

## Prueba y comparte el secreto del bacalao de Islandia

- Las aguas islandesas ofrecen unas condiciones excepcionales para el desarrollo de la actividad pesquera
- Iceland Responsible Fisheries garantiza el uso sostenible de los recursos marinos
- El bacalao salado es una buena fuente de proteína y con bajo contenido graso

23 de Octubre de 2013.

Islandia posee una larga tradición en la producción del bacalao salado. Los islandeses han salado pescado durante siglos y **actualmente el bacalao procedente de Islandia es un alimento muy valorado a nivel mundial, particularmente en el Mediterráneo.**



Alrededor de Islandia, **corrientes marinas cálidas y frías se encuentran creando buenas condiciones de vida para el ecosistema y ricos terrenos pesqueros.** Por su calidad y frescura, los productos de pescado islandeses poseen gran demanda en los mercados de todo el mundo.

**Una pesca responsable y sostenible.**- Además, a través del programa **Iceland Responsible Fisheries** –desarrollado en base a la legislación nacional y los acuerdos internacionales- la industria pesquera de Islandia **cubre las demandas de los compradores que exigen un uso sostenible de los recursos del mar.**

La obtención de la certificación de Iceland Responsible Fisheries, emitida por un organismo externo e independiente, tiene como objetivo mostrar con total transparencia que la pesca y la gestión de las pesquerías de Islandia se llevan a cabo de un modo responsable y reconocido, que acata el **Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO.**

**La industria del bacalao en Islandia.**- La industria pesquera es una de las industrias clave de Islandia y emplea directamente a unas 9.000 personas, lo que representa aproximadamente el 5,3% de la población activa. La **industria pesquera aporta directamente el 11% del PIB y un 25% si se incluyen los efectos derivados del sector del mar en conjunto.** En 2012 la producción de exportación de productos marinos equivalía a 1,7 millones de euros, con un 6,8% de incremento sobre el año anterior y un 11,4% en cantidad un total de 749.000 toneladas. Los congelados generaron el 53% del valor de los

productos marinos exportados, y estos representan alrededor de un 42% del valor global de las exportaciones.

Islandia ocupa el lugar 19 entre las naciones pesqueras líderes del mundo, con un 1,2% de las capturas mundiales (2010). Europa es el mercado más importante, con un 70-80% en los últimos años. El bacalao es el stock más valioso: representa alrededor de un 31% de las exportaciones globales pesqueras. **España es el mercado de destino más importante para la exportación del bacalao salado.**

**Salud y nutrición del bacalao.-** En cuanto a los **valores nutricionales**, el bacalao salado rehidratado y cocinado posee un contenido de energía similar a la del pescado cocinado fresco. El bacalao salado es una buena fuente de proteína y rico en aceites omega con un bajo contenido graso. El valor energético del bacalao salado cocido es de aproximadamente 100 kcal en una porción de 100gr.

---

#### Declaración de Pesca Responsable de Islandia

En 2007 se publicó la Declaración de Pesca Responsable de Islandia. La declaración se produjo como respuesta a las demandas del mercado por un uso sostenible de los recursos marinos y fue diseñada para informar a los compradores sobre la manera en que se produce la pesca en Islandia y sobre el hecho que los controles estarían basados en el conocimiento científico más avanzado. Además estableció que el Gobierno se compromete a obedecer la legislación internacional y los acuerdos ya firmados con respecto al acceso a los recursos del mar.

<http://www.responsiblefisheries.is/espanol>

[www.iceland.is](http://www.iceland.is)

[www.fisheries.is](http://www.fisheries.is)

[www.hafro.is](http://www.hafro.is)

Para más información:

Chiara Esposito

93 418 53 87

[cesposito@kreabgavinanderson.com](mailto:cesposito@kreabgavinanderson.com)