



# El sistema económico de los productos de la pesca y la acuicultura

ALICIA LANGREO. Sabora, SL

**E**l sistema de producción de productos de la pesca y la acuicultura es uno de los más complejos, en él concurren grandes empresas multinacionales con pequeñas empresas artesanas que desarrollan fórmulas extractivas tradicionales y son el soporte de buena parte de la población del litoral mundial. Los productos de la pesca constituyen la principal aportación de proteína en muchas áreas. La pesca y la acuicultura y la comercialización e industrialización de sus productos son sectores fundamentales y eficaces en muchos países, entre ellos España. A la vez, los mares y océanos contienen grandes recursos biológicos que pueden ser vitales en el futuro de la medicina y en ellos se encuentra una parte muy importante de la biodiversidad. Pero esos mares y océa-

nos se enfrentan a graves problemas de contaminación y deterioro ambiental, y existe un riesgo inminente para varias de las especies que tradicionalmente han alimentado a la humanidad debido a una extracción excesiva. Una buena parte de la extracción se realiza en aguas internacionales, cuya gobernanza es particularmente difícil. En la actualidad se está desarrollando un vigoroso sector de acuicultura que ya suministra casi un tercio del consumo mundial.

## **LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN EL MUNDO**

En 2006, según la FAO, la producción de pesca de captura más la procedente de la acuicultura ascendió a 110 millones

de toneladas de pescado para consumo humano, del que un 47% correspondió a la acuicultura.

La pesca y la acuicultura constituyen el medio de vida de unos 43,5 millones de personas, a las que hay que sumar unos 4 millones más de forma ocasional; el 86% de esta mano de obra vive en Asia (8,1 millones en China). En los últimos años ha bajado el personal en pesca de captura y ha subido en acuicultura, donde se alcanzaron casi 9 millones en 2006 (el 94% en Asia). A estas cifras hay que sumar cuatro personas empleadas en el sector secundario por cada persona empleada en el sector primario, la industria emplea unos 170 millones de personas, lo que supone, incluyendo familias, que unos 520 millones de personas dependen de la pesca y la acuicultura.

CUADRO 1

Principales datos de la pesca y la acuicultura en el mundo. Millones de toneladas

PRODUCCIÓN	2002	2006
<b>CONTINENTAL</b>		
Captura	8,7	10,1
Acuicultura	24,0	31,6
<b>MARINA</b>		
Captura	84,5	81,9
Acuicultura	40,4	51,7
<b>TOTAL CAPTURA</b>	<b>93,2</b>	<b>92,0</b>
Total acuicultura	40,4	51,7
Total pesca mundial	133,6	143,6
Consumo humano	100,7	110,4
Otros consumos	32,9	33,3
Consumo humano per cápita	16,0	16,7



FUENTE: FAO.

La acuicultura aporta más del 36% de la producción total, frente al 30% en 2002. Este crecimiento de la acuicultura se prolonga ya desde hace unos 15 años y se espera que dentro de poco pueda suministrar más del 50%. A la producción acuícola animal hay que sumar la producción de plantas, que en 2006 alcanzó 15,1 millones de toneladas (el 72% en China), con un crecimiento del 8% anual. Este crecimiento requiere una enorme aportación de I+D, supone la consolidación de un sector casi inexistente hasta hace poco, requiere fuertes inversiones y sus productos han debido conseguir la aceptación de los consumidores, acostumbrados a la captura. El desarrollo de la acuicultura es imprescindible para hacer compatible la sostenibilidad de los ecosistemas marinos, y en general acuícolas, y el suministro de alimentos a la humanidad, además ha resultado más competitiva ante la subida del petróleo, pero se ha visto perjudicada por la subida de los piensos; por otro lado, también la existencia de las explotaciones acuícolas tiene efectos en su entorno que podrían alterar ecosistemas concretos. En cualquier caso, previsiblemente, tanto la pesca extractiva como la producción acuícola se verán seriamente afectadas por el cambio climático y la alteración de la temperatura de las aguas. Por otro lado, cabe mencionar que se observa una distancia creciente entre el precio de los productos procedentes de extracción y los de acuicultura.

Los principales productores de pescado de captura son China, muy por encima del resto, Perú y EEUU. La pesca de captura muestra una estabilidad general con fuertes fluctuaciones en algunas especies. La producción de los países asiáticos alcanzó el 52% de la mundial. En los últimos años se ha registrado un aumento de las capturas en el Pacífico e Índico y una caída en el Atlántico. En Asia también han aumentado las capturas continentales.

En 2007, un 28% de las poblaciones marinas tenían problemas: sobre explotadas el 19%, agotadas el 8% o en recupe-



ración el 1%. Esto se debe a la excesiva presión pesquera. Un 52% de las especies estaba plenamente explotado con las capturas en los límites sostenibles, y sólo 20% en explotación moderada o por debajo de las posibilidades.

La acuicultura está creciendo más deprisa que los restantes sectores de alimentación de origen animal; esto ha permitido que el suministro de su producción per cápita haya pasado de 0,7 kg en 1970 a 7,8 kg en 2006, con una tasa de crecimiento media anual del 6,9%. La acuicultura mundial está liderada por Asia y el Pacífico (89% en cantidad y 77% en valor), destacando la producción de China (67% de la mundial en cantidad y 49% en valor). La producción está especializada geográficamente según especies, así las carpas se encuentran en Asia y el Pacífico (98%), al igual que ostras (95%) y péndidos (88%); Noruega y Chile son los mayores productores de salmón cultivado (33% y 31%, respectivamente), etc.

Una mención especial en este panorama merecen la acuicultura de baja intensidad y la pesca artesanal, ambas de consumo prioritariamente local, base económica y alimentaria de una parte importante de la población con difícil adaptación a otros ámbitos. Esta pesca no puede competir en términos económicos o de eficacia medida en volumen de capturas con la intensiva. En esta producción se encuentran también los productos de alta calidad vinculados a la gastronomía muy valorados en los países más desarrollados con tradición de consumo de productos del mar. Es posible que aumente su producción en el marco del auge de los productos locales tradicionales, por un lado, y en la estrategia de la FAO de potenciar las fuentes de alimentos locales en los países más débiles desde un punto de vista alimentario, por otro.

El mercado internacional de productos de la pesca y la acuicultura es muy importante, más del 37% en 2007 (algo menos en 2008 debido a la crisis) de la producción mundial concurrió al mercado internacional, caracterizado por una gran variedad de productos y de operadores.

CUADRO 2

Principales países en el mercado internacional. Millones de dólares

PAÍS	2006	PAÍS	2006
<b>EXPORTADORES</b>		<b>IMPORTADORES</b>	
China	8.968	Japón	13.971
Noruega	5.503	EEUU	13.271
Tailandia	5.236	España	6.359
EEUU	4.143	Francia	5.069
Dinamarca	3.987	Italia	4.717
Canadá	3.660	China	4.126
Chile	3.558	Alemania	3.714
Vietnam	3.258	Reino Unido	3.714
España	2.849	Dinamarca	2.838
Holanda	2.812	Corea	2.729
Resto	41.818	Resto	25.357
<b>MUNDO</b>	<b>85.891</b>	<b>MUNDO</b>	<b>85.891</b>

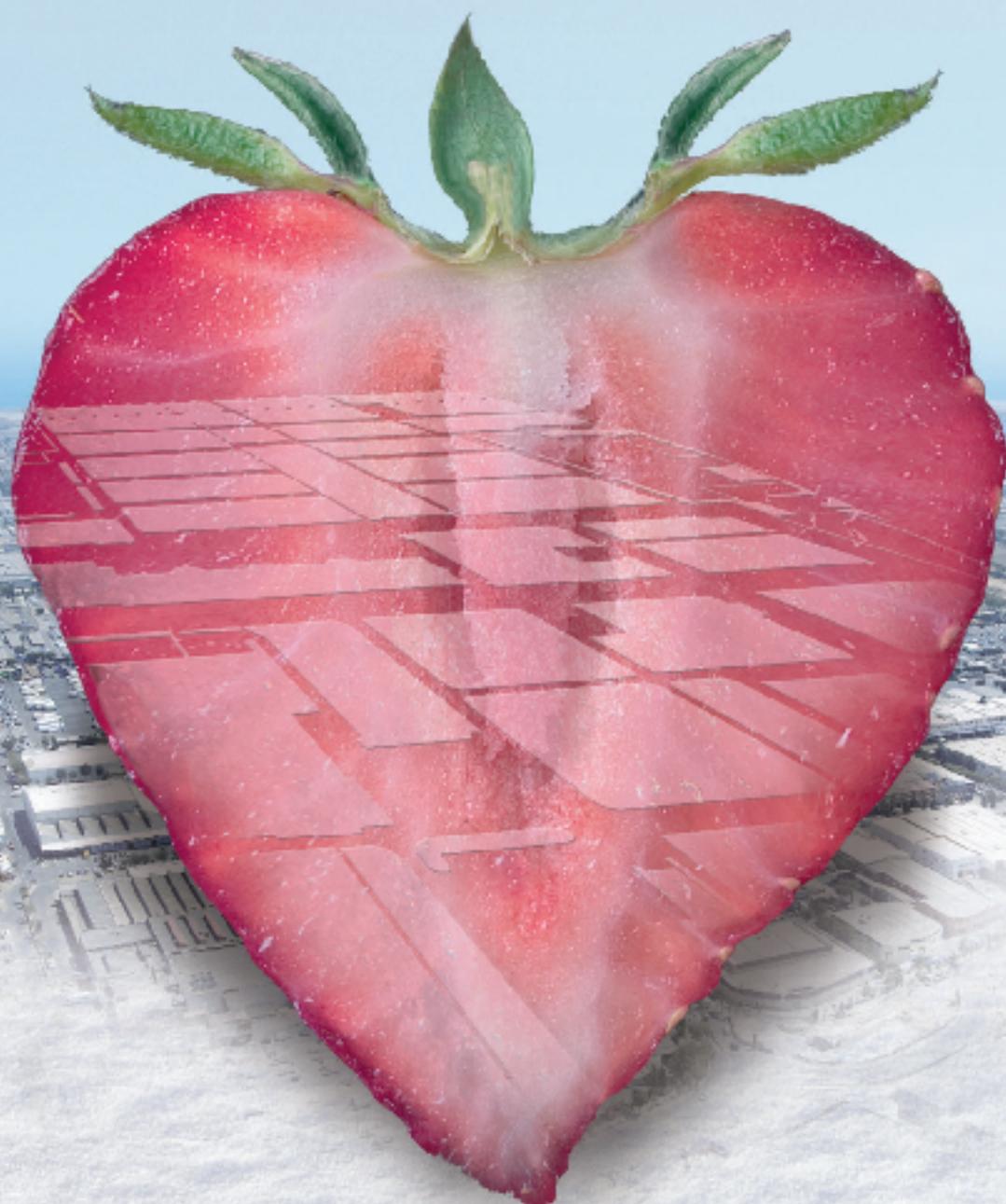
FUENTE: FAO.





# FRIMERCAT

## *El corazón del frío*



***"El buen funcionamiento de un corazón depende de la fluidez de sus vasos comunicantes"***

*A través de nuestros servicios frigoríficos, en FRIMERCAT facilitamos y potenciamos las soluciones logísticas y operativas de nuestros clientes porque, gracias a nuestra ubicación privilegiada, sus productos gozan de una rápida comunicación con el puerto, aeropuerto, ferrocarril y red de carreteras. Además, nuestra cercanía al centro de la ciudad y su área metropolitana permite dar una ágil respuesta tanto a la distribución capilar como a la distribución moderna. Así, estar en el corazón del frío incrementa la salud competitiva de nuestros clientes.*



 **FRIMERCAT**  
FRIO EN ACCIÓN

**OFICINAS:**

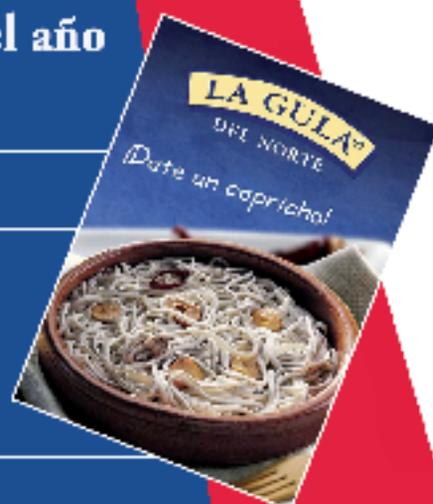
Longitudinal 6, nº 82  
03040 Mercabarna, Barcelona  
Tlf.: 93 263 28 00 Fax: 93 263 31 83  
e-mail: [comercio@frimercat.es](mailto:comercio@frimercat.es)  
[www.frimercat.es](http://www.frimercat.es)



Puesto nº 85  
MERCAMADRID  
Nave de Pescados  
Tel. 91 785 40 02  
Fax 91 785 41 02  
Móvil: 609 000 850  
E-mail: [garciafcostamar@telefonica.net](mailto:garciafcostamar@telefonica.net)

▶ **LAS MEJORES ANGULAS**  
frescas y congeladas durante todo el año

▶ La auténtica  
“GULA FRESCA DEL NORTE”



▶ **LANGOSTINOS** frescos y congelados de  
“El Cocedero de Aguinaga”

▶ **PULPO COCIDO** ▶ **PULPO FRESCO**  
▶ **SALMÓN** ▶ **TRUCHAS** ▶ **ELABORADOS**  
▶ **MARISCOS VIVOS** DE “Cetarea de Tazones”



CUADRO 3

**Suministro total y per cápita de productos de la pesca**

ÁMBITO	SUMINISTRO TOTAL (EQUIVALENTE EN PV M TN)	SUMINISTRO PER CÁPITA (KG)
Total mundial	107,0	16,4
África	7,6	8,3
América del norte y central	9,8	18,9
América del sur	3,1	8,4
Asia	70,5	17,9
China	33,6	26,1
Europa	15,2	20,8
Oceanía	0,8	24,5
Países industrializados	27,5	29,3
Economías en transición	4,1	12,3

FUENTE: FAO.

En 2005, el suministro para consumo humano de pescado ascendía a 107 millones de toneladas, lo que equivale a un suministro por persona y año de 16,4 kg con grandes diferencias geográficas de-

pendiendo de la renta y de la tradición en el consumo. En este marco, la ordenación pesquera mundial y la salvaguarda de los medios acuáticos en general es imprescindible, pero es muy complicada. La orde-

nación sostenible de la pesca ha fracasado en diversas partes del mundo por causas diversas, vinculadas a intereses económicos de países y empresas. Cabe destacar, sin embargo, que la sensibilidad mundial ante este problema ha subido y, aunque a veces se exagera, los gobiernos tienen la certeza de que se enfrentan a un problema real y grave. Por eso se han tomado medidas de distinta índole, desde claramente comerciales a otras esencialmente medioambientales, pasando por repoblaciones y demás, con resultados diferentes. Actualmente existe un consenso mundial en el Enfoque Ecosistémico de la Pesca (EEP), basado en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO; es el marco adecuado para afrontar el problema, ya que compatibiliza el bienestar de la humanidad con la sostenibilidad de los sistemas acuáticos.

Por último, cabe mencionar que las formas de comercializar el pescado son

**SCANTISK SEAFOOD, S.L.**

**SCANFISK SEAFOOD S. L.**

Camino Cogullada, s/n (MERCAZARAGOZA)  
Calle P, Parcela 29. 50014 Zaragoza  
Tel. Int. 34 976 47 12 28. Fax 34 976 47 11 26  
E-mail: [scanfisk@scanfisk.com](mailto:scanfisk@scanfisk.com)

**GRUPO SCANFISK CORUÑA S. L.**  
Muelle del Este, Almacén P-40-41-42  
15006 A. Coruña. Tel. 34 981 28 22 98

**GRUPO SCANFISK SEAFOOD S. A.**  
Crmo. Cogullada, s/n (MERCAZARAGOZA)  
Pab. de Pescados, Puestos 9-11. 50014 Zaragoza  
Tel. 34 976 47 24 83

CUADRO 4

**Buques pesqueros en España. 2008**

TIPO DE PESCA	Nº BUQUES	ESLORA MEDIA
Cerqueros	733	22,3
Arrastreros	1.402	24,4
Rasco, volantas y otros enmalles	160	23,3
Palangraneros	490	21,3
Artes menores	8.462	7,2
<b>Total</b>	<b>11.247</b>	<b>11,1</b>

CUADRO 5

**Conservación, destino y grupo de especies. 2007**

	PESO VIVO (TONELADAS)	VALOR (MILES DE EUROS)
<b>Fresco para consumo humano</b>		
Peces	432.620,4	787.619,4
Crustáceos	8.879,2	147.252,0
Moluscos	33.104,4	135.569,8
Total	474.603,9	1.070.441,2
<b>Congelado y otros para consumo humano</b>		
Peces	291.547,1	449.176,0
Crustáceos	7.968,5	67.962,3
Moluscos	20.692,6	49.717,0
Total	320.208,2	566.855,3
<b>Total consumo humano</b>	<b>794.812,1</b>	<b>1.637.296,6</b>
<b>Total consumo no humano</b>	<b>648,8</b>	<b>1.681,8</b>
<b>TOTAL</b>	<b>795.461,0</b>	<b>1.638.978,3</b>

muy diversas en el mundo. En términos generales predomina el pescado fresco, incluso se comercializa en vivo en algunos países, pero las formas de conservación, congelado, curado y enlatado son muy importantes y crecientes. Estas formas adquieren más interés si se tienen en cuenta los problemas de conservación y las grandes pérdidas de producto debido a la mala conservación, especialmente en países en desarrollo. En los países más desarrollados se está produciendo un auge muy importante de diversificación en las formas de preparación y presentación de los productos de la pesca y la acuicultura. De todos modos, hay que tener en cuenta que una parte considerable de las producciones se destina a usos no alimentarios humanos, tales son la producción de piensos, de cebos para la propia pesca o los usos para medicina, cosméticos, etc.

La actividad económica de la pesca está globalizada debido a la propia distribución de las pesquerías y a las posibilidades y/o conveniencia de manipulación del pescado en países ribereños de las mismas. Este hecho determina la presencia de las principales flotas pesqueras en mares lejanos de sus orígenes y la existencia de empresas, incluso no demasiado grandes según volumen de ventas, de ámbito mundial con elaboración y mercados en varios continentes.



**LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN ESPAÑA. PRINCIPALES PARÁMETROS DE LA PRODUCCIÓN**

Todos los parámetros de los sectores de la pesca y la acuicultura y sus derivados en España indican su enorme importancia, no sólo se encuentra entre los primeros puestos del ranking europeo, sino que la flota es una de las mayores del mundo, ocupa a muchas personas y tiene una importancia decisiva en buena parte del litoral. A esto se suma el peso de su consumo o la importancia de Mercamadrid como uno de los mayores mercados de pescados del mundo.



**PESKA 2 NOVI, S.L.**  
**Pescados y mariscos frescos**

**MERCAMADRID**  
Nave Pescados. Puesto nº 117  
Ctra. de Villaverde a Vallecas km. 3,800  
Teléfono: 91 785 15 00  
Fax: 91 507 39 59  
E-mail: [pk2novi@gmail.com](mailto:pk2novi@gmail.com)





Por nuestro pescado de hoy y de mañana



En la década de los 80, el FROM creó en el lenguaje de los españoles un neologismo que ha perdurado a lo largo de veinte años por su capacidad simbólica. Los “pezqueñines” forman parte del vocabulario nacional y recuerdan al consumidor que, de la talla del pescado capturado hoy depende el futuro de la pesca y los mercados.

Desde mediados de los ochenta, el Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), desarrolla una serie de campañas intermitentes que tienen como objetivo evitar la pesca, distribución y consumo de ejemplares que no cumplan con las tallas mínimas establecidas por el Real Decreto 560/1995 de 7 de abril.

El conocidísimo slogan “Pezqueñines, no gracias”, se ha convertido en símbolo de la pesca responsable y en la mejor manera de concienciar a todos los actores implicados en el proceso, sobre los riesgos de la pesca indiscriminada en los caladeros nacionales.

Este decreto ya establecía las tallas mínimas según las cuáles debía regirse la pesca nacional, sin embargo, las posteriores modificaciones y la necesidad de adecuar la normativa a las imposiciones europeas, dieron como consecuencia la promulgación de un nuevo marco que regulara las posibilidades de pesca y las condiciones aplicables a determinadas poblaciones de peces en aguas comunitarias y en otras de pesca restringida.



### Tallas mínimas

Lo que se conoce como talla mínima biológica es el tamaño con el que el 50 por ciento de los individuos de una especie alcanzan la madurez sexual. Si la pesca se produce antes de que llegue ese momento, se impide la reproducción del animal, por lo que los bancos de pesca están condenados a desaparecer de manera progresiva. Es, por ello, una limitación grave para la generación de recursos pesqueros.

Esta agresión desde el punto de vista de la ecología, tiene además unas repercusiones importantes sobre la economía nacional, así como sobre la seguridad de los consumidores. Hay que tener en cuenta que, la disminución de la cantidad de producto disponible provocaría, con el tiempo, un aumento considerable en el precio del pescado, complicando así la ingesta de este alimento de manera habitual entre la población.

Por otra parte, al comercializarse de manera ilegal, los inmaduros no pasan controles sanitarios, por lo que la trazabilidad del producto se interrumpe y también su fiabilidad de cara a la salud.

### Concienciación pública

Veinte años de trabajo en contra de la pesca de inmaduros por parte del FROM han hecho posible una disminución más que considerable de esta mala práctica pesquera que, con frecuencia, hace pasar por otras especies a los ejemplares de menor tamaño. Es lo que suele ocurrir, por ejemplo, con los alevines de boquerón, que se venden como chanquetes. Sin embargo, merluzas, jureles y chirlas siguen siendo objeto de esta pesca irresponsable.

Ante esto, es necesario seguir inculcando a la población la necesidad de rechazar estos ejemplares, en aras de respetar el ciclo vital de las diferentes especies importantes desde el punto de vista pesquero para asegurar el suministro regular y permanente de estos productos en los mares y mantener una actividad sostenible y duradera.

La campaña de este año, similar a la del año pasado, ha sido todo un éxito gracias a una novedosa línea de comunicación en la que establece una comparación entre las tallas mínimas de unas cuantas especies seleccionadas, con objetos habituales y cotidianos de la vida diaria. Así, la sardina se compara en tamaño con una lata de refresco, el boquerón con un billete de cinco euros y la merluza con un plato, de tal modo que el consumidor tenga una referencia más fácil y cercana de cuáles son las tallas que se deben respetar.

Lo más importante es lanzar el mensaje a la población en general, y a los niños en particular, de que consumiendo “pezqueñines” estamos desaprovechando una gran fuente de proteínas, porque en un pez inmaduro la proporción de espinas, piel y vísceras es altísima respecto a un ejemplar adulto y por tanto su sabor y textura es de inferior calidad al de un pescado maduro. Además de las repercusiones que sobre el ecosistema marino tiene la invasión descontrolada de los recursos.





La pesca marítima en 2007 contaba con 32.495 trabajadores, que hicieron casi 63,5 millones de horas de trabajo. El valor de la producción pesquera marítima ascendió a 1.720 millones de euros, sin contar subvenciones; la mayor parte de estos ingresos (54%) provino de la pesca en aguas no nacionales. Los combustibles y lubricantes suponen cerca del 40% de los consumos intermedios, lo que pone de manifiesto la fragilidad del sector ante la subida del petróleo. El valor añadido neto ascendió a casi 600 millones de euros.

España cuenta con 11.247 buques de muy distintas características, los dedicados a artes menores son los más numerosos, con casi 8.500. Galicia cuenta con el 46,5% de los buques, seguida por Andalucía con el 15,9%, Cataluña con el 9,6% y Canarias con el 8,7%; sin embargo, la distribución del arqueo y la potencia son diferentes.

Esta flota pesquera, altamente eficaz, tiene una capacidad muy superior a las posibilidades de captura de las aguas territoriales españolas, lo que confiere una debilidad considerable al sector. Esa es la causa de la importancia que los acuerdos pesqueros mundiales, y especialmente de los europeos, tienen para España. Asimismo, para enfrentar este problema, la industria pesquera española fue pionera en la creación de sociedades mixtas en terceros países con buenas pesquerías y en la instalación de empresas o filiales en países con riqueza pesquera.

Las capturas marítimas españolas se acercan a las 800.000 toneladas, con un valor de más de 1.600 millones de euros. La inmensa mayoría se destina a consumo humano y destaca, especialmente en valor, el destinado a consumo en fresco. De todos modos, en los últimos años se aprecia la subida del pescado transformado y la caída del fresco.

Paralelamente, la acuicultura ha crecido mucho y es muy importante en España. En 2007 había 5.503 empresas dedicadas a esta actividad, de las que 5.272 estaban en aguas mari-

nas y el resto en aguas continentales. El valor de la producción ascendió a casi 500 millones de euros, destacando la aportación de la acuicultura marina. Casi el 78% se destina al consumo humano directo, y menos del 12% a la transformación industrial. En 2007 daba trabajo a 27.643 personas (más del 85% en Galicia) que aportaron 7.650 UTA. Cabe mencionar que

ISLA DEL CAJEMEN

LA CALIDAD QUE SE VE

Con los más selectos tesoros del Cantábrico conservamos el mejor sabor de nuestro mar

www.frabas.com



**CASA SOMORROSTRO, S.L.**



*Especialidad en pescados  
finos y mariscos.*

*Elaboración de su  
pescado en la forma  
que desee: filetes,  
lomos, rodajas, etc.*

*Enviamos a toda España.*

*Ideal Salones  
de Bodas, Banquetes,  
Eventos, etc.*

*Casa Somorrostro S.L.U.*

*Mercamadrid*

*Puestos 61 y 62*

*28053 Madrid*

*Téls. 91 507 40 21/91 785 31 00*

*Fax. 91 507 69 04*

**ELABORADOS:**

*Euromar Pescados S.L.*

*Móvil: 609 926 672*

*e-mail: casomorrostro@yahoo.es*



CUADRO 6

Valor de la producción acuícola española. 2007

TIPO DE ACUICULTURA	GRUPO DE ESPECIES	TOTAL (MILES DE EUROS)
<b>MARINA</b>	Peces	273.790,5
	Crustáceos	1.295,3
	Moluscos	146.426,2
	Plantas acuáticas	694,0
	<b>Total marina</b>	<b>422.206,0</b>
<b>CONTINENTAL</b>	Peces	74.297,3
	Crustáceos	5,4
	<b>Total continental</b>	<b>74.302,7</b>
<b>TOTAL</b>	Peces	348.087,7
	Crustáceos	1.300,7
	Moluscos	146.426,2
	Plantas acuáticas	694,0
	<b>Total</b>	<b>496.508,7</b>

la producción acuícola española es de gran calidad y está orientada a especies de alto valor añadido.

**EL COMERCIO EXTERIOR ESPAÑOL**

La balanza comercial pesquera española es deficitaria debido al volumen del consumo y de las exportaciones, que superan la suma de las capturas y la producción acuícola. En términos generales, el comercio exterior de pescado muestra una cierta estabilidad.

Hay un núcleo de países de la UE (Francia, Reino Unido, Portugal y Holanda) que aporta una buena parte de los productos, junto a Marruecos, Argentina, China,



CUADRO 7

Peso y valor de los productos de la pesca. 2007

PRODUCTOS	IMPORTACIONES		EXPORTACIONES		SALDO COMERCIAL (MILES DE EUROS)	TASA DE COBERTURA (%)
	PESO (TONELADAS)	VALOR (MILES DE EUROS)	PESO (TONELADAS)	VALOR (MILES DE EUROS)		
Peces vivos	2.894	22.704	7.317	42.889	20.186	188,91
Pescado fresco y refrigerado	248.828	917.793	102.529	385.500	-532.293	42,00
Pescado congelado	353.538	702.765	417.729	564.552	-138.213	80,33
Filetes y carnes de pescado	190.007	579.489	49.848	221.026	-358.464	38,14
Pescado seco, salado o en salmuera, ahumado, harina, polvo y pellets	57.588	276.460	15.631	78.526	-197.934	28,40
Crustáceos	218.036	1.190.694	35.138	218.457	-972.237	18,35
Moluscos	396.631	978.585	165.908	376.890	-601.695	38,51
Preparados y conservas de pescado	125.505	375.029	108.852	408.033	33.005	108,80
Preparados y conservas de crustáceos y moluscos	20.897	119.431	26.988	77.809	-41.622	65,15
Aceites y grasas de pescado	24.442	20.596	4.188	17.790	-2.806	86,38
Harinas de pescado, crustáceos y moluscos impropios para alimentación humana	76.157	62.987	23.574	18.318	-44.669	29,08
<b>TOTAL PRODUCTOS PESQUEROS</b>	<b>1.714.522</b>	<b>5.246.531</b>	<b>957.702</b>	<b>2.409.790</b>	<b>-2.836.742</b>	<b>45,93</b>

FUENTE: Agencia Estatal de Administración Tributaria.



Ecuador y Namibia. La exportación se destina a países de la UE, además de Japón.

#### **LA INDUSTRIA DERIVADA DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN ESPAÑA**

La industria de transformación de pescado, que no incluye comercio mayorista, ocupa a casi 23.000 personas, el 6% de las ocupadas en la industria alimentaria, y vende productos por importe de cerca de 4 millones de euros, el 4,6% de la industria alimentaria.

La producción de la industria de transformados de la pesca está muy concentrada en Galicia, que aporta cerca del 55% de las ventas, seguida a mucha distancia por el País Vasco y Andalucía. Destaca asimismo el peso de la industria de transformados de la pesca sobre el conjunto de su industria alimentaria en Galicia (32%), Cantabria (17%) y País Vasco (casi 15%).

Según los datos del INE (DIRCE), en 2009 hay un total de 771 empresas, un 1,85% más que en 2000. El 18% no tiene asalariados y el 35% menos de 10. Las empresas con más de 50 asalariados suponen menos del 12% y no hay ninguna con más de 1.000 empleados. Desde 2000 ha disminuido o se mantiene el nú-

mero de empresas con más de 100 asalariados. El estrato que más ha aumentado su número es el que tiene entre 20 y 49 asalariados.

#### **LAS ESTRATEGIAS EMPRESARIALES**

En la actividad pesquera y la acuicultura coinciden grandes y pequeñas empresas, firmas que operan en el ámbito mundial con otras locales, empresas especializadas en un tipo de pescado, de producción o de transformación con otras que tienen actividad en diversos ámbitos. Una buena parte de la producción la realizan grandes empresas que tienen verticalizada la producción acuícola o la extracción, la transformación y la comercialización, mientras otras, con frecuencia más pequeñas, trabajan en una sola fase de la cadena de producción. Además, al igual que en otros subsectores alimenticios, el peso de la estrategia de la distribución y de lo que acontece en ese sector es básico para el conjunto de la cadena de producción.

Las estrategias empresariales están condicionadas por el origen de las materias primas, el tipo de transformación y la estrategia de la distribución. En este sentido hay que tener en cuenta el peso de un tipo y otro de distribución en cada tipo

de productos, lo que configura cadenas de producción distintas.

- En el capítulo de pescados frescos la tienda tradicional canaliza el 48,3% de las ventas (2006), cuota inferior a la de 2001 (casi el 54%). Este es el producto estrella de la tienda tradicional que, sin embargo, está perdiendo cuota de forma significativa.
- En pescados congelados la tienda tradicional conserva el 38,7% (casi el 43% en 2001). En esta gama es importante la existencia de cadenas específicas de productos congelados con marcas propias. En general, en el congelado está subiendo la marca de la distribución.
- Las conservas de pescado se comportan como cualquier otro productos de larga duración y en ellas existe un predominio absoluto de la gran distribución, que deja para la tienda tradicional sólo el 11%.

El crecimiento del producto fresco en la gran distribución es debido, por un lado, a la importancia creciente concedida al producto fresco por la gran distribución, al buen comportamiento de los supermercados y, sobre todo, a la irrupción de los productos refrigerados y embarquetados o envasados que permiten la venta en lineal. Dentro de la gran distribución se de-



**SERPESKA**<sup>®</sup>  
GRUPO MOZOS

## Selección Natural



**EN 24 HORAS**  
**DEL MAR A SU MESA**

# EL PESCADO INFORMA CON SU ETIQUETA



Exígelas

## BOQUERÓN

### ZONA CAPTURA

- Asturias (España)
- Galicia (España): Andalucía, País de Gales
- Aragón (España): Andalucía, Aragón, Asturias, País de Gales
- País Vasco (España)
- Navarra (España): Aragón
- Castilla-La Mancha (España): Aragón, País de Gales
- Cataluña (España)
- Canarias

### PRESENTACIÓN

- Desmenuado
- Escala
- Escala con piel

### MÉTODO PRODUCCIÓN

- Artesanal
- Artesanal
- Artesanal
- Artesanal

0000,00

PVP KILO

€





tecta un incremento de los supermercados, más próximos al consumidor, con mayor rotación en sus ventas y mayores costes logísticos, mientras cae la cuota de los hipermercados.

El producto dirigido a la gran distribución exige la existencia de suministradores de mayor dimensión, capaces de suministrar a una parte o todas las tiendas, lleva años exigiendo trazabilidad, se contrata con frecuencia con acuerdos de suministro a medio plazo y, cuando está dirigido a lineal, exige el embarquetado y tratamiento adecuado. Tanto en conservas como en congelado y producto fresco se están formando grandes empresas orientadas sobre todo a suministrar a las cadenas de supermercados e hipermercados, ya que está favoreciendo un cambio radical en la estructura sectorial, especialmente en el fresco, consistente tanto en una concentración horizontal como vertical. Por el contrario, el sector dirigido a suministrar a la cadena tradicional man-

tiene más peso de los mercados centrales y las lonjas.

En esta época de crisis, la industria de la pesca y la acuicultura se enfrenta, como el resto de la alimentación, a un cambio en la gama final vendida, con el ascenso de los productos más baratos, a un estrechamiento de márgenes, llevado más allá de lo que exige el comportamiento del consumo por la estrategia específica de la gran distribución en su batalla de precios, y un auge de la marca de la distribución.

Hasta hace unos años, las empresas que se dedicaban a cada tipo de transformación (fresco, congelado, conserva) se especializaban en su ámbito; sin embargo, desde hace unos años se observa la entrada de firmas de congelado en refrigerado (frío sobre 0) y viceversa, así como el inicio de la actividad de refrigerado en los fabricantes de conservas. En definitiva, muchas empresas, entre ellas las de mayor dimensión, están entrando en los

nuevos formatos: embarquetados, preparados gastronómicos, nuevos platos refrigerados, etc., en busca de los segmentos de mercado que se van abriendo ante las nuevas necesidades del consumo.

El abastecimiento de materia prima es el otro gran aspecto esencial en la estrategia de las firmas del sector. Ya hace muchos años, las mayores empresas verticalizaron la extracción; en primer lugar esto se produjo en las congeladoras, luego fueron algunas conserveras y ahora también hay algunas de pescado fresco con acuerdos de suministro con la gran distribución. La verticalización tiene un papel distinto en cada tipo de empresas; mientras es esencial en las mayores congeladoras, sólo aporta parte del suministro de las mayores de pescado refrigerado e, incluso, entre las conserveras se han detectado pasos atrás.

El aseguramiento de suministro suficiente llevó a las mayores empresas a establecerse en los países con grandes bancos pesqueros o cercanos a ellos, a través de una red de filiales y joint-ventures que permitieron el desarrollo de la actividad en aguas de otros países. Primero fueron las grandes congeladoras y luego llegaron las conserveras, ahora también se encuentran algunas de ámbito del refrigerado. Esta es una de las características fundamentales de las grandes empresas españolas de este sector.

Con el mismo objetivo, y en consonancia con las tendencias mundiales, las mayores empresas están entrando de una u otra forma en acuicultura, tanto en España como en Portugal y en terceros países, algunas empresas tienen por objetivo que el 50% de su producción provenga de la acuicultura.

Cabe mencionar que las congeladoras con grandes flotas y, en menor medida las conserveras son intensivas en capital y, en estos momentos de crisis, están atravesando dificultades. Eso está favoreciendo un mayor ritmo de fusiones y concentraciones, a la vez que se detectan algunos cierres. En el caso de la conserva gallega está planteado un plan de reconversión. ■