



# ANÁLISIS DE ESPECIES

## 2018

68%  
44%  
21%  
11%  
35%  
81%  
37%

€ 52%  
32%  
86%  
15%  
68%

# EUMOF A

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

ULTIMA ACTUALIZACION: ENERO 2019

[WWW.EUMOFA.EU](http://WWW.EUMOFA.EU)

Asuntos  
marítimos y  
pesca

Manuscrito finalizado en enero de 2019

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

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2019

© Unión Europea, 2018

Reutilización autorizada, con indicación de la fuente bibliográfica.

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

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

PDF ISBN 978-92-79-82074-8 doi:10.2771/676569

**SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN O REALIZAR UN COMENTARIO:**

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Tel.: +32 229-50101

Correo electrónico: [contact-us@eumofa.eu](mailto:contact-us@eumofa.eu)

La Política de protección de datos personales de EUMOFA está disponible en <https://www.eumofa.eu/es/legal>

# Índice

---

<b>Perfiles de las especies en el mercado de la UE .....</b>	<b>2</b>
1 Algas.....	3
2 Almeja.....	7
3 Anchoa.....	14
4 Arenque .....	18
5 Atún rojo del Atlántico .....	24
6 Bogavante.....	28
7 Caballa.....	32
8 Cangrejo .....	37
9 Cigala.....	41
10 Eglefino.....	44
11 Lenguado.....	48
12 Lubina y dorada en Grecia .....	53
13 Mejillón.....	58
14 Ostra.....	63
15 Pez espada.....	67
16 Productos pesqueros para uso no alimentario .....	71
17 Pulpo.....	77
18 Rape .....	82
19 Salmón.....	87
20 Sardina .....	93
21 Surimi.....	98
22 Farmed trout (English only) .....	103
<b>Perfiles de las especies: enfoque en las importaciones.....</b>	<b>107</b>
23 Pangasius imports in the EU (English only).....	108
24 EU shrimp imports (English only) .....	111
25 EU imports of tuna (English only) .....	114

---

# Perfiles de las especies en el mercado de la UE

---

# 1 Algas

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 1-2017



Tradicionalmente, la producción comunitaria de algas se ha centrado en la cosecha de algas marinas para la extracción de hidrocoloides con fines industriales. Pero la producción de macroalgas de la UE es limitada y la competencia con terceros países ha ido cobrando importancia. No obstante, la demanda de algas comestibles está aumentando en los mercados comunitarios y están surgiendo nuevos modelos de producción y nuevas tendencias de mercado.

## 1.1 BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

### 1.1.1 BIOLOGÍA

Las macroalgas marinas<sup>1</sup>, o algas marinas, son plantas acuáticas que suelen vivir unidas a las rocas o a otros sustratos duros de zonas costeras. Se dividen en tres grupos diferentes, que se distinguen empíricamente en función del color de su talo (el cuerpo del alga): **algas pardas**, también conocidas como **kelp** (*phylum Ochrophyta*, clase *Phaeophyceae*), **algas rojas** (*phylum Rhodophyta*; del género *Gelidium* en Irlanda) y **algas verdes** (*phylum Chlorophyta*, clases *Bryopsidophyceae*, *Chlorophyceae*, *Dasycladophyceae*, *Prasinophyceae*, y *Ulvophyceae*). Prácticamente todas las algas rojas y pardas son marinas, mientras que las algas verdes también se pueden encontrar en aguas dulces interiores e incluso en zonas terrestres.<sup>2</sup>

En Europa, las especies de algas más explotadas son la *Laminaria hyperborea*, la *Laminaria digitata* y la *Ascophyllum nodosum*. Estas especies, y en concreto los bosques de kelp, se consideran los hábitats más dinámicos desde un punto de vista ecológico y con mayor diversidad biológica del mundo. En la costa atlántica europea se encuentran otras especies, pero en la actualidad pocas de ellas tienen valor comercial.

### 1.1.2 RECURSO, EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN EN LA UE

A pesar de que la producción asiática se basa en su mayoría en el cultivo de algas, la industria europea de las algas se centra principalmente en la cosecha de macroalgas.

En la costa atlántica europea, los pueblos costeros llevan cosechando macroalgas desde hace mucho tiempo. Se han identificado dos usos principales: consumo humano y agricultura (alimento para el ganado y abono para el suelo).

El primer uso comercial registrado para las algas se remonta al siglo XVII, cuando se utilizaba para la producción de vidrio (Francia y Noruega).

El valor comercial y los niveles de desembarque de cada especie varían y dependen de las técnicas utilizadas para la cosecha. Las especies más importantes en términos de desembarques y valor son la *Laminaria digitata*, la *Laminaria hyperborea* y la *Ascophyllum nodosum*, dado que son cosechadas mecánicamente por las embarcaciones pesqueras en Francia y Noruega. La *Ascophyllum nodosum* es cosechada por los barcos de pesca en Noruega, mientras que en Francia e Irlanda se cosecha manualmente. Todas las demás especies se cosechan manualmente, tanto a pie como buceando.<sup>3</sup>

La recogida mecánica se realiza con buques pesqueros y se produce principalmente en Noruega (de Rogaland a Sør-Trøndelag), Francia (Bretaña), España (Galicia y Asturias) y en menor medida en el País Vasco francés y en Irlanda.

La recogida manual de algas marinas y la recogida de algas arrancadas por las tormentas son importantes en Francia, Irlanda, España y Portugal. Los recolectores recogen las algas arrancadas por las tormentas o cortan las algas marinas cuando la marea está baja. El buceo es otra forma de cosechar algas marinas de manera manual y se practica sobre todo en Portugal.

Las herramientas de gestión cambian dependiendo del país, la especie y la técnica de recolección. La cosecha de algas marinas está regulada por diferentes herramientas: licencias o autorizaciones de recogida, cuotas por zona de recogida, cuotas individuales por embarcación, tamaño de cosecha y sistemas de rotación. En la mayoría de las zonas de recogida, la biomasa no se conoce bien, por lo que existen varios proyectos actuales que tratan de evaluar la importancia de la fuente para ajustar el esfuerzo de recogida.

No obstante, la conservación del kelp se ha convertido en una preocupación medioambiental cada vez mayor y algunos países han decidido proteger estos hábitats restringiendo la recogida mecánica o creando zonas protegidas. La cosecha del kelp daña el ecosistema debido a los problemas que produce en los sustratos y los hábitats de ciertas especies. Por ejemplo, la recogida de algas marinas se prohibió recientemente en el País Vasco español debido a la aplicación del área marina Natura 2000.

## 1.2 PRODUCCIÓN

De acuerdo con las estadísticas de producción de la FAO, las algas se incluyen en la categoría de plantas acuáticas (algas pardas, rojas y verdes, así como otras especies como la espirulina). La producción mundial de algas, incluyendo todas las especies, alcanzó los 28,5 millones de toneladas en 2014, un aumento del 94% con respecto a la década anterior.

Los principales productores son China e Indonesia, que proporcionaron un 47% y un 35% de la producción mundial de 2014, respectivamente (la producción alcanzó los 13,6 y los 10,1 millones de toneladas respectivamente). Otros productores importantes fueron Filipinas, con 1,5 millones de toneladas producidas en 2014 (5,4% de la producción mundial) y la República de Corea, con 1,1 millones de toneladas (3,8%). La producción comunitaria no logró subir del 12º puesto, detrás de Japón, Corea del Norte, Chile, Malasia, Noruega y Zanzíbar.

Si hablamos de evolución, en los últimos diez años (2005–2014), la producción total de algas se mantuvo relativamente estable en Corea del Norte, Chile y Noruega, aumentó ligeramente en Filipinas y de manera considerable en China, Corea del Sur, Zanzíbar y la UE, y se disparó en Indonesia y Malasia. El único descenso de la producción durante la última década se observó en Japón. Sin embargo, la mayoría de los principales productores han sufrido una fuerte ralentización de su

<sup>1</sup> Se refiere a varias especies de algas macroscópica, multicelulares y marinas, en contraposición al fitoplancton (microalgas).

<sup>2</sup> <http://www.seaweed.ie/algae/seaweeds.php>

<sup>3</sup> Proyecto Netalgae  
[http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres\\_12p\\_UK.pdf](http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres_12p_UK.pdf)

crecimiento (China, Indonesia, Corea, UE, etc.) o un ligero descenso de la producción (por ejemplo, en Filipinas).

La producción comunitaria alcanzó más de 93.000 toneladas en 2014, proporcionando aproximadamente el 0,3% del suministro mundial. Francia (63% de la producción comunitaria, casi exclusivamente alga parda) e Irlanda (32%, casi exclusivamente alga parda) son los principales productores. Otros productores comunitarios son España (2,3%, en su mayoría algas rojas) e Italia (1,3% algas verdes y rojas).

De 2005 a 2014, la producción comunitaria de algas aumentó un 67%, con un pico de 104.000 toneladas en 2013. No obstante, la evolución de la producción a lo largo de la década ha sido diferente entre los principales productores: aumento significativo en Francia (+155%) y España (+388%), estable en Irlanda (+0,3%) y descenso en Italia (-25%).

### 1.3 PROCESADO

La industria europea del procesado de algas se divide en dos grandes categorías: aquellos que producen ácido alginico (alginato) y aquellos que producen productos para la agricultura (fertilizantes y pienso para animales). La producción de alginato y la producción de alimento para el ganado requieren grandes cantidades de materia prima. Con el fin de reducir los costes de transporte del material húmedo y seguir siendo competitivos con la importación de material seco, las industrias suelen asentarse cerca de zonas de recogida de algas marinas.

En Francia, por ejemplo, las dos principales empresas se encuentran en el noroeste de Bretaña, donde se ubican el bosque de kelp más importante.

En Irlanda, la empresa que procesa *A. nodosum* se encuentra en la costa oeste, donde se recogen las algas marinas. En la zona se encuentran también otras empresas de menor tamaño.

No obstante, la industria del procesado de algas marinas se ha contraído. Esta tendencia se debe al descenso de los stocks de algas marinas, al alto coste de la mano de obra europea y a obligaciones medioambientales.

La producción local de algas marinas no es suficiente para satisfacer la alta demanda de las industrias procesadoras, especialmente la de aquellas dedicadas a la extracción de alginatos. Las industrias del procesado, que tienen acceso a la materia prima de manera local (por ejemplo, Francia e Irlanda), también importan algas marinas secas cuando el suministro local se encuentra fuera de temporada o es insuficiente. Algunos procesadores pueden elegir deslocalizar sus plantas procesadoras a terceros países, donde pueden tener acceso a materias primas económicas y a mano de obra a bajo precio (Chile, Filipinas y China).

Hoy en día, la industria europea del alga marina tiene capacidad para proveer a varios mercados (consumo humano, cosmética, farmacología, etc.), pero las algas marinas se utilizan principalmente para producir hidrocoloides:

- **Alginato:** extraído de las algas pardas, utilizado en la industria farmacéutica y en la producción textil, así como para muchas otras aplicaciones, gracias a sus buenas propiedades gelificantes y bioactivas.
- **Agar-agar:** extraído de las algas rojas, es un buen agente gelificante como sustrato para el medio de cultivo y para la industria del procesado de alimentos.
- **Carragenina:** extraída de algas rojas, se utiliza especialmente en la fabricación de productos lácteos y en la producción de carne por sus propiedades espesantes, gelificantes y estabilizadoras. Se utiliza por ejemplo en la industria del procesado de los palitos de pescado.

Algunas especies se explotan y se utilizan para el consumo humano, especialmente en Francia, España (Galicia) e Irlanda,

donde varias empresas recogen algas marinas aptas para el consumo humano. Este nuevo tipo de industria se ha desarrollado recientemente, siguiendo la creciente demanda de los consumidores europeos. Todas las algas aptas para el consumo humano se cosechan manualmente y se secan de manera artesanal.

Asimismo, el reciente interés de las industrias del biocombustible y la biotecnología por el sector de las macroalgas probablemente genere mayores perspectivas. El proyecto GENIALG del Horizonte 2020 (Programa Marco de Investigación e Innovación de la Unión Europea) reúne a investigadores y partes interesadas del sector de las algas para producir *Saccharina latissimi* y *Ulva sp.* y procesarlas en biorefinerías. Estas nuevas perspectivas también pueden dar lugar al desarrollo del cultivo de macroalgas en Europa, para lo cual se están llevando a cabo varios proyectos, que sin embargo se enfrentan a fuertes limitaciones.<sup>4</sup>

### 1.4 COMERCIO COMUNITARIO

Desde 2012, la nomenclatura para datos comerciales de la UE distingue las algas marinas de otras algas<sup>5</sup> aptas para el consumo humano y de aquellas no aptas para el consumo humano. En 2015, la UE registró un déficit comercial de 13 millones de euros para las algas aptas para el consumo humano y de 40 millones para las algas no aptas para el consumo humano. Los déficits se pueden atribuir a las importaciones de macroalgas para la industria del procesado (principalmente desde Islandia) y a la parte relativamente pequeña de la producción comunitaria dedicada al uso alimentario. En el caso de las algas no aptas para el consumo humano, los principales proveedores extracomunitarios son Islandia (46.000 toneladas en 2015), Indonesia (7.100 toneladas) y Tanzania (6.600 toneladas).

En el caso de las algas aptas para el consumo humano, los principales proveedores extracomunitarios son Chile (aproximadamente 2.500 toneladas en 2015) y China (800 toneladas). El comercio intracomunitario es activo para todos los tipos de productos. Francia e Irlanda son los principales proveedores de algas no aptas para consumo humano, mientras que España, Portugal y Alemania son los principales proveedores de algas aptas para el consumo humano. Las exportaciones de algas aptas para el consumo humano son relativamente bajas y sus principales destinos son Turquía (660 toneladas en 2015) y Estados Unidos (230 toneladas). No obstante, las exportaciones de algas no aptas para el consumo humano alcanzaron las 34.000 toneladas en 2015. Los principales destinos fueron Australia (11.300 toneladas), Arabia Saudí (6.400 toneladas) y Sudáfrica (3.700 toneladas).

<sup>4</sup> Proyecto Netalgae  
[http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres\\_12p\\_UK.pdf](http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres_12p_UK.pdf)

<sup>5</sup> Algas marinas y otras algas, frescas, refrigeradas, congeladas o secas, trituradas o no.

Tabla 1-1 PRODUCCIÓN MUNDIAL DE PLANTAS ACUÁTICAS (volumen en miles de toneladas)

país	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<b>China</b>	9.756	10.019	10.074	10.300	10.772	11.339	11.824	13.090	13.844	13.572
<b>Indonesia</b>	918	1.175	1.733	2.148	2.967	3.918	5.176	6.522	9.316	10.148
<b>Filipinas</b>	1.339	1.469	1.505	1.667	1.740	1.802	1.841	1.751	1.559	1.550
<b>República de Corea</b>	636	779	811	935	870	915	1.007	1.032	1.140	.097
<b>Japón</b>	613	604	618	561	561	530	438	539	503	455
<b>Rep. Popular Democrática de Corea</b>	444	444	444	444	444	444	444	444	444	444
<b>Chile</b>	425	339	340	412	456	381	418	440	530	430
<b>Malasia</b>	40	60	90	111	139	208	239	331	269	245
<b>Noruega</b>	154	145	135	154	160	159	152	141	154	154
<b>Tanzania (Zanzíbar)</b>	74	77	85	108	103	125	130	151	110	133
<b>UE</b>	56	52	73	74	52	56	81	75	104	93
<b>Total mundial</b>	<b>14.701</b>	<b>15.352</b>	<b>16.047</b>	<b>17.059</b>	<b>18.431</b>	<b>20.042</b>	<b>21.885</b>	<b>24.671</b>	<b>28.142</b>	<b>28.491</b>

Fuente: FAO Fishstat (producción= cosecha + producción acuicultura).

Tabla 1-2 PRODUCCIÓN DE PLANTAS ACUÁTICAS EN LA UE (volumen en toneladas)

País	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<b>Francia</b>	23.099	19.192	39.792	39.810	19.032	22.717	47.687	41.579	69.430	58.812
<b>Irlanda</b>	29.500	29.500	29.503	29.500	29.500	29.503	29.503	29.509	29.542	29.600
<b>España</b>	441	486	134	111	69	125	263	527	1.218	2.154
<b>Italia</b>	1.600	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.200	1.200	1.200	1.200
<b>Portugal</b>	624	765	495	198	351	498	461	801	839	786
<b>Estonia</b>	809	394	1.608	1.483	1.032	351	690	430	249	626
<b>Grecia</b>	-	-	-	-	-	-	198	174	93	126
<b>Dinamarca</b>	-	-	-	1.000	1.001	1.000	1.000	1.000	1.800	100
<b>Total UE</b>	<b>56.073</b>	<b>51.737</b>	<b>72.932</b>	<b>73.501</b>	<b>52.385</b>	<b>55.594</b>	<b>81.002</b>	<b>75.220</b>	<b>104.370</b>	<b>93.404</b>

Fuente: FAO Fishstat (producción = cosecha + producción acuicultura). Si no se informa de la producción es debido a la falta de disponibilidad de datos

Figura 1-1 BALANZA COMERCIAL COMUNITARIA DE LAS ALGAS MARINAS Y OTRAS ALGAS EN 2015

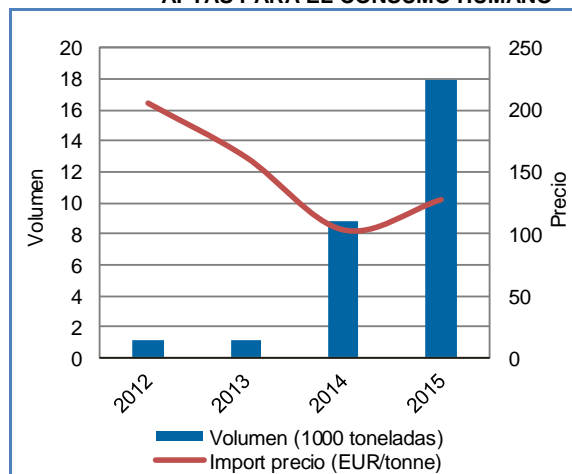


Fuente: EUMOFA basado en COMEXT

## 1.5 TENDENCIAS Y PRECIOS DE IMPORTACIÓN

En Francia, mayor productor y procesador de algas de la UE, la importación de algas no aptas para el consumo humano sufrió un fuerte aumento de 2013 a 2015, pasando de unas 1.000 toneladas a 18.000. Este considerable incremento puede atribuirse al aumento de las necesidades de la industria del procesado, así como al descenso de la producción de la cosecha francesa en 2015. Al mismo tiempo, el precio de importación medio cayó un 38%, pasando de los 205 EUR/tonelada a 128 EU/tonelada.

Figura 1-2 **FRANCIA: IMPORTACIONES DE ALGAS NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**

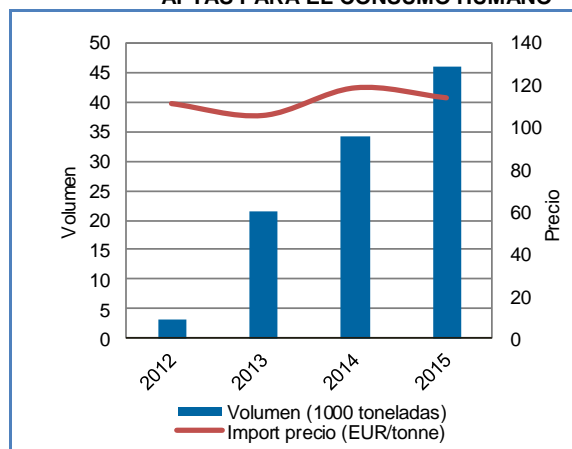


Fuente: FAO y EUMOFA.

En Irlanda, el volumen de importación aumentó considerablemente entre 2012 y 2015 (de 3.000 toneladas a 46.000 toneladas), principalmente para proveer a la industria del procesado. Pero el precio medio de importación se ha mantenido estable a lo largo del periodo, fluctuando entre 106 EUR/tonelada y 119 EUR/tonelada.

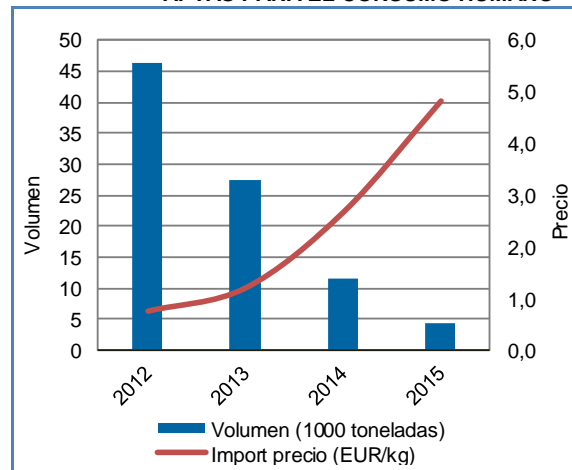
Se ha registrado un fuerte descenso de los volúmenes importados en las importaciones comunitarias de algas aptas para el consumo humano, que pasaron de 46.000 toneladas en 2012 a 4.000 toneladas en 2015. A lo largo del periodo, por el contrario, los precios sufrieron una clara tendencia ascendente, pasando de 0,74 EUR/kg a 4,82 EUR/kg. Esta tendencia significativa se puede explicar por el aumento del suministro local de algas para uso alimentario en la UE o por las importaciones que incluyen productos de algas con un mayor valor añadido.

Figura 1-3 **IRLANDA: IMPORTACIONES DE ALGAS NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**



Fuente: FAO y EUMOFA.

Figura 1-4 **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE ALGAS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**



Fuente: FAO y EUMOFA.

## 1.6 CONSUMO

El consumo humano de algas siempre ha sido importante en los países asiáticos, especialmente en Japón y China, donde el cultivo de algas es intensivo, pero también tradicionalmente en comunidades costeras europeas (por ejemplo, en Francia, Noruega, Gales e Irlanda).

Las especies asiáticas más importantes para el consumo humano son Nori (*Porphyra species*), Kombu (*Laminaria* y *Saccharina*) y Wakame (*Undaria pinnatifida*). El Nori se utiliza especialmente en muchos platos de sushi, para las bolas de arroz y como condimento para diferentes platos de fideos, sopas y otras preparaciones.

Además del consumo en restaurantes asiáticos, los países europeos han renovado su interés en el consumo de algas marinas, gracias a su alto contenido de proteínas y minerales y debido a que se consideran sanas y naturale



## 2 Almeja

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 10-2018

### 2.1 INTRODUCCIÓN

La almeja es el nombre común de diferentes tipos de moluscos bivalvos. Suele aplicarse solamente a aquellos que son comestibles y viven como infauna, pasando la mayor parte de su vida parcialmente enterrados en la arena del fondo oceánico. La almeja tiene dos conchas de igual tamaño conectadas por dos músculos aductores y cuenta con un pie con el que cava. En el sentido culinario, la almeja no vive unida al sustrato (mientras que las ostras y los moluscos sí que lo hacen) y no vive cerca del fondo (al contrario que la vieira y volandeira). Muchas almejas comestibles son ovaladas o triangulares, pero las navajas cuentan con una concha elongada y en paralelo, lo que recuerda a una antigua navaja.



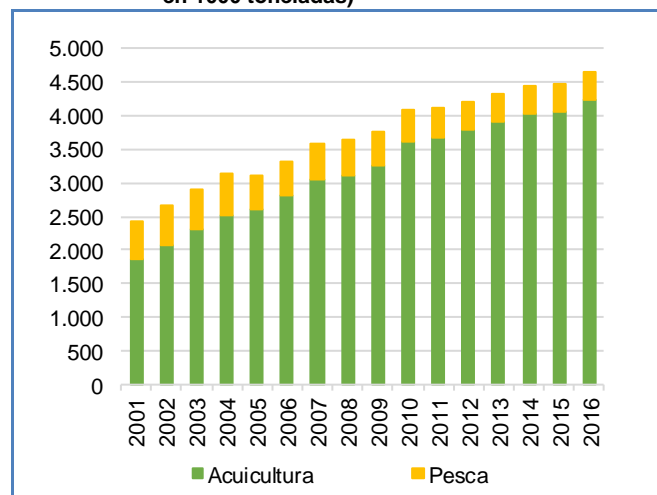
A nivel mundial, existen muchas especies definidas común o localmente como almeja. Este estudio se centra en las especies consideradas comúnmente como almejas en los principales países consumidores de la UE: almejas en España, «palourdes» en Francia y «vongole» en Italia.

Las principales especies vendidas bajo estas designaciones son la almeja fina (*Ruditapes decussatus*), la almeja babosa (*Venerupis pullastra*) y la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*).

### 2.2 PRODUCCIÓN

#### 2.2.1 PRODUCCIÓN MUNDIAL

Figura 2-1 PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ALMEJA (volumen en 1000 toneladas)



Fuente: FAO.

La almeja procede tanto de la pesca como de la acuicultura. En los últimos 15 años, la oferta mundial de almeja (tanto de la pesca como de la acuicultura) aumentó de 3,9 millones de toneladas a 6,2 millones de toneladas (en 2016). Del total, 5,6 millones de toneladas proceden de Asia, seguida de las Américas con 0,4 millones de toneladas<sup>6</sup>.

Al limitar el alcance a especies de almejas que se encuentran dentro de la designación «almeja», la oferta mundial también aumentó de manera continua, pasando de unos 3,5 millones de toneladas en 2007 a 4,65 millones de toneladas en 2016. Del total, el 91% se produce en Asia, siendo China claramente el mayor productor. En segundo lugar, se encuentran las Américas, con una producción del 7%, mientras que Europa es la siguiente, con un 1% de la producción total.

La especie predominante de almeja es la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*). En 2016, aproximadamente el 91% de la producción global de almeja consistió en almeja japonesa.

## 2.2.2 PRODUCCIÓN EN LA UE

A lo largo de la costa atlántica, las principales especies encontradas incluyen la almeja europea o almeja fina (*Ruditapes decussatus*), la almeja babosa (*Venerupis pullastra*) y la almeja japonesa introducida (*Tapes philippinarum*). En la costa mediterránea, la pesquería de la chirla (*Chamelea gallina*) tiene una importancia socioeconómica relevante, especialmente en el mar Adriático<sup>7</sup>.

En los últimos nueve años, la producción comunitaria de almeja procedente de la pesca ha sido considerablemente superior a la de la acuicultura. De una producción total de 100.000 toneladas en 2008, la producción cayó a 85.000 toneladas en 2011. La producción de la pesca y de la acuicultura alcanzó un pico de 126.000 toneladas para un valor de 403 millones de euros en 2015. La producción cayó a 108.000 toneladas con un valor de 319 millones de euros en 2016.

De las 44.400 toneladas de almeja procedentes de la acuicultura en 2016, el 83% se cultivaron en Italia. Las principales almejas cultivadas en Italia son las almejas de Manila (*Ruditapes philippinarum*). Otros Estados miembros que se dedican al cultivo de la almeja son Francia, España y Portugal, todos ellos con una producción en 2016 situada entre las 2.000 y las 3.000 toneladas.

Al igual que en el caso de la acuicultura, Italia es el principal productor de almeja procedente de la pesca. De las 64.000 toneladas desembarcadas en 2016 a nivel comunitario, el 28% se desembarcó en Italia. España representó el 16% de los desembarques y Francia el 13%.

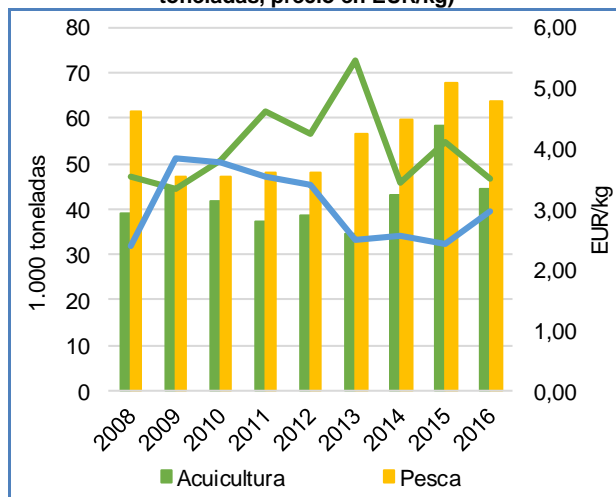
Desde 2011, el valor unitario de la almeja procedente de la acuicultura es superior al de la almeja procedente de la pesca. El valor unitario de la almeja procedente de la pesca siguió una tendencia descendente en el periodo, pasando de 3,77 EUR/kg en 2010 a 2,41 EUR/kg en 2015. El valor unitario de la almeja de acuicultura llegó a su máximo en 2013, con 5,44 EUR/kg, dado que la producción cayó a su nivel más bajo registrado desde 2003. En 2016, la brecha del valor unitario se estrechó, puesto que la almeja de la acuicultura y la almeja de la pesca se movieron en direcciones opuestas.

## 2.3 COMERCIO

### 2.3.1 IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

En 2013, las importaciones de almeja fresca y congelada (incluyendo el berberecho y las arcas) a la UE se situaron en torno a las 15.000 toneladas, de las cuales un tercio procedieron de Vietnam. Desde entonces, se han producido cambios importantes en lo que se refiere a volúmenes de importación y a principales proveedores. En los siguientes tres años, los volúmenes de importación tendieron a descender, pero de 2016 a 2017, las importaciones aumentaron un 30%. En 2017, las importaciones de almeja fresca y congelada (principalmente congelada) a la UE alcanzaron las 3.951 toneladas en volumen, con un valor de 12,1 millones de euros. Se asume que la mayoría del producto fresco importado a la UE consiste en almeja. Esto se debe a que la mayoría de los productos frescos se importan desde Túnez y el país es uno de los pocos proveedores de la especie nativa de almeja (*Tapes decussatus*), muy demandada en el mercado italiano.

Figura 2-2 PRODUCCIÓN DE ALMEJA EN LA UE (volumen en 1000 toneladas, precio en EUR/kg)



Fuente: EUMOFA/EUROSTAT.

<sup>7</sup> DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS INTERNAS, DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS B: POLÍTICAS ESTRUCTURALES Y DE COHESIÓN – INVESTIGACIÓN PEQUERA PARA EL COMITÉ PECH – EL SECTOR DE LA PESCA DE ALMEJA EN LA UE – EL CASO DEL MAR ADRIÁTICO, ENE 2016

Tabla 2-1 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA FRESCA, CONGELADA Y PREPARADA/EN CONSERVA, BERBERECHO Y ARCAS POR ESTADO MIEMBRO (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

Producto	2015		2016		2017		2018 (Ene-May)	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Preparado/en conserva	22.558	50.135	29.491	53.995	35.212	67.909	13.244	24.688
Congelado	5.535	8.394	2.162	3.996	3.448	8.577	1.072	2.203
Fresco	1.113	4.215	886	4.988	504	3.478	132	1.563
<b>Total</b>	<b>29.207</b>	<b>62.744</b>	<b>32.538</b>	<b>62.979</b>	<b>39.164</b>	<b>79.964</b>	<b>14.448</b>	<b>28.454</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 2-2 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA FRESCA Y CONGELADA, BERBERECHO Y ARCAS POR ESTADO MIEMBRO (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

País	2015		2016		2017		2018 (Jan-May)	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	2.091	2.793	1.870	3.562	3.046	7.306	891	1.620
Italia	1.532	4.289	1.056	4.647	609	3.060	184	1.461
Portugal	2.545	3.660	6	59	123	562	79	172
Francia	2	132	2	130	14	339	15	227
Países Bajos	415	1.394	31	128	92	276	12	69
Reino Unido	39	157	60	229	51	230	10	46
Otros	25	184	24	230	17	282	14	172
<b>Total</b>	<b>6.648</b>	<b>12.609</b>	<b>3.048</b>	<b>8.984</b>	<b>3.951</b>	<b>12.055</b>	<b>1.204</b>	<b>3.766</b>

Fuente: EUMOFA.

España es el principal importador de almeja fresca y congelada (incluidos los berberechos y las arcas) de la UE. En 2017, el 77% del volumen importado a la UE se dirigió a España, el 15% y el 3% fueron a Italia y Portugal, respectivamente. El principal proveedor de almeja fresca y congelada a la UE en los últimos dos años es Chile, con un porcentaje de las importaciones del 55% en 2017. El producto chileno también fue el más barato en 2017, con un precio medio de importación de 1,34 EUR/kg. El principal proveedor al mercado italiano es Túnez y la mayoría de las importaciones consisten en productos frescos con un precio medio de importación de 8,94 EUR/kg en 2017.

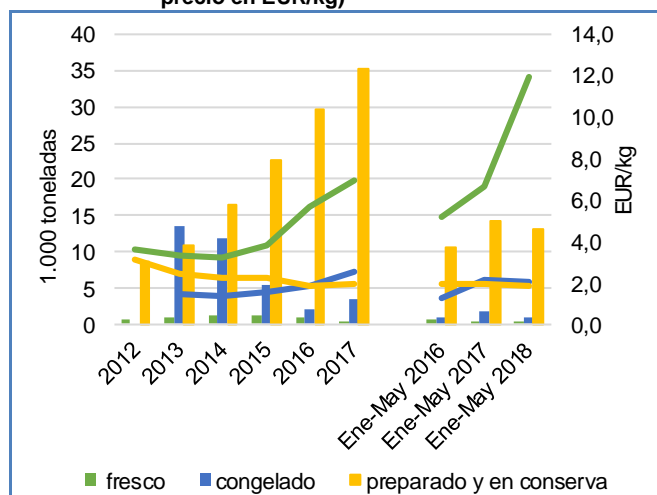
Las importaciones comunitarias de productos preparados/en conserva mostraron en los últimos dos años una tendencia ascendente, tanto en volumen como en valor, aunque el volumen es el que más aumentó. De 2015 a 2017, el volumen de importación aumentó un 56%, mientras que el valor ascendió un 35%.

Tabla 2-3 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA, BERBERECHO Y ARCAS PREPARADAS/EN CONSERVA POR ESTADO MIEMBRO (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

País	2015		2016		2017		2018 (Jan-May)	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	8.151	19.178	10.503	19.171	11.134	20.904	4.875	8.782
Portugal	6.823	10.073	10.567	14.268	11.499	16.662	3.986	4.991
Italia	6.445	17.775	7.174	17.038	10.761	25.511	3.843	9.324
Países Bajos	313	804	512	1.178	1.013	2.564	263	961
Reino Unido	439	806	313	705	279	609	107	218
Bélgica	168	413	165	318	185	514	54	112
Otros	219	1.086	257	1.318	342	1.144	115	299
<b>Total</b>	<b>22.558</b>	<b>50.135</b>	<b>29.491</b>	<b>53.995</b>	<b>35.212</b>	<b>67.909</b>	<b>13.244</b>	<b>24.688</b>

Fuente: EUMOFA.

Figura 2-3 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA, BERBERECHO Y ARCAS POR PRESEVACIÓN (volumen en 1000 toneladas, precio en EUR/kg)**



Fuente: EUMOFA.

Mientras que se observa una tendencia descendente para la almeja fresca y congelada (incluidos los berberechos y las arcas) desde 2013, las importaciones de productos preparados/en conserva han aumentado abruptamente. En lo que se refiere al valor unitario (EUR/kg), la tendencia ha sido la opuesta. Los precios de importación cayeron de aproximadamente 2,50 EUR/kg en 2013 a justo por debajo de 2,00 EUR/kg en 2017. En los cinco primeros meses de 2018, los precios de importación de la almeja fresca mostraron un fuerte aumento en volúmenes muy limitados (132 toneladas).

### 2.3.2 EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

Las exportaciones de almeja a mercados de fuera de la UE son mucho menores que las importaciones. Las exportaciones de almeja fresca/congelada aumentaron de 297 toneladas a 816 toneladas entre 2015 y 2017. España, Portugal e Italia fueron los principales exportadores de almeja fresca/congelada en 2017.

Las exportaciones de almeja preparada/en conserva registraron una tendencia en la dirección opuesta, cayendo de 901 toneladas en 2015 a 315 toneladas en 2017. Los principales exportadores fueron los mismos que los de las almejas frescas/congeladas.

Tabla 2-4 **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA, BERBERECHO Y ARCA FRESCOS, CONGELADOS Y PREPARADOS/EN CONSERVA (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

Producto	2015		2016		2017		2018 (Ene-May)	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Preparado/en conserva	901	8.353	821	6.436	351	2.478	163	723
Fresco	53	280	122	1.355	362	3.964	132	1.449
Congelado	244	629	259	666	455	2.053	118	334
<b>Total</b>	<b>1.198</b>	<b>9.262</b>	<b>1.202</b>	<b>8.458</b>	<b>1.167</b>	<b>8.495</b>	<b>413</b>	<b>2.506</b>

Fuente: EUMOFA.

### 2.3.3 EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS

Mientras que las importaciones a la UE están dominadas por almeja preparada/en conserva y congelada, el comercio entre Estados miembros está dominado por la almeja fresca/viva. A lo largo de los últimos tres años, en torno al 70% del comercio internacional de la almeja consistió en almeja fresca/viva.

Italia es el mayor exportador de almeja fresca/congelada (incluyendo berberecho y arcas) al mercado comunitario. El país es también el principal importador de almeja fresca y congelada de otros Estados miembros (con exportaciones de 1.100 toneladas más que las importaciones en 2017). Portugal fue el segundo mayor exportador de almeja fresca/congelada y preparada/en conserva en 2017. La mayoría de las exportaciones son de producción propia y ascendieron a 7.136 toneladas (combinando acuicultura y capturas).

Los Países Bajos son el principal exportador intracomunitario de almeja, berberecho y arcas preparados/en conserva y el tercer mayor exportador de productos frescos/congelados (esencialmente congelados). Se considera que la mayor parte de las exportaciones de productos preparados/en conserva consisten en berberecho.

Tabla 2-5 EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA, BERBERECHO Y ARCAS FRESCOS, CONGELADOS Y PREPARADOS/EN CONSERVA (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

Producto	2015		2016		2017		2018 (Ene-May)	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Fresco	28.885	91.326	28.666	107.337	32.146	120.621	9.215	42.204
Preparado/en conserva	9.170	56.069	10.442	65.075	11.109	57.031	3.869	17.021
Congelado	2.083	7.357	1.426	6.732	4.963	25.018	1.780	12.753
<b>Total</b>	<b>40.137</b>	<b>154.752</b>	<b>40.534</b>	<b>179.145</b>	<b>48.218</b>	<b>202.670</b>	<b>14.863</b>	<b>71.979</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 2-6 EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA, BERBERECHO Y ARCAS FRESCOS Y CONGELADOS POR ESTADO MIMEMBRO (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

País	2015		2016		2017		2018 (Ene-May)	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Italia	7.554	34.969	7.892	44.223	9.930	52.364	3.823	21.292
P. Bajos	5.445	18.726	3.755	15.504	5.711	25.984	1.979	8.844
Portugal	7.925	18.774	5.975	17.749	6.498	18.967	1.901	6.848
España	1.302	4.888	1.540	7.142	2.676	12.700	1.170	9.262
Francia	2.830	10.073	3.376	11.755	4.489	16.565	794	4.246
Grecia	971	957	2.313	1.935	2.877	2.031	438	630
Otros	4.941	10.295	5.242	15.762	4.928	17.028	891	3.836
<b>Total</b>	<b>30.967</b>	<b>98.683</b>	<b>30.092</b>	<b>114.069</b>	<b>37.108</b>	<b>145.639</b>	<b>10.995</b>	<b>54.958</b>

Fuente: EUMOFA

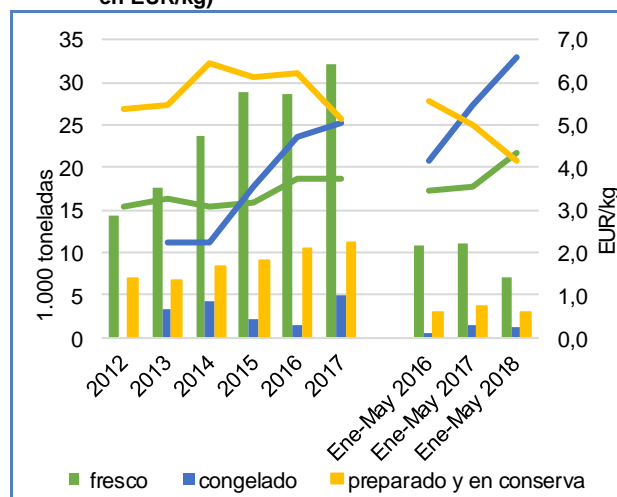
Tabla 2-7 EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA PREPARADA/EN CONSERVA POR ESTADO MIEMBRO (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

País	2015		2016		2017		2018 (Ene-May)	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Países Bajos	3.624	32.513	3.268	32.517	3.637	28.697	1.232	9.255
Portugal	1.940	3.442	1.801	3.242	2.319	4.517	1.168	2.112
Italia	514	2.763	956	4.219	1.135	4.935	467	2.209
España	705	2.336	1.253	3.379	1.235	3.855	435	1.373
Reino Unido	1.528	10.869	2.305	17.555	1.712	12.281	197	1.203
Bulgaria	10	24	4	12	569	942	144	56
Otros	850	4.123	855	4.151	502	1.803	224	812
<b>Total</b>	<b>9.170</b>	<b>56.069</b>	<b>10.442</b>	<b>65.075</b>	<b>11.109</b>	<b>57.031</b>	<b>3.869</b>	<b>17.021</b>

Fuente: EUMOFA.

Los precios de las exportaciones intracomunitarias de la almeja fresca/congelada mostraron un aumento continuo desde 2014 a pesar del incremento de los volúmenes comerciales de 2016 a 2017, las exportaciones aumentaron un 23% y el precio medio de exportación aumentó un 3%. En los primeros 5 meses de 2018, el precio medio de exportación de la almeja fresca/congelada aumentó un 24%.

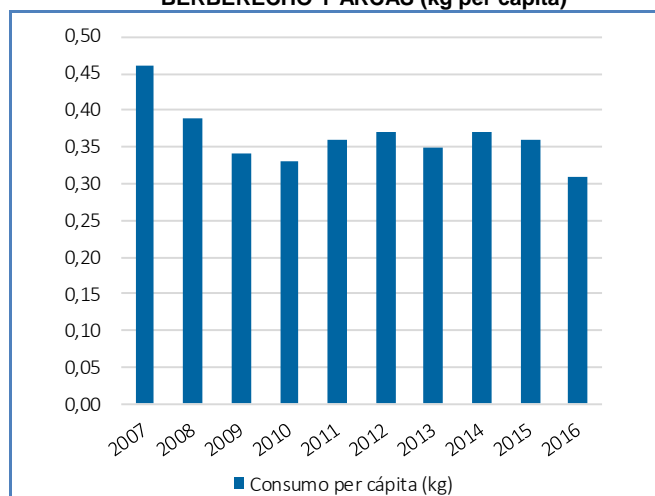
Figura 2-4 **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE ALMEJA, BERBERECHO Y ARCAS POR PRESERVACIÓN (volumen en 1000 toneladas, precio en EUR/kg)**



Fuente: EUMOFA.

## 2.4 CONSUMO

Figura 2-5 **CONSUMO COMUNITARIO DE ALMEJA, BERBERECHO Y ARCAS (kg per cápita)**



Fuente: EUMOFA.

La mayor parte de la almeja producida en la UE se vende viva/fresca, en forma de productos clasificados, con concha, sueltos o en bolsas de red. Se puede comer cruda como entrante o, más habitualmente, como ingrediente en platos cocinados, especialmente en la cocina italiana<sup>8</sup>.

El consumo aparente de la almeja en la UE en 2016 se estimó en 156.605 toneladas correspondientes a un consumo per cápita de 0,31 kg<sup>9</sup>.

El mercado europeo de la almeja está compuesto esencialmente por dos países: Italia y España. A pesar de que no existen cifras oficiales referentes a la exportación de almejas bajo la denominación española de almeja, se cree que hace algunos años, el mercado español absorbió más del 50% de la producción nacional, mientras que actualmente depende en gran medida de las importaciones. Este descenso se debe a dos factores principales: la competencia por parte de un producto local, principalmente del golfo de Cádiz, y el riesgo de multas y disputas debido a la presencia potencial de un producto que se encuentre por debajo de la talla legal<sup>10</sup>.

El consumo de la almeja en España ha mostrado una tendencia descendente en volumen y en valor a lo largo de los últimos años<sup>11</sup>. El consumo en los hogares de almeja fresca y congelada (y berberecho) cayó de 32.500 toneladas en 2013 a 25.100 toneladas en 2017 (-23%). El consumo en los hogares de almeja fresca y congelada (y berberecho) en 2017 fue igual a un consumo per cápita de 0,53 kg, descendiendo frente a los 0,74 kg de 2013.

8 La Pesca y la Acuicultura en Europa, Revista nº 60.

9 EUMOFA, Balance de suministro.

10 DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS INTERNAS, DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS B: POLÍTICAS ESTRUCTURALES Y DE COHESIÓN – INVESTIGACIÓN PEQUERA PARA EL COMITÉ PECH – EL SECTOR DE LA PESCA DE ALMEJA EN LA UE – EL CASO DEL MAR ADRIÁTICO, ENE 2016.

11 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; Secretaria General de Pesca; El mercado de la Almeja en España, febrero de 2016.

Tabla 2-8 **CONSUMO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES DE ALMEJA EN 2012–2017 (volumen en toneladas, valor en 1000 EUROS)**

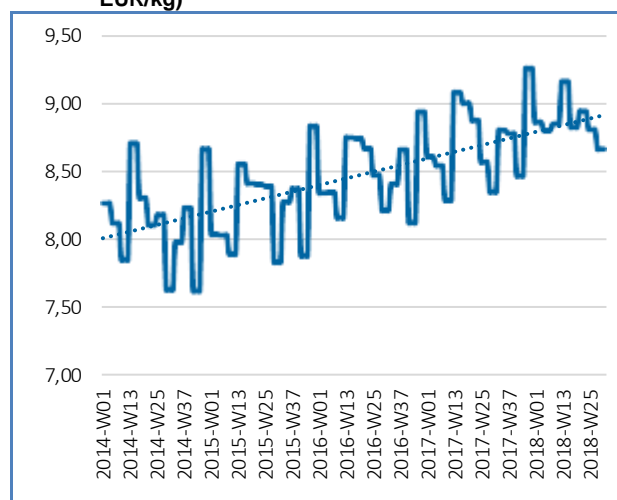
Año	Producto	Volumen	Valor	Precio EUR/kg	Consumo per cápita (kg)	Gasto per cápita (EUR)
2012	Almeja y berberecho - frescos	25.082	207.782	8,28	0,55	4,51
	Almeja - congelada	5.929	32.871	5,54	0,13	0,72
	<i>Almeja y berberecho (total)</i>	<i>31.011</i>	<i>240.653</i>	<i>7,76</i>	<i>0,68</i>	<i>5,23</i>
	Almeja en conserva	1.347	14.256	10,59	0,00	0,32
2013	Almeja y berberecho - frescos	26.661	221.316	8,30	0,60	4,89
	Almeja - congelada	5.871	30.916	5,27	0,14	0,71
	<i>Almeja y berberecho (total)</i>	<i>32.532</i>	<i>252.232</i>	<i>7,75</i>	<i>0,74</i>	<i>5,60</i>
	Almeja en conserva	1.066	12.702	11,92	0,00	0,28
2014	Almeja y berberecho - frescos	24.232	207.782	8,28	0,55	4,51
	Almeja - congelada	6.272	32.871	5,54	0,13	0,72
	<i>Almeja y berberecho (total)</i>	<i>30.504</i>	<i>240.653</i>	<i>7,89</i>	<i>0,68</i>	<i>5,23</i>
	Almeja en conserva	994	14.256	10,59	0,00	0,32
2015	Almeja y berberecho - frescos	22.180	182.700	8,24	0,48	3,93
	Almeja - congelada	5.890	33.840	5,75	0,13	0,73
	<i>Almeja y berberecho (total)</i>	<i>28.070</i>	<i>216.540</i>	<i>7,71</i>	<i>0,61</i>	<i>4,66</i>
	Almeja en conserva	1.180	14.620	12,39	0,03	0,31
2016	Almeja y berberecho - frescos	21.814	180.164	8,26	0,49	4,04
	Almeja - congelada	5.706	32.600	5,71	0,13	0,73
	<i>Almeja y berberecho (total)</i>	<i>27.520</i>	<i>212.764</i>	<i>7,73</i>	<i>0,62</i>	<i>4,77</i>
	Almeja en conserva	1.151	14.314	12,44	0,03	0,32
2017	Almeja y berberecho - frescos	19.055	174.311	9,15	0,43	3,97
	Almeja - congelada	6.047	34.170	5,65	0,14	0,78
	<i>Almeja y berberecho (total)</i>	<i>25.102</i>	<i>208.481</i>	<i>8,31</i>	<i>0,53</i>	<i>4,75</i>
	Almeja en conserva	1.038	13.423	12,93	0,02	0,31

Fuente: MAPA.

Mientras que el consumo mostró una tendencia descendente, en los últimos años los precios pagados por los hogares españoles tendieron al alza. En 2015, el precio pagado por la almeja fresca alcanzó una media de 8,24 EUR/kg, mientras que en 2017 el precio había aumentado hasta los 9,15 EUR/kg.

También se observa una tendencia ascendente para la almeja viva/fresca en el mercado italiano. Mientras que los precios se situaron en torno a 8,00 EUR/kg a principios de 2015, los precios superaron los 9,00 EUR/kg en periodos de 2018.

Figura 2-6 **PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LA ALMEJA VIVA/FRESCA (VONGOLE) EN ITALIA (precio en EUR/kg)**



Fuente: EUMOFA.

### 3 Anchoa

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 3-2017



La anchoa es un pequeño pelágico que se encuentra y captura en muchos mares y océanos de todo el mundo, pero especialmente en los océanos Pacífico y Atlántico. La corta vida de la especie rara vez supera los tres años. Se alimenta de organismos planctónicos como larvas de moluscos y huevos y larvas de peces. El stock europeo se traslada de las aguas del sur a las del norte y de aguas profundas a las capas más superficiales en verano, cuando se produce su pico reproductivo. El desove se produce entre abril y noviembre<sup>12</sup>.

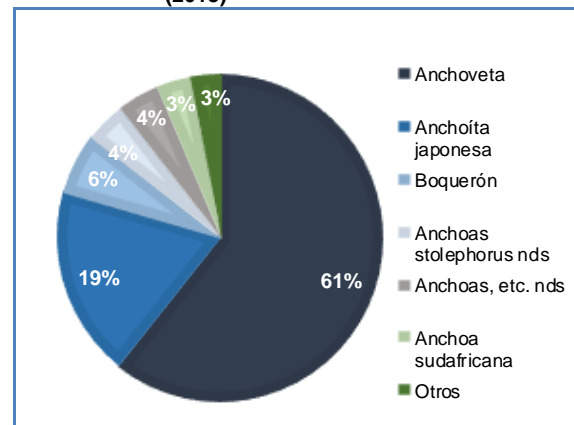
Existen tres stocks objetivo de anchoa: (1) el stock del golfo de Vizcaya; (2) el stock del suroeste de la península Ibérica (golfo de Cádiz); y (3) el stock del Mediterráneo. La anchoa se suele capturar con cerco, red lámpara y arrastre pelágico (en invierno).

#### 3.1 PRODUCCIÓN

La mayoría de las capturas mundiales de anchoa son de anchoveta (*Engraulis ringens*), con un total de 4,3 millones de toneladas (2015). Las capturas de anchoveta peruana varían enormemente de un año a otro, siguiendo las variaciones de El Niño, y suelen ser capturadas por la flota peruana. La segunda

especie capturada es la anchoa japonesa (*Engraulis japonicus*), que representó el 19% de las capturas mundiales de anchoa en 2015. El boquerón (*Engraulis encrasicolus*) es el siguiente, responsable del 6% de las capturas totales de anchoa.

Figure 3-1 **CAPTURAS MUNDIALES POR ESPECIES (2015)**



Fuente: FAO.

La mayoría de las capturas mundiales de anchoa se procesan para producir harina y aceite de pescado. Junto con Chile, Perú es el mayor productor de harina de pescado. En 2015, la producción de harina de pescado de los dos países aumentó aproximadamente en 1,1 millones de toneladas, lo cual representa el 25% de la producción mundial, principalmente a partir de anchoveta peruana<sup>13</sup>. La producción de harina de pescado en Sudamérica suele ser mayor, pero las condiciones meteorológicas, como El Niño, han afectado a la pesquería de manera negativa en repetidas ocasiones en los últimos años, dando lugar a una inestabilidad en la producción de aceite y harina de pescado.

Tabla 3-1 **PRINCIPALES NACIONES PESQUERAS DEL MUNDO (1.000 toneladas)**

	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Perú</b>	7.129	3.777	4.871	2.322	3.771
<b>China</b>	767	826	867	926	956
<b>Chile</b>	1.191	904	803	818	540
<b>Sudáfrica</b>	120	307	79	240	238
<b>Corea del Sur</b>	293	222	209	221	212
<b>Indonesia</b>	205	203	191	199	206
<b>Turquía</b>	228	164	180	96	193
<b>Otros</b>	1.212	1.391	1.253	1.008	985
<b>Total</b>	11.145	7.795	8.452	5.831	7.100

Fuente: FAO.

<sup>12</sup> <http://www.fao.org/fishery/species/2106/en>

<sup>13</sup> Organización Internacional para la Harina y Aceite de Pescado (IFFO).



Tabla 3-2 PRINCIPALES NACIONES PESQUERA DE LA UE (1.000 toneladas)

	2011	2012	2013	2014	2015
<b>España</b>	28	27	36	43	50
<b>Italia</b>	46	43	30	32	38
<b>Grecia</b>	9	9	9	10	14
<b>Croacia</b>	14	8	9	9	12
<b>Francia</b>	7	9	5	6	6
<b>Otros</b>	23	9	2	2	12
<b>Total</b>	127	105	91	102	132

Fuente: FAO.

Se calcula que en 2015 se utilizaron aproximadamente 0,9 millones de toneladas de las capturas mundiales de anchoa para el consumo humano<sup>14</sup>. En torno al 32% del volumen estuvo compuesto por productos congelados, con Japón (99%) como principal productor. Otras categorías de productos son los productos en salazón, preparados o en conserva y frescos.

En 2015, la flota comunitaria capturó 132.000 toneladas de boquerón, un aumento del 29% con respecto a 2014. Las flotas española e italiana fueron responsables de aproximadamente el 66% de las capturas. Tanto la flota española como la italiana fueron testigos de un aumento con respecto al año anterior, de un 16% y un 19% respectivamente. GESTIÓN DE LA ANCHOA

La gestión de la anchoa no ha sido sencilla debido a su pequeño tamaño y fragilidad, lo cual hace difícil marcarla. La biomasa fluctúa mucho, principalmente por la corta vida de la anchoa, pero las razones medioambientales también hacen que el reclutamiento sea muy inestable (lo cual da lugar a una mortalidad alta o baja al azar – o supervivencia – de las huevas, larvas o juveniles).

Tras observar un reclutamiento muy bajo en el stock del golfo de Vizcaya en 2005, la UE cerró el caladero. En 2010, el caladero se volvió a abrir. La biomasa volvió a un nivel suficiente de abundancia y se ha mantenido en un nivel de biomasa reproductiva.

Las capturas de anchoa en aguas comunitarias están limitadas y restringidas por TAC, y están sujetas a una talla mínima de comercialización de 12 cm en el océano Atlántico y de 9 cm en el mar Mediterráneo. El stock del golfo de Vizcaya está sujeto a un plan de ordenación a largo plazo<sup>15</sup>.

El 24 de febrero, la Comisión Europea emitió una propuesta a favor de la normativa sobre el mar Mediterráneo que establece un plan plurianual para los stocks de pequeños pelágicos en el mar Adriático<sup>16</sup>.

La Comisión General de Pesca del Mediterráneo (CGPM) y el Comité Científico, Técnico y Económico de Pesca (CCTEP) han emitido su asesoramiento científico, por el cual indican que la explotación de la anchoa en el mar Adriático supera los niveles requeridos para alcanzar el rendimiento máximo sostenible (RMS). Las principales medidas que se deben aplicar hacen referencia al acceso a las aguas, el control del esfuerzo de pesca y a medidas técnicas para regular el uso de varios tipos de artes de pesca<sup>17</sup>.

### 3.2 PROCESADO MUNDIAL Y EN LA UE

En 2013, se produjeron aproximadamente 94.000 toneladas de anchoa en salazón y preparada en todo el mundo. La categoría de preparado o en conserva representó el 83% de la producción total, con 78.000 toneladas, mientras que los productos de

anchoa en salazón alcanzaron las 16.000 toneladas. El procesado de los productos en salazón suele ser más intensivo.

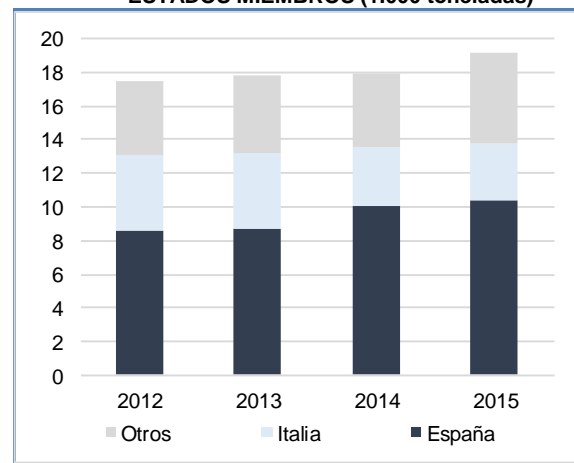
En 2015, el procesado comunitario de anchoa se situó en 19.140 toneladas. España es el principal Estado Miembro en cuanto a procesado de anchoa y representó el 54% del total de la producción de la UE en 2015, con aproximadamente 10.400 toneladas. Italia le siguió como el segundo mayor productor, con un 17% del volumen y 3.340 toneladas. Francia y Croacia son otros países importantes dentro de la UE que participan en el procesado de la anchoa<sup>18</sup>.

Figura 3-1 PROCESADO MUNDIAL POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (1.000 toneladas)



Fuente: FAO.

Figura 3-2 PROCESADO EN LA UE POR PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS (1.000 toneladas)



Fuente: EUROSTAT.

<sup>14</sup> Foro sobre Peces Pelágicos.

<sup>15</sup> <http://www.guidedesespecies.org/fr/anchois>

<sup>16</sup> <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2017/EN/COM-2017-97-F1-EN-MAIN-PART-1.PDF>

<sup>17</sup> <http://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-6575-2017-INIT/en/pdf>

<sup>18</sup> <http://ec.europa.eu/eurostat/web/prodcom/data/database>

### 3.3 COMERCIO

#### 3.3.1 IMPORTACIÓN

La importación comunitaria de anchoa (todas las categorías de productos) fue de aproximadamente 188 millones de euros y 30.000 toneladas en 2015. El principal proveedor fue Marruecos, con aproximadamente 108 millones de euros y 14.000 toneladas, seguido de Perú, con unos 29 millones de euros y

6.000 toneladas. La categoría de productos preparados o en conserva es la más importada a la UE, situándose en un valor de 162 millones de euros y 21.000 toneladas, un aumento del 18% en valor con respecto a 2014. La segunda mayor categoría de productos, anchoa seca/en salazón/ahumada, importada a la UE y suministrada en su mayoría por Argentina, Perú y Marruecos suele ser objeto de un mayor procesamiento que la industria conservera de la UE (España, Italia y Francia).

Tabla 3-3 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (valor en millones de eur y volumen en 1.000 toneladas)**

Categoría de productos	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Preparado o en conserva</b>	133	22	133	21	137	21	162	21
<b>Seco / en salazón / ahumado</b>	20	9	14	6	15	5	24	8
<b>Fresco</b>	2	1	4	2	2	1	2	1
<b>Congelado</b>	8	5	3	1	1	1	0	0
<b>Total</b>	163	37	154	30	155	28	188	30

Fuente: EUMOFA.

Tabla 3-4 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS POR PRINCIPALES MERCADOS (valor en millones de eur y volumen en millones de toneladas)**

País	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>España</b>	54	14	52	11	53	10	70	13
<b>Italia</b>	56	14	47	9	48	8	60	9
<b>Francia</b>	39	7	37	6	38	6	41	6
<b>Otros</b>	14	2	18	4	16	4	17	2
<b>Total</b>	163	37	154	30	155	28	188	30

Fuente: EUMOFA.

#### 3.3.2 EXPORTACIÓN

La categoría de productos con mayor valor para la exportación de anchoa es la de los productos preparados o en conserva. En 2015, el valor de exportación de los productos preparados o en conserva alcanzó los 34 millones de euros. En volumen, la categoría del ahumado seco-salado es la más importante, representando un 32% del total. Como el mayor procesador de anchoa de la UE, España es naturalmente el mayor exportador, ya que representó el 43% y el 50% del valor y del volumen total de exportación, respectivamente, en 2015. Marruecos y Albania fueron los principales mercados para los productos de anchoa

exportados desde la UE en 2015, con un 23% y un 22% respectivamente del valor total de exportación. Los productos exportados a Marruecos son principalmente frescos y congelados y se destinan al procesamiento en dicho país. Los productos exportados a Albania suelen ser secos, en salazón o ahumados.

Tabla 3-5 **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (valor en millones de eur y volumen en 1.000 toneladas)**

Categoría de producto	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Preparado-en conserva</b>	30	3	29	3	29	3	34	3
<b>Seco / en salazón / ahumado</b>	8	3	9	3	13	5	18	7
<b>Fresco</b>	2	1	2	1	7	4	12	7
<b>Congelado</b>	0	0	2	1	4	3	8	5
<b>Total</b>	40	7	42	8	53	15	72	22

Fuente: EUMOFA.

Tabla 3-6 EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS POR PRINCIPALES PROVEEDORES (valor en millones de euros y volumen en millones de toneladas)

País	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
España	14	3	12	3	23	7	31	11
Italia	20	3	22	4	21	4	26	5
Croacia	0	0	3	2	7	3	11	4
Otros	6	1	3	0	2	0	4	2
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>53</b>	<b>14</b>	<b>72</b>	<b>22</b>

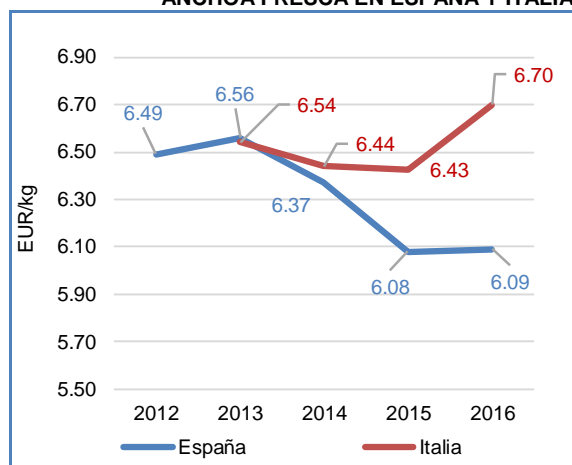
Fuente: EUMOFA.

### 3.4 CONSUMO

En 2014, el consumo aparente de la anchoa en España fue de aproximadamente 53.000 toneladas, con un 64% procedente de desembarques nacionales y un 36% procedente de importaciones. La anchoa se consume en conserva, en salazón o procesada, fresca y congelada. En España, el consumo per cápita de anchoa fresca se mantuvo estable, en torno a 1 kg/año entre 2012 y 2014 (0,96, 1,12 y 1,09, respectivamente). El precio de venta al público se mantuvo estable a lo largo de los últimos<sup>19</sup>.

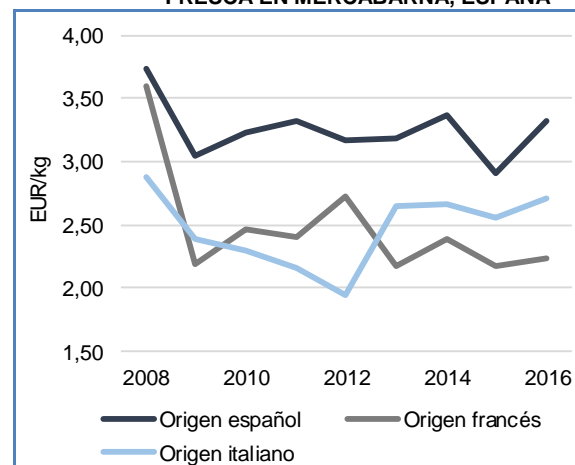
En 2015, la anchoa fresca fue el tercer producto pesquero más consumido en Italia, con aproximadamente 18.000 toneladas. El consumo en Italia ha sido testigo de un aumento continuo desde 2013, cuando el consumo interno total fue de 15.000 toneladas<sup>20</sup>. Los precios medios anuales mayoristas registrados por Mercabarna en España indican que la anchoa de la flota interna es la materia prima preferida frente a la de proveedores extranjeros (Francia e Italia).

Figura 3-3 PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LA ANCHOA FRESCA EN ESPAÑA Y ITALIA



Fuente: MAGRAMA / ISMEA

Figure 3-5 PRECIO MAYORISTA DE LA ANCHOA FRESCA EN MERCABARNA, ESPAÑA



Fuente: MERCABARNA.

<sup>19</sup> Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España: El Mercado de la Anchoa en España. [http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaene2016-5agosto\\_tcm7-429344.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informeanchoaene2016-5agosto_tcm7-429344.pdf)

<sup>20</sup><https://www.eumofa.eu/documents/20178/77960/The+EU+fish+market+-+2016+Edition.pdf/ca1e7801-c4da-4799-aa00-f3d1784a3021>

## 4 Arenque

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 4-2018

### 4.1 INTRODUCCIÓN

El arenque (*Clupea harengus*) es una de las especies de pescado más abundantes del mundo. Se encuentra a ambos lados del océano Atlántico, donde se congrega en bancos de gran tamaño. Cada individuo puede llegar a alcanzar los 45 centímetros de longitud y a pesar hasta 1,1 kilogramos. El arenque alcanza la madurez entre los 2 y los 9 años. Se alimenta de copépodos, kril y peces pequeños, mientras que sus depredadores naturales son las focas, las ballenas, el bacalao y otros peces de mayor tamaño. Los bancos de arenque se desplazan entre las áreas de desove e hibernación en zonas costeras y las áreas de alimentación en aguas abiertas, siguiendo los patrones migratorios. Los stocks de arenque más importantes orientales son los del arenque noruego e islandés que desova en invierno, el arenque islandés y del mar del Norte, que desova en otoño, y el arenque del mar Báltico. El arenque se utiliza principalmente fresco, seco o salado, ahumado, en conserva o congelado. Se puede freír, asar a la parrilla, cocinar en el microondas o al horno<sup>21</sup>.

En 2017, el volumen mundial de arenque desembarcado se estimó en 1,7 millones de toneladas<sup>22</sup>. La mayor parte fue capturada en el Atlántico norte por la flota comunitaria, así como por Noruega, Islandia, las islas Feroe, Rusia y Groenlandia. En 2016, la flota comunitaria desembarcó 743.000 toneladas de arenque.

Como gran productor, así como el mayor importador de arenque del mundo, la UE ocupa una posición privilegiada como mercado para el arenque congelado y, especialmente, para los filetes de arenque. En 2017, las importaciones comunitarias de arenque procedente de países de fuera de la UE alcanzaron los 172 millones de euros, un descenso del 21% con respecto a 2016. Noruega fue el principal proveedor, con un 78% del total del valor de importación comunitaria de arenque.

En 2017, las exportaciones comunitarias de arenque alcanzaron los 172 millones de euros, un incremento del 7% con respecto a 2016. El arenque se exporta principalmente a mercados africanos como producto entero y congelado.

En 2015, el arenque se situó en 5º lugar entre las especies de pescado más consumidas en la UE, y el primero en la categoría de los pequeños pelágicos. El consumo de arenque se concentra especialmente en Alemania, Polonia y los Países Bajos.

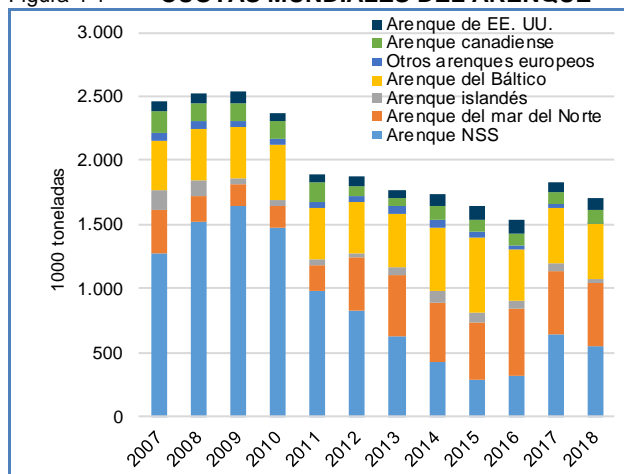
### 4.2 CUOTAS

En arenque se diferencia en mayor o menor medida en función de las diferentes áreas del océano y, por lo tanto, el recurso se divide en diferentes stocks de acuerdo con sus zonas de desove.

La cuota combinada de arenque descendió durante varios años consecutivos hasta 2017, principalmente debido a la tendencia descendente registrada en las cuotas de arenque noruego que desova en primavera (arenque NSS por sus siglas en inglés). Debido al incremento del 100% de la cuota de arenque NSS de 2017, las cuotas combinadas de arenque aumentaron un 19% este año. Los tres principales stocks de arenque, que constituyen en torno al 85% del total, son arenque NSS, arenque del mar del Norte y arenque del Báltico.

Se espera que el suministro mundial de arenque de 2018 descienda debido a la caída de la cuota del arenque NSS<sup>23</sup>.

Figura 4-1 CUOTAS MUNDIALES DEL ARENQUE



Fuente: ICES.

<sup>21</sup> <http://www.fishbase.org/summary/24>

<sup>22</sup> Pelagic Fish Forum.

<sup>23</sup> [www.ices.dk](http://www.ices.dk)

Tabla 4-2 TACS Del arenque (volumen en 1000 toneladas)

	TAC 2014	TAC 2015	TAC 2016	TAC 2017	TAC 2018
Arenque NSS	418	283	317	646	546
Arenque del mar del Norte	470	445	518	482	491
Arenque de Islandia	87	83	71	63	39
Arenque del Báltico	505	585	394	443	423
Otros arenques europeos	59	43	32	25	12
Arenque canadiense	100	100	100	100	100
Arenque de EE. UU.	104	105	106	75	101

### 4.3 DESEMBARQUES COMUNITARIOS (PRIMERA VENTA)

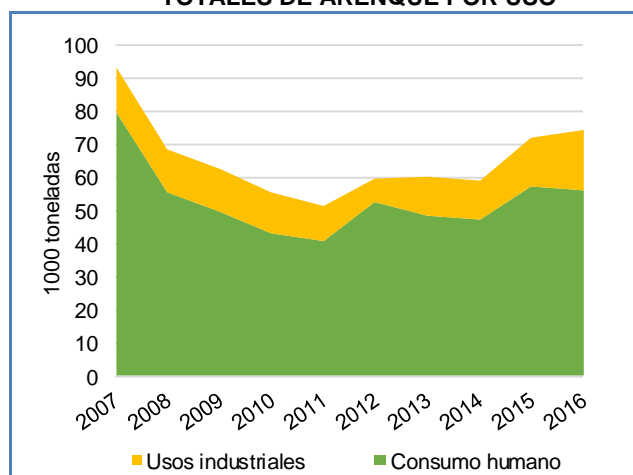
En 2016, el arenque desembarcado en la UE alcanzó el pico de los últimos 9 años con 743.000 toneladas, con un valor de 363 millones de euros. Esto se debió al incremento de los desembarques daneses, así como a las fuertes subidas de Alemania, el Reino Unido y Suecia. En total, los volúmenes subieron un 3% y el valor un 34% con respecto a 2015. En 2016, el 75% de los desembarques de arenque de la UE se destinaron al consumo humano, mientras que el resto se utilizó principalmente para la fabricación de harina y aceite de pescado.

Tabla 4-3 DESEMBARQUES DE arenque POR PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS (valor en millones de euros, volumen en 1000 toneladas)

País de captura	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Dinamarca	61	110	80	121	72	143	63	149	74	156	104	185
P. Bajos	77	88	102	102	44	90	28	85	77	173	91	127
Alemania	30	51	28	56	31	57	20	53	23	56	44	66
R. Unido	23	40	41	63	20	45	16	49	20	42	36	48
Suecia	26	58	26	49	33	73	21	63	28	83	35	104
Finlandia	12	66	19	94	24	99	19	87	16	88	18	92
Polonia	9	25	12	26	8	21	10	27	10	35	12	38
Otros	20	74	34	88	49	76	21	77	23	88	23	84
<b>Total</b>	<b>257</b>	<b>512</b>	<b>340</b>	<b>598</b>	<b>280</b>	<b>604</b>	<b>197</b>	<b>591</b>	<b>271</b>	<b>721</b>	<b>363</b>	<b>743</b>

Fuente: Eurostat.

Figura 4-4 **DESEMBARQUES COMUNITARIOS TOTALES DE ARENQUE POR USO**

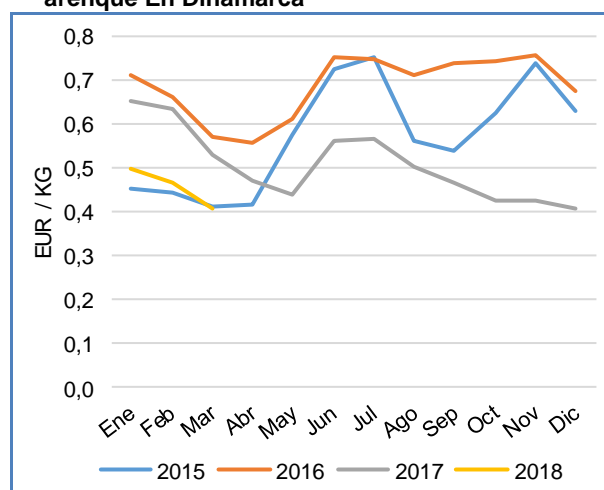


Fuente: Eurostat.

En Dinamarca, el precio de primera venta del arenque descendió considerablemente en 2017 en comparación con 2016 y 2015. El precio medio en 2017 fue de 0,48 EUR/kg, lo cual supuso un descenso del 24% con respecto a 2016. La tendencia descendente continuó en los primeros meses de 2018, cuando la primera venta descendió un 32% frente al mismo periodo de 2017. El principal puerto danés para el arenque es Skagen.

Esta tendencia de los precios de primera venta también se vio en otros países proveedores, como Noruega<sup>24</sup>. Esto se puede observar en vista del incremento de las cuotas y el aumento de la competencia por el arenque a nivel mundial. La falta de acceso al mercado ruso también es especialmente importante cuando la oferta aumenta.

Figura 4-5 **PRECIO DE PRIMERA VENTA DEL arenque En Dinamarca**



Fuente: EUMOFA.

## 4.4 COMERCIO

### 4.4.1 IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

En 2017, las importaciones extracomunitarias de arenque alcanzaron las 182.1000 toneladas y los 226 millones de euros. Esto supuso un aumento del 6% del volumen y un descenso del 21% del valor en 2016. Los tres principales mercados de importación en 2017 fueron Dinamarca, Polonia y Suecia, que representaron más del 60% del valor total y del 65% del volumen.

Las importaciones comunitarias de Noruega alcanzaron las 142.000 toneladas, con un valor de 178 millones de euros en 2017, lo cual supuso un 79% del valor total de importación comunitaria del arenque en 2017. Esto supuso un aumento del 5% en volumen frente a 2016 y un descenso del valor del 23%. El valor de importación del arenque del segundo mayor proveedor, Islandia, alcanzó los 29 millones de euros en 2017, un descenso del 22% con respecto a 2016.

En 2017, el 80% del valor de importación del arenque consistió en productos congelados, principalmente filetes y productos enteros de Noruega y filetes de Islandia.

<sup>24</sup> NSSL.

Tabla 4-6 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE arenque POR ESTADO MIEMBRO (valor en 1000 euros y volumen en toneladas)**

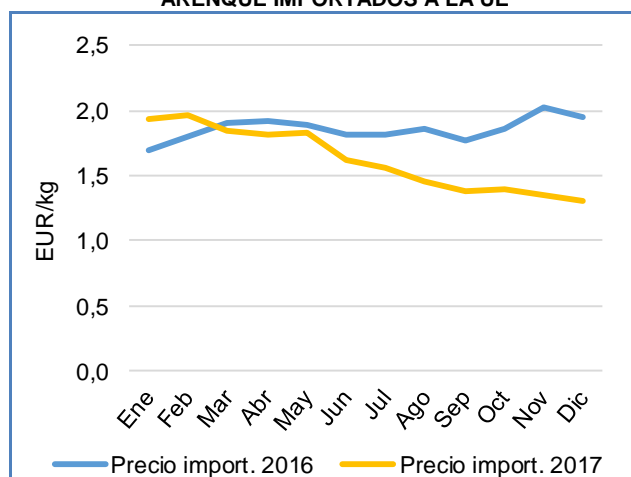
País	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Dinamarca	59.673	37.626	54.449	37.554	60.731	39.623	88.649	47.659	65.319	41.918
Polonia	43.404	37.700	35.083	40.016	44.744	41.288	52.373	42.830	40.866	51.260
Suecia	35.321	17.425	26.970	16.694	31.995	19.626	46.764	23.414	33.386	24.810
P. Bajos	29.314	19.463	30.419	20.869	37.572	24.333	26.089	13.934	30.755	20.470
Alemania	36.942	25.716	38.588	29.584	25.259	18.016	40.270	23.840	25.889	19.280
Lituania	19.823	14.159	15.519	12.017	15.900	11.310	19.060	11.898	16.919	10.901
Otros	15.920	13.084	10.480	10.015	10.178	7.454	12.419	8.273	13.399	13.467
<b>Total UE</b>	<b>240.39</b>	<b>165.17</b>	<b>211.509</b>	<b>166.749</b>	<b>226.378</b>	<b>161.649</b>	<b>285.625</b>	<b>171.847</b>	<b>226.532</b>	<b>182.105</b>

Fuente: Eurostat/Comext.

Tabla 4-7 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE Arenque POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (valor en 1000 euros)**

Categoría de producto	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio frente a 2017 a 2016
Congelado	177.522	166.016	180.122	226.395	182.199	-20%
Preparado-en conserva	37.134	26.064	27.164	39.592	25.463	-36%
Fresco	22.239	16.895	16.937	17.666	16.693	-6%
Seco-Salado-Ahumado	3.502	2.533	2.154	1.971	2.177	10%
<b>Total</b>	<b>240.397</b>	<b>211.509</b>	<b>226.378</b>	<b>285.625</b>	<b>226.532</b>	<b>-21%</b>

Fuente: EUMOFA.

Figura 4-8 **PRECIO DE LOS FILETES CONGELADOS DE ARENQUE IMPORTADOS A LA UE**

Fuente: Eurostat/Comext.

El precio de importación de los filetes congelados de arenque registró una fuerte caída debido al descenso general de los precios del arenque (a nivel de primera venta) en 2017. El precio medio de importación en 2017 fue de 1,58 EUR/kg, una caída del 15% con respecto a 2016.

#### 4.4.2 EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

El arenque es uno de los productos pesqueros más exportados por los Estados miembros de la UE. En 2017, los volúmenes alcanzaron las 218.000 toneladas, aumentando un 10% con respecto al año anterior. El valor aumentó un 7% hasta los 172 millones de euros. Más del 95% del arenque se exportó entero y congelado. En torno al 65% del arenque exportado por la UE procedió de los Países Bajos, donde se encuentra la mayor empresa de arrastreros congeladores de la UE, dedicados a la pesca pelágica<sup>25</sup>. En 2017, las exportaciones procedentes de los Países Bajos alcanzaron las 141.000 toneladas, con un valor de 100 millones de euros, un aumento del 3% en volumen y un descenso del 6% en valor con respecto a 2016.

<sup>25</sup> El mercado comunitario de la pesca – Edición 2017, <http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

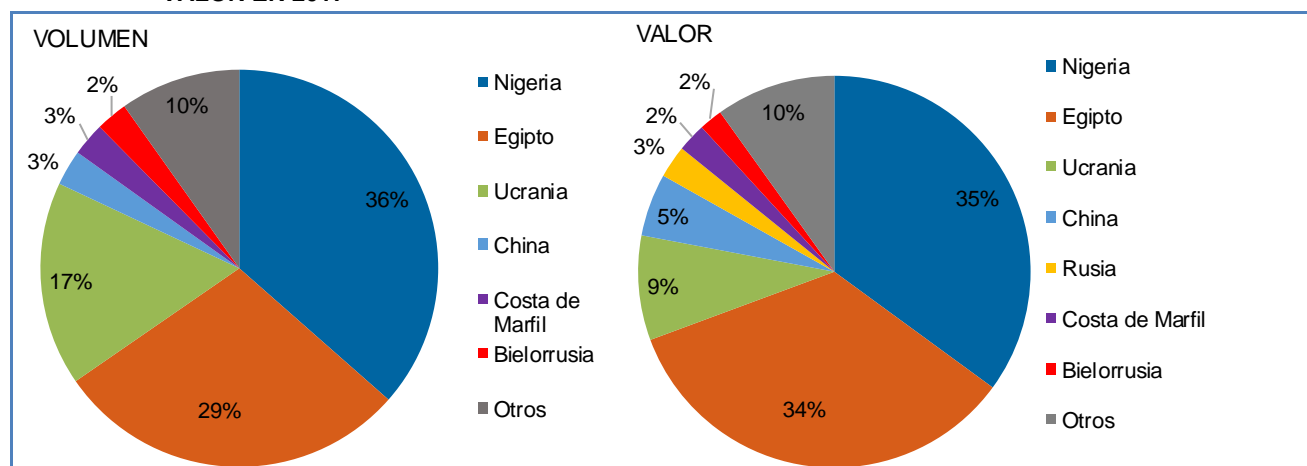
Tabla 4-9 **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ARENQUE POR ESTADO MIEMBRO (valor en 1000 1000, volumen en toneladas)**

País	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
P. Bajos	104.507	120.014	124.773	197.879	107.583	131.054	106.011	136.763	99.767	141.287
R. Unido	9.732	13.189	17.332	17.747	12.257	13.902	6.956	5.833	17.059	10.135
Alemania	11.650	5.533	10.499	5.124	10.243	2.736	8.782	3.056	13.580	8.249
Estonia	8.250	15.765	11.157	24.440	12.498	33.541	9.316	25.794	9.839	28.189
Polonia	12.579	3.624	8.560	2.534	8.625	2.728	7.495	2.525	9.167	2.871
Dinamarca	1.045	277	995	343	6.566	4.320	7.666	4.941	8.480	7.018
Otros	19.920	25.200	18.350	24.712	20.395	28.307	14.608	19.809	13.920	20.094
<b>Total UE</b>	<b>167.682</b>	<b>183.603</b>	<b>191.667</b>	<b>272.779</b>	<b>178.167</b>	<b>216.587</b>	<b>160.835</b>	<b>198.721</b>	<b>171.812</b>	<b>217.843</b>

Fuente: EUMOFA.

En 2017, Nigeria, Egipto y Ucrania fueron los principales mercados para las exportaciones comunitarias, con un 82% del volumen total y un 78% del valor total.

Figura 4-10 **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE ARENQUE POR PRINCIPAL DESTINO, VOLUMEN Y VALOR EN 2017**



Fuente: EUMOFA.

#### 4.4.3 COMERCIO INTRACOMUNITARIO

Un gran porcentaje de los productos de arenque comercializados consiste en intercambios entre los Estados miembros de la UE. En 2017, los tres principales exportadores intracomunitarios en valor fueron Dinamarca, Polonia y Alemania. En volumen de intercambios de arenque dentro de la UE, Suecia es el segundo mayor exportador.

Tabla 4-11 **COMERCIO INTRACOMUNITARIO DEL ARENQUE POR ESTADO MIEMBRO (valor en 1000 euros, volumen en toneladas)**

País	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Dinamarca	152.407	137.669	126.647	133.031	145.844	129.973	159.920	118.713	138.679	103.912
Suecia	58.493	65.353	48.376	59.170	52.669	65.631	64.996	77.755	57.619	83.033
Alemania	103.570	79.109	93.328	84.374	78.179	56.951	75.670	54.574	85.733	63.899
P. Bajos	24.812	18.542	26.514	27.180	40.901	41.745	38.934	41.274	51.673	52.612
Polonia	142.202	54.444	140.916	55.509	140.980	57.775	148.493	58.061	137.601	51.546
Otros	90.942	93.577	85.870	104.583	94.543	114.889	96.168	98.747	85.612	94.274
<b>Total UE</b>	<b>572.426</b>	<b>448.693</b>	<b>521.652</b>	<b>463.849</b>	<b>553.116</b>	<b>466.964</b>	<b>584.181</b>	<b>449.124</b>	<b>556.917</b>	<b>449.276</b>

Fuente: Eurostat.



## 4.5 CONSUMO

En 2015, el consumo comunitario per cápita de arenque alcanzó los 1,38 kg, situando al arenque en quinto lugar, después del atún, el bacalao, el salmón y el abadejo de Alaska. Tras una caída en 2014, el consumo de arenque aumentó un 16% en 2015. El incremento de las capturas en Polonia, Estonia, Alemania y Suecia puede haber contribuido al aumento del consumo. El arenque es la especie más consumida de los pequeños pelágicos en la UE, seguida de la caballa y la sardina<sup>26</sup>.

## 4.6 PROCESADO

### 4.6.1 CONSUMO HUMANO

En la UE, la mayor parte del arenque se consume procesado y un gran porcentaje de este procesado se realiza en la UE. Las industrias del procesado de pescado de Dinamarca, Suecia, Polonia y Alemania, entre otros, importan grandes cantidades de materia prima para sus instalaciones de procesado de pescado<sup>27</sup>. Alemania y Polonia desempeñan papeles fundamentales como países procesadores de arenque.

En 2016, los datos de PRODCOM muestran que Alemania y Polonia fueron los mayores procesadores de arenque preparado/procesado, alcanzando 176.000 toneladas con un valor de 560 millones de euros. Francia y el Reino Unido son los mayores procesadores de arenque ahumado, con un total de 4.100 toneladas y un valor de 21 millones de euros en 2016.

Tabla 4-12 **ARENQUE PREPARADO/EN CONSERVA PROCESADO POR ESTADO MIEMBRO (valor en 1000 EUR, volumen en toneladas)**

País	2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Alemania	281.950	68.051	280.075	63.778
Polonia	273.374	110.009	279.653	111.841
Lituania	22.213	7.897	24.011	8.481
Bélgica	12.782	3.011	14.138	3.874

Fuente: PRODCOM.

Tabla 4-13 **ARENQUE AHUMADO PROCESADO POR ESTADO MIEMBRO (valor en 1000 EUR, volumen en toneladas)**

País	2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Francia	10.036	1.720	10.452	1.828
Reino Unido	13.940	2.680	10.619	2.310
Alemania	6.108	1.298	4.784	881
Polonia	2.746	988	2.423	1.013

Fuente: PRODCOM.

### 4.6.2 HARINA Y ACEITE DE PESCADO

La harina de pescado es un ingrediente importante del pienso para acuicultura y animales. El aceite de pescado cuenta con un alto contenido de omega 3 y ácidos grasos. El aceite de pescado se suele utilizar para la producción de pienso para peces y de aceites refinados para el consumo humano.

La producción de aceite y harina de pescado se basa en los desembarques de pequeñas especies de pescado azul de ciclo de vida corto, como la bacaladilla, el capelán, el lanzón, la faneca noruega y el espadín, así como en los productos derivados (recortes) del sector de procesado de pescado. En 2016, se utilizaron en torno a 183.000 toneladas de arenque de pesquerías comunitarias para la producción de harina y aceite de pescado. Esto supuso un 25% de los desembarques comunitarios totales de arenque.

La producción europea total es de aproximadamente 500.000 toneladas métricas de harina de pescado y de 170.000 toneladas de aceite de pescado al año y el valor total de la producción es de aproximadamente 1.000 millones EUR/año. Las exportaciones se dirigen a un amplio abanico de países<sup>28</sup>.

<sup>26</sup> El mercado comunitario de la pesca – Edición 2017, <http://www.eumofa.eu/documents/20178/108446/The+EU+fish+market+2017.pdf>

<sup>27</sup> <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/861045/STECF+14-21+-+EU+Fish+Processing+Industry.pdf>

<sup>28</sup> <http://www.eufishmeal.org/production/>

## 5 Atún rojo del Atlántico

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 7-2016

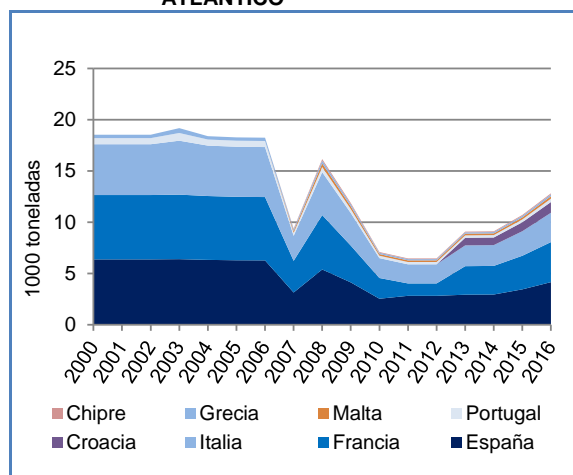
### 5.1 LA PESCA DEL ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO EN LA UE



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 5-1 **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.<sup>29</sup>

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.

### 5.2 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.<sup>30</sup>

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.<sup>31</sup>

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.<sup>32</sup>

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.

### 5.3 EL COMERCIO COMUNITARIO DEL ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO

Tabla 5-1 **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

<sup>29</sup> El futuro 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/IPO\\_L\\_STU\(2015\)540367\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/540367/IPO_L_STU(2015)540367_EN.pdf)

<sup>30</sup> Junta de Andalucía/Idapes.

<sup>31</sup> Mercabarna.

<sup>32</sup> France AgriMer.

Importaciones	Valor	2.751	786	1.880	1.114	936	1.034
	Volumen	371	120	393,00	188,00	139	159

Fuente: EUMOFA.

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.

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.

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.

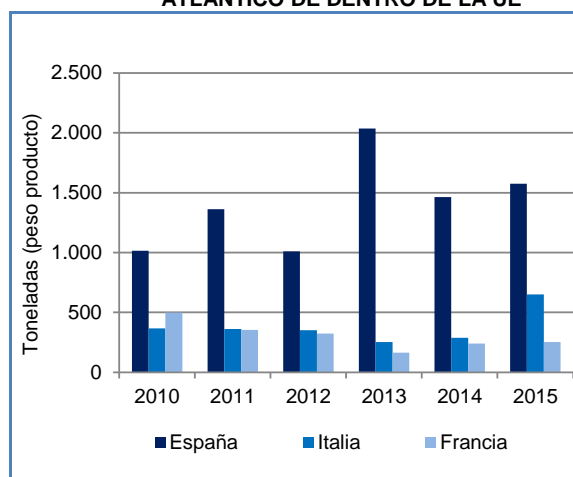
Los mayores exportadores extracomunitarios de atún rojo del Atlántico son España, Malta y Croacia, que representan más del 95% del volumen total exportado de la UE en 2015. El mercado japonés sobrepasa a cualquier otro país en volumen de exportaciones de la UE y representa casi el 90% del total de las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

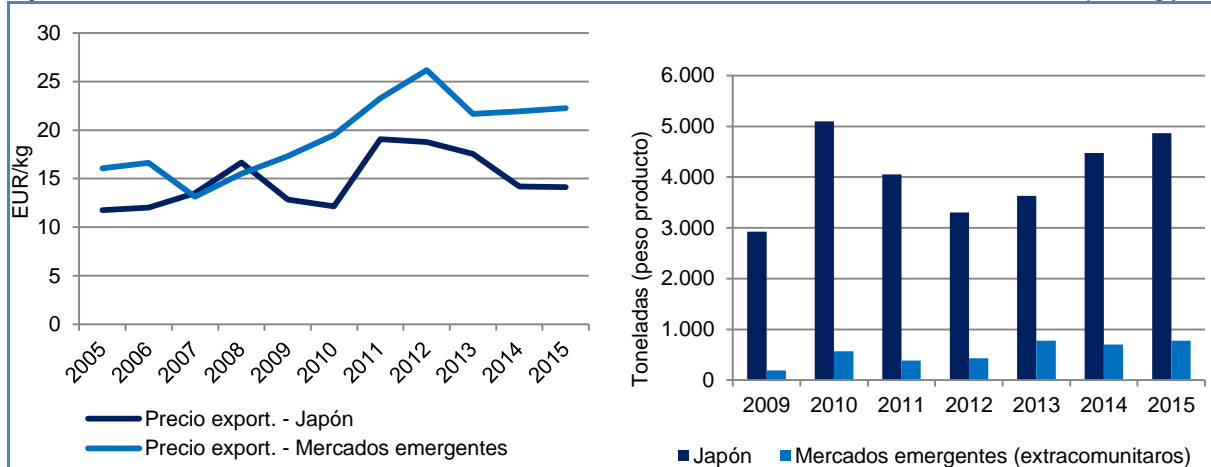
mercados emergentes, a 20,18 EUR/kg. Estos mercados pueden indicar una mayor globalización de la cocina japonesa (como el sushi y el sashimi) y el hecho de que, aunque el potencial de crecimiento del atún rojo está presente en muchos mercados, es limitado en Japón

Figura 5-2 **PRINCIPALES IMPORTADORES COMUNITARIOS DE ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO DE DENTRO DE LA UE**



Fuente: EUMOFA.

Figura 5-3 EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE ATÚN ROJO A JAPÓN Y MERCADOS EMERGENTES (EUR/kg y toneladas)



Fuente EUMOFA (actualizado el 13.06.2016)

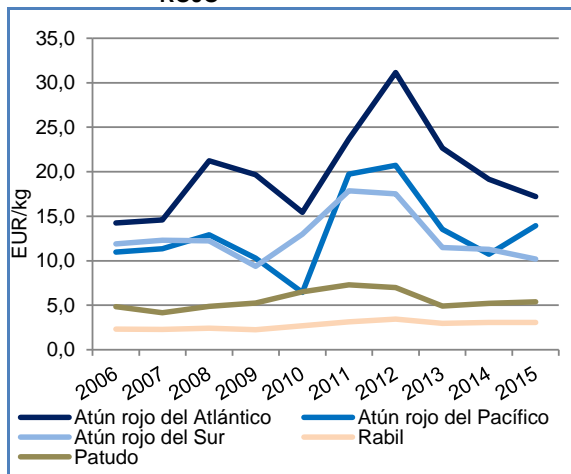
### 5.4 EL ATÚN ROJO EN UN CONTEXTO GLOBAL

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

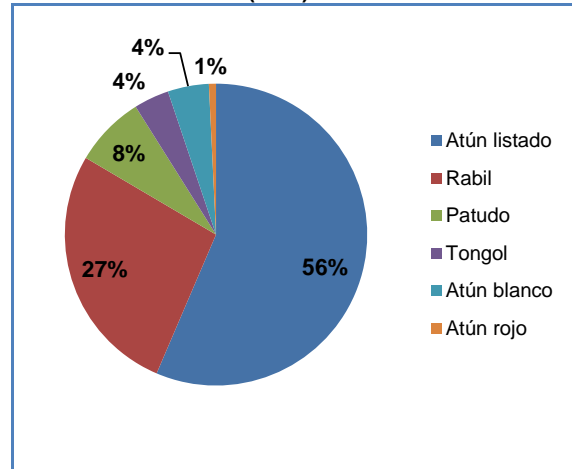
los últimos 3-4 años, el atún rojo del Atlántico sigue siendo la especie más valiosa, alcanzando los precios más elevados entre los atunes rojos. El volumen total de atún en 2014 fue de 7,5 millones de toneladas. No obstante, la mayor parte de estas capturas son de especies de poco valor, como el listado, que se vende a la industria conservera.

Figura 5-4 PRECIOS DE IMPORTACIÓN EN JAPÓN PARA LAS DIFERENTES ESPECIES DE ATÚN ROJO



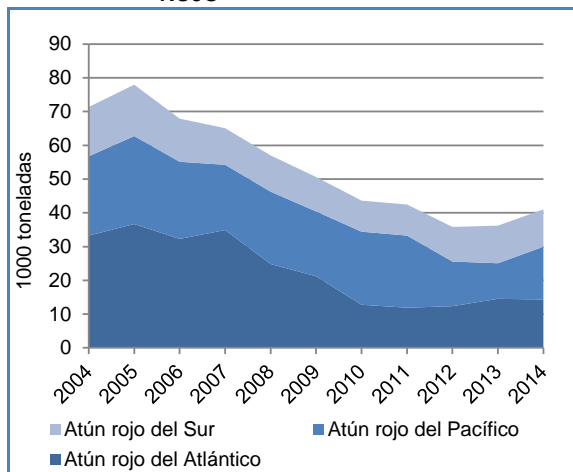
Fuente: Estadísticas japonesas de importación nacional.

Figura 5-5 CAPTURAS GLOBALES DE ATÚN Y ESPECIES AFINES (2014)



Fuente: FAO.

Figura 5-6 **CAPTURAS GLOBALES DE ESPECIES DE ATÚN ROJO**



Fuente: FAO.

### 5.5 ENGORDE Y CRÍA

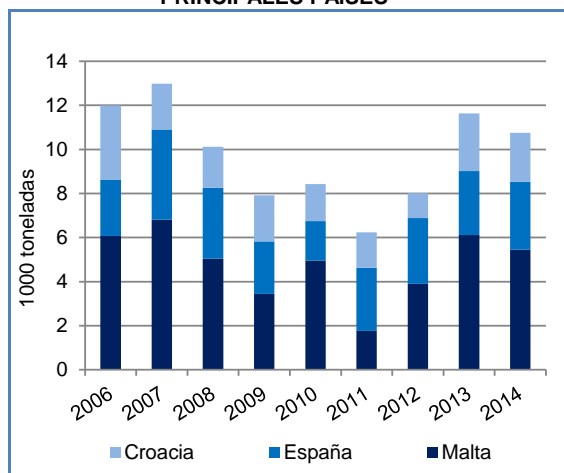
El alto valor de mercado del atún rojo, junto con el estancamiento en el rendimiento de las pesquerías naturales y los problemas de los stocks, han incrementado el interés en la acuicultura. La práctica, en la mayoría de los casos, ocurre a medio camino entre la acuicultura y la pesca, lo que hace difícil 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 5-7 **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.

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 8-2018

## 6 Bogavante

El bogavante es uno de los productos pesqueros más valorados del mundo y cuenta con un mercado global. En la UE, el bogavante europeo se captura principalmente con trampas y los desembarques comunitarios se situaron en 4.150 toneladas en 2016. No obstante, se importan grandes cantidades de bogavante americano, especie similar, desde Canadá y EE. UU. En 2017, las importaciones extracomunitarias alcanzaron 15.309 toneladas por un valor de 229 millones de euros. El bogavante suele comercializarse vivo y su precio puede sufrir altas variaciones estacionales.



### 6.1 BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

En el mercado comunitario se comercializan dos especies como bogavante. La especie producida localmente es el bogavante europeo (*Homarus gammarus*), pero también se comercializan importantes cantidades de bogavante americano (*Homarus americanus*) en la UE<sup>33</sup>.

#### 6.1.1 BIOLOGÍA

El *Homarus gammarus*, conocido como bogavante europeo o bogavante común, es una especie de nefrópido del océano Atlántico oriental, el mar Mediterráneo y partes del mar Negro. Está estrechamente relacionado con el bogavante americano, *Homarus americanus*. El bogavante puede crecer hasta 60 cm de largo y adquirir una masa de 6 kg, junto con un par de pinzas de gran tamaño. Es de color azul (bogavante europeo) o marrón (bogavante americano) y se vuelve rojo al cocinarlo.

El *Homarus gammarus* adulto vive en la plataforma continental a profundidades de hasta 150 metros, aunque no suelen superar los 50 m. Prefieren sustratos duros, como las rocas o el barro duro y viven en agujeros o grietas, de donde emergen de noche para alimentarse. Se aparean en verano y producen huevos, que llevará la hembra durante un año hasta que se incuben para formar larvas planctónicas. El bogavante puede vivir al menos 20 años y posiblemente hasta los 50. La talla mínima de desembarque (TMD) es de 87 mm de largo para el caparazón. Con dicha longitud, el bogavante suele tener entre 4 y 8 años<sup>34</sup>.

#### 6.1.2 RECURSOS, EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN EN LA UE

A pesar de que todavía son necesarios algunos datos para evaluar al completo el estado del stock europeo, el bogavante está muy controlado y regulado gracias a su importancia económica a nivel regional. La especie se consideraba relativamente migratoria, con poblaciones regionales o locales que constituían muchas subpoblaciones. Los estudios actuales muestran que los movimientos son más numerosos de lo que se podría pensar, por lo que Bretaña del Norte y parte de la bahía de Grandville constituirían un solo stock. Para algunos stocks, el descenso de las capturas de individuos que no han alcanzado la madurez sexual consolidaría el stock de reproductores y los rendimientos de producción<sup>35</sup>. Salvo por la talla mínima de desembarque, la mayoría de las medidas de gestión se aplican a nivel regional: licencias de pesca, vedas, caladeros, limitación del número de nasas por embarcación, etc.<sup>36</sup> En lo que se refiere al bogavante americano, los principales stocks canadienses se encuentran muy explotados y se han puesto en práctica varias medidas de gestión con el fin de reducir el esfuerzo de pesca. El estado de explotación de los stocks americanos varía dependiente de las zonas de pesca<sup>37</sup>. Varias pesquerías de bogavante americano han obtenido la certificación del Marine Stewardship Council (como Gaspésie, golfo de Maine, etc.). En la UE, las pesquerías de bogavante de Normandía y Jersey están certificadas por el MSC desde 2009 (437 toneladas en 2016)<sup>38</sup>.

El *Homarus gammarus* es un producto muy apreciado y se captura a nivel mundial utilizando nasas y, en menor medida, como captura accesoria para los arrastreros de fondo, principalmente en torno a las islas británicas. El bogavante europeo, mucho más raro que el bogavante americano, se suele vender vivo. El bogavante americano se comercializa en Europa, en especial en Navidad, congelado, entero, cocido o vivo. Dependiendo de las zonas de pesca, se captura en diferentes periodos del año. A continuación, se mantiene vivo en estanques para su posterior venta en la temporada de mayor consumo.

<sup>33</sup> La langosta (*Jasus* spp.) y langosta tropical (*Palinurus* spp.) se excluyen de este caso práctico, ya que se centra en la especie *Homarus*.

<sup>34</sup> <http://www.bim.ie/media/bim/content/downloads/BIM.Lobster.Handling.and.Quality.Guide.pdf>

<sup>35</sup> <http://www.guidedesespecies.org/fr/homard>

<sup>36</sup> [http://www.pdm-seafoodmag.com/guide/crustaces/details/product/Homard\\_europ%C3%A9en.html](http://www.pdm-seafoodmag.com/guide/crustaces/details/product/Homard_europ%C3%A9en.html)

<sup>37</sup> <http://www.guidedesespecies.org/fr/homard>

<sup>38</sup> <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/normandy-and-jersey-lobster/@@view>

## 6.2 PRODUCCIÓN

Las capturas mundiales de la especie *Homarus* ascendieron a 167.260 toneladas en 2016<sup>39</sup> (de las cuales el 97% fue bogavante americano y el 3% bogavante europeo), un ascenso del 92% con respecto a 2007, atribuido principalmente al fuerte aumento del bogavante americano a lo largo del periodo (+96%), mientras que las capturas de bogavante europeo registraron un aumento moderado (+13%).

En 2016, las capturas de bogavante americano alcanzaron 162.547 toneladas. Los principales productores fueron Canadá (56%) y EE. UU. (44%). Las capturas de bogavante europeo alcanzaron 4.713 toneladas en 2016. El principal productor fue la UE, con un 89% de las capturas totales de bogavante europeo. En la UE, el Reino Unido es el principal productor y representa el 70% de las capturas totales comunitarias de bogavante. Otros principales productores son Francia e Irlanda (3%).

En la última década (2007–2016), las pesquerías canadienses y americanas prácticamente duplicaron sus capturas, mientras que los principales países productores comunitarios registraron menores, aunque importantes, incrementos en las capturas de bogavante (+18% en el Reino Unido y +40% en Francia).

Los desembarques comunitarios de bogavante ascendieron a 4.150 toneladas en 2016 para un valor estimado de 65 millones de euros<sup>40</sup>. El Reino Unido y Francia fueron los principales Estados miembros en lo que se refiere a desembarques de bogavante y representaron el 79% y el 14%, respectivamente, de los desembarques comunitarios de bogavante. El precio medio estimado del bogavante en la UE a nivel de primera venta fue de 15,73 EUR/kg en 2016, con una alta variabilidad entre los Estados miembros.

De 2007 a 2016, los desembarques comunitarios de bogavante sufrieron fluctuaciones, con un pico de 4.829 toneladas alcanzado en 2011. Entre los principales productores, a lo largo del periodo, los desembarques aumentaron en el Reino Unido (+18%), remontaron en Francia (+123%) y descendieron considerablemente en Irlanda (-54%), resaltando potencialmente los cambios en las estrategias de desembarque entre las flotas comunitarias cuya especie objetivo es el bogavante en el Canal y en el mar Celta.

Tabla 6-1 **CAPTURAS MUNDIALES DE BOGAVANTE, HOMARUS SPP. (volumen en toneladas)**

País	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Canadá	48.870	58.984	58.342	67.277	66.978	74.790	74.686	92.779	90.875	90.624
EE. UU.	34.107	37.120	43.949	52.360	57.298	67.835	67.732	67.035	66.189	71.923
UE28	3.840	4.018	4.117	4.721	5.117	4.080	4.090	4.722	4.358	4.176
Islas del Canal	227	230	245	305	333	338	305	358	366	367
Otros	128	113	106	144	157	166	142	114	151	170
<b>Total</b>	<b>87.172</b>	<b>100.465</b>	<b>106.759</b>	<b>124.807</b>	<b>129.883</b>	<b>147.209</b>	<b>146.955</b>	<b>165.008</b>	<b>161.939</b>	<b>167.260</b>

Fuente: FAO –Fishstat.

Tabla 6-2 **BOGAVANTE EUROPEO, DESEMBARQUES COMUNITARIOS (volumen en toneladas)**

País	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Reino Unido	2.761	2.758	2.763	2.717	3.177	3.134	2.958	3.383	3.094	3.260
Francia	264	312	319	564	804	593	562	649	570	589
Irlanda	308	500	427	476	735	251	374	451	372	142
P. Bajos	20	23	26	26	27	40	47	81	82	64
Dinamarca	7	11	17	32	30	27	24	27	30	35
Otros	43	51	61	58	55	39	43	49	53	60
<b>Total</b>	<b>3.403</b>	<b>3.654</b>	<b>3.612</b>	<b>3.874</b>	<b>4.829</b>	<b>4.084</b>	<b>4.008</b>	<b>4.641</b>	<b>4.201</b>	<b>4.150<sup>41</sup></b>

Fuente: Eurostat.

El bogavante es una especie fácil de criar en acuicultura y su biología es bien conocida. La principal limitación del cultivo del bogavante han sido los costes de producción, debido a la duración del ciclo de producción, la demanda de agua a 18–22°C para obtener tasas de crecimiento aceptables y la necesidad de compartimentos individuales de cría para evitar el canibalismo y los ritmos de crecimiento desiguales debido a las jerarquías. Asimismo, la falta de pienso formulado de alta calidad ha sido un factor limitador<sup>42</sup>.

<sup>39</sup> FAO.

<sup>40</sup> Eurostat.

<sup>41</sup> La ligera diferencia en volumen de las capturas comunitarias y los desembarques comunitarios (26 toneladas en 2016) se pueden deber a los desembarques en países extracomunitarios o pérdidas.

<sup>42</sup> [https://www.norwegian-lobster-farm.com/wp-content/uploads/2013/05/AE\\_34\\_4\\_p5-9.pdf](https://www.norwegian-lobster-farm.com/wp-content/uploads/2013/05/AE_34_4_p5-9.pdf)

No obstante, en la última década, el incremento de los precios del bogavante y el desarrollo de una nueva tecnología de recirculación han convertido al bogavante en un buen candidato para la acuicultura de ciclo cerrado. La acuicultura de bogavante se ha experimentado durante varios años en Noruega, Islandia y el Reino Unido, pero no todavía no ha alcanzado niveles de producción comercial<sup>43</sup>.

Asimismo, la acuicultura de juveniles de bogavante se ha desarrollado tanto en la región americana como en la europea con fines de siembra, mientras que los stocks salvajes han descendido<sup>44</sup>.

### 6.3 COMERCIO

El bogavante se comercializa vivo (crudo o cocinado, entero o solo la cola) y, en menor medida, procesado (sopa, bisque). En 2017, la UE registró un déficit comercial de 220 millones de euros para el bogavante. El déficit se atribuye fundamentalmente a las importaciones de bogavante entero vivo (167 millones de euros en 2017). Las importaciones extracomunitarias de bogavante congelado también son importantes (27% de las importaciones extracomunitarias totales).

Los principales proveedores extracomunitarios de bogavante vivo son Estados Unidos y Canadá (56% y 43% del valor, respectivamente). Las importaciones de estos países alcanzaron respectivamente 6.227 toneladas y 4.838 toneladas en 2017.

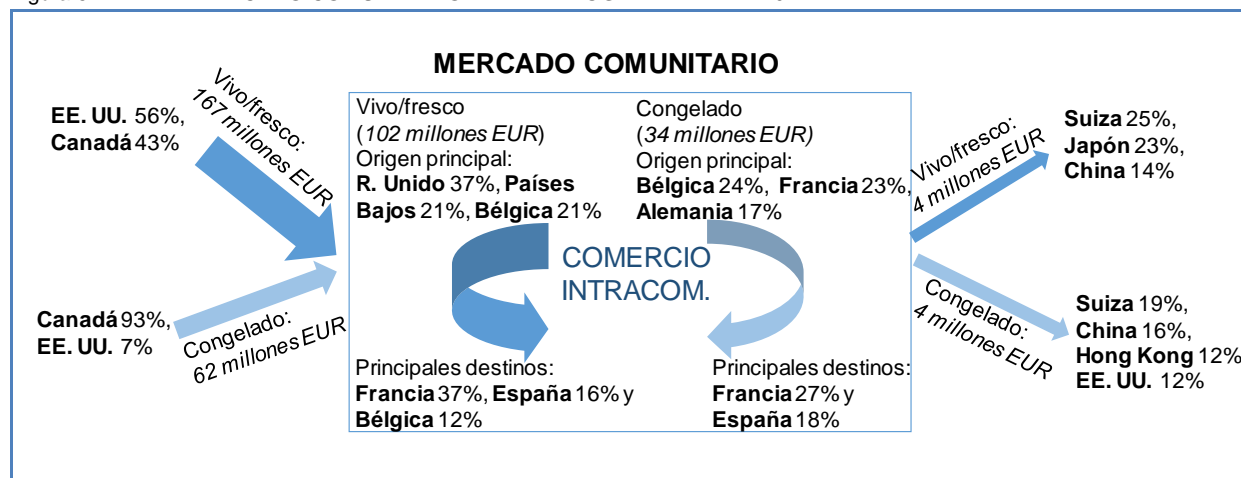
El principal proveedor extracomunitario de bogavante congelado es Canadá (93% en valor), con 3.864 toneladas importadas por la UE en 2017.

El comercio intracomunitario es activo para cada estado de conservación, pero el bogavante vivo representó el 75% del valor de las exportaciones intracomunitarias en 2017. El Reino Unido (37%), los Países Bajos y Bélgica (ambos 21%) son los principales proveedores de las exportaciones intracomunitarias de bogavante vivo en términos de valor. Los principales destinos son Francia (37% de las exportaciones intracomunitarias de bogavante vivo y 27% del congelado) y España (16% y 18%, respectivamente).

Las exportaciones extracomunitarias son relativamente limitadas. Fueron de 459 toneladas en 2017, de las cuales el 54% correspondieron a productos congelados. Los principales destinos fueron Suiza y China para los productos congelados y Suecia y Japón para los productos frescos/vivos.

España, Italia y Francia son, claramente, los principales mercados para el bogavante en la UE, con mercados aparentes (desembarques + importaciones – importaciones) que superaron las 4.000 toneladas en 2016 (peso neto).

Figura 6-1 EL MERCADO COMUNITARIO PARA EL BOGAAVANTE EN 2017



Fuente: EUMOFA.

Sin embargo, se espera que el Acuerdo Económico y de Comercio (CETA) entre Canadá y la UE, que entró en vigor a finales de 2017 y concede a Canadá un acceso sin aranceles al mercado de la UE28, tenga efectos negativos sobre las exportaciones de EE. UU. De bogavante a Europa. Los exportadores de EE. UU. Pueden perder cuota de mercado y los precios podrán descender<sup>45</sup>.

<sup>43</sup> <http://www.guidedesespecies.org/fr/homard>

<sup>44</sup> <https://www.acadienouvelle.com/actualites/2017/04/13/lelevage-homard-pratique-rentable/>

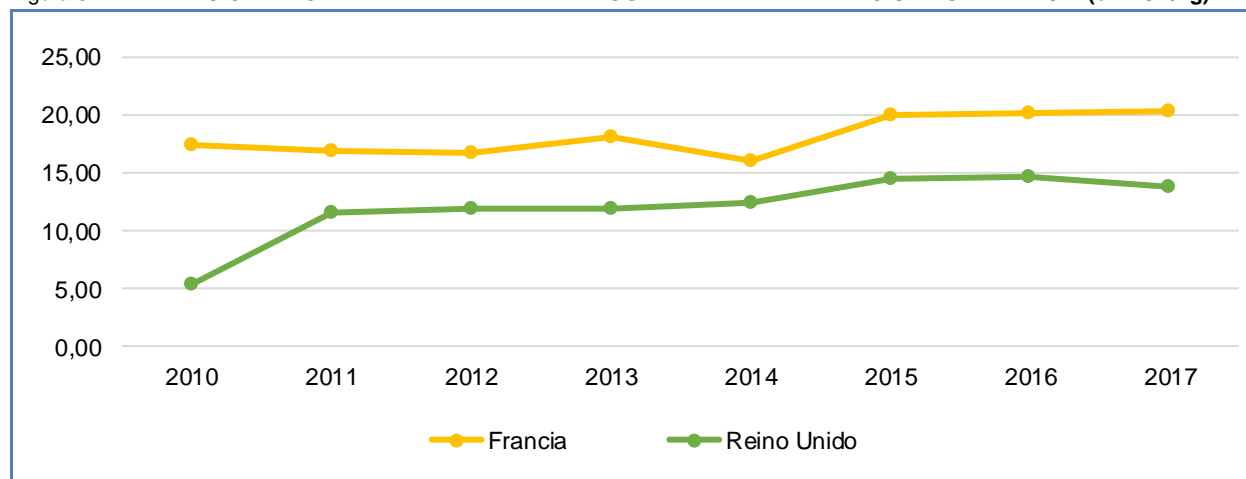
<sup>45</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1107044/>



### 6.4 PRECIOS DE PRIMERA VENTA

El precio medio anual de primera venta muestra fuertes diferencias entre los dos mayores productores de la UE. En el periodo 2010-2017, en el Reino Unido, los precios medios de primera venta oscilaron entre 5,00 EUR/kg y 14,67 EUR/kg en 2016. En Francia, con respecto al mismo periodo, los precios medios de primera venta fueron muy superiores: de 16,11 EUR/kg en 2014 a 20,34 EUR/kg en 2017. En líneas generales, los precios anuales de primera venta han ido aumentando en los últimos años.

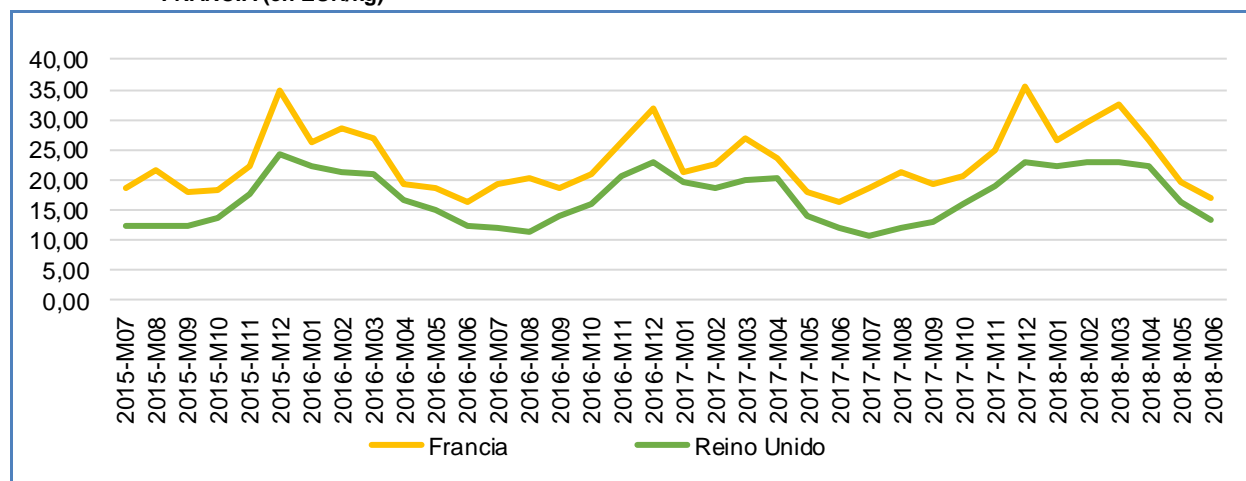
Figura 6-2 **PRECIO MEDIO DE PRIMERA VENTA DEL BOGAVANTE EN EL REINNO UNIDO Y FRANCIA (en EUR/kg)**



Fuente: EUMOFA.

El precio medio mensual de primera venta muestra una clara estacionalidad en las lonjas del Reino Unido y de Francia. Se observa una fuerte subida en Diciembre (época navideña): incremento a más de 35,00 EUR/kg en Francia y 23,00 EUR/kg en el Reino Unido. A continuación, los precios caen en enero y vuelven a subir, aunque en menor medida, en marzo. Asimismo, también se observa un ligero incremento en Francia en julio-agosto.

Figura 6-3 **ESTACIONALIDAD DEL PRECIO MENSUAL DE PRIMERA VENTA DEL BOGAVANTE EN EL REINOM UNIDO Y FRANCIA (en EUR/kg)**



Fuente: EUMOFA.

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 7-2018

## 7 Caballa

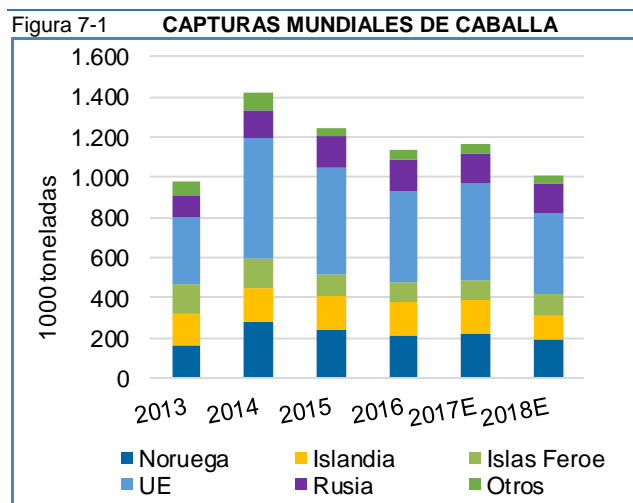
La caballa (*Scomber scombrus*) es un pescado pelágico que nada a gran velocidad, vive en grandes bancos y se reconoce fácilmente por su cuerpo en forma de torpedo. La caballa puede alcanzar los 25 años, los 70 cm de tamaño y 3,5 kg de peso, aunque no suele sobrepasar los 50 cm y 1 kg. Se alimenta de plancton, nadando con la boca abierta y filtrando el zooplancton a través de sus branquiespinas. Se alimenta también de larvas de peces y peces pequeños. La caballa prefiere aguas con una temperatura superior a los 6°C. Se reproduce por primera vez cuando alcanza aproximadamente los 30 cm de longitud. La caballa no tiene vejiga natatoria, por lo que necesita nadar constantemente para no hundirse.

Su distribución geográfica incluye el área que va de África noroccidental hacia el norte hasta el mar de Barents, incluyendo Svalbard, y hacia el oeste hasta Islandia y Groenlandia.

La caballa migra hacia el mar del Norte y el mar de Noruega después del desove para alimentarse. En los últimos años, se ha producido una expansión histórica de la caballa, la cual ahora se encuentra al oeste en Groenlandia, al norte en el mar de Barents llegando hasta Svalbard, y al este en Skagerrak en el verano. La caballa permanece en estas áreas todo el otoño para después migrar hacia las áreas de desove cuando empieza el invierno.

Los desembarques totales de caballa han superado las recomendaciones del CIEM en los últimos años. El principal motivo es el importante desacuerdo entre los países que participan en la pesca respecto a cómo repartir las cuotas. En 2015, se produjo un acuerdo de gestión entre la UE, Noruega y las islas Feroe. Islandia no llegó a un acuerdo con los otros países, y junto con Rusia y Groenlandia ha establecido su propia cuota unilateral de caballa al margen del acuerdo de gestión en los últimos años.

### 7.1 CAPTURAS MUNDIALES DE CABALLA



Fuente: Pelagic Fish Forum.

En 2014, las capturas mundiales de caballa superaron los 1,4 millones de toneladas, lo que representa un pico en los desembarques de los últimos 50 años<sup>46</sup>.

En 2015 y 2016, las capturas disminuyeron, para volver a aumentar en 2017 hasta superar los 1,16 millones de toneladas. El nivel de capturas preliminar y las cuotas para 2018 muestran que el cultivo de caballa debería situarse a un nivel menor que en 2017, pero por encima del millón de toneladas. Las principales naciones en términos de capturas son Noruega, Islandia, las islas Feroe, la UE y Rusia. En 2016 y 2017, la cosecha de la UE supuso el 41% del total de las capturas<sup>47</sup>.

### 7.2 PRIMERA VENTA EN LA UE DE CABALLA

En 2016, la caballa desembarcada en la UE alcanzó las 297.000 toneladas, valoradas en 386 millones de euros. Esto se debió principalmente a desembarques por parte del país con una mayor cuota, el Reino Unido, aunque también por parte de Irlanda, los Países Bajos y España. En total, el volumen disminuyó un 19% y el valor bajó un 6% en comparación con 2015.

46 FAO.

47 Pelagic Fish Forum.

Tabla 7-1 **DESEMBARQUES DE CABALLA POR ESTADO MIEMBRO DE LA UE (valor en millones de EUR, volumen en 1000 toneladas)**

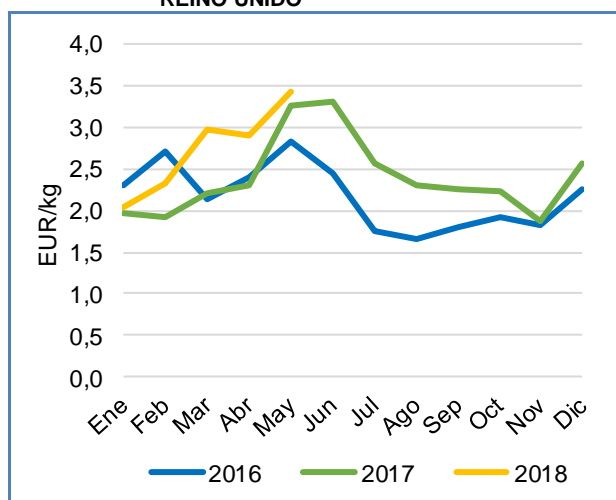
Nación de captura	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
R. Unido	162	118	99	89	104	99	150	156	92	104	119	114
Irlanda	45	43	40	55	56	51	61	83	44	76	53	71
P. Bajos	93	68	56	39	20	21	58	47	103	114	47	53
España	21	18	27	23	17	18	30	37	23	34	29	30
Dinamarca	47	28	26	25	17	14	19	21	19	22	19	17
Francia	17	13	13	11	13	10	14	10	13	11	14	10
Otros	21	16	12	9	11	7	11	8	12	10	5	2
<b>Total</b>	<b>407</b>	<b>305</b>	<b>273</b>	<b>251</b>	<b>238</b>	<b>220</b>	<b>343</b>	<b>361</b>	<b>304</b>	<b>369</b>	<b>286</b>	<b>297</b>

Fuente: Eurostat.

En el Reino Unido, el precio medio de primera venta para la caballa aumentó un 18% en 2016 con respecto a 2015. El precio medio en 2017 fue de 0,99 EUR/kg, un descenso del 3% con respecto a 2016. Durante los primeros cinco meses de 2018, el precio medio de primera venta en el Reino Unido aumentó un 42% con respecto al mismo periodo de 2017.

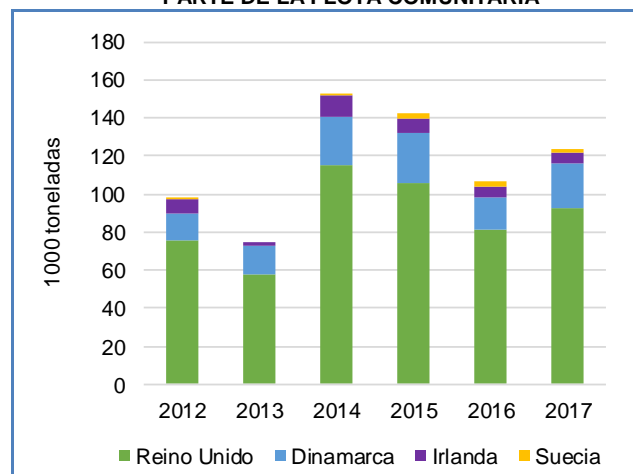
Esta tendencia ascendente de los precios se observa también en otros países proveedores, como Noruega<sup>48</sup>. Esto debe analizarse teniendo en cuenta las cuotas cada vez menores y las buenas condiciones de mercado para la caballa en general.

Figura 7-2 **PRECIO DE PRIMERA VENTA DE LA CABALLA EN EL REINO UNIDO**



Fuente: Comext.

Figura 7-3 **DESEMBARQUES DE CABALLA EN NORUEGA POR PARTE DE LA FLOTA COMUNITARIA**



Fuente: www.fiskeridir.no

La flota de la UE cuenta con una larga historia de desembarques de caballa en Noruega. En 2014, los desembarques comunitarios de caballa en Noruega superaron las 152.000 toneladas, un nivel no visto desde el año 2000. Los volúmenes desembarcados han variado mucho a lo largo de los años y alcanzaron su mínimo en 2006, con 26.000 toneladas. En 2017, los buques de la UE desembarcaron 124.000 toneladas de caballa en los puertos noruegos. El Reino Unido es, con diferencia, el país que desembarca una cantidad mayor en Noruega de los productos que captura, representando aproximadamente el 75% de los desembarques de caballa. El segundo país más importante, Dinamarca, representa entre el 15% y el 20% de los desembarques de la flota de la UE en Noruega.

## 7.3 EL COMERCIO DE LA CABALLA

### 7.3.1 IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

La caballa es una de las principales especies comerciales dentro del grupo de productos de pequeños pelágicos de la UE. En 2017, las importaciones extracomunitarias de caballa alcanzaron las 123.250 toneladas y los 187,5 millones de euros. Esto supone un incremento del 16% en volumen y del 3% en valor, en comparación con 2016.

Las islas Feroe (43,6 millones de euros), Noruega (36,5 millones de euros), Islandia (33,9 millones de euros) y Groenlandia (24 millones de euros) fueron los principales países proveedores del mercado comunitario, y representaron el 74% del valor total de las importaciones extracomunitarias.

Tabla 7-2 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CABALLA POR PRINCIPALES PAÍSES (valor en 1000 EUR, volumen en toneladas)**

Nación de captura	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Islas Feroe	35.976	29.025	33.312	32.050	29.588	25.200	41.841	33.328	43.622	33.471
Noruega	33.164	22.733	35.707	24.744	35.151	25.591	30.237	20.160	36.527	24.749
Islandia	9.846	7.501	9.587	6.674	17.827	14.021	26.647	19.372	33.958	20.945
Groenlandia	2.850	2.582	7.904	6.329	12.465	11.003	11.340	9.864	24.172	20.341
Marruecos	51.087	11.975	45.716	11.505	49.613	13.853	51.229	14.191	20.703	6.769
China	6.459	4.315	9.895	5.710	6.357	3.644	7.534	4.790	9.800	5.225
Otros	10.177	3.349	14.788	5.228	9.926	2.682	13.345	4.693	18.670	11.752
<b>Total</b>	<b>149.558</b>	<b>81.480</b>	<b>156.909</b>	<b>92.239</b>	<b>160.927</b>	<b>95.993</b>	<b>182.172</b>	<b>106.398</b>	<b>187.451</b>	<b>123.250</b>

Fuente: Comext.

En 2017, el 78% del valor de las importaciones procedía de productos congelados. La categoría de congelados consiste principalmente en caballa congelada de las islas Feroe, Noruega, Islandia y Groenlandia. En 2017, la categoría de congelados aumentó un 28% en comparación con 2016, hasta alcanzar los 147 millones de euros, mientras que la categoría de productos preparados/en conserva cayó un 44% hasta casi 36 millones.

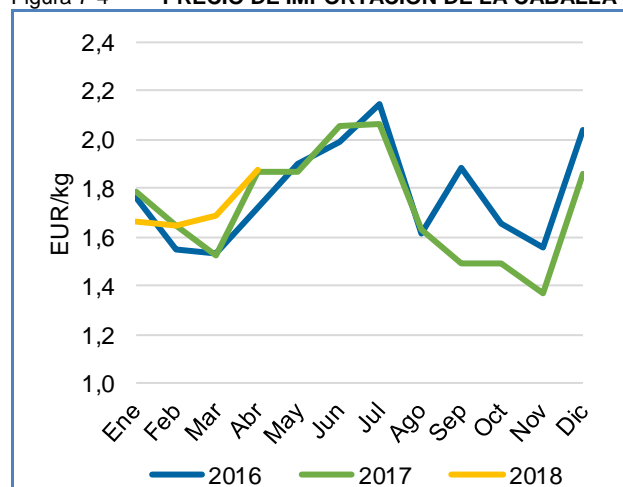
Tabla 7-3 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CABALLA POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (valor en 1000 EUR)**

Estado de conservación	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio 2016/2017
<b>Congelada</b>	84.775	91.389	98.403	115.215	146.948	28%
<b>Preparada-en conserva</b>	62.646	63.093	60.194	64.424	35.934	-44%
<b>Fresca</b>	2.123	2.411	2.313	2.522	4.561	81%
<b>Ahumada</b>	15	15	16	12	9	-23%
<b>Total</b>	<b>149.558</b>	<b>156.909</b>	<b>160.927</b>	<b>182.172</b>	<b>187.451</b>	<b>3%</b>

Fuente: Comext

En 2016, el precio medio de importación de la caballa fue de 1,73 EUR/kg, lo cual supuso un incremento del 13% con respecto a 2015. El precio medio de importación descendió un 4% en 2017 hasta los 1,66 EUR/kg. Durante enero-abril de 2018, el precio de importación aumentó un 2% hasta los 1,69 EUR/kg.

Figura 7-4 **PRECIO DE IMPORTACIÓN DE LA CABALLA**



Fuente: Comext.

### 7.3.2 EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

La caballa es una de las principales especies comerciales de pescado exportadas por Estados miembros de la UE en términos de volumen. En 2017, el volumen exportado alcanzó las 189.000 toneladas, un descenso del 5% con respecto al año anterior, mientras que el valor total de las exportaciones cayó un 1%, hasta los 241 millones de euros. En 2017, Nigeria, Ghana y Egipto fueron los principales mercados para las exportaciones comunitarias y representaron el 56% del volumen total y el 53% del valor total. En 2017, las exportaciones a Nigeria disminuyeron un 21% en volumen y un 25% en valor, mientras que las exportaciones al segundo mayor mercado, Ghana, ascendieron un 108% en volumen y un 71% en valor.

Más del 95% de las exportaciones de caballa consisten en caballa congelada. En 2017, las exportaciones desde los Países Bajos alcanzaron las 72.000 toneladas, valoradas en casi 92 millones de euros, una caída del 22% en volumen y del 14% en valor con respecto a 2016.

Tabla 7-4 **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CABALLA A LOS PRINCIPALES MERCADOS (valor en 1000 EUR, volumen en toneladas)**

Nación de captura	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume
Nigeria	52.199	43.054	142.077	115.217	126.844	104.446	95.349	81.408	75.689	61.048
Ghana	8.598	7.517	6.920	7.947	7.678	8.551	13.475	12.471	28.032	21.311
Egipto	11.265	11.242	25.870	26.738	35.051	36.629	25.497	23.940	24.694	24.450
Rusia	34.518	21.357	38.201	21.294	4.731	3.800	8.098	6.589	23.216	16.330
Ucrania	19.094	12.214	11.074	7.545	5.058	3.962	13.182	9.869	13.794	9.610
Japón	4.883	2.411	6.247	4.709	7.075	4.845	5.332	3.660	11.242	7.875
Otros	57.226	38.885	83.262	60.583	79.224	63.089	82.160	60.554	64.720	48.619
<b>Total</b>	<b>187.782</b>	<b>136.680</b>	<b>313.650</b>	<b>244.033</b>	<b>265.661</b>	<b>225.322</b>	<b>243.093</b>	<b>198.491</b>	<b>241.387</b>	<b>189.243</b>

Fuente: Comext.

### 7.3.3 COMERCIO INTRACOMUNITARIO

Un gran porcentaje de la caballa se comercializa a través de intercambios entre los Estados miembros. En 2017, los cinco principales exportadores intracomunitarios fueron los Países Bajos, el Reino Unido, Portugal, Dinamarca y Alemania, que representaron el 67% del valor total y el 73% del volumen. En 2017, las exportaciones intracomunitarias aumentaron un 12% en volumen y un 15% en valor con respecto a 2016.

Tabla 7-5 **COMERCIO INTRACOMUNITARIO DE CABALLA POR ESTADO MIEMBRO (valor en 1000 EUR, volumen en toneladas)**

Nación de captura	2013		2014		2015		2016		2017	
	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume	Valor	Volume
P. Bajos	52.199	43.054	142.077	115.217	126.844	104.446	95.349	81.408	75.689	61.048
R. Unido	8.598	7.517	6.920	7.947	7.678	8.551	13.475	12.471	28.032	21.311
Portugal	11.265	11.242	25.870	26.738	35.051	36.629	25.497	23.940	24.694	24.450
Dinamarca	34.518	21.357	38.201	21.294	4.731	3.800	8.098	6.589	23.216	16.330
Alemania	19.094	12.214	11.074	7.545	5.058	3.962	13.182	9.869	13.794	9.610
España	4.883	2.411	6.247	4.709	7.075	4.845	5.332	3.660	11.242	7.875
Irlanda	57.226	38.885	83.262	60.583	79.224	63.089	82.160	60.554	64.720	48.619
Polonia	187.782	136.680	313.650	244.033	265.661	225.322	243.093	198.491	241.387	189.243
Otros	49.985	20.671	56.163	23.439	60.852	24.452	63.349	21.203	78.260	25.287
<b>Total</b>	<b>504.289</b>	<b>301.852</b>	<b>510.851</b>	<b>319.691</b>	<b>502.694</b>	<b>331.078</b>	<b>486.847</b>	<b>288.292</b>	<b>562.293</b>	<b>324.035</b>

Fuente: Comext.

## 7.4 CONSUMO

En 2015, el consumo comunitario de caballa fue de 1,07 kg per cápita, situando a la caballa como séptima especie más consumida en la UE después del atún, el bacalao, el salmón, el abadejo de Alaska, el arenque y el mejillón<sup>49</sup>. El consumo de caballa disminuyó un 4% desde 2014, principalmente debido a que las capturas de la UE fueron menores en 2015. Los desembarques de caballa en la UE, por parte del Reino Unido e Irlanda, descendieron un 33% y un 17%, respectivamente, en 2015 con respecto al año anterior.

## 7.5 PROCESADO DE CABALLA

En la UE, la mayor parte de la caballa se consume procesada y un gran porcentaje de este procesado tiene lugar en la propia UE. Además de las capturas/desembarques de la UE, la industria procesadora de pescado importa grandes cantidades de caballa congelada para sus instalaciones de procesado de pescado.

En 2017, Francia, Polonia y Portugal fueron los principales procesadores de caballa preparada/en conserva (sobre todo en lata), alcanzando las 43.000 toneladas, valoradas en 212 millones de euros. El volumen total experimentó un incremento del 5% en volumen y del 11% en valor con respecto a 2016<sup>50</sup>.

Además del enlatado, el proceso de ahumado tiene una importancia considerable en algunos Estados miembros (Polonia, Alemania, Lituania, Irlanda y Rumanía, entre otros).

Tabla 7-6 **CABALLA PREPARADA/EN CONSERVA ENTERA O EN PORCIONES (valor en 1000 EUR, volumen en toneladas)**

País	2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Francia	109.980	20.672	94.344	17.446	90.832	15.806
Polonia	47.241	11.574	50.427	14.310	64.670	16.528
Portugal	45.396	9.102	46.460	9.203	56.284	10.612
España	29.324	6.766	32.689	6.138	33.755	6.137
Otros	15.829	5.105	15.365	4.975	21.103	5.823
<b>Total</b>	<b>247.770</b>	<b>53.219</b>	<b>239.285</b>	<b>52.073</b>	<b>266.644</b>	<b>54.906</b>

Fuente: PRODCOM.

<sup>49</sup> El mercado comunitario de la pesca, 2017.

<sup>50</sup> <http://ec.europa.eu/eurostat/web/prodcom>

## 8 Cangrejo

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 11-2017

### 8.1 INTRODUCCIÓN

En 2016, el volumen total de cangrejo desembarcado e importado a la UE ascendió a 67.500 toneladas. El comercio intracomunitario consiste principalmente en cangrejo entero fresco y congelado, mientras que las importaciones extracomunitarias se basan en su mayoría en productos de cangrejo preparados y en conserva, así como en cangrejo entero congelado. Francia y España son los principales importadores. Los volúmenes de exportación de cangrejo desde la UE han aumentado de 260 toneladas en 2010 a 3.000 toneladas en 2016 y el valor total alcanzó los 76 millones de euros en 2016.

La principal especie comercial de la UE es el buey de mar y se distribuye solamente por aguas europeas. El cangrejo se captura normalmente en verano y otoño y de las capturas totales del buey de mar, aproximadamente el 90% procede de Estados miembros de la UE.

### 8.2 BIOLOGÍA

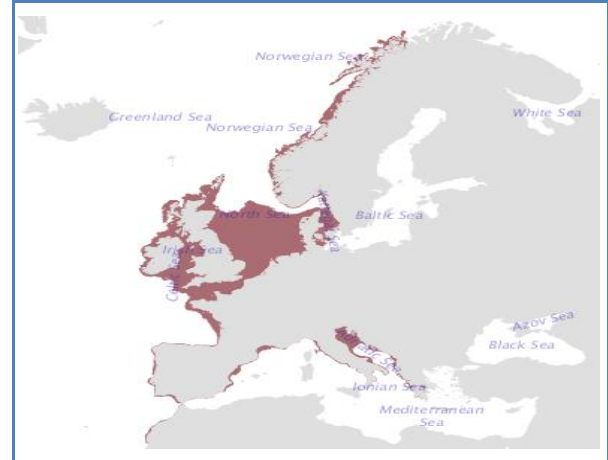
El cangrejo es un crustáceo recubierto de un grueso esqueleto externo que crece a través de un ciclo de muda, principalmente en la estación templada. La muda es más frecuente en los primeros años del cangrejo y el crecimiento desciende a medida que el cangrejo madura. Muchas especies de cangrejo se capturan en aguas europeas y el buey de mar (*Cancer pagurus*) es la principal especie comercial. Otras especies capturadas para uso comercial son la centolla (*Maja squinado*), la nécora (*Necora puber*) y el cangrejo de las nieves (*Chionoecetes opilio*). El buey de mar, de la familia de los Cancridae, es una especie europea que se distribuye entre el norte de África y el norte de Noruega. Su principal hábitat se encuentra alrededor de las islas Británicas, incluyendo Irlanda, pero también existen importantes poblaciones a lo largo de las costas francesa y noruega.

Como especie marina, el buey de mar se encuentra en aguas con una salinidad alta y relativamente estable. Se trata de una especie relativamente estacional y su migración es principalmente vertical, ya que se traslada a orillas altas y cálidas por la noche para alimentarse y volver a aguas más profundas durante el día. Con el fin de evitar las aguas frías superficiales en invierno, el buey de mar suele migrar a profundidades de 30-50 metros. En ocasiones, el buey de mar se ha llegado a capturar a profundidades de 400 m.

El buey de mar vive aproximadamente 15 años y puede alcanzar hasta 30 cm de ancho (caparazón) y pesar hasta 2,5 kg. Necesita entre 5 y 7 años para alcanzar la edad de maduración y se aparean cuando la hembra está mudando. El buey de mar suele vivir en fondos duros y empedrados, pero las hembras migran a fondos arenosos, donde escarban en los sedimentos para desovar, normalmente a finales del otoño o principios del invierno.

El buey de mar es omnívoro y se alimenta especialmente de conchas y poliquetos. Como carroñeros, desempeñan un papel importante en la renovación del fondo marino<sup>51</sup>.

Figura 8-1 MAPA DE DISTRIBUCIÓN DEL BUEY DE MAR



Fuente: FAO.

### 8.3 GESTIÓN

El cangrejo suele capturarse en verano y otoño, aunque los mayores volúmenes se desembarcan entre mayo y diciembre, con un pico entre julio y noviembre. La mayoría del cangrejo se captura con trampas con cebo o nasas. La pesca con nasas puede ser individual o en hileras.

El cangrejo se gestiona principalmente a través de limitaciones del esfuerzo pesquero y medidas técnicas de conservación y no está sujeto a límites de captura como los TAC y cuotas. Normalmente, el número total de nasas permitido es limitado, dependiendo del tamaño del buque, el número de tripulantes y el caladero<sup>52</sup>.

Según la normativa comunitaria en materia de buey de mar, solamente se pueden comercializar individuos enteros, excluyendo las hembras con huevos y cangrejos de caparazón blando, con un caparazón de al menos 13 cm de ancho<sup>53</sup>.

### 8.4 CAPTURAS Y DESEMBARQUES

#### 8.4.1 CAPTURAS COMUNITARIAS DE CANGREJO

En 2016, las capturas comunitarias de cangrejo ascendieron a 67.800 toneladas. La principal especie fue el buey de mar, que representó el 70% del volumen de captura en 2015, seguido de la centolla (9%) y el cangrejo de las nieves (8%).

<sup>51</sup> <http://www.imr.no/temasider/skalldyr/taaskekrabbe/en>

<sup>52</sup> [http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide\\_CrabsLobsters\\_201309.pdf](http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide_CrabsLobsters_201309.pdf)

<sup>53</sup> Reglamento (UE) nº 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de 1996 por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros

Table 8-1 CAPTURAS COMUNITARIAS DE CANGREJO – PRINCIPALES ESPECIES (1000 toneladas)

Especie	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Buey de mar	40,4	40,9	41,7	46,6	42,2	47,2
Centolla	5,8	5,6	5,3	6,5	5,8	6,2
Cangrejo de las nieves	0	0	0	0,2	3,8	5,2
Cangrejos de mar	1,7	1,2	3,4	6,7	3,7	5,2
Nécora	3,1	2,7	2,4	2,5	2,4	2,1
Cangrejo verde	1,4	1,7	1,3	1,4	0,8	0,6
Otros	1,2	0,5	0,5	1,5	2,5	1,2
<b>Total</b>	<b>53,7</b>	<b>52,5</b>	<b>54,6</b>	<b>65,4</b>	<b>61,2</b>	<b>67,8</b>

Fuente: Eurostat.

#### 8.4.2 CAPTURAS DE BUEY DE MAR

Los países europeos son los únicos que se dedican a la captura comercial del buey de mar. El Reino Unido es, con creces, el principal protagonista, con un 72% de las capturas totales en 2016. Las capturas se han mantenido relativamente estables, con un incremento de tan solo el 3% entre 2011 y 2015, aunque entre 2015 y 2016 aumentó un 11%. De las capturas totales de 2011 a 2016, entre el 88% y el 91% proceden de Estados miembros de la UE.

#### 8.4.3 DESEMBARQUES EN LA UE

Los desembarques representan las descargas de cangrejo en un país determinado por parte de todos los buques pesqueros, independientemente de la nacionalidad del buque. Así, los

desembarques pueden ser diferentes a las capturas de una nación, que representa las capturas de todos los buques de dicha nación, independientemente de dónde se desembarquen. Los desembarques totales de cangrejo en la UE alcanzaron las 55.500 toneladas en 2016, un aumento del 6% con respecto al año anterior. Más de la mitad del volumen se desembarcó en el Reino Unido, seguido de Francia, Irlanda y Grecia, con un 17%, un 14% y un 5%, respectivamente. En valor, el Reino Unido presentó aproximadamente el mismo porcentaje, seguido de Francia, Irlanda y España, con un 21%, un 10% y un 7% respectivamente.

Table 8-2 PRINCIPALES NACIONES QUE CAPTURAN BUEY DE MAR (1000 toneladas)

País	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Reino Unido	25,8	27,3	28,0	32,1	29,0	33,8
Irlanda	6,7	6,3	6,4	7,1	7,2	7,3
Noruega	5,3	5,0	5,2	4,6	4,7	4,9
Francia	7,0	6,1	5,9	6,1	4,6	4,5
Países Bajos	0,4	0,5	0,6	0,6	0,5	0,6
Otros	0,6	0,8	0,8	0,7	0,9	1,1
<b>Total</b>	<b>45,8</b>	<b>45,9</b>	<b>46,9</b>	<b>51,2</b>	<b>47,0</b>	<b>52,1</b>
<b>Total UE</b>	<b>40,4</b>	<b>40,9</b>	<b>41,7</b>	<b>46,6</b>	<b>42,2</b>	<b>47,2</b>

Fuente: Eurostat.

Table 8-3 DESEMBARQUES DE CANGREJO EN LA UE (millones de euros y 1000 toneladas)

País	2012		2013		2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Reino Unido	48,6	29,3	45,4	28,6	53,3	32,5	54,3	29,0	57,8	32,0
Francia	23,2	10,3	23,5	10,4	24,5	11,1	21,1	9,1	21,2	9,7
Irlanda	8,9	6,2	9,1	6,1	8,2	6,1	7,6	7,0	10,2	7,8
España	6,0	0,9	6,6	1,3	14,1	3,1	12,5	1,7	7,2	1,4
Grecia	0,6	0,5	0,5	0,5	1,1	0,8	1,5	1,3	3,3	2,8
Países Bajos	0,9	1,0	1,0	0,8	0,7	0,5	1,9	2,7	0,5	0,5
<b>Total</b>	<b>90,2</b>	<b>49,5</b>	<b>88,4</b>	<b>48,7</b>	<b>103,9</b>	<b>55,3</b>	<b>101,9</b>	<b>52,2</b>	<b>102,9</b>	<b>55,5</b>

Fuente: EUMOFA/Eurostat.



Table 8-4 DESEMBARQUES EN LA UE POR ESPECIES (millones de euros y 1000 toneladas)

Especie	2012		2013		2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Buey de mar	64,7	39,3	64,3	38,5	71,9	43,0	69,8	40,3	74,3	42,5
Centolla	11,5	4,9	10,7	4,8	11,6	5,5	12,9	5,6	13,5	6,0
Nécora	8,6	2,5	7,4	2,1	8,0	2,2	8,2	2,4	8,6	2,1
Cangrejos de mar	2,4	1,1	4,0	1,6	11,3	3,8	8,9	2,7	4,7	3,8
Cangrejo rojo	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,5	0,0
Cangrejo verde	0,7	1,2	0,6	1,1	0,6	1,1	0,6	0,6	0,4	0,6
<b>Total</b>	<b>90,2</b>	<b>49,5</b>	<b>88,4</b>	<b>48,7</b>	<b>103,9</b>	<b>55,3</b>	<b>101,9</b>	<b>52,2</b>	<b>102,9</b>	<b>55,5</b>

Fuente: EUMOFA/Eurostat.

Table 8-5 PRECIO MEDIO DE LOS DESEMBARQUES DE BUEY DE MAR. PAÍSES SELECCIONADOS Y TOTAL UE (EUR)

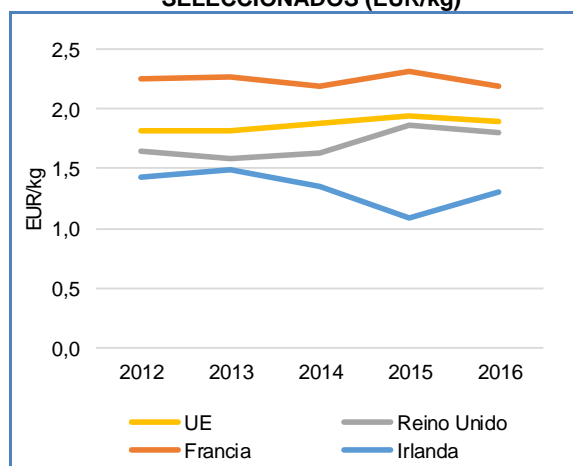
País	2012	2013	2014	2015	2016
Francia	2,4	2,6	2,6	2,8	2,7
Reino Unido	1,5	1,5	1,6	1,8	1,7
Irlanda	1,4	1,5	1,3	1,1	1,3
<b>UE</b>	<b>1,6</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>

Fuente: Eurostat.

El precio medio de desembarque del cangrejo en la UE aumentó un 7%, pasando de 1,82 EUR/kg en 2012 a 1,95 EUR/kg en 2015, pero cayó prácticamente hasta los niveles de 2012 en 2016 (1,85 EUR/kg). Los tres Estados miembros con mayor número de desembarques de cangrejo han registrado precios relativamente fluctuantes desde 2012. El precio medio entre 2012 y 2016 fue prácticamente un 70% más alto en Francia que en Irlanda.

En Francia, los precios de desembarque del cangrejo se mantuvieron bastante estables en el periodo analizado, a pesar del aumento del precio del buey de mar, que pasó de 2,45 EUR/kg en 2012 a 2,73 EUR/kg en 2016. Esto fue posible gracias al incremento de los desembarques de centolla dentro de los desembarques totales de cangrejo y a la disminución del precio de la especie (1,78 EUR/kg en 2016, es decir, un 35% menos que el precio del buey de mar).

Figura 8-2 PRECIOS MEDIOS DE LOS DESEMBARQUES DE CANGREJO EN LA UE EN ESTADOS MIEMBROS SELECCIONADOS (EUR/kg)



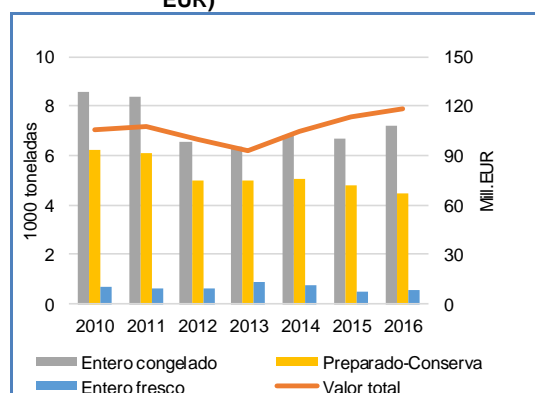
Fuente: EUMOFA/Eurostat.

## 8.5 COMERCIO

### 8.5.1 IMPORTACIONES COMUNITARIAS

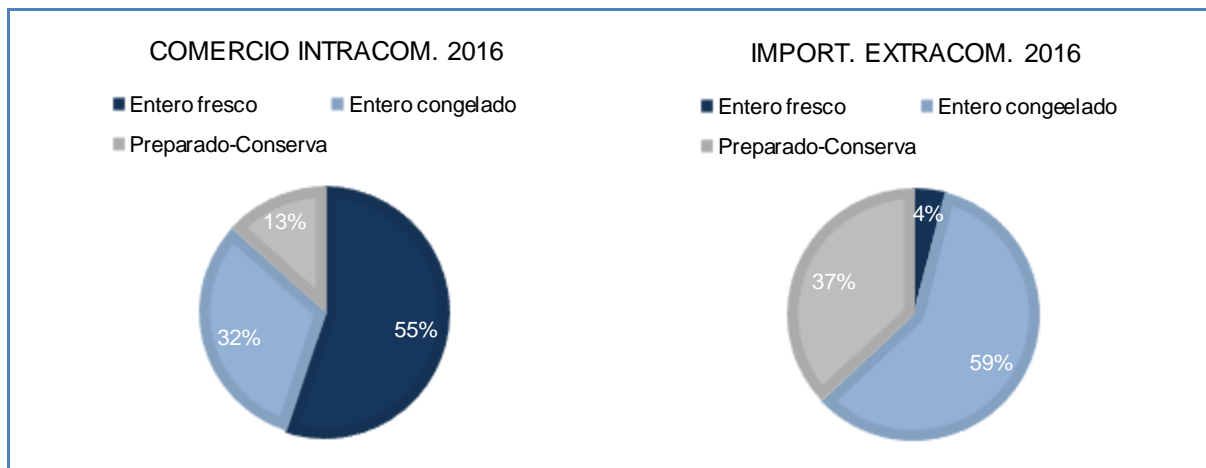
En 2010 y 2011, las importaciones extracomunitarias de cangrejo ascendieron a 15.000 toneladas. De 2012 a 2016, el volumen importado descendió hasta aproximadamente las 12.000 toneladas anuales. Salvo por pequeños volúmenes de Noruega, el cangrejo importado consiste en especies de cangrejo diferentes al buey de mar, más de la mitad de las cuales proceden de países asiáticos. De acuerdo con los flujos comerciales de Canadá y EE. UU. a los principales países exportadores de Asia, se asume que la mayoría del volumen importado corresponde al cangrejo de las nieves y al cangrejo real. También puede tratarse de cangrejo procedente de la pesca o de la acuicultura asiática, como el cangrejo de Shanghai o el cangrejo azul. A pesar de que el comercio intracomunitario está compuesto fundamentalmente por cangrejo entero fresco y congelado, las importaciones extracomunitarias consisten principalmente en productos de cangrejo preparados y en conserva, así como en cangrejo entero congelado. En 2016, los principales importadores de la UE fueron Francia (92,8 millones de euros), España (53,4 millones de euros), Alemania (33,1 millones de euros) y Bélgica (28,5 millones de euros), combinando todos los estados de conservación y todos los orígenes (intra y extracomunitarios).

Figura 8-3 IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CANGREJO (1000 toneladas y millones de EUR)



Fuente: EUMOFA.

Figura 8-4 **COMERCIO INTRACOMUNITARIO E IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CANGREJO – POR PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN (volumen)**



Fuente: EUMOFA

### 8.5.2 EXPORTACIONES COMUNITARIAS

Los volúmenes de exportación extracomunitaria ascendieron de aproximadamente 2.000 toneladas en 2010 a más de 10.000 toneladas en 2016. Esto se corresponde con un aumento del valor de exportación, que pasó de 14 millones de euros en 2010 a 76 millones de euros en 2016. El incremento de las exportaciones de cangrejo se basa principalmente en un aumento del cangrejo entero congelado en los Países Bajos, el Reino Unido y España. El volumen combinado de exportación de cangrejo entero congelado desde estos países fue de 200 kg en 2010 y aumentó hasta las 6.100 toneladas en 2016.

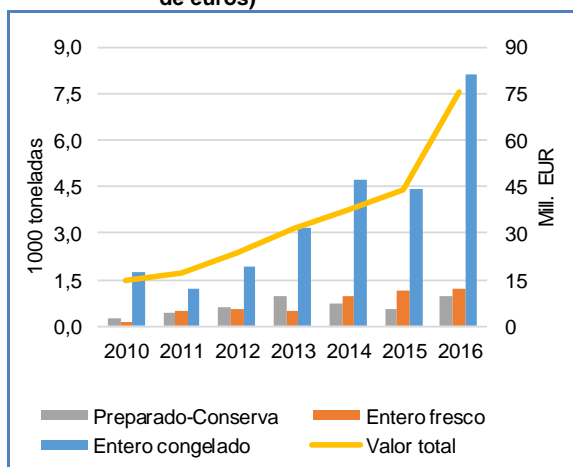
A lo largo del mismo periodo, los volúmenes de las exportaciones extracomunitarias de buey de mar se multiplicaron por 11, pasando de aproximadamente 260 toneladas en 2010 a 3000 en 2016. Esto se debe principalmente a un incremento de las exportaciones a países asiáticos, entre los que se incluyen China, Japón, Indonesia, Hong Kong, la República de Corea y Vietnam. La práctica falta de importaciones y las 3000 toneladas exportadas indican que la tasa de autoabastecimiento del buey de mar en la UE es superior al 100%.

## 8.6 CONSUMO

En el mercado comunitario, el buey de mar está disponible tanto vivo como procesado. Las operaciones habituales de procesado incluyen: procesado primario, como pueden ser el cangrejo cocinado entero, las pinzas o el cangrejo preparado; procesado secundario, como la carne blanca, marrón y mixta de cangrejo (fresca, congelada, pasteurizada o en conserva); y procesado terciario, como el cangrejo como ingrediente para otros productos, entre los que se incluyen los patés, las pastas y los pasteles de cangrejo<sup>54</sup>.

El buey de mar no constituye una compra diaria y existe un fuerte contraste entre cómo conciben los consumidores el buey de mar en las islas británicas y la Europa continental. En el Reino Unido, el buey de mar se compra dos veces al año de media y en cualquier momento del año, en el continente, el consumo del buey de mar suele asociarse a eventos sociales relacionados con ocasiones especiales<sup>55</sup>.

Figura 8-5 **EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CANGREJO (1000 toneladas y millones de euros)**



Fuente: EUMOFA.

54

[http://www.acrunet.eu/images/ACRUNET/Technical\\_Reports/Activity\\_5/A\\_CRUNET\\_Technical\\_Report\\_Activity5\\_Action1.pdf](http://www.acrunet.eu/images/ACRUNET/Technical_Reports/Activity_5/A_CRUNET_Technical_Report_Activity5_Action1.pdf)

55 Ibid.

## 9 Cigala



La UE es responsable de la mayoría de las capturas y desembarques de cigala (*Nephrops norvegicus*) del mundo, así como el principal mercado consumidor. Las

principales naciones pesqueras y exportadoras se sitúan en el norte de Europa, concretamente son Reino Unido, Dinamarca e Irlanda, mientras que los principales mercados se encuentran en el sur de Europa: Italia, España y Francia.

### 9.1 BIOLOGÍA

La cigala pertenece al grupo de los crustáceos, que se encuentran en aguas comunitarias del Atlántico, desde las Azores hasta el mar del Norte. También se puede encontrar en el Mediterráneo. Suele vivir en madrigueras en fondos con lodo a profundidades de entre unos pocos metros y 500 metros o más. La talla normal de la especie es de entre 10 y 20 cm de largo, pero puede alcanzar hasta los 25 cm.<sup>56</sup>

Tras reproducirse en verano, la cigala desova en septiembre y lleva los huevos bajo la cola hasta que eclosionan en abril-mayo. Las larvas entran en un estado en el que todavía no nadan antes de convertirse en alevines postlarvarios con una longitud total de unos 16 mm. Los alevines se asientan en el fondo y entran en las madrigueras de los adultos antes de crear las suyas propias. Permanecen allí durante aproximadamente un año, protegidas de los depredadores, como el bacalao y el eglefino.<sup>57</sup>

### 9.2 PRODUCCIÓN

Los stocks comerciales más importantes de las aguas comunitarias se encuentran en el mar de Irlanda, el mar del Norte, el golfo de Vizcaya y a lo largo de la costa atlántico-ibérica. El principal arte es el arrastre demersal, pero también se utilizan las redes de cerco y nasas con cebos. El arrastre se produce normalmente al amanecer y al anochecer, cuando la especie no está en las madrigueras ubicadas en el fondo. La pesca de la cigala se produce en pesquerías mixtas con, por ejemplo, la merluza.<sup>58</sup>

#### 9.2.1 CUOTAS COMUNITARIAS Y DESEMBARQUES

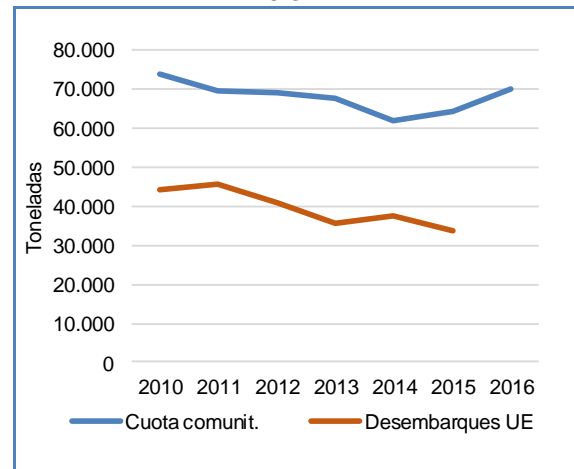
La cigala está regulada por un total admisible de capturas (TAC) y la mayoría de la cuota comunitaria se captura en torno a las islas británicas, el mar de Noruega y las Islas Feroe. En 2016, la cuota de cigala para las embarcaciones comunitarias en aguas de la UE y extranjeras fue de 69.840 toneladas un aumento del 9% con respecto a 2015. La principal nación pesquera y con mayor cuota es Reino Unido (51%), seguida de Dinamarca (14%), Francia (14%) e Irlanda (13%).

Los desembarques comunitarios se encuentran muy por debajo de la cuota comunitaria. Esto se debe, en parte, al plan de recuperación del bacalao en el mar del Norte, que dio lugar al cierre de varias zonas en las que se suele capturar cigala con fines comerciales. Esto perturbó los patrones de pesca tradicionales y aumentó el índice de depredación natural del bacalao sobre la cigala. Asimismo, un gran número de embarcaciones utilizan el arrastre demersal con una selectividad de talla relativamente baja, lo cual ha dado lugar a capturas de cigala por debajo de la talla mínima, que se descartan, lo que conlleva un volumen potencial menor.<sup>59</sup> El índice máximo de

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 12-2016

descarte para 2017 y 2018 se ha fijado en un 7% y un 6%, respectivamente, de las capturas anuales realizadas por embarcaciones obligadas a desembarcar cigala en aguas noroccidentales.<sup>60</sup>

Figura 9-1 DESARROLLO DE LA CUOTA COMUNITARIA PARA LA CIGALA



Fuente: CE / EUMOFA.

En 2015, más del 99% de los desembarques de cigala por parte de la flota comunitaria estuvieron formados por productos frescos. De los desembarques totales, el 65% se desembarcó en Reino Unido, con un descenso del 17% con respecto a 2014, equivalente a un 45% del valor total. Fraserburgh (Escocia), Kilkeel (Irlanda del Norte) y Mallaig (Escocia) fueron los tres principales puertos. Las embarcaciones escocesas fueron responsables de la mayoría de los desembarques de Reino Unido y, en 2015, desembarcaron aproximadamente 16.500 toneladas (75%).

<sup>56</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/norway\\_lobster\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/norway_lobster_en)

<sup>57</sup><http://www.gov.scot/uploads/documents/no07.pdf>

<sup>58</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/norway\\_lobster\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/norway_lobster_en)

<sup>59</sup> <http://www.nsrac.org/wp-content/uploads/2014/12/2-1415-2015-02-16-Nephrops-LTMP.pdf>

<sup>60</sup><http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2016/EN/3-2016-6439-EN-F1-1.PDF>

Tabla 9-1 **DESEMBARQUES COMUNITARIOS DE CIGALA POR ESTADO MIEMBRO (valor en millones de euros y volumen en toneladas)**

País	2012		2013		2014		2015	
	Val	Vol	Val	Vol	Val	Vol	Val	Vol
<b>Reino Unido</b>	129.838	31.436	74.010	21.593	104.716	26.509	93.952	22.066
<b>Francia</b>	30.167	2.743	29.630	2.685	33.311	2.971	40.094	3.669
<b>Irlanda</b>	13.300	2.236	12.007	2.059	27.230	3.810	33.379	4.289
<b>Dinamarca</b>	26.407	3.277	22.386	2.583	25.730	3.029	22.670	2.394
<b>Otros EE. MM.</b>	16.930	1.539	22.810	2.170	23.566	2.372	19.996	1.469
<b>Total UE</b>	216.642	41.231	160.842	31.089	214.553	38.691	210.091	33.887

Fuente: EUMOFA.

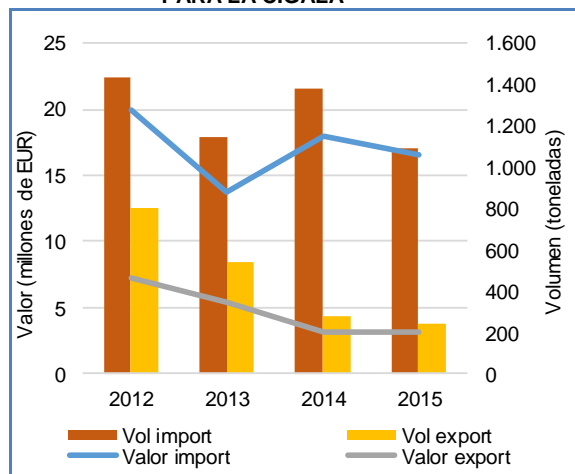
### 9.3 COMERCIO

#### 9.3.1 COMERCIO EXTRACOMUNITARIO

La UE es el principal mercado final para la cigala, ya que consume la mayoría de sus propios desembarques e importa algunos de países no comunitarios. En 2015, el valor de las importaciones extracomunitarias alcanzó los 16,57 millones de euros y las 1.094 toneladas. Esto supuso un descenso del 8% del valor y del 21% del volumen con respecto a 2014. En torno al 90% (14,89 millones de euros) del valor de las importaciones extracomunitarias de cigala son productos congelados, especialmente de Islandia (12,16 millones de euros). El 10% restante (1,68 millones de euros) incluye productos frescos, principalmente importados de Noruega (0,98 millones de euros).

En 2015, las exportaciones extracomunitarias de cigala se situaron en los 3,1 millones de euros y las 244 toneladas, lo cual supuso un descenso del 4% del valor y del 14% del volumen con respecto a 2014. Al igual que en el caso de las importaciones, el 90% del valor de exportación está compuesto por productos congelados. Dinamarca y Reino Unido son los principales exportadores de todos los productos de cigala de la UE, y son responsables del 24% y del 22% del valor total, respectivamente. En 2015, los principales mercados para las exportaciones extracomunitarias de cigala fueron EE. UU. y la India, con un 17% del valor de exportación cada uno.

Figura 9-2 **BALANZA COMERCIAL COMUNITARIA PARA LA CIGALA**



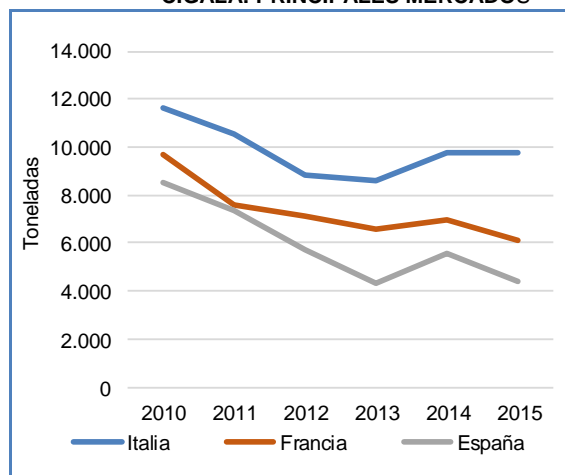
Fuente: EUMOFA.

#### 9.3.2 COMERCIO INTRACOMUNITARIO

En 2015, la cigala fue la 14ª especie de marisco de mayor valor de las comerciadas internamente en la UE, con aproximadamente 262 millones de euros. La cigala representó el 1% del valor total, un aumento del 8% en comparación con 2014. Por otro lado, el salmón y el bacalao, las dos especies más exportadas en valor, representaron el 25% y el 8% respectivamente.

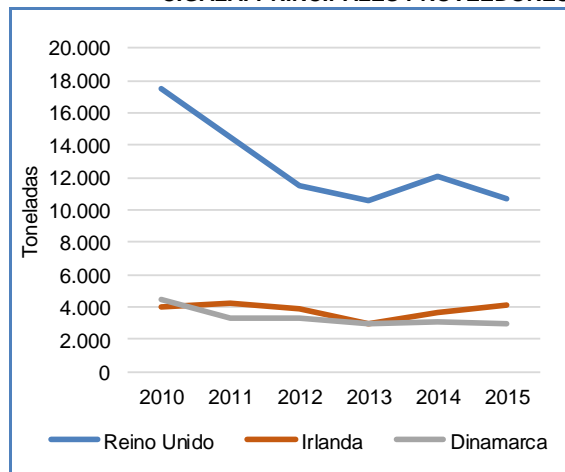
A excepción de Francia, todos los grandes actores de la pesquería de la cigala en la UE (Reino Unido, Irlanda y Dinamarca) exportan una gran parte de sus desembarques nacionales. Estas se envían principalmente a grandes mercados consumidores, como Italia y España, que dependen casi exclusivamente de las importaciones para cubrir la demanda interna.

Figura 9-3 **COMERCIO INTRACOMUNITARIO DE LA CIGALA: PRINCIPALES MERCADOS**



Fuente: EUMOFA.

Figura 9-4 **COMERCIO INTRACOMUNITARIO DE LA CIGALA: PRINCIPALES PROVEEDORES**

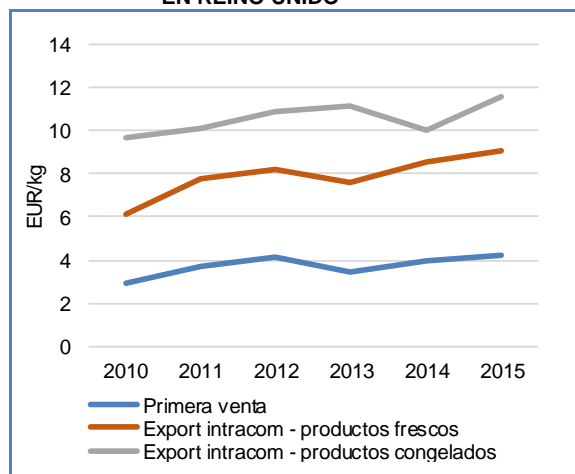


Fuente: EUMOFA.

Como nación comunitaria líder en la pesca de la cigala, Reino Unido también es el mayor exportador. Internamente en la UE, la cigala fue el tercer producto pesquero en valor exportado por Reino Unido, con 117,73 millones de euros, después del salmón y la vieira y volandeira. Esto supuso un descenso del 2% con respecto a 2014. En torno al 56% (65,6 millones de euros) del

valor exportado de cigala desde Reino Unido a otros Estados Miembros de la UE en 2015 fue de productos congelados, principalmente a Italia (46%) y a España (34%). El 44% restante (51,7 millones de euros) fue de productos frescos, exportados en su mayoría a Francia (65%).

Figura 9-5 **PRECIOS MEDIOS ANUALES DE LA CIGALA EN REINO UNIDO**



Fuente: EUMOFA.

### 9.4 CONSUMO

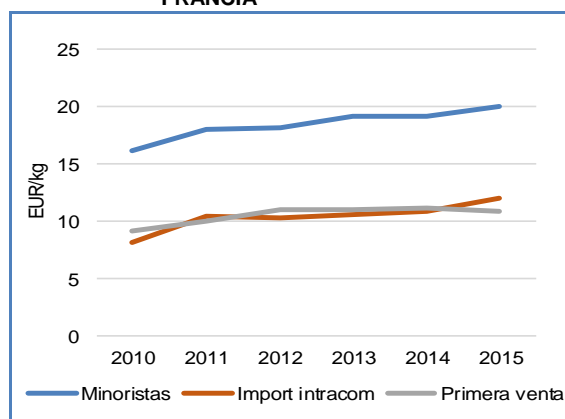
Francia es el mayor consumidor comunitario de cigala, con un consumo medio anual de más de 11.000 toneladas en los últimos años. La cigala fresca se consume principalmente en la región occidental de Francia, que es responsable de prácticamente el 80% del volumen. El principal grupo de consumidores de Francia está formado por personas de 50 años o mayores.<sup>61</sup>

En España, el consumo medio de los últimos años ha estado en torno a las 5.000-6.500 toneladas<sup>62</sup>, mientras que en Italia, el consumo se calcula en unas 10.000 toneladas anuales. En todos los grandes mercados, se suele consumir a lo largo del año, pero los picos se producen en verano y en Navidad.

La cigala se vende fresca y congelada, así como en conserva (colas enteras peladas). Los productos frescos se venden refrigerados y vivos y el precio depende del tamaño. Por ejemplo, en noviembre, el precio de la cigala grande en Mercamadrid (España) era de 57 EUR/kg, frente a los 18,50 EUR/kg de la pequeña. En Mercabilbao, los especímenes grandes duplicaban con creces el precio de los pequeños (42 EUR/kg vs 18 EUR/kg).

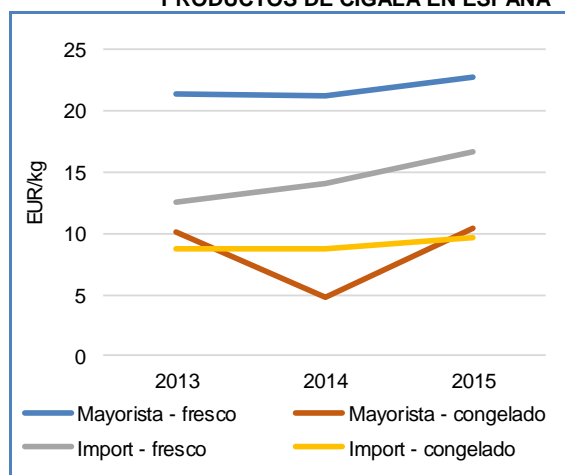
Entre 2010 y 2015, los precios de la cigala aumentaron un 18% en Francia, siguiendo la tendencia de los precios de primera venta (+20%) y del precio de las importaciones intracomunitarias (+48%) en el mismo periodo. A nivel mayorista en España, el precio de la cigala fresca aumentó entre 2013 y 2015 (+7%), estimulado por un aumento del precio de importación (+33%).

Figura 9-6 **PRECIOS MEDIOS ANUALES DE LOS PRODUCTOS DE CIGALA FRESCA EN FRANCIA**



Fuente: EUMOFA.

Figura 9-7 **PRECIOS ANUALES MEDIOS DE LOS PRODUCTOS DE CIGALA EN ESPAÑA**



Fuente: MAPAMA

<sup>61</sup> FranceAgriMer - Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture 2015. <http://www.franceagrimer.fr/content/download/46570/445195/file/STA-MER-CONSO%202015-juil2016.pdf>

<sup>62</sup> MAPAMA – El mercado de la Cigala en España. [http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informecigalaabril2016\\_tcm7-439435.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/informecigalaabril2016_tcm7-439435.pdf)

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 7-2017.

## 10 Eglefino



### 10.1 RESUMEN

La flota comunitaria participa en la pesca de eglefino en varias zonas del Atlántico noroccidental, incluyendo el mar del Norte, donde la especie está sujeta a totales admisibles de capturas (TAC). En 2015, la UE fue responsable del 15% del total de las capturas mundiales de eglefino. Noruega y Rusia estuvieron por delante del resto del mundo en cuanto a las capturas de eglefino.

En líneas generales, la UE depende del eglefino importado para satisfacer la demanda del mercado, ya que sus propias capturas solamente le proporcionan un 30% de autosuficiencia. La mayoría de las importaciones extracomunitarias de eglefino llegan como productos enteros frescos/congelados, salvo en el caso de los productos menos procesados procedentes de Noruega. Estos productos se transfieren directamente al mercado nacional o se procesan y, en algunos casos, se reexportan a otros Estados Miembros de la UE.

El eglefino no es una de las principales especies consumidas en la UE (menos de 0,33 kg per cápita al año), pero sigue siendo importante en algunos mercados, como el del Reino Unido, el mayor mercado de pescado blanco de la UE. En el Reino Unido, el eglefino se utiliza principalmente para el *fish and chips*, especialmente en el norte de Inglaterra y Escocia. En 2015, se llegó a un consumo total de aproximadamente 30.000 toneladas en peso del producto.

### 10.2 BIOLOGÍA

El eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*) se encuentra en el Atlántico nororiental y noroccidental, así como hacia el este, desde el mar Céltico hasta Spitsbergen, el mar de Barents y en torno a Islandia. Hacia el oeste, se encuentra desde el banco Georges hasta Terranova<sup>63</sup>.

Al noroeste existen dos especies diferentes de eglefino, el eglefino del Ártico Noreste (mar de Barents) y el eglefino del mar del Norte. La flota comunitaria pesca principalmente eglefino del mar del Norte debido a su ubicación y disponibilidad. El eglefino

también se encuentra en el Skagerrak y Kattegat. Puede alcanzar hasta 60 cm de largo y 4 kg de peso. La reproducción se produce entre marzo y mayo en el mar del Norte central. El eglefino del mar del Norte crece más despacio que el bacalao, lo que hace que la especie sea, de media, más pequeña que el eglefino del mar de Barents<sup>64</sup>

### 10.3 GESTIÓN

El total admisible de capturas (TAC) está compuesto por cuotas separadas en diferentes subáreas, en las que participa la UE: el mar de Irlanda, Rockall, el mar del Norte, oeste de Escocia, Skagerrak, el sur del mar del Norte, el canal de la Mancha y el Ártico nororiental. Los TAC se establecen principalmente de acuerdo con el nivel de biomasa en diferentes subáreas, pero también puede estar influido por la biomasa de otras especies, como el bacalao, dentro de la misma zona. Así, se evita ejercer demasiada presión sobre el stock, afectado tanto por los pescadores como por una gran biomasa de bacalao, que se alimenta de esta especie.

En el mar de Barents, la Comisión Conjunta Ruso-Noruega (<http://www.jointfish.com/eng>) establece TAC sobre varias especies, entre las que se incluye el eglefino. Ha aplicado medidas de gestión revisadas para el bacalao, el eglefino y el capelán para gestionar el stock de la manera más óptima posible y establecer TAC razonables cada año. En 2017, la comisión conjunta celebró su 40º aniversario.

Entre 2012 y 2013, la cuota de eglefino se redujo considerablemente en el Atlántico nororiental, debido principalmente a una fuerte biomasa de bacalao del Ártico noroeste, lo cual dio lugar a un incremento de la cuota de dicha especie. En los años siguientes, la biomasa de bacalao se debilitó y su cuota se redujo, disminuyendo la presión sobre los stocks de eglefino y permitiendo un incremento de la cuota a lo largo de los años siguientes.

En 2017, la cuota comunitaria descendió un 34%, pasando de aproximadamente 73.100 toneladas en 2016 a unas 48.130 toneladas, principalmente debido a una biomasa debilitada. En comparación, la cuota noruega se redujo un 4%, hasta las 114.000 toneladas.

Además de las cuotas en aguas comunitarias, la UE también cuenta con una pequeña cuota de eglefino en la zona establecida por el convenio de la Organización de la Pesca del Atlántico Noroccidental (NAFO), en la costa este de Canadá, donde las capturas alcanzaron las 225 toneladas en 2016<sup>65</sup>.

### 10.4 PRODUCCIÓN

A nivel mundial, Noruega es el principal agente dentro de las pesquerías de eglefino. En 2015, las capturas totales ascendieron a 281.000 toneladas, un incremento del 7% con respecto a 2014, con Noruega siendo responsable del 35% del total. Las artes más utilizadas en la pesca del eglefino son el arrastre de fondo, el palangre, el enmalle y, en menor medida, las nasas<sup>66</sup>.

<sup>63</sup> <https://www.ices.dk/explore-us/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-el-eglefino.pdf>

<sup>64</sup> [http://www.imr.no/temasider/fisk/hyse/hyse\\_nordsjoen\\_skagerrak\\_kattegat/nb-no](http://www.imr.no/temasider/fisk/hyse/hyse_nordsjoen_skagerrak_kattegat/nb-no)

<sup>65</sup> Organización de Pesquerías del Atlántico Noroccidental.

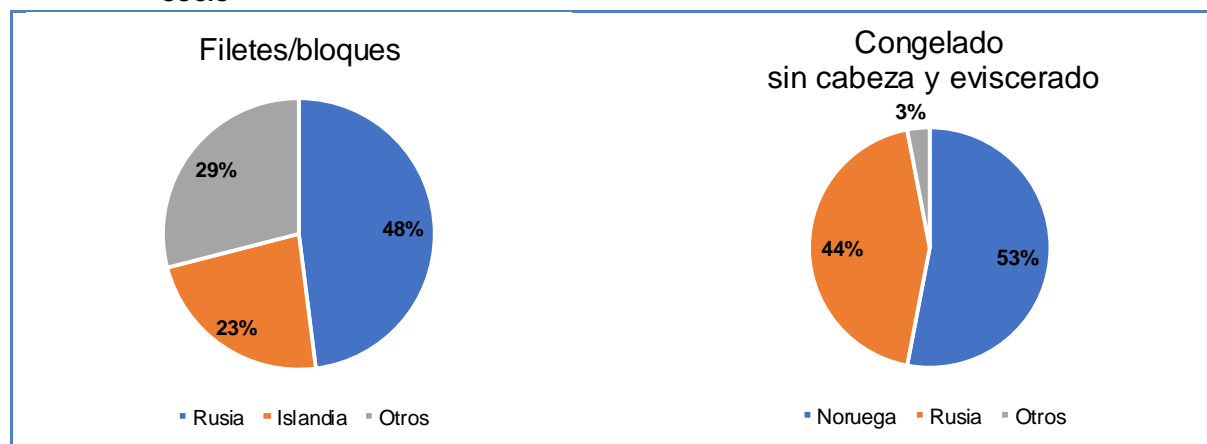
<sup>66</sup> <http://www.fao.org/fishery/species/2228/en>

Tabla 10-1 PRINCIPALES NACIONES QUE CAPTURAN EGLEFINO (1000 toneladas)

País	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Noruega	125	160	161	101	94	97
Rusia	112	140	144	86	79	92
Islandia	65	51	48	45	36	41
Reino Unido	34	30	35	40	36	33
Canadá	22	15	9	8	16	18
Otros	39	34	34	28	27	27
<b>Total</b>	<b>396</b>	<b>396</b>	<b>397</b>	<b>280</b>	<b>262</b>	<b>281</b>

Fuente: FAO.

Figura 10-1 IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE EGLEFINO – POR PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y PAÍS SOCIO



Fuente: Eurostat.

Las capturas de eglefino se utilizan en forma de (1) filetes/bloques congelados, tanto de primera como de segunda congelación, (2) fresco/congelado sin cabeza y eviscerado y (3) un pequeño número de productos salados. Rusia e Islandia representaron la mayor parte de la producción de filetes/bloques (en volumen), con aproximadamente un 48% y un 23% del total, respectivamente. En el caso del volumen de eglefino congelado, sin cabeza y eviscerado, Noruega fue responsable de aproximadamente el 53% y Rusia del 44%, mientras que si nos referimos al eglefino fresco, sin cabeza y eviscerado, el volumen se divide a partes iguales entre Noruega, la UE e Islandia. En líneas generales, en 2015, el 32% de las capturas de eglefino se produjeron en forma de filetes/bloques congelados, mientras que el eglefino congelado y fresco sin cabeza y eviscerado representó el 31% y el 36%, respectivamente<sup>67</sup>.

El Reino Unido es el principal Estado Miembro de la UE en la pesquería del eglefino, con capturas de aproximadamente 33.000 toneladas en 2015, en torno al 70% de las capturas comunitarias totales. Francia es el segundo, con unas 6.260 toneladas, seguido de Irlanda, con aproximadamente 3.130 toneladas. Los tres principales puertos para el desembarque del eglefino en la UE se encuentran en el Reino Unido: Peterhead, Scrabster y Fraserburgh. Todos los desembarques de eglefino de estos puertos son de pescado fresco y entero. Este es también el principal estado de conservación y de presentación de desembarques en los puertos de la UE (99%). El pequeño volumen que no se desembarca entero y fresco se desembarca en forma de filetes congelados o congelado entero.

En 2015, la UE fue responsable del 15% de las capturas totales de eglefino, con aproximadamente 47.000 toneladas.

## 10.5 COMERCIO

En 2016, la UE importó diferentes productos de eglefino con un valor de 210 millones de euros y 70.000 toneladas. Esto supuso un descenso en valor (-8%) con respecto a 2015 y un incremento de volumen (+9%). La UE tiene una fuerte dependencia de las importaciones de eglefino para cubrir la demanda interna, ya que sus capturas solamente le aportan un 30% de autosuficiencia.

El Reino Unido es el mayor mercado comunitario para el pescado blanco. En 2016, importó productos de eglefino con un valor de 115 millones de euros y 33.000 toneladas. La mayoría del volumen importado a la UE y al Reino Unido está compuesto por productos congelados, sin cabeza y eviscerados o filetes.

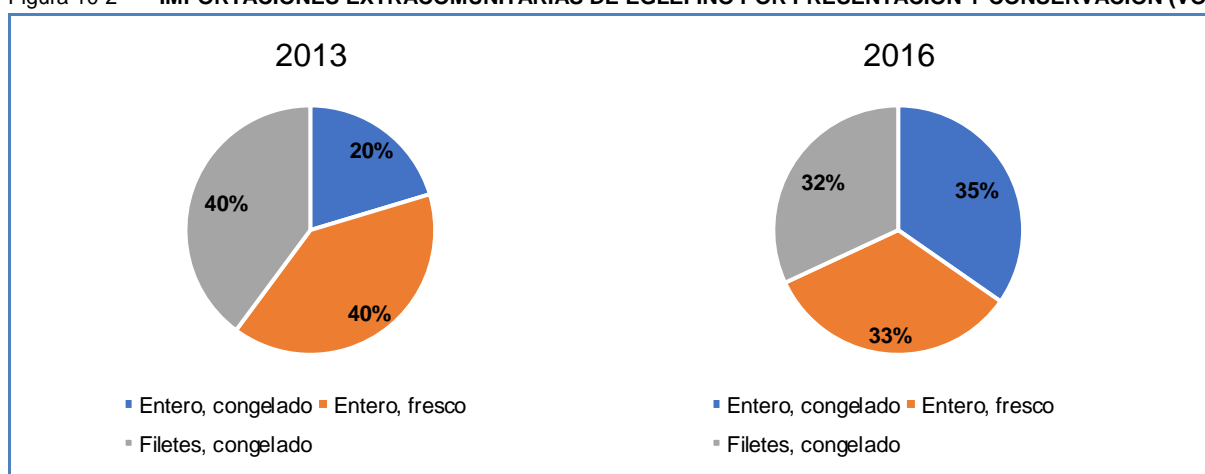
A pesar de que los Países Bajos es el segundo mayor importador de eglefino procedente de países extracomunitarios, no es solo un mercado de consumidores, sino también una gran plataforma de comercio para el eglefino, donde se suele reexportar una gran cantidad del volumen tanto al Reino Unido como a Francia. Se trata principalmente de una reexportación "limpia", aunque también se procesa parte del volumen (entero a filetes).

<sup>67</sup> Groundfish Forum 2016.

Tabla 10-2 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE EGLEFINO– PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS (MILLONES DE EUR Y 1000 TONELADAS)**

Estado Miembro	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Reino Unido	105	24	131	29	115	33
Países Bajos	37	9	44	11	49	14
Dinamarca	25	13	25	12	22	11
Suecia	15	8	17	8	14	7
Polonia	12	4	6	2	8	4
Otros	5	1	5	1	3	1
<b>Total</b>	<b>199</b>	<b>60</b>	<b>229</b>	<b>64</b>	<b>210</b>	<b>70</b>

Fuente: EUMOFA, basado en Comext.

Figura 10-2 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE EGLEFINO POR PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN (VOLUMEN)**

Fuente: Eurostat.

Los principales proveedores de eglefino a la UE son Noruega, Rusia e Islandia, con un 42%, 22% y 20%, respectivamente, del valor total de importación en 2016. Los volúmenes procedentes de Noruega

corresponden principalmente a productos sin cabeza y eviscerados, tanto congelados como frescos, mientras que la mayoría de los productos procedentes de Rusia e Islandia son filetes congelados.

Tabla 10-3 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE EGLEFINO – PRINCIPALES PAÍSES SOCIOS (millones de EUR y 1000 toneladas)**

País Socio	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Noruega	93	36	94	36	89	40
Rusia	35	7	46	10	47	12
Islandia	38	7	52	9	43	9
China	22	5	23	4	17	4
Islas Feroe	10	3	12	3	12	4
Otros	2	1	1	1	2	1
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>59</b>	<b>228</b>	<b>63</b>	<b>210</b>	<b>70</b>

Fuente: EUMOFA, basado en Comext.



## 10.6 CONSUMO

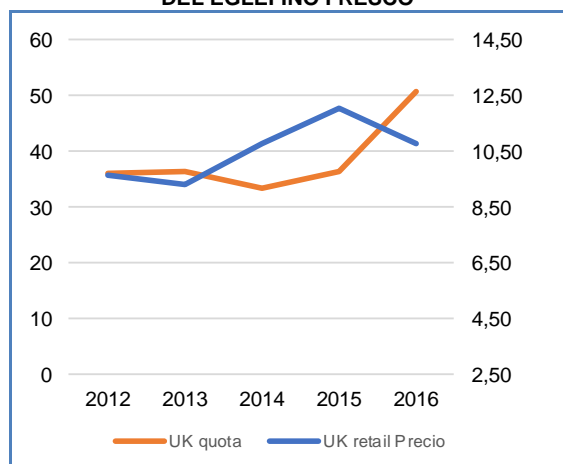
El consumo general de eglefino en la UE es más bajo que el de otras especies. A pesar de que el consumo de eglefino asciende a 0,33 kg/cápita al año, el consumo de otras especies de pescado blanco es considerablemente mayor, con el bacalao a 2,4 kg/cápita y el abadejo de Alaska a 1,58 kg/cápita. No obstante, en el Reino Unido, el eglefino presenta una posición importante. En 2015, el consumo de eglefino fresco en el Reino Unido alcanzó prácticamente las 30.000 toneladas, situándose como la cuarta especie más consumida, después del bacalao, el salmón y el abadejo<sup>68</sup>.

Junto con el bacalao, el eglefino es la principal especie utilizada para el *fish and chips*. Normalmente, el eglefino se prefiere en Escocia, Yorkshire, otras zonas del norte de Inglaterra y las Midlands, mientras que el bacalao se prefiere en el resto de Inglaterra. En Escocia, el eglefino del mar de Barents e Islandia es común en Inglaterra, a menudo en forma de filetes congelados en el mar<sup>69</sup>.

El precio de venta al público del eglefino fresco en el Reino Unido ha ido aumentando desde 2013, lo cual se puede explicar por la disminución de la disponibilidad de eglefino en el mercado, principalmente debido a la reducción de las cuotas. Una de las razones es el fuerte incremento de las cuotas del bacalao del Atlántico ese mismo año. En 2016, y 2017, las cuotas de eglefino han vuelto a aumentar y el volumen disponible y los precios van respondiendo.

En líneas generales, el eglefino se comercializa en una amplia variedad de productos: fresco, en filetes refrigerados, congelado, ahumado y en conserva<sup>70</sup>. En 2015, el 9% de los hogares franceses compraron eglefino fresco una o varias veces. Así, el eglefino ocupa el 15º puesto en la lista de los productos pesqueros más comprados en Francia<sup>71</sup>.

Figura 10-3 **DESARROLLO DE LA CUOTA DEL REINO UNIDO Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DEL EGLEFINO FRESCO**



Fuente: EUMOFA.

<sup>68</sup> El mercado comunitario de la pesca – edición 2016.

<sup>69</sup> <http://www.seafood.org/research-economics/market-insight/market-summary>

<sup>70</sup> <http://www.fao.org/fishery/species/2228/en>

<sup>71</sup> [http://www.franceagrimer.fr/content/download/44427/424200/file/STA-MER-chiffres%20cl%C3%A9s%20en%20anglais-avril%202016\\_VMaJ.pdf](http://www.franceagrimer.fr/content/download/44427/424200/file/STA-MER-chiffres%20cl%C3%A9s%20en%20anglais-avril%202016_VMaJ.pdf)

## 11 Lenguado

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 6-2018.

El lenguado es una de las especies más valiosas para las flotas que operan en el canal de la Mancha y en el mar del Norte, principalmente en Bélgica, Francia, los Países Bajos y el Reino Unido. Tras varios años de menor abundancia que llevaron a una reducción de cuotas y desembarques (2012–2015), el TAC de la UE lleva aumentando desde 2016 y se espera que los desembarques vuelvan a aumentar. El mercado comunitario también se abastece a través de importaciones de varias especies de lenguado, especialmente procedentes de países de África occidental (principalmente Marruecos) que a menudo se comercializan en forma de filetes de lenguado tropical.

### 11.1. BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

En el mercado comunitario, se comercializan varias especies bajo la denominación de lenguado. La principal especie producida es el lenguado europeo (*Solea solea*), pero también se comercializan como lenguados otras especies de la familia Soleidae: la lengua senegalesa (*Cynoglossus senegalensis*) y otras lenguas (lenguados tropicales de Marruecos, Mauritania y Senegal), la goleta (*Microchirus variegatus*) y el lenguado de arena (*Solea lascaris*).

#### 11.1.1 BIOLOGÍA

El lenguado es un pescado plano que habita en aguas poco profundas o cerca del fondo marino. Se entierra bajo la arena o el barro del lecho marino y se retira a aguas más profundas durante el invierno. El lenguado se alimenta de pequeños invertebrados que habitan en el fondo marino, incluyendo gusanos y crustáceos. El lenguado se encuentra distribuido por las aguas de UE, en zonas tan septentrionales como el mar del Norte (incluyendo el mar Báltico) así como en el Mediterráneo (incluyendo el mar de Mármara, el Bósforo y la parte suroccidental del mar Negro). Cuando nace, tiene dos partes bien definidas, izquierda y derecha, con un ojo en cada lado. Con el tiempo, uno de los ojos se traslada hacia el otro lado, para convertirse en la parte superior del pescado durante el resto de su vida<sup>72</sup>.

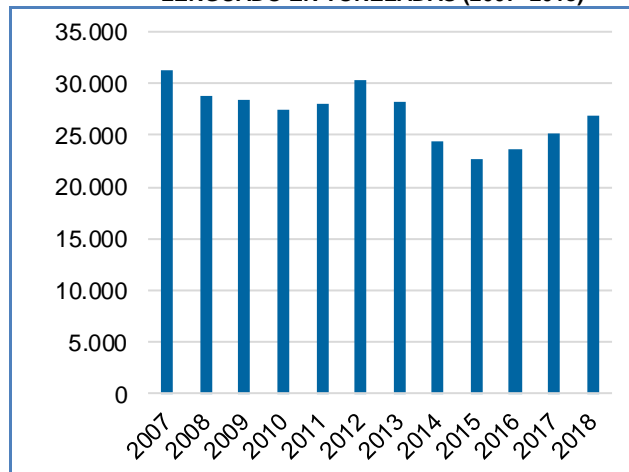
El lenguado europeo puede vivir hasta ocho años y alcanzar una longitud de 70 cm y un peso de 3 kg. Su tamaño medio es de 30 a 40 cm. Empiezan a reproducirse a partir de los 3–5 años, cuando alcanza un tamaño de 25–30 cm. El desove tiene lugar principalmente durante los meses de febrero–mayo (un poco antes en el Mediterráneo).

El lenguado se captura con arrastre y redes de enmalle<sup>73</sup>. La talla mínima de desembarque es de 20 cm en el Mediterráneo y 24 cm en el Atlántico<sup>74</sup>.

<sup>72</sup> <https://www.fishbase.de/summary/solea-solea.html>

<sup>73</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/sole\\_and\\_plaice\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/sole_and_plaice_en)

<sup>74</sup> <https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species?lang=en&sn=34099#ecl-accordion-header-prod-gears>

**11.1.2 RECURSOS, EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN EN LA UE****Figura 11-1 TAC COMUNITARIO PARA LAS ESPECIES DE LENGUADO EN TONELADAS (2007–2018)**

Fuente: Normativa sobre TAC y cuotas de la Comisión Europea.

Las poblaciones de lenguado se gestionan mediante un sistema de TAC (total admisible de capturas) y cuotas. El TAC de la UE se divide en 12 poblaciones, de las cuales la principal (el mar del Norte y la parte sur del mar de Noruega) concentra más del 50% del TAC de la UE<sup>75</sup>. Durante la última década, el TAC de la UE para el lenguado ha sufrido cambios considerables, sobre todo debido a las fluctuaciones del TAC de la población principal (SOL/24-C). Concretamente, de 2012 a 2015, el TAC de la UE bajó de 30.326 a 22.723 toneladas (-25%) debido a una menor abundancia y reclutamiento. En 2016, 2017 y 2018, el TAC de la UE fue en aumento como consecuencia de una mejora en los indicadores del estado de los recursos (+18% de 2015 a 2018).

Además, algunas poblaciones de lenguado se gestionan a través de planes de gestión a largo plazo, incluyendo medidas para limitar el esfuerzo pesquero, periodos o zonas de veda y limitaciones en el tamaño de los aparejos (por ejemplo, el tamaño de la malla de las redes de enmalle en Francia)<sup>76</sup>. Las poblaciones de lenguado de la UE, cubiertas actualmente por planes de gestión a largo plazo, son el lenguado del mar del Norte, el lenguado del golfo de Vizcaya y el lenguado del canal de la Mancha.

**11.2. PRODUCCIÓN**

Las capturas mundiales de lenguado (todas las especies combinadas) alcanzaron las 42.820 toneladas en 2016 (de las cuales el 75% se identifica como lenguado europeo), un descenso del 24% con respecto a 2007<sup>77</sup>.

Los principales productores se encuentran en la UE, que abasteció el 61% de la producción mundial total en 2016 (de la cual el 95% fue de lenguado europeo). Dentro de la UE, los Países Bajos y Francia son los principales productores con capturas que suponen, respectivamente, el 37% y el 21% de las capturas comunitarias totales de lenguado. En menor medida, Bélgica, Italia y el Reino Unido son también productores importantes de la UE (10%, 9% y 8%, respectivamente, de las capturas comunitarias totales de lenguado). Fuera de la UE, otros productores importantes son Nigeria (15% del total de las capturas a nivel mundial en 2016) y Marruecos (8%) y, en menor medida, Egipto (4%), Túnez (2%) y Mauritania (2%).

Según Eurostat, los desembarques comunitarios de lenguado europeo alcanzaron prácticamente las 24.000 toneladas en 2016, lo cual supuso aproximadamente el 56% de las capturas mundiales totales de lenguado. Los Países Bajos y Francia fueron los principales Estados miembros en desembarques de lenguado y representaron respectivamente el 40% y el 22% de los desembarques de lenguado de la UE. Otros Estados miembros de la UE importantes en cuanto a desembarques de lenguado fueron Italia (10%), Bélgica (9%) y el Reino Unido (8%).

En la última década (2007–2016), la mayor parte de los principales países productores de la UE registraron un importante descenso de las capturas de lenguado (-20% a lo largo de la década). No obstante, las capturas aumentaron en Nigeria, Marruecos y Túnez (+159%, +4% y +88%, respectivamente).

De 2007 a 2016, los desembarques comunitarios de lenguado descendieron aproximadamente un 20%, produciéndose los siguientes descensos en los principales países productores: -18% en los Países Bajos, -28% en Francia, -34% en Bélgica y -28% en el Reino Unido. La principal causa de esta tendencia descendente general es la reducción del TAC (canal de la Mancha, mar del Norte) debido a una menor abundancia de pescado en estas áreas. A lo largo de la década, se registraron tendencias ascendentes para los volúmenes de desembarque de lenguado en Italia (+3%) y Portugal (+23%).

<sup>75</sup> <https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species?lang=en&sn=34099#ecl-accordion-header-prod-gears>

<sup>76</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/sole\\_and\\_plaice\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/sole_and_plaice_en)

<sup>77</sup> FAO

## 11.1.3 CAPTURAS MUNDIALES

País	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
UE-28	32.727	29.195	32.840	30.189	28.106	27.587	29.578	29.091	27.275	26.149
Nigeria	2.485	3.316	3.372	3.876	4.469	5.566	7.621	8.231	4.285	6.425
Marruecos	3.465	3.290	4.107	3.322	2.410	2.271	2.680	2.887	3.862	3.613
Egipto	2.899	3.366	2.518	2.702	3.122	2.063	2.066	2.337	1.653	1.547
Túnez	521	469	448	463	458	445	457	511	594	982
Mauritania	-	-	-	57	532	923	967	1.594	1.253	921
Otros	14.277	5.995	5.213	4.403	3.727	4.834	4.546	3.898	3.846	3.183
<b>Total</b>	<b>56.374</b>	<b>45.631</b>	<b>48.498</b>	<b>45.012</b>	<b>42.824</b>	<b>43.689</b>	<b>47.915</b>	<b>48.549</b>	<b>42.768</b>	<b>42.820</b>

Fuente: FAO Fishstat.

## 11.1.4 DESEMBARQUES EN LA UE

País	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
P. Bajos	11.584	10.732	11.012	10.222	8.818	9.354	9.905	8.696	10.329	9.518
Francia	7.213	7.211	5.433	4.134	8.272	7.806	8.193	7.707	6.384	5.214
Italia	2.310	1.801	2.209	2.248	1.798	2.081	1.505	2.288	2.448	2.375
Bélgica	3.389	3.272	3.515	3.438	3.176	2.752	2.533	3.247	2.764	2.235
Reino Unido	2.791	2.452	2.362	2.307	2.660	2.561	2.431	2.447	1.995	1.997
Otros	3.358	3.176	2.971	2.727	2.414	2.107	2.585	2.191	2.306	2.519
<b>Total</b>	<b>30.645</b>	<b>28.643</b>	<b>27.503</b>	<b>25.075</b>	<b>27.138</b>	<b>26.661</b>	<b>27.151</b>	<b>26.576</b>	<b>26.227</b>	<b>23.857</b>

Fuente: Eurostat.

Asimismo, varios países de la UE llevan años experimentando con el cultivo del lenguado en piscifactorías terrestres. La producción experimental tuvo que enfrentarse a varios obstáculos, ya que el ciclo de producción es largo y los costes son elevados, lo cual no permitía a los acuicultores competir con los productores de lenguado salvaje de captura, que domina el mercado comunitario (especialmente el de lenguado europeo). Sin embargo, durante los últimos años, la acuicultura de la lengua senegalesa (*Solea senegalensis*) ha experimentado un desarrollo considerable y su producción se ha ido incrementando en varios países europeos. Tras años de investigación científica y desarrollo técnico, el cultivo del lenguado ha alcanzado por fin un nivel competitivo. Según las estadísticas de la FAO, la producción de lenguado de acuicultura en la UE alcanzó las 1.181 toneladas en 2016. Los principales productores fueron España (63%), Francia (22%) y Portugal (12%). Además, la producción de lengua senegalesa también se ha desarrollado en Islandia, donde la empresa de acuicultura más importante del mundo ha construido una gran piscifactoría en tierra utilizando el caudal sobrante de una central de energía geotérmica; la producción aumentó de 0 a 360 toneladas en dos años.

## 11.3. COMERCIO

El lenguado se comercializa de manera casi exclusiva como pescado entero, congelado o fresco<sup>78</sup>. En 2017, la UE presentó un déficit comercial del lenguado de 6 millones de euros. Este déficit se atribuye principalmente a las importaciones de lenguado congelado (12 millones de euros en 2017), aunque las importaciones extracomunitarias de lenguado fresco son también considerables (40% del total de las importaciones extracomunitarias).

En lo que se refiere al lenguado congelado, el principal proveedor extracomunitario es, con diferencia, Marruecos (1.772 toneladas en 2017) y, en menor medida, Mauritania (510 toneladas) y Nueva Zelanda (391 toneladas).

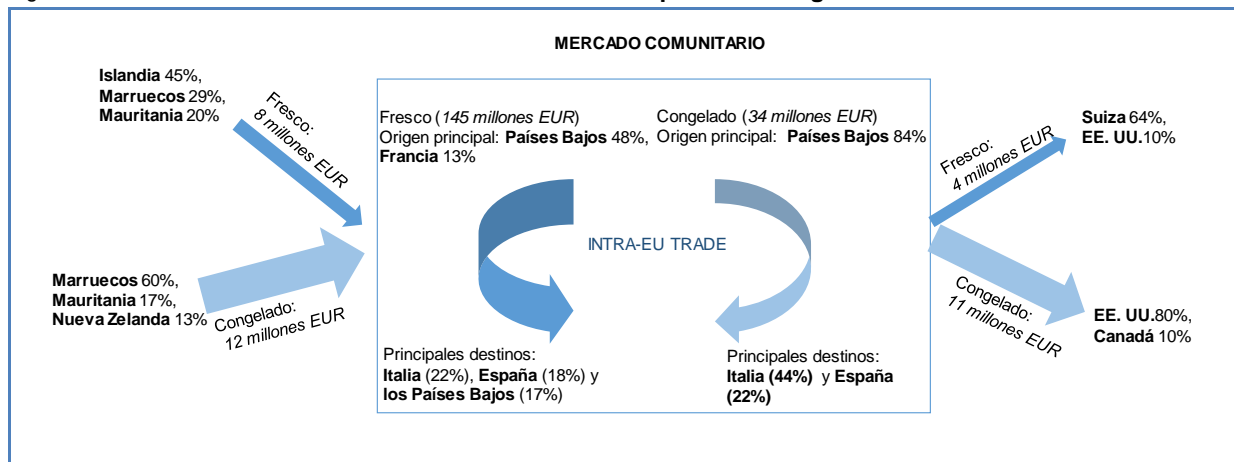
En lo que respecta al lenguado fresco, los principales proveedores extracomunitarios son Islandia (397 toneladas en 2017), Marruecos (262 toneladas) y Mauritania (179 toneladas).

El comercio intracomunitario se mantiene activo en todos los estados de conservación, aunque el pescado fresco supuso el 81% del valor comercial en 2017. Los Países Bajos son el principal proveedor de lenguado fresco y congelado (el 48% y el 84%, respectivamente, de las importaciones intracomunitarias de lenguado fresco y congelado en términos de valor). Los principales destinos fueron Italia (respectivamente 22% y 44% de las importaciones intracomunitarias de lenguado fresco y congelado) y España (18% y 22%, respectivamente).

<sup>78</sup> Los filetes de lenguado se pueden importar congelados, especialmente desde África occidental, pero no existe ningún código NC dedicado a dicho producto. Así, no es posible identificar y cuantificar en qué medida se comercializa.

Las exportaciones extracomunitarias son relativamente limitadas (550 toneladas en 2017, de las cuales el 73% fueron de productos congelados). Los principales destinos de las exportaciones de productos congelados fueron EE. UU. y Canadá, y Suiza y EE.UU. para los productos frescos. Italia, Francia y España son, con diferencia, los principales mercados para el lenguado en la UE, con mercados aparentes (producción + importaciones – exportaciones) que superaron las 6.000 toneladas en 2016.

Figura 11-2 **El mercado comercial comunitario de las especies de lenguado en 2017**



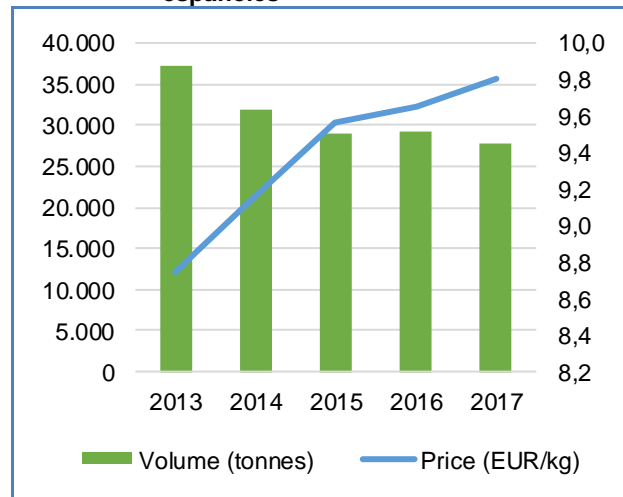
Fuente: EUMOFA.

#### 11.4. CONSUMO

El procesado del lenguado es bastante limitado, ya que su carne es muy apreciada por su sabor, su finura y la ausencia de grasas y espinas. Por lo tanto, es una especie muy valorada y se vende principalmente entera, ya sea fresca o congelada. El lenguado está disponible todo el año, pero la temporada alta transcurre entre enero y abril<sup>79</sup>. El lenguado se consume al vapor, frito, a la parrilla, al microondas y al horno.

En España, el consumo en los hogares de lenguado disminuyó durante el periodo de 2013 a 2017, pasando de más de 37.000 toneladas en 2013 a menos de 28.000 en 2017<sup>80</sup>. Los motivos, además del incremento del precio, pueden incluir una tendencia decreciente general en el consumo de pescado y productos pesqueros en España durante la última década, así como una menor disponibilidad del lenguado en la UE y la alta dependencia del mercado español con respecto a las importaciones. El precio medio de compra aumentó un 12% entre 2013 y 2017.

Figura 11-3 **Consumo de lenguado en los hogares españoles**

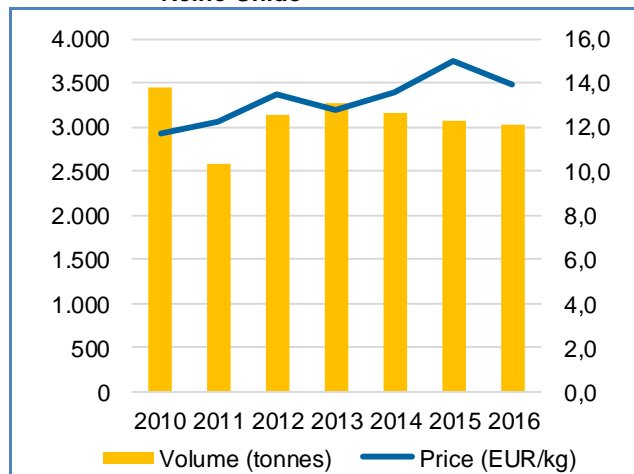


Fuente: EUMOFA.

<sup>79</sup> <http://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/Sole.html>

<sup>80</sup> Este volumen, que consiste en datos de consumo confirmados por el MAPAMA, es muy superior a la estimación del mercado aparente (en torno a 6.000 toneladas en 2016). La explicación podría ser que la denominación "lenguado" incluye en los datos del panel de consumo varias especies de pescados planos.

Figura 11-4 **Consumo de lenguado en los hogares del Reino Unido**



Fuente: EUMOFA.

En el Reino Unido, el consumo de lenguado en los hogares fluctuó durante el periodo 2010–2017, con una media de 3.000 toneladas. Sin embargo, desde 2013, el volumen del consumo registró una ligera tendencia descendente (–8%). Durante el periodo 2010–2017, el precio medio de venta aumentó un 19%, a pesar de que se produjeron algunas fluctuaciones y un ligero descenso en 2017 (13,95 EUR/kg) en comparación con 2016 (14,98 EUR/kg).

## 12 Lubina y dorada en Grecia

La lubina y la dorada son especies marinas populares y conocidas en el Mediterráneo. Grecia es el mayor productor acuícola de Europa, en valor y en volumen (excluyendo a Turquía), y su producción se centra principalmente en la lubina y la dorada. No obstante, además de la lubina y la dorada, en las regiones mediterránea y atlántica también se capturan otras especies marinas importantes desde un punto de vista comercial.

### LUBINA

De entre las diferentes especies de lubina, el róbalo o lubina (*Dicentrarchus labrax*) es la principal especie cultivada en el Mediterráneo y la única lubina cultivada en la acuicultura griega. La lubina suele encontrarse a lo largo del Mediterráneo y del mar Negro, así como en el Atlántico nororiental, desde Noruega hasta Senegal, y normalmente a lo largo de la costa y en aguas salobres<sup>81</sup>. La lubina se ha criado durante mucho tiempo con métodos extensivos, como lagunas cerradas. No obstante, en los años 60, se desarrollaron métodos de cultivo intensivos a través de técnicas complejas de cría. Actualmente, la mayoría de la lubina de acuicultura se produce en jaulas marinas flotantes, con pocas piscifactorías en tierra. El pescado suele cosecharse tras un año y medio y tras dos años en las categorías inferiores a 1 kg<sup>82</sup>.

### DORADA

La dorada (*Sparus aurata*) es la principal especie de dorada cultivada en la región mediterránea y en Grecia, y es también una especie importante para la pesca marina. El número de especies de dorada diferentes capturadas en aguas marinas es mayor que el de la lubina. La dorada suele encontrarse en todo el Mediterráneo y en el Atlántico oriental, desde el Reino Unido hasta las islas Canarias<sup>83</sup>. Vive a lo largo de la costa en aguas salobres y tradicionalmente se ha cultivado de manera extensiva en lagunas y estanques. En los años 80, se desarrollaron técnicas de cría para la dorada. Suele cultivarse en jaulas marinas, pero también existen algunos sistemas en tierra. El pescado suele cultivarse después de aproximadamente 16 meses en el mar y, al igual que en el caso de la lubina, en las categorías pequeñas por debajo de 1 kg<sup>84</sup>.

Este caso práctico es disponible en  
Las noticias destacadas del mes N° 9-2017.

### 12.1 EVOLUCIÓN HISTÓRICA

Según las cifras de la FAO para la pesca y la acuicultura de 1980 a 2015, los volúmenes (toneladas) registrados en Europa para la acuicultura de lubina y dorada (áreas del Atlántico y Mediterráneo y del mar Negro) comenzaron a aumentar en 1990, y desde entonces han representado la mayoría de estas dos especies suministradas al mercado (Figura 14). La pesca de la lubina y la dorada representa un 23% del valor total para la UE y el 6% para Grecia, calculado para un periodo de 5 años, 2010-2105<sup>85</sup>.

El valor de la pesca para las principales especies cultivadas en Grecia es bajo y ha descendido para «las demás doradas» (aquellas que no son de acuicultura), que suelen capturarse en Grecia.

### 12.2 PRODUCCIÓN

En líneas generales, la producción acuícola total de la lubina y la dorada en el Mediterráneo lleva aumentando desde el año 2000 (Figuras 15 y 16)<sup>86</sup>. Sin embargo, el sector es conocido por sus subidas y bajadas cíclicas, es decir, rápidos aumentos de la oferta que anulan la demanda y hacen que los precios caigan considerablemente (derrumbe). Asimismo, otros sectores, como el de la acuicultura de salmón, suelen sufrir estos altibajos, pero con la diferencia de que los ingresos no caen por debajo del umbral de rentabilidad desde el año 2000<sup>87</sup>. Grecia es el mayor productor de la UE (44.000 toneladas para la lubina y 56.000 toneladas para la dorada en 2016) y Turquía es el principal productor de la UE fuera del mercado comunitario, así como el principal exportador extracomunitario al mercado comunitario (así como su competidor) (52.000 toneladas para la lubina y 50.000 toneladas para la dorada en 2016). Desde que la cosecha alcanzó su mayor nivel en 2010, la producción griega descendió, de media, hasta 2016, y la producción comunitaria se ha mantenido relativamente plana. Turquía, por otro lado, aumentó su producción, especialmente de dorada. Actualmente, Turquía se encuentra al mismo nivel que Grecia, o incluso por encima, con respecto al volumen total de cosecha de la lubina y la dorada<sup>88</sup>.

<sup>81</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/la\\_lubina\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/la_lubina_en)

<sup>82</sup>Análisis Kontali AS

<sup>83</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/dorada\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/dorada_en)

<sup>84</sup> Análisis Kontali AS

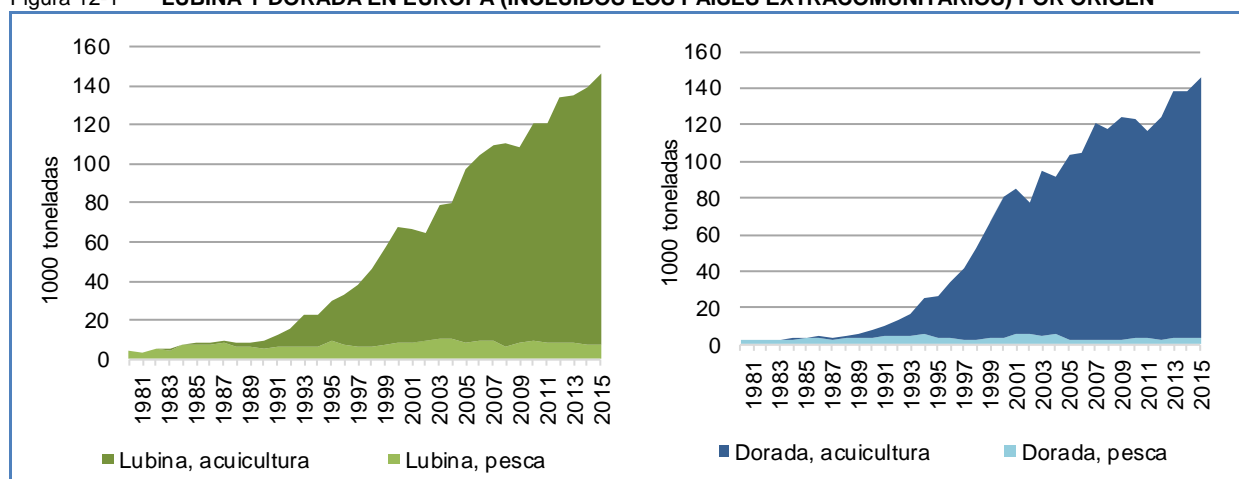
<sup>85</sup> Datos de desembarque de EUMOFA

<sup>86</sup> Estimaciones de las cosechas, Análisis Kontali Analyse

<sup>87</sup> Manual de la Industria de Marine Hasrvest

<sup>88</sup> Análisis Kontali AS.

Figura 12-1 LUBINA Y DORADA EN EUROPA (INCLUIDOS LOS PAÍSES EXTRACOMUNITARIOS) POR ORIGEN



Fuente: FAO.

Table 12-1 PRINCIPALES PRODUCTORES DE LUBINA DE ACUICULTURA (volumen en 1000 toneladas)

País	2012	2013	2014	2015	2016	2017 E	2018 E
Turquía	50	46	52	50	52	60	65
Grecia	47	49	50	46	44	48	50
España	16	10	10	12	14	15	15
Italia	9	9	8	8	9	10	11
Francia	4	2	2	2	2	2	2
Croacia	3	4	4	4	5	5	5
Chipre	2	2	2	2	2	2	2
Portugal	2	1	1	1	1	1	1
Otros	11	13	13	16	15	16	16
<b>Total</b>	<b>144</b>	<b>136</b>	<b>142</b>	<b>141</b>	<b>144</b>	<b>159</b>	<b>167</b>

Fuente: Análisis Kontali.

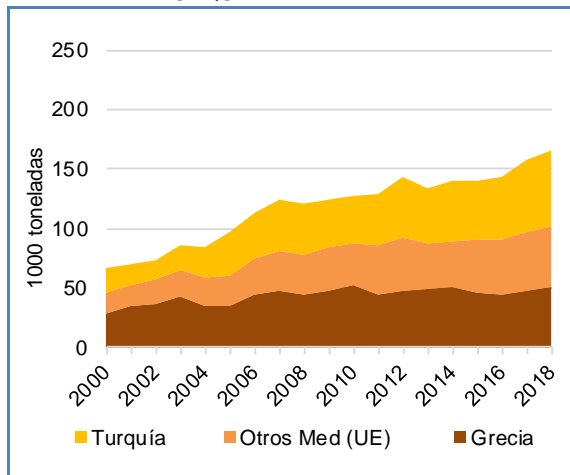
Table 12-2 PRINCIPALES PRODUCTORES DE DORADA DE ACUICULTURA (volumen en 1000 toneladas)

País	2012	2013	2014	2015	2016	2017 E	2018 E
Grecia	74	75	73	63	56	64	67
Turquía	40	48	48	42	50	59	67
España	20	17	17	17	19	21	22
Italia	10	9	9	9	9	10	11
Croacia	2	3	4	5	5	5	5
Chipre	3	4	4	4	4	4	4
Francia	2	2	2	2	2	2	2
Portugal	1	1	2	2	2	2	2
Otros	26	26	25	25	25	25	25
<b>Total</b>	<b>178</b>	<b>185</b>	<b>184</b>	<b>169</b>	<b>172</b>	<b>192</b>	<b>205</b>

Fuente: Análisis Kontali.

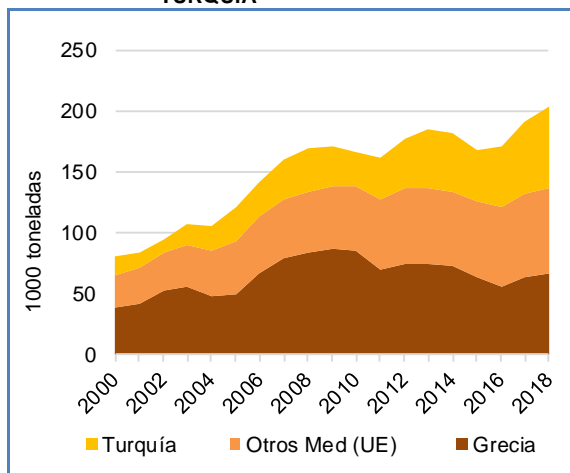


Figura 12-2 **ESTIMACIONES DE COSECHA PARA LA LUBINA PARA GRECIA, OTROS PAÍSES PRODUCTORES COMUNITARIOS Y TURQUÍA**



Fuente: Análisis Kontali AS.

Figura 12-3 **ESTIMACIONES DE COSECHA PARA LA DORADA PARA GRECIA, OTROS PAÍSES PRODUCTORES COMUNITARIOS Y TURQUÍA**



Fuente: Análisis Kontali AS.

### 12.3 MERCADO

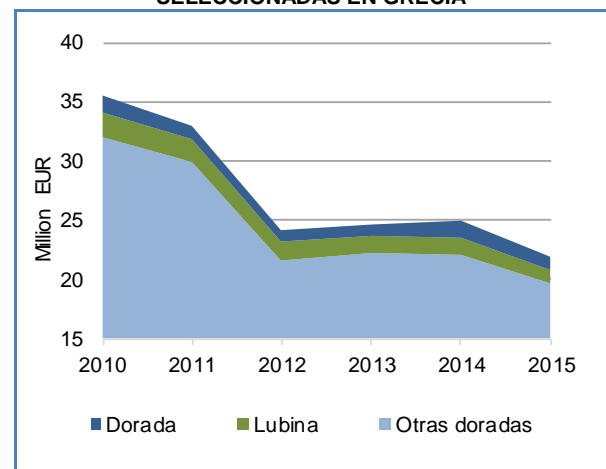
A pesar de la diferencia de la oferta (volúmenes accesibles), la acuicultura se enfrenta a la competencia de las mismas especies salvajes, o similares. Según la información referente a los precios de Grecia, se observa que el pescado salvaje alcanza mayores precios (Figura 18)<sup>89</sup>. No obstante, los precios se mantuvieron más similares a lo largo del periodo 2010–2015.

Los precios de exportación mensuales de Grecia<sup>90</sup> para la lubina y la dorada fluctúan considerablemente (Figura 19), y en lo que se refiere al valor (volumen x precio; Figura 20), se observa una clara estacionalidad en el mercado, asociada a grandes volúmenes y precios altos durante el verano y las vacaciones navideñas. La fuerte caída de los precios está relacionada con los ciclos mencionados de altibajos. La oferta (producción) aumenta rápidamente y los precios se están desarrollando de manera positiva –al menos en el corto plazo– haciendo que la oferta supere a la demanda, como ocurrió entre 2013 y 2014. No obstante, los precios aumentaron de media un 17% y un 20% respectivamente para la lubina y la dorada, del año 2010 al verano de 2017, asumiendo una tendencia lineal del 2-3% anual. Por otro lado, el precio del salmón del Atlántico aumentó un 100% con respecto al mismo periodo. Esto se debió principalmente a un fuerte incremento de la demanda en varios mercados globales (sushi) durante el periodo respectivo comparado para la lubina y la dorada<sup>91</sup>. En buenos periodos, el precio de la dorada sigue al de la lubina. Si no es así, los precios de la lubina tienden a alcanzar un precio mayor por kilogramo y los precios de la dorada descienden rápidamente. En la última caída de los precios de 2016 y 2017, el fuerte descenso de la dorada está posiblemente asociado a un crecimiento más rápido de los volúmenes abastecidos (cosechados) de dorada en comparación con la lubina.

Los productos pesqueros europeos se enfrentan a la fuerte competencia de las importaciones<sup>92</sup>, al igual que el sector acuícola de la lubina y la dorada, que se enfrenta a una fuerte competencia en volumen (cuota de mercado) y precio, procedente del sector de la lubina y de la dorada de Turquía, en rápido crecimiento.

Al comparar los precios de exportación de ambos países, se observa un nivel de precio claramente inferior para la lubina y la dorada turcas desde un punto de vista histórico. No obstante, la tendencia es a que se reduzca la diferencia, especialmente en el caso de la lubina.

Figura 12-4 **CAPTURAS SALVAJES DE ESPECIES SELECCIONADAS EN GRECIA**



Fuente: EUMOFA

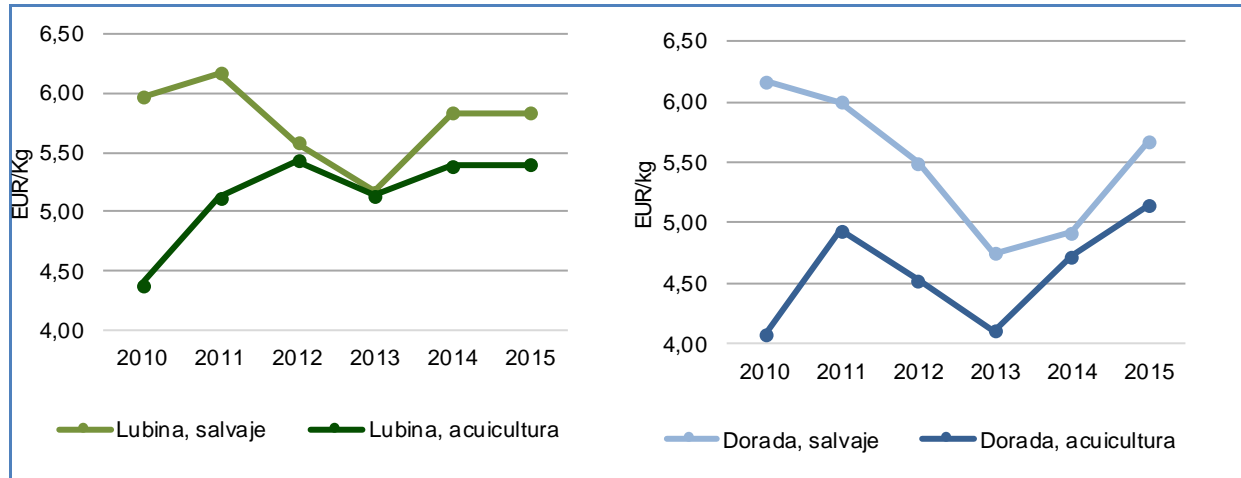
<sup>89</sup> EUMOFA

<sup>90</sup> Análisis Kontali AS

<sup>91</sup> Manual de la Industria de Marine Hasrvest

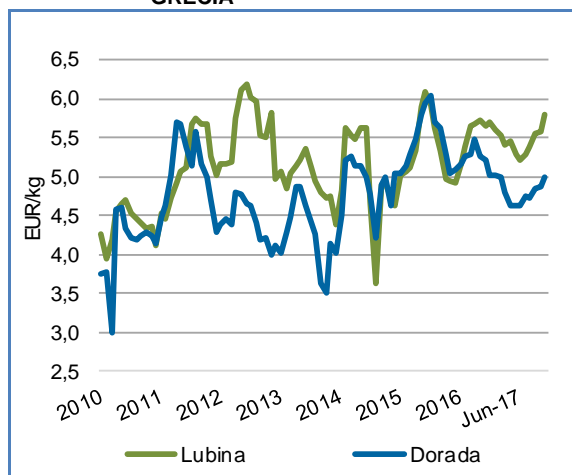
<sup>92</sup> El mercado comunitario de la pesca 2016

Figura 12-5 **EVOLUCIÓN DEL PRECIO DE PRIMERA VENTA EN GRECIA PARA LA LUBINA Y LA DORADA CULTIVADA Y SALVAJE**



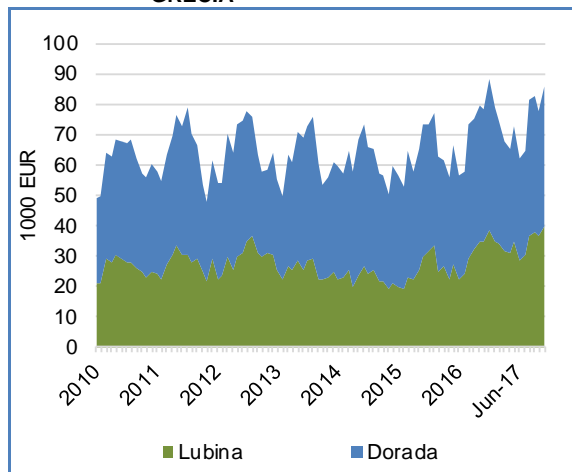
Fuente: EUMOFA.

Figura 12-6 **PRECIOS DE EXPORTACIÓN DE LA LUBINA Y LA DORADA FRESCAS Y ENTERAS EN GRECIA**



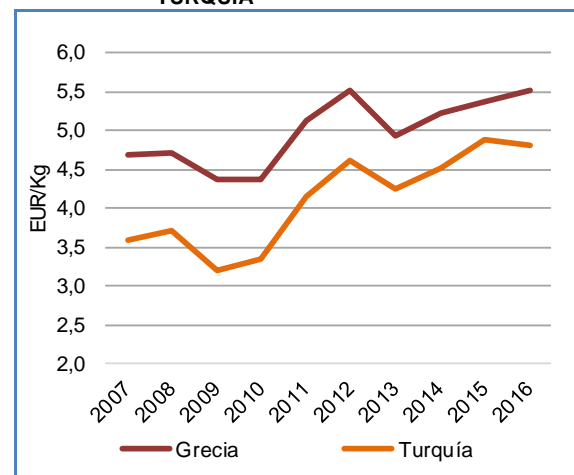
Fuente: EUMOFA.

Figura 12-7 **VALOR DE EXPORTACIÓN DE LA LUBINA Y LA DORADA FRESCAS Y ENTERAS EN GRECIA**



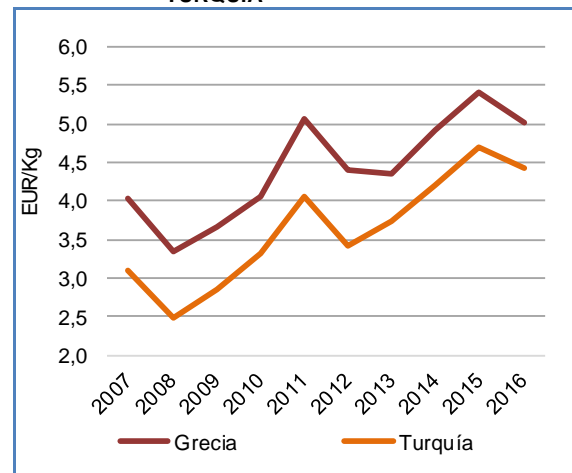
Fuente: EUMOFA.

Figura 12-8 **PRECIO ANUAL DE EXPORTACIÓN DE LA LUBINA ENTERA FRESCA EN GRECIA Y TURQUÍA**



Fuente: Eurostat y TurkStat.

Figura 12-9 **PRECIO ANUAL DE EXPORTACIÓN DE LA DORADA ENTERA FRESCA EN GRECIA Y TURQUÍA**



Fuente: Eurostat y TurkStat.

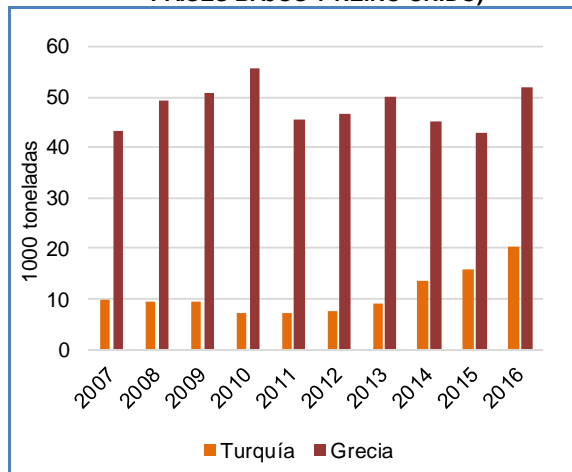
El creciente número de importaciones que entran en Europa, principalmente procedentes de Turquía, se dirigen a los mercados tradicionales de lubina y dorada, representados por Italia y España, y a mercados en desarrollo más recientes, como el Reino Unido, Alemania y los Países Bajos (este último funciona como centro logístico para una mayor distribución a lo largo de Europa). No obstante, se observa que, al contrario que en los mercados tradicionales, el volumen importado de lubina y dorada representa una gran cuota del mercado comunitario y se está convirtiendo en el mercado dominante dentro de los mercados emergentes, en comparación con los principales exportadores intracomunitarios, como Grecia.

### 12.4 ESTRUCTURA DEL SECTOR

El sector griego de la lubina y la dorada, se redujo de 190 a 80 empresas y de 230 a 330 ubicaciones entre 1997 y 2010<sup>93</sup>. La consolidación ha continuado y tienen grandes posibilidades de reforzarse a partir de 2018, gracias a la venta por parte de los bancos de las mayores empresas acuícolas de lubina y dorada.

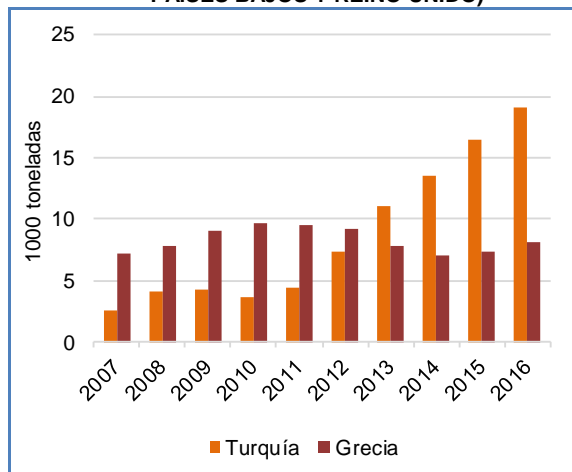
Incluso antes de estas ventas, el sector griego de la lubina y la dorada se encuentra claramente más consolidado que el sector noruego del salmón, con el que se suele comparar. En Noruega, el 80% de la producción incluye más de 20 empresas de los mayores<sup>94</sup>, mientras que este número en Grecia es actualmente de tres tras el proceso en curso, puede que sean menos<sup>95</sup>.

Figura 12-10 **VOLUMEN DE LA LUBINA FRESCA Y ENTERA EXPORTADA A LOS MERCADOS TRADICIONALES (ITALIA, ESPAÑA) Y MERCADOS EMERGENTES (ALEMANIA, PAÍSES BAJOS Y REINO UNIDO)**



Fuente: EUMOFA.

Figura 12-11 **VOLUMEN DE LA DORADA FRESCA Y ENTERA EXPORTADA A LOS MERCADOS TRADICIONALES (ITALIA, ESPAÑA) Y MERCADOS EMERGENTES (ALEMANIA, PAÍSES BAJOS Y REINO UNIDO)**



Fuente: EUMOFA.

<sup>93</sup> Federación Griega de Maricultura (FGM)

<sup>94</sup> Manual de la Industria de Marine Hasrvest

<sup>95</sup> Análisis Kontali AS.

Este caso práctico es disponible en  
Las noticias destacadas del mes N° 5-2017.

## 13 Mejillón



El mejillón es el principal producto acuícola en varios Estados Miembros de la UE. Las importaciones de esta popular especie representaron aproximadamente el 7,5% del suministro comunitario en volumen en 2016. No obstante, la estacionalidad de la oferta y los patrones de consumo, así como las nuevas oportunidades de certificación, pueden dar lugar a importantes variaciones de los precios de venta al público de un Estado Miembro a otro.

### 13.1 BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

#### 13.1.1 BIOLOGÍA

Mejillón es el nombre común utilizado para los miembros de varias familias de moluscos bivalvos que habitan tanto en agua dulce como en agua salada.

El mejillón se encuentra en una amplia gama de hábitats, desde zonas intermareales hasta zonas totalmente sumergidas, con un variado abanico de temperaturas y salinidades. Se alimentan de fitoplancton y materia orgánica mediante el filtrado constante de agua marina, por lo que siempre se crían en zonas ricas en plancton. La calidad del agua es un factor muy importante en la cría del mejillón.

El mejillón se caracteriza por su alta fecundidad y una fase larvaria móvil, lo que facilita una amplia distribución. Entre marzo y octubre, en función de la latitud, el mejillón produce larvas que son transportadas por las corrientes. En menos de 72 horas, las larvas crecen y se desarrollan hasta que ya no pueden flotar. Entonces se depositan, adhiriéndose a distintos sustratos.<sup>96</sup>

Al contrario que las ostras, las larvas no se adhieren directamente al soporte, sino que utilizan filamentos llamados hilos. El método más utilizado para recoger las semillas (larvas) consiste en colocar una cuerda en lugares seleccionados por sus corrientes y la presencia de microorganismos. Entre mayo y julio, estas cuerdas se recogen y se trasladan a criaderos de mejillón. Las semillas de mejillón no se pueden recoger en agua fría, por lo que los juveniles se recogen en depósitos naturales.

#### 13.1.2 RECURSO, EXPLOTACIÓN Y ORDENACIÓN EN LA UE

En la UE, los mejillones más recolectados y cultivados son el mejillón atlántico *Mytilus edulis* y el mejillón mediterráneo *Mytilus galloprovincialis*. No obstante, se capturan y se crían muchas otras especies a lo largo del mundo, y algunas de ellas se consumen en la UE. Estas especies principales son: el chorito *Mytilus chilensis* criado en Chile, y el mejillón de Nueva Zelanda, *Perna canaliculus*.

El cultivo del mejillón tiene una larga tradición y su cría representa una gran producción en la mayoría de las regiones productoras (94% de la producción mundial total en 2015 según la FAO).

Sin embargo, la extracción del mejillón (recogida a mano, extracción en rastras, etc.) sigue representando una parte muy importante de la producción en algunos grandes países productores, como es el caso de Indonesia (100%), Dinamarca (97%) y, en menor medida, Brasil (21%) y Alemania (15%). En 2015, la recogida de mejillón representó el 10% de la producción comunitaria total de mejillón, reforzada por la producción danesa.

La cría hasta que se produce la cosecha requiere aproximadamente un año. En las costas europeas se utilizan cuatro métodos:

- **En parcelas o por esparcimiento** (principalmente en los Países Bajos): Se esparce a los juveniles sobre el fondo en aguas poco profundas, normalmente en bahías o áreas terrestres resguardadas, y ellos se adhieren al fondo. El mejillón se recoge con rastras en embarcaciones especialmente acondicionadas.
- **En estacas** (denominadas *bouchots* en Francia). Este tipo de cultivo se vale de hileras de estacas de madera colocadas en las zonas de marea baja. La estaca se rodea con cuerda de tres a cinco metros o tubos llenos de semilla (larvas). A continuación se coloca una red sobre la estructura completa para que los mejillones no se desprendan. La recogida se realiza de forma manual o mecánica para separar los grupos de mejillones del soporte de madera.
- **En cuerdas**: Los mejillones se adhieren a cuerdas suspendidas verticalmente en el agua desde una estructura fija o flotante (batea). Esta técnica es idónea para mares con mareas suaves, como el Mediterráneo, y se utiliza en gran medida en los estuarios del océano Atlántico, especialmente en las rías gallegas. En el cultivo costero de mejillón, desarrollado recientemente en varios Estados Miembros, como Francia, Irlanda, Portugal, el Reino Unido y Bélgica, también se utiliza esta técnica. Los mejillones se recogen sacando las cuerdas del agua y recogiendo los racimos de mejillones.
- **En caballetes**: en algunos lugares, el mejillón se cultiva utilizando la misma técnica que con las ostras, en bolsas de malla colocadas en caballetes en zonas intermareales o directamente en el suelo.

<sup>96</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/mussels\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/mussels_en.pdf)

## 13.2 PRODUCCIÓN

### 13.2.1 PRODUCCIÓN

La producción mundial de mejillón, incluyendo todas las especies, alcanzó prácticamente los 2 millones de toneladas en 2015.

China es claramente el mayor productor, con un 42% de la producción mundial total en 2015, seguida de la UE (27%). Otros grandes productores son Chile (11%), Tailandia (6%), Nueva Zelanda (4%) y la República de Corea (3%). A lo largo de la última década (2006–2015), la producción mundial ha aumentado un 13%, principalmente gracias a China (+57%) y Chile (+66%). No obstante, se han registrado importantes tendencias descendentes en Tailandia (-48%), Corea (-32%) y Nueva Zelanda (-21%).

Según la FAO, la producción comunitaria alcanzó las 545.000 toneladas en 2015, proporcionando aproximadamente el 27% del suministro mundial. España (41% de la producción de la UE), Francia (14%) e Italia (12%) fueron los principales productores. Otros productores comunitarios importantes son los Países Bajos y Dinamarca. Según la FAO, no obstante, el mejillón atlántico representó el 40% de la producción comunitaria y el mejillón mediterráneo el 60%.

La producción comunitaria se mantuvo estable en el periodo 2006-2015, con una media de 521.000 toneladas anuales, a pesar de algunas caídas reseñables en 2008, 2010 y 2013. Entre los tres principales Estados Miembros productores, Francia e Italia registraron producciones relativamente estables: -1% y +3%, respectivamente, de 2006 a 2015. Por el contrario, España registró fuertes fluctuaciones: en 2008 la producción cayó un 21% con respecto a 2006; en 2011, aumentó un 18% con respecto a 2008; en 2013 la producción descendió un 22% frente a 2011 y en 2015 aumentó un +39% con respecto a 2013 (alcanzando prácticamente el nivel de 2006).

Sin embargo, se pueden destacar diferentes tendencias entre los principales Estados Miembros productores. En el periodo 2006-2015, el mayor incremento de la producción se observó en los Países Bajos (+73%). Al mismo tiempo, se registraron importantes tendencias descendentes en el Reino Unido (-39%), Grecia (-35%) y Dinamarca (-16%).

Asimismo, los productores comunitarios de mejillón cuentan con una amplia gama de opciones de etiquetado, posibilidades de certificación y valores que fomentar:

- **Etiquetado ecológico:** Irlanda es claramente el principal Estado Miembro productor de Europa de mejillón ecológico. En 2015, alcanzó las 9.000 toneladas de mejillón atlántico ecológico certificado. Se estima que la producción de mejillón ecológico en la UE se encuentra actualmente en unas 20.000 toneladas. Más información sobre la acuicultura ecológica [aquí](#).
- Las normas de **ecoetiquetado** establecen una serie de criterios sobre la responsabilidad medioambiental del productor o la sostenibilidad del stock que se está pescando. En enero de 2010, la industria del mejillón danesa Limfjord fue la primera pesquería de mejillón del mundo que recibió la certificación del Marine Stewardship Council (MSC). La pesquería está compuesta por 27 embarcaciones pesqueras que producen unas 30.000 toneladas de mejillón al año. Desde entonces, diez pesquerías de mejillón más han obtenido esta certificación.<sup>97</sup>
- **Marcas y etiquetas colectivas:** en Europa, varias marcas colectivas dedicadas al mejillón fomentan una mayor calidad basada en una combinación de atributos, como rigurosas prácticas de producción, técnicas de pesca, áreas específicas de producción, o incluso país de producción (ej. *Moules de la Baie du Mont St Michel* en Francia o *Mexillón de Galicia* en España).

Tabla 13-1 PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ESPECIES DE MEJILLÓN (volumen en toneladas)

País	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
China	539.957	448.667	479.902	637.373	702.157	707.401	764.395	747.077	805.583	845.038
UE-28	562.714	553.604	501.136	534.756	494.958	529.108	510.920	454.434	524.188	544.629
Chile	131.886	166.573	193.926	170.478	228.566	295.550	250.029	251.940	245.435	219.366
Tailandia	229.746	228.250	203.213	193.626	166.927	126.616	103.203	127.919	117.013	118.775
Nueva Zelanda	97.403	99.700	100.282	90.002	95.321	101.423	86.605	83.762	97.510	76.982
República de Corea	88.210	107.638	75.379	65.802	67.935	80.163	69.602	41.456	57.939	59.612
Brasil	14.421	13.350	16.683	17.261	15.839	21.286	26.878	21.741	24.612	23.174
Indonesia	1.515	420	14	30	447	2.867	3.353	8.067	4.024	22.930
Canadá	24.027	24.153	19.962	21.515	25.725	25.938	29.036	26.145	25.233	22.725
EE. UU.	12.086	9.984	11.498	15.838	18.276	13.224	11.653	12.416	11.910	17.716
Filipinas	19.722	20.143	23.045	19.965	20.906	22.471	25.686	22.920	18.785	15.970
Otros	50.367	39.700	50.069	61.338	50.773	38.511	36.386	35.103	33.596	30.427
<b>Total</b>	<b>1.772.054</b>	<b>1.712.182</b>	<b>1.675.109</b>	<b>1.827.984</b>	<b>1.887.830</b>	<b>1.964.558</b>	<b>1.917.746</b>	<b>1.832.980</b>	<b>1.965.828</b>	<b>1.997.344</b>

Fuente: FAO Fishstat.

<sup>97</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/resource-detail/es/c/338588/>

Tabla 13-2 PRODUCCIÓN COMUNITARIA DE ESPECIES DE MEJILLÓN (volumen en toneladas)

País	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>España</b>	228.840	209.671	180.273	198.784	189.313	208.849	203.891	162.117	220.518	225.447
<b>Francia</b>	78.724	76.032	81.697	79.235	71.499	69.098	81.660	77.958	80.853	78.212
<b>Italia</b>	61.928	58.479	67.239	76.800	64.256	79.520	63.257	64.235	63.700	63.700
<b>Países Bajos</b>	31.300	43.731	36.082	45.618	56.227	36.700	40.000	37.112	54.100	54.100
<b>Dinamarca</b>	55.219	58.284	36.819	40.003	28.541	34.980	39.963	38.301	43.173	46.529
<b>Reino Unido</b>	34.336	30.318	36.849	35.380	35.405	35.769	34.331	24.388	20.593	21.029
<b>Grecia</b>	28.522	22.653	21.362	23.091	17.377	17.239	16.679	18.720	16.752	18.645
<b>Irlanda</b>	33.976	38.168	27.800	26.802	22.999	22.671	20.615	18.949	12.222	16.250
<b>Alemania</b>	3.670	10.539	6.896	3.600	4.905	20.830	6.933	5.036	5.280	12.738
<b>Otros</b>	6.199	5.729	6.119	5.443	4.436	3.452	3.591	7.618	6.997	7.979
<b>UE-28</b>	<b>562.714</b>	<b>553.604</b>	<b>501.136</b>	<b>534.756</b>	<b>494.958</b>	<b>529.108</b>	<b>510.920</b>	<b>454.434</b>	<b>524.188</b>	<b>544.629</b>

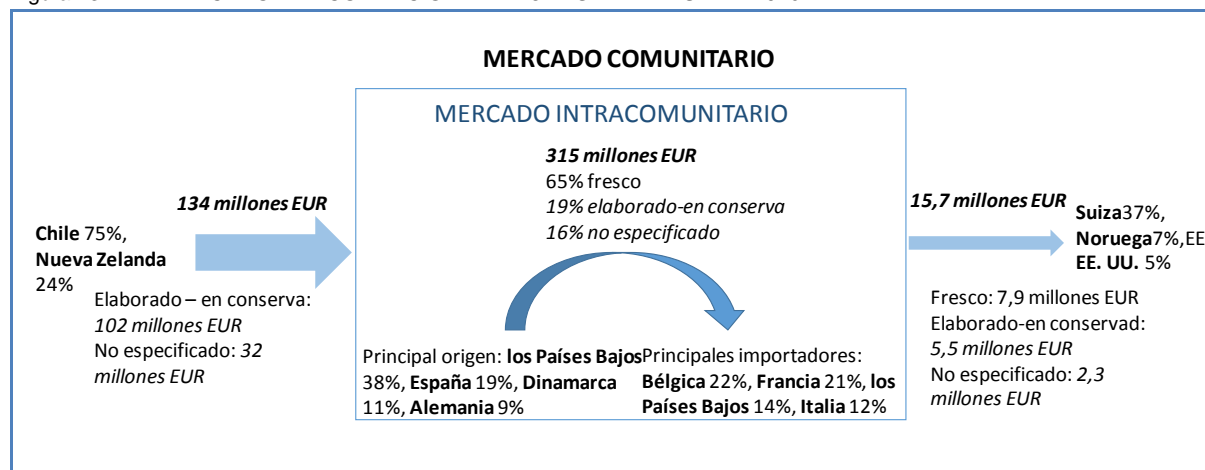
Fuente: FAO Fishstat.

Tabla 13-3 PRODUCCIÓN COMUNITARIA: DESGLOSE POR ESPECIES EN 2015 (volumen en toneladas)

País	Mejillón atlántico	Mejillón mediterráneo
<b>España</b>	139	225.308
<b>Francia</b>	63.956	14.256
<b>Italia</b>	0	63.720
<b>Países Bajos</b>	54.100	0
<b>Dinamarca</b>	46.529	0
<b>Reino Unido</b>	21.029	0
<b>Grecia</b>	0	18.645
<b>Irlanda</b>	16.250	0
<b>Alemania</b>	12.738	0
<b>Otros</b>	1.800	6.298
<b>Total</b>	<b>216.541</b>	<b>328.227</b>

Fuente: FAO Fishstat.

Figura 13-1 MERCADO DEL COMERCIO DEL MEJILLÓN EN LA UE EN 2016



Fuente: EUMOFA.

### 13.2.2 PROCESADO Y MARKETING

El mejillón se vende en diferentes presentaciones, estados de conservación y formas de empaquetado. Se pueden vender sueltos, en bolsas de malla, o en envases refrigerados al vacío listos para su uso.

En España, el mejillón mediterráneo de mayor tamaño suele presentarse en lata y sin concha. Actualmente, el mejillón comienza a presentarse precocinado, con una amplia variedad de aderezos, en envases al vacío de larga duración.

## 13.3 COMERCIO

### 13.3.1 COMERCIO COMUNITARIO

En 2015, la UE sufrió un déficit comercial de mejillón de 118 millones de euros. El déficit se atribuye principalmente a las importaciones de mejillón congelado y en conserva procedentes de Chile y nueva Zelanda. Las importaciones extracomunitarias de mejillón son limitadas (0,3 millones de euros para 112 toneladas en 2016).

En el caso del mejillón elaborado y en conserva, el principal proveedor extracomunitario es Chile (38.000 toneladas en 2016). El otro gran productor es nueva Zelanda (5.500 toneladas) cuyas importaciones se producen bajo estados de conservación no especificados, pero probablemente congelados.

El comercio intracomunitario es activo para cada uno de los estados de conservación y está dominado por los productos de mejillón fresco. En 2016, las exportaciones intracomunitarias totales alcanzaron más de 200.000 toneladas y 315 millones de euros, de las cuales el 65% fueron productos frescos.

Los Países Bajos y España son los principales proveedores de mejillón, y Bélgica y Francia son los principales destinos de las exportaciones del mercado intracomunitario.

El volumen de las exportaciones extracomunitarias es relativamente bajo (551 toneladas en 2016), y los principales destinos para el mejillón fresco y congelado son los países vecinos, principalmente Suiza y, en menor medida, Noruega.

## 13.4 CONSUMO DE MEJILLÓN EN LOS HOGARES

El mejillón suele consumirse cocinado, pero también puede consumirse crudo, como las ostras. Suele venderse vivo, aunque también se puede comercializar como producto procesado, en lata o marinado (especialmente en España).<sup>98</sup>

Los patrones mensuales del consumo en los hogares parecen ser similares en Italia y los Países Bajos, con una fuerte estacionalidad y altos niveles de consumo durante el verano y, en menor medida, en Navidad.

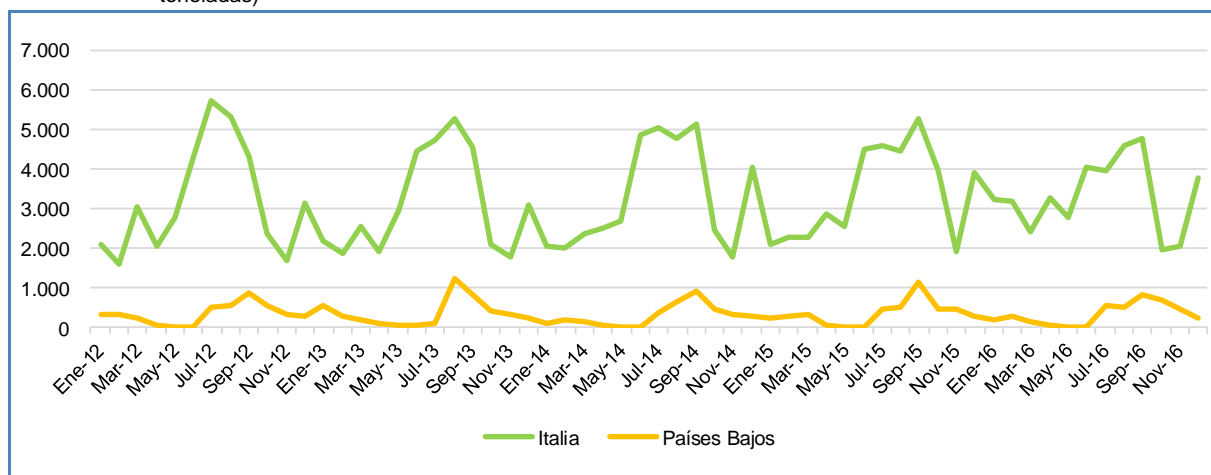
En Italia, el consumo mensual ronda las 3.500 toneladas (siguiendo una tendencia ligeramente ascendente desde 2012), pero en julio-agosto prácticamente se duplica. No obstante, los picos de consumo parecen volverse más bajos, aunque más largos, en el periodo 2012-2016 (alcanzando "solamente" las 5.000 toneladas pero extendiéndose hasta setiembre), mientras que los picos de consumo en Navidad parecen seguir la tendencia opuesta.

En los Países Bajos, el consumo mensual de mejillón en los hogares ronda una media de 350 toneladas (siguiendo una tendencia ligeramente al alza desde 2012), pero la estacionalidad es aún mayor al no registrarse prácticamente consumo antes de julio y produciéndose con un fuerte pico en verano (1.000-1.200 toneladas mensuales) y uno más ligero en el periodo diciembre-enero (300-400 toneladas).

Los precios de compra del mejillón llegaron a una media de 2,50 EUR/kg en Italia, siguiendo una tendencia ligeramente descendente a lo largo de un periodo de cuatro años, pero manteniéndose estable anualmente. En los Países Bajos, los precios de venta del mejillón sufrieron grandes fluctuaciones mensuales, con una media de 4,00 EUR/kg, pero alcanzando más de 10,00 EUR/kg en mayo de 2016 y cayendo a los 2,57 EUR/kg en julio de 2016.

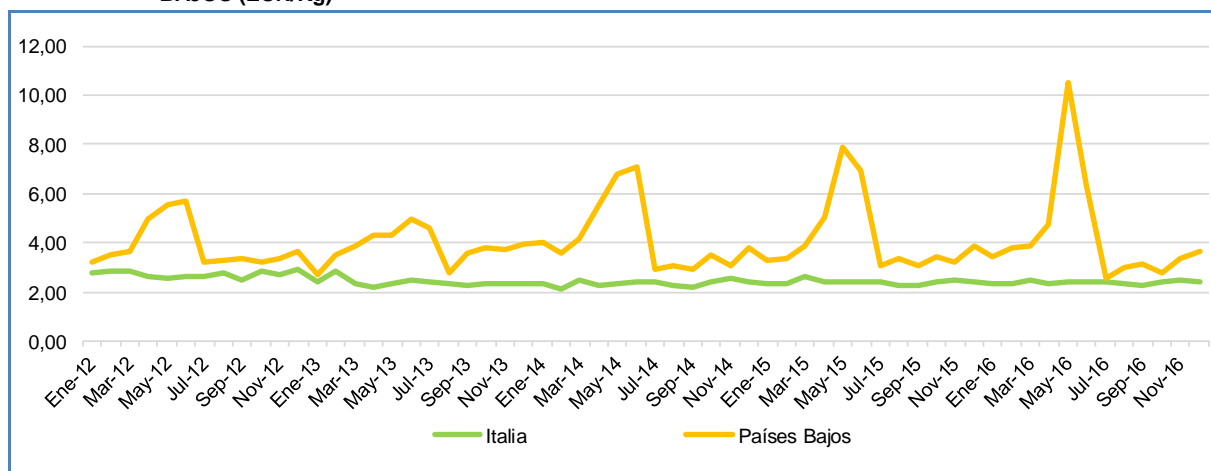
<sup>98</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/mussels\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/mussels_en)

Figura 13-2 CONSUMO DE MEJILLÓN (MYTILUS SPECIES) EN LOS HOGARES DE ITALIA Y LOS PAÍSES BAJOS (1.000 toneladas)



Fuente: EUMOFA (en peso neto).

Figura 13-3 PRECIOS DE CONSUMO DEL MEJILLÓN (mytilus species) PARA LOS HOGARES EN ITALIA Y LOS PAÍSES BAJOS (EUR/Kg)



Fuente: EUMOFA.



## 14 Ostra



La producción comunitaria de ostra depende en gran medida de la producción francesa y de su mercado de consumo. Tras varios años de descenso de la producción debido al brote que surgió en 2008 en las zonas francesas de cultivo de ostra, la producción volvió a aumentar en 2014. El mercado clave es Francia, pero también han emergido algunos mercados nicho de exportación para productos de gama alta.

### 14.1 BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

#### 14.1.1 BIOLOGÍA

Ostra es el nombre común de varias familias diferentes de moluscos bivalvos de agua salada que viven en hábitats marinos o salobres. Muchas, pero no todas las ostras pertenecen a la superfamilia taxonómica de los Ostreoidae. La ostra crece de manera natural en estuarios y aguas salobres.

La ostra se alimenta por filtración y habita normalmente en la zona intermareal (*Crassostrea* y *Saccostrea*), aunque algunas lo hacen en zonas submareales (*Ostrea*). Las larvas de la ostra se conocen como semilla. La reproducción depende de la temperatura y de la salinidad del agua. Antes de depositarse, las larvas permanecen un tiempo en fase pelágica y pueden ser arrastradas por las corrientes de agua.

Las ostras más cultivadas son el ostión virgínico (*Crassostrea virginica*), el ostión del Pacífico (*Crassostrea gigas*, la especie de ostra más cultivada en todo el mundo), la ostra plana europea (*Ostrea edulis*), la ostra australiana (*Saccostrea glomerata*), y la ostra legamosa de Australia (*Ostrea angasi*).

#### 14.1.2 EXPLOTACIÓN DE LOS RECURSOS Y ORDENACIÓN EN LA UE

El cultivo de la ostra tiene ya una larga historia y es mucho más importante que la pesquería de la ostra en la mayoría de las regiones productoras (la ostra cultivada suministró el 98% de la producción mundial de ostra en 2014, según la FAO).

No obstante, la recogida de la ostra (recogida a mano, con dragas, buceando, etc.) sigue representando un porcentaje importante de la producción en algunos grandes países productores, como México (76%), EE. UU. (34%) y, en menor medida, Corea del Sur (7%).

En la UE, el cultivo de la ostra plana europea (*Ostrea edulis*) es limitado, a pesar de la producción estable de los últimos años, ya que la sobreexplotación y las plagas han dado lugar a su agotamiento. El ostión del Pacífico, procedente de Japón, llegó a Europa en los años setenta tras el agotamiento de la ostra de Portugal (*Crassostrea angulata*). Gracias a su rápido crecimiento

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 2-2017

y adaptabilidad a diferentes entornos, esta es actualmente la ostra más cultivada a escala mundial.

La producción comienza con la recogida de la semilla (larvas de ostra) en su emplazamiento natural. Para recolectar la semilla salvaje, los ostricultores utilizan colectores colocados en lugares estratégicos. Cuando la semilla ha crecido hasta llegar a unos cuantos milímetros, se retira de los colectores y está lista para su cultivo. No obstante, una gran parte de la semilla procede ahora de los criaderos.

El método de cría de ostras utilizado depende del entorno (amplitud de las mareas, profundidad del agua, etc.) y de la tradición. En la costa atlántica de Francia, la ostra se produce principalmente mediante el cultivo en sobreelevación. Las ostras se sitúan en mallas de plástico fijadas a caballetes en el suelo de la marisma. El cultivo de fondo, en el que se colocan las ostras directamente en la orilla o en aguas poco profundas, no está tan extendido en la actualidad. El cultivo en cuerda, en el que las ostras se cultivan en cuerdas como el mejillón, se practica en España. Este método es adecuado para la cría en aguas sin mareas o lejanas a la costa. El cultivo en aguas profundas consiste en colocar las ostras en parques que se pueden situar a profundidades de hasta 10 metros.<sup>99</sup>

En la última década (desde 2008), el ostión del Pacífico sufrió una fuerte mortalidad en Francia debido a los brotes de plagas (virus del herpes en 2008 y *Vibrio aestuarius* en 2012), que afectó con dureza a los niveles de producción y a la rentabilidad<sup>100</sup>.

El procesado de la ostra se practica con poca regularidad en la UE, ya que los consumidores prefieren ostras vivas o crudas. Existe un consumo limitado de ostra cocinada o prepara en el sur de Europa, pero en menor medida que en Asia, donde la ostra cocinada o frita se considera un manjar.

### 14.2 PRODUCCIÓN

#### 14.2.1 PRODUCCIÓN GLOBAL

La producción de todas las especies de ostra alcanzó los 5,3 millones de toneladas en 2014. China es claramente el principal productor, con un 82% de la producción mundial total en 2014. Otros grandes productores son Corea del Sur (6%), EE. UU. (4%), Japón (3%) y la UE (2%). Entre 2004 y 2014, la producción mundial sufrió un aumento del 23%, atribuible especialmente a la producción china (+33%) y, en menor medida, a la de Corea del Sur (+14%). No obstante, se han producido tendencias descendentes en EE.UU. (-12%), Japón (-21%) y la UE (-32%).

#### 14.2.2 PRODUCCIÓN COMUNITARIA

Según la FAO, la producción comunitaria alcanzó las 93.103 toneladas en 2014, proporcionando aproximadamente el 2% del suministro mundial. Francia (82% de la producción comunitaria), Irlanda (11%) y los Países Bajos (3%) fueron los principales productores. Otros productores comunitarios reseñables son el Reino Unido, Portugal y España.

En 2015, según la Asociación Europea de Productores de Moluscos (EMPA), la producción comunitaria de ostra fue de 108.910 toneladas. El ostión del Pacífico representó el 97,5% y la ostra plana el 2,5%. La producción comunitaria cayó desde 2008 debido a un virus, que aumentó la mortalidad y se mantuvo especialmente activo en Francia, donde la producción disminuyó un 31% en el periodo 2008-2013. La producción se estabilizó en 2013-2014 y comenzó a aumentar de nuevo en 2015. En 2016, el nivel de 100.000 a 110.000 toneladas se debería volver a

<sup>99</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/oyster\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/oyster_en.pdf)

<sup>100</sup> Guide des espèces à l'usage des professionnels (SeaWeb Europe, 2016 Edition).

alcanzar, si no se producen otros problemas. Los mayores aumentos de la producción se han observado en Irlanda y Portugal, cuyo mercado objetivo es el francés.

La presencia de intereses franceses en el sector acuícola irlandés y portugués es considerable, pues mantienen el 50% de los medios de producción. La mitad de la semilla utilizada en el cultivo de la ostra procede de criaderos; el 50% restante es semilla salvaje recogida por los ostricultores.

Tres ostras cultivadas cuentan con indicación geográfica europea:

- Whit stable oysters (UK), IGP (indicación geográfica protegida) desde 1997;
- Huîtres de Marennes-Oléron (Francia), PGI desde 2009;

- Fal oysters (UK), DOP (denominación de origen protegida) desde 2013.

En Francia, dos *Label Rouge* (*Huîtres fines de claires vertes* y *Huîtres pousse en claires*) están ligadas a la IGP *Huîtres de Marennes-Oléron*.

Asimismo, la pesquería de la ostra Limfjord (Dinamarca) fue la primera pesquería de ostras del mundo en recibir la certificación MSC en 2012. En 2013, las dos pesquerías de la Asociación Holandesa de la Ostra obtuvieron la certificación MSC para el ostión del Pacífico y la ostra plana<sup>101</sup>.

Tabla 14-1 PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ESPECIES DE OSTRA (volumen en toneladas)

País	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
China	3.281.883	3.346.963	3.455.461	3.508.934	3.354.382	3.503.782	3.642.829	3.756.310	3.948.817	4.218.644	4.352.053
República de Corea	264.960	279.026	314.312	350.592	279.161	265.165	290.462	306.007	303.280	252.530	303.347
EE.UU.	214.829	180.769	184.745	191.970	173.239	188.836	172.582	144.556	200.316	202.525	188.491
Japón	234.151	218.896	208.182	204.474	190.344	210.188	200.298	165.910	161.116	164.139	184.100
UE 28	136.861	137.030	131.856	134.088	122.329	123.127	118.262	103.744	97.395	92.913	93.103
México	48.608	46.136	48.320	50.265	44.453	40.645	52.715	85.696	51.990	42.945	53.758
Taiwán	20.750	28.430	28.547	28.199	34.514	21.882	36.056	34.643	26.923	27.793	25.276
Filipinas	15.993	16.569	16.922	20.596	20.276	20.016	22.644	21.581	20.764	22.175	22.457
Otros	73.882	64.590	63.546	66.637	57.627	68.451	72.190	73.882	64.590	63.546	66.637
<b>Total</b>	<b>4.291.917</b>	<b>4.318.409</b>	<b>4.451.891</b>	<b>4.555.755</b>	<b>4.276.325</b>	<b>4.442.092</b>	<b>4.608.038</b>	<b>4.668.260</b>	<b>4.866.622</b>	<b>5.086.631</b>	<b>5.286.011</b>

Fuente: FAO Fishstat.

Tabla 14-2 PRODUCCIÓN DE ESPECIES DE OSTRA EN LA UE (volumen en toneladas)

País	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Francia	118.762	119.485	112.819	112.986	105.123	105.056	96.294	84.827	83.165	77.699	76.705
Irlanda	6.718	6.153	7.304	8.876	8.833	9.938	13.106	11.280	7.560	8.851	9.777
Países Bajos	2.873	3.195	3.353	3.390	2.069	2.011	3.958	2.680	2.540	2.501	2.500
Reino Unido	2.181	1.700	2.099	1.800	1.379	1.901	1.514	1.254	1.528	1.458	1.346
Portugal	432	533	681	733	1.086	752	616	943	819	869	1.107
España	4.896	4.917	4.520	4.965	2.211	2.169	1.607	1.868	1.361	1.060	1.072
Dinamarca	69	68	122	115	76	67	68	32	70	284	462
Italia	896	942	911	1.212	1.490	1.172	1.050	804	296	142	83
Suecia	32	35	47	10	46	48	38	42	45	45	45
<b>UE-28</b>	<b>136.861</b>	<b>137.030</b>	<b>131.856</b>	<b>134.088</b>	<b>122.329</b>	<b>123.127</b>	<b>118.262</b>	<b>103.744</b>	<b>97.395</b>	<b>92.913</b>	<b>93.103</b>

Fuente: FAO Fishstat.

<sup>101</sup> <https://www.msc.org/newsroom/news/dutch-oyster-fisheries-achieve-msc-certification>

Tabla 14-3 PRODUCCIÓN EN LA UE POR PRINCIPALES ESPECIES (2015, toneladas)

País	Ostión del Pacífico	Ostra plana
Alemania	80	0
Irlanda	7.000	500
España	600	400
Francia	93.500	1.500
Italia	70	10
Croacia	0	50
Países Bajos	2.500	200
Portugal	1.000	0
Reino Unido	1.450	50
<b>Total</b>	<b>106.200</b>	<b>2.710</b>

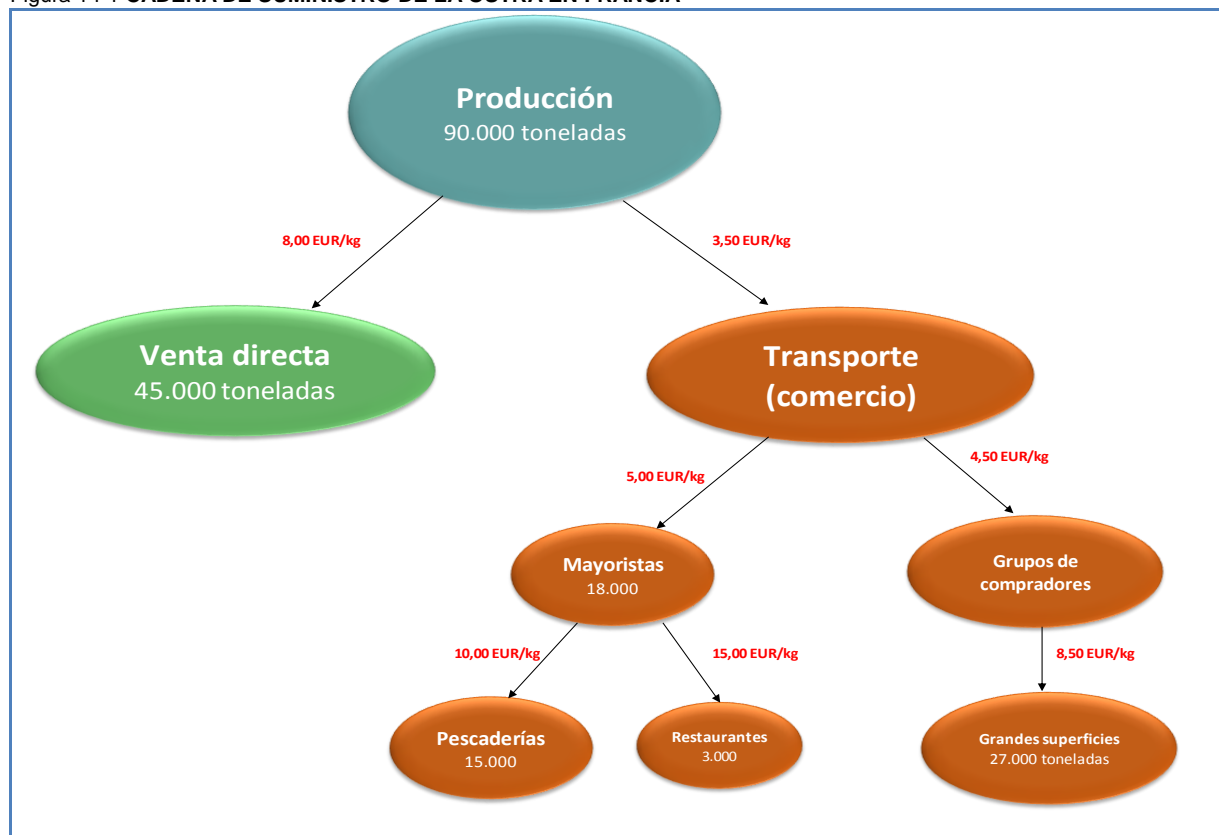
Fuente: EMPA.

### 14.3 LA CADENA DE SUMINISTRO FRANCESA

Francia contó con 4.246 acuicultores en 2016 (fuente: CNC), de los cuales 3.022 son ostricultores. De ellos, 951 se dedicaban exclusivamente a este cultivo. El resto no se dedican exclusivamente al cultivo de la ostra, sino que normalmente lo combinan con otras actividades de cría de marisco, en su mayoría la cría del mejillón. El número de ostricultores cayó ligeramente en 2014, debido a los episodios de mortalidad (dado que la mortalidad afecta a los juveniles, los efectos sobre la producción y la rentabilidad se manifiestan dos años después) y a la jubilación de viejos cultivadores, lo cual produjo un pequeño descenso en áreas dedicadas al cultivo de la ostra en 2015–2016. El volumen de negocio total en 2014 de la cadena de suministro del ostión del Pacífico, según el Comité Nacional Francés para el Cultivo de Marisco (*Comité National de la Conchyliculture* o CNC), se encuentra en torno a los 1.200 millones de euros, para una producción de 90.000 toneladas: 517,5 millones de euros a nivel piscifactoría, 121,5 millones de euros a nivel mayorista y 424,5 millones de euros a nivel consumidor.

Una de las principales características de la cadena de suministro de la ostra francesa es que los ostricultores venden directamente a los consumidores la mitad de la producción.

Figura 14-1 CADENA DE SUMINISTRO DE LA OSTRAS EN FRANCIA



Fuente: EUMOFA y CNC (datos de 2014)

## 14.4 COMERCIO

### 14.4.1 COMERCIO COMUNITARIO

Los intercambios entre los Estados Miembros de la UE son relativamente importantes y han aumentado considerablemente en los últimos años, con exportaciones intracomunitarias que superaron las 18.000 toneladas y los 83 millones de euros en 2015. Las importaciones extracomunitarias son insignificantes (2,2 toneladas en 2015), mientras que las exportaciones extracomunitarias superan las 3.000 toneladas (para 26,3 millones de euros).

Los mayores exportadores extracomunitarios son Francia (80% del valor total de exportación en 2015) e Irlanda (13%). Dentro de la UE, Francia (49% del total del valor de exportación intracomunitario en 2015) es el mayor, seguido de Irlanda (27%), los Países Bajos (10%) y el Reino Unido (5%).

Dentro de la UE, Francia exporta principalmente a Italia (3.874 toneladas in 2015), los Países Bajos (769 toneladas), España (676 toneladas), Bélgica (549 toneladas) y Alemania (337 toneladas). Fuera de la UE, los principales clientes de Francia son China (1.118 toneladas en 2015), Hong Kong (572 toneladas), Suiza (261 toneladas) y Emiratos Arabes Unidos (117 toneladas). Los mayores importadores comunitarios son Francia (31% del valor total de importación en 2015), Italia (27%), España (11%), Bélgica (9%) y Alemania (4%). Francia importa ostra de Irlanda (4.126 toneladas en 2015), el Reino Unido (1.954 toneladas) y los Países Bajos (403 toneladas). Italia importa principalmente de Francia (4.097 toneladas), los Países Bajos (940 toneladas) y Croacia (347 toneladas). España importa desde Francia (920 toneladas), los Países Bajos (513 toneladas), Italia (482 toneladas) e Irlanda (256 toneladas). Los proveedores clave de Bélgica son los Países Bajos (986 toneladas) y Francia (492 toneladas).

Tabla 14-4 EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE OSTRAS VIVAS (valor en EUR)

Flujo comercial	2012	2013	2014	2015
<b>Intracom.</b>	105.056	96.294	84.827	83.165
<b>Extracom.</b>	9.938	13.106	11.280	7.560

Fuente: Comext (CN 03 07 11).

Tabla 14-5 EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE OSTRAS VIVAS EN 2015 (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

País	Extracom.		Intracom.	
	Toneladas	1000 EUR	Toneladas	1000 EUR
<b>Francia</b>	2.477	21.056	6.991	40.879
<b>Irlanda</b>	423	3.553	5.837	22.588
<b>Países Bajos</b>	125	626	1.571	8.422
<b>Reino Unido</b>	36	289	1.187	4.163
<b>Italia</b>	20	90	488	1.973
<b>Portugal</b>	3	5	373	1.106
<b>España</b>	45	392	182	587
<b>Dinamarca</b>	9	80	111	970
<b>Otros</b>	36	228	547	2.412
<b>UE-28</b>	3.173	26.319	17.286	83.145

Fuente: Comext (CN 03 07 11).

Tabla 14-6 IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE OSTRAS VIVAS EN 2015 (volumen en toneladas)

País	Extracom.		Intracom.	
	Toneladas	1000 EUR	Toneladas	1000 EUR
<b>Francia</b>	0,4	21.056	6.330	26.039
<b>Países Bajos</b>	1	626	731	3.311
<b>Reino Unido</b>	-	289	1.187	1.465
<b>Italia</b>	-	90	5.556	22.397
<b>Alemania</b>	0,2	5	600	3.372
<b>España</b>	-	392	2.368	9.331
<b>Bélgica</b>	0,1	80	1.484	7.438
<b>Otros</b>	1	228	529	7.958
<b>UE-28</b>	2	26.319	18.785	83.723

Fuente: Comext (CN 03 07 11).

## 14.5 CONSUMO DE OSTRAS EN LOS HOGARES

La principal característica del consumo de ostra es su gran estacionalidad. En Francia, el 45% se consume en diciembre. La población consumidora es de edad avanzada. El grupo de edad de la mayor parte de los consumidores es de más de 65 años, seguido de las categorías de los 50–64 años y los 35–49 años. Para la mayoría de los consumidores, el consumo comienza a los 40 años y llega a su máximo a los 65. Con el fin de fomentar el consumo, las asociaciones francesas tienen como objetivo reducir la edad del primer consumo. A nivel regional, la ostra es especialmente popular en el oeste, el suroeste, el sureste y en la región de París.

## 14.6 PERSPECTIVAS DEL MERCADO

Las perspectivas del mercado francés son positivas. Se espera que la producción francesa vuelva a su nivel de producción anterior al episodio de mortalidad (130.000 toneladas) en los próximos años.

El mercado europeo, excluyendo Francia, es estable. Los futuros mercados asiáticos también tienen una perspectiva positiva. China tiene un gran potencial y Francia ya exporta más de 1.000 toneladas. Las perspectivas para Rusia, que seguía una tendencia positiva antes de la prohibición de las importaciones, también son buenas.

## 15 Pez espada

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 9-2017

Desde el punto de vista comercial, el pez espada es muy importante para varias flotas comunitarias que faenan en el océano Atlántico y en el mar Mediterráneo. Las flotas comunitarias abastecen prácticamente un tercio de la demanda mundial. España es, con creces, el mayor productor, con más de 21.000 toneladas desembarcadas en 2015. No obstante, el principal mercado para el pez espada en la UE es Italia, que importa cantidades sustanciales desde España y Portugal así como desde Asia.

### 15.1 BIOLOGÍA

El pez espada (*Xiphias gladius*) es un pescado pelágico plateado de gran tamaño con un distintivo pico en la mandíbula superior. Se encuentra en aguas tropicales, templadas y a veces frías de todos los océanos, incluyendo el mar Mediterráneo y las aguas adyacentes. El pez espada es, ante todo, una especie de aguas templadas y, en general, sus migraciones consisten en traslados hacia aguas templadas o frías para alimentarse en verano y en retornar a aguas templadas en otoño para reproducirse y pasar el invierno. El pez espada se encuentra a profundidades de hasta 700 m, donde caza a sus presas, especialmente cefalópodos y peces. Puede alcanzar más de 4 metros de largo y varios cientos de kilos. Su talla media es de 1,20–2,50 m.

### 15.2 RECURSOS, EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN EN LA UE

El pez espada se captura en aguas cercanas y lejanas a la costa con palangre, arrastre, arpón y redes. Cabe destacar que el pez espada no se agrupa en bancos y que se excluyen artes como el cerco o el arrastre pelágico para su explotación.

La especie se encuentra disponible para la pesca principalmente entre abril y diciembre, con picos en verano. Las poblaciones de pez espada del Atlántico están gestionadas por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), que establece TAC y cuotas nacionales, así como una talla mínima de desembarque (125 cm) y otras recomendaciones de gestión. Las flotas comunitarias tienen tres stocks objetivo principales.

El **stock del Atlántico Norte** lleva registrando aumentos en su biomasa desde el importante problema surgido a raíz de la sobrepesca en los años 90. Ya no se considera que se encuentre en estado de sobreexplotación. El TAC se estableció en 13.700 toneladas para 2017, de las cuales 6.718 toneladas son para la UE<sup>102</sup>.

Se considera que el **stock del Atlántico Sur** está explotado de manera sostenible. El TAC se estableció en 15.000 toneladas en 2017. De ellas, 4.824 toneladas pertenecen a la UE<sup>103</sup>.

En el **Mediterráneo**, el pez espada se considera en estado de sobrepesca. El esfuerzo pesquero es prácticamente el doble del necesario para alcanzar un rendimiento máximo sostenible. No obstante, en los últimos años, se han puesto en marcha medidas de gestión para reducir la capacidad y el esfuerzo pesquero para esta especie: reducción de la flota en Grecia, Italia y España, vedas de pesca durante varios meses, limitaciones en el tamaño del aparejo de pesca y mejora de la selectividad para reducir las capturas de juveniles, así como una mejora de los requisitos de control<sup>104</sup>. En el Mediterráneo, el pez espada está gestionado por ICCAT a través de un TAC de 10.500 toneladas en 2017, de las cuales 7.400 han sido asignadas a la flota de la UE. En 2017, la UE aseguró el 70% de su flota. Esta medida, como parte de un

plan de recuperación para el pez espada del Mediterráneo aprobado por ICCAT en 2016, contribuirá a la pronta recuperación del pez espada del Mediterráneo, asegurando el medio de vida de los pescadores y de las comunidades costeras que dependen de este stock<sup>105</sup>.

Otros stocks de pez espada importantes para las pesquerías se encuentran en el océano Índico, en el Pacífico suroriental y en el Pacífico nororiental. Se considera que todos ellos están explotados sosteniblemente según la Comisión del Atún para el Océano Índico y la Comisión Interamericana del Atún Tropical<sup>106</sup>.

Varias pesquerías cuya especie objetivo es el pez espada cuentan con la certificación del Marine Stewardship Council (MSC), especialmente en EE. UU., Canadá y Australia. En la UE, la pesquería española de palangre del Atlántico Norte y Sur lleva certificada por el MSC desde 2015<sup>107</sup>.

### 15.3 PRODUCCIÓN

#### 15.3.1 CAPTURAS Y DESEMBARQUES

Según la FAO, las capturas mundiales de pez espada alcanzaron las 283.000 toneladas en 2015, un aumento del 15% con respecto a 2006.

El principal productor es la UE, que abasteció el 29% de la producción total mundial en 2015. Dentro de la UE, España y, en menor medida, Italia y Portugal, son los principales productores, con capturas que representan el 72%, el 12% y el 11%, respectivamente, de las capturas comunitarias totales de pez espada. Fuera de la UE, otros productores importantes son Taiwán (12%), Indonesia (12%) y Japón (9%).

En la última década (2006–2015), y aunque las capturas de pez espada permanecieron estables o descendieron ligeramente en la UE (–3%), Taiwán (–9%) y Japón (–7%), en otros países importantes para la pesquería del pez espada se registraron considerables aumentos en las capturas, especialmente en Indonesia (+400%), Chile (+92%), China (+84%) y Sri Lanka (+78%).

La diferencia entre las capturas comunitarias (Fuente: FAO) y los desembarques comunitarios (Eurostat) pone de relieve el hecho de que una parte de las capturas de pez espada de la UE son desembarcadas fuera de la UE por flotas que operan en el exterior (especialmente dentro de acuerdos de asociación de pesca sostenible).

<sup>102</sup> <http://iccat.int/Documents/Recs/compendiopdf-e/2016-03-e.pdf>

<sup>103</sup> <http://iccat.int/Documents/Recs/compendiopdf-e/2016-04-e.pdf>

<sup>104</sup> [https://www.iccat.int/Documents/Meetings/Docs/2017\\_PA4\\_FINAL\\_ENG.pdf](https://www.iccat.int/Documents/Meetings/Docs/2017_PA4_FINAL_ENG.pdf)

<sup>105</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/mediterranean-swordfish-eu-leads-effort-stock-recovery-while-securing-70-fishing-quotas\\_fr](https://ec.europa.eu/fisheries/mediterranean-swordfish-eu-leads-effort-stock-recovery-while-securing-70-fishing-quotas_fr)

<sup>106</sup> <http://www.guidedesespecies.org/fr/espardon>

<sup>107</sup> <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/north-and-south-atlantic-swordfish-spanish-longline-fishery>

Table 15-1 CAPTURAS MUNDIALES DE PEZ ESPADA (volumen en toneladas)

País	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
UE-28	36.259	34.852	27.099	34.686	28.759	38.315	33.711	35.453	37.941	35.705
Taiwán	16.467	16.326	10.590	12.087	9.730	11.027	14.400	12.944	12.922	15.067
Indonesia	3.001	3.116	2.952	2.651	3.546	3.753	6.570	4.536	11.950	14.963
Japón	12.809	14.796	13.460	12.372	12.335	11.423	10.518	10.163	10.846	11.900
Chile	3.147	3.741	2.792	3.514	4.363	4.949	6.339	4.852	5.799	6.029
China	2.977	3.302	3.630	2.672	2.843	2.727	3.297	3.416	3.915	5.466
Sri Lanka	2.868	3.225	3.193	3.176	3.160	3.675	3.845	5.537	4.365	5.102
Otros	32.011	30.707	29.152	29.285	28.992	28.125	31.539	31.876	36.228	31.795
<b>Total</b>	<b>109.539</b>	<b>110.065</b>	<b>92.868</b>	<b>100.443</b>	<b>93.728</b>	<b>103.994</b>	<b>110.219</b>	<b>108.777</b>	<b>123.966</b>	<b>126.027</b>

Fuente: FAO, Fishstat.

Table 15-2 DESEMBARQUES DE PEZ ESPADA EN LA UE (volumen en toneladas)

País	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
España	14.019	12.546	17.107	22.611	22.431	18.351	19.965	25.143	27.088	21.642
Italia	7.627	6.518	4.534	5.121	6.274	5.357	4.018	2.862	3.393	4.273
Francia	90	672	25	426	581	867	650	719	909	848
Grecia	1.036	825	439	719	1.762	1.854	1.504	2.146	2.082	728
Portugal	329	503	273	392	361	465	570	845	645	687
Malta	239	203	260	266	424	532	503	460	377	489
Chipre	39	56	56	26	32	35	35	52	57	46
Otros	1	3	2	1	2	13	10	12	18	26
<b>UE-28</b>	<b>23.380</b>	<b>21.325</b>	<b>22.697</b>	<b>29.561</b>	<b>31.867</b>	<b>27.474</b>	<b>27.255</b>	<b>32.239</b>	<b>34.570</b>	<b>28.737</b>

Fuente: EUROSTAT.

Según Eurostat, los desembarques comunitarios de pez espada alcanzaron más de 28.000 toneladas en 2015, representando aproximadamente el 23% de las capturas mundiales de pez espada. España y, en menor medida, Italia son los principales Estados miembros en cuanto a los desembarques de pez espada y representan, respectivamente, el 75% y el 15% de los desembarques comunitarios de pez espada.

Otros Estados miembros de la UE importantes para los desembarques de pez espada son Francia (3%), Grecia (3%), Portugal (2%) y Malta (2%). Entre 2006 y 2015, los desembarques comunitarios de pez espada aumentaron un 23%, alcanzando un pico de 32.000 toneladas en 2010. No obstante, entre los principales productores, las capturas evolucionaron de manera diferente a lo largo de la década: aumentaron considerablemente en España (+54%), así como en Francia, Portugal y Malta y descendieron con fuerza en Italia (-44%) y Grecia (-30%).

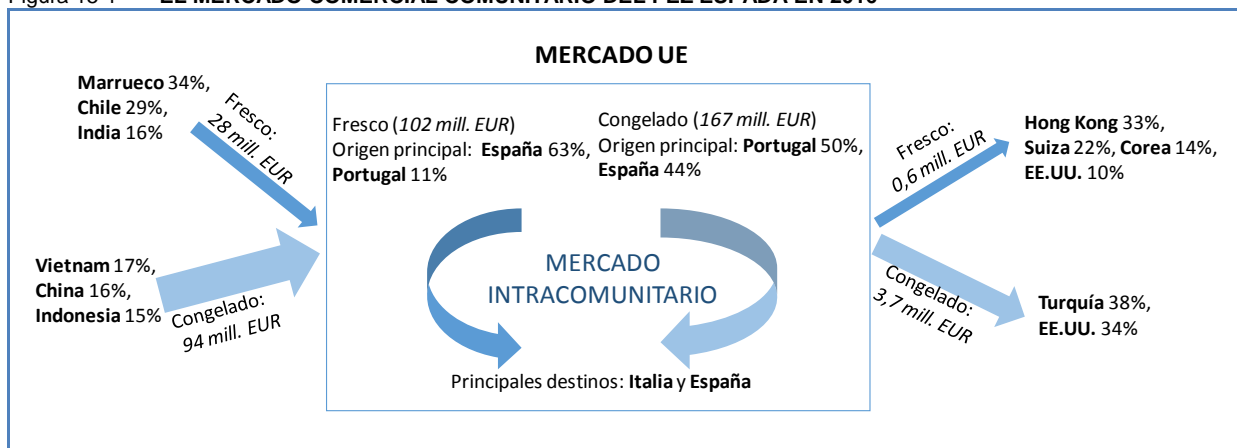
### 15.3.2 PRESENTACIÓN

La carne del pez espada es muy apreciada por su sabor, firmeza y la ausencia de espinas. Se trata de una carne entre grisácea y blanca con una textura firme. Se vende principalmente en filetes y lomos, fresca o congelada, y en ocasiones sin piel. También se encuentra en rodajas frías y ahumadas. Su sabor suave y dulce es muy apreciado y se consume a la plancha, a la parrilla, al horno o cocido, e incluso crudo en forma de *carpaccio* en Italia.

## 15.4 COMERCIO

### 15.4.1 COMERCIO COMUNITARIO

Figura 15-1 EL MERCADO COMERCIAL COMUNITARIO DEL PEZ ESPADA EN 2016



Fuente: EUMOFA basado en COMEXT.

En 2016, la UE registró un déficit comercial de pez espada de 118 millones de euros. Este déficit se atribuye principalmente a las importaciones de pez espada congelado. Las importaciones extracomunitarias de pez espada fresco son relativamente limitadas (23% de las importaciones extracomunitarias totales).

En el caso del pez espada congelado, los principales proveedores extracomunitarios son Vietnam (3.028 toneladas en 2016), China (3.019 toneladas), Indonesia (3.023 toneladas) y, en menor medida, Ecuador (1.897 toneladas). En lo que se refiere al pez espada fresco, los principales proveedores extracomunitarios son Marruecos (aproximadamente 1.100 toneladas en 2016), Chile (1.130 toneladas) y la India (581 toneladas).

El comercio intracomunitario se encuentra activo para cada uno de los estados de conservación. España y Portugal son los principales proveedores de pez espada fresco y congelado. En 2016, España y Portugal fueron responsables del 74% y 94%, respectivamente, de las exportaciones intracomunitarias de pez espada fresco y congelado. Los principales destinos fueron Italia (69% y 47%, respectivamente, de las importaciones intracomunitarias de pez espada fresco y congelado) y España (12% y 36%, respectivamente).

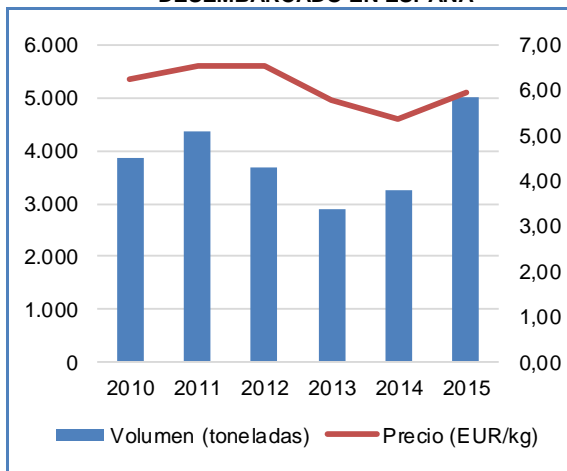
Las exportaciones extracomunitarias son limitadas (509 toneladas en 2016, de las cuales el 86% correspondieron a productos congelados). Se enviaron en su mayoría a Turquía y a EE. UU. en forma de productos congelados y a Hong Kong y Suiza en forma de productos frescos.

Italia es, con creces, el principal mercado para el pez espada dentro de la UE, con más de 22.000 toneladas de productos de pez espada importadas en 2016 con un valor de más de 150 millones de euros (mientras que las exportaciones solamente alcanzaron las 410 toneladas). Los principales países de origen fueron España y Portugal. Según el Instituto de Servicio para el Mercado Agrícola Alimentario (ISMEA), el pez espada fue la quinta especie más consumida en Italia en 2015 y representó un 3% del volumen y un 5,5% del valor de las compras en los hogares de pescado y productos pesqueros (frescos o descongelados).

## 15.5 TENDENCIAS DE ABASTECIMIENTO Y PRECIOS

En España, el principal productor de pez espada de la UE, la dependencia de los precios de primera venta de la evolución del volumen de desembarque no fue obvia durante el periodo 2010-2015. En 2012 y 2013 se produjo una fuerte caída de los desembarques (-33% entre 2011 y 2013). No obstante, los precios de primera venta permanecieron estables entre 2011 y 2012, siguieron una tendencia descendente entre 2012 y 2014 (-18%) y se recuperaron en 2015 (+10%), mientras que el volumen también aumentó (+54%).

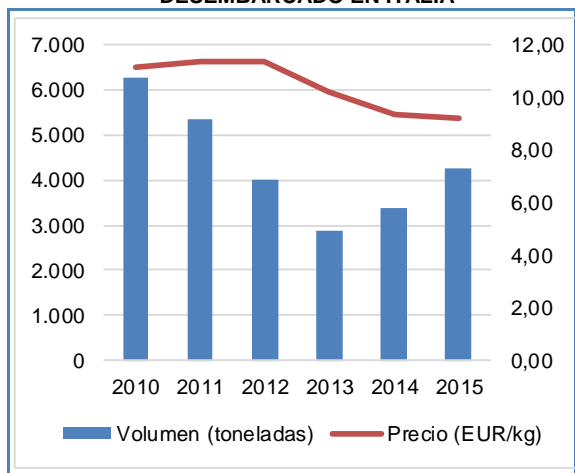
Figura 15-2 VOLUMEN (EN TONELADAS) Y PRECIO DEL PEZ ESPADA FRESCO DESEMBARCADO EN ESPAÑA



Fuente: EUROSTAT.

En Italia, el volumen de desembarques del pez espada siguió una fuerte tendencia descendente entre 2010 y 2013 (-54%). Los desembarques se recuperaron considerablemente en 2014 y 2015 hasta alcanzar las 3.393 toneladas. Mientras tanto, el precio de primera venta se mantuvo estable en 2011 y 2012, para descender en 2013 y 2014 (-17% en total) y estabilizarse en 9,23 EUR/kg, en 2015.

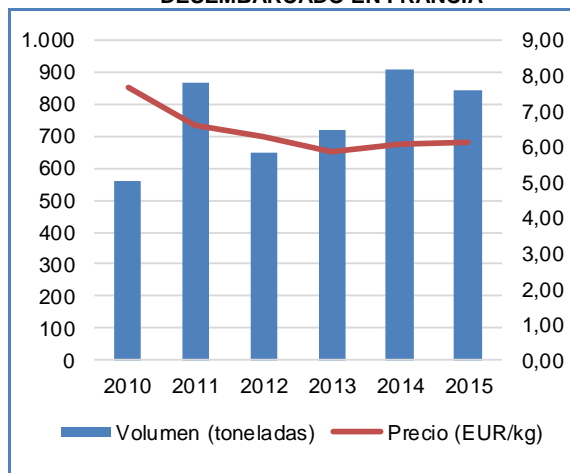
Figura 15-3 **VOLUMEN (EN TONELADAS) Y PRECIO DEL PEZ ESPADA FRESCO DESEMBARCADO EN ITALIA (EUR/KG)**



Fuente: EUROSTAT.

En Francia, entre 2010 y 2015, los precios de primera venta fluctuaron, con un fuerte incremento entre 2010 y 2011 (+54%), una caída en 2012 (-25%) y un nuevo aumento en 2013 y 2014 (+40% en total). En 2015, los desembarques descendieron ligeramente (-7%) hasta 848 toneladas. Mientras tanto, los precios de primera venta descendieron entre 2010 y 2013 (-23%) y se mantuvieron relativamente estables hasta 2015, alcanzando los 6,12 EUR/kg.

Figura 15-4 **VOLUMEN (EN TONELADAS) Y PRECIO DEL PEZ ESPADA FRESCO DESEMBARCADO EN FRANCIA (EUR/KG)**

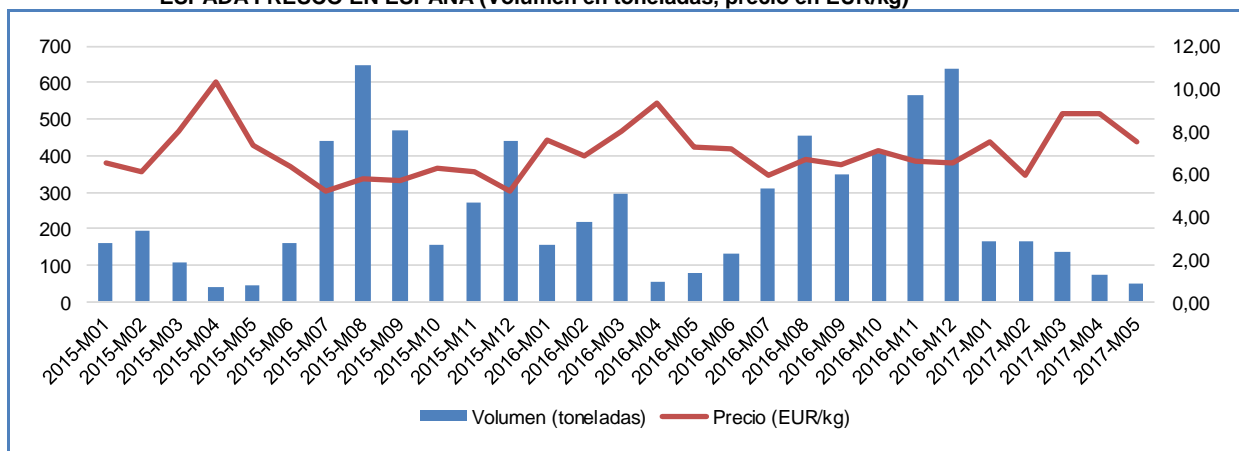


Fuente: EUROSTAT.

No obstante, al analizar los datos mensuales medios de primera venta, se observan importantes fluctuaciones en el volumen de desembarque y en los precios, revelándose claramente un patrón estacional.

En España, principal productor de pez espada de la UE, existen dos picos evidentes para los desembarques de pez espada: uno en verano (julio-agosto-septiembre) y otro en noviembre-diciembre. De enero a junio, los desembarques son relativamente pequeños. En consecuencia, los precios de primera venta siguieron una tendencia opuesta, con precios altos en invierno y primavera (más de 10,00 EUR/kg en abril de 2015) y precios bajos en verano y otoño (entre 6,00 EUR/kg y 7,00 EUR/kg en 2015 y 2016).

Figura 15-5 **ESTACIONALIDAD DEL VOLUMEN DE PRIMERA VENTA Y DE LOS PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL PEZ ESPADA FRESCO EN ESPAÑA (Volumen en toneladas, precio en EUR/kg)**



Fuente: EUMOFA.



## 16 Productos pesqueros para uso no alimentario

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 10-2017

En 2016, la pesca comunitaria de productos para uso no alimentario constituyó aproximadamente el 20% de las capturas en volumen y el 3% en valor. El principal Estado miembro en términos de capturas fue Dinamarca, con un 78% de los desembarques comunitarios totales en volumen. Las capturas de productos para uso no alimentario se destinan en su mayoría a la producción de harina y aceite de pescado, mientras que pequeños volúmenes se utilizan como cebo para la pesca o como pienso para los zoológicos. La UE produce aproximadamente 500.000 toneladas de harina de pescado y 120.000 toneladas de aceite de pescado al año y Dinamarca es la mayor nación productora. La harina y el aceite de pescado son muy demandados como ingrediente para el pienso utilizado en acuicultura en la UE y en Noruega.

### 16.1 PRODUCCIÓN

El término productos para uso no alimentario describe las capturas utilizadas para fines distintos al consumo humano. Las especies para uso no alimentario proceden de peces pequeños y de vida corta para los que no existen, parcial o totalmente, mercados de consumo.

Las principales especies capturadas en la UE para el uso no alimentario son el lanzón, el espadín, la bacaladilla, el ochavo y la faneca noruega. El arenque se captura principalmente para el consumo humano, pero del gran volumen capturado, una

parte se utiliza para la producción de harina y aceite de pescado.

Debido a los fuertes cambios de las cuotas de las especies para uso no alimentario, la capacidad de las pesquerías comunitarias muestra grandes variaciones de un año a otro. De 2016 a 2017 se produjeron grandes variaciones en las cuotas del lanzón (+459%) y de la bacaladilla (+85%).

Los valores totales de las pesquerías para uso no alimentario de la UE rozaron los 222 millones de euros en 2016 (es decir, un 3% del valor total de las pesquerías comunitarias). Las pesquerías danesas representaron el 77% del valor total (172 millones de euros). En Dinamarca, las pesquerías para uso no alimentario representaron el 31% de las pesquerías nacionales totales en valor. En 2016, los desembarques totales de productos para uso no alimentario alcanzaron las 786.000 toneladas en la UE, un descenso del 24% con respecto a 2015 (1,04 millones de

toneladas). El volumen representó el 20% de los desembarques totales en la UE. Dinamarca es el Estado miembro que registró el mayor número de capturas en 2016. La flota danesa desembarcó 615.000 toneladas de pescado para uso industrial. Esto supuso aproximadamente el 78% de los desembarques comunitarios totales para este fin. Asimismo, la flota danesa y las flotas sueca y finlandesa aportaron materias primas a la industria de la reducción<sup>108</sup>.

Table 16-1 CUOTAS COMUNITARIAS PARA LAS PRINCIPALES ESPECIES DESTINADAS A USO INDUSTRIAL (volumen 1000 toneladas)

Especie	2012	2013	2014	2015	2016	2017	% cambio 2016/17
Aguacioso	180	264	207	0	87	486	459%
Espadín	441	457	422	479	458	461	1%
Bacaladilla	73	133	218	482	208	385	85%
Ochavo	82	82	128	53	43	27	-37%
Faneca noruega	0	167	106	128	129	142	10%
Arenque	696	754	783	818	619	684	11%

Fuente: Comisión Europea, eufishmeal.org.

Table 16-2 DESEMBARQUES DE LOS PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS DE LA UE PARA USO INDUSTRIAL (millones de EUR, volumen 1000 toneladas)

EEMM de captura	2011		2012		2013		2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Dinamarca	158	682	96	358	165	590	147	719	205	881	172	615
Finlandia	9	52	10	58	16	72	13	64	12	74	14	79
Suecia	12	89	1	3	9	33	5	25	25	81	18	80
Otros	10	1	2	14	2	9	1	3	5	6	17	12
<b>Total</b>	<b>189</b>	<b>825</b>	<b>109</b>	<b>433</b>	<b>192</b>	<b>704</b>	<b>166</b>	<b>812</b>	<b>247</b>	<b>1.042</b>	<b>222</b>	<b>786</b>

Fuente: Eurostat.

<sup>108</sup> Reducción: Término normalmente utilizado para designar la actividad de procesado del pescado para la producción de harina y aceite de pescado.

Table 16-3 PRINCIPALES ESPECIES PARA USO INDUSTRIAL EN LA UE (1000 toneladas)

Especie	2011	2012	2013	2014	2015	2016	% de los desembarques totales en 2016
Espadín	292	182	185	253	407	358	73%
Arenque	105	75	117	116	150	183	25%
Bacaladilla	1	3	70	174	185	155	50%
Aguacioso	356	59	254	204	254	42	1%
Ochavo	18	43	26	15	0	0	1%
Capelán	18	43	26	15	0	0	0%
Otras especies	34	27	27	35	46	47	N/A
<b>Total</b>	<b>825</b>	<b>433</b>	<b>704</b>	<b>812</b>	<b>1042</b>	<b>786</b>	

Fuente: Eurostat.

Table 16-4 CAPTURAS DE LAS PRINCIPALES ESPECIES PARA USO INDUSTRIAL POR ESTADO MIEMBRO DE LA UE (1000 toneladas)

Especie	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Arenque	684	578	531	509	507	661	716	726	769
Espadín	499	468	543	495	411	340	342	406	530
Bacaladilla	337	240	85	85	19	62	122	193	235
Aguacioso	180	280	339	344	335	65	254	188	219
Ochavo	18	25	84	138	31	81	70	43	17
Capelán	0	0	0	0	11	0	0	10	0

Fuente: FAO.

En 2016, los desembarques comunitarios totales de espadín europeo alcanzaron las 491.000 toneladas. Aproximadamente 358.000 toneladas (73%) se desembarcaron para uso industrial y el resto se destinaron al consumo humano. En total, 183.000 toneladas de arenque del Atlántico se desembarcaron para uso industrial, aproximadamente el 25% del total de los desembarques de arenque en la UE. En 2016, los desembarques comunitarios totales de bacaladilla se situaron en 310.000 toneladas, de las cuales, aproximadamente, el 50% se destinó a la reducción para fabricación de harina y aceite de pescado. Entre 1.000 y 5.000 toneladas de las capturas anuales de lanzón se utilizaron para el consumo humano, mientras que el 100% de las capturas de ochavo se utilizaron en las industrias de la harina y el aceite de pescado.

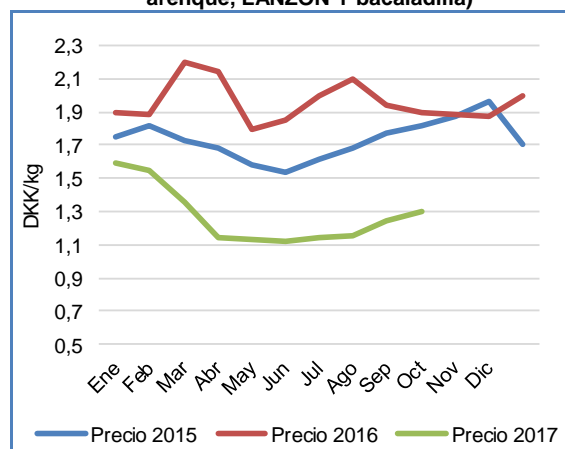
### 16.1.1 PRECIO DE PRIMERA VENTA

El **precio medio de primera venta** del volumen destinado a la industria de la reducción en Dinamarca se ha reducido considerablemente en lo que llevamos de 2017 (octubre), situándose en 1,23 DKK/kg (0,17 EUR/kg). En 2016, el precio medio de primera venta alcanzó los 2,00 DKK/kg (0,27 EUR/kg). El precio es una media de los del espadín, el arenque, la bacaladilla, la faneca noruega y el lanzón. El fuerte incremento de los desembarques daneses de lanzón explica el descenso de los precios de primera venta para uso industrial a lo largo de 2017.

La cuota comunitaria de lanzón se estableció en 486.000 toneladas este año, lo cual supuso un aumento de 399.000 toneladas con respecto a 2016. Hasta la fecha se han desembarcado en torno a 400.000 toneladas de lanzón a un precio de primera venta de 1,10 DKK/kg (0,15 EUR/kg). Según los modelos del CIEM, se registró un fuerte aumento del stock de lanzón entre 2016 y 2017, lo cual sentó las bases para un aumento de la cuota de esta especie<sup>109</sup>. Los desembarques

totales de la industria danesa a mediados de noviembre aumentaron 260.000 toneladas con respecto a 2016.

Figura 16-1 PRECIOS DE PRIMERA VENTA EN DINAMARCA DE LAS ESPECIES UTILIZADAS PARA REDUCCIÓN (espadín, arenque, LANZÓN Y bacaladilla)

Fuente: Fiskeridir DK, <http://lbt.dk/fiskeri/fiskeristatistik>.

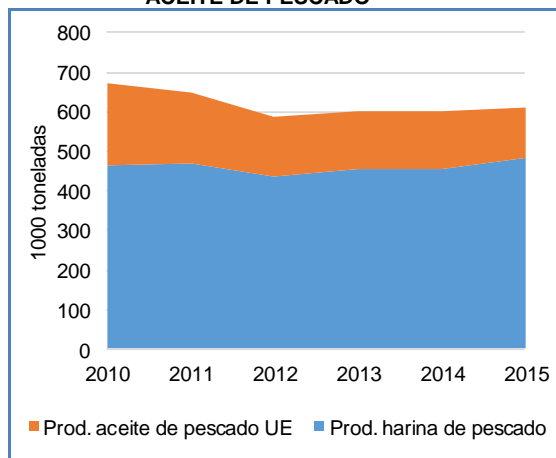
### 16.1.2 PRODUCCIÓN COMUNITARIA Y PRECIOS DE VENTA

La harina y el aceite de pescado se producen principalmente a partir de pequeñas especies pelágicas de poco o limitado valor para el consumo humano. Las especies más importantes para la producción de harina y aceite de pescado en la UE son el lanzón, la faneca noruega, la bacaladilla, el espadín y el ochavo. También se vende una pequeña cantidad de arenque a la industria de la reducción (25% en 2016). En años de cuotas altas, el capelán también constituye una materia prima

<sup>109</sup> Consejo Internacional para la Exploración de los Mares.

importante para los productores de harina y aceite de pescado, pero lo es en mayor medida para otros países europeos, como Islandia o Noruega. Los despojos de pescado (recortes, vísceras) de la industria del procesado/fileteado para el consumo humano son otro recurso importante.

Figura 16-2 **PRODUCCIÓN COMUNITARIA DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO**

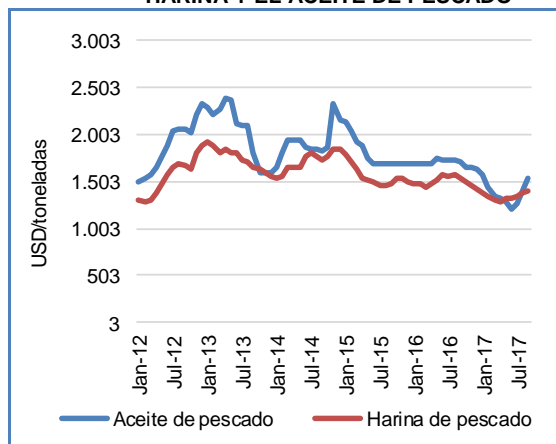


Fuente: FAO.

La producción total de harina de pescado de la UE es de aproximadamente 450–500.000 toneladas/año, y la de aceite de pescado asciende a 120–150.000 toneladas/año. Los principales productores de harina y aceite de pescado son las mayores naciones pesqueras de productos para uso no alimentario. Dinamarca es, claramente, el mayor productor de harina y aceite de pescado de la UE. En 2015, se produjeron aproximadamente 233.000 toneladas, prácticamente la mitad de la producción comunitaria total (483.000 toneladas)<sup>110</sup>.

A pesar de que la producción de harina de pescado varió en función de los recursos disponibles, la tendencia general de los últimos 15-20 años es descendente. La importancia del uso de los despojos va en aumento.

Figura 16-3 **PRECIOS DEL MERCADO EUROPEO DE LA HARINA Y EL ACEITE DE PESCADO**



Fuente: Oilworld.

Los precios de la harina y el aceite de pescado en la UE corresponden a precios globales, estrechamente ligados al suministro de Sudamérica, especialmente de Perú, mayor productor y exportador mundial de harina y aceite de pescado. Las fluctuaciones de los precios de exportación peruanos de la harina y el aceite de pescado se reflejarán en los precios del resto del mundo. En 2016, el precio medio de la harina de pescado en el mercado de Hamburgo fue de 1.501 USD/tonelada (2003 EUR/tonelada), mientras que el precio medio del aceite de pescado fue de 1.700 USD/tonelada (2.269

<sup>110</sup> FAO.

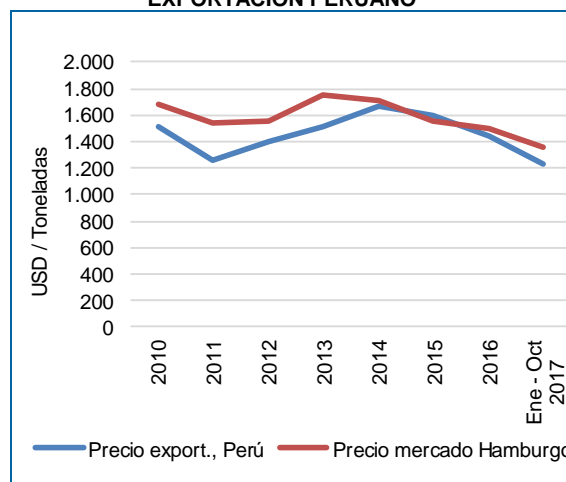
<sup>111</sup> Estadísticas de China.

EUR/tonelada). En periodos de escasez de abastecimiento, los precios del aceite de pescado pueden alcanzar los 2.500 USD/tonelada (3.336 EUR/tonelada), pero los volúmenes vendidos a este precio son pequeños.

Como consecuencia del incremento del suministro de Perú a lo largo de 2017, los precios de la harina y el aceite de pescado registraron una tendencia descendente, especialmente a lo largo de la primera mitad del año 2017. El aumento de la demanda, especialmente de la del mercado chino, a lo largo del año, contribuyó al aumento de los precios en los últimos meses<sup>111</sup>.

El mayor aumento de los precios fue el de los del aceite de pescado. Las exportaciones de aceite de pescado de Perú en el periodo enero-septiembre de 2017 fueron de 138.000 toneladas, un aumento del 138% con respecto al mismo periodo de 2016. Las exportaciones de aceite de pescado de Perú a la UE subieron un 72% en el mismo periodo, hasta casi las 52.000 toneladas.

Figura 16-4 **PRECIOS DEL MERCADO EUROPEO PARA LA HARINA DE PESCADO EN COMPARACIÓN CON EL PRECIO DE EXPORTACIÓN PERUANO**



Fuente: Oilworld.

## 16.2 IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE PRODUCTOS PARA USO NO ALIMENTARIO

En 2016, el volumen de productos para uso no alimentario importados se situó en 844.000 toneladas, un ligero aumento con respecto al año anterior, cuando se registraron 837.000 toneladas. El grupo de productos para uso no alimentario, uno de los más importantes en lo que se refiere a volumen dentro de las importaciones extracomunitarias, se situó en 284.000 toneladas para la harina de pescado, 177.000 toneladas de aceite de pescado y 383.000 toneladas para los productos para uso no alimentario (desechos de la pesca, crustáceos, algas y peces ornamentales)<sup>112</sup>.

Perú, Noruega, Marruecos y Mauritania son los países de origen más importantes para los productos para uso no alimentario importados a la UE. El precio comunitario medio de importación de la harina y el aceite de pescado ha aumentado en los últimos años, en línea con los precios de exportación de los grandes mercados de consumo (China, Japón y Noruega).

El precio medio de importación comunitario del aceite de pescado en 2016 fue de 1,69 EUR/kg, un aumento del 9% con respecto al año anterior.

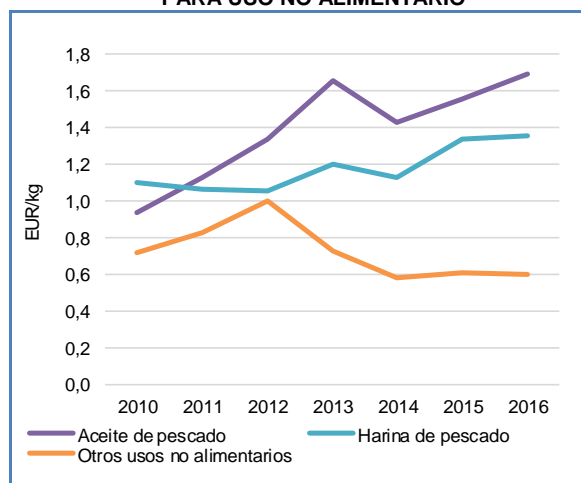
El precio medio de importación del aceite de pescado fue de 1,36 EUR/kg el mismo año, lo cual supuso un ligero aumento

<sup>112</sup> EUMOFA.

con respecto al año anterior (1,34 EUR/kg en 2015). Las importaciones de aceite de pescado a la UE proceden en su mayoría de Noruega, EE. UU., Perú y Mauritania.

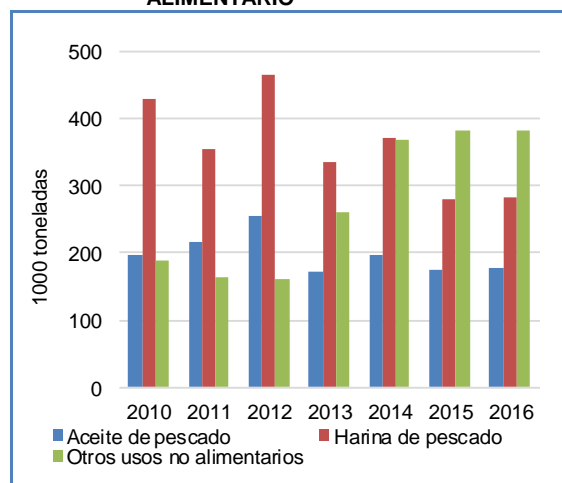
Dinamarca y Alemania fueron los principales importadores comunitarios en 2016, con 421.000 toneladas y 139.000 toneladas, respectivamente. Los principales usos de la harina y el aceite de pescado son como ingredientes para el pienso de acuicultura (para el salmón en Noruega y Escocia y para la lubina/dorada en Grecia) y como ingredientes para el pienso de la industria porcina en Dinamarca. A menor escala, algunos volúmenes de productos para uso no alimentario se utilizan para el cebo en la pesca y como pienso en los zoológicos. Las importaciones de harina y aceite de pescado a Alemania se reexportan en su mayoría a Noruega y a otros mercados europeos.

Figura 16-5 **PRECIO DE IMPORTACIÓN EXTRACOMUNITARIA DE PRODUCTOS PARA USO NO ALIMENTARIO**



Fuente: EUMOFA.

Figura 16-6 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE PRODUCTOS PARA USO NO ALIMENTARIO**



Fuente: EUMOFA.

### 16.3 EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

En 2016, las exportaciones extracomunitarias de productos para uso no alimentario alcanzaron las 338.000 toneladas, un descenso del 4% con respecto al año anterior. Las exportaciones de harina de pescado fueron de 182.000 toneladas y las de aceite de pescado se situaron en 128.000 toneladas. Las exportaciones de otros productos para uso no alimentario fueron de 28.000 toneladas.

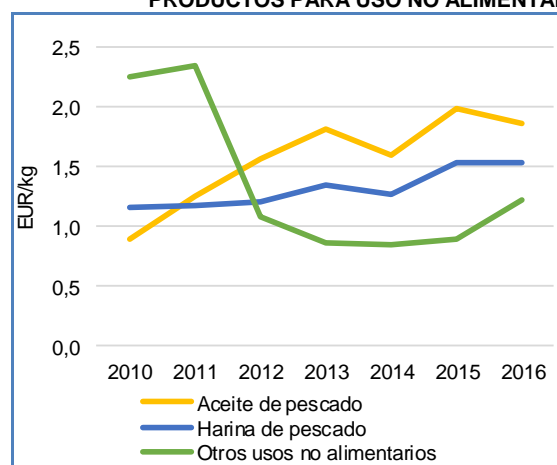
Los precios de las exportaciones extracomunitarias de harina y aceite de pescado siguieron la tendencia ascendente global observada en los últimos años. El precio medio de las exportaciones extracomunitarias de harina de pescado fue de 1,53 EUR/kg, el mismo que el año anterior.

Table 16-5 **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE PRODUCTOS PARA USO NO ALIMENTARIO POR ESTADO MIEMBRO, 2010-2016 (1000 TONELADAS)**

País	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Dinamarca	263	301	343	336	432	412	421
Alemania	212	152	219	141	200	126	139
Irlanda	11	0	2	29	45	56	51
Francia	36	29	42	37	44	50	45
España	59	54	61	41	49	41	42
<b>Total UE</b>	<b>815</b>	<b>736</b>	<b>884</b>	<b>766</b>	<b>937</b>	<b>837</b>	<b>844</b>

Fuente: EUMOFA.

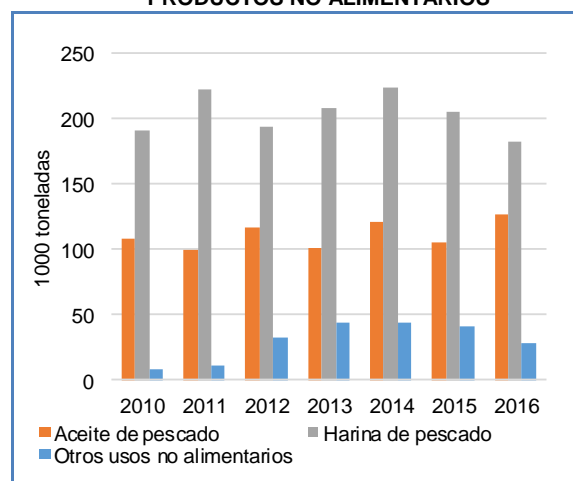
Figura 16-7 PRECIO DE LAS EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE LOS PRODUCTOS PARA USO NO ALIMENTARIO



Fuente: EUMOFA.

Los mayores exportadores extracomunitarios de productos para uso no alimentario en 2016 fueron Dinamarca y Alemania, con 202.000 toneladas y 60.000 toneladas, respectivamente. El mayor mercado global para las exportaciones extracomunitarias de harina y aceite de pescado es Noruega, con un 65% del volumen y del valor total de harina de pescado y el 90% del volumen y el 80% del valor del aceite de pescado.

Figura 16-8 EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS



Fuente: EUMOFA.

Las exportaciones comunitarias de harina y aceite de pescado a Noruega en 2016 alcanzaron las 119.000 toneladas y las 114.000 toneladas, respectivamente. La harina y el aceite de pescado son ingredientes fundamentales para el pienso para salmón utilizado en la industria acuícola de Noruega. La producción de salmón noruego y trucha alcanzan cada año unos 1,3 millones de toneladas.

Table 16-6 EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE PRODUCTOS PARA USO NO ALIMENTARIO POR ESTADO MIEMBRO, 2010-2016 (1000 TONELADAS)

País	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Dinamarca	200	213	207	209	205	221	202
Alemania	71	83	80	68	97	48	60
Reino Unido	7	14	9	17	26	26	28
Irlanda	0	0	20	26	25	32	23
Francia	5	5	6	5	7	10	10
<b>Total UE</b>	<b>308</b>	<b>333</b>	<b>343</b>	<b>354</b>	<b>390</b>	<b>353</b>	<b>338</b>

Fuente: Eurostat.

Table 16-7 EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE PRODUCTOS PARA USO NO ALIMENTARIO POR ESTADO MIEMBRO, 2010-2016 (1000 TONELADAS)

País	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Alemania	157	129	175	139	165	156	163
Dinamarca	174	177	141	170	120	118	125
Polonia	26	23	27	33	45	65	89
España	40	49	53	50	56	54	53
Irlanda	4	4	28	32	33	36	42
<b>Total UE 28</b>	<b>634</b>	<b>611</b>	<b>645</b>	<b>634</b>	<b>633</b>	<b>676</b>	<b>700</b>

Fuente: Eurostat.

## 16.4 COMERCIO INTRACOMUNITARIO

En 2016, las exportaciones intracomunitarias de productos para uso no alimentario fueron de 700.000 toneladas, un aumento del 4% con respecto a 2015. Las exportaciones intracomunitarias de harina de pescado fueron de 292.000 toneladas y las de aceite de pescado alcanzaron las 106.000 toneladas. Las exportaciones intracomunitarias de productos para otros usos no alimentarios (desechos de la pesca, crustáceos, algas y otras algas y peces ornamentales) ascendieron a 302.000 toneladas. Los mayores exportadores intracomunitarios de productos para uso no alimentario en 2016 fueron Alemania y Dinamarca, con 106.000 toneladas y 125.000 toneladas, respectivamente.

Los mayores mercados comunitarios para las exportaciones alemanas fueron Dinamarca, Grecia y el Reino Unido, con un total de aproximadamente 87.000 toneladas. Los mayores mercados comunitarios para las exportaciones danesas fueron Grecia, el Reino Unido y Alemania, con un total de aproximadamente 70.000 toneladas.

## 16.5 PERSPECTIVAS DE FUTURO

Las pesquerías comunitarias de los productos para uso no alimentario están limitadas por cuotas y por la demanda de los mercados para el consumo humano. Antes, especies como el arenque o la caballa del Atlántico se utilizaban como productos para uso no alimentario en mucha mayor medida.

Actualmente, parte del arenque se sigue utilizando en la industria de los productos para uso no alimentario, pero la caballa prácticamente ha desaparecido. El paso del uso no alimentario al consumo humano también se observa en especies como bacaladilla y el espadín. No obstante, como los volúmenes de captura pueden fluctuar en gran medida, puede producirse un superávit que supere los mercados de consumo y pueda utilizarse para la producción de harina y aceite de pescado.

Las especies pelágicas utilizadas de manera exclusiva o parcial para el uso no alimentario son pescados de pequeño tamaño, grasos y fácilmente perecederos. Su uso para el consumo humano depende de su calidad. Así, las capturas destinadas al uso no alimentario pueden no ser aptas para el consumo humano.

Las cuotas de especies de pequeños pelágicos también fluctuarán en el futuro y, en el caso de que se produzcan excedentes para los que no exista un mercado de consumo, se utilizarán como materia prima para la industria de la harina de pescado. Sin embargo, la tendencia global se dirige a la obtención de manos materias primas a través de la pesca. Esto se debe al aumento de la demanda de los mercados consumidores y a normativas estrictas que hacen que la materia prima proceda más de la industria de los filetes a través de los despojos reciclados. El rendimiento del filete de la mayoría de las especies de pescado varía entre un 30% y un 65% de la masa del pescado y los recortes constituyen un valioso recurso para los productores de harina y aceite de pescado<sup>113</sup>.

Cien kilos pueden producir entre 20 y 22 kilos de harina de pescado y entre 2 y 6 kilos de aceite de pescado durante el proceso de producción<sup>114</sup>. El rendimiento del aceite depende de la grasa que contiene el pescado, que varía de una especie a otra. El espadín europeo y el lanzón son más grasos que la bacaladilla y, por lo tanto, crearán más aceite durante el proceso de producción. El volumen de aceite de pescado no varía de la misma manera.

<sup>113</sup> <http://www.eufishmeal.org>

<sup>114</sup> <http://www.fao.org/docrep/003/x6899e/x6899e04.htm>

## 17 Pulpo

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 9-2018

### 17.1 INTRODUCCIÓN

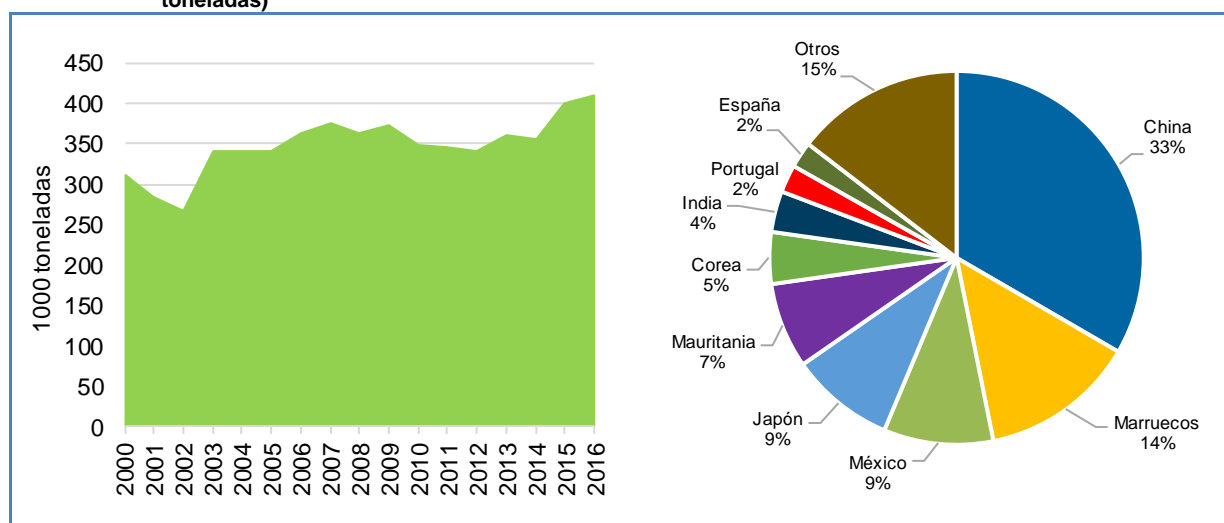
El pulpo pertenece al grupo de los cefalópodos junto con el calamar, la pota, la jibia y el globito, entre otros. En esta especie, las patas o tentáculos no están unidos al cuerpo, sino a la cabeza. La mayor parte de las especies de este grupo poseen una bolsa de tinta que vacían cuando se sienten amenazadas. Su tamaño varía desde unos pocos centímetros hasta el cefalópodo gigante, que puede alcanzar los 18 metros de longitud. El pulpo tiene un sistema nervioso muy desarrollado y es considerado como el animal invertebrado más inteligente. La diferencia más evidente entre los tres grupos mencionados es que el pulpo no tiene concha, mientras que la jibia y el globito tienen una concha interna y el calamar y la pota poseen los restos córneos de una concha.



Todas las especies son carnívoras y se alimentan principalmente de peces, moluscos y crustáceos. Existen 800 especies de pulpo/jibia y globito/calamar y pota y son comunes en todas las zonas oceánicas. No existen especies de agua dulce, pero algunas pueden habitar en aguas salobres.

Durante los últimos 15 años, las capturas mundiales de pulpo han oscilado entre las 267.000 y las 410.000 toneladas anuales. Más del 50% de las capturas mundiales de pulpo proceden de Asia. China es el principal país de captura, con 64.000 toneladas en 2015 y 55.000 toneladas en 2016. México, Mauritania y Japón capturaron más de 30.000 toneladas cada uno en 2016. De 2015 a 2016, se produjo un pequeño aumento del 2,5% en el volumen de capturas mundiales.

Figura 17-1 **CAPTURAS MUNDIALES DE PULPO (IZQUIERDA) Y CAPTURAS POR PAÍS EN 2016 (DERECHA) (volumen en toneladas)**



Fuente: FAO.

## 17.2 EL PULPO EN LA UE

### 17.2.1 PESCA

Los desembarques comunitarios de pulpo solamente representaron el 7% de los desembarques mundiales en 2016 y consistieron en 30.000 toneladas valoradas en 161 millones de euros. Los mayores desembarques se produjeron en España, Portugal e Italia. Los desembarques en estos tres países supusieron el 79% del volumen total en la UE y el 80% del valor total. En total, el volumen aumentó un 14% y el valor un 20% con respecto a 2015. En 2016, España fue el país más importante en cuanto a volumen desembarcado, con 9.000 toneladas valoradas en 44 millones de euros. El pulpo no está sujeto a cuotas de pesca en la UE, pero existe un peso mínimo de referencia general establecido en 750 g <sup>115</sup>.

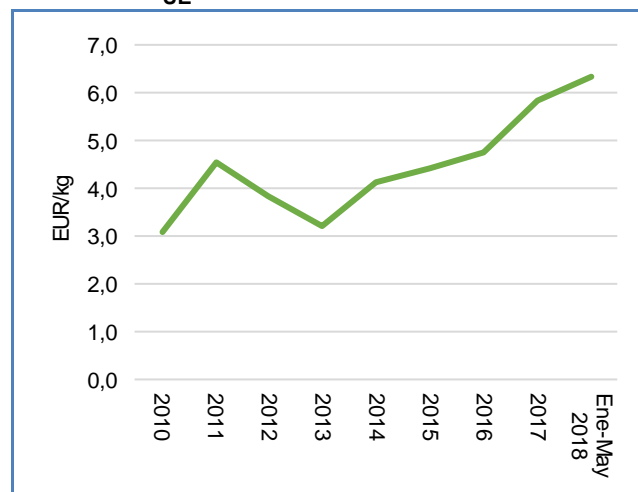
Tabla 17-1 **DESEMBARQUES DE PULPO EN LA UE POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUROS)**

País	2012		2013		2014		2015		2016	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	11	46	12	37	8	34	9	36	9	44
Portugal	7	29	10	28	8	33	6	27	8	36
Italia	7	45	7	49	7	42	7	50	7	49
Grecia	2	10	2	9	2	11	2	12	4	21
Francia	2	6	2	6	2	6	2	6	2	7
Croacia	0	0	1	3	1	3	1	3	1	2
Otros	1	1	1	3	1	4	1	4	1	1
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>137</b>	<b>35</b>	<b>133</b>	<b>29</b>	<b>130</b>	<b>27</b>	<b>135</b>	<b>30</b>	<b>161</b>

Fuente: EUMOFA.

En los últimos ocho años, el precio del pulpo ha oscilado entre los 3,07 EUR/kg y los 6,36 EUR/kg, un aumento prácticamente continuo del 107%. En 2017, el precio comunitario de primera venta ascendió de manera considerable, y este aumento ha continuado a lo largo de los primeros meses de 2018. En 2017, el precio medio subió un 22%.

Figura 17-2 **PRECIO DE PRIMERA VENTA DEL PULPO EN LA UE**



Fuente: EUMOFA.



**17.2.2 IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS**

En 2017, las importaciones de pulpo a la UE alcanzaron las 101.000 toneladas en volumen, valoradas en 790 millones de euros. Entre 2016 y 2017 se produjo un pequeño aumento del volumen y el valor subió un 22%. Tras una gran caída en 2013, el valor de importación aumentó en los años siguientes hasta 2017, inclusive.

España es el principal país importador de pulpo de la UE. Desde 2013, el valor de importación ha aumentado cada año y superó los 450 millones de euros en 2017, una subida del 49% con respecto a 2016. Los tres principales países importadores, España, Italia y Portugal, dominaron las importaciones de la UE y representaron el 92% del volumen total de importación y el 94% del valor en 2017.

Las importaciones de productos congelados de pulpo dominaron el mercado comunitario, representando el 98% de las importaciones en 2017. La UE también importa cierta cantidad de pulpo fresco, especialmente a Italia y España, procedente sobre todo de Senegal y Marruecos<sup>116</sup>.

Tabla 17-2 **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE PULPO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUROS)**

Estado miembro de la UE	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	28	182	33	133	36	207	45	275	44	308	50	458
Italia	36	183	34	121	37	166	39	197	40	209	36	230
Portugal	5	29	7	25	6	32	9	52	8	50	7	53
Grecia	4	22	4	16	3	19	3	20	4	25	3	25
Francia	2	8	2	6	2	6	2	7	2	8	2	8
Países Bajos	0	2	1	2	1	3	1	4	1	4	1	4
Otros	3	13	2	6	3	9	2	10	2	10	2	12
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>439</b>	<b>82</b>	<b>310</b>	<b>88</b>	<b>441</b>	<b>102</b>	<b>566</b>	<b>101</b>	<b>613</b>	<b>101</b>	<b>790</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 17-3 **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE PULPO POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (valor en millones de EUROS)**

Estado de conservación	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Congelado	428	304	434	559	606	778
Vivo/fresco	9	5	7	6	7	8
Ahumado	0	0	0	0	0	4
Preparado/En conserva	2	0	0	1	1	1
Sin especificar	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>439</b>	<b>310</b>	<b>441</b>	<b>566</b>	<b>613</b>	<b>790</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 17-4 **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE PULPO POR PRINCIPALES PROVEEDORES AL MERCADO COMUNITARIO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUROS)**

País	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Marruecos	23	164	41	179	31	202	46	309	46	336	43	399
Mauritania	9	60	8	29	12	71	16	95	13	96	20	187
Indonesia	6	27	3	11	6	21	7	31	7	32	7	36
Senegal	8	46	4	13	5	23	5	27	5	26	5	39
México	7	29	6	19	9	36	9	34	9	43	5	30
Vietnam	5	13	3	8	5	14	4	12	3	10	4	16
Otros	21	101	16	50	20	75	15	58	17	70	16	84
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>439</b>	<b>82</b>	<b>310</b>	<b>88</b>	<b>441</b>	<b>102</b>	<b>566</b>	<b>101</b>	<b>613</b>	<b>101</b>	<b>790</b>

Fuente: EUMOFA.

116 EUMOFA.

### 17.2.3 EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS

En 2017, la UE exportó 13.189 toneladas de pulpo valoradas en 118 millones de euros a mercados de todo el mundo. El precio medio fue de 8,90 EUR/kg en 2017. De 2016 a 2017, el precio de exportación del pulpo subió un 24%.

El volumen de exportación lleva aumentando cada año desde 2013. El principal Estado miembro de la UE en lo que respecta a exportaciones de pulpo es España, que representa el 75% del volumen total de exportaciones.

El pulpo se exporta desde Estados miembros de la UE a países de todo el mundo. El principal mercado de destino es el de los Estados Unidos, que importa el 68% del volumen total de exportación. En 2017, 13 países, entre los que se incluían Suiza, Japón, Argentina y Brasil, importaron más de 50 toneladas de pulpo procedente de la UE.

Tabla 17-5 EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE PULPO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en toneladas, valor en millones de EUROS)

Estado miembro	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	7.666	53	5.153	26	5.279	34	6.429	44	8.100	59	9.919	88
Portugal	1.251	8	2.568	11	2.993	17	3.075	18	2.450	17	2.753	25
Italia	435	3	346	2	213	2	290	3	276	2	282	3
Países Bajos	50	0	31	0	46	0	40	0	101	1	60	0
Otros	160	1	151	1	124	1	125	1	149	1	175	2
<b>Total</b>	<b>9.562</b>	<b>65</b>	<b>8.250</b>	<b>41</b>	<b>8.655</b>	<b>54</b>	<b>9.959</b>	<b>66</b>	<b>11.075</b>	<b>80</b>	<b>13.189</b>	<b>118</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 17-6 EXPORTACIONES COMUNITARIAS DE PULPO A MERCADOS EXTRANJEROS (volumen en toneladas, valor en millones de EUROS)

	2012		2013		2014		2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Estados Unidos	3.192	21	4.901	23	5.815	35	7.023	45	7.637	54	9.064	81
Suiza	807	7	1.040	6	849	7	988	8	1.051	10	1.020	11
Japón	1.485	11	236	1	14	0	8	0	245	2	502	3
China	2.092	13	254	1	3	0	123	1	5	0	26	0
Argentina	276	2	259	1	305	2	309	2	406	2	445	4
Brasil	131	1	96	1	394	3	221	2	138	1	461	4
Canadá	147	1	98	0	130	1	113	1	207	1	245	2
Rusia	340	3	348	2	221	1	0	0	0	0	0	0
Otros	1.094	7	1.018	5	924	6	1.174	8	1.387	10	1.427	13
<b>Total</b>	<b>9.562</b>	<b>65</b>	<b>8.250</b>	<b>41</b>	<b>8.655</b>	<b>54</b>	<b>9.959</b>	<b>66</b>	<b>11.075</b>	<b>80</b>	<b>13.189</b>	<b>118</b>

Fuente: EUMOFA.

### 17.2.4 PROCESADO

La mayor parte del pulpo que se importa en la UE se encuentra congelado y se envía a centros de procesado en Europa para una segunda elaboración que aumente su valor añadido. Los centros de procesado europeos compran la materia prima congelada para luego procesarla antes de que llegue a los consumidores en el mercado final<sup>117</sup>.

Los principales procesadores comunitarios de pulpo son los mismos que ocupan los primeros puestos entre los principales importadores de este producto, con España a la cabeza. En España y Portugal, los centros de procesado son los principales proveedores del canal minorista y los establecimientos de restauración. Los principales productos procesados son el pulpo crudo envasado, el pulpo cocido entero, los tentáculos cocidos y el pulpo cocido troceado. Los centros de procesado en Italia son los principales proveedores de productos procesados del canal mayorista y minorista (a gran escala). Con el pulpo se elaboran también productos en conserva.

<sup>117</sup> <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/octopus/>

En los supermercados de países mediterráneos existe una amplia gama de productos a disposición del consumidor, que van desde productos crudos congelados hasta productos de valor añadido que se despiezan y se venden frescos, fritos, adobados y cocidos.

Según los datos de PRODCOM<sup>118</sup>, en 2017 España, Italia y el Reino Unido<sup>119</sup> fueron los principales productores de vieira y volandeira, mejillón, jibia, globito, calamar, pota y pulpo congelados, secos, en salazón o en escabeche, alcanzando las 203.000 toneladas valoradas en 772 millones de euros. El volumen total experimentó una subida del 37% en volumen y del 20% en valor con respecto a 2016.

Tabla 17-7 **VIEIRA, VOLANDEIRA, MEJILLÓN, JIBIA, GLOBITO, CALAMAR, POTA Y PULPO CONGELADOS, SECOS, EN SALAZÓN O EN SALMUERA POR ESTADO MIEMBRO DE LA UE (volumen en toneladas, valor en millones de EUROS)**

Estado miembro	2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	118.159	510.568	173.362	616.691
Italia	14.111	49.714	18.027	84.872
Reino Unido	8.117	57.923	12.205	70.796
Portugal	9.433	43.170	9.394	49.861
Francia	5.009	39.767	5.712	41.633
Grecia	6.571	38.237	5.740	33.273
Otros	8.650	32.759	7.718	31.993
<b>Total</b>	<b>170.050</b>	<b>772.139</b>	<b>232.157</b>	<b>929.119</b>

Fuente: PRODCOM.

### 17.2.5 CONSUMO

El pulpo se consume sobre todo en el sur de Europa, principalmente en España, Italia y Portugal. En el resto de Europa, el consumo es mucho menor. En el norte de Europa, el pulpo se vende con más frecuencia en ciertos nichos de mercado, como los restaurantes de comida asiática o mediterránea. En general, el consumo de pulpo en Europa es relativamente estable<sup>120</sup>. Recientemente, el pulpo ha ganado popularidad en Alemania y los países de Europa del este<sup>121</sup>.

En 2016, el consumo anual de pulpo en la UE fue de 0,29 kg per cápita. Puesto que en los Estados miembros del norte de Europa se consumen menores cantidades de pulpo, este número no es representativo en el caso de los países mediterráneos, donde se consume con más frecuencia. El consumo se ha mantenido estable en los últimos dos años y solo se han producido pequeñas variaciones en el consumo per cápita en la UE y el consumo en los hogares en Italia y Portugal.

Tabla 17-8 **CONSUMO EN LOS HOGARES (volumen en toneladas y valor en 1000 EUROS)**

Estado miembro*	2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Italia	18	170	17	169	19	188
Portugal	3	23	3	22	2	18
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>193</b>	<b>20</b>	<b>191</b>	<b>21</b>	<b>206</b>

Fuente: EUMOFA.

\*Los datos sobre el consumo en los hogares de pulpo solamente están disponibles para Italia y Portugal en la base de datos de EUMOFA.

<sup>118</sup> PRODCOM es un servicio de Eurostat que ofrece estadísticas sobre la producción de bienes manufacturados.

<sup>119</sup> Principalmente vieira y volandeira, muy poco en el caso de los cefalópodos

<sup>120</sup> <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/octopus/>

<sup>121</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2018/03/26/record-high-moroccan-octopus-prices-force-smaller-players-out-of-market/>

## 18 Rape



El rape tiene una gran importancia comercial para varias flotas pesqueras comunitarias del Atlántico. Asimismo, se trata de una de las especies más valiosas desembarcadas en la UE. No obstante, el rape que se vende en los mercados de la UE puede pertenecer a diferentes especies, incluyendo los productos de rape importados.

### 18.1 BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

#### 18.1.1 BIOLOGÍA

En los mercados comunitarios, se pueden encontrar cinco especies principales comercializadas como rape (o pez sapo). La especie más común capturada por las embarcaciones comunitarias es el *Lophius piscatorius*, o rape común o rape blanco; el *Lophius budegassa*, o rape negro o rojizo representa una parte cada vez mayor de las capturas del Atlántico norte. También existen especies de rape en aguas de América del Norte: el *Lophius americanus* en el Atlántico y el *Lophiodes caulinaris* y el *Lophius litulon* en el Pacífico oriental, así como el *Lophius gastrophysus* en las costas de Brasil. El rape diablo, *Lophius vomerinus*, se captura en el Atlántico sur, principalmente en aguas de Namibia y Sudáfrica. El rape común es una especie demersal que se encuentra en aguas costeras del Atlántico nororiental, desde el mar de Barents hasta el estrecho de Gibraltar, así como en el mar Mediterráneo y el mar Negro.<sup>122</sup>

El rape se encuentra en sedimentos arenosos y fangosos a profundidades de hasta 1.000 m, donde yacen medio enterrados esperando a su presa, como pequeños peces, lanzones y, en ocasiones, peces de mayor tamaño. El rape es una especie de crecimiento lento. Su longitud máxima es de 200 cm y suele medir entre 40 y 100 cm.<sup>123</sup> La especie está disponible para las pesquerías especialmente entre abril y diciembre, alcanzando picos en primavera.<sup>124</sup>

#### 18.1.2 RECURSOS, EXPLOTACIÓN Y ORDENACIÓN EN LA UE

Las dos especies europeas de rape se suelen capturar y registrar juntas en las estadísticas de desembarques y se gestionan bajo un total admisible de capturas (TAC) de especies combinadas. En las aguas atlánticas comunitarias se contemplan tres zonas de ordenación, en las que los stocks son capturados normalmente con arrastre de fondo (Francia, Reino Unido, Irlanda, Dinamarca, España y Portugal), enmalle (Francia) y, en menor medida, palangre: mar Céltico y golfo de Vizcaya; Escocia occidental y mar del Norte; y mar Cantábrico y aguas del Atlántico ibérico.

En el **mar Céltico** y el **golfo de Vizcaya**, donde el rape es la especie más abundante, no se conoce de manera precisa el estado del stock. No obstante, la información disponible indica que la abundancia del stock del rape común y el rape rojizo fluctúa (descendiendo desde 2008 hasta 2010 y aumentando desde 2010). A falta de datos completos y fiables, los científicos han

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 10-2016

recomendado mantener el nivel actual de capturas (26.691 toneladas desembarcadas). El TAC para 2016 se fijó en 42.500 toneladas.

En **Escocia** occidental y el **mar del Norte**, debido a un conocimiento limitado de la biología de la especie, a la falta de regularidad entre zonas de ordenación y zonas de evaluación y a la falta de datos referentes al rendimiento de las pesquerías, los biólogos no han podido establecer una evaluación precisa del estado de los stocks. Sin embargo, el nivel de biomasa reproductora parece haber aumentado desde 2012. El CIEM recomendó aumentar los niveles de los desembarques a 17.642 toneladas en 2016 (en 2014 los desembarques alcanzaron las 13.300 toneladas).<sup>125</sup> Los stocks de las costas de **España** y **Portugal** se explotan alcanzando su rendimiento máximo Sostenible (RMS).<sup>126</sup>

Actualmente se observan cuatro stocks de rape negro en el Mediterráneo: norte de España, golfo de León, estrecho de Sicilia e islas Baleares. En estas zonas, el rape es una captura accesoria importante de las pesquerías mixtas (arrastre de fondo y trasmallo) cuyo objetivo son las especies demersales. Aunque la limitación de los datos sobre los parámetros del stock (biomasa, reclutamiento) de todas estas poblaciones no permite una estimación precisa de las condiciones del stock, una evaluación preliminar consideró que todos ellos estaban siendo explotados de manera no sostenible (mortalidad de la pesca por encima del punto de referencia de rendimiento sostenible). Se ha recomendado la aplicación de planes plurianuales para reducir el esfuerzo pesquero.<sup>127</sup> No obstante, hasta ahora, los Estados Miembros mediterráneos de la UE han adoptado 34 planes de ordenación nacional bajo el MEDREG<sup>128</sup>, incluyendo varios para la pesca realizada con redes de arrastre. No se ha aplicado ningún plan de ordenación plurianual específico para el rape a nivel de cuenca marítima.

## 18.2 PRODUCCIÓN

#### 18.2.1 CAPTURAS

Las capturas mundiales de rape, incluyendo todas las especies, alcanzaron las 96.000 toneladas en 2014, un 17% menos que en 2004, uno de los mejores años de la última década. Los principales productores son Francia y Reino Unido, que suministraron un 25% y un 17%, respectivamente, de la producción mundial total en 2014. Fuera de la UE, otros productores relevantes son Corea del Sur (14%), EE. UU. (9%) y Sudáfrica y Namibia (10% en total). Los datos sobre las capturas chinas no están disponibles. No obstante, durante diez años (2004-2014), mientras las capturas globales de rape se mantuvieron estables o aumentaron en Europa y Asia, otros países importantes para la pesquería del rape sufrieron fuertes declives en sus capturas de rape: especialmente EE. UU. (-60%), Namibia (-65%) y Sudáfrica (-28%), donde la sobreexplotación dio lugar a duras medidas de ordenación que influyeron en la intensidad de la actividad pesquera.<sup>129</sup> En menor medida, Noruega e Islandia, también importantes productores de rape, también sufrieron descensos en los desembarques de rape en el periodo 2004-2014, de un 43% y un 47%, respectivamente.

La producción comunitaria alcanzó más de 56.000 toneladas en 2014, proporcionando un 61% del suministro mundial. Francia (40% de la producción comunitaria), Reino Unido (28%) y España

<sup>122</sup> Guía de suministro responsable, Seafish, Versión 7.1. Oct 2013.

<sup>123</sup> FAO Fishbase.

<sup>124</sup> [www.pdm-seafoodmag.com](http://www.pdm-seafoodmag.com)

<sup>125</sup> Seaweb Europe <http://guidedesespecies.org/fr/baudroie-lotte>

<sup>126</sup> Recomendación ICES 2016, Libro 7: El rape blanco (*Lophius piscatorius*) en las divisiones 8.c y 9.a (mar Cantábrico y aguas ibéricas del Atlántico);

<http://www.ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Advice/2016/2016/a np-8c9a.pdf>

<sup>127</sup> Informe del Comité Científico, Técnico y Económico para la Pesca (STECF), 2012 Evaluación de los stocks del mar Mediterráneo parte I

(STECF12-19),

[https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/319223/2012-11\\_STECF+12-19++MED+stock+assessments+part+1\\_JRC76735.pdf](https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/319223/2012-11_STECF+12-19++MED+stock+assessments+part+1_JRC76735.pdf)

Informe del Comité Científico, Técnico y Económico para la Pesca (STECF), 2012 Evaluación de los stocks del mar Mediterráneo parte II (STECF 13-05),

[https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/544890/2013-04\\_STECF+13-05++Med+stock+assessments\\_JRC81592.pdf](https://stecf.jrc.ec.europa.eu/documents/43805/544890/2013-04_STECF+13-05++Med+stock+assessments_JRC81592.pdf)

<sup>128</sup> [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/note/join/2013/513990/IPOL-PECH\\_NT\(2013\)513990\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/note/join/2013/513990/IPOL-PECH_NT(2013)513990_EN.pdf)

<sup>129</sup> Panorama pesquero: rape – de la nada al todo (TRAFFIC red de control del comercio de productos salvajes); <http://www.traffic.org/fish/>

(14%) son los principales productores. Otros importantes productores comunitarios son Irlanda (2,6%), Dinamarca (2,3%) e Italia (1,8%). Entre 2004 y 2014, las capturas comunitarias de rape aumentaron un 13%. No obstante, la evolución de las capturas a lo largo de la década ha sido diferente para cada uno de los

principales productores: considerables aumentos en Irlanda (+75%) y Reino Unido (+34%), estabilidad en Francia, España e Italia, y fuerte descenso en Dinamarca (-32%).

Tabla 18-1 CAPTURAS MUNDIALES DE ESPECIES DE RAPE (volumen en toneladas)

País	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<b>UE-28</b>	<b>49.754</b>	<b>49.680</b>	<b>51.535</b>	<b>54.614</b>	<b>50.162</b>	<b>48.692</b>	<b>48.964</b>	<b>51.989</b>	<b>51.932</b>	<b>54.533</b>	<b>56.452</b>
Corea del Sur	11.885	11.448	12.226	14.417	17.944	14.961	13.104	15.808	12.090	11.686	12.848
Estados Unidos	21.199	19.103	14.582	12.141	10.937	8.563	7.250	8.585	9.742	8.604	8.522
Sudáfrica	8.554	7.722	7.399	7.771	7.809	7.020	7.852	7.792	6.766	6.721	6.165
Namibia	8.991	11.087	9.831	8.932	8.555	6.922	7.904	0.	0.	1.979	3.181
Brasil	2.434	2.550	2.517	2.508	2.488	2.744	2.592	2.412	2.625	2.265	2.735
Otros	6.799	8.107	7.881	5.349	3.879	3.780	3.798	3.647	2.575	1.817	2.484
Noruega	4.069	3.661	5.422	5.474	5.034	5.324	6.364	5.693	4.375	3.676	2.319
Islandia	2.224	2.852	2.587	2.777	2.947	4.069	3.283	3.227	2.650	1.500	1.181
<b>Total</b>	<b>115.909</b>	<b>116.210</b>	<b>113.980</b>	<b>113.983</b>	<b>109.755</b>	<b>102.075</b>	<b>101.111</b>	<b>99.153</b>	<b>92.755</b>	<b>92.781</b>	<b>95.887</b>

Fuente: FAO Fishstat. Los datos de las capturas de China no se encuentran disponibles.

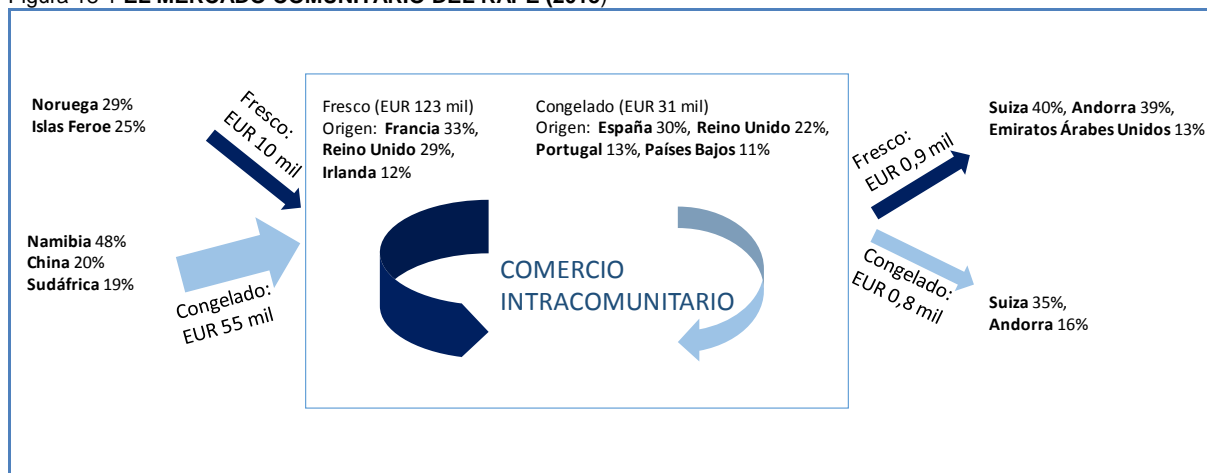
Tabla 18-2 CAPTURAS DE ESPECIES DE RAPE EN LA UE (volumen en toneladas)

País	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Francia	21.377	20.844	19.810	22.426	18.730	17.597	17.348	19.774	20.610	23.399	22.855
Reino Unido	11.815	12.126	13.987	15.867	15.433	15.072	14.392	15.124	13.336	13.563	15.841
España	7.250	6.042	7.010	5.570	6.605	6.075	6.367	6.617	6.680	7.274	7.749
Irlanda	2.250	2.921	3.384	3.477	2.838	3.261	4.144	3.794	3.854	3.745	3.935
Dinamarca	2.121	1.898	1.814	1.389	1.596	1.725	1.607	1.378	1.429	1.344	1.444
Italia	1.272	2.239	2.222	1.991	1.711	1.876	1.976	1.901	1.646	1.406	1.293
Bélgica	1.495	1.302	1.193	1.363	964	853	1.031	1.279	1.716	1.633	993
Alemania	413	407	298	632	738	625	641	468	687	742	843
Portugal	545	531	390	464	431	388	295	338	831	647	655
Grecia	1.056	1.217	1.303	1.277	910	1.070	996	1.140	963	618	632
Otros	160	153	124	158	206	150	167	176	180	162	212
<b>UE-28</b>	<b>49.754</b>	<b>49.680</b>	<b>51.535</b>	<b>54.614</b>	<b>50.162</b>	<b>48.692</b>	<b>48.964</b>	<b>51.989</b>	<b>51.932</b>	<b>54.533</b>	<b>56.452</b>

Fuente: FAO Fishstat.

### 18.3 COMERCIO

Figura 18-1 EL MERCADO COMUNITARIO DEL RAPE (2015)



Fuente: EUMOFA.

#### 18.3.1 COMERCIO COMUNITARIO

En 2015, la UE sufrió un déficit comercial de rape de 65 millones de euros. El déficit se atribuye principalmente a las importaciones de rape congelado. Las importaciones extracomunitarias de rape fresco son relativamente limitadas (15% del total de las importaciones extracomunitarias).

En el caso del rape congelado, el principal proveedor extracomunitario es China (5.233 toneladas en 2015). Otros grandes proveedores son Namibia (4.121 toneladas), Sudáfrica (1.735 toneladas) y, en menor medida, Brasil (437 toneladas) y EE. UU. (334 toneladas).

En el caso del rape fresco, el principal proveedor extracomunitario es Noruega (aproximadamente 330 toneladas en 2014). Otros grandes proveedores son las Islas Feroe (300 toneladas), Marruecos (286 toneladas) e Islandia (206 toneladas).

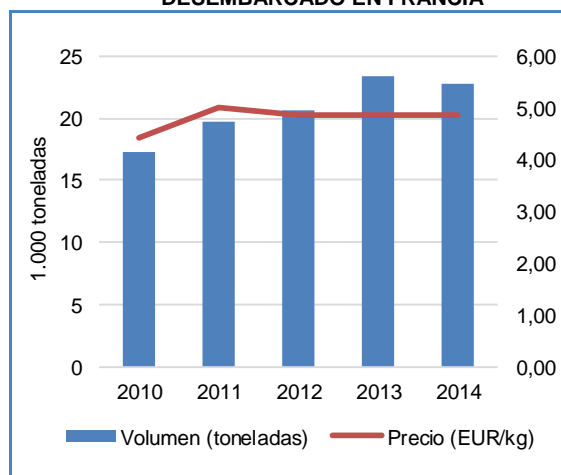
El comercio intracomunitario es activo en todos los estados de conservación. Francia y Reino Unido son los principales proveedores de rape fresco, mientras que España y Reino Unido son los principales proveedores de rape congelado.

Las exportaciones extracomunitarias son relativamente bajas y los principales destinos para el rape fresco y congelado son los países vecinos: Suiza y Andorra.

#### 18.4 TENDENCIAS DE SUMINISTRO Y PRECIOS

En Francia, principal productor comunitario de rape, el fuerte incremento de las capturas entre 2010 y 2013 (+35%) no dio lugar a un descenso de los precios de primera venta. Tras aumentar entre 2010 y 2011 (+13%), los precios de primera venta han bajado ligeramente y se han mantenido estables en torno a los 4,90 EUR/kg.

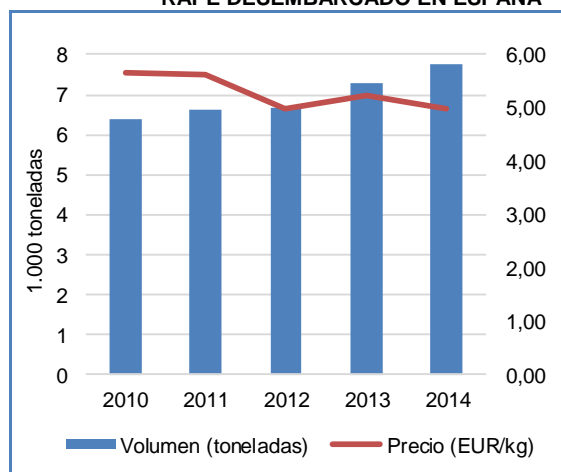
Figura 18-2 VOLUMEN DE CAPTURAS Y PRECIO DEL RAPE DESEMBARCADO EN FRANCIA



Fuente: FAO (volumen) y EUMOFA (precio).

En España, las tendencias ascendentes (+22%) de los desembarques del rape a lo largo del lustro ha dado lugar a un descenso de los precios de primera venta (-11%), que se mantuvieron estables a partir de 2012, en torno los 5,00 EUR/kg.

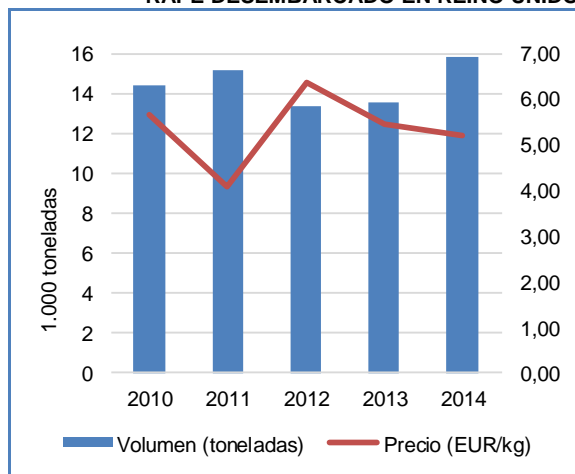
Figura 18-3 VOLUMEN DE LAS CAPTURAS Y PRECIO DEL RAPE DESEMBARCADO EN ESPAÑA



Fuente: FAO (volumen) y EUMOFA (precio).

En Reino Unido, entre 2010 y 2014, los precios de primera venta sufrieron mayores fluctuaciones que en Francia y España, siguiendo la evolución del volumen de las capturas. Más concretamente, entre 2011 y 2012, cuando los volúmenes de captura descendieron (-11%) a 13.336 toneladas, los precios de primera venta aumentaron de forma considerable (+56%), alcanzando los 6,35 EUR/kg. El aumento de las capturas en 2013 y 2014 hizo que los precios volvieran a los niveles medios, en torno a los 5,30 EUR/kg.

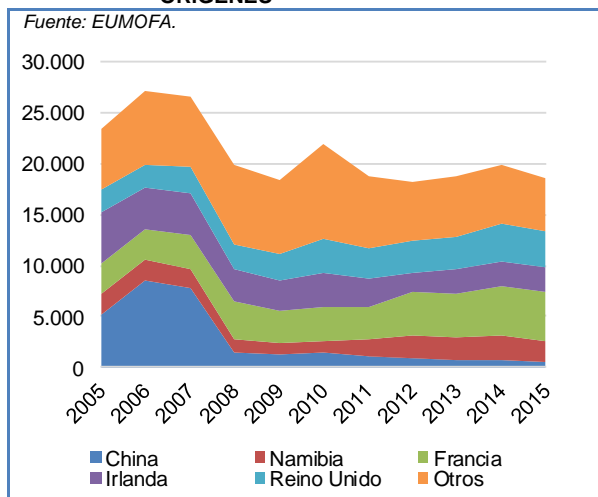
Figura 18-4 **VOLUMEN DE LAS CAPTURAS Y PRECIOS DEL RAPE DESEMBARCADO EN REINO UNIDO**



Fuente: FAO y EUMOFA.

No obstante, España es claramente el mayor importador de rape de la UE. Así, el desglose del suministro de las importaciones españolas de rape ha sufrido grandes cambios en la última década. De hecho, China solía ser el mayor proveedor de rape al mercado español (hasta 8.600 toneladas en 2006), pero las importaciones chinas descendieron con fuerza en 2008, prolongando la caída hasta 2015. Al mismo tiempo, las importaciones desde Francia y Reino Unido han caído. Esta evolución se podría explicar por la reducción del consumo de pescado en España y por el aumento de las capturas en Francia y Reino Unido, que han dado lugar a una mayor disponibilidad de suministro "local".

Figura 18-5 **EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE RAPE POR PRINCIPALES ORIGENES**



Fuente: EUMOFA.

De manera general, teniendo en cuenta (i) la incertidumbre sobre las condiciones del stock del rape japonés y el rape diablo, y la fuerte reducción de las capturas de rape americano, y (ii) las tendencias de las importaciones y la relativa "buena salud" de los stocks europeos (salvo en el Mediterráneo), es probable que, en el futuro próximo, el suministro comunitario de rape dependa cada vez más de los desembarques comunitarios.

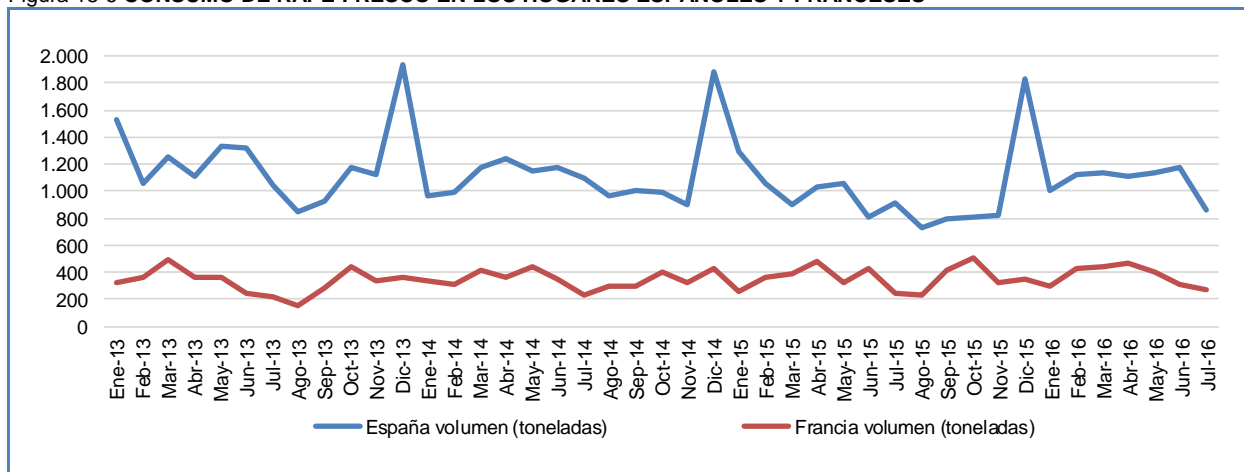
### 18.5 CONSUMO DE RAPE EN LOS HOGARES

El procesado del rape es limitado, ya que su carne es muy apreciada por su firmeza y ausencia de espinas, convirtiéndolo en una de las especies más valoradas. Se vende principalmente fresco o congelado, sin cabeza y eviscerado, a veces sin piel o en filetes. Las cocochas también son populares y se suelen vender frescas en el mercado minorista. No obstante, el hígado de rape es un producto gastronómico de nicho, popular en Japón y también vendido en conserva en Francia.

El rape se suele consumir en ocasiones especiales (como en Navidad) y en el sector de la hostelería. En Francia, el consumo en los hogares en 2015 se estimó en 4.300 toneladas de filetes a un precio medio de 16,80 EUR/kg; esto corresponde a unas 13.000 toneladas de peso vivo equivalente. Dado que el consumo aparente francés se estima en 26.720 toneladas (equivalente en peso vivo), más de la mitad del consumo francés se produce en el sector de la hostelería.

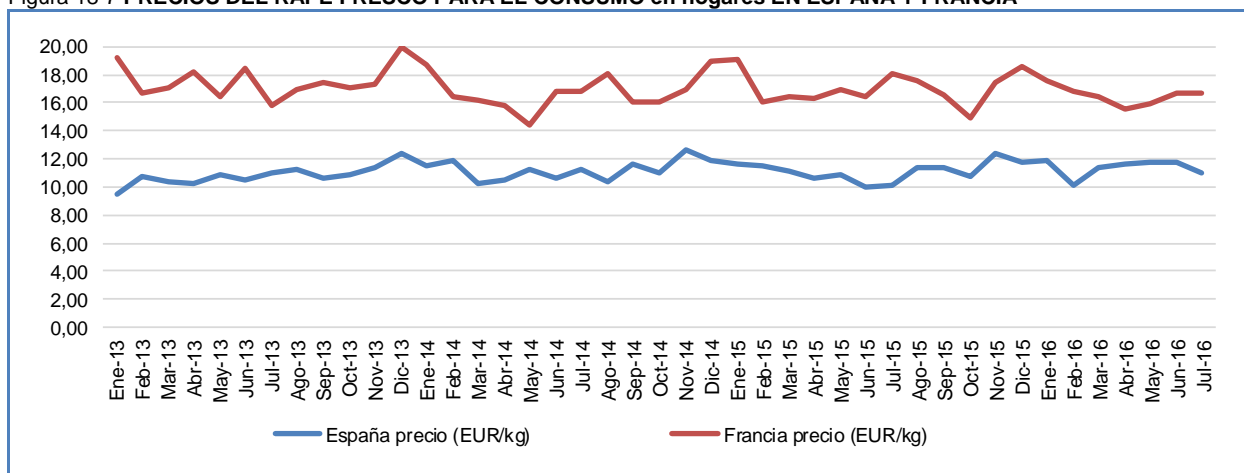
El patrón del consumo mensual en los hogares parece ser bastante diferente entre Francia y España. En España, el consumo mensual ronda de media las 1.000 toneladas (siguiendo una tendencia ligeramente descendente en los últimos tres años), pero prácticamente se duplica en diciembre. En Francia, no obstante, el consumo de rape en los hogares ronda de media las 400 toneladas y se mantiene estable a lo largo del año. En cuanto a los precios de compra, el precio medio del rape fue de 11,00 EUR/kg en España y se mantuvo estable durante tres años. En Francia, el precio de venta al público sufrió mayores fluctuaciones mensuales, con una media de 17 EUR/kg, pero alcanzando casi los 20,00 EUR/kg en diciembre de 2013 y cayendo a los 14,45 EUR (kg en mayo de 2014).

Figura 18-6 CONSUMO DE RAPE FRESCO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES Y FRANCESES



Fuente: EUMOFA (en peso neto).

Figura 18-7 PRECIOS DEL RAPE FRESCO PARA EL CONSUMO en hogares EN ESPAÑA Y FRANCIA



Fuente: EUMOFA.



## 19 Salmón

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 2-2018

Figura 19-1 PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO



Fuente: FAO.

El salmón es un ingrediente fundamental de la dieta de los europeos desde hace siglos, principalmente debido a su abundancia en las costas europeas a lo largo de la historia. El salmón salvaje se pesca en Europa desde el Paleolítico y su importancia se refleja en el hecho de que existe legislación para la protección de las poblaciones de salmón desde al menos el año 1030 d.C.<sup>130</sup>.

El salmón del Atlántico (*Salmo salar*) es la especie de acuicultura más importante de Europa y una especie muy reconocida y popular en la pesca de recreo. El salmón salvaje del Atlántico se encuentra en el Atlántico Norte, tanto en el lado americano como europeo, y se extiende desde el cabo Cod y Portugal en el sur hasta Labrador y Rusia en el norte.

También se encuentra alrededor de las islas del Atlántico Norte, por ejemplo el Reino Unido, Islandia, Groenlandia<sup>131</sup> y en el Báltico. Esta especie es conocida por realizar migraciones de larga distancia y sufrir importantes cambios fisiológicos durante la transición de hábitats, desde los ríos de agua dulce hasta los mares costeros para después volver a los ríos de agua dulce para desovar<sup>132</sup>. El salmón del Atlántico puede ser altamente migratorio en el océano, llevando a cabo migraciones para alimentarse en un gran número de zonas<sup>133</sup>. Esta especie lleva mucho tiempo siendo objeto de conflicto entre varias de las partes implicadas, como los pescadores comerciales, pescadores recreativos y la industria de la acuicultura<sup>134</sup>.

El salmón del Danubio (*Hucho hucho*) es un salmónido de Europa central que habita exclusivamente en aguas dulces. Antes de que se construyeran grandes centrales hidroeléctricas en Europa, las cuales bloquearon el acceso de esta especie a importantes zonas de desove, la especie se encontraba ampliamente extendida por el sur de Alemania y Austria. Desde hace mucho tiempo es objeto de interés de acuicultores, científicos y pescadores de recreo, pero su popularidad nunca ha sido equiparable a la de otras especies de salmónidos. El salmón del Danubio ha sido primordialmente especie objetivo de pescadores de caña debido a su tamaño y nunca ha formado parte de la pesca comercial. Hoy en día, esta especie se encuentra amenazada y está clasificada como especie en peligro de extinción (EN) según el criterio de la UICN<sup>135</sup>. Se encuentra gravemente fragmentada dentro del drenaje del Danubio y la mayoría de las poblaciones dependen de su repoblación, debido a su muy limitada reproducción natural<sup>136</sup>.

<sup>130</sup> The History Of Salmon 2.0

[http://www.westcoast.fisheries.noaa.gov/publications/recovery\\_planning/salmon\\_steelhead/domains/north\\_central\\_california\\_coast/central\\_california\\_coast\\_coho/history\\_i.pdf](http://www.westcoast.fisheries.noaa.gov/publications/recovery_planning/salmon_steelhead/domains/north_central_california_coast/central_california_coast_coho/history_i.pdf)

<sup>131</sup> [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Salmo\\_salar/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Salmo_salar/en)

<sup>132</sup> <https://www.marine.ie/Home/site-area/areas-activity/fisheries-ecosystems/salmon-life-cycle>

<sup>133</sup> <https://academic.oup.com/icesjms/article/69/9/1538/635167>

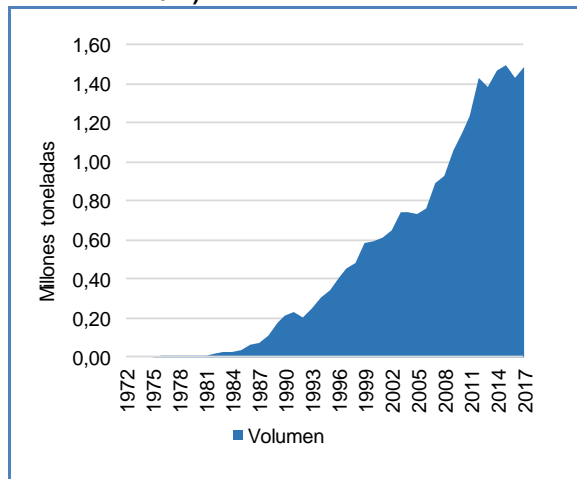
<sup>134</sup> Whelan, B., Aas, Ø., Uglem, I., Curtis, J. & Dervor, B. (2006). «Assessment of the socio-economic value of aquaculture and sport angling for wild in salmonids northwestern Europe. Implications for treatments for sea lice infestation.» NINA Report no. 126. 45 pp.

<sup>135</sup> <http://www.iucnredlist.org/details/10264/0>

<sup>136</sup> Witkowski, A., Bajic, A., Treer, T., Hegedis, A., Maric, S., Sprem, N., Piria, M & Kaputsta, A. (2013). "Past and present of perspectives for the Danube hucho, Hucho (L.). In the Danube Basin". Arch.Pol.Fish. (2013) 21: 129-142.

## 19.1 HISTORIA DEL CULTIVO DEL SALMÓN EN EUROPA

Figura 19-2 **DESARROLLO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN EUROPEA DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO (1972–2017)**



Fuente: Análisis Kontali.

El cultivo del salmón del Atlántico se remonta al siglo XIX, cuando se desarrollaron las técnicas de cría en el Reino Unido, primer país involucrado en la producción de peces inmaduros para repoblar ríos para la pesca de recreo<sup>137</sup>. En las décadas de 1950 y 1960, los pioneros en el cultivo del salmón en Noruega empezaron a colaborar en experimentos con un amplio entorno de investigación, con el objetivo de producir salmón para el consumo humano. Esta colaboración creó una base sólida para un potencial desarrollo posterior de la industria del cultivo de salmón.

A principios de los años 70, el desarrollo de las jaulas flotantes le dio a la industria noruega de cultivo del salmón la oportunidad de beneficiarse de las condiciones naturales propicias en cuanto a temperaturas del mar, salinidad y corrientes en los resguardados fiordos<sup>138</sup>. El éxito conseguido en Noruega desencadenó el desarrollo del cultivo del salmón, primero en Europa y más tarde en aguas templadas de ambos hemisferios. El salmón del Atlántico que actualmente se cultiva de forma generalizada es resultado de un cruce entre poblaciones noruegas y diversas poblaciones locales<sup>139</sup>.

A pesar de que el rápido crecimiento de la producción ha provocado varios hundimientos del mercado y que la industria ha tenido que afrontar problemas considerables como enfermedades de los peces, piojos del salmón, escapes de salmones y problemas de contaminación<sup>140</sup>, la industria continúa creciendo. Actualmente, la mayoría del salmón del Atlántico que se cultiva en Europa se produce en jaulas flotantes en el mar, aunque existen algunas piscifactorías en tierra. Normalmente, el pescado se cosecha tras uno o dos años en el agua, cuando alcanza un tamaño de aproximadamente 5 kg<sup>141</sup>. La producción europea de salmón del Atlántico se ha incrementado desde principios de los años 70, de aproximadamente 150 toneladas a casi 1,5 millones de toneladas de Equivalente de pescado entero (EPE) en 2017<sup>142</sup>. El país productor más importante de Europa es Noruega, seguido por el Reino Unido, las islas Feroe e Irlanda. Chile es el mayor productor fuera de Europa. Hoy en día, la mayoría de las empresas de cultivo de salmón se encargan del salmón desde las huevas hasta su sacrificio, antes de que se procese y comercialice en forma de varios tipos de productos<sup>143</sup>. El salmón del Atlántico se encuentra actualmente en diversos productos alimentarios disponibles en tiendas y servicios de alimentación<sup>144</sup>.

## 19.2 TENDENCIAS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA DEL SALMÓN DEL ATLÁNTICO

### 19.2.1 PESCA

El salmón salvaje del Atlántico se distribuye ampliamente por el océano Atlántico Norte, por lo que existen varias partes involucradas en la gestión de la especie. Actualmente, la pesca del salmón salvaje del Atlántico en ríos y en el mar está totalmente regulada. La Organización para la Conservación del Salmón del Atlántico Norte (NASCO) se encarga de su conservación, restauración, mejora y gestión racional. La pesquería del salmón de gran altura, que se produce en Groenlandia y las islas Feroe, tiene como especies objetivo muchas razas de salmón procedentes de diferentes ríos y países y está regulada por NASCO bajo las condiciones del convenio.

Los estados soberanos son responsables de regular las pesquerías del salmón del Atlántico cuya especie objetivo es el salmón que procede de sus propios ríos<sup>145</sup>. La mayoría de las capturas actuales de salmón salvaje del Atlántico se producen en la pesca de recreo en ríos, donde cada vez es más común la pesca de captura y liberación. Esta tendencia es el resultado de una gestión del salmón cuyo objetivo es conservar el stock y mantener la posibilidad de realizar la pesca

<sup>137</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/salmon\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/salmon_en)

<sup>138</sup> Hovland, W., Møller, D., Haaland, A., Kolle, N., Hersoug, B., Nævdal, G (2014). "Over den leiken ville han rå Norsk havbruksnærings historie". Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS. Bergen, 2014.

<sup>139</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/salmon\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/salmon_en)

<sup>140</sup> Hovland, W., Møller, D., Haaland, A., Kolle, N., Hersoug, B., Nævdal, G (2014). "Over den leiken ville han rå Norsk havbruksnærings historie". Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS. Bergen, 2014.

<sup>141</sup> Manual de la Industria de Marine Harvest

<sup>142</sup> Equivalente de pescado entero – pescado sin sangre, sin eviscerar.

<sup>143</sup> Análisis Kontali

<sup>144</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/salmon\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/salmon_en)

<sup>145</sup> CIEM. (2017). "Informe del Grupo de Trabajo sobre el Salmón del Atlántico Norte (WGNAS)". 29 marzo–7 abril 2017, Copenhague, Dinamarca. CIEM CM 2017/ACOM: 20. 296 pp.

de recreo<sup>146</sup>. Noruega, el Reino Unido e Islandia son destinos reconocidos y conocidos en Europa por los pescadores que se dedican a la pesca del salmón del Atlántico. Dada la popularidad de la especie, los derechos de pesca en los ríos en los que hay salmón del Atlántico suelen ser vendidos o alquilados por los titulares de dichos derechos de pesca, a menudo por cantidades importantes<sup>147</sup>.

Figura 19-3 **DISTRIBUCIÓN DEL SALMÓN DEL ATLÁNTICO**



Fuente: Wikipedia.

La pesca del salmón salvaje del Atlántico en Europa se produce principalmente en Noruega, Islandia, el Reino Unido e Irlanda. Noruega representa aproximadamente el 60% de las capturas totales de salmón del Atlántico. Las capturas nominales preliminares<sup>148</sup> de salmón del Atlántico en Europa en 2016 fueron de 984 toneladas, es decir, 14 toneladas menos que en 2015. Los cambios en las capturas pueden ser resultado del incremento de la pesca de recreo de captura y liberación, que no se incluye en estas cifras<sup>149</sup>. La mayoría de las capturas de salmón del Atlántico en Europa se producen en ríos y el uso de redes y nasas para la captura en el mar del salmón del Atlántico se ha reducido considerablemente a lo largo del tiempo en Europa.

Esta reducción refleja medidas cada vez más restrictivas, que incluyen el cierre de las pesquerías, para reducir los niveles de explotación en muchos países<sup>150</sup>. Las cantidades limitadas de salmón del Atlántico de las pesquerías se venden y se exportan, aunque la mayoría de las ventas se producen en mercados locales.

Tabla 19-1 **CAPTURAS NOMINALES DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO EN EUROPA**

País	2013	2014	2015	2016
Noruega	475	490	580	610
Islandia	147	69	125	118
Suecia	14	30	16	9
Dinamarca	11	9	9	9
Finlandia	46	59	45	51
Irlanda	87	57	63	58
Francia	11	12	16	6
España	5	6	5	5
Reino Unido	207	143	139	118
<b>Europa</b>	<b>1003</b>	<b>875</b>	<b>998</b>	<b>984</b>

Fuente: CIEM.

### 19.2.2 ACUICULTURA

La producción del salmón del Atlántico en Europa se ha mantenido relativamente estable en los últimos cinco años en comparación con los años anteriores. El máximo valor jamás registrado se alcanzó en 2015, con aproximadamente 1,5 millones de toneladas EPE. No obstante, la producción descendió un 4% en 2016 debido a las malas condiciones biológicas y el año siguiente la producción se volvió a situar cerca del nivel de 2015. Noruega es el mayor productor de salmón del Atlántico de Europa y representa el 81% de la producción europea de esta especie. El segundo mayor productor es el Reino Unido, que representa el 12%. Durante 2013-2017, Islandia registró la tasa de crecimiento más rápida, con una producción que aumentó un 255%. Sin embargo, su porcentaje del total sigue siendo de menos del 1%<sup>151</sup>.

<sup>146</sup> CIEM. (2017). "Informe del Grupo de Trabajo sobre el Salmón del Atlántico Norte (WGNAS)." 29 marzo –7 abril 2017, Copenhague, Dinamarca. CIEM CM 2017/ACOM: 20. 296 pp.

<sup>147</sup> Toivonen, A.-L., Appelblad, H., Bengtsson, B., Geertz-Hansen, P., Gudbergson, Kristofersson, D., Kyrkjebø, G., Navrud, S., Roth, E., tuunainen, P & Weissglas, G. (2000). "El valor económico de la pesca de recreo en los países nórdicos." TemaNord 2000:604. Consejo Nórdico de Ministros, Copenhague 2000

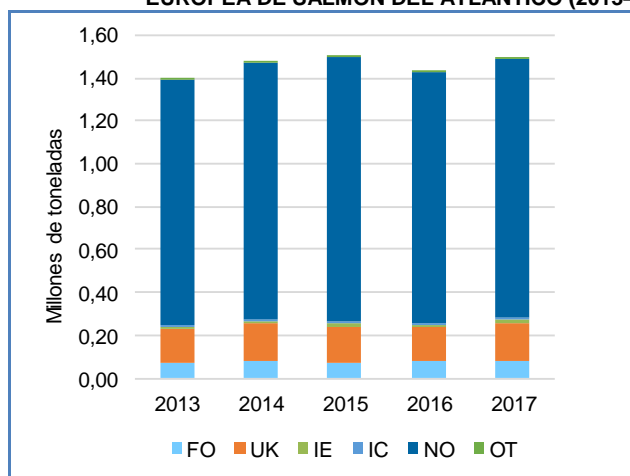
<sup>148</sup> Captura nominal: Peso redondo en fresco del salmón salvaje del Atlántico y de los trásfugas de acuicultura que se capturan y retienen. No se incluye el salmón de captura y liberación de la pesca de recreo.

<sup>149</sup> CIEM. (2017). "Informe del Grupo de Trabajo sobre el Salmón del Atlántico Norte (WGNAS)." 29 marzo –7 abril 2017, Copenhague, Dinamarca. CIEM CM 2017/ACOM: 20. 296 pp.

<sup>150</sup> CIEM. (2017). "Informe del Grupo de Trabajo sobre el Salmón del Atlántico Norte (WGNAS)." 29 marzo –7 abril 2017, Copenhague, Dinamarca. CIEM CM 2017/ACOM: 20. 296 pp.

<sup>151</sup> Análisis Kontali

Figura 19-4 **DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EUROPEA DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO (2013-2017)**



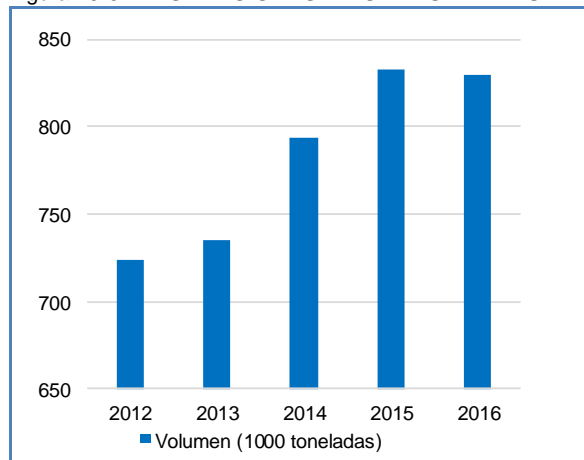
Fuente: Análisis Kontali.

A pesar de que los volúmenes producidos se mantuvieron relativamente estables en los últimos cinco años, el valor de primera venta del salmón del Atlántico de Europa aumentó prácticamente un 40%, situándose aproximadamente en 8.700 millones de euros<sup>152</sup> en 2017. La industria del cultivo del salmón es conocida por sus altibajos cíclicos, pero los ingresos medios no han bajado del umbral de la rentabilidad desde principios del año 2000. El sector europeo del cultivo del salmón se forjó a partir de pequeñas empresas locales<sup>153</sup>, pero actualmente se ha consolidado con grupos pesqueros de mayor tamaño, que a menudo cotizan en bolsa. Las 10 principales empresas controlan actualmente en torno al 60% de la producción total de Europa, mientras que las empresas que cotizan en la bolsa noruega controlan aproximadamente el 58% de toda la producción de salmón europeo del Atlántico<sup>154</sup>.

### 19.3 EL COMERCIO COMUNITARIO DEL SALMÓN

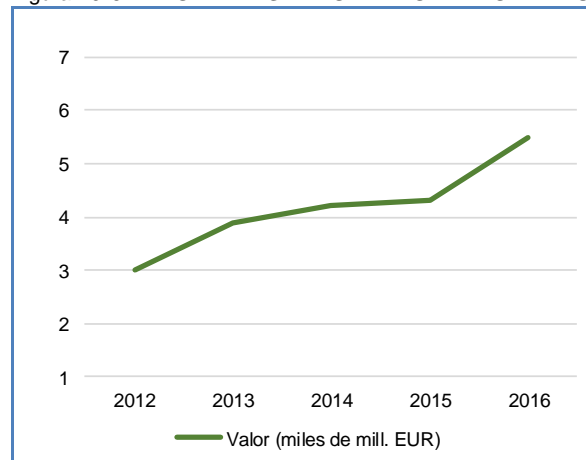
En 2016, la UE importó 830.137 toneladas de salmón (incluyendo salmón del Pacífico, que representa aproximadamente el 5%), con un valor de prácticamente 5.500 millones de euros. Estas importaciones consisten principalmente en salmón fresco y entero procedente de Noruega, que entra en el mercado comunitario a través de Suecia y Dinamarca<sup>155</sup>. En comparación con 2012, los volúmenes importados aumentaron un 15%, mientras que el valor ascendió un 83%<sup>156</sup>. Los principales proveedores de salmón del Atlántico a la UE en 2016 fueron Noruega, las islas Feroe y Chile. Noruega vendió a la UE 695.548 toneladas, que representan el 84% de las importaciones comunitarias de salmón en 2016. En el mismo año, la producción interna comunitaria de esta especie fue de aproximadamente 170.100 toneladas EPE<sup>157</sup>.

Figura 19-5 **IMPORTACIONES DE SALMÓN A LA UE**



Fuente: Comext.

Figura 19-6 **VALOR DEL SALMÓN IMPORTADO A LA UE**



Fuente: Comext.

En 2016, la proliferación de algas mató a 25 millones de salmones de acuicultura en Chile. Asimismo, a lo largo de 2015 y 2016, Escocia y Noruega sufrieron malas condiciones biológicas debido al piojo de mar y a los efectos secundarios de aplicar nuevos métodos para el tratamiento del piojo de mar. Estos eventos ocurridos en Chile, Escocia y Noruega dieron lugar a una reducción a nivel mundial del 7% de la oferta de salmón del Atlántico de acuicultura entre 2015 y 2016<sup>158</sup>. En consecuencia, el precio de importación del salmón a la UE aumentó un 25%<sup>159</sup>, dando lugar a un fuerte incremento del valor. Entre 2012 y 2016, el precio medio de importación subió un 73%.

Las exportaciones comunitarias de salmón, procedentes en su mayoría del Reino Unido, alcanzaron las 82.363 toneladas, con un valor de 592 millones de euros en 2016. El salmón de la UE se exporta principalmente fresco o congelado, pero el mayor porcentaje de valor procede de las exportaciones de filetes de salmón ahumado<sup>160</sup>.

<sup>152</sup> Análisis Kontali

<sup>153</sup> Manual de la Industria de Marine Harvest

<sup>154</sup> Análisis Kontali

<sup>155</sup> El mercado comunitario de la pesca – Edición 2017

<sup>156</sup> EUMOFA

<sup>157</sup> Análisis Kontali

<sup>158</sup> Informe mensual de Kontali sobre el salmón

<sup>159</sup> EUMOFA

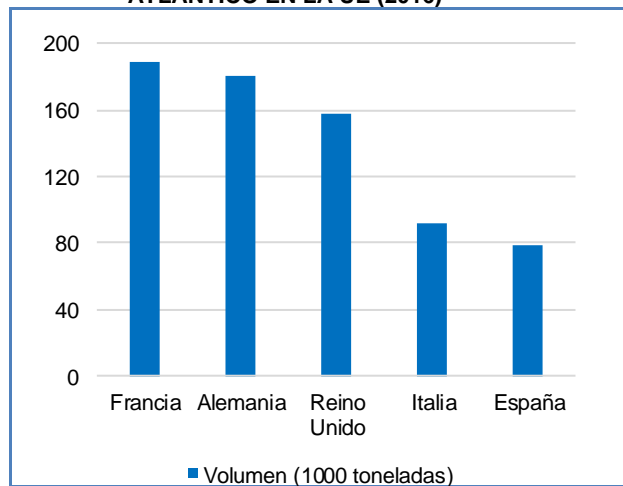
<sup>160</sup> El mercado comunitario de la pesca – Edición 2017

## 19.4 EL MERCADO COMUNITARIO DEL SALMÓN

En la UE, el salmón se distribuye a través del sector minorista y de la restauración, lo cual incluye pescaderías, grandes cadenas minoristas, restaurantes, cáterin, cantinas, colegios y hospitales. Se suele consumir fresco o ahumado y en 2015 el consumo aparente per cápita fue de 2,17 kg. A lo largo de la última década, el consumo comunitario ha aumentado un 40%<sup>161</sup>. Las tendencias europeas de consumo de productos pesqueros más importantes son el incremento de la demanda de productos prácticos, el interés en los beneficios para la salud de consumir pescado, el aumento del comercio electrónico y las tiendas low-cost y un mayor enfoque hacia la sostenibilidad. Estas tendencias han dado lugar a un aumento de los platos para llevar/listos para consumir disponibles en las tiendas y al etiquetado con marca blanca de los productos para enfatizar su calidad, beneficios para la salud y sostenibilidad<sup>162</sup>.

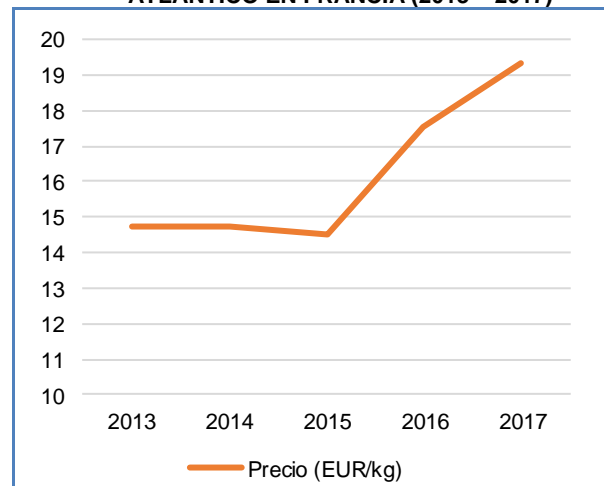
En 2016, los principales Estados miembros de la UE en los que se consumió salmón del Atlántico fueron Francia, el Reino Unido, Alemania, Italia y España. El salmón es la especie más consumida en Francia y se vende principalmente en tiendas de comestibles. No obstante, debido al incremento de los precios de venta del salmón en 2016 y 2017, los consumidores han decidido buscar alternativas más económicas. Esta tendencia también se puede observar en otros Estados miembros que se encuentran dentro de los principales consumidores, salvo Italia, donde el consumo del salmón sigue aumentando<sup>163</sup>.

Figura 19-7 ESTIMACIÓN DE LOS 5 PRINCIPALES PAÍSES CONSUMIDORES DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO EN LA UE (2016)



Fuente: Análisis Kontali.

Figura 19-8 PRECIOS MEDIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LOS FILETES DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO EN FRANCIA (2013 – 2017)



Fuente: SNM.

El consumo de pescado y productos pesqueros ecológicos se encuentra en aumento desde 2012 y el salmón es una de las especies más importantes. Esto se debe al aumento de la concienciación por parte de los consumidores. No obstante, la producción y el consumo de pescado y productos pesqueros ecológicos sigue siendo un nicho hoy en día. Las empresas minoristas y los comercializadores de pescado y productos marinos se están adaptando a esta tendencia, por lo que hay una mayor oferta de productos pesqueros para el consumidor comunitario. El suministro de salmón ecológico al mercado comunitario consiste en producción interna (principalmente irlandesa) e importaciones que proceden solamente de Noruega. El salmón ecológico proporciona buenas primas de precios de venta, que en la mayoría de los casos cubren los costes adicionales de la producción ecológica<sup>164</sup>. La industria del procesado de pescado es importante para la UE y el salmón es una de las especies más significativas utilizadas como materia prima en el sector. La industria produce salmón ahumado, porciones y platos preparados, y la producción se lleva a cabo principalmente en Polonia, Francia, el Reino Unido, los Estados Bálticos y los Países Bajos. La UE es el mercado más importante para el consumo de salmón ahumado, donde Alemania y Francia son los Estados miembros más relevantes<sup>165</sup>.

<sup>161</sup> El mercado comunitario de la pesca – Edición 2017

<sup>162</sup> Norwegian Seafood Council (2017). "Desarrollo de los productos pesqueros en los establecimientos de venta europeos y americanos".

<sup>163</sup> Norwegian Seafood Council (2017). "Desarrollo de los productos pesqueros en los establecimientos de venta europeos y americanos".

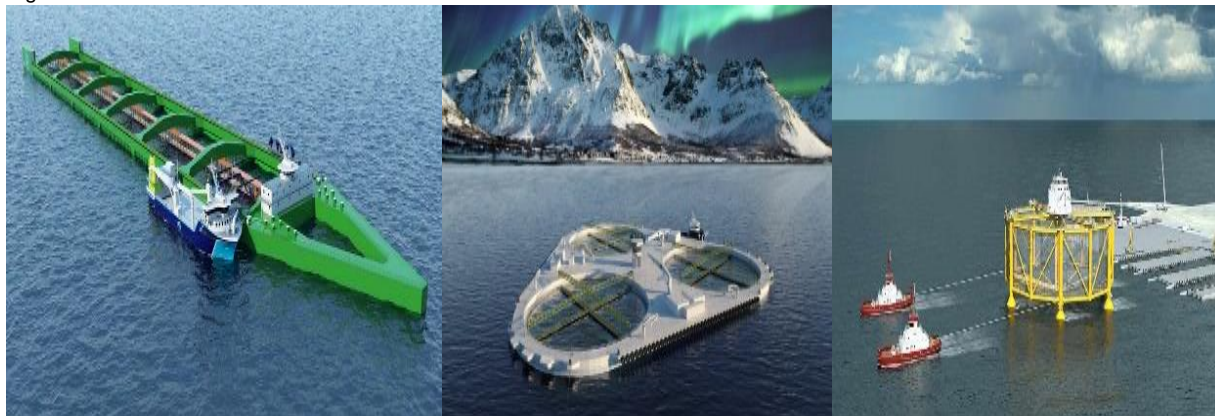
<sup>164</sup> La acuicultura ecológica en la UE, EUMOFA 2017

<sup>165</sup> Manual de la Industria de Marine Harvest

## 19.5 TENDENCIAS RECIENTES

En Europa, el salmón del Atlántico sigue cultivándose en jaulas flotantes en el mar, como se viene haciendo desde los años 70. Sin embargo, en 2015, el gobierno noruego anunció un sistema de licencias de desarrollo con el fin de animar a la industria del salmón a invertir en nuevas tecnologías de cultivo. Esto dio lugar a la creación de varios conceptos nuevos de acuicultura, como las construcciones cerradas o semicerradas en el mar, así como soluciones abiertas destinadas a la producción off-shore de salmón<sup>166</sup>.

Figura 19-9 **NUEVOS CONCEPTOS PARA EL CULTIVO DEL SALMÓN**



Desde la izquierda: HAVFARMEN (Nordlaks/NSK Ship Design), FJORDMAX (Salaks), OCEAN Farm (Salmar Ocean Farming).

Fuente: Nordlaks / NSK Ship Design; Salaks; Salmar Ocean Farming.

De las muchas aplicaciones de las nuevas licencias de desarrollo, se han aprobado y capacitado cinco conceptos proyectos por parte de las autoridades noruegas. Dos de ellos producirán salmón off-shore en zonas más vulnerables, otras dos son construcciones cerradas y el último proyecto es semicerrado<sup>167</sup>. Se espera que el sistema de licencias de desarrollo contribuya a la innovación y a mejorar la tecnología de la industria marítima del salmón en los años venideros. Se han construido muchas piscifactorías piloto en tierra de ciclo completo en todo el mundo, así como algunas comerciales<sup>168</sup>. Los sistemas de producción construidos hoy en día siguen afrontando retos y siguen teniendo problemas, pero la mejora de la tecnología y el conocimiento hacen que cada vez sea más viable producir salmón en tierra a gran escala<sup>169</sup>. Europa es el principal continente para el cultivo de salmón en tierra, pero sigue produciendo solamente pequeñas cantidades de salmón del Atlántico<sup>170</sup>.

Se calcula que la producción de salmón del Atlántico en Europa crecerá un 6% en 2018 en comparación con 2017, alcanzando prácticamente 1,6 millones de toneladas. El incremento está fomentado principalmente por las condiciones biológicas del mar a lo largo de 2017, dando lugar a una mejor productividad dentro del cultivo estándar en jaulas flotantes<sup>171</sup>.

El consumo de salmón en los países europeos sigue dependiendo de la comodidad y de los beneficios de consumir productos pesqueros con ácidos grasos saludables. Asimismo, a medida que aumenta la concienciación de los consumidores, la demanda de salmón de acuicultura certificado por diferentes sistemas que garantizan la producción sostenible podrá continuar. El salmón mantiene su posición como fuente principal de nutrición dentro de los productos pesqueros en Europa y seguirá siendo un ingrediente básico en la dieta de los europeos, como lleva siéndolo durante siglos.

<sup>166</sup> Dirección de Pesca de Noruega

<sup>167</sup> Dirección de Pesca de Noruega

<sup>168</sup> Warrer-Hansen, I (2015). "Potential for Land based Salmon Grow-out Recirculating Aquaculture systems (RAS) in Ireland." Informe para la Asociación de Productores de Salmón de Irlanda.

<sup>169</sup> Warrer-Hansen, I (2015). "Potential for Land based Salmon Grow-out Recirculating Aquaculture systems (RAS) in Ireland." Informe para la Asociación de Productores de Salmón de Irlanda.

<sup>170</sup> Análisis Kontali

<sup>171</sup> Informe mensual de Kontali sobre el salmón

## 20 Sardina



En los últimos diez años, el suministro de sardina en la UE ha cambiado de manera considerable. Entre 2004 y 2014, con la excepción de Croacia (+241% en volumen) e Italia (+116%), la mayoría de los países que pescan sardina en la UE sufrieron un descenso de los desembarques, especialmente en Portugal (-79%), España (-30%) y, en menor medida, en Francia (-19%) y Grecia (-9%). Las principales razones fueron el declive de los stocks del Atlántico sur y el Mediterráneo occidental. En consecuencia, el suministro del mercado comunitario para la sardina (en su mayoría consumida fresca o en conserva) ha sufrido fuertes cambios; tendencias que es probable que continúen en el futuro próximo.

### 20.1 BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

#### 20.1.1 BIOLOGÍA

La sardina común, o sardina europea (*Sardina pilchardus*), es un pequeño pelágico que se encuentra en el Atlántico nororiental, desde Noruega y Escocia hasta Senegal, y en el Mediterráneo.

Su tamaño máximo es de 25 cm y suele medir entre 10 y 20 cm. En la UE, la talla mínima de desembarque es de 11 cm. Se trata de una especie estacional, disponible para la pesca entre abril y septiembre, con picos durante el verano.

#### 20.1.1.1 RECURSOS, EXPLOTACIÓN Y ORDENACIÓN EN LA UE

Existen dos stocks en las aguas atlánticas de la UE, principalmente capturados con cerco (España, Francia y Portugal) y arrastre pelágico (Francia): el stock del norte (Subzonas VII y VIIIa,b,d del CIEM), capturado principalmente por Francia, España, Reino Unido y Países Bajos, y el stock del sur (Subzonas VIIIc y División IXa del CIEM), capturado por España y Portugal.

En el caso del **stock del norte**, los desembarques fueron de 45.000 toneladas en 2014; los desembarques se han duplicado desde 1990. En 2014, los desembarques de la Subzona VIII del CIEM fueron de 39.000 toneladas, el 45% de las cuales fueron capturadas por Francia y el 55% por España. En los últimos años, la flota española ha aumentado el esfuerzo en la Subzona VIIIb del CIEM, debido al descenso de las oportunidades de pesca para el stock del sur. La biomasa de sardina en la Subzona VIII del CIEM ha aumentado en los últimos cinco años. No obstante, el CIEM ha aconsejado que las capturas no deberían superar las 33.065 toneladas en cada uno de los años 2016 y 2017.

En el caso del **stock del norte**, los desembarques fueron de 27.900 toneladas en 2014 (43% capturadas por España y 57% por Portugal). Sin embargo, los desembarques se han reducido desde 1981. Entre 2011 y 2014 se produjo un fuerte descenso del 65% (de 80.400 toneladas a 27.900 toneladas), resultado del declive del sector y de la normativa sobre capturas. La sardina es importante para el sector pesquero y para las industrias conserveras en dichos países. La biomasa del stock del sur se redujo un 71% en los últimos diez años debido a un bajo reclutamiento prolongado. Actualmente, se encuentra en el nivel más bajo de toda su historia.

En el **Mediterráneo**, las flotas comunitarias explotan varios stocks. En los últimos diez años, la biomasa del stock de sardina del **golfo de León** se ha reducido dos tercios, pasando de más

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 6-2016

de 200.000 toneladas a 67.000 toneladas. Esto dio lugar a un fuerte descenso de los desembarques en la región (flotas españolas y francesas).<sup>172</sup>

En lo que se refiere a **ordenación pesquera**, ninguno de los stocks está sujeto a TAC comunitarios. Las medidas de ordenación para el stock del norte incluyen medidas técnicas y limitaciones en las licencias para los cerqueros que faenan en aguas francesas. Las medidas de ordenación para el stock del sur incluyen medidas técnicas y limitaciones para el esfuerzo pesquero y las capturas. Entre 2011 y 2014, las estrictas limitaciones sobre las capturas ayudaron a reducir la mortalidad pesquera. En febrero de 2016, España y Portugal acordaron fijar un máximo de 14.000 toneladas para las capturas de ambos países, de acuerdo con las "consideraciones cautelares" del CIEM. Hasta el momento, los Estados Miembros de la UE han adoptado 34 planes de ordenación nacionales bajo el MEDREG<sup>173</sup>, para la pesca realizada con arrastre, cerco, jábega, redes tiradas desde embarcación y rastra en sus aguas territoriales. En el Adriático se está desarrollando actualmente un plan plurianual para la pesquería de pequeños pelágicos.

### 20.2 PRODUCCIÓN

#### 20.2.1 CAPTURAS

En 2014, las capturas de *Sardina pilchardus* alcanzaron 1,2 millones de toneladas, un 3% menos que en 2010, siendo el mejor año de la última década.

El principal productor fue claramente Marruecos, que suministró el 70% del total de la producción mundial en 2014. Asimismo, en los últimos diez años, las capturas anuales de sardina aumentaron de 500.000 a 800.000 toneladas. Otros productores importantes fuera de la UE son los países del Mediterráneo (Argelia, Túnez y Turquía).

La producción comunitaria proporciona aproximadamente el 21% del suministro mundial. En 2013, Croacia se convirtió en el primer productor de la UE con el 22% del suministro comunitario en 2014. Otros productores importantes de la UE son los Países Bajos (20%), España (18%), Italia (10%), Francia (10%) y Portugal (6%).

La sardina capturada por la flota comunitaria procede de tres zonas de pesca:

- el Mediterráneo (43% de las capturas totales en 2014), donde Croacia, Italia y España son las principales naciones pesqueras;
- el Atlántico nororiental (30%), donde España, Francia y Portugal son las principales naciones pesqueras;
- el Atlántico este-central (27%), donde los Países Bajos y Lituania capturan sardina en el marco de los Acuerdos de Pesca Sostenible firmados con Marruecos y Mauritania.

<sup>172</sup> Presentación proyecto ECOPELGO (control de los stocks de pequeños pelágicos en el Mediterráneo occidental), 19/03/2016, Ifremer Sète, Francia.

<sup>173</sup> Reglamento (CE) nº 1967/2006 del Consejo de 21 de diciembre de 2006 relativo a las medidas de gestión para la explotación sostenible de los recursos pesqueros en el mar Mediterráneo.

Tabla 20-1 DESEMBARQUES MUNDIALES DE SARDINA (volumen en toneladas)

País	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
UE-28	276.026	269.806	271.328	256.155	258.284	275.862	297.584	312.582	231.000	196.947	249.503
Argelia	63.796	69.512	83.928	73.703	40.047	55.289	31.219	33.975	31.873	36.169	35.762
Marruecos	644.743	630.000	542.002	519.293	646.979	790.632	771.547	504.029	672.836	705.898	851.355
Túnez	14.256	18.612	24.802	19.871	18.386	19.024	14.359	21.468	20.577	20.449	19.279
Turquía	12.883	20.656	15.586	20.941	17.531	30.091	27.639	34.709	28.248	23.919	18.077
Otros	51.427	77.816	121.868	122.879	84.068	73.690	103.608	130.398	34.406	17.744	33.788
<b>Total</b>	<b>1.063.131</b>	<b>1.086.402</b>	<b>1.059.514</b>	<b>1.012.842</b>	<b>1.065.295</b>	<b>1.244.588</b>	<b>1.245.956</b>	<b>1.037.161</b>	<b>1.018.940</b>	<b>1.001.126</b>	<b>1.207.764</b>

Fuente: FAO Fishstat.

Tabla 20-2 DESEMBARQUES DE SARDINA EN LA UE (volumen en toneladas)

País	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Croacia	16.357	16.521	16.950	16.900	21.194	32.191	29.600	46.051	43.734	53.085	55.783
Francia	31.450	37.724	40.295	38.658	29.657	39.780	26.233	24.109	20.387	27.484	25.601
Grecia	9.217	11.258	11.321	9.410	10.544	10.072	6.511	5.809	4.993	6.863	8.404
Irlanda	12.997	8.442	1.281	82	236	2.887	14.143	4.378	8	236	19
Italia	11.891	12.038	14.215	14.134	12.025	15.637	16.274	14.377	19.947	22.606	25.729
Letonia	1.645	5.528	8.281	6.282	6.454	8.229	9.756	13.802	7.535	2.048	985
Lituania	15	920	8.711	4.073	9.123	15.017	27.159	25.565	4.620	2.415	11.615
Países Bajos	46.770	31.825	20.259	10.318	9.608	33.933	46.861	52.091	27.028	4.605	50.868
Portugal	75.928	74.374	74.133	91.645	71.165	60.927	63.765	57.286	32.344	27.752	16.129
España	64.353	66.032	70.103	60.317	56.479	44.281	46.512	49.830	51.118	44.142	45.104
Reino Unido	2.682	3.630	2.191	3.673	28.339	6.322	8.223	5.490	7.629	3.977	3.889
Otros UE	2.721	1.514	3.588	663	3.460	6.586	2.547	13.794	11.657	1.734	5.377
<b>UE-28</b>	<b>276.026</b>	<b>269.806</b>	<b>271.328</b>	<b>256.155</b>	<b>258.284</b>	<b>275.862</b>	<b>297.584</b>	<b>312.582</b>	<b>231.000</b>	<b>196.947</b>	<b>249.503</b>

Fuente: FAO Fishstat.

## 20.3 PROCESADO

La industria conservera de la sardina es importante en la mayoría de los países del sur de Europa. España y Portugal son los principales productores de sardina en conserva de la UE, con una producción anual que ronda entre las 15.000 y las 20.000 toneladas, seguida de Francia y Croacia, que producen aproximadamente 8.000 y 6.000 toneladas, respectivamente.

El contexto industrial ha cambiado considerablemente en la segunda mitad del siglo XX, y muchas conserveras de sardina han desaparecido. Por ejemplo, Francia, que contaba con más de 200 conserveras dedicadas a la sardina en la costa atlántica a principios de los años 50, solamente conservaba 12 en 2013.

Tabla 20-3 PRINCIPALES PRODUCTORES COMUNITARIOS DE SARDINA EN CONSERVA (2014)

	España	Francia	Portugal	Croacia	Italia	Grecia
<b>Valor (1000 EUR)</b>	92.365	74.962	52.125	18.205	8.580	7.310
<b>Volumen (toneladas)</b>	16.237	8.305	19.202	6.365	1.536	1.428
<b>Precio (EUR/kg)</b>	5,69	9,03	2,71	2,86	5,59	5,12

Fuente: PRODCOM.

## 20.4 COMERCIO



### 20.4.1 COMERCIO COMUNITARIO

En 2015, la UE registró un déficit comercial para la sardina de 100 millones de euros. El déficit se atribuye principalmente a la importación de sardina en conserva, aunque también, en menor medida, a las importaciones de sardina congelada necesarias para la industria conservera de la UE.

Marruecos es, claramente, el principal proveedor de sardina congelada (23.100 toneladas en 2015) y de sardina en conserva (336.000 toneladas). El comercio intracomunitario está activo en todos los estados de conservación. España y Croacia son los principales proveedores de producto fresco y congelado, mientras que Portugal domina el mercado intracomunitario de productos en conserva.

Conviene mencionar que las importaciones extracomunitarias de sardina fresca son prácticamente inexistentes (78 toneladas en

2015), lo cual demuestra que no existe alternativa a la sardina europea para el suministro fresco. Dada su fragilidad y su limitada idoneidad para la manipulación, la sardina fresca debe consumirse rápidamente. El flujo de sardina fresca se limita en su mayoría a países vecinos (de Croacia a Italia y de España a Portugal). En Marruecos, los principales puertos de desembarque para pequeños pelágicos son Dakhla y Laayoune, situados a 2.000 km y a 1.500 km de Tánger respectivamente. La distancia es demasiado grande como para que las exportaciones de sardina fresca a Europa sean viables.

Los productos en conserva forman el centro de las exportaciones extracomunitarias y tienen muchos destinos. Los tres primeros de ellos representan solo un tercio

Tabla 20-4 **BALANCE COMERCIAL COMUNITARIO DE LA SARDINA EN 2015 (valor en 1000 EUR)**

	Flujo comercial	Fresca	Congelada	Preparada/en conserva	Total
<b>Extracomunitario</b>	<b>Exportaciones</b>	953	11.805	41.071	53.829
	<b>Importaciones</b>	95	21.752	132.210	154.057

Fuente: EUMOFA.

Tabla 20-5 **IMPORTACIONES DE SARDINA EN 2015 (ORIGEN DE IMPORTACIONES UE)**

Estado de conservación	Flujo comercial	Sardina europea		Otras sardinias*	
		Origen principal	Valor total (millones de EUR)	Origen principal	Valor total (millones de EUR)
Fresca	Intraeu.	España 32%, Italia 28%, Croacia 19%	47,1	España 70%, Italia 12%, Países Bajos 6%	3,7
	Extraeu.	Turquía 77%, Marruecos 20%	0,1	-	-
Congelada	Intraeu.	España 38%, Países Bajos 16%, Croacia 15%	39,3	Portugal 38%, España 35%, Alemania 5%	3,4
	Extraeu.	Marruecos 97%, Túnez 2%	20,6	India 35%, Marruecos 29%, Senegal 20%	1,3
En conserva	Intraeu.	Portugal 47%, España 11%, Países Bajos 10%	95,8	n.d.	-
	Extraeu.	Marruecos 91%, Tailandia 6%, Perú 1%	132,2	n.d.	-

Fuente: COMEXT. \*Sardina del género *Sardinops* y sardinillas (*Sardina spp.*)

Tabla 20-6 **EXPORTACIONES DE SARDINA EN 2015 (PRINCIPALES MERCADOS)**

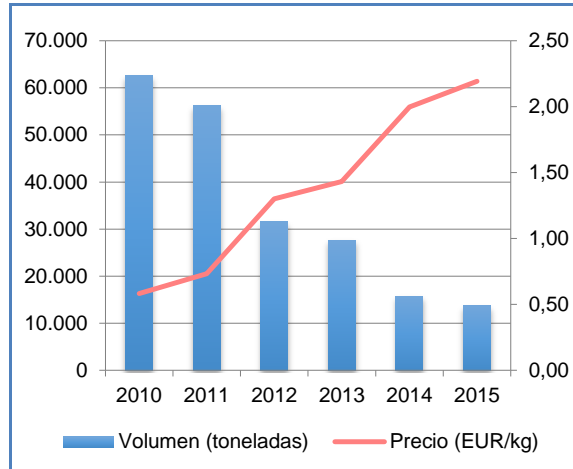
Estado de conservación	Flujo comercial	Sardina europea		Otras sardinias *	
		Destino principal	Valor total (millones de EUR)	Destino principal	Valor total (millones de EUR)
Fresca	Extraeu.	EE. UU. 68%, Bosnia y Herzegovina 9%, Serbia 6%	0,7	Arabia Saudí 86%, Albania 7%, Túnez 2%	0,3
Congelada	Extraeu.	Marruecos 34%, China 9%, Canadá 8%	12,3	Marruecos 36%, Benín 25%, Canadá 23%	0,2
En conserva	Extraeu.	EE. UU. 14%, Serbia 12%, Australia 10%	41,5	n.d.	-

Fuente: COMEXT. \*Sardina del género *Sardinops* y sardinillas (*Sardina spp.*)

## 20.5 TENDENCIAS DE SUMINISTRO Y PRECIOS

El fuerte descenso de los desembarques en Portugal entre 2010 y 2015 (-78%) dio lugar a un considerable incremento de los precios de primera venta (+275%). En consecuencia, la caída del valor de los desembarques tan solo fue del 18%.

Figura 20-1 **VOLUMEN (EN TONELADAS) Y PRECIO DE LA SARDINA (EUR/KG) DESEMBARCADA EN PORTUGAL**

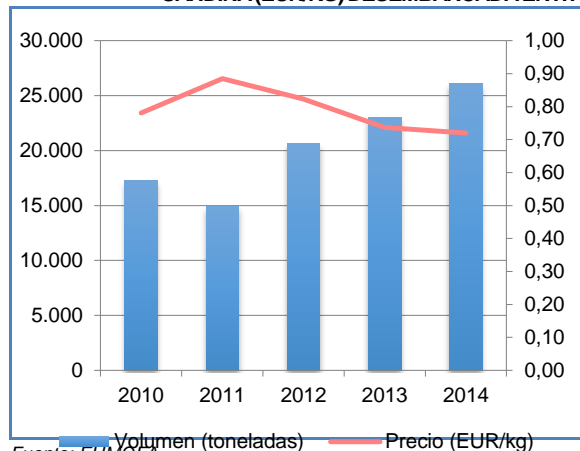


Fuente: EUMOFA.

Como resultado, la industria conservera portuguesa tuvo que buscar nuevas fuentes para su suministro de materias primas y estrategias de producción alternativas. Las empresas de procesado han recurrido a proveedores de Marruecos, Francia y España (Cantabria) e importan aproximadamente un 50-60% del pescado que necesitan. Asimismo, con el fin de afrontar la escasez de sardina, principal materia prima para las conservas, las 19 empresas conserveras que funcionan en Portugal (14 de las cuales procesan sardina) comenzaron a diversificar sus productos. Para ser más concretos, incrementaron la producción de atún y caballa en conserva.

Durante el mismo periodo, en Italia, el fuerte aumento de los desembarques (+39%) dio lugar a un ligero descenso del precio de primera venta (-7%).

Figura 20-2 **VOLUMEN (EN TONELADAS) Y PRECIO DE LA SARDINA (EUR/KG) DESEMBARCADA EN ITALIA**



Fuente: EUMOFA.

En conclusión, en aguas atlánticas, solo parte del descenso del stock del sur se compensa con el stock del norte. A pesar del estado relativamente bueno del stock del norte, el estancamiento del stock del sur hace que para España y Portugal sea difícil conseguir un suministro adecuado de sardina fresca.

En la cuenca del mar Mediterráneo, el estado del stock y las medidas de conservación probablemente produzcan un descenso de los desembarques de sardina.

Los Estados Miembros de la UE del Mediterráneo (Italia, España y Croacia) han mantenido buenas posiciones en el comercio de sardina fresca. No obstante, los Estados Miembros que faenan en el Atlántico han sufrido fuertes descensos en la exportación de sardina fresca, pasando de 4.800 toneladas en 2008 a 800 toneladas en 2015 en el caso de Francia, de 1.900 toneladas a 800 toneladas en el caso de Reino Unido, y de 19.300 toneladas a 3.500 toneladas en Portugal, lo cual significa que la producción nacional se consume casi en su totalidad en el país.

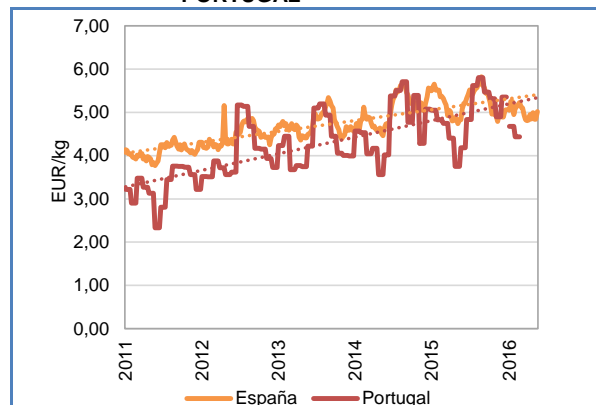
Dada la situación de los stocks y las tendencias de suministro, es probable que la industria del procesado de la UE dependa cada vez más de importaciones de sardina congelada en el futuro y que el mercado de la sardina fresca se mantenga dirigido por el suministro. La contracción del suministro debería llevar a precios de primera venta mucho mayores para la sardina fresca y, posiblemente, a mayores exportaciones por parte de Francia y Reino Unido si Portugal, Italia y España ofrecen mejores precios para el producto fresco.

En el corto y medio plazo, la sardina capturada por embarcaciones comunitarias podría ser consumida esencialmente fresca (debido a los mejores precios) o en una amplia gama de productos en conserva.

## 20.6 CONSUMO DE SARDINA FRESCA Y EN CONSERVA

La sardina se consume principalmente fresca (entera o en filetes) y en conserva y, en menor medida, congelada. La sardina es un pescado versátil que se puede preparar con diferentes recetas (cocida, a la brasa y al horno). En el Mediterráneo, es tradición comer sardina a la brasa en verano. La sardina en conserva suele consumirse en toda Europa, en aceite vegetal, aceite de oliva y en salsa de tomate. También puede consumirse seca, en salazón y ahumada, pero estas preparaciones son más raras. Cuenta con un gran contenido de ácidos grasos omega 3 y es una buena fuente de vitaminas y minerales. Los precios de venta al público de la sardina fresca aumentaron de manera considerable en España (aproximadamente un +30% con respecto al periodo 2011-2015) y especialmente en Portugal (+65%), donde la reducción de los desembarques de sardina ha sido la más acusada de los últimos cinco años. No obstante, los incrementos de los precios de venta al público han sido mucho menores que los de los precios de primera venta (+278% en Portugal entre 2010 y 2015).

Figura 20-3 **PRECIOS SEMANALES DE VENTA AL PÚBLICO DE LA SARDINA FRESCA (EUR/KG) DESEMBARCADA EN ESPAÑA Y PORTUGAL**

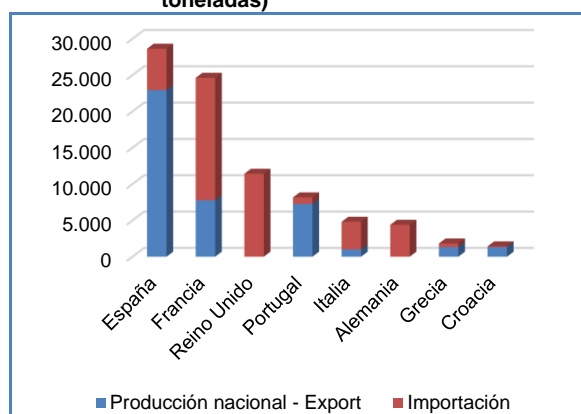


Fuente: EUMOFA.

La sardina es la 12ª especie más consumida en la UE, con 0,54 kg per cápita, y representa el 2,3% del consumo total (EUMOFA – El mercado comunitario de la pesca). España, Francia y Reino Unido son los mayores mercados de consumo de la sardina en conserva con 29.000, 25.000 y 11.000 toneladas respectivamente. España y Portugal son los principales productores. Francia, Reino Unido y Alemania son los principales importadores y los dos últimos solamente dependen de la importación para proveer a su mercado interno. El principal exportador es Portugal, seguido a buena distancia por Croacia. El mayor consumo aparente per cápita se encuentra en la península Ibérica, con 783 g por cabeza en Portugal y 616 g en España. Francia y Croacia les siguen con 374 g y 335 g, respectivamente.

- “Sardina de cerco de Bretaña del sur” en Francia para la flota que faena en aguas costeras del golfo de Vizcaya (aproximadamente 20.000 toneladas/año). Certificada desde 2010.
  - “Sardinas de Cornualles” para la pesquería tradicional a pequeña escala cuya especie objetivo es la sardina y que se produce durante el verano y otoño en torno a la costa de Cornualles, certificada como sostenible desde 2010 (la producción supera las 1.000 toneladas/año); Actualmente se están evaluando otras dos:
  - “Sardina de cerco del golfo de Vizcaya” (8.000 toneladas/año);
  - “Anchoa del mar Adriático Norte y Sardina europea de arrastre pelágico de pareja” (3.400 toneladas/año para la sardina).
- La flota de cerco de Portugal recibió la certificación MSC en enero de 2010, pero el certificado MSC se suspendió por primera vez en enero de 2012 y de nuevo en agosto de 2014, tras una fuerte caída del stock del sur.

Figura 20-4 **SUMINISTRO DE LOS PRINCIPALES MERCADOS EUROPEOS PARA LA SARDINA EN CONSERVA EN 2014 (volumen en toneladas)**



Fuente: EUMOFA.

Tabla 20-7 **PRINCIPALES MERCADOS DE LA UE PARA LA SARDINA EN CONSERVA EN 2014 (por orden decreciente de tamaño de mercado)**

Estado Miembro	Producción (t)	Import. (t)	Export. (t)	Mercado aparente (t)	Consumo per cápita (g)
<b>España</b>	25.264	5.686	2.319	28.631	616
<b>Francia</b>	8.305	16.858	535	24.628	374
<b>Reino Unido</b>	0	12.341	922	11.419	178
<b>Portugal</b>	19.202	896	11.933	8.165	783
<b>Italia</b>	1.536	3.807	533	4.810	79
<b>Alemania</b>	0	6.763	2.373	4.390	54
<b>Grecia</b>	1.428	500	106	1.822	167
<b>Croacia</b>	6.365	107	5.051	1.421	335

Fuente: EUMOFA.

## 20.7 SISTEMAS DE CALIDAD Y CERTIFICACIÓN

Se ha otorgado un indicador de calidad comunitario (indicación geográfica protegida) a “Sardinas de Cornualles”. Algunos productos de la sardina también están certificados con etiquetas de calidad, especialmente en Francia, donde se han desarrollado productos premium en los últimos años: “Label Rouge” para la sardina en conserva de Saint-Gilles-Croix-de-Vie y Douarnenez y “Marca Q de qualitat” para la sardina de la Organización de Productores Peix Blau en Cataluña. Dos de las pesquerías de la UE han sido certificadas por el Marine Stewardship Council (MSC):

## 21 Surimi

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 3-2018

### 21.1 INTRODUCCIÓN

#### 21.1.1 ¿QUÉ ES EL SURIMI?

El surimi es un concentrado de proteínas de pescado blanco. La extracción del surimi tiene lugar a bordo de buques factoría, justo después de la captura del pescado, o en fábricas ubicadas en tierra. Se pica la carne de los filetes de pescado y se lava con agua dulce varias veces; solo se reservan las proteínas solubles. La pasta obtenida en este proceso, inodora e insípida, se pone en forma de bloques congelados llamados surimi base. En ese momento, se añaden crioprotectores<sup>174</sup> al surimi base para conservar sus propiedades gelificantes y de elasticidad.

Estos bloques se venden a las empresas procesadoras de alimentos, que transforman esta materia prima junto con otros ingredientes para darle textura, sabor y color. De ahí obtienen el producto final, denominado surimi o kamaboko, que es popular en los mercados asiáticos y europeos.



Tabla 21-1 COMPOSICIÓN DE UN PRODUCTO PREPARADO DE SURIMI<sup>175</sup> REPRESENTATIVO DE LOS PRODUCTOS DISPONIBLES EN EL MERCADO COMUNITARIO

Ingredientes	Proporciones
Carne de pescado	30 a 40%
Fécula de patata y/o de trigo	5 a 10%
Clara de huevo	0 a 10%
Aceite de colza	3 a 6%
Azúcar, sorbitol o polifosfatos	3%
Sal o glutamato, saborizantes y extracto de pimentón	0,5 a 1,5%

Fuente: ADISUR.

#### 21.1.2 EL SURIMI EN EL MUNDO

El suministro mundial de surimi se ha mantenido bastante estable durante los últimos años. En 2016 se produjeron aproximadamente 820.000 toneladas de surimi base<sup>175</sup> para una producción total de surimi preparado cercana a los 2,7 millones de toneladas. China se encuentra a la cabeza del suministro mundial, con una producción de 1,2 millones de toneladas. El mercado de la UE<sup>176</sup> de surimi preparado alcanza las 170.000 toneladas.

### 21.2 EL PROCESADO EN LA UE

#### 21.2.1 ESTRUCTURA Y EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN COMUNITARIA

En la UE existen nueve productores de surimi (palitos y otras presentaciones): cuatro en Francia, tres en España, uno en Lituania y otro en Polonia.

En 2016, la producción de la UE se estimó en 148.000 toneladas. Los tres principales productores fueron España (58.000 toneladas), Francia (52.000 toneladas) y Lituania (35.000 toneladas)<sup>177</sup>.

Según un estudio a nivel nacional<sup>178</sup>, la producción en Francia cayó de 56.433 toneladas en 2011 a 46.780 toneladas en 2016, casi exclusivamente en preparados frescos, mientras que el porcentaje de surimi preparado congelado se mantuvo a un nivel muy bajo (810 toneladas en 2016 frente a las 45.552 toneladas de surimi fresco).

#### 21.2.2 MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS

A nivel de la UE solo existe un productor de surimi base, ubicado en Francia y que suministra principalmente a la industria francesa. El resto de materia prima se importa, sobre todo desde Estados Unidos.

Las importaciones extracomunitarias del surimi base alcanzaron las 49.400 toneladas en 2016, de las cuales los cuatro Estados Miembros que producen surimi preparado importaron el 98%.

Cabe destacar que el surimi base importado no se usa exclusivamente para la producción de surimi preparado, sino que una pequeña cantidad se utiliza para la producción de bolas de pescado (para restaurantes de comida asiática) o alimentos para mascotas.

<sup>174</sup> El azúcar, el sorbitol y los polifosfatos se utilizan como crioprotectores.

<sup>175</sup> «Surimi base» hace referencia a la materia prima utilizada por la industria, el «surimi preparado» hace referencia al producto final, listo para su consumo.

<sup>176</sup> Mercado aparente = suministro interno – importaciones; Suministro = producción interna + importaciones.

<sup>177</sup> Estas estimaciones (fuente: ADISUR/ADEPALE) son teóricas: se basan en el balance importaciones-exportaciones de surimi base y en la asunción de que todo el surimi base importado se utiliza para la producción de surimi preparado, con una tasa de incorporación del 33%.

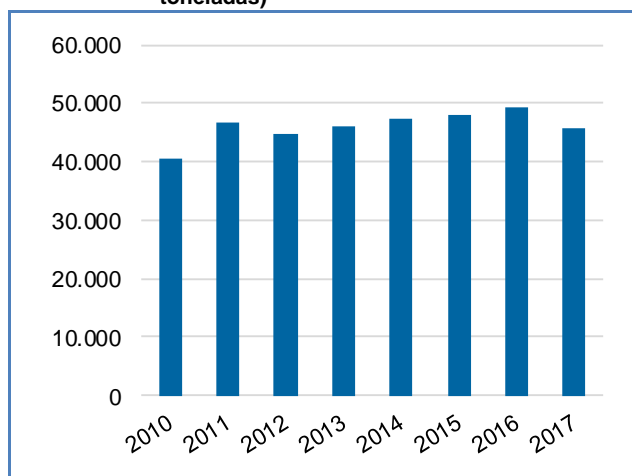
<sup>178</sup> ADEPALE.

Tabla 21-2 **IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE SURIMI BASE POR PARTE DE LOS PRINCIPALES USUARIOS COMUNITARIOS DE SURIMI EN 2017<sup>179</sup>** (volumen en toneladas)

2016	Importaciones	Exportaciones	Balance
España	18.038	839	17.199
Francia	15.777	964	14.813
Reino Unido	1.914	6	1.908
Italia	1.300	71	1.229
Lituania	12.497	132	12.365
P. Bajos	2.798	1.254	1.544
Polonia	2.764	19	2.745
Otros	2.217	194	2.023
UE-28 (Intra+Extra)	57.305	3.479	53.826

Fuente: Comext.

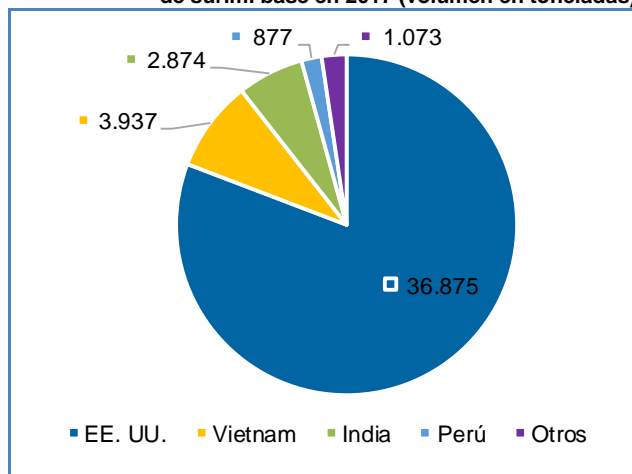
Figura 21-3 **Evolución de las importaciones extracomunitarias de surimi base (volumen en toneladas)**



Fuente: Comext.

La UE importa entre 40.000 y 50.000 toneladas de surimi base cada año. En 2017, la UE importó 45.636 toneladas, un 8% menos que en 2016. Este descenso se debe a la disminución de las importaciones desde Vietnam, para el cual es más fácil vender a Japón, Corea o China que a la UE.

Figura 21-4 **Origen de las importaciones extracomunitarias de surimi base en 2017 (volumen en toneladas)**



Fuente: Comext.

En 2017, las importaciones desde Vietnam cayeron desde las 8.306 toneladas de 2016 hasta las 3.937 toneladas; Estados Unidos se posiciona cada vez más como el principal proveedor de la UE, proporcionando el 81% de las importaciones de la UE en 2017.

El surimi base utilizado por la industria comunitaria del surimi está sujeto a un contingente arancelario de importación, bajo el cual se importa libre de impuestos en el marco de los Contingentes Arancelarios Autónomos (Reglamento UE nº 2015/2265 de 7 de diciembre de 2015 relativo a la apertura y modo de gestión de los contingentes arancelarios autónomos de la Unión para determinados productos pesqueros para el periodo 2016-2018). Este reglamento establece que las tasas sobre el surimi

<sup>179</sup> Se ha realizado una corrección de las cifras de Comext para Italia, ya que el Reino Unido no registra ninguna exportación a Italia, pero hay 31.793 toneladas registradas de importaciones procedentes del Reino Unido. La cifra de 30.493 toneladas se ha retirado para alcanzar una cifra coherente de 1.300 toneladas.

congelado para procesado (es decir, el surimi base) se suspenden hasta que se alcance la cantidad anual de 60.000 toneladas. Este contingente se aplica a los siguientes productos:

- Código NC 03049310 – Tilapia o surimi congelado (*Oreochromis spp.*), siluriformes (*Pangasius spp.*, *Silurus spp.*, *Clarias spp.*, *Ictalurus spp.*), carpa, anguilas (*Anguilla spp.*), perca del Nilo (*Lates niloticus*) y pez cabeza de serpiente (*Channa spp.*);
- Código NC 03049410 – Surimi congelado de abadejo de Alaska (*Theragra chalcogramma*);
- Código NC 03049510 – Surimi congelado de pescados de las familias Bregmacerotidae, Euclichthyidae, Gadidae, Macrouridae, Melanonidae, Merlucciidae, Moridae y Muraenolepididae, aparte del abadejo de Alaska;
- Código NC 03 04 99 10 – Surimi congelado de pescado no especificado.

En 2016, el 2% del surimi base importado correspondió a la primera categoría, el 47% a la segunda (abadejo de Alaska), el 23% a la tercera y el 27% a la última categoría.

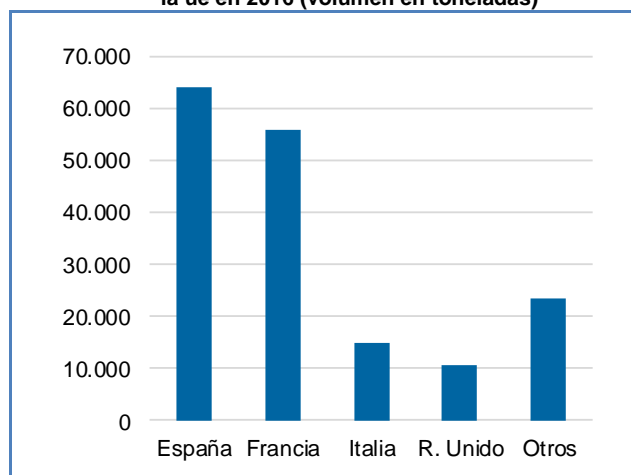
Este contingente libre de impuestos asegura un suministro adecuado de la industria del procesado en la UE, ya que cubre cómodamente las necesidades de importación del sector, que oscilan entre 40.000 y 50.000 toneladas anuales, como se muestra arriba.

### 21.2.3 ESPECIES DE PESCADO UTILIZADAS

Las principales materias primas utilizadas en la UE son el abadejo de Alaska (*Theragra chalcogramma*), la bacaladilla (*Micromesistius poutassou*), la merluza neozelandesa (*Macruronus novaezelandiae*) y la merluza del Pacífico (*Merluccius productus*). El surimi base producido en la UE (Francia) está hecho de bacaladilla.

## 21.3 EL MERCADO COMUNITARIO

Figura 21-5 Principales mercados del surimi preparado en la ue en 2016 (volumen en toneladas)



Fuente: ADEPALE (estimaciones teóricas).

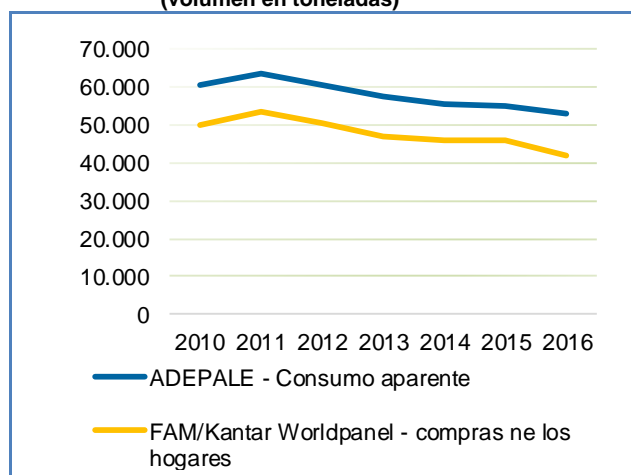
Según ADEPALE/ADISUR<sup>180</sup>, el mercado comunitario del surimi preparado está cerca de las 170.000 toneladas, de las cuales los dos países principales, España y Francia, representan más del 70%.

Tradicionalmente, el mercado francés se componía de productos frescos y el español de productos congelados. Esta situación no cambió para Francia (donde los productos frescos representan el 98-99% del mercado total del surimi preparado), mientras que sí se registraron cambios importantes en el mercado español, donde la proporción de productos congelados disminuyó desde aproximadamente un 97% en los primeros años de popularidad del surimi en España hasta el 60% de hace dos años, y aproximadamente el 40% en la actualidad.

<sup>180</sup> ADEPALE (Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés) es la Asociación Francesa de Productores de Alimentos Procesados. Dentro de ADEPALE hay un grupo especializado en surimi llamado ADISUR (Asociación para el Desarrollo de las Industrias del Surimi), cuyos miembros no solamente incluyen 4 empresas francesas que producen surimi preparado, sino también otros grandes productores europeos (de Lituania y España).

## 21.3.1 EL MERCADO FRANCÉS

Figura 21-6 CONSUMO FRANCÉS DE SURIMI PREPARADO (volumen en toneladas)



Fuente: ADEPALE, FranceAgriMer/Kantar Worldpanel.

Tabla 21-7 IMPORTACIONES FRANCESAS DE SURIMI PREPARADO EN 2016 (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

Países	Volumen	Valor
Bélgica	5.921	16.174
Tailandia	698	2.256
Polonia	560	1.164
China	512	1.039
Vietnam	400	899
Otros	481	1.839
<b>Total</b>	<b>8.572</b>	<b>23.371</b>

Fuente: Comext.

## 21.3.2 EL MERCADO ESPAÑOL

Tabla 21-8 IMPORTACIONES ESPAÑOLAS DE SURIMI PREPARADO En 2016 (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

Países	Volumen	Valor
India	2.566	4.532
Portugal	2.055	5.037
China	1.693	2.716
Bélgica	1.584	3.787
Polonia	1.019	1.859
Tailandia	802	2.279
Lituania	779	1.876
Otros	1.351	3.012
<b>Total</b>	<b>11.849</b>	<b>25.098</b>

Fuente: Comext.

Francia solía ser el mercado principal de la UE. Sin embargo, ha experimentado un declive continuo desde 2011, a pesar de los esfuerzos realizados en materia de comercialización, bajando hasta las 53.000 toneladas en 2016.

Esta evolución se muestra en la figura 48, la cual representa el consumo aparente calculado (producción + importaciones – exportaciones) así como las compras de los hogares, como registró un panel de consumidores. Las dos curvas siguen la misma tendencia descendente. La diferencia entre las curvas (aproximadamente 10.000 toneladas por año) corresponde al consumo de los servicios alimentarios.

Además de la producción nacional, el mercado francés, cuyo consumo de surimi preparado proviene en aproximadamente un 16% de importaciones, recibe su suministro principalmente de Bélgica (Bélgica no produce surimi preparado pero la empresa lituana Viciunai, el mayor productor y distribuidor de productos de surimi en Europa, ha establecido su filial de distribución en Bélgica, la cual suministra a los mercados de Europa occidental), Tailandia, Polonia y China.

El producto preferido de los consumidores franceses son los palitos, que representan el 93% del consumo doméstico.

El mercado español crece rápidamente, con el sector de productos refrigerados a la cabeza de este crecimiento. En 2016, el mercado alcanzó las 48.000 toneladas según Globefish<sup>181</sup>. El suministro se compone en un 78-80% de producción nacional y en un 20-22% de importaciones<sup>182</sup>. Los productos preferidos por los consumidores españoles son los palitos con sabor a cangrejo, el surimi rallado, los sucedáneos de angula, los rebozados y los sucedáneos de cola de langosta espinosa.

En torno al 63% del surimi preparado que se consume en España se compra en establecimientos de venta minorista, mientras que el 37% se consume en establecimientos de restauración<sup>183</sup>.

<sup>181</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1071590/>

<sup>182</sup> Cálculos de ADEPALE.

<sup>183</sup> Globefish.

## 21.3.3 EL MERCADO ITALIANO

**Tabla 21-9 IMPORTACIONES ITALIANAS DE SURIMI PREPARADO EN 2016 (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

Países	Volumen	Valor
Tailandia	3.185	8.256
Bélgica	2.133	5.750
Francia	1.599	6.651
Lituania	1.217	2.694
China	1.195	2.310
Otros	3.069	10.166
<b>Total</b>	<b>12.398</b>	<b>35.827</b>

*Fuente: Comext.*

El mercado italiano es el tercero más importante de la UE, con 13.000 toneladas en 2016.

Es suministrado en su totalidad por importaciones, distribuidas a partes iguales entre países procesadores de la UE (principalmente Lituania/Bélgica y Francia) e importaciones extracomunitarias.

El mercado italiano se compone fundamentalmente de palitos («bastoncini») y lonchas («affettati»)<sup>184</sup>.

<sup>184</sup> Grandes minoristas italianos.



## 22 Farmed trout (English only)



The rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), named after the many rainbow-coloured spots on its skin, is one of the main species bred in freshwater. Native to the Pacific coast of the United States, it was brought to Europe at the end of the 19th century and today it is farmed in nearly all European countries.

### 22.1 BIOLOGY/FARMING

The optimum water temperature for breeding trout is below 21°C. Growth and maturation are influenced by water temperature and food. Under normal conditions, trout usually mature at 3-4 years. They are carnivorous and need a diet rich in protein.

Trout larvae are reared in round tanks made of fiberglass or concrete, which maintain a regular current and a uniform distribution of the larvae. The larvae hatch with a yolk sac that contains the food they need for their initial development. Once the sac has been absorbed, the fry swim up to the surface to look for food and begin to regulate their buoyancy. They are fed small flakes (proprietary feed) containing protein, vitamins and oils. Hand feeding is preferred in the first stages of rearing to avoid overfeeding.

The fry is then fed small pellets until they reach a weight of 50g and are 8 to 10 cm long. At this point, the young fish are transported to grow-out units, either floating cages in lakes or, most often, tanks located beside a river. These tanks, which are generally rectangular in shape and made of concrete, operate on two techniques: flow through, an open system where river water flows through the units via a raceway; or recirculation, a closed system that consists of circulating water in the tanks and recycling it or a system with partial recirculation. The advantage of recirculation is that the water temperature can be controlled all year long, so that effluents to the environment are very limited. In the right environment, a trout farmed in fresh water can grow to 350g in 10 to 12 months and to 3 kg in two years.

Trout are also grown in floating cages at sea, in the low saline waters of the Baltic and in the protected waters of the Scandinavian fjords, and off the west coasts of Scotland and Ireland. The ocean-farmed trout is generally farmed to higher weight than fresh water trout.

The largest producer in the world of ocean-farmed trout is Chile. In seawater, trout are fed a diet similar to salmon, which accounts for their pink-coloured meat. When the fish have reached commercial weight, the trout are collected with a net or are pumped on to land.

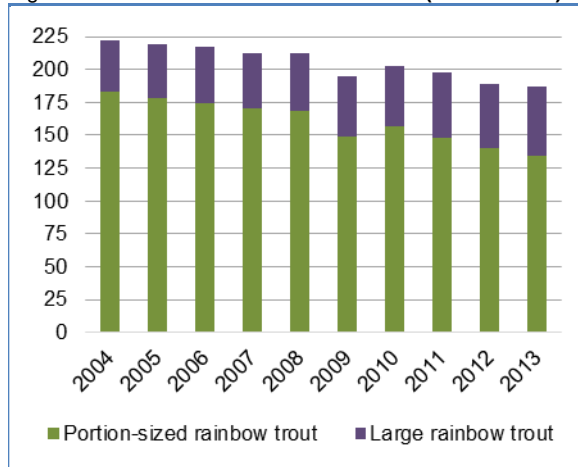
Ocean-farmed trout (in Scandinavia) can grow to 1-1,5 kg in 12 months and to 3-4 kg in 18 months).

### 22.2 PRODUCTION

The world's main trout producers are the EU, Chile, Turkey and Norway. Today, nearly all rainbow trout on the EU market comes from aquaculture. EU supply of trout is locally produced. The main EU-producer countries are Italy, France, Denmark, Spain and Poland.

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 5-2014

Figura 22-1 EU TROUT PRODUCTION (1000 tonnes)



Source: FEAP.

In 2004 production of trout in the EU was over 220.000 tonnes (freshwater and marine farmed trout). Since then production has shown a downward trend, with a 7% decrease from 2010 to 2013 to 188.000 tonnes. The EU production of trout in 2013 was mainly portion-sized rainbow trout (71%) and large rainbow trout (28%); a small production of brook trout (1%) was produced in Austria. According to FEAP, the production of portion-sized trout fell by 14% over the last four years while production of large trout rose by 14%.

Large rainbow trout, which in some segments substitutes other farmed salmonids, has benefited from strong market demand. As a result, ex-farm prices have trended far higher during 2013 than in 2012. These favourable market conditions have continued in to the first half of 2014.

Small rainbow trout is to a large degree sold on local markets and has to a limited extent benefited from a general increase in prices.

For trout farming in general, prices of fish feed have increased over the last years. Feed is the main production cost in trout farming accounting for 35-50% of the total – depending on the scale of production.

### 22.3 IMPORTS

Trade within the EU is substantial and dynamic. Trade between EU Member States is dominated by fresh trout and EU extra imports by frozen trout.

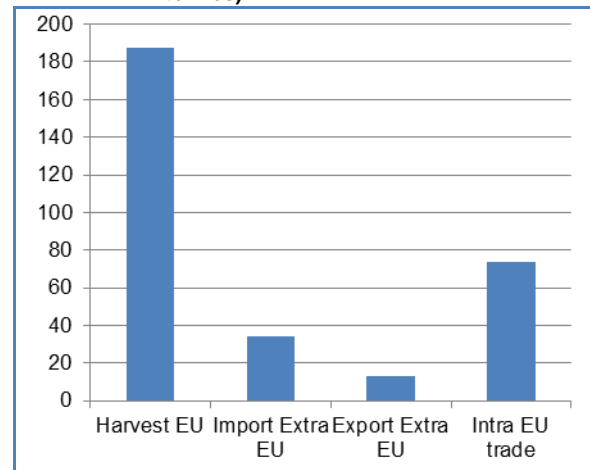
In 2013, 73.632 tonnes of trout products worth EUR 323,40 million were traded between the EU Member States. This is an increase of over 40% between 2010 and 2013. Imports from EU member states are three times higher than extra-EU imports (both in volume and value).

The main trout product group traded between the EU Member States is fresh trout. In 2010 approx. 63% of the EU internal trade was fresh products. In 2013 the percentage rose to 67%. The EU internal trade in frozen trout products doubled to approx. 16.000 tonnes in 2013 (22% of the total internal trade volume)

Trade in dried, salted and smoked trout products has shown a negative trend in over the last four years. In 2010 more than 10.000 tonnes were traded between the EU Member States. In 2013 the trade was 8.140 tonnes. In the same period prices for dried, salted and smoked

trout increased from 7,61 EUR/kg to 9,41 EUR/kg, while extra EU imports on the same trout product saw a slight increase from 7,35 EUR/kg to 7,89 EUR/kg.

Figura 22-2 **EU TROUT SUPPLY AND TRADE (2013) (1000 tonnes)**



Source: EUMOFA.

Tabla 22-1 **EU IMPORTS FROM MEMBER STATES (value in 1000 EUR and volume in tonnes)**

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
DE	15.522	90.986	16.595	101.094	15.834	98.047	<b>22.737</b>	<b>114.881</b>
FI	7.254	23.835	8.882	31.473	10.064	31.595	<b>10.162</b>	<b>37.420</b>
PL	3.219	11.469	4.083	15.518	5.709	18.734	<b>9.120</b>	<b>35.508</b>
AT	3.217	13.372	3.775	15.678	4.559	18.776	<b>5.121</b>	<b>21.910</b>
ES	1.361	7.079	1.722	6.177	5.149	15.369	<b>3.398</b>	<b>13.589</b>
Other MS	21.558	81.710	18.738	82.232	26.046	109.860	<b>23.094</b>	<b>100.076</b>
Total	52.131	228.450	53.794	252.173	67.361	292.381	<b>73.632</b>	<b>323.384</b>

Source: EUMOFA

Tabla 22-2 **QUARTERLY INTRA-EU IMPORTS BY MEMBER STATE (value in 1000 EUR and volume in tonnes)**

MS	Q1+Q2 2013		Q1+Q2 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
DE	10.949	53.994	<b>12.117</b>	<b>63.495</b>
FI	4.910	17.492	<b>5.607</b>	<b>23.952</b>
PL	4.447	17.125	<b>4.365</b>	<b>19.647</b>
AT	2.411	10.289	<b>2.294</b>	<b>10.303</b>
ES	1.274	6.199	<b>1.774</b>	<b>5.191</b>
Other	10.941	46.008	<b>10.681</b>	<b>50.207</b>
Total	34.932	151.107	<b>36.838</b>	<b>172.795</b>

Source: EUMOFA

Germany tops the list of intra EU importers, followed by Finland and Poland. The main product traded between EU Member States is fresh whole trout (portion sized). In the first half of 2014 intra EU trade with trout products continued to grow. Trade value rose by 14% while trade volume rose by 5%. The per kilo value in the first half of 2014 was 4,69 EUR/kg compared with 4,33 EUR/kg in the corresponding period in 2013.

Extra-EU imports of trout have over the last 3 years grown by 53% in terms of volume and 57% in terms of value. The majority of imports come from Turkey (fresh-water portion-size trout) with an import share of 70% in 2013. The countries ranking 2 and 3 are Norway (20% import share) and Chile (5% import share). Imports from both Norway and Chile consist of large ocean-farmed trout

Most of the trout imported by the EU is frozen products (57%) with Turkey as the main supplier. In the first half of 2014, approx. 86% of frozen trout imported to the EU was of Turkish origin. This is an increase in market share from 2013 and 2010, when Turkey had 78% and 68% respectively. Fresh trout accounts for 25% of extra-EU imports for this product. It increased by 75% from 2010 to 2013. Norway was the main trade partner; 61% of EU imports of fresh trout in 2013 was of Norwegian origin. In the first half of 2014, EU imports of fresh trout continued to grow by 23%

Extra-EU imports of dried, salted and smoked trout (18% of trout imports) have increased by 33% over the last 4

years. In the first half of 2014 imports rose by 12%. This preserved trout category is completely dominated by Turkey with an import share of 98% in 2013.

Tabla 22-3 EU IMPORTS BY PRESERVATION (tonnes)

Preservation	2010	2011	2012	2013
Fresh	3.515	4.517	4.994	<b>6.145</b>
Frozen	9.303	11.359	12.677	<b>14.104</b>
Dried, salted, smoked	3.302	4.336	4.189	<b>4.407</b>
Total	16.121	20.212	21.861	<b>24.656</b>

Source: EUMOFA.

Tabla 22-4 EU IMPORTS FROM MAIN PARTNERS (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

Trade partners	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
Turkey	10.637	44.286	13.185	60.412	14.226	64.065	<b>17.284</b>	<b>74.275</b>
Norway	2.908	15.695	4.124	21.204	5.019	20.862	<b>4.832</b>	<b>25.028</b>
Chile	1.322	5.236	1.153	4.945	962	3.353	<b>1.225</b>	<b>3.973</b>
Peru	319	1.233	668	2.335	558	2.467	<b>527</b>	<b>2.622</b>
Bosnia and Herzegovina	235	678	450	1.407	376	1.202	<b>330</b>	<b>1.062</b>
Other	699	2.684	632	2.676	719	3.448	<b>458</b>	<b>2.427</b>
Total	16.121	69.812	20.212	92.979	21.861	95.397	<b>24.656</b>	<b>109.387</b>

Source: EUMOFA.

Tabla 22-5 IMPORTS BY MAIN EU MEMBER STATES FROM THIRD COUNTRIES (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
DE	5.420	20.878	6.584	29.166	6.629	27.249	<b>7.275</b>	<b>30.514</b>
AT	1.409	9.624	2.358	16.136	3.616	22.672	<b>4.986</b>	<b>27.918</b>
SE	2.164	12.012	3.106	16.308	4.060	17.169	<b>3.671</b>	<b>19.212</b>
PL	2.876	8.487	2.889	9.105	2.068	6.419	<b>2.452</b>	<b>7.075</b>
RO	502	1.335	638	1.851	844	2.410	<b>1.537</b>	<b>4.489</b>
Other	3.749	17.476	4.637	20.413	4.644	19.478	<b>4.736</b>	<b>20.179</b>
Total	16.121	69.812	20.212	92.980	21.861	95.397	<b>24.656</b>	<b>109.387</b>

Source: EUMOFA.

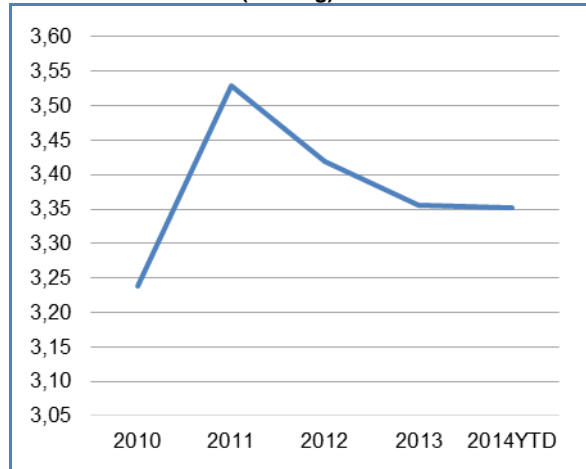
Germany does not only top the list of intra EU imports of trout, but is also the biggest EU importer of trout (in volume) from countries outside the EU, followed by Sweden. German imports have grown steadily from 2010 to 2013. Germany is also the biggest importer in terms of value.

However, Austria tops the list of highest value per kg. In 2013 the average import price in Austria was 5,60 EUR/kg. In comparison, the import value per kg for Poland was 2,89 EUR/kg in 2013. The higher Austrian import price indicates a significant percentage of value added products.

## 22.4 PRICE TREND

Import prices for frozen trout, which is the largest product category imported by the EU from third countries, have remained relatively stable over the last years. From 2010 to 2011, the average import price for frozen trout (both portion sized trout and large trout) rose by 9% to 3,53 EUR/kg. Since 2011, the average import prices have trended slightly down, by 5% from 2011 to 2013.

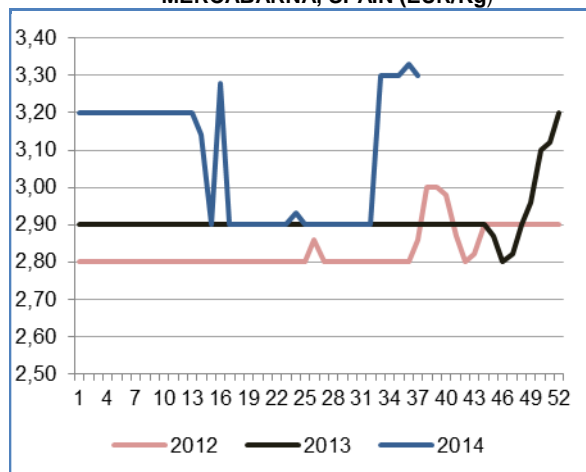
Figura 22-3 **EXTRA-EU IMPORT PRICE OF FROZEN TROUT (EUR/Kg)**



Source: EUMOFA.

At the Rungis wholesale market in Paris (France) prices for fresh domestic farmed trout have trended around 4,8 EUR/kg so far in 2014. This is 3% and 5% higher than the average price level in 2013 and 2012 respectively. At the Barcelona wholesale market (Mercabarna) in Spain, prices for portion sized trout have so far in 2014 averaged higher than in the 2 previous years. In fact the price level seen so far in 2014 is the highest recorded for the last 8 years

Figura 22-4 **WHOLESALE PRICE OF FRESH TROUT, MERCABARNA, SPAIN (EUR/Kg)**



Source: Mercabarna.

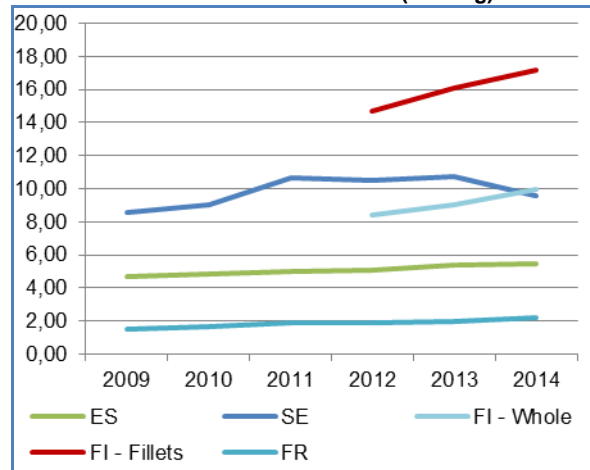
While a huge majority of the trout sold on the EU market is portion sized trout, large trout (trout larger than 1 kg) is also available on the EU market. On the Spanish market prices for fresh large trout have over the last years trended approx. 1 EUR/kg higher than portion sized trout.

## 22.5 MARKET TRENDS

Retail prices for trout register an increase on the EU market both for portion-sized trout and large-sized trout.

Prices for fresh whole trout (1 kg) in Finland have increased by almost 2 EUR/kg from 2012 to August 2014, and fresh trout fillets (1 kg) in Finland follow the same trend. Except for Sweden, where retail prices of fresh trout (whole, 1 kg) have decreased in 2014, retail prices in France (whole trout, portion size) and Spain (fillets, 200-300g) show an increasing trend over the last years, but the increase is far less.

Figura 22-5 **RETAIL PRICE TRENDS FOR FRESH TROUT PRODUCTS IN THE EU (EUR/Kg)**

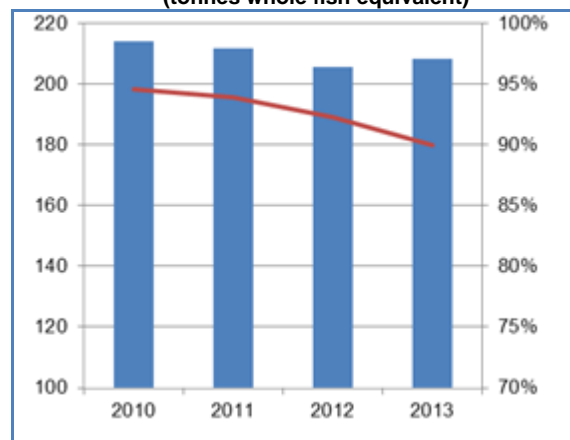


Source: EUMOFA

## 22.6 CONSUMPTION

EU production of trout has declined fairly consistently over the last years. At the same time, imports to the EU have increased. However, until 2013 the increase in imports have not fully compensated for the fall in production. Export volumes from EU producers to markets outside the EU remained relatively stable. It therefore appears that consumption has trended down. In 2013, extra EU imports more than compensated for the fall in production, From 2012 to 2013, EU consumption of trout rose by 1,3%. Downward production trend combined with stable EU exports and increase in imports result in fall in the self-sufficiency rate. In 2010 EU producers could have been able to cover 95% of the EU market need for trout. In 2013, the rate fell to 90%.

Figura 22-6 **APPARENT EU CONSUMPTION OF TROUT AND SELF SUFFICIENCY RATE 2010 – 2013 (tonnes whole fish equivalent)**



Source: EUMOFA

Perfiles de las especies:  
enfoque en las importaciones

---

## 23 Pangasius imports in the EU (English only)

This case study is available in the  
**Monthly Highlights N° 4-2014**



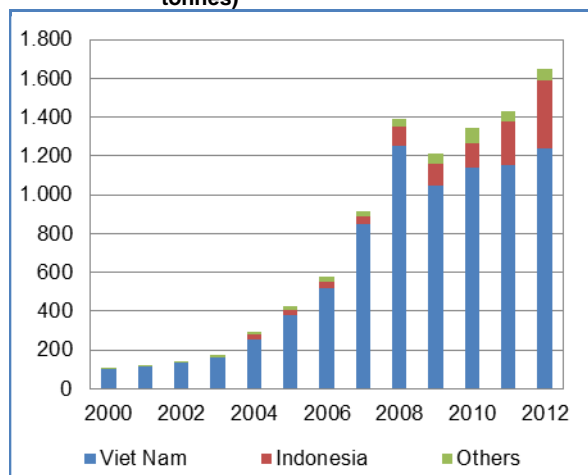
Around the world there is a variety of farmed catfish species. According to FAO, the world's harvest of catfish totalled approximately 3,3 million tonnes in 2012. Channel catfish (farmed in the Americas and China), Amur catfish and yellow catfish (farmed in Asia), and North African catfish (farmed in Africa) are among the most common farmed catfish species.

Pangasius is the most important commercial farmed catfish species.

According to the Vietnamese Ministry of Agriculture and Rural Development (MARD), the pangasius harvest in Viet Nam is estimated at 977.000 tonnes in 2013, while according to the Viet Nam Tra Fish Association, there are plans to harvest approximately 1,3 million tonnes in 2014.

The main pangasius product imported to the EU is frozen fillets (98% of the total). From next to nothing in 2000, imports of frozen pangasius fillets to the EU peaked in 2009. In 2010, EU imports totaled 211.000 tonnes in volume, at an import value of EUR 370 million. During the 3 following years, imports trended down by 31% in volume and value. In 2013, 99% of pangasius fillet volume imported to the EU was of Vietnamese origin.

Figura 23-1 **HARVEST OF FARMED PANGASIUUS (1000 tonnes)**



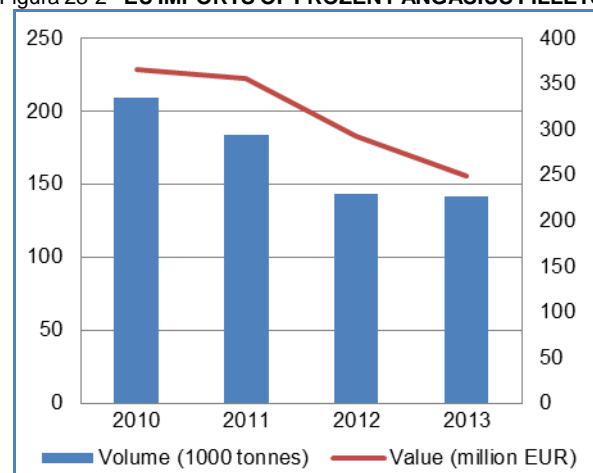
Source: FAO, FISHSTAT.

Production of pangasius increased rapidly from 2003 to 2008. After a set-back in 2009, production has again increased steadily. Viet Nam has, by far, been the largest producer and supplier of pangasius products to the world market over the last decade.

In terms of value, 22% of the Vietnamese pangasius exports were shipped to the US market in 2013. The EU market received the same export share, while Latin America (with Brazil, Mexico and Colombia in the lead) accounted for approximately 17%.

Although the Vietnamese pangasius industry has faced some serious challenges over the last few years (both related to profitability and trade barriers), industry reports indicate that production in other Asian countries is on the rise, particularly in Indonesia.

Figura 23-2 - **EU IMPORTS OF FROZEN PANGASIUUS FILLETS**



Source: EUROSTAT, COMEXT.

Tabla 23-1 - TOP 5 EU IMPORTING MEMBER STATES OF FROZEN PANGASIUUS FILLETS

MS	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
<b>ES</b>	49.211	85.299	43.519	82.285	32.445	63.893	<b>31.128</b>	<b>52.244</b>
<b>NL</b>	27.329	53.621	26.607	56.596	21.651	48.038	<b>20.165</b>	<b>39.344</b>
<b>DE</b>	34.215	63.686	29.880	59.853	19.457	40.783	<b>16.494</b>	<b>30.146</b>
<b>IT</b>	10.265	18.070	12.758	24.967	12.883	25.994	<b>12.991</b>	<b>21.480</b>
<b>UK</b>	8.749	21.308	8.902	21.780	8.744	23.047	<b>11.044</b>	<b>25.223</b>
<b>Other MS</b>	79.019	122.899	61.751	109.877	47.804	90.647	<b>49.557</b>	<b>80.610</b>
<b>Total</b>	208.788	364.883	183.417	355.358	142.984	292.402	<b>141.379</b>	<b>249.047</b>

Source: EUROSTAT.

Spain is by far the biggest market for frozen pangasius fillets within the EU. Spain accounted for 21% of EU imports in 2013, in terms of volume. From 2010 to 2013, both the Spanish import share and import volumes have trended down.

The same trend is applicable for the 3<sup>rd</sup> largest EU market for frozen pangasius fillets, namely Germany. However, the import volume has halved over the last 4 years and the import share has fallen from 16% to 11%. In Germany, it is estimated that 70-75% of pangasius sales are in the retail sector, while the rest is sold in the food service sector.<sup>185</sup>

Italy and the UK, 4<sup>th</sup> and 5<sup>th</sup> ranked EU importing countries of frozen pangasius fillets, trended in the opposite direction.

Tabla 23-2 - TOP 5 EU IMPORTING MEMBER STATES OF FROZEN PANGASIUUS FILLETS (value in 1000 EUR and volume in tonnes)

MS	Q1 2013		Q1 2014	
	Volume	Value	Volume	Value
<b>ES</b>	8.327	14.361	<b>8.316</b>	<b>13.886</b>
<b>NL</b>	4.735	9.658	<b>4.707</b>	<b>8.896</b>
<b>DE</b>	4.537	8.423	<b>3.360</b>	<b>6.454</b>
<b>IT</b>	2.617	4.389	<b>3.157</b>	<b>5.049</b>
<b>UK</b>	1.656	3.787	<b>2.530</b>	<b>5.669</b>
<b>Other MS</b>	11.865	19.342	<b>9.715</b>	<b>109.877</b>
<b>Total</b>	33.737	59.960	<b>31.785</b>	<b>149.831</b>

Source: EUROSTAT, COMEXT.

During the first quarter of 2014, EU imports of frozen pangasius fillets continued to fall. Imports totalled 31.785 tonnes, worth EUR 55,2 million, which is down 6% from the corresponding period last year in terms of volume and down 8% in terms of value.

Figura 23-3 EU IMPORT PRICE OF FROZEN PANGASIUUS FILLETS (EUR/KG)



Source: EUROSTAT, COMEXT.

From trending above 2,00 EUR/kg on average in 2012, the average import price for frozen pangasius fillets to the EU fell to 1,76 EUR /kg in 2013. In the first quarter of 2014, the import price averaged 1,74 EUR/kg. This is lower than the average import price in the three previous years, but slightly higher than that in 2010.

Pangasius fillets sold to the UK market achieve higher prices than fillets sold to other EU markets. According to VASEP (Vietnam Association of Seafood Exporters and Producers), the UK market is considered a highly demanding market in terms of product quality.

In 2013, the import price to the UK market averaged 0,5 EUR/kg higher than to the EU (average). The same price difference is observed in the first quarter of 2014.

It is estimated that 80-85% of the sales of pangasius is in the food service sector. The reminder is sold in the retail

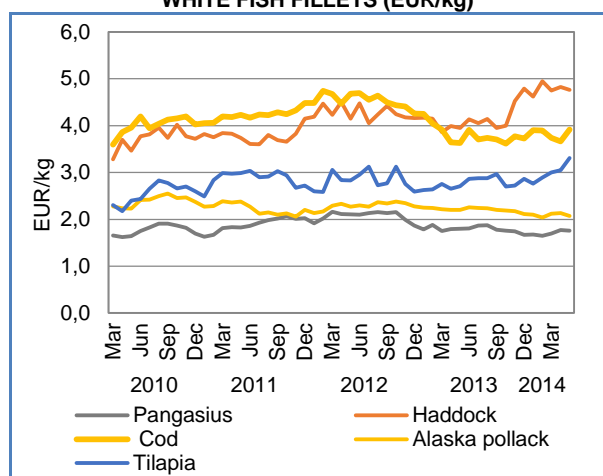
sector.<sup>186</sup> In 2013, pangasius was the 18<sup>th</sup> most sold species in the UK retail sector.

<sup>185</sup> Pangasius in the EU market – Prospects for the position of (ASC-certified) pangasius in the EU retail and food service sector, report

compiled by LEI Wageningen UR for CBI (Centre for the development of Imports from developing countries) and IDH

<sup>186</sup> Ibidem.

Figura 23-4 - EU IMPORT PRICE OF SELECTED FROZEN WHITE FISH FILLETS (EUR/kg)



Source: EUROSTAT, COMEXT.

A low market price is the main driver behind the strong market position of frozen pangasius fillets on the EU market. Even though import prices for frozen cod fillets in 2013 and in the first quarter of 2014 were moderate, frozen pangasius fillets could be purchased for half of the price. Compared with frozen tilapia, which is regarded as a low priced white fish fillet product, pangasius import prices through the first quarter of 2014 were 30% lower.

In the Netherlands, which is the 2<sup>nd</sup> largest EU market for frozen pangasius fillets, pangasius is popular among consumers. According to GfK panel data presented by the Netherlands Visbureau,<sup>187</sup> sales of pangasius fillets (in terms of volume) ranked number one in 2013, up from 3<sup>rd</sup> place in 2012. Canned tuna and fish sticks ranked 2<sup>nd</sup>, and 3<sup>rd</sup>, respectively. Due to its low price, pangasius ranked 6<sup>th</sup> in terms of sales value. The number one value item was smoked salmon followed by fresh salmon and canned tuna. In 2012, the top 10 seafood products sold at supermarket level accounted for 52% of the total supermarket seafood sales.

Tabla 23-3 - RANKING OF TOP 10 SUPERMARKET SALES OF SEAFOOD PRODUCTS IN THE NETHERLANDS (by volume)

PRODUCT	2013	2012	2011	2010
Frozen pangasius fillets	1	3	1	2
Canned tuna	2	2	2	1
Fish sticks	3	1	3	3
Smoked salmon	4	5	5	6
Frozen salmon	5	4	4	4
Frozen saithe	6	9	9	9
Herring (preserved)	7	7	7	7
Fresh salmon	8	8	8	8
Marinated herring	9	6	6	5
Frozen shrimp	10	-	-	-

Source: Nederlands Visbureau, GfK.

Tabla 23-4 - RANKING OF TOP 10 SUPERMARKET SALES OF SEAFOOD PRODUCTS IN THE NETHERLANDS (by value)

PRODUCT	2013	2012	2011	2010
Smoked salmon	1	1	1	1
Fresh salmon	2	3	3	4
Canned tuna	3	5	5	5
Frozen salmon	4	4	4	3
Marinated herring	5	2	2	2
Frozen pangasius fillets	6	6	6	11
Fish sticks	7	7	9	7
Frozen shrimp	8	8	11	9
Mussel	9	-	-	8
Frozen saithe	10	-	-	-

Source: Nederlands Visbureau, GfK.

Pangasius has been and is the lowest value whitefish species in the retail and food service. Nevertheless, Alaska pollack is sometimes offered at similar or slightly lower price.

In the retail sector, pangasius is mainly sold in the form of frozen or defrosted fillets and often used for special offers and promotions. In the fresh segment, defrosted pangasius competes with a variety of local and imported species, while in the frozen segment Alaska pollack is the main competing species. In the food service sector, pangasius fillets are used as low cost meal ingredients and mainly compete with Alaska pollack.

One of the reasons behind the fall in EU imports and consumption of pangasius is, according to industry reports, bad reputation and publicity.

Over the last few years Vietnamese farmers, in cooperation with distributors in the EU, have worked intensively to certify pangasius production and processing. The first five Vietnamese pangasius producers gained Aquaculture Stewardship Council (ASC) certification in November 2012, while the first processing facility achieved Best Aquaculture Practices (BAP) certification in March 2011.<sup>188</sup>

Despite Vietnamese efforts, the sale of certified pangasius is still limited to small volumes in Germany, the Netherlands and Italy.<sup>189</sup>

The Vietnamese Ministry of Agriculture and Rural Development has drafted a new decree on pangasius farming, processing and exporting. This requires all

national pangasius farms and supply chain companies to be certified to the VietGAP Pangasius Standard or equivalent (ASC, GLOBALG.A.P., BAP and others). The decree is anticipated to be enforced from 1 January 2016.

<sup>187</sup> [http://www.visbureau.nl/cijfers/consumptiecijfers/consumptiecijfers\\_2013/](http://www.visbureau.nl/cijfers/consumptiecijfers/consumptiecijfers_2013/)

<sup>188</sup> [http://www.asc-aqua.org/index.cfm?act=update\\_detail&uid=136&lng=1](http://www.asc-aqua.org/index.cfm?act=update_detail&uid=136&lng=1)

<sup>189</sup> Pangasius in the EU market – Prospects for the position of (ASC-certified) pangasius in the EU retail and food service sector, report compiled by LEI Wageningen UR for CBI (Centre for the development of Imports from developing countries) and IDH.



## 24 EU shrimp imports (English only)

This case study is available in the  
Monthly Highlights N° 6-2014

There are a variety of shrimp species and in trade and market terms shrimps are often divided into cold water and warm water (or tropical) shrimp. In the North Atlantic and Pacific, fisheries are dominated by Northern prawn (*Pandalus borealis*). Catches of different warm water shrimp species take place in the areas close to the equator. As opposed to cold water shrimp, warm water shrimp are also farmed.

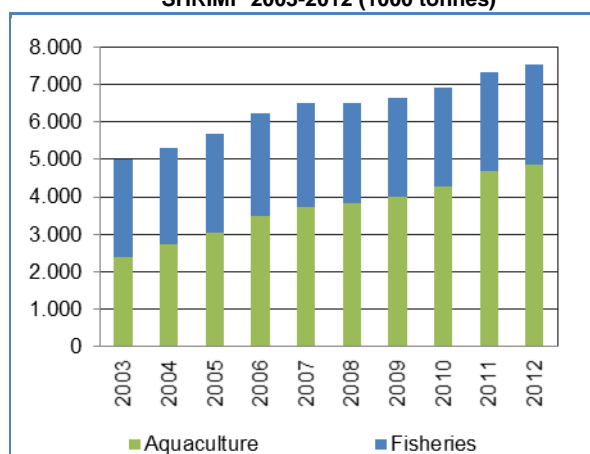


fisheries are dominated by Northern prawn (*Pandalus borealis*). Catches of different warm water shrimp species take place in the areas close to the equator. As opposed to cold water shrimp, warm water shrimp are also farmed.

### 24.1 PRODUCTION

Over the past ten years there has been significant growth in production of farmed tropical shrimp. According to the FAO, harvest of tropical shrimp more than doubled from 2003 to 2012, from 2,4 million tonnes to close to 4,9 million tonnes. Catches of shrimp in the same period remained stable at around 2,6 million tonnes. EU landings of shrimp in 2013 totalled approx. 20.000 tonnes valued at EUR 91 million. Shrimp species landed in the EU are common shrimp (*Crangon crangon*) and Northern prawn (*Pandalus borealis*). With very few exceptions, EU landings consist of fresh product.

Figura 24-1 GLOBAL CATCHES AND HARVEST OF SHRIMP 2003-2012 (1000 tonnes)



Source: FAO.

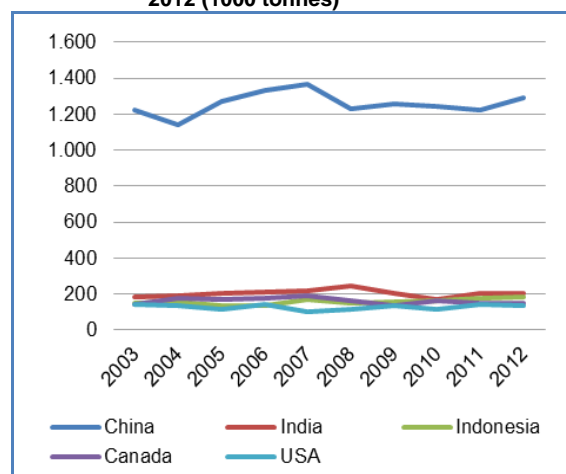
Production from the world's shrimp fisheries totalled 2,68 million tonnes in 2012, of which 1,3 million tonnes were caught by China. India ranked 2nd with 0,2 million tonnes, followed by Indonesia. Catches by the three countries amounted to 63% of the world total.

Shrimp farming is dominated by Asian and South American countries. The world's largest shrimp farmer is China which alone accounted for over 2 million tons and 43% of the total harvest volume in 2012. Thailand, Vietnam and Indonesia follow as the largest producers. Ecuador is the largest shrimp farmer in South America.

In recent years some shrimp farming countries have been challenged by disease. Early Mortality Syndrome (EMS) - also named Acute Hepatopancreatic Necrosis Syndrome (AHPNS), was first discovered in 2009 and in the following years caused much damage in China and Thailand, two of the major producing countries that were hit hardest. In 2013, Thailand's production decreased from 600.000 tonnes to 300.000 tonnes. This decrease has continued in 2014, but it

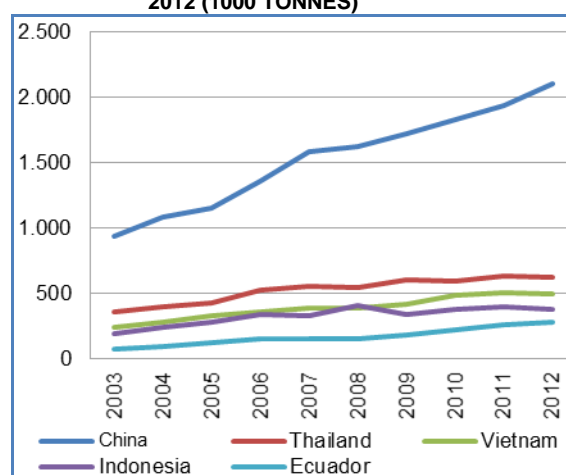
is estimated that a recovery will occur next year. While the EMS-situation is somewhat under control, the weather conditions have been difficult for the farmers in Thailand this year.

Figura 24-2 TOP 5 SHRIMP FISHING COUNTRIES 2003-2012 (1000 tonnes)



Source:FAO.

Figura 24-3 TOP 5 SHRIMP FARMING COUNTRIES 2003-2012 (1000 TONNES)



Source:FAO.

### 24.2 IMPORTS

The main importers of shrimp are the USA and the EU with 5 year-average import volume of approx. 550.000 tonnes. Shrimp have been the number one seafood species consumed in the USA for the last 10 years. Tropical shrimp ranked number 10 on the list of the most important species consumed in the EU in 2011 with consumption estimated at 0,75 kg/capita.190 EU shrimp imports are valued ahead of salmon, tuna and cod. Among the main importers of shrimp, Japan ranks 3rd. China has also become an important market. Because of the strong domestic demand, China is now moving towards becoming a net importer.

EU shrimp-import value amounted to EUR 3,3 billion in 2013. This represents an increase of 27% from 2010. In the first 9 months of 2014 imports rose 23% and 4% in terms of value and volume respectively.

Denmark is the biggest importer of frozen cold water shrimp in the EU, with an import share of 97% in 2013. Denmark's

<sup>190</sup> The EU fish market is published by the Directorate-General for Maritime Affairs and Fisheries of the European Commission.

close relation to Greenland makes Denmark a hub for shrimp of Greenlandic origin. Danish imports of frozen cold water shrimps from Greenland amounted to 39.000 tonnes in 2013 of which 21.000 tonnes were re-exported to other EU Member States.

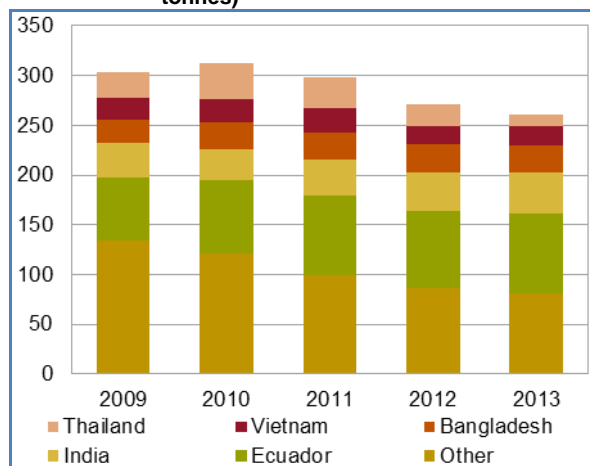
Almost half of the EU imports of frozen miscellaneous shrimp is red shrimp (*Pleoticus mulleri*) from Argentina and the main EU importer is Spain. There is also a significant volume of prepared-preserved shrimp under the miscellaneous shrimp category. Prepared-preserved shrimp consist mainly of tropical shrimp, where the main product forms include peeled frozen/in brine and frozen breaded shrimp.

The main commercial shrimp species imported to the EU is tropical shrimp as frozen whole product. Over the last years imports have shown a negative trend. From 2010 to 2013 import volumes have fallen 17%. In the same period the import value was unchanged, at close to EUR 1,7 billion.

While Ecuador is the 5th largest world producer of farmed shrimp, the country is the main supplier of frozen tropical shrimp to the EU with a market share of 30%. EU imports from Ecuador in 2013 were approx. 80.000 tonnes, which is 4% higher than in 2012 and 10% higher than in 2010. The imports from Ecuador rose by 23% in value from 2012 to 2013 and by 30% in the first 3 quarters of 2014.

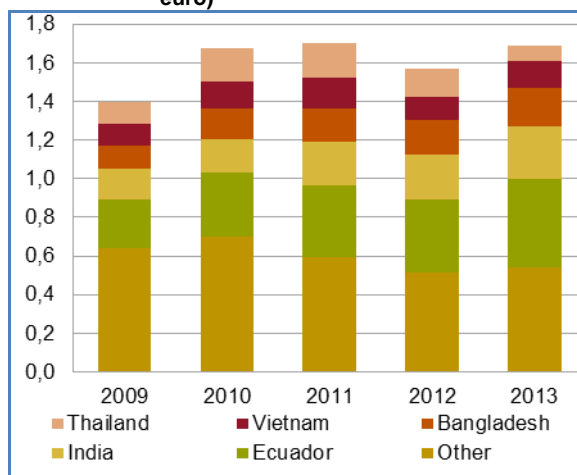
Behind Ecuador, East Asian suppliers dominate the EU market. From being the 2nd largest supplier in 2010, EU imports of tropical shrimp from Thailand have trended downward. From 2012 to 2013 the EU import volume from Thailand more than halved. The drop in 2013 can be attributed to EMS (Early Mortality Syndrome).

Figura 24-4 EU IMPORTS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP FROM MAIN PARTNERS (1000 tonnes)



Source: EUMOFA.

Figura 24-5 EU IMPORTS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP FROM MAIN PARTNERS (million euro)



Source: EUMOFA

Tabla 24-1 EU QUARTERLY IMPORTS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP FROM MAIN PARTNERS (value in million euro and volume in tonnes)

Partner	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
Ecuador	60.403	330,17	66.335	429,06
India	26.819	162,96	39.446	310,93
Bangladesh	18.893	124,49	18.928	164,16
Viet Nam	12.942	86,73	16.915	134,83
Thailand	8.732	64,10	5.945	65,37
Other	53.609	335,66	53.531	397,08
<b>Total</b>	<b>181.398</b>	<b>1.104,10</b>	<b>201.100</b>	<b>1.501,43</b>

Source: EUMOFA.

Imports of frozen tropical shrimp bottomed out in 2013. In the first 3 quarters of 2014, EU imports rose by 11% and 36% in terms of volume and value. While imports from most EU trade partners are increasing, imports from Thailand have so far in 2014 trended down in volume and are stable in value. Based on the import trend seen in the first 9 months of 2014, the import value of frozen tropical shrimps this year is expected to be the highest so far recorded.

Tabla 24-2 TOP 5 EU MS IMPORTERS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP (value in million euro and volume in tonnes)

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
France	68.619	364,35	59.300	340,47	65.208	375,34	67.907	436,50
Spain	94.822	487,97	83.990	426,56	67.029	327,71	64.054	371,03
UK	24.646	160,28	25.156	178,09	23.819	170,15	24.270	191,57
Belgium	35.743	191,44	42.303	251,15	31.771	193,03	26.842	188,57
Italy	35.266	174,83	35.706	182,10	31.335	163,76	26.259	156,60
Other	53.273	299,11	51.082	325,14	52.364	338,23	50.828	346,27
<b>Total</b>	<b>312.369</b>	<b>1.677,98</b>	<b>297.537</b>	<b>1.703,50</b>	<b>271.526</b>	<b>1.568,22</b>	<b>260.160</b>	<b>1.690,54</b>

Source: EUMOFA.

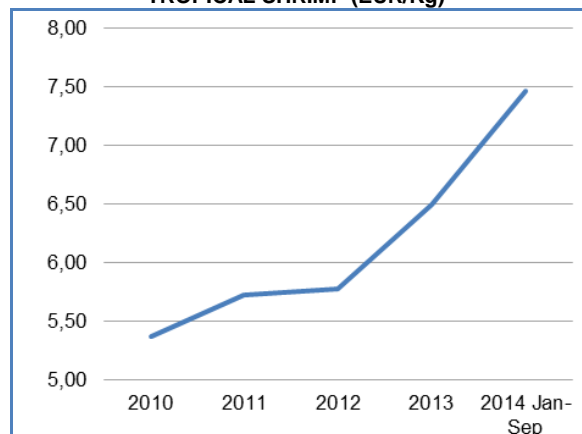
Tabla 24-3 TOP 5 EU MS IMPORTERS OF FROZEN TROPICAL SHRIMP (value in million euro and volume in tonnes)

MS	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
FR	49.835	301,45	48.654	350,22
ES	41.779	223,79	49.172	309,67
UK	16.604	124,47	18.619	176,05
BE	18.830	119,07	21.727	195,48
IT	19.774	112,55	23.178	159,54
Other	34.576	222,77	39.750	310,47
<b>Total</b>	<b>181.398</b>	<b>1.104,10</b>	<b>201.100</b>	<b>1.501,43</b>

Source: EUMOFA.

France is the largest market for frozen tropical shrimp within the EU. France accounted for 26% of EU imports in 2013, in terms of volume. Even though French imports have been stable over the last four years, import share has trended up as overall EU imports have trended in the opposite direction. Spain, which was the biggest EU market for frozen tropical shrimp from 2010 to 2012, fell behind France in 2013. During this period Spanish imports of frozen tropical shrimp fell by 32%. Argentine frozen red shrimp (which is a cold water species) have replaced tropical shrimp to some extent.

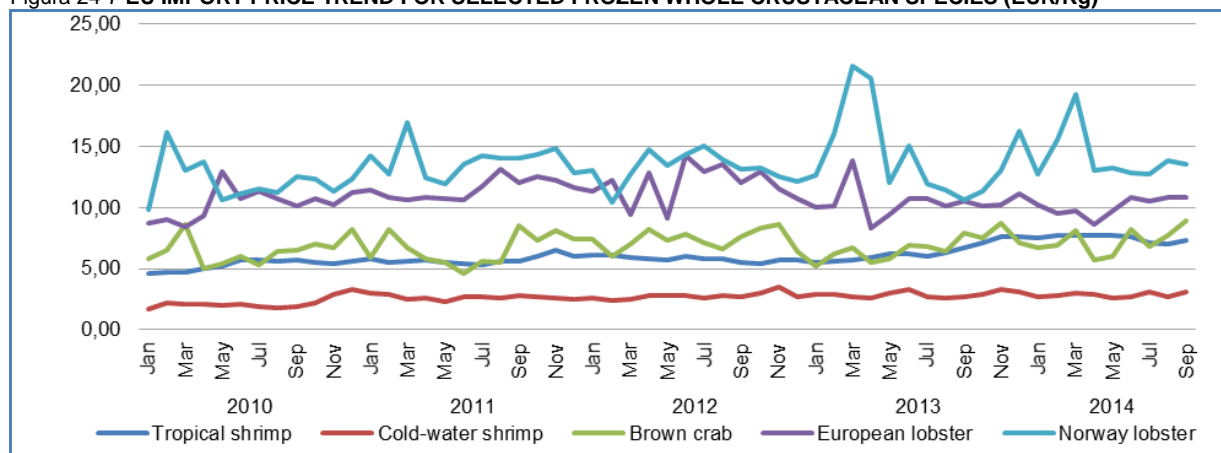
Figura 24-6 EU IMPORT PRICE TREND FOR FROZEN TROPICAL SHRIMP (EUR/Kg)



Source: EUMOFA.

The production challenges in shrimp farming since 2013 related to disease problems, have contributed to a reduction in harvest volumes - especially in some East Asian countries. As farmed tropical shrimp is a commodity sold on the global market, reduced availability has driven prices up. This has also been true for the EU market. From 2012 to 2013, average EU import prices for frozen tropical shrimp rose by 13%. The average import price in the first 3 quarters of 2014 was 7,47 EUR/kg which is 15% higher than in 2013 (whole year). EU import prices for frozen tropical shrimp rose steeply in the 2nd half of 2013 and remained high in the first three quarters of 2014. The price increase for frozen tropical shrimp has so far not had any impact on EU import prices for cold water shrimp. This points to limited substitution between frozen tropical and cold water shrimps on the EU market.

Figura 24-7 EU IMPORT PRICE TREND FOR SELECTED FROZEN WHOLE CRUSTACEAN SPECIES (EUR/Kg)



Source: EUMOFA

### 24.3 SUPPLY TRENDS

While catches of tropical shrimp over the last years have been stable, production of farmed shrimp has grown at an annual average of 4% from 2006 to 2012. Tropical shrimp aquaculture production fell by 19% worldwide from 2012 to 2013<sup>191</sup>. Both South American and Asian producing countries faced drops in aquaculture production in 2013, but some East Asian producers, especially Thailand and China were hit the hardest. A slight recovery is expected as from 2014.

Vietnam, the 3rd largest producer of farmed tropical shrimp and the 4th biggest supplier of frozen tropical shrimp to the

EU market, has increased its exports significantly in 2014. In the first 3 quarters of 2014 EU imports of frozen tropical shrimp rose by 31% in terms of volume and 55% in value. US imports of shrimp from Vietnam rose by 59% in terms of volume in the first 8 months of 2014. The US imposed in September higher duty rates, ranging between 4,98% to 9,75% on Vietnam shrimp. The may lead to reallocation of volumes to other markets. Vietnam has taken advantage of the overall fall in shrimp production. The country suffered to a limited extent from EMS, and has in 2013 and so far in 2014 benefited from high prices on the world markets.

<sup>191</sup> GOAL, Global Aquaculture Alliance.

## 25 EU imports of tuna (English only)

This case study is available in the  
Monthly Highlights N° 1-2015



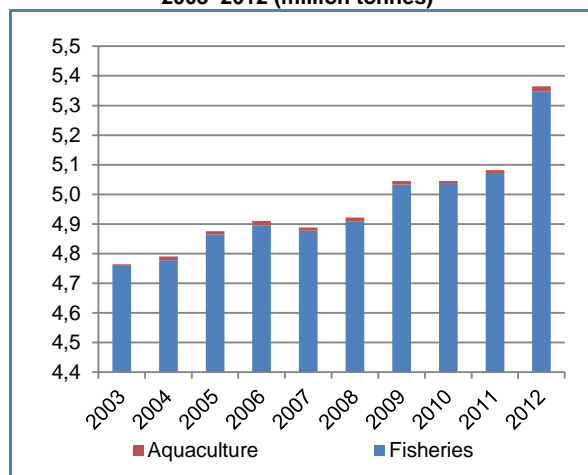
Tuna is caught in fisheries. Aquaculture production is limited to less than 1%. In 2012, 5,36 million tonnes of tuna were caught and produced.<sup>192</sup>

### 25.1 PRODUCTION

Commercial fisheries harvest 23 stocks of tuna around the world: six albacore, five skipjack, four bigeye, four bluefin, and four yellowfin. In 2012, skipjack tuna was globally the most-caught, accounting for 56% of the total volume, 4,6 million tonnes. Yellowfin (26%), bigeye (10%), albacore (6%), and bluefin (Atlantic and Pacific) accounted for only 1% of total catches.

Of commercial catches worldwide, 86% comes from stocks that have been determined not to be overfished, mainly skipjack. Several bluefin stocks and two out of six albacore stocks are overfished.

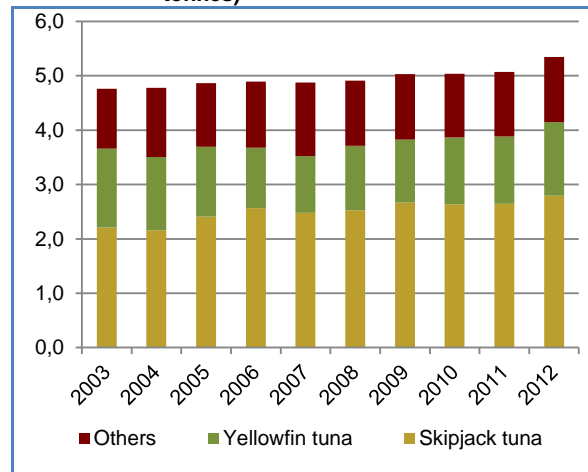
Figura 25-1 GLOBAL CATCHES AND HARVEST OF TUNA 2003–2012 (million tonnes)



Source: FAO.

From 2003 to 2012, tuna catches increased 12%, essentially driven by skipjack tuna (+26%, to 2,8 million tonnes). For yellowfin in the same period, catches declined 7% to 1,3 million tonnes.

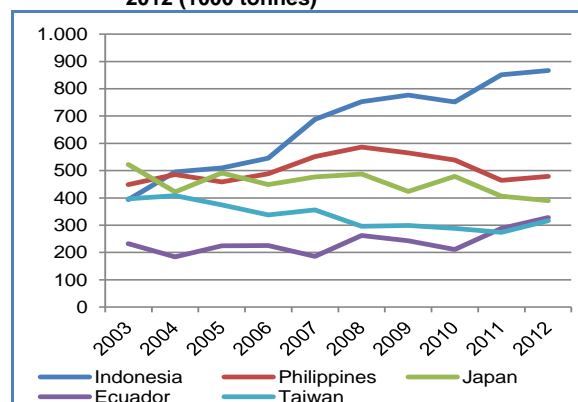
Figura 25-2 MAIN TUNA SPECIES IN FISHERIES (million tonnes)



Source: FAO.

Indonesia, the Philippines, and Japan were the top three tuna-fishing nations. In 2012, they accounted for 50% of all catches (3,6 million tonnes). From 2003 to 2012, Indonesian landed volume grew 120%. In the same period, Japanese and Taiwanese catches declined 25% and 20%, respectively. In 2012, the only European nation in the top ten was Spain, accounting for 7% of global tuna catches. From 2003 to 2012, Spain's catches decreased slightly (-1%). In the period 2008–2012, total EU tuna catches ranged between 350.000 tonnes and 380.000 tonnes. Main players after Spain were France and Portugal. A large share of EU catches is taken in remote waters, i.e., Seychelles.<sup>193</sup>

Figura 25-3 TOP FIVE TUNA-FISHING COUNTRIES 2003–2012 (1000 tonnes)



Source: FAO.

<sup>192</sup> FAOstat.

<sup>193</sup> <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/bf18cf2c-1b33-440d-8870-e05b2644b58b>

## 25.2 IMPORTS

Tabla 25-1 EU IMPORTS OF TUNA BY MAIN COMMERCIAL SPECIES AND PRESERVATION STATE (tonnes)

Main commercial species	Preservation state	2010	2011	2012	2013	2014 Jan–Sep
Albacore tuna	Fresh	793	691	301	118	251
	Frozen	18.048	24.740	17.172	18.398	8.794
Bigeye tuna	Fresh	41	33	24	57	79
	Frozen	6.518	7.943	6.279	6.230	6.117
Bluefin tuna	Fresh	356	122	571	174	139
Miscellaneous tunas	Frozen	10.629	11.073	11.484	12.671	11.509
	Prepared-Preserved	474.522	496.857	471.474	510.465	386.800
Skipjack tuna	Frozen	34.679	32.607	38.278	24.881	22.720
Yellowfin tuna	Fresh	3.037	3.641	3.284	3.307	2.411
	Frozen	103.316	101.191	104.366	88.731	77.464
<b>Total volume</b>		<b>651.939</b>	<b>678.898</b>	<b>653.233</b>	<b>665.032</b>	<b>516.284</b>

Source: EUMOFA.

Canned tuna is the most important seafood product consumed in the EU, with an estimated consumption of 2,14 kg per capita. The EU and the USA are the main markets for canned tuna.<sup>194</sup>

EU catches covered only 26% of the demand in 2011. Therefore the EU relies heavily on tuna imports from extra-EU countries.

Main tuna species imported to the EU include albacore, skipjack, yellowfin. Miscellaneous tunas consist of canned tuna, tuna loins and bonito. Tuna loins represent raw material for the EU processing industry. Bonito is also commonly used in canning production as a cheap substitute for tuna which has a colour similar to skipjack.

The value of EU tuna imports amounted to EUR 2,74 billion in 2013, a 10% increase over 2012. In the same year, import volumes increased 2% over 2012, ending at 665.000 tonnes.

January to September 2014, imports of tuna to the EU decreased in both value (–15%) and volume (–1%) from the corresponding period in 2013.

The main group in import volume and value to the EU was miscellaneous tunas. This group accounted for 80% of total import volume in 2013. More than 80% of this was canned tuna, and the rest consisted of prepared and preserved loins.<sup>195</sup>

In addition to the imported volume of canned and prepared and preserved tuna, several EU Member States are large producers of such products. In 2013, EU canned tuna production totalled roughly 170.000 tonnes, a decline from 340.000 tonnes in 2009 with production cost being a major

issue. Main players are Spain, Italy, France, and Portugal. In 2013, Italy and Spain were the largest exporters of canned tuna from the EU with roughly 5.500 tonnes and 5.000 tonnes, respectively.<sup>196</sup>

In 2013, the main exporter of miscellaneous tunas to the EU market was Ecuador, with 120.000 tonnes at a value of EUR 566 million, a market share of 23%, and an increase in value (+16%) and volume (+11%); Spain and Italy were the main markets. However in 2014 (January–September), imports of Ecuadorian miscellaneous tuna products decreased in both value (–28%) and volume (–9%) from 2013.<sup>197</sup>

Most Ecuadorian tuna imported to the EU is miscellaneous tunas, which are mostly canned tuna products from skipjack, yellowfin, and bonito.

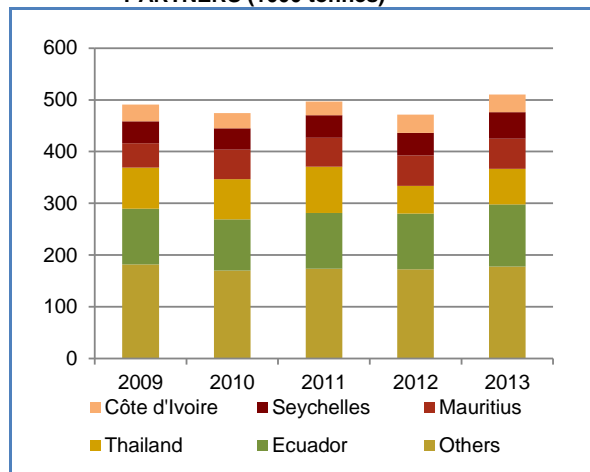
<sup>194</sup> <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/bf18cf2c-1b33-440d-8870-e05b2644b58b>

<sup>195</sup> EUMOFA; <http://globefish.org/tuna-october-2014.html>

<sup>196</sup> EUMOFA; <http://www.ffa.int/node/842>; <https://www.ffa.int/node/651>

<sup>197</sup> EUMOFA.

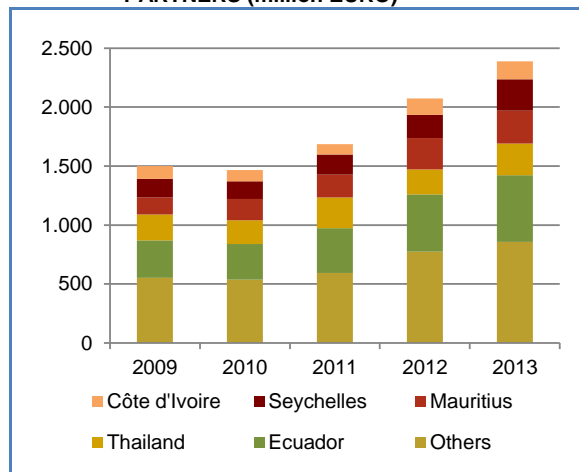
Figura 25-4 EU IMPORTS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS FROM MAIN PARTNERS (1000 tonnes)



Source: EUMOFA.

Mauritius, Seychelles and Côte d'Ivoire export miscellaneous tunas to the EU market. A large part of the raw material has been caught by EU vessels and landed there. Seychelles has a fishery partnership agreement (FPA) with the EU, allowing EU vessels to operate in the waters of Mayotte (the French outermost region in the Indian Ocean). The first Seychelles–EU agreement was signed in 1987, and was recently extended until November 2019; the annual limit for EU vessels was also extended to 50.000 tonnes. Mauritius established a FPA with the EU in 1989. It has been extended and runs until January 2017. The agreement allows EU vessels to catch 5.500 tonnes of tuna per year.

Figura 25-5 EU IMPORTS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS FROM MAIN PARTNERS (million EURO)



Source: EUMOFA.

Côte d'Ivoire's fishery partnership agreement has been extended until 2018 for 6.500 tonnes per year. In recent years, EU import volumes of miscellaneous tunas have remained stable. However in value these imports increased 59% between 2009 and 2013, a 10% annual growth. A similar trend was seen in the two largest import markets, with increases in the UK (+50%) and Spain (+60%), totalling an annual growth of 8% and 10%.

Tabla 25-2 TOP FIVE EU IMPORTERS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS (volume in tonnes and value in million euro)

Member State	2010		2011		2012		2013	
	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value	Volume	Value
<b>UK</b>	103.095	290,88	105.918	319,76	100.054	394,39	104.916	447,13
<b>Spain</b>	96.336	307,43	96.945	338,24	95.014	448,69	95.766	464,04
<b>France</b>	73.457	231,28	78.854	272,16	79.787	337,69	87.680	409,93
<b>Italy</b>	68.402	281,96	69.871	311,88	69.782	368,06	74.517	414,92
<b>Germany</b>	73.457	121,52	78.854	161,33	79.787	192,41	87.680	234,19
<b>Other</b>	70.445	232,49	77.635	283,20	58.667	332,63	72.598	419,05
<b>Total</b>	<b>485.192</b>	<b>1.465,56</b>	<b>508.077</b>	<b>1.686,57</b>	<b>483.091</b>	<b>2.073,87</b>	<b>523.157</b>	<b>2.389,26</b>

Source: EUMOFA.

Tabla 25-3 EU QUARTERLY IMPORTS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS FROM MAIN PARTNERS (volume in tonnes and value in million euro)

Partner	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
Ecuador	96.717	463,32	88.429	337,12
Thailand	56.902	226,11	54.643	196,23
Mauritius	44.591	220,27	48.840	192,06
Seychelles	37.602	192,95	32.881	174,84
Côte d'Ivoire	28.046	123,47	16.659	79,79
Philippines	25.282	91,26	30.716	98,54
Papua New Guinea	21.804	97,39	19.567	71,98
Ghana	17.198	78,24	16.863	80,13
Indonesia	13.192	50,14	14.834	52,53
Vietnam	10.545	34,80	11.970	34,58
Other	59.457	310,87	62.930	291,60
<b>Total</b>	<b>411.336</b>	<b>1.888,82</b>	<b>398.332</b>	<b>1.609,40</b>

Source: EUMOFA.

Amongst the main partners exporting prepared-preserved tuna, Ecuador, Mauritius, Seychelles, Côte d'Ivoire, Papua New Guinea and Ghana benefit from a preferential access arrangement to the EU market (0% duty), providing that the products respect the rules of origin foreseen in the agreements. Thailand lost its status in the EU's Generalised Scheme of Preferences (GSP), resulting in a 24% duty applied to the country's imports, starting 1 January 2015. Vietnam and Indonesia benefit from GSP status and receive a reduced 20,5% tariff duty. The Philippines were granted the EU's enhanced Generalised Scheme of Preferences (GSP+), i.e. 0% duty.

Tabla 25-4 TOP FIVE EU IMPORTERS OF PREPARED-PRESERVED MISCELLANEOUS TUNAS (volume in tonnes and value in million euro)

MS	Q1+Q2+Q3 2013		Q1+Q2+Q3 2014	
	Vol	Val	Vol	Val
UK	80.102	341,40	71.605	266,45
Spain	75.744	372,26	79.656	309,74
France	71.170	330,55	59.121	271,68
Italy	59.118	331,18	60.998	310,48
Germany	45.500	175,54	41.905	139,80
Other	79.703	337,89	85.048	311,23
<b>Total</b>	<b>411.336</b>	<b>1.888,82</b>	<b>398.332</b>	<b>1.609,40</b>

Source: EUMOFA.

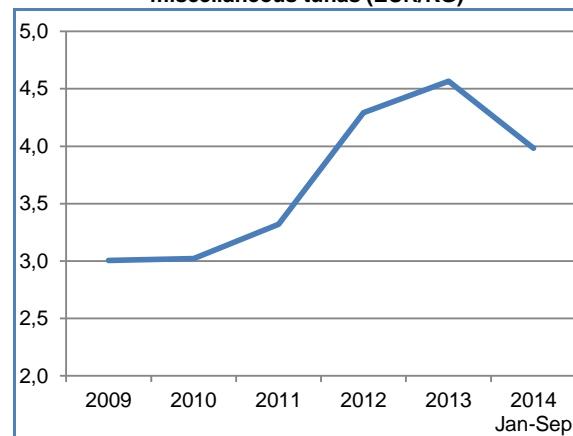
The UK was the largest EU market for miscellaneous tunas in 2013, accounting for 25% of EU import volume. In the first three quarters of 2014, UK imports decreased in both value (-22%) and volume (-11%). Until September 2014, other large import markets were similar, with prices in the global market declining. In Italy and Spain, volumes increased slightly, but values decreased; in recent years, however, import volume has been fluctuating.

<sup>198</sup> <http://globefish.org/tuna-october-2014.html>

## 25.3 MARKET TRENDS

Including September 2014, the EU imports of miscellaneous tunas decreased 16% in value and 4% in volume. Imports declined in value in France, the UK, and particularly in Germany, as reflected in the drop of the EU import price.

Figura 25-6 EU import price trend for prepared-preserved miscellaneous tunas (EUR/KG)



Source: EUMOFA.

Imports to the USA, the world's largest canned-tuna market, declined 5% in volume in the first half of 2014, although imports of semi processed cooked/frozen loins for domestic processing increased. This depressed the import price 23% in the first half of 2014. China and the Philippines were the main suppliers.<sup>198</sup> The average 2014 import price of canned tuna to the EU from several main exporters declined from previous years. The falling prices of canned-tuna raw material worldwide is the primary cause, in addition to a slight decrease in import volume. Prices for all Ecuadorian tuna products declined 2% from last year, with Thailand, Seychelles, Papua New Guinea, Ghana, and Côte d'Ivoire following the same trend. The Philippines (+16%), Indonesia (+6), and Vietnam (+11%) increased supply to the EU market.<sup>199</sup> Although 86% of the world's tuna catches come from healthy stocks, the importance of tuna fisheries and concerns about management of the fisheries has led to several initiatives in order to establish long-term conservation and sustainable use of tuna stocks and reduce bycatch. This complements conservation measures taken within regional fishery management organisations. Since the first MSC certification of tuna fisheries in 2007 (American Albacore Fishing Association), several tuna fisheries have been certified or are being assessed for MSC certification. This is in particular the case in the Central and Western Pacific ocean, the world's largest tuna fishery. In summer 2014, Papua New Guinea and the Philippines received a warning for not sufficiently controlling illegal, unreported, and unregulated (IUU) fishing. As of January 2015, the countries remain yellow carded from the EU and must demonstrate their anti-IUU activities to avoid a future EU import ban, as experienced recently by Sri Lanka.

<sup>199</sup> Globefish Highlights 1/2015.

# EUM OFA

European Market Observatory for  
Fisheries and Aquaculture Products

[www.eumofa.eu](http://www.eumofa.eu)

