

# BACALAO ISLANDÉS



Latín – **Gadus morhua** | Francés – **Cabillaud** | Alemán – **Kabeljau** | Inglés – **Cod** | Islandés – **Porskur**

## TAMAÑO

El tamaño corriente del bacalao en las capturas oscila entre 55 a 90 centímetros. El bacalao puede alcanzar un tamaño muy grande, el mayor jamás pescado en aguas islandesas tenía 186 centímetros de largo y tenía 17 años de edad.

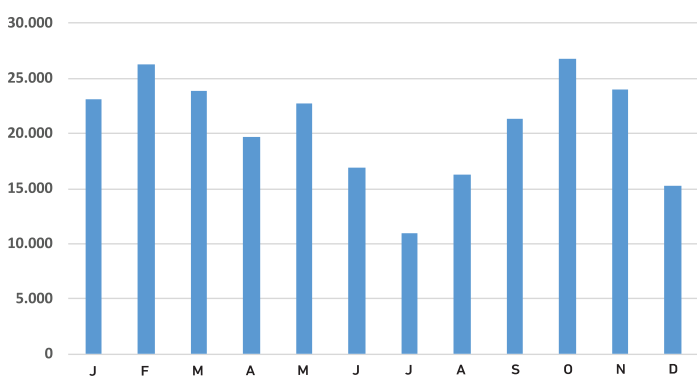
## CAPTURAS

Las capturas de bacalao islandés en 2015 totalizaban 228,000 toneladas, comparado con 221,000 toneladas en 2014. Conforme a la regla de control de cosecha del 20% que se aplica por las autoridades de gerencia de las pesquerías islandesas, la Pesca Total Permitida, comúnmente llamada también el TAC (inglés: Total Allowable Catch), para el año de cuota 2016 / 2017 es de 244,000 toneladas. En años recientes, las reservas de bacalao islandés han crecido considerablemente y se espera que, gradualmente, el TAC irá aumentando también.

## TEMPORADA

El bacalao islandés se pesca todo el año.

Bacalao islandés - capturas mensuales en 2016 (toneladas)



Fuente: Statistics Iceland

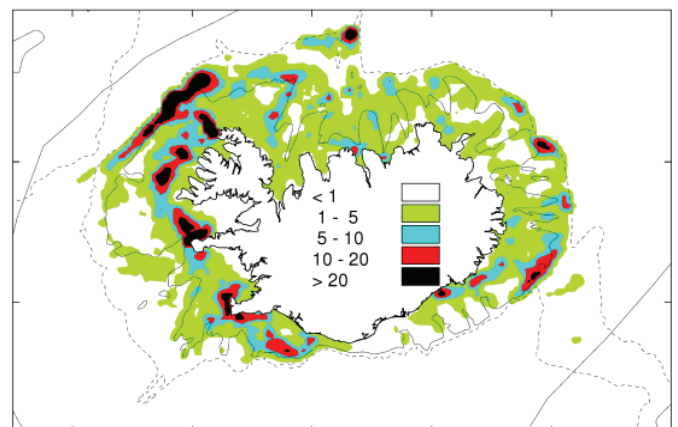
## EQUIPOS DE PESCA

| Bacalao islandés - capturas en 2016 | %   |
|-------------------------------------|-----|
| Red de arrastre de fondo            | 44% |
| Palangre                            | 34% |
| Red de enmalle                      | 9%  |
| Línea de mano                       | 6%  |
| Red de tiro danesa                  | 6%  |
| Otros                               | 1%  |

Fuente: Statistics Iceland

## CALADEROS

El bacalao se pesca alrededor de todo el país, principalmente a profundidades de 100 a 250 m y a temperaturas oceánicas de 4 a 7° C. Los caladeros más importantes se encuentran frente a la costa sudoeste, a cierta distancia de los fiordos del oeste y de la costa sudeste. La pesca se opera en función de la situación en el mercado y se administra según la temporada y las propiedades del pescado, que pueden variar según los caladeros y según la temporada.



Bacalao islandés - los caladeros en 2016 (toneladas/m.naut.)

Fuente: Marine Research Institute

## PRODUCTOS

A lo largo de los últimos diez años, la tendencia ha sido de aumentar la parte de productos frescos y refrigerados en la exportación del bacalao islandés aunque se siguen exportando grandes cantidades tanto de bacalao congelado como salado. Se han dirigido igualmente muchos esfuerzos al desarrollo de productos derivados de material bruto antes despreciado, entre los cuales se encuentran cabezas secas y proteínas para el consumo humano, así como productos de alto nivel para uso en la industria cosmética y para fines medicinales.

| Bacalao islandés - Valor de exportación en 2016 | %   |
|-------------------------------------------------|-----|
| Fresco y refrigerado                            | 37% |
| Congelado en tierra                             | 27% |
| Salado                                          | 20% |
| Congelado en mar                                | 12% |
| Cabezas de bacalao secas                        | 3%  |
| Otros                                           | 1%  |

Fuente: Statistics Iceland



## MERCADOS

Los principales mercados del bacalao islandés son Reino Unido (UK), Francia y España. Otros mercados importantes incluyen Portugal, los Estados Unidos y Nigeria.

## CONTENIDO NUTRICIONAL

| Bacalao (crudo) - Contenido nutricional por ración limpia de 100g |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Energía                                                           | 78 kcal |
| Proteínas                                                         | 18,1 g  |
| Grasas - total                                                    | 0,5 g   |
| Ácidos grasos - saturados                                         | 0,1 g   |
| Ácidos grasos - no saturados                                      | 0,3 g   |
| Omega 3                                                           | 305 mg  |
| Sodio                                                             | 115 mg  |

## POLÍTICA DE COSECHA Y CERTIFICACIÓN

La gerencia de las pesquerías en Islandia es responsabilidad del Ministro de Pesca y Agricultura. La gerencia se basa en la pertinente legislación. El Instituto de Investigaciones Marinas (inglés: Marine Research Institute, MRI) emite consejos científicos sobre las pesquerías y la cosecha de las reservas de pescado. El Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES en inglés) revisa el trabajo del MRI y además suministra consejos científicos. La aplicación de leyes y regulaciones incumbe al Directorado de Pesca y a los Guardacostas islandeses.

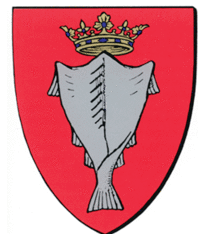
La pesca de bacalao en Islandia fue certificada en 2010 como conforme al Programa de Certificaciones "Pesquerías Responsables de Islandia" (inglés: "Iceland Responsible Fisheries"), conforme a las líneas directivas de la FAO. La certificación abarca todos los sectores de la pesca de bacalao en Islandia dentro de los límites de la Zona Económica Exclusiva (EEZ en inglés) de 200 millas para



toda clase de equipos de pesca. Se ha implementado un programa de certificación de custodia encadenada (inglés: custody certification programme) para permitir a los tratantes y comerciantes demostrar la rastreabilidad hasta la planta de pescado certificada. Se trata de una certificación independiente de un organismo ajeno, una certificación por terceros (inglés: third-party certification) que confirma la gerencia responsable de las pesquerías y el buen trato de los recursos marinos.

## CURIOSIDAD - EL BACALAO EN LA HISTORIA

El bacalao ocupa un lugar tan importante en la identidad islandesa que en sus tiempos hasta sirvió de emblema nacional. Esta imagen muestra un bacalao salado abierto (inglés: split cod) con una corona dorada sobre fondo rojo y fue usado en el escudo de armas islandés durante varios siglos, probablemente tan pronto como en el año 1415 y se siguió usando hasta 1903.



**PESCA RESPONSABLE DE ISLANDIA**  
**BORGARTÚN 35**  
**105 REYKJAVÍK**  
**ICELAND**  
**WWW.RESPONSIBLEFISHERIES.IS**

### PARA MÁS INFORMACIÓN:

**Finnur Garðarsson**  
Gerente del Proyecto  
Iceland Responsible Fisheries Foundation  
Tel. +354 896 2400  
finnur@irff.is

**Björgvin Þór Björgvinsson**  
Gerente de Marketing  
Promote Iceland  
Tel. +354 511 4000  
bjorgvin@promoteiceland.is