



Comisión Europea



# ANÁLISIS DE PAÍSES

## 2018



ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: ENERO 2019

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

# E U M O F A

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

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 978-92-79-82019-9 doi:10.2771/12701

**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

---

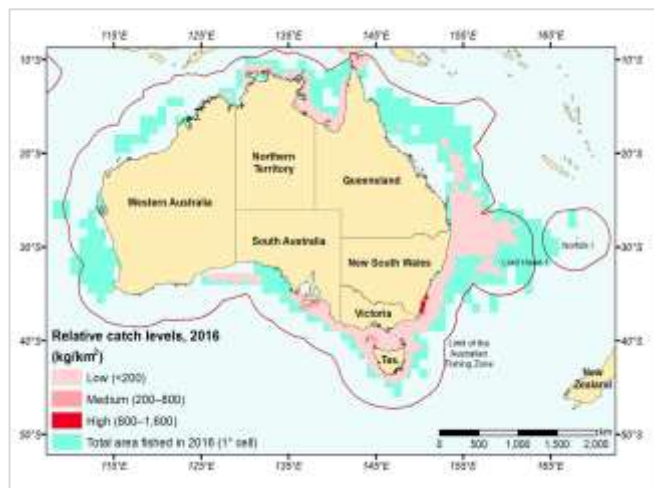
1	La pesca y la acuicultura en Australia .....	3
2	La pesca y la acuicultura en Bulgaria y Rumanía .....	11
3	La pesca y la acuicultura en Canadá .....	16
4	La pesca y la acuicultura en Chile .....	21
5	El papel de China en el comercio y el procesado de los productos pesqueros .....	25
6	La venta al por mayor de pescado en España.....	31
7	La pesca y la acuicultura en Ecuador .....	35
8	La pesca y la acuicultura en las islas Feroe .....	41
9	La pesca y la acuicultura en Ghana .....	48
10	La pesca y la acuicultura en la India .....	54
11	La pesca en Islandia .....	59
12	El mercado japonés de los productos de la pesca y de la acuicultura .....	63
13	La pesca y la acuicultura en Madagascar .....	69
14	La pesca en Malta.....	75
15	La pesca en Marruecos .....	79
16	La pesca en Mauritania .....	82
17	La pesquería de captura en Noruega .....	88
18	La pesca y la acuicultura en Nueva Zelanda .....	93
19	Los productos pesqueros en el sector de la restauración en el Reino Unido .....	99
20	El mercado suizo de los productos de la pesca y de la acuicultura .....	103
21	El mercado polaco .....	107
22	La pesca en Senegal .....	109
23	Pesca y acuicultura en Turquía .....	112
24	The US market for seafood product (English Only) .....	116
25	La pesca en Vietnam .....	119

---

# 1 La pesca y la acuicultura en Australia

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 3-2018.

## 1.1 INTRODUCCIÓN



Fuente: Gobierno de Australia – Ministerio de Agricultura – «El comercio de los productos pesqueros en Australia».



Fuente: Gobierno de Australia – Ministerio de Agricultura – «El comercio de los productos pesqueros en Australia».

La *Australian Fisheries Management Authorities (AFMA)* es una agencia del Ministerio australiano de Agricultura y Recursos Hídricos. Se trata de una autoridad legal del Gobierno, responsable de la gestión y del uso sostenible de los recursos pesqueros dentro de la Zona de Pesca de Australia. Esta zona abarca más de 8 millones de kilómetros cuadrados y es la tercera mayor del mundo. No obstante, teniendo una producción de una tonelada por kilómetro cuadrado, las aguas que rodean Australia no son muy productivas en comparación con otras regiones y Australia solamente ocupó el 65º puesto entre los mayores países en cuanto a producción pesquera en 2015. En lo que se refiere a la acuicultura, Australia está mejor posicionada, ya que ocupó el 38º puesto entre los países más importantes en volumen de producción y el puesto 24 en valor en 2015.

La gestión de la pesca dentro de la Zona de Pesca de Australia permite a los estados y al Territorio del Norte gestionar las pesquerías hasta 3 millas náuticas de la costa y al Gobierno de Australia gestionar las pesquerías desde las 3 hasta las 200 millas náuticas<sup>1</sup>. Esto se lleva a cabo a través de más de 20 «Commonwealth fisheries» separadas, que consisten en acuerdos de especies individuales o multiespecies.

El Ministerio de Agricultura y Recursos Hídricos también dirige la participación de Australia en las siguientes OROP (Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera):

- Comisión para la Conservación del Atún Rojo del Sur (CCSBT);
- Comisión del Atún para el Océano Índico (IOTC);
- Acuerdo de Pesca para el Océano Índico Meridional (SIOFA);
- Organización Regional de Pesca del Pacífico Sur (SPRFMO);
- Comisión Pesquera del Pacífico Central y Occidental (WCPFC).

Asimismo, el sector de la acuicultura es responsabilidad del Ministerio de Agricultura y Recursos Hídricos, pero los primeros responsables de regular la acuicultura son los estados y los departamentos del gobierno del Territorio Norte.

<sup>1</sup> <http://www.agriculture.gov.au/fisheries/domestic/zone>

## 1.2 PRODUCCIÓN

### 1.2.1 PESCA

Con fines estadísticos, Australia proporciona cifras anuales para el periodo julio-junio y el último periodo para el que se publicaron datos es de julio de 2015 a junio de 2016. Las capturas australianas alcanzaron 174.247 toneladas en 2015-2016, de las cuales el 73% correspondieron a pescado, el 20% a crustáceos y el 7% a moluscos. En valor, el pescado solamente representó el 30% del valor, mientras que los crustáceos representaron un 60%. Los moluscos representaron el 10% del valor de las capturas. El valor total del sector de los productos pesqueros en 2015-2016 fue de aproximadamente 1.550 millones de AUD, correspondientes a 1.193 millones de EUR. El sector registró un incremento del volumen del 13%, equivalente a 20.000 toneladas en 2015-2016, mientras que el valor aumentó un 8%.

**Tabla 1-1 PRODUCCIÓN PESQUERA EN AUSTRALIA**

		2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Volumen	Pescado	113.803	108.700	105.083	104.666	126.497
	Crustáceos	33.014	32.996	37.114	35.979	35.114
	Moluscos	12.248	15.410	11.020	13.375	12.392
	c	230	177	285	231	245
	<b>Total</b>	<b>159.294</b>	<b>157.283</b>	<b>153.504</b>	<b>154.251</b>	<b>174.247</b>
Valor (AUD 1000)	Pescado	452.304	449.524	414.951	431.024	516.282
	Crustáceos	664.510	718.619	924.222	1.007.442	1.056.066
	Moluscos	181.334	198.358	173.414	176.022	176.314
	Otros	7.343	900	1.155	1.182	921
	<b>Total</b>	<b>1.305.490</b>	<b>1.367.401</b>	<b>1.513.742</b>	<b>1.615.670</b>	<b>1.749.583</b>
Valor total (EUR 1000)	<b>Total</b>	<b>1.024.308</b>	<b>1.085.149</b>	<b>1.024.453</b>	<b>1.125.368</b>	<b>1.192.701</b>

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

La especie de mayor valor comercial de las pesquerías australianas es la langosta. En 2015-2016, se capturaron 10.100 toneladas de langosta con un valor de 695 millones de AUD, correspondiente a un valor unitario de aproximadamente 69 AUD/kg (47 EUR/kg). La pesquería del camarón también realizó una importante contribución al valor de captura. En 2015-2016, las capturas de camarón fueron de aproximadamente 20.000 toneladas, con un valor de más de 300 millones de AUD. Las principales especies son el langostino jumbo y el langostino blanco.

La categoría de peces de mayor valor es el atún y la principal especie es el atún rojo del sur. La industria del atún rojo del sur opera en el sur de Australia y utiliza Port Lincoln como puerto principal. Las aguas que rodean a Port Lincoln se destinan al engorde del atún, que se traslada a jaulas para su crecimiento.

El rabil y el patudo son especies capturadas habitualmente en Australia, así como otras especies migratorias, como los escualos (musola, cazón, etc.), marlines y otros istiofóridos.

### 1.2.2 ACUICULTURA

El valor de la producción acuícola australianas ha ido aumentando de manera continua en los últimos años. Los salmónidos, en su mayoría salmón del Atlántico, fueron los que más fomentaron este crecimiento. Existe una producción pequeña de trucha arcoiris grande, pero el porcentaje se ha ido reduciendo en los últimos cinco años.

El sector de la ostra es el segundo más importante para la acuicultura australianas, incluyendo el cultivo de ostras para alimentación y para la producción de perlas.

Asimismo, tanto el atún como el camarón se encuentran entre las principales especies cultivadas. Así como el valor de la producción del camarón ha aumentado en los últimos siete años, el del engorde del atún se ha estancado.

Tabla 1-2 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN AUSTRALIA (valor en AUD 1000)

	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Salmónidos	326.218	369.491	427.433	513.638	518.014	542.956	630.842	717.714
Atún	157.777	102.175	114.500	150.000	153.500	122.400	130.670	126.870
Ostra comestible	92.875	100.917	97.323	90.071	93.547	91.297	93.015	97.041
Camarones	56.841	75.400	57.332	60.454	60.062	63.522	86.288	86.485
Perla de ostra	90.099	104.622	120.077	102.312	79.170	60.728	67.863	78.354
Barramundi	31.661	32.028	35.730	40.811	32.771	33.857	37.058	34.979
Oreja de mar	23.056	15.440	16.389	19.192	23.685	25.714	28.698	28.659
Otros	88.186	77.527	78.884	62.806	95.005	56.344	112.447	136.632
<b>Total</b>	<b>866.712</b>	<b>877.600</b>	<b>947.667</b>	<b>1.039.284</b>	<b>1.055.754</b>	<b>996.818</b>	<b>1.186.881</b>	<b>1.306.733</b>

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

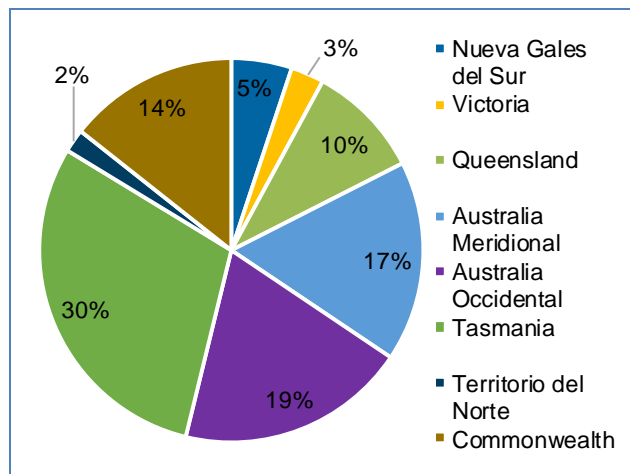
Tabla 1-3 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN AUSTRALIA (volumen en toneladas)

	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Salmónidos	30.048	31.964	36.841	44.151	43.027	41.846	48.614	56.319
Ostra comestible	14.227	14.931	13.927	12.559	12.382	11.552	10.970	11.345
Atún	8.786	7.284	5.800	7.087	7.486	7.544	8.418	8.895
Camarones	3.985	5.280	3.970	4.021	3.742	3.774	5.282	4.628
Mejillón	3.372	3.465	3.115	3.672	3.679	3.237	3.678	3.625
Barramundi	2.966	3.628	4.352	4.473	3.560	3.440	3.772	3.542
Oreja de mar	681	455	491	604	724	825	850	757
Otros	6.132	6.822	8.165	5.264	5.462	2.813	7.734	7.933
<b>Total</b>	<b>70.196</b>	<b>73.829</b>	<b>76.662</b>	<b>81.833</b>	<b>80.061</b>	<b>75.032</b>	<b>89.318</b>	<b>97.046</b>

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

La producción de salmónidos tiene lugar en Tasmania, mientras que otras especies son específicas de otros estados. Las instalaciones para el engorde de atún se encuentran en Australia Meridional, las operaciones de barramundi y camarón se sitúan principalmente en Queensland; y Nueva Gales del Sur, Australia Meridional y Tasmania se dedican al cultivo de ostra comestible. Mientras que el cultivo de la oreja de mar y del mejillón se produce en la costa meridional (Australia Occidental, Australia Meridional y Victoria), la industria de las perlas de ostra se encuentra en Australia Occidental.

**Figura 1-1 LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN AUSTRALIA – DISTRIBUCIÓN DEL VALOR (Estado y Commonwealth)**



Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

Los salmónidos representan prácticamente el 60% del volumen de la producción acuícola australiana, seguidos de la ostra para uso alimentario y el atún. En lo que se refiere a valor, los salmónidos han sido el principal motor del crecimiento registrado en los últimos años. De 2008-2009 a 2015-2016 el crecimiento alcanzó prácticamente el 90%.

Combinando el valor de la pesca y de la acuicultura, Tasmania fue el estado más importante en valor (30%) en 2015-2016, seguido de Australia Occidental (19%) y Australia Meridional (17%).

El valor de la pesca de la Commonwealth depende en gran medida del atún (distinto al atún rojo del sur), los pequeños pelágicos, los escualos, el plegonero y el camarón (para prácticamente la mitad del total). En 2015-2016, el 14% del valor total de la producción pesquera y acuícola de Australia estuvo representado por la Commonwealth.

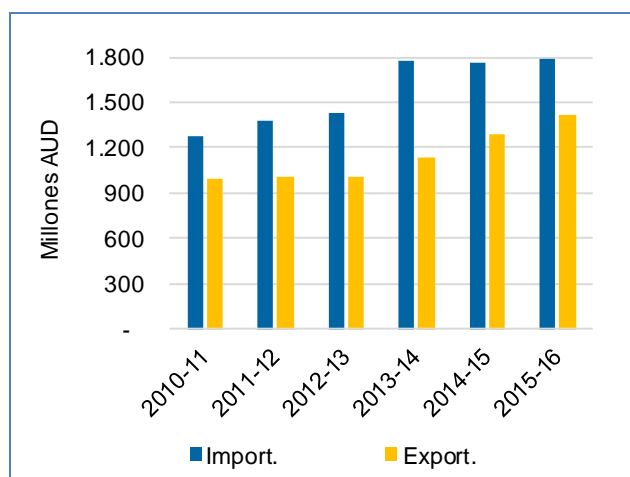
### 1.3 PROCESADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

La presencia de actividades de procesado en la industria pesquera australiana es limitada. Existen algunas agrupaciones o centros logísticos de importancia, con Tasmania como el principal estado en lo que se refiere al procesado de salmón fresco eviscerado para la exportación, así como productos de mayor procesado para el mercado interno, como los filetes de salmón y el salmón ahumado.

Además de ser uno de los puertos pesqueros más importantes, Port Lincoln alberga también una estructura de procesado bastante variada. Allí se procesan varios tipos de atún, incluyendo el atún rojo del sur y la palometa chilena de acuicultura. Se procesan y comercializan también ostras, mejillones, langostas y orejas de mar a través de Port Lincoln, el cual es, además, uno de los principales puertos para el envío de otras mercancías como el trigo y la carne.

#### 1.3.1 COMERCIO

**Figura 1-2 BALANCE AUSTRALIANO DEL COMERCIO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS PARA EL CONSUMO**



Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

El comercio australiano de productos pesqueros está dominado por intercambios con sus homólogos asiáticos. Mientras que las importaciones consisten en gran parte en productos procesados y preparados (es decir, en conserva), las exportaciones, que tienen una importancia mucho mayor, se producen en forma de producto vivo, entero fresco o entero congelado.

A lo largo de la última década, Australia ha pasado de ser exportador neto hasta 2006-2007<sup>2</sup>, a la situación actual en la que las importaciones sobrepasan en valor a las exportaciones cada año desde 2007-2008.

Australia exporta e importa productos no alimentarios procedentes de la pesca y de la acuicultura. Las exportaciones consisten sobre todo en ostras perlíferas cuyas perlas son después reimportadas. Además, destacan las importaciones de harina y aceite de pescado. En 2015-2016, Australia importó harina y aceite de pescado por un valor de más de 60 millones de AUD cada uno.

Entre 2013-2014 y 2015-2016, las exportaciones de ostras perlíferas disminuyeron de 240 a 150 millones de AUD, mientras que el valor de las reimportaciones de perlas se incrementó aproximadamente de 100 a 140 millones de dólares australianos en el mismo periodo.

<sup>2</sup> <http://www.agriculture.gov.au/SiteCollectionDocuments/fisheries/aus-seafood-trade.pdf>

## 1.3.2 EXPORTACIONES

Tabla 1-4 EXPORTACIONES AUSTRALIANAS DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA EL CONSUMO POR PRINCIPALES MERCADOS (volumen en toneladas, valor en millones de AUD)

	Volumen			Valor		
	2013-14	2014-15	2015-16	2013-14	2014-15	2015-16
Vietnam	9.837	11.201	9.895	566	716	682
Hong Kong	4.750	4.538	5.029	209	192	205
Japón	11.124	11.958	13.395	192	192	205
China	1.736	3.485	6.609	37	49	105
Estados Unidos	803	1.228	2.150	22	28	45
Singapur	963	1.256	1.224	34	35	35
Taiwán	433	685	1.032	14	15	21
Nueva Zelanda	3.783	2.973	3.903	14	14	20
Otros	5.474	5.936	18.816	51	52	82
<b>Total</b>	<b>38.904</b>	<b>43.261</b>	<b>62.055</b>	<b>1.138</b>	<b>1.293</b>	<b>1.418</b>

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

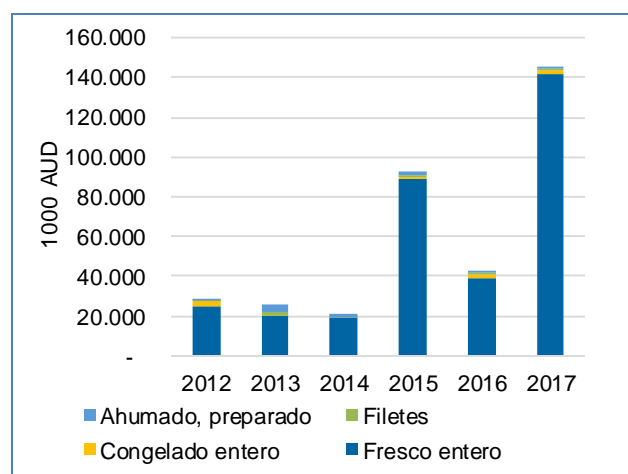
El valor total de las importaciones vietnamitas desde Australia en 2015-2016 fue de 682 millones de AUD. Hong Kong y Japón le siguen con 224 y 205 millones, respectivamente. Las exportaciones a Hong Kong son más diversas, con la oreja de mar, la langosta y el camarón como los principales productos exportados. Las exportaciones a Japón están dominadas por el atún (el atún entero congelado y fresco representa dos tercios del total), mientras que el camarón, la oreja de mar y el salmón representan el 14%, 7% y 6%, respectivamente.

Tabla 1-5 EXPORTACIONES AUSTRALIANAS DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA EL CONSUMO POR PRINCIPALES ESPECIES (volumen en toneladas, valor en millones de AUD)

Especie	Volumen			Valor		
	2013-14	2014-15	2015-16	2013-14	2014-15	2015-16
Langosta	7.966	8.203	7.987	590.293	691.232	693.199
Oreja de mar	2.742	2.578	2.615	170.043	173.753	181.982
Atún	11.000	12.069	13.752	135.539	150.993	163.255
Camarón	7.055	6.491	6.689	100.976	94.166	114.384
Salmónidos	1.817	4.955	8.038	17.396	48.142	79.936
Pescado vivo	910	775	800	34.174	29.862	30.179
Vieira y volandeira	549	297	364	13.576	10.674	11.698
Cangrejo	421	565	558	5.534	7.948	7.614
Pez espada	443	478	554	3.921	4.404	6.904
Otros	6.001	6.850	20.698	66.896	81.483	129.173
<b>Total</b>	<b>38.904</b>	<b>43.261</b>	<b>62.055</b>	<b>1.138.348</b>	<b>1.292.656</b>	<b>1.418.323</b>

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).



**Figura 1-3 EXPORTACIONES AUSTRALIANAS DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO A CHINA, POR CATEGORÍA**

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

Las exportaciones a China también son bastante diversas. En menos de dos años, el salmón del Atlántico fresco eviscerado se ha puesto a la cabeza como el principal producto exportado, por delante de la oreja de mar, el camarón y la langosta.

El salmón fresco eviscerado representa aproximadamente el 97% del valor total de exportación del salmón.

El incremento ha continuado hasta hace poco: la evolución de 2012 a 2017 muestra que el mayor crecimiento se registró en 2017, principalmente en la segunda mitad del año.

Durante este periodo de tres años, el valor unitario de cada kilogramo de exportaciones de productos pesqueros desde Australia ha sido 3-4 veces superior que el correspondiente valor unitario por kilogramo de importaciones de productos pesqueros. Las exportaciones australianas de productos pesqueros están dominadas por crustáceos y moluscos de gran valor, como la langosta y la oreja de mar. La mayoría de las exportaciones de pescado están también dentro de los productos de alta gama, como el atún rojo, el salmón, el barramundi y la trucha coralina.

### 1.3.3 IMPORTACIONES

**Tabla 1-6 IMPORTACIONES AUSTRALIANAS DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA EL CONSUMO POR PRINCIPALES PROVEEDORES (volumen en toneladas, valor en millones de AUD)**

	Volumen			Valor		
	2013-14	2014-15	2015-16	2013-14	2014-15	2015-16
Tailandia	66.373	66.076	61.280	417	422	416
China	41.079	35.186	34.959	342	285	292
Vietnam	31.880	31.597	32.743	342	285	292
Nueva Zelanda	31.342	28.115	27.644	207	190	200
Indonesia	8.369	9.226	9.697	73	86	90
Malasia	11.346	10.993	10.294	98	95	89
Noruega	3.238	4.659	4.338	45	68	67
Taiwán	7.727	7.573	8.025	44	58	60
Estados Unidos	7.021	6.276	6.991	56	53	55
Dinamarca	2.434	3.247	2.378	45	58	48
Otros	26.691	24.644	24.400	112	167	184
<b>Total</b>	<b>237.500</b>	<b>227.592</b>	<b>222.749</b>	<b>1.781</b>	<b>1.767</b>	<b>1.793</b>

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

Tailandia es el principal origen de las importaciones australianas de productos pesqueros, que son en su mayoría atún en conserva/preparado, salmón en conserva, camarón (camarón y langostino de aguas templadas) y otros productos pesqueros preservados. China también envía una amplia variedad de productos pesqueros a Australia, pero el camarón, el calamar y pota y la vieira y la volandeira son los más importantes con un 39%, un 18% y un 11% del valor total de importación, respectivamente. Vietnam es el tercer mayor proveedor, el mayor proveedor de camarón y la principal fuente de diferentes pescados congelados (ej: filetes de panga congelados). Nueva Zelanda se encuentra entre los cuatro principales países de origen de las importaciones australianas y sus principales productos son los salmónidos y los moluscos, así como diferentes productos de pescado blanco (hoki, merluza y reloj anaranjado). Otros países del sudeste asiático, como Malasia e Indonesia son proveedores importantes, principalmente de camarón, atún preparado y otros pescados y calamar y pota preparados/en conserva. Noruega y Dinamarca son los únicos países europeos que se encuentran dentro de los principales proveedores de Australia y son lo suficientemente grandes en valor como para incluirlos en los 10 primeros, con el salmón y el salmón ahumado, respectivamente, como los principales productos exportados. Otros países comunitarios se encuentran dentro de los 20 primeros (Polonia, Italia, el Reino Unido y Alemania), donde el pescado en conserva y preparado de varias categorías se encuentra en posición dominante.

**Tabla 1-7 IMPORTACIONES AUSTRALIANAS DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA EL CONSUMO POR PRINCIPALES ESPECIES (volumen en toneladas, valor en millones de AUD)**

Especies	Volumen			Valor		
	2013-14	2014-15	2015-16	2013-14	2014-15	2015-16
Camarón y langostino	38.672	32.359	31.919	495.113	431.201	400.871
Atún	50.129	49.155	44.859	296.105	283.894	274.792
Salmónidos	14.243	16.127	15.059	167.451	190.654	184.683
Calamar y pota & pulpo	23.166	22.254	23.380	114.470	111.575	134.837
Langostas y cangrejos	3.078	3.144	2.784	50.703	59.357	58.566
Vieira y volandeira	3.456	2.864	2.624	52.907	49.552	54.998
Merluza	4.510	4.931	5.123	19.450	21.841	23.576
Mejillón	3.568	3.134	3.329	19.122	17.922	20.022
Otros pescados	91.929	89.610	89.440	521.889	558.207	589.594
Otros crustáceos & moluscos	4.750	4.014	4.231	43.961	42.869	50.728
<b>Total</b>	<b>237.500</b>	<b>227.592</b>	<b>222.749</b>	<b>1.781.172</b>	<b>1.767.073</b>	<b>1.792.666</b>

Fuente: ABARES (Australian Bureau of Agricultural Resource Economics and Sciences).

#### 1.3.4 EL COMERCIO DENTRO DE LA UE

**Tabla 1-8 BALANCE COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE AUSTRALIA Y LA UE (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)**

2016	2015	2016	2017
Exportaciones UE a Australia			
Volumen	10.313	11.698	11.940
Valor	81.636	93.656	116.663
Importaciones a UE desde Australia			
Volumen	785	1.316	1.237
Valor	11.276	13.773	15.903

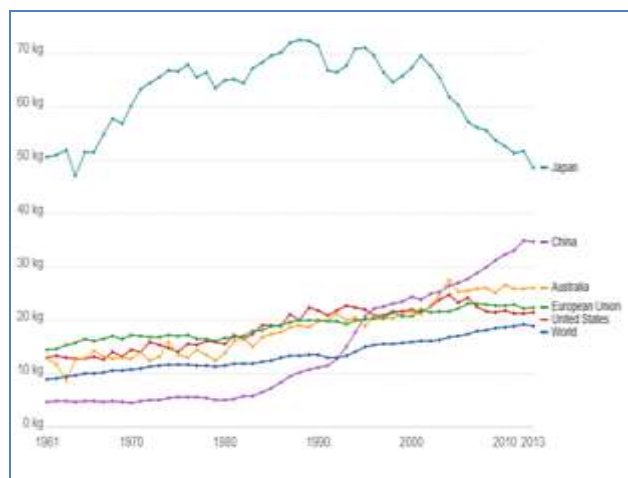
Fuente: Eurostat. Comext.

El comercio entre la UE y Australia tiene poca relevancia. La UE exporta mucho más desde Australia que Australia a la UE. El salmón ahumado y varios tipos de productos pesqueros en conserva son los productos más exportados a Australia. De Australia a la UE se suelen comercializar productos con un mayor valor unitario, como la oreja de mar, el camarón y langostino tropical, el atún y ciertos pescados marinos de alto valor (como la trucha coralina).

## 1.4 CONSUMO

En las últimas dos décadas, el consumo de productos pesqueros en Australia, para el cual existen estimaciones de la FAO, se desarrolló casi en línea con el crecimiento global. Mientras que el consumo per cápita global ha aumentado más de un 40% entre 1993 y 2013, el crecimiento australiano se ha situado en un 30%. En comparación, el consumo per cápita de la UE en el mismo periodo aumentó un 17%. Esto contrasta con Estados Unidos, donde el consumo descendió un 6% y Japón (28%). Según IBIS World, empresa australiana de investigación, el consumo per cápita de productos pesqueros en Australia registró un ligero descenso en los dos años comprendidos entre 2013–2014 y 2015–2016 (-2%). Al mismo tiempo, IBIS World anticipa un crecimiento del consumo para los próximos cinco años.

**Figura 1-4 CONSUMO AUSTRALIANO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE 1963 – 2013**



Fuente: FAO<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> <https://ourworldindata.org/meat-and-seafood-production-consumption#per-capita-trends-in-meat-consumption>

## 2 La pesca y la acuicultura en Bulgaria y Rumanía

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 5-2018.

### 2.1 INTRODUCCIÓN

Situadas en el sureste de Europa, las costas de Bulgaria y Rumanía se extienden a lo largo de 378 km y 256 km, respectivamente. Ambos países se caracterizan por sus recursos terrestres y por la existencia de aguas interiores. Estas condiciones ofrecen oportunidades para el desarrollo de actividades pesqueras y acuícolas tanto en zonas marinas como de agua dulce, así como de actividades de procesado. En Rumanía, aunque la aportación de la pesca y de la acuicultura al producto interior bruto es muy limitada (0,0086%), estos sectores pueden ser de especial importancia en áreas remotas, donde representan la principal fuente de ingresos para las comunidades locales. En Bulgaria, las actividades pesqueras y acuícolas representan el 0,14% del PIB.



Fuente: AND International.

Tabla 2-1 PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA EN BULGARIA Y RUMANÍA (volumen en toneladas)

Actividades	Bulgaria					Rumanía				
	2012	2013	2014	2015	2016	2012	2013	2014	2015	2016
Acuicultura	5.975	12.152	11.172	13.537	15.762	10.004	10.146	10.680	11.042	12.574
Pesca marítima	8.153	9.535	8.546	8.743	8.562	231	537	810	1.618	2.198
Pesca de interior	1.428	135	142	86	52	2.457	2.717	3.150	3.600	4.050

Fuente: FAO FishStat

En **Bulgaria**, la producción pesquera y acuícola total fue de 24.376 toneladas en 2016, y el 65% procedió de la acuicultura. Aunque las capturas marítimas se mantuvieron estables a lo largo del periodo 2012-2016, las capturas de interior sufrieron una caída drástica tras la prohibición de la pesca comercial dentro de las cuencas de aguas interiores de 2012. En **Rumanía**, históricamente, las actividades pesqueras realizadas en la costa del mar Negro son limitadas en comparación con la pesca de interior. No obstante, en los últimos años, los desembarques del mar Negro están ganando importancia, gracias al incremento de los desembarques de *Rapana venosa*.

### 2.2 PRODUCCIÓN DE LA PESCA MARÍTIMA

Las actividades pesqueras marítimas se producen exclusivamente en las aguas nacionales del mar Negro. Las flotas pesqueras de Bulgaria y Rumanía son relativamente modestas, con 1.881 embarcaciones de Bulgaria<sup>4</sup> y solamente 155 de Rumanía en 2017. El grueso de la flota está compuesto por embarcaciones de pequeña escala (de un máximo de 11 m de eslora), que representan en torno al 67% de la flota pesquera de Bulgaria y el 47% de la flota pesquera de Rumanía<sup>5</sup>.

Tabla 2-2 PRINCIPALES ESPECIES MARINAS CAPTURADAS EN BULGARIA Y RUMANÍA EN 2016 (volumen en toneladas)

Bulgaria	Volumen	Rumanía	Volumen
Marisco (caracola, mejillón, camarón y langostino)	4.050	Rapana venosa	6.505
Espadín europeo	2.290	Anchoa europea	102
Salmonete	878	Mejillón del Mediterráneo	68
Anjova	710	Espadín europeo	49
Jurel	167	Jurel del Mediterráneo	32
Mielga	83	Rodaballo	29
Otros	362	Otros	55
<b>Total</b>	<b>8.540</b>	<b>Total</b>	<b>6.840</b>

Fuente: Datos de Rumanía – FAO FishStat; Datos de Bulgaria – Agencia Ejecutiva Búlgara para la Pesca y la Acuicultura.

En **Bulgaria**, se capturaron 8.562 toneladas de pescado en aguas marítimas en 2016. Las tres principales especies fueron la caracola, el mejillón y el camarón y langostino, que representaron el 47% del total, seguidas del espadín europeo (27%), el

<sup>4</sup> El Programa Operativo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca de Bulgaria estima que la mitad de la flota pesquera se encuentra inactiva.

<sup>5</sup> Registro de las flotas pesqueras de la UE.

salmonete (10%) y la anjova (8%). Otras especies incluyen el jurel, la mielga, los góbidos, la anchoa europea y otras especies capturadas en menores volúmenes. Los principales puertos utilizados por los pescadores para desembarcar las capturas son Baltchik, Burgas, Varna, Sozopol, Pomorie, Chernomorets y Nessebar.

En **Rumanía**, la pesca marítima se limita a las áreas marinas de hasta la isobata de 60 metros, debido a las características de las embarcaciones y a su limitada autonomía. La flota tiene como principal especie objetivo los pequeños pelágicos, como el sábalo y el espadín europeo. Asimismo, captura pescados planos (rodaballo), algunos escualos/mielgas, y, más recientemente, grandes caracoles marinos (rapana venosa). En 2016, las capturas marítimas y de interior alcanzaron juntas las 6.840 toneladas. La rapana venosa es la especie principal, con 6.505 toneladas, y representa el 95% de las capturas totales de Rumanía. Otras especies principales son la anchoa europea, el mejillón del Mediterráneo, el espadín europeo, el jurel del Mediterráneo y el rodaballo. En Rumanía, todo el pescado se desembarca fresco y se destina al consumo humano. Los principales puertos para el desembarque de las capturas utilizados por los pescadores son Mangalia, Olimp, Costinesti, Mamaia y Cape Midia. No obstante, Rumanía no cuenta con puertos pesqueros especializados.

En las aguas comunitarias del mar Negro, se destina una cuota de espadín y rodaballo a Bulgaria y Rumanía. Los stocks del mar Negro explotados por ambos países están compartidos con países extracomunitarios (Turquía, Ucrania, Georgia y la Federación Rusa). Sin embargo, no se han establecido TAC (total admisible de capturas) a nivel regional entre la UE y los países extracomunitarios. Para 2018, la cuota es de 644 toneladas para el rodaballo y de 11.475 toneladas para el espadín. El 70% de dicha cuota corresponde a Bulgaria y el 30% a Rumanía<sup>6</sup>.

### 2.3 PRODUCCIÓN DE LA PESCA DE INTERIOR

En **Bulgaria**, las capturas comerciales de interior se producen en el Danubio, donde solamente se capturaron 52,2 toneladas en 2016. Las principales especies capturadas incluyen la carpa (8,6 toneladas), la carpa plateada (6,7 toneladas), el barbo común europeo (6,7 toneladas), la carpa prusiana (6,05 toneladas) y el siluro (4,7 toneladas). En enero de 2012, el Ministerio de Agricultura y Alimentación prohibió la pesca, el transporte y la venta del esturión y de los productos derivados del esturión. La prohibición se impuso durante cuatro años y su objetivo era conservar el esturión del Danubio. En 2016, se amplió a cinco años más.

En **Rumanía**, la pesca de interior constituye una ocupación principal a tiempo completo, a menudo llevada a cabo por pescadores tradicionales, y en la mayoría de los casos se trata de una actividad de subsistencia. La pesca comercial de interior se lleva a cabo principalmente en el río Danubio, en el delta del Danubio, la laguna de Razum-Sinoe, el río Prut y en los embalses de los ríos Siret y Olt. En 2016, había 1.600 embarcaciones de pesca y más de 2.500 pescadores dedicados a la pesca de interior. La producción de la pesca de captura de interior alcanzó las 5.888 toneladas en 2016, aumentando un 140% frente a las 2.457 toneladas registradas en 2010. Está dominada por los ciprínidos: la carpa dorada representa el 50% del total, seguida de la brema (9%) y de la carpa común (8%). Otras especies capturadas incluyen el sábalo, el rutilo, los siluros, el lucio, la lucioperca, etc.

### 2.4 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA

Los recursos terrestres y la existencia de aguas interiores hacen que Bulgaria y Rumanía cuenten con condiciones perfectas para el desarrollo de la acuicultura. Así, el grueso de la producción consiste en peces de aleta producidos en sistemas de agua dulce, aunque también existe una producción marina de mejillón en Bulgaria y una pequeña producción marina de mejillón y rodaballo en Rumanía. En ambos países, la producción de carpa representa la mayor parte de la producción acuícola total.

En **Bulgaria**, a lo largo del periodo 2012-2016, la producción acuícola se duplicó, pasando de 7.557 toneladas a 15.432 toneladas según la Agencia Ejecutiva Búlgara para la Pesca y la Acuicultura. Este incremento estuvo relacionado con una mayor producción de tres principales especies, concretamente de la trucha arcoíris, la carpa común y la carpa plateada. Las principales actividades acuícolas se producen en áreas de agua dulce (aguas templadas y frías); el único producto cultivado en la acuicultura marina es el mejillón. En 2016 había 683 empresas de acuicultura, de las cuales 33 eran piscifactorías marinas que produjeron 3.376 toneladas de mejillón (un 8% más que en 2015). En los últimos años, las especies cultivadas se diversificaron y se registró un incremento de la producción de especies de esturión, siluriformes, algas y mejillones. Se suele utilizar el método tradicional de cultivo en estanques y la carpa representa el 80% de la producción total en volumen<sup>7</sup>.

En **Rumanía**, la acuicultura se encuentra diversificada en lo que se refiere a las especies producidas, las tecnologías utilizadas y el entorno (agua dulce o salada). La producción acuícola ha aumentado en Rumanía<sup>8</sup>, pasando de unas 10.000 toneladas en 2012 a 12.574 toneladas en 2016. El incremento de la producción nacional se puede atribuir a la amplia producción de carpa en policultivos<sup>9</sup>, en sistemas de producción extensiva o semintensiva. Se produce un número importante de carpas y de otras especies. La carpa común es la más importante, con 4.841 toneladas producidas en 2016 (el 38% del total en volumen y el 41% en valor), seguida de la carpa plateada, la carpa cabezona, la trucha arcoíris y, en menor medida, el carpín y la trucha de manantial. Otras especies de agua dulce se crían, como la lucioperca, la carpa china, la anguila europea, los siluros, los esturiones, etc. La acuicultura marítima sigue siendo limitada, con 25 toneladas de mejillones y 20 toneladas de rodaballo cultivados en 2016. En 2015, había 635 centros de producción en el país. Prácticamente todas las piscifactorías eran establecimientos en tierra que producían pescados de agua dulce. 501 centros se registraron para la producción de especies de carpa, 132 centros para la trucha y otras especies de salmón, 1 piscifactoría de rodaballo, 1 piscifactoría de mejillón y 4 criaderos de pescados de agua dulce, incluyendo 3 de especies de ciprínidos y uno de especies de salmón<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> <http://www.consilium.europa.eu/fr/press/press-releases/2017/12/11/black-sea-fisheries-council-adopts-2018-catch-limits/>

<sup>7</sup> Agencia Ejecutiva Búlgara para la Pesca y la Acuicultura.

<sup>8</sup> La producción acuícola contó con el apoyo del Fondo Europeo de Pesca (FEP) y ahora con la del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

<sup>9</sup> En Rumanía, los ciprínidos se crían en estanques junto con otras especies. La idea consiste en explotar diferentes niveles tróficos en el estanque.

<sup>10</sup> EUROFISH – <http://www.eurofish.dk/romania>

## 2.5 PROCESADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

En **Bulgaria y Rumanía**, se procesan tanto especies de agua dulce como marinas y el sector se divide en dos grandes campos: el procesado realizado por acuicultores u otros productores primarios (limpieza del pescado, fileteado, ahumado, etc.) y el procesado industrial para el mercado interno y para exportación.

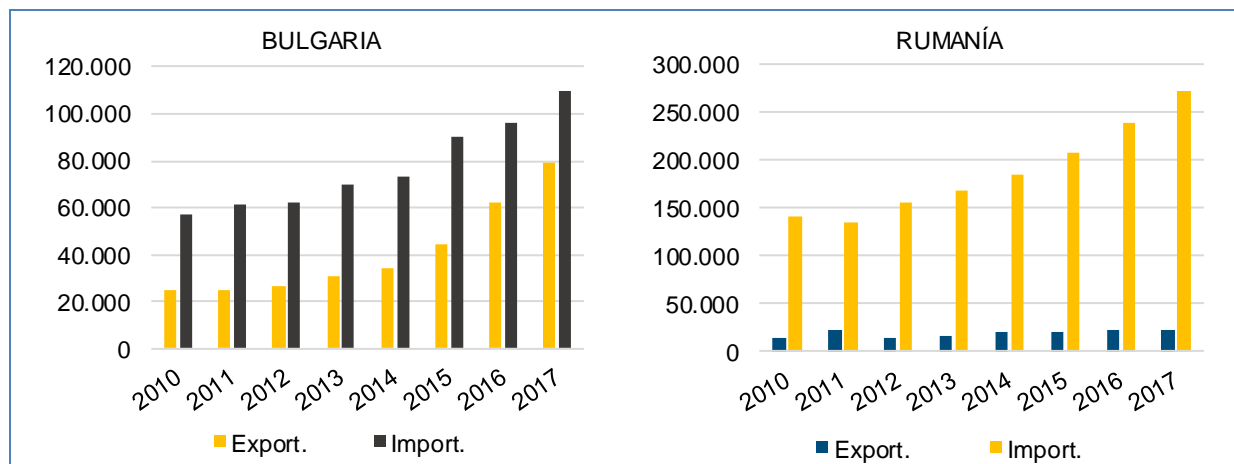
**Bulgaria** cuenta con 43 empresas de procesado de productos pesqueros (2015) que dan empleo a 1.520 personas<sup>11</sup>. En 2016, los principales productos vendidos fueron los crustáceos, los moluscos y otros invertebrados acuáticos y algas marinas, preparados o en conserva, seguidos de la caballa preparada o en conserva, entera o en porciones y congelada, seca, en salazón o en salmuera, la vieira y volandeira, el mejillón, la jibia y el globito, el calamar y pota y el pulpo<sup>12</sup>.

En **Rumanía**, el desarrollo de la capacidad de procesado no supone ninguna mejora para el sector de la producción primaria, ya que las principales entradas para el procesado son especies de mar importadas, especialmente caballa y arenque. Las importaciones consisten en su mayoría en pescado congelado (caballa, arenque, espadín, bacalao de Alaska, plegonero, sardina y anchoa). Las especies locales procesadas son la carpa (90% del pescado local procesado), la trucha, la lucioperca, el lucio, los siluriformes y la perca. Existe un amplio abanico de productos de valor añadido, como ensalada, pescado ahumado y marinados, así como pescado de transformación primaria, descabezado, eviscerado o en porciones<sup>13</sup>. En 2015, había 35 empresas de procesado de pescado con puestos para 1.279 personas<sup>14</sup>.

## 2.6 COMERCIO

A lo largo del periodo 2010-2017, la balanza comercial de Bulgaria y Rumanía fue negativa todos los años. El mercado búlgaro de los productos pesqueros parece depender menos de las importaciones que el rumano. En ambos países, el comercio está dominado por intercambios con otros Estados miembros de la UE.

**Figura 2-1 BALANZA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE 2010 Y 2017 EN BULGARIA Y RUMANÍA (valor en 1000 EUR)**



Fuente: Comext.

En **Bulgaria**, a lo largo del periodo 2010-2017, los volúmenes de las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas aumentaron un 66%. El volumen se duplicó con creces hasta alcanzar los 79 millones de euros en 2017 (en torno a cuatro veces más que las exportaciones de Rumanía). El importante incremento del valor de las exportaciones se debe al aumento de las actividades de captura y acuicultura, así como al aumento de las exportaciones de productos de valor añadido, como los productos preparados y en conserva. En el mismo periodo, las importaciones aumentaron un 29% en volumen y un 91% en valor, alcanzando las 47.041 toneladas y casi los 110 millones de euros.

En **Rumanía**, a lo largo del mismo periodo, las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas se mantuvieron estables en volumen, en torno a 6.600 toneladas. No obstante, su valor aumentó un 49% hasta alcanzar los 22 millones de euros. Las importaciones aumentaron un 16% en volumen y un 92% en valor, hasta alcanzar las 107.605 toneladas y los 272 millones de euros en 2017.

<sup>11</sup> Eurostat-SBS.

<sup>12</sup> Eurostat-PRODCOM.

<sup>13</sup> Programa Operativo para la Pesca de Rumanía.

<sup>14</sup> Eurostat-SBS.

## 2.6.1 EXPORTACIONES

Tabla 2-3 EXPORTACIONES DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA POR PRINCIPALES MERCADOS DE DESTINO EN 2017 (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

Bulgaria			Rumanía		
País socio	Volumen	Valor	País socio	Volumen	Valor
Suecia	2.793	24.172	República de Moldavia	23.554	37.352
Rumanía	5.682	13.235	Italia	12.339	29.259
República de Corea	1.354	9.435	Bulgaria	6.753	23.883
España	873	4.698	Grecia	12.138	22.667
Japón	594	3.851	Reino Unido	704	1.911
Otros	8.008	23.643	Otros	1.989	8.578
<b>Total</b>	<b>19.304</b>	<b>79.034</b>	<b>Total</b>	<b>107.605</b>	<b>272.483</b>

Fuente: Comext

En **Bulgaria**, las exportaciones incluyen una amplia gama de especies, pero las más importantes son las de los camarones y langostinos, moluscos e invertebrados acuáticos, que representan el 47% del total en valor. En 2017, el 32% de las exportaciones consistieron en productos preparados o en conserva, como comida precocinada, pescado en conserva, caviar y crustáceos en conserva y moluscos; el 30% fueron pescado vivo/fresco (principalmente carpa) y el 15% productos congelados (en su mayoría caballa y lenguado). Aunque los volúmenes de productos ahumados, en salazón y secos son bajos, registraron un fuerte aumento en comparación con años anteriores. Bulgaria exporta sus productos pesqueros y acuícolas a una amplia gama de países. Suecia, Rumanía y la República de Corea son los principales destinos y representaron el 51% del total en volumen y el 59% en valor en 2017.

En **Rumanía**, las exportaciones también incluyen un amplio abanico de especies. Además del salmón y la caballa, las principales especies exportadas pertenecen a las principales especies comerciales definidas en EUMOFA como «otros productos», «otros pescados de mar», «otros moluscos e invertebrados acuáticos» y «camarones y langostinos diversos»<sup>15</sup>. En 2017, el 60% de los productos pesqueros y acuícolas se exportaron preparados o en conserva, el 15% congelados, el 8% secos, en salazón y ahumados y el 6% frescos (el 12% se encuentran sin especificar). Rumanía exporta sus productos de la pesca y de la acuicultura a muchos países diferentes. La República de Moldavia, Italia, Bulgaria y Grecia son los principales destinos y representan el 57% del total en volumen y el 52% en valor.

## 2.6.2 IMPORTACIONES

Tabla 2-4 IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS POR PRINCIPALES MERCADOS DE DESTINO EN 2017 (volumen en toneladas, valor en 1000 EUR)

Bulgaria			Rumanía		
País socio	Volumen	Valor	País socio	Volumen	Valor
Grecia	3.164	16.925	Países Bajos	23.554	37.352
Dinamarca	3.532	12.492	Polonia	12.339	29.259
España	5.021	11.044	Alemania	6.753	23.883
Países Bajos	3.708	6.591	España	12.138	22.667
República Checa	810	6.178	Italia	4.764	22.644
Otros	30.807	56.505	Otros	48.057	136.678
<b>Total</b>	<b>47.041</b>	<b>109.735</b>	<b>Total</b>	<b>107.605</b>	<b>272.483</b>

Fuente: Comext.

Con un 46% del valor total de las importaciones en 2017, la caballa, el camarón y langostino, el salmón y el pepino de mar son las especies más importadas por el mercado búlgaro. La caballa por sí sola representa el 25% del total en volumen y el 14% en valor. Con el fin de satisfacer la demanda del mercado de la caballa para el consumo directo y la demanda para la industria del procesado, la especie se suele importar congelada. Los Países Bajos es el principal proveedor, con 2.870 toneladas y un valor de 3,6 millones de euros en 2017. El mismo año, la estructura de las importaciones consistió en pescado congelado (46% del valor de las importaciones en 2017), seguido de productos vivos/frescos (30%), preparados o en conserva (17%) y, en menor medida, pescado ahumado, en salazón y seco. En 2017, se importaron 27.028 toneladas de pescado congelado por un valor cercano a los 51 millones de euros, dentro de las cuales el volumen de las importaciones de caballa representó el 42%. Los principales proveedores del mercado búlgaro son Grecia (principalmente para productos vivo/frescos como la lubina y la dorada), Dinamarca (principalmente salmón fresco), España (en su mayoría trucha fresca), los Países Bajos (principalmente caballa congelada) y la República Checa (productos vivos/frescos, como el salmón).

<sup>15</sup> Los códigos NC-8 incluidos en estos grupos se encuentran a continuación: <http://www.eumofa.eu/documents/20178/24415/Metadata+2+-+DM+-+Annex+4+Corr+CN8-CG-MCS+%282002+-+2014%29.pdf/ae431f8e-9246-4c3a-a143-2b740a860291>

En Rumanía, la caballa, el salmón, el listado, la trucha y el arenque fueron las especies más valoradas importadas en 2017. Juntas, representaron el 48% del valor de las importaciones de productos de la pesca y de la acuicultura del país. En 2017, la caballa representó por sí sola el 29% del total en volumen y el 16% en valor. Se trata de la especie más importada en volumen y en valor a lo largo del periodo 2010-2017. Principalmente se importa congelada desde los Países Bajos y, en menor medida, desde España, Polonia y Suecia. El listado fue la segunda especie más importada (3.277 toneladas) en 2017. La especie se suele importar preparada o en conserva (98% del total), y procede principalmente de Alemania (1.323 toneladas en 2017). Las importaciones consisten en su mayoría en pescado congelado, que representó el 54% de las importaciones de 2017, principalmente para abastecer a la industria transformadora. En 2017, se importaron casi 58.000 toneladas de pescado congelado con un valor total de 101 millones de euros, de los cuales la caballa representó más de la mitad. Los Países Bajos fue el principal proveedor de productos de la pesca y de la acuicultura al mercado rumano, con un porcentaje del 14% del total, seguido de Polonia (11%), Alemania (9%), España e Italia (8% cada uno). El cincuenta por ciento del valor de las importaciones rumanas procedió de estos países. Desde los Países Bajos, las importaciones consisten principalmente en caballa congelada (14.784 toneladas importadas en 2017 por casi 19 millones de euros). Desde Polonia, Rumanía importa principalmente arenque (4.273 toneladas en 2017) y caballa (3.791 toneladas en 2017), normalmente congelados. Desde Alemania, la especie más importada es el listado, preparado o en conserva (1.323 toneladas).

## 2.7 CONSUMO

Figura 2-2 CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE 1961 Y 2013 EN BULGARIA Y RUMANÍA



Fuente: FAO<sup>16</sup>.

En ambos países, el consumo nacional de productos pesqueros se sitúa muy por debajo de la media de la UE. En Bulgaria, el consumo de pescado cayó de más de 9 kg per cápita en 1987 a un mínimo de menos de 2 kg per cápita en los años transcurridos entre 1993 y 1996. En Rumanía, pasó de más de 8 kg per cápita en 1989 a un mínimo de menos de 3 kg per cápita en el periodo 1993-2000. Desde entonces, siguió aumentando y se estabilizó en torno a los 6 kg per cápita en ambos países. En 2016, el consumo búlgaro se estimó en 5 kg per cápita, según el Instituto de Estadística Nacional de Bulgaria. En Rumanía, alcanzó los 6,3 kg per cápita. La caída del consumo de productos pesqueros en ambos países entre 1987 y 2000 se debe al descenso del poder adquisitivo de la población durante dicho periodo, que fue resultado de un descenso de la renta real debido a la inflación.

Actualmente, los consumidores **búlgaros** tienden a preferir especies como el espadín europeo, la carpa, la trucha arcoíris, la carpa prusiana, la carpa plateada y la lucioperca, aunque la demanda de productos de gama media y alta, como la merluza, la caballa, el calamar y pota, el salmón, el camarón y langostino, la gama, la trucha, el atún, los siluriformes y l bogavante se encuentra en aumento<sup>17</sup>.

A pesar de que el consumo rumano de productos pesqueros se encuentra entre las medias más bajas de la UE, el mercado cuenta con una amplia gama de productos que reflejan un cambio en las preferencias de los consumidores hacia nuevas especies y nuevas formas de presentación (filetes, sin cabeza, eviscerados). El consumo en los hogares de Rumanía está dominado por el pescado vivo/fresco, seguido del pescado congelado y de productos marinados y preparados. Las cuatro principales especies preferidas son la trucha, la carpa, la caballa y el salmón.

## 2.8 PERSPECTIVAS Y DESARROLLO FUTURO

En Rumanía y Bulgaria, los sectores de la pesca y de la acuicultura se enfrentan a varios retos. Principalmente consisten en la mejora de la competitividad tanto en el sector de la producción como en el del procesado. En Bulgaria, también se abordan asuntos medioambientales y la sostenibilidad de las actividades de la pesca y de la acuicultura.

En Rumanía, el gobierno trabaja para mejorar y modernizar la flota pesquera, aumentando el número de embarcaciones de más de 12 m de eslora<sup>18</sup>. En lo que se refiere a la acuicultura, los actores locales esperan un crecimiento del sector, ya que en los próximos años, el área disponible para la acuicultura aumentará en 25.000 ha y se espera que se amplíen los sistemas de recirculación<sup>19</sup>. La producción de especies ecológicas ha comenzado (especialmente de carpa común y trucha) y se espera que mejore gracias a la creciente demanda de productos alimentarios ecológicos<sup>20</sup>.

En Bulgaria, se espera que aumente el número de empresas dedicadas a la acuicultura en el futuro, dado que el Programa Operativo para Bulgaria del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca establece nuevas y modernas instalaciones de producción. Asimismo, aunque el nivel de consumo se ha mantenido estable en los últimos tres años, las previsiones de la industria indican que aumentará ligeramente, a pesar del incremento de los precios de venta al por mayor y al por menor del pescado y de los productos pesqueros, que están ligados al incremento de las rentas de los consumidores.

<sup>16</sup> <https://ourworldindata.org/meat-and-seafood-production-consumption#wild-fishery-and-aquaculture-production>

<sup>17</sup> Fish and Seafood Market Brief – Bulgaria, 2018.

<sup>18</sup> Boosting the potential of the sector, Revista EUROFISH, 2017.

<sup>19</sup> Boosting the potential of the sector, Revista EUROFISH, 2017.

<sup>20</sup> Traditional trout products with a twist, Revista EUROFISH, 2017.



## 3 La pesca y la acuicultura en Canadá

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



Mapa de Canadá.  
Fuente: Lonely Planet.

Canadá es una de las principales potencias pesquera del mundo, con capturas de casi 900.000 toneladas una producción acuícola anual de 200.000 toneladas de pescado y productos del mar<sup>21</sup>. Este sector se beneficia de un extenso litoral, tanto en la costa pacífica como en la atlántica y grandes masas de agua continentales.

El sector canadiense del pescado y los productos pesqueros está muy orientado a la exportación. El torno al 75% de su producción se exporta y la mayor parte de las exportaciones se destinan al mercado estadounidense. Asimismo, Canadá es un socio comercial de gran importancia para la UE en lo que respecta a los productos de la pesca y la acuicultura. En 2017, la UE importó 451 millones de euros y 59.103 toneladas de pescado y productos del mar, entre los que destacaron el camarón, el langostino y el bogavante. Por otro lado, se espera que el tratado comercial<sup>22</sup> vigente desde septiembre de 2017 entre Canadá y la UE impulse los flujos comerciales de pescado y productos del mar y reduzca los precios de las especies con las que más se comercia.

### 3.1 PRODUCCIÓN

Canadá se encuentra en el extremo norte de Norteamérica. Sus diez provincias y tres territorios se extienden desde el Atlántico hasta el Pacífico, y por el norte hasta el océano Ártico, a lo largo de 9,98 millones de km cuadrados, lo que convierte a Canadá en el segundo país más grande del globo por superficie total. Además, Canadá tiene el litoral más extenso del mundo (más de 200.000 km) y posee 2,76 millones de km cuadrados de mar (en comparación, se encuentra al mismo nivel que países como Dinamarca o Noruega. La Zona Económica Exclusiva de la UE tiene 25,6 millones de km cuadrados).

Canadá lleva a cabo su actividad pesquera en los océanos Atlántico, Pacífico y Ártico, así como en lagos interiores de agua dulce. Los desembarques de mayor tamaño son, con diferencia, los que tienen lugar en el Atlántico, seguidos por los del Pacífico y los de los lagos de agua dulce. El sector acuícola también es importante, y la mayor parte de la producción consiste en salmónidos y, en menor medida, especies de marisco tales como el mejillón.

#### 3.1.1 PESCA

La pesca comercial de Canadá tiene lugar en tres grandes áreas: en las costas atlántica y pacífica y en aguas continentales (principalmente en las proximidades de los Grandes Lagos y el lago Winnipeg). La pesca en las costas atlántica y pacífica de Canadá presenta grandes diferencias en lo que respecta a volúmenes desembarcados y las especies. Sin embargo, a pesar de que el sector pesquero es importante a nivel local en ambas costas, representa un porcentaje relativamente pequeño de la actividad económica a nivel regional y nacional.

La pesca en la costa atlántica ha estado siempre dominada por grandes volúmenes de especies demersales (sobre todo bacalao, eglefino y pescados planos) y pequeños pelágicos (principalmente arenque). En 2016, los desembarques en la costa atlántica superaron las 665.000 toneladas, entre las que destacaron el marisco (59%) y las especies pelágicas (25%), valoradas en casi 3.000 millones de CAD (2.000 millones de euros)<sup>23,24</sup>.

La pesca en la costa pacífica está más diversificada en lo que respecta a las especies. Existe también en la costa pacífica una industria pesquera importante de salmón. En 2016, los desembarques en el Pacífico alcanzaron prácticamente las 183.000 toneladas, consistentes sobre todo en pescados de fondo (65%) y especies pelágicas (27%) valoradas en 352 millones de dólares canadienses (239 millones de euros).

<sup>21</sup> FAO Fishstat.

<sup>22</sup> Acuerdo Económico y Comercial Global (CETA).

<sup>23</sup> <http://www.dfo-mpo.gc.ca/stats/facts-facts-Inf-o-17-eng.htm>

<sup>24</sup> CAD: dólar canadiense (en 2016, 1 EUR = 1,47 CAD).

La industria pesquera canadiense incluye numerosos operadores a pequeña escala, así como un número relativamente pequeño de grandes empresas de integración vertical. En 2016 había más de 17.700 embarcaciones pesqueras operando en el mar, la gran mayoría (más del 86%) en el Atlántico.

La pesca comercial de interior o de agua dulce en Canadá es relativamente pequeña en lo que respecta a capturas y valor. El tamaño de los lagos oscila desde unos pocos km cuadrados hasta más de 82.000 km cuadrados (lago Superior). Existe también una gran variedad en el tamaño de los buques, que van desde remolques para pesca en el hielo y pequeñas embarcaciones de entre 5 y 8 metros, propulsadas por motores fueraborda, hasta buques de mayor tamaño (entre 12 y 25 metros) que operan en los Grandes Lagos, otras masas de agua de Canadá occidental y los Territorios del Noroeste<sup>25</sup>. En 2016, seguían existiendo 114 buques en activo dedicados a actividades pesqueras de interior, con desembarques de más de 30.000 toneladas valoradas en 74 millones de dólares canadienses (50 millones de euros).

Tabla 3-1 **PESCA COMERCIAL EN EL MAR Y EN AGUA DULCE EN CANADÁ EN 2016**

<b>Pesca comercial en el mar y en agua dulce</b>	<b>Pacífico</b>	<b>Aguas continentales</b>	<b>Atlántico</b>	<b>Canadá</b>
Número de embarcaciones registradas	2.427	114	15.256	17.817
Volumen total de los desembarques (toneladas)	182.983	30.382	665.182	878.547
<b>Valor total de los desembarques (en 1000 CAD)</b>	<b>351.670</b>	<b>74.220</b>	<b>2.949.702</b>	<b>3.375.592</b>

Fuente: *Economic Analysis and Statistics, Fisheries and Oceans Canada.*

La pesca está muy regulada en Canadá. Es necesario obtener una licencia para dedicarse a la pesca comercial y la pesca deportiva de especies comerciales también está regulada. La mayor parte de la pesca marítima comercial está sujeta a un Total Admisible de Capturas (TAC) asignado mediante cuotas a diferentes sectores, dependiendo de sus aparejos de pesca y las áreas donde operan. Se ha comprobado que las cuotas individuales transferibles (CIT) son útiles para reducir el exceso de capacidad en varias pesquerías<sup>26</sup>.

Según la FAO, las capturas canadienses superaron las 874.000 toneladas en 2016. Las especies principales en cuanto a volumen fueron el arenque, el camarón, el langostino y el bogavante, que representaron el 14%, 12% y 10%, respectivamente, del total de capturas. Aunque en menor medida, el cangrejo de las nieves y la merluza (ambos un 10%), la vieira, la volandeira y los pescados planos (5%) también representaron volúmenes considerables.

En el periodo de 2007-2016, las capturas canadienses registraron una tendencia descendente (-16%), con evoluciones muy diferentes entre las principales especies: fuertes caídas en el caso del arenque (-29%) y el camarón y langostino (-42%) y una considerable tendencia ascendente en el caso del bogavante (+85%).

Tabla 3-2 **CAPTURAS CANADIENSES POR PRINCIPALES ESPECIES (volumen en toneladas)**

<b>Especie</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Arenque	167.782	140.237	155.178	149.883	134.468	113.989	126.102	114.610	114.200	118.492
Camarón y langostino de agua fría	188.216	167.071	138.549	164.784	151.293	149.307	148.816	131.801	140.771	108.877
Bogavante	48.870	58.984	58.342	67.277	66.978	74.790	74.686	92.779	90.875	90.624
Cangrejo de las nieves	90.672	93.868	97.308	84.642	84.372	92.849	98.065	96.103	93.519	82.519
Merluza del Pacífico	73.448	73.750	55.885	48.013	45.687	46.913	53.887	37.437	41.604	78.289
Vieira y volandeira	65.337	67.621	62.921	60.306	59.902	53.306	64.684	69.745	61.061	53.764
Platijas, halibuts, lenguados	36.125	42.181	36.786	39.685	39.059	35.362	45.449	47.860	44.327	45.330
Otros	374.536	324.168	388.206	364.931	298.351	266.137	255.235	286.390	276.335	296.832
<b>Total</b>	<b>1.044.986</b>	<b>967.880</b>	<b>993.175</b>	<b>979.521</b>	<b>880.110</b>	<b>832.653</b>	<b>866.924</b>	<b>876.725</b>	<b>862.692</b>	<b>874.727</b>

Fuente: FAO - Fishstat.

<sup>25</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/CAN/en>

<sup>26</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/CAN/en>

**3.1.2 ACUICULTURA**

En Canadá, se produjeron varios intentos de desarrollar la acuicultura ya desde principios del siglo XIX, pero el sector acuícola no empezó a adquirir importancia hasta hace 40 años<sup>27</sup>. Desde los años 80, la producción y el valor aumentaron linealmente, de manera prácticamente constante, hasta alcanzar las 200.000 toneladas valoradas en 1.300 millones de dólares canadienses (0,9 millones de euros) en 2016.

Las principales especies producidas son el salmón y la trucha, seguidas del mejillón y la ostra. Por provincias, la Columbia Británica es, con diferencia, la de mayor importancia dentro de la industria acuícola canadiense. En 2016, se estimó que el sector acuícola canadiense estaba formado por 917 empresas y 3.340 puestos de trabajo.

Tabla 3-3 **ACUICULTURA EN CANADÁ EN 2016**

<b>Pesca comercial en el mar y en agua dulce</b>	<b>Pacífico</b>	<b>Aguas continentales</b>	<b>Atlántico</b>	<b>Canadá</b>
Numero de piscifactorías	243	166	508	<b>917</b>
Volumen total de producción (toneladas)	102.325	5.440	90.540	<b>200.565</b>
<b>Valor total de producción (en 1000 CAD)</b>	<b>Confidencial</b>	<b>32.500</b>	<b>224.375</b>	<b>1.347.311</b>

Fuente: *Economic Analysis and Statistics, Fisheries and Oceans Canada.*

Tabla 3-4 **PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN CANADÁ POR ESPECIES EN 2016**

<b>Principales especies cultivadas</b>	<b>Volumen (toneladas)</b>	<b>Valor (1000 CAD)</b>	<b>Principal provincia productora</b>
Salmón	123.522	1.022.127	Columbia Británica
Trucha	9.507	56.275	Ontario
Otros peces	1.237	14.705	Nueva Escocia
Almeja y otros venéridos	1.962	7.076	Columbia Británica
Ostra	13.824	39.693	Columbia Británica
Mejillón	24.584	37.736	Isla del Príncipe Eduardo
Vieira y volandeira	38	392	Quebec
Otros mariscos	103	2.702	Nueva Escocia
<b>Acuicultura total</b>	<b>200.565</b>	<b>1.347.311</b>	

Fuente: *Economic Analysis and Statistics, Fisheries and Oceans Canada.*

Según la FAO, en 2016 el total de la producción acuícola superó las 200.000 toneladas, de las cuales el salmón del Atlántico representó el 62%. Otras especies cultivadas de importancia fueron otros salmónidos (17%), el mejillón azul (12%) y la ostra (7%). Durante el periodo 2007-2016, la producción acuícola experimentó un ligero descenso en volumen (-12%). Las principales tendencias observadas han sido el desarrollo general de la producción del salmón del Atlántico (+20%, pese a las fuertes variaciones) y un aumento considerable de la producción de trucha (+88%).

Tabla 3-5 **PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CANADÁ POR PRINCIPALES ESPECIES EN 2007-2016 (volumen en toneladas)**

<b>Especie</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Salmón del Atlántico	102.509	104.075	100.212	101.544	110.328	116.101	97.629	86.347	121.926	123.522
Otros salmónidos	-	11.545	13.625	12.899	14.536	17.174	22.362	6.230	19.948	25.588
Mejillón azul	23.835	19.835	21.461	25.675	25.897	29.033	26.119	25.231	22.725	24.584
Ostra	11.075	8.984	8.813	11.114	9.779	10.497	10.835	10.662	11.153	13.824
Otros	15.067	11.110	11.817	11.109	9.166	12.105	11.070	11.262	11.622	13.247
<b>Total</b>	<b>152.486</b>	<b>155.549</b>	<b>155.928</b>	<b>162.341</b>	<b>169.706</b>	<b>184.910</b>	<b>168.015</b>	<b>139.732</b>	<b>187.374</b>	<b>200.765</b>

Fuente: FAO - Fishstat.

<sup>27</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/CAN/en>

## 3.2 PROCESADO

Canadá posee una importante industria de procesamiento para la preparación y envasado de pescado y productos del mar, con un valor añadido bruto de 6.200 millones de dólares canadienses (4.200 millones de euros), lo cual se traduce en 28.718 puestos de trabajo. Está muy orientada hacia la exportación<sup>28</sup>. En 2012, existían 722 centros de procesamiento en Canadá, la mayor parte de los cuales estaban ubicados en Nueva Escocia (188), Terranova y Labrador (148), Columbia Británica (137), y Nuevo Brunswick (83)<sup>29</sup>.

## 3.3 COMERCIO

### 3.3.1 EL COMERCIO CANADIENSE DEL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Canadá es un exportador neto de pescado y productos del mar, con un superávit comercial de 3.000 millones de dólares canadienses (2.000 millones de euros) en 2017<sup>30</sup>.

En 2017, la exportación de productos del mar alcanzó las 597.000 toneladas, valoradas en 6.900 millones de dólares canadienses (4.700 millones de euros), lo cual supuso un descenso del 7% en volumen, pero un aumento del +5% en valor con respecto a 2016. En 2017, las importaciones canadienses de pescado y productos del mar alcanzaron las 534.000 toneladas, valoradas en 3.900 millones de dólares canadienses (2.700 millones de euros), lo cual supuso un incremento del 0,6% en volumen y del 2,4% en valor con respecto a 2016.

En 2017, las principales especies exportadas fueron el bogavante, el cangrejo de las nieves y el salmón, que representaron el 31%, 15% y el 13%, respectivamente, del valor total de las exportaciones de pescado y productos del mar. Las principales especies importadas fueron el camarón y langostino, el salmón y el bogavante, que representaron el 18%, 8% y 8%, respectivamente, del valor total de las importaciones de pescado y productos del mar.

Los principales mercados para el pescado y los productos del mar canadienses son los Estados Unidos, China, Japón y la UE. Entre ellos, los Estados Unidos siguen siendo, con diferencia, el mercado de mayor importancia. Los principales países de origen de las importaciones de Canadá fueron los Estados Unidos y China.

Tabla 3-6 EXPORTACIONES CANADIENSES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS POR PRINCIPALES ESPECIES EN 2016 Y 2017

	Volumen (toneladas)		Valor (1000 CAD)	
	2016	2017	2016	2017
<b>Principales productos exportados, por especie</b>				
Bogavante	83.757	84.390	2.148.504	2.125.996
Cangrejo de las nieves	47.732	48.924	809.670	1.011.432
Salmon del Atlántico	95.215	84.586	966.850	908.847
Camarón y langostino	66.325	39.829	466.170	472.035
Cangrejo	17.536	22.905	285.301	461.711
<b>Exportaciones totales, todas las especies</b>	<b>640.043</b>	<b>597.492</b>	<b>6.553.488</b>	<b>6.864.988</b>

Fuente: Statistics Canada, Canadian International Merchandise Trade Database.

Tabla 3-7 IMPORTACIONES CANADIENSES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS POR PRINCIPALES ESPECIES EN 2016 Y 2017

	Volumen (toneladas)		Valor (1000 CAD)	
	2016	2017	2016	2017
Camarón y langostino	51.097	55.991	633.315	708.482
Salón	19.337	20.304	272.075	312.015
Bogavante	31.715	24.628	436.438	304.498
Listado/bonito	34.598	32.183	190.650	199.207
Salmón rojo	16.755	14.877	162.671	171.680
<b>Importaciones totales, todas las especies</b>	<b>530.882</b>	<b>534.000</b>	<b>3.770.472</b>	<b>3.860.796</b>

Fuente: Statistics Canada, Canadian International Merchandise Trade Database.

<sup>28</sup> <http://www.dfo-mpo.gc.ca/stats/facts-Info-17-eng.htm>

<sup>29</sup> <http://www.agr.gc.ca/eng/industry-markets-and-trade/canadian-agri-food-sector-intelligence/processed-food-and-beverages/profiles-of-processed-food-and-beverage-industries/canada-s-seafood-product-preparation-and-packaging-industry/?id=1449759885273>

<sup>30</sup> Annual exchange rate in 2017 : 1 EUR=1,46 CAD.

### 3.3.2 COMERCIO ENTRE CANADÁ Y LA UE

En 2017, las importaciones comunitarias de productos de la pesca canadienses alcanzaron los 451 millones de euros y las 59.102 toneladas. En cuanto al valor, los productos preparados/en conserva y los productos congelados representaron el 40% y el 35%, respectivamente, del total de las importaciones comunitarias desde Canadá, mientras que los productos frescos representaron el 19% del valor de importación. Las principales especies importadas son los camarones y langostinos diversos (34% del valor total de importación) y el bogavante (29%) y, en menor medida, la vieira y volandeira y el salmón<sup>31</sup> (ambos 8%). Los principales destinos de las exportaciones canadienses fueron el Reino Unido (28% del valor total de importación de la UE) y Dinamarca (21%). Entre los demás países comunitarios importadores de productos pesqueros canadienses destacan Francia (14%), Bélgica (9%), España (7%), y los Países Bajos (5%).

Tabla 3-8 **PRINCIPALES MERCADOS COMUNITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS PROCEDENTES DE CANADÁ (valor en millones de Euros, volumen en toneladas)**

País	2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Reino Unido	206	18.264	139	15.389	126	15.889
Dinamarca	116	15.099	79	10.809	94	13.640
Francia	57	5.915	56	6.415	65	6.592
Bélgica	42	3.220	43	3.093	41	2.809
España	23	3.696	29	4.289	29	3.788
Otros	97	17.770	104	17.539	96	16.386
<b>Total</b>	<b>542</b>	<b>63.964</b>	<b>450</b>	<b>57.535</b>	<b>451</b>	<b>59.102</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 3-9 **PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES IMPORTADAS DESDE CANADÁ (valor en millones de Euros y volumen en toneladas)**

Especie	2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Camarones y langostinos diversos	256	22.052	154	16.261	151	16.636
Bogavante <i>Homarus</i> spp.	121	8.690	134	9.061	130	8.731
Vieira y volandeira	38	1.685	29	1.388	37	1.635
Salmón	32	4.693	38	6.509	36	5.803
Camarones y langostinos de agua fría	36	8.843	24	5.798	23	6.071
Bacalao	8	1.795	10	2.220	15	3.486
Merluza	8	4.127	9	5.095	10	5.746
Otros	43	12.080	51	11.202	48	10.995
<b>Total</b>	<b>542</b>	<b>63.964</b>	<b>450</b>	<b>57.535</b>	<b>451</b>	<b>59.102</b>

Fuente: EUMOFA.

En comparación con las importaciones, las exportaciones comunitarias a Canadá son mucho menores, aunque también importantes. En 2017, las exportaciones de pescado y productos del mar a Canadá alcanzaron los 98 millones de euros para 26.644 toneladas de producto. Los productos frescos y preparados/en conserva representaron el 32% y el 26%, respectivamente, del valor total de exportación. Las principales especies exportadas fueron el salmón (25% en valor), la harina de pescado (14%) y otros pescados de mar (10%). Los principales países de la UE que exportan a Canadá fueron el Reino Unido y Dinamarca (cada uno con un 18% del valor total de exportación de la UE) y, en menor medida, los Países Bajos y Portugal (10% cada uno).

### 3.3.3 ACUERDO COMERCIAL

El 21 de septiembre de 2017 entró en vigor un acuerdo de libre comercio (Acuerdo Económico y Comercial Global, CETA) entre la UE y Canadá, aprobado por el Parlamento Europeo el 15 de febrero de 2017 tras más de ocho años de negociaciones. El CETA elimina prácticamente todos los aranceles de importación entre las dos economías, armoniza y reduce la normativa comercial y las barreras estructurales que derivan de ella y proporciona un mecanismo para la resolución de conflictos relativos al comercio, la inversión y otros asuntos económicos. En lo que respecta al pescado y los productos del mar, el CETA elimina aranceles que ya eran nulos o bajos (muchos por debajo del 5% ad valorem) para la mayoría de los productos. Sin embargo, algunos artículos importantes como el bogavante procedente de Canadá y el arenque procedente de la UE estaban sujetos a fuertes aranceles de importación. Con la eliminación de estos aranceles, se espera que los precios de dichos productos descendan, provocando a su vez un aumento de la demanda, el consumo y el comercio<sup>32</sup>.

<sup>31</sup> Principalmente salmón del Pacífico (salvaje).

<sup>32</sup> <http://www.eurofishmagazine.com/sections/trade-and-markets/item/442-new-eu-canada-trade-agreement-implemented>

## 4 La pesca y la acuicultura en Chile

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 4-2017.



Fuente: <http://www.semapesca.cl>

Chile desempeña un importante papel a nivel mundial, tanto en el sector de la pesca marina como en el de la acuicultura. La pesca marina proporciona principalmente especies de pequeños pelágicos y la acuicultura produce en su mayoría salmónidos, así como diferentes moluscos. No obstante, las capturas de pequeños pelágicos han descendido recientemente, principalmente por la reducción de las cuotas provocada por diferentes condiciones naturales. Asimismo, las enfermedades y fenómenos naturales han supuesto retos para el sector acuícola chileno. Aun así, Chile sigue siendo uno de los protagonistas del sector de los productos pesqueros; se trata del segundo mayor productor del mundo y exportó productos pesqueros por un valor de 4.700 millones de euros en 2016. Según la FAO, Chile es el 11º productor del mundo en pesca marina (2014) y fue el segundo dentro de Latinoamérica.

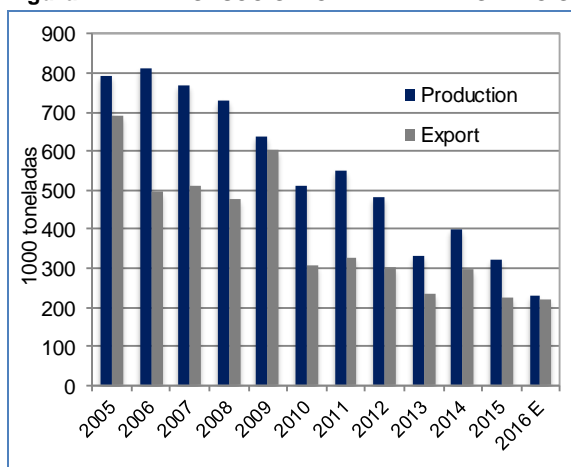
### 4.1 PRODUCCIÓN

#### 4.1.1 PESCA MARINA Y PRODUCCIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

La mayoría de los desembarques de Chile son de pequeños pelágicos, con la anchoa como principal especie. En 2016, el volumen de anchoa descendió un 38% con respecto a 2015 y representó el 22% del volumen total desembarcado, con 333.500 toneladas. En años anteriores, la biomasa descendió debido a las frecuentes embestidas de El Niño, produciendo el cierre de los caladeros de anchoa y sardina.

En la última década, la producción chilena de harina y aceite de pescado ha caído de aproximadamente 800.000 toneladas en 2006 a aproximadamente 230.000 toneladas estimadas para 2016. Las materias primas más utilizadas por los sectores de la harina y el aceite de pescado son la anchoa y la sardina, y en los últimos años, el jurel, que se utiliza con fines no alimentarios y para el consumo humano. El declive del jurel se debe a la menor disponibilidad de materia prima a consecuencia de la reducción de las cuotas tras un periodo de sobrepesca, tanto por parte de embarcaciones chilenas como extranjeras en aguas nacionales e internacionales. Además de la baja disponibilidad de jurel, los modestos desembarques de anchoa y sardina en Chile en los últimos años han contribuido al reducido volumen de producción de harina y aceite de pescado. La harina de pescado se utiliza para la acuicultura de peces y una gran parte se exporta.

Figura 4-1 PRODUCCION CHILENA Y EXPORTACIONES DE HARINA DE PESCADO



Fuente: IFFO; Portal Comex CCS.

En 2016, el mayor exportador chileno de harina de pescado fue Corpesca, con un 20% del volumen, seguido de Pesquera Pacific Star S.A. (14%) y de Camanchaca Pesca Sur S.A. (9%)<sup>33</sup>. La mayoría de la harina de pescado que no se exporta se utiliza como pienso para la industria de cultivo del salmón. Chile también importa harina de pescado. Entre 2010 y 2016, las importaciones rondaron una media de 44.000 toneladas anuales.

#### 4.1.2 ACUICULTURA

Chile es el mayor productor mundial de trucha arcoiris y salmón coho (salmón plateado) y el segundo mayor productor del mundo de salmónidos (salmón del Atlántico, trucha arcoiris y salmón coho) después de Noruega. Actualmente, aproximadamente 25 empresas producen salmónidos. Las 14 mayores empresas son responsables de aproximadamente el 80% de la producción total. De las 15 principales empresas dedicadas al cultivo de los salmónidos, seis son chilenas: Aqua Chile (6ª), Salmones Multiexport (8ª), Pesquera los Fjords (9ª), Australis seafood (10ª), Pesquera Camanchaca (14ª) y Salmones Blumar (15ª). Asimismo, empresas multinacionales como Marine Harvest, Mitsubishi/Cermaq y Cooke Aquaculture operan en Chile.

Las principales áreas para la producción en agua dulce (salmón joven) son las Regiones VIII, IX, XI, XII y XIV. La tecnología utilizada incluye sistemas de flujo de agua cerca de ríos o sistemas acuícolas de recirculación (RAS). Históricamente, los lagos también se utilizaban para la producción de salmón joven. Dado que la mayoría de las zonas de agua salada se encuentran al sur de las principales áreas de producción de salmón joven, el transporte en camión es la principal forma de transporte antes del traslado a las zonas de agua salada en embarcaciones vivero. Las principales áreas para la producción en agua salada se encuentran en el sur de Chile (Regiones X, XI y XII)<sup>34</sup>. La producción en Chile ha experimentado un fuerte crecimiento en los últimos 20 años, a pesar de que los retos biológicos (enfermedades) y medioambientales han dado lugar a algunos reveses. En 2008 y 2009, la industria chilena de la acuicultura se enfrentó a la anemia infecciosa del salmón (ISA), dando lugar a una fuerte caída del volumen de cosecha en 2009 y 2010. Hoy, la industria se enfrenta a la septicemia piscirickettsial salmonídea (SRS), además de a varios fenómenos naturales, como terremotos, erupciones volcánicas y los efectos de El Niño, los cuales producen pérdidas y reducen el volumen de las cosechas. Por ejemplo, en febrero de 2016, la proliferación de algas dio lugar a una pérdida de más de 25 millones de individuos de salmónidos, principalmente de salmón del Atlántico. Con la puesta en práctica de un nuevo régimen regulador, el crecimiento de la industria dependerá de una serie de indicadores sostenibles y planes sanitarios diferentes, especialmente en las Regiones X y XI, donde las enfermedades y los parásitos son más frecuentes. Esto podría limitar el crecimiento exponencial producido recientemente. En las regiones más meridionales, donde existen menos retos biológicos, las probabilidades de crecimiento son mayores. Las normativas y los retos biológicos han dado lugar a una reducción de la producción de trucha arcoiris. La producción de salmón coho se mantendrá estable o aumentará y se calcula que la producción de salmón del Atlántico crecerá en comparación con la de otros salmónidos chilenos. En 2016, el salmón del Atlántico, principal especie cultivada en Chile, representó el 52% del volumen total de la producción acuícola.

Existen 22 plantas procesadoras en Chile. La mayoría del salmón del Atlántico y de la trucha arcoiris (60%) se procesa (filetes/VAP) mientras que solo una pequeña parte del salmón coho se procesa antes de su exportación (7%). Más del 5% del salmón del Atlántico exportado es congelado y aproximadamente el 30% es refrigerado fresco<sup>35</sup>.

Además de los salmónidos, Chile es un gran productor de mejillón, solo superado por China y España en volumen. El mejillón chileno (*Mytilus chilensis*) también es un importante producto de exportación. La mayoría del mejillón exportado se congela o se presenta en conserva. En 2016, el volumen producido de mejillón representó el 28% de la producción acuícola total.

**Tabla 4-1 CAPTURAS CHILENAS Y PRODUCCIÓN ACUÍCOLA POR PRINCIPALES ESPECIES, EXCLUYENDO LAS ALGAS (volumen en 1000 toneladas)**

Producto	2012	2013	2014	2015	2016*
<b>PESCA MARINA</b>					
Anchoa	904	803	818	540	334
Sardina	848	237	543	436	280
Jurel	227	231	272	289	320
Jibia y globito	145	106	177	144	181
Otras especies	882	912	779	722	428
<b>Total pesca marina</b>	<b>2.559</b>	<b>1 758</b>	<b>2.159</b>	<b>1.773</b>	<b>1.543</b>
<b>ACUICULTURA</b>					
Salmón del Atlántico	400	493	644	622	502
Salmón coho	163	146	159	154	102
Trucha arcoiris	263	146	152	107	71
Mejillón chileno	258	254	238	289	277
Otras especies	21	25	21	20	19
<b>Acuicultura total</b>	<b>1.105</b>	<b>1.064</b>	<b>1.214</b>	<b>1.192</b>	<b>971</b>
<b>PRODUCCIÓN TOTAL</b>	<b>3.664</b>	<b>2.822</b>	<b>3.373</b>	<b>2.965</b>	<b>2.514</b>

Fuente: [www.sernapesca.cl](http://www.sernapesca.cl)

\*Datos preliminares.

<sup>33</sup> Portal Comex CSS. <https://www.portalcomexccs.cl/>

<sup>34</sup> <http://www.sernapesca.cl>

<sup>35</sup> <http://www.salmonchile.cl/en/exportaciones.php>

## 4.2 COMERCIO

### 4.2.1 EXPORTACIÓN

Entre 2012 y 2016, el valor de productos pesqueros chilenos exportados aumentó de aproximadamente 3.500 millones de euros a aproximadamente 4.700 millones de euros (+36%). Esto se debe principalmente al incremento de la producción de salmón del Atlántico, principal producto pesquero exportado por Chile.

Chile y Noruega son claramente los mayores productores de salmón del Atlántico cultivado, con un 23% y un 54%, respectivamente, de la producción mundial de 2016. Estados Unidos es el principal mercado de Chile y la UE es el principal mercado para el salmón noruego. No obstante, los dos países también compiten en sus principales mercados. En los últimos dos años, las exportaciones de productos de salmón del Atlántico de Chile a la UE rondaron las 33.000 toneladas, principalmente de productos procesados congelados.

En 2016, las exportaciones de salmón chileno representaron el 61% y el 38% del valor y el volumen total de exportación, respectivamente. Una gran parte del salmón chileno exportado (26%) y otros productos pesqueros terminan en Estados Unidos. En peso redondo, ambos países venden/exportan 50.000-60.000 toneladas al principal mercado de su competencia. Noruega aborda el mercado estadounidense con salmón fresco entero enviado en avión al mercado de la costa este y con filetes de salmón frescos enviados al mercado de la costa oeste. En este último compite estrechamente con Chile. Chile suministra filetes de salmón congelados al mercado comunitario. Cuentan con una importante posición en el sector de la restauración. Según los productores noruegos, es difícil competir con Chile porque sus precios suelen ser 1EUR/kg inferiores.

En 2016, el mercado estadounidense fue responsable del 30% y 16% del valor y el volumen de exportación, seguido de Japón, que representó el 18% del valor de exportación y el 14% del volumen.

La UE recibió el 11% de las exportaciones chilenas de 2016, un incremento del 9% con respecto a 2015, alcanzando los 504 millones de euros. En 2016, el principal mercado de los productos pesqueros chilenos fue España, con un 33% del valor de exportación a la UE. La merluza y el mejillón son los principales productos exportados a España. El mejillón se presenta precocinado, congelado y envasado al vacío con concha o simplemente la carne congelada. Esta última se utiliza normalmente como materia prima para conservas. Chile es a la vez competidor y proveedor de la industria española del mejillón. Las exportaciones de mejillón de Chile a la UE se enmarcan en la categoría de productos preparados/en conserva. Dentro de esta categoría, la mayoría del mejillón se exporta cocinado/ensado al vacío/congelado. A pesar de que Chile suele centrarse en segmentos diferentes al del sector conservero (debido al precio), en España se enlatan algunos mejillones chilenos. Aunque Chile se puede considerar tanto un proveedor como un competidor, dependiendo del segmento de mercado, España es capaz de proporcionar al mercado mejillón fresco y Chile no

**Tabla 4-2 EXPORTACIONES CHILENAS DE PRODUCTOS PESQUEROS POR VALOR (valor en millones de euros y volumen en 1000 toneladas)**

Producto	Unidad de medida	2012	2013	2014	2015	2016
<b>Salmón</b>	<b>Valor</b>	1.389	1.895	2.528	2.549	2.886
	<b>Volumen</b>	322	392	465	498	441
<b>Trucha arcoíris</b>	<b>Valor</b>	684	569	523	386	361
	<b>Volumen</b>	140	110	75	66	49
<b>Harina de pescado</b>	<b>Valor</b>	344	315	321	323	295
	<b>Volumen</b>	309	240	258	194	192
<b>Austromerluza</b>	<b>Valor</b>	55	53	47	54	80
	<b>Volumen</b>	3	4	3	2	3
<b>Aceite de pescado</b>	<b>Valor</b>	85	82	99	98	78
	<b>Volumen</b>	71	67	85	80	69
<b>Otros</b>	<b>Valor</b>	927	920	995	1.030	1.042
	<b>Volumen</b>	407	428	446	389	418
<b>Total</b>	<b>Valor</b>	3.483	3.834	4.514	4.439	4.742
	<b>Volumen</b>	1.252	1.240	1.332	1.228	1.171

Fuente: EUMOFA, basado en Global Trade Atlas.



Tabla 4-3 PRINCIPALES MERCADOS EXPORTADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS CHILENOS POR VALOR (valor en millones de euros y volumen en 1000 toneladas)

Mercado	Unidad de medida	2012	2013	2014	2015	2016
EE. UU.	Valor	750	980	1.174	1.227	1.405
	Volumen	145	162	188	196	188
Japón	Valor	1.022	765	925	878	831
	Volumen	262	203	193	203	166
UE	Valor	399	428	501	463	504
	Volumen	184	159	198	152	160
Brasil	Valor	257	380	430	450	492
	Volumen	75	88	95	102	89
China	Valor	266	299	294	266	351
	Volumen	215	203	178	144	153
Otros	Valor	1.097	1.179	1.380	1.334	1.347
	Volumen	522	523	601	513	514
Total	Valor	3.483	3.834	4.514	4.439	4.742
	Volumen	1.252	1.240	1.332	1.228	1.171

Fuente: EUMOFA, basado en Global Trade Atlas

#### 4.2.2 IMPORTACIONES

Aunque Chile es principalmente un exportador de productos pesqueros, también importa productos como aceite de pescado y diferentes especies de atún y camarón y langostino. En 2016, el valor total de importación fue de aproximadamente 307 millones de euros, un descenso del 23% con respecto a 2015.

El volumen del mismo año fue de aproximadamente 144.000 toneladas (-27%). Los principales proveedores de Chile en 2016 fueron China y Perú, con un 35% y un 16% del valor total de exportación, respectivamente. Los principales productos importados de China son el aceite de pescado y varios tipos de camarón y langostino. El atún procede en su mayoría de Tailandia y Ecuador.

#### 4.3 CONSUMO

El cultivo del mejillón se basa en la producción de tres principales especies: el mejillón chileno (*Mytilus chilensis*), que se conoce localmente como chorito y es el más conocido a nivel internacional; la cholga (*Aulacomya ater*); y el choro zapato (*Choromytilus chorus*). Mientras que la mayoría del mejillón chileno se exporta, la cholga y el choro se consumen a nivel local. El consumo interno de mejillón se calcula comparando la producción con las exportaciones e indicando a continuación un porcentaje.

En 2016, el consumo per cápita de pescado y productos pesqueros en Chile fue de 10 kg. Con el fin de incrementar el consumo, la Sociedad Nacional de Pesca (*Sonapesca*) y la Federación de Industrias Pesqueras del Sur Austral (*FIPES*) organizaron una campaña conocida como *Come pescado y súmate al kilo de salud por año*. El objetivo de la campaña es aumentar el consumo de productos pesqueros en un kilo per cápita al año hasta 2022. El gobierno chileno enfatizó que los consumidores chilenos deberían poder consumir pescado tres veces a la semana.

# 5 El papel de China en el comercio y el procesamiento de los productos pesqueros

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 4-2016.

## 5.1 RESUMEN

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

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

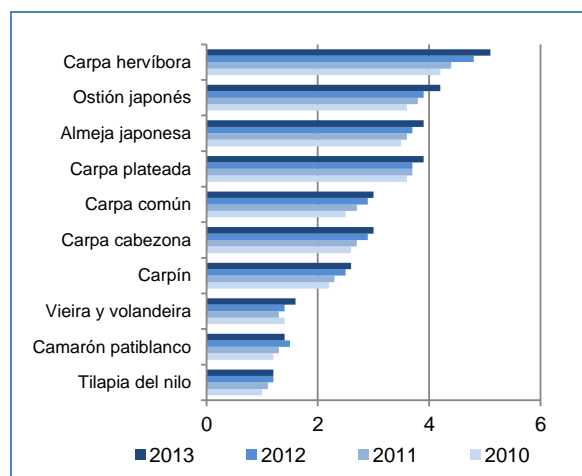
## 5.2 PRODUCCIÓN

En 2013, China representaba el 39% de la producción pesquera y acuícola del mundo. Era el país líder en el sector de la acuicultura (59% de la producción mundial) y de la pesca (18% de la producción mundial)<sup>36</sup>. China también fue el mayor exportador de productos pesqueros en 2015, con 31.000 millones de euros, y el cuarto mayor importador (7.800 millones de euros), por detrás de la UE (22.300 millones de euros), EE.UU. (17.000 millones de euros) y Japón (12.100 millones de euros).

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

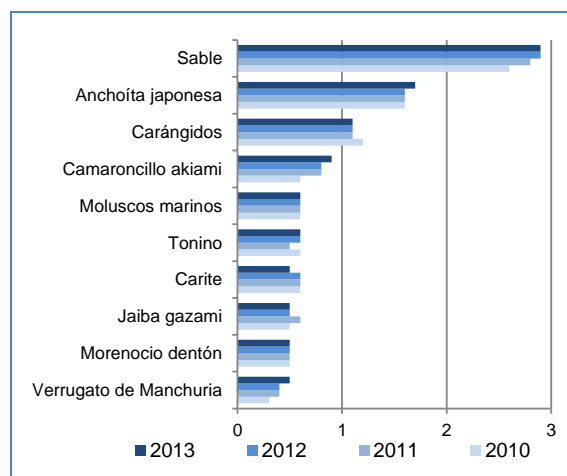
En términos de producción acuícola, China produce principalmente carpas: más de 18 millones de toneladas en 2013, el 70% de la producción acuícola total. La producción de carpas ha aumentado un 70% desde 2000. China también es un gran productor de plantas acuáticas, de las que produjo 13,56 millones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

**Figura 5-1 PRINCIPALES DIEZ ESPECIES DE LA ACUICULTURA (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) por volumen en millones de toneladas**



Fuente: FAO.

**Figura 5-2 PRINCIPALES DIEZ ESPECIES DE LA PESCA (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) por volumen en millones de toneladas**



Fuente: FAO.

<sup>36</sup> <http://www.fao.org/news/story/en/item/384011/icode/>

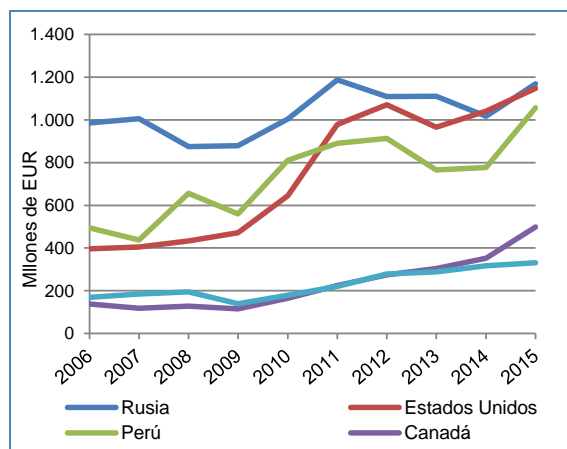
### 5.3 COMERCIO

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

Las cifras que se presentan a continuación muestran los principales proveedores de productos pesqueros a China, así como los principales mercados chinos.

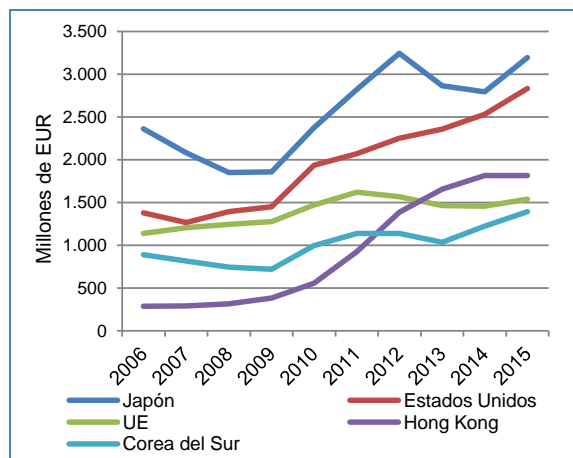
La UE es el séptimo mayor proveedor de productos pesqueros a China y el cuarto mayor mercado para las exportaciones chinas. Entre 2006 y 2015, el suministro de productos pesqueros de la UE a China aumentó un 85% en valor, mientras que el valor de las exportaciones chinas a la UE aumentó un 4%.

**Figura 5-3 PRINCIPALES PROVEEDORES DE PRODUCTOS PESQUEROS A CHINA**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

**Figura 5-4 PRINCIPALES MERCADOS DE LAS EXPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

#### 5.3.1 IMPORTACIONES

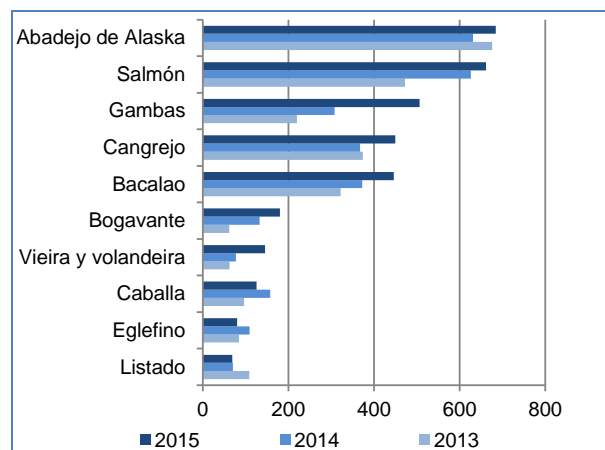
En 2015, las tres primeras especies de productos pesqueros importadas a China, por valor, fueron el abadejo de Alaska, el salmón y diversos tipos de camarón, en su mayoría procedentes de Rusia, EE.UU. y Ecuador, respectivamente. El camarón que se importa a China consiste principalmente en camarón patiblanco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

Además de ser el mayor productor acuícola y la mayor nación pesquera del mundo, China es el principal reprocesador. Los

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

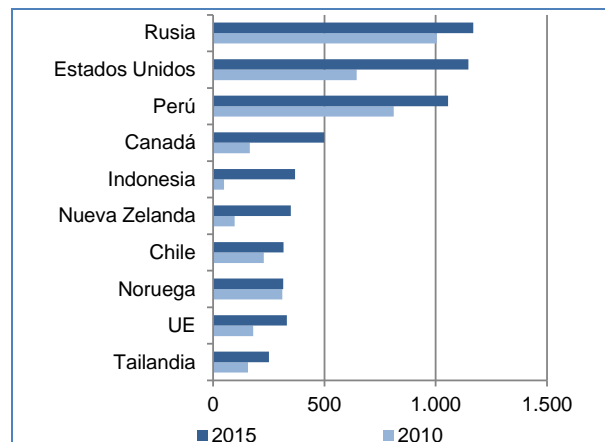
La mayoría de los productos pesqueros importados por China son congelados, enteros/sin cabeza y eviscerados (SCE). Gran parte de este volumen se procesa, principalmente para hacer filetes, y se re-exporta como producto congelado al mercado global. Entre 2010 y 2015, el volumen total de importaciones de productos pesqueros aumentó un 13%, mientras que el porcentaje de productos importados como congelados enteros/SCE cayó un 3%. Esto dio lugar a un descenso de las importaciones de productos congelados enteros/SCE, que pasó del 57% al 49%. La otra categoría de la Figura 21 consiste principalmente en sepia y calamar congelado, enteros, preparados o en conserva, procedentes de Perú, EE.UU. y Taiwán.

**Figura 5-5 IMPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) por especie principal en millones de euros**



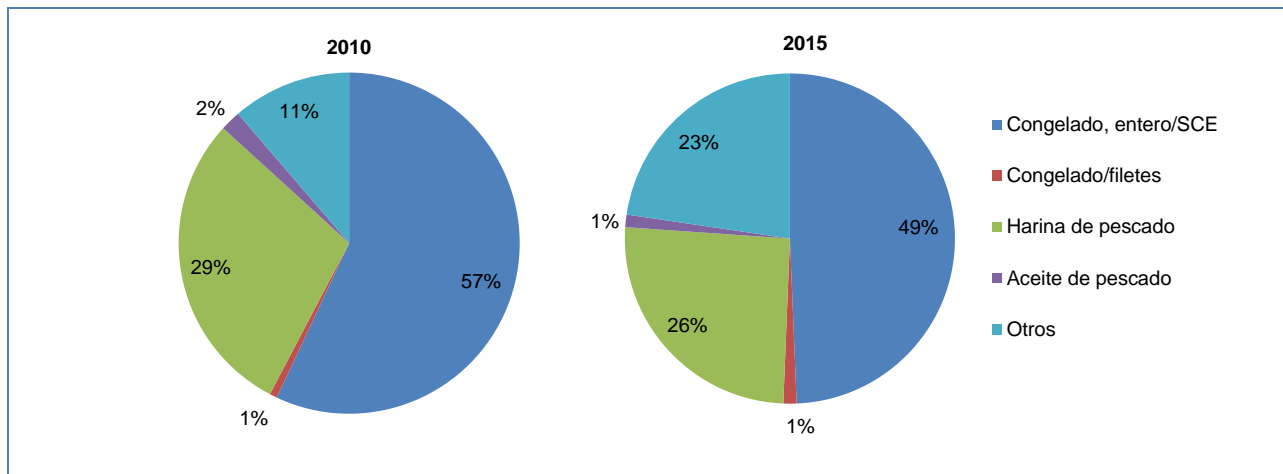
Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

**Figura 5-6 IMPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) por país socio principal en millones de euros**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

**Figura 5-7 VOLUMEN DE IMPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) por presentación y conservación**



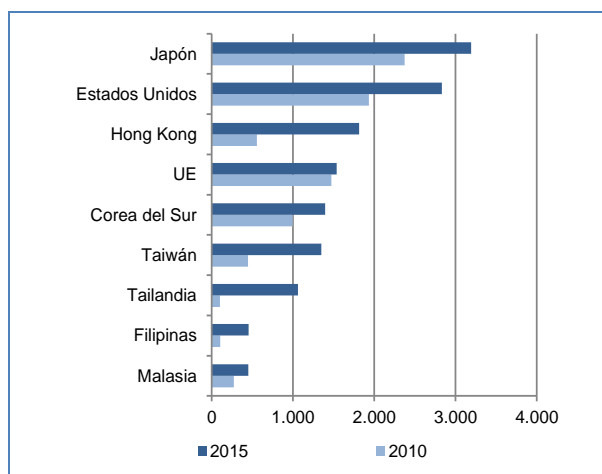
Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

### 5.3.2 EXPORTACIONES

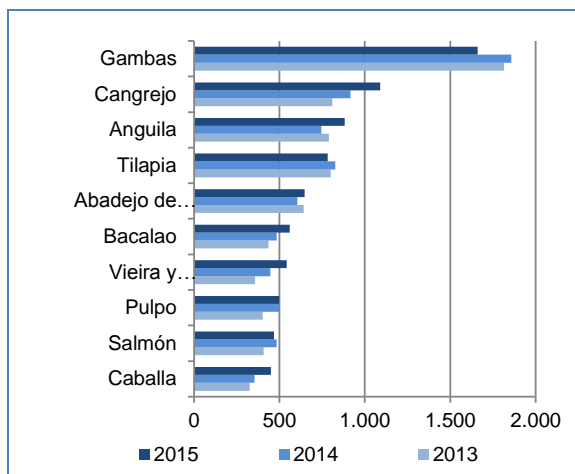
En 2015, las tres principales especies por valor que se exportaron desde China fueron diversas especies de camarón, cangrejo y anguila, y los mercados principales fueron Japón, EE.UU., Hong Kong y la UE. En 2010–2015, los volúmenes de exportaciones chinas de productos pesqueros (sin incluir las plantas acuáticas) aumentaron un 10%, sobre todo gracias a diversos productos, entre ellos los productos enteros/SCE, si bien el porcentaje de importación de este producto sufrió un ligero descenso en este periodo (del 31% al 30%). En el mismo espacio temporal, el porcentaje de exportación de filetes congelados bajó del 21% al 19%. El estancamiento del volumen importado como producto procesado se corresponde con el declive en el porcentaje de productos enteros/SCE (materia prima) en las importaciones.

**Figura 5-9 EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR PLANTAS ACUÁTICAS) por principales países socios en millones de euros**

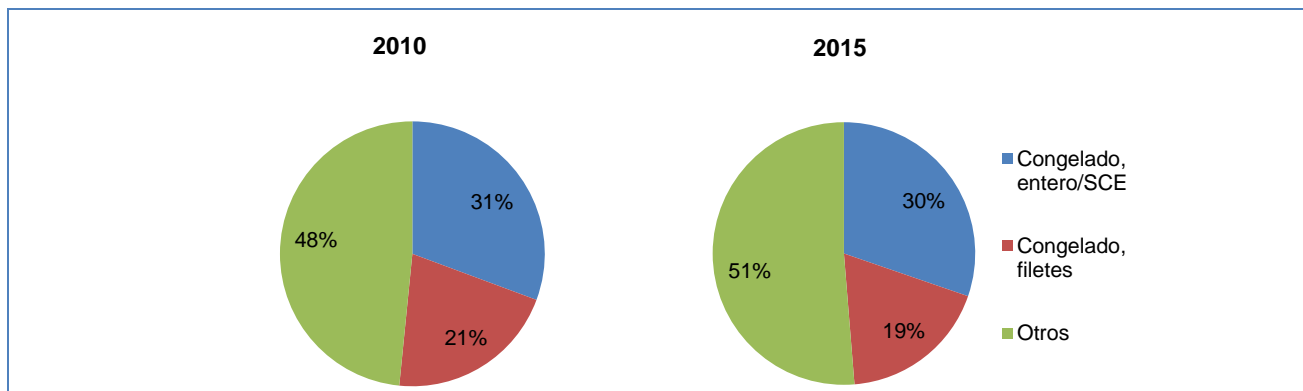


Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA)

**Figura 5-8 EXPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) POR ESPECIE PRINCIPAL (en millones de euros)**

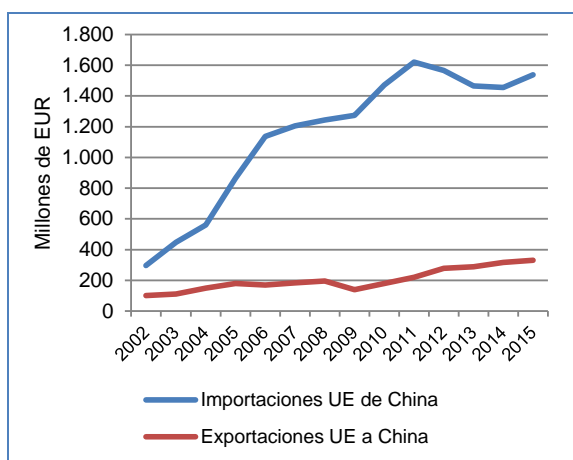


**Figura 5-10 VOLUMEN DE EXPORTACIONES CHINAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (sin incluir plantas acuáticas) por presentación y conservación**



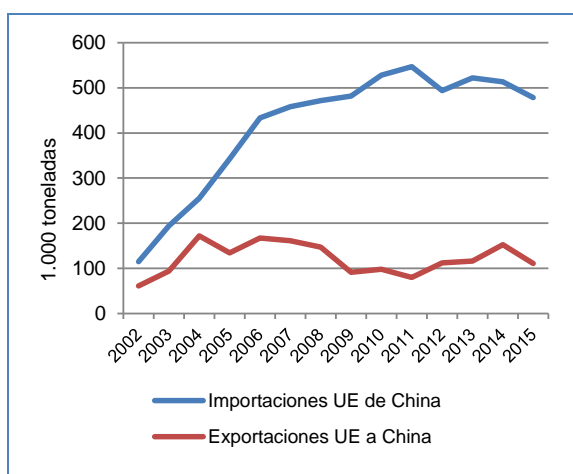
Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA)

**Figura 5-11 COMERCIO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE LA UE Y CHINA EN VALOR**



Fuente: EUMOFA.

**Figura 5-12 COMERCIO DE PRODUCTOS PESQUEROS ENTRE LA UE Y CHINA EN volumen**



Fuente: EUMOFA.

### 5.3.3 CHINA Y LA UE

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

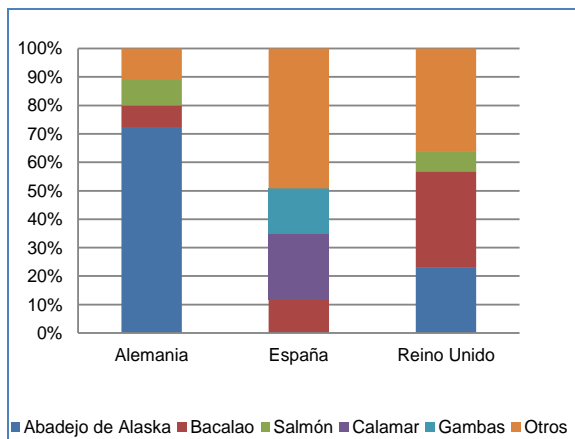
Tras un fuerte aumento de las exportaciones de la UE a China en 2004, los volúmenes han oscilado entre las 100.000 y las 150.000 toneladas. El valor de las exportaciones ha experimentado un aumento en los últimos años, sobre todo debido a que se exportan más volúmenes de salmón y bacaladilla. La principal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

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

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

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

**Figura 5-13 PRINCIPALES MERCADOS DE LA UE Y PRINCIPALES ESPECIES POR VOLUMEN**



Fuente: EUMOFA.

### 5.4 EL PROCESADO EN CHINA: ¿ESTÁ PERDIENDO TERRENO?

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

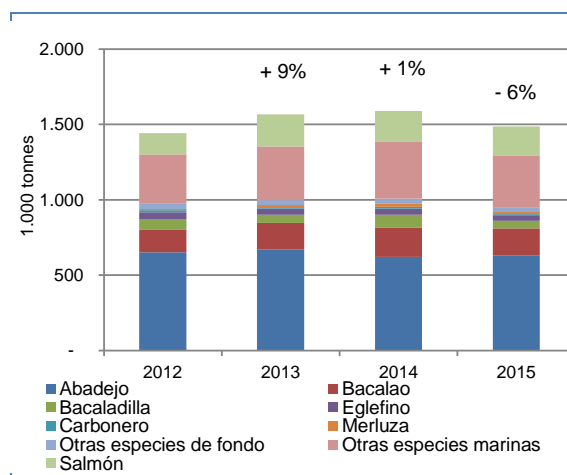
En 2015 y en el primer trimestre de 2016, la cadena de valor de los productos de abadejo de Alaska, de los que la mayoría se destinan a Alemania y el resto al mercado comunitario, se vio afectada por los problemas financieros a los que se enfrentan las empresas de procesado tanto chinas como europeas.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

En lo tocante al descenso de la actividad para el reprocesado para la reexportación, se observan tendencias similares en

otras especies demersales y en el salmón, si bien en menor medida que en el abadejo.

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

**Figura 5-14 IMPORTACIONES CHINAS DE ESPECIES DE FONDO Y SALÓN CONGELADOS ENTEROS/SCE EN TONELADAS DE PESO DE PRODUCTO**



Fuente: EUMOFA/Estadísticas chinas (GTA).

### 5.5 EL CONSUMO INTERNO EN CHINA

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

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

Tabla 5-1 CONSUMO PER CÁPITA DE PRODUCTOS PESQUEROS (SIN INCLUIR LAS PLANTAS ACUÁTICAS) EN CHINA, por kg

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

Fuente: FAO.

Tabla 5-2 DISTRIBUCIÓN DE LAS VENTAS DE PESCADO FRESCO Y MARISCO EN CHINA

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

Fuente: Euromonitor International, 2014.

## 5.6 CONSIDERACIONES FUTURAS

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

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

Dado que China se transforma en una nación de consumo, hay una fuerte demanda de alimentos, en especial de productos pesqueros. En 2014, este país supuso en torno a un 35% del consumo global de productos pesqueros, una cifra que se prevé que alcance el 38% en 2030<sup>37</sup>. Esto apunta a que el sector de la acuicultura continuará con un fuerte crecimiento y a que la flota china, que cuenta con muchas embarcaciones anticuadas y viejas, se renovará

<sup>37</sup> EUMOFA: El mercado pesquero de la UE, 2015/FAO

## 6 La venta al por mayor de pescado en España

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 6-2017.

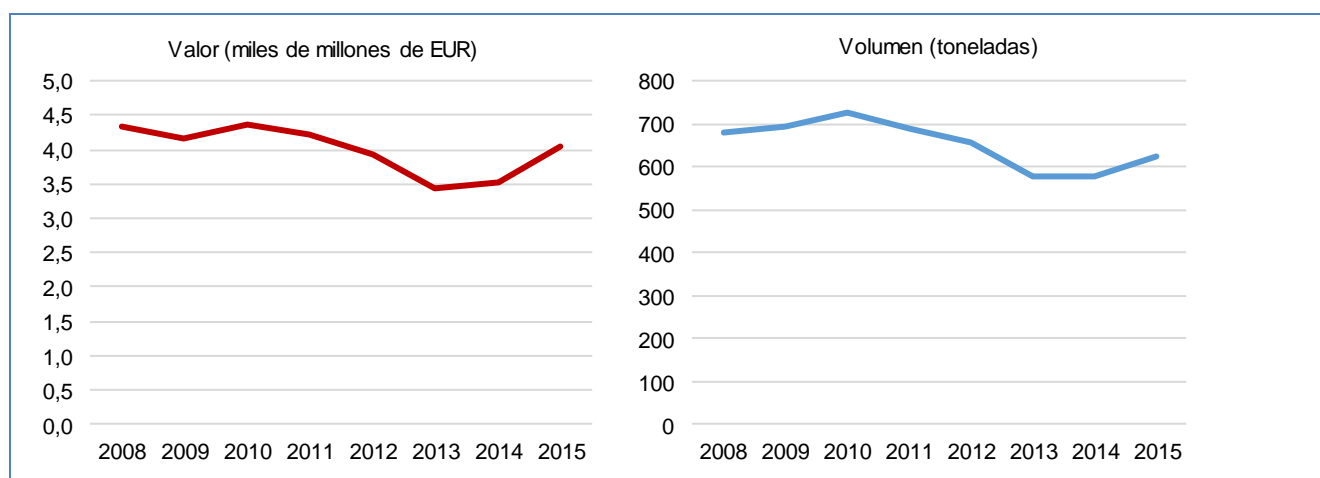


### 6.1 EL PAPEL DE LOS MAYORISTAS EN LA DISTRIBUCIÓN DE PESCADO EN ESPAÑA

La distribución mayorista en España se estructura principalmente en torno a una red de 23 mercados mayoristas (mercados) gestionados por una empresa estatal:

MERCASA. 21 de ellos comercializan pescado. Las ventas totales de productos de la pesca y de la acuicultura frescos y congelados de la red alcanzaron las 623.000 toneladas en 2015, con un valor de más de 4.000 millones de euros. Aproximadamente el 50% del consumo nacional total de pescado (hogares y fuera de los hogares) se vende a través de la red de mercados. En comparación, este porcentaje es aproximadamente del 60% para la fruta y verdura y el 30% para la carne no procesada. El año 2015 fue el primero en registrar un incremento del volumen general desde 2010. Aun así, los volúmenes de 2015 permanecieron más de 100.000 toneladas por debajo del nivel de 2010 (-14%). El valor de 2015 fue de 320 millones de euros por debajo del valor de 2010 (-7%). Los dos principales mercados mayoristas, Mercabarna y Mercamadrid, representan el 62% del valor y el 57% del volumen de este total. El volumen de los productos de la pesca y de la acuicultura en 2015 (623.000 toneladas) incluye la actividad comercial de las zonas de actividades complementarias (ZAC) situadas en los mercados. Sin incluir las ZAC, el volumen de productos de la pesca y de la acuicultura frescos y congelados de 19 mercados mayoristas españoles alcanzó las 454.510 toneladas en 2015.

Figura 6-1 VENTA DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA FRESCOS Y CONGELADOS EN LOS MERCADOS ESPAÑOLES EN 2015 (MILLONES DE EUR Y 1000 TONELADAS)



Fuente MERCASA.



**Tabla 6-1 VENTA DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA FRESCOS Y CONGELADOS EN LOS MERCADOS MAYORISTAS ESPAÑOLES EN 2015**

Mercas	Volumen (toneladas)
Mercalgeciras	2.045
Mercabadajoz	847
Mercabarna	73.288
Mercabilbao	27.395
Mercacórdoba	6.288
Mercagalicia	320
Mercagranada	10.406
Mercairuña	3.646
Mercajerez	291
Mercalaspalmas	2.820
Mercaleón	1.220
Mercamadrid	133.546
Mercamálaga	38.384
Mercamurcia	1.016
Mercapalma	9.873
Mercasalamanca	1.098
Mercasevilla	24.833
Mercavalencia	95.966
Mercazaragoza	21.228
<b>Total</b>	<b>454.510</b>

Fuente: MERCASA.

Mercamadrid es el principal mercado mayorista de productos frescos y congelados.

Mercabarna cuenta con una ZAC enorme que incluye: empresas especializadas en la manipulación, elaboración, envasado, conservación, distribución, importación y exportación de todo tipo de productos de pescado frescos y congelados;

centros a gran escala, cadenas minoristas de alimentación que adquieren sus productos frescos en Mercabarna; empresas especializadas en proveer al sector del catering.

En volumen, las principales especies vendidas frescas son los pequeños pelágicos (anchoa, sardina y jurel) 18%, merluccidae 15%, mejillón 9% y salmón 7%. Los principales productos congelados y sus volúmenes son los cefalópodos 24%, el camarón y langostino 18% y los merluccidae 14%.

### 6.1.1 PRODUCTOS FRESCOS

Los 19 mercados mayoristas vendieron 334.600 toneladas de productos frescos de la pesca y de la acuicultura en 2015, de los cuales 259.300 toneladas fueron de pescado y 75.300 toneladas de crustáceos y moluscos. Madrid fue el principal mercado (75.500 toneladas) para el pescado fresco, superando a Barcelona (41.300 toneladas), Valencia (40.300 toneladas) y Málaga (32.800 toneladas).

En el caso de los crustáceos y moluscos frescos, Valencia (22.300 toneladas) y Barcelona (21.300 toneladas) superaron a Madrid (11.800 toneladas) y Bilbao (5.400 toneladas).

**Tabla 6-2 VENTA DE PRODUCTOS FRESCOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA EN LOS MERCADOS MAYORISTAS ESPAÑOLES EN 2015 (toneladas)**

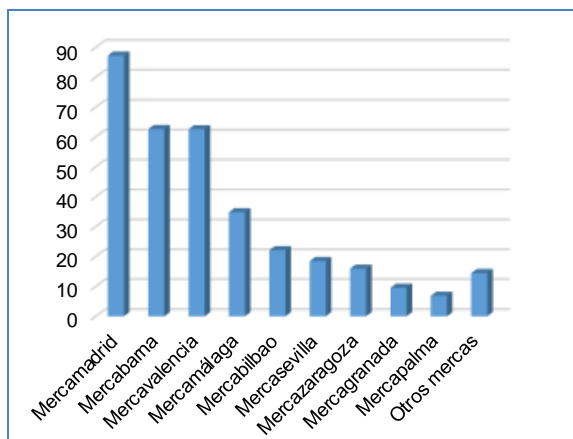
Mercas	Pescado	Crustáceos y moluscos	Total fresco
Mercalgeciras	1.465	266	1.731
Mercabadajoz	693	105	798
Mercabarna	41.301	21.333	62.634
Mercabilbao	16.675	5.432	22.107
Mercacórdoba	4.323	1.148	5.471
Mercagalicia	-	320	320
Mercagranada	7.124	2.404	9.528
Mercairuña	2.960	450	3.410
Mercajerez	191	100	291
Mercalaspalmas	10	-	10
Mercaleón	981	235	1.216
Mercamadrid	75.460	11.769	87.229
Mercamálaga	32.784	2.025	34.809
Mercamurcia	89	42	131
Mercapalma	4.643	2.226	6.869
Mercasalamanca	917	178	1.095
Mercasevilla	15.460	3.001	18.461
Mercavalencia	40.321	22.268	62.589
Mercazaragoza	13.926	2.012	15.938
<b>Total</b>	<b>259.323</b>	<b>75.314</b>	<b>334.637</b>

Fuente: MERCASA.

En líneas generales, las principales especies de pescado fueron la merluza (49.000 toneladas), la anchoa (32.600 toneladas en 2015), el salmón (23.800 toneladas), la sardina (20.400 toneladas), la bacaladilla (16.500 toneladas) y la dorada (11.800 toneladas). Los principales crustáceos y mariscos fueron el mejillón (28.700 toneladas), el calamar y la pota (7.600 toneladas), la jibia y el globito (7.200 toneladas), la chirla (5.800 toneladas) y la almeja (5.500 toneladas).

**Figura 6-2 RANKING DE LOS MERCADOS MAYORISTAS DE PESCADO PARA EL PESCADO FRESCO,**

**CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS EN 2015 (1000 toneladas)**



Fuente: MERCASA

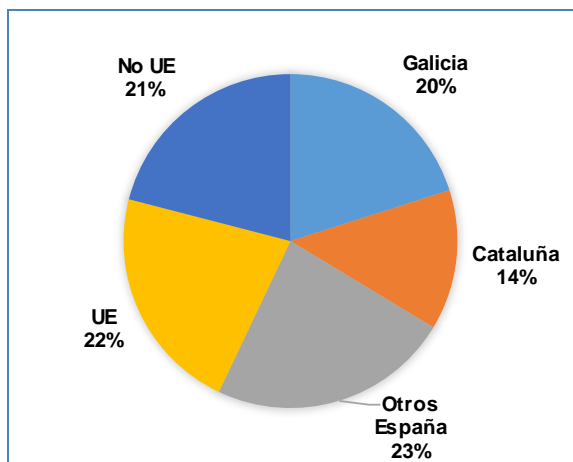
## 6.2 MERCABARNA

En 2016, el mercado mayorista de pescado de Barcelona vendió 60.094 toneladas de productos frescos de la pesca y de la acuicultura (-2,7% con respecto a 2015) para un valor de 439 millones de euros (+4,4%). El precio medio subió de 6,80 a 7,30 EUR/kg. Las principales especies vendidas son la merluza (8.428 toneladas), el mejillón (7.446 toneladas), el rape (5.182 toneladas), el salmón (4.079 toneladas) y el atún (2.628 toneladas).

### 6.2.1 PESCADO FRESCO

Más de la mitad (57% en 2016) de los volúmenes de pescado fresco vendidos en Mercabarna fueron de origen español, principalmente de Galicia, Cataluña y la costa cantábrica. El resto procedieron en un mismo porcentaje de países comunitarios (22%) y no comunitarios (21%).

**Figura 6-3 MERCABARNA: VENTA DE PESCADO FRESCO POR ORIGEN EN 2016 (% volumen)**

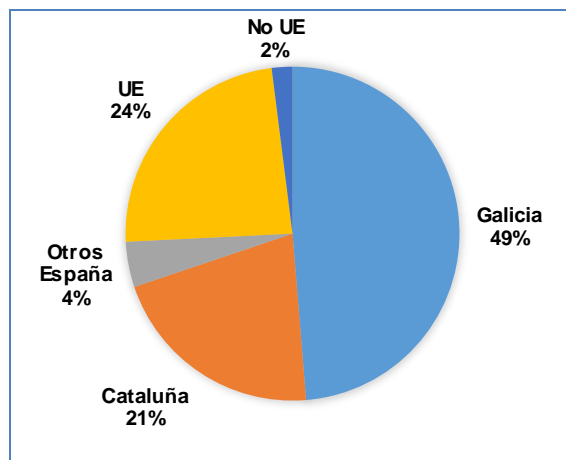


Fuente: EUMOFA basado en MERCABARNA.

### 6.2.2 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS FRESCOS

Los crustáceos y moluscos frescos (principalmente moluscos) proceden de Galicia (49%), la UE (24%) y Cataluña (21%). Los principales proveedores comunitarios son Francia, Italia y el Reino Unido.

**Figura 6-4 MERCABARNA: VENTA DE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS FRESCOS POR ORIGEN EN 2016 (% VOLUMEN)**



Fuente: EUMOFA basado en MERCABARNA.

## 6.3 MERCAMADRID

En 2016, Mercamadrid comercializó 89.978 toneladas de productos frescos de la pesca y de la acuicultura (3,2% con respecto a 2015).

Esta tendencia positiva no continuó durante los cinco primeros meses de 2017, en los que se registró un descenso de los volúmenes vendidos del 6%, principalmente debido a las caídas sufridas por las dos principales especies importadas: el salmón (-25%) y el bacalao (-13%).

En 2017, el 32% (10.962 toneladas) de los productos frescos vendidos en los cinco primeros meses por Mercamadrid fueron importados; los principales proveedores fueron Noruega, principalmente salmón (2.581 toneladas) y Francia para la merluza (1.439 toneladas), la anchoa (263 toneladas), la sardina, el atún, el bacalao y el calamar y la pota. Otros proveedores extranjeros fueron Turquía y Grecia (ambos para lubina y dorada de acuicultura), Dinamarca (salmón, bacalao y merluza), Italia (salmonete, chirla, anchoa y sardina), Portugal (atún y anchoa), los Países Bajos (lenguado y merluza) y Marruecos (pez espada y pulpo).

El suministro de origen español (68% del total) procede principalmente de Galicia, el País Vasco, Andalucía y Murcia. Más concretamente, las principales provincias que abastecen a Mercamadrid son Pontevedra (Vigo), que suministra merluza, calamar y pota, mejillón, sardina, almeja, atún, bacalao, anchoa, gallo, lenguadina y dorada;

La Coruña, que proporciona merluza, mejillón y rodaballo de acuicultura; Guipúzcoa (País Vasco), que suministra merluza, lenguado, abadejo, carbonero, atún, congrio y gallo; y Murcia para los productos de acuicultura (atún de acuicultura marina, dorada y lubina).

**Tabla 6-3 VENTA DE PRODUCTOS FRESCOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA EN EL MERCADO MAYORISTA MERCAMADRID EN 2016 Y 2017 (ENERO-MAYO), EN TONELADAS**

Especie	Ene-May 2016	Ene-May 2017
Merluza	7.347	7.606
Salmón	6.404	4.829
Sardina	1.254	1.719
Lubina	1.787	1.609
Dorada	2.534	2.633
Anchoa	2.769	2.017
Bacalao	1.407	1.223
Atún	2.920	2.466
Calamar y pota	1.488	1.265
Gallo	959	1.010
Mejillón	876	923
Otros	7.074	7.362
<b>Total</b>	<b>36.819</b>	<b>34.662</b>

Fuente: MERCASA.

## 7 La pesca y la acuicultura en Ecuador

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 1-2018.

Ecuador es conocido por su producción y comercialización de productos pesqueros. Dentro de su producción pesquera, Ecuador es el país que registra mayores capturas de atún en las Américas, con exportaciones de productos de atún que alcanzaron un valor de 720 millones de euros en 2016. En lo que se refiere a la acuicultura, que en el caso de Ecuador está dominada por el camarón y langostino, el país fue el 10º productor del mundo en términos de valor y el 17º en términos de volumen en 2015. Ecuador se encuentra entre los países socios de la UE más importantes en cuanto a importaciones pesqueras. En 2016, Ecuador fue el 5º proveedor a la UE en valor y el 7º en volumen<sup>38</sup>. Las importaciones comunitarias de Ecuador consisten principalmente en camarón y langostino (normalmente entero y congelado) y atunes (en general en conserva).

### 7.1 PRODUCCIÓN

#### 7.1.1 CAPTURAS

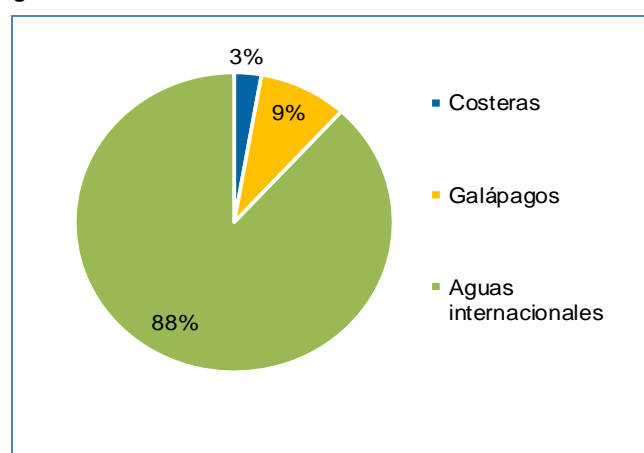
Las capturas ecuatorianas están dominadas por los atunes y los pequeños pelágicos, aunque la flota ecuatoriana también tiene como especies objetivo pequeños volúmenes de tiburón, raya, calamar y pota y peces demersales, como la merluza. En los últimos 5 años, el atún y los pequeños pelágicos representaron más del 90% del volumen total de captura<sup>39</sup>. Las capturas de atún incluyen listado, rabil y patudo, aunque el listado es, con creces, el más importante en volumen. La flota de cerqueros de la pesquería del atún contaba con 116 embarcaciones en 2016, lo cual representa cerca del 50% de toda la flota de cerqueros que operan en el océano Pacífico oriental<sup>40</sup>. La flota ecuatoriana opera principalmente en aguas internacionales (el 88% de su volumen de captura en 2016), pero también lo hace en aguas nacionales en torno al archipiélago de las Galápagos (9%) y en aguas costeras nacionales (3%)<sup>41</sup>.

Tabla 7-1 CAPTURAS ECUATORIANAS DE ATÚN – POR ESPECIE (1000 toneladas)

Especie	2000	2005	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Listado	103	107	102	174	174	189	193	214	195
Rabil	32	36	27	31	30	27	39	48	53
Patudo	27	13	32	34	44	38	38	48	39
<b>Total</b>	<b>162</b>	<b>157</b>	<b>161</b>	<b>240</b>	<b>248</b>	<b>254</b>	<b>270</b>	<b>310</b>	<b>287</b>

Fuente: INP (Instituto Nacional de Pesca del Ecuador).

Figura 7-1 CAPTURAS ECUATORIANAS DE ATÚN – POR ZONA DE CAPTURA



Fuente: INP (Instituto Nacional de Pesca).

Existen 3 principales puertos de desembarque para el atún: Manta, Guayaquil y Posorja. Estos puertos sirven a la importante industria de procesamiento de atún de las provincias de Manabí, Guayas y Santa Elena. Asimismo, el puerto de Guayaquil es el principal centro logístico para los envíos de las exportaciones marítimas.

<sup>38</sup> Comext / EUMOFA

<sup>39</sup> FAO/INP

<sup>40</sup> CNP (Cámara Nacional de Pesca)

<sup>41</sup> INP (Instituto Nacional de Pesca del Ecuador) - <http://www.institutopesca.gob.ec/>

**Figura 7-2 MAPA DE LAS PROVINCIAS DE ECUADOR Y UBICACIÓN DE LOS TRES PRINCIPALES PUERTOS**

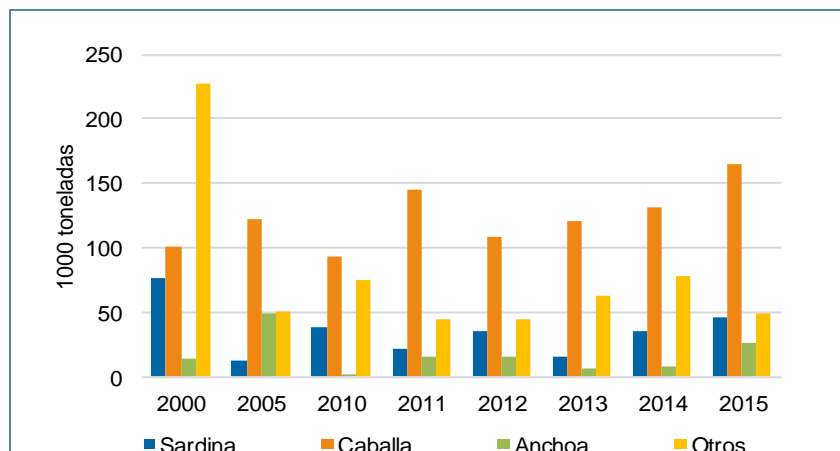


Fuente: Wikipedia.

Las capturas de pequeños pelágicos consisten principalmente en sardina del Pacífico, anchoa y caballa. Estas especies se desembarcan principalmente en los mismos puertos que el atún, aunque también en Esmeraldas<sup>42</sup>. Los pequeños pelágicos fueron históricamente las principales especies en volumen para las pesquerías de Ecuador. A mediados de los 80, se capturaron más de 1 millón de toneladas al año y, a finales de los 90, las capturas anuales seguían siendo de unos 0,5 millones de toneladas. No obstante, desde entonces, las capturas anuales han descendido hasta aproximadamente 200-250 mil toneladas en los últimos 15 años<sup>43</sup>.

La mayoría de estas capturas se destinan al sector de la harina y el aceite de pescado, que también aprovecha los recortes y desechos del atún como subproductos de la industria conservera. En los últimos 5 años se han exportado en torno a 100.000 toneladas de harina de pescado y 12-15.000 toneladas de aceite de pescado de Ecuador. Parte de los pequeños pelágicos, concretamente la sardina, se procesa y exporta en forma de pescado en conserva.

**Figura 7-3 CAPTURAS DE PEQUEÑOS PELÁGICOS DE ECUADOR - POR CATEGORÍAS DE ESPECIES (1000 toneladas)**



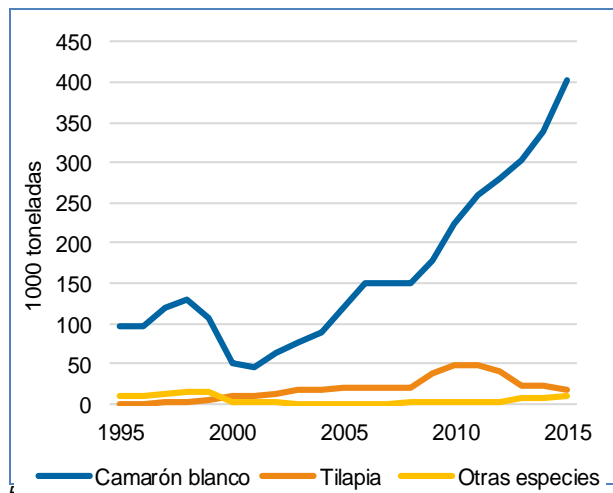
Fuente: INP (Instituto Nacional de Pesca).

<sup>42</sup> Informe CNP de enero de 2016; "Ecuador – Líder del atún" (<https://camaradepesqueria.com/wp-content/uploads/2016/03/ECUADOR-A-TUNA-LEADER.pdf>)

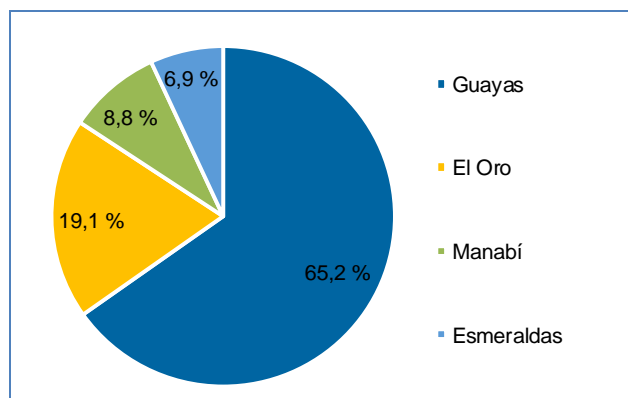
<sup>43</sup> INP.

7.1.2 ACUICULTURA

**Figura 7-4 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE ECUADOR (1000 toneladas)**



**Figura 7-5 ÁREA DE PRODUCCIÓN DE CAMARÓN EN ECUADOR POR PROVINCIA**



Fuente: Subsecretaría de Acuicultura (MGAP), a través del Seafood Trade Intelligence Portal.

Ecuador fue el primer país de Sudamérica que alcanzó un nivel moderno e industrializado para el cultivo del camarón y langostino. Ya a mediados de los años 80, Ecuador producía más de 50.000 toneladas de camarón blanco (*Litopenaeus vannamei*), mientras que el resto del continente producía menos de 10.000 toneladas<sup>44</sup>.

No obstante, a consecuencia de ser un país puntero en lo referente al aumento de la producción, Ecuador también sufrió con virulencia la enfermedad de las manchas blancas unos años después de que esta afectase a la industria asiática del camarón: de 1999 a 2002, al producción cayó de unas 130.000 toneladas a aproximadamente 40.000 toneladas<sup>45</sup>.

En consecuencia, una gran parte de la superficie de tanques de Ecuador se redestinó al cultivo de tilapia, dando lugar al primer periodo de crecimiento del cultivo de la tilapia en Ecuador. La producción anual de tilapia pasó de tan solo 4.400 toneladas en 1999 a casi 50.000 toneladas en 2010 y en 2011, pero desde entonces, la producción ha descendido, cayendo a menos de 20.000 toneladas en 2015<sup>46</sup>.

La reducción de la tilapia ha sido en parte resultado de la recuperación de los tanques para el cultivo de camarón y langostino, cuya producción volvió a aumentar rápidamente, acercándose a las 400.000 toneladas anuales en 2015. Aunque se estima una producción algo menor que la FAO en 2015, un estudio llevado a cabo por la Global Aquaculture Association indica que se espera un aumento en la producción de camarón y langostino de más del 5% al año en el periodo 2017–2019<sup>47</sup>.

Una gran parte de los productores de camarón y langostino de Ecuador sigue dependiendo de métodos de producción extensiva, en mucha mayor medida que los productores asiáticos<sup>48</sup>. Tanto el mercado europeo como, cada vez más, los mercados asiáticos han aprendido a apreciar el tamaño generalmente mayor y la uniformidad del camarón y langostino de Ecuador; tallas que la mayoría de los productores asiáticos de camarón y langostino no son capaces de abastecer.

La provincia de Guayas representó más del 65% del área de producción de Ecuador en 2015. El resto correspondió a El Oro (19,1%), Manabí (8,8%) y Esmeraldas (6,9%).

7.2 PROCESADO

Además de las plantas de harina y aceite de pescado, la mayor parte de la industria del procesado en Ecuador se centra en el atún en conserva, la sardina en conserva y el procesado del camarón y langostino. Asimismo, una pequeña industria del fileteado exporta filetes de pescado blanco frescos y congelados.

La industria del procesado del atún suele encontrarse integrada verticalmente a través de empresas que controlan los buques de pesca, las instalaciones para el procesado, la venta integrada y las actividades de exportación<sup>49</sup>. Las capturas de atún por parte de embarcaciones ecuatorianas solamente representan en torno al 50% del volumen de atún procesado de Ecuador, que alcanzan aproximadamente las 500.000 toneladas. El resto de necesidades de la industria del procesado se cubren con las importaciones<sup>50</sup>. Entre las principales empresas de la industria del camarón y langostino se encuentra la misma estructura con un alto nivel de integración vertical, que se encarga del control de la producción, el procesado y las ventas/exportaciones. No obstante, la actividad procesadora se encuentra limitada principalmente a la clasificación, congelado y empaquetado del camarón y langostino entero congelado. La principal categoría de exportación para el camarón y langostino de Ecuador es congelado con cabeza y cáscara<sup>51</sup>. La pequeña industria del fileteado se abastece a través de las pesquerías costeras de especies demersales, principalmente de merluza, así como a través del sector dedicado al cultivo de la tilapia.

<sup>44</sup> FAO.

<sup>45</sup> FAO.

<sup>46</sup> FAO.

<sup>47</sup> Estudio de producción del camarón y langostino GOAL 2017 (Global Aquaculture Alliance)

<sup>48</sup> The Seafood trade intelligence portal ([www.seafood-tip.com](http://www.seafood-tip.com))

<sup>49</sup> Cluster del Atún en conserva en Ecuador (P. Fuentala E./ Sebastian Rojas).

<sup>50</sup> The Seafood trade intelligence portal (<https://www.seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/ecuador/>)

<sup>51</sup> The Seafood trade intelligence portal ([www.seafood-tip.com](http://www.seafood-tip.com)) y Estudio de producción del camarón y langostino GOAL 2017.

### 7.3 COMERCIO

Las exportaciones de productos pesqueros de Ecuador han aumentado en los últimos 5-6 años, alcanzando los 3.560 millones de euros en 2016. El valor de exportación continuó aumentando a lo largo de los tres primeros trimestres de 2017, con una tasa de crecimiento de más del 15%.

En comparación con las exportaciones, las importaciones ecuatorianas de productos pesqueros son pequeñas y consisten principalmente en harina de pescado, aceite de pescado y atún<sup>52</sup>.

**Tabla 7-2 EXPORT. E IMPORT. DE PRODUCTOS PESQUEROS DE Ecuador (millones de EUR y 1000 toneladas)**

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Volumen export.	497	621	640	700	765	773	829
Volumen import.	105	119	79	30	48	57	48
Valor export.	1.348	1.794	2.228	2.723	3.220	3.296	3.562
Valor import.	89	114	94	46	51	56	44

Fuente: EUMOFA / GTA.

**Tabla 7-3 Export. de productos pesqueros de Ecuador por principales especies (millones de EUR)**

	2012	2013	2014	2015	2016
Camarón y langostino	1.003	933	1.511	1.741	2.055
Atún	675	826	800	686	720
Harina/aceite de pescado	110	140	101	132	166
Pequeños pelágicos	44	61	76	86	69
Pescados de fondo	6	56	62	51	24
Tilapia	0	32	14	20	23
Pez espada	13	13	16	26	16
Otros pescados de agua dulce	1	11	11	22	11
Otros pescados de mar	361	211	161	166	162
Otros	14	441	468	365	314
<b>Total</b>	<b>2.228</b>	<b>2.723</b>	<b>3.220</b>	<b>3.296</b>	<b>3.562</b>

Fuente: EUMOFA / GTA.

**Tabla 7-4 Export. de productos pesqueros de Ecuador por principales países de destino (millones de EUR)**

	2012	2013	2014	2015	2016
España	286	326	321	373	418
Francia	147	205	205	200	213
Italia	170	194	199	166	203
Países Bajos	46	93	113	88	94
Otros UE	168	208	177	151	171
<b>Total UE</b>	<b>816</b>	<b>1.026</b>	<b>1.016</b>	<b>979</b>	<b>1.100</b>
Vietnam	110	241	472	708	1.008
EE. UU.	650	682	833	776	726
Colombia	94	124	142	142	155
China	69	103	126	212	150
Argentina	47	52	42	55	55
Todos los demás	442	494	588	425	368
<b>Total</b>	<b>2.228</b>	<b>2.723</b>	<b>3.220</b>	<b>3.296</b>	<b>3.562</b>

Fuente: EUMOFA / GTA.

El camarón y langostino tropical (de acuicultura) representa la mayor parte de las exportaciones, con prácticamente el 60% de las exportaciones totales de productos pesqueros en valor en 2016 (2.050 millones de euros de un total de 3.560 millones de euros). En lo que respecta al volumen, el porcentaje del camarón y langostino fue de menos del 40% en 2016 (326.000 toneladas de un total de 829.000 toneladas), lo cual indica que el camarón y langostino se encuentra entre los productos exportados que alcanzan los mayores valores unitarios por kg.

<sup>52</sup> EUMOFA / GTA – Comercio bilateral.

La UE ha sido un importante socio comercial para el camarón y langostino de Ecuador y adquirió más del 50% de las exportaciones de Ecuador en 2010. Desde entonces, otros mercados han ido ganando terreno en las exportaciones de camarón y langostino de Ecuador, en detrimento de la UE. El porcentaje de las exportaciones destinadas a la UE descendió a menos del 30% en 2015 y 2016 y a menos del 25% durante los primeros 10 meses de 2017. Debido a la rápida creciente de producción, el volumen anual de exportación a la UE se ha mantenido fuerte, de 80.000 toneladas en 2010 a 91.000 toneladas en 2016. En el periodo comprendido entre enero y octubre de 2017, las exportaciones a la UE alcanzaron las 76.200 toneladas, frente a las 80.600 toneladas del mismo periodo de 2016 (-6%).

El mercado de exportación de Ecuador con un mayor crecimiento es Vietnam, que pasó de representar menos de un 1% del valor de exportación ecuatoriano de camarón y langostino en 2010 a casi un 50% en 2016 y sigue creciendo. Otro gran importador de Asia es China, pero en paralelo al crecimiento de Vietnam, las exportaciones chinas han descendido. Se cree que una parte importante del producto dirigido a Vietnam sigue teniendo a China como destino final.

**Tabla 7-5 EXPORTACIONES DE CAMARÓN Y LANGOSTINO DE ECUADOR POR PRINCIPALES PAÍSES**

	Volumen de export. (en 1000 toneladas)				Valor de export. (en mill. EUR)			
	2014	2015	2016	Cambio 16/15	2014	2015	2016	Cambio 16/15
Vietnam	60	104	151	46%	369	604	889	47%
Estados Unidos	57	53	49	-7%	399	338	348	3%
España	25	28	32	18%	143	155	201	30%
Francia	23	28	28	3%	140	152	169	11%
Italia	20	18	19	9%	131	105	128	22%
China	13	26	11	-59%	83	155	66	-57%
Otros	34	34	35	5%	248	231	254	10%
<b>Total</b>	<b>232</b>	<b>289</b>	<b>326</b>	<b>13%</b>	<b>1.511</b>	<b>1.741</b>	<b>2.055</b>	<b>18%</b>
<b>Subtotal UE</b>	<b>80</b>	<b>83</b>	<b>91</b>	<b>10%</b>	<b>504</b>	<b>489</b>	<b>588</b>	<b>20%</b>

Fuente: EUMOFA / GTA.

En 2016, los 5 principales Estados miembros importadores de camarón y langostino congelado en valor fueron España (36% de las importaciones comunitarias), Francia (33%), Italia (27%), el Reino Unido (4%) y los Países Bajos (3%).

El atún constituye aproximadamente el 25% del volumen y el 20% del valor de las exportaciones FOB totales. A lo largo del periodo 2011-2016, la UE ganó importancia para las exportaciones de atún ecuatorianas y representó el 58% del valor total de exportación de atún en 2016 (414,4 millones de euros), frente al 42% de 2011 (191,8 millones de euros). Durante los 9 primeros meses de 2017, el porcentaje de la UE aumentó hasta un 68%.

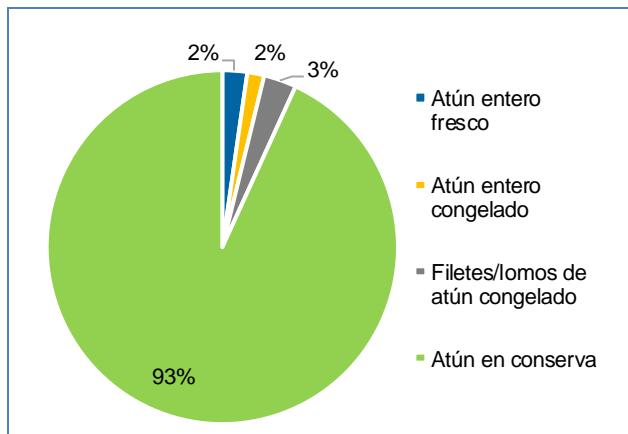
**Tabla 7-6 EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE ATÚN POR PRINCIPALES PAÍSES**

	Volumen de export. (en 1000 toneladas)				Valor de export. (en mill. EUR)			
	2014	2015	2016	Cambio 16/15	2014	2015	2016	Cambio 16/15
España	38	51	51	-2%	119	170	188	11%
EE. UU.	17	20	20	1%	89	112	111	-1%
P. Bajos	22	17	20	17%	86	69	72	5%
Colombia	19	17	20	18%	56	56	67	20%
Italia	8	5	9	72%	35	21	41	97%
Argentina	9	11	11	-1%	29	37	39	4%
Alemania	14	11	10	-4%	51	36	33	-7%
Reino Unido	10	9	9	1%	32	26	27	3%
Francia	9	7	7	-9%	30	28	26	-6%
Otros	68	43	37	-14%	274	133	118	-11%
<b>Total</b>	<b>214</b>	<b>191</b>	<b>193</b>	<b>1%</b>	<b>800</b>	<b>686</b>	<b>720</b>	<b>5%</b>
<b>EU subtotal</b>	<b>106</b>	<b>108</b>	<b>115</b>	<b>6%</b>	<b>371</b>	<b>372</b>	<b>414</b>	<b>11%</b>

Fuente: EUMOFA/GTA.



**Figura 7-6 EXPORTACIONES DE ATÚN POR CATEGORÍA (en valor en 2016)**



Fuente: EUMOFA/GTA.

En 2016, los 5 mayores importadores de atún en conserva en términos de valor fueron España (45% de las importaciones comunitarias), los Países Bajos (17%), Italia (10%), Alemania (8%) y el Reino Unido (7%).

Más del 90% del valor de exportación de atún de Ecuador está representado por el atún en conserva y el resto por lomos de atún congelados y frescos (filetes). Las exportaciones de atún fresco se destinan en su mayoría a Estados Unidos, mientras que España y Estados Unidos son los mayores compradores de lomos congelados. Durante varios años, las importaciones comunitarias de Ecuador se han beneficiado de los tipos aplicados a los derechos de importación, dado que Ecuador es una economía que cumple los requisitos del marco del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP+) de la UE.

Así, las importaciones de atún en conserva tienen un arancel del 0%, en comparación con la tasa general de importación del 24%. Este esquema preferencial de importación también ha permitido un arancel de importación del 3,6% para el camarón y langostino crudo congelado, en lugar del 12% aplicable a otros países NMF (la Nación Más Favorecida), y en conjunto ha sido un factor importante para facilitar el comercio de los productos de la pesca procedentes de Ecuador y destinados a la UE<sup>53</sup>.

Durante 2014, se vivió un proceso de incertidumbre sobre si Ecuador seguiría pudiendo beneficiarse del sistema SGP+ a partir de 2015. Los aranceles preferenciales se ampliaron hasta el 31 de diciembre de 2016. En enero de 2017, Ecuador se unió al Acuerdo de Libre Comercio UE-Perú-Colombia, firmado en 2012. En consecuencia, todos los productos pesqueros de Ecuador se benefician actualmente de un acceso libre de impuestos a la UE<sup>54</sup>.

<sup>53</sup> www.eaf.e2015.unisa.it – Documentos de la conferencia.

<sup>54</sup> Protocolo de Adhesión de Ecuador al Acuerdo de Libre Comercio UE-Colombia-Perú - (<http://trade.ec.europa.eu/doclib/press/index.cfm?id=1261>)

## 8 La pesca y la acuicultura en las islas Feroe

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

### 8.1 INTRODUCCIÓN

Las islas Feroe son un archipiélago situado entre Islandia y Escocia en el Atlántico nororiental. El país es una nación autogobernada bajo la soberanía externa de Dinamarca<sup>55</sup>. Es conocido por su producción acuícola de salmón de Atlántico y por ser una gran nación pesquera, especialmente en lo que se refiere a especies pelágicas. Los pescadores feroeses capturan un amplio abanico de especies dentro de su zona exclusiva de pesca (ZEP) de 200 millas, en aguas internacionales y en las ZEP de otros países, a través de acuerdos<sup>56</sup>.

A pesar de su baja población (50.844 habitantes a 1 de mayo de 2018) y tamaño (1.393 km<sup>2</sup>), las islas Feroe desempeñan un papel fundamental en el mercado global de los productos pesqueros y exportan una amplia gama de productos de diferentes especies. Según el gobierno de las islas Feroe, los productos pesqueros representan el 90-95% de todas las exportaciones del país. En 2017, el 41% del volumen de las exportaciones de productos pesqueros se destinó a mercados comunitarios, con los Países Bajos, Dinamarca y el Reino Unido como mayores importadores.

El sector de la pesca y de la acuicultura genera más del 14% de todos los puestos de trabajo de las islas Feroe, o 3.764 empleos en marzo de 2018 (1.501 en el sector pesquero, 963 en acuicultura y 1.300 en la elaboración de pescado) de un total de 26.358 puestos de trabajo<sup>57</sup>.



Fuente:

<https://www.62n.fo/en/faroe-islands/map-of-the-faroe-islands/>

Las capturas de pescados de mar y la producción acuícola dominan la industria feroesa de los productos pesqueros. Las capturas de crustáceos y moluscos son relativamente bajas.

Tabla 8-1 LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN LAS ISLAS FEROE 2000-2016 (1000 toneladas)

Especie	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Pescados de mar	438	553	348	477	533	578	561
Crustáceos	13	7	5	4	5	5	5
Moluscos	4	5	7	5	5	3	3
Acuicultura	29	20	63	63	71	66	68
<b>Total</b>	<b>483</b>	<b>585</b>	<b>423</b>	<b>550</b>	<b>614</b>	<b>652</b>	<b>637</b>

Fuente: FAO, Hagstova – Agencia de estadística de las islas Feroe.

### 8.2 PRODUCCIÓN

#### 8.2.1 PESCA

Las especies de pescado más importantes de la pesca de captura feroesa son el bacalao, el eglefino y el carbonero, junto con especies pelágicas como el arenque, la bacaladilla y la caballa. Las especies de pescado blanco vendidas principalmente al mercado comunitario cuentan con el mayor valor por kg. En 2017, el bacalao exportado de las islas Feroe a la UE alcanzó un precio medio de 4,3 EUR/kg. La bacaladilla fue la especie que registró el precio más bajo (0,38 EUR/kg de media)<sup>58</sup>. Las capturas de bacaladilla se suelen destinar a la producción de aceite y harina de pescado. La flota pesquera comercial de las islas Feroe está compuesta por palangreros, buques dedicados al enmalle, arrastreros individuales y dobles, cerqueros y algunos buques

<sup>55</sup> Faroeislands.fo - <https://www.faroeislands.fo/the-big-picture/in-brief/>

<sup>56</sup> Faroeislands.fo-nación pesquera orgullosa de sus tradiciones. <https://www.faroeislands.fo/economy-business/fisheries>

<sup>57</sup> Hagstova – Agencia de estadística de las islas Feroe - <http://www.hagstova.fo/en>

<sup>58</sup> EUMOFA.

factoría oceánicos y pequeños buques de bajura. La flota feroesa está compuesta por unos 240 buques con un arqueo bruto (GT) de más de 20 y unas 1000 embarcaciones de menor tamaño<sup>59</sup>.

**Tabla 8-2 PESCA DE CAPTURA DE LAS ISLAS FEROE, PRINCIPALES ESPECIES EN TÉRMINOS DE VOLUMEN (en 1000 toneladas)**

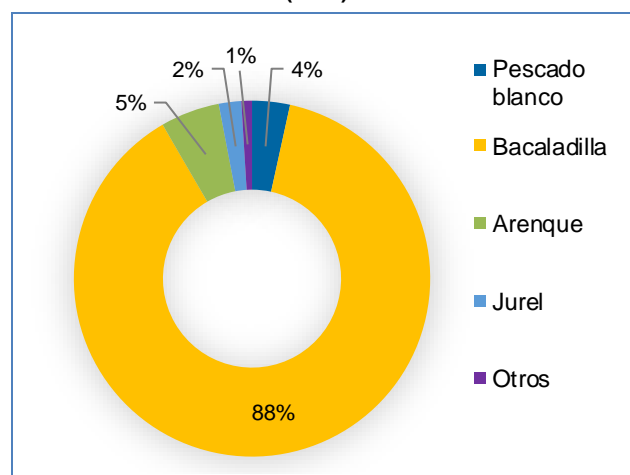
Especie	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Bacaladilla	153	267	43	83	226	282	282
Caballa	21	10	107	145	150	107	94
Arenque	65	72	51	116	43	42	55
Carbonero	36	76	39	30	27	28	32
Bacalao	33	36	30	32	36	40	37
Capelán	60	20	30	29	8	30	8
Eglefino	16	25	5	6	5	7	7
Halibut atlántico	6	2	4	4	4	4	6
Otras especies de pescados de mar	48	46	39	34	32	37	38
<b>Total</b>	<b>438</b>	<b>553</b>	<b>348</b>	<b>477</b>	<b>533</b>	<b>578</b>	<b>561</b>

Fuente: FAO.

Las islas Feroe participan en asociaciones pesqueras internacionales y tienen diferentes acuerdos con otros países ribereños en referencia a poblaciones de peces compartidas.

El diciembre de 2017, la UE y las islas Feroe alcanzaron un acuerdo en materia de oportunidades pesqueras. La UE obtuvo acceso a la caballa, la bacaladilla y el arenque en aguas feroesas y se estableció una cuota para cada especie. A su vez, las islas Feroe obtuvieron acceso a las mismas cuotas para las mismas especies en aguas comunitarias específicas en el mar del Norte<sup>60</sup>.

**Figura 8-1 CAPTURAS COMUNITARIAS EN AGUAS FEROESES (2017)**



Fuente: Hagstova – Agencia de Estadística de las islas Feroe.

Las capturas comunitarias en territorio feroés fueron de aproximadamente 22.450 toneladas en 2017, un 88% de las cuales estuvieron representadas por la bacaladilla<sup>61</sup>.

<sup>59</sup> Cámara de Industria - <http://www.industry.f.fo/international-edition/branch-associations/the-faroe-islands-fish-producers-association/the-faroese-fishing-industry>

<sup>60</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/2018-agreed-record-eu-faroe-islands\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/2018-agreed-record-eu-faroe-islands_en.pdf)

<sup>61</sup> Hagstova – Agencia de Estadística de las islas Feroe - <http://www.hagstova.f.fo/en>

### 8.2.2 ACUICULTURA

A pesar de haberse cosechado un volumen muy limitado de trucha en 2015, la producción se suspendió en 2010. Los factores que influyeron en este acontecimiento fueron los altos derechos antidumping impuestos a la trucha feroesa en el mercado comunitario en 2004 y el aumento de los precios del mercado para el salmón del Atlántico de acuicultura. La industria acuícola de las islas Feroe consiste ahora en algunos actores que producen salmón del Atlántico. El mayor productor opera dentro de una empresa totalmente integrada que controla la cadena de valor, desde el pienso y el smolt hasta el procesado y la exportación.

El cultivo del salmón del Atlántico es una parte importante de la industria feroesa de los productos pesqueros. Las condiciones del océano, con fuertes corrientes y temperaturas relativamente estables, son ideales para la acuicultura. Tras los problemas causados por algunas enfermedades a principios de los 2000, en 2003 el gobierno feroés puso en práctica una estricta normativa para la industria de la acuicultura. El objetivo era crear una producción sostenible de salmón para asegurar el bienestar de los peces y su calidad<sup>62</sup>. La normativa establece que cada instalación dedicada a la producción debe limitarse a una sola generación de salmón y que entre generaciones las instalaciones deben vaciarse, limpiarse y permanecer en barbecho durante al menos dos meses.

**Tabla 8-3 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE LAS ISLAS FEROE (volumen en toneladas)**

Especie	2000	2005	2013	2014	2015	2016	2017
Salmón del Atlántico	27.477	15.549	63.266	70.893	66.090	68.271	71.172
Trucha	1.184	4.044	0	72	0	0	0
<b>Total</b>	<b>28.661</b>	<b>19.593</b>	<b>63.266</b>	<b>70.965</b>	<b>66.090</b>	<b>68.271</b>	<b>71.172</b>

Fuente: Hagstova – Agencia de Estadística de las islas Feroe.

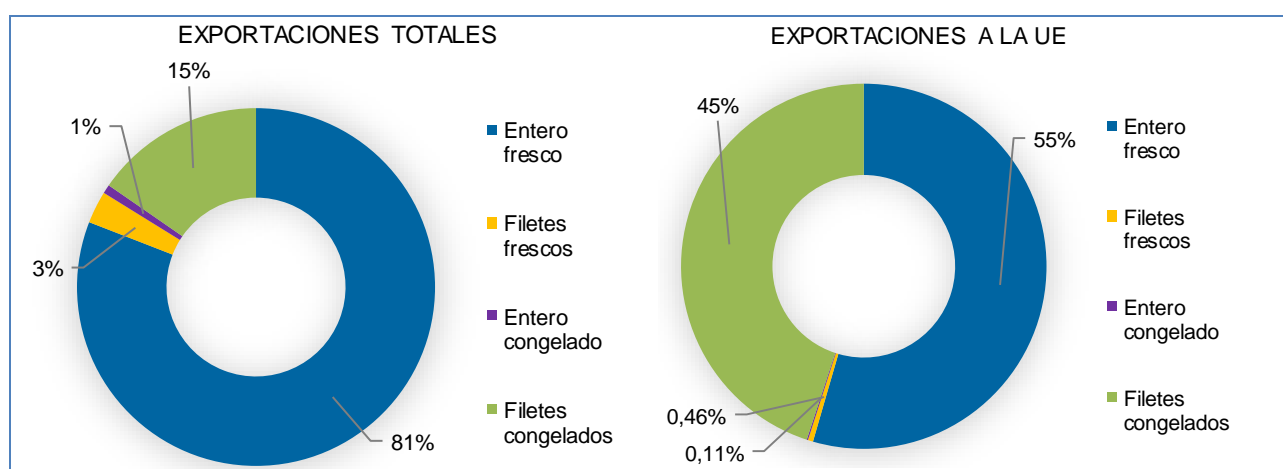
### 8.3 PROCESADO DE PRODUCTOS PESQUEROS

La industria del procesado de los productos pesqueros en las islas Feroe es variada. Las capturas de especies pelágicas, como la caballa y el arenque suelen destinarse a la producción de aceite y harina de pescado. Los productos se utilizan para la producción de pienso para peces en las islas Feroe o se exportan a Europa con distintos fines. La caballa entera congelada y el arenque se exportan directamente desde las islas Feroe para la producción de harina y aceite de pescado en otros lugares.

Las capturas procedentes de la pesca se exportan frescas a Escocia o Dinamarca o se procesan en fábricas en las islas Feroe. Con las capturas se elaboran filetes, tanto frescos como congelados, o se salan antes de su exportación<sup>63</sup>. De las capturas de la pesca exportadas a la UE, en torno al 70% son productos congelados<sup>64</sup>.

Las empresas producen salmón del Atlántico cuentan con sus propias instalaciones de procesado: el salmón se suele exportar en forma de pescado entero fresco y filetes congelados.

**Figura 8-2 EXPORTACIONES TOTALES FEROEASAS DE SALMÓN Y EXPORTACIONES A LA UE DE SALMÓN POR ESTADO DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN**



Fuente: EUMOFA.

<sup>62</sup> <https://www.faroeislands.f.o/economy-business/aquaculture/>

<sup>63</sup> VMF - <http://www.vmf.f.o/industries/>

<sup>64</sup> EUMOFA.

## 8.4 COMERCIO

Desde 1997, las islas Feroe tienen un acuerdo de libre comercio con la UE, por el que el pescado fresco y refrigerado está libre de impuestos<sup>65</sup>.

Asimismo, los productos pesqueros congelados más importantes (en volumen y valor) también se pueden vender al mercado comunitario libres de impuestos. Lo mismo ocurre con importantes productos de pescado procesado<sup>66</sup>. El país también cuenta con acuerdos de libre comercio con Islandia, Noruega y Suiza.

Las islas Feroe también se benefician de que son el único país del norte de Europa que no está incluido en el veto impuesto por Rusia a las importaciones en 2014. Esto convierte al país en el único proveedor extranjero de salmón fresco de acuicultura al mercado ruso. El veto a las importaciones también da a las islas Feroe una ventaja con otros productos pesqueros en el mercado ruso, ya que el veto también incluye otras especies. En 2010, Rusia importó 5.000 toneladas de productos pesqueros de las islas Feroe. En 2017, el país importó 156.000 toneladas. Las importaciones rusas de arenque, caballa y salmón de las islas Feroe han aumentado especialmente.

### 8.4.1 IMPORTACIONES

Las importaciones de productos de la pesca y de la acuicultura a las islas Feroe son mínimas en comparación con el nivel de las exportaciones desde el país. Las importaciones alcanzaron los 40.788 euros en 2017, mientras que las exportaciones se situaron en 1.063 millones de euros.

Según Hagstova, los productos pesqueros/marinos importados se registran como “materias primas para la producción de pescado”. Estos productos alcanzaron un valor aproximado de 40.800 euros en 2017, de los cuales 17.300 euros corresponden a productos procedentes de Estados miembros. Lo más probable es que estas cantidades hagan referencia a desembarques de pescados de mar por parte de buques extranjeros en las islas Feroe. Las estadísticas no diferencian las especies de las que procede la materia prima.

Tabla 8-4 IMPORTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN PESQUERA (valor en EUR)

País de origen	2013	2014	2015	2016	2017
UEE-28	5.343	8.140	7.108	9.123	17.273
Otros países europeos	16.574	6.407	15.612	17.286	22.076
Otros	701	2.017	1.817	2.796	1.438
<b>Total</b>	<b>22.618</b>	<b>16.565</b>	<b>24.537</b>	<b>29.206</b>	<b>40.788</b>

Fuente: Hagstova – Agencia de Estadística de las islas Feroe.

### 8.4.2 EXPORTACIONES

Las exportaciones feroesas de productos de la pesca y de la acuicultura se destinan principalmente a la UE. En los últimos años han seguido una tendencia ascendente, alcanzando las 202.000 toneladas en 2016 y 2017. Las principales especies o productos importados por la UE son la caballa, el arenque, la bacaladilla, la harina de pescado, el bacalao y el carbonero.

Tabla 8-5 EXPORTACIONES FEROSAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA (volumen en 1000 toneladas)

Mercados	2013	2014	2015	2016	2017
UE-28	176	192	151	202	202
Rusia	70	62	118	108	156
Noruega	30	25	37	72	59
Nigeria	52	46	38	11	20
EE. UU.	15	15	13	15	13
China	14	16	11	12	13
<b>Total</b>	<b>356</b>	<b>357</b>	<b>369</b>	<b>420</b>	<b>462</b>

Fuente: EUMOFA.

<sup>65</sup> <https://www.government.f/en/foreign-relations/missions-of-the-faroe-islands-abroad/the-mission-of-the-faroes-to-the-european-union/the-faroe-islands-and-the-european-union/free-trade-agreement/>

<sup>66</sup> Government.f- Libre comercio entre las islas Feroe y la comunidad europea

**Tabla 8-6 EXPORTACIONES FERROESAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA (valor en millones de EUR)**

Mercados	2013	2014	2015	2016	2017
UE-28	404	417	379	469	506
Rusia	83	131	237	243	319
EE. UU.	86	88	80	121	104
China	53	52	48	76	62
Noruega	27	29	43	50	59
Nigeria	61	48	41	10	12
<b>Total</b>	<b>714</b>	<b>764</b>	<b>827</b>	<b>969</b>	<b>1.063</b>

Fuente: EUMOFA.

Dinamarca importa principalmente productos marinos de las islas Feroe para uso no alimentario, como la harina de pescado y la bacaladilla. Las islas Feroe solamente exportan pequeñas cantidades de pescado blanco a Dinamarca. Los Países Bajos importan principalmente pescados pelágicos, como la caballa, el arenque y la bacaladilla. Las exportaciones al Reino Unido consisten principalmente en bacalao, eglefino y harina de pescado. Alemania importa principalmente caballa.

**Tabla 8-7 EXPORTACIONES FERROESAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA A LA UE (volumen en 1000 toneladas)**

País de destino	2013	2014	2015	2016	2017
Dinamarca	48	52	29	63	37
Países Bajos	32	53	42	44	56
Reino Unido	23	23	17	26	29
Alemania	25	18	13	16	28
Polonia	10	13	12	17	17
Francia	10	10	8	11	8
España	6	5	8	6	7
Italia	5	5	6	6	7
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>178</b>	<b>136</b>	<b>191</b>	<b>187</b>

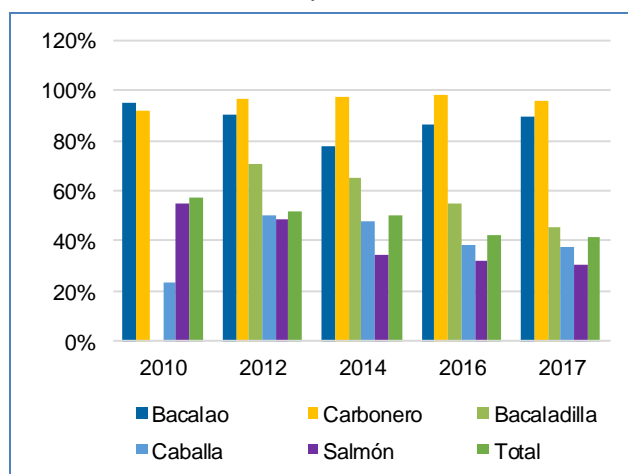
Fuente: EUMOFA.

**Tabla 8-8 EXPORTACIONES FERROESAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA A LA UE (valor en millones de EUR)**

Países de destino	2013	2014	2015	2016	2017
Reino Unido	91	88	78	112	103
Países Bajos	72	85	48	68	104
Alemania	52	53	64	77	65
Reino Unido	39	45	36	41	61
Francia	42	38	36	49	33
Polonia	23	23	36	31	39
España	30	27	27	33	34
Italia	23	24	26	24	28
<b>Total</b>	<b>372</b>	<b>383</b>	<b>350</b>	<b>437</b>	<b>467</b>

Fuente: EUMOFA.

**Figura 8-3 IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE PRODUCTOS PESQUEROS DESDE LAS ISLAS FEROE (% DEL VOLUMEN TOTAL DE EXPORTACIÓN)**



Fuente: EUMOFA.

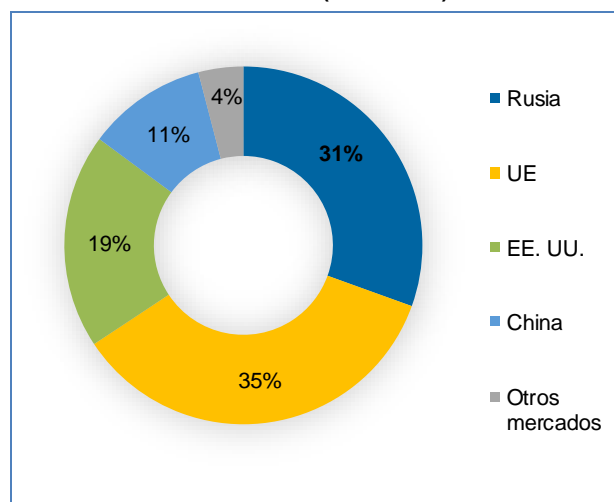
La UE importa varias especies de las islas Feroe. En lo que se refiere al bacalao y el carbonero, prácticamente todas las capturas feroesas se exportan a la UE, con un porcentaje total de exportación del 90% en el caso del bacalao y del 96% en el caso del carbonero en 2017. En 2012, la UE importó el 71% de las capturas de bacaladilla de las islas Feroe. En 2017, el porcentaje había caído al 46%.

De todas las exportaciones de productos pesqueros de las islas Feroe en 2017, el 41% se dirigieron a la UE, lo cual supuso un descenso con respecto al 57% de 2010.

### 8.4.3 EXPORTACIONES DE SALMÓN

En los últimos años, los países de destino de las exportaciones feroesas han cambiado drásticamente. En 2010, Rusia solamente importaba el 1% del volumen total de exportación de salmón. Tras el veto ruso a las importaciones impuesto en 2014 a otros países europeos, Rusia exportó el 34% del volumen de salmón exportado de las islas Feroe en 2017. El porcentaje de la UE cayó del 55% de 2010 al 31% de 2017.

**Figura 8-4 PRINCIPALES MERCADOS DE LAS EXPORTACIONES FEROESAS DE ACUICULTURA (% en valor)**



Fuente: EUMOFA.

**Tabla 8-9 EXPORTACIONES FEROESAS DE SALMÓN (volumen en 1000 toneladas y valor en millones de euros)**

Mercado	2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Rusia	21	123	17	121	21	159
UE	13	109	20	169	19	183
EE. UU.	12	78	14	119	12	101
China	8	42	9	70	7	56
Otros mercados	2	14	2	13	3	21
<b>Total</b>	<b>56</b>	<b>367</b>	<b>61</b>	<b>492</b>	<b>62</b>	<b>520</b>

Fuente: EUMOFA.

## 8.5 PERSPECTIVAS Y DESARROLLO FUTURO

En diciembre de 2017, el parlamento de las islas Feroe aprobó una ley que representa una importante reforma para la gestión pesquera nacional. El objetivo consiste en asegurar que los recursos naturales del océano son beneficiosos para los feroeses. Para añadir valor a la industria, la legislación requiere que todo el pescado capturado en aguas feroesas se desembarque en las islas Feroe y con el tiempo se exigirá a los buques que desembarquen todo el pescado, para eliminar los descartes<sup>67</sup>. Las licencias de pesca solamente se pueden otorgar a operadores feroeses. Para poder participar en las pesquerías feroesas, la empresa o particular debe estar inscrito y pagar impuestos en las islas Feroe y pagar a su tripulación de acuerdo con la normativa y convenios del mercado laboral de las islas Feroe. Se establecerá un periodo de seis años para la retirada progresiva de la titularidad extranjera<sup>68</sup>.

Las ayudas a la industria pesquera, que alcanzaron los 172,6 millones de DKK en 1995, fueron descendiendo gradualmente hasta los 2,4 millones de DKK (328.000 EUR) en 2017. En los años 1990 y 2000, las ayudas consistieron principalmente en subsidios para salarios e inversión, mientras que actualmente se limitan a ayudas para el transporte.

En lo que se refiere al campo comercial, las islas Feroe han entablado negociaciones con Rusia con el objetivo de alcanzar un acuerdo de libre comercio (TLC). Hay negociaciones en curso con la Unión Económica Euroasiática (UEEA), que incluye a Rusia, Bielorrusia, Kazakstán, Armenia y Kirguistán.

Asimismo, el país firmó un TLC con Turquía en 2017, a la espera de ponerse en práctica. Las islas Feroe también han alcanzado un acuerdo comercial con China: desde enero de 2018, los dos países cuentan con un acuerdo veterinario que regula, entre otras cosas, las exportaciones de caballa.

<sup>67</sup> Gov ernment.fo – El parlamento feroés aprueba una reforma pesquera (<https://www.gov ernment.fo/en/news/news/the-faroese-parliament-passes-f-isher-ies-ref orm/>)

<sup>68</sup> Gov ernment.fo – El parlamento feroés aprueba una reforma pesquera (<https://www.gov ernment.fo/en/news/news/the-faroese-parliament-passes-f-isher-ies-ref orm/>)



## 9 La pesca y la acuicultura en Ghana

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

### 9.1 INTRODUCCIÓN

Ghana se encuentra en el golfo de Guinea, en África occidental, haciendo frontera con la costa de Marfil al oeste y Togo al este. Cuenta con una importante población de peces y una fuerte tradición tanto de captura como de consumo de productos pesqueros. Nada más y nada menos que 2,2 millones de personas dependen del sector pesquero para su sustento. Las poblaciones de peces están muy sobreexplotadas y dependen de las importaciones para cubrir la demanda anual<sup>69</sup>.

Ghana cuenta con un mar territorial de 12 millas náuticas (M), una zona contigua de 24 M y una Zona Económica Exclusiva (ZEE) de 200 M, que abarca un área de 225.000 km<sup>2</sup>. Con esta combinación de valiosos atributos y una costa de 550 kilómetros que se extiende de Aflao al este a Half Assinni en el oeste, el sector pesquero de Ghana contribuye considerablemente a un sustento sostenible, la seguridad alimentaria y la reducción de la pobreza<sup>70</sup>.

Se estima que el sector pesquero de Ghana contribuye al 3% del PIB global y al 5% del valor de la producción agrícola. En torno al 10% de la población del país se dedica a diferentes aspectos de la industria pesquera<sup>71</sup>. En 2016, el país contaba con una producción de 379.000 toneladas procedentes de la pesca marina y de aguas de interior. En 2017, importaron 357.000 toneladas. Las especies importadas son, en su mayoría, especies de caballa y pequeños pelágicos procedentes de Mauritania, Marruecos y Bélgica, entre otros<sup>72</sup>. En las tablas 11 y 12 se muestran los principales países importadores.

Las capturas de pescados marinos y de agua dulce (del lago Volta) dominan la industria pesquera.



Tabla 9-1 LA PESCA EN GHANA 2000–2016 (volumen en 1000 toneladas)

Especies	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Pescados de mar	371	287	266	202	190	239	229
Pescados de agua dulce	80	76	117	122	128	135	142
Crustáceos	1,6	4,2	3,6	2,8	1,3	0,9	0,9
Pescados diádromos	3,3	5,5	4,4	3,3	2,9	13,0	4,3
Moluscos	1,8	2,5	2,0	2,6	3,9	3,4	3,7
<b>Total</b>	<b>457</b>	<b>375</b>	<b>393</b>	<b>333</b>	<b>326</b>	<b>391</b>	<b>379</b>

Fuente: FAO.

### 9.2 PRODUCCIÓN DE LA PESCA MARINA

La estructura de la industria pesquera marina de Ghana se puede dividir en cuatro grupos identificables: el artesanal, el semiindustrial (sector inshore), el industrial (alta mar) y las flotas cuya especie objetivo es el atún<sup>73</sup>. Las especies pelágicas se dirigen principalmente al consumo local, aunque se exporta una gran cantidad de atún. Las capturas de Ghana procedentes de la pesca marina han descendido en los últimos años. La captura de especies pelágicas se ha reducido especialmente, probablemente debido a problemas de gestión de los stocks, así como a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR). Entre 2000 y 2016, las capturas totales cayeron un 37%, de 364.000 toneladas a 229.000 toneladas.

<sup>69</sup> <https://www.mofad.gov.gh/projects/west-africa-regional-fisheries-programme/warfp-ghana-project-overview>

<sup>70</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/GHA/en>

<sup>71</sup> <http://gipcghana.com/21-investment-projects/agriculture-and-agribusiness/fishing-and-aquaculture/300-investing-in-ghana-s-fishing-industry.html>

<sup>72</sup> EUMOFA.

<sup>73</sup> <http://gipcghana.com/21-investment-projects/agriculture-and-agribusiness/fishing-and-aquaculture/300-investing-in-ghana-s-fishing-industry.html>

Las flotas comunitarias pesqueras de larga distancia llevan capturando atún tropical en el golfo de Guinea desde los años 1950, actualmente, capturan en torno al 10% de las capturas totales de atún en el océano Atlántico. Aunque la UE nunca ha celebrado ningún acuerdo pesquero con Ghana, la flota comunitaria lleva faenando en aguas de Ghana con licencias privadas desde el año 2007<sup>74</sup>.

Tabla 9-2 **CAPTURAS DE LA PESCA MARINA DE GHANA, PRINCIPALES ESPECIES (volumen en 1000 toneladas)**

Especie	2000	2005	2012	2013	2014	2015	2016
Alacha	102	64	25	26	21	23	27
Boquerón	84	36	50	8	6	5	13
Listado	35	54	56	45	49	61	51
Rabil	12	13	10	9	12	13	19
Patudo	5	9	9	11	10	12	5
Estomino del Atlántico	28	6	8	4	4	4	2
Burro ojón	10	17	13	7	7	13	15
Alacha de Madeira	15	14	9	7	5	6	2
Otros	72	73	85	86	76	101	94
<b>Total</b>	<b>364</b>	<b>287</b>	<b>266</b>	<b>202</b>	<b>190</b>	<b>239</b>	<b>229</b>

Fuente: FAO.

### 9.2.1 PESCA ILEGAL

En noviembre de 2013, Ghana recibió la sanción de “tarjeta amarilla” por parte de la Comisión Europea debido a la incapacidad de tomar acciones suficientes contra las actividades pesqueras INDNR<sup>75</sup>. Tras la sanción, Ghana ha progresado en la mejora de la gobernanza del sector pesquero y en la lucha contra la pesca INDNR.

A través del Programa Regional de Pesca de África Occidental (WARFP), el país ha puesto en marcha medidas legislativas pesqueras, una colaboración internacional y recursos para gestionar y regular el sector pesquero. En octubre de 2015, la sanción de “tarjeta amarilla” fue levantada, cuando la Comisión Europea (CE) retiró a Ghana de la lista de vigilancia INDNR<sup>76</sup> y reconoció el fuerte compromiso del país frente a la pesca INDNR<sup>77</sup>. Después de 2015, Ghana mostró interés en establecer un acuerdo de colaboración pesquera con la UE. Se realice un informe de evaluación para la CE en 2016, evaluando la viabilidad de establecer un Acuerdo de Asociación de Pesca Sostenible (SPPA por sus siglas en inglés) y un Protocolo entre la Unión Europea (UE) y la República de Ghana<sup>78</sup>.

## 9.3 PRODUCCIÓN PESQUERA DE INTERIOR

La pesca de interior se considera pesca a pequeña escala/artesanal. Las reservas del lago Volta y las lagunas costeras son las principales fuentes de peces de interior o de agua dulce. Existen en torno a 80.000 pescadores y 20.000 procesadores de pescado y comercializadores dedicados a la pesca en el lago Volta. Hay 17.500 canoas que pescan de manera activa en dicho lago. Los aparejos utilizados son: redes de enmalle, anzuelo y sedal, nasas, arpones y atidja (brush park)<sup>79</sup>. En 2016, las capturas de la pesca de interior ascendieron a 142.000 toneladas<sup>80</sup>.

## 9.4 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA

La acuicultura ha surgido recientemente como medio seguro para cubrir el déficit de la demanda de pescado en Ghana. Se considera la forma más sostenible de cubrir el hueco entre la demanda interna y la oferta<sup>81</sup>. El subsector de la acuicultura abarca principalmente acuicultores de subsistencia a pequeña escala, que practican la acuicultura extensiva en estanques de tierra<sup>82</sup>. Las especies producidas en la acuicultura de Ghana son principalmente la tilapia del Nilo y el *Clarias gariepinus* y el arowana africano en pequeños volúmenes. La tilapia del Nilo es la principal especie producida en acuicultura, con un volumen de cosecha de 50.900 toneladas, que representa el 97% de la producción acuícola total (52.480 toneladas) en 2016. La producción acuícola de tilapia ha ido creciendo de manera continua desde 2010, cuando se recogieron 9.400 toneladas.

## 9.5 COMERCIO

<sup>74</sup> <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/0750e79f-fff2-11e6-8a35-01aa75ed71a1>

<sup>75</sup> [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-15-5736\\_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-5736_en.htm)

<sup>76</sup> <https://www.modernghana.com/news/822962/ghana-makes-progress-in-combating-illegal-fishing.html>

<sup>77</sup> [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-15-5736\\_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-5736_en.htm)

<sup>78</sup> <https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/0750e79f-fff2-11e6-8a35-01aa75ed71a1>

<sup>79</sup> Research gate- análisis de la cadena de valor de las pesquerías en Ghana.

<sup>80</sup> FAO.

<sup>81</sup> <https://www.mof.ad.gov.gh/projects/west-africa-regional-fisheries-programme/warf-p-ghana-project-overview/>

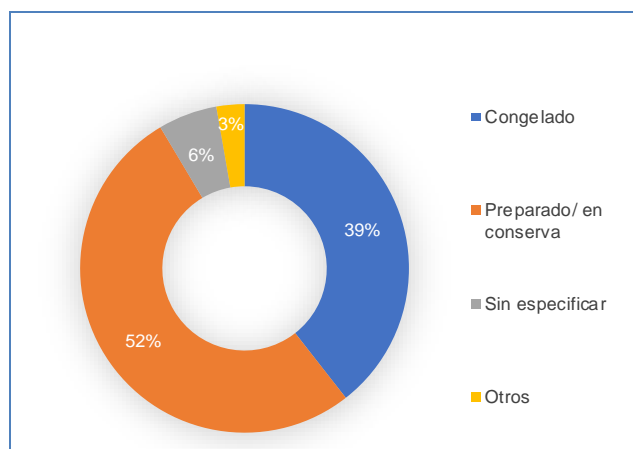
<sup>82</sup> <http://gipcghana.com/21-investment-projects/agriculture-and-agribusiness/fishing-and-aquaculture/300-investing-in-ghana-s-fishing-industry.html>

## 9.5.1 EXPORTACIÓN

El atún representa el principal producto pesquero exportado actualmente desde Ghana. Los stocks, gestionados por ICCAT, son capaces de mantener los niveles de captura actuales de los cerqueros industriales y de los cañeros. La exportación de productos pesqueros desde Ghana ha fluctuado en los últimos años, con un fuerte aumento de 2016 a 2017. El mayor importador comunitario de productos desde Ghana es actualmente el Reino Unido, que importa principalmente atún en conserva.

El atún se suele exportar congelado y entero o en latas a China, Irán, Tailandia y la UE.

Figura 9-1 EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE GHANA – DESGLOSE POR ESTADO DE CONSERVACIÓN EN VALOR EN 2017



Fuente: EUMOFA

Tabla 9-3 VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE GHANA POR PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (volumen en toneladas)

Especie	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Rabil	987	1.119	9	6.566	8.271	15.250
Otros pescados planos	0	4.068	4.178	2.719	6.641	4.310
Atunes, diversos	1.915	1.307	151	565	356	14.041
Otros pescados de mar	7.719	2.529	1.506	1.892	1.624	1.238
Otros	1.824	2.893	5.279	2.405	5.338	16.899
<b>Total</b>	<b>12.445</b>	<b>11.915</b>	<b>11.124</b>	<b>14.147</b>	<b>22.229</b>	<b>51.738</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 9-4 VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS DE GHANA, POR PAÍS DE DESTINO (volumen en toneladas)

Mercados	2012	2013	2014	2015ls	2016	2017
China	3.673	6.074	5.411	5.446	12.188	10.914
Costa de Marfil	880	2.168	0	6.566	5.254	1.137
Irán	815	111	0	0	806	9.533
Tailandia	833	0	0	0	0	7.285
Reino Unido	11	10	10	5	4	5.896
España	1.139	847	1.530	694	591	438
Japón	58	3	0	0	141	4.605
Italia	695	426	555	0	74	2.272
Francia	214	754	76	0	0	2.496
Portugal	1.031	175	334	466	132	759
Otros	3.096	1.347	3.207	969	3.040	6.404
<b>Total</b>	<b>12.445</b>	<b>11.915</b>	<b>11.124</b>	<b>14.147</b>	<b>22.229</b>	<b>51.738</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 9-5 VALOR DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS DE GHANA, POR PAÍS DE DESTINO (valor en EUR 1000)

Mercados	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Reino Unido	8	12	13	3	1	23.325
China	1.917	3.126	2.115	1.717	4.020	6.505
Irán	738	43	0	0	707	12.038
Francia	308	1.020	83	0	0	11.108
Costa de Marfil	741	3.055	0	3.740	2.326	1.932
Tailandia	604	0	0	0	0	8.800
Alemania	0	4	7	0	0	9.194
Italia	279	206	95	0	432	7.940
Portugal	1.545	253	431	1157	420	3.308
España	1.444	814	1.471	853	813	537
Otros	3.179	1.344	3.347	882	1.887	12.001
<b>Total</b>	<b>10.764</b>	<b>9.877</b>	<b>7.562</b>	<b>8.352</b>	<b>10.606</b>	<b>96.688</b>

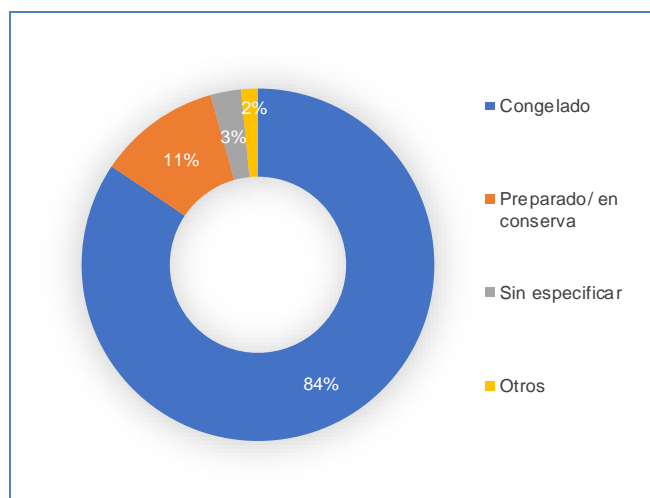
Fuente: EUMOFA.

Tabla 9-6 EXPORTACIÓN DE ESPECIES DE ATÚN DE GHANA (volumen en 1000 toneladas y valor en 1000 EUR)

Conservación	2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Atunes, diversos	565	476	356	471	14.041	52.272
Rabil	6.566	3.740	8.271	4.429	15.250	20.252
Listado	0	0	182	245	7.008	10.490
Atún, rojo	0	0	0,4	0,4	1.703	1.265
Patudo	0	0	0	0	548	772
Albacora	0	0	0	0	101	260
<b>Total</b>	<b>7.131</b>	<b>4.216</b>	<b>8.809</b>	<b>5.146</b>	<b>38.651</b>	<b>85.310</b>

Fuente: EUMOFA.

## 9.5.2 IMPORTACIÓN

Figura 9-2 **IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE GHANA – DESGLOSE POR ESTADO DE CONSERVACIÓN EN VALOR EN 2017**

Fuente: EUMOFA.

La demanda de pescado de Ghana es actualmente superior a la oferta interna, por lo que Ghana se ha convertido en un importador global de pescado. Con un alto consumo de pescado per cápita (25 kg/año per cápita), Ghana importa pescado de países de todo el mundo<sup>83</sup>.

En 2017, se importaron 357.000 toneladas de pescado, con un valor de 244 millones de euros, para completar la oferta local. El volumen de importación ha aumentado en los últimos años. En 2010, Ghana importó 216.000 toneladas y en 2016 las importaciones ascendieron a 372.000 toneladas.

Los grandes volúmenes de caballa que se importaron a Ghana en 2017 procedieron en su mayoría de Japón (22.000 toneladas), Mauritania (21.000 toneladas) y China (18.000 toneladas).

El jurel se importó principalmente de Mauritania (35.000 toneladas), Bélgica (23.000 toneladas) y Marruecos (16.000 toneladas).

Las importaciones de Ghana consisten principalmente en caballa congelada entera/eviscerada (104.000 toneladas).

Tabla 9-7 **IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS DE GHANA (volumen en 1000 toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Caballa	71	119	94	118	125	123
Jurel, otros	0	75	71	87	118	111
Pequeños pelágicos diversos	52	74	74	52	83	78
Otros pescados de mar	104	52	25	36	31	23
Merluza	1	2	2	3	6	12
Arenque	0	4	1	1	2	3
Otras especies	14	14	13	8	7	8
<b>Total</b>	<b>243</b>	<b>340</b>	<b>279</b>	<b>306</b>	<b>372</b>	<b>357</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 9-8 **IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE GHANA POR PAÍS DE ORIGEN (volumen en 1000 toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Mauritania	68	53	83	53	83	83
Marruecos	39	69	44	53	43	49
Bélgica	4	17	12	31	67	47
China	9	23	17	19	23	22
Guinea-Bissau	0	47	15	20	18	10
Angola	0	1	20	33	15	29
Senegal	45	9	2	5	5	3
Japón	7	14	6	4	13	23
Otros países	72	107	81	87	104	92
<b>Total</b>	<b>243</b>	<b>340</b>	<b>279</b>	<b>306</b>	<b>372</b>	<b>357</b>

Fuente: EUMOFA.

<sup>83</sup>[https://www.researchgate.net/profile/Pierre\\_Failler/publication/277329183\\_Value\\_chain\\_analysis\\_of\\_the\\_fishery\\_sector\\_in\\_Ghana\\_with\\_focus\\_on\\_quality\\_environmental\\_social\\_sustainable\\_food\\_safety\\_organic\\_requirements\\_and\\_its\\_compliance\\_infrastructure/links/5568776808aeab77721fd7ab/Value-chain-analysis-of-the-fishery-sector-in-Ghana-with-focus-on-quality-environmental-social-sustainable-food-safety-organic-requirements-and-its-compliance-infrastructure.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Pierre_Failler/publication/277329183_Value_chain_analysis_of_the_fishery_sector_in_Ghana_with_focus_on_quality_environmental_social_sustainable_food_safety_organic_requirements_and_its_compliance_infrastructure/links/5568776808aeab77721fd7ab/Value-chain-analysis-of-the-fishery-sector-in-Ghana-with-focus-on-quality-environmental-social-sustainable-food-safety-organic-requirements-and-its-compliance-infrastructure.pdf)

Tabla 9-9 **IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE GHANA POR PAÍS DE ORIGEN (valor en millones de EUROS)**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Mauritania	56	40	64	45	65	50
Marruecos	24	46	31	45	30	34
Bélgica	3	10	8	26	50	34
Japón	6	13	6	4	11	18
China	6	15	11	13	15	17
Angola	0	1	13	23	9	16
Estados Unidos	1	2	1	4	2	12
Sierra Leona	0	0	3	2	4	6
Otros países	88	123	61	70	101	56
<b>Total</b>	<b>184</b>	<b>251</b>	<b>198</b>	<b>233</b>	<b>288</b>	<b>244</b>

Fuente: EUMOFA.

## 9.6 CONSUMO

El Ministerio de Alimentación y Agricultura ha reconocido el pescado como la fuente preferida de proteína animal de Ghana y en torno al 75% de la producción interna total de pescado se consume a nivel local. El Ministerio estima que el pescado contribuye a un 60% de la ingesta de proteína animal de la población. El consumo per cápita se calcula en aproximadamente 25 kg al año<sup>84</sup>. Con una población de 28 millones (2016) y un crecimiento estimado del 2,1% anual<sup>85</sup>, y una fuerte tradición de comer pescado, se espera que la dependencia de Ghana de las importaciones de productos pesqueros aumente en el futuro.

## 9.7 ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DEL SECTOR PESQUERO DE GHANA

El Ministerio de Pesca y Desarrollo Acuícola (MOFAD) de Ghana fue creado en 2013 para acelerar el desarrollo del sector pesquero. Además de combatir la pesca INDNR, desarrollar una infraestructura pesquera para modernizar el sector y promover el desarrollo acuícola, Ghana preside el Programa Regional de Pesca de África Occidental (WARF) y el Programa de Gestión de Pesca Sostenible (SFM).

Ambos programas tienen como objetivo mejorar el desarrollo sostenible del sector pesquero. El programa WARF se centra en reducir la pesca ilegal, aumentando el volumen y el beneficio generado por los recursos pesqueros y desarrollando la acuicultura para un aumento de la seguridad alimentaria nacional, el desarrollo económico y la reducción de la pobreza. El objetivo del programa SFM consiste en reconstruir los stocks de peces marinos objetivo que han sufrido grandes descensos en sus desembarques en la última década, especialmente en el caso de las pesquerías de los pequeños pelágicos, que son importantes para la seguridad alimentaria de Ghana.

<sup>84</sup> [http://mofa.gov.gh/site/?page\\_id=244](http://mofa.gov.gh/site/?page_id=244)

<sup>85</sup> El Banco Mundial.

## 10 La pesca y la acuicultura en la India

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



Fuente: <http://www.maps-of-india.com>

La India es uno de los mayores actores de la industria mundial de los productos pesqueros. En 2015, se situó como el tercer mayor productor del mundo (pesca marina, continental y acuicultura). Fue el tercer mayor productor acuícola y el cuarto productor de pesca de captura (incluyendo la pesca continental). El valor de las exportaciones indias de pescado, crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos alcanzó los 4.200 millones de euros en 2015 (4.900 millones de dólares estadounidenses)<sup>86</sup>. Esto supuso un descenso del 13% con respecto a 2014. El langostino congelado representa una parte importante del valor de exportación de la India, pero aparte del langostino cultivado, la mayoría de la producción se destina al mercado interno.

### 10.1 PRODUCCIÓN

#### 10.1.1 CAPTURAS

India cuenta con una costa de 7.516 km que se extiende a lo largo de nueve estados marítimos y cuatro territorios de la unión<sup>87</sup>. La Zona Económica Exclusiva de la India (ZEE) alcanza más de 2 millones de km<sup>2</sup>. Asimismo, la India cuenta con numerosos ríos y lagos, en los que se produce una importante actividad pesquera continental<sup>88</sup>.

Según la FAO, la producción total de pesca de captura alcanzó más de 4,8 millones de toneladas en 2015, de las cuales aproximadamente el 25% proceden de recursos continentales. Los recursos indios de agua dulce consisten en ríos y canales (197.024 km), embalses (3,15 millones de ha), estanques y tanques (235 millones de ha), brazos muertos y meandros abandonados (1,3 millones ha), aguas salobres (1,24 millones de ha) y estuarios (0,29 millones de ha). La producción de pescado de captura continental

aumentó de 192.000 toneladas en 1950 a 1,25 millones de toneladas en 2014; las principales especies son carpas, siluros y cabezas de serpiente<sup>89</sup>.

La producción de pescados de mar aumentó de 50.000 toneladas registradas en 1950 hasta 3,51 millones de toneladas en 2015, acercándose al potencial de captura de 4,4 millones de toneladas de la ZEE de la India, pero registrando un descenso del 5,3% frente a los 3,59 millones de toneladas de 2014. Las principales especies son la sardina, la gamba, los cefalópodos, el barbudo y los nemipteridae, así como el atún, el bonito y el marlín.

En 2016, los desembarques de pescados de mar alcanzaron los 3,63 millones de toneladas, un incremento del 6,6% con respecto a 2015. El valor estimado correspondiente fue de 6.420 millones de euros, una diferencia del 21% con respecto a 2015. Las especies pelágicas contribuyeron en un 52% a los desembarques totales (principales especies: caballa india, sardina india y listoncillo). Las especies demersales representaron el 29% de los desembarques (nemipteridae, corvina gurrubata y cataluja espejuelo), los crustáceos fueron responsables de un 12% (gamba) y los moluscos de un 7% (calamar y pota y jibia y globito).

En 2016, la caballa india fue la especie de mayor volumen, con 249.000 toneladas; la sardina india se situó en segunda posición, manteniendo la tendencia descendente observada desde 2013. Asimismo, se observó un cambio importante en el patrón de desembarque de 2016 del cataluja espejuelo (*Priacanthus* spp.). De unas meras 43.576 toneladas en 2015, los desembarques aumentaron considerablemente hasta las 130.000 toneladas<sup>90</sup>.

Las capturas de pescados de mar son mayores en las aguas de la costa oeste de la India (64% del volumen de desembarque en 2016) debido a la gran plataforma continental del mar Árabe y a la activa surgencia. En 2016, la región noroccidental, incluyendo Gujarat y Maharashtra, fue responsable del 33% del volumen de los desembarques; la región suroccidental, que incluye Goa, Karnataka y Kerala, representó el 31%; la región suroriental, que abarca Tamil Nadu, Pondicherry y Andhra Pradesh, fue responsable del 26%; y la región nororiental, formada por Orissa y Bengala occidental, representó un 10%.

La pesca de bajura se enmarca dentro de la jurisdicción estatal y se produce en las 12 primeras millas náuticas desde la costa hasta alta mar. Las operaciones de alta mar, dentro de la jurisdicción del gobierno de la unión, se producen entre las 12 millas náuticas y el límite exterior de la ZEE. La gestión de la pesca costera recae en los gobiernos estatales, que suelen operar a través de departamentos de pesca estatales y bajo una legislación específica<sup>91</sup>.

Según las cifras proporcionadas por el gobierno, actualmente se utilizan unas 80.000 embarcaciones de pesca mecanizadas, junto con unas 75.000 embarcaciones de pesca motorizadas y aproximadamente 50.000 embarcaciones de pesca tradicionales sin motor. Se utiliza una amplia variedad de artes de pesca. No obstante, las redes de arrastre, enmalle y cerco se utilizan para la captura de aproximadamente el 80% de los desembarques marinos.

<sup>86</sup> MPEDA.

<sup>87</sup> <http://iomenv.is.nic.in/index2.aspx?slid=758&sublinkid=119&langid=1&mid=1>

<sup>88</sup> <http://nfdb.gov.in/about-indian-fisheries.htm>

<sup>89</sup> <https://indianfisheries.icsf.net/>

<sup>90</sup> [http://eprints.cmfri.org.in/11831/3/Marine%20Fish%20Landings\\_2016.pdf](http://eprints.cmfri.org.in/11831/3/Marine%20Fish%20Landings_2016.pdf)

<sup>91</sup> <http://mpeda.gov.in/MPEDA/cms.php?id=ZmlzaGVyYyE1pbmZyYXN0cnVjdHVyZQ==#>

Tabla10-1 PRINCIPALES GRUPOS DE ESPECIES CAPTURADAS EN LAS PESQUERÍAS DE CAPTURA MARINA Y CONTINENTAL (toneladas)

Grupo de especies	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Carpas, barbos y otros ciprínidos	575.773	373.293	614.927	499.851	511.500	548.500
Camarones y gambas	303.757	385.747	393.236	390.119	432.807	395.346
Clupeoides nei	89.236	93.330	100.299	93.959	292.875	339.106
Sardina india	320.227	381.713	404.298	376.189	544.684	265.667
Calamar y pota, jibia y globito, pulpos	110.453	88.329	98.048	80.225	173.213	213.477
Nemipteridae y corvina gurrubata	-	-	-	-	136.931	162.764
Atunes, bonitos y marlines	141.276	157.382	185.212	189.374	190.066	156.327
Anchoas	107.536	113.916	114.449	124.276	143.545	146.287
Cabeza de serpiente	87.236	66.164	76.776	127.953	130.000	139.700
Pato de Bombay	156.262	136.820	188.313	196.975	113.346	111.167
Otros	2.824.060	2.539.438	2.720.071	2.588.261	2.332.011	2.383.697
<b>Total</b>	<b>4.715.816</b>	<b>4.336.132</b>	<b>4.895.629</b>	<b>4.667.182</b>	<b>5.000.978</b>	<b>4.862.038</b>

Fuente: FAO.

### 10.1.2 ACUICULTURA

Según la FAO, la producción acuícola total en 2015 fue de 5,24 millones de toneladas, la mayoría de las cuales se consumieron en el mercado interno, salvo en el caso del langostino y el camarón y langostino de agua dulce, que se exportaron en su mayoría.

La producción acuícola se puede dividir en tres sectores: acuicultura de agua dulce, acuicultura de aguas salobres y acuicultura marina, que se encuentran presentes en diferentes estados. En primer lugar, en 2015, la **acuicultura de agua dulce** de la India representó el 88% de la producción acuícola total en volumen (fuente: FAO). Abarca aproximadamente 2,36 millones de ha de lagunas y tanques y representa casi el 50% de la producción total de pescado de la India. Asimismo, la acuicultura de agua dulce se produce en lagos, canales de riego, embalses y arrozales. A menudo se combina con la producción de langostino en lagunas de aguas salobres.

La acuicultura de agua dulce en el este de la India consiste principalmente en lagunas y tanques de menos de 1 ha. En el oeste de la India, la acuicultura se produce a mayor escala, con cuencas de 25 ha. En el norte de la India, se utilizan más las aguas abiertas para la acuicultura. En el sur, los estanques para el riego de las cosechas se utilizan en la acuicultura. Varias especies de carpa india – catla (*Catla catla*), roho (*Labeo rohita*) y mrigal (*Cirrhinus mrigala*) – contribuyen a entre el 70% y el 75% de la producción total de pescado de agua dulce. La carpa plateada, la carpa china, la carpa común y los siluriformes representan el 25–30% de la producción. La producción se destina principalmente a la alta demanda del mercado interno. El procesamiento de los productos procedentes de la acuicultura de agua dulce es poco frecuente.

En segundo lugar, en el campo de la **acuicultura en aguas salobres**, las especies de camarón y langostino constituyen el principal producto. Entre 2006 y 2015, el cultivo del camarón y langostino aumentó considerablemente, pasando

de 144.000 toneladas a más de 500.000. El camarón patiblanco (*Litopenaeus vannamei*) pertenece a la producción continental y se destina principalmente a la exportación. Esta especie está sustituyendo rápidamente al langostino jumbo (*Penaeus monodon*). Además del camarón y langostino, en la acuicultura en aguas salobres también se producen lubina, sabalote y otras especies de agua dulce.

En la producción de camarón y langostino se utilizan diferentes métodos: (1) tras la cosecha del arroz (policultura), como en Kerala central, Odisha, Karnataka, Goa y algunas zonas de Bengala occidental, en combinación con el cultivo de arroz, que se practica principalmente en Goa y Bengala occidental, o (2) en estanques dedicados a este fin en los que se utilizan métodos científicos, como en Andhra Pradesh y algunas zonas de Bengala occidental.

En tercer lugar, la **acuicultura marina**, que se centra en la producción de mejillón, ostra y algas de mar, ha registrado un reciente incremento en su producción (especialmente en el caso de la ostra). No obstante, la producción, que ocurre principalmente en los estados de Maharashtra, Gujarat, Kerala, Andhra Pradesh, Bengala occidental y Tamil Nadu, sigue siendo modesta y a menudo se basa en prácticas tradicionales. Asimismo, el gran potencial del cultivo marino de peces todavía no ha sido explotado, principalmente debido a problemas técnicos y de comercialización. El desarrollo de jaulas circulares y la producción de lubina y cobia están recibiendo especial atención.

A pesar de que la acuicultura marina es limitada, la producción continental y costera de camarón y langostino de mar es más común<sup>92</sup>.

Según la FAO, en 2015, la producción acuícola india de pescados de mar y moluscos alcanzó 90.000 y 12.600 toneladas, respectivamente.

<sup>92</sup> <https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/04/aquaculture-in-india-report-2017.pdf>



Tabla10-2 PRINCIPALES ESPECIES PRODUCIDAS EN LA ACUICULTURA INDIA (toneladas)

Especies	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Catla	2.705.184	2.148.427	2.458.788	2.489.759	2.500.000	2.500.000
Rohu	279.004	645.300	627.662	743.284	790.000	846.000
Camarón patiblanco		125.000	136.300	211.200	305.251	416.347
Carpa plateada	129.847	103.331	123.240	301.339	320.000	343.000
Mrigal	87.686	131.793	165.782	159.028	170.000	182.000
Langostino jumbo	-	130.000	131.900	78.500	70.389	82.043
Otros	588.300	393.733	570.308	572.099	728.381	868.629
<b>Total</b>	<b>3.790.021</b>	<b>3.677.584</b>	<b>4.213.980</b>	<b>4.555.209</b>	<b>4.884.021</b>	<b>5.238.019</b>

Fuente: FAO.

## 10.2 COMERCIO

### 10.2.1 COMERCIO GLOBAL DEL PESCADO EN LA INDIA

En los últimos años, la India se ha convertido en uno de los exportadores de productos pesqueros más importantes del mundo. En 2015, el país registró una balanza comercial de 4.110 millones de euros (4.790 millones de dólares estadounidenses).

Tabla10-3 BALANZA COMERCIAL INDIA PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS (MILES DE MILLONES DE USD)

Flujo comercial	2013	2014	2015
Exportaciones	4,81	5,61	4,88
Importaciones	0,06	0,07	0,09
<b>Balance</b>	<b>4,75</b>	<b>5,54</b>	<b>4,79</b>

Fuente: MPEDA, Fishexchange<sup>93</sup>.

Según la Autoridad de Desarrollo de las Exportaciones de Productos Marinos de la India (MPEDA), durante el ejercicio financiero 2015-2016, las exportaciones indias de productos pesqueros alcanzaron 4.700 millones de euros (5.500 millones de dólares estadounidenses), de los cuales el 66% correspondieron a camarón y langostino congelado. El resto del valor de exportación incluyó pescado congelado (11%), jibia y globito congelado (5%), calamar y pota congelado (5%), productos secos (3%), productos refrigerados (3%), productos vivos (1%) y otros productos (6%). Los principales países de destino fueron EE. UU. (28%), el Sudeste Asiático (25%; principalmente Vietnam y, en menor medida, Tailandia, Taiwán, Malasia y Singapur), la UE (21%), Japón (9%), países de Oriente Medio (6%) y China (5%).

Tabla10-4 PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DESDE LA INDIA (2015–2016)

Países	Volumen (toneladas)	Valor (millones USD)
EE. UU.	153.695	1.334
Sudeste Asiático	328.900	1.153
UE	186.349	971
Japón	75393	403
Oriente Medio	53.905	276
China	50.042	221
Otros	97.609	330
<b>Total</b>	<b>945.892</b>	<b>4.688</b>

Fuente: MPEDA<sup>94</sup>.

Durante el periodo 2015–2016, las importaciones indias de productos pesqueros alcanzaron 92 millones de euros (107 millones de dólares estadounidenses) y 50.000 toneladas. Los principales productos importados fueron otros pescados congelados de la Nomenclatura Combinada (NC) epígrafe 030289 (15% del valor de importación), polvo de pescado, harina de pescado para el consumo humano (15%), otros productos pesqueros (11%), otros filetes de pescado y carne de pescado (9%; excluyendo los productos frescos, refrigerados o congelados) y otras algas (9%). Los principales exportadores a la India durante el periodo fueron Bangladesh (20%), Vietnam (16%), EE. UU. (11%), Israel (9%), la UE (6%), Tailandia (5%), Marruecos (5%) y Mauritania (4%).

<sup>93</sup> <http://fishexchange.mpeda.gov.in/CountryProfile/Index>

<sup>94</sup> <http://mpeda.gov.in/MPEDA/admin/app/webroot/files/annualreport/1495802671MPEDAAR201516FinalPrintPress16112016compressed.pdf>

Tabla10-5 PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES A LA INDIA

Países	Volumen (toneladas)	Valor (millones USD)
Bangladesh	9.031	21
Vietnam	12.145	17
EE. UU.	645	12
Israel	44	10
UE	663	7
Tailandia	3.864	6
Marruecos	3.454	5
Mauritania	3.579	4
Otros	16.694	26
<b>Total</b>	<b>50.119</b>	<b>107</b>

Fuente: Fishexchange.

## 10.2.2 LA INDIA Y LA UE

En 2016, las importaciones comunitarias de productos pesqueros de la India se situaron en 943 millones de euros y 183.000 toneladas. Las especies importadas más importantes fueron el camarón y langostino tropical (43% del valor de importación), el calamar y pota (17%), otros moluscos e invertebrados acuáticos (17%) y los camarones y langostinos diversos (15%). Las importaciones de productos pesqueros de la India fueron en su mayoría de productos congelados (93%). El resto se importaron preparados o en conserva (3%) o frescos (2%).

Los principales destinos comunitarios para las exportaciones indias fueron España (21%), Italia (15%), el Reino Unido (14%), Francia (12%), los Países Bajos (11%) y Bélgica (11%).

En 2016, las exportaciones comunitarias a la India alcanzaron un total de 5 millones de euros y 1.900 toneladas. Las especies comerciales más importantes exportadas en valor fueron el salmón (35%), otros usos no alimentarios (23%) y el camarón y langostino tropical (12%).

En 2016, el principal exportador comunitario a la India fue el Reino Unido (31%), seguido de Irlanda (21%) y Dinamarca (12%). El salmón fue el producto pesquero más importante exportado desde el Reino Unido (principalmente fresco) y Dinamarca (congelado o ahumado), mientras que el principal producto exportado por Irlanda fueron los productos para uso no alimentario.

Tabla10-6 PRINCIPALES MERCADOS COMUNITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE LA INDIA (millones de EUROS y 1000 toneladas)

País	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
España	152	47	178	48	201	51
Italia	113	32	128	32	139	32
Francia	130	23	117	20	134	19
Reino Unido	131	18	125	16	117	18
Países Bajos	83	14	104	17	107	17
Bélgica	146	20	135	19	105	15
Otros	120	28	129	27	140	31
<b>Total</b>	<b>875</b>	<b>183</b>	<b>917</b>	<b>180</b>	<b>943</b>	<b>183</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla10-7 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES IMPORTADAS DE LA INDIA (millones de EUROS y 1000 toneladas)

Principales especies comerciales	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Camarón y langostino tropical	429	54	407	52	407	52
Calamar y pota	91	35	114	38	161	47
Otros moluscos e invertebrados acuáticos	136	42	154	40	157	35
Camarones y langostinos diversos	149	27	166	27	145	25
Otros	71	25	76	23	72	24
<b>Total</b>	<b>875</b>	<b>183</b>	<b>917</b>	<b>180</b>	<b>943</b>	<b>183</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla10-8 PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS DE LA UE QUE EXPORTAN A LA INDIA (1000 EUR y toneladas)

País	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Reino Unido	1.641	234	2.084	392	1.589	244
Irlanda	258	365	700	1.452	1.063	1.340
Dinamarca	437	42	351	29	620	51
Polonia	684	62	201	20	365	24
Italia	81	28	129	26	358	104
Otros	1.455	305	2.178	314	1.126	150
<b>Total</b>	<b>4.557</b>	<b>1.036</b>	<b>5.642</b>	<b>2.233</b>	<b>5.120</b>	<b>1.914</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla10-9 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES EXPORTADAS A LA INDIA (1000 EUR y toneladas)

Especies	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Salmón	1.974	200	1.364	160	1.778	166
Otros usos no alimentarios	211	354	790	1.465	1.200	1.349
Camarón y langostino tropical	685	83	1.312	142	626	69
Otros moluscos e invertebrados acuáticos	-	-	109	27	424	76
Otros productos	535	129	667	240	319	115
Otros	1.151	271	1.400	198	773	139
<b>Total</b>	<b>4.557</b>	<b>1.036</b>	<b>5.642</b>	<b>2.233</b>	<b>5.120</b>	<b>1.914</b>

Fuente: EUMOFA.

# 11 La pesca en Islandia

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 9-2016.

El sector marino islandés sigue siendo un sector económico principal y un pilar de la actividad exportadora de Islandia, pero su relativa importancia se ha debilitado ante el crecimiento de las industrias del aluminio y de los servicios. La industria pesquera sigue proporcionando el 40% de los ingresos de las exportaciones y más del 12% del PIB, y proporciona empleo a prácticamente el 5% de la población activa (2014). Sigue siendo sensible al declive de los stocks así como a las fluctuaciones de los precios globales para sus principales exportaciones: productos pesqueros.

Según estimaciones de la FAO para la producción de la acuicultura y las capturas de 2014, Islandia fue el 23<sup>er</sup> mayor actor del mundo. En Europa, Islandia fue la cuarta mayor nación, después de Rusia, Noruega y España y representó el 8% de las capturas europeas 2014.

La acuicultura islandesa produce un volumen limitado. En 2014, representó el 1% del suministro de productos pesqueros.

La ampliación de la zona económica exclusiva de Islandia a 200 millas en 1975 permitió un mayor control de los recursos pesqueros, que en el momento eran objeto de sobrepesca. En el periodo 1950-1974, las embarcaciones extranjeras (de Reino Unido y Alemania) capturaron una media de 360.000 toneladas de especies demersales en el mar que rodea Islandia. Desde 1976, la pesca de embarcaciones extranjeras ha desempeñado un papel limitado en el total de las capturas. La zona de pesca cuenta con un área de 760.000 kilómetros cuadrados, siete veces el área de la propia Islandia. Algunos de los mayores stocks de peces del Atlántico norte se encuentran en aguas islandesas, incluyendo el del bacalao, que es el stock más importante de Islandia, y el de capelán, que es generalmente el de mayor tamaño.

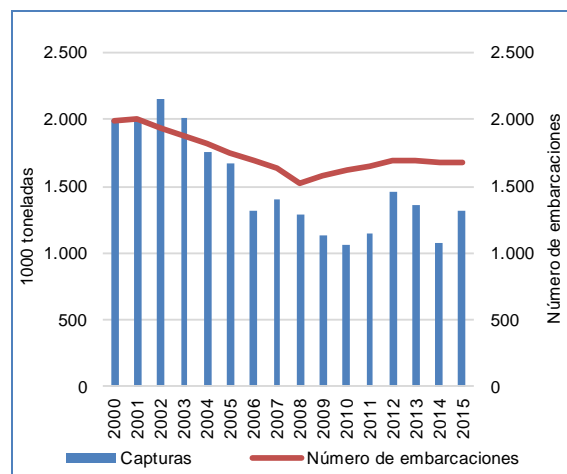
En los últimos 20 años, se ha producido una clara consolidación de la pesquería islandesa y de la flota, así como del sector transformador. La consolidación dio lugar a empresas integradas verticalmente donde los actores controlan toda la cadena de valor, desde la pesquería hasta el mercado.

## 11.1 CAPTURAS

En 2015, el volumen total desembarcado superó los 1,3 millones de toneladas, un 22% más que el año anterior. En general, las variaciones de las capturas islandesas se deben en gran medida a la fluctuación de las cuotas de capelán islandés. En los últimos 15 días, las capturas de capelán han pasado de más de un millón de toneladas al año (2000) a 15.000 toneladas (2009).

La temporada de pesca abarca del 1 de septiembre al 31 de agosto.

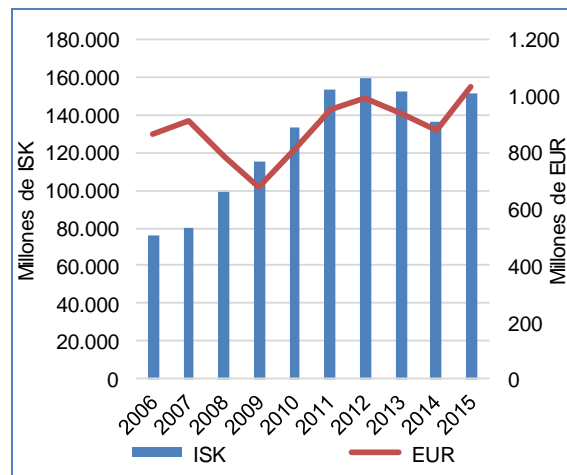
Figura 11-1 VOLUMEN DE LAS CAPTURAS ISLANDEASAS Y NÚMERO DE EMBARCACIONES (2000-2015)



Fuente: FAO y Estadísticas Islandia.

El valor de las capturas islandesas ha aumentado de aproximadamente 76.000 millones de ISK en 2006 a más de 151.000 millones de ISK en 2015, un aumento del 99%.

Figura 11-2 VALOR DE PRIMERA VENTA EN ISLANDIA



Fuente: Estadísticas Islandia.

## 11.2 ORDENACIÓN PESQUERA Y PRIMERA VENTA

El sistema de limitación de las capturas es la piedra angular del sistema de ordenación pesquera islandés. El objetivo es limitar las capturas totales y evitar que se pesque más en stocks de peces en peligro de lo permitido por las autoridades. El sistema de limitación de las capturas se basa en el porcentaje de capturas asignado a embarcaciones individuales. A cada embarcación se le asigna un porcentaje del TAC de las especies relevantes. A lo largo de la temporada de pesca, se establece el límite de capturas de cada embarcación en función del TAC de la especie relevante y del porcentaje que corresponde a la embarcación dentro de las capturas totales.

Noruega, las Islas Feroe e Islandia participan en un acuerdo bilateral septentrional con la UE. Este acuerdo coordina las actividades pesqueras de los países, incluyendo la ordenación conjunta y el intercambio de cuotas, lo cual es especialmente importante porque las diferentes flotas suelen estar interesadas en diferentes stocks.

**Tabla 11-1 PRINCIPALES ESPECIES DESEMBARCADAS EN ISLANDIA por valor y volumen**

Especies	Valor (millones de EUR)			Volumen (1000 toneladas)		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Bacalao	292	343	417	236	239	244
Gallineta	86	85	92	60	57	58
Eglefino	75	67	78	46	36	41
Caballa	95	99	71	151	170	168
Capelán	96	21	68	454	111	354
Otros	299	267	308	572	461	448
<b>Total</b>	<b>942</b>	<b>881</b>	<b>1.034</b>	<b>1.519</b>	<b>1.074</b>	<b>1.313</b>

Fuente: Estadísticas Islandia.

Las cinco principales especies por valor desembarcado en Islandia en 2015 fueron el bacalao, la gallineta, el eglefino, la caballa y el capelán. El valor de todas estas especies juntas constituyó el 70% del valor total de primera venta. El valor de venta del bacalao de 2015 aumentó un 22% y un 43% con respecto a 2014 y 2013, respectivamente. En 2014, Islandia fue el mayor proveedor europeo de capelán y gallineta, el tercer mayor proveedor de bacalao y caballa y el cuarto mayor proveedor de eglefino, en volumen.

La mayoría de los desembarques proceden de embarcaciones islandesas y se pescan principalmente en aguas de Islandia. Las especies desembarcadas por flotas extranjeras son en su mayoría capelán, bacaladilla y camarón y langostino, para las cuales las naciones extranjeras cuentan con partes de cuota en aguas islandesas. En 2014, los desembarques extranjeros alcanzaron aproximadamente las 89.000 toneladas, de las cuales casi 49.000 fueron de capelán, 20.000 de bacaladilla y 12.000 de camarón y langostino de agua fría.

Los desembarques en Islandia se producen en todas las regiones, pero la mayoría se producen en las regiones este y sur (60%). Aproximadamente el 10% de los desembarques tienen lugar en la región capital.

**Figura 11-3 REGIONES DE DESEMBARQUE EN ISLANDIA**

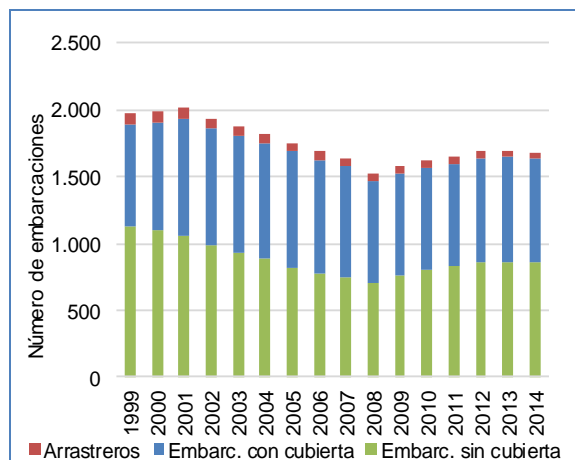


Fuente: Adaptado de <http://www.freeworldmaps.com/>.

La flota pesquera islandesa se divide tradicionalmente en tres grupos: arrastreros, embarcaciones con cubierta y embarcaciones sin cubierta. La categoría de embarcaciones con cubierta es claramente la más diversa y está formada por pequeñas embarcaciones (más pequeñas que muchas de las embarcaciones sin cubierta), grandes palangreros y embarcaciones multipropósito.

No obstante, la separación de las embarcaciones con cubierta y los arrastreros no está del todo clara, ya que muchas embarcaciones con cubierta pueden operar como arrastreros.<sup>95</sup>

**Figura 11-4 FLOTA PESQUERA ISLANDESA**



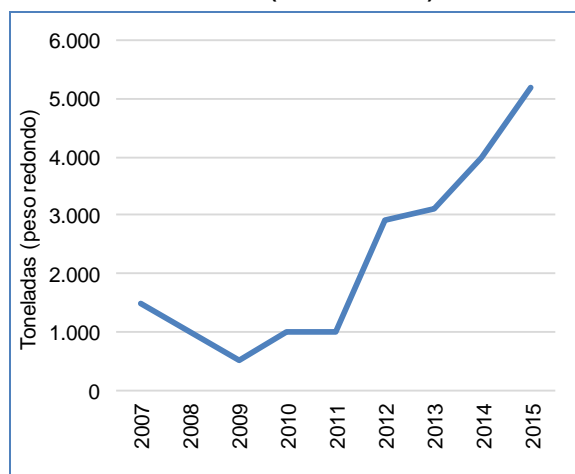
Fuente: Estadísticas Islandia.

A finales de 2014, se registró un total de 1.685 embarcaciones, 11 menos que el año anterior. El número de embarcaciones con cubierta fue de 774, 10 menos que el año anterior. Acuicultura

El salmón es la especie más producida en la acuicultura islandesa, seguida de la trucha ártica, la trucha, el halibut y la tilapia. El volumen total producido en 2015 fue de aproximadamente 10.000 toneladas.

La producción de salmón islandés ha ido creciendo a un ritmo rápido en los últimos años, pero se mantiene inferior a la de otros países productores, como Noruega. En 2015, la producción estimada del total de salmón en Islandia fue de 5.200 toneladas, un fuerte aumento de más de 500 toneladas calculadas en 2009. Se espera que la producción de salmón islandés siga creciendo.

**Figura 11-5 VOLUMEN DE PRODUCCIÓN DEL SALMÓN EN ISLANDIA (estimaciones)**



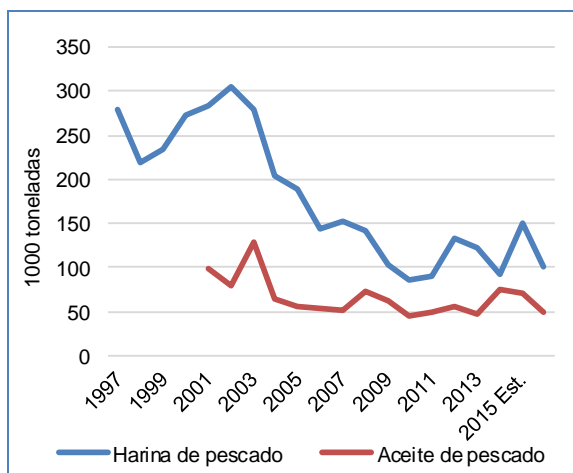
Fuente: Kontali Analyse.

<sup>95</sup> Estadísticas Islandia.

### 11.3 PRODUCCIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

La producción de harina y aceite de pescado es el pilar fundamental del sector pesquero islandés. La materia prima de la industria procede principalmente del capelán y de la bacaladilla, así como de restos de las pesquerías de pescados de fondo. Así, la producción es vulnerable a las variaciones de la cuota de capelán y bacaladilla. En 2002-2010, la producción de harina de pescado se encontró entre las 300.000 toneladas y las 85.000 toneladas. La industria cuenta con siete instalaciones dedicadas a la harina y el aceite de pescado en toda Islandia.

Figura 11-6 VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN ISLANDESA DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO



Fuente: Organización islandesa para la harina y el aceite de pescado.

### 11.4 COMERCIO

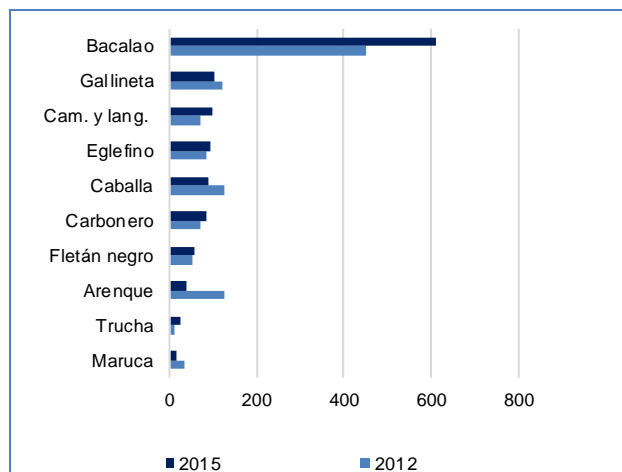
#### 11.4.1 EXPORTACIONES

En 2015, la exportación islandesa total de productos pesqueros (excluyendo la harina y el aceite de pescado) fue de 1.570 millones de euros y 454.553 toneladas. Esto supuso un aumento del 9% en valor y un descenso del 16% en volumen frente a 2014.

El aumento en valor se debió principalmente a un mayor volumen de exportación (+8%) y un mayor precio de exportación (+13%) para el bacalao, mientras que el descenso general del volumen se produjo por una caída de las exportaciones de caballa (-34%).

El bacalao es, claramente, la principal especie islandesa exportada, tanto en valor como en volumen. En 2015, el valor y el volumen total de bacalao exportado desde Islandia fue de 611 millones de euros y 102.000 toneladas. Esto equivalió al 38% del valor total de exportación y al 22% del volumen. Otra especie importante exportada desde Islandia es la gallineta, el camarón y langostino de agua fría, el eglefino, la caballa y el carbonero. Todos juntos, representaron un 6% o menos del valor exportado total de 2015.

Figura 11-7 EXPORTACIÓN ISLANDESA DE PRODUCTOS PESQUEROS (excl. harina y aceite de pescado) por principales especies comerciales (millones de EUROS)



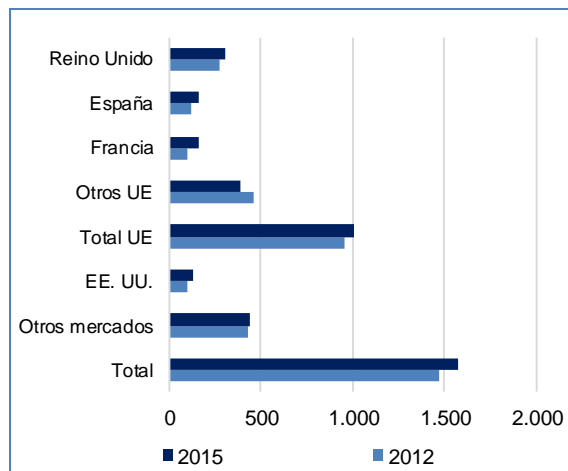
Fuente: EUMOFA.

La UE es el principal mercado de exportación de los productos pesqueros islandeses (excluyendo la harina y el aceite de pescado). En 2015 y 2014, el mercado comunitario representó el 64% del valor total de exportación, con 1.000 millones de euros y 917 millones de euros respectivamente. En los mismos dos años, el mercado comunitario representó el 54% y el 52% del volumen total de exportación, con 244.760 toneladas y 283.200 toneladas, respectivamente.

Reino Unido es el mayor mercado comunitario para los productos de la pesca islandeses (excluyendo la harina y el aceite de pescado). En 2015, Reino Unido representó el 30% y el 20% del valor y el volumen totales de exportación a la UE, con 303,6 millones de euros y 53.164 toneladas. Las principales especies comerciales exportadas a Reino Unido fueron el bacalao, el camarón y langostino de agua fría y el eglefino.

Otros mercados comunitarios de exportación importantes para Islandia son Francia (bacalao, carbonero y trucha) y España (bacalao, carbonero y cigala). EE. UU. (bacalao, eglefino y trucha) también es un mercado importante. El aumento de las exportaciones a EE. UU. se debe a varias razones, incluyendo un número mayor de vuelos entre los dos países y el aumento del turismo. Los desarrollos tecnológicos, como el refrigerado (*superchilling*), también desempeñan un papel protagonista, ya que permiten mantener la materia prima fresca durante más tiempo.

Figura 11-8 VALOR DE EXPORTACIÓN ISLANDESA DE PRODUCTOS PESQUEROS (excl. harina y aceite de pescado) por principales mercados (millones de EUROS)

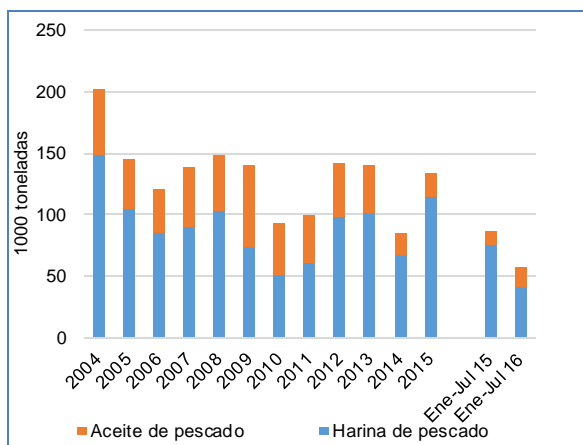


Fuente: EUMOFA.

Como resultado de un rápido aumento de la producción, la exportación de salmón islandés también se incrementó en los últimos años. En 2015, el volumen total exportado de salmón (todas las categorías) fue de aproximadamente 1.150 toneladas, un 50% más que el año anterior.

La mayoría de la harina y aceite de pescado se exporta a mercados europeos, donde se utiliza como principal alimento para animales y como pienso para peces en la acuicultura. Así, el mayor comprador de harina y aceite de pescado es Noruega, donde se utiliza como alimento para el salmón. En 2015, prácticamente el 50% del volumen de harina de pescado y el 75% del volumen de aceite de pescado se exportaron a Noruega.

**Figura 11-9 VOLUMEN DE EXPORTACIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO**

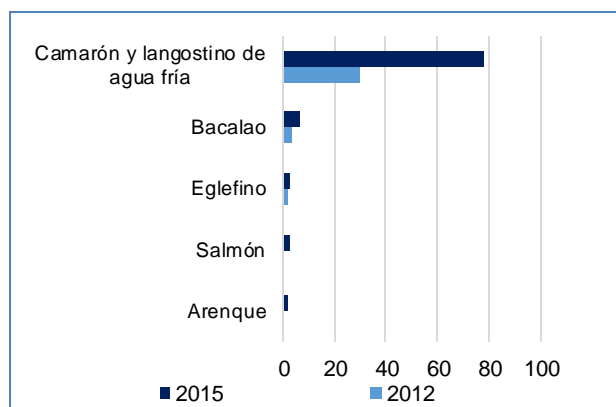


Fuente: Estadísticas Islandia.

### 11.4.2 IMPORTACIONES

En 2015, el valor de importación islandés de productos pesqueros (excluyendo la harina y el aceite de pescado) fue de 113,83 millones de euros y 69.020 toneladas. Esto supuso un fuerte aumento con respecto a 2014, especialmente en valor (+71%), pero también en volumen (+30%). El fuerte incremento estuvo provocado en su mayoría por una subida del volumen importado de camarón y langostino de agua fría (+60%), alcanzando las 24.370 toneladas, así como un mayor precio de importación (+24%).

**Figura 11-10 VALOR DE IMPORTACIÓN ISLANDÉS DE PRODUCTOS PESQUEROS (excl. la harina y el aceite de pescado) por principales especies comerciales (millones de EUROS)**

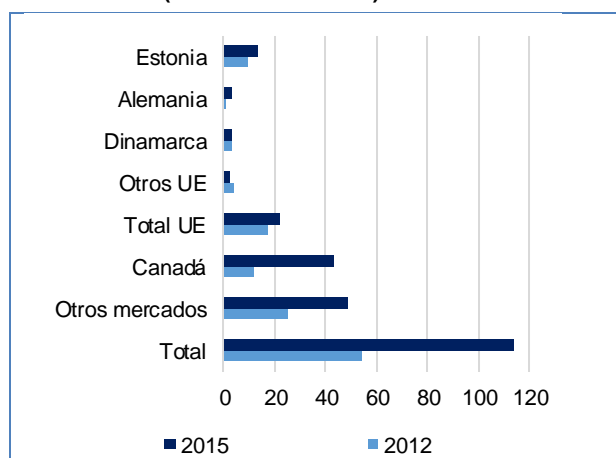


Fuente: EUMOFA.

Canadá, mayor proveedor de productos pesqueros (excluyendo la harina y el aceite de pescado) a Islandia, es también el principal proveedor de camarón y langostino de agua fría. Dado que los desembarques de camarón y langostino han caído recientemente, se ha producido un fuerte aumento en el volumen de las especies importadas. La mayoría del camarón y langostino importado a Islandia se reprocessa (pelado y cocinado) para su exportación a otros mercados, principalmente Reino Unido.

Estonia es el principal proveedor comunitario de productos pesqueros (excluyendo la harina y el aceite de pescado) a Islandia. La mayoría son desembarques de camarón y langostino de agua fría en puertos islandeses. Las embarcaciones estonias con pabellón estonio capturan camarón y langostino en áreas reguladas por la Organización de Pesquerías del Atlántico Noroccidental (NAFO). Estonia es el principal proveedor comunitario de camarón y langostino de la zona.

**Figura 11-11 VALOR DE IMPORTACIÓN ISLANDÉS DE PRODUCTOS PESQUEROS (excl. la harina y el aceite de pescado) por principales mercados (millones de euros)**



Fuente: EUMOFA.

## 11.5 SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN EN LA PESCA ISLANDESA

Varias especies de aguas islandesas están certificadas con el Programa de Pesca Responsable de Islandia (IRFM). El IRFM es una certificación basada en el Código de conducta para la pesca responsable de la FAO de 1995 (CCPR) y en las Directrices de la FAO para el ecoetiquetado del pescado y para los productos pesqueros de la pesca de captura marina adoptadas en 2005 y ampliadas en 2009. La Fundación de Pesca Responsable de Islandia (IRFF) es la propietaria del estándar y el Comité Técnico de la IRFF es el responsable de redactar, emitir y revisar el estándar IRFM. En 2014, se certificó la pesquería de la gallineta nórdica. Poco después, en el mismo año, se recertificó la pesquería de bacalao islandés y, en 2015, también se volvieron a certificar las pesquerías de carbonero y eglefino de Islandia de acuerdo con el estándar IRFM, que es el estándar nacional de Islandia, varias especies de aguas islandesas también se han certificado con el estándar del Marine Stewardship Council (MSC). Este es el caso del carbonero de Islandia, así como del bacalao, el eglefino y la gallineta nórdica).

# 12 El mercado japonés de los productos de la pesca y de la acuicultura

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



Mapa de Japón.  
 Fuente: [www.freeworldmaps.net/asia/japan/japan-map-physical.jpg](http://www.freeworldmaps.net/asia/japan/japan-map-physical.jpg)

El mercado japonés de los productos de la pesca y de la acuicultura descendió considerablemente en los últimos 20 años, pero sigue siendo uno de los principales mercados, superado solamente por China y la UE.

El mercado japonés completa su demanda de consumo con las importaciones (44% del valor total) y registró un déficit comercial cercano a los 12.000 millones de euros en 2017. La UE tiene una balanza positiva con Japón, con un excedente de 247 millones de euros, generados principalmente por el atún.

## 12.1 OFERTA DE MERCADO

Japón es el país del mundo que más pescado consume en el mundo después de China. En 2016, la oferta de productos de la pesca y de la acuicultura se estimó en 7,3 millones de toneladas de equivalente en pescado fresco, de las cuales 5,79 millones de toneladas (79%) fueron para el consumo humano (alimentación) y 1,52 millones de toneladas (21%) se destinaron a pienso y fertilizantes (uso no alimentario). La tasa de autosuficiencia de los productos de la pesca y de la acuicultura fue del 56% en 2016, un descenso de 3 puntos con respecto al año anterior.

Figura 12-1 **BALANCE DE SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA EN 2016**



Fuente: ficha del balance alimentario (Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón).



## 12.2 4.2. CONSUMO

El consumo per cápita sigue encontrándose a un nivel alto, pero ha descendido considerablemente desde el año 2000 y se encuentra al mismo nivel que hace 50 años. El consumo per cápita aparente de los productos de la pesca y de la acuicultura es de 45,6 kg (equivalente en pescado vivo) o de 4,6 kg netos, en 2016.

En los últimos 25 años, el consumo de pescado sufrió una clara tendencia descendente (pasando de 38 kg netos en 1989 a 24,6 kg netos en 2016), mientras que el consumo de carne registró una tendencia ascendente, pasando de 25,8 kg en 1989 a 31,6 kg en 2016. Hasta el año 2010, el consumo de pescado superaba al consumo de carne, pero desde el año 2011 la carne es la principal fuente de proteína animal de la dieta japonesa.

El consumo de los productos de la pesca y de la acuicultura es mayor entre los consumidores de más de 50 años, pero también este grupo ha comenzado a consumir menos pescado. El descenso del consumo de productos de la pesca y de la acuicultura es especialmente importante entre los jóvenes japoneses de menos de 40 años, que prefieren la comida procesada, mientras que las generaciones mayores (de más de 60 años) compran tres veces más pescado que los menores de 40 años. El gasto anual en pescado fresco en los hogares se ha mantenido estable en los últimos años. Un estudio encargado por el Ministerio de Agricultura sugiere que los retos planteados por los precios y la comodidad pueden dar lugar a un descenso del consumo, mientras que los beneficios para la salud y el sabor están muy valorados.

## 12.3 TENDENCIAS DE LA PRODUCCIÓN JAPONESA

Tabla 12-1 **PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA DE JAPÓN EN 2016 (volumen en 1000 toneladas)**

Pesca	Altura	334
	Offshore	1.936
	Bajura	994
	Aguas continentales	28
	<b>Pesca total</b>	<b>3.292</b>
Acuicultura	Marina	1.033
	Aguas continentales	35
	<b>Acuicultura total</b>	<b>1.068</b>
<b>Total</b>	<b>4.360</b>	

Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón.

Los resultados de la evaluación realizada en 2017 sobre el stock en las aguas que rodean a Japón (para 84 poblaciones de 50 especies) muestran que los niveles de recursos son altos para 14 poblaciones, moderados para 31 y bajos para 39.

La producción interna pesquera y acuícola fue de 4,36 millones de toneladas en 2016, una caída de 270.000 toneladas con respecto al año anterior. La producción pesquera marina descendió 230.000 toneladas, situándose en 3,29 millones de toneladas. Japón cuenta con la tercera mayor flota pesquera de altura del mundo (principalmente palangreros) y las capturas realizadas por dicha flota representan el 10% de la producción pesquera. Las capturas de salmón y de calamar japonés, entre otras, descendieron, mientras que las de sardina japonesa aumentaron. La acuicultura marina descendió en 40.000 toneladas hasta los 1,03 millones de toneladas. La producción pesquera y acuícola de aguas continentales descendió en 6.000 toneladas hasta las 63.000.

El valor de la producción pesquera y acuícola fue de 1.586.000 millones de JPY (13.000 millones de EUR) en 2016, en torno a la misma cifra que el año anterior. El valor de la pesca marina descendió de 33.600 millones de JPY (280 millones de EUR) a 962.100 millones de JPY (8.000 millones de EUR) y el de la acuicultura marina subió de 23.100 millones de JPY (192 millones de EUR) a 509.700 millones de JPY (4.200 millones de EUR). El valor de la pesca y la acuicultura en aguas continentales aumentó de 10.200 millones de JPY (85 millones de EUR) a 113.800 millones de JPY (947 millones de EUR). Las principales especies capturadas por la flota japonesa son los pequeños pelágicos (estornino del Pacífico, jurel del Pacífico, sardina, anchoa, paparda del Pacífico).

Tabla 12-2 CAPTURAS JAPONESAS POR PRINCIPALES ESPECIES (volumen en toneladas)

Especie	Cód. ERS	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Estornino del Pacífico	MAS	491.813	392.506	438.269	374.954	485.717	557.285	489.100
Sardina japonesa	JAP	70.159	175.781	135.236	215.004	195.726	340.119	374.600
Vieira japonesa	JSC	327.087	302.990	315.387	347.541	358.982	233.885	213.700
Listado	SKJ	317.264	257.879	263.410	270.054	232.798	224.047	202.006
Anchoa japonesa	JAN	350.683	261.594	244.738	247.427	248.069	168.745	172.700
Abadejo de Alaska	ALK	251.166	238.920	229.823	229.577	194.920	180.349	134.000
Jurel del Pacífico	JJM	159.440	168.417	134.014	150.884	145.767	151.706	128.700
Keta	CHU	174.216	144.044	139.438	170.457	153.912	141.330	122.774
Paparda del Pacífico	SAP	207.488	215.353	221.470	149.853	228.647	116.243	113.900
Medregal	AMX	106.890	110.917	101.842	117.175	125.223	123.177	104.800
Otros		1.730.160	1.607.964	1.536.783	1.460.746	1.362.500	1.311.207	1.216.967
<b>Total</b>		<b>4.188.376</b>	<b>3.878.376</b>	<b>3.762.422</b>	<b>3.735.685</b>	<b>3.734.275</b>	<b>3.550.108</b>	<b>3.275.263</b>

Fuente: FAO-Fishstat.

El gran tsunami que se produjo tras el terremoto de marzo de 2011 afectó a más de 300 puertos pesqueros de siete prefecturas, incluidos los de Iwate, Miyagi y Fukushima y en las tres últimas prefecturas en torno al 90% de las 29.000 embarcaciones pesqueras quedaron inutilizables. Las capturas de estas tres prefecturas representaron el 10% de las capturas de Japón.

Las industrias acuícolas de la región también se vieron muy afectadas, especialmente en las prefecturas de Iwate y Miyagi, donde la producción de ostra y alga wakame está muy arraigada. En estas prefecturas, el tsunami devastó las piscifactorías de ascidiáceos y salmón, que representaban el 95% de sus respectivos mercados en Japón. En 2016, la producción acuícola de la región volvió a los niveles anteriores al tsunami.

Las principales especies cultivadas en la acuicultura japonesa son las algas, la vieira y volandeira, la ostra y el medregal.

Tabla 12-3 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA JAPONESA POR PRINCIPALES ESPECIES (volumen en toneladas)

Especie	Cód. ERS	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Nori	PRT	328.700	292.345	341.580	316.228	276.129	297.370	300.683
Vieira japonesa	JSC	219.649	118.425	184.287	167.844	184.588	248.209	214.571
Ostra	OYG	200.298	165.910	161.116	164.139	183.685	164.380	158.925
Medregal	AMJ	138.936	146.240	160.215	150.387	134.608	140.292	140.868
Dorada de Japón	GSU	67.607	61.186	56.653	56.651	61.702	63.605	66.965
Wakame	UDP	52.393	18.751	48.343	50.614	44.716	48.951	47.672
Kelp japonés	LNJ	43.251	25.095	34.147	35.410	32.987	38.671	27.068
Anguila japonesa	ELJ	20.543	22.006	17.377	14.204	17.627	20.119	18.907
Ascidiáceos	SSX	10.272	693	610	889	5.344	8.288	18.271
Atún rojo del Pacífico	PBF	-	-	9.639	10.396	14.713	14.825	13.413
Salmon del Pacífico	COH	14.766	116	9.728	12.215	12.802	13.937	13.208
Otros		54.686	57.205	50.126	48.764	53.038	47.005	47.443
<b>Total</b>		<b>1.151.101</b>	<b>907.972</b>	<b>1.073.821</b>	<b>1.027.951</b>	<b>1.021.849</b>	<b>1.105.652</b>	<b>1.067.994</b>

Fuente: FAO-Fishstat.

Debido a la alta demanda interna, Japón dirigió enormes esfuerzos hacia la investigación tecnológica y la mejora del conocimiento sobre el cultivo extensivo del atún rojo para así convertirse en el productor líder. De cero en 2010-2011, la producción de atún rojo de acuicultura ascendió a 13.000 toneladas en 2016, en torno al 25% del mercado interno.

#### 12.4 4.4. DISTRIBUCIÓN Y ELABORACIÓN

El de la restauración es el principal canal de distribución y representa el 48% de la distribución de los productos frescos de la pesca y de la acuicultura de Japón, seguido del canal minorista (34%) y el cáterin institucional (18%). Los productos importados, como el salmón, el atún y la caballa están muy demandados en el sector de los servicios de restauración<sup>96</sup>.

Los mercados mayoristas desempeñan un papel crítico en la distribución efectiva de los productos de la pesca y de la acuicultura. No obstante, los mercados de primera venta de las zonas de desembarque se encuentran en una posición débil en lo que se refiere a la formación de precios; de 2008 a 2015, descendieron de 333 a 317, mientras que el número de mercados mayoristas en las zonas de consumo descendieron de 287 a 157. Según el Ministerio de Agricultura, el proceso de consolidación debería continuarse. Cada vez son más los productos pesqueros consumidos en Japón que se distribuyen fuera de los mercados mayoristas. Es especialmente el caso de los productos pesqueros importados, que constituyen un importante porcentaje del consumo japonés de productos pesqueros.

La producción de pescado y productos pesqueros elaborados descendió en 50.000 toneladas hasta alcanzar los 1,63 millones de toneladas en 2016. Prácticamente todas las empresas dedicadas a la elaboración de pescado son empresas de pequeño o mediano tamaño con menos de 300 empleados. Los principales retos a los que se enfrenta la industria del procesado consisten en asegurar el abastecimiento de materia prima y la mano de obra.

Los principales productos fabricados son los de surimi, el pescado seco y en salazón, el pescado curado, el laver cocinado y los productos congelados.

### 12.5 COMERCIO

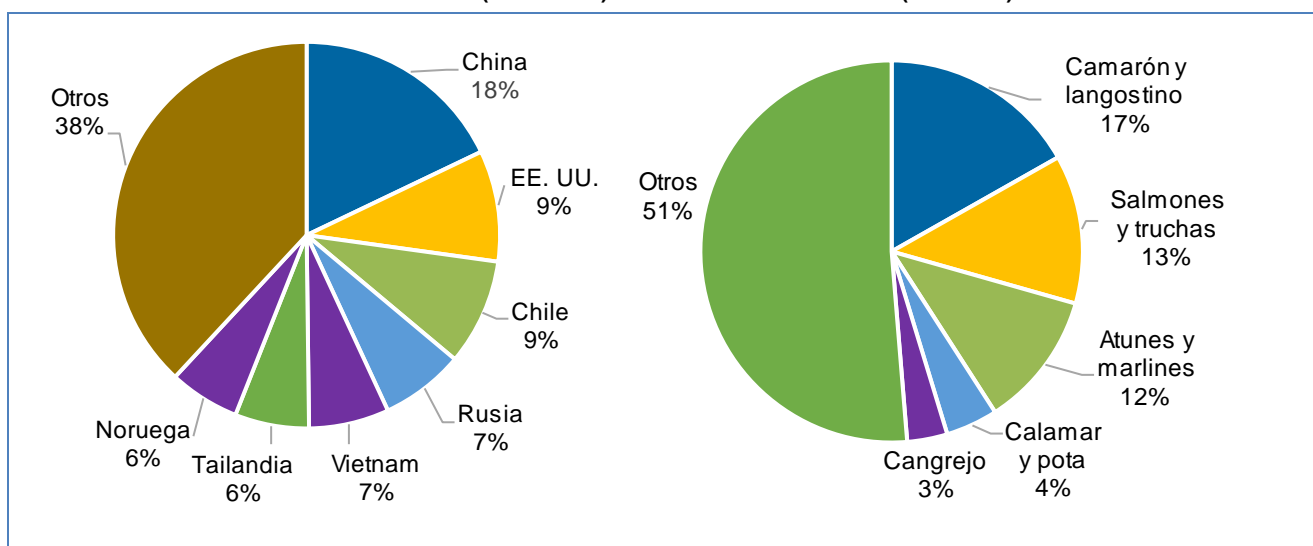
#### 12.5.1 EL COMERCIO JAPONÉS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

En 2017, Japón registró un déficit comercial de productos pesqueros y acuícolas de 1.500.000 millones de JPY (11.800 millones de EUR)<sup>97</sup>.

#### 12.5.2 IMPORTACIONES

En 2017, el volumen de importación de los productos de la pesca y de la acuicultura aumentó un 4% con respecto a 2016 (basado en peso del producto) hasta los 2,48 millones de toneladas y el valor de importación aumentó un 11%, hasta los 1.775.000 millones de JPY (14.000 millones de EUR)<sup>98</sup>. Analizándolo a largo plazo, el volumen de importación ha ido en descenso. Los principales socios importadores son China, EE. UU., Chile y Rusia (en valor). Los principales productos importados son el camarón y el langostino, el salmón y la trucha, el atún y los marlines (en valor).

Figura 12-2 VALOR DE LAS IMPORTACIONES JAPONESAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA POR PRINCIPALES PROVEEDORES (IZQUIERDA) Y PRINCIPALES ESPECIES (DERECHA) EN 2017



Fuente: Agencia de Pesca/Estadísticas Comerciales Extranjeras, Japón.

#### 12.5.3 EXPORTACIONES

En 2017, el volumen de exportación de los productos de la pesca y de la acuicultura aumentó un 11% con respecto a 2016, hasta las 600.000 toneladas y el valor de exportación aumentó un 4%, hasta los 274.900 millones de JPY (2.200 millones de EUR). Analizado a largo plazo, el volumen de exportación ha mostrado una tendencia ascendente.

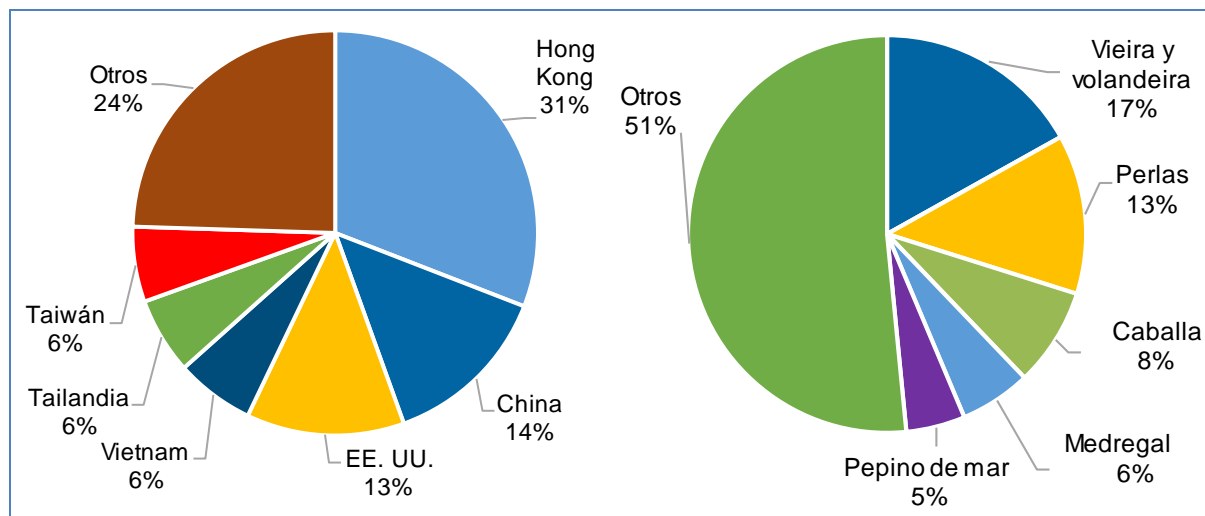
<sup>96</sup> «Los productos pesqueros de Japón» (Agriculture and Agri-Food Canada, 2017).

<sup>97</sup> En comparación, el déficit comercial de la UE-28 ascendió a 20.200 millones de euros en 2017.

<sup>98</sup> Tipos de cambio del Banco Central Europeo: 1 EUR = 120,197 JPY (2016); 1 EUR = 126,711 JPY (2017)

Los principales socios exportadores en volumen son Hong Kong, China y EE. UU. Los productos más exportados son la vieira y volandeira, las perlas y la caballa.

Figura 12-3 VALOR DE EXPORTACIÓN JAPONÉS DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA POR PRINCIPALES DESTINOS (IZQUIERDA) Y PRINCIPALES ESPECIES (DERECHA) EN 2017



Fuente: Agencia de Pesca/Estadísticas Comerciales Extranjeras, Japón.

#### 12.5.4 ESTRATEGIA DE EXPORTACIÓN DE JAPÓN

La «Estrategia para Mejorar el Rendimiento de las Exportaciones Agrícolas, Silvícolas y Pesqueras» fue recabada en mayo de 2016 por el Ministerio de Agricultura. De acuerdo con la estrategia, el gobierno japonés pretende mejorar la cadena de abastecimiento de los productos de la pesca y de la acuicultura con el objetivo de ampliar las exportaciones. La estrategia también pretende mejorar el entorno de las exportaciones (inteligencia de mercado, instrumentos de financiación, promoción), con el fin de abordar mejor la expansión de los mercados extranjeros y de asegurar el cumplimiento de la normativa en materia de salud de los mercados de exportación objetivo.

En lo que se refiere a los productos de la agricultura, silvicultura y la pesca, la «Política Económica para Alcanzar la Inversión para el Futuro» recogida en agosto de 2016 establece un objetivo de exportación de 1 billón de JPY (incluyendo 350.000 millones de JPY o 2.800 millones de EUR para productos de la pesca y de la acuicultura) en 2019.

#### 12.5.5 JAPÓN Y LA UE

La UE cuenta con una balanza comercial con Japón en lo que se refiere a productos de la pesca y de la acuicultura con un excedente de 247 millones de euros.

Las importaciones comunitarias de productos japoneses de la pesca y de la acuicultura ascendieron a 66 millones de euros y 6.000 toneladas en 2017. En valor, la vieira y volandeira, los productos para «otros usos no alimentarios» y el aceite de pescado representaron el 39%, el 20% y el 13% respectivamente de las importaciones comunitarias totales procedentes de Japón.

Tabla 12-4 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (PEC) IMPORTADAS DESDE JAPÓN POR LA UE (valor en 1000 EUR y volumen en toneladas)

PEC	2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Vieira y volandeira	16.856	925	26.049	1.070	25.852	1.083
Otros usos no alimentarios	10.801	499	12.112	331	12.892	353
Aceite de pescado	4.891	271	5.472	370	8.657	637
Otros	15.620	3.294	18.209	4.054	18.505	3.898
<b>Total</b>	<b>48.168</b>	<b>4.989</b>	<b>61.842</b>	<b>5.825</b>	<b>65.906</b>	<b>5.971</b>

Fuente: EUMOFA.

El principal destino comunitario de las exportaciones japonesas fueron los Países Bajos, que también actuaron como puerta de entrada a otros Estados miembros de la UE (63% del valor total de importación de la UE), seguidos del Reino Unido (8%), Alemania (8%) y Francia (7%).

Las exportaciones comunitarias a Japón se situaron en 313 millones de euros y casi 58.000 toneladas en 2017. El atún (principalmente atún rojo transportado por Malta, Croacia y España) representó el 45% del valor total. Los demás productos principales exportados a Japón son los «otros pecados de mar» (cobia y lubina) y el caviar, que representaron el 9% y el 5% respectivamente del valor total de exportación. En volumen, los pequeños pelágicos (principalmente el jurel y la caballa) fueron responsables de 18.500 toneladas en 2017, es decir, un 32% del volumen total exportado a Japón, pero menos del 9% del valor total.

Tabla 12-5 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (PEC) EXPORTADAS A JAPÓN POR LA UE (valor en 1000 EUROS y volumen en toneladas)

PEC	2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Atún rojo	113.703	8.374	144.324	11.543	101.331	8.315
Atunes diversos	36.084	2.289	35.892	2.293	40.748	2.610
Otros pescados de mar	2.606	506	3.481	392	28.342	2.574
Caviar	18.636	1.608	17.347	1.544	16.152	1.128
Otros	124.048	42.211	135.401	37.429	126.735	42.928
<b>Total</b>	<b>295.077</b>	<b>54.988</b>	<b>336.445</b>	<b>53.201</b>	<b>313.308</b>	<b>57.555</b>

Fuente: EUMOFA.

Los principales países comunitarios que exportaron a Japón fueron Malta (24% del valor total), España (22%), Dinamarca (12%) y Croacia (10%).

El 17 de julio de 2018, la Unión Europea y Japón firmaron un Acuerdo de Asociación Económica (EPA), en virtud del cual, Japón eliminará los aranceles de la mayoría de los productos agrícolas, haciéndolos más accesibles para los consumidores japoneses. En el caso de la mayor parte de los productos de la pesca y de la acuicultura, los aranceles se irán eliminando gradualmente a lo largo de 9 años. Pero en lo que respecta a algunos productos (normalmente con una tasa del 10%), para los que Japón presenta una importante actividad pesquera o acuícola, se eliminarán los aranceles en un periodo de 16 años. Es el caso principalmente de los pequeños pelágicos, el abadejo de Alaska, la merluza y la vieira y volandeira.

## 13 La pesca y la acuicultura en Madagascar

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



Fuente: Lonely Planet.

Gracias a sus importantes recursos pesqueros y a un dinámico sector acuícola, Madagascar desempeña un papel fundamental en el sector pesquero del océano Índico, y es un importante socio de la UE en el comercio del pescado, especialmente para las especies de camarón y langostino y atún. Sin embargo, se producen también otros productos de valor añadido destinados a mercados de exportación de algas rojas, pepino de mar y cangrejo, entre otros.

En 2017, las exportaciones malgaches a la UE alcanzaron los 142 millones de euros y las 21.318 toneladas, principalmente de camarón y langostino congelado y atún en conserva. El principal socio comunitario para productos pesqueros de Madagascar es, con diferencia, Francia, que representó el 77% del valor de las importaciones comunitarias procedentes de Madagascar en 2017.

### 13.1 PRODUCCIÓN

Madagascar es una extensa isla situada en el océano Índico, cerca de las costas de África oriental. Se trata de la cuarta isla más grande del mundo, con un litoral de una longitud estimada de 5.600 km, y alberga una de las mayores ZEE (Zona Económica Exclusiva) del océano Índico, con una superficie de 1,14 millones de km<sup>2</sup>. La plataforma continental abarca aproximadamente 117.000 km<sup>2</sup>, con una mayor extensión en la parte noroeste y sur de la isla. La costa oeste se caracteriza por su abundancia de estuarios y bahías y está repleta de densos bosques de manglar que cubren un área de unos 3.300 km<sup>2</sup>. En comparación, la costa este es recta y uniforme, con pocos estuarios, cabos o bahías. Los hábitats costeros y el ecosistema marino en aguas poco profundas están dominados por arrecifes de coral, manglares, praderas marinas, llanuras de marea en estuarios, playas escarpadas y litorales rocosos. Los pescados demersales, que están fuertemente ligados a estos hábitats, forman la base de la pesca tradicional de Madagascar.

La legislación de Madagascar distingue tres formas de pesca: tradicional (a pie o en canoa, motorizada o no), artesanal (potencia de motor igual o inferior a 50 caballos) y pesca industrial. En 2011, la contribución de los tres principales segmentos de la flota pesquera al total de la producción pesquera fue la siguiente: 71,7% tradicional, 0,2% artesanal y 28,7% industrial (nacional y extranjera)<sup>99</sup>.

Los recursos de la pesca de interior en Madagascar se basan principalmente en la pesca lacustre, que cubre una superficie total de casi 1.500 km<sup>2</sup>, además de algunas masas de agua continentales de importancia. Las principales especies capturadas en la pesca de interior en Madagascar son la tilapia, la carpa y la perca americana. Se estima que el potencial de la pesca de interior es de 30.000 toneladas al año. La explotación pesquera incluye a los pescaderos y recolectores de peces. La mayoría de los productos pesqueros se venden en los mercados locales<sup>100</sup>.

Además, las actividades acuícolas se encuentran en aumento, tanto en las zonas de agua dulce como en las marinas. Mientras que la acuicultura de interior está orientada al mercado, la acuicultura marina (principalmente camarón y langostino y algas rojas) se orienta al mercado de la exportación<sup>101</sup>.

<sup>99</sup> <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

<sup>100</sup> <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

<sup>101</sup> [http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso\\_madagascar/en](http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_madagascar/en)

### 13.1.1 PESCA TRADICIONAL Y ARTESANAL

El subsector de la pesca a pequeña escala faena en aguas interiores dentro del ecosistema de arrecifes debido a limitaciones tecnológicas. La mayoría de los cayucos utilizan remos y velas. Los aparejos más utilizados en la pesca tradicional son las redes de enmalle, las trampas tradicionales, los palangres, el sedal, los arpones y las redes de cerco. Las estadísticas oficiales sugieren que las capturas totales anuales procedentes de la pesca tradicional son de aproximadamente 70.000 toneladas. Sin embargo, esto podría ser una estimación a la baja, debido a la poca exactitud de los informes <sup>102</sup>.

La pesca artesanal, cuyo desarrollo se fomentó en los años 80 en el contexto de la pesca del camarón y langostino (a través de subvenciones de la cooperación japonesa y más tarde a través de los armadores de las embarcaciones industriales) tiene lugar principalmente en Morondava, en la costa oeste. Aunque antes se dedicaban a la pesca del camarón y langostino, en la actualidad los pescadores artesanales se dedican sobre todo a la pesca de demersales. Poseían cerca de 20 buques en 2011. La pesca artesanal se regula mediante un sistema de licencias.

### 13.1.2 PESCA INDUSTRIAL

La flota industrial nacional se componía fundamentalmente de arrastreros de camarón y langostino hasta 2005. Desde entonces, el número de licencias de pesca ha disminuido de aproximadamente 100 a 37 en 2011, como resultado del descenso de las poblaciones de camarón y langostino a pesar de los importantes esfuerzos realizados en materia de regulación de la actividad pesquera. Al mismo tiempo, el número de licencias de pesca para especies demersales y pelágicas ha aumentado, pasando de alrededor de 10 en 2005 a 40 en 2011.

La flota industrial nacional también se compone de palangreros de atún. En 2011, se firmaron dos acuerdos de acceso privado para el atún con empresas de Madagascar. El mismo año, se emitieron otras 3 licencias para palangreros con pabellón de Madagascar. Los buques atuneros nacionales tienen permiso para pescar más allá del límite de las 6 millas náuticas (mn) desde la costa. Cabe destacar que los buques atuneros extranjeros deben operar en la ZEE (más allá de 12 mn)<sup>103</sup>.

### 13.1.3 CAPTURAS NACIONALES

Las capturas malgaches (por buques que operan bajo licencias nacionales) superaron las 142.000 toneladas en 2016, de las cuales un 21% procedía de la pesca de interior. La exactitud de las estadísticas nacionales no permite identificar las capturas a nivel de especie. Por lo tanto, el principal grupo de especies en materia de volumen, el cual corresponde a pescados de mar no identificados, incluye probablemente varias especies costeras, capturadas por flotas a pequeña escala. Sin embargo, el camarón y langostino y el atún y especies afines están entre los principales grupos de especies capturadas en Madagascar, representando el 10% y 6%, respectivamente, del total de capturas de 2016. En menor medida, el tiburón y la raya (4%), otros moluscos marinos (que incluyen probablemente el pepino de mar) y el cangrejo (2%) representaron también volúmenes importantes <sup>104</sup>.

Durante el periodo 2007–2016, las capturas de Madagascar se han mantenido prácticamente estables (-4%), a pesar de algunas fluctuaciones importantes (sobre todo en el caso de la pesca del camarón y langostino). La principal tendencia es el gran incremento del volumen de las capturas para otros moluscos y cangrejos.

<sup>102</sup> <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

<sup>103</sup> <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

<sup>104</sup> FAO.

Tabla 13-1 CAPTURAS MALGACHES POR PRINCIPALES ESPECIES (volumen en toneladas)

Grupo de especies	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Pescados de mar no identificados	80.053	62.495	71.352	67.135	69.700	55.680	43.756	38.343	53.105	70.938
Pesca de interior	32.630	32.630	32.828	35.500	30.831	27.000	23.163	22.000	25.940	30.461
Camarón y langostino	16.604	6.683	7.330	6.509	4.280	9.934	13.483	10.344	10.549	14.569
Atunes, bonitos, marlines	8.703	8.705	8.506	8.756	8.692	8.672	8.654	8.675	8.680	8.657
Escualos, rayas, quimeriformes	5.668	5.616	5.616	5.699	5.670	5.665	5.650	5.660	5.654	5.651
Otros moluscos <sup>105</sup>	380	360	340	320	300	290	300	222	1.799	5.473
Cangrejos	1.370	1.370	2.580	2.019	3.700	2.824	3.909	4.515	4.749	2.908
Cefalópodos	1.150	1.300	1.450	1.600	1.765	6.206	1.739	2.790	1.483	2.013
Otros	2.020	2.105	2.101	2.100	2.131	1.804	3.943	3.271	2.794	1.663
<b>Total</b>	<b>148.578</b>	<b>121.264</b>	<b>132.103</b>	<b>129.638</b>	<b>127.069</b>	<b>118.075</b>	<b>104.597</b>	<b>95.820</b>	<b>114.753</b>	<b>142.333</b>

Fuente: FAO –Fishstat.

## 13.2 ACUERDO DE COLABORACIÓN PESQUERA ENTRE LA UE Y MADAGASCAR

La pesca industrial extranjera, principalmente especializada en el atún, es llevada a cabo por buques europeos que operan bajo el Acuerdo de colaboración de pesca sostenible (ACPS) entre Madagascar y la UE, y buques asiáticos que operan bajo acuerdos con empresas privadas. El protocolo actual del acuerdo de colaboración en el sector pesquero entre la UE y Madagascar se firmó el 19 de diciembre de 2014 y cubre el periodo que va desde el 1 de enero de 2015 hasta el 31 de diciembre de 2018, con una ayuda económica de 6,1 millones de euros para la duración total del protocolo, de los cuales 2,8 millones se destinan a apoyar la política pesquera de Madagascar<sup>106</sup>.

Este acuerdo de colaboración en el sector pesquero permite a los buques de la UE, procedentes sobre todo de España, Portugal, Italia y Francia, pescar en las aguas de Madagascar, y es parte de los acuerdos pesqueros en materia de pesca del atún en el suroeste del océano Índico. El protocolo ACPS actual que cubre el periodo 2015–2018 incluye un tonelaje de referencia de 15.750 toneladas al año.

Asimismo, existen flotas atuneras extracomunitarias que operan bajo acuerdos privados de acceso al atún, firmados entre Madagascar y empresas privadas extranjeras. En 2011, hubo nueve acuerdos: además, se emitieron 10 licencias para cerqueros y 50 licencias para palangreros. Cabe destacar que es muy difícil obtener una estimación de las capturas de flotas extranjeras extracomunitarias<sup>107</sup>.

<sup>105</sup> Se incluye el pepino de mar.<sup>106</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/madagascar\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/madagascar_en)<sup>107</sup> <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>



### 13.3 ACUICULTURA

La acuicultura de agua dulce en Madagascar tiene una larga historia, a raíz de las mejoras tecnológicas y las tendencias de inversión. La principal especie de agua dulce que se cultiva es la carpa común, que fue introducida en 1959. La tilapia del Nilo, introducida en 1956, es cada vez más común en estanques y jaulas.

No obstante, en los últimos 20 años, la acuicultura costera del camarón y langostino ha experimentado un rápido crecimiento. Existe también una empresa que se dedica al cultivo de algas marinas junto con pequeños productores de la región noreste de la isla. El cultivo de la espirulina y el pepino de mar aún estaban en fase inicial en 2011. En la actualidad, la acuicultura marina se basa principalmente en el langostino jumbo (*Penaeus monodon*), que se cultiva tras las zonas de manglar en la costa noroeste y que también se pesca a nivel local. Además, el alga marina tropical (*Eucheuma striatum*) de la cepa de Zanzíbar, introducida en 1998, ha experimentado un fuerte crecimiento en las zonas costeras<sup>108</sup>.

En 2016, la producción acuícola total ascendió a casi 26.000 toneladas, de las cuales las algas representaron el 67% y el langostino el 16%. La acuicultura de agua dulce representó el 17% del total en 2016. Durante el periodo de 2007 a 2016, las principales tendencias han sido el espectacular desarrollo de la producción de algas y el importante descenso de la producción de camarón y langostino (–51%, que se atribuye principalmente a problemas serios de enfermedades en las explotaciones acuícolas

En 2016, la producción acuícola total ascendió a casi 26.000 toneladas, de las cuales las algas representaron el 67% y el langostino el 16%. La acuicultura de agua dulce representó el 17% del total en 2016. Durante el periodo de 2007 a 2016, las principales tendencias han sido el espectacular desarrollo de la producción de algas y el importante descenso de la producción de camarón y langostino (–51%, que se atribuye principalmente a serios problemas de enfermedades en las explotaciones acuícolas)<sup>109</sup>.

Tabla 13-2 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE MADAGASCAR POR PRINCIPALES ESPECIES (volumen en toneladas)

Especie	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
<i>Eucheuma seaw eeds</i>	3.650	3.650	3.600	4.000	1.699	1.400	3.575	6.970	15.377	17.423
Langostino jumbo	8.457	8.000	3.260	4.000	5.405	4.952	5.362	4.691	3.447	4.139
Carpa común	2.800	2.800	2.800	2.800	3.350	3.540	2.600	2.600	2.600	2.800
Tilapia del Nilo	30	30	30	50	50	50	907	1.163	1.220	1.600
Otros	6	6	26	36	40	46	105	16	50	36
Total	14.943	14.486	9.716	10.886	10.544	9.988	12.549	15.440	22.694	25.998

Fuente: FAO–Fishstat.

### 13.4 PROCESADO

Las actividades de procesado aún son limitadas en Madagascar, a excepción de los productos destinados a mercados de exportación, principalmente el camarón y langostino (una planta de procesado) y el atún (conservas). La mayor parte de los productos del mar que proceden de la pesca tradicional se venden en el mercado nacional. Las pobres condiciones de almacenamiento y la falta de infraestructuras de transporte se traducen en importantes pérdidas físicas y/o económicas tras la cosecha, sobre todo en áreas remotas. Para aquellos productos con potencial para mercados de exportación, tales como el cangrejo de manglar o el pulpo, las empresas de exportación de pescado utilizan plantas de procesado y un moderno equipamiento para recoger la captura procedente de la pesca tradicional, de acuerdo con los estándares de la UE. Sin embargo, en la actualidad existen varias políticas de inversión cuyo objetivo es reducir dichas pérdidas y mejorar el valor añadido de los productos del sector pesquero de Madagascar<sup>110</sup>.

<sup>108</sup> [http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso\\_madagascar/en](http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_madagascar/en)

<sup>109</sup> <http://www.gapcm.org/wp-content/uploads/2016/04/Acte-Atelier-White-Spot-perf.pdf>

<sup>110</sup> <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

## 5.1. COMERCIO

En la última década, las exportaciones de Madagascar de productos pesqueros han disminuido ligeramente en valor y en volumen, pasando de 136 millones de euros (30.000 toneladas) en 2007 a 122 millones de euros (22.000 toneladas) en 2016, a pesar de algunas fluctuaciones ocurridas durante esa década. En comparación, las importaciones de productos pesqueros son mucho menores: 19 millones de euros importados en 2016 (14.500 toneladas). El país tuvo un saldo comercial positivo de 104 millones de euros en 2016<sup>111</sup>.

Tabla 13-3 **BALANCE COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN MADAGASCAR (valor en millones de EUR)**

Flujo comercial	2014	2015	2016
Exportaciones	119	102	122
Importaciones	28	20	19
<b>Balance</b>	<b>92</b>	<b>82</b>	<b>104</b>

Fuente: Estadísticas de la FAO sobre grupos de productos y comercio del pescado.

Las importaciones de Madagascar incluyen una importante cantidad de atún congelado que es procesado en conserveras antes de ser exportado o vendido en el mercado local. Estas importaciones incluyen, sobre todo, desembarques de buques extranjeros en los puertos de Madagascar para abastecer a la industria conservera. En 2016, Madagascar importó 14.500 toneladas de pescado en total, de las cuales aproximadamente 13.300 toneladas eran de atún, valoradas en 16 millones de euros<sup>112</sup>.

Las exportaciones de productos pesqueros se componen principalmente de camarón y langostino congelado procedente de la pesca industrial y la acuicultura, así como de atún procesado procedente de conserveras. El subsector de la pesca tradicional se dedica a especies de gran valor como el pulpo, el cangrejo o el pepino de mar. Sin embargo, también contribuye de manera importante a las exportaciones mediante sistemas que involucran a los pescadores, los recolectores de peces y las empresas de exportación de pescado. Alrededor del 85% del pescado y los productos pesqueros se exportan a mercados de la UE<sup>113</sup>. Del valor total de las exportaciones de 2016, el 64% eran productos de camarón y langostino y el 21% eran productos de atún (principalmente en conserva).

Tabla 13-4 **PRINCIPALES PRODUCTOS EXPORTADOS DESDE MADAGASCAR (2016)**

Producto	Volumen (toneladas)	Valor (millones EUR)
Camarones y langostinos, gambas	8.452	79.593
Atunes, bonitos, marlines	7.501	26.691
Moluscos, invertebrados acuáticos	1.042	3.379
Cigalas, langostas	214	3.003
Cangrejos, picnogónidos	668	2.468
Otros pescados	1.129	1.942
Pescado fresco o refrigerado, excluyendo filetes y carne	245	1.248
Algas marinas y plantas acuáticas	1.688	913
Otros	25.460	2.988
<b>Total</b>	<b>22.045</b>	<b>122.441</b>

Fuente: Estadísticas de la FAO sobre grupos de productos y comercio del pescado.

## 5.2. MADAGASCAR Y LA UE

En 2017, las importaciones por parte de la UE de productos pesqueros procedentes de Madagascar ascendieron a 142 millones de euros y 21.318 toneladas. El grupo de productos exportados más importante fue el de los crustáceos (67% del valor total de importación), el atún y especies afines (26%) y, a menor escala, los cefalópodos y otros pescados de mar (ambos un 3%). La mayor parte de las importaciones comunitarias procedentes de Madagascar fueron productos congelados (73% del valor de importación), mientras que el resto fue importado como productos preparados o en conserva (23%).

<sup>111</sup> Estadísticas de la FAO sobre grupos de productos y comercio del pescado

<sup>112</sup> FAO Fishstat.

<sup>113</sup> <http://www.fao.org/3/a-br796e.pdf>

El principal destino en la UE de las exportaciones de Madagascar en 2017 fue, con diferencia, Francia (77% del valor total). Otros importadores de productos pesqueros de Madagascar fueron España (11%), Portugal (3%), Bélgica (3%) e Italia (3%).

Tabla 13-5 PRINCIPALES MERCADOS COMUNITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE MADAGASCAR (valor en millones de EUROS y volumen en toneladas)

País	2015		2016		2017	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Francia	73,8	11.787	89,7	12.442	109,2	13.520
España	15,7	4.097	10,7	2.927	16,0	4.243
Portugal	0,6	103	4,3	535	4,2	496
Bélgica	2,2	594	0,3	83	3,9	983
Italia	4,5	804	6,2	1.670	3,7	717
Otros	4,0	1.190	3,5	923	4,5	1.359
<b>Total</b>	<b>100,8</b>	<b>18.575</b>	<b>114,8</b>	<b>18.580</b>	<b>141,6</b>	<b>21.318</b>

Fuente: Comext.

Tabla 13-6 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES IMPORTADAS DESDE MADAGASCAR (valor en millones de EUROS y volumen en toneladas)

Especie	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Camarones y langostinos, de aguas templadas	48,0	4.651	66,3	5.849	86,0	7.308
Listado	19,6	5.977	14,3	4.056	20,8	5.443
Rabil	13,1	3.265	12,8	3.504	11,6	3.282
Pulpo	3,1	734	3,8	812	4,7	977
Atún, diversos	3,9	1.162	1,8	530	4,5	1.037
Otros pescados de mar	3,4	588	3,6	649	3,6	628
Camarones y langostinos, diversos	4,1	668	5,0	798	3,2	493
Cangrejo	2,0	480	2,7	577	2,6	521
Langosta	1,5	68	1,7	73	2,6	122
Otros	2,0	982	2,8	1.733	1,9	1.507
<b>Total</b>	<b>100,8</b>	<b>18.575</b>	<b>114,8</b>	<b>18.580</b>	<b>141,6</b>	<b>21.318</b>

Fuente: Comext.

En comparación con las importaciones, las exportaciones comunitarias a Madagascar son mucho más bajas y corresponden principalmente a los buques atuneros de la UE que desembarcan en Madagascar dentro del marco del ACPS. En 2016, las exportaciones comunitarias de pescado y productos pesqueros hacia Madagascar ascendieron a 12 millones de euros y 7.707 toneladas. En 2017, el 94% del valor de exportación y el 97% del volumen correspondieron a atún congelado (sobre todo listado y rabil) desembarcado en Madagascar para abastecer a las conserveras locales.

## 14 La pesca en Malta

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

Malta desempeña un papel importante en la pesca europea y en el sector de la acuicultura, especialmente en la cría del atún rojo. El país es responsable de una buena parte de las exportaciones comunitarias de atún rojo para el mercado japonés del sushi y del sashimi. La mayoría de las exportaciones de atún proceden de otros Estados Miembros de la UE. Se importa vivo y se traslada a los tanques para su engorde. Una pequeña cantidad se pesca en el Mediterráneo antes del proceso de engorde.

Actualmente, Malta está llevando a cabo una estrategia conocida como *Hacia la sostenibilidad 2014-2025*. El objetivo consiste en desarrollar el negocio de la acuicultura, haciendo hincapié en factores como la gestión y la sostenibilidad para aumentar la producción y la calidad. Los objetivos se alcanzarán a través de factores como la composición del pienso y la designación de zonas de explotación acuícola.

### 14.1 PRODUCCIÓN

#### 14.1.1 PESCA

Malta está compuesta por muchas islas situadas en la cuenca oriental del Mediterráneo, de las cuales tres están habitadas: Malta, Gozo y Comino. Los desembarques procedentes de la pesca se producen en estas tres islas. En 2015, el 84% del volumen se desembarcó en Malta y el 16% en Gozo y Comino. La flota maltesa está formada por embarcaciones a tiempo completo (399) y a media jornada (617). La mayoría de ellas (64%) son de 5-10 metros y se utilizan principalmente para las pesquerías polivalentes. Las artes de pesca más utilizadas por la flota maltesa son: (1) arrastre demersal, (2) arrastre pelágico, (3) cerco, (4) nasas y (5) anzuelo y sedal.<sup>114</sup>

Existen estipulaciones específicas que se aplican a las embarcaciones pesqueras comunitarias que operan dentro de las 25 millas de la zona de ordenación que rodea Malta.<sup>115</sup>

Figura 14-1 MAPA DE MALTA



Fuente: Mapas de Europa.

El valor de primera venta de los desembarques en Malta está dominado por el pez espada y el atún rojo, que representaron el 26% y del 16% respectivamente en 2015. Dada la fuerte estacionalidad del pez espada y del atún rojo, los pescadores malteses completan sus ingresos con una pesquería mixta de varias especies demersales y pequeños pelágicos a lo largo del año, como el salmónete y la caballa.

De 2010 a 2016, la cuota maltesa para el atún rojo aumentó un 40%, hasta las 226 toneladas, siguiendo la tendencia de la cuota comunitaria (11.204 toneladas) del mismo periodo (+58%).<sup>116</sup> En 2016, el número máximo de embarcaciones maltesas autorizadas para pescar, mantener a bordo, transportar o desembarcar atún rojo en el Atlántico y el Mediterráneo fue de 36, de las cuales 35 eran palangreros y el restante un cerquero. El mismo año, la capacidad máxima de cultivo y engorde de atún rojo en Malta fue de 12.300 toneladas, mientras que el máximo de capturas salvajes fue de 8.768 toneladas.

<sup>114</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-malta\\_mt.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-malta_mt.pdf)

<sup>115</sup>[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1967R\(01\)&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1967R(01)&from=EN)

<sup>116</sup><http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0072&from=EN>

Tabla 14-1 PRINCIPALES ESPECIES DESEMBARCADAS EN MALTA (valor en millones de euros y volumen en toneladas)

Especies	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Pez espada</b>	3,56	503	3,22	460	2,46	377	3,08	489
<b>Atún rojo</b>	1,35	137	0,99	155	1,40	156	1,94	180
<b>Salmonete</b>	0,65	99	0,46	66	0,51	58	0,45	60
<b>Caballa</b>	0,50	249	0,73	308	0,40	852	0,34	626
<b>Otros</b>	6,58	1.216	6,85	1.366	5,57	960	5,86	1.082
<b>Total</b>	12,64	2.204	12,25	2.355	10,34	2.403	11,67	2.437

Fuente: EUMOFA.

### 14.1.2 ACUICULTURA

En Malta, la acuicultura se divide en dos sectores: (1) el cultivo de atún en tanques, que se basa en capturas salvajes y a la que se conoce como basada en especies de captura (CBS) y (2) el cultivo de especies de ciclo cerrado (CCS), como la dorada, la lubina y otras especies que se cultivan a partir de huevos producidas en criaderos.

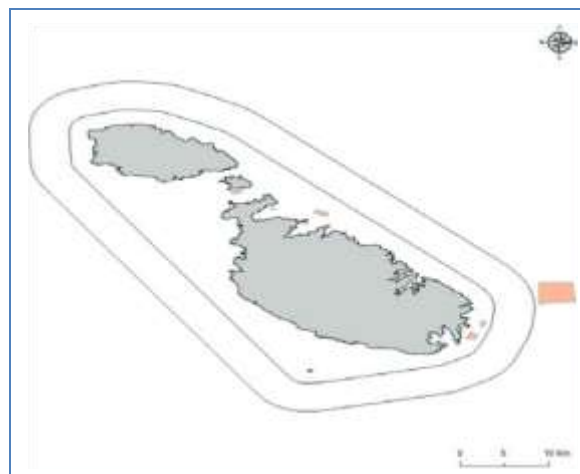
El proceso de producción del atún comienza con la captura de adultos salvajes, preferiblemente de más de 70 kg. La especie se suele encontrar y capturar en el sur del mar Mediterráneo en mayo y junio, cuando migra para reproducirse. El atún se traslada a tanques para su engorde y normalmente se alimenta con cebo húmedo y descongelado. En otoño, los individuos ya han conseguido ganar aproximadamente un 30% de peso corporal, lo cual hace que estén listos para su cosecha y posterior venta.

En el caso de la dorada, la producción comienza con la producción de alevines, que se almacenan en jaulas protegidas cuando pesan entre 2 y 5g. Los alevines se trasladan a jaulas más expuestas para el proceso de engorde, que dura entre 14 y 16 meses. Se cosechan cuando alcanzan aproximadamente los 400 g. La lubina sigue los mismos procesos de producción, pero se cría hasta un peso mayor, de unos 2-3 kg. Ambas especies se alimentan con pellets secos.

La corvina, especie CCS, se ha introducido recientemente en Malta. Permite el mismo patrón de producción que la lubina y la dorada. La especie es adecuada para la acuicultura, con un rápido crecimiento, una baja mortalidad y un buen ratio de conversión en alimento. No obstante, debido a la falta de familiaridad por parte del consumidor y a su apariencia poco atractiva, no existe un mercado significativo por el momento.<sup>117</sup> Actualmente hay seis piscifactorías operando en Malta en nueve emplazamientos situados en las zonas acuícolas designadas. Estas zonas deben cumplir los límites de

capacidad de carga establecidos a través de medidas reguladoras y de control medioambiental. Cuatro de las seis piscifactorías producen solo CBS o atún, una produce solo CCS y una produce tanto CBS como CCS. Las zonas de explotación acuícola se muestran en la Figura 9.<sup>118</sup>

Figura 14-2 MAPA DE LAS ZONAS DE EXPLOTACIÓN ACUÍCOLA EN MALTA



Fuente: Estrategia acuícola para las islas de Malta, 2014-2015, Ministerio de Desarrollo Sostenible, Medio Ambiente y Cambio Climático.

En 2014, la producción acuícola alcanzó un valor total de 97,34 millones de euros, con un volumen de 8.606 toneladas. De ellas, el atún rojo fue responsable de un 84% del valor y del 63% del volumen.

Tabla 14-2 PRINCIPALES ESPECIES PRODUCIDAS A PARTIR DE LA ACUICULTURA EN MALTA (valor en millones de EUROS y volumen en toneladas)

Especie	2011		2012		2013		2014	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Atún rojo</b>	38,60	1.759	78,91	3.904	92,80	6.123	81,46	5.451
<b>Dorada</b>	10,19	2.159	11,03	2.605	10,93	2.550	11,98	2.704
<b>Lubina</b>	0,56	54	0,83	126	0,70	127	0,98	190
<b>Otros</b>	1,61	100	2,24	806	1,44	277	2,92	261
<b>Total</b>	50,97	4.072	93,01	7.441	105,86	9.077	97,34	8.606

Fuente: EUMOFA.

<sup>117</sup>[https://euf.unds.gov.mt/en/EU%20unds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT\\_AQUACULTURE\\_STRATEGY\\_FOR\\_MALTA\\_MARCH\\_2012\[1\].pdf](https://euf.unds.gov.mt/en/EU%20unds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

<sup>118</sup><http://msdec.gov.mt/en/Document%20Repository/Aquaculture%20Strateqv%202014-25.pdf>

## 14.2 COMERCIO

### 14.2.1 EXPORTACIONES

Las exportaciones maltesas de atún rojo son las de mayor valor. En 2015, Malta fue el segundo mayor exportador de atún rojo a todos los mercados de fuera de la UE, con un 34% del valor y un 35% del volumen. Fue el mayor exportador a Japón (especialmente de atún rojo congelado y entero), con un 43% del valor y un 46% del volumen. Más del 90% de las exportaciones extracomunitarias totales y de las exportaciones maltesas de atún rojo se exportan a Japón.

En 2015, las exportaciones de productos pesqueros desde Malta aumentaron un 33% en valor y un 37% en volumen con respecto al año anterior, situándose en los 82,08

millones de euros y las 8.294 toneladas. El aumento estuvo impulsado por el aumento de las exportaciones de atún rojo a Japón, con 49,06 millones de euros (+58%) y 3.839 toneladas (+60%). En 2015, el atún rojo congelado y entero exportado a Japón representó aproximadamente el 60% del valor total de exportación y el 50% del volumen. Con un consumo anual japonés de 50.000 toneladas de atún rojo, el producto tiene una alta demanda. Se calcula que el atún mediterráneo en criaderos contribuye a aproximadamente el 20%, del cual Malta cubre un 5-10%.<sup>119</sup>

El segundo mayor mercado de las exportaciones maltesas de productos pesqueros es Italia, donde el 93% del valor y del volumen está compuesto por dorada fresca y entera, llegando a los 8,29 millones de euros y a las 1.595 toneladas.

Tabla 14-3 PRINCIPALES ESPECIES EXPORTADAS POR MALTA (valor en millones de EUROS y volumen en toneladas)

Especie	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Atún rojo	21,43	1.170	45,03	2.636	35,99	2.743	53,22	4.061
Dorada	7,22	1.755	5,59	1.306	6,79	1.457	8,69	1.683
Listado	0	0	0	0	0	0	1,08	125
Otros	13,32	1.186	12,69	1.933	18,99	1.856	19,08	2.425
<b>Total</b>	<b>41,98</b>	<b>4.111</b>	<b>63,30</b>	<b>5.875</b>	<b>61,77</b>	<b>6.055</b>	<b>82,08</b>	<b>8.294</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 14-4 PRINCIPALES MERCADOS PARA LAS EXPORTACIONES MALTESAS DE PRODUCTOS PESQUEROS (valor en millones de EUROS y volumen en toneladas)

País	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Japón	26,22	1.363	44,87	2.569	42,41	3.218	55,46	4.316
Italia	7,71	1.846	5,61	1.334	7,66	1.634	8,96	1.720
España	0,79	44	0,53	46	2,46	164	6,94	1.377
Corea del Sur	2,85	104	5,12	474	4,65	318	6,26	306
Otros	4,40	755	7,18	1.452	4,58	721	4,46	575
<b>Total</b>	<b>41,98</b>	<b>4.111</b>	<b>63,30</b>	<b>5.875</b>	<b>61,77</b>	<b>6.055</b>	<b>82,08</b>	<b>8.294</b>

Fuente: EUMOFA.

### 14.2.2 IMPORTACIONES

En 2015, las importaciones totales de productos pesqueros a Malta fueron de 61,39 millones de euros y 30.141 toneladas. La principal especie importada a Malta en 2015 en valor fue el atún rojo vivo procedente de Italia (65%) y Francia (35%), que en su mayoría se reexporta a otros mercados (como Japón) tras su engorde.

Al importar especies vivas, la División para el Control y Regulación de la Pesca y la Ganadería (FFRC) del

Ministerio de Recursos y Asuntos Rurales (MRRA) es responsable de garantizar que todo stock vivo llega en un estado clínico sano y no procede de áreas con una mortalidad en aumento no resuelta.

Esta legislación se basa en una lista de enfermedades de las que se debe dar parte y de especies de peces susceptibles a dichas enfermedades, tal y como las definen las autoridades comunitarias.<sup>120</sup>

<sup>119</sup>[https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT\\_AQUACULTURE\\_STRAT\\_EGY\\_FOR\\_MALTA\\_MARCH\\_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRAT_EGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

<sup>120</sup>[https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT\\_AQUACULTURE\\_STRAT\\_EGY\\_FOR\\_MALTA\\_MARCH\\_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRAT_EGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

Tabla 14-5 PRINCIPALES ESPECIES IMPORTADAS A MALTA (valor en millones de EUROS y volumen en toneladas)

Especie	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Atún rojo	32,11	2.164	31,13	2.518	27,37	2.449	16,67	1.538
Listado	0	0	0	0	0	0	7,06	1.727
Arenque	0,63	529	2,37	2.347	1,91	2.379	6,08	9.040
Caballa	3,09	3.967	4,96	6.615	4,73	6.564	4,47	6.698
Otros	37,66	18.030	38,11	20.829	39,73	17.093	27,23	11.139
<b>Total</b>	<b>73,38</b>	<b>24.690</b>	<b>76,51</b>	<b>32.309</b>	<b>73,67</b>	<b>28.485</b>	<b>61,39</b>	<b>30.141</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 14-6 PRINCIPALES PROVEEDORES DE PRODUCTOS PESQUEROS A MALTA (valor en millones de EUROS y volumen en toneladas)

País	2012		2013		2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Italia	29,33	3.722	32,14	3.526	31,79	4.134	23,21	3.377
Francia	4,88	376	10,19	1.317	9,39	742	6,74	1.182
Países Bajos	4,18	3.192	4,18	3.495	7,31	8.016	6,08	6.622
España	5,50	5.592	6,12	6.735	2,61	2.439	5,60	5.824
Otros	29,49	11.808	23,88	17.236	22,58	13.154	19,77	13.135
<b>Total</b>	<b>73,38</b>	<b>24.690</b>	<b>76,51</b>	<b>32.309</b>	<b>73,67</b>	<b>28.485</b>	<b>61,39</b>	<b>30.141</b>

Fuente: EUMOFA.

### 14.3 CONSUMO

Entre 2005 y 2014, el consumo interno de productos pesqueros en Malta aumentó de los 30,6 a los 32 kg per cápita (+5%), convirtiendo a Malta en el séptimo mayor mercado interno para los productos pesqueros per cápita en la UE. El desarrollo se debió principalmente a la campaña nacional dedicada a educar a los consumidores, aumentando la concienciación de los mismos y diversificando los patrones de consumo nacionales. Las principales especies consumidas fueron la merluza, el estornino, el jurel atlántico, la raya, la lubina y la dorada y la oblada.

### 14.4 DESARROLLO FUTURO

La Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) ha acordado un plan de recuperación para los stocks agotados de pez espada en el Mediterráneo, que llevan sufriendo sobrepesca desde hace décadas. Ante las recomendaciones de los científicos de llevar a cabo fuertes recortes en las capturas, el plan incluye una modesta reducción y la adopción de un sistema de cuotas. Dado que el pez espada es la especie más valorada desembarcada en Malta, el acuerdo de ICCAT afectará a los desembarques malteses. En junio de 2014, Malta lanzó su primera Estrategia Nacional sobre Acuicultura, hacia la sostenibilidad 2014-2025.

El principal objetivo es garantizar la sostenibilidad. De acuerdo con la estrategia, una mejor gestión, tanto reguladora como operativa, mejorará la calidad de los productos sin dañar el medio ambiente y sin crear conflictos

con otros usuarios costeros y marítimos. Las zonas de explotación acuícola desempeñarán un papel importante. Los principales objetivos incluyen (1) diversificar la economía global, especialmente en la producción primaria de alimentos; (2) generar empleo; (3) crear un proveedor más fuerte y valioso de pescado para el sector minorista local y para el de los servicios alimenticios; y (4) contribuir de manera positiva al déficit comercial de la UE para los productos pesqueros.

Uno de los objetivos específicos de la estrategia es alcanzar la producción de 5.000 toneladas procedentes de la acuicultura, además de la producción de atún en criaderos, en 2020, lo cual aumentará el número total de puestos de trabajo directos e indirectos a jornada completa a unos 1.185. Esto podría incrementar el valor bruto de la economía maltesa a los 70 millones de euros. Para alcanzar este objetivo de producción, Malta dependerá del desarrollo de otras especies, como el pez limón, y otras especies del Mediterráneo como principal prioridad, utilizando sus conocimientos ya existentes en cuanto a técnicas de cría de dichas especies. La búsqueda de alimento alternativo para el atún reduciría la dependencia del cebo, lo cual aumentaría la sostenibilidad y ayudaría a mejorar la competitividad.<sup>121</sup>

<sup>121</sup><http://msdec.gov.mt/en/Document%20Repository/Aquaculture%20Strategy%202014-25.pdf>

## 15 La pesca en Marruecos

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 4-2015.

Con dos litorales, uno en el Mediterráneo y otro en el Atlántico, una costa de 3.500 km de largo y una zona marítima de 1,2 millones de km<sup>2</sup>, Marruecos cuenta con una gran riqueza en lo que a activos pesqueros se refiere. El sector pesquero desempeña un papel fundamental en la economía del reino y contribuye al 2,3% del PIB. Genera 170.000 puestos de trabajo directos y 490.000 indirectos y representa el 50% de las exportaciones agroalimentarias y el 7% de las exportaciones totales. Gracias a sus desembarques, que se acercan a 1,3 millones de toneladas, Marruecos es el primer país pesquero de África y el 25º del mundo.

### 15.1 PRODUCCIÓN

#### 15.1.1 DESEMBARQUES

En 2014, los desembarques de Marruecos alcanzaron 1,28 millones de toneladas (+9% con respecto a 2013) con un valor de primera venta de 6.030 millones de dirhams marroquíes (MAD) (+10%) o 541 millones de euros. Los pequeños pelágicos representan un 43% del total de los desembarques en valor y el 90% en volumen. Con 50 empresas conserveras, Marruecos es el primer productor y exportador mundial de Sardina pilchardus.

Los cefalópodos ocupan el segundo lugar, con un 29% del valor y un 3% del volumen. El pescado blanco representa un 23% del valor y un 6% del volumen (78.500 toneladas).

**Tabla15-1 MARRUECOS: DESEMBARQUES POR PRINCIPALES ESPECIES (2014)**

Especie	Volumen (1000 toneladas)	Valor (millones de MAD)
Sardina	848	1.548
Pulpo	25	1.243
Caballa	178	436
Camarón y langostino	3	125
Jurel	15	105
Anchoa	9	75
Otros	209	2.503
<b>Total</b>	<b>1.287</b>	<b>6.035</b>

Fuente: Office National des Pêches (ONP), Reino de Marruecos.

La mayor parte de los recursos se concentran en el Atlántico central y sur. Con desembarques de 31.000 toneladas, la contribución del Mediterráneo a los desembarques totales de Marruecos es modesta (8% del valor y 2% del volumen).

#### 15.1.2 ACUICULTURA

La acuicultura sigue siendo un sector secundario (433 toneladas en 2013), limitado, en la actualidad, a dos especies: la ostra (en la bahía de Dajla, en el sur de la costa atlántica, y en la laguna de Qualidia, al norte de Safi) y la lubina (en el norte de la costa mediterránea, cerca de Tetuán).

El Gobierno ha establecido un objetivo ambicioso en el marco de la estrategia "Halieutis": llegar a producir 200.000

toneladas. Los primeros acuerdos firmados en 2014 deberían generar 600 empleos, así como 23.000 toneladas de peces de aleta (mayoritariamente lubina y dorada) y 1.500 toneladas de marisco (sobre todo ostra).

#### 15.1.3 PROCESADO

La industria del procesado realizó ventas de 16.300 millones de MAD (1.500 millones de euros) en 2013 y se centra en dos actividades principales: el congelado y la conserva. Las unidades de congelado se encuentran en el sur (Dakhla, Laayoune), así como en Agadir y Casablanca, y procesan principalmente pequeños pelágicos y cefalópodos. Las fábricas de conservas se centran en la sardina y se encuentran en Agadir y en el sur.

**Tabla15-2 MARRUECOS: ESTRUCTURA DE LA INDUSTRIA DEL PROCESADO DE PESCADO (2013)**

Actividad	Producción (toneladas)	Volumen de negocio (millones de MAD)
Congelado (en tierra)	258.300	6.450
Empaquetado - Fresco	20.950	1.650
En conserva	163.700	5.740
Semiconserva	19.000	1.420
Harina de pescado	62.000	650
Aceite de pescado	16.800	295
Otros	6.690	425
<b>Total</b>	<b>547.440</b>	<b>16.630</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura y Pesca, Reino de Marruecos.

### 15.2 MARRUECOS Y LA UE: COLABORACIÓN PESQUERA

El actual Acuerdo de Colaboración en el Sector Pesquero (FPA por sus siglas en inglés) entre la UE y Marruecos entró en vigor el 28 de febrero de 2007 para un periodo de cuatro años. Desde entonces, se ha renovado tácitamente dos veces. El protocolo actual de este acuerdo se firmó el 18 de noviembre de 2013 y fue refrendado por el Consejo y el Parlamento Europeo. Entró en vigor el 15 de julio de 2014 tras completar los procedimientos de ratificación interna de Marruecos.

La aportación financiera de la UE alcanza los 30 millones de euros al año: 16 millones de euros para el acceso a los recursos y 14 millones de euros destinados a apoyar la política pesquera de Marruecos, con el fin de fomentar la sostenibilidad en sus aguas.

Asimismo, la flota europea abona una cuota anual de aproximadamente 10 millones de euros en base al volumen de las capturas. Por ejemplo, los armadores de los atuneros abonan una cuota de 35 euros por tonelada capturada; en el caso de la pesca industrial de pequeños pelágicos, los arrastreros congeladores abonan 100 euros por tonelada y



los buques RSW (equipados con tanques refrigerados por agua salada) abonan 35 euros por tonelada.<sup>122</sup>

Los buques de los 11 Estados Miembros de la Unión Europea están autorizados para pescar en aguas de Marruecos bajo el acuerdo y el protocolo actual. La cuota de 80.000 toneladas para pesca industrial de especies pelágicas se divide entre Alemania, Lituania, Letonia, Países Bajos, Irlanda, Polonia, Reino Unido, España, Portugal y Francia. También se otorgan licencias para la pesca a pequeña escala (España, Portugal), para la captura de demersales (España y Portugal) y para la captura de atún (España y Francia). Las principales especies objetivo y capturadas son el atún y los pequeños pelágicos.

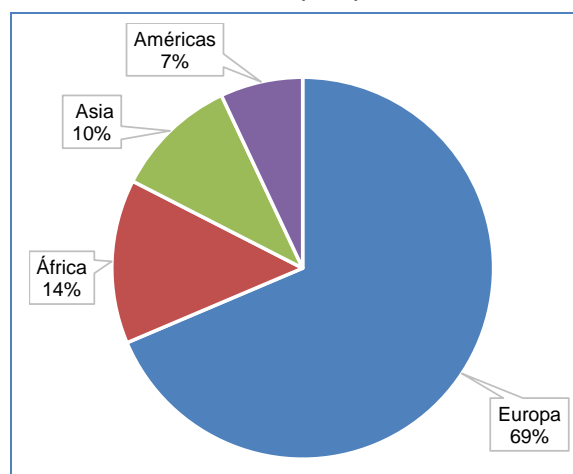
### 15.3 MARRUECOS Y LA UE: COMERCIO

#### 15.3.1 SITUACIÓN DE LA UE EN LAS EXPORTACIONES DE MARRUECOS

La UE es el socio principal de Marruecos en lo referente a pescado fresco (96% del total de exportaciones de Marruecos), semiconservas (90%), aceite de pescado (74%), pescado congelado (66%), pescado en conserva (47%) y algas (44%).

África importa la mayoría del pescado en conserva de Marruecos y Asia importa pescado concentrado o congelado.

Figura 15-1 MARRUECOS: EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS POR SOCIOS PRINCIPALES (2014)



Fuente: Office des Changes, Reino de Marruecos.

Tabla 15-3 MARRUECOS: EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS POR DESTINO EN VALOR (2013) (MILL. MAD)

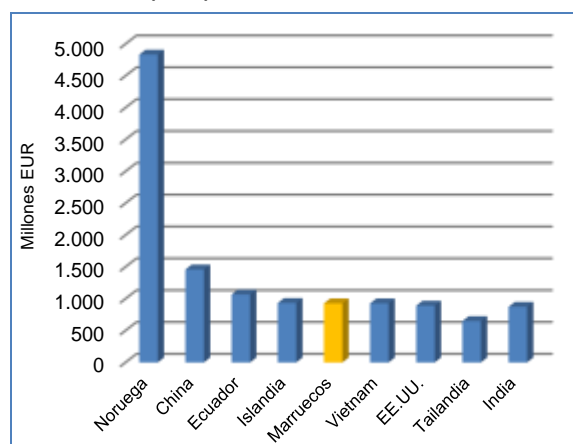
Destino	Fresco	Congel.	Conserva	Semiconserva	Harina pescado	Aceite pescado	Algas*	Otros	Total
UE	1.579	4.288	2.179	1.267	282	203	156	55	10.009
<b>África</b>	1	364	1.698	2	79	0	4	14	2.162
<b>Asia</b>	57	1.272	176	22	100	19	127	3	1.776
<b>Américas</b>	0	286	310	96	2	19	66	-	779
<b>Resto de Europa</b>	15	235	45	14	404	34	0	-	745
<b>Oriente Medio</b>	-	6	169	3	-	-	0	1	179
<b>Otros</b>	-	5	14	10	5	-	-	-	33
<b>Total</b>	<b>1.651</b>	<b>6.455</b>	<b>4.591</b>	<b>1.413</b>	<b>873</b>	<b>275</b>	<b>354</b>	<b>72</b>	<b>15.684</b>

Fuente: Office des Changes. \* incluyendo agar-aga

#### 15.3.2 SITUACIÓN DE MARRUECOS EN LAS IMPORTACIONES DE LA UE

Marruecos es el quinto socio de la UE. En 2014, la UE importó productos procedentes de la pesca y la acuicultura de Marruecos por un valor total de 928 millones de euros. Marruecos suministra un 4,4% de las importaciones extracomunitarias totales de la UE.

Figura 15-2 UE: IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS POR SOCIOS PRINCIPALES (2014)

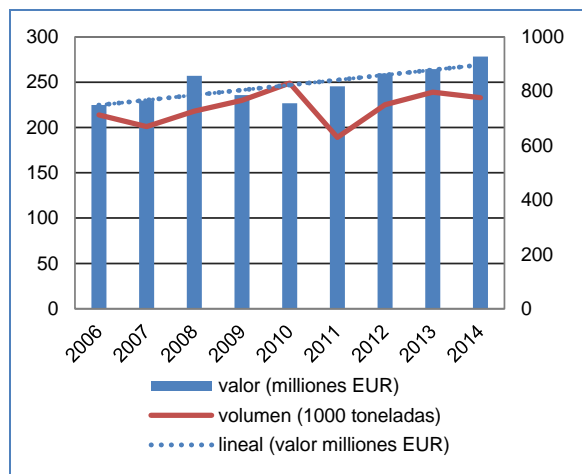


Fuente: EUMOFA.

<sup>122</sup>[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/morocco/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/morocco/index_en.htm)

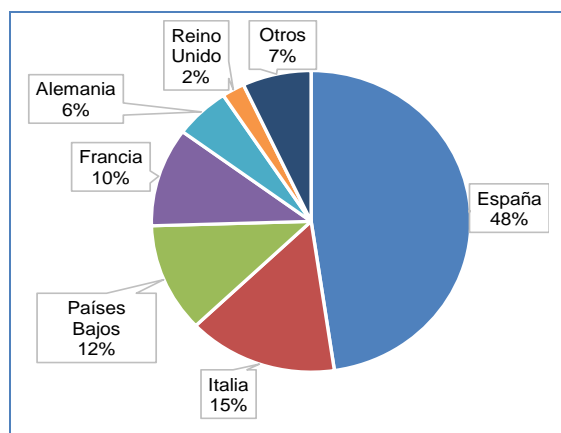
En 2014, el 83% del valor de las importaciones a la UE desde Marruecos está representado por tres grupos de productos: cefalópodos (35%), pequeños pelágicos (32%) y crustáceos (16%). Las principales especies comerciales son el pulpo (22%), camarones y langostinos (15%), la sardina (15%), la anchoa (11%), el calamar (6%), la sepia (6%) y la caballa (5%). Las importaciones comunitarias de Marruecos siguen una tendencia al alza en el periodo 2006-2014, con un aumento del volumen en un 24% y del valor en un 9%.

**Figura 15-3 IMPORT. COMUNITARIAS DE MARRUECOS (2006-2014)**



Fuente: EUMOFA.

**Figura 15-4 IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE MARRUECOS POR ESTADOS MIEMBROS (2014)**



Fuente: EUMOFA.

España es, claramente, el principal socio de Marruecos, ya que representa la mitad de las importaciones comunitarias de Marruecos. Le siguen Italia, Países Bajos, Francia y Alemania.

Cada año se transportan en camión a Marruecos unas 25.000 toneladas de camarón gris, *Crangon crangon*, capturado en el Mar del Norte. Allí se pelan a mano en grandes plantas en Tánger antes de volver a enviarlos a los Países Bajos.

### 15.4 MARRUECOS Y EL FUTURO: LA ESTRATEGIA HALIEUTIS

Marruecos lleva desarrollando desde 2009 una estrategia para el desarrollo y la competitividad del sector pesquero que apunta al horizonte 2020 y se conoce con el nombre de estrategia Halieutis. Sus principales objetivos son: alcanzar un beneficio de producción y procesado de 21.900 millones de MAD (2.000 millones de euros) en 2020 (línea base 2007: 8.300 millones de MAD);

- desarrollar la pesca para alcanzar capturas de 1,66 millones de toneladas en 2020 (línea de base 2007: 1,04 millones de toneladas; resultado 2014: 1,29 millones de toneladas);
- desarrollar las exportaciones para alcanzar 3100 millones de dólares estadounidenses en 2020 (línea de base 2007: 1.200 millones de dólares estadounidenses; resultado 2013: 1.900 millones de dólares estadounidenses);
- desarrollar la acuicultura para alcanzar una producción de 200.000 toneladas en 2020 (línea de base 2007: <500 toneladas)
- aumentar el consumo local de 12 kg per cápita al año a 16 kg en 2020

## 16 La pesca en Mauritania

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 2-2018.

Figura 16-1 MAPA DE MAURITANIA



Fuente: Lonely Planet.

Gracias a sus importantes recursos pesqueros, Mauritania desempeña un papel fundamental en el sector pesquero del Atlántico oriental. Los recursos, incluyendo principalmente pequeños pelágicos utilizados para el procesamiento de harina de pescado, están explotados por la flota pesquera mauritana, así como por las flotas industriales de otros países. Mauritania es un socio importante para la UE en el campo de la pesca, a través del Acuerdo de colaboración de pesca sostenible que da acceso a las embarcaciones comunitarias a la Zona Económica Exclusiva de Mauritania (ZEE). No obstante, el gobierno mauritano está aplicando un plan estratégico para desarrollar y diversificar su propio sector pesquero y beneficiarse de la riqueza de su ZEE.

### 16.1 PRODUCCIÓN

Mauritania se encuentra en el extremo de África occidental, limitando al norte con el Sáhara occidental y al sur con Senegal. Su costa se extiende a lo largo de 720 km.

La ZEE de Mauritania abarca un área estimada de 234.000 km<sup>2</sup>. Las aguas de Mauritania se encuentran entre las que mayor cantidad de peces contienen debido a las fuertes surgencias costeras y a la amplia plataforma continental, que favorecen el desarrollo de recursos pesqueros. La legislación mauritana distingue entre tres tipos de pesca: artesanal (canoas), de bajura e industrial. Las principales especies objetivo son los cefalópodos (pulpo, jibia y globito, calamar y pota), especies demersales (merluza, doradas, salmónete, rayas, tiburones, etc.), crustáceos (camarón y langostino, langosta espinosa y cangrejo de aguas profundas), pequeño pelágicos (alacha, sardina, jurel, caballa, etc.) y atunes. Las capturas anuales totales de la ZEE de Mauritania alcanzan entre 800.000 y 1,2 millones de toneladas.

#### 16.1.1 PESCA ARTESANAL Y DE BAJURA

La flota artesanal tiene como principal especie objetivo el pulpo y ha crecido en la última década. El número de canoas subió de 4.000 en 2007 a 7.000 en 2013. La flota mauritana está representada por unas 100 embarcaciones, pero solamente la mitad se encuentran en activo. La mayoría se dedican a la pesca de pulpo. La mayoría de los buques extranjeros de pesca de bajura que operan en aguas mauritanas son cerqueros que pescan pequeños pelágicos. En 2015, había 450 cerqueros pescando en aguas mauritanas. Las flotas artesanal y de bajura capturaron más de 344.000 toneladas de pescado en 2013 (frente a las 100.000 toneladas de 1009). Esta tendencia ascendente es principalmente el resultado de un aumento del esfuerzo pesquero sobre los pequeños pelágicos (83% de las capturas en 2013) debido al crecimiento de la industria de la harina de pescado<sup>123</sup>.

#### 16.1.2 PESCA INDUSTRIAL

Al contrario que las flotas artesanal y de bajura, la flota industrial, dedicada a la pesca de especies demersales, se redujo, puesto que el número de embarcaciones que operaban en la ZEE de Mauritania cayó de 380 en 2002 a 137 en 2013. Los cefalópodos representan el 70% del volumen de desembarque (en torno a 400.000 toneladas en total en 2013). En 2013, la flota pelágica industrial que operaba en la ZEE de Mauritania incluía unas 50 embarcaciones, la mayoría de ellas extranjeras. En 2013, ocho cerqueros propiedad de una empresa privada asiática operaron bajo una licencia de pesca mauritana. Tras alcanzar un pico de 1,2 millones de toneladas en 2010, las capturas industriales de pequeños pelágicos han ido descendiendo ligeramente pero de manera constante, después de que varias embarcaciones extranjeras parasen su actividad en aguas mauritanas. En el año 2013, las capturas industriales pelágicas alcanzaron las 600.000 toneladas, de las cuales el 40% fueron de alacha. La pesquería de atún y especies afines consta de embarcaciones que operan a lo largo de toda la costa africana occidental. Las capturas de atún alcanzaron las 47.000 toneladas en 2013.

Todas las capturas realizadas por los buques comunitarios se desembarcan o transbordan en Mauritania. Los pequeños pelágicos se transbordan a los países del golfo de Guinea (Nigeria y Costa de Marfil en concreto), así como a Rusia y a los países vecinos. Las especies demersales entran en el ciclo de distribución del mercado español.

El acceso de las flotas extranjeras a las zonas pesqueras mauritanas se hace posible a través de acuerdos bilaterales (UE), acuerdos privados con empresas privadas (chinas y turcas para los pequeños pelágicos y japonesas para el atún) o a través de la adquisición de licencias privadas.

Entre 2007 y 2013, la pesca industrial representó entre el 85% y el 90% de las capturas totales declaradas por las actividades artesanal e industrial (1 millón de toneladas en 2012). En torno al 90% de las capturas industriales fueron de pequeños pelágicos

<sup>123</sup><http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

(de los cuales el 30% fueron capturados por buques comunitarios)<sup>124</sup>. En 2016, las capturas industriales alcanzaron las 740.000 toneladas, según fuentes nacionales.

El volumen de pescado desembarcado en los puertos mauritanos se estimó en 400.000 toneladas en 2014, representando aproximadamente el 30% de las capturas totales en aguas mauritanas. Este porcentaje ha ido aumentando de manera constante en la última década, principalmente debido a mejoras significativas en las instalaciones de desembarque y la infraestructura portuaria.

Aunque algunas poblaciones de pequeños pelágicos se consideran sobreexplotadas o explotadas ligeramente por encima del nivel sostenible (especialmente la alacha y la caballa), varios stocks objetivo de las flotas artesanales siguen manteniéndose e infraexplotados (calamar y langostino y almeja) y pueden considerarse como una oportunidad de desarrollo para el futuro de la industria local<sup>125</sup>.

### 16.1.3 CAPTURAS NACIONALES

Según la FAO, las capturas mauritanas (embarcaciones que operan con licencia nacional) superaron las 400.000 toneladas en 2015. La alacha fue claramente la principal especie capturada, con 190.000 toneladas capturadas en 2015, que representaron el 47% de las capturas totales. Otros grupos de especies importantes fueron los pescados de bajura (11%), *Ethmalosa fimbriata* (9%), los pulpos (8%) y los jureles (8%).

Tabla 16-1 CAPTURAS EN MAURITANIA POR PRINCIPALES ESPECIES (toneladas)

Especie	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Alachas	147.651	165.031	216.248	205.026	233.814	190.165
Pescados de bajura	20.114	16.117	25.115	19.703	29.813	42.945
<i>Ethmalosa fimbriata</i>	1.416	2.382	2.862	90.349	43.326	36.372
Pulpos	15.801	16.716	25.227	24.733	20.798	33.249
Jureles	33.710	47.154	55.553	322	2.707	32.197
Pescados de agua dulce <sup>126</sup>	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000
Sardina	16.674	27.955	11.361	1.491	1.532	14.793
Platijas, fletanes, lenguados	195	1.049	1.752	2.042	2.702	11.715
Crustáceos	962	1.260	4.742	2.781	1.063	2.889
Otros	24.715	79.347	79.849	26.386	27.584	24.451
<b>Total</b>	<b>276.238</b>	<b>372.011</b>	<b>437.709</b>	<b>387.833</b>	<b>378.339</b>	<b>403.776</b>

Fuente: FAO – Fishstat.

### 16.1.4 OTROS SECTORES: PESCA DE INTERIOR Y ACUICULTURA MARINA

La pesca de interior y las actividades acuícolas marinas se encuentran muy limitadas, aunque se considera que tienen un importante potencial. La producción pesquera de interior alcanza aproximadamente 2.500 toneladas al año. Se considera que la acuicultura marina tiene un alto potencial, especialmente para el cultivo de ostra y de algas. La producción de ostra se situó por debajo de las 40 toneladas en 2014<sup>127</sup>.

## 16.2 PROCESADO

En líneas generales, los productos pesqueros mauritanos se venden con un bajo nivel de procesamiento: enteros y frescos en el mercado interno y enteros y congelados para su exportación. La fase de procesamiento solamente incluye los pasos iniciales (sin cabeza, eviscerado, fileteado), antes de la congelación, así como el procesamiento tradicional (secado y salado). No obstante, la industria de la harina y el aceite de pescado se ha vuelto cada vez más importante en Nuadibú, y en menor medida en el área de Nuakchot.

El procesamiento de pequeños pelágicos para la obtención de harina y aceite de pescado ha ganado mucha importancia en la industria pesquera mauritana. En 2006, solamente 5 fábricas procesaron harina y aceite de pescado. En 2016, ya eran 40. Estas fábricas están relacionadas con inversiones extranjeras (principalmente chinas, turcas y, en menor medida, marroquíes y rusas). En 2014, el volumen de los pequeños pelágicos procesados en harina de pescado se situó por encima de las 300.000 toneladas<sup>128</sup> y se estima que en 2017 se alcanzaron las 450.000 toneladas, según el Ministerio de pesca de Mauritania.

<sup>124</sup>[https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/report-mauritania-2014\\_fr.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/report-mauritania-2014_fr.pdf)

<sup>125</sup> Fuente: Iniciativa de Transparencia para las Pesquerías del Atún en la zona ATLAFCO, 2016.

<sup>126</sup> Esta evaluación parece poco realista, debería acercarse más a las 2500 toneladas, según las fuentes nacionales.

<sup>127</sup> Ministerio de Pesca y Economía Marítima de Mauritania <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

<sup>128</sup><http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

### 16.3 MAURITANIA Y LA UE: ACUERDO DE PESCA

El Protocolo cuatrienal actual del Acuerdo de colaboración pesquera (ACP) entró en vigor en noviembre de 2015. Según el Protocolo, la flota comunitaria puede pescar en aguas mauritanas camarón y langostinos, especies demersales, atún y especies pelágicas, hasta un total de 287.050 toneladas al año. Además de las cifras abonadas por la flota europea, la UE realiza una aportación financiera de 61,6 millones de euros al año para este acuerdo. Una parte de esta cifra se destina a apoyar a las comunidades pesqueras locales y a mejorar la gobernanza pesquera<sup>129</sup>.

### 16.4 COMERCIO

#### 16.4.1 EL COMERCIO PESQUERO GLOBAL EN MAURITANIA

Según la FAO, en los últimos años, las exportaciones mauritanas de productos pesqueros han aumentado en valor, pasando de 148 millones de euros (134.000 toneladas) en 2010 a 512 millones de euros (367.000 toneladas) en 2015. En comparación, las importaciones de los productos pesqueros son mucho menores: 1,3 millones de euros importados en 2015 (3860 toneladas), según la FAO. En 2015, el país registró un saldo comercial positivo de 521 millones de euros.

**Tabla 16-2 SALDO COMERCIAL MAURITANA PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS (millones de EUROS)**

Flujo comercial	2013	2014	2015
Exportaciones	260	330	513
Importaciones	0,8	1,0	1,3
<b>Saldo</b>	<b>260</b>	<b>329</b>	<b>512</b>

Fuente: Estadísticas de la FAO sobre el comercio del pescado y productos básicos.

Según el Ministerio de Pesca y Economía Marítima de Mauritania, en los últimos 11 meses de 2016, las exportaciones mauritanas de productos pesqueros alcanzaron los 222.000 millones de MRO<sup>130</sup> (520 millones de euros) para un volumen de 728.000 toneladas. Se estima que el sector pesquero representa casi el 50% de las exportaciones mauritanas totales. El principal destino de las exportaciones mauritanas de productos pesqueros es Europa (36%), seguida de Asia (28%) y África (24%), y en menor medida de Rusia (11%).

**Tabla 16-3 PRINCIPALES MERCADOS DE DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES MAURITANAS (enero-noviembre 2016)**

Países	Volumen (toneladas)	Valor (millones MRO)
África	428.930	54.040
América	610	227
Asia	79.642	63.067
Europa	117.337	79.314
Rusia	101.040	25.253
<b>Total</b>	<b>727.558</b>	<b>221.902</b>

Fuente: Ministère des Pêches et de l'Économie Maritime<sup>131</sup>.

En los últimos 11 meses de 2016, los principales productos pesqueros exportados fueron los cefalópodos (35% en valor) y el pescado congelado (29%). Otros productos importantes exportados fueron los pelágicos (13%) y la harina de pescado (13%). El pescado fresco solamente representó el 1% del valor de las exportaciones.

<sup>129</sup><https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/mauritania>

<sup>130</sup> Uguiya mauritana

<sup>131</sup> [http://www.peches.gov.mr/IMG/pdf/exportation\\_globale-2.pdf](http://www.peches.gov.mr/IMG/pdf/exportation_globale-2.pdf)

Tabla 16-4 PRINCIPALES PRODUCTOS EXPORTADOS DESDE MAURITANIA (enero – noviembre 2016)

Producto	Volumen (toneladas)	Valor (millones MRO)
Cefalópodos	33.436	76.913
Productos congelados	401.241	64.428
Pelágicos	148.017	28.465
Harina de pescado	68.842	28.081
Aceite de pescado	17.749	7.227
Fresco	24.473	4.837
Demersal	4.388	3.146
Bogavante	1.232	2.254
Camarón y langostino	969	2.235
En conserva	751	1.142
Pesca a pequeña escala	999	185
Otros	25.460	2.988
<b>Total</b>	<b>727.558</b>	<b>221.902</b>

Fuente: Ministère des Pêches et de l'Économie Maritime.

## 16.5 MAURITANIA Y LA UE

En 2016, las importaciones comunitarias de productos pesqueros alcanzaron los 278 millones de euros y las 79.000 toneladas. Las especies importadas más importantes fueron el pulpo (35% del valor total de importación), otros pescados de mar (17%), la harina de pescado (13%) y en menor medida el calamar y la pota y el aceite de pescado (ambos 8%). La mayoría de las importaciones de productos pesqueros de Mauritania fueron de productos congelados (57% del valor de importación). El resto se importó fresco (22%) o bajo un estado de conservación no especificado (21%).

El principal destino comunitario para las exportaciones mauritanas fue claramente España (67% del valor total). Otros importadores comunitarios importantes de productos pesqueros mauritanos fueron Italia (8%), Dinamarca (7%), Francia (6%) y Alemania (5%).

Tabla 16-5 PRINCIPALES MERCADOS COMUNITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE MAURITANIA (valor en 1000 eur y volumen en toneladas)

País	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
España	115.286	26.598	174.067	35.426	185.611	35.396
Italia	24.607	4.295	28.690	5.482	23.593	3.679
Dinamarca	23.804	23.760	15.538	11.648	18.860	14.012
Francia	9.578	5.996	11.434	5.981	16.633	7.883
Alemania	18.116	18.343	2.948	2.602	14.573	11.404
Grecia	5.946	2.195	7.776	2.327	8.684	3.864
Portugal	19.782	2.839	8.102	1.253	6.112	894
P. Bajos	1.522	1.193	1.535	903	2.155	1.239
Otros	1.554	881	792	313	1.472	782
<b>Total</b>	<b>220.194</b>	<b>86.100</b>	<b>250.883</b>	<b>65.936</b>	<b>277.694</b>	<b>79.152</b>

Fuente: Comext.

Tabla 16-6 IMPORTACIÓN DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES DESDE MAURITANIA (valor en 1000 eur y volumen en toneladas)

Especie	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Pulpo	70.990	12.122	94.805	16.033	95.973	13.374
Otros pescados de mar	34.278	7.336	40.148	7.790	46.693	9.021
Harina de pescado	38.182	39.510	21.360	16.828	37.068	29.492
Calamar y pota	10.320	1.932	20.729	3.725	22.098	3.753
Aceite de pescado	17.312	15.401	15.099	10.434	21.230	12.696
Otras lubinas	9.920	2.151	13.216	2.915	14.722	3.233
Langosta espinosa y plainúridos	11.590	872	16.566	948	11.642	514
Otros	27.603	6.776	28.961	7.263	28.269	7.071
<b>Total</b>	<b>875</b>	<b>183</b>	<b>917</b>	<b>180</b>	<b>943</b>	<b>183</b>

Fuente: Eurufa basado en Comext.

En comparación con las importaciones, las exportaciones comunitarias a Mauritania son mucho menores. En 2016, las exportaciones comunitarias de productos pesqueros a Mauritania se situaron en 5,8 millones de euros y 6.694 toneladas. La mayoría de las principales especies comerciales exportadas en valor fueron otros productos (33% del valor total, principalmente sopas y caldos y preparados), el listado (24%) y, en menor medida, la sardina (13%) y el rabil (11%). Estas exportaciones comunitarias hicieron referencia principalmente a productos congelados (57%) y a productos preparados y en conserva (43%). En 2016, los principales exportadores comunitarios a Mauritania fueron claramente España (76% del valor total) y Alemania (22%, en su mayoría pequeños pelágicos).

## 16.6 ESTRATEGIA Y FUTURO

En 2014, el Ministerio mauritano de Pesca y Asuntos Marítimos publicó un documento con una estrategia para el sector pesquero a lo largo del periodo 2014-2019<sup>132</sup>. Este plan estratégico tiene 6 objetivos principales:

- **Mejorar el conocimiento sobre los recursos marinos y el medio ambiente:** conservación del medio marino y costero, evaluación del estado de los stocks y de su dinámica, mejorando la capacidad de investigación.
- **Optimizar la gestión pesquera:** planificación de las actividades pesqueras, gestión de la asignación de accesos y recursos (licencias, TAC y cuotas), mejorando el control de las actividades pesqueras.
- **Mejorar la integración del sector pesquero en la economía nacional:** desarrollo de instalaciones e industrias de procesamiento en coordinación con otros objetivos y políticas (gestión costera, política contra la pobreza, etc.), contribuyendo a la seguridad alimentaria, al desarrollo de la formación profesional en el campo de la economía marina (pesca, procesamiento, acuicultura) y mejorando el control sanitario y de calidad.
- **Promover la pesca de interior y la acuicultura:** desarrollo de un marco legal para estas actividades (en zonas interiores y marinas), profundizando el conocimiento y las competencias en lo que concierne a los aspectos técnicos (sistema de producción, especies, gestión del agua, etc.) e incremento de la producción (nuevos proyectos de acuicultura, proyectos piloto).
- **Desarrollar los asuntos marítimos** (en el contexto del crecimiento azul): mejorar la seguridad a bordo, mejorar la gobernanza costera y de las tierras costeras de propiedad pública, mejorar la protección del medio marino, desarrollar el transporte marino e interior (marco legal e instalaciones a desarrollar), desarrollo de puestos de trabajo auxiliares en el sector marino y mejora de la gestión de los recursos humanos.
- **Mejorar la gobernanza pesquera:** adaptación y modernización del marco legal e institucional, promoción del diálogo en la toma de decisiones con las partes implicadas en el sector, mejorar la transparencia y la cooperación en el campo de la gestión sostenible del sector pesquero.

El objetivo de esta estrategia consiste en hacer crecer al sector pesquero a través de un desarrollo sostenible, de la modernización y de la diversificación. Se han propuesto una serie de objetivos cuantitativos y algunos de ellos, relacionados con el mercado, se muestran en la siguiente tabla.

<sup>132</sup> <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/mau152643.pdf>

**Tabla 16-7 OBJETIVOS CUANTITATIVOS RELACIONADOS CON EL MERCADO DE LA ESTRATEGIA MAURITANA PARA EL SECTOR PESQUERO**

Indicador	Estado de la situación 2013/2014	Objetivo 2019/2020
PIB sector pesquero (en millones de USD)	142,6	226,6
Producción pesquera ZEE en volumen (toneladas)	800.000	1.200.000
Producción pesquera ZEE en valor (millones de US)	740	900
PIB sector procesado (en millones de USD)	105,52	198,79
% de la producción desembarcada en Mauritania	15%	60%
Pesca de interior y acuicultura (toneladas)	1.000	20.000
Producción del cultivo de ostras (toneladas)	40	250
Producción del cultivo de algas (toneladas)	0	100
Consumo de pescado en los hogares	6 kg/año/cápita	10 kg/año/cápita

Fuente: Ministère des Pêches et de l'Économie Maritime.



## 17 La pesquería de captura en Noruega

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 2-2016.

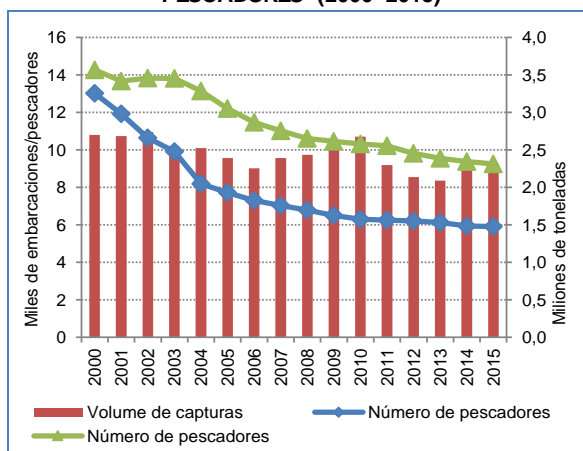
### 17.1 ACTIVIDAD PESQUERA: PERSPECTIVA HISTÓRICA

Según la FAO, Noruega es el 11º país más importante en cuanto a producción acuícola y pesca, y en 2013 supuso un 1,83% de la producción y la captura globales. Dentro de Europa, Noruega fue el tercer mayor productor, por detrás de Rusia y la UE.<sup>133</sup> En 2014, la contribución de la pesca y la acuicultura al PIB noruego casi duplicó la de la agricultura y silvicultura (0,9% frente a 0,5%)<sup>134</sup> y supuso 28.400 millones de coronas noruegas (3.400 millones de euros). La mayor parte procedía de la acuicultura (2013), con 14.900 millones de coronas noruegas (1.900 millones de euros), mientras que la pesca aportó 8.200 millones de coronas noruegas (1.100 millones de euros).<sup>135</sup>

Desde la expansión del área económica de Noruega hasta las 200 millas náuticas a finales de la década de 1970, los caladeros de la flota pesquera noruega se extienden desde Svalbard y el mar de Barents, al norte, hasta Skagerrak, al sur, pasando por el mar del Norte. En el mar de Barents, Noruega es responsable, junto con Rusia, de la gestión de recursos del mayor stock de bacalao del Atlántico. El mar del Norte es el principal caladero de especies pelágicas, como el arenque y la caballa del Atlántico.

En los últimos 15 años, el volumen de capturas se ha mantenido relativamente estable, entre 2,1 y 2,7 millones de toneladas. En este mismo periodo, el número de pescadores y embarcaciones registrados ha ido en constante descenso. En 2015, 9.261 personas registraron la pesca como su principal ocupación, la mitad de los registrados a principios de la década de 1990. En total, en 2015 operaban 5.914 embarcaciones, de las cuales un 80% eran embarcaciones costeras de menos de 11 m de eslora y normalmente operadas por una sola persona.

**Figura 17-1 VOLUMEN DE CAPTURA DE NORUEGA Y NÚMERO DE EMBARCACIONES Y PESCADORES (2000–2015)**



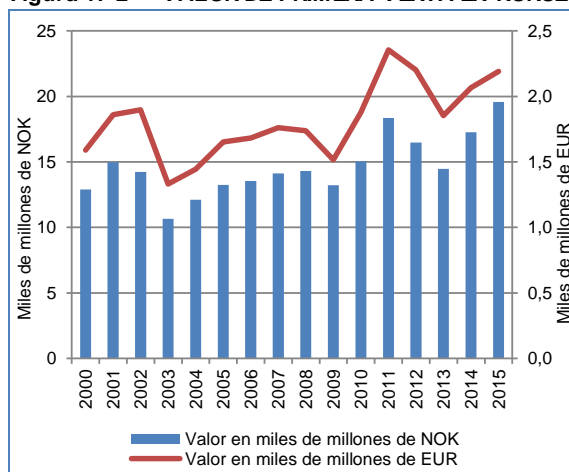
Fuente: Dirección Noruega de Pesca.

En 2015, el volumen total desembarcado en los puertos noruegos fue de 2,5 millones de toneladas, de las cuales 2,15 millones procedían de embarcaciones noruegas. En los 15 años anteriores, los desembarques de embarcaciones extranjeras oscilaron entre las 150.000 y las 600.000 toneladas, siendo Rusia, Reino Unido y Dinamarca los estados de abanderamiento más destacados. En el año 2015, las embarcaciones rusas desembarcaron principalmente bacalao, eglefino y carbonero en el norte de Noruega. Las flotas británica y danesa desembarcaron especies pelágicas en puertos cercanos a la cuenca del mar del Norte.

El valor de la primera venta en Noruega ha aumentado, pasando de aproximadamente 1.600 millones de euros a unos 2.200 millones de euros en los últimos 15 años, lo que supone un aumento del 38%.

Sin embargo, si se mide el aumento de valor en la divisa local, la corona noruega (NOK), el crecimiento correspondiente ha sido del 52%. La depreciación de la corona noruega tuvo un profundo impacto en la competitividad de las exportaciones de pescado noruegas entre 2012 y 2015, cuando el valor de las capturas aumentó un 19% en coronas noruegas, mientras que descendió un 0,5% al medirlo en euros.

**Figura 17-2 VALOR DE PRIMERA VENTA EN NORUEGA**



Fuente: Dirección Noruega de Pesca.

### 17.2 ORDENACIÓN PESQUERA Y DESEMBARQUES

Alrededor del 90% del volumen de capturas noruegas procede de stocks de zonas compartidas con otros países. Para los stocks de pescado más importantes, se establecen cuotas en cooperación con otros estados, incluyendo Rusia, Islandia, las Islas Feroe, Groenlandia y la UE.

En Noruega, la primera venta de productos pesqueros se gestiona a través de los sistemas de seis cooperativas comerciales. La Norges Sildesalgslag (Organización

<sup>133</sup> EUMOFA: El mercado comunitario de la pesca, edición 2015.

<sup>134</sup> <http://www.ssb.no/befolkning/artikler-og-publikasjoner/attachment/225818?ts=14d005cc3c8>

<sup>135</sup> <https://www.ssb.no/statistikkbanken/SelectVarVal/saveselections.asp>

comercial de pescadores noruegos para especies pelágicas) es el mayor mercado de Europa de primera venta de especies pelágicas. La primera venta de todos los demás pescados, mariscos y crustáceos se realiza a través de las otras cinco organizaciones, la mayor de las cuales es la Norges Råfisklag (Organización comercial de pescadores noruegos), que cubre más de la mitad de la costa noruega y abarca los seis condados más septentrionales del país.

Estas seis cooperativas comerciales son las organizaciones comerciales de los propios pescadores y operan como lonjas de pescado salvaje noruego. Las cooperativas gestionan el comercio, las ventas, los pagos y la garantía de calidad, además de fijar precios mínimos para los desembarques para asegurar precios razonables a los pescadores al vender estos sus capturas en los puertos.

### 17.3 PRIMERA VENTA

Las cinco especies más relevantes por valor desembarcadas en Noruega en 2015 fueron el bacalao, la caballa, el arenque, el carbonero y la gamba. En los tres últimos años, el volumen de bacalao ha descendido debido a la reducción

progresiva de los TAC, mientras que su valor ha aumentado. Este aumento del valor se debe en su mayoría al desarrollo de nuevos mercados, que crean una nueva demanda. En el año 2015, en que la disponibilidad era menor que en 2013 y 2014, los precios de mercado del bacalao aumentaron de forma significativa.

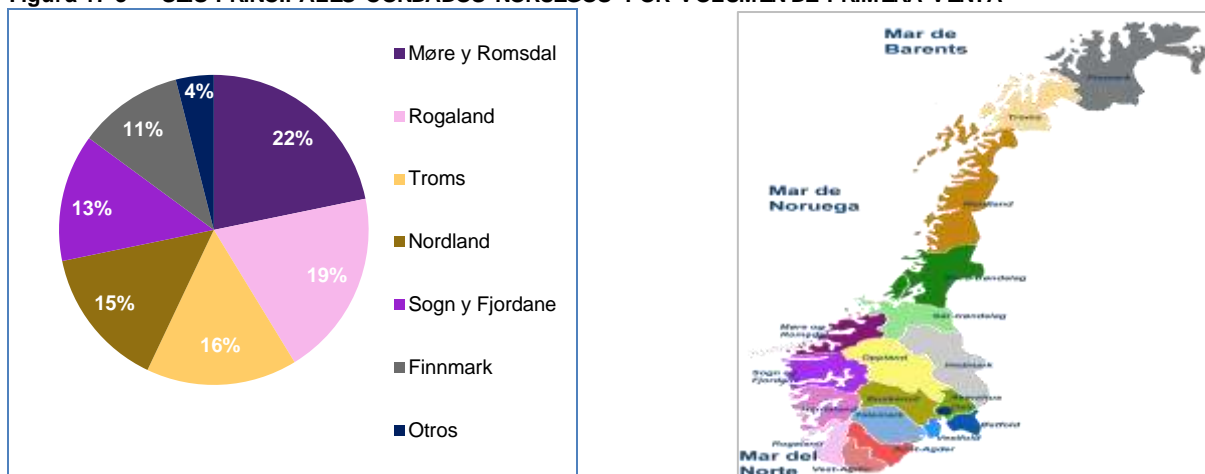
Algunas pesquerías noruegas tienen un carácter altamente estacional. La principal temporada para la pesca de bacalao es enero–abril, con varios picos menores a finales del otoño y alrededor de Navidad (octubre–diciembre). La temporada más destacada para la caballa es agosto–octubre. En cuanto a la pesca de arenque, suele dividirse en las temporadas de invierno y otoño.

La principal temporada para la gamba se da en verano (mayo–septiembre), mientras que el carbonero se desembarca todo el año. En Noruega, los desembarques se realizan desde el sur hasta el cabo Norte, pero algunos condados registran un volumen mayor que otros. Møre og Romsdal, en la zona del medio oeste de Noruega, a unos 62° de latitud norte, es el más destacado, con alrededor de un 22% de todos los desembarques registrados.

**Tabla 17-1 CINCO PRINCIPALES ESPECIES DESEMBARCADAS EN NORUEGA**

	Volumen (toneladas)			Valor (millones de NOK)			Valor (millones de EUR)		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Bacalao	564.931	599.573	535.908	4.739	5.690	6.512	607	681	728
Caballa	240.026	432.248	386.199	2.092	3.229	3.192	268	386	357
Arenque	561.839	448.807	338.869	2.654	2.082	1.992	340	249	223
Carbonero	156.735	160.761	159.250	998	1.306	1.530	128	156	171
Gamba	17.397	23.817	36.360	522	735	1.307	67	88	146
Otros	671.664	840.542	1.048.611	3.464	4.223	5.049	444	505	565
Total	2.212.592	2.505.749	2.505.198	14.470	17.265	19.582	1.854	2.066	2.190

**Figura 17-3 SEIS PRINCIPALES CONDADOS NORUEGOS POR VOLUMEN DE PRIMERA VENTA**



Fuente: Dirección Noruega de Pesca.

### 17.4 EXPORTACIONES Y COMERCIALIZACIÓN

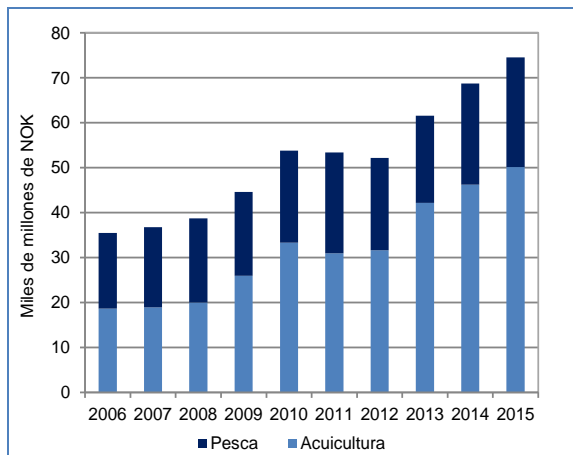
En 2015, las exportaciones noruegas de pescado alcanzaron un récord. El valor de las exportaciones de productos de la pesca y la acuicultura (PPA) aumentó un 8% en 2015 hasta situarse en torno a los 74.000 millones de coronas noruegas (8.200 millones de euros).

Esto supone un aumento de más del doble en un periodo 10 años. En 2015, los productos de la pesca y la acuicultura supusieron un 9% de los ingresos noruegos por exportaciones, mientras que hace 10 años suponían solo un 5%. La acuicultura muestra el mayor crecimiento en cuanto a valor de las exportaciones en los últimos 10 años (+170%).

Noruega también importa algunos productos derivados la pesca, sobre todo harina y aceite de pescado, además de arenque fresco y caballa, ya que las embarcaciones

extranjeras venden y desembarcan sus capturas en plantas de procesado noruegas.

**Figura 17-4 EXPORTACIONES NORUEGAS DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS**



Fuente: Centro Noruego de Estadística (datos preliminares de 2015).

Se han registrado valores récord tanto para las especies capturadas como para las cultivadas, si bien el valor de exportación de productos procedentes de la pesca experimentó un crecimiento más lento que el de los productos de la acuicultura. En 2015, el valor de las exportaciones de los productos de la pesca ascendió a 24.400 millones de coronas noruegas (2.700 millones de euros), el 33% del valor total de las exportaciones de PPA. En 2006–2008, los productos de la pesca suponían casi la mitad del valor de las exportaciones (48%).

El bacalao fue la especie capturada más valorada en 2015. Pese al descenso del 21% en el volumen de las exportaciones, su valor subió un 9% entre 2014 y 2015, situándose en 7.900 millones de coronas noruegas (880 millones de euros). En comparación, el valor de las exportaciones en 2005 fue de 5.000 millones de coronas noruegas (620 millones de euros). De 2014 a 2015, el volumen y el valor de las exportaciones de caballa descendieron un 12% y un 7%, respectivamente, mientras que el volumen y el valor del arenque bajaron un 28% y un 12%. En 2015, el valor de exportación de ambas especies juntas ascendía a 6.200 millones de coronas noruegas (700 millones de euros), un 6% menos que en 2005.

En cuanto a la gamba, el precio de primera venta aumentó de forma significativa de 2005 a 2015, lo que motivó que el precio medio de exportación también experimentase un aumento importante, pasando de los 3,16 EUR/kg a los 9,60 EUR/kg, respectivamente.

Al igual que en años anteriores, en 2015 la UE fue el principal mercado para los PPA noruegos. En 2015, la UE suponía el 67% del valor total de exportación de los PPA noruegos, lo que implica un aumento con respecto al 61% de 2014. En 2011, el porcentaje de valor de mercado de los productos de la pesca de la UE fue del 57%, en comparación con el 50% de 2014.

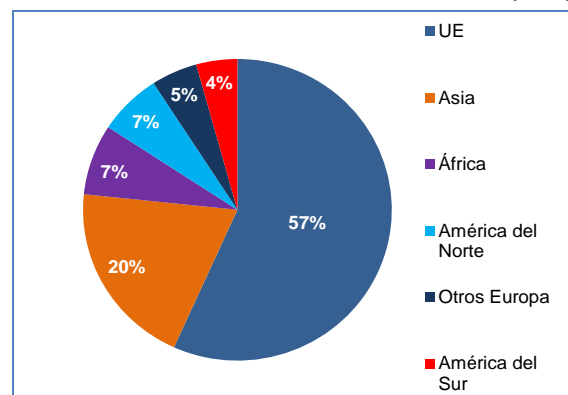
Aunque Noruega es, con mucho, un exportador neto de PPA, el crecimiento del sector acuícola motiva que Noruega dependa de las importaciones de alimento, especialmente aceite de pescado. En 2015, las importaciones de aceite de pescado alcanzaron las 186.600 toneladas, sobrepasando por primera vez las importaciones de harina de pescado (181.900 toneladas).

**Tabla 17-2 15 ESPECIES MÁS EXPORTADAS (PESCA Y ACUICULTURA)**

Especies	2005		2015	
	Valor mil. EUR	Volum. 1000 ton.	Valor mil. EUR	Volum. 1000 ton.
Salmón Atlántico	1,71	480	5,34	1.035
Bacalao	0,62	123	0,88	205
Caballa	0,29	167	0,43	352
Arenque	0,45	537	0,27	216
Trucha	0,16	44	0,26	53
Carbonero	0,19	108	0,23	73
Eglefino	0,08	38	0,15	57
Gamba	0,10	33	0,09	9
Cangrejo	0,02	2	0,07	5
Fletán negro	0,05	14	0,06	13
Bacaladilla	0,00	5	0,04	170
Guitarra	0,03	6	0,03	8
Gallineta	0,02	8	0,03	16
Fletán	0,01	1	0,02	2
Brosmio	0,00	0	0,02	4
Otras especies	0,23	211	0,42	408
Total	3,96	1.777	8,33	2.625

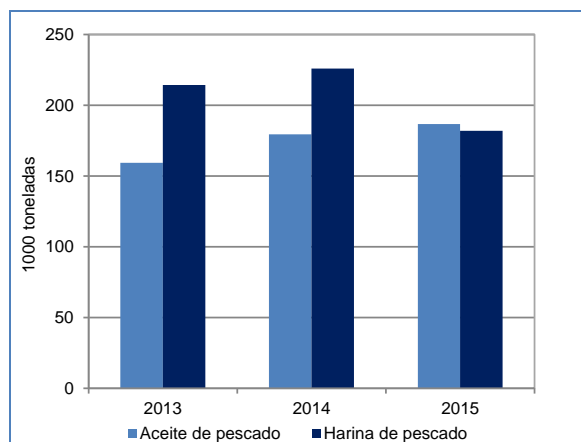
Fuente: Centro Noruego de Estadística (datos preliminares de 2015).

**Figura 17-5 PRINCIPALES MERCADOS PARA LA PESCA DE CAPTURA POR VALOR (2015)**



Fuente: Centro Noruego de Estadística (datos preliminares de 2015).

**Figura 17-6 IMPORTACIONES NORUEGAS DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO**



Fuente: Centro Noruego de Estadística (datos preliminares de 2015). Tipo de cambio

De 2013 a 2015, el precio medio de importación del aceite de pescado subió de las 16,43 NOK/kg a las 24,18 NOK/kg (+47%), mientras que el precio de importación de la harina de pescado ascendió un 23%, hasta situarse en las 13,08 NOK/kg. Además de la harina y el aceite de pescado, los principales PPA importados por Noruega fueron 131.500 toneladas de caballa fresca (-6% con respecto a 2014) y 15.900 toneladas de arenque fresco (-4% con respecto a 2014).

Un factor importante que influyó en el aumento del 8% en el valor de las exportaciones de PPA en 2015 fueron las variaciones de los tipos de cambio. Se estima que el 80–90% de las exportaciones de PPA están expuestas a divisas extranjeras. Dado que la UE es el principal mercado de exportación de los PPA noruegos, las variaciones en el tipo de cambio entre coronas noruegas y euros han afectado a los precios de mercado y a la demanda. De 2014 a 2015, la corona noruega se debilitó un 7% en relación al euro y un 19% con respecto a la libra esterlina (GBP). El valor de las exportaciones de pescado noruegas al Reino Unido aumentó un 30% de 2014 a 2015. El valor de las exportaciones a EE.UU., otro mercado importante, ascendió un 37% entre 2014 y 2015 medido en coronas noruegas. En el mismo periodo, la corona noruega se debilitó un 28% con respecto al dólar estadounidense (USD).

**Tabla17-3 VARIACIONES EN LOS TIPOS DE CAMBIO**

	2013	2014	2015	% cambio
NOK / EUR	7,81	8,36	8,94	7%
NOK / GBP	9,19	10,37	12,32	19%
NOK / USD	5,88	6,3	8,06	28%
NOK / 100 JPY	6,03	5,95	6,66	12%

Fuente: Banco Central Europeo.

## 17.5 COMERCIALIZACIÓN CONJUNTA E I+D: IMPUESTO A LA EXPORTACIÓN Y AL I+D

En general, se aplica un impuesto del 1,05% a las exportaciones de PPA noruegos. Este puede dividirse en dos partes: impuesto sobre la exportación (0,75%) e impuesto para I+D (0,30%). Este último está destinado a financiar el Fondo Noruego de Investigación en Productos Pesqueros, que es esencial para la gestión de las inversiones en I+D de la industria de productos pesqueros noruega. El consejo de dicho Fondo es designado por el Ministerio de Comercio, Industria y Pesca, y está formado por representantes del sector. El Consejo de los Productos Pesqueros de Noruega es la organización que se encarga de la comercialización de los productos de pesca noruegos. Su actividad de comercialización general se financia a través del impuesto a la exportación.

Se trata de una sociedad pública propiedad del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca, que es quien designa al consejo de administración. En 2014, dedicó 43,1 millones de euros a inversiones de comercialización de los cuales 29,4 millones (68%) se destinaron al salmón y la trucha de piscifactoría, 3,2 millones a especies pelágicas, 2,9 millones a especies de pescado blanco y 7,4 millones a otras especies y productos. La mayoría de las inversiones se realizaron en los mercados francés, español y alemán.

**Tabla17-4 PRINCIPALES INVERSIONES EN COMERCIALIZACIÓN DEL CONSEJO DE PRODUCTOS PESQUEROS DE NORUEGA (2014)**

	Inversiones en comercialización (mill. EUR)	Porcentaje de la inversión total
Francia	4,87	11%
España	3,29	8%
Alemania	3,11	7%
Japón	2,87	7%
Noruega	1,97	5%
Italia	1,91	4%
China	1,67	4%
Portugal	1,67	4%
Suecia	1,64	4%
Reino Unido	1,32	3%

Fuente: Consejo de los Productos Pesqueros de Noruega.

## 17.6 SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN – MARCAS

En los ocho últimos años, muchas pesquerías noruegas han recibido la certificación del Marine Stewardship Council (MSC). Estos procesos empezaron en 2008 con las pesquerías de carbonero (nordeste del Ártico y mar del Norte), seguidas de las pesquerías de arenque un año más tarde (mar del Norte y Skagerrak, y la pesquería que se reproduce en primavera), y de las pesquerías de bacalao y eglefino del nordeste del Ártico en 2010. La última pesquería a la que se le concedió la certificación del MSC fue la de camarón y langostino de agua fría del nordeste del Atlántico, en 2012. De acuerdo con las cuotas para 2016, están certificadas por el MSC 660.000 toneladas de especies demersales (de las cuales 401.000 toneladas son de bacalao), 446.000 toneladas de arenque y 70.000 toneladas de gamba. Las pesquerías de camarón y langostino de agua fría de Skagerrak y de la Fosa de Noruega se están sometiendo a evaluación para obtener la certificación del MSC. Se espera una decisión al respecto en marzo de 2016. Esto implica que Noruega es el principal proveedor de pescado procedente de pesquerías certificadas por el MSC de Europa.

La mayoría de los PPA que se exportan de Noruega llevan la etiqueta: NORGE – Seafood from Norway (NORGE –



Productos Pesqueros de Noruega). Esta marca comercial constituye una marca e imagen colectiva de los productos de pesca noruegos. El propietario y titular de los derechos de esta marca comercial es el Consejo de Productos Pesqueros de Noruega, que también establece sus condiciones de uso. Esta marca solo puede aplicarse a

productos de origen noruego para el consumo humano. La marca puede usarse en conjunto con otras marcas, como las del productos o las de venta al por menor. El Consejo de los Productos Pesqueros de Noruega también ha establecido una marca de calidad especial para el Skrei (bacalao ártico migratorio noruego, con un peso superior a

3 kg, capturado entre enero y abril en zonas naturales de desove – Lofoten/Vesterålen). A pesar de la gran tradición pesquera de Noruega y los tremendos esfuerzos que se realizan para comercializar los productos pesqueros de origen noruego, solo un producto de la pesca noruego está registrado como Indicación Geográfica Protegida: el Tørrfisk fra Lofoten (pescado seco de Lofoten).

## 17.7 INVERSIONES EN EL EXTRANJERO

Dentro del sector de la pesca de captura, la mayor parte de las inversiones noruegas en Europa están relacionadas con el procesado de especies tanto pelágicas como demersales. La mayoría de las instalaciones de procesado en cuestión se encuentran en las Islas Británicas y Dinamarca. Además de las inversiones en Europa, Noruega también ha invertido en el sector pelágico en Sudamérica, incluyendo embarcaciones de pesca y procesado. Se trata principalmente de embarcaciones que suministran materia prima para harina y aceite de pescado a fábricas propiedad de empresas noruegas.

Las principales inversiones del sector pesquero noruego están relacionadas con el sector de la acuicultura del salmón. En Europa, buena parte de las actividades de cría de salmón del Reino Unido e Irlanda están controladas por empresas noruegas. Además, hay empresas noruegas que han invertido en el sector de la cría de salmón en la Islas Feroe e Islandia. Noruega también ha realizado inversiones en el procesado primario y secundario en Europa. La mayoría de las inversiones en procesado se han dado en forma de adquisiciones y fusiones

## 18 La pesca y la acuicultura en Nueva Zelanda

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 11-2018.



Mapa de Nueva Zelanda.

Fuente: [www.orangesmile.com/travelguide/new-zealand/country-maps.htm](http://www.orangesmile.com/travelguide/new-zealand/country-maps.htm)

Nueva Zelanda se encuentra en el océano Pacífico suroccidental, con una población de aproximadamente 4,9 millones de habitantes<sup>136</sup>. El país está formado por dos islas principales, la isla Norte y la isla Sur y cuenta con un litoral de más de 15.000 km, el noveno más largo del mundo. La industria de los productos pesqueros emplea a 13.000 personas, de las cuales 2.500 trabajan en la pesca comercial o en la acuicultura en el mar<sup>137</sup>. Nueva Zelanda tiene una Zona Económica Exclusiva (ZEE) de 200 millas náuticas en la que se capturan 123 especies con fines comerciales. Los habitantes autóctonos de Nueva Zelanda, los maoríes, cuentan con aproximadamente el 50% de las cuotas pesqueras de Nueva Zelanda<sup>138</sup> y se les garantiza el 20% de la cuota para cada nueva especie que entra en el sistema de gestión de cuotas del país<sup>139</sup>.

Nueva Zelanda es conocida por sus pesquerías sostenibles, ya que varias pesquerías han recibido la certificación del Marine Stewardship Council (MSC)<sup>140</sup>. Según el Ministerio de Industrias Primarias, de los 165 stocks evaluados científicamente en 2017 (que representan el 78% de las capturas totales en valor y el 71% en volumen), 138 son sostenibles (por encima del límite «suave») y 27 se encuentran por debajo del límite suave<sup>141</sup>. Por debajo de este límite, una población de peces se considera en estado de sobrepesca o debilitado y necesita reconstruirse de manera activa<sup>142</sup>. Las principales especies capturadas en Nueva Zelanda son el granadero azul (también conocido como «hoki»), el calamar y la pota, la caballa, el snoek y la bacaladilla austral. En 2016, las capturas totales del país procedentes de la pesca ascendieron a 425.000 toneladas, con el pescado de mar dominando la industria. Las capturas de crustáceos consisten principalmente en langosta *Jasus edwardsii* y en langosta de Nueva Zelanda, que se exportan vivas a los mercados asiáticos.

Nueva Zelanda es también conocida por su producción acuícola de mejillón y salmón chinuc (o salmón real). El país también cuenta con una producción acuícola de abalón, conocido por su alto valor en los mercados asiáticos.

Tabla 18-1 CAPTURAS EN NUEVA ZELANDA (volumen en 1000 toneladas)

Especies	Media 2000-2005	Media 2006-2011	2012	2013	2014	2015	2016
Pescados de mar	491	394	397	408	418	407	370
Moluscos	63	57	39	30	20	21	48
Crustáceos	4	4	4	4	4	4	4
Otros	1	1	2	2	2	2	3
<b>Total</b>	<b>559</b>	<b>455</b>	<b>442</b>	<b>444</b>	<b>443</b>	<b>433</b>	<b>425</b>

Fuente: FAO.

<sup>136</sup> <https://www.stats.govt.nz/indicators/population-of-nz>

<sup>137</sup> <https://www.seafoodnewzealand.org.nz/industry/key-facts/>

<sup>138</sup> <https://www.seafoodnewzealand.org.nz/industry/key-facts/>

<sup>139</sup> <http://www.treaty2u.govt.nz/the-treaty-today/fisheries/index.htm>

<sup>140</sup> <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/@@search?q=new+zealand&search=>

<sup>141</sup> <https://www.mpi.govt.nz/growing-and-harvesting/fisheries/fisheries-management/fish-stock-status/>

<sup>142</sup> <https://www.mpi.govt.nz/growing-and-harvesting/fisheries/fisheries-management/fish-stock-status/>

## 18.1 CAPTURAS

En 2016, Nueva Zelanda registró unas capturas totales procedentes de la pesca de 425.000 toneladas, un descenso del 23% con respecto al año 2000, pero relativamente estables durante los últimos cinco años.

Las capturas de granadero azul representaron el 33% del total en 2016. Se captura con arrastre, principalmente en las regiones pesqueras de la isla Sur<sup>143</sup>. Aproximadamente el 10% de las capturas totales consistieron en calamar y pota. La mayoría de las actividades pesqueras de calamar y pota se producen entre enero y mayo en los territorios situados en torno a la ZEE, con arrastre y pesca vertical<sup>144</sup>.

Tabla 18-2 CAPTURAS EN NUEVA ZELANDA, PRINCIPALES ESPECIES (1000 toneladas)

Especie	media 2000-2005	media 2006-2011	2012	2013	2014	2015	2016
Granadero azul	182	104	128	132	149	157	140
Jureles	35	42	43	45	50	45	39
Bacaladilla austral	29	32	30	33	32	25	23
Snoek	24	27	28	23	26	25	23
Calamar de Wellington	54	52	35	25	15	16	43
Rosada	19	14	15	14	15	15	15
Caballa austral	10	10	10	9	6	11	9
Reloj anaranjado	17	12	6	7	9	10	8
Otros	188	163	146	157	141	132	125
<b>Total</b>	<b>559</b>	<b>455</b>	<b>442</b>	<b>444</b>	<b>443</b>	<b>433</b>	<b>425</b>

Fuente: FAO.

## 18.2 ACUICULTURA

La producción acuícola de Nueva Zelanda alcanzó las 109.016 toneladas en 2016, lo cual supuso un aumento del 20% con respecto a 2015, alcanzando prácticamente el mismo nivel de 2014.

Con 94.037 toneladas, la producción de mejillón verde (también conocido como mejillón de Nueva Zelanda) representó el 86% de la producción acuícola total de 2016. El método más común para el cultivo de esta especie es el cultivo en cuerdas. Los mejillones alcanzan el tamaño de mercado a los 12-18 meses.

La producción de salmón chinuc alcanzó una media de 12.130 toneladas en los últimos cinco años, con una caída en 2014 a menos de 11.000 toneladas. Nueva Zelanda es el mayor productor mundial de esta especie y la industria utiliza métodos tradicionales para su cultivo, lo cual quiere decir que la producción comienza en viveros en tierra y, tras alcanzar cierto tamaño, el pescado se transfiere a jaulas de red en el mar para que siga creciendo. La producción se encuentra en las zonas de Marlborough Sounds, al norte de la isla Sur, en torno a la isla Steward al sur de la isla Sur y en Akaroa Harbour, en la zona oriental de la isla Sur<sup>145</sup>.

Tabla 18-3 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN NUEVA ZELANDA (volumen en toneladas)

Especie	2012	2013	2014	2015	2016
Mejillón verde (mejillón de Nueva Zelanda)	86.447	83.561	97.438	76.811	94.037
Salmón chinuc	12.397	11.988	10.840	12.474	12.943
Ostra	1.216	1.497	1.509	1.909	1.946
Abalón arcoiris	101	77	87	81	90
<b>Total</b>	<b>100.161</b>	<b>97.123</b>	<b>109.874</b>	<b>91.275</b>	<b>109.016</b>

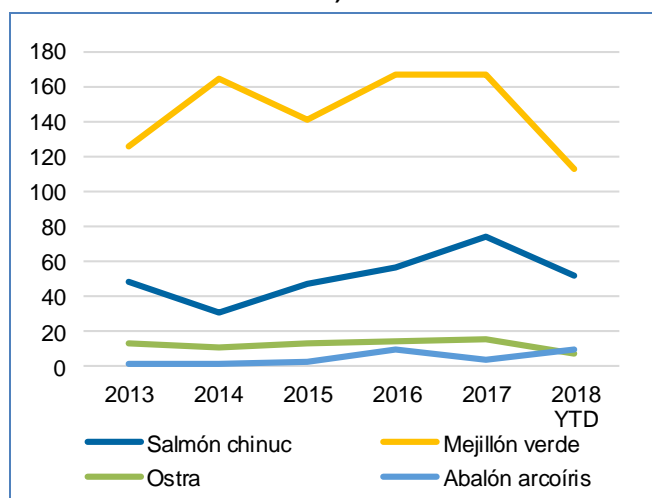
Fuente: FAO.

<sup>143</sup> <http://deepwatergroup.org/species/hoki/>

<sup>144</sup> <https://fish.govt.nz/Page.aspx?pk=5&tk=1&fid=48>

<sup>145</sup> <https://www.aquaculture.org.nz/industry/king-salmon/>

Figura 18-1 VALOR DE EXPORTACIÓN DE LAS ESPECIES CULTIVADAS EN NUEVA ZELANDA (valor en millones de EUR)



Fuente: FAO.

\* Los datos de 2018 están disponibles hasta septiembre.

El abalón arcoíris se produce en volúmenes relativamente pequeños y cuenta con un valor de exportación muy alto. En 2017, el abalón refrigerado se exportó a 41,48 EUR/kg y el congelado a 35,65 EUR/kg. El abalón se exporta principalmente a China, Australia y Hong Kong.

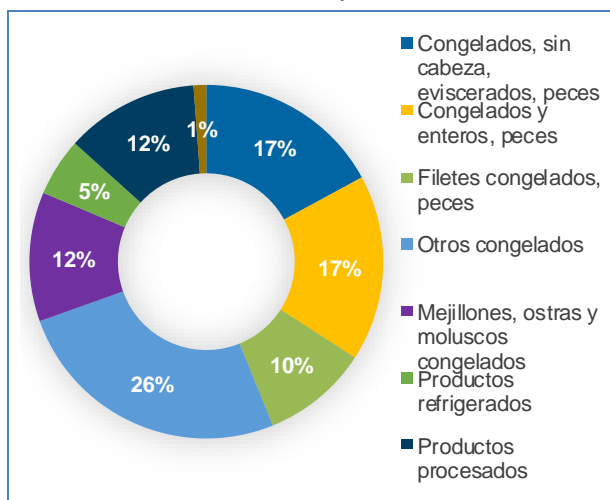
### 18.3 PROCESADO

Las diferentes especies capturadas y/o cultivadas en Nueva Zelanda se conservan y se procesan de manera diferente antes de exportarse. El granadero azul suele procesarse a bordo, tanto en bloques congelados como en filetes. Esta última opción alcanza un mayor valor de mercado. El mejillón puede presentarse en conserva, congelado o al vacío o con media concha. La langosta se exporta principalmente viva a China, con pequeños volúmenes congelados. El salmón está sujeto a un procesamiento primario y de valor añadido. El salmón se procesa y envasa en diferentes formatos que se envían al mercado refrigerados o congelados. Los productos más populares son el salmón entero y los filetes de salmón, así como salmón ahumado con métodos de ahumado en los que se utiliza madera natural en frío o en caliente<sup>146</sup>.

En 2017, el 82% de las exportaciones de productos pesqueros de Nueva Zelanda consistieron en productos congelados. El pescado exportado en forma de productos enteros congelados, sin cabeza y eviscerados o en filetes representó el 60% del total. Los mejillones congelados, las ostras y los moluscos representaron el 12% del total.

Los productos procesados (como los ahumados, secos y en conserva) representaron el 12% del total, mientras que otro 5% incluyó productos refrigerados y un 1% se exportaron vivos.

Figura 18-2 EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE NUEVA ZELANDA POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (volumen en 1000 toneladas)



Fuente: EUMOFA/EUROSTAT.

<sup>146</sup> <http://www.nurturedseafood.com/nz-king-salmon/traceability/processing/>



## 18.4 COMERCIO

### 18.4.1 EXPORTACIÓN

En 2017, Nueva Zelanda exportó productos pesqueros a 113 países diferentes, incluyendo Estados miembros de la UE. De ellos, 57 países importaron más de 1.000 toneladas de productos pesqueros de Nueva Zelanda. Esto demuestra cómo Nueva Zelanda cuenta con rutas de transporte efectivas y pueden alcanzar mercados de todo el mundo a pesar de su ubicación remota en el Pacífico suroccidental.

Las especies más populares exportadas desde Nueva Zelanda son el granadero azul y la caballa. De las 59.000 toneladas de granadero azul exportadas en 2017, las cantidades más grandes se destinan a China (23.600 toneladas), Australia (10.400 toneladas) y Polonia (6.200 toneladas). La caballa se exporta principalmente a China (6.800 toneladas), Camerún (5.600 toneladas) y Mozambique (3.300 toneladas). Esto incluye principalmente jurel del Pacífico, exportado a 1,01 EUR/kg en 2017.

El mejillón se exporta principalmente a Estados Unidos (10.000 toneladas), la UE (6.000 toneladas) y China (4.800 toneladas) a un precio medio de exportación de 4,67 EUR/kg en 2017.

Una de las especies de mayor valor exportadas por Nueva Zelanda es la langosta, que alcanzó un precio de 63,70 EUR/kg en 2017. Esto supuso un descenso del 13% con respecto a 2016, cuando el precio fue de 72,10 EUR/kg. En 2017, prácticamente todas las exportaciones de langosta de Nueva Zelanda se dirigieron a China.

Tabla 18-4 EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE NUEVA ZELANDA POR ESPECIES (volumen en 1000 toneladas y valor en millones de EUROS)

Especie	2014		2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Granadero azul (hoki)	57	133	55	131	56	133	59	141
Caballa	43	51	46	48	40	38	44	45
Mejillón	33	165	28	141	33	167	36	167
Snoek	15	14	17	17	14	17	18	25
Calamar y pota	14	28	15	26	38	73	17	50
Bacaladilla austral	17	15	13	12	8	7	12	12
Maruca	6	31	5	30	6	34	7	41
Listado	15	13	16	13	6	7	6	8
Salmón	3	29	3	38	4	46	5	59
Reloj anaranjado	3	24	5	34	5	39	5	33
Langosta	3	175	3	192	3	206	3	173
Albacora	2	5	2	6	2	6	2	7
Otros	83	317	81	339	77	349	83	342
<b>Total</b>	<b>292</b>	<b>1.001</b>	<b>290</b>	<b>1.027</b>	<b>292</b>	<b>1.124</b>	<b>296</b>	<b>1.102</b>

Fuente: Seafood New Zealand ([www.seafood.org.nz/publications/export-information/](http://www.seafood.org.nz/publications/export-information/)).

Tabla 18-5 EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE NUEVA ZELANDA POR DESTINO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUROS)

Mercado	2014		2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
China	74	292	74	325	78	361	73	333
Australia	34	148	33	141	34	157	35	150
Estados Unidos	17	116	16	126	19	145	21	141
Japón	19	65	19	65	19	71	20	70
Corea del Sur	12	28	13	30	10	33	13	31
Sudáfrica	8	7	11	12	10	13	13	16
España	7	24	7	27	10	34	9	31
Rusia	8	16	6	10	4	10	7	14
Otros	115	306	111	291	107	301	106	315
<b>Total</b>	<b>292</b>	<b>1.001</b>	<b>290</b>	<b>1.027</b>	<b>292</b>	<b>1.124</b>	<b>296</b>	<b>1.102</b>

Fuente: Seafood New Zealand ([www.seafood.org.nz/publications/export-information/](http://www.seafood.org.nz/publications/export-information/)).

## 18.4.2 EXPORTACIONES A LA UE

Nueva Zelanda exportó 41.000 toneladas de productos pesqueros con un valor de 147 millones de euros a la UE en 2017. El granadero azul fue la especie más común exportada, principalmente en forma de filetes congelados o bloques de filetes congelados destinados a Polonia, Francia y Alemania. En 2017, se enviaron exportaciones de 6.000 toneladas de mejillón con un valor de 30 millones de euros a 19 Estados miembros de la UE. España (880 toneladas), Portugal (720 toneladas) y el Reino Unido (688 toneladas) importaron los mayores volúmenes. El 77% de las exportaciones neozelandesas de calamar y pota se destinaron a Grecia y el 9% a España. En 2017, Nueva Zelanda exportó el 98% de maruca a España y Portugal, donde la especie es popular.

Tabla 18-6 EXPORTACIONES DESDE NUEVA ZELANDA A LA UE POR ESPECIES (volumen en 1000 toneladas y valor en millones de EUROS)

Especie	2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Granadero azul (hoki)	13	42	16	47	16	49
Mejillón	5	28	6	35	6	30
Calamar y pota	4	7	14	28	5	16
Maruca	2	9	2	11	4	18
Merluza	3	3	1	3	2	5
Albacora	1	3	1	3	1	4
Otros	7	34	6	20	8	24
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>126</b>	<b>46</b>	<b>148</b>	<b>41</b>	<b>147</b>

Fuente: Seafood New Zealand ([www.seafoodnewzealand.org.nz/publications/export-information/](http://www.seafoodnewzealand.org.nz/publications/export-information/)).

Tabla 18-7 EXPORTACIONES DESDE NUEVA ZELANDA A LA UE POR DESTINO (volumen en 1000 toneladas y valor en millones de EUROS)

Mercado	2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	7	27	10	34	9	31
Polonia	4	13	7	22	6	21
Francia	7	21	6	15	6	16
Alemania	4	18	5	22	5	20
Portugal	2	9	2	11	4	15
Grecia	2	4	5	11	3	10
Otros	9	34	11	34	8	34
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>126</b>	<b>46</b>	<b>148</b>	<b>41</b>	<b>147</b>

Fuente: Seafood New Zealand ([www.seafoodnewzealand.org.nz/publications/export-information/](http://www.seafoodnewzealand.org.nz/publications/export-information/)).

### 18.4.3 IMPORTACIONES DESDE LA UE

Nueva Zelanda importa algunos volúmenes de productos pesqueros de la UE, alcanzando las 23.000 toneladas en 2017. Incluyeron principalmente 11.100 toneladas de «otros cortes» preparados de atún y «otros pescados de mar» y 5.100 toneladas de productos enteros congelados.

Desde 2009, cuando Nueva Zelanda importó 60.000 toneladas de productos pesqueros desde Estados miembros de la UE, los volúmenes han descendido cada año, especialmente en el caso de los «otros pescados de mar» y «otros cefalópodos». Por otro lado, las importaciones de atún se han mantenido estables a lo largo del periodo.

Tabla 18-8 **IMPORTACIONES A NUEVA ZELANDA DESDE LA UE POR ESPECIES** (volumen en 1000 toneladas y valor en millones de EUROS)

Especie	2015		2016		2017	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Otros pescados de mar	14	31	6	16	6	15
Atunes diversos	5	18	5	18	5	19
Camarones y langostinos diversos	2	19	3	26	3	29
Otros cefalópodos	8	16	8	19	2	8
Otros	18	59	7	26	7	31
<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>143</b>	<b>29</b>	<b>105</b>	<b>23</b>	<b>103</b>

Fuente: EUMOFA/EUROSTAT.

## 18.5 CONSUMO

Con una población de solamente 4,9 millones de personas<sup>147</sup>, el consumo en los hogares de productos pesqueros de Nueva Zelanda no es muy significativo, aunque se trata de una nación isleña. Posiblemente se pueda explicar por su herencia británica, dado que los migrantes procedentes de Europa tenían una dieta consistente en ternera y oveja como fuente de proteínas. Los inmigrantes procedentes de Asia trajeron consigo sus tradiciones pesqueras, pero la mayoría de los neozelandeses siguen comiendo pequeñas cantidades de pescado<sup>148</sup>.

Sin embargo, en los últimos 30 años, los productos pesqueros se han vuelto más populares entre los neozelandeses. Para los maoríes, los productos pesqueros siempre han constituido una parte importante de su dieta<sup>149</sup>. El reloj anaranjado y el granadero azul son las principales especies consumidas.

El consumo de productos pesqueros también se ve influido por los turistas, puesto que 3,7 millones de personas visitaron Nueva Zelanda en 2017<sup>150</sup>.

<sup>147</sup> <https://www.stats.govt.nz/indicators/population-of-nz>

<sup>148</sup> <https://teara.govt.nz/en/seafood>

<sup>149</sup> <https://nzhistory.govt.nz/culture/no-pavlov-a-please/seafood-consumption>

<sup>150</sup> <https://www.stats.govt.nz/information-releases/international-travel-and-migration-december-2017>

# 19 Los productos pesqueros en el sector de la restauración en el Reino Unido

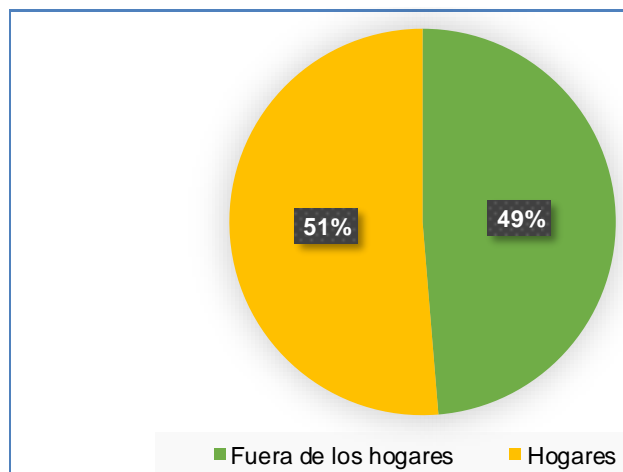
Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 4-2018.

## 19.1 CONSUMO FUERA DE LOS HOGARES

El Reino Unido es el Estado miembro con un mayor porcentaje de consumo fuera de los hogares con respecto al consumo total de productos pesqueros: el 49% de todos los productos pesqueros consumidos en el Reino Unido se consume fuera de los hogares. En comparación, el consumo fuera de los hogares representa el 13% del total del consumo de productos pesqueros en Francia<sup>151</sup>, el 20% en Polonia y el 35% en Alemania<sup>152</sup>.

En 2016, los consumidores del Reino Unido compraron productos pesqueros por un valor de 6.120 millones de libras esterlinas (7.500 millones de euros), de los cuales 3.140 millones de libras esterlinas (3.850 millones de euros) se adquirieron en establecimientos de venta minorista y 2.980 millones de libras (3.650 millones de euros) en establecimientos de restauración.

Figura 19-1 CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN EL Reino Unido en 2016, en valor



Fuente: Seafish (Cadena de Valor de los Productos Pesqueros en el Reino Unido en 2016).

## 19.2 TIPO DE ESTABLECIMIENTOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

Los restaurantes de comida rápida (incluidos los establecimientos de *fish and chips*) dominan el mercado de la restauración y representan casi la mitad de las raciones de productos pesqueros.

Tabla 19-1 RACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS POR CANAL EN 2016 – 2017 (año finalizado en junio de 2017)

	Número de raciones (en millones)	% de raciones
Restaurantes de comida rápida*	324	31%
Establecimientos de <i>fish and chip</i>	176	17%
Pubs	164	16%
Restaurantes de servicio en mesa	164	16%
Viajes y ocio	115	11%
Lugares trabajo/colegios/univers.	102	10%
<b>Consumo total fuera de los hogares</b>	<b>1.048</b>	<b>100%</b>

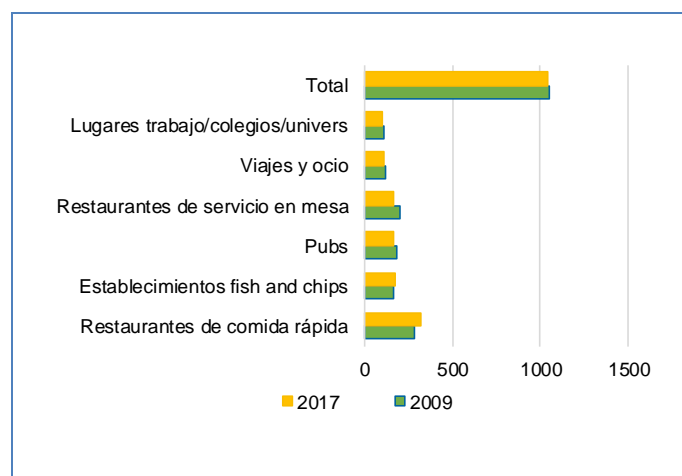
Fuente: Seafish.

\*Excluyendo establecimientos de *fish and chips*.

<sup>151</sup> Fuente: FranciaAgriMer

<sup>152</sup> Fuente: «Hábitos de los consumidores de la UE en lo que se refiere a productos de la pesca y de la acuicultura» (EUMOFA – Enero de 2017).

**Figura 19-2 RACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS POR CANAL – comparATIVA ENTRE 2009 Y 2017, EN MILLONES**



Fuente: Seafish.

El panorama del sector de la restauración ha cambiado a lo largo de los años. Inmediatamente después de la crisis económica de 2007-2008, muchos consumidores empezaron a comer fuera de casa con menor frecuencia y aquellos que continuaron comiendo fuera de casa optaron por opciones más económicas, cambiando los restaurantes de servicio en mesa, más caros, por restaurantes de comida rápida. En los últimos ocho años, de junio de 2009 a junio de 2017, el consumo de productos pesqueros fuera de los hogares se mantuvo más o menos estable (-0,8%) pero descendió considerablemente en la mayoría de los canales, a excepción de los restaurantes de comida rápida.

Desde 2015, los datos sobre productos pesqueros en el sector de la restauración son bastante positivos. El consumo global de productos pesqueros aumentó un 2,3% en 2016 y un 4,1% en 2017.

### 19.3 TIPO DE PRODUCTOS PESQUEROS CONSUMIDOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

El pescado frito<sup>153</sup> es el tipo de producto pesquero más popular consumido fuera de los hogares y representa el 35% del consumo total de productos pesqueros, por delante del pescado no frito (25%), los sándwiches de pescado (22%), los sándwiches de marisco (7%), las varitas de pescado (5%) y las hamburguesas de pescado (4%).

A largo plazo, se puede observar un crecimiento en los productos pesqueros que se comercializan en formatos más económicos y dirigidos al consumo fácil, como los sándwiches de pescado, las varitas de pescado y las hamburguesas de pescado.

En el periodo de 2016 a 2017, las opciones de menú que más aumentaron en popularidad fueron el sushi, los platos elaborados a base de pescado y huevo, los rollos de sushi hechos con cangrejo y las ensaladas de marisco.

En comparación con otras fuentes de proteína, los productos pesqueros han ido perdiendo posiciones y en 2017 se situaron en el cuarto puesto, con un porcentaje del 14,5% del consumo total de proteína fuera de los hogares, por detrás de la carne de porcino (28,9%), de ave (28,3%) y de ternera (22,3%)<sup>154</sup>. En 2015, el porcentaje de los productos pesqueros fue del 15,7%.

Una comida elaborada con productos pesqueros (cuyo coste medio en 2017 fue de 6,27 libras esterlinas o 7,15 euros) sigue siendo relativamente cara en comparación con opciones más baratas como la carne de ave o de cerdo. Los productos pesqueros siguen siendo más populares entre el grupo de mayor edad y más del 60% del consumo recae en consumidores de más de 35 años (los cuales representan solamente el 56% de la población total). La creación de nuevas cadenas de establecimientos de sushi para llevar o con entrega a domicilio ha abierto un nuevo y creciente canal de distribución. El mercado del sushi está dominado por población joven residente en zonas urbanas.

### 19.4 ESPECIES CONSUMIDAS

#### 19.4.1 PRINCIPALES ESPECIES

El bacalao es la especie más consumida en el sector de la restauración (18% del consumo de productos pesqueros en 2016-2017), por delante del atún (15%), el langostino (10%), el salmón (7%) y el eglefino (6%).

En cuanto al pescado blanco, el eglefino es la segunda especie más vendida en el sector de la restauración tras el bacalao.

En cuanto al pescado azul, el primer puesto lo ocupa el atún. El consumo de pequeños pelágicos en el sector de la restauración es pequeño. La caballa es la especie más consumida dentro de los pequeños pelágicos.

<sup>153</sup> El «pescado frito» hace referencia a cualquier pescado preparado frito, pero normalmente designa al pescado rebozado o empanado antes de freír. En la tipología utilizada por Seafish, las hamburguesas de pescado, las varitas de pescado y los pasteles de pescado no se incluyen dentro del «pescado frito».

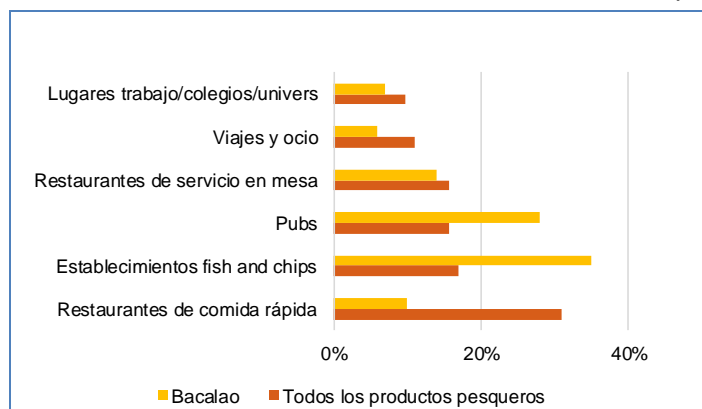
<sup>154</sup> Tendencias de los productos pesqueros en el sector comercial de la alimentación (Seafish – Septiembre de 2017).

**19.4.2 EL EJEMPLO DEL BACALAO**

El bacalao es el pescado blanco más popular del Reino Unido y el tercer pescado más vendido tras el salmón y el atún<sup>155</sup>. También es el pescado más consumido fuera de los hogares, ya que el *fish and chips* encabeza la lista.

En 2016, el consumo fuera de los hogares representó el 53% de todas las unidades/raciones de bacalao consumidas, mientras que la venta minorista representó el 47%. El desglose por canales de venta difiere considerablemente del panorama general, sobre todo en lo que respecta al porcentaje de establecimientos de *fish and chips* y pubs, donde la presencia del bacalao es muy superior en comparación con el patrón general de consumo fuera de los hogares: en los establecimientos de *fish and chips* el bacalao representa el 35% de las raciones de productos pesqueros, mientras que representa tan solo el 18% del total del consumo de productos pesqueros en el conjunto de establecimientos de restauración (incluyendo todos los canales de venta), y en los pubs el bacalao representa el 28% del consumo de productos pesqueros, mientras que solo representa el 16% del total del consumo de productos pesqueros en el conjunto de establecimientos de restauración. Por el contrario, el bacalao tiene una presencia mucho menor en los restaurantes de comida rápida (10% frente al 30%), centros de trabajo y universidades (7% frente al 9%) y turismo y ocio (6% frente al 11%).

**Figura 19-3 RACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS Y BACALAO POR CANAL EN 2016 (en % de raciones totales en el sector de la restauración, en valor)**



Fuente: Seafish.

**TABLA 19-2 EVOLUCIÓN DE LAS PORCIONES DE BACALAO POR CANAL EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN (año finalizado en marzo de 2017, frente al año finalizado en marzo de 2016)**

Establecimientos de <i>fish and chips</i>	+30%
Restaurantes con servicio en mesa	+15,6%
Pubs	+8%
Restaurantes de comida rápida	+7,8%
Lugares trabajo/colegios/universidades	-6,3%
Viajes y ocio	-19,8%

Fuente: Seafish.

En el último año, el bacalao ha seguido una tendencia muy positiva, ya que el consumo medio anual aumentó un 12% en valor. Este crecimiento se debió principalmente a los establecimientos de *fish and chips*.

El bacalao sigue siendo popular entre los consumidores de más edad: los consumidores de más de 50 años son responsables del 49% de su consumo, mientras que dichos consumidores son responsables de solamente el 27% del consumo total de alimentos y bebidas fuera de los hogares.

El bacalao consumido en el sector de la restauración del Reino Unido es principalmente de origen extranjero. El noventa por ciento del suministro anual del Reino Unido se importa o desembarca en el Reino Unido por parte de buques extranjeros. Sin embargo, en 2016 los buques del Reino Unido incrementaron su porcentaje en dicho suministro.

Los principales proveedores de bacalao son Islandia (37% del total en valor de importaciones de bacalao al Reino Unido en 2016), China (16%), Alemania (10%), Noruega (9%) y Rusia (8%).

Las importaciones totales de bacalao desde Estados miembros de la UE supuso poco más de una quinta parte del total de importaciones de bacalao al Reino Unido en 2016. Además de Alemania, los principales proveedores de la UE fueron Dinamarca (4%), Polonia (3%), Lituania (2%) y Suecia (1%).

**Tabla 19-3 SUMINISTRO DE BACALAO al reino unido en 2015 y 2016<sup>156</sup>**

	2015					2016				
	Volumen (toneladas)	Valor (millones GBP)	Valor (millones EUR)	Precio (GBP/kg)	Precio (EUR/kg)	Volumen (toneladas)	Valor (millones GBP)	Valor (millones EUR)	Precio (GBP/kg)	Precio (EUR/kg)
Desembarques de bacalao en el Reino Unido por buques ingleses	15.364	29,51	40,65	1,92	2,65	20.747	38,11	46,53	1,84	2,24
Importaciones R. Unido	115.367	440,14	606,25	3,82	5,25	121.178	493,39	602,43	4,07	4,97
Total suministro R. Unido de bacalao	130.731	469,65	646,90	3,59	4,95	141.925	531,5	648,96	3,74	4,57

Fuente: Seafish.

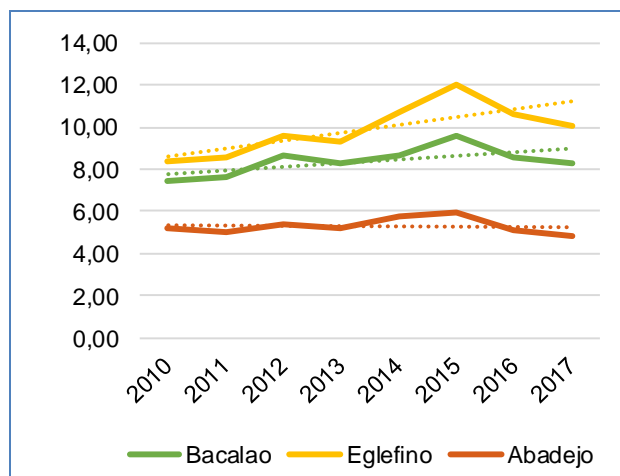
<sup>155</sup> Se incluye el consumo dentro y fuera de los hogares.

<sup>156</sup> Los desembarques de bacalao en el Reino Unido por parte de buques extranjeros son muy bajos (900 toneladas en 2016, es decir, el 0,6% de total del abastecimiento de bacalao al Reino Unido). No se incluyen en la tabla 14.

En los últimos años, los precios del bacalao han seguido la misma tendencia que otras de las principales especies de pescado blanco. El bacalao, el eglefino y el abadejo siguieron una tendencia ascendente de 2010 a 2015 seguida de una tendencia descendente.

Sin embargo, durante este periodo los precios del bacalao aumentaron de forma menos pronunciada que los del eglefino, mientras que los del abadejo se mantuvieron estables.

**Figura 19-4 EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE LAS ESPECIES DE PESCADO BLANCO EN EL REINO UNIDO A NIVEL CONSUMO/MINORISTA**



Fuente: EUMOFA/Europanel.

## 19.5 EL CASO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE FISH AND CHIPS

Se podría decir que los establecimientos de *fish and chips* fueron los pioneros de la comida para llevar en el Reino Unido. Se cree que sus orígenes se remontan a mediados del siglo XIX y a día de hoy sigue siendo un plato enormemente popular<sup>157</sup>, a menudo considerado como el plato nacional del Reino Unido. En la actualidad existen alrededor de 10.500 establecimientos especializados en *fish and chips* en el Reino Unido<sup>158</sup>, una cifra claramente superior a la de otros establecimientos de comida rápida; McDonalds cuenta con 1200 establecimientos y Kentucky Fried Chicken con 900. El sector del *fish and chips* en el Reino Unido está dominado por negocios independientes. Las cadenas de restaurantes han crecido ligeramente en los últimos años, pero siguen siendo minoritarias. La principal cadena, Fish'n'chick'n, cuenta con 24 franquicias en el sur de Inglaterra. Los establecimientos tradicionales de *fish and chips* siguen siendo el principal punto de venta de *fish and chips*. Representan el 54% del consumo. Los otros proveedores de *fish and chips* son principalmente pubs (18%), restaurantes con servicio de mesa (9%) y restaurantes de comida rápida (8%). Los principales grupos demográficos de consumidores de *fish and chips* continúan siendo el de 35-49 y 50-64 años. Los establecimientos de *fish and chips* se diferencian de otros establecimientos de restauración en cuanto a su mayor actividad durante el horario de cena. El *fish and chips* sigue siendo un plato que se consume principalmente como cena, aunque esta característica horaria ha disminuido a lo largo de los últimos dos años, puesto que ha aumentado su consumo a la hora del almuerzo y como *snack*.

**Tabla 19-4 RACIONES DE FISH AND CHIPS SERVIDAS POR HORA DE COMIDA (EN %), EN 2016 Y 2017 (año finalizado en septiembre)**

	Total fish & chips	Pubs	Restaurantes de servicio en mesa	Establecimientos de fish & chips	Restaurantes de comida rápida
Desayuno	0,4	0,1	1,2	0,0	2,1
Comida	37,1	51,7	61,6	22,5	35,0
Cena	58,3	45,8	34,4	75,5	50,0
Snack	4,3	2,5	2,8	2,0	12,9

Fuente: Seafish.

El bacalao y el eglefino son las especies más consumidas en los establecimientos de *fish and chips*. Sin embargo, se utilizan otras especies a menor escala, sobre todo el merlán, el abadejo, la solla, la merluza, el carbonero, gambas rebozadas la merluza de cola y la mielga

<sup>157</sup> Seafish – Ficha sobre el mercado «Los fish & chips en el sector de la restauración», Diciembre de 2017.

<sup>158</sup> National Federation of Fish Friers.

## 20 El mercado suizo de los productos de la pesca y de la acuicultura

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



Fuente: División Geográfica de los Archivos de la Dirección del Ministerio de Asuntos Exteriores

Suiza es un socio comercial importante para los productos pesqueros de la UE. Dado que la producción interna sigue siendo limitada (unas 3.600 toneladas en 2015), el mercado pesquero suizo depende en gran medida de las importaciones, principalmente procedentes de Estados miembros de la UE. El déficit comercial alcanzó los 711 millones de euros en 2016. En lo que se refiere al consumo, más de la mitad del pescado se consume en el sector de la restauración. Los principales productos adquiridos a nivel minorista son el salmón, los palitos de pescado y el camarón y langostino.

### 20.1 PRODUCCIÓN SUIZA

#### 20.1.1 CAPTURAS

Suiza es un país sin litoral, dividido geográficamente por los Alpes, la meseta suiza y el Jura. La red hidrográfica incluye varias de las mayores masas de agua dulce de Europa central y occidental, incluyendo el lago Lemán, el lago de Neuchatel, el lago Constanza y el lago de Zúrich, que son los principales lagos para las pesquerías comerciales<sup>159</sup>. Los grandes lagos suizos, las lagunas de montaña y los numerosos ríos constituyen el hábitat de los pescados de agua fría, especialmente de los coregónidos y los salmónidos y tanto para la pesca comercial como para la de recreo. Dada la subdivisión del país en cantones autónomos, la gestión de las pesquerías difiere de una región a otra, pero la coordinación por parte de la autoridad federal sirve para promocionar su desarrollo. La pesca se produce habitualmente en los lagos. La mayoría de las actividades pesqueras se desarrollan con pequeñas embarcaciones y diferentes aparejos, como las nasas y el enmalle.

Según la FAO, la producción pesquera de captura total alcanzó más de 2.000 toneladas en 2015, exclusivamente a partir de recursos fluviales. El volumen de las capturas suizas se ha mantenido relativamente estable desde 2010, ligeramente por encima de las 2.000 toneladas. Asimismo, según la Oficina Federal de Estadísticas, las capturas de la pesca de recreo en los lagos suizos alcanzaron las 279 toneladas en 2014.

En 2015, los coregonos (*Coregonus spp*) representaron el 56% de las capturas totales, con 1.092 toneladas capturadas. Otras especies importantes son la perca (18%), el lucio europeo (7%), el rutilo (6%) y el reo (6%).

Tabla 20-1 PRINCIPALES ESPECIES CAPTURADAS EN LAS PESQUERÍAS INTERIORES SUIZAS (toneladas)

Grupos de especies	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Corégonos	1.130	1.068	1.032	1.064	1.087	1.092
Perca	371	453	399	377	350	359
Lucio europeo	134	119	131	135	129	141
Rutilo	160	147	154	118	121	122
Reo	131	129	119	118	115	119
Otros	175	182	168	195	181	190
<b>Total</b>	<b>2.101</b>	<b>2.098</b>	<b>2.003</b>	<b>2.007</b>	<b>1.983</b>	<b>2.023</b>

Fuente: FAO-Fishstat.

<sup>159</sup><https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/chasse-peche-pisciculture/peche.html>



## 20.1.2 ACUICULTURA

Tabla 20-2 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN SUIZA: DESGLOSE POR ESPECIES (toneladas)

Especie	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Trucha arcoíris	1.100	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300
Perca	50	50	50	165	165	165
Tilapia del Nilo	60	60	60	60	60	60
Reo	40	40	40	40	40	40
Esturiones	5	10	15	22	22	22
Salvelinos	6	6	6	6	6	6
<b>Total</b>	<b>1.261</b>	<b>1.466</b>	<b>1.471</b>	<b>1.593</b>	<b>1.593</b>	<b>1.593</b>

Fuente: FAO-Fishstat.

Según la FAO, la producción acuícola suiza total en 2015 fue de 1.593 toneladas. La trucha arcoíris fue, con creces, la principal especie cultivada, con 1.300 toneladas producidas en 2015, lo cual representa el 82% de la producción acuícola total. Otras especies cultivadas incluyen la perca (10%), la tilapia (4%), el reo (3%), el esturión y el salvelino. No obstante, en el contexto de una demanda interna creciente de especies de gama alta y sostenibles, varios proyectos tienen como objetivo desarrollar nuevas especies de acuicultura (camarón y langostino tropical, salmón) en Suiza.

El procesado del pescado en Suiza es limitado, aunque existen algunas empresas de ahumado artesanales que producen productos de alto valor (salmón, fera, corégono<sup>160</sup>, perca, etc.) para el mercado interno y la exportación.

## 20.2 COMERCIO

## 20.2.1 EL MERCADO GLOBAL DEL PESCADO EN SUIZA

El mercado suizo del pescado y los productos pesqueros depende en gran medida de las importaciones. El déficit comercial alcanzó 711 millones de euros en 2016, aumentando la dependencia del mercado de los productos importados.

Tabla 20-3 BALANZA COMERCIAL SUIZA PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS (millones de EUR)

Flujo comercial	2013	2014	2015	2016
Exportaciones	20	17	18	17
Importaciones	620	644	689	728
<b>Balance</b>	<b>-600</b>	<b>-627</b>	<b>-671</b>	<b>-711</b>

Fuente: AFD (Administration Fédérale des Douanes).

Las exportaciones suizas son limitadas. Según la Administración Federal Aduanera, en 2016, las exportaciones suizas de pescado y productos pesqueros alcanzaron los 17 millones de euros, de los cuales el 59% corresponde a aceite de pescado, probablemente para su uso farmacéutico en cápsulas. El valor de exportación restante incluyó pescado fresco y congelado, crustáceos y moluscos (29%), pescado preparado y en conserva (6%), moluscos y crustáceos preparados y en conserva (6%).

<sup>160</sup> Nombre utilizado por los pescadores suizos para los corégonos, procedente de la especie nativa *Coregonus fera*, que ha desaparecido de

Los principales países de destino fueron claramente Estados miembros de la UE (64%). Otros destinos importantes fueron Indonesia (12%), Turquía (5%) y Filipinas (5%).

Tabla 20-4 PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DESDE SUIZA (2016)

País	Volumen (toneladas)	Valor (1000 EUR)
UE	524	10.822
Indonesia	104	1.961
Turquía	23	841
Filipinas	44	812
Otros	157	2.481
<b>Total</b>	<b>852</b>	<b>16.918</b>

Fuente: AFD (Administration Fédérale des Douanes).

En 2016, las importaciones de pescado y productos pesqueros alcanzaron 728 millones de euros y 76.216 toneladas. Los principales productos importados fueron filetes de pescado (30% del valor de importación), pescado preparado y en conserva (18%), productos secos, ahumados y salados (12%), pescado fresco y entero (11%) y crustáceos (10%). En 2016, el principal origen de las importaciones suizas fueron los Estados miembros de la UE, con 45.120 toneladas de productos pesqueros importados, que representan un 62% de las importaciones suizas totales. Otros exportadores importantes para el mercado suizo fueron Vietnam (10%), Noruega (5%), Tailandia (5%) y EE. UU. (2%).

Iso lagos suizos. Los corégonos capturados en los lagos suizos incluyen principalmente *Coregonus albula* o *Coregonus palaea*.

**Tabla 20-5 IMPORTACIONES SUIZAS POR PRINCIPAL ORIGEN (2016)**

Países	Volumen (toneladas)	Valor (millones de euros)
UE	45.120	454
Vietnam	9.125	76
Noruega	3.813	40
Tailandia	7.009	34
EE. UU.	1.298	17
Otros	9.851	107
<b>Total</b>	<b>76.216</b>	<b>728</b>

Fuente: AFD (Administration Fédérale des Douanes).

### 20.2.2 SUIZA Y LA UE

En 2016, las exportaciones comunitarias de pescado y productos pesqueros a Suiza alcanzaron los 437 millones de euros para 50.000 toneladas. Las principales especies comerciales más importantes<sup>161</sup> exportadas fueron otros pescados de mar (27% del valor de exportación, principalmente filetes rebozados y productos pesqueros preparados y/o en conserva) y salmón (21%). Otras principales especies comerciales importantes fueron los otros pescados de agua dulce (filetes de pescado entre los que se incluyen los de perca europea, muy apreciados en el sector de la restauración) y otros productos (ambos 5%). Las exportaciones comunitarias de productos pesqueros a Suiza estuvieron compuestas principalmente por productos frescos (40%) y preparados o en conserva (25%). La mayor parte del resto se exportó seco, salado, ahumado (17%) o congelado (17%). Los principales Estados miembros de la UE que exportaron a Suiza fueron Alemania (24%), los Países Bajos (21%) y Francia (21%). Otros exportadores importantes fueron Dinamarca (7%), Italia (7%) y España (4%).

**Tabla 20-6 PRINCIPALES EXPORTADORES COMUNITARIOS DE PRODUCTOS PESQUEROS A SUIZA (millones de euros y toneladas)**

País	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Alemania	84	12.800	91	13.008	107	13.489
Países Bajos	56	7.905	64	7.282	92	9.166
Francia	66	7.275	84	8.037	90	8.264
Dinamarca	35	4.493	37	4.792	32	3.499
Italia	29	3.975	32	4.105	31	4.124
España	14	1.765	16	1.951	19	2.112
Otros	68	8.934	67	8.978	66	9.095
<b>Totales</b>	<b>352</b>	<b>47.147</b>	<b>392</b>	<b>48.153</b>	<b>437</b>	<b>49.749</b>

Fuente: EUMOFA.

**Tabla 20-7 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES EXPORTADAS DE LA UE A SUIZA (millones de euros y toneladas)**

Especie	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Otros pescados de mar	86	12.846	98	12.652	117	13.729
Salmón	60	4.666	76	5.590	90	5.900
Otros pescados de agua dulce	20	1.774	22	1.817	21	1.762
Otros productos	19	4.277	20	4.321	20	4.411
Trucha	12	1.428	15	1.605	19	1.929
Otros pescados de fondo	17	2.764	13	2.212	17	2.849
Otros	138	19.393	147	19.956	152	19.170
<b>Totales</b>	<b>352</b>	<b>47.147</b>	<b>392</b>	<b>48.153</b>	<b>437</b>	<b>49.749</b>

Fuente: EUMOFA.

En 2016, las importaciones comunitarias de Suiza ascendieron a 53 millones de euros y 10.435 toneladas. La considerable discrepancia entre estas cifras comunitarias de importación y las exportaciones suizas a la UE se puede explicar por el hecho de que los datos de EUMOFA incluyen los productos pesqueros para uso no alimentario. Las principales especies comerciales<sup>162</sup> más importantes importadas desde Suiza a la UE en valor fueron otros

productos (87%, que incluyen principalmente pescados, moluscos o crustáceos no especificados preparados/en conserva/cocinados), aceite de pescado (5%) y salmón (5%).

En 2016, el mayor importador comunitario de Suiza fue Alemania (41% del valor comunitario de importación). Otros importadores importantes fueron el Reino Unido (18%), Suecia (11%) y los Países Bajos (8%).

<sup>161</sup> Clasificación de EUMOFA: principales especies comerciales (PEC).

<sup>162</sup> Clasificación de EUMOFA.

Tabla 20-8 PRINCIPALES IMPORTADORES COMUNITARIOS DE SUIZA (millones de euros y toneladas)

Especie	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Alemania	15	2.882	18	3.792	22	4.849
Reino Unido	9	1.645	10	1.698	10	1.667
Suecia	6	1.132	6	1.225	6	1.092
Países Bajos	6	747	2	211	4	621
Otros	11	2.338	11	2.304	11	2.206
<b>Totales</b>	<b>48</b>	<b>8.742</b>	<b>48</b>	<b>9.230</b>	<b>53</b>	<b>10.435</b>

Fuente: EUMOFA.

Tabla 20-9 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES IMPORTADAS DESDE SUIZA A LA UE (1000 euros y toneladas)

Especie	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Otros productos	39.195	7.543	42.968	8.558	46.327	9.692
Aceite de pescado	4.921	500	423	40	2.684	304
Salmón	2.251	76	2.494	39	2.452	38
Otros usos no alimentarios	462	554	594	511	820	354
Otros salmónidos	643	19	671	16	653	16
Otras PEC*	600	51	654	66	545	31
<b>Totales</b>	<b>48.071</b>	<b>8.742</b>	<b>47.805</b>	<b>9.230</b>	<b>53.481</b>	<b>10.435</b>

Fuente: EUMOFA.

\*Otras principales especies comerciales (clasificación de EUMOFA) diferentes a las mencionadas anteriormente.

## 20.3 CONSUMO

Suiza cuenta con una población de 8,1 millones de personas distribuidas en 26 cantones, tiene cuatro lenguas oficiales y hábitos muy diferentes en lo que se refiere al consumo de pescado. Por ejemplo, la Suiza francoparlante representa solamente el 20% de la población nacional, pero constituye el 60% del consumo nacional de pescado y productos pesqueros. El mercado suizo del consumo de pescado se estima en unas 70.000 toneladas, el consumo anual medio per cápita asciende a 9 kg y se calcula que el 55% del pescado y los productos pesqueros se consume en el sector de la restauración. Solamente el 2% procede de la producción interna. El consumo de pescado ha aumentado en Suiza en los últimos años (+1% de 2015 a 2016), especialmente a favor de las especies marinas y en detrimento de las especies de agua dulce<sup>163</sup>. Las etiquetas sostenibles y los productos ecológicos (etiqueta ecológica de la UE, aunque también BioSuisse), de diferentes orígenes, son muy apreciados. Por ejemplo, el porcentaje del mercado del pescado ecológico se estima en un 14% en el sector minorista<sup>164</sup>. En este sector, los principales productos consumidos son el salmón, las varitas de pescado (pescado blanco, especialmente abadejo de Alaska, bacalao, etc.) y el camarón y langostino.

<sup>163</sup> Office fédéral de l'agriculture OFAG – Bulletin du marché de la viande mars 2017

Tabla 20-10 PRINCIPALES VENTAS EN EL SECTOR MINORISTA (2016)

Productos	Ventas (en toneladas)
Salmón	3.333
Varitas de pescado	2.716
Camarón y langostino	2.498
Platos congelados	1.598
Panga	1.384
Trucha	1.354
Mejillón	1.169
Bacalao salado	856
Bacalao	619
Solla	591

Fuente: Nielsen Suiza, Venta al por menor OFAG/panel de consumidores.

<sup>164</sup> Nielsen Switzerland

## 21 El mercado polaco

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



Polonia es uno de los principales países europeos procesadores de productos pesqueros con cientos de instalaciones dedicadas al procesado de materias primas procedentes de países de todo el mundo, incluyendo Noruega, Suecia y China.

Polonia participa en las pesquerías marinas del mar Báltico y del mar del Norte y produce grandes volúmenes de trucha y carpa de acuicultura de agua dulce. El sector polaco de la pesca y la acuicultura es pequeño en comparación con otros sectores económicos. Sin embargo, desempeña un papel importante en las comunidades locales y en zonas rurales. En 2015, Polonia fue el 12º país de la UE en gasto total en productos pesqueros, pero el gasto per cápita (25 EUR) se situó muy por debajo de la media comunitaria (106 EUR).

### 21.1 PRODUCCIÓN

#### 21.1.1 PESQUERÍAS MARINAS

La flota polaca se divide en la pesquería del Báltico y la pesquería de larga distancia. En 2015, contaba con 875 embarcaciones, incluyendo 556 barcos registrados en la flota de pequeña escala<sup>165</sup>. La flota de larga distancia incluye tres embarcaciones y faena principalmente en el mar del Norte y en aguas noruegas, así como en aguas bajo la jurisdicción de Angola, Guinea y Mauritania, todas gestionadas por la Comisión de Pesquerías del Atlántico Nordeste (NEAFC). La flota del Báltico se centra principalmente en el bacalao, el espadín, el arenque, el salmón y el reo, mientras que la flota de larga distancia captura bacalao, carbonero, salmonete, halibut, caballa y jurel. En 2015, las capturas de la flota de larga distancia alcanzaron aproximadamente las 52.000 toneladas.

La mayoría de la flota pesquera polaca faena en pesquerías mixtas<sup>166</sup>. En 2015, la especie de mayor valor desembarcada en Polonia fue el bacalao del Atlántico, seguido del arenque y el espadín. Las tres especies representaron aproximadamente el 80% del valor de primera venta, 35 millones de euros.

<sup>165</sup> <https://www.eurofish.dk/index.php/member-countries/poland>

<sup>166</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-poland-fact-sheet\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-poland-fact-sheet_en.pdf)

<sup>167</sup> <https://www.eurofish.dk/index.php/member-countries/poland>

Tabla 21-1 PRINCIPALES ESPECIES DESEMBARCADAS EN POLONIA (valor en millones de eur y volumen en 1000 toneladas)

Especie	2013		2014		2015	
	Val.	Vol.	Val.	Vol.	Val.	Vol.
Bacalao	19	14	18	14	18	17
Arenque	8	21	10	27	10	35
Espadín	13	48	11	48	7	44
Otros	8	5	6	7	6	7
<b>Total</b>	<b>53</b>	<b>102</b>	<b>50</b>	<b>109</b>	<b>45</b>	<b>114</b>

Fuente: EUMOFA, basado en datos del EUROSTAT.

#### 21.1.2 ACUICULTURA

La producción acuícola en Polonia tiene una larga historia y, en la mayoría de lugares, se trata de acuicultura de agua dulce en tierra, en la que se utilizan estanques tradicionales en ciclos trianuales. Este método de producción se limita a unos pocos países de Europa central y oriental. A pesar de que la producción de carpa sigue el ciclo tradicional de producción en estanques en tierra, la producción de trucha se produce en instalaciones de producción intensiva.

En 2015, las dos especies de mayor valor producidas en el sector acuícola polaco fueron la trucha (principalmente al trucha arcoiris) y la carpa (en su mayoría carpa plateada, carpa china y carpa cabezona). Alcanzaron un valor de 76 millones de euros o un 92% del total del pescado de cría. Otras especies producidas son diferentes tipos de salmónidos y tilapia. En 2014, Polonia se encontraba bastante por detrás de los mayores productores de trucha de la UE (Dinamarca, Francia e Italia), con aproximadamente la mitad del volumen, pero fue el mayor productor de carpa, seguido de la República Checa y Hungría.

Tabla 21-2 PRINCIPALES ESPECIES DE ACUICULTURA EN POLONIA (valor en millones de eur y volumen en 1000 toneladas)

Especie	2014		2015	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen
Trucha	39	14	41	15
Carpa	38	19	35	16
Otros	12	3	7	3
<b>Total</b>	<b>89</b>	<b>36</b>	<b>83</b>	<b>34</b>

Fuente: EUMOFA, basado en datos del EUROSTAT; Ministerio de Economía Marítima y Navegación Interior de Polonia.

La industria polaca de la acuicultura tiene como objetivo alcanzar una producción de 51.600 toneladas en 2023 y, al mismo tiempo, crear empleos sostenibles y proteger el medio ambiente. En 2014, el sector polaco de la acuicultura empleó a aproximadamente 4.400 trabajadores a tiempo completo<sup>167</sup>. Con el apoyo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (EMFF), Polonia está diversificando y aportando un mayor valor a su producción acuícola, recompensando a los productores que intentan introducir productos

innovadores, nuevos procesos o especies. Polonia se encuentra entre los países al frente de la aplicación de sistemas de recirculación en acuicultura (RAS) para la producción de salmón e inauguró una de las mayores plantas de Europa en 2015168.

### 21.1.3 COMERCIO

En 2015, los productos pesqueros importados alcanzaron un valor de 1.600 millones de euros y 534.000 toneladas. De ellos, el 42% se destina al consumo interno y el 58% al procesado y a la exportación<sup>169</sup>. El salmón fresco entero constituyó la principal categoría de productos importados, con 590 millones de euros y 121.000 toneladas. La mayoría del volumen del salmón procedió de Noruega.

Los principales proveedores de la industria polaca del procesado son Noruega, Suecia, China, Alemania, Dinamarca y los Países Bajos.

Otras especies importadas a Polonia son el arenque (Dinamarca/Noruega), el bacalao (Rusia/Noruega) y el abadejo de Alaska (China/EE. UU.). Los filetes congelados de arenque representan, respectivamente, el 54% y el 55% del valor y del volumen totales importados de productos de arenque, y el volumen importado de abadejo de Alaska está formado solamente por filetes congelados. En el caso del bacalao, existe una clara división entre los filetes congelados y los productos congelados enteros. En 2015, el valor de importación de los filetes de bacalao congelados fue de 64 millones de euros y 13.000 toneladas; en cuando al bacalao entero congelado, fue de 56 millones de euros y 20.000 toneladas.

**Tabla 21-3 PRINCIPALES ESPECIES IMPORTADAS POR POLONIA (valor en millones de eur y volumen en 1000 toneladas)**

Especie	2013		2014		2015	
	Val.	Vol.	Val.	Vol.	Val.	Vol.
<b>Salmón</b>	713	132	748	142	716	142
<b>Arenque</b>	144	90	135	91	140	88
<b>Bacalao</b>	91	38	121	50	136	47
<b>Abadejo de Alaska</b>	68	39	71	38	84	39
<b>Trucha</b>	44	12	54	14	51	14
<b>Caballa</b>	56	41	50	39	50	41
<b>Otros</b>	404	178	409	173	447	164
<b>Total</b>	1.520	529	1.587	546	1.623	534

Fuente: EUMOFA, basado en datos del EUROSTAT.

El producto pesquero más importante exportado desde Polonia es el salmón ahumado, seguido de los filetes de arenque y salmón preparados y en conserva. En 2015, las tres principales categorías de productos representaron el 50% del valor total de exportación y un 25% del volumen.

La mayoría de los volúmenes exportados de productos pesqueros polacos, tanto procesados como no procesados, acaban en el mercado europeo (~90%).

En 2015, el mayor mercado para las exportaciones de productos pesqueros polacos fue Alemania, que representó el 52% del valor y el 34% del volumen. Francia y el Reino Unido fueron el segundo y el tercer mercado, representando un 8% y un 7% del valor y un 6% y un 7% del volumen, respectivamente.

<sup>168</sup> Revista Eurofish 5/2016 (página 36).

<sup>169</sup> Instituto Nacional de Investigación en Materia de Pesca Marina (MIR-PIB), Polonia.

<sup>170</sup> <http://www.eumofa.eu/documents/20178/77960/The+EU+fish+market+-+2016+Edition.pdf>

**Tabla 21-4 PRINCIPALES ESPECIES EXPORTADAS POR POLONIA (valor en millones de eur y volumen en 1000 toneladas)**

Especie	2013		2014		2015	
	Val.	Vol.	Val.	Vol.	Val.	Vol.
<b>Salmón</b>	676	69	761	71	765	74
<b>Arenque</b>	157	59	151	60	151	64
<b>Bacalao</b>	85	19	78	18	96	19
<b>Trucha</b>	47	6	63	7	61	7
<b>Caballa</b>	24	8	26	8	25	9
<b>Abadejo de Alaska</b>	12	4	13	5	14	5
<b>Otros</b>	474	230	483	223	544	281
<b>Total</b>	1.473	396	1.575	391	1.655	457

Fuente: EUMOFA, basado en datos del EUROSTAT.

### 21.1.4 PROCESADO

La industria polaca del procesado de pescado es una de las mayores a nivel comunitario, después de España, Francia y el Reino Unido. En 2014, se valoró en 1.780 millones de euros<sup>170</sup>. En 2014, aproximadamente 250 plantas de procesado cumplían los requisitos para exportar al mercado comunitario, mientras que varios cientos de pequeñas empresas solamente podían vender a mercados regionales de Polonia<sup>171</sup>. Entre los productos importantes procesados en Polonia se incluyen productos ahumados (principalmente salmón), en conserva (en su mayoría especies pelágicas) y listos para consumir. No obstante, los productos listos para consumir (empanados) y los productos enteros frescos y congelados de bacalao, trucha y espadín representan un gran porcentaje del volumen procesado. En cuanto a la producción de caviar de esturión, Polonia pasó de ser un productor insignificante al cuarto mayor productor de Europa y el séptimo del mundo, en cuanto a volumen. En 2015, la producción polaca de caviar de esturión fue de 11.372 kg<sup>172</sup>.

### 21.1.5 CONSUMO

En 2015, el gasto de los hogares de la UE en productos de la pesca y de la acuicultura alcanzó los 54.000 millones de euros. Polonia representó el 2%, con 940 millones de euros, situándose como el 12º Estado Miembro de la UE. Esto supuso un aumento del 1,7% con respecto a 2014. Sin embargo, con una población de 38 millones, el gasto per cápita en los hogares se encontró muy por debajo de la media comunitaria, con solo 25 EUR, igual que en 2014.

En 2014, Polonia fue el 22º de los 28 Estados Miembros de la UE en consumo aparente de pescado y productos pesqueros en volumen per cápita (13 kg). Esto supuso un descenso del 11% con respecto a 2013. En contraste, Portugal y España ocuparon el primer y el segundo puesto respectivamente, con 55,3 kg y 46,2 kg de consumo per el mismo año<sup>173</sup>. El abadejo, el arenque y la caballa son las especies de agua salada más consumidas en el mercado interno, mientras que la carpa, la trucha y la panga son las especies de agua dulce más habituales. No obstante, desde 2007, el consumo de panga (al igual que en muchos otros mercados) ha ido descendiendo, principalmente por preocupaciones sanitarias y porque el producto se considera de baja calidad

<sup>171</sup> <https://www.eurofish.dk/index.php/member-countries/poland>

<sup>172</sup> Ministerio de Economía y Navegación Interior de Polonia.

<sup>173</sup> EUMOFA basado en datos del EUROSTAT.

## 22 La pesca en Senegal

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



Fuente: <https://www.africaquide.com/country/senegal/>

La pesca desempeña un papel fundamental en la economía nacional de Senegal. Esta actividad contribuye al 3,2% del PIB y emplea al 17% de la población del país y se trata del mayor sector exportador, con un 21% de las exportaciones totales.

El pescado es también una gran fuente de proteínas para la población senegalesa (el consumo de productos pesqueros alcanzó los 29,7 kg per cápita al año<sup>174</sup>), ya que proporciona el 47% de la ingesta nutricional de proteína<sup>175</sup> y el 70% de la proteína animal necesaria<sup>176</sup>.

Senegal cuenta con 718 km de costa con una amplia plataforma continental y una gran biodiversidad de recursos pesqueros. Con capturas de 395.000 toneladas en 2015, Senegal es el quinto país de África en cuanto a volumen, después de Marruecos (1.355.000 toneladas), Sudáfrica (571.000 toneladas), Namibia (507.000 toneladas) y Angola (458.000 toneladas)<sup>177</sup>.

### 22.1 PRODUCCIÓN

#### 22.1.1 PESCA A PEQUEÑA ESCALA

La pesca artesanal es muy activa y contribuye al 2,5% del PIB<sup>178</sup>. La flota cuenta con 9.482 piraguas<sup>179</sup> en activo (de las cuales 8.053 son lanchas motoras) y 53.100 pescadores de media (2015). Los desembarques totales del sector pesquero artesanal alcanzaron las 383.000 toneladas en

2015 (+3% con respecto a 2014) con un valor de 169 millones de euros (+18% frente a 2014).

Las principales especies desembarcadas son los pequeños pelágicos. Las alachas representaron el 60% del total de los desembarques a pequeña escala en volumen en 2015.

#### 22.1.2 PESCA A GRAN ESCALA

La flota pesquera a gran escala está compuesta por 105 embarcaciones: 96 arrastreros, 8 atuneros y un sardinero. Los desembarques totales alcanzaron las 47.400 toneladas en 2015 (-10% con respecto a 2014, a pesar del aumento del esfuerzo de pesca) con un valor de 66 millones de euros (+5% frente a 2014).

La flota de arrastre fue responsable del 74% del volumen y del 89% del valor total de los desembarques de la flota a gran escala. En valor, el camarón y langostino es la principal especie desembarcada por los arrastreros, con un 32% del total de los desembarques de 2015, donde destacan el jurel de Cunene (10%), el pulpo (8%), la merluza negra (5%) y el salmónete africano (4%).

La flota de atuneros desembarcó 11.657 toneladas en 2015, de las cuales 5.059 procedieron de cerqueros y 6.598 de cañeros.

La flota de sardineros cuenta con una sola embarcación, con base en Dakar, que desembarcó 500 toneladas en 2015.

#### 22.1.3 ÚLTIMOS ACONTECIMIENTOS

Los desembarques globales de la flota pesquera de Senegal han aumentado ligeramente en los últimos años (-4% en volumen entre 2012 y 2015). Este descenso moderado se debe a la flota artesanal, cuyos desembarques sufrieron una caída del 6% durante el periodo, mientras que los desembarques de la flota de arrastre permanecieron estables y los de los atuneros ascendieron.

No obstante, la evolución positiva de los precios de las dos principales especies desembarcadas por la flota artesanal, la alacha (cuyo precio pasó de los 0,105 EUR/kg en 2012 a los 0,189 EUR/kg en 2015) y la alacha de Madeira (cuyo precio subió de los 0,096 EUR/kg en 2012 a los 0,156 EUR/kg en 2015), dio lugar a un ligero aumento de los beneficios (+2% con respecto al periodo).

Tabla22-1 DESEMBARQUES PROCEDENTES DE LA PESCA A PEQUEÑA ESCALA EN SENEGAL (2015) – PRINCIPALES ESPECIES

Puesto	Especie	1.000 toneladas
1	Alacha	138
2	Alacha de Madeira	93
3	Sábalo africano	17
4	Sable del Atlántico	14
5	Estornino	12

Fuente: DPM (Direction des Pêches Maritimes, Senegal).

Puesto	Especie	1.000 EUR
1	Alacha	17.135
2	Alacha de Madeira	9.524
3	Pulpo	7.156
4	Cherna de ley	6.622
5	Sable del Atlántico	5.455

<sup>174</sup> FAO, Comisión Subregional de Pesca para África Occidental (SRFC).

<sup>175</sup> ISS (Instituto de Estudios de Seguridad) – Informe de África Occidental, noviembre de 2015.

<sup>176</sup> <http://www.fao.org/senegal/actualites/detail-ev-ents/en/c/414466/>

<sup>177</sup> FAO-Fishstat.

<sup>178</sup> Agence Nationale de la Statistique, Sénégal.

<sup>179</sup> Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime – Direction des Pêches Maritimes, Sénégal.

Tabla22-2 DESEMBARQUES DE LA FLOTA PESQUERA SENEGALESA POR SEGMENTO (2015)

Segmento	Volumen (toneladas)				Valor (1.000 EUR)			
	2012	2013	2014	2015	2012	2013	2014	2015
<b>Pesca a pequeña escala</b>	405.974	398.124	372.548	383.222	150.912	146.636	142.653	168.798
<b>Pesca de arrastre</b>	35.626	37.084	46.650	35.326	76.093	64.070	58.989	58.670
<b>Pesca de sardina</b>	177	48	1.605	461	27	4	223	115
<b>Pesca de atún</b>	6.184	5.908	4.199	11.657	4.128	8.823	3.872	7.176
<b>Total</b>	447.961	441.254	425.002	430.667	231.160	219.532	205.737	234.759

Fuente: DPM (Direction des Pêches Maritimes, Senegal).

### 22.1.4 FLOTA EXTRANJERA

La flota extranjera con base en Dakar está compuesta por 8 cañeros atuneros (todos españoles), que desembarcaron 7.456 toneladas en 2015, y dos buques para la pesca de merluza (también españoles), que desembarcaron 1.226 toneladas. Una parte importante de las capturas de caña y sedal desembarcadas en Senegal se transborda a buques frigoríficos para su procesado a Europa y la Costa de Marfil. Dakar también está frecuentado por cerqueros, de manera esporádica, durante el verano, cuando el listado abunda en la zona de Mauritania-Senegal. Se trata de embarcaciones pesqueras de España y Francia. Además de embarcaciones pesqueras comunitarias, también se encuentran buques de Sudamérica y África occidental. Las capturas de los cerqueros que transitan por Dakar rondan las 40.000 toneladas al año. En general, las capturas se transbordan para su procesado a la UE. Dado que las medidas de conservación y ordenación de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) prohíben el transbordo en el mar a los cerqueros, la flota utiliza en gran medida los puertos del oeste de África para sus operaciones de desembarque<sup>180</sup>.

### 22.1.5 ACUICULTURA

La acuicultura sigue siendo un sector de poca importancia (1.213 toneladas por un valor de 3,3 millones de euros en 2015), limitado actualmente a la tilapia y al ostión. No obstante, el sector ha crecido considerablemente en los últimos años, pasando de las 80 toneladas en 2010 a más de 1.200 toneladas en 2015.

### 22.1.6 PROCESADO

El segmento del procesado artesanal produce principalmente pescado seco fermentado, pescado seco ahumado, pescado seco estofado y moluscos secos, la mayoría destinados al consumo interno. En 2015, este segmento procesó 40.340 toneladas con un valor de 31,5 millones de euros.

El segmento del procesado industrial se centra en el congelado, las conservas y la fabricación de aceite y harina de pescado y se orienta más hacia la exportación. En los últimos años, la inversión extranjera ha procedido en su mayoría de Corea del Sur y se ha centrado en aumentar la capacidad de procesado (conservas) de Senegal.

### 22.1.7 SENEGAL Y LA UE: ACUERDO EN MATERIA DE PESCA

El Acuerdo de Colaboración de Pesca Sostenible (ACPS) actual, firmado entre la UE y Senegal, abarca el periodo del 20 de noviembre de 2014 al 19 de noviembre de 2019, y se renueva tácitamente por periodos de cinco años. El protocolo

actual ofrece a las embarcaciones comunitarias posibilidades de pesca para el atún e incluye un acceso limitado a la merluza negra, un importante recurso demersal.

El apoyo financiero de la UE alcanza los 8,69 millones de euros a lo largo del periodo de cinco años, reduciéndose de los 1,808 millones de euros a los 1,668 millones de euros al año, incluyendo 750.000 euros al año para el apoyo al sector pesquero senegalés.

Asimismo, la flota aporta hasta un millón de euros al año en caso de uso total de las posibilidades de pesca otorgadas por el protocolo. Los armadores de atuneros abonan una cuota de entre 55 y 70 euros por tonelada capturada y los arrastreros de merluza pagan 90 euros por tonelada capturada.

Treinta y ocho embarcaciones comunitarias de España y Francia cuentan con autorización de Senegal de acuerdo con el Acuerdo y el Protocolo actual: 28 cerqueros atuneros (España 16 y Francia 12), 8 cañeros (España 7, Francia 1) y 2 arrastreros (España).

El acuerdo y el protocolo se negociaron siguiendo estrictamente los requisitos de la nueva política pesquera de la UE, garantizando la sostenibilidad de las poblaciones, la protección de los pescadores locales y la seguridad alimentaria, controles estrictos y el apoyo a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentaria (INDNR).

## 22.2 COMERCIO

### 22.2.1 EXPORTACIÓN

En 2015, el sector industrial exportó 188.500 toneladas con un valor de 297 millones de euros (+25% y +9% respectivamente con respecto a 2014). Esta evolución positiva se debe a la expansión de las instalaciones (buques congeladores, plantas en tierra) aprobadas para la exportación, así como a un suministro regular de pequeños pelágicos, especialmente de alacha.

Las exportaciones del sector pesquero a pequeña escala se limitan a África y alcanzaron las 30.800 toneladas en 2015<sup>181</sup>.

En total, las exportaciones están compuestas por un 15% de productos frescos, un 78% de productos congelados y un 7% de productos procesados. Las exportaciones de productos congelados han aumentado un 27% con respecto a 2014, debido a la fuerte presencia de alacha y jurel. Las exportaciones de aceite de pescado avanzaron en gran medida, especialmente en Europa. Las exportaciones de pescado en conserva cayeron considerablemente, debido a la baja actividad de la industria conservera.

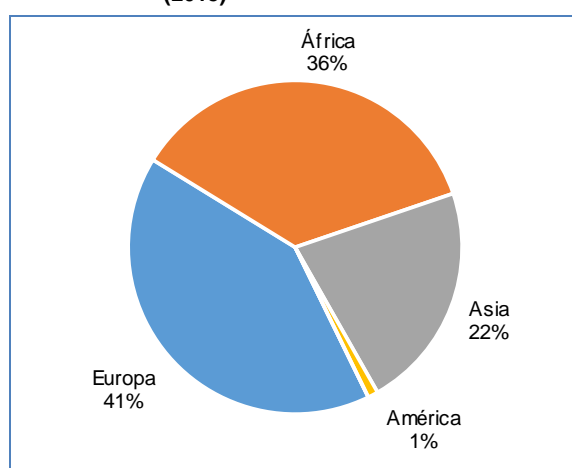
<sup>180</sup> Estimación de los valores de venta global de los caladeros de atún, Estudio para Pew Charitable Trust, realizado por Poseidon, febrero de 2016. <http://www.pewtrusts.org/~media/assets/2016/05/estimate-of-global-sales-values-from-tuna-fisheries--phase-3.pdf>

<sup>181</sup> Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime – Direction des Pêches Maritimes, Sénégal.

El análisis de las exportaciones senegalesas por continente demuestra que el mercado africano está ganando importancia (124.500 toneladas en 2015 vs. 82.300 toneladas en 2014) y que representa el 66% de las exportaciones totales en volumen y el 36% en valor. La Costa de Marfil es el principal destino, con 68.500 toneladas, seguido de Camerún y Mali.

Las exportaciones al mercado comunitario son más estables (+2% en volumen con respecto a 2014); 33.500 toneladas, compuestas por 4.800 toneladas de productos frescos (en su mayoría pescado entero), 21.700 toneladas de productos congelados (pescado, moluscos y camarón y langostino) y 7.000 toneladas de pescado procesado (pescado en conserva, harina de pescado y aceite de pescado). Los principales Estados Miembros son Italia, España y Francia. Las exportaciones a Asia cayeron un 16% hasta las 29.500 toneladas en 2015, principalmente por el descenso de las exportaciones de sable del Atlántico (*Trichiurus lepturus*). Los principales destinos asiáticos son China y Corea.

**Figura 22-1 EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS POR DESTINO EN VALOR (2015)**



Fuente: DPM (Direction des Pêches Maritimes, Senegal).

## 22.3 COMERCIO CON LA UE

### 22.3.1 IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE SENEGAL

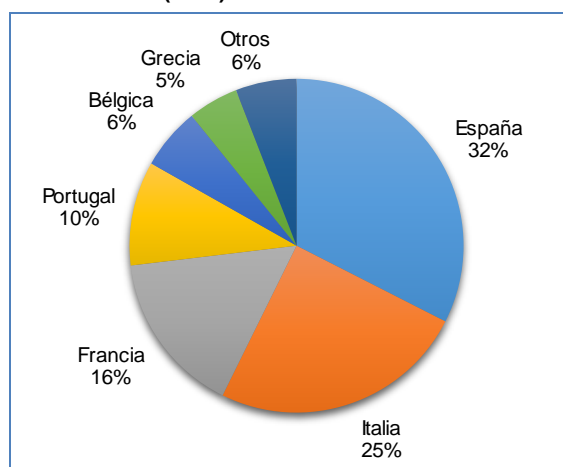
En 2016, la UE importó productos pesqueros y acuícolas de Senegal por un valor total de 169 millones de euros. Senegal proporciona el 0,7% de las importaciones extracomunitarias totales a la UE.

Cuatro grupos de productos representan el 88% de las importaciones comunitarias de Senegal en valor (2016): otros pescados de mar (29%), cefalópodos (26%), crustáceos (18%) y atún y especies afines (15%). Las principales especies comerciales son el camarón y langostino (17,2%), el pulpo (14,7%), el atún (13,6%) y la jibia y globito (9,6%).

España es el principal socio de Senegal, con un 32,5% de las importaciones totales comunitarias de Senegal en valor. Italia (24,8%), Francia (15,8%) y Portugal (10,1%) son los

demás Estados Miembros principales en cuanto a importación desde Senegal. Estos cuatro países representan más del 80% del total de las importaciones comunitarias de Senegal.<sup>182</sup>

**Figura 22-2 IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DESDE SENEGAL POR PRINCIPAL ESTADO MIEMBRO EN VALOR (2016)**



Fuente: EUMOFA.

### 22.3.2 EXPORTACIONES COMUNITARIAS A SENEGAL

Las exportaciones comunitarias a Senegal alcanzaron las 5.200 toneladas en 2016 (de las cuales 1.700 toneladas fueron de jurel) con un valor de 8 millones de euros. España (79%) y Francia (20%) suministran prácticamente todas estas exportaciones.

## 22.4 PERSPECTIVAS FUTURAS

El PSE (Plan Sénégal Emergent), marco de referencia para la estrategia senegalesa a medio y largo plazo (horizonte 2035), identificó al sector de la pesca y de la acuicultura como un sector estratégico para el país.

El marco operativo de la política sectorial es el LPSDPA<sup>183</sup> 2016–2023. Sus objetivos específicos son la ordenación sostenible de los recursos pesqueros (a través de la regulación del acceso a los recursos marítimos y continentales y el desarrollo de planes de gestión), el desarrollo de la acuicultura (estableciendo las condiciones que podrían ayudar a atraer la inversión privada, afianzando la competencia técnica de los actores e implantando infraestructuras de apoyo para el desarrollo de actividades acuícolas) y la promoción de actividades de procesado.

En cuanto a la acuicultura, el LPSDPA establece un objetivo de producción de 30.000 toneladas en 2018 y de 50.000 toneladas en 2023. La tilapia del Nilo es la especie que parece ofrecer mayor potencial.

<sup>182</sup> Eurostat - Comext y EUMOFA.

<sup>183</sup> Lettre de Politique Sectorielle de Développement de la Pêche et de l'Aquaculture, Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime, Sénégal.



## 23 Pesca y acuicultura en Turquía

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 7-2015.

Turquía cuenta con una extensa costa de 8.483 km, el 20% de los cuales (1.719 km) se encuentra en el Mar Negro. Turquía desempeña un papel fundamental en la pesca y la acuicultura del Mar Mediterráneo y del Mar Negro. Su producción alcanzó 537.000 toneladas en 2014, con un 56% procedente de la pesca y un 44% de la acuicultura. Es el segundo productor en acuicultura después de Italia, si incluimos el marisco. No obstante, el sector desempeña un papel limitado en la economía del país, a la que contribuye solamente con un 0,2% del PIB.

Gracias a las exportaciones de lubina, dorada y trucha, Turquía es un exportador neto de productos procedentes de la pesca y la acuicultura, generando un excedente de 360 millones de euros en 2014.

El consumo doméstico siguió una tendencia a la baja en la pasada década, pero se espera que crezca de manera considerable en los próximos años, como resultado de los planes de desarrollo de la acuicultura.

### 23.1 PRODUCCIÓN

#### 23.1.1 CAPTURAS

Turquía pesca el 27% del volumen total capturado en el Mar Mediterráneo y en el Mar Negro. Más del 70% de las capturas se producen en el Mar Negro.

Con un total de 302.200 toneladas capturadas en 2014, lo cual supone una caída del 11% en comparación con 2103, Turquía está muy por delante de Italia, Túnez y Argelia en estos mares.

#### 23.1.2 PESCA MARINA

Las capturas se han reducido de manera considerable en los últimos años, pasando de 589.000 toneladas en 2007 a 266.000 toneladas en 2014.

La principal especie capturada son los pequeños pelágicos. La anchoa (96.000 toneladas), el espadín (42.000 toneladas), la sardina (18.000 toneladas) y la caballa (12.000 toneladas) representan el 73% del total de desembarques. En 2014, los desembarques de anchoa (-46%), sardina (-24%) y caballa (-44%) se redujeron de manera considerable. Por otro lado, los desembarques de espadín aumentaron un 400% en 2014, pero se mantuvieron muy por debajo de los niveles anteriores (87.000 toneladas en 2011).

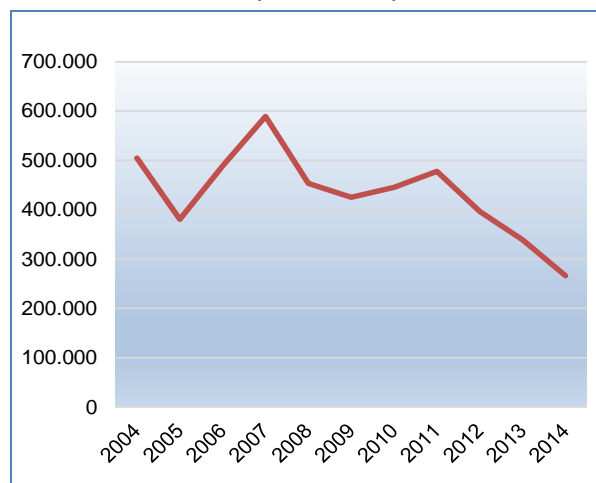
Otras especies más comunes capturadas por la flota turca son el bonito atlántico, el merlán y anjova.

Tabla 23-1 MAR NEGRO Y MAR MEDITERRÁNEO: VOLUMEN DE DESEMBARQUES (2013) – PRINCIPALES PAÍSES

Ranking	Países	Miles de toneladas
1	Turquía	339
2	Italia	174
3	Túnez	110
4	Argelia	100
5	España	82
6	Ucrania	78
7	Croacia	75
8	Egipto	63
9	Grecia	62
	Otros	155

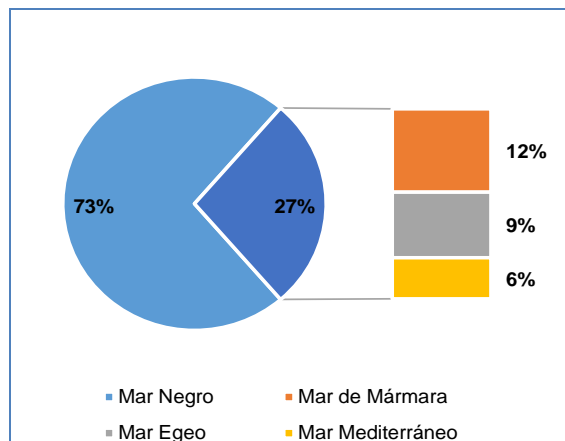
Fuente: FAO.

Figura 23-1 TURQUÍA: DESEMBARQUES DE ESPECIES MARINAS (TONELADAS)



Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.

**Figura 23-2 TURQUÍA: DESEMBARQUES DE ESPECIES MARINAS POR MAR (volumen)**



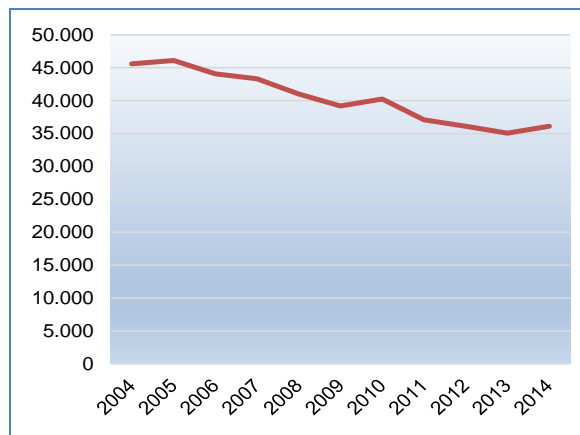
Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.

La flota está compuesta por unas 13.700 embarcaciones de más de 5m, de las cuales 11.400 tienen menos de 10m. Unas 4.900 embarcaciones faenan en el Mar Negro, 4.500 en el Mar Egeo, 2.500 en el Mar de Mármara y 1.800 en el Mar Mediterráneo. La flota crea puestos de trabajo para 33.500 personas, de las cuales 14.900 trabajan en el Mar Negro.

### 23.1.3 PESCA INTERIOR

En los últimos diez años, la producción pesquera interior ha seguido una tendencia con un descenso regular (-2,3% anual de media) alcanzando 36.000 toneladas en 2014.

**Figura 23-3 TURQUÍA: DESEMBARQUES DE ESPECIES CONTINENTALES (toneladas)**



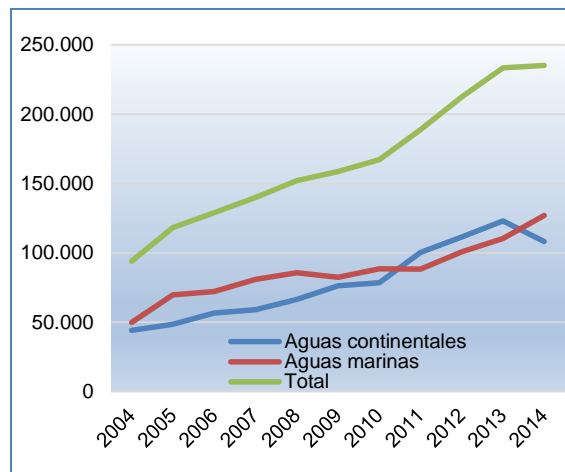
Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.

Las principales especies son la carpa común, alburno, piarda y carpa prusiana, que representan un 78% del total de capturas de agua dulce.

### 23.1.4 ACUICULTURA

La acuicultura turca creció en gran medida en la década pasada (+150%). AL acuicultura marina aumentó de manera regular durante el periodo, al igual que la acuicultura de agua dulce, salvo en el caso de la trucha, que sufrió un descenso del 12% el año pasado.

**Figura 23-4 TURQUÍA: PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (toneladas)**



Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.

La acuicultura turca se basa en tres especies: lubina y dorada, ambas cultivadas en acuicultura marina, y trucha, cultivada sobre todo en agua dulce. Algunas empresas también se dedican al engorde del atún.

Se han fijado retos ambiciosos en el sector de la acuicultura. De acuerdo con el Ministerio de Fomento, la producción acuícola urca alcanzará 600.000 toneladas en 2023 (incluyendo la producción de agua dulce) y las exportaciones de la acuicultura crecerán hasta 1.000 millones de dólares (750 millones de euros) en 2023 (en comparación con los 428 millones de euros de 2013).

Tras el desarrollo de un Plan de Desarrollo para la Acuicultura Marina Nacional en 2008 y el traslado de las granjas marinas costeras a zonas ubicadas lejos de la costa, lo conflictos entre el sector acuícola y otros usuarios costeros, como la industria del turismo, se han reducido de manera significativa.

### 23.1.5 PROCESADO

La industria del procesado se centra principalmente en la producción de harina y aceite de pescado, para lo cual se utilizaron 88.000 toneladas de pescado en 2013 (229.000 toneladas en 2011), conservas, para lo cual se utilizaron 29.000 toneladas en 2103 (26.000 toneladas en 2011) y trucha ahumada.

Las grandes empresas acuícolas de lubina y dorada están completamente integradas y cuentan con sus propias instalaciones para el procesado y envasado.

Las plantas de procesado de pescado se concentran en el Mar de Mármara y en las regiones Egeas. Existen unas 160 plantas con licencia para el procesado en el país, de las cuales 101 cuentan con la aprobación para poder exportar a la UE.

## 23.2 COMERCIO

### 23.2.1 BALANZA COMERCIAL TURCA

La balanza comercial general turca para los productos procedentes de la pesca y la acuicultura es a todas luces positiva: las exportaciones alcanzaron 509 millones de euros en 2014, mientras que las importaciones llegaron a 150 millones de euros.

La lubina, la dorada y la trucha de piscifactoría dominan los productos pesqueros exportados y representan en torno al 70% de las exportaciones totales. El atún rojo fresco (7% de las exportaciones totales en valor) también genera buenas cifras, alcanzando un precio de exportación unitario mayor de 14 EUR/kg. Los principales destinos son la UE, Japón, Rusia y Líbano.

Los principales productos importados por Turquía fueron caballa congelada (25% del valor total de importación), salmón fresco (20%), atún congelado para la industria conservera (15%), filetes congelados de carbonero (10%) y calamar congelado (7%). Los principales proveedores son Noruega, la UE, Islandia, Marruecos y Guinea.

### 23.2.2 CON LA UE

La balanza comercial de Turquía para los productos pesqueros también es claramente positiva con la UE, ya que las exportaciones de la UE a Turquía son bajas (25 millones de euros por menos de 17.000 toneladas) y las importaciones comunitarias son considerables (348 millones de euros por 69.000 toneladas) en 2014

**Tabla23-2 TURQUÍA: EXPORTACIONES PRINCIPALES PRODUCTOS (2013) POR**

Producto	Toneladas	1000 EUR	EUR/kg
Trucha fresca	3.461	9.017	2,61
Trucha congelada	12.377	32.086	2,59
Filetes de trucha fresca	282	1.158	4,11
Filetes de trucha congelada	655	2.746	4,19
Filetes de trucha ahumada	4.081	31.801	7,79
Carpa fresca	8.525	4.855	0,57
Atún rojo fresco	2.035	28.537	14,02
Lubina viva (juveniles)	115	741	6,44
Lubina fresca	16.902	68.855	4,07
Lubina congelada	1.140	5.039	4,42
Dorada viva (juveniles)	186	1.916	10,30
Dorada fresca	18.037	61.411	3,40
Dorada congelada	3.846	15.187	3,95
Otros filetes de pescado frescos*	5.001	42.538	8,51
Otros filetes de pescado congelados *	2.717	24.962	9,19
Otros	21.703	96.719	4,46
<b>Total</b>	<b>101.063</b>	<b>427.568</b>	<b>4,23</b>

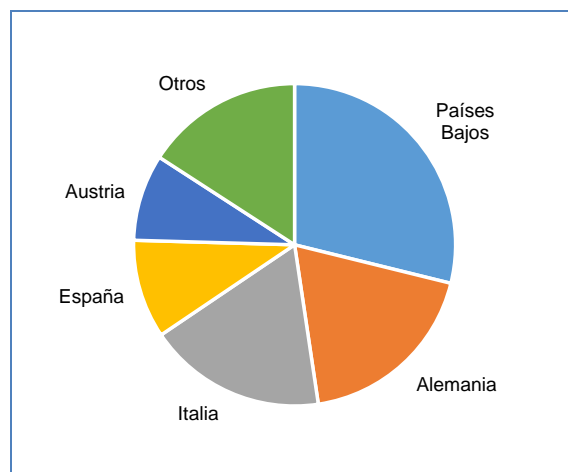
Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.  
\*incluyendo filetes de lubina y dorada

**Tabla23-3 TURQUÍA: IMPORTACIONES PRINCIPALES PRODUCTOS (2013) POR**

Producto	Toneladas	1000 EUR	EUR/kg
Salmón fresco	5.059	28.611	5,66
Atún rojo vivo (para engorde)	564	7.498	13,29
Rabil congelado (para conserva)	1.728	3.368	1,95
Atún listado congelado (para conserva)	10.168	17.753	1,75
Patudo congelado (para conserva)	289	553	1,91
Caballa congelada	28.838	35.441	1,23
Filetes congelados de carbonero	4.245	14.205	3,35
Calamar congelado	3.608	9.856	2,73
Otros	13.031	24.608	1,89
<b>Total</b>	<b>67.530</b>	<b>141.895</b>	<b>2,10</b>

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.

**Figura 23-5 UE: IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE TURQUÍA POR PRINCIPALES EEMM (2014), VALOR**



Fuente: EUMOFA.

### 23.2.3 IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE TURQUÍA

Turquía es el 17 mayor socio de la UE. En 2014, proporcionó el 1,6% de las importaciones extracomunitarias a la UE. Los Países Bajos, Alemania, Italia y España son los principales Estados Miembros que importan de Turquía.

La UE importa sobre todo pescado de piscifactoría (lubina, dorada y trucha) de Turquía. Estos productos compiten con los producidos en la UE y entran en el mercado comunitario con precios mucho menores que los productos europeos.

Tabla23-4 PRECIO DE IMPORTACIÓN DE LAS ESPECIES SELECCIONADAS POR ORIGEN (2014)

Código NC	Producto	Precio import. (EUR/kg)		
		Intra-UE	Turquía	Otras extra-UE
03 02 84 10	Lubina fresca	5,52	4,93	7,05
03 02 85 30	Dorada fresca	4,81	4,55	12,28
03 02 11 80	Trucha fresca (< 1,2 kg)	3,53	3,08	3,98
03 03 14 90	Trucha congelada (< 1,2 kg)	3,47	3,03	3,52
03 05 43 00	Trucha ahumada	10,05	7,99	12,66

Fuente: EUMOFA.

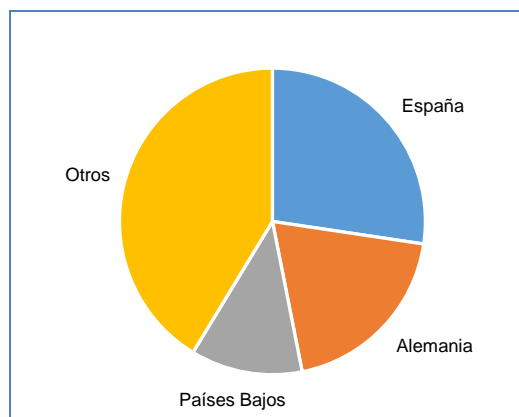
Tras la queja presentada por la Asociación danesa de acuicultores en nombre de varios productores comunitarios, que denunciaron que los productores de trucha turcos competían deslealmente gracias a las ayudas nacionales, la Comisión Europea decidió imponer aranceles compensatorios de entre el 6,7% y el 9,5% a las importaciones de trucha arcoíris en porciones procedentes de Turquía (en aplicación de la Regulación 205/309 de 26 de febrero de 2015).

### 23.2.4 EXPORTACIONES COMUNITARIAS A TURQUÍA

Las exportaciones comunitarias a Turquía son muy limitadas y se centran especialmente en pescado congelado (pequeños pelágicos, túnidos y cefalópodos).

España, Alemania y los Países Bajos son los principales socios de Turquía y representan casi el 60% del total de las exportaciones comunitarias a Turquía.

Figura 23-6 UE: EXPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS A TURQUÍA POR PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS (2014), VALOR



Fuente: EUMOFA.

## 23.3 CONSUMO

A pesar de estar rodeado por mares, el consumo de pescado en Turquía solamente alcanza la mitad de la media mundial y un tercio de la media de la UE. En 2013, el consumo per cápita de productos pesqueros y acuícolas fue de 6,3 kg.

Tabla23-5 TURQUÍA: CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS (2013)

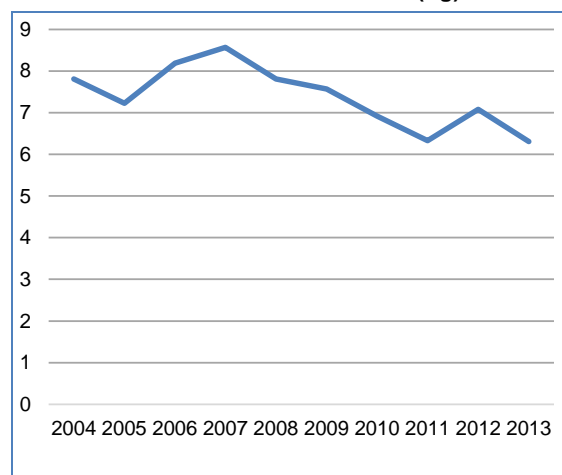
Producción (pesca + acuicultura)	607.500
Exportaciones	101.100
Importaciones	67.500
Fábricas de harina y aceite de pescado	87.900
No procesado o consumido	6.400
Consumo doméstico	479.600
Consumo per cápita	6,3 kg

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

El consumo de marisco difiere entre regiones. En total, el 70% de los productos pesqueros se consumen en la región del Mar Negro. La anchoa, la trucha arcoíris, el jurel y el merlán se consumen ampliamente y se encuentran fácilmente en los mercados turcos. Se pueden considerar especies nacionales. La anchoa es el pescado fresco más popular. En Turquía, la forma más habitual de consumir el pescado es entero y fresco, ya que el almacenamiento en frío y congelado y el procesamiento de los productos pesqueros no son prácticas comunes.

El consumo doméstico siguió una tendencia a la baja la década pasada. En caso de alcanzar los objetivos establecidos para el sector acuícola, el consumo per cápita se podría más que duplicar en 2023.

Figura 23-7 TURQUÍA: evolución DEL CONSUMO APARENTE PER CÁPITA (Kg)



Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.

## 24 The US market for seafood product (English Only)

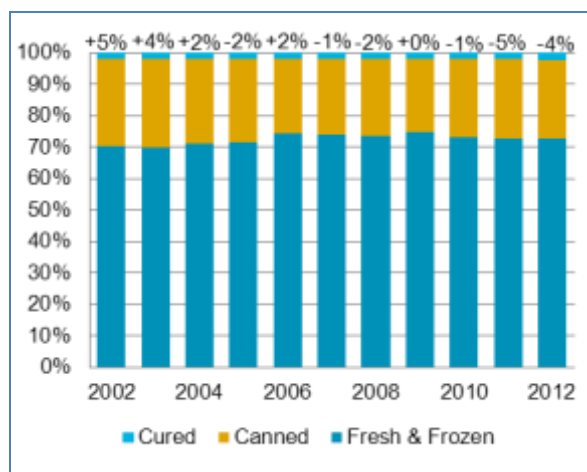
Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 3-2017

According to the FAO, the USA ranks as the third largest consumer market of seafood in the world after China and Japan, when compared on a single-country basis (average for 2008-2012). However, the size of the market represented by the European Union (all 27 Member States) is nearly twice as large as the US market. According to the US National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), US consumers spent an estimated USD 82.6 billion on fishery products in 2012, including USD 55.2 billion at food service establishments, USD 26.8 billion in retail sales for home consumption, and USD 570 million for industrial fish products.

### 24.1 CONSUMPTION

In recent years, consumption of seafood in the USA has declined slightly. In 2012, the 313 million Americans consumed approximately 2 million tonnes of edible weight of seafood, according to an annual NOAA study. This is per capita consumption of 6.5 kgs, representing a 4% decline compared with 2011. Note that NOAA calculates seafood consumption in edible weight, a measure different from how FAO calculates per capita consumption, which is stated in live weight. The FAO average consumption in the US for the period 2008-2010 was 21,9 kg live weight, compared with an average of 22,8 kg consumed in the EU for the same period.

**Figura 24-1 ANNUAL CHANGE PER CAPITA SEAFOOD CONSUMPTION OF COMMERCIAL FISH AND SHELLFISH**

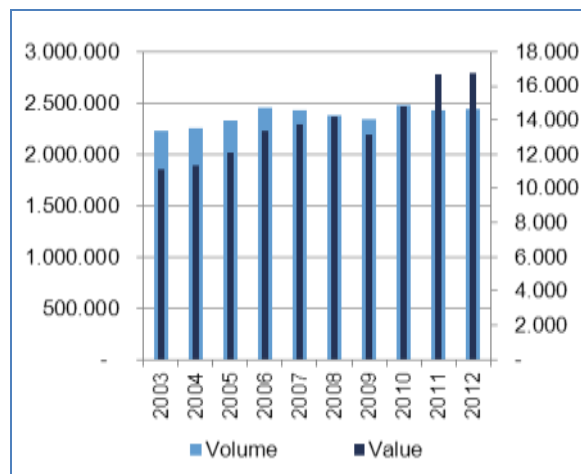


Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

### 24.2 IMPORTS

US imports of edible fishery products in 2012 were valued at USD 16,7 billion, nearly the same as 2011. In 2012, edible imports consisted of approximately 2 million tonnes of fresh and frozen products, 311.000 tonnes of canned products, 43.000 tonnes of cured products, and 37.000 tonnes of other products.

**Figura 24-2 US IMPORTS OF EDIBLE FISHERY PRODUCTS (volume in tonnes and value in million USD)**



Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

In 2012, shrimp accounted for almost 27% of the total import value of edible products. The 534.000 tonnes of shrimps imported to the US market constituted a value of USD 4,4 billion, although this was a 7% decrease in volume from 2011. Other important species imported in 2012 included salmon and tuna. Both fresh and frozen products were imported on a large scale in addition to canned products of these species. Imports of fresh and frozen salmon, including fillets, constituted ca. 255.000 tonnes in 2012, at a value of USD 1,8 billion.

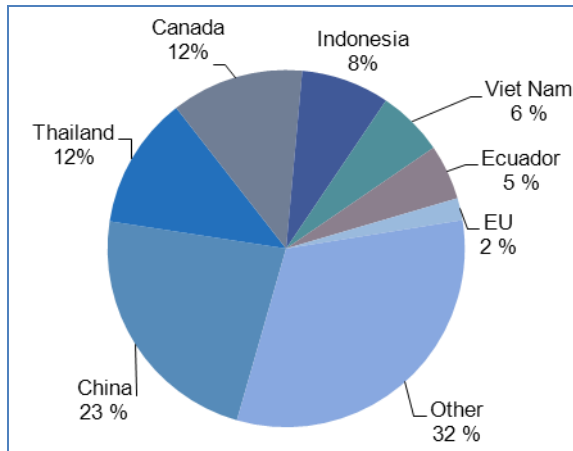
**Tabla 24-1 US IMPORTS by PRODUCT TYPE (volume in thousand tonnes, value in billion USD)**

Product type	2011		2012	
	Vol.	Val.	Vol.	Val.
<b>Fresh and frozen</b>	2.019	14,41	<b>2.052</b>	<b>14,25</b>
<b>Canned</b>	341	1,78	<b>311</b>	<b>1,92</b>
<b>Smoked, salted and dried</b>	41	0,28	<b>42</b>	<b>0,30</b>

Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

The USA is a net importer of edible seafood products. The trade deficit on seafood in 2011 and 2012 averaged close to USD 11 billion.

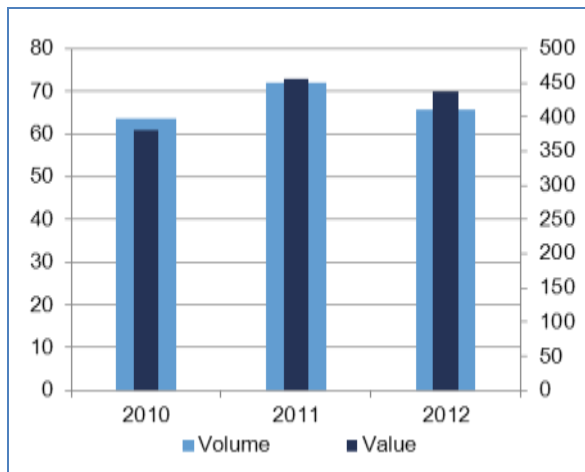
**Figura 24-3 US IMPORTS BY COUNTRY OF ORIGIN (2012)**



Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

The EU is a minor supplier of seafood to the US market (2%). The major species exported are salmon from UK and herring from Poland. From 2011 to 2012, the export volume from the EU to the USA fell by 8,8% to 65.515 tonnes, and the export value fell by 4%. However, in the first three quarters of 2013, exports rose by 15% in volume and 14% in value.

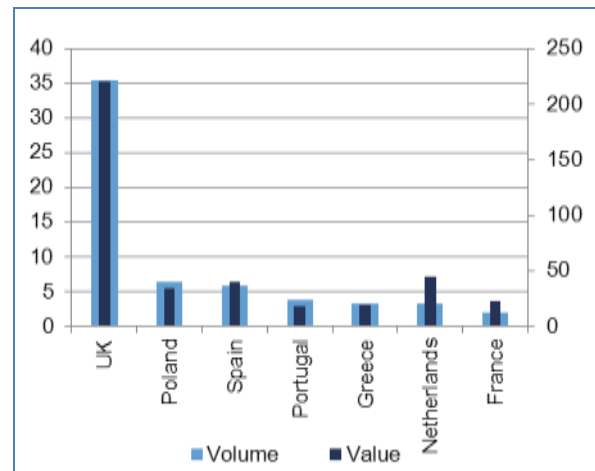
**Figura 24-4 EU EXPORTS OF EDIBLE FISHERY PRODUCTS TO THE US (volume in thousand tonnes and value in million EUR)**



Source: EUMOFA.

The UK is the largest EU supplier of seafood to the US market. In the first three quarters of 2013, 55% of the EU export volume to the USA was of UK origin, whereas the share of value was 50%. The main commercial species exported from the UK was farmed Atlantic salmon. Poland ranked second in 2013 with 9% of the export volume (mainly herring), followed by Spain (9%) and Portugal (8%).

**Figura 24-5 EU EXPORTS OF EDIBLE FISHERY PRODUCTS TO THE US BY MS (volume in thousand tonnes and value in million EUR)**



Source: EUMOFA.

The most important species exported from the EU to the US market in 2012 was salmon. Exports of salmon amounted to EUR 220 million, representing 60% of the total value. In volume, salmon accounted for 58%. In the first nine months of 2013, the percentages remained relatively stable (volume 57% and value 60%). The main salmon product exported to the US market year-to-date was fresh whole salmon, which accounted for 90% of the volume and 80% of the value. The second most important commercial species exported from the EU to the US market was herring.

Exports in 2012 totalled 5.201 tonnes, while exports year-to-date 2013 were 3.565 tonnes. Poland is the main EU exporter of herring to the US market, with a 69% share of EU herring exports to the USA in the period January–September 2013.

### 24.3 PRODUCTION (LANDINGS)

In 2012, US landings from the Pacific trawl fleet decreased 1% in quantity and 4% in value compared with 2011. The total volume was 2,13 million tonnes with a value of USD 727,2 million. This includes Pacific cod, flounder, hake, Pacific Ocean perch, Alaska pollock, and rockfish. Catch volume of Alaska pollock and Pacific cod increased over 2011, but a 30% decrease in hake reduced the total catch. Crab decreased slightly in volume, but the value increased USD 30,4 million (5%); of the major species landed in the US, crab yields the most value.

tabla 24-2 VOLUME OF LANDINGS IN THE US (2012)

Rank	Species	Thousand tonnes
1	Pollock	1.310
2	Menhaden	803
3	Cod	331
4	Flatfish	319
5	Salmon	288
6	Hakes	168
7	Crabs	167
8	Shrimp	137
9	Herring (sea)	122
10	Squid	122

Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

tabla 24-3 VALUE OF LANDINGS IN THE US (2012)

Rank	Species	Thousand USD
1	Crabs	680.654
2	Scallops	561.315
3	Shrimp	490.067
4	Salmon	489.125
5	Lobster	465.823
6	Pollock	356.465
7	Cod	208.788
8	Clams	193.071
9	Flatfish	176.576
10	Tuna	163.885

Source: National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA).

## 25 La pesca en Vietnam

Este caso práctico es disponible en Las noticias destacadas del mes N° 6-2017.

Vietnam desempeña un papel protagonista en la industria pesquera mundial. En 2015, fue el tercer mayor productor acuícola y exportador de productos pesqueros<sup>184</sup>. El valor de exportación vietnamita de pescado, crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos alcanzó los 4.190 millones de dólares estadounidenses, lo cual supuso un descenso con respecto a 2014<sup>185</sup>.

La panga es la principal especie de acuicultura producida en Vietnam. Se exporta a mercados extranjeros como filetes congelados. De 2007 a 2016, la cuota de exportación de panga al mercado comunitario se redujo del 48% al 15% por diversas razones, entre las que destacan la imagen negativa de la panga y sus prácticas de cultivo, la competencia con otros países productores (como Myanmar), y el aumento de la demanda de China, Estados Unidos y de los países de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN).

Asimismo, Vietnam ha sido objeto de un crecimiento económico y social radical, que ofrece un importante potencial para las empresas de la UE. Esto hizo que en 2012 se llevaran a cabo negociaciones para un tratado de libre comercio (TLC) entre la UE y Vietnam. Las negociaciones finalizaron y actualmente se está procediendo a la revisión legal del texto negociado. Se espera que el acuerdo entre en vigor a principios de 2018<sup>186</sup>.

### 25.1 PRODUCCIÓN

#### 25.1.1 CAPTURA

Vietnam cuenta con una Zona Económica Exclusiva (ZEE) de aproximadamente 418.000 km<sup>2</sup> y cuatro caladeros de pesca principales: (1) El golfo de Tonkín en el norte; (2) el mar de la China Meridional en el centro y (3) sureste y (4) el

golfo de Tailandia hacia el suroeste. Las pesquerías marinas son en su mayoría de pequeña escala, de varias especies y con diferentes artes. La mayoría de la pesca se produce en aguas costeras<sup>187</sup>.

Las pesquerías marinas en Vietnam deben cumplir la normativa nacional en materia de pesca para lograr una pesca sostenible y responsable, pero la larga racha de dificultades financieras, la pobre vigilancia del cumplimiento de la ley y la limitada capacidad técnica para aplicar acciones han dado lugar a complicaciones a la hora de lograr el grado de precisión deseado, como se puede observar en los datos de desembarque facilitados.

Los desembarques registrados en Vietnam se dividen en seis grandes grupos. Se pueden obtener datos por especie para algunos grupos (por ejemplo del atún, bonito e istiofóridos), pero en el caso de otros grupos, como el de los pescados de mar NEP (no especificados en otra parte) llega a ser difícil o incluso imposible<sup>188</sup>. En 2015, las capturas vietnamitas registradas alcanzaron aproximadamente 2,7 millones de toneladas. La mayor parte del volumen se compone de muchas especies del grupo de productos de pescados de mar NEP. Dentro de los atunes, bonitos e istiofóridos, el listado representó aproximadamente el 70% del volumen en el período 2013-2015, situándose entre las 55.000 y las 75.000 toneladas.

La flota nacional está formada aproximadamente por 113.000 embarcaciones: el 82% pertenece a la flota de bajura y el 28% a la flota de altura. El número de embarcaciones se reducirá a 95.000 para el año 2030, con el fin de aumentar la eficiencia, cambiar de embarcaciones de madera a embarcaciones de acero y modernizar los puertos de recepción<sup>189</sup>.

Tabla 25-1 PRINCIPALES GRUPOS DE ESPECIES CAPTURADAS POR LA FLOTA VIETNAMITA (1000 toneladas)

Grupos de especies	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Pescados de mar NEP	1.620	1.670	1.751	1.802	1.889	1.954
Calamar y pota, jibia y globito, pulpo	226	252	280	291	315	329
Camarón, langostino	143	152	156	162	159	169
Atún bonito, istiofóridos	43	51	68	83	85	111
Moluscos marinos diversos	36	47	45	47	46	48
Otros	27	33	37	43	81	64
<b>Total</b>	<b>2.094</b>	<b>2.205</b>	<b>2.337</b>	<b>2.429</b>	<b>2.575</b>	<b>2.675</b>

Fuente: FAO.

<sup>184</sup> <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>

<sup>185</sup> <https://comtrade.un.org/data>

<sup>186</sup> <http://ec.europa.eu/trade/policy/countries-and-regions/countries/vietnam/>

<sup>187</sup> <http://fisheries.ubc.ca/node/4711>

<sup>188</sup> <http://fisheries.ubc.ca/node/4711>

<sup>189</sup> <http://www.opportunities-abroad.no/wp-content/uploads/2016/10/Vietnam-Marine-Sector-Innovation-Norway.pdf>



## 25.1.2 ACUICULTURA

Tabla 25-2 PRINCIPALES ESPECIES PRODUCIDAS EN LA ACUICULTURA VIETNAMITA (1000 toneladas)

Especie	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Panga	1.140	1.151	1.184	1.148	1.134	1.174
Carpa	469	490	450	406	446	317
Camarón patiblanco	99	140	148	236	353	318
Tilapia	121	173	197	216	244	283
Langostino jumbo	213	194	164	186	240	223
Otros	647	711	960	1.028	1.108	1.134
<b>Total</b>	<b>2.689</b>	<b>2.860</b>	<b>3.103</b>	<b>3.220</b>	<b>3.526</b>	<b>3.450</b>

Fuente: FAO.

En 2015, el volumen de producción de panga representó el 34% del volumen total producido, alcanzando 1,17 millones de toneladas. Vietnam ha sido, y sigue siendo, el principal productor de panga a nivel mundial desde 1940, cuando comenzó su producción. La producción tiene lugar principalmente en el delta del río Mekong, en el sur de Vietnam.

La panga vietnamita es en su mayoría "basa" (*Pangasius bocourti*) o "tra" (*Pangasius hypophthalmus*). En los últimos años, el sector se ha consolidado, dando lugar a la aparición de más productores a gran escala y al cierre de varios productores a pequeña escala.

Los tres principales sistemas de monocultivo son (1) los estanques de tierra (de 1.000 a 10.000 m<sup>2</sup>) con un diseño sencillo, ubicados cerca de los afluentes de los ríos; (2) jaulas de red (de 50 a 1.600 m<sup>3</sup>) también ubicados cerca de los afluentes del delta del río Mekong; y (3) corrales de red con una densidad de población de 40-60/m<sup>2</sup>. Los estanques integrados de pequeña escala con un sistema de policultivo se están eliminando gradualmente<sup>190</sup>.

Vietnam es también un productor importante de camarón y langostino de agua templada, con un volumen combinado en 2015 de 540.000 toneladas de camarón patiblanco (*vannamei*) y langostino jumbo (*monodon*). La producción de tilapia también ha aumentado de forma constante, compensando la baja tasa de crecimiento de la panga en los últimos 3-4 años. En 2015, Vietnam fue el tercer productor acuícola más grande del mundo después de China y la India. La mayor parte de la producción acuícola de Vietnam se produce en el interior (90%)<sup>191</sup>.

## 25.2 COMERCIO

Vietnam es una importante nación exportadora de productos pesqueros. En 2015 el país tuvo una balanza comercial positiva de 4.190 millones de dólares estadounidenses. En 2015, Vietnam fue el tercer mayor país exportador de pescado del mundo, después de China y Noruega<sup>192</sup>.

Tabla 25-3 BALANZA COMERCIAL VIETNAMITA PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS (miles de millones de USD)

Flujo comercial	2012	2013	2014	2015
Export.	5,24	5,49	6,21	5,25
Import.	0,65	0,72	1,05	1,05
<b>Balance</b>	<b>4,59</b>	<b>4,77</b>	<b>5,15</b>	<b>4,19</b>

Fuente: UN Comtrade.

En torno al 49% del valor de exportación de los productos de la pesca de Vietnam incluye productos procesados, como filetes congelados/frescos (códigos CN 0304/0305/1604); un gran porcentaje (44%) del valor de importación incluye productos enteros frescos/congelados (códigos CN 0302/0303). Esto reafirma a Vietnam como fuerte nación procesadora y, en vista del acuerdo de libre comercio (ALC) con la UE, existe un gran potencial de futuro para el incremento de la inversión extranjera en la industria procesadora. El ALC acerca un poco más a la UE a un acuerdo con otros miembros de ASEAN. Actualmente, la UE también ha finalizado las negociaciones con Singapur y ha comenzado a negociar con Filipinas e Indonesia.

ASEAN es el tercer mayor socio de la UE fuera de Europa (después de EE. UU. y China), con más de 246.000 millones de euros de comercialización de bienes y servicios (2014). La UE es el segundo mayor socio comercial de ASEAN, después de China, y es responsable de aproximadamente el 13% del comercio de ASEAN<sup>193</sup>. Dado que la panga es la mayor especie producida en volumen en la acuicultura vietnamita, es de manera natural un producto de exportación importante (filetes congelados), con un valor de exportación total de 1.700 millones de dólares estadounidenses en 2016. Cerca del 90% de la producción de panga de Vietnam se exporta. Tras la cosecha, el pescado vivo se procesa de diferentes formas. En 2016, EE. UU. fue el mayor mercado para las exportaciones vietnamitas (387 millones de USD), seguido de China/Hong Kong y la UE. Los tres mercados representaron el 56% del valor total de exportación. La UE fue el principal mercado para la panga vietnamita a mediados de los 2000, con una cuota de mercado del 48% en valor en 2007. Desde entonces, la cuota de mercado se redujo a un 15% en 2016<sup>194</sup>.

<sup>190</sup> [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Pangasius\\_hypophthalmus/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Pangasius_hypophthalmus/en)

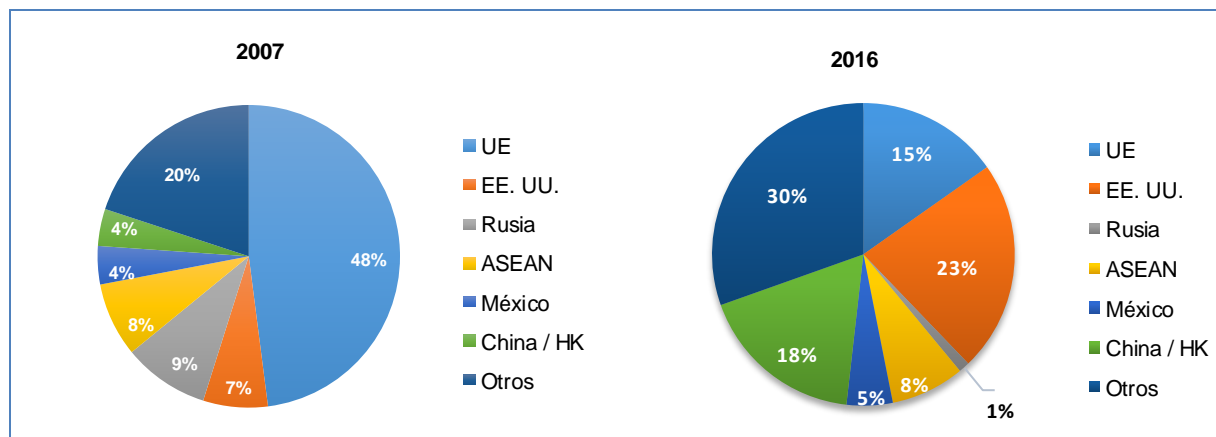
<sup>191</sup> <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>

<sup>192</sup> <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>

<sup>193</sup> <http://ec.europa.eu/trade/policy/countries-and-regions/countries/vietnam/>

<sup>194</sup> VASEP.

**Figura 25-1 EVOLUCIÓN DEL PORCENTAJE DE SUMINISTRO PARA LA PANGA VIETNAMITA**



Fuente: VASEP.

### 25.2.1 VIETNAM Y LA UE

En 2016, las importaciones comunitarias de productos pesqueros vietnamitas alcanzaron algo más de 1.000 millones de euros y 268.000 toneladas. Las especies más importantes importadas fueron el camarón y langostino tropical (congelado entero), la panga (filetes congelados) y la almeja.

Los principales mercados comunitarios en valor fueron el Reino Unido (18%), seguido de los Países Bajos (15%) y Alemania (14%). La especie más importante en valor importada al Reino Unido fue el camarón y langostino tropical, con un 25% del valor y un 16% del volumen.

Desde 2010, las importaciones comunitarias de panga han caído tras haberse incrementado en los años anteriores. De más de 215.000 toneladas en 2010, en 2016 el volumen fue de 105.320 toneladas. Todos los principales mercados de la

UE han sufrido un descenso estable, salvo el Reino Unido, que ha aumentado un 28% desde 2010.

El descenso de los últimos años vino producido, principalmente, por la preocupación por el ciclo de producción (proporción de contaminación en las piscifactorías). La imagen de la panga en Europa y otros países se ha visto afectada negativamente por la información de los medios y las campañas realizadas en diferentes mercados. En general, la industria de la panga se concibe como un sector enorme centrado en la producción que produce un fuerte impacto negativo en el medio ambiente. Este último factor se relaciona con las condiciones antihigiénicas del agua del río Mekong (contaminación, bacterias, vertidos industriales, toxinas, etc.), la baja calidad del pienso para el pescado y la explotación de los trabajadores. En consecuencia, muchos grandes centros de la UE están retirando la panga de sus lineales.

**Tabla 25-4 PRINCIPALES MERCADOS COMUNITARIOS PARA LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PESQUEROS DE VIETNAM (millones de EUR y 1000 toneladas)**

País	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Reino Unido</b>	126	27	172	28	182	30
<b>Países Bajos</b>	102	31	130	30	153	33
<b>Alemania</b>	161	46	161	34	141	28
<b>Italia</b>	109	40	111	38	119	40
<b>Francia</b>	115	28	120	27	113	24
<b>Otros</b>	317	126	324	110	322	113
<b>Total</b>	930	298	1.018	267	1.030	268

Fuente: EUMOFA.

**Tabla 25-5 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES IMPORTADAS DESDE VIETNAM (MILLONES DE EUR Y 1000 TONELADAS)**

Especie	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Camarón y langostino tropical</b>	202	25	222	25	244	28
<b>Panga</b>	235	131	250	113	222	108
<b>Almeja</b>	32	22	36	21	40	26
<b>Listado</b>	0	0	33	11	27	10
<b>Rabil</b>	17	5	19	6	25	7
<b>Otros</b>	444	115	457	91	472	89
<b>Total</b>	930	298	1.017	267	1.030	268

Fuente: EUMOFA.

En 2016, las exportaciones comunitarias a Vietnam alcanzaron los 224 millones de euros y las 53.000 toneladas. Las especies exportadas más importantes en valor fueron el fletán negro (59%), el salmón (12%) y la trucha (5%).

En 2016, el principal exportador comunitario fue Dinamarca (47%), seguida de España (16%) y Polonia (10%). El principal producto pesquero exportado de Dinamarca fue el

fletán negro (entero congelado) y la trucha (entera congelada). El fletán negro representó el 85% del valor de exportación danés y el 78% del volumen, mientras que la trucha representó el 8% del valor y el 11% del volumen.

Polonia fue el principal proveedor de salmón (filetes congelados) a Vietnam, con un 74% del valor de exportación polaco y el 66% del volumen.

**Tabla 25-6 PRINCIPALES ESTADOS MIEMBROS DE LA UE QUE EXPORTAN A VIETNAM (millones de EUROS y 1000 toneladas)**

País	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Dinamarca</b>	56	13	72	15	106	20
<b>España</b>	39	9	48	12	36	7
<b>Polonia</b>	23	5	23	6	22	5
<b>Reino Unido</b>	12	8	12	8	21	10
<b>Francia</b>	25	3	19	2	15	2
<b>Otros</b>	12	10	17	6	24	9
<b>Total</b>	165	48	189	49	224	53

Fuente: EUMOFA.

Tabla 25-7 PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES EXPORTADAS A VIETNAM (millones de EUROS y 1000 toneladas)

Especie	2014		2015		2016	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
<b>Fletán negro</b>	84	18	100	18	132	23
<b>Salmón</b>	25	6	25	10	27	9
<b>Trucha</b>	7	2	7	2	12	3
<b>Austromerluza</b>	21	1	14	1	11	0
<b>Jurel</b>	0	0	1	1	3	2
<b>Otros</b>	28	21	42	17	39	16
<b>Total</b>	165	48	189	49	224	53

Fuente: EUMOFA.

### 25.3 FUTURO

Con el fin de fortalecer la industria y fomentar el crecimiento de la producción, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Vietnam aprobó un plan quinquenal para incrementar la producción de panga cultivada a 1,6 millones de toneladas para 2020. El plan comenzó a aplicarse en 2015, con inversiones para extender la infraestructura en las áreas de cultivo, modernizar las piscifactorías y mejorar la cadena de producción en general. Al mismo tiempo, el sector local de la panga pretende producir nuevos

productos con valor añadido y centrarse en la sostenibilidad de la cadena de suministro<sup>195</sup>.

Este año se exportó el primer contenedor de ostras vietnamitas a la UE, incluyendo Italia. Con una capacidad de producción de 30.000 toneladas, tiene el potencial de convertirse en una exportación importante para el mercado comunitario, centrándose en supermercados y el canal HoReCa. La clave para establecer la exportación de esta especie, que se cultiva en el norte de la provincia de Nam Dinh, radica en cumplir con los estrictos requisitos de la UE y con la normativa italiana en materia de salud y medioambiente<sup>196</sup>.

<sup>195</sup><http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/336908/>

<sup>196</sup><http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=e&id=92197&ndb=1>

# EUM OFA

European Market Observatory for  
Fisheries and Aquaculture Products

[www.eumofa.eu](http://www.eumofa.eu)

