



EUMOFA

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

Nº 07/2016

LAS NOTICIAS DESTACADAS DEL MES

ÍNDICE

Primera venta en Europa

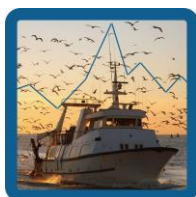
Dinamarca (camarón *Crangon* y
lenguado) y Grecia (anchoa y
merluza)

Suministro mundial

Caso práctico: el mercado del atún
rojo del Atlántico en la UE

Consumo: Mejillón y platija

Contexto macroeconómico



Todos los datos, información
y mucho más en:

www.eumofa.eu/es

En este número

En enero-abril de 2016, el valor de primera venta de la cigala aumentó en Dinamarca, Francia y Reino Unido. El valor de primera venta del lenguado se redujo en Bélgica y Francia, pero aumentó en Reino Unido (+19%). El valor de primera venta del rape se incrementó en Reino Unido, pero se redujo en Francia. La caballa aumentó tanto en Reino Unido como en Francia, pero cayó en Portugal.

En abril de 2016, el valor de la cigala aumentó en Dinamarca y Francia, pero se redujo en Reino Unido. Los volúmenes de arenque se redujeron en Estonia, pero aumentaron en Letonia y Suecia. Los volúmenes de espadín aumentaron de manera considerable en Suecia (+46%) y ligeramente en Letonia.

En Dinamarca, los desembarques con fines industriales representan más del 70% del volumen y un 30% del valor de las capturas totales. Los desembarques en Dinamarca se centran en el bacalao, el arenque, la cigala, la solla y el carbonero. En enero-abril de 2016, los precios de primera venta aumentaron de manera significativa, especialmente para el camarón gris y el lenguado.

En Grecia (el Pireo), en enero-abril de 2016, el valor de primera venta y el volumen aumentaron un 7% y un 15% respectivamente, debido a las tendencias positivas mostradas por todas las principales especies: anchoa, merluza, salmonete de fango y sardina.

En el primer trimestre de 2016, las exportaciones españolas de pescado y marisco (en conserva y preparado) alcanzaron las 40.013 toneladas (+13%) con un valor de 170 millones de euros (+15%) en comparación con el mismo periodo del año pasado.

La temporada de pesca del atún rojo del Atlántico en el mar Mediterráneo occidental y central y en el mar Adriático se abrió del 26 de mayo al 24 de junio de 2016 para los cerqueros. La mayoría de las embarcaciones europeas acabaron sus cuotas a principios de junio. La cuota para 2016 fue un 40% mayor a la de hace dos años. España, Francia e Italia, con un 85% de la cuota comunitaria, recogieron el mayor beneficio de este aumento. Los precios de primera venta en algunas lonjas se redujeron debido al aumento del volumen. Las exportaciones tienen muchas posibilidades de aumentar, siguiendo la tendencia observada desde 2010 (+50%). En la costa mediterránea de la UE, el consumo de atún rojo fresco se encuentra en aumento.

Los precios de venta al público de mejillón fresco mostraron fuertes fluctuaciones estacionales en los Países Bajos, mientras que en Francia e Italia mostraron una tendencia al alza trend.

1. Primera venta en Europa

En **enero-abril de 2016**, once Estados Miembros de la Unión Europea y Noruega publicaron datos sobre primera venta de diez grupos de productos.¹ Estonia es el Nuevo Estado Miembro que se ha unido a la lista de países que presentan informes. Tanto el valor como el volumen de primera venta aumentaron con respecto al año anterior (enero-abril de 2015) en Grecia, Lituania y Reino Unido.

En **Bélgica**, en **enero-abril de 2016**, la primera venta se redujo en volumen (-5%) con respecto a enero-abril de 2015 y en valor (-2%), pero se mantuvo ligeramente por encima de los niveles de enero-abril de 2014 (+1% en volumen y +2% en valor). En **abril de 2016**, el volumen de primera venta siguió cayendo (-6% en comparación con abril de 2015 y -9% con respecto a abril de 2014). El lenguado, principal especie, mostró un fuerte descenso en cuanto a volumen desembarcado (381 toneladas en abril de 2016, frente a las 449 toneladas de abril de 2015 y a las 583 toneladas de abril de 2014), parcialmente compensado por un precio unitario medio mayor (+11% con respecto a abril de 2015 y +38% frente a abril de 2014). Al contrario, la solla y el rodaballo registraron un aumento positivo tanto en volumen (+11% para la solla y +19% para el rodaballo) como en valor (+32% y +13%, respectivamente).

En **Dinamarca** en **enero-abril de 2016**, el valor de primera venta aumentó un 16%, mientras que el volumen sufrió la tendencia contraria (-19%), en comparación con enero-abril de 2015. En **abril de 2016**, se observaron las mismas tendencias; el valor fue de 23,66 millones de euros (+24%), y el volumen alcanzó las 13.495 toneladas (-6%), con respecto a abril de 2015. Más información en el apartado 1.1.

En **enero-abril de 2016**, **Estonia** vio descensos tanto en el valor de primera venta como en el volumen (-3% y -7% respectivamente) con respecto al mismo periodo del año anterior. La primera venta siguió la misma tendencia en **abril de 2016**, -16% en valor y -31% en volumen, en comparación con abril de 2015. Los aumentos se debieron principalmente al espadín y al arenque. No obstante, el precio medio de todas las especies vendidas en abril de 2016 aumentó un 20%.

En **Francia**, en **enero-abril de 2016**, la primera venta sufrió un ligero descenso con respecto a enero-abril de 2015, tanto en valor (-2%) como en volumen (-1%), en gran medida debido a los cefalópodos. En **abril de 2016**, la primera venta se redujo en valor y en volumen (-2% y -3% respectivamente frente a abril de 2015), mientras que el precio medio unitario se mantuvo estable. La cigala sufrió fuertes aumentos (+19% en valor y +36% en volumen con respecto a abril de 2015) y fue la principal especie, por delante del rape y el lenguado, a pesar de la fuerte caída de los precios, que pasaron de 10,38 EUR/kg en abril de 2015 a 9,05 EUR/kg en abril de 2016. También se registraron importantes aumentos en volumen en el caso del gallo (41%), el merlán (+25%) y el pulpo (+17%). Los mayores descensos en volumen se registraron para la lubina (-39%), el calamar (-39%) y el carbonero (-36%).

En **Grecia**, la primera venta aumentó un 7% en valor y un 15% en volumen en **enero-abril de 2016** con respecto al mismo periodo de 2015. En **abril de 2016**, se produjo una evolución positiva del volumen (+12% con respecto a abril de 2015), pero se registró un ligero descenso en volumen (-1%). Más información en el apartado 1.1.

En **Italia**, en **enero-abril de 2016**, la primera venta cayó con fuerza en volumen (-17% con respecto al mismo periodo de 2015), pero aumentó ligeramente en valor (+1%). Esta situación se produjo principalmente gracias a la anchoa (-69% en volumen). El precio medio de la anchoa aumentó un 71%, pasando de 1,07 EUR/kg en enero-abril de 2015 a 1,83 EUR/kg. En **abril de 2016**, la primera venta se redujo en volumen (-16%) y en valor (-5%).

Salvo en el caso del salmonete de fango (-9%), el precio medio de todas las especies comerciales aumentó, como es el caso del 23% para la merluza y el 11% para la sepia.

En **Letonia** el valor de primera venta se redujo (-10%) y el volumen aumentó (+3%) en **enero-abril de 2016**, con respecto a enero-abril de 2015. El precio medio de todas las especies vendidas cayó un 13%. Esto se debió principalmente al descenso (-16%) del valor de primera venta del espadín por la caída de la demanda por parte de la industria del procesamiento de espadín como materia prima, como consecuencia directa del embargo ruso. Se observó la misma tendencia en **abril de 2016**, en comparación de abril de 2015. El espadín contribuyó considerablemente al descenso generalizado del valor de primera venta. El descenso del volumen de primera venta fue el resultado del espadín y el eperlano.

En **Lituania** en **enero-abril de 2016**, la primera venta aumentó en valor (+14%) y en volumen (+16%) con respecto al mismo periodo del año anterior. En **abril de 2016**, el valor y el volumen de primera venta sufrieron fuertes incrementos (+53% y +69% respectivamente), gracias al bacalao y la platija europea. Por el contrario, el precio medio de todas las especies vendidas cayó un 9% en abril de 2016.

En **Noruega**, el valor de primera venta en **enero-abril de 2016** aumentó un 7%, alcanzando 934,98 millones de euros. El volumen se redujo un 8%, a 1,26 millones de toneladas. El aumento del valor de primera venta se debió principalmente a un incremento del volumen desembarcado y a los precios de primera venta del bacalao y el arenque. En **abril de 2016**, el valor de primera venta fue de 188,5 millones de euros, un aumento del 12% con respecto a abril de 2015. El volumen se redujo un 29%, alcanzando 233.230 toneladas. Esto se debió principalmente a la reducción del volumen desembarcado de bacalao (-10%) y bacaladilla (-43%).

En **Portugal**, la primera venta se redujo sustancialmente en **enero-abril de 2016**, tanto en volumen (-19% con respecto al mismo periodo de 2015) como en valor (-6%), pero el valor se mantiene por encima del nivel de 2014 (+2%). En **abril de 2016**, la primera venta cayó fuertemente en volumen (-32% con respecto a abril de 2015). El descenso del valor fue más limitado (-21%) debido a una menor proporción de pequeños pelágicos a bajo precio cuyo porcentaje dentro del valor total de primera venta pasó del 30% en abril de 2015 al 22% en abril de 2016. Los pequeños pelágicos cayeron un 40% en valor y en volumen, afectados por las decisiones de ordenación de la sardina (no se pescó en abril) y por el descenso de los desembarques de jurel. El pulpo, principal especie, representó el 21% del valor total y registró un descenso en volumen (-12%), valor (-15%) y precios (-3%) con respecto a abril de 2015.

España desembarcó 67.582 toneladas de pescado fresco en **enero-abril de 2016**, un 4% menos que en enero-abril de 2015 y un 7% menos que en enero-abril de 2014. Esta tendencia contrastó con **abril de 2016**, cuando España desembarcó 20.993 toneladas de pescado fresco, un 19% más que en abril de 2015. De los 21 puertos pesqueros analizados, 12 registraron descensos del volumen desde el mismo mes del año pasado. Los mayores desembarques se produjeron en Vigo, con 5.333 toneladas (-5%). El gallo (-32%) y el pez espada (-60%) fueron las especies que más contribuyeron al descenso.²

En **Suecia**, el valor y el volumen se redujeron en **enero-abril de 2016**, a 28,8 millones de euros (-4%) y 55.910 toneladas (-17%) con respecto al mismo periodo de 2015. Esto se debió principalmente al descenso de los desembarques de espadín (-14%) y arenque (-13%), mientras que el precio de primera venta de estas dos especies aumentó ligeramente a 0,25 EUR/kg y a 0,31 EUR/kg respectivamente. En **abril de 2016**, el valor de

primera venta aumentó menos del 1% con respecto a abril de 2015, con 5,97 millones de euros. El volumen de primera venta fue de 9.630 toneladas (-7%).

En **Reino Unido** en **enero-abril de 2016**, el valor de primera venta aumentó un 5%, alcanzando los 241,1 millones de euros. El volumen de primera venta en el mismo periodo fue de 145.320 toneladas (+5%). El incremento del volumen de primera venta se debió principalmente al aumento de la cuota de Reino Unido para

la caballa en 2016 con respecto a 2015, dando lugar a mayores desembarques (+19%). El precio de primera venta de la caballa también aumentó (+3%) con respecto a enero-abril de 2015. En **abril de 2016**, el valor y el volumen de primera venta cayeron un 20% y un 26% respectivamente, hasta los 46,1 millones de euros y las 21.860 toneladas. La disminución de los desembarques de vieira (-26%) y merluza (-31%) contribuyó en gran medida al descenso.

Tabla 1. **RESUMEN DE LOS PAÍSES QUE PRESENTARON INFORMES EN ENERO-ABRIL** (volumen en toneladas y en millones de euros)

País	Enero-abril 2014		Enero-abril 2015		Enero-abril 2016		Cambio desde enero-abril 2015	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Bélgica	6.304	23,26	6.660	24,14	6.359	23,74	-5%	-2%
Dinamarca	70.099	69,64	70.083	79,08	56.800	92,10	-19%	16%
Estonia	n/a	n/a	27.607	6,08	25.670	5,90	-7%	-3%
Francia	66.774	199,85	65.247	216,50	64.397	212,78	-1%	-2%
Grecia*	3.335	10,47	3.322	9,54	3.808	10,23	15%	7%
Italia*	2.673	15,38	2.678	14,90	2.211	14,99	-17%	1%
Letonia	27.061	7,76	24.041	5,97	24.758	5,37	3%	-10%
Lituania*	523	0,41	688	0,52	800	0,60	16%	14%
Noruega	1.184.288	750,68	1.258.349	871,64	1.154.261	934,98	-8%	7%
Portugal	25.274	48,60	25.738	52,67	20.867	49,33	-19%	-6%
Suecia	80.146	33,30	67.518	30,09	55.912	28,80	-17%	-4%
Reino Unido	162.761	242,66	138.495	229,25	145.318	241,11	5%	5%

Tabla 2. **RESUMEN DE ABRIL DE LOS PAÍSES QUE PRESENTARON INFORMES** (volumen en toneladas y valor en millones de euros)

País	Abril 2014		Abril 2015		Abril 2016		Cambio desde abril de 2015	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Bélgica	1.624	5,80	1.576	6,16	1.483	6,18	-6%	0%
Dinamarca	15.015	17,86	14.364	19,15	13.495	23,66	-6%	24%
Estonia	n/a	n/a	5.605	1,29	3.895	1,08	-31%	-16%
Francia	17.812	51,43	17.097	55,03	16.556	53,69	-3%	-2%
Grecia*	878	2,56	985	2,59	1.107	2,55	12%	-1%
Italia*	709	4,12	679	4,04	572	3,86	-16%	-5%
Letonia	5.658	1,43	4.680	1,17	5.214	1,13	11%	-3%
Lituania*	178	0,15	139	0,09	235	0,14	69%	53%
Noruega	302.218	141,67	328.105	213,31	233.231	188,49	-29%	-12%
Portugal	8.448	13,92	9.861	16,33	6.697	12,91	-32%	-21%
Suecia	11.058	6,28	10.304	5,96	9.633	5,97	-7%	0%
Reino Unido	18.130	37,28	29.487	57,32	21.861	46,11	-26%	-20%

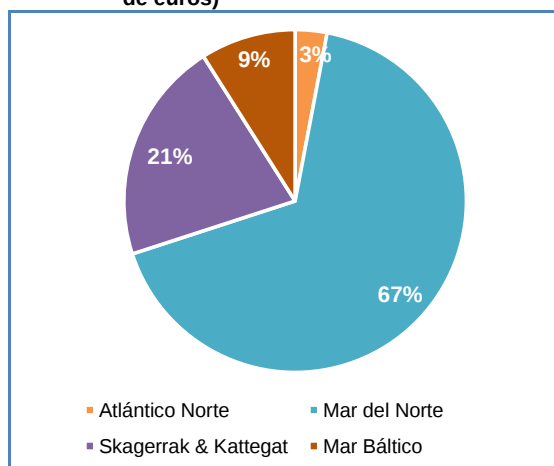
Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016); los datos sobre volumen se expresan en peso neto.

*Datos parciales. Los datos de primera venta de Grecia se refieren al puerto del Pireo (35%). Los datos de primera venta de Italia cubren 11 puertos (10%). Los datos de primera venta de Lituania se refieren a la lonja de Klaipeda.

1.1. DINAMARCA

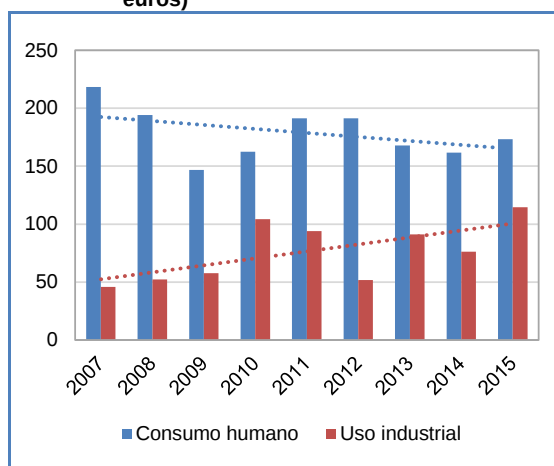
La flota pesquera danesa está muy diversificada. Está formada por embarcaciones de distintos tamaños, utiliza una gran variedad de artes de pesca y cuenta con diferentes especies objetivo, tanto para consumo humano como para uso industrial. La flota opera principalmente en el mar del Norte, el mar Báltico y el Atlántico norte. La flota pesquera de pequeña escala, embarcaciones de menos de 12 m de eslora, utiliza artes fijas y opera en el mar Báltico, los estrechos daneses y en el Skagerrak y Kattegat. La mayoría de las capturas desembarcadas por embarcaciones danesas se producen en el océano Atlántico; el 9% de los desembarques proceden del mar Báltico. En general, la flota ha disminuido en más de un 25% en los últimos 10 años, alcanzando aproximadamente las 2.000 embarcaciones (2015). La mayor parte de la flota (sobre el 80%) está compuesta por embarcaciones pequeñas. Las de más de 24 m son menos del 3%, pero representan más del 63% del arqueo bruto total.

Figura 1. **VALOR DE LOS DESEMBARQUES DANESES POR ZONA DE PESCA (millones de euros)**



Fuente: Agencia Danesa Agrifish (actualizado el 13.06.2016).

Figura 2. **VALOR DE LOS DESEMBARQUES DANESES SEGÚN DESTINO (millones de euros)**



Fuente: Agencia Danesa Agrifish (actualizado el 13.06.2016).

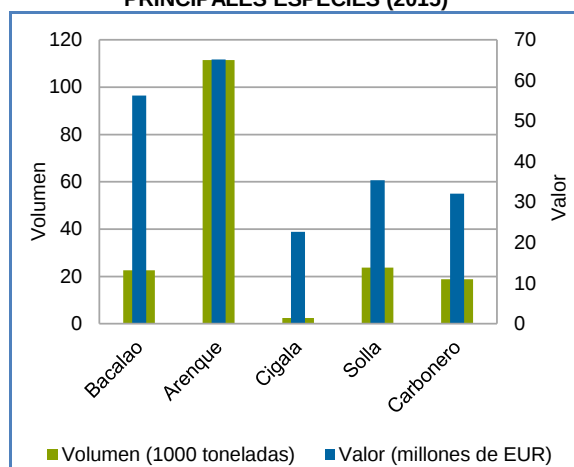
Las especies objetivo para consumo humano incluyen el bacalao, la solla, el carbonero, la cigala, el arenque, la caballa y la gamba. Además, la flota captura especies

utilizadas para la producción de harina y aceite de pescado, como el lanzón, el espadín y la bacaladilla.³

Los desembarques para fines industriales representan más del 70% del volumen, y aproximadamente el 30% del valor de las capturas totales de la flota danesa. Han aumentado en los últimos años, principalmente por el aumento significativo de la cuota de lanzón. Por el contrario, el valor del pescado desembarcado para consumo humano experimentó una tendencia opuesta.

En 2015, el valor de primera venta del pescado desembarcado en Dinamarca para consumo humano llegó a los 318 millones de euros y a las 266.000 toneladas, con un precio medio de 1,19 EUR/kg, un 7% más alto que el año anterior. Las cinco especies más importantes desembarcadas representaron el 66% del valor total de primera venta.

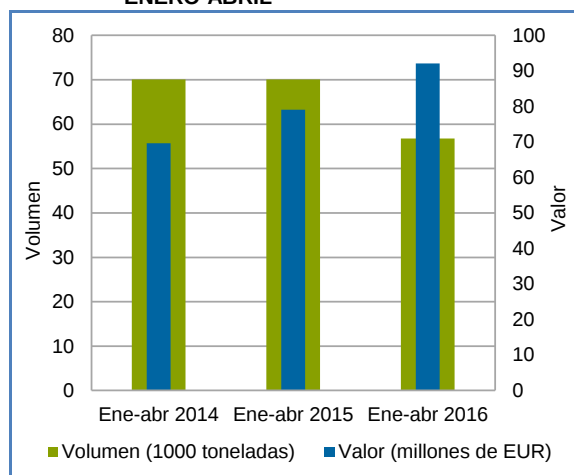
Figura 3. **PRIMERA VENTA EN DINAMARCA POR PRINCIPALES ESPECIES (2015)**



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

En enero-abril de 2016, la primera venta acumulada de todas las especies analizadas aumentó un 16% en valor y disminuyó un 19% en volumen en comparación con el mismo periodo el año anterior. El precio unitario medio de todos los desembarques aumentó un 44%, llegando a 1,62 EUR/kg.

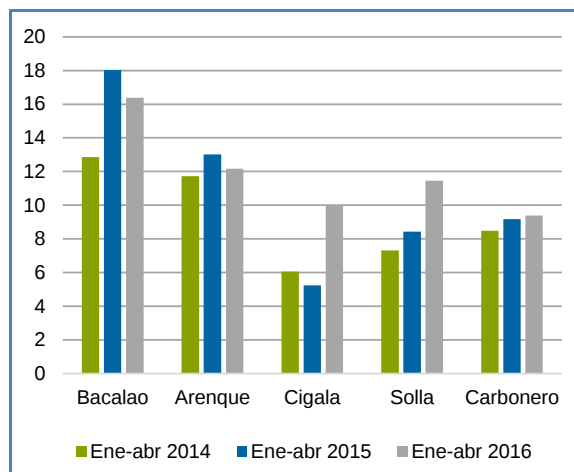
Figura 4. **PRIMERA VENTA EN DINAMARCA EN ENERO-ABRIL**



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

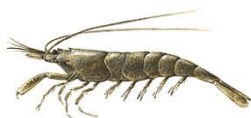
El aumento del valor de primera venta fue causado por varias especies, incluyendo el precio unitario medio de la cigala, 10,45 EUR/kg (+20%); la solla, 1,78 EUR/kg (+21%); el lenguado, 9,42 EUR/kg (+18%) y el camarón *Crangon*, 7,46 EUR/kg (+170%). El descenso en volumen lo causaron el arenque (-37%), el bacalao (-20%) y el mejillón (-7%).

Figura 5. PRIMERA VENTA EN DINAMARCA EN ENERO-ABRIL POR PRINCIPALES ESPECIES (millones de EUR)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

1.1.1. CAMARÓN CRANGON



El camarón *Crangon* spp, también conocido como gamba o quisquilla gris, suele encontrarse en el mar del Norte. Su tamaño es relativamente pequeño (5–7 cm) y pueden vivir hasta tres años. El camarón *Crangon* spp se encuentra en fondos de arena y lodo en aguas costeras poco profundas. En el verano se mantienen cerca de la costa, donde el agua está más caliente. En invierno viven mar adentro, en zonas que aún no se han enfriado.

Durante el día viven enterrados en la arena o en el fango y por la noche migran con la marea en busca de comida. El camarón no es exigente con su alimento: algas, caracoles, pequeños gusanos... lo que encuentre disponible.

Su color puede variar entre un blanco lechoso y un gris piedra, dependiendo del fondo marino. Las células pigmentadas especiales de su piel les permiten camuflarse.

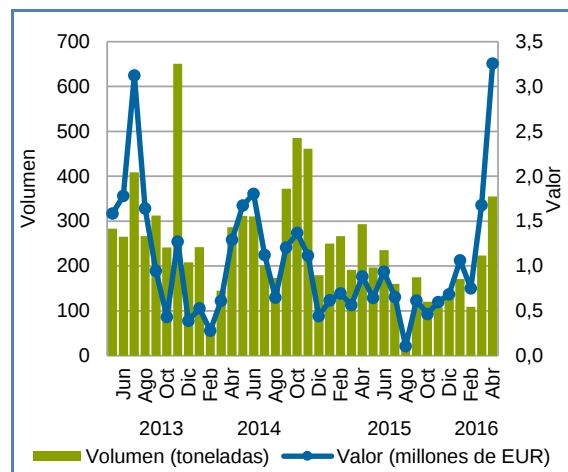
Normalmente, los pescadores daneses capturan camarones con arrastreros de vara. Se pescan durante todo el año, con picos en abril-mayo y septiembre-noviembre.⁴

La gamba gris se desembarca en todas las costas danesas, alemanas y holandesas. Esbjerg, Havneby y Hvide Sande son los tres puertos daneses más importantes donde se desembarca y vende la gamba gris.

La Organización de Productores de los Pescadores Daneses (DFPO) junto con organizaciones de pesca de Alemania y los Países Bajos comenzaron el proceso para obtener la certificación del Marine Stewardship Council (MSC) para su pesquería de gamba gris, para la producción de aproximadamente 30.000 toneladas de gamba gris al año. En el mercado, el 90% de la gamba gris está disponible cocinada y pelada.

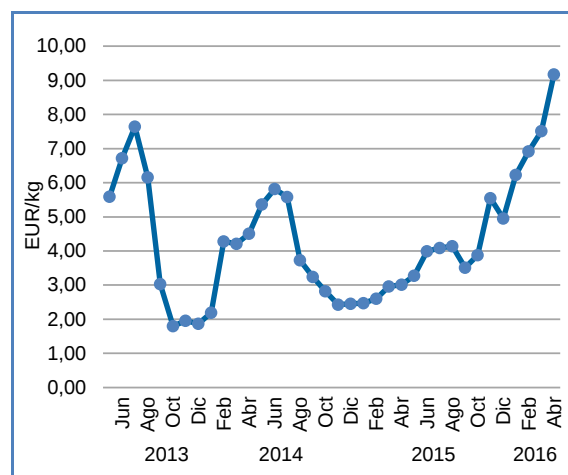
En enero-abril de 2016, la primera venta acumulada de la gamba, de 6,75 millones de euros, aumentó un 144% en valor, correspondiendo a 858 toneladas (-14%), en comparación con el periodo enero-abril de 2015. La primera venta subió tanto en valor (+149%) como en volumen (+16%) con respecto a enero-abril de 2014. En abril de 2016, la primera venta mostró la misma tendencia: +269% en valor y +21% en volumen, en comparación con abril de 2015.

Figura 6. CAMARÓN CRANGON: PRIMERA VENTA EN DINAMARCA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

Figura 7. CAMARÓN CRANGON: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN DINAMARCA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

En enero-abril de 2016, el precio unitario medio del camarón fue de 7,46 EUR/kg, un 170% y un 96% más alto que durante el mismo periodo de 2015 y 2014, respectivamente. En abril de 2016 el precio unitario medio fue de 9,17 EUR/kg, el más alto de los últimos tres años, correspondiente a 355 toneladas.

1.1.2. LENGUADO



El lenguado común (*Solea solea*) es un pescado plano con un largo ciclo vital que vive parcialmente enterrado en fondos de arena y lodo en aguas poco profundas, buscando camuflarse. Durante el invierno el lenguado migra a aguas más profundas. Esta especie se alimenta durante la noche, de pequeños animales de fondo. El lenguado común se encuentra desde el Atlántico este (incluyendo el mar del Norte y el Báltico occidental) hasta el mar Mediterráneo.

El desove tiene lugar en aguas costeras poco profundas, principalmente entre febrero y mayo (por ejemplo, junto a las costas de Galicia, España). En aguas más cálidas, como las del Mediterráneo, el desove puede ocurrir a principios de invierno. Los juveniles se quedan en la zona de cría durante dos o tres años, para después mudarse a aguas más profundas y unirse a la población adulta.⁵

La mayoría de capturas de lenguado provienen del mar del Norte, así como del Canal de la Mancha y el Skagerrak. La temporada empieza en enero y alcanza su punto álgido entre marzo y abril. El lenguado se captura con diversas artes, entre las cuales la más importante es el arrastre de vara. Se captura en redes fijas con el lenguado como especie objetivo, aunque también en pesquerías multiespecie (como, por ejemplo, con solla, bacalao, raya, rémol, rodaballo y rape). La talla mínima de captura del lenguado es de 24 cm.

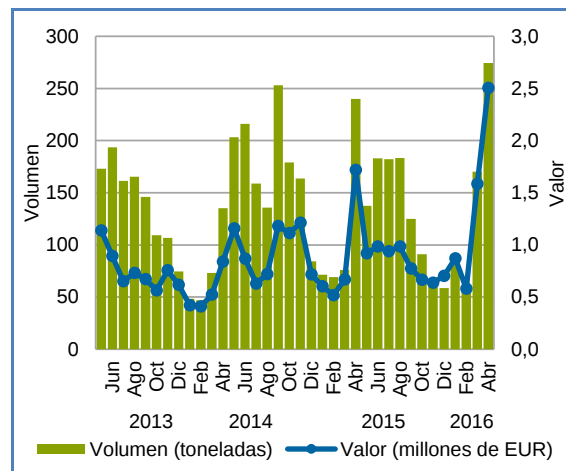
Las capturas son estacionales y se encuentran sujetas a un total admisible de capturas (TAC). La cuota del lenguado en Dinamarca para 2016 es de 833 toneladas, un 33% más alta que en 2015, representando aproximadamente un 4% de los TAC comunitarios. La flota danesa opera principalmente en el mar de Noruega, mar del Norte, Skagerrak y Kattegat.

Los tres principales puertos de desembarque de lenguado son Thyborøn, Hvide Sande y Hanstholm.

En el mercado, el lenguado común se vende principalmente entero y fresco, y ocasionalmente congelado, entero o fileteado.

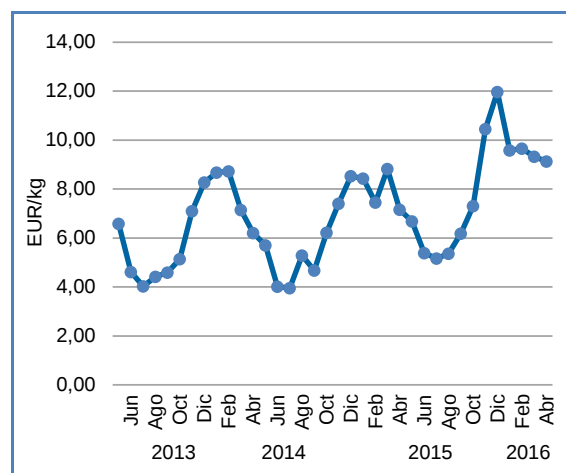
En enero-abril de 2016, la primera venta acumulada de lenguado fue de 5,54 millones de euros (+58%) para 595 toneladas (+30%), en comparación con enero-abril de 2015. En comparación con el mismo periodo de 2014, el valor de primera venta mostró la misma tendencia: aumento en valor (+153%) y en volumen (+96%).

Figura 8. LENGUADO: PRIMERA VENTA EN DINAMARCA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

Figura 9. LENGUADO: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN DINAMARCA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

En enero-abril de 2016, el precio unitario medio del lenguado fue de 9,42 EUR/kg, un 18% y un 23% más alto que durante el mismo periodo de 2015 y 2014, respectivamente. El precio unitario medio más alto entre mayo de 2013 y abril de 2016 se registró en diciembre de 2015, a 11,97 EUR/kg, correspondiente a 59 toneladas.

1.2. GRECIA

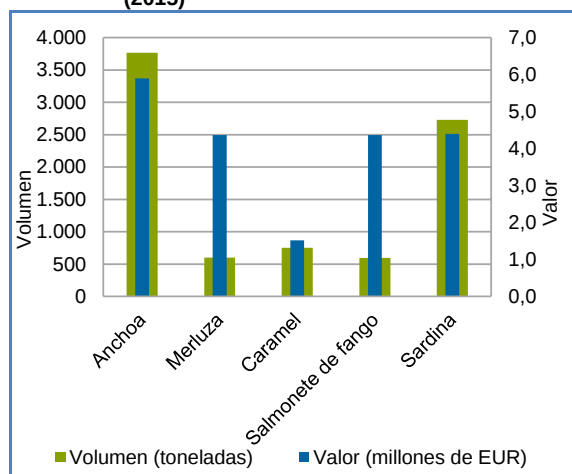
La flota nacional de Grecia ha visto una tendencia negativa durante los últimos años, con un descenso a aproximadamente 15.000 embarcaciones pesqueras. Además, la edad media de las embarcaciones ha aumentado.

La flota griega incluye una amplia gama de tipos de embarcaciones, de las cuales el 90% son de pequeño tamaño (menos de 12 metros) y emplean artes fijas polivalentes. Estas embarcaciones faenan normalmente en áreas aisladas y menos desarrolladas, contribuyendo así a las economías locales. Las embarcaciones más pequeñas reciben precios más altos que las grandes por sus capturas, dado el corto tamaño de la cadena de suministro.⁶

Otros grupos de embarcaciones (aproximadamente 5.700 embarcaciones pesqueras a motor) faenan en pesquerías extranjeras (arrastreros que pescan en el océano Atlántico), pesquerías de mar abierto (arrastreros y cerqueros) y pesquerías costeras (cerqueros y otras embarcaciones).⁷

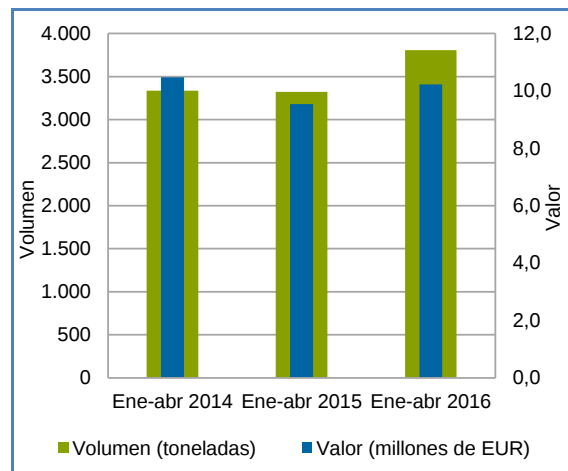
En 2015, las embarcaciones griegas desembarcaron 11.660 toneladas de pescado, crustáceos y moluscos en el puerto del Pireo, un incremento del 8% con respecto a 2014. El valor de primera venta bajó en un 6%, acabando en 29,88 millones de euros. La primera venta del Pireo representa el 35% del total de los desembarques en Grecia.

Figura 10. PRIMERA VENTA EN GRECIA (PUERTO DEL PIREO) POR PRINCIPALES ESPECIES (2015)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

Figura 11. PRIMERA VENTA EN GRECIA EN ENERO-ABRIL (PUERTO DEL PIREO)

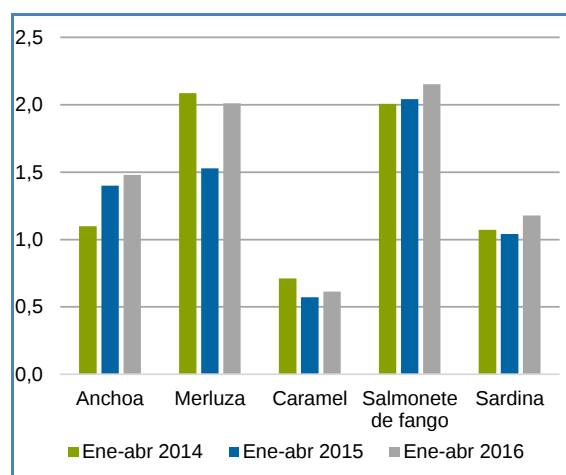


Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

En enero-abril de 2016, el valor y el volumen de primera venta aumentaron un 7% y un 15% con respecto al mismo periodo del año anterior, acabando en 10,23 millones de euros y 3.800 toneladas. Esto se debe principalmente al mayor número de desembarques de las especies más comúnmente desembarcadas, especialmente la sardina (+44%). En comparación con enero-abril de 2014, el valor de primera venta se redujo un 2%, mientras que el volumen aumentó un 14%.

En enero-abril de 2016, las cinco principales especies desembarcadas en Grecia (salmonete de fango, merluza, anchoa, sardina y caramelo) representaron el 73% del valor total de primera venta y el 81% del volumen. Estas especies aumentaron un 13% en valor de primera venta y un 21% en volumen con respecto a 2015.

Figura 12. PRIMERA VENTA EN ABRIL EN GRECIA (PUERTO DEL PIREO) POR PRINCIPALES ESPECIES (millones de EUR)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

1.2.1. ANCHOA



La anchoa europea (*Engraulis encrasicolus*) suele encontrarse en el Atlántico central y nororiental, desde el sur de Noruega, a lo largo del Canal de

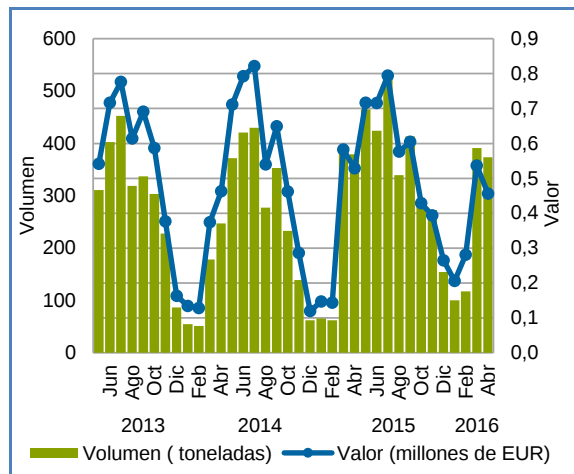
la Mancha, en el área en torno a Reino Unido e Irlanda, hasta el golfo de Vizcaya. También puede encontrarse en el Mediterráneo y en el mar Negro.

La anchoa es una especie pelágica que forma bancos y que puede encontrarse a profundidades de 400 m. En verano suele migrar a aguas más frías para luego volver al Mediterráneo en invierno. El desove tiene lugar entre abril y noviembre, con picos generalmente en los meses más cálidos. Depende enormemente de la temperatura del agua del mar, lo que da lugar a algunas restricciones en las áreas del norte.

Las principales artes utilizadas para la captura de anchoa son las redes de cerco, de lámpara, jábegas y redes de arrastre pelágicas en invierno. Suele comercializarse en conserva y en salazón, pero también fresca o congelada.⁸

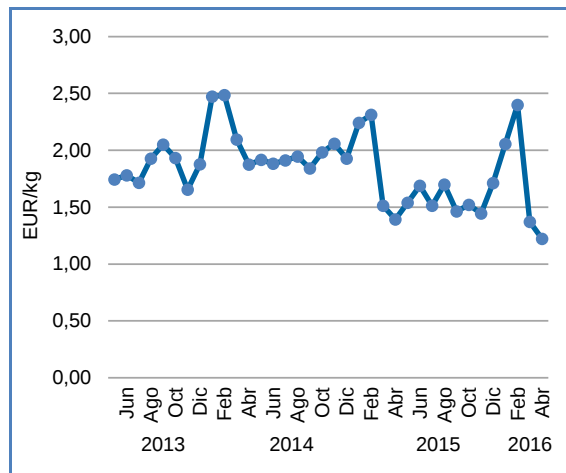
El valor de primera venta de la anchoa en el puerto del Pireo entre enero y abril de 2016 fue de 1,48 millones de euros, un 6% mayor que durante el mismo periodo el año anterior. El volumen aumentó en un 10% con respecto a enero-abril de 2015, con 981 toneladas. Se observó una tendencia similar en comparación con enero-abril de 2014, con un valor y volumen de primera venta que aumentaron en un 35% y un 85%, respectivamente.

Figura 13. ANCHOA: PRIMERA VENTA EN GRECIA (PUERTO DEL PIREO)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

Figura 14. ANCHOA: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN GRECIA (PUERTO DEL PIREO)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

El precio unitario medio en 2015 fue de 1,56 EUR/kg (-20%), con un precio que fluctuó entre 1,39 EUR/kg (abril) y 2,24 EUR/kg (enero) a lo largo del año.

El precio unitario medio en enero-abril de 2016 fue de 1,51 EUR/kg, un 4% menor que en enero-abril de 2015. El precio unitario medio más alto del periodo analizado (mayo de 2013- abril de 2016) se alcanzó en febrero de 2014, con 2,49 EUR/kg.

1.2.2. MERLUZA

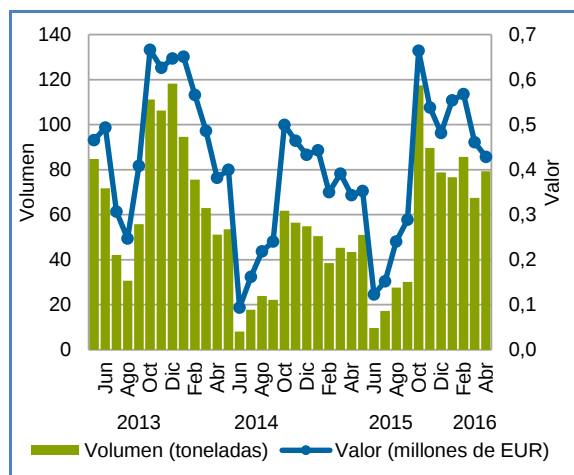


La merluza europea (*Merluccius merluccius*) puede encontrarse a lo largo de la costa atlántica de Europa, desde el norte de Noruega hasta el noroeste de África. También se encuentra alrededor de Islandia, en el Mediterráneo y en el mar Negro.

La merluza europea suele hallarse entre 70 y 400 m de profundidad. Vive cerca del fondo durante el día y se mueve a aguas pelágicas por la noche. El periodo de desove varía según la zona: entre diciembre y junio en el Mediterráneo, entre febrero y mayo en el golfo de Vizcaya, entre abril y julio alrededor de Islandia, y entre mayo y agosto junto a las costas de Escocia. En el Mediterráneo, el desove ocurre a una profundidad de entre 100 y 300 m.

La merluza suele capturarse con redes de arrastre y pelágicas, palangres, redes de enmalle de fondo y redes de tiro danesas. Suele comercializarse fresca, pero también congelada, seca, en salazón y en conserva.⁹

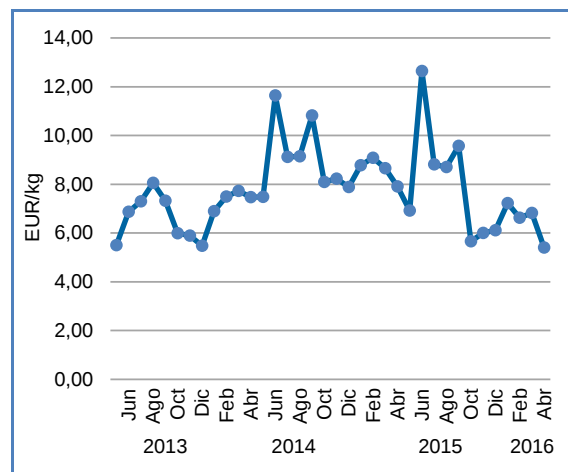
Figura 15. MERLUZA: PRIMERA VENTA EN GRECIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

En enero-abril de 2016, la primera venta de merluza fue de 2 millones de euros y 309 toneladas. Esto supuso un incremento del 32% en valor y del 74% en volumen con respecto a enero-abril de 2015. Comparado con el mismo periodo de 2014, el valor de la primera venta disminuyó en un 4%, mientras que el volumen aumentó un 9%.

Figura 16. MERLUZA: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN GRECIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

El precio unitario medio fluctuó a lo largo de 2015, entre 12,65 EUR/kg (junio) y 5,65 EUR/kg (octubre). El precio unitario medio en 2015 fue de 7,29 EUR/kg, un 8% menor que en 2014.

El precio unitario medio en enero-abril de 2016 fue de 6,30 EUR/kg, un 24% inferior al del mismo periodo de 2015.

2. Suministro mundial

Comercio / Mundo: El valor del comercio global de los productos pesqueros disminuyó en 2015, al contrario que la tendencia a largo plazo. Esta caída fue el resultado de una serie de factores: el fortalecimiento del dólar estadounidense frente a muchas otras divisas, los efectos de El Niño y la ralentización económica de importantes mercados emergentes. No obstante, en 2016 se espera una mayor estabilidad general y la recuperación del valor comercial es posible durante la segunda mitad del año. Los precios de la mayoría de productos pesqueros cayeron, excepto los del salmón, lo que dio lugar a una escasez de suministro.¹⁰

UE / CFP: El Parlamento Europeo, el Consejo y la Comisión Europea han alcanzado un acuerdo acerca de cómo proteger mejor a las especies de aguas profundas, esponjas y corales. Como consecuencia, los pescadores solo podrán pescar especies de aguas profundas en zonas donde ya han pescado en el pasado (su denominada "huella ecológica de la pesca"). Se prohibirán las redes de arrastre a más de 800 m en aguas comunitarias, y las zonas con entornos marinos vulnerables se cerrarán a la pesca de arrastre por debajo de 400 m.¹¹

Recursos / Mar Báltico: El Parlamento Europeo ha adoptado un nuevo plan plurianual para los stocks de bacalao, arenque y espadín en el mar Báltico, así como para las pesquerías que los explotan, también denominado "el Plan Báltico". Dicho plan facilitará la toma de decisiones descentralizada de medidas técnicas, y pretende evitar los residuos y promover la utilización de todos los peces capturados.¹²

Recursos / Bacalao: El Consejo de Ministros de Pesca y el Parlamento Europeo han alcanzado un acuerdo político para modificar el plan de recuperación del bacalao a largo plazo, de acuerdo con la nueva Política Pesquera Común. El nuevo plan simplificará las reglas de los totales admisibles de capturas y dará más flexibilidad a los pescadores.¹³

Recursos / Anchoa: Dado el buen estado del stock de anchoa, el Consejo de la UE aprobó un aumento del 32% para los TAC de 2016, pasando de 25.000 a 33.000 toneladas, de las cuales 29.700 toneladas son para España y 3.300 para Francia. No obstante, la cuota francesa terminará en 5.050 toneladas, ya que España transfirió a Francia 1.750 toneladas adicionales.¹⁴

Pesquerías / Mundo / Sostenibilidad: Ha entrado en vigor un nuevo tratado internacional clave para combatir la pesca ilegal. El acuerdo sobre medidas del estado rector del puerto (PSMA), adoptado y promovido por la FAO, prevendrá, impedirá y eliminará la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, lo que permitirá que los países puedan mantener a los operadores ilegales lejos de sus puertos e impedir que desembarquen capturas ilegales.¹⁵

Pesquerías / Islandia: El total de capturas de las embarcaciones islandesas fue de 104.187 toneladas en mayo de 2016, un 26% menos que en mayo de 2015. La principal causante de esta disminución fue la bacaladilla (-42%) y el aumento en capturas de bacalao (+20%) no pudo compensarla. Sobre una base anual (junio 2015–mayo 2016), el total de capturas disminuyó en un 16%, debido principalmente al capelán (-71%) y al arenque (-27%).¹⁶

Certificación / Aceite de pescado / Harina de pescado / Krill antártico: Una empresa francesa ha recibido la certificación Friend of the Sea (FOS) para omega-3, aceite de pescado y harina de pescado derivados de anchoa y sardina europea, que se pescan con redes de cerco marroquíes en el área este y central del Océano Atlántico. Un buque-factoría de arrastre ucraniano ha obtenido la certificación FOS para el krill antártico.¹⁷

Certificación / Especies pelágicas / Atún blanco: Una pesquería pelágica feroesa ha recibido la certificación del Marine Stewardship Council (MSC) para caballa, arenque y bacaladilla. La pesquería está compuesta por 11 embarcaciones pesqueras con más de 300 pescadores. Los desembarques superan el medio millón de toneladas anuales. Una pesquería artesanal española que opera en el golfo de Vizcaya y en el Atlántico Norte recibió la certificación del MSC para el atún blanco, que se captura con curricán con caña y sedal.¹⁸

Certificación / Acuicultura / Alemania: Una empresa alemana recibió la certificación Friend of the Sea (FOS) para la dorada, la palometa chilena y la lubina, producidos en una planta de recirculación. La piscifactoría incluye cuatro tanques con peces de agua salada y puede producir aproximadamente 500 toneladas de pescado al año.¹⁹

Acuicultura / Escocia: En 2015, la producción acuícola escocesa de moluscos se estimó en 13,6 millones de euros (10,1 millones de libras). Desde 2014, la producción de volandeira aumentó en un 83% y la de vieira disminuyó en un 38%. Las principales especies producidas fueron el mejillón y el ostión japonés, alcanzando las 7.270 toneladas (-5%) y 5 millones de conchas (-21%), respectivamente.²⁰

Acuicultura en la UE – Aprovechando el crecimiento azul: está disponible una nueva infografía que señala las principales prioridades para facilitar el desarrollo sostenible de la acuicultura de la UE. Se puede acceder [aquí](#).²¹

Flota costera comunitaria de pequeña escala: Está disponible una nueva infografía que muestra el estado de la flota costera de pequeña escala de la UE. Se puede acceder [aquí](#).²²

Comercio / España: En enero-marzo de 2016, las exportaciones españolas de productos de pescado y marisco (en conserva y preparados) tuvieron un valor de 170 millones de euros (+13%) con 40.013 toneladas (+15%) en comparación con el mismo periodo el año anterior. Tras un descenso de dos años (2014 y 2015), las exportaciones españolas casi han regresado al nivel de 2013. El principal producto exportado es el atún en conserva. Más del 80% del valor de las exportaciones se produce con otros Estados Miembros de la UE, pero el porcentaje de comercio extracomunitario aumentó de un 14% en 2013 a un 16% en 2016.²³

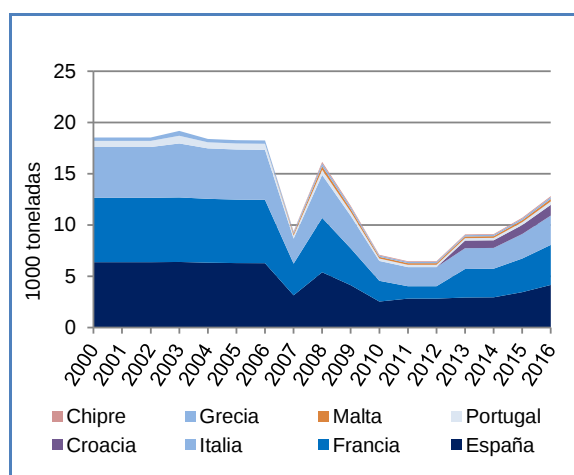
Comercio / Noruega: En mayo de 2016, las exportaciones de marisco noruegas alcanzaron los 6.700 millones de NOK (720 millones de euros), un aumento del 28% con respecto a mayo de 2016. De estas, las exportaciones de salmón supusieron los 4.900 millones de NOK (526,6 millones de euros). El precio de exportación del salmón, a 6,5 EUR/kg, fue un 58% mayor que en mayo del año anterior. Polonia y Francia fueron los principales compradores de salmón noruego.²⁴

3. Caso práctico: el mercado comunitario del atún rojo del Atlántico

La pesca del atún rojo del Atlántico en la UE

Para la mayoría de la flota comunitaria que pesca atún rojo del Atlántico, la temporada de pesca abarca desde el 26 de mayo hasta el 24 de junio, por lo que la campaña de 2016 acaba de finalizar. La cuota de la UE para 2016 fue un 20% mayor que la de 2015, con 12.813 toneladas, compartidas por ocho Estados Miembros. Los tres países que más pescan son España (cuota de 2016: 4.150 toneladas), Francia (3.900 toneladas) e Italia (2.860 toneladas), representando aproximadamente el 85% del total comunitario, y aproximadamente el 50% de la cuota del atún rojo del Atlántico, si se incluyen los países pesqueros no comunitarios.

Figura 17. **DESARROLLO HISTÓRICO DE LAS CUOTAS COMUNITARIAS PARA EL ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO**



Fuente: EUMOFA.

Las pesquerías comunitarias del atún rojo del Atlántico se encuentran en el Mediterráneo y en el Atlántico oriental, donde la cuota total se comparte con países no comunitarios, como Marruecos, Túnez y Japón. Además, existe un área de regulación para el atún rojo en el Atlántico occidental, donde los países con más capturas son Estados Unidos, Canadá, Japón y México.

Las cuotas de atún rojo del Mediterráneo y del Atlántico oriental se capturan con varios tipos de embarcaciones, entre las que los cerqueros representan claramente el mayor porcentaje, con más del 60%. Los palangreros representan entre un 10% y un 15%. Las embarcaciones costeras tradicionales que utilizan nasas hechas con redes fijas entre barcos pequeños y abiertos, a lo largo de la costa de España, Portugal e Italia, suponen aún un 15–20% de las capturas totales. En España, donde las pesquerías representan aproximadamente el 50% del total de capturas, este método se conoce como almadraba. En Portugal, prácticamente todas las capturas se basan en este método, mientras que la almadraba solo se emplea en un 10% de la cuota italiana. Además, una buena parte de las capturas marroquíes se basan en la almadraba.²⁵

El alto valor de mercado del atún rojo ha llevado a una mayor presión pesquera que, a su vez, resultó en una drástica reducción del stock en todos los océanos en los que habita la especie. Las recientes valoraciones positivas del stock permiten el aumento de las cuotas y capturas del atún rojo del Atlántico. La UE también está implementando el sistema electrónico de documentación de capturas de atún rojo (eBCD), que mejora enormemente la localización de todos los productos de atún rojo.

3.1. El mercado comunitario

A pesar del aumento del 20% de las cuotas, la mayoría del atún rojo del Atlántico se captura solo durante unas semanas en mayo y junio. Durante los últimos años, varios informes sugieren que se están vendiendo y consumiendo en los mercados locales un número cada vez mayor de atún rojo del Atlántico, especialmente el procedente de las almadrabas. Si bien no es fácil reflejar estadísticas directamente relacionadas con el atún rojo del Atlántico, lo cierto es que las tendencias de algunos mercados durante la temporada de 2016 confirman un incremento en el consumo local. En España, las ventas de atún rojo del Atlántico en las lonjas de Andalucía se multiplicaron casi por diez durante mayo y junio, pasando de 20 toneladas el año pasado, a más de 180 toneladas este año, con un precio medio durante el periodo que cayó un 20%, de 9,90 EUR a 7,95 EUR/kg.²⁶

De mediados de mayo a junio de 2016, Mercabarna, el mercado al por mayor de Barcelona, duplicó sus ventas de atún fresco procedente de las regiones costeras de la España mediterránea en comparación con 2015, hasta alcanzar un volumen de aproximadamente 75 toneladas. Esta cifra fue cinco veces mayor que durante la temporada de 2014.²⁷

En Francia, los precios del atún rojo del Atlántico vendido en las lonjas de Le Grau de Roi y Port La Nouvelle registraron un descenso. Para el volumen fresco, que se triplicó en ambas lonjas combinadas, el precio bajó un 10%, de 14,42 EUR/kg en 2015 a 12,91 EUR/kg en la temporada actual.²⁸

Como resultado de la presión de organizaciones no gubernamentales, un número sustancial de grandes establecimientos y restaurantes de varios Estados Miembros de la UE han eliminado el atún rojo del Atlántico de sus productos. No obstante, el atún rojo del Atlántico puede encontrarse en varios lugares de venta al público, normalmente en filetes; y en restaurantes presentado crudo, en carpaccio, sushi o sashimi.

3.2. El comercio comunitario del atún rojo del Atlántico

La UE es claramente una gran exportadora de atún rojo del Atlántico. El valor de las exportaciones extracomunitarias ha crecido desde menos de 100 millones de euros en 2010 y 2011, a 150 millones de euros en 2015. Tanto en 2014 como en 2015 se exportaron más de 10.000 toneladas de atún rojo del Atlántico.

Tabla 3. **COMERCIO EXTRACOMUNITARIO DE ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO – EXCLUYENDO PESCADO VIVO**
(valor en miles de euros y volumen en toneladas de peso de producto)

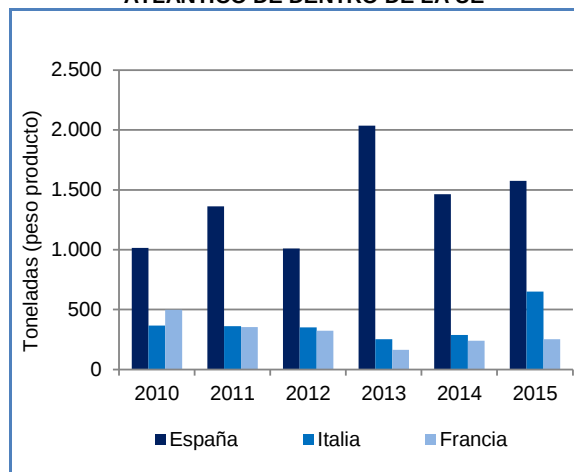
		2010	2011	2012	2013	2014	2015
Exportaciones	Valor	96.229	98.149	109.994	130.802	146.357	148.680
	Volumen	7.974	5.144	5.547	7.781	10.125	10.428
Importaciones	Valor	2.751	786	1.880	1.114	936	1.034
	Volumen	371	120	393,00	188,00	139	159

Fuente: EUMOFA.

El comercio intracomunitario de atún rojo está muy influenciado por el comercio de pescado vivo, que se emplea en la industria del engorde para criar ejemplares más grandes y de mejor calidad, según mercados con los requisitos más exigentes y mayor disposición de pagar. Tanto en 2014 como en 2015, el comercio de atún vivo representó más del 50% de las importaciones intracomunitarias, correspondiendo a un volumen anual de más de 3.000 toneladas. El mayor flujo comercial de atún vivo en la UE se dirige a Malta y España. Italia y Francia son los principales proveedores de Malta, mientras que Francia y Portugal dominan el suministro a España.

Con respecto al comercio de atún rojo fresco y congelado (es decir, excluyendo el pescado vivo), España, Italia y Francia son los tres países importadores más importantes para el comercio intracomunitario, con aproximadamente 1.600, 650, y 250 toneladas en 2015 respectivamente. El papel dominante de España como importador de atún rojo entre los Estados Miembros de la UE se está volviendo cada vez más evidente, teniendo en cuenta que, durante los últimos cinco años, España ha sido el destino de más del 90% de las importaciones frescas y congeladas de fuera de la UE. Dichas importaciones son sobre todo de atún fresco entero procedente de Marruecos.

Figura 18. **PRINCIPALES IMPORTADORES COMUNITARIOS DE ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO DE DENTRO DE LA UE**



Fuente: EUMOFA.

El atún fresco domina las importaciones en Francia, Italia y España. Entre 2010 y 2015, el porcentaje de productos frescos destinados a España y Francia se ha mantenido estable, cerca del 90% del total. Italia tiene una mayor proporción de congelados, con una media del 30% durante los últimos seis años.

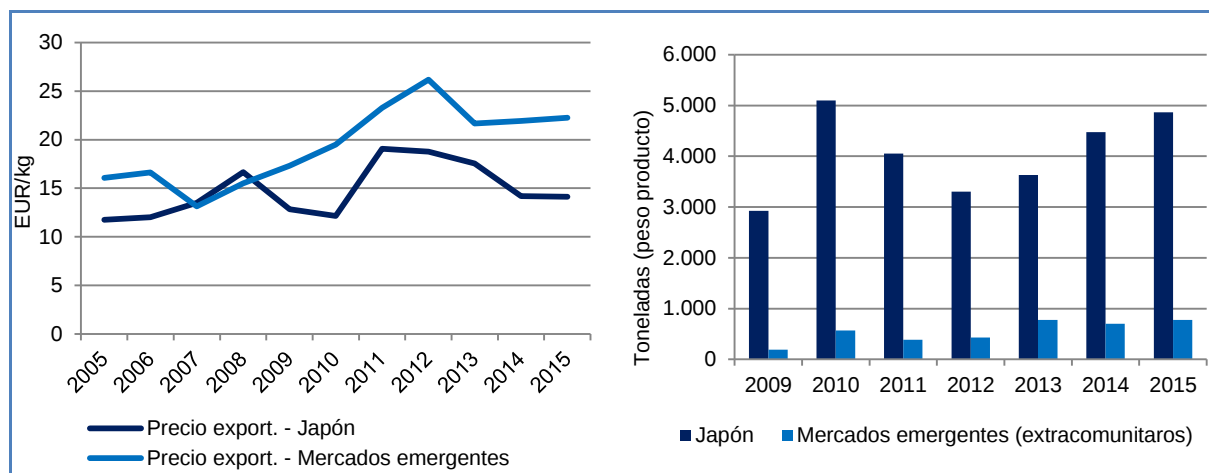
La UE no importa una cantidad sustancial de atún rojo del Atlántico de fuera de la UE. En 2015, el total de importaciones fue de 160 toneladas, con un valor de 1 millón de euros. Marruecos ha sido y es el principal proveedor extracomunitario de atún rojo a la UE.

Los mayores exportadores extracomunitarios de atún rojo del Atlántico son España, Malta y Croacia, que representan más del 95% del volumen total exportado de la UE en 2015. El mercado japonés sobrepasa a cualquier otro país en volumen de exportaciones de la UE y representa casi el 90% del total de las exportaciones en 2015.

El consumo japonés de atún rojo es dominante a nivel global. En valor, el porcentaje de importaciones de atún rojo del Atlántico ha oscilado entre un 40 y un 60% durante los últimos 15 años, alcanzando un 43% en 2015. Malta es el tercer mayor proveedor de atún rojo del Atlántico a Japón, mostrando un crecimiento sustancial durante el periodo 2000–2015, con un crecimiento anual medio del 25%. El cuarto mayor proveedor es España, que ha mantenido un suministro estable para Japón durante los últimos 15 años. Las importaciones de Croacia alcanzaron su punto máximo en 2006, y desde entonces han disminuido de forma gradual, convirtiéndose en 2015 en el sexto mayor proveedor de atún rojo del Atlántico.

Aunque de forma menos significativa que Japón, otros países, como Estados Unidos y Corea del Sur han aumentado su importancia como mercados de exportación en los últimos cinco años, disminuyendo gradualmente así la dependencia de la UE del mercado japonés. El aumento en el valor de las exportaciones a estos mercados es el resultado de un crecimiento tanto de precio como de volumen. Es especialmente interesante comparar el valor unitario de las exportaciones a Japón, a 13,51 EUR/kg, con el de otros mercados emergentes, a 20,18 EUR/kg. Estos mercados pueden indicar una mayor globalización de la cocina japonesa (como el sushi y el sashimi) y el hecho de que, aunque el potencial de crecimiento del atún rojo está presente en muchos mercados, es limitado en Japón.

Figura 19. **EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE ATÚN ROJO A JAPÓN Y MERCADOS EMERGENTES (EUR/kg y toneladas)**

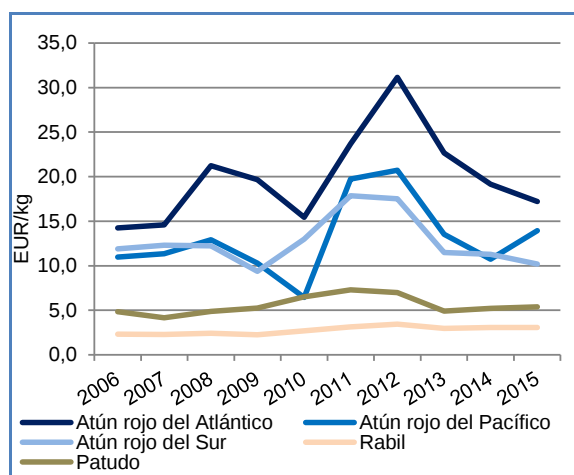


Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

EL ATÚN ROJO EN UN CONTEXTO GLOBAL

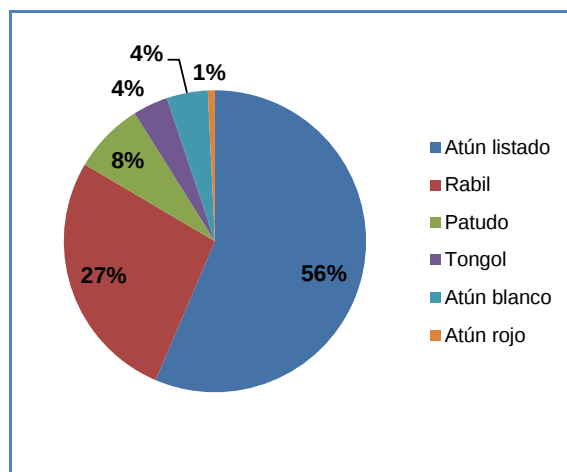
Existen tres especies principales de atún rojo: el atún rojo del Atlántico (*Thunnus thynnus*), el atún rojo del Pacífico (*Thunnus orientalis*), y el atún rojo del Sur (*Thunnus maccoyii*). Juntos solo representan el 1% de las capturas globales de atún, pero son las especies de atún más valiosas del mundo. Aunque sus precios han ido tendiendo a la baja durante los últimos 3-4 años, el atún rojo del Atlántico sigue siendo la especie más valiosa, alcanzando los precios más elevados entre los atunes rojos. El volumen total de atún en 2014 fue de 7,5 millones de toneladas. No obstante, la mayor parte de estas capturas son de especies de poco valor, como el listado, que se vende a la industria conservera.

Figura 20. **PRECIOS DE IMPORTACIÓN EN JAPÓN PARA LAS DIFERENTES ESPECIES DE ATÚN ROJO**



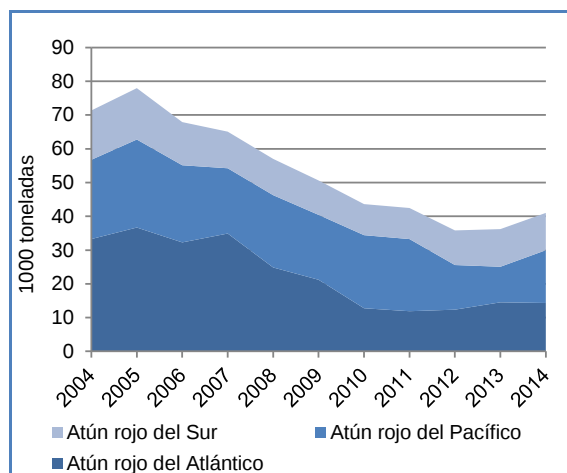
Fuente: Estadísticas japonesas de importación nacional.

Figura 21. **CAPTURAS GLOBALES DE ATÚN Y ESPECIES AFINES (2014)**



Fuente: FAO.

Figura 22. **CAPTURAS GLOBALES DE ESPECIES DE ATÚN ROJO**



Fuente: FAO.

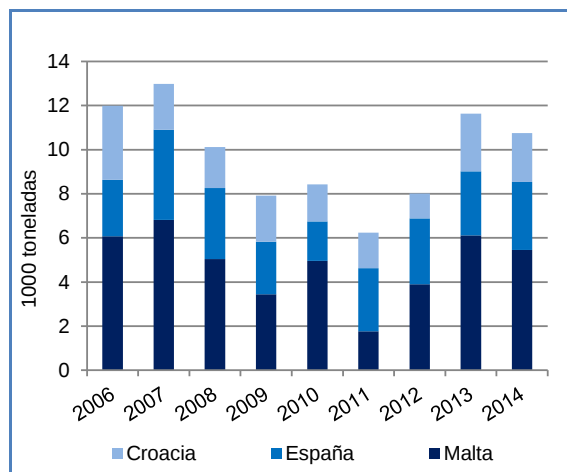
3.3. Engorde y cría

El alto valor de mercado del atún rojo, junto con el estancamiento en el rendimiento de las pesquerías naturales y los problemas de los stocks, han incrementado el interés en la acuicultura. La práctica, en la mayoría de los casos, ocurre a medio camino entre la acuicultura y la pesca, lo que hace difícil considerarlos de forma independiente. La mayor parte de la producción de atún de acuicultura, el engorde, depende de la captura de especímenes salvajes para aumentar el contenido en grasa.

Se estima que la producción global de atún rojo de acuicultura está en torno a 36.400 toneladas. El atún rojo del Pacífico se cultiva en Japón y México, el atún rojo del Atlántico en países mediterráneos, y el atún rojo del Sur en Australia. Los Estados Miembros de la UE con un mayor volumen acuícola de atún rojo del Atlántico son Malta, España y Croacia, con una producción de 5.000, 3.000 y 2.000 toneladas, respectivamente. De 2006 a 2014, el volumen de la acuicultura presentó un crecimiento anual medio del 2% en Malta, mientras que en España se produjo un descenso del 1%. Las bajas tasas de crecimiento estuvieron estrechamente relacionadas con las cuotas. El periodo de engorde del atún rojo del Atlántico en países mediterráneos suele durar entre 3 y 7 meses, y los especímenes salvajes suelen pesar entre 40 y 400 kg. La principal excepción es Croacia, donde puede durar hasta dos años. Puede suponerse que el motivo de este periodo de engorde de dos años es alcanzar el mayor tamaño posible y explotar así la cuota al máximo.

La práctica más reciente de engordar juveniles criados en el criadero, denominada cultivo, ha aumentado en los últimos años. El cultivo de atún rojo del Pacífico ha estado impulsado por Japón, que fue el primero en cerrar el ciclo vital en 2002. También se han realizado grandes esfuerzos para cerrar el ciclo vital del atún rojo del Atlántico en Europa, pero todavía no se ha conseguido. No obstante, se han logrado grandes progresos en España, Chipre y Turquía.

Figura 23. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA GLOBAL DE ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO POR PRINCIPALES PAÍSES



Fuente: EUMOFA. Los datos de Croacia para 2006-2012 se basan en la FAO.

4. Consumo

PLATIJA EUROPEA FRESCA

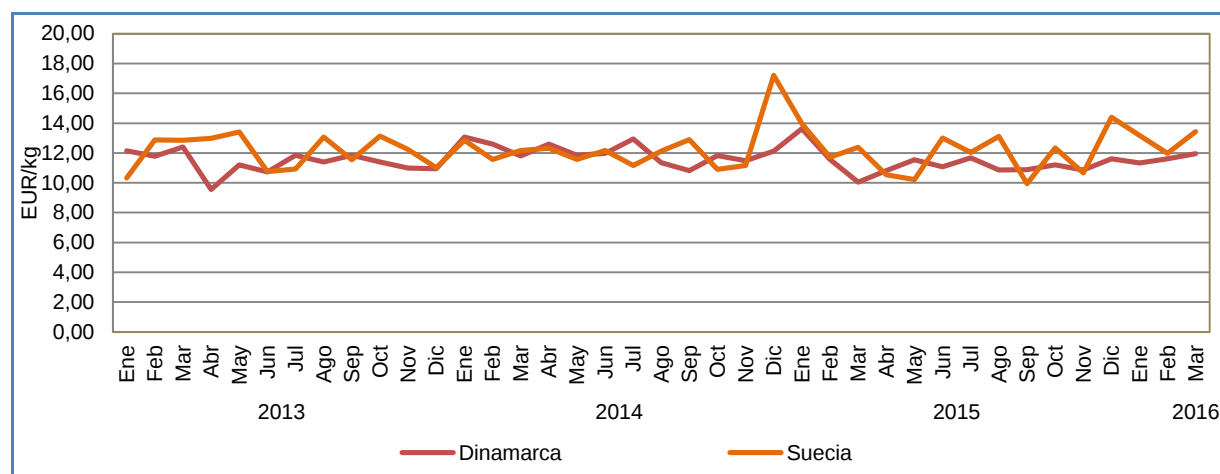


La platija europea es un pescado plano muy abundante en las aguas costeras europeas. Es el pescado plano con mayor presencia en el mar Báltico, y una especie muy consumida en el norte de Europa. En el mercado, la platija europea se vende fresca y congelada. Suele prepararse al vapor, frita o al horno.²⁹

En **Dinamarca**, el precio de venta al público de la platija europea varió de forma considerable, con un precio medio de 11,57 EUR/kg entre enero de 2013 y marzo de 2016. En enero de los últimos tres años el precio subió muy por encima de la media pero, un mes después, volvió rápidamente a su precio normal. En enero de 2015 alcanzó los 13,62 EUR/kg, el más alto del periodo analizado. En enero-marzo de 2016, el precio medio fue de 11,67 EUR/kg, ligeramente inferior (-1%) que el mismo periodo del año anterior, y un 7% y un 4% más bajo que en 2014 y 2013.

En **Suecia**, el precio de venta al público de la platija europea es el más alto de todos los Estados Miembros analizados, y mostró una tendencia ligeramente descendente entre enero de 2013 y marzo de 2016. En general, el precio varió mucho, con una media de 12,21 EUR/kg. En diciembre de 2014 y de 2015 los precios alcanzaron el punto máximo, llegando a 17,21 EUR/kg en 2015, el más alto del periodo. En enero-marzo de 2016 la media fue de 12,86 EUR/kg, un 1% mayor que durante el mismo periodo de 2015.

Figura 24. PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LA PLATIJA EUROPEA FRESCA (EUR/KG)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

MEJILLÓN FRESCO



El mejillón es un molusco rico en proteínas que puede encontrarse en muchos mercados comunitarios. De trata de un plato popular en Europa, especialmente en Francia, Bélgica, Países Bajos, España, Italia y Reino Unido. El mejillón se consume cocinado, pero también puede comerse crudo.³⁰

En **Bélgica**, el precio de venta al público del mejillón fresco varió de forma considerable, mostrando una tendencia descendente durante el periodo analizado (enero de 2013 – diciembre de 2015). Los precios fluctuaron entre 5,06 EUR/kg y 6,53 EUR/kg, con una media de 5,83 EUR/kg. En 2015, el precio medio de venta al público fue de 5,21 EUR/kg, un 11% inferior al de 2014.

En **Dinamarca**, el precio de venta al público del mejillón común fluctuó de forma significativa, con una media de 2,82 EUR/kg entre enero de 2013 y marzo de 2016. En diciembre de 2013 y 2014, el precio alcanzó su punto

máximo con 3,57 EUR/kg, el más alto del periodo analizado. Sin embargo, en noviembre de 2015 el precio cayó a 2,05 EUR/kg, el valor más bajo del periodo.

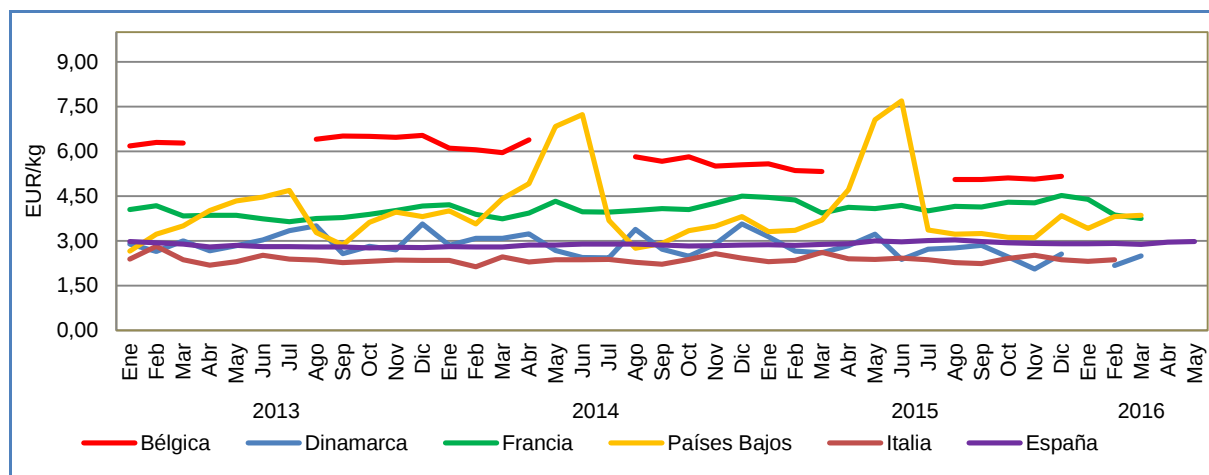
En **Francia**, el precio medio de venta al público del mejillón fue de 4,06 EUR/kg y siguió una tendencia positiva de tres años. En 2015, el precio medio alcanzó los 4,21 EUR/kg, un 3% y un 8% más alto que en 2014 y 2013, respectivamente. En cambio, en enero-abril de 2016 el precio medio fue un 4% inferior al del mismo periodo de 2015.

En **Italia**, el precio de venta al público del mejillón fresco se mantuvo relativamente estable, con una media de 2,37 EUR/kg entre enero de 2013 y febrero de 2016. En marzo y noviembre de los últimos dos años se observó una tendencia al alza. En marzo de 2015 el precio alcanzó su valor más alto del periodo analizado (2,61 EUR/kg) y fue un 6% más alto que el año anterior. Desde comienzos de 2016, el precio medio ha sido de 2,34 EUR/kg.

En los **Países Bajos**, se observan variaciones estacionales en el precio de venta al público, ya que los precios aumentan entre marzo y junio, al final de la temporada, y bajan desde julio, que es cuando realmente comienza la temporada (la temporada del mejillón abarca desde julio hasta mediados de abril). El precio medio de venta al público fue de 4,00 EUR/kg, con los picos más altos en junio de 2014 y 2015, cuando alcanzó los 7,23 EUR/kg y 7,69 EUR/kg, respectivamente. Entre enero y marzo de 2016, el precio medio (3,70 EUR/kg) aumentó un 7% con respecto al mismo periodo en el año anterior.

En **España**, el precio medio de venta al público del mejillón (2,88 EUR/kg) mostró una ligera tendencia al alza en enero de 2013-mayo de 2016. En 2015 el precio aumentó un 3% y un 4% con respecto a 2014 y a 2013, respectivamente. En enero-mayo de 2016, el precio medio se mantuvo relativamente constante (1%) con respecto al mismo periodo del año anterior.

Figura 25. PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DEL MEJILLÓN FRESCO (EUR/KG)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.06.2016).

ESPAÑA

En 2015, el consumo doméstico de pescado y marisco en los hogares españoles fue de 1,15 millones de toneladas, con un valor de casi 9.000 millones de euros, correspondiendo a 25,9 kg/persona (-2% que en 2014). De estos, 16,0 kg son frescos y 5,1 kg congelados. En general, el consumo doméstico per cápita cayó un 5% entre 2010 y 2015. En cambio, el consumo de marisco en conserva, que representa el 17,3% del volumen y el 20,4% del valor del consumo total de marisco, aumentó de forma continua durante los últimos seis años. La mayoría del marisco en conserva se adquiere en supermercados e hipermercados

(71%), seguido por tiendas de bajo coste (18%), tiendas tradicionales (5%) y otros.

El precio medio pagado por consumidor en España (7,76 EUR/kg) aumentó un 2,7% desde 2014. El gasto anual por persona aumentó un 0,8%, alcanzando los 201 euros en 2015.³¹

El consumo fuera del hogar aumentó en España en 2015, en un 0,5% para el pescado y en un 8,7% para el marisco.

Tabla 4. DESARROLLO DEL CONSUMO DOMÉSTICO ANUAL EN ESPAÑA (KG/CÁPITA)

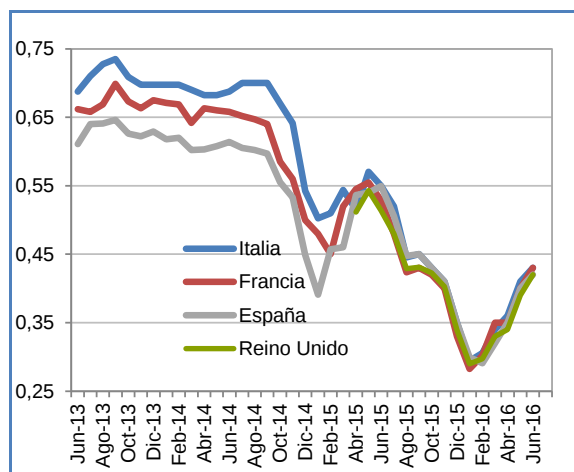
Grupo de productos	2010	2011	2012	2013	2014	2015	% cambio desde 2010	% cambio desde 2014
Pescado y productos marinos – frescos	12,1	11,9	11,8	12,2	11,8	11,6	-4%	-2%
Pescado y productos marinos – congelados	3,3	3,3	3,1	3,1	3,0	2,8	-15%	-7%
Marisco – fresco	4,5	4,2	4,3	4,4	4,2	4,0	-11%	-5%
Marisco – congelado	2,6	2,6	2,5	2,5	2,4	2,3	-12%	-4%
Marisco – cocinado	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	0,6	-14%	0%
Productos marinos en conserva (pescado y marisco)	4,1	4,2	4,1	4,3	4,4	4,5	10%	2%
Total	27,3	26,8	26,4	27,2	26,4	25,9	-5%	-2%

Fuente: ANFACO-CECOPESCA; MAGRAMA.

5. Contexto macroeconómico

5.1. COMBUSTIBLE PARA USO MARÍTIMO

Figura 26. **PRECIO MEDIO DEL DIÉSEL PARA USO MARÍTIMO EN ITALIA, FRANCIA, ESPAÑA Y REINO UNIDO (EUR/LITRO)**



Fuente: Cámara de Comercio de Forlì-Cesena, Italia; DPMA, Francia; España; ARVI y MABUX (mayo 2015–junio 2016).

En junio de 2016, el precio del combustible en los puertos franceses de Lorient y Boloña fue de 0,43 EUR/litro, un 7% superior al de mayo de 2016, y un 19% inferior al de junio de 2015.

En Italia, en los puertos de Ancona y Livorno, el precio medio del combustible para uso marítimo en junio de 2016 fue de 0,43 EUR/litro. Aumentó un 5% con respecto al mes anterior y fue un 22% inferior al de junio de 2015.

El precio del combustible para uso marítimo en los puertos de A Coruña y Vigo (España) alcanzó una media de 0,42 EUR/litro en junio de 2016. Aumentó un 5% con respecto a mayo de 2016 y fue un 24% inferior al de junio de 2015.

El precio del combustible que se registró en los puertos británicos de Grimsby y Aberdeen fue de 0,42 EUR/litro, un 8% más que el mes anterior. En comparación con el mismo mes del año anterior, el precio del combustible descendió un 18%.

5.2. PRECIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y DEL PESCADO

La inflación anual de la UE se situó en -0,1% en mayo de 2016, aumentando con respecto al -0,2% de abril. En mayo de 2016, se observaron los menores índices anuales negativos en Rumanía (-3,0%), Bulgaria (-2,5%) y Chipre (-1,9%), mientras que los índices anuales más altos se registraron en Bélgica (+1,6%), Malta (+1,0%) y Suecia (+0,8%).

En comparación con los datos de abril de 2016, la inflación anual cayó en 9 Estados Miembros, se mantuvo estable en 8 y aumentó en 11.

En mayo de 2016, los precios de los alimentos y las bebidas no alcohólicas aumentaron ligeramente, en un 0,2%, mientras que los precios del pescado y el marisco se mantuvieron estables con respecto al mes anterior (abril de 2016).

Desde mayo de 2014, los precios de los alimentos se mantuvieron estables y los del pescado aumentaron un 4%.

Tabla 4. **ÍNDICE ARMONIZADO DE PRECIOS DE CONSUMO DE LA UE (2015 = 100)**

IAPC	Mayo 2014	Mayo 2015	Abr 2016	Mayo 2016 ³²
Alimentación y bebidas no alcohólicas	100,15	100,63	100,40	100,55
Pescado y marisco	98,37	99,33	101,98	101,93

Fuente: Eurostat.

5.3. TIPOS DE CAMBIO

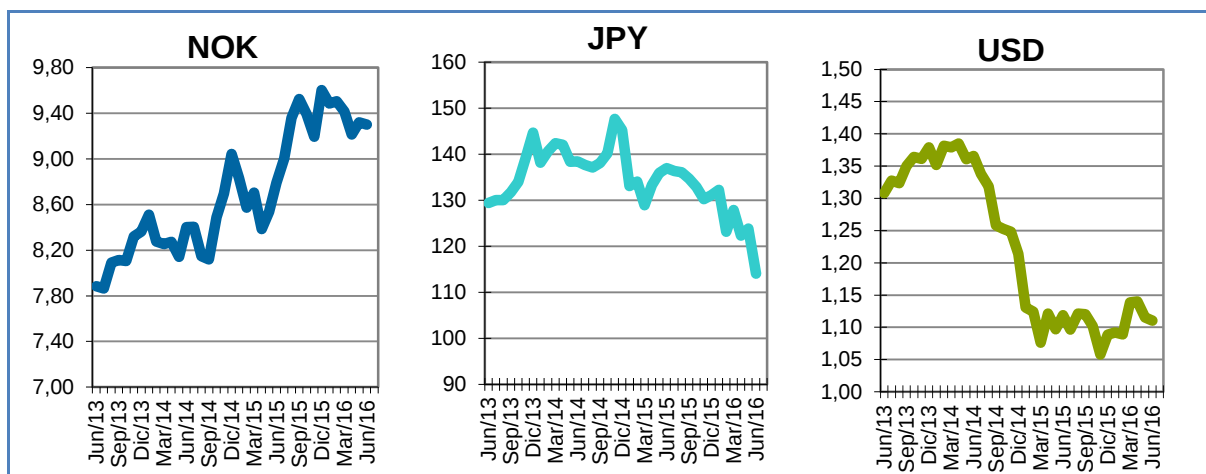
En junio de 2016, el euro se depreció frente a la corona noruega (-0,2%) y al dólar estadounidense (-0,5%) en comparación con mayo de 2016. Se depreció también de forma considerable frente al yen japonés (-7,9%). En los últimos seis meses, el euro ha fluctuado en torno a 9,37 frente a la corona noruega. En comparación con un año antes (junio de 2015), el euro se ha depreciado un -0,8% y -16,8% frente al dólar estadounidense y al yen japonés, respectivamente, y se ha apreciado un 5,8% con respecto a la corona noruega.

Tabla 5. **TIPOS DE CAMBIO DEL EURO FRENTE A LAS TRES DIVISAS SELECCIONADAS**

Divisa	Junio 2014	Junio 2015	Mayo 2016	Junio 2016
NOK	8,4035	8,7910	9,3200	9,3008
JPY	138,44	137,01	123,83	114,05
USD	1,3658	1,1189	1,1154	1,1102

Fuente: Banco Central Europeo.

Figura 27. TENDENCIA DE LOS TIPOS DE CAMBIO DEL EURO



Fuente: Banco Central Europeo.

5.4. PERSPECTIVA ECONÓMICA DE LA UNIÓN EUROPEA

En enero-marzo de 2016, el PIB de la UE aumentó a una tasa de crecimiento trimestral del 0,5%. En comparación con el trimestre de octubre-diciembre de 2015, se mantuvo estable. Se registró un descenso en la tasa de crecimiento anual del PIB de la UE de un 0,2%.

En los Estados Miembros de la UE, la tasa de crecimiento del PIB aumentó en Rumanía y Chipre con una tasa del 1,6

y del 0,9% respectivamente durante el primer trimestre de 2016. Se aceleró en un 0,5% en ambos países. En España, Lituania, Austria y Eslovaquia, la tasa de crecimiento del PIB fue del 0,8%. En comparación con el último trimestre de 2015, se mantuvo estable en España, aumentó un 0,3% y un 0,6% en Lituania y Austria, respectivamente, y disminuyó en un 0,2% en Eslovaquia. La tasa de crecimiento del PIB más baja de la UE para el periodo enero-marzo de 2016 se registró en Grecia y Hungría, con -1,4% y 0,4%, respectivamente.³³

Las noticias destacadas del mes de EUMOFA se publican a través de la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea.

Edita: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Exención de responsabilidad: A pesar de que la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es la institución responsable de la producción general de la presente publicación, las perspectivas y conclusiones en ella recogidas reflejan la opinión de los autores y no necesariamente la de la Comisión ni de sus funcionarios.

© Unión Europea, 2016
KL-AK-16-007-ES-N
ISSN 2529-4334
Fotografías ©Eurofish.
Reproducción autorizada con indicación de la fuente documental.

SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN O REALIZAR COMENTARIOS:
Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca
B-1049 Bruselas
Tel: +32 229-50101
Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

ESTE INFORME SE HA CONFECCIONADO CON LOS DATOS DE EUMOFA Y DE LAS SIGUIENTES FUENTES:

Primera venta: EUMOFA. Los datos analizados hacen referencia al mes de abril de 2016. Puertos del Estado, España. Agencia Danesa Agrifish.

Suministro mundial: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca (DG MARE); FAO; Statistics Iceland; National Oceanic and Atmospheric Administration (NOOA); Marine Stewardship Council (MSC); Friend of the Sea (FOS); Gobierno de Escocia; ANFACO-CECOPESCA.

Caso práctico: EUMOFA; FAO; Junta de Andalucía/Idapes; Estadística de Japón; Parlamento Europeo; Mercabarna; FranceAgriMer.

Consumo: EUMOFA; FAO; DG MARE; MAGRAMA; ANFACO-CECOPESCA.

Contexto macroeconómico: EUROSTAT; ECB, Cámara de comercio de Forlì-Cesena, Italia; DPMA, Francia; ARVI, España; MABUX.

Los datos de primera venta se presentan en un Anexo por separado disponible en la página web de EUMOFA. Los análisis se realizan a nivel agregado (principales especies) comerciales).

El Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura (EUMOFA), desarrollado por la Comisión Europea, es una de las herramientas de la nueva Política de Mercado en el marco de la reforma de la Política Pesquera Común [Reglamento (UE) No 1379/2013, art. 42.]

Como herramienta de inteligencia de mercado, EUMOFA proporciona regularmente precios semanales, tendencias

de mercado mensuales y datos estructurales anuales a lo largo de la cadena de suministro.

La base de datos se basa en los datos proporcionados y validados por los Estados Miembros y las instituciones europeas. Disponible en veinticuatro idiomas.

La página web de EUMOFA es de acceso público, en la dirección: www.eumofa.eu/es.

6. Notas finales

¹ Bivalvos y otros moluscos e invertebrados acuáticos, cefalópodos, crustáceos, pescados planos, pescados de agua dulce, especies de fondo, otras especies marinas, salmónidos, pequeños pelágicos y atunes y especies afines.

² http://www.puertos.es/en-us/estadisticas/Pages/estadistica_mensual.aspx ;
<http://www.apvigo.com/ficheros/descargas/3871.abril.pdf>

³ Revista EUROFISH nº 1/2015.

⁴ Revista EUROFISH nº 4/2002.

⁵ <http://www.fishbase.org/Summary/SpeciesSummary.php?ID=525&AT=sole>

⁶ https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/1034590/2015-07_STECF+15-07+-+AER+2015_JRCxxx.pdf

⁷

http://www.statistics.gr/en/statistics?p_p_id=documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN&p_p_lifecycle=2&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_cacheability=cacheLevelPage&p_p_col_id=column-2&p_p_col_count=4&p_p_col_pos=1&documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_javax.faces.resource=document&documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_in=downloadResources&documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_documentID=154869&documents_WAR_publicationsportlet_INSTANCE_qDQ8fBKKo4IN_locale=en

⁸ <http://www.fao.org/fishery/species/2106/en>

⁹ <http://www.fao.org/fishery/species/2238/en>

¹⁰ <http://www.fao.org/3/a-i5703e.pdf>

¹¹ http://ec.europa.eu/information_society/newsroom/cf/mare/itemlongdetail.cfm?subweb=343&lang=en&item_id=32668

¹² http://ec.europa.eu/newsroom/mare/itemlongdetail.cfm?item_id=32438&lang=en

¹³ http://ec.europa.eu/information_society/newsroom/cf/mare/itemlongdetail.cfm?subweb=343&lang=en&item_id=32695

¹⁴ <http://www.lemarin.fr/secteurs-activites/peche/25522-golfe-de-gascogne-le-quota-danchois-2016-grimpe-de-32>

¹⁵ http://ec.europa.eu/information_society/newsroom/cf/mare/itemlongdetail.cfm?item_id=31908&subweb=343&lang=en

¹⁶ <http://www.statice.is/publications/news-archive/fisheries/fish-catches-in-may-2016/>

¹⁷ <http://www.friendofthesea.org/IT/news-doc.asp?CAT=1&ID=953&page=>

¹⁸ <https://www.msc.org/newsroom/news/north-atlantic-albacore-artisanal-fishery-now-msc-certified?fromsearch=1&isnewssearch=1>

¹⁹ <http://www.friendofthesea.org/news-doc.asp?CAT=1&ID=955&page=>

²⁰ <http://www.gov.scot/Resource/0050/00500535.pdf>

²¹ http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/pcp_en.pdf

²² http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/2016-small-scale-coastal-fleet_en.pdf?lang=en

²³ <http://www.anfaco.es/es/categorias.php?var1=News&var2=News&var3=&nar1=0&nar2=718&nar3=1275&vez=2&pagina=1>

²⁴ <http://en.seafood.no/News-and-media/News-archive/Press-releases/Norwegian-seafood-exports-worth-NOK-6.7-billion-in-May>

²⁵ El future del sector de la almadraba – Métodos tradicionales para la pesca del atún en la UE.

[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540367/IPOL_STU\(2015\)540367_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540367/IPOL_STU(2015)540367_EN.pdf)

²⁶ Junta de Andalucía/Idapes.

²⁷ Mercabarna.

²⁸ France AgriMer.

²⁹ <http://www.fao.org/fishery/species/2550/en>

³⁰ http://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/mussels/index_en.htm

³¹ http://www.magrama.gob.es/imagenes/es/informeconsumoalimentacion2015_tcm7-422016.pdf ;
<http://www.anfaco.es/es/categorias.php?var1=Noticias&var2=Noticias&var3=&nar1=0&nar2=718&nar3=1282>

³² Cálculo provisional.

³³ <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3217494/7471575/KS-BJ-16-006-EN-N.pdf/5d2ab5a0-d8c8-46cb-824d-098e31b3cf58>