

## Los mercados

La explotación de la merluza común del Atlántico Sudoccidental, cuyo nombre científico es *Merluccius hubbsi*, ha sido prácticamente el foco central del desarrollo de los polos pesqueros que motivan este estudio. La referida especie integra la categoría comercial (commodity) que en inglés se agrupa bajo la denominación groundfish/whitefish. La denominación en español que INFOPECA emplea para ese grupo es "demersales", aunque también se admite el término "pescado blanco". Si bien el primer término refiere a un hábitat, y el segundo a una característica tecnológica, por lo general la categoría "demersales" agrupa a aquellos peces con importancia comercial, de agua salada que habitan las profundidades de los océanos, generalmente de aguas frías, y cuya carne, de textura suave, presenta luego de cocida una coloración blanquecina.

En el presente capítulo se exponen otros demersales con importancia productiva y comercial, señalando los elementos de comparación con la merluza *hubbsi*, además de aquellos que, sin ser propiamente demersales, están planteando una firme competencia a todo el grupo.

### 2 - Los otros demersales y sus mercados mundiales

#### 1 - El bacalao

La especie del Atlántico (*Gadus morhua*) es el demersal más valorizado en el mercado internacional, y uno de los primeros recursos pesqueros que comenzaron a mostrar señales de agotamiento en todo el mundo. Precisamente, se atribuye el auge de la merluza del Atlántico Sur, orientada en sus inicios a la producción de bloques y filetes, a la merma en los suministros globales de bacalao. Los productos más importantes comercializados a nivel mundial, y que se fabrican a partir del bacalao (o bacalaos, si se incluye también a la especie *G. macrocephalus* que habita el Pacífico), son los filetes y bloques congelados, además de los productos curados (salados, secos, seco-salados).

El mercado europeo ha sido largamente dominado por el bacalao del Atlántico, el cual ha fijado la base por la cual otros demersales son juzgados y fijados sus precios. (...) La limitada disponibilidad de bacalao y eglefino ha forzado a los europeos a dirigirse a especies del Atlántico Norte menos preferidas (carbonero y gallineta) para satisfacer la creciente demanda de productos de demersales. El más reciente y significativo desarrollo ha sido la creciente importancia de la merluza, principalmente la merluza del Atlántico Sur en el mercado de la CEE. Si la actual tendencia continúa, la merluza pronto reemplazará al bacalao como el pescado demersal consumido con más amplitud en la CEE."

#### EL MERCADO DE PECES DEMERSALES EN LA COMUNIDAD ECONOMICA EUROPEA.

Los principales mercados para los bloques y filetes congelados son EEUU y la UE.

Los grandes abastecedores a esos mercados son Noruega, Islandia, Islas Faroe, Canadá, sin olvidar a los propios países compradores, que también tienen sus propias flotas en pleno funcionamiento.

Por su parte, el mercado de los productos curados esta dominado por Portugal y Espana dentro de Europa, y por Brasil y ciertos paises del Caribe en America. La oferta proviene de Noruega e Islandia.

Tanto los productos congelados como los curados, experimentaron una suba de precios en los ultimos anos como consecuencia de la persistente escasez de materias primas, algo que, segun las perspectivas, seguramente continue en el futuro cercano.

Elementos comparativos con la merluza hubbsi.

a) favorables al bacalao

- mayor aceptacion por parte de los consumidores tradicionales del Hemisferio Norte
- características organolepticas (textura mas firme)

b) favorables a la merluza

- menor precio
- mejor reputacion ecologica (proviene de mares "¡mas limpios!", y su explotacion no se asocia tanto a la depredacion propia, ni la de otras especies)

## 2.2 - La polaca de Alaska

La explotacion de este recurso (*Theragra chalcogramma*), habitante del oceano Pacifico Norte (los principales caladeros son los mares de Okhostok y Bering), irrumpio en el mercado de demersales a principios de la decada del 90, sirviendo en un principio como materia prima para la elaboracion de surimi, y luego para la fabricacion de filetes y bloques. Al ir transcurriendo esa decada, las cantidades de bloques y filetes que se exportaban a EEUU y Europa aumentaban significativamente. En la actualidad, dos

GLOBEFISH RESEARCH PROGRAMME. VOLUME 5. Pag. 2 . Mayo 1990

tercios de la captura se procesan en filetes y bloques para su exportacion a EEUU y a la Union Europea. El resto se destina como materia prima para elaboracion de surimi (sobre todo en Japon), y una parte mas pequena va al consumo interno de los propios paises pescadores (Rusia, China y Polonia).

Mientras las importaciones de productos de otros demersales se mantenian estables, o incluso descendian, las de polaca de Alaska aumentaron en forma sostenida durante el quinquenio 1992-1997. En 1997, un tercio de las cantidades de filetes congelados que importo la Union Europea eran de polaca de Alaska. Un 60% de las cantidades de bloques de desmenuzado, tambien. Por lo tanto, la polaca de Alaska se ha transformado en el principal pescado demersal que la UE importa congelado. En la actualidad, Alemania es el mayor importador europeo de polaca de Alaska, con mas del 65% en forma de filetes y desmenuzado. Le siguen el Reino Unido y Francia.

Al principio, cuando aparecieron en el mercado los filetes de polaca de Alaska, se produjo una caida en el precio de los bloques. Mas recientemente, esta tendencia se

revirtio en parte, como consecuencia de la disminucion de las capturas de las merluzas sudamericanas.

La polaca de Alaska no es una excepcion a la regla actual de los demersales, ya que su situacion de explotacion actual dista de ser floreciente.

Rusia, la principal nacion pesquera del recurso, vio caer sus capturas en forma considerable y firme desde fines de los 80, hasta llegar al nivel mas bajo en 1994 con 1,75 millones de toneladas, cifra que representa la mitad de lo obtenido en 1987. Ademias de la propia flota nacional, Rusia otorga permisos de pesca a otros paises para operar en su ZEE del Mar de Okhostsk. EEUU opera en su ZEE del Mar de Behring, y alli la baja de capturas muestra tambien un mal ordenamiento de este recurso. Tanto en Rusia como en EEUU, las respectivas autoridades competentes han debido tomar medidas proteccionistas sobre el recurso. Por otra parte, muchos paises (China, Japon, ambas Coreas y Polonia), contaban con poderosas flotas arrastreras en aguas internacionales sobre ambos mares, en zonas conocidas como "Peanut Hole" y "Doughnut Hole". La pesca en estas areas ha sido interrumpida temporariamente por acuerdos internacionales.

Elementos comparativos con la merluza hubbsi.

a) favorables a la polaca de Alaska

- menor precio

b) favorables a la merluza

- mejores caracteristicas organolepticas (textura mas firme, coloracion mas blanca)

- inexistencia del doble congelado, muy comun en la polaca de Alaska.

- mejor aceptacion en los mercados tradicionales

3 - Hoki

Las merluzas de cola, pertenecientes al genero *Macruronus* son genericamente denominadas hoki. La especie que captura y exporta Nueva Zelandia ha logrado posicionarse en el mercado europeo, seguramente como respuesta a la escasez de los demersales tradicionales.

Como existe una especie similar en el Atlantico Sudoccidental, algunos procesadores argentinos, que antiguamente la destinaban a la industria de la reduccion, ante la escasez de la merluza comun, y observando el exito neocelandes, han apostado a este inexplorado recurso y su colocacion en Europa, para lo cual han debido adecuar las tecnologias de captura y manipulacion.

Elementos comparativos con la merluza.

a) favorables a los hokies

- menor precio

b) favorables a la merluza

- mejores características organolépticas (textura más firme, coloración más blanca)
- mejor aceptación en los mercados tradicionales

#### 4 - Las merluza del Pacífico Sur (Perú y Chile)

Chile y Perú comenzaron recién en la década del ochenta a aprovechar su merluza (*Merluza gayi*), antes de lo cual era (sobre todo en el caso de Perú), utilizada para la fabricación de harina y aceite. Últimamente se desarrolló la industria del congelado en Perú, fundamentalmente en Paita, en algunos casos con inversión extranjera (como el caso del grupo Adrien de Francia). Los productos principales son los filetes interfoliados, los bloques y el H&G congelados, que se exportan a Europa (fundamentalmente a Alemania), EE.UU., Europa Oriental. Se ha creado asimismo, un flujo de mercado regional. En el caso peruano, se constatan exportaciones a Colombia, Ecuador, Venezuela y Brasil. Se han desarrollado productos con valor agregado, pero esto ha sido mucho más reciente aún, y no hay grandes noticias en cuanto a la continuidad.

La Merluza del Pacífico tiene características naturales que la sitúan en un plano inferior desde el punto de vista comercial. La coloración de la carne es de un tono más subido, lo cual le resta atributos dentro de la categoría "pescado blanco". Como resultado, sus precios en el mercado internacional son más bajos que los de merluza hubbsi. Como contrapartida, Perú goza en Europa del beneficio del arancel cero para sus filetes de merluza.

Esta merluza no ha escapado a la crisis de capturas de la mayoría de los demersales. Además de la sobreexplotación, la pesca se vio muy afectada en los últimos años por las alteraciones climáticas, particularmente la ocurrencia de "El Niño" durante el bienio 1997/98.

Elementos comparativos con la merluza hubbsi:

##### a) favorables a la merluza gayi

- menor precio
- arancel cero para filetes en la UE (solo para Perú)

##### b) favorables a la merluza

- mejores características organolépticas (textura más firme, ausencia de parásitos, coloración más blanca)
- mejor aceptación en los mercados tradicionales

#### 5 - El producto de África del Sur (Sudáfrica y Namibia)

Considerada una de las de mejores en cuanto a sus atributos organolépticos, la especie *Merluccius capensis* es la base de la industria del congelado en Sudáfrica y Namibia. Además, gracias a un estricto ordenamiento de su pesca, y luego de fuertes explotaciones en el pasado, las capturas de esta especie no ofrecen serios riesgos de

disminucion en el futuro cercano, siendo esta otra de las carateristicas favorables que la diferencian del resto.

La industria merluquera de Sudafrica esta dominada en un 80% por dos companias, ambas con integracion vertical, que abarca desde la captura hasta la distribucion de los productos terminados.

Los principales mercados son los paises del sur de Europa, que importan filetes congelados, en una tendencia que se hizo creciente a partir de la decada del noventa.

A su vez, el mercado interno de los productos de merluza tambien se ha visto incrementado en forma significativa.

Namibia, por su parte, tiene a la industria de la merluza como la segunda mas importante en terminos de PBI, luego de la del diamante. Su poblacion local es muy pequena, por lo que, a diferencia de Sudafrica, tiene un insignificante mercado interno. Su produccion por lo tanto se exporta, al igual que su vecina Sudafrica, en forma de filetes congelados hacia Espana, Portugal e Italia. A su vez, el pais ingreso al lucrativo mercado del pescado fresco. El principal comprador en este caso es Espana, y el producto en este caso es la merluza de alta calidad que ha sido capturada por medio de palangres (arte de linea), y que acondicionada como producto refrigerado viaja por via aerea en vuelos regulares o charteados hasta el aeropuerto de Frankfurt. La empresa transnacional Pescanova, de origen espanol, cuenta con fuertes inversiones en flotas e infraestructura en este pais.

Elementos comparativos con la merluza hubbsi.

a) favorables a la merluza africana

- mayor aceptacion por parte de los consumidores del sur de Europa
- facil exportacion en forma de fresco
- mayor estabilidad de oferta

b) favorables a la merluza hubbsi

- menor precio

6 - Productos de la acuicultura (bagres, tilapias, perca del Nilo, etc.)

Algunos peces que provienen de la produccion acuicola han logrado con exito, no solo generar sus propios nichos, sino tambien penetrar en el de los demersales. Hasta el presente el caso mas notorio en cuanto a exito continuidad han sido el del bagre de mercado esta siendo practicamente autoabastecido.

Por su parte, crece en varios paises del mundo la aceptacion de la tilapia como un nuevo "pescado blanco", particularmente en el sector de los servicios de comidas. Unos dos tercios de la tilapia que EEUU consume es importada congelada de Taiwan, mientras que el resto proviene de los paises de America Central en fresco, o producida en el propio pais.

En Europa la perca del Nilo, goza actualmente de un mercado estable.

En los últimos tiempos los precios del bagre bajaron, lo que afectó aún más a los precios del bacalao, y por ende al de los otros productos.

Elementos comparativos con la merluza hubbsi.

c) favorables a los productos de la acuicultura

- menor precio

- mayor estabilidad de oferta

d) favorables a la merluza hubbsi

- mayor aceptación en los mercados tradicionales

- asociación con la "naturalidad" de un producto silvestre

### 3 - Los mercados de la Merluza hubbsi

Los destinos de los productos

#### 3.1 - Europa:

Los países europeos fueron desde los comienzos, los principales compradores de congelados de merluza argentina y uruguaya. Entre estos se destacaban los bloques, destinados al Norte de Europa para reprocesamiento<sup>2</sup>. Posteriormente, se abrieron nuevos mercados en estos países para productos de mayor valor agregado, como el caso de H&G, de paquetes para consumidor y rebozados. Sin embargo, esto no ha sido una señal de mejoramiento del mercado europeo para los productos de la merluza, porque como se mencionara más arriba, junto con la irrupción de la polaca de Alaska en el mercado, se produjo la caída en los precios de los bloques de merluza. Las consecuencias no tardaron mucho en hacerse notar, ya que todas aquellas plantas que habían sido diseñadas exclusivamente para la fabricación de bloques, debieron reconvertirse (las que pertenecían a empresas con respaldo financiero o que apostaban a la renovación), o sencillamente, desaparecieron.

Otro producto que se exporta tradicionalmente a Europa, es el filete interfoliado. Consiste también en un molde de filetes congelados, pero diferencia del anterior, el intercalado de hojas de material plástico entre los filetes permite que estos puedan ser luego separados y utilizados individualmente. Dentro de los avances por fabricar y exportar productos con mayor valor agregado, muchos industriales se aventuraron a la elaboración de filetes congelados individualmente (IQF), embalados en bolsas de un kilaje apropiado para presentarse al consumidor final. En la misma línea, se procesan para Europa bloques de filetes interfoliados con pesos similares (una libra, 1 kilogramo, etc.)

En la actualidad, los exportadores sostienen que, si bien se mantiene una demanda por filetes, e incluso por bloques en Europa, los pedidos se restringen a cantidades menores a las de antaño.

El "bloque" es lo que en inglés se denomina "fishblock". Consiste propiamente en un bloque congelado de carne de pescado, que en los mercados internacionales debe cumplir con ciertos estándares de medidas y pesos (por ejemplo, su peso normal es 16,5 lb). Dentro de los bloques existen diferentes categorías, dependiendo de si fue elaborado con filetes, con trozos, con pulpa desmenuzada; si contiene espina, si fue desgrasado, etc. Los bloques sirven como materia prima para reprocesamiento posterior, siendo la más típica la elaboración de una amplia variedad de porciones rebozadas (fish portions, fish sticks)

Cuando se analiza la actualidad del mercado europeo para la merluza hubbsi debe tenerse muy en cuenta el factor arancelario. Mientras regía el convenio con la UE, podían ingresar filetes de Argentina con un 5% de arancel. Uruguay goza del mismo privilegio, ya que se ampara en el concepto (que impone el mismo trato tarifario a una especie determinada). Una vez que caducó el convenio, el arancel volvió a su nivel anterior (15%), que por cierto lo hace mucho menos competitivo.

### 3.2 - EEUU

Este país ha sido siempre un gran comprador, fundamentalmente de filetes interfoliados. A ese interés se suma el demostrado por las otras especies tradicionales de Montevideo y Mar del Plata: la corvina (H&G) y la pescadilla (filetes interfoliados). La Costa Este es la principal puerta de ingreso, ya que el más alto consumo se verifica en esta zona. Los productos de merluza que EEUU importa, son mayoritariamente destinados al sector institucional (comedores), al sector de comidas rápidas, y al del catering. Durante los últimos dos años la demanda de EEUU se ha visto disminuida, según reportan los exportadores, quienes lo asocian a un fenómeno circunstancial. Aunque puede ser todavía muy temprano para asegurarlo, las especies competitivas podrían estar jugando un rol importante en este hecho, ya que los otros indicadores, como por ejemplo la favorable situación económica de aquel país, siguen favoreciendo las importaciones de productos pesqueros.

Un elemento muy importante a considerar cuando se trata el tema de los mercados de la Unión Europea y de los Estados Unidos, es el de las exigencias sanitarias que ambos bloques imponen a los países exportadores. A partir de la segunda mitad de la década anterior, la UE y los EEUU comenzaron a exigir, a través de sus autoridades competentes, a los abastecedores de alimentos, tanto de origen local como del exterior, la adecuación del control de instalaciones y aseguramiento de calidad de productos y procesos productivos, según los sistemas basados en el concepto HACCP o similares. Cabe destacar que tanto Argentina como Uruguay lograron buenos resultados en el reconocimiento y armonización de sus autoridades sanitarias competentes, siendo incluso de los primeros en ingresar a la lista de naciones aprobadas por la Unión Europea. Asimismo, ambos países han firmado memoranda de entendimiento con las autoridades sanitarias de los EEUU .

### 3.3 - Medio Oriente (Israel y países árabes).

Si bien las exportaciones de productos de merluza hacia esta región han sido siempre en volúmenes limitados, es cierto que desde el inicio figuraron entre los tradicionales compradores de filetes interfoliados y de H&G. Son mercados con características muy particulares, que los procesadores saben que deben atender, dado peso de la religión

en estos países. A modo de ejemplo, para exportar hacia el mercado israelí, deben observarse las normas Kasher durante todo el proceso, se debe extremar el control de la frescura del producto, y asegurar la total ausencia de parásitos o manchas melanosicas en los filetes.

Los países árabes no imponen exigencias tan severas, y esto ha llevado a que algunos exportadores inescrupulosos se confiaran demasiado de la presunta "amplitud" de sus clientes, lo que dio como resultado la pérdida de muchos negocios que en su momento eran fructíferos. Pese a estos incidentes, la comercialización con los países árabes se mantiene, pero siempre en pequeñas cantidades, al igual que lo que ocurre con Israel.

### 3.4 - Brasil

En la actualidad Brasil es el principal importador de merluza de sus vecinos del MERCOSUR. En los últimos años, se incrementó notoriamente la demanda de este gigante consumidor, con una mayor intensidad durante el período de Cuaresma. A Brasil se exporta la merluza en casi todas sus formas: desde el entero fresco desde los puertos o desde las plantas, hasta filetes congelados y porciones empanizadas. Los destinos son generalmente las ciudades de Rio Grande, Itajai y San Pablo. En períodos en que las capturas superan la capacidad instalada industrial, concurren los barcos desde Montevideo y Mar del Plata a descargar directamente a los puertos de los estados de Rio Grande y Santa Catarina

Tradicionalmente se lo consideraba a Brasil como un mercado alternativo, a donde se enviaban los productos que por su calidad no satisfacían las exigencias de los tradicionales. Luego, al aumentar el poder adquisitivo los consumidores, Brasil se transforma en un mercado muy exigente, pagando precios que por momentos superan a los ofrecidos por los tradicionales, pero a cambio de buena calidad y regularidad. Como contrapartida, ofrece las ventajas de menor costo de fletes y mayores comodidades para el cobro.

Sin embargo, es un mercado complejo. La inestabilidad económica ha tenido enormes repercusiones en el poder adquisitivo de la población, por lo que es frecuente la caída drástica de las importaciones pesqueras por cortos períodos. El último y más dramático episodio fue la devaluación del Real a principios de 1999, que tuvo como consecuencia el colapso de algunas empresas que dependían casi enteramente de su comercio con Brasil.

(Preparado por Santiago Caro, INFOPECA, en setiembre 2000)