

## PRICE INCREASES IN FISH FROM THE WHARF TO THE CONSUMER

The object of the first transparent market organised by the Boat Owners Associations and Producers Organizations of the Vigo Boat Owners Cooperative (ARVI), was to show the public the enormous differences that exist between the prices of fish at the wharf and the prices in the retail outlets. This was organised on the 13 of June in the O Berbés fishing port in relation to actions being taken in demand of solutions to the fishing crisis. The owners wanted to show their concern over the abusive mark-ups being applied to the price of fish and which can reach 500%. Several species were shown such as medium sized megrim, with a wharf sale ticket of 3.50 Euros per kilo and a retail price of 14.25 Euros per kilo, whereas

# La multiplicación del precio del pescado de la lonja al consumidor

Armadores y productores organizaron un mercado transparente para demostrar públicamente los abusivos márgenes comerciales que alcanzan estos productos

Informar a los consumidores acerca de la diferencia abismal de precio que se registra entre la venta de pescado en lonja y el que finalmente se marca en los puntos de venta al público fue el objetivo del primer "mercado transparente" que organizaron en Vigo, las Asociaciones de Armadores y Organizaciones de Productores integradas en la Cooperativa de Armadores del Puerto de Vigo (ARVI).

Con esta iniciativa, llevada a cabo el pasado 13 de junio en el puerto pesquero de O Berbés, en el marco de las acciones desarrolladas para demandar soluciones a la crisis de la pesca, armadores y



En este "mercado transparente" varias especies de pescado lucían una etiqueta de precio en primera venta y otra con el precio final para mostrar los excesivos márgenes que alcanzan.



### Consultores de Riesgos y Corredores de Seguros

- La mayor red de oficinas (34 en España y 500 a escala mundial)
- Más de 1.000 profesionales enfocados a la excelencia de servicio
- 75 años de experiencia innovando y desarrollando soluciones que generan valor añadido
- División especializada en Marítimo

# AON

García Olloqui, 10 - 3º • 36201 Vigo • tel.: 986 43 70 44 • fax: 986 43 06 75

Betanzos, 2 - 1º Izda. • 15004 A Coruña • tel.: 981 21 60 13 • fax: 981 20 57 25

Bolaño Rivadeneira, 2 - 1º - Local 4 • 27001 Lugo • tel.: 982 24 33 28 • fax: 982 24 33 28

Centro Empresarial Compostela - Fernando III El Santo, 32 - Bajos • 15701 Santiago de Compostela • tel.: 981 59 79 48 • fax: 981 59 75 68

www.aon.es



Cada pieza lucía dos etiquetas: una con el precio de venta en lonja y otra con el precio de venta final que paga el consumidor.

productores quisieron evidenciar su preocupación ante "los márgenes abusivos" que se registran en

el precio del pescado y que pueden llegar al 500 por ciento.

Así, en el transcurso de este mercado se expusieron varias especies, como el gallo mediano (rapante), con su etiqueta de venta en lonja a 3,50 euros el kilo y la etiqueta de venta final al público, a 14,25 euros el kilo, mientras que el gallo pequeño se compra en lonja a 2 euros y se vende al consumidor a 8,99 euros el kilo. Más diferencia hay en la sardina, donde el kilo en primera venta es a 80 céntimos y en el

mercado alcanza los 4 euros.

El sector, que demanda un precio justo para la primera venta de sus

productos y que no se les pague por debajo de los costes de producción, desea que los consumidores tengan conocimiento del pescado que adquieren y paguen un precio justo por él. Además, demandan a las autoridades un control riguroso de las importaciones y una información veraz y objetiva sobre todos los productos que se venden en las pescaderías.

Aconsejan al consumidor que cuando vaya a adquirir pescado o marisco fresco exija la identificación de estos productos mediante una etiqueta en la que figure si es pescado salvaje o de acuicultura, denominación de origen (ya que en muchos casos se vende una especie por otra), zona de captura, información sobre si es producto nacional o de importación y si se trata de pescado fresco o congelado.

### El pangasio en tela de juicio

Dos reportajes difundidos por las televisiones francesas "France 2" y el canal "M6" así como las recomendaciones formuladas en un informe elaborado por el Instituto de Investigaciones Científicas (CSIC), han alertado al sector pesquero y comercializador español, sobre las consecuencias que sobre esta especie, el *Pangasius*, pueden tener las aguas contaminadas del Delta del Mekong, donde se encuentran las granjas en las que se cría. Los reportajes advierten sobre la presencia de fármacos utilizados en la cría de esta especie, así como el uso de hormonas procedentes de la orina de mujeres embarazadas para estimular la fecundidad de los peces. El informe del CSIC aconseja realizar análisis de posibles contaminantes de manera aleatoria en las partidas que se importan, y por supuesto, de manera obligada en los casos de alerta sanitaria.


España es el segundo importador mundial de pangasio de Vietnam, después de Rusia. Las importaciones totales procedentes de países asiáticos pasaron de 71.631 toneladas en 2004 a 168.086 toneladas en 2007; es decir, un incremento del 230 por ciento en sólo cuatro años. ↓

small megrim is purchased at the wharf at 2 Euros and is retailed at 8.99 Euros per kilo. Even greater differences exist in sardines where the first sale price is 80 euro cents per kilo and the retail price reaches 4 Euros per kilo.

The sector is demanding a fair first sale price for their products and that they are not paid below production cost levels and they also want the consumer to be fully informed about the products they are buying and that they pay a fair price for them. They are also demanding strict controls on imports and full and accurate information on all products sold in the fishmongers'. They advise the consumer that when they purchase fresh fish or shellfish, they ask to see the identification of these products on labels which should indicate if the fish is wild or from aquiculture, guarantee of origin (in many cases one species is sold as another), fishing ground, information as to whether the fish is imported or not and whether it is fresh or unfrozen.

Pangasius under suspicion: Two documentaries shown on the French television channels "France 2" and channel "M6" as well as recommendations contained in a report by the Institute for Scientific Research (CSIC) have raised the alarm in Spanish fisheries and commercial circles about the consequences that the contaminated waters of the Mekong Delta, where the fish farms are, could have on this species, "pangasius". These reports warn about the use of drugs in the breeding of this species and the use of hormones from the urine of pregnant women in order to stimulate the fecundity of the females. The CSIC report recommends carrying out random tests on all imports and compulsory tests if there is a health alert. Spain is the second largest importer of pangasius after Russia. Imports from Asian countries grew from 71,631 TM in 2004 to 168,086 TM in 2007.

portal especializado en el sector portuario  
 marketplace de maquinaria portuaria  
 herramienta de gestión para agentes portuarios

portualia  com

www.portualia.com

EXPLANADA DEL PANTALÁN DE CORY, S/N  
 (AVDA. DE LOS CONSIGNATARIOS)  
 35008 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA  
 TEL. 928 327 210 FAX 928 327 211 portualia@portualia.com