



Mediante resolución publicada hoy en BOE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación activa el mecanismo de optimización de cuota de anchoa del Cantábrico con casi 800 toneladas

- La especificidad y el calendario de esta pesquería hace necesario anticipar este mecanismo a septiembre para que la flota pueda aprovechar las cantidades disponibles antes de la finalización de la campaña.

17 de septiembre de 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha puesto en marcha el mecanismo de optimización de las posibilidades de pesca de la anchoa del Cantábrico para la campaña de 2026, que se fija en casi 800 toneladas.

La [resolución publicada hoy en el Boletín Oficial del Estado \(BOE\)](#) permite repartir las cantidades que previsiblemente no iban a ser consumidas para que puedan ser utilizadas por aquellos grupos de buques con capacidad para aprovecharlas durante el resto de la campaña. De esta medida podrán beneficiarse cerca de 500 buques de cerco de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.

El mecanismo de optimización de anchoa del Cantábrico se adelanta al de otras pesquerías, que se activan en el mes de noviembre, debido a las características específicas de esta especie y a que el cierre de la pesquería se produce el 30 de noviembre.

Las nuevas cantidades se redistribuyen entre los grupos de buques de cerco del Cantábrico y noroeste conforme a los mismos criterios utilizados para la distribución inicial de las posibilidades de pesca.

El adelanto de la optimización de la anchoa respecto al resto de pesquerías responde a la voluntad del Ministerio de adaptar la gestión a la realidad de



cada especie y evitar que posibilidades de pesca disponibles queden sin utilizar por razones vinculadas al calendario de las campañas.

Con estas medidas, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación refuerza una gestión dinámica, responsable y eficiente de las posibilidades de pesca, orientada a lograr el máximo aprovechamiento de las cuotas disponibles para la flota española y a compatibilizar la sostenibilidad de los recursos con la actividad económica del sector pesquero.

La anchoa forma parte de la cultura marinera, gastronómica y social de buena parte del litoral español. Es una especie estrechamente vinculada a la actividad tradicional de numerosos puertos y lonjas y a campañas estacionales que, como la costera del bonito, marcan desde hace generaciones el calendario de las comunidades pesqueras.

La anchoa, el boquerón o el bocarte son las distintas denominaciones de una misma especie, cuyo nombre varía en función del territorio y del uso comercial o gastronómico. En este último ámbito, el término anchoa se asocia habitualmente al producto elaborado en salazón, mientras que boquerón o bocarte se utilizan con mayor frecuencia para referirse al pescado fresco.