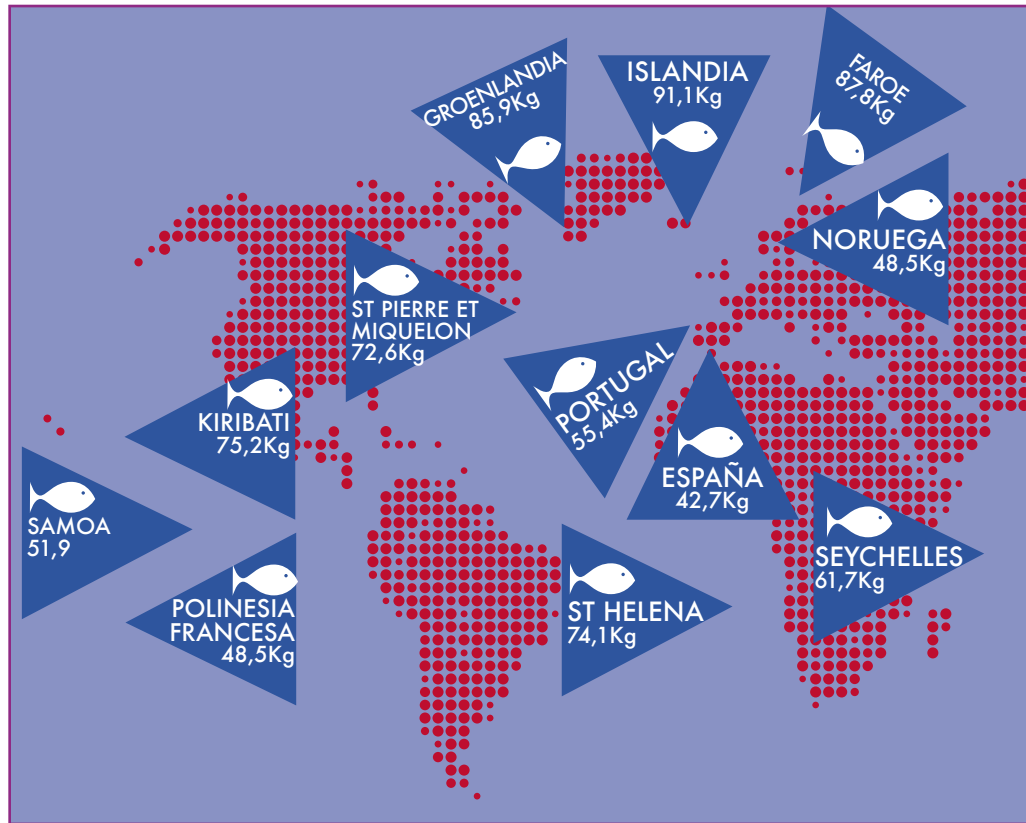


UN MERCADO CON TODO UN MUNDO POR DESCUBRIR

La media de consumo de pescado por habitante y año en el mundo es de 16,3 kilos

Ningún Estado de las zonas continentales en vías de desarrollo de África, Sudamérica o Asia (con la excepción de Corea del Sur) se encuentra entre los 20 primeros consumidores de pescado por habitante del mundo. Y, entre el mundo desarrollado, tampoco están en esta lista ninguno de los estados de Norteamérica. Según los datos de la FAO, el consumo de productos del mar en el mundo es de 16,3 kilos por habitante y año. Sin embargo, en los océanos se encuentra la mayor reserva de proteínas del planeta. Se trata, además, de un alimento que, bien gestionado, es totalmente renovable e inagotable. Una política global y solidaria en los mercados y de cooperación para el desarrollo en el ámbito extractivo es la única vía para compensar esta situación en la que los recursos no suelen estar donde se ha concentrado el conocimiento para el ejercicio de una actividad sostenible y económicamente rentable.

España es, según los datos de la FAO, el decimonoventa país del mundo en el que más pescado se consume por habitante (42,7 kilos al año). En la Unión Europea sólo los portugueses comen más pescado.



UN ESPAÑOL COME TRES VECES MÁS PESCADO QUE UN ALEMÁN.- Y en el mismo tiempo en que un austríaco come un kilo de pescado, un ciudadano de las Mal-

divas come 15 kilos. Según los datos de la FAO, existen enormes diferencias en los hábitos de consumo de productos del mar en las diferentes regiones y países del mundo. En

Lo que dice el Libro Verde

Los problemas del mercado provocan que los pescadores dependan de las ayudas

El Libro Verde publicado por la Comisión Europea para iniciar el debate sobre la reforma de la Política Común Pesquera hace un diagnóstico que resume en tres puntos las consecuencias de las diferencias de precio entre primera y última venta:

“La persistencia de unos precios bajos incita a los pescadores a intentar capturar mayores cantidades; la incapacidad de repercutir en el consumidor los incrementos de los costes de producción genera una baja rentabilidad crónica y supone nuevamente un incentivo para la sobrepesca; y todos estos factores incrementan la dependencia de los pescadores con respecto a las ayudas públicas, de manera que estas se convierten en un elemento integral y permanente de los planes económicos del sector pesquero”.

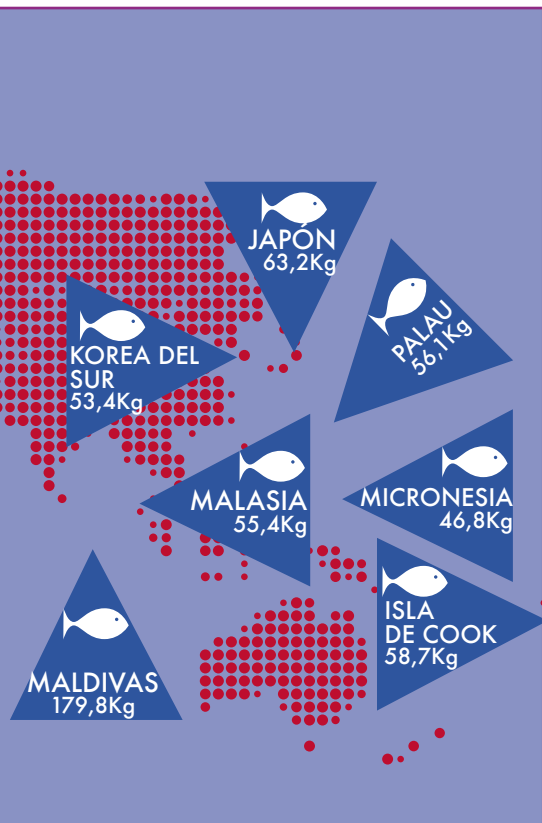
Con este panorama, la Comisión propone centrar el debate en averiguar de qué modo “podrían utilizarse los mecanismos del mercado para fomentar el desarrollo de pesquerías que fuesen eficientes desde el punto de vista del mercado y, al mismo tiempo, se explotasen de una manera sostenible”.

Otras cuestiones que plantea el Libro Verde se refieren a la certificación y el etiquetado de los productos de la pesca y a cuál sería el

mejor modo de apoyar las iniciativas en esta materia. También propone aumentar la trazabilidad y la transparencia en la cadena de producción. La Comisión se pregunta “cómo puede la UE fomentar que los productos de la pesca procedan de pesquerías gestionadas de manera sostenible de modo que se garanticen las mismas reglas del juego para todos”.

En cuanto al papel de las Organizaciones de Productores (OP), el Libro Verde abre el debate sobre las formas de conseguir ajustar la producción a las necesidades del mercado. En este sentido, pregunta “qué nuevos instrumentos políticos basados en los mercados pueden implantarse a través de las OP” y “cómo pueden los pescadores mejorar su posición en relación con la transformación y la distribución”. Por último, la Comisión Europea plantea “qué papel debe desempeñar la política comercial para equilibrar los intereses de los productores, los consumidores y las relaciones de la UE con los países exportadores”.

En los aspectos relacionados con el mercado, el Libro Verde advierte que en la actualidad está también abierto el proceso de consulta pública para la reforma de la Organización Común del Mercado en la UE.



las repúblicas asiáticas de la antigua Unión Soviética apenas se come 1,4 kilos de pescado al año, mientras en Japón se consumen 63,2 kilogramos. ↴

EUROPA, CADA VEZ MÁS DEPENDIENTE DE LAS IMPORTACIONES.-

El índice de autoabastecimiento de la UE en productos de la pesca ha bajado en los últimos diez años del 57 por ciento al 36 por ciento, según los datos de la Comisión Europea. Esta es la razón por la que el Consejo ha aprobado el pasado 26 de octubre un Reglamento sobre la "apertura y el modo de gestión de los contingentes arancelarios autónomos comunitarios de determinados productos pesqueros para el periodo 2010-2012. El objetivo es el de garantizar el abastecimiento destinado a las industrias de transformación.

Las modificaciones para facilitar la importación, referentes a los contingentes y a la aplicación de reducciones o supresiones de los derechos de aduana, afectan a especies como el bacalao, las merluzas (con la excepción de la *Merluccius merluccius*), anchoas, arenques, langostas, camarones y gambas cocidos y pelados, calamar y pota congelada, surimi, filetes de limanda y abadejos. En todos los casos se trata de productos destinados a la industria comunitaria de transformación. ↴



Fomentar el consumo entre los niños sigue siendo una asignatura pendiente.

ALGUNOS MITOS SOBRE EL CONSUMO DE PESCADO.-

Un estudio elaborado por el FROM y titulado "Hábitos de compra, conservación y consumo de los productos del mar en España" refleja hasta qué punto han calado ciertas opiniones sobre el pescado, como la dificultad de preparación (entre los jóvenes) o el mayor gasto, que no se corresponden con la realidad actual. Por una parte, los procesos de fileteado o precocinado garantizan que el pescado se pueda preparar en el mismo tiempo

que cualquier otro producto y, por la otra, los precios son actualmente muy competitivos.

Uno de los problemas detectados en el estudio es el escaso conocimiento sobre la gran variedad de la oferta. Mientras especies como la merluza son consumidas por el 96 por ciento de la población, otras de gran importancia como el gallo son consumidas por el 80 por ciento, la raya o la palometa por sólo el 50 por ciento y, en el caso del marisco, la vieira sólo es consumida por el 52 por ciento. ↴

■ La mayoría de consumidores está de acuerdo en que "Consumir pescado y marisco 2 y 3 veces a la semana es necesario para llevar una dieta sana".

■ En general, se opina que el pescado es fácil de cocinar. Excepto los jóvenes.

■ El pescado no gusta a los niños.

■ Se cree que aunque el pescado no tuviera espinas no se consumiría más.

■ A los jóvenes les cuesta mucho identificar la fescura del producto.

■ Agrade más la carne que el pescado.

■ Se opina que lo fresco sabe mejor que lo congelado.

■ La gente mayor considera que el pescado y el marisco congelado mantienen las mismas propiedades, mientras que los jóvenes piensan lo contrario.

■ El pescado fresco no se considera un alimento reservado para ocasiones especiales.

■ El marisco fresco se considera para ocasiones especiales.

■ No se encuentra mucha variedad de pescado congelado en comparación con el fresco.

■ Comprar congelado no implica ahorrar colas. No se cree que comprando fresco se haga mucha cola.