

ANÁLISIS DE ESPECIES

EDICIÓN 2020



E U M O F A

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

Asuntos
marítimos y
pesca

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: ENERO 2021

WWW.EUMOFA.EU

Manuscrito finalizado en Enero 2021.

La Comisión Europea no es responsable de las consecuencias que pudieran derivarse de la reutilización de esta publicación.

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2021

© Unión Europea, 2021



La política de reutilización de los documentos de la Comisión Europea se rige por la Decisión 2011/833/UE de la Comisión, de 12 de diciembre de 2011, relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión (DO L 330 de 14.12.2011, p. 39).

Salvo que se indique otra cosa, la reutilización del presente documento está autorizada en virtud de una licencia Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Esto significa que se permite la reutilización siempre que la fuente esté adecuadamente identificada y se indique cualquier cambio.

Para cualquier uso o reproducción de elementos que no sean propiedad de la Unión Europea, podrá ser necesario solicitar la autorización directamente de los respectivos titulares de derechos.

Fotografía de la cubierta: EUROFISH

PDF ISBN 978-92-76-28849-7

doi: 10.2771/660892

SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN O REALIZAR UN COMENTARIO:

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Tel.: +32 229-50101

Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

Índice

| | |
|--|-----|
| 1. Subproductos de la pesca y de la acuicultura | 1 |
| 2. Los TAC y cuotas de la UE en 2020..... | 8 |
| 3. La vieira y la volandeira en el mercado europeo | 16 |
| 4. El camarón y el langostino tropical en la UE | 24 |
| 5. Indicaciones geográficas (IG) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG) en el sector pesquero | 32 |
| 6. El impacto de la COVID-19..... | 43 |
| 7. El comercio comunitario en 2019 | 53 |
| 8. El bacalao del Atlántico en la UE..... | 65 |
| 9. El mercado comunitario del abadejo de Alaska | 74 |
| 10. El róbalo de fondo en la UE | 79 |
| 11. La albacora en la UE..... | 84 |
| 12. Los efectos de la COVID-19 | 90 |
| 13. El camarón meridional en la UE..... | 99 |
| 14. El gallo en la UE | 104 |

1. Subproductos de la pesca y de la acuicultura¹

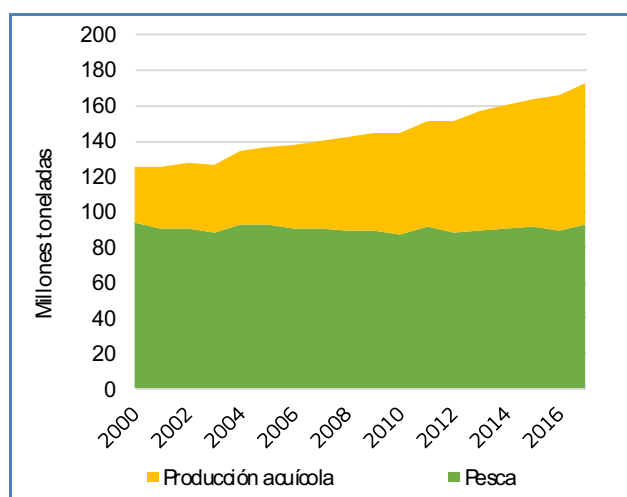
1.1 El aprovechamiento de los subproductos a nivel mundial

La elaboración del pescado y el marisco para el consumo humano produce subproductos, entre los que se incluyen cabezas, vísceras, esqueletos, pieles, colas, aletas, cerne picada y sangre. El rendimiento del filete de pescado depende en gran medida de las especies, pero suele oscilar entre el 30 y el 50%, por lo que los subproductos constituyen hasta el 70% del peso total del pescado. Los desechos generados en la principal actividad de procesado suelen utilizarse en la actualidad para la producción de harina y aceite de pescado, pero una parte todavía se desecha.

A menudo se hace un uso por debajo de sus posibilidades de los subproductos, con 12 millones de toneladas de subproductos procedentes del procesado de productos pesqueros que no se aprovechan. Esta infrautilización varía a nivel mundial y Asia, que registra los mayores volúmenes de pescado procesado, cuenta con el mayor potencial para un mejor aprovechamiento.

Los subproductos suelen convertirse en harina y aceite de pescado, pero también se les puede dar un amplio abanico de usos. Las cabezas, pieles y recortes de los filetes pueden utilizarse directamente como alimento o procesarse para hacer salchichas, snacks, salsas y otros productos para el consumo humano. Los subproductos pueden tener un valor relativamente bajo, como los aprovechados para alimentar a animales, o ser productos de alto valor, utilizados como productos dietéticos (chitosán), productos farmacéuticos, cosmética o alimentos funcionales.

Figura 1. **PRODUCCIÓN MUNDIAL DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA**



Fuente: FAO.

La pesca mundial lleva produciendo volúmenes relativamente estables desde finales de los años 80. Del año 2000 a 2017, el volumen medio de las capturas anuales fue de 90,5 millones de toneladas, alcanzando los 92 millones de toneladas² en 2017. De ellos, entre 15 y 20 millones de toneladas se utilizaron directamente en la industria de la harina y el aceite de pescado o como alimento para animales. Los 70-75 millones de toneladas restantes se destinaron al consumo humano, creando subproductos a la hora de su procesado.

La acuicultura crece a nivel mundial y las estimaciones de la FAO indican que será el sector de producción alimentaria con un crecimiento más rápido del mundo. La acuicultura produjo 80 millones de toneladas en 2017, un aumento del 5% con respecto a 2016³. La producción acuícola aumentará la oferta de materia prima utilizada para la producción de harina y aceite de pescado. Por otro lado, se espera que la producción mundial de harina de pescado y de aceite de pescado aumenten a nivel global un 25% y entre un 5 y un 10%, respectivamente, en los próximos diez años. Dado que no se espera ningún crecimiento en lo que concierne a la materia prima procedente de la pesca para la producción de harina y aceite de pescado, cualquier aumento de la producción de harina y aceite de pescado deberá ser consecuencia de un mejor uso de los subproductos.

En 2016, el 33% de la harina de pescado procedió de subproductos de la pesca y de la acuicultura.

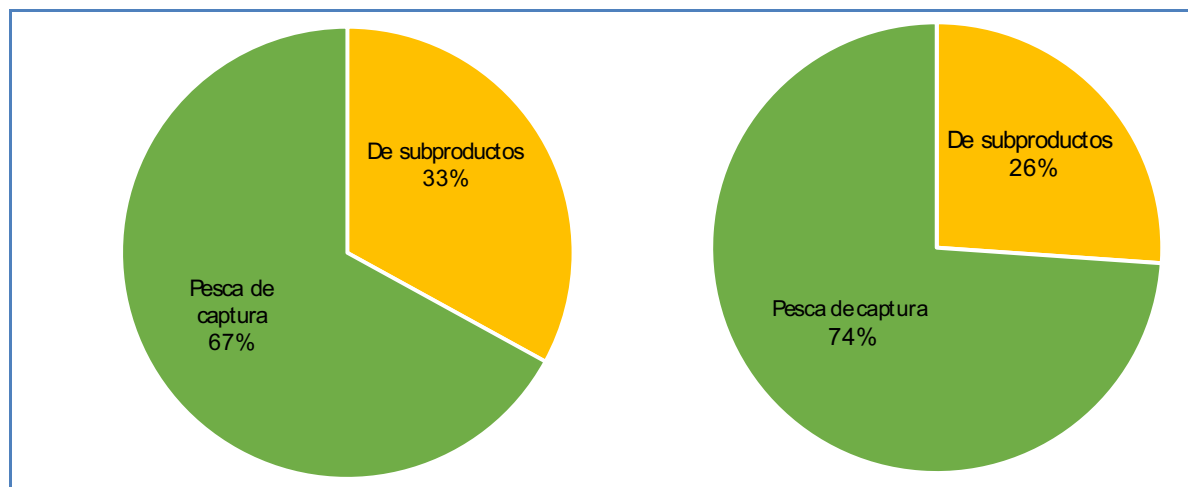
En torno al 26% de la producción mundial total de aceite de pescado proviene de los subproductos del procesado de productos pesqueros. El menor porcentaje de aceite de pescado elaborado a partir de subproductos, en comparación con el de la harina de pescado, se debe principalmente a los grandes volúmenes de producción de camarón y langostino en Asia, que no aportan nada de aceite.

¹ La Organización de los Ingredientes Marinos (IFFO) - <https://www.iffo.net/byproduct> - es la principal fuente utilizada en este caso práctico.

² FAO.

³ Véase nota al pie 24.

Figura 2. **MATERIA PRIMA PARA LA PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO (IZQUIERDA) Y ACEITE DE PESCADO (DERECHA) EN 2016**



Fuentes: IFFO⁴.

1.2 La industria procesadora de pescado en la UE

En 2015, en torno a unas 3.700 empresas de la UE tuvieron como principal actividad económica la elaboración de pescado. La mayoría de ellas (el 57%) eran microempresas de hasta 10 trabajadores. Asimismo, al menos 1.000 empresas tuvieron como su segunda actividad económica la elaboración de pescado. Se ha producido un aumento del número de microempresas, mientras que el número de empresas de más de 10 trabajadores se redujo en el periodo 2008–2015.

El procesado de pescado tiene lugar en toda la UE, incluso en los países sin litoral. En 2015, prácticamente el 30% de las empresas procesadoras de pescado de la UE se encontraban en Italia o en España. Los estados con entre 200 y 400 empresas procesadoras son Francia (300), el Reino Unido (370), Suecia (222), Bélgica (259) y Alemania (265). En todos los demás países comunitarios, el número de empresas es inferior a 200⁵. En 2015, el número de trabajadores a tiempo completo empleados en la industria comunitaria del procesado de pescado fue de 115.400. Los cuatro principales países en lo que se refiere a trabajadores de este sector fueron el Reino Unido (18.780), España (18.050), Polonia (16.940) y Francia (15.720).

De 2014 a 2018, la producción de la industria comunitaria del procesado de pescado fue de 4,6 millones de toneladas y 22.000 millones de euros⁶. El grado de elaboración varía, desde la congelación de pescado entero hasta la creación de productos pesqueros procesados listos para cocinar. El mayor producto en volumen es el pescado de agua salada congelado entero y, en 2018, se procesaron 567.579 toneladas con un valor de 1.500 millones de euros. El mayor valor de los productos procesados es el registrado por los filetes frescos o refrigerados y otra carne de pescado sin espinas. Esta categoría alcanzó los 3.300 millones de euros para 410.515 toneladas en 2018.

España fue el mayor procesador de productos pesqueros de la UE, con 916.511 toneladas de pescado procesado en 2018, que supusieron el 20% del volumen total procesado dentro de la UE. Polonia, Dinamarca, el Reino Unido, Alemania y Francia son los siguientes países procesadores, con más de 430.000 toneladas procesadas al año en cada uno de ellos.

⁴ La Organización de Ingredientes Marinos.

⁵ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/a503b2a6-3b0c-11e9-8d04-01aa75ed71a1>

⁶ EUMOFA basado en Eurostat-PRODCOM - http://www.eumofa.eu/reporter?jasperserver-pro/flow.html?_flowId=viewReportFlow&reportUnit=%2FStructured_query%2FBookmark%2Fprocessing_by_member_state&report_name=Yearly%20Comparison%20between%20member%20states&userLocale=en_GB&ms_obj3=EU;EU&time_year=5&_eventId_drillReport=&reportLocale=en_GB&j_username=newlayout&j_password=newlayout

Tabla 1. EL PROCESADO EN LA UE (volumen en toneladas)

| Producto | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Pescado de agua salada congelado entero | 645.657 | 641.437 | 639.986 | 706.277 | 567.579 |
| Filetes de pescado rebozados o empanados, incluidos los palitos de pescado (excepto en platos preparados) | 380.163 | 357.674 | 380.033 | 396.524 | 432.371 |
| Filetes de pescado frescos o refrigerados y otra carne de pescado sin espinas | 321.580 | 302.292 | 317.244 | 357.729 | 410.515 |
| Atún, listado y bonito preparados o en conserva, enteros o en porciones (excepto en picadillo y platos preparados) | 380.698 | 415.523 | 390.087 | 392.697 | 407.805 |
| Productos pesqueros no comestibles (despojos de pescado incluidos) | 388.591 | 450.528 | 346.249 | 293.078 | 303.835 |
| Harinas, , sémolas y pellas de pescado, crustáceos, moluscos u otros invertebrados acuáticos, no aptas para el consumo humano | 268.477 | 303.300 | 247.243 | 336.327 | 295.397 |
| Platos preparados a base de pescado, crustáceos y moluscos | 233.700 | 228.569 | 196.261 | 283.965 | 289.554 |
| Pescado preparado o en conserva (excepto entero o en porciones y en platos preparados) | 293.529 | 266.773 | 258.168 | 247.139 | 250.296 |
| Filetes de pescado congelados | 208.889 | 260.972 | 246.414 | 248.621 | 240.294 |
| Crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, preparados o en conserva (excepto refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera, crustáceos con caparazón cocidos con agua o vapor y platos preparados) | 216.928 | 222.199 | 225.585 | 223.741 | 209.679 |
| Arenque preparado o en conserva, entero o en porciones (excepto productos en picadillo y platos preparados) | 194.989 | 199.942 | 195.707 | 200.930 | 194.616 |
| Salmón del Pacífico, del Atlántico y del Danubio ahumado (filetes incluidos y cabezas, colas y vejigas natatorias excluidas) | 160.638 | 165.366 | 172.939 | 158.591 | 159.707 |
| Moluscos (vieira, mejillón, jibia y globito, calamar y pota y pulpo) congelados, secos, salados o en salmuera | 169.150 | 153.279 | 169.545 | 172.049 | 147.717 |
| Grasas y aceites, y sus fracciones, de pescado o de mamíferos marinos (excepto los modificados químicamente) | 94.859 | 74.707 | 96.853 | 102.004 | 112.956 |
| Crustáceos congelados, harinas congeladas, platos y pellas de crustáceos, aptos para el consumo humano | 87.232 | 82.857 | 83.869 | 87.349 | 84.514 |
| Pescado ahumado (excepto arenque, salmón del Pacífico, del Atlántico y del Danubio), incluidos los filetes y excluidas las cabezas, colas y vejigas natatorias | 78.578 | 84.424 | 93.559 | 84.992 | 79.856 |
| Otros | 525.846 | 489.636 | 445.858 | 438.053 | 414.097 |
| Total | 4.649.504 | 4.699.478 | 4.505.602 | 4.730.067 | 4.600.790 |

Fuente: EUMOFA basado en Eurostat-PRODCOM.

1.3 Aprovechamiento de los subproductos europeos⁷

De los 20 millones de toneladas de materia prima que se estima que se aprovecharon para la producción de harina y aceite de pescado a nivel mundial en 2016, en torno a 14 millones de toneladas procedieron directamente de pescado entero. Otros 3,75 millones de toneladas de materias primas procedieron de subproductos de pescado de captura, de las cuales Europa proporcionó cerca de 1,2 millones de toneladas. También se utilizaron 1,95 millones de toneladas de subproductos procedentes de la acuicultura, de las cuales Europa abasteció 330.000 toneladas.

Europa fue la región con un mayor uso de subproductos para la industria de la harina de pescado, dado que la industria europea de la harina de pescado obtiene el 54% de su materia prima a partir de subproductos. Asia (excepto China) y China por sí sola ocuparon el segundo y el tercer puesto, con un 44% y un 35% de sus materias primas procedentes de subproductos.

Se calcula que en 2016 en torno a 5,7 millones de toneladas de subproductos se procesaron para la elaboración de harina y aceite de pescado, mientras que el volumen de subproductos no aprovechados fue de 12 millones de toneladas. Asia es la región con mayor potencial de uso de los subproductos, puesto que cuentan con 6 millones de toneladas adicionales de subproductos no aprovechados. Según la IFFO, se calcula que se podrían aprovechar 0,6 millones más de toneladas de subproductos de la pesca y de la acuicultura⁸ para producir harina y aceite de pescado en Europa.

⁷ Centrado en Europa, dado que no existen datos disponibles referentes solamente a la UE.

⁸ [https://www.seafish.org/media/publications/SeafishHarina de pescadoandFishOilFactsandFigures_201612.pdf](https://www.seafish.org/media/publications/SeafishHarina%20de%20pescadoandFishOilFactsandFigures_201612.pdf)

Principalmente se trata de recortes de la industria del fileteado de arenque y caballa y del sector del procesado de pescado blanco (bacalao), así como del procesado de especies de acuicultura.

Los subproductos también pueden aprovecharse con fines distintos a la producción de harina y aceite de pescado. En 2018, las exportaciones comunitarias de subproductos para el consumo humano fueron de 36.133 toneladas con un valor de casi 126 millones de euros, y las importaciones comunitarias de subproductos fueron de 20.500 toneladas, con un valor de 139 millones de euros.

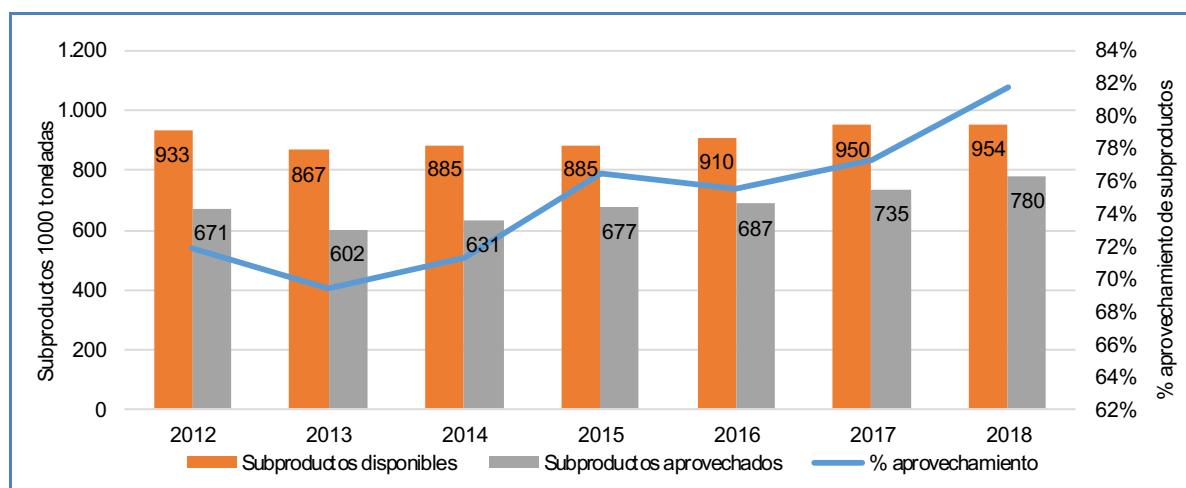
Subproductos de la industria pesquera de Noruega⁹

En Noruega, se llevan muchos años midiendo los volúmenes anuales de subproductos de todas las partes del sector de los productos pesqueros (es decir, de la pesca y de la acuicultura). La mayor parte del volumen procede de subproductos aprovechados, por lo que la tasa de aprovechamiento general aumenta.

En 2018, se registraron unas 954.000 toneladas de subproductos procedentes de la pesca y de la acuicultura. De este subproducto, en torno al 82% se aprovechó, principalmente en la industria del pienso y para el consumo.

Gracias al crecimiento de la industria acuícola de Noruega, el volumen de subproductos aumentó un 13% de 2013 a 2018. En el mismo periodo, el aprovechamiento de subproductos aumentó un 30%. El sector del pescado blanco (bacalao, eglefino, carbonero) todavía tiene potencial para un mejor aprovechamiento, aunque el aumento del transporte terrestre incrementó la tasa de aprovechamiento de estos subproductos en un 60% en 2018, lo cual supuso un aumento del 50% con respecto a 2017.

Figura 3. SUBPRODUCTOS Y EVOLUCIÓN DE SU UTILIZACIÓN EN NORUEGA (volumen en 1.000 toneladas)



Fuente: IFFO.

⁹ El estudio noruego es único dentro del contexto europeo, puesto que no se han publicado estudios específicos sobre los subproductos a nivel de Estado miembro. El estudio incluye datos de mortalidad de la industria del salmón noruego y datos de los volúmenes de subproductos de la industria del procesado.

Tabla 2. **PRODUCCIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO Y MATERIA PRIMA UTILIZADA EN 2016 (volumen en 1.000 toneladas)**

| | Pescado entero | Subproducto del pescado de captura | Subproducto de la acuicultura | Materia prima total utilizada | Producción de harina de pescado | % de subproducto | Producción de aceite de pescado | % de subproducto |
|-------------------|----------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------|
| Europa | 1.502 | 1.165 | 331 | 2.998 | 701 | 54% | 191 | 47% |
| Asia (exc. China) | 2.577 | 827 | 851 | 4.255 | 1.034 | 44% | 146 | 30% |
| China | 1.251 | 168 | 367 | 1.786 | 433 | 35% | 64 | 25% |
| Oriente Medio | 188 | 32 | 19 | 239 | 55 | 23% | 10 | 24% |
| CIS | 260 | 103 | n/a | 363 | 84 | 32% | 20 | 20% |
| África | 650 | 222 | 6 | 878 | 206 | 29% | 37 | 24% |
| Sudamérica | 6.810 | 768 | 331 | 7.909 | 1.821 | 16% | 353 | 14% |
| Norteamérica | 730 | 427 | 31 | 1.188 | 288 | 41% | 91 | 22% |
| Oceanía | 11 | 42 | 13 | 66 | 16 | 85% | 4 | 89% |
| Total | 13.979 | 3.754 | 1.949 | 19.682 | 4.638 | 33% | 916 | 26% |

Fuente: Seafish.org.

1.4 Uso de subproductos en la producción de harina y aceite de pescado en la UE

Los subproductos son una fuente importante de materia prima para los productores comunitarios de harina y aceite de pescado. Existen varios procesadores de harina de pescado que dependen, en parte o completamente, de subproductos como materia prima para su producción. Dinamarca es el país que menos depende de ellos, dado que el 90% de las materias primas derivan de capturas directas (860.000 toneladas en 2018). Las plantas de harina de pescado de Francia, Alemania y España dependen completamente de los recortes de pescado¹⁰.

Los datos disponibles sobre el volumen y el valor de los subproductos en los Estados miembros son limitados. La mayoría de los estudios se centran en Europa al completo y por lo tanto no es posible presentar estudios específicos de cada Estado miembro.

1.5 Exportaciones comunitarias de subproductos para el consumo humano

Los subproductos de la pesca para el consumo humano exportados desde la UE aumentaron un 317% en volumen y un 71% en valor de 2016 a 2018. De 2017 a 2018, las exportaciones aumentaron un 100% y su valor ascendió un 21%. El principal producto exportado son las «aletas congeladas, cabezas, colas, vejigas natatorias, etc.», que aumentó su volumen en un 240% y su valor en un 110% de 2017 a 2018.

El aumento de las exportaciones se produjo principalmente en los mercados asiáticos de Vietnam, China, Filipinas y Tailandia. Otros productos de exportación importantes incluyen el hígado y las huevas congeladas y las aletas de tiburón congeladas. Los volúmenes de caviar exportados por la UE son bajos en comparación con otros productos, pero el caviar alcanza un precio muy alto, por lo que es el cuarto producto en valor dentro de las exportaciones comunitarias de subproductos a países extracomunitarios. Este producto se incluye en la categoría de los subproductos en el Sistema de EUMOFA, pero dado su alto valor, debería definirse más bien como un producto principal en lugar de como uno secundario.

En 2018, las exportaciones comunitarias de subproductos a mercados asiáticos constituyeron un 70% de los volúmenes totales y un 61% del valor. Los tres principales destinos son China, Japón y Vietnam. En comparación con 2017, el fuerte crecimiento de los subproductos exportados en 2018 está ligado al aumento de las exportaciones a Vietnam (+262% en volumen y +137% en valor). En 2018, las exportaciones comunitarias de subproductos representaron el 2% del volumen total de exportación y el 2% del valor total de exportación.

¹⁰ [http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2003/341942/IPOL-PECH_ET\(2003\)341942_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2003/341942/IPOL-PECH_ET(2003)341942_EN.pdf)

Tabla 3. EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE SUBPRODUCTOS PARA EL CONSUMO HUMANO (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)

| Producto | 2016 | | 2017 | | 2018 | |
|---|--------------|---------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Aletas de pescado, cabezas, colas, vejigas natatorias y otros despojos comestibles de pescado, congelados | 0 | 0 | 7.113 | 12.319 | 24.182 | 25.889 |
| Aletas de tiburón, congeladas | 0 | 0 | 1.783 | 19.359 | 2.173 | 24.935 |
| Otros hígados, huevas y lechas, congelados | 3.222 | 20.768 | 3.644 | 21.059 | 4.732 | 22.479 |
| Caviar | 203 | 18.879 | 81 | 19.985 | 88 | 22.102 |
| Sustitutos del caviar | 1.152 | 11.781 | 1.201 | 12.081 | 1.346 | 12.946 |
| Cabezas, colas y vejigas natatorias de pescado | 1.252 | 1.298 | 1.291 | 1.261 | 639 | 1.221 |
| Otros ¹¹ | 2.840 | 20.837 | 2.922 | 17.650 | 2.974 | 16.313 |
| Total | 8.669 | 73.563 | 18.035 | 103.715 | 36.133 | 125.886 |

Fuente: EUMOFA.

Tabla 4. EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE SUBPRODUCTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR PAÍS DE DESTINO (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)

| País | 2016 | | 2017 | | 2018 | |
|--------------|--------------|---------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| China | 558 | 2.020 | 2.310 | 14.153 | 3.783 | 20.653 |
| Japón | 1.544 | 17.347 | 1.274 | 17.173 | 1.151 | 15.408 |
| Vietnam | 352 | 599 | 3.458 | 4.803 | 12.517 | 11.375 |
| Singapur | 76 | 1.354 | 674 | 8.391 | 847 | 11.045 |
| Hong Kong | 211 | 6.971 | 360 | 10.231 | 448 | 10.826 |
| EE. UU. | 356 | 6.772 | 424 | 6.235 | 908 | 8.225 |
| Bielorrusia | 880 | 4.875 | 2.895 | 7.107 | 4.314 | 7.273 |
| Otros | 4.691 | 33.627 | 6.640 | 35.622 | 12.167 | 41.080 |
| Total | 8.669 | 73.563 | 18.035 | 103.715 | 36.133 | 125.886 |

Fuente: EUMOFA.

¹¹ Vejigas natatorias, cabezas, colas (preparadas, en conserva, secas o saladas).

1.6 Importaciones comunitarias de subproductos para el consumo humano

De 2017 a 2018, las importaciones comunitarias de subproductos para el consumo humano aumentaron un 5% en volumen, hasta las 20.514 toneladas, y un 14% en valor, hasta los 139 millones de euros. La UE importa principalmente sustitutos del caviar, así como «hígados, huevas y lechas de pescado» (congelados, secos, ahumados, salados o en salmuera). En 2018, estos productos supusieron el 70% del volumen de los subproductos pesqueros importados por la UE, y un 81% de su valor.

Los principales países de origen de los subproductos de pescado importados a la UE son EE. UU., Islandia, Noruega, China y Groenlandia, que constituyeron juntos el 79% del volumen total y el 77% del valor total importados en 2018.

Tabla 5. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE SUBPRODUCTOS PARA EL CONSUMO HUMANO (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)**

| Producto | 2016 | | 2017 | | 2018 | |
|--|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Sustitutos del caviar preparados a partir de huevas de pescado | 4.482 | 52.536 | 3.756 | 52.460 | 3.475 | 56.684 |
| Hígados, huevas y lechas de pescado congelados | 6.982 | 32.815 | 6.720 | 36.387 | 7.599 | 42.035 |
| Hígados, huevas y lechas de pescado secos, ahumados, salados o en salmuera | 4.076 | 10.726 | 3.281 | 10.376 | 3.198 | 13.472 |
| Caviar | 34 | 8.451 | 32 | 8.911 | 41 | 9.242 |
| Aletas de pescado y otros despojos comestibles, ahumados, secos, salados o en salmuera | 1.334 | 5.349 | 1.056 | 5.260 | 1.733 | 7.187 |
| Aletas de pescado, cabezas, colas, vejigas natatorias y otros despojos de pescado comestibles congelados | 0 | 0 | 2.968 | 4.266 | 2.097 | 3.720 |
| Hígados, huevas y lechas de pescado, frescos o refrigerados | 707 | 1.439 | 593 | 1.515 | 978 | 2.639 |
| Cabezas, colas y vejigas natatorias de pescado, ahumadas, secas, saladas o en salmuera | 1.080 | 1.692 | 818 | 1.285 | 759 | 1.472 |
| Otros | 1 | 3 | 249 | 1.625 | 636 | 2.862 |
| Total | 18.695 | 113.011 | 19.471 | 122.084 | 20.514 | 139.311 |

Fuente: EUROSTAT-COMEXT.

Tabla 6. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE SUBPRODUCTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR PAÍS (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)**

| Producto | 2016 | | 2017 | | 2018 | |
|--------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| EE. UU. | 2.539 | 35.648 | 2.556 | 36.489 | 1.958 | 40.160 |
| Islandia | 7.032 | 32.535 | 5.703 | 31.530 | 5.781 | 33.666 |
| Noruega | 5.684 | 11.040 | 6.029 | 13.873 | 6.807 | 18.125 |
| China | 160 | 6.869 | 560 | 8.472 | 474 | 9.087 |
| Groenlandia | 621 | 3.186 | 876 | 4.356 | 1.157 | 6.642 |
| Mauritania | 274 | 4.386 | 381 | 5.561 | 361 | 5.864 |
| Canadá | 336 | 4.441 | 210 | 3.542 | 268 | 4.913 |
| Otros | 2.049 | 14.906 | 3.157 | 18.261 | 3.708 | 20.855 |
| Total | 18.695 | 113.011 | 19.471 | 122.084 | 20.514 | 139.311 |

Fuente: EUROSTAT-COMEXT.

2. Los TAC y cuotas de la UE en 2020

Los límites de capturas se encuentran entre las medidas de gestión más utilizadas para las actividades pesqueras. Muchas de las poblaciones comerciales explotadas por la flota pesquera de la UE se gestionan a través de totales admisibles de capturas (TAC).

Las propuestas de TAC se basan en opiniones científicas proporcionadas cada año por el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM). Dichos dictámenes del CIEM se basan en datos, por lo que solamente se pueden evaluar las poblaciones para las que existen suficientes datos fiables. A partir de dichos datos, se calcula el tamaño de la población y se elaboran previsiones de cómo reaccionarán a diferentes tipos de explotación. Cuando existen suficientes datos disponibles, los organismos científicos pueden asesorar sobre los ajustes que es necesario realizar con respecto a las oportunidades de pesca para que las poblaciones alcancen su rendimiento máximo sostenible (RMS)¹². Este asesoramiento se conoce como «dictamen RMS». En otros casos, los organismos científicos se basan en el enfoque precautorio para asesorar sobre los niveles apropiados de pesca. Los TAC se reparten entre los países de la UE en forma de cuotas nacionales. Para dividir las cuotas de cada población entre los países de la UE, se asigna a cada Estado miembro un porcentaje fijo, basado en sus registros de capturas. Este porcentaje fijo se conoce como «clave de estabilidad relativa». Los países de la UE pueden intercambiarse cuotas entre sí.

En 2020, los principales cambios en los TAC con respecto a 2019 son: reducciones para el bacalao, la merluza, el carbonero, el rape, el arenque, el espadín y la solla e incrementos para el eglefino, la caballa y el lenguado.

2.1 El Atlántico nororiental y el mar del Norte

En diciembre de 2019, el Consejo alcanzó un acuerdo político sobre el reglamento relativo a los límites de capturas de 2020 para más de 150 poblaciones pesqueras del Atlántico, el mar del Norte y las pesquerías internacionales en las que faenan los buques de la UE¹³.

Este acuerdo incluye oportunidades de pesca que la UE establece de forma autónoma. No obstante, también incluye oportunidades de pesca que resultan de consultas multilaterales y bilaterales en materia de pesca. El resultado se pone en marcha a través de un reparto interno entre los Estados miembros basado en el principio de la estabilidad relativa.

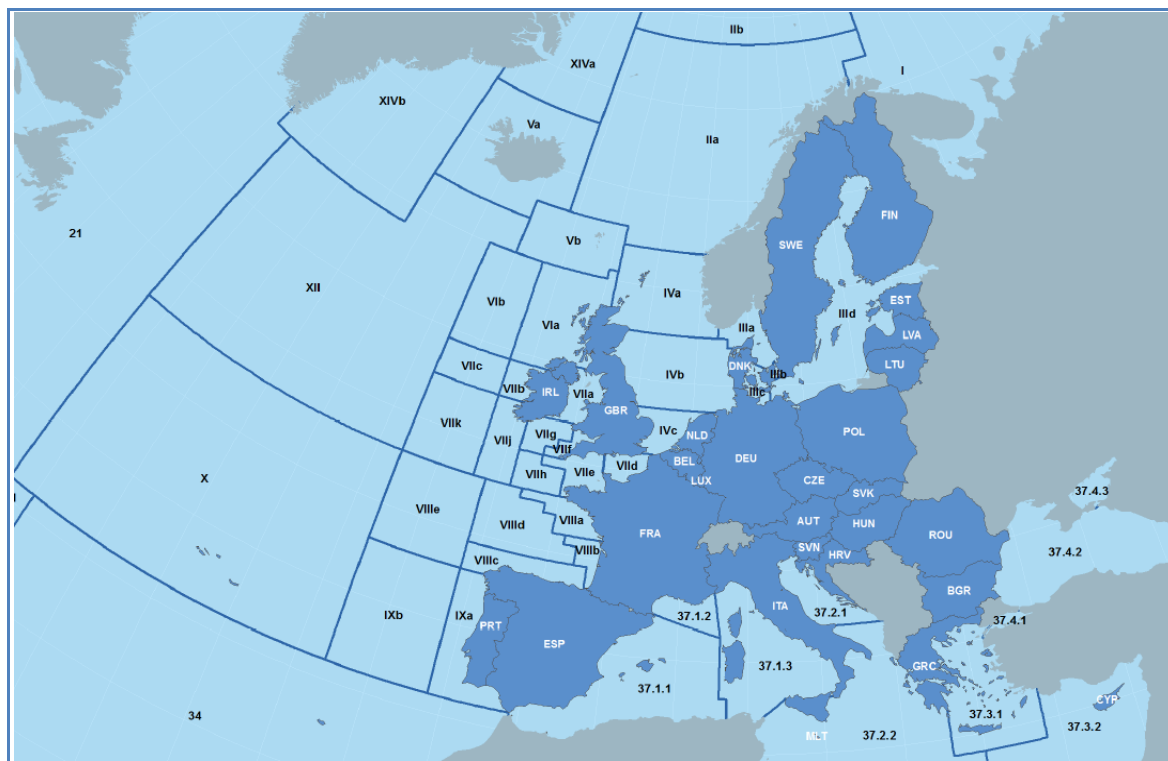
Por tanto, además de las poblaciones autónomas de la UE, la propuesta de TAC incluye:

- Poblaciones compartidas, es decir, gestionadas de forma conjunta con Noruega en el mar del Norte y Skagerrak, con las Islas Feroe o en el marco de consultas entre Estados ribereños (Noruega y las Islas Feroe).
- Oportunidades de pesca que resulten de acuerdos alcanzados dentro del marco de las organizaciones regionales de ordenación pesquera (OROP), como la Comisión de Pesquerías del Atlántico Nordeste (NEAFC).

¹² Pescar de acuerdo con los niveles de rendimiento máximo sostenible significa capturar la mayor proporción de una población pesquera que sea seguro capturar, a la vez que se mantiene su capacidad para producir un nuevo rendimiento máximo sostenible a largo plazo.

¹³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0123&from=EN>

Figura 4. MAPA DE LAS ZONAS CIEM DE PESCA EN EL ATLÁNTICO NORORIENTAL



Fuente: CIEM.

En el texto y las tablas que aparecen a continuación se incluyen los TAC de la UE para las poblaciones principales (TAC superior a 1.000 toneladas), para las que los TAC variaron en más de un 10% entre 2019 y 2020. Los TAC de 2019 hacen referencia a los TAC de finales de año (y no de principios de año), por lo que se incluye cualquier ajuste realizado en 2019.

Pescados de fondo

En lo que concierne a las poblaciones de pescados de fondo seleccionadas, los principales cambios relativos a los TAC de la UE en 2019 son:

- Descensos importantes para el **rape** en el mar del Norte, Rockall y el oeste de Escocia, Skagerrak y el mar Céltico, el golfo de Vizcaya, el mar Cantábrico y las aguas ibéricas (–30% en ambos casos). No obstante, los TAC se mantuvieron estables para la población principal, que representa 35.299 toneladas (+7% en el mar Céltico y de Irlanda).
- Drástica reducción de los TAC de **bacalao** en el mar del Norte y las aguas comunitarias del mar de Noruega (–50%), en la zona 3M del Atlántico noroeste (–51%) y en Skagerrak (–50%). No obstante, los TAC se mantuvieron estables para las dos poblaciones principales: +3% en el mar de Barents (27.295 toneladas) y +0% en el mar de Noruega (21.518 toneladas).
- Importante descenso del TAC para la **merluza** en el mar de Irlanda, el oeste de Escocia, el mar Céltico, el golfo de Vizcaya, el mar Cantábrico y aguas ibéricas (–20%), el mar del Norte y de Noruega (–21%) y el norte del golfo de Vizcaya (–19%).
- Fuerte aumento de TAC del **eglefino** en el mar del Norte y de Noruega (+23%), el sur del mar Céltico y el canal de la Mancha, aguas portuguesas y de las Azores (+30%) y Skagerrak y Kattegat (+23%).
- Considerable reducción del TAC del **carbonero** para la población septentrional (–35%) y la población occidental (–38%).

Tabla 7. **PRINCIPALES TAC COMUNITARIOS DE 2020 (por encima de 1.000 toneladas y con variaciones superiores al 10% con respecto a 2019) EN EL ATLÁNTICO NORORIENTAL PARA LAS ESPECIES DE FONDO (volumen en toneladas)**

| Especie | Zona CIEM | Población | 2019 | 2020 | Variación 2019/2020 |
|------------------------|--|-----------|--------|--------|---------------------|
| Rape | Aguas comunitarias en zonas IIa y IV | ANF2AC4-C | 20.237 | 14.085 | -30% |
| | Aguas comunitarias e internacionales en zona Vb; aguas internacionales de zonas XII y XIV | ANF56-14 | 11.453 | 7.971 | -30% |
| Bacalao | Zona IV, aguas comunitarias en zona IIa, la parte de zona IIIa no cubierta por Skagerrak y Kattegat | COD2A3AX4 | 24.433 | 12.216 | -50% |
| | NAFO 3M | CODN3M | 9.980 | 4.865 | -51% |
| | Skagerrak | COD03AN | 4.069 | 2.035 | -50% |
| | Zona VIa, aguas comunitarias e internacionales en zona Vb este de 12°00'W | COD5BE6A | 1.735 | 1.279 | -26% |
| Merluza europea | Zonas VI, VII; aguas comunitarias e internacionales dentro de zona Vb; aguas internacionales de zonas XII, XIV | HKE571214 | 79.762 | 63.325 | -20% |
| | Zonas VIIIa-b, VIII d-e | HKE8ABDE | 52.118 | 42.235 | -19% |
| | Aguas comunitarias en zonas IIa y IV | HKE2AC4-C | 4.994 | 3.940 | -21% |
| | Zona IIIa; aguas comunitarias en subdivisiones 22-32 | HKE03A | 4.286 | 3.403 | -20% |
| Eglefino | Zona IV, aguas comunitarias en zona IIa | HAD2AC4 | 22.591 | 27.753 | +23% |
| | Zonas VIIb-k, VIII, IX, X; aguas comunitarias en zona CECAF 34.1.1 | HAD7X7A34 | 8.329 | 10.859 | +30% |
| | Aguas comunitarias e internacionales en zona Vb, VIa | HAD5BC6A | 3.226 | 3.973 | +23% |
| | Zona VIIa | HAD07A | 3.739 | 3.156 | -16% |
| | Zona IIIa, aguas comunitarias en zona 22-32 | HAD03A | 1.706 | 2.101 | +23% |
| Carbonero | Zonas IIIa y IV; aguas comunitarias en zonas IIa,b,c,d | POK2C3A4 | 58.524 | 38.110 | -35% |
| | Zona VI; aguas comunitarias e internacionales en zonas Vb, XII y XIV | POK56-14 | 11.753 | 7.340 | -38% |
| Plegonero | Zona 66IV; aguas comunitarias en zona IIa | WHG2AC4 | 10.554 | 15.382 | +46% |
| | Zonas VIIb-h, y VIIj-k | WHG7X7A-C | 19.184 | 10.863 | -43% |

Fuente: EUMOFA basado en Comisión Europea y Reglamento 2020/123 (UE).
Las variaciones entre 2019 y 2020 por encima del 40% se indican en negrita.

Pequeños pelágicos

Los principales cambios relacionados con los TAC comunitarios de 2019 para las poblaciones de pequeños pelágicos seleccionados son:

- Descenso significativo del **arenque** en el mar de Barents, el mar de Noruega (–20%) y en Skagerrak y Kattegat (–16%). No obstante, el TAC se mantuvo estable para las dos poblaciones principales: la parte norte y central del mar del Norte y la parte sur del mar del Norte y este del canal de la Mancha.
- Aumento considerable del TAC de **caballa** en el Atlántico nororiental, con un incremento general del 30%.
- Fuerte reducción del TAC de **espadín** en Skagerrak y Kattegat (–50%) y en el canal de la Mancha oriental y occidental (–43%).
- Importante descenso de los TAC de **jurel y de jurel del Pacífico**: –41% en el golfo de Vizcaya y el Atlántico nororiental.

Tabla 8. **PRINCIPALES TAC COMUNITARIOS DE 2020 (por encima de 1.000 toneladas y con variaciones superiores al 10% con respecto a 2019) EN EL ATLÁNTICO NORORIENTAL PARA LAS ESPECIES DE PEQUEÑOS PELÁGICOS (volumen en toneladas)**

| Especie | Zona CIEM | Población | 2019 | 2020 | Variación 2019/2020 |
|-----------------------------------|---|-----------|---------|---------|---------------------|
| Caballa del Atlántico | Aguas comunitarias e internacionales en zona I y II | HER1/2- | 42.815 | 34.216 | -20% |
| | Zona IIIa | HER03A | 25.415 | 21.257 | -16% |
| | Captura accesoria en zonas IV, VIId en aguas comunitarias en zona IIa | HER2A47DX | 13.190 | 8.954 | -32% |
| | Zona VIIa | HER07A/MM | 6.896 | 8.064 | +17% |
| | Aguas comunitarias e internacionales en zonas Vb y VIb y VIaN | HER5B6ANB | 4.170 | 3.480 | -17% |
| | Zonas VIaS, VIId-c | HER6AS7BC | 1.630 | 1.360 | -17% |
| Jurel del Atlántico | Zonas VI, VII, VIII a-b, VIId-e; aguas comunitarias e internacionales en zona Vb; aguas internacionales en zonas IIa, XII, XIV | MAC2CX14- | 260.813 | 368.031 | +41% |
| | Zonas VIIIc, IX, X; aguas comunitarias en zona CEEAF 34.1.1 | MAC8C3411 | 29.844 | 42.112 | +41% |
| | IIIa y IV; aguas comunitarias en zona IIa, IIIb-c y subdivisiones 22-32 | MAC2A34 | 23.296 | 32.022 | +37% |
| | Aguas noruegas en zonas IIa y IVa | MAC2A4A-N | 10.242 | 14.453 | +41% |
| Espadín europeo | Zona IIIa | SPR03A | 24.627 | 12.314 | -50% |
| | Zona VIId-e | SPR7DE | 2.637 | 1.506 | -43% |
| Sula | Aguas comunitarias e internacionales en zona V, VI, VII | ARU567 | 4.661 | 3.729 | -20% |
| | Zona IX | JAX09 | 94.017 | 116.871 | +24% |
| Jurel y jurel del Pacífico | Aguas comunitarias en zona IIa, IVa, VI, VIIa-c, VIIe-k, VIIIa,b,d,e; Vb; aguas comunitarias e internacionales en zona Vb; aguas internacionales en zonas XII & XIV | JAX2A-14 | 117.518 | 69.017 | -41% |
| | Zona VIIIc | JAX/08C. | 18.858 | 11.179 | -41% |
| | Aguas comunitarias en zona IVb, IVc, VIId | JAX4BC7D | 12.629 | 11.213 | -11% |

Fuente: EUMOFA basado en Comisión Europea y Reglamento 2020/123 (UE). Las variaciones entre 2019 y 2020 por encima del 40% se indican en negrita.

Pescados planos

Los principales cambios con respecto a 2019 en los TAC comunitarios de los pescados planos seleccionados son:

- Importante incremento del **lenguado** en el mar del Norte y de Noruega (+40%).
- Fuerte reducción del TAC de la **solla** en el canal de la Mancha oriental y occidental (-12%) y en Kattegat (-33%). No obstante, no se produjeron cambios importantes en las dos poblaciones principales, que representan 106.383 toneladas de la cuota comunitaria: el mar del Norte y Ártico oriental (-3%) y Skagerrak (+1%).
- Importante descenso de los TAC de **rodaballo** y **rémol** en el mar del Norte y de Noruega (-20%).

Tabla 9. **PRINCIPALES TAC COMUNITARIOS DE 2020 (por encima de 1.000 toneladas y con variaciones superiores al 10% con respecto a 2019) EN EL ATLÁNTICO NORORIENTAL PARA LAS ESPECIES PESCADOS PLANOS (volumen en toneladas)**

| Especie | Zona CIEM | Población | 2019 | 2020 | Variación 2019/2020 |
|--------------------------|--|-----------|--------|--------|---------------------|
| Lenguado | Aguas comunitarias en zonas IIa y IV | SOL24-C | 12.545 | 17.535 | +40% |
| | Zonas VII f, g | SOL7FG | 1.009 | 1.652 | +63% |
| | Zona VIIe | SOL07E | 1.242 | 1.478 | +19% |
| Solla europea | Zonas VII d, e | PLE7DE | 10.354 | 9.154 | -12% |
| | Zonas VII f, g | PLE7FG | 1.662 | 2.003 | +21% |
| | Kattegat | PLE03AS | 1.705 | 1.141 | -33% |
| Gallo | Zonas VIIIc, IX & X; aguas comunitarias en zona CEEAF 34.1.1 | LEZ8C3411 | 1.872 | 2.322 | +24% |
| Rodaballo y rémol | Aguas comunitarias en zonas IIa y IV | T/B2AC4-C | 8.122 | 6.498 | -20% |

Fuente: EUMOFA basado en Comisión Europea y Reglamento 2020/123 (UE).
Las variaciones entre 2019 y 2020 por encima del 40% se indican en negrita.

Crustáceos

Los principales cambios en los TAC comunitarios de las poblaciones seleccionadas de crustáceos con respecto a 2019 son:

- Fuerte descenso de la **cigala** en el mar de Irlanda y el mar Céltico (-15%), parcialmente compensado por ligeros aumentos en el mar del Norte (+4%) y Escocia occidental (+5%).
- Importante aumento del TAC del **camarón boreal** en Skagerrak y Kattegat (+37%).
- Fuerte aumento de los TAC de **camarón boreal** en aguas del este de Groenlandia (+48%), el mar de Noruega y el mar del Norte (-23%).

Tabla 10. PRINCIPALES TAC COMUNITARIOS DE 2020 EN EL ATLÁNTICO NORORIENTAL PARA LAS ESPECIES DE CRUSTÁCEOS (volumen en toneladas)

| Especie | Zona CIEM | Población | 2019 | 2020 | Variación 2019/2020 |
|----------------|--|-----------|--------|--------|---------------------|
| Cigala | Aguas comunitarias en zonas IIa y IV | NEP2AC4-C | 22.103 | 23.002 | +4% |
| | VII | NEP07 | 19.784 | 16.815 | -15% |
| | Zona VI, aguas comunitarias e internacionales en zona Vb | NEP5BC6 | 15.092 | 15.899 | +5% |
| Camarón boreal | Zona IIIa | PRA03A | 1.723 | 2.365 | +37% |
| | Aguas de Groenlandia en zonas V y XIV | PRA514GRN | 1.350 | 2.000 | +48% |
| | Aguas comunitarias en zonas IIa y IV | PRA2AC4-C | 1.566 | 1.200 | -23% |

Fuente: EUMOFA basado en Comisión Europea y Reglamento 2020/123 (UE). Las variaciones entre 2019 y 2020 por encima del 40% se indican en negrita.

Atún y especies afines

Los TAC y las cuotas de estas especies son establecidos por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT). Dentro de las poblaciones de atún y especies afines seleccionadas, los principales cambios en los TAC comunitarios con respecto a 2019 son un ligero descenso de la **albacora** y el **patudo** en el Atlántico (-9%) y un ligero aumento del **atún rojo** en el Atlántico oriental —incluyendo el Mediterráneo (+10%)— y del **pez espada** en el Atlántico (+4%).

Tabla 11. PRINCIPALES TAC COMUNITARIOS DE 2020 EN EL ATLÁNTICO NORORIENTAL PARA EL ATÚN Y ESPECIES AFINES (volumen en toneladas)

| Especie | Zona CIEM | Población | 2019 | 2020 | Variación 2019/2020 |
|-------------------|--|-----------|--------|--------|---------------------|
| Albacora | Océano Atlántico, norte de 5° N | ALBAN05N | 29.537 | 26.869 | -9% |
| Atún rojo | Océano Atlántico, este de 45° W y Mediterráneo | BFTAE45WM | 17.536 | 19.360 | 10% |
| Patudo | Océano Atlántico | BETATLANT | 17.158 | 15.543 | -9% |
| Pez espada | Océano Atlántico, norte de 5° N | SWOAN05N | 7.386 | 7.685 | 4% |

Fuente: EUMOFA basado en Comisión Europea y Reglamento (UE) 2020/123.

2.2 Mar Báltico

En octubre de 2019, el Consejo alcanzó un acuerdo sobre los TAC de 2020 para el mar Báltico y siguió la propuesta de la Comisión para reducir el Total Admisible de Capturas (TAC) de ocho de las diez poblaciones más importantes a nivel comercial de la cuenca¹⁴.

La principal reducción de las oportunidades de pesca concierne al bacalao, cuyo TAC combinado registró un descenso del 83%. El TAC del arenque, el espadín y la solla del mar Báltico septentrional también se redujo considerablemente (-27%, -22% y -32%, respectivamente).

¹⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R1838&from=EN>

Tabla 12. TAC COMUNITARIO DE 2020 EN EL MAR BÁLTICO (volumen en toneladas)

| Especie | Zona CIEM | TAC 2020 | Variación frente a 2019 |
|-----------------------------|---|----------|-------------------------|
| Arenque | Subdivisiones 30-31 | 65.018 | -27% |
| | Subdivisiones 22-24 | 3.150 | -65% |
| | Aguas comunitarias dentro de las Subdivisiones 25-27, 28.2, 29 y 32 | 153.384 | -10% |
| | Subdivisión 28.1 | 34.445 | +11% |
| Bacalao | Aguas comunitarias dentro de las Subdivisiones 25-32 | 2.000 | -92% |
| | Subdivisiones 22-24 | 3.806 | -60% |
| Solla | Aguas comunitarias dentro de las Subdivisiones 22-32 | 6.894 | -32% |
| Salmón del Atlántico | Aguas comunitarias dentro de las Subdivisiones 22-31 | 86.575 | -5% |
| | Aguas comunitarias dentro de las Subdivisiones 32 | 9.703 | 0% |
| Espadín | Aguas comunitarias dentro de las Subdivisiones 22-32 | 210.147 | -22% |

Fuente: EUMOFA basado en Comisión Europea y Reglamento (UE) 2019/1838. Las variaciones entre 2019 y 2020 por encima del 40% se indican en negrita.

2.3 Mar Mediterráneo y Mar Negro

El 16 de diciembre de 2019, el Consejo adoptó un reglamento por el cual se establecen los límites de captura para 2020 de algunas poblaciones de peces del mar Mediterráneo y el mar Negro¹⁵.

Es la primera vez que se adopta un reglamento específico para las oportunidades de pesca del Mediterráneo y el mar Negro, en consonancia con la aplicación en 2019 del Plan Plurianual para las Poblaciones Demersales del Mar Mediterráneo Occidental (WMMAP).

Las reglas adoptadas incluyen:

- Los esfuerzos pesqueros máximos permitidos, expresados en número de días, para algunas poblaciones de peces del Mediterráneo occidental. Estos esfuerzos pesqueros se establecieron a un nivel un 10% inferior a la base establecida en el WMMAP y se aplican a España, Francia e Italia.
- Las oportunidades pesqueras y otras medidas determinadas en el marco de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo (GFCM). Estas medidas incluyen un periodo de veda para la anguila en todo el mar Mediterráneo y límites para las capturas y esfuerzos de las poblaciones de pequeños pelágicos del mar Adriático¹⁶.
- Se estableció una cuota autónoma para el espadín en el mar Negro aplicable a Bulgaria y Rumanía con el fin de mantener la tasa actual de mortalidad pesquera. La oportunidad pesquera para el rodaballo en el mar Negro se decidió en el GFCM.

¹⁵<https://www.consilium.europa.eu/en/press/press-releases/2019/12/16/council-greenlights-2020-fishing-opportunities-in-the-mediterranean-and-black-seas/>

¹⁶ Las capturas comunitarias de sardina y anchoa en el Adriático están limitadas a 101.711 toneladas en 2020. Este límite solamente afecta a Italia, Croacia y Eslovenia.

Tabla 13. OPORTUNIDADES DE PESCA PARA LOS BUQUES COMUNITARIOS EN EL MAR NEGRO EN 2020 (volumen en toneladas)

| País | Espadín (<i>Sprattus sprattus</i>) | Rodaballo (<i>Psetta maxima</i>) |
|-----------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Bulgaria | 8.032,5 | 75 |
| Rumanía | 3.442,5 | 75 |
| Total UE | 11.475 | 150¹⁷ |
| TAC | No relevante / no acordado | 857 |

Fuente: Comisión Europea, Reglamento (UE) 2019/2236.

No obstante, según Eurostat, las capturas actuales de estas especies y países se encuentran por debajo de los siguientes límites:

- Las capturas de espadín del mar Mediterráneo y el mar Negro realizadas por las flotas pesqueras de Bulgaria y Rumanía alcanzaron las 3.232 y las 113 toneladas en 2018, respectivamente. Siguió una tendencia ligeramente descendente en el periodo 2009-2018.
- El rodaballo capturado en el Mediterráneo y el mar Negro por las flotas búlgara y rumana alcanzó las 56 y las 58 toneladas, respectivamente, en 2018. En el periodo 2009-2018 se registró un aumento.

¹⁷ Del 15 de abril al 15 de junio de 2020 no se permite ninguna actividad pesquera, incluyendo transbordos, retención a bordo, desembarque y primera venta.

3. La vieira y la volandeira en el mercado europeo

En el mundo se capturan o cultivan varias especies de vieira y volandeira con una producción total de 2,8 millones de toneladas. En 2017, las capturas comunitarias de vieira y volandeira alcanzaron prácticamente las 67.000 toneladas, siendo Francia y el Reino Unido los dos principales productores y la vieira (86%) y la volandeira (14%) las dos especies principales¹⁸. La oferta europea se complementa con importaciones significativas, especialmente congeladas, de América del Norte (EE. UU., Canadá) y América del Sur (Argentina, Perú). En 2019, los precios de primera venta de la vieira descendieron en los mercados franceses y en los puntos de venta del Reino Unido.



Fuente: Eurofish

3.1 Biología, recursos y explotación

Biología

Vieira y volandeira es el nombre común que se aplica a las numerosas especies de venéridos de agua salada o moluscos bivalvos filtradores de la familia taxonómica *Pectinidae*. Las vieiras y volandeiras viven principalmente en fondos marinos de arena o grava. Muchas especies son preciadas fuentes de alimento y otras son cultivadas. Las principales especies que se encuentran en aguas europeas son la vieira (*Pecten maximus*) y la volandeira (*Chlamys opercularis*). Además, hay otras especies que se importan al mercado comunitario, como la vieira americana (*Placopecten magellanicus*), la vieira del Pacífico (*Argopecten purpuratus*) y la vieira patagónica (*Zygochlamys patagonica*).

La **vieira** se encuentra a lo largo de la costa del Atlántico europeo, del norte de Noruega a la península ibérica. La especie también se encuentra en aguas del África occidental, las Azores, las Islas Canarias y Madeira. Al tratarse de un animal hermafrodita, no existe diferencia en cuanto al tamaño entre macho y hembra una vez que han alcanzado la madurez. El tamaño medio máximo al alcanzar la madurez es de 15 cm, pero se han registrado especímenes de hasta 21 cm. La vieira del Atlántico empieza a madurar a los 2 años, alcanzando la madurez total entre los 3 y los 5 años¹⁹. Aunque se considera sedentaria, la vieira puede nadar cortas distancias impulsada por corrientes de agua.

La **volandeira** se encuentra en el mar Mediterráneo y en la costa del Atlántico oriental, de Noruega a las islas de Cabo Verde, las Azores y el mar del Norte, a profundidades de 20 a 45 metros en zonas profundas submareales. Crece rápidamente, alcanzando la madurez sexual entre los 1 y 2 años y un tamaño de 40 mm (longitud de la concha). La especie vive en el fondo marino (en todos los hábitats) y tiene una vida máxima de 6 años²⁰. La volandeira se cultiva en España, Francia y el Reino Unido²¹.

Recursos, explotación y gestión en Europa

Tradicionalmente, se utilizan tres métodos diferentes para la captura de la vieira y la volandeira: buceo, arrastre de fondo y dragas. Los países europeos que más capturas realizan son Francia y el Reino Unido.

La legislación comunitaria actual establece un tamaño mínimo de conservación para la vieira y la volandeira: conchas de 110 mm de largo en el mar de Irlanda y en la parte oriental del canal de la Mancha y de 100 mm en otras zonas de pesca²². No existen límites de captura en forma de TAC o cuotas. Las medidas para la selectividad de las artes de pesca y las tallas mínimas de desembarque (TMD) son métodos comunes que se utilizan para garantizar que no se capture vieira y volandeira demasiado pequeña para su cultivo.

La volandeira procede normalmente de pesquerías costeras. Las principales pesquerías de esta especie se encuentran operadas por la flota del Reino Unido, que representa el mayor número de capturas de forma constante, seguido por Francia, las islas Feroe y la isla de Man. Se cosechan principalmente con dragas que se arrastran por el fondo del mar. La carne de la vieira se suele desbullar (separar de la concha) justo después de su cosecha.

¹⁸ Para el perfil de las especies afines, consulte EUMOFA en <https://www.eumofa.eu/the-eu-market#speciesProfiles>.

¹⁹ <http://www.marlin.ac.Reino Unido/biotic/browse.php?sp=4236>

²⁰ <https://www.marlin.ac.Reino Unido/species/detail/1997>

²¹ <https://www.inlandseafood.com/seapedia/queen-scallops>

²² REGLAMENTO (CE) N.º 850/98 DEL CONSEJO <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:31998R0850&from=EN>

Las medidas de gestión que establecen cierres intermitentes de los caladeros durante varios años para aumentar el rendimiento y proteger parte del stock de reproductores han tenido mucho éxito. En Francia, también se han llevado a cabo con éxito vedas rotacionales y técnicas de mejora utilizando juveniles cultivados con el fin de mejorar el rendimiento²³.

Las medidas de gestión se utilizan a diferentes niveles en las zonas en las que se cosecha la volandeira. La pesquería de arrastre de la isla de Man ha sido certificada por el Marine Stewardship Council²⁴. El tamaño mínimo comunitario de capturas para esta especie es de 40mm (altura de la concha); sin embargo, en líneas generales no resulta rentable procesar volandeiras de menos de 55mm. En Francia (el golfo de Vizcaya), existen ciertos límites en cuanto a los tiempos de pesca y al tamaño permitido de los buques²⁵.

Desde la década de los setenta, el cultivo de la vieira y la volandeira ha aumentado de forma rápida y hoy en día representa casi el 80% de la producción mundial total (captura y cultivo)²⁶. También se cultivan varias especies de vieira y volandeira, en concreto las especies chinas (*Chlamys farreri* y *Argopecten irradians*) y la vieira japonesa (*Pecten yessoensis*) cultivadas en Asia, así como la vieira del Pacífico (*Argopecten purpuratus*), cultivada en Perú y Chile. Se cultivan en suspensión o con sistemas de cultivo de fondo utilizando larvas recogidas por recolectores en el mar y/o proporcionadas por los criaderos²⁷. De manera más reciente, tanto Chile como China han realizado avances en sus ensayos para cultivar vieira importada. En caso de que tuviesen éxito, podrían tener repercusiones importantes para los productores y mercados europeos. Se han cultivado pequeñas cantidades de vieira en Europa (el Reino Unido, las islas del Canal, Francia, Irlanda y Noruega) durante muchos años.

3.2 Producción

Capturas

La producción mundial de las capturas de vieira y volandeira alcanzó las 631.718 toneladas en 2017. Las principales especies producidas fueron la vieira americana (40%), la vieira japonesa (39%), la vieira (10%), la vieira patagónica (6%) y la volandeira (2%).

Los principales productores fueron Japón y EE. UU., que en 2017 representaron el 37% y el 31% de la producción total mundial, respectivamente, seguidos por la UE con un 11%. Otros productores importantes fueron Canadá (9%) y Argentina (6%).

A lo largo de la última década (2008–2017), la producción mundial de vieira y volandeira capturada experimentó un descenso del 17%, lo que se correspondió con una caída del volumen de más de 130.000 toneladas. Esto se debió, principalmente, a la reducción de la producción japonesa (–24%) y, en menor medida, a los descensos de la producción en EE. UU. y Canadá (–4% y –17%, respectivamente). En la UE–28 (+11%) y, de forma más significativa, en Rusia (+142%) se han observado aumentos en las capturas.

²³ http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide_Scallops_201301.pdf

²⁴ <https://fisheries.msc.org/en/fisheries/isle-of-man-queen-scallop-trawl/@assessments>

²⁵ Seafish 2008; Townsend et al. 2008.

²⁶ https://www.seafish.org/media/1403315/_2_scallops_rsg_cocker-04-15kg.pdf

²⁷ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Patinopecten_yessoensis/en

Tabla 14. CAPTURAS MUNDIALES DE VIEIRA Y VOLANDEIRA (volumen en toneladas)

| País | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Japón | 310.205 | 319.638 | 327.087 | 302.990 | 315.387 | 347.541 | 358.982 | 233.885 | 213.710 | 236.000 |
| EE. UU. | 203.689 | 219.816 | 218.020 | 224.357 | 216.692 | 156.607 | 129.682 | 135.679 | 153.820 | 195.453 |
| UE-28 | 59.998 | 66.498 | 79.564 | 86.141 | 83.307 | 85.484 | 64.655 | 65.980 | 69.259 | 66.693 |
| Canadá | 67.621 | 62.921 | 60.300 | 59.880 | 53.306 | 64.684 | 69.745 | 61.061 | 53.764 | 55.944 |
| Argentina | 58.713 | 80.810 | 50.870 | 47.844 | 36.820 | 42.202 | 33.583 | 31.627 | 35.536 | 39.297 |
| Federación Rusa | 4.982 | 3.797 | 5.389 | 4.863 | 3.405 | 4.888 | 8.700 | 10.762 | 12.734 | 12.081 |
| Australia | 10.299 | 7.004 | 7.608 | 6.950 | 3.563 | 6.745 | 4.421 | 4.322 | 5.013 | 6.091 |
| Perú | 19.618 | 26.478 | 62.827 | 93.050 | 14.896 | 22.178 | 56.002 | 17.176 | 13.343 | 5.727 |
| Tailandia | 171 | 132 | 268 | 282 | 421 | 325 | 757 | 4.051 | 2.727 | 4.090 |
| Isla de Man | 2.311 | 3.051 | 4.133 | 6.062 | 5.238 | 4.769 | 2.602 | 6.367 | 5.627 | 3.999 |
| Otros | 24.856 | 25.398 | 26.378 | 27.030 | 17.791 | 11.592 | 11.608 | 6.615 | 6.401 | 6.343 |
| Total | 762.463 | 815.543 | 842.444 | 859.449 | 750.826 | 747.015 | 740.737 | 577.525 | 571.934 | 631.718 |

Fuente: FAO.

Según la FAO, las capturas comunitarias de vieira y volandeira alcanzaron 66.693 toneladas en 2017 (86% de vieira y 14% de volandeira), lo que supuso, aproximadamente, el 11% de la oferta mundial de vieira y volandeira de captura. Juntos, Francia y el Reino Unido representaron prácticamente el volumen total de capturas comunitarias de vieira y volandeira; 46% y 49% respectivamente. Otros productores comunitarios importantes son Irlanda (4%) y Bélgica (1%).

En el periodo 2008-2017, la producción comunitaria experimentó fuertes fluctuaciones, con picos en 2011 y 2013, cuando la producción alcanzó una media de 85.000 toneladas anuales. Las fluctuaciones se debieron, principalmente, a la gran variabilidad de las capturas de volandeira. Tanto Francia como el Reino Unido observaron aumentos de las capturas a lo largo de la década (+13% y +10%, respectivamente). Según los datos preliminares de Eurostat para 2018, los desembarques de vieira en Francia aumentaron más del doble frente a 2017 (alcanzando 60.039 toneladas), especialmente debido al aumento significativo de la biomasa de la vieira en el mar²⁸. Sin embargo, la primera venta solamente aumentó un 3% de 2017 a 2018 en las lonjas francesas. En 2019, la primera venta se mantuvo estable en las lonjas francesas con respecto a 2018.

²⁸ https://wwz.ifremer.fr/content/download/120557/file/CP_CSJ_2018.pdf

Tabla 15. CAPTURAS COMUNITARIAS DE VIEIRA Y VOLANDEIRA (volumen en toneladas)

| País | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Francia | 28.749 | 26.775 | 31.425 | 32.891 | 26.403 | 30.977 | 23.533 | 24.552 | 26.568 | 32.441 |
| Reino Unido | 27.802 | 34.449 | 43.862 | 49.448 | 52.415 | 50.061 | 36.187 | 37.970 | 38.910 | 30.447 |
| Irlanda | 1.121 | 2.644 | 1.975 | 2.292 | 2.701 | 3.040 | 2.952 | 2.053 | 2.225 | 2.555 |
| Bélgica | 674 | 886 | 1.037 | 898 | 751 | 618 | 1.224 | 765 | 769 | 836 |
| España | 567 | 496 | 557 | 226 | 301 | 332 | 308 | 213 | 176 | 170 |
| Italia | 297 | 472 | 364 | 301 | 679 | 346 | 296 | 239 | 437 | 140 |
| Croacia | - | 20 | 26 | 78 | 53 | 106 | 152 | 182 | 168 | 99 |
| Países Bajos | 781 | 754 | 315 | - | - | - | - | - | 1 | 3 |
| Grecia | 6 | 2 | 3 | 7 | 4 | 4 | 3 | 6 | 5 | 2 |
| Dinamarca | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Total | 59.998 | 66.498 | 79.564 | 86.141 | 83.307 | 85.484 | 64.655 | 65.980 | 69.259 | 66.693 |

Fuente: FAO.

Acuicultura

La producción mundial de vieira y volandeira de acuicultura alcanzó los 2,19 millones de toneladas en 2017. El principal productor, China, representó el 93% de la producción acuícola mundial total para el mismo año, seguido de Japón con un 6% y Perú con un 1%. Otros productores importantes fueron Rusia, Chile y Corea (cada uno con un 0,2% de la producción total).

Los volúmenes de vieira y volandeira de acuicultura a nivel mundial aumentaron un 55% entre 2008 y 2017. Este crecimiento se debió a la producción china (aumento del 76%). No obstante, se registraron descensos significativos en Japón (-40%) y en Perú (-19%).

Durante el mismo periodo, la producción comunitaria cayó un 82% debido al pronunciado descenso de la producción irlandesa (en 2017 se registraron 0 toneladas). El Reino Unido (92% de la producción comunitaria) y España (8%) fueron los únicos que registraron producción de vieira y volandeira de acuicultura en 2017. En general, la producción comunitaria solo alcanzó 19 toneladas en 2017 (39% de vieira y 58% de volandeira).

Tabla 16. ACUICULTURA COMUNITARIA DE LAS ESPECIES DE VIEIRA Y VOLANDEIRA (volumen en toneladas)

| País | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| China | 1.148.194 | 1.277.223 | 1.395.937 | 1.273.699 | 1.375.121 | 1.555.806 | 1.593.216 | 1.727.549 | 1.867.078 | 2.024.032 |
| Japón | 225.607 | 256.695 | 219.649 | 118.425 | 184.287 | 167.844 | 184.588 | 248.209 | 214.571 | 135.100 |
| Perú | 14.802 | 16.047 | 58.101 | 52.213 | 24.782 | 67.694 | 55.096 | 23.029 | 20.975 | 11.927 |
| Federación Rusa | 85 | 843 | 854 | 725 | 504 | 1.311 | 2.400 | 2.000 | 3.745 | 5.463 |
| Chile | 21.277 | 16.864 | 8.840 | 11.018 | 5.798 | 5.001 | 4.146 | 2.960 | 3.547 | 4.706 |
| Corea | 421 | 348 | 253 | 403 | 519 | 484 | 956 | 1.557 | 2.995 | 3.493 |
| UE-28 | 101 | 66 | 66 | 62 | 52 | 50 | 39 | 59 | 45 | 19 |
| Otros | 412 | 610 | 914 | 515 | 441 | 393 | 425 | 304 | 310 | 503 |
| Total | 1.410.899 | 1.568.695 | 1.684.615 | 1.457.060 | 1.591.503 | 1.798.583 | 1.840.866 | 2.005.667 | 2.113.266 | 2.185.243 |

Fuente: FAO.

Procesado y comercialización

La vieira y la volandeira frescas están disponibles principalmente entre noviembre y abril, lo que coincide con la apertura de la temporada de pesca en Francia y la época de mayor actividad en el Reino Unido. La mayoría de vieira y volandeira se vende en forma de producto entero (con la concha), pero una parte importante se vende sin concha y envasada, ya sea fresca o congelada, a través de venta al por menor al sector HoReCa o se exporta.

La vieira y la volandeira tienen una textura firme y carnosa, por lo que su cocción debe ser mínima (al vapor, salteadas o a la plancha). También se pueden consumir crudas en restaurantes en forma de sushi o *carpaccio*.

En Europa, existe una industria importante de procesado de vieira y volandeira (especialmente congelada y sin concha), sobre todo en el Reino Unido. Además, hay una pequeña industria que se basa en la preparación de comidas congeladas (vieiras y volandeiras rellenas) y tarrinas refrigeradas, principalmente en Francia ²⁹.

Existe un número cada vez mayor de productos de vieira y volandeira que se encuentran certificados por sistemas de garantía de calidad. Una proporción específica de las importaciones procedentes de Perú cuentan con la certificación del Aquaculture Stewardship Council (ASC) y algunas vieiras importadas de Canadá y Argentina cuentan con la certificación del Marine Stewardship Council (MSC)³⁰. En la UE, los productores tratan de añadir valor a través de los certificados de origen (nacional, regional o local), el uso de etiquetas de marca y /o indicaciones geográficas (por ejemplo, la IGP³¹ *Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor*), o los sistemas de garantía de calidad como el *Label Rouge*. No obstante, a pesar de que la vieira y la volandeira congelada e importada se pueda comercializar como *noix de Saint-Jacques*, especialmente en el sector de la hostelería o de los platos preparados, la vieira que captura la flota comunitaria se comercializa sobre todo entera y fresca. Tiene diferentes características organolépticas, por lo que pertenece a una categoría de productos diferente.

3.3 Primera venta en Europa

Los datos de primera venta muestran la fuerte estacionalidad de las pesquerías de **vieira**, cuyo volumen de captura aumenta durante los meses de invierno en los principales países productores de esta especie (Francia y el Reino Unido). En Francia, las pesquerías de vieira están cerradas de mayo a octubre, mientras que las pesquerías del Reino Unido permanecen abiertas durante todo el año. Durante la temporada de pesca, los volúmenes mensuales de primera venta en las lonjas francesas oscilan entre 1.500 y 3.500 toneladas, mientras que en el Reino Unido los volúmenes medios mensuales de primera venta son menores (entre 500 y 2.500 toneladas). Las principales lonjas de vieira en Francia son Dieppe, Port-en-Bessin y Saint-Quay-Portrieux. En el Reino Unido, la primera venta se produce principalmente en Shoreham-by-Sea, Brixham y Hartlepool. En el Reino Unido y Francia, las lonjas no venden una cantidad significativa de vieira de captura, sino que esta se vende directamente a procesadores, vendedores o mayoristas o, incluso, a través de ventas directas.

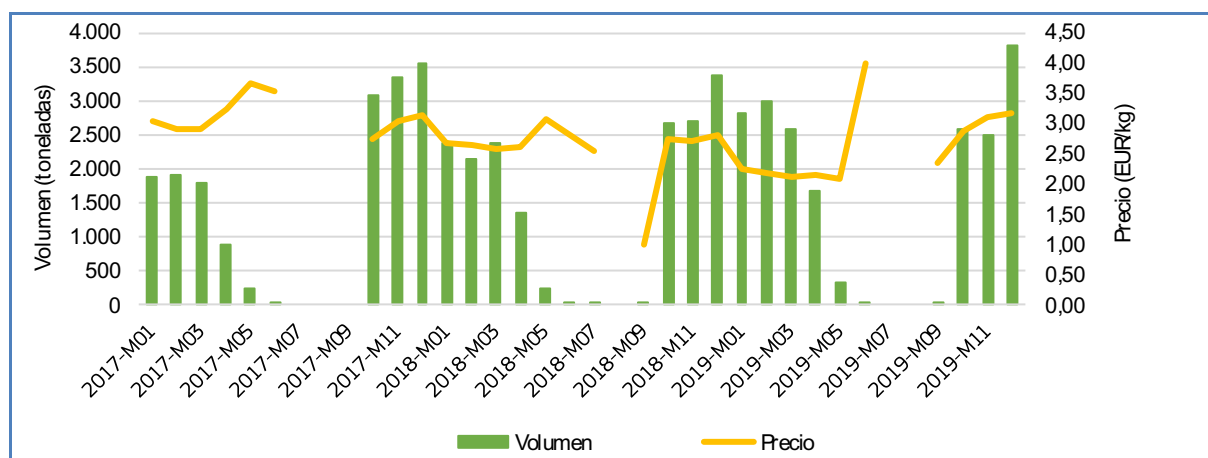
Los precios de primera venta son más estables en el Reino Unido que en Francia, dado que la oferta es más regular. Sin embargo, durante el transcurso de un año ordinario, los precios medios son parecidos en ambos países (oscilando entre 2,60 y 3,00 EUR/kg). Entre 2018 y 2019, se observó una caída de los precios de primera venta en Francia (-4%) y el Reino Unido (-9%).

²⁹ https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/King+scallop_31-1.pdf

³⁰ Revista Produits de la mer número 198 (dic-ene 2020).

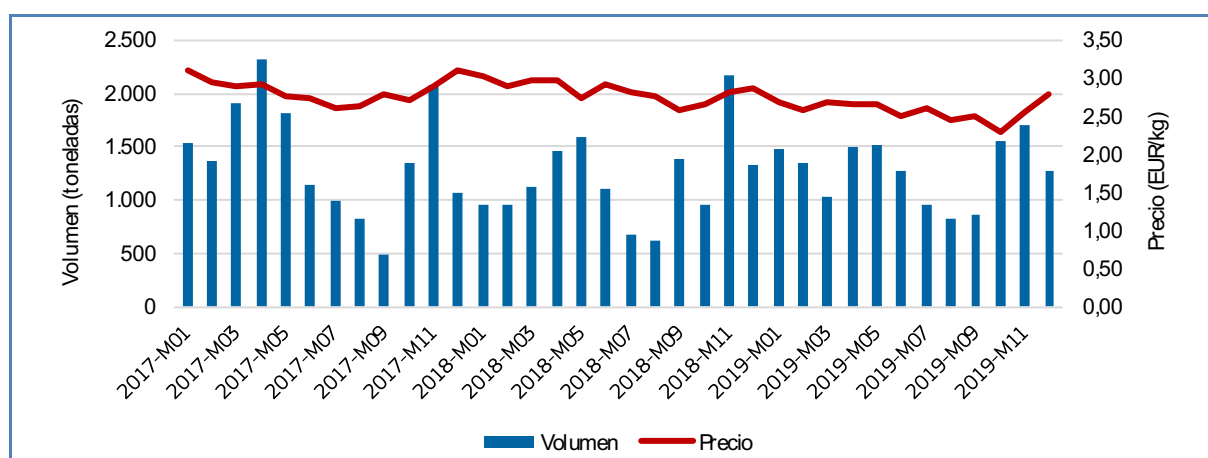
³¹ Indicación geográfica protegida.

Figura 5. PRIMERA VENTA DE VIEIRA EN FRANCIA (volumen en toneladas, precio en EUR/kg)



Fuente: EUMOFA.

Figura 6. PRIMERA VENTA DE VIEIRA EN EL REINO UNIDO (volumen en toneladas, precio en EUR/kg)

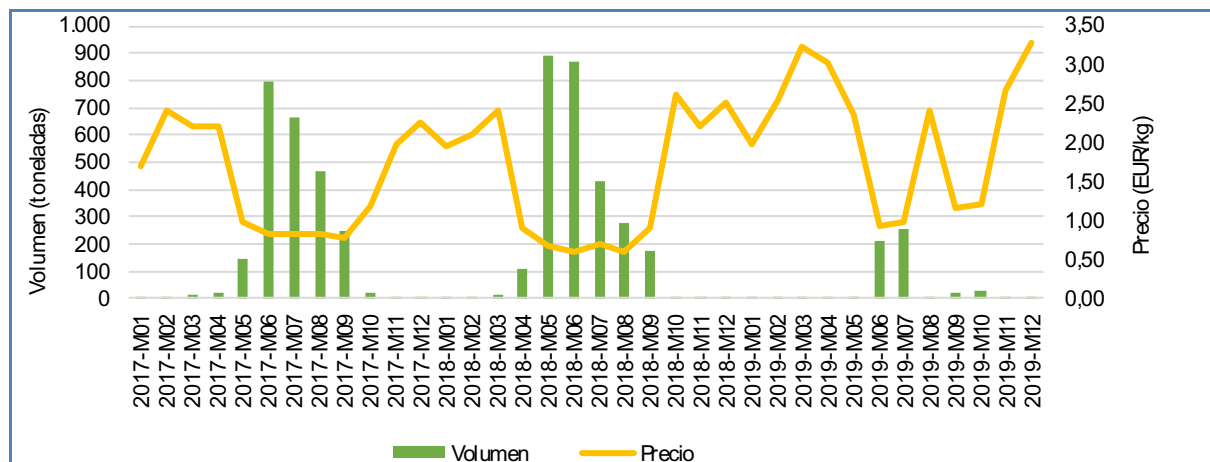


Fuente: EUMOFA.

En cuanto a la **volandeira**, los datos de primera venta indican un patrón de estacionalidad, con volúmenes más elevados durante los meses de primavera y verano en Francia, mientras que la estacionalidad no está definida de forma clara en el Reino Unido. Durante la temporada de pesca, los volúmenes mensuales de primera venta en Francia y el Reino Unido oscilan entre 200 y 800 toneladas. En 2019, ambos países experimentaron un descenso significativo de los volúmenes de primera venta frente a 2018. El principal punto de venta de volandeira en el Reino Unido es Kirkcudbright y, en Francia, Erquy y Grandville.

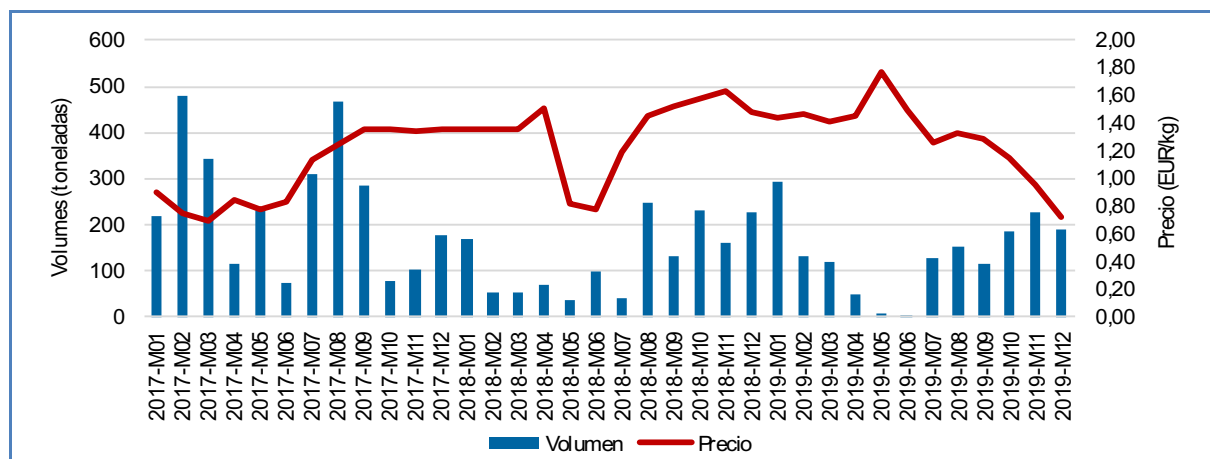
Durante el periodo 2017–2019, los precios de primera venta experimentaron fluctuaciones en cuanto al volumen, pero se mantuvieron más estables en el Reino Unido que en Francia. Esta estabilidad se debe a la oferta constante de volandeira. Anualmente, los precios medios son más bajos en Francia (oscilando entre 0,70 y 1,05 EUR/kg durante 2017–2019) que en el Reino Unido (oscilando entre 1,02 y 1,42 EUR/kg). En 2019, con respecto a 2018, el precio medio de volandeira cayó en el Reino Unido (–15%) pero aumentó en Francia (+52%).

Figura 7. PRIMERA VENTA DE VOLANDEIRA EN FRANCIA (volumen en toneladas, precio en EUR/kg)



Fuente: EUMOFA.

Figura 8. PRIMERA VENTA DE VOLANDEIRA EN EL REINO UNIDO (volumen en toneladas, precio en EUR/kg)



Fuente: EUMOFA.

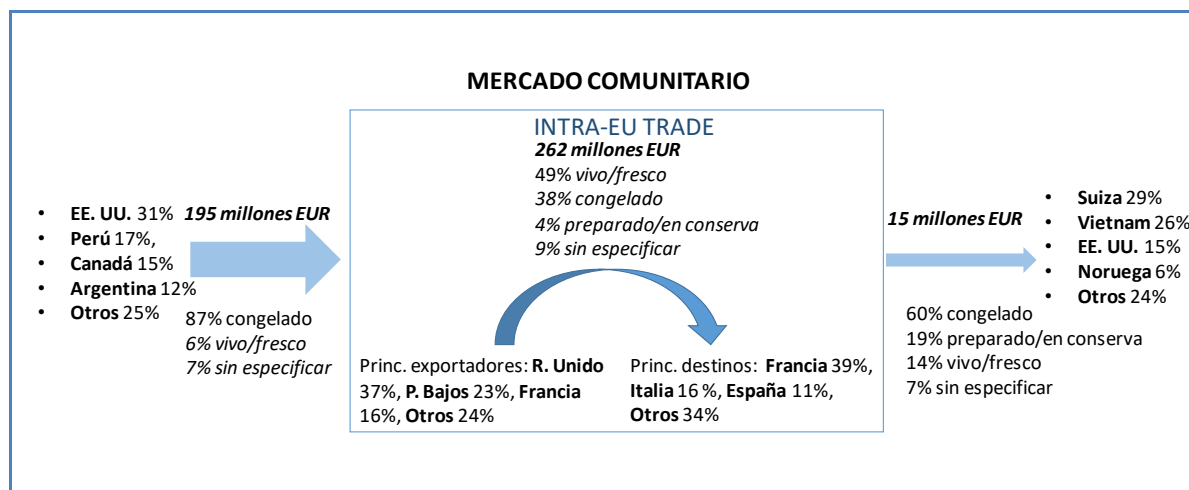
3.4 Importaciones – Exportaciones

En 2018, la UE experimentó un déficit comercial de 180 millones de euros en cuanto a la vieira y la volandeira. El déficit se debió principalmente a las importaciones de vieira congelada de Chile, Perú, Canadá y Argentina. Las importaciones comunitarias de productos de vieira viva/fresca son limitadas (13 millones de euros por 860 toneladas en 2018) y proceden principalmente de EE. UU., las islas Feroe y Noruega.

El comercio de vieira y volandeira entre los Estados miembros de la UE se centra predominantemente en los productos frescos. En 2018, las exportaciones intracomunitarias alcanzaron 262.493 millones de euros para más de 24.000 toneladas, el 49% de las cuales fueron productos frescos y el 38%, productos congelados. El Reino Unido y los Países Bajos son los principales proveedores. Francia y, en menor medida España y Italia, son los principales mercados de destino.

Las exportaciones extracomunitarias son relativamente bajas (15 millones de euros para 3.125 toneladas en 2018) y los principales destinos de la vieira y la volandeira fresca y congelada son Suiza, Vietnam y EE. UU.

Figura 9. EL MERCADO COMERCIAL COMUNITARIO DE LA VIEIRA Y LA VOLANDEIRA EN 2019



Fuente: EUMOFA basado en Eurostat-COMEXT.

4. El camarón y el langostino tropical en la UE

Los camarones y langostinos tropicales son una de las especies más producidas, comercializadas y consumidas del mundo y de la UE. La producción mundial de camarones y langostinos tropicales ha seguido aumentando en la última década, impulsada recientemente por China, Ecuador y la India, y se espera que siga creciendo durante los próximos años. En 2019, las importaciones extracomunitarias de camarones y langostinos *Penaeus* congelados alcanzaron las 284.270 toneladas, con un valor total de 1.980 millones de euros, relativamente estable en comparación con 2018.

4.1 Biología y método de producción

Biología

Los camarones y langostinos tropicales más producidos y comercializados pertenecen al género *Penaeus*. La familia de los peneidos incluye las especies de crustáceos cultivadas más importantes del mundo. Las dos principales especies que se producen son el langostino blanco o vannamei (*Penaeus vannamei*) y el langostino jumbo (*Penaeus monodon*).

El langostino vannamei es originario de la costa del Pacífico oriental, desde Sonora, México, pasando por América Central y del Sur, hasta Tumbes en Perú; zonas donde las temperaturas del agua suelen ser superiores a los 20°C durante todo el año. Esta especie vive en hábitats marinos tropicales. El langostino vannamei adulto vive y desova en mar abierto, mientras que las postlarvas migran hacia la costa para pasar la fase juvenil, adolescente y sub-adulta en estuarios costeros, albuferas o manglares³².



Fuente: Eurofish

El langostino jumbo madura y se reproduce en hábitats marinos tropicales y, al igual que el langostino vannamei, pasa la fase larval, juvenil, adolescente y sub-adulta en estuarios costeros, albuferas o manglares. En su hábitat natural, muestra especial actividad por la noche, enterrándose en el sustrato durante el día y emergiendo por la noche para buscar alimento, tales como especies bentónicas. El langostino jumbo vive en la costa de Australia, sureste de Asia, sur de Asia y este de África.

Métodos de producción

Estas dos especies *Penaeus* pueden proceder tanto de la pesca de captura como de la acuicultura. Durante muchos años, la producción acuícola superó a las capturas de forma significativa. Existen tres tipos de cría para el cultivo de camarón y langostino: extensivo, semiintensivo e intensivo, que representan densidades de población bajas, medias y altas, respectivamente.

Hasta finales de los años 90, en Latinoamérica se utilizaba semilla salvaje del género *Penaeus vannamei* para su cultivo extensivo en estanques. Posteriormente, los programas de domesticación y selección genética dieron lugar a una oferta más constante de variedades de alta calidad, sin enfermedades y/o resistentes a enfermedades, cultivadas en criaderos.

Los estudios realizados recientemente en EE. UU. se han centrado en el cultivo de *P. vannamei* en estanques de cría súperintensivos dentro de viveros, sin intercambio de agua (únicamente reemplazando las pérdidas por evaporación) o descarga, utilizando post-larvas libres de patógenos específicos (SPF PL). Estas instalaciones son biológicamente seguras, tienen una huella ecológica reducida y pueden producir camarones y langostinos cerca de las zonas de consumo³³. En Europa también se están desarrollando otros proyectos parecidos.

El *Penaeus monodon* se cultivaba originalmente con otras especies de camarones y langostinos, tanto en estanques tradicionales de cría en jaulas, como en forma de subproducto en tanques de cría extensiva de sabalote. Debido a su mayor tamaño y capacidad de supervivencia, en el sur de Asia se solía utilizar semilla de captura salvaje en estanques extensivos, que necesitan una cantidad mínima de semillas para su llenado. Sin embargo, el uso de semilla salvaje se ha reducido debido a la sobrepesca y al brote de la enfermedad de la mancha blanca en criaderos de camarones y langostinos. En consecuencia, la mayoría de las explotaciones de engorde utilizan únicamente semillas producidas en criaderos³⁴.

³² http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_vannamei/en

³³ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_vannamei/en#tcNA0078

³⁴ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_monodon/en

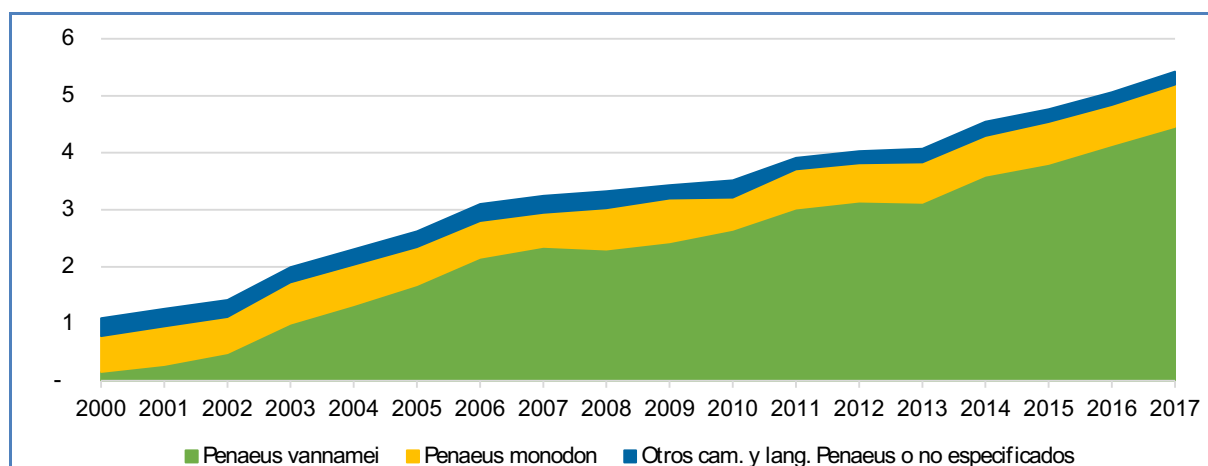
Proceso posterior a la cosecha: una vez clasificados, los camarones y langostinos, se lavan, se pesan e inmediatamente se introducen en agua con hielo entre 0°C y –4°C. Se suele añadir metabisulfito de sodio al agua fría para evitar la melanosis y las cabezas rojas³⁵. Después, los camarones y langostinos se dejan en hielo en recipientes aislados y se transportan en camión a las plantas de procesado o mercados nacionales de camarones y langostinos. En las plantas de procesado, se colocan en bandejas con hielo, se limpian y se clasifican según los tamaños estándar de exportación. Se procesan, se congelan rápidamente a –10°C y se almacenan a –20°C para su exportación, normalmente en barco. Debido al incremento de la demanda y al aumento del margen de beneficio asociado a los productos de la pesca (al contrario de lo que ocurre con los productos agrícolas), cada vez son más las plantas de procesado que operan líneas de productos con valor añadido.

4.2 Producción

Acuicultura

Desde principios de la primera década del año 2000, los países asiáticos empezaron a desarrollar de forma progresiva la producción de *P. vannamei* en lugar del *P. monodon*. La producción de *P. monodon* se mantuvo relativamente estable a nivel mundial, aumentando únicamente un 17% entre 2000 y 2017 y alcanzando las 739.000 toneladas en 2017. Durante el mismo periodo, la producción de *P. vannamei* aumentó considerablemente, convirtiéndose, con diferencia, en la principal especie de camarones y langostinos cultivados a nivel mundial, impulsada por una reducción de los gastos de producción y una mejora del control de enfermedades. La producción mundial de las especies cultivadas de *Penaeus* aumentó de un 14% en 2000 a un 82% en 2017, cuando la producción alcanzó 4,5 millones de toneladas. Debido a su reducido precio, esta «nueva» especie se puede comercializar en mercados nacionales, asegurando unos ingresos más estables para los acuicultores (en lugar de depender de los precios inestables de las exportaciones³⁶).

Figura 10. EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAMARÓN Y LANGOSTINO *PENAEUS* DE ACUICULTURA EN 2008–2017 (volumen en millones de toneladas)



Fuente: FAO.

En 2017, China fue, con creces, el principal productor de langostino *P. vannamei* de acuicultura, produciendo el 38% del total mundial, seguido de la India (13%), Indonesia (11%), Vietnam (10%) y Ecuador (10%). Otros productores importantes fueron Tailandia (7%) y México (3%).

Durante la última década (2008–2017), la producción mundial del *P. vannamei* de acuicultura prácticamente se ha duplicado. Vietnam, Indonesia y Ecuador experimentaron el auge de producción más espectacular (1.037%, 141% y 190%, respectivamente) y la producción china aumentó un 57%.

Según la FAO, la producción comunitaria de langostino *P. vannamei* de acuicultura consistió únicamente en el bajo volumen producido en España (8 toneladas en 2017). Asimismo, también existe cierta producción comunitaria de langostino tigre (*Penaeus japonicus*) en Francia (unas 60 toneladas en 2017), Italia (6 toneladas) y España (1 tonelada).

³⁵ La melanosis (o manchas negras) en los camarones y langostinos es una discoloración u oscurecimiento inocuo pero inaceptable que se produce principalmente en los pleópodos, cabeza, cola y partes contiguas del caparazón. Normalmente las «cabezas rojas» se suelen producir durante la cosecha o cuando se transportan los camarones y langostinos a la planta de empaquetado. Se producen cuando el hepatopáncreas se abre de golpe dentro del cefalotórax. Estas pigmentaciones suelen reducir el precio de los productos.

³⁶ http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Penaeus_monodon/en

Tabla 17. PRODUCCIÓN MUNDIAL DE LANGOSTINO *P. VANNAMEI* DE ACUICULTURA (volumen en toneladas)

| Países | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| China | 1.062.765 | 1.102.712 | 1.183.585 | 1.258.159 | 1.359.763 | 1.338.958 | 1.473.007 | 1.519.409 | 1.628.638 | 1.672.287 |
| India | - | 1.730 | - | 125.000 | 136.300 | 211.200 | 305.251 | 416.347 | 461.302 | 583.400 |
| Indonesia | 208.648 | 170.969 | 206.578 | 246.420 | 238.663 | 376.189 | 442.379 | 409.899 | 498.174 | 503.800 |
| Vietnam | 38.600 | 36.000 | 99.285 | 140.466 | 148.023 | 236.242 | 352.722 | 339.489 | 380.000 | 439.023 |
| Ecuador | 150.000 | 179.100 | 223.313 | 260.000 | 281.100 | 304.000 | 340.000 | 403.000 | 422.000 | 435.000 |
| Tailandia | 501.394 | 571.189 | 561.075 | 603.227 | 588.370 | 310.705 | 263.245 | 281.918 | 321.542 | 329.636 |
| México | 130.201 | 125.778 | 104.612 | 109.816 | 100.320 | 60.292 | 86.973 | 130.361 | 127.814 | 150.030 |
| Otros | 212.950 | 241.868 | 270.092 | 278.815 | 292.366 | 284.256 | 332.119 | 302.521 | 293.495 | 343.428 |
| Total | 2.304.558 | 2.429.346 | 2.648.540 | 3.021.903 | 3.144.905 | 3.121.842 | 3.595.696 | 3.802.944 | 4.132.965 | 4.456.604 |

Fuente: FAO.

El langostino jumbo (*P. monodon*) se cultiva principalmente en países asiáticos. En 2017, el principal productor de camarones y langostinos *P. monodon* de acuicultura fue Vietnam, que produjo el 36% del total mundial, seguido de Indonesia (19%). Otros productores importantes fueron China (10%), Bangladesh (9%), la India (10%), Myanmar (7%) y Filipinas (6%).

Durante la última década (2008–2017), la producción mundial de *P. monodon* de acuicultura se ha mantenido estable, con un aumento del 3%. El principal productor, Vietnam, ha experimentado un descenso significativo (–19%), ya que muchos acuicultores de camarón y langostino empezaron a cultivar camarón y langostino *P. vannamei* tras el episodio de las manchas blancas³⁷. La India también experimentó un descenso (–23%). En otros países productores principales, la producción se mantuvo estable (+2% tanto en Indonesia como en Filipinas) o aumentó (un 24% en China y un 15% en Myanmar).

Tabla 18. PRODUCCIÓN MUNDIAL DE LANGOSTINO *P. MONODON* DE ACUICULTURA (volumen en toneladas)

| Países | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Vietnam | 324.600 | 316.000 | 212.567 | 194.427 | 164.189 | 186.467 | 240.248 | 250.879 | 244.087 | 262.936 |
| Indonesia | 134.930 | 124.561 | 125.519 | 126.157 | 116.311 | 175.318 | 129.231 | 127.626 | 131.556 | 138.200 |
| China | 60.899 | 59.515 | 54.961 | 57.850 | 61.860 | 68.920 | 71.554 | 72.492 | 71.894 | 75.227 |
| Bangladesh | - | 49.710 | 43.154 | 56.569 | 57.785 | 68.948 | 71.430 | 75.274 | 68.217 | 68.272 |
| India | 76.000 | 96.880 | - | 130.000 | 131.900 | 78.500 | 70.389 | 82.043 | 57.330 | 58.450 |
| Myanmar | 48.303 | 46.104 | 46.105 | 51.207 | 52.693 | 52.000 | 40.000 | 49.891 | 54.179 | 55.310 |
| Filipinas | 45.343 | 47.830 | 48.162 | 47.495 | 48.197 | 49.467 | 47.843 | 49.527 | 49.139 | 46.068 |
| Otros | 30.290 | 27.844 | 32.424 | 24.806 | 36.391 | 29.293 | 31.068 | 27.471 | 28.775 | 34.964 |
| Total | 720.365 | 768.444 | 562.892 | 688.511 | 669.326 | 708.913 | 701.763 | 735.203 | 705.177 | 739.427 |

Fuente: FAO.

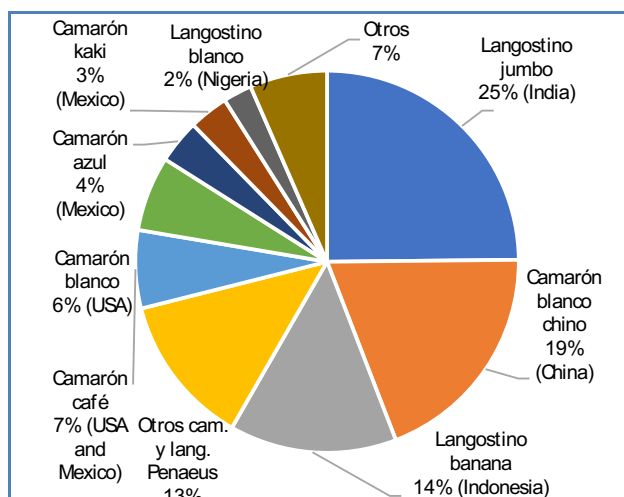
De acuerdo con un estudio de la Global Aquaculture Alliance, el crecimiento de la producción de camarones y langostinos entre 2017 y 2018 fue de aproximadamente un +11%, debido especialmente a Ecuador, China y la India. En 2019, el crecimiento fue solo del +1%³⁸.

³⁷ De entre los virus más letales que afectan a los camarones y langostinos peneidos, el virus del síndrome de la mancha blanca (WSSV), patógeno del langostino de rápida replicación y especialmente virulento, se ha situado a nivel mundial como uno de los más frecuentes y extendidos. Se detectó por primera vez a principios de los 90 y afectó, sobre todo, a la industria acuícola asiática en el periodo 2010-2013.

³⁸ <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/goal-2019-global-shrimp-production-review/>

Capturas

Figura 11. **CAPTURAS MUNDIALES DE LANGOSTINO *PENAEUS* EN 2017: DESGLOSE POR PRINCIPALES ESPECIES Y PRINCIPAL PRODUCTOR**



Fuente: FAO.

Las capturas mundiales de camarón y langostino *Penaeus* (todas las especies), alcanzaron las 937.221 toneladas en 2017. Las principales especies capturadas fueron:

- Langostino jumbo (25% del total), con un 90% de las capturas procedentes de la India.
- *Penaeus chinensis*: camarón blanco chino (19%), capturado principalmente en China (99%).
- *Penaeus merguensis*: langostino banana (14%), capturado principalmente en Indonesia (87%).
- Especies *Penaeus* no especificadas (13%), registradas en capturas de muchos países de todo el mundo.

Entre 2008 y 2017, la producción mundial de camarón y langostino *Penaeus* capturado registró un aumento del 21%, que se corresponde principalmente con el camarón blanco chino (+101%), el langostino banana (+47%), el camarón café (+51%), la gamba roja del Mediterráneo (+187%) y el langostino vannamei (+287%).

De acuerdo con los datos preliminares de Eurostat 2018, las capturas comunitarias de especies de camarones y langostinos *Penaeus* incluyeron principalmente camarones y langostinos capturados en el Mediterráneo. Las capturas comunitarias de las especies *Penaeus* alcanzaron aproximadamente 2.800 toneladas en 2017: 88% de langostino (*Melicertus kerathurus*, capturado principalmente en Grecia y España) y 12% de especies de camarones y langostinos *Penaeus* no especificados. Además, la flota comunitaria capturó unas 17.000 toneladas de gamba blanca en 2017 (*Parapenaeus longirostris*, capturada principalmente por Croacia y España).

En cuanto a los territorios de ultramar de la UE, existe una pesquería comercial importante de camarones y langostinos *Penaeus* en la Guayana francesa (*P. subtilis* y *P. brasiliensis*), la cual alcanzó 665 toneladas en 2017, tras una tendencia descendente importante desde mediados de los 2000.

Desde 2009, las capturas comunitarias de camarones y langostinos *Penaeus* cayeron un 38%, experimentando fuertes fluctuaciones a lo largo de la década (principalmente debido a la gran variabilidad de las capturas griegas de langostino). Sin embargo, a lo largo del periodo, las capturas comunitarias de gamba blanca se mantuvieron relativamente estables a pesar de las grandes fluctuaciones de las producciones nacionales.

Procesado y comercialización

Los camarones y langostinos tropicales se importan principalmente enteros y congelados para cocerlos y venderlos como productos refrigerados (con o sin cabeza y, a veces, pelados). Una parte de estas importaciones también se vende a través de mercados de productos congelados. Existen diferentes tipos de segmentos en el mercado de los camarones y langostinos congelados, dependiendo del tamaño, presentación y conservación y certificación.

La preferencia de elaboración depende del país en cuestión. Los diferentes tipos de presentación son los siguientes: enteros (HOSO), con caparazón (SO), pelados con cola (PTO), pelados sin desvenar (PUD), o pelados y desvenados (P&D) y con cola (TO). En el sur de Europa (países como España, Francia, Portugal e Italia), se prefiere el uso de camarones y langostinos crudos HOSO para la industria de la cocina. En el norte de Europa (países como los Países Bajos, Alemania, Bélgica, el Reino Unido, Suecia, Finlandia y Dinamarca) predomina la venta de camarones y langostinos PUD. En la UE, los camarones y langostinos *P. vannamei* se miden en unidades por kilogramo (ud/kg). En el mercado comunitario, son preferibles entre 40-50 ud/kg y 50-60 ud/kg. Normalmente se indica un 10% de glaseado en el paquete³⁹. Sin embargo, los camarones y langostinos *Penaeus* capturados por la flota comunitaria se suelen comercializar frescos y alcanzan precios mucho mayores.

³⁹ <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/shrimp-products/vannamei-shrimp/>

Durante la última década, los medios de comunicación europeos han realizado comentarios negativos sobre el sector del cultivo de camarones y langostinos, particularmente con respecto a Asia. Se ha criticado el cultivo de estas especies por el impacto negativo que tienen en las comunidades locales y en el medio ambiente, tales como la contaminación de las aguas subterráneas y terrenos agrícolas. En este contexto, los consumidores están más concienciados de dicho impacto potencialmente negativo. Por tanto, los compradores europeos buscan proveedores de camarones y langostinos que puedan probar la sostenibilidad y responsabilidad de sus productos. Durante los últimos años, se han empezado a producir camarones y langostinos ecológicos con etiqueta ecológica en las principales regiones productoras (Madagascar, Vietnam, Honduras, Ecuador, China, la India, etc.). El primer ejemplo ha sido el *Penaeus monodon* de Madagascar, los primeros camarones y langostinos certificados con «Label Rouge», comercializados tradicionalmente en el mercado francés.

Mientras que el *P. vannamei* ecológico procede principalmente de Ecuador, el *P. monodon* ecológico se cultiva en varios países (por ejemplo., Bangladesh, Madagascar, la India, Indonesia y Vietnam). Sin embargo, la oferta de camarón y langostino certificado por el ASC⁴⁰ ha aumentado rápidamente en Europa. A nivel mundial, numerosas explotaciones acuícolas de camarón y langostino han recibido la certificación del ASC en los últimos años. Algunos ejemplos son las explotaciones de Belice, Honduras y Bangladesh⁴¹.

4.3 Importaciones – Exportaciones

El mercado comunitario de camarones y langostinos tropicales se caracteriza principalmente por depender de las importaciones, sobre todo de América Central y del Sur y de Asia. Los camarones y langostinos se importan casi en su totalidad crudos y congelados para su posterior cocción cerca de las zonas de consumo. Países como España, Italia y Francia importan materias primas en gran medida, sobre todo con cabeza y sin pelar, para utilizarlas como fuente en plantas nacionales en las que se cuecen camarones y langostinos. Por otro lado, los países del norte y oeste de Europa importan camarones y langostinos principalmente de países asiáticos, mientras que los países del sur de Europa suelen proceder en gran medida de Sudamérica⁴².

Las importaciones de camarones y langostinos *Penaeus*⁴³ congelados están sujetas a un contingente arancelario autónomo (CAA) en apoyo del sector de procesado de camarones y langostinos comunitarios (principalmente cocinados). En 2019, la cuota fue de 40.000 toneladas⁴⁴. Además, gracias al acuerdo de libre comercio firmado entre la UE y Ecuador y que se encuentra en vigor desde 2017, los compradores comunitarios de camarones y langostinos pueden importar *P. vannamei* de Ecuador libre de impuestos, frente al 3,6% que existiría fuera del CAA⁴⁵.

En 2019, las importaciones extracomunitarias de camarones y langostinos *Penaeus* congelados alcanzaron 284.270 toneladas con un valor de 1.980 millones de euros, por lo que se mantuvieron estables frente a 2018. Los principales países importadores en cuanto a valor fueron Francia (23%), España (19%), el Reino Unido (14%) y los Países Bajos (13%). Los principales países de origen en cuanto a valor fueron Ecuador (31%), Vietnam (17%), la India (15%) y Bangladesh (10%).

Cabe destacar que otros camarones y langostinos congelados (excluyendo las especies *Penaeus*, *Pandalus*, *Crangon* y la gamba blanca)⁴⁶ alcanzaron las 135.976 toneladas con un valor de 887 millones de euros en 2019. Los principales países importadores en cuanto a valor fueron España (50%) e Italia (19%). Una gran proporción de las importaciones españolas incluye capturas de langostino patagónico. Los principales orígenes en cuanto a valor fueron Argentina (52%), la India (15%) y China (11%).

Los códigos NC para otros estados de conservación no distinguen los camarones y langostinos *Penaeus* pero, teniendo en cuenta su importancia en el mundo de la producción y comercio de camarones y langostinos, es probable que representen una proporción significativa. En 2019, las importaciones extracomunitarias relativas a camarones y langostinos preparados/en conserva⁴⁷ alcanzaron las 112.101 toneladas, con un valor de 997 millones de euros. Los principales países importadores en cuanto a valor fueron Dinamarca (26%), el Reino Unido (25%) y los Países Bajos (22%).

⁴⁰ ASC: Aquaculture Stewardship Council.

⁴¹ <https://www.eumofa.eu/documents/20178/105319/Cooked+shrimp+in+Francia.pdf>

⁴² <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/shrimp-products/vannamei-shrimp/>

⁴³ Código NC 03061792: Langostinos y camarones congelados del género «*Penaeus*», incluso ahumados, pelados o sin pelar, incl. langostinos y camarones sin pelar, cocidos al vapor o en agua.

⁴⁴ Reglamento (UE) 2018/1977 del Consejo del 11 de diciembre de 2018.

⁴⁵ <https://www.undercurrentnews.com/2017/01/26/ecuador-eu-free-trade-to-benefit-exporters-of-all-origins-of-shrimp/>

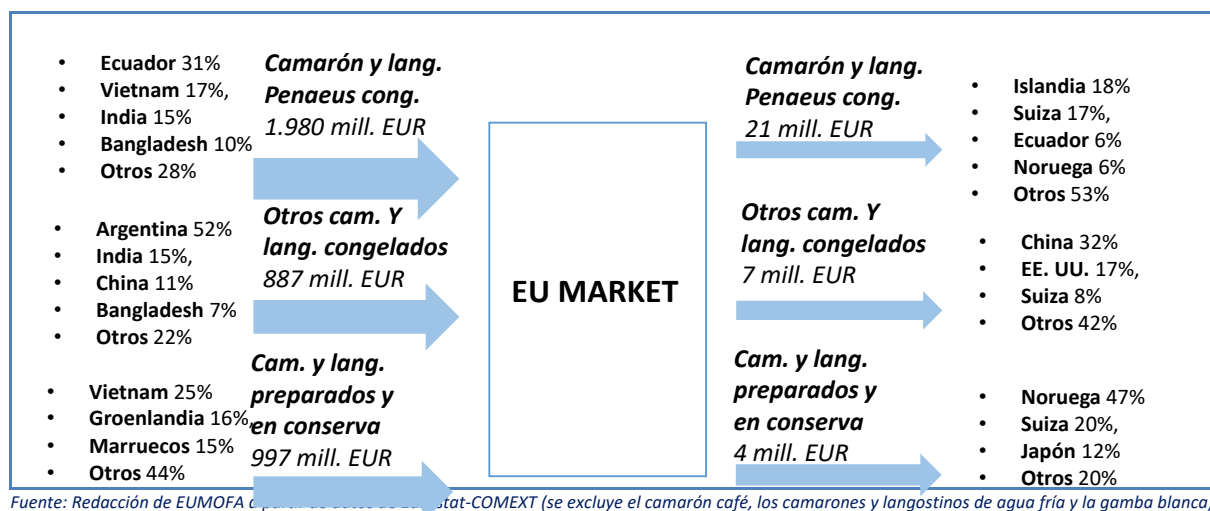
⁴⁶ Código 03061799: Langostinos y camarones congelados, incluso ahumados, pelados o sin pelar, incl. langostinos y camarones sin pelar, cocidos al vapor o en agua (excl. «*Pandalidae*», «*Crangon*», gamba blanca «*Parapenaeus longirostris*» y «*Penaeus*»).

⁴⁷ Códigos NC 16052110: Langostinos y camarones, preparados o en conserva, en envases inmediatos con un contenido neto de <= 2 kg (excl. ahumados y envasados al vacío); 16052190: Langostinos y camarones, preparados o en conserva, en envases inmediatos con un contenido neto de > 2 kg (excl. ahumados y envasados al vacío); 16052900: Langostinos y camarones, preparados o en conserva, envasados al vacío (excl. ahumados).

Las importaciones extracomunitarias de camarones y langostinos refrigerados/frescos⁴⁸ son muy reducidas (142 toneladas con un valor de 5 millones de euros en 2019). Los principales países de origen en cuanto a valor fueron Vietnam (25%), Groenlandia (16%, probablemente incluye especies de camarones y langostinos de agua fría) y Marruecos (15%, probablemente incluye camarones y langostinos pelados y exportados de nuevo al mercado comunitario).

Las exportaciones extracomunitarias fueron limitadas. En 2019, se exportaron 3.493 toneladas de camarones y langostinos *Penaeus* congelados, con un valor de 21 millones de euros. Los principales socios en cuanto a valor fueron Islandia (18%) y Suiza (17%). Las exportaciones extracomunitarias de camarones y langostinos preparados y en conserva alcanzaron las 6.644 toneladas, con un valor de 74 millones de euros. Los principales destinos en cuanto a valor fueron Noruega (47%), Suiza (20%) y Japón (12%). En lo referente a productos de camarones y langostinos refrigerados/frescos, Suiza representó el 53% de las exportaciones extracomunitarias, alcanzando las 160 toneladas con un valor de 2,5 millones de euros.

Figura 12. FLUJOS DEL COMERCIO EXTRACOMUNITARIO DE LOS PRODUCTOS DE CAMARÓN Y LANGOSTINO EN 2019



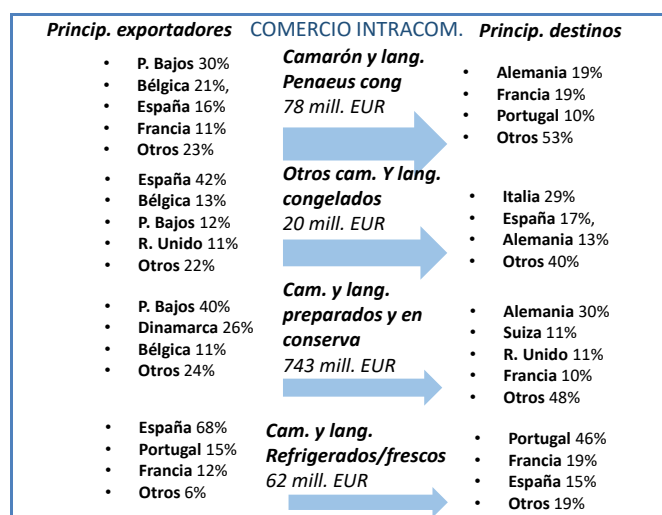
Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de Eurostat-COMEXT (se excluye el camarón café, los camarones y langostinos de agua fría y la gamba blanca).

⁴⁸ Código NC 03063690: Langostinos y camarones, pelados o sin pelar, vivos, frescos o refrigerados (excl. "Pandalidae" y "Crangon").

En 2019, las exportaciones intracomunitarias de camarón y langostino *Penaeus* congelado alcanzaron las 85.174 toneladas con un valor de 678 millones de euros. Los principales países exportadores en cuanto a valor fueron los Países Bajos (30%) y Bélgica (+31%), que constituyen el foco de las importaciones extracomunitarias, seguidos de España (16%) y Francia (11%). Los principales destinos fueron Alemania (19%), Francia (19%) y Portugal (10%).

Las exportaciones intracomunitarias de camarón y langostino fresco/refrigerado alcanzaron las 7.505 toneladas con un valor de 62 millones de euros. Una parte importante de dichas exportaciones son los camarones y langostinos cocidos y refrigerados que se trasladan de España a Portugal.

Figura 13. FLUJOS DE EXPORTACIÓN INTRACOMUNITARIOS DE PRODUCTOS DE CAMARÓN Y LANGOSTINO EN 2019

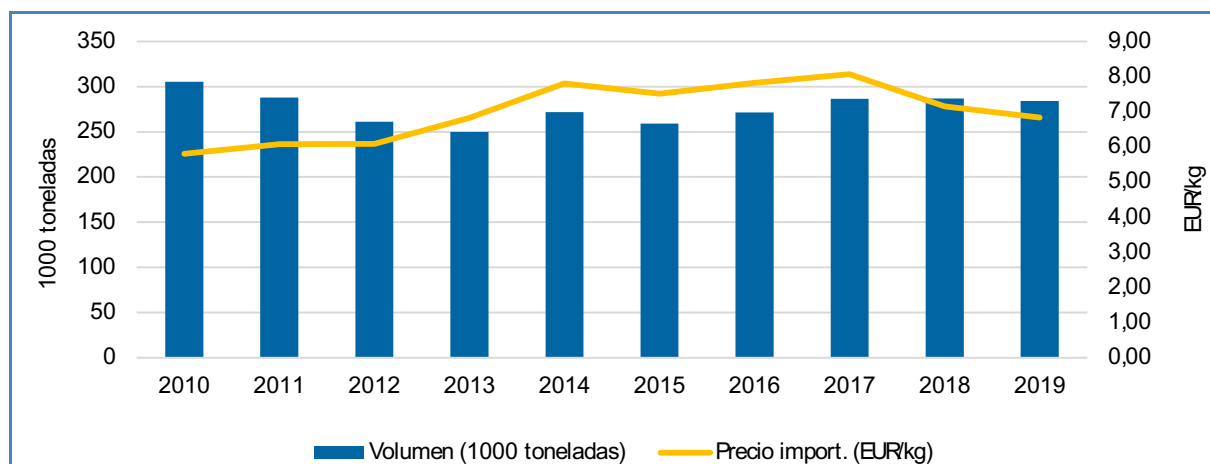


Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de Eurostat-COMEXT (se excluye camarón café, los camarones y langostinos de agua fría y la gamba blanca).

4.4 Últimas tendencias en el mercado del camarón y el langostino

Las importaciones extracomunitarias de camarón y langostino *Penaeus* congelado experimentaron fluctuaciones durante la última década. Tras el importante descenso entre 2010 y 2013 (cuando se experimentó la mayor caída de la oferta mundial) y la recuperación de 2014, las importaciones comunitarias crecieron entre 2015 y 2018. Los precios medios de importación siguieron creciendo ligeramente entre 2015 y 2017, sobrepasando los 8,00 EUR/kg, y descendieron en 2018. Los precios de importación se mantuvieron estables en 2019 debido al aumento de la producción en Ecuador, la India y China⁴⁹.

Figura 14. IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE CAMARÓN Y LANGOSTINO *PENAEUS* CONGELADO EN 2010–2019



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de Eurostat-COMEXT (se excluye el camarón café, los camarones y langostinos de agua fría y la gamba blanca).

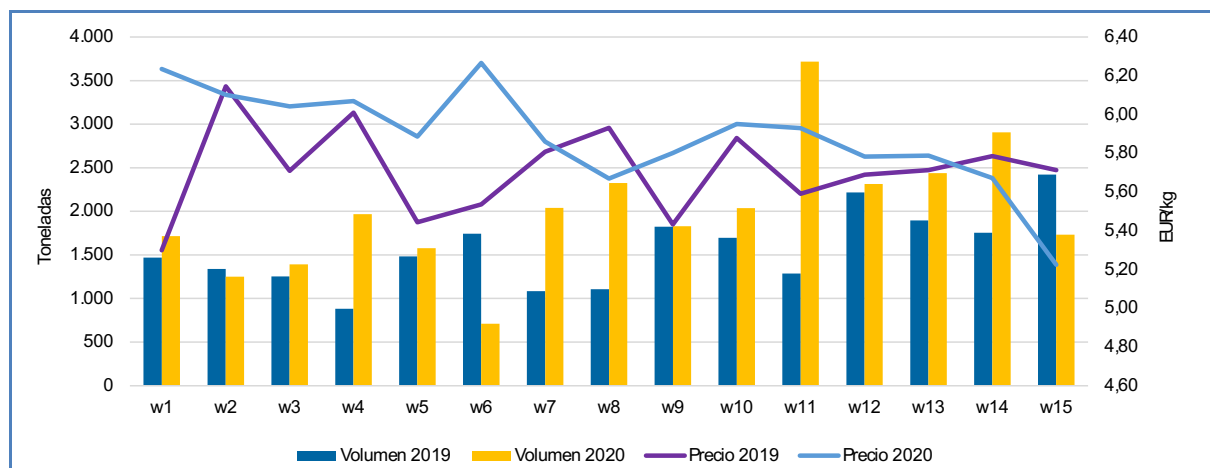
De acuerdo con un estudio de la Global Aquaculture Alliance⁵⁰, en 2019 se esperaba que el crecimiento de la producción mundial de camarones y langostinos de acuicultura fuese de +5% entre 2017 y 2021. Durante las 15 primeras semanas de 2020, las importaciones comunitarias de *P. vannamei* congelado de Ecuador superaron los niveles para el mismo periodo en

⁴⁹ Los datos de los precios se obtienen utilizando el deflactor del PIB. El año base es 2015.

⁵⁰ <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/goal-2019-global-shrimp-production-review/>

2019 y 2018. Las medidas restrictivas relacionadas con el brote de COVID-19 en la UE, particularmente el cierre del sector de servicios alimentarios y la caída de la demanda de productos pesqueros frescos en la venta al por menor, ha tenido un fuerte impacto en la actividad de los procesadores de camarones y langostinos. Como resultado, en la semana 15 se experimentó una caída significativa de los volúmenes importados de *P. vannamei* congelado (-40% para las importaciones extracomunitarias de Ecuador, -29% en comparación con la misma semana de 2019) y se produjo un ligero descenso de los precios (-8%, y -9% en comparación con la misma semana de 2019) frente a la semana 14.

Figura 15. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS SEMANALES DE LANGOSTINO VANNAMEI CONGELADO DESDE ECUADOR DE LA SEMANA 1 A LA 15, EN 2019 Y 2020**



Fuente: Redactado por EUMOFA a partir de datos semanales de DG-TAXUD.

Según Rabobank, el sector de los camarones y langostinos será uno de los sectores de productos pesqueros más afectados debido a la pronunciada caída de la demanda. Además, dado que muchos acuicultores de camarones y langostinos mostraron reticencia a la hora de repoblar los estanques, especialmente en Ecuador, es probable que el descenso de los precios durante la pandemia tenga como resultado un aumento exponencial si la oferta se desploma durante la segunda mitad del año, siempre y cuando el mercado vuelva a la normalidad⁵¹.

⁵¹ <https://www.undercurrentnews.com/2020/03/30/rabobank-farmed-shrimp-will-be-one-of-hardest-hit-sectors-by-coronavirus/>

5. Indicaciones geográficas (IG) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG) en el sector pesquero

5.1 Contexto general

Las indicaciones geográficas (IG) se dividen en denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP).

Asimismo, existe un tercer régimen relacionado con los productos tradicionales, conocido como especialidades tradicionales garantizadas (ETG)⁵². De acuerdo con el Reglamento de la UE en materia de DOP/IGP/ETG, las diferencias entre cada una de ellas en el sector agrícola y en el de los productos alimentarios⁵³ son las siguientes:

- En el caso de las **denominaciones de origen protegidas (DOP)**, todas las etapas de producción deben realizarse en la zona protegida y debe existir una fuerte relación entre el origen de los productos y su calidad.
- En las **indicaciones geográficas protegidas (IGP)**, al menos una de las etapas de producción debe tener lugar en la zona protegida; la calidad, reputación u otras características del producto deben atribuirse esencialmente al origen geográfico.
- En las **especialidades tradicionales garantizadas (ETG)** no existe una zona geográfica protegida, sino que este régimen tiene como objetivo registrar recetas tradicionales.

Las autoridades llevan desarrollando y apoyando las indicaciones geográficas desde el siglo XIX. Al principio, hacían referencia, principalmente, a productos elaborados, exportados fuera de su zona de producción, como el vino, el queso y el jamón, cuyo origen y calidad necesitaban ser garantizados.

A nivel comunitario, el régimen IG fue desarrollado junto con la Organización Común de Mercados (OCM) en el sector vitivinícola en los años 70. En un contexto de sobreproducción, el objetivo de la IG consiste en producir menos vino, pero de mejor calidad. Esta perspectiva histórica explica la gran importancia del vino, el queso y el jamón con IG. El reconocimiento de otro tipo de productos con IG a nivel comunitario se produjo en los años 80, con las bebidas alcohólicas, y en los 90 con productos agrícolas y alimentarios⁵⁴, lo cual incluía productos de la pesca y de la acuicultura (PPA).

Los objetivos fueron, además de la protección de los derechos de propiedad intelectual, diferenciar el producto en el mercado, aumentar los ingresos de los productores, apoyar el desarrollo rural y proteger el patrimonio y conocimientos locales. Estos diferentes objetivos dieron lugar al registro de diversos tipos de IG y ETG en lo que concierne a la cobertura del producto, escala de producción y mercados.

⁵² Más datos en la página web de la DG AGRI: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en

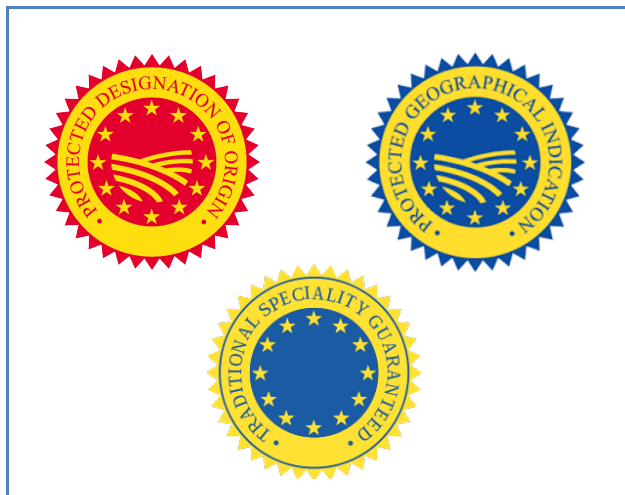
⁵³ Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimentarios: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

⁵⁴ Los regímenes nacionales de IG existen desde antes que los regímenes comunitarios en algunos países.

5.2 Logos de las DOP/IGP/ETG

Los productos comercializados bajo regímenes DOP, IGP y ETG, en los sectores agrícola y alimentario, llevan el logo de la UE que aparece a continuación.

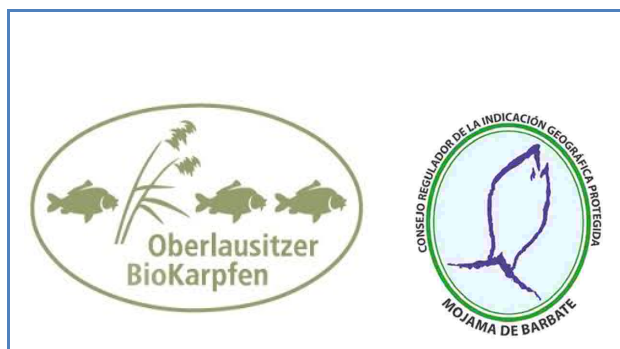
Figura 16. LOGOS DE LA UE PARA LAS DOP, IGP Y ETG



El conocimiento de los logos de DOP, IGP y ETG entre los ciudadanos de la UE es relativamente bajo, según los datos del Eurobarómetro 473⁵⁵. El 18% en el caso del logo de las DOP, el 18% para el logo de las IGP y el 15% para el de las ETG. Se observaron grandes diferencias en el conocimiento de los logos entre los diferentes Estados miembros (EE MM), con un mayor conocimiento del logo de las DOP en Francia (45%) e Italia (32%), y menor en Dinamarca, Malta, Rumanía y el Reino Unido (5%). Este nivel de conocimiento se sitúa por debajo del del logo ecológico de la UE (27% a nivel comunitario, según el Eurobarómetro 473) y por debajo del de los logos de los regímenes nacionales, tales como los sistemas ecológicos alemán o francés, el Quality Food de Hungría, Label Rouge (Francia) y Quality South Tyrol (Italia), que cuentan con un reconocimiento nacional de al menos el 60%⁵⁶. La identificación de estos productos en el mercado se basa en tres logos (con un conocimiento limitado por parte de los consumidores), y en las denominaciones protegidas, que cuentan con un reconocimiento mucho más amplio. Por ejemplo, el reconocimiento de la DOP «Parmigiano Reggiano» es superior al del logo de la DOP.

Además de los logos de la UE, algunos grupos de productores solicitan el uso de un logo adicional para los grupos vendidos bajo las IG/ETG. Es el caso de la IGP «Oberlausitzer Biokarpfen» y de la IGP «Mojama de Barbate».

Figura 17. LOGOS DE LA IGP «OBERLAUSITZER BOKARPFEN» Y DE LA IGP «MOJAMA DE BARBATE»



Fuente: Grupos de productores de las IG a las que se hace referencia.

⁵⁵«Europeos, Agricultura y la PAC», datos de 2017, publicados en 2018.

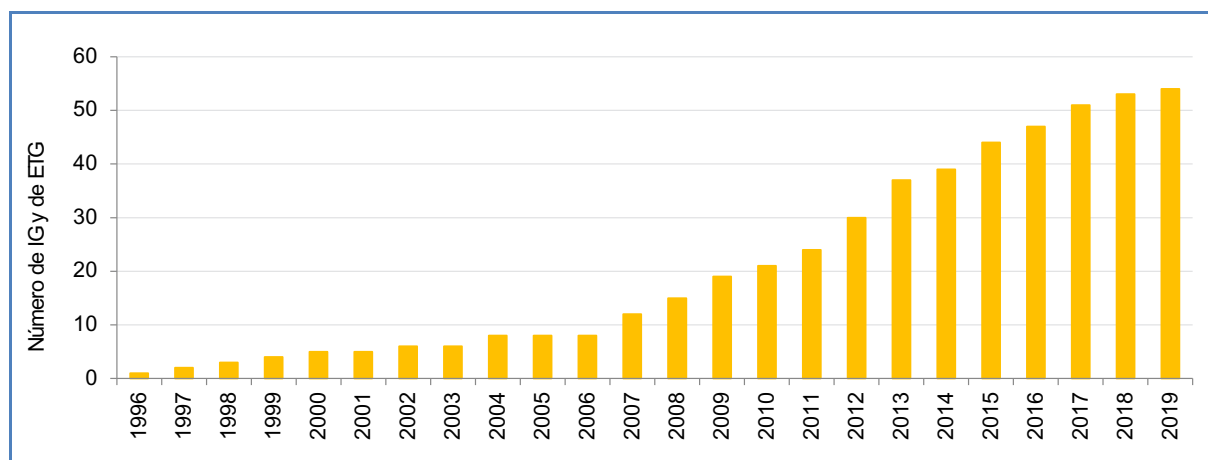
⁵⁶Hartmann M. et al., Resultados de la investigación cuantitativa sobre la percepción y valoración de los consumidores europeos sobre los regímenes de calidad alimentaria de la UE, así como de su confianza en dichas medidas, Strength2Food, 2018.

5.3 53 IG/ETG en el sector pesquero

Más de 30 denominaciones registradas en los últimos 10 años

En mayo de 2020, existen más de 3.300 denominaciones registradas bajo las IG y ETG, entre las que se incluyen 53 denominaciones protegidas del sector pesquero (36 de la UE-27, 14 del Reino Unido y 3 de terceros países). Los primeros registros de IG y ETG de productos agrícolas y alimentarios se produjeron a nivel comunitario en 1996⁵⁷, e incluyeron un producto pesquero, la DOP «Avgotaracho Messolongiou» de Grecia (huevas de pescado procesadas). De 1996 a 2006, se registraron pocas denominaciones nuevas (0-2) al año, en lo que concierne a los productos de la pesca y de la acuicultura. Los registros aumentaron en 2007, con hasta 7 denominaciones registradas en 2013. La denominación registrada más reciente es la IGP «Bulot de la Baie de Granville» de Francia (febrero de 2019).

Figura 18. NÚMERO DE DENOMINACIONES REGISTRADAS BAJO LAS IG/ETG AL AÑO



Fuente: Base de datos eAmbrosia— DG AGRI⁵⁸.

Existen denominaciones registradas en 14 Estados miembros (EE MM) y en 4 terceros países. Los principales EE. MM. incluyen Alemania, Francia, Italia y España, con entre 5 y 7 denominaciones registradas en cada uno. Les siguen la República Checa, Finlandia y Rumanía (con 2 denominaciones registradas), y los Países Bajos, Letonia, Portugal, China, Polonia, Suecia, Irlanda y Grecia (con una denominación registrada en cada uno). Se han registrado un total de 17 denominaciones en terceros países: 14 en el Reino Unido y 1 en China, Noruega y Vietnam.

Las IG/ETG abarcan una amplia gama de productos: captura salvaje, acuicultura, productos frescos y procesados

De las 53 denominaciones protegidas bajo la IG y la ETG, 31 se corresponden con especies de captura salvaje (58%), 21 son productos de acuicultura (40%), y una es tanto de captura como de acuicultura (2%). De entre las 53 denominaciones, 36 son IGP, 14 son DOP y tres se encuentran registradas como ETG.

Existe un amplio abanico de productos con denominaciones protegidas, que incluyen tanto productos frescos (43% de las denominaciones protegidas) como productos procesados (36%). Algunas de las denominaciones registradas como IG y ETG incluyen ambas presentaciones: fresco y procesado (21%). Los principales métodos de procesado son el ahumado, el secado y la salazón.

⁵⁷ Reglamento (CE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.

⁵⁸ Enlace a eAmbrosia: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

Las especies de peces de captura salvaje incluyen:

- **Atún** (3 denominaciones) IGP «Melve de Andalucía», «Mojama de Barbate» y «Mojama de Isla Cristina» en España;
- **Anchoa** (3 denominaciones): IGP «Anchois de Collioure» (Francia), IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» (Italia), y DOP «Phú Quốc» (China);
- **Corégono blanco** (3 denominaciones): DOP «Kalix Ljörom» (Suecia), IGP «Puruveden muikku» (Finlandia), y DOP «Kitkan viisas» (Finlandia);
- **Bacalao** (3 denominaciones): ETG «Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa» (Portugal); IGP «Traditional Grimsby Smoked Fish» (Reino Unido) e IGP «Tørrfisk fra Lofoten» (Noruega);
- **Arenque** (2 denominaciones): ETG «Hollandse maatjesharing / Hollandse Nieuwe / Holländischer Matjes» (Países Bajos) e IGP «Glückstädter Matjes» (Alemania);
- **Salmón** (2 denominaciones): IGP «Scottish Wild Salmon» y «West Wales Coracle Caught Salmon» (Reino Unido);
- **Otras especies** incluyen la carpa, el eglefino, el arenque, la anguila, la lamprea, la caballa, la sardina y el sábalo del mar Caspio.

Las especies de peces de acuicultura protegidas incluyen:

- **Carpa** (8 denominaciones): las denominaciones están registradas en Alemania, República Checa y Polonia (6 IGP y 2 DOP). La más antigua es «Oberpfälzer Karpfen», registrada en 2002. La última que se ha registrado es la IGP «Oberlausitzer Biokarpfen», que es 100% ecológica (registrada en 2015);
- **Trucha** (2 denominaciones): IGP «Schwarzwaldforelle» (Alemania) e IGP «Trote del Trentino» (Italia);
- **Salmón** (2 denominaciones): IGP «Clare Island Salmon» (Irlanda), IGP «London Cure Smoked Salmon» (Reino Unido) e IGP «Scottish Farmed Salmon» (Reino Unido);
- **Otras especies** son el salmónete, la tenca y el salvelino, con una denominación registrada para cada especie (Grecia e Italia).

Los moluscos y los crustáceos protegidos proceden tanto de la pesca como de la acuicultura, e incluyen:

- **Mejillón** (5 denominaciones): DOP «Mejillón de Galicia; Mexillón de Galicia» (España), DOP «Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel» (Francia), DOP «Cozza di Scardovari» (Italia), ETG «Moules de Bouchot» (Francia) y DOP «Conwy Mussels» (Reino Unido);
- **Ostra** (3 denominaciones): IGP «Huîtres Marennes Oléron» (Francia), IGP «Whitstable oysters» (Reino Unido) y DOP «Fal Oyster» (Reino Unido);
- **Vieira** (2 denominaciones): IGP «Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor» (Francia) e «Isle of Man Queenies» (Reino Unido);
- **Otras especies** son el caracol marino: IGP «Bulot de la Baie de Granville» (Francia) y el cangrejo de río: IGP «Ancheng Long Xia» (China).

La siguiente tabla muestra las 53 denominaciones registradas.

Análisis de especies: Indicaciones geográficas (IG) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG) en el sector pesquero

Tabla 19. LISTA DE DENOMINACIONES REGISTRADAS COMO DOP, IGP, ETG Y PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

| UF-27 / extra c.m. | Denominación protegida | DOP / IGP / ETG | País | Año de registro | Especie | Captura / acuicultura / ambos | Fresco / procesado / ambos | |
|---------------------------------|---|----------------------------------|------|-----------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------|
| UF-27 | Bulot de la Baie de Granville | IGP | FR | 2019 | Caracol marino | Captura | Ambos | |
| | Scrumbie de Dunăre afumată | IGP | RO | 2018 | Sábalo del mar Caspio | Captura | Procesado | |
| | Novac afumat din Țara Bârsei | IGP | RO | 2017 | Carpa | Captura | Procesado | |
| | Mojama de Barbate | IGP | ES | 2016 | Atún | Captura | Procesado | |
| | Mojama de Isla Cristina | IGP | ES | 2016 | Atún | Captura | Procesado | |
| | Hollandse maatjesharing / Hollandse Nieuwe / Holländischer Matjes | ETG | NL | 2015 | Arenque | Captura | Procesado | |
| | Carnikavas nēģi | IGP | LV | 2015 | Lamprea | Captura | Ambos | |
| | Glückstädter Matjes | IGP | DE | 2015 | Arenque | Captura | Procesado | |
| | Oberlausitzer Biokarpfen | IGP | DE | 2015 | Carpa | Acuicultura | Ambos | |
| | Moules de Bouchot | ETG | FR | 2014 | Mejillón | Acuicultura | Fresco | |
| | Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa | ETG | PT | 2013 | Bacalao | Captura | Procesado | |
| | Puruveden muikku | IGP | FI | 2013 | Corégono blanco | Captura | Fresco | |
| | Trote del Trentino | IGP | IT | 2013 | Trucha | Acuicultura | Fresco | |
| | Salmerino del Trentino | IGP | IT | 2013 | Salvelino | Acuicultura | Fresco | |
| | Kitkan viisas | DOP | FI | 2013 | Corégono blanco | Captura | Fresco | |
| | Cozza di Scardovari | DOP | IT | 2013 | Mejillón | Acuicultura | Fresco | |
| | Aischgründer Karpfen | IGP | DE | 2012 | Carpa | Acuicultura | Fresco | |
| | Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken | IGP | DE | 2012 | Carpa | Acuicultura | Fresco | |
| | Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel | DOP | FR | 2011 | Mejillón | Acuicultura | Fresco | |
| | Karp zatorski | DOP | PL | 2011 | Carpa | Acuicultura | Fresco | |
| | Kalix Löjrom | DOP | SE | 2010 | Corégono blanco | Captura | Procesado | |
| | Melva de Andalucía | IGP | ES | 2009 | Tuna | Captura | Procesado | |
| | Caballa de Andalucía | IGP | ES | 2009 | Caballa | Captura | Procesado | |
| | Huitres Marennes Oléron | IGP | FR | 2009 | Ostra | Acuicultura | Fresco | |
| | Acciughe sotto sale del Mar Ligure | IGP | IT | 2008 | Anchoa | Captura | Procesado | |
| | Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino | DOP | IT | 2008 | Tenca | Acuicultura | Fresco | |
| | Třeboňský kapr | IGP | CZ | 2007 | Carpa | Acuicultura | Ambos | |
| | Holsteiner Karpfen | IGP | DE | 2007 | Carpa | Acuicultura | Fresco | |
| | Mejillón de Galicia / Mexillón de Galicia | DOP | ES | 2007 | Mejillón | Acuicultura | Fresco | |
| | Pohofelický kapr | DOP | CZ | 2007 | Carpa | Acuicultura | Ambos | |
| | Anchois de Collioure | IGP | FR | 2004 | Anchoa | Captura | Procesado | |
| | Oberpfälzer Karpfen | IGP | DE | 2002 | Carpa | Acuicultura | Ambos | |
| | Schwarzwaldforelle | IGP | DE | 2000 | Trucha | Acuicultura | Ambos | |
| | Clare Island Salmon | IGP | IE | 1999 | Salmón | Acuicultura | Fresco | |
| | Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor | IGP | FR | 1998 | Vieira | Captura | Fresco | |
| | Avgotaracho Messolongiou | DOP | EL | 1996 | Salmonete | Acuicultura | Procesado | |
| | Extracomunitarios | Lough Neagh Pollan | DOP | UK | 2018 | Pollan | Captura | Ambos |
| | | London Cure Smoked Salmon | IGP | UK | 2017 | Salmón | Ambos | Procesado |
| | | West Wales Coracle Caught Sewin | IGP | UK | 2017 | Trucha | Captura | Ambos |
| | | West Wales Coracle Caught Salmon | IGP | UK | 2017 | Salmón | Captura | Ambos |
| | | Conwy Mussels | DOP | UK | 2016 | Mejillón | Captura | Fresco |
| | | Tørrfisk fra Lofoten | IGP | NO | 2014 | Bacalao | Captura | Procesado |
| | | Fal Oyster | DOP | UK | 2013 | Ostra | Captura | Fresco |
| | | Ancheng Long Xia | IGP | CN | 2012 | Cangrejo de río | Captura | Procesado |
| | | Scottish Wild Salmon | IGP | UK | 2012 | Salmón | Captura | Fresco |
| Phú Quốc | | DOP | VN | 2012 | Anchoa | Captura | Procesado | |
| Isle of Man Queenies | | DOP | UK | 2012 | Vieira | Captura | Fresco | |
| Lough Neagh Eel | | IGP | UK | 2011 | Anguila | Captura | Fresco | |
| Cornish Sardines | | IGP | UK | 2010 | Sardina | Captura | Ambos | |
| Traditional Grimsby Smoked Fish | | IGP | UK | 2009 | Bacalao / eglefino | Captura | Procesado | |
| Scottish Farmed Salmon | | IGP | UK | 2008 | Salmón | Acuicultura | Fresco | |
| Arbroath Smokies | IGP | UK | 2004 | Eglefino | Captura | Procesado | | |
| Whitstable oysters | IGP | UK | 1997 | Ostra | Acuicultura | Fresco | | |

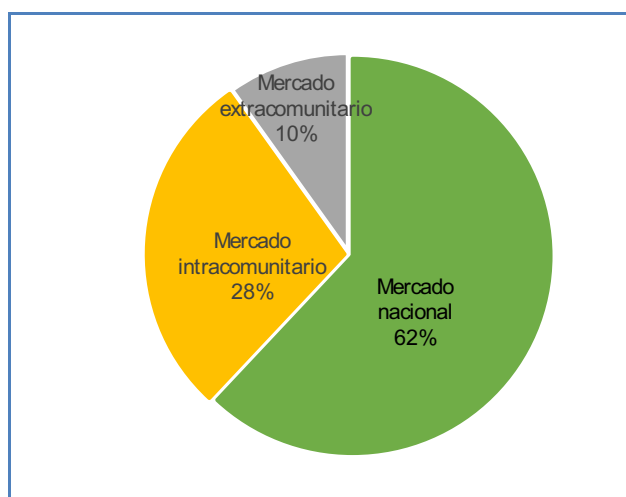
Fuente: EUMOFA basado en la base de datos de eAmbrosia (DG AGRI).

5.4 El sector de los productos pesqueros acumula 1.420 millones de EUR en valor comercial

Valor comercial de las IG/ETG

Según un reciente estudio publicado por la Comisión Europea⁵⁹, en 2017, el valor comercial de las 3.207 denominaciones protegidas registradas en la UE-28 fue de 77.200 millones de EUR. El principal sector con IG/ETG es el sector vitivinícola, que representa el 51% del valor comercial (39.400 millones de EUR), seguido de los productos agrícolas y alimentarios (35% del valor comercial, 27.300 millones de EUR) y las bebidas alcohólicas (13% del valor comercial, 10.400 millones EUR. Las denominaciones protegidas representaron el 7% del sector comunitario de alimentos y bebidas, y hasta un 10-15% en algunos Estados miembros (como Francia, Italia y Portugal) debido a la importancia del vino y a las grandes DOP e IGP en los sectores del queso y el jamón. Se observan grandes diferencias en los factores económicos a nivel comunitario. En concreto, las nueve mayores IG (más de 1.000 millones de EUR), supusieron el 27% del valor comercial total. El volumen de negocio de la mitad de las IG se situó por debajo de 1,1 millones de EUR y el 7% de las denominaciones protegidas ni siquiera se utilizaron en el mercado.

Figura 19. **DESGLOSE DEL VALOR COMERCIAL POR MERCADO PARA LOS PRODUCTOS CON IG/ETG EN EL SECTOR DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN 2017**



Fuente: Estudio de DG AGRI sobre el valor de los productos con IG y ETG, 2019.

En 2017, el volumen comercial de pescado, moluscos y crustáceos vendidos bajo IG/ETG se situó en unas 246.709 toneladas y 1.420 millones de EUR. Esto supuso el 5% del valor comercial de los productos agrícolas y alimentarios con las IG/ETG y abarcó las 43 denominaciones protegidas registradas en la UE-28 antes de 2017. Más de la mitad de las ventas se produjeron en el mercado interno (62%, 880 millones de EUR), seguidas de las del comercio intracomunitario (28%, 400 millones de EUR) y del comercio extracomunitario (10%, 140 millones de EUR). En 2017, el valor comercial fue un 48% superior al de 2015. Este crecimiento se debió, en gran medida, al registro de nuevas denominaciones.

En 2017, había 28 IGP de productos de la pesca y de la acuicultura, que representaron el 71% del valor comercial, 3 ETG (22%) y 12 DOP, que se correspondieron con el 7% del valor comercial. El valor medio de las denominaciones IGP y ETG registradas fue de entre 32 y 36 millones de EUR en 2017, mientras que el valor medio de las DOP fue inferior, situándose en 8 millones de EUR.

El Reino Unido y Francia representaron el 88% del valor comercial total en 2017. El Reino Unido fue el principal productor, especialmente por su IGP «Scottish Farmed Salmon». En Francia, las mayores IG y ETG consisten en marisco: ETG «Moule de Bouchot», IGP «Huîtres Marennes Oléron» y DOP «Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel»⁶⁰.

⁵⁹ Estudio sobre el valor económico de los regímenes de calidad de la UE, indicaciones geográficas (IG) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG); AND International para DG AGRI, 2019 - https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_20_683

⁶⁰ <https://www.inao.gouv.fr/Nos-actualites/Publication-de-la-brochure-chiffres-cles-2017>

Tabla 20. VALOR COMERCIAL DE LAS DOP, IGP Y ETG REGISTRADAS EN LA UE-28 PARA PRODUCTOS PESQUEROS DE 2015 A 2017 (VALOR EN MILLONES DE EUR)

| | 2015 | 2016 | 2017 | % 2017 | Evolución 2017/2015 |
|--------------|------------|--------------|--------------|-------------|---------------------|
| DOP | 99 | 98 | 97 | 7% | -2% |
| IGP | 802 | 885 | 1.013 | 71% | +26 |
| ETG | 60 | 305 | 312 | 22% | +420% |
| Total | 962 | 1.288 | 1.421 | 100% | +48% |

Fuente: Estudio de DG AGRI sobre el valor de los productos con IG y ETG, 2019.

A nivel comunitario, en 2017, el valor comercial total del sector de los PPA se situó entre los 27.680 millones (solamente actividades de elaboración y conservación)⁶¹ y 39.960 millones de EUR (incluidas las actividades de elaboración y conservación, los desembarques y la acuicultura⁶²). Así, de acuerdo con estos cálculos, los productos con denominaciones protegidas representaron entre un 3,5% y un 5,1% del valor comercial del sector comunitario de los productos pesqueros. En comparación, este sector se encuentra muy por debajo de otros sectores con IG/ETG, en los que el 56% del vino⁶³ de la UE y el 21% del queso⁶⁴ se comercializan bajo alguna IG/ETG (en volumen). No obstante, la importancia de las IG/ETG para los productos pesqueros es comparable al de otros sectores alimentarios⁶⁵, por ejemplo:

- **Frutas y verduras:** los productos con IG/ETG representaron el 2-4% de la producción nacional en Francia, España e Italia (en valor).
- **Productos cárnicos:** los productos con IG/ETG representaron el 4% y el 6% de la producción nacional en Francia y Alemania (en valor).
- Las IG protegidas representaron el 3% de la producción comunitaria de **aceite de oliva** (en valor)⁶⁶.

La importancia de las IG y ETG es comprable también al porcentaje del régimen orgánico en el sector acuícola, que se estimó en un 3,8% de la producción acuícola comunitaria total de 2015⁶⁷.

Incremento de valor en los productos con IG

En el contexto del estudio de la Comisión Europea se ha calculado el incremento de valor en los productos con IG para cada sector. Este estudio se basa en la prima de precio para cada IG, ponderada por el volumen vendido. El incremento del precio o del valor pueden no estar relacionados directamente con una mejor rentabilidad, dado de que existen productos con IG/ETG que pueden suponer costes de producción adicionales. No obstante, se trata de un indicador para el posicionamiento en el mercado de los productos protegidos por una IG.

En 2017, el incremento del valor de los productos pesqueros con IG se estimó en 1,35, lo cual quiere decir el valor comercial de los productos con IG fue en torno a un 1,35 superior al de otros productos comparables sin IG para el mismo volumen. En comparación, el incremento del valor en el caso de los productos agrícolas y alimentarios fue de 1,50, especialmente alto para el queso (1,60) y los productos cárnicos (1,53). El incremento del valor fue superior en el sector pesquero que en otros grandes sectores protegidos por regímenes IG, como el de la cerveza (1,26), la carne fresca (1,20) y los frutos y verduras (1,12). El incremento del valor indica una diferenciación reconocida en el mercado de los productos pesqueros protegidos con una IG.

⁶¹ EUROSTAT – Estadísticas comerciales estructurales, volumen de negocio de la elaboración y conservación de los productos pesqueros.

⁶² EUMOFA: El valor comercial de los desembarques es de 7.200 millones de EUR para los desembarques y de 5.060 millones de eUR para el valor de la acuicultura. Se trata de una sobreestimación del valor comercial del sector de los PPA, con recuentos dobles en la fase desembarques/acuicultura y elaboración/conservación.

⁶³ Basado en el estudio sobre el valor económico de los regímenes de calidad de la UE, indicaciones geográficas (IG) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG); AND International para DG AGRI, 2019.

⁶⁴ 10,17 millones de toneladas de queso producidas a nivel UE-28 en 2017 según EUROSTAT y 1,24 millones de toneladas con IG/ETG según el estudio de la DG AGRI.

⁶⁵ Basado en el estudio sobre el valor económico de los regímenes de calidad de la UE, indicaciones geográficas (IG) y especialidades tradicionales garantizadas (ETG); AND International para DG AGRI, 2019.

⁶⁶ 301 millones de EUR bajo IG/ETG según el estudio de AND-I para DG AGRI y un valor de 9.570 millones de EUR a nivel comunitario según EUROSTAT-Prodcom.

⁶⁷ Fuente: La acuicultura ecológica en la UE, EUMOFA, 2017: https://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/Study+report_organic+aquaculture.pdf

Factores de éxito en las cadenas de valor de las IG/ETG

Algunas de las numerosas IG y ETG han alcanzado un gran éxito en el mercado, mientras que otras no son siquiera utilizadas por los agentes implicados. Tal y como indican Barjolle y Sylvander (2003)⁶⁸, es necesaria la convergencia de varios factores, entre los que se incluyen la especificidad de los productos, la importancia de la estrategia de marketing, la coordinación entre los agentes implicados, la gobernanza y el apoyo de las autoridades. El tipo de producto y el país de origen también desempeñan papeles importantes, pero no son factores decisivos a la hora de establecer el éxito de una IG/ETG. El registro de la IG/ETG no crea esta diferenciación de mercado desde cero. El registro permite la protección intelectual de las IG y proporciona un marco para la aplicación de esta estrategia de diferenciación por parte de los agentes implicados. La prima de valor de los productos pesqueros protegidos por una IG ilustra esta diferenciación en el mercado.

La coordinación y gobernanza de las cadenas de valor de las IG/ETG hacen referencia a: 1) la definición de una estrategia colectiva, 2) la definición de las especificaciones de la IG/ETG en línea con el contexto local y la demanda del mercado y 3) el control de estas especificaciones. La gobernanza que abarca todos los eslabones de la cadena de suministro y la definición de las reglas de producción para los eslabones ascendentes (que no es el caso de todos los registros de IG y ETG) puede permitir una mejor distribución de los beneficios a lo largo de la cadena de suministro. Asimismo, las IG y ETG abordan la gestión de calidad (reglas de producción y controles), que puede suponer una señal positiva para los minoristas y consumidores finales.

5.5 Los casos de Francia, España, Alemania y Noruega

Francia: Principalmente mejillón y ostra

Existen seis denominaciones registradas bajo IG o ETG en el sector pesquero francés. La ETG «**Moule de Bouchot**» (mejillón) y la IGP «**Huître de Marennes Oléron**» (ostra) fueron las principales denominaciones protegidas del sector pesquero francés en 2018⁶⁹. La ETG «**Moule de Bouchot**» tiene como objetivo diferenciar los mejillones cultivados utilizando el método del «*bouchot*» (mástil de madera en el que se crían los mejillones) de los mejillones importados al mercado francés.

Existe otra denominación registrada en Francia en el sector del mejillón: DOP «**Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel**», producida en la bahía del Mont-Saint-Michel, al oeste de Francia. Cada año se producen 10.000 toneladas de la DOP, que generan un volumen de negocio de en torno a 25 millones de euros en el territorio⁷⁰. Aproximadamente, el 90% de la producción local se comercializa bajo la DOP. El 10% restante, consiste principalmente en mejillones de menor tamaño descartados en el proceso de clasificación y mejillones recogidos fuera de la temporada oficial de cosecha de la DOP. La producción de mejillón en la bahía del Mont-Saint-Michel comenzó bajo una marca comercial. No obstante, los agentes implicados se enfrentaron al uso incorrecto de la denominación «Mont-Saint-Michel» y decidieron registrarse con la IG. El mejillón con DOP es de mayor precio que el de ETG y sus volúmenes son también inferiores⁷¹.

La IGP «**Huître de Marennes Oléron**» se registró como IGP en 2009. Las ostras se producen en la zona de Nueva Aquitania. Ya contaban con el certificado emitido por el régimen de certificación francés «Label Rouge» desde 1989 y, actualmente, las ostras se pueden comercializar tanto bajo la IGP como bajo «Label Rouge». Existen diferentes tipos de ostras bajo la IGP Marennes Oléron, de acuerdo con su toque final, que se produce en estanques específicos situados dentro de la zona protegida. Estos estanques se llaman *localmente* «*Claire*», por ejemplo, la ostra «*fine de Claire*». El final en «*Claire*» proporciona un sabor y un color verde particular para la «*Fine de Claire verte*».

Otras IG francesas del sector de los productos pesqueros son las IGP «Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor», «Anchois de Collioure» y «Bulot de la Baie de Granville».

⁶⁸ Facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agro-alimentaires, Barjolle y Sylvander, 2003.

⁶⁹ INAO: <https://www.inao.gouv.fr/Publications/Donnees-et-cartes/Informations-economiques>

⁷⁰ L. Gauvrit and B. Schaer en Sustainability of European food quality schemes, section "DOP Saint-Michel's Bay Bouchot Mussels in France", 2019.

⁷¹ L. Gauvrit and B. Schaer en Sustainability of European food quality schemes, section "DOP Saint-Michel's Bay Bouchot Mussels in France", 2019.

España: Mejillón, lomos de atún y pescado en conserva

Existen cinco denominaciones protegidas en España. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA) proporciona datos específicos. El valor comercial total fue de 57,3 millones de EUR en 2018, con un 98,5% de las ventas producidas en el mercado nacional. Las cinco IG se indican a continuación:

- **La DOP «Mejillón de Galicia»** se registró en 2007. Hace referencia al mejillón fresco y al mejillón en conserva producido en Galicia. La zona de cultivo es la zona marítima interna de las rías gallegas, en las provincias de A Coruña y Pontevedra. La zona de purificación y envío se encuentra en las provincias de A Coruña y Pontevedra. El valor comercial de la DOP fue de 27,3 millones de EUR en 2018 (48% del valor comercial de los productos pesqueros con IG en España) a un precio medio de 2,96 EUR/kg. La producción total fue de 54.042 toneladas en 2018, de las cuales 9.245 se comercializaron bajo la DOP. La DOP solamente cubre los productos frescos y una amplia proporción de la producción local se destina al procesado⁷², lo cual explica la diferencia entre el volumen producido bajo la DOP y el volumen real comercializado bajo la DOP. Esto suele ocurrir con los productos con IG/ETG, cuyos volúmenes producidos cumpliendo las especificaciones no se comercializan bajo este régimen. Esto depende de la estrategia de los agentes implicados en el régimen y de la demanda del mercado.
- **La DOP «Melva de Andalucía»** hace referencia a la melva en conserva y en aceite (*Auxis rochei* y *Auxis thazard*) y la IGP «**Caballa de Andalucía**» hace referencia a la caballa (*Scomber japonicus*). La producción tiene lugar en los municipios de las provincias de Almería, Cádiz, Granada, Huelva y Málaga. Se utilizan métodos no industriales, en los que la piel del pescado se retira a mano (sin utilizar elementos químicos) para garantizar un producto de alta calidad. Las ventas de estas dos IG alcanzaron las 2.584 toneladas y los 26,4 millones de EUR en 2018 (46% del valor comercial de los productos pesqueros con IG en España), con un precio medio de 13,89 EUR/kg para la «Melva de Andalucía» y de 8,07 EUR/kg para la «Caballa de Andalucía».
- **La IGP «Mojama de Barbate»** y la IGP «**Mojama de Isla Cristina**» están hechas con lomos de atún (rabil y atún rojo), cuya curación se produce con especias y con su secado. La «Mojama de Barbate» se produce en dos municipios de la región de Cádiz y la «Mojama de Isla Cristina» se produce en tres comunidades de la región de Huelva. Los productos se envasan al vacío en bolsas de plástico transparentes o se almacenan en botes de cristal con aceite de oliva o de girasol. El volumen comercializado de estas dos IGP fue de 133 toneladas en 2018, por un valor comercial de 3,6 millones de EUR, con un precio de aproximadamente 27 EUR/kg.

La siguiente tabla resume los datos económicos de cada una de las IG registradas en el sector español de los productos pesqueros.

⁷²<https://www.elcorreogallego.es/hemeroteca/record-mexillon-galicia-sella-casi-siete-veces-bivalvo-2010-KRCG1216590>

Tabla 21. DATOS ECONÓMICOS SOBRE LAS IG ESPAÑOLAS EN EL SECTOR DE LOS PPA (2018)

| Denominación protegida | Volumen (toneladas) | | | Valor comercial (millones EUR) | Porcentaje del valor comercial total (%) | Precio EUR/kg | Porcentaje del volumen comercial en el mercado interno (%) |
|-----------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--|---------------|--|
| | Volumen de acuerdo con las especificaciones de la IG | Volumen certificado bajo la IG | Volumen comercializado bajo la IG | | | | |
| DOP Mejillón de Galicia | 54.042 | 54.042 | 9.245 | 27,3 | 48% | 2,96 | 99,8% |
| DOP Melva de Andalucía | 897 | 437 | 957 | 13,3 | 23% | 13,89 | 99,2% |
| IGP Caballa de Andalucía | 3.315 | 1.651 | 1.627 | 13,1 | 23% | 8,07 | 91,5% |
| IGP Mojama de Barbate | 76 | 76 | 76 | 2,1 | 4% | 27,00 | 82,9% |
| IGP Mojama de Isla Cristina | 76 | 57 | 57 | 1,5 | 3% | 26,83 | 100,0% |
| Total | 58.406 | 56.263 | 11.962 | 57,3 | 100% | 4,79 | 98,5% |

Fuente: MAPA – Informe de 2018 sobre DOP, IGP y ETG para los productos agrícolas y alimentarios.

Alemania: Cinco denominaciones para la carpa de acuicultura

Existen siete denominaciones registradas en Alemania y todas ellas son IGP: cinco denominaciones hacen referencia a la carpa de acuicultura, una a la trucha de acuicultura y otra al arenque elaborado. Las cinco denominaciones de la carpa de acuicultura se registraron entre 2002 y 2015.

Las cinco denominaciones cubren la carpa *Cyprinus carpio*. Tres de ellas se producen en Bavaria, una en Schleswig-Holstein, y la otra en Sajonia. Cada una de ellas cuenta con diferentes especificaciones para la IGP en lo que se refiere al peso del pescado vivo (de 1 kg/pescado a 2,5 kg/pescado), duración de la cría (generalmente de 3 a 4 años), el contenido de grasa del pescado (la IGP con menor contenido de grasa es «**Oberlausitzer Biokarpfen**»: de un 0,4% a un 5%), y la relación con la zona protegida (al menos uno de los últimos dos años de vida tuvo lugar en la zona protegida de la IGP «**Aischgründer Karpfen**» y la IGP «**Fränkischer Karpfen**»). La IGP «**Oberlausitzer Biokarpfen**» también se produce al 100% bajo un régimen ecológico. La siguiente tabla ofrece un resumen de estas cinco IGP.

Tabla 22. CARPA ECOLÓGICA CON IGP EN ALEMANIA

| Denominación protegida | Año de registro | Zona geográfica | Peso (kg) |
|------------------------------|-----------------|---------------------------------------|--|
| IGP Oberpfälzer Karpfen | 2002 | Zona de Oberpfalz en Bavaria | Mínimo 1,0 kg (generalmente entre 1,5-2,0 kg) |
| IGP Holsteiner Karpfen | 2007 | Schleswig-Holstein | Mínimo 1,5 kg (generalmente en torno a 2,5 kg) |
| IGP Aischgründer Karpfen | 2012 | Zona de Aischgrund en Bavaria | 1,0-1,7 kg |
| IGP Fränkischer Karpfen | 2012 | Zona de Franconia en Bavaria | 1,0-1,7 kg |
| IGP Oberlausitzer Biokarpfen | 2015 | Zonas de Bautzen y Görlitz en Sajonia | 1,3-2,5 kg |

Fuente: EUMOFA basado en documentos sueltos de la base de datos de eAmbrosia (DG AGRI).

Noruega: El bacalao seco con IGP - «TØRRFISK FRA LOFOTEN»⁷³

El «Tørrfisk fra Lofoten» se registró a nivel nacional en 2007 y se convirtió en IGP a nivel comunitario en 2014. La región de Lofoten es un grupo de islas de la parte norte de Noruega que cuenta con una larga tradición de elaboración y conservación de pescados de fondo. El «Tørrfisk fra Lofoten» es bacalao del Atlántico seco (*Gadus morhua*) capturado en las zonas de Lofoten y Vesterålen de enero a abril.

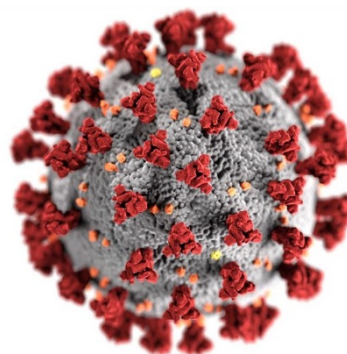
«Tørrfisk» es el término noruego para «stockfish» (pescado seco). La especificación de la IGP indica que el pescado capturado en esta región cuenta con una estructura diferente al pescado capturado en alta mar, especialmente debido a su carne con masa muscular, resultado de sus largas migraciones. Esta estructura le otorga una calidad única que es esencial para soportar el proceso de secado. La pesquería se encuentra cerca de la costa, lo cual permite desembarcar el pescado el mismo día de su captura. El pescado se procesa en la zona de Lofoten, que incluye seis municipios del norte de Noruega. El pescado se seca de forma natural, al aire libre durante 2 o 4 meses. Fueron varios los motivos que llevaron a los agentes implicados a registrar la IG, entre los que se incluyen el objetivo de diferenciar el pescado seco local del pescado seco producido en otros lugares, la necesidad de una coordinación a nivel de marketing y la buena imagen de la IG en el mercado italiano (el «Tørrfisk fra Lofoten» es un producto de importación relevante para Italia). En su mayoría, los productos se exportan en su mayoría, a pesar del aumento del consumo nacional, que ha subido en los últimos años y supone actualmente el 15% de la producción total. Entre otras preparaciones, el stockfish se utiliza para preparar el plato navideño «Lutefisk». Las exportaciones alcanzaron las 3.049 toneladas en 2017 (el 65% del stockfish se exportó desde Noruega). El principal mercado es Italia, que supone el 70% de las ventas, seguida de otros EE. MM. de la UE (20%) y EE. UU. (8%).

⁷³ Este apartado se basa en la información disponible en eAmbrosia y en V. Amilien, G. Vittersø, y T. Tangeland. en “Sustainability of European food quality schemes”, apartado “PGI Lofoten Stockfish in Norway”, 2019.

6. El impacto de la COVID-19

6.1 Introducción

COVID-19 es el nombre de una enfermedad infecciosa causada por el último coronavirus descubierto (SARS-CoV-2), desconocido hasta el brote que tuvo lugar en Wuhan, China, en diciembre de 2019⁷⁴. Durante los primeros meses de 2020, la enfermedad se propagó a lo largo del mundo y la Organización Mundial de la Salud (OMS) la clasificó como pandemia el 11 de marzo. A mediados de mayo, más de 1,3 millones de personas estaban contagiadas en Europa (4,3 millones en el mundo) y unas 156.000 personas habían fallecido (más de 300.000 a nivel mundial)⁷⁵.



Fuente: Organización Mundial de la Salud (OMS).

6.2 Medidas impuestas por Estados miembros de la UE para reducir la propagación de la COVID-19

Italia, donde se registró un crecimiento exponencial de la tasa de contagio desde mediados de febrero, fue el primer país europeo que sufrió los graves efectos del virus. Con el fin de evitar problemas de capacidad y reducir la presión sobre el sector sanitario, países de todo el mundo han puesto en marcha diferentes restricciones sociales y medidas de confinamiento para reducir la propagación del virus y «aplanar la curva» de contagios confirmados.

En Europa, las medidas restrictivas empezaron cuando las autoridades italianas suspendieron todos los vuelos entre Italia y China el 31 de enero. El 22 de febrero, se impuso una cuarentena a aproximadamente 50.000 personas de 11 municipios diferentes del norte de Italia y se suspendieron las actividades laborales y eventos deportivos. El 3 de marzo, el gobierno italiano ordenó el cierre total de los colegios y universidades a nivel nacional, seguido de la suspensión total de cualquier actividad deportiva el 9 de marzo.

Durante las semanas 11 y 12 de 2020, la mayoría de los países europeos empezaron a imponer diferentes tipos de medidas de confinamiento y restricciones, incluyendo, entre otras, restricciones de viaje, medidas de distanciamiento social, cierres de restaurantes y cafeterías, bares, hoteles, colegios y negocios no esenciales, así como el aplazamiento o cancelación de eventos públicos y eventos deportivos. Suecia, en cambio, decidió no aplicar un confinamiento total, sino introducir medidas generales de distanciamiento social, lo que tuvo como resultado que muchos ciudadanos trabajasen desde casa y la reducción de los desplazamientos. El 29 y 31 de marzo, Suecia extendió las restricciones, prohibiendo reuniones de más de 50 personas y visitas a residencias de ancianos.

Para asegurar la disponibilidad de bienes y servicios básicos, la Comisión emitió una serie de pautas para la gestión de las fronteras el 16 de marzo, estableciendo «los principios de un planteamiento integrado para una gestión eficaz de las fronteras a fin de proteger la salud a la vez que se preserva la integridad del mercado único»⁷⁶. Entre otros, las directrices incluyen principios relativos a carriles prioritarios para emergencias y el transporte de mercancías (por ejemplo, a través de «carriles verdes»), así como recomendaciones sobre reglas relativas a controles sanitarios de entrada para nacionales de la UE y de fuera de la UE en las fronteras externas e internas.

6.3 Impacto de la COVID-19 en la cadena de suministro de productos pesqueros

El cierre de hoteles, restaurantes y servicios de catering (HORECA) hizo que la COVID-19 afectase de manera inmediata a la primera venta y al sector de la acuicultura, debido a la pérdida de puntos de venta de especies frescas, que representan hasta un 50% de los puntos de venta del mercado de pescado fresco en algunos países como Italia. En muchos Estados miembros (EM), las pescaderías, mercados y secciones de productos frescos de tiendas minoristas también permanecieron cerrados, por lo que se produjo una importante caída de la demanda de productos pesqueros frescos. Se impusieron restricciones de viaje, se cancelaron vuelos, la capacidad de carga aérea se redujo considerablemente y las tarifas del transporte aérea

⁷⁴ <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

⁷⁵ Centor Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (18.05.2020).

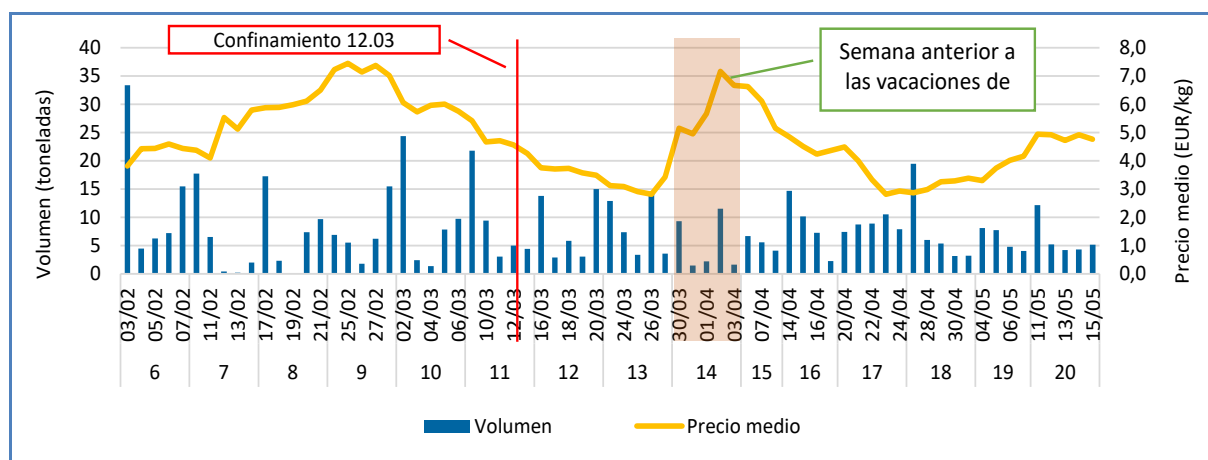
⁷⁶ https://ec.europa.eu/home-affairs/sites/homeaffairs/files/what-we-do/policies/european-agenda-migration/20200316_covid-19-guidelines-for-border-management.pdf

aumentaron. Como resultado, el acceso de los mercados extranjeros a los productos frescos se redujo de forma considerable o se eliminó totalmente.

Primera venta

La importante caída de la demanda dio lugar a una reducción de los precios de primera venta en Europa, aunque con fluctuaciones significativas y tendencias diferentes según los países y las especies. Por ejemplo, en las pesquerías de pequeños pelágicos del norte de Europa, que producen principalmente productos congelados o especies utilizadas para producir harina o aceite de pescado, los efectos de la COVID-19 han sido insignificantes. El impacto ha sido diferente en las pesquerías de pescados de fondo y pescados planos, dependiendo del tipo de especies y del segmento del mercado. Por lo general, las especies que se venden principalmente a HORECA sufrieron una gran caída en cuanto al precio inmediatamente después de que se implantasen las medidas del confinamiento y la oferta, la demanda y los precios han seguido mostrando volatilidad desde dicho momento (véase el ejemplo de los volúmenes y precios de primera venta del rape en cinco lonjas danesas).

Figura 20. VOLUMEN DE PRIMERA VENTA Y PRECIO MEDIO DEL RAPE EN LAS CINCO LONJAS DANESAS⁷⁷



Fuente: <http://www.fiskeauktion.dk>.

Pesca

Numerosas flotas pesqueras de la Unión Europea dependen en gran medida de las exportaciones, tanto intracomunitarias como extracomunitarias. Dichas flotas se han visto altamente afectadas por la reducción de la demanda en Europa y la falta de capacidad de transporte aéreo a mercados alejados, por ejemplo, la pesquería del buey de mar en Irlanda, que ha suspendido prácticamente todas sus operaciones desde que se produjo el brote de COVID-19. Sin embargo, para poder adaptarse a la reducida demanda, varias OP han organizado una rotación de barcos de acuerdo con los números de compradores que se esperan en las lonjas. El objetivo era mantener precios rentables y una actividad mínima en las lonjas. Este fue el caso, por ejemplo, de la flota de arrastre francesa del Mediterráneo.

Las medidas de distanciamiento social han producido dificultades para muchos pescadores. Algunos, al no poder cumplir con las medidas de distanciamiento, se han visto obligados a quedarse en puerto. Otros se han visto obligados a dejar de pescar, ya que no han podido relevar a la tripulación debido a las restricciones de viaje. El relevo de tripulaciones sigue constituyendo un problema para las flotas pesqueras de larga distancia.

Las diferentes restricciones de confinamiento, junto con la baja demanda y la caída de los precios, han dado lugar a una disminución general de las actividades pesqueras. Según la base de datos de Global Fishing Watch (basada en datos de SIA⁷⁸), la actividad pesquera semanal se ha reducido al menos en un 50% en Italia, Francia y España, en relación con la media de 2018-2019⁷⁹. Cabe destacar que los datos SIA representan únicamente la flota industrial del mundo (buques de más de 15 metros en la UE) y no recogen el impacto en las pesquerías a pequeña escala, que representan una gran proporción de la flota pesquera europea. De hecho, las pesquerías a pequeña escala se han visto altamente afectadas, ya que la mayoría de sus ventas se destinan a HORECA y a mercados pesqueros locales.

⁷⁷ Hanstholm, Hirtshals, Strandby, Grenaa y Skagen.

⁷⁸ Sistema de Identificación Automática (SIA). Puede encontrar más información en el siguiente enlace:

<http://www.imo.org/en/OurWork/safety/navigation/pages/ais.aspx>

⁷⁹ <https://globalfishingwatch.org/data-blog/global-fisheries-during-covid-19/>

Tabla 23. **REDUCCIÓN DE LA DENSIDAD DE BUQUES PESQUEROS POR AGUAS MARINAS DE LA DIRECTIVA MARCO SOBRE LA ESTRATEGIA MARINA (DMEM) EN ABRIL DE 2020 CON RESPECTO A ABRIL DE 2019**

| Aguas marinas | Variación % |
|---------------------------------------|-------------|
| Mar Adriático | -40% |
| Mar Egeo-Levantino | -37% |
| Océano Ártico | -6% |
| Mar Báltico | -10% |
| Golfo de Vizcaya y Costa Ibérica | -14% |
| Mar Negro | 75% |
| Mar Celta | -24% |
| Mar del Norte | -14% |
| Mar islandés | -16% |
| Mar jónico y mar Mediterráneo central | -37% |
| Macaronesia | -0,5% |
| Mar de Noruega | 7% |
| Mar Mediterráneo occidental | -39% |

Fuente: EMODnet Human Activities, basado en datos de la Agencia Europea de Seguridad Marítima (AESM). Cabe destacar que el mar de Azov, el mar de Jan Mayen y el mar Blanco no se incluyeron en los cálculos debido a que una actividad de baja densidad puede producir resultados poco fiables.

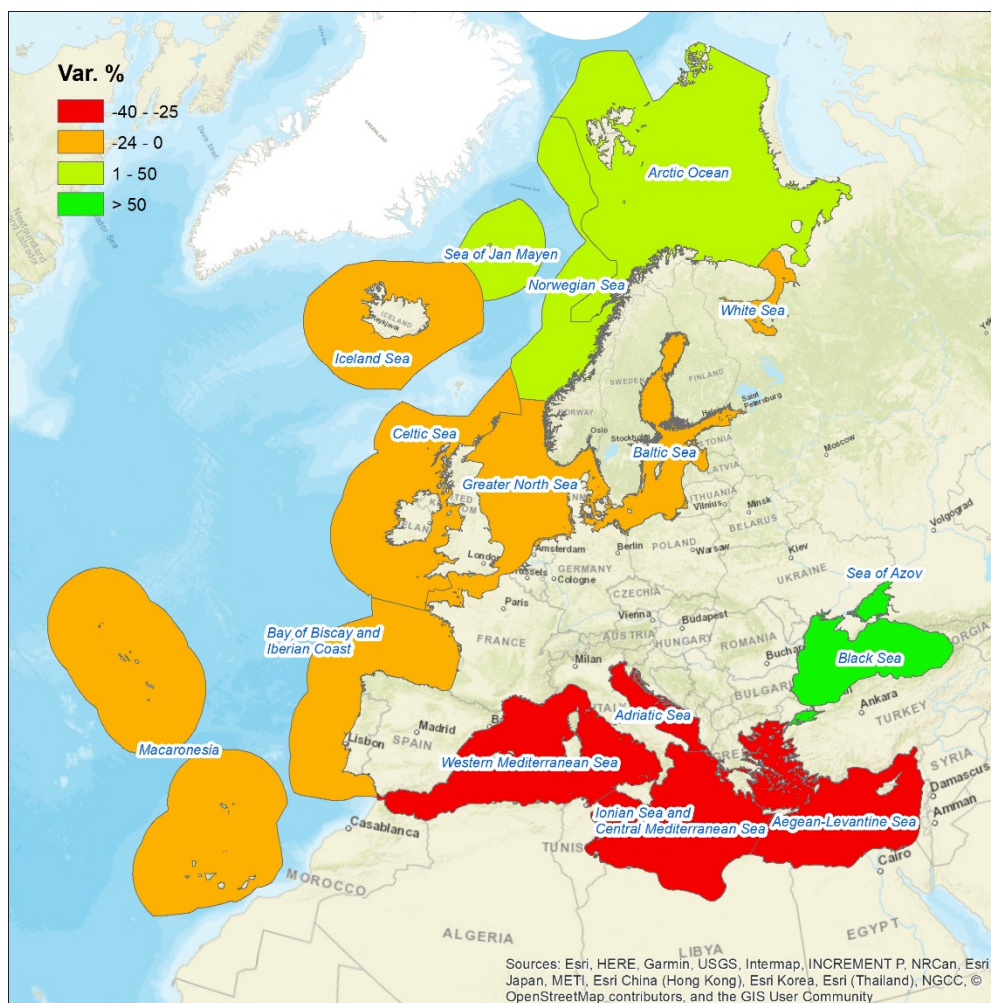
*Con toda seguridad, el incremento en el mar Negro se debe a la mejora de la cobertura de datos de 2020. Por tanto, no supone un aumento de la densidad de buques pesqueros o de la actividad pesquera.

En lo que concierne a la UE, EMODnet Human Activities⁸⁰ contiene datos sobre la densidad de las rutas de los buques según el tipo de buque. Los datos indican el número de rutas que realizan ciertos tipos de buques por kilómetro cuadrado cada mes. Al comparar la densidad de tráfico de buques pesqueros en abril de 2020 con abril de 2019, se observó que el tráfico a lo largo de todas las aguas marinas de la UE descendió un 18%. No obstante, existen grandes variaciones dependiendo de unas aguas a otras. La cuenca Mediterránea es la que ha sufrido el descenso más drástico en densidad de tráfico.

En sentido estricto, la reducción de la densidad de buques de pesca no implica la misma reducción de la actividad pesquera. Los datos SIA transmiten la posición de los buques, independientemente de cuántos buques se encuentren pescando. Sin embargo, asumiendo que los pescadores que han dejado de pescar no salen del puerto, la densidad de los buques se puede utilizar como representación. Al igual que sucede con los datos de Global Fishing Watch, no se incluyen las flotas a pequeña escala.

⁸⁰ www.emodnet-humanactivities.eu

Figura 21. MAPA DE LA ACTIVIDAD DE LAS EMBARCACIONES PESQUERAS, COMPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE ABRIL DE 2020 CON LA DE ABRIL DE 2019



Fuente: Elaborado por EUMOFA con datos de EMODnet Human Activities y AESM.

* Con toda seguridad, el incremento en el mar Negro se debe a la mejora de la cobertura de datos de 2020. Por tanto, no supone un aumento de la densidad de buques pesqueros o de la actividad pesquera.

Las pesquerías de la UE también se han visto afectadas por las medidas de confinamiento y distanciamiento social en países extracomunitarios. Por ejemplo, la capacidad de la industria del pelado de camarón y langostino se ha visto reducida debido a las medidas de confinamiento en Marruecos, por lo que los Países Bajos y otros países europeos han dejado de pescar camarón y langostino o han impuesto restricciones. Incluso con el aumento del pelado mecánico en los Países Bajos, una gran parte de la flota holandesa de camarón y langostino ha permanecido anclada durante las últimas semanas con el apoyo del FEMP⁸¹.

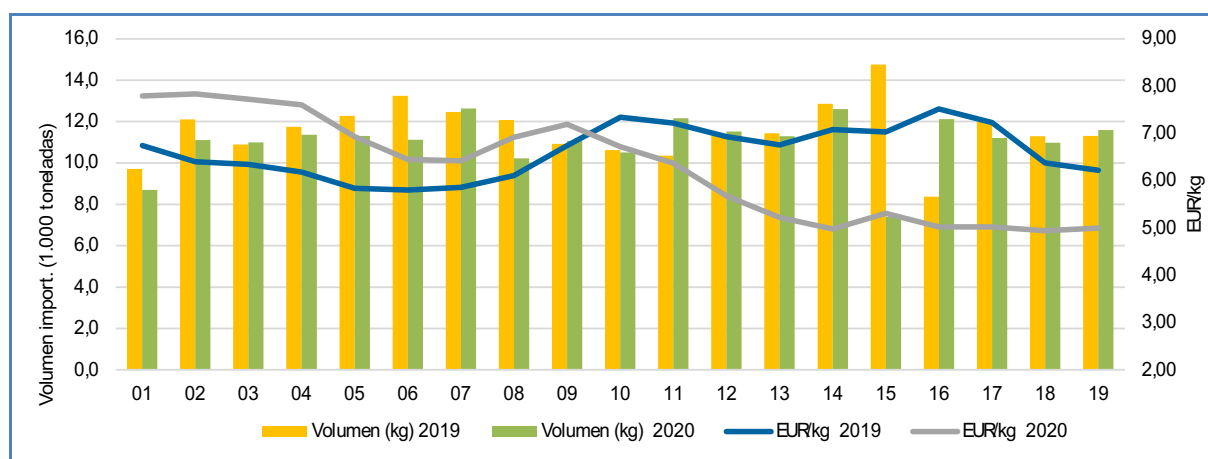
⁸¹ https://ec.europa.eu/fisheries/press/eu-adopts-emergency-aid-fisheries-and-aquaculture_en

Acuicultura

Dado que el canal HORECA es el principal mercado de las especies cultivadas en Europa, la mayoría de las especies de acuicultura se han visto gravemente afectadas por las medidas de confinamiento de la COVID-19 en los Estados miembros. A mediados de abril, los acuicultores de anguila de los Países Bajos (el mayor productor de anguila cultivada de la UE) registraron un descenso en las ventas de aproximadamente un 40% desde el comienzo de las medidas de confinamiento en la UE. Se registró un descenso similar en la industria de la lubina y la dorada en Grecia, con reducciones en las ventas de hasta un 90% para productores que dependen en gran medida del sector de la alimentación. En España y Francia, los sectores de la acuicultura de marisco (mejillones y ostras) han registrado reducciones en ventas de hasta un 80%.

Se produjeron algunas excepciones en el caso de los acuicultores dedicados a la producción y venta para grandes mayoristas. En líneas generales, los productores de salmónidos han corrido mejor suerte que la mayoría del sector, ya que una gran parte de su producción se destina al sector mayorista (como los filetes ahumados o congelados o los filetes frescos enteros o empacados en porciones). A pesar de ello, los precios han sido más bajos durante los últimos meses en comparación con el mismo periodo de años anteriores, especialmente en lo que respecta al salmón de mayor tamaño. En cuanto al salmón entero fresco importado de Noruega a la UE, el volumen total de importación de la semana 10 a la 19 fue el mismo que el año anterior, pero los precios cayeron más de 2,00 EUR/kg durante las semanas 10 a 14 y se han mantenido bajos. En el Reino Unido, el valor de exportación de salmón cultivado de Escocia en el primer trimestre fue un 34% más bajo en 2020 frente al mismo periodo de 2019. Sin embargo, a mediados de mayo, los precios sport del salmón de Noruega aumentaron hasta alcanzar el mismo nivel que antes del confinamiento.

Figura 22. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS SEMANALES DEL SALMÓN FRESCO ENTERO DE NORUEGA – SEMANA 1 A 19**



Fuente: EUMOFA.

La falta de demanda presenta un reto para los acuicultores, con una biomasa que crece de forma continua. Durante un plazo aproximado de dos meses, la alimentación se puede reducir a un mínimo, pero si los mercados no vuelven a abrir tras este periodo, el pescado se deberá cosechar, congelar y almacenar. La pronunciada caída de los ingresos ejerce cada vez más presión sobre la liquidez de los acuicultores y son varias las empresas que se enfrentan a dificultades para sobrevivir. Para enfrentarse a este reto, la Comisión Europea ha reactivado la ayuda del FEMP al régimen de ayuda al almacenamiento y lo ha extendido a los acuicultores para ayudarles a absorber la biomasa creciente (el apoyo del FEMP al régimen de ayuda al almacenamiento se terminó a finales de 2018 y estaba reservado a OP pesqueros).

Procesado

La industria europea del procesado también se ha visto afectada de diferentes maneras. Tras el establecimiento del confinamiento en varios países, el aumento de los controles y las restricciones de viajes crearon largas colas en varias fronteras de la UE, provocando retrasos en el transporte de bienes para la industria del procesado y los mercados minoristas. Se estableció que la cadena de suministro de productos de la pesca y de la acuicultura (PPA) en numerosos países era vital para el suministro general de alimentos, por lo que rápidamente se pusieron en marcha soluciones en las fronteras de los Estados miembros, permitiendo el paso de los medios de transporte.

Muchos procesadores de salmón ahumado y fileteado (por ejemplo, en Polonia) han continuado trabajando a pleno rendimiento para responder a la creciente demanda minorista, sufriendo tan solo algunas interrupciones en el suministro de materias primas. Otros procesadores, centrados en mercados minoristas, también han registrado altos niveles de demanda, pero han indicado que se trata de una situación frágil.

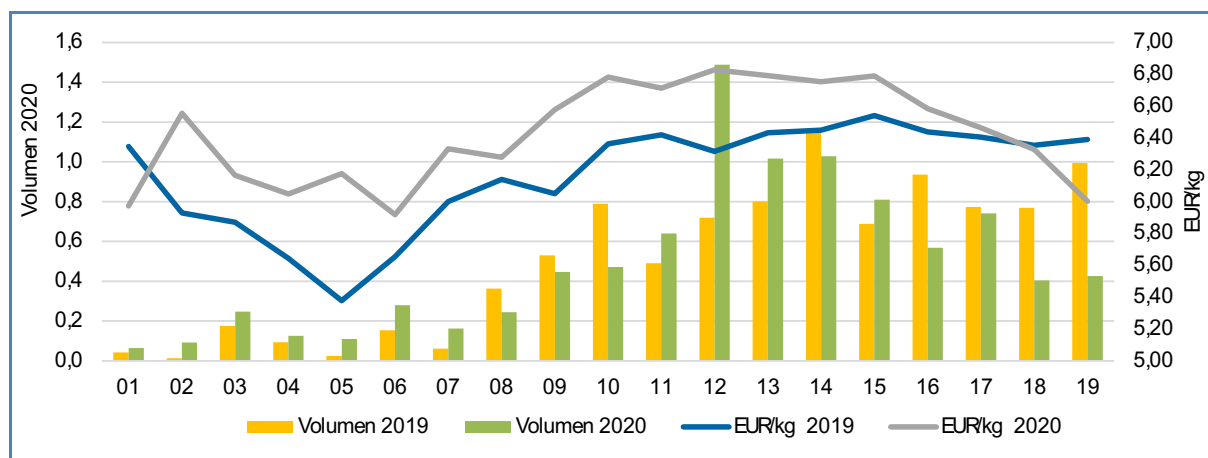
Un productor italiano registró un aumento del 40% en la venta de atún en conserva debido a la COVID-19. Por el contrario, los procesadores centrados principalmente en el canal HORECA, han perdido la mayoría de sus puntos de venta. En Francia, se calcula que el sector del cocinado de langostino y camarón, que depende del sector de la alimentación, ha perdido sobre un 70% de su volumen de negocio debido a la COVID-19.

La mayor parte de las instalaciones de procesamiento se han visto obligadas a realizar cambios en sus operaciones para cumplir con las medidas de distanciamiento social, por ejemplo: reducir el número de trabajadores o repartirlos en diferentes turnos. Algunos procesadores han registrado una reducción de la capacidad de entre un 20-40% debido a dichos cambios, mientras que los que han experimentado una alta demanda han ampliado las horas de trabajo, operando con diferentes turnos que se extienden desde las primeras horas de la mañana hasta las últimas de la noche.

Mercado mayorista y consumo

Tras el anuncio de las medidas de confinamiento, la respuesta de muchos consumidores consistió en hacer acopio de alimentos. Se produjo un importante aumento de las ventas al por mayor de productos pesqueros no perecederos y preenvasados (congelados, ahumados, enlatados, salados y secos). Una vez pasada la primera «ola de pánico», la demanda de productos preenvasados y en porciones también aumentó. Durante las siguientes semanas, los procesadores europeos con contratos mayoristas ya existentes experimentaron una alta demanda y trabajaron a pleno rendimiento para que los mayoristas pudiesen reabastecerse y las importaciones comunitarias de dichos productos aumentaron (por ejemplo, importaciones portuguesas de bacalao en salazón de Noruega). Sin embargo, los procesadores que normalmente abastecen al sector HORECA tuvieron dificultades para encontrar puntos de venta.

Figura 23. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS SEMANALES DE BACALAO EN SALAZÓN DE NORUEGA – SEMANA 1 A 19**



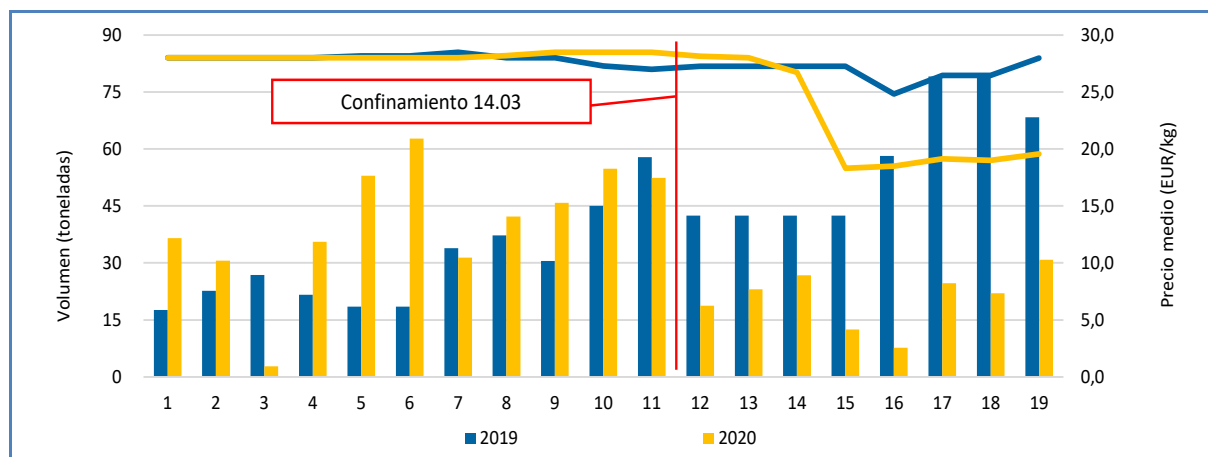
Fuente: EUMOFA.

De acuerdo con los datos comerciales semanales del Norway Seafood Council, el 87% del bacalao en salazón que se exportó de Noruega a la UE durante el periodo de las últimas 10 semanas se destinó al mercado portugués⁸².

Los mercados mayoristas han sufrido efectos similares a los del resto de la cadena de suministro. El descenso de la demanda de productos frescos ha tenido efectos negativos en el precio, mientras que la demanda de productos congelados y otros productos duraderos se ha mantenido estable o ha aumentado. Un ejemplo son los informes del volumen y el precio de las ventas semanales de atún rojo fresco en Mercamadrid. Durante las 8 semanas posteriores al comienzo del confinamiento en España (semanas 12-19), el volumen de ventas cayó un 56% frente a las 8 semanas anteriores. Durante el mismo periodo, el precio medio descendió más del 21%.

⁸² <https://seafood.no/markedsinnsikt/apne-rapporter/Ukesstatistikk/>

Figura 24. VOLUMEN Y PRECIO MEDIO SEMANAL DEL ATÚN ROJO FRESCO EN MERCAMADRID



Fuente: Mercamadrid.

Al no poder acceder a restaurantes, el consumo de productos pesqueros en los hogares ha aumentado claramente. Según los datos del panel de consumidores de Kantar, en España, durante las semanas 9-12 de 2020 el consumo en los hogares de salmón aumentó un 12% en volumen y un 21% en valor. Durante el mismo periodo en Francia, los volúmenes de consumo en los hogares de salmón y filetes de bacalao congelados aumentaron un 21% y un 49% respectivamente, mientras que el de productos pesqueros en general aumentó un 11%. En el Reino Unido, el consumo en los hogares de productos pesqueros aumentó un 20% tanto en volumen como en valor.

Con la adaptación a las restricciones del confinamiento, Europa ha experimentado un gran aumento del comercio electrónico durante los últimos meses. Los minoristas que ya contaban con tiendas online y logística de envío a domicilio no tardaron en sufrir limitaciones de capacidad, ya que la demanda de compra online y envío a domicilio aumentó drásticamente. Con la pérdida del canal HORECA, tanto los pescadores como los mayoristas han encontrado nuevas formas de vender sus productos, incluyendo la venta directa al consumidor a través de tiendas online y el envío a domicilio, a menudo combinados con campañas de márketing de consumo de productos locales. Se puede decir que la COVID-19 ha obligado a muchos puntos de venta tradicionales a pensar de forma diferente y adoptar nuevas tecnologías, mientras que los consumidores, que se han visto obligados a quedarse en casa, han tenido que probar nuevas maneras de comprar.

Transporte y logística

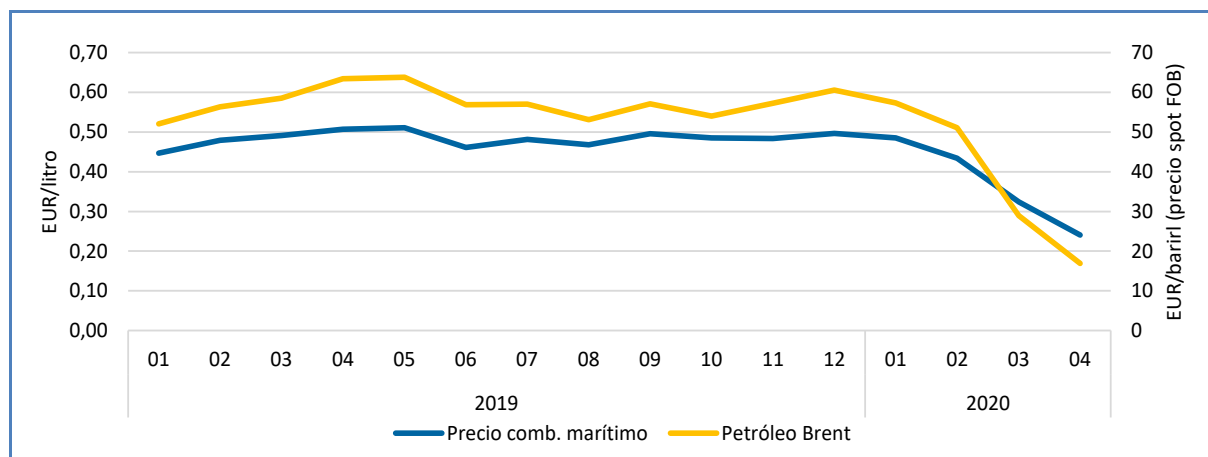
Numerosos fueron los vuelos de pasajeros cancelados debido a las restricciones de viaje internacional. Como una gran parte del transporte aéreo depende de la carga en bodega, la capacidad se redujo considerablemente y las tarifas de transporte aéreo aumentaron. De acuerdo con el último índice TAC, entre febrero y abril de este año las tarifas mensuales de transporte aéreo aumentaron un 96% y un 108% en las rutas «Hong Kong-Europa» y «Frankfurt-América del Norte», respectivamente⁸³. Este aumento se debe únicamente a la reducción de la capacidad, ya que los precios del combustible aéreo cayeron aproximadamente un 60% durante el mismo periodo⁸⁴.

Los precios del combustible para uso marítimo también han disminuido drásticamente durante los últimos meses. El precio medio del combustible para uso marítimo en la UE en marzo y abril disminuyó un 43% en comparación con los mismos meses de 2019. La bajada de los precios del petróleo causó el descenso de los precios del combustible aéreo y para uso marítimo. El precio spot del Brent descendió un 62% en marzo y abril con respecto a los mismos meses del año anterior.

⁸³ <https://www.aircargonews.net/data-hub/airfreight-rates-tac-index/>.

⁸⁴ Platts' jet fuel price index, <https://www.iata.org/en/publications/economics/fuel-monitor/>.

Figura 25. PRECIOS MEDIOS DEL COMBUSTIBLE PARA USO MARÍTIMO Y EL BRENT (precio spot FOB)



Fuente: EUMOFA (precios del combustible para uso marítimo) y U.S. Energy Information Administration (precios del petróleo).

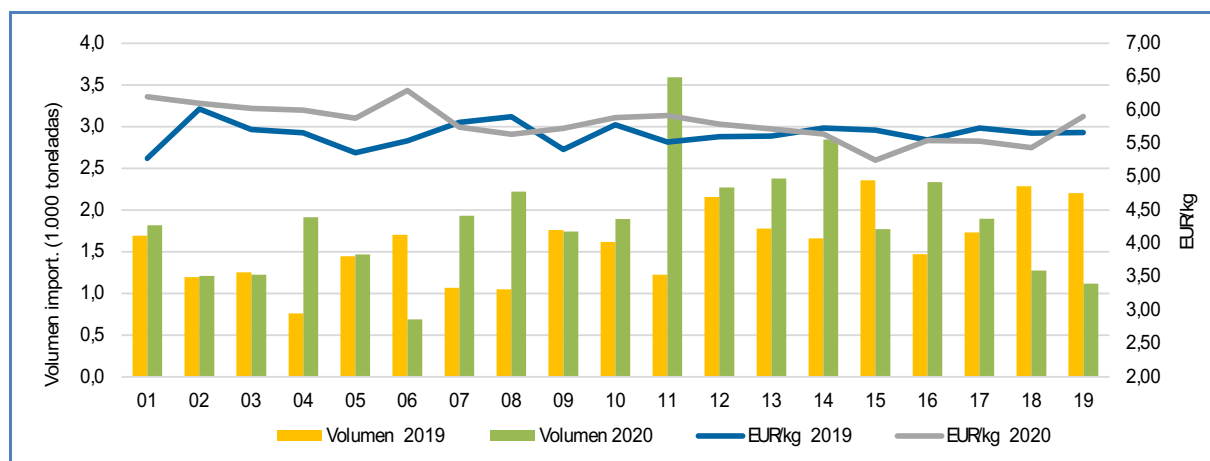
6.4 Mercados

La mayor parte del sector europeo del procesado, que depende de las materias primas importadas de países extracomunitarios, no ha sufrido escasez de suministro durante los últimos meses, debido a que la mayoría de los productos se habían importado congelados antes de que entrasen en vigor las medidas de confinamiento. Aunque las medidas de confinamiento puestas en marcha en Ecuador desde mediados de marzo han tenido como resultado cierta escasez de suministro de atún para la industria conservera española, a medida que el virus se propague y afecta a las regiones productoras que abastecen a la UE, se pondrán de manifiesto mayores impactos sobre el mercado durante los próximos meses.

Ecuador, la India y Vietnam son los principales proveedores de camarón y langostino de aguas templadas de la UE y, como muchos países comunitarios, dichos países están o han estado sujetos a medidas de confinamiento, lo cual ha tenido un impacto en los sectores del procesado y del comercio. Junto con otros mercados cerrados de Europa y América del Norte, la reducción de la demanda ha tenido un efecto negativo en los precios pagados a los acuicultores de camarón y langostino durante los últimos meses. En Ecuador, los precios en la explotación acuícola cayeron por debajo de los costes de los acuicultores durante varias semanas, lo cual supuso una reducción de la población (cuyo alcance no está establecido en este momento), lo que podría traducirse en una posible escasez de suministro a lo largo del año.

Entre las semanas 10 y 19, las importaciones de camarón y langostino de aguas templadas de Ecuador aumentaron un 15% en volumen frente al mismo periodo del año pasado, pero registraron una tendencia descendente entre las semanas 16 y 19. Por otro lado, los precios se mantuvieron estables, aproximadamente al mismo nivel que en 2019.

Figura 26. IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS SEMANALES DE CAMARÓN Y LANGOSTINO DE AGUAS TEMPLADAS CONGELADO DE ECUADOR – SEMANA 1 A 19

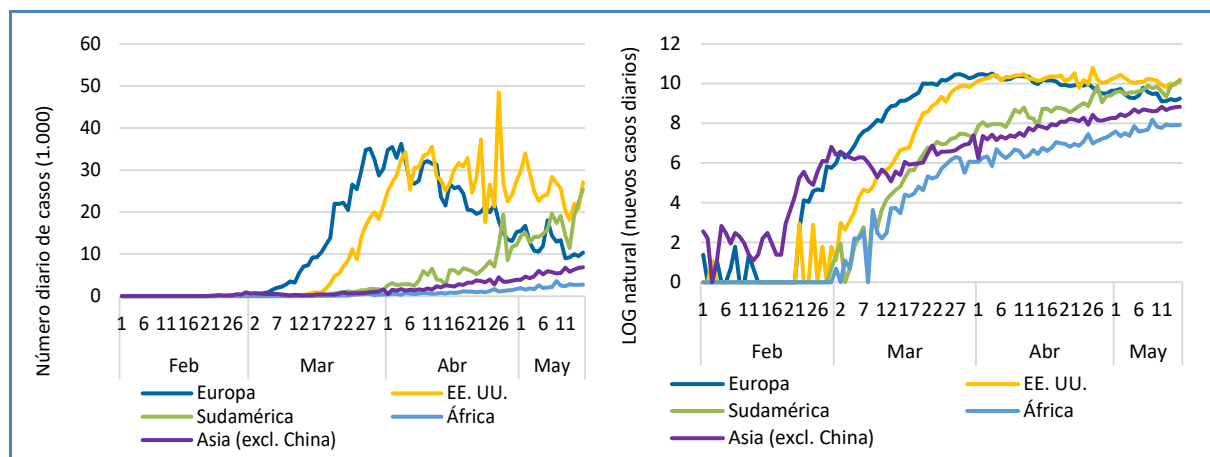


Fuente: EUMOFA.

Los países extracomunitarios de África, Asia y América del Sur también constituyen mercados importantes de exportación para ciertos Estados miembros de la UE. Los últimos datos del Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades indican que el número de casos está aumentando en dichas regiones. Si la tendencia continúa y se introducen medidas de confinamiento similares en mercados importantes de exportación, los efectos sobre las exportaciones extracomunitarias podrán continuar durante varios meses.

La gráfica de la izquierda indica el nuevos casos registrados en Europa, Estados Unidos, América del Sur, África y Asia (a excepción de China). A mediados de marzo se produjeron aumentos exponenciales de nuevos casos en Europa, y a finales de marzo/principios de abril en EE. UU. Las otras tres regiones registran cifras considerablemente más bajas en términos absolutos. Sin embargo, la gráfica de la derecha permite examinar la tasa de variación con más detalle. Mientras que la curva en EE. UU. se ha aplanado y la curva en Europa muestra una tendencia descendente desde principios de abril, las curvas en América del Sur, África y Asia (a excepción de China) seguían mostrando una tendencia ascendente a mediados de mayo.

Figura 27. CASOS DE COVID-19 POR REGIÓN, DEL 1 DE FEBRERO AL 13 DE MAYO, NÚMERO DIARIO DE CASOS EN 1.000 (IZQUIERDA) Y NÚMERO DIARIO LOG. DE CASOS (DERECHA)



Fuente: Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (18.05.2020).

El 13 de mayo, la Comisión Europea presentó una serie de directrices y recomendaciones con el objetivo de ayudar a los Estados miembros a eliminar las restricciones de viaje de forma gradual y a permitir la reapertura de empresas del sector turístico, respetando a la vez las medidas sanitarias necesarias⁸⁵. Algunos Estados miembros ya han informado sobre sus planes de apertura gradual, incluyendo, entre otros, algunos restaurantes y cafeterías con terraza. De acuerdo con los

⁸⁵ https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_20_854

informes de la industria, esto ha causado cierto nivel de optimismo en la cadena de suministro, que se refleja también en el aumento de los precios de primera venta en algunos Estados miembros (como Dinamarca y los Países Bajos).

No obstante, cuando los mercados comiencen a abrir de nuevo, es posible que los precios se mantengan bajos debido a la sobreoferta procedente de stocks congelados de la pesca, acuicultura y sectores del procesado. En cuanto a la acuicultura, es probable que la oferta de pescados grandes y marisco también sea más elevada de lo habitual, por lo que los precios de dichos productos se mantendrán relativamente bajos.

7. El comercio comunitario en 2019

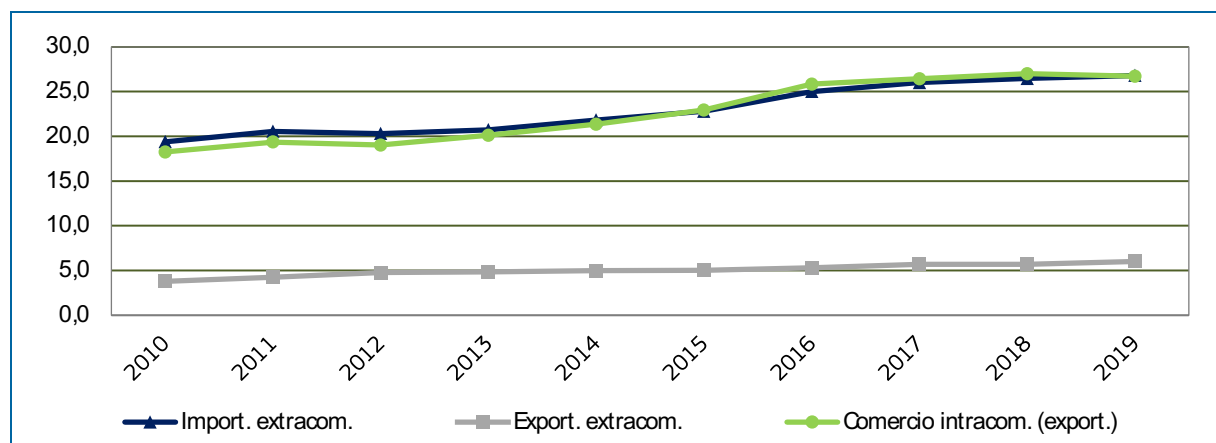
7.1 Tendencias del flujo comercial

El comercio en la pesca desempeña un papel protagonista en la UE, uno de los mercados más grandes para el consumo y la producción de la pesca y la acuicultura. La UE es el principal mercado de importación de productos de la pesca y de la acuicultura del mundo. En 2018, representó un 34% (en valor), seguido de EE. UU. (14%) y Japón (9%). Para 2030, se espera que la UE, Japón y EE. UU. representen el 32% de todas las importaciones mundiales de pescado para el consumo humano en volumen y que la UE represente el 18% de las importaciones mundiales (un incremento del 4,3% desde 2018)⁸⁶.

En la UE, la demanda de productos pesqueros supera, considerablemente, a la oferta interna, lo que hace que las importaciones sean un componente clave del comercio. A pesar de que las exportaciones de los Estados miembros de la UE son reducidas en comparación con las importaciones, consisten en una gran variedad de productos y se destinan a otros Estados miembros, además de a mercados exteriores en terceros países. El comercio, el principal indicador para medir el desarrollo del mercado, experimentó un crecimiento continuo durante la última década; sin embargo, el crecimiento se ha ralentizado en los últimos años.

En 2019, las importaciones comunitarias de terceros países (importaciones extracomunitarias) se mantuvieron estables en cuanto a volumen⁸⁷ y crecieron ligeramente (+2,5%) en cuanto a valor desde 2018, alcanzando los 6,3 millones de toneladas, con un valor de 27.200 millones de euros. Las exportaciones extracomunitarias crecieron con mayor rapidez en cuanto a valor en 2019, un 7,6% – alcanzando los 6.200 millones de euros. Al mismo tiempo, el volumen de exportación extracomunitario se mantuvo sin cambios en 2,2 millones de toneladas. El comercio intracomunitario⁸⁸ superó ligeramente las importaciones comunitarias de países extracomunitarios. Las exportaciones comunitarias en 2019 disminuyeron un 2,6% en cuanto a volumen y crecieron ligeramente en cuanto a valor (+0,3%), alcanzando los 6,4 millones de toneladas, con un valor de 27.400 millones de euros.

Figura 28. FLUJO COMERCIAL COMUNITARIO (VALOR EN MILES DE MILLONES DE EUR)



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat (actualizado el 11.05.2020).

Los valores se desinflan utilizando el deflactor del PIB (base=2015).

La balanza comercial comunitaria de productos de la pesca y de la acuicultura siguió registrando una tendencia negativa, lo que confirma la creciente dependencia de las importaciones que tiene la UE. La ratio de autosuficiencia, que mide la capacidad de los Estados miembros de satisfacer la demanda a través de su propia producción, se mantuvo en línea con la media de 10 años, en un 43%.⁸⁹ El déficit comercial de la pesca y la acuicultura alcanzó un récord de -21.000 millones de euros, aumentando un 1,1% desde 2018. Medido en términos de volumen, el déficit comercial se mantuvo estable, alcanzando -4,1 millones de toneladas.

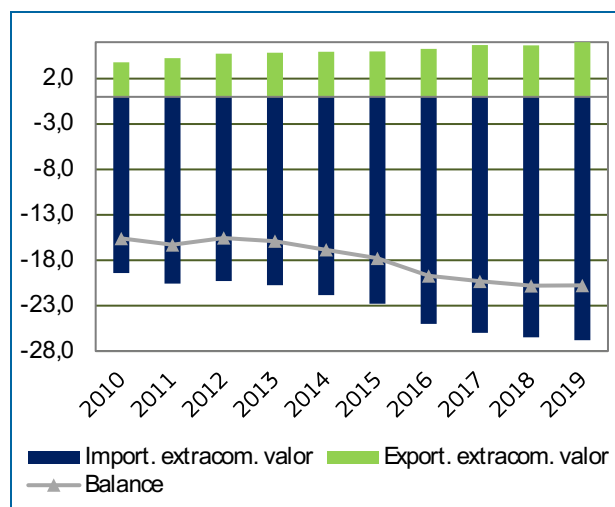
⁸⁶ FAO, El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2020, tabla 18, página 172.

⁸⁷ Equivalente en peso vivo.

⁸⁸ El análisis del comercio intracomunitario se basa únicamente en datos de exportación. Flujos comerciales intracomunitarios presentados por EUROSTAT que cubren tanto llegadas (i.e. importaciones) como las salidas (i.e. exportaciones). Debido a los diferentes principios de valoración (CIF > FOB), se debería asignar un valor ligeramente superior a las llegadas que a las salidas. Esta es una de las principales razones que explica las asimetrías entre los valores de importación y los de exportación. En general, las comparaciones bilaterales de flujos intracomunitarios entre Estados miembros han puesto de relieve discrepancias importantes y continuas. Por tanto, las comparaciones relativas a las estadísticas comerciales intracomunitarias y a los resultados asociados deben analizarse con cautela, y teniendo en cuenta, además, la existencia de dichas discrepancias.

⁸⁹ EUMOFA, el mercado de la pesca de la UE 2019.

Figura 29. **BALANZA COMERCIAL EXTRACOMUNITARIA**
(VALOR EN MILES DE MILLONES DE EUR)



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat (actualizado el 11.05.2020).
Los valores se desinflan utilizando el deflactor del PIB (base=2015).

IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: En 2019, las importaciones de terceros países crecieron en cuanto a volumen y valor frente a 2018, en un 0,3% y un 2,5%, respectivamente. En 2019, los salmónidos (6.400 millones de euros), pescados de fondo (5.100 millones de euros) y crustáceos (4.700 millones de euros) fueron los grupos de productos más importados, representando el 60% del valor total de las importaciones extracomunitarias. El aumento general del valor de las importaciones extracomunitaria se debió principalmente a los pescados de fondo (con un incremento de 544 millones de euros, +12%), los salmónidos (con un incremento de 168 millones de euros, +3%) y los productos para uso no alimentario (con un incremento de 97 millones de euros, +11%). Los cefalópodos registraron el mayor descenso en cuanto a valor (-292 millones de euros, -11%). El principal motivo de este descenso fue la pronunciada caída del precio de importación del pulpo (-22%), que representa aproximadamente el 30% del valor de las importaciones de crustáceos. Se observaron pequeños descensos en cuanto al valor para los túnidos y especies afines (-61 millones de euros, -2%) y los crustáceos (-46 millones de euros, -1%). Del volumen total de importaciones, los salmónidos registraron el mayor aumento, con un crecimiento de 44 millones de toneladas (+5%). Por el contrario, los pescados de fondo registraron el mayor descenso (-30 millones de toneladas, -2%). La UE importa productos de la pesca y de la acuicultura de aproximadamente 150 países del mundo. Sin embargo, en 2019, el 57% (15.500 millones de euros) del valor total de importación, de 27.210 millones de euros, provino de siete países – cada uno de ellos exportó más de 1.000 millones de euros a la UE.

Los principales proveedores en cuanto al valor fueron:

- Noruega (7.050 millones de euros, un incremento del 2% frente a 2018, principalmente salmón);
- China (2.150 millones de euros, +16%, principalmente abadejo de Alaska y bacalao);
- Islandia (1.400 millones de euros, +9%, principalmente bacalao);
- Ecuador (1.370 millones de euros, +4%, principalmente camarones y langostinos de aguas templadas y listado);
- Marruecos (1.330 millones de euros, +1%, principalmente pulpo);
- Vietnam (1.170 millones de euros, -1%, principalmente camarones y langostinos de aguas templadas);
- Estados Unidos (1.000 millones de euros, +3%, principalmente abadejo de Alaska).

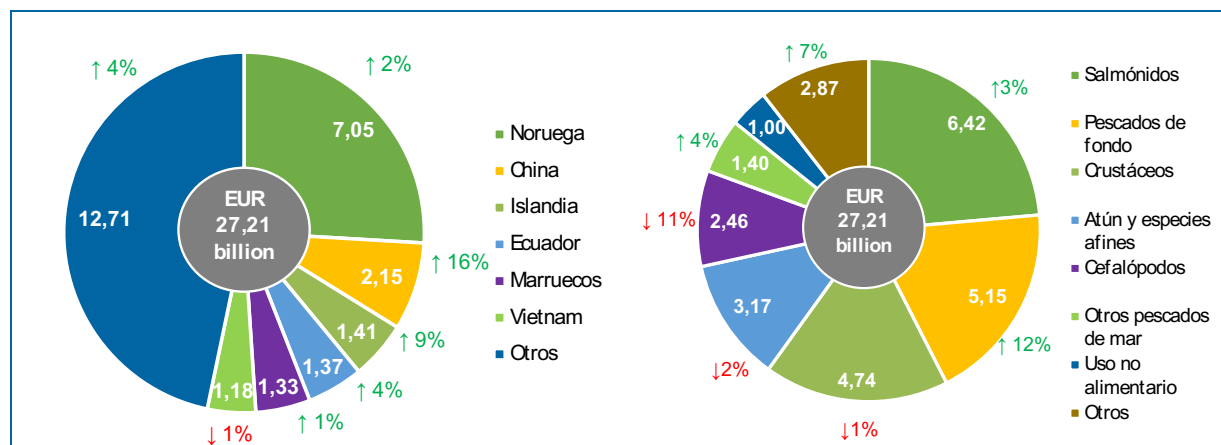
Otros países que contribuyeron de forma significativa al aumento de las importaciones comunitarias fueron:

- Islas Feroe (740 millones de euros, +30%);
- Groenlandia (639 millones de euros, +32%);
- Federación de Rusia (735 millones de euros, +7%); y
- Turquía (568 millones de euros, +7%).

Los países con mayores reducciones en importaciones comunitarias fueron:

- Chile (-41 millones de euros, -8%, principalmente salmón);
- La India (-36 millones de euros, -4%, principalmente camarones y langostinos de aguas templadas); y
- Argentina (-29 millones de euros, -4%, camarones y langostinos diversos).

Figura 30. **IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: PRINCIPALES SOCIOS Y GRUPOS DE PRODUCTOS EN 2019 (VALOR EN MILES DE MILLONES DE EUR)***



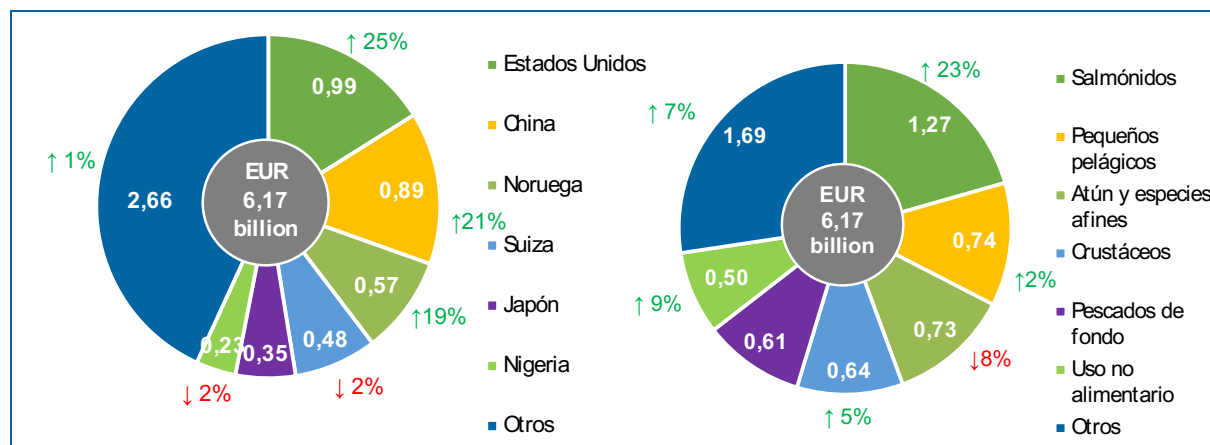
Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat (actualizado el 11.05.2020).
 *Los datos de valor son de 2019, los porcentajes indican el cambio con respecto a 2018.

EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: El aumento general en las exportaciones extracomunitarias de 2019 se debió en gran medida a las exportaciones de salmónidos (que crecieron 236 millones de euros o un 23% desde 2018), representando aproximadamente la mitad del crecimiento total del valor (+435 millones de euros). Otros grupos de productos que contribuyeron al aumento fueron los pescados de fondo (+72 millones de euros, +13%), los pescados planos (+49 millones de euros, +17%) y los productos para uso no alimentario (+40 millones de euros, +9%). El mayor descenso en las exportaciones extracomunitarias se observó en los túnidos y especies afines, que registraron una caída de 61 millones de euros, -8%. El crecimiento del valor observado se debió al aumento del valor unitario de exportación, mientras que el volumen se mantuvo relativamente sin cambios. El precio medio de exportación aumentó principalmente para los productos de uso no alimentario y los pescados de fondo, en un 8% y un 5%, respectivamente.

De los 205 países a los que se destinaron las exportaciones extracomunitarias en 2019, cuatro mercados representaron casi la mitad del valor total de exportación (47%, 2.900 millones de euros). Las exportaciones a los Estados Unidos crecieron 120 millones de euros en 2019, incluyendo el salmón, el pulpo y la trucha. Las exportaciones al segundo mercado más grande de la UE, China, crecieron 153 millones de euros en 2019, incluyendo el fletán negro, el bacalao y los camarones y langostinos de agua fría. Las exportaciones a Noruega también crecieron (+19%). En cambio, las exportaciones a Japón cayeron un 9% y, en menor medida (-2%), a Suiza y Nigeria.

En lo referente al volumen, los cinco mercados principales de exportación fueron Noruega, Nigeria, China, Egipto y Estados Unidos, que juntos representaron el 48% del volumen de exportación en 2019. Estados Unidos experimentó el mayor crecimiento de exportación, +19%. Las exportaciones a Noruega y China aumentaron un 15%. La única disminución en los mercados principales se observó en Nigeria, donde las exportaciones se redujeron en 40.600 toneladas en 2019. Las exportaciones comunitarias a Egipto crecieron un 10% frente a los niveles de 2018.

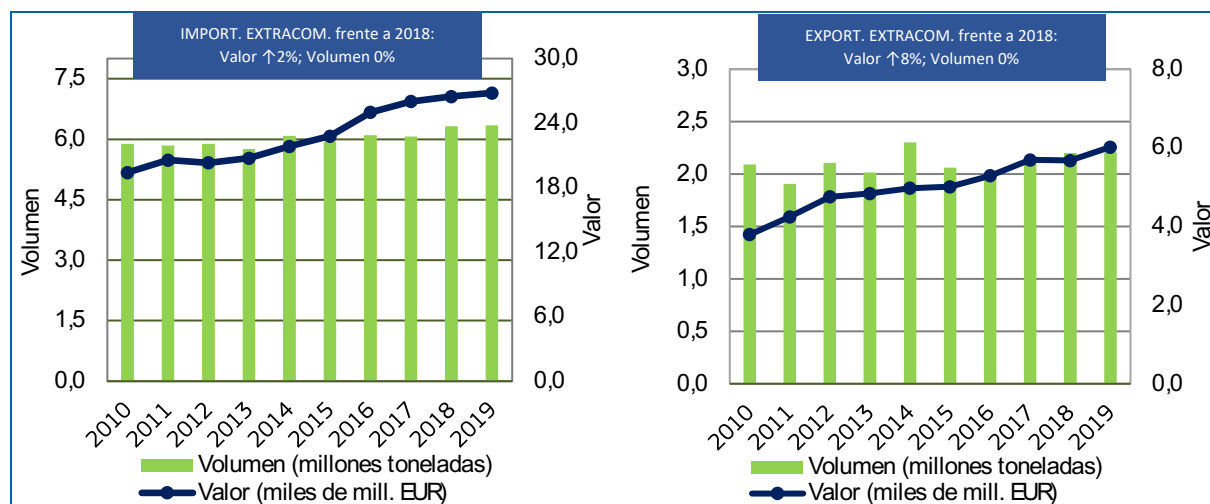
Figura 31. EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: PRINCIPALES SOCIOS Y GRUPOS DE PRODUCTOS EN 2019 (VALOR EN MILES DE MILLONES DE EUR)*



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat (actualizado el 11.05.2020).

* Los datos de valor son de 2019, los porcentajes indican el cambio con respecto a 2018

Figura 32. TENDENCIA DE LA DÉCADA DEL COMERCIO EXTRACOMUNITARIO



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat (actualizado a 11.05.2020).

Los valores se desinflan utilizando el deflactor del PIB (base=2015).

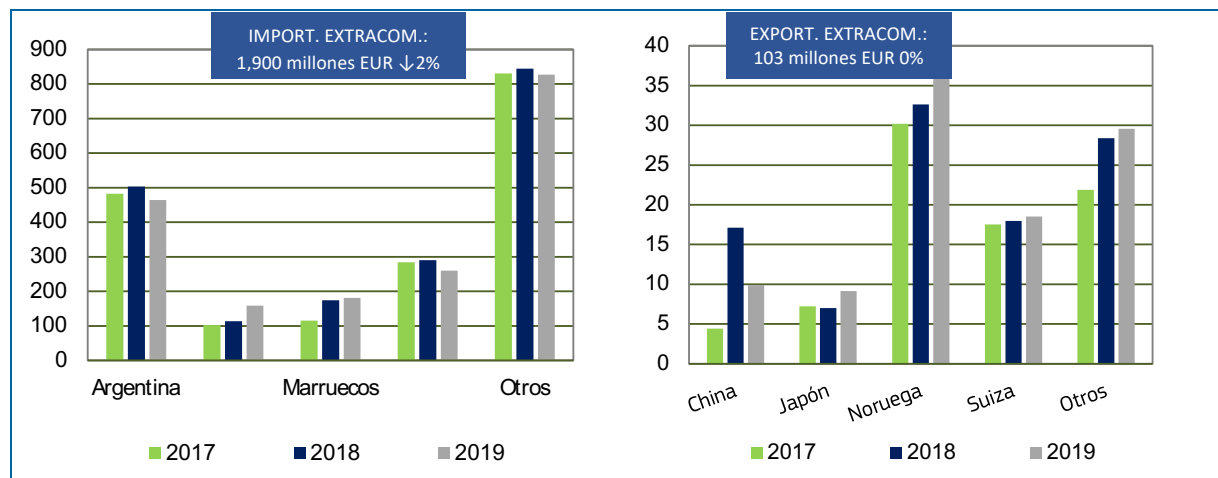
7.2 Flujos comerciales de los camarones y langostinos diversos

IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: Los camarones y langostinos diversos⁹⁰ desempeñaron un papel fundamental en el flujo comercial del grupo de productos de los crustáceos, representando el 40% y el 39% de su valor y volumen, respectivamente. En 2019, las importaciones de crustáceos alcanzaron un valor de 4.700 millones de euros y un volumen de 632.900 toneladas (-1% y -2%, respectivamente, en comparación con los niveles de 2018). En 2019, la UE importó 1.900 millones de euros y 248.400 toneladas de camarones y langostinos diversos, una reducción del 2% y 3%, respectivamente, frente a 2018. Los camarones y langostinos diversos se importaron principalmente desde Argentina y Vietnam, que juntos representaron el 38% del valor total de importación de la UE. Otros países socios incluyeron Groenlandia, la India y Marruecos. En 2019, Argentina suministró 76.000 toneladas con un valor de 464 millones de euros, un descenso del 6% y 8%, respectivamente, con respecto al año anterior. El valor unitario medio fue de 6,06 EUR/kg, representando también un ligero descenso frente al año anterior (6,21 EUR/kg). Las importaciones de Vietnam ascendieron a 30.500 toneladas con un valor de 260 millones de euros, un descenso del 7% y 11%, respectivamente, en comparación con 2018. El valor unitario fue de 8,52 EUR/kg, un descenso del 4% frente a 2018. Las importaciones de Groenlandia han seguido una tendencia ascendente desde 2017, disparándose de 102 millones de euros a 158 millones de euros en 2019. El volumen también aumentó (19.100 toneladas, +6%), a pesar del incremento significativo del valor unitario: 8,30 EUR/kg (+32% con respecto a 2018). Las importaciones de Marruecos también aumentaron desde 2018, alcanzando 17.500 toneladas y 181 millones de euros (+21% y +4%, respectivamente). De manera simultánea, el valor unitario cayó un 14%, hasta los 10,34 EUR/kg. Los camarones y langostinos diversos se importan tanto congelados como preparados. Argentina es el mayor proveedor de productos congelados, mientras que Vietnam suministra sobre todo productos preparados.

EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: En 2019, las exportaciones extracomunitarias totales de camarones y langostinos diversos estuvieron valoradas en 103 millones de euros, sin experimentar cambios con respecto a 2018. No obstante, al mismo tiempo, el volumen cayó un 6%, mientras que el valor unitario alcanzó los 10,72 EUR/kg, un aumento del 7% desde 2018. Los dos principales mercados de exportación de la UE para los camarones y langostinos diversos son Noruega y Suiza, que juntos representan el 53% del valor de las exportaciones extracomunitarias. Las exportaciones a Noruega, el mayor mercado de terceros países en cuanto a camarones y langostinos diversos, han aumentado paulatinamente en cuanto al valor durante los últimos tres años. En 2019, las exportaciones a Noruega ascendieron a 3.000 toneladas (-2%), con un valor de 36 millones de euros (+10% con respecto a 2018). El valor unitario de exportación fue de 12 EUR/kg, un 13% más que el año anterior. Las exportaciones a Suiza, el segundo mayor mercado de camarones y langostinos diversos, absorbió el 18% del valor total de las exportaciones, lo cual supuso un aumento desde 2016. El valor comercial alcanzó los 19 millones de euros, un ascenso del 3% con respecto a 2018. Esto se debió al aumento progresivo del volumen (1.400 toneladas, +5%) y a una ligera caída del precio (13,18 EUR/kg, -1%). Las exportaciones comunitarias a China sufrieron una drástica caída del 41% en cuanto al volumen y de un 42% en cuanto al valor, hasta las 937 toneladas y los 9,9 millones de euros. Esta caída fue contraria al crecimiento entre 2017 y 2018, cuando las exportaciones aumentaron casi tres veces en volumen y en valor. Con respecto a los niveles de 2018, año en el que se registraron 733 toneladas con un valor de 6,9 millones de euros, el comercio aumentó a 934 toneladas con un valor de 9,1 millones de euros (+28% y +31%, respectivamente). Los camarones y langostinos diversos congelados se exportan sobre todo a China, mientras que los camarones y langostinos preparados se exportan principalmente a Noruega.

⁹⁰ Código NC-8: 13061799; 03063690; 03069590; 16052110; 16052190; 16052900.

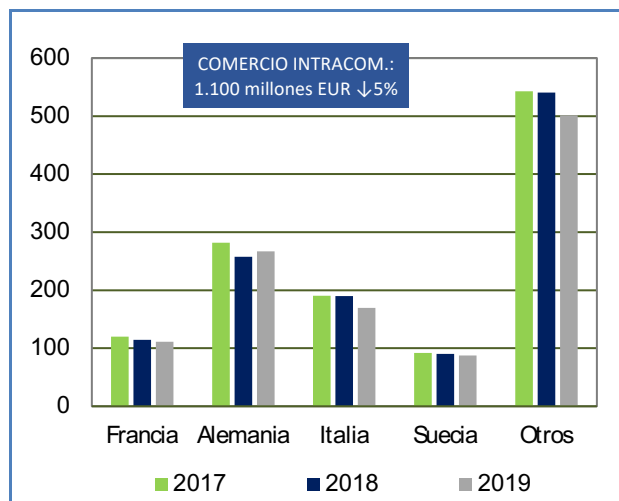
Figura 33. CAMARONES Y LANGOSTINOS DIVERSOS: IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (VALOR EN MILLONES DE EUR)



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

COMERCIO INTRACOMUNITARIO: El comercio de camarones y langostinos diversos entre los Estados miembros de la UE ha descendido desde 2018. En 2019, las exportaciones intracomunitarias de camarones y langostinos diversos alcanzaron las 120.800 toneladas, con un valor de 1.100 millones de euros y un descenso del 5% tanto en volumen como en valor. El valor unitario medio fue de 9,41 EUR/kg en 2019, por lo que se mantuvo relativamente sin cambios desde 2018 (9,39 EUR/kg). Los Estados miembros con mayores exportaciones intracomunitarias fueron Francia, Alemania e Italia, que juntos representaron el 48% del valor comercial total para 2019. En 2019, las exportaciones de Alemania, que tiene la mayor cuota de mercado, crecieron con respecto al año anterior, alcanzando las 24.800 toneladas (+7%), valoradas en 267 millones de euros (+4%). Esta tendencia fue opuesta a la observada en 2017 y 2018. Cada año desde 2016, tanto Italia como Francia (el segundo y tercer mercado más grande, respectivamente) experimentaron una caída continua de las exportaciones. Las exportaciones de Italia fueron de 19.000 toneladas y 169 millones de euros (-16% y -11%, respectivamente, en comparación con 2018) y en Francia fueron de 13.100 toneladas y 111 millones de euros (-2% y -3%, respectivamente). El valor unitario medio en ambos países es similar: 8,94 EUR/kg (+7%) en Italia y 8,45 EUR/kg (-1%) en Francia. Las exportaciones suecas de camarones y langostinos diversos han caído de forma gradual desde 2016. En 2019, con únicamente 7.900 toneladas, Suecia superó al Reino Unido en cuanto a valor, alcanzando los 88 millones de euros, relacionados con el aumento del valor unitario de exportación. Los precios en Suecia y Alemania son parecidos (11,00 EUR/kg y 10,74 EUR/kg, respectivamente).

Figura 34. CAMARONES Y LANGOSTINOS DIVERSOS: COMERCIO INTRACOMUNITARIO POR PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES (valor en millones de EUR)



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

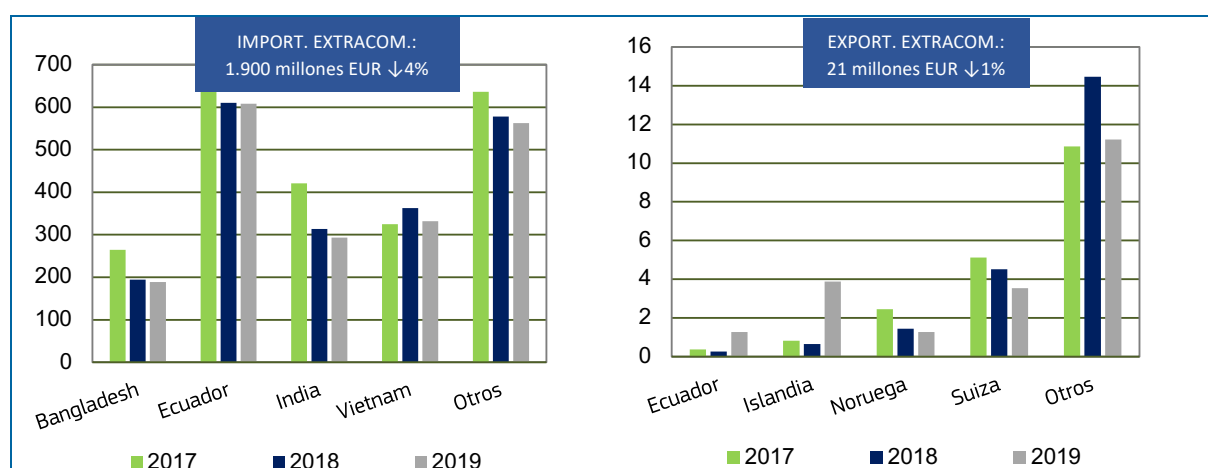
7.3 Flujos comerciales de los camarones y langostinos de aguas templadas

IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: En 2019, los camarones y langostinos de aguas templadas⁹¹ dominaron el flujo comercial del grupo de productos de los crustáceos, representando el 42% de su valor y el 45% de su volumen. Todos los camarones y langostinos de aguas templadas entran congelados en la UE. Las importaciones extracomunitarias de camarones y langostinos diversos cayeron ligeramente entre 2018 y 2019, hasta las 284.300 toneladas, con un valor de 1.900 millones de euros. En líneas generales, esto representa un descenso del 1% en volumen y del 4% en valor, en comparación con 2018. El valor unitario medio cayó un 3% (6,98 EUR/kg), incrementando así el descenso del valor de importación. Ecuador y Vietnam son los principales proveedores extracomunitarios de camarones y langostinos de aguas templadas, representando juntos el 48% del valor total de importación. Otros proveedores de camarones y langostinos de aguas templadas son la India y Bangladesh. En 2019, las importaciones de Ecuador fueron ligeramente superiores en cuanto al volumen (+1% con respecto a 2018), pero se mantuvieron sin cambios en cuanto al valor (608 millones de euros). Desde 2017, el valor unitario ha seguido cayendo, alcanzando los 5,90 EUR/kg (-13% frente a 2017 y -1% frente a 2018). La caída de la oferta de Vietnam (tras el aumento en 2018 y 2017) tuvo como resultado que se registrasen niveles más bajos en 2019 (38.800 toneladas y 332 millones de euros –un descenso del 8%–). Las importaciones de la India, que suministraron aproximadamente el 15% del valor total de camarones y langostinos de aguas templadas, siguieron cayendo, tanto en volumen (39.600 toneladas, -5%) como en valor (293 millones de euros, -7%) con respecto a 2018.

Las importaciones de Bangladesh aumentaron un 2% en volumen (21.200 toneladas), mientras que el valor cayó a los 189 millones de euros (-3% frente a 2018). Mientras tanto, el valor unitario de Bangladesh cayó en picado, de 10,78 EUR/kg en 2017 a 8,90 EUR/kg en 2019.

EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: Las exportaciones de camarones y langostinos de aguas templadas a mercados de terceros países han aumentado en cuanto a volumen desde 2017, pero experimentaron un descenso en cuanto a valor frente a 2018. En 2019, las exportaciones ascendieron a las 3.500 toneladas (+40% con respecto a 2018), con un valor de 21 millones de euros, representando un ligero descenso en cuanto al valor (-1%). Los valores unitarios medios descendieron, de 9,37 EUR/kg en 2017 a 6,06 EUR/kg en 2019. Los principales mercados de exportaciones extracomunitarias de camarones y langostinos de aguas templadas incluyen Islandia (18% del valor total), Suiza (17%), Ecuador y Noruega (8% cada uno). Las exportaciones a Islandia fluctuaron y tras una caída en 2018, frente a 2017, aumentaron de forma exponencial en 2019, alcanzando las 1.300 toneladas (frente a 86 toneladas en 2018). La pronunciada caída del valor unitario (2,96 EUR/kg, -61%) no compensó el valor de crecimiento (3,9 millones de euros, +493%). En cambio, las exportaciones a Suiza disminuyeron desde 2017, cayendo a las 340 toneladas (-19%) y los 3,5 millones de euros (-22%). El valor unitario medio de dichas exportaciones (10,42 EUR/kg) descendió un 3% y un 7%, con relación a 2018 y 2017, respectivamente. Tras un descenso en 2018 frente a 2017, las exportaciones a Ecuador alcanzaron las 235 toneladas en 2019 (frente a las 30 toneladas en 2018), con un valor de 2,3 millones de euros (+370%). El valor unitario cayó drásticamente hasta los 5,43 EUR/kg (-41%). Con 130 toneladas, las exportaciones a Noruega se redujeron en un 19% con respecto a 2018. El aumento del precio a 9,93 EUR/kg (+8%) no compensó el descenso del valor (-12%).

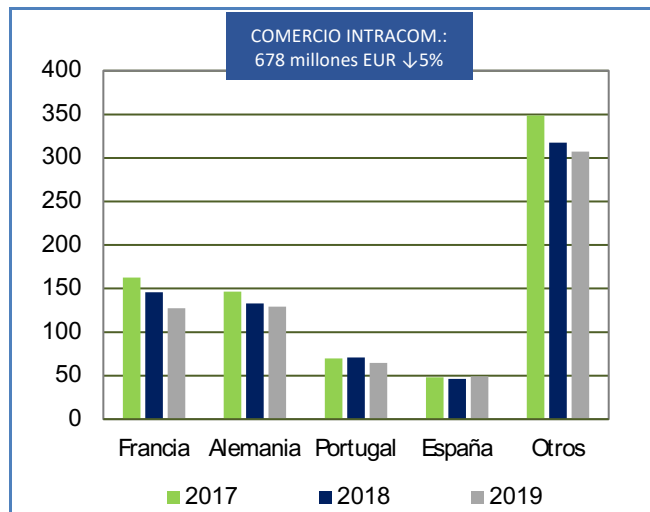
Figura 35. **CAMARONES Y LANGOSTINOS DE AGUAS TEMPLADAS: IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (VALOR EN MILLONES DE EUR)**



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

⁹¹ Código NC-8: 03061792.

Figura 36. **CAMARONES Y LANGOSTINOS DE AGUAS TEMPLADAS: COMERCIO INTRACOMUNITARIO POR PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES (valor en millones de EUR)**



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

COMERCIO INTRACOMUNITARIO: En 2019, las exportaciones de camarones y langostinos de aguas templadas entre los Estados miembros de la UE alcanzaron las 85.100 toneladas, con un valor de 678 millones de euros. Esto representó un aumento del 5% del volumen y una reducción del 5% del valor de las exportaciones de camarones y langostinos de aguas templadas, en comparación con 2018. Los Estados miembros principales en cuanto a las exportaciones intracomunitarias de camarones y langostinos de agua dulce son Francia y Alemania y ambos representaron un 19% del valor total de las exportaciones comunitarias en 2019. Las exportaciones intracomunitarias alemanas aumentaron en cuanto al volumen (16.400 toneladas, +13%) y disminuyeron en cuanto al valor (129 millones de euros, -3%); este descenso se debió a una pronunciada caída del valor unitario (7,88 EUR/kg o -14%). Francia siguió una tendencia similar: el volumen alcanzó las 16.700 toneladas (+4%), pero el valor cayó a los 127 millones de euros (-13%). El valor unitario también cayó a 7,62 EUR/kg (-16%). Portugal y España representan el 10% y el 7% del valor total de las exportaciones intracomunitarias, respectivamente. Portugal experimentó descensos tanto en volumen (8.300 toneladas, -4%) como en valor (65 millones de euros, -9%) de camarones y langostinos de aguas templadas. Sin embargo, el valor unitario (7,78 EUR/kg) cayó un 5% con respecto a 2018. Las exportaciones de España fueron superiores en volumen (6.000 toneladas, +17%) y en valor (49 millones de euros, +6%), y, de manera simultánea los precios cayeron un 9% (8,13 EUR/kg) con respecto a 2018.

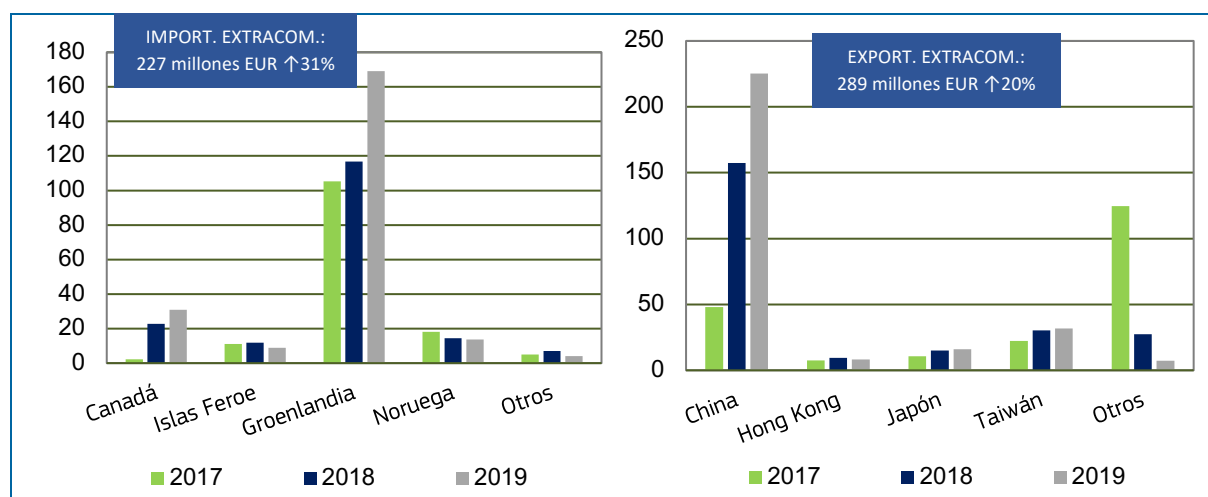
7.4 Flujos comerciales del fletán negro

IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: El fletán negro es la especie más comercializada dentro del grupo de productos de los pescados planos, representando un 49% del valor total de las importaciones extracomunitarias de pescados planos. En 2019, las importaciones extracomunitarias de fletán negro (44.300 toneladas, con un valor de 227 millones de euros) fueron un 10% superiores en cuanto a volumen y un 31% superiores en cuanto a valor que los niveles de 2018. El precio unitario medio de 5,11 EUR/kg en 2019 también fue un 20% mayor que el del año anterior. El fletán negro se importa principalmente congelado.

Groenlandia es, con diferencia, el mayor proveedor para el mercado de la UE, representando el 76% del volumen total y el 75% del valor total de las importaciones de fletán negro en 2019. Los envíos desde Groenlandia han aumentado de forma continua desde 2017. En 2019, ascendieron a 33.700 toneladas y 169 millones de euros, un incremento del 14% y el 45%, respectivamente, frente a 2018. A 5,01 EUR/kg, el valor unitario de importación también aumentó considerablemente (+28%). Los siguientes tres mayores proveedores son Canadá, Noruega y las Islas Feroe, con unas cuotas de mercado del 14%, 6% y 4%, respectivamente. Desde 2018 y a lo largo de 2019, las importaciones de Canadá aumentaron de forma exponencial (+35% en volumen y +36% en valor), a un precio de 5,44 EUR/kg, que fue ligeramente superior (+1%) al año anterior. Las importaciones de Noruega han seguido descendiendo desde 2017, alcanzando las 2.400 toneladas (-8%) con un valor de 14 millones de euros (-4%). Aproximadamente la cuarta parte del fletán negro de Noruega se importa fresco. El suministro de las Islas Feroe también se ha reducido, cayendo a las 1.700 toneladas y a los 8,9 millones de euros (-21% y -25%, respectivamente, frente a 2018). Aproximadamente el 40% del fletán negro que proviene de las Islas Feroe se suministra fresco.

EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: En 2019, las exportaciones de fletán negro a mercados fuera de la UE alcanzaron las 53.000 toneladas, lo cual representó un aumento del 16% frente a 2018, con un valor de 289 millones de euros (+20%) y un valor unitario medio de 5,45 EUR/kg. China es, con diferencia, el mayor mercado de exportación, absorbiendo aproximadamente el 80% (tanto en volumen como en valor) del fletán negro exportado a terceros países. Después de China, los mayores mercados incluyen Hong Kong, Japón y Taiwán, que juntos representaron el 20% del valor total de las exportaciones extracomunitarias de fletán negro. Las exportaciones a China han aumentado de manera significativa en los últimos años. En 2018-2019, el volumen y el valor crecieron un 37% y un 43%, respectivamente, alcanzando las 43.000 toneladas, con un valor de 225 millones de euros, a un valor unitario medio de exportación de 5,25 EUR/kg (+4% con respecto a 2018). Las exportaciones a Taiwán, el segundo mercado más importante, descendieron ligeramente en volumen (-1%) y crecieron un 5% en valor, debido al aumento del valor unitario de exportación (6,41 EUR/kg, +6%). El mercado japonés ha experimentado un crecimiento continuo desde 2017, alcanzando las 2.600 toneladas y los 16 millones de euros (+2% y +6%, respectivamente, con respecto a 2018). En cambio, Hong Kong experimentó un descenso del 19% en volumen y del 11% en valor, así como un aumento del 10% del valor unitario de exportación (6,65 EUR/kg), el mayor de los cuatro mercados.

Figura 37. FLETÁN NEGRO: IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (VALOR EN MILLONES DE EUR)

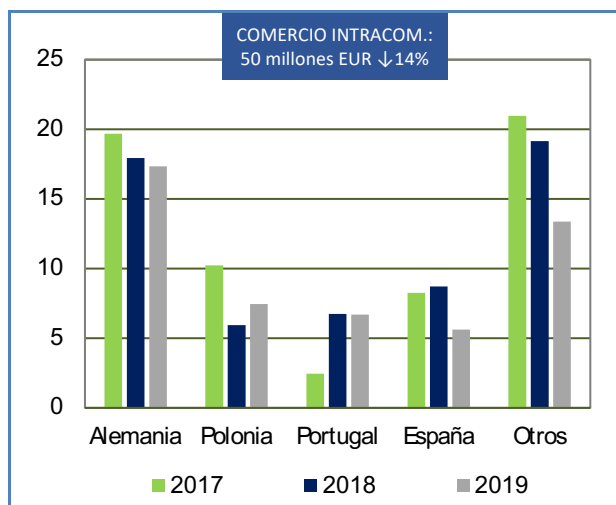


Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

COMERCIO INTRACOMUNITARIO: El comercio de fletán negro entre los Estados miembros de la UE ha disminuido en los últimos años. En 2019, las exportaciones intracomunitarias alcanzaron las 7.900 toneladas, con un valor de 50 millones de euros, lo que supuso un descenso del 18% y del 14%, respectivamente, en comparación con 2018. El valor unitario medio aumentó un 5%, hasta los 6,45 EUR/kg en 2019. Alemania es el principal Estado miembro en cuanto a las exportaciones intracomunitarias de fletán negro, con una representación del 34% del valor total en 2019. Otros exportadores importantes son Polonia, Portugal y España, que juntos representan una cuota del 39%. Con un valor unitario de 7,33 EUR/kg, las exportaciones de Alemania ascendieron a las 2.400 toneladas, con un valor de 17 millones de euros, lo que supuso un descenso del volumen del 7% y un descenso del valor del 3% con respecto a 2018. Polonia, el segundo mayor mercado, experimentó un crecimiento significativo (1.300 toneladas, +15% y 7 millones de euros, +25%), que se correspondió con un valor unitario medio de 5,88 EUR/kg (+9%). Tanto Portugal como España registraron descensos en las exportaciones, sobre todo España.

Las exportaciones de Portugal cayeron hasta las 1.300 toneladas y los 7 millones de euros (ambos -1%), con un valor unitario medio de 5,09 EUR/kg (sin cambios con respecto al año anterior). Las exportaciones de España disminuyeron un 35% en volumen y un 36% en valor (911 toneladas, 6 millones de euros). Sin embargo, el valor unitario medio, de 6,16 EUR/kg, cayó ligeramente en comparación con 2018 (-1%).

Figura 38. **FLETÁN NEGRO: COMERCIO INTRACOMUNITARIO POR PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES (valor en millones de EUR)**



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

7.5 Flujos comerciales del lenguado

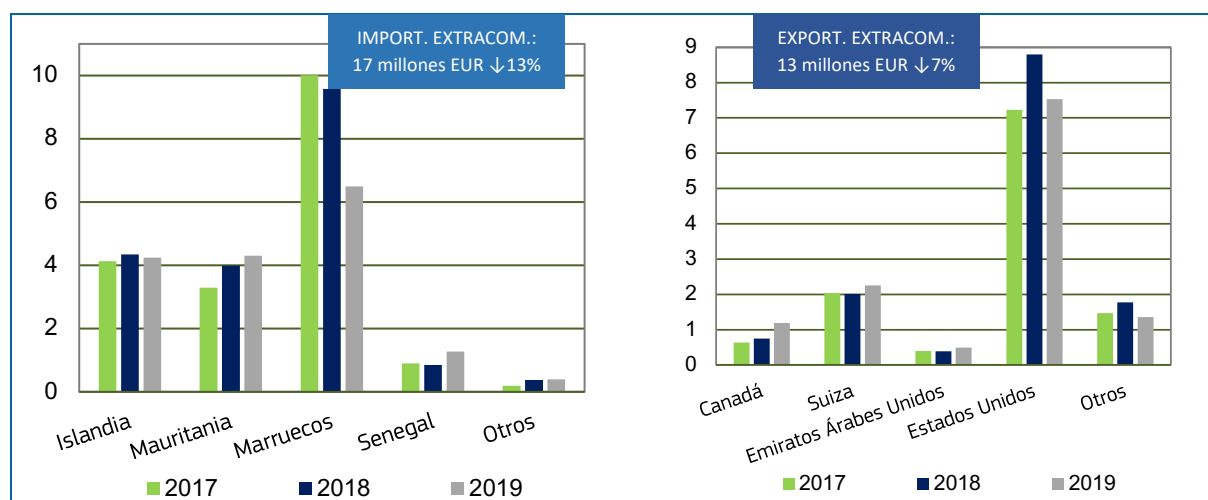
IMPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: El lenguado (*Solea* spp.) se importa principalmente de países donde los buques pesqueros con bandera de los Estados miembros desembarcan sus capturas comunes. En 2019, las importaciones comunitarias del lenguado disminuyeron un 10% en volumen (2.900 toneladas) y un 13% en valor (17 millones de euros) frente a 2018, registrando la tendencia opuesta que se observó de 2017 a 2018. El valor unitario medio en 2019 fue de 5,69 EUR/kg (-3% con respecto a 2018). El lenguado se suele importar congelado. Los principales proveedores son Mauritania, Marruecos y Senegal, que representaron el 73% del valor total de importaciones comunitarias en 2019.

Las importaciones comunitarias de Marruecos, el principal mercado, se han reducido de forma constante desde 2017. En 2019, las importaciones ascendieron a 1.300 toneladas (-26%), con un valor de 6 millones de euros (-32%, con respecto a 2018). Al mismo tiempo, el valor unitario de 5,01 EUR/kg cayó un 8%. Aproximadamente un 13% del lenguado importado de Marruecos (en volumen) es fresco. Las importaciones comunitarias de Mauritania (el segundo mayor mercado) crecieron de forma constante entre 2017-2019, alcanzando las 736 toneladas, un aumento del 5%, con un valor total de 4 millones de euros (+8%). El valor unitario de 5,85 EUR/kg creció un 3% frente a 2018. Aproximadamente el 49% del lenguado que se importa de Mauritania es fresco. El aumento exponencial del valor unitario, de 12,16 EUR/kg (+23%), de las importaciones del lenguado de Islandia causó descensos del volumen (349 toneladas, -21%) y del valor (4,2 millones de euros, -2%). Esta tendencia ha continuado desde 2017-2018. El lenguado se importa fresco desde Islandia. Por el contrario, las importaciones de Senegal han crecido, alcanzando las 408 toneladas (+46%) y los 1,3 millones de euros (+50%), con un valor unitario de importación de 3,14 EUR/kg (+3% con respecto a 2018). La mayoría del lenguado se importa congelado.

EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS: Las exportaciones extracomunitarias del lenguado son tanto frescas como congeladas. El total de las exportaciones extracomunitarias de lenguado descendió de 2018 a 2019, cayendo de 893 toneladas a 712 toneladas y de 14 millones de euros a 13 millones de euros. No obstante, al mismo tiempo, el valor unitario medio de exportación aumentó de 15,37 EUR/kg (2018) a 18,02 EUR/kg (2019). Las exportaciones comunitarias a los Estados Unidos, el mercado más importante, descendieron frente a 2018 tanto en volumen (423 toneladas, -29%) como en valor (8 millones de euros, -14%), invirtiendo la tendencia observada entre 2017 y 2018.

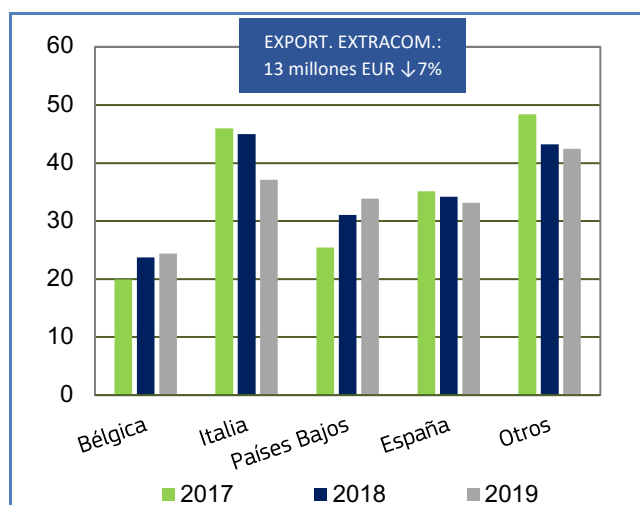
La mayoría del lenguado (88%) que se exporta al mercado estadounidense es congelado. A 17,81 EUR/kg, el valor unitario aumentó un 20% frente a 2018. En cambio, las exportaciones a Suiza, el segundo mercado más importante, aumentaron un 5% en volumen (120 toneladas) y un 12% en valor (2 millones de euros), mientras que de 2017 a 2018, las exportaciones se redujeron ligeramente. El valor unitario de exportación aumentó un 7% con respecto a 2018, hasta los 18,84 EUR/kg. Aproximadamente un 89% del lenguado que se exporta a Suiza es fresco. El suministro a Canadá aumentó de forma constante entre 2017-2019, alcanzando las 67 toneladas (+37%) con un valor de 1 millón de euros (+58%), en comparación con 2018. Al mismo tiempo, el valor unitario creció hasta los 17,72 EUR/kg (+15%). El lenguado se exporta congelado a Canadá. Los Emiratos Árabes Unidos (EAU) mostraron tendencias mixtas entre 2017-2019: las exportaciones aumentaron entre 2018 y 2019 hasta las 23 toneladas (+10%), con un valor de 0,5 millones de euros (+26%), pero cayeron ligeramente entre 2017-2018. La mayoría del lenguado (86%) que se exporta a los EAU es fresco. El valor unitario (21,14 EUR/kg) aumentó un 14% frente a 2018.

Figura 39. LENGUADO: IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS (VALOR EN MILLONES DE EUR)



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

Figura 40. **LENGUADO: COMERCIO INTRACOMUNITARIO POR PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES (valor en millones den EUR)**



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat. (actualizado el 11.05.2020).

COMERCIO INTRACOMUNITARIO: El lenguado se comercia entre los Estados miembros fresco o congelado. En 2019, las exportaciones intracomunitarias de lenguado ascendieron a las 13.800 toneladas (-7%), con un valor de 171 millones de euros (-3%), a un valor unitario medio de 12,34 EUR/kg (+4% con respecto a 2018). En 2019, los principales Estados miembros que exportaron lenguado fueron Bélgica, Italia, los Países Bajos y España, que juntos representaron el 75% del valor total de exportación Italia (con una representación del 20%) registró descensos en el comercio desde 2017. En 2019, sus exportaciones alcanzaron las 3.200 toneladas (-24%), con un valor de 37 millones de euros (-17%, frente a 2018). Al mismo tiempo, el valor unitario del lenguado (11,58 EUR/kg) aumentó un 8%. El lenguado que se exportó a Italia fue principalmente fresco (62% en volumen). Los Países Bajos y España representan prácticamente la misma proporción del comercio intracomunitario total (20% y 19%, respectivamente) y mientras que las exportaciones de los Países Bajos crecieron entre 2018 y 2019, España registró la tendencia opuesta.

En 2019, las exportaciones de lenguado de los Países Bajos cayeron un 5% en volumen (2.800 toneladas) y aumentaron un 9% en valor (34 millones de euros), mientras que, al mismo tiempo, el valor unitario aumentó un 15% (12,07 EUR/kg). La mayoría del lenguado exportado por los Países Bajos es fresco. Las exportaciones españolas siguieron descendiendo de forma gradual. Tanto el volumen como el valor disminuyeron de 2018 a 2019, continuando la tendencia observada entre 2017 y 2018. El volumen alcanzó las 2.900 toneladas (-1%) y un valor de 33 millones de euros (-3%). El precio (11,38 EUR/kg) también disminuyó (-2%). La mayoría del lenguado que exportó España fue fresco (71%). Bélgica registró un crecimiento constante, con 1.700 toneladas de lenguado fresco (-1%) valoradas en 24 millones de euros, (+3%), con un valor unitario de 14,45 EUR/kg (+4%).

8. El bacalao del Atlántico en la UE

8.1 Introducción

El bacalao del Atlántico (*Gadus morhua*) es una especie bentopelágica que habita en el agua que se encuentra justo por encima del fondo marino. Se alimenta de zooplancton, peces y bentos, puede vivir hasta un máximo de 25 años y los adultos tienen una longitud media de 1 m. Normalmente, pesa entre 5 y 12 kg, pero el mayor peso registrado es de 96 kg⁹². La especie suele alcanzar la madurez sexual entre los dos y los cuatro años, pero algunos ejemplares tardan más tiempo en madurar (algunos no lo hacen hasta los seis años). Además, el bacalao de la zona norte del mar del Norte suele tardar más tiempo en madurar que el de la zona sur del mar del Norte⁹³. El desove se produce durante el invierno y al inicio de la primavera, cuando los peces se juntan, formando grandes bancos.



Source: Eurofish

La distribución geográfica del bacalao del Atlántico es muy amplia, desde el mar de Barents y la isla del Oso al este, hasta el mar del Norte, el mar Báltico y en torno a Islandia y Groenlandia hasta alcanzar la costa norteamericana. En el océano Atlántico norte, el bacalao suele habitar a profundidades de hasta 600 m en alta mar, además de en caladeros cercanos a la costa y los fiordos. Se adapta a un amplio abanico de temperaturas y salinidades, desde agua prácticamente dulce hasta agua salada de los océanos⁹⁴. El bacalao del Atlántico del Atlántico nororiental se divide en 14 poblaciones individuales que se mantienen muy separadas las unas de las otras. Las principales poblaciones situadas en aguas europeas son las del mar del Norte, Skagerrak, el Báltico occidental, el Báltico oriental, el mar Céltico el mar de Irlanda y el oeste de Escocia⁹⁵. El bacalao del Ártico nororiental es, con diferencia, el stock más grande de bacalao del Atlántico del mundo y se conoce por sus largas migraciones desde el mar de Barents hasta la costa de Noruega para desovar durante el invierno.

El bacalao del Atlántico es una de las especies comerciales más importantes y se lleva explotando desde que la pesca comenzó en aguas europeas. Hoy, los principales caladeros se encuentran en el Océano Atlántico nororiental, en el mar de Barents, aguas islandesas y el mar del Norte. Hasta principios de los años noventa, hubo bastantes pesquerías comerciales en el Atlántico nororiental, pero la población de aguas canadienses se desplomó debido a la elevada sobrepesca².

Aunque el bacalao se puede capturar con diferentes aparejos, entre los que se incluyen el palangre y las nasas, las capturas comerciales proceden casi en su totalidad de pesquerías mixtas de arrastre, en las que se capturan junto a otras especies demersales como el eglefino y el plegonero⁴.

⁹² <https://www.fishbase.de/summary/gadus-morhua.html>

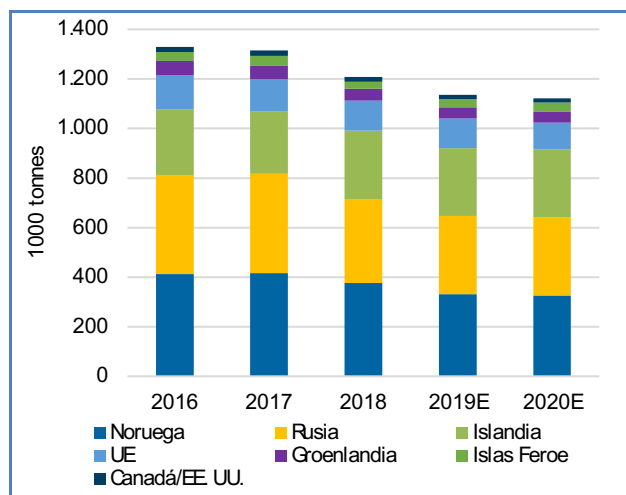
⁹³ <http://ices.dk/about-ICES/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-cod.pdf>

⁹⁴ Cohen, D.M., T. Inada, T. Iwamoto y N. Scialabba, 1990. Catálogo de especies de FAO. Vol. 10. Pescados gadiformes del mundo (Orden Gadiformes). Un catálogo modificado e ilustrado de bacalaos, merluzas, granaderos y otras especies gadiformes conocidas hasta la fecha. FAO Fish. Synop. 125(10). Roma: FAO. 442 p.

⁹⁵ https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/cod_en

8.2 Capturas mundiales

Figura 41. **CAPTURAS MUNDIALES DE BACALAO POR NACIÓN PESQUERA**



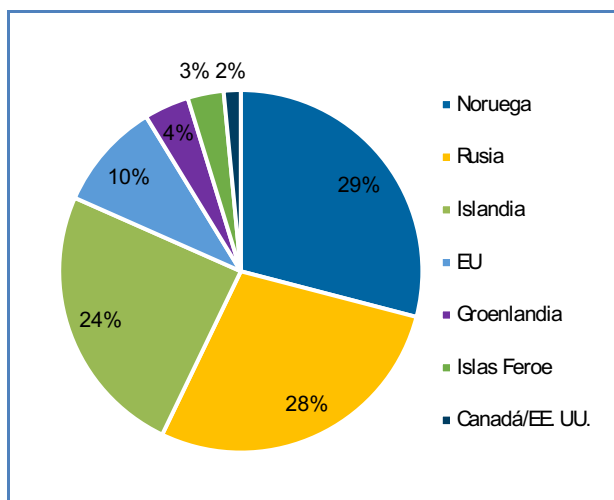
Fuente: FAO / Foro sobre pescados de fondo / Kontali.

Los países con mayores capturas de bacalao del Atlántico son Noruega, Rusia e Islandia, que representan el 29%, 28% y 24% del total, respectivamente (según los cálculos para 2020)⁹⁷. Las capturas de bacalao de Noruega y Rusia se producen en el mar de Barents, centrándose en el gran stock de bacalao del Atlántico nororiental. La pesquería islandesa comercial de bacalao se encuentra principalmente en la zona exclusiva de pesca de Islandia, en la que gestionan y cosechan su propio stock de bacalao a lo largo del país.

Desde 2016, las capturas mundiales de bacalao del Atlántico han descendido cada año, pasando de 1,33 millones de toneladas en 2016 a unas capturas previstas de 1,12 millones de toneladas en 2020⁹⁶. La caída de los volúmenes de captura se debe a la reducción de las cuotas en la pesquería comercial de bacalao del Atlántico más importante, que se encuentra en el mar de Barents.

En la UE, las cuotas se han reducido drásticamente en los últimos años. Desde 2015, las cuotas de bacalao del Atlántico disponibles para las pesquerías comunitarias se han reducido a más de la mitad. La cuota de 2020 se establece en aproximadamente 80.000 toneladas, un descenso del 34% frente a 2019. La mayor parte del descenso de los volúmenes de las cuotas comunitarias se debe a importantes limitaciones de las pesquerías del mar Báltico (-83%) y Skagerrak/Kattegat (-47%).

Figura 42. **CAPTURAS MUNDIALES ESTIMADAS DE BACALAO DEL ATLÁNTICO POR PAÍS DE CAPTURA EN 2020**



Fuente: Foro sobre pescados de fondo / Kontali.

⁹⁶ FAO (2016) / Foro sobre pescados de fondo / Kontali (cálculos de 2019 y 2020).

⁹⁷ Foro sobre pescados de fondo / Kontali.

8.3 Capturas comunitarias de bacalao

Se calcula que la UE será responsable de aproximadamente un 10% de las capturas mundiales de bacalao en 2020. La pesca comercial comunitaria de bacalao del Atlántico se produce, principalmente, en aguas europeas del mar del Norte, mar Báltico y mar de Barents.

En 2018, el bacalao desembarcado en la UE alcanzó las 68.000 toneladas, con un valor de 216 millones de euros. Fue la décima especie en valor de todas las especies desembarcadas en la UE y representa el 2% del valor total de los desembarques comunitarios. La mayoría de los desembarques fueron realizados por los países con mayores cuotas, Dinamarca y el Reino Unido, así como por Alemania, Polonia y Francia. En total, los volúmenes descendieron un 16% en valor y un 1% en volumen frente a 2017⁹⁸.

Al contrario que el resto de los países comunitarios con pesquerías de bacalao importantes, el Reino Unido y Alemania registraron una tendencia ascendente de capturas durante los últimos dos años. Los desembarques del Reino Unido aumentaron un 6% en volumen y un 28% en valor de 2017 a 2018. Durante los últimos años, países de la UE en los que la pesca de bacalao ocupa un lugar importante, como Dinamarca, España y Polonia registraron una tendencia negativa en lo que concierne a los volúmenes desembarcados, principalmente debido a la reducción de TAC y cuotas para Estados miembros de la UE. Los desembarques totales de bacalao en la UE se han reducido por cuarto año consecutivo, con desembarques en 2018 un 35% inferiores a los de 2015.

Tabla 24. **DESEMBARQUES DE BACALAO DEL ATLÁNTICO EN LA UE POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)**

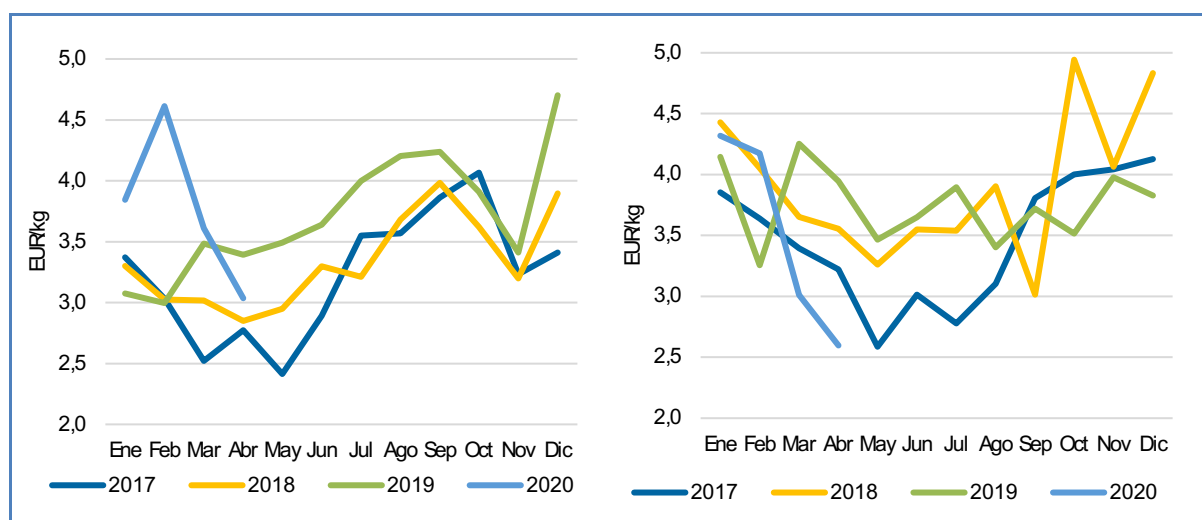
| Estado miembro | 2014 | | 2015 | | 2016 | | 2017 | | 2018 | |
|----------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Reino Unido | 13 | 35 | 14 | 44 | 17 | 49 | 18 | 57 | 21 | 65 |
| Dinamarca | 21 | 51 | 23 | 56 | 20 | 56 | 16 | 53 | 15 | 49 |
| Alemania | 10 | 21 | 8 | 22 | 5 | 15 | 1 | 4 | 7 | 36 |
| Francia | 7 | 19 | 6 | 21 | 8 | 28 | 8 | 35 | 5 | 21 |
| España | 19 | 56 | 20 | 60 | 15 | 44 | 15 | 40 | 4 | 14 |
| Polonia | 14 | 18 | 17 | 18 | 13 | 16 | 11 | 14 | 9 | 12 |
| Otros | 16 | 19 | 17 | 22 | 14 | 18 | 12 | 15 | 7 | 19 |
| Total | 98 | 219 | 104 | 244 | 92 | 226 | 81 | 219 | 68 | 216 |

Fuente: Eurostat.

En 2019, los precios de primera venta de bacalao del Atlántico fresco fueron los más elevados jamás registrados tanto para Dinamarca como para España. En Dinamarca, el precio de primera venta del bacalao fue de una media de 3,68 EUR/kg, un aumento del 11% con respecto a 2018, mientras que en España el precio alcanzó los 3,75 EUR/kg, lo que supuso un ligero aumento frente a 2018. Tanto Dinamarca como España registraron un descenso pronunciado de los precios de primera venta en marzo y abril de 2020, en gran medida debido a la pandemia de la COVID.

⁹⁸ EUMOFA, "El mercado comunitario de la pesca – Edición 2019" disponible en <http://www.eumofa.eu/market-analysis#yearly>

Figura 43. PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL BACALAO FRESCO EN DINAMARCA (IZQUIERDA) Y EN ESPAÑA (DERECHA)



Fuente: EUMOFA.

8.4 Importaciones extracomunitarias

La mayoría de los productos de la pesca y de la acuicultura que se importan a la UE proceden de Noruega. Dinamarca y Suecia son los principales puntos de entrada al mercado interno de los productos noruegos. En 2019, la oferta noruega representó aproximadamente el 32% (158.000 toneladas) del bacalao importado a la UE. Islandia y Rusia también fueron proveedores importantes de bacalao para la UE, siendo responsables del 21% (102.000 toneladas) y el 19% (95.000 toneladas), respectivamente, del volumen total de las importaciones extracomunitarias en 2019.

Tabla 25. IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO: PRINCIPALES PROVEEDORES (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

| Proveedor | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene - Feb 2020 | |
|--------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|----------------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Noruega | 177 | 814 | 184 | 870 | 170 | 867 | 158 | 914 | 29 | 170 |
| Islandia | 102 | 620 | 93 | 585 | 105 | 658 | 102 | 703 | 12 | 86 |
| Rusia | 100 | 375 | 111 | 445 | 101 | 435 | 95 | 469 | 12 | 57 |
| China | 82 | 328 | 75 | 320 | 69 | 307 | 76 | 407 | 14 | 70 |
| Islas Feroe | 19 | 86 | 20 | 98 | 21 | 110 | 27 | 148 | 3 | 21 |
| Groenlandia | 27 | 64 | 25 | 61 | 20 | 50 | 18 | 64 | 1 | 6 |
| Otros | 26 | 88 | 22 | 85 | 19 | 82 | 20 | 90 | 4 | 18 |
| Total | 534 | 2.375 | 530 | 2.463 | 504 | 2.509 | 496 | 2.793 | 75 | 428 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat.

En el periodo de 2016 a 2019, las importaciones de bacalao a la UE disminuyeron en volumen, mientras que el valor registró la tendencia contraria. Durante este periodo, el volumen de las importaciones cayó un 7% y el valor aumentó un 187%. En 2019, las importaciones comunitarias de bacalao alcanzaron 496.000 toneladas, con un valor de 2.800 millones de euros. Noruega fue el principal proveedor y suministró 158.000 toneladas con un valor de 914 millones de euros, que representaron el 32% del bacalao importado por terceros países tanto en volumen como en valor. El aumento del precio en un 13%, de 4,98 a 5,63 EUR/kg, fue responsable del aumento de 285 millones de euros del valor total de todos los países, un 11% más que en 2018.

En los dos primeros meses del año, las importaciones de todos los proveedores equivalieron a 75.000 toneladas, con un valor de 170 millones de euros, lo que se tradujo en un descenso tanto del volumen (-11%) como del valor (-6%) con respecto al mismo periodo de 2019.

Tabla 26. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)**

| Estado de conservación | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene - Feb 2020 | |
|------------------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|----------------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Congelado | 347 | 1.317 | 342 | 1.373 | 309 | 1.336 | 318 | 1.578 | 46 | 228 |
| Vivo/fresco | 89 | 461 | 95 | 490 | 100 | 526 | 87 | 530 | 18 | 109 |
| Seco | 35 | 272 | 32 | 263 | 31 | 274 | 32 | 313 | 5 | 30 |
| Salado | 52 | 254 | 47 | 250 | 48 | 273 | 44 | 269 | 4 | 41 |
| Sin especificar | 12 | 71 | 14 | 87 | 15 | 100 | 15 | 102 | 3 | 19 |
| Prep./conserva | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Total | 535 | 2.375 | 530 | 2.463 | 503 | 2.509 | 496 | 2.793 | 76 | 428 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat.

La mayoría del bacalao que se importa a la UE consiste en productos congelados. En 2019, las importaciones de bacalao congelado alcanzaron 1.580 millones de euros y 318.000 toneladas, un aumento del 18% en valor y del 3% en volumen en comparación con 2018. Sin embargo, las importaciones de productos frescos cayeron un 14% en volumen y aumentaron un 1% en valor. El incremento de los precios supuso un aumento del 14% del valor de importación de productos secos, aunque el volumen solo creció un 3% en 2019. Los productos en salazón descendieron un 1% tanto en volumen como en valor frente a 2018.

Durante el periodo de enero-febrero de 2020, el valor de importación del bacalao disminuyó un 6%, debido a una caída del 18% del valor de importación de los productos congelados. Por otro lado, el volumen de importación del bacalao fresco aumentó un 11%, ya que los precios de todos los proveedores importantes fueron considerablemente superiores durante las primeras semanas de 2020 frente a las semanas correspondientes de 2019 (+13%).

Los Países Bajos son el principal punto de entrada del bacalao en la UE, seguidos del Reino Unido, Suecia y Dinamarca. La mayoría de los volúmenes que llegan a estos países se procesan y consumen en otros países de la UE.

Tabla 27. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)**

| Estado miembro | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene - Feb 2020 | |
|---------------------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|----------------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| P. Bajos | 130 | 561 | 146 | 652 | 131 | 648 | 130 | 733 | 7 | 46 |
| Reino Unido ⁹⁹ | 95 | 471 | 84 | 439 | 80 | 439 | 85 | 520 | 19 | 105 |
| Suecia | 81 | 394 | 81 | 414 | 77 | 418 | 65 | 413 | 12 | 66 |
| Dinamarca | 82 | 330 | 83 | 354 | 83 | 368 | 72 | 369 | 14 | 78 |
| Alemania | 33 | 195 | 30 | 173 | 28 | 178 | 31 | 209 | 5 | 37 |
| Portugal | 21 | 66 | 20 | 70 | 28 | 109 | 36 | 155 | 3 | 11 |
| Otros | 92 | 360 | 86 | 361 | 76 | 349 | 77 | 395 | 15 | 84 |
| Total | 534 | 2.375 | 530 | 2.463 | 504 | 2.509 | 496 | 2.793 | 75 | 427 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat.

⁹⁹ Since February 2020, the UK is not a Member State of the EU. It is included in relevant tables and graphs for context.

8.5 Exportaciones extracomunitarias

Las exportaciones de países extracomunitarios son mucho menores que las importaciones. Los volúmenes exportados en 2019 fueron de 60.000 toneladas, un ligero aumento frente a 2018. Este aumento está relacionado con el incremento del valor (que creció en 50 millones de euros con respecto a 2018), ya que las exportaciones alcanzaron 300 millones de euros en 2019.

Tabla 28. EXPORTACIONES COMUNITARIAS A LOS PRINCIPALES MERCADOS DE FUERA DE LA UE (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

| País | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene - Feb 2020 | |
|----------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|----------------|-----------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| China | 31 | 81 | 39 | 113 | 31 | 94 | 35 | 138 | 6 | 22 |
| Brasil | 7 | 47 | 8 | 60 | 7 | 55 | 7 | 61 | 2 | 19 |
| Noruega | 4 | 13 | 4 | 21 | 5 | 28 | 6 | 31 | 1 | 6 |
| Suiza | 2 | 18 | 2 | 20 | 2 | 22 | 2 | 17 | 0 | 3 |
| Estados Unidos | 1 | 8 | 2 | 11 | 2 | 13 | 2 | 15 | 0 | 2 |
| Ucrania | 1 | 2 | 2 | 5 | 1 | 3 | 2 | 5 | 0 | 1 |
| Angola | 1 | 9 | 1 | 8 | 1 | 8 | 1 | 5 | 0 | 0 |
| Canadá | 0 | 2 | 1 | 3 | 1 | 5 | 1 | 5 | 0 | 1 |
| Otros | 5 | 20 | 4 | 16 | 5 | 22 | 4 | 22 | 2 | 14 |
| Total | 52 | 202 | 63 | 256 | 55 | 251 | 60 | 299 | 12 | 68 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat.

China es, con diferencia, el mayor mercado para las exportaciones de bacalao procedentes de la UE. En 2019, las exportaciones a dicho país alcanzaron las 35.000 toneladas, con un valor de 138 millones de euros. La mayoría del bacalao se exporta en forma de productos congelados, procedentes principalmente de los Países Bajos y Dinamarca. Inicialmente, el bacalao entra en el mercado comunitario desde Noruega y Rusia para enviarse después al mercado chino.

Brasil y Noruega también son mercados de exportación de bacalao importantes para la UE. En 2019, importaron 7.000 toneladas (con un valor de 61 millones de euros) y 6.000 toneladas (con un valor de 31 millones de euros), respectivamente. El valor de las exportaciones de bacalao a ambos países ha aumentado de forma estable durante los últimos años.

Las exportaciones a Noruega consisten principalmente en bacalao congelado desembarcado por buques comunitarios en Noruega y productos de bacalao preparados/en conserva producidos por la industria del procesado de Letonia y Lituania. Las exportaciones a Brasil provienen en su mayoría de Portugal, principalmente productos de bacalao congelado o seco¹⁰⁰.

Tabla 29. EXPORTACIONES EXTRACOMUNITARIAS DE BACALAO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 2000 toneladas y valor en millones de EUR)

| Estado miembro | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene - Feb 2020 | |
|----------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|----------------|-----------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| P. Bajos | 16 | 50 | 24 | 78 | 18 | 66 | 24 | 109 | 5 | 22 |
| Portugal | 10 | 67 | 12 | 81 | 11 | 77 | 11 | 84 | 3 | 22 |
| Dinamarca | 17 | 45 | 18 | 50 | 14 | 44 | 11 | 39 | 2 | 8 |
| Letonia | 0 | 2 | 1 | 11 | 2 | 15 | 1 | 16 | 0 | 3 |
| Otros | 9 | 39 | 8 | 36 | 11 | 48 | 12 | 51 | 2 | 13 |
| Total | 52 | 202 | 63 | 256 | 55 | 251 | 60 | 299 | 12 | 68 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat.

En los dos primeros meses de 2020, las exportaciones de bacalao de la UE alcanzaron las 12.000 toneladas, con un valor de 68 millones de euros. Esto supone un descenso del volumen de un 2% y un aumento del valor de un 4% con respecto al mismo periodo de 2019.

¹⁰⁰ EUMOFA ha realizado un análisis exhaustivo de la estructura de precios en la cadena de suministro de bacalao salado de Noruega a Portugal, que se puede consultar en <http://www.eumofa.eu/market-analysis#ptat>.

8.6 Exportaciones intracomunitarias

Los tres mayores exportadores intracomunitarios son los Países Bajos, Dinamarca y Suecia, que representaron el 69% del volumen y el 67% del valor del bacalao comercializado en la UE en 2019. El intercambio intracomunitario de bacalao registró un crecimiento del 3% en valor y del 18% en volumen en 2019. El incremento del valor se debió al aumento de las exportaciones de los Países Bajos a Alemania, mientras que el resto de los proveedores importantes disminuyeron a lo largo de 2019.

Tabla 30. **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE BACALAO POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas y valor en millones de EUR)**

| Estado miembro | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Jan - Feb 2020 | |
|----------------------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|--------------|----------------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| P. Bajos | 150 | 574 | 126 | 609 | 198 | 640 | 143 | 705 | 17 | 105 |
| Dinamarca | 88 | 452 | 84 | 460 | 83 | 478 | 73 | 461 | 15 | 98 |
| Suecia | 72 | 343 | 75 | 361 | 67 | 367 | 57 | 360 | 10 | 56 |
| Alemania | 46 | 262 | 38 | 224 | 38 | 232 | 38 | 264 | 5 | 39 |
| Polonia | 19 | 105 | 23 | 132 | 21 | 130 | 17 | 112 | 3 | 19 |
| España | 20 | 95 | 20 | 96 | 21 | 101 | 20 | 107 | 4 | 19 |
| Portugal | 10 | 50 | 11 | 55 | 11 | 57 | 13 | 70 | 2 | 9 |
| Lituania | 13 | 68 | 14 | 72 | 12 | 67 | 9 | 56 | 1 | 9 |
| Reino Unido ¹⁰¹ | 15 | 63 | 14 | 63 | 12 | 58 | 11 | 55 | 1 | 4 |
| Otros | 11 | 65 | 13 | 76 | 14 | 89 | 13 | 98 | 2 | 15 |
| Total | 445 | 2.078 | 419 | 2.148 | 478 | 2.219 | 393 | 2.288 | 59 | 373 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat.

8.7 Consumo

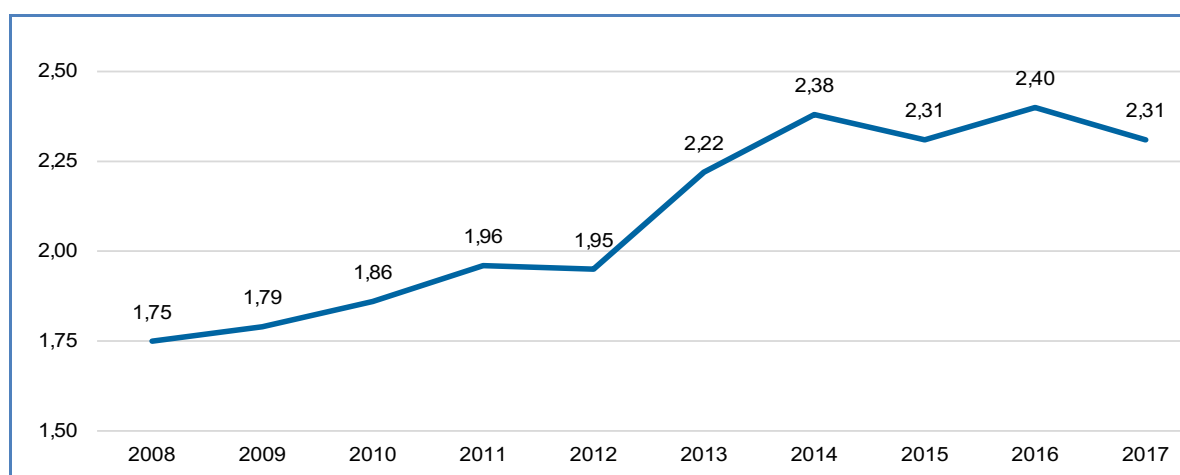
El bacalao es una de las especies más consumidas en la UE. En 2017, con un consumo aparente per cápita¹⁰² de 2,31 kg en equivalente en peso vivo (LWE), fue la segunda especie más consumida tras el atún. A pesar de que el consumo aparente de bacalao disminuyó ligeramente desde 2016, fue un 24% superior al de 2010, año en el que el consumo alcanzó 1,86 kg en equivalente en peso vivo. Esto se debió en gran medida al aumento de las importaciones intracomunitarias, relacionadas con el incremento de las capturas de Noruega, Islandia y Rusia durante el periodo¹⁰³.

Figura 44. **CONSUMO APARENTE DEL BACALAO EN LA UE (kg per cápita – equivalente en peso vivo, LWE)**

¹⁰¹ Desde febrero de 2020, el Reino Unido no es un Estado miembro de la UE. Se incluye en las tablas y gráficos relevantes por contexto.

¹⁰² Los datos de consumo aparente se han obtenido del balance de suministro desarrollado por EUMOFA: <http://www.eumofa.eu/supply-balance>

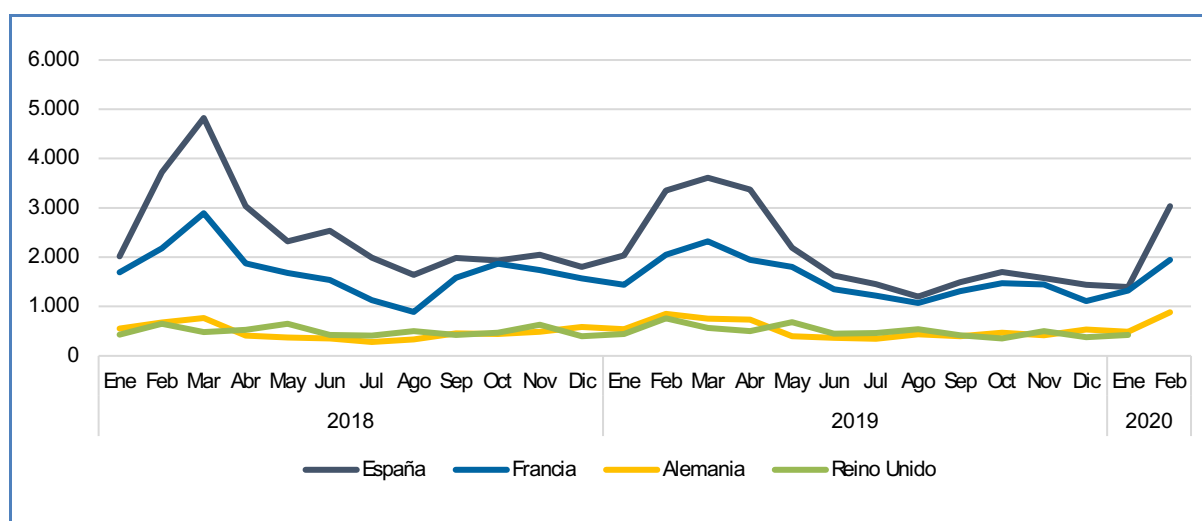
¹⁰³ FAO, Eurostat, CIEM y el Informe Mensual del Bacalao de Kontali.



Fuente: EUMOFA.

En la UE, el bacalao del Atlántico se consume de diferentes formas, ya sea fresco, congelado, en salazón o seco. Se le conoce por ser un ingrediente icónico de la cocina portuguesa, tanto en salazón como seco, y se dice que existen más de 1.000 recetas de bacalao en Portugal¹⁰⁴. La tendencia estacional de las capturas de bacalao en el norte del océano Atlántico y el mar de Barents produce una tendencia estacional igual de significativa del consumo de productos de bacalao fresco en la UE durante la primera mitad de cada año. Los volúmenes de productos frescos que proceden de Noruega, Rusia e Islandia son considerablemente superiores durante los meses de invierno debido a los movimientos del stock y la asignación de cuotas para las pesquerías.

Figura 45. CONSUMO MENSUAL EN LOS HOGARES DE PRODUCTOS DE BACALAO FRESCO (volumen en toneladas)



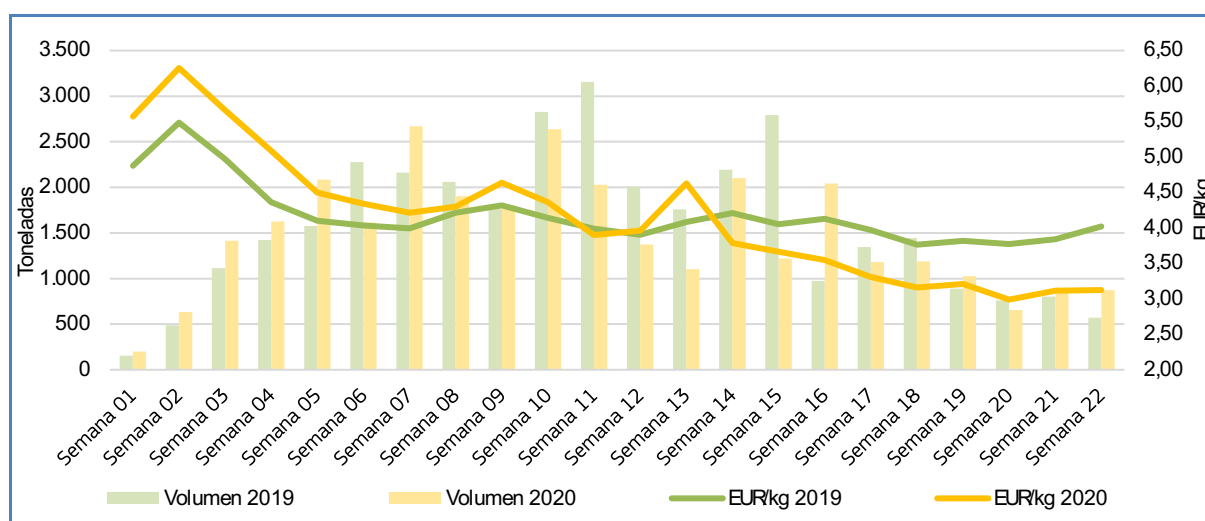
Fuente: EUMOFA.

8.8 Implicaciones de la pandemia de la COVID-19

Al igual que para muchas otras especies, la cadena de suministro del bacalao en la UE se ha visto fuertemente afectada por la pandemia. Una gran proporción de bacalao fresco desembarcado o importado se vende normalmente en el sector HoReCa. Con las medidas de confinamiento de la COVID-19, este sector del mercado desapareció prácticamente y la demanda cayó en picado, en líneas generales. Tal y como muestra la figura 46, los precios de primera venta de bacalao fresco cayeron drásticamente entre febrero y abril en Dinamarca y España.

Figura 46. IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE BACALAO FRESCO DE NORUEGA (volumen en kg, valor unitario en EUR/kg)

¹⁰⁴ <https://www.centerofportugal.com/tour/codfish-route/>



Fuente: EUMOFA.

El bacalao fresco de origen noruego se destina tradicionalmente a los sectores de la venta al por menor y HoReCa, pero los cierres de restaurantes, hoteles y cafeterías provocaron una importante caída de la demanda en el mercado comunitario. De la semana 12 (confinamiento) a la 22, tanto el volumen de importación como el precio cayeron un 12% con respecto al mismo periodo de 2019. Durante el periodo de las últimas 5 semanas, la diferencia en el valor relativo a 2019 ha aumentado (-19%). Los filetes frescos corrieron mejor suerte. Las importaciones comunitarias de filetes de bacalao fresco de origen islandés cayeron un 16% durante el periodo y el precio medio descendió un 4%.

La dinámica del mercado comunitario para los productos congelados ha sido diferente a la de los productos frescos, ya que los precios parecen más estables. Por ejemplo, las importaciones comunitarias de filetes de bacalao congelado de China cayeron un 16% en volumen durante el confinamiento, mientras que el precio medio de importación se mantuvo al mismo nivel que en 2019.

Los informes de los agentes de la industria indican que los pescadores locales de bacalao se han visto gravemente afectados, pero un conjunto de iniciativas ha ayudado a mitigar el impacto. Estas iniciativas incluyen un paquete de ayudas para mitigar el impacto socioeconómico sobre el sector pesquero, programas de ayudas públicas, una variedad de campañas de promoción local y nuevos canales de venta online.

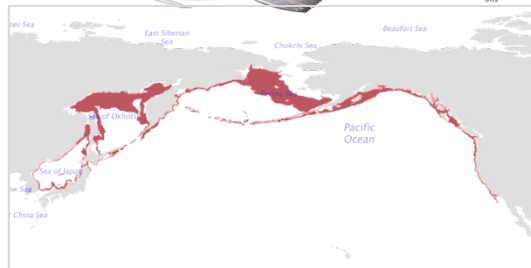
Los restaurantes han empezado a abrir de nuevo en la UE. A pesar de que la capacidad permitida para los restaurantes será del 50% de la capacidad normal en la mayoría de los Estados miembros, los pescadores esperan que la demanda aumente a medida que la situación vuelve a la «normalidad».

9. El mercado comunitario del abadejo de Alaska

9.1 Introducción

El abadejo de Alaska (*Gadus chalcogrammus*), también conocido como abadejo o colín de Alaska, es una especie marina de pescado blanco. Se trata de un pez de cardumen semipelágico que se encuentra, especialmente, en el Pacífico Norte y, más concretamente, al este del mar de Bering. Los especímenes adultos alcanzan un máximo de 75 cm de largo y 1,5 kg de peso, aunque de media miden aproximadamente 20-55 cm de largo y pesan entre 180-700 g. El tamaño y el peso dependen de la temporada y la zona de pesca¹⁰⁵. El abadejo de Alaska tiene una esperanza de vida relativamente corta, de unos 12 años, y empieza a reproducirse entre los 3 y 4 años. Las nuevas generaciones sustituyen, en unos pocos años, a los peces de mayor edad y a los capturados, ya que la especie es extremadamente fértil¹⁰⁶.

En primavera, el abadejo de Alaska migra hacia la costa a aguas poco profundas para reproducirse y alimentarse y vuelve a aguas más cálidas y profundas en los meses de invierno. Los aparejos de pesca que más se utilizan para capturar abadejo de Alaska son las redes de arrastre y cerco¹⁰⁷.



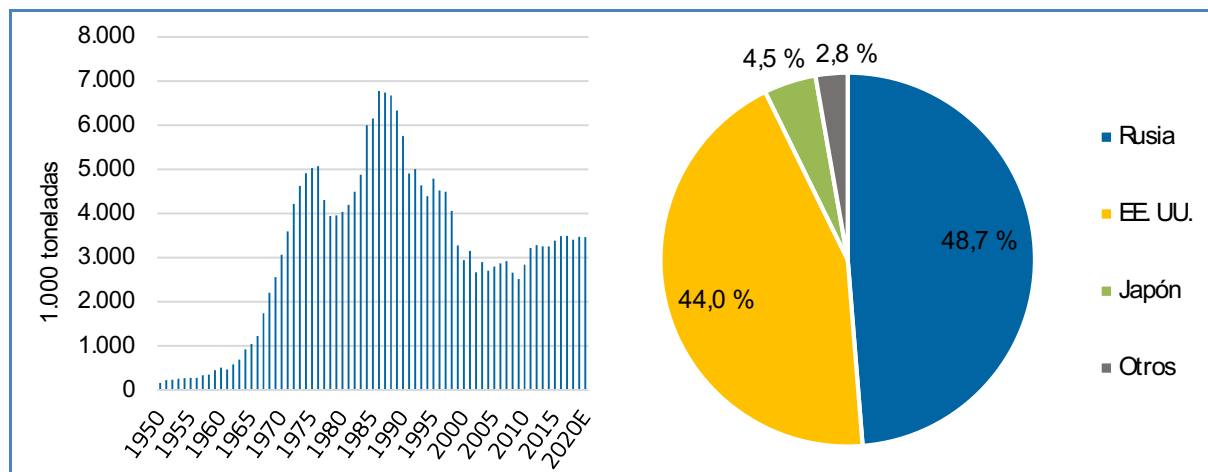
Abadejo de Alaska: fuente: NOAA Fisheries.

Mapa de distribución del abadejo de Alaska. Fuente: FAO.

9.2 Capturas mundiales

Las pesquerías de abadejo de Alaska empezaron a aumentar su volumen, que era moderado, a principios de los sesenta y experimentaron un aumento exponencial en las décadas posteriores, principalmente debido a las pesquerías del Pacífico Norte. Los mayores volúmenes se desembarcaron entre 1984 y 1989, cuando las capturas superaron los 6 millones de toneladas durante cinco años consecutivos. Una vez que las capturas alcanzaron los 6,7 millones de toneladas a mediados de los ochenta, los volúmenes empezaron a descender hasta principios de los 2000 y se han equilibrado desde entonces, a un nivel de más de 3 millones de toneladas. Se espera que dicho nivel se mantenga, debido a la estabilidad de las cuotas.

Figura 47. CAPTURAS MUNDIALES DE ABADAJE DE ALASKA



Fuente: FAO/Kontali/For sobre pescados de fondo.

Rusia y los EE. UU., los países que más pescan el abadejo de Alaska, dominan la captura de dicha especie. Representan aproximadamente un 92% de todas las capturas mundiales. En 2018, Rusia capturó 1,68 millones de toneladas (un 3% menos

¹⁰⁵ «Investigación sobre el abadejo de Alaska» Centro de Ciencias Pesqueras de Alaska. NOAA. 2013.

¹⁰⁶ Directorio de especies. Abadejo de Alaska. NOAA Fisheries. <https://www.fisheries.noaa.gov/species/alaska-pollock>

¹⁰⁷ Comisión Europea. Designaciones comerciales. *Theragra chalcogramma*. <https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species?lang=en&sn=35947>

que en 2017) y EE. UU. capturó 1,53 millones de toneladas (-1%). En 2018, el total de capturas globales representó 3,3 millones de toneladas.

9.3 El comercio mundial del abadejo de Alaska

Rusia es el país más importante en cuanto a volumen capturado de abadejo de Alaska y China constituye su mayor mercado de exportación. La mayor parte del volumen exportado al mercado chino se destina al procesado antes de enviarse a los mercados de consumo finales, como la UE y otros países del este de Asia. Durante los últimos años, Rusia ha lanzado un programa de inversión que fomenta el desarrollo de la industria pesquera nacional. Esto ha producido un aumento del procesado de filetes a bordo, entre otros avances, que podría derivar en cambios en el perfil de exportación de Rusia, hacia mercados de consumo en lugar de mercados de transición.

EE. UU. es el segundo país más importante en cuanto a la pesca del abadejo de Alaska y el mayor mercado para su consumo. De los 1,5 millones de toneladas desembarcadas en 2018, EE. UU. exportó aproximadamente 400.000 toneladas. China también es un socio comercial importante para las exportaciones estadounidenses de materias primas congeladas, pero EE. UU. depende menos de China como mercado de exportación que de Rusia. EE.UU. tiene una industria del procesado importante que produce filetes y surimi. Los filetes congelados de abadejo de Alaska se exportan principalmente al mercado comunitario, siendo los principales puntos de entrada los Países Bajos y Alemania. En 2019, EE. UU. exportó 107.000 toneladas de filetes congelados de abadejo de Alaska a la UE. Una gran parte del abadejo de Alaska se destina a la producción de surimi y las exportaciones de surimi alcanzaron 174.000 toneladas en 2019. Japón y Corea del Sur constituyen los mercados de exportación más importantes para el surimi estadounidense y, juntos, representan más del 75% de las exportaciones, seguidos de la UE.

Desde 2016, la Administración Estadounidense de Alimentos y Drogas protege el abadejo de Alaska como marca registrada¹⁰⁸. lo que significa que el abadejo que se captura fuera de la zona económica exclusiva de Alaska no se puede etiquetar como “abadejo de Alaska” en los EE. UU. Anteriormente, el abadejo capturado fuera de dicha zona también se etiquetaba como abadejo de Alaska, pero desde 2016 solo se puede etiquetar como “abadejo” en los EE. UU. Mundialmente, la especie se etiqueta en su mayoría como abadejo de Alaska, independientemente de su origen.

9.4 Importaciones extracomunitarias de abadejo de Alaska

En 2019, la UE importó 305.000 toneladas (+9% frente a 2018) de abadejo de Alaska, con un valor total de 840 millones de euros (+38%), un récord histórico en cuanto a importaciones. Tres países dominan las importaciones del abadejo de Alaska: EE. UU. y Rusia son los proveedores más importantes, mientras que China es el país que más procesa abadejo de Alaska para destinarlo al mercado comunitario. La industria china del procesado obtiene materias primas de Rusia y EE.UU., por lo que la mayoría del abadejo de Alaska que entra al mercado comunitario es de origen ruso o estadounidense.

En 2019, China representó el 54% del volumen importado a la UE y recientemente tiende a representar el 50% de la cuota del mercado. Durante los últimos años, la cuota de mercado de EE.UU. se mantuvo estable, en un 31%, seguida de Rusia, con un 14%.

Tabla 31. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE ABADEJO DE ALASKA POR PROVEEDOR (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)¹⁰⁹**

| Proveedor | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene-mar 2020 | |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| China | 156 | 353 | 148 | 309 | 151 | 317 | 165 | 435 | 46 | 135 |
| Estados Unidos | 102 | 258 | 106 | 241 | 103 | 238 | 95 | 278 | 30 | 94 |
| Federación Rusa | 30 | 71 | 34 | 73 | 49 | 108 | 44 | 120 | 10 | 29 |
| Otros | 1 | 3 | 2 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 1 | 3 |
| Total | 290 | 685 | 291 | 628 | 305 | 668 | 306 | 838 | 87 | 261 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat-COMEXT.

El primer trimestre de 2020 registró un aumento de los volúmenes de importación frente al primer trimestre de 2019, representando un aumento del 2% hasta las 87.000 toneladas, principalmente debido al aumento de oferta rusa para el mercado comunitario. La oferta china y estadounidense de abadejo de Alaska se redujo durante el primer trimestre de 2020

¹⁰⁸ <https://www.fda.gov/food/cfsan-constituent-updates/alaska-pollock-labelling-faces-new-requirements>

¹⁰⁹ Los totales de las tablas referentes a las importaciones comunitarias de abadejo de Alaska pueden mostrar discrepancias debido al redondeo de las cifras.

en un 2% y un 3%, respectivamente. La oferta rusa aumentó un 55% en el primer trimestre de 2020. Este aumento tan significativo se debió principalmente a la situación inusual de baja demanda del primer trimestre del año anterior.

Aunque las importaciones de China y EE. UU. disminuyeron durante el primer trimestre de 2020, el valor de importación aumentó para todos los proveedores y el valor total de importación creció un 21%, debido al aumento del precio de los filetes.

El abadejo de Alaska se importa principalmente en forma de filetes congelados, solo pequeños volúmenes se importan con otro tipo de corte y cantidades mínimas en forma de producto entero congelado. Los tres proveedores más importantes cuentan con industrias del procesamiento consolidadas que procesan las materias primas en filetes, con ciertas diferencias entre los países. Rusia y EE. UU. están mejor adaptados para usar y procesar las materias primas frescas para después congelar el producto. Por otro lado, China depende de las materias primas que le proveen Rusia y EE. UU., que son congeladas y se congelan de nuevo una vez procesadas. Por lo tanto, se supone que los filetes de China están «doblemente congelados». Como resultado, los productos chinos de abadejo de Alaska que se importan a la UE se adquieren por un precio algo menor que los productos que se importan desde Rusia o EE.UU. En 2019, el precio de importación de filetes congelados de China fue de media un 10% inferior que el de los filetes de EE. UU. y un 3% inferior que el de los filetes de Rusia.

Tabla 32. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE ABADEJO DE ALASKA POR PRESENTACIÓN (volumen en 1000 toneladas,, valor en millones de EUR)**

| Presentación | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene-mar 2020 | |
|--------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Filetes | 268 | 647 | 268 | 592 | 285 | 639 | 284 | 802 | 82 | 252 |
| Entero | 2 | 4 | 2 | 3 | <0,5 | <0,5 | <0,5 | <0,5 | <0,5 | <0,5 |
| Otros cortes | 20 | 34 | 21 | 33 | 20 | 29 | 22 | 36 | 5 | 8 |
| Total | 290 | 685 | 291 | 628 | 305 | 668 | 306 | 838 | 87 | 260 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat-COMEXT.

En 2019, el 93% del volumen de abadejo de Alaska se importó en forma de filetes congelados, lo que representó el 96% del valor total importado. El nivel del precio de filetes congelados aumentó a lo largo de 2019, alcanzando un precio medio de importación de 2,82 EUR/kg a finales de año (+26% frente a 2018). Los precios han seguido aumentando en el primer trimestre de 2020, alcanzando una media de 3,08 EUR/kg, lo que representa un aumento del 9% en comparación con finales del año 2019¹¹⁰.

Durante cierto tiempo, el mayor importador comunitario de abadejo de Alaska ha sido Alemania, que es el principal consumidor y productor de productos de abadejo de Alaska de la UE. En los últimos años, las importaciones alemanas se han mantenido estables, en aproximadamente 135.000 toneladas, pero el valor ha aumentado junto con los precios de importación. En 2019, Alemania importó 137.000 toneladas, con un valor de 375 millones de euros, lo que representó una disminución del 2% en volumen y un aumento del 24% en valor. El segundo importador comunitario más importante, Francia, experimentó la misma tendencia en 2019, con una disminución del 7% en volumen y un aumento del 13% en cuanto a valor importado. Tras estos dos países, los mayores importadores de la UE han sido Polonia, el Reino Unido y los Países Bajos.

¹¹⁰ Véase la figura 34 de la sección de importaciones extracomunitarias para las últimas tendencias de precio de filetes congelados de abadejo de Alaska importados a la UE desde China

Tabla 33. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE ABADEJO DE ALASKA POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)¹¹¹**

| Estado miembro | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene-mar 2020 | |
|----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------|------------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Alemania | 135 | 326 | 133 | 286 | 140 | 302 | 137 | 375 | 46 | 140 |
| Francia | 40 | 98 | 38 | 86 | 43 | 96 | 40 | 109 | 11 | 32 |
| Polonia | 35 | 71 | 36 | 68 | 38 | 78 | 39 | 101 | 12 | 35 |
| Reino Unido ¹¹² | 23 | 56 | 23 | 51 | 27 | 61 | 29 | 83 | 4 | 11 |
| Países Bajos | 24 | 62 | 26 | 63 | 23 | 56 | 27 | 79 | 6 | 18 |
| Dinamarca | 5 | 15 | 6 | 16 | 7 | 20 | 9 | 30 | 2 | 8 |
| Otros | 28 | 57 | 29 | 58 | 27 | 55 | 25 | 61 | 6 | 16 |
| Total | 290 | 685 | 291 | 628 | 305 | 668 | 306 | 838 | 87 | 260 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat-COMEXT.

9.5 El comercio intracomunitario ¹¹³ del abadejo de Alaska

El abadejo de Alaska es la segunda especie más procesada de la UE, tras el bacalao del Atlántico¹¹⁴. Es importante para la producción de palitos de pescado, surimi, productos empanados y comida preparada. Alemania es el mercado principal para el abadejo de Alaska y también es el exportador intracomunitario más importante de dicha especie. Una gran parte del comercio incluye la importación de materias primas para la industria de procesado y la exportación de productos procesados. Francia es el mayor importador intracomunitario del abadejo de Alaska y también es uno de los productores más importantes de surimi en la UE, con una producción aproximada de 52.000 toneladas en 2018¹¹⁵. Otros importadores y exportadores intracomunitarios importantes son, en su mayoría, centros de transición para los productos de abadejo de Alaska que se destinan a mercados de consumo finales (por ejemplo, los Países Bajos y Holanda).

Tabla 34. **EXPORTACIONES INTRACOMUNITARIAS DE ABADEJO DE ALASKA POR ESTADO MIEMBRO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)**

| Destino | 2016 | | 2017 | | 2018 | | 2019 | | Ene-mar 2020 | |
|----------------------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|--------------|-----------|
| | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor | Volumen | Valor |
| Alemania | 31 | 87 | 37 | 92 | 37 | 91 | 31 | 92 | 8 | 28 |
| Países Bajos | 19 | 49 | 31 | 74 | 32 | 81 | 24 | 71 | 4 | 14 |
| Polonia | 5 | 15 | 5 | 15 | 7 | 19 | 6 | 21 | 1 | 5 |
| Bélgica | 3 | 9 | 3 | 8 | 2 | 7 | 3 | 12 | 1 | 4 |
| Francia | <0,5 | 1 | 3 | 9 | 3 | 10 | 3 | 11 | 1 | 3 |
| Reino Unido ¹¹⁶ | 1 | 4 | 1 | 4 | 1 | 4 | 1 | 4 | <0,5 | 1 |
| Otros | 3 | 8 | 3 | 9 | 3 | 9 | 4 | 11 | 1 | 3 |
| Total | 62 | 173 | 83 | 211 | 85 | 221 | 72 | 222 | 16 | 58 |

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat.

¹¹¹ Los totales de las tablas referentes a las importaciones comunitarias de abadejo de Alaska pueden mostrar discrepancias debido al redondeo de las cifras.

¹¹² El Reino Unido ya no es un Estado miembro de la UE desde febrero de 2020, pero se incluye en las tablas y gráficos relevantes por contexto. Nótese que todas las cifras de 2020 referentes al Reino Unido solamente incluyen cifras de enero de 2020.

¹¹³ El análisis del comercio intracomunitario se basa únicamente en datos de exportación. Los flujos comerciales intracomunitarios presentados por Eurostat cubren tanto llegadas (i.e. importaciones) como las salidas (i.e. exportaciones). Debido a los diferentes principios de valoración (CIF > FOB), ¹¹³ se debería asignar un valor ligeramente superior a las llegadas que a las salidas. Esta es una de las principales razones que explica las asimetrías entre los valores de importación y los de exportación. En general, las comparaciones bilaterales de flujos intracomunitarios entre Estados miembros han puesto de relieve discrepancias importantes y continuas. Por tanto, las comparaciones relativas a las estadísticas comerciales intracomunitarias y a los resultados asociados deben analizarse con cautela, y teniendo en cuenta, además, la existencia de dichas discrepancias.

¹¹⁴ EUMOFA. El mercado comunitario de la pesca – edición 2019

¹¹⁵ Perfil de especies de EUMOFA: Abadejo de Alaska - https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Alaska+pollock_31-1.pdf

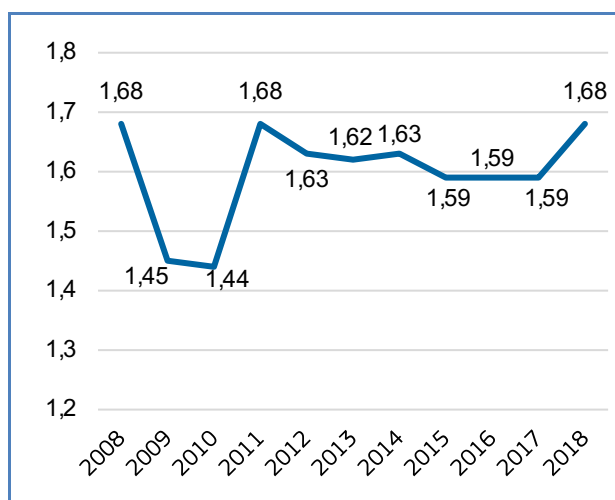
¹¹⁶ El Reino Unido ya no es un Estado miembro de la UE desde febrero de 2020, pero se incluye en las tablas y gráficos relevantes por contexto. Nótese que todas las cifras de 2020 referentes al Reino Unido solamente incluyen cifras de enero de 2020.

Las exportaciones intracomunitarias del abadejo de Alaska están dominadas por Alemania, el mayor productor de productos de abadejo de Alaska, y por los Países Bajos, que en la mayoría de los casos funciona como centro de transición para el abadejo de Alaska que entra en el mercado comunitario antes de exportarse al mercado final. Estos dos países representaron el 75% de todas las exportaciones intracomunitarias en 2019. Alemania exportó 31.000 toneladas (-16% frente a 2018) por 92 millones de euros (+2%) y los Países Bajos exportaron 24.000 toneladas (-25%) por 71 millones (-12%) a otros Estados miembros en 2019.

9.6 El consumo en la UE

El abadejo de Alaska es la cuarta especie más consumida en la UE tras el atún, el salmón y el bacalao. En 2018, se calcula que el consumo aparente per cápita fue de 1,68 kg (peso vivo). Los niveles de consumo se han mantenido estables desde 2011, en unos 1,6 kg (peso vivo) per cápita. El consumo cayó en 2009 y 2010, principalmente debido a que las cuotas disponibles fueron considerablemente más bajas para las pesquerías del abadejo de Alaska de EE.UU. Una vez que la disponibilidad de la especie se normalizó, las tendencias de consumo se reactivaron y se estabilizaron en el nivel observado en la actualidad.

Figura 48. CONSUMO APARENTE DE ABADEJO DE ALASKA EN LA UE (KG EN PESO VIVO PER CÁPITA)



Fuente: EUMOFA.

Alemania es el mayor mercado de consumo de la UE y, durante muchos años, ha sido un mercado importante para el procesamiento de la especie. Francia, junto con Polonia y el Reino Unido, también es un mercado importante en cuanto al consumo del abadejo de Alaska en la UE.

El abadejo de Alaska en la UE se consume, principalmente, en forma de filetes, ya sean empanados o rebozados, que se producen a partir de materias primas de alta calidad. Las materias primas de menor calidad se utilizan, normalmente, para producir palitos de pescado empanados o rebozados de bajo coste y otros productos que se ofrecen en mercados comunitarios. El abadejo de Alaska se utiliza normalmente en la industria de la comida rápida en todo el mundo, incluyendo la UE. Además, el abadejo de Alaska congelado se considera una materia prima de primera calidad para la producción de surimi, un producto que se consume en diferentes partes de la UE.

10. El róbalo de fondo en la UE

El róbalo de fondo (*Dissostichus eleginoides*), también conocido como merluza negra, es uno de los pescados más caros del mercado global y se considera un producto de calidad superior en Japón, EE. UU. y la UE. En la UE, se captura con grandes palangreros congeladores que faenan en alta mar en aguas del sudeste del océano Índico y del océano Atlántico. En 2018, las capturas comunitarias alcanzaron las 6.886 toneladas, las cuales corresponden principalmente a la flota francesa de altura con base en la isla de la Reunión, donde la mayoría de las capturas se procesan y se vuelven a exportar a los principales mercados de consumo: EE. UU., Asia y, en menor medida, la UE. El róbalo de fondo se suele desembarcar congelado, sin cabeza y eviscerado y su precio de primera venta puede alcanzar los 20,00 EUR/kg.

10.1 Biología, explotación y gestión

Biología



Source: Eurofish

El róbalo de fondo es una especie demersal de gran tamaño que puede crecer hasta 2 metros de largo y vivir hasta 50 años. Alcanza la madurez sexual al medir entre 70 y 95 cm (6 a 9 años). Se puede encontrar en aguas templadas (28° a 55°, al sur del ecuador), entre los 50 y los 2.500-3.000 metros de profundidad. La especie cuenta con una fecundidad relativamente baja, por lo que muestra una alta vulnerabilidad¹¹⁷. Una especie similar, el bacalao antártico (*Dissostichus mawsoni*), se encuentra hacia el sur, cerca de los límites de la capa de hielo de la Antártida.

El róbalo de fondo desova en aguas profundas (aproximadamente de 1.000 metros) durante el invierno austral, produciendo huevas pelágicas y larvas. Cuando las larvas tienen aproximadamente un año de edad, se trasladan a un hábitat demersal, a unos 100 metros, y viven en aguas relativamente poco profundas (<300 metros) hasta los 6–7 años de edad, cuando empiezan a migrar de forma gradual a aguas más profundas. Los juveniles en aguas poco profundas son principalmente piscívoros y consumen las presas locales más abundantes que tengan un tamaño adecuado. Cuando aumentan de tamaño y se desplazan a hábitats más profundos, su dieta se diversifica e incluye mayor consumo de calamar y pota, pescado y crustáceos¹¹⁸.

Explotación y gestión por parte de la UE

La larga esperanza de vida y la madurez sexual tardía del róbalo de fondo lo convierten en una especie especialmente vulnerable a la sobrepesca. Las poblaciones han sufrido altos niveles de explotación debido a la elevada demanda internacional de lo que se considera un producto pesquero de alta calidad en EE. UU., Japón y la UE. La pesca del róbalo de fondo constituye una de las pesquerías más lucrativas de las aguas de la Antártida y la Subantártida y tiene lugar en las Zonas Económicas Exclusivas (ZEE) del sur de Chile y Argentina y en las islas subantárticas que se encuentran bajo la soberanía de Australia, Francia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y el Reino Unido¹¹⁹. Se captura principalmente utilizando palangre de fondo a profundidades de 1.200–1.800 metros y, en menor medida, arrastre de fondo. El peso medio de las capturas comerciales del róbalo de fondo es de 7–10 kg, dependiendo de la pesquería, y los adultos de gran tamaño pueden llegar a pesar más de 100 kg.

La mayoría de las pesquerías de róbalo se gestionan de acuerdo con los reglamentos y medidas de conservación de la Convención sobre la Conservación de los Recursos Vivos Marinos Antárticos (CCRVMA). La administración adopta un «enfoque del ecosistema» que obligue a tratar a los otros recursos vivos del océano Antártico como un sistema integrado en el que se considere el impacto en los depredadores, presas y especies relacionadas y en el que se tomen decisiones con respecto a niveles de cosecha sostenibles basadas en un asesoramiento científico fundamentado y revisado por expertos internacionales¹²⁰.

¹¹⁷ <http://www.fao.org/3/y5261e/y5261e09.htm>

¹¹⁸ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780123810151000046?via%3Dihub>

¹¹⁹ <http://www.fao.org/3/y5261e/y5261e09.htm>

¹²⁰ <https://www.ccamlr.org/en/fisheries/toothfish-fisheries>

Además, se han puesto en práctica varias medidas de gestión para limitar las capturas y minimizar las interacciones con las aves marinas y los riesgos de las mismas, especialmente en el caso de los palangreros: estas medidas afectan al TAC y a las cuotas, licencias de buques, supervisión de transbordos, medidas de control y sistemas automatizados de localización vía satélite

Francia regula el róbalo de fondo en las aguas que rodean las islas francesas del sur del océano Índico, con supervisión científica del Museo Nacional de Historia Natural. Estas pesquerías se encuentran en torno a las islas Kerguelen (División Estadística 58.5.1 de la CCRVMA) y a las islas Crozet (División Estadística 58.6 de la CCRVMA). Se han concedido autorizaciones de pesca a seis empresas pesqueras con base en la isla de la Reunión. El Marine Stewardship Council (MSC) certificó la pesquería de las islas Kerguelen en septiembre de 2013 (y la certificó de nuevo en 2018) y la pesquería de las islas Crozet en 2017¹²¹. Otras pesquerías extracomunitarias que tienen el róbalo de fondo como objetivo también han recibido la certificación del MSC.

10.2 Producción

Capturas

La producción global de róbalo de fondo alcanzó las 22.811 toneladas en 2018. El principal productor fue, con diferencia, la UE-28, capturando más de 6.886 toneladas en 2018 (el 30% de la producción global). Otros productores principales fueron Argentina, Australia y Chile, que suministraron el 16%, 15% y 13% de la producción mundial total, respectivamente. Les siguieron Corea del Sur (10%), Uruguay (5%) y las islas Malvinas (5%) En comparación, las capturas mundiales de bacalao antártico alcanzaron las 4.197 toneladas en 2018 y la UE-28 representó el 16% de dicho total.

Durante la última década (2009-2018), las capturas mundiales de róbalo de fondo registraron un descenso del 4% y se observaron tendencias diferentes entre los principales países productores: descensos para las flotas de la UE (-19%) y Chile (-42%) y aumentos para Argentina (+52%), Australia (+19%) y Corea del Sur (+59%).

Tabla 35. CAPTURAS MUNDIALES DE RÓBALO DE FONDO (volumen en toneladas)

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| UE-28 | 8.500 | 7.753 | 7.342 | 7.048 | 7.514 | 7.824 | 6.521 | 8.174 | 7.892 | 6.886 |
| Argentina | 2.434 | 3.015 | 2.989 | 3.266 | 3.464 | 3.897 | 3.719 | 3.656 | 3.669 | 3.705 |
| Australia | 2.916 | 2.956 | 2.742 | 3.077 | 3.060 | 3.217 | 4.537 | 3.158 | 3.665 | 3.465 |
| Chile | 5.221 | 5.297 | 4.786 | 4.656 | 4.090 | 2.707 | 3.768 | 5.271 | 3.649 | 3.007 |
| Corea del Sur | 1.382 | 977 | 2.067 | 1.386 | 2.069 | 1.815 | 2.003 | 2.049 | 2.398 | 2.200 |
| Uruguay | 548 | 609 | 389 | 208 | 248 | 385 | 553 | 1.239 | 1.023 | 1.047 |
| Malvinas | 1.211 | 1.031 | 1.286 | 1.151 | 1.351 | 911 | 1.134 | 1.122 | 833 | 1.045 |
| Otros | 1.619 | 1.121 | 1.249 | 999 | 1.239 | 972 | 1.033 | 910 | 1.096 | 1.456 |
| Total | 23.831 | 22.759 | 22.850 | 21.791 | 23.035 | 21.728 | 23.268 | 25.579 | 24.225 | 22.811 |

Fuente: FAO.

En la UE-28, únicamente tres países capturan róbalo de fondo. Francia, el Reino Unido y España. En 2018, Francia registró el 80% de las capturas comunitarias, alcanzando las 5.515 toneladas de capturas de róbalo de fondo, una reducción del 12% frente a 2017. El Reino Unido y España representaron el 16% y el 4% de las capturas comunitarias totales en 2018, respectivamente

¹²¹ <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/french-toothfish-fishers-get-msc-certification>

Tabla 36. CAPTURAS COMUNITARIAS DE RÓBALO DE FONDO (volumen en toneladas)

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Francia | 6.123 | 5.814 | 5.938 | 5.608 | 6.188 | 6.462 | 5.237 | 6.585 | 6.260 | 5.515 |
| Reino Unido | 1.364 | 897 | 1.118 | 1.001 | 1.209 | 1.312 | 1.164 | 1.165 | 1.154 | 1.133 |
| España | 1.013 | 1.042 | 286 | 439 | 117 | 50 | 120 | 424 | 478 | 238 |
| Total | 8.500 | 7.753 | 7.342 | 7.048 | 7.514 | 7.824 | 6.521 | 8.174 | 7.892 | 6.886 |

Fuente: FAO.

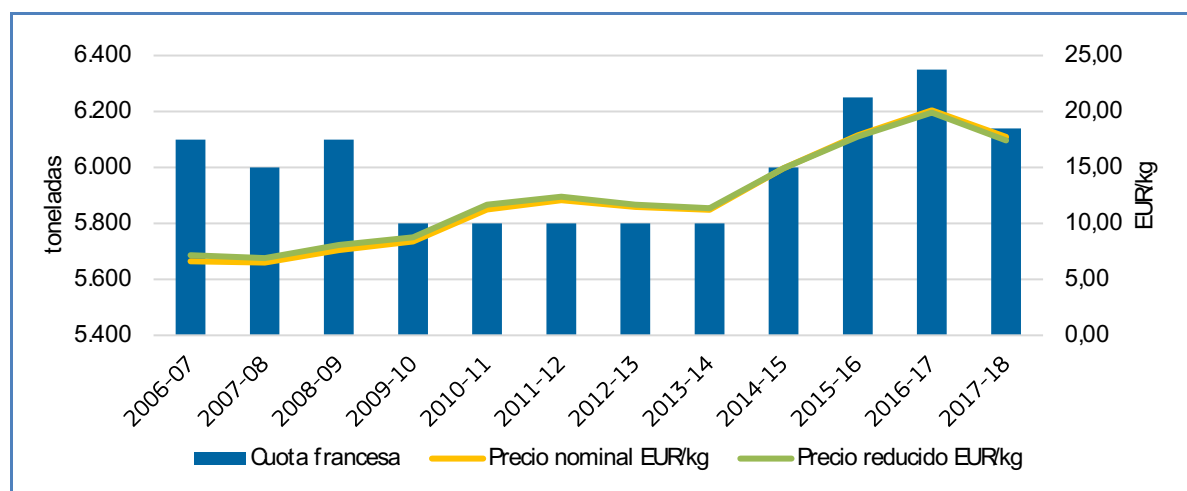
Procesado y comercialización

Normalmente el róbalo de fondo se suele someter a los procesos de descabezado, eviscerado y congelación a bordo para procesarlo una vez que se desembarca. Se comercializa en forma de filetes congelados o descongelado, listo para cocinar¹²². En mercados y restaurantes, se suele comercializar como «merluza negra». La pesca comercial y el consumo de la especie empezó en la década de los 90. Apreciado por su carne blanca y tierna, el róbalo produjo un alto elevado nivel de demanda, lo que llevó a un aumento significativo de actividades pesqueras ilegales. La parte grasa de la carne se puede consumir cruda en forma de sushi o sashimi. Es especialmente popular en Asia y los Estados Unidos, donde se vende a precios elevados¹²³.

10.3 Precios de primera venta

Los precios del róbalo de fondo siguieron una fuerte tendencia ascendente durante el periodo de 2006-2017, triplicándose en tres años. Desde que se aumentó incrementó la cuota francesa tras la campaña de 2014-2015¹²⁴, los precios aumentaron de 12,00 EUR/kg en 2014-2015 a un pico de 20,00 EUR/kg en 2016-2017. Los precios cayeron ligeramente en 2017-2018, aunque se mantuvieron a niveles elevados (18,00 EUR/kg), debido, en gran medida, a la caída de la demanda por parte de China y al aumento de la carga administrativa para acceder al mercado estadounidense¹²⁵.

Figura 49. PRECIOS DE PRIMERA VENTA DEL RÓBALO DE FONDO CAPTURADO POR LA FLOTA AUSTRAL DE FRANCIA



Fuente: TAAF (Administración de los Territorios Australes Franceses) El precio deflactado se calcula con el deflactor del PIB (basado en el año 2015).

¹²² <https://pdm-seafoodmag.com/guide/poissons/details/product/L%C3%A9gine.html>

¹²³ <http://www.guidedesespecies.org/fr/legine-australe>

¹²⁴ La temporada de pesca se produce durante el verano austral (la campaña suele empezar en septiembre), por lo que las cuotas y las capturas se presentan cada dos años naturales

¹²⁵ <https://taaf.fr/content/uploads/2019/11/Rapport-CGefi-l%C3%A9gine-envoy%C3%A9-le-11.02.19.2.pdf>

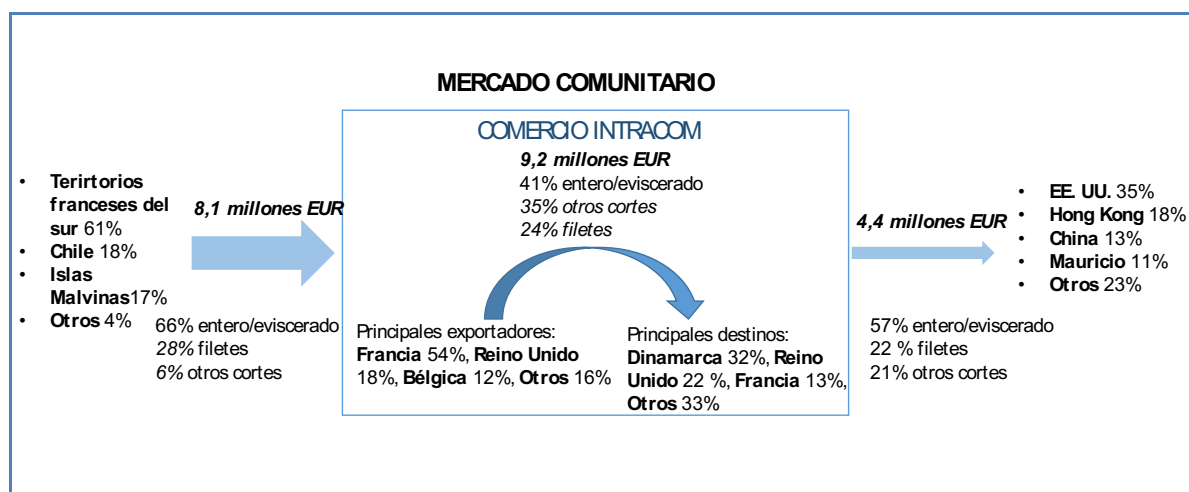
10.4 Comercio

El róbalo de fondo se comercializa exclusivamente en forma de producto congelado, entero o eviscerado o en trozos o filetes. En 2019 el déficit comercial comunitario de róbalo fue de 3,7 millones de euros. El déficit se atribuye a las importaciones de róbalo congelado de territorios australes franceses, Chile y las islas Malvinas. En 2019, las importaciones extracomunitarias de róbalo alcanzaron las 475 toneladas, con un valor de 8,1 millones de euros y procedieron principalmente de territorios australes franceses (61%), Chile (18%) y las islas Malvinas (17%).

En 2019, las exportaciones intracomunitarias alcanzaron los 9,2 millones de euros por 1.442 toneladas, 41% de las cuales (en cuanto a valor) fueron productos enteros/eviscerados congelados, seguidos de otros cortes congelados (35%) y filetes congelados (24%). Francia es, con diferencia, el principal proveedor de róbalo en el comercio intracomunitario (54% del valor total de las exportaciones intracomunitarias), mientras que Dinamarca (32%) y el Reino Unido (22%) son los principales destinos de las exportaciones en el mercado comercial intracomunitario.

Las exportaciones extracomunitarias son relativamente reducidas (4,4 millones de euros por 269 toneladas en 2019) y los principales destinos son EE. UU. (35% en cuanto a valor), Hong Kong (18%) y China.

Figura 50. EL MERCADO COMERCIAL DEL RÓBALO DE FONDO EN LA UE (2019)



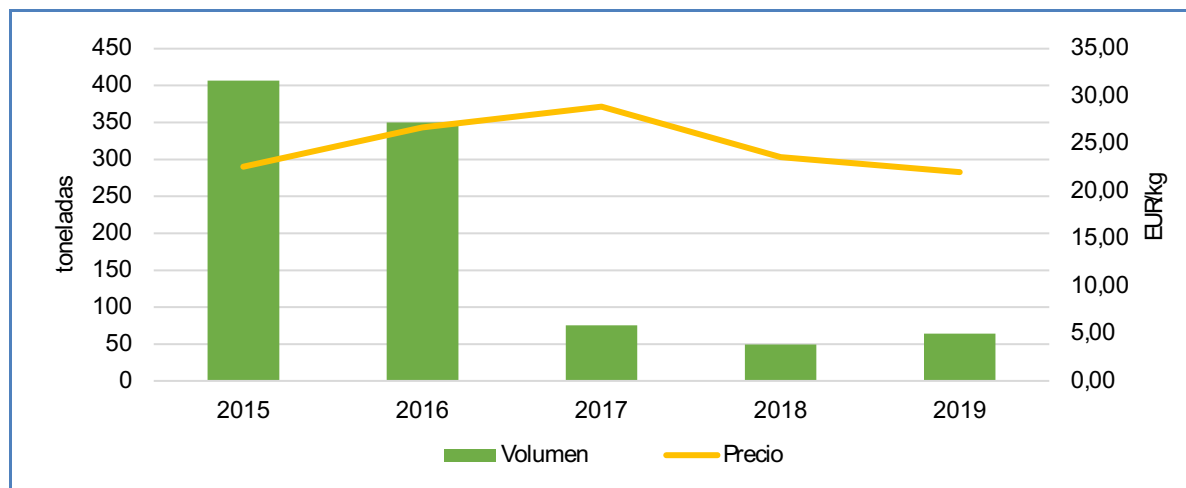
Fuente: EUMOFA.

No obstante, los volúmenes y valores relativamente bajos del flujo comercial comunitario de productos de róbalo, en comparación con los niveles de capturas de la UE, se deben al hecho de que las flotas comunitarias de pesca austral desembarcan en territorios franceses (isla de La Reunión) o ingleses (islas Malvinas) para su procesado, envasado y exportación a los principales mercados de consumo de Asia y EE. UU.

10.5 Precios de importación y exportación

Aunque los volúmenes que se comercializan en la UE son reducidos, en comparación con lo que se exporta directamente desde territorios australes franceses y las islas Malvinas, los datos comerciales comunitarios muestran que los precios comunitarios de exportación siguieron la misma tendencia descendiente en 2018 y 2019 que los precios de primera venta. Como ejemplo, los precios comunitarios de exportación a EE. UU. de róbalo congelado entero/viscerado descendieron en 2018 y 2019, tras un pico de 29,00 EUR/kg en 2017.

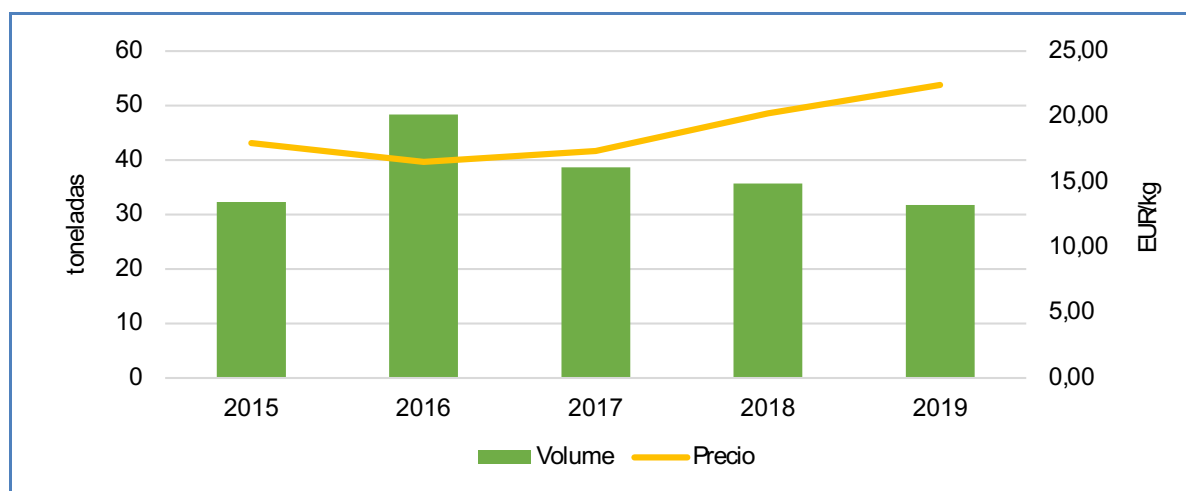
Figura 51. **RÓBALO DE FONDO (CONGELADO ENTERO/EVISCERADO): EXPORTACIONES COMUNITARIAS A EE. UU.**



Fuente: EUMOFA.

Sin embargo, los datos comunitarios de importación muestran que los precios de los filetes congelados de róbalo siguieron creciendo en 2018 y 2019. Como ejemplo, los filetes congelados de róbalo procedentes de territorios australes franceses siguieron una tendencia ascendente en los últimos años y alcanzaron los 22,00 EUR/kg en 2019.

Figura 52. **FILETES DE RÓBALO DE FONDO: IMPORTACIONES COMUNITARIAS DESDE LOS TERRITORIOS AUSTRALES FRANCESES**



Fuente: EUMOFA.

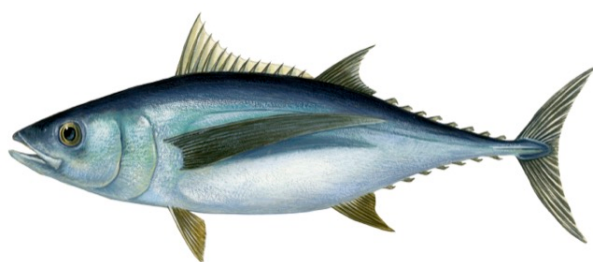
Cabe destacar que los datos comerciales para el róbalo se deben analizar con precaución, ya que los precios pueden variar en gran medida dependiendo de los años y el origen/destin.

11. La albacora en la UE

La albacora es una especie estacional capturada por la flota comunitaria (sobre todo buques españoles y franceses), principalmente en el golfo de Vizcaya. Aunque se destina en gran medida a la industria conservera, también se comercializa fresca y congelada. En 2018, los desembarques de albacora en la UE alcanzaron 25.359 toneladas, con un valor de 89,4 millones de euros y España representó más del 60% del volumen total. Las exportaciones comunitarias a terceros países consisten principalmente en productos congelados, mientras que el comercio intracomunitario se compone fundamentalmente en pescado fresco¹²⁶.

11.1 Recurso biológico y explotación

Biología



Fuente: Anuario de la pesca escandinava.

La albacora (*Thunnus alalunga*) es una especie pelágica altamente migratoria, capaz de recorrer largas distancias a lo largo de su vida, especialmente entre los 2 y los 5 años. Puede alcanzar una edad máxima de diez años. La albacora puede llegar a pesar hasta 30 kg y alcanzar el 1,40 m de largo. Alcanza la madurez sexual aproximadamente a los 4 o 5 años, cuando adquiere una longitud de 85 cm y pesa unos 15 kg. Se encuentra en los océanos Pacífico, Índico y Atlántico, así como en el mar Mediterráneo. La población de albacora del Atlántico consiste en dos poblaciones principales, una al norte y otra al sur del quinto paralelo.

Existe otra población en el Mediterráneo y otros dos en el océano Pacífico (norte y sureste). Además, existe una población en el océano Índico¹²⁷.

Recurso, explotación y gestión en la UE

La fuente principal de albacora en el mercado comunitario es la población del Atlántico noreste. Los juveniles se capturan durante el verano, cuando transitan por las costas francesa y española (golfo de Vizcaya), así como en las aguas de las Azores. Por lo tanto, la producción comunitaria es especialmente estacional y la mayoría de los desembarques se registran entre julio y octubre¹²⁸. La albacora siempre se capturó con caña y cebo vivo, pero la pesquería disminuyó a finales de los años ochenta, y se sustituyó por técnicas más productivas. Ahora se utilizan diferentes métodos para la captura de albacora: arrastre pelágico, anzuelo y sedal y cerco. Los arrastreros pelágicos franceses e irlandeses y los palangreros y cañeros españoles llevan a cabo pesca de superficie de juveniles. La caña y sedal representa el 70% de las capturas totales de albacora en la población del Atlántico norte. Los palangreros asiáticos explotan la población adulta de albacora, con un comportamiento más pelágico, en las costas africanas.

En la UE, las poblaciones de albacora se gestionan a través de TAC¹²⁹ y cuotas establecidas por ICCAT¹³⁰. En 2020, la cuota comunitaria ascendió a 26.869 toneladas para la población del norte y a 1.837 toneladas para la población del sur. España representó el 60% de la cuota comunitaria total, Francia el 19%, Portugal e Irlanda el 10% y el Reino Unido el 1%¹³¹.

11.2 Producción

Capturas

La producción mundial de albacora alcanzó las 226.082 toneladas en 2018. Los principales productores fueron Taiwán, Japón y China, que representaron, respectivamente, el 24%, 20% y 17% de la producción mundial total en 2018, seguidos de la UE-28 (12%). Fiji y EE. UU. fueron otros productores principales (4% cada uno)

Durante la última década (2009–2018), las capturas mundiales de albacora registraron un descenso del 3%, principalmente debido a las capturas japonesas (-30%) y, en menor medida, a las capturas de Fiji y EE. UU. (-23% y -35%, respectivamente). No obstante, se han registrado tendencias ascendentes en Taiwán (+39%), China (+90%) y la UE-28 (+54%).

¹²⁶ Cabe destacar que cuando el buque de un Estado miembro desembarca productos de la pesca en otro país comunitario, se registra como «exportación».

¹²⁷ <http://www.guidedesespecies.org/fr/thon-germon>

¹²⁸ *Ibidem*.

¹²⁹ Total admisible de capturas.

¹³⁰ Comisión Internacional para la conservación del Atún Atlántico

¹³¹ https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species_en?sn=36007#ecl-accordion-header-conserv-meas

Tabla 37. CAPTURAS MUNDIALES DE ALBACORA (volumen en toneladas)

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Taiwán | 39.280 | 51.628 | 47.209 | 48.754 | 52.148 | 41.755 | 43.256 | 51.343 | 54.685 | 54.436 |
| Japón | 63.522 | 53.965 | 58.817 | 69.851 | 61.740 | 55.790 | 54.512 | 44.781 | 49.374 | 44.615 |
| China | 20.736 | 22.618 | 14.963 | 32.571 | 33.134 | 29.002 | 26.990 | 27.971 | 45.038 | 39.351 |
| UE-28 | 18.294 | 17.981 | 20.221 | 25.199 | 20.162 | 28.636 | 24.256 | 28.366 | 26.100 | 28.152 |
| Fiji | 12.515 | 9.252 | 10.538 | 10.202 | 9.561 | 7.622 | 7.855 | 7.905 | 10.552 | 9.624 |
| EE. UU. | 12.678 | 12.118 | 11.993 | 15.040 | 13.958 | 12.894 | 12.428 | 11.154 | 7.910 | 8.245 |
| Indonesia | 14.570 | 13.035 | 11.474 | 11.023 | 6.137 | 7.658 | 8.688 | 7.024 | 7.024 | 5.604 |
| Otros | 50.628 | 60.255 | 46.037 | 45.543 | 46.539 | 51.216 | 54.593 | 35.317 | 31.501 | 36.055 |
| Total | 232.223 | 240.852 | 221.252 | 258.183 | 243.379 | 234.573 | 232.578 | 213.861 | 232.184 | 226.082 |

Fuente: FAO.

Las capturas comunitarias de albacora fueron de 28.152 toneladas en 2018 y supusieron aproximadamente el 12% de la oferta mundial. España (60% de la producción comunitaria) y, en menor medida, Francia (21%) e Irlanda (11%) fueron los principales productores de la UE. Otros productores comunitarios importantes fueron Italia (4%) y Grecia (2%), países que pescan en el Mediterráneo, y Portugal (2%).

Durante el periodo 2009–2018, la producción comunitaria aumentó un 54%, aunque experimentó fluctuaciones importantes debido a las variaciones anuales del tamaño de la población, dando lugar a cuotas y TAC variables. A lo largo de la década, todos los principales países productores excepto Italia (-62%) registraron fuertes aumentos en las capturas.

Tabla 38. CAPTURAS COMUNITARIAS DE ALBACORA (volumen en toneladas)

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| España | 11.497 | 14.127 | 9.188 | 14.936 | 11.390 | 12.470 | 14.889 | 17.532 | 14.654 | 16.946 |
| Francia | 1.478 | 1.438 | 3.641 | 3.963 | 4.884 | 6.997 | 3.758 | 4.468 | 4.419 | 5.919 |
| Irlanda | 1.998 | 788 | 3.597 | 3.575 | 2.231 | 2.485 | 2.390 | 2.337 | 2.492 | 3.102 |
| Italia | 2.762 | 1.109 | 2.501 | 1.117 | 615 | 1.353 | 1.638 | 1.495 | 1.348 | 1.044 |
| Grecia | 116 | 125 | 126 | 126 | 165 | 287 | 541 | 1.332 | 608 | 522 |
| Portugal | 365 | 267 | 1.089 | 1.395 | 688 | 4.808 | 953 | 1.136 | 2.570 | 512 |
| Otros | 78 | 127 | 79 | 87 | 189 | 236 | 87 | 66 | 9 | 107 |
| Total | 18.294 | 17.981 | 20.221 | 25.199 | 20.162 | 28.636 | 24.256 | 28.366 | 26.100 | 28.152 |

Fuente: FAO.

Desembarques en la UE

En 2018, los desembarques de albacora en la UE alcanzaron las 25.359 toneladas con un valor de 89,4 millones de euros (un 7% más que en 2017). España (64% del volumen total) y Francia (23%) fueron los principales países de desembarque para esta especie. Los reducidos volúmenes desembarcados en Irlanda en comparación con el volumen capturado por la flota irlandesa se deben al cambio de la estrategia de desembarque de la flota irlandesa, que ahora desembarca las capturas directamente en puertos franceses, especialmente en Douarnenez¹³². Por este motivo, los desembarques de albacora en Irlanda sufrieron una caída del 87% durante el periodo 2009-2018.

Tabla 39. DESEMBARQUES DE ALBACORA EN LA UE (volumen en toneladas)¹³³

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| España | 10.065 | 13.436 | 8.623 | 9.644 | 10.927 | 11.545 | 14.541 | 16.875 | 14.440 | 16.320 |
| Francia | 914 | 897 | 3.900 | 4.666 | 5.815 | 7.151 | 3.687 | 4.181 | 4.016 | 5.958 |
| Italia | 2.834 | 1.877 | 2.504 | 1.154 | 615 | 1.353 | 1.630 | 1.491 | 1.364 | 1.044 |
| Grecia | 217 | 231 | 242 | 318 | 359 | 398 | 511 | 573 | 571 | 628 |
| Chipre | - | - | - | - | - | - | 520 | 1.230 | 639 | 545 |
| Portugal | 107 | 176 | 1.016 | 1.217 | 565 | 2.614 | 917 | 1.100 | 2.542 | 495 |
| Irlanda | 2.020 | 830 | 3.510 | 3.660 | 2.231 | 2.485 | 2.362 | 1.779 | 19 | 263 |
| Otros | 19 | 20 | 15 | 19 | 50 | 91 | 48 | 63 | 5 | 105 |
| Totales | 16.176 | 17.467 | 19.811 | 20.677 | 20.562 | 25.637 | 24.216 | 27.291 | 23.595 | 25.359 |

Fuente: EUROSTAT.

Procesado y comercialización

La albacora es una especie estacional muy apreciada en la UE y se comercializa fresca, ahumada, ultracongelada o en conserva. No obstante, dado que una gran parte de las capturas procede de la flota de arrastre (y una cantidad menor de la pesca con caña y sedal o redes), la calidad de la mayoría de la albacora fresca desembarcada no es adecuada para el mercado fresco. Así, muy a menudo, el desequilibrio entre la oferta (demasiado producto de baja calidad desembarcado) y la demanda da lugar a una caída de los precios en primera venta y a la retirada del producto del mercado fresco. Asimismo, la gran demanda de atún fresco de calidad (incluidas todas las especies de atún) se abastece con productos importados. Por lo tanto, gran parte de la albacora desembarcada en la UE se destina a las conserveras, especialmente en España y, en menor medida, en Francia¹³⁴. Lamentablemente, no se puede diferenciar la albacora dentro de las estadísticas del atún en conserva. En España, la albacora es un producto en conserva premium y aunque representa menos del 4% del volumen de la producción total de los productos pesqueros en conserva, supone más del 8% del valor¹³⁵.

A nivel mundial, el sector conservero del atún está muy orientado a las exportaciones, por lo que la garantía de sostenibilidad para el consumidor debe ser importante, especialmente en mercados como el de América del Norte y Europa. Por ello, muchas pesquerías de atún tratan de cumplir criterios de sostenibilidad (estado de la población y ordenación, capturas accesorias, seguimiento, gobernanza, etc.) con el fin de obtener certificaciones, principalmente de certificadoras privadas. Así, 15 pesquerías de albacora cuentan con la certificación del MSC (Marine Stewardship Council). Entre ellas se encuentran la flota español que faena en el golfo de Vizcaya¹³⁶ y la pesquería de palangre de la Polinesia Francesa de albacora y rabil¹³⁷. Además, también existen pesquerías de atún con buques comunitarios certificadas por Friends of the Sea, principalmente varios buques franceses y españoles que faenan en las costas de África occidental y en el océano Índico.

¹³² <https://www.letelegramme.fr/finistere/douarnenez/saison-du-thon-les-irlandais-debarquent-en-force-a-douarnenez-06-07-2020-12578083.php>

¹³³ Los totales no se corresponden exactamente con las sumas reales debido al redondeo.

¹³⁴ <http://www.guidedesespeces.org/fr/thon-germon>

¹³⁵ ANFACO 2016.

¹³⁶ <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/north-atlantic-albacore-artisanal-fishery-now-msc-certified->

¹³⁷ <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/french-polynesia-albacore-and-yellowfin-longline-fishery-achieves-msc-sustainability-certification>

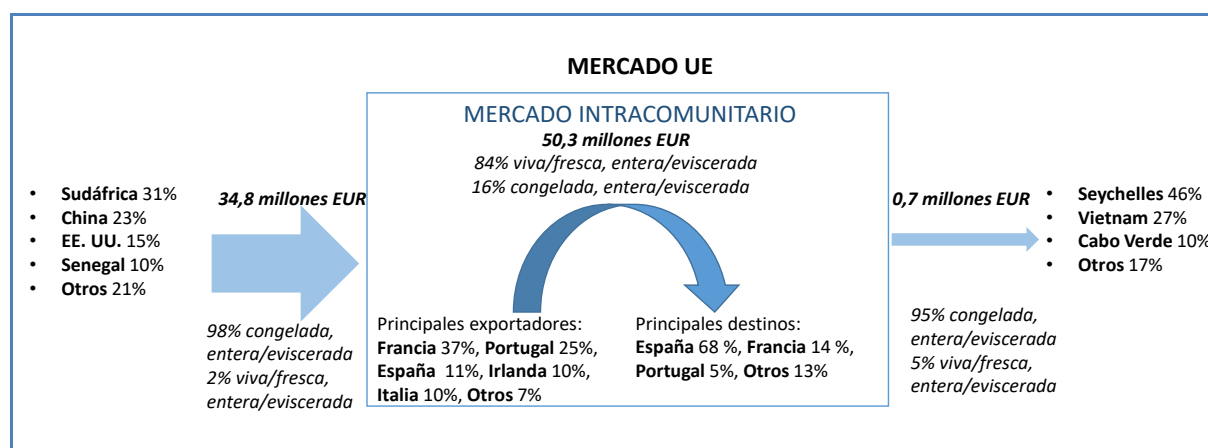
11.3 Comercio internacional

En los datos comerciales, la albacora se presenta específicamente como pescado entero, fresco o congelado. Lamentablemente, no se pueden distinguir otras formas de conservación de esta especie, especialmente de albacora en conserva, que se registra como productos de atún diversos en conserva. En 2019, la UE registró un déficit comercial para la albacora de 34 millones de euros. La mayor parte de este déficit se atribuye a las importaciones de albacora congelada entera/eviscerada de Sudáfrica, China y EE. UU. Las importaciones extracomunitarias de productos de albacora viva/fresca son muy reducidas (0,8 millones de euros para 149 toneladas en 2019), principalmente de Sudáfrica y, en menor medida, de Australia.

El comercio intracomunitario está dominado por los productos frescos. En 2018, las exportaciones intracomunitarias alcanzaron los 50,3 millones de euros para más de 14.000 toneladas, de las cuales el 84% fueron productos frescos y el 16% congelados. Los productos frescos son predominantes, ya que los flujos comerciales intracomunitarios se corresponden con desembarques de buques comunitarios en otros países de la UE (como la flota francesa que desembarca en España o la flota irlandesa en Francia). Francia y Portugal son los principales proveedores de albacora, mientras que España constituye, con creces, el principal destino de las exportaciones intracomunitarias.

Las exportaciones extracomunitarias son relativamente bajas (0,7 millones de euros para 221 toneladas en 2019) y están dominadas por productos enteros/eviscerados congelados. Sus principales destinos son las Seychelles, Vietnam y Cabo Verde, probablemente correspondiéndose con los desembarques de la flota comunitaria de altura en países extracomunitarios cercanos a las zonas de pesca y las instalaciones de procesado (como las conserveras).

Figura 53. EL MERCADO COMUNITARIO DE LA ALBACORA EN 2019¹³⁸



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de COMEXT-EUROSTAT.

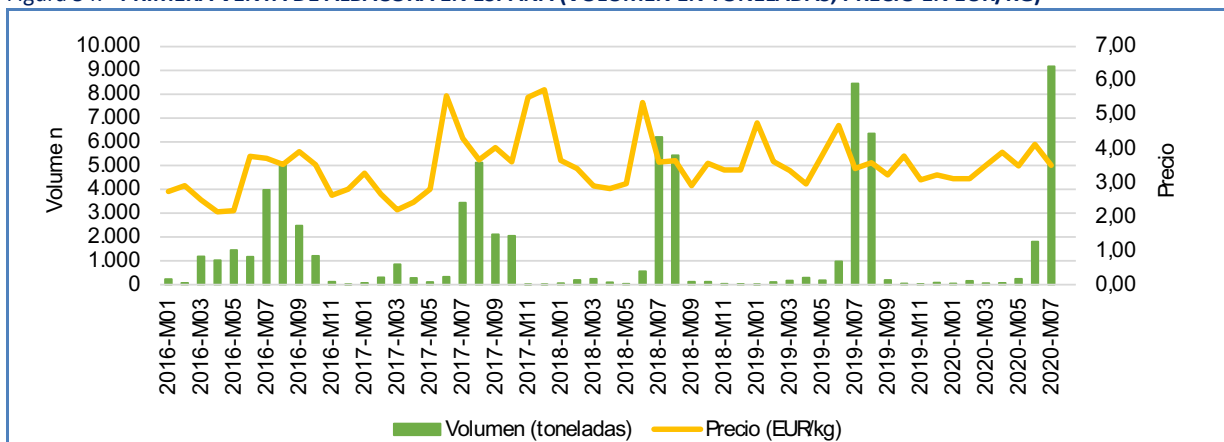
11.4 Primera venta en la UE

Los datos mensuales de la primera venta (en las lonjas) destacan la gran estacionalidad de la pesquería de albacora, con mayores volúmenes vendidos en verano en los dos principales países productores (España y Francia). En Francia, la pesquería se encuentra abierta de julio a octubre. En ambos países, el volumen de primera venta llega a su máximo de agosto a septiembre. Durante la temporada de pesca, los volúmenes mensuales de primera venta de las lonjas españolas fluctúan entre las 1.000 y las 9.000 toneladas, mientras que son inferiores en Francia (entre 300 y 1.800 toneladas). Las principales lonjas de albacora de España se encuentran en Getaria, Fuenterrabía y Avilés. En Francia, las principales lonjas son las de La Turballe, Saint-Jean-de-Luz, Lorient y Le Guilvinec.

La estacionalidad de la oferta produce grandes fluctuaciones en los precios, especialmente en Francia, donde la temporada pesquera es más corta. Los precios suelen caer cuando los volúmenes son mayores (de agosto a septiembre) y aumentan con fuerza a finales de la temporada de pesca.

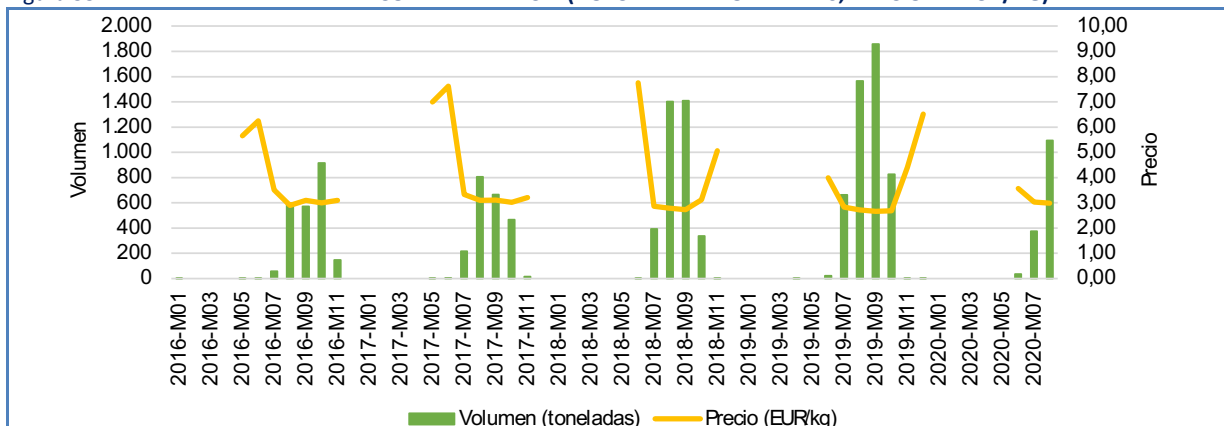
¹³⁸ La albacora en conserva se excluye de esta cifra, dado que no se registra de manera específica en los datos comerciales (incluida en atunes diversos en conserva).

Figura 54. PRIMERA VENTA DE ALBACORA EN ESPAÑA (VOLUMEN EN TONELADAS, PRECIO EN EUR/KG)



Fuente: EUMOFA.

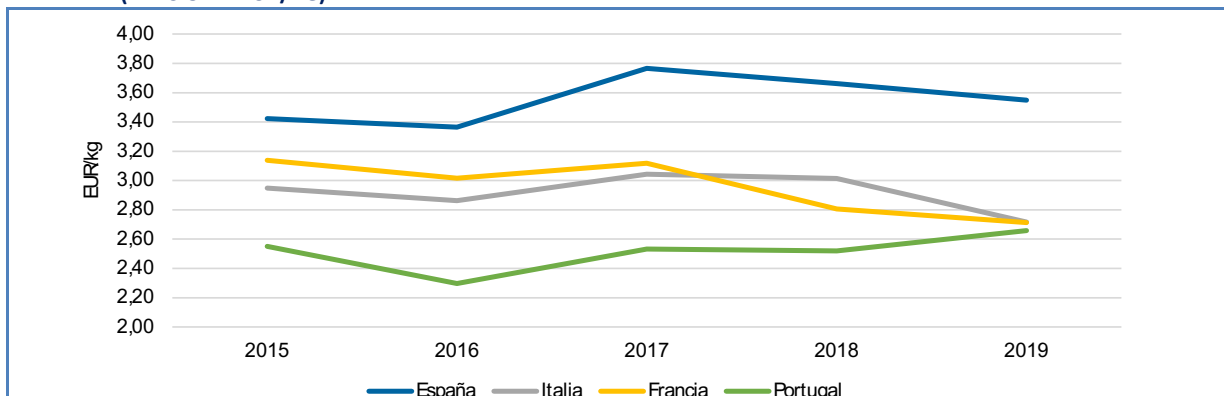
Figura 55. PRIMERA VENTA DE ALBACORA EN FRANCIA (VOLUMEN EN TONELADAS, PRECIO EN EUR/KG)



Fuente: EUMOFA.

En el periodo 2015-2019, los precios medios anuales fueron más altos en España (por encima de los 3,50 EUR/kg) que en Francia e Italia (2,50-3,00 EUR/kg), probablemente debido a los mayores precios alcanzados por los desembarques españoles de caña y sedal. En Portugal, los precios medios fueron, en general, inferiores a los de los países mencionados, pero han aumentado recientemente, en contraposición a la tendencia descendente de otros países principales, probablemente debido al incremento de los desembarques.

Figura 56. PRECIO MEDIO ANUAL DE LA PRIMERA VENTA DE ALBACORA EN LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES (PRECIO EN EUR/KG)

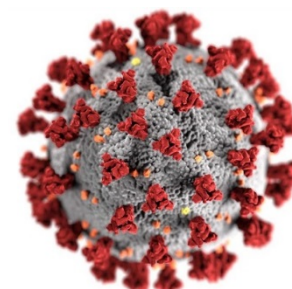


Fuente: EUMOFA.

12. Los efectos de la COVID-19

12.1 Introducción

COVID-19 es el nombre de la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus (SARS-CoV-2), que se ha descubierto recientemente y se desconocía antes de que se produjese el brote en Wuhan, China, en diciembre de 2019¹³⁹. Durante los primeros meses de 2020, la enfermedad se propagó por todo el mundo y la Organización Mundial de la Salud (OMS) la clasificó como pandemia el 11 de marzo. A 17 de noviembre, se han registrado 10,9 millones de contagios en Europa (55,2 millones en el mundo) y aproximadamente 270.000 defunciones (más de 1,3 millones a nivel mundial)¹⁴⁰.



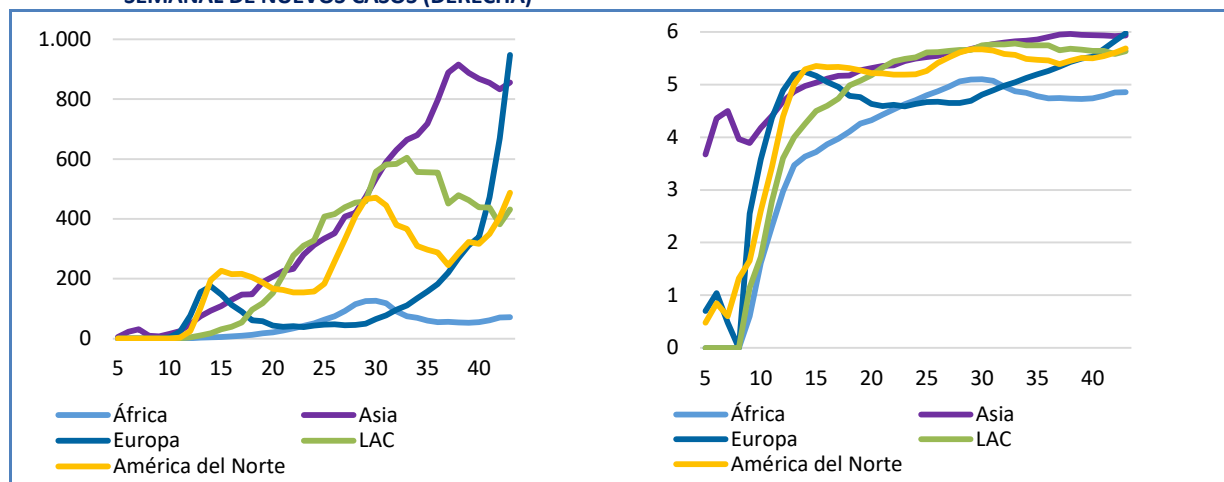
Fuente: World Health Organization

12.2 Evolución de los casos de COVID-19

El número de nuevos casos semanales de COVID-19 en Europa, América del Norte (EE. UU., Canadá y Groenlandia), Latinoamérica y el Caribe (LAC) y Asia (incluyendo China y Rusia) se muestra en la figura 57. El número de nuevos casos aumentó en marzo y abril en Europa y en Estados Unidos, pero cayó en torno a mayo. En junio, se registró un aumento de los nuevos casos en América del Norte, mientras que en Europa el número de nuevos casos se mantuvo bajo hasta mediados de julio, momento en el que los estos comenzaron a repuntar. Salvo en África, los casos nuevos están aumentando en todas las regiones.

No obstante, considerando la tasa de variación (Figura 57, derecha), las curvas de África, Asia y LAC son planas, mientras que las curvas de Europa y América del norte siguen una tendencia ascendente.

Figura 57. NÚMERO DE NUEVOS CASOS SEMANALES (EN MILES, IZQUIERDA) Y LOGARITMO NATURAL DE NÚMERO SEMANAL DE NUEVOS CASOS (DERECHA)



Fuente: Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades.

¹³⁹ <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>

¹⁴⁰ <https://www.ecdc.europa.eu/en/covid-19-pandemic>

12.3 Medidas impuestas por los Estados miembros de la UE para reducir la propagación de la COVID-19 desde mayo de 2020

Desde mayo hasta principios de julio, la reducción de nuevos casos de COVID-19 llevó a los países europeos a suavizar gradualmente las medidas de prevención que se habían tomado en los meses anteriores¹⁴¹. Se redujeron las medidas de confinamiento, se permitió la reapertura de los restaurantes, cafeterías, bares, hoteles, colegios y servicios no esenciales y se autorizó a viajar a otros países y regiones con pocos casos. Sin embargo, desde septiembre varios países europeos han empezado a imponer nuevas restricciones de viaje a países y regiones en los que se comenzó a registrar un repunte de los casos. Hungría fue el primer país del Espacio Schengen en cerrar sus fronteras a viajeros internacionales¹⁴², seguido de España (con excepciones para algunos países)¹⁴³. A la vez que aumentan la capacidad para realizar tests, la mayoría de los países han vuelto a introducir medidas para evitar que la COVID-19 se propague de nuevo, como la limitación del número de personas en las reuniones, el cierre de servicios no esenciales y el cierre del sector de la hostelería¹⁴⁴. Mientras que la mayoría de los institutos y universidades están impartiendo las clases a distancia, los colegios de educación primaria e infantil siguen abiertos¹⁴⁵. No obstante, ha habido cierta resistencia a la reintroducción del confinamiento y se han producido protestas en numerosos países, incluyendo Italia y España¹⁴⁶.

Cabe destacar que, para asegurar la disponibilidad de bienes y servicios esenciales, la Comisión Europea publicó directrices para la gestión de fronteras el 16 de marzo, estableciendo «los principios de un planteamiento integrado para una gestión eficaz de las fronteras a fin de proteger la salud a la vez que se preserva la integridad del mercado único»¹⁴⁷. Estas directrices incluyen el principio de que los Estados miembros deben preservar la libre circulación de todas las mercancías y, en particular, deben asegurar la cadena de suministro de productos esenciales, tales como los medicamentos, los equipos médicos, los productos alimentarios de primera necesidad y perecederos y el ganado. Las directrices también incluyen principios relacionados con carriles prioritarios para los servicios de transporte de emergencia y de mercancías (por ejemplo, a través de «carriles verdes»), así como orientación con respecto a controles sanitarios para ciudadanos comunitarios y no comunitarios en las fronteras exteriores e interiores.

12.4 Efectos de la COVID-19 en la cadena de suministro de los productos de la pesca

El caso práctico de la COVID-19 publicado en el número 5 de *Las noticias destacadas del mes* incluye un resumen de los efectos que tuvieron los primeros meses de la pandemia en la cadena de suministro de los productos de la pesca. En resumen, el impacto sobre la primera venta de pequeños pelágicos de las pesquerías del norte de Europa fue insignificante. El impacto sobre las pesquerías de pescados de fondo y pescados planos varió en función de las especies y los segmentos del mercado; el precio de las especies que se vendían principalmente al canal HoReCa registró una caída pronunciada. Los datos de EMODnet¹⁴⁸ también mostraron un fuerte descenso de la actividad pesquera en abril en aguas comunitarias. En cuanto a la flota comunitaria que pesca en otras regiones (África y el océano Índico), las actividades pesqueras sufrieron ciertos retrasos debido al contagio de tripulantes. Las restricciones de viaje también dificultaron el relevo de las tripulaciones.

En el sector acuícola, las ventas cayeron de forma significativa para la mayoría de las especies, ya que el principal mercado para los productos acuícolas es el canal HoReCa. Se observaron algunas excepciones para especies procesadas y vendidas a minoristas a gran escala (salmón, trucha y, en menor medida, bacalao, lubina y dorada).

Como el sector de la pesca y de la acuicultura se ha visto especialmente afectado por la interrupción del mercado, en marzo la Comisión Europea propuso medidas para responder de forma inmediata a las consecuencias económicas y sociales de la crisis de la COVID-19. Dichas medidas consistieron en: a) la posibilidad de ayudas en virtud de la normativa existente, en concreto según la normativa del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP); b) un nuevo marco temporal de ayuda estatal que permite a los Estados miembros apoyar a los productores de la pesca y de la acuicultura afectados por la crisis a través de ayudas (de una cantidad máxima de 120.000 euros por proyecto) en forma de subvenciones, anticipos reembolsables o ventajas fiscales¹⁴⁹; c) apoyo comunitario a la economía europea en general, a través de la iniciativa de inversión en respuesta a la COVID-19, utilizando instrumentos generales para una respuesta inmediata – que incluyen proporcionar liquidez a las PYME y compensaciones a los productores de la pesca y la acuicultura a través del FEMP por las pérdidas económicas sufridas.

¹⁴¹ <https://www.dw.com/en/coronavirus-latest-europe-opens-up-for-tourism/a-53646330>

¹⁴² <https://www.schengenvisainfo.com/news/timeline-of-eu-member-states-reopening-their-borders/>

¹⁴³ <https://www.schengenvisainfo.com/news/spain-extends-schengen-border-closure-until-october-31/>

¹⁴⁴ <https://www.euronews.com/2020/11/11/europe-s-second-wave-of-coronavirus-here-s-what-s-happening-across-the-continent>

¹⁴⁵ *Ibid.*

¹⁴⁶ *Ibid.*

¹⁴⁷ https://ec.europa.eu/home-affairs/sites/homeaffairs/files/what-we-do/policies/european-agenda-migration/20200316_covid-19-guidelines-for-border-management.pdf

¹⁴⁸ www.EMODNET-humanactivities.eu

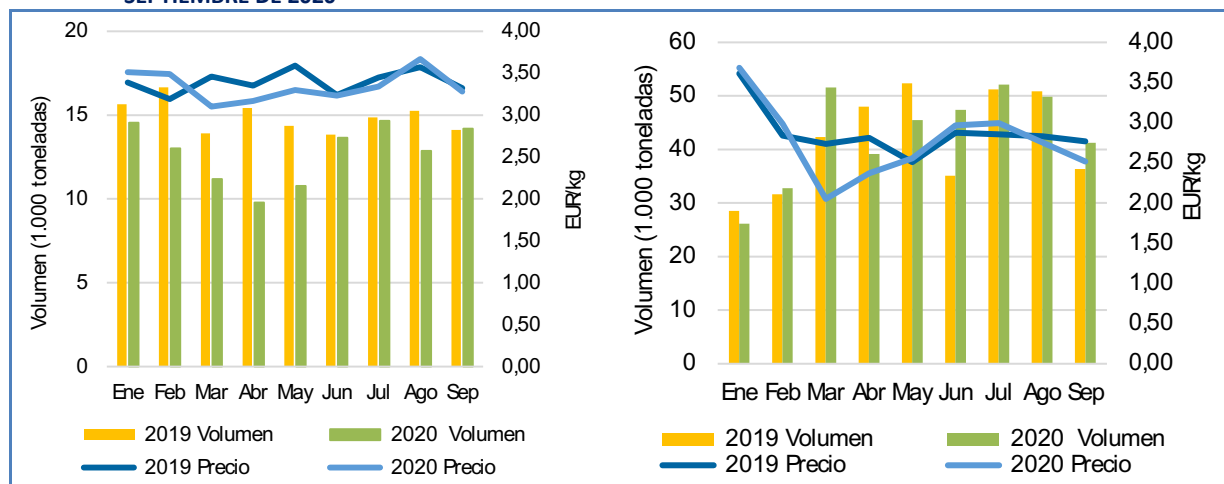
¹⁴⁹ https://ec.europa.eu/fisheries/press/coronavirus-european-commission-helps-member-states-support-local-fishing-and-aquaculture_en

En general, la situación mejoró para el sector comunitario de la pesca y de la acuicultura con la eliminación de las medidas de confinamiento, la autorización al movimiento entre Estados miembros (y con otros países europeos) y la reducción de los nuevos casos de COVID-19, así como la tasa de contagio entre junio y agosto.

Primera venta

En líneas generales, el confinamiento dio lugar a una caída pronunciada de la demanda y a una reducción de los precios de primera venta en Europa, aunque se produjeron importantes fluctuaciones y distintas tendencias dependiendo del país y la especie. En la mayoría de los países europeos, el volumen y el precio de primera venta aumentaron gradualmente con la reapertura de los países tras el confinamiento. En Francia, el precio medio de primera venta aumentó un 18% entre marzo y agosto, mientras que en España aumentó un 34%. Para ambos países, los volúmenes de primera venta registrados entre junio y septiembre siguieron la misma tendencia que en 2019.

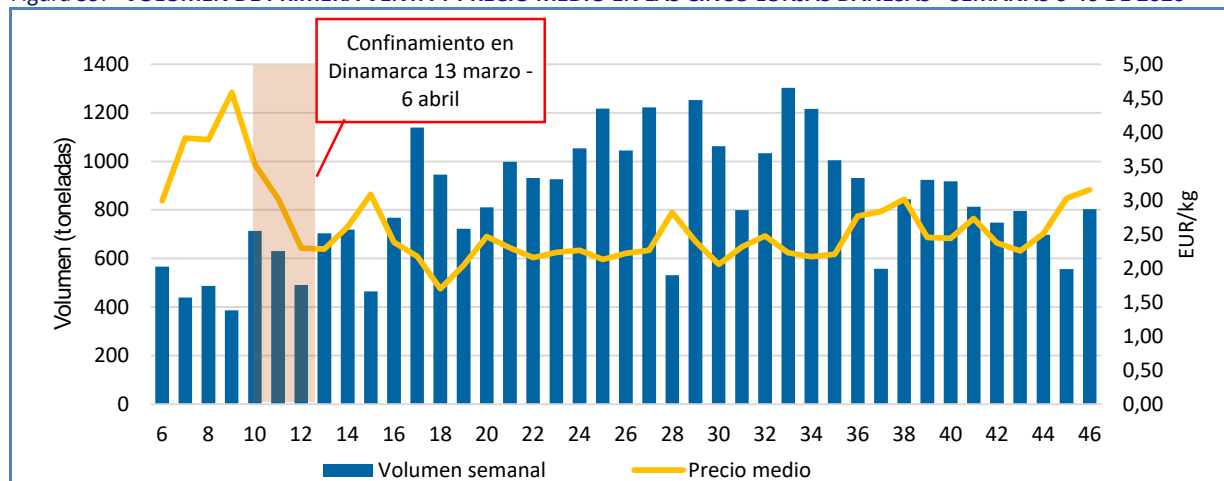
Figura 58. **VOLUMEN DE PRIMERA VENTA Y PRECIO MEDIO EN FRANCIA (IZQUIERDA) Y ESPAÑA (DERECHA) - ENERO-SEPTIEMBRE DE 2020**



Fuente: EUMOFA.

En cinco lonjas danesas (Hansthalm, Nord Hirtshals, Nord Strandby, Skagen y Grenaa), los precios de primera venta aumentaron con respecto al nivel más bajo del año en la semana 18 (1,70 EUR/kg) a 3,15 EUR/kg en la semana 46.

Figura 59. **VOLUMEN DE PRIMERA VENTA Y PRECIO MEDIO EN LAS CINCO LONJAS DANESAS - SEMANAS 6-46 DE 2020**



Fuente: Fiskeauktion.dk

A pesar de que al principio de la segunda ola de la COVID-19 los pescadores se beneficiaron de los nuevos e innovadores canales de venta que se establecieron durante el primer periodo de confinamiento (como soluciones de compra directa on line e iniciativas de compra de productos de la pesca locales por parte de minoristas), el cierre del sector de la hostelería afectó a la demanda y, en consecuencia, a los precios de desembarque. Para las especies de rape y lenguado (cuya demanda

proviene normalmente de restaurantes), los precios de primera venta cayeron de forma significativa durante la segunda ola de la COVID-19¹⁵⁰. Los precios de primera venta de la ostra plana europea disminuyeron a la mitad durante el mismo periodo, lo que supuso una reducción de la actividad pesquera.

Acuicultura

El principal mercado para las especies de acuicultura en Europa es el canal HoReCa. Aunque la pandemia tuvo un fuerte impacto en los volúmenes vendidos en marzo y abril, la situación mejoró en cierto modo durante el verano. No obstante, el mercado todavía no se ha recuperado para algunas especies.

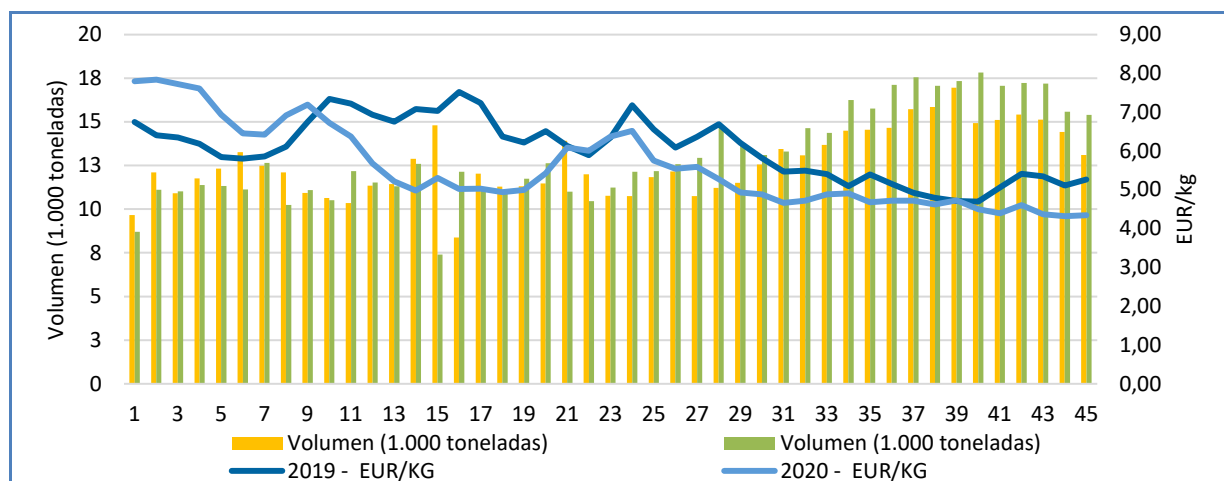
Entre ellas, cabe destacar el mejillón y la ostra de acuicultura de Irlanda, cuyos productores se vieron especialmente afectados en la primera mitad de 2020, debido a la dificultad de acceder a los mercados y a la caída de los precios. Aunque dichos problemas se resolvieron de forma gradual una vez pasada la primera ola de la pandemia, la pérdida de ventas y producción dio lugar a una carga financiera importante. Los productores de mejillón sufrieron una caída del 34% en las ventas entre febrero y junio, mientras que los productores de ostra registraron una caída del 59% en el mismo periodo. El 22 de octubre, el Ministro irlandés de Agricultura, Alimentación y Pesca introdujo un plan de apoyo financiero para dichos sectores en el marco del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca. La segunda ola de la COVID-19 ha reducido una vez más la demanda de crustáceos irlandeses, dejando a los productores en una situación complicada.

Las principales especies cultivadas en el Mediterráneo – la lubina y la dorada – también sufrieron los efectos de la pandemia de la COVID-19, además de los efectos de la tormenta Gloria, que afectó a España en enero, antes de la pandemia. El efecto fue doble. Por un lado, los productores españoles sufrieron pérdidas por los daños a las explotaciones acuícolas y, como resultado, los precios del mercado español de lubina y dorada cultivadas aumentaron durante el confinamiento y se mantuvieron elevados hasta septiembre. Por otro lado, las restricciones introducidas en octubre (cierre de restaurantes sin posibilidad de comer en el local y el segundo confinamiento en Italia, su principal mercado) supusieron una caída de la demanda para los productores griegos – especialmente de especies de mayor tamaño. En consecuencia, la escasez de la oferta de lubina y dorada cultivadas en España dio lugar a un aumento de las exportaciones de lubina y dorada procedentes de Grecia a España.

En lo que respecta al salmón del Atlántico, la situación en lo que va de 2020 ha variado. Por un lado, a pesar de algunos contagios de COVID-19 entre los trabajadores del sector del procesado, las cadenas de suministro del salmón siguieron siendo eficientes. Por otro lado, el canal HoReCa se ha visto afectado por las restricciones de viaje y los confinamientos. La pérdida de oportunidades de mercado fuera de la UE debido a los altos costes del transporte de productos frescos de salmón, la reducción de la capacidad del transporte aéreo y el cierre de algunos de los principales mercados representaron un gran reto que dio lugar a un incremento de la cantidad de salmón cultivado en Europa que acaba en el mercado europeo. Esto aumentó la presión sobre los precios de mercado. Otro factor que contribuyó a los bajos precios del salmón en la UE es el aumento de la competencia con el salmón atlántico de Chile, dado que el salmón congelado de Chile se vende al mercado comunitario a precios considerablemente más bajos que el salmón fresco europeo. En lo que va de 2020, las importaciones comunitarias de salmón congelado de Chile se han duplicado con creces, debido al intento de la industria chilena de encontrar un mercado alternativo para el salmón.

Figura 60. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS SEMANALES DE SALMÓN ATLÁNTICO FRESCO DE NORUEGA - SEMANAS 1-45 2020**

¹⁵⁰ Base de datos de EUMOFA.



Fuente: Comisión Europea – DG TAXUD.

A pesar de la volatilidad de las condiciones del mercado, en líneas generales, los productos ecológicos certificados de acuicultura han afrontado bien la pandemia. Se ha informado de que la presión sobre los precios del salmón y la lubina/dorada de acuicultura convencionales ha afectado, hasta cierto punto, a los precios de los productos ecológicos, pero los consumidores que prefieren los productos certificados sostenibles parecen mostrar especial lealtad al pescado ecológico de acuicultura, a pesar del mayor precio.

En general, los agentes del sector han informado de una reducción de los márgenes en el caso de los peces de aleta marinos cultivados durante la segunda ola de la COVID-19. Las medidas de protección para los trabajadores de la acuicultura dedicados a operaciones de cosecha/empaquetado han aumentado los costes, al tiempo que la caída de la demanda ha incrementado los precios.

Procesado

La fase inicial de la primera ola de la COVID-19 afectó con fuerza a una gran parte de la industria comunitaria del procesado, debido a la mayor dureza de los controles fronterizos, que produjo retrasos en el transporte de mercancías para la industria procesadora y los mercados minoristas. En algunos casos, las medidas locales contra la crisis (como las cuarentenas de buques extranjeros antes de permitirles la entrada al puerto) de países productores remotos dieron lugar a una escasez de materias primas, lo cual redujo el ritmo de producción en algunas de las plantas de procesado¹⁵¹. Aunque rápidamente se llegó a soluciones en las fronteras entre Estados miembros, el rápido cambio de la demanda del sector de la restauración al sector minorista siguió suponiendo un reto para parte de la industria procesadora.

Tras haber entrado en un segundo confinamiento en otoño de 2020, la industria procesadora parece estar mejor preparada, con medidas para evitar los contagios entre el personal, entre las que se incluyen equipos de protección individual, distancia física, medidas de higiene e intensos regímenes de pruebas COVID-19. Por ejemplo, a pesar de la alta demanda de atún en conserva, la mayoría de las conserveras de Perú funcionan a baja capacidad debido a la aplicación de medidas de distanciamiento físico¹⁵². No obstante, la situación varía en función del producto y los clientes. En líneas generales, los procesadores cuyo objetivo son los grandes minoristas o que tienen contratos con los mismos parecen estar en una situación estable. Lo mismo sucede, en gran medida, con los procesadores de especies pelágicas (tanto para el consumo humano como para la producción de harina y aceite de pescado). Sin embargo, existen excepciones, dependiendo de la geografía, estados de conservación y especies. Por ejemplo, la empresa noruega Leroy Seafood Group informó de que el tercer trimestre supone un gran reto para su división de «capturas salvajes».

El descenso de las capturas, la caída de los precios de mercado del bacalao y el carbonero en un 33% desde el primer trimestre y la caída de los precios del eglefino en un 42% desde el primer trimestre produjeron una pérdida de beneficio antes de intereses e impuestos (EBIT) de 4,7 millones de euros. La empresa declara que las condiciones siguen suponiendo un reto para la industria del procesado, sin atisbarse signos de mejora.

Una de las principales preocupaciones de los procesadores es el momento del confinamiento. En el caso de muchas especies de pescado, la temporada de venta antes de las vacaciones de Navidad es la más importante. Dado que el levantamiento de

¹⁵¹ <https://devpolicy.org/covid-19-and-its-likely-impact-on-the-tuna-industry-in-the-pacific-islands-20200427-1/>

¹⁵² <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/fr/c/1263856/>

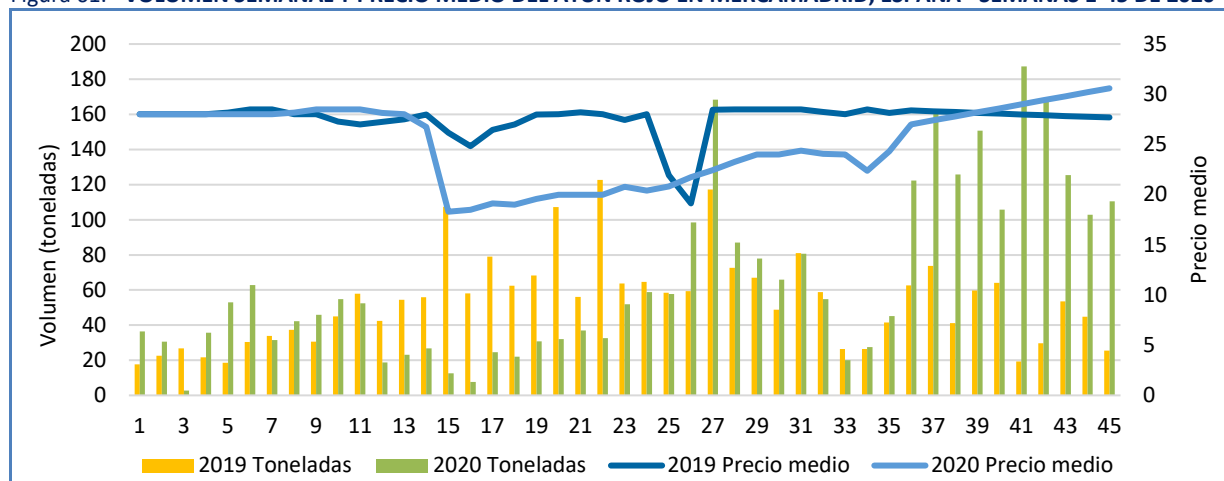
las medidas de confinamiento está programado, como pronto, para principios de diciembre, existen razones para preocuparse, especialmente en lo que concierne a las ventas al canal HoReCa¹⁵³.

Canal mayorista y consumo

Durante la primera ola de la COVID-19, en primavera de 2020, muchos restaurantes se adaptaron para ofrecer servicios de comida para llevar. Contar ya con esta medida podría reducir el impacto de la segunda ola de COVID-19 en el sector de la restauración¹⁵⁴. No obstante, dado que la economía se ha debilitado y el desempleo se encuentra en aumento, los ingresos de los hogares han caído y, por lo tanto, la demanda de productos de alto valor, como podría ser el bogavante, se ha reducido¹⁵⁵. Al mismo tiempo, la venta de atún, sardinas y caballa en conserva ha aumentado¹⁵⁶.

El volumen a nivel mayorista y los precios de los productos de alto valor, como el atún rojo, registraron un fuerte descenso en el mercado mayorista MercaMadrid en el periodo posterior al primer confinamiento, con volúmenes al por mayor y precios muy por debajo de los niveles registrados el mismo periodo de 2019. En mayo y junio, los volúmenes a nivel mayorista aumentaron de manera gradual al mismo nivel que en 2019. A pesar de un ligero ascenso, los precios medios se situaron muy por debajo de los del año anterior. Sin embargo, en septiembre y hasta la semana 45, tanto los volúmenes semanales a nivel mayorista y los precios fueron superiores a los de 2019.

Figura 61. VOLUMEN SEMANAL Y PRECIO MEDIO DEL ATÚN ROJO EN MERCAMADRID, ESPAÑA - SEMANAS 1-45 DE 2020



Fuente: MERCAMADRID.

El precio y el volumen del rodaballo de acuicultura también registraron una fuerte caída en las semanas siguientes al confinamiento. Al igual que otros productos pesqueros de alto precio, los precios de mercado aumentaron de manera gradual durante el verano, pero fueron considerablemente inferiores a los de 2019. De julio a septiembre, los volúmenes vendidos tendieron a ser inferiores a los observados en 2019.

Los precios de la dorada y de la lubina aumentaron en MercaMadrid durante las semanas siguientes al confinamiento (véase apartado de acuicultura), debido a los bajos volúmenes de la oferta nacional. En las semanas 1-45, tanto el volumen a nivel mayorista como los precios se mantuvieron en línea con los de 2019.

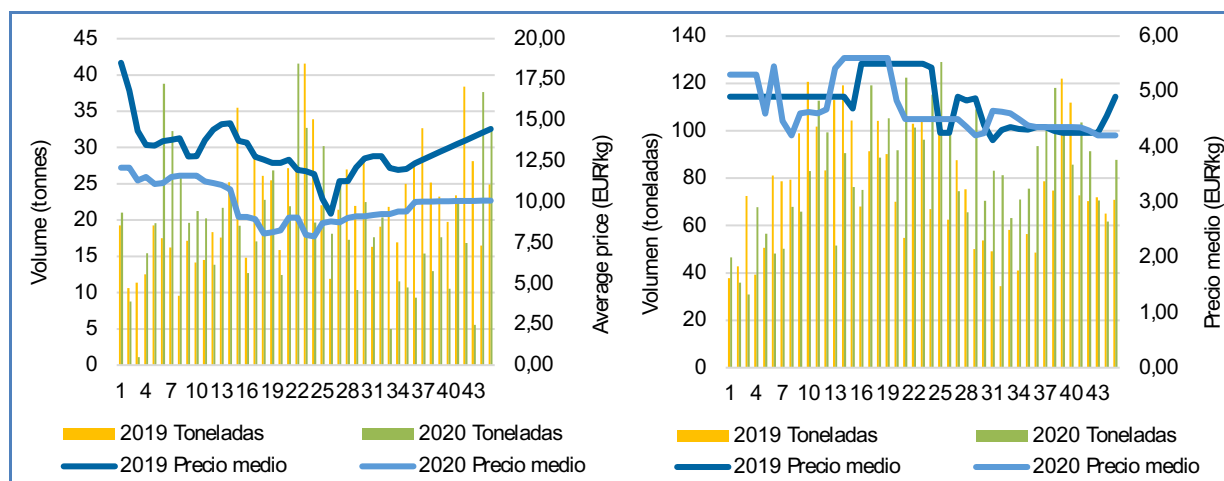
Figura 62. VOLUMEN SEMANAL Y PRECIO MEDIO DEL RODABALLO FRESCO (IZQUIERDA) Y DE LA DORADA DE 300-400 G (DERECHA) EN MERCAMADRID, ESPAÑA - SEMANAS 1-45 DE 2020

¹⁵³ <https://www.intrafish.com/markets/kontali-salmon-farmers-should-prepare-for-a-blue-christmas/2-1-907330>

¹⁵⁴ <https://www.intrafish.com/markets/seafood-restaurant-giant-red-lobster-opens-its-first-ghost-kitchen/2-1-910923>

¹⁵⁵ <http://www.fao.org/in-action/globefish/covid-19/en/>

¹⁵⁶ *Ibid.*



Fuente: MERCAMADRID.

El gasto alemán en productos de la pesca y de la acuicultura aumentó un 16,5% en la primera mitad de 2020, situándose en 2.400 millones de euros, todo un récord. En el mismo periodo, los volúmenes aumentaron a 236.665 toneladas, lo cual supuso un incremento del 14,8% en comparación con el mismo periodo de 2019. El abadejo de Alaska, el salmón, el atún, el arenque y el camarón y langostino fueron las especies más adquiridas¹⁵⁷.

El consumo de productos pesqueros en los hogares españoles aumentó un 10% en volumen y un 15% en valor durante los primeros seis meses de 2020, en comparación con el mismo periodo del año anterior¹⁵⁸. También se observó un incremento del 15% en el consumo per cápita de productos pesqueros con respecto al año anterior. Asimismo, la venta de pescado congelado aumentó un 24% en volumen y un 28% en valor¹⁵⁹. El mayor aumento del gasto y el consumo per cápita ese produjo en abril y mayo, periodo en el que el confinamiento impedía salir de casa.

El consumo de salmón ahumado en Francia durante el primer confinamiento aumentó un 14% en valor con respecto al mismo periodo de 2019. El incremento de la demanda se confirmó más si cabe con una subida del 10% del consumo de mayo a octubre¹⁶⁰. Esto respalda la visión general del aumento del consumo en los hogares y el descenso del consumo fuera de casa durante la pandemia¹⁶¹.

En Irlanda, los grandes minoristas aumentaron sus ventas durante la pandemia. Los productos típicos a granel (como los filetes de caballa) registraron una mayor demanda y los volúmenes de venta fueron 1,5 veces mayores en el periodo siguiente al confinamiento que antes del mismo. Durante la primera ola de la COVID-19 se produjo un fuerte incremento en la venta de pescado congelado¹⁶², especialmente de especies de pescado blanco, como el abadejo de Alaska, el eglefino y la panga¹⁶³.

Transporte y logística

La pandemia provocada por la COVID-19 ha afectado a los servicios de pasajeros y a la capacidad en bodega en los aviones de pasajeros. Dado que las restricciones sobre los viajes internacionales produjeron la cancelación de muchos vuelos de pasajeros, la carga se redujo, lo cual dio lugar al miedo a poner a las cadenas de suministro de los productos de la pesca (y otros productos alimentarios) en riesgo¹⁶⁴. Por ejemplo, Japón, el mayor mercado del mundo para el atún que no es en conserva, prácticamente no recibió atún fresco traído por avión durante la temporada del festival de primavera, dado que los vuelos programados por parte de la rama de abastecimiento de los mercados japoneses se cancelaron¹⁶⁵. Por otro lado, el transporte de carga se ha convertido ahora en la principal fuente de ingresos de muchas líneas aéreas, además de ayudar a los aviones de pasajeros a volver a operar. Aunque la saturación de la capacidad sigue presente, los factores de carga y

¹⁵⁷ Fisch-Informationszentrum (FIZ).

¹⁵⁸ <https://industriaspesqueras.com/noticia-63340-seccion-Mercados%20y%20Consumo>

¹⁵⁹ <https://industriaspesqueras.com/noticia-63340-seccion-Mercados%20y%20Consumo>

¹⁶⁰ <http://pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/saumon-fume-des-fetes-de-fin-dannee-dans-la-continuite-du-succes-2020.html>

¹⁶¹ [https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/de/Documents/consumer-business/Impact%20of%20the%20COVID-](https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/de/Documents/consumer-business/Impact%20of%20the%20COVID-19%20crisis%20on%20consumer%20behavior.pdf)

[19%20crisis%20on%20consumer%20behavior.pdf](https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/de/Documents/consumer-business/Impact%20of%20the%20COVID-19%20crisis%20on%20consumer%20behavior.pdf)

¹⁶² <https://www.intrafish.com/markets/youngs-seafood-birds-eye-buoyed-as-retail-frozen-fish-sales-outpace-chilled-for-first-time-in-over-a-decade/2-1-817566>

¹⁶³ *Ibid.*

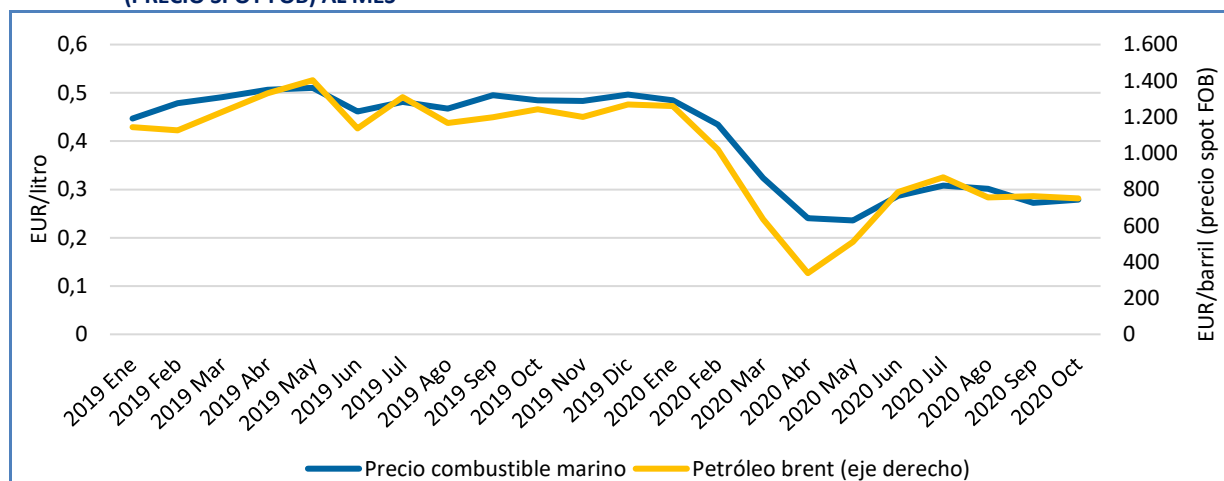
¹⁶⁴ <https://www.aircargonews.net/business/supply-chains/emirates-skycargo-maintains-perishables-supply-chain/>

¹⁶⁵ <https://www.undercurrentnews.com/2020/08/06/covid-19-ends-positive-trends-for-fresh-tuna-markets/>

rendimientos siguen bajando y acercándose a los niveles anteriores a la COVID-19, aunque siguen siendo mayores de lo normal¹⁶⁶.

Los precios del combustible para uso marítimo registraron un fuerte descenso de febrero a abril. Aunque los precios no han vuelto a los niveles anteriores a la COVID-19, (los precios de octubre de 2020 son un 43% inferiores a los del mismo periodo de 2019), sí se han estabilizado. El descenso del combustible aéreo y marítimo se debió al descenso de los precios del crudo.

Figura 63. **PRECIOS MEDIOS EN LA UE DEL COMBUSTIBLE PARA USO MARÍTIMO Y PRECIOS DEL PETRÓLEO BRENT (PRECIO SPOT FOB) AL MES**



Fuente: Redacción de EUMOFA basada en datos de MABUX (precios del combustible para uso marítimo) y de la Administración de Información Energética de Estados Unidos (precios del crudo).

En líneas generales, el transporte interno en Europa no ha experimentado grandes alteraciones, pero existen algunas excepciones (como es el caso de los retos que afectan al transporte de productos pesqueros frescos de origen irlandés a España). En el Reino Unido, las exportaciones a la UE no han supuesto ningún problema en lo que concierne a los vehículos disponibles. No obstante, existe el riesgo de que los camiones sean parados o detenidos en las fronteras y que el producto no se entregue a tiempo o directamente no se entregue en su destino final (esto podría deberse al inminente fin del periodo de transición del Reino Unido tras su salida de la UE, y no solamente a los confinamientos). En Europa, algunos de los receptores han limitado sus operaciones, por lo que las entregas pueden tener que almacenarse o devolverse¹⁶⁷.

12.5 Mercados

La mayor parte de los procesadores y comercializadores europeos que dependen de las materias primas importadas de países que no pertenecen al espacio económico europeo no han sufrido falta de abastecimiento en los últimos meses. No obstante, se han producido algunos retrasos de las entregas y algunos sectores han recurrido a fuentes alternativas.

Ecuador, la India y Vietnam son los principales proveedores de camarón y langostino de aguas templadas a la UE. En mayo, la oferta de Ecuador y la India cayó considerablemente debido a la pandemia. De julio a octubre, las importaciones comunitarias de camarón y langostino de aguas templadas congelado de Ecuador aumentaron vertiginosamente. Esto se debió a la suspensión china de las importaciones de productos procedentes de Ecuador tras detectar trazas del virus COVID-19 en envíos de camarón y langostino¹⁶⁸. La altísima cantidad de envíos de camarón y langostino congelado al mercado comunitario contribuyó en gran medida a la caída de los precios en un 19% durante el tercer trimestre de 2020. A principios de noviembre de 2020 se produjo otra caída de los precios del camarón y langostino de Ecuador¹⁶⁹.

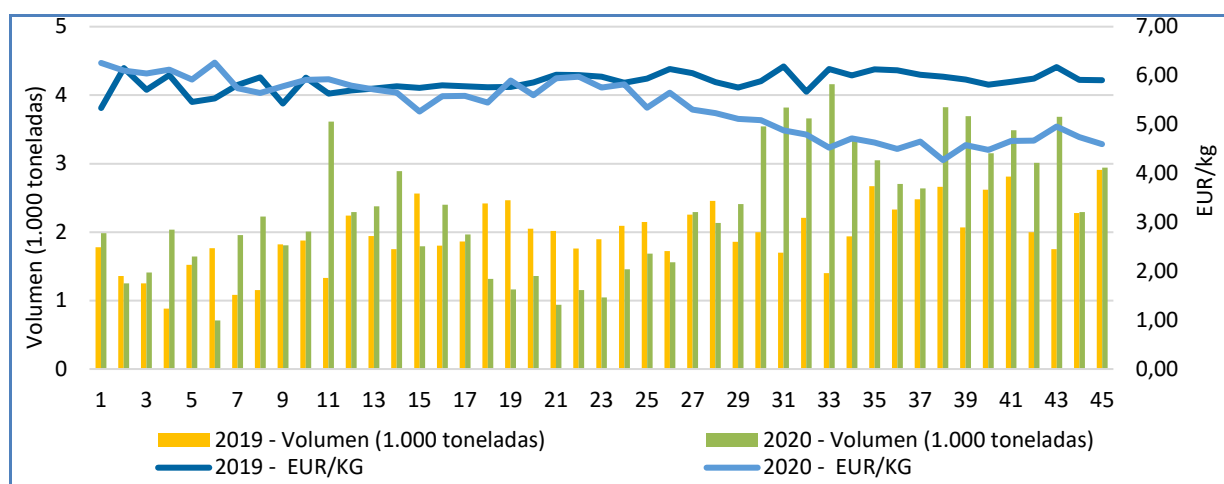
Figura 64. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS SEMANALES DE CAMARÓN Y LANGOSTINO DE AGUAS TEMPLADAS DE ECUADOR - SEMANAS 1-45 2020**

¹⁶⁶ <https://www.aircargonews.net/data/clive-airfreight-market-improves-for-fourth-consecutive-month/>

¹⁶⁷ <https://www.dbschenker.com/global/meta/customer-information>

¹⁶⁸ <https://www.reuters.com/article/us-health-coronavirus-china-shrimp-idUSKBN24B234>

¹⁶⁹ <https://www.undercurrentnews.com/2020/11/10/ecuadorian-shrimp-prices-in-free-fall-with-further-drop-expected/>



Fuente: Comisión Europea.– DG TAXUD.

Las restricciones chinas a las importaciones de productos pesqueros congelados han tenido muchas consecuencias. China ha anunciado que se han encontrado trazas de COVID-19 en productos pesqueros congelados importados o en sus envases, incluyendo el camarón y langostino de Ecuador y, más recientemente, de Arabia Saudí, así como el camarón y pota de Rusia y el pescado de Noruega e Indonesia. En China, se ha introducido un régimen de pruebas integral para los productos pesqueros importados, por el que las importaciones de alimentos refrigerados y congelados deben desinfectarse antes de introducirse en el mercado¹⁷⁰. En el peor de los casos, esto dará lugar a cambios en los flujos comerciales, dado que las importaciones chinas pueden verse afectadas y, en consecuencia, su industria procesadora, que, a su vez, podría suponer una reducción de las exportaciones de productos procesados de China.

No obstante, existen otros factores de riesgo en mente de los agentes del mercado de la UE. Entre ellos, destaca la potencial escalada de las disputas comerciales con EE. UU., que podría afectar a los aranceles y al abastecimiento de abadejo de Alaska y salmón del Pacífico a los procesadores comunitarios. Por último, los agentes implicados en la industria de los productos pesqueros muestran su preocupación por los riesgos relacionados con el Brexit, incluyendo las posibilidades de pesca, el acceso al mercado y el abastecimiento.

¹⁷⁰ <https://edition.cnn.com/2020/11/13/health/china-frozen-food-coronavirus-intl-hnk/index.html>

13. El camarón meridional en la UE

El camarón meridional es una especie estacional capturada por la flota comunitaria (principalmente por buques holandeses y alemanes), principalmente en el sur del mar del Norte. La mayoría de las capturas se exportan a Marruecos, donde se pelan y se vuelven a exportar al mercado comunitario. En 2018, los desembarques de camarón meridional en la UE alcanzaron las 45.206 toneladas, con un valor total de 171 millones de euros. Los puertos holandeses recibieron más de la mitad del volumen total y los puertos alemanes recibieron más de un tercio; ambos países registraron el doble de desembarques que en 2017. Bélgica es el principal mercado de consumo en la UE.

13.1 Biología, recurso y explotación

Biología

El camarón meridional (*Crangon crangon*) es una especie de camarón bentónico carídeo. Muestra una alta tasa de reproducción y una esperanza de vida corta, de entre uno y tres años. Es importante desde el punto de vista comercial y se pesca principalmente en el sur del mar del Norte, aunque también se puede encontrar en el mar de Irlanda, el Báltico, el Mediterráneo y el mar Negro, así como en la mayor parte de Escandinavia y partes de la costa Atlántica de Marruecos. La especie se encuentra en fondos de arena fina y ligeramente lodosa, en aguas costeras y salobres, a profundidades de entre 0 y 50 m. Se le conoce como camarón meridional, gamba o quisquilla gris. Se alimenta de pequeños organismos bentónicos (pequeños crustáceos, anélidos y moluscos) y descartes de las pesquerías. Los adultos miden normalmente entre 30 y 50 mm de largo, aunque pueden alcanzar hasta 90 mm¹⁷¹.

Recurso, explotación y gestión en la UE

El camarón meridional se captura principalmente en el mar del Norte. Lo capturan pescadores alemanes, holandeses y daneses utilizando arrastreros de varas o desde la costa usando redes de mano. En estos tres Estados miembros (los Países Bajos, Alemania y Dinamarca), que juntos representan el 95% de la producción total de camarón meridional del mar del Norte, esta pesquería tiene gran importancia económica y social, puesto que el camarón meridional es la especie objetivo de más de 500 buques de pesca¹⁷².

El camarón meridional del mar del Norte no está sujeto a un total admisible de capturas (TAC). En los Países Bajos, Alemania, Dinamarca, Bélgica y el Reino Unido existe un sistema de licencias para el camarón meridional. La única legislación europea con respecto a las pesquerías de camarón meridional comprende medidas técnicas (el uso de redes de criba y tamaño mínimo para las redes)¹⁷³. Existen otras iniciativas de gestión local que incluyen licencias y zonas de veda. Asimismo, la UE ha establecido un tamaño mínimo para la comercialización del camarón tras su desembarque¹⁷⁴. El ancho del caparazón debe ser de al menos 6,8 mm para los camarones de talla-1 y de al menos 6,5 mm para los camarones de talla-2 (Reglamento del Consejo 2019/1241)¹⁷⁵.

13.2 Producción

Capturas

La producción mundial de camarón meridional fue de 51.179 toneladas en 2018, capturado exclusivamente por la flota comunitaria. Los principales productores fueron los Países Bajos, Alemania y, en menor medida, Dinamarca, que respectivamente representaron el 54%, 35% y 6% de la producción total en 2018. Otros productores importantes fueron Bélgica (3%), el Reino Unido (2%) y Francia (1%).

En la última década (2009-2018), las capturas de camarón meridional han registrado un aumento del 19%, principalmente debido a las capturas holandesas (+41%). Esto se debe a un fuerte aumento de las capturas entre 2017 y 2018. No obstante, se han registrado tendencias descendentes a largo plazo en Bélgica (-11%) y Francia (-40%).

Se han producido importantes fluctuaciones a lo largo de la década, ya que la densidad del stock depende en gran medida de las condiciones medioambientales.

¹⁷¹ <https://www.sealifebase.ca/summary/Crangon-crangon.html>

¹⁷² [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2011/460041/IPOL-PECH_ET\(2011\)460041_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2011/460041/IPOL-PECH_ET(2011)460041_EN.pdf)

¹⁷³ Reglamento (UE) 850/98 del Consejo.

¹⁷⁴ <https://www.eumofa.eu/documents/20178/109202/MH+10+2017.pdf>

¹⁷⁵ https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species_en?sn=13242#ecl-accordion-header-comb-nomenc

Tabla 40. CAPTURAS COMUNITARIAS TOTALES DE CAMARÓN MERIDIONAL (volumen en toneladas)

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Países Bajos | 19.416 | 18.939 | 18.023 | 16.909 | 20.280 | 23.565 | 19.226 | 18.465 | 13.664 | 27.385 |
| Alemania | 17.315 | 18.379 | 17.036 | 16.360 | 16.165 | 15.850 | 13.931 | 7.690 | 8.912 | 17.892 |
| Dinamarca | 3.099 | 3.140 | 3.010 | 3.143 | 2.826 | 3.104 | 2.107 | 1.626 | 1.743 | 3.055 |
| Bélgica | 1.585 | 2.078 | 769 | 880 | 1.226 | 1.178 | 666 | 1.090 | 717 | 1.413 |
| Reino Unido | 1.064 | 921 | 397 | 926 | 860 | 595 | 324 | 806 | 570 | 1.125 |
| Francia | 441 | 451 | 266 | 289 | 414 | 311 | 178 | 314 | 264 | 263 |
| Otros | 230 | 162 | 179 | 146 | 112 | 232 | 246 | 69 | 67 | 46 |
| Totales | 43.150 | 44.070 | 39.680 | 38.653 | 41.883 | 44.835 | 36.678 | 30.060 | 25.937 | 51.179 |

Fuente: FAO.

Desembarques en la UE

En 2018, los desembarques de camarón meridional en la UE alcanzaron las 45.206 toneladas, con un valor total de 171 millones de euros. Los Países Bajos (53% del volumen total) y Alemania (34%) fueron los principales países de desembarque para esta especie. En estos principales países productores, la mayoría de las capturas se cocina (se cuece) a bordo antes de desembarcarlas¹⁷⁶. En el periodo 2009-2018, los desembarques de camarón meridional registraron un aumento del 23% en volumen (principalmente debido al fuerte incremento de 2018) a pesar de las grandes fluctuaciones. En lo que concierne al valor, el aumento de términos reales de desde 2009 fue del 50%¹⁷⁷, pero en comparación con 2017, la variación fue mínima.

Tabla 41. DESEMBARQUES DE CAMARÓN MERIDIONAL EN LA UE (volumen en toneladas)

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Países Bajos | 15.127 | 14.044 | 13.296 | 11.907 | 15.475 | 19.060 | 16.693 | 16.157 | 11.855 | 24.001 |
| Alemania | 14.107 | 15.186 | 14.197 | 13.930 | 12.592 | 12.308 | 10.928 | 5.881 | 6.984 | 15.370 |
| Dinamarca | 4.808 | 4.570 | 4.828 | 4.219 | 3.476 | 3.722 | 2.474 | 1.929 | 2.016 | 3.605 |
| Reino Unido | 1.063 | 914 | 377 | 926 | 859 | 600 | 324 | 803 | 569 | 1.125 |
| Bélgica | 444 | 612 | 336 | 254 | 508 | 513 | 321 | 456 | 349 | 803 |
| Francia | 387 | 397 | 258 | 313 | 397 | 325 | 175 | 303 | 258 | 254 |
| Otros | 912 | 602 | 158 | 141 | 110 | 229 | 247 | 67 | 64 | 49 |
| Totales | 36.849 | 36.323 | 33.450 | 31.687 | 33.417 | 36.758 | 31.163 | 25.596 | 22.096 | 45.206 |

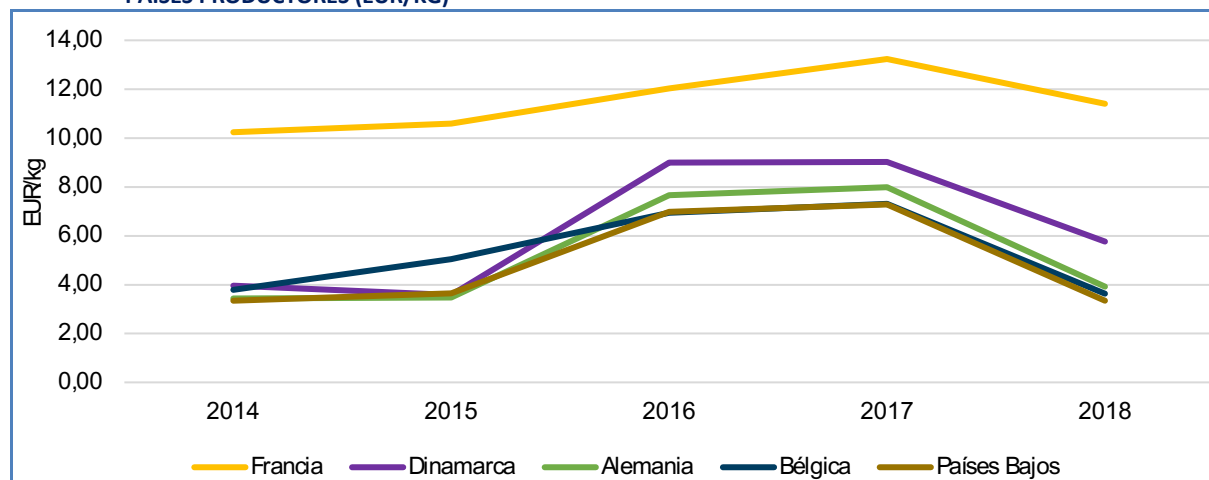
Fuente: FAO.

A lo largo del periodo de 2014-2018, el precio anual medio en los principales países productores siguió la misma tendencia: incrementos entre 2014 y 2017, debido al descenso del volumen desembarcado, y una caída pronunciada en 2018, debido al fuerte aumento del volumen desembarcado. En Francia los precios fueron más altos (por encima de los 10,00 EUR/kg) que en otros principales países productores.

¹⁷⁶ La diferencia con el volumen de las capturas indicado anteriormente se debe posiblemente al hecho de que las capturas se proporcionan en equivalente en peso vivo, mientras que los desembarques se indican en peso del producto (en este caso tras cocinarlo a bordo).

¹⁷⁷ Los valores se deflactan utilizando el deflactor del PIB (base=2015).

Figura 65. CAMARÓN MERIDIONAL: PRECIOS ANUALES MEDIOS EN LA FASE DE DESEMBARQUE EN LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES (EUR/KG)



Fuente: EUMOFA.

Procesado y comercialización

El mercado del camarón meridional consiste principalmente en productos frescos/refrigerados. El sector se encuentra altamente concentrado. En 2011, dos empresas holandesas, Heiploeg and Klaas Puul, controlaron más del 80% del mercado comunitario y juntas solían comprar unas 30.000 toneladas de camarón meridional al año. Estos procesadores exportan el camarón meridional a Marruecos, donde se pela. El uso de conservantes (ácido benzoico, ácido ascórbico) asegura que el producto dure más tiempo.

Bélgica representa más de la mitad del mercado comunitario de consumo total para el camarón meridional, seguida de los Países Bajos y Alemania. El camarón pelado constituye más del 90% del mercado comunitario. El principal mercado para camarón sin pelar es Francia, seguida de Bélgica. En Dinamarca, no existe un mercado nacional para el camarón meridional y solo se venden pequeños volúmenes a restaurantes locales, por lo que la mayor parte del volumen se exporta a los Países Bajos o a otros mercados; no obstante, se realizan ciertas operaciones de procesado en Dinamarca, ya que en dicho país se producen actividades importantes de procesado para otras especies de camarones y langostinos de agua fría (*Pandalus borealis*)¹⁷⁸.

Durante varias semanas de 2020, las medidas impuestas por el gobierno marroquí en respuesta al brote de la Covid-19 dieron lugar a una actividad muy limitada de las fábricas en las que se suele pelar el camarón meridional. Por este motivo, la actividad de la flota holandesa que captura camarón meridional sufrió grandes limitaciones¹⁷⁹.

13.3 Comercio internacional

En la nomenclatura combinada (NC) utilizada para registrar datos de importación-exportación, el camarón meridional se presenta específicamente entero, fresco/refrigerado o congelado (cocinado o no)¹⁸⁰. Lamentablemente, no se pueden distinguir otros estados de conservación de esta especie, principalmente productos preparados/en conserva, ya que se presentan como productos «diversos» de camarón preparado/en conserva. Así, el camarón pelado de Marruecos no se puede diferenciar utilizando los datos disponibles.

En 2019, la balanza comercial comunitaria para el camarón meridional entero fue positiva, alcanzando los 100 millones de euros. La mayoría de dicha balanza comercial se atribuye a las exportaciones de camarón meridional congelado y fresco a Marruecos, donde se pela y se envía de nuevo al mercado comunitario para su consumo. Las importaciones extracomunitarias de camarón meridional entero fresco y congelado son muy limitadas (0,3 millones de euros para 93 toneladas in 2019) y se producen casi exclusivamente de Marruecos.

¹⁷⁸ [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/Join/2011/460041/IPOL-PECH_ET\(2011\)460041_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/Join/2011/460041/IPOL-PECH_ET(2011)460041_EN.pdf)

¹⁷⁹ <https://industriaspesqueras.com/noticia-61473-seccion-Sector-Pesquero>

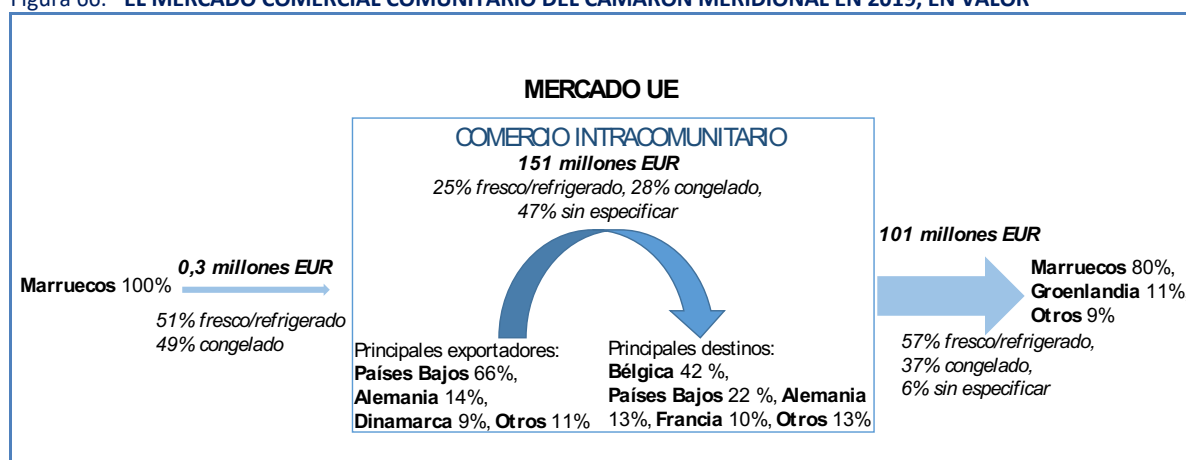
¹⁸⁰ Códigos NC: 0306 16 91 Camarón y langostino congelado de la especie Crangon crangon, 0306 26 31 Camarón y langostino de la especie Crangon crangon Fresco o refrigerado, o cocinado al vapor o cocido en agua, 0306 26 39 Camarón y langostino de la especie Crangon crangon, otros estados de conservación.

Las importaciones de camarón pelado de Marruecos se registran con el código de productos de camarones preparados/en conserva, sin especificar la especie (la UE importó más de 16.000 toneladas de Marruecos bajo este código NC en 2019, pero podrían incluir otras especies de camarones y langostinos que no sean de la especie Crangon).

En 2019, las exportaciones intracomunitarias alcanzaron 151 millones de euros para casi 22.000 toneladas. Del valor total, los productos frescos representaron el 25%, los productos congelados el 28% y los productos con un estado de conservación no especificado el 47%. Los Países Bajos fueron, con diferencia, el principal proveedor de camarón meridional a otros países comunitarios, mientras que Bélgica constituyó el principal destino.

Las exportaciones extracomunitarias alcanzaron los 101 millones de euros en 2019 para 30.146 toneladas. Los productos frescos y congelados representaron el 57% y el 37%, respectivamente, y los productos con un estado de conservación no especificado representaron el 6% restante. La mayoría de estas exportaciones las realizan empresas de procesamiento holandesas, que envían camarones enteros a Marruecos para su pelado; en 2019, estas empresas representaron el 80% del total de las exportaciones extracomunitarias en valor.

Figura 66. EL MERCADO COMERCIAL COMUNITARIO DEL CAMARÓN MERIDIONAL EN 2019, EN VALOR¹⁸¹



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de COMEXT-EUROSTAT.

13.4 Primera venta en la UE

Los datos mensuales de la primera venta destacan la gran estacionalidad de la pesquería del camarón meridional, con mayores volúmenes vendidos en otoño en los principales países productores, concretamente los Países Bajos y Dinamarca¹⁸². En ambos países, el volumen de la primera venta alcanza su máximo en otoño, aunque parece que en los datos de Dinamarca se observan dos picos, uno en primavera y otro en otoño. No obstante, se pueden producir variaciones de un año a otro.

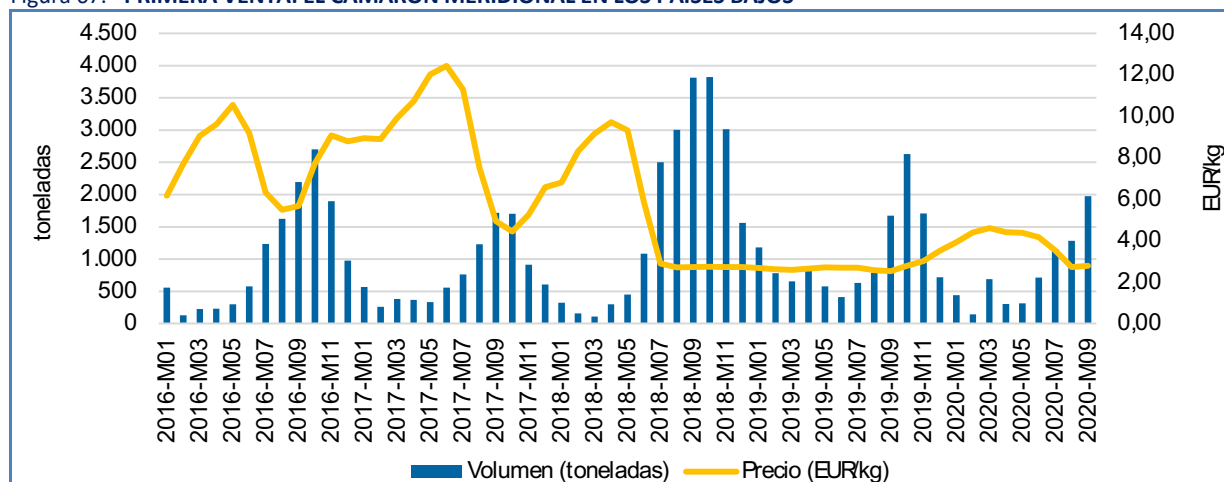
Durante la temporada de pesca, los volúmenes mensuales de primera venta en los Países Bajos fluctúan entre las 1.000 y las 4.000 toneladas, mientras que son inferiores en Dinamarca (entre 100 y 500 toneladas). En 2019, los principales puntos de venta del camarón meridional en los Países Bajos fueron Wieringen/Den Oever, Zoutkamp, Harlingen y Lauwersoog. En Dinamarca, los principales puntos de venta fueron Hvide Sande, Esbjerg y Havneby.

La estacionalidad de la oferta produce grandes fluctuaciones en los precios (de 2,50 a casi 14,00 EUR/kg). Los precios suelen caer cuando los volúmenes aumentan, a medida que progresa la temporada de pesca de la primavera al otoño, y aumentan con fuerza al final de la temporada de pesca. Esta tendencia está menos patente en los datos de primera venta de Dinamarca. No obstante, de julio de 2018 a septiembre de 2019, los precios se han mantenido muy estables, situándose en su nivel más bajo en ambos países, en torno a los 2,70 EUR/kg, antes de volver a experimentar las fluctuaciones estacionales habituales (aunque en menor medida). Esta estabilidad tan poco habitual en los precios podría deberse a los grandes volúmenes desembarcados en 2018, debido a la gran disponibilidad del stock en el mar del Norte, y dando lugar a una potencial saturación del mercado comunitario.

¹⁸¹ El camarón meridional en conserva e excluye de esta cifra, dado que no se registra de manera específica en los datos comerciales (se incluye en los camarones y langostinos diversos preparados/en conserva).

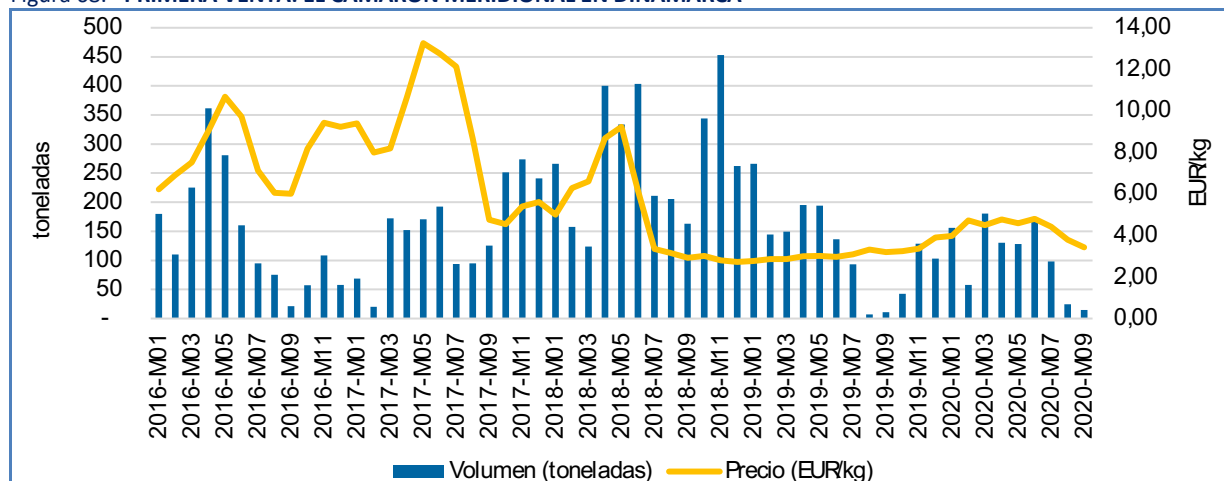
¹⁸² Los datos alemanes de primera venta aún no están disponibles en EUMOFA. Se espera que se publiquen en 2021.

Figura 67. PRIMERA VENTA: EL CAMARÓN MERIDIONAL EN LOS PAÍSES BAJOS



Fuente: EUMOFA.

Figura 68. PRIMERA VENTA: EL CAMARÓN MERIDIONAL EN DINAMARCA



Fuente: EUMOFA.

14. El gallo en la UE

El gallo (*Lepidorhombus whiffiagonis*) es un pescado plano capturado por la flota comunitaria, principalmente por arrastreros franceses, españoles e irlandeses, así como por la flota del Reino Unido, en el mar Celta y el golfo de Vizcaya. En 2018, los desembarques de gallo se situaron en 16.103 toneladas en la UE para un valor total de 59 millones de EUR, con España como principal país de desembarque. La mayoría de los flujos comerciales comunitarios de gallo forman parte del comercio intracomunitario. En parte, consisten en desembarques de buques comunitarios en otros países de la UE (fundamentalmente España), que se registran como exportaciones dentro de Eurostat COMEXT. España es, con creces, el mayor mercado para el gallo dentro de la UE y la demanda del mercado español parece ser el principal factor que afecta a los precios de primera venta en los principales países productores a lo largo del año.



Source: Scandinavian Fishing Year Book

14.1 Recurso biológico y explotación

Biología

El gallo (*Lepidorhombus whiffiagonis*) es un pescado plano de aguas profundas que se suele encontrar a profundidades de 200-300 m, en fondos de lodo y arena. No suele encontrarse en aguas de menos de 50 m, pero sí se ha encontrado a profundidades de más de 1.000m. El gallo se distribuye por las aguas profundas en torno a las islas británicas, extendiéndose desde aguas escandinavas e islandesas hasta la costa del norte de África y el Mediterráneo. Se cree que el gallo migra al oeste de las islas británicas para reproducirse, así como a zonas de desove del Mediterráneo. Se alimenta de pequeños peces que habitan cerca del lecho marino, así como de crustáceos y moluscos.¹⁸³ El gallo crece hasta unos 60 cm, aunque suele medir entre 35 y 45 cm, y vive un máximo de 14-15 años¹⁸⁴. El gallo (*Lepidorhombus boscii*) es muy similar al gallo del norte (*L. Whiffiagonis*), pero se distingue por las manchas que presenta en la parte posterior de las aletas. En las capturas comerciales, ambas especies de gallo suelen agruparse como una sola especie.

Recurso, explotación y gestión en la UE

El gallo es tanto especie objetivo como una valiosa especie accesoria en las pesquerías mixtas de arrastre demersal, especialmente en el mar Celta y en el golfo de Vizcaya. Suele capturarse como especie objetivo junto con la merluza, el rape, la cigala y otras especies, y como captura accesoria en las pesquerías de especies demersales, como el bacalao y el eglefino.

En lo que concierne a la gestión, las capturas de gallo están limitadas a un TAC combinado para el *Lepidorhombus boscii* y el *Lepidorhombus whiffiagonis*. En el mar Celta, el oeste de Irlanda y el golfo de Vizcaya, las poblaciones se encuentran en un estado muy bueno, con presiones pesqueras que se encuentran dentro de los límites sostenibles por primera vez y tamaños de población a niveles de récord¹⁸⁵. Más allá de los TAC, la pesquería del gallo cuenta con una talla mínima de referencia a efectos de conservación establecida por la UE de 20 cm (25 cm en Skagerrak/Kattegat)¹⁸⁶.

¹⁸³ <https://britishseafishing.co.uk/megrim/>

¹⁸⁴ <https://www.mcsuk.org/goodfishguide/fish/99>

¹⁸⁵ <http://ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Advice/2019/2019/meg.27.7b-k8abd.pdf>,

<http://www.ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Advice/2019/2019/ldb.27.8c9a.pdf>,

<http://www.ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Advice/2020/2020/lez.27.6b.pdf>

¹⁸⁶ https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/species_en?sn=20233#ecl-accordion-header-conserv-meas

14.2 Producción

Capturas

La producción mundial de gallo fue de 18.329 toneladas en 2018, capturado casi exclusivamente por la flota de la UE (98% del volumen mundial de captura). Los principales productores fueron, con creces, Francia (28%), el Reino Unido (27%), España (23%) e Irlanda (16%). Los únicos productores extracomunitarios fueron Islandia, Noruega y Albania. La mayoría de los países productores solamente registraron capturas de *Lepidorhombus whiffiagonis*, salvo el Reino Unido, España, Alemania y Portugal, que registraron capturas tanto de *Lepidorhombus boscii* como de *Lepidorhombus whiffiagonis*, y/o de categorías de gallo cuya especie no está especificada.

Entre 2009 y 2018, las capturas totales de gallo registraron un aumento del 5%, principalmente debido al incremento de las capturas de Francia e Irlanda (+54% y +36%, respectivamente), que pueden ligarse a la evolución del TAC y las cuotas de gallo. Por otro lado, España (-35%), y Portugal (-49%) registraron tendencias descendentes a largo plazo, mientras que las capturas del Reino Unido se mantuvieron estables.

Tabla 42. CAPTURAS MUNDIALES TOTALES DE GALLO¹⁸⁷ (volumen en toneladas)

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Francia | 3.267 | 3.749 | 3.441 | 3.620 | 4.691 | 4.468 | 5.286 | 5.496 | 5.348 | 5.047 |
| Reino Unido | 4.961 | 4.854 | 4.602 | 4.464 | 5.286 | 4.993 | 4.777 | 4.936 | 4.645 | 4.975 |
| España | 6.522 | 5.639 | 5.543 | 5.013 | 6.100 | 4.864 | 4.655 | 4.580 | 4.662 | 4.246 |
| Irlanda | 2.167 | 2.719 | 2.533 | 3.448 | 3.439 | 2.896 | 3.009 | 3.281 | 3.206 | 2.947 |
| Islandia | - | 252 | 320 | 409 | 375 | 327 | 479 | 460 | 440 | 369 |
| Bélgica | 212 | 278 | 338 | 613 | 539 | 189 | 246 | 304 | 361 | 353 |
| Grecia | - | - | - | - | - | - | 59 | 57 | 98 | 123 |
| Otros | 306 | 207 | 205 | 204 | 239 | 247 | 235 | 251 | 285 | 269 |
| Total | 17,435 | 17,698 | 16,982 | 17,771 | 20,669 | 17,984 | 18,746 | 19,365 | 19,045 | 18,329 |

Fuente: FAO.

Desembarques en la UE

En 2018, los desembarques de gallo en la UE alcanzaron las 16.103 toneladas, con un valor total de 59 millones de euros. España fue el país de desembarque más importante, con el 36% del volumen desembarcado y el 44% del valor. Otros países importantes fueron el Reino Unido (22% del volumen de desembarque), Francia (17%) e Irlanda (13%). Las diferencias entre los volúmenes de las capturas y los desembarques de cada uno de los principales países de la UE pueden explicarse por los diferentes porcentajes de capturas de gallo desembarcadas en otro Estado miembro, como las desembarcadas por buques del Reino Unido y Francia en puertos españoles.

A lo largo del periodo 2009-2018, los desembarques de gallo registraron un descenso del 14% en volumen, principalmente debido a la caída de los desembarques en España entre 2012 y 2014 y a la de los desembarques en Irlanda, entre 2017 y 2018. El valor descendió un 10% en términos reales a partir de 2009¹⁸⁸.

¹⁸⁷ Incluye capturas registradas en las categorías gallo, gallo del norte y gallos no incluidos en otras categorías.

¹⁸⁸ Los valores se deflactan utilizando el deflactor del PIB (base=2015).

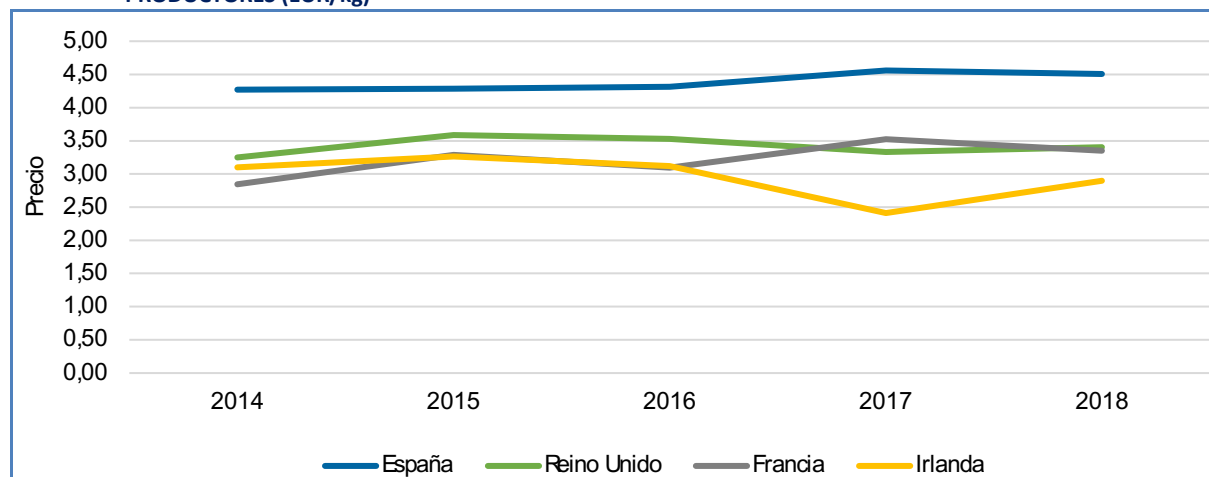
Tabla 43. DESEMBARQUES DE GALLO EN LA UE (volumen en toneladas)¹⁸⁹

| País | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| España | 8.296 | 8.098 | 7.313 | 8.038 | 6.374 | 4.888 | 4.793 | 4.718 | 4.690 | 5.818 |
| Reino Unido | 4.319 | 3.918 | 3.531 | 3.666 | 4.411 | 3.455 | 3.304 | 3.544 | 3.431 | 3.849 |
| Francia | 1.550 | 1.695 | 2.719 | 2.833 | 2.995 | 2.796 | 3.378 | 3.520 | 3.227 | 3.026 |
| Irlanda | 4.108 | 4.724 | 4.364 | 5.141 | 3.321 | 3.998 | 5.107 | 6.522 | 5.826 | 2.712 |
| Bélgica | 200 | 254 | 318 | 576 | 502 | 162 | 233 | 282 | 339 | 309 |
| Grecia | | | | | | | 59 | 57 | 99 | 123 |
| Dinamarca | 33 | 26 | 30 | 37 | 53 | 45 | 47 | 66 | 87 | 101 |
| Otros | 114 | 106 | 123 | 65 | 97 | 146 | 148 | 110 | 139 | 165 |
| Totales | 18.619 | 18.821 | 18.399 | 20.357 | 17.753 | 15.491 | 17.069 | 18.819 | 17.837 | 16.103 |

Fuente: EUROSTAT.

El análisis de los precios medios anuales de desembarque en los principales países de desembarque entre 2014 y 2018 muestra dos situaciones diferentes. Las tendencias de España y Francia parecen estar conectadas, con un ligero aumento de los precios medios anuales entre 2016 y 2017 y un ligero descenso entre 2017 y 2018. Por otro lado, los precios medios anuales del Reino Unido e Irlanda cayeron de 2016 a 2017 y aumentaron en 2018. La relación entre el precio y el volumen parece obvia. Cuando el volumen aumenta, el precio desciende. En todo el periodo, a pesar del aumento del volumen vendido, los precios fueron más altos en España (por encima de los 4,00 EUR/kg) que en los demás países productores (2,50-3,50 EUR/kg). La principal razón es que España es el principal mercado de consumo de gallo, por lo que los precios son mayores cuando aumenta la demanda.

Figura 69. GALLO: PRECIOS ANUALES MEDIOS EN LA FASE DE DESEMBARQUE EN LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES (EUR/kg)



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT.

¹⁸⁹ Los totales no se corresponden exactamente con las sumas reales debido al redondeo.

Comercialización y consumo

La mayoría de las capturas comunitarias de gallo se consumen en España, donde la especie es apreciada por su blanca carne baja en grasa. El gallo se comercializa entero y fresco o en filetes frescos, así como en filetes congelados. La especie es conocida y muy consumida en los demás países productores, aunque en los últimos años ha habido varias iniciativas para promover el pescado entre los consumidores.

Por ejemplo, cuando el gallo se vende a los consumidores del Reino Unido suele dársele un nombre alternativo para que la especie sea más llamativa. «Megrin sole» y «Cornish sole» son los nombres alternativos más utilizados¹⁹⁰.

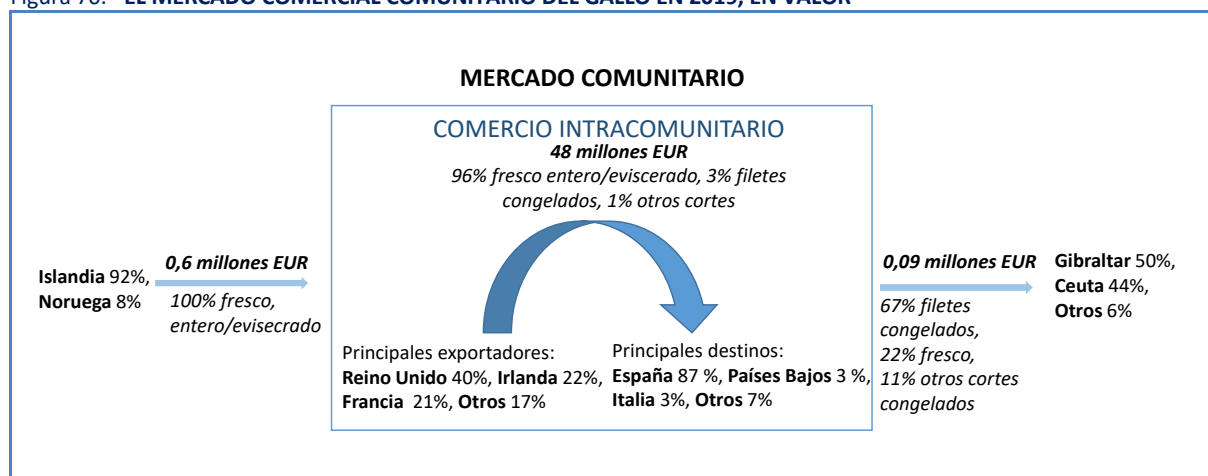
14.3 Comercio internacional

En la nomenclatura combinada (NC) utilizada en los datos de importación-exportación de la UE, el gallo se clasifica entero, fresco/refrigerado, filetes u otros cortes congelados¹⁹¹. En líneas generales, los flujos comerciales comunitarios con terceros países son muy bajos para los productos de gallo, en comparación con otros flujos comerciales intracomunitarios.

En 2019, la UE registró un déficit comercial para los productos de gallo de 0,5 millones de euros. La mayor parte de este déficit se atribuye a las importaciones de gallo fresco/refrigerado entero de Islandia. En 2019, las importaciones extracomunitarias alcanzaron 163 toneladas para un valor de casi 0,6 millones de euros, de los cuales el 92% procedió de Islandia en valor. Las exportaciones extracomunitarias de productos de gallo son muy limitadas (91.030 EUR para 10 toneladas en 2019), y están dominadas por los filetes congelados casi exclusivamente destinados a Gibraltar y Ceuta, territorios estrechamente ligados al mercado español.

En 2019, las exportaciones intracomunitarias alcanzaron un valor de 48 millones de euros para casi 10.212 toneladas. Del valor total, el 96% se atribuyó a los productos frescos y enteros, mientras que una parte importante de estos flujos se correspondió con las embarcaciones comunitarias que desembarcan en otro Estado miembro. El Reino Unido y, en menor medida, Irlanda y Francia, fueron, claramente los mayores proveedores de gallo a otros países de la UE, mientras que España fue el principal destino.

Figura 70. EL MERCADO COMERCIAL COMUNITARIO DEL GALLO EN 2019, EN VALOR



Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de EUROSTAT-COMEXT.

¹⁹⁰ <https://britishseafishing.co.uk/megrin/>

¹⁹¹ 03022910: Gallo (*Lepidorhombus* spp.), excepto los despojos comestibles de los subpartados 0302 91 a 0302 99, fresco o refrigerado; 03048350: Gallo (*Lepidorhombus* spp.), filetes, congelados; 03049955: Gallo (*Lepidorhombus* spp.), otra carne (picada o no), congelada.

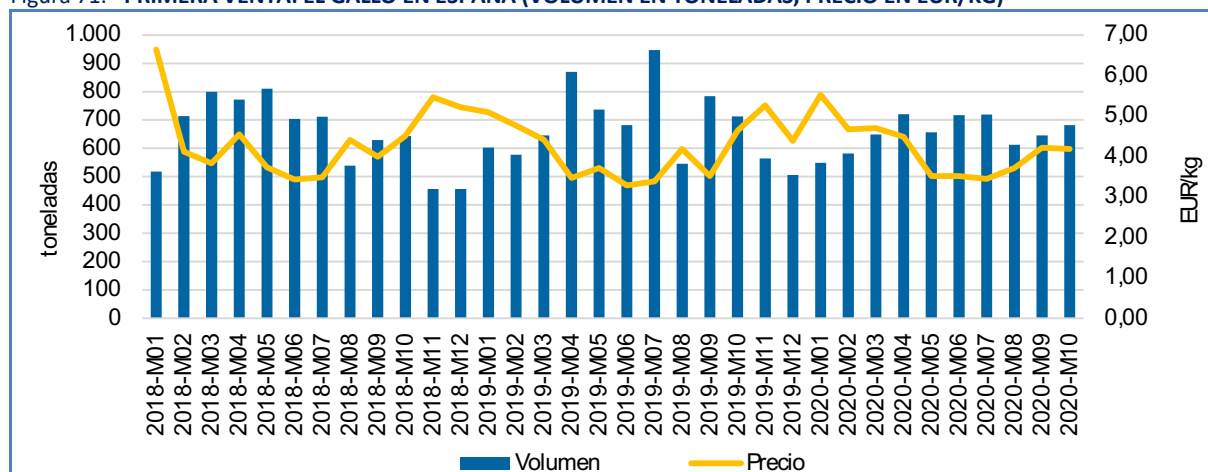
14.4 Primera venta en la UE

Los datos mensuales referentes a la primera venta en los principales países productores de la UE no muestran una estacionalidad común clara para la pesquería del gallo. Mientras que en primavera y verano se vendieron mayores volúmenes en el Reino Unido y España, la tendencia parece ser la opuesta en Francia, donde los mayores volúmenes se venden en el primer trimestre del año. No obstante, se pueden producir variaciones de un año a otro.

A lo largo del año, el volumen mensual de primera venta fluctúa en España entre 400 y 1.000 toneladas, mientras que el volumen es menor en Francia (entre 150 y 300 toneladas) y el Reino Unido (entre 100 y 400 toneladas). En 2019, el puerto de Vigo fue el punto de venta más importante para el gallo en España, con más del 70% del volumen total nacional de primera venta. Otros puertos clave fueron el de A Coruña (8%) y el de Ondárroa (6%). En Francia, el principal punto de venta fue Le Guilvinec, con un 47% del volumen total de primera venta en 2019. Otros puertos clave fueron el de Lorient (13%) y el de Loctudy (12%). En el Reino Unido, los principales puntos de venta del gallo fueron Lerwick (19% del volumen total), Kinlochbervie (17%), Scrabster y Peterhead (15% cada uno).

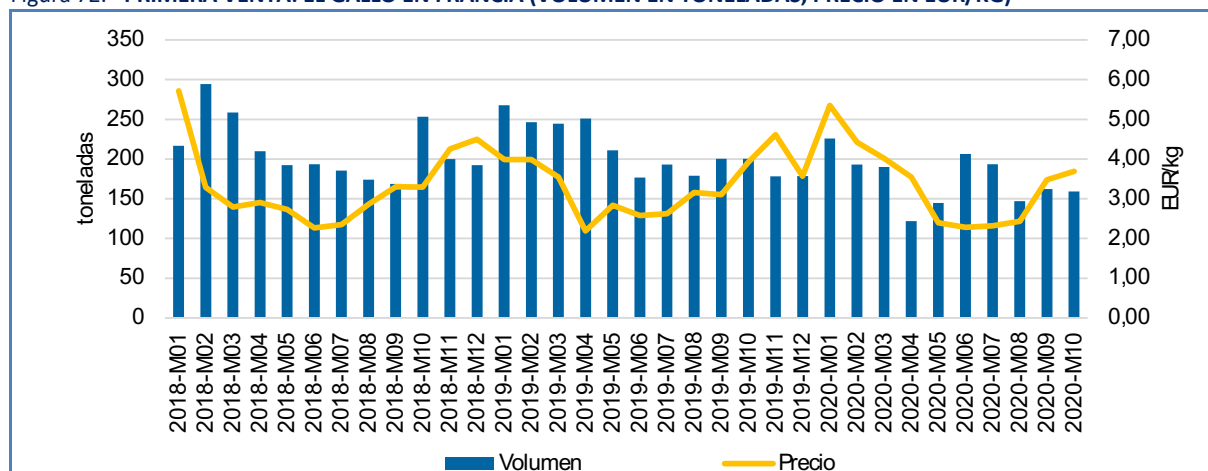
La variación en los volúmenes desembarcados lleva a importantes fluctuaciones de los precios, de 2,20 EUR/kg a casi 5,70 EUR/kg en el periodo comprendido entre enero de 2018 y octubre de 2020. En España y el Reino Unido, los precios caen cuando el volumen de primera venta aumenta, de primavera a otoño, y los precios se disparan al final de la temporada de pesca. Este patrón es menos claro en los datos de la primera venta francesa. Mientras que los precios siguen las mismas fluctuaciones que los observados en España y el Reino Unido, la estacionalidad del volumen es diferente. En líneas generales, los precios siguen la misma tendencia en los tres países, mostrando un mercado del gallo conectado, con el mercado español como el mayor mercado de consumo y que, por lo tanto, marca la evolución de los precios.

Figura 71. PRIMERA VENTA: EL GALLO EN ESPAÑA (VOLUMEN EN TONELADAS, PRECIO EN EUR/KG)



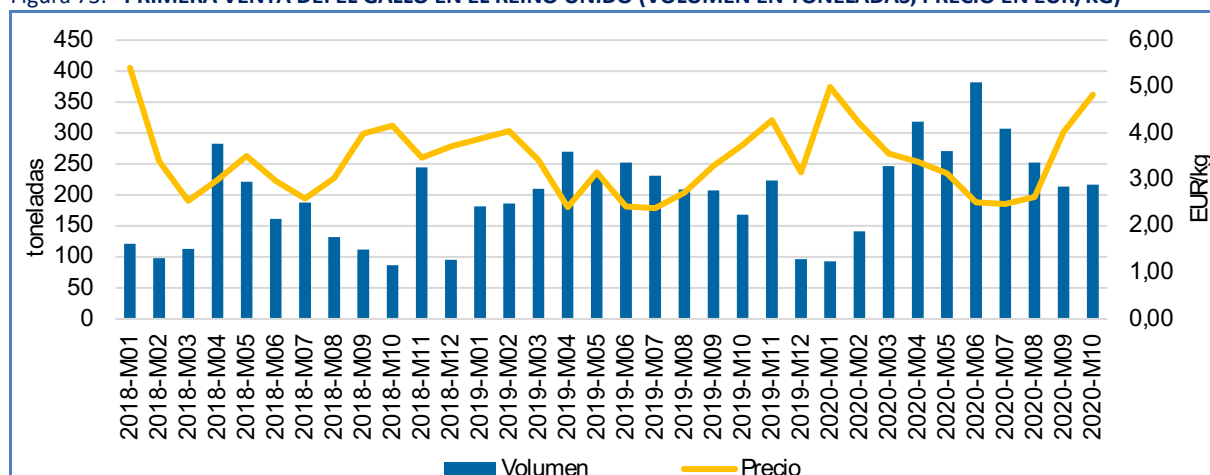
Fuente: EUMOFA.

Figura 72. PRIMERA VENTA: EL GALLO EN FRANCIA (VOLUMEN EN TONELADAS, PRECIO EN EUR/KG)



Fuente: EUMOFA.

Figura 73. PRIMERA VENTA DE: EL GALLO EN EL REINO UNIDO (VOLUMEN EN TONELADAS, PRECIO EN EUR/KG)



Fuente: EUMOFA

EUM OFA

European Market Observatory for
Fisheries and Aquaculture Products

www.eumofa.eu



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea

ISBN 978-92-76-28849-7
doi: 10.2771/660892