ESTUDIO DEL SECTOR DE LAS ESPECIES PESQUERAS EN LA REGIÓN DE MURCIA



GALPE MUR
Cofinanciado por la Unión Europea
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Fondos Europeos
Región de Murcia
AMIPEMUR

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN 3

1.1 OBJETIVOS 4

2 SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN LA REGIÓN DE MURCIA 6

2.1 SECTOR EXTRACTOR 6

2.1.1 MAR MENOR 8

2.1.2 PESCA EXTRACTIVA EN LA COSTA ABIERTA AL MEDITERRÁNEO 16

2.1.3 FLOTA, EMPLEO Y COFRADÍAS 26

2.1.4 DESEMBARQUE Y VALOR EN PRIMERA VENTA 29

2.2 ACUICULTURA 32

2.2.1 LOCALIZACIÓN, INSTALACIONES Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN 33

2.2.2 EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA 37

3 PRINCIPALES ESPECIES DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA COMERCIALIZADAS 41

3.1 PESCA EXTRACTIVA DEL MAR MENOR 42

3.1.1 PESCADO 42

3.1.2 MARISCO 44

3.2 PESCA EXTRACTIVA DE LA COSTA ABIERTA DEL MEDITERRÁNEO 45

3.2.1 PESCADO 45

3.2.2 MARISCO 48

3.3 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA 50

3.4 VOLUMEN Y EVOLUCIÓN 52

3.5 VALOR ECONÓMICO Y VALOR MEDIO EN ORIGEN 55

3.6 PRODUCTOS REPRESENTATIVOS DE LA REGIÓN DE MURCIA 58

3.7 CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN MURCIA Y ESPAÑA 60

3.7.2 COMPARACIÓN CON LA MEDIA ESPAÑOLA 64

3.7.3 CONSUMO FUERA DEL HOGAR 66

4 SECTOR COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA 67

4.1 LONJAS Y PRIMERA VENTA 68

4.2 COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA 68

4.3 COMERCIALIZACIÓN MINORISTA 70

4.4 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y TRAZABILIDAD 72

4.5 FORMATOS DE COMPRA 73

5 LA MUJER EN EL SECTOR COMERCIALIZADOR 77

5.1 TRAYECTORIA HISTÓRICA DE LA MUJER EN EL SECTOR PESQUERO MURCIANO 77

5.2 PARTICIPACIÓN FEMENINA EN LA CADENA PESQUERA Y COMERCIALIZADORA 78

5.3 IGUALDAD, EMPODERAMIENTO Y RELEVO GENERACIONAL 79

6 SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR 81

7 NUEVAS TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES DE MERCADO 84

8 CONCLUSIONES 86





01.
INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

1 INTRODUCCIÓN

El presente estudio parte de la relación existente entre producción, comercialización y consumo para conocer cómo se distribuyen los productos de la pesca y la acuicultura del litoral murciano y qué oportunidades ofrecen los cambios en los hábitos de compra.

Este informe es una iniciativa de la Asociación de Minoristas de Pescado Fresco y Productos Congelados de la Región de Murcia (AMIPEMUR). La Asociación se constituyó en 1990, cuando un grupo de comerciantes vinculados a la Lonja de Alcantarilla se organizó para defender sus intereses profesionales y atender necesidades comunes. Con el tiempo, amplió su ámbito de actuación al conjunto de la Región de Murcia, donde representa al comercio minorista especializado en productos de la pesca y la acuicultura. Además, AMIPEMUR forma parte de la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA), que representa al sector en el ámbito nacional.

AMIPEMUR desarrolla el proyecto MARDEMUR 2025-2026 al amparo de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo 2021-2027 del Grupo de Acción Local de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia (GALPEMUR). El proyecto incluye, entre otras actividades, un reportaje fotográfico sobre el trabajo cotidiano en las pescaderías tradicionales murcianas, una exposición en San Javier con una selección de las fotografías y la elaboración del presente estudio técnico.

La inversión total del proyecto asciende a 52.169,15 € y la subvención concedida es del mismo importe. El proyecto está cofinanciado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA) en un 70 % y por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (CARM) en un 30 %.

El informe analiza cómo se comercializan los productos de la pesca y la acuicultura procedentes del litoral murciano. Para ello, examina las principales especies que llegan al mercado, los distintos canales de venta y la evolución de los hábitos de consumo, con el fin de identificar oportunidades para el producto local. El estudio también aborda el papel de las mujeres en el sector comercializador y cómo esta actividad puede contribuir a mitigar el cambio climático. La edición digital del informe estará disponible para consulta pública en la web de AMIPEMUR.

AMIPEMUR presta servicios de asesoramiento y formación a sus asociados e impulsa iniciativas para promocionar los productos pesqueros locales y dar a conocer la labor de las pescaderías tradicionales.



1.1 OBJETIVOS

El estudio plantea un objetivo general que define su finalidad y varios objetivos específicos que delimitan el alcance del análisis y orientan el desarrollo del informe.

Objetivo general

Analizar la comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura procedentes del litoral de la Región de Murcia para conocer cómo se distribuyen, a través de qué canales llegan al consumidor y cómo se relaciona su oferta con los hábitos de compra. El estudio busca aportar información que permita a los operadores identificar áreas de mejora y valorar las oportunidades que ofrecen las nuevas tendencias de consumo para el producto local.

Objetivos específicos

- Caracterizar la actividad pesquera y acuícola de la Región de Murcia. Describir los principales rasgos de la pesca extractiva y la acuicultura marina que permiten explicar el origen y la disponibilidad de la oferta local.
- Identificar las principales especies del litoral murciano que se comercializan. Distinguir entre las especies procedentes de la pesca y las de cultivo y examinar su relevancia comercial a partir de los datos disponibles.
- Describir el funcionamiento del sector comercializador. Examinar el recorrido del producto desde la primera venta de las capturas o la salida al mercado de la producción acuícola hasta su distribución en pescaderías tradicionales y otros formatos minoristas, así como su suministro a la hostelería y la restauración.
- Analizar y dar visibilidad al papel de las mujeres en la comercialización. Identificar las funciones que desempeñan en los distintos eslabones

comerciales y su aportación a la actividad y a la gestión de los establecimientos.

- Examinar la sostenibilidad de la comercialización del producto local. Identificar prácticas de distribución y venta que puedan favorecer un uso más eficiente de los recursos y contribuir a mitigar el cambio climático.
- Analizar la evolución del consumo y las oportunidades de mercado. Examinar los datos de consumo y los cambios en los hábitos de compra para valorar cómo puede adaptarse la oferta de producto local a las preferencias de los consumidores.



02.

EL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN LA REGIÓN DE MURCIA

2 SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN LA REGIÓN DE MURCIA

La Región de Murcia cuenta con un litoral de 274 kilómetros que comprende la ribera del Mar Menor y la costa abierta al Mediterráneo. La pesca extractiva y la acuicultura aportan productos de origen regional a la cadena de comercialización. Para caracterizar esta oferta, el estudio examina la organización y la evolución reciente de ambas actividades. En la pesca extractiva se analiza la estructura de la flota, el volumen de los desembarques y el valor de las capturas en primera venta. En la acuicultura se describen las zonas de cultivo y la evolución del volumen y el valor de la producción.



2.1 SECTOR EXTRACTOR

La pesca tiene una larga trayectoria en el litoral de la Región de Murcia. Uno de los testimonios de su importancia en la Antigüedad se conserva en el Puerto de Mazarrón, donde se encuentran los restos de una factoría romana de los siglos IV y V d. C. En sus depósitos se elaboraban salazones y salsas de pescado como el garum. La conservación en sal permitía almacenar el producto durante más tiempo y transportarlo para su venta. Las instalaciones de Mazarrón documentan cómo, ya en época romana, parte de la actividad vinculada a la pesca consistía en preparar y conservar el pescado junto al puerto.

En la Edad Media, la pesca aparece también en documentos que regulaban el aprovechamiento de las aguas. En el siglo XIII, Alfonso X concedió al Concejo de Murcia derechos de pesca en la Albufera de Palos, nombre con el que se conocía entonces el Mar Menor. Siglos después, el primer libro de matrícula de pescadores del puerto de Águilas, fechado en 1788, recogía tanto a pescadores como a jornaleros que realizaban tareas en tierra. Estos documentos muestran dos aspectos de la organización del oficio en distintas épocas, el acceso a las zonas de pesca y el trabajo que se hacía en el puerto para sostener la actividad.

La incorporación de embarcaciones a motor y la llegada de pescadores de otros puertos también cambiaron la actividad. En 1941 se incorporó a la flota de Águilas un pesquero a motor adquirido en Tarragona. A mediados del siglo XX, la llegada de embarcaciones y tripulaciones de otros puntos del Mediterráneo contribuyó al desarrollo de la pesca de la gamba roja en el puerto aguileño. Pescadores de la localidad se sumaron a esta actividad mediante la compra de embarcaciones de segunda mano. La evolución de Águilas ofrece un ejemplo de cómo la experiencia adquirida en otros puertos se incorporó al trabajo de la flota murciana.

El trabajo de la pesca extractiva comienza antes de la salida a la mar. En el puerto se revisa la embarcación, se prepara el material y se organiza la jornada en función de la zona en la que se prevé trabajar y de las condiciones del mar. Una vez a bordo, la tripulación se reparte las tareas de navegación, maniobra y recogida de las capturas. La distancia al caladero, es decir, a la zona donde se pesca, influye en el tiempo de navegación y en la duración de la salida. El viento y el estado de la mar también condicionan la forma en que se organiza la faena.

Parte de la preparación del pescado se realiza en la propia embarcación. Según el tipo de captura y las condiciones de trabajo a bordo, el producto se puede separar por especies y tamaños y colocar en cajas u otros recipientes. En las capturas destinadas a venderse en fresco, el hielo y otros medios de refrigeración permiten conservar el producto durante el regreso a puerto. El cuidado con que se manipula el pescado en esas primeras horas influye en las condiciones en las que llega a tierra. Tras la descarga, se limpia el material y se prepara la embarcación para la siguiente salida.

La pesca murciana se practica en el Mar Menor y en la costa abierta al Mediterráneo occidental. Las aguas exteriores frente al litoral de la Región forman parte del caladero mediterráneo español, que se extiende desde el meridiano de punta de Tarifa hasta la frontera con Francia. Para estudiar y gestionar los recursos pesqueros se utilizan zonas más pequeñas. Una de ellas, denominada norte del mar de Alborán, se extiende hasta el cabo de Palos. Otra, denominada norte de España, abarca parte del litoral murciano y continúa por las costas valenciana y catalana. Estas divisiones permiten estudiar poblaciones de peces y establecer medidas de pesca para zonas que se extienden por el litoral de varias comunidades autónomas.

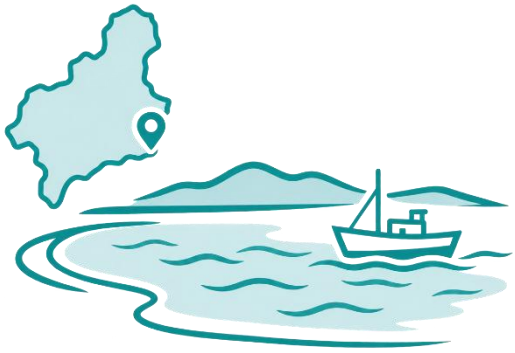
Para regular la pesca se distingue entre aguas interiores y aguas exteriores. La separación se establece mediante las llamadas líneas de base, que delimitan el comienzo del mar territorial. Las aguas interiores quedan entre la costa y esas líneas. Las exteriores se sitúan mar adentro e incluyen el mar territorial, que se extiende hasta doce millas náuticas medidas desde las líneas de base. Esta

delimitación determina qué administración regula la pesca en cada zona. En las aguas interiores de la Región, la competencia corresponde a la Comunidad Autónoma. En aguas exteriores, corresponde al Estado, dentro del marco de la política pesquera de la Unión Europea.

La zona en la que puede trabajar una embarcación depende de su licencia y de las reglas aplicables en cada lugar. En aguas exteriores, la licencia indica el caladero, la modalidad de pesca y el periodo de vigencia. En aguas interiores, la Comunidad Autónoma puede exigir autorizaciones adicionales para determinadas zonas o formas de pesca. También pueden establecerse vedas, que limitan o suspenden la pesca en ciertos lugares o periodos. Estas medidas afectan a la planificación de las salidas y a las especies que se pueden capturar en cada época.

2.1.1 MAR MENOR

2.1.1.1 LA LAGUNA COMO ZONA DE PESCA



El Mar Menor es una laguna costera situada en el extremo nororiental de la Región de Murcia. Su ribera se reparte entre los municipios de San Pedro del Pinatar, San Javier, Los Alcázares y Cartagena. Tiene una superficie de unos 135 km^2 y un perímetro de alrededor de 74 kilómetros. La separa del Mediterráneo La Manga, una franja arenosa de unos 22 kilómetros de longitud, según Murcia Natural. La laguna es poco profunda. El Instituto Español de Oceanografía sitúa su profundidad media en 4,5 metros y la máxima en torno a 7 metros.

La profundidad y el tipo de fondo varían dentro de la laguna. Cerca de las orillas hay franjas de poca profundidad donde predominan las arenas. En las zonas más hondas del interior son más frecuentes los fondos fangosos. También existen algunos sectores rocosos, especialmente alrededor de las cinco islas de origen volcánico situadas en la laguna. Para la pesca, estas diferencias son relevantes porque las especies pueden ocupar distintos fondos y profundidades. La elección

del lugar de pesca depende, entre otros factores, de dónde se alimenta o se desplaza la especie que se busca.

La Manga está atravesada por varios canales, conocidos como golas, que comunican el Mar Menor con el Mediterráneo. Los tres sectores principales son las Encañizadas, al norte, El Estacio, en una posición intermedia, y Marchamalo, al sur. Cada uno tiene una forma y una profundidad distintas. En el sector de las Encañizadas, el paso es ancho y poco profundo, con bancos de arena que dificultan la circulación del agua. El Estacio es un canal navegable cuya profundidad media se sitúa en unos cinco metros, según un informe de la Universidad de Murcia. Marchamalo, por su parte, es un paso más estrecho y de escasa profundidad.

La configuración de estos pasos también ha cambiado con el tiempo. A comienzos de los años setenta se amplió y dragó el canal de El Estacio para facilitar la navegación. Las obras aumentaron la comunicación con el Mediterráneo y modificaron las condiciones del agua de la laguna, entre ellas la salinidad. Los estudios sobre la circulación del agua identifican El Estacio como la principal vía de intercambio en las condiciones que analizaron. La anchura y la profundidad de cada gola influyen en la cantidad de agua que circula por ella y en la comunicación entre ambos medios.

El intercambio limitado con el Mediterráneo contribuye a que el Mar Menor tenga unas condiciones de salinidad y temperatura propias. La evaporación concentra las sales disueltas, mientras que las lluvias y las entradas de agua dulce desde tierra pueden reducir la salinidad. La temperatura del agua también cambia de forma marcada a lo largo del año. Como referencia, el informe de seguimiento de la Universidad de Murcia recoge temperaturas medias de unos 11 °C en invierno y 30 °C en verano. Estas variaciones forman parte de las condiciones en las que viven y se desplazan las especies presentes en la laguna.

Las aguas de poca profundidad próximas a la orilla cumplen una función importante como zonas de refugio y crecimiento para peces jóvenes. Un estudio realizado en trece localidades de la ribera del Mar Menor observó que, en conjunto, los juveniles de las especies estudiadas eran más abundantes donde la vegetación sumergida estaba más desarrollada. Entre las especies analizadas figuraban la dorada, la salpa y varios tipos de sargo. La presencia de estos ejemplares en la ribera ayuda a entender el papel que desempeñan las zonas menos profundas de la laguna en las primeras etapas de vida de algunas especies de interés pesquero.

Las golas cumplen otra función para la pesca. Por ellas entran y salen peces y crustáceos en distintos momentos de su vida. La dorada, por ejemplo, puede crecer en aguas poco profundas de la laguna y, al alcanzar la madurez, salir al

Mediterráneo para reproducirse. En el caso del langostino, la cofradía documenta que la actividad pesquera es más intensa en algunos tramos próximos a las golas por las que entra en el Mar Menor. Al concentrarse el paso de los ejemplares en canales y tramos concretos de la ribera, la comunicación con el Mediterráneo influye directamente en la localización de las zonas de pesca dentro de la laguna.

2.1.1.2 EL CARÁCTER ARTESANAL DE LA ACTIVIDAD



La pesca profesional del Mar Menor se practica principalmente desde embarcaciones de pequeño tamaño, adaptadas al trabajo en una laguna poco profunda. En varias de las técnicas que se utilizan en sus aguas, los pescadores colocan las redes o trampas en un punto determinado y regresan más tarde para recoger las capturas. Durante ese tiempo, el equipo permanece instalado en el agua. Su colocación requiere maniobrar con la barca y ajustar la posición de las redes para que se mantengan en el lugar elegido.

La experiencia de los pescadores se aplica a decisiones concretas, como orientar una red respecto a la orilla o elegir la profundidad a la que se coloca. A lo largo del año se alternan distintos equipos en función de la especie que se busca y de los periodos de pesca. Conocer la laguna ayuda a decidir dónde y cuándo emplearlos. El tipo de red, su colocación y el momento en que se utiliza influyen en qué ejemplares quedan retenidos y, por tanto, en la selectividad de la pesca.

La tradición del oficio también se aprecia en las embarcaciones utilizadas a lo largo del tiempo. Entre los modelos históricos documentados por la Comunidad Autónoma figuran la embarcación de roa, que se movía a vela y a remo, y la buseta, propulsada a remo. El Museo del Mar de San Pedro del Pinatar, fundado en 1980, reúne maquetas de embarcaciones, fotografías y utensilios de pesca que los propios pescadores de la localidad han contribuido a recopilar. Ese vínculo entre el trabajo en la laguna y la cultura de las poblaciones ribereñas está recogido en la Ley 3/2020, de 27 de julio, de recuperación y protección del Mar Menor, que reconoce la singularidad y el carácter selectivo de esta pesca artesanal.

Estas particularidades se reflejan en la regulación que la Ley prevé para la pesca profesional en el Mar Menor. El reglamento propio deberá abordar cuestiones del trabajo diario, como las características de los equipos de pesca, los horarios de actividad y el ejercicio de la pesca en las encañizadas. La Ley prevé también un censo de embarcaciones profesionales autorizadas para trabajar en la laguna. Para acceder a él, el reglamento deberá concretar aspectos como las dimensiones y la potencia de las embarcaciones y la acreditación de actividad pesquera en el Mar Menor. La Comunidad Autónoma podrá ajustar el número de embarcaciones autorizadas en función del estado de los recursos pesqueros de la laguna.

2.1.1.3 ARTES DE PESCA Y TEMPORADAS DE CAPTURA



En el Mar Menor se utilizan distintas artes de pesca según la especie que se busca, la profundidad y la zona en la que faenan las embarcaciones. Algunas redes se dejan colocadas en el agua para retener a los peces cuando intentan atravesarlas. Otras los guían hacia una trampa. También se emplean redes que se despliegan para rodear a un grupo de peces y aparejos provistos de anzuelos. En su memoria sobre la pesca artesanal del Mar Menor, la Cofradía de Pescadores de San Pedro del Pinatar documenta el uso de varias de estas artes para capturar dorada y lubina. La pesca del langostino, por su parte, está ligada a una trampa adaptada a esta especie, la charamita

Redes de enmalle

La beta, conocida también como tena, está formada por varias piezas de red de una sola capa. Los flotadores del borde superior y los pesos del inferior mantienen la red en posición vertical. Cuando un pez intenta atravesarla, puede quedar atrapado en una de sus mallas. El tamaño de la abertura influye en el tamaño de los ejemplares que quedan retenidos. En el Mar Menor, la beta se emplea principalmente para capturar dorada y herrera, esta última conocida en la Región de Murcia como magre.

La moruna de trasmallo se coloca habitualmente en las zonas más profundas de la laguna. Una forma de instalarla consiste en disponer una red principal que

intercepta el paso de los peces y los desvía hacia dos tramos curvos situados en sus extremos. En estos tramos, la parte superior tiene una sola capa de red y la inferior tiene tres capas superpuestas. Si un pez atraviesa una de las capas exteriores, de malla más abierta, empuja la capa central, más fina y holgada, hasta formar una bolsa en la que queda retenido. La abertura de la red principal también influye en la captura, pues condiciona qué peces pueden atravesarla y cuáles se desvían hacia los extremos. La dorada y la lubina se encuentran entre las especies que se capturan con este arte.

El trasmallo de tres paños se compone de piezas en las que las tres capas de red se superponen en toda su altura. Este arte es poco habitual dentro de la laguna.

Paranzas y otras artes de trampa

La paranza aprovecha el desplazamiento de los peces. Los pescadores colocan una red fija, llamada travesía o rabera, en una zona de paso. Los peces que avanzan siguiendo la red llegan a unos tramos curvos, conocidos como caracoles, que los guían hacia una entrada estrecha. Al cruzarla pasan al copo, un compartimento de red del que resulta difícil salir. Para retirar la captura, los pescadores levantan el compartimento y lo suben a bordo. En el Mar Menor, la palabra paranza se utiliza tanto para denominar el conjunto del arte como para referirse al compartimento en el que queda el pescado.

Según el lugar en el que se coloca, se distingue entre la paranza del seco, la paranza del canto y la paranza del hondo. La primera se instala cerca de la orilla, sobre fondos arenosos de poca profundidad. La del canto se sitúa en la transición entre el fondo arenoso y la zona en la que empieza a aumentar la profundidad. La del hondo se coloca a mayor profundidad, a partir de ese cambio de pendiente. Dentro de esta familia de trampas, las denominadas paranzas claras se emplean para capturar especies como la dorada y la lubina.

La charamita, también llamada langostinera, es una trampa diseñada para capturar langostinos. Una red que parte de la orilla guía a los ejemplares hacia un compartimento con una entrada en forma de embudo. Las charamitas se sitúan en la cara de La Manga que da al Mar Menor, sobre fondos arenosos de entre 0,5 y 2 metros de profundidad. Su colocación aprovecha el paso de los langostinos que entran en la laguna desde el Mediterráneo a través de las golas.

La chirretera fija tiene una estructura similar a la de la charamita. Se emplea para capturar chirrete, un pez de pequeño tamaño, y utiliza una malla más fina en el compartimento de captura. Según la zona en la que se coloca, también puede capturar quisquilla.

Las encañizadas

Las encañizadas son artes fijas de trampa que se instalan en las golas, los canales que comunican el Mar Menor con el Mediterráneo. Su emplazamiento forma parte del sistema de pesca, ya que aprovechan los desplazamientos de los peces entre la laguna y el mar abierto. Al norte de La Manga, las golas de La Torre y El Ventorrillo reúnen las condiciones en las que se ha practicado tradicionalmente esta pesca. Son pasos de poca profundidad por los que circulan especies como la dorada y el mújol. El arte ha dado nombre a este paraje, conocido como Las Encañizadas.

Para montar una encañizada, los pescadores fijan estacas al fondo y disponen hileras de cañas, combinadas en algunos tramos con redes. Una primera barrera, llamada travesía o rabera, intercepta el paso de los peces. Al seguirla, estos encuentran tramos curvos que los conducen hacia unos recintos llamados corrales. El agua circula entre las cañas, mientras que la disposición de las barreras y las entradas dificulta que los peces encuentren la salida una vez dentro.

Los peces pueden permanecer vivos en los corrales hasta que los pescadores los recogen con un salabre, una red de mano sujeta a un mango. La selección se realiza en ese momento. Los pescadores pueden separar las especies que van a comercializar y devolver al agua los ejemplares que, por ejemplo, no alcanzan la talla mínima. La posibilidad de hacer esta selección en el propio corral es una de las características más relevantes del arte.

La pantasana y la pantasaneta

La pantasana se despliega para rodear a un grupo de peces. Dos botes extienden cada uno un extremo de la red y avanzan en arco hasta encontrarse y cerrar el cerco. El espacio delimitado por la red se conoce como bol. Los pescadores tiran entonces de distintos puntos de la red para reducir el perímetro y concentrar los peces antes de retirarlos. Las descripciones tradicionales recogen también una variante en la que la captura se reunía en un copo.

La pantasaneta se describe como una variante de la pantasana que incorpora un tramo de trasmallo en la parte inferior de la red. Ambas se empleaban tradicionalmente para pescar mújoles.

También existe la boqueronera, concebida para rodear bancos de boquerón. La red se cierra por debajo y forma una bolsa en la que queda reunida la captura.

Pesca con anzuelo

El palangre de fondo consiste en una línea principal colocada cerca del fondo, de la que cuelgan varios anzuelos cebados. Se destaca su uso en la laguna para capturar lubinas de mayor tamaño.

Temporadas de captura

En el Mar Menor, varias especies se pescan durante todo el año y sus capturas aumentan en épocas distintas. En octubre y noviembre destacan la dorada y el raspallón, conocido en la zona como chapa. El aumento de las capturas de dorada coincide con la salida de los ejemplares adultos hacia el Mediterráneo para reproducirse. Los pescadores conocen este periodo como la racha de la dorada. Su intensidad varía de un año a otro y, durante esas semanas, se recurre con más frecuencia a la beta.

Al avanzar el otoño, aumentan las capturas de lubina, especialmente entre noviembre y febrero. El lenguado senegalés también suele capturarse en mayor cantidad en invierno, mientras que los meses favorables para el magre se prolongan hasta junio. De julio a septiembre destacan los mújoles, principalmente el galupe y el pardete. Septiembre ha sido también el mes de mayor captura de cangrejo azul en varias campañas. Esta especie se recoge principalmente con artes de trampa, entre ellas las paranzas, las charamitas y las chirreteras.

El cuadro de vedas y periodos de pesca permite distinguir entre la época en que suelen aumentar las capturas y las fechas que establece la normativa. En el caso del langostino, la campaña de primavera y comienzos del verano suele aportar más volumen que la de otoño. Las pescas de prueba permiten comprobar si los ejemplares alcanzan la talla mínima exigida y valorar un adelanto de la apertura. El chirrete, por su parte, se pesca principalmente en los meses fríos y su captura queda vedada de abril a septiembre.

En la pesca de la anguila, las fechas efectivas dependen del calendario autonómico y de las vedas europeas de cada año. La campaña finaliza cuando se alcanza el cupo de 25 toneladas, aunque todavía quede tiempo hasta la fecha de cierre prevista. El cangrejo mediterráneo, una especie distinta del cangrejo azul, tiene su propia veda en la laguna.

MAR MENOR

Temporadas de captura por especie

Especie	Época habitual o meses de mayor captura
Dorada	Todo el año, con un aumento de las capturas en octubre y noviembre.
Raspallón o chapa	Otoño, con capturas destacadas en octubre y noviembre.
Lubina	Todo el año, con mayores capturas entre noviembre y febrero.
Lenguado senegalés	Todo el año, con capturas generalmente más altas en invierno.
Magre o herrera	Todo el año, con mayores capturas en los meses fríos y durante la primavera, hasta junio.
Mújoles, principalmente galupe y pardete	A lo largo del año, con un periodo especialmente favorable de julio a septiembre.
Cangrejo azul	Las capturas varían entre campañas. Septiembre ha sido el mes de mayor volumen en varias de ellas.
Langostino	Una campaña en primavera y comienzos del verano y otra en otoño. La primera suele aportar un volumen mayor.
Chirrete	Principalmente en los meses fríos, desde finales del otoño y durante el invierno.
Anguila	Campaña de invierno, con fechas de captura sujetas al calendario de cada campaña.

MAR MENOR

Vedas y periodos de pesca

Arte o pesquería	Veda o periodo de pesca
Langostino con charamita	Periodos ordinarios de pesca del 1 de mayo al 10 de julio y del 10 de septiembre al 15 de noviembre. Las fechas pueden ajustarse según las condiciones de la campaña.
Chirrete con chirretera	Veda del 1 de abril al 30 de septiembre.
Pesca de anguila	Las fechas efectivas dependen del calendario autonómico y de las vedas europeas de cada año. El cupo máximo autonómico es de 25 toneladas por campaña.
Pesca de cangrejo mediterráneo *(Carcinus aestuarii)*	Veda prorrogada hasta el 25 de octubre de 2027.

2.1.2 PESCA EXTRACTIVA EN LA COSTA ABIERTA AL MEDITERRÁNEO

2.1.2.1 LA COSTA MEDITERRÁNEA COMO ZONA DE PESCA



La costa de la Región de Murcia abierta al Mediterráneo se extiende desde El Mojón, en el límite con Alicante, hasta el litoral de Águilas, junto a la provincia de Almería. Entre El Mojón y Cabo de Palos predominan los tramos bajos y arenosos, como La Manga. A partir de Cabo de Palos, el litoral alterna cabos y acantilados con calas y bahías. El relieve también cambia bajo el agua. En algunos tramos el fondo desciende de forma gradual y en otros se alcanzan grandes profundidades a menor distancia de la orilla.

La plataforma continental es la prolongación sumergida de la costa hasta el punto en que el fondo empieza a descender con mayor pendiente. Su anchura varía considerablemente a lo largo del litoral murciano. Al norte de Cabo de Palos alcanza unos 32 kilómetros en el entorno de El Mojón, mientras que frente a Cabo Tiñoso se estrecha hasta unos 2,5 kilómetros. Esta diferencia influye en la distancia que deben recorrer las embarcaciones para encontrar fondos de una determinada profundidad.

Junto a las playas son frecuentes los fondos arenosos y al pie de algunos acantilados aparecen franjas de roca y bloques desprendidos. Frente a Cabo de Palos hay además varios bajos, elevaciones rocosas que permanecen sumergidas. En parte de los fondos cercanos a la costa crecen praderas de posidonia, una planta marina que proporciona alimento y refugio a numerosas especies, entre ellas peces jóvenes de interés pesquero. Entre El Mojón y Cabo Negrete, en Calblanque, se encuentran algunas de las praderas más extensas de la Región.

Más allá de la plataforma comienza el talud continental, la zona en la que el fondo desciende con mayor pendiente hacia aguas profundas. Entre Cabo de Palos y el límite con Almería, este descenso comienza aproximadamente entre los 100 y los 200 metros de profundidad, según el lugar. En ese tramo hay cañones submarinos,

es decir, valles excavados en el fondo. Algunos comienzan frente a Punta de Calnegre y en el entorno de Cabo Tiñoso. Los fondos fangosos del talud, especialmente cerca de estos cañones, forman parte del hábitat de la gamba roja.

Entre los caladeros frecuentados para la pesca de gamba roja figuran Cabo Cope, los fondos profundos frente a Cabo Tiñoso y el Canto de Cabo de Palos.

La distribución de las zonas de pesca también está condicionada por las reservas marinas de interés pesquero de Cabo de Palos–Islas Hormigas y Cabo Tiñoso. En Cabo de Palos–Islas Hormigas, la ampliación de la reserva en aguas interiores incorporó calas y fondos próximos al cabo donde hay praderas de posidonia y zonas en las que crecen ejemplares jóvenes de especies como el mero. La reserva cuenta con zonas de protección integral y con sectores en los que se permite la pesca profesional con las artes y autorizaciones correspondientes.

En Cabo Tiñoso, toda la parte de la reserva situada en aguas exteriores tiene carácter de reserva integral. En aguas interiores también hay una zona de protección integral. La pesca profesional se permite en sectores concretos, con las artes autorizadas y mediante embarcaciones inscritas en el censo correspondiente.

2.1.2.2 EL CARÁCTER DE LA ACTIVIDAD PESQUERA



En la costa mediterránea de la Región de Murcia conviven las pequeñas embarcaciones de artes menores con barcos dedicados al arrastre, al cerco y al palangre de superficie. Buena parte de la pesca artesanal de litoral se desarrolla en caladeros próximos a la costa. Una misma embarcación puede cambiar de especie objetivo a lo largo del año y alternar los aparejos que tiene autorizados. Esto permite ajustar la actividad a los recursos que se encuentran en cada época y a las características de la zona en la que se va a faenar.

El conocimiento del caladero se aplica a decisiones concretas, como elegir en qué fondo trabajar o a qué hora iniciar la faena. En el entorno de Cabo de Palos, por ejemplo, se han documentado salidas dirigidas al salmonete en las zonas donde

las praderas de posidonia dan paso a fondos arenosos, con faenas al amanecer o al atardecer. También se han documentado capturas dirigidas al dentón y a la gallineta en fondos de distinta naturaleza que alcanzan unos 75 metros de profundidad. En el cerco, el trabajo suele realizarse de noche y el lugar de pesca puede cambiar de una salida a otra según dónde se localicen los bancos de peces.

Los puertos sirven de base a la flota y varios de ellos pueden estar vinculados a un mismo caladero. En los fondos frente a Cabo Tiñoso, por ejemplo, faenan arrastreros procedentes de Mazarrón y Cartagena. Los recorridos también varían con el tipo de pesca. Las embarcaciones que buscan especies ligadas al fondo pueden organizar sus salidas en torno a caladeros conocidos. En el palangre de superficie, la elección de la zona de faena responde en parte a los desplazamientos de peces migratorios, como el pez espada y algunos túnidos.

La distancia al caladero también influye en el tiempo que queda disponible para pescar dentro de una jornada. En Cartagena, la estrechez de la plataforma próxima al puerto llevó a prever salidas más largas para facilitar el acceso a determinados fondos. En los meses y las zonas establecidos, los arrastreros con base en Cartagena pueden permanecer hasta quince horas en la mar si salen de ese puerto y regresan a él. En ese tiempo se cuentan el desplazamiento hasta el caladero, la faena y la vuelta a puerto.

2.1.2.3 ARTES DE PESCA Y TEMPORADAS DE CAPTURA



En la costa mediterránea de la Región de Murcia se utilizan redes, aparejos de anzuelo y trampas que se adaptan a las especies buscadas y a los lugares donde se pesca. Algunas artes, como la moruna, se instalan en un punto para interceptar el paso de los peces. Otras, como el arrastre y el cerco, requieren que la embarcación se desplace durante la captura. Los aparejos de anzuelo, por su parte, pueden situarse cerca del fondo o mantenerse suspendidos a distintas profundidades.

La pesca artesanal permite alternar entre diferentes artes a lo largo del año, dentro de las condiciones y autorizaciones de cada pesquería. Una misma embarcación puede utilizar un trasmallo fino para el salmonete en una época y un aparejo de

anzuelo para el dentón en otra. La elección depende de la especie buscada, del tipo de fondo y de la época en que se puede faenar.

Redes de enmalle y trasmallos

Las redes de enmalle de un solo paño se colocan en el agua a modo de pared. Los flotadores mantienen elevada la parte superior y los pesos sujetan la inferior. Cuando un pez intenta atravesar la red, puede quedar sujeto en una de sus mallas. El tamaño de las aberturas, la altura de la red y el lugar donde se instala influyen en las capturas. Entre las redes que se utilizan en el litoral figuran la bonitolera, la red alta y la red de pelo. Con ellas se capturan especies como el bonito, la bacoreta, la lecha, el espetón o el dentón.

El trasmallo está formado por tres paños superpuestos. Los dos exteriores tienen aberturas mayores y el central tiene una malla más fina y holgada. Al atravesar el primer paño, el pez empuja la red interior a través del tercero y queda retenido en la bolsa que se forma. Hay distintas variantes según la especie y el fondo donde se pesca. El trasmallo fino se utiliza para el salmonete, mientras que entre las variantes de malla más amplia se distinguen el trasmallo claro de roca y el trasmallo claro de langosta.

Aparejos de anzuelo

El palangre de fondo se compone de una línea principal de la que salen ramales más cortos, cada uno con un anzuelo cebado. Los pesos mantienen el aparejo en el lugar elegido y los flotadores permiten ajustar la altura de los anzuelos respecto al fondo. Se utiliza para capturar especies como el dentón, la lecha y el mero. En otros fondos y a distintas profundidades puede dirigirse a la merluza, el besugo o el congrio.

El palangrillo funciona con el mismo principio, con una línea de menores dimensiones y un número más reducido de anzuelos. Entre los aparejos de anzuelo que forman parte de las artes menores también figuran la línea de mano y la potera. Esta última lleva unas coronas de púas que permiten capturar cefalópodos como el calamar.

Nasas y cadufos para la pesca del pulpo

La nasa es una trampa formada por un armazón recubierto de red o de malla rígida. Su abertura facilita la entrada del pulpo y dificulta su salida. Las nasas se colocan sobre el fondo, unidas mediante ramales a una línea principal. El conjunto se conoce como tren de nasas y permite instalar y recoger varias trampas en una misma maniobra. Esta pesquería requiere autorización y las nasas deben estar identificadas mediante precintos.

El cadufo, también llamado alcatruz, es un recipiente de barro en el que el pulpo se introduce para refugiarse. El animal puede entrar y salir por la abertura. La captura se produce al izar el recipiente cuando el pulpo todavía está dentro. Entre Cabo Negro y Cabo de Palos, la pesca del pulpo con trampas se realiza con cadufos. La actividad está reservada a embarcaciones autorizadas con puerto base en Cartagena que tradicionalmente hayan practicado esta pesca. Se permite instalar hasta 650 cadufos por embarcación, distribuidos en dos líneas, y la recogida se realiza los lunes y los jueves.

La moruna y la chirretera

La moruna es un arte fijo que se instala en el recorrido habitual de los peces. Una red larga, llamada travesía o rabera, se sujeta por un extremo a la costa y se prolonga mar adentro. Cuando los peces encuentran la red, siguen su recorrido hasta el caracol, una estructura de doble espiral que los guía hacia el interior. La moruna puede incorporar un copo con una entrada en forma de embudo. Durante la campaña de primavera también puede llevar una pieza suplementaria de red, denominada cobacho, que amplía la zona de captura. Con este arte se pescan especies como el bonito, la melva, la lecha y el espetón.

Las morunas se colocan en postas, emplazamientos definidos mediante coordenadas. En cada posta se instala una sola moruna. El número máximo de postas que pueden utilizarse simultáneamente por periodo es de 13 en el distrito marítimo de Águilas, 12 en Mazarrón, 9 en Cartagena y 8 en San Pedro del Pinatar. Algunas postas de Mazarrón, como Isla Plana o Cueva de Palomas, se reservan para el periodo que comienza en septiembre. Durante ese periodo también se permite combinar la moruna con un trasmallo, en las condiciones establecidas para esta pesquería.

La chirretera es un arte fijo del mismo tipo que la moruna, adaptado a la captura del chirrete. Consta de una red que intercepta el paso de los peces, dos caracoles que los conducen hacia el interior y un copo. Su uso en la costa abierta requiere autorización y se rige por un calendario y unas zonas de pesca propios.

La jábega rebajada para la pesca del chanquete

La captura profesional del chanquete (Aphia minuta) se practica con la jábega rebajada, una red que se larga y se recoge desde la embarcación. Dos bandas laterales conducen a los peces hacia el copo, donde se concentra la captura. Cada banda puede medir hasta 80 metros y el copo, hasta 15. La abertura mínima de la malla del copo es de 4 milímetros, una medida prevista para la captura de este pez de pequeño tamaño.

La pesca del chanquete se practica cerca de la costa durante el invierno. Una excepción europea, vigente hasta el 15 de marzo de 2029, permite utilizar la jábega rebajada más cerca de la orilla y en aguas menos profundas de lo previsto en la normativa general. Pueden acogerse a esta excepción las embarcaciones inscritas y autorizadas que acrediten más de cinco años de actividad en esta pesquería. Para las próximas campañas, la propuesta de orden autonómica, aún pendiente de aprobación, prevé un periodo ordinario de pesca del 16 de diciembre al 15 de marzo, con la posibilidad de ajustar la fecha de inicio por motivos biológicos justificados.

La almadraba de La Azohía

La almadraba de La Azohía, en el municipio de Cartagena, es la única que se mantiene en funcionamiento en la Región de Murcia. Se instala en el golfo de Mazarrón, entre la punta de La Azohía y el cabo Falcón. En el litoral murciano también se utilizaron almadrabas en lugares como Cabo Cope, Calabardina y Escombreras. La continuidad del oficio y la conservación de las técnicas de trabajo de La Azohía han dado lugar a su declaración como Bien de Interés Cultural de carácter inmaterial.

La instalación permanece en el mismo lugar durante la campaña. El montaje comienza con la colocación de las anclas. Después se tienden los cables principales y se instalan las redes, que se mantienen en posición con ayuda de boyas y flotadores. La rabera de tierra enlaza la estructura con la costa y la rabera de fuera se prolonga mar adentro. Ambas orientan a los peces hacia la entrada. Desde allí pasan por un recinto denominado cuadro hasta llegar al copo, que dispone de una red en el fondo.

Cuando se reúne pescado en el copo, varias embarcaciones se sitúan alrededor y la tripulación iza la red de fondo para recogerlo. Esta maniobra se conoce como levantada. La almadraba aprovecha el paso de ida de los peces, antes de la reproducción. Entre las especies capturadas figuran el bonito, la melva, la bacoreta

y la lecha. También se captura atún rojo, sujeto a la cuota que se asigna a la almadraba en cada campaña. Al finalizar la temporada se retira la instalación.

Arrastre de fondo

En el arrastre de fondo a la baca, una embarcación remolca una red que trabaja sobre el fondo marino. Dos piezas llamadas puertas, unidas al barco mediante cables, mantienen abierta la boca de la red mientras avanza. La captura se acumula en el copo, situado en el extremo posterior. Al terminar cada recorrido, llamado lance, la tripulación recoge la red a bordo.

En el litoral murciano, el arrastre se dirige a especies como la merluza, el salmonete y el pulpo. La pesca de la gamba roja se realiza en caladeros más profundos. En aguas exteriores del caladero mediterráneo murciano, el arrastre de fondo se practica a más de 50 metros de profundidad y está sujeto a límites de días de pesca y a cierres en determinadas zonas.

Cerco

El cerco se utiliza para capturar peces que se agrupan en bancos, principalmente sardina y boquerón. Una vez localizado el banco, la embarcación lo rodea con una red que se mantiene en posición vertical mediante flotadores en la parte superior y pesos en la inferior. Por la base de la red pasa un cabo denominado jareta. Al tirar de él, se cierra la parte inferior y los peces quedan dentro. La tripulación recoge la red hasta concentrar la captura junto al barco. En la maniobra puede intervenir un bote auxiliar.

Con cerco también se pueden capturar especies como la alacha, la caballa, el bonito y los jureles. Algunas tienen periodos propios, como la lecha, cuya captura con esta modalidad se permite entre el 1 de agosto y el 15 de noviembre.

Palangre de superficie

El palangre de superficie está formado por una línea principal de la que cuelgan ramales provistos de anzuelos cebados. Las boyas sostienen el aparejo y permiten mantener los anzuelos suspendidos a la profundidad de trabajo. La longitud de los ramales y la disposición de los flotadores se ajustan en función de la especie buscada. Tras dejar el aparejo en el agua durante un tiempo, la tripulación lo recoge desde la embarcación.

Una de sus principales especies objetivo en el Mediterráneo es el pez espada. El palangre de superficie también se utiliza para capturar determinados túnidos,

como el atún blanco, de acuerdo con la autorización y las condiciones de cada pesquería.

Temporadas de captura

La pesca en la costa mediterránea murciana se desarrolla durante todo el año, aunque tanto el volumen de las capturas como las especies que llegan a puerto cambian de unos meses a otros. La presencia de pescado y marisco en los caladeros varía a lo largo del año e influye en dónde faenan las embarcaciones y en qué especies buscan. El calendario de pesca también está condicionado por las vedas y los periodos autorizados, que pueden variar según la zona, el arte empleado y la especie.

El paso de los peces frente a La Azohía marca la campaña de la almadraba, que se desarrolla habitualmente entre mayo y julio. Durante esos meses se capturan especies como el bonito, la bacoreta, el atún rojo y la caballa. La melva también forma parte de las capturas de la almadraba y tiene un periodo más amplio en la pesca artesanal de Águilas y Cartagena, donde los meses más favorables se sitúan entre mayo y octubre.

El chanquete se pesca en invierno, mientras que el rubio o escacho se captura durante todo el año en la pesca artesanal de Águilas y Cartagena. Un estudio encargado por el Servicio de Pesca y Acuicultura analizó las capturas de gamba roja de las cofradías de Águilas, Cartagena y Mazarrón entre marzo de 2021 y febrero de 2022. Los mayores volúmenes conjuntos se registraron en julio de 2021, con unas 9,5 toneladas, y en agosto del mismo año, con 8,2 toneladas. Ambos meses concentraron cerca del 45 % de las capturas del periodo estudiado.

Los dos cuadros permiten ver cómo cambia el calendario de una misma especie según la modalidad de pesca. En Águilas y Cartagena, el periodo de referencia para la pesca artesanal de la lecha va de abril a diciembre. Con cerco, su captura se autoriza entre agosto y mediados de noviembre, dentro de las fechas hábiles para esta modalidad. En el caso del pulpo, la pesca con nasas tiene dos periodos de veda, mientras que la de cadufos, en el tramo autorizado de Cartagena, queda vedada durante el primer semestre del año.

En aguas exteriores, el arrastre y el cerco tienen cierres que afectan al conjunto de la modalidad en las zonas delimitadas. En el caso del pez espada, la veda del primer trimestre afecta tanto a la pesca dirigida como a las capturas accidentales. La veda de otoño para los palangreros que capturan atún blanco también tiene como finalidad proteger al pez espada.

COSTA MEDITERRÁNEA

Temporadas de captura por especie

Especie	Época habitual o meses de mayor captura
Bonito	De mayo a julio en la almadraba de La Azohía.
Melva	De mayo a octubre como referencia para la pesca artesanal de Águilas y Cartagena.
Bacoreta	De mayo a julio en la almadraba de La Azohía.
Lecha	De abril a diciembre como referencia para la pesca artesanal de Águilas y Cartagena.
Atún rojo	De mayo a julio, durante la campaña habitual de la almadraba de La Azohía.
Caballa	De mayo a julio en la almadraba de La Azohía. También se captura con cerco.
Rubio o escacho	A lo largo del año en la pesca artesanal de Águilas y Cartagena.
Chanquete	Campaña de invierno en aguas próximas a la costa.
Pulpo	Se captura en distintas épocas mediante arrastre y pesca artesanal.
Gamba roja	Julio y agosto de 2021 sumaron 17,7 toneladas en Águilas, Cartagena y Mazarrón, cerca del 45 % de las capturas estudiadas entre marzo de 2021 y febrero de 2022.

Gamba roja. C & C Medio Ambiente (2022), Evaluación de la población explotada de gamba roja, tabla 3.

COSTA MEDITERRÁNEA

Vedas y periodos de pesca

Arte o pesquería	Veda o periodo de pesca
Moruna en aguas interiores	Del 15 de abril al 30 de junio y del 15 de septiembre al 30 de marzo. El cobacho solo se admite en el primer periodo y queda excluido en la posta de La Arriba.
Chirretera en aguas interiores de la costa abierta	Veda durante abril.
Pulpo con nasas en aguas interiores	Vedas del 1 de abril al 30 de junio y del 1 de septiembre al 31 de octubre. El segundo periodo puede ajustarse por causa justificada.
Pulpo con cadufos en el tramo autorizado de Cartagena	Veda del 1 de enero al 30 de junio.
Chanquete con jábega rebajada	Periodo ordinario propuesto por la CARM del 16 de diciembre al 15 de marzo. Excepción europea sobre distancia y profundidad hasta el 15 de marzo de 2029.
Arrastre de fondo en aguas exteriores	Veda del 1 al 31 de octubre en el tramo delimitado frente al litoral murciano.
Cerco en aguas exteriores del litoral murciano	Vedas del 1 al 31 de mayo y del 1 de diciembre al 10 de enero.
Captura de lecha con cerco	Periodo autorizado del 1 de agosto al 15 de noviembre, dentro de las fechas hábiles para esta modalidad.
Pesca de pez espada en el Mediterráneo	Veda del 1 de enero al 31 de marzo, tanto para la pesca dirigida como para las capturas accidentales.
Palangreros que capturan atún blanco en el Mediterráneo	Veda del 1 de octubre al 30 de noviembre para proteger al pez espada.

Situación normativa a 10 de noviembre de 2026.

2.1.3 FLOTA, EMPLEO Y COFRADÍAS

La Región de Murcia cuenta con cuatro cofradías de pescadores, situadas en Águilas, Cartagena, Mazarrón y San Pedro del Pinatar. Las estadísticas regionales de pesca marítima agrupan por cofradía tanto las embarcaciones como los trabajadores.

Composición y evolución de la flota

En 2025, la flota pesquera murciana contaba con 186 embarcaciones. De ellas, 136 correspondían a artes menores, el 73,1 % del total. El arrastre reunía 22 embarcaciones, el 11,8 %, y el cerco, 21 embarcaciones, el 11,3 %. Las siete restantes se dedicaban al palangre de superficie y representaban el 3,8 % de la flota.

Entre 2019 y 2025, el número de embarcaciones pasó de 168 a 186, un aumento del 10,7 %. El máximo del periodo se alcanzó en 2023, con 190 barcos, y la cifra descendió en los dos años siguientes. La mayor parte del aumento entre el inicio y el final del periodo correspondió a las artes menores, que pasaron de 123 a 136 embarcaciones. Esta modalidad representó entre el 72,9 % y el 74,7 % de la flota en los siete años analizados. El arrastre osciló entre 21 y 23 barcos y el cerco, entre 19 y 21. El palangre de superficie pasó de cuatro embarcaciones en 2019 a siete en 2025.

El crecimiento de la flota se concentró en San Pedro del Pinatar, que pasó de 61 embarcaciones en 2019 a 81 en 2025. En el último año reunía el 43,5 % de los barcos de la Región y más de la mitad de los inscritos en artes menores. En las otras tres cofradías, la diferencia entre el primer y el último año fue de uno o dos barcos.

La distribución por modalidades muestra diferencias entre cofradías. Mazarrón reunía 13 de las 21 embarcaciones de cerco de la Región. Dentro de esta cofradía, el cerco y las artes menores tenían el mismo peso, con 13 barcos en cada modalidad. Águilas contaba con la flota de arrastre más numerosa, con nueve embarcaciones, y Cartagena agrupaba cinco de las siete de palangre de superficie.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025

Evolución de la flota y el empleo pesquero

Año	Artes menores	Arrastre	Cerco	Palangre de superficie	Total de embarcaciones	Trabajadores
2019	123	22	19	4	**168**	515
2020	129	23	20	5	**177**	503
2021	129	23	21	4	**177**	523
2022	134	22	21	4	**181**	476
2023	142	22	21	5	**190**	461
2024	141	21	20	7	**189**	508
2025	**136**	**22**	**21**	**7**	**186**	**432**

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).

Empleo en la pesca marítima

Entre 2019 y 2025, el número de trabajadores pasó de 515 a 432, un descenso del 16,1 %. La cifra más alta del periodo se registró en 2021, con 523 trabajadores. Después de repuntar hasta los 508 en 2024, el empleo disminuyó en las cuatro cofradías en 2025. La reducción fue de 76 trabajadores en un año y situó el recuento regional en el nivel más bajo del periodo.

En 2025, Mazarrón y San Pedro del Pinatar sumaban 276 trabajadores, cerca de dos tercios del total regional. Mazarrón contabilizaba el mayor número de trabajadores, con 145, y la flota de menor tamaño, con 31 embarcaciones. San Pedro del Pinatar, que reunía la flota más numerosa, registraba 131 trabajadores. Águilas y Cartagena contaban con 81 y 75, respectivamente.

Mazarrón concentró la mayor parte del descenso del empleo regional entre 2019 y 2025. Su recuento pasó de 214 a 145 trabajadores y disminuyó todos los años del periodo. En Águilas pasó de 91 a 81 y en Cartagena, de 80 a 75. San Pedro del Pinatar, donde más aumentó la flota, terminó el periodo con una cifra de empleo próxima a la de partida, con 130 trabajadores en 2019 y 131 en 2025.

Los 145 trabajadores que el CREM agrupa en Mazarrón corresponden a 129 registrados en Mazarrón y 16 de la almadraba, que la memoria regional presenta por separado.

REGIÓN DE MURCIA · 2025

Flota y empleo pesquero por cofradía

Cofradía	Artes menores	Arrastre	Cerco	Palangre de superficie	Total de embarcaciones	Trabajadores
Águilas	22	9	2	0	**33**	81
Cartagena	25	7	4	5	**41**	75
Mazarrón	13	5	13	0	**31**	145
San Pedro del Pinatar	76	1	2	2	**81**	131
Total Región	**136**	**22**	**21**	**7**	**186**	**432**

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).

Organización y funciones de las cofradías

Las cofradías de pescadores son corporaciones de derecho público sin ánimo de lucro. En ellas pueden integrarse los armadores y los trabajadores de la pesca extractiva, así como los titulares y trabajadores de instalaciones de acuicultura. Cada cofradía se rige por sus propios estatutos, que establecen su ámbito de actuación, los requisitos para incorporarse y las reglas de funcionamiento. La Comunidad Autónoma supervisa la legalidad de su constitución, su organización y sus elecciones, así como el ejercicio de las funciones públicas que tengan atribuidas.

Las cofradías representan y defienden los intereses de sus miembros y prestan servicios que facilitan el trabajo diario. Según la cofradía, estos servicios pueden incluir el suministro de hielo para conservar las capturas, el abastecimiento de combustible y el asesoramiento en gestiones económicas y laborales, como la facturación o las altas y bajas de trabajadores. También pueden promover actividades formativas para los profesionales y participar en la organización de la venta de las capturas.

En su relación con las administraciones, las cofradías trasladan propuestas del sector y colaboran en la preparación y aplicación de medidas pesqueras. La pesca con moruna ofrece un ejemplo de esta colaboración. Los sorteos para adjudicar las postas, es decir, los emplazamientos donde se instala el arte, se anuncian a través de las cofradías de los distritos correspondientes. El resultado se comunica a la Administración autonómica y los armadores adjudicatarios presentan su solicitud de autorización.

La Cofradía de San Pedro del Pinatar realiza además un seguimiento de las pesquerías del Mar Menor. Entre diciembre de 2024 y noviembre de 2025 examinó

4.646 ejemplares de distintas especies mediante muestreos en lonja y a bordo. En ese trabajo registra la talla de los ejemplares y recoge información de los patrones sobre la zona, el arte y el tiempo de pesca. La cofradía también recopila y remite al Servicio de Pesca y Acuicultura los datos de captura y venta, que permiten comparar la actividad entre campañas.

Las cuatro cofradías forman parte de la Federación Murciana de Cofradías de Pescadores, que coordina su interlocución con las administraciones en los asuntos de interés común y presta asistencia técnica a las entidades federadas. Las cuatro participan también en GALPEMUR, donde coinciden con ayuntamientos, asociaciones y otros agentes del litoral en el desarrollo de la estrategia local del sector pesquero y acuícola.

2.1.4 DESEMBARQUE Y VALOR EN PRIMERA VENTA

La llegada de las capturas a los puertos murcianos conecta la actividad de la flota con la comercialización. El volumen desembarcado indica cuánto pescado y marisco se descarga en puerto, mientras que el importe en primera venta recoge el valor que alcanza en su primera operación comercial. Para comparar la evolución de ambos indicadores se toma el periodo 2019–2025, el mismo que se ha utilizado para la flota y el empleo.

Localización y función de las lonjas

En la Región de Murcia hay lonjas en los puertos pesqueros de Águilas, Puerto de Mazarrón y Cartagena. San Pedro del Pinatar cuenta con dos instalaciones gestionadas por su cofradía. En la lonja de Lo Pagán, situada en la ribera del Mar Menor, se comercializan capturas de artes menores procedentes tanto de la laguna como del Mediterráneo. La lonja del puerto pesquero de San Pedro del Pinatar, en la costa abierta, recibe capturas de cerco y arrastre. La estadística regional presenta una sola cifra bajo la denominación de San Pedro del Pinatar.

En La Azohía, las capturas de la almadraba se descargan en el muelle y su primera venta se realiza en las instalaciones autorizadas de la empresa concesionaria. Aunque La Azohía pertenece al municipio de Cartagena, su actividad figura por separado en la estadística. El desglose regional recoge así el volumen desembarcado y el valor en primera venta en cinco categorías por puerto o lonja. En la fase de distribución mayorista, la lonja de Alcantarilla abastece a pescaderías y otros compradores profesionales con pescado y marisco de distintas procedencias.

La primera venta de las capturas frescas o refrigeradas de la pesca marítima se realiza, con carácter general, a través de las lonjas. En ellas se identifican, pesan y controlan los lotes que se ponen a disposición de los compradores registrados. La subasta es una de las formas de adjudicar el pescado y el marisco. También se pueden realizar ventas concertadas de antemano, cuyo acuerdo se registra previamente en la lonja o en el establecimiento autorizado.

Registro de la primera venta y procedencia de las capturas

La operación queda registrada en una nota de venta, que la lonja o el establecimiento autorizado remite por vía electrónica a la Administración. La nota recoge la especie, la cantidad vendida y el precio, así como los datos del buque y del comprador. También identifica la zona de captura, el puerto de desembarque y el lugar de primera venta. Si el producto se traslada a otro lugar antes de venderse, el documento de transporte recoge el punto de desembarque y el destino del envío.

El Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM) elabora la estadística con la información que le facilita el Servicio de Pesca y Acuicultura de la Comunidad Autónoma. El CREM presenta los desembarques por puerto. En 2025, el total regional incluye las capturas desembarcadas en Murcia y comercializadas tanto en lonjas de la Región como en lonjas de otras comunidades autónomas. Parte del importe de estas últimas operaciones se estimó a partir de los precios de venta regionales. El caso de Lo Pagán ilustra esta distinción, ya que en un mismo punto de venta confluyen capturas de la laguna y de la costa abierta. Para identificar el producto procedente del litoral murciano, el estudio toma como referencia la zona de captura cuando la información disponible permite precisarla.

Evolución del volumen desembarcado y del valor en primera venta

En los siete años analizados, el mayor volumen y el mayor importe en primera venta se registraron en 2020, con unas 5.274 toneladas y 17,09 millones de euros. El menor volumen correspondió a 2022, con unas 2.767 toneladas. En 2023, el peso desembarcado se recuperó hasta las 3.308 toneladas, mientras que el importe descendió a 12,57 millones de euros, el valor más bajo del periodo. A partir de ese año, el importe en primera venta aumentó durante dos ejercicios consecutivos.

Entre 2024 y 2025, el volumen pasó de unas 4.624 a 3.812 toneladas, una reducción del 17,6 %. En ese mismo intervalo, el importe en primera venta subió de 13,76 a 14,72 millones de euros, un 7,0 %. Si se comparan los extremos del periodo, en 2025 se desembarcó un 23,9 % menos que en 2019 y el importe en euros corrientes fue un 2,7 % inferior.

Al dividir el importe en primera venta entre el peso desembarcado, el valor medio por kilogramo pasó de 2,97 euros en 2024 a 3,86 euros en 2025. En ese indicador influyen los precios que se pagan por cada especie y la proporción que representa cada una en el volumen vendido. Por ejemplo, un aumento del peso relativo de las especies que suelen alcanzar precios más altos puede elevar el valor medio del conjunto. El mayor valor medio de los siete años se registró en 2022, con 4,78 euros por kilogramo.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025

Evolución de los desembarques y la primera venta

Año	Volumen desembarcado (kg)	Importe en primera venta (€)	Valor medio (€/kg)
2019	5.011.028,0	15.129.485,1	3,02
2020	5.274.426,4	17.092.948,7	3,24
2021	3.939.597,7	15.639.295,8	3,97
2022	2.766.679,0	13.212.396,7	4,78
2023	3.307.720,8	12.569.369,5	3,80
2024	4.623.838,7	13.755.280,3	2,97
2025	**3.812.321,9**	**14.719.091,6**	**3,86**

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).
Importes en euros corrientes. Valor medio calculado sobre los datos publicados.

Distribución por puerto o lonja en 2025

Mazarrón concentró el mayor volumen, con unas 2.293 toneladas, el 60,2 % del total regional. Su importe en primera venta fue de 3,26 millones de euros, equivalente al 22,2 % del total. San Pedro del Pinatar registró el mayor importe, con 4,21 millones de euros y unas 598 toneladas, seguido de Cartagena, con 3,97 millones de euros y unas 510 toneladas. Entre ambas categorías reunieron el 55,6 % del importe regional y el 29,1 % del volumen desembarcado.

Águilas aportó el 6,3 % del peso y el 18,1 % del importe regional. Con unas 239 toneladas y 2,67 millones de euros en primera venta, registró el valor medio por kilogramo más alto de las cinco categorías, 11,16 euros. En La Azohía se contabilizaron unas 171 toneladas y cerca de 599.410 euros en primera venta, correspondientes a la actividad de la almadraba.

En comparación con 2024, el volumen disminuyó en las cinco categorías. La mayor reducción se produjo en Mazarrón, con unas 586 toneladas menos, alrededor del 72 % de la caída regional. En el importe en primera venta, el mayor aumento

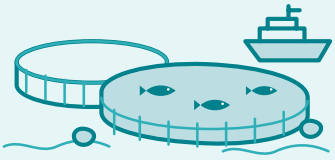
correspondió a San Pedro del Pinatar, con unos 971.000 euros más que el año anterior.

REGIÓN DE MURCIA · 2025

Desembarques y valor por puerto o lonja

Puerto o lonja	Volumen (kg)	Cuota de volumen	Importe (€)	Cuota de importe	Valor medio (€/kg)
Águilas	239.229,9	6,3 %	2.670.153,8	18,1 %	11,16
Cartagena	510.393,3	13,4 %	3.974.384,9	27,0 %	7,79
Mazarrón	2.293.237,9	60,2 %	3.260.715,4	22,2 %	1,42
La Azohía	171.187,3	4,5 %	599.409,5	4,1 %	3,50
San Pedro del Pinatar	598.273,4	15,7 %	4.214.428,1	28,6 %	7,04
Total Región	**3.812.321,9**	**100,0 %**	**14.719.091,6**	**100,0 %**	**3,86**

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).
Las cuotas se calculan sobre el total regional publicado y se redondean a una décima.



2.2 ACUICULTURA

La historia de la acuicultura murciana empieza en el Mar Menor. Allí, el Instituto Español de Oceanografía (IEO) investigaba desde los años setenta cómo criar especies como la dorada. Entre 1983 y 1984, un ensayo permitió completar su cultivo desde la reproducción hasta el tamaño de venta. Los alevines se obtuvieron en el centro del IEO en Lo Pagán y se trasladaron a una planta experimental de la Comunidad Autónoma para completar el engorde. Fue una experiencia pionera en España.

En Águilas, la actividad empezó en la bahía del Hornillo con otra especie, la lecha, también conocida como seriola o pez limón. En 1986 se obtuvo la primera producción de importancia a partir de peces jóvenes capturados en el mar y criados en jaulas flotantes. A comienzos de los noventa se incorporaron la dorada y la lubina, y en 1997 la granja se trasladó a Cala Barrilla.

En paralelo, el equipo del IEO que trabajaba en el Mar Menor continuó sus investigaciones en la planta experimental de Mazarrón, inaugurada en 1990. Allí se

perfeccionaron las técnicas de cría de dorada y lubina y se estudiaron otras especies. La actividad comercial también se diversificó. En 1996, la estadística regional ya recogía las primeras 77 toneladas de atún rojo procedentes del engorde en jaulas. Este sistema partía de ejemplares capturados vivos en el Mediterráneo y trasladados hasta las granjas murcianas.

Del criadero a la granja

En especies como la dorada, la cría comienza en tanques en tierra. En el criadero se incuban los huevos y se cuidan las larvas recién nacidas, que al principio se alimentan de pequeños organismos vivos. A medida que crecen, se introduce el pienso. Cuando los peces son lo bastante grandes para el traslado, pueden pasar a una granja marina, donde completan su crecimiento hasta alcanzar el tamaño de venta.

En la granja, el personal observa cómo comen los peces, comprueba cuánto han crecido y vigila la temperatura y el oxígeno del agua. En tierra, el trabajo incluye revisar los equipos que suministran, filtran o airean el agua. En el mar, se revisan las redes y los anclajes de las jaulas. La profundidad determina el espacio disponible para las redes y las corrientes renuevan el agua que circula por ellas. El oleaje y la distancia al puerto condicionan las salidas de las embarcaciones que llevan al personal, el alimento y el material.

2.2.1 LOCALIZACIÓN, INSTALACIONES Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

Las primeras jaulas flotantes de Águilas se instalaron en la bahía del Hornillo en los años ochenta. Allí se criaba seriola, también conocida como pez limón. Por esas mismas fechas, en Lo Pagán se habían obtenido alevines de dorada para uno de los primeros ensayos que permitieron criar esta especie desde el nacimiento hasta el engorde. Con el tiempo, la dorada y la lubina se incorporaron al cultivo en Águilas y, en 1997, la granja del Hornillo se trasladó a Cala Barrilla, donde continúa la actividad.

La Memoria de actividades de 2024 del Servicio de Pesca y Acuicultura contabilizó 16 instalaciones acuícolas con actividad comercial en la Región de Murcia. Nueve se dedicaban al engorde de peces en el mar. En tierra, el recuento incluía un criadero de peces marinos, cinco plantas de microalgas y una piscifactoría de trucha. El empleo de la acuicultura regional pasó de 471 personas en 2019 a 305 en 2023 y se recuperó hasta 357 en 2025. En ese último año, 350 personas trabajaban en acuicultura marina y siete en acuicultura continental.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025

Evolución del empleo en la acuicultura

Año	Acuicultura marina	Acuicultura continental	Total de personas
2019	463	8	**471**
2020	466	8	**474**
2021	343	7	**350**
2022	323	11	**334**
2023	294	11	**305**
2024	329	7	**336**
2025	**350**	**7**	**357**

Elaboración propia con datos del Servicio de Pesca y Acuicultura de la Región de Murcia (CARM).

Los puestos varían según la instalación. En los criaderos se necesita personal especializado en la reproducción y el cuidado de las larvas y los alevines. Las granjas marinas cuentan también con tripulaciones para las embarcaciones auxiliares y con personal que se ocupa del mantenimiento de las instalaciones. A estas tareas se suman el seguimiento de la salud de los peces y el control de la calidad del agua.

En 2024, cinco de las nueve instalaciones de engorde marino se situaban frente a San Pedro del Pinatar. Otras tres se localizaban en El Gorguel, cerca de Portmán, y la última en Cala Barrilla, en Águilas. El cuadro muestra dónde se encontraban las instalaciones activas ese año y qué cultivos se han documentado en cada zona. La producción obtenida por especie y año se recoge en el apartado siguiente.

La forma y el tamaño de las instalaciones dependen de la especie, de la fase de cría y de cómo se renueva el agua. En un criadero marino se emplean tanques en tierra para las primeras etapas. En Cabo Cope, en Águilas, se han criado así alevines de corvina que pueden trasladarse después a jaulas para el engorde. En los tanques circulares, la corriente puede arrastrar los restos de alimento hacia un desagüe central, lo que facilita su retirada. Si se utiliza un sistema de recirculación, parte del agua se filtra y vuelve al tanque.

En el mar se utilizan jaulas formadas por una estructura flotante y una red sumergida. Las corrientes atraviesan la red y renuevan el agua donde nadan los peces. El diámetro y la profundidad de las jaulas se ajustan al tamaño de los ejemplares y al espacio que necesitan para nadar. En el polígono de San Pedro del Pinatar, por ejemplo, un proyecto de engorde de atún rojo contemplaba jaulas

circulares de 50 metros de diámetro. Al diversificarse el cultivo con especies como la dorada, la lubina y la corvina, el proyecto incorporó otras de 25 metros.

En agua dulce, uno de los sistemas utilizados para criar trucha arcoíris consiste en canales alargados. El agua entra por un extremo y sale por el otro, de modo que se renueva continuamente y repone el oxígeno que consumen los peces. Para la espirulina se emplean balsas poco profundas, donde la luz puede llegar al cultivo y el agua se mantiene en movimiento para repartirlo por la balsa.

Durante el engorde, la dorada, la lubina y la corvina reciben pienso en gránulos. Estos piensos pueden combinar harina y aceite de pescado con ingredientes de origen vegetal. A medida que crecen los peces se cambia el tamaño del gránulo y se ajusta la cantidad de alimento. En mar abierto también importa cómo se reparte el pienso, porque la corriente puede arrastrarlo antes de que los peces lo coman.

El atún rojo llega a las granjas tras ser capturado vivo, habitualmente con redes de cerco. El traslado se hace en jaulas remolcadas hasta los emplazamientos de engorde. Una vez allí, los atunes se alimentan durante varios meses con pescado como sardina, caballa o arenque.

En el interior de la Región, la piscifactoría de El Cenajo, en Moratalla, ha utilizado pienso para engordar trucha arcoíris en agua dulce antes de su suelta en cotos de pesca. En Lorquí se ha combinado la cría de tilapia con el cultivo de tomate mediante un sistema conocido como acuaponía. El agua de los tanques lleva nutrientes a las plantas y después vuelve al circuito de cría. Los centros de formación agraria de Torre Pacheco y Molina de Segura también han ensayado esta técnica. La planta de demostración de Torre Pacheco contaba con doce tanques de cría según la documentación de 2025.

Las microalgas también se cultivan en tierra. En San Javier se ha producido espirulina en balsas y en El Beal, en Cartagena, se ha documentado un proyecto con el mismo sistema. En Fuente Álamo, el cultivo de microalgas se ha orientado a la elaboración de fertilizantes agrícolas.

Dentro del Mar Menor, el cultivo se ha utilizado para recuperar la ostra plana. Las ostras jóvenes se crían en Lo Pagán y se colocan en cestos en distintos puntos, entre ellos el puerto Tomás Maestre y el canal de la Calcetera. Al norte de la isla del Barón se instaló un arrecife experimental con larvas fijadas a bloques de arcilla para estudiar cómo se establece la especie en el fondo. Como las ostras se alimentan filtrando el agua, los ensayos también permiten estudiar cuánto pueden contribuir a retirar nutrientes de la laguna.

Los tanques de investigación sirven para probar cultivos que requieren condiciones muy distintas. En San Pedro del Pinatar se estudia la cría de sepia y langostino, y en Los Alcázares se ha ensayado el engorde de pulpo en tanques que reutilizan el agua. La planta de Mazarrón trabaja en la cría experimental de peces marinos. Cerca de allí, en Isla Plana, en el municipio de Cartagena, se ha conseguido que el atún rojo se reproduzca en tanques en tierra.

Parte de estas instalaciones se dedica a conservar especies. En Portmán se han cultivado plantas marinas, como la posidonia, para actuaciones de restauración, y el acuario de la Universidad de Murcia mantiene grupos reproductores de caballito de mar y fartet. En San Javier se proyecta acondicionar parte de la antigua terminal del aeropuerto para instalar un centro de conservación con 21 tanques marinos y varios laboratorios. En Águilas, las obras del centro estatal para la reproducción de especies marinas comenzaron en 2025 y, durante el primer cuatrimestre de 2026, se estaban levantando las estructuras de los edificios.

Entre los proyectos productivos figura una granja en mar abierto a unos siete kilómetros del puerto de Mazarrón, donde se propone criar corvina y seriola, la especie con la que comenzaron los cultivos del Hornillo. La planificación regional recoge también una posible zona de cultivo frente a Puntas de Calnegre, en Lorca. En tierra, en 2026 se sometió a información pública una planta de microalgas en Alguazas destinada a obtener productos de uso agrícola.

REGIÓN DE MURCIA · INSTALACIONES CON ACTIVIDAD EN 2024

Instalaciones acuícolas por zona y actividad

Localización	N.º de instalaciones	Tipo y actividad	Especies y cultivos de referencia
San Pedro del Pinatar Costa mediterránea	5	Engorde en jaulas marinas	Atún rojo, dorada, lubina y corvina
El Gorguel Distrito de Cartagena	3	Engorde en jaulas marinas	Atún rojo, dorada y lubina
Cala Barrilla Águilas	1	Engorde en jaulas marinas	Dorada, lubina y corvina
Cabo Cope Águilas	1	Criadero de alevines en tanques de agua de mar	Corvina
El Cenajo Moratalla	1	Piscifactoría de agua dulce Engorde para suelta en cotos	Trucha arcoíris
Recuento regional Ejemplos en San Javier y Fuente Álamo	5	Cultivo de microalgas en instalaciones en tierra	Microalgas como la espirulina
Total Región	**16**		

Recuento de 2024 según la Memoria de actividades del Servicio de Pesca y Acuicultura.

2.2.2 EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA

La acuicultura marina forma parte del abastecimiento de pescado de la Región de Murcia. Las granjas del litoral suministran producto a pescaderías, supermercados y restaurantes, tanto de la Región como de otros puntos de España. Parte de la producción también se destina a la exportación, especialmente en el caso del atún rojo. Entre 2019 y 2025 cambió tanto la cantidad de pescado que salió de las granjas como el peso de cada especie en el conjunto de la oferta. La serie recoge el volumen y el valor de los peces marinos de talla comercial.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025

Evolución de la producción acuícola marina

Año	Volumen (toneladas)	Valor de la producción (millones de euros)
2019	14.800	109,10
2020	8.505	83,13
2021	12.977	136,78
2022	19.045	216,72
2023	15.928	159,31
2024	13.350	151,22
2025	**12.015**	**124,26**

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).
Volúmenes redondeados a la tonelada. Importes en euros corrientes.

En 2019, las granjas murcianas produjeron 14.800 toneladas, de las que cerca de tres cuartas partes correspondieron a la lubina y la dorada. En 2020, los daños que causó el temporal Gloria en las instalaciones afectaron especialmente a esos dos cultivos. Ese mismo año, las restricciones de la pandemia redujeron la demanda de bares y restaurantes e influyeron en los precios de venta. La producción de lubina se recuperó en 2021 y, un año después, el aumento del atún rojo y la corvina contribuyó a que la Región alcanzara los máximos de la serie, con 19.045 toneladas y 216,72 millones de euros. El volumen regional se redujo un 16,4 % en 2023, principalmente por la caída de la producción de atún rojo, y un 16,2 % en 2024, cuando también disminuyó la producción de lubina y corvina.

En 2009, la dorada era la especie de acuicultura marina más producida en la Región de Murcia, con unas 7.091 toneladas. Diez años después, su producción había bajado a 3.170 toneladas y la lubina ya ocupaba el primer lugar, con 7.720 toneladas. GALPEMUR apunta a que algunos grupos pudieron concentrar parte del

cultivo de dorada en granjas de otras comunidades y a que la lubina podía resultar más rentable. En 2021, el precio medio en origen de la lubina fue de 6,30 euros por kilo, frente a los 5,04 euros de la dorada. Tras un repunte en 2022, la producción de dorada volvió a caer y en 2024 no se registró producción de esta especie en la Región. El Consejo Económico y Social de la Región de Murcia relaciona este último descenso con las decisiones comerciales de las pocas empresas que concentran el cultivo.

En 2025, la lubina aportó cerca de la mitad del volumen regional y el atún rojo generó algo más de la mitad del valor. La corvina ganó presencia y alcanzó las 1.218 toneladas. La dorada volvió a figurar en la estadística, con 83 toneladas, y también se registraron 9 toneladas de lecha o pez limón.

En conjunto, las granjas produjeron un 10 % menos que en 2024 y el valor se redujo un 17,8 %. El atún rojo explica buena parte de esa diferencia. Se obtuvieron unas mil toneladas menos de esta especie y su importe medio pasó de 15,33 a 14,22 euros por kilo. Ambos cambios representaron cerca de 21 de los 27 millones de euros en que disminuyó el valor total de la producción.

La cantidad de pescado que se vende en un año depende en parte de decisiones que las granjas toman con meses de antelación. Una lubina, por ejemplo, puede necesitar entre quince y dieciocho meses de engorde para alcanzar el tamaño de venta. Si se introducen menos alevines en las jaulas o los peces tardan más en crecer, el efecto puede reflejarse en la producción del año siguiente. En el atún rojo también influyen el número y el tamaño de los ejemplares que llegan de la campaña de pesca y el momento en que se retiran de las jaulas para atender los pedidos.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025

Producción acuícola marina por especies

Volumen de producción (toneladas y % del total)

Año	Lubina	Atún rojo	Corvina	Dorada	Lecha o pez limón
2019	7.720 52,16 %	3.904 26,38 %	6 0,04 %	3.170 21,42 %	—
2020	2.683,338 31,55 %	5.263,349 61,89 %	—	558,32 6,56 %	—
2021	7.289,418 56,17 %	4.504,625 34,71 %	342,105 2,64 %	840,876 6,48 %	—
2022	7.324 38,46 %	8.278 43,47 %	2.111 11,08 %	1.327 6,97 %	4,6 0,02 %
2023	7.578 47,58 %	6.263 39,32 %	1.575 9,89 %	511 3,21 %	—
2024	6.692,256 50,13 %	5.723,125 42,87 %	934,251 7,00 %	—	—
2025	5.996 49,90 %	4.709 39,19 %	1.218 10,14 %	83 0,69 %	9 0,07 %

Valor de la producción (euros y % del total)

Año	Lubina	Atún rojo	Corvina	Dorada	Lecha o pez limón
2019	43.173.229 39,57 %	50.749.610 46,52 %	35.250 0,03 %	15.141.576 13,88 %	—
2020	16.478.631 19,82 %	64.275.017 77,32 %	—	2.371.360 2,85 %	—
2021	45.953.563 33,60 %	84.741.526 61,95 %	1.849.840 1,35 %	4.239.535 3,10 %	—
2022	51.586.722 23,80 %	146.645.994 67,66 %	11.209.901 5,17 %	7.212.048 3,33 %	69.408 0,03 %
2023	59.867.780 37,58 %	87.967.697 55,22 %	8.680.964 5,45 %	2.795.049 1,75 %	—
2024	56.600.796 37,43 %	87.724.654 58,01 %	6.897.021 4,56 %	—	—
2025	47.057.723 37,87 %	66.954.219 53,88 %	9.619.713 7,74 %	585.556 0,47 %	46.086 0,04 %

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).

De la granja al mostrador

Cuando una lubina alcanza el tamaño de venta, se recoge de la jaula, se enfría y se traslada a tierra. En la sala de envasado se clasifica el pescado por tamaños y se preparan los pedidos. El pescado fresco suele salir en cajas con hielo y con una etiqueta que permite identificar el lote durante el reparto. La primera venta puede hacerse en el propio centro de producción, en una lonja portuaria o en otro establecimiento autorizado.

Para abastecerse, las pescaderías y los puestos de mercado suelen recurrir a mayoristas. En la Región, los profesionales pueden acudir a la lonja mayorista de

Alcantarilla o al mercado de pescado de Mercamurcia, en El Palmar, para elegir el género que necesitan. También pueden encargar el pedido a un distribuidor que se lo entrega en el establecimiento. Una vez en la pescadería, el producto se conserva en frío hasta preparar el mostrador. Una lubina de ración puede venderse entera y una corvina de mayor tamaño puede prepararse al corte. Como los mayoristas trabajan con distintas procedencias, una pescadería puede seguir ofreciendo dorada cuando las granjas murcianas disponen de menos cantidad.

Las cadenas de supermercados suelen recibir los pedidos en sus centros logísticos, desde donde los reparten a las tiendas. Los restaurantes también pueden recibir el género directamente de distribuidores que trabajan con la hostelería. En el caso del atún rojo, el tamaño de las piezas permite comercializarlo entero o en cortes, como los lomos, tanto en fresco como ultracongelado. Parte del atún engordado en Murcia se destina a la exportación, con Japón entre sus mercados.



03.

PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALIZADAS

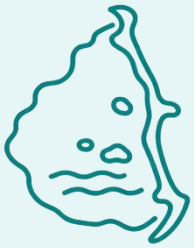
3 PRINCIPALES ESPECIES DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA COMERCIALIZADAS

En los comercios de la Región de Murcia se vende pescado y marisco de distintas procedencias. La pesca y la acuicultura murcianas aportan parte de esa oferta y abastecen también a mercados de fuera de la Región. Conocer las especies que se capturan o cultivan en el litoral murciano permite identificar los productos más representativos y situarlos en el conjunto de la oferta española.

El capítulo analiza también qué productos pesqueros compran los hogares murcianos y cómo se comparan sus compras con las del conjunto de España. Para las comparaciones nacionales se utilizan los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Al relacionar las compras con la oferta regional, se puede observar qué productos destacan tanto en la producción local como en el consumo y dónde aparecen diferencias.

La selección reúne las especies que destacan por su volumen, por su valor económico o por su vinculación con una pesquería o un cultivo representativo de Murcia. En la pesca extractiva se tienen en cuenta las capturas o los desembarques y los importes disponibles en primera venta. Si el valor se calcula a partir de los precios de lonja, se presenta como una estimación. En la acuicultura se consideran el volumen y el valor de la producción. El análisis toma como referencia el último año con datos disponibles y, cuando es posible, la evolución de varios ejercicios.

Las especies se presentan por su nombre comercial y se agrupan en pescados, crustáceos y moluscos. Se añade la denominación local o el nombre científico cuando ayudan a identificarlas. Para distinguir su procedencia se utiliza la zona de captura o el lugar de cultivo. Cuando los datos solo identifican el puerto o la lonja, se presentan con esa referencia.



3.1 PESCA EXTRACTIVA DEL MAR MENOR

Las especies que se describen en este apartado se han seleccionado por su presencia en las capturas del Mar Menor, su interés comercial o su relación con la cocina de la comarca. La dorada, la anguila, la lubina o lobarro, la herrera o magre, el galupe, el raspallón o chapa y el salmonete de fango figuran entre los pescados más presentes en las capturas de la laguna. El sargo común, el sargo picudo y el lenguado senegalés completan la selección por la variedad que aportan al surtido de pescado fresco. El pardete y el pejerrey o chirrete se incluyen por su vínculo con preparaciones tradicionales, como las huevas en salazón y el chirrete frito. Entre los crustáceos se han elegido el langostino, por su reconocimiento como producto característico del Mar Menor, y el cangrejo azul o jaiba, por su presencia en las capturas y su incorporación a la restauración local.

3.1.1 PESCADO

Dorada o dorá

La dorada (Sparus aurata), llamada dorá en el habla tradicional de la comarca, se reconoce por la franja dorada que tiene entre los ojos. Su presencia en lonja suele aumentar en otoño, durante la conocida racha de la dorada. En la cocina local se prepara al horno, a la sal o en caldero.

Anguila

La anguila europea (Anguilla anguilla) se distingue por su cuerpo alargado y forma parte de la pesca tradicional del Mar Menor. En la comarca se ha preparado sobre todo frita, una vez limpia y cortada en trozos. También se ha utilizado en arroces.

Lubina o lobarro

La lubina (Dicentrarchus labrax), también denominada róbalo, se conoce como lobarro en el Mar Menor. Tiene el cuerpo alargado y de color plateado. Las piezas de ración suelen prepararse a la plancha o a la sal. También se cocina al horno y se utiliza en el caldero.

Herrera o magre

En Murcia, la herrera (Lithognathus mormyrus) se conoce como magre. Se distingue por las bandas oscuras que recorren sus flancos. Se prepara frito, a la plancha o en guisos de pescado con patatas.

Galupe o lisa

El galupe (Chelon auratus), también llamado lisa, pertenece al grupo de los mújoles. Se reconoce por la mancha dorada que presenta junto a la branquia. En la cocina de la comarca suele prepararse entero, a la sal o a la plancha.

Pardete o múgil

El pardete (Mugil cephalus) es otro de los mújoles del Mar Menor. En la zona se ha llamado gazapos a los ejemplares jóvenes de menor tamaño. La pieza fresca se utiliza en el caldero y sus huevas se aprovechan en una elaboración tradicional. Se salan y se secan para consumirlas como aperitivo.

Raspallón o chapa

La chapa es el nombre habitual del raspallón (Diplodus annularis) en el Mar Menor. Para los ejemplares grandes también se han utilizado los nombres chapetón y burro. Es un pescado de cuerpo ovalado y generalmente pequeño que se prepara sobre todo frito o a la plancha.

Salmonete de fango

El salmonete de fango (Mullus barbatus) es el más habitual de los salmonetes en las capturas de la laguna. Tiene tonos rosados y dos apéndices bajo la boca, con los que busca alimento en el fondo. Suele venderse en piezas pequeñas y prepararse frito o a la plancha.

Sargo común y sargo picudo

El sargo común (Diplodus sargus) y el sargo picudo (Diplodus puntazzo) se capturan en la laguna. El segundo también se conoce como cántara en la comarca y se distingue por el hocico más alargado. Ambos se preparan fritos o a la plancha.

Pejerrey o chirrete

El pejerrey (Atherina boyeri) es un pez pequeño y alargado que en la zona recibe los nombres de chirrete y mojón. En el habla local, chirrete también se utiliza para otro

pez de aspecto parecido. Se sirve frito en bares y restaurantes de la comarca y también se emplea en algunos arroces tradicionales.

Lenguado senegalés o lenguado rubio

El lenguado senegalés (Solea senegalensis), también comercializado como lenguado rubio, es un pescado plano de carne fina. Puede ofrecerse entero o preparado en filetes y suele cocinarse a la plancha o frito.

3.1.2 MARISCO

Langostino del Mar Menor

El langostino del Mar Menor es el langostino mediterráneo (Penaeus kerathurus) capturado en la laguna. Su disponibilidad se concentra en dos periodos, uno entre la primavera y el comienzo del verano y otro en otoño. En la comarca se suele servir cocido y también se incorpora a arroces.

Cangrejo azul o jaiba

El cangrejo azul (Callinectes sapidus), también conocido como jaiba, es una especie invasora que se reconoce por el tono azulado de sus patas. En la restauración de la comarca se ha incorporado a elaboraciones como arroces, guisos y tapas.

Relación de especies registradas en la laguna

El registro autonómico de capturas del Mar Menor de 2024 recoge 43 partidas de pescado y marisco procedentes de la laguna. Entre los pescados figuran el abadejo, la aguja, la alacha, la anguila, la anjova, la breca, el caramel, la chopa, la corvina, la dorada, el espetón, la galúa, el galupe, la herrera o magre, el jurel, el jurel mediterráneo, el jurel real, el lenguado portugués y el lenguado senegalés. La relación comprende también la lisa, la lubina o róbalo, el mero, la mojarra, el morragute, el múgil o pardete, la palometa blanca, el palometón, el pejerrey o chirrete, el pez de limón o lecha, el raspallón o chapa, la salema o salpa, el salmonete de fango, el salmonete de roca, la sardina, el sargo, el sargo breado, el sargo picudo, el serrano y el verrugato. Los crustáceos registrados son el cangrejo azul y el langostino mediterráneo, y los moluscos son el pulpo y la sepia, también conocida como jibia o choco.



3.2 PESCA EXTRACTIVA DE LA COSTA ABIERTA DEL MEDITERRÁNEO

Las especies de este apartado se han seleccionado por su presencia en los desembarques de Águilas, Mazarrón, Cartagena y La Azohía, por su interés para el comercio de pescado fresco o por su relación con pesquerías características de la costa murciana. La alacha, la sardina y el boquerón permiten conocer la oferta de la pesca de cerco, especialmente en Mazarrón. La merluza, los salmonetes, el rape y las gambas representan parte de la pesca de fondo. El bonito, la bacoreta, la melva y la lecha, por su parte, ayudan a entender la oferta estacional de la almadraba de La Azohía. La selección también recoge productos de interés para las pescaderías y la restauración, como el gallopedro, el chanquete, el pulpo y la jibia.

3.2.1 PESCADO

Alacha o lacha (también registrada en el Mar Menor)

La alacha (Sardinella aurita) es un pescado azul de aspecto parecido al de la sardina. Tiene especial presencia en los desembarques de Mazarrón. Allí se han documentado usos como cebo para la pesca y como materia prima para fabricar harina de pescado. Estos destinos explican por qué tiene tanta presencia en la lonja y resulta menos habitual en el mostrador de la pescadería.

Sardina (también registrada en el Mar Menor)

La sardina (Sardina pilchardus) es uno de los pescados más vinculados a la oferta de Mazarrón. Se vende habitualmente entera y se prepara asada, a la plancha o en salazón. Su presencia en la pesca de cerco y su arraigo en la cocina regional la convierten en uno de los productos más reconocibles de la costa murciana.

Boquerón o anchoa

El boquerón (Engraulis encrasicolus) es un pescado pequeño y alargado que también destaca en los desembarques de Mazarrón. En fresco suele venderse entero o limpio y abierto. Se utiliza en frituras y en preparaciones como los

boquerones en vinagre. La misma especie se emplea para elaborar anchoas en salazón.

Jurel, jurel mediterráneo y jurel real (también registrados en el Mar Menor)

El jurel es otro de los pescados azules que llegan a las lonjas de la costa abierta. Los registros distinguen el jurel (Trachurus trachurus), el jurel mediterráneo (Trachurus mediterraneus) y el jurel real (Caranx rhonchus). También aparecen partidas bajo el nombre de chicharro. En la cocina, los jureles se aprovechan enteros, a la plancha, asados o en escabeche.

Caballa y estornino

La caballa y el estornino son pescados azules de cuerpo alargado que se comercializan en partidas diferenciadas. La caballa común (Scomber scombrus) se reconoce por las líneas oscuras de su lomo. El estornino, también denominado caballa del sur, tiene una presencia destacada en los desembarques de Mazarrón. Ambos se prestan a la venta en pieza entera y a preparaciones al horno, a la plancha o en escabeche.

Bonito, bacoreta y melva

El bonito (Sarda sarda), la bacoreta (Euthynnus alletteratus) y la melva son tres productos característicos de la almadraba de La Azohía. Su paso en primavera y comienzos del verano marca la disponibilidad de este pescado fresco. El bonito se comercializa entero o en rodajas. La bacoreta, llamada también albacoreta en Cartagena, se utiliza en preparaciones como el escabeche. La melva se vende fresca y también se aprovecha en la elaboración de conservas.

Lecha o pez de limón (también registrada en el Mar Menor)

La lecha (Seriola dumerili) tiene una presencia destacada en las lonjas de Cartagena, Mazarrón y Águilas y también forma parte de las capturas de La Azohía. Según el tamaño, puede venderse como pieza entera o cortarse en rodajas y porciones. En la cocina de la comarca se prepara al horno, a la plancha o en salsa.

Atún rojo

El atún rojo (Thunnus thynnus) forma parte de las capturas de la almadraba de La Azohía. El tamaño de las piezas permite obtener cortes con distintas salidas

comerciales, como lomos, rodajas y ventresca. Su vinculación con la almadraba le da un lugar propio en la oferta de pescado salvaje de este punto de la costa.

Pez espada o emperador

El pez espada (Xiphias gladius), conocido también como emperador, destaca en las lonjas de Cartagena y Mazarrón. Está ligado a la pesca de palangre de superficie. En pescadería se vende habitualmente en rodajas o filetes, un formato que facilita ofrecerlo por raciones para preparaciones a la plancha o en salsa.

Merluza o pescadilla

La merluza europea (Merluccius merluccius) es uno de los pescados blancos habituales de las lonjas de Águilas, Cartagena y Mazarrón. El nombre pescadilla suele emplearse para las piezas pequeñas, que se ofrecen enteras. Las merluzas de mayor tamaño se pueden preparar en rodajas, lomos o filetes. Esta variedad de formatos facilita su venta tanto para el consumo en casa como para la restauración.

Salmonete de roca y salmonete de fango (también registrados en el Mar Menor)

El salmonete de roca (Mullus surmuletus) y el salmonete de fango (Mullus barbatus) forman parte de la oferta de las lonjas mediterráneas. El de roca tiene especial relevancia en Cartagena. Las dos especies se pueden ofrecer como piezas enteras y se preparan a la plancha, fritas o al horno. Entre las elaboraciones de la comarca figuran los salmonetes a la cartagenera.

Rape blanco y rape negro

Las lonjas distinguen el rape blanco (Lophius piscatorius) y el rape negro (Lophius budegassa). Son pescados de fondo con una cabeza ancha y una cola carnosa. En pescadería es habitual preparar la cola limpia, entera o en porciones, y aprovechar la cabeza para caldos. Esta forma de despiezar el producto permite darle distintos usos en guisos y arroces.

Pez de San Pedro o gallopedro

El pez de San Pedro (Zeus faber), conocido como gallopedro en Cartagena, se reconoce por su cuerpo aplanado y por la mancha oscura y redonda de cada costado. Tiene un lugar destacado en la oferta de la lonja cartagenera. Puede ofrecerse entero o preparado en filetes, que en la comarca se cocinan, entre otras formas, fritos.

Cabracho, gallineta y rascacio

El cabracho (Scorpaena scrofa), la gallineta (Helicolenus dactylopterus) y el rascacio (Scorpaena porcus) figuran en los registros de las lonjas murcianas. Son pescados de fondo que amplían el surtido de especies para caldos, guisos y otras preparaciones. El cabracho, de cabeza espinosa y tonos rojizos, es uno de los más reconocibles de este grupo.

Dentón

El dentón (Dentex dentex) se captura en la costa murciana y figura también entre las especies de la almadraba de La Azohía. Se comercializa como pescado fresco. Las piezas pueden prepararse enteras al horno o cortarse en porciones, según su tamaño.

Chanquete

El chanquete (Aphia minuta) es un pez pequeño y casi transparente asociado a la pesca costera de invierno. Su presencia es estacional y tiene interés para la oferta de Cartagena. Se consume entero y se prepara habitualmente frito.

Dorada y lubina (también registradas en el Mar Menor)

La dorada (Sparus aurata) y la lubina (Dicentrarchus labrax), conocida como lobarro en el Mar Menor, también figuran en los desembarques de las lonjas de la costa abierta. En ambos casos se trata de pescados que se suelen ofrecer enteros, adecuados para preparaciones al horno o a la sal. La procedencia de cada partida permite distinguir la oferta de la laguna de la que llega a través de las pesquerías de la costa.

3.2.2 MARISCO

Gamba roja del Mediterráneo

La gamba roja (Aristeus antennatus) es uno de los productos más identificados con la pesca murciana, especialmente con Águilas. También se desembarca en Cartagena y Mazarrón. Procede de la pesca de arrastre en fondos profundos y se reconoce por su color rojizo. En la restauración de la zona se sirve habitualmente entera y a la plancha.

Gamba blanca o gamba de altura

La gamba blanca (Parapenaeus longirostris) es otro de los crustáceos habituales de las lonjas de Águilas, Cartagena y Mazarrón. Tiene un tono más claro que la gamba roja y se comercializa bajo su propia denominación. Puede ofrecerse fresca para cocinar, cocida como aperitivo o como ingrediente de arroces y guisos.

Camarón, quisquilla y camarón marcial

La oferta de la costa incluye varios crustáceos pequeños. Entre ellos figuran el camarón común (Palaemon serratus), el camarón soldado o quisquilla (Plesionika edwardsii) y el camarón marcial (Plesionika martia). Las lonjas también utilizan denominaciones agrupadas, como «camarón» o «camarón o quisquilla». En Cartagena, el camarón y la quisquilla forman parte del surtido de marisco que puede prepararse entero, cocido o a la plancha.

Cigala, langosta y bogavante

La cigala (Nephrops norvegicus) es un crustáceo de fondo que se reconoce por su cuerpo estrecho y sus pinzas alargadas. Junto a ella, las lonjas registran la langosta (Palinurus elephas) y el bogavante, dos productos que suelen ofrecerse como piezas enteras. La langosta se distingue por sus largas antenas y el bogavante por sus pinzas robustas.

Langostino mediterráneo (también registrado en el Mar Menor)

El langostino mediterráneo (Penaeus kerathurus) aparece también en los registros de desembarque de Cartagena y Mazarrón. Es la misma especie descrita en el apartado anterior. La denominación «langostino del Mar Menor» identifica las partidas capturadas en la laguna.

Pulpo (también registrado en el Mar Menor)

El pulpo común (Octopus vulgaris) tiene una presencia destacada en las lonjas de la costa abierta. Se puede ofrecer entero o preparado en porciones y tiene salida tanto en pescadería como en restauración. Entre sus usos en la comarca figura el pulpo a la cartagenera. Las estadísticas recogen también el pulpo blanco como partida diferenciada.

Sepia, jibia o choco (también registrada en el Mar Menor)

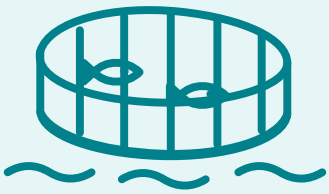
La sepia (Sepia officinalis), conocida también como jibia o choco, se comercializa entera o limpia. En la cocina de la costa se prepara a la plancha, en guisos o en arroces. Su presencia en las lonjas mediterráneas le da un papel más visible en la oferta de la costa abierta.

Calamar y pota

El calamar europeo (Loligo vulgaris) es uno de los moluscos habituales de las lonjas murcianas. Puede venderse entero, limpio o cortado en anillas para frituras y otras preparaciones. También se comercializa el volador o pota (Todarodes sagittatus), que figura como una partida diferenciada y se aprovecha en guisos, arroces y frituras.

Otras coincidencias con el Mar Menor

Además de las especies descritas, el cruce con los registros de desembarque permite identificar otros productos que también figuran en las capturas de la laguna. Entre ellos están el abadejo, la aguja, la anjova, la breca, el caramel, la chopa, la corvina, el espetón, el galupe, la herrera o magre, la lisa, el mero, la mojarra, el múgil o pardete, la palometa blanca, el palometón, el pejerrey o chirrete, el raspallón o chapa, la salema o salpa, el sargo, el sargo breado, el sargo picudo, el serrano y el verrugato. El registro de Cartagena recoge asimismo desembarques de anguila y cangrejo azul o jaiba. En estos casos, el dato disponible identifica el puerto de desembarque.



3.2 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA

Las especies de este apartado se han seleccionado por su relación con el desarrollo de la acuicultura marina en la Región de Murcia. La lubina y el atún rojo están ligados al engorde en jaulas marinas, la corvina permite conocer el trabajo de los criaderos en tierra y la dorada y la lecha remiten a los primeros ensayos y granjas del litoral. Todas aparecen también en los registros de pesca extractiva. Según el caso, estos registros identifican la zona de captura o el puerto de desembarque.

Lubina o lobarro

El cultivo de lubina (*Dicentrarchus labrax*) está ligado a Águilas. Se engorda en jaulas frente a Cala Barrilla y en el propio municipio se prepara y envasa pescado para su distribución. La lubina de cultivo es la misma especie que se conoce como *lobarro* en el Mar Menor, donde se captura de forma artesanal. También figura en los desembarques de puertos de la costa abierta, como Águilas y Cartagena.

Atún rojo

El atún rojo (*Thunnus thynnus*) se engorda en viveros de El Gorguel, en Cartagena, y frente a San Pedro del Pinatar. Los ejemplares llegan vivos desde distintos caladeros del Mediterráneo y completan el engorde en las granjas murcianas. La almadraba de La Azohía aporta la misma especie como captura del litoral de Cartagena. En el atún de granja, el vínculo con Murcia se establece por el lugar de engorde. En el de almadraba, por el lugar de captura.

Corvina

La corvina (*Argyrosomus regius*) está vinculada a Cabo Cope, en Águilas. Allí se producen en tanques los alevines, es decir, los peces jóvenes destinados a la fase de engorde. Murcia participa así en el cultivo de esta especie desde sus primeras etapas. La corvina también se registra entre las capturas del Mar Menor y en los desembarques de la costa abierta, entre ellos los de Águilas y Cartagena.

Dorada o dorá

Lo Pagán reúne dos vínculos con la dorada (*Sparus aurata*). En el centro del Instituto Español de Oceanografía se obtuvieron los alevines para uno de los primeros ensayos en España que completaron el cultivo de la especie hasta la talla comercial. La lonja de la localidad comercializa dorada capturada en el Mar Menor, conocida como *dorá* en la comarca. Así, Lo Pagán está ligado tanto a los orígenes del cultivo como a la pesca artesanal de la especie.

Lecha o pez de limón

La lecha (*Seriola dumerili*) fue la especie con la que se inició el engorde comercial en jaulas en la bahía del Hornillo, en Águilas. Los primeros viveros engordaban ejemplares jóvenes capturados en el mar. La misma especie forma parte de las capturas de la almadraba de La Azohía y también figura en los registros de pesca del Mar Menor.



3.4
VOLUMEN Y EVOLUCIÓN

El año 2025 sirve de referencia para ordenar las especies por volumen. La serie desde 2019 permite ver si ese último dato prolonga una tendencia o responde a un cambio puntual. En el Mar Menor, el cuadro recoge lo pescado en la laguna. En los desembarques regionales, la referencia es el puerto o la lonja donde se registró el producto. Parte de las capturas de la laguna figura también en este segundo registro, por lo que cada cuadro se interpreta por separado. El de acuicultura recoge la producción de peces marinos que alcanzaron la talla comercial en las granjas murcianas.

Capturas en el Mar Menor

La pesca de la laguna pasó de 174,0 toneladas en 2024 a 316,5 en 2025. La dorada explicó la mayor parte del aumento. Con 182,4 toneladas, aportó casi seis de cada diez kilos capturados ese año. La Cofradía de Pescadores de San Pedro del Pinatar sitúa el repunte en octubre y noviembre, durante la *racha de la dorada*. En esas semanas, los ejemplares adultos salen hacia el Mediterráneo para reproducirse y su paso por las golas facilita la captura. La cofradía vincula ese mismo movimiento con el aumento del raspallón, que fue la segunda especie por volumen, seguida de la anguila. Para interpretar la serie del raspallón conviene tener en cuenta que, durante la veda, en 2023 se autorizó temporalmente su captura con fines científicos.

La lubina y el langostino siguieron trayectorias distintas. Las capturas de lubina bajaron cada año desde las 60 toneladas de 2020 hasta las 6,7 de 2025. El langostino pasó de 20,2 toneladas en 2019 a 3,8 en 2025, con un repunte

intermedio en 2023. Para la campaña de 2025, la cofradía señaló una dificultad concreta. La proliferación de medusas complicó el uso de las redes durante parte del verano y afectó a la pesca del langostino. Para interpretar el descenso a lo largo de varios años, sería útil contrastar los kilos capturados con los días de faena y los muestreos de la laguna.

MAR MENOR · 2019–2025 · TONELADAS

Capturas por especie en el Mar Menor

Especie	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Dorada	90,2	292,5	195,7	90,7	42,0	54,2	**182,4**
Raspallón o chapa	—	—	6,8	<0,1	14,3	9,9	**30,2**
Anguila	36,7	26,2	28,2	23,1	17,0	26,7	**18,3**
Herrera o magre	19,9	19,1	32,0	35,3	10,8	11,5	**13,9**
Cangrejo azul	8,9	16,4	16,7	8,4	11,1	13,0	**11,0**
Salmonete de fango	—	—	1,6	4,8	1,5	6,1	**10,2**
Galupe o lisa	—	—	14,3	11,6	7,6	10,5	**9,1**
Lubina o lobarro	17,4	60,0	57,7	48,9	23,6	13,6	**6,7**
Sargo	—	—	4,7	6,4	10,1	5,0	**6,0**
Langostino	20,2	6,5	3,9	5,6	7,9	4,6	**3,8**

Elaboración propia con datos del Servicio de Pesca y Acuicultura (CARM), anexo II de las memorias.
Diez especies con mayor volumen en 2025. — = sin dato comparable. <0,1 = menos de 100 kg.

Desembarques en los puertos y lonjas de la Región

La alacha encabezó los desembarques de 2025 con 1.238,4 toneladas, cerca de un tercio del volumen regional. Casi toda se registró en Mazarrón, que también concentró los desembarques de chicharro, la segunda especie por volumen. El pez espada ocupó el tercer lugar con 324 toneladas, casi cinco veces las registradas en 2019.

Buena parte del descenso regional entre 2024 y 2025 se explica por tres especies habituales del cerco. La alacha, la sardina y el boquerón sumaron unas 699 toneladas menos que el año anterior. El boquerón muestra hasta qué punto puede cambiar el volumen de una especie en pocos ejercicios. En 2020 superó las 1.470 toneladas y en 2025 quedó en 112.

En el marisco, las dos gambas evolucionaron de forma distinta. Entre 2019 y 2025, la gamba blanca pasó de unas 32 a 94 toneladas y la gamba roja bajó de 56 a 29. Águilas fue el principal punto de desembarque de ambas en el último año.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025 · TONELADAS

Desembarques por especie en puertos murcianos

Especie	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	Puerto o lonja principal en 2025
Alacha	1.930,2	1.131,5	1.225,3	245,7	675,8	1.660,2	**1.238,4**	Mazarrón
Chicharro	—	6,9	5,8	0,7	14,1	369,8	**414,7**	Mazarrón
Pez espada	65,8	73,4	100,1	102,0	108,3	229,6	**324,0**	San Pedro del Pinatar
Dorada	95,3	395,3	203,8	99,7	45,6	59,2	**196,1**	San Pedro del Pinatar
Sardina	256,5	145,2	165,3	258,9	350,7	379,7	**186,5**	Mazarrón
Bacoreta	112,3	119,7	103,0	116,6	141,3	194,6	**140,9**	La Azohía
Boquerón	768,2	1.474,6	293,4	466,5	88,4	196,0	**112,3**	Mazarrón
Lecha	83,1	92,4	71,2	74,8	83,0	53,9	**99,4**	Cartagena
Gamba blanca	32,3	62,2	58,9	66,8	83,2	67,0	**93,9**	Águilas
Merluza	81,0	59,4	59,4	54,9	43,9	93,3	**78,8**	Cartagena
Pulpo	70,7	53,1	41,4	27,4	10,0	39,3	**58,5**	San Pedro del Pinatar
Gamba roja	56,2	49,2	40,6	41,6	49,9	46,8	**29,0**	Águilas
Atún rojo	—	5,6	9,1	2,6	22,6	14,0	**12,6**	La Azohía
Total regional	**5.011,0**	**5.274,4**	**3.939,6**	**2.766,7**	**3.307,7**	**4.623,8**	**3.812,3**	

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).
Diez primeras especies de 2025, más pulpo, gamba roja y atún rojo. — = sin cifra publicada.
San Pedro del Pinatar incluye Lo Pagán. El puerto principal se determina por el volumen de 2025.

Producción de acuicultura marina

Las granjas murcianas produjeron 12.015 toneladas en 2025. La lubina y el atún rojo aportaron cerca de nueve de cada diez. En la serie de la lubina destaca la caída de 2020 y la recuperación del año siguiente. El Plan Estratégico Acuícola de la Región de Murcia vincula el descenso general de la producción en 2020 con los daños que causó el temporal Gloria en las explotaciones.

Con el paso de los años también cambió la composición de la producción. La corvina pasó de 6 toneladas en 2019 a 1.218 en 2025, tras alcanzar su máximo en 2022. La dorada recorrió el camino inverso. De las 3.170 toneladas de 2019 pasó a 83 en 2025, tras un ejercicio sin producción registrada. El Consejo Económico y Social de la Región de Murcia atribuye la ausencia de producción en 2024 a razones comerciales en una actividad concentrada en pocas empresas.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025 · TONELADAS

Producción acuícola marina por especie

Especie	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Lubina	7.720,0	2.683,3	7.289,4	7.324,0	7.578,0	6.692,3	**5.996,0**
Atún rojo	3.904,0	5.263,3	4.504,6	8.278,0	6.263,0	5.723,1	**4.709,0**
Corvina	6,0	—	342,1	2.111,0	1.575,0	934,3	**1.218,0**
Dorada	3.170,0	558,3	840,9	1.327,0	511,0	—	**83,0**
Lecha	—	—	—	4,6	—	—	**9,0**
Total regional	**14.800,0**	**8.505,0**	**12.977,0**	**19.044,6**	**15.928,0**	**13.349,6**	**12.015,0**

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).
Engorde de peces marinos hasta talla comercial. — = sin producción consignada.
Total publicado por el CREM. El redondeo puede afectar a la suma de las partidas.



3.5 VALOR ECONÓMICO Y VALOR MEDIO EN ORIGEN

Una buena campaña puede traducirse en más kilos, en un mayor valor por kilo o en ambas cosas. Para ver cómo influyó cada factor, los cuadros siguen las mismas especies y el mismo orden que el apartado de volumen y evolución. Recogen, en miles de euros corrientes, el importe de primera venta en la pesca y el valor de la producción en acuicultura entre 2019 y 2025. La última columna muestra el valor medio por kilo de 2025, calculado con el importe y el volumen del mismo registro.

Capturas en el Mar Menor

La buena campaña de la dorada se dejó notar en el valor de las capturas de la laguna, que pasó de 1,41 millones de euros en 2024 a 2,45 millones en 2025. Se capturaron 182 toneladas de dorada, frente a las 54 del año anterior, y su valor medio apenas se movió, en torno a 8,30 €/kg. Con ese aumento del volumen, la dorada aportó por sí sola 1,51 millones de euros, cerca de seis de cada diez euros del total del Mar Menor. La valoración incluye estimaciones basadas en los precios de Lo Pagán.

El langostino siguió una evolución distinta. Se capturaron menos kilos que en 2024, pero el valor medio subió de 36,99 a 44,73 €/kg y el importe se mantuvo cerca de

los 171.000 euros. Con apenas 3,8 toneladas, aportó algo más de cuatro veces el importe del raspallón, del que se capturaron unas 30 toneladas.

MAR MENOR · 2019–2025 · MILES DE EUROS

Valor de las capturas en el Mar Menor

Especie	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	€/kg 2025
Dorada	1.096,6	2.339,1	2.512,3	830,0	570,7	449,1	**1.514,2**	**8,30**
Raspallón o chapa	—	—	16,9	<0,1	34,7	25,6	**41,4**	**1,37**
Anguila	274,9	173,4	199,3	195,0	158,6	275,6	**197,2**	**10,79**
Herrera o magre	123,2	118,5	225,7	245,5	76,6	92,7	**108,0**	**7,79**
Cangrejo azul	34,6	51,2	55,5	38,7	40,0	45,4	**34,5**	**3,12**
Salmonete de fango	—	—	8,6	29,0	12,9	25,0	**29,1**	**2,85**
Galupe o lisa	—	—	34,5	35,2	24,5	36,1	**41,9**	**4,58**
Lubina o lobarro	182,8	394,4	481,8	574,4	321,1	177,6	**128,8**	**19,16**
Sargo	—	—	16,4	21,6	37,3	19,6	**19,8**	**3,28**
Langostino	406,5	181,6	147,2	193,2	232,0	170,8	**170,6**	**44,73**

Elaboración propia con datos del Servicio de Pesca y Acuicultura (CARM), anexo II de las memorias.
La valoración incluye estimaciones basadas en los precios de Lo Pagán.
— = sin dato comparable. <0,1 = menos de 100 €.

Desembarques en los puertos y lonjas de la Región

La alacha fue la especie con más kilos desembarcados en 2025. Con un valor medio de 0,40 €/kg, aportó unos 494.000 euros. El pez espada, con alrededor de una cuarta parte de ese volumen, encabezó el importe de los desembarques con 1,95 millones de euros, seguido de la dorada y la gamba roja. Desde 2023, los kilos de pez espada casi se triplicaron. Ese aumento explica que el importe creciera pese a que su valor medio bajó de 7,18 a 6,03 €/kg

En Águilas se desembarcaron unas 52 toneladas de gamba blanca y 13 de gamba roja. La diferencia se aprecia en el valor por kilo. La roja alcanzó 57,85 €/kg y sumó unos 752.000 euros. La blanca, a 10,61 €/kg, aportó unos 553.000 euros.

Las cifras se agrupan por puerto de desembarque e incluyen ventas realizadas en lonjas de otras comunidades. En 2025, parte del importe de esas ventas se estimó con precios regionales. Para 2024, el cuadro recoge el total regional, que es el dato de importe disponible en la serie del CREM para ese año.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025 · MILES DE EUROS

Valor de los desembarques en puertos murcianos

Especie	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	€/kg 2025
Alacha	724,0	507,9	550,5	116,8	247,8	—	494,2	0,40
Chicharro	—	1,6	1,6	0,2	8,0	—	146,5	0,35
Pez espada	449,2	552,8	669,6	735,0	778,1	—	1.954,1	6,03
Dorada	1.149,8	2.898,4	2.607,9	916,7	606,7	—	1.625,5	8,29
Sardina	621,9	269,7	251,0	500,6	586,3	—	320,4	1,72
Bacoreta	191,6	198,7	237,5	288,3	238,2	—	238,4	1,69
Boquerón	1.816,3	2.560,4	908,9	1.028,8	291,9	—	263,6	2,35
Lecha	837,2	785,1	908,9	797,1	823,7	—	800,6	8,05
Gamba blanca	442,9	690,6	686,7	614,7	700,8	—	961,4	10,24
Merluza	527,8	512,5	472,4	469,3	331,5	—	563,4	7,15
Pulpo	493,9	367,6	362,1	249,2	99,5	—	510,2	8,72
Gamba roja	1.857,4	1.616,6	1.689,8	1.660,0	1.795,0	—	1.433,3	49,44
Atún rojo	—	30,5	75,9	29,0	295,2	—	145,5	11,52
Total regional	15.129,5	17.092,9	15.639,3	13.212,4	12.569,4	13.755,3	14.719,1	3,86

Elaboración propia con datos del Centro Regional de Estadística de Murcia (CREM).
— = sin dato publicado por especie. En 2024, el CREM publica el importe total regional.
Incluye las ventas en otras comunidades. En 2025, parte de su importe se estima con precios regionales.

Producción de acuicultura marina

La lubina fue la especie más producida en las granjas marinas de la Región y aportó 47,06 millones de euros. El atún rojo, con menos kilos, alcanzó 66,95 millones, algo más de la mitad del valor del engorde marino. Su valor medio fue de 14,22 €/kg, frente a los 7,85 €/kg de la lubina.

El valor del engorde pasó de 151,22 millones de euros en 2024 a 124,26 millones en 2025. Algo más de tres cuartas partes de esa bajada correspondieron al atún rojo, del que se produjeron unas mil toneladas menos y cuyo valor medio también descendió. La corvina, en cambio, ganó volumen y pasó de 7,38 a 7,90 €/kg. Con más kilos y un mayor valor por kilo, su producción pasó de 6,90 a 9,62 millones de euros. Los valores medios de 2025 se han calculado con los importes y pesos sin redondear de la memoria regional.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025 · MILES DE EUROS

Valor de la producción acuícola marina

Especie	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	€/kg 2025
Lubina	43.173,2	16.478,6	45.953,6	51.586,7	59.867,8	56.600,8	**47.057,7**	**7,85**
Atún rojo	50.749,6	64.275,0	84.741,5	146.646,0	87.967,7	87.724,7	**66.954,2**	**14,22**
Corvina	35,3	—	1.849,8	11.209,9	8.681,0	6.897,0	**9.619,7**	**7,90**
Dorada	15.141,6	2.371,4	4.239,5	7.212,0	2.795,0	—	**585,6**	**7,02**
Lecha	—	—	—	69,4	—	—	**46,1**	**5,28**
Total regional	**109.099,7**	**83.125,0**	**136.784,5**	**216.724,1**	**159.311,5**	**151.222,5**	**124.263,3**	**10,34**

Elaboración propia con datos del CREM y de la Memoria 2025 del Servicio de Pesca y Acuicultura (CARM).
Engorde de peces marinos hasta talla comercial. — = sin importe consignado.
El valor medio de 2025 se calcula con los importes y los kilos sin redondear de la Memoria.



3.6 PRODUCTOS REPRESENTATIVOS DE LA REGIÓN DE MURCIA

La procedencia tiene un significado distinto en cada producto. En el langostino del Mar Menor identifica la laguna donde se pesca. En la gamba roja que pasa por la lonja de Águilas, el vínculo está también en la primera venta y en la hostelería del municipio. Los salazones de San Pedro del Pinatar y el pescado de las granjas marinas muestran cómo la elaboración y el cultivo han dado lugar a actividades especializadas en la costa murciana.

La dorada y el langostino del Mar Menor

La dorada está ligada a las encañizadas, un sistema de pesca documentado en el Mar Menor desde el siglo XV que aprovecha el paso de los peces por los canales que comunican la laguna con el Mediterráneo. En Lo Pagán, los pescadores llaman racha de la dorada al aumento de las capturas que se produce en algunas campañas de otoño, cuando los ejemplares adultos salen al Mediterráneo para reproducirse. En 2025 volvió a darse esa racha y se capturaron unas 182 toneladas de dorada, más de la mitad del volumen de la laguna ese año. Es una especie importante para las ventas de la cofradía y un pescado apreciado por su carne blanca y firme.

El langostino del Mar Menor se reconoce por su pequeño tamaño, las franjas marcadas del caparazón y el sabor intenso de su carne. Su pesca sigue ligada a la charamita, un arte tradicional que se utiliza para capturarlo cuando entra en la laguna desde el Mediterráneo. Las campañas marcan su llegada a la lonja de Lo Pagán y su disponibilidad como producto fresco. En 2025 se capturaron unas 3,8 toneladas. Con ese volumen reducido, el langostino se situó entre las especies que más valor aportaron a la pesca de la laguna.

La gamba roja en Águilas

La gamba roja se captura mediante arrastre de fondo y se aprecia por su carne firme y de sabor intenso. En 2025 se desembarcaron unas 13 toneladas en Águilas, que representaron más de una cuarta parte del importe total de primera venta del puerto. Su importancia se extiende a la hostelería local. En 2026, las jornadas que le dedica el municipio llegaron a su décima edición e incorporaron una visita a la subasta, acercando al público al trabajo de la lonja.

La hueva de múgol y la mojama en San Pedro del Pinatar

La elaboración de salazones tiene una larga historia en la costa murciana. En el Puerto de Mazarrón se conservan restos de una factoría romana que producía salazones y salsas de pescado entre los siglos IV y V. En San Pedro del Pinatar, la disponibilidad de sal favoreció el desarrollo de un oficio que siguen ejerciendo empresas familiares del municipio.

La hueva de múgol reúne dos vínculos con la zona. El múgol es uno de los pescados capturados tradicionalmente en las encañizadas y la hueva es uno de los productos más reconocidos de los salazoneros de San Pedro del Pinatar. Se aprecia por su textura firme y su sabor marino. Algunos obradores siguen empleando sal de las propias salinas del municipio, y la hueva continúa formando parte del aperitivo murciano.

La mojama de atún es un lomo curado de textura firme y sabor concentrado. Su importancia comercial está en el trabajo que añade el obrador, que convierte el pescado en un producto elaborado con mayor capacidad de conservación y distribución. Un ejemplo de esa trayectoria es Salazones Garre, empresa familiar que empezó su actividad en San Pedro del Pinatar en 1983 y que ha llevado sus salazones a mercados exteriores.

El atún rojo, la lubina y la corvina de cultivo

El atún rojo figura en la estadística murciana de engorde desde 1996. En la comarca de Cartagena, esta actividad ha dado lugar a empresas especializadas en su

engorde, despiece y comercialización. En 2025 se produjeron unas 4.700 toneladas, que aportaron más de la mitad del valor del engorde marino regional. Parte de su interés comercial está en las diferencias entre sus cortes. La ventresca, por ejemplo, se distingue por la grasa infiltrada, que le da una textura untuosa. La guía de producción de la comarca ya señalaba a Japón como su principal mercado exterior en 2021.

La lubina se incorporó en los años noventa a las granjas de la bahía del Hornillo, en Águilas, y su cultivo continuó en Cala Barrilla tras el traslado de las instalaciones en 1997. Con cerca de 6.000 toneladas en 2025, fue el pescado más producido en las granjas murcianas. Su carne fina y de sabor suave y su venta habitual como pieza fresca entera son características apreciadas en el comercio. El cultivo facilita que esté disponible durante todo el año.

La corvina aparece en la serie regional de engorde desde 2004. Su vínculo con Murcia incluye también la cría de alevines, que se realiza en instalaciones en tierra como las de Cope, en Águilas. En 2025, los criaderos murcianos produjeron unos 4,7 millones de alevines de corvina y las granjas obtuvieron unas 1.200 toneladas de pescado de talla comercial. La especie se aprecia por su carne blanca y tierna. El tamaño de los ejemplares permite ofrecerla entera, en filetes o en rodajas, según la pieza.



3.7 CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN MURCIA Y ESPAÑA

Los apartados anteriores describen qué se pesca y qué se cultiva en la Región de Murcia. Este apartado sigue el recorrido del producto hasta la compra de los hogares. Para ello se utilizan las series anuales del Panel de Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que permiten comparar cuánto compran los hogares murcianos, cuánto gastan y qué productos tienen más peso en su cesta. El panel agrupa las compras en pescado fresco, pescado congelado, mariscos, moluscos y crustáceos, y conservas y otros productos conservados.

3.7.1.1 CONSUMO EN LOS HOGARES MURCIANOS



En 2025, los hogares de la Región de Murcia compraron 24,23 millones de kilos de productos pesqueros y gastaron 281,43 millones de euros. Por persona, la compra fue de 16,30 kilos y el gasto de 189,26 euros a lo largo del año. Los productos pesqueros representaron el 10,7 % del gasto en alimentación y bebidas para el hogar.

REGIÓN DE MURCIA · 2025

Compras y gasto por grupos

Grupo de productos	Millones de kg	kg/persona	% del volumen	Millones de euros	€/persona
Pescado fresco	8,41	5,66	34,7	92,87	62,46
Pescado congelado	2,84	1,91	11,7	28,31	19,04
Mariscos, moluscos y crustáceos	5,77	3,88	23,8	67,58	45,44
Conservas y otros productos conservados	7,21	4,85	29,7	92,67	62,32
Total de productos pesqueros	**24,23**	**16,30**	**100,0**	**281,43**	**189,26**

Elaboración propia con datos del Panel de Consumo Alimentario en Hogares del MAPA, datos anuales de 2025.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025 · KG POR PERSONA Y AÑO

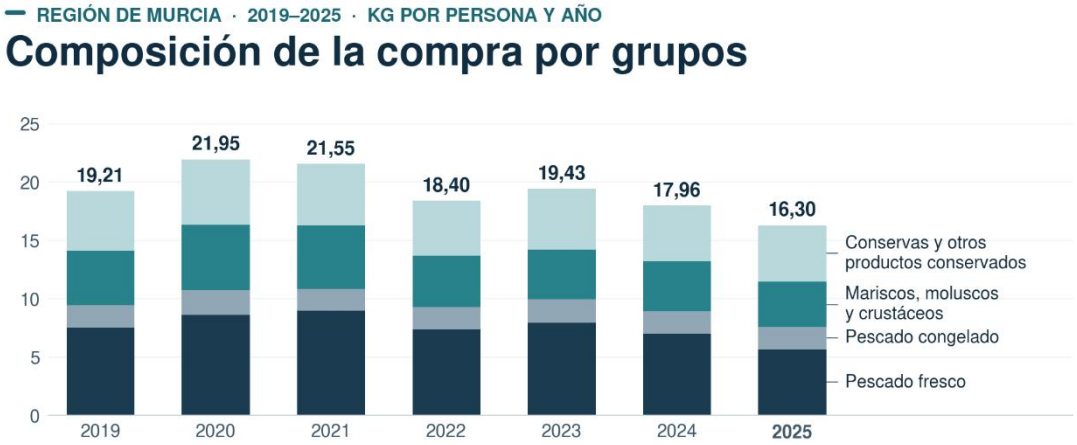
Evolución de las compras por grupos

Grupo de productos	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Pescado fresco	7,53	8,62	8,98	7,35	7,95	6,98	**5,66**
Pescado congelado	1,91	2,10	1,85	1,94	2,00	1,95	**1,91**
Mariscos, moluscos y crustáceos	4,65	5,62	5,43	4,37	4,26	4,26	**3,88**
Conservas y otros productos conservados	5,14	5,62	5,28	4,74	5,22	4,77	**4,85**
Total de productos pesqueros	**19,21**	**21,95**	**21,55**	**18,40**	**19,43**	**17,96**	**16,30**

Elaboración propia con datos del Panel de Consumo Alimentario en Hogares del MAPA, series anuales 2019–2025.

El pescado fresco siguió siendo el grupo más comprado en 2025, con algo más de un tercio de los kilos. También fue el que más terreno perdió. Entre 2024 y 2025, la compra de pescado fresco pasó de 6,98 a 5,66 kilos por persona. Este descenso explica cerca de cuatro quintas partes de la caída de la compra total de productos pesqueros por persona. La compra de mariscos, moluscos y crustáceos también bajó y cerró el año en 3,88 kilos por persona.

Las conservas y otros productos conservados ganaron algo de terreno. Pasaron de 4,77 a 4,85 kilos por persona y en 2025 ya suponían casi tres de cada diez kilos comprados. El pescado congelado fue el grupo más estable a lo largo de la serie, con compras cercanas a los dos kilos por persona cada año.



Elaboración propia con datos del Panel de Consumo Alimentario en Hogares del MAPA, series anuales 2019–2025.

REGIÓN DE MURCIA · 2019–2025 · KG POR PERSONA Y AÑO

Compras por especie y producto

Especie o producto	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	Toneladas 2025
Dorada	0,85	1,12	1,23	1,06	1,04	0,62	**0,62**	**926,5**
Lubina	0,62	0,80	0,72	0,56	0,55	0,65	**0,52**	**772,1**
Boquerón fresco	0,57	0,97	0,85	0,66	0,70	0,66	**0,65**	**968,9**
Sardina fresca	0,32	0,40	0,42	0,38	0,40	0,24	**0,24**	**363,6**
Caballa fresca	0,38	0,36	0,27	0,31	0,34	0,22	**0,18**	**264,9**
Pez espada / emperador	—	0,22	0,26	0,16	0,16	0,21	**0,14**	**212,3**
Merluza y pescadilla	1,87	1,61	1,49	1,41	1,61	1,32	**1,07**	**1.595,8**
Rape	0,17	0,13	0,24	0,19	0,16	0,17	**0,14**	**205,6**
Lenguado	0,27	0,32	0,36	0,19	0,13	0,14	**0,10**	**141,6**
Atún y bonito	0,37	0,43	0,35	0,37	0,44	0,30	**0,30**	**448,8**
Gambas y langostinos	1,59	1,83	1,75	1,56	1,65	1,60	**1,50**	**2.230,5**
De ellos, frescos	0,19	0,28	0,29	0,21	0,22	0,27	**0,28**	**410,9**
Calamares y pulpo	1,11	1,32	1,06	0,83	0,81	0,80	**0,65**	**963,4**
De ellos, pulpo congelado	0,13	0,09	0,07	0,05	0,06	0,05	**0,03**	**48,4**
Pulpo en conserva	0,02	0,02	0,01	0,03	0,02	0,01	**0,01**	**12,3**
Atún en conserva	2,71	2,83	2,56	2,52	2,68	2,56	**2,63**	**3.918,1**
Chicharro y caballa en conserva	0,21	0,20	0,19	0,16	0,19	0,16	**0,19**	**284,5**
Anchoa en conserva o salazón	0,12	0,14	0,11	0,11	0,11	0,10	**0,09**	**140,8**

Elaboración propia con datos del Panel de Consumo Alimentario en Hogares del MAPA, series anuales 2019–2025.

La evolución varía según la especie. La dorada pasó de 1,04 kilos por persona en 2023 a 0,62 en 2024 y se mantuvo en ese nivel en 2025. La lubina bajó de 0,65 a 0,52 kilos por persona en el último año. El boquerón fresco tuvo una trayectoria más estable. Desde 2022, su compra se ha movido entre 0,65 y 0,70 kilos por persona al año y en 2025 rondó las 969 toneladas en el conjunto de los hogares murcianos.

En 2025, los hogares murcianos compraron unas 2.231 toneladas de gambas y langostinos, de las que alrededor de 411 correspondieron a producto fresco. La cifra reúne distintas especies y procedencias en una sola categoría. El panel tampoco ofrece una serie propia para productos como la gamba roja, la gamba blanca, el langostino del Mar Menor, el atún rojo, la corvina, la lecha, la hueva de múgol o la mojama. En el caso de la dorada y la lubina sí se conoce cuánto compran los hogares, aunque el dato reúne producto de distintos orígenes y métodos de producción.

Los datos de 2019–2021 se presentan con base censal de 2011 y los de 2022–2025 con base censal de 2021. Las variaciones entre ambos tramos deben interpretarse teniendo en cuenta este cambio.

3.7.2 COMPARACIÓN CON LA MEDIA ESPAÑOLA

REGIÓN DE MURCIA Y ESPAÑA · 2019–2025

Compras y gasto en Murcia y España

Año	Productos pesqueros kg/persona		Pescado fresco y congelado kg/persona		Volumen total millones de kg		Gasto total €/persona	
	Murcia	España	Murcia	España	Murcia	España	Murcia	España
2019	19,21	22,53	9,43	12,04	27,67	1.039,35	174,01	195,06
2020	21,95	24,83	10,71	13,25	30,85	1.148,19	197,15	221,48
2021	21,55	22,72	10,83	11,89	29,49	1.051,53	206,47	211,26
2022	18,40	19,25	9,29	10,05	25,56	885,79	187,30	192,13
2023	19,43	18,92	9,95	9,98	27,39	875,57	211,01	202,27
2024	17,96	17,99	8,93	9,31	25,74	843,50	203,06	200,06
2025	**16,30**	**17,80**	**7,57**	**9,03**	**24,23**	**834,03**	**189,26**	**206,37**

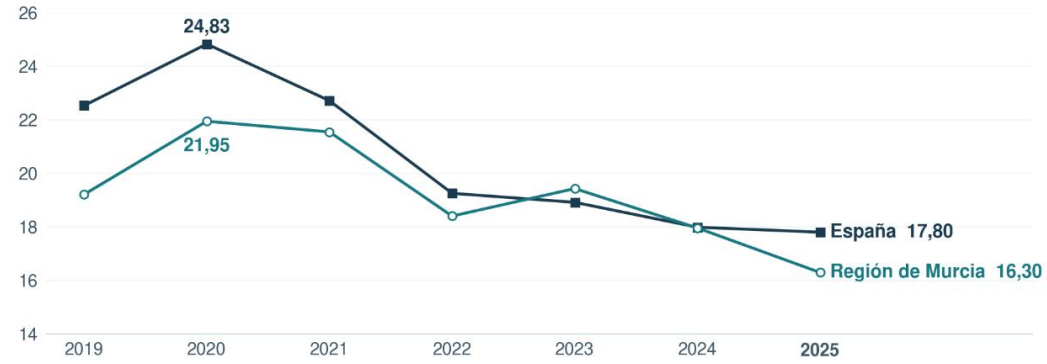
Elaboración propia con datos del Panel de Consumo Alimentario en Hogares del MAPA, series anuales 2019–2025.

Las compras de productos pesqueros alcanzaron su máximo de la serie en 2020, tanto en Murcia como en España. La distancia entre ambas se fue reduciendo hasta que, en 2023, los hogares murcianos compraron algo más por persona que la media nacional. En 2024 las cifras volvieron a quedar prácticamente igualadas. La diferencia se abrió de nuevo en 2025, cuando Murcia bajó a 16,30 kilos por persona y España quedó en 17,80. Ese año, el gasto por persona también siguió trayectorias distintas. Bajó hasta 189,26 euros en Murcia y subió hasta 206,37 euros en España.

La composición de la compra ayuda a entender esa diferencia. En 2025, los hogares murcianos compraron 5,66 kilos de pescado fresco por persona, frente a 7,01 en el conjunto de España. En las conservas y otros productos conservados, Murcia se situó por encima, con 4,85 kilos frente a 4,08. El atún en conserva mantuvo esa diferencia durante los siete años de la serie. En 2025 se compraron 2,63 kilos por persona en Murcia y 1,97 en España.

PRODUCTOS PESQUEROS · 2019–2025 · KG POR PERSONA Y AÑO

Evolución de las compras en Murcia y España



Elaboración propia con datos del Panel de Consumo Alimentario en Hogares del MAPA, series anuales 2019–2025.

El boquerón fresco muestra otra diferencia. En 2025 lo compró el 61,2 % de los hogares murcianos, frente al 49,9 % de los españoles. A la vez, la cantidad media por persona fue algo menor en Murcia, con 0,65 kilos frente a 0,73. La dorada y la caballa fresca, por su parte, registraron compras por persona algo superiores a la media española.

ESPAÑA · 2019–2025 · KG POR PERSONA Y AÑO

Compras por especie y producto

Especie o producto	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	Toneladas 2025
Dorada	0,66	0,79	0,79	0,69	0,71	0,53	**0,57**	**26.749,0**
Lubina	0,60	0,74	0,65	0,51	0,51	0,61	**0,55**	**25.823,5**
Boquerón fresco	0,84	0,96	0,81	0,64	0,57	0,66	**0,73**	**34.049,8**
Sardina fresca	0,40	0,43	0,41	0,38	0,37	0,34	**0,32**	**15.041,1**
Caballa fresca	0,30	0,31	0,23	0,23	0,25	0,19	**0,15**	**7.056,3**
Pez espada / emperador	—	0,25	0,19	0,14	0,14	0,18	**0,17**	**7.886,8**
Merluza y pescadilla	2,56	2,59	2,24	1,97	1,89	1,64	**1,55**	**72.408,1**
Rape	0,31	0,35	0,31	0,28	0,27	0,26	**0,25**	**11.775,7**
Lenguado	0,65	0,64	0,22	0,16	0,14	0,13	**0,13**	**6.201,3**
Atún y bonito	0,49	0,50	0,42	0,41	0,44	0,38	**0,40**	**18.653,5**
Gambas y langostinos	1,82	1,96	1,95	1,67	1,65	1,59	**1,68**	**78.666,7**
De ellos, frescos	0,29	0,34	0,34	0,31	0,30	0,28	**0,29**	**13.529,9**
Calamares y pulpo	1,34	1,47	1,30	0,94	0,88	0,84	**0,93**	**43.528,9**
De ellos, pulpo congelado	0,07	0,10	0,07	0,04	0,05	0,05	**0,05**	**2.150,0**
Pulpo en conserva	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	**<0,01**	**213,4**
Atún en conserva	2,16	2,36	2,19	2,06	2,05	1,95	**1,97**	**92.062,5**
Chicharro y caballa en conserva	0,14	0,14	0,13	0,12	0,12	0,12	**0,13**	**6.125,5**
Anchoa en conserva o salazón	0,09	0,10	0,09	0,09	0,08	0,07	**0,08**	**3.759,3**

Elaboración propia con datos del Panel de Consumo Alimentario en Hogares del MAPA, series anuales 2019–2025.

3.7.3 CONSUMO FUERA DEL HOGAR

El MAPA estimó en 157,53 millones de kilos el consumo de productos pesqueros fuera del hogar en España en 2025. El desglose territorial sitúa a la zona de Levante en 5,15 kilos por persona, frente a 4,38 en el conjunto del panel. La zona de Levante abarca un territorio más amplio que la Región de Murcia, por lo que su cifra sirve como referencia territorial y queda fuera de la comparación entre hogares murcianos y españoles.



04.

SECTOR COMERCIALIZADOR

4 SECTOR COMERCIALIZADOR DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Una pescadería murciana puede recibir el mismo día pescado de las lonjas de la Región, lubina de acuicultura y marisco de otras costas. Entre el desembarque o la salida de la granja y la compra final intervienen empresas que clasifican el producto, mantienen la cadena de frío, preparan pedidos y distribuyen mercancía a comercios y restaurantes. La pescadería reúne esas procedencias en el mostrador, donde el cliente puede identificar el género, elegir una pieza y pedir que se la preparen.

Estructura de la cadena

Los productos entran en la cadena por tres vías principales. Las capturas del litoral murciano se incorporan a través de la primera venta, con una disponibilidad que varía según la temporada, el arte de pesca y las condiciones de trabajo de la flota. Las granjas marinas pueden programar las salidas según la talla de los peces y los pedidos. A estas dos vías se añaden las compras a proveedores de otras regiones y países, que amplían el surtido y permiten mantener referencias cuando escasea el producto regional. Un mismo distribuidor puede trabajar con las tres procedencias.

REGIÓN DE MURCIA · COMERCIALIZACIÓN PESQUERA

Recorridos de abastecimiento

Procedencia	Recorrido comercial	Destinos habituales
Pesca del litoral murciano	Desembarque y primera venta. El comprador puede distribuir los lotes o destinarlos a su propio establecimiento.	Pescaderías, puestos de mercado, restauración y empresas de transformación.
Acuicultura marina de Murcia	Clasificación y expedición desde el centro de producción o desde una instalación autorizada. Los pedidos pueden servirse mediante distribuidores o directamente a compradores profesionales.	Comercio especializado, cadenas de distribución, restauración, industria y exportación.
Producto de otros orígenes	Compra a proveedores de otras regiones, importadores o fabricantes. Entrada por mercados mayoristas, distribuidores y plataformas propias de las cadenas.	Comercio minorista, hostelería y transformación.

Elaboración propia con datos del Servicio de Pesca y Acuicultura de la CARM y de Mercamurcia.

En cada recorrido conviene distinguir el lugar donde se captura o cría el pescado, el puerto de desembarque o la instalación de expedición y el establecimiento donde

se vende. La presencia de una especie en un mostrador murciano indica que forma parte de la oferta del comercio. Para atribuirla al Mar Menor, a otra parte del litoral o a una granja de la Región se necesita la información de procedencia del lote. Esta distinción permite relacionar los datos de producción de los apartados anteriores con lo que encuentran los hogares al hacer la compra.



4.1
LONJAS Y PRIMERA VENTA

La primera venta de los productos vivos, frescos y refrigerados de la pesca marítima se realiza, con carácter general, a través de las lonjas portuarias. Allí se pesan e identifican los lotes y se registra la operación. En la Región, esta función corresponde a las lonjas descritas en el apartado de desembarques y primera venta, entre ellas las de Águilas, Mazarrón, Cartagena y San Pedro del Pinatar. La normativa admite distintas modalidades de venta y prevé establecimientos autorizados para casos como las capturas de almadraba.

En acuicultura, la primera venta puede realizarse en la lonja, en el centro de producción o en otro establecimiento autorizado. La salida desde el propio centro permite preparar pedidos por tallas y coordinar la expedición con el comprador.



4.2
COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA

El mercado de pescados y mariscos de Mercamurcia

Los mayoristas convierten entradas de distintos proveedores en pedidos que pueden recoger o recibir pescaderías, supermercados y empresas de restauración. Para un pequeño comercio, esto permite combinar especies y tamaños en una misma compra y adquirir la cantidad que espera vender. Para un restaurante, facilita encargar piezas de un calibre determinado, cortes concretos o entregas en días

acordados. La distribución puede incluir selección, almacenamiento, preparación y transporte refrigerado, según el servicio contratado.

Mercamurcia, en El Palmar, es una de las principales infraestructuras de distribución mayorista de la Región. Su mercado de pescado dispone de módulos comerciales y de logística refrigerada. El centro documenta la recepción de mercancía de las costas gallegas y cantábricas, además de otras procedencias. Su directorio recoge operadores de pescado fresco y congelado. En la Zona de Actividades Complementarias también hay almacenes frigoríficos de congelados, una sala de elaboración de productos pesqueros y centrales de distribución de cadenas de supermercados.

El Mercado de Pescados y Mariscos comercializó 28,5 millones de kilos en 2025, cerca de un 19 % más que el año anterior. La memoria de Mercamurcia situó el volumen de 2024 en casi 24 millones de kilos y señaló el dinamismo de los clientes orientados a la hostelería. Estas cifras recogen la actividad del mercado mayorista, que abastece a clientes profesionales dentro y fuera de Murcia.

Alcantarilla y el reparto a establecimientos

La lonja mayorista de Alcantarilla es otro punto de abastecimiento profesional. La recogida en un mercado mayorista permite elegir el género disponible en el momento. El reparto permite organizar la recepción en la pescadería y ajustar los encargos a la capacidad de su cámara y del mostrador.

El término lonja se usa en Murcia para instalaciones portuarias de primera venta y para mercados de compra profesional, como el de Alcantarilla. La pescadería puede adquirir género a un mayorista y comprar también en primera venta si reúne las condiciones para operar como compradora.

Plataformas de distribución y otros destinos

La gran distribución puede organizar parte de las compras mediante centrales y plataformas que reciben los pedidos de productores o proveedores especializados y los reparten entre sus tiendas. El volumen conjunto facilita trabajar con tamaños, presentaciones y calendarios de entrega comunes.

Bares, restaurantes y colectividades pueden abastecerse en mercados mayoristas, mediante distribuidores especializados o a través de acuerdos con productores y otros operadores. El pedido se ajusta al servicio de cocina. Un restaurante puede incorporar a su carta una partida de gamba roja desembarcada en Águilas o de langostino del Mar Menor cuando haya disponibilidad. En la lubina de cultivo, puede acordar con antelación el calibre, el número de raciones y la frecuencia de entrega.

Los salazones de elaboración murciana, como la mojama y la hueva de mújol, permiten contar con referencias de conservación más prolongada.

Las cifras de Mercamurcia describen la actividad de un mercado que trabaja con productos de distintas procedencias. Por su parte, los datos del MAPA sobre consumo fuera del hogar corresponden al conjunto de Levante. Con estas fuentes queda por cuantificar qué parte de las compras de la restauración murciana se abastece con producto del litoral regional.

Parte del género se dirige a instalaciones de acondicionamiento o transformación antes de su venta. El caso del atún rojo permite ver ese recorrido. El Grupo Ricardo Fuentes, con sede en Cartagena, combina la comercialización en fresco y ultracongelado con la actividad de salazón y la venta internacional. Los cortes, la presentación y la conservación amplían los destinos comerciales de la pieza. El ejemplo muestra cómo una empresa puede intervenir en varias fases de la cadena y trabajar con producto de distintas procedencias.



4.3 COMERCIALIZACIÓN MINORISTA

Pescaderías de calle y puestos en mercados de abastos

El comercio especializado se distribuye entre pescaderías de calle y puestos en mercados municipales. En el mercado de Verónicas, en Murcia, y en el de Santa Florentina, en Cartagena, el pescado se vende junto a otras compras de alimentación. Las pescaderías de calle atienden también a clientes de barrios y municipios donde el abastecimiento pasa por tiendas independientes. Esta red permite comprar por piezas, cantidades pequeñas o raciones y encargar géneros que llegan en días concretos.

La Cofradía de Pescadores de Cartagena identifica comercios donde se puede adquirir pescado de su flota. En su relación figuran puestos de Santa Florentina y Verónicas, así como pescaderías de Cabo de Palos y La Manga. Es un ejemplo de cómo las capturas de un puerto llegan a establecimientos especializados de otros lugares. La procedencia documentada permite al vendedor indicar qué partida viene de la cofradía dentro de un mostrador que reúne varios orígenes.

Los puestos de abastos comparten horarios, instalaciones y servicios con otros vendedores del mercado. En el municipio de Murcia, el Ayuntamiento incluye Verónicas entre sus ocho plazas de abastos municipales y gestiona la adjudicación de puestos vacantes. Para conocer la extensión de la red comercial en toda la Región conviene distinguir los puestos y locales de las empresas que los gestionan. El Registro de Establecimientos y Empresas Alimentarias de la Región de Murcia permite localizar comercios minoristas inscritos.

Cómo se abastece una pescadería

El pedido empieza por calcular cuánto género puede salir en los próximos días. Influyen los encargos ya recibidos, los días de más venta, la disponibilidad por temporada y el espacio en frío. Los establecimientos seleccionan parte del género la tarde anterior y preparan el hielo y el mostrador antes de abrir. El profesional puede combinar la visita a un mercado mayorista con pedidos que le llegan al local. La elección depende del tipo de producto, del volumen y del grado de regularidad que necesita.

La compra también define qué puede ofrecerse al cliente. Un comercio puede reservar espacio para una entrada de pescado local de temporada y completar la oferta habitual con producto de otras procedencias. La talla influye tanto como la especie. Una lubina de ración se puede vender entera y limpia, mientras que una corvina grande permite preparar varios cortes. La pesca aporta partidas cuya cantidad cambia de una jornada a otra. Los pedidos programados a proveedores de acuicultura ayudan a planificar tamaños y cantidades.

Además del precio de compra, importa el estado del género, la proporción aprovechable de la pieza y el tiempo que puede mantenerse en buenas condiciones. Para decidir cuántas cajas comprar, la pescadería necesita saber qué parte venderá entera, qué parte irá al corte y qué parte se destinará a preparaciones. La previsión ayuda a ajustar la compra a la salida real del producto y a reducir el coste de los sobrantes.

De la recepción al mostrador

Cuando se recibe un pedido se comprueba que el género coincide con la documentación y se revisan el estado del producto, su identificación y las condiciones de entrega. Con esos datos se puede relacionar cada partida con su proveedor y decidir qué género se coloca en el mostrador y cuál se conserva en cámara para reponerlo. En una pescadería que trabaja con distintos proveedores, esta comprobación es la base para responder a una consulta sobre la procedencia o localizar un lote si surge una incidencia.

El trabajo diario incluye acondicionar la exposición, organizar las cámaras y preparar las piezas según los pedidos. El pescado fresco se mantiene a una temperatura próxima a la del hielo fundente y la rotación se ajusta a la vida útil del género. Limpiar, eviscerar, desescamar, retirar espinas o cortar lomos y rodajas requiere tiempo y personal con experiencia. Así, un producto comprado por caja llega al hogar en la cantidad y con el corte que se va a utilizar.

En el mostrador, el asesoramiento ayuda a elegir entre una pieza entera, un corte preparado o un producto que necesita menos trabajo en casa. La conversación sirve también para ajustar el número de raciones, explicar qué especies han llegado ese día y orientar sobre conservación. Para un producto local con suministro irregular, poder describir su procedencia y ofrecerlo cuando está disponible es parte del servicio comercial.

El precio de venta incorpora el coste de compra y los costes del servicio, como transporte, frío, personal, acondicionamiento y pérdidas de peso. El rendimiento cambia si se vende la pieza entera o en filetes. Para analizar la rentabilidad de un comercio hay que comparar los ingresos de cada presentación con el coste del género y de prepararlo, teniendo en cuenta la parte de la compra que llega a venderse. Las cotizaciones en lonja, los pr En la Región de Murcia, la Memoria de actividades 2024 ecios mayoristas y los importes del mostrador corresponden a operaciones y presentaciones distintas.



4.4 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y TRAZABILIDAD

La trazabilidad acompaña al género desde la captura o la cosecha hasta la venta. Cuando se divide una partida para servir a varias pescaderías, cada envío debe poder vincularse con su origen. La reforma del Reglamento de control pesquero establece el intercambio digital de información entre operadores para los productos incluidos en el capítulo 3 de la nomenclatura combinada, entre ellos buena parte del pescado fresco y congelado. La aplicación general de la reforma desde enero de 2026 refuerza la importancia de que la información del lote llegue al comercio junto con la mercancía.

Para los productos sujetos al artículo 35 del Reglamento (UE) 1379/2013, el consumidor debe poder identificar la especie por su denominación comercial y científica, el método de producción y la zona de captura o cría. En los productos capturados se añade la categoría de arte de pesca y, cuando corresponda, se informa de si el producto se ha descongelado y de la fecha de duración mínima. En la venta a granel, las indicaciones pueden presentarse en carteles junto al género. El puerto de desembarque es una información adicional que puede comunicarse cuando se dispone de datos verificables.



4.5 FORMATOS DE COMPRA

Los supermercados y los hipermercados permiten concentrar la compra de pescado con el resto de la alimentación. En ellos conviven el despacho atendido y la venta en autoservicio. El informe del MAPA permite ver cómo cambia el peso de cada canal según el producto. En 2025, la tienda tradicional reunió el 20,5 % de los kilos de productos pesqueros comprados por los hogares españoles y el 28,1 % en pescado fresco. En mariscos, moluscos y crustáceos alcanzó el 26,0 %.

Cuota en volumen de compra doméstica por canal en España en 2025

ESPAÑA · 2025 · % DEL VOLUMEN DE COMPRA EN HOGARES

Cuota de compra por canal

Producto	Tienda tradicional	Supermercado	Hipermercado
Total de productos pesqueros	**20,5 %**	**63,1 %**	**12,7 %**
Pescado fresco	**28,1 %**	56,7 %	12,3 %
Mariscos, moluscos y crustáceos	**26,0 %**	59,5 %	11,2 %
Conservas de pescado y marisco	**3,3 %**	73,6 %	17,6 %

Elaboración propia con datos del MAPA, Informe del consumo alimentario en España 2025, pp. 413, 420, 434 y 441.

La composición de la compra ayuda a situar el papel del comercio especializado. El fresco y el marisco tienen una presencia mayor en la tienda tradicional que las conservas. La evolución anual también difiere entre categorías. En 2025, los kilos de pescado fresco comprados en la tienda tradicional bajaron un **6,3 %** en España,

mientras que los de mariscos, moluscos y crustáceos subieron un **4,4 %** en el mismo canal.

Encargos a distancia y continuidad del oficio

Algunas pescaderías murcianas reciben reservas y pedidos por WhatsApp y los preparan para recogida o reparto. El encargo permite acordar el corte, la cantidad o una alternativa si cambia la disponibilidad. Para el comercio, anticipa una parte de la demanda y facilita organizar la preparación antes de las horas de más actividad. Cuando la compra se formaliza a distancia, también hay que facilitar la información alimentaria obligatoria en los términos que corresponden al formato de venta.

Estas tareas combinan conocimientos de producto, habilidades de corte, gestión de pedidos y atención al cliente. En octubre de 2026, AMIPEMUR trasladó a la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca la necesidad de formar a nuevos profesionales y abordar el relevo generacional.

Principales formatos de comercialización

La presentación de un producto pesquero reúne varias características. La primera es su conservación, como el frío, la congelación o el tratamiento que permite almacenar una conserva. La segunda es el acondicionamiento o la transformación de la pieza. La tercera es el trabajo que queda por hacer en casa. Una lubina fileteada sigue siendo pescado sin transformar. Una elaboración lista para cocinar puede venderse refrigerada o congelada. Un producto listo para el consumo se ofrece para comer directamente conforme a las indicaciones de quien lo prepara.

Presentaciones habituales y su función comercial

COMERCIALIZACIÓN PESQUERA

Presentaciones de los productos pesqueros

Presentación	Ejemplos	Función en la venta
Fresco entero	Lubina, dorada, sardina o boquerón	Permite elegir la pieza y pedir su preparación en el mostrador.
Fresco acondicionado	Filetes, lomos, rodajas o marisco limpio	Facilita comprar por raciones o para un uso concreto. Puede venderse al corte o envasado.
Congelado o ultracongelado	Lomos de pescado, pulpo o gambas	Facilita almacenar partidas y programar la reposición según la demanda.
Curado o salado	Mojama y hueva de múgol	Da lugar a una oferta diferenciada por el proceso de elaboración. La conservación depende de la presentación y de la etiqueta.
Conserva	Atún, bonito o mejillones en conserva	Amplía la vida comercial. El envase indica las condiciones de conservación.
Elaborado listo para cocinar	Brochetas, hamburguesas o preparados de pescado	El comercio entrega una porción preparada. La cocción queda a cargo del consumidor.
Listo para el consumo (RTE)	Pulpo cocido o salpicón vendido para consumo directo	Reduce la preparación en casa y exige respetar las indicaciones de conservación y vida útil.

Elaboración propia con datos de INCUAL (INA109_2), los Reglamentos (CE) 852/2004 y 2073/2005 y Región de Murcia Digital.

Transformados y elaboraciones de la Región

La salazón mantiene un vínculo propio con la comercialización murciana. La mojama y la hueva de múgol llegan al consumidor como productos con un proceso de elaboración y una presentación distintos de los de la pieza fresca. Pueden venderse enteros, al corte o envasados, según el establecimiento. Para atribuir valor regional al producto conviene identificar qué fase se realiza en Murcia, como el curado o el envasado, y qué procedencia consta para la materia prima.

En una conserva de sardinas, el cierre hermético y la esterilización prolongan la vida comercial del producto. Las semiconservas se venden con las condiciones de temperatura y duración indicadas en su etiqueta. La pescadería puede ayudar a interpretar esas condiciones y a explicar cómo guardar el producto una vez abierto. Los alimentos curados, cocidos, ahumados y marinados llevan la información correspondiente a sus ingredientes, conservación y modalidad de venta.

Elaborados en pescadería y productos listos para consumir

El comercio puede vender preparaciones adquiridas a un proveedor o elaborarlas en sus propias instalaciones cuando la actividad y las condiciones del establecimiento lo permiten. La diferencia tiene efectos en la organización. Elaborar obliga a prever cantidades, tiempos de trabajo, equipos, ingredientes y vida útil. Para un negocio pequeño, la decisión depende de la salida que tenga el

producto y de si el precio cubre el coste de prepararlo. Los preparados listos para cocinar aportan un servicio que puede organizarse por raciones o por encargo.

Los productos listos para el consumo, denominados RTE por las siglas de *ready to eat*, se ofrecen para consumir directamente sin un tratamiento posterior necesario para su seguridad microbiológica. La preparación, el envasado, la refrigeración y la vida útil tienen especial importancia en los elaborados refrigerados. En preparaciones de pescado o cefalópodos destinados a consumirse crudos o sometidos a un tratamiento insuficiente frente a los parásitos se aplican los requisitos específicos del Real Decreto 1021/2022. La información sobre ingredientes y alérgenos se adapta a la modalidad de venta.

La introducción de elaborados cambia también la forma de medir las ventas. Un preparado de pescado puede incorporar varias materias primas y pasar por operaciones de corte, cocción o envasado antes de llegar al consumidor. Su peso vendido y su precio incluyen esos cambios. Para estudiar la aportación de la oferta murciana, interesa seguir la procedencia de la materia prima y el lugar donde se prepara el producto que finalmente se ofrece.



05.

LA MUJER EN EL SECTOR COMERCIALIZADOR

5 LA MUJER EN EL SECTOR COMERCIALIZADOR



5.1 TRAYECTORIA HISTÓRICA DE LA MUJER EN EL SECTOR PESQUERO MURCIANO

Las mujeres han desempeñado históricamente un papel fundamental en la preparación, transformación y comercialización de los productos pesqueros. En la Región de Murcia, su trabajo ha estado especialmente vinculado a la elaboración de salazones, los mercados de abastos y las pescaderías familiares. Mientras los hombres desarrollaban principalmente las actividades de pesca en el mar, las mujeres participaban en numerosas tareas necesarias para preparar, conservar y comercializar las capturas.

Las salazoneras contribuyeron a mantener técnicas tradicionales de elaboración de productos como la mojama y las huevas, mientras que las pescaderas desempeñaron una labor esencial en la venta y distribución del pescado. Su conocimiento de las especies, las temporadas y las formas de preparación permitió transmitir costumbres gastronómicas y acercar los productos del litoral murciano a los consumidores.

Esta trayectoria ha contribuido al desarrollo del comercio pesquero regional, especialmente a través de los negocios familiares que han pasado de una generación a otra. Sin embargo, muchas de estas aportaciones no siempre han recibido el reconocimiento correspondiente, pese a su importancia para la economía y la continuidad del sector.



5.2 PARTICIPACIÓN FEMENINA EN LA CADENA PESQUERA Y COMERCIALIZADORA

En la actualidad, las mujeres participan en los distintos eslabones de la cadena pesquera y acuícola, desde la producción y transformación hasta la distribución, comercialización y gestión empresarial.

En la pesca extractiva de la Región de Murcia, el número de mujeres pasó de 19 en 2024 a 18 en 2025. Su peso en el empleo aumentó del 3,74 % al 4,17 % porque el total de personas ocupadas descendió de 508 a 432. En la acuicultura marina, el número de mujeres pasó de 12 a 13, sobre un total de 329 y 350 personas, respectivamente.

REGIÓN DE MURCIA · 2024–2025

Mujeres en la pesca y la acuicultura marina

Actividad	2024			2025		
	Mujeres	Total	% mujeres	Mujeres	Total	% mujeres
Pesca extractiva	19	508	3,74 %	**18**	**432**	**4,17 %**
Acuicultura marina	12	329	3,65 %	**13**	**350**	**3,71 %**

Elaboración propia con datos del Servicio de Pesca y Acuicultura de la CARM, memorias de actividades de 2024 y 2025.

Para las actividades de transformación y comercialización no se dispone de un desglose regional equivalente, por lo que se toman como referencia los datos nacionales de la *Memoria anual 2025* de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero.

ESPAÑA · EMPLEO · 2023–2024

Mujeres en el sector pesquero y acuícola

Actividad	Año	Mujeres	Empleo total	% mujeres
Pesca extractiva	2024	1.163	18.921	6,15 %
Acuicultura marina	2023	1.915	7.334	26,11 %
Acuicultura continental	2023	204	875	23,31 %
Industria de transformación	2024	12.056	20.879	57,74 %
Comercio mayorista	2024	14.001	44.772	31,27 %
Comercio minorista	**2024**	**8.342**	**16.125**	**51,73 %**

Elaboración propia con datos de la Memoria anual 2025 de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (MAPA), p. 8.

Estas cifras ponen de manifiesto la importancia del empleo femenino en las fases de transformación y comercialización, especialmente en la industria transformadora y el comercio minorista, donde las mujeres representan más de la mitad de las personas trabajadoras.

En las pescaderías tradicionales, su labor comprende la selección y preparación del producto, la atención y asesoramiento al consumidor, la organización de las compras y la gestión de los establecimientos. Su experiencia contribuye a poner en valor las especies regionales, informar sobre su procedencia y promover el consumo de productos de temporada.



5.3 IGUALDAD, EMPODERAMIENTO Y RELEVO GENERACIONAL

La elevada participación femenina en el comercio pesquero demuestra su importancia para el sector. No obstante, la presencia de mujeres en el empleo no siempre se traduce en una representación equivalente en la dirección de las empresas y los espacios de decisión. Por ello, avanzar en la igualdad implica no solo reconocer su trabajo, sino también favorecer su autonomía económica, su liderazgo y su acceso a responsabilidades empresariales.

El emprendimiento femenino y el relevo generacional representan oportunidades para avanzar en este ámbito. En las pescaderías familiares, la transmisión del

negocio supone adquirir tanto los conocimientos tradicionales del oficio como las capacidades necesarias para gestionar proveedores, organizar las ventas, introducir nuevos servicios y tomar decisiones de inversión. Facilitar que las mujeres puedan asumir estas responsabilidades contribuye a su empoderamiento y a la continuidad de los establecimientos.

Un ejemplo regional es el proyecto de *Pescados y Salazones Mazarrón, S. Coop.*, promovido por una mujer y aprobado en 2018 con apoyo de GALPEMUR. La actuación permitió modernizar las instalaciones y mantener nueve empleos, seis de ellos ocupados por mujeres.

Asimismo, mejorar las condiciones laborales, favorecer la conciliación y facilitar el acceso a la capacitación profesional son aspectos importantes para garantizar la igualdad de oportunidades y promover una mayor participación femenina en todos los niveles de la cadena pesquera y comercializadora.

La visibilización y el reconocimiento del trabajo de las mujeres también resultan fundamentales. En este sentido, el proyecto MARDEMUR 2025-2026, promovido por AMIPEMUR, incluye un reportaje fotográfico y una exposición sobre las pescaderías tradicionales murcianas, con especial protagonismo de las profesionales del sector.

Estas iniciativas contribuyen a reconocer el papel de las mujeres en la historia y el presente de la comercialización pesquera, ofreciendo referentes a las nuevas generaciones y poniendo de relieve su importancia para el desarrollo económico, social y comercial de la Región de Murcia.



06.

SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR

6 SOSTENIBILIDAD DEL SECTOR

La sostenibilidad del sector pesquero y acuícola de la Región de Murcia está estrechamente relacionada con la conservación de los recursos marinos, la protección de los ecosistemas y el aprovechamiento responsable de los productos a lo largo de toda la cadena comercial. También tiene una dimensión económica y social, ya que mantener la actividad pesquera, acuícola y comercial contribuye a generar empleo, conservar los oficios tradicionales y favorecer el desarrollo de las poblaciones costeras. Estos objetivos forman parte de la denominada **economía azul**, que promueve el aprovechamiento sostenible de los recursos marinos y el desarrollo de las actividades vinculadas al mar.

El **cambio climático** representa uno de los principales desafíos para el sector. El aumento de la temperatura del agua y la alteración de los ecosistemas pueden modificar la distribución de determinadas especies, sus temporadas de captura y su disponibilidad comercial. Estos cambios afectan tanto a la actividad de las flotas pesqueras como al abastecimiento de las lonjas y pescaderías, que deben adaptar sus compras a las variaciones de la oferta.

En la Región de Murcia, la situación del **Mar Menor** resulta especialmente importante por su valor ambiental y por la actividad pesquera artesanal que se desarrolla en sus aguas. Su escasa profundidad lo hace especialmente sensible a los episodios de altas temperaturas y a los problemas derivados del exceso de nutrientes, que pueden provocar una disminución del oxígeno disponible y afectar a las poblaciones de peces y crustáceos. La recuperación de la laguna es objeto de distintas iniciativas, como el *Marco de Actuaciones Prioritarias para Recuperar el Mar Menor*, impulsado por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO), que contempla medidas para reducir la contaminación, restaurar humedales y recuperar los ecosistemas. También destaca el proyecto *RemediOS-2*, coordinado por el Instituto Español de Oceanografía (IEO-CSIC), que estudia la recuperación de la ostra plana y su capacidad de filtración como herramienta para mejorar el estado ecológico de la laguna.

El propio **sector pesquero murciano participa en iniciativas de conservación y mejora ambiental**. A través de GALPEMUR se han apoyado proyectos como *Recursos pesqueros del Mar Menor*, promovido por la Cofradía de Pescadores de San Pedro del Pinatar, dirigido a favorecer la conservación de los recursos pesqueros y la sostenibilidad de la pesca artesanal. También se han desarrollado actuaciones de apoyo a la conservación de la Reserva Marina de Cabo de Palos-

Islas Hormigas, con la participación de profesionales del sector. Entre las actuaciones de modernización figura la instalación de placas solares en lonjas y cofradías murcianas. El autoconsumo fotovoltaico puede cubrir parte de la demanda eléctrica con generación renovable. Las mejoras en los equipos y en su funcionamiento permiten reducir el consumo de energía.

Estas actuaciones reflejan la importancia de impulsar una economía azul que combine la protección ambiental con la viabilidad económica de las actividades tradicionales. En este ámbito, el Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA) y las estrategias de desarrollo local de GALPEMUR ofrecen oportunidades para promover proyectos de innovación, sostenibilidad y mejora de la competitividad de las empresas vinculadas al sector pesquero y acuícola regional.

En la fase de comercialización, las **pescaderías tradicionales también desempeñan un papel importante en la sostenibilidad de la cadena pesquera**. La planificación de las compras, la comercialización de especies de temporada y el aprovechamiento del producto permiten reducir las pérdidas alimentarias. Asimismo, el mantenimiento adecuado de las cámaras frigoríficas y los equipos de conservación contribuye a reducir el consumo energético y a mantener la calidad del pescado. La comercialización de productos de proximidad favorece la economía local y puede reducir las necesidades de transporte, aunque su impacto ambiental depende también de los métodos de producción, la distribución y las condiciones de refrigeración.

En la distribución y la venta, agrupar entregas, aprovechar la capacidad de carga y mantener los equipos de frío en buen estado puede reducir el consumo de combustible y electricidad. Ajustar los pedidos a las reservas y a las ventas previstas ayuda a reducir la merma. Para valorar estas medidas, un establecimiento puede registrar los litros de combustible por cada cien kilos entregados, el consumo eléctrico de las cámaras y los kilos de merma por cada cien kilos comprados.

La reducción de residuos constituye otra línea de actuación. En diciembre de 2025, AMIPEMUR impulsó una campaña que contemplaba la distribución de 6.000 bolsas compostables entre las pescaderías tradicionales murcianas, como alternativa a las bolsas convencionales de plástico y con el objetivo de sensibilizar a los consumidores sobre hábitos de compra más responsables. El uso adecuado de envases, la reducción de materiales innecesarios y la utilización de cajas reutilizables, cuando las condiciones higiénicas lo permiten, son otras prácticas que pueden contribuir a disminuir la generación de residuos.

La prevención del desperdicio alimentario, contemplada en la Ley 1/2025, de 1 de abril, constituye otro de los retos del sector comercializador. Ajustar los pedidos a la demanda, mejorar la gestión de las existencias y aprovechar el pescado apto para distintas elaboraciones permiten reducir las pérdidas y mejorar la rentabilidad de los establecimientos. El asesoramiento que ofrecen las pescaderías también contribuye a este objetivo, al recomendar cantidades adecuadas, informar sobre la conservación del producto y explicar cómo aprovechar sus diferentes partes. De esta forma, el comercio especializado puede promover un consumo responsable que se extienda desde el mostrador hasta los hogares.

En conjunto, estas actuaciones muestran que la sostenibilidad debe abordarse desde todos los eslabones de la cadena pesquera y acuícola.



07.

NUEVAS TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES DE MERCADO

7 NUEVAS TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES DE MERCADO

La comercialización de productos pesqueros en la Región de Murcia está estrechamente vinculada a su tradición gastronómica y a las costumbres de las poblaciones costeras. Durante generaciones, especies como la dorada, el múgol, la sardina, la lubina o el langostino del Mar Menor han formado parte de la alimentación regional, dando lugar a elaboraciones características como el caldero, la dorada a la sal y los salazones. Productos como la hueva de múgol, la mojama y el bonito salado mantienen su presencia en la gastronomía murciana y forman parte de su identidad cultural.

Las pescaderías tradicionales han contribuido a conservar estas costumbres, acercando los productos del mar a los consumidores y transmitiendo conocimientos sobre las especies, sus temporadas y formas de preparación. Sin embargo, los cambios en los hábitos de compra, la disponibilidad de tiempo y las preferencias de los consumidores están transformando la comercialización de productos pesqueros. **El reto consiste en mantener el valor de los productos tradicionales y, al mismo tiempo, adaptar su presentación y comercialización a las nuevas demandas del mercado.**

La innovación también está presente en las fases de producción. En la pesca extractiva se desarrollan iniciativas para mejorar las artes de captura, aumentar su selectividad y aprovechar mejor los recursos. Un ejemplo es el proyecto *Pescas con la red T90 en barcos de arrastre*, promovido por la Cofradía de Pescadores de Mazarrón con apoyo de GALPEMUR. El estudio, desarrollado entre 2021 y 2022, comparó las redes tradicionales con una red modificada para la pesca de gamba roja. Los resultados mostraron una reducción de entre el 15 % y el 28 % en las capturas de ejemplares pequeños, demostrando las posibilidades de mejorar la selectividad mediante la innovación en las artes de pesca.

En la acuicultura murciana también se incorporan nuevas tecnologías para mejorar la producción y el mantenimiento de las instalaciones. El proyecto *DIGI SAFE CAGE*, desarrollado con participación del Centro Tecnológico Naval y del Mar de Murcia, permitió estudiar el comportamiento de las jaulas marinas mediante sensores y herramientas digitales. Estas iniciativas muestran cómo la modernización puede mejorar las condiciones de trabajo y facilitar una gestión más eficiente de la actividad.

La innovación se extiende también a la primera venta. La aplicación desarrollada en el proyecto DIGIPESCA se probó con las lonjas de Lo Pagán y San Pedro del Pinatar. App Lonja 2.0 da continuidad a ese trabajo para extender el uso de la herramienta y facilitar el intercambio de información entre las lonjas y los compradores.

En el comercio minorista especializado, la innovación se orienta especialmente a ofrecer mayor comodidad y nuevos servicios. Las pescaderías incorporan pedidos anticipados, atención mediante WhatsApp, venta en línea y reparto a domicilio, manteniendo el asesoramiento personalizado que caracteriza a estos establecimientos. También amplían su oferta con pescado limpio, fileteado, en raciones o preparado para cocinar, adaptándose a hogares con diferentes necesidades. La comercialización de elaborados y productos listos para consumir ofrece nuevas oportunidades, siempre que se cumplan las condiciones de higiene, conservación y seguridad alimentaria.

En este ámbito, AMIPEMUR ha colaborado con FEDEPESCA en el proyecto de digitalización de las pescaderías tradicionales mediante el marketplace *La Pescadería Artesanal*, facilitando el acceso de los establecimientos murcianos a la venta en línea. La innovación también permite dar nuevas oportunidades a las elaboraciones tradicionales, mediante mejoras en los equipos de conservación, el envasado y la presentación comercial, sin perder las características que identifican a los productos regionales.

La puesta en valor del producto pesquero murciano representa otra oportunidad de mercado. Destacar la procedencia de las capturas del Mar Menor y del Mediterráneo, promocionar especies de temporada y dar visibilidad a los productos de la acuicultura regional permite acercar la producción local a los consumidores. En el caso de los salazones, identificar su elaboración en la Región y, cuando corresponda, el origen de la materia prima contribuye a reforzar su vinculación con el territorio.

En esta línea, AMIPEMUR organizó en marzo de 2026, en Cartagena, la jornada «*Innovaciones y nuevos servicios en las pescaderías tradicionales*», en la que participaron profesionales del sector y asociaciones de consumidores para abordar las nuevas tendencias de comercialización, la percepción de los productos pesqueros y la importancia de la oferta local.

La colaboración entre pescaderías, cofradías, empresas acuícolas, mayoristas y administraciones puede impulsar nuevas iniciativas de promoción, degustaciones y campañas informativas que acerquen los productos regionales a nuevos consumidores.



08.
CONCLUSIONES

8 CONCLUSIONES

La Región de Murcia conserva una oferta pesquera reconocible por su procedencia y por los oficios que la sostienen. Su principal reto es mantener una presencia en la compra habitual en un momento en que los hogares compran menos pescado fresco. Entre 2024 y 2025, la compra de pescado fresco en los hogares murcianos pasó de 6,98 a 5,66 kilos por persona. En la pesca extractiva, el empleo directo descendió de 515 a 432 personas entre 2019 y 2025, en un periodo en el que la flota registrada pasó de 168 a 186 embarcaciones. Estos cambios dan más importancia a lo que ocurre una vez que el pescado llega a tierra. De cómo se selecciona, se conserva y se vende depende parte del valor que finalmente obtiene el sector por el género disponible.

Las tradiciones pesqueras murcianas siguen teniendo una expresión comercial. La gamba roja que pasa por la lonja de Águilas encuentra salida en la restauración local, y los obradores de San Pedro del Pinatar siguen elaborando y vendiendo hueva de múgol y mojama. En el caso de los salazones, la continuidad del oficio se apoya en una forma de preparar el pescado que prolonga su conservación y amplía los lugares donde puede venderse. En las capturas de temporada, el margen es distinto. El langostino del Mar Menor conserva su reconocimiento comercial y sus capturas pasaron de unas veinte toneladas en 2019 a menos de cuatro en 2025. Una pesquería puede seguir siendo representativa de la Región y disponer de poco género para atender la demanda. Su venta funciona mejor cuando el comercio y la restauración pueden incorporarla en los días en que realmente está disponible.

El cultivo amplía las posibilidades de mantener pescado murciano en el surtido habitual. La lubina y la corvina permiten acordar cantidades, tallas y entregas con más antelación que una captura de temporada. Esa capacidad varía según la especie. En 2025, la lubina y el atún rojo reunieron cerca de nueve de cada diez kilos del engorde marino regional, y parte del atún se destinó a mercados exteriores. La dorada de cultivo, por su parte, ha perdido peso en la producción murciana. Para una pescadería o un restaurante, la oferta regional más viable combina referencias de cultivo que se puedan pedir con regularidad y capturas que entren en el surtido o en la carta cuando haya disponibilidad.

Las compras domésticas muestran que la dorada, la lubina y el boquerón siguen teniendo un lugar en los hogares murcianos. También muestran una cesta en la que las conservas y otros productos conservados se acercan a tres de cada diez kilos comprados. Hay margen para trabajar con distintas presentaciones, desde el

fresco entero o preparado por raciones hasta los congelados, los salazones y los elaborados. Para saber cuánto de esa demanda se abastece con producto murciano, hace falta que el origen acompañe al lote hasta la venta. Una misma especie puede proceder de una captura local, de una granja de la Región o de otro proveedor. En la hostelería, conocer qué partidas se compran y con qué frecuencia ayudaría a entender mejor la salida del producto del litoral, ya que la referencia disponible de consumo fuera del hogar corresponde al conjunto de Levante.

El comercio es el eslabón que puede hacer compatibles la disponibilidad del producto y las necesidades de cada comprador. La distribución mayorista permite reunir lotes y servir cantidades que una pescadería pequeña puede vender o que un restaurante puede utilizar en su servicio. El comercio especializado añade la posibilidad de escoger la pieza, comprar la cantidad necesaria y pedir que se prepare. Para la restauración, el valor del servicio está también en recibir un calibre determinado, un corte concreto o una entrega en el día acordado. Una partida de temporada puede tener salida en la carta de un restaurante, en varios mostradores o a través de encargos. La elección depende de cuánto género haya, del tiempo disponible para venderlo y del trabajo que exija su preparación.

Los nuevos métodos de venta empiezan a trasladar parte de esas decisiones al momento del encargo. Una pescadería que avisa por WhatsApp de la llegada de una partida puede acordar la cantidad y el corte antes de que el cliente llegue al establecimiento. El cliente gana tiempo y el comercio puede organizar la preparación y prever cuánto género tiene comprometido. La venta en línea y los elaborados listos para cocinar o consumir amplían esa posibilidad cuando encajan con la demanda y con los medios del negocio. Probarlos por encargo o en pequeñas cantidades permite comprobar si los clientes repiten, cuánto tiempo lleva prepararlos y si la venta cubre ese trabajo. Para el producto local, la ventaja está en poder ofrecer la partida concreta que ha llegado, con su procedencia y en una presentación que facilite la compra.

La capacidad para introducir esos cambios depende de las personas que conocen el producto y gestionan los establecimientos. Las mujeres representaban algo más de la mitad del empleo del comercio minorista pesquero español en 2024. En Murcia, el proyecto promovido por una mujer en Pescados y Salazones Mazarrón muestra cómo se concreta esa aportación en decisiones empresariales sobre refrigeración y venta informatizada. Reconocer el papel de las pescaderas y salazoneras implica valorar su criterio para elegir proveedores, ajustar las compras, preparar el género y decidir cuándo invertir. En un sector que necesita relevo, transmitir esa experiencia de gestión es tan importante como enseñar el trabajo de mostrador y de obrador.

La sostenibilidad está ligada a esas mismas decisiones. El estado del Mar Menor y de los caladeros condiciona la disponibilidad futura del pescado. Una vez en tierra, la contribución del comercio a la mitigación del cambio climático pasa por reducir el combustible y la electricidad necesarios para llevar el producto al cliente y por aprovechar una mayor parte de lo que se compra. La proximidad puede acortar el trayecto. Agrupar entregas, aprovechar la carga y mantener en buen estado los equipos de frío ayuda a que esa ventaja se traduzca en un menor consumo de recursos. Ajustar los pedidos a las reservas y a las ventas previstas reduce el riesgo de que parte del pescado quede sin salida. El gasto de combustible, el consumo eléctrico y los kilos de merma permiten valorar si estas medidas mejoran el funcionamiento del negocio.

La prioridad para el sector es coordinar mejor lo que el litoral puede ofrecer con lo que cada canal puede vender. Las cofradías y las granjas pueden anticipar la disponibilidad, los distribuidores organizar las entregas y las pescaderías y restaurantes decidir qué productos reservar, cómo presentarlos y en qué cantidades ofrecerlos. El resultado se verá en qué pedidos se repiten, cuánto género se aprovecha y si la venta remunera el trabajo necesario para llevarlo al consumidor. De esa continuidad económica depende que los productos y los oficios pesqueros murcianos sigan formando parte de la vida cotidiana de la Región.