede lograr cuando se respalda y se reconoce el liderazgo y las prácticas sostenibles de las pesquerías.

Sin embargo, aún quedan cosas por hacer. En España, es urgente que los actores del mercado se impliquen más en lo que se refiere a premiar a las pesquerías responsables y fortalecer este impulso. La Teoría del Cambio de MSC demuestra que cuando la demanda de productos pesqueros sostenibles crece, más pesquerías se animan a obtener la certificación y a mejorar sus prácticas pesqueras.

Nuestra misión no es solo reconocer a las pesquerías sostenibles, sino impulsar soluciones duraderas que beneficien a los ecosistemas marinos, a las comunidades costeras y al suministro mundial de alimentos. Juntos podemos hacer que la pesca sostenible sea la norma, no la excepción.

Este informe presenta los avances y logros de las pesquerías españolas que forman parte del programa MSC. Gracias por dedicar tu tiempo a leerlo.

Alberto Martín, director del Programa MSC para España y Portugal.



Introducción

En el presente informe, “Estado de las Pesquerías”, se describen los cambios que el programa de MSC ha impulsado, tanto en España como en varias pesquerías españolas que faenan alrededor del mundo, y cómo estos han repercutido en el agua. Para su elaboración, se han tomado datos de las 12 pesquerías españolas que cuentan actualmente con la certificación MSC.

MSC lleva más de una década trabajando en España: la primera pesquería (dentro del ámbito considerado en este informe) que obtuvo la certificación fue la de Pescafría-Pesquera Rodríguez Barents Sea Cod en febrero de 2012, seguida de la de AGARBA Spain Barents Sea Cod en noviembre de 2013, que ahora forma parte de la pesquería denominada Northeast Arctic cod and haddock demersal fishery. En estos 13 años las pesquerías españolas han efectuado avances importantes en lo que se refiere a sostenibilidad ambiental. Actualmente, casi medio millón de toneladas del pescado que desembarcan los barcos con bandera española, o propiedad de empresas españolas, está vinculado al programa de MSC. Se trata de un avance muy positivo porque las pesquerías españolas que participan en nuestro programa están contribuyendo significativamente a la protección y conservación de los distintos elementos que componen el ecosistema en donde operan: las aguas que rodean a la península Ibérica. Los incentivos que ofrece nuestro programa, más la colaboración de otros grupos de interés, han animado a las flotas españolas (y a los órganos de gestión pertinentes), con la ayuda de otros actores clave, a tomar medidas que reduzcan su impacto sobre la vida marina y su entorno. Las pesquerías que participan en nuestro programa están contribuyendo significativamente a la protección y conservación de los distintos elementos que componen el ecosistema en donde operan y lo hacen mejorando su gestión, reduciendo sus efectos sobre otras especies y hábitats, generando más evidencia científica, etc.

Los indicadores objetivos que proporciona el sistema de puntuación de MSC demuestran que estas pesquerías han seguido reduciendo su impacto ambiental y mejorando la gestión de sus poblaciones pesqueras después de incorporarse al programa de certificación de MSC, contribuyendo así a garantizar que las generaciones futuras puedan disfrutar de la misma abundancia. Más aún, estas pesquerías españolas han realizado 37 mejoras adicionales en el agua desde la certificación solo con superar las condiciones que se les impuso como requisito para participar en el programa. Esto no incluye las mejoras que tuvieron que hacer antes de su evaluación inicial (tras someterse a una preevaluación con arreglo al Estándar MSC de Pesquerías para identificar deficiencias) dirigidas a cumplir con los estrictos requisitos del Estándar MSC de Pesquerías durante un proceso de evaluación completa a fin de obtener la certificación.

Esperamos que este informe y sus conclusiones, en cuanto a los progresos que los pescadores españoles han efectuado sin dejar de faenar y vender sus productos, inspiren a otros a seguir su ejemplo y sean un recordatorio para todos de que el beneficio económico y el respeto al medioambiente no son necesariamente incompatibles, sino más bien interdependientes. En última instancia, uno no es posible sin el otro y ambos son necesarios para resolver los problemas más graves a los que se enfrenta el planeta.

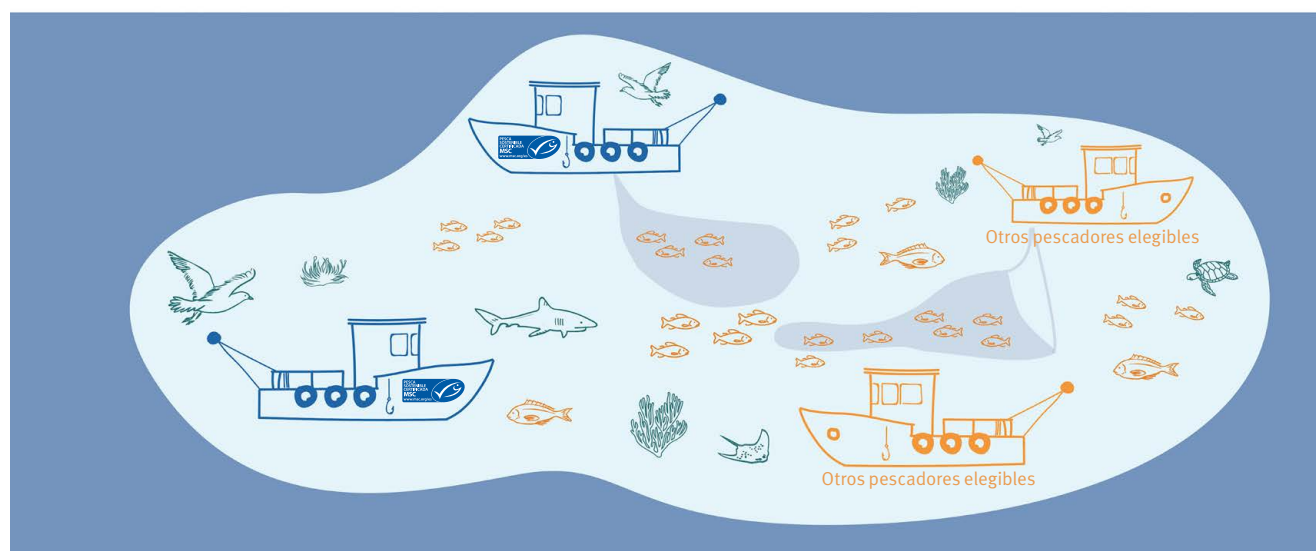
¿Qué es una “pesquería” para MSC?

Para determinar si un pez ha sido capturado de forma sostenible hay que tener en cuenta no solo a la especie que se quería pescar, sino también dónde y cómo fue capturada. Por tanto, una pesquería certificada es siempre el conjunto de esos factores, es decir, en el caso de la sardina, por ejemplo, no se certifica toda la especie, sino una población específica de sardina, que es la única que va a poder lucir el sello azul de MSC si se ha pescado en la zona definida, con el arte determinado y por un barco perteneciente al certificado MSC. Una pesquería puede estar formada por un pequeño grupo de pescadores locales o consistir en una gran coalición internacional, siempre y cuando se gestione de forma conjunta.

Ser parte de un certificado MSC significa que la pesquería va a poder desembarcar pescado con la certificación MSC, siempre que este haya sido capturado conforme a las normas establecidas en dicho certificado. Una vez en tierra, [el Estándar de](#)

[Cadena de Custodia de MSC](#) garantiza la trazabilidad que hayan establecido los propietarios de los productos pesqueros con certificación MSC y que todo producto a la venta que lleve el sello azul de MSC procede de una pesquería certificada.

A efectos del presente informe, la definición de pesquería viene dada según el ámbito de aplicación del certificado de cada pesquería española del programa de MSC, por lo que puede incluir más de una especie o distintos tipos de artes de pesca. A la hora de analizar los avances logrados solo se han tenido en cuenta las pesquerías que tienen la certificación actualmente, por lo que aquellas que estuvieron certificadas anteriormente y que ahora se encuentran suspendidas, en proceso de evaluación, en el Programa MSC de Mejora o que se hayan retirado por completo del programa, quedan fuera de este análisis.



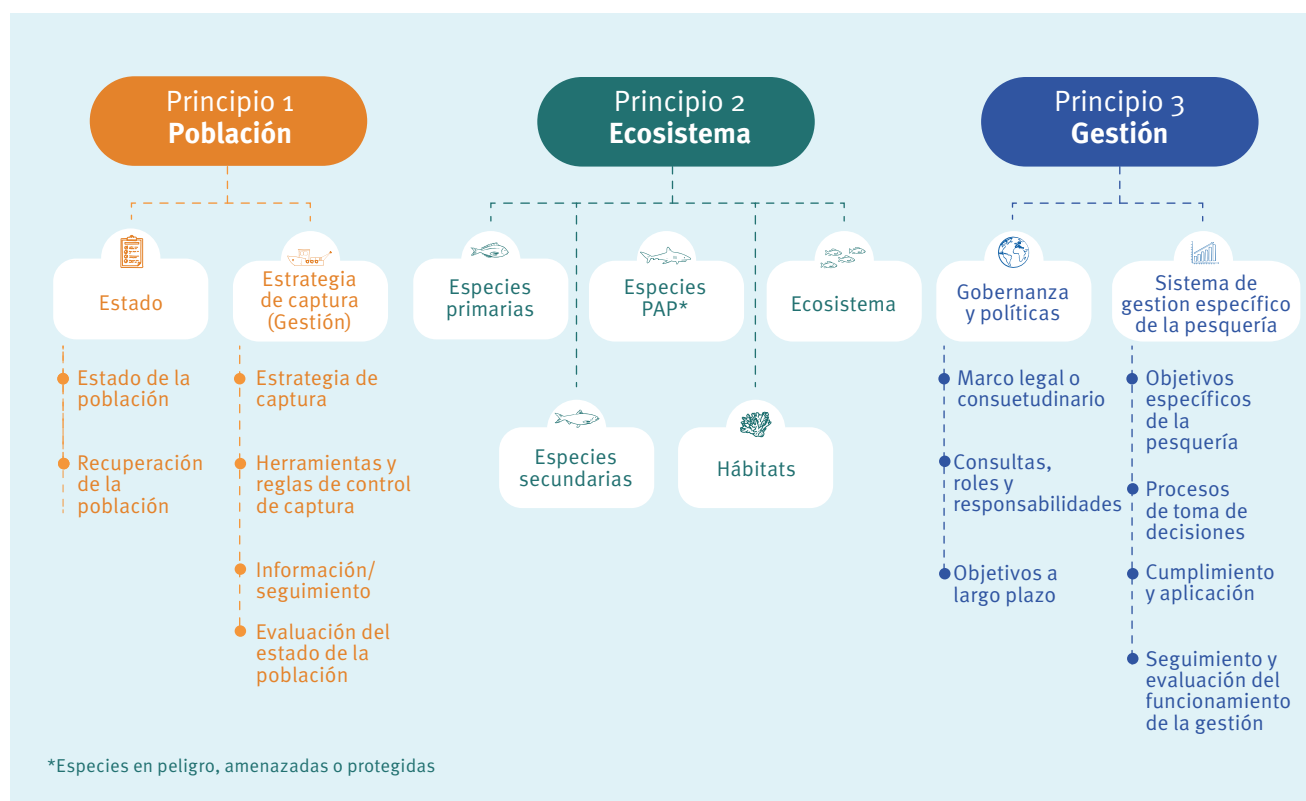

Barcos dentro
de la Unidad de
Certificación de MSC


Otros pescadores
elegibles que pescan
sobre la misma
población


Especie objetivo


Impactos ambientales
considerados en la
evaluación

El Estándar MSC de Pesquerías v2.01



El [Estándar MSC de Pesquerías](#) se basa en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y ha sido elaborado en colaboración con diversos grupos de interés de todo el mundo, incluyendo a gobiernos, académicos, investigadores, la industria pesquera, ONG y representantes del sector privado y de la pesca. El Estándar de Pesquerías consta de tres principios:

• **Principio 1 (P1) Poblaciones sostenibles de peces:** las pesquerías deben operar de manera que se pueda seguir pescando indefinidamente sin sobreexplotar los recursos.

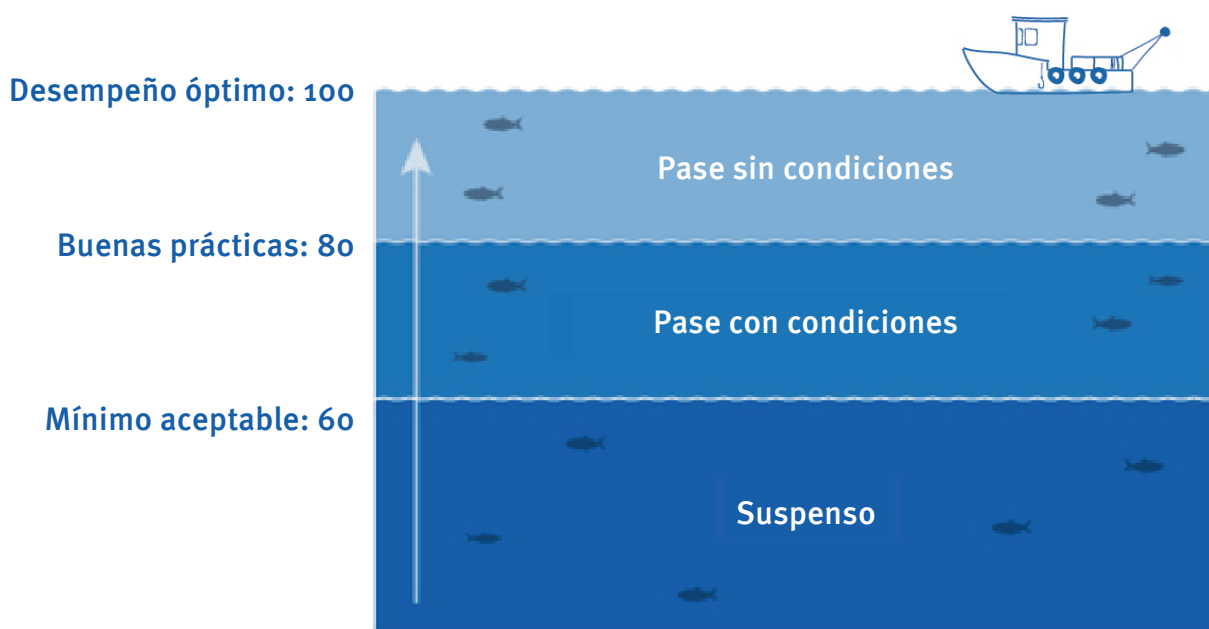
• **Principio 2 (P2) Minimizar los impactos ambientales:** la actividad pesquera debe gestionarse para preservar la estructura, la productividad, la función y la diversidad del ecosistema del que depende la pesquería, incluyendo a otras especies y hábitats.

• **Principio 3 (P3) Gestión eficaz:** todas las pesquerías deben cumplir con la totalidad de las leyes locales, nacionales e internacionales y contar con un sistema de gestión eficaz.

Cada principio se divide, a su vez, en un conjunto de Indicadores de Comportamiento. Las pesquerías son evaluadas y puntuadas con arreglo a estos IC entidades auditoras independientes (conocidos también como Organismos de Evaluación de la Conformidad o CAB, por sus siglas en inglés), que determinan cuál es su desempeño general con respecto al Estándar MSC de Pesquerías.

Para orientar a los CAB a la hora de puntuar a las pesquerías, cada IC se subdivide en uno o más aspectos de puntuación. El nivel de comportamiento que se exige para obtener una puntuación de 60 (el nivel mínimo aceptable), 80 (buenas prácticas globales) o 100 (desempeño máximo) se determina mediante un conjunto de pautas de puntuación. Los CAB decidirán cómo se comporta una pesquería con respecto al Estándar MSC de Pesquerías en función de si cumplen o no cada una de las pautas de puntuación numéricas de los IC, aportando argumentos claros en cada apartado.

Puntuación del Estándar MSC de Pesquerías



El Estándar MSC de Pesquerías (Versión 2.01) consta de 28 indicadores de comportamiento (IC) repartidos entre sus tres principios.

La pesquería en evaluación recibirá una puntuación para cada IC, en donde 60 representa el nivel mínimo aceptable, 80 el nivel de buenas prácticas en general y 100 el nivel de desempeño máximo.

Para obtener la certificación, una pesquería debe lograr al menos 60 en cada uno de los 28 IC y alcanzar una media de por lo menos 80 en cada uno de los tres principios. Si una pesquería consigue una puntuación de entre 60 y 79 en algún IC, se le exigirá tomar las medidas oportunas como condición de certificación. Dichas medidas deben servir para mejorar su comportamiento y lograr una puntuación de 80 o más en el indicador en cuestión. El plazo para efectuar estas mejoras suele ser de cinco años o menos.

Por ejemplo, si fuera necesario realizar investigaciones u obtener más evidencias sobre el estado de una especie concreta, los impactos de un tipo de arte, o la distribución del hábitat en donde se pesca, se impondría una condición. Esto significa que la certificación de la pesquería está condicionada y debe elaborar un plan de acción que aborde estas condiciones e implementarlo en los años siguientes. Cada año se efectuará una “auditoría de seguimiento”, para comprobar los avances logrados. Son estas condiciones las que impulsan nuevas mejoras y las que generan un impacto directo en el agua.

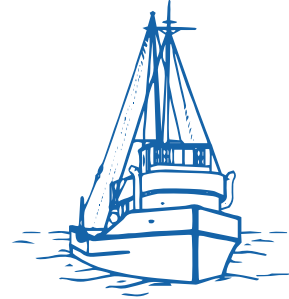
Todas las evaluaciones y comprobaciones las llevan a cabo entidades independientes y acreditadas que se denominan Organismos de Evaluación de la Conformidad (CAB). Es decir, MSC no participa ni en las auditorías ni en la toma de decisiones, aunque sí tiene la opción de poder realizar una Supervisión Técnica, para garantizar que los auditores han interpretado y aplicado correctamente el Estándar.

El panorama de las pesquerías MSC en España

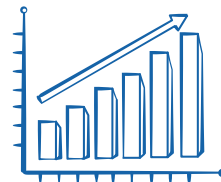
El sector pesquero español se dedica a la captura de una amplia variedad de especies, desde túnidos a especies demersales (bacalao y pulpo) o a pequeños pelágicos (anchoa y sardina). En 2023, el volumen total de desembarques comerciales ascendió a 766.685 toneladas, procedentes de 8.657 barcos). En 2024, la industria pesquera española generó 18.155 millones de euros y 34.844 empleos.

558

barcos certificados operando dentro de doce certificaciones en España



En el año 2025 había unos 558 barcos certificados faenando dentro de doce certificados españoles. El volumen total de descargas de las pesquerías españolas con certificación MSC ha crecido enormemente desde 2020, pasando de 30.841 toneladas a 427.163 en 2025, lo que supone un aumento de más del 1.000 % en solo cinco años. Cabe señalar que algunas de estas pesquerías operan próximas a España, mientras que otras faenan en lugares alejados del planeta con barcos de bandera española y con empresas españolas bajo bandera de terceros países.



427.163

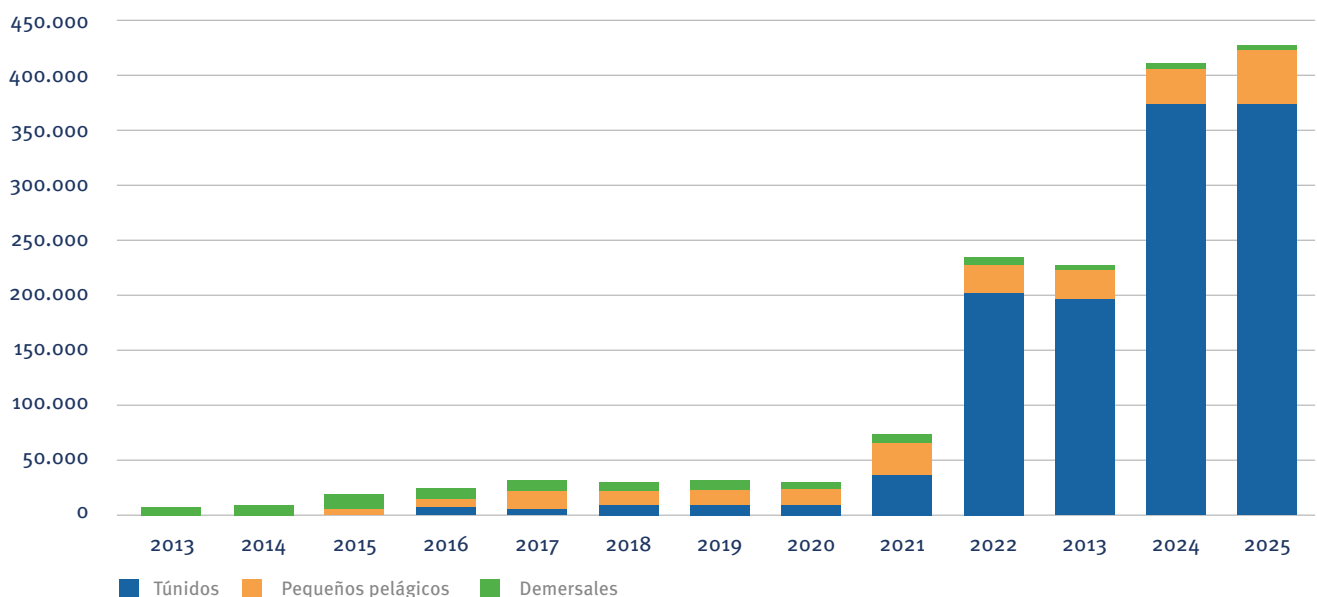
toneladas – un aumento por encima del 1000% en solo cinco años

¹Fuente: FAO, [FishstatJ](#) (2024)

²Fuente: [Informe Anual de la Actividad de la Flota Pesquera Española](#) (2024)

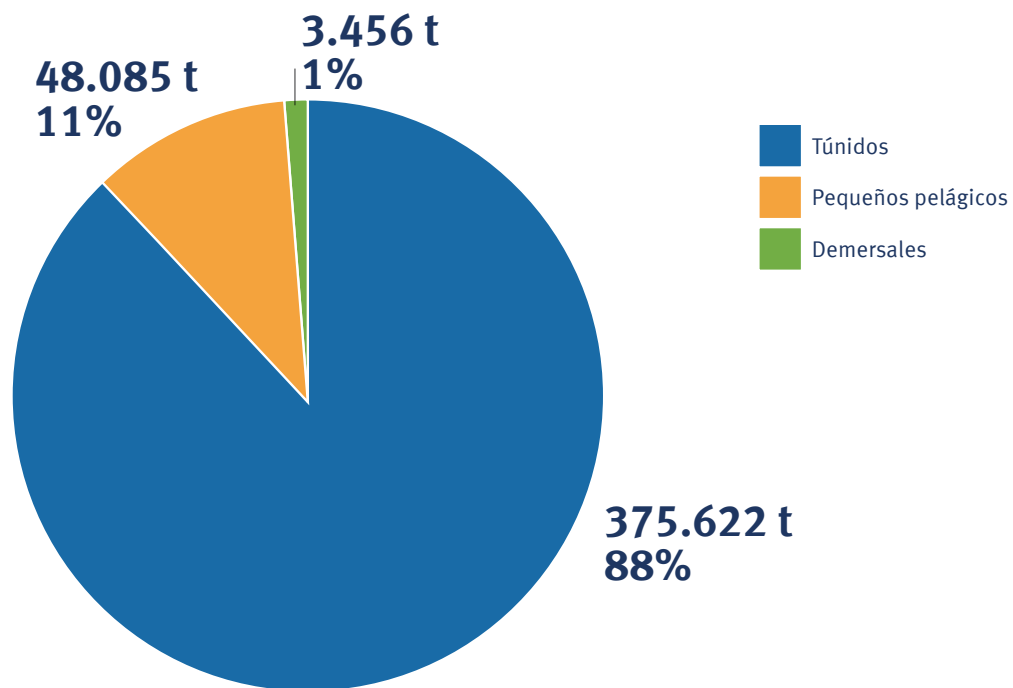
³Fuente: [Efe: Agro](#) (2024)

Capturas certificadas (MSC), toneladas



*Este gráfico muestra solo el total de capturas certificadas por grupos de especies.

Capturas certificadas (MSC), por categoría de especie en 2025



Asimismo, es de esperar que el volumen de capturas certificadas aumente en un futuro próximo: se está ampliando el certificado de la pesquería de atún listado con redes de cerco de ANABAC en el océano Índico, y también el de la pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco AGAC (Asociación de Grandes Atuneros Congeladores) que opera en cuatro océanos. En el caso de la primera, se está evaluando al atún rabil para incorporarlo a su certificado y, en el caso de la segunda, se está evaluando el atún rabil del Índico y al atún listado del Atlántico. El atún patudo del Atlántico y del Índico de la pesquería de AGAC forman parte del Programa MSC de Mejora, lo que significa que se han comprometido a llegar al nivel que MSC exige para poder someterse a evaluación completa tras un periodo de cinco años.



Pesquerías con certificación MSC en España

A continuación, se muestra la lista de las pesquerías con certificación MSC en España agrupadas por categoría de especie. Asimismo, en el mapa se señala la ubicación geográfica aproximada de la zona en donde faenan.



Pesquerías de túnidos

Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Atlántico

Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Índico

Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Pacífico occidental y central

Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Pacífico oriental

Pesquería de atún rabil (*Thunnus albacares*) y de atún listado (*Katsuwonus pelamis*) con redes de cerco (con DCP y a banco libre) del Atlántico de ANABAC

Pesquería de atún listado en el océano Índico de ANABAC

Pesquería de atún rojo con Greenstick, caña y línea de mano de JC Mackintosh

Pesquería artesanal de bonito del norte del Atlántico norte



Pesquerías de demersales

Pesquería demersal de bacalao y eglefino del Ártico nororiental

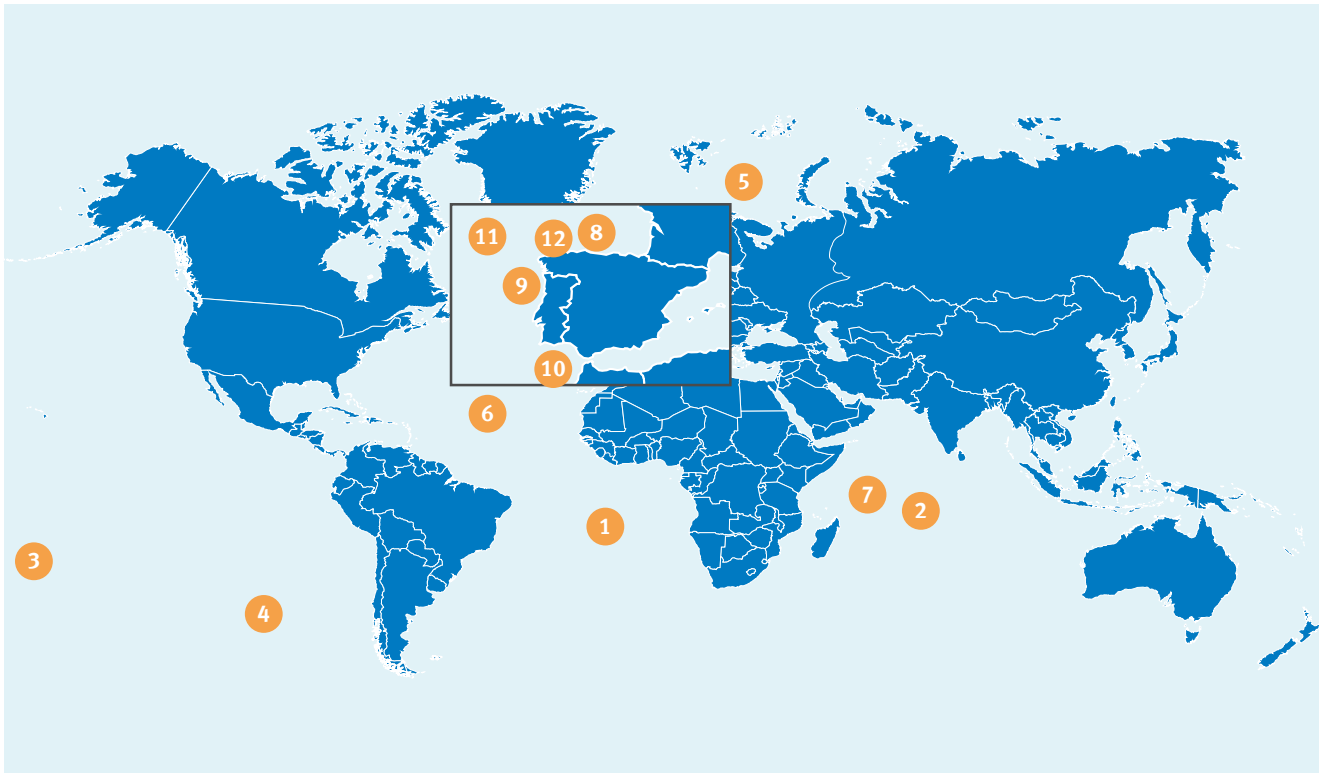
Pesquería de pulpo con nasas de las Cofradías Artesanales del occidente de Asturias



Pesquerías de pelágicos pequeños

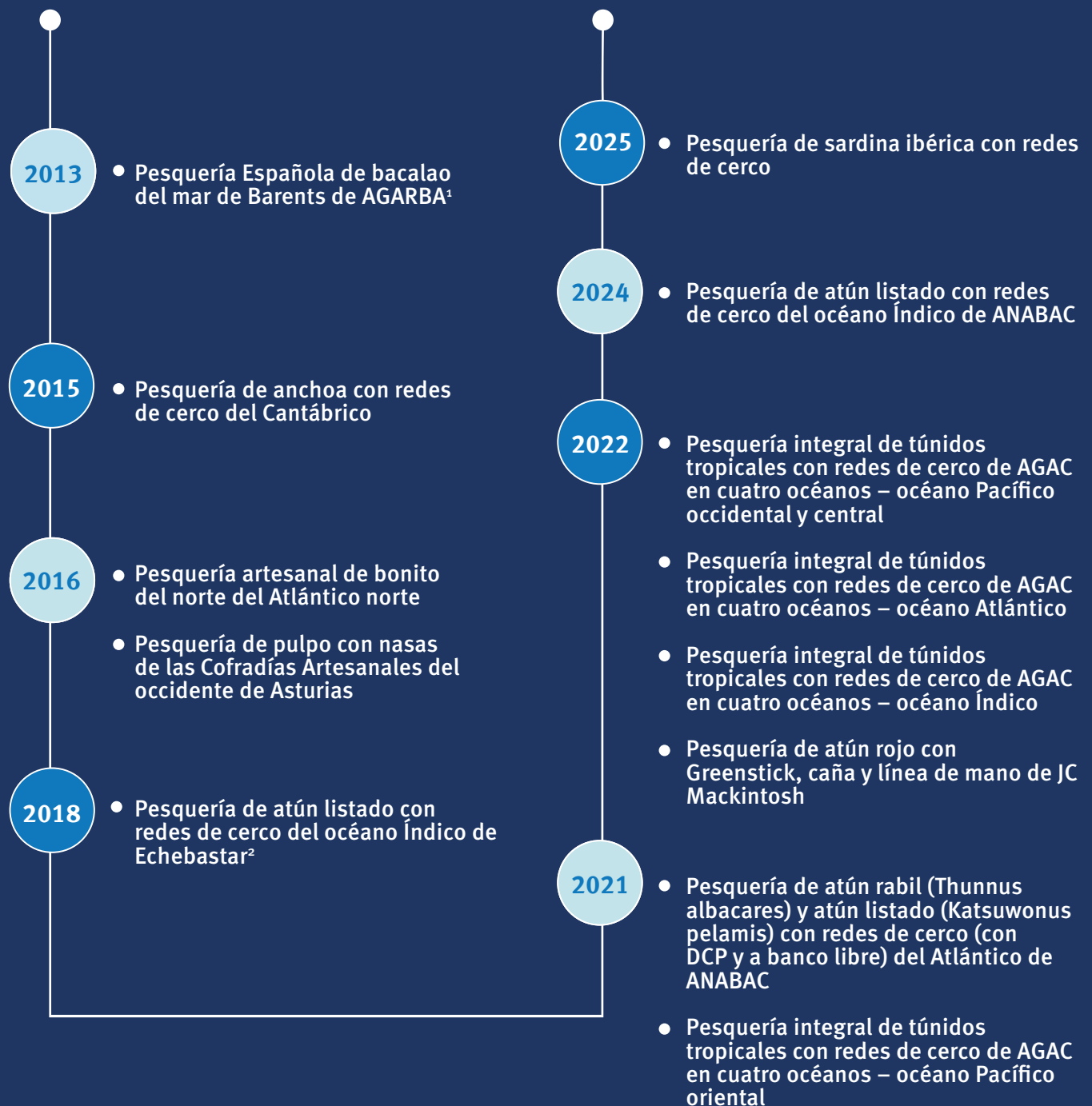
Pesquería de anchoa con redes de cerco del Cantábrico

Pesquería de sardina ibérica con redes de cerco



- 1 Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Atlántico
- 2 Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Índico
- 3 Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Pacífico occidental y central
- 4 Pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en cuatro océanos – océano Pacífico oriental
- 5 Pesquería demersal de bacalao y eglefino del Ártico nororiental
- 6 Pesquería de atún rabil (*Thunnus albacares*) y de atún listado (*Katsuwonus pelamis*) con redes de cerco (con DCP y a banco libre) del Atlántico de ANABAC
- 7 Pesquería de atún listado en el océano Índico de ANABAC
- 8 Pesquería de anchoa con redes de cerco del Cantábrico
- 9 Pesquería de sardina ibérica con redes de cerco
- 10 Pesquería de atún rojo con Greenstick, caña y línea de mano de JC Mackintosh
- 11 Pesquería artesanal de bonito del norte del Atlántico norte
- 12 Pesquería de pulpo con nasas de las Cofradías Artesanales del occidente de Asturias

Hitos de la certificación MSC para las pesquerías españolas



¹ denominada actualmente como Pesquería demersal de bacalao y eglefino del Ártico nororiental, tras fusionarse con la Pesquería de bacalao y eglefino de arrastre de la Compañía de Pescadores de Saint Malo y Euronor

² incluida actualmente dentro del certificado de la Pesquería de atún listado con redes de cerco del océano Índico de ANABAC

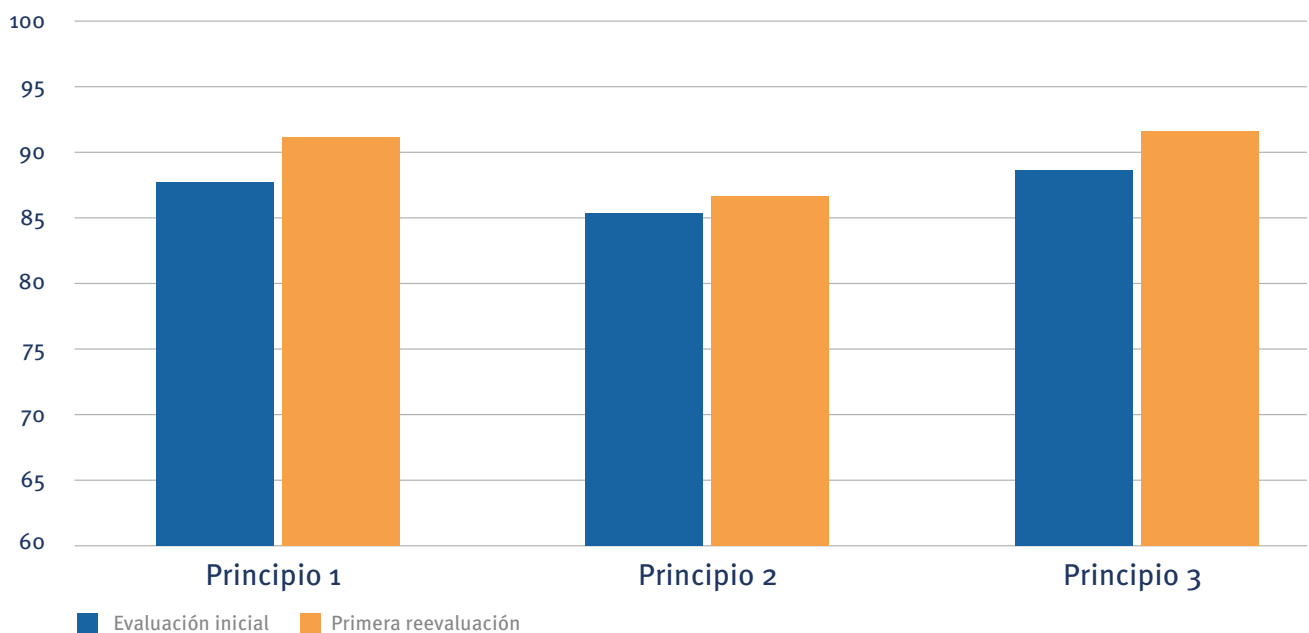
El programa MSC como impulsor de mejoras

Proceso de Certificación de MSC



En lo que respecta a la sostenibilidad, las pesquerías españolas con certificación han logrado avances importantes desde la obtención de la misma, llevando sus ya de por sí encomiables prácticas un poco más lejos. El siguiente gráfico muestra una comparativa entre las puntuaciones medias obtenidas para cada Principio durante la evaluación inicial y la primera reevaluación de las cuatro pesquerías que ya han completado un segundo ciclo de evaluación en España.

Puntuación: Evaluación Inicial frente a Primera Reevaluación

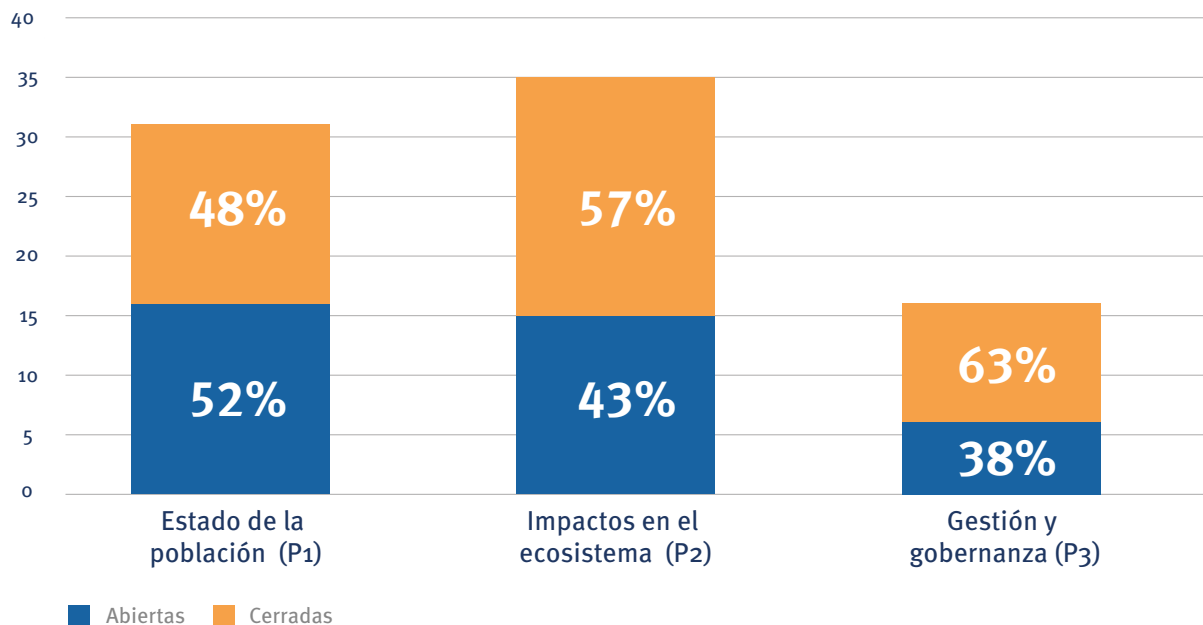


Las puntuaciones iniciales en todos los principios fueron de al menos 85, lo cual ejemplifica el alto nivel de exigencia en materia de sostenibilidad que ya se había establecido. Al comienzo del segundo ciclo, sin embargo, las puntuaciones medias en los Principios 1 y 3 superaron los 90, logrando así el nivel de buenas prácticas. Estas mejoras de 3,9 % y 3,2 % en el transcurso de un solo ciclo son una prueba de los grandes avances que estas pesquerías han logrado en muy poco tiempo.

Condiciones y mejoras de las pesquerías españolas

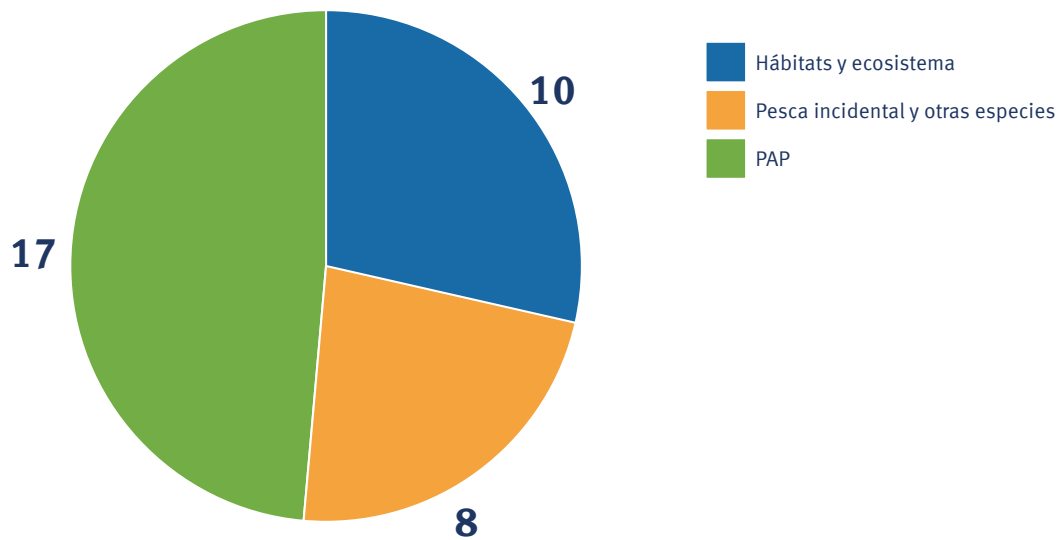
A lo largo de los años las pesquerías españolas han efectuado muchas mejoras para superar las condiciones impuestas (una condición es una acción, o conjunto de acciones, establecida durante una evaluación, mientras que una mejora es todas las partes de la evaluación en donde la acción se ha aplicado y completado). A las pesquerías incluidas en el ámbito de este informe se les han impuesto un total de 82 condiciones específicas (para 83 mejoras potenciales, ya que una de las condiciones implica a dos IC). Con excepción de una que fue retirada, se ha cerrado el 46 % de las condiciones, es decir, se han completado 37 acciones de mejora. Actualmente, las pesquerías con las 44 condiciones restantes están trabajando en la implementación de sus planes de acción para cerrarlas al final del ciclo.

Condiciones por Principio de MSC



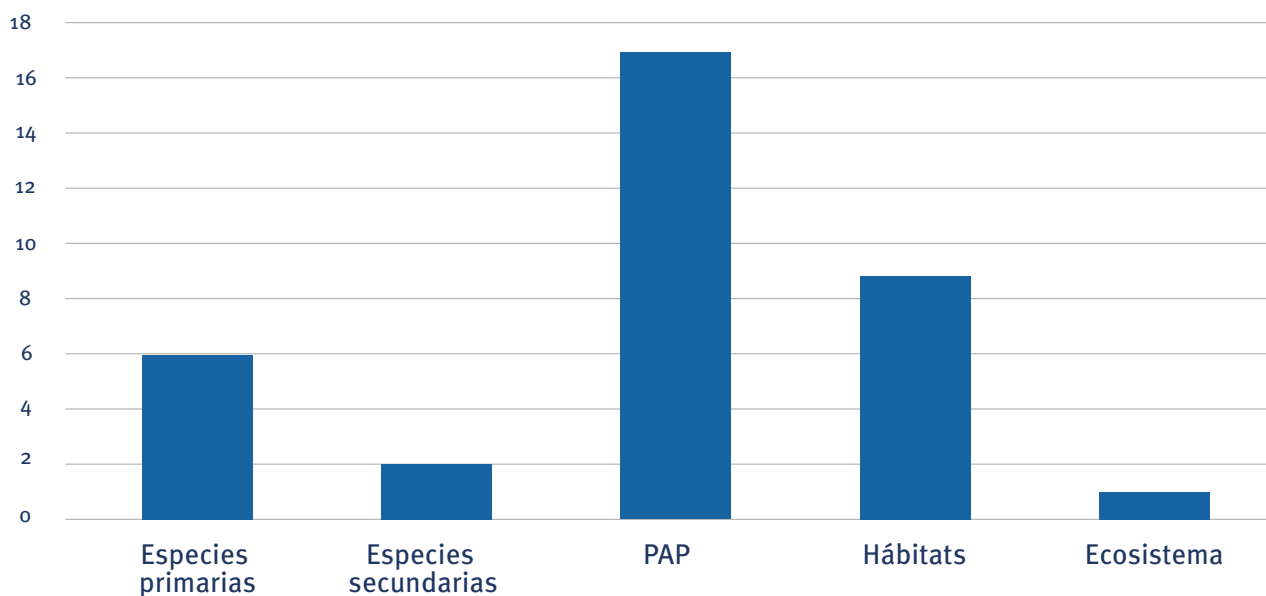
Las condiciones están bastante repartidas entre los tres Principios y, aunque el P3 tiene claramente menos, por cada Principio hay ahora casi tantas condiciones abiertas como las que se han superado en el pasado. Esto se debe a que 7 de las 12 pesquerías que hay actualmente certificadas se encuentran aún en el primer ciclo de su evaluación y, por tanto, no han superado todavía las condiciones impuestas. La mayoría (20) corresponden al P2, pero el P3 tiene más condiciones sin superar en comparación con las ya superadas (10 y 6, respectivamente). El Principio que muestra más condiciones superadas es el P1, con 16, una prueba de los avances que se han logrado en relación con la salud de las poblaciones de las especies objetivo de las pesquerías españolas.

Objetivos de las condiciones sobre impactos en el ecosistema (P2)



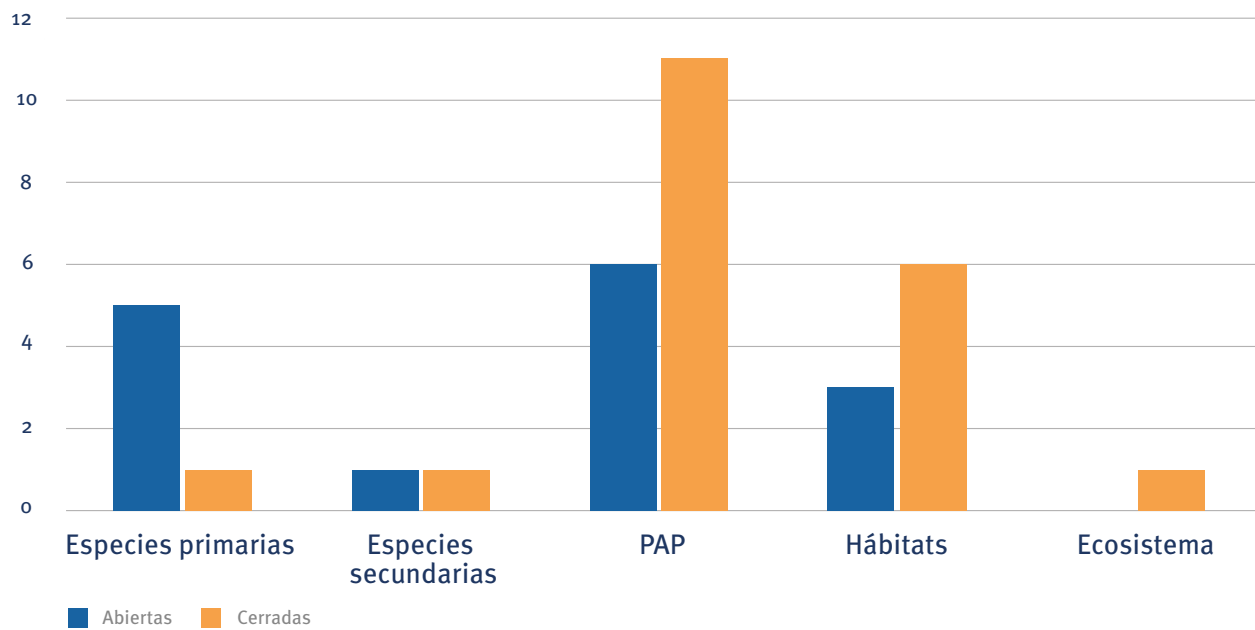
Casi la mitad de las condiciones del P2 están relacionadas con el componente PAP (especies en peligro, amenazadas o protegidas). El Estándar MSC de Pesquerías establece unos requisitos muy estrictos en torno a las interacciones con especies PAP, que las pesquerías deben cumplir. Esto significa que, en lo que respecta al conocimiento, mitigación y gestión de dichas interacciones, las pesquerías han realizado ya mejoras y van a seguir haciéndolo. Si lo desglosamos por componente, después de las especies PAP el componente que muestra más condiciones asignadas es el de hábitats, seguido del de especies primarias.

Número de condiciones por Componente



Entre estos tres componentes, sin embargo, hay algunas diferencias entre lo que ya se ha conseguido y lo que queda por hacer. Al completar las condiciones impuestas relacionadas con el componente de especies primarias se han efectuado cinco mejoras y solo queda una condición por superar. Por otro lado, aunque se han efectuado mejoras en lo que respecta a especies PAP y hábitats, aún queda mucho por hacer. Algo que es comprensible si se tiene en cuenta el número de pesquerías españolas que se han incorporado al programa recientemente.

Número de condiciones por Componente



Avances de las pesquerías españolas: casos de estudio

La flota pesquera española no solo es una de las más importantes de la UE en términos de volumen de captura, también está liderando el camino en materia de sostenibilidad ambiental. Las pesquerías españolas con certificado de MSC muestran numerosos ejemplos de buenas prácticas y han efectuado mejoras significativas a fin de lograr una gestión pesquera eficaz, que garantice que las poblaciones se explotan dentro de límites biológicos sostenibles y se reducen los impactos negativos sobre el medioambiente. Las condiciones que se imponen a las pesquerías al obtener la certificación les incentiva a seguir mejorando y generar un impacto directo en el agua.

Las flotas atuneras españolas fomentan una gestión eficaz

Las pesquerías españolas de atún han efectuado grandes avances en los últimos años en lo que se refiere a sostenibilidad ambiental.

Pesquerías de túnidos tropicales en los cuatro océanos

La pesquería integral de túnidos tropicales con redes de cerco de AGAC en los cuatro océanos y las pesquerías de ANABAC del océano Atlántico y del océano Índico (con quien Echebaster se fusionó a principios de 2025) — todas ellas dedicadas a la pesca de túnidos tropicales — han sido proactivas a la hora de mitigar su impacto sobre especies PAP tales como tiburones, rayas y tortugas marinas. Para ello han probado e incorporado diversos mecanismos para manipular y liberar ejemplares capturados incidentalmente y utilizan dispositivos de concentración de peces (DCP) no enmallantes.

Con objeto de reducir su impacto sobre ciertas especies sensibles, también han desarrollado e implementado, en colaboración con AZTI (Centro de Investigación Marina y Alimentaria), algunas herramientas como, por ejemplo, rejillas separadoras, correas de velcro y sarrias para tiburones. Pesquerías e investigadores están ahora analizando, mediante el despliegue de marcas satelitales y la evaluación del comportamiento, las mejoras logradas en cuanto a la supervivencia posterior a la liberación de especies en peligro, amenazadas o protegidas con relación al uso de los dispositivos antes mencionados.

Otra área clave de trabajo para cerrar condiciones impuestas es la optimizar los diseños de DCP de deriva. Estos objetos flotantes artificiales se utilizan mucho para aumentar la concentración de peces y la eficiencia de la pesca. Sin embargo, también generan efectos negativos que deben abordarse, tales como las capturas incidentales y la generación de basura marina. En consecuencia, las pesquerías de AGAC y ANABAC están pasando a utilizar DCP fabricados a partir de materiales no enmallantes y biodegradables, que reducen los residuos sintéticos y el riesgo de producir capturas incidentales. Partiendo de esta base, estas flotas están trabajando para retirar los DCP de zonas ecológicamente sensibles de las islas Seychelles, a fin de reducir aún más su huella ambiental. Asimismo, están colaborando con organizaciones locales en la recuperación de redes desechadas y fragmentos de DCP, para transformarlos en materias primas de nuevos productos.



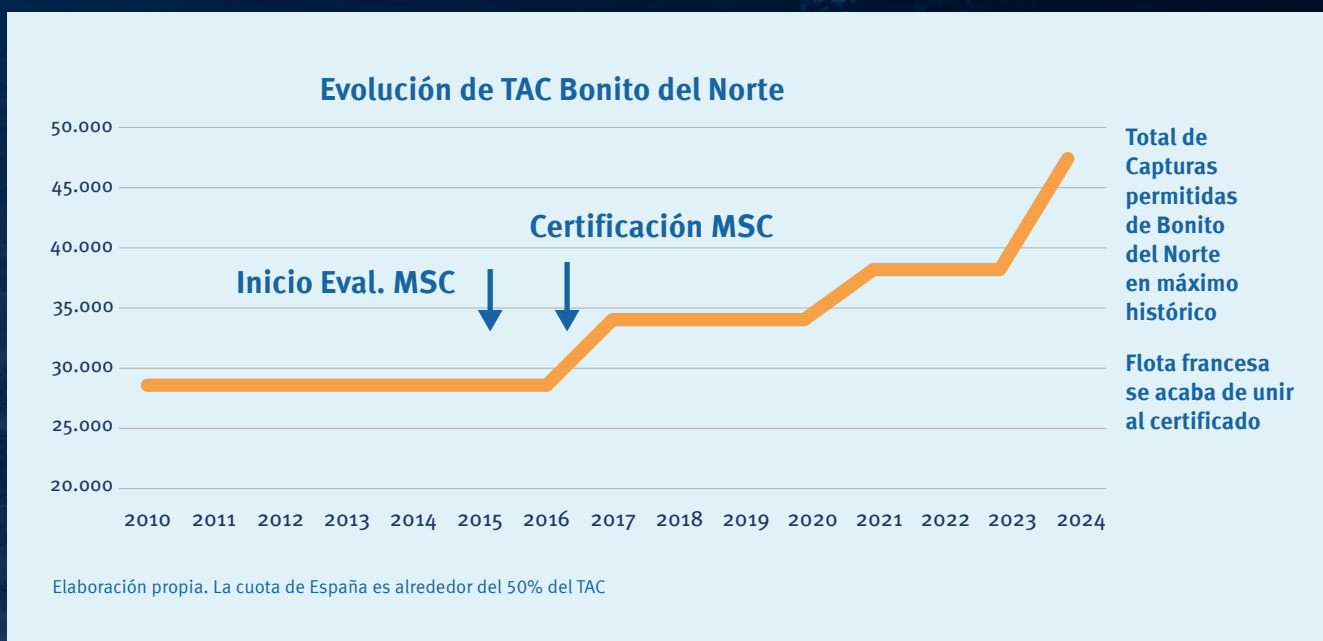
Una mejor gestión para el bonito del norte

Las pesquerías españolas de túnidos son también un excelente ejemplo de buenas prácticas en cuanto a la gestión de las especies objetivo. Las pesquerías de atún son gestionadas a través de Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera (OROP), es decir, organismos internacionales de gestión compuestos por diversos países miembros que comparten intereses, ya sean prácticos o económicos, en materia de pesca en una región concreta, cuyas aguas son internacionales o habitadas por especies altamente migratorias. La OROP del océano Atlántico es la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT, por sus siglas en inglés). En 2017, con el apoyo decisivo de los gobiernos español y vasco, así como del cliente de la pesquería artesanal de bonito del norte del Atlántico norte, ICCAT inició un proceso multilateral para evaluar, poner a prueba y adoptar diferentes estrategias de captura con el objetivo de gestionar la población de atún blanco del Atlántico norte. En 2018, se adoptó la estrategia de captura candidata final, que incluía una regla de control de captura (HCR, por sus siglas en inglés) la cual ahora permite al sistema de gestión responder rápidamente a cualquier cambio en el estado de la población y garantizar así su sostenibilidad a largo plazo. Como resultado de la evaluación de la población de bonito del norte del Atlántico norte, efectuada por ICCAT en 2016, así como del avance en el desarrollo y adopción de una HCR, las condiciones impuestas a la pesquería en los IC 1.1.1 y 1.2.2 fueron superadas a lo largo de los dos primeros años de su certificación.

Además, gracias a los esfuerzos del Comité Permanente de Investigación y Estadísticas (SCRS, por sus siglas en inglés) de ICCAT para fijar una serie de objetivos de gestión específicos para la pesquería y a la adopción de un nuevo Código de Conducta para toda la flota certificada por MSC, se pudo cerrar en 2019 la condición impuesta en el IC 3.2.1. Un año después, y a pesar de la pandemia del COVID, la pesquería pudo completar las dos condiciones que continuaban abiertas para los IC 2.3.1 y 2.3.3. Asimismo, se puso en marcha un programa de recogida de datos relativos a las especies PAP, que vino a demostrar que era poco probable que las interacciones con dichas especies tuvieran un impacto significativo.

El total admisible de capturas (TAC), establecido en 47.251 toneladas para el periodo de 2024 a 2026, ha aumentado significativamente desde su nivel en 2010 (28.000 toneladas), sin dejar de mantener un enfoque precautorio. Esto demuestra la fortaleza del sistema de gestión y cómo la pesca sostenible maximiza el rendimiento económico.

La Pesca Sostenible es Rentable para toda la Cadena de Suministro



Esta pesquería se encuentra ahora en su segundo ciclo de certificación, tras haber sido recertificada en 2021 sin condiciones. En 2024 se amplió el ámbito de su certificado a fin de incluir a la flota francesa de la asociación de Pescadores de Aquitania. A raíz de ello, hubo que reabrir una condición en el IC 3.2.1, que exige al cliente francés de la pesquería que establezca una serie de objetivos de gestión específicos para la pesquería, que sean compatibles con los ya fijados para el componente español de la certificación.

Una pesquería sostenible de atún rojo en el estrecho de Gibraltar

Hace casi dos décadas la población de atún rojo del Atlántico oriental estuvo al borde del colapso. Para revertir esa grave situación, en 2007 se estableció un plan de recuperación con una serie de estrictas medidas de gestión, que condujeron a una recuperación significativa de su abundancia a lo largo de la década pasada. Dicha recuperación permitió que varias pesquerías de atún rojo obtuvieran la certificación, incluida, en 2022, la pesquería de atún rojo con Greenstick, caña y línea de mano de JC Mackintosh. Al otorgarle la certificación, JC Mackintosh recibió una condición en el IC 1.2.2 dirigida a establecer una HCR bien definida, que garantice que la población de atún rojo del Atlántico oriental se mantiene oscilando a niveles saludables y coherentes con el rendimiento máximo sostenible (RMS) o por encima de este. El RMS representa el nivel de captura máximo que, de media, puede ser extraído de una población determinada por un tiempo indefinido, garantizando, a su vez, la supervivencia a largo plazo de dicha población y su capacidad para restablecer su abundancia. Si bien el objetivo general del plan de gestión del atún rojo del Atlántico oriental y el Mediterráneo era mantener la biomasa de la población a niveles acordes con el RMS, no había establecido ningún mecanismo claro, o HCR, que permitiera ajustar la presión pesquera al estado de la población y mantenerla conforme a los objetivos de gestión antes citados. La HCR es una parte esencial de la estrategia de captura, ya que actúa a modo de “red de seguridad” para garantizar que la población se pueda recuperar en caso de caer alguna vez por debajo de los niveles sostenibles. En noviembre de 2022, tras un largo proceso colaborativo de identificación y evaluación llevado a cabo por los miembros de la ICCAT, se acordó establecer una estrategia de captura para el atún rojo del Atlántico. Este cambio a una estrategia de captura es un paso esencial para poder garantizar la sostenibilidad a largo plazo de la población y no tener que negociar las cuotas anualmente, lo cual en el pasado contribuyó al declive y la sobrepesca del atún rojo del Atlántico durante años.

Esfuerzos colectivos para cambiar el rumbo de la anchoa del Cantábrico

La pesquería de anchoa con redes de cerco del Cantábrico es un ejemplo excelente de cómo, a través de un sistema de gestión sólido y un enfoque de colaboración eficaz, hasta pesquerías en situación crítica pueden llegar a recuperarse. A principios de la década de 2000, la sobrepesca y una política de gestión inadecuada provocaron el colapso de la población, lo que dio lugar a que en 2005 la UE prohibiera su pesca. Esto, por supuesto, repercutió profundamente en los pescadores de anchoa del Cantábrico y en las empresas de la cadena de suministro que compraban, transformaban o enlataban sus capturas, ya que tuvieron que acudir a otras especies (que, en el caso de las conservas, significó importaciones de inferior calidad). En 2010 la población se había recuperado hasta el punto de que la UE levantó la prohibición. La cuota de pesca, sin embargo, era menor y la UE exigió una mejora de la gestión. En este contexto, un grupo de partes interesadas (la flota y varias cofradías de pescadores españolas, las administraciones, centros de investigación y empresas de la cadena de suministro) se unieron para ir más allá de una simple vuelta al statu quo anterior, y llevar a la pesquería al siguiente nivel de sostenibilidad medioambiental y éxito económico.



Desde que obtuvo la certificación MSC en 2015, esta pesquería ha cumplido de forma constante con los estándares más importantes en materia de sostenibilidad. Durante los primeros cinco años de certificación adoptaron activamente varias medidas de mejora para afrontar importantes retos, tales como mejorar la recogida de datos sobre capturas incidentales e interacciones con especies protegidas, y fijar unos objetivos de sostenibilidad claros y específicos para la pesquería. Finalmente, gracias a su sólido enfoque de colaboración y de gestión adaptativa, la flota pudo superar con éxito estos obstáculos y reforzar aún más su prestigio. En la reevaluación de 2020 todos los Indicadores de Comportamiento sobrepasaron la referencia de los 80 puntos, lo cual demuestra claramente su empeño por la sostenibilidad. Este compromiso continuo hace que la anchoa del Cantábrico sea no solo un ingrediente culinario fundamental, sino también un símbolo vivo tanto de tradición como de prácticas pesqueras con visión de futuro. La pesquería que no hace mucho tiempo llegó a colapsar, es ahora un magnífico ejemplo de sostenibilidad y de buena gestión. El Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES, por sus siglas en inglés) estimó en 2024 que la biomasa reproductora era de 155.570 toneladas, es decir, unas cinco veces superior al límite inferior de 26.600 toneladas. El TAC, establecido en 30.663 toneladas para 2025, se ha más que duplicado desde 2011, cuando se encontraba en las 15.600 toneladas. Las políticas de gestión de la pesquería se definen a través de la colaboración entre científicos y partes interesadas. Por otra parte, en la recertificación de 2020 no se le impuso condición alguna, lo que demuestra que el comportamiento en materia de sostenibilidad de esta pesquería es ejemplar y no presenta deficiencias graves.

Esta pesquería es muy importante para la economía local y da empleo a miles de mujeres en las fábricas conserveras locales. Las mejoras efectuadas en su travesía hacia la obtención de la certificación MSC no solo han contribuido a garantizar que las generaciones futuras puedan disfrutar de la abundancia de esta pesquería, también han beneficiado en el corto plazo a pescadores y a sus compradores a lo largo de la cadena de valor, ya que les han ayudado a encontrar nuevos mercados que demandan el sello de MSC en todo el mundo.

Cartografiado de las interacciones con hábitats vulnerables

La pesquería demersal de bacalao y eglefino del Ártico nororiental, anteriormente conocida como la pesquería de bacalao de la Asociación Nacional de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao (AGARBA), es la pesquería española con certificación MSC más antigua. Desde entonces esta pesquería de arrastre de fondo ha obtenido la recertificación dos veces, ambas sin condiciones, lo que pone de relieve el elevado nivel de desempeño con el que opera en todos los aspectos de la sostenibilidad ambiental. Si bien lleva más de una década cumpliendo con el nivel de buenas prácticas del Estándar MSC de Pesquerías en su totalidad, al principio no fue así.

Cuando obtuvo la primera certificación en 2013 recibió seis condiciones, una de ellas en el IC 2.4.3 (Información de los hábitats). La evaluación de la pesquería puso de manifiesto importantes lagunas de conocimiento con respecto a los hábitats del lecho marino de algunas zonas de pesca, especialmente en la zona de protección pesquera de Svalbard, Noruega, de donde procede la mayor parte de sus capturas. Para superar esta condición hubo que diseñar y poner en marcha un sistema de registro para recopilar datos relativos a sus interacciones con los hábitats del fondo marino. Posteriormente, fue necesario recoger y resumir los datos pormenorizados obtenidos sobre los diferentes tipos de hábitats encontrados, prestando especial atención a aquellos vulnerables o sensibles. Por último, todos estos datos fueron georreferenciados a fin de completar un mapa de todas las zonas vulnerables con las que la pesquería había tenido interacción.

La condición quedó cerrada en 2017 gracias a la estrecha colaboración entre el cliente de la pesquería y AZTI, y que incluyó la elaboración de un manual de gestión de hábitats vulnerables, cursos de formación sobre identificación y registro de organismos bentónicos, el cartografiado de solapamientos e interacciones entre la pesquería y los diferentes tipos de hábitats. En ninguno de los 917 lances que se realizaron en 2017 se detectó la presencia de corales y solo en cinco de ellos se capturó alguna esponja. Solo fueron encontradas colonias de esponjas en el 2,2 % de las mareas y, al comparar el área de pesca cubierta por la pesquería con las colonias de esponjas cartografiadas por OSPAR, se comprobó que solo un 0,25 % de estas últimas se vieron afectadas por la pesquería.

La pesquería actual procede de la fusión que tuvo lugar en 2025 entre la pesquería de AGARBA y la que englobaba a la de la Compañía de Pescadores de Saint Malo y Euronor, dirigida a la pesca de bacalao y

eglefino en las subáreas I, IIa y IIb de ICES. Esta última tenía impuestas dos condiciones: una en el IC 2.3.3, que requería contar con mejores datos cuantitativos verificados de forma independiente para poder evaluar el impacto de la pesquería sobre las especies PAP, y que progresa adecuadamente; y otra en el IC 2.4.2 que se completó durante la primera auditoría de seguimiento, ya que la pesquería pudo demostrar que su impacto sobre los ecosistemas marinos vulnerables (EMV), en especial los jardines de esponjas y coral, son seguidos con detalle a través de medidas tales como mapas de solapamiento del Sistema de Seguimiento de Buques (VMS, por sus siglas en inglés) de la pesquería con la situación de hábitats vulnerables, la recogida regular de datos independientes por parte de observadores, la formación de las tripulaciones con relación a las interacciones con EMV, así como la aplicación de reglas de desplazamiento (siempre que sea necesario).

Una pequeña pesquería de pulpo haciendo grandes cosas



© Alvaro Fuente

La pesquería de pulpo con nasas de las Cofradías Artesanales del occidente de Asturias es un ejemplo claro de los beneficios que el programa de MSC puede aportar incluso a pesquerías, a priori, de menor impacto. Antes de obtener su certificación esta pesquería artesanal ya estaba haciendo las cosas bien: existe una veda entre julio y diciembre de cada año, el peso mínimo que debe tener un pulpo para poder capturarlo es 1 kg, el total de capturas fue limitaron a 10 toneladas por temporada y barco, y el número máximo de nasas por barco es de 350, aunque este límite no siempre se ha respetado.

Sin embargo, los pescadores se dieron cuenta de que no estaban aprovechando la sostenibilidad de su pesquería adecuadamente: el consumidor no podía diferenciar al pulpo de Asturias del de otras pesquerías menos sostenibles. Lo que necesitaban era una fuente de autoridad fiable y creíble desde la que reivindicar su sostenibilidad, en lugar de simplemente promocionarse a sí mismos. De esta manera, decidieron recurrir al programa de ecoetiquetado independiente de productos del mar sostenibles más creíble: el de MSC.

La preevaluación de 2013 señaló que, aunque sus prácticas pesqueras eran sólidas, la información sobre la población de pulpo era deficientes y, para subsanarlo, se adoptó el Marco de Evaluación de Riesgos. Finalmente, con el apoyo del gobierno local y la adopción de nuevas medidas de cumplimiento, obtuvieron la certificación MSC en febrero de 2016. Desde entonces la pesquería ha llevado a cabo numerosas mejoras, gracias en gran parte a la ayuda del Centro de Experimentación Pesquera del Principado de Asturias. Por otro lado, ahora conocen mejor la biología de esta especie gracias a un innovador trabajo de investigación sobre la dinámica poblacional del pulpo de Asturias. El gobierno de Asturias, por su parte, modificó sus normativas con objeto de mencionar explícitamente la sostenibilidad a largo plazo de la pesquería como uno de los objetivos de la gestión de esta, lo cual permitió superar la condición en el IC 3.2.1 tres años después de obtener su primera certificación. Esta pesquería ha incorporado un sistema de seguimiento vía satélite, ha ampliado el programa de observadores a bordo y ha reforzado el cumplimiento de las normativas. Los propietarios de los barcos incluidos en el certificado MSC formaron la asociación ARPESOS, lo que les ha permitido tener más influencia en la toma de decisiones: ahora cuentan con representación en el comité de supervisión del pulpo, junto a científicos y ONG, lo que ha favorecido el empoderamiento y la cohesión entre los pescadores pasando de un enfoque vertical a otro más horizontal. Siguiendo el espíritu de colaboración que se generó durante el proceso de certificación MSC, se estableció REDEPESCA, una herramienta para intercambiar y transferir información entre el sector pesquero, la comunidad científica y la administración asturiana. Fue este ambiente de colaboración entre los distintos grupos de interés el que sirvió de catalizador para superar las tres condiciones restantes (IC 1.2.2, 3.2.2 y 3.2.3) durante el primer ciclo de la certificación.

Desde una perspectiva comercial, esta pesquería ha conseguido avances importantes que han beneficiado a los pescadores. Por un lado, tenemos que, tras la certificación, consiguieron mejorar el valor en lonja del pulpo

⁴ J.L. Fernández Sánchez, J.M. Fernández Polanco, I. Llorente García. Evidence of price premium for MSC-certified products at fishers' level: The case of the artisanal fleet of common octopus from Asturias (Spain) Marine Policy 119 (2020).

que desembarcan en los puertos, lo cual ha incentivado las buenas prácticas pesqueras. La certificación condujo a la apertura de nuevos modelos de comercialización para las ventas en lonja y el acceso a nuevos mercados, tanto en España como en el extranjero (principalmente en el norte de Europa). La consecuencia directa de todo ello ha sido la optimización de los procedimientos de pesca y de comercialización. Así, por ejemplo, el número de nasas que utilizan ha disminuido, según dicen los propios pescadores, lo que ha supuesto una reducción de los costes operativos que, a su vez, contribuye a la rentabilidad. También han recibido el reconocimiento de la prensa, lo cual ha servido para concienciar sobre los beneficios económicos que la certificación ha aportado a la economía local y les ha ayudado a obtener “licencia social” para operar. Obtener la certificación también ha ayudado a los pescadores a reorganizar el sistema de subastas, ahora se realizan cada dos semanas o mensualmente en vez de diariamente, con lo cual tienen mayor control sobre los precios y estos son más estables.

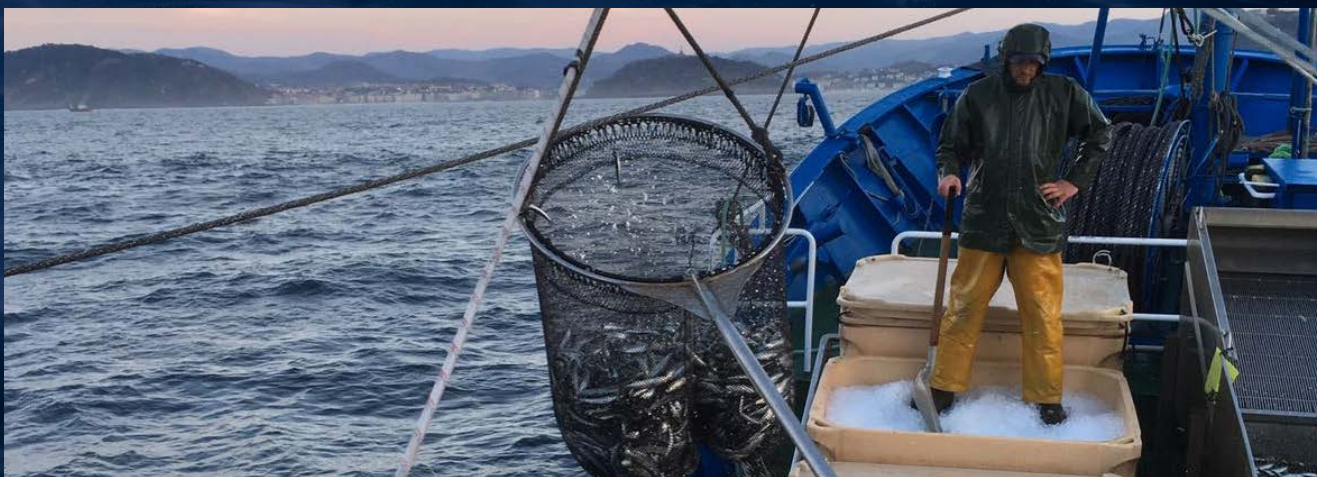
Los 32 barcos que faenan en esta pesquería deben mejorar aún en lo que respecta a la información relativa a su impacto sobre especies primarias y secundarias (IC 2.1.3 y 2.2.3, respectivamente), concretamente aquellas utilizadas como cebo. Si la pesquería puede resolver estas cuestiones y mantener su alto nivel de desempeño en los otros aspectos, pasará la auditoría de reevaluación y obtendrá la recertificación en 2026, continuando su ruta sostenible.

El regreso de la sardina ibérica

La recuperación de la certificación MSC para la sardina ibérica supone un hito en la pesca sostenible y en la gestión pesquera con base científica de la península Ibérica. Es la primera pesquería que obtiene la certificación gracias a una alianza entre flotas de España y Portugal, lo cual constituye un ejemplo de cooperación internacional en materia de gestión responsable de los recursos marinos. En 2010, Portugal fue pionero al obtener el primer certificado MSC de ámbito nacional para su flota de cerqueros. Sin embargo, tras años de sobreexplotación y evaluaciones negativas que mostraban un grave deterioro de la población y deficiencias en el sistema de gestión, la certificación terminó siendo suspendida en 2014.

Posteriormente, ICES recomendó fijar un TAC de cero toneladas para la sardina ibérica en 2017, lo cual obligó a realizar una revisión exhaustiva de la gestión pesquera. Como respuesta, España y Portugal emprendieron una acción coordinada para establecer una alianza transfronteriza entre sus flotas de cerco. Juntos diseñaron un plan de gestión y recuperación compartido, implementaron una estricta HCR, se establecieron vedas temporales, así como restricciones para la captura de ejemplares juveniles. Todos estos esfuerzos coordinados han sido fundamentales para restaurar la salud de la población de sardina ibérica y recuperar la certificación de MSC. Gracias a este modelo de gestión y administración compartido, respaldado por pescadores, industria, gobiernos e instituciones de investigación, la sardina ibérica ha experimentado una recuperación notable. Datos recientes muestran que los niveles de biomasa están muy por encima de los umbrales biológicos de seguridad, lo cual ha contribuido a que la pesquería obtenga un nuevo certificado MSC en 2025, lo que sitúa a España y Portugal como líderes mundiales en cuanto a exportación de sardina y gestión pesquera sostenible.

Este proceso, sin embargo, no ha acabado. Los compromisos adquiridos para los próximos cinco años incluyen: ampliar la presencia de observadores científicos a bordo, mejorar el registro y análisis de datos relativos a las capturas incidentales y los impactos sobre especies sensibles (p.ej., cetáceos, aves marinas, etc.), invertir en formación técnica; y realizar auditorías anuales independientes que garanticen una mejora continua.



Otras pesquerías MSC importantes para el mercado español

El mercado mundial de productos pesqueros está muy internacionalizado y abarca cadenas de valor muy complejas, dentro de las cuales los productos suelen pasar por diversas etapas de procesado y distribución en varios países. Lo mismo ocurre con las capturas de las pesquerías con certificado MSC, que frecuentemente acceden a múltiples cadenas de valor en países de todo el mundo. En reconocimiento a la naturaleza globalizada de estas cadenas de suministro, nos gustaría destacar algunas de las mejoras realizadas por otras pesquerías MSC que no están vinculadas a flotas españolas, pero que también son importantes para el mercado de productos pesqueros sostenibles con etiqueta en España.

Pesquerías de merluza sostenibles del hemisferio sur

Varias de las diferentes especies de merluza comercializadas popularmente en España con el sello azul de MSC proceden de pesquerías situadas en el hemisferio sur. Estas pesquerías, apoyadas por las oficinas de MSC en Sudáfrica y América Latina, nos ofrecen varios ejemplos de buenas prácticas.

[La pesquería de merluza de Sudáfrica \(*Merluccius capensis*, *Merluccius paradoxus*\) con redes de arrastre](#) obtuvo la certificación en 2004. Fue la primera pesquería de África y la segunda pesquería demersal del mundo en recibir la certificación MSC. A lo largo de los años, esta pesquería ha respaldado importantes iniciativas para mejorar el conocimiento y reducir su impacto sobre los hábitats del lecho marino. Esta pesquería, además de restringir la pesca a sus caladeros tradicionales, ha colaborado con varios socios importantes, tales como el Departamento de Silvicultura, Pesca y Medio Ambiente de Sudáfrica, la Red de Observación Ambiental de Sudáfrica, la Universidad de Ciudad del Cabo y el Instituto Nacional de Biodiversidad de Sudáfrica, en un experimento científico con redes de arrastre bentónicas, realizado a lo largo de cinco años con el objetivo de conocer mejor su entorno y reducir el impacto ambiental.

Como condición a su primera certificación se requirió que la pesquería mejorara el conocimiento y la gestión de su impacto sobre las aves marinas. En este sentido inició un acuerdo de colaboración con la ONG Birdlife Sudáfrica para abordar estos aspectos, lo que dio lugar a la utilización de líneas espantapájaros y a la adopción de un sistema mejorado de gestión de los descartes. Como consecuencia de ello, la pesquería

redujo la mortalidad de las aves marinas en un 90 %.

Otra condición puso de relieve la necesidad de mejorar las labores de investigación y gestión de las especies capturadas incidentalmente. Entre 2016 y 2019, el Proyecto Sudafricano de Conservación para la Pesca Incidental del Arrastre en Alta Mar, liderado por WWF, trabajó con la pesquería con objeto de mejorar su gestión de las especies no objetivo. Gracias a ello se pudo ampliar el conocimiento científico acerca de más de 20 especies y optimizar sus sistemas de gestión.

La [pesquería de merluza de Namibia \(*Merluccius capensis*, *Merluccius paradoxus*\) con redes de arrastre y palangre](#) obtuvo la certificación en 2020, convirtiéndose en la segunda pesquería africana en obtener la certificación MSC. Sin embargo, su camino hacia la sostenibilidad había empezado antes: esta pesquería llevaba colaborando con MSC desde 2010 y había trabajado con distintos grupos de interés para mejorar su desempeño. Entre las mejoras se incluye el establecimiento de una estrategia de recuperación para las poblaciones objetivo de merluza. Ahora las cuotas de pesca se fijan conforme a dictámenes científicos y su estrategia de captura se ajusta a la de la pesquería de merluza de Sudáfrica, para así garantizar la sostenibilidad de sus poblaciones.

En 2015, el Ocean Stewardship Fund de MSC concedió una subvención a un proyecto de investigación para probar la eficacia de la Tecnología de Sobresalto Acústico Selectivo (TAST, por sus siglas en inglés) a la hora de reducir las interacciones potencialmente nocivas de sus artes de pesca con el lobo marino

sudafricano (*Arctocephalus pusillus pusillus*). Esta tecnología, basada en neurociencia, consiste en la emisión de sonidos de baja frecuencia que disuaden a los lobos marinos de acercarse a las artes de pesca, sin dañar su oído o el de otras especies presentes en la zona. Se espera que, con esta investigación, además de reducir las interacciones de la pesquería namibia con lobos marinos sudafricanos, se obtengan datos valiosos que puedan servir a otras pesquerías que afrontan dificultades similares de interacción con esta especie.

Otra especie importante que se comercializa en los mercados españoles con el sello azul de MSC es la merluza austral (*Merluccius australis*). [La pesquería industrial de merluza austral de Chile con redes de arrastre y palangre](#) obtuvo la certificación en 2019 y es una de las pesquerías más importantes de Chile, con unas 14 000 toneladas desembarcadas al año. Las principales condiciones que recibió esta pesquería al obtener la certificación estaban relacionadas con demostrar y garantizar, mediante una gestión eficaz, que el estado de salud de la especie objetivo fluctuaba en torno a niveles saludables. En este sentido, se inició un proceso para identificar una nueva HCR que fuera efectiva a la hora de alcanzar los niveles de explotación exigidos. La evaluación más reciente de la población de merluza austral, realizada en 2024, reveló que había indicios de que la HCR estaba siendo eficaz para alcanzar dichos niveles de explotación y que el índice de mortalidad por pesca se mantenía por debajo de los objetivos de gestión previstos.

Últimas novedades en torno al langostino austral

A principios de 2025, otra pesquería latinoamericana, la de [langostino austral \(*Pleoticus muelleri*\) con redes de arrastre situada en las costas de la provincia de Chubut, Argentina](#), obtuvo la certificación MSC. Es la primera pesquería costera de langostino que obtiene la certificación MSC en ese país, lo cual evidencia su compromiso con la sostenibilidad y la gestión responsable. Todos los esfuerzos de esta pesquería por mejorar su gestión, fortalecer su sistema de seguimiento y reducir su impacto ambiental han sido fundamentales para lograr este resultado. La participación de empresas pesqueras como Achernar, Agropez, Cabo Vírgenes, Consermar, Food Partners Patagonia, Greciamar, Iberconsa de Argentina, La Escalerona y Pesquera Vera ha sido un factor determinante en la certificación de la pesquería. Por otra parte, el [componente de mar abierto](#) de la pesquería argentina de langostino austral se encuentra actualmente en evaluación completa y es de esperar que obtenga la certificación MSC a finales de 2025.





Medfish: un camino hacia la sostenibilidad para pesquerías mediterráneas

Como parte del enfoque Pathway to Sustainability de MSC, esta organización y el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) pusieron en marcha en 2015 el proyecto Medfish. El principal objetivo de Medfish es el de apoyar a pesquerías mediterráneas de España y Francia en su transición hacia la sostenibilidad ambiental.

El mar Mediterráneo tiene una gran importancia, económica y cultural, para los más de 150 millones de personas que viven a lo largo de sus costas. El sector pesquero genera más de 180.000 puestos de trabajo directos y sus capturas anuales alcanzan de media alrededor de un millón de toneladas. En España, las pesquerías mediterráneas también tienen importantes repercusiones socioeconómicas, ya que suponen 6.614 empleos directos en el sector primario y en 2021 sus capturas ascendieron a 61.060 toneladas. Estas cifras constituyen alrededor del 20 % de las capturas de la UE en la cuenca del Mediterráneo y su valor asciende a unos 278 millones de euros.

Sin embargo, y a pesar de las considerables mejoras conseguidas, la sobrepesca y otros efectos derivados de la pesca, como son las capturas incidentales y la alteración de los hábitats, dificultan actualmente la recuperación de los recursos pesqueros del Mediterráneo y la de los ecosistemas de los que dependen, lo cual repercute, a su vez, en los medios de vida de miles de pescadores y comunidades costeras a nivel local.

Para ayudar a superar dichos efectos, Medfish efectuó un análisis riguroso y exhaustivo de las pesquerías mediterráneas, utilizando el Estándar MSC de Pesquerías como referencia de sostenibilidad. Posteriormente, con la participación de diversos grupos de interés, se definieron diversos planes de acción, con y para cada pesquería, a fin de abordar las deficiencias encontradas en materia de sostenibilidad y servir de hoja de ruta para la aplicación de mejoras.

El enfoque Pathway to Sustainability

MSC ha desarrollado el programa Pathway to Sustainability para apoyar a las pesquerías en la mejora del desempeño ambiental de sus prácticas pesqueras. Como parte de este programa, los proyectos Pathway reúnen una amplia variedad de colaboradores, incluyendo a gobiernos, pescadores, científicos, actores de la cadena de suministro y ONG, en torno a un esfuerzo colectivo por crear las condiciones adecuadas para que múltiples pesquerías en una región determinada avancen

hacia la sostenibilidad. Ofrecen, a su vez, una serie de herramientas de mejora de pesquerías y recursos formativos a fin de promover dichas mejoras en el ámbito de la precertificación. Actualmente, MSC está involucrado en 14 proyectos Pathway en 19 países, desde el Reino Unido al mar Mediterráneo o el océano Índico, que incluyen una amplia variedad de especies y tipos de artes de pesca. El proyecto Medfish en España y Francia es uno de los más longevos dentro del enfoque Pathway.



Impulsando mejoras

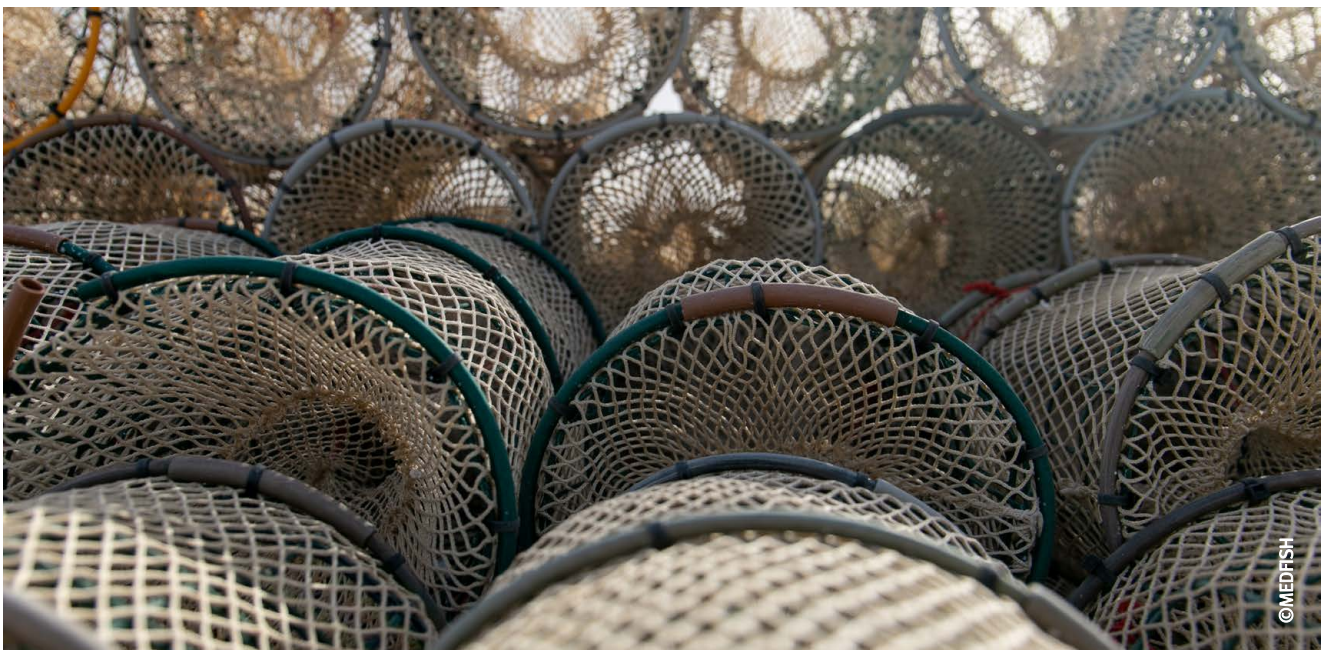
La actualización del plan de gestión de la pesquería de gamba roja (*Aristeus antennatus*) de arrastre de Palamós, que tuvo lugar en 2018, fue la ocasión para adoptar e implementar las mejoras que el plan de acción de Medfish establecía para esta pesquería. La aprobación del uso de redes con mallas más grandes contribuyó a mejorar la selectividad del arte y reducir la captura de juveniles de gamba en un 60 %. La reducción del número de barcos dentro del plan de gestión ha contribuido a reducir el esfuerzo pesquero de la pesquería en un 24 %. Por otro lado, la utilización de puertas semipelágicas para el arte de arrastre por parte de toda la flota de Palamós está contribuyendo a reducir su impacto en los hábitats del lecho marino. Una prueba de la relevancia y eficacia de las medidas adoptadas en Palamós para reducir el esfuerzo pesquero, mejorar la selectividad del arte de pesca y reducir la alteración del fondo marino es que su uso se ha replicado en marcos de gestión posteriores desarrollados para las poblaciones demersales del Mediterráneo occidental. Además, según un estudio realizado por el Instituto de Ciencias del Mar de Barcelona en 2023, la parte de la población de gamba roja que se encuentra en los caladeros de Palamós está en mejores condiciones que lo estimado para el conjunto de la población de gamba distribuida a lo largo de la costa levantina española.

La participación y el liderazgo de los pescadores y sus organizaciones son esenciales en los procesos de mejora. En el marco de este proyecto se ha formado al personal técnico de varias cofradías de pescadores para que llevaran a cabo el diseño y ejecución de los planes de acción de sus pesquerías. En general, Medfish proporciona asistencia técnica a las cofradías de pescadores, lo cual favorece el empoderamiento y la participación. Esto ha resultado

ser decisivo en la creación de la Organización de Productores Pesqueros de Motril, que proporciona estructura en apoyo de los procesos de mejora de Medfish para las pesquerías de este puerto.

Medfish facilita la colaboración de los pescadores con los institutos de investigación y las administraciones responsables de la gestión. Esta colaboración, en la cual participan tres de los institutos científicos españoles especializados en ciencia marina y pesquera más importantes del Mediterráneo (el Instituto Español de Oceanografía, el Instituto de Ciencias del Mar de Barcelona y el Instituto Mediterráneo de Estudios Avanzados), está contribuyendo a abordar de manera significativa la falta de datos detectada en las pesquerías de Medfish a través de proyectos de investigación como:

- Un estudio para mejorar el conocimiento sobre los desplazamientos de la llampuga (*Coryphaena hippurus*) dentro de la pesquería de cerco de esta especie en las islas Baleares, así como identificar sus patrones migratorios en el Mediterráneo.
- Un análisis para llevar a cabo la evaluación de la población de gamba roja y destacar cambios en el estado de la misma a lo largo de su distribución geográfica en el Mediterráneo occidental. Esto ha ayudado a poner de relieve los efectos positivos que la gestión local ha tenido para la pesquería de arrastre de Palamós.
- Una iniciativa para recopilar datos sobre las interacciones de la pesquería de cerco de Castellón con especies en peligro, amenazadas o protegidas, así como con otros mamíferos y aves marinas.



Discusión y conclusiones

Durante la década pasada, España ha sido testigo de una evolución significativa en su camino hacia la pesca sostenible. La primera pesquería del país obtuvo la certificación en 2013, lo que marcó el inicio de un movimiento en auge que desde entonces ha ido cobrando un impulso considerable. Solo en los últimos cinco años, los desembarques certificados han aumentado de 30.841 a 427.163 toneladas, señalando tanto la expansión en cuanto a la adopción de prácticas pesqueras sostenibles como un mayor alineamiento con las normas internacionales en materia de medioambiente. Este avance posiciona a España como un actor clave en el cambio que se está produciendo a nivel global hacia una gestión pesquera más responsable.

Marine Stewardship Council (MSC) ha desempeñado un papel fundamental en esta transformación. Su programa de certificación ha servido no solo de referente de sostenibilidad, sino también de catalizador de mejoras tangibles dentro de las pesquerías españolas. Estas mejoras tienen lugar durante dos etapas clave: antes de la certificación, cuando las pesquerías se esfuerzan por cumplir con los estrictos requisitos medioambientales del Estándar de MSC, y tras la certificación, cumpliendo las condiciones de mejora impuestas y los planes de acción correspondientes. Desde la primera certificación MSC lograda en España, se han impuesto 82 condiciones de mejora y 37 de ellas (el 46 %) ya se han cerrado con éxito, lo cual indica claramente que el avance es real y constante.

Con todo, sigue habiendo retos importantes. Actualmente existen 44 condiciones abiertas, sobre las que se trabaja en la ejecución de los planes de acción correspondientes para cerrarlas antes de acabar el ciclo. Estas condiciones están repartidas entre los tres Principios e involucran mejoras en las estrategias de captura y en las reglas de control de captura, pero también van dirigidas a abordar impactos sobre los ecosistemas, incluyendo la gestión de las capturas incidentales, la protección de los hábitats y la mejora de la gobernanza. Cabe señalar que la mayoría de estas pesquerías se encuentran dentro de su primer ciclo de certificación, lo que significa que la mayoría de las condiciones de mejora están completando sus planes de acción para cerrarse.

Para abordar estas condiciones no solo se requieren ajustes técnicos, sino que implican también un seguimiento a largo plazo y que la gestión sea adaptativa. Además de estos retos, el cambio climático está incorporando nuevas variables que añaden más dificultades a la pesca sostenible. El aumento de la temperatura de los océanos, los cambios en la productividad de los ecosistemas y la migración de las especies están complicando cada vez más la gestión pesquera y afectando tanto a las pesquerías con certificación como a las que están en proceso de obtenerlo.

A pesar de estas dificultades, el proceso MSC ha impulsado valiosas innovaciones y la adopción de buenas prácticas, que van mucho más allá de las pesquerías certificadas. En muchos casos, las condiciones impuestas por MSC han estimulado soluciones creativas y basadas en la ciencia, que benefician a todo el sector. Estas innovaciones sirven de ejemplo y se pueden reproducir en otras pesquerías que quieran obtener la certificación o simplemente deseen mejorar su desempeño ambiental. Algunos ejemplos incluyen: la utilización de artes de pesca más selectivas; mejores evaluaciones de población y reglas de control de captura, a través de la colaboración científica; medidas de gestión espaciales que reducen el impacto sobre los hábitats vulnerables, etc. Estas prácticas tienen el potencial de elevar el punto de referencia de todas las pesquerías españolas e inspirar esfuerzos similares a nivel internacional.

Un aspecto recurrente de los procesos de certificación que acaban con éxito es la participación activa de las partes interesadas. La colaboración de ONG, científicos, representantes de la industria e instituciones gubernamentales es esencial para impulsar las mejoras y garantizar evaluaciones creíbles y basadas en información científica. Por ejemplo, la pesquería de AGAC pasó cinco años en un Proyecto de Mejora de Pesquerías (FIP, por sus siglas en inglés) con WWF, trabajando para mejorar sus prácticas pesqueras antes de obtener la certificación. De igual manera, la participación en Medfish de las partes interesadas ha sido fundamental para fomentar la aplicación de mejoras en algunas pesquerías, como es el caso de la de gamba roja de Palamós. En este caso, el diálogo entre las partes interesadas permitió adoptar medidas

prácticas que han llevado a que la pesquería se encuentre más cerca de la certificación. Otro ejemplo notable del impacto de múltiples partes interesadas es la involucración de las ONG portuguesas en el proceso de evaluación de la pesquería de sardina ibérica. Su participación no solo contribuyó a conocer mejor la dinámica de la pesquería, sino que también ayudó a definir las condiciones de mejora. Este tipo de procesos inclusivos y basados en evidencias ilustran cómo una amplia participación de partes interesadas puede enriquecer la calidad de las evaluaciones de pesquerías y garantizar que las acciones resultantes sean efectivas y cuenten con respaldo social.

Herramientas de apoyo tales como el Programa MSC de Mejora están diseñadas para fomentar el avance hacia la sostenibilidad. Este programa apoya a aquellas pesquerías que están trabajando para cumplir con los requisitos de la certificación, proporcionándoles orientación técnica, análisis comparativos y planificación. El Ocean Stewardship Fund, creado por MSC, ofrece ayuda financiera específica para asistir a las pesquerías en el cierre de condiciones y sufragar proyectos de investigación e innovación relacionados con la sostenibilidad. Las pesquerías inscritas en el Programa MSC de Mejora tienen acceso prioritario a esta vía de financiación, fomentando un ciclo continuo de mejora y desarrollo de capacidad.

Los proyectos Pathway, como Medfish, han demostrado ser una herramienta muy valiosa para promover mejoras en materia de sostenibilidad pesquera. Guiadas por los planes de acción de Medfish, pesquerías como la de gamba roja de Palamós han logrado avances significativos en la adopción de prácticas pesqueras más sostenibles. Varias de estas medidas han servido, incluso, de modelo para estrategias de gestión pesquera más amplias en el Mediterráneo occidental.

Con miras al futuro, la flota pesquera española está bien posicionada para seguir liderando el movimiento por la sostenibilidad. El creciente número de pesquerías certificadas y de proyectos de mejora activos refleja un sector que es consciente de sus responsabilidades medioambientales y que está comprometido con ellas. Sin embargo, tenemos ante nosotros un nuevo reto: se necesita un compromiso mayor por parte de los actores del mercado. Aunque la parte productiva de la cadena de suministro ha demostrado su sólido liderazgo, se necesita una mayor implicación de minoristas, distribuidoras y consumidores sea mayor que permita cerrar el círculo. Ello garantizaría que las iniciativas en materia de sostenibilidad no sean solo reconocidas, sino también recompensadas a través de mecanismos de mercado, creando así un sistema de incentivos más sólido y resiliente.

En conclusión, la experiencia del proceso de certificación MSC en España ofrece enseñanzas valiosas sobre cómo puede alcanzarse la sostenibilidad mediante una combinación de liderazgo de las pesquerías, rigor científico, colaboración de las partes interesadas, respaldo normativo y la participación de los mercados. El progreso alcanzado hasta la fecha es considerable, pero el camino que queda por recorrer exige esfuerzo continuo, innovación y cooperación. Si estos elementos permanecen alineados, España podrá seguir siendo un ejemplo mundial en materia de gestión sostenible de la pesca, protegiendo los ecosistemas marinos mientras se garantiza la viabilidad a del sector pesquero a largo plazo.

Declaraciones de nuestros colaboradores

© J.P. Fossecave
& Armentat Altalaya Beria



“

Uno de los activos más valiosos de la certificación de MSC es el requisito de abordar condiciones de mejora en un plazo determinado. Los esfuerzos que las flotas certificadas realizan para cumplir dichas condiciones, como, por ejemplo, optimizar sus sistemas de seguimiento y la gestión de las interacciones con especies en peligro, amenazadas o protegidas (PAP) o hábitats sensibles, a menudo reportan beneficios que van más allá de una sola pesquería” - declara Víctor Restrepo, presidente del Comité Asesor Científico de la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los Productos del Mar (ISSF). “Estas mejoras son a menudo adoptadas como buenas prácticas por otras flotas. A mayor escala, las pesquerías de túnidos certificadas están desempeñando un papel clave a la hora de instar a los Organismos Regionales de Ordenación Pesquera (OROP) a adoptar estrategias de captura. En última instancia, estos avances benefician a todas las pesquerías de atún, no solo a las que cuenten con la certificación.

Víctor Restrepo – ISSF

”

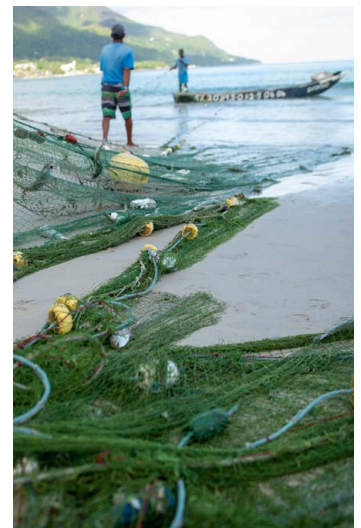
“

La sostenibilidad no es incompatible con la rentabilidad o la competitividad. La integración de prácticas pesqueras responsables sin comprometerlas supone una estrategia de innovación a largo plazo que garantiza la salud de los ecosistemas marinos y una gestión integral de los recursos.

La certificación de MSC nos ha permitido fortalecer nuestra colaboración con el sector pesquero, promover investigación aplicada y contribuir activamente a la sostenibilidad de los ecosistemas marinos. Nuestra estrecha colaboración con MSC ha reforzado nuestro compromiso con la excelencia científica y la mejora continua, generando beneficios tangibles tanto para el medio ambiente como para las comunidades costeras. En AZTI entendemos que la sostenibilidad no es solo un objetivo, sino una responsabilidad compartida que guía cada paso que damos.

Rogelio Pozo, director general de AZTI, Centro de Investigación Marina y Alimentaria

”



© ANABAC

© Jonathan Soriano

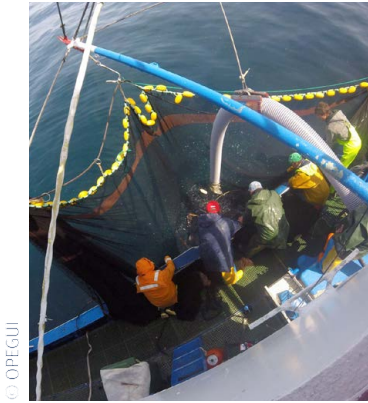


“

Para nosotros, formar parte del programa MSC ha sido una fuente de orgullo y transformación. Nos ha permitido pasar a formar parte de una comunidad mundial unida por un compromiso compartido con el mar y la pesca responsable. Gracias a la certificación hemos accedido a mercados internacionales, aumentando nuestra visibilidad y visto como nuestra credibilidad crece fuera de España. Hoy en día pescamos más concienciados, con mayor reconocimiento y con la certeza de que estamos dejando una huella positiva tanto para el presente como para el futuro del sector.

Daniel Mackintosh, director ejecutivo de JC Mackintosh

”



© OPEGUI

“

Las pesquerías de Motril, Conil y La Atunara ilustran que la sostenibilidad no es solamente el resultado de aplicar marcos reguladores, sino más bien el resultado de procesos de transformación dinámicos y participativos, en los cuales el sector se involucra activamente a través del conocimiento, el compromiso y una cultura de mejora constante. En SOLDECOCOS utilizamos el Estándar MSC de Pesquerías a modo de marco estratégico para respaldar esta transición ecológica y transformar los diagnósticos técnicos en medidas efectivas, con impactos cuantificables tanto sobre los ecosistemas marinos como en las comunidades costeras.

Jorge Sáez Jiménez, director de SOLDECOCOS

”

“

La certificación MSC de las pesquerías de túnidos tropicales de cerco es un claro ejemplo del camino hacia la transición que promueve el programa MSC. Los esfuerzos constantes realizados por la flota atunera de cerco en los últimos 13 años, sobre todo para reducir las capturas incidentales y avanzar en el desarrollo de dispositivos de concentración de peces biodegradables, han convertido a esta pesquería en un modelo de referencia para la mejora continua y la transformación que MSC promueve. Este avance respalda el suministro seguro de volúmenes significativos de proteína para una población mundial en crecimiento, con un 97 % de las capturas procedente de poblaciones saludables de peces.

Julio Morón, director gerente de OPAGAC

”



© J.C. Mac



© MSC

“

Los pescadores de gamba roja de Palamós llevan trabajando desde 2013 conforme al primer Plan de Gestión, con el objetivo de alcanzar unos niveles de sostenibilidad óptimos para los caladeros de este recurso altamente apreciado, que es esencial desde el punto de vista comercial para la economía local de Palamós.

Formar parte del proyecto Medfish nos ha ayudado a valorar la pesquería y a darnos cuenta de que no estamos lejos de obtener la certificación de MSC. Por esta razón, vamos a unirnos al Programa MSC de Mejora este año, con el objetivo de obtener la certificación dentro de los dos o tres próximos años

Cristina Mañas, gerente de la Organización de Productores Pesqueros de Palamós

”

Glosario

AGAC: Asociación de Grandes Atuneros Congeladores.

ANABAC: Asociación Nacional de Armadores de Buques Atuneros Congeladores.

Auditoría anual de seguimiento: Inspección oficial, independiente y documentada conforme al programa de certificación de MSC. Las auditorías las suele efectuar un CAB.

AZTI: Centro de Investigación Marina y Alimentaria.

Especies de captura incidental: Organismos capturados de forma involuntaria durante la pesca y que habitualmente no son retenidos a bordo.

CAB: Organismo de Evaluación de la Conformidad (entidad auditora). Los CAB son auditores por tercera parte, que evalúan de forma independiente las pesquerías conforme al Estándar MSC de Pesquerías.

Condición: Requisito que obliga a una pesquería certificada a lograr resultados que permitan alcanzar una puntuación de 80 (buenas prácticas) o más para un Indicador de Comportamiento MSC determinado.

Especies PAP: Especies en peligro, amenazadas o protegidas.

DCP: Dispositivo de concentración de peces.

FAO: Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Población de peces: Conjunto de recursos vivos de una población sobre el que una pesquería extrae sus capturas. El uso de la expresión “población de peces” implica que dicha población en concreto es una unidad biológica diferenciada.

FIP: Los Proyectos de Mejora de Pesquerías son iniciativas en las que colaboran diversas partes interesadas con el objetivo de ayudar a las pesquerías en su camino hacia la sostenibilidad.

Hábitat: El entorno químico y biofísico, incluida la estructura biogénica (formada por organismos), en el que tiene lugar la actividad pesquera.

HCR: Reglas de control de captura. Las HCR son un conjunto de reglas o acciones bien definidas y acordadas de antemano, que se usan para determinar una acción de gestión en respuesta a cambios en el estado de la población con respecto a puntos de referencia.

HS: Estrategia de captura. Una HS es la combinación del seguimiento, evaluación de la población, reglas de control de captura y medidas de gestión, que pueden incluir un plan de gestión.

ICCAT: Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico.

ICES/CIEM: Consejo Internacional para la Exploración del Mar.

ISSF: Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los Productos del Mar.

RMS: Rendimiento máximo sostenible. El RMS es el rendimiento teórico máximo en equilibrio que puede obtenerse de forma continua (en promedio) de una población bajo las condiciones ambientales (medias) existentes sin afectar significativamente al proceso reproductivo.

OSF: Ocean Stewardship Fund de MSC.

OSPAR: Convención para la Protección del Medio Marino del Atlántico Nororiental.

IC: Indicador de Comportamiento.

Especies primarias: Especies capturadas en la pesquería que no pertenecen a la población objetivo (no están cubiertas por el Principio 1 de MSC) ni son especies PAP y que se gestionan a través de puntos de referencia de gestión.

OROP: Organización Regional de Ordenación Pesquera.

Extensión del ámbito: Procedimiento llevado a cabo por un CAB para ampliar el ámbito de aplicación de un certificado MSC a fin de incluir otras operaciones pesqueras, tales como un nuevo tipo de arte, una nueva especie objetivo o nuevas embarcaciones.

Especies secundarias: Especies capturadas en la pesquería que no pertenecen a la población objetivo (no están cubiertas por el Principio 1 de MSC) ni son especies PAP. No se consideran “primarias” puesto que no se gestionan a través de puntos de referencia de gestión.

SCRS: Comité Permanente de Investigación y Estadísticas de ICCAT

Biomasa reproductora (SSB, por sus siglas en inglés): Peso total de todos los individuos maduros sexualmente de la población.

TAC: Total admisible de capturas

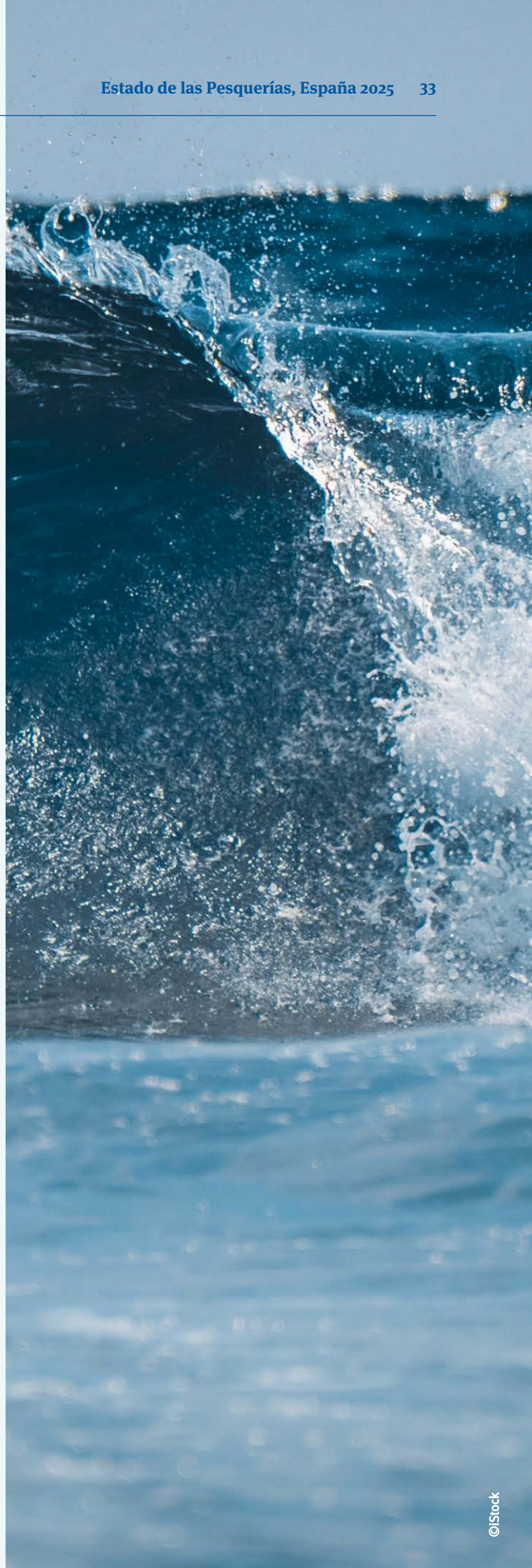
UdE: Unidad de Evaluación. La UdE (UoA, por sus siglas en inglés) es el conjunto formado por la población o poblaciones objetivo, el método/artes de pesca y práctica (incluido el tipo de barco) que persigue dicha población, así como cualquier flota, o grupo de embarcaciones, u operadores pesqueros independientes u otros pescadores elegibles incluidos en una evaluación MSC de pesquerías. En algunas pesquerías la UdE puede definirse más en detalle en función de las temporadas y/o zonas de pesca específicas incluidas.

UdC: Unidad de Certificación. Una UdC (UoC, por sus siglas en inglés) incluye a la UdE sin los otros pescadores elegibles que no están incluidos en el certificado. Solo los productos del mar que proceden de una UdC pueden portar el sello azul de MSC.

EMV: Ecosistema marino vulnerable. Se trata de ecosistemas que están clasificados como vulnerables debido sus características y procesos propios, tales como su singularidad, fragilidad, importancia para el ciclo vital de distintas especies, complejidad estructural e importancia funcional para el ecosistema.

VMS: Sistema de seguimiento de buques. El VMS es un sistema de vigilancia vía satélite, que se utiliza principalmente para determinar la ubicación y el desplazamiento de las embarcaciones de pesca.

WWF: Fondo Mundial para la Naturaleza.



Contáctanos

Para consultas:

Julio Agujetas, responsable sénior de Pesquerías Mediterráneas, España y Portugal
julio.agujetas@msc.org

Isadora Moniz, responsable sénior de Pesquerías Atlánticas, España y Portugal
isadora.moniz@msc.org

Alberto Martín, director del Programa para España y Portugal
alberto.martin@msc.org

Autores

Redacción y análisis de la información: John McLeod, Julio Agujetas, Isadora Moniz, Alberto Martín

Diseño: Laura Corbilla

Toda la información contenida en este informe está actualizada a fecha del 4 de julio de 2025, salvo que se indique expresamente otra cosa.

Para más información:

www.msc.org/es



@mscpescasostenible



MSCPescaSostenible



Marine Stewardship Council

© Marine Stewardship Council 2025