



Más del 75 % de las capturas mundiales de pescado blanco cuenta ya con certificado de sostenibilidad

Con este dato se logra un hito mundial, ya que varias pesquerías importantes de pescado blanco se preparan para celebrar más de 20 años de sostenibilidad.

Madrid, 22 de octubre de 2025 - Más del 75 % de las capturas mundiales de pescado blanco cuenta ya con el certificado de sostenibilidad de Marine Stewardship Council (MSC), un hito muy importante para el sector pesquero.

Según revela el Informe Anual del Pescado Blanco (*Sustainable Whitefish Yearbook*) de 2025, este logro además de poner de relieve el papel fundamental que desempeña el pescado blanco a la hora de impulsar y de hacer crecer un mercado próspero y responsable para los productos pesqueros, es también una prueba de los compromisos a largo plazo que han adquirido un conjunto de pesquerías de pescado blanco repartidas por todo el mundo.

En el informe de este año se celebra el compromiso a largo plazo con la sostenibilidad de las pesquerías que han contribuido a allanar el camino para lograr este crecimiento, como son, por ejemplo, la de abadejo de Alaska y la de merluza sudafricana, que cumplen 20 años, y la de hoki de Nueva Zelanda, que lleva casi 25. También se destacan otros casos de éxito más recientes, como el de la pesquería de reloj anaranjado de Australia que obtuvo la certificación a principios de este año tras más de una década trabajando con varios grupos de interés para recuperar dicha pesquería.

Según el informe, el esfuerzo continuado de las principales pesquerías de pescado blanco ha permitido mantener un suministro constante de capturas certificadas, al tiempo que se promovían la innovación y el desarrollo del sector. Actualmente lucen el sello azul de MSC más de 60 especies de pescado blanco por todo el mundo, desde las más conocidas, como el abadejo y el bacalao, hasta las menos, como la lucioperca, el

bacalao negro y varios peces de roca, lo cual demuestra la creciente diversidad y el compromiso generalizado de este sector en favor de la sostenibilidad.

Hoy en día el pescado blanco representa casi la mitad de todos los productos pesqueros que, o bien cuentan con la certificación de MSC, o están en proceso de evaluación, o forman parte del Programa MSC de Mejora. El pescado blanco está disponible en una amplia variedad de opciones, como productos congelados y refrigerados, surimi, platos preparados y hasta algunos restaurantes ofrecen alternativas certificadas, lo cual significa que tenemos más posibilidades que nunca de poder disfrutar de pescado blanco sostenible.

El programa MSC, creado en su día como un proyecto orientado a los mercados en favor de la pesca sostenible con el fin de impulsar cambios en el mar, ha sido un catalizador para la mejora de las pesquerías a nivel mundial. En el Informe de 2025 aparecen las pesquerías que han mejorado sus impactos de manera cuantificable no solo en el medioambiente marino, sino también en las cadenas de suministro y en las comunidades pesqueras. Asimismo, se detalla cómo las distribuidoras y las firmas más importantes están aprovechando el sello MSC para satisfacer las crecientes expectativas de los consumidores en lo que respecta a los productos pesqueros sostenibles y, por primera vez, se ofrece un listado por países de las principales marcas que comercializan pescado blanco.

Según **Nicolas Guichoux, responsable de programa de MSC**: *“El del pescado blanco es uno de los casos de éxito más convincentes en materia de sostenibilidad en el sector de los alimentos del mar. Muchas de estas pesquerías llevan ya décadas manteniendo su certificación y mejorando sus métodos de pesca, lo cual es una prueba no solo de su compromiso a largo plazo con la gestión responsable, sino también del claro incentivo a nivel comercial que ello supone.*

La demanda de pescado blanco sostenible por parte de los consumidores sigue siendo fuerte. A pesar de las recientes presiones económicas y de los retos de la cadena de suministro mundial, las pesquerías certificadas han logrado satisfacer esta demanda de forma sistemática y ahora, gracias a la incorporación de nuevas pesquerías y a la diversificación hacia otras especies, estamos experimentando un crecimiento.

Al colaborar con algunas de las pesquerías de pescado blanco mejor gestionadas del mundo, estamos contribuyendo a crear una cadena de suministro más resiliente y responsable, capaz de mantener la sostenibilidad de estos productos tan demandados en grandes cantidades, tanto para el presente como para las generaciones futuras”.

[Echa un vistazo al Informe Anual del pescado blanco sostenible de 2025 \(en inglés\).](#)