

Preguntas Maldita.es

- **En cuanto al origen del pescado que utilizan para la producción de sus conservas ¿proceden de acuicultura o de pesca silvestre?**

El pescado que utilizamos para nuestras conservas procede de pesca salvaje, no contamos con productos procedentes de acuicultura salvo una referencia de salmón en conserva.

Nauterra es una empresa de alimentación de origen familiar y gallego fundada en 1940 y especializada en conservas de pescado. Tenemos fábricas en tres países: España (en Carballo), El Salvador (en La Union) y Brasil (en Itajaí). Nuestra principal materia prima es el atún tropical (listado, rabil y patudo) que se pesca en aguas ecuatoriales de los tres océanos.

En el caso del atún, nos abastecemos de tanto de nuestra propia flota (tenemos seis atuneros que faenan en el océano Atlántico (3 atuneros) y en el océano Pacífico (3 atuneros)), como de proveedores externos.

El resto de las materias primas: mejillón, sardina, calamar, etc provienen de suministradores externos.

- **En el caso de la pesca silvestre, ¿En qué zonas FAO faenan?, ¿Qué porcentaje por especie proviene de cada zona aproximadamente?**

La flota propia de Nauterra se dedica exclusivamente a la pesca de atún tropical, que se encuentra principalmente en aguas de las regiones ecuatoriales, de los océanos Atlántico y Pacífico. La flota de Nauterra, integrada por 6 atuneros congeladores, opera en las zonas FAO 34, 47, 77 y 87, correspondientes a áreas de estos dos océanos.

Además de las capturas de nuestra propia flota, nos abastecemos de proveedores externos. Nuestras principales zonas de aprovisionamiento fueron, en 2025, FAO 77 y 87, en el Pacífico centro-suroriental, y FAO 71, en el Pacífico centro-occidental, además de otras regiones de los océanos Atlántico, Índico y Pacífico.

En el conjunto del aprovisionamiento en 2025, la distribución por zonas FAO fue la siguiente: FAO 87 y 77 (48,02%), FAO 71 (27,77%), FAO 41 (14,29%), FAO 51 (5,94%), FAO 34 y 47 (3,93%) y FAO 57 (0,06%).

En nuestra flota propia de atún tropical, las capturas se distribuyeron en 2025 entre listado (62,27%), rabil (24,45%), patudo (11,50%) y otras especies (1,78%).

*Estos datos están publicados en el Informe Anual 2025 de Nauterra y han sido verificados por un tercero independiente.

- **Con respecto a la pesca o procesado de sus productos en territorio marroquí: ¿Tienen plantas de procesado o envasado en Marruecos o pescan en aguas marroquíes?**

Nauterra no tiene plantas industriales propias en Marruecos ni su flota pesca en aguas marroquíes. Nuestros centros productivos propios se encuentran exclusivamente en España, El Salvador y Brasil, donde tenemos fábricas de producto terminado, de envases y de bioproductos (aprovechamiento del residuo orgánico de la fabricación de

producto terminado para convertirlo en materia prima para otras industrias como la de la alimentación animal o la cosmética).

- **De ser así, ¿Qué parte de la producción (pesca y envasado) aproximadamente procede de Marruecos?**

En Marruecos elaboramos, en colaboración con terceros, conservas de sardina que se venden en el mercado europeo. La elección de esta ubicación responde principalmente a la proximidad a las zonas donde se encuentran y se pescan estos recursos pesqueros. La especie utilizada es *Sardina pilchardus*, la única que puede comercializarse como sardina en Europa, y Marruecos tiene uno de los mayores caladeros del mundo de esta especie, lo que nos permite garantizar el abastecimiento.

Procesar la sardina en Marruecos permite reducir el tiempo entre su captura y la fabricación, contribuyendo a preservar su frescura, calidad y propiedades nutricionales.

En este sentido, en el mercado brasileño, que tiene un alto consumo de sardina, trabajamos con pescadores de sardina local brasileña porque podemos garantizar un abastecimiento suficiente y de calidad, garantizando esa frescura y propiedades mencionadas, ya que contamos con una fábrica en las cercanías a las zonas de pesca.

Este modelo de cercanía nos permite asegurar el acceso a la mejor materia prima disponible en cada momento y mantener la continuidad del suministro a nuestros consumidores.

- **En relación a los [contenidos que circulan sobre el cierre de sus instalaciones en Esteiro](#). Sabemos que en 2017 cerraron su planta en la localidad y que sus operaciones fueron integradas a la planta de Carballo, ¿Qué pasó con el personal de Esteiro? ¿También fue reinstalado o prescindieron de él?**

En 2017, Nauterra, entonces Grupo Calvo (la compañía creó la marca corporativa Nauterra en 2023), decidió cesar la actividad de la planta de Esteiro e integrar sus operaciones en la planta de Carballo, principal centro de producción de la compañía en España desde 1940, año de fundación de Nauterra. En ese momento, la actividad de Esteiro se limitaba exclusivamente a la limpieza de pescado, concretamente a la limpieza de lomos de atún. La fábrica no presentaba resultados positivos desde hacía años y se tomó la decisión de integrar las actividades de limpieza en la fábrica de Carballo junto al resto de actividades productivas. Esta actividad de limpieza sigue estando ubicada en la planta de Carballo a día de hoy.

La integración de las plantas afectó a un centenar de trabajadores y la compañía ofreció a toda la plantilla de Esteiro la posibilidad de continuar trabajando en Carballo, junto con medidas para facilitar los desplazamientos. Así se comunicó públicamente en septiembre de 2017.

Posteriormente, empresa y representación de los trabajadores alcanzaron un acuerdo sobre las condiciones del traslado. El acuerdo contemplaba transporte hasta Carballo, la inclusión del tiempo de desplazamiento dentro de la jornada laboral, una jornada de seis horas y turno de mañana, además de condiciones de prejubilación para determinados trabajadores y una indemnización para quienes decidieran no continuar en la compañía.

España continúa siendo un país estratégico para Nauterra, donde se encuentra nuestra sede histórica y uno de nuestros principales centros industriales, la fábrica de Carballo.