

IV. Pesca

- Entre os retos urxentes do complexo mar-industria figuran o cambio climático, os efectos das políticas arancelarias dos EE. UU. e a baixada do consumo de pescado.
- No ano 2024 continúa a caída das descargas en lonxa, en volume e prezo, afectando a peixes, bivalvos e cefalópodos, así como a poliquetos ou equinodermos. Só o grupo das algas aumenta.
- Marcas colectivas como a recién creada “Lirio de Ribeira” poderían contribuír á mellora dos prezos.
- O informe do STECF (Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries) sobre o impacto socioeconómico da veda da pesca de fondo en fondos mariños vulnerables constata o impacto económico e social, particularmente nas flotas de palangre e enmalle.
- A caída da produción de marisqueo debido ao cambio climático está a provocar a substitución de especies locais por especies foráneas, máis resistentes, e a aceleración da saída de mariscadoras da actividade.
- As exportacións de pescados e mariscos e conservas e preparados a base de pescados e mariscos acadaron os 2.796,2 millóns de euros en 2024.
- O mercado exterior está altamente concentrado na Unión Europea, sobre todo en Italia, Francia e Portugal, seguida a moita distancia de Asia e África. En cambio, nas importacións destaca América do Sur, cun terzo do total, seguida de Europa e a África Subsahariana.
- O consumo de pescado en España descendeu paulatinamente desde o inicio do s. XXI. Un dos factores que explica este proceso é a incorporación de poboación estranxeira cunha preferencia polo pescado menor que a da poboación nacional.
- No conxunto do Estado o número de usuarios dos comedores escolares elévase ata 2.370.039 alumnos, mentres que en Galicia son 139.253. Estes números resultan relevantes non tanto como cota de mercado, senón en relación á capacidade de promover hábitos de alimentación saudables.
- No curso 2023-2024 a porcentaxe de usuarios no primeiro ciclo de educación infantil en Galicia acadaba o 67 % do total; no segundo ciclo baixaba lixeiramente ata o 59 %, e en primaria aínda representaba máis da metade do alumnado (54 %).

Introdución

Na dinámica do complexo mar-industria de Galicia combínanse factores caracterizados pola estabilidade, por unha evolución máis predicible, e factores con maior grao de incerteza ou novidade. Malia que todos son imprescindibles para unha análise cabal, completa e sistemática, para aqueles aspectos con menor nivel de cambio informes inmediatamente anteriores poden proporcionarnos unha visión estrutural ilustrativa. Os factores de novidade adoitan ser limitados. Este ano, porén, confluíron varios cuxo tratamento pode axudar a contextualizar os retos do sector mar-industria galego. O obxectivo deste capítulo non é, por tanto, acumular información, senón relativizala respecto ao contexto.

Entre eses retos aos que acabamos de facer referencia figuran o cambio climático, os impactos sobre o comercio exterior da errática política dos EE. UU. desde a chegada á presidencia de Donald Trump e a caída do nivel de consumo de pescado en España. Estes desafíos marcan diferenzas a diversas escalas xeográficas, que van desde o nivel planetario, ao internacional e ao rexional.

No que atinxe ao cambio climático, se ben a súa acción é transversal e está a mudar múltiples aspectos, en dous sectores manifestouse de modo particularmente acusado: no marisqueo e na mi-ticultura; sectores marcados por un forte carácter social, que supoñen o sustento de numerosas economías familiares e nalgúns casos de comunidades costeiras.

En canto á política arancelaria de Donald Trump, en realidade, non se trata tanto dunha política como dunha serie de propostas erráticas, que o que si teñen é a virtude de incrementar a incerteza e a desconfianza. Na medida en que non responden a proposicións consistentes, tampouco resulta posible artellar unha análise, pero resulta de interese coñecer con máis detalle do que viña sendo habitual as relacións comerciais internacionais asociadas coa pesca galega e observar a dirección dos fluxos, as relacións de dependencia, os contidos etc.

Por último, está o factor do consumo, relevante non só como actividade social en si, senón tamén na medida en que condiciona as expectativas, estratexias e decisións dos elementos anteriores da cadea de valor. Este caracterízase por unha caída dos niveis de consumo de pescado tradicionais en España, patente sobre todo desde a pandemia, xerando preocupación nos sectores produtor, transformador e distribuidor; o que pola súa vez se plasmou nunha notable atención por parte dos medios de comunicación. Este conxunto de circunstancias aconsellaba afondar neste asunto.

Outros aspectos que no pasado foron urxentes, como é o custo do combustible, non resultan hoxe tan significativos na medida en que os prezos se moderaron. É probable que ante eventuais subas no futuro ou cambios na fiscalidade da enerxía poidamos ter que volver sobre eles.

En ocasións, convén tamén incluír elementos que poden ter importancia no sector, como estudos e informes ou cambios regulamentarios; por exemplo, o informe de impacto socioeconómico dos fondos mariños vulnerables do STECF (Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries) para a Comisión Europea ou o R. D. de Comedores escolares saudables, aprobado polo Goberno de España

Esperamos que este enfoque permita facer deste documento un texto útil para a análise do complexo mar-industria galego.

A produción de pescado

A produción de pescado, a preparación do alimento pescado, inclúe todas as tarefas necesarias ata que o produto está listo para ser consumido polos consumidores finais nos restaurantes, nos fogares ou nos comedores colectivos. Unha das características máis relevantes desta cadea de valor, que denominamos mar-industria, é que todos os elementos dela teñen presenza en Galicia.

Referímonos a captura, cultivo, distribución por xunto, transporte, conserva e produción doutros transformados e distribución retalista. Todo este sistema é o obxecto da nosa análise.

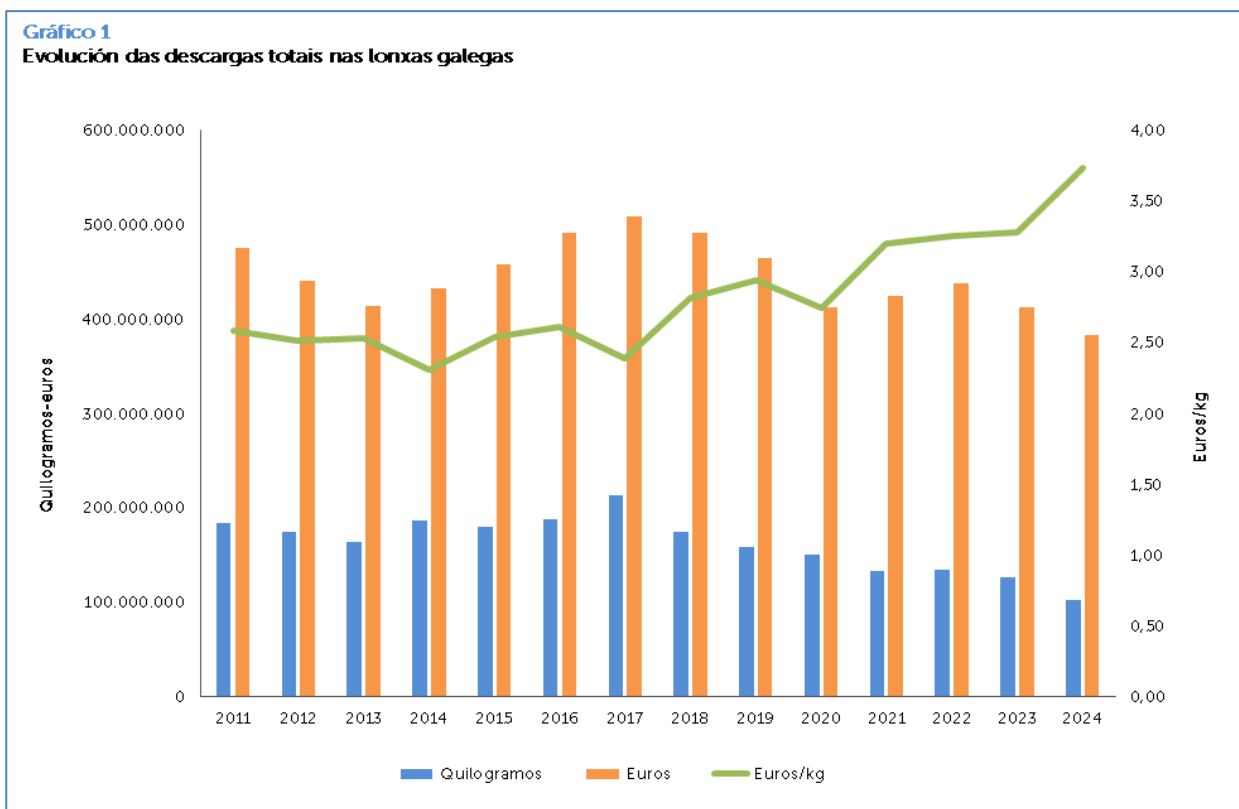
Hai que entender que o éxito económico e o desenvolvemento teñen menos que ver coas actividades que cos sistema produtivos; e están relacionados coa colaboración formal e informal, a través do mercados e de relacións persoais, coa capacidade de reforzarse uns a outros. Compiten os territorios e os sistemas produtivos; non só as empresas.

O conxunto da produción de pescado en Galicia está formada pola produción procedente de capturas e a produción cultivada. Na primeira inclúense todos aqueles produtos de orixe mariña (algas, moluscos, crustáceos, peixes, cefalópodos etc.) que se poxan nas lonxas galegas. Os produtos procedentes da acuicultura non teñen obriga de pasar por lonxa e integran dous grandes grupos: os peixes cultivados e os cultivos en bateas.

As capturas

Desde que en 2017 as capturas acadaron un máximo na serie recente de 212.784 toneladas e un valor de 508,67 millóns de euros, a tendencia a longo prazo é decrecente, particularmente en volume. Aínda que a evolución dos prezos está a ser positiva, estes non chegan a compensar a caída da produción. Isto é propio dun ben cunha demanda elástica, como é o caso, onde as caídas da produción se acompañan de subas menos que proporcionais do prezo. En 2024 a produción situouse nas 102.461 toneladas, cun valor de 382,95 millóns de euros.

Se desagregamos por grandes grupos de especies observamos como, respecto ao ano anterior, a caída é transversal ao conxunto dos grupos máis relevantes, afectando a peixes, bivalvos e cefalópodos, así como a especies de menor volume como poliquetos ou equinodermos (ourizo fundamentalmente). Medran, sobre todo, as algas, cuxo interese está a aumentar vinculado non só a súa demanda, senón tamén á procura de novas especies por parte dos produtores á medida que as tradicionais perden pulo.



Cadro núm. 1
Descargas nos portos galegos por especie (en quilogramos)

Grupo biolóxico	2023	2024	Variación (%)
Peixes	111.669.416	92.233.350	-17,4
Cefalópodos	6.548.889	4.023.902	-38,6
Bivalvos	5.105.848	3.735.806	-26,8
Crustáceos	1.128.513	1.093.815	-3,1
Equinodermos	719.912	633.745	-12,0
Algas	398.696	551.831	38,4
Resto das descargas	217.694	184.440	-15,3
Poliquetos	3.833	3.696	-3,6
Gasterópodos	478	1.185	147,9
Total	125.793.279	102.461.770	-18,5

Fonte: Elaboración propia a partir de Consellería do Mar, *Principais indicadores de vendas nas lonxas*, 2024 (www.pescadegalicia.com).

que unicamente no caso da primeira delas, o lirio, a redución foi compensada por un aumento dos prezos, permitindo un incremento do ingreso. Merece a pena deterse neste último caso, toda vez que pode non só axudarnos a entender o sucedido en 2024, senón a reflexionar sobre alternativas para a mellora dos ingresos no futuro.

Cadro núm. 2
Descargas de lirio nos portos galegos. 2024

Lonxa	Cantidad (quilogramos)	Importe (euros)	Prezo medio (euros/kg)
O Grove	25	57,1	2,29
Cangas	1	4,0	5,00
Malpica	310	415,8	1,34
Fisterra	181	337,0	1,87
Muros	14.759	4.062,5	0,28
Corcubión	69	32,2	0,47
Burela	329.139	449.819,6	1,37
Camariñas	884.762	870.116,2	0,98
Celeiro	970.633	1.108.722,5	1,14
A Coruña (Lonja Coruña, S.A.)	6.028.025	5.663.066,7	0,94
Marín	98.996	66.338,4	0,67
Vigo	16.131	20.906,4	1,30
Ribeira	10.541.992	11.402.560,1	1,08
Total	18.885.020	19.586.438,3	1,04

Fonte: Elaboración propia a partir de Consellería do Mar, *Principais indicadores de vendas nas lonxas*, 2024 (www.pescadegalicia.com).

ofrece unha garantía de trazabilidade e frescura aos consumidores. Aínda que é cedo para establecer conclusións robustas, os datos dispoñibles parecen suxerir un efecto favorable sobre o prezo. Se se confirma, especialización e acreditación da calidade poderían ser dúas das vías para o crecemento do valor engadido.

Un factor de análise ineludible á hora de explicar a evolución das capturas son as posibilidades de pesca que cada ano establece a UE. Respecto ao ano 2023 prodúcese un incremento das cotas do 18,9 %, crecendo a meirande parte das principais especies de interese para Galicia, como son o lirio, o xurelo, a quenlla ou o bocarte. En cambio, no caso da pescada ou da xarda produciuse un recorte.

Neste ano a caída global das capturas non parece estar relacionada coas posibilidades de pesca asignadas senón con outros factores. A posibilidade de captura dalgunhas especies parece ser menor que noutros períodos.

Paga a pena nesta ocasión deterse un pouco máis no tema da pescada, por varias razóns que a continuacións enunciaremos. A primeira delas é que é a principal especie da flota galega e, en consecuencia, un dos piares que soporta a actividade económica, o emprego e o dinamismo dalgunhas vilas e áreas costeiras. A segunda é que a actividade asociada a esta especie se viu restrinxida, ademais de polos mecanismos tradicionais da xestión pesqueira europea, pola veda á pesca en fondos vulnerables. A terceira e última é que, por fin, despois de tres anos a Comisión Europea publica un informe de impacto socioeconómico da veda. Vaíamos por partes.

O principal continxente está formado por peixes, que en 2024 supuxeron o 90 % das descargas nas lonxas en volume. Neste grupo rexistrouse un descenso do 17,4 % nas descargas. En Galicia poxáronse 212 especies de peixe distintas, sendo, non obstante, as tres principais o lirio, a pescada e a sardiña.

Se nos fixamos nas 10 maiores en volume (que representan o 83,5 % das descargas totais de peixe), vemos que nas 6 primeiras se produciu unha caída en volume e

O lirio amosa unha forte concentración no porto de Ribeira, onde se descarga o 55,8 % do total, seguido da lonxa da Coruña co 31,9 %. Os outros portos repártense o 12,3 % restante. O principal elemento de interese para a análise está no prezo, que no porto de Ribeira pasou de 0,58 euros/kg en 2023 a 1,08 euros/kg en 2024, situándose lixeiramente por riba da media dos portos galegos. O impacto económico da suba do prezo para ese volume de capturas é apreciable. Dous factores poden estar detrás desta evolución positiva: a especialización do porto e a creación da marca Lirio de Ribeira en decembro de 2022. Este distintivo

Cadro núm. 3
Cotas adaptadas en España (en toneladas)

Especie	2021	2022	2023	2024	% variación 2023-2024
Lirio	41.347,9	26.957,1	61.844,5	117.228,0	89,6
Xurelo	56.384,5	59.359,3	49.285,8	51.666,1	4,8
Atún amarelo	45.682,0	42.943,0	42.903,0	42.903,0	0,0
Pescada	37.614,0	35.043,8	37.890,6	36.357,6	-4,0
Quenlla	27.035,0	27.035,1	27.007,7	32.807,8	21,5
Bocarte	29.481,8	27.742,2	30.766,2	31.614,6	2,8
Xarda	30.259,7	32.725,3	35.479,4	31.251,6	-11,9
Bonito do norte	18.739,1	19.011,4	19.789,7	25.278,1	27,7
Atún patudo	11.604,4	10.343,9	10.256,1	21.200,4	106,7
Peixe espada	11.706,7	11.957,1	11.721,4	12.522,7	6,8
Rapante	56.384,5	59.359,3	10.850,1	11.638,0	7,3
Peixe sapo	8.729,6	9.210,4	9.920,6	9.812,2	-1,1
Bacallau	13.996,8	12.577,5	8.700,9	9.248,3	6,3
Atún bermello	6.088,3	6.088,3	6.783,7	6.904,7	1,8
Cabras	4.896,9	4.525,2	5.895,8	6.268,5	6,3
Raias	5.179,9	5.512,2	5.600,5	6.008,5	7,3
Fletán negro	4.575,3	4.621,2	4.693,2	4.842,8	3,2
Maruca	5.099,2	4.474,9	2.800,5	2.343,0	-16,3
Granadero	1.358,1	1.295,3	1.289,0	1.438,7	11,6
Pota voadora	899,0	884,0	884,0	884,0	0,0
Cigala	1.248,4	1.033,6	962,4	818,7	-14,9
Gamba rosada	-	872,0	852,4	795,6	-6,7
Peixe pau	482,4	466,1	539,2	476,3	-11,7
Locha branca	335,0	309,0	343,0	429,0	25,1
Raia riscada	16,9	28,0	307,0	392,7	27,9
Melga	9,0	9,0	360,0	363,0	0,8
Brosme	214,0	229,4	229,9	334,0	45,3
Linguado	335,5	502,9	436,9	305,2	-30,1
Abadexo	537,7	494,5	471,6	224,2	-52,5
Ollomol	418,0	406,2	199,8	204,8	2,5
Merlán	105,0	393,3	375,1	155,9	-58,4
Burro	131,8	223,2	333,8	145,4	-56,4
Lampuga	-	-	-	127,0	-
Peixe sabre negro	227,7	200,8	191,1	109,8	-42,5
Coreano	29,0	30,0	31,7	61,0	92,4
Alfonsino	68,1	58,0	45,9	46,5	1,2
Pescada negra	-	18.330,0	33,3	36,7	10,0
Ochavo	13,0	11,3	46,1	34,6	-25,0
Marlín branco	32,9	20,5	20,5	30,5	48,8
Arenque	47,2	43,7	4,4	26,4	504,7
Agulla	23,2	22,8	49,8	25,8	-48,2
Solla	32,9	36,5	30,6	22,4	-26,7
Fogoneiro	52,3	39,1	6,6	6,5	-1,3
Piñón de altura	-	0,1	0,0	-	-
Total	421.422,5	425.426,5	390.233,9	467.390,8	19,8

Fonte: Elaboración propia a partir de MAPA, *Cuotas españolas* (<https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/cuotas-espanolas/>)

O 9 de outubro de 2022 entrou en vigor o Regulamento de Execución (UE) 2022/1614 da Comisión, do 15 de setembro de 2022, que prohíbe a pesca de fondo con todo tipo de aparellos en varios fondos mariños vulnerables. En concreto, a Comisión Europea decidiu aplicar unha prohibición da pesca de fondo en 87 áreas da plataforma atlántica en profundidades comprendidas entre 400 e 800 metros, que se estenden desde o golfo de Cádiz ata o norte do caladoiro do Gran Sol, ocupando máis de 16.400 quilómetros cadrados; é dicir, precisamente nos caladoiros tradicionais da flota galega e española.

Os estudos e informes científicos sobre o impacto das artes de fondo existentes ata ese momento centrábanse no arrastre, non existindo evidencia científica noutras artes como o palangre. Sábese, non obstante, que a súa incidencia debe de ser bastante limitada toda vez que é unha arte que, se ben é de profundidade, non toca o fondo. A veda, porén, impúxose para toda clase de artes. Máis aínda, a imposición de medidas non xustificadas, nin avaladas polo consello científico, a unha flota caracterizada pola súa selectividade e baixo impacto ambiental parece particularmente inconsistente.

O informe de STECF indica que os peches aplicados para conservar ecosistemas vulnerables tiveron os efectos que a continuación sinalamos.

- Provocaron unha diminución media do 16 % nos días de pesca, do 20 % nos desembarques e unha redución do 11 % no valor económico total, segundo datos comparativos entre 2022 e 2023, sendo a flota española a máis afectada.
- As artes fixas (palangres de fondo e redes de enmalle de fondo) sufriron a maior incidencia.
- O 81 % dos palangreiros de fondo operaban nestas zonas; sendo os máis afectados os de entre 18 e 24 metros de eslora e os de entre 24 e 40 metros. Desde o punto de vista xeográfico o impacto concentrouse sobre todo no porto de Burela.
- No caso dos barcos de enmalle de fondo, os principais efectos déronse naqueles de entre 18 e 24 metros de eslora. A nivel territorial destaca a incidencia en Cedeira e Celeiro.

En definitiva, a maior repercusión da medida prodúcese sobre as artes con menor impacto no fondo: o palangre e o enmalle. É máis, a pesca de arrastre, que faena ata os 400 metros de profundidade, vese pouco afectada por este regulamento; en cambio as áreas vedadas coinciden cos caladoiros tradicionais do palangre.

Os datos públicos dispoñibles nas estatísticas galegas son compatibles cos resultados deste informe. No cadro 4 recóllese a evolución das descargas de pescada nas principais lonxas galegas. Se ben as variacións non poden tomarse como unha expresión directa do regulamento de fondos vulnerables, e con maior probabilidade veranse influídas por outros factores a maiores, si que permiten constatar unha evolución das descargas particularmente negativa de 2022 en adiante.

Cadro núm. 4
Descargas de pescada nas lonxas galegas (en quilogramos)

	2020	2021	2022	2023	2024
Lonja Coruña, S.A.	4.324.130,49	3.867.239,00	2.925.631,08	3.552.622,10	2.984.217,00
Burela	8.088.571,56	9.060.025,54	6.911.665,57	6.363.197,41	5.540.872,62
Celeiro	10.550.306,27	9.600.103,90	9.890.277,31	9.674.569,21	7.751.185,06
Vigo	1.524.903,99	1.181.410,70	965.161,04	1.178.741,75	1.058.945,30
Resto	1.504.665,12	1.387.108,74	1.270.600,11	1.597.661,74	1.325.649,50
Total	25.992.577,43	25.095.887,88	21.963.335,11	22.366.792,21	18.660.869,48

Fonte: Elaboración propia a partir de Consellería do Mar, *Principais indicadores de vendas nas lonxas, 2024* (www.pescadegalicia.com)

En suma, o informe de STECF ratifica as alegacións e críticas ao regulamento que, no momento da súa aprobación, se realizaron desde Galicia e reafirma a necesidade de corrixir unha medida que presenta unha disociación entre onde recaen os custos económicos e sociais, e os beneficios ambientais esperados. A constatación do impacto pon de manifesto dúas eivas da política: a aplicación da medida en si ás flotas de palangre e enmalle (cuxa acción non afecta os fondos) e a adopción de medidas sen considerar e avaliar o impacto socioeconómico.

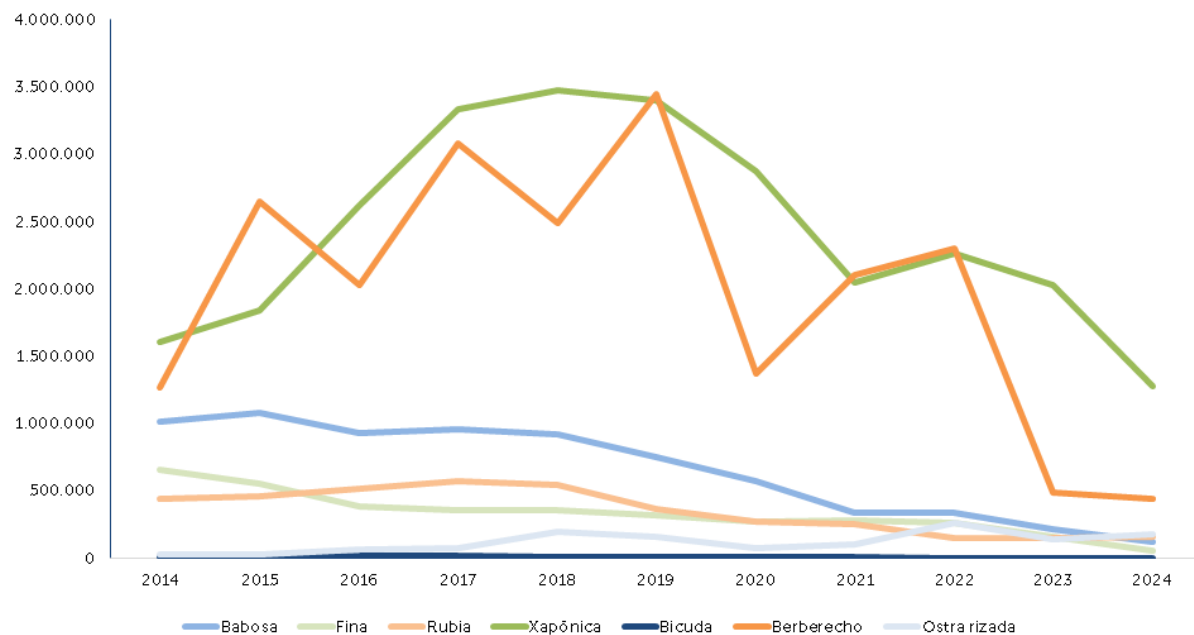
O marisqueo

Paga a pena deterse no caso dos bivalvos mariscados, cuxa produción se atopa en declive debido aos efectos do cambio climático. Como se sinalou con anterioridade, a caída do conxunto dos bivalvos respecto ao ano anterior foi do 26,8 %. Este dato corresponde coa evolución negativa que se produce desde o último terzo da década anterior e que se acelera a partir do outono de 2022.

Efectivamente, a tendencia a longo prazo é decrecente para as principais especies, pero, en particular, para as nativas, como é o caso da ameixa babosa, a fina, a bicuda, a rubia ou o berberecho. Durante o período de 2021 a 2023 a ameixa babosa parecía ter un comportamento máis estable, porén o datos do último ano suxiren que está a seguir tamén unha liña descendente. Só a ostra rizada amosa unha tendencia crecente, malia que, de momento, está lonxe de compensar a caída do resto de especies.

Gráfico 2

Evolución das descargas nas lonxas galegas das principais especies marisqueiras (en quilogramos)



Entre as principais causas do declive figuran os efectos do cambio climático, sobre todo os episodios de choivas extremas e o aumento da temperatura das augas, que provocan unha maior mortalidade dos moluscos, dificultades para a cría e o crecemento etc. Adoita considerarse que algunhas especies foráneas, como a ameixa xaponesa ou a ostra rizada (tamén de orixe xaponesa) parecen resistir mellor esta clase de episodios, de modo que emerxen como producións alternativas que poderían substituír as locais. Non obstante, a caída da ameixa xaponesa cuestiona esta posibilidade, polo menos nas condicións presentes nas rías galegas. No caso da ostra rizada, esta si está a medrar, pero aínda se move nuns volumes modestos, con 172,1 toneladas en 2024.

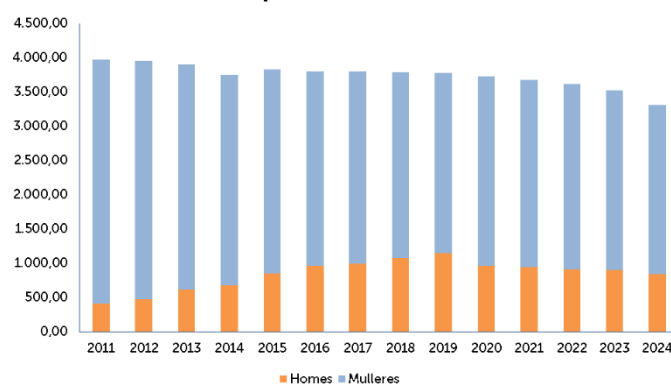
Se ben as especies resistentes poden ser unha alternativa para o mantemento da actividade e o emprego, estas tamén presentan unha serie de problemas. O primeiro deles son os menores prezos. A contrapartida da súa adaptabilidade a diferentes ambientes e condicións é unha maior produción

global, derivando nunha maior competencia e, en consecuencia, menores prezos. O segundo problema é que a substitución das variedades locais acaba incidindo na perda de diversidade.

A importancia desta produción non deriva tanto da súa facturación, sexan os 88 millóns de euros en 2019 ou os 44,2 de 2024, como do carácter distribuído do ingreso que xera, entre mariscadoras, pescadores da baixura ou depuradoras, todas elas pemes; e, sobre todo, do seu impacto social e a da súa contribución ao emprego e sostemento das comunidades do litoral.

Gráfico 3

Evolución do nº de PERMEX por xénero

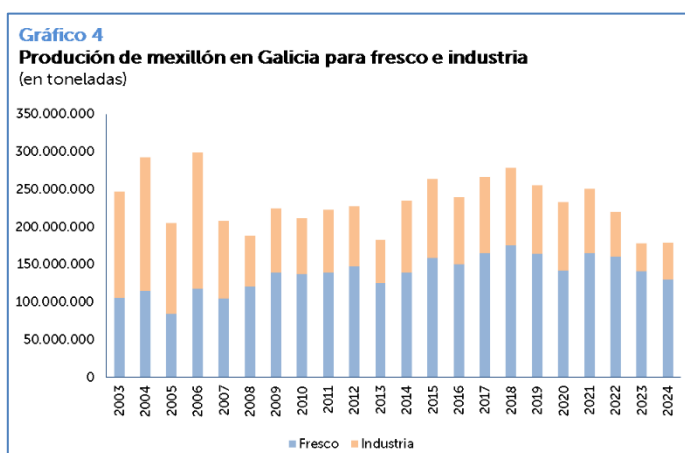


Unha mostra dese impacto ao que faciamos referencia arriba atopámolo no número de permisos de marisqueo a pé (PERMEX). Con todo, obsérvase unha tendencia decrecente a longo prazo, que se acelerou nos últimos anos, en particular de 2023 a 2024, pasando de 3.529 permisos a 3.307. Trátase dun dos efectos aos que o cambio climático contribuíu.

Cómpre sinalar que se empezan a observar casos, máis frecuentes que no pasado, de mariscadoras que combinan o marisqueo con outras fontes de ingresos para manter a contribución que viñan realizando ao ingreso familiar. Isto, malia que pode permitir a reversión da situación no futuro, tamén representa unha vía paulatina de desvinculación.

Os cultivos mariños

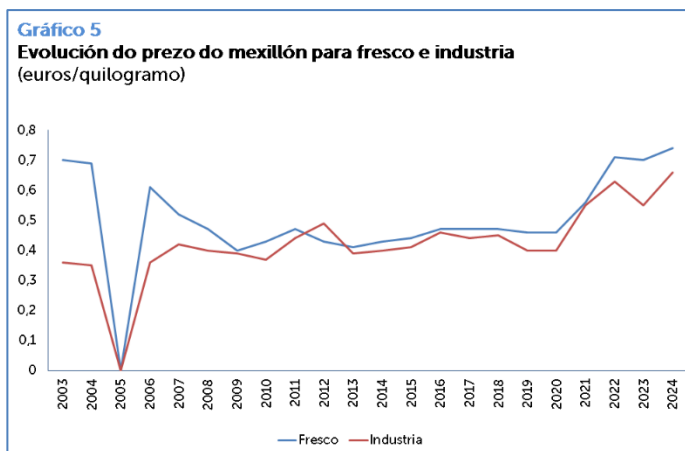
No eido dos cultivos mariños diferenciamos a piscicultura mariña, de rodaballo e linguado e a miticultura.



No caso da miticultura, a produción (178.813 toneladas) foi practicamente idéntica á do ano anterior. Trátase dun volume baixo comparado coa serie histórica, no que a media anual era de 237.704 toneladas. O ingreso, en cambio, foi lixeiramente superior, acadando os 128,6 millóns de euros, debido á mellora dos prezos nun 7,6 %. A pesar de ser esta unha suba relevante, que sitúa o prezo en máximos históricos, en especial no caso da produción para industria, o valor unitario segue en valores modestos: 70 céntimos de media.

Detrás dese descenso da produción parece estar tamén o cambio climático que provocaría un menor crecemento da mexilla e maior número de desprendementos, debido ao que o mexillón máis pequeno non consegue fixarse ben ás cordas. Un estudo recente sinalou tamén episodios particularmente intensos de afloramento, nos que o nordés podería impulsar as larvas de mexillón cara ao océano¹, dificultando o recrutamento.

A suba dos prezos, sobre todo para industria, compensaría en parte a caída da produción, pero só parcialmente. Os niveis de ingreso continúan por baixo dos propios de períodos anteriores, que adoitaban roldar os 150 millóns de euros.



O grupo de produción máis diferenciada, sometido a control de calidade pola DOP Mexillón de Galicia, ao longo de 2024 alcanzou os 18.772.151 quilos; unha cifra que supón un aumento do 56,37 % respecto aos 12.004.800 do exercicio de 2023.

Galicia lidera a produción europea e española de peixes planos, integrada por rodaballo e linguado común. A temperá creación de Insuiña, a primeira planta comercial de rodaballo de Europa inaugurada en

¹ Padin, X. A., Babarro, J. M., Otero, P., Gilcoto, M., Rellán, T., Suárez, L., ... & Peteiro, L. G. (2024). The declining availability of wild mussel seed for aquaculture in a coastal upwelling system. *Frontiers in Marine Science*, 11, 1375269

1983 no Grove, significou o sinal de partida dunha carreira que levou a nosa comunidade a liderar a tecnoloxía de cultivo destas especies, asentando sobre ela a súa vantaxe competitiva.

En 2023 España produciu o 73,7 % do rodaballo e o 56,2 % do linguado cultivados en Europa, segundo os datos proporcionados pola Federación Europea de Produtores Acuícolas (FEAP), incrementando o peso respecto a anos anteriores. Máis aínda, os sistema produtivo de peixes planos opera na península ibérica, existindo unha elevada concentración da produción entre España e Portugal, debido á integración empresarial das plantas produtoras. Afondando no nivel de detalle, o total da produción española de rodaballo desenvólvese en Galicia; mentres que no caso do linguado a cifra é do 83%, producíndose o restante en Andalucía.

Cinguíndonos a Galicia, os datos de Pescadegalicia permiten constatar que a produción galega continuou a senda de crecemento con 10.942 toneladas, que xeraron un valor de 97,7 millóns de euros; das que a parte correspondente ao rodaballo foron 9.602 toneladas, cun prezo medio de 8,92 euros/kg, un 2,65 % máis alto que en 2022. A combinación de aumento da produción e do prezo impulsou a facturación, acadando tamén un máximo histórico. Non obstante, é necesario ser prudente á hora de valorar estes resultados, toda vez que o proceso inflacionista de anos anteriores provocou unha suba dos custos; en particular dalgúns que teñen un elevado peso na función de produción, como sería o caso de enerxía, penso ou osíxeno. Deste xeito, o incremento da facturación non pode interpretarse de maneira lineal como unha maior rendibilidade.

A industria da conserva e transformados a base de pescado

En 2022, último ano con datos dispoñibles da estatística estrutural de empresas, a industria de procesado e conservación de pescados, crustáceos e moluscos (código CNAE-2009 10.2) galega representaba 26,46 % do total de locais de España (163 locais), pero xeraba o 45,13 % do emprego (11.879 traballadores/as) e o 55,7 % da cifra de negocios (4.341 millóns de euros). Hai que destacar dúas circunstancias:

- a localización en Galicia das empresas máis grandes e eficientes;
- a evolución positiva da facturación respecto ao ano anterior.

Baixo esta epígrafe rexístranse dous tipos de actividades, as aproximadamente 79 depuradoras de marisco por unha banda, e as empresas de conservas e outros procesados a base de pescados e mariscos, por outra. A variedade de produtos que elaboran inclúe desde as conservas tradicionais a conxelados, fileteados, precociñados, rebozados etc. De feito, cómpre sinalar que, de acordo cos cambios nos hábitos e preferencias dos consumidores, a oferta de produtos elaborados a base de pescado está a incrementarse.

Un aspecto que merece a pena comentar é a dependencia das depuradoras da produción local. A actividade da depuración nace nos anos 60 do século pasado para dar resposta á esixencia da entón denominada CEE de que a produción marisqueira fose depurada antes de acceder ao seu mercado. Xorde, por tanto, intrinsecamente ligada á produción marisqueira local; de modo que a caída da produción de ameixas, berberechos etc. repercute de forma directa nesta actividade e se amplifica a nivel territorial e sectorial.

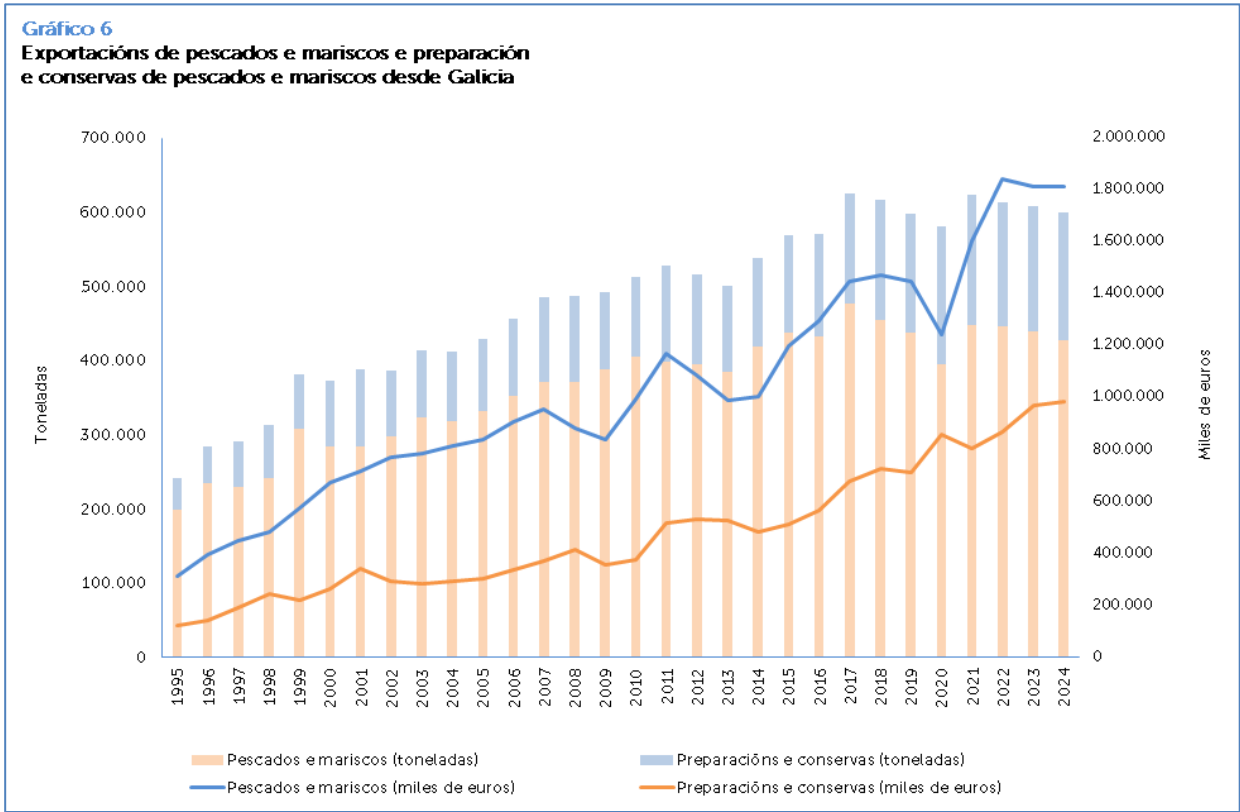
Comercializadores por xunto de pescados e mariscos

A efectos meramente de completar a panorámica, podemos subliñar que o sector comercial, os grosistas de pescados e mariscos, acadaron unha facturación de 7.460,8 de euros en 2022, cun valor agregado bruto (VABcf) de 544,7 millóns e a xeración de 7.337 postos de traballo, segundo os datos das Referencias sectoriais de Galicia que publica ARDAN. Se ben o VAB pode parecer relativamente modesto en relación ao ingreso (consecuencia do peso dos produtos que comercializa nos custos), en termos cualitativos o seu papel é crucial e expresa o desenvolvemento de capacidades ao longo

da cadea de valor a partir da extracción de recursos mariños. A este respecto é xusto indicar que, no contexto actual, no que as cadeas de produción globais se demostraron vulnerables, non desligar a capacidade de comercializar da capacidade de producir acada un efecto fortalecedor das dúas partes, incrementando a resiliencia como sistema produtivo.

A inserción exterior

Dado o incremento da incerteza que está a producir a errática política exterior dos EE. UU., resulta interesante detérmonos nesta ocasión no comercio exterior de pescado e produtos a base de pescado.



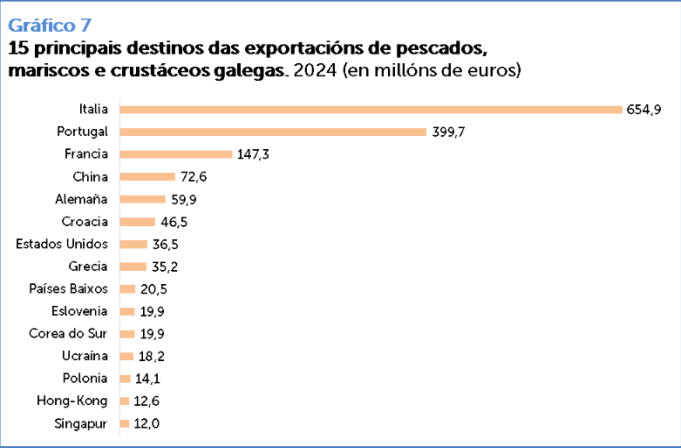
En 2024 as exportacións tanto de pescados e mariscos frescos ou refrixerados como de preparacións e conservas a base de pescados e mariscos mantivéronse esencialmente estables. En concreto, no caso do produto fresco as exportacións reducíronse un 2,4 %, logrando case o mesmo ingreso; mentres que no caso dos preparados medrou un 0,8 % o volume e un 1,3 % o ingreso. En conxunto sumaron 2.796,2 millóns de euros. Obsérvase tamén como o volume das importacións de pescado en Galicia é inferior ao das exportacións, trazo asociado tanto á demanda da industria conserveira e de preparados como ao papel de Galicia como distribuidor de pescado para o resto de España e Europa.

Cadro núm. 5
Comercio exterior de pescados, crustáceos e moluscos. 2024

	Exportacións		Importacións	
	Toneladas	%	Toneladas	%
África do Norte	25.156,04	5,88	31.820,34	5,47
África Subsahariana	7.027,33	1,64	102.181,85	17,56
América Central	2.497,11	0,58	27.845,29	4,79
América do Norte	8.959,13	2,09	16.372,76	2,81
América do Sur	2.069,48	0,48	218.843,38	37,61
Asia	29.970,95	7,01	50.266,12	8,64
Oriente Medio	3.158,18	0,74	1.375,47	0,24
Europa (xeográfica)	351.847,32	82,27	119.846,24	20,60
Unión Europea (27 países)	327.014,80	76,46	110.925,41	19,06
Oceanía	0,02	0,00	9.823,49	1,69
Total Mundo	427.691,17		581.917,03	

Fonte. Datacomex, 2025.

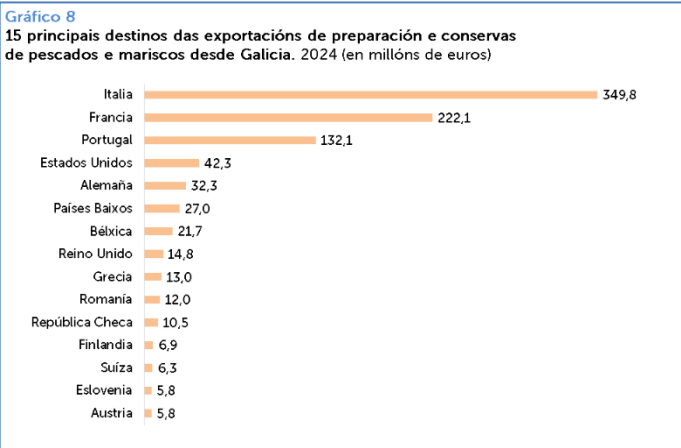
O mercado exterior está altamente concentrado na Unión Europea, seguida a moita distancia de Asia e África. En cambio, nas importacións destaca América do Sur,



Cadro núm. 6
Inserción exterior das preparacións e conservas de pescados e mariscos. 2024

	Exportacións		Importacións	
	Toneladas	%	Toneladas	%
África do Norte	2196,44	1,28	1398,68	0,75
África Subsahariana	886,18	0,52	8953,20	4,79
América Central	1229,23	0,72	12125,50	6,49
América do Norte	4818,66	2,82	13,12	0,01
América do Sur	492,86	0,29	66615,54	35,64
Asia	584,66	0,34	53878,04	28,83
Oriente Medio	430,36	0,25	0,00	0
Europa (xeográfica)	160713,81	94,01	28327,24	15,16
Unión Europea (27 países)	128032,81	74,89	156646,38	83,81
Total Mundo	170950,42		186904,40	

Fonte: Elaboración propia a partir de Datacomex, 2025.



o 75 % das vendas totais) e, no medio, os Estados Unidos, que reciben aproximadamente o 4,4 % das exportacións en valor.

O consumo

Desde o fin da pandemia fálese bastante da caída do consumo *per cápita* do pescado en España e, efectivamente, baixa e impacta en aspectos que van desde o equilibrio das dietas ata as oportunidades para os produtores. Porén, existen algunhas precisións que poden axudar a matizar e comprender mellor este fenómeno.

cun terzo do total, seguida de Europa e a África Subsahariana. Parte desas importacións procede de flota de capital galego abandeirada nos países produtores. A pesar de que a produción de buques galegos no exterior non ten consideración de importacións, si o ten a produción de empresas mixtas ou buques con bandeira estranxeira.

Se afondamos por países no destino das exportacións apreciamos unha concentración máis aguda da que se desprende dos datos rexionais, cunha particular dependencia de Italia, que recibe o 42 % das exportacións de pescado galegas en valor, seguida de Portugal e Francia. É dicir, a proximidade xeográfica e na cultura alimentaria resulta determinante dos principais mercados exteriores da pesca galega. Os restantes destinos distribúense algo máis do 20 % da exportacións.

As exportacións de produtos transformados amosan algúns matices respecto ao pescado fresco ou refrixerado. En primeiro lugar, o mercado está aínda máis concentrado en Europa, sendo a dependencia do Mercado Común similar á das exportacións de pescados e mariscos. No que atinxe ás importacións, os matices son maiores. As principais orixes por volume son, por esta orde, América do Sur, Asia e Europa. Se no caso de América do Sur unha parte das importacións poden proceder de empresas con capital galego ou español, en Asia proceden de empresas rivais de gran tamaño.

Se nos fixamos nos destinos observamos que son, sobre todo, países europeos (Italia, Francia e Portugal concentran case

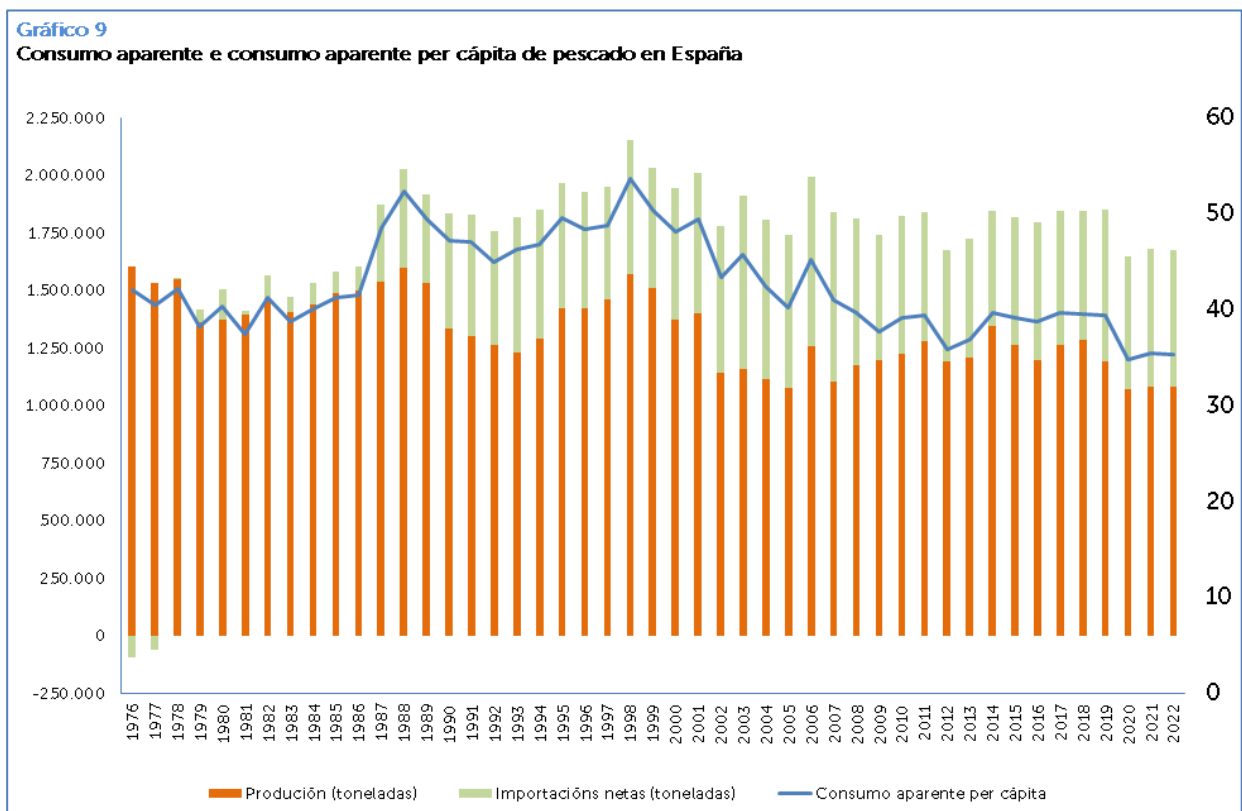
Fixarémonos, sobre todo, nos datos para o conxunto de España, dado que este é o ámbito no que se referencia a actividade. É preciso empezar pola cantidade de pescado que entre ao sistema, a cantidade distribuída, que se mide a través do consumo aparente (CA).

CA = produción nacional (pesca + acuicultura) + importacións – exportacións.

O último ano para o que podemos realizar este cálculo é 2022, posto que a FAO aínda non publicou a actualización da base de datos de comercio exterior de produtos mariños para 2023. Non obstante, a serie, se ben non serve para ilustrar o pasado inmediato, si que nos axuda a comprender a evolución a longo prazo.

A información en columnas no gráfico 9 reflicte o CA por compoñentes, é dicir, a produción nacional, máis as importacións netas (importacións-exportacións), que representa a cantidade distribuída dentro das nosas fronteiras. O CApc recóllese na liña azul.

En 2022 o CA de pescado en España foi de 1.677.760,23 toneladas, un 5 % inferior á media do período analizado 1976-2022. No longo prazo a serie mostra unha tendencia decrecente, pero trátase dunha caída paulatina, gradual, cuxas causas, como adoita suceder nos fenómenos complexos, son múltiples. É de esperar, ademais, que nun período tan amplo, que cobre todo o traxecto desde o inicio da democracia, pasando pola entrada na Comunidade Económica Europea ata hoxe, moitas cousas mudasen.



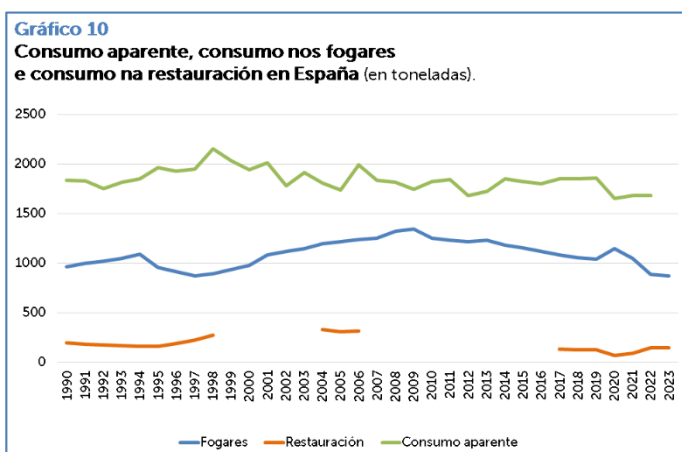
Un dos aspectos que cambiou neste período é a poboación. Se o CA non variou abruptamente no longo prazo, a caída do CApc é máis acusada, en particular a partir de 1999. É dicir, hai un descenso total do consumo, pero, sobre todo, unha diminución do consumo relativo, sendo un dos factores que provoca esta diverxencia a poboación. Ata o inicio da década de 2000, de forte expansión económica, a poboación estranxeira en España roldaba o 4 %; desde entón, e con altos e baixos, medrou ata situarse lixeiramente por riba do 12 % na actualidade, algo máis de 6 millóns de persoas. Mentres en España o consumo *per cápita* movíase tradicionalmente arredor dos 40 kg por habitante e ano,

nas rexións de orixe da poboación foránea, sexa Centroeuroa, África ou América Latina, estaba en torno aos 10 kg/hab./ano. Cómpre subliñar que a incorporación de poboación cunha menor preferencia polo pescado, con outras dietas, non é o único factor, senón un deles.

A evolución do CApc ten unha traxectoria cóncava compatible coa madurez do produto. En efecto, desde os anos 70-80 producíronse cambios sociais, culturais e tecnolóxicos que necesariamente teñen que impactar no consumo. Desde hai xa máis de dúas décadas cada vez dedicamos menos tempo a cociñar e cada vez menos persoas cociñan. Diversos estudos constatan esta tendencia; un dos últimos, o estudo sobre *Turismo e gastronomía (II)* elaborado polo Centro de Investigacións Sociolóxicas (CIS). Isto provoca que o tradicional consumo de pescado fresco e enteiro que no pasado caracterizaba o mercado español estea a ser substituído por novos produtos e presentacións, entre eles o consumo en bandexas de lombos, porcións, toros ou filetes. Ao mesmo tempo, medran os pratos preparados. Esta é unha dinámica que se acentuou a partir da pandemia.

Tamén cambiaron as dietas, tanto coa adaptación crecente das distintas variantes do vexetarianismo, que compiten coas dietas tradicionais, como coa maior incorporación de pratos da cociña internacional ou cociñas étnicas.

O estudo do CIS sinalaba que galegos, vascos e valencianos son os españois que máis tempo dedican a cociñar; é dicir, as áreas asociadas a tradicións gastronómicas materializadas na dieta atlántica e na dieta mediterránea. É probable que, no caso galego, a dieta atlántica, cardiosaudable, que dá protagonismo a pescados e mariscos, verduras e hortalizas, pero tamén inclúe hidratos de carbono, lácteos, aceite de oliva e un consumo moderado de carne, non estea a recibir a atención que merece de acordo coas súas propiedades nutritivas e co seu encaixe económico e social.



Se o consumo aparente fai referencia á cantidade distribuída, o consumo nos fogares e o consumo non doméstico (na restauración), extraídos do *Panel de Consumo Alimentario* que publica o MAPA, fan referencia ao consumo efectivo. No gráfico 7, presentamos o conxunto destes datos para poder visualizar o peso de cada compoñente no CA. Efectivamente, o consumo nos fogares é o principal compoñente do consumo total de pescado, seguido do consumo na restauración. As cantidades restantes virían dadas polo consumo en comedores colectivos (comedores escolares, comedores sociais, hospitais e residencias, cárceres, cuarteis, conventos etc.), así como polo consumo dos turistas, o consumo non humano (pescado usado para pensos) e os descartes e desperdicios (que constitúen unha fracción cada vez menor).

As cantidades restantes virían dadas polo consumo en comedores colectivos (comedores escolares, comedores sociais, hospitais e residencias, cárceres, cuarteis, conventos etc.), así como polo consumo dos turistas, o consumo non humano (pescado usado para pensos) e os descartes e desperdicios (que constitúen unha fracción cada vez menor).

A evolución do consumo dos fogares amosa dúas notas relevantes. Por unha parte, tende a caer desde o inicio da gran recesión de 2008; por outra, diverxe da senda seguida polo CA. Un dos factores explicativos é o consumo na restauración, que, en xeral, tende a medrar cando decrece o consumo nos fogares. Outros factores que poden estar a contribuír á baixada do consumo doméstico son o aumento do consumo en comedores escolares e, seguramente tamén, cambios na forma na que consumimos pescado os residentes e os turistas; así como algunhas limitacións metodolóxicas, como é o feito de que o panel non inclúe datos de Ceuta, Melilla e Canarias. Trátase, en calquera caso, de aspectos que demandan unha investigación máis profunda para delimitar con maior precisión a súa caracterización.

Un aspecto interesante sobre o que o Panel de Consumo nos Fogares nos ofrece información é a composición por especies e produtos. Así observamos que a principal forma de consumir pescado en España son as conservas de atún, con 94.898,47 toneladas en 2023. A continuación aparece a miscelánea doutros pescados frescos; un dato interesante que fai referencia á gran variedade de especies de pescado que aínda integran a alimentación en España e que contrasta coa maior concentración e mercantilización dos mercados centroeuropeos. Estas especies poden variar da fachada Atlántica á Mediterránea e por rexións.



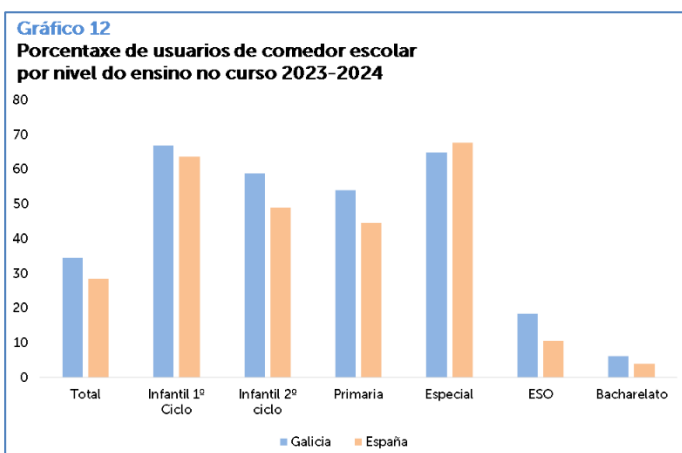
A continuación sitúanse o salmón fresco e a pescada. A capacidade de crecemento do salmón, ata ser a principal especie individual consumida en fresco superando a pescada, constitúe un fenómeno notable. Por unha banda é compatible co proceso de madurez das especies tradicionais; ao tempo apunta dúas vías de substitución, a das especies salvaxes por especies da acuicultura e a das especies que captura a flota nacional por especies foráneas. Temos así dous factores relevantes: dunha banda, a competitividade dos produtos da acuicultura, en concreto do salmón noruegués; e, doutra, a perda de peso da tradición gastronómica. A este respecto, dado o peso económico do complexo mar-industria en Galicia, sería de interese o desenvolvemento de mecanismos público-privados que axuden a casar mellor oferta e demanda nacional.

Cómpre sinalar, por último, que o consumo de pescado en Galicia en 2023 estaba claramente por riba da media nacional, con 23,7 kg por habitante e ano, fronte aos 18,9 do conxunto do Estado. En xeral, as maiores taxas de consumo danse no norte, en particular en Asturias (24,3 kg/hab./ano) e País Vasco (24,1 kg/hab./ano); descolgándose Cantabria deste grupo cun consumo de 17,6 kg/hab./ano. Os menores niveis obsérvanse en Canarias e Estremadura, onde se aproximan aos 15 kg.

Unha novidade lexislativa relevante deste ano é a aprobación do R. D. 315/2025 de Seguridade alimentaria e nutrición para o fomento dunha alimentación saudable e sostible nos centros educativos. Esta norma ten por obxectivo asegurar o consumo diario de froitas e verduras frescas, incrementar o consumo semanal de pescado e de legumes, así como eliminar as bebidas azucradas. No que atinxe ao pescado, pártese da constatación, por unha banda, da existencia dun baixo consumo de pescado nos comedores escolares españois, ata o punto de que en 1.200 deles nunca se serve pescado; e, por outra, da existencia de diferentes informes que alertan dun baixo consumo de pescado entre a poboación máis nova. Este decreto ofrece así unha interesante oportunidade para fomentar unha dieta equilibrada, reducir os niveis de obesidade e, en particular, encarrilar de cara ao futuro a recuperación dos niveis de consumo de pescado característicos da sociedade española e galega.

Non obstante, hai que indicar que, de momento, tamén presenta unha serie de limitacións. En primeiro lugar, establécese que os menús deben incluír de unha a tres racións de pescado á semana, pero non fixa canto é unha ración. En segundo lugar, é probable que non logre cumprir os seus obxectivos se non se incorporan mecanismos de seguimento e control por parte das administracións competentes.

Por outra banda, a porcentaxe de estudantes que empregan o comedor escolar non é menor. No conxunto do Estado ascende ata 2.370.039 alumnos, mentres que en Galicia son 139.253. Estes números resultan relevantes non tanto como cota de mercado senón, sobre todo, en relación á capacidade de promover hábitos de alimentación saudables. Así, por exemplo, no curso 2023-2024 a



porcentaxe de usuarios no primeiro ciclo de educación infantil acadaba o 67 % do total; no segundo ciclo baixaba lixeiramente ata o 59 %, e en primaria aínda representaba máis da metade do alumnado (54 %). A partir de aí a *ratio* de usuarios baixa de maneira significativa, ata o 18,5 % na ESO. En todo caso, a capacidade de incidir nos hábitos alimentarios da poboación a través dos comedores escolares resulta patente.

As cifras galegas, dito sexa de paso, son algo superiores á media do Estado, seguramente debido á maior dispersión e ao menor grao de urbanización da poboación.