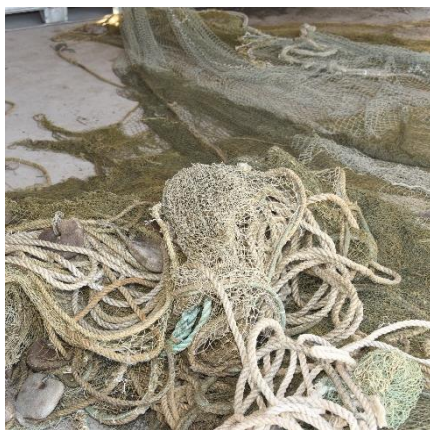




Comisión Europea



# ANALISIS DE PAISES EDICIÓN 2020



# E U M O F A

European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products

ÚLTIMA ACTUALIZACION: ENERO 2021

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

Asuntos  
marítimos y  
pesca

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 978-92-76-28898-5 ISSN 2600-2744 doi: 10.2771/56123

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

Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca

B-1049 Bruselas

Tel.: +32 229-50101

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

## Índice

1. La industria del pescado ahumado en la UE .....	1
2. La pesca y la acuicultura en Noruega.....	10
3. La pesca y la acuicultura en Turquía.....	21
4. El mercado de la pesca y de la acuicultura en la República de Corea .....	30
5. La pesca y la acuicultura en Tailandia.....	37
6. La pesca y la acuicultura en Perú .....	45
7. La pesca y la acuicultura en Brasil.....	54

## 1. La industria del pescado ahumado en la UE

En su inicio, el pescado ahumado se elaboraba con el objetivo de conservar el producto, en combinación con los efectos proporcionados por la salazón, el secado o el calentamiento. Sin embargo, en los últimos tiempos, el pescado se conserva de manera sencilla gracias a la refrigeración y a la congelación, por lo que, en la actualidad, el ahumado se realiza, generalmente, para obtener el sabor y gusto característicos que confiere dicho proceso. El ahumado del pescado es una tradición muy antigua, especialmente en los países nórdicos de la UE, si bien los productos sometidos a este proceso han ido adquiriendo cada vez más popularidad en todo el territorio comunitario. La mayoría de los volúmenes producidos y comercializados se basan en el salmón, pero existen otras especies ahumadas que cuentan también con el favor de los consumidores.

Los pasos clave para la preparación del pescado ahumado son la salazón (inmersión o inyección de salmuera líquida o de una mezcla de sal seca), ahumado en caliente/frío, refrigeración, envasado (al vacío o en atmósfera protectora) y almacenamiento. El ahumado del pescado se realiza, normalmente, tanto en frío (28–32°C) como en caliente (70–80°C)<sup>1</sup>.

### 1.1 Producción

La producción total comunitaria de pescado ahumado<sup>2</sup> en 2018 fue de 257.400 toneladas, un 3% menor que la media de la última década. En general, la producción de la UE se mantuvo estable durante el periodo 2009–2018, con un apreciable aumento del 0,9%. El salmón fue, con creces, la especie principal más utilizada, ya que representó un 65% del volumen total. El 35% restante del volumen total se corresponde con otros productos procedentes de especies ahumadas, entre las que se incluyen la trucha, el arenque, la caballa, el eglefino, el espadín, la anguila, etc. Los principales países productores fueron Polonia, el Reino Unido y Alemania, que, juntos, representaron más del 60% del total de la producción comunitaria<sup>3</sup>.

- **Polonia:** La producción polaca aumentó un 1,6% durante la última década. Este aumento se debe a la reubicación de la industria alemana del ahumado en Polonia. La proporción de pescado ahumado de Polonia en la producción comunitaria total se mantuvo estable durante el periodo, en un 30%. El salmón ahumado (filetes incluidos) es el principal producto procesado del país y representa el 70% del pescado ahumado producido en Polonia<sup>4</sup>. En comparación, el salmón representó únicamente el 56% de la producción de pescado ahumado de Polonia en 2009.
- **Reino Unido:** La producción del Reino Unido aumentó una media de 6,3% entre 2009 y 2018. La proporción de producción de pescado ahumado del Reino Unido también ascendió del 11% al 17%. El principal producto procesado es el salmón ahumado (53% de la producción británica de pescado ahumado).
- **Alemania:** La producción alemana de pescado ahumado aumentó un 6,3% entre 2009 y 2018. Alemania contribuyó un 9,8% a la producción comunitaria total en 2009 y aumentó ligeramente (+3 puntos) durante el periodo analizado. El salmón ahumado es el principal producto ahumado del país (62% del volumen total).

La contribución relativa de los principales países productores a la producción global de la UE ha aumentado, excepto en el caso de Francia. Según los datos de PRODCOM, la contribución de la industria francesa del ahumado a la producción total comunitaria de productos pesqueros ahumados ha descendido del 1% en 2010 al 7% en 2018.

<sup>1</sup>Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications

<sup>2</sup>Códigos de PRODCOM utilizados para el pescado ahumado:

10202420: Salmón del Pacífico, del Atlántico y del Danubio ahumado (filetes incluidos)

10202425: Salmón del Pacífico, del Atlántico y del Danubio ahumado (filetes incluidos, excepto cabezas, colas y vejigas natatorias)

10202450: Arenque ahumado (filetes incluidos)

10202455: Arenque ahumado (filetes incluidos, excepto cabezas, colas y vejigas natatorias)

10202480: Pescado ahumado (filetes incluidos) (excepto Salmón del Pacífico, del Atlántico y del Danubio, arenque)

10202485: Pescado ahumado (excepto arenque, Salmón del Pacífico, del Atlántico y del Danubio), filetes incluidos, excepto cabezas, colas y vejigas natatorias

<sup>3</sup> De acuerdo con la base de datos de PRODCOM, los datos de producción de los Países Bajos no están disponibles, aunque la actividad procesadora existe (espadañ, anguila, caballa, etc.). Esta contribución no se presenta aquí, pero se incluye una estimación dentro de la categoría «otros».

<sup>4</sup>Étude sur la politique d'approvisionnement de produits aquatiques des transformateurs et conserveurs en France Métropolitaine, FranceAgriMer, 2019.

Tabla 1. PRODUCCIÓN DE PESCADO AHUMADO EN LA UE (volumen en toneladas)

Country	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Polonia	73.773	70.598	75.522	83.797	87.535	80.205	89.131	94.510	78.461	82.048	32%
Reino Unido	26.354	28.607	35.790	38.364	38.059	43.340	40.851	47.485	42.722	43.602	17%
Alemania	15.035	15.162	16.424	20.316	21.699	23.429	27.315	26.534	24.462	25.329	10%
Lituania	11.194	13.779	11.785	15.857	17.198	19.296	22.184	23.727	22.685	21.654	8%
Dinamarca	16.437	15.092	18.251	18.937	20.857	20.434	20.571	20.248	21.088	19.879	8%
Francia	43.276	n/a	43.253	42.667	51.664	35.517	27.056	28.746	25.008	17.029	7%
España	11.473	11.454	11.739	12.804	11.609	12.324	13.076	12.907	14.459	14.344	6%
Suecia	2.353	89	88	n/a	n/a	n/a	57	3.104	3.284	6.128	2%
Finlandia	4.285	4.385	5.138	4.978	5.429	4.694	3.714	4.056	4.238	4.246	2%
Rumanía	1.033	1.140	1.180	990	1.562	1.835	2.051	2.494	2.991	2.892	1%
Irlanda	2.054	1.834	1.780	1.911	1.682	2.009	1.898	1.682	1.484	2.310	1%
Italia	2.044	2.038	1.668	1.499	1.541	1.815	2.957	1.769	1.887	1.697	1%
Estonia	3.214	1.335	1.679	2.040	1.905	2.491	2.468	1.734	1.806	1.515	1%
Letonia	3.642	1.409	2.040	1.973	2.609	963	947	1.153	1.567	979	0%
Otros <sup>5</sup>	24.976	104.264	26.287	16.561	16.886	20.203	21.295	13.000	17.253	13.755	5%
<b>Total</b>	<b>241.144</b>	<b>271.185</b>	<b>252.623</b>	<b>262.693</b>	<b>280.235</b>	<b>268.555</b>	<b>275.570</b>	<b>283.148</b>	<b>263.395</b>	<b>257.407</b>	<b>100%</b>

Fuente: PRODCOM.

<sup>5</sup> Se incluyen datos confidenciales de NL.

Tabla 2. **PORCENTAJE DE PRODUCTOS AHUMADOS EN LA INDUSTRIA PROCESADORA DEL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS POR PAÍS (EN VOLUMEN)**

	% productos ahumados en el total de la producción de productos procesados
<b>UE-28</b>	6,9%
Polonia	14,5%
Reino Unido	9,1%
Alemania	5,8%
Lituania	18,7%
Dinamarca	3,8%
Francia	3,9%
España	1,6%
Suecia	19,6%
Finlandia	11,1%
Portugal	1,6%
Otros	9,7%

Fuente: PRODCOM.

Los productos ahumados representan de media el 6,9% de la industria del procesado de productos acuáticos en la UE, oscilando entre un 1,6% (Portugal) y un 19,6% (Suecia). De entre los principales productores, las industrias del procesado de Polonia y Lituania tienen la producción de productos ahumados más importante frente a su producción total.

Además de la producción de pescado ahumado, también hay varios productos que se pueden considerar potencialmente productos pesqueros ahumados. De acuerdo con los datos de PRODCOM, se estima que un máximo de 237.800 toneladas de estos productos se procesa en la UE. Este tipo de productos incluyen huevas de pescado, harina de pescado, vísceras y algunos invertebrados y pueden ser secos, ahumados, salados o en escabeche. Los tres tipos de productos más importantes incluidos en esta categoría son los moluscos congelados, fritos, ahumados, salados o en escabeche. En lo que se refiere a los productos vendidos en España, el Reino Unido y Portugal son los principales países productores.

## 1.2 Importación – Exportación

### Importaciones extracomunitarias: 64,6 millones de euros en 2018

En 2018, los países comunitarios importaron 64,6 millones de euros (+16% desde 2012) y 8.068 toneladas (+4 desde 2012) de pescado ahumado. La mayoría de las importaciones fueron de trucha (47% del valor total) y salmón (36% del valor total). El principal país de origen fue Turquía, que representó el 47% del valor total de importación de productos ahumados en 2018 (30,3 millones de euros y 3.988 toneladas), que consistieron en trucha ahumada prácticamente en su totalidad. Otros proveedores importantes exportaron principalmente salmón; en particular, Noruega (con un total de exportaciones de productos ahumados de 9,6 millones de euros) y Serbia (con un total de exportaciones de 7,9 millones). Además, China exportó productos ahumados con un valor de 6 millones de euros (casi exclusivamente sin especificar salvo el salmón y la trucha).

El precio medio de importación fue de 8,0 EUR/kg en 2018 (+11% desde 2012), con diferencias significativas en cuanto a las tendencias de diferentes productos: 7,6 EUR/kg para la trucha (-1% desde 2012) y 16,3 EUR/kg para el salmón (+24% desde 2012).

Los principales importadores de productos ahumados procedentes de países extracomunitarios fueron Austria (17,9 millones de euros), Alemania (12,0 millones de euros), el Reino Unido (8,5 millones de euros), Italia (7,4 millones de euros) y Suecia (6,5 millones de euros). Estos Estados miembros representaron el 81% del valor total importado de terceros países en 2018.

### Exportaciones extracomunitarias: 238,4 millones de euros en 2018

En 2018, las exportaciones extracomunitarias de productos ahumados alcanzaron 238,4 millones de euros (+102% desde 2012) y 14.389 toneladas (+55% desde 2012). El salmón ahumado representó la mayor proporción, con un 89% del valor total y 212,5 millones de euros en 2018, el doble del valor total de salmón ahumado en 2012.

Tres países de destino representaron el 74% del valor total y el 71% del volumen total de las exportaciones extracomunitarias de productos ahumados: Suiza (70,2 millones de euros en 2018, +128% desde 2012), Estados Unidos (64,7 millones de euros, +63% desde 2012) y Australia (41,8 millones de euros, +94% desde 2012). El salmón ahumado es el principal producto exportado a los siguientes países: 83% en Suiza, 99% en Estados Unidos y 88% en Australia.

El precio medio de exportación de los productos ahumados fue de 16,6 EUR/kg en 2018 y ha aumentado un 30% desde 2012. En 2018, el precio del salmón fue de 17,1 EUR/kg (+30% desde 2012), del 14,9 EUR/kg para la trucha (+18%) y del 9,6 EUR/kg para otros productos (+13%). Este aumento del precio se debió a los principales mercados exportadores, +51%

entre 2012 y 2018 para el salmón exportado a Suiza (19,9 EUR/kg en 2018), +23% para el salmón exportado a EE. UU. (16,8 EUR/kg en 2018) y +20% para el salmón exportado a Australia (16,3 EUR/kg en 2018).

En 2018, los principales exportadores a terceros países fueron Dinamarca (60,8 millones de euros, +85% desde 2012), los Países Bajos (59,9 millones de euros, +94% desde 2012) y Alemania (52,5 millones de euros, +185% desde 2012). Estos tres Estados miembros representaron el 73% de las exportaciones comunitarias de pescado ahumado a terceros países en 2018. Cabe destacar que los principales exportadores extracomunitarios de productos pesqueros ahumados no son los principales productores, especialmente en el caso de los Países Bajos, que se trata de un centro de comercio, por lo que numerosas exportaciones extracomunitarias se envían desde puertos holandeses.

Tabla 3. COMERCIO EXTRACOMUNITARIO DE PESCADO AHUMADO ENTRE 2012 Y 2018

		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Evolución de 2012 a 2018
Importaciones extracom.	Salmón	11.830	11.017	11.582	12.403	19.967	22.792	23.224	96%
	Trucha	32.233	34.800	35.394	32.890	35.543	27.549	30.616	-5%
	Otros	11.842	13.700	17.474	15.360	15.507	13.181	10.738	-9%
	<b>Total</b>	<b>55.905</b>	<b>59.517</b>	<b>64.450</b>	<b>60.653</b>	<b>71.017</b>	<b>63.521</b>	<b>64.579</b>	<b>16%</b>
	Salmón	899	732	791	807	1.196	1.234	1.422	58%
	Trucha	4.190	4.408	4.405	4.015	4.342	3.501	4.014	-4%
	Otros	2.647	3.135	3.297	2.449	3.064	3.259	2.632	-1%
<b>Total</b>	<b>7.736</b>	<b>8.275</b>	<b>8.493</b>	<b>7.270</b>	<b>8.602</b>	<b>7.995</b>	<b>8.068</b>	<b>4%</b>	
Importaciones extracom.	Salmón	105.975	128.477	149.944	178.671	196.048	221.076	212.507	101%
	Trucha	6.318	10.743	13.158	12.245	19.711	21.505	20.498	224%
	Otros	5.659	5.990	5.779	4.804	5.357	5.391	5.370	-5%
	<b>Total</b>	<b>117.951</b>	<b>145.210</b>	<b>168.881</b>	<b>195.719</b>	<b>221.116</b>	<b>247.972</b>	<b>238.375</b>	<b>102%</b>
	Salmón	8.088	8.894	10.164	11.105	11.923	12.520	12.455	54%
	Trucha	503	906	1.062	947	1.439	1.504	1.377	174%
	Otros	666	655	506	423	479	533	557	-16%
<b>Total</b>	<b>9.256</b>	<b>10.454</b>	<b>11.732</b>	<b>12.475</b>	<b>13.840</b>	<b>14.558</b>	<b>14.389</b>	<b>55%</b>	

Fuente: EUROSTAT-COMEXT.

## Intercambios dentro de la UE

En la mayoría de los Estados miembros, las importaciones procedentes de otros países comunitarios representaron al menos el 94% de las importaciones totales (importaciones extra e intracomunitarias) en cuanto a valor (2018). Las únicas excepciones fueron Austria, Suecia, Croacia, el Reino Unido, Portugal y los Países Bajos, con unas importaciones intracomunitarias que representaron porcentajes ligeramente más reducidos.

Polonia es, con diferencia, el mayor exportador de pescado ahumado de la UE, con 763,4 millones de euros y 56.206 toneladas de exportaciones registradas en 2018. La mayoría de dichas exportaciones se destinaron a Alemania (66% del pescado ahumado exportado desde Polonia, 507,5 millones de euros). Las exportaciones de Polonia aumentaron un 73% en valor desde 2012 (440 millones de euros en 2012) y un 24% en volumen. Las exportaciones consistieron principalmente en salmón (89% del valor y 82% del volumen exportados). El precio medio de exportación de Polonia fue de 14,6 EUR/kg para el salmón en 2018 (+47% desde 2012) y de 13,4 EUR/kg para la trucha (+25% desde 2012). Otros exportadores importantes son Lituania (257,4 millones de euros), Alemania (235,3 millones de euros), Dinamarca (182,1 millones de euros) y los Países Bajos (104 millones de euros).

Los principales importadores fueron Alemania (753,9 millones de euros, de los cuales el 98% provino de la UE y solo el 2% de terceros países). El principal proveedor de Alemania fue Polonia. El precio medio de importación del pescado ahumado en Alemania fue de 12,9 EUR/kg en 2018 (+33% desde 2012), el del salmón fue de 14,4 EUR/kg (+41%) y el de la trucha fue de 10,9 EUR/kg (+21%). Además de Alemania, otros mercados importantes fueron Italia (272,4 millones de euros, 97% procedentes de la UE), Francia (206,7 millones) y Bélgica (130,8 millones de euros).



Tabla 4. IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES TOTALES DE PESCADO AHUMADO (A PAÍSES COMUNITARIOS Y EXTRACOMUNITARIOS) POR ESTADO MIEMBRO EN 2018 (valor en 1.000 euros, volumen en toneladas)

Estado miembro	Importaciones		Exportaciones	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen
DE	753.877	58.312	235.289	15.548
IT	272.418	19.065	2.552	156
FR	206.725	21.085	67.819	3.465
BE	130.753	12.730	45.656	2.501
AT	77.719	5.780	33.982	3.350
UK	63.002	8.864	58.488	5.513
NL	49.726	3.828	104.390	7.738
DK	42.460	4.096	182.073	13.576
ES	39.732	4.032	23.479	2.125
SE	32.217	2.308	12.964	806
PT	16.432	1.125	2.349	184
PL	14.945	1.200	763.414	56.206
GR	11.891	1.291	59.074	3.482
IE	10.568	964	7.141	372
FI	10.082	764	1.753	138
CZ	9.383	1.186	3.667	556
LU	9.081	453	687	28
RO	5.983	1.064	1.983	344
HU	3.579	285	62	5
HR	3.504	208	850	52
SK	3.162	1.168	8	1
LT	2.836	667	257.381	18.213
EE	2.754	355	6.785	534
BG	2.690	554	2.090	184
SI	2.367	146	22	2
LV	2.262	401	24.717	2.441
CY	1.955	178	2	0
MT	1.944	153	0	0

Fuente: EUROSTAT-COMEXT.

### 1.3 Sistemas de calidad

Algunas indicaciones geográficas protegidas (IGP) cubren de manera específica el pescado ahumado producido en el Reino Unido y Rumanía:

- Arbroath Smokies (eglefino ahumado del Reino Unido)
- London Cure Smoked Salmon (Reino Unido)
- Novacul afumat din Țara Bârsei (carpa ahumada de Rumanía)
- Scrumbie de Dunăre afumată (sábalo ahumado de Rumanía)
- Traditional Grimsby Smoked Fish (bacalao y eglefino ahumados del Reino Unido).



Traditional Grimsby Smoked fish.  
Fuente: [alfrederby.co.uk](http://alfrederby.co.uk)



IGP, Label Rouge  
y logos ecológicos.

Otras indicaciones geográficas (IG) hacen referencia a productos ahumados entre otras formas de conservación (la especificación IG cubre productos tanto frescos como procesados), por ejemplo, Schwarzwaldforelle (trucha de Alemania, IGP), Třeboňský kapr (carpa de la República Checa, IGP), Pohořelický kapr (carpa de la República Checa, denominación de origen protegida (DOP)).

El Sistema público francés «Label Rouge» también cubre el salmón ahumado escocés.

Asimismo, todo el salmón irlandés y parte del salmón escocés están certificados por el sistema de acuicultura ecológica, así como una parte de la producción de trucha arcoiris, especialmente en Francia y Dinamarca, que alcanzan un precio premium un 30-35% superior al del pescado ahumado tradicional<sup>6</sup>. Así, se comercializan importantes volúmenes de salmón y trucha ahumados (cultivados en la UE o en Noruega) bajo la etiqueta ecológica.

### 1.4 Consumo

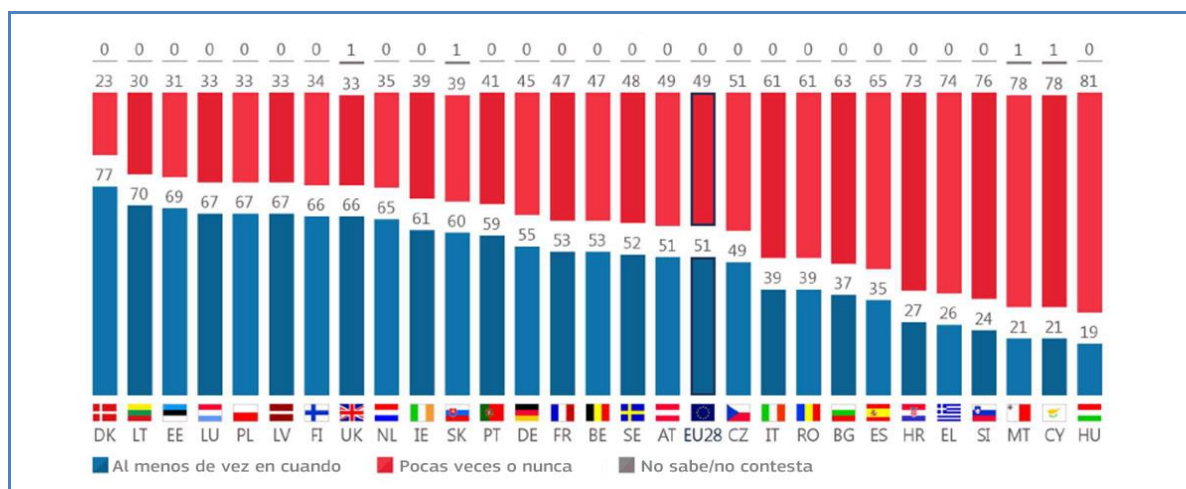
Los hábitos de consume de salmón ahumado pueden variar dependiendo de las regiones dentro de la UE, especialmente en los países nórdicos y bálticos de la UE, donde existe una larga tradición de consumo de productos de pescado ahumados (especialmente arenque y salmónidos). Los países del sur y aquellos que no tienen costa consumen menos pescado ahumado.

En el último estudio del Eurobarómetro<sup>7</sup>, se preguntó a las personas encuestadas que declararon comprar productos de la pesca y de la acuicultura la frecuencia con la que compraban productos ahumados, salados, secos o en salmuera. Las respuestas ilustran este patrón geográfico, con grandes frecuencias de compra de productos en los países situados en la cuenca del Báltico y menor frecuencia en el Mediterráneo y en países sin costa (salvo en Luxemburgo).

<sup>6</sup>[https://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/Study+report\\_organic+aquaculture.pdf](https://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/Study+report_organic+aquaculture.pdf)

<sup>7</sup><http://ec.europa.eu/commfrontoffice/publicopinion/index.cfm/survey/getsurveydetail/instruments/special/surveyky/2206>

Figura 1. FRECUENCIA DE COMPRA DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA AHUMADOS, SALADOS, SECOS O EN SALMUERA (EN %)



Fuentes: Eurobarómetro.

De acuerdo con el estudio de EUMOFA sobre los hábitos de los consumidores de la UE en lo que se refiere a productos de la pesca y de la acuicultura<sup>8</sup>, el ahumado es la técnica de conservación del pescado más utilizada en Lituania, donde el 58% de los consumidores prefieren el pescado ahumado (arenque). En Letonia y Austria, el pescado ahumado se encuentra entre los principales métodos de conservación del pescado, junto con el pescado fresco y congelado. En otros países comunitarios, el pescado ahumado representa una minoría dentro del consumo total de pescado y productos pesqueros. No obstante, su popularidad ha ido aumentando en Polonia (principalmente salmón y trucha ahumados), en Italia, Bélgica (aumento del 12,4% en el periodo 2012-2014), España (incremento del 14% en 2008-2014) y Alemania. En Alemania, el consumo de pescado ahumado pasó de un 6% en 2005-2007 a un 12% en 2014, debido a una amplia oferta de salmón ahumado económico procedente de Polonia.

### El mercado de consumo francés

En Francia, el consumo en los hogares de productos de pescado ahumado alcanzó las 28.406 toneladas en 2018, de las cuales el salmón representó el 59% del volumen total y la trucha y el arenque el 19% y el 16%, respectivamente. Entre 2012 y 2018, el consumo en los hogares de pescado ahumado descendió un 14% en volumen, pero aumentó un 13% en valor, ya que, de media, los precios de los productos ascendieron un 32%.

En concreto, el consumo en los hogares de salmón ahumado descendió en volumen (-29%) y se mantuvo estable en valor (592 millones de euros) entre 2012 y 2018. Durante este periodo, se alcanzó la tasa más alta de aumento en el precio (+42%). Esta subida en el precio se ha visto acompañada de una pérdida en el número de consumidores (-8%), los cuales han modificado sus patrones de consumo en lo referente a la trucha ahumada. De hecho, el consumo en los hogares de trucha ahumada aumentó un 116% en volumen y un 220% en valor durante el mismo periodo (2012-2018). El consumo en los hogares de arenque también descendió (-18% en volumen; -36% en valor).

En 2018, el salmón ahumado seguía siendo el producto principal de pescado ahumado más consumido en Francia (59% del volumen total), seguido de la trucha ahumada (19%) y el arenque (16%). Entre las principales especies de pescado ahumado consumidas se encuentran el eglefino (2%) y la caballa (1%).

El consumo total de salmón y trucha ahumados (todos los canales incluidos) se estimó en unas 41.100 toneladas en 2015<sup>9</sup>.

<sup>8</sup> [https://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/EU+consumer+habits\\_final+report+.pdf](https://www.eumofa.eu/documents/20178/84590/EU+consumer+habits_final+report+.pdf)

<sup>9</sup> ADEPALE.

Tabla 5. CONSUMO EN LOS HOGARES FRANCESES DE PESCADO AHUMADO ENTRE 2012 Y 2018

Volumen (toneladas)	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	% total	Evolución de 2012 a 2018
Pescado ahumado total	33.088	31.879	29.922	29.988	30.280	27.953	28.406	100%	-14%
Salmón	23.653	21.932	19.858	19.749	19.179	16.885	16.790	59%	-29%
Trucha	2.536	3.080	3.488	3.945	4.525	4.879	5.476	19%	116%
Arenque	5.451	5.304	5.142	4.933	4.981	4.485	4.478	16%	18%
Eglefino	658	661	605	589	607	637	604	2%	-8%
Caballa	274	325	328	315	387	380	403	1%	47%
Otros pescados congelados	517	576	501	457	601	687	655	2%	27%

Fuente: Consumo en los hogares, Kantar Worldpanel para FranceAgriMer.

## 2. La pesca y la acuicultura en Noruega

El Reino de Noruega es un país nórdico de Europa noroccidental, cuyo territorio comprende la parte occidental y más meridional de la península Escandinava, la remota isla de Jan Mayen y el archipiélago de Svaalbard (en el mar de Barents)<sup>10</sup>. La costa de Noruega comprende 25.148 km, incluidos sus fiordos.

Noruega forma parte del Espacio Económico Europeo (EEE), puesto que es miembro de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), lo cual quiere decir que el país es, en gran medida, socio del mercado interno bajo las mismas condiciones que los Estados miembros de la UE. No obstante, la política pesquera y agrícola común de la UE, la unión aduanera y la política comercial común no están incluidas en el acuerdo de la EEE.

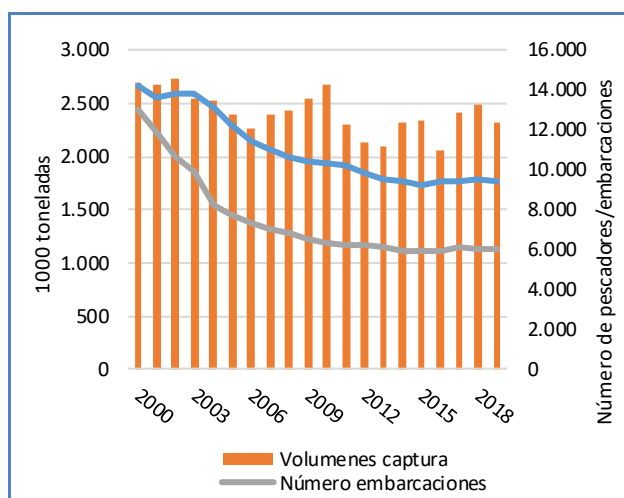
La UE cuenta con tres acuerdos pesqueros con Noruega: el bilateral, el trilateral y el de vecindad. El acuerdo bilateral comprende el mar del Norte y el Atlántico, mientras que el trilateral cubre Skagerrak y Kattegat (Dinamarca, Suecia y Noruega) y el de vecindad hace referencia a la pesca sueca en aguas noruegas del mar del Norte<sup>11</sup>.

El sector pesquero es importante para Noruega. La creación de valor en la cadena de valor total de los productos pesqueros (lo cual incluye la onda expansiva) se estimó en 94.000 millones de NOK en 2017 (20.000 millones de EUR<sup>12</sup>) y el número de personas empleadas en el sector se calculó en 58.000 puestos de trabajo en equivalente a tiempo completo (ETC)<sup>13</sup>. En 2019, la producción noruega se situó en 3,67 millones de toneladas en 2019. Se exportaron en torno a 2,6 millones de toneladas de productos de la pesca y de la acuicultura desde Noruega, con un valor de 10.750 millones de EUR<sup>14</sup>.

### 2.1 Pesca

Tras la ampliación de la zona económica exclusiva de Noruega en los años 70 a 200 millas náuticas, los caladeros de la flota pesquera noruega se extendieron para incluir Svalbard y el mar de Barents en el norte y Skagerrak en el sur. Junto con Rusia, Noruega gestiona la mayor población del mundo de bacalao del Atlántico, que se encuentra en el mar de Barents. El mar del Norte es el principal caladero de especies pelágicas, como el arenque y la caballa del Atlántico.

Figura 2. **VOLUMEN DE LAS CAPTURAS NORUEGAS, NÚMERO DE EMBARCACIONES Y NÚMERO DE PESCADORES**



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

En Noruega, la primera venta de productos pesqueros se gestiona a través de un sistema de seis cooperativas de ventas. Una es Norges Sildesalgslag (la Organización de Ventas de Peces Pelágicos de los Pescadores Noruegos)<sup>15</sup>, el mayor centro de venta de Europa para la primera venta de pelágicos (1,6 millones de toneladas en 2018). La primera venta de otras especies se realiza a través de cinco organizaciones, de las cuales Norges Råfisklag (la Organización de Ventas de los Pescadores Noruegos)<sup>16</sup> es la mayor. Abarca más de la mitad de la costa noruega y representa en torno al 80% del volumen de venta restante.

En los últimos 20 años, el volumen de las capturas se mantuvo relativamente estable, oscilando entre 2,1 y 2,7 millones de toneladas. Hasta 2015, el número de embarcaciones y pescadores registrados cayó a un ritmo constante. De 2015 a 2018, el número de embarcaciones aumentó ligeramente a más de 6.000. En 2019, había 5.978 embarcaciones faenando, de las cuales el 80% eran costeras, con una eslora de menos de 11 metros, operadas normalmente por una sola persona. El mismo año, se registraron 9.438 personas cuya principal ocupación era la pesca.

<sup>10</sup> El Tratado de Spitsbergen (también conocido como el Tratado de Svalbard) del 9 de febrero de 1920 reconoce la soberanía completa y absoluta de Noruega sobre el archipiélago ártico de Spitsbergen (ahora conocido como Svalbard).

<sup>11</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/Noruega\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/agreements/Noruega_en)

<sup>12</sup> Se ha utilizado el tipo de cambio disponible en el Banco Central Europeo para convertir las NOK en EUR (tipo de cambio medio en 2017: 0,10730 EUR para 1 NOK).

<sup>13</sup> Sintef Community, Sintef Oceans; La industria noruega de los productos pesqueros – Importancia para la economía nacional.

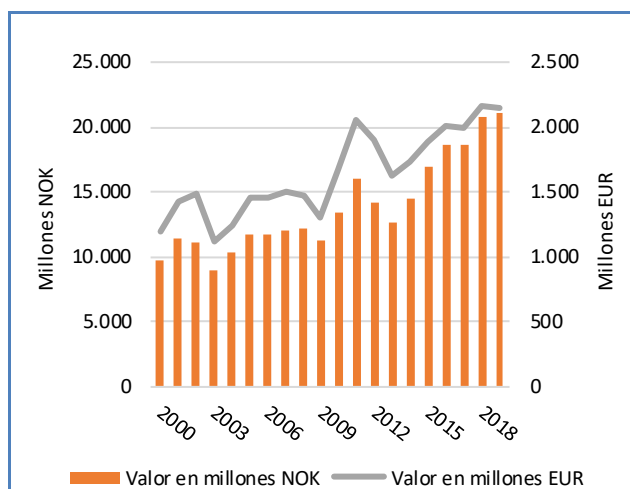
<sup>14</sup> Dirección de Pesca de Noruega.

<sup>15</sup> Organización de Ventas de Peces Pelágicos de los Pescadores Noruegos: <https://www.sildelaget.no/en>

<sup>16</sup> Organización de Ventas de los Pescadores Noruegos: [https://www.rafisklaget.no/portal/page/portal/NR/Omoss/Norwegian\\_fishermens\\_sales\\_organization](https://www.rafisklaget.no/portal/page/portal/NR/Omoss/Norwegian_fishermens_sales_organization)

El valor de la primera venta noruega aumentó a un ritmo constante a lo largo de los últimos 20 años y superó los 20.000 millones de NOK por primera vez en 2018. Ese mismo año, el valor de primera venta alcanzó los 20.800 millones de NOK (2.170 millones de EUR). En 2019, el valor de primera venta aumentó un 1%, hasta los 21.100 millones de NOK (2.140 millones de EUR).

Figura 3. VALOR DE LOS DESEMBARQUES DE LA FLOTA NORUEGA



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

En 2019, las embarcaciones noruegas desembarcaron más de 2,3 millones de toneladas de pescado y marisco en Noruega y en el extranjero, con un valor de 2.400 millones de EUR. Esto supuso un descenso del 7% en volumen y del 1% en valor en comparación con 2018. De ellas, 395.000 toneladas se desembarcaron en el extranjero. Las especies desembarcadas en el exterior del país fueron, principalmente, el krill antártico (237.000 toneladas desembarcadas en Uruguay), la bacaladilla (90.000 toneladas desembarcadas en Dinamarca, Irlanda e Islandia) y el arenque (33.000 toneladas desembarcadas principalmente en Dinamarca).

En volumen, las especies pelágicas representaron en torno al 56% de los desembarques en 2019. Los gádidos se correspondieron con el 29%, el marisco con el 12% y los pescados planos representaron el 3%. En valor, el bacalao y otros gádidos<sup>17</sup> representaron aproximadamente el 52% del total, mientras que los pelágicos supusieron el 32%, el marisco el 8% y los pescados planos el 8%.

<sup>17</sup> Las principales especies englobadas dentro de la categoría del bacalao y otros gádidos son: el bacalao del Atlántico (*gadus morhua*), el carbonero (*pollachius virens*) y el eglefino (*melanogrammus aeglefinus*). Las 3 especies constituyen el 95% del valor de los desembarques dentro de la categoría del bacalao y otros gádidos.

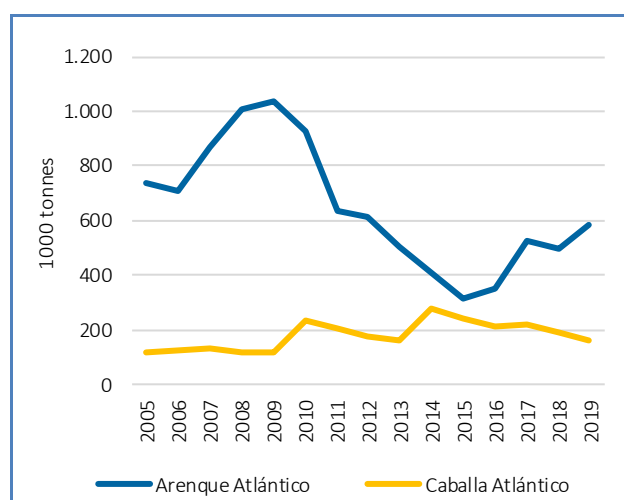
Tabla 6. DESEMBARQUES DE LA FLOTA NORUEGA EN NORUEGA Y EN EL EXTRANJERO POR GRUPOS DE ESPECIES (volumen en 1000 toneladas y valor en millones de EUR)

Año	2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Bacalao y otros gádidos	721	1.024	749	1.105	718	1.127	665	1.111
Pelágicos	1.061	683	1.390	606	1.465	677	1.302	681
Mariscos y moluscos	226	152	228	131	248	195	278	179
Pescados planos y otros pescados de fondo	56	147	55	152	61	169	68	172
Escualos y rayas	2	1	2	0	2	1	3	1
<b>Total</b>	<b>2.066</b>	<b>2.007</b>	<b>2.424</b>	<b>1.994</b>	<b>2.494</b>	<b>2.169</b>	<b>2.316</b>	<b>2.144</b>

Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

### Especies más desembarcadas

Figura 4. CAPTURAS DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE PELÁGICOS



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

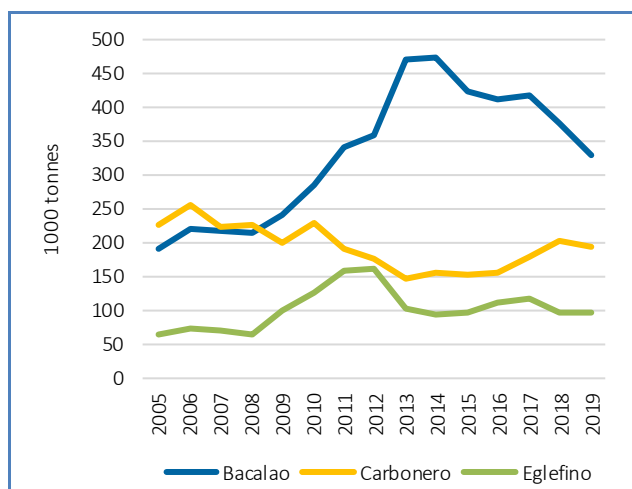
La caballa y el arenque son las dos principales especies de pelágicos desembarcadas por la flota noruega. Juntas, representaron en torno al 80% del valor de venta de las especies de pelágicos en 2019<sup>18</sup>. Las cuotas noruegas representan aproximadamente el 23% del Total admisible de captura (TAC) de la caballa del Atlántico, más del 70% de los TAC de arenque noruego que desova en primavera y en torno al 40% de los TAC de arenque del mar del Norte<sup>19</sup>. De 2005 a 2019, las capturas noruegas de arenque fluctuaron entre 313.000 toneladas, como punto más bajo en 2015, y 1 millón de toneladas en 2008 y 2009. En 2019, se alcanzaron las 582.000 toneladas: un aumento del 16% con respecto a 2018. En torno al 95% de las capturas totales de arenque se desembarcaron en Noruega. Las capturas de caballa del Atlántico variaron desde 119.000 toneladas, menor cifra alcanzada en 2005, hasta más de 277.000 toneladas en 2014. En 2019, se situaron por debajo de la media de la década, con 162.000 toneladas, un descenso del 13% frente a 2018.

<sup>18</sup> <http://www.sildelaget.no><sup>19</sup> <https://www.regjeringen.no/contentassets/3214ab8d45c34db3adef7388feb9da22/norwegian-spring-spawn---agreed-record.pdf>

El bacalao, el carbonero y el eglefino son las principales especies de pescados de fondo desembarcadas por la flota noruega. En 2019, representaron el 93% del volumen y el 95% del valor de los desembarques totales del grupo del «bacalao y otros gádidos»<sup>20</sup>.

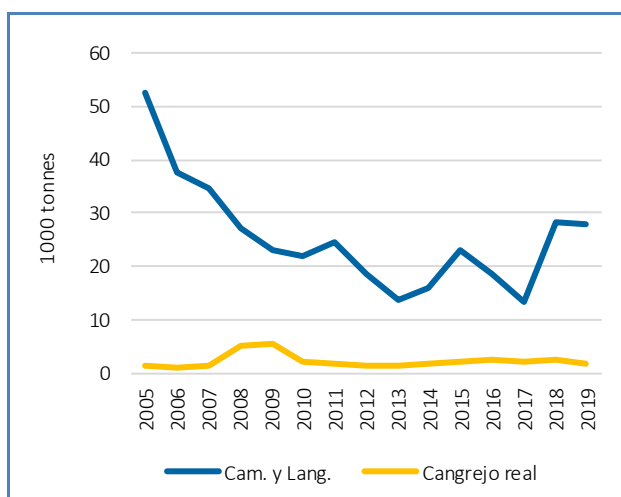
En los últimos 20 años, las capturas de bacalao del Atlántico variaron entre las 190.000 toneladas en su punto más bajo (en 2005) y las 473.000 toneladas (en 2014). En 2019, se situaron en 329.000 toneladas, un descenso del 13% frente al año anterior. El carbonero es la segunda especie más desembarcada, con niveles desde las 147.000 toneladas (en 2013) hasta las 256.000 toneladas (en 2006). En 2019, los desembarques fueron de 195.000 toneladas, un descenso del 4% en comparación con 2018. Los desembarques de eglefino alcanzaron un máximo de 160.000 toneladas en 2011 y 2012 y se mantuvieron relativamente estables (entre 90.000 toneladas y 110.000 toneladas) a lo largo de los últimos seis años. En 2019, los buques noruegos desembarcaron 95.000 toneladas de eglefino, las mismas que en 2018.

Figura 5. CAPTURAS DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE BACALAO Y OTROS GÁDIDOS



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

Figura 6. CAPTURAS DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE MARISCO



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

Los desembarques de camarón y langostino se situaron entre el pico de 52.000 toneladas de 2005 y el valle de 13.300 toneladas en 2017. En 2019, se situaron en 28.000 toneladas, un descenso del 1% con respecto a 2018. El cangrejo boreal es una especie relativamente nueva para la pesquería noruega, originario de las aguas de la península de Kamchatka. La especie se extiende por zonas costeras del norte de Noruega y se ha convertido en una especie comercial cada vez más importante debido al gran aumento de los precios de mercado en los últimos años.

<sup>20</sup> La Dirección de Pesca de Noruega agrupa al bacalao, el carbonero y el eglefino dentro del grupo del bacalao y otros gádidos. Por esta razón se agrupan de la misma manera en el texto.

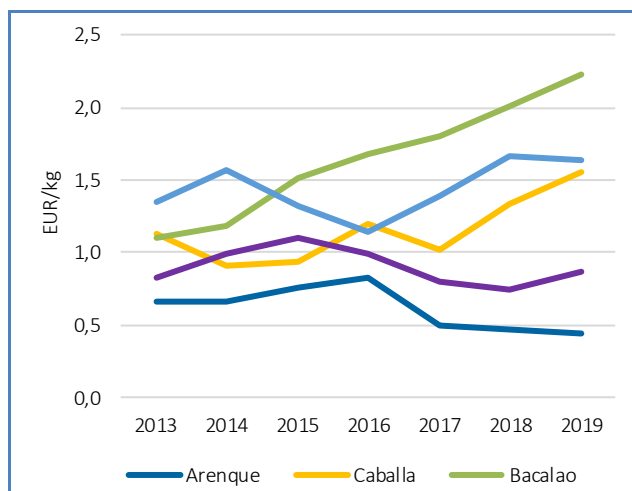


### Desarrollo de los precios en la fase de desembarque

De 2013 a 2019, el precio del bacalao del Atlántico aumentó considerablemente (+102%), situándose en los 2,23 EUR/kg, mientras que el precio del eglefino ascendió hasta los 1,63 EUR/kg (+21%) y el del carbonero hasta los 0,86 EUR/kg (+4%).

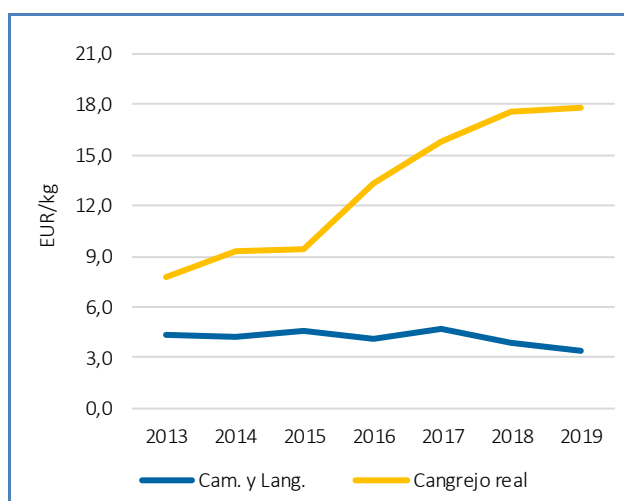
La caballa del Atlántico mostró un importante aumento de precio, alcanzando los 1,56 EUR/kg en 2019, un incremento del 37% con respecto a 2013. Por otro lado, el precio del arenque NSS descendió, cayendo a 0,45 EUR/kg en 2019, un descenso del 32% con respecto a 2013.

Figura 7. PRECIO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE PESCADO BLANCO Y ESPECIES PELÁGICAS EN LA FASE DE DESEMBARQUE



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

Figura 8. PRECIO DEL CAMARÓN Y LANGOSTINO Y DEL CANGREJO BOREAL EN LA FASE DE DESEMBARQUE



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

El precio del cangrejo boreal ascendió considerablemente (+128% con respecto a 2013), alcanzando los 17,80 EUR/kg en 2019. Este incremento del precio debe analizarse en relación con el aumento de la demanda de la UE, Corea del Sur y EE. UU. Al igual que en el caso del arenque NSS, el precio del camarón y el langostino cayó. De 2013 a 2019 se registró un descenso del 20% y los precios del camarón y el langostino se situaron en 3,41 EUR/kg.

## 2.2 Acuicultura

Desde el comienzo del cultivo comercial de los salmónidos en los años 70, la acuicultura se ha convertido en una industria cada vez más importante para Noruega. Junto con los sectores de la pesca, el petróleo y el naval, la acuicultura contribuye a mantener importantes comunidades a lo largo de toda la costa. Se calcula que, en 2017, la cadena de valor basada en la acuicultura (incluyendo la onda expansiva) empleó a unos 33.700 ETC<sup>21</sup>.

De acuerdo con la Dirección de Pesca de Noruega, la producción acuícola de Noruega alcanzó 1,35 millones de toneladas en 2018 con un valor de 68.600 millones de NOK (7.100 millones de EUR). Aunque en 2018 se registró una producción total inferior a la de 2015, el valor de las capturas fue alto y estableció un nuevo récord.

Tabla 7. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA POR GRUPO DE ESPECIES (volumen en toneladas de peso vivo<sup>22</sup> y valor en millones de NOK)

Año	2014		2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Salmón	1.258.356	41.822	1.303.346	44.438	1.233.619	60.121	1.236.353	61.635	1.282.003	64.511
Trucha	68.986	2.305	73.007	2.221	87.852	3.682	66.999	3.096	68.344	3.055
Otros pescados planos <sup>23</sup>	2.967	192	1.712	175	2.020	210	2.305	228	2.869	239
Marisco <sup>24</sup>	2.016	14	2.773	29	2.213	25	2.450	33	1.721	38
Algas <sup>25</sup>	n/a	n/a	51	0	60	1	149	1	178	1
<b>Total</b>	<b>1.332.498</b>	<b>44.394</b>	<b>1.380.890</b>	<b>47.132</b>	<b>1.326.217</b>	<b>64.342</b>	<b>1.308.634</b>	<b>65.563</b>	<b>1.355.119</b>	<b>68.551</b>

Fuente: Dirección de Pesca de Noruega.

La principal especie cultivada en Noruega es el salmón del Atlántico, seguido de la trucha arcoíris (cultivada en el mar). El salmón del Atlántico representó el 94,6% y la trucha arcoíris el 5% del volumen total de producción de 2018. La mitad (50%) del salmón del Atlántico de Noruega se produce en la región central (Møre og Romsdal, Trøndelag y Nordland), mientras que el 25% se produce en el norte (Troms y Finnmark) y el 25% restante en el oeste y suroeste (Agder, Rogaland, Hordaland y Sogn og Fjordane). La trucha arcoíris solamente se produce en la zona central (27% de la producción) y en la zona occidental y suroccidental (73% de la producción).

Los datos preliminares muestran que la producción de salmón aumentó en 2019 a 1,36 millones de toneladas, mientras que la de trucha arcoíris ascendió a 79,6 mil toneladas. Las 10 mayores empresas de acuicultura fueron responsables del 67% del volumen de venta de los salmónidos de acuicultura en Noruega<sup>26</sup>.

La categoría de los demás pescados de aleta está dominada por el halibut atlántico. En los últimos años, la producción ha aumentado a un ritmo constante, pasando de 1.243 toneladas en 2015 a 1.843 toneladas en 2018. El pico de la producción del halibut atlántico se observó en 2011, cuando la producción alcanzó las 2.767 toneladas. La producción de bacalao del Atlántico fue de 495 toneladas en 2018. El cultivo del bacalao superó las 20.000 toneladas, tanto en 2009 como en 2010, pero los cambios biológicos (crecimiento lento y altas tasas de mortalidad) y la influencia del mercado provocada por los aumentos de los stocks salvajes dieron lugar al derrumbe de la producción, con niveles que cayeron a cero en 2015. Algunas empresas planean volver al cultivo del bacalao a tenor del desarrollo de la tecnología de cría y producción y el incremento continuo de los precios de mercado.

El sector acuícola que registró un mayor crecimiento en los últimos años fue el de la producción de pescado limpio de acuicultura para los productores de salmón del Atlántico y trucha arcoíris. Los acuicultores de salmón y trucha de Noruega están cada vez más preocupados por el piojo de mar. Los altos niveles de piojo de mar afectan a la salud y el bienestar de los peces y un número excesivo en el cultivo del salmón podría afectar también a las poblaciones salvajes de salmón del Atlántico y trucha de mar, produciendo un aumento de la mortalidad. La normativa noruega en materia de acuicultura establece un límite máximo para el número de piojos de mar que pueden aparecer en cada ejemplar de pescado. Con el fin de mantener los niveles de piojo de mar bajo control, los acuicultores pueden retirar los piojos del salmón utilizando sustancias químicas, eliminándolos con métodos mecánicos (*brushing* y *flushing*), utilizando tratamientos de agua dulce o introduciendo peces más limpios en los recintos de cultivo.

<sup>21</sup> Sintef Community, Sintef Oceans: La industria noruega de los productos pesqueros – Importancia para la economía nacional.

<sup>22</sup> Otras especies marinas se indican en número de peces.

<sup>23</sup> El bacalao del Atlántico (producción basada en juveniles producidos y pescado de captura salvaje), halibut atlántico, salvelino y otras especies.

<sup>24</sup> Mejillón, vieira, ostra y otros.

<sup>25</sup> Kelp de azúcar, alga alaria y otras especies.

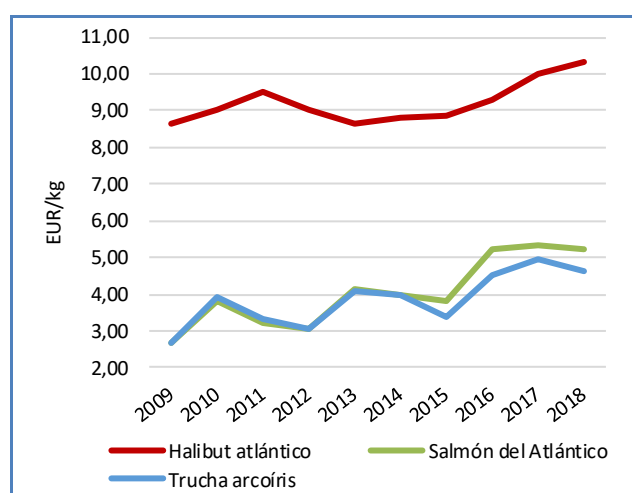
<sup>26</sup> Dirección de Pesca de Noruega; 67% en 2016, 2017 y 2018.

La producción de peces más limpios, principalmente lumpo y algunas especies de lábridos, está ligada en parte a la reducción del piojo de mar, especialmente en el caso de los acuicultores de salmónidos, que quieren evitar el uso de sustancias químicas. La producción de peces más limpios se ha disparado, de 3,8 millones de peces en 2014 a casi 31 millones en 2018. El aumento de la demanda ha dado lugar a un aumento de los precios, tanto de los peces limpios de acuicultura como de las pesquerías de nasas. Tras el comienzo de la acuicultura, el precio de fábrica del pescado más limpio aumentó de 1,37 EUR/pez (en 2012) a 2,29 EUR/pez en 2018 (+74%).

Se ha registrado un creciente interés en Noruega por la producción de algas. Históricamente, la producción de algas ha sido bastante limitada. Con todo, las últimas investigaciones centradas en la identificación de zonas potenciales para el cultivo de microalgas indica una potencial producción en el futuro.

Desde 2016, los precios pagados a los acuicultores de salmón del Atlántico y trucha han registrado una tendencia ascendente. Los precios de la trucha arcoíris (cultivada en el mar) alcanzaron una media de 4,7 EUR/kg en el periodo de 2016 a 2018, mientras que los precios del salmón del Atlántico registraron una media de 5,27 EUR/kg. Los precios de mercado al contado del salmón del Atlántico cultivado en Noruega descendieron un 3% de 2018 a 2019 y se espera que los precios de fábrica sigan la misma tendencia. Los precios del halibut atlántico mostraron una tendencia ascendente durante algunos años y en 2018 los precios de fábrica de la especie superaron los 10 EUR/kg por primera vez.

Figura 9. EVOLUCIÓN DEL PRECIO DE FÁBRICA DE LAS PRINCIPALES ESPECIES CULTIVADAS



Fuente: Dirección de Pesca de Noruega, BCE (conversión NOK a EUR).

## 2.3 Procesado

En 2017, 11.400 personas trabajaban en la industria del procesado en Noruega (lo que incluye tanto la acuicultura como la pesca). Desde 2015 hasta 2017, se estima que el valor del procesado de pescado en Noruega aumentó un 58% hasta los 1.560 millones de euros<sup>27</sup>.

La evolución positiva de la situación de las materias primas para la harina y el aceite de pescado y el aumento de los precios en la industria convencional (pescados de fondo) se encontraron entre los principales factores que fomentaron el incremento de los márgenes de las actividades de procesado asociadas con el pescado de captura. La industria noruega del procesado de los pescados de fondo en está compuesta por unas 200 empresas e incluye la producción de bacalao y otros pescados en salazón, pescado desecado, pescado entero eviscerado y en filetes.

Dentro del sector de la acuicultura, el papel representado por la industria del procesado es relativamente secundario. A diferencia de la industria del procesado de la pesca, la mayoría de los productos de la acuicultura se venden frescos y, en realidad, solo una pequeña parte de la producción se procesa en Noruega. De acuerdo con los datos del mercado<sup>28</sup>, solo se procesó un 16% del volumen total de las exportaciones de salmón y trucha en Noruega. Esta escasa presencia del procesado se ve afectada por los elevados aranceles que se imponen sobre los productos con un alto valor añadido. Así, algunas de las empresas que cultivan salmón noruego y trucha han establecido o adquirido instalaciones de procesado dentro de la UE para procesar el salmón ahumado y otros productos listos para su consumo.

<sup>27</sup> [https://www.sintef.no/contentassets/d727158330ac4d00a00c77783b89acf2/nasjonal-verdiskapning\\_2018\\_endelig\\_100818.pdf](https://www.sintef.no/contentassets/d727158330ac4d00a00c77783b89acf2/nasjonal-verdiskapning_2018_endelig_100818.pdf)

<sup>28</sup> EUMOFA.

## 2.4 Exportaciones

De 2016 a 2019, las exportaciones noruegas de la pesca y de la acuicultura aumentaron un 8% en volumen y un 10% en valor.

La principal especie que se exporta desde Noruega es el salmón. En 2019, las exportaciones de salmón superaron el 1,1 millón de toneladas por un valor de 7.340 millones de euros. Esto supone un aumento del 15% en volumen y del 11% en valor con respecto a 2016. El bacalao fue la especie con el segundo valor de exportación más alto en 2019.

El arenque fue la segunda especie exportada (en volumen) en 2019. Se exportaron entre 346 y 524 toneladas de productos de arenque desde Noruega por un valor de 305 millones de euros en el mismo año. A pesar de observarse un aumento del 48% en el volumen de las exportaciones desde 2016 a 2019, el valor de las exportaciones cayó un 8%.

El mayor incremento en las exportaciones durante este periodo se correspondió con la gallineta, al observarse un aumento, tanto en volumen como en valor, del 52% y 58%, respectivamente.

Tabla 8. **EXPORTACIONES NORUEGAS DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (volumen en toneladas y valor en millones de EUR)**

Año Especie	2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Salmón	965.149	6.606	985.985	6.922	1.041.627	7.063	1.105.796	7.344
Bacalao	212.588	932	215.283	979	193.113	976	177.344	1.018
Caballa	308.799	443	370.490	483	68.013	99	238.581	431
Trucha	68.442	420	38.415	299	46.509	312	59.578	373
Arenque	234.480	331	253.880	272	291.423	271	346.524	305
Carbonero	72.574	194	83.857	205	106.290	221	115.443	252
Eglefino	71.193	155	75.119	181	61.605	175	60.109	179
Aceite de pescado	85.186	106	88.794	102	99.224	119	115.673	134
Cangrejo	7.045	98	4.920	86	4.936	90	5.638	107
Harina de pescado	45.603	76	43.799	62	55.337	85	60.263	98
Fletán negro	11.565	61	16.414	78	13.785	69	15.744	77
Caviar, hígados y huevas	9.984	25	8.526	20	11.083	31	13.145	47
Gallineta	14.899	24	18.007	30	15.153	28	22.583	38
Otros pescados de fondo	9.114	27	11.232	33	11.062	33	11.616	36
Maruca	8.300	34	8.085	37	7.400	36	7.190	33
Los demás halibut	2.314	24	2.260	23	2.398	24	2.867	28
Otros	321.932	210	385.206	251	485.080	277	278.410	242
<b>Total</b>	<b>2.449.169</b>	<b>9.766</b>	<b>2.610.274</b>	<b>10.062</b>	<b>2.514.038</b>	<b>9.909</b>	<b>2.636.505</b>	<b>10.745</b>

Fuente: EUMOFA, basado en datos de la oficina de Estadísticas de Noruega.

En 2019, Noruega exportó productos pesqueros a 151 países. Sin embargo, el mercado de exportación de los productos pesqueros noruegos se encuentra dominado por EE. UU., con Polonia, Dinamarca y Francia como sus principales socios exportadores. En 2019, se exportaron 1,5 millones de toneladas de marisco desde Noruega a la UE por un valor de 6.360 millones de euros. Estas cifras representaron el 57% del volumen total de las exportaciones del país y el 59% del valor de sus exportaciones.

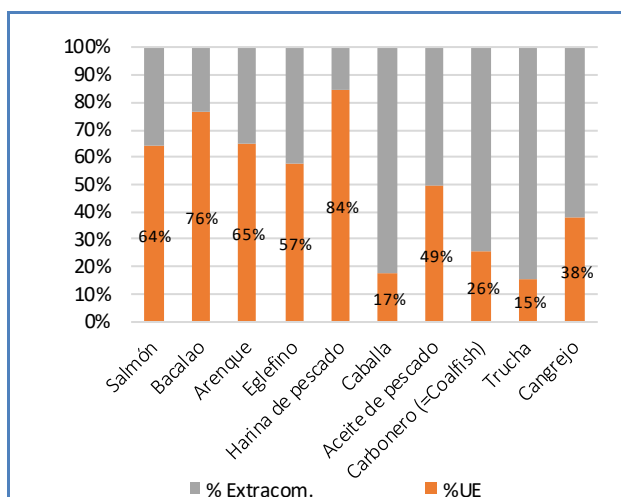
EE. UU. es el mayor mercado extracomunitario para Noruega, ya que representa un 6% del valor de las exportaciones, seguido de China con un 5%.

Tabla 9. EXPORTACIONES NORUEGAS DE LOS PRODUCTOS TOTALES DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA POR PRINCIPAL DESTINO (volumen en toneladas y valor en millones de EUR)

Año	2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Polonia	210.013	1.044	192.239	961	225.766	1.064	230.516	1.079
Dinamarca	353.128	825	386.631	869	402.410	883	338.133	935
Francia	132.491	848	120.414	752	132.312	811	117.799	721
EE. UU.	70.414	499	79.179	605	78.378	623	79.859	679
Reino Unido	144.851	600	125.696	557	146.037	638	155.874	630
Países Bajos	131.559	471	134.932	500	113.837	498	125.166	532
China	143.339	298	193.280	378	114.577	335	169.271	530
España	74.544	431	78.345	464	87.363	485	86.534	504
Italia	53.950	391	58.280	398	66.996	449	73.475	481
Japón	121.199	478	135.954	459	53.653	314	96.843	439
Otros UE	358.543	1.497	379.029	1.518	392.723	1.462	376.629	1.474
Otros extracom.	655.137	2.383	726.294	2.600	699.985	2.348	786.406	2.741
<b>Total</b>	<b>2.449.169</b>	<b>9.766</b>	<b>2.610.274</b>	<b>10.062</b>	<b>2.514.038</b>	<b>9.909</b>	<b>2.636.505</b>	<b>10.745</b>
<b>Total UE</b>	<b>1.459.078</b>	<b>6.108</b>	<b>1.475.567</b>	<b>6.019</b>	<b>1.567.444</b>	<b>6.290</b>	<b>1.504.125</b>	<b>6.355</b>

Fuente: EUMOFA, basado en datos de la oficina de Estadísticas de Noruega.

Figura 10. EXPORTACIONES A LA UE DE ESPECIES SELECCIONADAS/MERCANCÍAS – MEDIDAS EN VALOR DE EXPORTACIÓN



Fuente: EUMOFA, basado en datos de la oficina de Estadísticas de Noruega.

El valor total de las exportaciones de salmón alcanzó los 7.340 millones de euros en 2019, y el 64% tuvo como destino algún país de la UE (Polonia, Francia, Dinamarca y los Países Bajos, en orden descendente).

La UE representó el 76% del valor de las exportaciones de bacalao desde Noruega. En 2019, el principal mercado de la UE para el bacalao fue Portugal y los productos más importantes fueron el bacalao desecado y en salazón<sup>29</sup>. Dinamarca le sigue de cerca, con una marcada preferencia por el bacalao fresco.

El mayor porcentaje de las exportaciones hacia la UE fue el de la harina de pescado, con un 84%. Por el contrario, la UE solo representa un 15% del valor de exportación de la trucha arcoíris de acuicultura. El mercado principal para ambas especies es Europa y Asia.

<sup>29</sup> Si desea obtener un análisis sobre la estructura de precios en la cadena de suministro del bacalao desalado de Noruega a Portugal, acceda al estudio de caso de EUMOFA en el siguiente enlace [https://www.eumofa.eu/documents/20178/113218/Cod+in+NO\\_EN.pdf](https://www.eumofa.eu/documents/20178/113218/Cod+in+NO_EN.pdf).

## 2.5 Importaciones

A pesar de que Noruega es un exportador neto de productos de la pesca y de la acuicultura, su extensa industria acuícola lo ha convertido en un país dependiente de la importación de ingredientes de pienso para peces, especialmente de aceite de pescado. De 2016 a 2019, las importaciones noruegas de aceite de pescado aumentaron un 14% en volumen y un 5% en valor. Aunque el aceite de pescado sigue siendo un componente esencial del pienso para peces, su porcentaje de representación y la cantidad de harina de pescado utilizada en la elaboración de pienso ha disminuido a lo largo de la última década, a medida que la harina de pescado se iba sustituyendo por fuentes de proteína alternativas (a base de plantas). Desde 2016 hasta 2019, el volumen de importación de la harina de pescado descendió un 18%, mientras que el valor cayó un 15%. En 2019, una gran parte de las importaciones de aceite de pescado procedieron de Perú (30% del volumen de las importaciones) y Dinamarca (21%). En lo que respecta a las importaciones de harina de pescado, Dinamarca e Islandia fueron los principales socios comerciales, con unos porcentajes de importación del 36% y el 33%, respectivamente.

La tercera especie importada más importante es la caballa (82.504 toneladas en 2019). La mayoría de las importaciones (95%) se corresponden con desembarques de buques extranjeros en Noruega. El Reino Unido es el país extranjero que más caballa desembarca en Noruega, con un porcentaje de importación del 71% en 2019, seguido de Dinamarca (15%) e Irlanda (7%). La mayoría de la caballa que se desembarca en Noruega se vuelve a exportar a otros mercados.

Al igual que la caballa, gran parte del bacalao importado en Noruega procede de los desembarques de buques extranjeros. De las 28.080 toneladas de bacalao importadas en 2019, 16.900 toneladas procedieron de Rusia.

Tabla 10. **IMPORTACIONES NORUEGAS DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (volumen en toneladas y valor en millones de EUR)**

Años	2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Principales especies comerciales								
Aceite de pescado	191.887	355	211.523	322	204.490	322	219.076	373
Harina de pescado	175.859	281	191.412	251	168.296	247	143.565	238
Caballa	106.346	127	111.400	130	96.529	134	82.504	138
Bacalao	21.000	73	20.470	83	23.057	101	28.038	129
Camarones y langostinos diversos	5.880	68	6.759	72	6.206	67	6.275	69
Otros pescados de mar	9.517	37	10.276	37	11.797	41	10.770	43
Otros	123.486	213	107.572	188	121.599	205	122.283	203
<b>Total</b>	<b>633.976</b>	<b>1.154</b>	<b>659.413</b>	<b>1.082</b>	<b>631.974</b>	<b>1.118</b>	<b>612.510</b>	<b>1.192</b>

Fuente: EUMOFA, basado en datos de la oficina de Estadísticas de Noruega

## 2.6 Consumo

Según la FAO, Noruega fue el 11º país en consumo per cápita de productos pesqueros. Con una producción total de 3,3 millones de toneladas de productos pesqueros para el consumo humano (media de los últimos cinco años), la producción per cápita es de unos 600 kg. Se calcula que el consumo per cápita de los productos de la pesca y de la acuicultura en Noruega es de 53 kg<sup>30</sup>. De acuerdo con las investigaciones llevadas a cabo sobre los hábitos de consumo<sup>31</sup>, los noruegos consumen una media de 140 platos de pescado al año. La cifra correspondiente en Europa sería de 97. A pesar del consumo relativamente alto, el consumo de productos pesqueros en los hogares ha caído un 22% desde 2013. La mayor caída del consumo se observa en las generaciones más jóvenes. El consumo en los hogares entre personas de 34 años o menos se desplomó a la mitad<sup>32</sup>. La generación más joven es también la que menos pescado consume en la UE. Los resultados de los estudios sobre hábitos de consumo de la UE muestran que el porcentaje de consumidores de productos de la pesca y de la acuicultura de 15 a 24 años es inferior al consumo medio de los consumidores habituales.

El salmón es la especie más consumida en Noruega, seguida del bacalao, la caballa y la trucha. El salmón y el bacalao son las especies más consumidas durante la semana, mientras que el camarón y langostino y la trucha se prefieren los fines de semana. Asimismo, se observa una preferencia por el halibut y el perro del norte a la hora de pedir en los restaurantes.

Los consumidores noruegos compran la mayor parte de sus productos para el consumo en los hogares en grandes minoristas (supermercados e hipermercados) y en establecimientos locales. En los últimos años, ha aumentado la compra en los establecimientos locales, en detrimento de los supermercados e hipermercados.

---

<sup>30</sup> Norwegian Seafood Council.

<sup>31</sup> Norwegian Seafood Council; <https://seafood.no/markedsinnsikt/fiskemarked-h2018/norge-h2018/>.

<sup>32</sup> *Ibidem*.

## 3. La pesca y la acuicultura en Turquía

### 3.1 Introducción

Turquía abarca un área geográfica de 783.560 km<sup>2</sup>, con 8.333 km de costa. Linda con el mar Mediterráneo al sur, el mar Negro al norte y el mar Egeo y el mar de Mármara al oeste. La capital, Ankara, tiene una población de 5 millones de habitantes aproximadamente, mientras que la ciudad más grande, Estambul, cuenta con unos 15 millones (incluyendo toda el área metropolitana). La población total asciende a cerca de 83 millones<sup>33</sup>. En 2018, el Producto Interior Bruto (PIB) fue de 654.000 millones de euros, un 20% más (en TRY) que en 2017, y el PIB per cápita se situó en los 8.030 euros, un aumento del 18% (en TRY) en comparación con 2017<sup>34</sup>. Con una superficie de agua total de 26 millones de hectáreas y ríos con una longitud total de 177.714 km, Turquía cuenta con los recursos naturales necesarios para la producción de pescado<sup>35</sup>. Entre 2013 y 2017, Turquía fue el 23<sup>er</sup> productor acuícola más importante del mundo, produciendo el 0,2% del volumen mundial (0,6% excluyendo a China), y fue el 3<sup>er</sup> productor acuícola más importante de la cuenca del Mediterráneo (tras Egipto y España)<sup>36</sup>. En lo que respecta a la pesca, Turquía es el 46<sup>o</sup> productor más importante del mundo y ocupa el 5<sup>o</sup> puesto en la cuenca del Mediterráneo. En 2018, la producción pesquera ascendió a 314.000 toneladas, de las cuales 284.000 toneladas provenían de las capturas marinas y 30.000 toneladas de las pesquerías de agua dulce, un descenso del 12% y del 6%, respectivamente, desde 2017. La producción acuícola total se situó en las 315.000 toneladas en 2018, lo que supone una subida del 14% en comparación con 2017<sup>37</sup>.

### 3.2 Pesca

En 2017, el número total de embarcaciones de pesca registradas era de 17.497 y la flota marina daba trabajo a 32.000 personas aproximadamente. La mayoría de la flota turca se compone de embarcaciones de pequeño tamaño: cerca del 90% tienen menos de 12 metros de eslora<sup>38</sup>. Casi tres cuartos de las capturas totales anuales proceden del mar Negro. La anchoa europea, la sardina europea, el espadín europeo y el jurel mediterráneo se corresponden con las especies de pequeños pelágicos que más se capturan, representando el 63% de las capturas totales en 2018. Se utilizan, fundamentalmente, para la producción de harina y aceite de pescado y son los ingredientes principales del pienso para peces<sup>39</sup>.

Tabla 11. PRODUCCIÓN PESQUERA EN EL PERIODO 2014–2018 (volumen en 1.000 toneladas)

Pesca	2014	2015	2016	2017	2018
Boquerón	96.440	193.492	102.595	158.094	96.452
Chirla	21.828	37.404	20.932	34.941	44.533
Espadín	41.648	76.996	50.225	33.950	20.057
Sardina	18.077	16.693	18.162	23.426	18.854
Otros moluscos marinos	7.193	8.980	10.654	10.700	10.434
Tarek ( <i>Alburnus tarichi</i> )	8.310	8.850	9.950	9.830	9.945
Plegonero	9.555	13.158	11.541	8.248	6.814
Jurel del Mediterráneo	12.213	14.290	8.860	8.066	14.222
Bonito	19.032	4.573	39.460	7.578	30.920
Carpa dorada	5.408	6.745	7.652	7.035	6.134
Sardina atlántica	6.918	5.257	5.157	5.381	5.222
Jurel del Atlántico	4.110	2.373	2.289	4.919	6.456
Mejillones diversos	2.913	2.944	2.962	3.738	2.680
Carpa común	8.036	7.223	4.736	3.543	2.906
Otros	40.533	32.931	40.151	34.871	38.466
<b>Total</b>	<b>302.214</b>	<b>431.909</b>	<b>335.326</b>	<b>354.320</b>	<b>314.095</b>

Fuente: FAO.

<sup>33</sup> Instituto de Estadística de Turquía (TurkStat), 2019, <http://www.turkstat.gov.tr/Start.do>

<sup>34</sup> *Ibidem*.

<sup>35</sup> Eurofish.

<sup>36</sup> FAO.

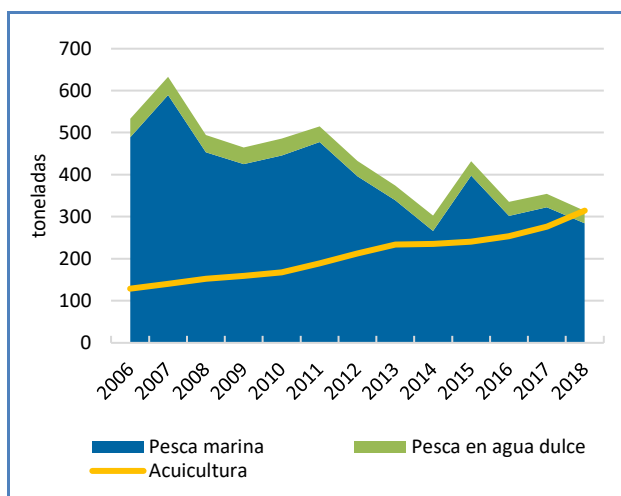
<sup>37</sup> TurkStat, <http://www.turkstat.gov.tr/Start.do>

<sup>38</sup> DG Pesca y Acuicultura, Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de la República de Turquía, 2017.

<sup>39</sup> FAO.



Figura 11. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA Y PESQUERA (AGUA SALADA Y DULCE), 2006–2018 (volumen en 1.000 toneladas)



Fuente: TurkStat.

Los volúmenes totales de las pesquerías varían cada año, principalmente debido a la fluctuación en las capturas de la anchoa. Sin embargo, si se analiza un periodo más largo, se observa una clara tendencia descendente en lo que respecta a las pesquerías marinas y de agua dulce, si bien menos pronunciada en este último grupo. Desde 2006 a 2018, las capturas anuales procedentes de pesquerías marinas disminuyeron un 43% (desde 490.000 a 280.000 toneladas), mientras que las capturas anuales de las pesquerías de agua dulce descendieron un 32% (de 44.000 a 30.000 toneladas).

Esta tendencia es bien recibida por las autoridades turcas, quienes afirman que «*Nuestro Ministerio considera la conservación y la explotación sostenible de los recursos que ya se encuentran limitados como un objetivo fundamental*». No se han emitido licencias de pesca para embarcaciones marítimas desde 2002, y desde 2012 se ha aplicado un plan de desmantelamiento de las embarcaciones pesqueras. En 2012, se cancelaron las licencias de pesca de las 1.225 embarcaciones de más de 10 metros y se eliminaron de la flota; el programa continúa en funcionamiento en la actualidad<sup>40</sup>.

### 3.3 Acuicultura

A diferencia del sector pesquero, la producción acuícola ha aumentado a un ritmo constante y se encuentra a punto de superar a la pesca. Este crecimiento se debe, principalmente, a la combinación de los avances tecnológicos y la estrategia del gobierno. Asimismo, Turquía es, en la actualidad, el principal productor en la región del Mediterráneo de especies de acuicultura, tales como la trucha, la lubina y la dorada, producidas tanto en el Mediterráneo como en el mar Negro. Casi el 40% de la producción acuícola en 2017 procedía de la acuicultura de agua dulce (concretamente, la trucha arcoíris). La maricultura se encuentra dominada por la lubina y la dorada, que representaron cerca del 98% de la producción en 2018. Las principales regiones de acuicultura marina se corresponden con las provincias de la costa del mar Egeo. Actualmente, Turquía es el exportador y productor más importante de lubina y dorada, a nivel mundial. El país también cuenta con una considerable industria de cultivo del atún rojo, en la que se desarrollan trabajos de captura y engorde de atún, principalmente para el mercado japonés.

La producción de la maricultura utiliza, mayoritariamente, jaulas marinas en mar abierto, mientras que en la producción de agua dulce se suelen emplear estructuras en tierra abastecidas con agua procedente de los ríos, así como jaulas en lagos y embalses hidroeléctricos y de riego. En 2016, había 2.326 piscifactorías, 1.901 de agua dulce y 425 de agua salada, con una capacidad total de casi 500.000 toneladas. El número de grupos integrados verticalmente que gestionan sus propios criaderos, plantas de alimentación de pescado, explotaciones acuícolas y plantas de procesado y envasado está aumentando de manera continua. La cantidad de personas empleadas en el sector de la acuicultura es de 10.500<sup>41</sup>.

<sup>40</sup> Dirección General de Pesca y Acuicultura, Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de la República de Turquía, «La pesca turca, 2017».

<sup>41</sup> FAO.

Tabla 12. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA, 2014–2018 (volumen en 1.000 toneladas)

Acuicultura	2014	2015	2016	2017	2018
Trucha arcoíris	112.345	106.598	104.355	106.733	112.427
Lubina	74.653	75.164	80.847	99.971	116.915
Dorada	41.873	51.844	58.254	61.090	76.680
Truchas diversas	1.248	1.440	2.658	2.924	2.70
Atún rojo del Atlántico	305	340	770	777	715
Corvina	3.281	2.801	2.463	697	1.486
Mejillón Mediterráneo	n/a	3	329	489	907
Carpa común	157	206	196	233	212
Otros	440	568	459	563	269
<b>Total</b>	<b>234.302</b>	<b>238.964</b>	<b>250.331</b>	<b>273.477</b>	<b>311.681</b>

Fuente: FAO.

### 3.4 Industria procesadora

En 2017, había 210 empresas de procesado de pescado, las cuales daban empleo a unas 6.500 personas<sup>42</sup>. Los principales productos procesados son la lubina y la dorada. El pescado procesado se destina fundamentalmente a la exportación, ya que el mercado nacional prefiere el pescado fresco entero. La lubina y la dorada de acuicultura se exportan refrigeradas o congeladas, evisceradas o en filetes, en bandejas envasadas al vacío. En los últimos tiempos, también se han exportado en forma de platos preparados. La trucha arcoíris de acuicultura se presenta ahumada y en filetes para los mercados occidentales.

<sup>42</sup> <https://www.eurofish.dk/turkey>

### 3.5 Exportaciones

La UE es el mercado principal de las exportaciones de pescado y crustáceos de Turquía, si bien las exportaciones están aumentando a Rusia, Oriente Medio e, incluso, Asia y EE. UU. El volumen total de los productos de la pesca y de la acuicultura exportados aumentó a casi 219.000 toneladas en 2019, con un valor de 942 millones de euros aproximadamente.

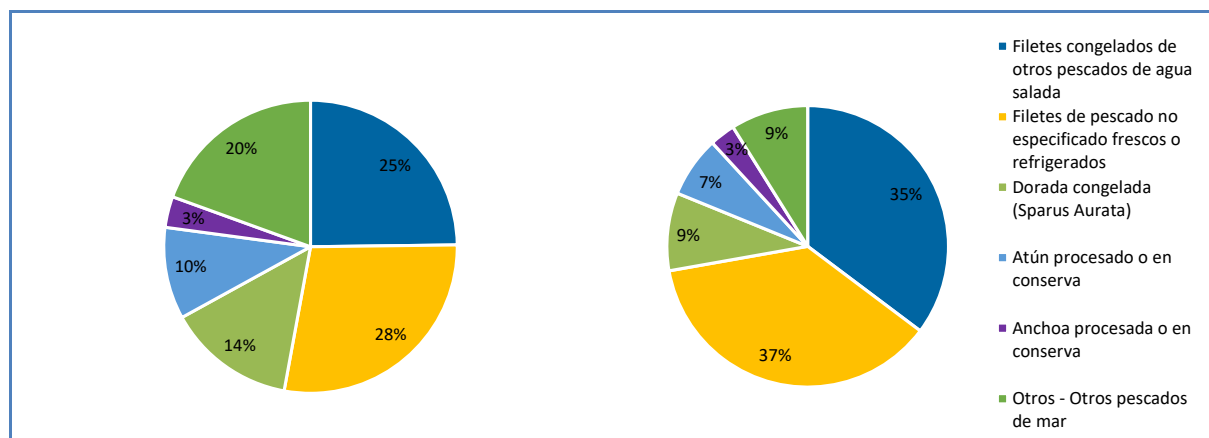
Tabla 13. EXPORTACIONES DESDE TURQUÍA, 2015–2019 (volumen en 1.000 toneladas y valor en 1.000 EUR)

Principales Especies Comerciales	Volumen					Valor				
	2015	2016	2017	2018	2019	2015	2016	2017	2018	2019
Otros pescados de mar	49.397	29.914	33.632	37.799	40.382	350.430	215.476	223.832	228.848	237.446
Las demás doradas	58.194	41.961	43.226	48.971	55.086	269.778	161.416	165.664	167.784	189.227
Las demás lubinas	52.243	27.201	32.785	42.567	49.315	259.370	136.386	151.355	164.581	173.718
Trucha	36.710	21.993	23.628	25.334	27.407	155.375	92.855	95.619	110.862	130.158
Atún rojo	5.312	2.978	4.071	4.122	7.000	77.527	39.047	51.068	48.731	76.943
Moluscos y otros invertebrados acuáticos	3.853	2.665	2.582	3.222	3.246	20.747	13.658	12.947	19.718	21.917
Aceite de pescado	12.926	9.944	3.584	10.249	7.329	22.737	16.451	7.239	18.117	11.865
Pepino de mar	324	379	855	944	1.292	7.323	7.879	14.647	18.924	32.335
Almeja	1.737	1.254	1.574	1.860	2.289	5.782	3.750	4.875	6.519	8.357
Otros crustáceos	719	1.119	829	978	1.043	5.334	8.274	5.893	6.757	7.111
Camarones y langostinos diversos	1.424	673	677	580	778	10.222	5.405	5.201	4.200	7.243
Carpa	15.316	10.850	7.750	5.912	7.471	8.761	7.934	2.958	2.123	2.203
Harina de pescado	146	1.157	2.562	6.031	11.304	233	1.775	3.517	7.757	14.499
Otros	6.876	4.149	4.768	4.410	4.970	25.907	19.820	19.352	20.050	28.542
<b>Total</b>	<b>245.177</b>	<b>156.237</b>	<b>162.524</b>	<b>192.978</b>	<b>218.912</b>	<b>1.219.526</b>	<b>730.126</b>	<b>764.168</b>	<b>824.971</b>	<b>941.562</b>

Fuente: EUMOFA, basado en Global Trade Atlas – datos de IHS Markit.

La categoría más exportada de las Principales Especies Comerciales es «Otros pescados de mar». Al analizar y comparar con las estadísticas de exportación del Instituto de Estadística de Turquía (TurkStat), se observa que esta categoría consiste en varios productos congelados y procesados de las principales especies de acuicultura (dorada y atún), así como de anchoa procedente de la pesca de captura. Las dos categorías más importantes se corresponden con grupos de «Filetes congelados de otros pescados de agua salada» y «Filetes frescos o refrigerados de pescado», con un porcentaje del 25% y 28% del volumen y del 35% y 37% del valor, respectivamente.

Figura 12. VOLUMEN (IZQUIERDA) Y VALOR (DERECHA) DE EXPORTACIÓN DE LAS SUBCATEGORÍAS DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES INCLUIDAS EN LA CATEGORÍA DE «OTROS PESCADOS DE MAR» EN 2019



Fuente: TurkStat.

Turquía produce principalmente filetes de lubina, dorada y trucha para su exportación a la UE. Los filetes de trucha fresca se declaran aparte, por lo que es razonable pensar que los dos productos «Filetes congelados de otros pescados de agua salada» y «Filetes frescos o refrigerados de pescado» se componen, fundamentalmente, de filetes de lubina y dorada. Estas categorías representaron el 10% y 18% del volumen y el valor totales de las exportaciones, respectivamente, en 2019.

### 3.6 Importaciones comunitarias desde Turquía

De las 219.000 toneladas del volumen de exportación total en 2019, 127.000 toneladas (58%) de los productos de la pesca y la acuicultura de Turquía tuvieron como destino la UE, con las tres especies acuícolas principales (dorada, lubina y trucha) a la cabeza, seguidas de la anchoa de la pesca de captura.

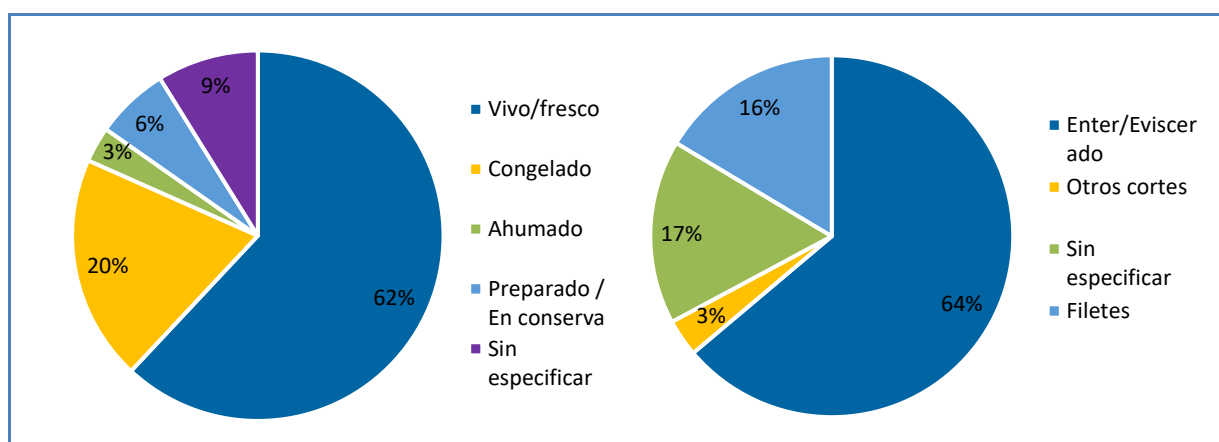
Tabla 14. **IMPORTACIONES POR PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES DESDE TURQUÍA A LA UE, 2015–2019 (volumen en 1.000 toneladas y valor en 1.000 EUR)**

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Otros pescados de mar	14.604	137.216	19.260	176.791	18.600	169.286	19.894	164.221	22.836	179.362
Dorada	17.559	88.562	28.348	122.095	29.600	126.806	32.216	125.966	37.934	148.510
Lubina	14.781	78.124	16.839	88.069	20.342	99.691	25.763	107.603	28.989	109.714
Trucha	13.683	65.081	15.624	73.791	16.461	71.308	13.716	64.642	13.263	65.462
Anchoa	1.930	7.978	1.749	7.761	1.698	7.207	1.521	7.040	1.602	7.379
Almeja	2.342	8.341	1.749	5.854	1.868	6.201	2.154	7.615	2.040	7.517
Aceite de pescado	65	135	4.505	6.884	523	1.082	7.215	14.352	4.632	7.298
Otros pescados de agua dulce	3.138	4.207	2.906	4.724	3.381	5.716	3.085	6.077	2.636	4.638
Gamba blanca	571	4.407	528	4.757	547	4.665	305	2.516	349	3.256
Otros productos	n/a	n/a	n/a	n/a	2.272	5.443	2.126	4.901	3.007	7.062
Otros salmónidos	341	2.931	483	4.067	239	1.970	363	2.874	384	3.175
Doradas, las demás	1.601	8.927	142	1.326	207	1.795	329	2.005	145	697
Otros	1.855	9.792	2.047	11.637	3.281	12.765	4.988	17.189	9.428	24.114
<b>Total</b>	<b>72.468</b>	<b>415.702</b>	<b>94.180</b>	<b>507.754</b>	<b>99.020</b>	<b>513.935</b>	<b>113.675</b>	<b>527.001</b>	<b>127.243</b>	<b>568.183</b>

Fuente: EUMOFA.

La mayoría de las importaciones se componen de productos vivos/frescos y enteros o eviscerados (62% y 64%, respectivamente), si bien se observa un porcentaje considerable en lo que respecta a los filetes u otros productos procesados.

Figura 13. **ESTADO DE CONSERVACIÓN (IZQUIERDA) Y ESTADO DE PRESENTACIÓN (DERECHA) DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA IMPORTADOS DESDE TURQUÍA A LA UE EN 2019**

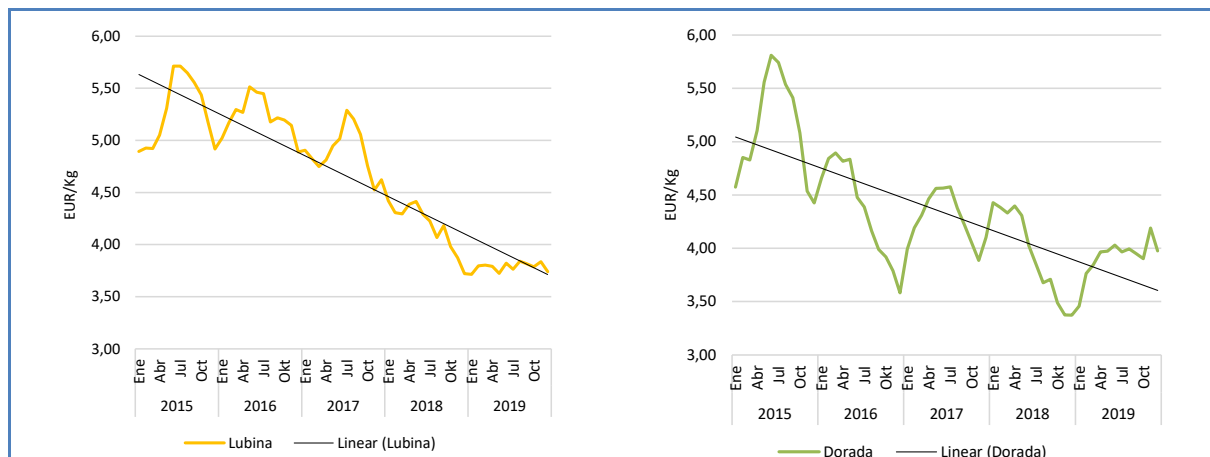


Fuente: EUMOFA.

### 3.7 Precios de importación a la UE

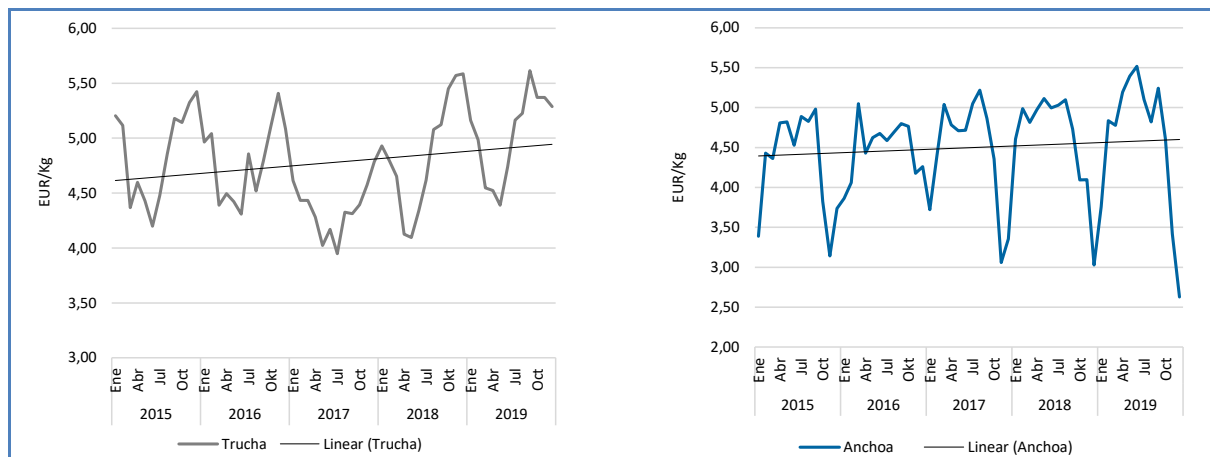
El sector de la acuicultura se caracteriza por presentar ciclos de expansión y recesión con rápidos volúmenes de crecimiento seguidos de caídas de los precios, los cuales se repiten de manera continua. Desde 2015 a 2019, se ha observado un pronunciado descenso en el precio de las dos especies principales dentro de la acuicultura (lubina y dorada), asociado a un rápido crecimiento en la producción durante el mismo periodo con el fin de poder satisfacer el nivel de la demanda. Sin embargo, hacia el final del periodo, los niveles de la oferta superaron a la demanda. Con todo, tanto las especies de trucha como la anchoa mostraron una tendencia ligeramente ascendente en el precio durante el mismo periodo.

Figura 14. PRECIOS MENSUALES DE IMPORTACIÓN DE LA DORADA Y LA LUBINA DE TURQUÍA A LA UE EN 2015–2019



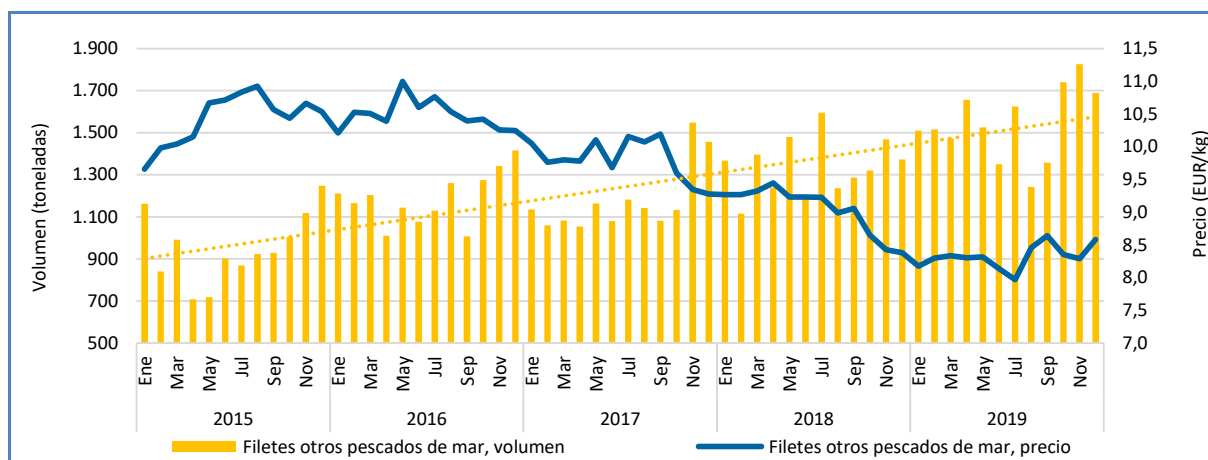
Fuente: EUMOFA.

Figura 15. PRECIOS MENSUALES DE IMPORTACIÓN DE LA TRUCHA Y LA ANCHOA DE TURQUÍA A LA UE EN 2015–2019



Fuente: EUMOFA.

Figura 16. PRECIOS Y VOLUMEN MENSUAL DE IMPORTACIÓN DE LOS FILETES DE OTROS PESCADOS DE MAR DE TURQUÍA A LA UE, EN 2015–2019



Fuente: EUMOFA.

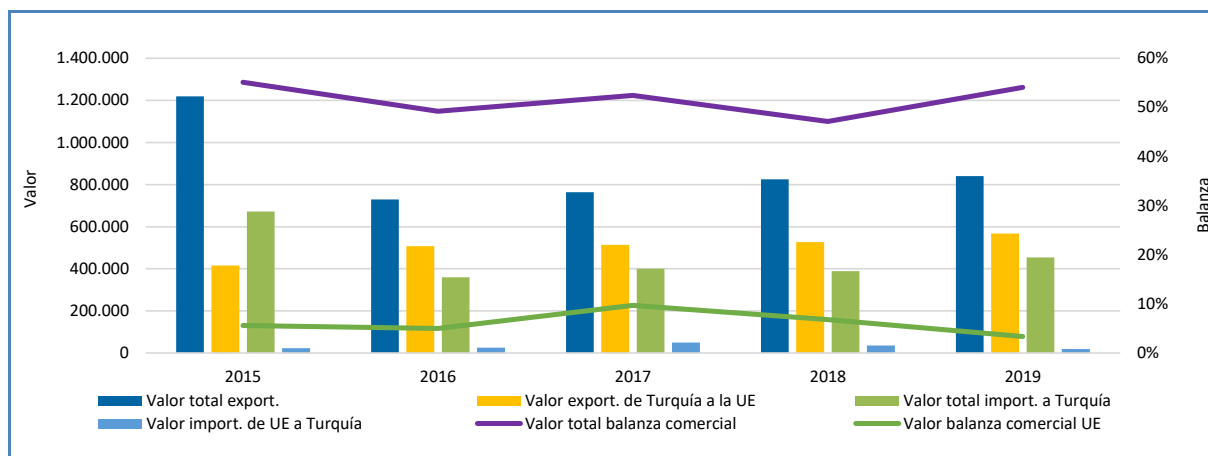
\*Se considera que incluyen un porcentaje importante de dorada y lubina.

### 3.8 Balanza comercial de los productos de la pesca y de la acuicultura

En lo que respecta al valor, las principales especies comerciales más importantes importadas a Turquía entre 2015 y 2019 fueron la harina de pescado (32% del valor total de importaciones), el aceite de pescado (16%), la caballa (11%), el salmón (11%), el listado (6%), el carbonero (4%) y el atún rojo (3%). La harina y el aceite de pescado se corresponden con los insumos principales para el sector de la acuicultura y representan casi el 50% del valor total de importaciones. El total de la balanza comercial de Turquía (valor total de importaciones versus valor total de exportaciones) varió desde el 47% hasta el 55% (52% de media) durante el periodo.

La balanza comercial entre Turquía y la UE varió desde el 3% hasta el 10% (6% de media), y las principales especies comerciales exportadas a Turquía durante el periodo 2015–2019 fueron el listado (27% del valor total), la harina de pescado (21%), el salmón (7%) y el rabil (6%).

Figura 17. VALOR Y BALANZA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA ENTRE LA UE Y TURQUÍA, EN 2015–2019



Fuente: EUMOFA basado en datos de Global Trade Atlas - HIS Markit.

\* Se considera que incluyen un porcentaje importante de dorada y lubina.

Tabla 15. EXPORTACIONES COMUNITARIAS A TURQUÍA POR PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES, 2015–2019 (volumen en 1.000 toneladas y valor en 1.000 EUR)

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Listado	3.516	3.513	7.114	8.073	10.053	14.483	8.591	10.224	5.914	7.088
Harina de pescado	3.192	4.548	1.931	2.720	12.596	15.922	7.600	9.290	1.521	1.873
Salmón	220	2.322	167	1.895	136	1.563	155	1.993	101	1.346
Rabil	1.624	2.246	1.988	2.877	1.649	2.459	518	748	73	106
Otros pescados de mar	657	1.771	179	1.293	365	980	825	1.588	187	857
Otros productos	0	0	0	0	1.159	2.754	1.111	2.682	576	1.562
Caballa	4.171	1.953	936	564	3.664	1.895	2.106	975	254	169
Calamar y pota	537	1.305	493	1.533	193	676	223	888	76	320
Aceite de pescado	193	445	211	609	479	1.306	1.055	1.853	192	533
Pez espada	81	886	133	1.437	42	443	47	508	44	565
Patudo	538	599	827	887	1.084	1.767	344	450	319	415
Otros	1.424	3.667	842	3.609	2.226	5.595	2.211	4.685	2.929	4.298
<b>Total</b>	<b>16.151</b>	<b>23.254</b>	<b>14.820</b>	<b>25.499</b>	<b>33.645</b>	<b>49.843</b>	<b>24.785</b>	<b>35.884</b>	<b>12.187</b>	<b>19.133</b>

Fuente: EUMOFA.

### 3.9 Consumo

El consumo per cápita de los productos de la pesca y la acuicultura se situó en torno a los 5,49 kg en 2017 y los 6,14 kg en 2018<sup>43</sup>. Esta cifra es baja en comparación con la media a nivel mundial, de 21 kg/cápita, y la de la Unión Europea, de 22 kg/cápita<sup>44</sup>, especialmente si se tiene en cuenta, además, que Turquía se encuentra rodeada de varios mares. La trucha y la lubina gozan de popularidad en la región mediterránea de Turquía, mientras que, en la parte oriental del país, la anchoa europea es el pescado preferido, seguido de la trucha.

Las regiones del Mármara y el Egeo son las zonas más importantes en lo que respecta al volumen y a la variedad de pescado consumido.

El consumo de pescado en Turquía aumentó desde los 4 kg en la década de 1960 hasta los 8 kg en las décadas de 1980 y 1990, tras lo que comenzó a descender de nuevo a partir de mediados de los años 2000<sup>45</sup>.

A lo largo de la historia, los consumidores en Turquía han preferido los productos cárnicos y el consumo de pescado difiere entre las distintas regiones<sup>46</sup>, siendo inferior en las zonas interiores y más predominante en las zonas costeras. Las autoridades se encuentran trabajando en una campaña de comunicación destinada a fomentar un aumento en el consumo de pescado<sup>47</sup>.

### 3.10 Perspectivas

De acuerdo con la FAO, las amenazas para el sector de los productos pesqueros en Turquía son la sobrepesca, el exceso de capacidad de la flota, la deficiente planificación ambiental y la pesca no reglamentada. Sin embargo, se están buscando alternativas para aumentar la producción de una manera sostenible a través de la promoción de planes de gestión conjunta, la evaluación de las poblaciones, los esfuerzos en las medidas de seguimiento, control y vigilancia, la mejora en el acceso al mercado de los productos de la pesca de Turquía hacia la UE y el desarrollo de la pesca de recreo.

Tras la instalación de las explotaciones acuícolas en mar abierto, los conflictos entre el sector de la acuicultura marina y los demás usuarios de las zonas costeras, principalmente la industria del turismo, se vieron reducidos de manera significativa. Este cambio ha permitido un mayor crecimiento en la producción acuícola y, en estos momentos, el sector se ha marcado como objetivo llegar a una producción de 600.000 toneladas, incluyendo la trucha, para 2023. Dicho objetivo se alcanzará a través de la producción en jaulas de agua dulce, gracias a la reciente construcción de embalses y a la designación de nuevas zonas de acuicultura marina.

<sup>43</sup> TurkStat.

<sup>44</sup> Statista, <https://www.statista.com/statistics/820953/per-capita-consumption-of-seafood-worldwide/>

<sup>45</sup> Nuestro mundo en datos/FAO, <https://ourworldindata.org/grapher/fish-and-seafood-consumption-per-capita>

<sup>46</sup> Eurofish.

<sup>47</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2016/04/28/commerce-proposes-hike-in-shrimp-duties-for-india-lowers-vietnamese-rates-across-the-board-2-50/>

Turquía tiene acceso a una infraestructura de investigación fuertemente desarrollada. Las facultades, los departamentos y los laboratorios de las universidades mantienen estrechos lazos con la industria. Estas instituciones proporcionan nuevos puntos de vista y competencias para la industria, al mismo tiempo que la abastecen de empleados con una buena formación, los cuales también son importantes para el crecimiento del sector. Los nuevos sectores como el cultivo del mejillón y el camarón y langostino, que el gobierno está interesado en desarrollar, también desempeñarán un papel fundamental en el crecimiento general de la producción<sup>48</sup>. Los estándares de certificación, tales como Global GAP<sup>49</sup>, Friend of the Sea e ISO 14000, están gozando de un uso cada vez más extendido.

---

<sup>48</sup> Eurofish.

<sup>49</sup> Buenas prácticas agrícolas.



## 4. El mercado de la pesca y de la acuicultura en la República de Corea

### 4.1 Introducción

La República de Corea (Corea del Sur) es un país del este de Asia que ocupa la parte sur de la península de Corea y tiene un área total de 100.000 km<sup>2</sup>. Corea del Sur está rodeada de agua casi en su totalidad y tiene 2.413 kilómetros de costa que bordea tres mares. El mar Amarillo se encuentra al oeste, el mar de la China Oriental, al sur y el mar de Japón, al este. En Corea del Sur se denominan normalmente mar del oeste, sur y este, respectivamente. En 2016, la población de Corea del Sur era de unos 50,8 millones. Debido a la abundancia de recursos pesqueros, los coreanos han desarrollado una cultura inconfundible de productos de la pesca.

En 2019, el consumo nacional de productos de la pesca alcanzó los 5,23 millones de toneladas. Por lo tanto, el consumo per cápita de productos de la pesca en Corea del Sur se encuentra entre los mayores del mundo, a casi 70 kilogramos al año<sup>50</sup>. Las capturas están disminuyendo, pero se compensa con el aumento de la producción y consumo de productos de algas marinas.

### 4.2 Producción pesquera

En 2018, la producción pesquera de captura se situó en torno a los 1,35 millones de toneladas, principalmente procedente de recursos marinos. El atún y las especies afines de túnidos representaron el 28% de las capturas totales (principalmente listado y rabil). Los pequeños pelágicos (16%) y otros pescados pelágicos (14%) fueron el otro grupo de especies más importante. El volumen de capturas coreanas ha seguido una importante tendencia descendente durante la última década (–28% entre 2009 y 2018), en gran medida debido a los cefalópodos (–71%), pequeños pelágicos (–10%), pescados demersales (–37%) y pescados costeros (–47%)<sup>51</sup>.

Tabla 16. CAPTURAS COREANAS POR GRUPOS DE ESPECIES PRINCIPALES (volumen en toneladas)

Producto	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Atún, bonito, marlines	376.422	364.344	283.260	347.426	311.543	363.409	374.098	397.965	337.208	378.780
Arenque, sardina, anchoa	247.375	276.489	320.536	260.580	260.061	254.739	249.081	175.029	253.351	221.660
Especies pelágicas diversas	201.840	174.882	228.799	198.313	183.838	203.190	216.208	222.177	165.862	192.752
Calamar y pota, jibia y globito, pulpo	313.469	256.652	269.059	292.475	281.487	356.246	334.223	167.951	165.037	91.542
Especies demersales diversas	142.823	114.295	91.758	89.894	99.082	95.452	91.458	86.675	98.339	90.692
Especies de bajura diversas	114.080	111.484	132.849	96.572	95.161	77.057	70.475	56.928	51.126	60.308
Cangrejo, arañas de mar	73.314	75.432	69.813	73.340	76.421	71.857	65.950	56.284	50.210	43.823
Almejas, berberechos y arcas	45.259	33.572	27.492	21.290	21.798	21.362	23.192	19.886	24.048	38.944
Ostras	24.254	22.686	24.985	18.424	12.751	19.794	21.484	14.076	14.539	38.341
Otros	333.068	305.164	308.568	278.957	261.209	291.106	211.462	173.524	202.071	187.945
<b>Total</b>	<b>1.871.904</b>	<b>1.735.000</b>	<b>1.757.119</b>	<b>1.677.271</b>	<b>1.603.351</b>	<b>1.754.212</b>	<b>1.657.631</b>	<b>1.370.495</b>	<b>1.361.791</b>	<b>1.344.787</b>

Fuente: FAO.

<sup>50</sup> Instituto Económico Rural de Corea (KREI) Hoja de Balance de Alimentos de 2017, Previsión Pesquera 2020 del Instituto Marítimo de Corea (KMI).

<sup>51</sup> FAO.

### 4.3 Producción acuícola

En 2018, la producción acuícola coreana se situó en torno a los 2,28 millones de toneladas, principalmente procedentes de la acuicultura marina. Las algas representaron tres cuartos del volumen total de la producción: principalmente las algas japonesas kelp, nori y wakame. El segundo grupo más importante de especies cultivadas en Corea fue el de los moluscos, en el que destaca la almeja fina (72%), seguido del de los pescados marinos, con 80.000 toneladas producidas en 2018, principalmente falso halibut del Japón y el pez de roca coreano. Los pescados diádromos, pescados de agua dulce y crustáceos representaron únicamente una proporción muy pequeña de la producción<sup>52</sup>.

Durante el periodo de 2009-2018, el volumen de la producción acuícola coreana siguió una tendencia ascendente significativa, en gran medida debido a las algas marinas y las ostras, mientras que la producción de pescados marinos disminuyó.

Tabla 17. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA COREANA POR GRUPOS DE ESPECIES PRINCIPALES (volumen en toneladas)

Producto	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Plantas acuáticas	858.659	901.672	992.283	1.022.326	1.131.305	1.087.048	1.197.125	1.351.258	1.761.525	1.710.500
Moluscos	329.298	359.784	394.502	373.488	293.773	359.292	338.115	361.706	430.397	417.644
Peces de mar	109.507	80.133	72.333	76.210	73.036	83.318	85.251	79.755	86.114	80.145
Animales acuáticos diversos	16.438	15.014	19.165	17.672	16.161	15.906	30.558	39.314	28.324	43.326
Peces diádromos	9.440	10.602	10.372	7.494	8.678	9.117	12.323	13.342	14.938	14.450
Peces de agua dulce	6.458	7.271	7.807	9.198	6.645	8.221	7.547	8.027	8.235	8.260
Crustáceos	1.919	2.757	2.873	2.838	3.848	4.540	5.566	5.818	5.186	4.525
<b>Total</b>	<b>1.331.719</b>	<b>1.377.233</b>	<b>1.499.335</b>	<b>1.509.226</b>	<b>1.533.446</b>	<b>1.567.442</b>	<b>1.676.485</b>	<b>1.859.220</b>	<b>2.334.719</b>	<b>2.278.850</b>

Fuente: FAO.

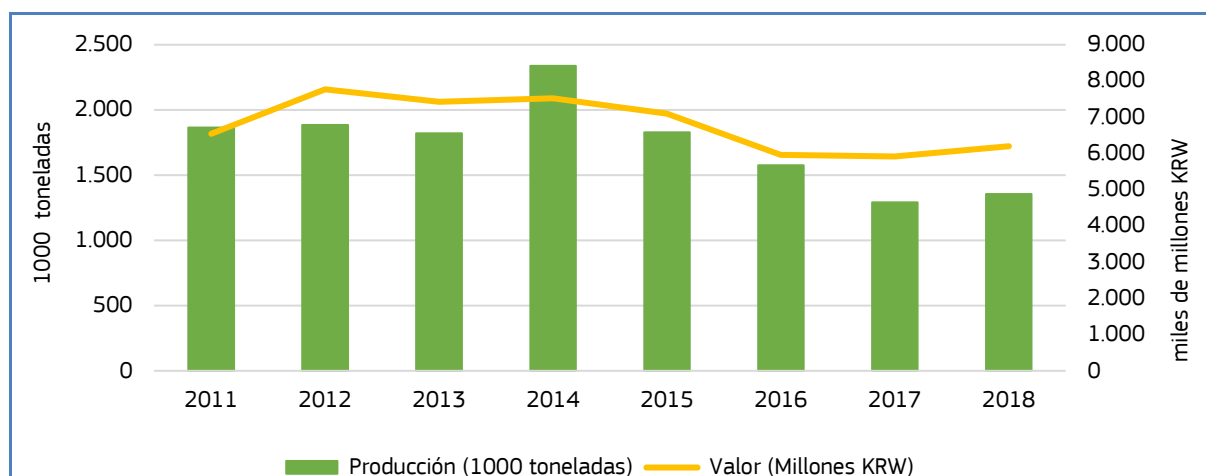
### 4.4 Procesado

Los productos pesqueros procesados de Corea alcanzaron 1,36 millones de toneladas en 2018, un aumento del 5,4% con respecto a 2017. A pesar de ello, los niveles de producción siguen siendo inferiores a los registrados en años anteriores, ya que se ha producido una caída de la demanda por parte del sector institucional y el sector de servicios alimentarios. Los procesadores de productos de la pesca también se enfrentan a mayores costes de producción debido al aumento de los salarios mínimos y al incremento del coste de las materias primas<sup>53</sup>.

<sup>52</sup> FAO.

<sup>53</sup> Estados Unidos – Departamento de Agricultura ([https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Korea%20Seafood%20Market%20Update%202020\\_Seoul%20ATO\\_Korea%20-%20Republic%20of\\_05-26-2020](https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Korea%20Seafood%20Market%20Update%202020_Seoul%20ATO_Korea%20-%20Republic%20of_05-26-2020)).

Figura 18. PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS PROCESADOS EN COREA DEL SUR



Fuente: USDA basado en el Servicio de Estadística de Corea (<http://kosis.kr>) – valores nominales.

#### 4.5 Importaciones y exportaciones

A pesar de los altos niveles de producción en el sector de la pesca y la acuicultura, el déficit comercial coreano es muy elevado y ha seguido una tendencia ascendente durante los últimos 5 años. En 2019, alcanzó los 3.000 millones de euros.

Tabla 18. BALANZA COMERCIAL COREANA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA (valor en millones de EUR)

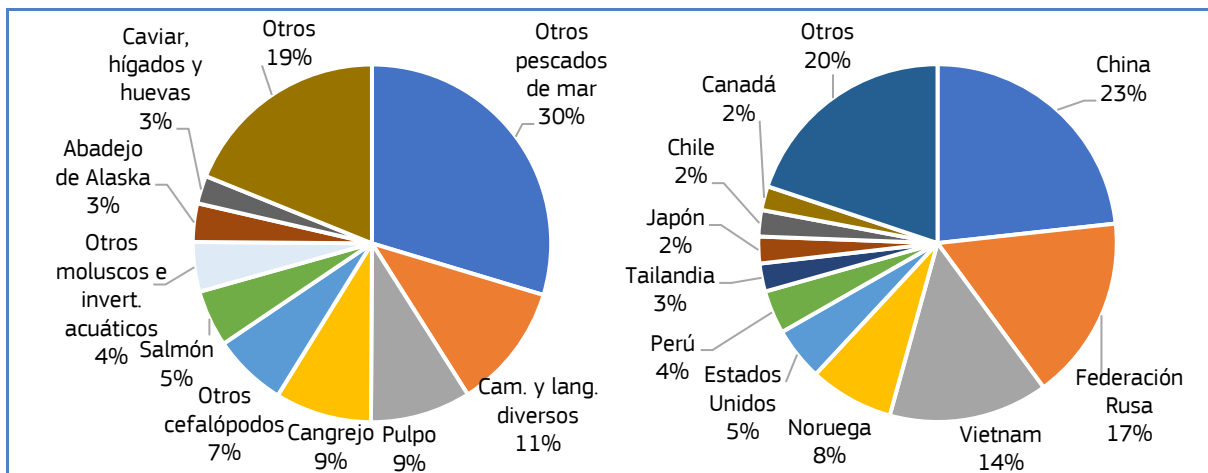
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Importaciones	2.371	2.773	2.869	2.688	3.198	3.911	4.099	4.447	4.922	4.953
Exportaciones	1.204	1.449	1.687	1.451	1.378	1.504	1.676	1.762	1.699	1.862
<b>Balance</b>	-1.167	-1.324	-1.182	-1.237	-1.820	-2.407	-2.423	-2.684	-3.223	-3.090

Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de Global Trade Atlas – IHS Markit.

En 2019, las importaciones coreanas de PPA (productos de la pesca y la acuicultura) alcanzaron 1,5 millones de toneladas, con un valor cercano a los 5.000 millones de euros. En cuanto a valor, los productos congelados representaron el 58% de las importaciones totales, seguidos de los productos vivos/frescos (20%) y los productos preparados/en conserva (12%). Las principales especies comerciales que se importaron fueron las de otros pescados marinos<sup>54</sup> (30% del valor total), los camarones y langostinos diversos (11%), el pulpo y el cangrejo (9% cada uno). Los principales países de origen en cuanto a valor fueron China (23%, principalmente otros pescados marinos y cefalópodos), Rusia (17%, principalmente el cangrejo y el abadejo de Alaska), Vietnam (14%, dominado por camarones y langostinos diversos), Noruega (14%) y EE. UU. (5%, dominado por el abadejo de Alaska).

<sup>54</sup> Los «Otros pescados de mar» componen un grupo de EUMOFA constituido por diferentes especies de menor importancia comercial a nivel comunitario.

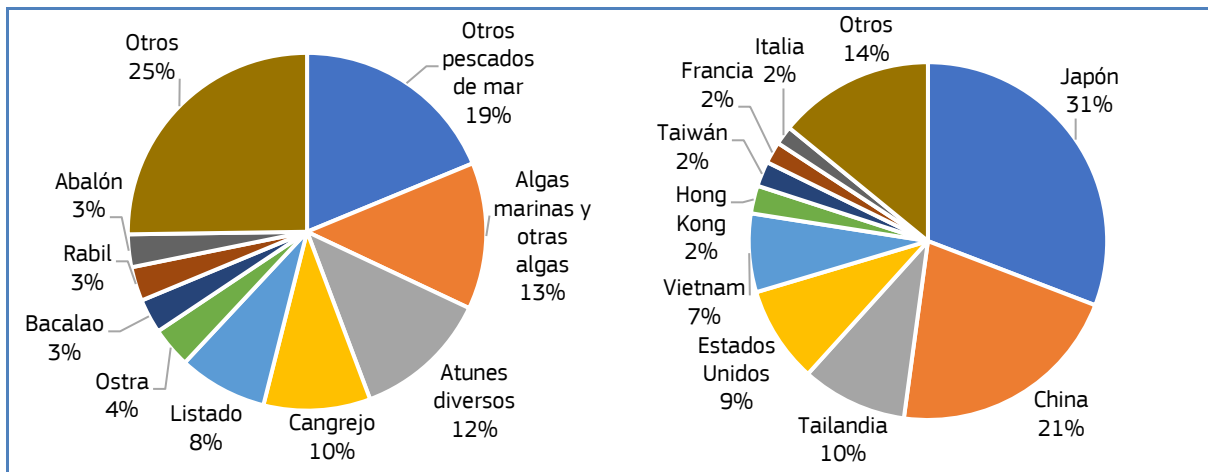
Figura 19. PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (IZQUIERDA) Y PRINCIPALES ORÍGENES (DERECHA) DE LAS IMPORTACIONES COREANAS EN 2019 EN VALOR



Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de Global Trade Atlas - IHS Markit.

En 2019, las exportaciones coreanas de PPA alcanzaron 623.894 toneladas, con un valor de 1.900 millones de euros. En cuanto a valor, los productos congelados representaron el 53% de las exportaciones totales, seguidos de productos en un estado de conservación no especificado (18%), productos vivos/frescos (18%) y productos preparados/en conserva (11%). Las principales especies comerciales que se exportaron fueron otros pescados marinos (19% del valor total de exportación), las algas marinas y otras algas (13%), los atunes diversos (12%) y el cangrejo (10%). Los principales destinos en cuanto a valor fueron Japón (31%, principalmente los atunes diversos, otros pescados marinos y las algas marinas), China (21%, dominado por otros pescados marinos, el cangrejo, el bacalao y las algas marinas), Tailandia (10%, en su mayoría el listado y las algas marinas) y EE. UU. (9%, dominado por otros pescados de mar y la merluza negra).

Figura 20. PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (IZQUIERDA) Y PRINCIPALES DESTINOS (DERECHA) DE LAS EXPORTACIONES COREANAS EN 2019 EN VALOR



Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de Global Trade Atlas - IHS Markit.

## 4.6 El comercio con la UE

Corea del Sur no se encuentra entre los principales socios de la UE en cuanto a productos de la pesca y la acuicultura. El balance comercial de la UE con Corea en lo referente al valor se ha mantenido relativamente sin cambios durante la última década, aunque está cambiando progresivamente de déficit a balance positivo, por lo que el beneficio de las exportaciones comunitarias menos el coste de las importaciones alcanzó 30 millones de euros en 2019.

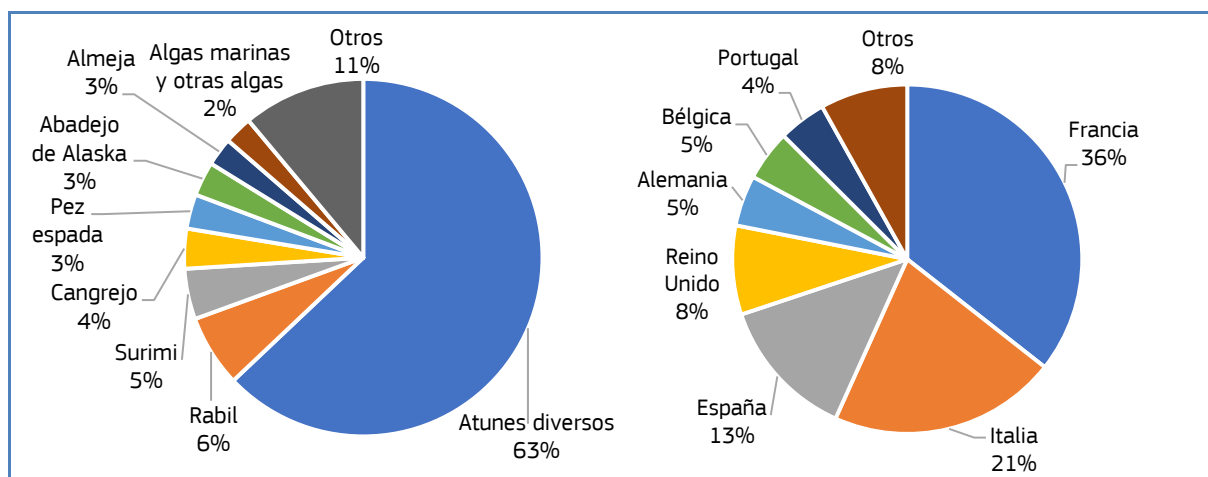
Tabla 19. **BALANZA COMERCIAL DE COREA DEL SUR CON RESPECTO AL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (valor en millones de EUR)**

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Export. a Corea del Sur	48	46	59	69	76	114	124	158	127	144
Import. a la UE	86	75	79	63	84	103	125	144	125	115
<b>Balance</b>	<b>-38</b>	<b>-30</b>	<b>-20</b>	<b>6</b>	<b>-8</b>	<b>11</b>	<b>-1</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>30</b>

Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat-COMEXT.

En 2019, las importaciones comunitarias procedentes de Corea del Sur alcanzaron las 16.686 toneladas, con un valor de 115 millones de euros. En lo que se refiere al valor, los productos congelados representaron el 84% de las importaciones totales, seguidos de productos preparados/en conserva (13%). Los productos de atunes diversos dominaron las importaciones a la UE (63% del valor total). Los principales destinos en cuanto a valor fueron Francia (36%, principalmente atunes diversos), Italia (21%, principalmente atunes diversos), España (13%, dominado por el rabil) y el Reino Unido (8%, dominado por los atunes diversos).

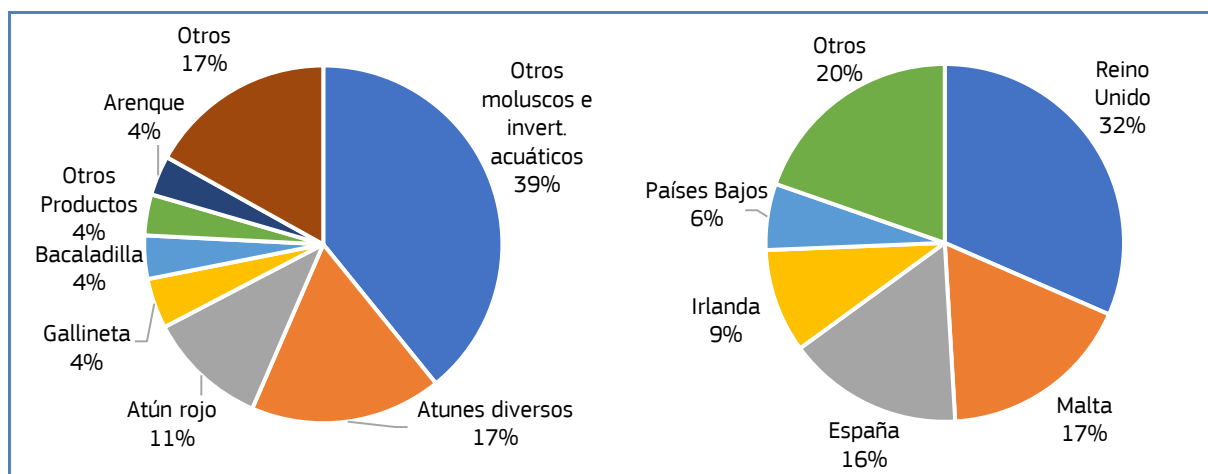
Figura 21. **PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (IZQUIERDA) Y PRINCIPALES DESTINOS (DERECHA) DE LAS IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE COREA EN 2019 EN VALOR**



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat-COMEXT.

El mismo año, las exportaciones comunitarias a Corea del Sur alcanzaron las 50.398 toneladas, con un valor de 144 millones de euros. En lo referente al valor, los productos congelados representaron el 57% de las exportaciones totales, seguidos de los productos preparados/en conserva (30%) y los productos vivos/frescos (18%). Las principales especies comerciales que se exportaron fueron otros moluscos e invertebrados acuáticos (39% del valor total de exportación), los atunes diversos (17%) y el atún rojo (11%). Los principales orígenes en valor fueron el Reino Unido (32%, principalmente otros moluscos), Malta (17%, principalmente el atún rojo y los atunes diversos), España (16%, principalmente los atunes diversos) e Irlanda (9%, dominado por otros moluscos).

Figura 22. PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (IZQUIERDA) Y PRINCIPALES ORÍGENES (DERECHA) DE LAS EXPORTACIONES COMUNITARIAS A COREA EN 2019 EN VALOR



Fuente: EUMOFA, basado en Eurostat-COMEXT.

#### 4.7 Consumo

A pesar de la caída de la producción, compensada por el aumento de las importaciones, el consumo de productos de la pesca coreanos ha seguido creciendo en los últimos años, en especial gracias a los esfuerzos de la industria coreana de los productos de la pesca a la hora de promover dichos productos como alternativa sana a la carne roja. Se calcula que la tasa de autosuficiencia en 2019 fue de un 73,8%, un aumento del 10% frente a 2016, pero una disminución del 3% en comparación con 2013<sup>55</sup>. Las empresas de productos pesqueros también han tratado de diversificar los productos de la pesca, mejorar la calidad e investigar nuevas tecnologías de procesado. Las especies de productos de la pesca más consumidas en Corea son el camarón y el langostino, la anchoa, el calamar y la pota, el abadejo de Alaska, la caballa, el atún, el sable, los pescados planos, la ostra y el pulpo. La frescura, el origen, el sabor, el precio y la seguridad alimentaria son los factores más importantes para los consumidores coreanos. El consumo nacional total de productos pesqueros fue de unos 5,23 millones de toneladas en 2019 y cerca del 74% de los productos provinieron de mercados nacionales gracias al aumento de la producción acuícola.

La demanda de alimentos precocinados, preparados y en conserva ha crecido rápidamente. Esto incluye productos de la pesca procesados listos para comer y comidas preparadas que incluyen ingredientes de productos de la pesca. La tendencia se debe a un aumento paulatino de la tasa de participación de la mujer en el mercado laboral y el aumento de los hogares unipersonales<sup>56</sup>.

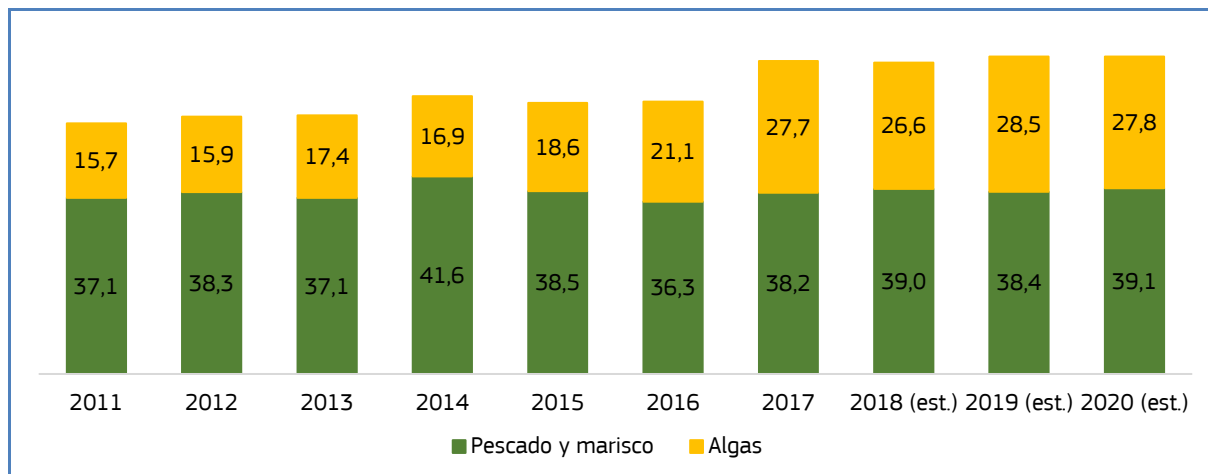
El consumo per cápita de pescad y marisco en Corea del Sur se ha mantenido estable durante la última década a pesar de la reducción del consumo por parte de los jóvenes. Por el contrario, el consumo per cápita de algas marinas prácticamente se ha duplicado durante la última década. Como resultado, el consumo total anual per cápita de productos de la pesca coreanos alcanza aproximadamente unos 70 kg. La población coreana consume pescado fresco, refrigerado y congelado, en ese orden de preferencia. Algunos pescados se consumen crudos («Hoi» o «sashimi») y alcanzan un precio superior.

<sup>55</sup> Anuario de 2019 sobre la Pesca en Corea, revisión Pesquera 2020 del Instituto Marítimo de Corea (KMI)

<sup>56</sup> Estados Unidos – Departamento de Agricultura

([https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Korea%20Seafood%20Market%20Update%202020\\_Seoul%20ATO\\_Korea%20-%20Republic%20of\\_05-26-2020](https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Korea%20Seafood%20Market%20Update%202020_Seoul%20ATO_Korea%20-%20Republic%20of_05-26-2020))

Figura 23. CONSUMO ANUAL COREANO PER CÁPITA DE PRODUCTOS PESQUEROS (VOLUMEN EN KG)



Fuente: Fuente: Instituto Económico Rural de Corea (KREI) Hoja de Balance de Alimentos de 2017, Previsión Pesquera 2020 del Instituto Marítimo de Corea (KMI).

## 5. La pesca y la acuicultura en Tailandia

### 5.1 Introducción

Tailandia es un reino localizado en el sureste de Asia que limita con Camboya, Myanmar, Birmania y Malasia. El extenso litoral del país se extiende a lo largo del golfo de Tailandia al este y del mar de Andamán (océano Índico) al oeste y cuenta con varias islas cerca de la costa.

La población de Tailandia es de aproximadamente 70 millones de personas (2020)<sup>57</sup>. Al tratarse de un estado costero, los productos de la pesca desempeñan un papel particularmente importante: se calcula que más de 650.000 personas trabajaron en la industria de los productos pesqueros en 2017<sup>58</sup>, y sus bajos precios los convierten en la fuente de proteína animal más accesible para los ciudadanos del país<sup>59</sup>.

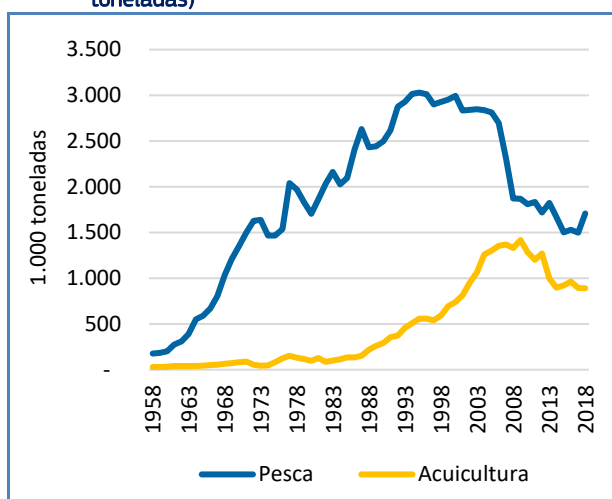
La mayoría de la producción de los productos pesqueros de Tailandia procede de la pesca, mientras que la acuicultura representa aproximadamente el 35% de la producción total. A pesar de que el volumen que se produce es más reducido, la acuicultura es dominante en cuanto al valor. Las especies marinas son las más importantes tanto en la pesca de captura como en la acuicultura,<sup>60</sup> con el atún y los camarones y langostinos como las especies que más contribuyen a la producción de captura y acuicultura, respectivamente. En cuanto al comercio, Tailandia se encuentra entre los 10 principales países del mundo que comercializan productos pesqueros, en lo que a importaciones y exportaciones se refiere<sup>61</sup>.

La pesca artesanal y a pequeña escala dominan la industria pesquera en Tailandia. De igual manera, la industria acuícola del país cuenta con una infraestructura fragmentada, que consiste principalmente en operaciones pequeñas.

### 5.2 Pesca y acuicultura

El volumen total de capturas aumentó de forma paulatina desde 1958 hasta el 2000, año en el que la tendencia empezó a descender. Desde entonces, el volumen de capturas ha seguido en descenso. En cambio, la producción del sector acuícola se mantuvo estable hasta 1988, cuando el volumen empezó a aumentar. Alcanzó un pico en 2010 y, después, el volumen de la producción total cayó un 30%.

Figura 24. PRODUCCIÓN DE LA PESCA DE CAPTURA Y DE LA ACUICULTURA EN TAILANDIA (volumen en 1.000 toneladas)



Fuente: FAO.

La sobrepesca se identificó como una posible causa del descenso del volumen de producción. La escasa regulación de la pesca ha dado lugar a poblaciones de tamaño limitado para diversas principales especies comerciales<sup>62</sup> (PEC), lo cual ha derivado en una reducción de los tamaños de capturas desde el año 2000 en adelante.

Al no existir grandes volúmenes de captura procedentes de la pesca, el sector de la acuicultura se ha fortalecido, suministrando de forma gradual grandes cantidades que se han estabilizado en los últimos años.

<sup>57</sup> <https://www.worldometers.info/world-population/thailand-population/>

<sup>58</sup> <http://www.seafdec.org/fisheries-country-profile-thailand/>

<sup>59</sup> *Ibidem*.

<sup>60</sup> <http://www.seafdec.org/fisheries-country-profile-thailand/>

<sup>61</sup> <https://research.rabobank.com/far/en/sectors/animal-protein/world-seafood-trade-map.html>

<sup>62</sup> Agrupación por especies de EUMOFA (Metadatos 2, Anexo 3: <https://eumofa.eu/supply-balance-and-other-methodologies>)



## Pesca

Según la FAO, en 2018, el volumen total de capturas en Tailandia fue de 1,71 millones de toneladas. De 2014 a 2018, el volumen total anual de capturas se mantuvo relativamente estable, produciéndose un ligero aumento de aproximadamente un 2% a lo largo de dicho periodo. Los pescados de mar nei («no incluidos en otra categoría», las anchoas y las especies de agua dulce constituyeron las mayores categorías en cuanto al volumen<sup>63</sup>.

Tabla 20. PESCA DE CAPTURA EN TAILANDIA, PRINCIPALES ESPECIES (volumen en 1.000 toneladas)

Especie	2014	2015	2016	2017	2018
Otros pescados de mar	459	406	389	371	448
Anchoa	128	102	130	121	165
Otros pescados de agua dulce	94	97	98	96	98
Otros calamares y potas	68	68	86	68	87
Macarela índica	36	40	55	56	83
Carangidae	44	51	68	97	83
Alacha	75	81	73	72	79
Caballa india	50	47	50	49	66
Otras especies	716	610	583	570	599
<b>Total</b>	<b>1.670</b>	<b>1.502</b>	<b>1.532</b>	<b>1.500</b>	<b>1.708</b>

Fuente: FAO.

Históricamente, el sector de la pesca de Tailandia ha hecho frente a problemas derivados de la sobrepesca y de los conflictos entre los pescadores debido a las existencias limitadas de las poblaciones pesqueras. Los altos costes de la mano de obra y del combustible, junto con el reducido poder de negociación, han tenido como resultado un descenso de la rentabilidad, exacerbando más la situación.

La pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR) constituye un importante problema en Tailandia. Esto ha llevado a la sobreexplotación de las poblaciones pesqueras, lo que ha derivado en la imposición de restricciones para varias especies. En 2015, la Unión Europea lanzó una advertencia, indicando que impondría una prohibición comercial si las autoridades tailandesas no emprendían acciones contra la pesca INDNR. Posteriormente, la UE impuso una «tarjeta amarilla», destacando que Tailandia no estaba tomando medidas suficientes para combatir la pesca INDNR. Si las medidas necesarias no se hubiesen tomado durante el periodo establecido, se podría haber producido una prohibición comercial.

Una vez que se produjeron mejoras en cuanto a la regulación pesquera y su aplicación, la UE retiró la tarjeta amarilla<sup>64</sup>. Dichas mejoras aportaron beneficios para la industria en general y podrían seguir cambiando la dinámica del mercado y mejorar la sostenibilidad de especies amenazadas (como es el caso del atún)<sup>65</sup>.

## Acuicultura

En 2018, la producción acuícola de Tailandia superó las 890.000 toneladas, según la FAO. De 2014 a 2016 la producción acuícola total de Tailandia aumentó un 7%. En cambio, el periodo de 2017 a 2018 supuso un descenso del 8% en la producción total. En general, la producción total de productos de la acuicultura ha aumentado ligeramente de 2014 a 2018 en cuanto a volumen. La especie que más se cultiva en Tailandia es el langostino vannamei (*Litopenaeus vannamei*), que representó el 39% de la producción total en 2018, seguida de la tilapia del Nilo y el bagre híbrido africano.

<sup>63</sup> La primera y la última son categorías generales para distintos tipos de especies «no incluidas en otra categoría» (nei)

<sup>64</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/press/commission-lifts-%E2%80%9Cyellow-card%E2%80%9D-thailand-its-actions-against-illegal-fishing\\_en](https://ec.europa.eu/fisheries/press/commission-lifts-%E2%80%9Cyellow-card%E2%80%9D-thailand-its-actions-against-illegal-fishing_en)

<sup>65</sup> [http://agri.eco.ku.ac.th/cv\\_detail/Kulapa\\_Supongpa\\_%20Kuldilok\\_s\\_Thesis.pdf](http://agri.eco.ku.ac.th/cv_detail/Kulapa_Supongpa_%20Kuldilok_s_Thesis.pdf)

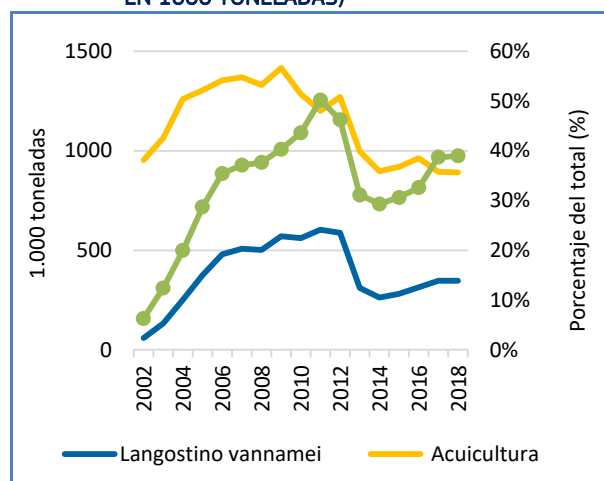
Tabla 21. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN TAILANDIA, PRINCIPALES ESPECIES (volumen en 1.000 toneladas)

Especie	2014	2015	2016	2017	2018
Langostino vannamei	263	282	314	346	347
Tilapia del Nilo	190	203	208	218	211
Bagre híbrido africano <sup>66</sup>	114	109	112	105	112
Mejillón de Nueva Zelanda	117	116	115	50	45
Almeja arca	54	59	62	26	27
Barbo plateado	29	30	31	24	25
Langostino de Malasia	17	16	15	21	22
Barramundi	17	17	18	20	20
Otras especies	98	88	88	83	81
<b>Total</b>	<b>899</b>	<b>920</b>	<b>963</b>	<b>893</b>	<b>890</b>

Fuente: FAO.

El volumen de producción del langostino vannamei ha fluctuado desde que se empezó a cultivar a principios de los años 2000. En 2012, la industria del camarón y el langostino experimentó el brote de una enfermedad que se extendió ampliamente. Esto llevó a una reducción de la población de más del 50% y produjo cierres de lugares dedicados a la acuicultura que se utilizaban para el cultivo del camarón y el langostino. La mortalidad causada por la enfermedad y la reducción de la población, junto con las prohibiciones de exportación y las condiciones comerciales poco favorables, redujeron la producción de Tailandia en más de la mitad en 2013 y 2014<sup>67</sup>. En 2014, se formó la Seafood Task Force, una coalición industrial internacional, para guiar la cadena de producción de productos de la pesca de Tailandia hacia una dirección más sostenible<sup>68</sup>. En 2016, la primera piscifactoría de langostino vannamei de Tailandia recibió la certificación del Aquaculture Stewardship Council (ASC)<sup>69</sup>. Desde entonces, ocho explotaciones más han recibido la certificación del ASC, lo que<sup>70</sup>indica se hace mayor hincapié en los camarones cultivados de forma sostenible y con un impacto más reducido en los hábitats esenciales.

Figura 25. COMPARATIVA DEL CULTIVO DE LANGOSTINO VANNAMEI Y LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA TOTAL EN TAILANDIA (VOLUMEN EN 1000 TONELADAS)



Fuente: FAO, Kontali.

El langostino vannamei representa una parte importante de la producción acuícola total de Tailandia, lo que significa que los volúmenes totales de producción de la acuicultura están estrechamente relacionados con el bienestar de la industria acuícola del camarón y del langostino. La prevalencia de enfermedades en la acuicultura ha causado problemas a largo plazo y ha sido un factor clave para que los actores de la industria pasasen de producir langostino jumbo (*Penaeus monodon*) a producir langostino vannamei<sup>71</sup>.

<sup>66</sup> El bagre híbrido africano es un híbrido de *Clarias gariepinus* y *C. macrocephalus*.

<sup>67</sup> <https://media-publications.bcg.com/BCG-A-Strategic-Approach-to-Sustainable-Shrimp-Production-Thailand-July-2019.pdf>

<sup>68</sup> Ibidem

<sup>69</sup> <https://www.asc-aqua.org/news/latest-news/asc-welcomes-first-certified-shrimp-farm-in-thailand/>

<sup>70</sup> <https://www.asc-aqua.org/find-a-farm/>

<sup>71</sup> <https://www.aquaculturealliance.org/advocate/thailands-white-shrimp-revolution/>

### 5.3 Importaciones

En 2019, las importaciones de productos de la pesca y de la acuicultura a Tailandia alcanzaron los 1,98 millones de toneladas, con un valor de 3.350 millones de euros. La especie que más se importó fue el listado (486.075 toneladas, con un valor de 604 millones de euros). El salmón fue la segunda especie más importada, procedente principalmente de Noruega y Chile.

Una gran parte de las importaciones de listado provienen de desembarques de buques extranjeros de Taiwán, Corea del Sur y los Estados Federados de Micronesia. Se importa a Tailandia para su procesamiento (enlatado) antes de volver a exportarlo. Se calcula que las importaciones totales de atún por parte de las industrias conserveras de atún alcanzan anualmente unas 700.000-800.000 toneladas<sup>72</sup>.

Tabla 22. IMPORTACIONES A TAILANDIA POR ESPECIES (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Atún, listado	479	514	529	681	475	748	588	754	486	604
Salmón	48	192	40	194	49	262	47	259	54	288
Albacora	34	93	38	100	44	115	47	133	53	187
Atunes diversos	38	102	52	133	50	109	54	127	69	164
Rabil	127	161	122	181	123	227	105	174	84	145
Caballa	94	78	114	102	88	86	105	100	119	139
Otros	777	1.185	951	1.461	1.095	1.688	1.180	1.839	1.118	1.826
<b>Total</b>	<b>1.597</b>	<b>2.325</b>	<b>1.846</b>	<b>2.852</b>	<b>1.923</b>	<b>3.236</b>	<b>2.125</b>	<b>3.387</b>	<b>1.983</b>	<b>3.352</b>

Fuente: EUMOFA.

China, Vietnam, Taiwán, India y Noruega son los cinco países principales en cuanto a valor de importación a Tailandia. Noruega y Taiwán proporcionan salmón y listado, mientras que China suministra volúmenes importantes de cefalópodos y caballa. Vietnam es el segundo país que más abastece a Tailandia, exportando sobre todo diferentes tipos de pescados marinos y siluriformes de agua dulce.

Tabla 23. IMPORTACIONES A TAILANDIA POR PAÍS DE ORIGEN (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

País	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
China	238	348	266	424	198	364	194	358	206	407
Vietnam	101	212	146	271	130	256	127	275	129	279
Taiwán	145	181	152	225	129	232	136	218	133	221
India	57	121	77	168	128	243	150	295	91	218
Noruega	27	99	29	132	28	143	31	148	37	199
Japón	111	151	86	133	94	151	149	205	128	195
Myanmar	60	29	253	103	325	143	328	156	330	184
Corea del Sur	91	110	98	174	71	183	88	188	102	172
Estados Unidos	126	190	104	184	108	212	94	210	77	167
Paquistán	26	47	27	52	48	76	56	98	78	150
Otros países	614	838	605	984	664	1.231	772	1.236	671	1.160
<b>Total</b>	<b>1.597</b>	<b>2.325</b>	<b>1.846</b>	<b>2.852</b>	<b>1.923</b>	<b>3.236</b>	<b>2.125</b>	<b>3.387</b>	<b>1.983</b>	<b>3.352</b>

Fuente: EUMOFA.

<sup>72</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/THA/en>

## 5.4 Procesado

La industria del procesado de productos de la pesca en Tailandia ha crecido en los últimos años y una parte significativa de la población del país trabaja en plantas de procesado (184.000 personas)<sup>73</sup>. Las plantas más comunes son pequeñas y tradicionales y los principales métodos que se utilizan son el congelado y el enlatado<sup>74</sup>.

Se importan grandes cantidades de productos de la pesca a Tailandia para ser procesados y exportados de nuevo (principalmente el atún)<sup>75</sup>.

Según la Organización Internacional del Trabajo (OIT) de las Naciones Unidas, recientemente se han producido mejoras en las condiciones laborales de los sectores del procesado de productos de la pesca en Tailandia. Dichos cambios pueden ser el resultado de las presiones que la UE ejerció en Tailandia en cuanto a la pesca INDNR,<sup>76</sup> aunque la OIT identificó ciertos problemas relacionados con los trabajos forzados, por lo que declaró que algunos ámbitos de la industria todavía tienen que mejorar<sup>77</sup>.

## 5.5 Exportaciones

Dos de las PEC, concretamente el atún y los langostinos y camarones diversos, representaron el 67% del valor total de exportación y el 55% del volumen total de exportación de Tailandia en 2019.

Tabla 24. EXPORTACIONES DESDE TAILANDIA POR ESPECIES (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Atunes diversos	566	1.802	565	1.821	489	1.845	518	1.938	537	1.970
Camarones y langostinos diversos	170	1.479	207	1.763	213	1.807	188	1.527	180	1.491
Salmón	25	179	22	148	22	164	17	144	20	162
Pequeños pelágicos diversos	76	145	56	110	53	101	65	125	61	137
Harina de pescado	156	184	154	157	79	78	105	109	108	102
Caballa	36	74	30	67	27	59	33	75	33	101
Otros	447	1.205	403	1.184	396	1.209	388	1.161	366	1.184
<b>Total</b>	<b>1.476</b>	<b>5.069</b>	<b>1.437</b>	<b>5.251</b>	<b>1.278</b>	<b>5.262</b>	<b>1.313</b>	<b>5.080</b>	<b>1.305</b>	<b>5.147</b>

Fuente: EUMOFA.

Los principales mercados de exportación de Tailandia son Estados Unidos y Japón, que juntos representaron el 29% del volumen de exportación y el 42% del valor de exportación en 2019. China sigue a estos dos mercados, representando el 10% del volumen de exportación y el 9% del valor de exportación. Según las estadísticas de exportación de Tailandia, la UE representó el 4% del volumen de exportación y el 5% del valor en 2019.

<sup>73</sup> <http://www.seafdec.org/fisheries-country-profile-thailand/>

<sup>74</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/THA/en>

<sup>75</sup> *Ibidem*.

<sup>76</sup> [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP\\_19\\_61](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/IP_19_61)

<sup>77</sup> <https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/ilo-finds-improvements-in-thailand-seafood-sector>

Tabla 25. EXPORTACIONES DESDE TAILANDIA POR PAÍS DE DESTINO (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

País	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Estados Unidos	196	1.139	202	1.236	201	1.284	183	1.031	190	1.075
Japón	205	1.003	195	1.043	175	1.029	186	1.033	192	1.062
China	109	201	119	224	83	215	105	318	136	450
Australia	60	267	65	286	66	314	68	313	59	280
Canadá	44	214	48	242	42	228	42	205	39	200
Libia	21	67	30	97	24	87	25	93	38	134
Arabia Saudí	35	106	33	101	27	92	44	123	44	129
Corea del Sur	28	145	24	130	26	158	25	148	21	126
Egipto	73	160	63	144	30	73	52	139	47	124
Italia	30	120	26	126	22	118	21	109	20	113
Otros países	674	1.648	632	1.622	582	1.664	562	1.568	517	1.454
<b>Total</b>	<b>1.476</b>	<b>5.069</b>	<b>1.437</b>	<b>5.251</b>	<b>1.278</b>	<b>5.262</b>	<b>1.313</b>	<b>5.080</b>	<b>1.305</b>	<b>5.147</b>

Fuente: EUMOFA.

## 5.6 Importaciones de la UE-28 desde Tailandia

Las importaciones de Tailandia alcanzaron las 63.000 toneladas en 2019, con un valor de 324 millones de euros. El calamar y la pota (principalmente congelado) fue una de las PEC que más se importó en cuanto a valor e Italia fue el principal país importador (91% del valor total). En volumen, el listado fue la PEC más importante (y la segunda mayor en cuanto al valor). El Reino Unido, Finlandia, los Países Bajos, Francia y Suecia fueron los principales importadores de listado, representando, respectivamente, el 28%, 15%, 14%, 10% y 9% del volumen total.

Tabla 26. IMPORTACIONES DE LA UE-28 DESDE TAILANDIA POR ESPECIES (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Calamar y pota	17	85	16	95	15	107	13	85	13	87
Atún, listado	34	124	29	106	23	104	16	74	14	64
Camarones y langostinos de aguas templadas	3	28	3	30	3	30	3	27	3	29
Camarones y langostinos diversos	6	66	5	52	4	44	4	36	3	27
Surimi	10	27	9	23	9	24	10	24	9	23
Atunes diversos	15	46	9	31	8	28	7	24	6	22
Otros	28	112	24	96	20	78	20	81	16	71
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>489</b>	<b>96</b>	<b>433</b>	<b>83</b>	<b>415</b>	<b>72</b>	<b>351</b>	<b>63</b>	<b>324</b>

Fuente: EUMOFA.

La Tabla 27 muestra el estado de preservación de varias especies y productos que se exportan a la UE desde Tailandia. La mayoría de los productos son preparados/en conserva o congelados. Los productos preparados incluyen varios tipos de cortes, filetes o envasados (por ejemplo, atún enlatado).

Tabla 27. EXPORTACIONES DESDE TAILANDIA A LOS ESTADOS MIEMBROS DE LA UE-28 POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (volumen en 1000 toneladas, valor en millones de EUR)

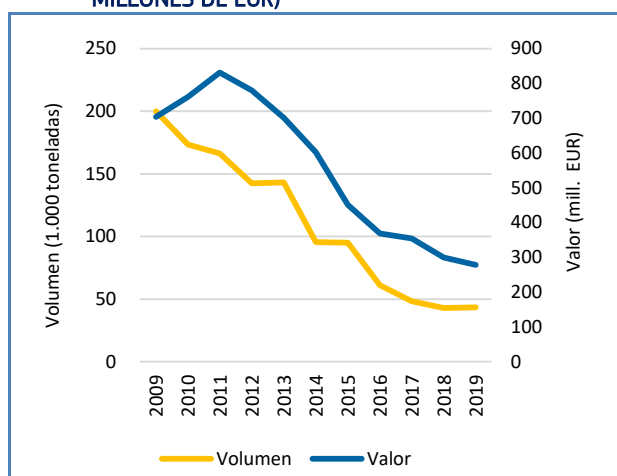
Conservación	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Preparado / en conserva	81	313	65	256	56	234	46	190	40	167
Congelado	31	162	28	162	25	165	24	148	22	143
Otros	2	14	2	15	2	16	1	13	1	13
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>489</b>	<b>96</b>	<b>433</b>	<b>83</b>	<b>415</b>	<b>72</b>	<b>351</b>	<b>63</b>	<b>324</b>

Fuente: EUMOFA.

## 5.7 Balanza comercial entre la UE-28 y Tailandia

El déficit comercial con Tailandia se ha reducido en los últimos años debido al descenso de importaciones comunitarias de Tailandia. Dicho descenso afecta a todos los grupos de productos, pero, en mayor medida, a los túnidos, crustáceos y cefalópodos, que representaron más del 80% del descenso en cuanto al volumen. En 2019, las importaciones comunitarias de atún y túnidos de Tailandia fue de 86.000 toneladas menos que en 2009. Esta caída se compensa con creces con el aumento de las importaciones de Ecuador, Papúa Nueva Guinea y China. Las importaciones comunitarias de crustáceos procedentes de Tailandia fueron de 47.000 toneladas menos en 2019 frente a 2009. Durante el mismo periodo, las importaciones de Ecuador, Argentina y Vietnam aumentaron en casi 100.000 toneladas. En lo que respecta a los cefalópodos, las importaciones comunitarias de Tailandia descendieron en 19.000 toneladas de 2009 a 2019, mientras que las importaciones de Perú aumentaron 60.000 toneladas.

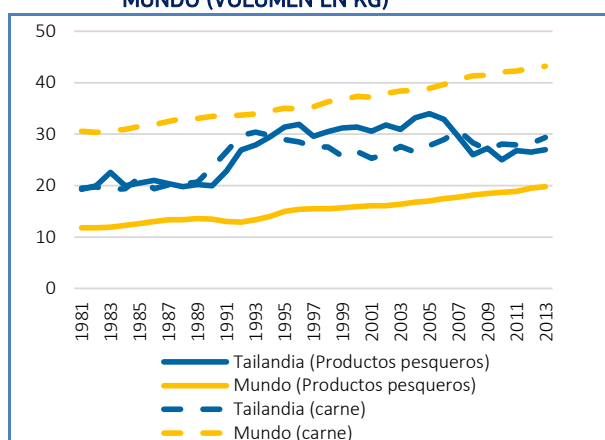
Figura 26. BALANZA COMERCIAL ENTRE TAILANDIA Y LA UE-28 (VOLUMEN EN 1000 TONELADAS, VALOR EN MILLONES DE EUR)



Fuente: EUMOFA.

## 5.8 Consumo

Figura 27. CONSUMO PER CÁPITA DE PRODUCTOS PESQUEROS EN TAILANDIA VS. RESTO DEL MUNDO (VOLUMEN EN KG)



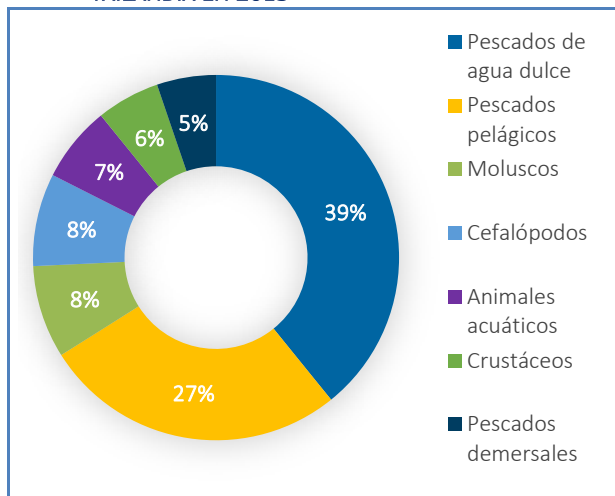
Fuente: FAO.

La figura 27 ilustra el consumo per cápita de productos de la pesca y la carne en Tailandia con respecto al resto del mundo desde 1981 hasta 2013. Mientras que la tendencia global reflejó un aumento del consumo per cápita durante dicho periodo, el consumo per cápita en Tailandia fluctuó, si bien se produjo un aumento general.

Además, frente a la media mundial, los productos de la pesca son una fuente de alimento relativamente más importante que la carne en Tailandia. Mientras que el consumo per cápita de los productos de la pesca se encuentra al mismo o a nivel superior que el consumo de carne en Tailandia, en el resto del mundo el consumo de carne es dos veces superior al de los productos de la pesca.

Los consumidores en Tailandia consumen poco pescado marino, optando principalmente por especies pelágicas y de agua dulce. La tilapia es la especie de agua dulce más consumida, seguida del barbo plateado tailandés y de la cabeza de serpiente cabrío. Cabe destacar que existen tendencias geográficas significativas dentro del consumo de productos de la pesca en Tailandia; aquellos que viven en zonas costeras consumen productos de la pesca en mayor cantidad que aquellos que viven en zonas de interior

Figura 28. PORCENTAJE DE CONSUMO POR CATEGORÍA EN TAILANDIA EN 2013



Fuente: FAO.

## 6. La pesca y la acuicultura en Perú

### 6.1 Introducción

Perú es una república situada en el oeste de América del Sur. Limita con Ecuador, Colombia, Brasil, Bolivia y Chile y sus 3.100 km de costa<sup>78</sup> están bañadas por el océano Pacífico.

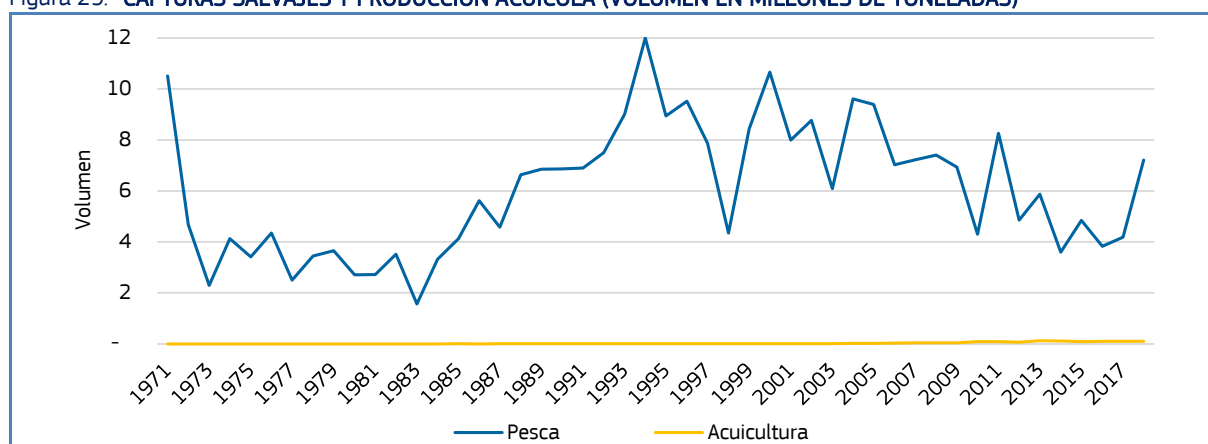
En 2020, la población de Perú se situó en 33 millones de habitantes<sup>79</sup>. La población peruana consume una gran cantidad de productos pesqueros, especialmente en comparación con sus países vecinos<sup>80</sup>. Asimismo, el sector pesquero de Perú crea un gran número de puestos de trabajo (en torno a 232.000 en 2014). Así, el sector alimentario es importante para la economía del país y supone un 1-1,5% del Producto Interior Bruto (PIB) de Perú<sup>81</sup>.

El sistema de surgencia<sup>82</sup> del litoral peruano hace que la zona sea especialmente productiva a nivel pesquero. Las aguas, ricas en nutrientes, convierten a Perú en la tercera mayor nación pesquera del mundo en volumen, principalmente gracias a los desembarques de anchoveta, que hacen de Perú el mayor proveedor de harina de pescado. La mayor parte de la producción de productos pesqueros de Perú procede de la pesca, mientras que la acuicultura solamente representa en torno a un 1,4% del volumen total de la producción. A pesar de que la pesca domina en términos de volumen, la industria acuícola de Perú muestra un gran potencial de crecimiento<sup>83</sup>. Las especies marinas son las más importantes para la pesca, mientras que las especies de agua dulce representan la mayor parte de la producción acuícola.

### 6.2 Pesca y acuicultura

Históricamente existen grandes diferencias entre el desarrollo de la pesca y de la acuicultura en Perú. La pesca muestra grandes fluctuaciones y altos volúmenes, mientras que la acuicultura es más estable pero produce volúmenes más pequeños. Las fluctuaciones de la pesca se deben a los efectos de El Niño, especialmente a los cambios de temperatura, que afectan a las poblaciones salvajes<sup>84</sup>. Por ejemplo, la anchoveta de Perú es muy sensible a las altas temperaturas y las poblaciones pueden llegar a desplomarse durante el fenómeno del Niño<sup>85</sup>.

Figura 29. CAPTURAS SALVAJES Y PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (VOLUMEN EN MILLONES DE TONELADAS)



Fuente: FAO.

<sup>78</sup> <http://www.fao.org/3/a-i1140e.pdf#page=343>

<sup>79</sup> <https://www.worldometers.info/world-population/peru-population/>

<sup>80</sup> <https://ourworldindata.org/grapher/fish-and-seafood-consumption-per-capita?country=-BRA>

<sup>81</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/>

<sup>82</sup> Más información sobre la surgencia. Definición y consecuencias para los recursos pesqueros. Véase la página web de la Organización Marítima Internacional: <http://www.imo.org/EN/Pages/Default.aspx>

<sup>83</sup> [http://www.fao.org/fishery/legalframework/nalo\\_peru/en](http://www.fao.org/fishery/legalframework/nalo_peru/en)

<sup>84</sup> <https://doi.org/10.4060/ca9229en>

<sup>85</sup> <http://www.fao.org/3/ca8348en/CA8348EN.pdf>



## Pesca

Según la FAO, en 2018 las capturas salvajes de Perú fueron de 7,7 millones de toneladas, situándolo como la tercera mayor nación pesquera del mundo. De 2014 a 2018, la producción mostró grandes fluctuaciones, principalmente debido al fuerte incremento de las capturas de anchoveta, que representaron una mayor parte de las capturas totales (de un 65% en 2014 a un 86% en 2018).

Tabla 28. PESCA DE CAPTURA EN PERÚ, PRINCIPALES ESPECIES (volumen en 1.000 toneladas)

Especie	2014	2015	2016	2017	2018
Anchoveta	2.322	3.770	2.855	3.297	6.195
Calamar gigante	612	518	323	296	362
Bonito del Pacífico oriental	41	93	79	101	82
Merluza del Pacífico sur	64	56	72	80	76
Estornino	74	50	165	113	72
Jurel chileno	82	23	15	10	58
Pescados de mar no incluidos en otros grupos	81	21	41	7	52
Lampuga	55	62	40	31	48
Langostinos Penaeus no incluidos en otros grupos	29	36	32	21	39
Otras especies	239	215	206	230	224
<b>Total</b>	<b>3.599</b>	<b>4.844</b>	<b>3.828</b>	<b>4.186</b>	<b>7.208</b>
<b>Cambio frente al año anterior (%)</b>	<b>-39 %</b>	<b>+35 %</b>	<b>-21 %</b>	<b>+9%</b>	<b>+72%</b>

Fuente: FAO.

El sector pesquero de Perú puede dividirse en dos subsectores: la flota moderna pelágica a gran escala y la flota artesanal a pequeña escala<sup>86</sup>. Esta última está compuesta principalmente por embarcaciones de pesca (90%), lo cual supone más de 18.000 embarcaciones en el océano Pacífico<sup>87</sup>.

La producción pesquera total de Perú está estrechamente relacionada con las capturas de anchoveta. La anchoveta peruana es un pescado pelágico de pequeño tamaño que aprovecha la región de surgencias del océano Pacífico<sup>88</sup>. A nivel mundial, la anchoveta es la especie pesquera más importante, y Perú aportó el 88% del volumen capturado en 2018.

A pesar de estos grandes volúmenes, la anchoveta solamente supone el 31% del valor y el 13% de los puestos de trabajo en el sector pesquero de Perú<sup>89</sup>.

La pesca de la anchoveta en Perú está regulada por el gobierno peruano. El Ministerio de Producción se encarga de tomar medidas si la población se encuentra dominada por juveniles<sup>90</sup> y la sobrepesca se limita a través de cuotas pesqueras<sup>91</sup>. En 2018, compartieron su información de vigilancia de la actividad pesquera en sus aguas con la plataforma de acceso gratuito Global Fishing Watch<sup>92</sup>. Otros esfuerzos para la sostenibilidad incluyen el objetivo de certificar su pesca de anchoa<sup>93</sup>.

Perú también se encuentra trabajando para obtener la certificación para su pesquería de calamar gigante<sup>94</sup>, que es la segunda especie más productiva de todo el Pacífico sureste<sup>95</sup> y la más importante para los pescadores artesanales de Perú<sup>96</sup>.

<sup>86</sup> <http://www.fao.org/3/a-i1140e.pdf#page=343>

<sup>87</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/>

<sup>88</sup> <https://oceana.org/marine-life/ocean-fishes/peruvian-anchoveta>

<sup>89</sup> [https://www.lenfestoceano.org/-/media/legacy/lenfest/pdfs/peruvian\\_anchovies\\_eng\\_web.pdf](https://www.lenfestoceano.org/-/media/legacy/lenfest/pdfs/peruvian_anchovies_eng_web.pdf)

<sup>90</sup> <https://globalfishingwatch.org/news-views/worlds-largest-commercial-fishery-publicly-tracked-on-global-fishing-watch-map/>

<sup>91</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/>

<sup>92</sup> <https://rpp.pe/blog/mongabay/peru-comparte-con-el-mundo-sus-datos-de-vigilancia-pesquera-noticia-1162105>

<sup>93</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2020/06/29/peru-anchovy-fishery-almost-ready-to-start-msc-assessment/>

<sup>94</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2017/04/07/peru-to-launch-worlds-largest-giant-squid-certification-project/>

<sup>95</sup> <https://doi.org/10.4060/ca9229en>

<sup>96</sup> <https://fisheryprogress.org/fip-profile/peru-jumbo-flying-squid-jig>

## Acuicultura

Según la FAO, el volumen total de la producción acuícola de Perú fue de 103.000 toneladas en 2018. La trucha arcoíris fue la especie que más contribuyó a esta cifra, seguida de la concha de abanico. Tanto la producción acuícola de la trucha arcoíris como la del langostino vannamei registraron un ligero ascenso desde 2014, mientras que la producción acuícola que vieira disminuyó.

Tabla 29. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN PERÚ, PRINCIPALES ESPECIES (volumen en 1.000 toneladas)

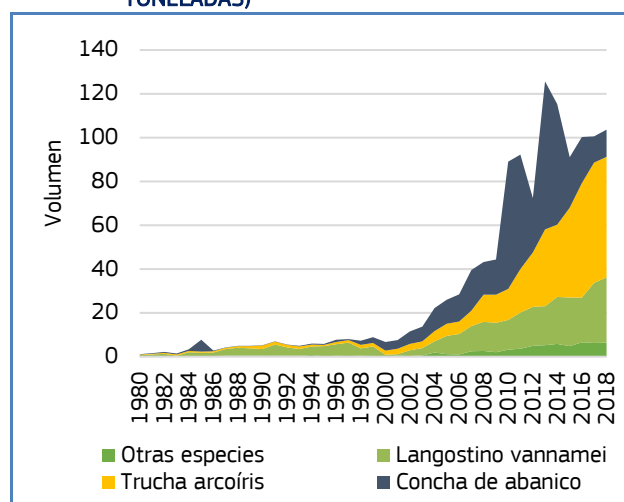
Especie	2014	2015	2016	2017	2018
Trucha arcoíris	33	41	52	55	55
Langostino vannamei	21	22	20	27	30
Concha de abanico	55	23	21	12	12
Tilapia del Nilo	5	3	3	3	3
Otras especies	1	2	4	3	3
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>91</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>103</b>

Fuente: FAO.

Las operaciones acuícolas se producen a lo largo de todo Perú, desde la cría de trucha en las montañas y tierras altas, hasta el cultivo de tilapia (así como de otras especies) en el Amazonas, o de camarón y langostino y vieira en la costa<sup>97</sup>.

La trucha arcoíris fue la primera especie introducida en la acuicultura peruana, en 1934<sup>98</sup>. Actualmente se produce en estanques con acuicultura intensiva (sistemas cerrados en ríos) y en jaulas en grandes lagos<sup>99</sup>, como el lago Titicaca. El langostino vannamei se produce principalmente en estanques con producción semiintensiva<sup>100</sup> a lo largo de la costa. Este langostino ha sido vulnerable al síndrome de la mancha blanca<sup>101</sup>, que llevó a un descenso de la población en 1999.

Figura 30. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN PERÚ POR PRINCIPALES ESPECIES (VOLUMEN EN 1.000 TONELADAS)



Fuente: FAO.

En 2018, la producción acuícola de vieira, antaño la especie más importante para la acuicultura peruana, había descendido un 82% desde 2013. En 2013, la producción de vieira llegó a su máximo y supuso más de la mitad del volumen total de la producción acuícola del país. De hecho, la producción acuícola total de Perú llegó a su máximo jamás registrado en 2013.

El descenso de la producción de vieira podría deberse a un mercado desfavorable (lo cual incluye un poder adquisitivo bajo)<sup>102</sup> y a las condiciones medioambientales. El Niño produjo cambios de temperatura que afectaron de manera negativa a la vieira<sup>103</sup> en 2016 y 2017<sup>104</sup>. No obstante, las condiciones del mercado parecieron recuperarse y Perú se convirtió en el principal exportador de vieira salvaje y cultivada del mundo en 2019<sup>105</sup>.

La vieira peruana se produce principalmente en la acuicultura de fondo<sup>106</sup>. Las primeras vieiras certificadas por ASC en el mundo se produjeron en Perú y llegaron al mercado en 2015<sup>107</sup>.

<sup>97</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/>

<sup>98</sup> [http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso\\_peru/en](http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_peru/en)

<sup>99</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/trout/>

<sup>100</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/shrimp/>

<sup>101</sup> El síndrome de la mancha blanca (WSS) es una infección vírica del langostino vannamei. Esta enfermedad es muy letal y contagiosa y mata rápidamente al langostino. Brotes de esta enfermedad han acabado con poblaciones enteras en muchas granjas de langostino en cuestión de días, a lo largo de todo el mundo.

<sup>102</sup> <https://www.seafoodsource.com/features/where-the-opportunity-lies-for-scallop-producers>

<sup>103</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2018/08/23/peruvian-scallop-output-bullish-but-french-demand-still-sluggish/>

<sup>104</sup> <http://www.fao.org/3/ca7968en/CA7968EN.pdf>

<sup>105</sup> *Ibidem*.

<sup>106</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/scallops/>

<sup>107</sup> <https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/first-asc-certified-scallops-to-hit-the-market>

### 6.3 La industria procesadora

Una gran parte de los productos de la pesca y de la acuicultura de Perú se procesan para la elaboración de harina y aceite de pescado. Perú también procesa algunos productos importados desde otros países. Por ejemplo, una parte importante del atún importado a Perú se procesa para la elaboración de productos en conserva. La industria conservera del atún de Perú ha crecido a un gran ritmo en los últimos años, pasando de procesar unas 500 toneladas en 2008 a 40.000 toneladas en 2018. En el mismo periodo, la industria conservera del atún pasó de emplear de 500 a 17.500 trabajadores. Uno de los factores que fomentaron este incremento fue que los buques extranjeros que pescan atún en aguas peruanas deben desembarcar, por ley, el 30% de sus capturas en Perú. A finales de 2019, la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT) de Perú introdujo un arancel del 30% sobre el atún desembarcado en Perú por parte de buques extranjeros. En la industria peruana existe una gran preocupación de que este arancel pueda alejar a los buques e interrumpir el abastecimiento de atún a las conserveras<sup>108</sup>.

#### Harina y aceite de pescado

La harina y el aceite de pescado pueden elaborarse a partir del pescado entero, recortes de pescado u otros productos derivados del pescado<sup>109</sup>. Esta última opción representa la única posibilidad de uso del producto, aprovechando recursos que si no serían inutilizables<sup>110</sup>. La harina de pescado se fabrica a través de la técnica de secado, mientras que el aceite se elabora a través del prensado, cocinado y centrifugado.

La producción mundial de harina de pescado alcanzó su máximo en 1994 y ha mostrado una tendencia descendente desde entonces<sup>111</sup>. Actualmente, la harina de pescado se utiliza para la acuicultura (especies carnívoras y omnívoras), así como para la producción de pienso porcino y avícola y en otros sectores<sup>112</sup>. Así, la demanda de harina de pescado depende de las necesidades de dichos sectores.

Dado que el sector de la acuicultura está intentando depender menos de la pesca de captura, utilizando pienso elaborado a través de plantas, por ejemplo<sup>113</sup>, los productores mundiales de harina de pescado deben ser conscientes de las implicaciones de dichas tendencias, puesto que el 75% de la harina de pescado y el 70% del aceite de pescado se utilizan para la producción acuícola a nivel mundial<sup>114</sup>. La harina y el aceite de pescado son muy valorados para las especies acuáticas carnívoras y omnívoras de acuicultura, debido a su alto contenido en ácidos grasos omega 3 y 6<sup>115</sup>.

En el mundo se utilizan varias especies para la producción de harina y aceite de pescado, entre las que se incluyen peces forrajeros para uso industrial (lanzón, menhaden, faneca), peces forrajeros de calidad alimentaria (anchoa, sardinella, capelán, bacaladilla y espadín) y peces para consumo humano (caballa, sardina, arenque), como las más importantes<sup>116</sup>. Por otro lado, Perú es menos diversificado y utiliza principalmente anchoveta como principal fuente para el aceite y al harina de pescado.

El aceite de pescado de Perú se utiliza fundamentalmente para la producción acuícola de salmón y camarón y langostino, mientras que la harina de pescado se utiliza para varias especies, con grandes cantidades destinadas a la cría porcina.

Figura 31. PRODUCCIÓN DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO (VOLUMEN EN MILLONES DE TONELADAS)

<sup>108</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2020/02/14/peru-scores-own-goal-for-tuna-industry-with-new-tax-on-foreign-landings/>

<sup>109</sup> <https://www.seafish.org/article/fishmeal-and-fishoil>

<sup>110</sup> [https://www.seafish.org/media/SeafishInsight\\_FishmealGlobalPicture\\_201811.pdf](https://www.seafish.org/media/SeafishInsight_FishmealGlobalPicture_201811.pdf)

<sup>111</sup> [https://www.seafish.org/media/SeafishInsight\\_FishmealGlobalPicture\\_201811.pdf](https://www.seafish.org/media/SeafishInsight_FishmealGlobalPicture_201811.pdf)

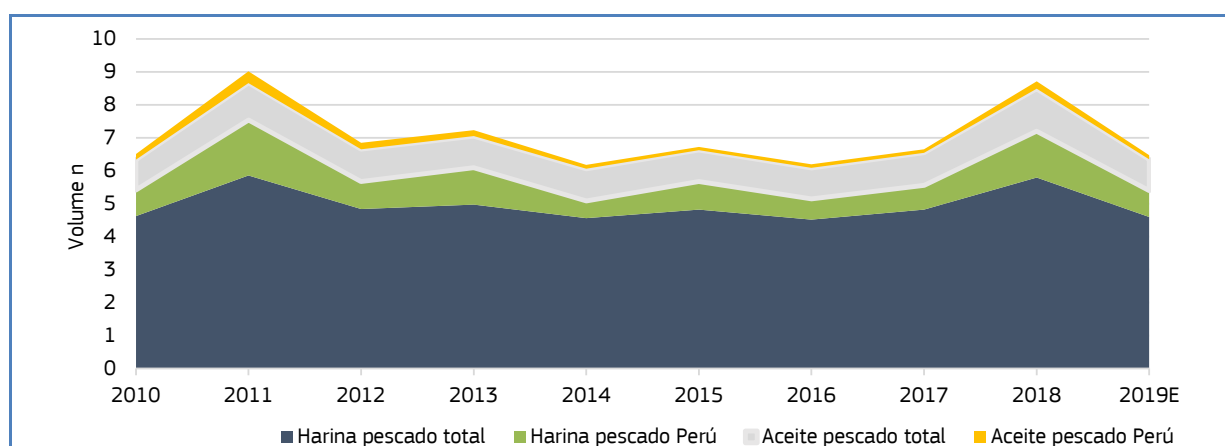
<sup>112</sup> <https://effop.org/wp-content/uploads/2019/06/EUMOFA-Monthly-Highlights-April-2019-Fishmeal-and-Fish-Oil.pdf>

<sup>113</sup> [https://www.researchgate.net/publication/233078215\\_Responsible\\_Aquaculture\\_and\\_Trophic\\_Level\\_Implications\\_to\\_Global\\_Fish\\_Supply](https://www.researchgate.net/publication/233078215_Responsible_Aquaculture_and_Trophic_Level_Implications_to_Global_Fish_Supply)

<sup>114</sup> Informe Mensual Kontali sobre Pelágicos. Marzo de 2020.

<sup>115</sup> <http://www.fao.org/3/a-y3781e.pdf>

<sup>116</sup> <https://www.iffo.net/forage-fish-and-whole-fish>



Fuente: Organización Internacional para la Harina y el Aceite de Pescado (IFFO).

## 6.4 Comercio

La economía de Perú depende fundamentalmente de sus recursos naturales, incluyendo la pesca. Esta es la principal razón por la que Perú se ha convertido en miembro (y miembro asociado) de organizaciones regionales (Comunidad Andina (CAN), la Alianza del Pacífico y Mercosur) y ha firmado varios Acuerdos de Libre Comercio (ALC) en las últimas décadas. Perú cuenta con ALC con muchos de sus socios comerciales para productos de la pesca y de la acuicultura, incluyendo a Chile (promulgado en 2009), la UE (2013), China (2010), Tailandia (2011) y Corea del Sur (2011).

### Importaciones

En 2019, las importaciones de productos de la pesca y de la acuicultura a Perú alcanzaron las 99.000 toneladas, con un valor de 239 millones de euros. Las especies más importantes fueron varios tipos de atún, seguidos por el jurel y otras especies. Los atunes diversos consisten, principalmente, en productos preparados / en conserva de Tailandia, jurel congelado de Chile y otros productos vivos/frescos de pescados de mar de Ecuador.

El volumen total de las importaciones descendió un 17% de 2015 a 2019, mientras que el valor aumentó un 5%. La fluctuación de los valores a lo largo del periodo de cinco años analizado podría estar ligada a las importaciones de camarones y langostinos diversos (congelados, en su mayoría) de Argentina.

Tabla 30. IMPORTACIONES A PERÚ DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES, ORDENADAS POR VOLUMEN (volumen en 1,000 toneladas, valor en millones de EUR)

Principales especies comerciales <sup>117</sup>	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Atunes diversos	16	60	14	52	16	64	14	52	25	93
Otros jureles	41	49	44	44	45	42	25	24	21	20
Otros pescados de mar	12	19	12	21	13	20	14	13	14	11
Atún, listado	8	7	8	8	1	1	8	11	9	11
Camarones y langostinos diversos	3	23	3	26	8	65	9	64	7	48
Tilapia	2	7	3	9	5	13	5	12	5	13
Caballa	17	15	10	11	14	13	9	7	4	3
Otras especies	22	47	25	54	19	43	22	48	15	39
<b>Total</b>	<b>121</b>	<b>227</b>	<b>119</b>	<b>225</b>	<b>121</b>	<b>261</b>	<b>106</b>	<b>231</b>	<b>100</b>	<b>238</b>

Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de Global Trade Atlas - IHS Markit.

<sup>117</sup> Los datos de importación de Perú se agrupan por principales especies comerciales (PEC). Esta agrupación/harmonización permite a los usuarios de EUMOFA seleccionar con facilidad los diferentes productos o realizar comparativas a lo largo de los diferentes eslabones de la cadena de suministro. Consulte el siguiente enlace para obtener más información sobre la agrupación de EUMOFA de los NC-8 a PEC: <https://www.eumofa.eu/harmonisation>

Chile, Ecuador y Tailandia son los tres principales países de origen en volumen de importación. En valor, el camarón y langostino han situado a Argentina entre los tres principales países en 2018 y 2019.

Tabla 31. IMPORTACIONES A PERÚ DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES, ORDENADAS POR VOLUMEN (volumen en 1,000 toneladas, valor en millones de EUR)

Países de origen	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Chile	42	54	47	49	46	49	30	34	27	33
Ecuador	36	63	30	70	37	79	35	55	27	47
Tailandia	14	49	10	36	11	44	8	33	15	60
China	3	9	4	12	7	16	5	12	8	23
Argentina	3	14	4	14	9	43	10	56	6	37
Otros países	21	39	23	43	11	31	17	40	17	39
<b>Total</b>	<b>121</b>	<b>227</b>	<b>119</b>	<b>225</b>	<b>121</b>	<b>261</b>	<b>106</b>	<b>231</b>	<b>100</b>	<b>238</b>

Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de Global Trade Atlas - IHS Markit.

A pesar de la tendencia positiva registrada en los últimos años por parte de las importaciones peruanas de productos de la pesca y de la acuicultura, estas son limitadas. Con muy pocas excepciones, las importaciones consisten en atún congelado procedente de la flota atunera comunitaria y varían en función de la actividad pesquera de los buques de la UE. En 2019, las importaciones peruanas de productos de la pesca y de la acuicultura procedentes de la UE alcanzaron las 3.956 toneladas, con un valor de 8,1 millones de euros, lo cual supuso un incremento del valor de las importaciones del 5% con respecto a 2018. Del volumen total, 3.762 toneladas fueron de atún congelado (1.873 de listado, 1.005 de rabil, 880 de patudo y 4 toneladas de otras especies de atún).

### Exportaciones

En 2019, las exportaciones de productos de la pesca y de la acuicultura de Perú fueron de 1,8 millones de toneladas, con un valor de 3,2 millones de euros, lo cual supone un incremento en volumen (46%) y en valor (47%) con respecto a 2015. Como ya se mencionó anteriormente, Perú es el mayor proveedor del mundo de harina de pescado. Principalmente exporta harina de pescado a China (73% del volumen total en 2019), seguido de Japón (7%) y Vietnam (4%).

A pesar de los grandes volúmenes exportados hasta 2019, la cantidad de harina de pescado exportada a China ha descendido recientemente. Puesto que China utiliza principalmente harina de pescado para alimentar al ganado porcino y a las especies acuáticas<sup>118</sup>, el descenso de su demanda podría deberse en parte a una combinación de la protección medioambiental y a los efectos de la peste porcina asiática (PPA)<sup>119</sup>. Así, muchas explotaciones acuícolas abiertas han cerrado y el número de cerdos se ha reducido drásticamente en China.

Los cefalópodos, que son la segunda especie más exportada desde Perú, también se exportan principalmente a China. El aceite de pescado es el tercer producto más exportado, principalmente a Dinamarca.

<sup>118</sup> <https://www.undercurrentnews.com/2019/12/06/lower-demand-from-china-worries-peruvian-fishmeal-industry-says-new-snp-head/>

<sup>119</sup> <http://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/cj1199564/>

Tabla 32. EXPORTACIONES DE PERÚ DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES, ORDENADAS POR VOLUMEN (volumen en 1,000 toneladas, valor en millones de EUR)

Principales especies comerciales y productos	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Harina de pescado	714	1,062	644	913	977	1,247	949	1,228	1,063	1,359
Otros cefalópodos	279	315	168	293	172	347	198	499	352	775
Aceite de pescado	118	267	95	243	165	286	189	305	184	375
Otros jureles	0	0	0	0	0	0	7	5	46	35
Otros usos no alimentarios	25	19	22	17	28	29	29	25	36	23
Camarones y langostinos diversos	19	131	18	141	26	191	26	171	34	206
Otras especies	78	356	103	373	130	379	77	355	85	385
<b>Total</b>	<b>1.233</b>	<b>2.150</b>	<b>1.050</b>	<b>1.980</b>	<b>1.498</b>	<b>2.479</b>	<b>1.476</b>	<b>2.588</b>	<b>1.800</b>	<b>3.158</b>

Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de Global Trade Atlas - IHS Markit.

China es el principal mercado para las exportaciones procedentes de Perú, que supusieron el 53% del volumen y el 42% del valor de las exportaciones totales de productos de la pesca y de la acuicultura de Perú en 2019. Japón y España le siguen como el segundo y el tercer mercado, principalmente por las exportaciones de harina de pescado a Japón y de cefalópodos a España. En valor, España es el segundo mayor mercado, seguido de Japón y Corea del Sur.

Tabla 33. EXPORTACIONES DESDE PERÚ POR PAÍSES DE DESTINO, ORDENADOS POR VOLUMEN (1.000 toneladas, millones de EUR)

Países de destino	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
China	644	932	512	731	867	1.152	856	1.170	959	1.338
Japón	37	62	39	81	56	99	62	113	110	197
España	76	132	62	153	67	160	75	203	90	235
Corea, República de	36	71	31	85	33	88	44	137	75	193
Vietnam	23	33	26	41	54	79	40	67	53	79
Dinamarca	51	97	21	44	30	39	39	66	46	75
Taiwán	29	48	21	36	31	49	31	52	42	63
Chile	39	68	25	47	44	62	36	47	38	53
Alemania	46	62	65	94	20	35	28	44	37	60
Tailandia	34	24	15	17	17	21	19	29	34	54
Otros países	218	620	234	653	279	695	245	661	316	809
<b>Total</b>	<b>1.233</b>	<b>2.150</b>	<b>1.050</b>	<b>1.980</b>	<b>1.498</b>	<b>2.479</b>	<b>1.476</b>	<b>2.588</b>	<b>1.800</b>	<b>3.158</b>

Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de Global Trade Atlas - IHS Markit.

### Importaciones comunitarias de Perú

En 2019, las importaciones comunitarias de productos de la pesca y de la acuicultura de Perú alcanzaron unas 196.000 toneladas, con un valor de 531 millones de euros. En el último lustro, las importaciones cayeron un 13%, pero su valor aumentó un 12%. La mayor parte de las importaciones de Perú consisten en cefalópodos (especialmente de calamar gigante) importados por España, seguidos de la harina de pescado importada por Alemania y el aceite de pescado destinado a Dinamarca.

Tabla 34. **IMPORTACIONES DE LAS PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES DE PERÚ A LA UE-28, ORDENADAS POR VOLUMEN (volumen en 1.000 toneladas, valor en millones de EUR)**

Principales especies comerciales y productos	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Otros cefalópodos <sup>120</sup>	3	5	4	8	62	124	71	189	76	197
Harina de pescado	45	60	64	87	19	24	28	35	41	58
Aceite de pescado	58	90	22	48	35	54	62	89	38	66
Atún, listado	4	14	2	6	4	18	6	26	8	34
Camarones y langostinos de aguas templadas	7	42	5	35	7	49	7	43	6	34
Merluza	9	17	6	13	7	13	7	12	5	11
Anchoa	6	30	5	26	4	20	5	28	4	27
Otros	94	214	68	205	21	93	17	95	18	104
<b>Total</b>	<b>226</b>	<b>472</b>	<b>176</b>	<b>428</b>	<b>159</b>	<b>395</b>	<b>203</b>	<b>517</b>	<b>196</b>	<b>531</b>

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de Eurostat-COMEXT (códigos de datos online: [DS-016890](#)).

España es, con creces, el principal mercado objetivo de las exportaciones peruanas a la UE, con un 45% del volumen y un 48% del valor total de las exportaciones de Perú a países de la UE en 2019.

Tabla 35. **IMPORTACIONES DE LA UE-28 DESDE PERÚ POR ESTADO MIEMBRO IMPORTADOR, ORDENADAS POR VOLUMEN (volumen en 1.000 toneladas, valor en millones de EUR)**

Estado miembro importador	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
España	79	152	59	153	72	182	79	238	88	254
Dinamarca	43	84	20	43	25	35	31	50	30	50
Alemania	46	72	61	93	19	36	28	47	30	54
Italia	19	49	15	41	14	42	16	54	17	59
Francia	11	68	9	50	10	49	15	50	11	53
Otros	28	48	11	45	20	51	34	78	20	61
<b>Total</b>	<b>226</b>	<b>472</b>	<b>176</b>	<b>428</b>	<b>159</b>	<b>395</b>	<b>203</b>	<b>517</b>	<b>196</b>	<b>531</b>

Fuente: Redacción de EUMOFA a partir de datos de Eurostat-COMEXT (códigos de datos online: [DS-016890](#)).

Como parte de la región Andina, Perú, junto con Colombia, celebró un ALC con la UE en 2013<sup>121</sup>. El acuerdo incluye el libre comercio de mercancías, pescado y productos marinos<sup>122</sup>, lo cual beneficia al sector de los productos pesqueros de Perú. También favoreció a los importadores de la UE, permitiendo las importaciones de Perú tanto de productos pesqueros como de productos para uso no alimentario, para pienso de acuicultura (harina y aceite de pescado) libres de impuestos<sup>123</sup>.

<sup>120</sup> Los volúmenes de las importaciones de cefalópodos parecen haber aumentado con fuerza de 2016 a 2017. No obstante, esto no refleja la realidad, ya que la clasificación de los cefalópodos (código de productos HS) cambió en este tiempo, lo cual debe tenerse en cuenta a la hora de comparar los volúmenes anuales.

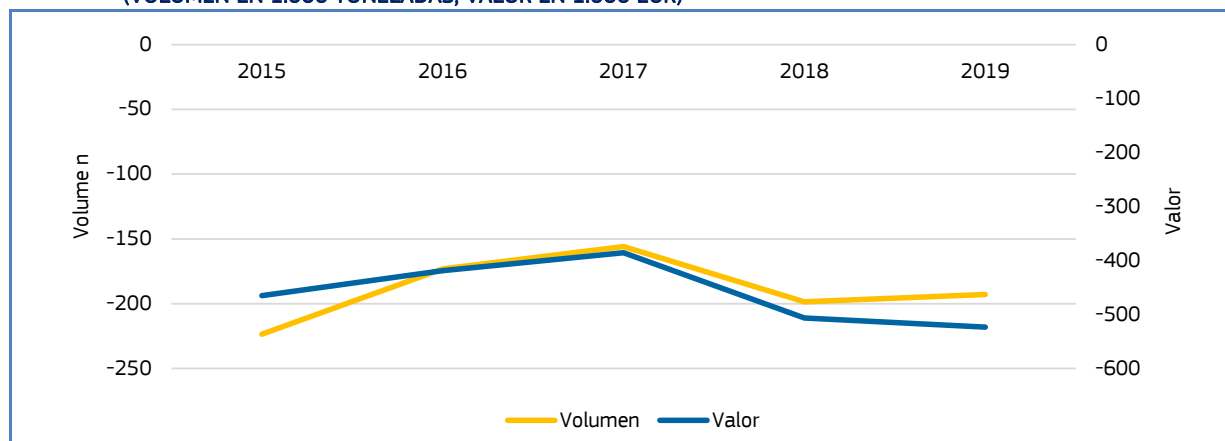
<sup>121</sup> <https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/colombia-ecuador-and-peru>

<sup>122</sup> <https://www.efta.int/free-trade/free-trade-agreements/peru>

<sup>123</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/peru/>

La siguiente figura muestra un importante déficit en el comercio de productos de la pesca y de la acuicultura de la UE con Perú. En volumen, el déficit comercial alcanzó las 193.000 toneladas en 201, es decir, 31.000 toneladas menos que en 2015, mientras que el déficit del valor comercial fue de 524 millones de euros; 59 millones de euros más que en 2015<sup>124</sup>.

Figura 32. **BALANZA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA DE LA UE CON PERÚ (VOLUMEN EN 1.000 TONELADAS, VALOR EN 1.000 EUR)**



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

## 6.5 Consumo

El consumo de pescado en Perú siempre ha fluctuado, alcanzando su menor cifra jamás registrada en 1983 (11,01 kg per cápita en equivalente en peso vivo) y la mayor en 1989 (27,48 kg per cápita en equivalente en peso vivo). El consumo ha descendido en los últimos años, con una caída a 25,04 kg per cápita en 2017. Aun así, Perú cuenta con unos de los mayores consumos per cápita de productos pesqueros de Sudamérica<sup>125</sup>. En 2017, las especies más consumidas en Perú fueron la albacora, jurel del Pacífico y caballa<sup>126</sup>.

A pesar de que la mayor parte de la anchoveta peruana se destina a la harina de pescado, las cantidades utilizadas para el consumo humano han aumentado en los últimos años<sup>127</sup>. Puesto que los productos pesqueros para el consumo humano aportan mayores ingresos y puestos de trabajo que la harina y el aceite de pescado<sup>128</sup>, es probable que este cambio sea positivo rentable para Perú.

<sup>124</sup> La balanza comercial de la UE con Perú se calcula restando las importaciones comunitarias a Perú a las exportaciones comunitarias a Perú.

<sup>125</sup> <https://ourworldindata.org/grapher/fish-and-seafood-consumption-per-capita?tab=chart&country=-PER>

<sup>126</sup> <https://www.intrafish.com/news/peru-seafood-consumption-increases-year-on-year/2-1-305459>

<sup>127</sup> <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308597X13002194>

<sup>128</sup> [https://www.lenfestoceano.org/-/media/legacy/lenfest/pdfs/peruvian\\_anchovies\\_eng\\_web.pdf](https://www.lenfestoceano.org/-/media/legacy/lenfest/pdfs/peruvian_anchovies_eng_web.pdf)



## 7. La pesca y la acuicultura en Brasil

### 7.1 Introducción

Brasil, oficialmente República Federativa de Brasil, es el mayor país de Sudamérica, con una superficie terrestre de 8.515.770 kilómetros cuadrados<sup>129</sup>. Cuenta con un litoral de 7.491 kilómetros<sup>130</sup> de largo, bañado por el océano Atlántico del noreste al sureste<sup>131</sup> del país. La capital de Brasil es Brasilia y São Paulo es su ciudad más poblada. La población total asciende a 211.049.527 habitantes<sup>132</sup>.

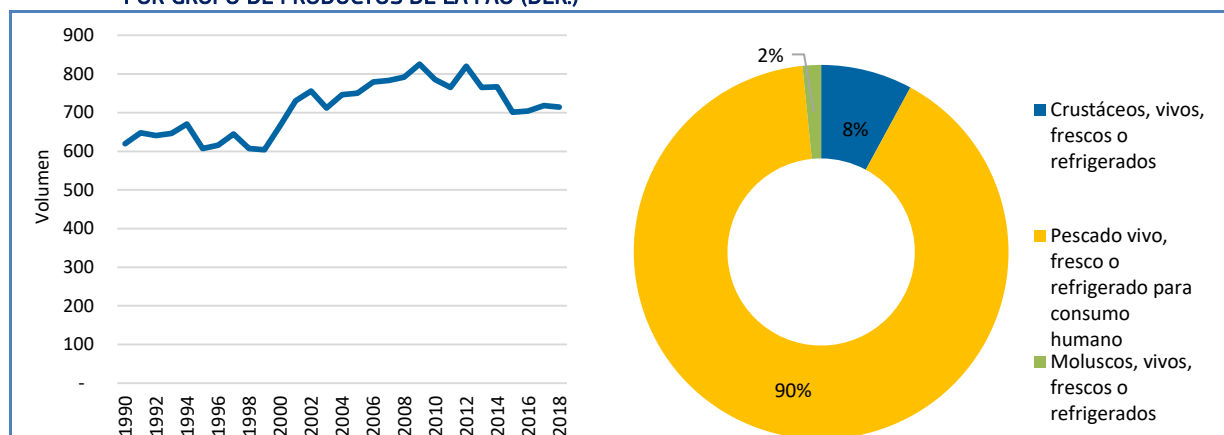
El sector de la pesca y de la acuicultura de Brasil genera puestos de trabajo directos e indirectos para unos 3,5 millones de personas<sup>133</sup>. La pesca artesanal representa más del 60% de los desembarques totales de pescado y supone el 90% de los empleos en el sector de la pesca extractiva<sup>134</sup>.

Más del 30% de la producción pesquera procede de pesquerías continentales de agua dulce, mientras que la producción marina representa el 70% restante. Las especies que componen las capturas marinas son muy diversas, desde especies tropicales del norte hasta especies de aguas más frías en el sur. Los recursos pesqueros marinos de Brasil están explotados actualmente, pero el sector de la acuicultura todavía muestra un enorme potencial de desarrollo<sup>135</sup>. Hoy, Brasil es el segundo mayor productor de acuicultura de la región de Latinoamérica y el Caribe, después de Chile. También es el mayor importador de pescado de la región latinoamericana<sup>136</sup>.

### 7.2 Pesca

En 2018, la FAO informó de que las capturas salvajes de Brasil ascendieron a 714.290 toneladas, consistentes en 151 especies de pescado, 11 de crustáceos y 6 de moluscos.

Figura 33. CAPTURAS TOTALES DE LA FLOTA BRASILEÑA (IZQ. VOLUMEN EN 1.000 TONELADAS) Y CAPTURAS EN 2018 POR GRUPO DE PRODUCTOS DE LA FAO (DER.)



Fuente: FAO.

Según las últimas estimaciones (2017), en Brasil hay 1.083.778 pescadores a tiempo completo<sup>137</sup>. Se calcula que la flota pesquera está compuesta por 108.346 embarcaciones, el 30% de ella sin motor y principalmente por debajo de los 12 metros de eslora. Más del 60% de los desembarques marinos totales llevan a la flota artesanal, que está formada por 60.000 embarcaciones que operan, principalmente, en regiones del norte. Las embarcaciones industriales operan en el sur.

La sardinela del Brasil y el corvinón amarillo son las principales especies capturadas por la flota brasileña, aunque, juntas, ambas especies solo representaron el 13% de las capturas en 2018. Las capturas de sardinela del Brasil alcanzaron un pico en 2013, cuando cubrieron, por sí solas, el 13% de las capturas totales, mientras que, en 2018, el porcentaje cayó a un 6%.

<sup>129</sup> <https://data.worldbank.org/indicador/AG.SRF.TOTL.K2?locations=BR>

<sup>130</sup> <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/br.html>

<sup>131</sup> <https://www.lonelyplanet.com/maps/south-america/brazil/>

<sup>132</sup> <https://data.worldbank.org/indicador/SP.POP.TOTL?locations=BR>

<sup>133</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/brazil/>

<sup>134</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/BRA/en>

<sup>135</sup> Más información sobre la «Acuicultura» en el siguiente apartado.

<sup>136</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/BRA/en>

<sup>137</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/BRA/en>

Brasil cuenta con una proximidad estratégica con las rutas migratorias de las principales poblaciones de atún del océano Atlántico Sur<sup>138</sup> y fue uno de los miembros fundadores de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT). Del atún capturado, el listado es el que representa un mayor porcentaje, aunque en 2014 sus capturas cayeron a 25.000 toneladas frente al pico de 33.000 toneladas alcanzado el año anterior. Por el contrario, las capturas de rabil registraron un importante aumento de 2016 a 2017, pasando de 2.500 toneladas a 18.000. Aun así, en 2018 las capturas totales de especies de atún solamente supusieron el 6,3% del total, y tan solo un aumento del 0,8% desde 1990.

Tabla 36. PRINCIPALES ESPECIES DE LA PESQUERÍAS DE BRASIL (volumen en 1.000 toneladas)

Especie	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Sardinela del Brasil	62	75	96	98	52	46	46	46	46
Corvinón amarillo	43	40	44	38	46	41	42	40	40
Siluriformes marinos no incluidos en otros grupos	31	29	32	27	33	30	30	30	30
Pescados de mar no incluidos en otros grupos	41	38	43	35	33	29	29	29	29
Prochilodus no incluidos en otros grupos	28	27	27	27	27	26	26	26	26
Bagre aterio	25	23	23	24	23	22	22	22	22
Corvinata amarilla	21	19	21	18	22	20	20	21	21
Listado	21	31	31	33	25	18	18	20	20
Otros	513	483	504	465	507	469	471	484	481
<b>Total*</b>	<b>785</b>	<b>765</b>	<b>820</b>	<b>765</b>	<b>767</b>	<b>701</b>	<b>704</b>	<b>718</b>	<b>714</b>

\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

Fuente: FAO.

### 7.3 Acuicultura

La experiencia de Brasil con la acuicultura comenzó a principios del siglo XX, con una producción total de 30.000 toneladas a principios de los años 90<sup>139</sup>. Aunque el cultivo de camarón y langostino se remonta a los años 80, la introducción del *Penaeus vannamei* en 1995 dio lugar a un rápido crecimiento de la industria<sup>140</sup>. La producción acuícola de camarón y langostino genera en torno a 3,5 puestos de trabajo por hectárea, más de los generados en el cultivo de fruta por irrigación, dando empleo a trabajadores sin cualificación<sup>141</sup>. Se calcula que actualmente trabajan 50.000 personas en las explotaciones de camarón y langostino<sup>142</sup>. En torno al 90% de la producción brasileña de mejillón es llevada a cabo por pescadores artesanales que comenzaron su producción como cometido adicional hasta que la rentabilidad superó a la de la pesca. No obstante, no existe información oficial sobre el número de personas que trabajan en el cultivo de mejillón de acuicultura<sup>143</sup>. Desde 2010, el volumen de los cultivos ha aumentado un 47%.

<sup>138</sup> [https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=50034-73292019000200201#:~:text=ICCAT%20is%20responsible%20for%20the,in%20the%20past%20ten%20years.](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=50034-73292019000200201#:~:text=ICCAT%20is%20responsible%20for%20the,in%20the%20past%20ten%20years.)

<sup>139</sup> [http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso\\_brazil/en](http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_brazil/en)

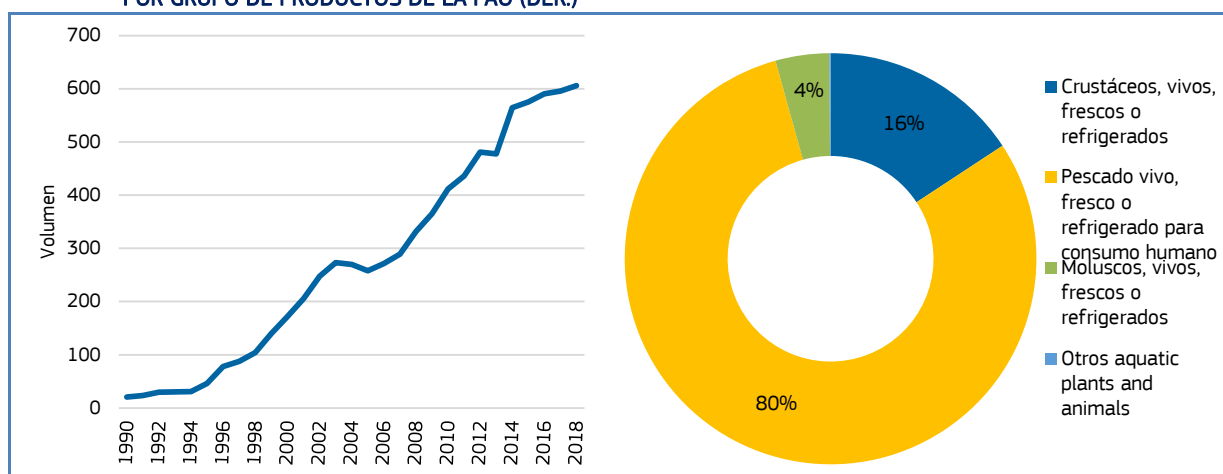
<sup>140</sup> Ibidem.

<sup>141</sup> <http://www.fao.org/fishery/facp/BRA/en>

<sup>142</sup> Ibidem.

<sup>143</sup> Ibidem.

Figura 34. PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN BRASIL (IZQ., volumen en 1.000 toneladas) Y PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EN 2018 POR GRUPO DE PRODUCTOS DE LA FAO (DER.)



Fuente: FAO.

En 2018, la producción de tilapia del Nilo fue un 104% superior a la de 2010 y representó el 52,3% del volumen total de la producción acuícola. Las tres principales especies de agua dulce cultivadas (tilapia del Nilo, cachama y el híbrido tambacu) representaron el 75% de la producción total. En valor, la tilapia supuso el 36% del total, mientras que el langostino vannamei, segunda especie de acuicultura en valor, contribuyó al 30% del valor. Cabe destacar que Brasil es el cuarto productor mundial de tilapia<sup>144</sup>.

Tabla 37. PRINCIPALES ESPECIES DE LA ACUICULTURA DE BRASIL (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)

Especie	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Tilapia del Nilo*	169	356	200	408	219	356	241	387	290	509	317	486
Cachama	89	222	140	320	136	261	137	251	105	227	103	197
Langostino vannamei	65	355	65	337	70	271	60	291	60	408	62	407
Híbrido tambacu	47	106	32	85	30	64	37	77	36	75	35	64
Cyprinidos no incluidos en otro grupo	19	47	21	51	21	40	20	40	19	41	18	38
Siluriformes de agua dulce no incluidos en otro grupo	16	59	20	79	18	59	16	48	16	50	14	40
Otros	73	178	86	250	81	169	80	157	70	151	57	114
<b>Total**</b>	<b>478</b>	<b>1.322</b>	<b>564</b>	<b>1.530</b>	<b>575</b>	<b>1.220</b>	<b>591</b>	<b>1.251</b>	<b>596</b>	<b>1.461</b>	<b>606</b>	<b>1.346</b>

Fuente: FAO.

\*Clasificada como «Tilapias no incluidas en otros grupos» hasta 2016.

\*\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

<sup>144</sup> <https://www.peixebr.com.br/anuario-2020/>

## 7.4 Comercio

### Exportaciones totales desde Brasil

La harina de pescado domina las exportaciones brasileñas de productos de la pesca y de la acuicultura (PPA): en 2019, representó el 27% del volumen total de exportación de PPA y es el principal contribuidor al aumento total del 83% de las exportaciones de PPA desde 2015. Por otro lado, las exportaciones de listado, segunda especie más exportada (5% de las exportaciones) cayeron un 51% en 2019 con respecto a 2015. En torno al 73% del atún se exporta congelado y el listado y el rabil son las principales especies de atún que se envían al extranjero. El 92% del pez espada se exporta vivo/fresco y el resto congelado.

Tabla 38. EXPORTACIONES DESDE BRASIL POR PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES<sup>145</sup> (volumen en 1.000 toneladas, valor en millones de EUR)

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Harina de pescado	3	2	9	6	8	5	12	10	19	16
Atún, listado	7	12	6	9	6	11	4	6	3	4
Langosta	2	59	2	54	3	64	2	61	3	83
Rabil	0	2	1	3	2	5	2	7	3	8
Pez espada	1	5	1	7	1	7	2	8	2	8
Patudo	1	4	1	5	1	5	1	7	1	7
Aceite de pescado	0	0	0	0	1	1	2	2	1	1
Raya	1	4	1	3	1	2	1	3	1	4
Otros	23	112	28	132	29	123	30	133	37	164
<b>Total*</b>	<b>39</b>	<b>200</b>	<b>50</b>	<b>221</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>57</b>	<b>237</b>	<b>71</b>	<b>295</b>

Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de IHS Markit (Global Trade Atlas).

\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

Desde el año 2000, EE. UU. Ha sido el principal destino de las exportaciones brasileñas de PPA, aunque el volumen de exportación ha descendido un 11,4% en los últimos 20 años. España y Argentina solían ser los principales destinos de las exportaciones (18,7% y 9% de las exportaciones totales en el año 2000, respectivamente), pero de 2000 a 2019, las exportaciones a estos dos países se redujeron un 98,2% y un 71,2% (en volumen), respectivamente. La amplia reducción de las exportaciones a España a partir de 2017 se debe a la prohibición de la UE a las importaciones de productos pesqueros de Brasil destinados al consumo humano (véase apartado sobre las importaciones comunitarias de Brasil a continuación). Actualmente, China y Ecuador son el segundo y el tercer destinos más importantes para las exportaciones en volumen, ya que reciben el 14,1% y el 5,1% de las exportaciones totales de PPA de Brasil. En valor, EE. UU. Abarca el 48% de las exportaciones de PPA, mientras que China y Taiwán representan el 12% y 21 5%, respectivamente. Los datos recogidos en lo que va de 2020 muestran que esta tendencia continúa.

<sup>145</sup> Agrupación por especies de EUMOFA (Metadatos 2, Anexo 3: <https://eumofa.eu/supply-balance-and-other-methodologies>).

Tabla 39. Exportaciones DESDE BRASIL POR PAÍS DE DESTINO (volumen en 1.000 toneladas, valor en millones de EUR)

Socio comercial	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Estados Unidos	10	92	13	90	13	95	18	121	21	142
China	2	8	2	8	2	9	5	21	10	36
Ecuador	0	0	0	0	0	0	4	6	4	5
Taiwán	0	5	1	8	3	11	5	16	3	15
Chile	0	0	2	1	2	2	5	6	3	6
Bangladesh	2	1	5	3	2	2	1	1	3	3
Otros	25	94	27	110	30	105	20	67	26	89
<b>Total*</b>	<b>39</b>	<b>200</b>	<b>50</b>	<b>221</b>	<b>51</b>	<b>223</b>	<b>57</b>	<b>237</b>	<b>71</b>	<b>295</b>

Fuente: EUMOFA, basado en elaboración de datos de IHS Markit (Global Trade Atlas).

\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

### Importaciones totales a Brasil

Brasil es el principal país importador de productos de la pesca y de la acuicultura de la región latinoamericana. En 2018, el 28,3% de todos los productos pesqueros importados fue salmón, principalmente de Chile. Los pequeños pelágicos diversos, especialmente la sardina<sup>146</sup>, representaron el 23% del volumen de importación, pero solo el 5% del valor. En valor, el salmón supone el 46% de las importaciones totales, mientras que el bacalao representa el 10%. La mayoría de los productos pesqueros importados están congelados, aunque el salmón suele importarse fresco o vivo y el bacalao se importa, predominantemente, en salazón.

Tabla 40. IMPORTACIONES A BRASIL POR PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (volumen en 1.000 toneladas)

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Salmón	97	445	83	490	85	538	87	488	97	534
Pequeños pelágicos diversos	19	14	73	53	93	66	90	70	77	63
Merluza	26	72	25	62	35	91	31	79	33	92
Siluriformes de agua dulce	31	51	34	47	43	85	28	71	22	57
Bacalao	20	130	17	106	18	123	15	114	13	117
Abadejo de Alaska	35	68	20	35	20	43	16	36	10	29
Otros	115	320	111	288	117	315	101	302	90	272
<b>Total*</b>	<b>341</b>	<b>1.099</b>	<b>364</b>	<b>1.080</b>	<b>411</b>	<b>1.260</b>	<b>367</b>	<b>1.161</b>	<b>343</b>	<b>1.164</b>

Fuente: Elaboración de EUMOFA a partir de datos de IHS Markit data (Global Trade Atlas)

\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

<sup>146</sup> Norwegian Seafood Council, 2019, El consumidor brasileño de bacalao.

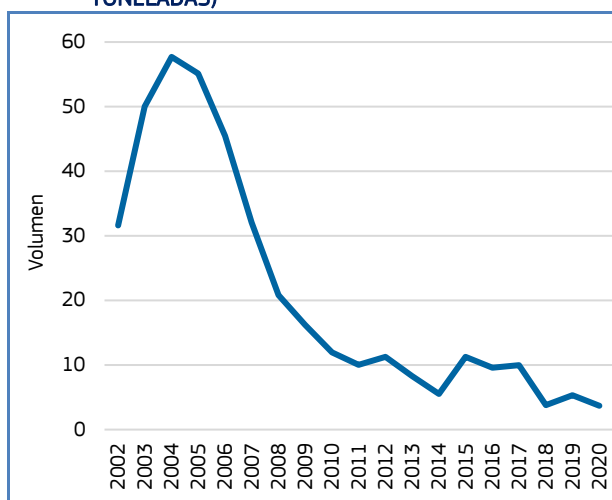
## Importaciones comunitarias de Brasil

Actualmente, la Unión Europea mantiene una prohibición sobre las importaciones de productos pesqueros para el consumo humado desde Brasil. Esta decisión comenzó como una suspensión temporal autoimpuesta por Brasil el 3 de enero de 2018 sobre las exportaciones de productos pesqueros a la UE, ante la falta de claridad sobre las inspecciones sanitarias en buques factoría y en los desembarques de materia prima en puertos y plantas de procesado. También se produjeron dudas a la hora de distinguir entre el pescado de captura y el de acuicultura<sup>147</sup>. Dado que estos problemas no se resolvieron con éxito, la UE impuso una prohibición sobre las importaciones el 11 de julio de 2018<sup>148</sup>. En este momento, no hay una fecha oficial para la finalización de esta restricción.

Las importaciones comunitarias de PPA procedentes de Brasil siempre han sido relativamente bajas. En este momento, las importaciones comunitarias de Brasil son, principalmente, productos para uso no alimentario, especialmente algas marinas y otras algas<sup>149</sup>, que en 2019 representaron el 67% del volumen de importación, pero tan solo un 10% del valor. Otros productos (extractos y jugos de carne, pescado, crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos)<sup>150</sup> supusieron el 87% del valor. Este es el resultado del veto a las importaciones de productos para el consumo humano, tal y como se comentó anteriormente.

En 2018, el listado fue la principal especie importada por la UE desde Brasil destinada al consumo humano, pero solamente durante los primeros meses de 2018. En 2019, la UE ya no importaba ningún tipo de atún de Brasil. Esto sugiere un ligero retraso entre el establecimiento de la suspensión de las importaciones a la UE y su aplicación. Dejando a un lado el reciente veto a las importaciones, tras el pico de 2004, cuando se registraron un total de 57.700 toneladas de PPA, las importaciones comunitarias de Brasil siguieron una tendencia descendente.

Figura 35. IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE PRODUCTOS PESQUEROS DE BRASIL (VOLUMEN EN 1.000 TONELADAS)



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

<sup>147</sup> Ibidem.

<sup>148</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1531832169197&uri=CELEX:32018R0981>

<sup>149</sup> Número de producto 12122900.

<sup>150</sup> Número de producto 16030080.

Tabla 41. IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE PPA DE BRASIL (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)

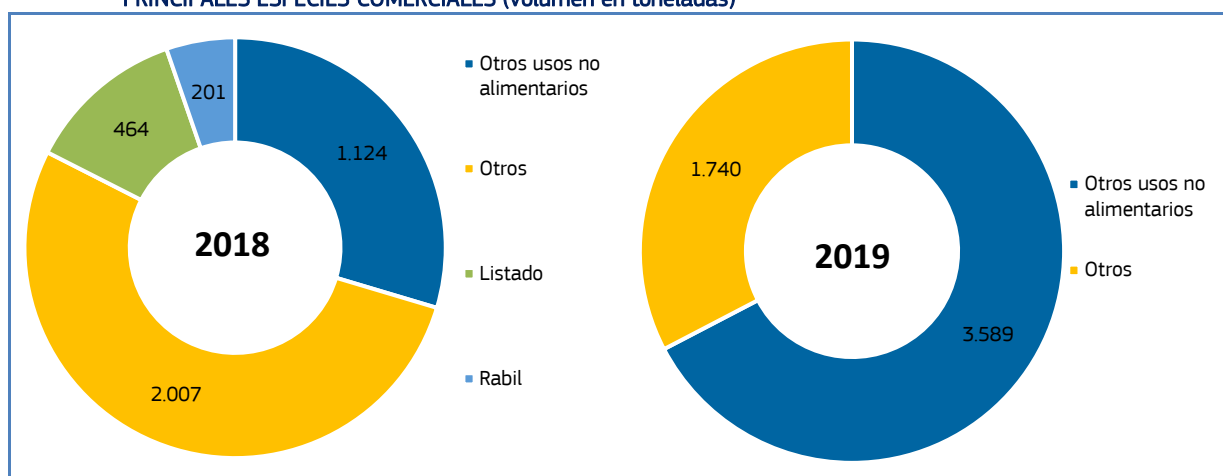
Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Otros productos	1.828	22.677	1.663	20.326	1.597	19.761	1.568	20.308	1.643	22.689
Otros usos no alimentarios	497	1.782	819	2.013	1.566	2.669	1.124	1.973	3.589	2.635
Atún, listado	6.711	12.871	3.234	5.107	3.830	7.083	464	927	0	0
Rabil	232	486	201	522	710	1.672	201	498	0	0
Rape	468	2.789	914	5.265	604	3.605	96	550	0	0
Pez espada	257	1.906	265	1.762	282	1.919	40	245	0	0
Otros	1.247	10.644	2.458	19.272	1.384	10.289	303	1.662	97	638
<b>Total</b>	<b>11.240</b>	<b>53.155</b>	<b>9.554</b>	<b>54.267</b>	<b>9.972</b>	<b>46.999</b>	<b>3.795</b>	<b>26.163</b>	<b>5.329</b>	<b>25.962</b>

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

\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

Como se observa en la Tabla 41, las importaciones comunitarias de las principales especies comerciales procedentes de Brasil se desplomaron en 2018-2019 en comparación con los años anteriores. No obstante, a pesar del veto a las exportaciones de productos pesqueros para el consumo humano a la UE, el volumen total de importación es ligeramente superior en 2019 que en 2018. Esto puede deberse al crecimiento del 127% de las importaciones comunitarias de productos clasificados como «otros usos no alimentarios», principalmente algas marinas y otras algas<sup>151</sup>.

Figura 36. IMPORTACIONES A LA UE DESDE BRASIL DE PPA EN 2018 (IZQUIERDA) Y 2019 (DERECHA) POR PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALES (volumen en toneladas)



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

Las importaciones de PPA a la UE son, principalmente, preparados o en conserva, congelados y no especificados.

<sup>151</sup> Número de producto 12122900.

Tabla 42. IMPORTACIONES POR ESTADO DE CONSERVACIÓN (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)

Conservación	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Preparado / en conserva	1.829	22.683	1.663	20.327	1.570	19.694	1.569	20.310	1.664	22.775
Congelado	8.694	27.166	6.826	30.102	6.440	22.674	1.098	3.827	73	494
Sin especificar	466	354	787	619	1.756	1.772	1.093	567	3.553	1.013
Vivo/ fresco	250	2.952	279	3.219	207	2.859	35	1.459	40	1.679
<b>Total*</b>	<b>11.240</b>	<b>53.155</b>	<b>9.554</b>	<b>54.267</b>	<b>9.972</b>	<b>46.999</b>	<b>3.795</b>	<b>26.163</b>	<b>5.329</b>	<b>25.962</b>

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

\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

### Exportaciones comunitarias a Brasil

Brasil forma parte del acuerdo comercial UE-Mercosur, junto con Argentina, Paraguay y Uruguay. La UE es el segundo mayor socio comercial de Mercosur en bienes, después de China, y Mercosur es el 11º socio comercial en bienes de la UE<sup>152</sup>. El acuerdo comercial entre Mercosur y la UE fue anunciado el 28 de junio de 2019, pero todavía se están negociando los detalles. Actualmente, las exportaciones pesqueras procedentes de los miembros de Mercosur presentan aranceles de entre el 8% y el 15%, pero han sido fijados para ir reduciéndose hasta cero a lo largo de un periodo de siete años<sup>153</sup>.

La principal especie exportada de la UE a Brasil es el bacalao, que en 2019 representó el 42% de las exportaciones totales en volumen y el 71% de las exportaciones totales en valor. El bacalao se exporta, principalmente, congelado o seco (61% y 30%), mientras que la sardina se exporta congelada (97%).

Tabla 43. EXPORTACIONES COMUNITARIAS A BRASIL (volumen en toneladas, valor en 1.000 EUR)

Principales especies comerciales	2015		2016		2017		2018		2019	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Bacalao	6.655	49.678	6.727	47.137	7.901	59.589	6.660	54.614	6.898	61.054
Sardina	193	616	3.105	2.186	4.549	3.432	108	351	1.910	1.509
Carbonero	300	1.484	102	423	440	2.187	423	1.845	598	2.595
Harina de pescado	0	2	40	59	12	34	181	308	291	494
Pulpo	221	1.646	138	911	470	3.909	362	3.483	228	2.111
Abadejo de Alaska	1	4	1	4	117	430	249	925	191	783
Otros	6.223	14.086	6.967	15.826	8.127	18.179	8.333	22.775	6.214	17.626
<b>Total*</b>	<b>13.594</b>	<b>67.518</b>	<b>17.080</b>	<b>66.545</b>	<b>21.616</b>	<b>87.762</b>	<b>16.316</b>	<b>84.302</b>	<b>16.329</b>	<b>86.170</b>

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

\* El total es la suma redondeada de los valores reales.

<sup>152</sup> <https://ec.europa.eu/trade/policy/countries-and-regions/regions/mercosur/>

<sup>153</sup> <https://en.mercopress.com/2019/07/03/hake-squid-and-scallops-will-access-eu-free-of-tariffs-as-soon-as-deal-with-mercosur-becomes-effective>



## 7.5 Consumo

En 2018, el consumo anual per cápita de productos pesqueros en Brasil fue de unos 10,5 kg, mucho menos que la media mundial, de 20,2 kg<sup>154</sup>. Aunque los brasileños valoran los beneficios para la salud y el buen sabor de los productos pesqueros, sigue siendo una fuente relativamente cara de proteína<sup>155</sup> y el porcentaje de ingresos de los hogares gastado en pescado fresco es bajo en comparación con el gasto realizado en otras fuentes proteicas<sup>156</sup>. El consumo de pescado también varía dependiendo de la región. Las principales regiones productoras de carne se encuentran en el sur de Brasil y allí tienen una fuerte cultura de la carne<sup>157</sup>. En dichas zonas, pocas personas consideran el pescado «muy importante» en comparación con otras áreas<sup>158</sup>. Se estima que el consumo per cápita de pescado es tres veces superior en la cuenca del Amazonas que en las grandes ciudades<sup>159</sup>. En torno a 1/3 del consumo actual de productos pesqueros es de pescado de acuicultura de Brasil, mientras que el resto se importa o son capturas marinas<sup>160</sup>.

Gracias a las intensivas campañas de promoción, el consumo de pescado ha aumentado de manera continua en los últimos años. La sardina y la tilapia son las especies de pescado más consumidas, seguidas del camarón, langostino y gamba y el salmón<sup>161</sup>. En los últimos cinco años se ha registrado un aumento del consumo de productos pesqueros del 4,1% per cápita<sup>162</sup>. Aunque la tasa de crecimiento del consumo de productos pesqueros es positiva cada año, el crecimiento se situó en su punto más bajo en 2015 y 2016, durante los peores años de la crisis económica de Brasil<sup>163</sup>.

---

<sup>154</sup> Ibidem.

<sup>155</sup> Ibidem.

<sup>156</sup> <https://www.ibge.gov.br/en/statistics/social/health/25610-pof-2017-2018-pof-en.html?=&t=resultados>

<sup>157</sup> Norwegian Seafood Council, 2019, El consumidor brasileño de bacalao.

<sup>158</sup> Ibidem.

<sup>159</sup> <https://seafood-tip.com/sourcing-intelligence/countries/brazil/#:~:text=In%20coastal%20areas%20and%20in,at%20about%2012kg%20in%202014.>

<sup>160</sup> <https://www.peixebr.com.br/anuario-2020/> página 112.

<sup>161</sup> Norwegian Seafood Council, 2019, El consumidor brasileño de bacalao.

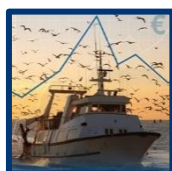
<sup>162</sup> Ibidem.

<sup>163</sup> Ibidem.

# EUMOFA

European Market Observatory for  
Fisheries and Aquaculture Products

[www.eumofa.eu](http://www.eumofa.eu)



Oficina de Publicaciones  
de la Unión Europea

ISBN 978-92-76-28898-5  
doi: 10.2771/56123