

¿POR QUÉ ESPAÑA?

España reúne condiciones naturales únicas para la acuicultura: **más de 8.400 km de costa, aguas de excelente calidad y una gran variedad de enclaves marinos y continentales.**

El sector se apoya en una estructura productiva vertebrada y en unas administraciones públicas comprometidas con un desarrollo sostenible.

Esta combinación de recursos naturales, experiencia y gobernanza permite que la acuicultura española sea referente a nivel europeo y mundial.

Nuestros sistemas productivos incluyen bateas, viveros flotantes en mar, parques de cultivo y esteros naturales en zona marítimo terrestre además de charcas y estanques en tierra.



ESPECIES MARINAS

ALMEJAS	MEJILLÓN	OSTRAS	CAMARONES
ALGAS	ATÚN ROJO	CORVINA	LANGOSTINOS
DORADA	SERIOLA	LENGUADO	LUBINA
		RODABALLO	

ESPECIES CONTINENTALES

ANGUILA	ESTURIÓN	SALMÓN
TENCA	TRUCHA	

“SIETE DE CADA DIEZ
MEJILLONES DE LA UE
SON ESPAÑOLES”



EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO

#alimentosdespaña

LLENA
TU MESA DE
Mar.

NIPO (línea) 003-25-077-8 • NIPO (papel): 003-25-130-0 • Depósito Legal: M-20421-2025

Acuicultura española: alimentos saludables,
innovación y respeto al medio ambiente.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)
Pº de la Infanta Isabel 1, 28014 Madrid
www.mapa.gob.es



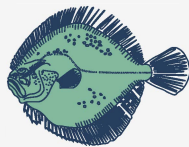
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



ESPAÑA,
LÍDER
EUROPEO EN
ACUICULTURA
SOSTENIBLE

Alimentos saludables, innovación y
compromiso con el medio ambiente

LIDERAZGO EN LA UNIÓN EUROPEA



España es el primer productor acuícola de la UE en volumen (23,1% del total) y el segundo en valor, con 806 millones de euros (17%).

Cifras destacadas 2023:

- **243.000 toneladas** de producción.
- **65% moluscos** (158.243 t), con el mejillón como principal especie (155.750 t).
- **33% del atún rojo** de la UE y **66% del mejillón europeo** son de origen español.
- **Producción continental:** trucha arcoíris (17.000 t).
- **Valor de peces marinos y continentales:** 655 millones € (81% del total), con la lubina a la cabeza (24% del total).
- **5.204 establecimientos** (5.031 marinos y 173 continentales).

La acuicultura española asegura un suministro estable de alimentos saludables y seguros, esenciales en la dieta mediterránea y atlántica, y contribuye a que España mantenga una de las mayores esperanzas de vida de la UE.



COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE



Con una baja huella de carbono e hídrica, no sólo contribuye a la seguridad alimentaria, también ayuda a mantener y restaurar los ecosistemas.

Algunas producciones, como los moluscos y las algas, actúan como sumideros de carbono, contribuyendo a mitigar el cambio climático.

Más de 3.000 granjas acuícolas se encuentran en espacios protegidos de la Red Natura 2000, mostrando que la actividad es compatible con la conservación de la biodiversidad.

También participa en la repoblación de especies en peligro y en la preservación de ecosistemas singulares, como los humedales costeros y los tradicionales esteros de la Bahía de Cádiz.

INNOVACIÓN Y FUTURO



España dispone de más de 50 centros de investigación y 90 departamentos universitarios dedicados a la acuicultura.

Gracias a su I+D+i, es un referente internacional en el cultivo de especies como el atún rojo y el lenguado.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación impulsa la estrategia EsAcui 21-30, que coordina a administraciones y sector para lograr una acuicultura más sostenible, competitiva e innovadora, alineada con las Directrices Estratégicas de la UE y los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030 de la ONU.



Además, la Secretaría General de Pesca fomenta la innovación mediante los Planes Nacionales de Acuicultura y el Premio Jacumar de Investigación, fortaleciendo la colaboración entre ciencia y producción.