



Comisión Europea



EUMOPA

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

Nº 04/2016

LAS NOTICIAS DESTACADAS DEL MES

ÍNDICE

Primera venta en Europa:

Francia: Vieira y volandeira y merlán

Noruega: Bacalao y fletán negro

Suministro mundial

Caso práctico: El papel de China en el comercio y el procesado de los productos pesqueros

Consumo: Lenguado y merluza frescos

Contexto macroeconómico

Todos los datos, información y mucho más en:

www.eumopa.eu/es



En este número

El valor y el volumen de primera venta de tres de los países que presentaron informes, Letonia, Noruega y Reino Unido, aumentaron en enero de 2016 con respecto a enero de 2015. Las tendencias en Bélgica, Dinamarca y Portugal fueron variadas, mientras que Francia, Italia y Suecia sufrieron una caída tanto del valor como del volumen.

El precio de primera venta de la vieira y volandeira en Francia aumentó un 20% en comparación con los últimos 3 años. En enero de 2016, la vieira y la volandeira representaron en tercer mayor volumen de primera venta (después del lenguado y la merluza). En Noruega, el valor de primera venta aumentó un 24% en enero de 2016 con respecto a enero de 2015. El arenque, el bacalao, el carbonero y el cangrejo estuvieron sujetos al mayor aumento. Los precios del bacalao aumentaron un 20% en los últimos 3 años, mientras que la cuota se redujo un -12%.

La temporada de captura de la sardina ha empezado para la flota atlántica y continuará hasta el 30 de noviembre. El límite para 2016 para los pescadores españoles y portugueses es de 14.000 toneladas en aguas de la Península, un 26% menos que el año pasado. El suministro reducido de sardina fresca dio lugar a un considerable aumento del precio en Portugal (+53%) entre 2013 y 2015.

Los desembarques en Perú aumentaron un 36% entre 2014 y 2015, alcanzando 4,8 millones de toneladas, gracias al incremento de los desembarques de anchoveta. La producción pesquera y acuícola de Túnez se redujo un 3% en 2015, hasta las 113.000 toneladas.

El comercial mundial de productos pesqueros cayó un 10% en 2015.

La exportación china de productos pesqueros a la UE se quintuplicó entre 2002 y 2010. Desde entonces, se ha estabilizado en 1.500 millones de euros al año, mientras que las exportaciones de otros grandes proveedores a la UE han seguido aumentando. El papel de China como reprocesador parece haber llegado a su punto máximo. China ha registrado una fuerte demanda interna de pescado, con un consumo que ha aumentado 5 kg per cápita en los últimos 5 años.

Los precios de venta al público del lenguado en Francia e Italia son similares, pero muestran tendencias opuestas. En Francia, los precios del lenguado aumentaron un 8% con respecto al año anterior. En España, los precios de venta al público de merluza de más de 2 kg son un 70% más altos que los de otros especímenes. Los precios de venta al público de la merluza son tres veces más bajos en Portugal, en comparación con Grecia.

1. Primera venta en Europa

En **enero de 2016**, ocho Estados miembros de la UE y noruega publicaron datos de primera venta de diez grupos de productos¹. La primera venta aumentó con respecto a 2015 tanto en valor como en volumen en tres de los países incluidos en el informe.

En **Bélgica**, en **enero de 2016** la primera venta aumentó en valor para la sepia (el triple), la platija (+41%), y el rape (+10%), pero esto no contrarrestó los valores de primera venta bajos del lenguado (-15%), la raya (-29%) y el rodaballo (-4%).

En **Dinamarca**, en **enero de 2016**, el valor de la primera venta fue de 22,65 millones de euros (+9%), y el volumen de primera venta se cerró en 13.652 toneladas (-34%). Este aumento en el valor, pese al fuerte descenso en el volumen, se debe principalmente a los elevados precios de primera venta del arenque, a 0,71 EUR/kg (+58%).

En **Francia**, en **enero de 2016**, la primera venta descendió tanto en valor (-7%) como en volumen (-6%). Véase más información en el apartado 1.1.

En **Letonia** el valor y el volumen de primera venta aumentaron en **enero de 2016** con respecto a enero de 2015 gracias al espadín (+103% en volumen, +76% en valor) y al bacalao (+177% en volumen, +118% en valor).

En **Noruega**, el valor de la primera venta en **enero de 2016** fue de 187 millones de euros, un aumento del 24% con

respecto a enero de 2015. Véase más información en el apartado 1.2.

En **Portugal**, el valor de la primera venta en **enero de 2016** fue de 11,59 millones de euros, un aumento del 4% con respecto a enero de 2015. El volumen de la primera venta descendió un 15%, hasta las 4.403 toneladas. Esto se debió a los elevados precios de primera venta del jurel (+32%) y la caballa (+88%), a 1,35 EUR/kg y 0,45 EUR/kg, respectivamente.

España desembarcó 11.525 toneladas de pescado fresco en **enero de 2016**, un 10% menos que en enero de 2015. Los desembarques aumentaron en 7 puertos, permanecieron estables en 1 y descendieron en 14 puertos, con respecto al mismo periodo del año pasado. El mayor volumen se registró en Vigo, con 4.435 toneladas (+5%).²

En **Suecia**, en **enero de 2016**, el valor de primera venta fue de 6,96 millones de euros, un descenso del 7% con respecto a enero de 2015. El volumen de primera venta fue de 15.017 toneladas (-14%). Esto se debe a los descensos en los desembarques de especies de fondo, incluyendo el bacalao (-15%), el carbonero (-51%), y el espadín (-28%).

En **Reino Unido**, el aumento del valor de primera venta en **enero de 2016** se debió principalmente a la cigala (+37%), el rape (+57%) y la caballa (+23%). El considerable descenso de valor del eglefino (-32%) no compensó el aumento global de la primera venta.

Table 1. **RESUMEN DE ENERO DE LOS PAÍSES QUE PRESENTARON INFORMES** (volumen en toneladas y valor en millones de euros)

País	Enero 2014		Enero 2015		Enero 2016		Cambio desde enero 2015	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Bélgica	1.567	5,64	1.715	5,79	1.795	5,72	5%	-1%
Dinamarca	14.883	17,39	20.823	20,72	13.652	22,65	-34%	9%
Francia	15.939	50,01	14.544	51,97	13.599	48,42	-6%	-7%
Italia*	663	3,58	758	3,62	566	3,51	-25%	-3%
Letonia	5.479	2,15	4.754	1,15	6.984	1,54	47%	34%
Noruega	225.718	178,87	179.111	134,82	222.224	187,02	24%	39%
Portugal	6.475	11,43	5.152	11,20	4.403	11,59	-15%	4%
Reino Unido	64.594	86,91	43.766	61,09	46.089	67,78	5%	11%
Suecia	18.802	7,63	17.369	7,52	15.017	6,96	-14%	-7%

Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016); los datos sobre volumen se expresan en peso neto.
*Datos parciales. La información sobre primera venta en Italia ha sido recogida en 11 puertos (10%).

1.1. FRANCIA

Francia cuenta con una zona económica exclusiva (ZEE) que cubre una superficie total de 11 millones de km². Las embarcaciones pesqueras francesas emplean artes de pesca altamente diversificadas, lo que les permite capturar una gran variedad de productos acuáticos.

La flota pesquera francesa representa en torno al 10% de toda la flota de la UE, con unas 7.100 embarcaciones (2014), de las cuales 4.500 operan en la Francia metropolitana. De estas últimas, 1.500 faenan en el mar Mediterráneo (se trata sobre todo de flotas a pequeña escala). Un total de 2.600 embarcaciones faena en territorios de ultramar (Martinica y Guadalupe, la Guyana Francesa y Reunión), sobre todo flotas a pequeña escala.

La flota incluye 17 cerqueros (75 m de eslora), la mayoría de los cuales son atuneros cerqueros congeladores que faenan en los océanos Índico y Atlántico. El tamaño de la flota pesquera francesa se ha visto reducido desde 2008.

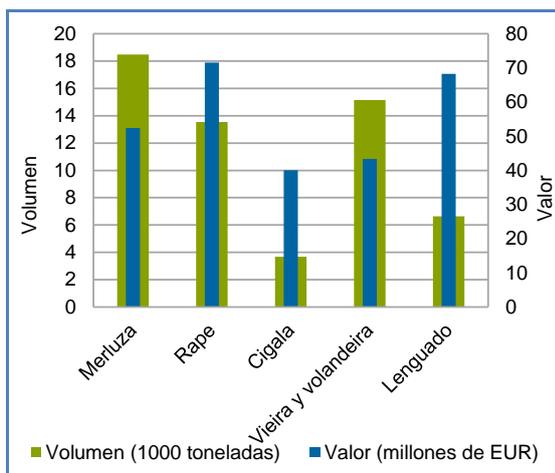
La pesca marítima da empleo a unas 16.800 personas (2013), de las cuales 13.600 trabajan en la Francia metropolitana. La mayoría trabajan en pesquerías a pequeña escala (56%). La Bretaña supone un 28% del total de trabajadores.

Los desembarques en la Francia metropolitana se componen de pescado (70%), crustáceos y cefalópodos (3% cada uno), bivalvos (10%) y algas (14%).

En la Francia metropolitana, la mayor parte de los desembarques se produce en los puertos de la Bretaña (47% del volumen total). Otros puertos de desembarque importantes se encuentran en Normandía y en la región de Nord-Pas de Calais (Boulogne).³ En 2015 se registraron 37 lonjas.

Los tres principales puertos franceses en valor en 2015 fueron Le Guilvinec (con el rae como principal especie vendida), Lorient (rape y cigala) y Boulogne-sur-Mer (calamar y lenguado).

Figure 1. PRIMERA VENTA EN FRANCIA POR PRINCIPALES ESPECIES (2015)

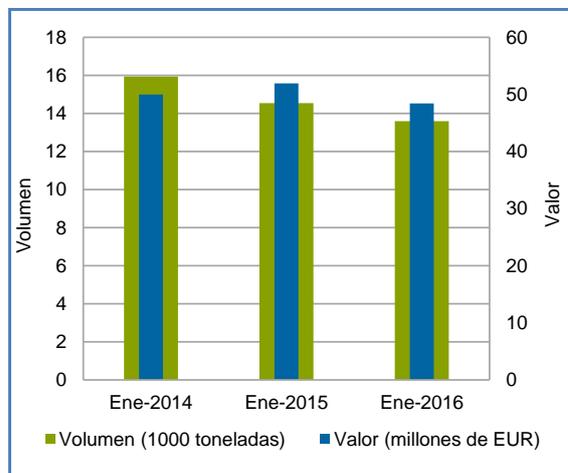


Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

En 2015, la primera venta en Francia alcanzó los 664,7 millones de euros, con un volumen de casi 200.000 toneladas. Con respecto a 2014, estas cifras suponen un aumento del valor (+5%) y un descenso del volumen (-4%). La merluza, el rape, el lenguado, la vieira y volandeira y la cigala fueron las especies más destacadas en

desembarque y venta, representando un 43% del valor total de primera venta.

Figure 2. PRIMERA VENTA EN FRANCIA EN ENERO

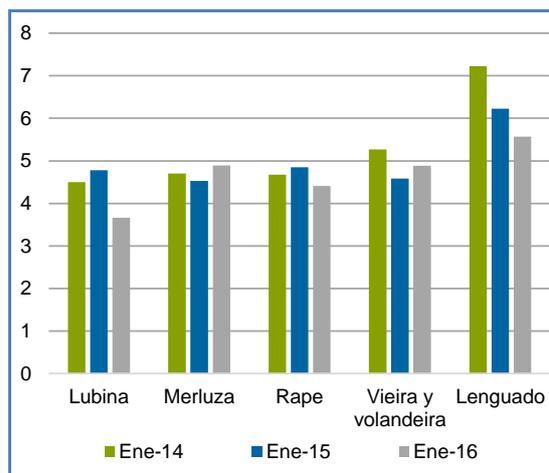


Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

En enero de 2016, la primera venta de todas las especies incluidas en el informe sufrió un descenso tanto en valor (-7%) como en volumen (-6%) con respecto a enero del año pasado.

La lubina, la merluza, el rape, la cigala y el lenguado representaron el 48% del valor total de primera venta y el 33% del volumen total de primera venta. En enero de 2016, el valor de primera venta de la merluza y de la vieira y volandeira experimentó un aumento (+8% y +6%, respectivamente). El valor de primera venta de las otras tres especies sufrió un descenso, siendo el más destacable el de la lubina (-23%), que estaba sujeta a nuevas medidas de conservación.

Figure 3. PRIMERA VENTA EN FRANCIA PRO PRINCIPALES ESPECIES EN ENERO (millones de EUR)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

Salvo en el caso de la vieira y volandeira, cuyo precio sufrió un ligero descenso (-1%) como resultado del mayor volumen desembarcado (+7%), las cuatro especies restantes experimentaron aumentos de precio en enero de 2016. Los mayores aumentos se produjeron en los precios de la merluza (+25%) y la lubina (+21%).

1.1.1. VIEIRA Y VOLANDEIRA



La vieira y la volandeira son moluscos bivalvos que se encuentran en el Atlántico nororiental, desde Noruega hasta el sur de España. También se distribuyen alrededor de las Azores, Madeira y las Canarias. La vieira y la volandeira viven en fondos de arena y grava, desde zonas poco profundas hasta los 250 m.⁴

Su tasa de crecimiento puede verse afectada por distintos factores, entre los que se incluyen la salinidad, la temperatura, la profundidad del agua y la disponibilidad de alimento.⁵

Entre los meses de junio y septiembre se cierra la temporada de pesca de la vieira (*Pecten maximus*, o "coquille Saint-Jacques") y solo se vende volandeira (*Aequipecten opercularis*, o "vanneau") en las lonjas francesas. Esta última tiene un precio mucho menor que el de la vieira. La volandeira se pesca casi únicamente en los meses de verano. Entre octubre y mayo, se desembarca casi exclusivamente *Pecten maximus*.

La vieira y la volandeira no están sujetas a cuotas, pero sí se aplican estrictas medidas de gestión desde hace tiempo (desde 1972 en la Bahía de Saint-Brieuc). La pesquería se cierra por completo del 15 de mayo al 1 de octubre, durante el periodo de desove, y se ha establecido una gestión de autorizaciones de pesca por zonas, mediante la limitación de los días y horas de pesca, estableciendo cuotas diarias por embarcación. La talla mínima de desembarque se ha fijado en 102 mm. La vieira y la volandeira suelen pescarse con dragas.

El peso de la parte comestible de la vieira y la volandeira varía entre el 10% y el 16%-20%, en función del desarrollo de las huevas, el tamaño de la concha y la ubicación de la pesquería. Los mayores rendimientos se obtienen antes del desove, en primavera y a finales del verano.⁶

En el mercado, la vieira y la volandeira se venden frescas/vivas, enteras, sin concha, congeladas (solo la carne) o en conserva. En Francia, la vieira fresca (*Pecten maximus*) suele comprarse entera (con concha) y en 2014 supuso el 71% de las compras domésticas por volumen. La vieira y la volandeira con concha suelen venderse en pescaderías, mientras que en los supermercados suelen venderse desconchadas. En comparación con el salmón fresco (42%) o el bacalao fresco (41%), la tasa de penetración de la vieira y la volandeira es bastante limitada (11%).⁷

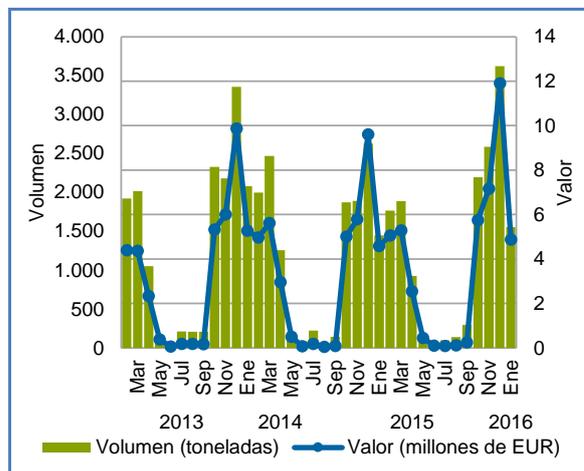
La pesquería de la vieira y la volandeira es de gran importancia en Normandía, donde da trabajo a casi la mitad de las embarcaciones costeras. La elevada calidad de la vieira y la volandeira de Normandía viene determinada, entre otros factores, por el alto rendimiento (15%), la temperatura del agua y la abundancia de plancton.⁸

Los tres principales puertos de desembarque de vieira y volandeira en enero de 2016 fueron Grandcamp-Maisy (199 toneladas), Cherburgo (125 toneladas), y Granville (117 toneladas). En Cherburgo se dio el mayor aumento del volumen de desembarque (+115%), si bien el precio medio se mantuvo en los 3,17 EUR/kg.

En enero de 2016, la vieira y la volandeira fueron la tercera especie en valor de primera venta (después del lenguado y

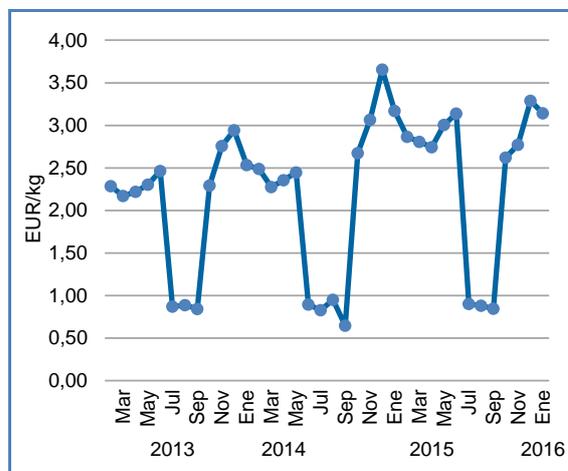
la merluza) y la primera en cuanto a volumen. El valor y el volumen de primera venta de la vieira y la volandeira aumentaron hasta situarse en los 4,88 millones de euros (+6%) y 1.555 toneladas (+7%), con respecto a enero de 2015.

Figure 4. VIEIRA: PRIMERA VENTA EN FRANCIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

Figure 5. VIEIRA: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN FRANCIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

El precio unitario medio de la vieira y la volandeira en enero de 2016 fue de 3,14 EUR/kg, un aumento del 1% con respecto al mismo periodo de 2015, pero un aumento del 24% con respecto a enero de 2014.

El precio de primera venta de la vieira y la volandeira ha experimentado una tendencia al alza en los últimos tres años. El precio anual medio pasó de 2,46 EUR/kg en 2013 a 2,71 EUR/kg en 2014 y 2,97 EUR/kg en 2015.

1.1.2. MERLÁN



El merlán (*Merlangius merlangus*) suele encontrarse en el Atlántico nororiental, desde el sureste del mar de Barents e Islandia hasta Portugal. También se encuentra en el mar Negro, el Egeo y el Adriático. Se trata de una especie bentopelágica que vive a profundidades de entre 10 y 200 metros, especialmente en fondos turbios y con grava, pero también en zonas con arena y rocas. Es una especie de rápido crecimiento. Se reproduce entre las Islas Británicas y el golfo de Vizcaya, entre enero y septiembre. En el Mediterráneo, el desove tiene lugar desde enero hasta la primavera. El merlán se alimenta de gambas, cangrejos, moluscos y cefalópodos.⁹

Las capturas se producen en el mar del Norte y el mar Céltico, además de en el Canal de la Mancha. La talla mínima de captura se sitúa en 27 cm. Se captura todo el año, con picos entre enero y abril.

El merlán está sujeto a un total admisible de capturas (TAC). Las cuotas francesas han ido fluctuando a lo largo de los años. Aumentaron entre 2010 y 2013, cuando alcanzaron un máximo en 19.014 toneladas (un 62% más que en 2010), pero han disminuido desde 2014. Para 2016, la cuota francesa se estableció en 16.975 toneladas (-19% y -3% en comparación con 2015 y 2014, respectivamente). La cuota francesa supone un 40% de los TAC comunitarios. En 2016, tres Estados Miembros (Reino Unido, Francia e Irlanda) cuentan con el 87% de todas las capturas de la UE.

En 2015, los tres principales puertos de desembarque y venta de merlán fueron Boulogne-sur Mer, Le Guilvinec y Erquy, que supusieron un 23%, un 14% y un 10%, respectivamente, del volumen total de primera venta de merlán.

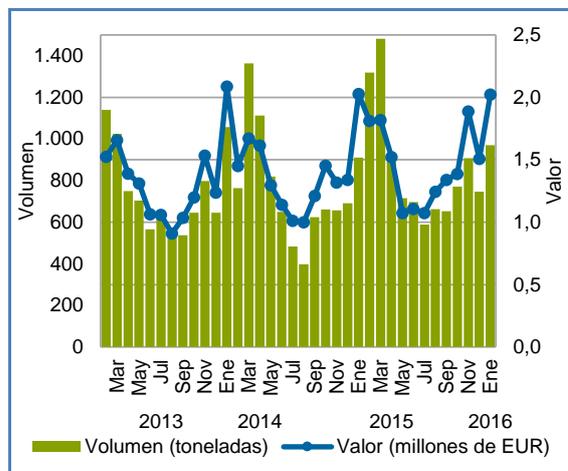
En Francia, el merlán se captura principalmente con arrastre de fondo en pesquerías mixtas, junto con el bacalao, el eglefino y la platija. También se da como captura accesoria en arrastreros cuya especie objetivo es la cigala. Un pequeño volumen también se pesca con caña. El merlán pescado con caña es muy buscado por los restaurantes, ya que implica una prima en el precio: en Rungis, en enero de 2016, el merlán pescado con caña de 300–500 g se vendía por 5,80 EUR/kg, es decir, un 12% más que el capturado por arrastreros (5,20 EUR/kg por un ejemplar del mismo tamaño).

El merlán es una especie popular en Francia, la quinta especie de los peces de aleta en consumo fresco, por detrás del bacalao, el salmón, el carbonero y la trucha. Se trata de una especie frágil, que se estropea con rapidez, pero su precio asequible y su disponibilidad durante todo el año la hacen popular.

En el Mercado francés, el merlán suele venderse fresco. Los minoristas suelen presentarlo en filetes sin piel.

En enero de 2016, la primera venta se situó aproximadamente en los 2 millones de euros, estable en comparación con enero de 2015. El volumen fue de 970 toneladas, un 7% mayor. Boulogne-sur fue el principal puerto en cuenta desembarque de merlán, con 391 toneladas (+9%), seguido de Le Guilvinec, con 100 toneladas (+14%).

Figure 6. MERLÁN: PRIMERA VENTA EN FRANCIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

Figure 7. MERLÁN: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN FRANCIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

El precio medio unitario del merlán en enero de 2016 fue de 2,09 EUR/kg, un 6% menos que en el mismo mes del año pasado, pero un 6% más que en enero de 2014. Los acusados descensos en el precio que se observaron en marzo de 2014 y en febrero-marzo de 2015 están ligados al desembarque de grandes cantidades.

1.2. NORUEGA

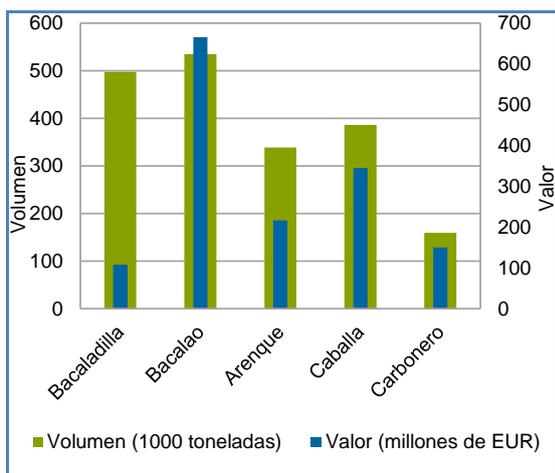
En 2015, en Noruega había 11.146 pescadores, el 83% de los cuales se dedicaba a la pesca como ocupación principal. Esto supone un descenso del 1% con respecto a 2014. Las mujeres representaron un 3% (261) del total. En ese mismo año, la flota noruega contaba con 5.806 embarcaciones, un descenso del 1% con respecto al año anterior.

Los tres principales condados por número de embarcaciones registradas fueron Nordland (27%), Finnmark (16%) y Troms (14%), que son también los condados más septentrionales de Noruega. La distribución de las embarcaciones por tamaños en 2015 era la siguiente: más de 28 m (4%), 21–27,99 m (2%), 15–20,99 m (3%), 11–14,99 m (11%), 10–10,99 m (26%) y <10 m (54%).¹⁰

En 2015, los buques noruegos desembarcaron 2,68 millones de toneladas de pescado, crustáceos y moluscos, lo cual supuso un aumento del 1% en comparación con 2014. El valor de los desembarques aumentó en un 5%, alcanzando aproximadamente 2.000 millones de euros. El aumento del valor de la primera venta de debió principalmente al incremento de los precios de primera venta del bacalao (+24%) y al mayor volumen de camarón y langostino de agua fría (+55%), en comparación con 2014.

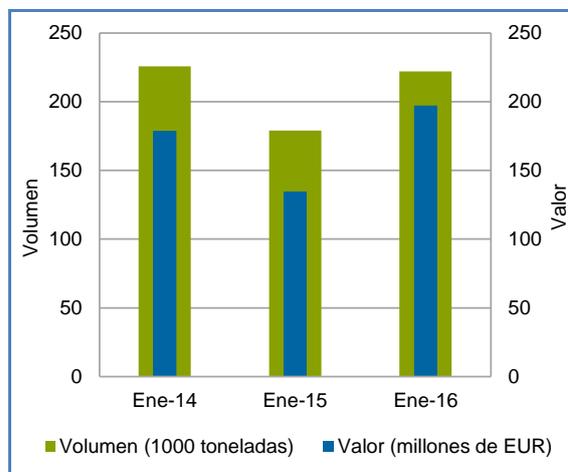
En comparación con 2014, el valor y el volumen de primera venta se redujeron un 10% y un 2% respectivamente. Una de las causas del descenso en volumen en comparación con 2014 fue que las cuotas de bacalao eran más bajas en 2015 y 2016, mientras que los precios de primera venta de bacalao aumentaron en este mismo periodo, lo que corresponde a una subida del valor de primera venta de 2015 a 2016. Además, la cuota noruega de arenque para 2016 aumentó en torno a un 10% con respecto a 2015, con un aumento de los precios de la primera venta.

Figure 8. **PRIMERA VENTA EN NORUEGA POR PRINCIPALES ESPECIES (2015)**



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

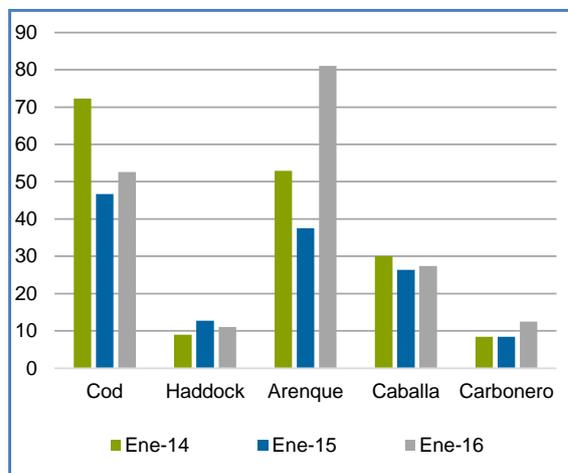
Figure 9. **PRIMERA VENTA EN NORUEGA EN ENERO**



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

En enero de 2016, las cinco especies más destacadas (el arenque, el bacalao, la caballa, el carbonero y el eglefino) representaron el 94% del valor total de primera venta y el 89% del volumen. En comparación con 2015, las cinco especies más destacadas aumentaron un 33% en cuanto al valor de la primera venta y un 24% en cuanto al volumen.

Figure 10. **PRIMERA VENTA EN NORUEGA POR PRINCIPALES ESPECIES EN ENERO (millones de EUR)**



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

1.2.1. BACALAO



El bacalao se encuentra en el Atlántico nororiental, desde Svalbard y el mar de Barents, al norte, hasta el Canal de la Mancha, en el sur, además de en el Atlántico

noroccidental, desde Groenlandia, al norte, hasta el banco Geroges, al sur. Los principales artes utilizados por las embarcaciones noruegas para la Captura de bacalao en 2015 fueron el arrastre (30%), el enmalle (25%), el cerco (22%) y el palangre (16%). Además, se usan cuerdas de mano y otros pequeños aparejos a pequeña escala.

La distribución de las capturas de bacalao en función del tamaño de las embarcaciones noruegas fue la siguiente: más de 28 m (50%), 21–27,99 m (10%), 15–20,99 m (6%), 11–14,99 m (15%) <11 m (19%).

La principal temporada del bacalao del Ártico nororiental en Noruega se da entre enero y abril, y en ella participan un gran número de embarcaciones de toda la costa noruega. En este periodo, gran parte del stock del mar de Barents migra a las zonas de desove cercanas a las costas noruegas, y suele capturarse en Lofoten, al norte, pero también aparece a lo largo de la línea de costa, hasta Haugesund, al sur. A este bacalao se le conoce como skrei, palabra que en nórdico antiguo significa "errante".

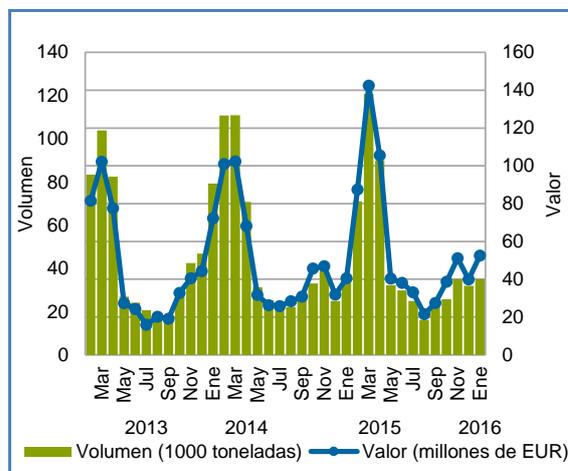
La cuota noruega para el Ártico nororiental en 2016 es la misma que para 2015, con 401.240 toneladas, que incluyen 21.000 toneladas de bacalao costero y 7.000 toneladas para fines científicos. La tasa de reproducción del stock es sólida y, desde 2002, la biomasa de desove se ha mantenido muy por encima del nivel de precaución.¹¹

La cuota de bacalao de Noruega ha disminuido, pasando de unas 450.000 toneladas en 2013 y 2014 a unas 400.000 toneladas en 2015 y 2016. La cuota de bacalao comunitaria ha seguido una tendencia a la baja similar. Todos los años, Noruega y la UE intercambian cuotas de pesca de diferentes especies, incluido el bacalao. Para 2016, la cuota de bacalao de 146.324 toneladas, un 14% menos que el año pasado.

En 2015, el valor de primera venta del bacalao fue de 672 millones de euros, un 10% más que en 2014. El volumen mostró la tendencia opuesta, cerrando en 534.675 toneladas (-11%). Esto se debió a que los precios de la primera venta eran más altos en 2015, situándose en 1,26 EUR/kg (+24%).

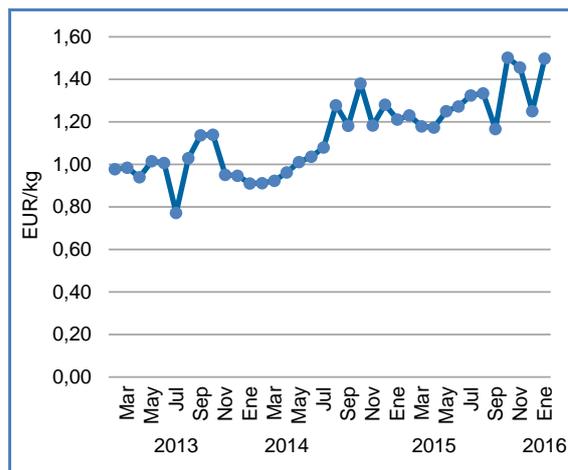
El valor de primera venta del bacalao en enero de 2016 fue de 52,58 millones de euros, un aumento del 13% con respecto al mes respectivo del año anterior. El volumen de ese mismo mes aumentó un 6% con respecto a enero de 2016, situándose en 35.112 toneladas. Se observa una tendencia opuesta a la de 2014, con un descenso del valor y del volumen de primera venta de 27% y el 56%, respectivamente.

Figure 11. BACALAO: PRIMERA VENTA EN NORUEGA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

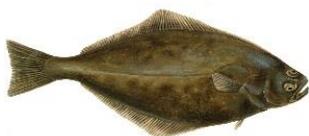
Figure 12. BACALAO: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN NORUEGA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

El precio medio unitario en enero de 2016 fue de 1,50 EUR/kg, un aumento del 7% con respecto a enero de 2015. Este fue el precio unitario más elevado del periodo analizado (febrero de 2013–enero de 2016).

1.2.2. FLETÁN NEGRO



El fletán negro (*Reinhardtius hippoglossoides*) suele encontrarse en la parte oriental del Atlántico, en las aguas que rodean

Inglaterra y hasta el norte de Noruega, pero también alrededor de Islandia y al este de Groenlandia. Además, aparece desde Terranova hasta el noroeste de Groenlandia y en la zona septentrional del océano Pacífico.¹²

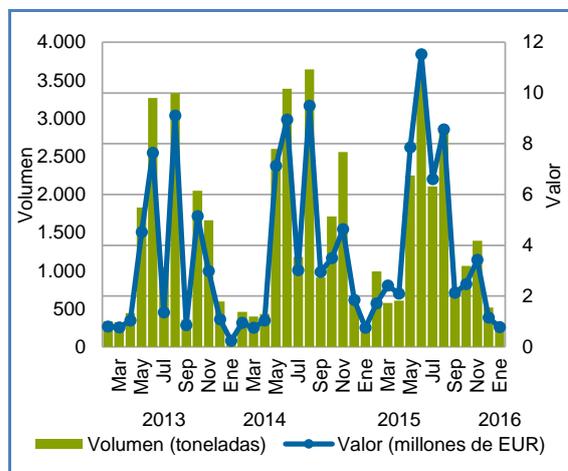
El fletán negro es similar al fletán atlántico, pero uno de sus lados es más oscuro, normalmente el lado donde tiene los ojos. Esta especie suele vivir en el fondo marino, a profundidades de 200–2.000 m, aunque también se puede encontrar en aguas pelágicas. El periodo de desove del fletán negro del Ártico nororiental, que es el stock relevante para la flota noruega, se da entre el otoño y el invierno a profundidades de 500–800 m y en una latitud de 70–75° N (cerca de Bjørnøya).¹³

La cuota noruega de fletán negro del Ártico nororiental para 2016 se sitúa en 22.000 toneladas, un aumento con respecto a las 19.000 toneladas de 2015. El nivel el stock es estable, pero la especie es muy sensible a los esfuerzos de pesca elevados. Los principales artes utilizados por la flota noruega para la captura del fletán negro en 2015 fueron el arrastre (41%), el palangre (38%) y el enmalle (17%). La distribución de las capturas de fletán negro según el tamaño de las embarcaciones noruegas en 2015 fue la siguiente: más de 28 m (57%), 21–27,99 m (6%), 15–20,99 m (8%), 11–14,99 m (19%) y <11 m (10%).

El valor de primera venta del fletán negro en 2015 fue de EUR 50,67 millones, un aumento del 14% con respecto a 2014. El volumen se cerró en 16.795 toneladas (-7%). En cuanto al bacalao, el precio medio de la primera venta de fletán negro también aumentó con respecto a 2014, a 3,02 EUR/kg (+23%).

En enero de 2016, el valor de primera venta del fletán negro se situó en 769.000 EUR y 264 toneladas. Esto supone un aumento del 3% en valor y del 30% en volumen con respecto a enero de 2015. En comparación con 2014, el valor de primera venta aumentó un 233%, y el volumen, un 106%. Esto se debe principalmente a los precios mínimos más elevados fijados por el *Norges Råfisklag* (el organismo noruego de ventas), en correlación con los precios de primera venta más elevados.

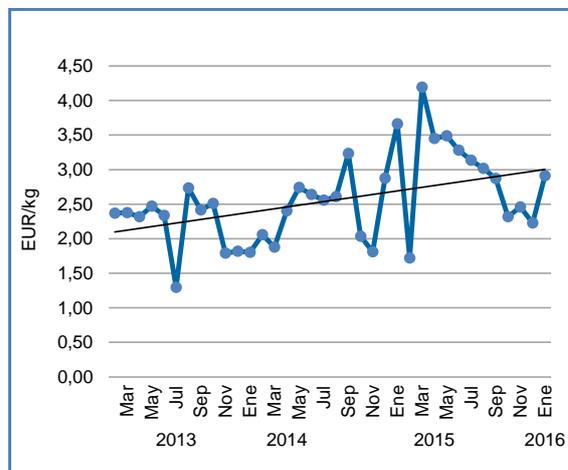
Figure 13. FLETÁN NEGRO: PRIMERA VENTA EN NORUEGA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

El precio medio unitario del fletán negro osciló a lo largo de 2015 entre los 1,29 EUR/kg y los 4,19 EUR/kg. El precio medio unitario en 2015 fue de 3,02 EUR/kg. El precio medio unitario en enero de 2016 fue de 2,91 EUR/kg, un descenso del 20% con respecto a enero de 2015.

Figure 14. FLETÁN NEGRO: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN NORUEGA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

2. Suministro mundial

UE / Plan plurianual / Mar Báltico: El Parlamento Europeo y el Consejo han llegado a un acuerdo con respecto a un plan plurianual para el bacalao, el arenque y el espadín en el Mar Báltico. El objetivo del plan es alcanzar las metas de rendimiento máximo sostenible (RMS) e incluye medidas en caso de que los stocks caigan por debajo de ciertos umbrales. El plan apoya la toma de decisiones a nivel regional con respecto a aspectos técnicos sobre los que es mejor decidir a nivel de la Cuenca del mar Báltico.¹⁴

UE / Recursos / Sardina: La temporada de pesca de la sardina para la flota atlántica empezó el 1 de marzo y finalizará el 30 de noviembre. Dado el estado delicado de la especie, los pescadores españoles y portugueses tienen un límite de 14.000 toneladas en 2016, un descenso con respecto al de 2015, que se fijó en 19.000 toneladas. La flota española tiene un límite mensual de 750 toneladas en las zonas VIIIc y XIa, que corresponden a los caladeros de las aguas españolas del golfo de Vizcaya, Galicia y el golfo de Cádiz. Los límites de captura se aplican a las embarcaciones que usan cerco. Se ha establecido una cantidad de 175 toneladas, que no está sujeta a límites de captura ni temporales, para las embarcaciones que usen un aparejo denominado *xeito* (tipo de enmalle tradicional).¹⁵

FAO / Pesca mundial: El subcomité de comercio pesquero de la FAO, que se reunió en Agadir (Marruecos), debatió las reglas de la FAO en materia de calidad y seguridad alimentaria, el Código de Conducta para la pesca responsable de la organización, el impacto de la acuicultura en el comercio y el consumo y los sistemas de documentación de capturas para combatir la pesca ilegal. Los expertos de la reunión, a la que asistieron representantes de 50 países, también identificaron la necesidad de mejorar las condiciones laborales en los sectores de la pesca y la acuicultura.¹⁶

Pesquerías / Islandia: El total de capturas de las embarcaciones islandesas fue de casi 89.000 toneladas en febrero de 2016, un 60% menos que en febrero de 2015. El descenso vino producido principalmente por el capelán (-88%). En un año (marzo 2015 - febrero 2016) el total de capturas se redujo un 5% principalmente debido al capelán (-42%) y al arenque (-29%).¹⁷

Recursos / Perú: Los desembarques peruanos han experimentado un fuerte ascenso (+36%), pasando de 3,5 millones de toneladas en 2014 a 4,8 millones de toneladas en 2015. Este crecimiento puede atribuirse a un aumento considerable de los desembarques de la principal especie, la anchoveta (anchova peruana), que supuso un 75% del total de capturas. Los desembarques de anchova, que se emplea para producir harina y aceite de pescado, aumentaron un 60%, debido a la mejora de las condiciones oceanográficas. Las especies principales para el consumo humano son el calamar gigante (481.000 toneladas en 2015), el bonito del Pacífico oriental (89.000 toneladas), el pez limón (59.000 toneladas) y la merluza del Pacífico sur (55.000 toneladas).¹⁸

Recursos / Túnez: La producción pesquera y acuícola de Túnez se redujo un 3% en 2015, hasta las 113.000 toneladas. Este descenso es el resultado de una reducción del 3% en el desembarque de pequeños pelágicos y de un descenso de 2.000 toneladas en la producción acuícola. Sin embargo, las exportaciones tunecinas de productos de la pesca y la acuicultura crecieron un 8% en cuanto al valor (131 millones de euros), pese al ligero descenso en cuanto al volumen (-2%). Esto, junto con el descenso de las importaciones, resultó en un fortalecimiento del excedente de la balanza comercial, que alcanzó los 84 millones de euros.¹⁹

Certificación / camarón nórdico: Una pesquería noruega renovó su certificación Friend of the Sea para el camarón nórdico (*Pandalus borealis*). El stock objetivo se pesca en el mar de Barents, dentro del rendimiento máximo sostenible. La pesca no interfiere con las áreas marinas protegidas. Los arrastreros no penetran en el lecho marino, porque la especie se captura viva sobre el lecho fangoso.²⁰

Acuicultura / Latinoamérica: La producción acuícola ha experimentado un importante crecimiento en América del Sur y Central, triplicándose y alcanzando los 78 millones de toneladas en los últimos 20 años. El sector proporciona empleo a más de 200.000 personas de forma directa y a unas 500.000 de forma indirecta. Si bien la acuicultura se desarrolla a diversas escalas en prácticamente todos los países de la zona, Chile, Brasil, Ecuador y México supone más del 80% el volumen de acuicultura de la región. La mayor parte de la acuicultura se desarrolla en Asia, pero el mayor crecimiento se ha dado en América del Sur y Central y en África.²¹

Comercio mundial / Noticias destacadas: China es el mayor productor de productos de pesqueros del mundo, pero en 2015 las exportaciones descendieron un 17% y las importaciones bajaron un 3% como resultado de la apreciación del dólar y la caída de la demanda nacional de especies más caras. Noruega ocupa el segundo puesto en cuanto a exportaciones de productos pesqueros, y Vietnam el tercero. La UE es el mayor importador de pescado y marisco, y en 2015 sus compras a otros países aumentaron un 6%.²²

Comercio mundial: La FAO calcula que el comercio mundial de los productos pesqueros alcanzó los 118.500 millones de euros en 2015, una caída del 10% con respecto al año anterior. Este descenso se debe al declive de las ventas en países emergentes, a la caída en los precios y al fortalecimiento del dólar frente a las divisas de los principales exportadores. No obstante, el volumen de pescado y el total de importaciones de marisco se mantienen estables o experimentan una ligera tendencia al alza. El consumo medio global en 2015 fue de 20,1 kg por persona, en comparación con los 20,0 kg de 2014. La producción global de pescado alcanzó un total de 168,6 millones de toneladas (+2,6%), 90,6 millones de las cuales proceden de la pesca y 78 millones de la acuicultura.²³

3. Caso práctico: El papel de China en el comercio y el procesamiento de los productos pesqueros

3.1. Resumen

En los últimos 10-12 años, China se ha convertido en el mayor reprocesador de productos pesqueros del mundo, especialmente de pescado blanco, como el abadejo de Alaska, el bacalao y el eglefino, pero también de salmón. Las exportaciones chinas a la UE se quintuplicaron entre 2002 y 2010 y se estabilizaron en torno a los 1.500 millones de euros entre 2010 y 2015. Este estancamiento contrasta con otros proveedores, como Noruega, cuyas exportaciones a la UE se encuentran en aumento, lo que parece apuntar a que China ha sobrepasado su límite.

Si bien China ha sido, y sigue siendo, un gran centro de reexportación de diversas especies de productos pesqueros, la demanda nacional va en aumento y se calcula que el consumo interno crecerá rápidamente en los próximos años. Varios proveedores importantes dentro del mercado del reprocesado en China han trasladado o planean trasladar su actividad a otros países, incluyendo los países bálticos y Vietnam, lo que podría implicar un cambio importante en el comercio de productos pesqueros a nivel mundial.

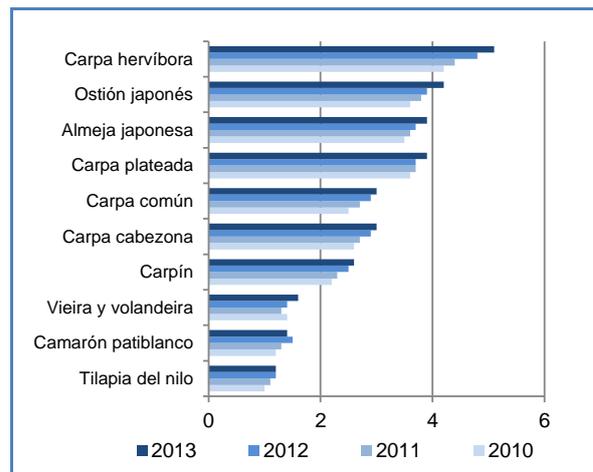
3.2. Producción

En 2013, China representaba el 39% de la producción pesquera y acuícola del mundo. Era el país líder en el sector de la acuicultura (59% de la producción mundial) y de la pesca (18% de la producción mundial)²⁴. China también fue el mayor exportador de productos pesqueros en 2015, con 31.000 millones de euros, y el cuarto mayor importador (7.800 millones de euros), por detrás de la UE (22.300 millones de euros), EE.UU. (17.000 millones de euros) y Japón (12.100 millones de euros).

En 2013, el sector acuícola chino representó el 73% de la producción de productos pesqueros nacional (sin incluir las plantas acuáticas), con 42,7 millones de toneladas, y fue uno de los sectores alimentarios de crecimiento más rápido, expandiéndose a un 8% anual entre 1990 y 2013. En lo tocante a la pesca, el crecimiento anual también es relevante, con una media del 4% por año entre 1990 y 2013. El total de capturas de 2013 fue de 16 millones de toneladas. Las embarcaciones chinas faenan en aguas asiáticas, pero también cuentan con una presencia significativa en aguas africanas y, en menor medida, en América del Sur y Central y en la Antártida, lo que convierte a la flota china en la mayor flota de larga distancia del mundo. En 2014, la flota china contaba con casi 200.000 embarcaciones, incluyendo unas 2.500 relacionadas con la flota de larga distancia.

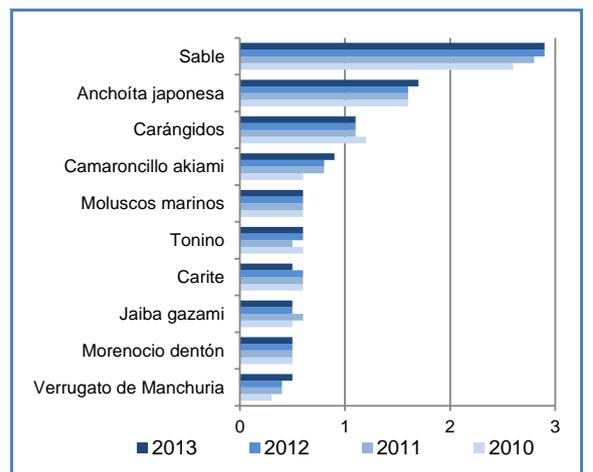
En términos de producción acuícola, China produce principalmente carpas: más de 18 millones de toneladas en 2013, el 70% de la producción acuícola total. La producción de carpas ha aumentado un 70% desde 2000. China también es un gran productor de plantas acuáticas, de las que produjo 13,56 millones de toneladas en 2013. El kelp japonés fue el tipo más destacado, que supuso casi el 40% del volumen producido.

Figure 15. DIEZ PRINCIPALES ESPECIES DE LA ACUICULTURA (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) POR VOLUMEN EN MILLONES DE TONELADAS



Fuente: FAO.

Figure 16. PRINCIPALES DIEZ ESPECIES DE LA PESCA (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) POR VOLUMEN EN MILLONES DE TONELADAS



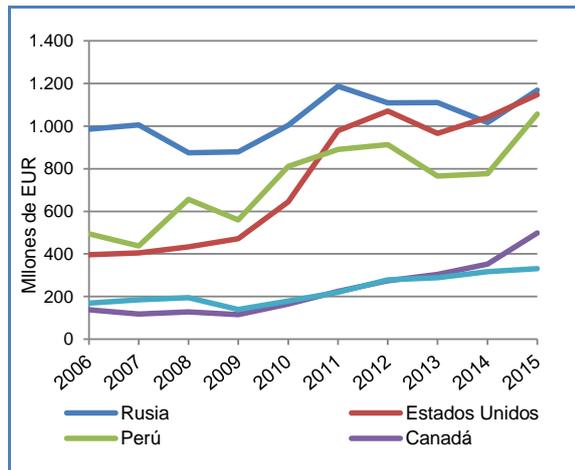
Fuente: FAO.

3.3. Comercio

China cuenta con un importante superávit de comercio extranjero de productos pesqueros: 11.700 millones de euros en 2015. Este superávit ha seguido creciendo en los últimos años (+6% en 2014 y +10% en 2015), pese al rápido crecimiento de la demanda nacional.

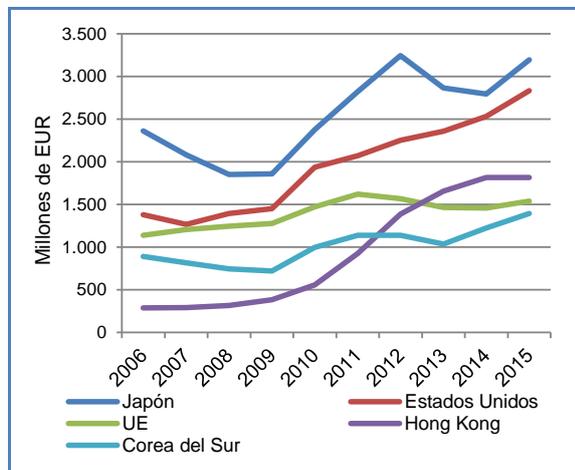
Las cifras que se presentan a continuación muestran los principales proveedores de productos pesqueros a China, así como los principales mercados chinos. La UE es el séptimo mayor proveedor de productos pesqueros a China y el cuarto mayor mercado para las exportaciones chinas. Entre 2006 y 2015, el suministro de productos pesqueros de la UE a China aumentó un 85% en valor, mientras que el valor de las exportaciones chinas a la UE aumentó un 4%.

Figure 17. **PRINCIPALES PROVEEDORES DE PRODUCTOS PESQUEROS A CHINA**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

Figure 18. **PRINCIPALES MERCADOS DE LAS EXPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

3.3.1. Importaciones

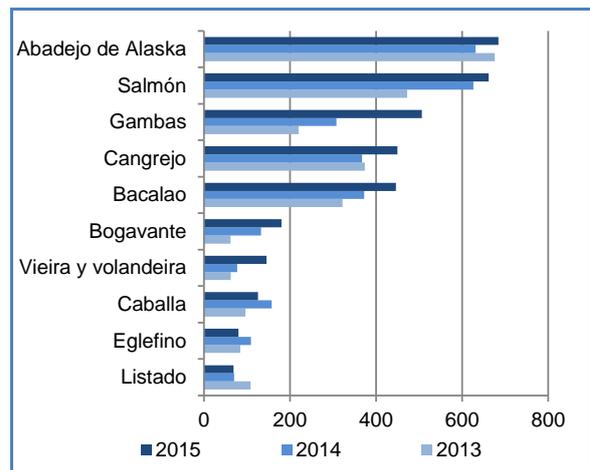
En 2015, las tres primeras especies de productos pesqueros importadas a China, por valor, fueron el abadejo de Alaska, el salmón y diversos tipos de camarón, en su mayoría procedentes de Rusia, EE.UU. y Ecuador, respectivamente. El camarón que se importa a China consiste principalmente en camarón patiblanco entero congelado (*Litopenaeus vannamei*).

Además de ser el mayor productor acuícola y la mayor nación pesquera del mundo, China es el principal reprocesador. Los principales actores del sector de los productos pesqueros han utilizado, y siguen utilizando, el

reprocesado en China, donde los costes de producción son considerablemente más bajos que en la mayoría de los países occidentales. Las tres principales especies que se importan a China para su reprocesado son el abadejo de Alaska, el bacalao y el salmón. Además, las importaciones de harina de pescado suponen un porcentaje destacado de las importaciones chinas de productos pesqueros. Esta suele proceder de Perú y se usa como alimento en la producción acuícola masiva en China.

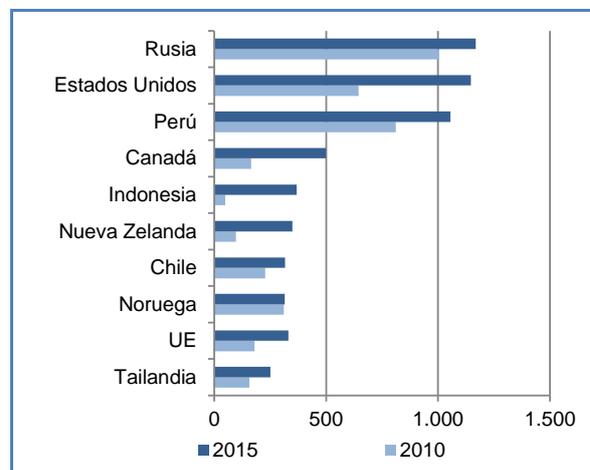
La mayoría de los productos pesqueros importados por China son congelados, enteros/sin cabeza y eviscerados (SCE). Gran parte de este volumen se procesa, principalmente para hacer filetes, y se re-exporta como producto congelado al mercado global. Entre 2010 y 2015, el volumen total de importaciones de productos pesqueros aumentó un 13%, mientras que el porcentaje de productos importados como congelados enteros/SCE cayó un 3%. Esto dio lugar a un descenso de las importaciones de productos congelados enteros/SCE, que pasó del 57% al 49%.

Figure 19. **IMPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) POR ESPECIE PRINCIPAL EN MILLONES DE EUROS**



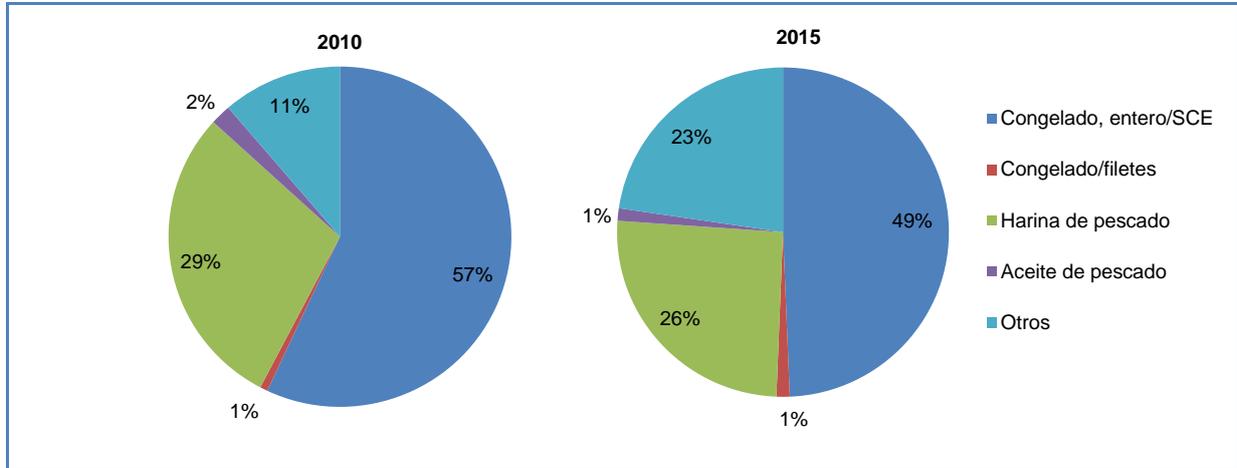
Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

Figure 20. **IMPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) POR PAÍS SOCIO PRINCIPAL EN MILLONES DE EUROS**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

Figure 21. **VOLUMEN DE IMPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) POR PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

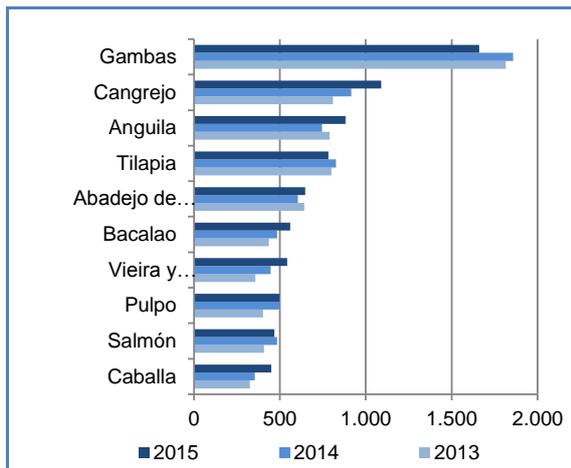
La otra categoría de la Figura 21 consiste principalmente en sepia y calamar congelado, enteros, preparados o en conserva, procedentes de Perú, EE.UU. y Taiwán.

3.3.2. Exportaciones

En 2015, las tres principales especies por valor que se exportaron desde China fueron diversas especies de camarón, cangrejo y anguila, y los mercados principales fueron Japón, EE.UU., Hong Kong y la UE.

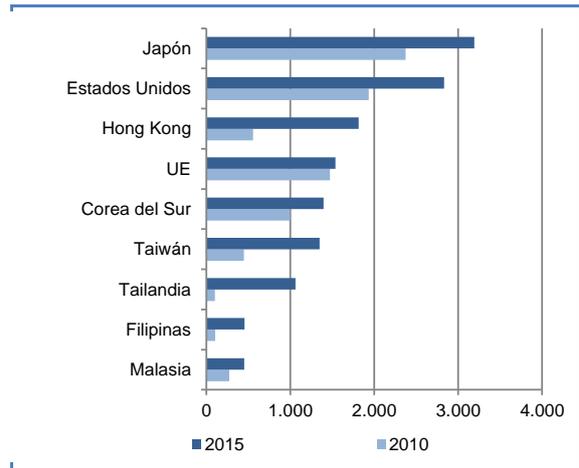
En 2010–2015, los volúmenes de exportaciones chinas de productos pesqueros (sin incluir las plantas acuáticas) aumentaron un 10%, sobre todo gracias a diversos productos, entre ellos los productos enteros/SCE, si bien el porcentaje de importación de este producto sufrió un ligero descenso en este periodo (del 31% al 30%). En el mismo espacio temporal, el porcentaje de exportación de filetes congelados bajó del 21% al 19%. El estancamiento del volumen importado como producto procesado se corresponde con el declive en el porcentaje de productos enteros/SCE (materia prima) en las importaciones.

Figure 22. **EXPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) POR ESPECIE PRINCIPAL EN MILLONES DE EUROS**



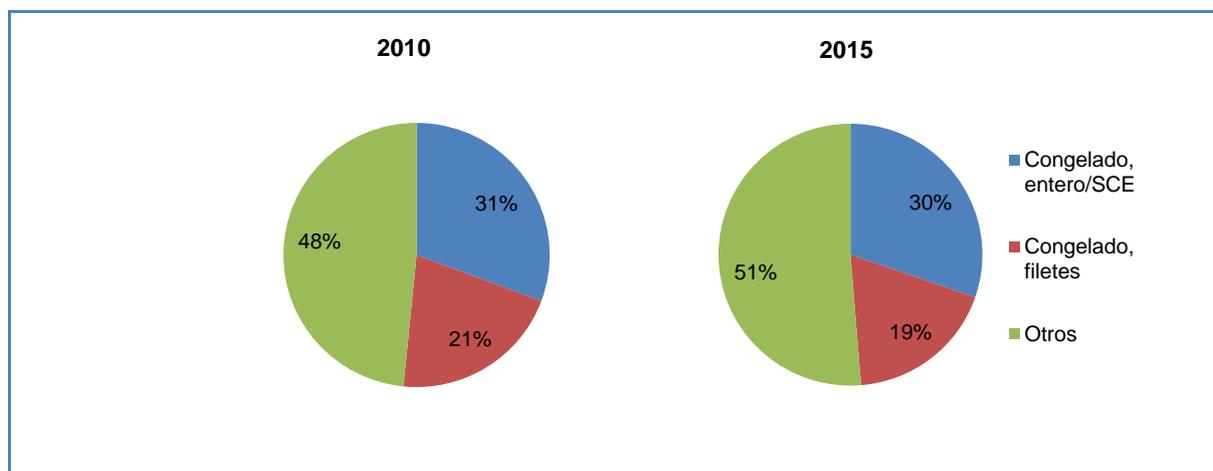
Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

Figure 23. **EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR PLANTAS ACUÁTICAS) POR PRINCIPALES PAÍSES SOCIOS EN MILLONES DE EUROS**



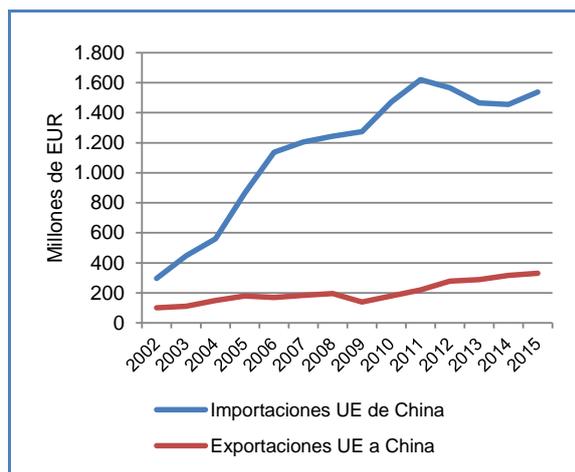
Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

Figure 24. **VOLUMEN DE EXPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR PLANTAS ACUÁTICAS) PRO PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN**



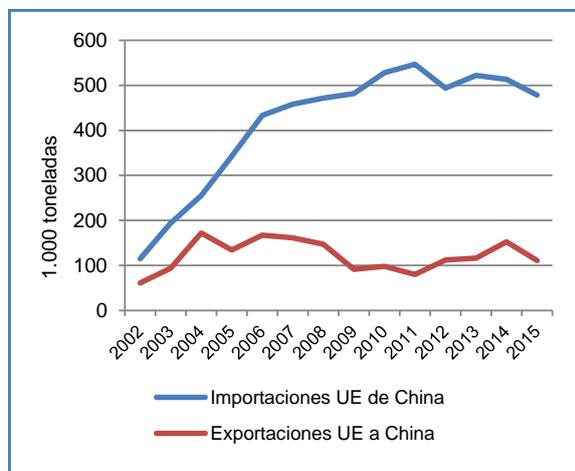
Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

Figure 25. **COMERCIO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE LA UE Y CHINA EN VALOR**



Fuente: EUMOFA.

Figure 26. **COMERCIO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE LA UE Y CHINA EN VOLUMEN**



Fuente: EUMOFA.

3.3.3. China y la UE

De las exportaciones totales de productos pesqueros de la UE (sin incluir las plantas acuáticas), en 2015, las exportaciones a China supusieron 331 millones de euros, con un volumen de 110.861 toneladas. Esto convierte a China en el tercer mayor mercado —por valor— para la UE, por detrás de EE.UU. y Noruega. Del volumen total exportado de la UE a China en 2014, un 67%, 73.705 toneladas, eran producto congelado entero/SCE. Este porcentaje ha permanecido estable en torno al 70–80% en los últimos años.

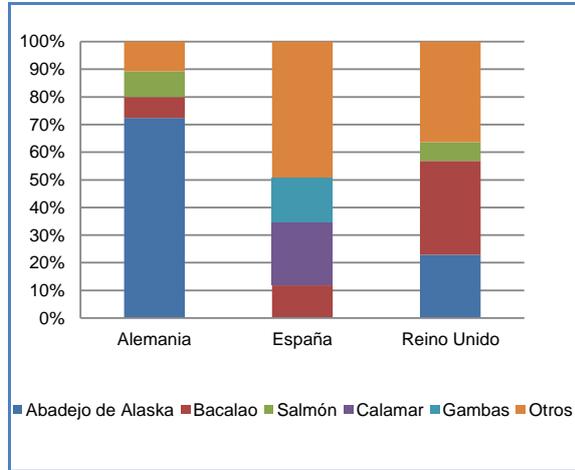
Tras un fuerte aumento de las exportaciones de la UE a China en 2004, los volúmenes han oscilado entre las 100.000 y las 150.000 toneladas. El valor de las exportaciones ha experimentado un aumento en los últimos años, sobre todo debido a que se exportan más volúmenes de salmón y bacaladilla. La principal razón de este incremento en las exportaciones de salmón de la UE a China con posterioridad a 2010 fue la disminución de las exportaciones de salmón noruego fresco a China.

En 2015, Dinamarca, Reino Unido y España fueron los principales exportadores comunitarios a China. Juntos representaron un 71% del valor total y un 54% del volumen total.

En 2015, la UE importó productos pesqueros (sin incluir las plantas acuáticas) de China por un valor de 15.400 millones de euros, cifra que quintuplica el valor de sus exportaciones a China, con un volumen de 480.727 toneladas. Esto convirtió a China en el segundo proveedor más importante de productos pesqueros a la UE por valor en 2014, por detrás de Noruega. Del volumen total importado a la UE desde China en 2015, el 64%, es decir, 308.870 toneladas, eran filetes congelados. En los últimos años, el porcentaje de esta categoría de producto importado a la UE desde China se ha mantenido estable en torno al 60–66%.

Los principales importadores de productos pesqueros de China dentro de la UE en 2015 fueron Alemania, España y el Reino Unido. Estos tres países importaban e importan principalmente para el consumo directo, y suponen un 56% del valor y el volumen totales. El abadejo de Alaska, el bacalao y el salmón fueron las tres principales especies importadas por la UE, representando alrededor de un 50% del valor total y un 53% del volumen total.

Figure 27. **PRINCIPALES MERCADOS DE LA UE Y PRINCIPALES ESPECIES POR VOLUMEN**



Fuente: EUMOFA.

3.4. El procesado en China: ¿está perdiendo terreno?

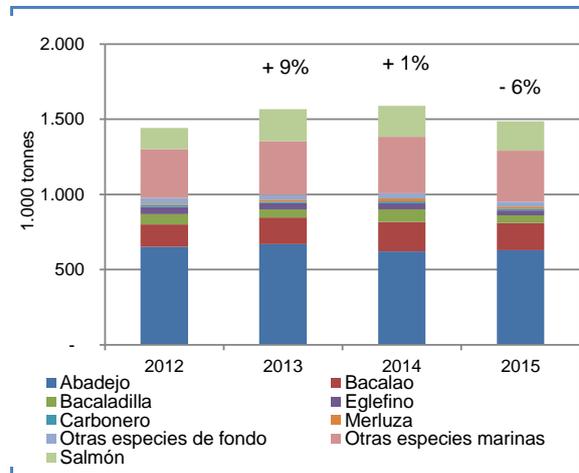
El abadejo de Alaska congelado SCE procedente de Rusia representa un porcentaje sustancial de las importaciones chinas de materia prima congelada para su descongelación, fileteado, procesado y reexportación. Este mercado está afianzado, en parte debido a que el producto congelado SCE es el principal formato que produce la flota pesquera rusa del abadejo. Solo un 15–20% del abadejo se congela entero para los mercados africanos, y menos de un 10% del volumen total de capturas se procesa a bordo para hacer filetes y bloques. El resto de la captura se destina a producto congelado SCE, la materia prima para el procesado de productos en filetes y bloques ultracongelados.

En 2015 y en el primer trimestre de 2016, la cadena de valor de los productos de abadejo de Alaska, de los que la mayoría se destinan a Alemania y el resto al mercado comunitario, se vio afectada por los problemas financieros a los que se enfrentan las empresas de procesado tanto chinas como europeas. Esto ha conducido a quiebras, y los bancos están siendo mucho más cautelosos a la hora de conceder líneas de crédito a procesadores chinos. Los actores rusos están empezando a buscar alternativas a China para el procesado del abadejo. A largo plazo, entre las ambiciones de Rusia se incluyen la modernización de la flota, incluyendo buques factoría para el procesado a bordo, y el establecimiento de plantas rusas para trasladar la actividad de procesado de China a Rusia.

En lo tocante al descenso de la actividad para el reprocesado para la reexportación, se observan tendencias similares en otras especies demersales y en el salmón, si bien en menor medida que en el abadejo.

Para el mercado de camarón, la tendencia es distinta. Aunque las importaciones de camarón entero congelado aumentaron de 2012 a 2015, la exportación de camarón tanto procesado como entero descendió en ese mismo periodo. No obstante, el comercio chino de camarón consiste principalmente en exportaciones de camarón tropical producido a nivel nacional, mientras que las importaciones, que son muchos menos significativas, probablemente se usan tanto para el consumo nacional como para el reprocesado.

Figure 28. **IMPORTACIONES CHINAS DE ESPECIES DE FONDO Y SALÓN CONGELADOS ENTEROS/SCE EN TONELADAS DE PESO DE PRODUCTO**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

3.5. El consumo interno en China

Entre 2008 y 2013, el consumo de productos pesqueros (sin incluir las plantas acuáticas) pasó de los 28,9 kg per cápita a los 33,85 kg per cápita. El pescado de agua dulce, que es el grupo de productos más consumido por los chinos, incluye la tilapia y diversas especies de carpa.

En el mismo periodo, el porcentaje de ventas nacionales de pescado y marisco fresco (incluyendo las planta acuáticas) en el sector de la restauración en China experimentó un ligero ascenso cada año, excepto en 2009-2010, mientras que la tendencia ha sido la opuesta para los minoristas. En 2013, los locales de restauración supusieron el 30% de las ventas a consumidores finales en China, mientras que el porcentaje de mercado de los minoristas fue del 55%.

Table 2. CONSUMO PER CÁPITA DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) EN CHINA, POR KG

GRUPO DE PRODUCTOS	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Especies de agua dulce	13,4	14,1	14,97	15,48	15,96	15,87
Moluscos	6,94	7,67	7,96	8,1	8,9	8,85
Crustáceos	3,04	3,45	3,4	3,51	3,93	3,9
Especies demersales	3,51	3,26	3,33	3,41	3,42	3,4
Especies marinas, otras	0,76	1,29	1,38	1,35	1,45	1,44
Especies pelágicas	1,25	0,86	0,58	0,4	0,39	0,39
Total	28,9	30,63	31,62	32,25	34,05	33,85

Fuente: FAO.

Table 3. DISTRIBUCIÓN DE LAS VENTAS DE PESCADO FRESCO Y MARISCO EN CHINA

GRUPO DE PRODUCTOS	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Venta al por menor	57,5 %	56,4 %	56,4 %	55,6 %	55,0 %	54,8 %
Restauración	27,5 %	28,6 %	28,6 %	29,4 %	30,0 %	30,2 %
Institucional	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %	15,0 %
Total	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Fuente: Euromonitor International, 2014.

3.6. Consideraciones futuras

Con el aumento de los salarios en China, algunas empresas extranjeras buscan otros países, incluidos los países bálticos y ciertos países asiáticos, donde procesar los productos pesqueros en el futuro. Vietnam es uno de los países en los que diversas empresas a gran escala del sector del abadejo dicen estar interesadas. La principal idea que subyace bajo esta estrategia es el cambio que se está produciendo en China, que pasa de ser un país de reprocesado a ser un país de consumo.

Vietnam todavía no se encuentra en este punto. Además, ha firmado recientemente un Acuerdo de Libre Comercio con la UE y otro con la Unión Económica Eurasiática (UEE), agrupación en la que se incluye Rusia.

Dado que China se transforma en una nación de consumo, hay una fuerte demanda de alimentos, en especial de productos pesqueros. En 2014, este país supuso en torno a un 35% del consumo global de productos pesqueros, una cifra que se prevé que alcance el 38% en 2030²⁵. Esto apunta a que el sector de la acuicultura continuará con un fuerte crecimiento y a que la flota china, que cuenta con muchas embarcaciones anticuadas y viejas, se renovará.

4. Consumo

LENGUADO FRESCO



España es el mayor mercado de Europa para el lenguado común (*Solea solea*). Esta especie también se consume en Italia, los Países Bajos, Francia, Bélgica y, en menor medida, Alemania y el Reino Unido. En el sector de la venta al por menor, este pescado suele venderse fresco (entero o fileteado). Los consumidores prefieren un peso de unos 350 g, mientras que los tamaños mayores (400 - 600 g) se compran para el sector de la hostelería y la restauración.

En **Francia**, el consumo de lenguado presenta características muy particulares en cuanto a las regiones (se consume sobre todo en el norte, el oeste y París), el nivel de ingresos (suele consumirlo el grupo de ingresos más elevados), y la edad (suelen comprarlo consumidores de más de 50 años y, en su gran mayoría, de más de 65). Aproximadamente la mitad del lenguado fresco se compra en supermercados, y la otra mitad, por otros canales (plazas, pescaderías), donde se venden a un precio mayor (4,60 EUR/kg más de media en 2014).²⁶ El precio también varía de forma considerable en función del tamaño, oscilando entre los 14,50 EUR/kg y los 22,62 EUR/kg de media en la venta al por mayor. En enero de 2016, los precios de venta

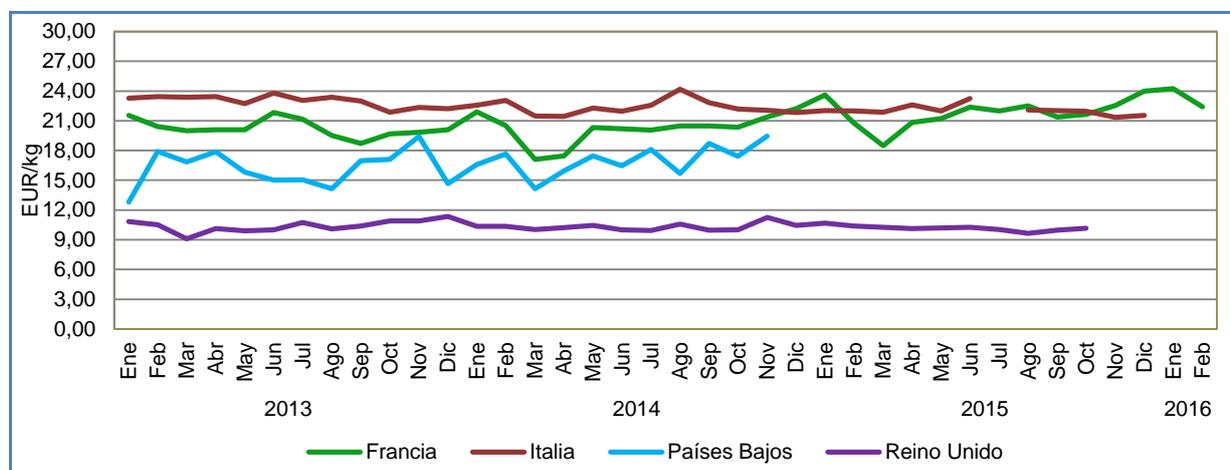
al por menor del lenguado fresco experimentaron fluctuaciones considerables, con una media de 20,88 EUR/kg, y sufrieron variabilidad estacional en el periodo enero de 2013–febrero de 2016. En febrero–marzo, los precios tienden a descender. Bajaron hasta los 17,11 EUR/kg en marzo de 2014. En invierno y verano, los precios suelen aumentar, con picos sobre todo en enero, debido a la disponibilidad del suministro. En los últimos 12 meses, el precio medio de venta al por menor alcanzó los 21,97 EUR/kg, un aumento del 8% con respecto a 2013 y 2014. En enero de 2016 se registró el precio de venta al por menor más alto, en 24,23 EUR/kg.

En **Italia**, el precio de venta al por menor osciló entre los 21,36 EUR/kg y los 24,17 EUR/kg, registrando una media de 22,48 EUR/kg en el periodo enero de 2013–diciembre de 2015. Desde el otoño de 2013, se observa una tendencia a la baja en los precios, que resultó en un descenso del precio medio del 3% de 2013 a 2014. Sin embargo, en agosto de 2014, el precio alcanzó un máximo en 24,17 EUR/kg, lo que supone un aumento del 3% con respecto al mismo mes del año anterior y el valor más alto de los tres últimos años. En 2015, el precio medio de venta al por menor se situó en los 22,07 EUR/kg, un descenso del 1% con respecto a 2014.

En los **Países Bajos**, los precios de venta al por menor del lenguado fresco mostraron variaciones considerables, con una media de 16,57 EUR/kg durante el periodo enero de 2013 – noviembre de 2014. En enero de 2013, el precio se situó en 12,79 EUR/kg, el precio más bajo del periodo analizado y un 23% menos que en enero del año siguiente. Tanto en 2013 como en 2014, los precios alcanzaron su máximo en noviembre, situándose en los 19,43 EUR/kg y 19,46 EUR/kg, respectivamente.

En **Reino Unido**, el precio de venta al público del lenguado fresco se mantuvo relativamente estable, con una media de 10,30 EUR/kg durante enero 2013–octubre 2015. En 2013, el precio registró sus valores más bajo y más elevado, 9,08 EUR/kg y 11,35 EUR/kg, respectivamente. En los diez primeros meses de 2015, el precio de venta al por menor alcanzó los 10,16 EUR/kg, al igual que en 2014, y un descenso del 1% con respecto a 2013.

Figure 29. PRECIOS AL POR MENOR DEL LENGUADO FRESCO (EUR /KG)



Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

MERLUZA FRESCA



La merluza europea (*Merluccius merluccius*) se consume sobre todo en España, Francia, Italia y Reino Unido. En el mercado, suele venderse fresca, aunque también se vende congelada, seca, salada y en conserva. Este pescado suele venderse entero, fresco y eviscerado, así como en filetes y lomos, tanto a establecimientos de venta al por menor como al sector de la restauración.

En **Francia**, el precio de venta al por menor de la merluza fresca entera (de menos de 1 kg) osciló de forma importante entre los 8,45 EUR/kg y los 13,31 EUR/kg, registrando una media de 10,43 EUR/kg en el periodo enero de 2013 a febrero de 2016. En enero-marzo, se observa un aumento en los precios, motivado por el descenso de suministros. En enero de 2016, el precio alcanzó un máximo en los 13,31 EUR/kg, el precio más alto del periodo. En marzo de 2015-febrero de 2016, el precio medio alcanzó los 10,81 EUR/kg, un aumento del 7% y del 9% con respecto al mismo periodo de referencia de 2014 y 2015, respectivamente.

En **Italia**, el precio de venta al público de la merluza fresca varió, siguiendo una tendencia al alza con una media de 15,82 EUR/kg durante enero 2013-octubre 2015. En la segunda mitad de 2015, los precios aumentaron considerablemente y en noviembre de 2015 el precio alcanzó su máximo con 18,80 EUR/kg, un 16% y un 24% más que el mismo mes de 2014 y 2013, respectivamente. En general, en 2015 el precio medio de venta al por menor se situó en los 17,02 EUR/kg, un 9% y un 13% más que en 2014 y 2013, respectivamente.

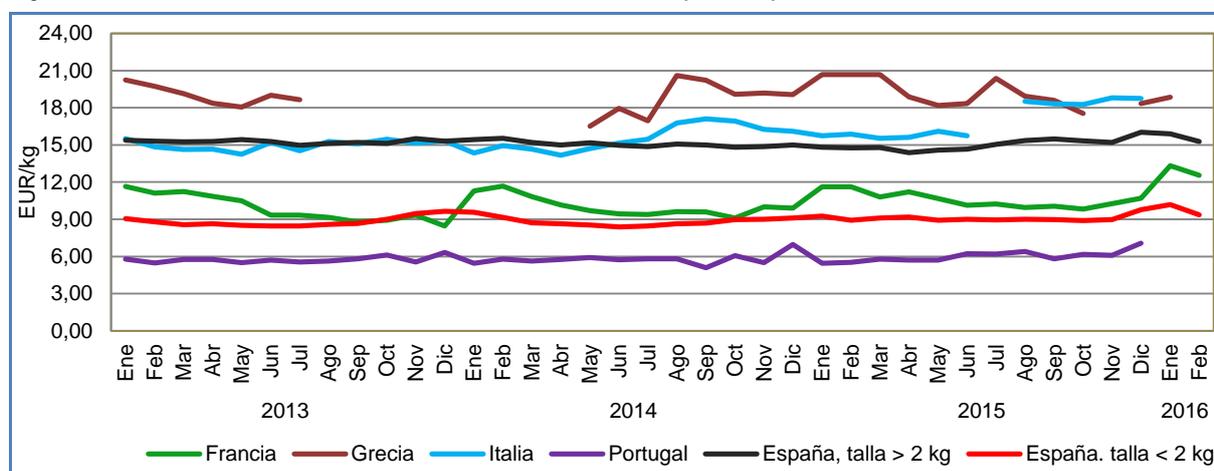
En **Grecia**, el precio de venta al por menor de la merluza europea sufrió variaciones importantes en enero de 2013-enero de 2016, con una media de 18,99 EUR/kg y registrando los precios más altos de los Estados Miembros analizados. En febrero-marzo de 2015, el precio alcanzó los 20,69 EUR/kg, el más alto de los tres años anteriores y un 6% más que en el mismo periodo de 2013. En febrero de 2015-enero de 2016, el precio medio de venta al por menor fue de 19,04 EUR/kg.

En **Portugal**, el precio de venta al por menor de la merluza fresca osciló entre los 5,10 EUR/kg y los 7,08 EUR/kg, registrando una media de 5,86 EUR/kg en el periodo enero de 2013-diciembre de 2015. En diciembre se observa un pico en los precios y, en diciembre de 2015, se registra el precio más alto del periodo analizado, en 7,08 EUR/kg. Esto supuso un aumento del 12% con respecto a los dos años anteriores. En 2015, el precio medio de venta al por menor fue de 6,02 EUR/kg, un aumento del 4% y del 5% con respecto a 2014 y 2013.

En **España**, el precio medio de venta al por menor de la merluza de mayor tamaño es un 69% más alto que para los ejemplares más pequeños. Los precios de la merluza europea de más de 2 kg se mantuvieron relativamente estables, con una media de 15,15 EUR/kg, en enero de 2013-febrero de 2016. En el periodo de junio de 2014-junio de 2015 se observa una tendencia a la baja, y en abril de 2015 se registra el precio más bajo, 14,37 EUR/kg. Desde entonces, los precios experimentaron un ligero aumento y alcanzaron un máximo en diciembre de 2015, con 16,04 EUR/kg, lo que supone un 7% más que en diciembre de 2014 y el valor más alto del periodo analizado. En marzo de 2015-febrero de 2016, el precio medio de venta al por menor fue de 15,17 EUR/kg, un aumento del 1% y un descenso del 1% en comparación con el mismo periodo de referencia de 2014 y de 2013, respectivamente.

El precio de venta al público de la merluza europea de menor tamaño (de menos de 2 kg, llamada pescadilla) también se mantuvo estable, con una media de 8,95 EUR/kg en los tres últimos años. El mayor precio registrado fue de 10,20 EUR/kg en enero de 2016, un 10% más que en enero del año anterior. En los últimos 12 meses, el precio medio de venta al por menor alcanzó los 9,19 EUR/kg, un aumento del 5% y del 3% con respecto al mismo periodo de referencia de 2014 y 2013, respectivamente.

Figure 30. PRECIOS AL POR MENOR DE LA MERLUZA FRESCA (EUR/KG)

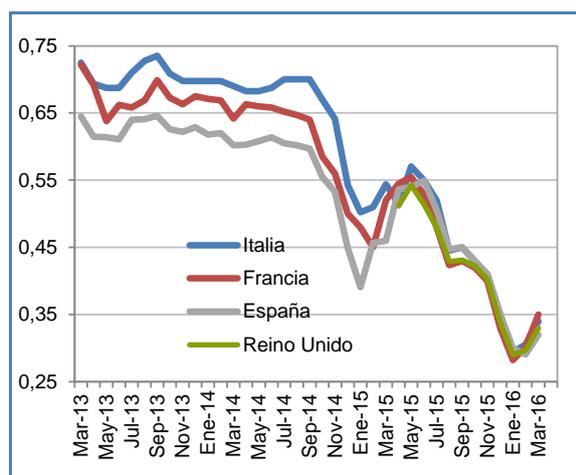


Fuente: EUMOFA (actualizado el 17.03.2016).

5. Contexto macroeconómico

5.1. COMBUSTIBLE PARA USO MARÍTIMO

Figure 31. **PRECIO MEDIO DEL DIÉSEL PARA USO MARÍTIMO EN ITALIA, FRANCIA, ESPAÑA Y REINO UNIDO, EN EUR/LITRO**



Fuente: Cámara de Comercio de Forlì-Cesena, Italia; DPMA, Bélgica; España; ARVI y MABUX (mayo-noviembre 2015).

En marzo de 2016, el precio del combustible en los puertos franceses de Lorient y Boloña fue de 0,35 EUR/litro, un 16% inferior al de febrero de 2016 y un 33% inferior al de marzo de 2015.

En Italia, en los puertos de Ancona y Livorno, el precio medio del combustible para uso marítimo en marzo de 2016 alcanzó los 0,34 EUR/litro. Aumento un 11% con respecto al mes anterior y fue un 37% inferior al de marzo de 2015.

El precio del combustible para uso marítimo en los puertos de A Coruña y Vigo (España) alcanzó una media de 0,32 EUR/l en marzo de 2016. Aumento un 10% con respecto a febrero de 2016 y fue un 30% inferior al de marzo de 2015.

El precio del combustible que se observó en los puertos británicos de Grimsby y Aberdeen fue de 0,33 EUR/litro, un 11% más que el mes anterior.

5.2. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y DEL PESCADO

La inflación anual de la UE se situó en el -0,2% en febrero de 2016, frente al 0,3% registrado en enero. En febrero de 2016, se observaron los menores índices anuales negativos en Chipre (-2,2%) y Rumanía (-2,1%), mientras que los índices anuales más altos se registraron en Bélgica (+1,1%), Austria y Malta (ambas +1,0%).

En comparación con los datos de enero de 2016, la inflación anual cayó en 20 Estados Miembros, se mantuvo estable en 1 y aumentó en 6.

En febrero de 2016, los precios de los alimentos y las bebidas no alcohólicas aumentaron ligeramente y los del pescado y el marisco se redujeron un 1,3% con respecto al mes anterior (enero de 2016).

Desde febrero de 2014, los precios de los alimentos se redujeron un 0,7% y los del pescado aumentaron un 2,1%.

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

IAPC	Feb 2014	Feb 2015	Ene 2016	Feb 2016 ²⁷
Alimentación y bebidas no alcohólicas	100,78	100,23	99,99	100,08
Pescado y marisco	99,78	99,80	103,30	101,91

Fuente: Eurostat.

5.3. TIPOS DE CAMBIO

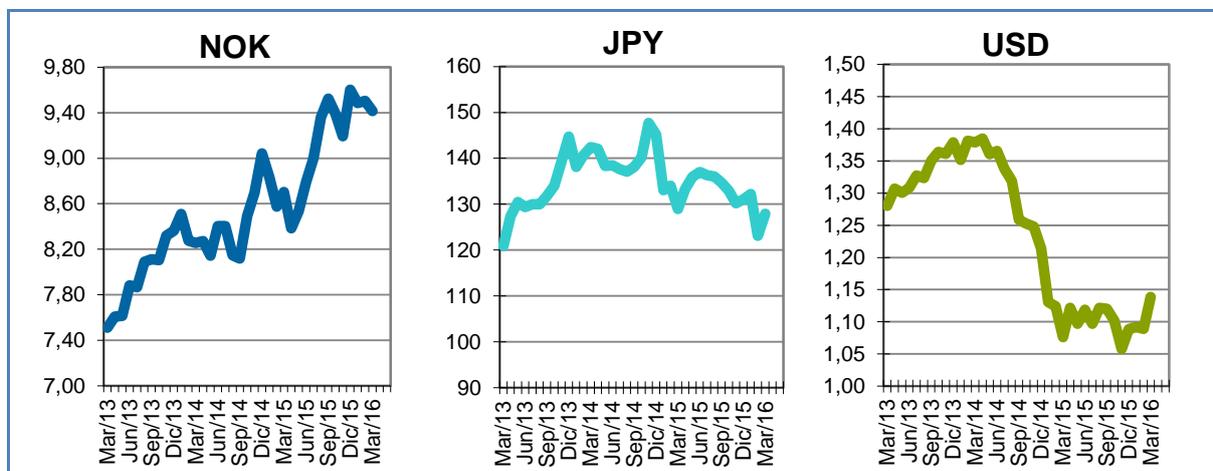
En marzo de 2016, el euro se depreció con respecto a la corona noruega (-0,9%) en comparación con febrero de 2016. Se apreció con respecto al dólar estadounidense (+4,6%) y al yen japonés (+3,9%). En los últimos seis meses, el euro ha fluctuado en torno a 1,09 con respecto al dólar estadounidense. En comparación con el año anterior (marzo de 2015), el euro se ha depreciado un 8,2% y un 5,8% frente a la corona noruega y al dólar estadounidense, respectivamente, y se ha depreciado un 0,8% frente al yen japonés.

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

Divisa	Mar 2014	Mar 2015	Feb 2016	Mar 2016
NOK	8,2550	8,7035	9,5043	9,4145
JPY	142,42	128,95	123,14	127,90
USD	1,3788	1,0759	1,0888	1,1385

Fuente: Banco Central Europeo.

Figure 32. TENDENCIA DE LOS TIPOS DE CAMBIO DEL EURO



Fuente: Banco Central Europeo.

5.4. PERSPECTIVA ECONÓMICA DE LA UNIÓN EUROPEA

En octubre–diciembre de 2015, el PIB de la UE experimentó un ligero aumento, con una tasa de crecimiento trimestral del 0,4%. La tasa de crecimiento del PIB anual descendió hasta el 1,8%, en comparación con el 1,9% de julio–septiembre de 2015.

La tasa de crecimiento del PIB trimestral más elevada de la UE se registró en Suecia, con un 1,3%, un aumento del 1%

con respecto a julio–septiembre 2015. También se observó un aumento en Estonia, del 0,4% en julio–septiembre de 2015 al 1,2% en el último trimestre el año. Grecia fue el único Estado Miembro donde se registró un PIB negativo (-0,8%), aunque supuso un aumento con respecto al -1,7% de julio–septiembre de 2015.

La tasa de crecimiento del PIB anual más elevada se registró en la República Checa y Eslovaquia (ambos 4,0%), Polonia 3,7% y España 3,5%.²⁸

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-016-04-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 se refieren al mes de enero de 2016. Puertos del Estado, España.

Suministro global: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca (DG MARE); FAO; Friend of the Sea; Statistics Iceland; fis.com; <http://www.produce.gob.pe>; <http://www.lapresse.tn>; <http://www.efegro.com>.

Caso práctico: EUMOFA; FAO; Euromonitor International; GTA.

Consumo: EUMOFA; FranceAgriMer.

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

³ <http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/chiffres-cles-2014-V7.pdf>

⁴ <http://www.fao.org/fishery/species/3516/en>

⁵ <http://www.imr.no/genimpact/filarkiv/2007/07/scallops.pdf/en>

⁶ <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5923e/x5923e01.htm>

⁷ <http://www.franceagrimer.fr/content/download/40102/372577/file/STA-MER-CONSO%202014-sept2015.pdf>

⁸ <http://www.normandiefraicheurmer.fr/la-peche-en-normandie/entry-27-coquille-st-jacques.html>

⁹ <http://www.fao.org/fishery/species/3022/en>

¹⁰ <http://www.fiskeridir.no/Statistikk/Statistikkbank>

¹¹

http://www.imr.no/radgivning/kvoterad/kvoterad_for_2016/kvoterad_fra_ices_for_arktiske_bestander_for_2016/nordostarktisk_to_rsk/nb-no

¹² <http://www.fao.org/fishery/species/2544/en>

¹³ <http://www.imr.no/fishexchange/faktaark/blakveite/nb-no>

¹⁴ http://ec.europa.eu/newsroom/mare/itemlongdetail.cfm?subweb=343&lang=en&item_id=29772 ;

[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/577969/EPRS_BRI\(2016\)577969_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/BRIE/2016/577969/EPRS_BRI(2016)577969_EN.pdf)

¹⁵ <https://www.boe.es/boe/dias/2016/02/27/pdfs/BOE-A-2016-2006.pdf>

¹⁶ <http://www.efeagro.com/noticia/la-fao-defiende-una-mejora-de-las-condiciones-laborales-en-la-pesca-mundial/>

¹⁷ <http://www.statice.is/publications/news-archive/fisheries/icelandic-fish-catch-in-february-2016/>

¹⁸ <http://www.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/boletines/2015/12/pesca.pdf>

¹⁹ <http://www.lapresse.tn/06012016/108646/baisse-de-la-production-en-2015.html>

²⁰ <http://www.friendofthesea.org/news-doc.asp?CAT=1&ID=934&page=>

²¹ <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>

²² <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>; EUMOFA.

²³ <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>

²⁴ <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>

²⁵ EUMOFA: El mercado pesquero de la UE, 2015/FAO

²⁶ La pesca hasta 2030: Perspectivas de la pesca y la acuicultura (Banco Mundial).

²⁷ Cálculo provisional.

²⁸ <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3217494/7208865/KS-BJ-16-003-EN-N.pdf/67f42b93-e2f8-4cae-a283-f9e389438d03>