

# INFORMA LA OCDE SOBRE EL MERCADO DEL PESCADO CONGELADO

por  
MAREIRO



Descarga de bloques de  
pescado congelado

La Organización de Cooperación y Desarrollo Económico (Ocde), a la que como es sabido España pertenece desde hace muchos años, acaba de publicar un nuevo informe sobre economía pesquera de los países miembros. Se titula "Marché du Poisson Congelé". Se refiere al período 1964-1968.

El estudio consta de una parte general y una serie de informes por países. Son 13 los miembros de la Organización, todos europeos salvo Estados Unidos, Canadá y Japón. Después se dedica una última parte a la Europa del Este.

## PROGRESION DEL CONSUMO

En la introducción se contienen datos de interés sobre el advenimiento del pescado congelado al comercio internacional. Esta incorporación es reciente, pero activa.

En una primera aproximación puede afirmarse que de 4,5 millones de toneladas de pescado —peso vivo—, que se han congelado en 1967, la equivalencia a 1 millón de toneladas, con un valor aproximado de 400 millones de dólares ha sido objeto de cambios internacionales. Este nivel se ha alcanzado en menos de 20 años, merced a la evolución tecnológica, que ha permitido la preparación en tierra y a bordo. La distribución ha sido alarmante favorecida por la introducción del mueble frigorífico.

Debe hacerse constar que para el pescado congelado incorporado al comercio internacional, existen mercados especializados. Por ejemplo, el atún del Japón es importado como primera materia por la industria conservera de California; el arenque pescado en el Noroeste Atlántico es transformado en semi-conserva por la industria alemana; los crustáceos congelados en África del Sur —langostas principalmente— son importados por el comercio de lujo de los Estados Unidos y de Europa; en fin, los peces de fondo —bacalao, eglefino, lenguado, etc.— del Atlántico Norte forman la base de los naquetes de pescado congelado en filetes que se despachan en los muebles frigoríficos. No se consigna algún otro renglón importante, como los cefalópodos canarios que se destinan al Jajón, el camarón que de México o de España se importa en los Estados Unidos...

Este comercio se desarrolla casi íntegramente entre los países miembros de la Ocde, si bien Polonia también participa en él con unas 5.000 toneladas por año de filetes. También la URSS ha exportado algunas cantidades de pescado entero congelado al Japón.

## PREFERENCIA POR LA CALIDAD

Hay en la parte introductoria una observación que debemos traducir al plé de la letra. Dice:

"La más evidente influencia procede del hecho de que el filete de pescado congelado ideal, cualquiera que sea la especie, no deberá poder distinguirse del filete fresco de la misma especie una vez que ambos sean servidos en una fuente al consumidor".

Y añade el informe:

"las preferencias de los consumidores, que son dictadas por numerosos factores tales como la calidad, los hábitos alimenticios, la facilidad de preparación, la presentación, el precio, etc. repercuten a través de la

cadena de distribución, hasta el punto de que las expediciones deben ser remitidas previa selección de destino, entre congelación y fresco. Esto significa que los dos destinos entran en concurrencia desde el comienzo, y que no puede evitarse que medien relaciones entre los factores de la demanda por cada tipo de producto, de donde se deduce el peligro de considerar un solo mercado aislado".

## ESPAÑA IMPORTA...

La parte del informe que contempla el problema del pescado en España no aporta novedades. Después de referir el incremento de la flota, y su acelerada cronología, dice que la producción ha aumentado desde 6.900 toneladas en 1962 a 231.000 en 1967. Las dos especies más importantes son el atún y la merluza, alcanzando ésta el 80% del total del pescado congelado.

Por lo que se refiere al comercio internacional de esta mercancía, España ocupa una posición modesta. Las importaciones han caído desde 13.648 toneladas, con un valor de 3,9 millones de dólares (272 millones de pesetas) en 1961 a 7.922 toneladas con un valor de 2,7 millones de dólares (189 millones de pesetas) en 1967. Estas cifras no coinciden con las que ha publicado la Dirección General de Aduanas, en relación a 1967, lo que no deja de ser extraño.

Para el mismo período las exportaciones han pasado de 1.313 toneladas, con un valor de 410.000 dólares a 7.243 que valen 2,1 millones (143 en pesetas).

El atún procedente de la flota japonesa ha representado más del 60% de las importaciones. Las exportaciones comprenden un 80% de merluza, destinada principalmente a Portugal, destino que está reduciéndose sensiblemente, a consecuencia del incremento de capturas propias.

## CONSUMOS Y PRECIOS

El informe resulta demasiado optimista en cuanto a la apreciación del consumo interior de pescado congelado. Afirma que se ha alcanzado en España una media de 5 kilogramos por habitante y año en el de 1967. O sea, más del 65% de incremento con relación a los 3 kilogramos en que la misma medida se ha situado

Según esta apreciación, el porcentaje de congelado respecto al consumo total de pescado desde el 15% en 1965 habría pasado al 22% en 1967. Añade que en los últimos años la tendencia ha sido favorecida por la baratura de los precios al detalle, comparados con los del pescado fresco.

Como ejemplo brinda el de que un kilo de merluza congelada cuesta en la pescadería 50 pesetas (0,71 dólar), mientras que el mismo pescado en fresco cuesta 150 pesetas kilogramo.

Dentro del círculo vicioso en que tan absurda disparidad se encierra está todo el problema. Esto no lo dice la Ocde, pero estamos cansados de decirlo nosotros, sin que se tome ninguna medida para acabar con tan inconcebible paradoja.

## SIN POLITICA COMERCIAL

La Ocde por su parte, también se extraña de la política comercial que en España se desarrolla en torno al pescado congelado. Dice:



...“La producción de pescado de fondo congelado presenta en efecto, algunas características bien particulares: de una parte, es enteramente tributaria de los recursos pesqueros de África del Sur, que no tiene importancia para los otros países de la Oede; de otra parte, es exclusivamente destinada a los mercados español y portugués donde la merluza es muy apreciada. España ocupa una plaza casi despreciable en la producción de pescado de fondo congelado que constituye el producto de mayor demanda en los mercados internacionales”.

Como se verá, el círculo vicioso se completa por la falta de una política de exportación adecuada ¿Cómo puede ocurrir esto cuando en relación a otros artículos, no tan reales como el pescado, ni tan excedentarios, ni tan favorecido por la demanda internacional como aquel organismo pondera, se está realizando lo que todos sabemos?

### FLUCTUACION DE PRECIOS EXTERIORES

“España escapa siempre, por tanto, a las fluctuaciones de los precios del pescado congelado en los mercados internacionales”. Le basta con aguantarlas hasta lo inverosímil en los nacionales, añadimos por nuestra cuenta.

“Después del período de arranque de la producción a través del cual las tasas de precios eran elevadas y la venta difícil, ha sido posible agotar los “stocks” excedentarios almacenados y restablecer un cierto equilibrio entre la producción y el consumo. Sin embargo, poco después del restablecimiento de esta situación debía sobrevenir una baja de precios con relación al mercado exterior, mientras el tonelaje de la flota española continuaba aumentando de manera apreciable, si bien un poco menos que antes. De otra parte, desde comienzos de 1968 los precios del bacalao salado han descendido, lo que supone un nuevo factor desfavorable para la merluza congelada”.

El inicio resulta demasiado benévolo. Desgraciadamente la baja de los precios de la merluza congelada fue drástica, y la del bacalao no tuvo influencia apreciable. Lo que hizo fue venir a complicar más la situación, cada día con menos horizonte de mejora a consecuencia del incesante aumento de la oferta y la escasa posibilidad de abrir mercados nuevos fuera de las fronteras.

### POSIBILIDAD DE EXPORTAR

“No se dispone infelizmente —añade el Informe— de estadísticas detalladas sobre los precios a la descarga de la merluza congelada, de suerte que es por desgracia casi imposible determinar con precisión el margen de beneficio de los productores”. Ciertamente, pero no solo por la falta de datos. Los que se conocen aquí son tan elocuentes al respecto que bastan para justificar el juicio negativo en general.

“Sin embargo añade la Oede— se puede formar una idea fundada sobre el precio de venta del producto a los consumidores. Si se parte del principio de que el precio al detall es dos veces y media superior al precio de la producción— lo que parece razonable a juzgar por la práctica en

otros países de la Oede— y si se aplican los coeficientes de 1,46 y 2,7 respectivamente para convertir los pesos brutos al del pescado congelado entero y a los filetes en peso vivo (comparables al coeficiente 3 para la conversión de los filetes de bacalao congelado en fresco) los precios a la descarga de los filetes de merluza serán en España del orden de 18 centavos por libra expresados en precio de filete. Esta evaluación alcanza a dar un precio que corresponde, parece ser, a una remuneración mínima del productor”.

¡Y tan mínima!

“Comparada a los precios de importancia en los Estados Unidos de los bloques de bacalao, esta evaluación de 18 centavos parece asaz prudente y permite pensar que a este nivel de precios, España podría sostener un día la concurrencia sobre el mercado internacional del pescado congelado. Sin embargo, este razonamiento con bases un poco frágiles no debe ser llevado a muy lejos; permite entretanto obtener conclusiones importantes.”

### LA MERLUZA ENTERA

Importantes, pero poco alentadoras. “La producción de pescado congelado —añade el Informe— incontestablemente se ha desarrollado en España más rápidamente que en los demás países, pero sin asegurar a los productores provechos elevados en proporción al esfuerzo y a la capacidad de las instalaciones de que disponen. Pudiera esperarse que la posición relativamente concurrencial de la industria española le permitiría penetrar en condiciones satisfactorias en el mercado internacional de bloques de pescado blanco congelado. Si no ocurre así es por algunas razones:

—La merluza no tiene gran aceptación en el mercado internacional del pescado congelado;

—Hasta ahora, las instalaciones de producción no han sido equi-

—Se ha estimado que el mercado interior de merluza congelada, como sustitutiva del fresco de precio muy elevado, podrá ser capaz de absorber los eventuales excedentes mientras sería difícil, largo y oneroso el acceso al mercado internacional de bloques de pescado, que presenta diferentes características.”

### LOS FILETES DE MERLUZA

En la última parte se ocupa de la industria de filetes congelados, suponiendo que se ha iniciado a título experimental, a bordo de cuatro buques-factoría. Lo importante es que para esta clase de producto el Informe deja amplio margen a la esperanza:

“Si España dispone del equipo adecuado, podrá penetrar en el mercado internacional de pescado congelado, más el hecho de que las perspectivas hasta ahora hayan sido mediocres puede hacer dudar a los productores. Sin embargo, si la situación mejorase en este mercado y se deteriorase un poco más en el interior, especialmente para el bacalao salado y la merluza congelada entera, España como importante creador de oferta de pescado congelado, podría convertirse en importante exportador en lo futuro”.

Horizonte a conquistar algún día, por ahora bastante lejano. Las reformas de estructura de la producción habrían de modificarse, para atemperar las formas de comercialización a la aceptabilidad del mercado exterior.

De cualquier modo, ni esta orientación podría resultar salvadora mientras la anarquía y envilecimiento de los precios interiores, manipulados por una desafortunada especulación que goza privilegio de inmunidad, siga arruinando como hasta ahora las bases de la explotación.

## CONFERENCIA TECNICA SOBRE CONTROL DE CALIDAD DEL PESCADO

La primera Conferencia Técnica sobre la inspección y el control de la calidad de los productos de la pesca se ha celebrado en Halifax (Canadá) del 5 al 25 de julio, con la participación de cerca de 250 delegados que representaban a los gobiernos y a la industria de 45 países, así como a instituciones privadas e internacionales.

La Conferencia examinó los aspectos científicos, técnicos y legales de la inspección y del control de la calidad de los productos de la pesca, tanto en el plano nacional como en el internacional. Acordó que era necesario emplear sistemas científicos eficaces en beneficio de los consumidores y de la industria pesquera en general, para reducir las pérdidas e incrementar las exportaciones.

Los delegados pidieron que se organizara un simposio sobre la inspección y control de la calidad del pescado, que podría continuar la labor iniciada en la Conferencia. Recomendaron la iniciación de programas de inspección nacionales que

comprendieran la formación del personal indispensable y pidieron a la FAO que creara un Comité Especial que prepara tales programas.

La Conferencia estimó que estos programas deberían ser voluntarios u obligatorios, según las condiciones locales. También pidió a la FAO que publicara un glosario internacional de los términos empleados en esta actividad.

La Conferencia tomó nota de las posibilidades de detectar la deterioración del pescado por medios químicos. Se examinaron más de cien comunicaciones de especialistas. Durante los debates, los numerosos delegados de los países en desarrollo insistieron en la necesidad de una formación sobre el terreno. Gracias a los progresos que se han realizado en el control del pescado, algunos delegados creyeron que su calidad igualará la que tienen actualmente las carnes y los productos avícolas.

La reunión fue presidida por el Dr. A. W. H. Needler, Viceministro de Pesca y Montes de Canadá.