



Comisión
Europea



ISSN 2314-9671

E U M O F A

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

Nº 1/2017

LAS NOTICIAS DESTACADAS DEL MES

ÍNDICE

Primera venta en Europa

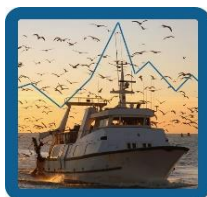
Italia (calamar y pota y gamba
blanca)

Suministro mundial

Casos prácticos: la pesca en Malta;
las algas en el mercado de la UE

Consumo: rape fresco

Contexto macroeconómico



Todos los datos, información y
mucho más en:

www.eumofa.eu/es

Síguenos en Twitter:

@EU_MARE #EUMOFA

En este número

En enero-noviembre de 2016, el valor de primera venta del bacalao descendió en Bélgica, Dinamarca, Francia, Letonia, Lituania y Suecia. Por el contrario, aumentó en Noruega y en Reino Unido. En noviembre de 2016, el volumen de los desembarques de arenque aumentó en Dinamarca, Estonia y Suecia, pero su tendencia fue descendente en Lituania, Letonia, Noruega y Reino Unido. El precio de primera venta del lenguado aumentó en Bélgica, Francia, Italia y Portugal y cayó de manera considerable en Dinamarca.

En Italia, en enero-noviembre de 2016, el valor de primera venta alcanzó los 285,25 millones de euros, un aumento del 1% con respecto a enero-noviembre de 2015. El volumen también descendió un 5%, principalmente debido a la anchoa y a la sardina. El calamar y la pota incrementaron su valor (+6%) y su volumen (+4%) de primera venta, así como su precio medio, que alcanzó los 8 EUR/kg. Al mismo tiempo, el valor de primera venta y el precio de la gamba blanca descendieron un -10% y un -13% respectivamente.

En diciembre de 2016, las capturas totales de las embarcaciones islandesas crecieron un 20% en volumen frente a diciembre de 2015. Esto se debió principalmente a la bacaladilla (+115%) y al arenque (+52%).

En 2015, los desembarques de la flota maltesa tuvieron como protagonistas al pez espada y al atún rojo, que representaron el 26% y el 16% del valor de primera venta respectivamente. En la actualidad, existen seis piscifactorías en Malta que operan desde nueve ubicaciones en zonas acuícolas designadas. El atún (especie de captura) y la dorada, la lubina y la corvina (especies de ciclo cerrado) predominan en la acuicultura maltesa.

Tradicionalmente, la producción comunitaria de algas se ha centrado en la cosecha de algas marinas para la extracción de hidrocoloides con fines industriales. Sin embargo, la producción comunitaria de macroalgas es limitada y la competencia con terceros países ha cobrado importancia. No obstante, la demanda de algas aptas para el consumo humano está aumentando en los mercados de la UE y están surgiendo nuevos modelos de producción y nuevas tendencias de mercado.

Los precios de venta al público del rape fresco para el consumo en los hogares aumentaron en España y descendieron en Francia (enero-octubre 2016). En España, los precios fueron más altos en invierno, especialmente en noviembre y diciembre, cuando el precio medio alcanzó los 12,08 EUR/kg. De media, los precios de venta al público en Francia son un 53% más altos que en España.

1. Primera venta en Europa

En **enero-noviembre de 2016**, diez Estados Miembros de la Unión Europea y Noruega publicaron datos sobre primera venta de once grupos de productos.¹ El valor de primera venta aumentó con respecto al año anterior (enero-noviembre 2015) en Dinamarca, Noruega, Portugal y Reino Unido.

En **Bélgica**, en **enero-noviembre** de 2016, la primera venta descendió en valor y en volumen con respecto a enero-noviembre de 2015. El lenguado (-15%), el bacalao (-49%) y la raya (-14%) fueron los principales causantes de la caída del valor. Por el contrario, el camarón registró un mayor valor de primera venta (+124%), debido al aumento de los desembarques combinado con el fuerte incremento de los precios (+44%). Los precios de la jibia y el globito (+26%), el camarón (+44%), el bacalao (+15%) y la raya (+13%) también aumentaron considerablemente. En **noviembre de 2016**, la primera venta se redujo en valor y en volumen con respecto a noviembre de 2015, principalmente por el bacalao, la solla y el lenguado. No obstante, los precios medios fueron mayores: bacalao (+8%), solla (+3%) y el lenguado (+1%).

En **Dinamarca**, en **enero-noviembre de 2016**, el valor de primera venta aumentó, mientras que el volumen descendió en comparación con enero-noviembre de 2015. El descenso del volumen del camarón hizo que el precio medio se disparase (+152%). El aumento de los precios de la solla (+12%), el arenque (+26%) y la merluza (+7%) contribuyeron al aumento generalizado del valor. El incremento del volumen de la cigala, la solla, el lenguado, el rape y la caballa no compensó el descenso generalizado atribuible al mejillón (-23%), el bacalao (-13%), el carbonero (-21%) y la caballa (-24%). En **noviembre de 2016**, el aumento del valor y del volumen de primera venta con respecto a noviembre de 2015 estuvo producido principalmente por la caballa y el arenque. Entre las principales especies desembarcadas, los precios medios aumentaron en gran medida para la caballa (+37%) y cayeron para el lenguado (-47%).

En **enero-noviembre de 2016**, **Estonia** sufrió descensos en su valor y volumen de primera venta con respecto al mismo periodo del año anterior. El arenque y el espadín, que representaron la mayoría del valor (71%) y del volumen (95%) de primera venta, fueron los causantes del descenso. El precio del arenque y de la lucioperca cayeron un 5% y un 12% respectivamente, mientras que el precio de la perca europea sufrió una tendencia opuesta (+12%). En **noviembre de 2016**, el valor de primera venta del arenque aumentó un 36%, pero no compensó el descenso generalizado producido por el espadín (-22%). El aumento del volumen en comparación con noviembre de 2015 también estuvo producido por el arenque (+51%).

En **Francia**, en **enero-noviembre de 2016**, el volumen de primera venta registró un descenso moderado frente a enero-noviembre de 2015. La jibia y el globito, el calamar y la pota, la anchoa, el bacalao y el salmónete fueron las principales especies que registraron menores desembarques. En **noviembre de 2016**, la primera venta aumentó en valor, pero descendió en volumen. Entre las diez principales especies desembarcadas, los precios aumentaron para la vieira y volandeira (+24%), la jibia y el globito (+46%), el calamar y la pota y el lenguado (ambos +4%), y el salmónete (+114%). El fuerte aumento del precio del salmónete se debió al descenso del volumen de primera venta (-53%). Los precios bajaron para el rape (-9%), la merluza y el plegonero (ambos -5%) y la cigala y la lubina (ambas -2%).

En **Italia**, en **enero-noviembre de 2016**, la primera venta cayó en valor y en volumen con respecto al mismo periodo de 2015. La sardina, la anchoa, el salmónete y la merluza fueron las especies que contribuyeron al descenso. En **noviembre de**

2016, la tendencia negativa se mantuvo en valor y, especialmente, en volumen, en comparación con noviembre de 2015. Más información en el apartado 1.1.

Letonia registró descensos en el valor y en el volumen de primera venta en **enero-noviembre de 2016**, frente a enero-noviembre de 2015. El principal causante de esta caída fue el espadín (-20% en valor y -9% en volumen) que representó aproximadamente la mitad del volumen de primera venta. El valor de primera venta del bacalao (-29%) también contribuyó al descenso generalizado. En **noviembre de 2016**, el descenso del valor de primera venta estuvo producido por el arenque y el espadín (-22% y -13%, respectivamente) en comparación con noviembre de 2015. El volumen y el precio del arenque se redujeron un 14% y un 10%, respectivamente.

En **Lituania** en **enero-noviembre de 2016**, la primera venta disminuyó ligeramente en valor (por el bacalao y el arenque) y aumentó en volumen con respecto al mismo periodo del año anterior, principalmente debido al mayor volumen de platija europea. Los precios cayeron considerablemente en el caso del arenque (-18%), pero aumentaron en el caso de la platija europea (+6%) y el bacalao (+1%). En **noviembre de 2016**, los bajos valores del bacalao (-25%) y del arenque (-95%), así como los bajos volúmenes (-29% y -94%, respectivamente) contribuyeron al descenso generalizado de noviembre de 2015.

En **Noruega** en **enero-noviembre de 2016**, el valor de primera venta aumentó, principalmente debido al incremento de los precios de primera venta del bacalao, la caballa y el arenque. El volumen se movió en la dirección contraria, debido a la bacaladilla (-32%) y el carbonero y la caballa (ambos -18%). En **noviembre de 2016**, el fuerte descenso del valor y del volumen fue producido por el bacalao, el arenque y la caballa, así como el eglefino y la faneca. El incremento de los precios de primera venta del eglefino (+4%), el arenque (+8%) y la caballa (+33%) no afectó al descenso general del valor.

En **Portugal** en **enero-noviembre de 2016** la primera venta aumentó en valor y descendió en volumen, en comparación con el mismo periodo de 2015. El valor aumentó principalmente por la jibia y el globito (+32%) y la anchoa (+156%) y, en menor medida, por la cigala, la lubina, el lenguado, la almeja y otros venéridos y la raya. El agudo aumento del valor de primera venta de la anchoa se debió al aumento del volumen de primera venta (+180%). El pulpo y el jurel también aumentaron en volumen. No obstante, no compensaron el descenso general, principalmente por la caballa, que representó un cuarto del volumen de primera venta portugués. En **noviembre de 2016**, el pulpo (+58%) fue el principal contribuidor al aumento del valor de primera venta, mientras que el volumen de primera venta de la caballa fue un 34% inferior. Entre las diez principales especies, los precios aumentaron para el pulpo (+11%), la caballa (+25%), el pez sable (+4%), el lenguado (+19%), el pez espada (+8%) la dorada (+8%) y la almeja y otros venéridos (+16%). Bajaron en el caso del jurel (-24%), el camarón y langostino tropical (-14%) y el calamar y la pota (-8%).

En **enero-noviembre de 2016** en **España** (31 puertos) los desembarques de pescado fresco (201.756 toneladas) aumentaron un 2% con respecto a enero-noviembre de 2015, pero cayeron un 7% con respecto a enero-noviembre de 2014. En **noviembre de 2016**, se desembarcaron 19.466 toneladas de pescado fresco (+10% y -5% en comparación con noviembre de 2015 y 2014, respectivamente).² De ellas, 8.874 toneladas se desembarcaron en el puerto de Vigo (+22% con respecto a noviembre de 2015). El aumento se debió principalmente a la caballa, el jurel y la boga.³

En **Suecia**, el descenso del valor en **enero-noviembre de 2016**, con respecto al mismo periodo de 2015, vino producido por el bacalao y el espadín (-15% y -14%, respectivamente). En su mayoría el arenque (-18%), pero también el bacalao y el espadín, contribuyeron al descenso del volumen. En **noviembre de 2016**, el valor de primera venta del arenque (+58%) contribuyó al aumento general del valor frente a noviembre de 2015, mientras que el espadín (-38%) fue la principal razón del descenso del volumen. El aumento del precio fue mayor en el caso del arenque (+56%) y el espadín (+11%). La cigala y el camarón boreal sufrieron fuertes descensos (-14% y -25%, respectivamente).

En el **Reino Unido** en **enero-noviembre de 2016**, el valor de primera venta de la caballa (+22%), el arenque (+81%), el rape (+33%) y la cigala (+12%) contribuyeron al aumento general del valor. En **noviembre de 2016**, el incremento del valor de primera venta se debió también a la caballa (+26%) y a la merluza (+87%), el rape (+36%) y la vieira y la volandeira (+11%). El descenso de los desembarques de arenque, caballa y plegonero se compensó con el aumento del volumen de la merluza, el eglefino y el rape. Los precios medios aumentaron para la vieira y la volandeira, la jibia y el globito y la caballa (+6%, +62% y +36%, respectivamente). Cayeron significativamente en el caso del eglefino (-24%), la cigala (-13%) y el cangrejo, el bacalao y la merluza (todos -12%).

Table 1. **RESUMEN DE LA PRIMERA VENTA EN ENERO-NOVIEMBRE DE LOS PAÍSES QUE PRESENTARON INFORMES** (volumen en toneladas y valor en millones de EUR)

País	Enero-noviembre 2014		Enero-noviembre 2015		Enero-noviembre 2016		Cambio con respecto a enero-noviembre 2015	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Valor	Volumen
Bélgica	17.455	61,13	16.333	61,03	14.574	57,56	-11%	-6%
Dinamarca	242.452	268,86	259.312	304,98	247.594	347,56	-5%	14%
Estonia	49.793	12,82	49.598	11,69	44.072	10,90	-11%	-7%
Francia	191.862	569,43	183.110	599,24	177.612	598,62	-3%	0%
Italia*	78.483	276,57	82.406	290,98	78.428	289,25	-5%	-1%
Letonia	49.752	13,98	51.135	12,50	47.537	10,10	-7%	-19%
Lituania	1.620	1,10	1.802	1,37	1.921	1,37	7%	0%
Noruega	2.588.985	1.907,23	2.611.952	2.028,85	2.345.731	2.077,27	-10%	2%
Portugal	87.048	159,90	110.177	173,93	97.949	181,30	-11%	4%
Suecia	136.441	80,24	145.928	87,40	99.317	79,84	-32%	-9%
Reino Unido	455.468	691,18	393.371	679,70	417.928	750,72	6%	10%

Table 2. **RESUMEN DE LA PRIMERA VENTA EN NOVIEMBRE DE LOS PAÍSES QUE PRESENTARON INFORMES** (volumen en toneladas y valor en millones de EUR)

País	Noviembre 2014		Noviembre 2015		Noviembre 2016		Cambio con respecto a noviembre 2015	
	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Bélgica	2.041	6,93	1.790	6,32	1.182	5,04	-34%	-20%
Dinamarca	25.634	31,11	30.382	34,11	37.902	44,91	25%	32%
Estonia	6.094	1,48	6.135	1,47	6.629	1,45	8%	-1%
Francia	15.877	52,29	17.353	56,39	16.177	56,73	-7%	1%
Italia*	7.130	21,60	8.523	26,62	7.287	25,52	-15%	-4%
Letonia	6.459	1,77	6.377	1,45	5.689	1,18	-11%	-19%
Lituania	377	0,26	168	0,11	132	0,08	-22%	-24%
Noruega	265.644	245,33	235.443	225,04	179.346	187,56	-24%	-17%
Portugal	4.975	10,58	11.159	14,49	8.675	14,74	-22%	2%
Suecia	9.866	6,27	7.965	5,60	7.327	6,01	-8%	7%
Reino Unido	42.846	67,12	49.349	77,44	53.022	93,16	7%	20%

Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017); los datos sobre volumen se expresan en peso neto.

* Datos parciales. Los datos de primera venta de Italia cubren 259 puertos (aproximadamente 50% de los desembarques totales).

1.1. ITALIA

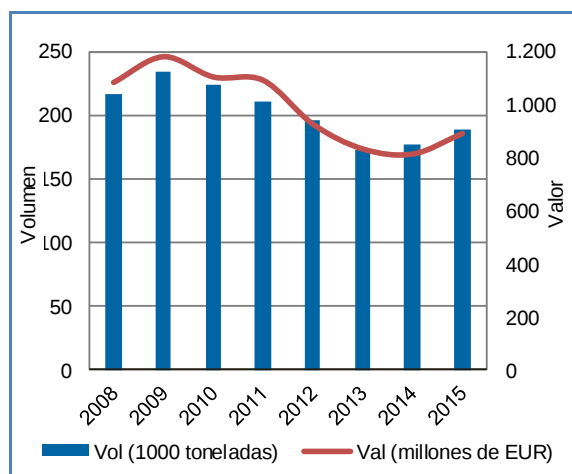
Italia cuenta con una costa de 9.136 km, que representa aproximadamente el 9% del total de la costa de la UE. La superficie de las regiones costeras cubre el 60% del territorio nacional. A pesar de que la pesca contribuye a menos del 0,3% del PIB del país, es un sector económico importante, especialmente para algunas regiones del sur (como Sicilia y Apulia).

La flota pesquera italiana está muy diversificada, con un amplio abanico de embarcaciones pesqueras que pescan diferentes especies, especialmente en el Mediterráneo (así como en el mar Adriático y en el Tirreno). La flota se ha ido reduciendo de manera continuada desde 2008, un 7% en número y un 17% en arqueo. Está compuesta por 12.316 embarcaciones (diciembre de 2015), con un arqueo bruto de 151.585 GT. El mayor segmento está formado por embarcaciones pesqueras a pequeña escala (aproximadamente dos tercios). Se trata de embarcaciones de menos de 12 m y normalmente menos de 2 GT de media. La flota a pequeña escala suele utilizar artes pasivos, como el palangre, las redes fijas, las nasas y las almadrabas.

Los principales puertos italianos de desembarque son Mazara del Vallo, Trapani, Palermo, Chioggia, Ancona, Molfetta, y Manfredonia.⁴

La mayoría de las capturas italianas proceden del Mediterráneo. En general, la pesca italiana ha sido testigo de una tendencia descendente en sus desembarques (tanto en volumen como en valor), salvo en 2015, cuando la tendencia se invirtió. En 2015, las embarcaciones italianas desembarcaron 188.752 toneladas de pescado y marisco, con un valor de 889,93 millones de euros. Los desembarques aumentaron en valor y en volumen (+10% y +7%, respectivamente) frente a 2014. El precio medio de los desembarques aumentó un 3%, situándose en 4,71 EUR/kg.

Figure 1. **DESEMBARQUES EN ITALIA**

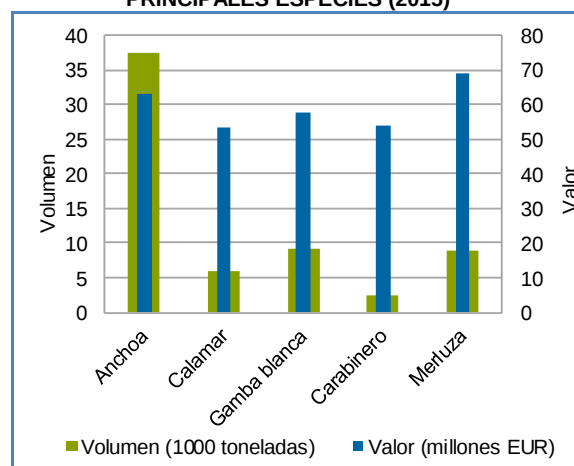


Fuente: ITAFISHSTAT (actualizado el 13.01.2017).

Una de las actividades más importantes es la pesquería de fondo de crustáceos, que se produce en una gran zona del Mediterráneo, desde el Canal de Cerdeña (entre Cerdeña y África) hasta el mar Egeo y más al este hasta el mar Levantino. Las especies objetivo son la gamba blanca y el carabinero. La merluza es la captura accesoria más relevante.

En 2015, las cinco principales especies desembarcadas en Italia, por valor, fueron la anchoa, la jibia y el globito, la gamba blanca, el carabinero y la merluza. Representaron el 33% del valor y el 34% del volumen de todas las especies desembarcadas. Otras especies importantes fueron el pez espada (39,43 millones de euros), el salmónete (31,79 millones de euros) y la almeja y otros venéridos (31,48 millones de euros).

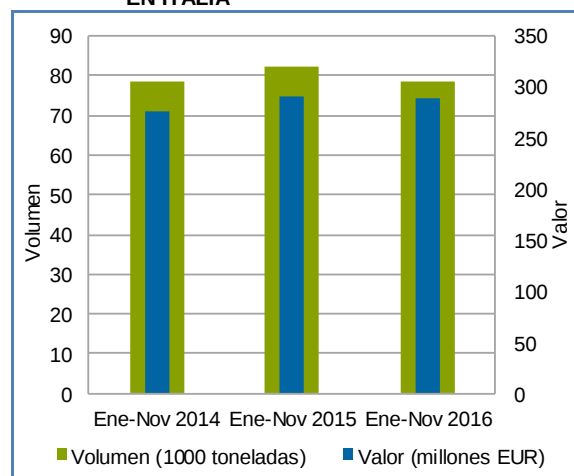
Figure 2. **DESEMBARQUES EN ITALIA POR PRINCIPALES ESPECIES (2015)**



Fuente: ITAFISHSTAT (actualizado el 13.01.2017).

En enero-noviembre de 2016, el valor de primera venta (de 229 puertos) alcanzó los 289,25 millones de euros, (-1% con respecto al mismo periodo del año anterior); el volumen también cayó un 5%. El aumento de los valores de primera venta de la almeja y otros venéridos (+43%) y del pez espada y de los camarones y langostinos diversos (ambos +9%) no compensó el descenso general del valor producido principalmente por la anchoa (-5%), el camarón y el langostino tropical (gamba blanca) y la merluza (ambos -7%), y el salmónete (-11%). En volumen, la primera venta se redujo un 5%, quedando en 78.428 toneladas. Esto se debió principalmente a la anchoa y a la sardina (-10% y -12%, respectivamente).

Figure 3. **PRIMERA VENTA EN ENERO-NOVIEMBRE EN ITALIA**



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

En noviembre de 2016, el valor (-4%) y el volumen (-15%) de primera venta descendieron con respecto a noviembre de 2015. Esto se debió principalmente a la albacora (0,06 millones de euros, -82%), al camarón y langostino tropical

(3,26 millones de euros, -10%), y a la anchoa (2,60 millones de euros, -10%). El aumento del precio medio de la almeja y otros venéridos⁵ (+54%), la merluza y la jibia y el globito (ambos +28%) y del lenguado (+11%) no evitó el descenso del valor. El volumen cayó debido a la anchoa (-26%), la sardina (-16%) y la albacora (-84%).

1.1.1. CALAMAR Y POTA



El calamar y la pota se encuentran en aguas del Atlántico nororiental, el Canal de la Mancha, el mar del Norte y el Mediterráneo. En Italia, el calamar y la pota son la especie más capturada y se encuentran en el mar Adriático y en Sicilia. El calamar y la pota tienen un cuerpo redondo y cilíndrico con dos aletas laterales alargadas que se unen al resto del cuerpo en forma de diamante, que a menudo supone un elemento clave para distinguirla de otras especies.

La especie vive en grandes grupos a profundidades de 40-150 m, así como en zonas más profundas, de hasta 500 m. A finales de otoño, migra desde las zonas costeras a aguas más profundas mar adentro, donde la temperatura del agua se mantiene más estable. Los grupos se mueven horizontalmente y verticalmente, coordinándose con el agua.

El calamar y la pota son depredadores activos y se suelen alimentar durante el día. La especie se siente atraída por la luz, por lo que también se puede pescar por la noche en zonas alumbradas. El calamar y la pota se alimentan de pequeños peces, crustáceos, moluscos, lombrices marinas y otros calamares y potas. A su vez, se trata de una presa importante para los mamíferos marinos (delfines) y grandes especies pelágicas, como el atún o el pez espada.

En el Mediterráneo, el macho puede alcanzar los 50 cm (longitud del manto), mientras que la hembra no suele superar los 30 cm; el tamaño más común se encuentra en torno a los 15-25 cm.

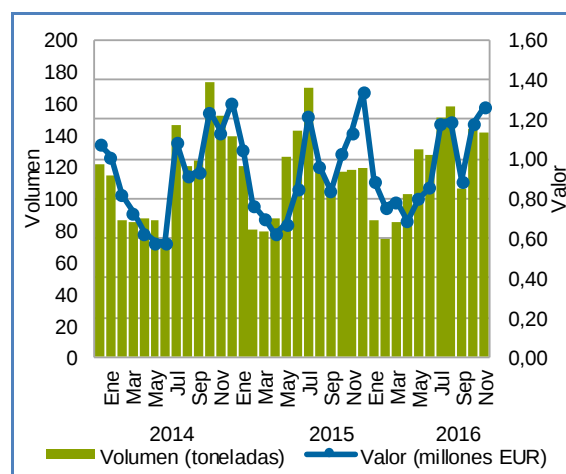
La especie no está amenazada y no está sujeta a cuotas de captura. El calamar y la pota se pescan a lo largo de todo el año, con arrastre de fondo (principalmente como captura accesoria) o con artes artesanales, como el enmalle.⁶

Los principales puertos de desembarque para la especie son Ancona, Chioggia, Civitanova Marche y Manfredonia en el mar Adriático. En el mercado, el calamar y la pota se venden frescos y congelados, enteros o cortados en anillas.

La pesquería es estacional, con capturas bajas a finales de invierno y principios de primavera (febrero-marzo), cuando la especie es menos abundante, debido a su reproducción.

En enero-noviembre de 2016, el valor de primera venta del calamar y la pota fue de 10,48 millones de euros y 1.308 toneladas. Esto supuso un aumento del valor (+6%) y del volumen (+4%) con respecto a enero-noviembre de 2015. En comparación con enero-noviembre de 2014, el valor y el volumen de primera venta aumentaron un 9% y un 5% respectivamente.

Figure 4. CALAMAR Y POTA: PRIMERA VENTA EN ITALIA

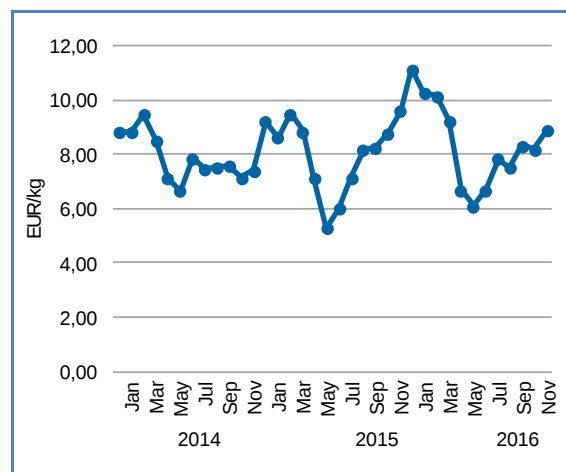


Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

El precio medio unitario del calamar y la pota ha fluctuado a lo largo de los años. En enero-noviembre de 2016, el precio unitario medio fue de 8,00 EUR/kg, un 3% y un 4% más que en el mismo periodo de 2015 y 2014, respectivamente.

El mayor precio medio de los últimos tres años se registró en diciembre de 2015, en 11,16 EUR/kg, correspondientes a 120 toneladas.

Figure 5. CALAMAR Y POTA: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN ITALIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

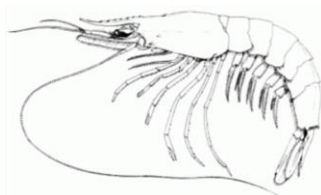
Otras ediciones de *Las noticias destacadas del mes* en las que se habla del **calamar y la pota**:

Primera venta: Reino Unido (10/2015, 1/2014), Francia (1/2015)

Comercio: exportaciones intracomunitarias (5/2016), importaciones extracomunitarias (9/2015)

Consumo: Italia, Portugal, Reino Unido (5/2014)

1.1.2. GAMBA BLANCA



La gamba blanca (*Parapenaeus longirostris*) se encuentra en sustratos de arena y barro a profundidades de 150-400 m. se distribuye por el Atlántico oriental, de España a Angola, el Atlántico occidental, desde EE. UU. (Massachusetts) hasta Guyana, así como a lo largo de todo el mar Mediterráneo.⁷

La especie se alimenta de pequeños peces, cefalópodos y crustáceos. Alcanza la madurez tras un año y puede vivir hasta 3-4 años. Normalmente, mide unos 10-14 cm de largo. Tiene un alto valor nutricional y un alto contenido proteico y está muy valorada en el mercado.⁸

La pesca de la gamba blanca se produce en muchas zonas del mar Mediterráneo, pero la mayoría de las capturas proceden del estrecho de Sicilia. La especie forma parte de un stock típicamente transzonal, en el que la mayoría de los especímenes adultos viven en aguas internacionales, mientras que los juveniles se encuentran en aguas nacionales.⁹

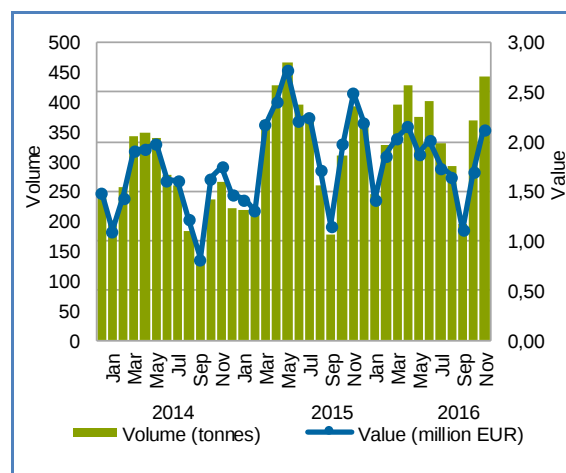
La gamba blanca es capturada por arrastreros de fondo, de 12-24 m de largo, que operan en la costa sur de Sicilia. Los arrastreros de más de 24 metros pescan en alta mar, tanto en aguas italianas como internacionales en el Mediterráneo central.¹⁰

El stock de gamba blanca se encuentra sobreexplotado en el estrecho de Sicilia. Se ha adoptado una recomendación de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo (GFCM) para la aplicación de un plan de ordenación multianual en las pesquerías de gamba blanca y merluza con el fin de asegurar la conservación de las especies.¹¹

La pesca es estacional, con picos en invierno (noviembre-diciembre) y en primavera (abril-mayo) cuando la especie es más abundante. La talla mínima de desembarque de la especie es de 20 mm (longitud del caparazón).¹²

El valor acumulado de primera venta de la gamba blanca en enero-noviembre de 2016 alcanzó los 19,72 millones de euros, un descenso del 10% con respecto al mismo periodo de 2015. El volumen registrado en los mismos meses aumentó un 6%, hasta las 3.802 toneladas. En comparación con enero-noviembre de 2014, el valor y el volumen de primera venta aumentaron un 16% y un 34%, respectivamente.

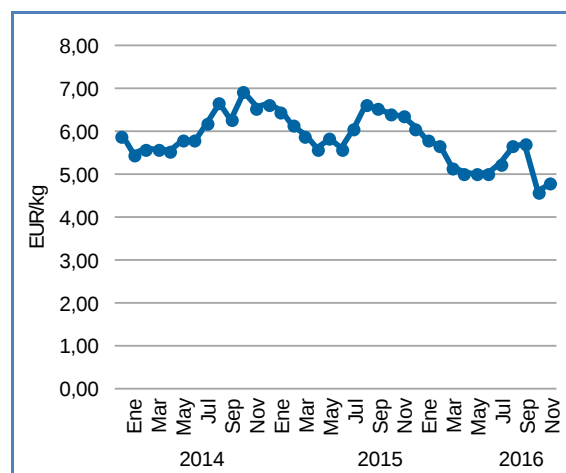
Figure 6. GAMBA BLANCA: PRIMERA VENTA EN ITALIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017)

El precio medio unitario en enero-noviembre de 2016 fue de 5,18 EUR/kg, un descenso del 15% y del 13% con respecto a enero-noviembre de 2015 y enero-noviembre de 2014, respectivamente. El precio más alto se registró en octubre de 2014, en 6,93 EUR/kg, correspondiente a 235 toneladas.

Figure 7. GAMBA BLANCA: PRECIO DE PRIMERA VENTA EN ITALIA



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

2. Suministro mundial

Recursos / Francia / Lonjas: Con 26.882 toneladas desembarcadas con un valor de 86 millones de euros, el puerto de Lorient se mantuvo como principal puerto francés en 2016. Lorient aumentó tanto en volumen (+1,4%) como en valor (+2,4%) con respecto a 2015. Las principales especies desembarcadas fueron la merluza (6.400 toneladas), la maruca (3.300 toneladas), el rape (2.800 toneladas), el carbonero (1.900 toneladas), el pez sable (1.800 toneladas) y la cigala (1.000 toneladas). Los buenos resultados registrados en 2016 se debieron en su mayoría al rendimiento de las pesquerías de aguas profundas (12.600 toneladas, +5%), mientras que las pesquerías costeras cayeron un 6%, situándose en las 5.800 toneladas. Además, el puerto importó 5.200 toneladas de pescado de embarcaciones británicas, islandesas y españolas.¹³

Recursos / Islas Feroe: Las Islas Feroe han cerrado acuerdos de pesca individuales con Noruega, Groenlandia y la UE. El acuerdo con Noruega aumenta la cuota feroesa de bacalao en aguas noruegas y la cuota noruega de caballa en aguas de las Islas Feroe. Se ha cerrado un acuerdo similar para el eglefino, el abadejo y otras especies. A Noruega se le han otorgado cuotas en aguas feroesas de caballa, maruca, bacaladilla y otras especies. El acuerdo con Groenlandia permite a las embarcaciones pesqueras de las Islas Feroe capturar más bacalao y halibut en aguas de Groenlandia. Las embarcaciones groenlandesas en aguas de Feroe tienen acceso a bacaladilla. El acuerdo con la UE es similar al de 2015. La UE y las Islas Feroe han acordado un acceso mutuo para la pesca de caballa y arenque. Las embarcaciones de las Islas Feroe pueden capturar bacaladilla en aguas comunitarias.¹⁴

Pesquerías / Islandia: Las capturas totales de las embarcaciones islandesas alcanzaron las 59.482 toneladas en diciembre de 2016, un 20% más que en diciembre de 2015. El aumento se debió a la bacaladilla (18.852 toneladas, +115%) y al arenque (13.203 toneladas, +52%). Por el contrario, los desembarques de bacalao cayeron un 20%, situándose en las 15.908 toneladas. Anualmente (enero 2015-diciembre 2016), las capturas totales descendieron un 19%, debido al capelán (-71%) y a la bacaladilla (-13%).¹⁵

Pesquerías / Japón / Atún: En 2015, las cantidades de atún desembarcadas aumentaron un 3% hasta las 356.500 toneladas. De este volumen, el 29% se desembarcó fresco (103.200 toneladas, +6%) y el 71% congelado (253.300 toneladas, -6%). Las principales especies desembarcadas frescas son el listado (53.000 toneladas), la albacora (35.000 toneladas) y el rabil (7.000 toneladas). Las principales especies desembarcadas congeladas son el listado (182.000 toneladas), el rabil (32.000 toneladas) y el patudo (25.000 toneladas). El precio medio de primera venta del atún fresco oscila entre los 2,70 EUR/kg para el listado y los 7,37 EUR/kg para el rabil, 11,27 EUR/kg para el patudo y 14,15 EUR/kg para el atún rojo. Los precios de primera venta del atún congelado oscilaron entre 1,44 para el listado y 2,88 EUR/kg para el rabil, 6,98 EUR/kg para el patudo y 13,24 EUR/kg para el atún rojo. En octubre de 2016, el precio de primera venta del atún rojo fue de 19,17 EUR/kg, un 3% menos que en el precio de octubre de 2015, mientras que el precio de primera venta del listado fue de 1,93 EUR/kg, un 8% por encima del precio de octubre de 2015.¹⁶

Pesquerías / Australia: La industria australiana de la pesca y de la acuicultura desempeña un papel menor a nivel mundial, ya que procesa menos del 0,15% del suministro mundial de la pesca y de la acuicultura. No obstante, la industria exporta una

serie de productos pesqueros y acuícolas de alto valor, con aproximadamente un 52% del valor de producción exportado en 2014/2015. Australia es el principal proveedor de atún rojo a Japón y de abalone y langosta viva a Hong Kong y China. En 2014/2015, la producción pesquera y acuícola australiana aumentó un 6% en volumen hasta las 235.700 toneladas, 64% de las cuales procedieron de la pesca de captura (-1%) y el 36% de la acuicultura (+19%). Las principales especies de captura, en valor, fueron la langosta, las gambas, el abalone, el atún, los tiburones y la sardina australiana. Las especies clave en la acuicultura fueron los salmónidos, el atún, la ostra las gambas y el barramundi.¹⁷

Recursos / Marruecos: los desembarques marroquíes aumentaron en volumen (+7%) y en valor (+4%) en 2016, en su mayoría gracias al incremento de los desembarques de sardina y de caballa. Las especies pelágicas representan el 89% de los desembarques en volumen y el 41% en valor. En 2016, las principales especies fueron la sardina (912.000 toneladas) y la caballa (206.000 toneladas). A pesar del descenso del volumen en 24.000 toneladas (-26%), el pulpo se mantuvo como la segunda principal especie en valor (20% del total) tras la sardina (26%). Los puertos mediterráneos solo fueron responsables de una pequeña parte de los desembarques totales (menos del 2% del volumen y el 6% del valor). Los principales puertos pelágicos fueron Dakhla (590.000 toneladas), Laayoune (368.000 toneladas) y Tan Tan (82.000 toneladas). Los tres puertos también fueron líderes en pescado blanco, mientras que Casablanca, Agadir y Essaouira encabezaron la lista en cuanto a desembarques de crustáceos.¹⁸

Certificación / Producción / Portugal: Una empresa portuguesa especializada en la producción de productos pesqueros en conserva ha conseguido la certificación Friend of the Sea (FoS) para el listado y el rabil. La materia prima procede de un proveedor certificado. El pescado se captura con cerco en el Pacífico centrooccidental.¹⁹

Comercio / UE / Vietnam: Las exportaciones de camarón de Vietnam a la UE en noviembre de 2016 alcanzaron los 50,5 millones de USD (47,5 millones de euros), un aumento del 14% con respecto al mismo periodo de 2015. La UE fue el segundo mayor mercado tras EE. UU., y responsable del 19% del total de camarón exportado. El Reino Unido, los Países Bajos y Alemania siguen siendo los principales mercados comunitarios. Las exportaciones de camarón al Reino Unido y a los Países Bajos aumentaron un 4,3% y un 34,7% respectivamente, mientras que las exportaciones a Alemania cayeron un 3,2% con respecto a noviembre de 2015.²⁰

Comercio / Noruega: En 2016, las exportaciones noruegas de productos de la pesca alcanzaron los 91.600 millones de NOK (10.080 millones de euros), un aumento del 23% con respecto a 2015. De ellas, 61.300 millones de NOK (6.750 millones de euros) fueron a la UE, un 23% más que en 2015. Polonia (9.700 millones de NOK, 1.070 millones de euros) fue el principal destino de exportación de Noruega, seguida de Francia (7.900 millones de NOK, 870 millones de euros). Las exportaciones de salmón tuvieron un valor de 61.400 millones de NOK (6,8 EUR) y aumentaron un 29% en valor con respecto a 2015. Sin embargo, el volumen fue un 5,2% inferior, como resultado de un aumento de los precios de exportación. En 2016, el precio medio del salmón fresco entero (principal producto exportado) fue de 60,11 NOK/kg (6,6 EUR/kg) un 40% más que en 2015.²¹

3. Casos prácticos

3.1. LA PESCA EN MALTA

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

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

3.1.1. PRODUCCIÓN

PESCA

Malta está compuesta por muchas islas situadas en la cuenca oriental del Mediterráneo, de las cuales tres están habitadas: Malta, Gozo y Comino. Los desembarques procedentes de la pesca se producen en estas tres islas. En 2015, el 84% del volumen se desembarcó en Malta y el 16% en Gozo y Comino. La flota maltesa está formada por embarcaciones a tiempo completo (399) y a media jornada (617). La mayoría de ellas (64%) son de 5-10 metros y se utilizan principalmente para las pesquerías polivalentes. Las artes de pesca más utilizadas por la flota maltesa son: (1) arrastre demersal, (2) arrastre pelágico, (3) cerco, (4) nasas y (5) anzuelo y sedal.²²

Existen estipulaciones específicas que se aplican a las embarcaciones pesqueras comunitarias que operan dentro de las 25 millas de la zona de ordenación que rodea Malta.²³

Figure 8. MAPA DE MALTA



Fuente: Mapas de Europa.

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

De 2010 a 2016, la cuota maltesa para el atún rojo aumentó un 40%, hasta las 226 toneladas, siguiendo la tendencia de la cuota comunitaria (11.204 toneladas) del mismo periodo (+58%).²⁴ En 2016, el número máximo de embarcaciones maltesas autorizadas para pescar, mantener a bordo, transportar o desembarcar atún rojo en el Atlántico y el Mediterráneo fue de 36, de las cuales 35 eran palangreros y el restante un cerquero. El mismo año, la capacidad máxima de cultivo y engorde de atún rojo en Malta fue de 12.300 toneladas, mientras que el máximo de capturas salvajes fue de 8.768 toneladas.

Table 3. PRINCIPALES ESPECIES DESEMBARCADAS EN MALTA (valor en millones de euros y volumen en toneladas)

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

Fuente: EUMOFA.

ACUICULTURA

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

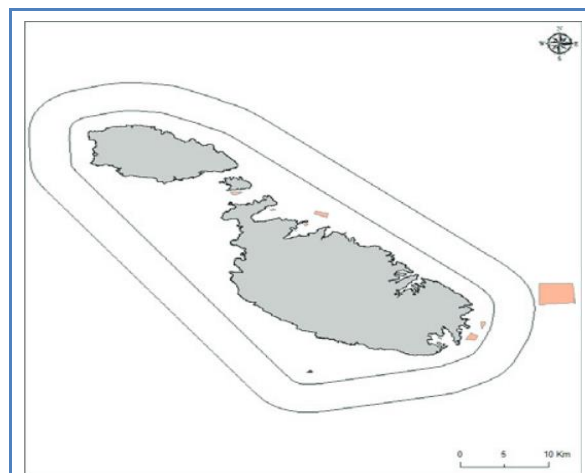
El proceso de producción del atún comienza con la captura de adultos salvajes, preferiblemente de más de 70 kg. La especie se suele encontrar y capturar en el sur del mar Mediterráneo en mayo y junio, cuando migra para reproducirse. El atún se traslada a tanques para su engorde y normalmente se alimenta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

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

La corvina, especie CCS, se ha introducido recientemente en Malta. Permite el mismo patrón de producción que la lubina y la dorada. La especie es adecuada para la acuicultura, con un rápido crecimiento, una baja mortalidad y un buen ratio de conversión en alimento. No obstante, debido a la falta de familiaridad por parte del consumidor y a su apariencia poco atractiva, no existe un mercado significativo por el momento.²⁵

Actualmente hay seis piscifactorías operando en Malta en nueve emplazamientos situados en las zonas acuícolas designadas. Estas zonas deben cumplir los límites de capacidad de carga establecidos a través de medidas reguladoras y de control medioambiental. Cuatro de las seis piscifactorías producen solo CBS o atún, una produce solo CCS y una produce tanto CBS como CCS. Las zonas de explotación acuícola se muestran en la Figura 9.²⁶

Figure 9. MAPA DE LAS ZONAS DE EXPLOTACIÓN ACUÍCOLA EN MALTA



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

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

Table 4. PRINCIPALES ESPECIES PRODUCIDAS A PARTIR DE LA ACUICULTURA EN MALTA (valor en millones de euros y volumen en toneladas)

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

Fuente: EUMOFA.

3.1.2. COMERCIO

EXPORTACIONES

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

En 2015, las exportaciones de productos pesqueros desde Malta aumentaron un 33% en valor y un 37% en volumen con respecto al año anterior, situándose en los 82,08 millones de euros y las 8.294 toneladas. El aumento estuvo

impulsado por el aumento de las exportaciones de atún rojo a Japón, con 49,06 millones de euros (+58%) y 3.839 toneladas (+60%). En 2015, el atún rojo congelado y entero exportado a Japón representó aproximadamente el 60% del valor total de exportación y el 50% del volumen. Con un consumo anual japonés de 50.000 toneladas de atún rojo, el producto tiene una alta demanda. Se calcula que el atún mediterráneo en criaderos contribuye a aproximadamente el 20%, del cual Malta cubre un 5-10%.²⁷

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

Table 5. **PRINCIPALES ESPECIES EXPORTADAS POR MALTA** (valor en millones de euros y volumen en toneladas)

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

Fuente: EUMOFA.

Table 6. **PRINCIPALES MERCADOS PARA LAS EXPORTACIONES MALTESAS DE PRODUCTOS PESQUEROS** (valor en millones de euros y volumen en toneladas)

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

Fuente: EUMOFA.

IMPORTACIONES

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

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

Ministerio de Recursos y Asuntos Rurales (MRRA) es responsable de garantizar que todo stock vivo llega en un estado clínico sano y no procede de áreas con una mortalidad en aumento no resuelta. Esta legislación se basa en una lista de enfermedades de las que se debe dar parte y de especies de peces susceptibles a dichas enfermedades, tal y como las definen las autoridades comunitarias.²⁸

Table 7. **PRINCIPALES ESPECIES IMPORTADAS A MALTA** (valor en millones de euros y volumen en toneladas)

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

Fuente: EUMOFA.

Table 8. **PRINCIPALES PROVEEDORES DE PRODUCTOS PESQUEROS A MALTA** (valor en millones de euros y volumen en toneladas)

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

Fuente: EUMOFA.

3.1.3. CONSUMO

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

3.1.4. DESARROLLO FUTURO

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

En junio de 2014, Malta lanzó su primera Estrategia Nacional sobre Acuicultura, hacia la sostenibilidad

2014-2025. El principal objetivo es garantizar la sostenibilidad. De acuerdo con la estrategia, una mejor gestión, tanto reguladora como operativa, mejorará la calidad de los productos sin dañar el medio ambiente y sin crear conflictos con otros usuarios costeros y marítimos. Las zonas de explotación acuícola desempeñarán un papel importante.

Los principales objetivos incluyen (1) diversificar la economía global, especialmente en la producción primaria de alimentos; (2) generar empleo; (3) crear un proveedor más fuerte y valioso de pescado para el sector minorista local y para el de los servicios alimenticios; y (4) contribuir de manera positiva al déficit comercial de la UE para los productos pesqueros. Uno de los objetivos específicos de la estrategia es alcanzar la producción de 5.000 toneladas procedentes de la acuicultura, además de la producción de atún en criaderos, en 2020, lo cual aumentará el número total de puestos de trabajo directos e indirectos a jornada completa a unos 1.185. Esto podría incrementar el valor bruto de la economía maltesa a los 70 millones de euros. Para alcanzar este objetivo de producción, Malta dependerá del desarrollo de otras especies, como el pez limón, y otras especies del Mediterráneo como principal prioridad, utilizando sus conocimientos ya existentes en cuanto a técnicas de cría de dichas especies. La búsqueda de alimento alternativo para el atún reduciría la dependencia del cebo, lo cual aumentaría la sostenibilidad y ayudaría a mejorar la competitividad.²⁹

3.2. LAS ALGAS EN EL MERCADO DE LA UE



Tradicionalmente, la producción comunitaria de algas se ha centrado en la cosecha de algas marinas para la extracción de hidrocoloides con fines industriales. Pero la producción de macroalgas de la UE es limitada y la competencia con terceros países ha ido cobrando importancia. No obstante, la demanda de algas comestibles está aumentando en los mercados comunitarios y están surgiendo nuevos modelos de producción y nuevas tendencias de mercado.

3.2.1. BIOLOGÍA, RECURSOS Y EXPLOTACIÓN

BIOLOGÍA

Las macroalgas marinas³⁰, o algas marinas, son plantas acuáticas que suelen vivir unidas a las rocas o a otros sustratos duros de zonas costeras. Se dividen en tres grupos diferentes, que se distinguen empíricamente en función del color de su talo (el cuerpo del alga): **algas pardas**, también conocidas como **kelp** (phylum Ochrophyta, clase Phaeophyceae), **algas rojas** (phylum Rhodophyta; del género *Gelidium* en Irlanda) y **algas verdes** (phylum Chlorophyta, clases Bryopsidophyceae, Chlorophyceae, Dasycladophyceae, Prasinophyceae, y Ulvophyceae). Prácticamente todas las algas rojas y pardas son marinas, mientras que las algas verdes también se pueden encontrar en aguas dulces interiores e incluso en zonas terrestres.³¹

En Europa, las especies de algas más explotadas son la *Laminaria hyperborea*, la *Laminaria digitata* y la *Ascophyllum nodosum*. Estas especies, y en concreto los bosques de kelp, se consideran los hábitats más dinámicos desde un punto de vista ecológico y con mayor diversidad biológica del mundo. En la costa atlántica europea se encuentran otras especies, pero en la actualidad pocas de ellas tienen valor comercial.

RECURSO, EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN EN LA UE

A pesar de que la producción asiática se basa en su mayoría en el cultivo de algas, la industria europea de las algas se centra principalmente en la cosecha de macroalgas.

En la costa atlántica europea, los pueblos costeros llevan cosechando macroalgas desde hace mucho tiempo. Se han identificado dos usos principales: consumo humano y agricultura (alimento para el ganado y abono para el suelo).

El primer uso comercial registrado para las algas se remonta al siglo XVII, cuando se utilizaba para la producción de vidrio (Francia y Noruega).

El valor comercial y los niveles de desembarque de cada especie varían y dependen de las técnicas utilizadas para la cosecha. Las especies más importantes en términos de desembarques y valor son la *Laminaria digitata*, la *Laminaria hyperborea* y la *Ascophyllum nodosum*, dado que son cosechadas mecánicamente por las embarcaciones pesqueras en Francia y Noruega. La *Ascophyllum nodosum* es cosechada por los barcos de pesca en Noruega, mientras que en Francia e Irlanda se cosecha manualmente. Todas las demás especies se cosechan manualmente, tanto a pie como buceando.³²

La recogida mecánica se realiza con buques pesqueros y se produce principalmente en Noruega (de Rogaland a Sør-Trøndelag), Francia (Bretaña), España (Galicia y Asturias) y en menor medida en el País Vasco francés y en Irlanda.

La recogida manual de algas marinas y la recogida de algas arrancadas por las tormentas son importantes en Francia, Irlanda, España y Portugal. Los recolectores recogen las algas arrancadas por las tormentas o cortan las algas marinas cuando la marea está baja. El buceo es otra forma de cosechar algas marinas de manera manual y se practica sobre todo en Portugal.

Las herramientas de gestión cambian dependiendo del país, la especie y la técnica de recolección. La cosecha de algas marinas está regulada por diferentes herramientas: licencias o autorizaciones de recogida, cuotas por zona de recogida, cuotas individuales por embarcación, tamaño de cosecha y sistemas de rotación. En la mayoría de las zonas de recogida, la biomasa no se conoce bien, por lo que existen varios proyectos actuales que tratan de evaluar la importancia de la fuente para ajustar el esfuerzo de recogida.

No obstante, la conservación del kelp se ha convertido en una preocupación medioambiental cada vez mayor y algunos países han decidido proteger estos hábitats restringiendo la recogida mecánica o creando zonas protegidas. La cosecha del kelp daña el ecosistema debido a los problemas que produce en los sustratos y los hábitats de ciertas especies. Por ejemplo, la recogida de algas marinas se prohibió recientemente en el País Vasco español debido a la aplicación del área marina Natura 2000.

3.2.2. PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN

De acuerdo con las estadísticas de producción de la FAO, las algas se incluyen en la categoría de plantas acuáticas (algas pardas, rojas y verdes, así como otras especies como la espirulina). La producción mundial de algas, incluyendo todas las especies, alcanzó los 28,5 millones de toneladas en 2014, un aumento del 94% con respecto a la década anterior.

Los principales productores son China e Indonesia, que proporcionaron un 47% y un 35% de la producción mundial de 2014, respectivamente (la producción alcanzó los 13,6 y los 10,1 millones de toneladas respectivamente). Otros productores importantes fueron Filipinas, con 1,5 millones de toneladas producidas en 2014 (5,4% de la producción mundial) y la República de Corea, con 1,1 millones de toneladas (3,8%). La producción comunitaria no logró subir

del 12º puesto, detrás de Japón, Corea del Norte, Chile, Malasia, Noruega y Zanzíbar.

Si hablamos de evolución, en los últimos diez años (2005–2014), la producción total de algas se mantuvo relativamente estable en Corea del Norte, Chile y Noruega, aumentó ligeramente en Filipinas y de manera considerable en China, Corea del Sur, Zanzíbar y la UE, y se disparó en Indonesia y Malasia. El único descenso de la producción durante la última década se observó en Japón. Sin embargo, la mayoría de los principales productores han sufrido una fuerte ralentización de su crecimiento (China, Indonesia, Corea, UE, etc.) o un ligero descenso de la producción (por ejemplo, en Filipinas).

La producción comunitaria alcanzó más de 93.000 toneladas en 2014, proporcionando aproximadamente el

0,3% del suministro mundial. Francia (63% de la producción comunitaria, casi exclusivamente alga parda) e Irlanda (32%, casi exclusivamente alga parda) son los principales productores. Otros productores comunitarios son España (2,3%, en su mayoría algas rojas) e Italia (1,3% algas verdes y rojas).

De 2005 a 2014, la producción comunitaria de algas aumentó un 67%, con un pico de 104.000 toneladas en 2013. No obstante, la evolución de la producción a lo largo de la década ha sido diferente entre los principales productores: aumento significativo en Francia (+155%) y España (+388%), estable en Irlanda (+0,3%) y descenso en Italia (–25%).

Table 9. **PRODUCCIÓN MUNDIAL DE PLANTAS ACUÁTICAS** (volumen en miles de toneladas)

País	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
China	9.756	10.019	10.074	10.300	10.772	11.339	11.824	13.090	13.844	13.572
Indonesia	918	1.175	1.733	2.148	2.967	3.918	5.176	6.522	9.316	10.148
Filipinas	1.339	1.469	1.505	1.667	1.740	1.802	1.841	1.751	1.559	1.550
República de Corea	636	779	811	935	870	915	1.007	1.032	1.140	.097
Japón	613	604	618	561	561	530	438	539	503	455
Rep. Popular Democrática de Corea	444	444	444	444	444	444	444	444	444	444
Chile	425	339	340	412	456	381	418	440	530	430
Malasia	40	60	90	111	139	208	239	331	269	245
Noruega	154	145	135	154	160	159	152	141	154	154
Tanzania (Zanzíbar)	74	77	85	108	103	125	130	151	110	133
UE	56	52	73	74	52	56	81	75	104	93
Total mundial	14.701	15.352	16.047	17.059	18.431	20.042	21.885	24.671	28.142	28.491

Fuente: FAO Fishstat (producción = cosecha + producción acuicultura).

Table 10. **PRODUCCIÓN DE PLANTAS ACUÁTICAS EN LA UE** (volumen en toneladas)

País	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Francia	23.099	19.192	39.792	39.810	19.032	22.717	47.687	41.579	69.430	58.812
Irlanda	29.500	29.500	29.503	29.500	29.500	29.503	29.503	29.509	29.542	29.600
España	441	486	134	111	69	125	263	527	1.218	2.154
Italia	1.600	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.200	1.200	1.200	1.200
Portugal	624	765	495	198	351	498	461	801	839	786
Estonia	809	394	1.608	1.483	1.032	351	690	430	249	626
Grecia	-	-	-	-	-	-	198	174	93	126
Dinamarca	-	-	-	1.000	1.001	1.000	1.000	1.000	1.800	100
Total UE	56.073	51.737	72.932	73.501	52.385	55.594	81.002	75.220	104.370	93.404

Fuente: FAO Fishstat (producción = cosecha + producción acuicultura). Si no se informa de la producción es debido a la falta de disponibilidad de datos.

PROCESADO

La industria europea del procesado de algas se divide en dos grandes categorías: aquellos que producen ácido alginico (alginato) y aquellos que producen productos para la agricultura (fertilizantes y pienso para animales). La producción de alginato y la producción de alimento para el ganado requieren grandes cantidades de materia prima. Con el fin de reducir los costes de transporte del material húmedo y seguir siendo competitivos con la importación de material seco, las industrias suelen asentarse cerca de zonas de recogida de algas marinas.

En Francia, por ejemplo, las dos principales empresas se encuentran en el noroeste de Bretaña, donde se ubican el bosque de kelp más importante.

En Irlanda, la empresa que procesa *A. nodosum* se encuentra en la costa oeste, donde se recogen las algas marinas. En la zona se encuentran también otras empresas de menor tamaño.

No obstante, la industria del procesado de algas marinas se ha contraído. Esta tendencia se debe al descenso de los stocks de algas marinas, al alto coste de la mano de obra europea y a obligaciones medioambientales.

La producción local de algas marinas no es suficiente para satisfacer la alta demanda de las industrias procesadoras, especialmente la de aquellas dedicadas a la extracción de alginatos. Las industrias del procesado, que tienen acceso a la materia prima de manera local (por ejemplo, Francia e Irlanda), también importan algas marinas secas cuando el suministro local se encuentra fuera de temporada o es insuficiente. Algunos procesadores pueden elegir deslocalizar sus plantas procesadoras a terceros países, donde pueden tener acceso a materias primas económicas y a mano de obra a bajo precio (Chile, Filipinas y China).

Hoy en día, la industria europea del alga marina tiene capacidad para proveer a varios mercados (consumo humano, cosmética, farmacología, etc.), pero las algas marinas se utilizan principalmente para producir hidrocoloides:

- **Alginato:** extraído de las algas pardas, utilizado en la industria farmacéutica y en la producción textil, así como para muchas otras aplicaciones, gracias a sus buenas propiedades gelificantes y bioactivas.
- **Agar-agar:** extraído de las algas rojas, es un buen agente gelificante como sustrato para el medio de cultivo y para la industria del procesado de alimentos.
- **Carragenina:** extraída de algas rojas, se utiliza especialmente en la fabricación de productos lácteos y en la producción de carne por sus propiedades espesantes, gelificantes y estabilizadoras. Se utiliza por ejemplo en la industria del procesado de los palitos de pescado.

Algunas especies se explotan y se utilizan para el consumo humano, especialmente en Francia, España (Galicia) e Irlanda, donde varias empresas recogen algas

marinas aptas para el consumo humano. Este nuevo tipo de industria se ha desarrollado recientemente, siguiendo la creciente demanda de los consumidores europeos. Todas las algas aptas para el consumo humano se cosechan manualmente y se secan de manera artesanal.

Asimismo, el reciente interés de las industrias del biocombustible y la biotecnología por el sector de las macroalgas probablemente genere mayores perspectivas. El proyecto GENIALG del Horizonte 2020 (Programa Marco de Investigación e Innovación de la Unión Europea) reúne a investigadores y partes interesadas del sector de las algas para producir *Saccharina latissimi* y *Ulva sp.* y procesarlas en biorefinerías. Estas nuevas perspectivas también pueden dar lugar al desarrollo del cultivo de macroalgas en Europa, para lo cual se están llevando a cabo varios proyectos, que sin embargo se enfrentan a fuertes limitaciones.³³

3.2.3. COMERCIO

COMERCIO COMUNITARIO

Desde 2012, la nomenclatura para datos comerciales de la UE distingue las algas marinas de otras algas³⁴ aptas para el consumo humano y de aquellas no aptas para el consumo humano.

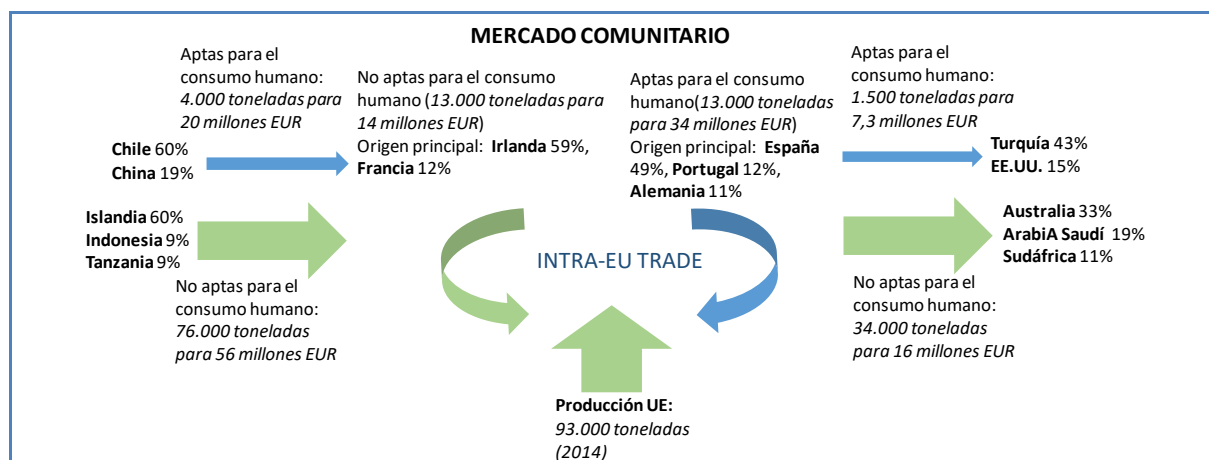
En 2015, la UE registró un déficit comercial de 13 millones de euros para las algas aptas para el consumo humano y de 40 millones para las algas no aptas para el consumo humano. Los déficits se pueden atribuir a las importaciones de macroalgas para la industria del procesado (principalmente desde Islandia) y a la parte relativamente pequeña de la producción comunitaria dedicada al uso alimentario.

En el caso de las algas no aptas para el consumo humano, los principales proveedores extracomunitarios son Islandia (46.000 toneladas en 2015), Indonesia (7.100 toneladas) y Tanzania (6.600 toneladas).

En el caso de las algas aptas para el consumo humano, los principales proveedores extracomunitarios son Chile (aproximadamente 2.500 toneladas en 2015) y China (800 toneladas).

El comercio intracomunitario es activo para todos los tipos de productos. Francia e Irlanda son los principales proveedores de algas no aptas para consumo humano, mientras que España, Portugal y Alemania son los principales proveedores de algas aptas para el consumo humano.

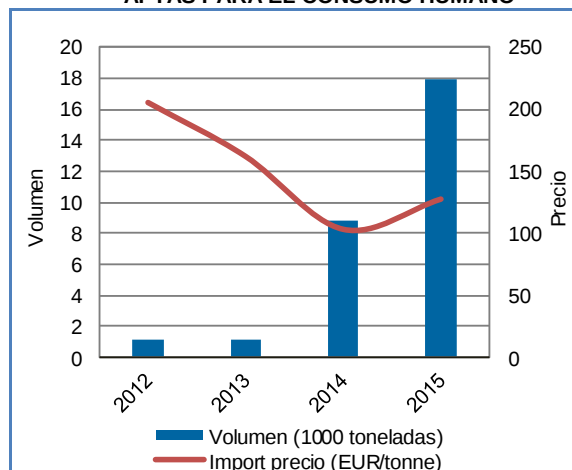
Las exportaciones de algas aptas para el consumo humano son relativamente bajas y sus principales destinos son Turquía (660 toneladas en 2015) y Estados Unidos (230 toneladas). No obstante, las exportaciones de algas no aptas para el consumo humano alcanzaron las 34.000 toneladas en 2015. Los principales destinos fueron Australia (11.300 toneladas), Arabia Saudí (6.400 toneladas) y Sudáfrica (3.700 toneladas).

Figure 10. **BALANZA COMERCIAL COMUNITARIA DE LAS ALGAS MARINAS Y OTRAS ALGAS EN 2015**

Fuente: EUMOFA basado en COMEXT.

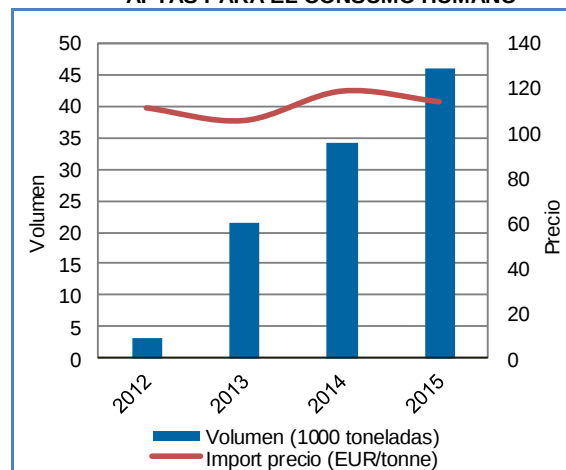
3.2.4. TENDENCIAS Y PRECIOS DE IMPORTACIÓN

En Francia, mayor productor y procesador de algas de la UE, la importación de algas no aptas para el consumo humano sufrió un fuerte aumento de 2013 a 2015, pasando de unas 1.000 toneladas a 18.000. Este considerable incremento puede atribuirse al aumento de las necesidades de la industria del procesado, así como al descenso de la producción de la cosecha francesa en 2015. Al mismo tiempo, el precio de importación medio cayó un 38%, pasando de los 205 EUR/tonelada a 128 EU/tonelada.

Figure 11. **FRANCIA: IMPORTACIONES DE ALGAS NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**

Fuente: FAO y EUMOFA.

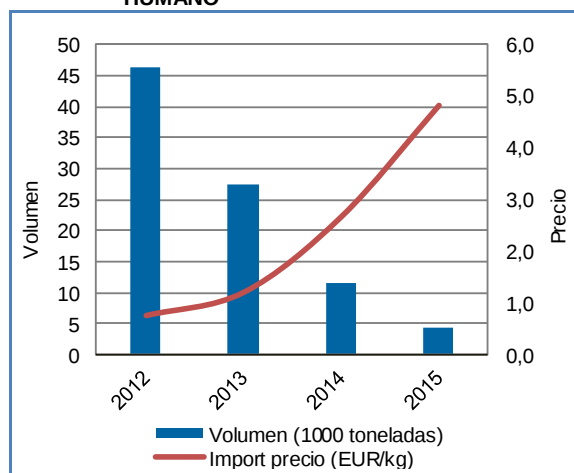
En Irlanda, el volumen de importación aumentó considerablemente entre 2012 y 2015 (de 3.000 toneladas a 46.000 toneladas), principalmente para proveer a la industria del procesado. Pero el precio medio de importación se ha mantenido estable a lo largo del periodo, fluctuando entre 106 EUR/tonelada y 119 EUR/tonelada.

Figure 12. **IRLANDA: IMPORTACIONES DE ALGAS NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**

Fuente: FAO y EUMOFA.

Se ha registrado un fuerte descenso de los volúmenes importados en las importaciones comunitarias de algas aptas para el consumo humano, que pasaron de 46.000 toneladas en 2012 a 4.000 toneladas en 2015. A lo largo del periodo, por el contrario, los precios sufrieron una clara tendencia ascendente, pasando de 0,74 EUR/kg a 4,82 EUR/kg. Esta tendencia significativa se puede explicar por el aumento del suministro local de algas para uso alimentario en la UE o por las importaciones que incluyen productos de algas con un mayor valor añadido.

Figure 13. **IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE ALGAS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO**



Fuente: FAO y EUMOFA.

3.2.5. CONSUMO

El consumo humano de algas siempre ha sido importante en los países asiáticos, especialmente en Japón y China, donde el cultivo de algas es intensivo, pero también tradicionalmente en comunidades costeras europeas (por ejemplo, en Francia, Noruega, Gales e Irlanda).

Las especies asiáticas más importantes para el consumo humano son Nori (*Porphyra species*), Kombu (*Laminaria* y *Saccharina*) y Wakame (*Undaria pinnatifida*). El Nori se utiliza especialmente en muchos platos de sushi, para las bolas de arroz y como condimento para diferentes platos de fideos, sopas y otras preparaciones.

Además del consumo en restaurantes asiáticos, los países europeos han renovado su interés en el consumo de algas marinas, gracias a su alto contenido de proteínas y minerales y debido a que se consideran sanas y naturales.³⁵

4. Consumo

CONSUMO EN LOS HOGARES EN LA UE

En octubre de 2016, el volumen consumido de productos frescos de la pesca y de la acuicultura descendió en nueve Estados Miembros, aumentó en dos y se mantuvo estable en uno, en comparación con octubre de 2015. Los valores aumentaron en cuatro Estados Miembros y disminuyeron en ocho.

En volumen, se observó un aumento del consumo de productos frescos de la pesca y de la acuicultura en

Hungría (+9%) e Irlanda (+7%). La mayor caída del volumen se registró en Reino Unido (-46%), seguida de Suecia (-25%) y Dinamarca (-18%).

En octubre de 2016, el mayor descenso del valor de consumo se observó en Reino Unido (-56%), Suecia (-15%) y Dinamarca (-16%). El mayor ascenso fue del 16%, registrado en Irlanda.

Table 11. RESUMEN DE LOS PAÍSES ANALIZADOS EN OCTUBRE (volumen en toneladas y valor en millones de EUR)

País	Consumo per cápita 2014* (equivalente de peso vivo) Kg/cápita/año	Octubre 2014		Octubre 2015		Septiembre 2016		Octubre 2016		Cambio desde octubre de 2015 a octubre de 2016	
		Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
Dinamarca	22,1	904	13,01	840	12,23	587	8,92	693	10,24	18%	16%
Alemania	13,3	5.080	65,74	6.256	77,65	5.203	72,96	5.956	81,49	5%	5%
Francia	34,4	21.266	204,85	21.259	203,49	20.119	201,11	20.122	209,41	5%	3%
Hungría	4,6	386	1,7	381	2,0	264	1,66	414	1,8	9%	10%
Irlanda	23,0	783	10,28	872	11,70	881	12,33	929	13,53	7%	16%
Italia	28,9	23.042	109,92	26.154	211,57	29.873	244,24	23.111	202,20	12%	4%
P. Bajos	22,6	2.334	24,46	2.612	27,97	2.057	25,16	2.622	28,48	0%	2%
Polonia	13,0	4.894	26,23	5.387	28,07	4.063	21,80	4.533	24,45	16%	13%
Portugal	55,3	4.720	26,31	5.380	31,46	4.544	27,87	5.065	30,89	6%	2%
España	46,2	60.259	420,72	61.937	463,41	54.069	391,72	59.040	424,14	5%	8%
Suecia	33,2	1.356	15,51	1.441	16,70	735	10,60	1.080	14,12	25%	15%
Reino	24,9	45.953	474,08	45.255	512,97	22.433	228,15	24.266	223,71	46%	56%

Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

* En el siguiente enlace se pueden consultar los datos sobre el consumo per cápita de todos los Estados Miembros:

<http://www.eumofa.eu/documents/20178/77960/The+EU+fish+market+-+2016+Edition.pdf/ca1e7801-c4da-4799-aa00-f3d1784a3021>

De manera global, en los tres últimos octubres, se observó un incremento de la tendencia de consumo (volumen y valor) en Francia, Alemania, Irlanda, Italia, los Países Bajos, Polonia, Portugal, España y Suecia, y un descenso en el Reino Unido. En Dinamarca y Hungría, el consumo aumentó en volumen, pero el valor bajó.

En octubre, el nivel de consumo se situó por encima de la media anual en Alemania, Francia, los Países Bajos, España y Suecia. En Irlanda, Italia, Polonia y el Reino Unido, los volúmenes consumidos se mantuvieron por debajo de la media anual. Desde 2013, el volumen de consumo de octubre de los productos frescos de la pesca y de la acuicultura fluctuó tanto en Dinamarca como en Hungría.

En valor, el consumo fue inferior al de la media anual en Hungría, Irlanda, Italia y el Reino Unido. En Dinamarca, Alemania, Francia, Polonia, España y Suecia, el valor de consumo se mantuvo más alto que la media en octubre, mientras que en los Países Bajos y Portugal fluctuó.

4.1. RAPE



Hábitat: Especie demersal que habita en sedimentos de arena y barro.³⁶

Zona de captura: Zonas costeras del Atlántico nororiental, desde el mar de Barents hasta el estrecho de Gibraltar, y los mares Mediterráneo y Negro.³⁷

Principales países productores: Francia, Reino Unido, Irlanda, Dinamarca, España y Portugal.³⁸

Método de producción: Capturado.

Principales consumidores de la UE: Francia, España y el Reino Unido.

Presentación: Eviscerado y sin cabeza, en ocasiones sin piel o en filetes.

Conservación: Fresco o congelado.

Formas de presentación: Cocido, a la plancha o al vapor.

VISIÓN GENERAL DEL CONSUMO EN LOS HOGARES DE FRANCIA Y ESPAÑA

El consumo total per cápita en Francia y España se encuentra por encima de la media de la UE. En Francia, el consumo per cápita de productos pesqueros fue de 34,4 kg en 2014, un 35% más que la media de la UE (25,5 kg). Se mantuvo estable en comparación con 2013. España registró un consumo per cápita de productos pesqueros de 46,2 kg en 2014, un 81% más que la media de la UE y un 34% más que el mayor consumo per cápita de Francia. El consumo per cápita en España aumentó un 5% con respecto al año anterior. Para más información sobre el consumo per cápita en la UE, véase la tabla 11.

Francia y España se encuentran entre los principales productores de rape de la UE. La producción de ambos países se ha mantenido estable a lo largo de la última década. En 2014, Francia produjo un 40% de la producción comunitaria y España un 14%. No obstante, España es el principal importador de rape de la UE.³⁹

Francia se encuentra entre los principales proveedores de rape fresco, mientras que España es uno de los principales proveedores de rape congelado.⁴⁰

Entre enero de 2013 y octubre de 2016, los precios de venta al público del rape mostraron una tendencia descendente

Otras ediciones de *Las noticias destacadas del mes* en las que se habla del **rape**:

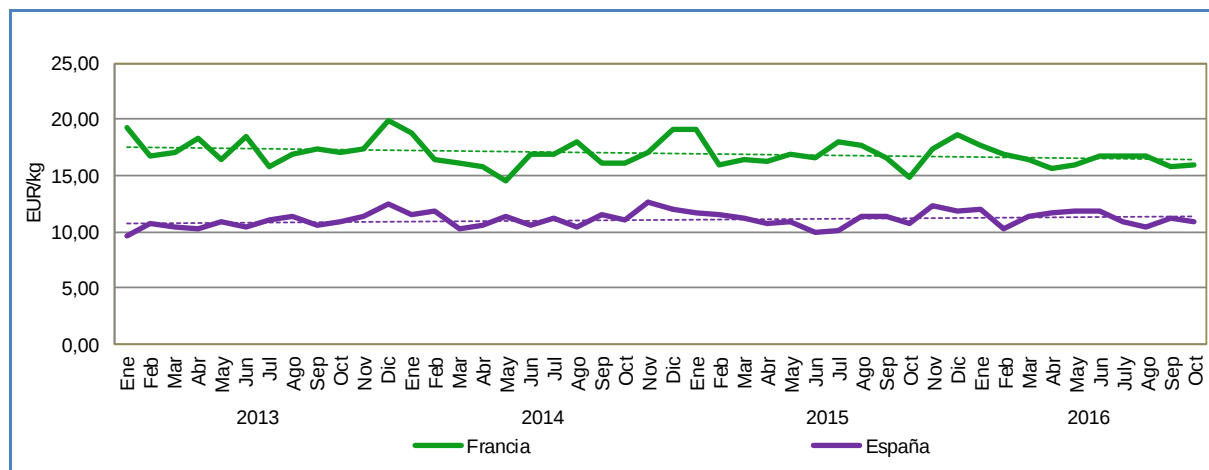
Primera venta: Bélgica (8/2016, 4/2015, 2/2014), Francia (1/2015, marzo 2013), Reino Unido (5/2016, julio 2013)

Caso práctico: el rape en el mercado comunitario (10/2016)

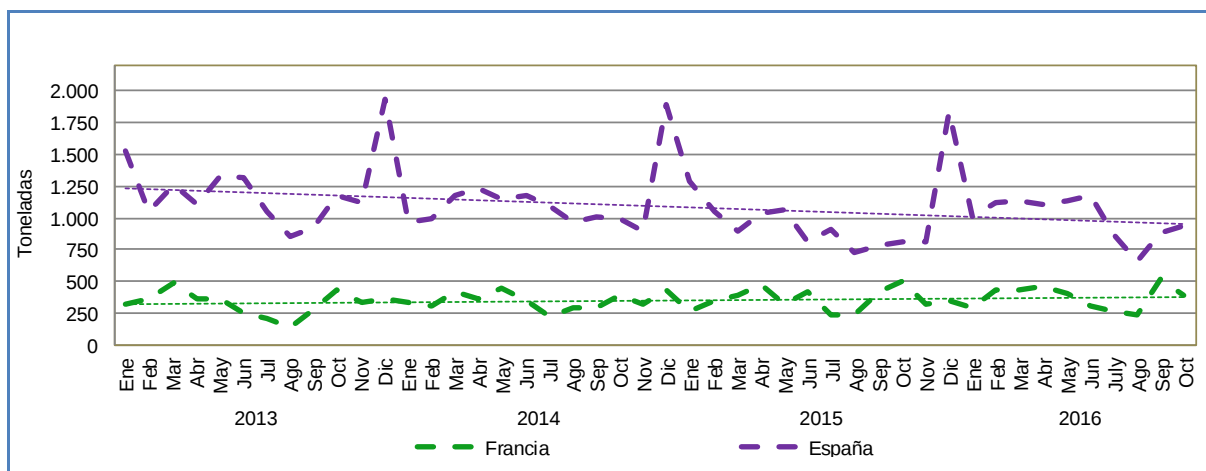
Estructura de los precios en Francia (marzo 2013)

en Francia y la tendencia opuesta en España. En Francia, el volumen de consumo del rape se mantuvo relativamente estable con una tendencia ligeramente ascendente, mientras que en España los volúmenes de consumo descendieron y fluctuaron considerablemente con altos picos en invierno. El volumen vendido en España triplicó con creces el de Francia. Por el contrario, los precios fueron un 35% inferiores en España que en Francia.

Figure 14. PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DEL RAPE FRESCO



Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

Figure 15. **VOLUMEN VENDIDO DE RAPE FRESCO**

Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

FRANCIA

Tendencia a largo plazo, enero 2013–octubre 2016: descenso del precio y aumento del volumen.

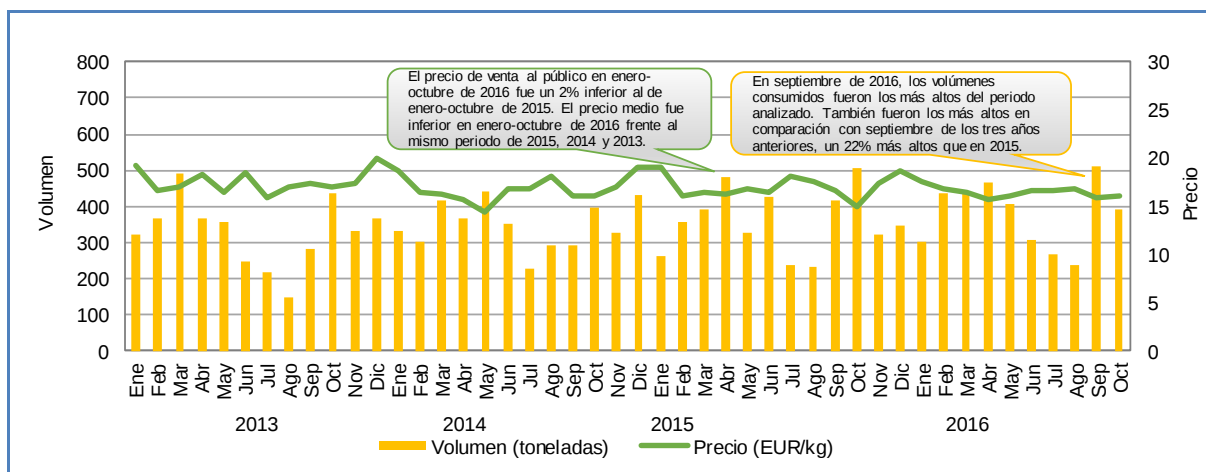
Precio medio: 17,54 EUR/kg (2013), 16,78 EUR/kg (2014), 17,02 EUR/kg (2015).

Volumen total consumido: 3.932 toneladas (2013), 4.176 toneladas (2014), 4.301 toneladas (2015).

Tendencia a corto plazo, enero–octubre 2016: descenso del precio y aumento del volumen.

Precio medio: 16,44 EUR/kg.

Volumen total consumido: 3.754 toneladas.

Figure 16. **PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO Y VOLUMEN VENDIDO DEL RAPE FRESCO**

Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

ESPAÑA

Tendencia a largo plazo, enero 2013–octubre 2016: aumento del precio y descenso del volumen.

Precio medio: 10,81 EUR/kg (2013), 11,22 EUR/kg (2014), 11,13 EUR/kg (2015).

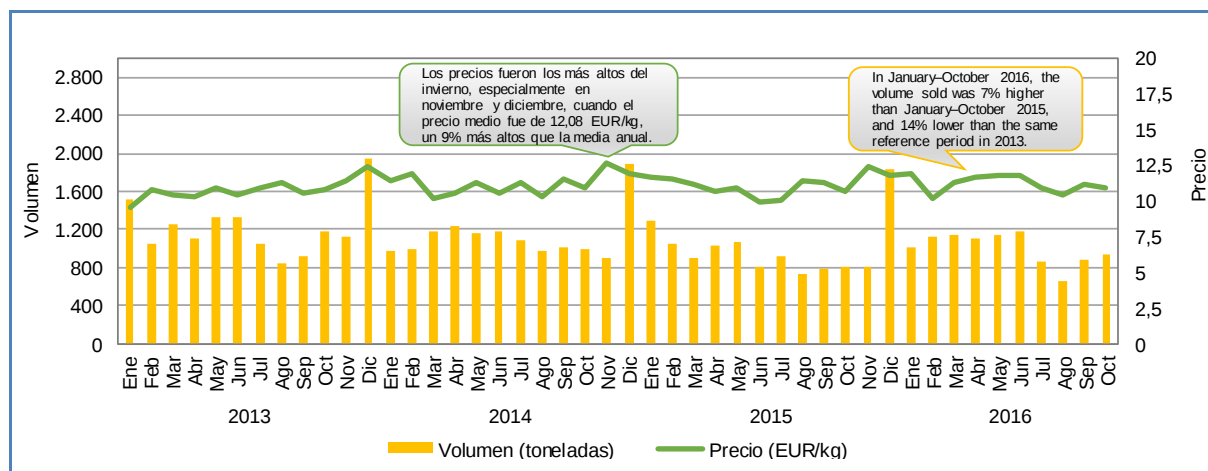
Volumen total consumido: 14.667 toneladas (2013), 13.557 toneladas (2014), 12.043 toneladas (2015).

Tendencia a corto plazo, enero–octubre 2016: aumento del precio y descenso del volumen.

Precio medio: 11,21 EUR/kg.

Volumen total consumido: 10.022 toneladas.

Figure 17. **PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO Y VOLUMEN VENDIDO DEL RAPE FRESCO**

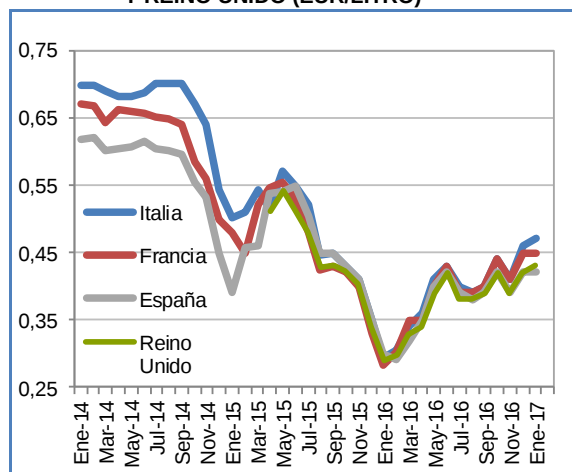


Fuente: EUMOFA (actualizado el 13.01.2017).

5. Contexto macroeconómico

5.1. COMBUSTIBLE PARA USO MARÍTIMO

Figure 18. **PRECIO MEDIO DEL DIÉSEL PARA USO MARÍTIMO EN ITALIA, FRANCIA, ESPAÑA Y REINO UNIDO (EUR/LITRO)**



Fuente: Cámara de comercio de Forlì-Cesena, Italia; DPMA, Francia; España; ARVI (enero de 2013 – marzo de 2015); MABUX (junio de 2015–enero 2017).

En enero de 2017, el precio del combustible en los puertos franceses de Lorient y Boloña fue de 0,45 EUR/litro y se mantuvo estable en comparación con diciembre de 2016. Aumentó un 59% con respecto a enero de 2016.

En los puertos italianos de Ancona y Livorno, el precio medio del combustible para uso marítimo en enero de 2017 fue de 0,47 EUR/litro. Aumentó un 2% con respecto al mes anterior y un 60% en comparación con enero de 2016.

El precio del combustible para uso marítimo en los puertos de A Coruña y Vigo, España, alcanzó una media de 0,42 EUR/litro en el primer mes de 2017 y se mantuvo sin cambios en comparación con diciembre de 2016. Aumentó un 40% en comparación con enero de 2016.

El precio del combustible que se registró en los puertos británicos de Grimsby y Aberdeen fue de 0,43 EUR/litro en enero de 2017 y aumentó un 2% con respecto al mes anterior. En comparación con el mismo mes del año pasado, el precio del combustible aumentó un 48%.

5.2. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y DEL PESCADO

La inflación anual de la UE se situó en el 1,2% en diciembre de 2016, aumentando respecto al 0,6% de noviembre. En diciembre de 2016, los menores índices anuales negativos se observaron en Bulgaria (-0,5%), Irlanda (-0,2%) y Rumanía (-0,1%), mientras que los índices anuales más

altos se registraron en Estonia (+2,4%), Bélgica (+2,2%), República Checa y Letonia (ambos +2,1%).

En comparación con noviembre de 2016, la inflación anual cayó en 1 Estado Miembro, se mantuvo estable en 1 y aumentó en 26.

En diciembre de 2016, los precios de los alimentos y las bebidas no alcohólicas y del pescado y productos de la pesca aumentaron ligeramente, un 0,5% y un 0,7% respectivamente, en comparación con noviembre de 2016.

En comparación con diciembre del año anterior, tanto los precios de los alimentos como los del pescado aumentaron un 1,1% y un 3,0%, respectivamente.

Table 12. **ÍNDICE ARMONIZADO DE PRECIOS DE CONSUMO DE LA UE (2015 = 100)**

IAPC	Dic. 2014	Dic. 2015	Nov. 2016	Dic. 2016
Alimentación y bebidas no alcohólicas	99,53	99,76	100,30	100,81
Productos pesqueros	99,59	101,23	103,54	104,28

Fuente: Eurostat.

5.3. TIPOS DE CAMBIO

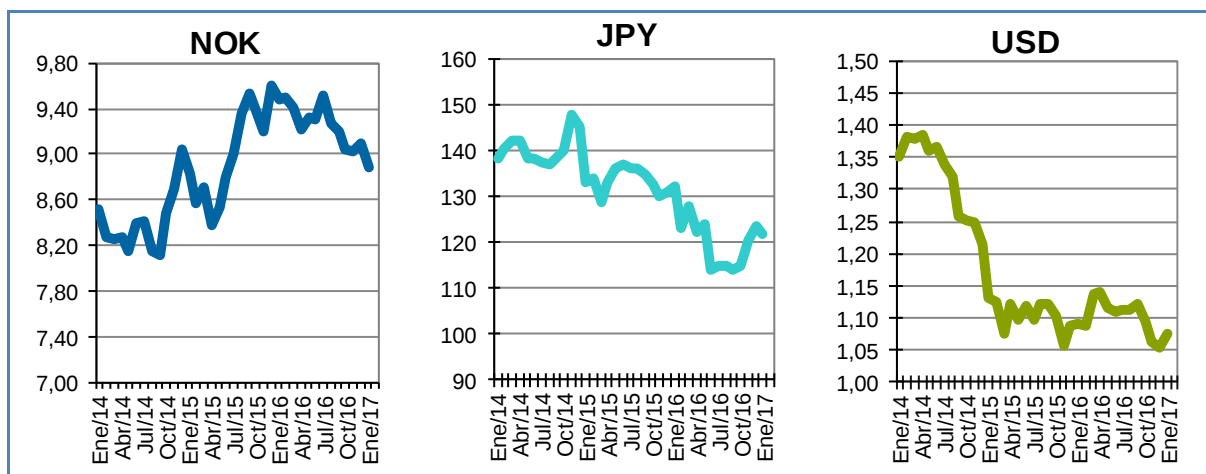
En enero de 2017, el euro se depreció frente a la corona noruega (-2,2%) y al yen japonés (-1,2%), y se apreció frente al dólar estadounidense (+2,0%) con respecto a diciembre de 2016. En los últimos seis meses, el euro ha fluctuado en torno a 1,09 frente al dólar estadounidense. En comparación con enero de 2016, el euro se ha depreciado un -2,2% frente a la corona noruega, y un -7,8% frente al yen japonés y un -1,5% frente al dólar estadounidense.

Table 13. **TIPOS DE CAMBIO DEL EURO FRENTE A LAS TRES DIVISAS SELECCIONADAS**

Divisa	Ene. 2015	Ene. 2016	Dic. 2016	Ene. 2017
NOK	8,8335	9,4845	9,0863	8,8880
JPY	133,08	132,25	123,40	121,94
USD	1,1305	1,0920	1,0541	1,0755

Fuente: Banco Central Europeo.

Figure 19. TENDENCIAS DE LOS TIPOS DE CAMBIO DEL EURO



Fuente: Banco Central Europeo.

5.4. PERSPECTIVA ECONÓMICA DE LA UNIÓN EUROPEA

La tasa de crecimiento anual del PIB de la UE aumentó un 0,6% en octubre-diciembre de 2016 en comparación con el trimestre anterior. Frente al mismo trimestre del año anterior, el PIB ajustado por estacionalidad aumentó un 1,9% en el cuarto trimestre de 2016. Durante 2016, el PIB aumentó un 1,9% en comparación con 2015.⁴¹

En el tercer trimestre, el crecimiento del PIB comunitario fue del 0,4%, sin cambios frente al segundo trimestre de 2016.

La tasa de crecimiento anual del PIB también se mantuvo sin cambios desde el primer trimestre del año.

En los cinco mayores Estados Miembros de la UE, en el tercer trimestre de 2016, la tasa de crecimiento del PIB sufrió una desaceleración en Alemania, España y el Reino Unido y se aceleró en Italia y Francia. En Italia, el crecimiento del PIB aumentó con una tasa trimestral del 0,3% y en Francia y Alemania del 0,2%. El Reino Unido registró una tasa trimestral de crecimiento del PIB del 0,5%, descendiendo con respecto al 0,7%, y España registró un 0,7% frente al 0,8% del trimestre anterior.⁴²

Las noticias destacadas del mes de EUMOFA se publican a través de la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea.

Edita: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Exención de responsabilidad: A pesar de que la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es la institución responsable de la producción general de la presente publicación, las perspectivas y conclusiones en ella recogidas reflejan la opinión de los autores y no necesariamente la de la Comisión ni de sus funcionarios.

© Unión Europea, 2017
KL-AK-17-01-ES-N
Fotografías ©Eurofish; Dansk Akvakultur.

Reproducción autorizada con indicación de la fuente documental.

SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN O REALIZAR COMENTARIOS:
Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca
B-1049 Bruselas
Tel : +32 229-50101
Correo electrónico: contact-us@eumofa.eu

ESTE INFORME SE HA CONFECCIONADO CON LOS DATOS DE EUMOFA Y DE LAS SIGUIENTES FUENTES:

Primera venta: EUMOFA; Puertos del estado; Autoridad Portuaria de Vigo; ITAFISHSTAT. Los datos analizados hacen referencia al mes de noviembre de 2016.

Suministro mundial: Ministerio de Pesca de las Islas Feroe; Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón; Instituto de Estadística de Islandia; Ministerio de Agricultura y Recursos Acuáticos de Australia; Office National des Pêches, Marruecos; Friend of the Sea; Asociación Vietnamita de Exportadores y Productores de Productos de la Pesca; <http://www.ouest-france.fr/>; Norwegian Seafood Council.

Caso práctico: EUMOFA; Oficina Nacional de Estadística, Malta; Derecho y Publicaciones de la UE; Secretaría Parlamentaria para la UE
Presidencia 2017 y Fondos UE, Malta; Estrategia Acuícola para las Islas Maltesas; [http://www.seaweed.ie](http://www.seaweed.ie;);
<http://www.netalga.ee>.

Consumo: EUMOFA.

Contexto macroeconómico: EUROSTAT; ECB; Cámara de Comercio de Forlì-Cesena, Italia; DPMA, Francia; ARVI, España; MABUX.

Los datos de primera venta se presentan en un Anexo por separado disponible en la página web de EUMOFA. Los análisis se realizan a nivel agregado (principales especies).

El Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura (EUMOFA), desarrollado por la Comisión Europea, es una de las herramientas de la nueva Política de Mercado en el marco de la reforma de la Política Pesquera Común [Reglamento (UE) No 1379/2013, art. 42.]

Como herramienta de inteligencia de mercado, EUMOFA proporciona regularmente precios semanales, tendencias

de mercado mensuales y datos estructurales anuales a lo largo de la cadena de suministro.

La base de datos se basa en los datos proporcionados y validados por los Estados Miembros y las instituciones europeas. Disponible en veinticuatro idiomas.

La página web de EUMOFA es de acceso público, en la dirección: www.eumofa.eu/es.

6. Notas al pie

¹ Bivalvos y otros moluscos e invertebrados acuáticos, cefalópodos, crustáceos, pescados planos, pescados de agua dulce, pescados de fondo, productos acuáticos diversos, otros pescados de mar, salmónidos, pequeños pelágicos y atunes y especies afines.

² Los datos hacen referencia a 31 puertos del estado. http://www.puertos.es/en-us/estadisticas/Pages/estadistica_mensual.aspx

³ <http://www.apvigo.com/ficheros/descargas/4152.pesca.noviembre.2016.pdf>

⁴ ITAFISHSTAT, Revista EUROFISH de abril 2/2016. https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-italy-fact-sheet_en.pdf

⁵ Los datos referentes a la primera venta de la principal especie comercial “almeja y otros venéridos” en el puerto de Chioggia se excluyen en este análisis.

⁶ <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2244/UT/systemPrint>; Revista EUROFISH 5/2016, https://issuu.com/eurofish/docs/eurofish_magazine_5_2016/58

⁷ <http://www.fao.org/fishery/species/2598/en>

⁸ <http://www.faoadriamed.org/html/Species/ParapenaeusLongirostris.html>

⁹ Revista EUROFISH 2/2016, https://issuu.com/eurofish/docs/eurofish_magazine_2_2016/42

¹⁰ https://gfcmsitestorage.blob.core.windows.net/documents/SAC/SAF/DemersalSpecies/2014/DPS_GSA_12-16_2014_ITA_MLT_TUN.pdf

¹¹ <http://www.fao.org/gfcm/decisions/en/>

¹² <http://www.fao.org/3/a-i5496e.pdf>

¹³ http://www.ouest-france.fr/bretagne/lorient-56100/lorient-reste-le-premier-port-de-peche-de-france-4725849?utm_source=neolane_of-ofe_newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=of-ofe_newsletter&utm_content=20170112&vid=1246084

¹⁴ <http://www.fisk.fo/kunning/tidindi/foroyar-og-gronland-hava-vidkad-avtaluna-um-fiskiveidiraettindi-fyri-2017/>

¹⁵ <http://www.statice.is/publications/news-archive/fisheries/fish-catches-in-december-2016/>

¹⁶ Estadísticas mensuales de agricultura, silvicultura y pesca (Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca – Diciembre 2016).

¹⁷ Estadísticas australianas de 2015 sobre pesca y acuicultura (ABARES/departamento de Agricultura y Recursos Acuáticos, diciembre 2016).

¹⁸ <http://www.onp.ma/wp-content/uploads/2017/01/RAPPORT-STATISTIQUE-2016.pdf>

¹⁹ <http://www.friendofthesea.org/news-doc.asp?CAT=1&ID=1023&page=>

²⁰ http://seafood.vasep.com.vn/seafood/50_11665/vietnams-shrimp-exports-to-eu-increase-75.htm

²¹ <http://en.seafood.no/News-and-media/News-archive/Press-releases/Seafood-exports-worth-NOK-91.6-billion-in-2016>

²² https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-malta_mt.pdf

²³ [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1967R\(01\)&from=EN](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1967R(01)&from=EN)

²⁴ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0072&from=EN>

²⁵ [https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

²⁶ <http://msdec.gov.mt/en/Document%20Repository/Aquaculture%20Strategy%202014-25.pdf>

²⁷ [https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

²⁸ [https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012\[1\].pdf](https://eufunds.gov.mt/en/EU%20Funds%20Programmes/Agricultural%20Fisheries%20Fund/Documents/DRAFT_AQUACULTURE_STRATEGY_FOR_MALTA_MARCH_2012[1].pdf)

²⁹ <http://msdec.gov.mt/en/Document%20Repository/Aquaculture%20Strategy%202014-25.pdf>

³⁰ Se refiere a varias especies de algas macroscópica, multicelulares y marinas, en contraposición al fitoplancton (microalgas).

³¹ <http://www.seaweed.ie/algae/seaweeds.php>

³² Proyecto Netalgae http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres_12p_UK.pdf

³³ Proyecto Netalgae http://www.netalgae.eu/uploadedfiles/Filieres_12p_UK.pdf

³⁴ Algas marinas y otras algas, frescas, refrigeradas, congeladas o secas, trituradas o no.

³⁵ http://www.seaweed.ie/uses_general/humanfood.php

³⁶ <http://www.eumofa.eu/documents/20178/22933/Monthly+Highlights+-+N.10-2016.pdf>

³⁷ <http://www.eumofa.eu/documents/20178/22933/Monthly+Highlights+-+N.10-2016.pdf>

³⁸ <http://www.eumofa.eu/documents/20178/22933/Monthly+Highlights+-+N.10-2016.pdf>

³⁹ <http://www.eumofa.eu/documents/20178/22933/Monthly+Highlights+-+N.10-2016.pdf>

⁴⁰ <http://www.eumofa.eu/documents/20178/22933/Monthly+Highlights+-+N.10-2016.pdf>

⁴¹ <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/2995521/7844044/2-31012017-AP-EN.pdf>

⁴² <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3217494/7828197/KS-BJ-17-001-EN-N.pdf>