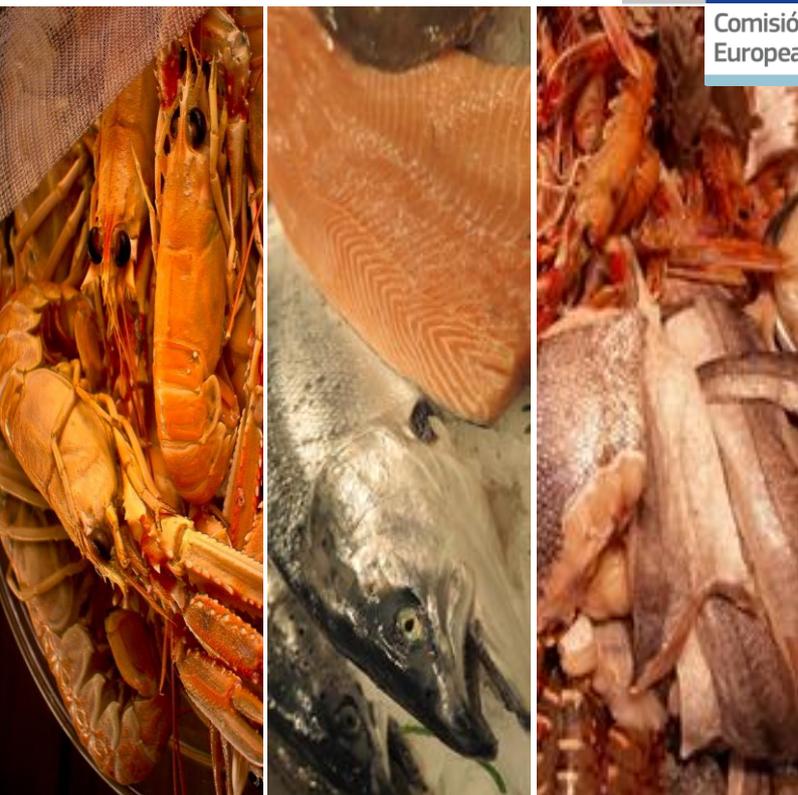




Comisión
Europea



ANÁLISIS DE ESPECIES

EDICIÓN 2019



ULTIMA ACTUALIZACION: ENERO 2020

EUMOF A

Observatorio Europeo del Mercado de los
Productos de la Pesca y de la Acuicultura

WWW.EUMOFA.EU

Asuntos marítimos
y pesca

Manuscrito finalizado en enero de 2020

Ni la Comisión Europea ni nadie que actúe en su nombre se responsabilizarán del uso que pudiera hacerse de esta información.

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2020

© Unión Europea, 2020

Reutilización autorizada, con indicación de la fuente bibliográfica.

La política relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión Europea fue establecida por la Decisión 2011/833/UE (DO L 330 de 14.12.2011, p. 39).

Cualquier uso o reproducción de fotografías u otro material que no esté sujeto a los derechos de autor de la Unión Europea requerirá la autorización de sus titulares.

PDF ISSN 2600-0709 ISBN 978-92-76-37659-0 doi:10.2771/30119

SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN O REALIZAR UN COMENTARIO:

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Tel.: +32 229-50101

Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

Índice

1	El abalón en el mercado comunitario.....	1
2	La industria comunitaria del atún en conserva	6
3	El bacalao común en la UE.....	11
4	Los filetes frescos de carbonero en Francia	19
5	El mercado del caviar	26
6	La harina y el aceite de pescado	31
7	Uso comercial de las especies marinas invasoras en Europa.....	39
8	Primera venta de merluza en los principales puntos de venta	45
9	Primera venta de plegonero en los principales puntos de venta	51
10	La pesca y la acuicultura del rodaballo	58

1 El abalón en el mercado comunitario

El abalón es uno de los productos pesqueros más caros a nivel mundial. Tal y como ocurre con otros productos pesqueros¹, la producción ha cambiado recientemente de la captura al cultivo y, en la actualidad, más del 95% del abalón procede de la acuicultura. China es, con creces, el principal mercado para los productos de abalón, ya que consume cerca del 90% de su producción interna e importa productos de abalón de otros países (Australia, EE. UU., etc.). En la UE, Francia es el principal productor de abalón, tanto en lo que respecta a las capturas, como a la acuicultura.

1.1 Biología, recursos y explotación

Biología

Abalón es el nombre común utilizado para designar cualquiera de los grupos de caracoles marinos (moluscos gasterópodos) del género *Haliotis*. Existen cerca de 60 especies de abalón en todo el planeta, las cuales varían mucho en tamaño. El género *Haliotis* se encuentra presente en todo el mundo, en las aguas costeras de casi cualquier continente. La mayoría de las especies de abalón habitan en aguas frías, entre las que se incluyen las costas de Nueva Zelanda, Sudáfrica, Australia, la costa oeste de los Estados Unidos y Japón. El abalón crece a un ritmo lento y se alimenta de algas marinas.

Las conchas del abalón tienen una estructura en espiral abierta y plana y varios poros respiratorios dispuestos en fila cerca del borde exterior. La gruesa capa interna de la concha se compone de nácar (también conocido como madre perla), especialmente iridiscente en muchas especies, lo que da lugar a una gama de colores fuertes y cambiantes y hace que las conchas adquieran un valor especial como objetos de decoración, de joyería, etc.

En las aguas de la UE, se encuentra la oreja de mar (*Haliotis tuberculata*). La oreja de mar adulta varía entre los 8 y los 14 cm, talla que alcanza a los cinco años, y la talla mínima de desembarque correspondiente a las capturas es de 9 cm. En la UE, estas especies se encuentran, en su mayoría, en el Canal, Bretaña y Normandía (Francia) y en las islas del Canal².

Recursos, explotación y gestión en la UE

Las especies de abalón se capturan en todo el mundo y la manera más habitual de recolectarlas es mediante el buceo y la extracción manual. En los últimos años, las pesquerías de los países que capturan abalón han mostrado tendencias similares, con un rápido aumento de los desembarques (y la pesca ilegal) seguido de un descenso debido a la sobreexplotación de las poblaciones. La acuicultura del abalón ha crecido en diversos países para compensar el descenso de la oferta de captura³.

Haliotis tuberculata es la única especie europea de abalón que se explota de manera comercial. Se recolecta mediante el buceo. En Francia, la pesca se regula a través de un número limitado de licencias de buceo y una cuota anual. Se permite la captura del abalón en la pesca recreativa, pero se prohíbe bucear para capturarlo. Tanto la pesca comercial como la recreativa del abalón se encuentran sujetas a una talla mínima de desembarque (9 cm) y a periodos de veda durante la temporada de reproducción (en verano).

La pesca de recreo puede llegar a ser significativa a nivel regional (como es el caso de Tasmania, en Australia, Bretaña, en Francia, etc.) y la pesca INDNR sigue siendo importante en ciertas regiones en las que el abalón es abundante a pesar de los sistemas de cuotas implantados⁴.

La acuicultura del abalón comenzó a finales de la década de 1950 y principios de 1960 en Japón y China. Se produjo un rápido desarrollo de la acuicultura del abalón en los años 90, la cual se ha extendido, en la actualidad, a muchos países, entre los que se incluyen EE. UU., México, Sudáfrica, Australia, Japón, China, Taiwán, Irlanda, Islandia, etc. En todo el mundo, existen más de 15 especies de abalón procedentes de la acuicultura que son importantes a nivel comercial. El abalón se cultiva utilizando muchos métodos diferentes⁵, tanto en tierra como en el mar. Estos incluyen el cultivo intensivo (tanques en tierra, redes o en estructuras) y cultivo extensivo (en sustrato dispuesto de manera artificial o en estructuras donde se plantan las semillas, con o sin adición de alimentos)⁶.

1.2 Pesca de captura de abalón

Según las estadísticas de la FAO, las capturas mundiales de la especie *Haliotis* alcanzaron las 9.107 toneladas en 2017, un descenso del 37% desde 2008, debido, principalmente, a una menor abundancia en las capturas de las especies principales (provocada por una mayor presión pesquera y un mayor número de capturas ilegales en algunos países), lo que llevó, en muchos casos, a la aplicación de medidas de ordenación. En general, las capturas legales de las especies de abalón han descendido de manera gradual

¹ Lubina, dorada, rodaballo, etc.

² <https://doris.ffesm.fr/Especies/Haliotis-tuberculata-tuberculata-Ormeau-437>

³ <http://www.fishtech.com/ThailandSymposium1.pdf>

⁴ <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/902588/>

⁵ <http://www.fishtech.com/abaloneinfo.html>

⁶ <http://www.fishtech.com/ThailandSymposium1.pdf>

con respecto a las 20.000 toneladas de capturas anuales registradas en la década de 1970. Entre las razones para este descenso se incluyen la sobreexplotación, la captura ilegal, las enfermedades y la degradación del hábitat⁷.

En 2017, los principales productores eran Australia (33% del volumen de producción mundial) y Chile (30%) y, en menor medida, Japón (11%) y Nueva Zelanda (9%). Dentro de la UE, Francia es el único productor, con 35 toneladas capturadas en 2017, las cuales consisten exclusivamente en oreja de mar (*Haliotis tuberculata*).

En el período 2008-2017, todos los países productores principales registraron un descenso de las capturas de abalón: -35% en Australia, -15% en Chile, -41% en Japón, -14% en Nueva Zelanda. Solo Sudáfrica registró un aumento significativo (+46%). En Francia, las capturas fluctuaron, alcanzando su máximo en 2011 con 49 toneladas, para posteriormente situarse en una media de entre 35 y 38 toneladas.

Tabla 2. **CAPTURAS MUNDIALES DE ABALÓN *HALIOTIS* SPP. (volumen en toneladas)**

País	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Australia	4.713	4.961	4.083	4.276	4.014	3.829	3.596	3.363	3.095	3.041
Chile	3.210	3.641	3.009	2.255	2.252	2.067	2.250	2.395	2.361	2.717
Japón	1.687	1.855	1.461	1.259	1.266	1.395	1.363	1.302	1.136	1.000
Nueva Zelanda	932	979	1.115	967	891	822	849	923	932	802
México	715	743	756	424	452	411	418	601	476	667
Perú	2.757	274	2.237	1.195	1.312	739	1.342	480	573	409
Filipinas	247	202	354	362	358	320	325	324	269	234
Corea	172	226	235	165	173	124	185	149	96	112
Sudáfrica	61	-	128	153	141	156	109	142	86	89
Francia	27	29	42	49	36	37	38	35	36	36
Otros	2	1	1	149	54	-	50	-	55	-
Total	14.523	12.911	13.421	11.254	10.949	9.900	10.525	9.714	9.115	9.107

Fuente: FAO Fishstat.

1.3 Acuicultura

Según las estadísticas de la FAO, la producción mundial de las especies de abalón procedentes de la acuicultura (*Haliotis* spp.) alcanzó las 168.347 toneladas en 2017, un aumento del 312% frente a 2008, gracias al fuerte crecimiento de la producción en China.

Los productores principales fueron China (88% del volumen de la producción mundial) y Corea (10%). En menor medida, entre otros países productores importantes se encuentran Sudáfrica, Chile y Australia (cada uno de ellos representa el 1% del volumen de la producción mundial). Dentro de la UE, Francia es el principal productor, con 7 toneladas producidas en 2017, las cuales se componen exclusivamente de la especie *Haliotis tuberculata*. Pueden encontrarse también algunas producciones a pequeña escala en España e Irlanda (ambas por debajo de 1 tonelada en 2017). En Irlanda también se cultivan otras especies asiáticas de abalón.

Debido al reciente desarrollo de la industria acuícola del abalón, durante el periodo 2008-2017, todos los países productores principales mostraron una fuerte tendencia ascendente en la producción del abalón procedente de la acuicultura: +350% en China, +211% en Corea, +8% en Sudáfrica y 97% en Chile. La UE también experimentó un fuerte aumento en la producción (+96%), principalmente en Francia.

⁷ Véase la nota al pie 6.

Tabla 3. **PRODUCCIÓN ACUÍCOLA MUNDIAL DE ABALÓN, HALIOTIS SPP. (volumen en toneladas)**

País	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
China	33.010	41.884	54.842	73.192	86.909	105.646	110.288	122.573	134.741	148.539
Corea	5.146	6.207	6.228	6.779	6.564	7.479	8.977	10.090	12.343	16.027
Sudáfrica	1.037	914	1.015	1.036	1.111	1.470	1.307	1.479	1.400	1.122
Chile	514	841	794	835	828	1.111	1.130	965	1.274	1.015
Australia	504	681	455	491	605	724	825	850	757	873
EE. UU.	175	200	250	250	250	201	341	341	341	341
Taiwán	348	218	171	87	79	147	213	345	298	276
Nueva Zelanda	8	8	80	114	101	77	87	81	90	90
México	30	47	23	40	64	60	22	19	12	24
Chile	1	2	-	6	25	23	16	12	2	16
UE	4	0	5	6	6	8	6	6	7	8
Otros	46	14	10	21	20	20	5	4	11	4
Total	40.826	51.016	63.879	82.862	96.567	116.973	123.224	136.771	151.285	168.343

Fuente: FAO Fishstat.

En Francia, la empresa «France Haliotis» ha ido desarrollándose, desde 2004, como un vivero y piscifactoría de abalón en el noroeste de Bretaña. Las semillas y los juveniles se cultivan en tierra (alimentados con algas recolectadas), su crecimiento tiene lugar en jaulas en alta mar (donde se alimentan de algas marinas naturales) y, tras un periodo de tres a cinco años, se comercializan. La empresa también vende semillas y juveniles a otras explotaciones acuícolas de Francia, España e Irlanda y a los acuicultores de ostras con el fin de diversificar sus actividades.

El abalón es muy frágil, sensible tanto a las variaciones de temperatura como a la manipulación, por lo que puede darse una alta mortalidad en cualquiera de las fases del proceso acuícola. Por lo tanto, su cultivo es una tarea laboriosa (casi 1 ETC⁸ por 1 tonelada de producto), lo que lo convierte en un sector todavía frágil en lo que respecta a la rentabilidad⁹.

1.4 Importación – Exportación

El abalón se comercializa vivo/fresco, congelado y preparado/en conserva¹⁰. En 2018, la UE registró un déficit comercial de 490.050 euros para los productos de abalón. Este déficit se atribuye, principalmente, a las importaciones procedentes de Australia (56% del valor de importación extracomunitario total), Chile (27%) y Nueva Zelanda (16%). La mayoría de las importaciones se destinan al Reino Unido, lo cual supone el 64% del total de 16 toneladas de productos de abalón importados desde países extracomunitarios en 2018.

Dentro de la UE¹¹, los productos congelados representaron el 63% del valor total de abalón comercializado entre Estados miembros. Alemania, los Países Bajos, el Reino Unido y Francia son los principales proveedores (41%, 21%, 19% y 11% de las exportaciones intracomunitarias de abalón en valor, respectivamente). Los principales destinos fueron Italia, los Países Bajos y Francia (26%, 22% y 22% de las exportaciones intracomunitarias en valor, respectivamente).

Las exportaciones extracomunitarias son muy limitadas (2,4 toneladas en 2018, de las cuales el 63% fueron productos vivos/frescos). Los principales destinos fueron Hong Kong, EE. UU., Islandia y Singapur.

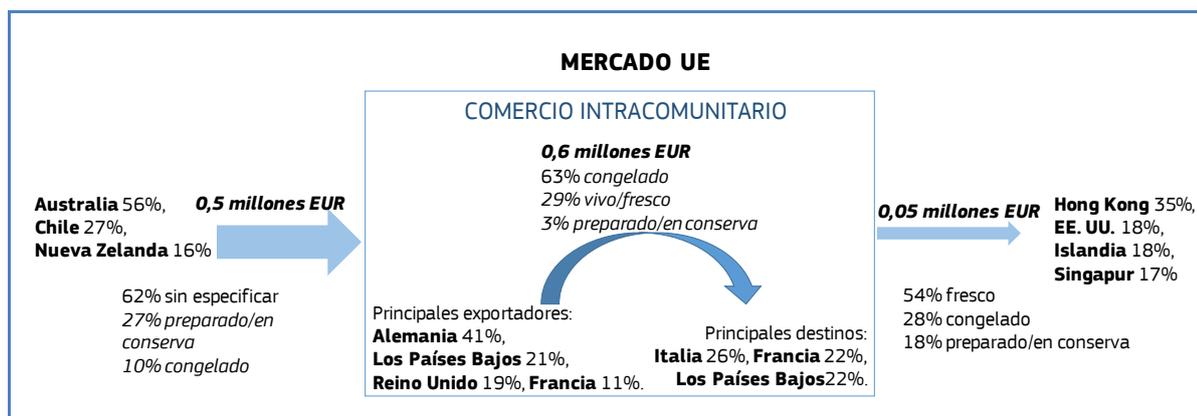
⁸ Equivalente a tiempo completo.

⁹ <https://www.abalonebretagne.com/>

¹⁰ Códigos NC8 relacionados: 03078100: Abalón (*Haliotis* spp.), vivo, fresco o refrigerado; 03078300: Abalón (*Haliotis* spp.), congelado; 03078700: Abalón (*Haliotis* spp.), otros (excl. 0307 81 00, 0307 83 00).

¹¹ En el análisis del comercio intracomunitario, solamente se han tenido en cuenta los flujos de exportación (FOB). Las comparaciones que hacen referencia a estadísticas del comercio intracomunitario (y los resultados relacionados) deben analizarse con cautela, y deben tenerse en cuenta las discrepancias. Los flujos comerciales intracomunitarios facilitados por Eurostat hace referencia tanto a las entradas (importaciones), como a las salidas (exportaciones). Cost, Insurance and Freight (CIF) y Free on Board (FOB) son acuerdos internacionales de transporte utilizados para el traslado de bienes. La regla CIF obliga al vendedor a contratar un seguro para el envío. Si se utiliza la regla FOB, una vez que la mercancía se ha cargado a bordo, el riesgo se transfiere al comprador, que será quien asuma los costes de ahí en adelante. Debido a las diferencias del principio de valoración (CIF > FOB), entradas deberían tener un valor ligeramente superior al de las salidas.

Figura 1. **EL MERCADO COMERCIAL COMUNITARIO DEL ABALÓN EN 2018**

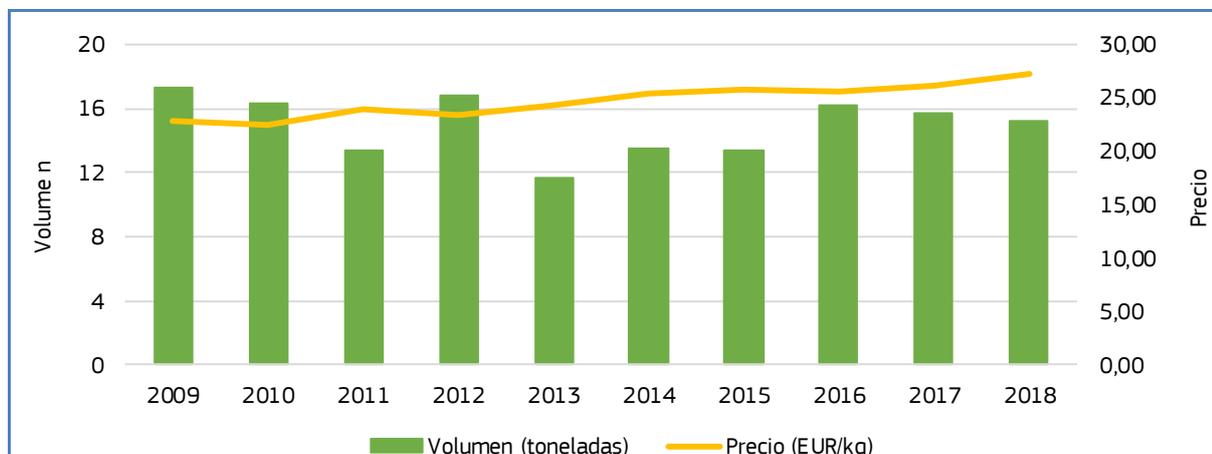


Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat (código de datos online: **DS-016890**).

1.5 El mercado

La carne del abalón se considera una *delicatessen* en algunas zonas de Latinoamérica (especialmente en Chile), así como en Francia, Nueva Zelanda, Asia Oriental y el Sudeste Asiático. Se suele comercializar vivo/fresco y entero, pero también se encuentra congelado sin concha e incluso en conserva (como es el caso de México)¹². China es, con creces, el principal mercado para los productos de abalón, puesto que consume el 90% de su producción interna¹³ e importa también de otros países (Australia, EE. UU., etc.). Francia es el principal país comunitario que produce abalón de captura. En 2018, en torno al 45% de las capturas se vendieron en lonjas (15 toneladas). Las principales lonjas fueron las de las costas del canal: Brest, Saint-Quay-Portrieux, Roscoff y Erquy. Mientras que el volumen de primera venta fluctuó entre 2009 y 2018, el precio medio en las lonjas francesas registró un aumento del 20%, pasando de 22,77 EUR/kg en 2009 a 27,23 EUR/kg en 2018. Parte del abalón vendido en los mercados regionales franceses puede proceder de las islas del Canal (Chausey, Jersey, Guernsey, Alderney).

Figura 2. **VOLÚMENES Y PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL ABALÓN EN LAS LONJAS FRANCESAS POR AÑO**



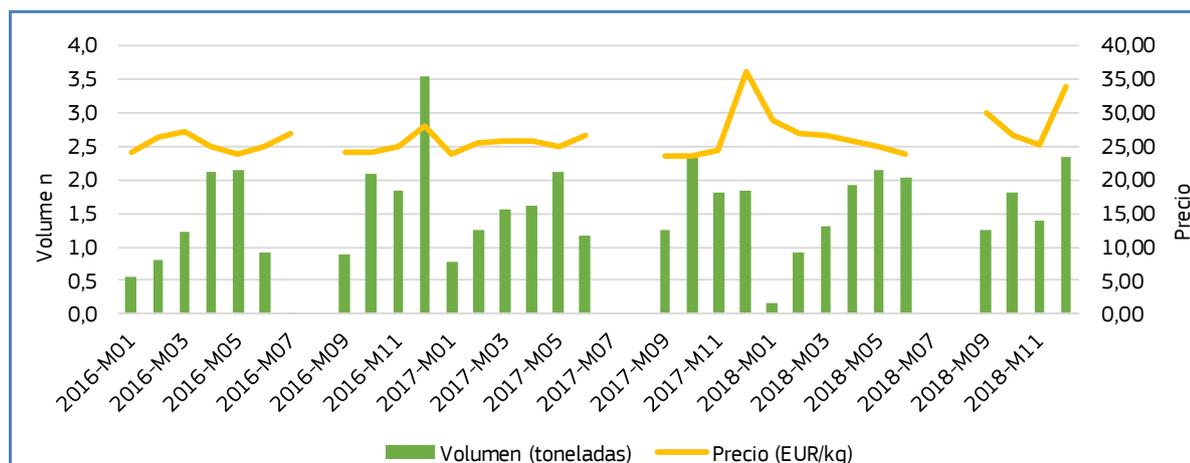
Fuentes: EUMOFA.

Los datos de primera venta en Francia muestran la estacionalidad de la actividad pesquera del abalón, con una veda en verano y un disparo de los precios en diciembre, debido a las Navidades.

¹² <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/902588/>

¹³ <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/902597/>

Figura 3. **VOLÚMENES Y PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL ABALÓN EN LAS LONJAS FRANCESAS POR MES**



Fuentes: EUMOFA.

Según los actores franceses, los precios al consumidor del abalón de acuicultura alcanzan los 60,00-80,00 EUR/kg, mientras que el abalón de captura es más económico (40,00-50,00 EUR/kg). El rendimiento medio de la carne¹⁴ es superior en el caso del abalón de acuicultura (40%) que en el caso del abalón salvaje (35%). Esto se debe a que el abalón de captura es más grande (por encima de 9 cm), por lo que la concha es más dura y pesada. El abalón de acuicultura se vende en tamaños más pequeños (4-7 cm) y las explotaciones acuícolas suelen tener como objetivo restaurantes de alta gama, que buscan productos cuya oferta esté garantizada a lo largo de todo el año.

¹⁴ Peso de la carne dentro del peso total.

2 La industria comunitaria del atún en conserva

2.1 Introducción

El atún (principalmente en conserva) lleva siendo desde hace años la especie más consumida en la UE, por delante del bacalao y el salmón. En 2016, su consumo aparente fue de 2,78 kg per cápita (en equivalente en peso vivo) y representó el 11,4% del consumo total de los productos de la pesca y de la acuicultura¹⁵.

Con una producción anual media de más de 350.000 toneladas, la industria conservera del atún abastece al 46% del mercado comunitario, con España, Italia, Portugal y Francia como principales productores. Es responsable de la creación de 20.140 empleos directos en la UE y de 60.660 empleos indirectos en los sectores auxiliares¹⁶.

El sector europeo del atún se encuentra integrado verticalmente, reuniendo a empresas de pescado, conserveras y distribuidores. La industria europea del atún es una actividad socioeconómica importante. Consiste en dos sectores fundamentales: la flota pesquera comunitaria del atún, que cuenta con 30 cerqueros españoles y 22 franceses, y el sector del procesado y las conserveras. Ambos sectores son complementarios e interdependientes.

2.2 Producción

Evolución

Tabla 1. **PRODUCCIÓN COMUNITARIA DE ATÚN EN CONSERVA (volumen en 1000 toneladas de peso del producto)**

Estado miembro UE	2012	2013	2014	2015	2016	2017
España	239	235	237	238	239	241
Italia	66	64	64	74	82	84
Portugal	18	21	21	20	24	23
Francia	18	18	20	20	20	21
Otros	4	4	4	4	4	5
Total	345	342	346	356	369	374

Fuente: ANFACO para España, Eurostat/Prodcorn para otros Estados miembros.

La UE produjo 374.000 toneladas de atún en conserva en 2017. España es, con creces, el principal productor y representa el 64% de la producción comunitaria total, seguida de Italia (22%), Portugal (6%) y Francia (6%). La producción comunitaria aumentó ligeramente en los últimos años, especialmente desde 2014 (+8% en el periodo 2014–2017), fundamentalmente debido a la tendencia ascendente registrada en Italia (+31%) y Portugal (+10%).

Estructura

Las principales empresas procesadoras están integradas verticalmente y se dedican simultáneamente a la pesca, el procesado y la venta; cuentan con plantas procesadoras, tanto en la UE como en terceros países.

JEALSA-RIANXEIRA, empresa de propiedad española, produjo 125.000 toneladas de pescado en conserva en 2018, incluyendo más de 100.000 toneladas de atún en conserva, y cuenta con conserveras de atún en España (Galicia), Guatemala y Brasil. JEALSA-RIANXEIRA tiene dos atuneros cuya especie objetivo es el atún tropical, en el Atlántico centro oriental y suroriental. JEALSA-RIANXEIRA exporta el 34% de su producción fuera de España y cuenta con una cuota de mercado del 40% del mercado minorista de España.

CALVO es otro grupo español integrado verticalmente. Se trata de la empresa líder en España en lo que se refiere al pescado en conserva y la segunda marca de atún en conserva en Italia. También con sede en Galicia, CALVO produjo 110.000 toneladas de pescado en conserva en 2018, principalmente atún, y cuenta con plantas conserveras en España, El Salvador y Brasil. En torno al 63% del atún procesado por CALVO procede de su propia flota, que cuenta con siete atuneros cerqueros que pescan en aguas ecuatorianas del océano Pacífico oriental y en el océano Atlántico.

BOLTON FOODS, subsidiaria italiana del grupo holandés BOLTON, es la propietaria de algunas de las mayores marcas de atún de Europa, entre las que se incluyen SAUPIQUET, RIO MARE y PALMERA. Bolton, que se dedica a la pesca de atún a través de la flota francesa de su filial SAUPIQUET, también es propietaria del 40% del capital de CALVO desde 2012. BOLTON es líder en el mercado del atún en conserva de Italia, Francia y Grecia.

¹⁵ El mercado comunitario de la pesca, edición de 2018 (EUMOFA).

¹⁶ Comité Europeo de Pesca y Procesado del Atún Tropical (Eurothon).

Abastecimiento a la industria

En los últimos 15 años, la industria comunitaria del atún en conserva importó cada vez más lomos de atún congelados precocinados y menos atún entero congelado. Este cambio parcial ha mantenido la actividad de muchas plantas procesadoras de la UE, que, de lo contrario, habrían sufrido dificultades para competir con las fábricas situadas cerca de las zonas pesqueras.

En 2018, el 77% del atún importado a la UE para su enlatado (en equivalente en peso vivo) consistió en lomos de atún, frente al 72% de 2015 y al 65% de 2005.

Tabla 2. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE ATÚN PARA CONSERVA (volumen en 1000 toneladas)**

Tipo de materia prima	2015		2016		2017		2018	
	PP	LWE	PP	LWE	PP	LWE	PP	LWE
Atún entero fresco	4.372	4.372	5.095	5.095	6.673	6.673	6.812	6.812
Atún entero congelado	112.124	112.124	108.696	108.696	125.872	125.872	95.159	95.159
Lomos de atún congelados	118.861	297.153	117.712	294.280	133.785	334.463	138.465	346.163
Total	235.357	413.649	231.503	408.071	266.330	467.008	240.436	448.134
%lomos de atún/total		71,8%		72,1%		71,6%		77,2%

PP: peso del producto; LWE: equivalente en peso vivo.

Fuente: EUROSTAT/COMEXT para los datos del PP, elaboración de EUMOFA para los datos de LWE.

En 2018, principales proveedores de atún entero congelado a la industria comunitaria fueron Cabo Verde (8.322 toneladas), Seychelles (8.158 toneladas), Filipinas (7.021 toneladas) y Vietnam (3.552 toneladas), además de dos Estados miembros: España (22.816 toneladas) y Francia (11.637 toneladas).

Los principales proveedores de lomos de atún son Ecuador (36.437 toneladas – en peso de producto), China (19.257 toneladas), Papúa Nueva Guinea (14.746 toneladas), Filipinas (10.384 toneladas), islas Salomón (8.106 toneladas), Mauricio (7.931 toneladas) e Indonesia (7.740 toneladas).

2.3 Exportaciones

El atún en conserva exportado por los Estados miembros de la UE se destina fundamentalmente a otros Estados miembros (90% del volumen total exportado en 2018). África absorbe el 5,4% del total (la mitad del cual se destina a Ceuta y Melilla¹⁷).

Tabla 3. **EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE ATÚN EN CONSERVA (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)**

	2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Intracomunitarias	188	828	194	911	226	1.114	242	1.223
Extracomunitarias	26	128	28	141	26	148	27	156
Total	214	956	222	1.052	252	1.262	269	1.379

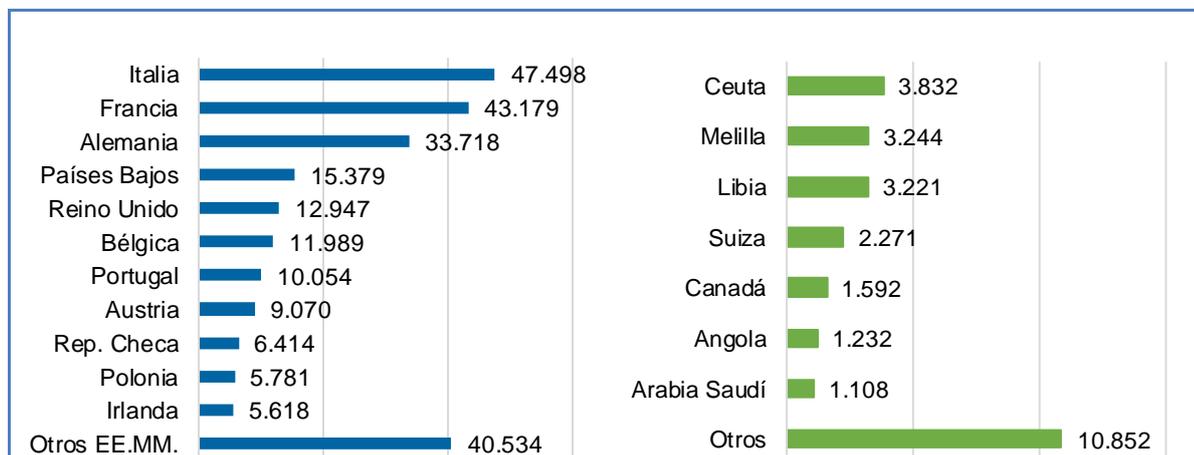
Fuente: EUROSTAT/COMEXT.

Los principales mercados de destino dentro de la UE son Italia, Francia y Alemania. Juntos, representan el 51% del volumen de las exportaciones intracomunitarias.

Las exportaciones extracomunitarias son limitadas. Los principales destinos son Ceuta y Melilla, los enclaves españoles del norte de África (26% del volumen extracomunitario total exportado), seguidos de Libia (12%) y Suiza (8%).

¹⁷ Ceuta y Melilla no forman parte del territorio aduanero de la Unión (Reglamento (UE) N°952/2013 – Artículo 4(1)).

Figura 4. **PAÍSES DE DESTINO DE LAS EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS (IZQUIERDA) Y LAS EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (DERECHA) DE ATÚN EN CONSERVA (volumen en toneladas)**



Fuente: EUROSTAT/COMEXT.

2.4 Importaciones

En 2018, las importaciones comunitarias de atún en conserva fueron de cerca de 3.000 millones de euros para 639.000 toneladas. En torno al 38% del volumen procedió de Estados miembros y el 62% se importó desde terceros países.

Tabla 4. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE ATÚN EN CONSERVA (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)**

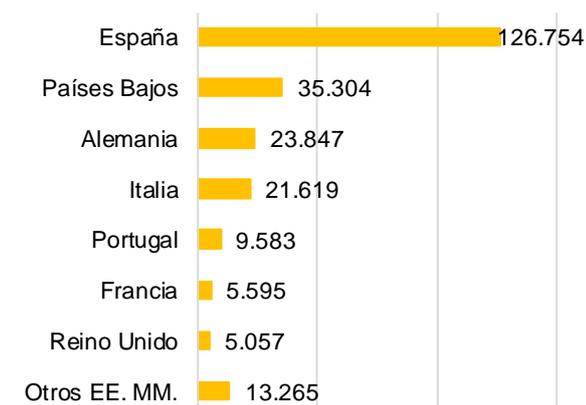
	2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Intracomunitarias	199	936	201	962	222	1.116	241	1.273
Extracomunitarias	394	1.501	386	1.399	404	1.648	398	1.703
Total	593	2.437	587	2.361	626	2.764	639	2.976

Fuente: EUROSTAT/COMEXT.

Las importaciones intracomunitarias están cubiertas en su mayoría por España, que aporta el 53% del volumen de atún en conserva de origen comunitario. A España le siguen dos Estados miembros no productores, los Países Bajos y Alemania, que cuentan con una actividad comercial considerable y reexportan grandes cantidades de atún en conserva (cerca de 60.000 toneladas en conjunto), y cubren un cuarto de las importaciones intracomunitarias.

Las principales importaciones extracomunitarias de atún en conserva proceden de Ecuador, que representa el 25% del volumen total, seguido de Seychelles, Filipinas y Mauricio, que juntos abastecen el 36% de las importaciones extracomunitarias.

Figura 5. **PAÍSES DE ORIGEN DE LAS IMPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS (IZQUIERDA) Y DE LAS IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (DERECHA) DEL ATÚN EN CONSERVA (volumen en toneladas)**





Fuente: EUROSTAT/COMEXT.

2.5 Organización del sector

Los intereses del sector comunitario del atún en conserva están representados por una asociación interprofesional, establecida en 2004, el Comité Europeo de Pesca y Procesado del Atún Tropical, conocido como Eurothon.

Esta asociación reúne bajo el mismo paraguas a todas las flotas europeas de atún tropical y a todos los procesadores de atún.

Los miembros de Eurothon incluyen a las tres Organizaciones Europeas de Productores (OP) dedicadas a la pesca del atún tropical¹⁸, así como las cuatro asociaciones nacionales del sector de los Estados miembros dedicados al enlatado de atún tropical¹⁹. Están activos en Europa, África (ACP²⁰-África) y América Latina. Sus actividades pesqueras se producen en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico.

La misión de Eurothon consiste en «fomentar el desarrollo sostenible y la comprensión del sector del atún tropical europeo en un mundo complejo, en el que las interacciones internacionales son cruciales»²¹.

También cabe mencionar que las normas relativas a la comercialización del atún en conserva en la UE se definen en el Reglamento (CEE) nº 1536/92 del Consejo²².

2.6 Estrategia de la industria comunitaria del atún en conserva

En los últimos años, la industria del atún ha sido objeto de importantes acontecimientos, concretamente en lo que se refiere a la sostenibilidad, la trazabilidad, la investigación y el desarrollo y la comunicación, que forman las bases de la estrategia de la industria comunitaria del atún en conserva.

Según la industria comunitaria²³, las líneas estratégicas del sector comunitario del atún en conserva para los próximos años deberían ser:

- I+D+i (investigación y desarrollo e innovación), que es la herramienta clave para maximizar la competitividad y la eficiencia productiva, garantizando la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la sostenibilidad a través de la cadena de suministro, consiguiendo posicionar a la categoría de las conservas como una categoría moderna, promoviendo el crecimiento de los negocios y mejorando la gama de productos para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo y tendencias de los alimentos;
 - El sector del atún debería aumentar su competitividad a través de la innovación, tanto con la innovación de los productos (trabajando en materia de salud/bienestar, sostenibilidad/ética, comida especializada y envasado) como con la innovación de los procesos;

¹⁸ La francesa ORTHONGEL y las dos españolas ANABAC y OPAGAC.

¹⁹ La italiana ANCIT, la española ANFACO, la portuguesa ANICP y la francesa FIAC/ADEPALE.

²⁰ Grupo de Estados de África, del Caribe y del Pacífico.

²¹ <http://eurothon.eu/>

²² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:31992R1536&from=EN>

²³ La industria y el mercado comunitario del atún, Juan M. Vieites (ANFACO), 15th Infofish World Tuna Trade Conference, Bangkok, 29 de mayo de 2018.

- Sostenibilidad, que incluye tanto la sostenibilidad medioambiental (códigos de buenas prácticas, políticas de sostenibilidad, fuentes sostenibles) como la sostenibilidad social (derechos humanos y laborales, responsabilidad social empresarial);
- Seguridad alimentaria y trazabilidad, a través del cumplimiento escrupuloso de los requisitos comunitarios de higiene, salud y seguridad alimentaria, así como de la aplicación de sistemas de gestión de calidad y certificaciones para los minoristas, como los protocolos BRC²⁴ e IFS²⁵;
- Internacionalización, que seguirá siendo un pilar estratégico, hacia abajo (comercialización de los productos) y hacia arriba (garantía de materias primas);
- Comunicación y promoción para mejorar la imagen del atún en conserva y generar confianza;
- Nivelar el terreno de juego, que debería poder garantizarse mejor a través de un seguimiento efectivo y mecanismos de control.

²⁴ British Retail Consortium, https://www.ifsqn.com/what_is_brc_certification_.html.

²⁵ International Food Standard <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards>.

3 El bacalao común en la UE²⁶

3.1 Introducción

El bacalao común (*Gadus Morhua*) es una especie bentopelágica que habita en las aguas situadas justo encima del fondo marino. Se alimenta de zooplancton, peces y bentos. El bacalao común puede vivir hasta 25 años y suele alcanzar los 100 cm. Normalmente, su peso oscila entre los 5 y los 12 kg, pero el mayor peso jamás registrado es de 96 kg²⁷. La especie suele llegar a la madurez sexual entre los dos y los cuatro años, pero no se les considera totalmente maduros hasta los seis años. Asimismo, en el norte del mar del Norte, el bacalao tiende a madurar más tarde que en la zona sur de dicho mar²⁸. Desova en invierno y a principios de la primavera, cuando se forman grandes bancos de peces.

La distribución geográfica del bacalao común se extiende por el océano Atlántico norte, desde el mar de Barents y las islas del Oso al este, hasta el mar del Norte, el mar Báltico, en torno a Islandia y Groenlandia hasta la costa de América del Norte. En el océano Atlántico norte, el bacalao suele aparecer a profundidades de 600 metros en mar abierto, en los fondos cercanos a la costa y en los fiordos. Se puede adaptar a una amplia variedad de temperaturas y vive en prácticamente cualquier salinidad, desde agua dulce hasta el agua más salada de los océanos²⁹. En la costa nororiental del Atlántico, el bacalao común se divide en 14 poblaciones diferentes que se suelen mantener separadas unas de otras. Las poblaciones más importantes de las aguas europeas son la del mar del Norte, el Skagerrak, el Báltico occidental, el Báltico oriental, el mar Céltico, el mar del Irlanda y el oeste de Escocia³⁰. La del bacalao del Ártico nororiental es, claramente, la mayor población del mundo y es conocida por sus largas migraciones desde el mar de Barents hasta la costa de Noruega para desovar en invierno.

El bacalao común se encuentra entre las especies comerciales más importantes y lleva explotándose desde que el hombre comenzó a pescar en los mares de Europa. Hoy, los principales caladeros se sitúan en el océano Atlántico nororiental, en aguas del mar de Barents, islandesas y del mar del Norte. Entre los años 50 y principios de los 90 había importantes pesquerías comerciales en el Atlántico noroccidental, pero la población de las aguas canadienses se desplomó debido a la fuerte sobrepesca³¹. En la pesca comercial, el bacalao común se suele capturar con arrastre de fondo, palangre, nasas, enmalle y sedal.

²⁶ EUMOFA ha realizado un análisis exhaustivo sobre la estructura de los precios en la cadena de suministro del bacalao seco y salado de Noruega a Portugal. Puede consultarse a continuación: <http://www.eumofa.eu/market-analysis#ptat>

²⁷ <https://www.fishbase.de/summary/gadus-morhua.html>

²⁸ <http://www.ices.dk/explore-us/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-cod.pdf>

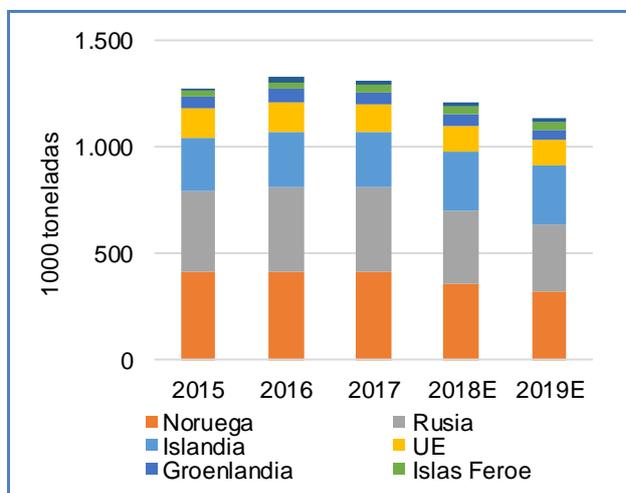
²⁹ Cohen, D.M., T. Inada, T. Iwamoto and N. Scialabba, 1990. FAO species catalogue. Vol. 10. Gadiform fishes of the world (Order Gadiformes). Catálogo anotado e ilustrado del bacalao, la merluza, el garneo y otros gadiformes conocidos hasta la fecha. FAO Fish. Synop. 125(10). Rome: FAO. 442 p

³⁰ https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/cod_en

³¹ <http://www.ices.dk/explore-us/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-cod.pdf>

3.2 Capturas mundiales

Figura 1. **CAPTURAS MUNDIALES DE BACALAO COMÚN POR NACIÓN DE CAPTURA**

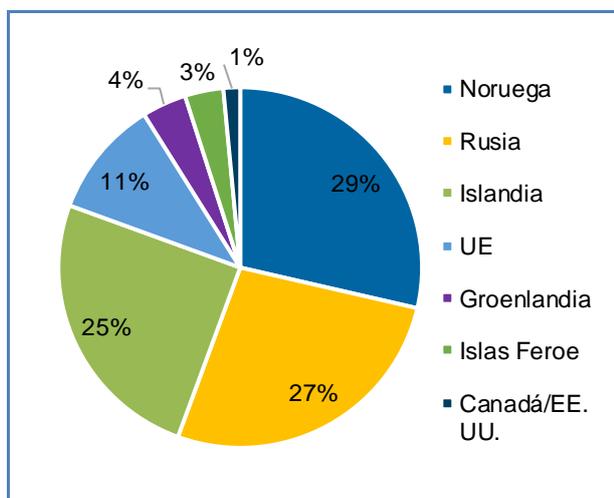


Fuente: FAO (2015, 2016, 2017) / Foro de pescados planos (cálculos de 2018 y 2019).

Desde 2016, las capturas mundiales de bacalao común han ido descendiendo año tras año, pasando de 1.329.000 toneladas en 2016 a unas capturas estimadas de 1.139.000 toneladas en 2019³². El descenso del volumen de las capturas es consecuencia de la reducción de las cuotas de la pesquería comercial más importante de bacalao común, que se produce en el mar de Barents.

Las naciones que cuentan con mayores capturas de bacalao común son Noruega, Rusia e Islandia, y representan un 29%, un 27% y un 25% del total, respectivamente (cálculos de 2019)³³. Las pesquerías de bacalao de Noruega y Rusia se producen en el mar de Barents y tienen como objetivo la gran población de bacalao del Ártico nororiental. La pesquería comercial islandesa de bacalao se produce en la zona pesquera exclusiva de Islandia, donde gestionan y recogen su propia población de bacalao por todo el país.

Figura 2. **CAPTURAS MUNDIALES ESTIMADAS DE BACALAO POR NACIÓN DE CAPTURA EN 2019**



Fuente: Foro de los pescados de fondo.

³² FAO (2015, 2016, 2017) / Foro de pescados planos (cálculos de 2018 y 2019).

³³ Foro de pescados planos.

3.3 Capturas comunitarias de bacalao

Se estima que la UE cubrirá un 11% de las capturas mundiales en 2019. La pesquería comercial comunitaria de bacalao común se produce principalmente en aguas europeas en el mar del Norte, el mar Báltico y el mar de Barents.

En 2016, el bacalao desembarcado en la UE alcanzó 92.000 toneladas con un valor de 226 millones de euros, situándose como novena especie en valor y representando el 3% del valor total de los desembarques comunitarios³⁴. Esto se debió especialmente a los desembarques de los grandes titulares de cuota: Dinamarca, el Reino Unido y España, así como a los desembarques de Polonia y Francia. En total, los volúmenes descendieron un 12% y el valor un 8% con respecto a 2015.

De los tres principales protagonistas comunitarios de la pesquería del bacalao, Dinamarca, el Reino Unido y España, solamente el Reino Unido registró una tendencia ascendente de 2015 a 2016, con un aumento del 17% del volumen y del 11% del valor³⁵.

Tabla 1. **DESEMBARQUES DE BACALAO COMÚN EN LA UE POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)**

Estado miembro de la UE	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Vol	Val	Vol	Val	Vol	Val	Vol	Val	Vol	Val	Vol	Val
Dinamarca	24	54	18	45	21	51	23	56	20	56	n/a	n/a
R. Unido	11	32	12	31	13	35	14	44	17	49	18	57
España	16	35	18	44	19	56	20	60	15	44	15	40
Francia	10	28	11	31	7	19	6	21	8	27	8	35
Polonia	19	27	14	19	14	18	17	18	13	16	11	14
Alemania	7	20	7	14	10	21	8	22	5	15	1	4
Suecia	9	15	6	10	6	9	6	8	5	8	4	7
Otros	10	12	12	7	9	7	11	14	8	10	7	8
Total	106	222	98	202	97	215	104	244	92	226	65	166

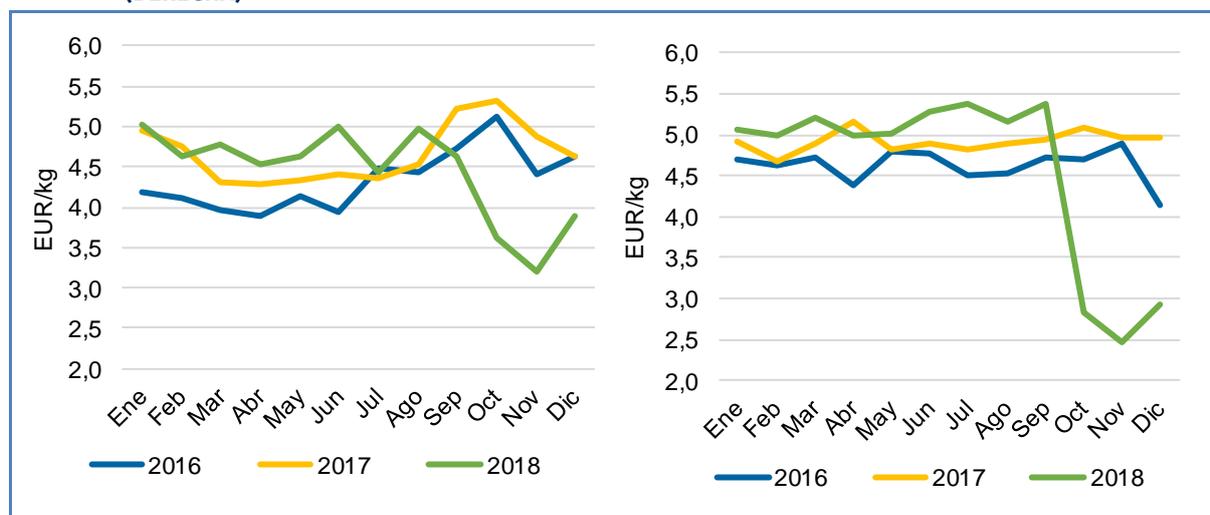
Fuente: Eurostat.

En Dinamarca, el precio de primera venta del bacalao común descendió a lo largo de los últimos meses de 2018, pero el precio medio del año fue de 4,71 EUR/kg, un aumento del 2% con respecto al año anterior. En el Reino Unido se observó la misma tendencia. Allí, el precio de desembarque descendió a finales de año y alcanzó una media de 5,08 EUR/kg, un aumento del 3% con respecto al año anterior.

³⁴ EUMOFA – El mercado comunitario de la pesca – Edición 2018.

³⁵ Las cifras de Eurostat para 2017 se encuentran incompletas y los datos sobre Dinamarca no están disponibles.

Figura 3. **PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL BACALAO EN DINAMARCA (IZQUIERDA) Y EN EL REINO UNIDO (DERECHA)**



Fuente: EUMOFA.

3.4 Importaciones extracomunitarias

La mayor parte de los productos de la pesca y de la acuicultura importados a la UE proceden de Noruega. Dinamarca y Suecia son los principales puertos de entrada de los productos noruegos al mercado interno.

En 2017, las importaciones comunitarias de bacalao fueron de 513.000 toneladas con un valor de 2.400 millones de euros. Noruega fue el principal proveedor, con 182.404 toneladas con un valor de 864 millones de euros. Esto supuso un 36% del bacalao importado por terceros países en volumen y en valor. El aumento del precio en un 5%, pasando de 4,48 a 4,71 EUR/kg dio lugar a un incremento del valor de 80 millones de euros, un 3% más que en 2016 para todos los países.

Rusia e Islandia son también proveedores relevantes de bacalao, responsables respectivamente del 22% (111.000 toneladas) y del 18% (93.000 toneladas) de las importaciones extracomunitarias totales de esta especie en volumen.

En enero-noviembre de 2018, los volúmenes totales de importación de todos los proveedores alcanzaron las 458.000 toneladas con un valor de 2.300 millones de euros.

La mayoría del bacalao importado a la UE consiste en productos congelados. En 2017, las importaciones de bacalao congelado se situaron en 1.300 millones de euros y 325.000 toneladas, un aumento del 4% en valor y un descenso del 2% en volumen con respecto a 2016. Las importaciones de productos frescos aumentaron un 7% en volumen y en valor, mientras que los productos salados registraron un descenso del 2% en valor y del 9% en volumen. Los productos secos cayeron un 3% en valor y un 8% en volumen con respecto a 2016. En enero-noviembre de 2018, el valor de importación de los productos salados y secos superó el valor total de 2017, principalmente debido al aumento del precio en un 7%.

En líneas generales, se produjo un aumento del 5% de los precios de importación de todos los productos de bacalao en 2017. Esta tendencia continuó en 2018 para todas las categorías salvo para los productos frescos, cuyo precio mostró un descenso del 1% en enero-noviembre con respecto al precio medio de 2017. El mayor aumento de precio se observó en los productos congelados (+8%).

Tabla 2. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de euros)**

Estado miembro UE	2013		2014		2015		2016		2017		Ene- Nov 2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor								
Países Bajos	112	370	136	464	126	528	130	561	146	652	120	589
Reino Unido	87	364	89	396	88	474	91	463	80	435	72	410
Suecia	68	256	77	286	78	370	78	379	78	395	74	400
Dinamarca	70	243	78	267	79	315	82	327	82	348	77	342
Alemania	25	125	31	151	25	152	27	172	23	148	19	134
Portugal	21	57	15	46	18	57	21	66	20	70	27	103
España	22	57	28	79	25	91	26	100	24	102	19	88
Otros	50	161	56	176	46	188	64	251	60	248	49	224
Total	456	1.632	510	1.864	486	2.175	519	2.318	513	2.398	458	2.290

Fuente: EUMOFA.

Tabla 3. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO POR CONSERVACIÓN (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de euros)**

Conservación	2013		2014		2015		2016		2017		Ene-Nov 2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor								
Congelado	273	814	317	989	301	1.155	332	1.260	325	1.309	273	1.187
Vivo/Fresco	78	340	89	378	86	430	89	460	95	490	95	489
Seco	38	215	36	215	35	263	35	272	32	263	30	265
Salado	55	201	55	215	51	251	52	253	47	248	46	257
No especificado	12	60	12	66	13	75	12	71	14	87	14	92
Preparado/ En conserva	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0
Total	456	1.632	510	1.864	486	2.175	519	2.318	513	2.398	458	2.290

Fuente: EUMOFA.

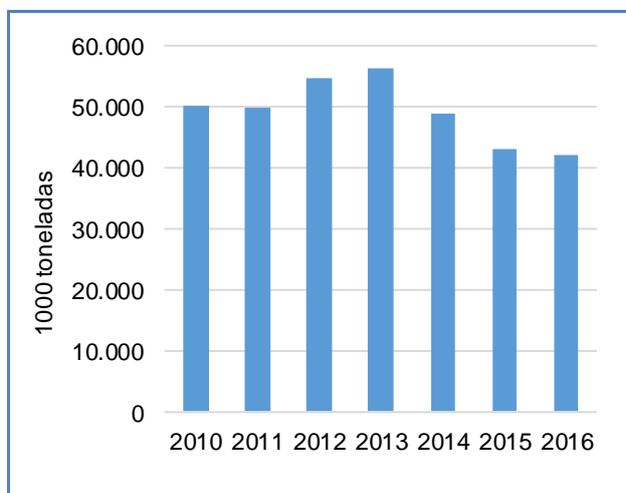
Tabla 4. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO POR PRINCIPALES PROVEEDORES (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de euros)**

Proveedor	2013		2014		2015		2016		2017		Ene-Nov 2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor								
Noruega	168	600	195	683	174	790	179	820	182	864	162	825
Islandia	92	452	92	495	91	559	103	621	93	585	95	596
Rusia	80	233	96	297	92	347	98	369	111	446	96	415
China	60	198	69	221	64	255	68	274	60	266	50	234
Islas Feroe	14	55	16	63	19	88	19	87	20	98	20	104
Groenlandia	12	25	17	37	20	45	26	61	25	61	19	47
Otros	30	69	25	69	27	91	26	85	20	78	16	70
Total	456	1.632	510	1.864	486	2.175	519	2.318	513	2.398	458	2.290

Fuente: EUMOFA.

3.5 El procesado del bacalao en la UE

Figura 4. **PRODUCCIÓN DE BACALAO SALADO SECO EN PORTUGAL (volumen en toneladas)**



Fuente: Instituto Nacional de Estadística.

La UE cuenta con una importante industria de procesado, con un número total de 3.603 empresas en 2015³⁶. El sector procesa diferentes especies, elaborando filetes, diferentes productos en conserva y platos preparados. Dentro de la UE, el bacalao común es el más importante para la industria portuguesa del bacalao seco salado, pero también se utiliza en gran medida como materia prima en otros Estados miembros³⁷. Después de Noruega, Portugal es el segundo mayor productor de bacalao salado, con 42.270 toneladas en 2016. En el periodo 2013-2016, la producción cayó un 25% en relación con las reducidas capturas de bacalao común.

3.6 Exportaciones extracomunitarias

Las exportaciones de bacalao a países extracomunitarios son mucho inferiores a las importaciones. Los volúmenes exportados en 2017 fueron de 27.600 toneladas, un ligero aumento en comparación con 2013, mientras que en valor se registró un aumento de 30 millones de euros, puesto que se registraron 150 millones de euros en 2017.

Brasil es el mayor mercado de bacalao exportado desde la UE. En 2017, las exportaciones a este país fueron de 7.700 toneladas con un valor de 58 millones de euros, procedentes en su mayoría de Portugal y consistentes en productos congelados (65% del volumen total) y productos secos (casi 30% del total).

Noruega y China son también importantes mercados de exportación de bacalao para la UE. En 2017, importaron respectivamente 4.100 toneladas con un valor de 21 millones de euros y 7.200 toneladas con un valor de 17 millones de euros. El valor de las exportaciones de bacalao a ambos países aumentó considerablemente en el periodo 2013-2017.

Las exportaciones a Noruega consistieron principalmente en bacalao congelado desembarcado por embarcaciones comunitarias en Noruega y productos de bacalao preparado/en conserva abastecidos desde la industria del procesado de Letonia y Lituania. Las exportaciones a China incluyen en su mayoría bacalao congelado sin cabeza y eviscerado exportado por Dinamarca y los Países Bajos, pero que originalmente entraban al mercado comunitario desde Noruega y Rusia.

³⁶ Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) – Economic report of the EU fish processing sector 2017 (STECF-17-16). Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2018, ISBN 978-92-79-67495-2, doi:10.2760/24311 JRC111988

³⁷ Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) – Economic report of the EU fish processing sector 2017 (STECF-17-16). Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2018, ISBN 978-92-79-67495-2, doi:10.2760/24311 JRC111988

Tabla 5. **EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de euros)**

Estado miembro UE	2013		2014		2015		2016		2017		Ene- Nov 2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor								
Portugal	14	79	15	84	10	72	10	67	11	79	10	71
Dinamarca	2	6	2	5	3	9	6	17	7	23	5	23
Letonia	0	0	0	0	0	0	0	2	1	11	1	14
Reino Unido	2	5	1	4	1	6	1	6	2	7	1	6
Alemania	4	11	2	8	2	8	2	9	1	7	2	7
España	4	10	4	12	3	9	2	8	1	6	1	6
Francia	0	2	0	2	0	3	0	4	1	6	1	7
Lituania	0	0	0	1	0	1	1	1	2	4	2	5
Otros	2	8	2	8	2	11	3	14	2	9	4	15
Total	27	122	27	124	22	119	27	129	28	150	27	154

Fuente: EUMOFA.

Tabla 6. **EXPORTACIONES COMUNITARIAS A LOS PRINCIPALES MERCADOS DE FUERA DE LA UE (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de euros)**

País	2013		2014		2015		2016		2017		Ene- Nov 2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor								
Brasil	10	59	11	62	7	50	7	47	8	58	6	51
Noruega	4	11	2	7	2	8	3	12	4	21	4	23
China	4	8	4	8	3	9	7	18	7	17	7	16
Suiza	1	9	1	8	1	11	2	13	2	17	2	20
EE. UU.	1	6	1	5	1	7	1	7	2	11	2	12
Angola	3	14	3	16	2	13	1	9	1	8	1	8
Canadá	0	1	0	1	0	2	0	2	1	3	1	5
Nigeria	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	0	1
Otros	3	13	4	15	4	18	5	18	3	13	4	18
Total	27	122	27	124	22	119	27	129	28	150	27	154

Fuente: EUMOFA.

3.7 Exportaciones intracomunitarias

Los tres mayores exportadores intracomunitarios son los Países Bajos, Dinamarca y Suecia. Representaron el 68% del volumen y el 67% del valor en el comercio comunitario del bacalao en 2017. El intercambio intracomunitario de bacalao registró un aumento del 4% en valor y un descenso del 5% en volumen en 2017. Los tres principales protagonistas contribuyeron a la tendencia ascendente del valor en 2017, mientras que Suecia registró un aumento del volumen.

Tabla 7. **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE BACALAO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de euros)**

Estado miembro UE	2013		2014		2015		2016		2017		Ene- Nov 2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor								
P. Bajos	65	236	97	349	116	506	148	561	126	609	177	585
Dinamarca	81	358	85	382	88	420	88	452	84	458	72	408
Suecia	59	225	66	242	69	324	72	343	75	361	64	348
Alemania	46	198	49	226	46	242	46	262	38	224	34	211
Polonia	18	82	17	76	18	93	19	105	23	132	19	113
España	21	70	19	77	20	93	20	95	20	96	20	94
Lituania	8	31	9	39	9	47	13	68	14	72	12	64
Reino Unido	15	60	14	59	14	64	15	63	14	63	12	56
Otros	23	102	21	102	21	111	21	115	24	130	22	126
Total	334	1.362	377	1.553	403	1.901	442	2.066	419	2.144	432	2.004

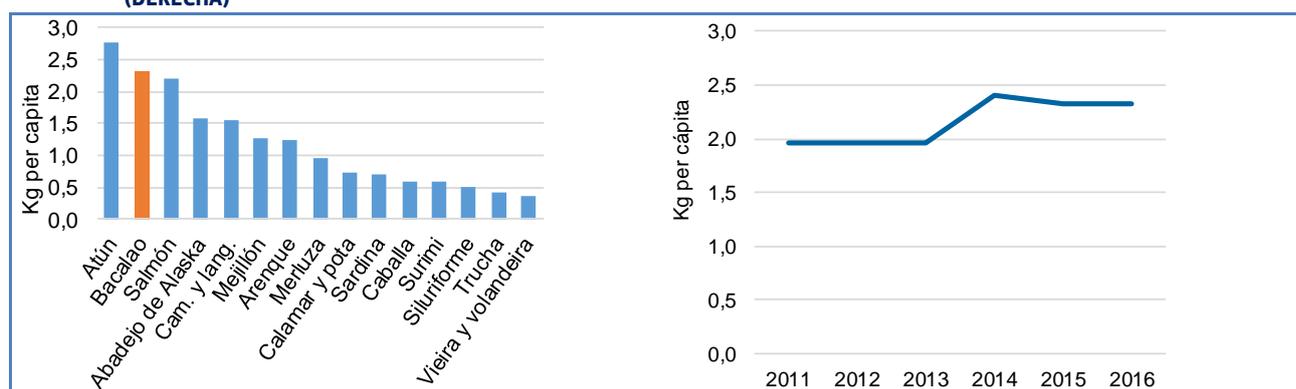
Fuente: EUMOFA.

3.8 Consumo

El bacalao es una de las especies de pescado más consumidas en la UE. Con un consumo aparente per cápita³⁸ de 2,33 kg, en 2016 ocupó el segundo lugar después del atún. En comparación con 2011, cuando el consumo se situó en 1,92 kg, el consumo del 2016 aumentó un 21%. Esto se debió principalmente al aumento de las importaciones extracomunitarias, impulsado por el incremento de las capturas extranjeras por parte de Noruega, Islandia y Rusia a lo largo del periodo³⁹.

En la UE, el bacalao común se consume en un amplio abanico de preparaciones, ya sea fresco, descongelado, salado o seco. El bacalao común es especialmente conocido por ser un ingrediente icónico de la cocina portuguesa, en su versión salada y seca, y se dice que solamente en Portugal hay más de 1000 recetas de bacalao⁴⁰.

Figura 5. **CONSUMO PER CÁPITA APARENTE DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES EN LA UE EN 2016 (volumen en kg) (IZQUIERDA) Y CONSUMO PER CÁPITA APARENTE DEL BACALAO EN LA UE (volumen en kg) (DERECHA)**



Fuente: EUMOFA.

³⁸ Los datos sobre consumo aparente proceden del balance de suministro elaborado por EUMOFA: <http://www.eumofa.eu/supply-balance>

³⁹ FAO, Eurostat, ICES e informe mensual de Kontali sobre el bacalao (diciembre de 2017)

⁴⁰ <http://www.centerofportugal.com/codfishroute/>

4 Los filetes frescos de carbonero en Francia⁴¹

4.1 Capturas mundiales y comunitarias

La producción mundial de carbonero fue de 298.086 toneladas en 2016⁴². Los principales productores fueron Noruega (154.000 toneladas, con un 52% de las capturas mundiales), Islandia (50.000 toneladas), la Unión Europea (41.000 toneladas) y las islas Feroe (32.000 toneladas).

La UE representó el 14% de las capturas mundiales de carbonero. Los principales países pesqueros comunitarios fueron Francia (35%), el Reino Unido (30%), Alemania (18%) y Dinamarca (10%). Las flotas sueca, irlandesa y polaca también capturan importantes volúmenes de carbonero.

Entre 2006 y 2016, las capturas comunitarias de carbonero registraron un descenso del 40%, pasando de más de 67.000 toneladas en 2006 a 41.000 toneladas en 2016. Francia (-43%), Alemania (-58%) y Dinamarca (-46%) sufrieron los mayores descensos, mientras que el Reino Unido solamente registró una caída del 9% en sus capturas de carbonero. Estos descensos se deben principalmente a la evolución del total admisible de capturas (TAC) y al sistema de gestión de cuotas aplicado a través de la Política Pesquera Común (PPC).

4.2 Estructura del mercado comunitario

Consumo aparente⁴³

El consumo aparente de carbonero en la UE fue de 149.961 toneladas de equivalente en peso vivo (lwe) en 2016. Francia fue el principal Estado miembro en cuanto a consumo de carbonero, con 41.949 toneladas (lwe), seguido de Alemania (28.935 toneladas), Polonia (13.897 toneladas) y Suecia (11.240 toneladas). El consumo en otros Estados miembros se situó por debajo de las 10.000 toneladas (lwe).

Importaciones

Los principales importadores comunitarios son Alemania, Francia, Dinamarca, los Países Bajos y Polonia. En 2016, cada uno de estos países importó entre 11.000 y 26.000 toneladas de carbonero con un valor de entre 29 millones de euros y 71 millones de euros.

Entre 2006 y 2016, el valor de las importaciones de carbonero aumentó un 13-15% en Alemania, Francia, los Países Bajos y Polonia. La única excepción fue Dinamarca, con un descenso del 18%. En lo que se refiere al volumen, las importaciones descendieron en todos los Estados miembros (entre un 17% y un 34%). En total, el precio medio del carbonero aumentó y el comercio evolucionó hacia productos de mayor precio (como los filetes frescos) que otros (como el pescado entero o los filetes congelados).

En cuanto a las importaciones de los principales Estados miembros de la UE, Alemania y los Países Bajos importaron en su mayoría filetes congelados, que representaron el 59% del volumen importado en 2016 en Alemania y el 66% de los Países Bajos. Las importaciones a Alemania proceden principalmente de Dinamarca, los Países Bajos e Islandia. Las importaciones a los Países Bajos proceden principalmente de Islandia, las islas Feroe y Noruega. Las importaciones a Francia se componen de filetes congelados (38% del volumen), filetes frescos (38%) y carbonero entero fresco (31%). En la última década, las importaciones de filetes frescos aumentaron considerablemente (cuatro veces superiores en 2016 que en 2006), mientras que los filetes congelados, la carne congelada y el carbonero entero congelado descendieron. Las importaciones a Francia proceden principalmente de Dinamarca, el Reino Unido y los Países Bajos.

Los principales productos importados a Dinamarca consisten en carbonero entero fresco (84% del volumen importado). Las importaciones de pescado entero fresco se han duplicado prácticamente en valor entre 2006 y 2016 (+92%). Las importaciones de carbonero entero fresco están relacionadas, en cierta medida, con los desembarques de carbonero procedentes de embarcaciones de otros Estados miembros. Las importaciones a Dinamarca proceden principalmente de Noruega, Alemania, Francia y las islas Feroe. En Polonia, los principales productos importados fueron el pescado entero fresco (44% del volumen importado) y los filetes congelados (37%). En el periodo 2006-2016, las importaciones de filetes congelados aumentaron considerablemente (+35% en volumen). Las importaciones a Polonia proceden en su mayoría de Suecia y Dinamarca.

⁴¹ EUMOFA ha publicado un análisis más completo sobre los filetes frescos de carbonero en septiembre de 2018. Este informe está disponible para su descarga en «Estudios e informes» y «Análisis de la estructura de los precios» at <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

⁴² FAO.

⁴³ La fórmula utilizada para calcular el mercado aparente es el siguiente: volumen del consumo aparente = volumen de las capturas + volumen importado - volumen exportado. Los volúmenes se dan en equivalente en peso vivo y se utilizan factores de conversión específicos para calcular el equivalente en peso vivo para cada tipo de producto.

Exportaciones

Los principales exportadores comunitarios de carbonero son los Países Bajos, Dinamarca y Alemania. Las exportaciones holandesas aumentaron considerablemente entre 2006 y 2016. En 2016, las exportaciones se triplicaron en volumen y se quintuplicaron en valor con respecto a 2006. Los filetes congelados representaron el 58% del volumen y el 67% del valor; el carbonero entero congelado representó el 24% del volumen y el 10% del valor. Los principales destinos de las exportaciones holandesas son Francia y Alemania. En 2016, los principales productos exportados por Dinamarca fueron el carbonero entero fresco (55% del volumen en 2016) y los filetes frescos (27% del volumen). Entre 2006 y 2016, las exportaciones de carbonero entero fresco aumentaron un 57% y alcanzaron las 11.943 toneladas en 2016. No obstante, los volúmenes totales de exportación descendieron con fuerza a lo largo del mismo periodo (-31%), con un derrumbe en 2011 (-9.351 toneladas), debido principalmente al descenso de las exportaciones de filetes congelados (las importaciones de filetes congelados a Dinamarca descendieron considerablemente el mismo año). El consumo aparente de carbonero es bajo en Dinamarca (3.310 toneladas de lwe en 2016), aunque el mercado es importante, con 35.679 toneladas de lwe importadas y 37.463 toneladas de lwe exportadas en 2016. Alemania es el principal destino para las exportaciones danesas. El producto más exportado desde Alemania en 2016 fue el carbonero entero fresco (51% del volumen en 2016 con 4.443 toneladas). Las exportaciones alemanas cayeron un 49% en volumen y un 12% en valor entre 2006 y 2016; el volumen exportado descendió para cada uno de los productos principales. El descenso moderado del valor se debe al aumento del precio de los filetes congelados, que representó el 36% del volumen y el 57% del valor (4,20 EUR/kg en 2016 vs 2,71 EUR/kg en 2006). El principal destino de las exportaciones alemanas es Dinamarca.

4.3 El mercado francés

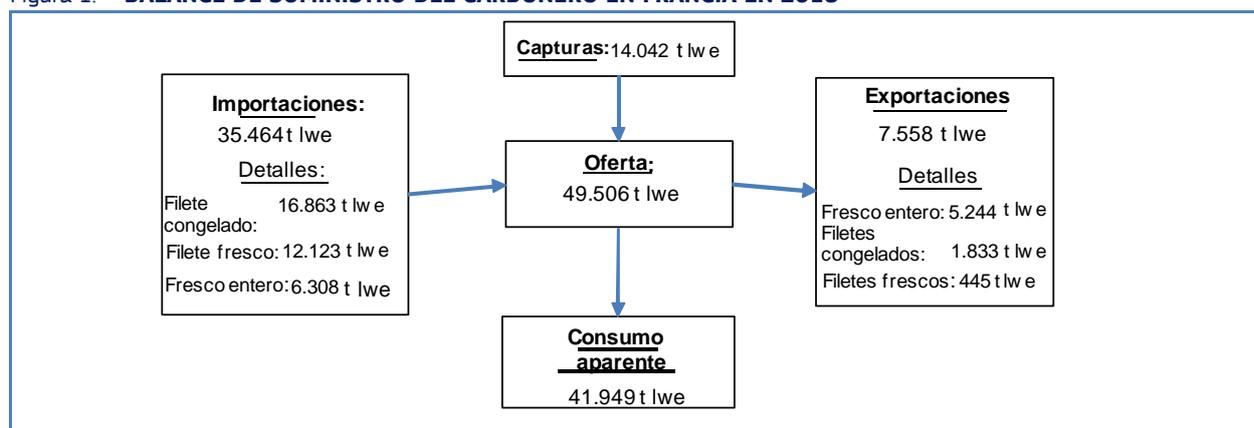
Balance de suministro

Las capturas francesas se situaron en 14.042 toneladas en 2016. La mayor parte de los desembarques franceses se producen en el Reino Unido (5.038 toneladas en 2016), seguido de Dinamarca (3.962 toneladas de lwe) y Francia (2.958 toneladas)⁴⁴. De acuerdo con las partes entrevistadas, los desembarques del Reino Unido se transportan en camión a Francia, donde se produce la primera venta. Los desembarques realizados en Dinamarca por parte de embarcaciones francesas pueden venderse en lonjas danesas (concretamente en la de Hanstholm) y por lo tanto se consideran como exportaciones francesas a Dinamarca. El carbonero capturado por la flota francesa puede desembarcarse en forma de pescado entero, fresco y eviscerado o en forma de filetes congelados (los filetes congelados se desembarcan en Francia).

Las importaciones (35.464 toneladas de lwe en 2016) están compuestas principalmente por filetes congelados y frescos. Las exportaciones alcanzan las 7.558 toneladas de lwe y son tanto carbonero entero fresco como filetes congelados. Las exportaciones del pescado fresco entero pueden incluir desembarques de la flota francesa en Dinamarca.

De acuerdo con los datos disponibles, el consumo aparente de carbonero fue de 41.949 toneladas de lwe en 2016. La oferta se basa en gran medida en las importaciones (72%). El consumo aparente descendió entre 2006 y 2016 (alcanzó su máximo con 69.936 toneladas en 2008). Las entrevistas demuestran que los principales mercados para el carbonero son los minoristas a gran escala y el canal HORECA (sobre todo la restauración colectiva) y, en menor medida, las pescaderías.

Figura 1. **BALANCE DE SUMINISTRO DEL CARBONERO EN FRANCIA EN 2016**

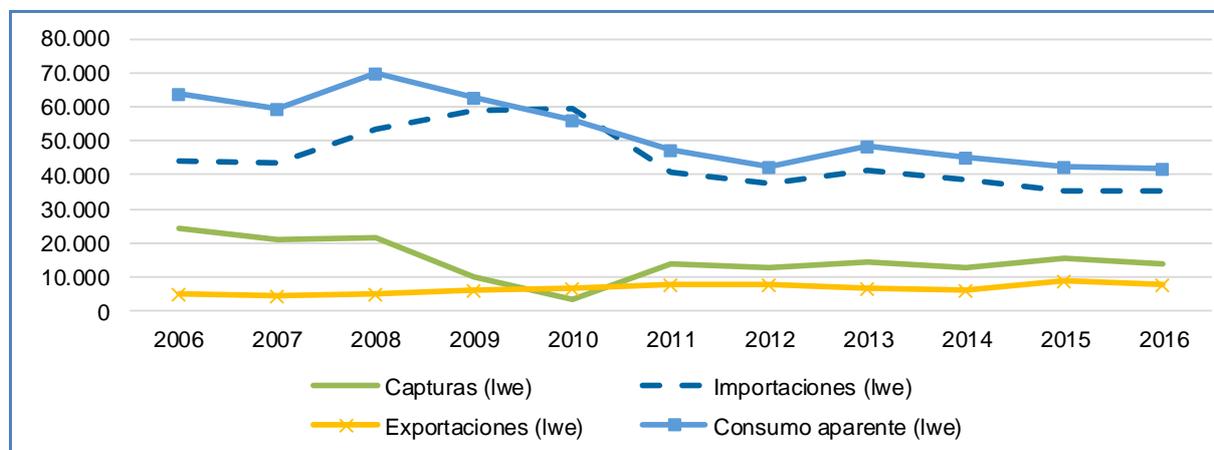


Fuente: EUMOFA, basado en la FAO, Eurostat COMEXT.

⁴⁴ EUROSTAT.

El suministro aparente descendió entre 2006 y 2016, debido a una fuerte caída de las importaciones y de las capturas. El consumo aparente se disparó en 2008, con 69.936 toneladas de lwe (frente a las 41.949 toneladas de 2016).

Figura 2. **EVOLUCIÓN DEL CONSUMO APARENTE DEL CARBONERO EN FRANCIA EN 2006 – 2016**



Fuente: EUMOFA, basado en la FAO, Eurostat COMEXT, Eurostat.

Importaciones francesas

En 2016, las importaciones francesas se situaron en 66,4 millones de euros (+15% en comparación con 2006) y 17.246 toneladas (-26% frente a 2006). Las importaciones estuvieron principalmente compuestas por filetes congelados (43% del valor), filetes frescos (37% del valor) y carbonero entero fresco (18% del valor).

- **Filetes: congelados y frescos**

Las importaciones de filetes descendieron un 21% en volumen entre 2006 y 2016. Se puede observar un gran descenso (-5.570 toneladas) de los filetes congelados, mientras que los filetes frescos aumentaron (+3.185 toneladas). En 2016, los filetes congelados siguieron representado la mayor parte de las importaciones de filetes de carbonero en volumen (58% de los filetes importados a Francia).

El descenso de los filetes congelados se debe especialmente a la reducción de las importaciones procedentes de Dinamarca (764 toneladas en 2016 frente a las 6.276 de 2006).

Prácticamente todos los filetes frescos importados a Francia proceden de Dinamarca y el Reino Unido (94% de los filetes frescos importados en 2016). El precio de los filetes frescos sigue siendo superior al de los filetes congelados (5,22 EUR/kg y 3,72 EUR/kg, respectivamente). Ambos precios aumentaron considerablemente entre 2006 y 2016 (+43% y +39%).

- **Fresco y entero**

La mayoría de las importaciones de carbonero entero fresco proceden de Dinamarca y el Reino Unido (84% del volumen importado a Francia en 2016), que son dos de los principales países de desembarque de carbonero de la UE.

La mayor parte de las importaciones de carbonero entero fresco proceden de Dinamarca y el Reino Unido (84% del volumen importado a Francia en 2016), que son los dos principales países comunitarios para el desembarque de carbonero.

Los volúmenes alcanzaron su máximo en 2009, con 10.341 toneladas y desde entonces se han dividido por la mitad, con 5.301 toneladas importadas en 2016. El precio ha aumentado de manera constante en la última década y se situó en 2,13 EUR/kg en 2016 (1,32 EUR/kg en 2006).

Exportaciones francesas

Las exportaciones francesas fueron de 7,4 millones de euros y de 5.530 toneladas en 2016, duplicando con creces las cifras del año 2006. El carbonero entero fresco y los filetes congelados representaron el 94% de las exportaciones francesas de productos de carbonero en 2016⁴⁵

- **Fresco y entero**

Las exportaciones de carbonero fresco y entero aumentaron considerablemente a lo largo de la última década, pasando de 503 toneladas en 2006 a 4.407 en 2016. Dinamarca es responsable del 90% del volumen exportado. De acuerdo con las

⁴⁵ Based on Eurostat/COMEXT.

entrevistas, consideramos que la mayor parte de este flujo está relacionada con los desembarques de carbonero realizados por la flota francesa en Dinamarca (concretamente en el puerto de Hanstholm, que es un punto principal de desembarque de carbonero, con 14.088 toneladas desembarcadas en 2016 según EUMOFA), donde el pescado se vende en las lonjas.

- **Filetes congelados**

Las exportaciones de filetes congelados han cambiado considerablemente en la última década. Descendieron un 20% en valor y un 53% en volumen entre 2006 y 2016. Las exportaciones alcanzaron 1.530 toneladas en 2006, principalmente dirigidas a Alemania, España, Polonia y Bélgica. En 2016, solamente Alemania y Polonia seguían siendo mercados importantes (en 2016, Alemania, Croacia y Polonia representaron el 73% de los volúmenes exportados).

Las exportaciones de filetes congelados de Francia a Alemania incluso se paralizaron durante dos años (2009 y 2010), mientras que las exportaciones de Francia a Alemania comenzaron a ascender. Alemania es uno de los principales importadores comunitarios de filetes congelados de carbonero (5.005 toneladas en 2016) y Francia es un proveedor menor (máximo 5,5% en 2012).

Segmentación del mercado

El mercado comunitario del carbonero se encuentra segmentado en torno a tres criterios principales: conservación, presentación y tamaño. No obstante, los productos ecocertificados han añadido recientemente un nuevo segmento al mercado del carbonero.

- **Presentación/conservación:** El carbonero se comercializa entero y fresco o en filetes (con/sin piel), en rodajas, lomos y alas. Dado que el carbonero es especie objetivo de los arrastreros congeladores, se procesa un número importante de filetes congelados, cortes (IQF⁴⁶) o bloques, a bordo. El carbonero también se puede comercializar congelado, entero sin cabeza y eviscerado, así como salado, seco o preservado, aunque en menor medida.
- **Tamaño:** el tamaño más común es de entre 30 y 110 cm. El volumen de las principales categorías comerciales oscila entre 0,3 kg y más de 5 kg para el carbonero entero fresco (de acuerdo con los estándares comerciales comunitarios para el pescado fresco) y entre 0,4 kg y más de 0,6 kg para los filetes frescos o los lomos (según las entrevistas con los operadores).

Las diferencias de frescura también pueden afectar a la segmentación. Por ejemplo, en un arrastrero de fondo que desembarca pescado fresco, el carbonero capturado en los últimos tres días de pesca tiene más valor que el resto de las capturas⁴⁷.

Según las entrevistas realizadas a los mayoristas y minoristas, el carbonero es un producto de gama media dentro de los pescados blancos. Su posicionamiento en el mercado si sitúa entre el bacalao, el salmón, el eglefino y la merluza por un lado y entre el abadejo de Alaska o la panga por otro. Los operadores indican que el cambio del mercado con respecto a otras especies puede afectar a las ventas de carbonero. Por ejemplo, si los precios del bacalao o el eglefino descienden, los consumidores podrán comprar dichos productos en lugar del carbonero, reduciendo su venta.

El carbonero se consume en diferentes formatos en el mercado francés. Los más comunes son los filetes frescos y congelados. Existen diferentes tipos de filetes: con o sin piel, con o sin alas. Los minoristas a gran escala tienden a solicitar filetes sin alas como medida preventiva para evitar parásitos como los Anisakis.

Los mayoristas observan la evolución de los lomos de carbonero. Los lomos son parte del filete; la ventaja es que su grosor es regular y pueden cortarse en varias porciones. Están especialmente solicitados por la restauración colectiva, puesto que facilita la preparación para los cocineros y permite proponer porciones homogéneas a los consumidores de pescado. El inconveniente de los lomos es la reducción del rendimiento a nivel de procesado. Esto aumenta los costes.

⁴⁶ Individually Quick Frozen

⁴⁷ http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Lieu_noir.html

4.4 Transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro

En este apartado se presentan las conclusiones de los dos análisis realizados sobre la transmisión de los precios a lo largo de la cadena de suministro del carbonero en Francia:

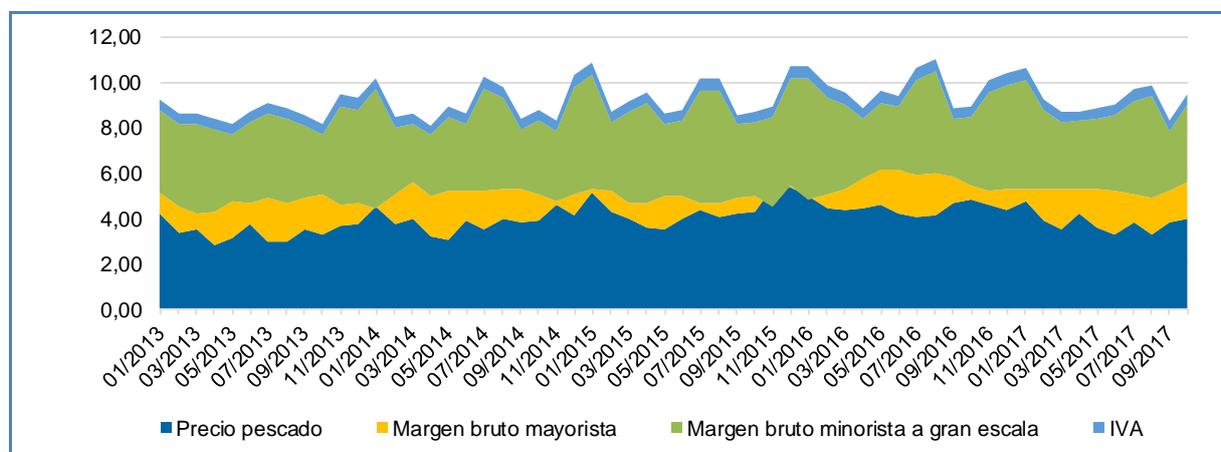
- El primer análisis son los resultados del Observatorio francés para la formación de los precios de los productos alimentarios y sus márgenes («Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires»), que siguió la evolución de los precios y los márgenes en los diferentes eslabones de la cadena de suministro del carbonero fresco entre 2013 y 2017.
- El segundo análisis consiste un análisis de la transmisión de los precios llevado a cabo por EUMOFA. En él se detallan los diferentes precios, costes y márgenes de los diferentes eslabones de la cadena de suministro para los filetes frescos de carbonero en Francia en 2017. Se basa en las estadísticas disponibles y en las entrevistas con las partes implicadas.

Precios y márgenes del carbonero fresco en los diferentes eslabones de la cadena de suministro entre 2013 y 2017

El Observatorio francés para la formación de los precios de los productos alimentarios y sus márgenes («Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires»), de FranceAgriMer aborda, entre otros productos alimentarios, el carbonero fresco. De acuerdo con este análisis y con los datos de 2013 a 2017:

- **El precio del pescado para el mayorista** oscila entre 2,80 y 5,40 EUR/kg. Los precios tienden a ser más bajos en mayo y abril (cuando los volúmenes desembarcados son más altos) y aumentan en junio y en invierno. Asimismo, los precios llevan descendiendo desde enero de 2017 (entre 3,26 EUR/kg y 4,17 EUR/kg).
- **El margen bruto para el mayorista** se encuentra entre -0,82 EUR/kg y 2,15 EUR/kg. Se observe un margen bruto negativo tres veces, mientras que los precios del pescado tendieron a ser altos (por encima de 4,50 EUR/kg). En un contexto de altos precios para la materia prima, los mayoristas tienden a disminuir su margen o incluso a perder dinero.
- **El precio del mayorista** se encuentra entre 4,22 EUR/kg y 6,12 EUR/kg.
El margen bruto de los minoristas a gran escala se encuentra entre 2,51 y 5,35 EUR/kg y los mayores márgenes se registran en julio-agosto y diciembre-enero, cuando los precios son más altos.
- **IVA:** 5,5%.
- **Precio para el consumidor final en los grandes centros minoristas:** Se pueden observar dos picos al año: en diciembre-enero y en junio-agosto. Los precios llevan en aumento desde 2013: de 8,14–9,44 EUR/kg en 2013 a 8,30–10,66 EUR/kg en 2017 (de enero a octubre de 2017). No obstante, los precios tendieron a descender en 2017 en comparación con 2016.

Figura 3. **PRECIOS Y MÁRGENES DEL CARBONERO EN LOS DIFERENTES ESLABONES DE LA CADENA DE SUMINISTRO EN 2013–2017**



Fuente: Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires – FranceAgriMer.

Precio y margen del carbonero fresco en los diferentes eslabones de la cadena de suministro entre 2013 y 2017

En este análisis, los datos referentes al precio de primera venta del pescado se basan en las estadísticas de EUMOFA (precio de primera venta en Francia), otros datos se basan en entrevistas realizadas a mayoristas y a un minorista (rendimiento del fileteado, costes de fileteado, costes de envasado, pérdidas y costes a nivel minorista, precio del consumidor final). Los precios de los diferentes eslabones se comprueban con otras fuentes de información: precios de importación de EUROSTAT/COMEXT y datos del observatorio francés para la formación de los precios y los márgenes de los productos alimentarios (FranceAgriMer). Las principales conclusiones del análisis de transmisión de los precios son:

- **Precio del pescado:** 1,52 EUR/kg: precio medio de la primera venta francesa de carbonero en 2017⁴⁸. Este precio es inferior al de 2016 e inferior al precio del carbonero fresco importado (comparativa de precio en 2016: 2,13 EUR/kg para el carbonero entero importado frente a 1,80 EUR/kg para los desembarques nacionales).
- **Rendimiento del fileteado:** 45%. El rendimiento del fileteado difiere en función del tipo de producto (basado en entrevistas):
 - filete con ala: 50%,
 - filete sin ala: 45%,
 - lomo: 25-30%: en comparación con el filete, el lomo presenta un rendimiento inferior, esto hace que el precio de este producto aumente en comparación con el del filete.
- **Los costes de fileteado** se encuentran entre 1,30 y 1,60 EUR/kg⁴⁹.
- **Envasado:** 0,20 – 0,30 EUR/kg⁵⁰.
- **El precio mayorista** es de 5,28 EUR/kg. Es comparable al precio del filete fresco importado a Francia en 2016: 5,22 EUR/kg⁵¹.
- **La pérdida a nivel minorista** es de 0,81 EUR/kg. Las pérdidas están relacionadas con la pérdida de agua y la pérdida de producto debido a la alta fragilidad de los productos (necesidad de mantener la frescura)⁵².
- **El precio al consumidor** utilizado en el análisis es de 9,34 EUR/kg. De acuerdo con FranceAgriMer, el precio final para el consumidor del carbonero fue de 9,26 EUR/kg en 2017. Según las entrevistas y un estudio de los precios realizado a nivel minorista, el precio de venta al público de los filetes frescos se encuentra entre 9,00 y 9,95 EUR/kg sin descuento y entre 6,95 y 7,95 EUR/kg con descuento. Tras consultar algunos establecimientos, los lomos congelados se pueden vender entre 13,25 y 17,76 EUR/kg.

Figura 4. **TRANSMISIÓN DE LOS PRECIOS DE LOS FILETES DE CARBONERO (EUR/kg)**

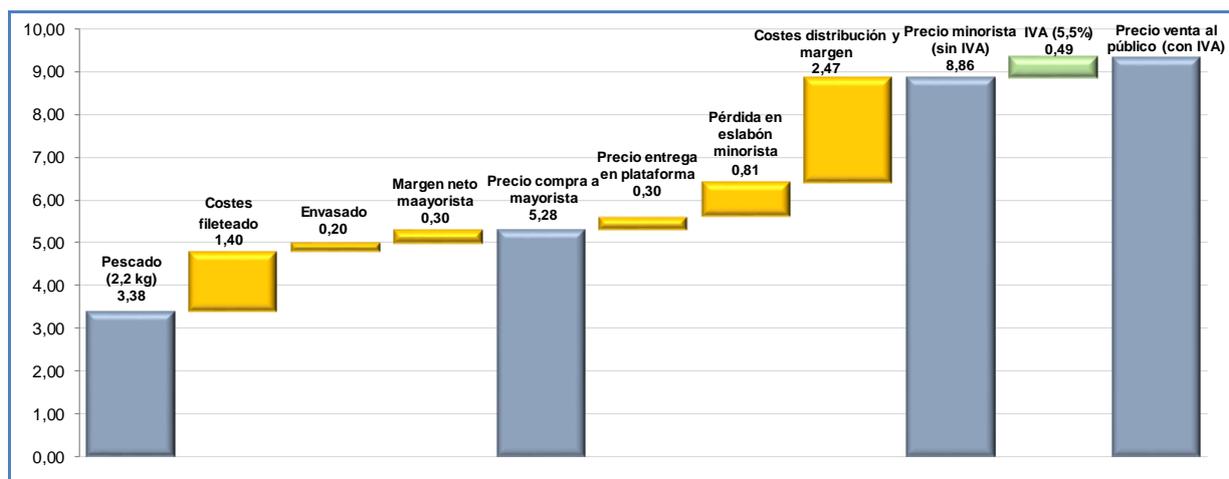
⁴⁸ EUMOFA.

⁴⁹ Entrevistas.

⁵⁰ Entrevistas.

⁵¹ Eurostat/COMEXT.

⁵² Entrevistas.



Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de estadísticas y entrevistas con las partes implicadas en enero de 2018.

5 El mercado del caviar⁵³

5.1 Capturas

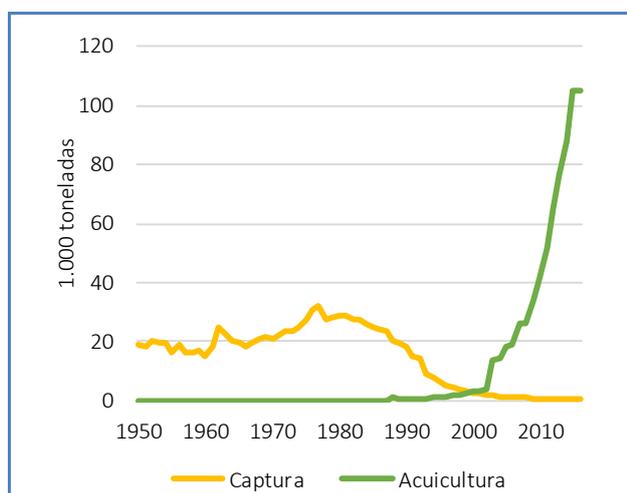
El caviar son las huevas de los esturiones. El esturión siempre se capturó en el mar Caspio para la venta de sus huevas en forma de caviar, principalmente por parte de Rusia e Irán. Los caviars más reconocidos y de mayor precio son el de **Beluga**, del esturión beluga (*Huso huso*), el **Osetra**, del esturión del Danubio (*Acipenser gueldenstaedtii*), y el **Sevruga** del esturión estrellado (*Acipenser stellatus*). Todas las especies proceden de Eurasia, principalmente del mar Caspio, el mar Negro y los ríos de sus vertientes.

A pesar de que estas tres especies son las más conocidas, la mayor parte del caviar que se comercializa actualmente procede de varias especies distintas de esturión. Según los datos comerciales del CITES⁵⁴, el 75-80% de las exportaciones de caviar proceden de otras especies, desde las variedades más comunes, como el esturión blanco (*Acipenser transmontanus*), o el esturión hocicucorto (*Acipenser brevirostrum*) hasta el cotizado esturión siberiano (*Acipenser baerii*) y el esturión kaluga (*Huso dauricus*).

El caviar difiere en tamaño y precio y se clasifica en clásico, real o imperial para describir la apariencia de cada perla en lo que se refiere a tamaño y color.

5.2 Producción mundial

Figura 1. **ESTURIÓN DE CAPTURA Y DE ACUICULTURA EN EL PERIODO 1950–2016 (volumen en toneladas)**



Fuente: FAO.

La producción mundial de caviar fue de 290 toneladas en 2014⁵⁵ y de 340 toneladas en 2016⁵⁶. En la última década, China se ha convertido en el principal productor de caviar del mundo. Se estima que la producción china de caviar oscila entre 75⁵⁷ y 144⁵⁸ toneladas.

La sobrepesca de esturión ha dado lugar prácticamente a la extinción de varias especies. La mayor captura se registró en 1977, con 31.800 toneladas. Desde 1998, el comercio internacional de todas las especies de esturión y sus productos relacionados está regulado por el CITES, y en 2006, Rumanía, como primero de varios países, introdujo un veto sobre la pesca de esturión en el mar Negro. En 2016 se registró una captura total de 250 toneladas.

La primera cosecha registrada por la FAO procedente de la acuicultura se produjo en 1984 con 150 toneladas. Desde entonces, ha ido aumentando gradualmente hasta principios de los 2000, cuando comenzó a ascender con rapidez de año a año gracias al aumento de la producción de China. En 2015 y 2016, la producción acuícola mundial de esturión fue de unas 105.000 toneladas. Desde entonces, prácticamente todos los caviars del mercado actual proceden de esturiones de acuicultura.

⁵³ EUMOFA ha publicado un análisis más completo sobre el mercado del caviar en diciembre de 2018. Este informe está disponible para su descarga en «Estudios e informes» y «Análisis ad hoc» en <http://www.eumofa.eu/market-analysis>.

⁵⁴ Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres.

⁵⁵ World Sturgeon Conservation Society <http://www.wscs.info/sturgeons/caviar-p-m.aspx>

⁵⁶ Harris L., and Shiraishi H. (2018) Understanding the global caviar market. Result of a rapid assessment of trade in sturgeon caviar. Informe conjunto de TRAFFIC y WWF.

⁵⁷ Ibid.

⁵⁸ Sicuro B. (2018) The future of caviar production on the light of social changes: a new dawn for caviar?

5.3 Producción en la UE

Según la Federación Europea de Productores de Acuicultura (FEAP), la UE produjo 126 toneladas de caviar de esturiones de acuicultura en 2016, un aumento del 17% con respecto a las 108 toneladas de 2015⁵⁹. Los mayores productores fueron Italia, Francia, Alemania y Polonia y representaron el 80% de la producción total en 2016.

Tabla 1. **PRODUCCIÓN DE CAVIAR POR ESTADO MIEMBRO EN 2015–2016 (volumen en toneladas)**

País	2015	2016
Italia	35	38
Francia	23	30
Alemania	17	15
Polonia	10	15
Bulgaria	6	7
España	4	6
Finlandia	4	4
Hungría	2	3
Letonia	2	3
Países Bajos	2	2
Bélgica/Luxemburgo	3	3
Total UE	108	126

Fuente: FEAP.

La FEAP no comenzó a publicar información sobre la producción de caviar hasta hace poco, por lo que los datos de producción solamente están disponibles para 2015 y 2016. Por otro lado, sí existen datos históricos sobre la producción de esturión. Italia es, claramente, el mayor productor de esturión de la UE desde hace 10 años. Mientras que la producción italiana descendió en 2015 y 2016, otros países aumentaron su producción, especialmente Francia y Polonia, con un incremento en 2016 del 87% y el 190% respectivamente. Aunque la producción fluctuó de año en año, existe una tendencia ascendente con una tasa anual de crecimiento medio del 2,6%.

Tabla 4. **PRODUCCIÓN DE ESTURIÓN POR ESTADO MIEMBRO EN 2007–2016 (volumen en toneladas)**

País	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Italia	1.200	1.350	1.350	1.900	1.900	1.700	1.900	2.000	1.480	1.000
Alemania	228	214	106	120	120	240	150	300	225	225
Francia	250	250	250	380	280	250	280	298	241	450
Polonia	250	270	148	200	240	241	95	140	193	560
España	183	370	166	35	40	66	66	100	120	110
Bulgaria	n/a	120	140							
Finlandia	n/a	50	60							
P. Bajos	n/a	50	50							
Bélgica	n/a	20	20							
Total	2.111	2.454	2.020	2.635	2.580	2.497	2.491	2.838	2.579	2.655

Fuente: FEAP.

⁵⁹ FEAP (2017) Informe sobre la Producción Acuícola Europea 2008-2016.

5.4 Importaciones extracomunitarias⁶⁰

Tabla 3. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS ANUALES DE CAVIAR EN 2014–2018 (volumen en kg y precio en EUR/kg)**

Año	Volumen	Precio
2014	24.400	403
2015	16.800	333
2016	23.100	314
2017	30.600	261
2018 (ene–sep)	16.100	237

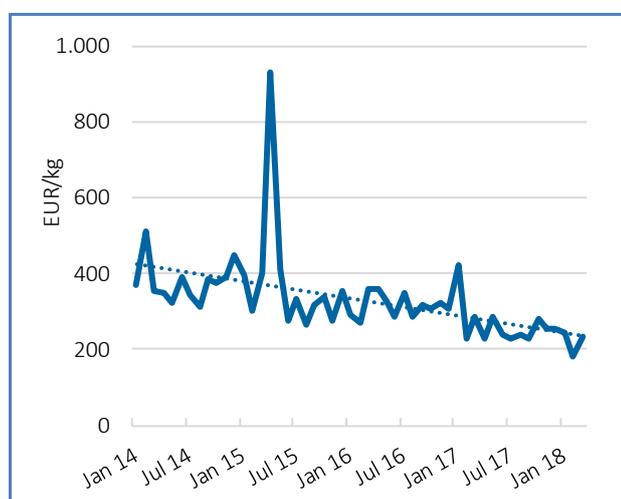
Fuente: Eurostat/EUMOFA.

En 2017, el principal proveedor de caviar al mercado comunitario fue, con creces, China (27.000 kg), seguida de Uruguay (1.900 kg) e Israel (1.100 kg).

Los principales Estados miembros importadores en 2017 fueron Francia (13.200 kg), seguida de Alemania (6.400 kg) y Bélgica (4.900 kg). Francia y Alemania son grandes consumidores de caviar, pero estos volúmenes de importación podrían verse afectados por el hecho de que estos Estados miembros son el punto de entrada del caviar que llega al mercado de la UE. De 2014 a 2017, el precio medio de importación cayó de 403 EUR/kg a 261 EUR/kg (-35%).

Las importaciones comunitarias de caviar de países extracomunitarios ascendieron a 30.600kg en 2017. Esto supone un fuerte incremento con respecto a 2015 y 2016, del 82% y el 32% respectivamente. El aumento del volumen de importación con respecto a 2014 fue del 25%. En cada uno de los últimos 4 años, los volúmenes comunitarios de importación alcanzaron su máximo en diciembre.

Figura 2. **PRECIO MENSUAL DE LAS IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CAVIAR EN 2014–2018**



Fuente: Eurostat/EUMOFA.

5.5 Exportaciones extracomunitarias

Tabla 4. **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CAVIAR EN 2014–2018 (volumen en kg y precio en EUR/kg)**

Año	Volumen	Precio
2014	29.900	392
2015	30.900	415
2016	32.200	400
2017	37.300	382
2018 (ene–sep)	23.500	376

Fuente: Eurostat/EUMOFA.

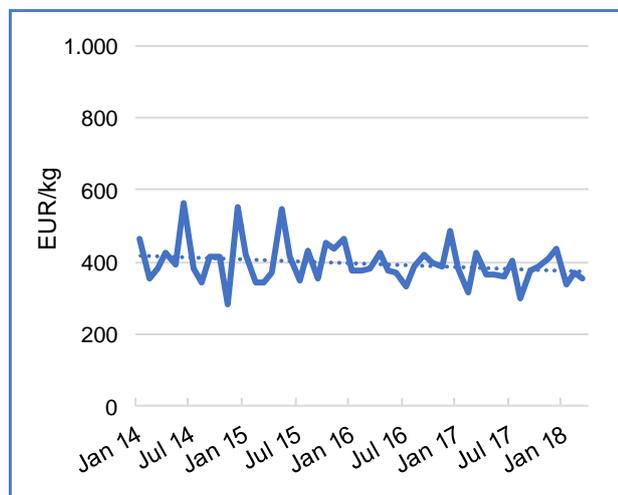
Junto con el incremento de la producción de caviar en la UE, las exportaciones de los países extracomunitarios se encuentran en aumento. En 2014, las exportaciones de la UE se estimaron en 29.000 kg y en 2017, los volúmenes aumentaron un 25%, hasta un total de 37.300 kg.

⁶⁰ El capítulo 1 del análisis completo sobre el mercado del caviar publicado en diciembre de 2018 proporciona una descripción metodológica del uso de los datos comerciales. El informe se puede descargar en «Estudios e informes» y «Análisis ad hoc» en www.eumofa.eu.

Los dos principales mercados comunitarios de exportación en 2017 fueron EE. UU. (9.600 kg) y Japón (8.800 kg). Los dos mismos mercados también fueron los mayores de 2016 y 2015. En 2017, les siguen los Emiratos Árabes Unidos (5.500 kg), Hong Kong (2.900 kg) y Suiza (2.800 kg).

A pesar de su volatilidad, en comparación con el precio de importación extracomunitario, el precio medio de exportación descendió mucho menos con respecto a los últimos años. De 2014 a 2017, solamente cayó un 3%, pasando de 392 EUR/kg a 382 EUR/kg.

Figura 3. **PRECIO MENSUAL DE LAS EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CAVIAR EN 2014–2018**



Fuente: Eurostat/EUMOFA.

5.6 Exportaciones intracomunitarias

Tabla 5. **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS ANUALES DE CAVIAR EN 2014–2018 (volumen en kg y precio en EUR/kg)**

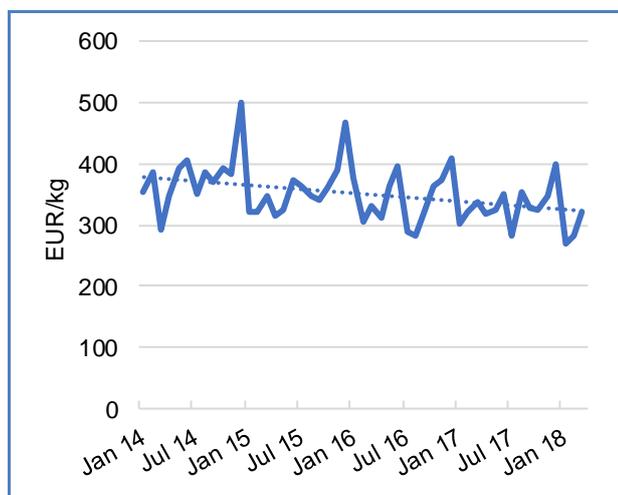
Año	Volumen	Precio
2014	39.100	395
2015	38.300	376
2016	44.000	355
2017	59.500	343
2018 (ene–sep)	48.500	290

Fuente: Eurostat/EUMOFA

El principal Estado miembro en cuanto a exportaciones intracomunitarias es Italia, con prácticamente la mitad del volumen de exportación (30.300 kg). La otra mitad del volumen se exporta desde Alemania (9.100 kg), Francia (7.800 kg), Polonia (6.500 kg) y Bélgica (5.800 kg). De 2014 a 2017, el precio de exportación intracomunitario medio cayó de 395 EUR/kg a 343 EUR/kg (-13%). Los cambios estructurales de los precios a lo largo del año apuntan en dirección a un aumento de la demanda en periodos festivos.

El comercio intracomunitario de caviar, que consiste en caviar de origen comunitario y reexportaciones de caviar importado, fue de 59.500 kg en 2017. Esto supuso un aumento de 20.400 kg (52%) con respecto a 2014. El incremento refleja el aumento de la producción comunitaria y de las importaciones a la UE.

Figura 4. **PRECIO MENSUAL DE LAS EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DEL CAVIAR EN 2014–2018**



Fuente: Eurostat/EUMOFA.

5.7 Consumo

El consumo aparente se calcula de acuerdo con los datos de producción de la FEAP y las estadísticas comerciales de EUROSTAT. De acuerdo con esta metodología, el consumo total comunitario de caviar de 2016 se calcula en 104 toneladas. Francia es el mayor mercado consumidor de caviar (39,2 toneladas), seguido de Alemania (11,5 toneladas). De los países no productores, el Reino Unido es el mayor mercado consumidor (3,4 toneladas), seguido de Dinamarca, Luxemburgo y Austria (en torno a 2 toneladas cada uno).

Tabla 6. **CÓMO LOS RESPONDIDOS FRECUENTES COMPRAN PRODUCTOS DE PESCA Y ACUICULTURA**

	Producción	Balance intracomunitario	Balance extracomunitario	Consumo aparente
Países productores				
Italia	38	-18,7	-12,3	7,0
Francia	30	8,1	1,1	39,2
Alemania	15	-2,7	-0,8	11,5
Polonia	15	-4,2	-4,1	6,7
Bulgaria	7	0,0	0,0	7,0
España	6	0,1	0,4	6,5
Bélgica	3	-3,6	4,4	3,8
Finlandia	4	0,8	-1,3	3,5
Hungría	3	0,0	0,0	3,0
Letonia	3	0,4	-0,4	3,0
P. Bajos	2	0,0	-0,1	1,9
Países no productores				
Austria	n/a	2,2	0,0	2,2
Dinamarca	n/a	2,3	0,0	2,3
Estonia	n/a	0,4	0,0	0,4
Grecia	n/a	0,1	0,0	0,1
Luxemburgo	n/a	-0,6	2,8	2,2
Suecia	n/a	0,4	0,0	0,4
R. Unido	n/a	2,2	1,2	3,4
Total UE	126	-12,8	-9,1	104,1

Fuente: FEAP, Eurostat/EUMOFA.

6 La harina y el aceite de pescado

6.1 Producción mundial y uso

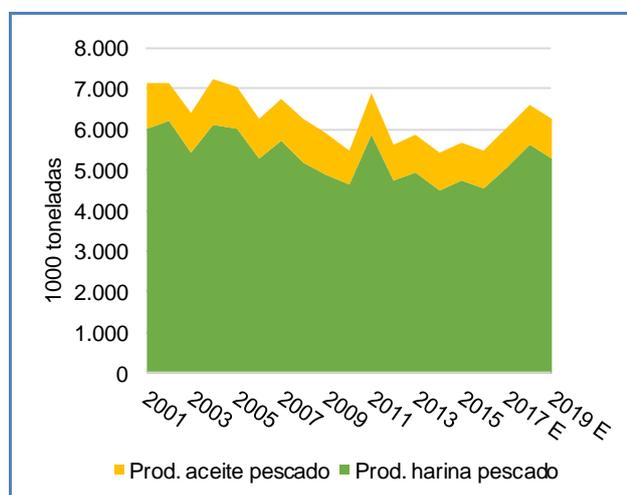
Una gran parte de la pesca mundial se destina a la producción de harina y aceite de pescado. La producción anual media de harina y aceite de pescado de los últimos 10 años se sitúa en torno a los 5 millones de toneladas de harina de pescado y un millón de toneladas de aceite de pescado⁶¹. Cada año se utilizan en torno a 20 millones de toneladas de materia prima para la elaboración de harina y aceite de pescado. Unos 15 millones de toneladas proceden de pescados enteros, de las cuales casi la mitad se desembarcan en Sudamérica. El resto procede de subproductos del procesado de pescado salvaje y de acuicultura⁶². Se calcula que los subproductos representan en torno al 25% y el 35% de la producción total de harina y aceite de pescado en volumen, pero también existe diferencias regionales⁶³.

Dado que una gran parte de estos productos se utiliza como pienso en la acuicultura y la producción ganadera, la harina y el aceite de pescado contribuyen directamente a la producción y al consumo de alimentos para humanos.

Muchas especies de la pesca directa (el pescado entero entregado a las fábricas) se utilizan para la producción de harina y aceite de pescado, además de recortes de pescado y otros subproductos procedentes de la industria procesadora de pescado. Las especies que dominan la oferta de materia prima para la «industria reductora»⁶⁴ son principalmente pequeños pelágicos (como la anchoa, el espadín y la alacha). De hecho, la producción mundial de harina y aceite de pescado fluctúa en línea con las capturas de estas especies y puede variar en gran medida de un año a otro. Las variaciones en la pesquería de la anchoveta peruana son las que más afectan a la oferta mundial de harina y aceite de pescado. La pesquería es la mayor del mundo en cuanto a volumen y varía entre 3 y 7 millones de toneladas al año. Las fuertes variaciones de la pesquería de la anchoveta peruana están estrechamente ligadas al fenómeno meteorológico El Niño, que se produce cada pocos años y lleva agua templada a las zonas de afloramiento. En los años en los que se produce, la pesca sufre y las capturas pueden descender varios millones de toneladas en una temporada.

Debido a la creciente demanda de harina y aceite de pescado de la industria acuícola y a los altos precios, cada vez se produce más harina de pescado a partir de subproductos que antes solían desecharse. Puesto que no se espera la llegada de materias primas adicionales procedentes de la pesca directa (pequeños pelágicos), se prevé un aumento o incluso una producción estable a partir del incremento del uso de los subproductos. En la UE, la mayor parte de los recortes/subproductos de la industria ya se utilizan, por lo que no se espera un incremento significativo de la oferta procedente de los productores comunitarios en los próximos años. El mayor potencial radica en la industria acuícola de otras partes del mundo, especialmente la de los países asiáticos⁶⁵.

Figura 1. **PRODUCCIÓN MUNDIAL DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO (volumen en 1000 toneladas)**



Fuente: La Organización de Ingredientes Marinos (IFFO).

En 2018, la producción mundial de harina de pescado se estimó en 5,6 millones de toneladas, su mayor nivel desde 2011. El buen año de pesca en Perú, debido a los grandes desembarques de anchoveta peruana, fue la principal razón para el aumento de la oferta. La producción de aceite de pescado se calculó en torno a un millón de toneladas en 2018. A consecuencia del descenso de la cuota de pequeños pelágicos destinados a la industria reductora, se espera que la producción de aceite de pescado disminuya en 2019.

⁶¹ IFFO – La Organización de Ingredientes Marinos.

⁶² https://www.seafish.org/media/Publications/Seafish_FishmealandFishOil_FactsandFigures2018.pdf

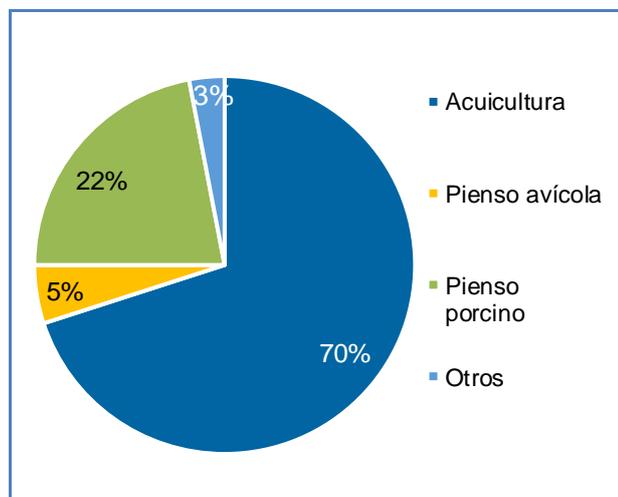
⁶³ FAO.

⁶⁴ <http://www.bloomassociation.org/en/our-actions/our-themes/sustainable-fishing/reduction-fisheries/>

⁶⁵ <http://www.iffonet/byproduct>

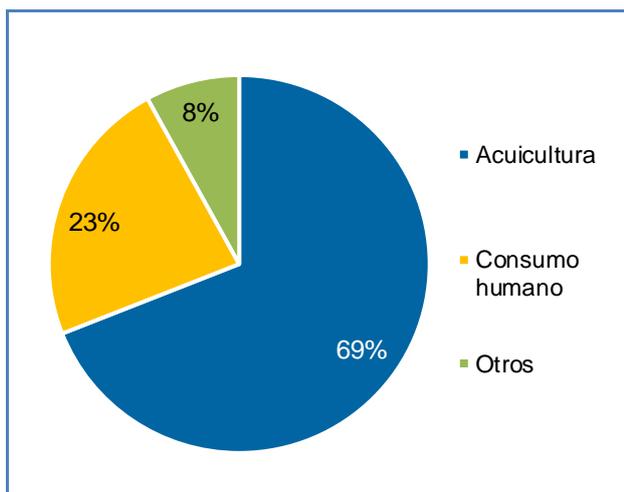
El sector de la acuicultura es el principal consumidor de harina y aceite de pescado, responsable del 70% del consumo mundial en 2017. La harina de pescado se utiliza principalmente como pienso para la acuicultura, así como para la dieta avícola y porcina. En 2017, el 22% de la harina de pescado se utilizó como pienso para ganado porcino y el 5% como alimento avícola. En 2016, el 31% de la harina de pescado destinada a la acuicultura se utilizó como alimento para crustáceos, el 23% como alimento para salmones y truchas y el 15% como pienso para otros pescados de mar⁶⁶.

Figura 2. **USO MUNDIAL DE LA HARINA DE PESCADO POR DESTINO EN 2017 (en volumen)**



Fuente: La Organización de Ingredientes Marinos (IFFO)

Figura 3. **USO MUNDIAL DE ACEITE DE PESCADO POR DESTINO (volumen en toneladas)**



Fuente: La Organización de Ingredientes Marinos (IFFO).

El pescado de acuicultura, y especialmente el salmón, necesita un mínimo de aceite de pescado en su dieta para garantizar un producto final comparable al pescado salvaje en lo que se refiere a propiedades nutricionales⁶⁷. Así, del aceite de pescado destinado al segmento de la acuicultura, en torno al 60% se utiliza para pienso para salmón y trucha, el 18% para el del pescado de mar y el 6% para el de los crustáceos⁶⁸. Los beneficios de los ácidos grasos omega 3 también son muy valorados como suplemento alimentario para el consumo humano. Por lo tanto, este segmento es el mayor competidor del segmento acuícola y constituyó un 23% del consumo mundial de aceite de pescado en 2017. La otra categoría contiene productos hidrogenados y productos con fines industriales y farmacéuticos⁶⁹.

⁶⁶ IFFO- La Organización de Ingredientes Marinos.

⁶⁷ <http://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/resource-detail/en/c/338773/>

⁶⁸ IFFO – La Organización de los Ingredientes Marinos.

⁶⁹ <http://www.iffonet.net/node/735>

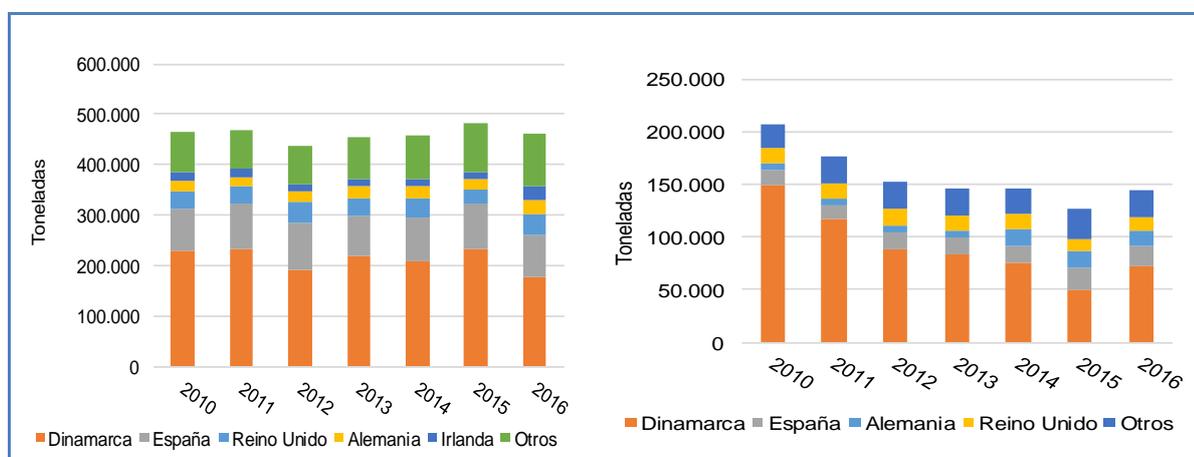
6.2 Producción comunitaria y uso

En Europa hay 29 fábricas que producen harina y aceite de pescado, con una producción de unas 600.000 toneladas a un valor de exportación de más de 1000 millones de euros al año. La industria genera directamente 3.000 trabajos en zonas costeras. Asimismo, la industria genera numerosos puestos de trabajo en el sector pesquero y en el sector auxiliar⁷⁰.

Cada año, la UE produce en torno a 450-500 mil toneladas de harina de pescado y 150-200 mil toneladas de aceite de pescado. Esto constituye en torno al 10-15% de la producción anual mundial. En 2016, la producción comunitaria de harina de pescado alcanzó las 461.000 toneladas, un descenso del 5% con respecto a 2015. En el mismo periodo, la producción de aceite de pescado aumentó un 14%, hasta las 144.000 toneladas. Actualmente existen 10 fábricas de harina de pescado en la UE en 6 Estados miembros diferentes. Estas fábricas pertenecen a 3 empresas. La mayoría de ellas se encuentran en Dinamarca y el Reino Unido.

Dinamarca es, con creces, el mayor productor, y representa prácticamente el 50% del total. La producción danesa se basa principalmente en los desembarques de pequeños pelágicos, como la bacaladilla, el lanzón, la faneca noruega y el espadín. España es el segundo país, con un 20% del total. En España, la harina y el aceite de pescado se producen a partir de desechos y restos de la industria del procesado.

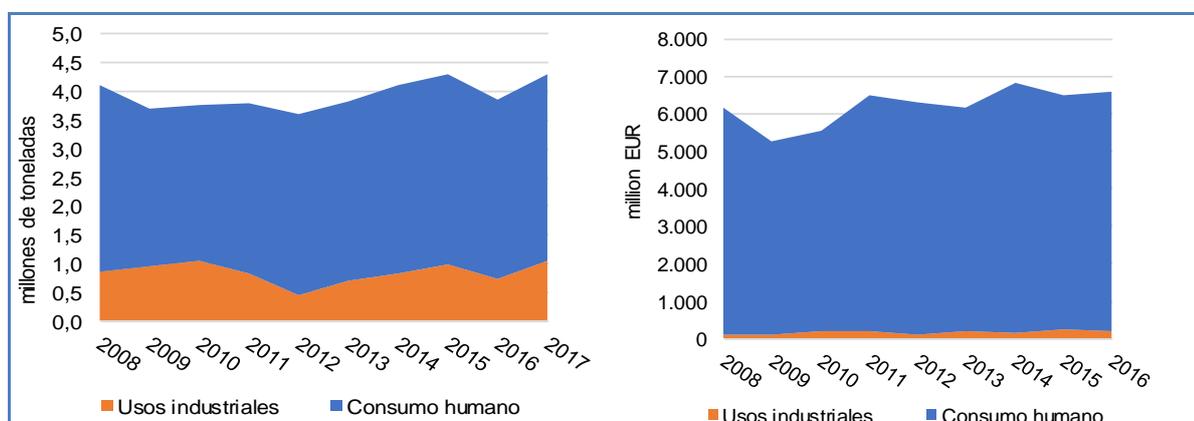
Figura 4. **PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO (IZQUIERDA) Y ACEITE DE PESCADO (DERECHA) EN LA UE**



Fuente: FAO.

Los desembarques comunitarios para uso industrial aumentaron un 44% de 2016 a 2017. En 2017, los desembarques totales de pescado en la UE fueron de 4,3 millones de toneladas, de las cuales el 24% se destinó a la producción de harina y aceite de pescado (uso industrial). Prácticamente la totalidad de este porcentaje se desembarcó en Dinamarca. En valor, el pescado para uso industrial constituyó el 3% de los desembarques comunitarios totales de 2016. Algunos de los volúmenes para uso industrial se destinarán a mercados para el consumo humano tras haber sido convertidos en harina y aceite de pescado. Este es el caso especialmente del aceite de pescado, que constituye un suplemento alimentario muy valorado en los mercados con un alto poder adquisitivo.

Figura 5. **DESEMBARQUES TOTALES EN LA UE POR USO (en volumen, izquierda, y en valor, derecha)**



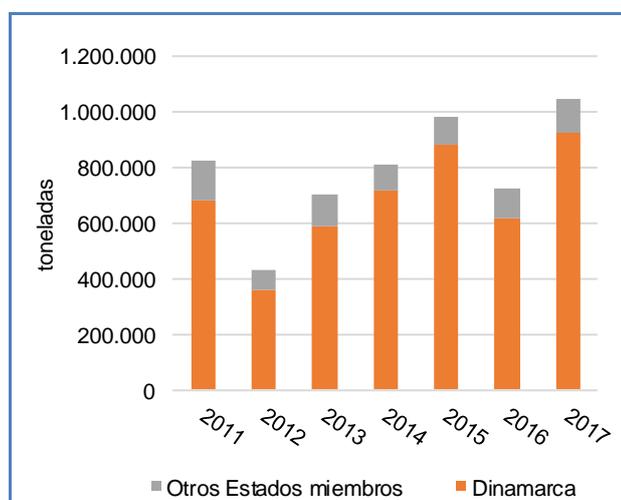
Fuente: Eurostat, Udenrigsministeriet Fiskeristyrelsen (DK). Eurostat solamente facilita datos de valor, incluyendo los de 2016. El volumen incluye los datos de 2017 para todos los países salvo para Dinamarca. Las cifras de 2017 para Dinamarca proceden de las estadísticas nacionales de Dinamarca.

⁷⁰ Eufishmeal: información de Eufishmeal al BREF SA TWG.

La mayor parte de la pesca directa para uso industrial se desembarca en Dinamarca. Otros productores europeos de harina y aceite de pescado solamente utilizan recortes para su producción.

Las principales especies de pescado desembarcadas para uso industrial en la UE son el lanzón, la bacaladilla, el espadín y el arenque. El arenque se destina principalmente al consumo humano, pero de los grandes volúmenes capturados y consiguientes precios bajos, una parte se utiliza para la producción de harina y aceite de pescado. Debido a las importantes variaciones de las cuotas para las diferentes especies utilizadas para usos no alimentarios, la disponibilidad en las pesquerías comunitarias varía drásticamente de un año a otro. Por ejemplo, de 2016 a 2017 se produjo un gran aumento de los desembarques de lanzón (+900%) debido a un aumento de la cuota en la misma proporción. En 2016-2017, los desembarques comunitarios totales de todas las especies para uso industrial aumentaron un 44%, hasta 1.040 mil toneladas.

Figura 6. **DESEMBARQUES COMUNITARIOS PARA USO INDUSTRIAL (en volumen)**



Fuente: Eurostat, Udenrigsministeriet Fiskeristyrelsen (DK).

Tabla 8. **PRINCIPALES ESPECIES DESEMBARCADAS EN LA UE PARA USO INDUSTRIAL (volumen en 1000 toneladas)**

Especie	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Lanzón	280	320	350	360	60	250	200	250	40	400
Espadín europeo	320	420	380	290	180	180	250	390	330	260
Bacaladilla	70	0	0	0	0	70	170	180	160	190
Arenque	130	130	130	110	70	120	120	130	150	150
Faneca noruega	30	30	70	0	30	40	30	30	30	20
Ochavo	10	40	100	20	40	30	20	0	0	0
Capelán	0	0	0	40	30	10	10	0	0	0
Otros	0	0	0	0	10	10	10	50	10	20
Total UE	840	940	1.030	820	420	710	810	1.030	720	1.040

Fuente: Eurostat.

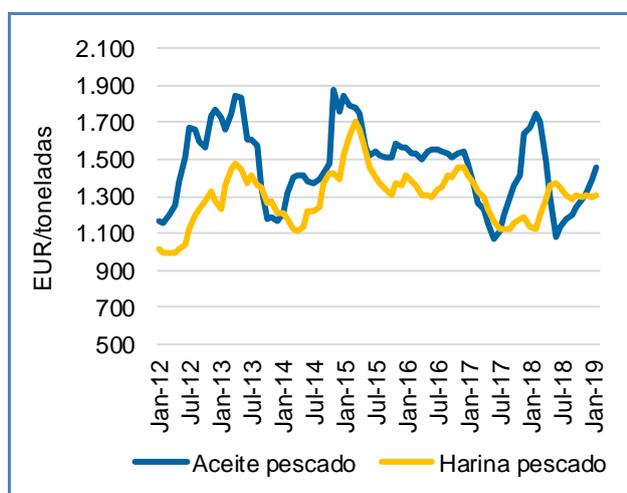
Las cuotas de pesca de los pequeños pelágicos establecen las bases para los volúmenes destinados a la industria reductora. Las grandes cuotas de lanzón, espadín y bacaladilla suponen más materia prima para los productores de harina de pescado, ya que estas especies se utilizan principalmente para reducción. La gran cuota de lanzón de 2017 (+900% frente a 2016) contribuyó en gran medida a la buena situación de la materia prima de 2018. En 2018, las cuotas de las especies seleccionadas descendieron un 11%, hasta 1,94 millones de toneladas y las cuotas de 2019 muestran un descenso aún mayor, del 24%.

Tabla 9. **CUOTAS PESQUERAS DE LA UE PARA LAS PRINCIPALES ESPECIES DESTINADAS A USO INDUSTRIAL (volumen en 1000 toneladas)**

Especie	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	% cambio 18/19
Lanzón	180	264	207	0	87	486	233	113	-52 %
Espadín	441	457	422	479	458	461	457	463	+1 %
Bacaladilla	73	133	218	482	208	385	401	320	-20 %
Faneca noruega	0	167	106	128	129	142	55	55	0 %
Ochavo	82	82	128	53	43	27	20	22	+10 %
Arenque	696	754	783	818	619	684	776	509	-34 %

Fuente: Comisión Europea (2012-2015), eufishmeal.org (2016-2019).

Figura 7. **PRECIOS DE LA HARINA Y EL ACEITE DE PESCADO EN LA UE (EUR/tonelada)**



Fuente: Oil world.

A pesar de existir ciertas variaciones locales, en Europa los precios de la harina y el aceite de pescado se corresponden normalmente con los precios mundiales, que están relacionados con la situación de la oferta en Sudamérica, especialmente en Perú.

En 2018, la producción peruana de harina y Aceite de pescado aumentó considerablemente con respecto a los años anteriores y alcanzó su máximo nivel desde 2011. Dado que más del 90% de la producción peruana se dedica a la exportación, existe un equilibrio en el mercado mundial de la harina y el aceite de pescado y los precios se han estabilizado. Los precios de la harina de pescado mostraron una tendencia descendente en la UE a lo largo de la segunda mitad de 2018. Los precios del aceite de pescado descendieron con respecto al altísimo nivel registrado a principios de 2018, cuando estaban por encima de los 1.750 EUR/tonelada. Los precios del aceite de pescado alcanzaron su mínimo en junio del año pasado y, desde entonces, han aumentado hasta los 1.450 EUR/tonelada aproximadamente.

6.3 Importaciones extracomunitarias

Una gran parte del consumo comunitario de harina y aceite de pescado se abastece gracias a las importaciones de países extracomunitarios. En 2016, si se comparan la producción, las importaciones y las exportaciones, el 50% del consumo de harina de pescado procedió de países de fuera de la UE.

En 2018, las importaciones de harina de pescado fueron de 268.960 toneladas y 356 millones de euros, lo cual supuso un aumento del 39% en volumen y del 46% en valor con respecto a 2017. Los tres principales proveedores fueron Noruega, Islandia y las islas Feroe, que representaron el 46% del volumen y casi el 50% del valor. Las importaciones de Noruega aumentaron un 57%, alcanzando las 56.900 toneladas, y el valor subió un 66% hasta los 82.190 millones de euros.

Las importaciones comunitarias de aceite de pescado de 2018 alcanzaron las 216.753 toneladas, con un valor de 333 millones de euros. Esto supuso un aumento del 18% en volumen y del 22% en valor con respecto a 2017. Los tres principales proveedores fueron Perú, Noruega y Estados Unidos, que representaron un 64% del volumen total y un 54% del valor total. Las importaciones de Perú aumentaron un 76%, hasta las 61.891 toneladas, mientras que el valor aumentó un 66% hasta los 89 millones de euros.

Tabla 10. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE HARINA DE PESCADO POR PAÍS DE ORIGEN (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

País de origen	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor										
Noruega	45.500	41.540	51.860	46.600	67.400	78.230	44.590	61.800	36.280	49.460	56.940	82.190
Islandia	58.500	82.050	13.700	18.380	51.380	77.360	20.370	31.630	33.660	40.750	36.400	51.530
Islas Feroe	11.990	15.100	10.450	13.000	13.980	19.400	11.130	16.240	16.890	21.240	30.040	42.380
Perú	112.500	136.200	150.910	181.010	45.400	60.010	63.690	86.660	18.630	23.800	27.900	34.700
Marruecos	25.060	26.270	29.340	29.550	35.130	46.320	50.600	61.810	28.180	29.660	27.990	30.460
Chile	37.560	48.730	48.220	58.730	18.060	27.870	18.430	27.110	20.170	25.880	19.430	26.850
Mauritania	23.570	25.860	39.510	38.180	16.830	21.360	29.490	37.070	10.310	12.760	21.230	25.970
Otros	19.690	24.430	28.440	35.120	30.820	42.720	45.340	62.650	28.730	40.090	49.030	62.350
Total UE	334.370	400.180	372.430	420.570	279.000	373.270	283.640	384.970	192.850	243.640	268.960	356.430

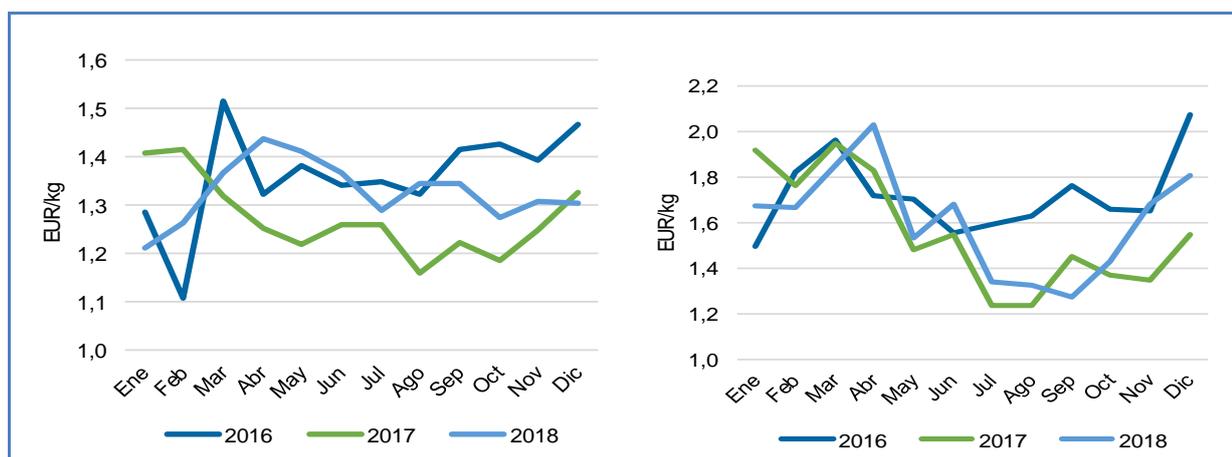
Fuente: EUMOFA.

Tabla 11. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ACEITE DE PESCADO POR PAÍS DE ORIGEN (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

País de origen	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor										
Perú	39.710	66.840	59.080	90.220	58.110	90.020	21.980	47.540	35.190	53.660	61.890	89.230
Noruega	45.880	58.410	40.490	46.460	54.970	59.820	56.930	63.660	51.990	56.770	52.760	61.380
EE. UU.	22.520	28.320	26.360	36.430	13.260	25.630	39.900	65.060	25.220	35.540	25.010	29.590
Mauritania	13.770	19.000	15.400	17.310	10.430	15.100	12.700	21.230	15.160	17.440	17.130	24.000
México	1.840	21.470	0	31.310	0	31.520	0	22.700	9.490	20.510	8.000	18.200
Marruecos	13.130	7.180	21.480	60	17.550	130	10.920	6.880	8.480	1.080	7.480	14.370
Turquía	4.360	23.710	30	9.070	60	13.210	4.510	16.740	520	18.860	7.210	13.060
Otros	30.180	59.170	33.410	50.300	20.880	36.930	29.890	53.360	38.230	69.050	37.270	82.820
Total UE	171.390	284.100	196.250	281.160	175.260	272.360	176.830	297.170	184.280	272.910	216.750	332.650

Fuente: EUMOFA.

Figura 8. **PRECIOS DE LAS IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE HARINA DE PESCADO (IZQUIERDA) Y ACEITE DE PESCADO (DERECHA)**



Fuente: EUMOFA.

En 2018, el precio medio de las importaciones comunitarias de aceite de pescado fue de 1,53 EUR/kg, lo cual supuso un aumento del 3% con respecto a 2017. En el caso de la harina de pescado, fue de 1,33 EUR/kg, aumentando un 6% en comparación con 2017.

6.4 Exportaciones extracomunitarias

En 2018, las exportaciones comunitarias de harina de pescado a países extracomunitarios se situaron en 136.926 toneladas, con un valor de 289 millones de euros. Esto supuso un descenso del 13% del volumen y del 12% del valor. Noruega fue el mayor mercado de destino, representando un 41% tanto del volumen como del valor.

En 2018, la UE exportó 129.686 toneladas de aceite de pescado con un valor de 205 millones de euros. Esto supuso un aumento del 3% en volumen y del 6% en valor. En lo que concierne a la harina de pescado, Noruega fue claramente el mayor mercado, con un 91% del volumen y un 80% del valor de exportación. El principal país exportador de la UE fue Dinamarca, con un 80% (109.000 toneladas) de los volúmenes de harina de pescado y un 81% (152 millones de euros) del valor. En cuanto al aceite de pescado, Dinamarca representó el 85% (110.000 toneladas) del volumen y el 73% (150 millones de euros) del valor de 2018.

Tabla 12. EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE HARINA DE PESCADO POR PAÍSE DE DESTINO (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

País de destino	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor										
Noruega	125.530	170.980	159.150	208.100	106.510	154.130	119.380	181.090	62.980	87.460	56.110	77.700
China	17.730	25.290	8.680	11.530	16.620	26.830	9.700	15.040	22.720	29.690	13.900	20.470
Canadá	5.200	8.080	5.370	8.040	5.680	9.850	7.100	12.360	8.450	14.210	8.140	13.890
Taiwán	3.630	4.940	3.420	4.540	8.070	11.860	6.410	9.550	10.610	13.270	7.540	10.070
Turquía	5.320	6.690	1.990	2.370	3.180	4.520	1.930	2.720	12.600	15.920	7.600	9.290
Estados Unidos	1.850	3.310	1.440	2.820	2.790	5.250	4.580	8.830	2.990	6.400	6.100	9.210
Japón	3.260	4.640	1.960	2.810	10.010	16.210	1.240	2.130	5.560	7.820	5.890	7.220
Otros	46.270	58.890	42.650	46.360	52.310	85.670	32.200	48.280	30.790	40.730	31.650	41.040
Total UE	208.790	282.820	224.660	286.570	205.170	314.320	182.540	280.000	156.700	215.500	136.930	188.890

Fuente: EUMOFA.

Tabla 13. EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ACEITE DE PESCADO POR PAÍS DE DESTINO (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

País de destino	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor										
Noruega	88.950	139.610	113.370	158.840	92.560	163.500	114.340	190.610	113.710	159.090	117.800	164.650
China	430	3.700	430	4.110	250	3.190	200	4.570	50	2.120	110	6.930
Suiza	720	5.980	660	2.630	370	1.100	470	1.890	660	2.920	870	4.680
Rusia	430	1.570	830	1.520	790	3.110	1.030	3.700	950	3.380	980	4.000
EE. UU.	320	3.570	210	2.020	300	1.360	1.670	3.980	1.240	3.660	1.220	3.600
Canadá	1.020	2.490	1.000	2.080	40	300	1.280	3.210	440	1.370	1.150	2.330
Turquía	830	1.390	490	620	190	410	210	610	480	1.310	1.050	1.850
Otros	8.530	25.520	4.290	22.500	11.710	38.280	7.850	28.780	8.520	20.450	6.510	17.090
Total UE	101.230	183.830	121.280	194.320	106.210	211.250	127.050	237.350	126.050	194.300	129.690	205.130

Fuente: EUMOFA.

6.5 Perspectivas de futuro

La pesca destinada a la producción de harina y aceite de pescado en la UE se encuentra limitada por las cuotas y la demanda de pescado para consumo humano. Antes, especies como el arenque y la caballa del Atlántico se utilizaban en mucha mayor medida para productos para uso no alimentario. Hoy, todavía se destinan algunos volúmenes de arenque a la industria no alimentaria, mientras que el volumen de caballa es escaso o inexistente.

El paso de productos para uso no alimentario a productos para el consumo humano también se advierte en otras especies, como la bacaladilla y el espadín. No obstante, dado que los volúmenes de las capturas pueden fluctuar drásticamente, el excedente potencial no se puede destinar a los mercados para el consumo humano, y lo más probable es que acabe en la industria reductora, convertido en harina y aceite de pescado. Así, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) informa de que el 90% del pescado utilizado para la producción de harina y aceite de pescado «no se puede comercializar actualmente en grandes cantidades como productos para la alimentación humana»⁷¹.

La producción de harina y aceite de pescado ofrece una oportunidad única para reciclar los recortes que, de otra manera, no se utilizarían y serían descartados por el sector del procesado del pescado. Se espera que en 2022, el uso de los recortes para reducción aumente un 49%⁷².

Gracias a la mayor utilización de recortes y a una oferta estable de materia prima procedente de la pesca directa, la producción de harina y aceite de pescado podría aumentar en los próximos años. No obstante, es probable que solamente una pequeña parte de dicho crecimiento procesa de subproductos de la pesca. Según la Fao, la harina de pescado producida a partir de subproductos de la pesca representará el 34% de la producción de harina de pescado del mundo en 2030, frente al 30% actual.

Como se puede observar en la tabla de cuotas, la situación de la materia prima procedente de la pesca directa y destinada a los productores de harina y aceite de pescado fluctúa de un año al siguiente. Sin embargo, es probable que la producción sea estable a más largo plazo, puesto que las pesquerías se explotan completamente sin perspectivas de aumento de las capturas. La posibilidad de aumentar la producción mundial de harina y aceite de pescado a partir de las fuentes de materia prima tradicionales se limita principalmente a un mejor uso de los recortes.

Mientras que las capturas mundiales se mantendrán constantes, el mayor mercado de la harina y el aceite de pescado, el sector acuícola, se encuentra en fase de crecimiento y seguirá creciendo en el futuro próximo, según la FAO. Así, la industria acuícola buscará nuevas opciones para cubrir su aumento de necesidades. Existen algunas opciones alternativas para aumentar la producción de proteína y aceite marino y terrestre (como el krill, las algas, alimentos basados en insectos, gusanos marinos, ingredientes basados en levaduras, etc.), pero ninguna de ellas puede competir actualmente con las fuentes tradicionales en volumen ni en precio⁷³.

⁷¹ <https://www.seafish.org/article/fishmeal-and-fishoil>

⁷² <https://www.seafish.org/article/fishmeal-and-fishoil>

⁷³ <https://www.aquaculturealliance.org>

7 Uso comercial de las especies marinas invasoras en Europa

Las especies que han sido desplazadas como resultado de la actividad humana, ya sea de manera intencionada o no, a zonas en las que no se encuentran de manera natural se denominan especies introducidas o foráneas. Muchas de ellas no sobreviven en el nuevo entorno, pero otras se desarrollan y empiezan a invadir la biodiversidad nativa, así como a afectar al sustento de los seres humanos. Estas especies se conocen como especies invasoras⁷⁴.

Cuando una especie se establece en un nuevo entorno, es muy poco probable que sea objeto de los controles naturales que mantienen el equilibrio de su población dentro de su rango habitual. Sin el control por parte de depredadores, parásitos o enfermedades, dichas especies tienden a crecer de manera rápida, hasta el punto de invadir su nuevo entorno. Las especies marinas invasoras han tenido un impacto significativo en la biodiversidad, ecosistemas, pesca y maricultura, desarrollo industrial e infraestructura. La gestión de especies invasoras en el entorno marino (erradicación y/o control) presenta muchos más desafíos que en el terrestre⁷⁵.

Algunas especies marinas invasoras se han convertido en una oportunidad de mercado para las comunidades pesqueras locales, lo que suscita la siguiente cuestión: cómo equilibrar su gestión teniendo en cuenta la necesidad de erradicar especies invasoras o al menos controlar su impacto y la necesidad de mantener una industria de alto valor comercial. Este caso práctico se centra en tres ejemplos de especies marinas invasoras de Europa que se han explotado en las pesquerías comerciales: la rapana venosa en el mar Negro, la lapa zapatilla en Francia y el cangrejo boreal en Noruega.

7.1 La rapana venosa en el mar Negro

La rapana venosa (*Rapana venosa*), es un caracol marino depredador, que puede tener un impacto tanto en poblaciones naturales como cultivadas de ostras, mejillones y otros moluscos. En las zonas en las que se ha introducido, el ecosistema ha experimentado considerables cambios. Prueba de su alta eficacia biológica son sus elevados niveles de fertilidad, elevada tasa de crecimiento y tolerancia a la baja salinidad, las altas y bajas temperaturas, la contaminación del agua y la escasez de oxígeno. El agua de lastre, en la que las larvas del caracol se encuentran en forma de plancton⁷⁶ favorece la dispersión a largas distancias. La rapana venosa es una especie invasora, originaria de Asia oriental y que se registró por primera vez en el mar Negro en los años 40⁷⁷.

La rapana venosa se asocia con una disminución de la gama y la densidad de las poblaciones nativas de mejillón, cerca de las costas de Anatolia y el Cáucaso y en la región del Danubio occidental y en el mar Negro, que eran, originariamente, zonas ricas desde el punto de vista biológico. Por lo tanto, la especie ha provocado cambios importantes en la relación que existe entre la pesca y el hábitat en las aguas costeras del sudeste del mar Negro. A pesar de ser una especie introducida que desempeña un papel importante en el ecosistema demersal del mar Negro, la rapana venosa se ha convertido en una de las especies comerciales más relevantes, especialmente para el comercio.

En Turquía, Bulgaria y, más recientemente, Rumanía, la rapana venosa es un recurso que se recolecta, procesa y exporta con frecuencia a Corea del Sur y Japón. En un principio, la cosechaban los buzos, pero ahora la cosechan embarcaciones que capturan caracoles con rastras. La pesquería se gestiona a través de un sistema de cuotas que permite mantener un equilibrio entre controlar la expansión de la especie y mantener las actividades económicas relacionadas⁷⁸.

⁷⁴ <https://www.iucn.org/theme/marine-and-polar/our-work/international-ocean-governance/managing-invasive-species>

⁷⁵ <https://www.cbd.int/invasive/doc/marine-menace-iucn-en.pdf>

⁷⁶ <http://www.iucngisd.org/gisd/speciesname/Rapana+venosa>

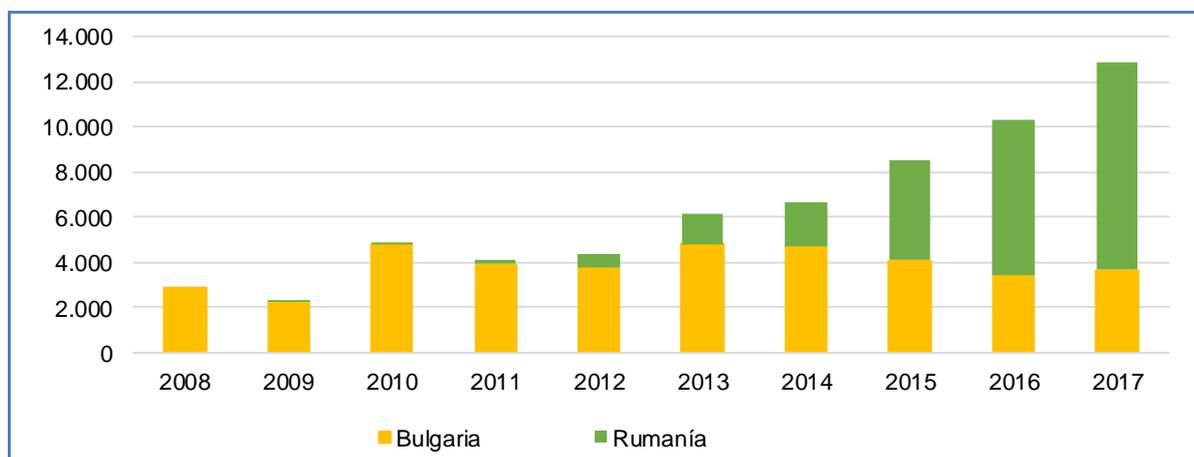
⁷⁷ <http://www.issg.org/database>

⁷⁸ <http://www.eurofishmagazine.com/component/k2/item/374-processing-rapana-for-korean-buyers>

Producción

En 2017, los desembarques de rapana venosa en la UE alcanzaron casi 13.000 toneladas. Los países pesqueros más importantes de la UE son Rumanía (que representa un 72% del volumen total) y Bulgaria (que representa el 28% restante). Desde 2015, Rumanía se ha convertido en la principal nación pesquera de la UE en cuanto a volumen desembarcado.

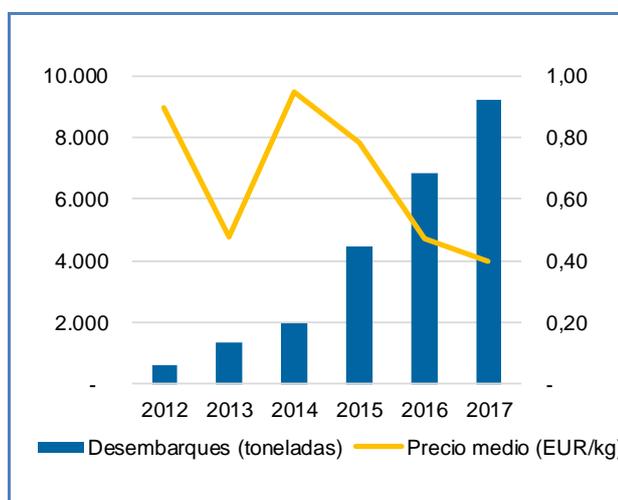
Figura 1. **DESEMBARQUES COMUNITARIOS DE RAPANA VENOSA POR PAÍSES (volumen en toneladas)**



Fuente: EUROSTAT.

Entre 2013 y 2014, en Rumanía, el precio de primera venta de la rapana venosa aumentó en un 97%, seguido por el aumento de los desembarques en un 49%. Entre 2014 y 2017, el precio de primera venta disminuyó un 50% (de 0,95 EUR/Kg a 0,47 EUR/Kg), seguido por un aumento notable de los desembarques, de 1.953 toneladas a 9.244 toneladas.

Figura 2. **DESEMBARQUES Y PRECIO DE PRIMERA VENTA DE LA RAPANA VENOSA EN RUMANÍA (volumen en toneladas, precio en EUR/kg)**



Fuente: EUROSTAT.

Procesado

En la planta de procesado, la rapana venosa se coloca en agua fresca durante varias horas para eliminar la arena. Después, se cuece durante algunos minutos e, inmediatamente después, se sumerge en agua muy fría. El choque térmico hace que la carne se separe de la concha. A continuación, la carne se extrae de la concha de forma manual, se limpia y se separa en seis tamaños diferentes antes de congelarla. Finalmente, la carne congelada se envasa y se exporta a otros mercados, principalmente Corea y Japón⁷⁹.

⁷⁹ <http://www.eurofishmagazine.com/component/k2/item/374-processing-rapana-for-korean-buyers>

Comercio

No existe un código comercial específico para esta especie, así que se da por hecho que los productos correspondientes al grupo de PEC «otros moluscos e invertebrados acuáticos» abarcan la mayor parte de la rapana venosa para las exportaciones rumanas y búlgaras. El balance comercial de la rapana venosa en Bulgaria ha sido positivo en el periodo comprendido entre 2008 y 2018. Durante este mismo periodo, las importaciones y exportaciones aumentaron en valor un 338% y un 149% respectivamente. En 2018, las exportaciones alcanzaron las 2.029 toneladas, con un valor de más de 13 millones de euros (-9% frente a 2017). Los principales destinos de exportación fueron Corea del Sur (50% del valor de exportación en 2018) y Japón (33%) y, en menor medida, China, Grecia y Vietnam. El mismo año, las importaciones procedieron principalmente de Rumanía, con un 86% de las importaciones (las cifras de importación pueden incluir otros moluscos además de la *Rapana venosa*).

En Rumanía, la balanza comercial fue negativa entre 2012 y 2015. Entre 2008 y 2011, las exportaciones superaron con creces a las importaciones. En 2016 y 2018 se observe la misma tendencia. En 2018, se exportaron 1.252 toneladas de *Rapana venosa* con un valor de 2,5 millones de euros, principalmente a Corea del Sur, con un 55% del valor de exportación, y Japón (19%).

Tabla 1. **FLUJOS COMERCIALES DE LA RAPANA VENOSA⁸⁰ EN RUMANÍA Y BULGARIA (valor en 1000 EUR)**

Especie	Tipo de flujo	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Rumanía	Export.	2.542	3.045	4.306	5.115	234	289	332	779	2.510	2.475	2.466
	Import.	839	720	749	1.219	657	630	571	894	834	819	1.003
	Balanza comercial	1.703	2.325	3.557	3.896	-423	-340	-238	-114	1.676	1.656	1.463
Bulgaria	Export.	5.387	4.407	6.228	4.764	4.269	4.034	5.350	6.533	8.646	14.685	13.391
	Import.	365	370	177	319	246	443	480	797	1.376	963	1.600
	Balanza comercial	5.022	4.036	6.051	4.445	4.023	3.590	4.870	5.736	7.270	13.722	11.791

Fuente: COMEXT.

7.2 La seba en Francia

La seba o lapa zapatilla (*Crepidula fornicata*) es un molusco gasterópodo procedente de la costa Atlántica de América del norte. Se suelen encontrar en colonias en zonas protegidas como bahías poco profundas o estuarios. Pueden aparecer pegadas a una amplia variedad de fondos: fondos rocosos, de gravilla, de arena o barro y forman una cadena de ejemplares apilados unos sobre otros. Suelen encontrarse en columnas sobre un sustrato duro, como conchas de otros moluscos, rocas y afloramientos rocosos. Se alimentan de fitoplancton por filtración, como algas o bacterias y sólidos suspendidos. En líneas generales, las hembras ponen dos veces al año, entre 5.000 y 30.000 huevos por desove agrupadas en cápsulas protectoras. Tras eclosionar, las larvas se someten a una fase pelágica de 4-5 semanas que favorece su dispersión. Este crecimiento es muy rápido y los machos pueden reproducirse a los 4 meses⁸¹.

⁸⁰ Códigos NC correspondientes a otros moluscos e invertebrados acuáticos (excluidos el mejillón, la ostra y otras principales especies comerciales de mariscos).

⁸¹ <http://issg.org/database/species/ecology.asp?si=600&fr=1&sts=&%20ang=EN&ver=print&prtflag=false>

La seba reúne todas las características de una especie invasora: una estrategia reproductiva muy eficiente, alta tolerancia ecológica (tolera un amplio abanico de factores medioambientales), método de alimentación (por filtro, que limita muy poco) y la ausencia de depredadores.

Introducida en Europa por primera vez de manera no intencionada junto con las ostras americanas enviadas a Inglaterra en los años 1870, la seba se dispersó por las costas europeas y actualmente se encuentra a lo largo de la costa atlántica, desde España hasta Dinamarca, con registros incluso en el mar Mediterráneo y en el sur de Noruega⁸². Probablemente se volvieron a introducir cuando los Aliados desembarcaron en Francia en 1944. Ha proliferado especialmente durante treinta años en Normandía y en la costa norte de Bretaña, en Francia⁸³.

El incremento de la población ha afectado considerablemente al entorno en las zonas con mayor densidad de colonización (modificación del sedimento y de la biodiversidad), dando lugar a la emergencia de un nuevo ecosistema bentónico. Las actividades humanas de dragado se encuentran entre los factores que han provocado esta dispersión. Pero la seba compite por su espacio y alimento con algunas especies comerciales, como la vieira y la volandeira, el mejillón o la ostra⁸⁴. Tras décadas de expansión y dado el tamaño de su población (en torno a 1,5 millones de toneladas en la Bretaña), su introducción y desarrollo se consideran irreversibles.

No obstante, la carne de la seba es apreciada por su fineza y su sabor, especialmente en EE. UU., Canadá y Asia. Los procesadores franceses han intentado encontrar la manera de cosechar y procesar esta enorme población de marisco, convirtiendo esta dañina invasión en una oportunidad de mercado. Desde 2008, la empresa francesa Atlantic Limpet Development (ALD), trabaja en encontrar un modelo económico para la pesca, procesado, comercialización y promoción de esta especie. Desde 2013, se ha autorizado a un buque de pesca, de forma experimental, a pescar (con rastras) el stock de seba del Atlántico en el golfo de Cancale, en la Bretaña francesa. Los desembarques comenzaron en 200 toneladas en 2012 y se situaron en 400 en 2016. Una vez separada de la concha, la carne se limpió inmediatamente y se congeló para su envasado y envío. La concha de la seba se utiliza para fines no alimentarios: correctivos para agricultura (dado que está compuesta por un 97% de carbonato de calcio) o para la construcción de pavimentos permeables⁸⁵.

Sin embargo, por aquel entonces, el mercado de la seba seguía estando poco desarrollado en Francia y la producción se centró en los mercados de exportación, concretamente en los Estados Unidos y Asia, así como en restaurantes de alta gama. Así, los mercados objetivo consistieron en mercados de exportación (principalmente América del Norte, pero también Italia y España, como sustituto de la almeja), el sector hostelero y la industria alimentaria procesadora. Asimismo, la empresa esperaba el reconocimiento internacional de la etiqueta del MSC para introducir la seba en el mercado de los productos pesqueros sostenibles. Por desgracia, debido a la falta de puntos de venta comerciales inmediatos, la empresa se vio obligada a cesar su actividad en 2016, esperando por nuevos inversores. No obstante, en 2017, otra empresa francesa especializada en el procesado de productos pesqueros y en su comercialización absorbió a la anterior empresa, con su proceso único patentado, pero hasta ahora la producción de seba procesada todavía no ha comenzado.

⁸² https://www.researchgate.net/profile/David_Thieltges/publication/223459194_Too_cold_to_prosper-Winter_mortality_prevents_population_increase_of_the_introduced_American_slipper_limpet_Crepidula_fornicata_in_northern_Europe/links/59db47160f7e9b18c2e32b48/Too-cold-to-prosper-Winter-mortality-prevents-population-increase-of-the-introduced-American-slipper-limpet-Crepidula-fornicata-in-northern-Europe.pdf

⁸³ <https://www.ifremer.fr/Espace-Presses/Dossiers-thematiques/La-crepidule-se-cherche-une-nouvelle-image>

⁸⁴ <https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/6351/>

⁸⁵ <http://www.lacrepidule.com/language/en/description/>

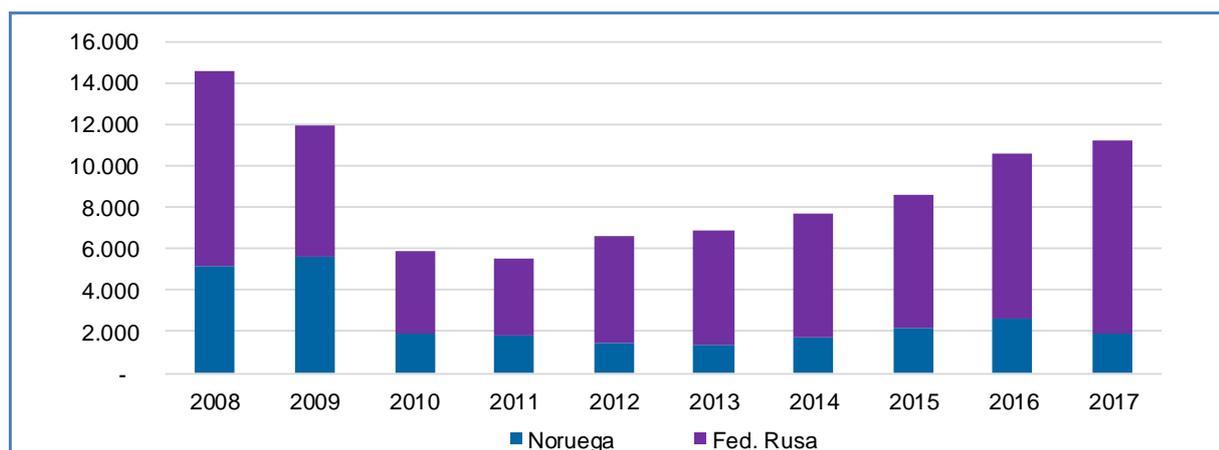
7.3 El cangrejo boreal en Noruega

El cangrejo boreal (*Paralithodes camtschaticus*) es una especie nativa de los mares de Ojotsk y Japón, el mar de Bering y el norte del océano Pacífico, donde constituye un recurso económico importante. En las aguas de Alaska, históricamente, los cangrejos boreales han sido la segunda especie más valorada para los pescadores tras el salmón, aunque desde la década de los 80 la sobreexplotación ha llevado al cierre de varias zonas a la pesca. El cangrejo boreal también se encuentra de manera invasora en el mar de Barents, desde que en la década de los 60, científicos rusos lo introdujeron en la costa de Múrmansk con fines comerciales. La población ha aumentado de manera constante y ha expandido su alcance, que ahora se extiende hasta Sørøya, el oeste de Noruega y la isla Kolgúyev, el este de Rusia y en torno a 72° norte⁸⁶. Poco después, la población se disparó y, en la actualidad, la mayor parte de los fiordos del norte de Noruega se encuentran habitados por este cangrejo. El hecho de eliminar bivalvos de mayor tamaño y equinodermos ha disminuido la diversidad y abundancia en los fiordos noruegos, especialmente en especies con baja movilidad, y, por tanto, ha producido cambios en toda la composición del ecosistema local⁸⁷. Para afrontar la expansión de la especie, a principios de la década de los 2000 se autorizó la pesca comercial y una industria pesquera muy importante empezó a capturar cangrejo boreal en el mar de Barents. Aunque el cangrejo boreal tenga un impacto negativo en la biodiversidad local, ha tenido un efecto positivo en la economía del sector pesquero en Noruega, ya que esta especie es uno de los cangrejos más valorados del mercado.

Producción

En el Atlántico nororiental, las capturas de cangrejo boreal alcanzaron las 11.246 toneladas en 2017, un 83% de las cuales se atribuyen a la flota rusa y un 17% a la noruega. Desde 2010, las capturas han aumentado (+92%), especialmente debido a la producción rusa, que, a pesar de todo, se mantiene por debajo de los niveles máximos alcanzados en 2008 (14.538 toneladas).

Figura 3. **CAPTURAS DE CANGREJO BOREAL POR PRINCIPALES PAÍSES PESQUEROS (volumen en toneladas)**



Fuente: FAO.

Noruega lleva muchos años capturando cangrejo boreal (*Paralithodes camtschaticus*). En este momento, la práctica de las autoridades noruegas consiste en mantener cierta capacidad en algunas zonas (y mantener el valor económico añadido para la industria), a la vez que se intenta erradicar en otras zonas que se encuentran más al sur para evitar una mayor expansión⁸⁸. En 2017, la cuota se estableció en 1.750 toneladas y Noruega exportó 1.900 toneladas ese año. En 2019, se ha producido un recorte del 20% de la cuota de cangrejo boreal: 1.400 toneladas de cangrejo macho y 100 toneladas de cangrejo hembra. Además, el tamaño mínimo del caparazón ha ascendido a 130 milímetros⁸⁹. En 2019, el total admisible de capturas de cangrejo boreal ha descendido, tanto en Alaska como en Noruega. Por tanto, el suministro será más reducido en 2019, lo que llevará a un aumento potencial de los precios⁹⁰.

⁸⁶ <https://www.grida.no/resources/7734>

⁸⁷ <http://sciencenordic.com/content/Noruega%E2%80%99s-new-invaders-red-king-crab>

⁸⁸ <http://sciencenordic.com/content/Noruega%E2%80%99s-new-invaders-red-king-crab>

⁸⁹ Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega.

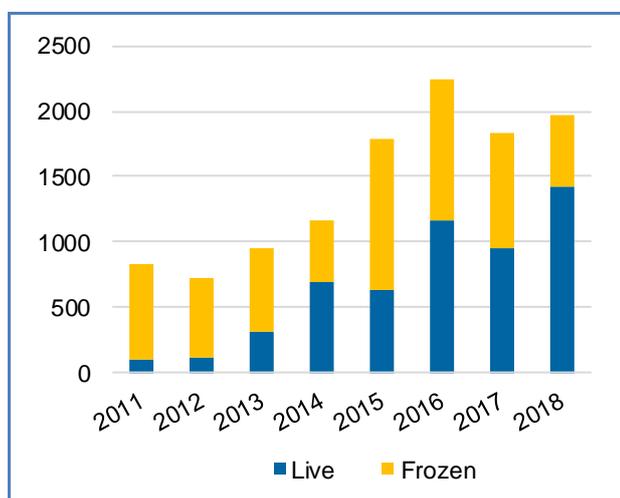
⁹⁰ <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1189975/>

Comercio

La mayor parte del cangrejo boreal que captura la flota noruega se exporta a terceros países. En 2018, las exportaciones noruegas de cangrejo boreal alcanzaron las 1.977 toneladas, con un valor de 60 millones de euros. En cuanto al valor, el cangrejo vivo representó el 67% de las exportaciones, mientras que el cangrejo congelado representó el 33%. Los principales destinos de las exportaciones de cangrejo boreal fueron Corea del Sur (57% del valor de exportación de cangrejo vivo en 2018) y, en menor medida, a EE. UU. (15%), Canadá (9%) y la UE (9%). El principal destino de los productos congelados fue, con diferencia, la UE (76% del valor total) y, en menor medida, Japón (11%) y Vietnam (4%).

Desde 2011, el volumen de las exportaciones de cangrejo boreal procedentes de Noruega aumentó, con un máximo de 2.239 toneladas (para 57 millones de euros) alcanzadas en 2016. Asimismo, el porcentaje de productos vivos dentro del volumen total de exportación ha aumentado considerablemente, dando lugar a un incremento del precio medio de exportación.

Figura 4. **EXPORTACIONES NORUEGAS DE CANGREJO BOREAL EN EL PERIODO 2011–2018 (volumen en toneladas)**



Fuente: SSB (Instituto Estadístico de Noruega).

8 Primera venta de merluza en los principales puntos de venta

La merluza (*Merluccius merluccius*) es una de las principales especies comerciales de la UE. En 2016, fue la especie más desembarcada en valor en la UE, situándose en los 500 millones de euros. En lo que se refiere a la primera venta, Hanstholm, en Dinamarca, San Juan de Luz, en Francia, y Pasajes, en España, se encuentran entre los puntos de primera venta de Europa más importantes para la merluza. Existen diferencias significativas entre los precios de primera venta de las diferentes lonjas. En 2018, mientras que la merluza eviscerada se vendió a unos 3,00 EUR/kg en Hanstholm y San Juan de Luz, en Pasajes alcanzó los 5,00 EUR/kg. Además del punto de venta, los principales factores que afectan a los precios de primera venta de la merluza son el volumen de la oferta, la talla, el arte de pesca utilizado (palangre o arrastre) y la estacionalidad.

8.1 La pesca y los mercados de la merluza en la UE

La merluza suele capturarse en el Atlántico nororiental y, en menor medida, en el mar Mediterráneo, el mar Negro y en el Atlántico centro oriental. La producción mundial de merluza se concentra en Francia, España, el Reino Unido, Italia, Dinamarca e Irlanda. Las capturas en estos países representan el 84% de las capturas mundiales y el 89% de las capturas europeas⁹¹. La UE, especialmente España, constituye el principal mercado de la merluza del mundo, con importaciones de unas 700.000 toneladas al año.

En aguas europeas, la merluza es una de las poblaciones de peces demersales de mayor importancia. En la pesca de esta especie se utilizan fundamentalmente dos artes de pesca: el palangre y el arrastre (para pesquerías mixtas⁹²). En volumen, la principal fuente de la oferta en la UE es la merluza de arrastre, pero la merluza de palangre es más tradicional.

En las aguas comunitarias existen dos poblaciones de merluza: la población del norte, que se encuentra en el mar del Norte, el Skagerrak de Dinamarca y en las costas atlánticas del Reino Unido, Irlanda y Francia, y la población del sur, situada en las costas atlánticas de España y Portugal. Ambas poblaciones se han beneficiado de medidas de gestión y planes de recuperación⁹³, incluyendo el establecimiento de totales admisibles de capturas (TAC). Tras el descenso de los TAC entre 2005 y 2007, las oportunidades de pesca de la merluza comenzaron a aumentar de nuevo a partir de 2010, beneficiando fundamentalmente a Francia, que aumentó sus capturas de manera considerable.

Con un 35% de los desembarques comunitarios totales de merluza en 2017, España fue el primer país de la UE en esta categoría. En 2018, se vendió principalmente en Pasajes, donde se produce el 24% de la primera venta de España, seguido de Burela (20%) y Cillero (18%). Francia fue el cuarto país en desembarques, con un 12% de los desembarques comunitarios de merluza en 2017. En 2018, San Juan de Luz fue el punto de primera venta de merluza más importante, con un 33% del volumen de primera venta en Francia, seguido de Lorient (17%) y Les Sables-d'Olonne (12%). En cuanto a Dinamarca, fue el sexto país a nivel comunitario, con un 5% de los desembarques comunitarios totales de merluza. Hanstholm y Thyboron son, con creces, los puntos de primera venta más importantes de Dinamarca, con un 54% y un 38%, respectivamente, del volumen total de primera venta de merluza en 2018. El presente caso práctico se centra en tres de los principales puntos de primera venta:

- **Lonja de Pasajes en España:** Pasajes es la segunda mayor lonja de España en valor y la quinta en volumen, con un volumen de negocio de unos 77 millones de euros para 19.392 toneladas de pescado vendido en 2018. Se encuentra en el golfo de Vizcaya, en la costa nororiental de España.
- **Lonja de San Juan de Luz en Francia:** es la séptima lonja en valor en Francia y la décima en volumen, con un volumen de negocio de casi 27 millones de euros para unas 8.000 toneladas de pescado vendido en 2018. San Juan de Luz se encuentra en el golfo de Vizcaya, en el suroeste de Francia. En torno a 208 embarcaciones⁹⁴ desembarcan sus capturas en San Juan de Luz.
- **Lonja de Hanstholm en Dinamarca:** situada en el noroeste de Dinamarca, Hanstholm es la mayor lonja de Dinamarca en valor y la tercera en volumen, con un volumen de negocio de 83 millones de euros para más de 37.000 toneladas de pescado vendido en 2018.

⁹¹ Datos de las estadísticas de la FAO.

⁹² Pesquerías que tienen varias especies objetivo.

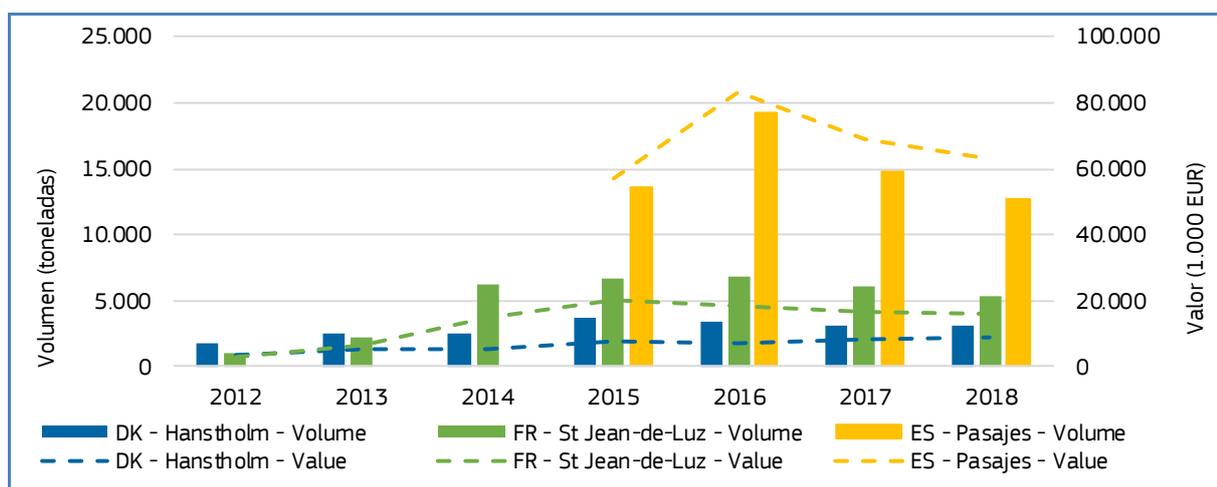
⁹³ Para la población de merluza del norte: Reglamento (CE) nº 2166/2005 del Consejo, de 20 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas para la recuperación de la población sur de merluza europea y de cigalas en el mar Cantábrico y en el oeste de la Península Ibérica; para la población de merluza del sur: Reglamento (CE) nº 811/2004 del Consejo, de 21 de abril de 2004, por el que se establecen medidas para la recuperación de la población de merluza del norte.

⁹⁴ <http://www.criee64.fr>

8.2 Primera venta de merluza en Pasajes, San Juan de Luz y Hanstholm

El mayor volumen de primera venta de merluza se registra en Pasajes (España), con prácticamente 15.000 toneladas en 2017, seguida de San Juan de Luz, con más de 6.000 toneladas y Hanstholm, con 3.000 toneladas el mismo año.

Figura 1. **PRIMERA VENTA DE MERLUZA EN LOS PRINCIPALES PUNTOS DE VENTA: PASAJES (ES), SAN JUAN DE LUZ (FR) Y HANSTHOLM (DK)**



Fuente: EUMOFA.

En San Juan de Luz, la primera venta de merluza registró un importante aumento a lo largo del periodo 2012-2018, y a partir de 2014 San Juan de Luz se convirtió en el segundo punto de venta de merluza de las tres lonjas, después de Pasajes y duplicando la primera venta de merluza de Hanstholm en 2014-2017. En el periodo comprendido entre 2012 y 2018, la primera venta de merluza en la lonja francesa aumentó de 1.064 toneladas a 5.264 (+403%). Esta tendencia ascendente también se registró en Hanstholm, aunque en menor medida (+79% en volumen y +147% en valor). No obstante, el incremento de los desembarques a nivel nacional es más importante que en Francia (+118% entre 2012 y 2016). Esto supuso un aumento de la primera venta de merluza en el segundo mayor punto de primera venta de Dinamarca (Thyboron), donde se pasó de 600 toneladas a unas 2.000 toneladas entre 2012 y 2018.

En 2018, la primera venta de merluza en Pasajes (unas 12.700 toneladas) representó más del doble del volumen de primera venta en San Juan de Luz (circa 5.300 toneladas) y más de cuatro veces el volumen de venta de Hanstholm (3.200 toneladas). Durante el periodo comprendido entre 2015 y 2018, la primera venta aumentó, alcanzando un pico en volumen y en valor en 2016. En 2017 y 2018 descendió, aunque los volúmenes de desembarque a nivel nacional aumentaron un 11% durante el mismo periodo. El análisis de los datos de primera venta indica que la merluza se desembarca en varios puntos de primera venta y que no existe un cambio claro de la primera venta de Pasajes a otra lonja.

8.3 Análisis por estado de presentación y talla

El estado de presentación más común vendido en las tres lonjas es el pescado eviscerado. No obstante, mientras que en la lonja de Hanstholm toda la primera venta de merluza consiste en pescado eviscerado, en Pasajes y San Juan de Luz se venden pequeños volúmenes de otros estados de presentación. Las huevas y otros estados de presentación (que no se especifican en las estadísticas de la lonja) pueden encontrarse en ambas lonjas, mientras que, en Pasajes, también se encuentra el pescado eviscerado y sin cabeza, pescado sin cabeza, pescado entero y colas.

Tabla 1. **PRIMERA VENTA DE MERLUZA POR ESTADO DE PRESENTACIÓN EN LOS PRINCIPALES PUNTOS DE VENTA EN 2018**

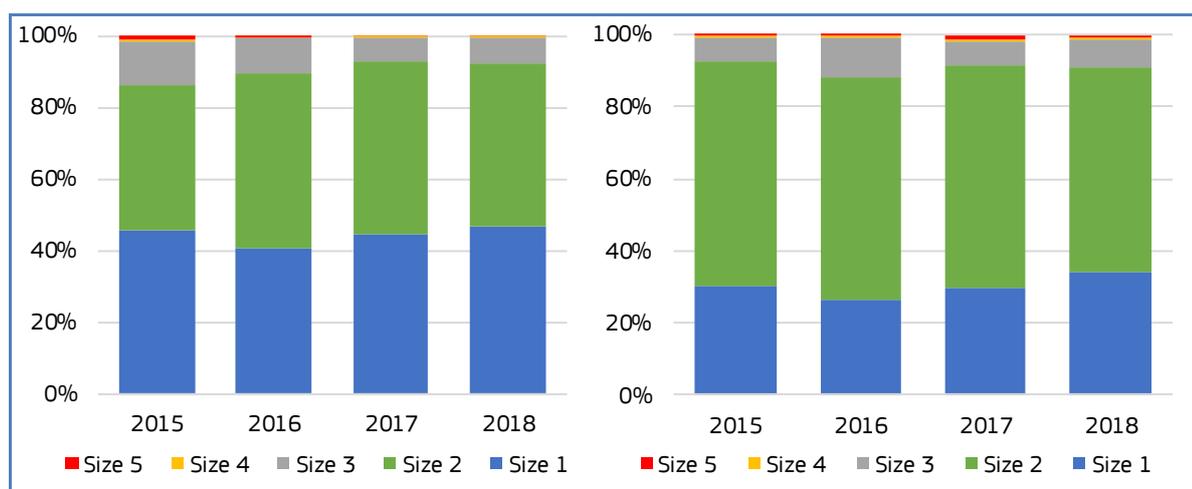
Punto de venta	Estado de presentación	Volumen (toneladas)	Valor (1.000 EUR)	% Volumen	% Valor
DK - Hanstholm	Eviscerada	3.127	8.875	100%	100%
	Total	3.127	8.875	100%	100%
ES - Pasajes	Eviscerada y sin cabeza	61	242	0,50%	0,50%
	Eviscerada	12.159	60.913	96%	96%
	Sin cabeza	2	7	0%	0%
	Huevas	183	452	1,50%	0,50%
	Cola	234	1.517	2%	2%
	Entera	7	15	0%	0%
	Otros	2	90	0%	0%
	Total	12.649	63.249	100%	100%
FR - San Juan de Luz	Eviscerada	5.262	15.674	100%	100%
	Huevas	2	9	0%	0%
	Otros	1	19	0%	0%
	Total	5.264	15.702	100%	100%

Fuente: EUMOFA.

La comercialización de la merluza en Europa está regulada por normas de comercialización que establecen una clasificación por calibre y por frescura⁹⁵. Concretamente, las normas de comercialización de la merluza fresca establecen los siguientes cinco calibres utilizados en las lonjas europeas para registrar sus estadísticas de venta:

- Clasificación calibre 1: de 2,50 Kg en adelante;
- Clasificación calibre 2: de 1,20 a 2,50 Kg;
- Clasificación calibre 3: de 0,60 a 1,20 Kg;
- Clasificación calibre 4: de 0,28 a 0,60 Kg;
- Clasificación calibre 5: de 0,20 a 0,28 Kg.

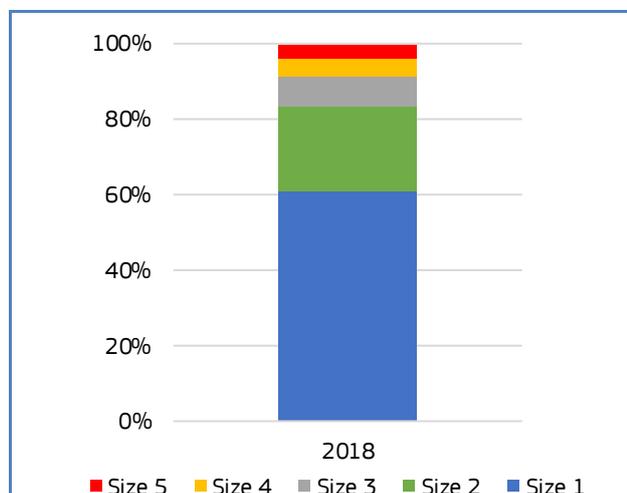
Figura 2. **DESGLOSE DE LA PRIMERA VENTA DE MERLUZA POR CALIBRADO EN HANSTHOLM (IZQUIERDA), SAN JUAN DE LUZ (DERECHA)**



Fuente: EUMOFA.

⁹⁵ Reglamento (CE) nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31996R2406>

Figura 3. **DESGLASE DE LA PRIMERA VENTA DE MERLUZA
POR CALIBRADO EN PASAJES***



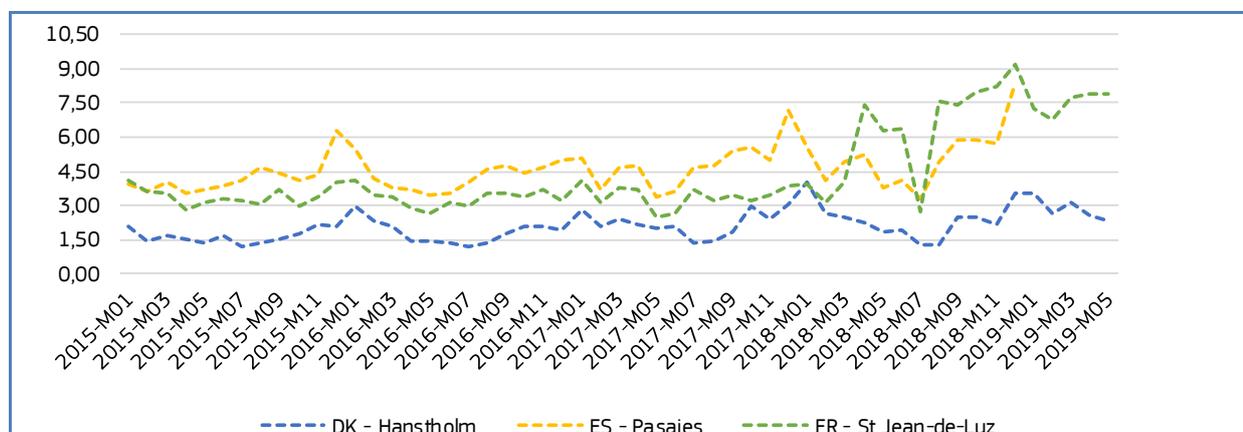
*El desglose de la primera venta por calibre en Pasajes solamente está disponible para 2018. Fuente: EUMOFA.

Los datos indican que la venta de merluza de mayores calibres es mayor. En 2018, la venta de merluza de los calibres 1 y 2 representó el 47% y el 45%, respectivamente, de las ventas de Hanstholm, el 34% y el 57% de las ventas en San Juan de Luz y el 60% y el 23% de las de Pasajes. Los menores calibres (4 y 5) representaron menos del 1% de las ventas de merluza en las lonjas francesa y danesa y menos del 10% en la lonja española. Asimismo, en el periodo comprendido entre 2015 y 2018, se observa una clara tendencia ascendente de las ventas de la merluza de mayor tamaño (calibres 1 y 2) en Hanstholm. En San Juan de Luz, estas proporciones se mantuvieron relativamente estables durante el mismo periodo. En el caso práctico en el que se analiza la estructura de los precios en la cadena de suministro de la merluza fresca en España⁹⁶ se observa que el mercado español distingue entre dos tipos de merluza dependiendo de su tamaño: pescadilla (de 0,50 a 1,50 kg, normalmente por encima de 1,00 kg) y merluza (> 1,50 kg). También indica que las preferencias de los consumidores entre la pescadilla y la merluza varían de una región a otra y también dependen de la tradición, sin establecer qué producto es más importante en la fase de primera venta.

8.4 Tendencias de los precios

Existen importantes diferencias entre los precios de primera venta de las lonjas. De hecho, en 2018, mientras que la merluza eviscerada se vendió en torno a los 3,00 EUR/Kg en Hanstholm y San Juan de Luz, en Pasajes se vendió a 5,00 EUR/Kg. Asimismo, mientras que el precio medio anual de primera venta de la merluza aumentó considerablemente en San Juan de Luz (82%) entre 2015 y 2018, en Hanstholm y Pasajes su crecimiento fue más moderado (+43% y +22% respectivamente).

Figura 4. **PRECIOS MENSUALES DE PRIMERA VENTA EN LAS TRES LONJAS SELECCIONADAS**



⁹⁶ https://www.eumofa.eu/documents/20178/65201/Case+Study+report+Merluza_EN.pdf

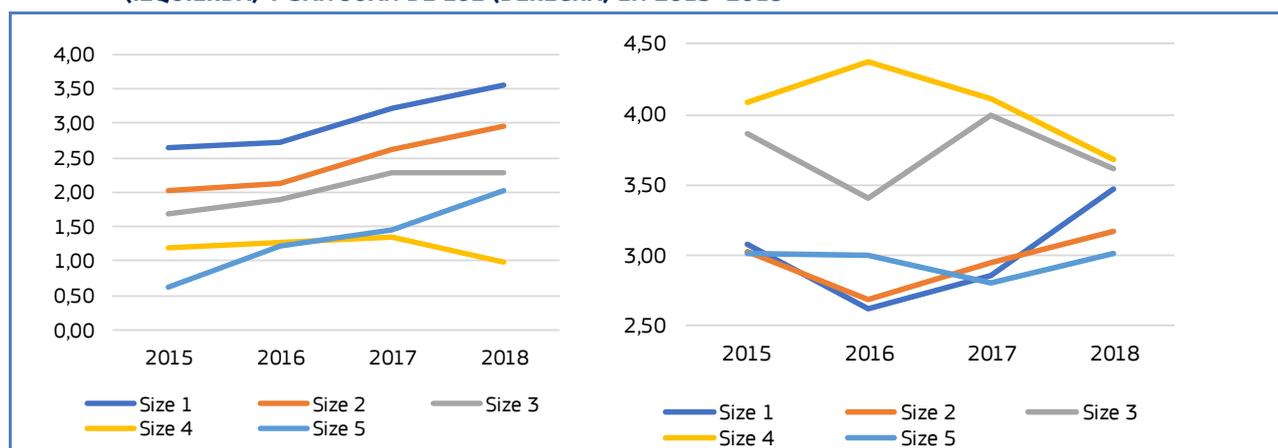
Fuente: EUMOFA.

Los precios mensuales de primera venta de la merluza varían considerablemente en las tres lonjas. En el periodo comprendido entre 2015 y mediados de 2019, la merluza se vendió a un precio medio de 4,40 EUR/kg en San Juan de Luz y Pasajes, pero el precio se situó en la mitad en Hanstholm (2,09 EUR/kg). Los precios fluctuaron de manera importante a lo largo del año y de un año a otro. Los factores que afectan al precio son, al menos, dos:

Volumen de primera venta: el análisis de los precios de primera venta en función de los volúmenes de desembarque indica que los precios de primera venta varían dependiendo del volumen de primera venta y que la caída de los volúmenes vendidos suele dar lugar al incremento de los precios.

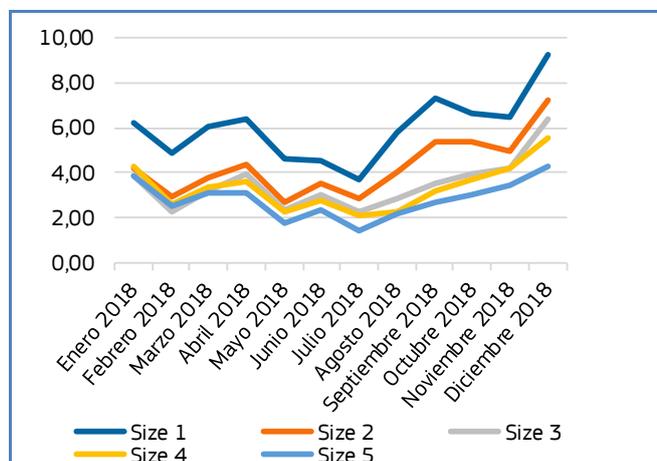
Calibre del pescado: Los precios de primera venta de la merluza fresca en las tres lonjas varían dependiendo del calibre. Esto se aprecia especialmente en Hanstholm, donde la merluza de menor tamaño (calibre 5) se vende un 43% más barata que la merluza de mayor tamaño (calibre 1). En San Juan de Luz, los precios de primera venta de la merluza más pequeña (calibres 3, 4 y 5) fueron más altos que los precios de primera venta de la merluza de mayor tamaño (calibres 1 y 2), lo cual posiblemente se deba a que la merluza pequeña se vende a un mercado diferente, concretamente al español (los precios de la merluza pequeña oscilan entre los 4,00 y los 6,00 EUR/Kg en España). No obstante, entre 2015 y 2018, los precios de primera venta de la merluza pequeña descendieron mientras que los de la merluza grande aumentaron. Según el caso práctico «Analizando la estructura de los precios en la cadena de suministro de la merluza fresca en España», la principal segmentación de la merluza fresca se basa en su calibre, y la merluza (> 1,50 Kg) tiende a considerarse un producto premium en la cadena de valor, mientras que la pescadilla (de 0,50 a 1,50 kg) se considera un producto más estándar vendido a un precio más bajo que el producto premium.

Figura 5. **PRECIOS DE PRIMERA VENTA DE LA MERLUZA POR CLASIFICACIÓN DE CALIBRE EN HANSTHOLM (IZQUIERDA) Y SAN JUAN DE LUZ (DERECHA) EN 2015-2018**



Fuente: EUMOFA.

Figura 6. **PRECIOS DE PRIMERA VENTA DE LA MERLUZA POR CLASIFICACIÓN DE CALIBRE EN PASAJES (2018)**



Fuente: EUMOFA.

Estado de presentación: Existen diferencias considerables entre los precios de primera venta dependiendo de su estado de presentación. Por ejemplo, en San Juan de Luz, la merluza eviscerada se vende a 2,98 EUR/kg y las huevas a 4,41 EUR/kg.

Tabla 2. **PRECIOS DE PRIMERA VENTA POR ESTADO DE PRESENTACIÓN EN HANSTHOLM (DK), SAN JUAN DE LUZ (FR) Y PASAJES (ES) EN 2018**

Punto de venta	Estados de presentación	Precio (EUR/kg)	Volumen (toneladas)
DK - Hanstholm	Eviscerada	2,84	3.127
	Total	2,84	3.127
ES - Pasajes	Eviscerada y sin cabeza	3,97	61
	Eviscerada	5,01	12.159
	Sin cabeza	3,86	2
	Huevas	2,47	183
	Cola	6,48	234
	Entera	2,19	7
	Otros	45,20	2
	Total	5,00	12.649
FR - San Juan de Luz	Eviscerada	2,98	5.262
	Ro Huevas es	4,41	2
	Otros	30,80	1
	Total	2,98	5.264

Fuente: EUMOFA.

Arte de pesca: en España (no solamente en Pasajes), el caso práctico sobre la estructura de los precios en la cadena de suministro de la merluza fresca muestra que la merluza del pincho se considera de mejor calidad y puede venderse a un precio más alto que la merluza de arrastre. Asimismo, la merluza de palangre tiende a considerarse un producto premium (alcanza un precio mayor), mientras que la merluza de arrastre se comporta como un producto estándar.

Estacionalidad: los precios mensuales alcanzan un pico todos los años, coincidiendo con el aumento de la demanda que se produce en Navidades.

9 Primera venta de plegonero en los principales puntos de venta

Con casi 30.000 toneladas desembarcadas en 2017, el plegonero⁹⁷ es la sexta especie comercial más importante del grupo de los pescados de fondo⁹⁸.

9.1 Pesquerías y mercados del plegonero en la UE

El plegonero se distribuye por el Atlántico nororiental, desde la costa norte de Portugal hasta Islandia y el suroeste del mar de Barents. Las zonas principales en las que se capturan estas especies son el mar del Norte/el estrecho Este y el mar Céltico. El plegonero también aparece en la parte occidental del mar Mediterráneo, el mar Negro, el mar Egeo y el mar Adriático.

Tabla 1. **DESEMBARQUES DE PLEGONERO EN LA UE EN 2017 (volumen en toneladas)**

Estados miembros	Volumen (toneladas)
Reino Unido	9.768
Francia	9.618
Irlanda	5.738
Los Países Bajos	1.253
Italia	919
Dinamarca	697
Polonia	371
Alemania	336
Croacia	122
Otros	371
Total	29.193

Fuente: EUMOFA.

Peterhead, en el Reino Unido, y Boulogne-sur-Mer, en Francia, son dos lugares clave para la primera venta de plegonero, seguidos de otros puertos británicos (Lerwick, Fraserburgh, Scalloway) y franceses (Roscoff, Cherbourg, Saint-Quay-Portrieux). El puerto más importante para el desembarque de plegonero tras el Reino Unido y Francia es el puerto holandés de IJmuiden. Por tanto, las tres ubicaciones seleccionadas para este análisis son Peterhead, Boulogne-sur-Mer e IJmuiden

La UE representó el 77% de la producción mundial de plegonero en 2017. Los demás países productores fueron Turquía, Noruega e Islandia. Tres Estados miembros de la UE (el Reino Unido, Francia e Irlanda) fueron responsables del 86% de las capturas de plegonero⁹⁹. La UE, en particular el Reino Unido y Francia, constituyen el mercado más importante del mundo para el plegonero. Como especie, la importancia comercial del plegonero es inferior a la de, por ejemplo, el bacalao o la merluza. Desde finales de la década de los 70, los desembarques comerciales de la UE han descendido de forma gradual, experimentando una caída del volumen de 272.000 toneladas en 1976 a 30-35.000 toneladas en la década de 2010. El plegonero se captura en pesquerías mixtas de arrastre, junto con el bacalao y el eglefino, así como en las pesquerías de cigala, especialmente en Francia. En 2018, los TAC comunitarios de plegonero fueron de 46.720 toneladas, de las cuales 17.754 toneladas se destinaron a Francia, 16.355 toneladas al Reino Unido, 6.268 toneladas a Irlanda, 2.841 toneladas a Dinamarca y 1.216 toneladas a los Países Bajos. Las 2.276 toneladas restantes se destinaron a España, Bélgica, Alemania y Suecia.

Tabla 2. **PRINCIPALES PUNTOS DE PRIMERA VENTA¹⁰⁰ PARA EL PLEGONERO EN LA UE EN 2017 (volumen en toneladas)**

Estados miembros/Puerto	Volumen (toneladas)
UK - Peterhead	3.498
FR - Boulogne-sur-Mer	3.130
UK -Lerwick	996
FR - Roscoff	880
FR - Cherbourg	863
FR - Saint-Quay-Portrieux	845
FR - Le Guilvinec	721
FR - Erquy	712
UK - Fraserburgh	624
UK - Scalloway	454
FR - Les Sables-d'Olonne	303
FR - Port-en-Bessin	287
NL - IJmuiden	273

⁹⁷ No se debe confundir al plegonero (*Merlangius merlangus*) con la bacaladilla (*Micromesistius poutassou*), que se usa principalmente para la producción de aceite y surimi.

⁹⁸ <https://www.eumofa.eu/en/web/eumofa/ad-hoc-queries3>

⁹⁹ FAO Fishstat.

¹⁰⁰ También existen puntos de venta significativos para el plegonero en Irlanda, como Dunmore East (1.664 toneladas en 2016) y Castletownbere (1.585 toneladas en 2016), pero no existe información detallada en la base de datos de EUMOFA.

UK - Cullivoe	267
---------------	-----

Fuente: EUMOFA.

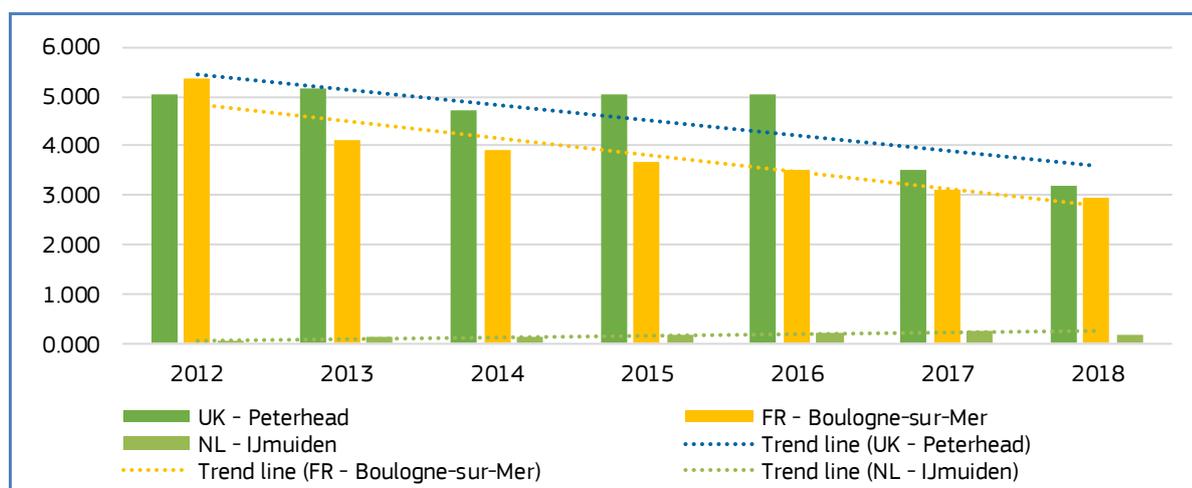
9.2 Primera venta de plegonero en Peterhead, Boulogne-sur-Mer e IJmuiden

- **Peterhead** es, con creces, la mayor lonja del Reino Unido, tanto en valor como en volumen, con un volumen de negocio de 148 millones de euros por 108.150 toneladas de pescado vendidas en 2018. Se encuentra en la costa noreste de Escocia. En 2018, el plegonero era la séptima especie más importante para este mercado, tanto en valor como en volumen, tras la caballa, el bacalao, el eglefino, el rape, el arenque y el carbonero (clasificación descendente en valor)¹⁰¹.
- **Boulogne-sur-Mer**, situado en la parte norte del Canal, alberga la mayor lonja de Francia en volumen. La lonja de Boulogne-sur-Mer es la tercera más importante de Francia en valor, con unas ventas que alcanzaron los 49 millones de euros en 2018 por 21.000 toneladas de pescado vendido. En 2018, el plegonero fue la segunda especie más importante en cuanto a volumen (tras el carbonero) y la quinta en valor, tras el calamar y la pota, el carbonero, la caballa y la vieira y la volandeira¹⁰².
- **IJmuiden** se encuentra en la entrada del canal del mar del Norte, que conecta Ámsterdam con el mar del Norte y es, con diferencia, la lonja más grande de los Países Bajos, tanto en lo relativo al valor como al volumen, con unas ventas que alcanzaron los 276 millones de euros en 2018 por 235.000 toneladas de pescado vendido. IJmuiden es, principalmente, un puerto de bacaladilla y pequeños pelágicos. En 2018, el plegonero fue la 15ª especie más vendida en cuanto a volumen y la 23ª en cuanto a valor¹⁰³.

El mayor volumen de primera venta del plegonero se registró en Peterhead en 2017, con casi 3.500 toneladas, seguido de Boulogne con 3.130 toneladas durante el mismo año.

En 2018, Peterhead representó el 42% del volumen de primera venta de plegonero en el Reino Unido, en volumen, mientras que Boulogne representó el 40% de la primera venta de plegonero en Francia. IJmuiden representó el 34% de la primera venta en los Países Bajos.

Figura 1. **PRIMERA VENTA DE PLEGONERO EN LOS TRES PUNTOS SELECCIONADOS (volumen en toneladas)**



¹⁰¹ EUMOFA.

¹⁰² Véase la nota al pie 101.

¹⁰³ Véase la nota al pie 101.

Fuentes: EUMOFA.

La primera venta de plegonero experimentó una tendencia a la baja tanto en Peterhead como en Boulogne-sur-Mer entre 2012 y 2018. Por el contrario, las ventas en IJmuiden ascendieron de forma significativa, pero siguen siendo considerablemente más bajas que las de los otros dos puertos.

9.3 Análisis por estado de presentación y talla

En los tres mercados, el plegonero se vende normalmente entero – este estado de presentación representa el 68% de la primera venta total de plegonero en Peterhead, el 86% en Boulogne-sur-Mer y el 54% en IJmuiden.

Tabla 3. **PRIMERA VENTA DE PLEGONERO POR ESTADO DE PRESENTACIÓN EN LOS TRES PUNTOS CLAVE EN 2018**

Punto de venta	Estados de presentación	Volumen (toneladas)	Valor (1000 EUR)	% volumen	% valor
FR - Boulogne	Entero	2.752	3.175	92,6	85,9
	Eviscerado	216	501	7,3	13,5
	Huevas	4	22	0,1	0,6
NL - IJmuiden	Entero	108	102	61,1	54,2
	Eviscerado	68	83	38,3	44,0
	Huevas	1	4	0,5	1,9
UK - Peterhead	Entero	2.283	3.329	71,8	67,6
	Eviscerado	895	1.598	28,2	32,4
	Huevas	0	0	0,0	0,0

Fuente: EUMOFA.

La comercialización del plegonero en la Unión Europea está regulada por normas de comercialización que establecen una clasificación por calibre y por frescura¹⁰⁴. Concretamente, las normas de comercialización de plegonero fresco establecen los siguientes cuatro calibres utilizados en las lonjas de la Unión Europea para registrar sus estadísticas de venta:

- Clasificación calibre 1: de 0,500 kg en adelante;
- Clasificación calibre 2: de 350 a 500 g;
- Clasificación calibre 3: de 250 a 350 g;
- Clasificación calibre 4: de 110 a 250 g.

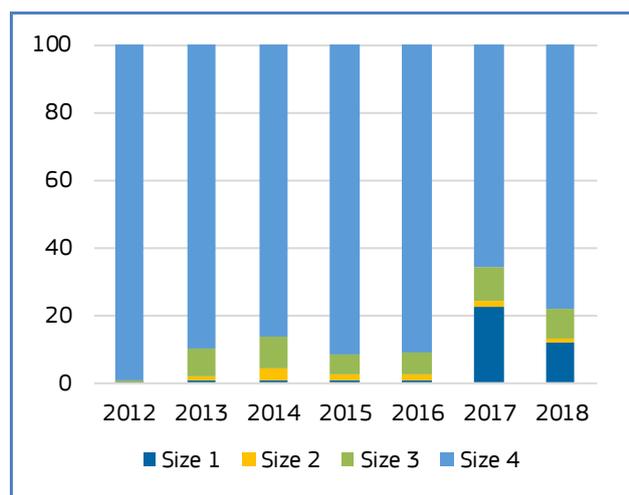
Figura 2. **DESGLOSE DE LA PRIMERA VENTA DE PLEGONERO POR CALIBRE EN BOULOGNE (IZQUIERDA) Y PETERHEAD (DERECHA)**

¹⁰⁴ Reglamento (CE) nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros



Fuente: EUMOFA.

Figura 3. **DESGLOSE DE LA PRIMERA VENTA DE PLEGONERO POR CALIBRE EN IJMUIDEN**



Fuente: EUMOFA.

Los datos indican que la venta de plegonero de pequeño calibre es mayor. En 2018, los calibres 3 y 4 (menos de 350 g) representaron el 94% de las ventas en Boulogne, el 86% en Peterhead y el 87% en IJmuiden.

En cuanto a los calibres más grandes (1 y 2), se observa una tendencia descendente en Peterhead, con una caída (en forma de porcentaje de primera venta) del 28,8% en 2012 al 14,3% en 2018. La proporción de pescado de mayor tamaño en el mercado de Boulogne es relativamente estable, pero se ha visto reducida (de 6,8% en 2012 a 6,1% en 2018). En IJmuiden, se ha producido la tendencia opuesta, ya que las ventas de pescado de gran calibre eran casi inexistentes al inicio del periodo (0,4% en 2012), hasta que experimentaron un aumento significativo en 2017-2018. El volumen de los calibres 1 y 2 se mantiene a un nivel bajo en términos absolutos (66 toneladas en 2017 y 23 toneladas en 2018), ya que las ventas totales de plegonero son 17-18 veces inferiores en IJmuiden que en Peterhead o Boulogne (datos de volumen de 2018)

¹⁰⁵.

El significado de este predominio de pescado de menor tamaño puede estar asociado al estado de la población en el mar Céltico, cuya pesquería se caracteriza por grandes capturas de plegonero pequeño. Desde 2012, se han utilizado artes selectivas (paneles con malla cuadrada¹⁰⁶, que hacen más fácil la huida de peces pequeños que se encuentran por debajo de la talla adecuada) en los arrastreros que faenan en el mar Céltico, pero la tasa de selectividad no ha mejorado de manera notable¹⁰⁷.

¹⁰⁵ Véase la nota al pie 101.

¹⁰⁶ <https://www.seafish.org/gear/devices/profile/square-mesh-panels>

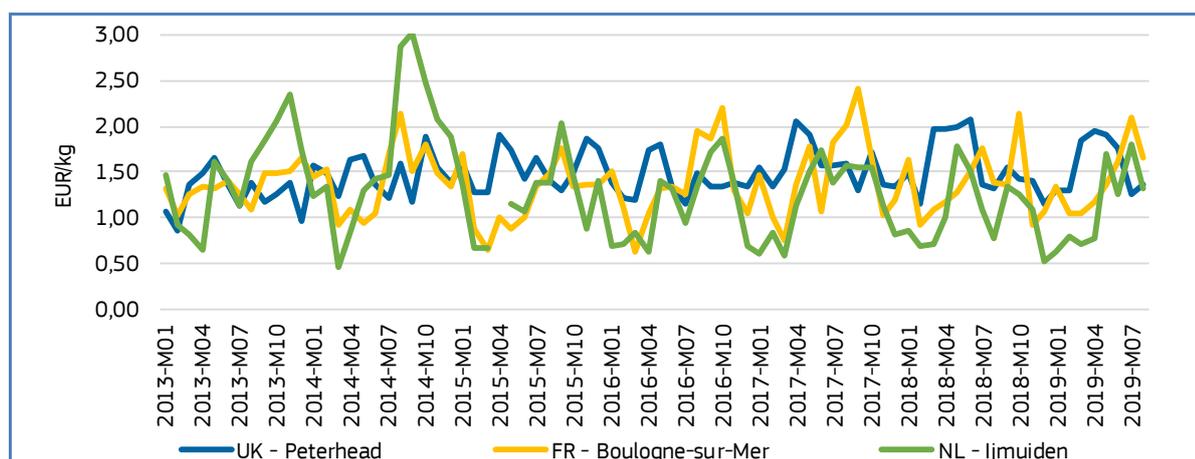
¹⁰⁷ <http://www.guidedesespeces.org/fr/merlan>

9.4 Tendencias de los precios

➤ Tendencias generales de los precios

La siguiente figura muestra la evolución de los precios de primera venta en tres puntos seleccionados desde enero de 2013 hasta agosto de 2019 (datos más recientes disponibles para los tres puertos). Existen diferencias significativas entre las tres lonjas.

Figura 4. **PRECIOS MENSUALES DE LA PRIMERA VENTA EN LAS TRES LONJAS SELECCIONADAS**

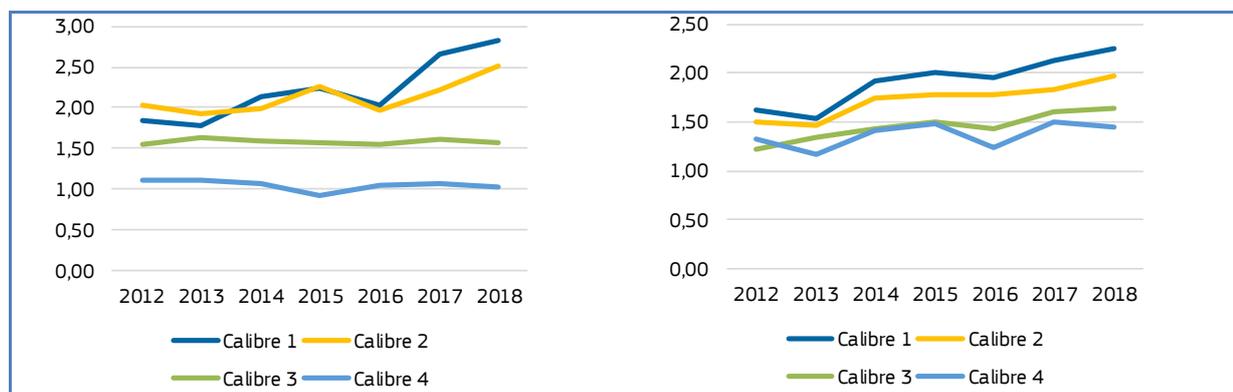


Fuente: EUMOFA.

El precio medio durante el periodo de 80 meses es considerablemente superior en Peterhead (1,46 EUR/kg), que en Boulogne (1,24 EUR/kg) e IJmuiden (1,27 EUR/kg). Esto se debe, claramente, a la proporción de pescado eviscerado en venta, que es superior en Peterhead (28% de los volúmenes de plegonero en 2018, frente al 7% en Boulogne) y a la proporción de pescado de mayor tamaño, que también es superior en Peterhead (los calibres 1 y 2 representan el 14% de los volúmenes de plegonero en 2018, frente al 6% en Boulogne). También se puede observar que los precios siguen una tendencia ligeramente positiva en Peterhead y Boulogne, mientras que muestran una tendencia a la baja en IJmuiden. La gran fluctuación de los precios es más notable en IJmuiden, donde la media de las ventas mensuales es muy reducida (15 toneladas durante el periodo de 2013-2019), en comparación con Boulogne (290 toneladas) y Peterhead (369 toneladas). Los precios extremadamente bajos de IJmuiden (menos de 5 toneladas/mes) pueden generar una mayor fluctuación de los precios (por ejemplo, 4,6 toneladas vendidas a 3,02 EUR/kg en septiembre de 2014 frente a 2,8 toneladas vendidas a 0,46 EUR/kg en marzo de 2014). A diferencia de lo que ocurre en los otros dos puertos, el plegonero no es una de las especies principales en IJmuiden y no cuenta con comercializadores especializados, lo que hace que sea menos sensible a la oferta y la demanda. La gran fluctuación de precios es mayor en Boulogne, donde suelen ser más bajos durante el mes de marzo. Esto se asocia al hecho de que, año tras año, el mes de marzo registra los desembarques más altos de plegonero. Además, en marzo los niveles de primera venta de carbonero, lenguadina y lenguado son elevados. La abundancia de plegonero en el mercado durante el mes de marzo y la competencia creada por los abundantes desembarques de otras especies hace que los precios del plegonero caigan durante dicho periodo.

➤ Tendencias por calibre

Figura 5. **PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL PLEGONERO POR CALIBRE EN 2012-2018 EN BOULOGNE (IZQUIERDA) Y PETERHEAD (DERECHA)**



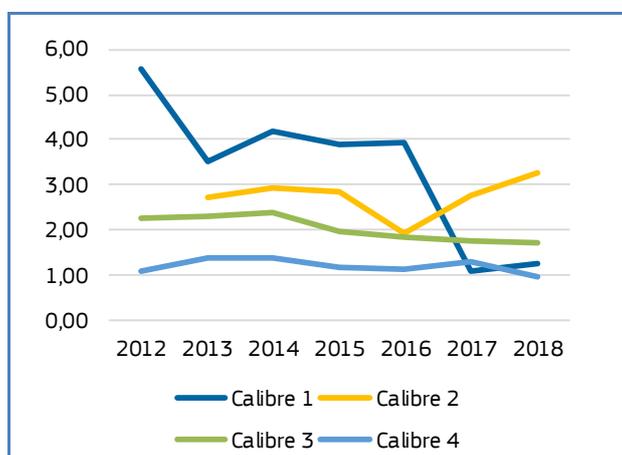
Fuente: EUMOFA.

Boulogne e IJmuiden muestran una clara diferencia entre el valor de ventas de los calibres 3 y 4 (en Boulogne, el calibre 3 se paga a un 50% más que el calibre 4). Sin embargo, en Peterhead, el precio del calibre 3, que no existía hasta 2015, solo fue un 10% superior al del calibre 4 entre 2016-2018.

La fuerte caída del calibre 1 en IJmuiden en 2017-2018 se debió al cambio del volumen.

Entre 2012 y 2016 los desembarques del calibre 1 eran casi inexistentes en IJmuiden (81 kg durante el año 2012, 623 kg en 2013, 805 kg en 2014, 1.100 kg en 2015, 1.013 kg en 2016), representando menos del 1% del total de primera venta de plegonero durante todos esos años. En 2017 y 2018, la primera venta fue mucho más elevada (61.147 kg y 20.438 kg respectivamente), representando el 22% y el 2% de las ventas totales de plegonero, respectivamente.

Figura 6. **PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL PLEGONERO POR CALIBRE EN 2012-2018 EN IJMUIDEN**



Fuente: EUMOFA

Tabla 4. **PLEGONERO: EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE PRIMERA VENTA POR CALIBRE EN BOULOGNE Y PETERHEAD EN 2012-2018**

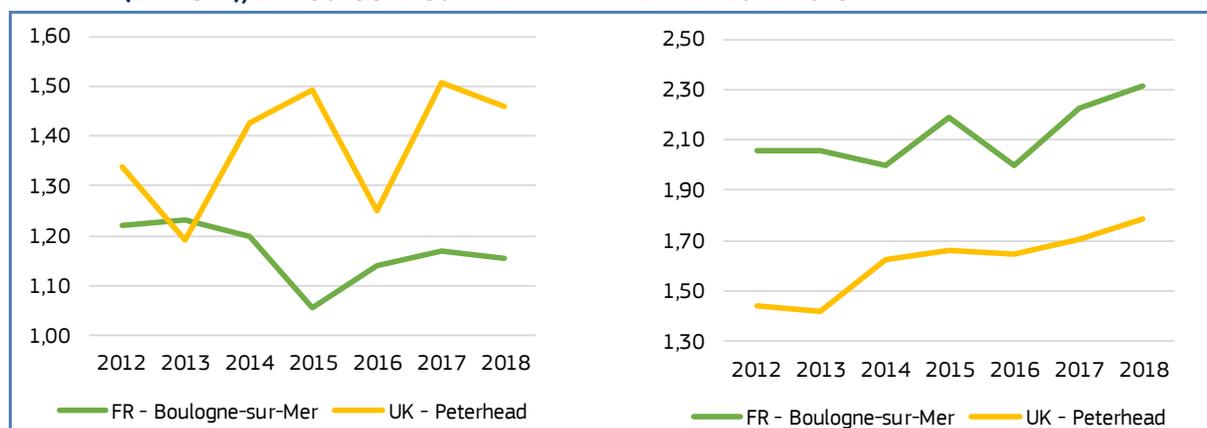
Calibre	Boulogne	Peterhead
1	+53%	+37%
2	+24%	+32%
3	+1%	+33%
4	-8%	+9%

Fuente: EUMOFA

➤ Tendencias por estado de presentación

La trayectoria del precio del plegonero eviscerado es más estable que la del pescado entero, ya que muestra un aumento gradual y relativamente lineal. La diferencia entre el pescado entero y eviscerado es mucho más pronunciada en Boulogne, donde el pescado eviscerado cuesta, de media, un 81% más que el entero (2,12 EUR/kg frente a 1,17 EUR/kg) a lo largo del periodo. En Peterhead, donde las ventas de pescado eviscerado son más comunes, la diferencia de precio entre el pescado eviscerado y el entero es mucho menos pronunciada (1,61 EUR/kg frente a 1,38 EUR/kg; i.e. +17%).

Figura 7. **PRECIOS DE PRIMERA VENTA POR ESTADO DE PRESENTACIÓN, ENTERO (IZQUIERDA) Y EVISGERADO (DERECHA), EN BOULOGNE-SUR-MER Y PETERHEAD EN 2012-2018**



Fuente: EUMOFA..

➤ **Artes de pesca**

Existe un aumento de precio cuando el pescado se captura con anzuelo en lugar de con arrastre, especialmente en Francia, donde el plegonero capturado con anzuelo recibe un precio mucho mejor que el plegonero de arrastre. En la lonja de Paris-Rungis, en septiembre de 2019 (precios medios mensuales), se observaron los siguientes precios¹⁰⁸:

- plegonero de arrastre, entero, 200-300 g: 3,50 EUR/kg
- plegonero de arrastre, entero, 300-500 g: 6,00 EUR/kg
- plegonero capturado con anzuelo, entero, 300-500 g: 7,50 EUR/kg.

¹⁰⁸ FranceAgriMer/Réseau des Nouvelles des Marchés.

10 La pesca y la acuicultura del rodaballo

10.1 Introducción

El rodaballo (*Psetta maxima*) es un pescado plano con un cuerpo asimétrico y prácticamente redondo (sus ojos se encuentran en el lado izquierdo)¹⁰⁹. En lo que respecta a su hábitat y biología, se trata de una especie bentónica marina que habita en fondos arenosos y de lodo, desde aguas poco profundas hasta los 100 m. El desove del rodaballo (secuenciada, cada 2-4 días) suele producirse entre febrero y abril en el Mediterráneo y entre mayo y julio en el Atlántico.

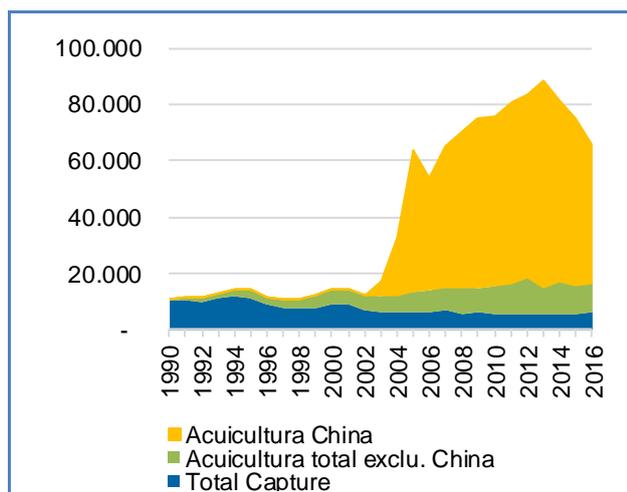
Se encuentra en el Atlántico nororiental, en el Mediterráneo y en las costas europeas hasta el Círculo Ártico, como se puede observar en la figura 48¹¹⁰. También se encuentra en la mayor parte del mar Báltico y la subespecie *Psetta maxima maotica* se encuentra en el mar Negro¹¹¹.

La producción acuícola de rodaballo comenzó en los años 70 en Escocia (Reino Unido) y se fue introduciendo paulatinamente en Francia y España. Debido a la escasez de juveniles, el número de instalaciones se limitó inicialmente en España. No obstante, con el desarrollo tecnológico de producción de juveniles, España se convirtió en el principal país productor del momento.

Además de la inversión comercial en instalaciones mejoradas y la construcción de nuevas piscifactorías, otros factores decisivos han ayudado a la consolidación y desarrollo del sector. Entre ellos se incluyen la producción de pienso seco y el desarrollo de vacunas para las enfermedades más importantes que afectan al rodaballo.

10.2 Producción acuícola mundial

Figura 2. **CAPTURAS MUNDIALES Y PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE 1990 A 2016 (volumen en 1000 toneladas)**



Fuente: FAO

A principios de los años noventa comenzó una reorganización del sector que dio lugar al crecimiento de la producción y del número de países en los que se cultiva rodaballo. Actualmente, en la UE se cultiva rodaballo en España, Portugal, Francia, Rumanía y Croacia. Fuera de la UE, la producción es limitada en Noruega e Islandia. Desde el año 2000, el ritmo de crecimiento de la producción europea ha sido de una media del 6% al año. Sin embargo, tras un pico en el año 2012, el crecimiento ha ido reduciéndose.

Con el tiempo, el rodaballo se fue introduciendo en otras regiones, como Chile y China. China comenzó su producción a principios de los 2000 gracias a los individuos reproductores europeos, y en 2013, la producción había alcanzado 73.000 toneladas. Después de 2013, la producción descendió a unas 50.000 toneladas en 2016. Aun así, China sigue siendo, con diferencia, el mayor productor mundial de rodaballo y sus productos no compiten en los mismos mercados que los productos europeos.

¹⁰⁹ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Psetta_maxima/en

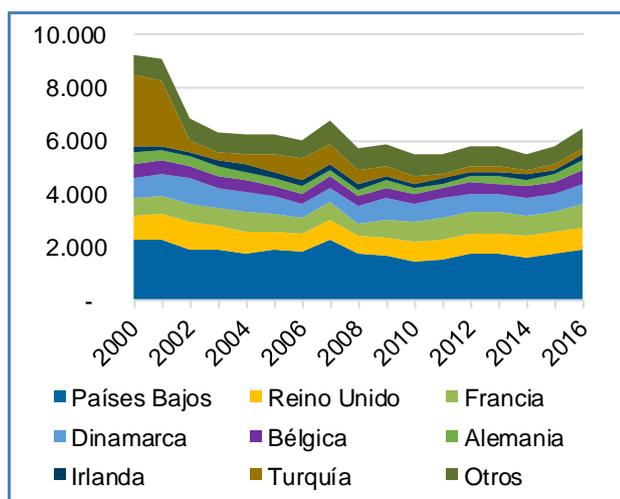
¹¹⁰ https://www.aquamaps.org/receive.php?type_of_map=regular

¹¹¹ <https://www.fishbase.se/summary/Scophthalmus-maximus.html>

10.3 Capturas europeas

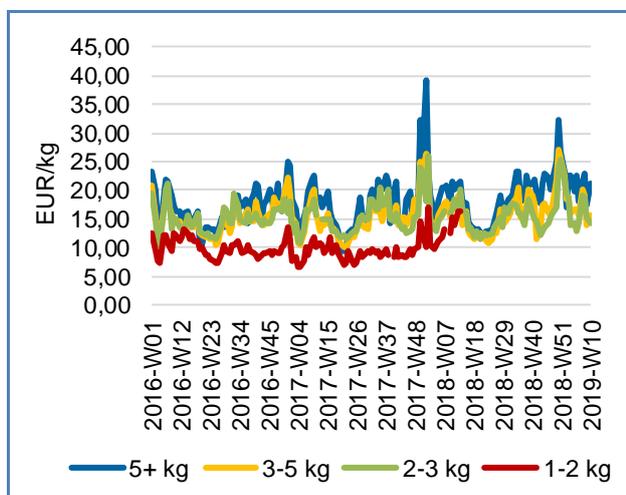
Las capturas europeas de rodaballo han descendido desde el año 2000, pasando de un total de 9.000 toneladas a volúmenes de unas 5-6.000 toneladas al año. El porcentaje de volúmenes de capturas entre los países se ha mantenido estable en los últimos años. Los Países Bajos cuentan con los mayores volúmenes, con unas capturas de 1.880 toneladas en 2016. El Reino Unido y Francia capturaron 873 y 846 toneladas de rodaballo respectivamente en 2016.

Figura 3. **CAPTURAS EUROPEAS DE RODABALLO POR PAÍS (volumen en toneladas)**



Fuente: Eurostat.

Figura 4. **PRECIO SEMANAL DE PRIMERA VENTA DEL
RODABALLO POR TALLA (precios en EUR/kg)**



Fuente: EUMOFA

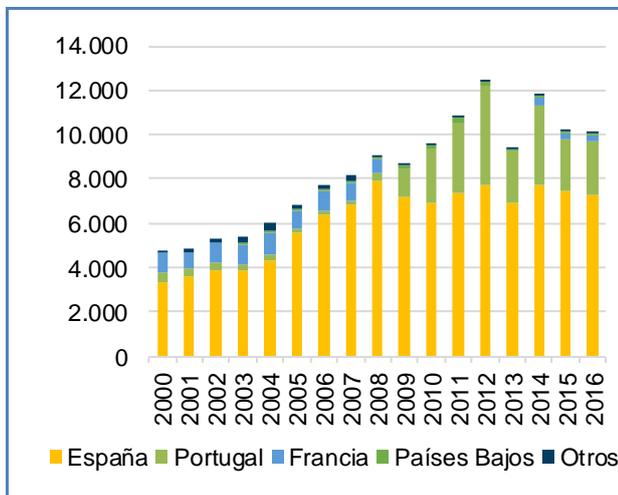
El gráfico muestra el precio medio de primera venta del rodaballo por talla para Bélgica, Dinamarca, los Países Bajos, Alemania, Lituania y Polonia.

Existe una ligera tendencia ascendente del precio de primera venta del rodaballo vendido en la UE entre 2016 y febrero de 2019. La tendencia del precio estructural a lo largo del año muestra picos en los precios en la temporada navideña. El rodaballo de mayor tamaño alcanza los precios más altos del mercado. En los últimos dos años, la diferencia de precio entre el rodaballo de 5 kg o más y el rodaballo de 3-5 kg rondó de media los 2,00 EUR/kg.

10.4 La acuicultura del rodaballo en la UE

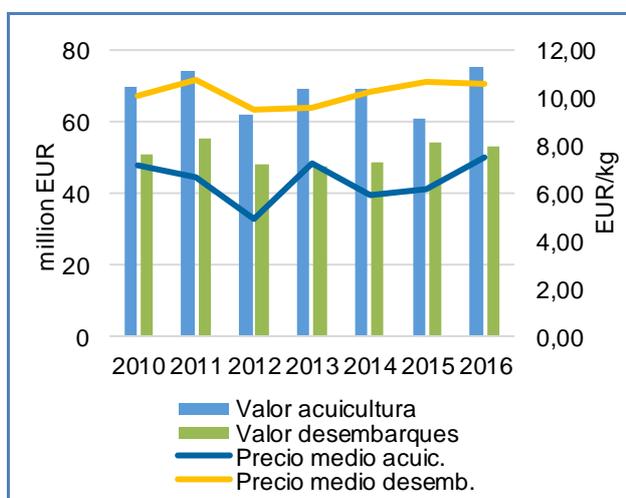
Los principales actores del sector acuícola comunitario del rodaballo son España, Portugal y Francia. España representó el 72% del valor de la producción de la UE en 2016 y el porcentaje de producción se estima en un 76% para 2017¹¹². La producción ha aumentado de manera constante desde principios de finales de los 80 y recientemente se ha estabilizado en torno a las 10.000 toneladas anuales. Portugal aumentó su producción considerablemente desde 2008 y produjo 2.388 toneladas en 2016.

Figura 5. **PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE RODABALLO EN LA UE POR ESTADO MIEMBRO (volumen en toneladas)**



Fuente: EUMOFA/Eurostat/FAO.

Figura 6. **PRECIO Y VALOR TOTAL DE LOS DESEMBARQUES DE RODABALLO Y DEL RODABALLO DE ACUICULTURA EN LA UE**



Fuente: EUMOFA/ Eurostat/FAO.

El rodaballo de la pesca marina alcanza un precio más alto que el rodaballo de acuicultura. En la siguiente figura se observa que el valor de la acuicultura es superior debido a los mayores volúmenes, pero que el precio medio por kg es considerablemente inferior al de los desembarques de rodaballo. En el periodo 2010-2016, el precio medio del rodaballo de acuicultura fue de 6,55 EUR/kg, un 56% inferior al rodaballo de la pesca marina (que alcanzó una media de 10,21 EUR/kg).

Se estima que la producción de rodaballo en Europa aumentó ligeramente a 11.000 toneladas en 2017 debido a un aumento de la producción española. Se espera una ligera reducción de la producción para 2018¹¹³.

¹¹² Apromar, La Acuicultura en España 2018.

¹¹³ FEAP, APROMAR.

10.5 Comercio

Importaciones extracomunitarias

Las importaciones de rodaballo a la UE son pequeñas en comparación con la producción interna de la UE. En los últimos cuatro años, las importaciones se han mantenido estables en torno a las 200 toneladas al año, esto representa un 1% de las capturas totales y de la producción comunitarias.

Prácticamente todas las importaciones de rodaballo proceden de Noruega y Marruecos. La principal fuente es Noruega, con 156 toneladas en 2017 y 139 toneladas en 2018; en 2017 se importaron 74 toneladas desde Marruecos y en 2018 se importaron 62¹¹⁴.

Los principales Estados miembros importadores son Suecia, España, Alemania y Dinamarca. Mientras que Alemania, Dinamarca y Suecia importan rodaballo desde Noruega, el principal país de origen para España es Marruecos.

Tabla 1. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (volumen en toneladas, precio en EUR/kg)**

Producto		2015		2016		2017		2018 (Ene–Nov)	
		Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
Rodaballo fresco	entero	201	9,13	231	9,69	230	9,89	201	10,70
Rodaballo congelado	entero	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	5	6,48

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

Tabla 2. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO FRESCO POR PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS IMPORTADORES (SUECIA, DINAMARCA, ALEMANIA, ESPAÑA), (volumen en toneladas, precios en EUR/kg)**

Estado miembro importador	2015		2016		2017		2018 (Jan–Nov)	
	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
España	60	11,08	72	12,31	74	12,95	62	14,00
Suecia	76	8,81	53	9,51	63	9,85	75	9,67
Alemania	37	7,18	75	8,03	65	7,24	43	8,43
Dinamarca	26	8,36	31	8,00	29	8,09	21	9,27
Otros	3	8,82	0		0,2	14,40	5	6,80
Total	201	9,13	231	9,69	230	9,89	207	10,70

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

¹¹⁴ Datos de enero-noviembre de 2018. Durante la redacción de este caso práctico todavía no había datos disponibles para diciembre de 2018.

Exportaciones extracomunitarias

De las capturas totales y la producción de rodaballo en la UE, de aproximadamente 16.000 toneladas en 2016, solamente unas 4000 se exportaron a países extracomunitarios. En torno al 75% consistió en productos frescos. EE. UU. Es el mayor mercado exportador de rodaballo entero fresco desde la UE. En 2018¹¹⁵, las exportaciones comunitarias de rodaballo a EE. UU. se situaron en 119 toneladas.

Tabla 3. **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO POR ESTADO DE CONSERVACIÓN**
(volumen en toneladas, precio en EUR/kg)

Producto	2015		2016		2017		2018 (provisional Ene–Nov)	
	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
Rodaballo entero fresco	328	12,25	327	13,85	372	12,77	312	16,73
Rodaballo congelado	106	9,28	69	11,12	68	12,63	83	10,39

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

Tabla 4. **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO FRESCO POR PRINCIPAL DESTINO**
(volumen en toneladas, precio en EUR/kg)

País de destino	2015		2016		2017		2018 (provisional Jan–Nov)	
	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
Estados Unidos	110	9,52	100	10,15	106	10,45	119	10,61
Suiza	75	17,16	72	16,48	69	15,62	58	15,77
Turquía	56	4,52	66	3,55	84	3,51	24	3,45
Canadá	20	25,77	28	25,39	23	25,67	31	25,99
Montenegro	14	8,00	16	11,06	16	9,07	13	11,50
Emiratos Árabes Unidos	7	14,45	7	12,58	10	16,38	9	15,95
Otros	46	15,11	38	29,22	65	21,15	57	32,49
Total	328	12,25	327	13,85	373	12,77	311	16,73

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

¹¹⁵ Datos de enero-noviembre de 2018. Durante la redacción de este caso práctico todavía no había datos disponibles para diciembre de 2018.

Tabla 5. **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO CONGELADO POR PRINCIPAL DESTINO**
(volumen en toneladas, precios en EUR/kg)

País de destino	2015		2016		2017		2018 (provisional Jan–Nov)	
	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
Emiratos Árabes Unidos	40	18,67	35	15,03	28	16,33	22	14,57
Vietnam	44	2,06	<0,5	n/a	0,4	29,38	0,5	40,76
República Dominicana	4	6,12	9	5,45	7	7,32	11	7,06
Turquía	0,1	14,40	3	6,92	5	4,70	6	4,00
Canadá	0		0,7	5,03	6	6,23	7	5,00
México	3	6,70	3	9,25	6	10,80	3	8,73
Otros	15	6,60	18	7,73	15	14,07	33	10,79
Total	106	9,28	68	11,12	68	12,63	83	10,39

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

Exportaciones intracomunitarias

A pesar de que el comercio de rodaballo entre la UE y terceros países es muy limitado, el comercio entre Estados miembros (especialmente el de productos frescos) es considerablemente superior. Las exportaciones procedentes de España, Portugal y los Países Bajos representan la mayor parte del comercio intracomunitario de rodaballo. La producción portuguesa está financiada con capital español y se exporta a España en prácticamente su totalidad¹¹⁶.

Italia y Francia importan principalmente rodaballo de España y los Países Bajos. Los Países Bajos importan normalmente desde Bélgica y Alemania. Alemania importa principalmente desde España, los Países Bajos y Francia.

Tabla 6. **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO POR ESTADO DE CONSERVACIÓN**
(volumen en toneladas, precio en EUR/kg)

Producto	2015		2016		2017		2018 (provisional Ene–Nov)	
	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
Rodaballo entero fresco	11 850	7,70	10 030	9,60	11 297	9,11	9 641	10,30
Rodaballo entero congelado	1 206	4,30	637	5,94	542	6,54	613	6,69

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

Tabla 7. **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO FRESCO POR PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS IMPORTADORES** (volumen en toneladas, precio en EUR/kg)

Estado miembro importador	2015		2016		2017		2018 (provisional Ene–Nov)	
	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
España	3 347	6,91	2 571	9,07	3 322	8,43	3 117	9,65
Italia	3 018	7,41	2 667	8,97	3 053	8,44	2 458	9,62
Francia	1 951	7,28	1 477	9,63	1 680	8,68	1 071	10,48
Países Bajos	923	8,19	923	8,42	773	8,84	805	8,80
Alemania	677	11,74	793	12,11	742	11,99	600	12,80
Portugal	213	8,07	206	10,11	460	9,55	534	10,58
Otros	1 722	8,35	1 393	11,00	1 266	11,43	1 056	13,22
Total	11.850	7,70	10.030	9,60	11.296	9,11	9.641	10,30

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

¹¹⁶ EUMOFA – “Price structure in the supply chain for turbot”, <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

Tabla 8. **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE RODABALLO ENTERO CONGELADO POR PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS EXPORTADORES (volumen en toneladas, precios en EUR/kg)**

Estado miembro exportador	2015		2016		2017		2018 (provisional Ene-Nov)	
	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio	Volumen	Precio
España	565	2,73	279	4,24	183	4,21	269	4,85
Italia	239	4,72	125	6,77	109	6,13	108	7,09
Alemania	58	6,80	57	4,34	66	7,03	80	7,67
Francia	132	4,48	69	6,56	49	6,64	36	6,46
Reino Unido	0	6,95	0	-	0	11,20	26	5,98
Portugal	55	4,03	4	5,99	10	5,44	21	9,10
Otros	51	7,28	35	10,14	57	7,85	40	8,41
Total	1.101	3,82	568	5,31	474	5,67	580	6,10

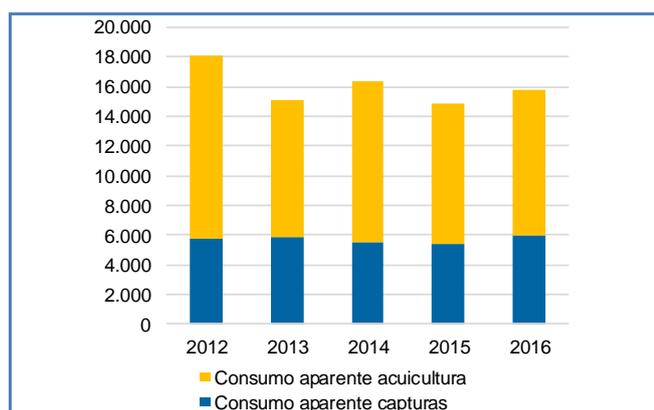
Fuente: EUMOFA/Eurostat.

10.6 Consumo

En 2016, se consumieron 15.750 toneladas de rodaballo en la UE, principalmente fresco. El consumo se concentra en España, Francia e Italia, que representan en torno al 75% del mercado comunitario. Así, el rodaballo constituye un mercado de nicho en comparación con otras especies principales¹¹⁷.

El consumo aparente comunitario del rodaballo se ha mantenido relativamente estable, tanto para los productos de origen salvaje como para los de acuicultura, aunque el consumo de pescado cultivado ha sido algo más variable que el de pescado salvaje. No obstante, se estima que el consumo aparente per cápita es estable, con aproximadamente 10 gramos per cápita para el rodaballo de captura y el doble para el rodaballo de acuicultura (20 gramos per cápita).

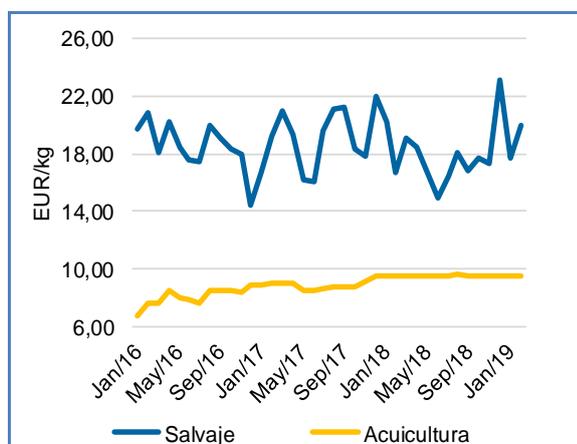
Figura 7. **CONSUMO APARENTE DE RODABALLO EN LA UE (volumen en toneladas)**



Fuente: EUMOFA – Balance de suministro

¹¹⁷ EUMOFA – «La estructura de los precios en la cadena de suministro del rodaballo», <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

Figura 8. **TENDENCIA DEL PRECIO MAYORISTA DEL RODABALLO FRESCO EN ESPAÑA**



Fuente: Mercado mayorista Mercabarna.

En España, el consumo en los hogares de rodaballo aumentó un 7,7% en volumen y un 12% en valor de 2016 a 2017. En términos nominales, el consumo en los hogares se estima en 4.200 toneladas en 2017, para un valor de 44 millones de euros¹¹⁸. Dado que España es el mayor productor de rodaballo, el país exporta una gran parte a otros Estados miembros, como Francia, Italia y Alemania. El mercado prefiere productos frescos y el rodaballo se vende principalmente entero, aunque también se ofrece al consumidor en filetes¹¹⁹.

En Francia y los Países Bajos, el rodaballo se consume principalmente fuera de casa y, en gran medida, el consumo se ve abastecido con pescado de captura y de acuicultura¹²⁰. En España, el consumo se basa principalmente en rodaballo de acuicultura debido a la gran producción nacional. Una gran parte de la venta de rodaballo se dirige al canal HoReCa y, en menor medida, a las pescaderías y pequeños minoristas. Al igual que otros productos pesqueros, cada vez es más el rodaballo vendido en minoristas a gran escala¹²¹. En los últimos cuatro años, los volúmenes anuales vendidos a los mercados mayoristas españoles se han mantenido estables en torno a las 2.000 toneladas. Los principales mercados mayoristas en los que se vende rodaballo son Mercabarna y Mercamadrid, donde el rodaballo cultivado constituye cerca del 80% de las ventas en volumen¹²².

Al igual que en el caso de los precios a nivel de primera venta, los precios a nivel mayorista son superiores para el rodaballo salvaje que para el rodaballo de acuicultura. La diferencia de precio se debe principalmente a la limitada disponibilidad del rodaballo salvaje. A pesar de que se observa una ligera tendencia ascendente para el precio mayorista del rodaballo fresco de acuicultura en España, no se observa una tendencia clara para el rodaballo salvaje. En 2017 y 2018, los precios mayoristas se dispararon durante la temporada navideña.

¹¹⁸ Mapama – datos de panel.

¹¹⁹ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Psetta_maxima/en

¹²⁰ EUMOFA – «La estructura de los precios en la cadena de suministro del rodaballo», <http://www.eumofa.eu/market-analysis>

¹²¹ Mapama – datos de panel.

¹²² Mercados mayoristas Mercabarna y Mercamadrid.

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu

