

# Perspectivas de mercado de las especies de acuicultura

EN REFERENCIA A ESPAÑA

ELABORADO POR:

***Eurofish***  
INTERNATIONAL ORGANISATION

JUNIO DE 2018



La imagen de la portada muestra instalaciones offshore para el cultivo de lubina agrupadas en la costa oeste de Tenerife, España.

© Copyright 2018 Organización Internacional EUROFISH.

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida la reproducción o distribución de cualquier parte de esta publicación sin el permiso por escrito del titular del copyright.

# Índice

Introducción .....	4
Objetivos.....	4
Métodos.....	5
<b>PARTE 1: El mercado mundial de las especies de acuicultura.....</b>	<b>6</b>
Resumen de la producción .....	6
Resumen del comercio .....	8
<b>PARTE 2: Especies seleccionadas .....</b>	<b>9</b>
<b>Mejillón (<i>Mytilus galloprovincialis</i>) .....</b>	<b>9</b>
<b>Dorada (<i>Sparus aurata</i>) .....</b>	<b>19</b>
<b>Lubina o róbalo (<i>Dicentrarchus labrax</i>) .....</b>	<b>31</b>
<b>Trucha arcoiris (<i>Oncorhynchus mykiss</i>).....</b>	<b>43</b>
<b>Rodaballo (<i>Scophthalmus maximus</i>).....</b>	<b>54</b>
<b>Atún rojo (<i>Thunnus thynnus</i>) .....</b>	<b>65</b>
<b>Corvina (<i>Argyrosomus regius</i>).....</b>	<b>77</b>
<b>Almeja japonesa (<i>Ruditapes philippinarum</i>) .....</b>	<b>86</b>
<b>Almeja babosa (<i>Venerupis corrugata</i>).....</b>	<b>98</b>
<b>Almeja fina (<i>Ruditapes decussatus</i>) .....</b>	<b>107</b>
<b>Ostra (<i>Crassostrea gigas</i>) .....</b>	<b>117</b>
<b>Ostra europea (<i>Ostrea edulis</i>).....</b>	<b>129</b>
<b>Lenguado senegalés (<i>Solea senegalensis</i>) .....</b>	<b>141</b>
<b>Anguila europea (<i>Anguilla Anguilla</i>) .....</b>	<b>153</b>
<b>Berberecho común (<i>Cerastoderma edule</i>).....</b>	<b>167</b>
<b>Besugo (<i>Pagellus bogaraveo</i>) .....</b>	<b>177</b>
<b>Esturión de Siberia (<i>Acipenser baerii</i>) .....</b>	<b>186</b>
<b>Esturión del Adriático (<i>Acipenser naccarii</i>).....</b>	<b>201</b>
<b>Tenca (<i>Tinca tinca</i>) .....</b>	<b>202</b>
<b>PARTE 3: Conclusiones .....</b>	<b>207</b>
Tendencias de mercado en la UE de especies seleccionadas .....	207
Otras perspectivas de futuro .....	218

# Introducción

## Objetivos

Este estudio ha sido llevado a cabo por la organización internacional EUROFISH. Su objetivo consiste en evaluar e informar sobre el estado y las perspectivas del mercado de las especies de acuicultura dentro de la UE, de acuerdo con el Artículo 46 del reglamento del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP). Tal y como se solicita, el estudio se centra en las siguientes especies de pescados y mariscos:

- Mejillón (nombre científico *Mytilus galloprovincialis*)
- Dorada (*Sparus aurata*)
- Lubina o róbalo (*Dicentrarchus labrax*)
- Trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*)
- Rodaballo (*Scophthalmus maximus*)
- Atún rojo (*Thunnus thynnus*)
- Corvina (*Argyrosomus regius*)
- Almeja (*Ruditapes philippinarum*)
- Almeja babosa (*Venerupis corrugate*)
- Almeja fina (*Ruditapes decussatus*)
- Ostra (*Crassostrea gigas*)
- Ostra europea (*Ostrea edulis*)
- Lenguado senegalés (*Solea senegalensis*)
- Anguila europea (*Anguilla Anguilla*)
- Berberecho (*Cerastoderma edule*)
- Besugo (*Pagellus bogaraveo*)
- Esturión de Siberia (*Acipenser baerii*)
- Esturión del Adriático (*Acipenser naccarii*)
- Tenca (*Tinca tinca*)

El objetivo del estudio consiste en aportar información sobre la producción comunitaria y las tendencias globales más recientes, los patrones comerciales y las perspectivas de los mercados locales e internacionales, así como de las oportunidades de comercialización, con el fin de ayudar a fortalecer la competitividad del sector acuícola de la UE. Asimismo, se analizan detenidamente las tendencias del sector para una serie de especies seleccionadas en **España**.

## Métodos

El informe incluye un resumen de la producción y del comercio de las citadas especies tanto en Europa como a nivel mundial, así como de las tendencias actuales de producción comunitaria y las tendencias de dichas especies en los mercados nacionales. Sin embargo, la producción se analiza solo en el contexto del análisis de mercados, no en materia de procesos, tecnología, etc.

El análisis de las posibilidades de un futuro crecimiento de los mercados comunitarios del pescado y el marisco se realiza a través de una evaluación de las tendencias del mercado y de la industria. Esto permite identificar cuáles son los mercados del pescado y marisco en expansión (y, en algunos casos, los mercados en declive), lo cual es útil para aquellos que estén interesados en introducirse o aumentar su presencia en dichos mercados.

Gracias a la información obtenida a través de fuentes gubernamentales, académicas, empresariales, etc. fue posible identificar en este informe los principales problemas a los que se enfrentan los productores y exportadores en los mercados comunitarios del pescado de agua dulce. Estudiar estos problemas permite a los agentes de la industria entender sus capacidades competitivas así como otras áreas sensibles, para aprovechar las oportunidades que ofrecen los mercados comunitarios de los productos pesqueros. Estos problemas, que normalmente no son fácilmente cuantificables, incluyen la sostenibilidad medioambiental y económica, la seguridad alimentaria y el marco reglamentario de la UE que rige tanto la producción como la comercialización, entre otros.

Las estadísticas utilizadas en el análisis y publicadas en el informe proceden de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura <http://www.fao.org/fishery/es> (Globefish y la base de datos de FishstatPlus), la Federación Europea de Productores de Acuicultura <http://www.feap.info/default.asp>, el Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura <http://www.eumofa.eu/> y la base de datos de la Eurostat de la Comisión Europea <http://ec.europa.eu/eurostat>. Otras fuentes adicionales de información son las publicaciones e informes de la industria y los comunicados de representantes privados de la industria.

# PARTE 1: El mercado mundial de las especies de acuicultura

## Resumen de la producción

Se estima que la población mundial alcanzará los 9 mil millones de personas en 2050, casi un 30% por encima de los 7 mil millones de personas alcanzados en 2017.<sup>1</sup> Con frecuencia se vaticina que la acuicultura será el medio principal para suplir las necesidades alimentarias de esta creciente población.<sup>2</sup> La producción mundial de pescado de acuicultura se duplicó con creces entre 2000 y 2015 hasta llegar a los 76,6 millones de toneladas, con un incremento anual medio del 6,6% desde 1995.<sup>3</sup> Este crecimiento se refleja en el número de personas que trabajan en la acuicultura a nivel mundial: un total de 18,7 millones en 2014, lo que supone un incremento de casi el 50% con respecto a los 12,6 millones de personas que trabajaban en este sector en el año 2000.

En Europa, la acuicultura es también una “industria en crecimiento”, en la que la producción, incluyendo todas las especies, aumentó de 2.050 toneladas en el año 2000 a 2.930 toneladas en 2014, un incremento del 43 por ciento. La mayor parte de esta producción se consume dentro de las fronteras europeas, pero una parte considerable (dependiendo de la especie) se exporta por todo el mundo, incluyendo países en vías de desarrollo, cuya población crece rápidamente.

La producción comunitaria de especies marinas de acuicultura (pescado, marisco y plantas) ha crecido rápidamente en los últimos años, alcanzando la cantidad récord de 2,93 millones de toneladas en 2014 (el último año del que hay cantidades totales disponibles). Sin embargo, en cuanto a su porcentaje con respecto a la producción mundial, la importancia de Europa ha disminuido debido al enorme crecimiento de la producción en el resto de países, principalmente en China.

---

<sup>1</sup> Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de la ONU, <https://www.un.org/development/desa/en/news/population/world-population-prospects-2017.html>.

<sup>2</sup> Nikki Holmyard, “Aquaculture can feed the world,” 31 agosto 2017. <https://www.seafoodFuente.com/commentary/aquaculture-can-feed-the-world-new-report-claims>.

Alec Rosenberg, “Can farmed fish feed the world sustainably?,” 13 septiembre 2016. <https://www.universityofcalifornia.edu/news/can-farmed-fish-feed-world-sustainably>.

FAO, “El pescado: cada día más importante para alimentar al planeta,” <http://www.fao.org/news/story/es/item/231582/icode/>.

<sup>3</sup> FAO, *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2016*. <http://www.fao.org/publications/sofia/es/>. Informe bianual cuya siguiente edición aún no está disponible. Newsletter sobre Acuicultura de la FAO, nº 56 (Abril 2017). <http://www.fao.org/3/a-i7171e.pdf>.

**Tabla 1. Producción acuícola europea: Cantidad y porcentaje de la producción mundial**

		2000	2005	2010	2012	2014
Europa oriental	(1.000 toneladas)	195,9	239,0	251,3	278,6	304,3
	(%)	0,6	0,5	0,4	0,4	0,4
Noruega	(1.000 toneladas)	491,3	661,9	1.019,8	1.321,5	1.332,5
	(%)	1,5	1,5	1,7	2,0	1,8
Norte de Europa, excluyendo Noruega	(1.000 toneladas)	309,0	327,6	363,5	391,3	402,8
	(%)	1,0	0,7	0,6	0,6	0,6
Sur de Europa	(1.000 toneladas)	640,8	541,5	573,5	579,3	595,2
	(%)	1,3	0,8	0,6	0,4	0,4
Europea occidental	(1.000 toneladas)	413,7	365,0	336,0	282,0	295,3
	(%)	1,3	0,8	0,6	0,4	0,4
<b>Total Europa</b>	<b>(1.000 toneladas)</b>	<b>2.050,7</b>	<b>2.134,9</b>	<b>2.544,2</b>	<b>2.852,3</b>	<b>2.930,1</b>
	<b>(%)</b>	<b>6,3</b>	<b>4,8</b>	<b>4,3</b>	<b>4,3</b>	<b>4,0</b>

Fuente: FAO, El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2016, <http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>

**Tabla 2. Producción acuícola europea, por grupos de principales especies y áreas en 2014**

	Terrestre	Marina y costera	Total	Porcentaje de grupo de especies
	------(toneladas)-----			(%)
Pescados	477.051	1.820.109	2.297.160	78,40%
Moluscos	n/a	631.789	631.789	21,56%
Crustáceos	74	241	315	0,01%
Otros animales	39	824	863	0,03%
<b>Total Europa</b>	<b>477.164</b>	<b>2.452.963</b>	<b>2.930.127</b>	<b>100%</b>
Porcentaje del área	16,3%	83,7%	100%	

Fuente: FAO, El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2016 (<http://www.fao.org/3/a-i5555e.pdf>)

El sector comunitario de la acuicultura produce una gran variedad de especies utilizando diversos sistemas de producción y distintos grados de intensificación de los cultivos. La mayor parte del sector comunitario de la acuicultura consiste en piscifactorías de pequeño tamaño, normalmente negocios familiares que utilizan métodos de cría extensiva que no requieren un gran capital y que proporcionan servicios ecosistémicos como beneficios externos. Sin embargo, un gran porcentaje de la producción la realiza un grupo relativamente pequeño de grandes empresas con integración vertical, algunas de las cuales operan en numerosos países y utilizan tecnología avanzada. La utilización de alta tecnología y las grandes inversiones de capital de gran parte de la acuicultura comunitaria se traducen en una disminución del número de empresas a las que se les requiere producir más pescado de acuicultura; el número total de trabajadores en este sector disminuyó de 103 millones en el año 2000 a 66 millones en el 2014, lo contrario a lo ocurrido en este sector a nivel mundial.

## Resumen del comercio

Tanto **las importaciones como las exportaciones por parte de Estados Miembros de la UE de las especies seleccionadas analizadas en este estudio**, de las cuales existen estadísticas comerciales disponibles (mejillón, dorada y otras doradas, lubina o robalo, trucha arcoíris, rodaballo, atún rojo, almeja, ostra, lenguado, anguila europea y esturión), **aumentaron en valor durante 2012-2017. Las importaciones aumentaron** un 53 por ciento y **las exportaciones** un 39 por ciento durante este periodo de cinco años. En cuanto al volumen, las importaciones comunitarias ascendieron un 40 por ciento y las exportaciones un 41%. Entre otros datos, cabe destacar que el valor unitario medio (precio) del pescado de acuicultura importado a la UE se encuentra en aumento.

Los socios comerciales de los importadores y exportadores de la UE variaron considerablemente durante el periodo analizado. Tanto las importaciones como las exportaciones, en cuanto a valor y volumen, siguieron una tendencia de cambio hacia el comercio intracomunitario, alejándose a su vez del comercio extracomunitario. Es decir, se produjeron más importaciones y exportaciones entre Estados Miembros de la UE, en detrimento de los socios comerciales de otras partes del mundo. Como es lógico, hubo diferencias en el caso de algunas especies en concreto pero, en su conjunto, el comercio comunitario de los productos pesqueros de acuicultura se centra cada vez más en la propia UE.

En el apartado final, **Parte 3**, se analizan las tendencias y previsiones para las principales especies analizadas en este informe.



## PARTE 2: Especies seleccionadas

### Mejillón (*Mytilus galloprovincialis*)



#### Introducción

Desde un punto de vista comercial, el mejillón (*Mytilus galloprovincialis*) es una de las tres especies de mejillón azul más importantes del mundo. Se trata de una especie autóctona de gran parte del Mediterráneo y del Mar Negro, así como del Atlántico, desde España y Portugal hasta Noruega. Se ha introducido asimismo en el sector acuícola en gran parte del Pacífico Norte. Presenta una concha suave y de color negro azulado (con un borde más oscuro que el del mejillón *Mytilus eduli*, de igual popularidad) y llega a alcanzar los 14 cm de longitud. El mejillón es un increíble purificador de agua; un único mejillón de 5 cm de longitud puede filtrar hasta cinco litros de agua por hora mientras se alimenta.

#### Producción<sup>4</sup>

El cultivo del mejillón tiene siglos de historia. En el último siglo, el número de piscifactorías aumentó en Europa y se produjo una mejora en la tecnología.

En la actualidad, el primer paso del cultivo del mejillón sigue siendo la recogida de las semillas de mejillón en bancos naturales. Las semillas se adhieren a cuerdas que cuelgan de bateas en aguas costeras, permitiendo la libre circulación de agua y alimento procedente del agua para que lo consuman los mejillones. Los juveniles de mejillón que no han crecido lo suficiente se extraen de las cuerdas para permitir que el resto sigan creciendo. Las bateas pueden contar con tres grupos de cuerdas: una para las semillas en su primera etapa,

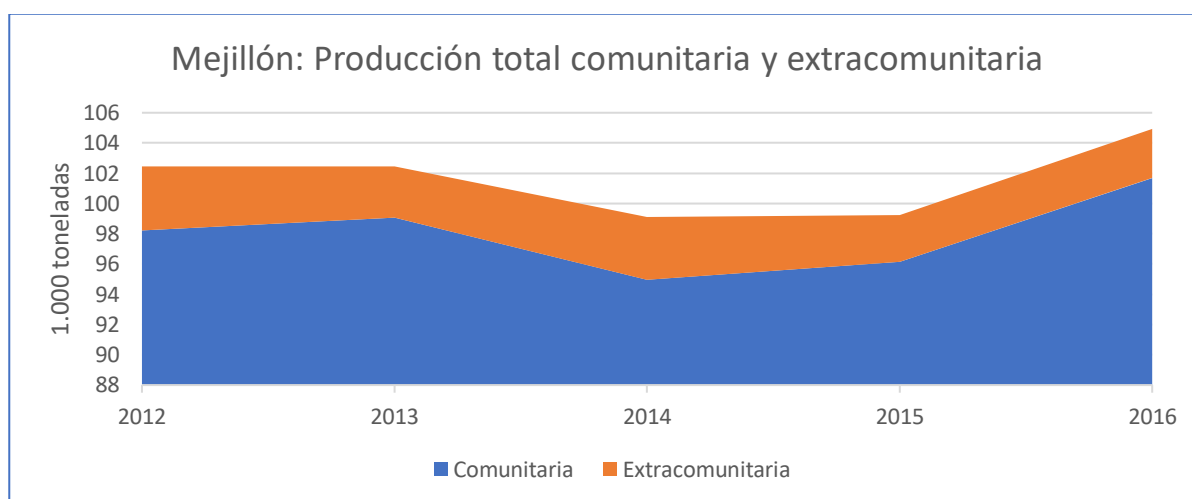
---

<sup>4</sup> La ficha técnica del Programa de información de especies acuáticas de la FAO incluye más información sobre los aspectos técnicos y aquellos relacionados con la producción de mejillón de acuicultura, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Mytilus\\_galloprovincialis/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Mytilus_galloprovincialis/es).

una para que los mejillones alcancen la edad adulta y otra para que los mejillones adultos sean cosechados según vayan surgiendo oportunidades para su comercialización.

Cuando los mejillones alcanzan el tamaño de comercialización, mientras siguen adheridos a la cuerda correspondiente, se utiliza una grúa para subirlos a un camión donde se separan de la cuerda y se clasifican. Una ventaja importante del mejillón criado en cuerda con respecto a los mejillones recogidos en las rocas o el fondo marino es que no presentan arena o residuos dentro de la concha. Esto reduce costes y permite que el mejillón esté listo para ser puesto a la venta más rápidamente.

La producción total del mejillón europeo, que recae prácticamente en su totalidad en la acuicultura, alcanzó más de 347 mil toneladas en 2016 (el último año del que se dispone de datos). Esto supuso un incremento del 23% con respecto a las 291,4 mil toneladas de 2013. Se produjeron también algunas caídas en la producción, incluyendo Albania (2015) y Francia (2015-2016), pero en líneas generales la producción global aumentó entre 2013 y 2016.



	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2013-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>UE</b>						
España		188,945	241,479	270,635	245,547	30.0%
Italia	63,257	64,235	63,700	63,700	63,700	0.7%
Grecia	16,679	18,720	16,752	18,645	23,360	40.1%
Francia	17,373	14,226	11,895	10,305	10,566	-39.2%
Otros	909.0	1,869.0	2,610.0	3,492.0	4,053.0	345.9%
<b>Subtotal UE</b>	<b>98,218</b>	<b>287,995</b>	<b>336,436</b>	<b>366,777</b>	<b>347,226</b>	<b>20.6%</b>
<b>Extracomunitario</b>						
Sudáfrica	860	1,116	1,682	1,758	1,800	109.3%
Turquía	2,093	887	204	243	407	-80.6%

Albania	760	800	1,500	295	300	-60.5%
Otros	518	601	761	800	743	43.4%
<b>Subtotal extrac.</b>	<b>4,231</b>	<b>3,404</b>	<b>4,147</b>	<b>3,096</b>	<b>3,250</b>	<b>-23.2%</b>
<b>Total</b>	<b>102,449</b>	<b>291,399</b>	<b>340,583</b>	<b>369,873</b>	<b>350,476</b>	<b>20.3%</b>

Fuentes: Fishstat, FAO; Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Gobierno de España.

La principal fuente de mejillón cultivado en la UE es, con diferencia, España, con el 71% de la producción comunitaria y el 70% de la producción total en 2017. Italia, Grecia y Francia la siguen en importancia dentro de la UE. Dentro de los productores de fuera de la UE, Sudáfrica es el principal, con el 55% de la producción extracomunitaria y el 1% del suministro mundial.

La producción de la pesca de captura marina solamente alcanzó 1.000 toneladas en 2017 (un descenso del 61% en comparación con 2012), lo que equivale a una pequeña parte de la producción procedente de la acuicultura. Dentro de la UE, Francia es el mayor productor de mejillón procedente de la pesca, con una producción de 166 toneladas (casi la mitad del total de la UE) en 2015. Entre los productores extracomunitarios destacan Ucrania y Turquía (aunque la producción de Turquía disminuyó en 2016). Solo se ha registrado otro país extracomunitario, Túnez, como productor de mejillón procedente de la pesca de captura marina.

**Tabla 4. Mejillón: Producción de capturas marinas comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	15	135	88	156	166	1006.7%
Grecia	67	82	74	17	71	6.0%
Rumanía	2	3	5	46	68	3300.0%
Croacia	29	39	85	73	53	82.8%
<b>Subtotal UE</b>	<b>113</b>	<b>259</b>	<b>252</b>	<b>292</b>	<b>358</b>	<b>216.8%</b>
Países extracom.:						
Ucrania	338	358	436	535	511	51.2%
Turquía	2,093	887	204	240	78	-96.3%
Túnez		63	147	76	53	n/a
<b>Subtotal extracom</b>	<b>2,431</b>	<b>1,308</b>	<b>787</b>	<b>851</b>	<b>642</b>	<b>-73.6%</b>
<b>Total</b>	<b>2,544</b>	<b>1,567</b>	<b>1,039</b>	<b>1,143</b>	<b>1,000</b>	<b>-60.7%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas del comercio internacional, el mejillón aparece agrupado con otras especies de anguila del género *Mytilus*. En la Nomenclatura Combinada (NC) del Arancel Aduanero Común (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), el *Mytilus* aparece bajo la partida NC 0307.

En valor, las exportaciones comunitarias totales de mejillón aumentaron un 70%, pasando de los 175,1 millones de euros en 2012 a los 297 millones en 2017. El destino de la práctica totalidad de las exportaciones fueron los mercados intracomunitarios y dichas exportaciones subieron un 67%, hasta alcanzar los 286,6 millones de euros en 2017. Otros destinos comunitarios importantes para las exportaciones intracomunitarias son Bélgica, Francia y los Países Bajos. Las exportaciones intracomunitarias a **España** ascendieron un 122% durante 2012-2017, llegando a los 11,5 millones de euros en ese último año, o al 3,9% del total del comercio intracomunitario.

### Nomenclatura combinada UE: mejillón *Mytilus*

0307 Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, con o sin concha, cocidos o no antes o durante el proceso de ahumado; harinas, polvo y "pellets" de moluscos, aptos para el consumo humano

03073110 Mejillón "*Mytilus* spp.", vivo, fresco o refrigerado, con o sin concha

03073210 Mejillón "*Mytilus* spp.", congelado, incluso con concha

03073920 Mejillón "*Mytilus* spp.", ahumado, seco, salado o en salmuera, incluso con concha

**Tabla 5. Mejillones: Mercados líderes para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Bélgica	61,729	68,665	85,532	80,602	71,146	87,678	42%
Francia	35,828	33,732	40,984	45,762	48,922	56,054	56%
P. Bajos	32,664	32,324	27,325	28,454	34,349	47,167	44%
<b>España</b>	<b>5,174</b>	<b>6,281</b>	<b>6,916</b>	<b>5,218</b>	<b>7,508</b>	<b>11,492</b>	<b>122%</b>
Otros	39,747	45,687	50,454	62,786	60,196	94,655	138%
Subtotal Intracom.	171,477	183,593	206,112	216,118	215,369	286,648	67%
Subtotal Extracom.	3,665	3,096	5,099	6,705	6,753	10,397	184%
<b>TOTAL</b>	<b>175,142</b>	<b>186,689</b>	<b>211,212</b>	<b>222,822</b>	<b>222,122</b>	<b>297,046</b>	<b>70%</b>
España como % del total	3.0%	3.4%	3.3%	2.3%	3.4%	3.9%	

Fuente: Eurostat.

Por volumen, el total de las exportaciones comunitarias de mejillón creció de manera casi constante durante el periodo 2012-2017, aumentando un 59% de las 128.206 toneladas de 2012 a las 203.322 de 2017. El

volumen de exportación a mercados comunitarios subió un 58% hasta alcanzar las 201.187 toneladas en 2017. Por volumen, los principales destinos de las exportaciones comunitarias incluyeron Francia, los Países Bajos e Italia. Las exportaciones intracomunitarias a **España** subieron un 26% en volumen durante el periodo 2012-2017, hasta alcanzar las 6.619 toneladas en el último año, o el 3,3% del total del comercio intracomunitario.

Tabla 6. Mejillón: Mercados líderes para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)							
Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	36,004	33,803	38,418	40,331	43,602	49,372	37%
P. Bajos	28,404	23,431	17,574	32,610	40,171	43,975	55%
Italia	28,528	30,603	29,861	36,073	29,498	40,208	41%
<b>España</b>	<b>5,252</b>	<b>6,284</b>	<b>6,519</b>	<b>5,308</b>	<b>6,911</b>	<b>6,619</b>	<b>26%</b>
Otros	30,018	33,523	43,201	52,598	55,543	63,148	110%
Subtotal Intracom.	127,260	126,801	134,405	165,519	174,221	201,187	58%
Subtotal Extracom.	946	842	1,168	1,400	1,503	2,135	126%
<b>TOTAL</b>	<b>128,206</b>	<b>127,643</b>	<b>135,573</b>	<b>166,920</b>	<b>175,724</b>	<b>203,322</b>	<b>59%</b>
España como % del total	4.1%	4.9%	4.8%	3.2%	3.9%	3.3%	

Fuente: Eurostat.

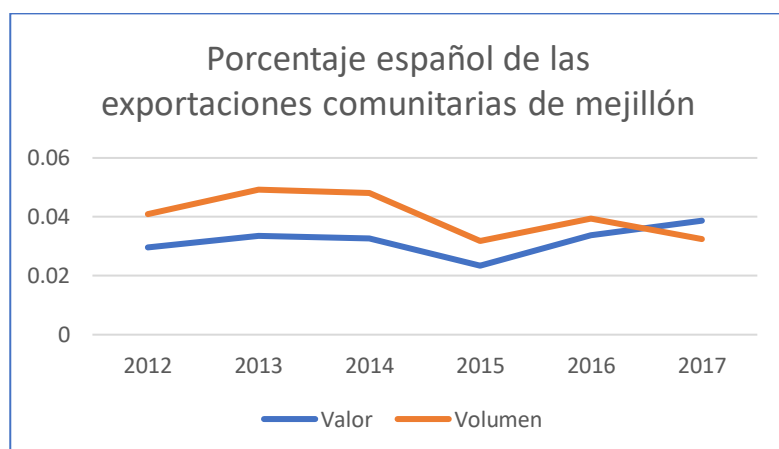
Las exportaciones comunitarias de mejillón se producen principalmente (98%) en forma de mejillón vivo o fresco/refrigerado. En 2017, las exportaciones incluidas en esta categoría alcanzaron las 186.860 toneladas, valoradas en 263,3 millones de euros, un aumento del 46% en volumen y del 50% en valor con respecto a 2012.

**Tabla 7. Mejillón: Exportaciones comunitarias, por forma de producción**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03073110 MEJILLÓN "MYTILUS SPP.", VIVO, FRESCO O REFRIGERADO, CON O SIN CONCHA	€ 1,000	175,145	186,689	211,212	222,822	222,122	263,261	50%
	toneladas	128,206	127,643	135,573	166,920	175,724	186,860	46%
03073210 MEJILLÓN "MYTILUS SPP.", CONGELADO, INCLUSO CON CONCHA	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	24,627	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12,682	
03073920 MEJILLÓN "MYTILUS SPP.", AHUMADO, SECO, SALADO O EN SALMUERA, INCLUSO CON CONCHA	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	9,158	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3,780	
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>175,145</b>	<b>186,689</b>	<b>211,212</b>	<b>222,822</b>	<b>222,122</b>	<b>272,419</b>	<b>56%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>128,206</b>	<b>127,643</b>	<b>135,573</b>	<b>166,920</b>	<b>175,724</b>	<b>190,640</b>	<b>49%</b>

Fuente: Eurostat.

Como destino para las exportaciones comunitarias de mejillón, el porcentaje que ocupa España en valor aumentó del 3,0% al 3,9% durante el periodo 2012-2017, mientras que su porcentaje en cuanto a volumen descendió del 4,1% al 3,3% durante dicho periodo.



## Mercado

En líneas generales, existen dos grandes mercados para el mejillón en la UE: un mercado de productos frescos antes de su depuración y un mercado de productos procesados. En su mayoría, el mejillón se comercializa fresco, pero el mercado de productos procesados, que consiste en la comercialización de mejillón en conserva, así como preservado (cocido y conservado en escabeche esterilizado) y productos congelados, se ha expandido en los últimos años.

En lo que concierne al mejillón, el mercado comunitario, definido como consumo aparente, que equivale a la suma de la producción y las importaciones netas (importaciones menos exportaciones), ascendió un 20,4% durante el periodo 2013-2016, hasta alcanzar las 345.817 toneladas en 2016 (el último año del cual hay información disponible sobre producción). La producción aumentó considerablemente durante este periodo (+20,6%), mientras que el volumen de las importaciones extracomunitarias se mantuvo prácticamente estable (+0,6%) y las exportaciones aumentaron sustancialmente (+78,4%). Las importaciones extracomunitarias suponen un pequeño porcentaje del consumo aparente en la UE (menos del 1% en 2016).

Tabla 8. Consumo aparente de la UE de mejillón, en volumen						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2013- 2016
	-----Toneladas-----					(%)
Producción	n/a	287,995	336,436	366,777	347,226	20.6%
Import. extracom.	403	93	136	56	94	0.6%
Export. extracom.	946	842	1,168	1,400	1,503	78.4%
<b>Consumo aparente*</b>	<b>n/a</b>	<b>287,246</b>	<b>335,405</b>	<b>365,433</b>	<b>345,817</b>	<b>20.4%</b>

\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

Sin embargo, mientras que el comercio extracomunitario es limitado, el comercio del mejillón entre Estados miembros de la UE tiene una importancia considerable, y las importaciones de otros países de la UE suponen el grueso del suministro para consumo aparente en muchos Estados miembros de la UE. El valor de las importaciones intracomunitarias de mejillón durante el periodo 2012-2017 ascendió un 31%, pasando de 191,1 millones de euros en 2012 a 249,7 millones en 2017. Los Países Bajos son la principal fuente de importaciones intracomunitarias, probablemente debido a su papel como puerto de gran importancia para las importaciones comunitarias de una gran variedad de mercancías, incluyendo alimentos procedentes de fuera del continente que pasan a ser distribuidos por otros puntos de Europa. Todos los principales proveedores de la UE, excepto los Países Bajos, incrementaron su volumen de comercio hacia mercados intracomunitarios. Las importaciones por parte de Estados miembros de la UE desde **España** ascendieron un 69% durante el periodo, hasta alcanzar los 45,1 millones de euros en 2017, e incrementaron el porcentaje de España en el total del comercio comunitario en casi la mitad, hasta alcanzar el 18,0% en 2017.

Tabla 9. Mejillón: Proveedores líderes de las importaciones comunitarias, valor (1.000s €)							
Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
P. Bajos	109,575	112,332	113,368	100,223	95,542	100,829	-8%

<b>España</b>	<b>26,695</b>	<b>24,469</b>	<b>23,083</b>	<b>29,870</b>	<b>27,418</b>	<b>45,083</b>	<b>69%</b>
Alemania	6,106	6,336	10,258	11,285	23,233	31,748	420%
Dinamarca	8,750	8,742	11,362	8,488	8,863	16,159	85%
Otros	40,617	47,131	35,143	36,158	39,720	56,240	38%
Subtotal Intracom.	191,127	198,691	192,913	185,823	194,578	249,663	31%
Subtotal Extracom.	617	320	301	201	198	396	-36%
<b>TOTAL</b>	<b>191,744</b>	<b>199,011</b>	<b>193,214</b>	<b>186,024</b>	<b>194,776</b>	<b>250,058</b>	<b>30%</b>
España como % del total	14%	12%	12%	16%	14%	18%	

Fuente: Eurostat.

Si se miden por volumen, las importaciones intracomunitarias de mejillón durante el periodo 2012-2017 ascendieron un 20%, pasando de 140.150 toneladas en 2012 a 168.249 toneladas en 2017. Por volumen, **España** es el mayor proveedor de las importaciones intracomunitarias totales de mejillón, con el 28,3% del total en 2017. El comercio español con importadores intracomunitarios alcanzó las 47.613 toneladas en 2017, un incremento del 23% con respecto a 2012.

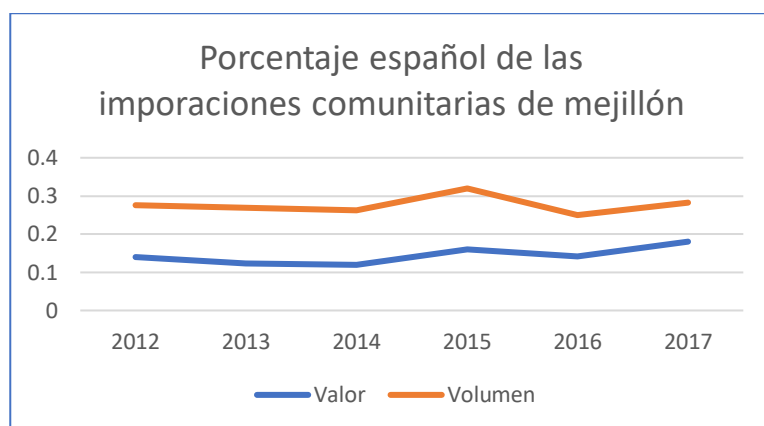
**Tabla 10. Mejillón: Principales proveedores de las importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
<b>España</b>	<b>38,802</b>	<b>35,734</b>	<b>34,921</b>	<b>44,239</b>	<b>37,652</b>	<b>47,613</b>	<b>23%</b>
P. Bajos	39,743	38,663	41,492	43,639	45,504	45,699	15%
Alemania	4,573	2,749	4,450	7,539	18,000	19,465	326%
Irlanda	12,296	9,222	4,321	6,407	6,522	11,502	-6%
Otros	45,140	46,660	47,847	36,587	43,019	44,095	-2%
Subtotal Intracom.	140,150	132,935	132,894	138,354	150,603	168,249	20%
Subtotal Extracom.	403	93	136	56	94	125	-69%
<b>TOTAL</b>	<b>140,553</b>	<b>133,028</b>	<b>133,031</b>	<b>138,410</b>	<b>150,697</b>	<b>168,374</b>	<b>20%</b>



España como % del total	28%	27%	26%	32%	25%	28%
----------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Fuente: Eurostat.



Las importaciones comunitarias de mejillón consisten principalmente en mejillón vivo, fresco o refrigerado. En 2017, las importaciones en estos formatos alcanzaron las 161.053 toneladas, valoradas en 224,2 millones de euros, un incremento del 15% en volumen y del 17% en valor con respecto a 2012. En cuanto al porcentaje dentro del total de las importaciones de mejillón en todos sus formatos, las importaciones de mejillón vivo, fresco o refrigerado representaron el 98% del volumen y el 99% del valor en 2017.

**Tabla 11. Mejillón: Importaciones comunitarias, por forma de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>03073110 MEJILLÓN "MYTILUS SPP.", VIVO, FRESCO O REFRIGERADO, CON O SIN CONCHA</b>								
	€ 1,000	191,744	199,011	193,214	186,024	194,776	224,186	17%
	toneladas	140,553	133,028	133,031	138,410	150,697	161,053	15%
<b>03073210 MEJILLÓN "MYTILUS SPP.", CONGELADO, INCLUSO SIN CONCHA</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	21,807	
	toneladas	-	-	-	-	-	6,152	
<b>03073920 MEJILLÓN "MYTILUS SPP.", AHUMADO, SECO, SALADO O EN SALMUERA, INCLUSO CON CONCHA</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	4,065	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,169	
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>191,744</b>	<b>199,011</b>	<b>193,214</b>	<b>186,024</b>	<b>194,776</b>	<b>228,251</b>	<b>19%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>140,553</b>	<b>133,028</b>	<b>133,031</b>	<b>138,410</b>	<b>150,697</b>	<b>162,222</b>	<b>15%</b>

Fuente: Eurostat.

Los precios de venta al público del mejillón, extraídos de una tienda online con sede en Reino Unido, oscilan entre los 7,83 EUR/kg por una caja de 3 kg de mejillones enteros extra grandes y los 15,53 EUR/kg por 800 g

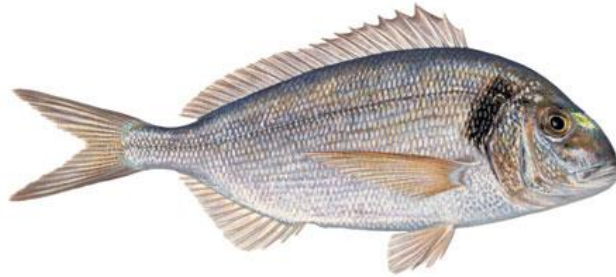
de 30 mejillones de media concha. Los alimentos precocinados (mejillones en salsa picante para servir como tapa) oscilan entre los 79,56 y los 86,45 EUR/kg.

Tabla 12. Precios de venta al público de los productos de mejillón			
País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Alemania	Congelado	Mejillones precocinados en salsa de tomate	2.89 - 15.80
	Preparado - preservado	Mejillones en salsa picante	23.00
	Ahumado	Mejillones ahumados en aceite orgánico Meno 30 Il Cuoco Di Mare Cozze Con Guscio	4.00
Italia	Congelado	500 G	3.80 - 13.68
	Fresco	Mejillones cocidos al natural 400 g	3.80 - 22.45
	Preparado - preservado	Mejillones al natural	6.24 - 23.30
España	Congelado	Carne de mejillón Gallego cocida	7.50 - 25.36
	Fresco	Mejillones en salsa de tomate	1.95 - 20.60
	Preparado - preservado	Mejillones fritos marinados	1.95 - 124.29
	Ahumado	13/18 piezas de mejillón ahumado Mejillones cocidos congelados con media concha	3.95
Reino Unido	Congelado	concha	6.77 - 11.02
	Fresco	Mejillón escocés vivo	3.31 - 8.81
	Preparado - preservado	Mejillones en escabeche	4.41 - 25.78
	Ahumado	Mejillones ahumados en aceite vegetal	30.19 - 37.24

\* Rango de precios de las diferentes ofertas del mismo o similar producto en diferentes tiendas.

Fuente: Estudio del mercado interno, Q3 2017

## Dorada (*Sparus aurata*)



### Introducción

La dorada (*Sparus aurata*) es una de las especies de acuicultura más valiosas a nivel comercial en el sur de Europa. Esta especie se encuentra de manera natural en el Mediterráneo y en el océano Atlántico, desde Senegal hasta las islas Británicas, y se cultiva (desde la primera producción realizada con éxito en los años 80) principalmente en el Mediterráneo y el mar Negro, ya que se trata de una especie muy sensible a la temperatura del agua. Las hembras alcanzan la madurez sexual a los 2-3 años (33-40 cm de longitud) y pueden producir hasta 80.000 huevos al día a lo largo de un periodo de reproducción de 4 meses de duración.

### Producción<sup>5</sup>

Tradicionalmente, la dorada se criaba en lagunas y estanques de agua salada, donde se mantenía hasta alcanzar su talla de comercialización, un sistema conocido como cría extensiva. A partir de los años 80, se comenzó a utilizar una tecnología más novedosa para incluir la producción en criaderos, criando a los especímenes en instalaciones terrestres (cerradas) y en jaulas o estanques. Esta cría tan intensiva difiere de los sistemas extensivos en lo que respecta a la densidad de cultivo (siendo más densa la intensiva) y el suministro alimentario (de manera que la intensiva depende en mayor grado del pienso para peces que del suministro natural de comida en los estanques).

El engorde intensivo de la dorada se puede llevar a cabo en instalaciones terrestres con tanques rectangulares de hormigón, que pueden variar en tamaño (200-3.000 m<sup>3</sup>) según el tamaño del pescado y las exigencias de producción, así como en jaulas marinas, tanto en instalaciones cubiertas como semicubiertas (jaulas flotantes) o incluso totalmente expuestas (jaulas sumergibles o semisumergibles). Los sistemas intensivos se pueden abastecer con juveniles adquiridos en otros criaderos, pero normalmente las grandes instalaciones de producción se encargan directamente de la cría.

Cuando la dorada se cría en tanques, se utilizan densidades muy altas, de entre 15 y 45 kg/m<sup>3</sup>, y se necesita una enorme inyección de oxígeno para asegurar la supervivencia de los peces. En condiciones óptimas (con el agua a una temperatura de entre 18 y 26°C), la dorada pequeña preengordada (5 g) tarda aproximadamente un año en alcanzar el tamaño de comercialización (350-400 g). El engorde en jaulas marinas es sencillo y económico; se trata del sistema de engorde normalmente utilizado en la cuenca del

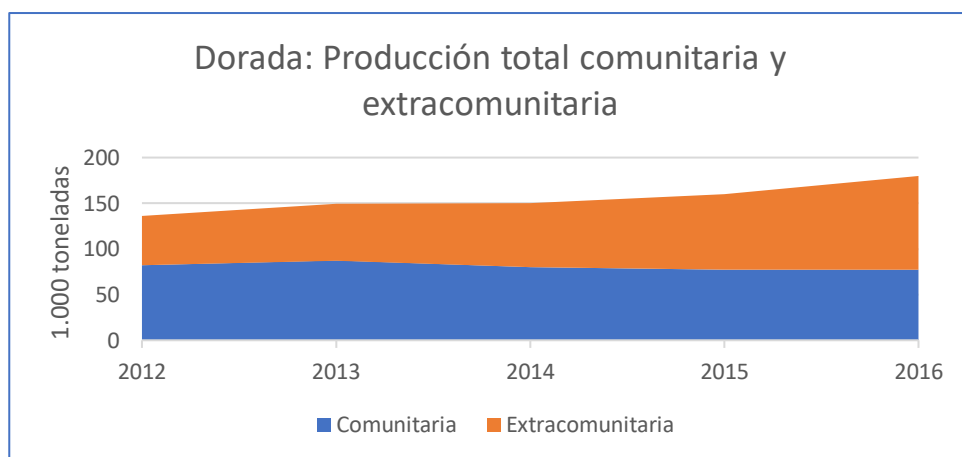
---

<sup>5</sup> Esta descripción de la producción es una adaptación de la ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Sparus\\_aurata/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Sparus_aurata/es)

Mediterráneo. Aunque la densidad (10-15 kg/m<sup>3</sup>) es menor que en los tanques, existen ciertas ventajas que hacen que el cultivo en jaulas sea más rentable, como el ahorro de costes relacionados con el bombeo, la aireación o el tratamiento del agua después de la cría. Sin embargo, no es posible controlar la temperatura en la cría en jaulas, lo que da lugar a un periodo más largo de cría hasta alcanzar el tamaño de comercialización, o a la necesidad de abastecerse con juveniles de mayor tamaño. De media, la dorada preengordada de mayor tamaño (10 g) alcanza su tamaño de comercialización (350-400 g) en aproximadamente un año, mientras que los juveniles de menor tamaño (5 g) lo alcanzan en aproximadamente 16 meses.

Es posible cosechar los peces bajo cualquier condición meteorológica en instalaciones terrestres. En los tanques de hormigón, los trabajadores empujan a los animales hacia la entrada de agua utilizando una pequeña red de arrastre para luego extraerlos con salabardos o mediante bombeo. Se pone especial cuidado en la limpieza del fondo del tanque antes de la cosecha, lo cual asegura unas mejores condiciones higiénicas y unas buenas características organolépticas (sensoriales) del pescado, ya que evita que se puedan introducir materiales dañinos en las branquias o en la boca. Los peces de jaulas marinas se pueden cosechar cuando las condiciones meteorológicas son aceptables para la seguridad de los trabajadores. Se debe agrupar a los peces en una zona relativamente pequeña para que puedan ser cosechados con salabardos o bombas de vacío.

**La producción total (acuicultura y pesca salvaje) de la dorada superó las 179 mil toneladas en 2016, un incremento del 32% en volumen con respecto a la producción total de 135.500 toneladas en 2012. Fuera de la UE, la producción a nivel mundial está sufriendo un rápido crecimiento, de manera que la producción prácticamente se duplicó entre 2012 y 2016, hasta alcanzar el 57% del total a nivel mundial en ese último año. Durante el mismo periodo, la producción en la UE se redujo un 5,3%. Grecia (con un 28% de la producción mundial en 2016) y España (8%) son los mayores productores de la UE, y Turquía (33%) y Egipto (15%) los principales fuera de la UE.**



	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Grecia	53,636	55,956	50,981	47,907	49,645	-7.4%
España	17,423	19,841	17,735	16,832	13,527	-22.4%

Italia	6,995	6,825	7,353	7,731	8,453	20.8%
Otros	3822	4723	4117	4823	5890	54.1%
<b>Subtotal UE</b>	<b>81,876</b>	<b>87,345</b>	<b>80,186</b>	<b>77,293</b>	<b>77,515</b>	<b>-5.3%</b>
Países extracom.:						
Turquía	31,661	36,645	42,479	52,325	58,749	85.6%
Egipto	15,902	15,559	17,986	16,447	27,007	69.8%
Túnez	6,062	9,403	9,211	13,498	15,988	163.7%
<b>Subtotal extracom.</b>	<b>53,625</b>	<b>61,607</b>	<b>69,676</b>	<b>82,270</b>	<b>101,744</b>	<b>89.7%</b>
<b>Total</b>	<b>135,501</b>	<b>148,952</b>	<b>149,862</b>	<b>159,563</b>	<b>179,259</b>	<b>32.3%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

La **acuicultura** es el principal método de producción de dorada y representó aproximadamente el 96% de la producción total de dorada en 2016. La producción acuícola pasó de 130.337 toneladas en 2012 a 171.386 toneladas en 2016, un incremento del 32%. Este crecimiento se debe exclusivamente a la **producción en países extracomunitarios**: la producción en Turquía aumentó un 90%, en **Egipto** un 80%, y en **Túnez** un 131%. La **producción en la UE** descendió un 6% durante el periodo 2012-2016, principalmente en **España y Grecia**, mientras que la producción aumentó en **Italia y Chipre**.

Tabla 14. Dorada: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						Cambio,
	2012	2013	2014	2015	2016	2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Grecia	53,459	55,751	50,688	47,713	49,265	-7.8%
España	16,607	18,897	16,916	16,006	12,397	-25.4%
Italia	6,323	6,184	6,830	6,800	7,600	20.2%
Chipre	3,126	3,795	2,919	3,656	5,039	61.2%
<b>Subtotal UE</b>	<b>79,515</b>	<b>84,627</b>	<b>77,353</b>	<b>74,175</b>	<b>74,301</b>	<b>-6.6%</b>
Países extracom.:						
Turquía	30,743	35,701	41,873	51,844	58,254	89.5%
Egipto	14,806	14,537	16,967	16,092	26,663	80.1%
Túnez	5,273	8,475	8,124	10,216	12,168	130.8%
<b>Subtotal extracom.</b>	<b>50,822</b>	<b>58,713</b>	<b>66,964</b>	<b>78,152</b>	<b>97,085</b>	<b>91.0%</b>
<b>Total</b>	<b>130,337</b>	<b>143,340</b>	<b>144,317</b>	<b>152,327</b>	<b>171,386</b>	<b>31.5%</b>
España como % del total	12.7%	13.2%	11.7%	10.5%	7.2%	

Fuente: Fishstat, FAO.

La **pesca de captura marina** desempeña un papel pequeño aunque cada vez mayor dentro de la producción total de dorada, con una producción a nivel mundial de 7.873 toneladas en 2017, un aumento del 52,5% con respecto a 2012. La **producción de la UE** representó, de media, el 45% de la producción total a nivel mundial durante el periodo 2012-2016. **España creció hasta convertirse en el principal productor de la UE** en 2016,

con un 35% del total comunitario y un 14% del total a nivel mundial. La producción de España aumentó un 38,5% durante el periodo 2012-2017.

Tabla 15. Dorada: Producción de captura marina comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
España	816	944	819	826	1,130	38.5%
Italia	672	641	523	931	853	26.9%
Francia	696	928	1,198	1,167	851	22.3%
Grecia	177	205	293	194	380	114.7%
<b>Subtotal UE</b>	<b>2,361</b>	<b>2,718</b>	<b>2,833</b>	<b>3,118</b>	<b>3,214</b>	<b>36.1%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Túnez	789	928	1,087	3,282	3,820	384.2%
Turquía	918	944	606	481	495	-46.1%
Egipto	1,096	1,022	1,019	355	344	-68.6%
<b>Subtotal extracom.</b>	<b>2,803</b>	<b>2,894</b>	<b>2,712</b>	<b>4,118</b>	<b>4,659</b>	<b>66.2%</b>
<b>Total</b>	<b>5,164</b>	<b>5,612</b>	<b>5,545</b>	<b>7,236</b>	<b>7,873</b>	<b>52.5%</b>
España como %						
del total	13.0%	11.4%	9.4%	12.9%	10.8%	

Fuente: Fishstat, FAO.

**Egipto** es el único país que, según la FAO, lleva a cabo la **producción de dorada en aguas continentales**.

Tabla 16. Dorada: Producción de captura en aguas continentales comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
Sin datos						
<b>Países extracom.:</b>						
Egipto	567	481	438	470	572	0.9%
<b>Total</b>	<b>567</b>	<b>481</b>	<b>438</b>	<b>470</b>	<b>572</b>	<b>0.9%</b>
España como %						
del total	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas del comercio internacional, la dorada se divide entre pescado fresco o refrigerado y pescado congelado, estando ambas en formato entero (o “redondo”, que puede ser sin cabeza y eviscerado). En la Nomenclatura Combinada (NC) del Arancel Aduanero Común de la UE (correspondiente al Arancel

Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), la dorada aparece bajo las partidas 0302 y 0303 de la NC.

**Las exportaciones comunitarias** de dorada se realizan principalmente en su **formato fresco o refrigerado**. En 2017, las exportaciones en este formato alcanzaron las 75.435 toneladas, valoradas en 365,9 millones de euros, un aumento del 29% en volumen y 41% en valor con respecto a 2012. Dentro del total de exportaciones de dorada en todos sus formatos, las importaciones de producto fresco o refrigerado representaron el 97% tanto del volumen como del valor en 2017.

**Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para la dorada**

0302, 0303	Pescado, fresco o refrigerado, excluidos los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0302 85 30	Dorada fresca o refrigerada "Sparus aurata"
0303 89 55	Dorada congelada "Sparus aurata"

**Tabla 17. Dorada: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>03028530 DORADA "SPARUS AURATA" FRESCA O REFRIGERADA</b>								
	€ 1,000	258,979	280,168	284,842	312,578	343,891	365,851	41%
	toneladas	58,412	63,530	56,078	55,061	66,204	75,435	29%
<b>03038955 DORADA "SPARUS AURATA" CONGELADA</b>								
	€ 1,000	4,460	4,636	4,497	11,481	8,086	10,809	142%
	toneladas	944	953	1,166	1,868	1,221	2,244	138%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>263,439</b>	<b>284,804</b>	<b>289,339</b>	<b>324,060</b>	<b>351,978</b>	<b>376,660</b>	<b>43%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>59,356</b>	<b>64,482</b>	<b>57,244</b>	<b>56,928</b>	<b>67,425</b>	<b>77,679</b>	<b>31%</b>

Fuente: Eurostat.

La mayor parte de las exportaciones comunitarias (93% del valor en 2017) se destinan a mercados intracomunitarios, y dichas exportaciones ascendieron un 43% hasta alcanzar los 349,2 millones de euros en 2017. Entre los principales destinos de la UE para las exportaciones intracomunitarias se encuentran Italia, España, Francia y Portugal. Las exportaciones intracomunitarias a España subieron un 113% durante el periodo 2012-2017, hasta alcanzar los 49 millones de euros en ese último año, o el 13% del total del comercio intracomunitario.

**Dorada: Crecimiento de las export. intracom. por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
España	+113%
Portugal	+49%
Francia	+26%
Italia	+25%
Toda UE	+43%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

**Tabla 18. Dorada: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Italia	101,898	101,274	112,139	118,836	124,809	127,133	25%
<b>España</b>	<b>23,025</b>	<b>29,048</b>	<b>15,606</b>	<b>15,593</b>	<b>36,872</b>	<b>49,003</b>	<b>113%</b>
Francia	38,740	41,526	41,229	43,697	41,539	48,961	26%
Portugal	29,727	33,906	39,350	42,459	43,287	44,200	49%
Otros	70,049	79,051	81,015	103,475	105,471	107,364	53%
Subtotal Intracom.	247,861	264,176	271,229	298,286	321,559	349,175	43%
Subtotal Extracom.	15,578	20,628	18,110	25,773	30,419	27,485	76%
<b>TOTAL</b>	<b>263,439</b>	<b>284,804</b>	<b>289,339</b>	<b>324,060</b>	<b>351,978</b>	<b>376,660</b>	<b>43%</b>
España como % del total	9%	10%	5%	5%	10%	13%	

Fuente: Eurostat.

Si se mide también por volumen, la mayor parte de las exportaciones de la UE (94% en 2017) se destinan a mercados intracomunitarios, siendo los principales países los mismos que los indicados arriba en los datos de valor. El volumen de exportación a destinos intracomunitarios aumentó un 30% hasta alcanzar las 72.834 toneladas en 2017. Las exportaciones intracomunitarias a España ascendieron un 98% en volumen durante el periodo 2012-2017 hasta alcanzar las 10.854 toneladas en ese último año, o lo que es lo mismo, un 14% del volumen de comercio total.

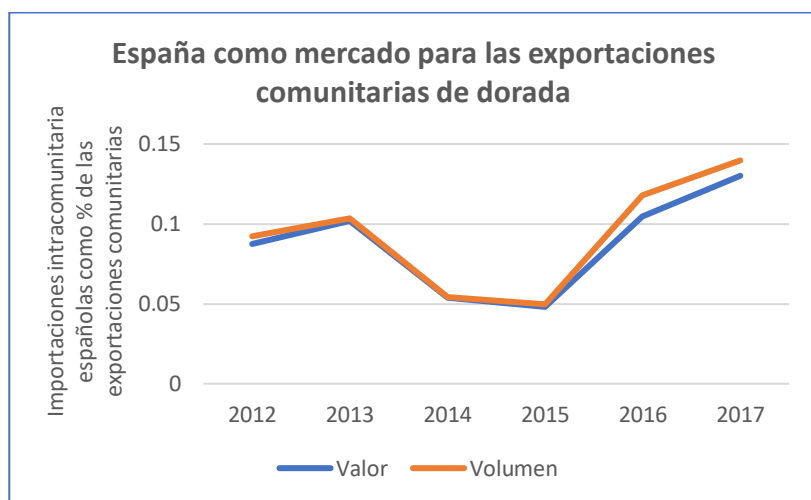
**Tabla 19. Dorada: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Italia	23,828	24,257	22,842	21,535	24,208	26,609	12%
<b>España</b>	<b>5,479</b>	<b>6,674</b>	<b>3,102</b>	<b>2,830</b>	<b>7,936</b>	<b>10,854</b>	<b>98%</b>
Francia	8,237	8,796	8,257	7,649	8,045	10,497	27%
Portugal	6,632	7,939	7,734	7,293	8,008	8,509	28%
Otros	15,179	16,817	15,308	17,621	19,229	21,210	40%



Subtotal Intracom.	56,065	60,117	54,090	52,496	62,047	72,834	30%
Subtotal Extracom.	3,291	4,365	3,155	4,432	5,378	4,845	47%
<b>TOTAL</b>	<b>59,356</b>	<b>64,482</b>	<b>57,244</b>	<b>56,928</b>	<b>67,425</b>	<b>77,679</b>	<b>31%</b>
España como % del total	9%	10%	5%	5%	12%	14%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado<sup>6</sup>

El cultivo de dorada en la región mediterránea parece estar experimentando una transformación, pasando de ser una industria de grandes márgenes y pequeños volúmenes a una de pequeños márgenes y grandes volúmenes. El rápido desarrollo de la producción en jaulas marinas ha llevado a un descenso de los precios.

Existen algunas estrategias de comercialización para cultivar dorada de forma rentable. Una de ellas consiste aprovechar las economías de escala (cultivar muchos peces para reducir los costes unitarios de producción). Por otro lado, los sistemas de producción a pequeña escala pueden incrementar el valor unitario del producto, produciendo pequeñas cantidades de pescado de mayor calidad (por ejemplo, pescado ecológico) o produciendo pescado en tamaños no convencionales, que también puede ser procesado (por ejemplo, en filetes).

### **Dorada: Crecimiento de las import. intracom. por países seleccionados**

<i>País</i>	<i>Cambio en valor, 2012-2017</i>
<b>España</b>	<b>+113%</b>
Portugal	+49%
Francia	+26%
Italia	+25%
Toda UE	+43%

*Fuente: Tablas de texto del mercado.*

<sup>6</sup> Esta descripción de la producción es una adaptación de la ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Sparus\\_aurata/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Sparus_aurata/es)

Para seguir creciendo en el futuro, la industria acuícola del Mediterráneo puede intensificar la implantación de métodos de comercialización más sofisticados. Esto es imprescindible para penetrar en nuevos mercados, pero también es necesario para ampliar los ya existentes. Además de una mejor estrategia de comercialización, la diversificación del producto puede también ayudar a la acuicultura de la dorada en la región mediterránea. La dorada no debería venderse únicamente como producto básico, sino también como producto de valor añadido. El desarrollo de mercados alternativos y productos de valor añadido suele acarrear mayores requisitos para asegurar una calidad controlada y predecible y un pescado de mayor tamaño.

La actividad exportadora de la industria acuícola griega, uno de los principales productores de dorada, se orienta desde hace tiempo hacia el mercado italiano. Durante los últimos años, los exportadores han intentado entrar en nuevos mercados, lo cual se tradujo en más exportaciones a más países, reduciendo así la dependencia del mercado de un único Estado miembro.

La industria de la dorada podría describirse como un sector que está entrando ya en su fase de madurez pero que sigue necesitando sistemas de producción más eficientes y nuevas tecnologías, los cuales deberían tener en cuenta la necesidad de minimizar el impacto potencial de la acuicultura de la dorada en áreas costeras, tales como:

- La ubicación de las piscifactorías y el impacto de los vertidos de materia orgánica, fósforo y nitrógeno, los cuales pueden causar eutrofización.
- Fugas de peces cultivados que pueden causar una variedad de problemas, incluyendo el debilitamiento del patrimonio genético de las poblaciones salvajes debido al mestizaje, la reducción de la fertilidad de las poblaciones salvajes y cambios en la estructura de la cadena trófica.
- Transmisión de enfermedades y parásitos entre los peces de acuicultura y los salvajes.
- Introducción de especies no autóctonas que pueden actuar como «pestes» en las comunidades locales.

El **mercado comunitario** de la dorada (producción + importaciones netas) **creció** hasta alcanzar las 100.814 toneladas en 2016, un aumento del 16,2% con respecto al nivel de 2012 de 86.795 toneladas. **La producción descendió** ligeramente durante este periodo, mientras que el volumen de las **importaciones extracomunitarias subió** bruscamente (249,3%) y las **exportaciones también ascendieron** considerablemente (63,4%).

El porcentaje dentro del consumo aparente en la UE de dorada procedente de la producción nacional descendió desde el 94% en 2012 hasta el 77% en 2016, debido a un descenso de la producción y un aumento de las importaciones netas. Las importaciones netas extracomunitarias representaron el 23% del suministro para consumo aparente en 2016, lo cual supuso un aumento con respecto al 6% de 2012.

Tabla 20. Consumo aparente comunitario de dorada, por volumen (toneladas)						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
Producción	81,876	87,345	80,186	77,293	77,515	-5.3%
Importaciones extracom.	8,209	7,345	13,033	17,972	28,677	249.3%
Exportaciones extracom.	3,291	4,365	3,155	4,432	5,378	63.4%
<b>Consumo aparente*</b>	<b>86,795</b>	<b>90,325</b>	<b>90,065</b>	<b>90,833</b>	<b>100,814</b>	<b>16.2%</b>

\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

**Una consecuencia del declive de la producción comunitaria** de la dorada es que el mercado comunitario recibe su suministro, cada vez más, de las **importaciones extracomunitarias**. Dichas importaciones ascendieron de un 15% del total de importaciones y un 9% del total de consumo en 2012 hasta el 36% del total de importaciones y el 28% del total de consumo en 2016. **Turquía es la principal fuente** de importaciones extracomunitarias de dorada.

**Las principales fuentes intracomunitarias** de dorada importada son, entre otras, Grecia, **España y los Países Bajos**. En cuanto al porcentaje del valor de todas las importaciones comunitarias de dorada (intra y extracomunitarias), el suministro procedente de España se redujo de un 13% en 2012 a un 9% en 2017. La **principal fuente extracomunitaria** de las importaciones intracomunitarias es **Turquía**, que experimentó un incremento del 113% en el valor de sus envíos a la UE durante el periodo 2012-2017.

Tabla 21. Dorada: Principales Proveedores de las importaciones comunitarias, valor (1.000s €)							
Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Grecia	139,656	157,721	154,147	150,361	158,697	165,623	19%
Turquía	23,025	29,048	15,606	15,593	36,872	49,003	113%
<b>España</b>	<b>32,082</b>	<b>36,109</b>	<b>40,079</b>	<b>46,213</b>	<b>43,541</b>	<b>37,775</b>	<b>18%</b>
P. Bajos	7,471	12,085	16,454	22,745	21,109	21,845	192%
Otros	78,853	59,239	105,314	154,427	186,367	207,811	164%
Subtotal Intracom.	247,861	264,176	271,229	298,286	321,559	349,175	71%
Subtotal Extracom.	33,227	30,026	60,370	91,052	125,027	132,882	300%

<b>TOTAL</b>	<b>281,088</b>	<b>294,203</b>	<b>331,600</b>	<b>389,339</b>	<b>446,586</b>	<b>482,057</b>	<b>71%</b>
España como % del total	11%	12%	12%	12%	10%	8%	

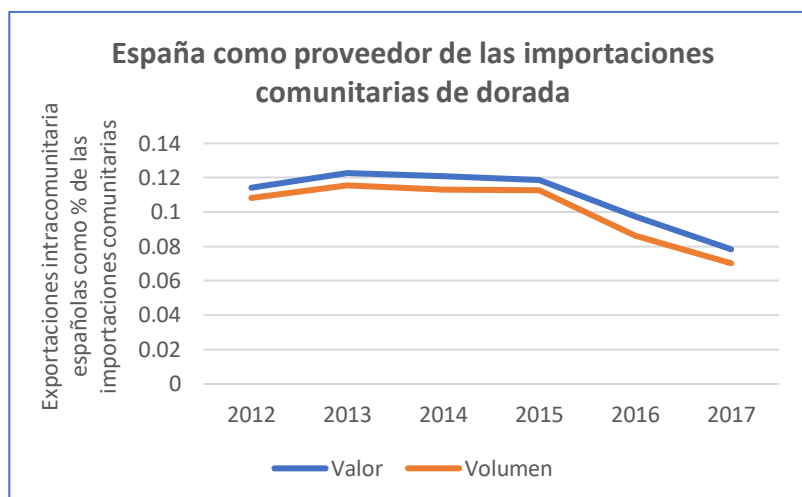
Fuente: Eurostat.

**Por volumen, las importaciones comunitarias procedentes de España** aumentaron marcadamente durante el periodo 2012-2013, pero en 2017 las exportaciones de España a otros mercados comunitarios habían disminuido, dejando un incremento neto del 3% en las importaciones comunitarias desde España durante ese periodo. **En cuanto al porcentaje del volumen de todas las importaciones comunitarias** de dorada (intra y extracomunitarias), las exportaciones intracomunitarias desde España disminuyeron desde un 10,8% en 2012 a un 7% en 2017. Las importaciones comunitarias desde **Turquía** ascendieron un 299% en volumen durante 2012-2017, permitiendo que Turquía se convirtiese en el segundo exportador más importante hacia países de la UE en términos de volumen.

**Tabla 22. Dorada: Principales Proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Grecia	33,509	39,053	34,003	28,420	31,291	34,323	2%
Turquía	7,426	7,200	12,757	17,871	28,372	29,600	299%
<b>España</b>	<b>5,935</b>	<b>7,176</b>	<b>7,270</b>	<b>7,436</b>	<b>6,883</b>	<b>6,093</b>	<b>3%</b>
P. Bajos	1,586	2,616	3,556	4,045	4,252	4,736	199%
Otros	6,438	6,052	6,796	8,103	9,038	11,993	86%
Subtotal Intracom.	46,685	54,752	51,348	47,903	51,159	56,033	20%
Subtotal Extracom.	8,209	7,345	13,033	17,972	28,677	30,713	274%
<b>TOTAL</b>	<b>54,894</b>	<b>62,097</b>	<b>64,381</b>	<b>65,874</b>	<b>79,836</b>	<b>86,746</b>	<b>58%</b>
España como % del total	11%	12%	11%	11%	9%	7%	

Fuente: Eurostat.



El formato de la mayor parte de la dorada **que se importa a la UE es fresco o refrigerado**. En 2017, estas importaciones aumentaron un 61% en volumen y un 75% en valor con respecto a 2012, hasta alcanzar las 83.873 toneladas, valoradas en 403,1 millones de euros, en 2017. En cuanto al porcentaje del total de las importaciones de dorada en todos sus formatos, las importaciones de dorada fresca o refrigerada supusieron el 97% tanto de volumen como de valor en 2017, una subida con respecto al 95% alcanzado en 2012.

**Tabla 23. Consumo aparente en la UE de dorada, por volumen (toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
Producción	81,876	87,345	80,186	77,293	77,515	-5.3%
Importaciones extracom.	8,209	7,345	13,033	17,972	28,677	249.3%
Exportaciones extracom.	3,291	4,365	3,155	4,432	5,378	63.4%
<b>Consumo aparente*</b>	<b>86,795</b>	<b>90,325</b>	<b>90,065</b>	<b>90,833</b>	<b>100,814</b>	<b>16.2%</b>

\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

En lo referente a la **venta minorista**, los **precios** de la dorada extraídos de una de las fuentes oscilaban entre los 26,51-27,30 EUR/kg para el pescado entero y los 36,58-39,90 EUR/kg para los filetes.

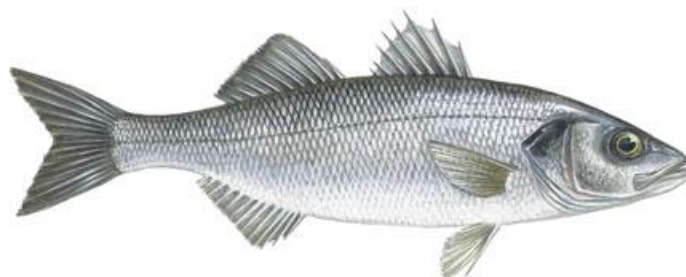
**Tabla 24. Precios de venta al público de los productos de dorada**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Italia	Congelada	Filetes de dorada del chef	27.42 - 61.10
	Fresca	Filete de dorada Sparus italiana	11.99 - 29.90
	Preparada-en conserva	Dorada del Mediterráneo rellena	12.50
España	Fresca	Filete de dorada	25
		Dorada entera del departamento de	
Reino Unido	Fresca	pescadería 300G	11.02 - 22.95

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017

## Lubina o róbalo (*Dicentrarchus labrax*)



### Introducción

La lubina o róbalo (*Dicentrarchus labrax*) es un pescado principalmente de agua salada autóctono del Mediterráneo y, como población independiente de la anterior, el Atlántico nororiental, llegando hasta Noruega. Como especie de acuicultura, es una de las dos especies más importantes a nivel comercial (junto con la dorada) en el Mediterráneo. Mientras que los juveniles prefieren aguas salobres en lagunas y estuarios, la lubina madura se encuentra naturalmente y se cultiva en aguas marinas. Los ejemplares salvajes pueden alcanzar un metro de longitud y 12 kg de peso, pero cuando se cultivan en piscifactoría suelen ser cosechados con la mitad de tamaño.

### Producción<sup>7</sup>

Aunque la lubina es principalmente un pez de agua salada, tolera el agua salobre y dulce. Puede cultivarse en aguas salobres tales como lagunas, aunque normalmente se cultiva cerca de la costa en jaulas de agua salada. Los proveedores de reproductores suministran juveniles procedentes de criaderos, y los acuicultores crían a los peces en sistemas de jaulas o tanques. Cuando la lubina alcanza el tamaño de comercialización, alrededor de los 18-24 meses, su peso es de unos 400 g, pero dependiendo de la demanda de los consumidores puede ser mayor o menor.

La mayor parte de los criaderos tienen sus propias unidades de reproductores, donde se mantienen reproductores de diferentes grupos de edad. El progenitor puede ser un ejemplar salvaje o de acuicultura. La edad óptima para la progenitora hembra está entre los 5 y los 8 años, y para los machos entre los 2 y los 4 años.

Las unidades de engorde se abastecen con crías procedentes de criaderos a las que se les suministra una dieta supervisada. Los juveniles se venden a los acuicultores como ejemplares para engorde con un tamaño de 1,5-2,5 g. Los juveniles de engorde alcanzan los 400-450 g en 18-24 meses. El pienso se distribuye a través de alimentadores automáticos cada 10-15 minutos en el caso de los ejemplares pequeños (2-15 g) o a mano para peces de mayor tamaño. Es necesario clasificarlos al menos dos o tres veces por ciclo, para evitar diferencias de crecimiento y el canibalismo. El engorde se puede realizar en sistemas de tanques o jaulas.

---

<sup>7</sup> Esta descripción de la producción es una adaptación de la ficha de datos de la FAO para *Dicentrarchus labrax*, disponible en: [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Dicentrarchus\\_labrax/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Dicentrarchus_labrax/es)

Los corrales de red (jaulas) pueden ser de diferentes tipos, pero el principio es el mismo: todos los tipos están basados en un intercambio natural de agua a través de corrales. Por lo tanto, la calidad de estas instalaciones es muy variable, dependiendo de las condiciones locales, tales como mareas y corrientes. Algunas piscifactorías están ancladas cerca de tierra y pueden ser atendidas desde un muelle. Otras se encuentran en mar abierto o en medio de una bahía protegida y solo pueden ser atendidas desde embarcaciones. Un factor importante es la gestión de los corrales; los cambios frecuentes de redes son esenciales, especialmente en períodos calurosos (cada 15-20 días); también es necesario realizar una limpieza semanal para eliminar organismos incrustantes, así como aplicar tratamientos con productos anti-incrustación de manera periódica. La extracción de los peces muertos y moribundos se hace con buzos, normalmente una vez a la semana, pero preferiblemente cada día durante periodos problemáticos.

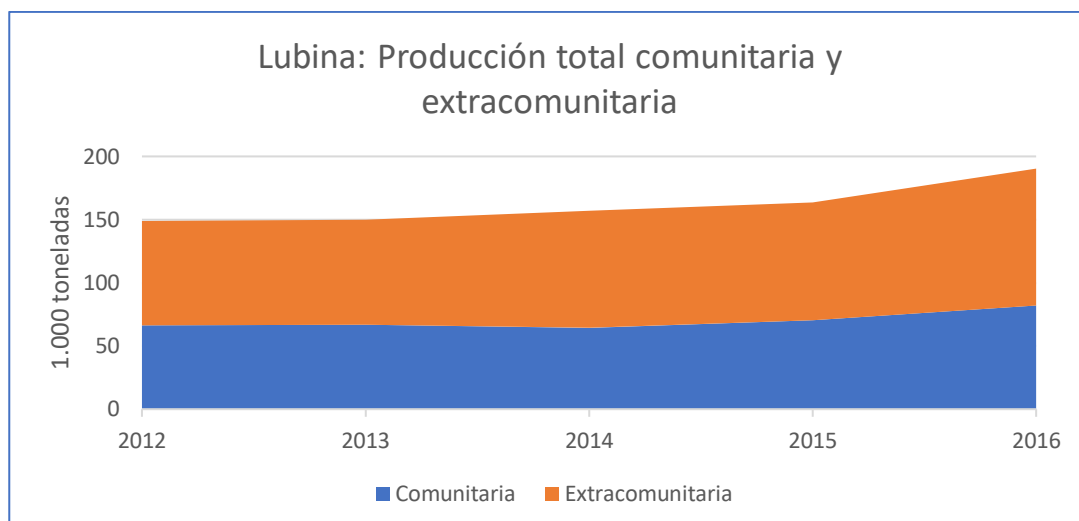
Los tanques son autosuficientes y normalmente se abastecen de agua marina a través de un sistema de flujo continuo a temperatura ambiente. También existe la opción de utilizar agua salobre que se bombea desde lagunas adyacentes. Se aplican altas densidades de siembra, lo cual hace necesario mantener un control preciso de la calidad del agua y vigilar de cerca la salud de los peces. En otoño/invierno se utiliza un sistema de recirculación para controlar la temperatura del agua, a menudo a tiempo completo en el criadero y en la fase de pre-engorde del ciclo de producción. El sistema se usa también para el engorde en piscifactorías de alta tecnología. Esta práctica mejora el crecimiento pero puede ser muy costosa debido a la tecnología necesaria para el control de la calidad del agua (filtrado, desgasificación, tratamiento UV, eliminación de catabolitos).

Normalmente, se deja a los peces en ayunas durante varios días antes de ser sacrificados, entre 1 y 12 días, dependiendo de la variación estacional de la temperatura del agua. En piscifactorías comerciales, ya sea con tanques en tierra o jaulas, la lubina se cosecha con salabardos o bombas de vacío en muy altas densidades (70-100 kg/m<sup>3</sup>), justo antes de asfixiarlas en agua refrigerada. En el caso de las jaulas de mar, la cosecha es posible solo cuando las condiciones climáticas son aceptables para la seguridad de los trabajadores.

Las crías representan normalmente entre el 15 y el 25 por ciento de los costes de engorde. En los criaderos, los costes de mano de obra representan aproximadamente un 30 por ciento del total. Otro gran porcentaje corresponde al pienso (30 por ciento), seguido por los gastos administrativos y de combustible y energía (debido a los requerimientos de calefacción y alimentadores automáticos). En líneas generales, los costes de engorde son más bajos en piscifactorías de mayor tamaño. En Italia, por ejemplo, el coste de la producción de juveniles es aproximadamente de 0,30 EUR/kg (0,39 USD/kg) y la producción de peces, incluyendo todos los gastos indicados arriba, cuesta alrededor de 4,00 EUR/kg (5,20 USD/kg).

**La producción total** de lubina (acuicultura + pesca de captura) **ha aumentado** en los últimos años y alcanzó las 212,277 toneladas en 2016, un incremento del 32% con respecto a la producción de 2012. **La mayor parte de la producción** (61% en 2016) procede de **países de fuera de la UE**, principalmente **Turquía, Egipto, y Túnez**, y **el resto procede de la Unión Europea**, principalmente de **Grecia, España e Italia**. La producción en España aumentó bruscamente durante el periodo 2012-2016, pasando de 15.118 toneladas en 2012 a 23.525 toneladas en 2017, un incremento del 55,6% durante un periodo en el cual la producción total de la UE aumentó un 23,3%.





**Tabla 25. Lubina: Producción total comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
Grecia	35,806	34,920	32,142	36,600	42,557	18.9%
España	15,118	15,704	17,290	19,159	23,525	55.6%
Italia	6,896	6,330	5,724	5,800	6,800	-1.4%
Otros	8708	9619	9288	9035	9164	5.2%
<b>Subtotal UE</b>	<b>66,528</b>	<b>66,573</b>	<b>64,444</b>	<b>70,594</b>	<b>82,046</b>	<b>23.3%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Turquía	65,512	67,912	74,653	75,164	80,847	23.4%
Egipto	14,767	13,295	16,040	14,769	24,812	68.0%
Túnez	1,999	1,968	1,869	2,802	2,564	28.3%
Otros	46	42	48	70	74	60.9%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>82,324</b>	<b>83,217</b>	<b>92,610</b>	<b>92,805</b>	<b>108,297</b>	<b>31.5%</b>
<b>Total</b>	<b>148,852</b>	<b>149,790</b>	<b>157,054</b>	<b>163,399</b>	<b>190,343</b>	<b>27.9%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

Prácticamente toda la producción de lubina (el 98% en 2016) procede de la **acuicultura**. A nivel mundial, la producción acuícola alcanzó las 185.532 toneladas en 2016, un aumento del 32% con respecto a 2012. **Egipto** (+77,5%), **España** (+58,8%), y **Grecia** (+18,9%) obtuvieron ganancias considerables durante este periodo, mientras que la producción en **Italia disminuyó** ligeramente (-1,4%). La producción española de lubina de acuicultura representó el 12,4% del total mundial en 2016, un incremento constante con respecto al 10,3% alcanzado en 2012.

**Tabla 26. Lubina: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Grecia	35,806	34,920	32,142	36,600	42,557	18.9%
España	14,455	14,946	16,722	18,600	22,956	58.8%
Italia	6,896	6,330	5,724	5,800	6,800	-1.4%
Croacia	2,453	2,826	3,215	4,488	5,310	116.5%
<b>Subtotal UE</b>	<b>59,610</b>	<b>59,022</b>	<b>57,803</b>	<b>65,488</b>	<b>77,623</b>	<b>30.2%</b>
Países extracom.:						
Turquía	65,512	67,912	74,653	75,164	80,847	23.4%
Egipto	13,798	12,328	15,167	14,343	24,498	77.5%
Túnez	1,999	1,968	1,869	2,802	2,564	28.3%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>81,309</b>	<b>82,208</b>	<b>91,689</b>	<b>92,309</b>	<b>107,909</b>	<b>32.7%</b>
<b>Total</b>	<b>140,919</b>	<b>141,230</b>	<b>149,492</b>	<b>157,797</b>	<b>185,532</b>	<b>31.7%</b>
España como %						
del total	10.3%	10.6%	11.2%	11.8%	12.4%	

Fuente: Fishstat, FAO.

La **producción pesquera** de lubina es **limitada y está disminuyendo**. Esta producción alcanzó en 2016 las 4.811 toneladas, un descenso del 39% con respecto a 2012. La producción en países de fuera de la UE durante este periodo sufrió un declive aún más rápido, disminuyendo un 62% con respecto a 2012. **Francia** es, con diferencia, el mayor productor comunitario de esta especie en cuanto a pesca de captura marina, y **Egipto** es el principal productor extracomunitario. **España** produjo el 11,8% de la pesca de captura marina de esta especie, un aumento con respecto al 8,4% alcanzado en 2012, a pesar de que en este periodo el volumen producido descendió un 14,2%.

**Tabla 27. Lubina: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	4,990	5,488	4,372	3,428	2,757	-44.7%
España	663	758	568	559	569	-14.2%
Reino Unido	896	803	1,040	682	551	-38.5%
Portugal	369	502	661	437	546	48.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>6,918</b>	<b>7,551</b>	<b>6,641</b>	<b>5,106</b>	<b>4,423</b>	<b>-36.1%</b>
Países extracom.:						
Egipto	969	967	873	426	314	-67.6%
Albania	42	39	44	41	45	7.1%

Argelia	4	3	4	29	29	625.0%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>1,015</b>	<b>1,009</b>	<b>921</b>	<b>496</b>	<b>388</b>	<b>-61.8%</b>
<b>Total</b>	<b>7,933</b>	<b>8,560</b>	<b>7,562</b>	<b>5,602</b>	<b>4,811</b>	<b>-39.4%</b>
España como % del total	8.4%	8.9%	7.5%	10.0%	11.8%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas del comercio internacional, la lubina se divide entre fresca o refrigerada y congelada, ambas en formato entero (o «redondo», que puede ser sin cabeza y eviscerada). El comercio de lubina en filetes no se registra de forma separada. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para la lubina

0302, 0303 Pescado, fresco o refrigerado, o congelado, excluidos los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:

0302 84 10 Lubina "Dicentrarchus labrax" fresca o refrigerada

0303 89 55 Lubina "Dicentrarchus labrax" congelada

común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), la lubina aparece bajo las partidas NC 0302 y 0303.

**Las exportaciones comunitarias** de lubina se producen principalmente en **formato fresco o refrigerado**. En 2017, las exportaciones en este formato aumentaron un 47% en volumen y un 42% en valor con respecto a 2012, alcanzando las 665.362 toneladas, valoradas en 392 millones de euros, en 2017. En cuanto al porcentaje del total de exportaciones de lubina en todos sus formatos, las importaciones de producto fresco o refrigerado supusieron el 97% tanto del valor como del volumen en 2017.

**Tabla 28. Lubina: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03028410 LUBINA "DICENTRARCHUS LABRAX" FRESCA O REFRIGERADA								
	€ 1,000	275,542	260,765	264,334	304,807	355,722	392,032	42%
	toneladas	45,275	47,163	44,094	50,646	58,228	66,362	47%
03038410 LUBINA "DICENTRARCHUS LABRAX" CONGELADA								
	€ 1,000	3,341	3,336	10,076	10,834	14,420	12,991	289%
	toneladas	605	436	1,601	1,515	2,296	2,350	288%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>278,883</b>	<b>264,101</b>	<b>274,411</b>	<b>315,640</b>	<b>370,142</b>	<b>405,023</b>	<b>45%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>45,881</b>	<b>47,599</b>	<b>45,695</b>	<b>52,160</b>	<b>60,524</b>	<b>68,712</b>	<b>50%</b>

Fuente: Eurostat.

El total de las exportaciones de la UE (intra y extracomunitarias) de **lubina en todos sus formatos** ascendió un 45% en valor hasta alcanzar los 405 millones de euros en 2017. El comercio intracomunitario representa la mayor parte (93% a 94%) de las exportaciones totales. Entre los principales **destinos de las exportaciones intracomunitarias** de lubina están **Italia, Francia, Reino Unido y España**. Como destino de las exportaciones comunitarias, España representó el 8,4% del valor total en 2017, una **subida** con respecto al 7,0% de 2012. El mercado español para las exportaciones comunitarias de lubina creció un 75% en valor durante 2012-2017.

**Lubina: Crecimiento de las export. intracom. por países seleccionados**

<i>País</i>	<i>Cambio en valor, 2012-2017</i>
<i>Grecia</i>	<i>-3%</i>
<i>P. Bajos</i>	<i>+107%</i>
<b>España</b>	<b>+56%</b>
<i>Toda UE</i>	<i>+40%</i>

*Fuente: Tablas de texto del mercado.*

**Tabla 29. Lubina: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

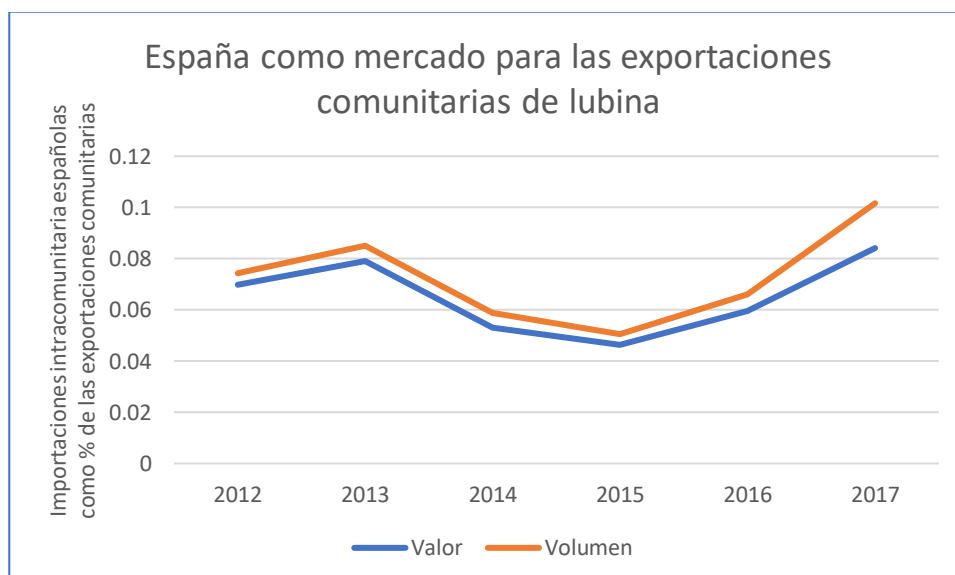
Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	114,526	96,454	112,831	121,254	141,358	138,024	21%
Francia	32,783	31,825	31,163	35,044	39,401	47,654	45%
Reino Unido	31,834	31,207	25,172	32,644	36,865	42,516	34%
<b>España</b>	<b>19,441</b>	<b>20,897</b>	<b>14,582</b>	<b>14,625</b>	<b>22,064</b>	<b>34,075</b>	<b>75%</b>
Otros	80,300	83,717	90,663	112,074	130,454	142,752	78%
Subtotal Intracom.	262,274	246,675	257,974	297,991	347,022	374,829	43%
Subtotal Extracom.	16,609	17,426	16,436	17,650	23,120	30,193	82%
<b>TOTAL</b>	<b>278,883</b>	<b>264,101</b>	<b>274,411</b>	<b>315,640</b>	<b>370,142</b>	<b>405,023</b>	<b>45%</b>
España como % del total	7%	8%	5%	5%	6%	8%	

Fuente: Eurostat.

En cuanto al volumen, las exportaciones comunitarias de lubina en todos sus formatos ascendieron un 50% hasta alcanzar las 68.712 toneladas en 2017. Como destino para las exportaciones comunitarias, **España** representó el 10,2% del valor total en 2017, una **subida** considerable con respecto al 7,4% alcanzado en 2012. Si se mide por volumen, el mercado español para exportaciones intracomunitarias creció más del doble (+105%) 2012-2017.

Tabla 30. Lubina: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)							Cambio, 2012- 2017
Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
Italia	19,287	18,614	19,571	20,678	23,587	23,878	24%
Francia	5,220	5,345	4,772	5,761	6,308	8,358	60%
Reino Unido	5,198	5,613	4,572	5,725	6,453	7,224	39%
<b>España</b>	<b>3,413</b>	<b>4,045</b>	<b>2,684</b>	<b>2,635</b>	<b>3,999</b>	<b>6,985</b>	<b>105%</b>
Otros	12,763	13,982	14,096	17,362	20,178	22,267	74%
Subtotal Intracom.	43,414	44,896	43,424	49,623	57,169	64,473	49%
Subtotal Extracom.	2,467	2,702	2,270	2,538	3,356	4,239	72%
<b>TOTAL</b>	<b>45,881</b>	<b>47,599</b>	<b>45,695</b>	<b>52,160</b>	<b>60,524</b>	<b>68,712</b>	<b>50%</b>
España como % del total	7%	8%	6%	5%	7%	10%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado<sup>8</sup>

Al igual que en el caso de la dorada, el cultivo de la lubina en la región mediterránea está sufriendo una transformación, pasando de ser una industria con amplios márgenes y volúmenes bajos a una con pequeños márgenes y volúmenes altos.

Cuando la lubina de acuicultura empezó a introducirse en el mercado a finales de los años 80 y principios de los 90, la calidad del pescado de acuicultura se veía como un complemento al pescado salvaje y los precios eran altos. Es posible que los precios del producto salvaje sufrieran al principio, ya que los volúmenes de la acuicultura continuaban creciendo, pero hoy en día existe una distinción en el mercado entre el producto salvaje y el cultivado, siendo los precios de la lubina salvaje varias veces más altos que los de la lubina de acuicultura.

En comparación con muchas otras especies de pescado de acuicultura, como el salmón o la trucha, hasta la fecha la lubina se ha comercializado principalmente entera y fresca, procesando o añadiendo valor a tan solo una pequeña parte del volumen. Se dice que uno de los motivos es un cierto conservadurismo por parte de muchos consumidores de la región mediterránea, quienes están acostumbrados a ver el pescado entero en los establecimientos donde se vende.<sup>9</sup>

En la actualidad se está llevando a cabo el desarrollo de productos por parte de grandes productores de Grecia y de procesadores de pescado especializados de Italia, quienes importan productos griegos para volver a envasarlos en atmósfera modificada (EAM) y así aumentar el periodo de conservación del producto. Sin embargo, es probable que se lleve a cabo un mayor desarrollo de productos si los mercados actuales absorben mayores cantidades de lubina. De igual manera, la penetración del producto en el norte de Europa tiene potencial: se centra en restaurantes de comida étnica (griega, turca y española) impulsado por la creciente popularidad de la dieta y la cocina mediterráneas.

**El consumo aparente en la UE** de lubina (producción + importaciones netas) alcanzó las 95.671 toneladas en 2016, un **incremento** del 34,8% con respecto al consumo aparente de 70.983 toneladas alcanzado en 2012. **La producción aumentó** un 23% durante este periodo, mientras que el volumen de las **importaciones extracomunitarias aumentó** bruscamente (145%). Al mismo tiempo, **las exportaciones extracomunitarias ascendieron** un 36%.

El porcentaje del consumo aparente en la UE que procede de la producción interna descendió desde el 94% de 2012 al 86% de 2016, dado que el crecimiento de las importaciones superó al crecimiento de la producción. Las importaciones netas extracomunitarias contribuyeron con el 14% del suministro para el consumo aparente en 2016, una subida con respecto al 6% de 2012.

### **Lubina: Crecimiento de las import. intracom. por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
Italia	+21%
Francia	+45%
Reino Unido	+34%
<b>España</b>	<b>+75%</b>
Toda UE	+43%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

<sup>8</sup> Para más Información véase la ficha de la FAO sobre *Dicentrarchus labrax*, disponible en: [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Dicentrarchus\\_labrax/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Dicentrarchus_labrax/es).

<sup>9</sup> FAO, Ficha de datos para *Dicentrarchus labrax*.

**Tabla 31. Consumo aparente en la UE de lubina, por volumen (toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
Producción	66,528	66,573	64,444	70,594	82,046	23.3%
Importaciones extracom.	6,921	11,432	13,748	15,105	16,980	145.3%
Exportaciones extracom.	2,467	2,702	2,270	2,538	3,356	36.0%
<b>Consumo aparente*</b>	<b>70,983</b>	<b>75,302</b>	<b>75,922</b>	<b>83,161</b>	<b>95,671</b>	<b>34.8%</b>

\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

**Las principales fuentes comunitarias para las importaciones** realizadas por otros Estados miembros incluyen **Grecia, los Países Bajos y España. Las importaciones comunitarias desde España pasaron** de 22,8 millones de euros en 2012 a un pico de 42,5 millones de euros en 2016, para después descender hasta los 35,7 millones de euros en 2017, un incremento neto del 56%. En cuanto al porcentaje dentro del total de importaciones comunitarias de lubina (intra y extracomunitarias), los suministros procedentes de España pasaron de un 7,6% en valor en 2012 a un 10,6% en 2016, para después volver a caer hasta el 8,5% en 2017.

**Tabla 32. Lubina: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

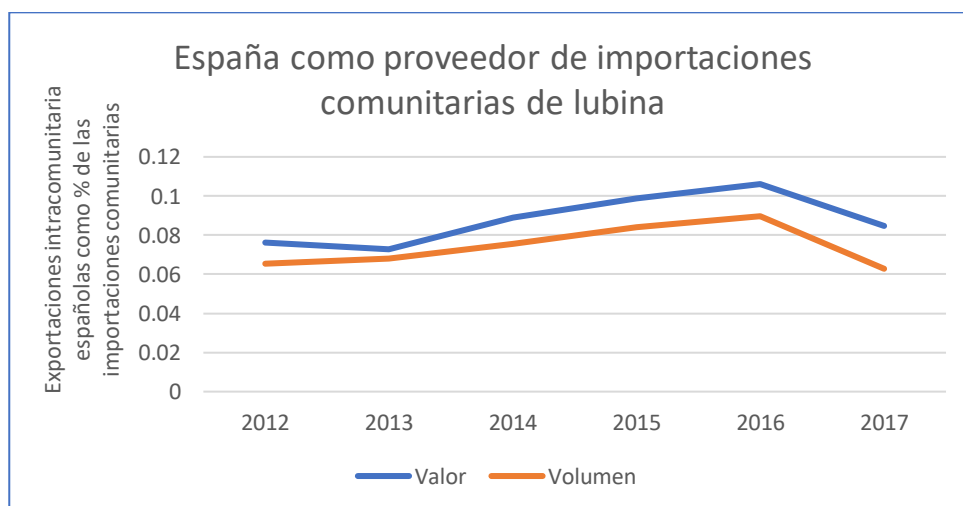
Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Grecia	173,318	153,733	136,408	142,720	157,956	168,124	-3%
Turquía	34,984	52,024	67,318	79,560	88,049	99,691	185%
P. Bajos	21,647	30,027	34,399	43,515	45,172	44,727	107%
<b>España</b>	<b>22,846</b>	<b>22,643</b>	<b>28,298</b>	<b>35,738</b>	<b>42,464</b>	<b>35,743</b>	<b>56%</b>
Otros	47,523	52,758	51,890	60,521	66,577	72,964	54%
Subtotal Intracom.	265,038	258,391	249,958	281,928	310,785	320,443	40%
Subtotal Extracom.	35,280	52,794	68,355	80,126	89,432	100,807	186%
<b>TOTAL</b>	<b>300,318</b>	<b>311,185</b>	<b>318,313</b>	<b>362,054</b>	<b>400,217</b>	<b>421,250</b>	<b>40%</b>
España como % del total	8%	7%	9%	10%	11%	8%	

Fuente: Eurostat.

En cuanto al volumen, las importaciones comunitarias procedentes de España ascendieron un 41%, pasando de 3.387 toneladas en 2012 a 4.762 toneladas en 2017, un incremento neto del 41%. En cuanto al porcentaje dentro del total de importaciones comunitarias de lubina, el volumen de la oferta procedente de España disminuyó ligeramente, pasando del 6,5% en valor en 2012 al 6,3% en 2017.

Tabla 33. Lubina: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)							Cambio, 2012- 2017
Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
Grecia	32,120	32,548	26,980	26,905	28,597	30,150	-6%
Turquía	6,895	11,332	13,594	15,053	16,833	20,343	195%
Países Bajos	2,929	4,860	5,573	6,930	6,724	8,207	180%
<b>España</b>	<b>3,387</b>	<b>4,103</b>	<b>4,462</b>	<b>5,375</b>	<b>6,242</b>	<b>4,762</b>	<b>41%</b>
Otros	6,428	7,414	8,416	9,779	11,214	12,362	92%
Subtotal Intracom.	44,838	48,825	45,278	48,938	52,632	55,328	23%
Subtotal Extracom.	6,921	11,432	13,748	15,105	16,980	20,496	196%
<b>TOTAL</b>	<b>51,759</b>	<b>60,257</b>	<b>59,026</b>	<b>64,043</b>	<b>69,612</b>	<b>75,824</b>	<b>46%</b>
España como % del total	7%	7%	8%	8%	9%	6%	

Fuente: Eurostat.





El comercio internacional de la lubina se produce principalmente en su **formato fresco o refrigerado**. En 2017, las importaciones comunitarias en este formato alcanzaron las 72.137 toneladas, valoradas en 402,6 millones de euros, un incremento del 44% en volumen y del 39% en valor con respecto a 2012. En cuanto al porcentaje del total de importaciones de lubina en todos sus formatos, las importaciones de producto fresco o refrigerado representaron el 95% tanto de volumen como del valor en 2017, en comparación con el 97% de 2012.

**Tabla 34. Lubina: Importaciones comunitarias por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03028410 LUBINA "DICENTRARCHUS LABRAX" FRESCA O REFRIGERADA	€ 1,000	290,710	302,298	307,037	345,825	382,449	402,641	39%
	toneladas	50,172	58,630	57,023	61,449	66,872	72,137	44%
03038410 LUBINA "DICENTRARCHUS LABRAX" CONGELADA	€ 1,000	9,608	8,887	11,276	16,229	17,768	18,608	94%
	toneladas	1,588	1,627	2,002	2,593	2,740	3,687	132%
<b>TOTAL</b>	€ 1,000	<b>300,318</b>	<b>311,185</b>	<b>318,313</b>	<b>362,054</b>	<b>400,217</b>	<b>421,250</b>	<b>40%</b>
	toneladas	<b>51,759</b>	<b>60,257</b>	<b>59,026</b>	<b>64,043</b>	<b>69,612</b>	<b>75,824</b>	<b>46%</b>

Fuente: Eurostat.

En cuanto a la **venta al por menor, los precios de la lubina** proporcionados por una de las fuentes disminuyeron dentro de un rango de 20,57-22,80 EUR/kg en el caso del pescado entero, mientras que el precio de los filetes sin espinas era de 45,60 EUR/kg.

**Tabla 35. Precios de venta al público para los productos de lubina**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Italia	Congelada	Filetes de dorada del chef	16.07 - 61.10
	Fresca	Filetes empanados de Labrax italiana	16.90 - 29.90
	Preparada-en conserva	Lubina mediterránea a la plancha en aceite de oliva	11.60
España	Fresca	Filete de lubina	8.95-25.00
		Pescado en salsa verde de The Saucy Fish Co.	
Reino Unido	Congelada	220g	11.02 - 24.48
	Fresca	Filete de 180 g de lubina azul	11.02 - 24.48
	Preparada-en conserva	Filetes de lubina Morrisons con limoncillo, liam y mantequilla de ají 2 Pack 210g	15.63 - 23.61

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017

# Trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*)



## Introducción

La trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) es una especie de la familia de los salmónidos, autóctona de los afluentes del océano Pacífico norte. Se trata de un pescado anádromo que también se encuentra de manera natural en cuerpos de agua dulce sin litoral, como grandes lagos y sus afluentes. En estado salvaje, la trucha arcoíris puede alcanzar los 9 kg de peso y vivir hasta 11 años, pero como pescado de acuicultura normalmente se cosecha con un peso de 2-3 kg y a los 2-3 años.

La trucha arcoíris lleva mucho tiempo siendo un pescado popular para la pesca deportiva, aunque en las últimas décadas también ha ganado popularidad como pescado de acuicultura para su producción comercial. El cultivo de trucha arcoíris en América se remonta a la década de 1870, cuando se repoblaron ríos y lagos para la pesca deportiva con truchas jóvenes criadas en criaderos. En la actualidad, en muchos países se cultiva la trucha arcoíris hasta que alcanza la edad adulta para poder comercializar el producto directamente desde la piscifactoría, estando la producción acuícola presente en 45 países.

## Producción

La producción de trucha arcoíris lleva aumentando exponencialmente en todo el mundo desde los años 50, especialmente en Europa y hasta hace poco en Chile, para alcanzar después su máximo (hasta la fecha) alrededor de 2012-2013. Este crecimiento se debió principalmente a una mayor producción acuícola en los países europeos para abastecer sus mercados nacionales, y a la maricultura en jaulas que se practica en Noruega y Chile para el mercado de la exportación. Chile fue el mayor productor, pero sus sectores de la trucha y el salmón sufrieron brotes de enfermedades (incluyendo la septicemia piscirickettsial salmonídea (SPS), causada por una bacteria que infecta tanto a la trucha como al salmón).

En 2015, la producción mundial de trucha alcanzó casi 730 mil toneladas, de las cuales el 80% fue producido por países extracomunitarios. Irán (140 mil toneladas), Turquía (106 mil toneladas) y Chile (95 mil toneladas) fueron los principales países productores de trucha arcoíris. En 2012-2015, la producción a nivel mundial de trucha disminuyó un 18 por ciento, un descenso causado casi exclusivamente por la reducción de la producción en Chile.

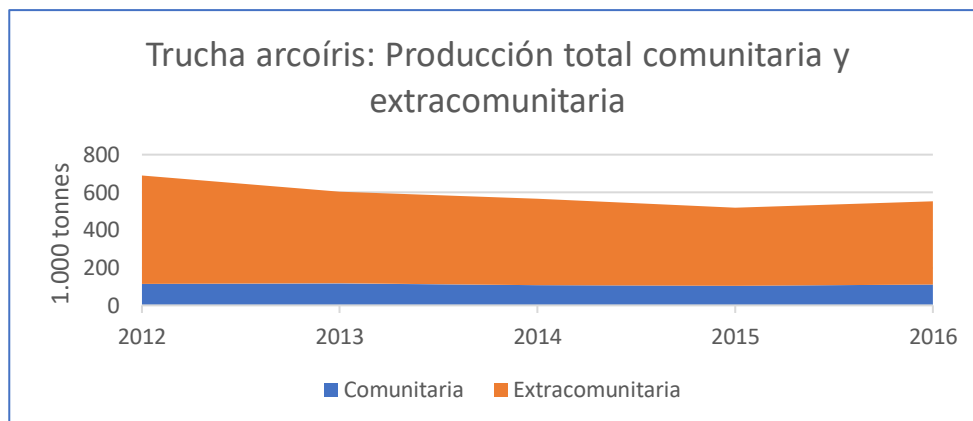
En Europa, la producción de trucha arcoíris pasó de 181,5 mil toneladas en 2012 a 185,9 mil toneladas en 2015, aumentando un 2,4% en este periodo. Francia (36,5 mil toneladas), Dinamarca (32,3 mil toneladas) e

Italia (31,3 mil toneladas) son los principales países productores de trucha de la UE, aunque también existen otros países productores importantes como España, Alemania, Polonia y el Reino Unido, entre otros.

La mayor parte del sector de la cría de trucha arcoíris consiste en negocios familiares, ubicados por toda Europa. Muchas de las piscifactorías están equipadas para realizar el procesamiento primario (eviscerado y eliminación de las branquias), mientras que otras cuentan con instalaciones para el procesamiento completo, incluyendo el fileteado, el ahumado y la preparación de varios productos elaborados con trucha.

La integración vertical en la cadena de valor de la trucha de acuicultura se ha hecho más frecuente en algunos mercados importantes, tales como Francia y el norte de Europa. Las restricciones medioambientales impiden la expansión del cultivo de la trucha arcoíris en Alemania. Sin embargo, las piscifactorías alemanas son capaces de vender productos frescos de alta calidad y a buenos precios en el mercado local.

**La producción a nivel mundial de la trucha arcoíris (tanto de acuicultura como salvaje) disminuyó** durante el periodo 2012-2015, para después aumentar ligeramente en 2016. El **principal factor que explica este descenso** fue la disminución de la producción acuícola en Chile debido al brote de enfermedad anteriormente mencionado. La producción a nivel mundial alcanzó las 550.710 toneladas en 2016 (de las cuales **la EU representaba** el 20%), un descenso con respecto a las 689.251 toneladas (17%) de 2012.



**Tabla 36. Trucha arcoíris: Producción total comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016 (%)
	-----volumen en toneladas-----					(%)
<b>Países UE:</b>						
Italia	35,261	35,059	31,300	31,300	35,000	-0.7%
Dinamarca	31,464	33,908	30,735	32,347	31,100	-1.2%
Francia	30,627	30,818	29,347	23,489	26,100	-14.8%
España	16,302	15,868	15,111	16,179	17,353	6.4%
Otros	421	417	471	478	482	14.5%
<b>Subtotal UE</b>	<b>114,075</b>	<b>116,070</b>	<b>106,964</b>	<b>103,793</b>	<b>110,035</b>	<b>-3.5%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Irán	131,000	143,917	126,515	140,632	163,325	24.7%
Turquía	114,569	128,059	112,345	106,598	104,355	-8.9%
Noruega	74,583	71,449	68,910	72,921	87,774	17.7%

Chile	254,353	142,681	151,773	94,717	84,607	-66.7%
Otros	671	910	812	514	614	-8.5%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>575,176</b>	<b>487,016</b>	<b>460,355</b>	<b>415,382</b>	<b>440,675</b>	<b>-23.4%</b>
<b>Total</b>	<b>689,251</b>	<b>603,086</b>	<b>567,319</b>	<b>519,175</b>	<b>550,710</b>	<b>-20.1%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

La trucha arcoíris puede cultivarse tanto en agua dulce como salada. **La producción europea de trucha arcoíris de acuicultura** consiste en su mayoría en pescado de ración cultivado en masas (continentales) de agua dulce, mientras que los pescados de mayor tamaño se cultivan en aguas marinas. Estas dos categorías de trucha se producen utilizando diferentes tecnologías. Una parte importante de la trucha de ración se produce en sistemas de recirculación acuícola de gran tamaño, donde se pueden cultivar grandes volúmenes de trucha a un coste relativamente bajo, mientras que la trucha de mayor tamaño de áreas marinas se cultiva utilizando tecnología más tradicional.

**La producción acuícola mundial** descendió un 20,1% durante el periodo 2012-2016, hasta alcanzar las 549.601 toneladas. **La producción comunitaria representa un porcentaje cada vez mayor del total a nivel mundial** (20% en 2016, una subida respecto al 17% de 2012), debido a que la producción comunitaria ha descendido más lentamente que la producción extracomunitaria.

**Tabla 37. Trucha arcoíris: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016 (%)
	-----volumen en toneladas-----					(%)
<b>Países UE:</b>						
Italia	35,261	35,059	31,300	31,300	35,000	-0.7%
Dinamarca	31,462	33,840	30,733	32,346	31,087	-1.2%
Francia	30,627	30,818	29,347	23,489	26,100	-14.8%
España	16,302	15,868	15,111	16,179	17,353	6.4%
<b>Subtotal UE</b>	<b>113,652</b>	<b>115,585</b>	<b>106,491</b>	<b>103,314</b>	<b>109,540</b>	<b>-3.6%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Irán	131,000	143,917	126,515	140,632	163,325	24.7%
Turquía	114,569	128,059	112,345	106,598	104,355	-8.9%
Noruega	74,583	71,449	68,910	72,921	87,774	17.7%
Chile	254,353	142,681	151,773	94,717	84,607	-66.7%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>574,505</b>	<b>486,106</b>	<b>459,543</b>	<b>414,868</b>	<b>440,061</b>	<b>-23.4%</b>
<b>Total</b>	<b>688,157</b>	<b>601,691</b>	<b>566,034</b>	<b>518,182</b>	<b>549,601</b>	<b>-20.1%</b>
España como % del total	2.4%	2.6%	2.7%	3.1%	3.2%	

Fuente: Fishstat, FAO.

**La producción pesquera de trucha arcoíris salvaje es pequeña** y está dominada por la producción en aguas interiores. **Finlandia** es el principal productor de la UE y Perú el principal productor de fuera de la UE de trucha arcoíris en términos de producción de pesca de captura.

Tabla 38. Trucha arcoíris: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
	-----volumen en toneladas-----					(%)
Países UE:						
Dinamarca	2	68	2	1	13	550.0%
Polonia	6	1	n/a	1	n/a	n/a
<b>Subtotal UE</b>	<b>8</b>	<b>69</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>62.5%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>69</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>62.5%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

La producción en aguas interiores (agua dulce) de trucha arcoíris, la cual se centra principalmente en pescado de ración, de menor tamaño, se redujo a la mitad entre 2012 y 2015, hasta alcanzar las 1.075 toneladas en ese último año. Esto se debe de forma casi exclusiva a los países productores de menor tamaño dentro de la UE, puesto que su producción conjunta cayó un 96,2 por ciento durante este periodo.

Tabla 39. Trucha arcoíris: Producción comunitaria y extracomunitaria de captura en aguas interiores						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
	-----volumen en toneladas-----					(%)
Países UE:						
Finlandia	311	311	359	359	359	15.4%
República Checa	58	58	61	61	65	12.1%
Eslovaquia	46	47	51	57	58	26.1%
<b>Subtotal UE</b>	<b>415</b>	<b>416</b>	<b>471</b>	<b>477</b>	<b>482</b>	<b>16.1%</b>
Países extracom.:						
Perú	394	439	329	291	402	2.0%
Estados Unidos	143	154	188	212	177	23.8%
México	134	317	295	11	35	-73.9%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>671</b>	<b>910</b>	<b>812</b>	<b>514</b>	<b>614</b>	<b>-8.5%</b>
<b>Total</b>	<b>1,086</b>	<b>1,326</b>	<b>1,283</b>	<b>991</b>	<b>1,096</b>	<b>0.9%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

**Mientras que la producción de trucha en Europa ha disminuido en los últimos tiempos, en Turquía ha crecido rápidamente**, al parecer debido a la mejora en su capacidad técnica, a las ayudas públicas y a las mejoras que se produjeron de forma paralela en los sectores de la logística y el procesado. En un periodo de cinco años, de 20018 a 2013, la producción de trucha arcoíris en Turquía se duplicó, pasando de 66.000 a 111.335 toneladas. Un gran número de productores europeos de trucha han destacado el impacto del creciente suministro de productos elaborados con trucha turca en los mercados europeos, asegurando que la competencia desde Turquía pone a los acuicultores europeos de trucha en una situación aún más difícil.<sup>10</sup> En consecuencia, dichos productores interpusieron una reclamación ante la Comisión Europea alegando la existencia de subsidios por parte del gobierno turco. Tras la investigación, la CE descubrió que dichos subsidios habían tenido lugar y el 27 de febrero de 2015 impuso un arancel compensatorio (arancel para compensar los subsidios) del 6,7-9,5 por ciento del valor de importación de la trucha arcoíris turca (se aplicó un rango de aranceles a los diferentes exportadores turcos, que recibieron diferentes niveles de subsidios).

## Comercio

En las estadísticas del comercio internacional, la trucha arcoíris se clasifica con otras especies de salmónidos en la Nomenclatura Combinada del Arancel Aduanero Común de la UE (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC). La trucha arcoíris aparece bajo las partidas NC 0302, 0303, 0304, y 0305.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para la trucha arcoíris

0302, 0303	Pescado, excluyendo filetes y otra carne de pescado, fresca, refrigerada o congelada: De la especie <i>Oncorhynchus mykiss</i> , con cabeza y agallas, con un peso superior a 1,2 kg cada una, o sin cabeza, sin agallas y eviscerada, con un peso superior a 1 kg cada una:
0302 11 20	Fresca o refrigerada
0303 14 20	Congelada
	Otras (Nota: incluye toda la trucha, salvo la trucha arcoíris de las subpartidas anteriores, y toda la trucha de las especies <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> y <i>Oncorhynchus gilae</i> )
0302 11 80	Fresca o refrigerada
0303 14 90	Congelada
0304	Filetes y otra carne de pescado (triturada o no): De la especie <i>Oncorhynchus mykiss</i> , con cabeza y agallas, eviscerada, con un peso superior a 1,2 kg cada una, o sin cabeza, sin agallas y eviscerada, con un peso superior a 1 kg cada una:
0304 42 10	Fresca o refrigerada
0304 82 10	Congelada
	Otros filetes y otra carne de pescado (triturada o no), salvo la trucha arcoíris de las subpartidas anteriores, y toda la trucha de las especies <i>Oncorhynchus clarki</i> , <i>Oncorhynchus aguabonita</i> y <i>Oncorhynchus gilae</i> ):
0304 42 50	Fresca o refrigerada
0304 82 50	Congelada
0305	Pescado ahumado, filetes incluidos
0305 43 00	Trucha (Nota: incluye todas las especies de trucha)

<sup>10</sup> "EU hits Turkey with 5-year duties on trout to counter subsidies", 27 febrero 2015, disponibles en <http://antidumping.vn/eu-hits-turkey-with-5-year-duties-on-trout-to-counter-subsidies-n13277.html>.

**El comercio comunitario de la trucha arcoíris ha crecido en los últimos años.** Con diferencia, el producto elaborado con trucha arcoíris más importante a nivel comercial entre los Estados miembros de la UE es el producto fresco, seguido por los formatos ahumado y congelado.

**Tabla 40. Trucha arcoíris: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad							Cambio,
		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2012-2017
03019190 TRUCHA ARCOÍRIS VIVA	€ 1,000	48,58	51,11	54,02	60,57	66,54	64,92	
	tonela	3	3	2	8	3	6	34%
Y OTRAS TRUCHAS	das	16,05	16,16	18,16	19,31	20,59	19,62	
		9	1	8	3	1	3	22%
03021120 TRUCHA ARCOÍRIS FRESCA	€ 1,000	78,75	105,6	121,4	134,2	189,4	181,8	
	tonela	5	54	58	91	04	68	131%
O REFRIGERADA, CON O SIN	das	17,30	16,80	18,91	23,66	28,15	21,59	
CABEZA Y EVISCERADA		0	4	9	5	6	3	25%
03031420 TRUCHA ARCOÍRIS	€ 1,000	17,95	12,30	13,51	16,71	20,20	19,61	
CONGELADA, CON O SIN CABEZA	toneladas	7	4	5	8	4	5	9%
Y EVISCERADA		9,875	7,329	7,654	7,788	9,380	7,271	-26%
03044210 FILETES FRESCOS/ CONGELADOS DE TRUCHA	€ 1,000					15,62	14,80	
ARCOÍRIS	toneladas	3,188	3,602	4,442	3,225	5	5	364%
		502	586	704	470	1,919	1,569	212%
03048210 FILETES CONGELADOS DE TRUCHA ARCOÍRIS	€ 1,000	3,188	3,064	3,398	5,841	3,889	3,616	13%
	toneladas	539	488	488	826	548	461	-15%
03054300 TRUCHA ARCOÍRIS	€ 1,000	103,3	120,9	139,1	132,5	137,5	150,5	
		74	77	15	65	78	87	46%
AHUMADA Y OTRAS TRUCHAS, INCL. FILETES (EXCL. DESPOJOS)	toneladas	10,60	12,09	13,05	12,13	12,06	12,83	
		1	0	8	7	1	9	21%
<b>TOTAL</b>	€ 1,000	<b>151,9</b>	<b>172,0</b>	<b>193,1</b>	<b>193,1</b>	<b>204,1</b>	<b>215,5</b>	
	tonelada	<b>57</b>	<b>90</b>	<b>37</b>	<b>43</b>	<b>21</b>	<b>12</b>	<b>42%</b>
	s	<b>26,66</b>	<b>28,25</b>	<b>31,22</b>	<b>31,45</b>	<b>32,65</b>	<b>32,46</b>	
		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>22%</b>

Fuente: Eurostat.

**La mayor parte de las exportaciones de trucha arcoíris se destinan a otros Estados miembros de la UE,** sobre todo a **Alemania**. En términos de valor, las exportaciones intracomunitarias ascendieron un 59% hasta



alcanzar los 331,4 millones de euros en 2017. Del total mundial del valor de las exportaciones comunitarias, **España** representó el 0,8% en 2017, un ligero ascenso con respecto al 0,7% de 2012.

**Trucha arcoíris: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados**

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
Polonia	+208%
Suecia	+132%
Dinamarca	+84%
<b>España</b>	<b>-24%</b>
Toda UE	+40%

**Tabla 41. Trucha arcoíris: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Alemania	103,675	111,952	122,198	123,503	124,670	130,128	26%
Finlandia	20,484	22,156	31,022	29,177	34,704	46,480	127%
Polonia	12,814	16,961	27,162	34,629	47,668	40,367	215%
<b>España</b>	<b>1,854</b>	<b>1,566</b>	<b>2,501</b>	<b>2,311</b>	<b>4,949</b>	<b>3,002</b>	<b>62%</b>
Otros	108,579	117,383	124,764	132,575	187,371	172,465	59%
Subtotal Intracom.	208,121	230,145	270,947	285,607	332,306	331,445	59%
Subtotal Extracom.	39,285	39,872	36,700	36,588	67,056	60,997	55%
<b>TOTAL</b>	<b>247,407</b>	<b>270,018</b>	<b>307,647</b>	<b>322,194</b>	<b>399,362</b>	<b>392,442</b>	<b>59%</b>
España como % del total	0.7%	0.6%	0.8%	0.7%	1.2%	0.8%	

Fuente: Eurostat.

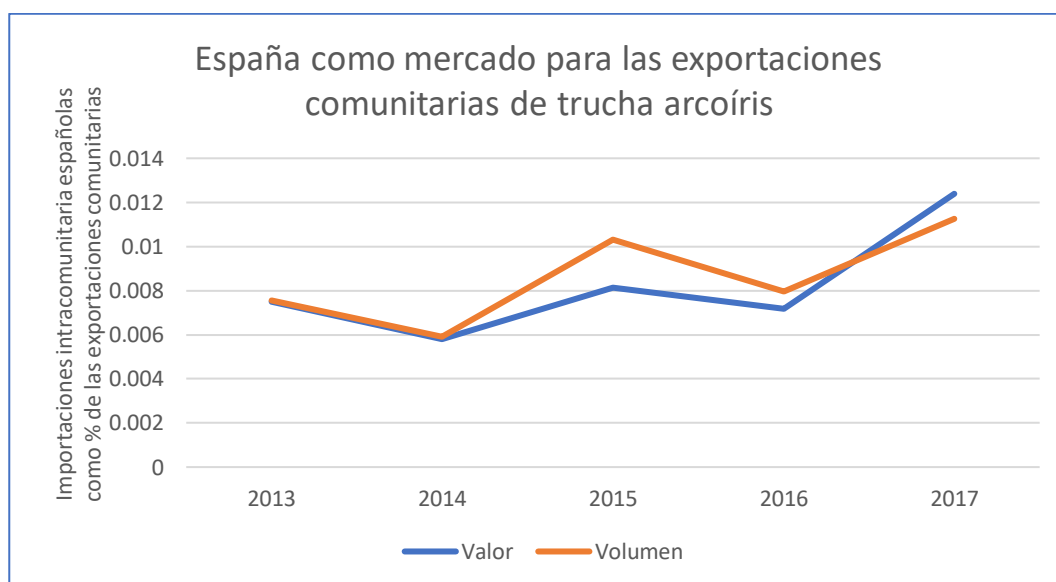
**En términos de volumen, las exportaciones intracomunitarias ascendieron un 22%, hasta alcanzar las 55.770 toneladas en 2017. Del total a nivel mundial del valor de las exportaciones comunitarias, España representó el 0,7% en 2017, un ligero descenso con respecto al 0,8% de 2012.**

**Tabla 42. Trucha arcoíris: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Alemania	17,151	17,335	17,780	17,717	17,805	17,450	2%

Finlandia	6,064	5,809	7,033	7,099	7,871	8,041	33%
Polonia	4,070	4,365	6,413	9,029	10,124	7,269	79%
<b>España</b>	<b>415</b>	<b>316</b>	<b>608</b>	<b>511</b>	<b>818</b>	<b>440</b>	<b>6%</b>
Otros	27,176	25,634	27,157	29,843	36,037	30,156	11%
Subtotal Intracom.	45,699	45,584	52,539	57,779	62,577	55,770	22%
Subtotal Extracom.	9,177	7,874	6,452	6,420	10,078	7,585	-17%
<b>TOTAL</b>	<b>54,876</b>	<b>53,458</b>	<b>58,991</b>	<b>64,199</b>	<b>72,655</b>	<b>63,355</b>	<b>15%</b>
España como % del total	0.8%	0.6%	1.0%	0.8%	1.1%	0.7%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado

El mercado comunitario de la trucha arcoíris (consumo aparente, equivalente a producción + importaciones netas) ascendió de manera irregular durante 2012-2016, hasta alcanzar las 120.189 toneladas en 2016, una subida del 5,1% con respecto al consumo aparente de 114.401 toneladas registrado en 2012. La producción descendió un 3,5% durante este periodo, mientras que el volumen de las

**importaciones extracomunitarias** ascendió marcadamente (112,9%). Al mismo tiempo, **las exportaciones extracomunitarias** aumentaron un 9,8%.

El **porcentaje del consumo aparente en la UE de trucha arcoíris procedente de la producción interna** descendió, pasando del 99,7% en 2012 al 91,6% en 2016, debido tanto al **descenso en la producción** como al **aumento de las importaciones**. Las importaciones netas extracomunitarias supusieron el 8,4% del suministro disponible para consumo aparente en 2016, una subida con respecto al 0,3% de 2012.

**Trucha arcoíris: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados**

<i>País</i>	<i>Cambio en valor, 2012-2017</i>
<i>Alemania</i>	+26%
<i>Finlandia</i>	+127%
<i>Polonia</i>	+215%
<b>España</b>	<b>+62%</b>
<i>Toda UE</i>	+59%

**Tabla 43. Consumo aparente en la UE de trucha arcoíris, por volumen (toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
Producción	114,075	116,070	106,964	103,793	110,035	-3.5%
Importaciones extracom.	9,502	9,347	10,710	15,359	20,232	112.9%
Exportaciones extracom.	9,177	7,874	6,452	6,420	10,078	9.8%
<b>Consumo aparente*</b>	<b>114,401</b>	<b>117,543</b>	<b>111,222</b>	<b>112,732</b>	<b>120,189</b>	<b>5.1%</b>

\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

**En términos de valor, las principales fuentes comunitarias para las importaciones de trucha arcoíris** por parte otros Estados miembros incluyen **Polonia, Suecia y Dinamarca**, los cuales vieron crecer el valor de sus exportaciones a mercados intracomunitarios durante el periodo 2012-2017. No obstante, las importaciones comunitarias procedentes de **España** descendieron de manera irregular, pasando de 4,25 millones de euros en 2012 a 3,25 millones de euros en 2017, un descenso neto del 24%. **En cuanto al porcentaje de todas las importaciones comunitarias de trucha arcoíris, el suministro procedente de España descendió** hasta llegar al 0,7% en 2017, frente al 1,8% alcanzado en 2012.

**Tabla 44. Trucha arcoíris: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Polonia	37,755	43,602	56,451	54,042	67,176	116,190	208%
Suecia	34,800	46,988	60,222	58,570	79,818	80,842	132%
Dinamarca	34,827	38,217	48,417	51,606	50,651	64,038	84%
<b>España</b>	<b>4,253</b>	<b>3,805</b>	<b>2,003</b>	<b>3,026</b>	<b>2,023</b>	<b>3,251</b>	<b>-24%</b>

Otros	119,609	137,713	156,708	176,034	227,143	206,499	73%
Subtotal Intracom.	178,264	219,206	257,381	262,729	303,390	377,737	112%
Subtotal Extracom.	52,980	51,119	66,419	80,548	123,421	93,082	76%
<b>TOTAL</b>	<b>231,244</b>	<b>270,326</b>	<b>323,800</b>	<b>343,277</b>	<b>426,811</b>	<b>470,819</b>	<b>104%</b>
España como % del total	1.8%	1.4%	0.6%	0.9%	0.5%	0.7%	

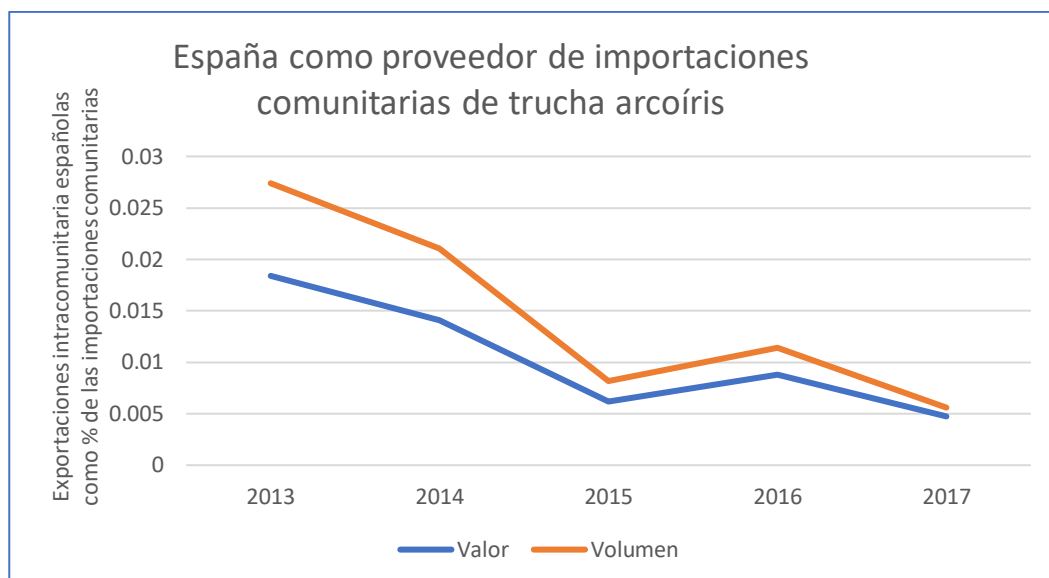
Fuente: Eurostat.

**En términos de volumen**, las importaciones comunitarias desde otros Estados miembros alcanzaron las 55.979 toneladas en 2017, un incremento del 42% con respecto a 2012. Sin embargo, **las importaciones desde España disminuyeron** un 60%, hasta las 530,5 toneladas en 2017, frente a las 1.342,6 toneladas de 2012. En cuanto al porcentaje del total de las importaciones comunitarias de trucha arcoíris europea, el suministro procedente de España cayó hasta el 0,8% en 2017, frente al 2,7% alcanzado en 2012.

**Tabla 45. Trucha arcoíris: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Suecia	11,507	12,061	10,314	15,653	17,084	13,408	17%
Dinamarca	7,581	9,187	14,258	9,468	8,362	10,283	36%
Polonia	3,637	4,596	5,339	5,549	6,165	9,396	158%
<b>España</b>	<b>1,343</b>	<b>1,160</b>	<b>489</b>	<b>756</b>	<b>406</b>	<b>531</b>	<b>-60%</b>
Otros	24,949	28,176	29,607	34,739	40,464	35,495	42%
Subtotal Intracom.	39,515	45,833	49,297	50,806	52,249	55,979	42%
Subtotal Extracom.	9,502	9,347	10,710	15,359	20,232	13,133	38%
<b>TOTAL</b>	<b>49,017</b>	<b>55,180</b>	<b>60,007</b>	<b>66,164</b>	<b>72,481</b>	<b>69,112</b>	<b>41%</b>
España como % del total	2.7%	2.1%	0.8%	1.1%	0.6%	0.8%	

Fuente: Eurostat.



Los precios de venta al público de la trucha arcoíris fresca proporcionados por una de las fuentes se encuentran en un rango de 20,68-21,26 EUR/kg para el pescado fresco (redondo o eviscerado).

**Tabla 46. Precios de venta al público para los productos de trucha**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Alemania	Congelada	Trucha, filetes	23.41 - 28.55
	Fresca	Trucha, filetes	8.00 - 17.20
	Ahumada	Filetes de trucha ahumados	4.48 - 22.20
España	Fresca	Filetes de trucha	10.26 - 20.63
	Preparada-en conserva	Huevas de trucha	44.38
	Ahumada	Trucha ahumada	23.70 - 119.80
Italia	Fresca	Hamburguesa de trucha	13.00 - 25.00
Reino Unido	Fresca	Filete de trucha del departamento de pescadería 300G	5.51 - 19.07
	Preparada-en conserva	Trucha Morrisons con eneldo y naranja	14.32 - 28.58

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017

# Rodaballo

## (*Scophthalmus maximus*)



### Introducción

El rodaballo (*Scophthalmus maximus*) es un pescado plano de gran tamaño autóctono del Atlántico norte y del mar Báltico, el Mediterráneo y el mar Negro. Existe una importante pesquería comercial en torno a toda la gama de este pescado y continúa ganando importancia como pescado de acuicultura en Europa, Sudamérica y Asia. En estado salvaje, el rodaballo puede llegar a alcanzar un metro de longitud y 25 kg de peso, pero como pescado de acuicultura alcanza aproximadamente 1-2 kg.

### Producción<sup>11</sup>

La acuicultura del rodaballo comenzó en los años 70 en Escocia. Más tarde, se introdujo en Francia y en **España**. Con unas condiciones oceanográficas muy favorables, España es en la actualidad el mayor productor a nivel mundial, aunque el rodaballo se cultiva también en Dinamarca, Alemania, Islandia, Irlanda, Italia, Noruega, Gales (Reino Unido) y Portugal, y anteriormente se producía también en los Países Bajos. La distribución natural del rodaballo incluye las aguas costeras de todos estos países. El rodaballo también se ha introducido en otras regiones (entre las que destaca Chile, en los años 80) y, más recientemente, en China.

El cultivo de rodaballo comienza con los reproductores, que se mantienen en tanques cuadrados de cemento u hormigón. Los desoves se obtienen extrayendo los gametos. El diámetro de los huevos varía entre 0,9 mm y 1,2 mm. El desarrollo embrionario dura 60-70 días. Después de eclosionar, las larvas de rodaballo miden 2,7-3,1 mm de longitud.

El cultivo de larvas puede ser semiintensivo o intensivo. En los sistemas semiintensivos, las larvas son cultivadas a baja densidad en un gran volumen, mientras que en el cultivo intensivo la densidad de larvas es más alta y el volumen del tanque es más pequeño. La cría se realiza en tanques cuadrados con esquinas redondeadas y bombeo de agua de mar en circuito abierto. Se emplean varios piensos comerciales en la etapa de cría.

---

<sup>11</sup> Material descriptivo de la ficha técnica de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Psetta\\_maxima/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Psetta_maxima/es).

La cría del rodaballo se realiza en tanques cuadrados o circulares con bombeo de agua de mar en circuito abierto. Normalmente se usan sistemas de aireación para mantener el agua saturada de oxígeno. Los juveniles son alimentados con pienso granulado seco, suministrado de forma manual o automática. El peso varía entre 5-10 g y 80-100 g durante el período de pre-engorde (4-6 meses de duración).

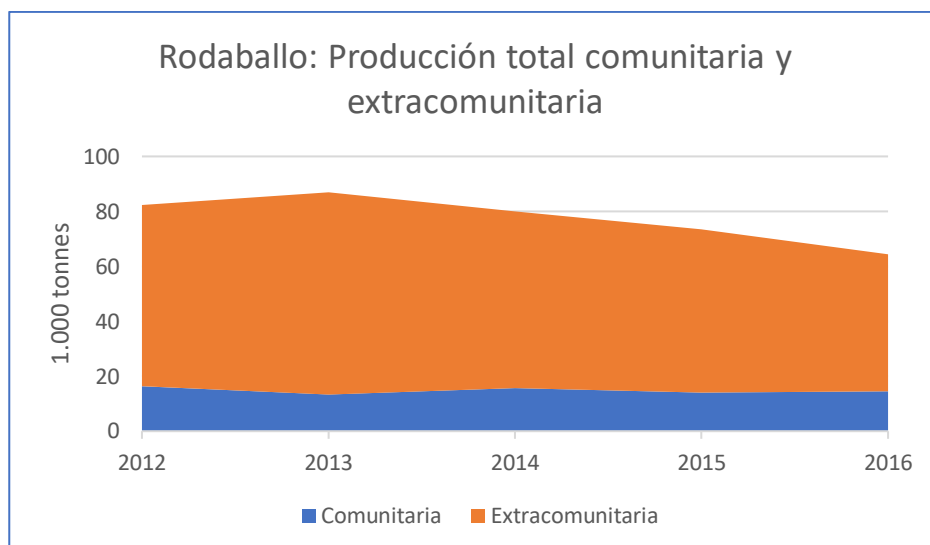
El proceso de engorde del rodaballo se realiza tanto en tanques en tierra (la técnica más común para esta especie) o en jaulas de fondo plano. Los tanques son de gran tamaño, cuadrados o circulares, con bombeo de agua de mar en circuito abierto. Normalmente se usan sistemas de aireación u oxigenación para mantener el agua saturada de oxígeno. La alimentación consiste en pienso granulado extruido que se reparte manual o automáticamente. Los factores que determinan la productividad son la temperatura y la calidad de los alevines. Los factores que la limitan son las patologías, la tecnología de cultivo y el mercado.

La tecnología de jaulas usa jaulas sumergidas a varios niveles, o jaulas flotantes, con marcos metálicos y fondo de red. El pienso granulado extruido se suministra manualmente. Los elementos que determinan la productividad son una localización apropiada, la temperatura del agua y la calidad de los alevines. Existen piensos comerciales para el rodaballo. El pescado se cosecha manualmente y se sacrifica colocándolo en contenedores llenos de hielo y agua de mar, para luego transportarlo a unidades de procesado.

La acuicultura del rodaballo puede ser considerada actualmente como una tecnología madura. Parece probable que la industria experimente una marcada expansión en el futuro, con la construcción de nuevas unidades de cría y el aumento de la capacidad de las piscifactorías existentes. Sin embargo, se requiere un esfuerzo continuado de investigación y desarrollo en las siguientes áreas:

- Producción de alevines, enfocada a aumentar las tasas de supervivencia larval.
- Mejora de los sistemas de cultivo y automatización.
- Prevención y control de enfermedades.
- Supervisión de reproductores y mejora genética.
- Mejora de la comercialización, con la consolidación de los mercados existentes y el desarrollo de nuevos mercados. Es necesario explorar nuevas formas de procesado.
- Formación para personal técnico con habilidades combinadas en tecnología acuícola y dirección de empresas.

**La producción mundial de rodaballo (acuicultura y pesca de captura)** alcanzó las 64,4 mil toneladas en 2016, un descenso con respecto al pico de 86,9 mil toneladas alcanzado en 2013. **China es, con diferencia, el principal productor**, ya que representó el 77% de la producción total en 2016. **En la UE, el principal productor es España**, que representó el 51% de la producción de la UE y el 11% de la producción mundial en 2016.



**Tabla 47. Rodaballo: Producción total comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016 (%)
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
España	7,758	6,900	7,767	7,464	7,306	-6%
Portugal	4,406	2,353	3,588	2,302	2,388	-46%
Países Bajos	1,921	1,864	1,697	1,861	1,980	3%
Otros	2259	2201	2518	2515	2755	22%
<b>Subtotal UE</b>	<b>16,344</b>	<b>13,318</b>	<b>15,570</b>	<b>14,142</b>	<b>14,429</b>	<b>-12%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
China	65,000	73,000	64,000	59,000	49,500	-24%
Turquía	203	209	198	239	221	9%
Ucrania	242	194	102	89	148	-39%
Otros	522	222	78	105	110	-79%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>65,967</b>	<b>73,625</b>	<b>64,378</b>	<b>59,433</b>	<b>49,979</b>	<b>-24%</b>
<b>Total</b>	<b>82,311</b>	<b>86,943</b>	<b>79,948</b>	<b>73,575</b>	<b>64,408</b>	<b>-22%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

**La acuicultura** es responsable de la mayor parte tanto de la producción mundial (94% durante 2012-2016) como de la producción en la UE (73%). **La acuicultura del rodaballo ha sufrido un declive**, cayendo un 23,4% durante 2012-2016, y un 28% con respecto al pico alcanzado en 2013. La producción ha descendido en todos los principales países productores, alcanzando las 59.594 toneladas en 2016.



Tabla 48. Rodaballo: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
	-----volumen en toneladas-----					(%)
Países UE:						
España	7,758	6,900	7,767	7,464	7,306	-5.8%
Portugal	4,406	2,353	3,588	2,302	2,388	-45.8%
Francia			280	300	300	n/a
Países Bajos	180	100	100	100	100	-44.4%
<b>Subtotal UE</b>	<b>12,344</b>	<b>9,353</b>	<b>11,735</b>	<b>10,166</b>	<b>10,094</b>	<b>-18.2%</b>
Países extracom.:						
China	65,000	73,000	64,000	59,000	49,500	-23.8%
Chile	442	107	2	3		n/a
Islandia	28	58	0			n/a
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>65,470</b>	<b>73,165</b>	<b>64,002</b>	<b>59,003</b>	<b>49,500</b>	<b>-24.4%</b>
<b>Total</b>	<b>77,814</b>	<b>82,518</b>	<b>75,737</b>	<b>69,169</b>	<b>59,594</b>	<b>-23.4%</b>
España como % del total	10.0%	8.4%	10.3%	10.8%	12.3%	

Fuente: Fishstat, FAO.

La producción de rodaballo procedente de la pesca de captura marina creció un 7%, pasando de 4.497 toneladas en 2012 a 4.814 toneladas en 2016. Cerca del 90% de la producción mundial proviene de la UE, siendo los Países Bajos el principal productor, seguido por Reino Unido, Francia y Dinamarca.

Tabla 49. Rodaballo: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
	-----volumen en toneladas-----					(%)
Países UE:						
Países Bajos	1,741	1,764	1,597	1,761	1,880	8.0%
Reino Unido	755	749	839	789	873	15.6%
Francia	793	771	756	791	830	4.7%
Dinamarca	711	681	643	635	752	5.8%
<b>Subtotal UE</b>	<b>4,000</b>	<b>3,965</b>	<b>3,835</b>	<b>3,976</b>	<b>4,335</b>	<b>8.4%</b>
Países extracom.:						
Turquía	203	209	198	239	221	8.9%
Ucrania	242	194	102	89	148	-38.8%
Marruecos	52	57	76	102	110	111.5%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>497</b>	<b>460</b>	<b>376</b>	<b>430</b>	<b>479</b>	<b>-3.6%</b>
<b>Total</b>	<b>4,497</b>	<b>4,425</b>	<b>4,211</b>	<b>4,406</b>	<b>4,814</b>	<b>7.0%</b>
España como % del total	0%	0%	0%	0%	0%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas del comercio internacional, el rodaballo se divide entre pescado fresco o refrigerado y pescado congelado, encontrándose ambos en formato entero (o “redondo”, que puede estar eviscerado y sin cabeza). En la Nomenclatura Combinada (NC) del Arancel Aduanero Común de la UE (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), el rodaballo aparece bajo las partidas NC 0302 y 0303.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para el rodaballo

0302, 0303      Pescado, freco o refrigerado, o congelado, excluyendo filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:

0302 24 00      Rodaballo fresco o refrigerado “Psetta maxima”

**Las exportaciones comunitarias de rodaballo consisten principalmente en producto fresco o refrigerado (93% del volumen y 97% del valor durante 2012-2017).** En 2017, las exportaciones en este formato alcanzaron las 11.450 toneladas, valoradas en 104,7 millones de euros, un descenso del 16% en volumen y una subida del 12% en valor con respecto a 2012.

**Tabla 50. Rodaballo: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03022400 RODABALLO "PSETTA MAXIMA" FRESCO O REFRIGERADO	€ 1,000	93,667	77,084	85,228	91,292	93,319	104,746	12%
	toneladas	13,663	8,397	11,277	11,851	9,791	11,450	-16%
03033400 RODABALLO "PSETTA MAXIMA" CONGELADO	€ 1,000	3,739	3,874	4,522	5,187	3,615	3,502	-6%
	toneladas	759	727	1,332	1,207	592	534	-30%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>97,406</b>	<b>80,958</b>	<b>89,750</b>	<b>96,480</b>	<b>96,934</b>	<b>108,248</b>	<b>11%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>14,422</b>	<b>9,123</b>	<b>12,609</b>	<b>13,058</b>	<b>10,383</b>	<b>11,983</b>	<b>-17%</b>

Fuente: Eurostat.

En los últimos años, **el total de las exportaciones comunitarias de rodaballo (intracomunitarias más extracomunitarias) ha descendido en volumen y aumentado ligeramente en valor total.**

Como con la mayoría de especies, el comercio intracomunitario del rodaballo domina el comercio total: por valor, las exportaciones intracomunitarias representaron de media el 95% del comercio total durante 2012-2017. **España, Italia, Francia y Alemania** se encuentran entre los principales destinos de la UE para las exportaciones intracomunitarias. España es un destino importante para las exportaciones de rodaballo de otros Estados miembros y representa el 26% del valor total en 2017. Las exportaciones comunitarias a España aumentaron un 6% en valor durante 2012-2017.

### Rodaballo: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
<b>España</b>	<b>+31%</b>
Países Bajos	+54%
Portugal	-22%
REino Unido	+117%
Toda UE	+27%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

**Tabla 51. Rodaballo: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>26,744</b>	<b>11,130</b>	<b>18,891</b>	<b>24,675</b>	<b>24,223</b>	<b>28,318</b>	<b>6%</b>
Italia	24,257	24,857	22,976	23,482	24,313	26,357	9%
Francia	17,775	16,761	14,015	14,797	13,631	15,024	-15%
Alemania	7,714	7,572	8,787	8,342	9,291	9,970	29%
Otros	20,915	17,072	20,045	20,180	20,179	22,864	9%
Subtotal Intracom.	94,484	77,392	84,715	91,475	91,637	102,533	9%
Subtotal Extracom.	2,922	3,566	5,035	5,005	5,297	5,715	96%
<b>TOTAL</b>	<b>97,406</b>	<b>80,958</b>	<b>89,750</b>	<b>96,480</b>	<b>96,934</b>	<b>108,248</b>	<b>11%</b>
España como % del total	27%	14%	21%	26%	25%	26%	

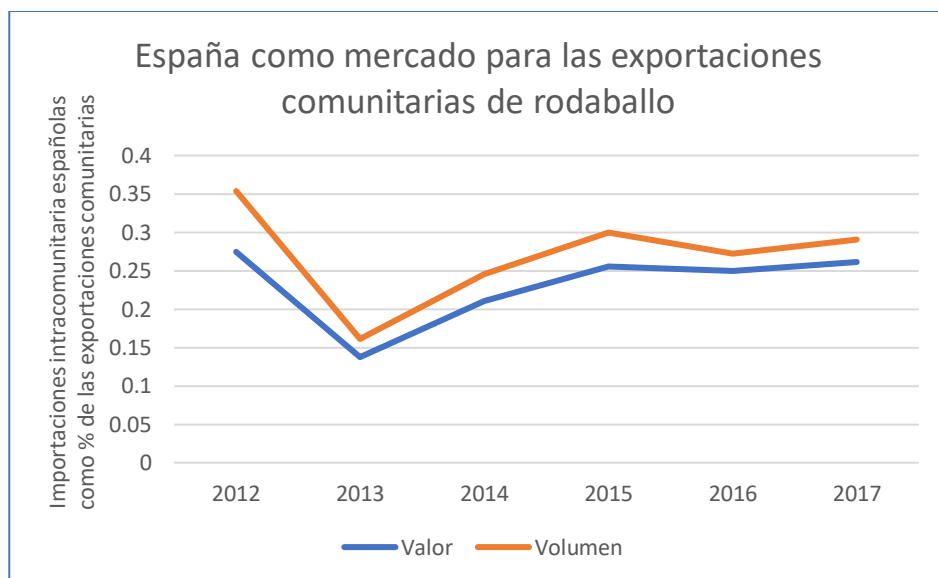
Fuente: Eurostat.

Como sucede con el valor, el **volumen de las exportaciones intracomunitarias de rodaballo se destina principalmente a España, Italia, Francia y Alemania**. Los envíos intracomunitarios a España descendieron un 32% en volumen entre 2012 y 2017, hasta alcanzar las 3.483 toneladas en ese último año. **España es un destino importante, aunque en declive**, para las exportaciones de rodaballo de otros Estados miembros, puesto que representó el 29% del valor total en 2017 frente al 35% de 2012.

**Tabla 52. Rodaballo: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>5,103</b>	<b>1,471</b>	<b>3,100</b>	<b>3,911</b>	<b>2,822</b>	<b>3,483</b>	<b>-32%</b>
Italia	3,525	2,903	3,155	3,257	2,745	3,158	-10%
Francia	2,326	1,732	2,022	2,083	1,456	1,749	-25%
Alemania	789	663	757	735	789	848	7%
Otros	2,679	1,960	2,514	2,638	2,174	2,299	-14%
Subtotal Intracom.	13,969	8,729	11,547	12,624	9,987	11,536	-17%
Subtotal Extracom.	452	395	1,062	434	397	447	-1%
<b>TOTAL</b>	<b>14,422</b>	<b>9,123</b>	<b>12,609</b>	<b>13,058</b>	<b>10,383</b>	<b>11,983</b>	<b>-17%</b>
España como % del total	35%	16%	25%	30%	27%	29%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado

En la actualidad, la mayor parte del rodaballo de acuicultura se consume en los países productores. En España, alrededor del 75 por ciento de la producción es consumida internamente, mientras que el resto se exporta a Francia, Italia y Alemania. Normalmente, el producto se vende fresco y entero, aunque en Francia una pequeña parte de la producción se vende eviscerada. El mercado europeo del rodaballo no tiene regulaciones específicas y no hay límites sobre el comercio dentro de los países de la UE, ni tallas mínimas, ni precio de retirada.

**Rodaballo: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
España	+6%
Italia	+9%
Francia	-15%
Alemania	+29%
Toda UE	+9%

En los últimos años, el consumo aparente de rodaballo ha disminuido en la UE, aunque de manera irregular. De un pico de 16.127 toneladas en 2012, el consumo cayó el siguiente año hasta las 13.098 toneladas. En 2016 se había recuperado parcialmente y alcanzó las 14.263 toneladas, lo cual supone un descenso neto del 11,6% durante este periodo. El consumo habría descendido a una velocidad aún mayor de no haber disminuido también las exportaciones a mercados de fuera de la UE (-12,4%).

**Tabla 53. Consumo aparente en la UE dl rodaballo, por volumen (toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
Producción	16,344	13,318	15,570	14,142	14,429	-11.7%
Importaciones extracom.	236	175	214	201	231	-2.1%
Exportaciones extracom.	452	395	1,062	434	397	-12.4%
<b>Consumo aparente*</b>	<b>16,127</b>	<b>13,098</b>	<b>14,721</b>	<b>13,909</b>	<b>14,263</b>	<b>-11.6%</b>

\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

España, los Países Bajos, Portugal y el Reino Unido se encuentran entre las principales fuentes de importación de rodaballo procedente de Estados miembros del mercado comunitario. En cuanto al valor, la suma de las importaciones intracomunitarias y extracomunitarias alcanzó los 30,1 millones de euros (32% del total) en 2017, una subida del 31% con respecto a los 23 millones de euros (31% del total) alcanzados en 2012.

**Tabla 54. Rodaballo: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>22,966</b>	<b>21,288</b>	<b>21,595</b>	<b>26,726</b>	<b>29,872</b>	<b>30,055</b>	<b>31%</b>
Países Bajos	13,427	16,352	17,921	16,647	19,465	20,731	54%

Portugal	20,482	4,664	11,610	17,221	13,735	16,076	-22%
Reino Unido	2,514	3,575	4,091	4,069	5,785	5,465	117%
Otros	14,698	12,910	14,337	15,544	17,907	19,232	31%
Subtotal Intracom.	72,240	58,788	69,554	80,207	86,764	91,559	27%
Subtotal Extracom.	1,847	1,362	1,745	1,839	2,235	2,277	23%
<b>TOTAL</b>	<b>74,087</b>	<b>60,151</b>	<b>71,299</b>	<b>82,045</b>	<b>88,999</b>	<b>93,836</b>	<b>27%</b>
España como % del total	31%	35%	30%	33%	34%	32%	

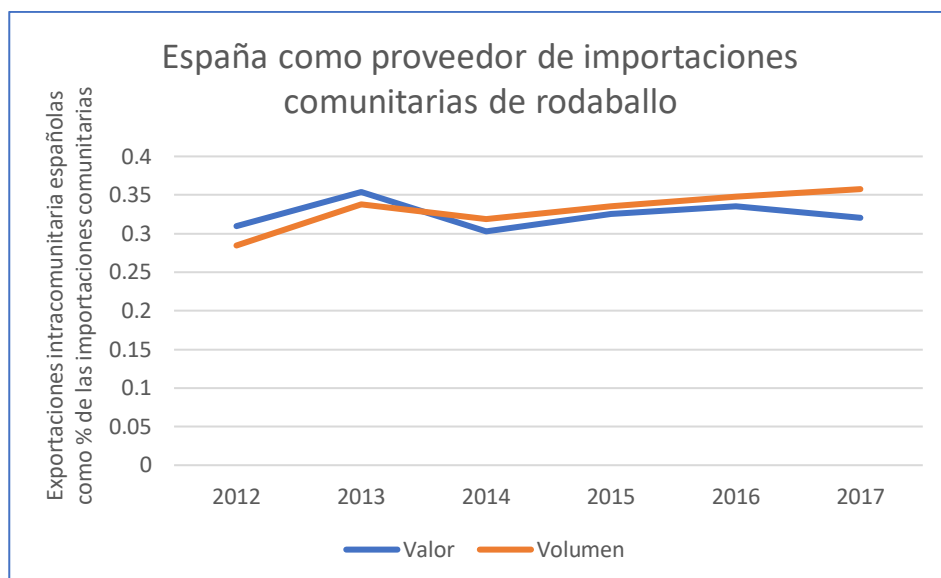
Fuente: Eurostat.

**En cuanto a volumen**, la suma de las importaciones intracomunitarias y extracomunitarias procedentes de España alcanzó las 4.010 toneladas (35,8% del total) en 2017, un incremento del 31% con respecto a las 3.303 toneladas (28,5% del total) alcanzadas en 2012.

**Tabla 55. Rodaballo: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
<b>España</b>	<b>3,303</b>	<b>2,495</b>	<b>3,417</b>	<b>3,871</b>	<b>3,646</b>	<b>4,010</b>	<b>21%</b>
Portugal	4,559	916	2,928	3,367	1,887	2,315	-49%
Países Bajos	1,459	1,663	1,644	1,549	2,085	1,951	34%
Reino Unido	443	590	669	607	681	671	52%
Otros	1,842	1,541	1,853	1,939	1,960	2,035	11%
Subtotal Intracom.	11,370	7,204	10,510	11,332	10,259	10,982	-3%
Subtotal Extracom.	236	175	214	201	231	230	-2%
<b>TOTAL</b>	<b>11,606</b>	<b>7,379</b>	<b>10,723</b>	<b>11,534</b>	<b>10,490</b>	<b>11,212</b>	<b>-3%</b>
España como % del total	28%	34%	32%	34%	35%	36%	

Fuente: Eurostat.



**Las importaciones comunitarias de rodaballo se producen principalmente en formato fresco o refrigerado.** En 2017, las importaciones en este formato alcanzaron las 10.506 toneladas, valoradas en 89,8 millones de euros, una subida del 6% en volumen y del 34% en valor con respecto a 2012. En cuanto al porcentaje del total de importaciones de rodaballo en todos sus formatos, las importaciones de producto fresco o refrigerado aumentaron, pasando del 86% del volumen y el 90% del valor en 2012 al 94% y el 96%, respectivamente, en 2017.

**Tabla 56. Rodaballo: Importaciones comunitarias por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>03022400 RODABALLO "PSETTA MAXIMA" FRESCO O REFRIGERADO</b>								
	€ 1,000	67,011	56,527	66,439	77,155	85,487	89,758	34%
	toneladas	9,948	6,717	9,584	10,297	9,893	10,506	6%
<b>03033400 RODABALLO "PSETTA MAXIMA" CONGELADO</b>								
	€ 1,000	7,076	3,624	4,860	4,891	3,512	4,078	-42%
	toneladas	1,658	662	1,139	1,237	597	706	-57%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>74,087</b>	<b>60,151</b>	<b>71,299</b>	<b>82,045</b>	<b>88,999</b>	<b>93,836</b>	<b>27%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>11,606</b>	<b>7,379</b>	<b>10,723</b>	<b>11,534</b>	<b>10,490</b>	<b>11,212</b>	<b>-3%</b>

Fuente: Eurostat.

**Los precios de venta al por menor del rodaballo fresco**, proporcionados por una de las fuentes del Reino Unido, alcanzaron recientemente los 32,59 EUR/kg para el pescado entero y los 79,80 EUR/kg para los filetes, y disminuyeron dentro de un rango de 114,00-123,18 EUR/kg en el caso de los filetes..

**Tabla 57. Precios de venta al público para los productos de rodaballo**

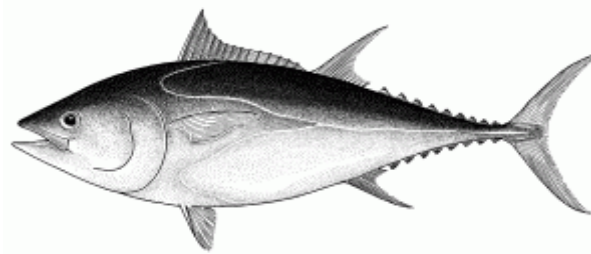
País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
España	Fresco	Rodaballo Gallego	11.95 - 14.99
Reino Unido	Fresco	Filetes	32,59 – 123,18

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017



## Atún rojo (*Thunnus thynnus*)



### Introducción

El atún rojo (*Thunnus thynnus*) es un pescado pelágico autóctono del Atlántico norte, el océano Pacífico y el mar Mediterráneo. Se trata de una de las pocas especies de peces de sangre caliente que existen y es un gran nadador, capaz de atravesar un océano entero durante su migración anual. El atún rojo puede vivir hasta los 40 años y alcanzar los 600 kg de peso y los cuatro metros de longitud, aunque el ejemplar adulto medio se sitúa alrededor de los 350 kg y los 2,5 metros.

El atún rojo es, en todas sus variedades, un valioso recurso pesquero tanto para la pesca comercial como deportiva y ha adquirido importancia en la acuicultura, donde normalmente se cría después de haber sido capturado como adulto, en lugar de ser cultivado desde su nacimiento. Al contrario que la mayor parte de las especies de atún, el atún rojo se destina normalmente a canales de mercado de productos frescos/congelados, sobre todo al lucrativo mercado del sashimi. Como consecuencia, se pesca en grandes cantidades, y aparece en la lista de especies “amenazadas” de la UICN. Está sujeta a planes de gestión pesquera en la UE y otros lugares.<sup>12</sup>

### Producción<sup>13</sup>

La totalidad de la acuicultura comercial del atún depende de la captura de juveniles salvajes que se usan como “semillas”, aunque existen centros de investigación donde han logrado criar semillas, procedentes de huevos fertilizados, hasta alcanzar el tamaño de comercialización. Las prácticas acuícolas que utilizan semillas

---

<sup>12</sup> “El cultivo de atún rojo basado en capturas contribuyó a una sobreexplotación de la población natural e hizo que en 1999 ICCAT estableciera un sistema de cuotas para limitar las capturas, que se revisó en 2006. La reducción gradual de estas cuotas, el incremento del tamaño mínimo de captura y el sistema de veda establecido dieron lugar a un importante descenso en el sector del engorde, de manera que, a pesar de que ahora se pueden observar claros signos de recuperación de la especie, existe un acuerdo general de que el futuro de la acuicultura del atún rojo depende del cierre del ciclo vital en cautividad y de ser capaz de producir crías en los criaderos”. Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus thynnus/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus%20thynnus/en). Para más Información sobre los planes de ordenación de la UE para el atún rojo del Atlántico véase [https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing\\_rules/multi\\_annual\\_plans](https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/multi_annual_plans).

<sup>13</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus thynnus/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus%20thynnus/en).

salvajes se clasifican a veces como “acuicultura basada en la pesca”. La práctica predominante en el cultivo del atún rojo del Atlántico se describe normalmente como cría o engorde, ya que las semillas salvajes tienen un peso corporal de al menos varios kilogramos y algunas ya están cerca del peso de un ejemplar adulto.

Los bancos de atún son capturados por cerqueros en las zonas de desove del Mediterráneo. Una vez capturados, los atunes se introducen en jaulas de transporte (circulares de 50 metros de diámetro o hexagonales con lados de 22 m) y remolcados desde el área de captura hasta las instalaciones de engorde. Los atunes pasan a las instalaciones de engorde, normalmente jaulas marinas de 50–120 m de diámetro y 25–35 m de profundidad.

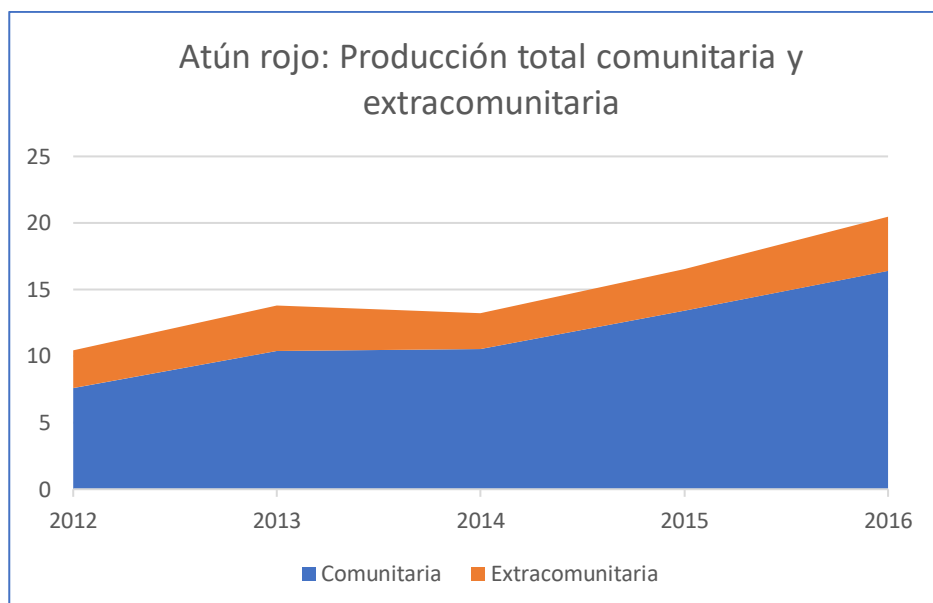
Durante el periodo de julio a diciembre, los peces se alimentan con pienso precongelado, que incluye caballa, sardina y algunos cefalópodos. En líneas generales, el atún se alimenta hasta saciarse por medio de un tubo que transporta agua y alimento desde el barco hasta el centro de la jaula. Otro método consiste en colocar un bloque de alimento congelado en el centro de la jaula para que se vaya desprendiendo a pedazos y hundiéndose según se va descongelando.

Dado que el precio de mercado del atún rojo está profundamente relacionado con la calidad de su carne, el sacrificio, procesado, almacenamiento y envío deben ceñirse a los más altos estándares. En general, el pescado tiene que ser sacrificado, desangrado y refrigerado lo antes posible. Se debe hacer todo lo posible para evitar que se forme ácido láctico y otros metabolitos en el músculo, lo cual le da un sabor metálico a la carne cuando se come cruda. Este defecto, conocido como “síndrome de la carne quemada” o *yake* en japonés, provoca un drástico descenso en el precio de venta, y posiblemente un rechazo total por parte de los compradores. El ácido láctico es un subproducto normal de la actividad muscular.

**La producción a nivel mundial de atún rojo (acuicultura y pesca de captura) aumentó hasta las 22,4 mil toneladas en 2016, un incremento del 89% con respecto a la producción de 2012, de 11,8 mil toneladas.<sup>14</sup> La mayor parte de dicha producción (73%) procedió de otros Estados miembros de la UE, principalmente de España (24% de la producción global), Malta (17%), Francia (15%), e Italia (11%).**

---

<sup>14</sup> “Parece más complicado obtener datos de producción del atún rojo engordado a nivel de cada país que los de otras especies de acuicultura a través del sistema de recogida de datos estadísticos. Las razones que hacen que sea difícil son la falta de información precisa y fiable sobre los reproductores iniciales de la jaula, como la biomasa aculada y los tamaños de los individuos, que en la práctica suele ser una estimación aproximada basada en las capturas. La información específica relativa al proceso de engorde, como el peso ganado, se mantiene como información confidencial por parte de los acuicultores. Ha habido repetidos intentos de calcular el volumen de producción real por parte de países productores, tanto de manera individual como conjunta en colaboración con las organizaciones regionales responsables de la ordenación pesquera. No es posible acceder a los resultados de estos cálculos.” Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus thynnus/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus_thynnus/en).



**La producción de atún rojo del Atlántico en países extracomunitarios ha aumentado** en los últimos años, aunque el porcentaje que representa dentro de la producción a nivel mundial correspondiente a países de fuera de la UE ha disminuido. En 2012 este porcentaje era del 36%, destacando **Japón** (una subida del 12%), **Marruecos** (19%), y **Túnez** (19%). En 2016, el porcentaje global de los países extracomunitarios disminuyó un 27%, y siguieron destacando **Japón** (9%), **Marruecos** (8%), y **Túnez** (7%). **El volumen actual producido por estos países aumentó** de 4.227 toneladas en 2012 a 5.987 toneladas en 2016.

Tabla 58. Atún rojo del Atlántico: Producción total comunitaria y extracomunitaria						Cambio, 2012- 2016
	2012	2013	2014	2015	2016	
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
España	2,948	2,807	2,766	3,841	5,343	81.2%
Malta	800	2,312	1,762	3,164	3,709	363.6%
Francia	939	2,414	2,428	2,819	3,397	261.8%
Italia	1,788	1,938	1,946	2,273	2,488	39.1%
Otros	1,125	915	1,605	1,300	1,470	30.7%
<b>Subtotal UE</b>	<b>7,600</b>	<b>10,386</b>	<b>10,507</b>	<b>13,397</b>	<b>16,407</b>	<b>115.9%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Japón	1,382	1,446	1,425	1,733	1,923	39.1%

Marruecos	1,213	1,269	1,269	1,498	1,783	47.0%
Túnez	1,237	1,687	1,159	1,288	1,511	22.2%
Otros	395	470	305	340	770	94.9%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>4,227</b>	<b>4,872</b>	<b>4,158</b>	<b>4,859</b>	<b>5,987</b>	<b>41.6%</b>
<b>Total</b>	<b>11,827</b>	<b>15,258</b>	<b>14,665</b>	<b>18,256</b>	<b>22,394</b>	<b>89.3%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

La acuicultura representa un porcentaje relativamente pequeño de la producción total de atún rojo del Atlántico (un 30% de media durante 2012-2016). La acuicultura del atún rojo se realiza principalmente en **Malta** y **Croacia**, con un 54% y un 21%, respectivamente, de la producción global. **España, el tercer productor a nivel mundial de atún rojo de acuicultura**, representó el 13% en 2016. Los países extracomunitarios, sobre todo **Turquía** y **Túnez**, representan conjuntamente el 12% del total mundial.

**Tabla 59. Atún rojo del Atlántico: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Malta	800	2312	1762	3164	3709	363.6%
Croacia	1125	915	1605	1300	1470	30.7%
España	555	305	320	940	910	64.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>2480</b>	<b>3532</b>	<b>3687</b>	<b>5404</b>	<b>6089</b>	<b>145.5%</b>
Países extracom.:						
Turquía	395	470	305	340	770	94.9%
Túnez	220	630	96	40	50	-77.3%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>615</b>	<b>1100</b>	<b>401</b>	<b>380</b>	<b>820</b>	<b>33.3%</b>
<b>Total</b>	<b>3095</b>	<b>4632</b>	<b>4088</b>	<b>5784</b>	<b>6909</b>	<b>123.2%</b>
España como % del total	17.9%	6.6%	7.8%	16.3%	13.2%	

Fuente: Fishstat, FAO.

La **pesca de captura marina** del atún rojo del Atlántico (además de proporcionar “semillas” a la acuicultura) creció drásticamente entre 2012 y 2016. **La producción global aumentó** un 84,5% hasta alcanzar 13.562 toneladas en 2016, de las cuales tres cuartas partes fueron producidas por Estados miembros de la UE. **España**, el principal productor del mundo, incrementó su producción un 85,2% durante este periodo, hasta alcanzar las 4.433 toneladas en 2016; la producción en **Francia** se disparó un 261,8% hasta las 3.397 toneladas; y la producción de **Italia** creció un 39,1% hasta las 2.488 toneladas. Fuera de la UE, **Japón**, por medio de su flota de gran altura, cosechó 1.923 toneladas en 2016, una subida del 39,1%, **Marruecos**

ascendió un 47% hasta alcanzar 1.783 toneladas, y Túnez aumentó su producción un 43,7% hasta las 1.461 toneladas.

Tabla 60. Atún rojo del Atlántico: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
España	2,393	2,502	2,446	2,901	4,433	85.2%
Francia	939	2,414	2,428	2,819	3,397	261.8%
Italia	1,788	1,938	1,946	2,273	2,488	39.1%
<b>Subtotal UE</b>	<b>5,120</b>	<b>6,854</b>	<b>6,820</b>	<b>7,993</b>	<b>10,318</b>	<b>101.5%</b>
Países extracom.:						
Japón	1,382	1,446	1,425	1,733	1,923	39.1%
Marruecos	1,213	1,269	1,269	1,498	1,783	47.0%
Túnez	1,017	1,057	1,063	1,248	1,461	43.7%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>2,230</b>	<b>2,326</b>	<b>2,332</b>	<b>2,746</b>	<b>3,244</b>	<b>45.5%</b>
<b>Total</b>	<b>7,350</b>	<b>9,180</b>	<b>9,152</b>	<b>10,739</b>	<b>13,562</b>	<b>84.5%</b>
España como % del total	32.6%	27.3%	26.7%	27.0%	32.7%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas del comercio internacional, el atún rojo del Atlántico se trata de forma separada dependiendo de si se presenta vivo, fresco/refrigerado o congelado. Las últimas dos categorías se dividen a su vez dependiendo de si el pescado es "para procesamiento industrial" (por ejemplo, enlatado). En la Nomenclatura Combinada (NC) del Arancel Aduanero Común de la UE (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), el atún rojo del Atlántico aparece bajo las partidas NC 0301, 0302 y 0303.

**Las exportaciones comunitarias totales de atún rojo del Atlántico** alcanzaron las 14.669 toneladas, valoradas en 180,4

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para el atún rojo del Atlántico

0301	Pescado vivo:
0301 94 10	Atún rojo del Atlántico ( <i>Thunnus thynnus</i> )
0302	Pescado, fresco o refrigerado, excluyendo los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0302 35 10	Atún rojo del Atlántico " <i>Thunnus thynnus</i> " fresco o refrigerado, para procesado industrial o conservación
0302 35 10	Atún rojo del Atlántico " <i>Thunnus thynnus</i> " fresco o refrigerado (excl. para procesado industrial o conservación)
0303	Pescado congelado, excl. los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0303 45 12	Atún rojo del Atlántico " <i>Thunnus thynnus</i> " congelado, para el procesado industrial o conservación
0303 45 18	Atún rojo del Atlántico " <i>Thunnus thynnus</i> " congelado (excl. para procesado industrial o conservación)

millones de euros, en 2017, un incremento del 79% en volumen y del 13% en valor con respecto a las exportaciones en 2012.

**La mayor parte de las exportaciones comunitarias de atún rojo del Atlántico se producen en los formatos fresco o congelado "entero" (eviscerado),** destinados al sashimi y otros canales de mercado similares. L resto del volumen se exporta vivo. Al contrario que otras especies de atún, solo se destinan pequeños volúmenes de atún rojo para su procesado industrial (por ejemplo, enlatado). En 2017, las exportaciones de atún rojo fresco o congelado con fines no industriales alcanzaron las 12.661 toneladas, valoradas en 162,7 millones de euros, un incremento del 70% en volumen y del 8% en valor desde 2012. En cuanto al porcentaje del total de importaciones de atún rojo del Atlántico en todos sus formatos, las importaciones de pescado fresco o congelado no industrial supusieron el 86% del volumen y el 90% del valor en 2017.

Tabla 61. Atún rojo del Atlántico: Exportaciones comunitarias, por formato de producto								Cambio, 2012- 2017
Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
03019410 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" VIVO								
	€ 1,000 tonelad	9,064	11,552	9,434	40,037	19,290	16,914	87%
	as	681	1,064	929	3,118	1,527	1,916	181%
03023511 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS", FRESCO O REFRIGERADO PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN								
	€ 1,000 tonelad	420	197	601	369	313	515	23%
	as	59	43	70	25	18	61	4%
03023519 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" FRESCO O REFRIGERADO (EXCL. PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN)								
	€ 1,000 tonelad	108,994	74,200	78,144	99,845	154,086	127,353	17%
	as	5,121	4,500	5,392	6,728	11,779	9,917	94%
03034512 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" CONGELADO, PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN								
	€ 1,000 tonelad	45	40	13	6	17	293	545%
	as	18	3	3	1	3	32	76%
03034518 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" CONGELADO (EXCL. PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN)								
	€ 1,000 tonelad	41,362	90,560	67,519	57,445	46,565	35,357	-15%
	as	2,323	5,741	5,111	4,739	3,974	2,744	18%

<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>159,886</b>	<b>176,548</b>	<b>155,711</b>	<b>197,701</b>	<b>220,270</b>	<b>180,432</b>	<b>13%</b>
	<b>tonelad</b>							
	<b>as</b>	<b>8,202</b>	<b>11,351</b>	<b>11,504</b>	<b>14,611</b>	<b>17,301</b>	<b>14,669</b>	<b>79%</b>

Fuente: Eurostat.

El comercio intracomunitario representa la mayor parte (22% del volumen) de las exportaciones totales. Malta y España se encuentran entre los principales destinos de las exportaciones intracomunitarias de atún rojo. Como destino de las exportaciones de la UE, España representó el 3,4% del valor total en 2017, una subida con respecto al mínimo alcanzado en 2015 del 1,8% del valor total.

**Atún rojo del Atlántico: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados**

<i>País</i>	<i>Cambio en valor, 2012-2017</i>
<i>Francia</i>	<i>+227%</i>
<i>Italia</i>	<i>+6%</i>
<b>España</b>	<b>+200%</b>
<i>Toda UE</i>	<i>+60%</i>

**Tabla 62. Atún rojo del Atlántico: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Japón	133,967	139,068	121,880	158,229	173,603	114,321	-15%
Corea del Sur	2,128	5,598	3,398	8,977	12,186	16,315	667%
Malta	4,801	10,428	10,188	2,849	3,086	14,965	212%
<b>España</b>	<b>5,265</b>	<b>3,902</b>	<b>3,027</b>	<b>3,546</b>	<b>5,626</b>	<b>6,205</b>	<b>18%</b>
Otros	13,726	17,552	17,218	24,101	25,769	28,626	109%
Subtotal Intracom.	16,028	21,072	20,504	17,348	22,036	35,779	123%
Subtotal Extracom.	143,857	155,477	135,207	180,353	198,234	144,653	1%
<b>TOTAL</b>	<b>159,886</b>	<b>176,548</b>	<b>155,711</b>	<b>197,701</b>	<b>220,270</b>	<b>180,432</b>	<b>13%</b>
España como % del total	83.8%	78.8%	78.3%	80.0%	78.8%	63.4%	

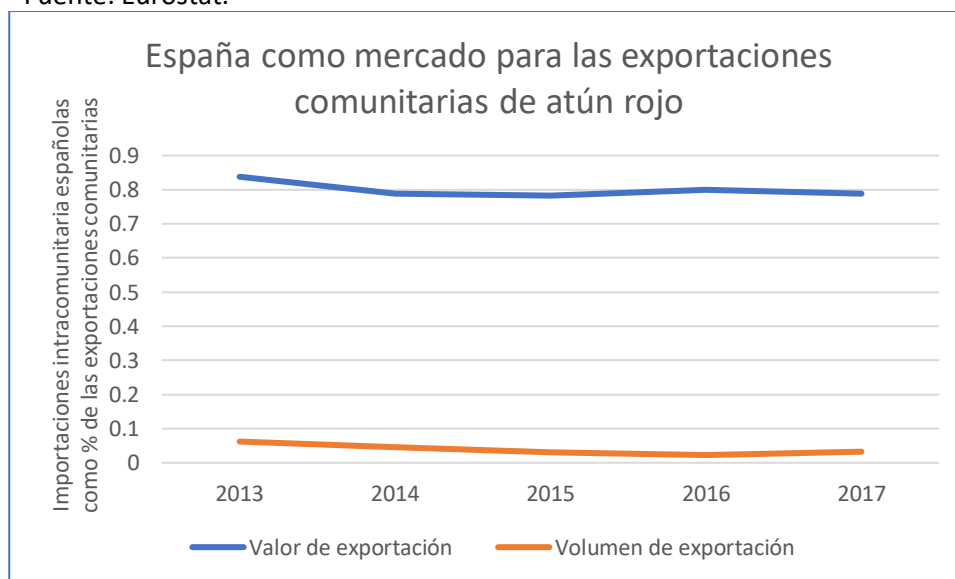
Fuente: Eurostat.

En volumen, las exportaciones comunitarias a España de atún rojo del Atlántico representaron el 4,5% del volumen total en 2017, casi el doble del porcentaje alcanzado en el mínimo de 2015 (2,3% del volumen total).

**Tabla 63. Atún rojo del Atlántico: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Japón	6,353	8,454	8,585	11,743	13,777	9,532	50%
Corea del Sur	84	367	241	485	597	882	949%
Malta	266	886	1,207	322	394	1,709	544%
<b>España</b>	<b>510</b>	<b>514</b>	<b>352</b>	<b>329</b>	<b>573</b>	<b>654</b>	<b>28%</b>
Otros	990	1,130	1,120	1,732	1,961	1,893	91%
Subtotal Intracom.	1,473	2,164	2,317	1,853	2,390	3,619	146%
Subtotal Extracom.	6,729	9,187	9,187	12,758	14,911	11,050	64%
<b>TOTAL</b>	<b>8,202</b>	<b>11,351</b>	<b>11,504</b>	<b>14,611</b>	<b>17,301</b>	<b>14,669</b>	<b>79%</b>
España como % del total	6.2%	4.5%	3.1%	2.3%	3.3%	4.5%	

Fuente: Eurostat.





## Mercado <sup>15</sup>

Japón siempre ha sido el principal mercado de destino a nivel mundial para el atún rojo de acuicultura, y la mayor parte del atún rojo del Atlántico se destina al mercado japonés. Los productos finales elaborados con atún rojo (principalmente sushi y sashimi) continúan mostrando una tendencia positiva en cuanto a su consumo en Japón, con unos precios que dependen de la calidad del ejemplar en particular. Asimismo, están emergiendo importantes mercados en el sudeste asiático, Europa y en los Estados Unidos de América, con precios competitivo.

**Atún rojo del Atlántico:  
Crecimiento de las importaciones  
intra comunitarias por países  
seleccionados**

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
Malta	+212%
<b>España</b>	<b>+18%</b>
Toda UE	+123%

El precio de venta depende de muchos factores, como si el producto es fresco o congelado, la cantidad de grasa, el color y la textura de la carne y, sobre todo, el grado de *yake* (carne “quemada”) de la carne. La diferencia de precio en el caso del atún fresco es alrededor del doble que en el caso del congelado, aunque los usos y costes del procesado y el envío también son diferentes.

**El mercado comunitario del atún rojo del Atlántico es muy cambiante.** El consumo aparente se mantuvo relativamente estable durante 2012-2014, con una media de 1.422 toneladas, para luego caer hasta las 791 toneladas en 2015 y subir hasta las 3.600 toneladas en 2016, el último año del que existen datos disponibles. Estos cambios se debieron a patrones irregulares en las importaciones y exportaciones extracomunitarias, no a cambios en la producción, que creció de manera estable durante 2012 y 2016. En 2016, el consumo aparente estuvo representado en su totalidad por la producción de la UE; de hecho, la mayor parte de la producción se exportó a mercados de fuera de la UE (por ejemplo, Japón).

**Tabla 64. Consumo aparente en la UE de atún rojo, por volumen (toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
Producción	7,600	10,386	10,507	13,397	16,407	115.9%
Importaciones extracom.	568	167	139	152	2,104	270.2%
Exportaciones extracom.	6,729	9,187	9,187	12,758	14,911	121.6%
<b>Consumo aparente <u>1/</u></b>	<b>1,440</b>	<b>1,366</b>	<b>1,459</b>	<b>791</b>	<b>3,600</b>	<b>150.1%</b>

1/ Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

**España, Francia e Italia se encuentran entre las principales fuentes comunitarias de las importaciones de atún rojo Atlántico** procedentes de otros Estados miembros. En cuanto al porcentaje de todas las

<sup>15</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus thynnus/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Thunnus_thynnus/en).

importaciones comunitarias de atún rojo del Atlántico (intra y extracomunitarias), el suministro procedente de España pasó de un 6,7% de valor en 2012 a un 8,6% en 2016.

**Tabla 65. Atún rojo del Atlántico: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	7,220	15,786	16,293	24,507	27,731	23,632	227%
Italia	21,630	22,162	19,035	21,212	24,564	23,014	6%
<b>España</b>	<b>3,090</b>	<b>2,394</b>	<b>3,224</b>	<b>4,775</b>	<b>6,373</b>	<b>9,265</b>	200%
Otros	14,143	5,226	5,414	7,095	26,999	51,919	267%
Subtotal Intracom.	38,959	44,513	43,031	56,635	62,105	62,522	60%
Subtotal Extracom.	7,124	1,056	935	954	23,563	44,609	526%
<b>TOTAL</b>	<b>46,083</b>	<b>45,569</b>	<b>43,966</b>	<b>57,589</b>	<b>85,668</b>	<b>107,831</b>	<b>134%</b>
España como % del total	6.7%	5.3%	7.3%	8.3%	7.4%	8.6%	

Fuente: Eurostat.

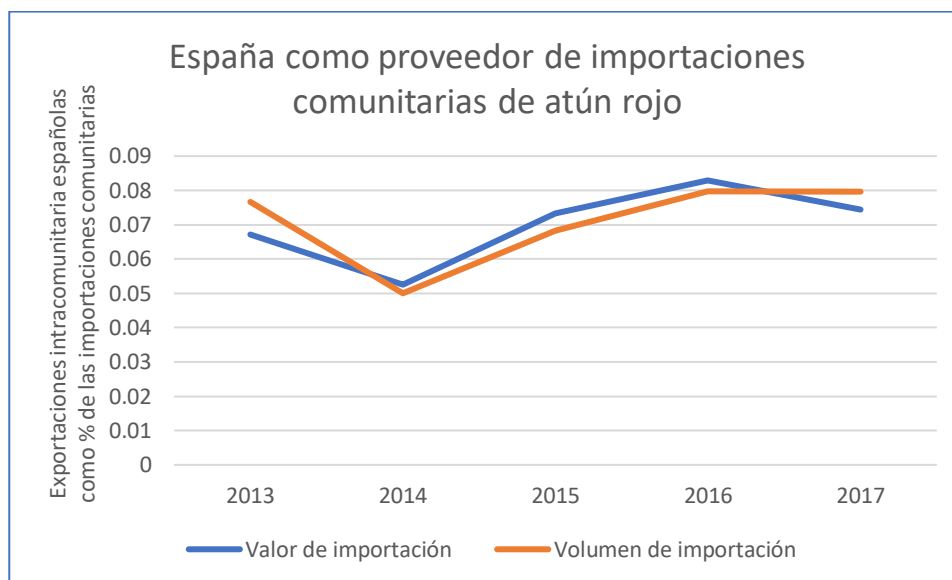
En cuanto al volumen, el suministro procedente de España como porcentaje del total de importaciones comunitarias de atún rojo (intra y extracomunitarias) pasó de 342 toneladas en 2012 a 984 toneladas en 2017 (+188%), y como porcentaje del comercio total, de un 7,7% del volumen en 2012 a un 9,4% en 2016.

**Tabla 66. Atún rojo del Atlántico: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	567	1,534	1,868	2,868	2,879	2,376	319%
Italia	1,609	1,908	1,824	1,972	2,307	2,083	29%
<b>España</b>	<b>342</b>	<b>267</b>	<b>373</b>	<b>540</b>	<b>678</b>	<b>984</b>	<b>188%</b>
Otros	1,946	1,632	1,401	1,395	2,659	5,027	158%
Subtotal Intracom.	3,895	5,173	5,328	6,623	6,420	6,368	63%
Subtotal Extracom.	568	167	139	152	2,104	4,102	622%

<b>TOTAL</b>	<b>4,463</b>	<b>5,341</b>	<b>5,467</b>	<b>6,775</b>	<b>8,523</b>	<b>10,470</b>	<b>135%</b>
España como % del total	7.7%	5.0%	6.8%	8.0%	8.0%	9.4%	

Fuente: Eurostat.



La mayor parte de las importaciones comunitarias de atún rojo del Atlántico llegan en formato vivo, para el sector de la acuicultura. Esta categoría representó el 76% del volumen de todas las importaciones comunitarias de atún rojo en 2017. Dichas importaciones ascendieron un 190% en volumen y un 142% en valor, hasta alcanzar las 7.914 toneladas valoradas en 85,2 millones de euros, en 2017. El segundo formato más importante en las importaciones es el fresco o refrigerado, exceptuando el procesado industrial; esta categoría representa el 21% del total de importaciones, y ascendió un 59% en volumen y un 109% en valor, hasta alcanzar las 2.207 toneladas, valoradas en 19,2 millones de euros, en 2017.

Tabla 67. Atún rojo del Atlántico: Importaciones comunitarias por formato de producto

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>03019410 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" VIVO</b>								
	€ 1,000	35,188	32,431	31,057	39,246	66,398	85,152	142%
	toneladas	2,729	2,853	3,252	4,268	6,312	7,914	190%
<b>03023511 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" FRESCO O REFRIGERADO, PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN</b>								
	€ 1,000	608	695	1,021	1,272	1,198	1,349	122%

	toneladas	151	71	101	156	104	136	-10%
03023519 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" FRESCO O REFRIGERADO (EXCL. PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN)								
	€ 1,000	9,166	11,189	11,045	14,345	17,011	19,176	109%
	toneladas	1,389	2,117	1,973	1,967	1,962	2,207	59%
03034512 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" CONGELADO, PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN								
	€ 1,000	331	362	251	270	177	531	60%
	toneladas	44	40	37	40	32	105	137%
03034518 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" CONGELADO (EXCL. PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVACIÓN)								
	€ 1,000	790	891	593	2,456	884	924	17%
	toneladas	151	260	104	344	114	108	-28%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>46,083</b>	<b>45,569</b>	<b>43,966</b>	<b>57,589</b>	<b>85,668</b>	<b>107,831</b>	<b>134%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>4,463</b>	<b>5,341</b>	<b>5,467</b>	<b>6,775</b>	<b>8,523</b>	<b>10,470</b>	<b>135%</b>

Fuente: Eurostat.

**Tabla 68. Precios de venta al público para los productos de atún rojo**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
España	Preparado-en conserva	Atún rojo salvaje en aceite de oliva	87.78

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017

## Corvina (*Argyrosomus regius*)



### Introducción

La corvina, *Argyrosomus regius*, es un pescado pelágico de apariencia similar a la lubina, con un hábitat natural que se extiende por el Atlántico desde Noruega hasta el Congo, así como por el Mediterráneo. Se conoce en algunos mercados como *croaker* (croador) y *grunt fish* (pez gruñidor) debido al sonido que emite cuando hace vibrar su vejiga. En la naturaleza, la corvina puede alcanzar los 2 metros de longitud y los 50 kg de peso.

La corvina es popular entre los acuicultores debido a que a los consumidores les gusta su carne magra y a que alcanza el tamaño de comercialización rápidamente en comparación con la dorada y la lubina.

### Producción<sup>16</sup>

La corvina de acuicultura procede de la producción intensiva, realizada tanto en tanques terrestres como en jaulas. Existen algunas instalaciones de producción, ubicadas principalmente en el sur de Francia e Italia. Las técnicas de cría son similares a las utilizadas para la lubina y la dorada.

En las piscifactorías terrestres, la mayor parte de la producción se lleva a cabo en tanques circulares/rectangulares con una profundidad del agua de 1 m y un volumen de 500 m<sup>3</sup>; normalmente se cubren los tanques con una lona de PVC para evitar abrasiones en la piel, especialmente si están hechos de hormigón. Los tanques pueden ser circulares o rectangulares y se abastecen con peces de 100 g a una densidad de aproximadamente 50/m<sup>3</sup>. A una densidad de población normal (50/m<sup>3</sup>), la corvina alcanza los 800-1200 g en menos de 24 meses. A menudo es alimentada hasta alcanzar los 2.000-3.000 g, tamaño más adecuado para filetes o rodajas. El alimento procede de los principales productores de alimentos para acuicultura. La alimentación de la corvina es similar a la utilizada para otras especies marinas del Mediterráneo.

En la actualidad, la corvina se cultiva principalmente en el mar, con jaulas superficiales circulares o cuadradas de 500-1000 m<sup>3</sup>. Más recientemente, también se han utilizado con éxito jaulas sumergidas; estas jaulas de

---

<sup>16</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Argyrosomus\\_regius/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Argyrosomus_regius/es).

2.000 m<sup>3</sup> se sumergen a 10-20 m de profundidad, utilizando una baja densidad de siembra (10-15/m<sup>3</sup>). Se han obtenido buenos resultados en materia de tasa de crecimiento y tasa de conversión del alimento (TCA).

La cosecha tiene lugar a lo largo de todo el año. Durante el invierno, los peces de gran tamaño tienden a acumular grasa alrededor de las vísceras, por lo que normalmente es mejor cosechar peces de menor tamaño durante la temporada de frío, especialmente en el caso de las jaulas marinas. Las redes de cerco se usan normalmente para la cosecha, pero en ocasiones se utilizan sistemas especiales de bombeo. Los peces cosechados son sumergidos en una solución de agua helada lo más rápidamente posible.

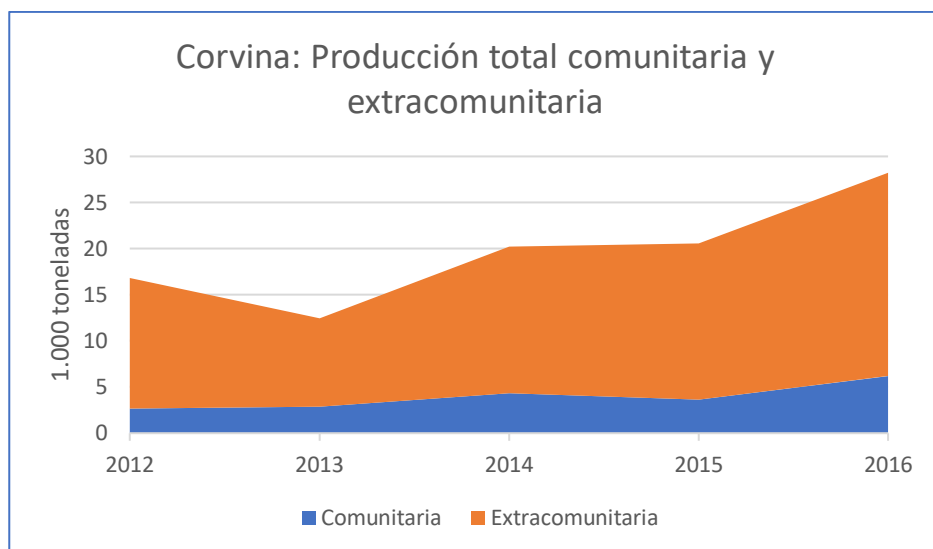
A pesar de que la corvina es bastante resistente a la manipulación, sigue siendo necesario tener cuidado. Las escamas pueden perderse fácilmente y las colas dañarse. Sus ojos también son bastante delicados y, si reciben golpes, se puede producir ceguera. En ocasiones, la corvina es eviscerada y/o fileteada poco después de ser cosechada. Se están llevando a cabo estudios sobre los mejores protocolos de cosecha para optimizar el tiempo de conservación del producto final.

Dado que el número de unidades de producción es bajo, es difícil realizar una comparativa de los costes. En los sistemas basados en tierra los costes dependen principalmente del tamaño de la piscifactoría. Sin embargo, en el cultivo en jaulas el principal gasto es el coste de los juveniles; actualmente éstos deben ser comprados en el sur de Francia. Generalmente, el alimento representa el otro mayor coste durante el engorde, pero es más bajo que en otras especies de peces marinos, dado que la tasa de conversión del alimento (TCA) para corvina suele ser mejor.

La corvina tiene varias características atractivas:

- Se trata de un pescado especialmente magro, aun cuando se cría de manera intensiva y recibe una dieta rica en grasas, que da lugar a productos comercializables de alta calidad.
- Muestra un alto porcentaje de carne, baja adiposidad, contenido lipídico muscular saludable y larga vida útil.
- Alcanza tamaños de comercialización relativamente grandes con bastante rapidez, lo cual es atractivo para la industria del procesado; esto podría crear un nicho de mercado diferente para la corvina, en comparación con la lubina y la dorada.

**La producción mundial de corvina (acuicultura y pesca de captura)** alcanzó las 28.200 toneladas en 2016, un incremento del 68% con respecto a 2012. **Casi toda la producción mundial tiene lugar en países extracomunitarios**, principalmente en **Egipto**, aunque también en **Turquía** y **Mauritania**. Dentro de la UE, los principales productores son Grecia y **España**, seguidos de **Francia**. La producción comunitaria de corvina alcanzó las 6.200 toneladas en 2016, un incremento prácticamente constante del 132% con respecto a la producción de 2012 de 2.670 toneladas.



**Tabla 69. Corvina: Producción total comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
Grecia	319	376	795	5	2,174	581.5%
España	647	774	1,563	1,692	2,032	214.1%
Francia	1,496	1,492	1,476	1,399	1,264	-15.5%
Otros	209	246	522	543	714	241.6%
<b>Subtotal UE</b>	<b>2,671</b>	<b>2,888</b>	<b>4,356</b>	<b>3,639</b>	<b>6,184</b>	<b>131.5%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Egipto	10,773	5,582	6,559	9,888	17,081	58.6%
Turquía	-	-	3,281	2,801	2,463	n/a
Mauritania	3,120	3,720	5,771	3,984	2,218	-28.9%
Otros	240	240	240	240	280	16.7%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>14,133</b>	<b>9,542</b>	<b>15,851</b>	<b>16,913</b>	<b>22,042</b>	<b>56.0%</b>
<b>Total</b>	<b>16,804</b>	<b>12,430</b>	<b>20,207</b>	<b>20,552</b>	<b>28,226</b>	<b>68.0%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

**La mayor parte de la producción de corvina procede de la acuicultura.** La producción acuícola a nivel mundial ascendió un 136% entre 2012 y 2016, hasta alcanzar las 23.270 toneladas. **Grecia y España son los principales productores acuícolas de la UE,** y fuera de la UE **Egipto es el principal productor del mundo.**

Tabla 70. Corvina: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						Cambio, 2012- 2016
	2012	2013	2014	2015	2016	
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Grecia	319	376	795	5	2,174	581.5%
España	647	483	1,101	1,301	1,707	163.8%
Francia	566	446	588	600	600	6.0%
Croacia	25	44	60	67	125	400.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>1,557</b>	<b>1,349</b>	<b>2,544</b>	<b>1,973</b>	<b>4,606</b>	<b>195.8%</b>
Países extracom.:						
Egipto	8,319	4,889	5,884	9,317	16,162	94.3%
Turquía			3,281	2,801	2,463	n/a
Túnez	-	-	-	-	40	n/a
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>8,319</b>	<b>4,889</b>	<b>9,165</b>	<b>12,118</b>	<b>18,665</b>	<b>124.4%</b>
<b>Total</b>	<b>9,876</b>	<b>6,238</b>	<b>11,709</b>	<b>14,091</b>	<b>23,271</b>	<b>135.6%</b>
España como % del total	6.6%	7.7%	9.4%	9.2%	7.3%	

Fuente: Fishstat, FAO.

La producción de corvina mediante **pesca de captura marina** a nivel mundial alcanzó las 4.726 toneladas en 2016, una disminución del 31,1% con respecto a 2016 y un descenso de casi la mitad con respecto al volumen de 2014. **Mauritania**, el principal productor de corvina del mundo a través de este método, fue el principal responsable de este descenso: su producción cayó un 28,9% hasta las 2.218 toneladas en 2016. Dentro de la UE, el principal productor, **Francia**, experimentó una bajada del 28,6% en su producción hasta alcanzar 664 toneladas en 2016, aunque **Portugal** y **España** experimentaron a su vez importantes subidas, contribuyendo a un **incremento de la producción en la UE** del 41,7% durante 2012-2016.



**Tabla 71. Corvina: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	930	1,046	888	799	664	-28.6%
Portugal	184	202	462	476	589	220.1%
España		291	462	391	325	n/a
<b>Subtotal UE</b>	<b>1,114</b>	<b>1,539</b>	<b>1,812</b>	<b>1,666</b>	<b>1,578</b>	<b>41.7%</b>
Países extracom.:						
Mauritania	3,120	3,720	5,771	3,984	2,218	-28.9%
Egipto	2,387	599	602	533	690	-71.1%
Guinea-Bissau	240	240	240	240	240	0.0%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>5,747</b>	<b>4,559</b>	<b>6,613</b>	<b>4,757</b>	<b>3,148</b>	<b>-45.2%</b>
<b>Total</b>	<b>6,861</b>	<b>6,098</b>	<b>8,425</b>	<b>6,423</b>	<b>4,726</b>	<b>-31.1%</b>
España como % del total	n/a	4.8%	5.5%	6.1%	6.9%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la corvina no aparece de forma separada, y por lo tanto se clasifica dentro de una de las varias categorías "generales" que existen para "pescados de agua salada". Estas categorías generales incluyen un gran número de especies que no aparecen especificadas en otra parte ("n.e.p"). Los datos comerciales relativos a estas categorías no son necesariamente indicadores fiables de los niveles y tendencias comerciales para una determinada especie de la categoría general. Sin embargo, dichos datos comerciales son proporcionados aquí a falta de información más detallada.

En la Nomenclatura Combinada (NC) del Arancel Aduanero Común de la UE (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), la corvina aparece bajo las partidas NC 0301,0302, 0303 y 0304.

<u>Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para los pescados de agua salada n.e.p. (no especificados en otra parte)</u>	
0301	Pescado vivo:
0301 99 85	Pescado vivo de agua salada (excl. Peces ornamentales, trucha, anguila, atún rojo del Atlántico y del Pacífico y atún rojo del sur)
0302	Pescado fresco o refrigerado, excluyendo los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0302 89 90	Pescado fresco o refrigerado, n.e.p.
0303	Pescado congelado, excluyendo los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0303 89 90	Pescado congelado, n.e.p.
0304	Filetes de pescado y otra carne de pescado (tanto triturados como no), frescos, refrigerados o congelados:
0304 49 90	Filetes de pescado frescos o refrigerados, n.e.p.
0304 89 90	Filetes de pescado congelados, n.e.p.
0304 99 99	Carne congelada de pescado de agua salada n.e.p. (excl. filetes y surimi)

**Las exportaciones comunitarias de "pescado de agua salada"** alcanzaron las 196.143 toneladas, valoradas en 827,7 millones de euros, en 2017, un incremento del 18% en volumen y del 33% en valor con respecto a las exportaciones de 2012 de 166.654 toneladas, valoradas en 624,0 millones de euros. Durante 2012-2017, las exportaciones intracomunitarias representaron casi exactamente dos tercios del valor y del volumen total. **Como destino de las exportaciones comunitarias, España** representó, de media, un 6,6% del volumen y un 8,2% del valor durante 2012-2017; **las exportaciones comunitarias a España disminuyeron** un 12% en volumen pero aumentaron un 10% en valor durante este periodo.

**Tabla 72. Pescados de agua salada, no incluidos en ninguna otra parte: exportaciones comunitarias, por destino**

Destino	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>Intracom.:</b>								
<b>España</b>	€							
	1,000 toneladas	61,289.0	53,425.3	60,283.3	59,249.2	55,832.7	67,571.0	10%
Otros	€							
	1,000 toneladas	14,617.9	15,388.9	15,367.1	13,129.3	12,365.9	12,872.1	-12%
<b>Subtotal Intra-EU</b>	€							
	1,000 toneladas	335,545.5	338,469.1	342,284.1	425,217.5	446,933.2	512,239.2	53%
<b>Subtotal Extracom.</b>	€							
	1,000 toneladas	81,838.7	102,460.4	94,400.3	119,537.8	93,229.7	131,070.2	60%
<b>TOTAL</b>	€							
	1,000 toneladas	396,834.5	391,894.4	402,567.4	484,466.6	502,765.9	579,810.2	46%
	€							
	1,000 toneladas	96,456.6	117,849.3	109,767.4	132,667.1	105,595.6	143,942.3	49%
	€							
	1,000 toneladas	227,180.4	232,760.6	208,378.5	223,928.5	257,062.4	247,871.3	9%
	€							
	1,000 toneladas	70,197.8	63,482.7	64,198.6	53,450.7	57,157.6	52,203.0	-26%
<b>TOTAL</b>	€							
	1,000 toneladas	<b>624,014.9</b>	<b>624,655.0</b>	<b>610,945.8</b>	<b>708,395.2</b>	<b>759,828.3</b>	<b>827,681.5</b>	<b>33%</b>
	€							
	1,000 toneladas	<b>166,654.4</b>	<b>181,332.0</b>	<b>173,966.0</b>	<b>186,117.8</b>	<b>162,753.2</b>	<b>196,145.3</b>	<b>18%</b>
España como % del total	Val.	9.8%	8.6%	9.9%	8.4%	7.3%	8.2%	
	Vol.	8.8%	8.5%	8.8%	7.1%	7.6%	6.6%	

Fuente: Eurostat.

**Las importaciones comunitarias de "pescado de agua salada"** alcanzaron las 262.070 toneladas, valoradas en 1.310,8 millones de euros, en 2017. Esto supuso un incremento del 10% en volumen y del 28% en valor con respecto a las importaciones de 238.340 toneladas, valoradas en 1.023,6 millones de euros, de 2012. Durante 2012-2017, las importaciones intracomunitarias representaron el 53% del volumen y el 48% del valor del total. Como fuente de importaciones por parte de otros Estados miembros de la UE, **España** representó, de media, el 11% del volumen y el 11% del valor durante 2012-2017 así como en 2017 por sí solo. Las importaciones comunitarias desde España ascendieron un 9% en volumen y un 39% en valor durante este periodo.

**Tabla 73. Pescados de agua salada, no incluidos en ninguna otra parte: importaciones comunitarias, por fuente**

Fuente de importación	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>Intracom.:</b>								
<b>España</b>	€ 1,000 toneladas	100,194.3	101,136.1	99,411.0	114,696.7	132,733.5	138,778.7	39%
	s	25,440.9	24,490.1	26,636.4	28,200.7	30,699.6	27,795.3	9%
Otros	€ 1,000 toneladas	356,420.7	395,912.5	425,327.1	464,739.7	491,873.9	518,500.8	45%
	s	89,044.8	112,168.1	103,673.3	111,067.1	115,669.2	113,498.0	27%
<b>Subtotal Intracom.</b>	€ 1,000 toneladas	456,615.0	497,048.6	524,738.1	579,436.4	624,607.4	657,279.5	44%
	s	114,485.7	136,658.2	130,309.7	139,267.8	146,368.8	141,293.3	23%
<b>Subtotal Extracom.</b>	€ 1,000 toneladas	566,961.9	557,797.9	552,043.2	588,201.9	640,306.6	653,515.0	15%
	s	123,853.9	123,941.4	120,113.7	113,884.9	121,810.9	120,777.1	-2%
<b>TOTAL</b>	€ 1,000 toneladas	<b>1,023,576.9</b>	<b>1,054,846.4</b>	<b>1,076,781.3</b>	<b>1,167,638.3</b>	<b>1,264,914.0</b>	<b>1,310,794.6</b>	<b>28%</b>
	as	<b>238,339.6</b>	<b>260,599.6</b>	<b>250,423.4</b>	<b>253,152.7</b>	<b>268,179.7</b>	<b>262,070.4</b>	<b>10%</b>
España como % del total	Valor	9.8%	9.6%	9.2%	9.8%	10.5%	10.6%	
	Volumen	10.7%	9.4%	10.6%	11.1%	11.4%	10.6%	

Fuente: Eurostat.

### Mercado<sup>17</sup>

De acuerdo con las características de su acuicultura, la corvina tiene potencial para convertirse en una especie de gran consumo, lo que cambiaría su situación actual como especie minoritaria con una producción limitada dirigida a segmentos de mercado específicos.

En la actualidad, la corvina es vendida por un número limitado de agentes que actúan en segmentos minoritarios (volúmenes pequeños a precios relativamente altos que se venden en segmentos de mercado selectos). Entre los principales mercados tradicionales para la corvina de acuicultura se encuentran Italia y España, y se están descubriendo o creando nuevos mercados continuamente. Cierta clase de negocios de

<sup>17</sup> Adaptado de Monfort, M.C., "Present market situation and prospects of meagre (*Argyrosomus regius*), as an emerging species in Mediterranean aquaculture." Estudios e informes. Comisión General de Pesca del Mediterráneo. Nº. 89. Roma, FAO. 2010.

restauración, concretamente restaurantes de gama intermedia y restaurantes de comida exótica, como los restaurantes de sushi, se interesan cada vez más por esta especie, la cual tiene potencial para aumentar sus ventas en este segmento en la mayor parte de países europeos.

La acuicultura de la corvina generará beneficios a medio plazo siempre que el precio del pescado producido sea competitivo y pueda remplazar al pescado salvaje. Uno de los principales asuntos pendientes es dónde se posicionará este pescado. ¿Competirá con pescado de precios intermedios como las especies marinas de pescado blanco (bacalao, abadejo, etc.) o con pescado de precios bajos como la perca del Nilo o la panga? La respuesta recae, en parte, en las estrategias y tácticas de los productores de cara al futuro.

Desde un punto de vista comercial, este pescado está dotado de ciertos valores: una forma atractiva, un buen rendimiento al ser procesado, buenos valores nutricionales, bajo contenido en grasa, un sabor excelente y una textura firme adecuada para una gran variedad de recetas. Sin embargo, sigue siendo un desconocido para los consumidores finales. En un mercado global con una escasez generalizada de productos del mar, hay espacio para la corvina producida a nivel local, siempre que el precio sea competitivo y logre ganar reputación. Además, esta especie puede procesarse en porciones (filetes, lomos) y abastecer el segmento en crecimiento de los productos de ración. Aún queda mucho por hacer en la fase de procesado en lo que se refiere a la mejora de la productividad y a la reducción de costes a medio plazo.

Se estima que la producción de corvina ascenderá rápidamente a medio plazo y los precios en piscifactoría podrán bajar debido a la presión del incremento de la oferta. Es probable que esto ocurra si en el futuro la producción se dirige hacia mercados favorables, como España, Italia y Portugal. Los compradores no conocen este pescado, y aún menos sus propiedades organolépticas (sensoriales) y nutricionales. Por lo tanto, se recomienda encarecidamente informar a los compradores. Una campaña de comunicación bien estructurada, eligiendo apropiadamente los mensajes, canales, objetivos y colaboradores podría contribuir a preparar los mercados para la llegada de esta nueva especie de acuicultura y, en el mejor de los casos, crear demanda en torno a ella.

## Almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*)



### Introducción

La almeja japonesa, *Ruditapes philippinarum*, es un molusco comestible de agua salada autóctono del océano Índico y del Pacífico occidental, aunque en la actualidad se encuentra en muchas otras partes del mundo debido a la expansión de la acuicultura. Crece hasta un máximo de 80 mm de ancho, pero normalmente se acerca más a los 50 mm, con una concha de color crema o gris con líneas concéntricas. La superficie interna de la concha suele ser blanca con bordes morados.

### Producción<sup>18</sup>

La mayor parte del cultivo de la almeja japonesa con fines comerciales se basa en el cultivo en fondos intermareales utilizando semillas salvajes o productos de criadero (tamaño de 2-3 mm). El ciclo de producción comienza en la etapa reproductiva y la producción de semillas. La semilla se puede obtener mediante captación de semilla salvaje o de producción en criadero.

En aguas europeas, el suministro de semilla proviene tanto de la producción en criaderos como de la recogida de semilla salvaje. La disponibilidad de semilla salvaje es resultado del patrón invasivo de esta especie en áreas donde antes se cultivaba utilizando semilla producida en criaderos. En cambio, el suministro de semillas para la acuicultura en China consiste principalmente en semillas naturales recogidas en playas lodosas y zonas arenosas, mientras que la mayor parte del suministro de semilla en Norteamérica proviene de la producción en criaderos.

Las principales actividades de la producción en criaderos consisten en el acondicionamiento de los reproductores para facilitar la gametogénesis (es decir, la división celular); desove y cría larvaria hasta su metamorfosis; y la cría de juveniles hasta un tamaño adecuado, tanto en criaderos como directamente en el mar.

Durante el período de cría, las instalaciones de engorde deben limpiarse, se clasifican las almejas y se eliminan depredadores tales como el cangrejo. Aunque el cultivo en bandejas se puede utilizar en la primera etapa de crecimiento, las almejas crecen mejor en el suelo. Las almejas se clasifican por tallas para garantizar que todas tienen un tamaño similar; de lo contrario, las almejas grandes pueden dejar fuera de competencia a las menores, generando un crecimiento retardado.

---

<sup>18</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes\\_philippinarum/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes_philippinarum/es).

Cuando la concha alcanza 10-15 mm, las almejas están listas para sembrarse en el sustrato. La fase de engorde suele realizarse con mayor éxito en zonas intermareales, protegidas de vientos extremos y de la acción del oleaje y las mareas. Alternativamente, pueden utilizarse estanques ostrícolas de 400 m<sup>2</sup> para el cultivo de la almeja hasta alcanzar su talla comercial. Normalmente, los sustratos apropiados para la etapa de engorde consisten en grava, arena, lodo y conchas. Si bien la almeja japonesa puede vivir en una variedad de suelos, un fondo demasiado blando limita el acceso y el tipo de equipo utilizado para la siembra, la cría y la cosecha.

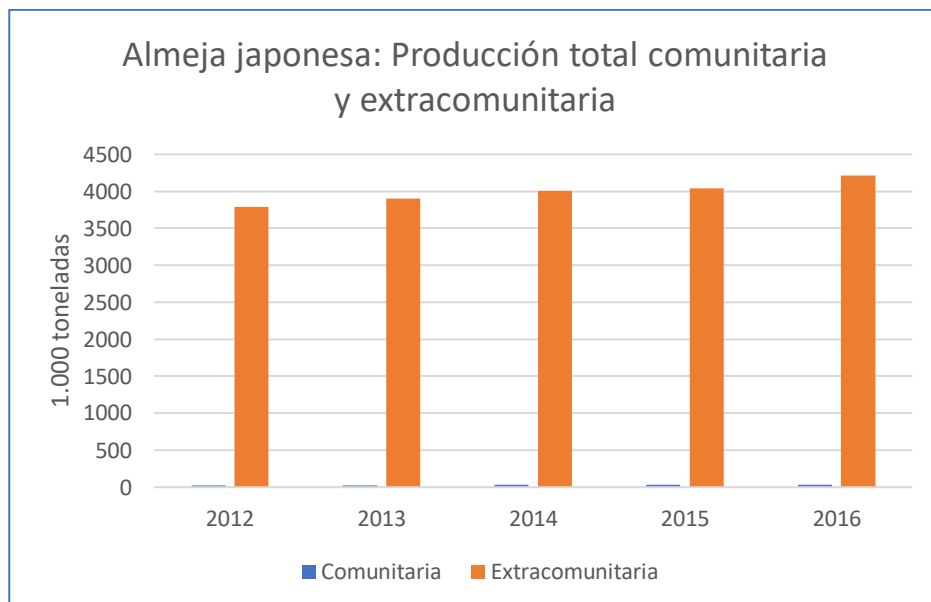
El crecimiento y la supervivencia están directamente relacionados con la densidad de siembra. Las almejas de entre 10 y 15 mm se siembran a densidades de entre 200 y 300/m<sup>2</sup> y simultáneamente se cubren con una red de malla de 4 mm (de 1,5 m de ancho y 300 m de largo) para protegerlas de una cantidad excesiva de depredadores. Dependiendo de la capacidad productiva del sitio, las almejas crecerán hasta 40 mm en un período de entre aproximadamente 2 y 3 años.

En China, las almejas se cosechan tras 10-16 meses, al alcanzar los 30 mm o más. En aguas europeas y en Norteamérica, las almejas generalmente se cosechan tras un periodo de 16 a 30 meses y con un tamaño mayor (30-40 mm de longitud de concha) para obtener un mejor precio de venta. En ambos casos, generalmente se recogen rastrillándolas o se cosechan mecánicamente. En Europa, la cosecha manual de almeja japonesa consiste en rastrillarlas para desenterrarlas del sustrato y llevarlas a la superficie. La cosecha mecánica se realiza mediante succión o con dragas-elevadores; un tractor equipado con banda transportadora lateral puede excavar y clasificar las almejas en fondos arenosos, cubriendo más de 200 m<sup>2</sup>/hr (>600 kg/hr).

Una vez cosechadas, las almejas se colocan en cajas o bolsas y se transportan para ser clasificadas mecánicamente. Entonces se almacenan en húmedo para purgar grava y arena antes de ser procesadas y puestas a la venta. Pueden almacenarse en agua durante más tiempo en las áreas intermareales de baja profundidad, utilizando bolsas de malla de plástico, en estanques o bien suspendidas de balsas de almacenamiento, hasta su venta.

Los costes de producción son muy variables, debido a diversos factores. Dependiendo de las características del sitio, las almejas pueden tardar entre 2 y 4 años en alcanzar el tamaño de comercialización, lo que afecta el rendimiento general. La capacidad de carga local, la suavidad del suelo y los costes de los procedimientos operativos, tales como la preparación de los terrenos de siembra, la eliminación de depredadores, la limpieza para evitar que las estructuras se atasquen por el lodo o las algas y la clasificación regular son, entre otros, los principales factores que afectan directamente a los costes totales de producción. La talla de la semilla, cuando se adquiere en un criadero, es otro aspecto fundamental. Los costes menores al adquirir semilla pequeña pueden verse contrarrestados por una mayor tasa de mortalidad y mayores costes de operación (estructuras de vivero); en contraste, la adquisición de semilla más grande tiene un coste mayor, por lo que se requieren mejores tasas de supervivencia para lograr una rentabilidad. Las características del sustrato (arenoso versus fangoso) influyen en el proceso de cosecha y su eficiencia; por ejemplo, la cosecha mecánica es más fácil en fondos arenosos, mejorando el rendimiento. Todos estos factores deberán tenerse en cuenta cuidadosamente al planear el cultivo de almeja, a fin de optimizar los costes de producción y seleccionar la estrategia de cultivo apropiada.

La almeja japonesa es la segunda especie de molusco más cultivada del mundo.<sup>19</sup> A nivel mundial, la producción de almeja japonesa alcanzó un record de 4.250 toneladas en 2016, un incremento del 11% con respecto a la producción de 3.800 toneladas alcanzada en 2012. China domina la producción, y fue responsable del 98% del suministro mundial durante 2012-2016.



Dentro de la UE, el principal productor de almeja japonesa es Italia, seguida de lejos por España y Francia. La producción total de la UE subió de 20.410 toneladas en 2012 a aproximadamente 36.000 toneladas en 2014, 2015 y 2016.

Tabla 74. Almeja japonesa: Producción total comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en 1.000 toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
Italia	17.4	21.5	33.5	33.5	33.5	92.5%
España	1.1	1.2	0.6	0.7	1.3	16.7%
Francia	1.0	1.0	0.9	0.7	0.7	-31.1%
Otros	0.9	0.8	1.0	0.9	0.2	-78.4%
<b>Subtotal UE</b>	<b>20.4</b>	<b>24.5</b>	<b>36.1</b>	<b>35.8</b>	<b>35.7</b>	<b>74.8%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
China	3,735.5	3,853.5	3,967.0	4,009.5	4,173.2	11.7%
Corea, República de	25.0	18.1	20.0	15.3	28.6	14.3%
Japón	27.3	23.0	19.4	13.8	8.5	-68.9%
Otros	4.2	3.8	3.4	3.6	4.3	4.2%

<sup>19</sup> Cordero, D., et al. Population genetics of the Manila clam (*Ruditapes philippinarum*) introduced in North America and Europe. *Nature: Scientific Reports* 7, 3 de enero de 2017.



<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>3,792.0</b>	<b>3,898.5</b>	<b>4,009.7</b>	<b>4,042.2</b>	<b>4,214.6</b>	<b>11.1%</b>
<b>Total</b>	<b>3,812.4</b>	<b>3,923.1</b>	<b>4,045.8</b>	<b>4,078.0</b>	<b>4,250.3</b>	<b>11.5%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

Como se mencionó anteriormente, **casi toda la almeja japonesa se produce en la acuicultura**, y se han observado las mismas tendencias en la producción acuícola que en la producción total.

<b>Tabla 75. Almeja japonesa: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria</b>						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Italia	17,399.0	21,510.0	33,494.0	33,500.0	33,500.0	92.5%
España	1,082.0	1,204.0	646.0	666.0	1,263.0	16.7%
Francia	1,019.0	1,024.0	892.0	659.0	670.0	-34.2%
<b>Subtotal UE</b>	<b>19,500.0</b>	<b>23,738.0</b>	<b>35,032.0</b>	<b>34,825.0</b>	<b>35,433.0</b>	<b>81.7%</b>
Países extracom.:						
China	3,735,484.0	3,853,531.0	3,966,953.0	4,009,484.0	4,173,191.0	11.7%
Corea, República de	12,623.0	4,580.0	7,300.0	102.0	14,720.0	16.6%
Estados Unidos	4,126.0	3,797.0	3,374.0	3,552.0	4,295.0	4.1%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>3,752,233.0</b>	<b>3,861,908.0</b>	<b>3,977,627.0</b>	<b>4,013,138.0</b>	<b>4,192,206.0</b>	<b>11.7%</b>
<b>Total</b>	<b>3,771,733.0</b>	<b>3,885,646.0</b>	<b>4,012,659.0</b>	<b>4,047,963.0</b>	<b>4,227,639.0</b>	<b>12.1%</b>
España como % del total	0.03%	0.03%	0.02%	0.02%	0.03%	

Fuente: Fishstat, FAO.

**Un minúsculo porcentaje, cada vez menor, de la producción total de almeja japonesa procede de la pesca de captura marina.** La producción a nivel mundial alcanzó las 22.669 toneladas en 2017, un descenso del 44,2% con respecto a la producción de 2012 de 40.653 toneladas. **Casi toda esta producción se realiza en países extracomunitarios, principalmente Corea del Sur y Japón.** Dentro de la UE, **Portugal y Francia** son los únicos productores según informa la FAO, y su producción conjunta disminuyó un 73,7% hasta las 239 toneladas en 2017.

<b>Tabla 76. Almeja japonesa: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria</b>						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						

Italia	17,399.0	21,510.0	33,494.0	33,500.0	33,500.0	92.5%
España	1,082.0	1,204.0	646.0	666.0	1,263.0	16.7%
Francia	1,019.0	1,024.0	892.0	659.0	670.0	-34.2%
<b>Subtotal UE</b>	<b>19,500.0</b>	<b>23,738.0</b>	<b>35,032.0</b>	<b>34,825.0</b>	<b>35,433.0</b>	<b>81.7%</b>
Países extracom.:						
China	3,735,484.0	3,853,531.0	3,966,953.0	4,009,484.0	4,173,191.0	11.7%
Corea, República de	12,623.0	4,580.0	7,300.0	102.0	14,720.0	16.6%
Estados Unidos	4,126.0	3,797.0	3,374.0	3,552.0	4,295.0	4.1%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>3,752,233.0</b>	<b>3,861,908.0</b>	<b>3,977,627.0</b>	<b>4,013,138.0</b>	<b>4,192,206.0</b>	<b>11.7%</b>
<b>Total</b>	<b>3,771,733.0</b>	<b>3,885,646.0</b>	<b>4,012,659.0</b>	<b>4,047,963.0</b>	<b>4,227,639.0</b>	<b>12.1%</b>
España como % del total	0.03%	0.03%	0.02%	0.02%	0.03%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la almeja japonesa se agrupa junto con otros moluscos bajo la denominación "almejas, berberechos y arcas" y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En este grupo, los moluscos se clasifican dependiendo de si se presentan vivos, frescos o refrigerados, congelados, ahumados, o preparados o conservados de alguna otra manera. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), este grupo de moluscos aparece bajo las partidas NC 0307 y 1605.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para las almejas, berberechos y arcas

0307 Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana:

0307 71 00 Almejas, berberechos y arcas vivas, frescas o refrigeradas, incluso con valvas

0307 72 90 Almejas, berberechos y arcas congeladas, incluso con valvas

0307 79 00 Almejas, berberechos y arcas ahumadas, secas, saladas o en salmuera, incluso con valvas

1605 Crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, preparados o en conserva:

1605 56 00 Almejas, berberechos y arcas, preparadas o en conserva (excl. ahumadas)

**La mayor parte del comercio comunitario de almejas, berberechos y arcas se encuentra en la categoría de productos vivos, frescos o refrigerados**, que supuso el 70% del volumen total y el 63% del valor total de las exportaciones comunitarias en 2017. Entre 2012 y 2017, las exportaciones de almejas vivas, frescas o refrigeradas en este grupo creció un 119% en volumen y un 164% en valor, y los precios medios aumentaron.

**Tabla 77. Almejas, berberechos y arcas: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	47,184	59,709	74,109	91,609	108,692	124,491	164%
	toneladas	14,780	17,985	23,831	28,939	28,789	32,441	119%
03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADAS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15,388	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2,536	
03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADAS, SECAS, SALADAS O EN SALMUERA , INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12,663	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3,530	
16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS, PREPARADAS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADAS)	€ 1,000	28,363	29,546	46,328	45,086	53,728	46,556	64%
	toneladas	4,282	4,513	6,098	6,046	8,041	7,857	83%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>

Fuente: Eurostat.

El comercio comunitario de las almejas, berberechos y arcas se produce casi exclusivamente dentro de la UE, entre Estados miembros. Mientras que las exportaciones comunitarias a otros países del mundo ascendieron a poco más de 199 millones de euros en 2017, las exportaciones a otros Estados miembros de la UE alcanzaron 191,2 millones de euros (96% del valor total). **España es, con diferencia, el principal destino de las exportaciones procedentes de países de la UE**, y los envíos de la UE a España ascendieron un 122% en valor durante 2012-2017. Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias durante este periodo, las exportaciones a España cayeron del 78,1% al 65,8% en valor, mientras que los envíos comunitarios a otros Estados miembros, como **Italia** y los **Países Bajos** (el último probablemente para ser exportados fuera de la UE), crecieron aún más rápidamente.

*Almejas, berberechos y arcas: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados*

<i>País</i>	<i>Cambio en valor, 2012-2017</i>
<i>A</i>	
<i>B</i>	
<b>España</b>	<b>+x%</b>
<b>Toda UE</b>	<b>+x%</b>

**Tabla 78. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>58,975</b>	<b>68,003</b>	<b>93,069</b>	<b>102,316</b>	<b>120,737</b>	<b>130,973</b>	<b>122%</b>
Francia	3,542	5,584	7,267	9,433	11,278	15,651	342%
Italia	1,630	2,035	2,607	2,883	5,350	10,946	572%

Países Bajos	1,191	1,482	4,454	5,345	8,476	7,381	520%
Otros	10,209	12,152	13,040	16,719	16,579	34,148	234%
Subtotal							
Intracom.	71,558	86,335	117,713	135,125	159,676	191,248	167%
Subtotal							
Extracom.	3,988	2,920	2,723	1,570	2,744	7,851	97%
<b>TOTAL</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
España como % del total	78%	76%	77%	75%	74%	66%	

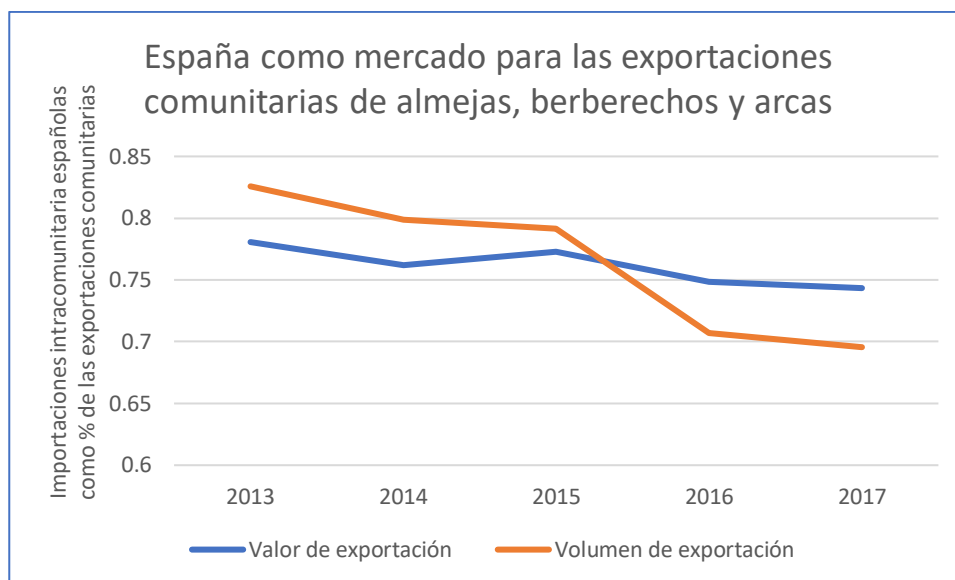
Fuente: Eurostat.

Si se miden por volumen, las exportaciones comunitarias a otras partes del mundo alcanzaron las 46.363 toneladas en 2017 (una subida del 143%), de las cuales las exportaciones a otros Estados miembros de la UE ascendieron a 45.416 toneladas. **Los envíos comunitarios a España ascendieron un 80% en volumen durante 2012-2017.** Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias durante este periodo, **las exportaciones a España cayeron del 82,6% al 61,1% en volumen.**

**Tabla 79. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
<b>España</b>	<b>15,740</b>	<b>17,973</b>	<b>23,691</b>	<b>24,738</b>	<b>25,617</b>	<b>28,317</b>	<b>80%</b>
Francia	838	1,382	2,060	3,451	4,457	4,136	394%
Italia	709	443	1,072	922	1,898	2,904	309%
Bulgaria	1	1	1	4	24	2,503	278033%
Otros	1,773	2,699	3,106	5,870	4,834	8,502	379%
Subtotal							
Intracom.	18,546	22,053	29,546	34,773	36,421	45,416	145%
Subtotal							
Extracom.	516	445	383	212	409	947	84%
<b>TOTAL</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>
España como % del total	83%	80%	79%	71%	70%	61%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado<sup>20</sup>

En **China**, la almeja japonesa es uno de los productos pesqueros más comunes de aguas costeras. **La mayoría de la almeja se vende viva en mercados locales. Para cocinarla, se saltea o se prepara en sopa.** La almeja también se comercializa en distintas presentaciones: congelada utilizando almeja depurada y envasada al vacío y congelada en bolsa de plástico lista para el microondas. Esta especie también se exporta a Japón.

En **Francia** y el **Reino Unido**, toda la almeja cultivada se vende fresca a mercados locales y restaurantes. En **Italia**, la almeja se vende en el mercado interno, aunque también se exportan grandes cantidades a **España**. En **Irlanda**, la baja demanda obliga a los productores a exportar su producto fresco a Francia y España.

**Las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas han experimentado un enorme crecimiento** durante los últimos años. Las importaciones alcanzaron 69.539 toneladas en 2017, valoradas en 234,4 millones de euros, una subida del 234% en valor y del 283% en volumen con respecto a las importaciones de 2012 que ascendieron a 18.177 toneladas, valoradas en 70,2 millones de euros.

**Casi todas las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas vienen en uno de dos formatos**, (1) vivo, fresco o refrigerado, o (2) preparado o en conserva, sin contar los productos ahumados. Las importaciones de ambos productos han ascendido considerablemente en los últimos años. Las importaciones comunitarias de producto vivo, fresco o refrigerado aumentaron un 231% en volumen durante 2012-2017, y mucho más rápidamente en términos de valor (349%) debido al incremento de los precios medios. Las importaciones de productos preparados o

**Almejas, berberechos y arcas:  
Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
<b>España</b>	<b>+122%</b>
Francia	+342%
Italia	+572
Países Bajos	+520%
Toda UE	+167%

Fuente: Tablas de texto de comercio.

<sup>20</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes\\_philippinarum/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes_philippinarum/es).

en conserva (a excepción de los ahumados) crecieron incluso más rápidamente en volumen (285%) pero mucho más lentamente en valor (138%) debido al descenso de los precios medios.

Tabla 80. Almejas, berberechos y arcas: Importaciones comunitarias por formato de producto								
Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVAS FRESCAS O REFRIGERADAS INCLUSO CON VALVAS								
	€ 1,000	24,135	42,901	58,306	75,453	100,587	108,339	349%
	toneladas	7,224	12,891	16,896	18,721	20,951	23,901	231%
03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADAS, INCLUSO CON VALVAS								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	9,548	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,582	
03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADAS, SECAS, SALADAS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	6,811	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,881	
16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS, PREPARADAS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADAS)								
	€ 1,000	46,020	51,401	72,062	85,177	90,970	109,703	138%
	toneladas	10,953	14,208	20,467	28,243	35,576	42,174	285%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>18,177</b>	<b>22,514</b>	<b>37,363</b>	<b>46,963</b>	<b>56,527</b>	<b>69,539</b>	<b>283%</b>

Fuente: Eurostat.

**La mayor parte de las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas (en todos los formatos de producto) proceden de otros Estados miembros de la UE:** este comercio intracomunitario representó el 69% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. **Italia**, los **Países Bajos**, y **Portugal** son los principales proveedores de importaciones intracomunitarias, representando conjuntamente el 41% del total de importaciones comunitarias en 2017. **España abastece un porcentaje relativamente pequeño pero en rápido aumento de las importaciones intracomunitarias**, representando el 4,1% del total en 2017 frente al 2,0% en 2012.

Tabla 81. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)							
Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017

Italia	6,112	21,002	26,007	29,380	34,392	45,342	642%
Países Bajos	9,928	16,001	20,179	23,957	22,573	25,350	155%
Portugal	4,491	5,648	10,626	19,785	25,436	24,998	457%
<b>España</b>	<b>1,390</b>	<b>2,017</b>	<b>2,341</b>	<b>3,999</b>	<b>6,737</b>	<b>9,528</b>	<b>585%</b>
Otros	48,233	49,634	71,215	83,509	102,419	129,183	168%
Subtotal							
Intracom.	42,752	65,715	91,260	106,798	133,507	162,653	280%
Subtotal							
Extracom.	27,402	28,587	39,107	53,833	58,050	71,748	162%
<b>TOTAL</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
España como % del total	2.0%	2.1%	1.8%	2.5%	3.5%	4.1%	

Fuente: Eurostat.

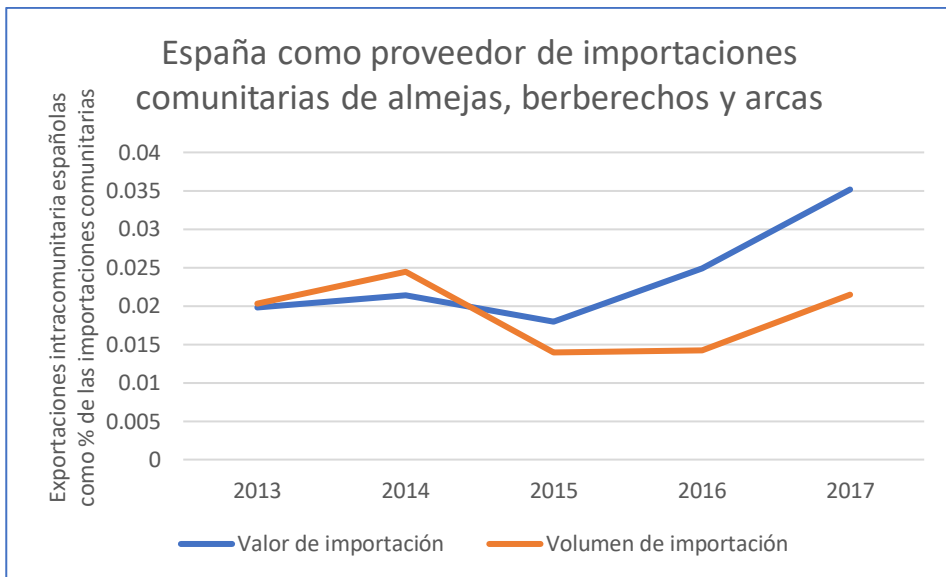
En cuanto al volumen, el comercio intracomunitario supuso el 49% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. Por volumen, **el porcentaje del total de importaciones suministradas por España fue bastante estable** durante 2012-2017, con un 2% tanto al principio como al final de dicho periodo.

**Tabla 82. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Fuente	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Italia	2,255	6,394	7,080	6,468	6,060	8,537	279%
Portugal	1,943	2,648	4,123	7,188	6,628	7,251	273%
Países Bajos	1,444	2,357	3,315	4,098	4,098	4,911	240%
<b>España</b>	<b>370</b>	<b>663</b>	<b>521</b>	<b>667</b>	<b>1,212</b>	<b>1,638</b>	<b>343%</b>
Otros	12,166	15,038	22,324	28,543	38,531	47,202	288%
Subtotal							
Intracom.	9,437	15,691	20,197	23,398	26,338	33,758	258%
Subtotal							
Extracom.	8,740	11,409	17,166	23,565	30,189	35,781	309%

<b>TOTAL</b>	<b>18,177</b>	<b>27,099</b>	<b>37,363</b>	<b>46,963</b>	<b>56,527</b>	<b>69,539</b>	<b>283%</b>
España como % del total	2.0%	2.4%	1.4%	1.4%	2.1%	2.4%	

Fuente: Eurostat.



**Los precios de venta al por menor de este grupo de almejas**, extraídos de una muestra ofrecida por una tienda online con sede en Reino Unido van desde los 19,54 a los 20,19 EUR/kg para la almeja japonesa y desde los 53,74 a los 63,51 EUR/kg para la almeja “auténtica” (fina).



**Tabla 83. Precio de venta online de almejas seleccionadas del Reino Unido**

Producto	Tamaño	-----Precio-----			
		Local	Euros	Euros/kg	
<b>ALMEJAS JAPONESAS</b>					
GRANDE	En torno a 25 almejas	700g	£12.00	13,68	19,54
X GRANDE	En torno a 15 almejas	700g	£12.40	14,14	20,19
<b>ALMEJA/PALOURDES</b>					
<b>XX</b>					
GRANDE	En torno a 11-13 almejas	700g	£39.00	44,46	63,51
	3x12 almejas pack ahorro	2100g	£99.00	112,86	53,74

Datos a mayo de 2018.

Fuente: <https://www.thefishsociety.co.uk/shop/carpetshell-clams.html>

**Tabla 84. Precios de venta al público para los productos de almeja**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Italia	Congelada	Almeja congelada de Carrefour	6.16 - 30.62
	Fresca	Almejas en tomate	3.59 - 30.62
	Preparada-en conserva	Almejas	6.24 - 24.46
Reino Unido	Congelada	Navajas crudas congeladas	8.81
España	Congelada	Almeja del Pacífico	29.37 - 116.15
	Fresca	Almeja fina fresca	11.50 - 20.92
	Preparada-en conserva	Almeja chilena	1.85 - 96.15

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017

## Almeja babosa (*Venerupis corrugata*)



### Introducción

La almeja babosa, *Venerupis corrugata*, es una almeja de pequeño tamaño autóctona del Atlántico oriental y del Mediterráneo. Se encuentra desde Noruega hasta África occidental. Se trata de un marisco muy valorado en las regiones donde se cultiva a través de la acuicultura.

### Producción

Después de 2013, año en el que se alcanzó un pico tanto en producción acuícola como pesquera, **la producción a nivel mundial de la almeja japonesa descendió hasta las 1.700 toneladas en 2016. Toda la producción a nivel mundial de la que existen datos se produce en Estados miembros de la UE, sobre todo en España y Francia, con un pequeño porcentaje producido en Portugal.**

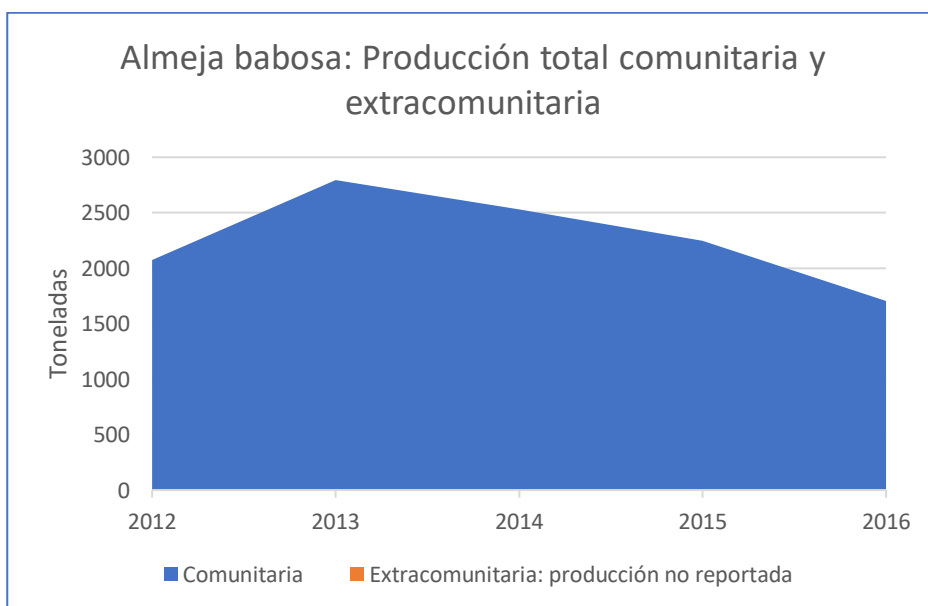


Tabla 85. Almeja babosa: Producción total comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
España	1,193	1,271	1,006	1,035	1,014	-15.0%
Francia	571	1,383	1,441	1,170	659	15.4%
Portugal	311	140	83	39	33	-89.4%
<b>Subtotal UE</b>	<b>2,075</b>	<b>2,794</b>	<b>2,530</b>	<b>2,244</b>	<b>1,706</b>	<b>-17.8%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>2,075</b>	<b>2,794</b>	<b>2,530</b>	<b>2,244</b>	<b>1,706</b>	<b>-17.8%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

La acuicultura representa un pequeño porcentaje de la producción mundial y comunitaria de almeja babosa. España es, con diferencia, el mayor productor del mundo, siendo responsable del 97,5% del total a nivel mundial en 2017. La producción española ha sido muy inestable en los últimos años, fluctuando entre un pico de 335 toneladas en 2013 y un mínimo de 69 toneladas un año más tarde. La producción tanto en 2015 como en 2016 fue más estable, con 195-197 toneladas anuales.

Tabla 86. Almeja babosa: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
España	210	325	69	195	197	-6.2%
Portugal	66	13	2	4	5	-92.4%
<b>Subtotal UE</b>	<b>276</b>	<b>338</b>	<b>71</b>	<b>199</b>	<b>202</b>	<b>-26.8%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>276</b>	<b>338</b>	<b>71</b>	<b>199</b>	<b>202</b>	<b>-26.8%</b>
España como % del total	76.1%	96.2%	97.2%	98.0%	97.5%	

Fuente: Fishstat, FAO.

Aunque la mayor parte de la almeja japonesa se produce mediante pesca de captura, **existe una pequeña producción acuícola. España es el principal productor** (97,5% de la producción a nivel mundial en 2016), y la acuicultura española de almeja japonesa se situó en 197 toneladas en 2016, una ligera bajada frente a las 210 toneladas producidas en 2012.

Tabla 87. Almeja babosa: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
----						
Países UE:						
España	983	946	937	840	817	-16.9%
Francia	571	1,383	1,441	1,170	659	15.4%
Portugal	245	127	81	35	28	-88.6%
<b>Subtotal UE</b>	<b>1,799</b>	<b>2,456</b>	<b>2,459</b>	<b>2,045</b>	<b>1,504</b>	<b>-16.4%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>1,799</b>	<b>2,456</b>	<b>2,459</b>	<b>2,045</b>	<b>1,504</b>	<b>-16.4%</b>
España como % del total	54.6%	38.5%	38.1%	41.1%	54.3%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la almeja babosa se agrupa junto con otros moluscos bajo la denominación "almejas, berberechos y arcas" y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En este grupo, los moluscos se clasifican dependiendo de si se presentan vivos, frescos o refrigerados, congelados, ahumados, o preparados o conservados de alguna otra manera. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), este grupo de moluscos aparece bajo las partidas NC 0307 y 1605.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para las almejas, berberechos y arcas

0307	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana:
0307 71 00	Almejas, berberechos y arcas vivas, frescas o refrigeradas, incluso con valvas
0307 72 90	Almejas, berberechos y arcas congeladas, incluso con valvas
0307 79 00	Almejas, berberechos y arcas ahumadas, secas, saladas o en salmuera, incluso con valvas
1605	Crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, preparados o en conserva:
1605 56 00	Almejas, berberechos y arcas, preparadas o en conserva (excl. ahumadas)

La mayor parte del comercio comunitario de almejas, berberechos y arcas se encuentra en la categoría de **productos vivos, frescos o refrigerados**, que supuso el 70% del volumen total y el 63% del valor total de las exportaciones comunitarias en 2017. Entre 2012 y 2017, las exportaciones de almejas vivas, frescas o refrigeradas en este grupo aumentaron un 119% en volumen y un 164% en valor, y los precios medios subieron.

Tabla 88. Almejas, berberechos y arcas: Exportaciones comunitarias, por formato de producto								Cambio,
Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2012-2017
03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	47,184	59,709	74,109	91,609	108,692	124,491	164%
	toneladas	14,780	17,985	23,831	28,939	28,789	32,441	119%
03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVAS CONGELADAS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15,388	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2,536	
03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVAS AHUMADAS, SECAS SALADAS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12,663	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3,530	
16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS, PREPARADAS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADAS)	€ 1,000	28,363	29,546	46,328	45,086	53,728	46,556	64%
	toneladas	4,282	4,513	6,098	6,046	8,041	7,857	83%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>

Fuente: Eurostat.

**El comercio comunitario de almejas, berberechos y arcas se produce casi exclusivamente dentro de la UE, entre Estados miembros.**

Mientras que las exportaciones comunitarias a otros países del mundo ascendieron a poco más de 199 millones de euros en 2017, las exportaciones a otros Estados miembros de la UE alcanzaron 191,2 millones de euros (96% del valor total). **España es, con diferencia, el principal destino de las exportaciones procedentes de países de la UE**, y los envíos de la UE a España ascendieron un 122% en valor durante 2012-2017. Como porcentaje del total de las exportaciones comunitarias durante este periodo, las exportaciones a España cayeron del 78,1% al 65,8% en valor, mientras que los envíos comunitarios a otros Estados miembros, como **Italia** y los **Países Bajos** (el último probablemente para ser exportados fuera de la UE), aumentaron aún más rápidamente.

*Almejas, berberechos y arcas:  
Crecimiento de las exportaciones  
intracomunitarias por países  
seleccionados*

<i>País</i>	<i>Cambio en valor, 2012-2017</i>
<i>A</i>	
<i>B</i>	
<b>España</b>	<b>+x%</b>
<i>Toda UE</i>	<b>+x%</b>

**Tabla 89. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>58,975</b>	<b>68,003</b>	<b>93,069</b>	<b>102,316</b>	<b>120,737</b>	<b>130,973</b>	<b>122%</b>
Francia	3,542	5,584	7,267	9,433	11,278	15,651	342%
Italia	1,630	2,035	2,607	2,883	5,350	10,946	572%
Países Bajos	1,191	1,482	4,454	5,345	8,476	7,381	520%
Otros	10,209	12,152	13,040	16,719	16,579	34,148	234%
Subtotal Intracom.	71,558	86,335	117,713	135,125	159,676	191,248	167%
Subtotal Extracom.	3,988	2,920	2,723	1,570	2,744	7,851	97%
<b>TOTAL</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
España como % del total	78%	76%	77%	75%	74%	66%	

Fuente: Eurostat.

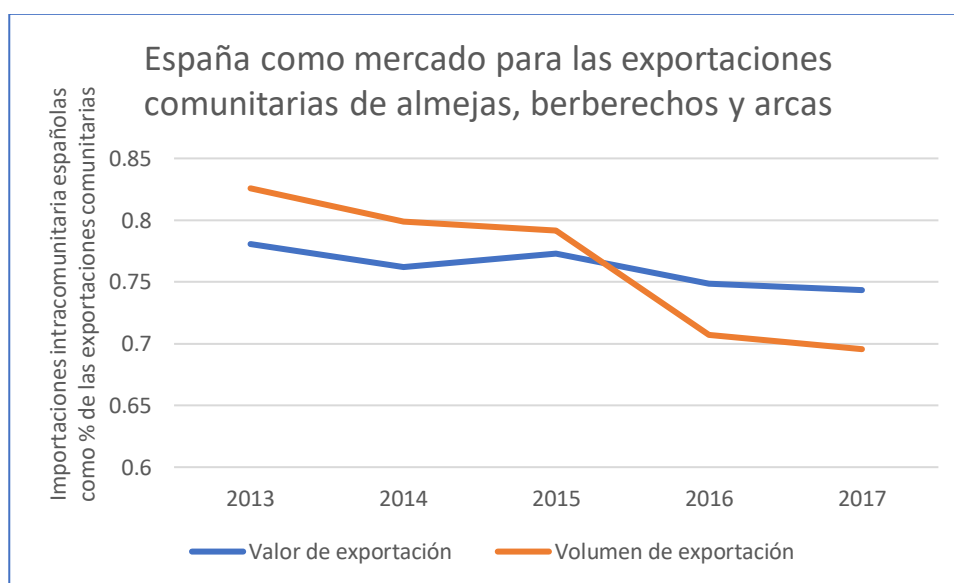
**Si se miden por volumen**, las exportaciones comunitarias a otras partes del mundo alcanzaron las 46.363 toneladas en 2017 (una subida del 143%), de las cuales las exportaciones a otros Estados miembros de la UE ascendieron a 45.416 toneladas. **Los envíos comunitarios a España subieron** un 80% en volumen durante 2012-2017. Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias durante este periodo, las exportaciones a España cayeron del 82,6% al 61,1% en volumen.

**Tabla 90. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>15,740</b>	<b>17,973</b>	<b>23,691</b>	<b>24,738</b>	<b>25,617</b>	<b>28,317</b>	<b>80%</b>
Francia	838	1,382	2,060	3,451	4,457	4,136	394%
Italia	709	443	1,072	922	1,898	2,904	309%
Bulgaria	1	1	1	4	24	2,503	278033%
Otros	1,773	2,699	3,106	5,870	4,834	8,502	379%

Subtotal Intracom.	18,546	22,053	29,546	34,773	36,421	45,416	145%
Subtotal Extracom.	516	445	383	212	409	947	84%
<b>TOTAL</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>
España como % del total	83%	80%	79%	71%	70%	61%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado<sup>21</sup>

En **China**, la almeja japonesa es uno de los mariscos más comunes de aguas costeras. **La mayoría de la almeja se vende viva en mercados locales. Para cocinarla, se saltea o se prepara en sopa.** La almeja también se comercializa en distintas presentaciones: congelada utilizando almeja depurada y envasada al vacío y congelada en bolsa de plástico lista para el microondas. Esta especie también se exporta a Japón.

En **Francia** y el **Reino Unido**, toda la almeja cultivada se vende fresca en mercados locales y restaurantes. En **Italia**, la almeja se vende en el mercado interno pero también se exportan grandes cantidades a **España**. En **Irlanda**, la baja demanda obliga a los productores a exportar su producto fresco a Francia y España.

<sup>21</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes\\_philippinarum/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes_philippinarum/es).

Las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas han experimentado un enorme crecimiento durante los últimos años. Las importaciones alcanzaron las 69.539 toneladas en 2017, valoradas en 234,4 millones de euros, una subida del 234% en valor y del 283% en volumen con respecto a las importaciones de 2012 que ascendieron a 18.177 toneladas, valoradas en 70,2 millones de euros.

Casi todas las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas vienen en uno de dos formatos, (1) vivo, fresco o refrigerado, o (2) preparado o en conserva, sin contar los productos ahumados. Las importaciones de ambos productos han ascendido considerablemente en los últimos años. Las importaciones comunitarias de producto vivo, fresco o refrigerado aumentaron un 231% en volumen durante 2012-2017, y mucho más rápidamente en términos de valor (349%) debido al incremento de los precios medios. Las importaciones de productos preparados o en conserva (a excepción de los ahumados) crecieron incluso más rápidamente en volumen (285%) pero mucho más lentamente en valor (138%) debido al descenso de los precios medios.

**Almejas, berberechos y arcas: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
España	+122%
Francia	+342%
Italia	+572
Países Bajos	+520%
Toda UE	+167%

Fuente: Tablas de texto de comercio.

**Tabla 91. Almejas, berberechos y arcas: Importaciones comunitarias por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	24,135	42,901	58,306	75,453	100,587	108,339	349%
	toneladas	7,224	12,891	16,896	18,721	20,951	23,901	231%
<b>03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADOS, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	9,548	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,582	
<b>03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADOS, SALADOS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	6,811	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,881	
<b>16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS PREPARADOS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADOS)</b>								
	€ 1,000	46,020	51,401	72,062	85,177	90,970	109,703	138%
	toneladas	10,953	14,208	20,467	28,243	35,576	42,174	285%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>18,177</b>	<b>22,514</b>	<b>37,363</b>	<b>46,963</b>	<b>56,527</b>	<b>69,539</b>	<b>283%</b>

Fuente: Eurostat.



La mayor parte de las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas (en todos los formatos de producto) proceden de otros Estados miembros de la UE: este comercio intracomunitario representó el 69% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. Italia, los Países Bajos, y Portugal son los principales proveedores de importaciones intracomunitarias, representando conjuntamente el 41% del total de importaciones comunitarias en 2017. España abastece un porcentaje relativamente pequeño pero en rápido aumento de las importaciones intracomunitarias, representando el 4,1% del total en 2017 frente al 2,0% en 2012.

**Tabla 92. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	6,112	21,002	26,007	29,380	34,392	45,342	642%
Países Bajos	9,928	16,001	20,179	23,957	22,573	25,350	155%
Portugal	4,491	5,648	10,626	19,785	25,436	24,998	457%
<b>España</b>	<b>1,390</b>	<b>2,017</b>	<b>2,341</b>	<b>3,999</b>	<b>6,737</b>	<b>9,528</b>	<b>585%</b>
Otros	48,233	49,634	71,215	83,509	102,419	129,183	168%
Subtotal Intracom.	42,752	65,715	91,260	106,798	133,507	162,653	280%
Subtotal Extracom.	27,402	28,587	39,107	53,833	58,050	71,748	162%
<b>TOTAL</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
España como % del total	2.0%	2.1%	1.8%	2.5%	3.5%	4.1%	

Fuente: Eurostat.

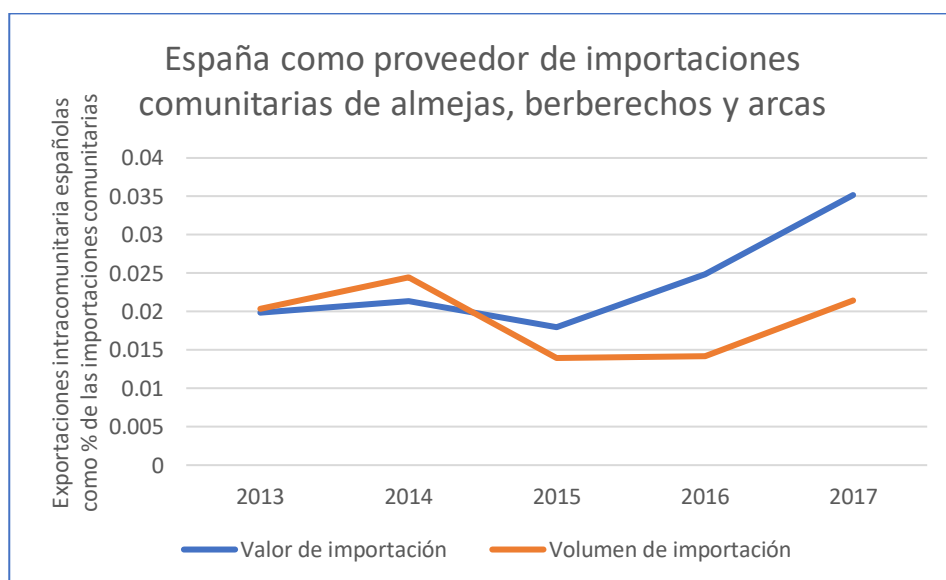
En cuanto al volumen, el comercio intracomunitario supuso el 49% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. Por volumen, el porcentaje del total de importaciones suministradas por España fue bastante estable durante 2012-2017, con un 2% tanto al principio como al final de dicho periodo.

**Tabla 93. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Fuente	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	2,255	6,394	7,080	6,468	6,060	8,537	279%
Portugal	1,943	2,648	4,123	7,188	6,628	7,251	273%

Países Bajos	1,444	2,357	3,315	4,098	4,098	4,911	240%
<b>España</b>	<b>370</b>	<b>663</b>	<b>521</b>	<b>667</b>	<b>1,212</b>	<b>1,638</b>	<b>343%</b>
Otros	12,166	15,038	22,324	28,543	38,531	47,202	288%
Subtotal Intracom.	9,437	15,691	20,197	23,398	26,338	33,758	258%
Subtotal Extracom.	8,740	11,409	17,166	23,565	30,189	35,781	309%
<b>TOTAL</b>	<b>18,177</b>	<b>27,099</b>	<b>37,363</b>	<b>46,963</b>	<b>56,527</b>	<b>69,539</b>	<b>283%</b>
España como % del total	2.0%	2.4%	1.4%	1.4%	2.1%	2.4%	

Fuente: Eurostat.



Los precios de venta al público pueden consultarse en el capítulo anterior sobre la almeja japonesa.

# Almeja fina (*Ruditapes decussatus*)



## Introducción

La almeja fina, *Ruditapes decussatus*, es una almeja autóctona de las costas del Atlántico y del Mediterráneo. En torno a ella existe una importante pesquería comercial en dichas regiones y es un marisco popular. Su producción acuícola tiene lugar principalmente en Francia y España.

## Producción<sup>22</sup>

Los métodos de producción de la almeja fina son similares a los de la almeja japonesa, ya abordados anteriormente en este informe.

La cosecha también es similar. En Galicia, los pescadores cosechan almejas a pie en la zona inter-mareal utilizando palas especiales, aunque en ocasiones utilizan rastrillos con los que se eliminan las algas para mantener limpias las camas de cultivo. Las almejas también pueden cosecharse desde embarcaciones, que pueden tener una capacidad de entre 1 y 12 toneladas. Algunas utilizan remos y otras motores. Se usan diversas herramientas, incluyendo el rastro y el raño (rastrillo), operados desde las embarcaciones con ayuda de un largo mango. Algunas regiones gallegas tienen fondos protegidos, llamados “parques” para el cultivo exclusivo de almejas. La cosecha manual (a pie) requiere diversos tipos de pequeñas palas; a veces, se utilizan rastrillos para limpiar los parques de algas.

Los pescadores transportan las almejas a las estaciones de depuración, donde se mantienen en tanques durante al menos 42 horas. Las almejas se empaquetan en bolsas de red de 0,5 - 1 y 2 kg, para su posterior enlatado o para su consumo en fresco. Se transportan en camiones refrigerados para mantener la temperatura entre 3 y 10 °C. Las almejas tienen una vida útil de 5 días. Las almejas enlatadas se preparan con vinagre y varias salsas. En Galicia, el plato más popular elaborado con almejas son las 'ameixas á mariñeira'

---

<sup>22</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes\\_decussatus/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes_decussatus/es).

(almejas a la marinera). Las almejas se abren en agua salada y se cocinan con una salsa especial (cebolla, ajo, perejil, pan rallado y vino blanco).

Los costes de producción dependen del entorno socioeconómico y del tamaño de la semilla suministrada. Si la cría se inicia en primavera, la cosecha se llevará al cabo a finales de otoño o a principios del invierno del año siguiente. El alquiler de suelos o los gastos de explotación, los costes de operación de viveros y criaderos, la administración, las herramientas de cosecha y la mano de obra constituyen los factores más importantes del coste de producción.

**La producción mundial de almeja fina ha variado muy poco en los últimos años:** la producción disminuyó un uno por ciento, pasando de 7.418 toneladas en 2012 a 7.328 toneladas en 2016. No obstante, dentro de dicho total, **la producción comunitaria** (79% del total en 2016) descendió un 13%, mientras que **la producción extracomunitaria** (21% del total en 2016) ascendió un 104%.

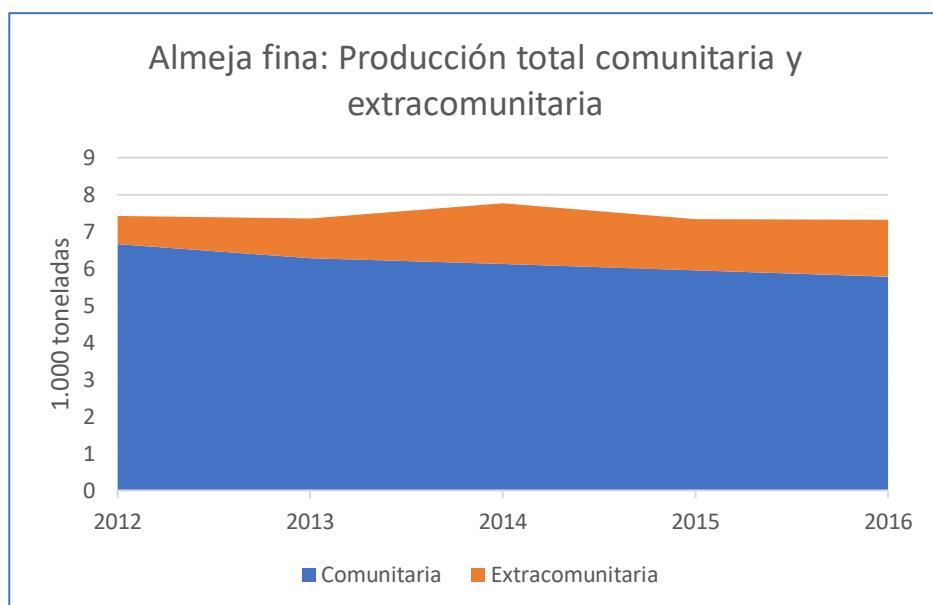


Tabla 94. Almeja fina: Producción total comunitaria y extracomunitaria						Cambio, 2012- 2016
	2012	2013	2014	2015	2016	
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Italia	3,367	3,099	3,032	3,000	3,000	-10.9%
Portugal	2,374	2,361	2,322	2,375	2,344	-1.3%
España	918	814	774	574	433	-52.8%
Otros	2	3	3	1	6	200.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>6,661</b>	<b>6,277</b>	<b>6,131</b>	<b>5,950</b>	<b>5,783</b>	<b>-13.2%</b>

Países extracom.:						
Túnez	757	1,070	1,635	1,386	1,545	104.1%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>757</b>	<b>1,070</b>	<b>1,635</b>	<b>1,386</b>	<b>1,545</b>	<b>104.1%</b>
<b>Total</b>	<b>7,418</b>	<b>7,347</b>	<b>7,766</b>	<b>7,336</b>	<b>7,328</b>	<b>-1.2%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

La UE produce la totalidad del suministro mundial de almeja fina de acuicultura. Italia y Portugal son los principales productores, seguidos de lejos por España. La producción en esos tres países descendió durante 2012-2016.

Tabla 95. Almeja fina: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Italia	3,367	3,099	3,032	3,000	3,000	-10.9%
Portugal	2,320	2,314	2,235	2,295	2,312	-0.3%
España	183	174	168	85	78	-57.4%
<b>Subtotal UE</b>	<b>5,870</b>	<b>5,587</b>	<b>5,435</b>	<b>5,380</b>	<b>5,390</b>	<b>-8.2%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>5,870</b>	<b>5,587</b>	<b>5,435</b>	<b>5,380</b>	<b>5,390</b>	<b>-8.2%</b>
España como % del total						
	3.1%	3.1%	3.1%	1.6%	1.4%	

Fuente: Fishstat, FAO.

En torno a un cuarto del suministro total de almeja fina procede de la pesca de captura marina, principalmente de fuera de la UE. Túnez es el líder a nivel mundial en este método de producción, y su producción se duplicó con creces durante 2012-2016, hasta alcanzar las 1.545 toneladas, o el 21% del suministro mundial. España es el principal productor de la UE y su producción cayó un 51,7% durante el mismo periodo, hasta las 355 toneladas, o el 5% del suministro mundial. En cuanto al porcentaje de la producción mundial procedente de la de pesca marina de captura, la producción en España descendió del 47,5% in 2012 hasta el 18,3% en 2016.

Tabla 96. Almeja fina: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						

España	735	640	606	489	355	-51.7%
Portugal	54	47	87	80	32	-40.7%
Croacia	2	3	3	1	6	200.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>791</b>	<b>690</b>	<b>696</b>	<b>570</b>	<b>393</b>	<b>-50.3%</b>
Países extracom.:						
Túnez	757	1,070	1,635	1,386	1,545	104.1%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>757</b>	<b>1,070</b>	<b>1,635</b>	<b>1,386</b>	<b>1,545</b>	<b>104.1%</b>
<b>Total</b>	<b>1,548</b>	<b>1,760</b>	<b>2,331</b>	<b>1,956</b>	<b>1,938</b>	<b>25.2%</b>
España como % del total	47.5%	36.4%	26.0%	25.0%	18.3%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la almeja fina se agrupa junto con otros moluscos bajo la denominación "almejas, berberechos y arcas" y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En este grupo, los moluscos se clasifican dependiendo de si se presentan vivos, frescos o refrigerados, congelados, ahumados, o preparados o conservados de alguna otra manera. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), este grupo de moluscos aparece bajo las partidas NC 0307 y 1605.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para las almejas, berberechos y arcas

0307	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana:
0307 71 00	Almejas, berberechos y arcas vivas, frescas o refrigeradas, incluso con valvas
0307 72 90	Almejas, berberechos y arcas congeladas, incluso con valvas
0307 79 00	Almejas, berberechos y arcas ahumadas, secas, saladas o en salmuera, incluso con valvas
1605	Crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, preparados o en conserva:
1605 56 00	Almejas, berberechos y arcas, preparadas o en conserva (excl. ahumadas)

**La mayor parte del comercio comunitario de almejas, berberechos y arcas se encuentra en la categoría de productos vivos, frescos o refrigerados,** que supuso el 70% del volumen total y el 63% del valor total de las

exportaciones comunitarias en 2017. Entre 2012 y 2017, las exportaciones de almejas vivas, frescas o refrigeradas en este grupo creció un 119% en volumen y un 164% en valor, y los precios medios aumentaron.

Tabla 97. Almejas, berberechos y arcas: Exportaciones comunitarias, por formato de producto								Cambio,
Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2012-2017
03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	47,184	59,709	74,109	91,609	108,692	124,491	164%
	toneladas	14,780	17,985	23,831	28,939	28,789	32,441	119%
03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADOS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15,388	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2,536	
03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADOS, SALADOS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12,663	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3,530	
16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS PREPARADOS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADOS)	€ 1,000	28,363	29,546	46,328	45,086	53,728	46,556	64%
	toneladas	4,282	4,513	6,098	6,046	8,041	7,857	83%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>

Fuente: Eurostat.

**El comercio comunitario de las almejas, berberechos y arcas se produce casi exclusivamente dentro de la UE, entre Estados miembros.** Mientras que las exportaciones comunitarias a otros países del mundo ascendieron a poco más de 199 millones de euros en 2017, las exportaciones a otros Estados miembros de la UE alcanzaron 191,2 millones de euros (96% del valor total). **España es, con diferencia, el principal destino de las exportaciones procedentes de países de la UE,** y los envíos de la UE a España ascendieron un 122% en valor durante 2012-2017. Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias durante este periodo, las exportaciones a España cayeron del 78,1% al 65,8% en valor, mientras que los envíos comunitarios a otros Estados miembros, como **Italia** y los **Países Bajos** (el último probablemente para ser exportados fuera de la UE), crecieron aún más rápidamente.

Tabla 98. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)							Cambio,
Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2012-2017
<b>España</b>	<b>58,975</b>	<b>68,003</b>	<b>93,069</b>	<b>102,316</b>	<b>120,737</b>	<b>130,973</b>	<b>122%</b>
Francia	3,542	5,584	7,267	9,433	11,278	15,651	342%
Italia	1,630	2,035	2,607	2,883	5,350	10,946	572%
Países Bajos	1,191	1,482	4,454	5,345	8,476	7,381	520%

Otros	10,209	12,152	13,040	16,719	16,579	34,148	234%
Subtotal							
Intracom.	71,558	86,335	117,713	135,125	159,676	191,248	167%
Subtotal							
Extracom.	3,988	2,920	2,723	1,570	2,744	7,851	97%
<b>TOTAL</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
España como % del total	78%	76%	77%	75%	74%	66%	

Fuente: Eurostat.

**Si se miden por volumen**, las exportaciones comunitarias a otras partes del mundo alcanzaron las 46.363 toneladas en 2017 (una subida del 143%), de las cuales las exportaciones a otros Estados miembros de la UE ascendieron a 45.416 toneladas. **Los envíos comunitarios a España ascendieron un 80%** en volumen durante 2012-2017. Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias durante este periodo, **las exportaciones a España cayeron del 82,6% al 61,1%** en volumen.

**Tabla 99. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
<b>España</b>	<b>15,740</b>	<b>17,973</b>	<b>23,691</b>	<b>24,738</b>	<b>25,617</b>	<b>28,317</b>	<b>80%</b>
Francia	838	1,382	2,060	3,451	4,457	4,136	394%
Italia	709	443	1,072	922	1,898	2,904	309%
Bulgaria	1	1	1	4	24	2,503	278033%
Otros	1,773	2,699	3,106	5,870	4,834	8,502	379%
Subtotal							
Intracom.	18,546	22,053	29,546	34,773	36,421	45,416	145%
Subtotal							
Extracom.	516	445	383	212	409	947	84%
<b>TOTAL</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>
España como % del total	83%	80%	79%	71%	70%	61%	

Fuente: Eurostat.





### Mercado<sup>23</sup>

En **China**, la almeja japonesa es uno de los productos pesqueros más comunes de aguas costeras. **La mayoría de la almeja se vende viva en mercados locales. Para cocinarla, se saltea o se prepara en sopa.** La almeja también se comercializa en distintas presentaciones: congelada utilizando almeja depurada y envasada al vacío y congelada en bolsa de plástico lista para el microondas. Esta especie también se exporta a Japón.

En **Francia** y el **Reino Unido**, toda la almeja cultivada se vende fresca a mercados locales y restaurantes. En **Italia**, la almeja se vende en el mercado interno, aunque también se exportan grandes cantidades a **España**. En **Irlanda**, la baja demanda obliga a los productores a exportar su producto fresco a Francia y España.

**Las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas han experimentado un enorme crecimiento** durante los últimos años. Las importaciones alcanzaron las 69.539 toneladas en 2017, valoradas en 234,4 millones de euros, una subida del 234% en valor y del 283% en volumen con respecto a las importaciones de 2012 que ascendieron a 18.177 toneladas, valoradas en 70,2 millones de euros.

**Casi todas las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas vienen en uno de dos formatos, (1) vivo, fresco o refrigerado, o (2) preparado o en conserva, sin contar los productos ahumados.** Las importaciones de ambos productos han ascendido considerablemente en los últimos años. Las importaciones comunitarias de producto vivo, fresco o refrigerado aumentaron un 231% en volumen durante 2012-2017, y mucho más rápidamente en términos de valor (349%) debido al incremento de los precios medios. Las importaciones de productos preparados o en conserva (a excepción de los ahumados) crecieron incluso más rápidamente en volumen (285%) pero mucho más lentamente en valor (138%) debido al descenso de los precios medios.

**Almejas, berberechos y arcas: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados**

<i>País</i>	<i>Cambio en valor, 2012-2017</i>
<b>España</b>	<b>+122%</b>
Francia	+342%
Italia	+57%
Países Bajos	+520%
Toda UE	+167%

*Fuente: Tablas de texto de comercio.*

<sup>23</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes\\_decussatus/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes_decussatus/es).

**Tabla 100. Almejas, berberechos y arcas: Importaciones comunitarias por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	24,135	42,901	58,306	75,453	100,587	108,339	349%
	toneladas	7,224	12,891	16,896	18,721	20,951	23,901	231%
<b>03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADOS, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	9,548	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,582	
<b>03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADOS, SALADOS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	6,811	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,881	
<b>16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS PREPARADOS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADOS)</b>								
	€ 1,000	46,020	51,401	72,062	85,177	90,970	109,703	138%
	toneladas	10,953	14,208	20,467	28,243	35,576	42,174	285%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>18,177</b>	<b>72,514</b>	<b>37,363</b>	<b>46,963</b>	<b>56,527</b>	<b>69,539</b>	<b>283%</b>

Fuente: Eurostat.

**La mayor parte de las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas (en todos los formatos de producto) proceden de otros Estados miembros de la UE:** este comercio intracomunitario representó el 69% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. **Italia**, los **Países Bajos**, y **Portugal** son los principales proveedores de importaciones intracomunitarias, representando conjuntamente el 41% del total de importaciones comunitarias en 2017. **España abastece un porcentaje relativamente pequeño pero en rápido aumento de las importaciones intracomunitarias**, representando el 4,1% del total en 2017 frente al 2,0% en 2012.

**Tabla 101. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	6,112	21,002	26,007	29,380	34,392	45,342	642%
Países Bajos	9,928	16,001	20,179	23,957	22,573	25,350	155%
Portugal	4,491	5,648	10,626	19,785	25,436	24,998	457%
<b>España</b>	<b>1,390</b>	<b>2,017</b>	<b>2,341</b>	<b>3,999</b>	<b>6,737</b>	<b>9,528</b>	<b>585%</b>
Otros	48,233	49,634	71,215	83,509	102,419	129,183	168%
Subtotal Intracom.	42,752	65,715	91,260	106,798	133,507	162,653	280%
Subtotal Extracom.	27,402	28,587	39,107	53,833	58,050	71,748	162%
<b>TOTAL</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
España como % del total	2.0%	2.1%	1.8%	2.5%	3.5%	4.1%	

Fuente: Eurostat.

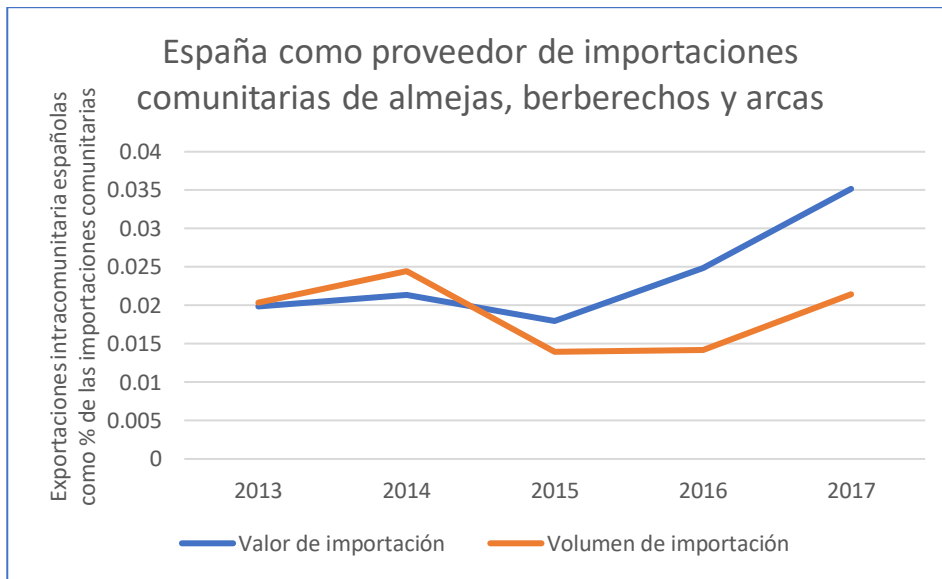
**En cuanto al volumen**, el comercio intracomunitario supuso el 49% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. Por volumen, **el porcentaje del total de importaciones suministradas por España fue bastante estable** durante 2012-2017, con un 2% tanto al principio como al final de dicho periodo.

**Tabla 102. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Fuente	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	2,255	6,394	7,080	6,468	6,060	8,537	279%
Portugal	1,943	2,648	4,123	7,188	6,628	7,251	273%
Países Bajos	1,444	2,357	3,315	4,098	4,098	4,911	240%
<b>España</b>	<b>370</b>	<b>663</b>	<b>521</b>	<b>667</b>	<b>1,212</b>	<b>1,638</b>	<b>343%</b>
Otros	12,166	15,038	22,324	28,543	38,531	47,202	288%
Subtotal Intracom.	9,437	15,691	20,197	23,398	26,338	33,758	258%

Subtotal							
Extracom.	8,740	11,409	17,166	23,565	30,189	35,781	309%
<b>TOTAL</b>	<b>18,177</b>	<b>27,099</b>	<b>37,363</b>	<b>46,963</b>	<b>56,527</b>	<b>69,539</b>	<b>283%</b>
España como % del total	2.0%	2.4%	1.4%	1.4%	2.1%	2.4%	

Fuente: Eurostat.



Los precios de venta al público pueden consultarse en el capítulo anterior sobre la almeja japonesa.

# Ostra (*Crassostrea gigas*)



## Introducción

La ostra, *Crassostrea gigas*, es un molusco autóctono de la costa pacífica de Asia, aunque en la actualidad se encuentra en muchos otros lugares gracias a la acuicultura. Dependiendo del entorno, presenta una gran variedad de tamaños, que oscilan entre los 80 y los 400 mm de largo. Es la especie de ostra más cultivada del mundo.<sup>24</sup>

## Producción<sup>25</sup>

En la producción de ostra se utilizan diferentes métodos, relacionados con la fuente de la semilla, las condiciones medioambientales correspondientes a las diferentes regiones y el tipo de producto que se comercializa, ya sean ostras para su comercialización con media concha o para la extracción de la carne.

En lugares donde la larva natural es abundante y fiable, los ostricultores colocan colectores para asegurar su abastecimiento de semillas, prescindiendo de los criaderos. A nivel mundial, una gran proporción de la semilla se obtiene a partir de la captura salvaje, utilizando distintos materiales de fijación (concha madre) suspendidos de palangres y bateas. Sin embargo, otras unidades comerciales utilizan criaderos, tal y como se describe a continuación.

Las larvas se cultivan en aguas estáticas o en tanques con sistemas de flujo continuo hasta alcanzar la fase de larva belígera pelágica, período que dura de 14 a 18 días. La densidad inicial se reduce a medida que avanza el desarrollo, produciéndose a través de la mortalidad natural y de una selección de tallas en cada cambio de agua, que se realiza tres o cuatro veces por semana en el caso de los sistemas de tanques de aguas estáticas. El objetivo consiste en mantener solamente las larvas de crecimiento más rápido y más sanas conforme se

---

<sup>24</sup> Ficha de datos de la FAO, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea\\_gigas/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea_gigas/es).

<sup>25</sup> Descripción de la producción adaptada de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea\\_gigas/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea_gigas/es).

acerca la etapa de fijación y de metamorfosis. Las larvas se alimentan a base de algas cultivadas. En este periodo se colocan sustratos de fijación en los tanques para que las larvas los exploren y se adhieran. Se utilizan materiales de fijación ligeramente ásperos, como placas de PVC negro, tubos aplanados de PVC o conchas o trozos de concha. De manera alternativa, las larvas maduras pueden ser empaquetadas y enviadas a los ostricultores para que sean ellos quienes efectúen la fijación de sus larvas y las engorden hasta alcanzar la talla comercial cuando se encuentren a gran distancia del criadero.

Generalmente, los criaderos operan con base en mar o en tierra, cultivando juveniles desde 1 mm de longitud hasta que alcanzan los 12–15 mm. El engorde se lleva a cabo casi por completo en el mar. Se utilizan varios métodos de cultivo: de fondo, fuera del fondo y suspendido, dependiendo de las características del medio (por ejemplo, rango de mareas, cobijo, profundidad del agua en las zonas concesionadas para el cultivo, tasas de recambio de agua en bahías y estuarios, la naturaleza de los sustratos etc.) y de la tradición.

El crecimiento es rápido y depende de la tasa de recuperación natural del fitoplancton. La ostra tarda de 18 a 30 meses en alcanzar la talla comercial de 70–100 g de peso vivo (incluyendo la concha).

En el cultivo de ostra en suspensión se utilizan contenedores tridimensionales, los cuales se cuelgan generalmente de palangres o de bateas. Las unidades pueden ser cuerdas o cables de conchas sobre las que la larva se ha fijado, o también pueden ser una serie de redes, bolsas de malla o bandejas de plástico unidas y suspendidas verticalmente de palangres horizontales o bateas. Este tipo de cultivo se utiliza en aguas más profundas y se debe tener la precaución de sumergir las unidades a suficiente profundidad como para que haya una menor cantidad de organismos incrustantes, asegurándose de que no tocan el fondo cuando baja la marea. Se requiere un mantenimiento y revisión regular para trasladar las ostras que crecen a menor ritmo a redes/bandejas limpias de mayor tamaño, para continuar con su crecimiento.

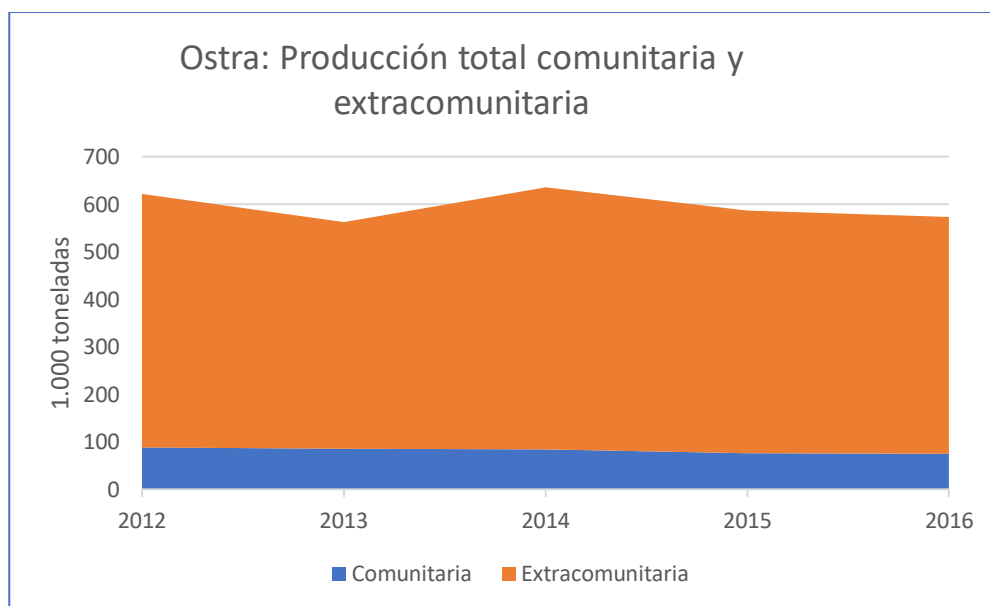
La ostra se cosecha generalmente con tallas superiores a los 75 mm de longitud de concha y un peso vivo de 70–100+ g. En los cultivos de fondo, la ostra se cosecha empleando rastrillos o dragas cuando las camas intermareales están sumergidas o dragando las camas submareales. La ostra cultivada en bateas o bandejas, sin estar en contacto con el fondo, o en redes suspendidas de palangres, se cosecha desde barcos pequeños o barcasas de autopropulsión, a menudo equipadas con maquinaria para el lavado y selección cuando el producto va a ser destinado al mercado del consumo con media concha. Cuando la ostra se cosecha en zonas en las que pudiese existir presencia de toxinas paralizantes de los moluscos (PSP, por sus siglas en inglés), toxinas diarreicas (DSP, por sus siglas en inglés) u otras neurotoxinas producidas por proliferaciones de algas durante ciertas épocas del año, existen prohibiciones con respecto a su cosecha. Tras el desove o reproducción, la ostra generalmente no se cosecha por un período aproximado de dos a tres meses debido a la baja de calidad de la carne.

Es difícil obtener información sobre los costes de producción, en parte porque la información es privada pero también por los factores específicos de las explotaciones, la diversidad de los métodos y las diferentes tecnologías utilizadas. Generalmente se calcula que el abastecimiento de semillas representa entre el 20 y el 25 por ciento de los costes totales. Es más barato y requiere menos trabajo y tecnología cultivar ostras para el mercado de la ostra sin concha que producir ostras para el mercado de la ostra en media concha, y el cultivo de fondo es menos costoso que el de suspensión. El alimento no se incluye en el balance de costes porque es un recurso gratuito una vez que la semilla es transferida al mar para su engorde. La mano de obra es un coste recurrente importante y suele ser de naturaleza temporal.

Entre las preocupaciones de los agentes involucrados en la producción de ostra está el potencial de degradación ambiental, ya presente en algunas zonas importantes de producción, así como el riesgo de que la ostra se desplace de su hábitat y predomine sobre especies nativas de bivalvos en los países donde ha sido introducida. La ostra tiene una gran capacidad para filtrar grandes volúmenes de agua de mar, y por lo tanto, en cultivos intensivos deposita grandes cantidades de residuos biológicos. Estos forman arrecifes densos en las áreas en donde crecen naturalmente, actuando como trampas sedimentarias y reduciendo el flujo de las corrientes submarinas y al mismo tiempo alterando la biodiversidad. Los métodos de cultivo en suspensión reducen estos impactos ambientales.

El cultivo de la ostra es apropiado para pequeñas empresas familiares, cooperativas o industrias regionales, y la fase de crecimiento o engorde puede llevarse a cabo por parte de una mano de obra relativamente poco cualificada y con poca inversión en equipo e infraestructura, a diferencia del cultivo del langostino o de la piscicultura.

**La producción mundial (incluidos todos los métodos) de ostra disminuyó de manera irregular, pasando de 620.977 toneladas en 2012 a 572.786 toneladas en 2016 (-7,8%).** La producción comunitaria, que representó un 14% del total de 2016, bajó de manera constante (-15,3%) hasta las 74.799 toneladas en 2016. **La disminución en la UE se debió enteramente al descenso de la producción en Francia, el mayor productor de la UE.** La producción aumentó en **Irlanda (4,4%)** y el **Reino Unido (69,8%)** durante 2012-2016. **España** es un pequeño productor en el contexto de la UE (todo mediante capturas marinas) pero que **ha crecido rápidamente**, sobre todo en 2015-2016, con informes que sugieren que es probable que este crecimiento continúe. De 2012 a 2016, la producción española ascendió un 151%, hasta las 123 toneladas.



	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	79,221	76,007	73,508	64,180	64,200	-19.0%

Irlanda	7,313	8,181	8,887	9,073	7,636	4.4%
Reino Unido	1,277	1,296	1,543	1,823	2,168	69.8%
España	49	14	22	17	123	151.0%
Otros	422	474	537	602	672	59.2%
<b>Subtotal UE</b>	<b>88,282</b>	<b>85,972</b>	<b>84,497</b>	<b>75,695</b>	<b>74,799</b>	<b>-15.3%</b>
Países extracom.:						
Corea, República de	303,280	252,530	303,347	286,916	284,034	-6.3%
Japón	161,116	164,139	183,685	164,380	158,925	-1.4%
Estados Unidos	41,294	32,013	38,320	37,166	32,689	-20.8%
Otros	27,005	27,909	25,465	21,880	22,339	-17.3%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>532,695</b>	<b>476,591</b>	<b>550,817</b>	<b>510,342</b>	<b>497,987</b>	<b>-6.5%</b>
<b>Total</b>	<b>620,977</b>	<b>562,563</b>	<b>635,314</b>	<b>586,037</b>	<b>572,786</b>	<b>-7.8%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

**La acuicultura es, con diferencia, la principal fuente de suministro de ostra tanto a nivel mundial como comunitario.** La acuicultura mundial produjo 550.159 toneladas, o el 96% del total a nivel mundial teniendo en cuenta todos los métodos, en 2016, un descenso del 7,1% con respecto a las 592.502 toneladas (95% del total) en 2012.

La producción comunitaria, que representó un 14% del total en 2016, descendió de manera constante (-15,3%) hasta las 74.626 toneladas en 2016. Como se ha mencionado anteriormente, el descenso en la UE se debió enteramente a la reducción de la producción en **Francia**, el principal productor de la UE. La producción aumentó en **Irlanda** (4,4%) y el **Reino Unido** (79,6%) durante 2012-2016. Durante este periodo, **España** solamente figuró como productor de capturas marinas.

Tabla 104. Ostra: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	79,221	76,007	73,508	64,180	64,200	-19.0%
Irlanda	7,313	8,181	8,887	9,073	7,636	4.4%
Reino Unido	1,206	1,261	1,540	1,822	2,166	79.6%
Portugal	338	399	471	576	624	84.6%
<b>Subtotal UE</b>	<b>88,078</b>	<b>85,848</b>	<b>84,406</b>	<b>75,651</b>	<b>74,626</b>	<b>-15.3%</b>
Países extracom.:						
Corea, República de	284,856	239,779	283,232	265,432	268,973	-5.6%
Japón	161,116	164,139	183,685	164,380	158,925	-1.4%
Estados Unidos	31,529	23,381	29,116	29,116	25,296	-19.8%
Taiwán Prov. de China	26,923	27,793	25,276	21,866	22,339	-17.0%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>504,424</b>	<b>455,092</b>	<b>521,309</b>	<b>480,794</b>	<b>475,533</b>	<b>-5.7%</b>
<b>Total</b>	<b>592,502</b>	<b>540,940</b>	<b>605,715</b>	<b>556,445</b>	<b>550,159</b>	<b>-7.1%</b>



España como % del total	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
----------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

Fuente: Fishstat, FAO.

**La producción de captura marina de ostra también descendió** durante 2012-2016. La producción mundial cayó un 20,5% desde las 28.475 toneladas en 2012 hasta las 22.627 toneladas en 2016. Casi toda la producción se lleva a cabo en **Corea del Sur** y **Estados Unidos**, quienes registraron grandes descensos en su producción. En la UE, que produce menos del 1% del suministro mundial, la producción cayó en **Portugal** y el **Reino Unido**, países que en el pasado lideraron la producción, y aumentó en **España** y los **Países Bajos**, que son actualmente los principales países productores. La producción de España de 123 toneladas en 2016 supuso el 71% del total de la producción en la UE, y fue un 151% más alta que la producción de 2012.

Tabla 105. Ostra: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
España	49	14	22	17	123	151.0%
Países Bajos	1	1		1	38	3700.0%
Portugal	83	74	66	25	10	-88.0%
Reino Unido	71	35	3	1	2	-97.2%
<b>Subtotal UE</b>	<b>204</b>	<b>124</b>	<b>91</b>	<b>44</b>	<b>173</b>	<b>-15.2%</b>
Países extracom.:						
Corea, República de	18,424	12,751	20,115	21,484	15,061	-18.3%
Estados Unidos	9,765	8,632	9,204	8,050	7,393	-24.3%
Nueva Zelanda	82	116	189	14		n/a
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>28,271</b>	<b>21,499</b>	<b>29,508</b>	<b>29,548</b>	<b>22,454</b>	<b>-20.6%</b>
<b>Total</b>	<b>28,475</b>	<b>21,623</b>	<b>29,599</b>	<b>29,592</b>	<b>22,627</b>	<b>-20.5%</b>
España como % del total	0.17%	0.06%	0.07%	0.06%	0.54%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la ostra se agrupa junto con otras ostras y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En este grupo, las ostras se clasifican dependiendo de si se presentan vivas, frescas o refrigeradas, congeladas, ahumadas, o preparadas o conservadas de alguna otra manera. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión

Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), las ostras aparecen bajo las partidas NC 0307 y 1605.

**La mayor parte del comercio comunitario de la ostra se encuentra en la categoría de productos vivos, frescos o refrigerados, que supone el 56% del volumen total y el 64% del valor total de las exportaciones. Las exportaciones comunitarias de ostra en este formato aumentaron un 49% en volumen y un 75% en valor durante 2012-2017.**

#### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para las ostras

0307	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana:
0307 11 10	Ostras vivas "Ostrea" con un peso "con concha" de <=40 g
0307 11 90	Ostras, incluso con valvas, vivas, frescas o refrigeradas, excl. del código 03071110
0307 12 00	Ostras, incluso con valvas, congeladas
0307 19 00	Ostras, incluso con valvas, ahumadas, secas, saladas o en salmuera
1605	Crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, preparados o en conserva:
1605 51 00	Ostras, preparadas o en conserva, (excl. ahumadas)

**Tabla 106. Ostras: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03071110 OSTRAS "OSTREA" VIVAS CON UN PESO "CON CONCHA" DE <= 40 G	€ 1,000	20,695	29,717	33,469	36,987	39,758	40,295	95%
	toneladas	4,622	5,324	7,215	8,097	8,740	8,382	81%
03071190 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, EXCL. DEL CÓDIGO 03071110	€ 1,000	73,490	74,000	70,699	72,476	80,446	128,397	75%
	toneladas	13,624	12,481	11,302	12,383	12,987	20,334	49%
03071200 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, CONGELADAS	€ 1,000	0	0	0	0	0	1,471	
	toneladas	0	0	0	0	0	175	
03071900 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, AHUMADAS, SECAS, SALADAS O EN SALMUERA	€ 1,000	0	0	0	0	0	27,628	
	toneladas	0	0	0	0	0	7,030	
16055100 OSTRAS, PREPARADAS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADAS)	€ 1,000	654	422	382	456	917	1,392	113%
	toneladas	94	52	70	43	136	247	162%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>94,840</b>	<b>104,139</b>	<b>104,551</b>	<b>109,919</b>	<b>121,120</b>	<b>199,182</b>	<b>110%</b>

tonelada

s **18,341** **17,857** **18,586** **20,523** **21,863** **36,169** **97%**

Fuente: Eurostat.

El valor total de las exportaciones comunitarias de ostra alcanzó los 162,9 millones de euros en 2017, un incremento del 72% con respecto a 2012. La mayoría de dichas exportaciones se destinaron a Francia, seguida de Italia y Bélgica. Las exportaciones a España alcanzaron un valor de 9,3 millones de euros en 2017, una subida del 50% con respecto a 2012. Como porcentaje del valor total de las exportaciones comunitarias, los envíos a España descendieron desde el 6,5% de 2012 hasta el 5,7% de 2017.

**Ostras: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
Francia	27%
Irlanda	48%
Países Bajos	52%
<b>España</b>	<b>30%</b>
Toda UE	43%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

**Tabla 107. Ostras: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	22,112	29,758	29,648	26,301	31,266	43,960	99%
Italia	18,071	17,726	19,921	20,859	21,396	28,714	59%
Bélgica	8,827	7,810	7,727	7,500	7,730	23,729	169%
<b>España</b>	<b>6,208</b>	<b>6,689</b>	<b>6,685</b>	<b>8,062</b>	<b>8,119</b>	<b>9,326</b>	<b>50%</b>
Otros	39,621	42,156	40,570	47,197	58,463	57,185	44%
Subtotal Intracom.	74,227	83,289	83,594	83,502	95,902	110,762	49%
Subtotal Extracom.	20,612	20,851	20,957	26,416	31,072	52,152	153%
<b>TOTAL</b>	<b>94,840</b>	<b>104,139</b>	<b>104,551</b>	<b>109,919</b>	<b>126,975</b>	<b>162,915</b>	<b>72%</b>
España como % del total	6.5%	6.4%	6.4%	7.3%	6.4%	5.7%	

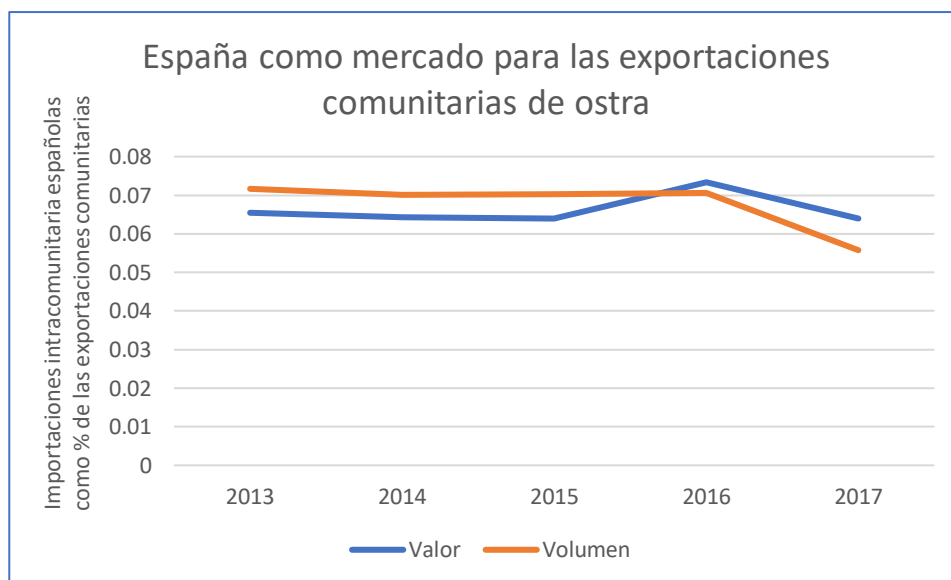
Fuente: Eurostat.

Por volumen, las exportaciones comunitarias de ostra aumentaron a casi el doble entre 2012 y 2017, alcanzando las 36.169 toneladas en ese último año. Las exportaciones a España crecieron de forma mucho más lenta (+6%), ascendiendo a 1.388 toneladas en 2017. Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias, los envíos a España descendieron desde el 7,2% en 2012 hasta el 3,8% en 2017.

**Tabla 108. Ostras: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Destino	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	5,023	6,499	6,976	6,829	7,683	10,541	110%
Italia	3,692	3,826	4,546	4,928	4,719	6,340	72%
Bélgica	3,127	1,260	1,000	1,036	1,131	4,080	30%
<b>España</b>	<b>1,314</b>	<b>1,253</b>	<b>1,307</b>	<b>1,449</b>	<b>1,219</b>	<b>1,388</b>	<b>6%</b>
Otros	5,185	5,021	4,758	6,280	7,112	13,819	167%
Subtotal Intracom.	15,738	15,414	16,128	17,343	18,032	29,922	90%
Subtotal Extracom.	2,602	2,444	2,458	3,180	3,832	6,247	140%
<b>TOTAL</b>	<b>18,341</b>	<b>17,857</b>	<b>18,586</b>	<b>20,523</b>	<b>21,863</b>	<b>36,169</b>	<b>97%</b>
España como % del total	7.2%	7.0%	7.0%	7.1%	5.6%	3.8%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado<sup>26</sup>

Los mercados nacionales acaparan gran parte de la producción en los principales países productores y se complementan con importaciones procedentes de países vecinos y socios comerciales (por ejemplo, el comercio dentro de la UE, donde Francia importa el excedente procedente de otros países como el Reino Unido e Irlanda). La vida útil de esta especie, que es relativamente corta, supone un impedimento para el comercio mundial a gran escala de producto fresco, y los consumidores suelen preferir ostras vivas y de media concha u ostras recién desconchadas.

### Ostras: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
Francia	+99%
Italia	+59%
Bélgica	+169%
<b>España</b>	<b>+50%</b>
Toda UE	+49%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

A menudo aparecen en los mercados productos de valor añadido y consumo general, incluyendo las ostras en lata y congeladas o las ostras envasadas al vacío y precocinadas con distintas salsas, que tienen potencial para ser distribuidas a escala mundial. En la venta minorista, los ejemplares de menor tamaño pueden ser vendidos como ostras “de cóctel”. Pueden venderse vivas en su concha o desconchadas y congeladas, ahumadas y enlatadas en aceite, deshidratadas, en extracto para salsa de ostras o en otros productos de valor añadido. Las ostras individuales destinadas para su venta en media concha se envasan con la concha cóncava hacia abajo para conservar el agua contenida en la cavidad del manto. Los productos envasados al vacío y con valor añadido se venden en Europa con relativo éxito, aunque la mayor parte del comercio está enfocado al producto vivo. En muchos otros países se transporta la ostra cultivada a plantas de desconchado para la extracción de la carne, el embotellado, el enlatado o el congelado, o se utilizan para preparar productos como salsa de ostras. Sin embargo, representan únicamente una pequeña porción de la producción total. En los mercados internacionales continúa existiendo un amplio potencial para la semilla de ostra producida en viveros, especialmente las triploides.

**El consumo aparente de ostras en la UE cayó casi un 17% entre 2012 y 2016, hasta las 73.453 toneladas. Esto se debió principalmente al descenso de la producción, aunque las importaciones extracomunitarias también descendieron y las exportaciones extracomunitarias ascendieron, contribuyendo ambas a una reducción del suministro en el mercado comunitario. Como porcentaje del consumo aparente, las importaciones extracomunitarias representaron un 1% o menos durante 2012-2016, y las exportaciones extracomunitarias supusieron un 2-5% durante ese periodo.**

Tabla 109. Consumo aparente en la UE de ostras, por volumen

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
Producción*	90,920	88,993	87,999	77,980	77,251	-15.0%
Importaciones extracom.	85	91	70	26	33	-60.8%
Exportaciones extracom.	2,602	2,444	2,458	3,180	3,832	47.2%
<b>Consumo aparente**</b>	<b>88,403</b>	<b>86,640</b>	<b>85,610</b>	<b>74,827</b>	<b>73,453</b>	<b>-16.9%</b>

<sup>26</sup> Ficha de datos de la FAO, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea\\_gigas/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea_gigas/es).

\* Ostra plana europea + Ostra.

\*\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

**Los formatos de producto más importantes** en las importaciones comunitarias de ostra son vivo, fresco o refrigerado (86% del volumen total de importación en 2017, códigos 03071110 y 03071190). Estas importaciones, sobre todo en formato fresco o refrigerado, fueron el factor más importante en el incremento del 42% del volumen total de importación de ostra durante 2012-2017.

Tabla 110. Ostras: Importaciones comunitarias por formato de producto								Cambio, 2012- 2017
Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
03071110 OSTRAS "OSTREA" VIVAS CON UN PESO" CON CONCHA" DE <= 40 G								
	€ 1,000	18,106	18,811	18,113	18,496	18,062	17,924	-1%
	tonelad							
	as	3,847	3,655	3,097	4,176	4,668	3,468	-10%
03071190 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, EXCL. DEL CÓDIGO 03071110								
	€ 1,000	57,296	63,996	68,014	65,264	75,777	81,211	42%
	tonelad							
	as	12,197	12,960	14,320	14,611	15,990	17,134	40%
03071200 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, CONGELADAS								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	5,292	
	tonelad							
	as	-	-	-	-	-	815	
03071900 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, AHUMADAS, SECAS, SALADAS O EN SALMUERA								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	6,131	
	tonelad							
	as	-	-	-	-	-	2,210	
16055100 OSTRAS, PREPARADAS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADAS)								
	€ 1,000	2,431	1,910	1,713	1,828	2,322	2,306	-5%
	tonelad							
	as	743	231	280	322	386	278	-63%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>77,832</b>	<b>84,716</b>	<b>87,840</b>	<b>85,588</b>	<b>96,162</b>	<b>112,863</b>	<b>45%</b>
	<b>tonelad</b>							
	<b>as</b>	<b>16,787</b>	<b>16,846</b>	<b>17,697</b>	<b>19,109</b>	<b>21,045</b>	<b>23,905</b>	<b>42%</b>

Fuente: Eurostat.

**Las fuentes intracomunitarias suministran la práctica totalidad de las importaciones comunitarias de ostra.**

Las principales fuentes intracomunitarias son **Francia, Irlanda** y los **Países Bajos**, que conjuntamente representaron el 82% del valor total y el 77% del volumen total en 2017. Como fuente de importaciones comunitarias, las exportaciones procedentes de **España** ascendieron un 30% en valor, hasta alcanzar 1,07 millones de euros en 2017. Como porcentaje del total de las importaciones comunitarias, los envíos desde España representaron alrededor del 1% del valor total durante 2012-2017.

Tabla 111. Ostras: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)							
Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	35,992	39,169	38,075	37,116	42,100	45,844	27%
Irlanda	18,504	24,853	25,253	22,260	29,033	32,974	78%
Países Bajos	9,490	10,623	11,945	12,885	10,604	13,451	42%
<b>España</b>	<b>822</b>	<b>472</b>	<b>225</b>	<b>430</b>	<b>444</b>	<b>1,067</b>	<b>30%</b>
Otros	13,024	9,599	12,341	12,897	13,981	19,527	50%
Subtotal Intracom.	77,249	84,173	87,351	85,299	95,902	110,762	43%
Subtotal Extracom.	583	544	489	289	259	2,101	260%
<b>TOTAL</b>	<b>77,832</b>	<b>84,716</b>	<b>87,840</b>	<b>85,588</b>	<b>96,162</b>	<b>112,863</b>	<b>45%</b>
España como % del total	1.1%	0.6%	0.3%	0.5%	0.5%	0.9%	

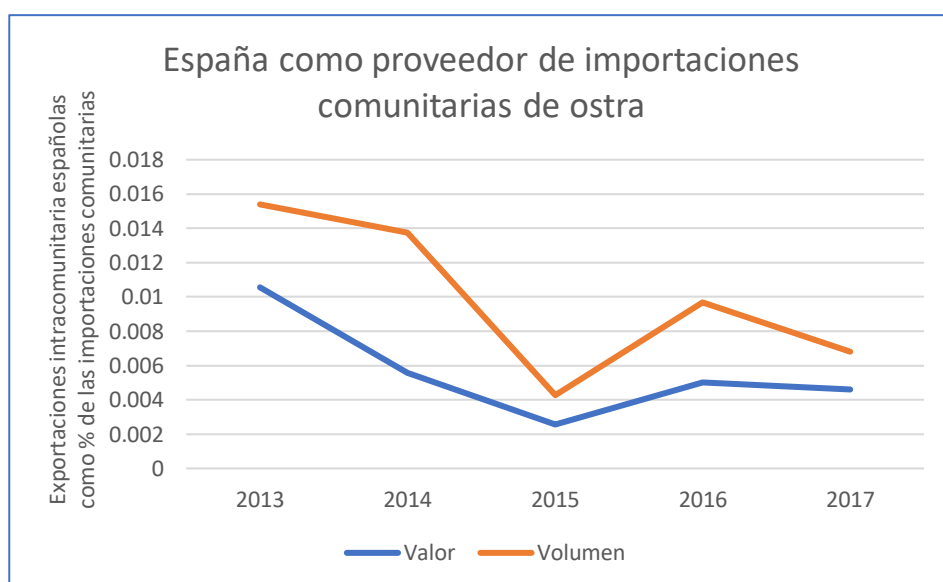
Fuente: Eurostat.

**En volumen, las exportaciones desde España, como fuente de importaciones comunitarias, solo registraron un ligero aumento (+3%), hasta las 266,8 toneladas en 2017.** Como parte de las importaciones comunitarias totales, el volumen de los envíos desde España ascendió al 1,1% del valor total en 2017.

Tabla 112. Ostras: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)							
Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	6,928	6,531	6,282	6,992	8,561	8,171	18%
Irlanda	3,731	5,155	5,110	4,877	6,029	6,864	84%
Países Bajos	2,673	2,838	3,345	3,710	2,900	3,384	27%

<b>España</b>	<b>258</b>	<b>232</b>	<b>76</b>	<b>185</b>	<b>143</b>	<b>267</b>	<b>3%</b>
Otros	3,197	2,091	2,884	3,345	3,413	5,218	63%
Subtotal							
Intracom.	16,702	16,755	17,627	19,082	21,011	23,673	42%
Subtotal							
Extracom.	85	91	70	26	33	231	171%
<b>TOTAL</b>	<b>16,787</b>	<b>16,846</b>	<b>17,697</b>	<b>19,109</b>	<b>21,045</b>	<b>23,905</b>	<b>42%</b>
España como % del total	1.5%	1.4%	0.4%	1.0%	0.7%	1.1%	

Fuente: Eurostat.



**Los precios de venta al público de la ostra**, obtenidos a partir de una muestra ofrecida por una tienda online con sede en el Reino Unido, oscilan entre los 28,08 y los 32,19 EUR/kg para las ostras con concha, mientras que el precio de las ostras ahumadas en aceite fue de 32,06 EUR/kg.

Tabla 113. Precios de venta al público para los productos de ostra			
País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Reino Unido	Fresca	Ostras con concha	28,08 – 32,19
	Ahumada	Ostras ahumadas en aceite de girasol	32,06

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017



## Ostra europea (*Ostrea edulis*)



### Introducción

La ostra europea, comúnmente conocida como ostra plana, (*Ostrea edulis*) es autóctona de Europa. Su distribución natural abarca desde la costa de Noruega hasta Marruecos y gran parte del Mediterráneo. Esta ostra crece hasta los 3,9-11 cm de largo y presenta valvas ovaladas (circulares cuando es joven) de color amarillento con franjas marrones o azules en uno de los lados. Su esperanza de vida asciende hasta los 10 años, llegando ocasionalmente a los 15 años.

La ostra europea es un molusco importante a nivel comercial, también conocido como ostra plana. Se cultiva principalmente en la región francesa de Bretaña y se cosecha en menores cantidades a lo largo de su distribución natural, así como en otras áreas de Europa y Norteamérica, donde ha sido introducida. Esta especie se enfrenta a numerosas amenazas, que incluyen la degradación medioambiental, enfermedades, la competencia con otras especies invasivas o introducidas artificialmente y los cambios en la temperatura del agua. En la actualidad, su cosecha comercial se ha reducido en volumen a causa de la cosecha de la ostra *Crassostrea gigas*, también incluida en este informe, que ahora representa el 75 por ciento del volumen de cosecha de ostra en Europa. La ostra europea representa la mayor parte del 25 por ciento restante.

### Producción<sup>27</sup>

La producción de ostra europea comienza con la semilla. Los juveniles se obtienen a través de la recolección de larvas salvajes o la producción en criaderos (semilla sin concha madre). En la actualidad, la mayor parte son semillas salvajes de áreas naturales de reproducción, mientras que la producción en criaderos se centra principalmente en áreas sin suministro natural. Sin embargo, el agotamiento de los criaderos y el impacto de enfermedades (*Bonamia ostreae*) han llevado a la industria de los criaderos a intentar desarrollar una cepa resistente a enfermedades.

La cría en criaderos requiere la producción de especies de microalgas adecuadas para utilizar como alimento. Normalmente, las especies de fitoplancton usadas son flagelados combinados con diatomeas para proveer una dieta equilibrada, facilitando por tanto la gametogénesis y el desarrollo larval. La cantidad de alimento

---

<sup>27</sup> Descripción del producto adaptada de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ostrea\\_edulis/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ostrea_edulis/es).

depende de la densidad larval. La producción en criaderos ha permanecido baja debido a que aún no se ha desarrollado una cepa resistente a las enfermedades.

La mayor parte del cultivo de ostra plana europea sigue basándose en el uso de colectores de larvas para obtener juveniles salvajes. Los colectores de larvas son conchas de mejillones, sembradas en junio-julio (18 °C), principalmente en densidades de 30-60 m<sup>3</sup>/ha (Países Bajos) o redes tubulares llenas de conchas de mejillones (cada una contiene unas 600 conchas de mejillón) que se colocan suspendidas sobre el fondo (Francia). En este último caso, las redes se suspenden bajo marcos de acero en aguas de poca profundidad (3-6 m). Debido a que los acuicultores usan conchas cocidas de mejillón como colectores de semilla, no es necesario hacer nada más, ya que éstas se dividirán naturalmente. Más recientemente, se han usado para este proceso platos de PVC recubiertos con cal y colocados en la zona intermareal. El principal interés en el uso de esta técnica es la capacidad de extraer la semilla con equipo automático desde estos colectores y por tanto reducir los costes de explotación.

Aunque las ostras tienen una concha protectora, éstas se quiebran si no se manejan con cuidado durante los procesos de separación y clasificación. Por tanto, es necesario recolectar las ostras ya asentadas filtrando el agua de mar que sale del tanque de acondicionamiento. Después, la larva se cultiva usando las técnicas tradicionales para las etapas de microcrianza y crianza. Cada vez que las larvas son extraídas del agua, se deben tomar precauciones para garantizar que no se sequen o se calienten demasiado. Una vez que alcanzan un tamaño de 5-6 mm (retenidas por un tamiz de malla de 4 mm), las larvas pueden ser transferidas en cestas a aguas abiertas para su engorde.

Se utilizan fundamentalmente dos tipos de técnicas para producir ostras planas: alejadas del fondo y sobre el fondo. Las técnicas alejadas del fondo consisten en bandejas o bateas, palangres, cuerdas suspendidas, linternas o cestas de plástico colgadas desde las bateas, caballetes intermareales y bolsas de ostras. En España, se usan bateas para el cultivo de ostra, como las que se usan también para el cultivo de mejillón. Esta técnica implica la fijación manual de ostras de tamaño mediano (5 cm) a cuerdas utilizando cemento. Los trabajadores cuelgan las cuerdas desde las bateas y las limpian de forma periódica extrayendo las algas y la semilla de mejillón. Más recientemente, se han colgado cestas de plástico desde las bateas. Las ostras son raleadas a medida que crecen.

Con las técnicas sobre el fondo, las larvas de ostra se recolocan directamente sobre el fondo desde una embarcación, en áreas submareales a una densidad de 50-100 kg/ha, de 5 a 10 veces menos que para la ostra *Crassostrea gigas* en Francia. El tamaño común de siembra, que se realiza en mayo-junio, es 1 cm y alrededor de 1 año. La colocación de las ostras, que solía hacerse manualmente con palas, ahora se realiza con correas transportadoras o sacando la semilla a través del uso de agua de mar. Las prácticas tradicionales de manejo incluyen el uso de redes de algodón para recolectar estrellas de mar depredadoras, así como marcos de acero con dientes, que se arrastran dragando sobre los terrenos de la concesión. El cultivo en aguas profundas maximiza la tasa de crecimiento, dado que la enfermedad por *Bonamia* reduce drásticamente la tasa de supervivencia de las ostras de 3-4 años. Así, las ostras de 2 años (60-80 g) se cosechan por dragado antes de que se produzca la mortalidad causada por la enfermedad. A pesar de esta cosecha temprana, las tasas de supervivencia siguen siendo bajas, alrededor del 5 por ciento después de un ciclo de cría de 3 años.

Dado que la mayor parte del cultivo de ostra plana se desarrolla en áreas submareales y de una manera extensiva para evitar problemas de enfermedades, las ostras se cosechan normalmente con dos dragas de acero de unos 3,5-4 m de ancho y 2 m de profundidad con dientes de cuchilla de 3-5 cm, operadas por un

torno montacargas hidráulico o neumático. Allí donde el cultivo se realiza sobre caballetes intermareales, los acuicultores llevan las bolsas de vuelta a los centros de envasado para su separación, selección y resiembra.

Los costes de producción acostumbran a ser altos, a pesar de ser altamente variables, dependiendo de las características del sitio de crianza y principalmente de la tasa de supervivencia. Esto se debe principalmente a los problemas producidos por las enfermedades que afectan a esta especie y a las muy bajas tasas de supervivencia que han animado a los acuicultores a reducir la producción, aunque también a la duración del ciclo de crianza. Las ostras planas europeas se cultivan extensivamente y algunas veces se mezclan con la ostra *Crassostrea gigas* para reducir los efectos de las enfermedades; esto aumenta las actividades de separación y selección. Es necesaria la inversión para operar en aguas profundas con artes específicas. El cultivo en bateas requiere una gran cantidad de mano de obra y un tiempo considerable para preparar las unidades, así como para limpiarlas durante el ciclo de producción. En comparación con el cultivo en aguas profundas, altamente mecanizado a través del uso de aparejos hidráulicos y dragas, el cultivo en bateas requiere un manejo manual regular para diversas operaciones.

**A nivel mundial, la producción (todos los métodos) de ostra plana europea aumentó** de manera considerable durante 2012-2014, pasando de 2.708 toneladas a 3.955 toneladas, para luego volver a caer hasta las 2.857 toneladas en 2016, el último año del que se dispone de datos. La producción comunitaria, que representa la mayor parte de la producción mundial, descendió un 3%, pasando de 2.694 toneladas (99,7% del suministro mundial) en 2012 a 2.775 toneladas (97%) en 2016. **La producción comunitaria descendió en los dos principales países productores, Francia y España, pero aumentó en otros lugares** (por ejemplo, Irlanda y los Países Bajos). La producción en España disminuyó drásticamente en 2013 y continuó baja durante los dos años posteriores, para volver a crecer en 2016.

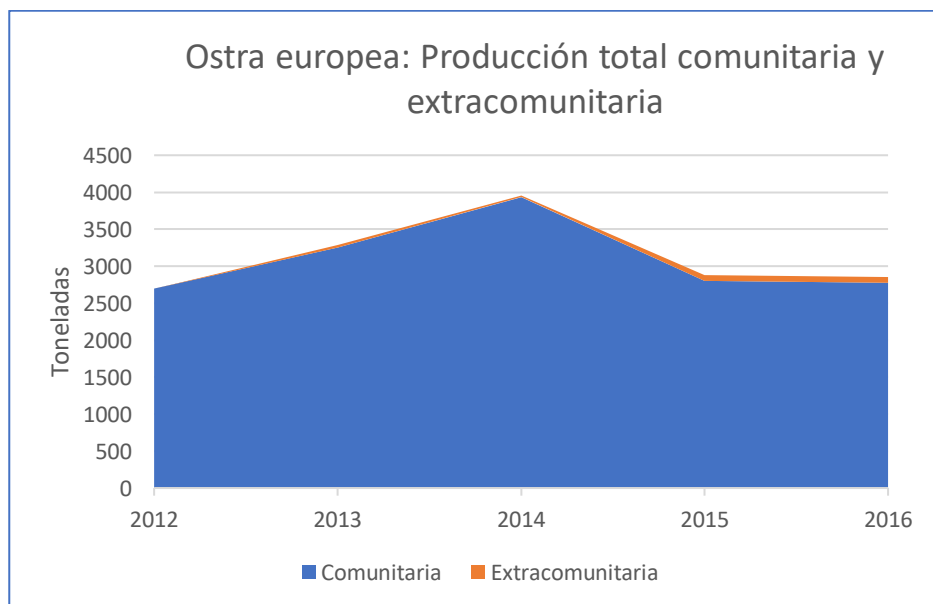


Tabla 114. Ostra plana europea: Producción total comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	1,133	1,503	1,659	703	710	-37.3%
España	750	499	491	468	691	-7.9%
Irlanda	247	669	890	627	556	125.1%
Países Bajos	212	208	379	350	350	65.1%
Croacia	56	234	430	514	323	476.8%
Dinamarca	296	142	83	137	145	-51.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>2,694</b>	<b>3,255</b>	<b>3,932</b>	<b>2,799</b>	<b>2,775</b>	<b>3.0%</b>
Países extracom.:						
Túnez	0	4	8	57	57	n/a
Noruega	2	5	4	11	12	500.0%
Namibia	6	8	10	10	0	-100.0%
Otros	1	12	1	0	13	1200.0%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>9</b>	<b>29</b>	<b>23</b>	<b>78</b>	<b>82</b>	<b>811.1%</b>
<b>Total</b>	<b>2,703</b>	<b>3,284</b>	<b>3,955</b>	<b>2,877</b>	<b>2,857</b>	<b>5.7%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

El volumen total de la producción de ostra plana europea mediante acuicultura aumentó de 2.295 toneladas en 2012 a 3.034 toneladas en 2014, para después caer hasta las 1.903 toneladas en 2016, un descenso neto del 17,1%. La producción comunitaria cayó un 17,8% durante ese periodo, pasando de 2.286 toneladas en 2012 a 1.879 toneladas en 2016. La producción española pasó de 694 toneladas en 2012 a 439 toneladas en 2016, una bajada general del 36,7% durante dicho periodo.

Tabla 115. Ostra plana europea: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	1,133	1,503	1,659	703	710	-37.3%
España	694	474	426	438	439	-36.7%
Irlanda	247	459	555	474	380	53.8%
Países Bajos	212	208	379	350	350	65.1%
<b>Subtotal UE</b>	<b>2,286</b>	<b>2,644</b>	<b>3,019</b>	<b>1,965</b>	<b>1,879</b>	<b>-17.8%</b>
Países extracom.:						
Montenegro	1	1	1		13	1200.0%
Noruega	2	5	4	10	11	450.0%
Namibia	6	8	10	10		n/a

<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>166.7%</b>
<b>Total</b>	<b>2,295</b>	<b>2,658</b>	<b>3,034</b>	<b>1,985</b>	<b>1,903</b>	<b>-17.1%</b>
España como % del total	30.2%	17.8%	14.0%	22.1%	23.1%	

Fuente: Fishstat, FAO.

**La producción mediante pesca de captura marina representa un porcentaje pequeño, pero en crecimiento, del suministro total a nivel mundial de ostra plana europea.** La producción total, liderada por los productores de la UE, se duplicó con creces, pasando de 408 toneladas en 2012 a 896 toneladas en 2016. Los mayores incrementos se registraron en **Croacia** (+476,8%) y **España** (+350%), compensando con creces el descenso de más de la mitad de la producción en **Dinamarca** durante el mismo periodo.

**Tabla 116. Ostra plana europea: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Croacia	56	234	430	514	323	476.8%
España	56	25	65	30	252	350.0%
Irlanda		210	335	153	176	n/a
Dinamarca	296	142	83	137	145	-51.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>408</b>	<b>611</b>	<b>913</b>	<b>834</b>	<b>896</b>	<b>119.6%</b>
Países extracom.:						
Túnez		4	8	57	57	n/a
Noruega				1	1	n/a
Turquía		11	0	0	0	n/a
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>n/a</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>n/a</b>
<b>Total</b>	<b>408</b>	<b>626</b>	<b>921</b>	<b>892</b>	<b>954</b>	<b>133.8%</b>
España como % del total	13.7%	4.0%	7.1%	3.4%	26.4%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la ostra se agrupa junto con otras ostras y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En este grupo, las ostras se clasifican dependiendo de si se presentan vivas, frescas o refrigeradas, congeladas, ahumadas, o preparadas o conservadas de alguna otra manera. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), las ostras aparecen bajo las partidas NC 0307 y 1605.

**La mayor parte del comercio comunitario de la ostra se encuentra en la categoría de productos vivos, frescos o refrigerados,** que supone el 56% del volumen total y el 64% del valor total de las exportaciones. **Las**

**exportaciones comunitarias de ostra en este formato** aumentaron un 49% en volumen y un 75% en valor durante 2012-2017.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para las ostras

0307	Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana:
0307 11 10	Ostras vivas "Ostrea" con un peso "con concha" de <=40 g
0307 11 90	Ostras, incluso con valvas, vivas, frescas o refrigeradas, excl. del código 03071110
0307 12 00	Ostras, incluso con valvas, congeladas
0307 19 00	Ostras, incluso con valvas, ahumadas, secas, saladas o en salmuera
1605	Crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, preparados o en conserva:
1605 51 00	Ostras, preparadas o en conserva, (excl. ahumadas)

Tabla 117. Ostras: Exportaciones comunitarias, por formato de producto

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03071110 OSTRAS PLANAS "OSTREA" VIVAS CON UN PESO "CON CONCHA" DE<= 40 G	€ 1,000	20,695	29,717	33,469	36,987	39,758	40,295	95%
	toneladas	4,622	5,324	7,215	8,097	8,740	8,382	81%
03071190 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, EXCL. DEL CÓDIGO 03071110	€ 1,000	73,490	74,000	70,699	72,476	80,446	128,397	75%
	toneladas	13,624	12,481	11,302	12,383	12,987	20,334	49%
03071200 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, CONGELADAS	€ 1,000	0	0	0	0	0	1,471	
	toneladas	0	0	0	0	0	175	
03071900 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, AHUMADAS, SECAS, SALADAS O EN SALMUERA	€ 1,000	0	0	0	0	0	27,628	
	toneladas	0	0	0	0	0	7,030	
16055100 OSTRAS, PREPARADAS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADAS)	€ 1,000	654	422	382	456	917	1,392	113%

	toneladas	94	52	70	43	136	247	162%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000 toneladas</b>	<b>94,840</b>	<b>104,139</b>	<b>104,551</b>	<b>109,919</b>	<b>121,120</b>	<b>199,182</b>	<b>110%</b>
	s	<b>18,341</b>	<b>17,857</b>	<b>18,586</b>	<b>20,523</b>	<b>21,863</b>	<b>36,169</b>	<b>97%</b>

Fuente: Eurostat.

El valor total de las exportaciones comunitarias de ostra alcanzó los 162,9 millones de euros en 2017, un incremento del 72% con respecto a 2012. La mayoría de dichas exportaciones se destinaron a Francia, seguida de Italia y Bélgica. Las exportaciones a España alcanzaron un valor de 9,3 millones de euros en 2017, una subida del 50% con respecto a 2012. Como porcentaje del valor total de las exportaciones comunitarias, los envíos a España descendieron desde el 6,5% de 2012 hasta el 5,7% de 2017.

**Ostras: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados**

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
Francia	27%
Irlanda	48%
Países Bajos	52%
<b>España</b>	<b>30%</b>
Toda UE	43%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

**Tabla 118. Ostras: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

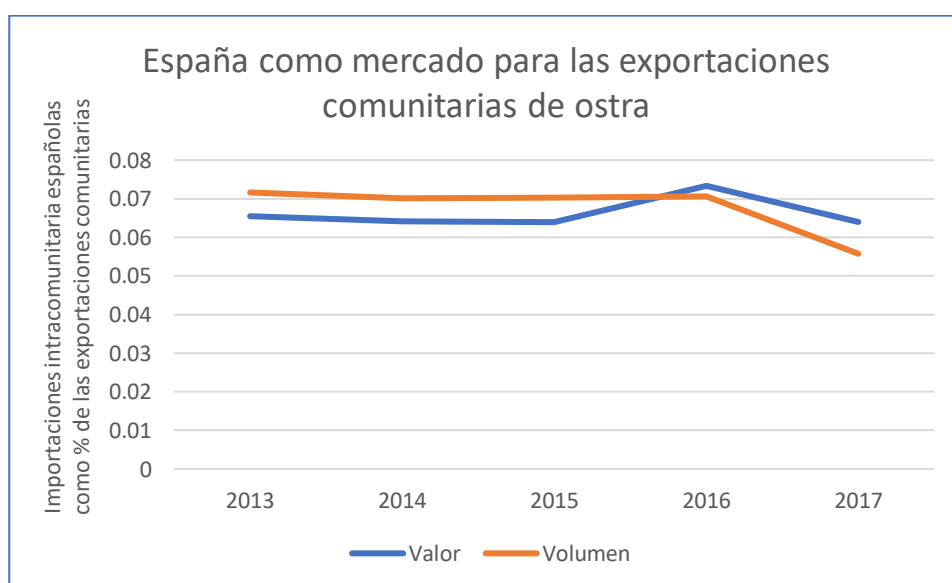
Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	22,112	29,758	29,648	26,301	31,266	43,960	99%
Italia	18,071	17,726	19,921	20,859	21,396	28,714	59%
Bélgica	8,827	7,810	7,727	7,500	7,730	23,729	169%
<b>España</b>	<b>6,208</b>	<b>6,689</b>	<b>6,685</b>	<b>8,062</b>	<b>8,119</b>	<b>9,326</b>	<b>50%</b>
Otros	39,621	42,156	40,570	47,197	58,463	57,185	44%
Subtotal Intracom.	74,227	83,289	83,594	83,502	95,902	110,762	49%
Subtotal Extracom.	20,612	20,851	20,957	26,416	31,072	52,152	153%
<b>TOTAL</b>	<b>94,840</b>	<b>104,139</b>	<b>104,551</b>	<b>109,919</b>	<b>126,975</b>	<b>162,915</b>	<b>72%</b>
España como % del total	6.5%	6.4%	6.4%	7.3%	6.4%	5.7%	

Fuente: Eurostat.

Por volumen, las exportaciones comunitarias de ostra aumentaron a casi el doble entre 2012 y 2017, alcanzando las 36.169 toneladas en ese último año. Las exportaciones a España crecieron de forma mucho más lenta (+6%), ascendiendo a 1.388 toneladas en 2017. Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias, los envíos a España descendieron desde el 7,2% en 2012 hasta el 3,8% en 2017.

Tabla 119. Ostras: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)							Cambio, 2012-2017
Destino	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
Francia	5,023	6,499	6,976	6,829	7,683	10,541	110%
Italia	3,692	3,826	4,546	4,928	4,719	6,340	72%
Bélgica	3,127	1,260	1,000	1,036	1,131	4,080	30%
<b>España</b>	<b>1,314</b>	<b>1,253</b>	<b>1,307</b>	<b>1,449</b>	<b>1,219</b>	<b>1,388</b>	<b>6%</b>
Otros	5,185	5,021	4,758	6,280	7,112	13,819	167%
Subtotal Intracom.	15,738	15,414	16,128	17,343	18,032	29,922	90%
Subtotal Extracom.	2,602	2,444	2,458	3,180	3,832	6,247	140%
<b>TOTAL</b>	<b>18,341</b>	<b>17,857</b>	<b>18,586</b>	<b>20,523</b>	<b>21,863</b>	<b>36,169</b>	<b>97%</b>
España como % del total	7.2%	7.0%	7.0%	7.1%	5.6%	3.8%	

Fuente: Eurostat.





Los mercados nacionales acaparan gran parte de la producción en los principales países productores y se complementan con importaciones procedentes de países vecinos y socios comerciales (por ejemplo, el comercio dentro de la UE, donde Francia importa el excedente procedente de otros países como el Reino Unido e Irlanda). La vida útil de esta especie, que es relativamente corta, supone un impedimento para el comercio mundial a gran escala de producto fresco, y los consumidores suelen preferir ostras vivas y de media concha u ostras recién desconchadas.

**Ostras: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias en países seleccionados**

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
Francia	+99%
Italia	+59%
Bélgica	+169%
<b>España</b>	<b>+50%</b>
Toda UE	+49%

A menudo aparecen en los mercados productos de valor añadido y consumo general, incluyendo las ostras en lata y congeladas o las ostras envasadas al vacío y precocinadas con distintas salsas, que tienen potencial para ser distribuidas a escala mundial. En la venta minorista, los ejemplares de menor tamaño pueden ser vendidos como ostras “de cóctel”. Pueden venderse vivas en su concha o desconchadas y congeladas, ahumadas y enlatadas en aceite, deshidratadas, en extracto para salsa de ostras o en otros productos de valor añadido. Las ostras individuales destinadas para su venta en media concha se envasan con la concha cóncava hacia abajo para conservar el agua contenida en la cavidad del manto. Los productos envasados al vacío y con valor añadido se venden en Europa con relativo éxito, aunque la mayor parte del comercio está enfocado al producto vivo. En muchos otros países se transporta la ostra cultivada a plantas de desconchado para la extracción de la carne, el embotellado, el enlatado o el congelado, o se utilizan para preparar productos como salsa de ostras. Sin embargo, representan únicamente una pequeña porción de la producción total. En los mercados internacionales continúa existiendo un amplio potencial para la semilla de ostra producida en viveros, especialmente las triploides.

**El consumo aparente de ostras en la UE cayó** casi un 17% entre 2012 y 2016, hasta las 73.453 toneladas. **Esto se debió principalmente al descenso de la producción, aunque las importaciones extracomunitarias también descendieron y las exportaciones extracomunitarias ascendieron**, contribuyendo ambas a una reducción del suministro en el mercado comunitario. Como porcentaje del consumo aparente, las importaciones extracomunitarias representaron un 1% o menos durante 2012-2016, y las exportaciones extracomunitarias supusieron un 2-5% durante ese periodo.

<sup>28</sup> Ficha de datos de la FAO, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea\\_gigas/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Crassostrea_gigas/es).

Tabla 120. Consumo aparente en la UE de las ostras, por volumen						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
Producción*	90,920	88,993	87,999	77,980	77,251	-15.0%
Importaciones extracom.	85	91	70	26	33	-60.8%
Exportaciones extracom.	2,602	2,444	2,458	3,180	3,832	47.2%
<b>Consumo aparente**</b>	<b>88,403</b>	<b>86,640</b>	<b>85,610</b>	<b>74,827</b>	<b>73,453</b>	<b>-16.9%</b>

\* Ostra plana europea + Ostra.

\*\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

**Los formatos de producto más importantes** en las importaciones comunitarias de ostra son vivo, fresco o refrigerado (86% del volumen total de importación en 2017, códigos 03071110 y 03071190). Estas importaciones, sobre todo en formato fresco o refrigerado, fueron el factor más importante en el incremento del 42% del volumen total de importación de ostra durante 2012-2017.

Tabla 121. Ostras: Importaciones comunitarias por formato de producto								
Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
03071110 OSTRAS PLANAS "OSTREA" VIVAS CON UN PESO "CON CONCHA" DE<= 40 G								
	€ 1,000 tonelad	18,106	18,811	18,113	18,496	18,062	17,924	-1%
	as	3,847	3,655	3,097	4,176	4,668	3,468	-10%
03071190 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, VIVAS, FRESCAS O REFRIGERADAS, EXCL. DEL CÓDIGO 03071110								
	€ 1,000 tonelad	57,296	63,996	68,014	65,264	75,777	81,211	42%
	as	12,197	12,960	14,320	14,611	15,990	17,134	40%
03071200 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, CONGELADAS								
	€ 1,000 tonelad	-	-	-	-	-	5,292	
	as	-	-	-	-	-	815	
03071900 OSTRAS, INCLUSO CON VALVAS, AHUMADAS, SECAS, SALADAS O EN SALMUERA								
	€ 1,000 tonelad	-	-	-	-	-	6,131	
	as	-	-	-	-	-	2,210	

16055100 OSTRAS, PREPARADAS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADAS)								
	€ 1,000 toneladas	2,431	1,910	1,713	1,828	2,322	2,306	-5%
	as	743	231	280	322	386	278	-63%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000 toneladas</b>	<b>77,832</b>	<b>84,716</b>	<b>87,840</b>	<b>85,588</b>	<b>96,162</b>	<b>112,863</b>	<b>45%</b>
	<b>as</b>	<b>16,787</b>	<b>16,846</b>	<b>17,697</b>	<b>19,109</b>	<b>21,045</b>	<b>23,905</b>	<b>42%</b>

Fuente: Eurostat.

**Las fuentes intracomunitarias suministran la práctica totalidad de las importaciones comunitarias de ostra.** Las principales fuentes intracomunitarias son **Francia, Irlanda** y los **Países Bajos**, que conjuntamente representaron el 82% del valor total y el 77% del volumen total en 2017. Como fuente de importaciones comunitarias, las exportaciones procedentes de **España** ascendieron un 30% en valor, hasta alcanzar 1,07 millones de euros en 2017. Como porcentaje del total de las importaciones comunitarias, los envíos desde España representaron alrededor del 1% del valor total durante 2012-2017.

**Tabla 122. Ostras: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	35,992	39,169	38,075	37,116	42,100	45,844	27%
Irlanda	18,504	24,853	25,253	22,260	29,033	32,974	78%
Países Bajos	9,490	10,623	11,945	12,885	10,604	13,451	42%
<b>España</b>	<b>822</b>	<b>472</b>	<b>225</b>	<b>430</b>	<b>444</b>	<b>1,067</b>	<b>30%</b>
Otros	13,024	9,599	12,341	12,897	13,981	19,527	50%
Subtotal Intracom.	77,249	84,173	87,351	85,299	95,902	110,762	43%
Subtotal Extracom.	583	544	489	289	259	2,101	260%
<b>TOTAL</b>	<b>77,832</b>	<b>84,716</b>	<b>87,840</b>	<b>85,588</b>	<b>96,162</b>	<b>112,863</b>	<b>45%</b>
España como % del total	1.1%	0.6%	0.3%	0.5%	0.5%	0.9%	

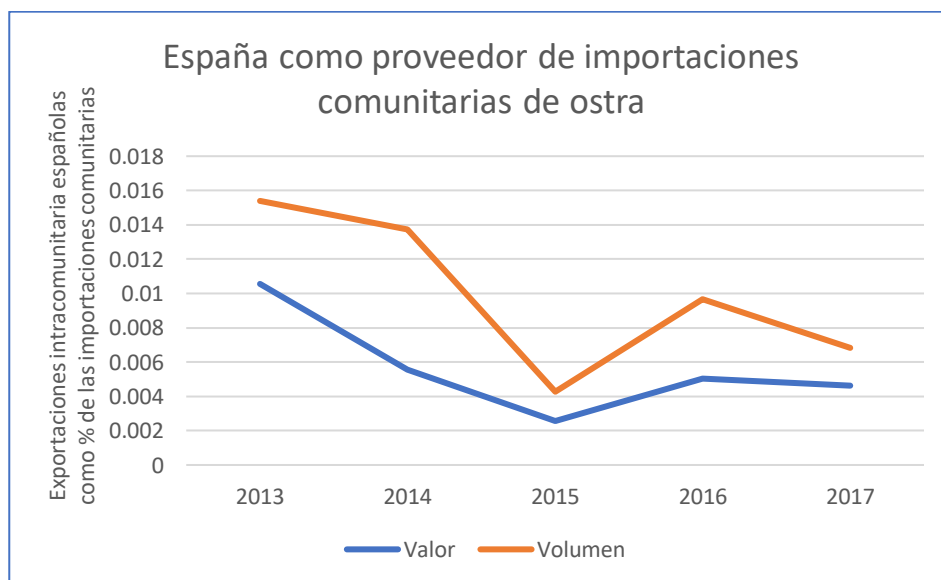
Fuente: Eurostat.

**En volumen, las exportaciones desde España, como fuente de importaciones comunitarias, solo registraron un ligero aumento (+3%),** hasta las 266,8 toneladas en 2017. Como parte de las importaciones comunitarias totales, el volumen de los envíos desde España ascendió al 1,1% del valor total en 2017.

**Tabla 123. Ostras: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	6,928	6,531	6,282	6,992	8,561	8,171	18%
Irlanda	3,731	5,155	5,110	4,877	6,029	6,864	84%
Países Bajos	2,673	2,838	3,345	3,710	2,900	3,384	27%
<b>España</b>	<b>258</b>	<b>232</b>	<b>76</b>	<b>185</b>	<b>143</b>	<b>267</b>	<b>3%</b>
Otros	3,197	2,091	2,884	3,345	3,413	5,218	63%
Subtotal Intracom.	16,702	16,755	17,627	19,082	21,011	23,673	42%
Subtotal Extracom.	85	91	70	26	33	231	171%
<b>TOTAL</b>	<b>16,787</b>	<b>16,846</b>	<b>17,697</b>	<b>19,109</b>	<b>21,045</b>	<b>23,905</b>	<b>42%</b>
España como % del total	1.5%	1.4%	0.4%	1.0%	0.7%	1.1%	

Fuente: Eurostat.



Los precios de venta al público pueden consultarse en el capítulo anterior sobre la almeja japonesa.

## Lenguado senegalés (*Solea senegalensis*)



### Introducción

El lenguado senegalés, *Solea senegalensis*, pertenece a la familia de los lenguados, *Soleidae*, autóctona del Atlántico oriental y del mar Mediterráneo. Puede alcanzar los 60 cm de largo, pero su tamaño habitual es de 45 cm. El lenguado senegalés está estrechamente relacionado con el lenguado común, *Solea solea*, y su distribución en los océanos es similar. Existen estudios que indican que el lenguado senegalés se adapta mejor a climas más cálidos.

### Producción<sup>29</sup>

El cultivo tradicional de lenguado en condiciones naturales se lleva a cabo en estanques terrestres extensivos y semiextensivos. A menudo, estos estanques se gestionan utilizando técnicas de policultivo, criando el lenguado conjuntamente con otras especies, como la dorada, para aumentar las ganancias.

En las instalaciones interiores se producen volúmenes considerablemente superiores a través de sistemas de cultivo intensivo, que utilizan una tecnología basada en sistemas de recirculación de agua para acuicultura (RAS, por sus siglas en inglés). Esta técnica consigue unas condiciones de crecimiento óptimas a través del ciclo de producción y en consecuencia una mayor producción. El tamaño de los tanques de engorde puede variar dependiendo de la escala de la producción. Ambas especies se producen a temperaturas que oscilan entre los 19 y los 21°C. Para asegurar un crecimiento óptimo, normalmente las dietas incluyen un alto contenido proteico y son bajas en grasas. Durante la fase de preengorde, se siembran juveniles de *S. senegalensis* de 5 g a una densidad de 2 kg/m<sup>2</sup>. Se crían hasta que alcanzan un peso de 80–90 g cada uno y es en ese momento cuando entran en la fase de engorde. La fase de engorde dura hasta que el pez alcanza

---

<sup>29</sup> Descripción del producto adaptada de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Solea\\_spp/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Solea_spp/en).

los 350 g de peso (la talla comercial media), momento en el cual la densidad puede alcanzar los 25 kg/m<sup>2</sup>. La duración total de la fase de crecimiento, desde la siembra inicial con 5 g hasta la cosecha con una talla comercial media de 350 g, se encuentra entre los 16 y los 18 meses.

Los peces se someten a un periodo de ayuno antes de su cosecha para mejorar tanto su sabor como su posicionamiento en el mercado. En la acuicultura en estanques terrestres, al final del ciclo de producción se drenan los tanques y los lenguados se extraen a mano. En la producción intensiva en interiores, los peces son cosechados manualmente con una red y sacrificados mediante inmersión en hielo y agua salada, para después ser transportados a los centros de procesado.

Los peces cosechados se envasan en cajas de poliestireno, cubiertas con una capa de hielo y una lámina de plástico. Generalmente, el lenguado se comercializa fresco, ya sea entero o en forma de filetes sin espinas. Un porcentaje pequeño, pero importante, pasa a ser procesado en forma de filetes congelados.

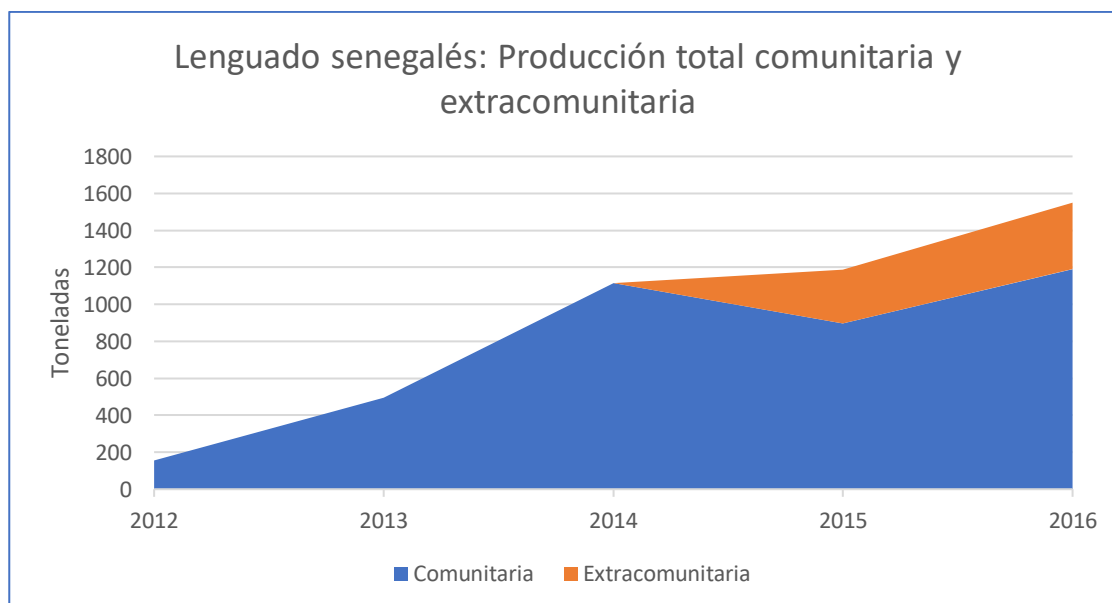
En un reciente estudio,<sup>30</sup> se calcularon los costes de producción de acuerdo con la producción intensiva de lenguado, suponiendo la cría de juveniles desde 5 g hasta un peso de cosecha de 350 g al cabo de 18 meses. El principal coste, según una de las fuentes, es el precio de los juveniles, que representa el 39 por ciento del coste total, seguido por el alimento, que representa el 16 por ciento. El conjunto de mano de obra y costes operativos y de mantenimiento suponen el 19 por ciento del coste total de producción.

**La producción mundial de lenguado senegalés ha aumentado** drásticamente en los últimos años, pasando de 156 toneladas en 2012 a 1.550 toneladas en 2016. **Hasta 2015, toda la producción procedía de fuentes comunitarias.** En 2015, la producción comenzó en un lugar inesperado, **Islandia**, donde una importante empresa acuícola construyó una explotación de lenguado senegalés que utiliza agua de mar caliente procedente de una central geotérmica cercana.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup> Bjørndal, T. and Guillen, J. 2014. "The future of sole farming in Europe: cost of production and markets." *Aquaculture Europe Magazine*.

<sup>31</sup> "Stolt Sea Farm to Breed Senegalese Sole off Islandia," *Islandia Review*, 23 de agosto de 2011, <http://Islandiareview.com/news/2011/08/23/stolt-sea-farm-breed-senegalese-sole-Islandia>. "First Senegal Soles Slaughtered by Stolt Sea Farm," *Islandia Review*, 8 de febrero de 2015, <http://Islandiareview.com/news/2015/02/08/first-senegal-soles-slaughtered-stolt-sea-farm>.



**Tabla 124. Lenguado senegalés: Producción total comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
España	96	440	805	582	748	679%
Francia	60	56	311	314	299	398%
Portugal	-	-	-	-	143	n/a
<b>Subtotal UE</b>	<b>156</b>	<b>496</b>	<b>1,116</b>	<b>896</b>	<b>1,190</b>	<b>663%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Islandia	0	0	0	290	360	n/a
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>290</b>	<b>360</b>	<b>n/a</b>
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>496</b>	<b>1,116</b>	<b>1,186</b>	<b>1,550</b>	<b>894%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

**La acuicultura es responsable de prácticamente toda la producción mundial de lenguado senegalés y la mayor parte de la producción tiene lugar dentro de la UE. En 2016, los principales países productores de acuicultura fueron, España, Francia y Portugal.**

Tabla 125. Lengado senegalés: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
España	96	440	805	582	748	679.2%
Francia			260	260	260	n/a
Portugal					143	n/a
<b>Subtotal UE</b>	<b>96</b>	<b>440</b>	<b>1,065</b>	<b>842</b>	<b>1,151</b>	<b>1099.0%</b>
Países extracom.:						
Islandia				290	360	n/a
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>290</b>	<b>360</b>	<b>n/a</b>
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>440</b>	<b>1,065</b>	<b>1,132</b>	<b>1,511</b>	<b>1474.0%</b>
España como % del total	100.0%	100.0%	75.6%	51.4%	49.5%	

Fuente: Fishstat, FAO.

La pesca de captura marina proporciona un pequeño porcentaje de la producción total a nivel mundial del lenguado senegalés y dicha producción tiene lugar dentro de la UE. En 2016, el único productor de capturas marinas de la UE que se registró fue **Francia**.

Tabla 126. Lengado senegalés: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	60	56	51	54	39	-35.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>60</b>	<b>56</b>	<b>51</b>	<b>54</b>	<b>39</b>	<b>-35.0%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>56</b>	<b>51</b>	<b>54</b>	<b>39</b>	<b>-35.0%</b>
España como % del total	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	

Fuente: Fishstat, FAO.



## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, el lenguado senegalés se agrupa junto con otros lenguados y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. Los lenguados se clasifican dependiendo de si se presentan enteros o en filetes, y frescos/refrigerados o congelados. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), los lenguados aparecen bajo las partidas NC 0302, 0303 y 0304.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para el lenguado

0302, 0303	Pescado, fresco o refrigerado, y pescado, congelado, excluyendo filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0302 23 00 refrigerado	Lenguado " <i>Solea</i> spp." fresco o refrigerado
0303 33 00	Lenguado " <i>Solea</i> spp." congelado
0304	Filetes de pescado y otra carne de pescado (triturada o no), fresca, refrigerada o congelada:
0304 43 00	Pescado plano (Pleuronectidae, Bothidae, Cynoglossidae, Soleidae, Scophthalmidae y Citharidae), fresco o refrigerado

Los datos existentes acerca de las exportaciones comunitarias de lenguado (que incluyen algunos filetes, principalmente frescos, de otras especies de pescados planos además del lenguado) muestran un total en 2017 de 35.847 toneladas, valoradas en 337,4 millones de euros, un descenso irregular en volumen del 4% y un incremento en valor del 11% con respecto a 2012.

**Las exportaciones comunitarias de lenguado consisten principalmente en producto fresco o refrigerado, y representaron el 44% del valor total y el 34% del volumen total de exportaciones en 2017.** A pesar de que el volumen de exportaciones de lenguado fresco o refrigerado disminuyó durante 2012-2017, la subida de precios ayudó a mantener el valor total, que aumentó ligeramente durante este periodo.

**Tabla 127. Lenguado: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03022300 LENGUADO "SOLEA SPP." FRESCO O REFRIGERADO	€ 1,000	142,471	137,310	132,861	134,613	133,422	148,186	4%
	toneladas	13,273	14,764	12,923	12,328	11,404	12,171	-8%
03033300 LENGUADO "SOLEA SPP." CONGELADO	€ 1,000	45,078	37,268	32,970	32,788	36,628	42,272	-6%
	toneladas	5,070	6,616	4,017	4,490	4,068	4,111	-19%
03048390 – FILETES CONGELADOS DE PESCADO PLANO (EXCL. SOLLA, PLATIJA Y GALLO)	€ 1,000	60,435	59,870	62,650	65,215	65,193	71,613	18%
	toneladas	10,540	9,423	10,358	11,105	10,246	10,562	0%
03044300 – FILETES FRESCOS O REFRIGERADOS DE PESCADO PLANO	€ 1,000	56,168	49,230	63,974	79,236	60,503	75,339	34%

	toneladas	8,521	7,224	9,104	9,778	7,476	9,003	6%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000 toneladas</b>	<b>304,153</b>	<b>283,678</b>	<b>292,454</b>	<b>311,852</b>	<b>295,746</b>	<b>337,410</b>	<b>11%</b>
	as	<b>37,402</b>	<b>38,026</b>	<b>36,402</b>	<b>37,700</b>	<b>33,193</b>	<b>35,847</b>	<b>-4%</b>

Fuente: Eurostat.

**Prácticamente todas las exportaciones comunitarias de lenguado se comercializan entre Estados miembros:** las exportaciones intracomunitarias representaron el 95% del valor total de las exportaciones durante 2012-2017. **Italia** y **España** fueron los destinos principales de dichas exportaciones, seguidos por los **Países Bajos** y **Francia**. Las exportaciones comunitarias a Italia ascendieron un 9%, hasta alcanzar los 76,5 millones de euros durante dicho periodo, mientras que las exportaciones comunitarias a España en 2017 ascendieron 36,40 millones de euros, un descenso del 3% con respecto al comercio de 2012 valorado en 37,5 millones de euros.

**Lenguados: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados**

Cambio en valor,

País 2012-2017

Países Bajos 21%

Francia -45%

Reino Unido 15%

**España 42%**

Toda UE 8%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

**Tabla 128. Lenguado: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	70,338	65,389	65,274	68,447	69,918	76,481	9%
<b>España</b>	<b>37,475</b>	<b>35,868</b>	<b>35,094</b>	<b>39,543</b>	<b>36,987</b>	<b>36,379</b>	<b>-3%</b>
Países Bajos	37,445	33,089	34,522	29,831	33,452	29,672	-21%
Francia	52,675	51,232	51,744	56,824	52,623	61,316	16%
Otros	106,220	98,099	105,820	117,208	102,766	133,562	26%
Subtotal Intracom.	278,831	257,693	268,918	290,486	269,424	311,362	12%
Subtotal Extracom.	25,322	25,985	23,535	21,366	26,321	26,048	3%
<b>TOTAL</b>	<b>304,153</b>	<b>283,678</b>	<b>292,454</b>	<b>311,852</b>	<b>295,746</b>	<b>337,410</b>	<b>11%</b>
España como % del total	12%	13%	12%	13%	13%	11%	

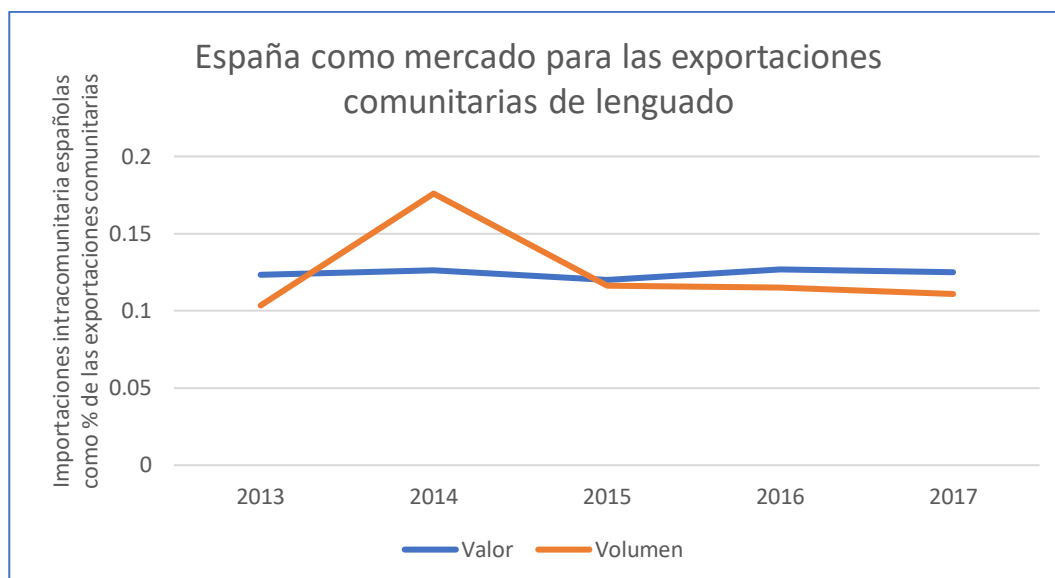
Fuente: Eurostat.

Si se miden en volumen, **Italia** y **España** fueron de nuevo los principales destinos de las exportaciones intracomunitarias de lenguado. En volumen, las exportaciones comunitarias a España de 3.595 toneladas de 2017 cayeron con respecto a las 3.870 toneladas de 2012, lo cual supuso un descenso del 7%. En cuanto al porcentaje del total de exportaciones comunitarias, los envíos a España aumentaron en 2013, pero disminuyeron a partir de entonces.

**Tabla 129. Lenguado: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	8,104.5	8,058.9	8,197.8	8,420.9	8,083.5	8,683.1	7%
<b>España</b>	<b>3,869.8</b>	<b>6,690.7</b>	<b>4,229.4</b>	<b>4,342.4</b>	<b>3,674.7</b>	<b>3,595.1</b>	<b>-7%</b>
Países Bajos	3,888.5	3,980.6	3,989.7	3,384.4	3,850.8	3,228.2	-17%
Francia	6,540.6	6,523.6	6,402.9	6,872.7	6,136.4	6,562.5	0%
Otros	14,999	12,772	13,582	14,680	11,448	13,778	-8%
Subtotal Intracom.	34,436.2	35,019.7	33,533.1	35,229.8	30,612.4	33,834.2	-2%
Subtotal Extracom.	2,966.0	3,006.4	2,868.8	2,470.2	2,580.9	2,012.6	-32%
<b>TOTAL</b>	<b>37,402.2</b>	<b>38,026.1</b>	<b>36,401.9</b>	<b>37,700.0</b>	<b>33,193.3</b>	<b>35,846.8</b>	<b>-4%</b>
España como % del total	10%	18%	12%	12%	11%	10%	

Fuente: Eurostat.



### Mercado<sup>32</sup>

El mercado europeo del lenguado está compuesto por dos especies, el lenguado común (*Solea solea*) y el lenguado senegalés (*Solea senegalensis*). Para los consumidores, no existen apenas diferencias entre ambas especies.<sup>33</sup> No obstante, se observan distintos valores de mercado para cada una de ellas: por lo general, el lenguado común es mucho más apreciado en Europa occidental y septentrional, mientras que el lenguado senegalés tiene un precio mucho más bajo en estos mercados. En el sur de Europa se observa la situación contraria, puesto que se valora más el lenguado senegalés.<sup>34</sup>

El lenguado se vende principalmente fresco, ya sea como pescado entero o en filetes. En el caso de los filetes, el tamaño más habitual es de 350 g, aunque se pueden encontrar filetes de mayor tamaño (600 g), que se suelen preferir en el sector de la hostelería, restauración y cafeterías (HORECA). Debido al descenso de las poblaciones salvajes, el pescado capturado tenderá a disminuir en tamaño y se destinará a los mercados de pescado de ración.<sup>35</sup> Sin embargo, la acuicultura puede adaptar su producción y dirigirse a mercados de pescado de mayor tamaño, donde normalmente se obtiene un precio unitario superior. El precio por kilogramo varía en los mercados mayoristas dependiendo de la talla, alcanzando los peces de mayor tamaño precios por kg superiores. A pesar de que el lenguado de acuicultura tiene una talla comercial de menos de 500 g, los precios en 2013 fueron superiores a los del pescado salvaje del mismo tamaño. La tendencia observada, según una de las fuentes,<sup>36</sup> es de un incremento del precio de segunda venta desde 2010 para el

<sup>32</sup> Descripción adaptada de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Solea\\_spp/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Solea_spp/en).

<sup>33</sup> Dinis, M.T., Ribeiro, L., Soares, F. and Sarasquete, C. 1999. "A review on the cultivation potential of *Solea senegalensis* in Spain and in Portugal." *Aquaculture*, 176: 27–38.

<sup>34</sup> Imsland, A.K. 2010. "The Flatfishes (Order: *Pleuronectiformes*)." In: François, N. Le, Jobling, M., Carter, C., Blier, P. (Ed), *Finfish aquaculture diversification*. 681 p, CABI, Wallingford, UK.

<sup>35</sup> Bjørndal, T. and Guillen, J. 2014. "The future of sole farming in Europe: cost of production and markets." *Aquaculture Europe Magazine*.

<sup>36</sup> MercaMadrid, cited by Bjørndal, T. and Guillen, J. 2014. "The future of sole farming in Europe: cost of production and markets." *Aquaculture Europe Magazine*.

lenguado fresco, tanto salvaje como de acuicultura, aunque se registraron precios más bajos en el caso del lenguado congelado. El declive de las pesquerías y los altos precios de mercado son factores que explican el incremento del potencial del cultivo de lenguado como nueva especie de acuicultura.

**Si se analiza únicamente el lenguado entero, el consumo aparente de lenguado en la UE aumentó de manera irregular aunque importante (+32%) durante 2012-2016. Este crecimiento se vio impulsado en gran medida por un aumento en la producción de lenguado senegalés, junto con una caída en las exportaciones extracomunitarias netas que hizo que se quedara una mayor cantidad de lenguado dentro de los mercados comunitarios.**

Tabla 130. Consumo aparente en la UE del lenguado, por volumen (toneladas) *						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
Producción **	156	496	1,116	896	1,190	662.8%
Importaciones extracom.	4,119	2,731	3,481	3,551	4,123	0.1%
Exportaciones extracom.	837	979	838	742	776	-7.4%
<b>Consumo aparente ***</b>	<b>3,438</b>	<b>2,248</b>	<b>3,759</b>	<b>3,706</b>	<b>4,538</b>	<b>32.0%</b>

\* Dado que los filetes se producen a partir del pescado entero, el hecho de sumar la producción de ambos supondría duplicar el recuento. Así, solamente se incluyen en esta tabla los datos comerciales referentes al pescado entero.

\*\* Solo lenguado senegalés.

\*\*\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

**La mayor parte de las importaciones de lenguado al mercado comunitario se producen en formato fresco o refrigerado;** el volumen de dichas importaciones descendió un 11% durante 2012-2017. Sin embargo, debido al aumento de los precios, el volumen total de dichas importaciones aumentó ligeramente (+1%) durante este periodo. Las importaciones de lenguado congelado al mercado comunitario disminuyeron aún más rápidamente, cayendo un 24% in volumen y, a pesar del aumento de precios, un 21% en valor durante 2012-2017.

Tabla 131. Lenguado: Importaciones comunitarias por formato de producto								
Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03022300 LENGUADO "SOLEA SPP." FRESCO O REFRIGERADO								
	€ 1,000 toneladas	160,372	152,765	165,918	159,576	167,665	162,531	1%
	as	16,238	16,988	17,434	15,397	15,173	14,489	-11%

03033300 LENGUADO "SOLEA SPP." CONGELADO								
	€ 1,000	44,825	32,337	37,656	40,686	40,948	35,346	-21%
	tonelad							
	as	7,484	6,297	6,757	6,679	6,696	5,668	-24%
03048390 – FILETES CONGELADOS DE PESCADO PLANO (EXCL. SOLLA, PLATIJA Y GALLO)								
	€ 1,000	132,229	122,404	130,187	139,291	154,874	152,743	16%
	tonelad							
	as	31,741	30,654	35,019	34,353	37,349	33,808	7%
03044300 – FILETES FRESCOS O REFRIGERADOS DE PESCADO PLANO								
	€ 1,000	62,801	62,785	55,483	60,161	71,806	80,322	28%
	tonelad							
	as	8,919	9,724	8,985	8,883	9,553	9,771	10%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>400,227</b>	<b>370,291</b>	<b>389,243</b>	<b>399,714</b>	<b>435,293</b>	<b>430,942</b>	<b>8%</b>
	<b>tonelad</b>							
	<b>as</b>	<b>64,381</b>	<b>63,663</b>	<b>68,194</b>	<b>65,311</b>	<b>68,770</b>	<b>63,736</b>	<b>-1%</b>

Fuente: Eurostat.

Los principales proveedores de importaciones de lenguado al mercado comunitario son los Países Bajos, Francia y el Reino Unido, que conjuntamente suministraron el 46% del valor total de las importaciones de lenguado en 2017. España fue responsable de aproximadamente el 3% del valor en 2017, una subida del 2% con respecto a 2012. El mercado comunitario depende en su mayoría del comercio intracomunitario, que representó más del 70% del valor del total de importaciones durante 2012-2017.

**Lenguado: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
Italia	+9%
<b>España</b>	<b>-3%</b>
Países Bajos	-21%
Francia	+16%
Toda UE	+12%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

**Tabla 132. Lenguado: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Países Bajos	128,835	127,088	138,283	148,487	156,257	155,316	21%
Francia	41,714	36,001	32,916	27,283	24,710	22,962	-45%
Reino Unido	22,556	17,986	20,727	19,687	20,963	19,081	-15%
<b>España</b>	<b>8,881</b>	<b>11,763</b>	<b>8,276</b>	<b>9,611</b>	<b>11,867</b>	<b>12,583</b>	<b>42%</b>
Otros	198,241	177,453	189,041	194,646	221,496	221,000	11%
Subtotal							
Intracom.	282,383	270,001	279,801	282,844	299,695	303,678	8%

Subtotal Extracom.	117,844	100,290	109,442	116,870	135,599	127,264	8%
<b>TOTAL</b>	<b>400,227</b>	<b>370,291</b>	<b>389,243</b>	<b>399,714</b>	<b>435,293</b>	<b>430,942</b>	<b>8%</b>
España como % del total	2.2%	3.2%	2.1%	2.4%	2.7%	2.9%	

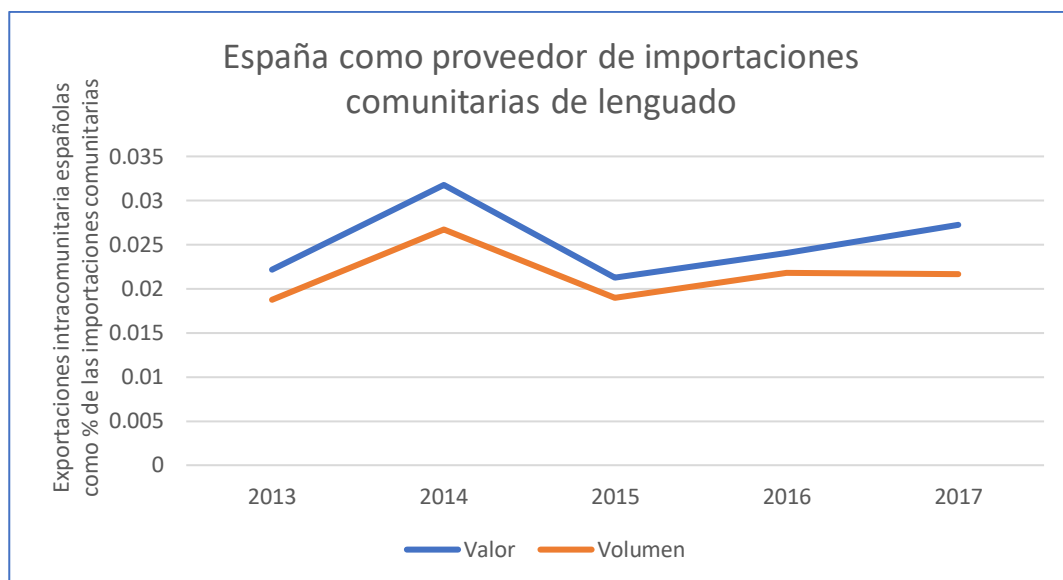
Fuente: Eurostat.

Por volumen, los **Países Bajos, Francia** y el **Reino Unido** abastecieron conjuntamente el 33% del total de importaciones comunitarias en 2017. **España** aumentó su porcentaje ligeramente durante este periodo, hasta alcanzar el 2,0% en 2017. En cuanto al volumen, el comercio intracomunitario representó el 53% del total de importaciones durante 2012-2017.

**Tabla 133. Lenguado: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Países Bajos	15,978	17,069	17,850	17,255	17,277	17,223	8%
Francia	3,749	3,445	3,312	2,596	2,133	2,007	-46%
Reino Unido	2,917	2,486	2,475	2,166	2,344	2,060	-29%
<b>España</b>	<b>1,207</b>	<b>1,701</b>	<b>1,293</b>	<b>1,423</b>	<b>1,487</b>	<b>1,272</b>	<b>5%</b>
Otros	40,530	38,962	43,265	41,872	45,530	41,174	2%
Subtotal Intracom.	35,154	36,680	36,555	34,619	33,739	32,826	-7%
Subtotal Extracom.	29,228	26,982	31,639	30,692	35,031	30,910	6%
<b>TOTAL</b>	<b>64,381</b>	<b>63,663</b>	<b>68,194</b>	<b>65,311</b>	<b>68,770</b>	<b>63,736</b>	<b>-1%</b>
España como % del total	1.9%	2.7%	1.9%	2.2%	2.2%	2.0%	

Fuente: Eurostat.



**Tabla 134. Precios de venta al público para los productos de lenguado**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Italia	Fresco	Filete de lenguado oceánico	24.50 - 30.00
España	Fresco	Filete de lenguado	5.98 - 12.95
Reino Unido	Congelado	2 lenguados de 250 g con limón y perejil de Tesco	10.39 - 11.02
	Fresco	Filetes de lenguado con limón de Sainsbury's (aprox. 260g)	6.61 - 14.32
	Preparado-en conserva	Filetes de lenguado empanados de Morrisons de 270g	11.06 - 16.63

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017



# Anguila europea (*Anguilla Anguilla*)



## Introducción

La anguila europea (*Anguilla anguilla*) se encuentra en aguas dulces, salobres y costeras de casi toda Europa así como en el norte y oeste de África. Se trata de una especie catádroma, nace en el mar y migra a aguas interiores para desarrollarse, para luego volver al mar para reproducirse y morir. La anguila europea se reproduce en el océano Atlántico (se cree que la localización exacta es el mar de los Sargazos), desde donde las larvas vuelven a aguas costeras e interiores dejándose llevar por la corriente del Golfo. La cosecha de la anguila tiene lugar en todas las fases poslarvales, desde angulas (fase de crecimiento, por debajo de 12 cm de longitud) pasando por las anguilas amarillas (juveniles, 12-20 cm de longitud) hasta llegar a los ejemplares adultos, antes de que vuelvan al océano para el desove.

## Producción

La anguila europea se cosecha en estado salvaje, ya sea en estado adulto para ser utilizada directamente como alimento o como juvenil para ser criada en una explotación acuícola. La acuicultura de la anguila resulta especialmente difícil cuando implica la cría en cautividad en estanques, donde raramente se reproduce con éxito. Dado que hasta ahora los intentos de reproducir anguilas en cautividad no han tenido éxito, en la actualidad la producción acuícola se basa en capturas de peces inmaduros que se crían en instalaciones de cría intensiva a través de sistemas de recirculación de agua.<sup>37</sup> Sin embargo, las investigaciones científicas llevadas a cabo en Europa muestran signos prometedores de que en el futuro se podrán solventar los problemas existentes en la cría de la anguila en cautividad.<sup>38</sup>

Las angulas se capturan en los estuarios de Portugal, España, Francia y el Reino Unido. La pesquería de la anguila está regulada por el Plan europeo de recuperación de 2007 (Reglamento de la UE 1100/2007),<sup>39</sup> que aconseja a los Estados miembros reservar un gran porcentaje de las capturas de angulas (60% en 2013) para ser destinadas a programas de repoblación de ecosistemas salvajes. Debido a que la anguila europea está clasificada como “especie en peligro crítico de extinción” (la categoría más grave antes de la extinción) por la UICN<sup>40</sup> (según sus informes, debido a la destrucción de hábitats de agua dulce, la sobreexplotación, los obstáculos para la migración y otras causas), la gestión y regulación de la anguila en la UE (llevada a cabo a

<sup>37</sup> “Factsheet on eel as a farmed species,” Comisión Europea. ([https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/eel](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/eel)).

<sup>38</sup> “Reproduction of European eel (REEL): Consolidation and new production methods.” Jonna Tomkiewicz, et al., National Institute of Aquatic Resources, Technical University of Dinamarca (DTU), DTU Aqua Report series, June 2012 ([http://orbit.dtu.dk/fedora/objects/orbit:114074/datastreams/file\\_10287345/content](http://orbit.dtu.dk/fedora/objects/orbit:114074/datastreams/file_10287345/content)).

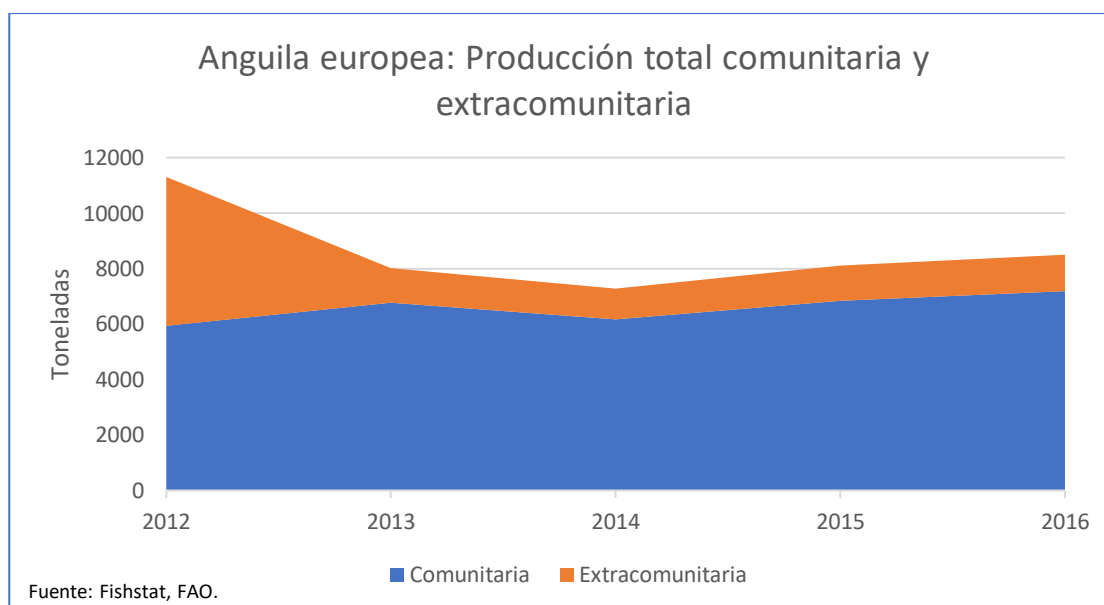
<sup>39</sup> Reglamento (CE) nº 1100/2007 del Consejo, de 18 de septiembre de 2007, “por el que se establecen medidas para la recuperación de la población de anguila europea” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32007R1100&from=EN>).

<sup>40</sup> “Lista de la UICN de Especies Amenazadas: Anguilla Anguilla,” Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza y de los Recursos Naturales. (<http://www.iucnredlist.org/details/60344/0>).

nivel de los Estados miembros) es una parte esencial de la gestión comunitaria de la anguila europea.<sup>41</sup> Existen planes de gestión para la anguila en la mayoría de Estados miembros, incluyendo los países bálticos.

Cuando se entregan a los acuicultores, las angulas pasan semanas en cuarentena y se les da tratamiento para las enfermedades que se les hayan detectado. Se les proporcionan alimentos naturales (por ejemplo, huevos de pescado) y poco a poco se les suministra una pasta hecha a base de pescado y aceite de pescado. Cuando alcanzan los 5 g de peso, se transfieren a tanques de cría de juveniles, donde se les alimenta con gránulos de pescado y extractos vegetales.<sup>42</sup>

**La producción mundial de anguila europea** ascendió a 8.502 toneladas en 2016 (el último año del que hay datos disponibles). Tras un drástico descenso de la producción extracomunitaria entre 2012 y 2013, **la producción mundial de anguila europea apenas ha cambiado. Los países de la UE lideran la producción**, representando el 84-85 por ciento de la cosecha total cada año desde 2012. Los países extracomunitarios (sobre todo **Egipto y Marruecos** y, a menor escala, **Túnez**) han representado el 14-16 por ciento de la producción durante los últimos años, y sufrieron una marcada caída en 2012-2013, un descenso que posiblemente se pueda atribuir a una degradación de los hábitats en lagunas y otras zonas costeras.<sup>43</sup>



<sup>41</sup> "Ficha de datos sobre los planes nacionales de gestión de la anguila," Comisión Europea.

([https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/wild\\_species/eel/management\\_plans](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/wild_species/eel/management_plans)). Véase también, CITES, ([www.cites.org](http://www.cites.org)) y CIEM, "Enlisting for CITES-listed European eel (<http://www.ices.dk/news-and-events/news-archive/news/Pages/Potential%20future%20trade%20for%20CITES-listed%20eel.aspx>).

<sup>42</sup> "Ficha de datos sobre la anguila como especie de acuicultura," Comisión Europea.

([https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species/farmed\\_fish\\_and\\_shellfish/eel](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/farmed_fish_and_shellfish/eel)).

<sup>43</sup> A pesar de que las interacciones entre la anguila y el hábitat son complejas y escasean los datos, se ha descubierto que las poblaciones de anguilas son muy sensibles a los cambios temporales y prolongados en la calidad medioambiental. Aalto, Emilius, et al., "Quantifying 60 years of declining European eel (*Anguilla anguilla* L., 1758) fishery yields in Mediterranean coastal lagoons." ICES Journal of Marine Science (2016), 73(1), pp. 101-110. Véase también, El-Sayed AF.M. (2016) Fish and Fisheries in the Nile Delta. In: Negm A. (eds) The Nile Delta. The Handbook of Environmental Chemistry, vol 55. Springer, Cham.

Tabla 135. Anguila europea: Producción total comunitaria y extracomunitaria (toneladas)						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
<b>Países UE:</b>						
Países Bajos	2,140	3,201	2,659	2,620	2,631	22.9%
Italia	741	651	605	581	1,339	80.7%
Dinamarca	1,366	1,030	1,105	1,480	1,321	-3.3%
Alemania	674	733	799	1,306	1,203	78.5%
Otros	1,012	1,150	1,003	851	692	-31.6%
<b>Subtotal UE</b>	<b>5,933</b>	<b>6,765</b>	<b>6,171</b>	<b>6,838</b>	<b>7,186</b>	<b>21.1%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Marruecos	80	340	350	280	282	252.5%
Túnez	97	102	102	113	251	158.8%
Egipto	5,043	662	489	659	569	-88.7%
Turquía	80	340	350	280	282	252.5%
Otros	114	107	114	148	139	21.9%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>5,414</b>	<b>1,551</b>	<b>1,405</b>	<b>1,480</b>	<b>1,523</b>	<b>-71.9%</b>
<b>Total</b>	<b>11,347</b>	<b>8,316</b>	<b>7,576</b>	<b>8,318</b>	<b>8,709</b>	<b>-23.2%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

**Entre los Estados miembros, destacan los Países Bajos como principal productor de anguila, seguido de Italia, Dinamarca y Alemania;** conjuntamente, estos países representaron el 90 por ciento del total de la UE y el 76 por ciento del suministro mundial en 2016. El mayor incremento de la producción durante 2012-2016 ocurrió en Italia y Alemania, ya que ambos países experimentaron un rápido crecimiento durante este periodo. Solo entre 2015 y 2016, Italia aumentó su producción en más del doble. La producción de Dinamarca descendió drásticamente durante 2013-2014, pero se ha recuperado desde entonces.

**Fuera de la UE, los principales países productores son Egipto, Marruecos y Túnez,** con una producción conjunta equivalente al 13 por ciento del suministro mundial. Sin embargo, las tendencias en materia de rendimiento de estos países en los últimos años son totalmente diferentes: la producción de Egipto (la cual se basa en pesca de interior) cayó casi un 90 por ciento durante 2012-2016, mientras que las producciones

de Marruecos (basada en la acuicultura) y Túnez (pesca de captura marina) ascendieron un 253 por ciento y un 159 por ciento, respectivamente.

Tabla 136. Anguila europea: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Países Bajos	1,800	2,885	2,335	2,300	2,300	27.8%
Italia	738	642	572	545	1,250	69.4%
Dinamarca	1,061	712	789	1,232	1,067	0.6%
Alemania	460	471	643	1,147	1,062	130.9%
<b>Subtotal UE</b>	<b>4,059</b>	<b>4,710</b>	<b>4,339</b>	<b>5,224</b>	<b>5,679</b>	<b>39.9%</b>
Países extracom.:						
Marruecos	80	340	350	280	282	252.5%
Túnez	2	3	2	1	3	50.0%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>82</b>	<b>343</b>	<b>352</b>	<b>281</b>	<b>285</b>	<b>247.6%</b>
<b>Total</b>	<b>4,141</b>	<b>5,053</b>	<b>4,691</b>	<b>5,505</b>	<b>5,964</b>	<b>44.0%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

Los principales productores europeos han logrado tener éxito debido a su considerable ventaja tecnológica con respecto a sus competidores. Existen también vínculos importantes entre las explotaciones acuícolas y la industria del procesado (centros de ahumado) y entre explotaciones y operadores de repoblación (mantenimiento de angulas en tanques y producción de anguilas jóvenes), además de su eficacia en la producción.

Además de las anguilas criadas en explotaciones acuícolas, existe un importante suministro que procede directamente de **la pesca de captura marina**.

Tabla 137. Anguila europea: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Dinamarca	305	318	316	248	254	-16.7%
Suecia	236	268	210	158	181	-23.3%
Italia	3	9	33	36	89	2866.7%
Francia	258	363	284	253	64	-75.2%

<b>Subtotal UE</b>	<b>802</b>	<b>958</b>	<b>843</b>	<b>695</b>	<b>588</b>	<b>-26.7%</b>
Países extracom.:						
Túnez	95	99	100	112	248	161.1%
Argelia	64	60	71	98	98	53.1%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>159</b>	<b>159</b>	<b>171</b>	<b>210</b>	<b>346</b>	<b>117.6%</b>
<b>Total</b>	<b>961</b>	<b>1,117</b>	<b>1,014</b>	<b>905</b>	<b>934</b>	<b>-2.8%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

Por otro lado, **la producción de interior** de anguila europea por parte de Estados miembros de la UE, liderada por el **Reino Unido**, los **Países Bajos** y **Alemania**, representó aproximadamente el 57 por ciento de la producción mundial a través de este método en 2016, aunque la producción comunitaria descendió moderadamente después de 2013. La producción extracomunitaria, liderada por **Egipto**, también ha sufrido un descenso en los últimos años y en la actualidad es responsable del 43 por ciento de la producción mundial de capturas de interior.

**Tabla 138. Anguila europea: Producción comunitaria y extracomunitaria de captura en aguas interiores**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Reino Unido	418	426	399	353	354	-15.3%
Países Bajos	340	316	324	320	331	-2.6%
Alemania	214	262	156	159	141	-34.1%
Suecia	100	93	110	87	93	-7.0%
<b>Subtotal UE</b>	<b>1,072</b>	<b>1,097</b>	<b>989</b>	<b>919</b>	<b>919</b>	<b>-14.3%</b>
Países extracom.:						
Egipto	5043	662	489	659	569	-88.7%
Turquía	38	48	56	71	75	97.4%
Albania	50	47	43	50	41	-18.0%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>5,131</b>	<b>757</b>	<b>588</b>	<b>780</b>	<b>685</b>	<b>-86.6%</b>
<b>Total</b>	<b>6,203</b>	<b>1,854</b>	<b>1,577</b>	<b>1,699</b>	<b>1,604</b>	<b>-74.1%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la anguila europea se agrupa junto con otras especies de anguila y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), las anguilas aparecen bajo las partidas NC 0301, 0302, 0303, 0304, 0305 y 1604.<sup>44</sup>

**Las exportaciones de anguila durante 2012-2017 cayeron un 15 por ciento en valor y un 18 por ciento en volumen, hasta alcanzar las 5.083 toneladas valoradas en 78,7 millones de euros en 2017. Durante este periodo, el precio medio anual (el conjunto de todos los productos) aumentó ligeramente (4%), y el incremento fue especialmente importante en los últimos años (2016-2017), permitiendo un crecimiento considerable del valor total de las exportaciones con respecto a 2014-2015, mientras que el crecimiento del volumen continuó siendo bajo.**

**Casi todo el comercio de anguila en la UE se produce entre los Estados miembros.** Las exportaciones comunitarias de anguila más allá de las fronteras de la UE están reguladas de manera estricta por las prohibiciones de la UE/CITES con respecto al comercio de especies en peligro de extinción, y la anguila europea está en la lista de "especies en peligro crítico de extinción". Por lo tanto, **las exportaciones más allá de las fronteras comunitarias están prohibidas a menos que se posea un permiso CITES de exportación.** En consecuencia, casi todas las exportaciones procedentes de Estados miembros de la UE se destinan a otros Estados miembros. Si se mide por valor, en 2017 se enviaron

cargamentos de anguila europea por un valor total de 77,8 millones de euros (98,9% del total) a mercados intracomunitarios, un descenso del 12% con respecto al comercio de 2012. Las exportaciones comunitarias durante este periodo solo ascendieron en el caso de las exportaciones al mercado español; este comercio creció un 69%, alcanzando los 5,9 millones de euros en 2017.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para la anguila europea

0301	Pescado, vivo:
0301 92 10	Anguilas, de menos de 12 cm
0301 92 30	Anguilas, de 12 cm o más pero menos de 20 cm
0301 92 90	Anguilas, de 20 cm o más
0302, 0303	Pescado, excluidos los filetes y otra carne, fresca, refrigerada o congelada:
0302 74 00	Anguilas, frescas o refrigeradas
0303 26 00	Anguilas, congeladas
0304	Filetes de pescado y otra carne de pescado, fresca, refrigerada o congelada (Nota: también incluye carpa y channidae)
0304 39 00	Frescas o refrigeradas
0304 69 00	Congeladas
0305	Pescado, ahumado:
0305 44 00	Anguilas, filetes incluidos
1604	Pescado, preparado o en conserva
1604 17 00	---Anguilas

### **Anguilas: Crecimiento de las exportaciones intracomunitarias por países seleccionados**

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
Países Bajos	-19%
Francia	-2%
<b>España</b>	<b>-33%</b>
Toda UE	-11%

Fuente: Tablas de texto del mercado.

<sup>44</sup> En el código NC 1604 1700 (filetes y otra carne de pescado), las anguilas se incluyen junto con la carpa y los channidae, por lo que este producto se excluye de las tablas del presente informe.

**Tabla 139. Anguila europea: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Alemania	21,719	17,859	15,409	12,382	14,510	16,303	-25%
Países Bajos	21,037	16,252	12,479	15,682	17,633	16,168	-23%
Italia	12,679	9,257	7,427	7,645	6,882	7,586	-40%
<b>España</b>	<b>3,461</b>	<b>4,852</b>	<b>3,649</b>	<b>5,859</b>	<b>6,411</b>	<b>5,866</b>	<b>69%</b>
Otros	33,810	30,144	25,907	23,277	28,377	32,744	-3%
Subtotal Intracom.	88,379	76,540	62,547	63,617	72,841	77,820	-12%
Subtotal Extracom.	4,327	1,823	2,324	1,228	973	846	-80%
<b>TOTAL</b>	<b>92,706</b>	<b>78,364</b>	<b>64,872</b>	<b>64,845</b>	<b>73,814</b>	<b>78,666</b>	<b>-15%</b>
España como % del total	3.7%	6.2%	5.6%	9.0%	8.7%	7.5%	

Fuente: Eurostat.

En volumen, se observan patrones similares. El volumen de las exportaciones comunitarias a los principales mercados (todos en la UE) descendió en su conjunto, excepto en España, donde los envíos crecieron un 78%, hasta alcanzar 271 toneladas en 2017.

**Tabla 140. Anguila europea: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Países Bajos	1,332	1,242	1,305	1,512	1,502	1,244	-7%
Alemania	1,211	1,049	1,060	706	801	866	-28%
Italia	1,588	1,061	1,064	988	657	698	-56%
<b>España</b>	<b>152</b>	<b>220</b>	<b>239</b>	<b>187</b>	<b>190</b>	<b>271</b>	<b>78%</b>
Otros	1,948	1,976	2,322	1,817	1,766	2,003	3%

Subtotal Intracom.	5,973	5,455	5,933	5,170	4,873	5,033	-16%
Subtotal Extracom.	259	92	56	40	43	50	-81%
<b>TOTAL</b>	<b>6,231</b>	<b>5,547</b>	<b>5,989</b>	<b>5,209</b>	<b>4,916</b>	<b>5,083</b>	<b>-18%</b>
España como % del total	2.4%	4.0%	4.0%	3.6%	3.9%	5.3%	

Fuente: Eurostat.

**La anguila viva representa poco más de la mitad del volumen de todas las importaciones comunitarias de anguila y dos tercios de todas las exportaciones de anguila.** El comercio de anguila viva se divide en tres categorías: angulas (menos de 12 cm de longitud), anguilas amarillas (12-20cm), que se destinan sobre todo a instalaciones de cultivo de anguila (algunas se destinan directamente al consumo); y adultos (más de 20 cm de longitud), que normalmente se destinan directamente a los mercados de productos pesqueros. Casi todo el comercio comunitario consiste en angulas o anguilas adultas, raramente en anguilas amarillas. Además, casi todo el comercio comunitario, importaciones más exportaciones, es intracomunitario, es decir, se trata de comercio entre los Estados miembros de la UE. Un porcentaje muy pequeño del comercio abarca a países extracomunitarios.

El total de las exportaciones de anguila viva descendió un 19% en volumen y un 13% en valor durante 2012-2017.

**Tabla 141. Anguila europea, viva: exportaciones comunitarias, todos los socios**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-17
<b>Valor en 1.000€</b>							
Intracom.	59,803.5	50,501.8	38,456.6	42,314.4	49,491.4	52,032.8	-13%
Extracom.	1.7	5.3	1,126.8	438.1	136.0	0.6	-61%
<b>Total</b>	<b>59,805.2</b>	<b>50,507.1</b>	<b>39,583.4</b>	<b>42,752.5</b>	<b>49,627.4</b>	<b>52,033.4</b>	<b>-13%</b>
<b>Volumen en toneladas</b>							
Intracom.	4,236.4	3,668.1	3,722.6	3,545.3	3,349.3	3,418.2	-19%
Extracom.	0.1	-	4.3	1.2	0.3	-	n/a
<b>Total</b>	<b>4,236.5</b>	<b>3,668.1</b>	<b>3,726.9</b>	<b>3,546.5</b>	<b>3,349.6</b>	<b>3,418.2</b>	<b>-19%</b>

Fuente: Eurostat.

**La anguila fresca o congelada** representó el 22% del volumen total de las exportaciones comunitarias de anguila en 2017; dentro de este grupo la anguila fresca representó el 15%. Los valores unitarios de



exportación para la anguila fresca se situaron en una media de 9,7 EUR/kg, y 12,8 EUR/kg en el caso de la anguila congelada. A efectos de este informe, se han combinado los datos comerciales sobre los productos de anguila fresca y congelada.

El volumen de exportación de 1.094 toneladas en 2017 fue un 20 por ciento más bajo que el volumen de exportación en 2012 de 1.376 toneladas, mientras que el valor de exportación de 12,6 millones de euros en 2017 fue un 28 por ciento más bajo que el valor de exportación en 2012 de 17,4 millones de euros. El porcentaje del total de exportaciones comunitarias destinadas a mercados extracomunitarios descendió hasta casi cero durante este periodo.

<b>Tabla 142. Anguila europea, fresca o congelada: exportaciones comunitarias, todos los socios</b>							
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 17
<b>Valor en 1.000€</b>							
Intracom.	14,637.8	13,276.0	13,734.0	11,668.6	13,713.6	12,502.1	-15%
Extracom.	2,791.7	114.3	37.2	54.6	54.6	57.5	-98%
<b>Total</b>	<b>17,429.4</b>	<b>13,390.2</b>	<b>13,771.1</b>	<b>11,723.2</b>	<b>13,768.2</b>	<b>12,559.6</b>	<b>-28%</b>
<b>Volumen en toneladas</b>							
Intracom.	1,174.0	1,227.9	1,743.8	1,191.2	1,087.0	1,087.1	-7%
Extracom.	201.9	25.9	4.8	5.5	6.1	7.0	-97%
<b>Total</b>	<b>1,375.9</b>	<b>1,253.8</b>	<b>1,748.6</b>	<b>1,196.7</b>	<b>1,093.1</b>	<b>1,094.1</b>	<b>-20%</b>

Fuente: Eurostat.

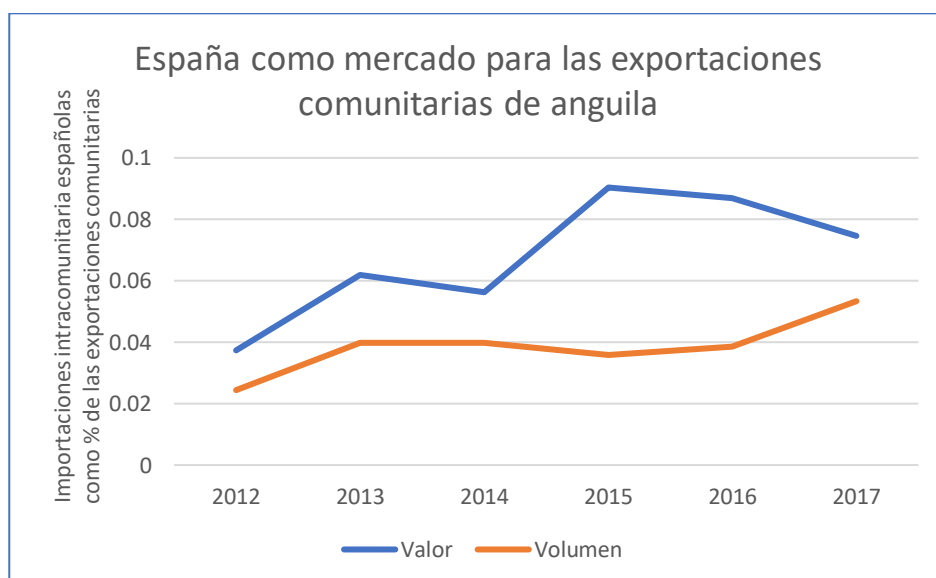
El comercio comunitario de la **anguila ahumada y la anguila procesada o conservada por cualquier otro método** (por ejemplo, cocinada o curada y envasada al vacío) descendió, pasando de 619 toneladas, valoradas en 15,5 millones de euros, en 2012 a 570 toneladas, valoradas en 14,1 millones de euros, en 2017.

**Tabla 143. Anguila europea, ahumada o preparada o conservada de otro modo: exportaciones comunitarias, todos los socios**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-17
<b>Valor en 1.000€</b>							
Intracom.	13,937.7	12,762.5	10,356.8	9,633.5	9,635.8	13,284.6	-5%
Extracom.	1,533.5	1,703.8	1,160.3	735.5	782.2	788.1	-49%
<b>Total</b>	<b>15,471.2</b>	<b>14,466.3</b>	<b>11,517.1</b>	<b>10,369.0</b>	<b>10,418.0</b>	<b>14,072.8</b>	<b>-9%</b>
<b>Volumen en toneladas</b>							
Intracom.	562.2	558.9	466.5	433.2	437.0	527.5	-6%
Extracom.	56.6	66.2	46.6	32.9	36.2	42.9	-24%
<b>Total</b>	<b>618.8</b>	<b>625.1</b>	<b>513.1</b>	<b>466.1</b>	<b>473.2</b>	<b>570.4</b>	<b>-8%</b>

Fuente: Eurostat.

**El total de las exportaciones comunitarias de anguila europea a España representa un porcentaje pequeño, aunque en crecimiento, del total de las exportaciones comunitarias.** En 2017, las importaciones españolas de 271 toneladas, valoradas en 5,9 millones de euros, representaron el 5,3 por ciento de las exportaciones europeas por volumen y el 7,5 por ciento por valor. Ambas medidas de la importancia de España en materia de exportaciones comunitarias crecieron más del doble durante ese periodo.



## Mercado<sup>45</sup>

En Europa, la anguila se considera en gran medida un alimento reservado para días festivos como Navidad, Pascua, etc. Los vendedores se están esforzando por ampliar el mercado de la anguila, pero se enfrentan a varios desafíos que son cada vez más frecuentes en todo el mundo a la hora de comercializar especies de pescado “sobrexplotadas” o agotadas de alguna otra manera. Debido a la clasificación CITES de la anguila europea como especie en peligro crítico de extinción, las ONG medioambientales presionan a los supermercados para que no ofrezcan anguila europea, por lo que las ventas minoristas se llevan a cabo principalmente por parte de pescaderos y restaurantes. Como resultado, los precios de venta de la anguila europea están entre los precios de productos pesqueros más altos de Europa.<sup>46</sup> La combinación de las restricciones de la CITES y los correspondientes esfuerzos por parte de las ONG, el envejecimiento de sus consumidores tradicionales, los altos precios y el simple hecho de que el producto se parece a una serpiente, hacen que los mercados comunitarios de la anguila europea sean pequeños y lleven algún tiempo en declive.

### Anguilas: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados

País	Cambio en valor, 2012-2017
Alemania	-25%
Países Bajos	-23%
Italia	-40%
<b>España</b>	<b>+69%</b>
Toda UE	-12%

Fuente: Tablas de texto del

**El consumo aparente de anguila en la UE ha ascendido**, aunque de manera irregular, en los últimos años. De 6.680 toneladas en 2012, el consumo creció de manera importante el siguiente año hasta llegar a las 7.825 toneladas, para luego bajar y volver a ascender, hasta las 8.532 toneladas en 2016 (el último año para el que existen datos completos sobre el consumo), un incremento neto del 27,7% durante 2012-2016. Este crecimiento del consumo se vio **impulsado por el crecimiento de la producción** en un 21,1% y **el crecimiento de las importaciones extracomunitarias** en un 38,1%.

**Tabla 144. Consumo aparente en la UE de la anguila, por volumen**

	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
Producción	toneladas	5,933	6,765	6,171	6,838	7,186	21.1%
Importaciones extracom.	toneladas	1,006	1,152	972	891	1,389	38.1%
Exportaciones extracom.	toneladas	259	92	56	40	43	-83.5%
<b>Consumo aparente*</b>	toneladas	<b>6,680</b>	<b>7,825</b>	<b>7,087</b>	<b>7,690</b>	<b>8,532</b>	<b>27.7%</b>

\* Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

<sup>45</sup> Salvo en el caso de los datos comerciales, este debate es una adaptación de “Insights into the European eel market chain,” FranciaAgriMer, junio de 2014 (<http://pics.vortskalendus.ee/uploads/Eel%20market%20chain%20in%20Europe%20-%202014%20insights%20-%20VIA%20AQUA%20for%20FranciaAgriMer.pdf>).

<sup>46</sup> Aparentemente de forma paradójica, FranceAgriMer (<http://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture>) indica que la propia producción y comercialización de la anguila es la que proporciona un medio vital para la supervivencia de la especie: la anguila debe cosecharse en estado salvaje para abastecer con stock a las explotaciones de cría (que crían anguilas hasta su madurez para luego soltarlas), pero dichas cosechas solamente se producen si existe un mercado que ofrezca a los cosechadores un incentivo económico. (Los cosechadores deben destinar una amplia parte de las capturas al reabastecimiento.)

**Dentro del mercado comunitario**, los volúmenes y valores del comercio de la anguila por parte de los Estados miembros de la UE (incluyendo los unos con los otros) durante 2012-2017 cayó un 7 por ciento en valor y creció un 8 por ciento en volumen, hasta alcanzar aproximadamente 6.600 toneladas valoradas en 80,2 millones de euros en 2017.

Entre **los principales países exportadores** que abastecen a los mercados de la anguila en la UE, los **Países Bajos** se sitúan a la cabeza de la lista, seguidos por el **Reino Unido** en materia de volumen y **Francia** en materia de valor. Como proveedor de los mercados comunitarios de importación de la anguila, **España** bajó hasta el 2,7% en valor en 2017.

**Tabla 145. Anguila europea: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Países Bajos	16,530	17,716	12,940	11,503	13,170	13,370	-19%
Francia	12,815	11,135	8,029	10,272	9,606	12,575	-2%
China	11,288	10,327	8,470	7,892	9,501	11,535	2%
<b>España</b>	<b>3,215</b>	<b>6,850</b>	<b>1,636</b>	<b>1,531</b>	<b>2,903</b>	<b>2,164</b>	<b>-33%</b>
Otros	42,589	34,195	25,750	24,089	28,511	40,576	-5%
Subtotal Intracom.	69,219	64,310	43,891	42,654	46,469	61,715	-11%
Subtotal Extracom.	17,219	15,913	12,934	12,632	17,222	18,504	7%
<b>TOTAL</b>	<b>86,437</b>	<b>80,223</b>	<b>56,825</b>	<b>55,287</b>	<b>63,691</b>	<b>80,220</b>	<b>-7%</b>
España como % del total	3.7%	8.5%	2.9%	2.8%	4.6%	2.7%	

Fuente: Eurostat.

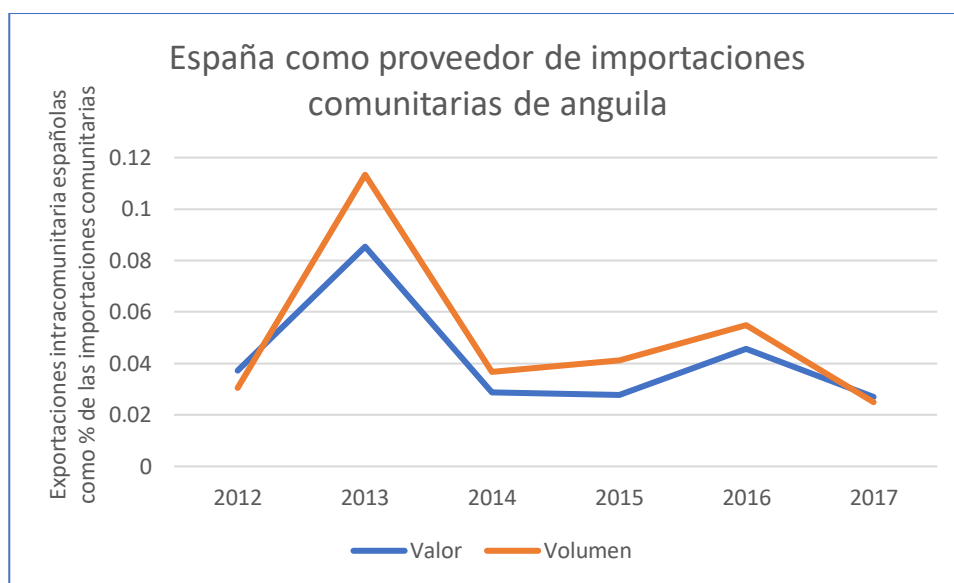
Si se mide por volumen, España, como proveedor del mercado comunitario de importación de anguila, bajó hasta el 2,5% en volumen en 2017, frente al 3,1% alcanzado en 2012.

**Tabla 146. Anguila europea: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Países Bajos	1,392	1,404	1,090	852	880	919	-34%

Reino Unido	138	67	49	70	79	870	530%
Alemania	963	845	741	364	386	800	-17%
<b>España</b>	<b>186</b>	<b>713</b>	<b>190</b>	<b>176</b>	<b>265</b>	<b>165</b>	<b>-11%</b>
Otros	3,406	3,264	3,088	2,817	3,222	3,846	13%
Subtotal Intracom.	5,080	5,141	4,185	3,386	3,444	5,099	0%
Subtotal Extracom.	1,006	1,152	972	891	1,389	1,501	49%
<b>TOTAL</b>	<b>6,086</b>	<b>6,293</b>	<b>5,157</b>	<b>4,277</b>	<b>4,833</b>	<b>6,600</b>	<b>8%</b>
España como % del total	3.1%	11.3%	3.7%	4.1%	5.5%	2.5%	

Fuente: Eurostat.



**El precio medio anual de las importaciones comunitarias de anguila** (media de todos los formatos de producto) descendió drásticamente durante este periodo, con una bajada del valor total mientras que el volumen aumentó: el precio medio anual (del conjunto de todos los productos de anguila) en 2017 era 12,2 EUR/kg, un descenso del 14 por ciento con respecto al precio medio de 14,2 EUR/kg de 2012. Este declive se debió al descenso en los precios de los principales productos individuales (principalmente la anguila fresca/refrigerada, que bajó un 65 por ciento, y la anguila congelada, que cayó un 18 por ciento), más que a un incremento en el porcentaje de volumen de los productos de menor precio con respecto a la cifra total.

**Tabla 147. Precios de venta al público para los productos de anguila**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Reino Unido	Preparado-en conserva	Anguila de Bradley's en gelatina 200g	9.37 - 15.20
España	Preparado-en conserva	Sushi de anguila	52.36

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017

## Berberecho común (*Cerastoderma edule*)

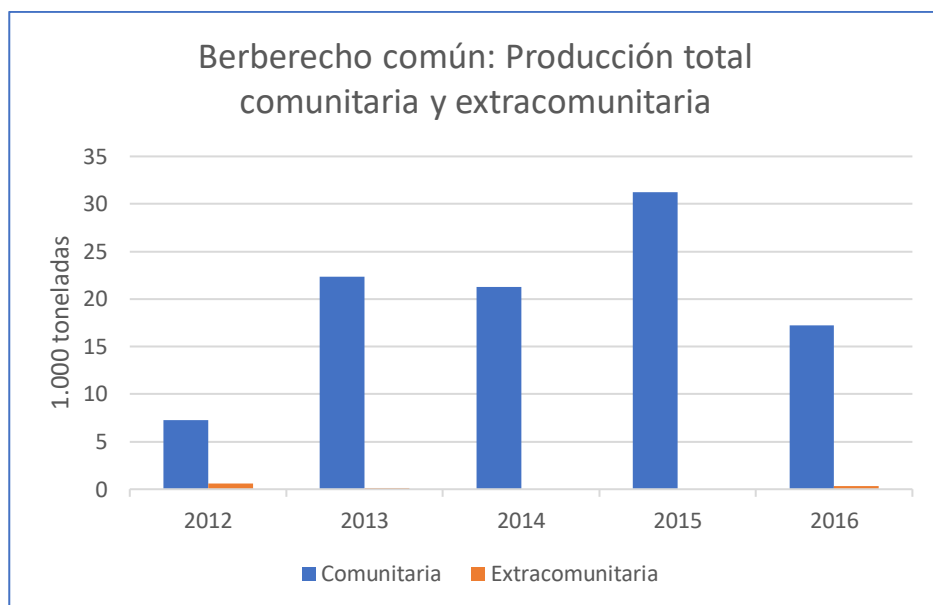


### Introducción

El berberecho común, *Cerastoderma edule*, es un bivalvo de agua salada autóctono del Atlántico oriental, desde el mar de Barents hasta las aguas de Mauritania. Puede alcanzar los 6 cm de largo, pero normalmente mide entre 3 y 4 cm. Se trata de un bivalvo “graso”, con forma parecida a un corazón si se ve por uno de los lados de su concha. Abunda en toda su área de distribución y es una especie importante en la acuicultura.

### Producción

**La producción mundial de berberecho común ha caído en picado en los últimos 30 años**, pasando de picos de más de 100.000 toneladas durante finales de la década de los 80 a poco más de 11.000 toneladas en 2012. Más recientemente, la producción mundial, de la cual casi toda (99%) procede de la UE, se duplicó prácticamente desde 2012, hasta llegar a las 20.936 toneladas en 2016, el último año del que se dispone de datos. Aparentemente, el año 2015 fue un año excepcional para todos los países de la UE involucrados, ya que según la FAO la producción se disparó hasta las 41.419 toneladas antes de reducirse a la mitad, por debajo de los niveles de 2014.



**Tabla 148. Berberecho común: Producción total comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
Reino Unido	2,278	1,645	1,195	2,410	1,561	-31%
Dinamarca	1125	1265	1991	4700	1835	63%
España	1,348	4,341	1,861	5,286	2,872	113%
Portugal	5,909	18,013	19,438	25,978	14,349	143%
Francia	0	2504	5	3045	1	n/a
<b>Subtotal UE</b>	<b>10,660</b>	<b>27,768</b>	<b>24,490</b>	<b>41,419</b>	<b>20,618</b>	<b>93%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Senegal	583	155			318	-45%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>583</b>	<b>155</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>-45%</b>
<b>Total</b>	<b>11,243</b>	<b>27,923</b>	<b>24,490</b>	<b>41,419</b>	<b>20,936</b>	<b>86%</b>
<b>España como % del total</b>						
	<b>12%</b>	<b>16%</b>	<b>8%</b>	<b>13%</b>	<b>14%</b>	

Fuente: Fishstat, FAO.

**La acuicultura es una fuente pequeña, aunque en auge,** de producción de berberecho. Dicha producción ascendió un 113% hasta alcanzar las 2.872 toneladas, con **Francia** a la cabeza (+83%) y **España** (+194%). En cuanto al porcentaje del total de la producción comunitaria, la acuicultura aumentó un 1%, pasando de un 13% en 2012 a un 14% en 2016.



Tabla 149. Berberecho común: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	987	1,611	1,650	1,815	1,810	83.4%
España	361	226	206	426	1,061	193.9%
Reino Unido		2,504	5	3,045	1	n/a
<b>Subtotal UE</b>	<b>1,348</b>	<b>4,341</b>	<b>1,861</b>	<b>5,286</b>	<b>2,872</b>	<b>113.1%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>1,348</b>	<b>4,341</b>	<b>1,861</b>	<b>5,286</b>	<b>2,872</b>	<b>113.1%</b>
<b>España como % del total</b>	<b>27%</b>	<b>5%</b>	<b>11%</b>	<b>8%</b>	<b>37%</b>	

Fuente: Fishstat, FAO.

La pesca de captura marina es la principal fuente de producción de berberecho de la UE. Dinamarca, con un 41% del total de 2016, y el Reino Unido, con un 35%, son los principales productores. Les sigue Portugal (13%) y España (11%). La producción en España cayó aproximadamente un tercio durante 2012-2016, siendo el único país productor que experimentó una reducción de sus capturas marinas de berberecho durante ese periodo. La producción en Dinamarca se disparó un 2.365%, situando a este país a la cabeza de productores de berberecho a nivel mundial.

Dinamarca desbancó al Reino Unido, que históricamente había sido el principal productor de Europa. El Reino Unido experimentó un gran incremento en su producción durante 2012-2013, con un ligero ascenso a partir de entonces hasta el drástico descenso sufrido en 2016. Se han apuntado varias causas de mortalidad natural (más que de sobreexplotación) como explicación para este declive, incluyendo enfermedades, la contaminación y el cambio climático. El berberecho es muy susceptible a los cambios en la temperatura del agua, y de hecho el declive sufrido a finales de la década de los 80, del que la producción europea aún no se ha recuperado, se atribuyó a una serie de duros inviernos vividos durante dicho periodo.

Tabla 150. Berberecho común: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Dinamarca	240	4,982	6,081	7,699	5,917	2365.4%
Reino Unido	2,266	10,121	10,171	11,169	5,036	122.2%
Portugal	1,125	1,265	1,991	4,700	1,835	63.1%
España	2,278	1,645	1,195	2,410	1,561	-31.5%
<b>Subtotal UE</b>	<b>5,909</b>	<b>18,013</b>	<b>19,438</b>	<b>25,978</b>	<b>14,349</b>	<b>142.8%</b>
Países extracom.:						

Senegal	583	155			318	-45.5%
<b>Total</b>	<b>6,492</b>	<b>18,168</b>	<b>19,438</b>	<b>25,978</b>	<b>14,667</b>	<b>125.9%</b>
<b>España como % del total</b>	<b>35%</b>	<b>9%</b>	<b>6%</b>	<b>9%</b>	<b>11%</b>	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, el berberecho común comestible se agrupa junto con otros moluscos bajo la denominación "almejas, berberechos y arcas" y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En este grupo, los moluscos se clasifican dependiendo de si se presentan vivos, frescos o refrigerados, congelados, ahumados, o preparados o conservados de alguna otra manera. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), este grupo de moluscos aparece bajo las partidas NC 0307 y 1605.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para las almejas, berberechos y arcas

0307 Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana:

0307 71 00 Almejas, berberechos y arcas vivas, frescas o refrigeradas, incluso con valvas

0307 72 90 Almejas, berberechos y arcas congeladas, incluso con valvas

0307 79 00 Almejas, berberechos y arcas ahumadas, secas, saladas o en salmuera, incluso con valvas

1605 Crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, preparados o en conserva:

1605 56 00 Almejas, berberechos y arcas, preparadas o en conserva (excl. ahumadas)

**La mayor parte del comercio comunitario de almejas, berberechos y arcas se encuentra en la categoría de productos vivos, frescos o refrigerados**, que supuso el 70% del volumen total y el 63% del valor total de las exportaciones comunitarias en 2017. Entre 2012 y 2017, las exportaciones de almejas vivas, frescas o refrigeradas en este grupo creció un 119% en volumen y un 164% en valor, y los precios medios aumentaron.

**Tabla 151. Almejas, berberechos y arcas: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	47,184	59,709	74,109	91,609	108,692	124,491	164%
	toneladas	14,780	17,985	23,831	28,939	28,789	32,441	119%
03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADOS, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15,388	
	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2,536	
03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADOS, SALADOS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS	€ 1,000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12,663	

	toneladas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3,530	
16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS PREPARADOS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADOS)								
	€ 1,000	28,363	29,546	46,328	45,086	53,728	46,556	64%
	toneladas	4,282	4,513	6,098	6,046	8,041	7,857	83%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>

Fuente: Eurostat.

**El comercio comunitario de las almejas, berberechos y arcas se produce casi exclusivamente dentro de la UE, entre Estados miembros.** Mientras que las exportaciones comunitarias a otros países del mundo ascendieron a poco más de 199 millones de euros en 2017, las exportaciones a otros Estados miembros de la UE alcanzaron 191,2 millones de euros (96% del valor total). **España es, con diferencia, el principal destino de las exportaciones procedentes de países de la UE**, y los envíos de la UE a España ascendieron un 122% en valor durante 2012-2017. Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias durante este periodo, las exportaciones a España cayeron del 78,1% al 65,8% en valor, mientras que los envíos comunitarios a otros Estados miembros, como **Italia** y los **Países Bajos** (el último probablemente para ser exportados fuera de la UE), crecieron aún más rápidamente.

**Tabla 152. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>58,975</b>	<b>68,003</b>	<b>93,069</b>	<b>102,316</b>	<b>120,737</b>	<b>130,973</b>	<b>122%</b>
Francia	3,542	5,584	7,267	9,433	11,278	15,651	342%
Italia	1,630	2,035	2,607	2,883	5,350	10,946	572%
Países Bajos	1,191	1,482	4,454	5,345	8,476	7,381	520%
Otros	10,209	12,152	13,040	16,719	16,579	34,148	234%
Subtotal Intracom.	71,558	86,335	117,713	135,125	159,676	191,248	167%
Subtotal Extracom.	3,988	2,920	2,723	1,570	2,744	7,851	97%
<b>TOTAL</b>	<b>75,546</b>	<b>89,255</b>	<b>120,436</b>	<b>136,695</b>	<b>162,420</b>	<b>199,098</b>	<b>164%</b>
España como % del total	78%	76%	77%	75%	74%	66%	

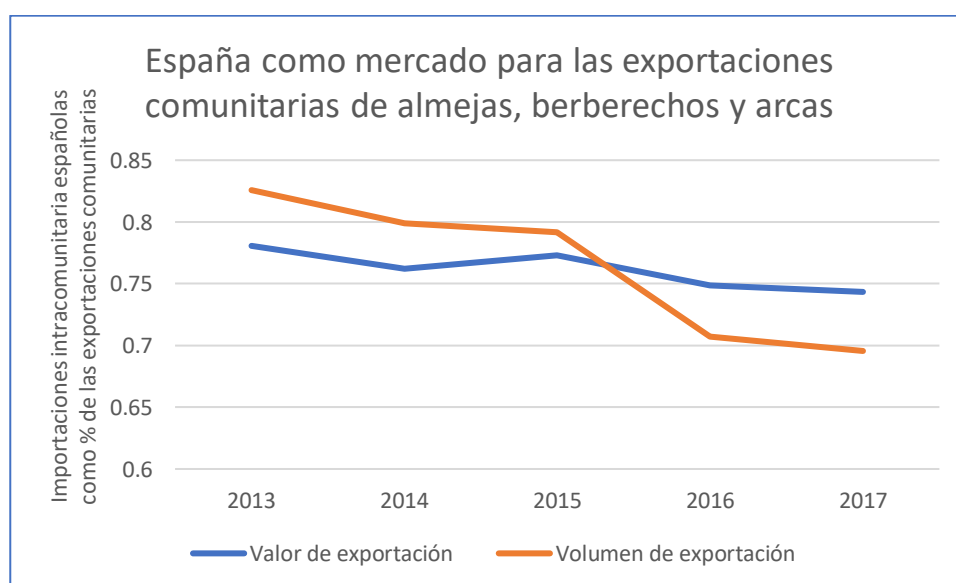
Fuente: Eurostat.

Si se miden por volumen, las exportaciones comunitarias a otras partes del mundo alcanzaron las 46.363 toneladas en 2017 (una subida del 143%), de las cuales las exportaciones a otros Estados miembros de la UE ascendieron a 45.416 toneladas. **Los envíos comunitarios a España ascendieron un 80% en volumen durante 2012-2017.** Como porcentaje del total de exportaciones comunitarias durante este periodo, **las exportaciones a España cayeron del 82,6% al 61,1% en volumen.**

**Tabla 153. Almejas, berberechos y arcas: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>15,740</b>	<b>17,973</b>	<b>23,691</b>	<b>24,738</b>	<b>25,617</b>	<b>28,317</b>	<b>80%</b>
Francia	838	1,382	2,060	3,451	4,457	4,136	394%
Italia	709	443	1,072	922	1,898	2,904	309%
Bulgaria	1	1	1	4	24	2,503	278033%
Otros	1,773	2,699	3,106	5,870	4,834	8,502	379%
Subtotal Intracom.	18,546	22,053	29,546	34,773	36,421	45,416	145%
Subtotal Extracom.	516	445	383	212	409	947	84%
<b>TOTAL</b>	<b>19,062</b>	<b>22,498</b>	<b>29,929</b>	<b>34,986</b>	<b>36,830</b>	<b>46,363</b>	<b>143%</b>
España como % del total	83%	80%	79%	71%	70%	61%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado<sup>47</sup>

En **China**, la almeja japonesa es uno de los productos pesqueros más comunes de aguas costeras. **La mayoría de la almeja se vende viva en mercados locales. Para cocinarla, se saltea o se prepara en sopa.** La almeja también se comercializa en distintas presentaciones: congelada utilizando almeja depurada y envasada al vacío y congelada en bolsa de plástico lista para el microondas. Esta especie también se exporta a Japón.

En **Francia** y el **Reino Unido**, toda la almeja cultivada se vende fresca a mercados locales y restaurantes. En **Italia**, la almeja se vende en el mercado interno, aunque también se exportan grandes cantidades a **España**. En **Irlanda**, la baja demanda obliga a los productores a exportar su producto fresco a Francia y España.

**Las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas han experimentado un enorme crecimiento** durante los últimos años. Las importaciones alcanzaron las 69.539 toneladas en 2017, valoradas en 234,4 millones de euros, una subida del 234% en valor y del 283% en volumen con respecto a las importaciones de 2012 que ascendieron a 18.177 toneladas, valoradas en 70,2 millones de euros.

**Casi todas las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas vienen en uno de dos formatos**, (1) vivo, fresco o refrigerado, o (2) preparado o en conserva, sin contar los productos ahumados. Las importaciones de ambos productos han ascendido considerablemente en los últimos años. Las importaciones comunitarias de producto vivo, fresco o refrigerado aumentaron un 231% en volumen durante 2012-2017, y mucho más rápidamente en términos de valor (349%) debido al incremento de los precios medios. Las importaciones de productos preparados o en conserva (a excepción de los ahumados) crecieron incluso más rápidamente en volumen (285%) pero mucho más lentamente en valor (138%) debido al descenso de los precios medios.

**Almejas, berberechos y arcas:  
Crecimiento de las importaciones  
intracomunitarias por países  
seleccionados**

Country	Cambio en valor, 2012-2017
<b>España</b>	<b>+122%</b>
Francia	+342%
Italia	+572
Países Bajos	+520%
Toda UE	+167%

Fuente: Tablas de texto de comercio.

**Tabla 154. Almejas, berberechos y arcas: Importaciones comunitarias por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	24,135	42,901	58,306	75,453	100,587	108,339	349%
	toneladas	7,224	12,891	16,896	18,721	20,951	23,901	231%
<b>03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADOS, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	9,548	
	toneladas	-	-	-	-	-	1,582	
<b>03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADOS, SALADOS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS</b>								
	€ 1,000	-	-	-	-	-	6,811	

<sup>47</sup> Material descriptivo de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes\\_philippinarum/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ruditapes_philippinarum/es).

	toneladas	-	-	-	-	-	1,881	
16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS PREPARADOS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADOS)								
	€ 1,000	46,020	51,401	72,062	85,177	90,970	109,703	138%
	toneladas	10,953	14,208	20,467	28,243	35,576	42,174	285%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
	toneladas	18,177	72,514	37,363	46,963	56,527	69,539	283%

Fuente: Eurostat.

**La mayor parte de las importaciones comunitarias de almejas, berberechos y arcas (en todos los formatos de producto) proceden de otros Estados miembros de la UE:** este comercio intracomunitario representó el 69% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. **Italia**, los **Países Bajos**, y **Portugal** son los principales proveedores de importaciones intracomunitarias, representando conjuntamente el 41% del total de importaciones comunitarias en 2017. **España abastece un porcentaje relativamente pequeño pero en rápido aumento de las importaciones intracomunitarias**, representando el 4,1% del total en 2017 frente al 2,0% en 2012.

**Tabla 155. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012- 2017
Italia	6,112	21,002	26,007	29,380	34,392	45,342	642%
Países Bajos	9,928	16,001	20,179	23,957	22,573	25,350	155%
Portugal	4,491	5,648	10,626	19,785	25,436	24,998	457%
<b>España</b>	<b>1,390</b>	<b>2,017</b>	<b>2,341</b>	<b>3,999</b>	<b>6,737</b>	<b>9,528</b>	<b>585%</b>
Otros	48,233	49,634	71,215	83,509	102,419	129,183	168%
Subtotal Intracom.	42,752	65,715	91,260	106,798	133,507	162,653	280%
Subtotal Extracom.	27,402	28,587	39,107	53,833	58,050	71,748	162%
<b>TOTAL</b>	<b>70,154</b>	<b>94,302</b>	<b>130,368</b>	<b>160,631</b>	<b>191,557</b>	<b>234,401</b>	<b>234%</b>
España como % del total	2.0%	2.1%	1.8%	2.5%	3.5%	4.1%	

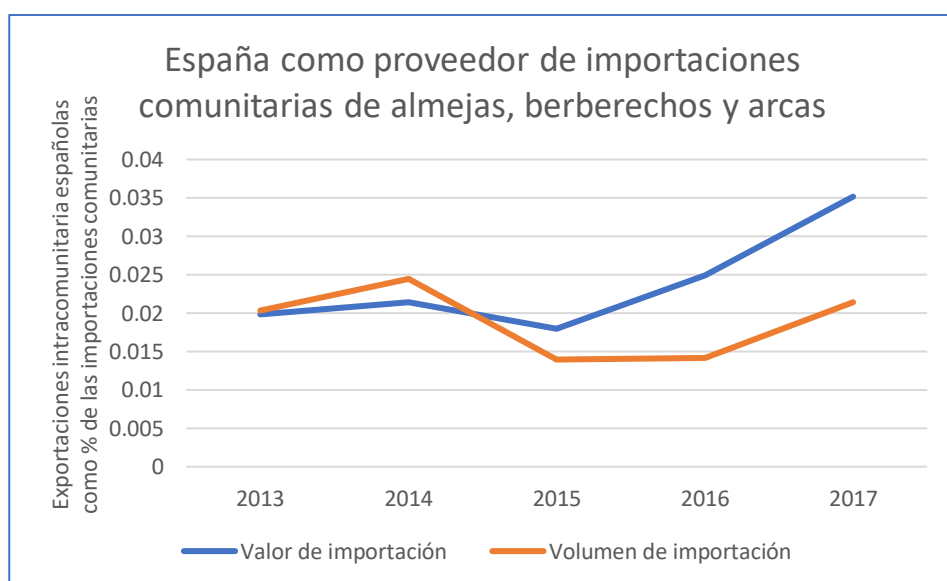
Fuente: Eurostat.

En cuanto al volumen, el comercio intracomunitario supuso el 49% del valor total de las importaciones comunitarias en 2017. Por volumen, el porcentaje del total de importaciones suministradas por España fue bastante estable durante 2012-2017, con un 2% tanto al principio como al final de dicho periodo.

**Tabla 156. Almejas, berberechos y arcas: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Fuente	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	2,255	6,394	7,080	6,468	6,060	8,537	279%
Portugal	1,943	2,648	4,123	7,188	6,628	7,251	273%
Países Bajos	1,444	2,357	3,315	4,098	4,098	4,911	240%
<b>España</b>	<b>370</b>	<b>663</b>	<b>521</b>	<b>667</b>	<b>1,212</b>	<b>1,638</b>	<b>343%</b>
Otros	12,166	15,038	22,324	28,543	38,531	47,202	288%
Subtotal Intracom.	9,437	15,691	20,197	23,398	26,338	33,758	258%
Subtotal Extracom.	8,740	11,409	17,166	23,565	30,189	35,781	309%
<b>TOTAL</b>	<b>18,177</b>	<b>27,099</b>	<b>37,363</b>	<b>46,963</b>	<b>56,527</b>	<b>69,539</b>	<b>283%</b>
España como % del total	2.0%	2.4%	1.4%	1.4%	2.1%	2.4%	

Fuente: Eurostat.



**Tabla 157. Precios de venta al público para los productos de berberecho**

País	Estado	Descripción	Precio (€/kg) *
Reino Unido	Congelado	Berberechos crudos congelados	8.81
España	Fresco	Berberecho grande	8.50 - 33.62
	Preparado-en conserva	Berberechos al natural de Galicia	16.95 - 266

\* El precio cambia para las diferentes ofertas del mismo producto o similar en diferentes establecimientos.

Fuente: Encuesta de mercado nacional, T3 2017



## Besugo (*Pagellus bogaraveo*)



### Introducción

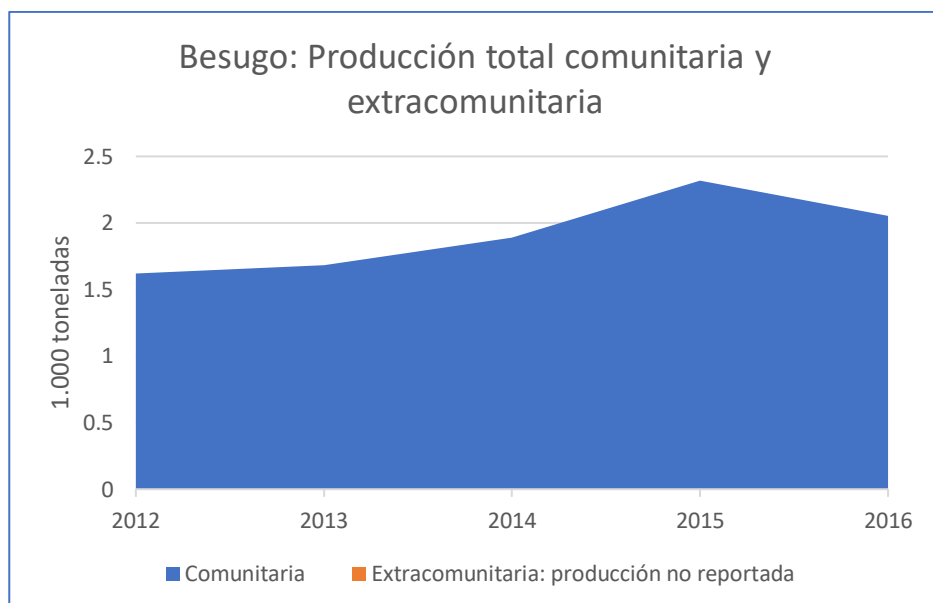
El besugo, *Pagellus bogaraveo*, es un pescado pelágico autóctono del Atlántico oriental, desde Noruega hasta Mauritania, y del Mediterráneo occidental. Se trata de una especie longeva y de maduración tardía y su cosecha salvaje se ha reducido en algunas áreas durante los últimos años, provocando que la UICN haya clasificado al besugo salvaje como “especie casi amenazada.”<sup>48</sup>

### Producción

**La producción mundial de besugo, de acuicultura y salvaje, ascendió** de 1.621 toneladas en 2012 hasta un pico de 2.318 toneladas en 2015, para luego caer hasta las 2.054 toneladas en 2016, un incremento neto del 27% durante este periodo. **España es el principal productor a nivel mundial**, con un crecimiento en su producción del 71% durante 2012-2016. Tanto **Portugal** como **Francia**, los únicos otros países incluidos en los informes, han experimentado un descenso en su producción de -15% y -21%, respectivamente.

---

<sup>48</sup> Lista roja de IUCN de especies amenazadas: *Pagellus bogaraveo*, <http://www.iucnredlist.org/details/170244/0> .



**Tabla 158. Besugo: Producción comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
<b>Países UE:</b>						
España	791	882	914	1,458	1,356	71%
Portugal	740	683	865	775	627	-15%
Francia	90	119	111	85	71	-21%
<b>Subtotal UE</b>	<b>1,621</b>	<b>1,684</b>	<b>1,890</b>	<b>2,318</b>	<b>2,054</b>	<b>27%</b>
<b>Países extracom.: Sin datos</b>						
<b>Total</b>	<b>1,621</b>	<b>1,684</b>	<b>1,890</b>	<b>2,318</b>	<b>2,054</b>	<b>27%</b>
España como % del total	49%	52%	48%	63%	66%	

Fuente: Fishstat, FAO.

**La producción acuícola de besugo, llevada a cabo únicamente en España, representa algo menos de la mitad del suministro mundial de esta especie.** La producción española aumentó un 64%, pasando de 555 toneladas en 2012 a 910 toneladas, el 44% del suministro mundial, en 2016.

**Tabla 159. Besugo: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
España	555	305	320	940	910	64%
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>555</b>	<b>305</b>	<b>320</b>	<b>940</b>	<b>910</b>	<b>64%</b>
España como % del total	100%	100%	100%	100%	100%	

Fuente: Fishstat, FAO.

**La pesca de captura marina es responsable de más de la mitad del suministro mundial de besugo.** Toda esta producción tiene lugar en la UE, **principalmente en Portugal y España**. Durante 2012-2016, mientras la producción en Portugal caía un 15%, la producción en España creció un 89%, pasando de 236 toneladas en 2012 a 446 toneladas en 2016, el 39% del suministro mundial procedente de la pesca de captura marina y el 22% del suministro procedente del conjunto de fuentes de producción

**La pesca de captura marina es responsable de más de la mitad del suministro mundial de besugo.** Toda esta producción tiene lugar en la UE, **principalmente en Portugal y España**. Durante 2012-2016, mientras que la producción en Portugal cayó un 15%, la producción en España ascendió un 89%, pasando de 236 toneladas en 2012 a 446 toneladas en 2016, el 39% del suministro mundial procedente de la pesca de captura marina y el 22% del suministro procedente de todas las fuentes de producción.

**Tabla 160. Besugo: Producción de pesca de captura comunitaria y extracomunitaria**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Portugal	740	683	865	775	627	-15%
España	236	577	594	518	446	89%
Francia	90	119	111	85	71	-21%
<b>Subtotal UE</b>	<b>1,066</b>	<b>1,379</b>	<b>1,570</b>	<b>1,378</b>	<b>1,144</b>	<b>7%</b>
Países extracom.:						
Sin datos						
<b>Total</b>	<b>1,066</b>	<b>1,379</b>	<b>1,570</b>	<b>1,378</b>	<b>1,144</b>	<b>7%</b>
España como % del total	22%	42%	38%	38%	39%	

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, el besugo *Pagellus bogaraveo* se agrupa junto con otros espáridos (excepto la dorada) y por lo tanto no existen datos comerciales sobre esta especie en particular. En este apartado se presentan los datos sobre los espáridos, excepto la dorada.

Los espáridos se clasifican dependiendo de si se trata de pescado fresco/refrigerado o pescado congelado, estando ambos en formato entero (o "redondo", que puede ser eviscerado y sin cabeza). En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), los besugos aparecen bajo las partidas NC 0302 y 0303.

**La mayor parte de las exportaciones de espáridos se producen en formato fresco o refrigerado.** Dichas exportaciones cayeron drásticamente en volumen, de 7.545,7 toneladas en 2012 a 1.933,4 toneladas en 2017 (-74%), y en valor, de 42,8 millones de euros en 2012 a 14,5 millones de euros en 2017 (-66%). Durante el mismo periodo, las exportaciones comunitarias de espáridos en formato congelado ascendieron un 4% en volumen hasta las 702 toneladas y un 41% en valor hasta alcanzar los 2,5 millones de euros.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para los espáridos (distintos a la dorada)

0302, 0303      Pescado, fresco o refrigerado, excluidos los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:

0302 85 10      Espáridos frescos o refrigerados de la especie *Dentex dentex* o *Pagellus* spp.

0303 89 55      Espáridos congelados de la especie *Dentex dentex* o *Pagellus* spp.

### Espáridos, excl. dorada: Crecimiento DE LAS exportaciones intracomunitarias por países seleccionados

<u>País</u>	<u>Cambio en valor, 2012-2017</u>
Grecia	-33%
<b>España</b>	<b>-53%</b>
Portugal	+23%
Toda UE	-59%

**Tabla 161. Espáridos (*Dentex dentex* o *Pagellus* spp.): Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03028510 ESPÁRIDOS DE LA ESPECIE DENTEX DENTEX O PAGELLUS SPP. FRESCOS O REFRIGERADOS								
	€ 1,000	42,850	38,811	56,077	62,256	50,497	14,487	-66%
	toneladas	7,546	6,974	10,479	11,398	8,888	1,933	-74%
03038950 ESPÁRIDOS DE LA ESPECIE DENTEX DENTEX O PAGELLUS SPP. CONGELADOS								
	€ 1,000	1,784	1,150	1,815	3,187	3,590	2,519	41%
	toneladas	676	444	811	799	1,194	702	4%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>44,633</b>	<b>39,960</b>	<b>57,892</b>	<b>65,443</b>	<b>54,087</b>	<b>17,006</b>	<b>-62%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>8,221</b>	<b>7,418</b>	<b>11,290</b>	<b>12,197</b>	<b>10,082</b>	<b>2,635</b>	<b>-68%</b>

Fuente: Eurostat.

En el periodo de dos años de 2016 a 2017, **se registraron caídas en las exportaciones comunitarias en todos los principales países de destino. España**, el principal destino de las exportaciones comunitarias en 2012, descendió al segundo puesto por detrás de **Italia** en 2017, al bajar su valor un 87% de 2016 a 2017, y un 76% durante el periodo analizado, 2012-2017.

Tabla 162. Espáridos, excl. Dorada: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)							
Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Italia	12,060	10,664	10,757	12,259	11,757	5,472	-55%
<b>España</b>	<b>16,467</b>	<b>19,704</b>	<b>34,821</b>	<b>34,990</b>	<b>30,347</b>	<b>4,028</b>	<b>-76%</b>
Francia	5,265	4,149	3,969	7,335	3,914	1,327	-75%
Portugal	1,290	642	1,207	2,003	1,840	1,160	-10%
Otros	9,551	4,802	7,139	8,857	6,230	5,020	-47%
Subtotal Intracom.	43,790	39,417	56,966	64,957	53,343	16,463	-62%
Subtotal Extracom.	843	543	926	486	744	543	-36%
<b>TOTAL</b>	<b>44,633</b>	<b>39,960</b>	<b>57,892</b>	<b>65,443</b>	<b>54,087</b>	<b>17,006</b>	<b>-62%</b>
España como % del total	37%	49%	60%	53%	56%	24%	

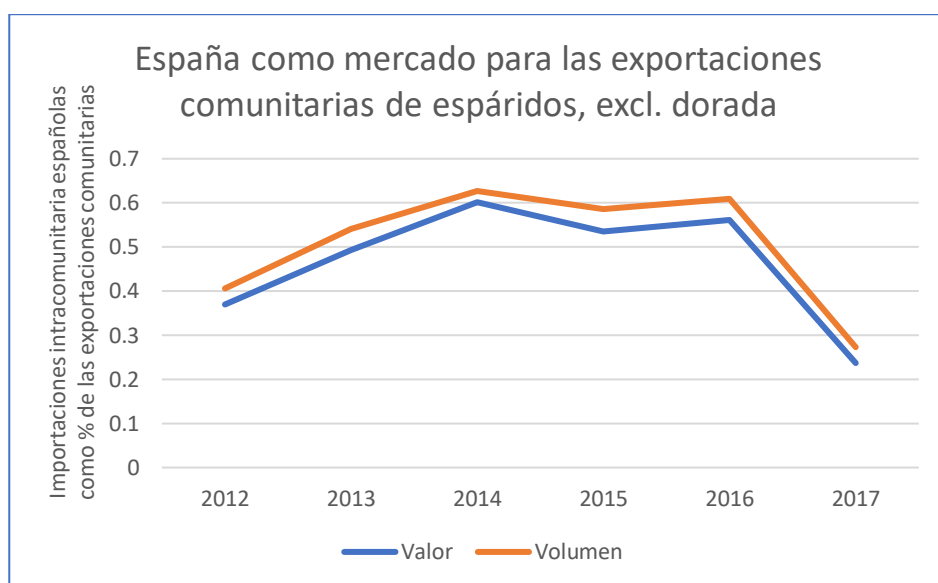
Fuente: Eurostat.

Si se mide por volumen, los principales mercados comunitarios para las exportaciones de espáridos también sufrieron un declive de forma generalizada. El comercio total descendió un 68%, hasta las 2.635 toneladas en 2017. Se registraron bajadas en España (-78%), Italia (-68%), Francia (-75%), y Portugal (-20%).

Tabla 163. Espáridos, excl. dorada: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)							
Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>3,333</b>	<b>4,014</b>	<b>7,077</b>	<b>7,145</b>	<b>6,143</b>	<b>719</b>	<b>-78%</b>
Italia	1,650	1,456	1,472	1,679	1,430	524	-68%
Francia	984	787	809	1,360	658	249	-75%
Portugal	247	168	223	296	293	198	-20%
Otros	2,007	994	1,708	1,717	1,558	945	-53%
Subtotal Intracom.	7,947	7,229	10,757	11,969	9,543	2,538	-68%

Subtotal Extracom.	274	189	533	227	539	98	-64%
<b>TOTAL</b>	<b>8,221</b>	<b>7,418</b>	<b>11,290</b>	<b>12,197</b>	<b>10,082</b>	<b>2,635</b>	<b>-68%</b>
España como % del total	41%	54%	63%	59%	61%	27%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado

Como sugieren los datos comerciales, **el consumo aparente de besugo en la UE se redujo a la mitad** durante 2012-2016 (el último año del que hay datos disponibles sobre su producción). Esto **se debió en parte a un descenso de la producción (-57%), así como a un descenso de las importaciones extracomunitarias (-32%)**. Al mismo tiempo, **las exportaciones extracomunitarias aumentaron (+98%)**, dejando un menor suministro disponible para consumo intracomunitario.

**Espáridos, excl. dorada: Crecimiento de las importaciones intracomunitarias por países seleccionados**

País	Cambio en valor, 2012-2017
Italia	-55%
<b>España</b>	<b>-76%</b>
Francia	-75%
Portugal	-10%
Toda UE	-62%

Fuente: Tablas de texto del mercado

Tabla 164. Consumo aparente en la UE de besugo, por volumen (toneladas)

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
Producción	1,621	802	976	860	698	-56.9%
Importaciones extracom.	2,770	4,766	3,350	3,076	1,887	-31.9%

Exportaciones extracom.	274	189	533	227	539	96.7%
<b>Consumo aparente*</b>	<b>4,117</b>	<b>5,380</b>	<b>3,793</b>	<b>3,709</b>	<b>2,045</b>	<b>-50.3%</b>

\*Consumo aparente = Producción + Importaciones - Exportaciones.

Fuentes: Fishstat, FAO; Eurostat.

La mayor parte de las importaciones comunitarias de espáridos se producen en formato fresco o refrigerado (83% del volumen en 2017). Dichas importaciones bajaron un 42% en volumen, pasando de 14.235 toneladas en 2012 a 8.285 toneladas en 2017, y descendieron un 28% en valor, pasando de 73,0 millones de euros en 2012 a 52,4 millones de euros en 2017. Durante este periodo, las importaciones de espáridos en formato congelado cayeron un 8% en volumen hasta las 1.712 toneladas y un 21% en valor hasta los 4,2 millones de euros.

Tabla 165. Espáridos (*Dentex dentex* o *Pagellus* spp.): Importaciones comunitarias por formato de producto

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
03028510 ESPÁRIDOS DE LA ESPECIE DENTEX DENTEX O PAGELLUS SPP. FRESCOS O REFRIGERADOS								
	€ 1,000	72,956	64,419	58,471	55,695	55,418	52,417	-28%
	toneladas	14,235	12,353	10,441	8,706	8,935	8,285	-42%
03038950 ESPÁRIDOS DE LA ESPECIE DENTEX DENTEX O PAGELLUS SPP. CONGELADOS								
	€ 1,000	5,337	4,688	4,430	3,743	4,270	4,228	-21%
	toneladas	1,855	1,905	1,872	1,432	1,824	1,712	-8%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1,000</b>	<b>78,293</b>	<b>69,107</b>	<b>62,901</b>	<b>59,438</b>	<b>59,688</b>	<b>56,644</b>	<b>-28%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>16,091</b>	<b>14,258</b>	<b>12,313</b>	<b>10,138</b>	<b>10,759</b>	<b>9,997</b>	<b>-38%</b>

Fuente: Eurostat.

Las fuentes intracomunitarias suministran la mayor parte de las importaciones comunitarias de espáridos. La fuente intracomunitaria más importante es, con diferencia, Grecia (49% del total en 2017), seguida de España (13%) y Portugal (11%). Como fuente de las importaciones comunitarias, España ascendió un 30% dentro del comercio total en 2017, con envíos valorados en 7,1 millones de euros, o un 13% del total de la UE. Sin embargo, el valor total de las importaciones comunitarias se encuentra en descenso (un 28% durante 2012-2017), y los envíos desde España disminuyeron aún más rápidamente (-53%).

**Tabla 166. Espáridos, excl. Dorada: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Grecia	41.862	31.301	28.046	19.989	28.518	27.938	-33%
<b>España</b>	<b>15.055</b>	<b>8.081</b>	<b>9.276</b>	<b>9.745</b>	<b>8.377</b>	<b>7.111</b>	<b>-53%</b>
Marruecos	4.371	4.560	5.077	6.811	6.508	7.111	63%
Portugal	5.015	5.754	5.985	6.349	6.362	6.186	23%
Otros	11.990	19.412	14.517	16.544	9.924	8.299	-31%
Subtotal Intracom.	66.293	49.868	48.064	42.779	50.279	46.757	<b>-29%</b>
Subtotal Extracom.	11.999	19.239	14.837	16.659	9.409	9.888	-18%
<b>TOTAL</b>	<b>78.293</b>	<b>69.107</b>	<b>62.901</b>	<b>59.438</b>	<b>59.688</b>	<b>56.644</b>	<b>-28%</b>
España como % del total	19%	12%	15%	16%	14%	13%	

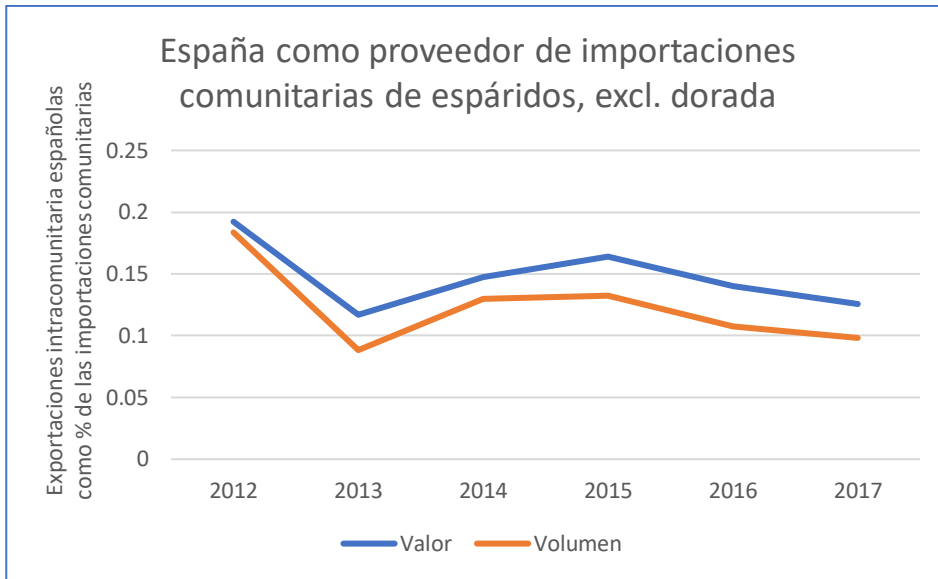
Fuente: Eurostat.

**Tabla 167. Espáridos, excl. Dorada: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>España</b>	<b>2.954</b>	<b>1.260</b>	<b>1.601</b>	<b>1.345</b>	<b>1.157</b>	<b>983</b>	<b>-67%</b>
Grecia	9.047	6.798	5.960	4.065	5.757	5.740	-37%
Marruecos	810	883	1.204	1.235	1.261	1.376	70%
Portugal	407	460	471	498	431	414	1%
Otros	2.873	4.858	3.077	2.995	2.153	1.485	-48%
Subtotal Intracom.	13.321	9.492	8.963	7.061	8.872	8.213	-38%
Subtotal Extracom.	2.770	4.766	3.350	3.076	1.887	1.784	-36%
<b>TOTAL</b>	<b>16.091</b>	<b>14.258</b>	<b>12.313</b>	<b>10.138</b>	<b>10.759</b>	<b>9.997</b>	<b>-38%</b>
España como % del total	18%	9%	13%	13%	11%	10%	

Fuente: Eurostat.





Los precios de venta al por público se pueden consultar en el apartado anterior referente a la dorada.

## Esturión de Siberia (*Acipenser baerii*)



### Introducción

El esturión siberiano, *Acipenser baerii*, es una especie de esturión relacionado con otras grandes especies de esturión pero autóctono de todas las cuencas fluviales siberianas que desembocan en mares del norte de Europa y Asia. Puede vivir hasta 60 años y alcanzar los 210 kg de peso, aunque el peso normal son 65 kg. Su población se ha enfrentado a numerosos desafíos, tales como la construcción de embalses en ríos y la contaminación, y actualmente está clasificada como especie “en peligro de extinción” por la UICN.<sup>49</sup> Ha sido introducida en las aguas de muchos países y hoy en día se cultiva en muchos lugares de Europa, así como en algunas partes de Norteamérica, Sudamérica y Asia.

### Producción<sup>50</sup>

El esturión de Siberia es una especie gonocorista. Las condiciones de cría en las explotaciones acuícolas son generalmente más favorables que las condiciones naturales donde se originan estos peces y la pubertad ocurre bastante antes, alrededor de los 6 años para los machos y 7 años para las hembras, en condiciones generalmente templadas.

La gestión de los reproductores se complica por el hecho de que las hembras no ovulan cada año (con sólo unas pocas excepciones) y además no todas lo hacen al mismo tiempo. Por lo tanto, para una cohorte determinada, el número de hembras maduras que se obtiene anualmente puede variar entre el 35 y el 63 por ciento del stock. Controlando la temperatura del agua, es posible obtener huevos durante un período más largo, de diciembre a mayo.

El esturión se puede criar usando una amplia variedad de sistemas: canales, tanques circulares, piscinas grandes en cultivo intensivo, estanques y jaulas. Las jaulas se utilizan comúnmente en Rusia y Uruguay. También se han realizado pruebas para criar esturión en un sistema de recirculación.

<sup>49</sup> Lista roja de IUCN de especies amenazadas: *Acipenser baerii*, <http://www.iucnredlist.org/details/244/0> .

<sup>50</sup> Descripción del producto daptada de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Acipenser\\_baerii/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Acipenser_baerii/es).

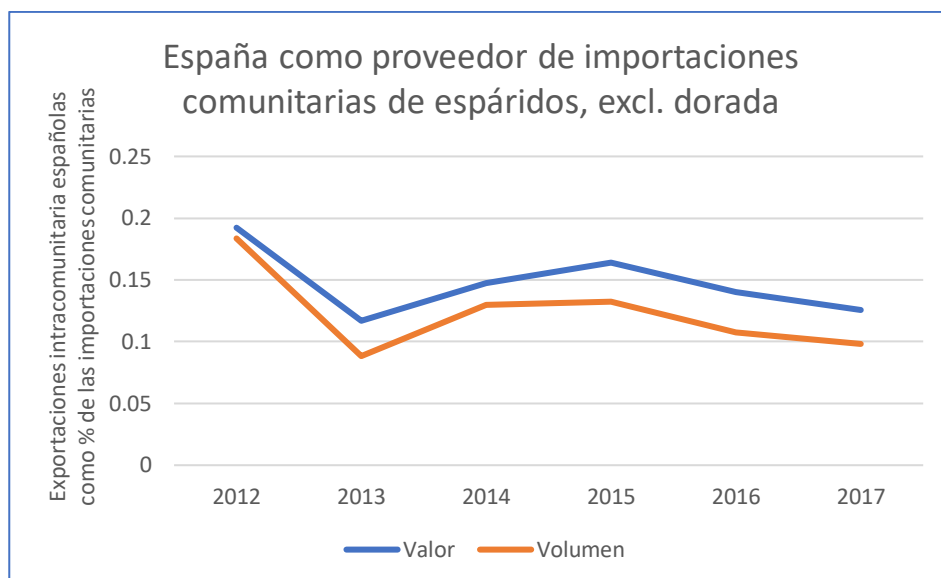
En estanques, se puede criar una densidad de 1,5–3 kg/m<sup>2</sup> sin oxigenación. Se han registrado densidades de 50 a 80 kg/m<sup>2</sup> si se provee oxígeno adicional. El esturión puede soportar temperaturas más altas (25–26 °C) siempre que se tomen dos precauciones simultáneamente, concretamente la ausencia de alimento y el suministro de un alto nivel de O<sub>2</sub>. Los esturiones prefieren la sombra y evitan la luz directa. La vegetación sumergida debería evitarse porque puede atrapar a los peces en un laberinto de hierbas.

En Europa occidental, el alimento usado consiste principalmente en gránulos producidos comercialmente, a menudo muy similares a los usados en el cultivo de trucha. Los gránulos extruidos, con mejor estabilidad hídrica, son más adecuados para el patrón alimentario del esturión. Las tasas de alimentación en Europa occidental son raramente superiores al 1–1,5 por ciento de la biomasa, o incluso menos para los individuos más grandes, pero en la Federación de Rusia se han observado tasas más altas (~ 4 por ciento). En la cría en estanques, los lugares donde se distribuye el alimento se varían para evitar acumulaciones de sedimento alrededor de las zonas de alimentación.

Los peces se concentran en mallas de red para su cosecha. A continuación se produce la captura, ya sea con redes manuales (tamaños pequeño y mediano) o manualmente en el caso de los individuos grandes. En lo que concierne al caviar, las principales fases del procesado son: selección de las hembras, mantenimiento en agua corriente durante algún tiempo, aturdimiento, eviscerado, extracción de ovarios, enfriamiento, revisión, enjuague, pesaje, salado, drenaje, enlatado, etiquetado y conservación. Todas las fases son importantes, siendo la primera (la selección de las hembras) la fase fundamental.

La construcción de embalses, la sobreexplotación y la contaminación son responsables del gran deterioro del estado de las poblaciones naturales, que se consideran vulnerables o en peligro de extinción. A nivel mundial, la mayoría de las especies de esturión están amenazadas y el esturión de Siberia no es una excepción.

**La producción mundial** de esturión de Siberia (**que procede en su totalidad de la acuicultura**) ascendió de manera irregular entre 2012 y 2015, hasta las 433 toneladas, para luego sufrir una drástica caída hasta las 219 toneladas en 2016. **La mayor parte de la producción tiene lugar fuera de la UE**, especialmente en **Bielorrusia** y **Uruguay**. Recientemente se ha producido cierta actividad en los **Emiratos Árabes Unidos** y **Argentina**. **En la UE, los principales productores son Bulgaria y España**, aunque **Chipre** produce también pequeñas cantidades. La producción de España disminuyó un 65%, pasando de 77 toneladas en 2012 a 27 toneladas en 2016. En cambio, la producción en Bulgaria se disparó un 243%, pasando de 14 a 48 toneladas durante el mismo periodo.



**Tabla 168. Esturión de Siberia: Producción total comunitaria y extracomunitaria (toneladas)**

	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012-2016
<b>Países UE:</b>						
Bulgaria	14	8	20	109	48	243%
España	77	74	22	10	27	-65%
Chipre	6	0	1	3	1	-83%
<b>Subtotal UE</b>	<b>97</b>	<b>82</b>	<b>43</b>	<b>122</b>	<b>76</b>	<b>-22%</b>
<b>Países extracom.:</b>						
Bielorrusia	67	43	83	89	89	33%
Uruguay	0	195	190	150	22	n/a
Emiratos Árabes Unidos	0	0	0	20	32	n/a
Argentina	6	48	40	52	0	-100%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>73</b>	<b>286</b>	<b>313</b>	<b>311</b>	<b>143</b>	<b>96%</b>
<b>Total</b>	<b>170</b>	<b>368</b>	<b>356</b>	<b>433</b>	<b>219</b>	<b>29%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

El comercio de productos de esturión comprende dos tipos de productos: el esturión, ya sea vivo o procesado; y el caviar, producto elaborado con huevas de esturión. En este apartado se analizan ambos.

### Esturión, vivo o procesado

En las estadísticas de comercio internacional, el esturión, ya sea vivo o procesado, no aparece de forma separada, y por lo tanto se clasifica dentro de una de las varias categorías "generales" que existen para los "pescados de agua dulce". Estas categorías generales incluyen un gran número de especies que no aparecen

especificadas en otra parte ("n.e.p"). Los datos comerciales relativos a estas categorías no son necesariamente indicadores fiables de los niveles y tendencias comerciales para una determinada especie de la categoría general.

### Las exportaciones comunitarias de "pescados de agua dulce"

alcanzaron las 41.449 toneladas, valoradas en 220,4 millones de euros, en 2017, un incremento del 27% en volumen y del 32% en valor con respecto a las exportaciones de 2012 de 32.614 toneladas, valoradas en 167,0 millones de euros. Durante 2012-2017, las exportaciones intracomunitarias representaron el 81-84% del valor total y el 76-80% del volumen total. A pesar del incremento en el valor y el volumen total de las exportaciones comunitarias, **España**, como destino de las exportaciones comunitarias,

experimentó una caída considerable en el comercio del 80% en valor y del 92% en volumen durante 2012-2017, hasta las 228 toneladas, valoradas en 1,4 millones de euros, en 2017.

Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para los pescados de agua dulce n.e.p. (no especificados en otra parte)	
0301	Pescado vivo:
0301 99 17	Pescado vivo de agua dulce (excl. Peces ornamentales, trucha, anguilas, carpas, salmón del Atlántico y salmón del Danubio)
0302	Pescado fresco o refrigerado, excluyendo los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0302 89 10	Pescado fresco o refrigerado de agua dulce, n.e.p.
0303	Pescado congelado, excluyendo los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0303 89 10	Pescado congelado de agua dulce, n.e.p.
0304	Filetes de pescado y otra carne de pescado (tanto triturados como no), frescos, refrigerados o congelados:
0304 49 10	Filetes de pescado de agua dulce frescos o refrigerados, n.e.p.
0304 89 10	Filetes de pescado de agua dulce congelados, n.e.p.
0304 99 21	Carne congelada de pescado de agua dulce n.e.p. (excl. filetes y surimi)

**Tabla 169. Pescados de agua dulce, no especificados en otra parte: exportaciones comunitarias, por destino**

Destino	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>Intracom.:</b>								
España	€ 1.000	6.675	4.476	2.434	830	419	1.356	-80%
	toneladas	2.779	768	417	163	74	228	-92%
Otros	€ 1.000	127.996	144.853	154.771	145.828	162.633	183.669	43%
	toneladas	23.395	24.252	25.152	24.455	26.351	32.708	40%
Subtotal Intracom.	€ 1.000	134.671	149.330	157.206	146.658	163.052	185.025	37%
	toneladas	26.175	25.019	25.569	24.618	26.425	32.935	26%
Subtotal Extracom.	€ 1.000	32.286	33.632	32.604	34.146	37.906	35.391	10%

	toneladas	6.440	8.019	7.319	6.866	8.226	8.514	32%
TOTAL	€ 1.000 toneladas	166.957	182.962	189.810	180.804	200.959	220.416	32%
	toneladas	32.614	33.039	32.888	31.484	34.651	41.449	27%
España como % del total	Val.	4,0%	2,4%	1,3%	0,5%	0,2%	0,6%	
	Vol.	8,5%	2,3%	1,3%	0,5%	0,2%	0,5%	

Fuente: Eurostat.

Las importaciones comunitarias de “pescados de agua dulce” alcanzaron las 59.554 toneladas, valoradas en 327,7 millones de euros, en 2017, un incremento del 5% en volumen y del 34% en valor con respecto a las exportaciones de 2012 de 56.654 toneladas, valoradas en 244,4 millones de euros. Como fuente de importaciones intracomunitarias, **España incrementó sus exportaciones** un 190% en valor y un 39% en volumen durante 2012-2017, llegando a las 578 toneladas, valoradas en 3,3 millones de euros, en 2017.

Tabla 170. Pescados de agua dulce, no especificados en otra parte: Importaciones comunitarias, por fuente

Fuente import.	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Intra-com.:								
España	€ 1.000 toneladas	1.123	1.263	995	2.349	2.390	3.251	190%
	toneladas	417	457	342	502	455	578	39%
Otros	€ 1.000 toneladas	100.479	115.752	127.249	116.258	130.643	146.197	46%
	toneladas	19.179	21.004	21.830	19.330	22.019	24.148	26%
Subtotal Intracom.	€ 1.000 toneladas	101.602	117.014	128.244	118.607	133.033	149.449	47%
	toneladas	19.596	21.461	22.172	19.832	22.474	24.725	26%
Subtotal Extracom.	€ 1.000 toneladas	142.799	167.835	176.663	176.381	184.549	178.267	25%
	toneladas	37.058	42.077	40.270	37.276	38.853	34.829	-6%
TOTAL	€ 1.000 toneladas	244.400	284.850	304.907	294.988	317.582	327.716	34%
	toneladas	56.654	63.538	62.442	57.107	61.327	59.554	5%
España como % del total	Val.	0,5%	0,4%	0,3%	0,8%	0,8%	1,0%	
	Vol.	0,7%	0,7%	0,5%	0,9%	0,7%	1,0%	

Fuente: Eurostat.

## Caviar

El **caviar auténtico** (de huevas de esturión) es, con diferencia, el producto elaborado a partir de esturión más importante a nivel comercial. Existe también un **extenso grupo de productos competidores**, sucedáneos de caviar elaborados con huevas de pescado, sobre el cual se proporcionan también datos comerciales.

El caviar y sus sucedáneos aparecen de forma separada en las estadísticas del comercio internacional. En la Nomenclatura Combinada (NC) del sistema de arancel aduanero común de la Unión Europea (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), el caviar de esturión aparece bajo la partida NC 1604.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para el caviar y los sucedáneos de caviar

1604	Pescado, preparado o en conserva:
1604 31 00	Caviar
1604 32 00	Sucedáneos de caviar preparados a partir de huevas de pescado

Entre 2012 y 2017, las **exportaciones comunitarias de caviar y sucedáneos de caviar subieron** un 14% en volumen y un 25% en valor, hasta un total de 5.724 toneladas valoradas en 122,2 millones de euros. De este total, el caviar representó el 37%-40% del valor y el 5%-10% del volumen.

**Tabla 171. Caviar y sucedáneos: Exportaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
16043100 CAVIAR	€ 1.000	38.621	41.282	43.412	42.450	42.935	47.274	22%
	toneladas	411	318	738	617	681	450	9%
16043200 SUCEDÁNEOS DE CAVIAR PREPARADOS A PARTIR D HUEVAS DE PESCADO	€ 1.000	58.952	70.297	64.494	67.692	71.259	74.926	27%
	toneladas	4.601	5.733	5.768	6.579	15.357	5.275	15%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1.000 toneladas</b>	<b>97.573</b>	<b>111.579</b>	<b>107.906</b>	<b>110.142</b>	<b>114.194</b>	<b>122.200</b>	<b>25%</b>
		<b>5.012</b>	<b>6.050</b>	<b>6.506</b>	<b>7.196</b>	<b>16.038</b>	<b>5.724</b>	<b>14%</b>
Caviar as % of Total	€ 1.000 toneladas	40%	37%	40%	39%	38%	39%	
		8%	5%	11%	9%	4%	8%	

Fuente: Eurostat.

La mayoría de las exportaciones comunitarias de **caviar** se destinan a mercados intracomunitarios. Si se mide por el valor total de exportación, entre los principales mercados para las exportaciones comunitarias de caviar están **Francia** (14% por valor en 2017), **Alemania** (8%), el **Reino Unido** (9%) y **España** (3%). **Todos estos mercados, a excepción del Reino Unido, crecieron** aproximadamente un 60% en tamaño durante 2012-2017; las exportaciones al Reino Unido bajaron un 38%. El total de las exportaciones intracomunitarias ascendió un 25% y las exportaciones extracomunitarias subieron un 19% durante este periodo.

**Tabla 172. Caviar de huevas de esturión: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	4.351	4.601	5.113	4.869	5.066	6.789	56%
Reino Unido	2.772	3.347	4.187	3.489	4.286	4.413	59%
Alemania	5.886	5.540	4.738	3.920	3.636	3.650	-38%
<b>España</b>	<b>913</b>	<b>950</b>	<b>644</b>	<b>835</b>	<b>1.003</b>	<b>1.493</b>	<b>64%</b>
Otros	24.699	26.844	28.730	29.337	28.945	30.929	25%
Subtotal Intracom.	21.670	22.557	23.526	22.641	23.486	27.045	25%
Subtotal Extracom.	16.951	18.725	19.886	19.808	19.449	20.229	19%
<b>TOTAL</b>	<b>38.621</b>	<b>41.282</b>	<b>43.412</b>	<b>42.450</b>	<b>42.935</b>	<b>47.274</b>	<b>22%</b>
España como % del total	2,4%	2,3%	1,5%	2,0%	2,3%	3,2%	

Fuente: Eurostat.

**En materia de volumen, los datos son bastante diferentes.** Por volumen, el total de las exportaciones comunitarias ascendió un 9% durante 2012-2017. El volumen de exportación intracomunitaria descendió un 1%, mientras que las exportaciones extracomunitarias crecieron más del doble. No es fácil conciliar estas tendencias únicamente en base a los precios medios: durante 2012-2017, el precio medio de las exportaciones anuales (es decir, el valor dividido por el volumen) disminuyó un 89% en **Francia**, subió un 61% en **Alemania**, cayó un 27% en el **Reino Unido** y aumentó un 117% en **España**. El comercio con España sufrió una caída del 92% en volumen en 2012-2013 y mantuvo volúmenes bajos de manera estable hasta 2017, cuando el volumen subió repentinamente un 217% hacia el nivel de 2012.

**Tabla 173. Caviar de huevas de esturión: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	15	14	323	262	329	213	1303%
Reino Unido	8	7	8	8	14	17	117%
Alemania	<b>70</b>	<b>49</b>	<b>54</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>27</b>	-61%
<b>España</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>19</b>	<b>-25%</b>
Otros	294	246	349	332	318	174	-41%



Subtotal Intracom.	372	277	693	442	475	370	-1%
Subtotal Extracom.	39	41	45	175	207	80	106%
<b>TOTAL</b>	<b>411</b>	<b>318</b>	<b>738</b>	<b>617</b>	<b>681</b>	<b>450</b>	<b>9%</b>
España como % del total	6,0%	0,5%	0,5%	0,7%	0,9%	4,2%	

Fuente: Eurostat.



**Los sucedáneos de caviar** se elaboran a partir de una variedad de especies, entre ellas el lumpo, el pez espátula, el salmón y pescados blancos. Su **principal ventaja competitiva sobre el caviar auténtico es el precio**, ya que sus huevas generalmente no tienen el mismo tamaño o color que las huevas de esturión.

En cuanto al valor, **las exportaciones comunitarias** de sucedáneos de caviar alcanzaron los 74,9 millones de euros en 2017, **un incremento prácticamente estable** del 27% con respecto a las exportaciones de 2012 valoradas en 59,0 millones de euros. **Las exportaciones intracomunitarias representan un porcentaje en aumento de las exportaciones totales**, representando el 84% en 2017 frente al 80% de 2012. El principal mercado intracomunitario es, con diferencia, **Francia**, con aproximadamente un cuarto del comercio total en 2017, el cual creció un 69% durante el periodo analizado. La mayor parte del resto del **comercio de exportación intracomunitario aumentó considerablemente**: el comercio de los exportadores comunitarios con **Italia** ascendió un 56%, y con **España** un 43%. El comercio con **Alemania** sufrió una marcada caída, explicada con más detalle a continuación. **El crecimiento de las exportaciones extracomunitarias fue mucho más modesto** que el comercio intracomunitario, ascendiendo solo un 2% durante 2012-2017.

**Tabla 174. Sucedáneos del caviar: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	10.315	8.988	11.778	15.436	16.988	17.413	69%
Italia	3.347	3.944	3.408	3.831	4.720	5.221	56%
<b>España</b>	<b>2.909</b>	<b>3.145</b>	<b>2.927</b>	<b>3.019</b>	<b>3.229</b>	<b>4.173</b>	<b>43%</b>
Alemania	7.915	16.415	7.845	8.800	3.813	4.153	-48%
Otros	52.696	63.209	58.159	60.842	63.310	65.532	24%
Subtotal Intracom.	46.970	58.944	53.187	57.260	59.326	62.723	34%
Subtotal Extracom.	11.982	11.353	11.307	10.433	11.933	12.203	2%
<b>TOTAL</b>	<b>58.952</b>	<b>70.297</b>	<b>64.494</b>	<b>67.692</b>	<b>71.259</b>	<b>74.926</b>	<b>27%</b>
España como % del total	4,9%	4,5%	4,5%	4,5%	4,5%	5,6%	

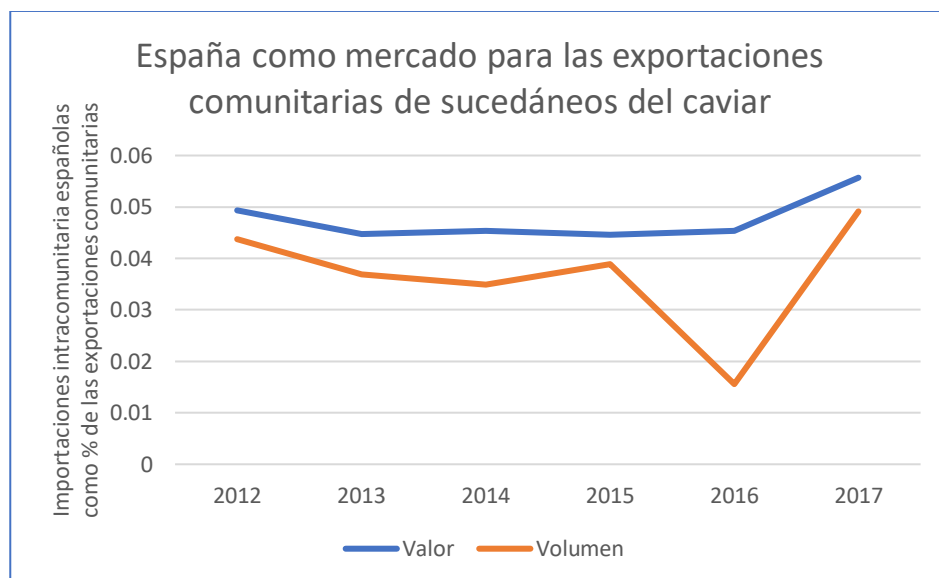
Fuente: Eurostat.

**Si se mide por volumen**, de nuevo la historia cambia. El total de exportaciones comunitarias aumentó un 14%, hasta las 5.275 toneladas. **Las exportaciones a todos los grandes mercados, excepto uno, ascendieron considerablemente. Solo disminuyeron en el caso de las exportaciones comunitarias a Alemania**, un 58%, arrebatándole a Alemania el primer puesto como mercado intracomunitario. La mayor señal del mercado durante este periodo fue **la duplicación de los precios en Alemania** entre 2015 and 2016, que coincidió con **una caída del 80% en el volumen** de las exportaciones intracomunitarias a dicho país. **El acusado descenso ocurrido en el porcentaje de España en 2016 se asocia con otra anomalía** no relacionada con España: **una marcada subida puntual del volumen en Francia** en 2016, que conllevó una bajada del precio, dejando un valor total para Francia (y de hecho, para España) sin apenas cambios con respecto a los años anteriores y posteriores.

**Tabla 175. Sucedáneos de caviar: Principales mercados para las exportaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Mercado	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Francia	738	745	1.128	1.445	11.172	1.146	55%
Italia	212	222	200	209	245	255	20%
<b>España</b>	<b>201</b>	<b>212</b>	<b>202</b>	<b>256</b>	<b>239</b>	<b>259</b>	<b>29%</b>
Alemania	834	1.761	1.173	1.652	347	347	-58%
Otros	3.449	4.554	4.239	4.670	3.702	3.614	5%
Subtotal Intracom.	3.570	4.594	4.564	5.531	14.201	4.069	14%
Subtotal Extracom.	1.031	1.138	1.204	1.048	1.156	1.205	17%
<b>TOTAL</b>	<b>4.601</b>	<b>5.733</b>	<b>5.768</b>	<b>6.579</b>	<b>15.357</b>	<b>5.275</b>	<b>15%</b>
España como % del total	4,4%	3,7%	3,5%	3,9%	1,6%	4,9%	

Fuente: Eurostat.



## Mercado<sup>51</sup>

Los productos de esturión comercializados varían considerablemente de un país a otro. El pescado se puede vender vivo, entero, fileteado o ahumado. En algunos países existe un mercado para los huevos fertilizados y los alevines, con fines de cría. Los alevines también se producen para repoblación y para los acuaristas. Por último, los juveniles se usan en la repoblación de lagos para la pesca de recreo. En Europa occidental y central, las piscifactorías pueden obtener 3–4 EUR /kg por los peces de un tamaño adecuado para consumo humano, mientras que en Rusia y China el valor parece ser más alto (8–11 EUR /kg).

Como se indica en el apartado anterior relativo al comercio, los precios y las tendencias de los precios varían considerablemente de un mercado comunitario a otro, y entre mercados intracomunitarios y extracomunitarios. De media, los precios de exportación a mercados intracomunitarios ascendieron un 26% y cayeron un 42% a mercados extracomunitarios. El caviar es un producto conocido por sus características particulares, con complejos factores que determinan la demanda entre los consumidores, pero existieron diferencias en lo relativo al precio entre los distintos mercados para las exportaciones comunitarias durante 2012-2017.

**El mercado comunitario de las importaciones de caviar y sucedáneos de caviar ascendió lentamente y de manera irregular durante 2012-2017**, pasando de 9.587 toneladas, valoradas en 126,1 millones de euros, en 2012 a 9.972 toneladas, valoradas en 133,7 millones de euros, en 2017. La mayor parte de este crecimiento corresponde al caviar, cuyo comercio, aunque de menor tamaño que el de los sucedáneos de caviar, aumentó a un ritmo más rápido, subiendo un 14% y un 25% en volumen y valor, respectivamente. El precio medio del caviar aumentó también, mientras que el de los sucedáneos de caviar disminuyó. En 2017, el caviar representó el 7% y el 25% del volumen y valor del comercio en los grupos de productos combinados, una subida con respecto al 6% y el 21% de 2012.

**Tabla 176. Caviar y sucedáneos: Importaciones comunitarias por formato de producto**

Código NC y descripción	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
16043100 CAVIAR	€ 1.000	26.762	30.859	31.948	25.863	30.824	33.337	25%
	toneladas	573	727	1.014	689	694	653	14%
16043200 SUCEDÁNEOS DE CAVIAR PREPARADOS A PARTIR DE HUEVAS DE PESCADO	€ 1.000	99.321	96.612	86.491	94.582	95.304	100.395	1%
	toneladas	9.014	10.246	10.227	10.750	10.083	9.319	3%
<b>TOTAL</b>	<b>€ 1.000</b>	<b>126.083</b>	<b>127.471</b>	<b>118.439</b>	<b>120.446</b>	<b>126.128</b>	<b>133.733</b>	<b>6%</b>
	<b>toneladas</b>	<b>9.587</b>	<b>10.974</b>	<b>11.241</b>	<b>11.439</b>	<b>10.777</b>	<b>9.972</b>	<b>4%</b>
Caviar como % del total	€ 1.000	21%	24%	27%	21%	24%	25%	
	toneladas	6%	7%	9%	6%	6%	7%	

Fuente: Eurostat.

<sup>51</sup> Adaptación de la Ficha de datos de la FAO, Programa de información de especies acuáticas, [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Acipenser\\_baerii/es](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Acipenser_baerii/es).

La mayoría de las importaciones comunitarias de caviar (72% en valor, 95% en volumen) proceden de otros Estados miembros de la UE. Los principales proveedores de la UE son Alemania e Italia, con un porcentaje conjunto del 32% de dicho comercio en 2017. El principal proveedor extracomunitario, China, ostenta el 21% del valor del mercado comunitario de importación. España sufrió una caída en sus envíos intracomunitarios del 68% en valor durante este periodo, y su cuota del mercado comunitario bajó del 3,0% al 0,8%.

**Tabla 177. Caviar de huevas de esturión: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
China	4.452	5.394	7.737	3.770	6.523	6.968	<b>57%</b>
Alemania	4.538	7.088	6.893	5.505	6.824	6.374	40%
Italia	2.807	3.450	4.416	3.914	3.620	4.475	59%
<b>España</b>	<b>806</b>	<b>501</b>	<b>458</b>	<b>358</b>	<b>354</b>	<b>258</b>	<b>-68%</b>
Otros	14.159	14.427	12.444	12.317	13.503	15.261	8%
Subtotal Intracom.	18.725	21.913	20.857	19.674	22.373	24.163	29%
Subtotal Extracom.	8.036	8.946	11.091	6.190	8.451	9.174	14%
<b>TOTAL</b>	<b>26.762</b>	<b>30.859</b>	<b>31.948</b>	<b>25.863</b>	<b>30.824</b>	<b>33.337</b>	<b>25%</b>
España como % del total	3,0%	1,6%	1,4%	1,4%	1,1%	0,8%	

Fuente: Eurostat.

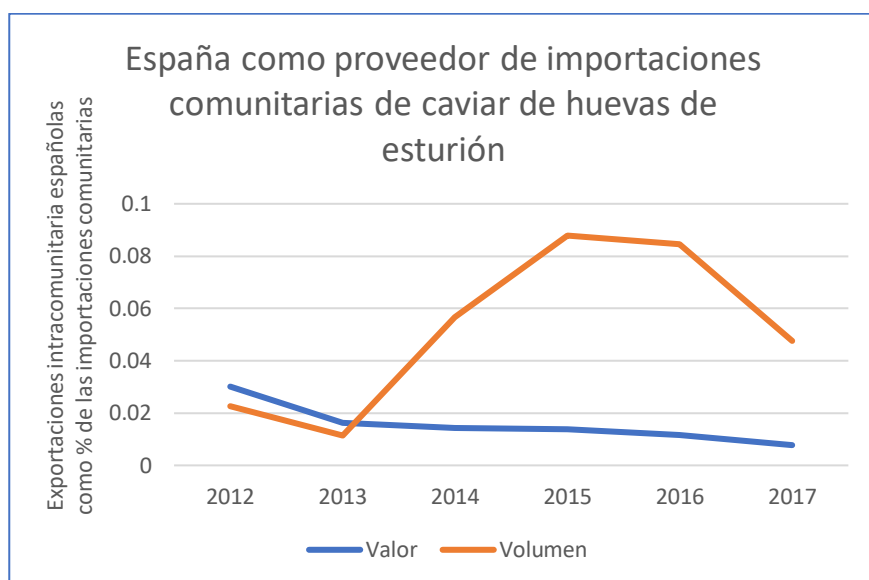
En volumen, el mercado comunitario de las importaciones ascendió un 14% durante 2012-2017, hasta las 653 toneladas. Casi todo el volumen procedía de fuentes internas, principalmente de Alemania, España e Italia. El suministro de Alemania descendió ligeramente, (-1%), el de Italia considerablemente (-65%), pero los envíos de España a importadores comunitarios subieron un 141% durante este periodo, contribuyendo a un incremento total del comercio intracomunitario del 15%. El principal proveedor extracomunitario, China, vio cómo sus envíos a importadores de la UE subieron un 227% en volumen, aunque esto se vio contrarrestado por grandes bajadas por parte de proveedores extracomunitarios más pequeños cuyo comercio total con importadores comunitarios disminuyó un 4% durante 2012-2017.

**Tabla 178. Caviar de huevas de esturión: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
China	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	227%
Alemania	240	272	252	316	291	238	-1%
Italia	52	19	85	13	13	18	-65%

<b>España</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>57</b>	<b>61</b>	<b>59</b>	<b>31</b>	<b>141%</b>
Otros	259	417	602	287	309	337	30%
Subtotal							
Intracom.	538	659	987	672	660	620	15%
Subtotal							
Extracom.	35	69	26	17	34	33	-4%
<b>TOTAL</b>	<b>573</b>	<b>727</b>	<b>1.014</b>	<b>689</b>	<b>694</b>	<b>653</b>	<b>14%</b>
España como							
% del total	2,3%	1,1%	5,7%	8,8%	8,5%	4,8%	

Fuente: Eurostat.



Las importaciones comunitarias de sucedáneos de caviar solamente ascendieron un 1% en valor y un 3% en volumen durante 2012-2017. Entre los principales proveedores del mercado comunitario están los Estados Unidos (incremento del 4% en las importaciones comunitarias), Alemania (105%), Dinamarca (-21%) y España (97%). En general, el comercio intracomunitario ocupa un porcentaje cada vez mayor del mercado comunitario de importación, con un valor total que subió un 18% durante el periodo analizado. Los suministros extracomunitarios al mercado comunitario de las importaciones disminuyeron un 11% en valor durante el mismo periodo. Los envíos desde España a importadores intracomunitarios, como parte del total de las importaciones, se duplicaron hasta el 1,4% en 2017.

**Tabla 179. Sucedáneos del caviar: Principales proveedores de importaciones comunitarias, valor (1.000s €)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Estados Unidos	25.256	28.844	24.492	27.283	26.429	26.318	4%
Alemania	7.727	5.655	9.457	12.073	14.581	15.874	105%
Dinamarca	11.667	16.571	12.082	12.033	8.554	9.175	-21%
<b>España</b>	<b>733</b>	<b>891</b>	<b>1.047</b>	<b>950</b>	<b>1.028</b>	<b>1.446</b>	<b>97%</b>
Otros	53.938	44.651	39.413	42.242	44.713	47.582	-12%
Subtotal Intracom.	40.553	38.792	40.721	41.979	42.837	47.991	18%
Subtotal Extracom.	58.768	57.821	45.770	52.603	52.468	52.404	-11%
<b>TOTAL</b>	<b>99.321</b>	<b>96.612</b>	<b>86.491</b>	<b>94.582</b>	<b>95.304</b>	<b>100.395</b>	<b>1%</b>
España como % del total	0,7%	0,9%	1,2%	1,0%	1,1%	1,4%	

Fuente: Eurostat.

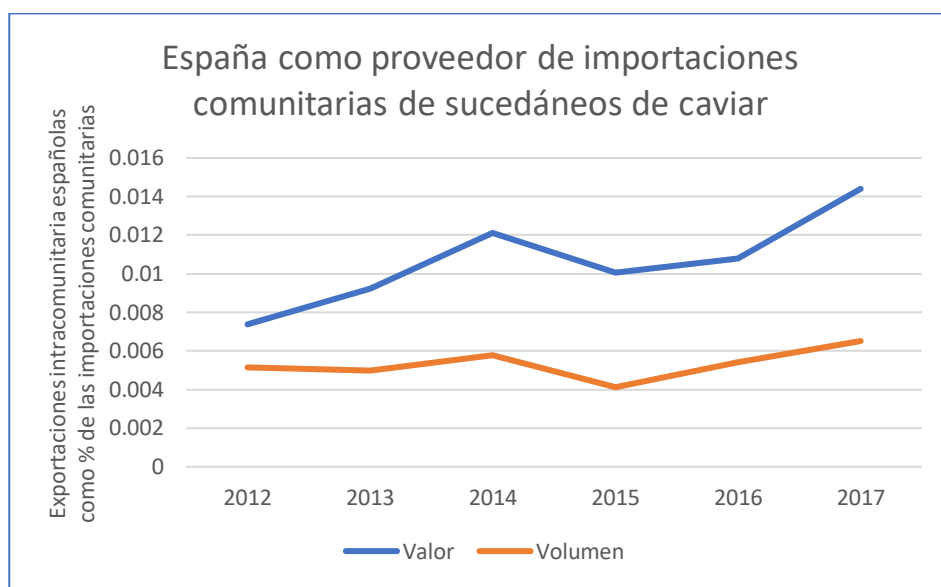
Si se mide también por volumen, el comercio intracomunitario ocupa un porcentaje cada vez mayor del mercado comunitario de las importaciones, con un volumen total que ascendió un 47% durante 2012-2017. Los suministros extracomunitarios al mercado comunitario de las importaciones descendieron un 28% en volumen durante el mismo periodo. Los envíos de España a importadores intracomunitarios ascendieron de 46 toneladas en 2012 a 61 toneladas en 2017, un incremento del 31%. Este aumento dejó bien atrás la tasa de crecimiento del comercio comunitario total a nivel mundial, del 3%. Dentro del comercio comunitario total, las exportaciones españolas pasaron de un 0,5% en 2012 a un 0,7% en 2017.

**Tabla 180. Sucedáneos del caviar: Principales proveedores de importaciones comunitarias, volumen (toneladas)**

Proveedor	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Estados Unidos	1.021	1.156	1.084	1.380	1.214	872	-15%
Alemania	385	335	871	998	1.251	1.188	209%
Dinamarca	1.151	2.196	1.978	2.199	1.466	1.496	30%
<b>España</b>	<b>46</b>	<b>51</b>	<b>59</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>61</b>	<b>31%</b>
Otros	6.412	6.508	6.235	6.128	6.097	5.702	-11%
Subtotal Intracom.	3.793	4.680	5.741	5.724	5.599	5.562	47%

Subtotal Extracom.	5.221	5.567	4.486	5.026	4.484	3.756	-28%
<b>TOTAL</b>	<b>9.014</b>	<b>10.246</b>	<b>10.227</b>	<b>10.750</b>	<b>10.083</b>	<b>9.319</b>	<b>3%</b>
España como % del total	0,5%	0,5%	0,6%	0,4%	0,5%	0,7%	

Fuente: Eurostat.



Los precios de venta al público del esturión de Siberia extraídos de una muestra ofrecida por una tienda online con sede en el Reino Unido oscilan entre los 68,40 EUR/kg y los 77,66 EUR/kg.

**Tabla 181. Precio de venta online de esturión seleccionado del Reino Unido**

Producto	Tamaño	-----Precio-----			
		Local	Euros	Euros/kg	
<b>ESTURIÓN DE SIBERIA</b>					
<b>FILETES CON PIEL</b>					
GRANDE	2 filetes	400g	£26.40	30,10	75,24
<b>FILETES SIN PIEL</b>					
MEDIANO	2 filetes	320g	£21.80	24,85	77,66
GRANDE	2 filetes	400g	£27.20	31,01	77,52
<b>FILETE ENTERO – CON PIEL</b>					
1 filete entero		860g	£51.60	58,82	68,40

Datos a mayo de 2018.

Fuente: <https://www.thefishsociety.co.uk/suprafishlong/sturgeon/>



## Esturión del Adriático (*Acipenser naccarii*)



### Introducción

El esturión del Adriático, *Acipenser naccarii*, es autóctono del mar Adriático y de sus afluentes. Históricamente, su carne se ha utilizado como alimento pero, al contrario que muchas otras especies de esturión, sus huevos no. Esta especie se ha enfrentado a amenazas catastróficas, incluyendo embalses que impedían su migración, la contaminación y la pesca ilegal de ejemplares inmaduros que aún no se habían podido reproducir debido a su juventud. Desde hace muchos años, no se ha observado que se haya reproducido en estado salvaje y esta especie de esturión, en toda su distribución natural, está clasificada en el Apéndice II de la CITES como “en peligro de extinción” (por lo que su comercio está restringido) y por la UICN como “especie en peligro crítico de extinción, posiblemente extinta” ya que en muchas regiones no existen “indicios de reproducción natural” y en las últimas décadas apenas se han encontrado ejemplares que no provengan probablemente de la acuicultura.<sup>52</sup>

### Producción

La FAO registró producción acuícola de esturión del Adriático en un año y un país. Según los informes, en 2013, España produjo 13 toneladas de esta especie. No se conocen otros datos sobre la producción comercial.

### Comercio

No se tiene constancia de la existencia de comercio internacional de productos de esturión del Adriático.

### Mercado

No hay datos disponibles sobre el consumo de productos de esturión del Adriático.

---

<sup>52</sup> Lista roja de IUCN de especies amenazadas: *Acipenser naccarii*, <http://www.iucnredlist.org/details/224/0>.

## Tenca (*Tinca tinca*)



### Introducción

La tenca, *Tinca tinca*, es un pescado de agua dulce o salobre relacionado con las carpas y otros peces pequeños de agua dulce. Se encuentra de manera natural en Europa y Asia, desde Gran Bretaña hasta China, y ha sido introducida en aguas de Norteamérica, Sudamérica y Oceanía.

### Producción

La producción mundial de tenca (acuicultura y pesca de interior combinadas) disminuyó de manera prácticamente estable desde las 3.746 toneladas de 2012 hasta las 2.670 toneladas de 2016, un descenso general del 29%. La mayor caída la experimentó el principal productor, la Federación Rusa, cuya producción cayó un 47% durante dicho periodo. La producción comunitaria registró un descenso del 9%, liderado por tres de los principales productores de la región, Polonia (-26%), Alemania (-14%), y la República Checa (-5%). Los datos de la FAO sobre Francia, el principal productor de la UE, indicaron que la producción se mantuvo sin cambios (900 toneladas cada año) durante 2012-2016.

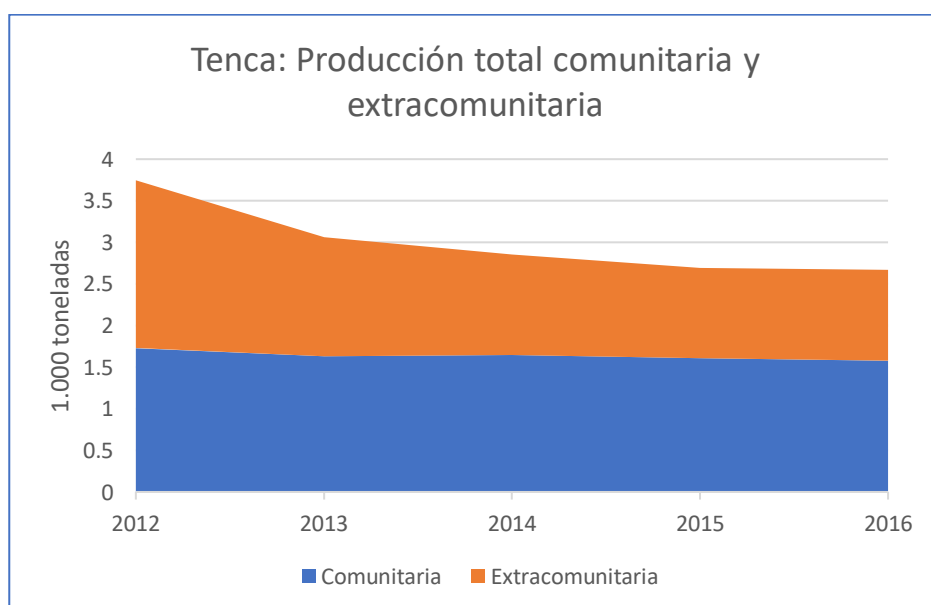


Tabla 182. Tenca: Producción total comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	900	900	900	900	900	0%
Polonia	386	292	317	287	285	-26%
Alemania	213	209	196	185	183	-14%
República Checa	166	156	151	152	157	-5%
Otros	62	73	79	81	53	-15%
<b>Subtotal UE</b>	<b>1.727</b>	<b>1.630</b>	<b>1.643</b>	<b>1.605</b>	<b>1.578</b>	<b>-9%</b>
Países extracom.:						
Federación Rusa	1.941	1.356	1.134	1.014	1.031	-47%
Turquía	63	65	68	61	50	-21%
Bielorrusia	15	10	10	9	11	-27%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>2.019</b>	<b>1.431</b>	<b>1.212</b>	<b>1.084</b>	<b>1.092</b>	<b>-46%</b>
<b>Total</b>	<b>3.746</b>	<b>3.061</b>	<b>2.855</b>	<b>2.689</b>	<b>2.670</b>	<b>-29%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

Los datos de la **producción acuícola** de tenca (que representa una parte cada vez mayor del suministro mundial, con un 51% en 2016) son ligeramente diferentes. La producción mundial descendió un 7,3% durante 2012-2016, con **bajadas en todo el conjunto de la UE**. Entre los países más afectados se encontraban Polonia (-35%) y **Alemania (-19%)**. **Fuera de la UE, la producción acuícola creció**, y la **Federación Rusa** experimentó un crecimiento del 48% durante dicho periodo.

Tabla 183. Tenca: Producción acuícola comunitaria y extracomunitaria						
	2012	2013	2014	2015	2016	Cambio, 2012- 2016
-----volumen en toneladas-----						
Países UE:						
Francia	900	900	900	900	900	0,0%
República Checa	166	156	151	152	157	-5,4%
Polonia	231	133	144	150	150	-35,1%

Alemania	161	156	146	129	130	-19,3%
<b>Subtotal UE</b>	<b>1.458</b>	<b>1.345</b>	<b>1.341</b>	<b>1.331</b>	<b>1.337</b>	<b>-8,3%</b>
Países extracom.:						
Federación Rusa	25	27	30	27	37	48,0%
<b>Subtotal Extracom.</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>27</b>	<b>37</b>	<b>48,0%</b>
<b>Total</b>	<b>1.483</b>	<b>1.372</b>	<b>1.371</b>	<b>1.358</b>	<b>1.374</b>	<b>-7,3%</b>

Fuente: Fishstat, FAO.

## Comercio

En las estadísticas de comercio internacional, la tenca no aparece de forma separada, y por lo tanto se clasifica dentro de una de las varias categorías "generales" que existen para los "pescados de agua dulce". Estas categorías generales incluyen un gran número de especies que no aparecen especificadas en otra parte ("n.e.p"). Los datos comerciales relativos a estas categorías no son necesariamente indicadores fiables de los niveles y tendencias comerciales para una determinada especie de la categoría general. Sin embargo, dichos datos comerciales son proporcionados aquí a falta de información más detallada. En la Nomenclatura Combinada (NC) del Arancel Aduanero Común de la UE (correspondiente al Arancel Aduanero Armonizado, HTS por sus siglas en inglés, de otros miembros de la OMC), la corvina aparece bajo las partidas NC 0301, 0302, 0303 y 0304.

### Nomenclatura Combinada de la UE: Partidas para los pescados de agua dulce n.e.p. (no especificados en otra parte)

0301	Pescado vivo:
0301 99 17	Pescado vivo de agua dulce (excl. Peces ornamentales, trucha, anguilas, carpas, salmón del Atlántico y salmón del Danubio)
0302	Pescado fresco o refrigerado, excluyendo los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0302 89 10	Pescado fresco o refrigerado de agua dulce, n.e.p.
0303	Pescado congelado, excluyendo los filetes de pescado y otra carne de pescado de la partida 0304:
0303 89 10	Pescado congelado de agua dulce, n.e.p.
0304	Filetes de pescado y otra carne de pescado (tanto triturados como no), frescos, refrigerados o congelados:
0304 49 10	Filetes de pescado de agua dulce frescos o refrigerados, n.e.p.
0304 89 10	Filetes de pescado de agua dulce congelados, n.e.p.
0304 99 21	Carne congelada de pescado de agua dulce n.e.p. (excl. filetes y surimi)

**Las exportaciones comunitarias de "pescados de agua dulce"** alcanzaron las 41.449 toneladas, valoradas en 220,4 millones de euros, en 2017, un incremento del 27% en volumen y del 32% en valor con respecto a las exportaciones de 2012 de 32.614 toneladas, valoradas en 167,0 millones de euros. Durante 2012-2017, las exportaciones intracomunitarias representaron el 81-84% del valor total y el 76-80% del volumen total. A

pesar del incremento en el valor y el volumen total de las exportaciones comunitarias, **España**, como destino de las exportaciones comunitarias, experimentó una caída considerable en el comercio del 80% en valor y del 92% en volumen durante 2012-2017, hasta las 228 toneladas, valoradas en 1,4 millones de euros, en 2017.

Tabla 184. Pescados de agua dulce, no especificados en otra parte: exportaciones comunitarias, por destino								
Destino	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
Intracom.:								
España	€ 1.000	6.675	4.476	2.434	830	419	1.356	-80%
	toneladas	2.779	768	417	163	74	228	-92%
Otros	€ 1.000	127.996	144.853	154.771	145.828	162.633	183.669	43%
	toneladas	23.395	24.252	25.152	24.455	26.351	32.708	40%
Subtotal Intracom.	€ 1.000	134.671	149.330	157.206	146.658	163.052	185.025	37%
	toneladas	26.175	25.019	25.569	24.618	26.425	32.935	26%
Subtotal Extracom.	€ 1.000	32.286	33.632	32.604	34.146	37.906	35.391	10%
	toneladas	6.440	8.019	7.319	6.866	8.226	8.514	32%
TOTAL	€ 1.000	166.957	182.962	189.810	180.804	200.959	220.416	32%
	toneladas	32.614	33.039	32.888	31.484	34.651	41.449	27%
España como % del total	Val.	4,0%	2,4%	1,3%	0,5%	0,2%	0,6%	
	Vol.	8,5%	2,3%	1,3%	0,5%	0,2%	0,5%	

Fuente: Eurostat.

**Las importaciones comunitarias de “pescados de agua dulce”** alcanzaron las 59.554 toneladas, valoradas en 327,7 millones de euros, en 2017, un incremento del 5% en volumen y del 34% en valor con respecto a las exportaciones de 2012 de 56.654 toneladas, valoradas en 244,4 millones de euros. Como fuente de importaciones intracomunitarias, **España incrementó sus exportaciones** un 190% en valor y un 39% en volumen durante 2012-2017, llegando a las 578 toneladas, valoradas en 3,3 millones de euros, en 2017.

**Tabla 185. Pescados de agua dulce, no especificados en otra parte: Importaciones comunitarias, por fuente**

Fuente de import.	Unidad	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
<b>Intracom.:</b>								
España	€ 1.000 toneladas	1.123	1.263	995	2.349	2.390	3.251	190%
	s	417	457	342	502	455	578	39%
Otros	€ 1.000 toneladas	100.479	115.752	127.249	116.258	130.643	146.197	46%
	s	19.179	21.004	21.830	19.330	22.019	24.148	26%
Subtotal Intracom.	€ 1.000 toneladas	101.602	117.014	128.244	118.607	133.033	149.449	47%
	s	19.596	21.461	22.172	19.832	22.474	24.725	26%
Subtotal Extracom.	€ 1.000 toneladas	142.799	167.835	176.663	176.381	184.549	178.267	25%
	s	37.058	42.077	40.270	37.276	38.853	34.829	-6%
TOTAL	€ 1.000 toneladas	244.400	284.850	304.907	294.988	317.582	327.716	34%
	s	56.654	63.538	62.442	57.107	61.327	59.554	5%
España como % del total	Val.	0,5%	0,4%	0,3%	0,8%	0,8%	1,0%	
	Vol.	0,7%	0,7%	0,5%	0,9%	0,7%	1,0%	

Fuente: Eurostat.

# PARTE 3: Conclusiones

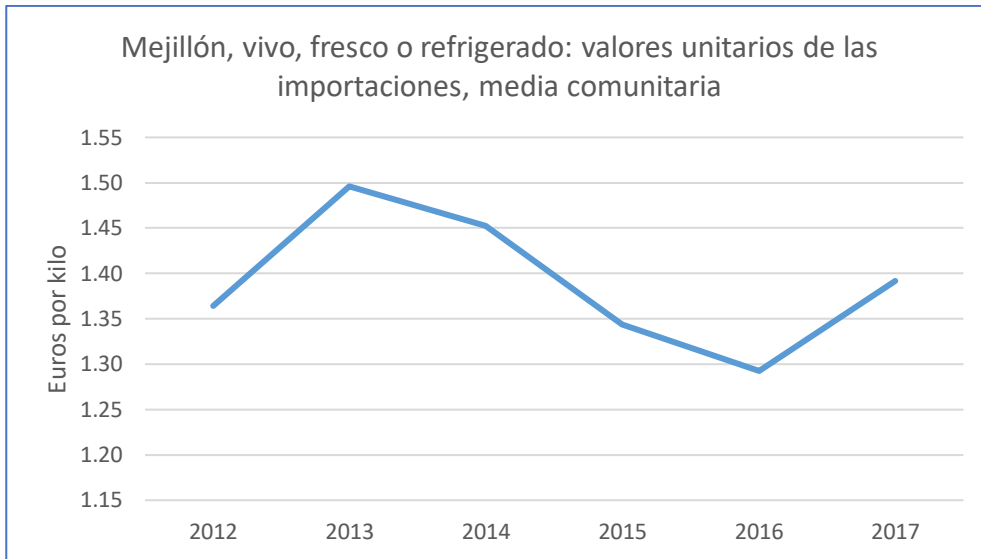
## Tendencias de mercado en la UE de especies seleccionadas

Según los análisis comparativos de las tendencias del mercado de algunas especies de acuicultura seleccionadas dentro del mercado europeo, existe espacio para el desarrollo de las especies en varios mercados. La evaluación de las tendencias y de las oportunidades de crecimiento se ha basado en el desarrollo del valor y del volumen comerciales de algunas especies seleccionadas. A pesar de que la dinámica comercial de cada especie es individual, algunas especies, como **la lubina, el atún rojo, los berberechos y las ostras**, han mostrado un crecimiento positivo en la mayoría de formatos en los que se comercializan dichos productos en el mercado de la UE, además de volúmenes de producción constantes y en grandes cantidades. Algunas especies, como **la dorada, la trucha arcoíris** y algunas especies de **almeja japonesa** satisfacen la gran demanda que existe en algunos mercados. Sin embargo, su limitada producción hasta la actualidad limita su expansión a otros mercados. Se espera un desarrollo estable del mercado para otras especies como **la anguila y la ostra plana europea**.

### Mejillón

La Unión Europea es un creciente productor y comercializador de productos de mejillón, con **España a la cabeza en ambas categorías**. La producción acuícola comunitaria de esta especie ascendió un 21%, hasta las 347.226 toneladas en 2016, con un 71% correspondiente a la producción española. Entre 2012 y 2017, las importaciones intracomunitarias subieron un 20% en volumen y un 30% en valor, hasta las 168.374 toneladas, valoradas en 250 millones de euros. Del total de 2017, las exportaciones intracomunitarias españolas fueron de un 28% en volumen y un 18% en valor (superando a los Países Bajos como proveedor intermediario de productos importados por Europa desde países que se encuentran fuera de la UE).

Los formatos vivo, fresco y refrigerado del mejillón son, con diferencia, los que más se comercializan dentro de la UE. Los precios han variado considerablemente durante los últimos años, oscilando entre un máximo de 1,50 euros/kg y un mínimo de 1,29 euros/kg en 2016. No obstante, las perspectivas de crecimiento futuro en el mercado de este producto son buenas, ya que el consumo en la UE aumentó un 20% en volumen entre 2013 y 2016 y las exportaciones extracomunitarias a otras partes del mundo aumentaron un 126% en volumen y un 184% en valor entre 2012 y 2017.



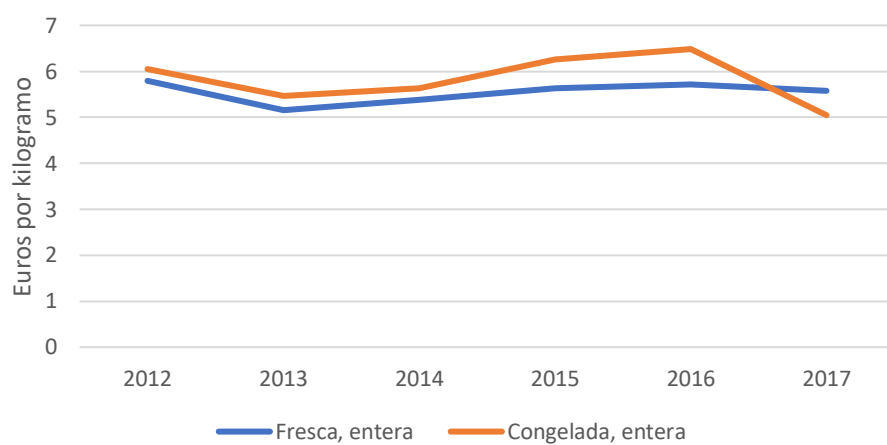
### Dorada y lubina

**La Unión Europea** constituye el mayor mercado para la lubina y la dorada. Los principales mercados tradicionales se encuentran en el sur de Europa (**Italia, España, Francia y Grecia**), mientras que el **Reino Unido y Alemania** se han convertido en grandes mercados emergentes para dichas especies dentro de la UE.

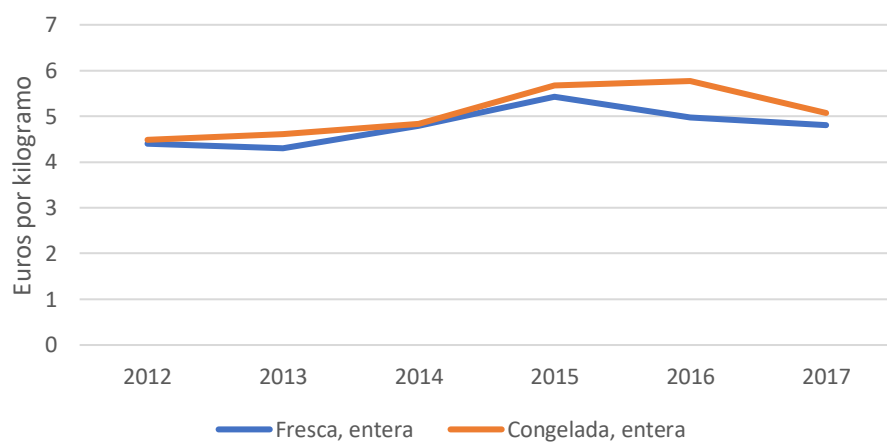
Una gran parte del comercio europeo de lubina y dorada se realiza entre los Estados miembros de la UE, mientras que la mayor parte del comercio con países extracomunitarios consiste en importaciones de **Turquía**. Los patrones comerciales se caracterizan por importantes fluctuaciones del comercio intracomunitario, causadas por diferencias periódicas en la producción y el fuerte incremento de los envíos procedentes de Turquía (las importaciones de lubina y dorada ascendieron un 195% y 299% en volumen, respectivamente, entre 2012 y 2017), ejerciendo presión sobre los precios en los principales mercados, lo que beneficia en mayor grado a los consumidores, en detrimento de los precios y márgenes de los productores.

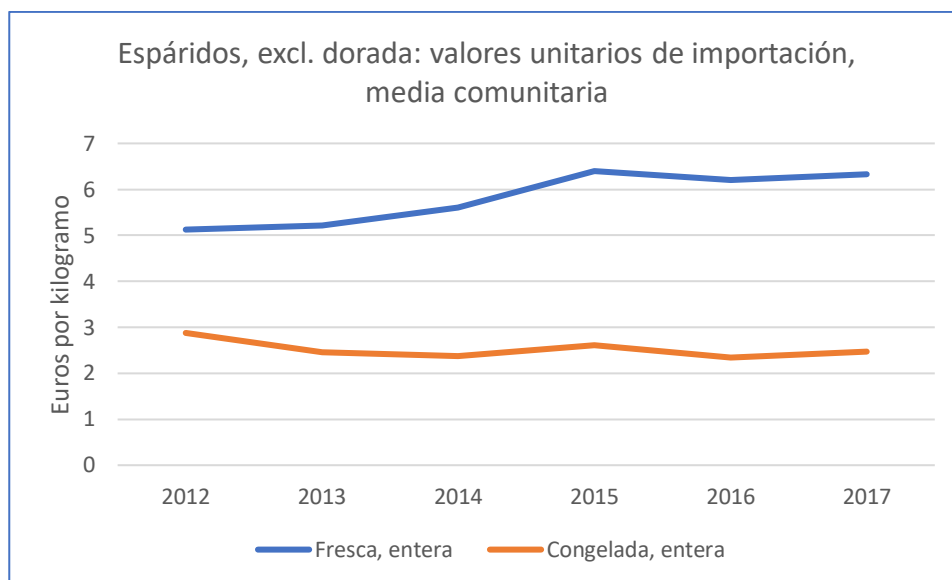


Lubina: valores unitarios de importación, media comunitaria



Dorada: valores unitarios de importación, media comunitaria





Tras la sobreoferta de 2013, la situación empezó a mejorar para los productores, principalmente debido al aumento de la demanda en mercados emergentes, mientras que los mercados tradicionales siguieron absorbiendo volúmenes (por ejemplo, las importaciones de lubina en el Reino Unido ascendieron un 34% en volumen y las importaciones de dorada en Francia aumentaron un 27%). El aumento de la demanda por parte de los consumidores y el lento crecimiento de la producción conllevarán un aumento de la rentabilidad en el sector para que se pueda recuperar de manera gradual y completa.

Italia, que representa un tercio del mercado total europeo de lubina y dorada, constituye el mayor mercado de estas especies del mundo. **La dorada es la especie que más se consume** en los hogares dentro de las especies de pescado fresco o refrigerado, mientras que la lubina se encuentra entre las seis primeras especies consumidas. El consumo de lubina y dorada ha seguido una dinámica positiva, con los mayores ritmos de crecimiento del mercado en 2016, a pesar de que el consumo de muchas otras especies se encontraba en declive.

Italia es el mayor importador de lubina y dorada de Europa y del mundo. En 2017, las importaciones intracomunitarias italianas de dorada alcanzaron un nivel máximo de 26.609 toneladas, un 12% más que en 2012, como resultado de la recuperación de la demanda de los consumidores. Las importaciones intracomunitarias españolas de dorada alcanzaron 10.854 toneladas en 2017, un incremento del 98% desde 2012.

Dados la reducción de la oferta y el aumento de los precios, **las importaciones europeas de dorada** siguieron una tendencia ascendente y continua después de 2011. No obstante, a pesar de que las importaciones europeas de Estados miembros fluctuaron, las importaciones europeas procedentes de países extracomunitarios aumentaron drásticamente (+274% en volumen) entre 2012 y 2017. En 2017, las importaciones europeas de dorada alcanzaron 86.746 toneladas, valoradas en 482 millones de euros. De ellas, las importaciones intracomunitarias de espáridos ascendieron a 56.033 toneladas, con un valor de 349 millones de euros, y las importaciones extracomunitarias ascendieron a 30.713 toneladas, con un valor de 133 millones de euros.

En general, las importaciones italianas de lubina y dorada han aumentado de manera considerable como resultado del amplio respaldo de los consumidores, a pesar de que el mercado italiano sufriese la caída del poder adquisitivo del consumidor. Hasta hace unos años, casi todo el volumen de lubina y dorada del mercado italiano se vendía entero y fresco. Sin embargo, la creciente demanda de **productos procesados** se ha reflejado en el incremento del número de productos con valor añadido, como la lubina y la dorada en filetes o en rodajas. El aumento de la demanda de productos procesados de lubina y dorada se observa en cadenas minoristas modernas y canales de ventas tradicionales, especialmente en comercializadores especializados en productos premium, artesanales y de nicho.

El análisis de datos de consumo de especies de pescado fresco en Italia (ISMEA) puso de manifiesto un hecho interesante: de todas las especies de pescado fresco y refrigerado, la dorada y la lubina fueron las que más crecieron en 2016, un 11% y un 8%, respectivamente, con respecto a 2015. El consumo en los hogares de otras especies de pescado fresco fue negativo, excepto en el caso del bacalao/merluza y el pez espada, que experimentaron un crecimiento moderado del 2,5% y del 2,3%, respectivamente.

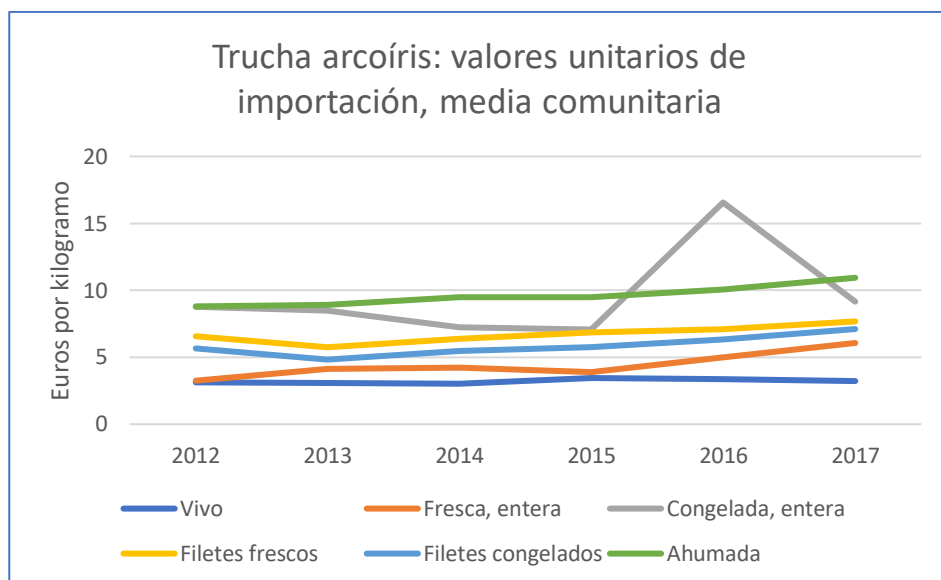
A pesar de su aparente similitud, el **valor unitario de las importaciones de lubina** fresca y congelada siguió diferentes caminos entre 2012 y 2017. El valor unitario de la lubina entera y fresca descendió un 3,7%, hasta los 5,58 euro/kg, mientras que el de la lubina entera congelada aumentó en un 16,6%, hasta los 5,05 euros/kg. El valor unitario de las importaciones de **lubina** entera, tanto fresca como congelada, aumentó, aunque a ritmos distintos, entre 2012 y 2017.

### Trucha arcoíris

Se han observado distintas tendencias de crecimiento para la **trucha arcoíris** en la mayoría de los principales mercados comunitarios para dicha especie, teniendo en cuenta las tendencias comerciales de las especies de acuicultura seleccionadas en la UE.

Entre 2012 y 2017, las importaciones intracomunitarias de trucha arcoíris aumentaron un 104% en valor y un 41% en volumen. Los principales mercados comunitarios registraron un aumento en las importaciones de trucha procedentes de Estados miembros de la UE, especialmente en Alemania, Finlandia, Polonia y España.

El valor de importación de la UE de la mayoría de las categorías de productos de trucha ha seguido una tendencia creciente, sobre todo la trucha entera fresca y refrigerada, la trucha en filetes y la trucha ahumada. Sin embargo, el valor y volumen de importación de la trucha congelada en filetes fue más estable (de hecho, el volumen de filetes congelados disminuyó, mientras que su valor aumentó).



Fuente: basado en elaboraciones de Eurostat

El valor unitario ponderado de los productos de trucha entre las importaciones de la UE aumentó para todos los productos importados a la UE. El mayor valor unitario se alcanzó en los productos de trucha ahumada (xx €/kg en 2017), seguidos por la trucha fresca en filetes (6,48 €/kg), la trucha congelada en filetes (5,88 €/kg), la trucha entera fresca (3,89 €/kg), la trucha entera congelada (3,61 €/kg) y la trucha viva (3,45 €/kg). El mayor incremento del valor unitario de importación medio ponderado en 2012-2015 se observe en el caso de la trucha entera fresca (19%), la trucha viva (11%) y la trucha entera congelada (10%).

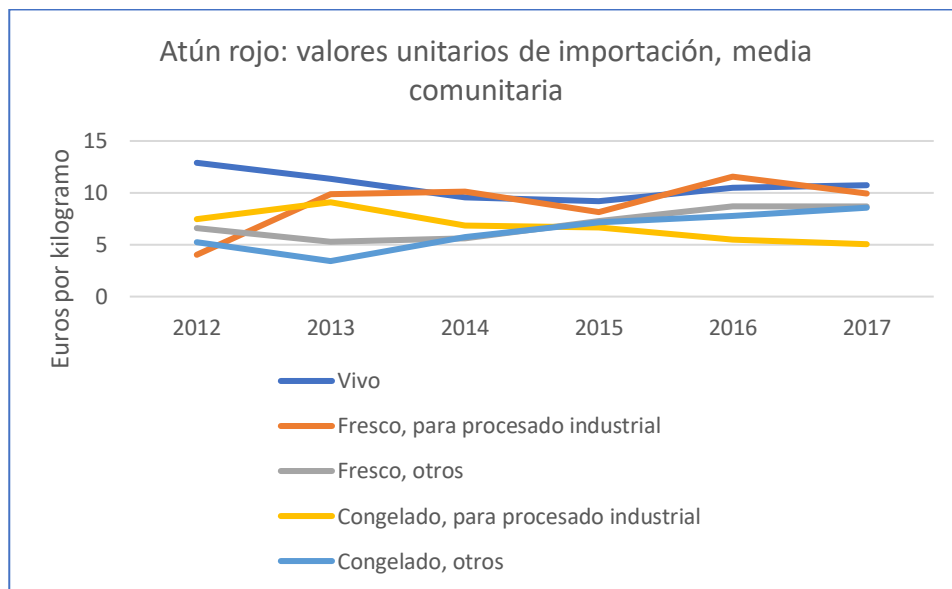
Código NC y descripción	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, 2012-2017
	-----Euros por kilo-----						porcentaje
03019190 TRUCHA VIVA Y OTRAS TRUCHAS	3.10	3.06	3.02	3.45	3.36	3.20	3.0%
03021120 TRUCHA ARCOÍRIS FRESCA O REFRIGERADA , CON O SIN CABEZA, EVISCERADA	3.25	4.13	4.24	3.89	4.99	6.07	86.7%
03031420 TRUCHA ARCOÍRIS CONGELADA, CON O SIN CABEZA, EVISCERADA	8.78	8.48	7.24	7.07	16.56	9.17	4.4%
03044210 FILETES FRESCOS/ REFRIGERADOS DE TRUCHA ARCOÍRIS	6.56	5.74	6.36	6.84	7.11	7.68	17.0%
03048210 FILETES CONGELADOS DE TRUCHA ARCOÍRIS	5.67	4.83	5.48	5.74	6.33	7.11	25.4%
03054300 TRUCHA AHUMADA Y OTRAS TRUCHAS, INCL. FILETES (EXCL. DESPOJOS)	8.80	8.89	9.50	9.50	10.06	10.94	24.3%
MEDIA PONDERADA	6.22	6.04	6.59	6.81	7.18	7.58	21.8%

Fuente: Eurostat.

### Atún rojo del Atlántico

A pesar de que constituye un **sector relativamente pequeño dentro de la producción y los mercados acuícolas de la UE**, el del atún rojo está creciendo rápidamente. La **producción acuícola de la UE aumentó un 146%**, hasta las 6.089 toneladas en 2016. **Las exportaciones intracomunitarias ascendieron únicamente un 13% en valor**, pero **el valor de las importaciones intracomunitarias se incrementó en un 134%**, ya que los mercados comunitarios para este tipo de especies han crecido.

Sin embargo, **las tendencias de los precios para productos individuales de atún rojo han sido menos constantes**. Los precios de las importaciones intracomunitarias de atún rojo fresco vivo disminuyeron a un ritmo constante entre 2012 y 2015, pero se han ido recuperando parcialmente desde entonces. El precio del atún rojo fresco “no destinado al procesado industrial” (es decir, para mercados como el del sushi, no para conservas) ha registrado un aumento continuo desde 2013, alcanzando los 8,69 euros/kg en 2017. El precio del atún rojo congelado, también “no destinado al procesado industrial” aumento en un 63%, hasta los 8,57 euros/kg en 2017.



**Tabla 187. Atún rojo del Atlántico: Valor unitario de las importaciones comunitarias, por formato de producto**

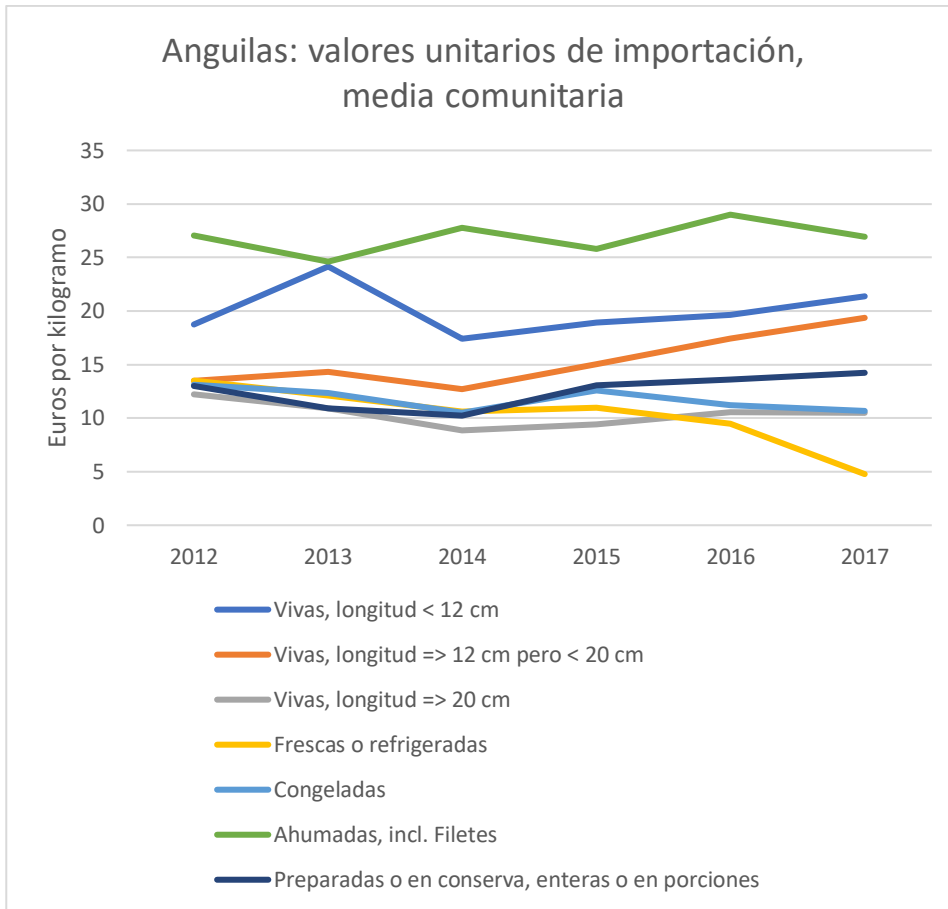
Código NC y descripción	-----Euros por kilo-----						Cambio, % 2012-2017
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
03019410 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" VIVO	12.90	11.37	9.55	9.20	10.52	10.76	-16.6%
03023511 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" FRESCO O REFRIGERADO, PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVA	4.03	9.85	10.15	8.17	11.56	9.91	146.0%
03023519 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" FRESCO O REFRIGERADO (EXCL. PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVA)	6.60	5.28	5.60	7.29	8.67	8.69	31.6%
03034512 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" CONGELADO, PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVA	7.45	9.09	6.82	6.69	5.48	5.05	-32.2%
03034518 ATÚN ROJO DEL ATLÁNTICO "THUNNUS THYNNUS" CONGELADO (EXCL. PARA PROCESADO INDUSTRIAL O CONSERVA)	5.24	3.42	5.72	7.13	7.75	8.57	63.4%
MEDIA PONDERADA	10.32	8.53	8.04	8.50	10.05	10.30	-0.2%

Fuente: Eurostat.

### Anguila europea

Las perspectivas comerciales para los productos de anguila son limitadas porque el comercio de la anguila se ha visto afectado negativamente por la tendencia irregular de la oferta y porque la especie se encuentra en peligro de extinción. Como resultado, casi todas las exportaciones intracomunitarias descendieron entre 2012 y 2017 en determinadas categorías de productos y en muchos mercados europeos. La situación de los mercados tradicionales de productos de anguila, como Dinamarca, Alemania y el Reino Unido también se caracteriza por la difícil aceptación de estos productos en las cadenas minoristas modernas, además de que no existe un volumen constante de dichos productos.

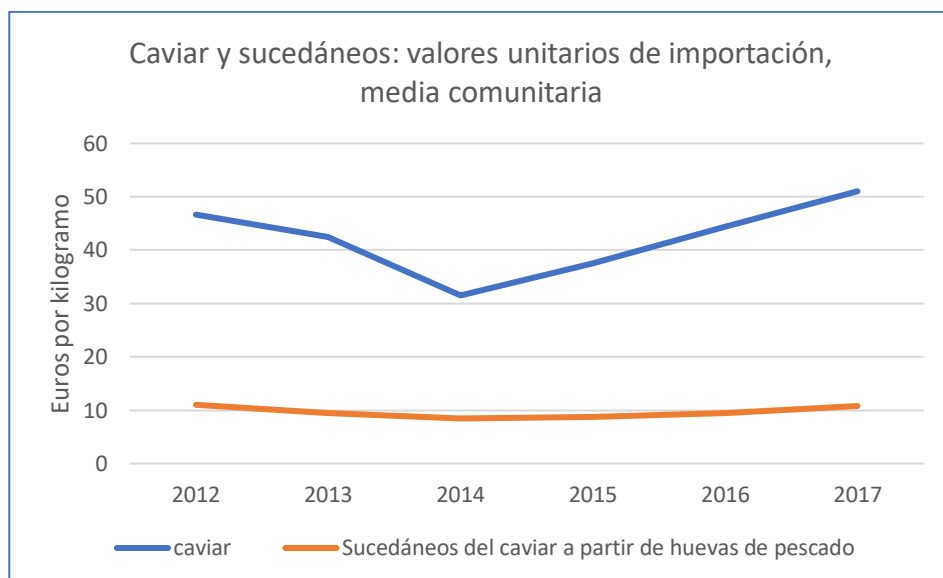
El valor unitario medio ponderado de las importaciones de productos de anguila descendió en la UE un 14% entre 2012 y 2017. Los mayores descensos se produjeron para la anguila fresca y refrigerada (-65%), la anguila congelada (-18%) y la anguila viva con un tamaño igual o superior a 20 cm (-14%). El mayor valor unitario medio ponderado de las importaciones lo alcanzó la anguila ahumada (26,94 €/kg en 2017), seguida de la anguila viva con un tamaño inferior a 12cm (21,39 €/kg) y la anguila viva de entre 12 y 20 cm (19,37 €/kg).



Fuente: basado en elaboraciones de Eurostat

## Esturión

El comercio de las huevas de esturión o caviar se enmarca en un **nicho de productos especiales**, debido a su condición premium dentro de la UE y otros mercados del mundo. Entre 2012 y 2017, las importaciones comunitarias de caviar aumentaron en volumen (14%) e, incluso con mayor rapidez, en valor (25%), debido al incremento del valor unitario medio de importación (que subió de media un 9% durante dicho periodo). Alemania, Francia e Italia constituyen los principales mercados de caviar de la UE, seguidos por EE. UU., Japón y Suiza como principales mercados fuera de la UE. El valor unitario medio de importación hacia la UE se incrementó especialmente para las importaciones extracomunitarias.



Fuente: basado en elaboraciones de Eurostat

**Tabla 188. Caviar y sucedáneos: Valor unitario de las importaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción							Cambio, %
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2012- 2017
	-----Euros por kilo-----						
16043100 CAVIAR	46,71	42,4	31,5	37,5	44,4	51,0	9,2%
16043200 SUCEDÁNEOS DEL CAVIAR PREPARADOS A PARTIR DE HUEVAS DE PESCADO	11,02	9,43	8,46	8,80	9,45	10,7	-2,2%
MEDIA PONDERADA	13,15	11,6	10,5	10,5	11,7	13,4	2,0%

Fuente: Eurostat.

## Almejas

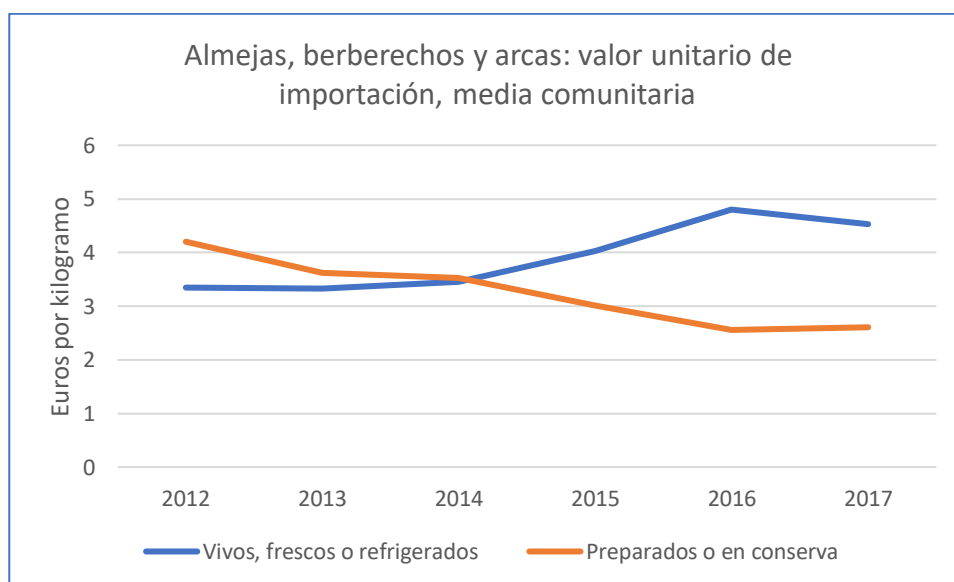
En este informe se analizan tres tipos de almeja (la almeja japonesa, la almeja babosa y la almeja fina) y el berberecho común.

De las especies de almeja, la almeja japonesa es, con diferencia, la especie dominante en cuanto a producción y consumo en la UE. La producción acuícola de la UE aumentó un 82% en volumen entre 2012 y 2016, hasta las 35.433 toneladas, a diferencia del descenso de la producción de la UE de almeja babosa (202 toneladas en 2016, con un descenso del 27%) y almeja plana (5.390 toneladas, con un descenso del 8%) durante el mismo periodo.



La producción comunitaria de berberecho se duplicó con creces (+133%), pasando de 1.348 toneladas en 2012 a 2.872 toneladas en 2016.

Los datos comerciales de la almeja y el berberecho no constan por separado, sino como parte de la amplia categoría de las almejas. **El mercado de las importaciones intracomunitarias, especialmente en formato vivo o fresco, ha crecido de manera exponencial en los últimos años**, aumentando un 283% en volumen y un 234% en valor, alcanzando así las 69.539 toneladas, con un valor de 234 millones de euros, en 2017. **El mayor mercado de las importaciones comunitarias es claramente España**, con un 61% del volumen de las importaciones intracomunitarias y el 66% del valor en 2017. España lleva una gran ventaja a los países importadores de la UE que se encuentran a la cola: **Italia, Francia y Bulgaria**. **Los principales proveedores comunitarios de importaciones intracomunitarias son Italia, los Países Bajos y Portugal**, cuyos envíos a otros países de la UE aumentaron un 642%, 155% y 457%, respectivamente, entre 2012 y 2017. El incremento de los envíos por parte de dichos exportadores comunitarios fueron significativos en cuanto al volumen, pero su escala fue más reducida (279%, 240% y 273%, respectivamente), debido a que los exportadores se vieron afectados por el **aumento de los precios** de los envíos de almeja viva y fresca durante ese período.



**Tabla 189. Almejas, berberechos y arcas: Valor unitario de las importaciones comunitarias, por formato de producto**

Código NC y descripción	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Cambio, % 2012-2017
	-----Euros por kilo-----						
03077100 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS VIVOS, FRESCOS O REFRIGERADOS, INCLUSO CON VALVAS	3,34	3,33	3,45	4,03	4,80	4,53	35,7%
03077290 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS CONGELADOS						6,03	
03077900 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS AHUMADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA, INCLUSO CON VALVAS						3,62	
16055600 ALMEJAS, BERBERECHOS Y ARCAS, PREPARADOS O EN CONSERVA (EXCL. AHUMADOS)	4,20	3,62	3,52	3,02	2,56	2,60	-38,1%
MEDIA PONDERADA	3,86	1,30	3,49	3,42	3,39	3,37	-12,7%

Fuente: Eurostat.

## Otras perspectivas de futuro

Muchas de las especies de acuicultura seleccionadas presentan un importante potencial de crecimiento comercial dentro de los mercados existentes y emergentes. Sin embargo, los retos a los que se está enfrentando el sector actualmente, como la limitada producción, una logística y red de distribución fragmentadas, la competencia de especies similares, la falta de una imagen atractiva, el pequeño tamaño de las empresas acuícolas y su limitado poder de negociación en comparación con el sector minorista, y la asignación de fondos insuficientes a actividades de marketing y promoción, dificultan la expansión del comercio en los mercados de la UE. Hasta la fecha, parte del crecimiento de sector se ha producido en productos de escaso valor añadido o de consumo masivo. No obstante, se han identificado las siguientes áreas de desarrollo de especies de acuicultura para aumentar la competitividad y asegurar un desarrollo de la industria acuícola que sea sostenible en el ámbito económico, social y medioambiental.

Es necesario promover prácticas de acuicultura responsables entre los productores europeos a través de prácticas de gestión mejoradas, trazabilidad y garantías de seguridad alimentaria para afianzar la **calidad del producto** procedente de especies de acuicultura. **Un suministro constante y una cantidad de producción suficiente** son imprescindibles para abastecer a los supermercados con un volumen de productos continuo, aunque muchas de las especies que se venden en mercados de la UE son comercializadas por pescaderos y establecimientos tradicionales de venta al por menor. El aumento de producción de ciertas especies puede constituir un reto, pero la mejora de la logística y de la cadena de suministro favorecen el crecimiento y el avance de la productividad. Se puede analizar la optimización de la cadena y los canales de distribución dependiendo de las necesidades y la demanda de los mercados objetivo.

Una de las principales oportunidades para empresas productoras de pescado de acuicultura es desarrollar **productos con valor** añadido más sofisticados, que son diferentes a los productos para el mercado a gran escala, de acuerdo con las necesidades de los consumidores en los mercados objetivo. Se debería analizar la

producción de platos preparados, platos pre-cocinados, snacks, productos de pescado “accesibles para el consumidor” y sin espinas y otros productos prácticos para grupos objetivo de consumidores.

En comparación con las especies marinas, las especies de agua dulce, especialmente las especies acuícolas de agua dulce, son más vulnerables en los mercados, ya que la **imagen de este tipo de productos** no atrae a los consumidores. A pesar de que la imagen y la percepción de diferentes especies de agua dulce es distinta, la falta de conocimiento y conciencia de los consumidores en cuanto a los nutrientes beneficiosos que contiene el pescado de acuicultura y sus efectos positivos en nuestra salud caracterizan a la industria de la acuicultura de agua dulce. Invertir en productos de alta calidad cuya producción sea controlada desde el punto de vista medioambiental, centrarse en la sostenibilidad y certificación de productos pesqueros de acuicultura e invertir en fuentes de proteína de alto valor biológico, vitaminas, minerales, ácidos grasos poliinsaturados y en beneficios para la salud aumentará la confianza del consumidor y fortalecerá la imagen de los productos acuícolas de agua dulce. La **comercialización** de productos acuícolas de agua dulce como productos sostenibles, saludables, seguros y de valor ayudará a concienciar y mejorar los conocimientos de los consumidores y contribuirá a que prefieran dichos productos

La adecuada **certificación y etiquetado** de los productos acuícolas son uno de los modos más importantes de poner de manifiesto la calidad de los productos acuícolas y aumentar el valor de los productos exportados, además de las crecientes expectativas de los consumidores a la hora de obtener productos diferentes y de calidad, especialmente producidos de manera local. Si se produjese un mayor interés en los mercados objetivo, el ecoetiquetado sería un punto importante en las etapas de producción de productos pesqueros de acuicultura, reforzando la imagen de los productos y abriendo otros canales de venta en diferentes mercados, como por ejemplo en Alemania, donde un número creciente de supermercados y tiendas pequeñas obtienen el pescado exclusivamente de fuentes sostenibles y certificadas.

En comparación con las especies marinas, las especies de agua dulce, especialmente las especies acuícolas de agua dulce, son más vulnerables en los mercados, ya que la **imagen de este tipo de productos** no atrae a los consumidores. A pesar de que la imagen y la percepción de diferentes especies de agua dulce es distinta, la industria de la acuicultura de agua dulce se caracteriza por la falta de conocimiento y concienciación de los consumidores en cuanto a los nutrientes beneficiosos que contiene el pescado de acuicultura y sus efectos positivos en nuestra salud. Invertir en productos de alta calidad cuya producción esté controlada desde el punto de vista medioambiental, centrarse en la sostenibilidad y certificación de productos pesqueros de acuicultura e invertir en fuentes de proteína de alto valor biológico, vitaminas, minerales, ácidos grasos poliinsaturados y en beneficios para la salud aumentará la confianza del consumidor y fortalecerá la imagen de los productos acuícolas de agua dulce. La **comercialización** de productos acuícolas de agua dulce como productos sostenibles, saludables, seguros y de valor ayudará a concienciar y mejorar los conocimientos de los consumidores y contribuirá a que se decanten por dichos productos.