

# La merluza: un recurso clave para la seguridad alimentaria mundial

- El IEO participa en un estudio interdisciplinar que destaca las oportunidades y los retos del comercio internacional de merluza en la búsqueda de alimentos nutritivos y sostenibles

**Palma, jueves 14 de noviembre de 2024.** Personal investigador de los centros oceanográficos de Baleares y Santander del Instituto Español de Oceanografía (IEO, CSIC) han colaborado en un estudio liderado por el Institut Mediterrani d'Estudis Avançats (IMEDEA/UIB-CSIC) que explora las oportunidades y los retos del comercio internacional de merluza, un recurso alimentario clave situado entre las especies con mayor valor nutricional a nivel global.

El análisis, que se ha llevado a cabo en colaboración con la Universidad de Santiago de Compostela con el apoyo de la asociación científica Alimentta y la Fundación Daniel & Nina Carasso, destaca las oportunidades y los retos del comercio internacional de merluza en la búsqueda de alimentos nutritivos y sostenibles. Sin embargo, también advierte sobre el peligro que supone la sobreexplotación de este recurso.

En un contexto de demanda global creciente, la merluza se ha convertido en un alimento esencial, ampliamente distribuido y comercializado. Sin embargo, su explotación intensiva plantea importantes desafíos para su sostenibilidad. De las 22 especies conocidas, sólo seis representan la mayor parte de las capturas mundiales, alcanzando su pico en los años 70. Desde entonces, las capturas han disminuido de forma sostenida debido a la sobrepesca, lo que amenaza la disponibilidad futura de este recurso.

A pesar de esta tendencia, el comercio de merluza ha seguido creciendo en valor y volumen, aunque desde 2016 ha mostrado señales de estabilización. España es el principal importador mundial de merluza, con un mercado interconectado que incluye a países exportadores clave como Namibia, Argentina, Sudáfrica y Estados Unidos. Sin embargo, la exportación masiva de merluza desde países como Namibia o Argentina hacia Europa plantea preguntas sobre los posibles impactos negativos en la seguridad alimentaria de los países exportadores. Namibia, por ejemplo, juega un papel crucial como proveedor de merluza para España, pero gran parte de lo que se exporta no se destina únicamente a satisfacer el consumo interno, sino que es procesado y/o re exportado a otros países. Esta dinámica plantea dudas sobre si la exportación está socavando la necesidad de alimentar a la población doméstica en favor de los

consumidores europeos, y si estos recursos podrían tener un uso más estratégico en la propia alimentación de las comunidades locales.

El estudio destaca el valor nutricional de la merluza, rica en proteínas y ácidos grasos esenciales, lo que la convierte en un alimento crucial para satisfacer las necesidades de una población mundial en aumento, proyectada a alcanzar los 9.800 millones en 2050. No obstante, si bien la merluza genera ingresos cruciales para países en desarrollo, este enfoque en la exportación podría estar afectando la disponibilidad de recursos alimentarios locales y, en última instancia, la seguridad alimentaria de estas economías emergentes. La sobreexplotación de las pesquerías y la dependencia de estos ingresos de exportación a corto plazo podrían tener impactos negativos a largo plazo, tanto para el medio ambiente como para las poblaciones vulnerables que dependen del pescado como una fuente clave de proteínas y micronutrientes.

Los autores sugieren que se promuevan modelos comerciales más justos que permitan una redistribución equitativa de los recursos. Es necesario cuestionar si, para los países en desarrollo, los beneficios económicos de exportar recursos pesqueros, como la merluza, compensan las potenciales repercusiones sociales y ecológicas, que además conlleva importantes problemas de malnutrición. La creciente demanda en Europa, y en especial en España que actúa no solo como consumidora directa, sino como redistribuidora, exacerba las preocupaciones sobre si las naciones exportadoras están sacrificando su seguridad alimentaria en favor de mercados más ricos y mejor conectados globalmente.

La conclusión del estudio es clara: el futuro de las pesquerías de merluza y su papel en la seguridad alimentaria global dependerán no solo de una gestión responsable sino también más equitativa. Será crucial encontrar un equilibrio entre la demanda creciente y la conservación de la biodiversidad, donde la cooperación internacional entre gobiernos, pescadores y responsables políticos será clave para asegurar la viabilidad de este recurso a largo plazo.

“Aunque la merluza podría contribuir significativamente a la seguridad alimentaria, el estudio advierte sobre la vulnerabilidad de este recurso alimentario ante cambios económicos, políticos y ecológicos” concluyen los autores.

**Referencia bibliográfica:** Andrés Ospina-Alvarez, Guilherme Martins Aragão, Lucía López-López, Sebastián Villasante & Joan Moranta (2024). Global hake production and trade: Insights for food security and supply chain resilience. npj Ocean Sustainability. <https://www.nature.com/articles/s44183-024-00083-5>

**El Instituto Español de Oceanografía (IEO, CSIC)**, es un Centro Nacional del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), dependiente del Ministerio de Ciencia,

Innovación y Universidades, dedicado a la investigación en ciencias del mar, especialmente en lo relacionado con el conocimiento científico de los océanos, la sostenibilidad de los recursos pesqueros y el medio ambiente marino. El IEO representa a España en la mayoría de los foros científicos y tecnológicos internacionales relacionados con el mar y sus recursos. Cuenta con nueve centros oceanográficos costeros, cinco plantas de experimentación de cultivos marinos, 12 estaciones mareográficas, una estación receptora de imágenes de satélites y una flota compuesta por cuatro buques oceanográficos, entre los que destaca el Ramón Margalef y el Ángeles Alvariño.



INSTITUTO  
ESPAÑOL DE  
OCEANOGRAFÍA

