

IV. Pesca

- España é un país caracterizado por un elevado grao de cumprimento das normas comunitarias. O axuste da flota é un exemplo ilustrativo.
- As flotas europeas e españolas están envellecidas. O Parlamento Europeo, entre outros actores, fixeron un chamamento á Comisión Europea para que facilite mecanismos de financiamento da renovación.
- En 2025 medran lixeiramente o volume e prezo das descargas de pescado en Galicia, grazas, sobre todo, á melloría do grupo de peixes e cefalópodos.
- En total descargáronse 276 especies diferentes. Esta cifra é reflexo dunha diversidade que contrasta co reducido número de especies nas que se concentra o comercio internacional e o consumo.
- A ameixa xaponesa (*Ruditapes philippinarum*) consolidouse como a principal produción marisqueira galega. Ao mesmo tempo retroceden as especies autóctonas, empezando pola ameixa bicuda, practicamente desaparecida, e seguindo por outras emblemáticas como a babosa, a fina ou a rubia.
- As dificultades polas que atravesamos o marisqueo están a provocar unha caída global do emprego, coa particularidade de que esta se centra no emprego feminino, mentres que o masculino aumenta.
- Ao mesmo tempo que a produción galega de mexillón se sitúa en mínimos históricos, movéndose arredor das 178.000 toneladas, as importacións equivalentes de Chile acadaron o seu máximo en 2024 con case 123.000.
- A industria de procesado de pescado española é a máis importante da Unión Europea e representa o 19 % das empresas europeas deste ramo, o 23 % do emprego e o 24 % do valor da produción.
- O sector da industria de elaborados a base de pescado está a resultar algo máis dinámico que o da conserva.
- O consumo de pescado fresco nos fogares está a diminuír tanto no conxunto da UE como en España.
- O segmento do consumo alimentario máis dinámico, en termos xerais e especificamente no caso do pescado, están a ser os pratos elaborados.
- A tradición debilítase. O conxunto das especies que forman parte da cesta tradicional no conxunto do Estado viron reducida a súa demanda interna (pescada, sardiña etc.). Pola contra, produtos foráneos e obxectivo doutras flotas ou cultivos (salmón e bacallau fundamentalmente) están a gañar cota de mercado.
- A penetración no mercado español de especies alleas á tradición das dietas atlánticas e mediterránea suxiren a necesidade de desenvolver actuacións que permitan garantir non só a suficiencia alimentaria, senón a súa soberanía, impulsando un mellor aliñamento dos recursos dispoñibles, a capacidade produtiva e o consumo.

Introdución

O período analizado neste informe, non sempre coincidente co ano 2025 debido á limitación de datos, pode ser caracterizado globalmente como positivo desde o punto de vista da produción, coas descargas de pescado medrando, estabilidade na produción piscícola, así como na de conservas e elaborados, e certa mellora das exportacións. Isto non quere dicir que non existisen problemas ou que certos retos non persistan. A produción de bivalvos, tanto os derivados do marisqueo como da miticultura, permanece en niveis baixos e o consumo de pescado tanto en España como en Europa mantén unha senda decrecente.

Ao longo deste informe, con maior énfase que en edicións anteriores, contextualízase a situación e tendencias que caracterizan o sector no ámbito europeo. En primeiro lugar, porque o mercado para o que se produce é fundamentalmente o europeo. En segundo lugar, para evitar o nesgo cognitivo de tratar explicar o que acontece no estado á marxe da nosa contorna, inducindo unha percepción de permanente excepcionalidade e provocando erros diagnósticos.

Esta necesidade de contextualización tamén procura evitar a análise das pezas de modo alleo ao conxunto. É dicir, abórdase o sistema produtivo da pesca galega, integrado na súa parte central pola pesca, o marisqueo, a acuicultura, as depuradoras de marisco e cetarias, a industria de conservas e elaborados, e os grosistas. A análise sectorializada, que en determinados casos pode ter a vantaxe do detalle e a especificidade, tamén pode provocar que se perda a perspectiva de como os efectos e impactos cruzan duns sectores a outros e, sobre todo, de como condicionan a capacidade de desenvolvemento, a capacidade destas actividades de contribuír a satisfacer as necesidades da poboación en Galicia.

En definitiva, tratamos de abordar unha análise sistemática e completa, suxeita a aqueles aspectos que, en cada edición, poden resultar máis ilustrativos dos retos, oportunidades e dinámicas que caracterizan a pesca galega.

Os recursos

Existen diversos mecanismos que axudan a garantir que o uso dos recursos se realiza de modo compatible coa súa sostibilidade. Por razóns de espazo, neste informe queremos centrarnos particularmente en dous: o sistema de tac e cotas da ue, e a prevención do furtivismo.

O sistema de tac e cotas ten por obxectivo lograr que o esforzo pesqueiro se axuste ao estado dos stocks. No documento de avaliación da política pesqueira común publicado pola Comisión Europea o 30 de abril de 2026 recoñécese que o regulamento da Política Pesqueira Común reforzou substancialmente a base científica e o marco de goberno da xestión pesqueira mediante unha mellora da recollida de datos e do asesoramento científico. O resultado foi que a proporción de poboacións pescadas a niveis sostibles aumentou do 50 % en 2014 ao 63 % en 2022. Aínda que as melloras non acadan o nivel desexado, si indican unha traxectoria de resposta á demanda social de compatibilizar a sostibilidade económica e social coa ambiental. De feito, o informe recoñece que a segunda avanza máis solidamente que as primeiras. En 2025, as posibilidades de pesca asignadas á flota española foron 384.765 toneladas (cadro 1), representando un novo mínimo respecto aos últimos anos, cun descenso de case o 18 % respecto a 2024.

No plano rexional os esforzos para garantir a sostibilidade dos recursos teñen unha destacada fronte na loita contra o furtivismo, na que participan tanto os corpos e forzas de seguridade do Estado, como os Gardacostas de Galicia. Neste caso non é posible facer un seguimento exhaustivo, xa que só o servizo de Gardacostas publica estatísticas. A súa actividade en 2025 materializouse en 9.704 inspeccións, retirando máis de 36.000 aparellos de pesca prohibidos e incautando 27.477 quilos de produto, sobre todo polbo e marisco. Trátase, como se pode constatar mesmo con datos parciais,

Cadro núm. 1
Cotas adaptadas en España (en toneladas)

Especie	2021	2022	2023	2024	2025	% variación 2024-2025
Lirio	41.347,9	26.957,1	61.844,5	117.228,0	49.799,3	-57,5
Atún amarelo	45.682,0	42.943,0	42.903,0	42.903,0	44.528,0	3,8
Bocarte	29.481,8	27.742,2	30.766,2	31.614,6	39.200,5	24,0
Xurelo	56.384,5	59.359,3	49.285,8	51.666,1	35.504,3	-31,3
Pescada	37.614,0	35.043,8	37.890,6	36.357,6	33.612,0	-7,6
Quenlla	27.035,0	27.035,1	27.007,7	32.807,8	32.807,8	0,0
Bonito do norte	18.739,1	19.011,4	19.789,7	25.278,1	27.236,9	7,7
Xarda	30.259,7	32.725,3	35.479,4	31.251,6	26.157,5	-16,3
Atún patudo	11.604,4	10.343,9	10.256,1	21.200,4	19.891,6	-6,2
Peixe espada	11.706,7	11.957,1	11.721,4	12.522,7	12.065,7	-3,6
Rapante	56.384,5	59.359,3	10.850,1	11.638,0	11.450,0	-1,6
Peixe sapo	8.729,6	9.210,4	9.920,6	9.812,2	9.686,6	-1,3
Bacallau	13.996,8	12.577,5	8.700,9	9.248,3	8.336,8	-9,9
Atún bermello	6.088,3	6.088,3	6.783,7	6.904,7	6.977,6	1,1
Cabras	4.896,9	4.525,2	5.895,8	6.268,5	6.942,9	10,8
Raias	5.179,9	5.512,2	5.600,5	6.008,5	6.211,9	3,4
Fletán negro	4.575,3	4.621,2	4.693,2	4.842,8	4.763,4	-1,6
Maruca	5.099,2	4.474,9	2.800,5	2.343,0	2.227,3	-4,9
Granadero	1.358,1	1.295,3	1.289,0	1.438,7	1.386,2	-3,6
Gamba rosada		872,0	852,4	795,6	716,3	-10,0
Peixe pau	482,4	466,1	539,2	476,3	674,7	41,7
Pota voadora	899,0	884,0	884,0	884,0	581,0	-34,3
Melga	9,0	9,0	360,0	363,0	486,9	34,1
Cigala	1.248,4	1.033,6	962,4	818,7	429,1	-47,6
Locha branca	335,0	309,0	343,0	429,0	424,0	-1,2
Raia riscada	16,9	28,0	307,0	392,7	388,7	-1,0
Brosme	214,0	229,4	229,9	334,0	368,7	10,4
Linguado	335,5	502,9	436,9	305,2	329,8	8,1
Abadexo	537,7	494,5	471,6	224,2	319,3	42,4
Burro	131,8	223,2	333,8	145,4	268,6	84,7
Merlán	105,0	393,3	375,1	155,9	197,8	26,9
Peixe sabre negro	227,7	200,8	191,1	109,8	180,3	64,2
Agulla	23,2	22,8	49,8	25,8	127,4	394,5
Lampuga				127,0	127,0	0,0
Ollomol	418,0	406,2	199,8	204,8	123,1	-39,9
Alfonsino	68,1	58,0	45,9	46,5	40,9	-12,0
Fogoneiro	52,3	39,1	6,6	6,5	34,6	433,0
Marlín branco	32,9	20,5	20,5	30,5	30,3	-0,5
Pescada negra		18.330,0	33,3	36,7	29,3	-20,0
Arenque	47,2	43,7	4,4	26,4	27,0	2,1
Ochavo	13,0	11,3	46,1	34,6	23,5	-32,2
Solla	32,9	36,5	30,6	22,4	22,7	1,3
Coreano	29,0	30,0	31,7	61,0	20,8	-65,9
TOTAL	421.422,5	425.426,5	390.233,9	467.390,8	384.765,1	-17,7

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

dun fenómeno relevante que contribúe á sobreexplotación das especies, á vez que socava os ingresos dos pescadores ou mariscadores legais.

A flota

Á hora de analizar a evolución da flota galega o contexto a incorporar inclúe tanto o punto de vista histórico como o xeopolítico. A entrada na entón denominada CEE deu paso a un acusado axuste na flota española. Esta, cinco anos despois da adhesión, contaba con 19.853 embarcacións, que logo dun continuado esforzo deron paso ás 8.432 de 2024; o que representa o meirande axuste de todas as flotas da Unión Europea (UE). Cómpre subliñar este aspecto porque resulta ilustrativo dunha pauta de moi elevado grao de cumprimento das normativas comunitarias desde o punto de vista comparativo.

Este proceso de axuste non está determinado exclusivamente pola adhesión á Comunidade Europea, de feito empeza a orixinarse antes. España chegou aos anos 70 cunha flota moi numerosa, a cuarta a nivel mundial tras a URSS, Xapón e os EE. UU; froito de innovacións temperáns, como os buques conxeladores que abriron a etapa da pesca de altura, multiplicando os caladoiros aos que se

Cadro núm. 2

Buques pesqueiros de Galicia. 2004-2025

Datos referidos a 31 de decembro de cada ano

	Número de buques					Diferenza 2004-2025	% variación 2004-2025
	2004	2010	2015	2020	2025		
Arrastre	47	40	32	30	26	-21	-44,7
Cerco	5	3	3	1	2	-3	-60,0
Palangre superficie	69	77	70	68	71	2	2,9
Pesqueira internacional. Grande altura	121	120	105	99	99	-22	-18,2
Palangre fondo	65	56	29	23	44	-21	-32,3
Arrastre	79	57	43	49	21	-58	-73,4
Pesqueira comunitaria. Altura	144	113	72	72	65	-79	-54,9
Arrastre	108	93	70	53	48	-60	-55,6
Artes menores	4867	4188	3932	3844	3676	-1191	-24,5
Cerco	188	163	147	152	140	-48	-25,5
Enmalle	36	39	32	25	21	-15	-41,7
Palangre fondo	35	25	28	21	18	-17	-48,6
Palangre superficie	66	57	52	52	49	-17	-25,8
Caladoiro nacional. Cantábrico/Noroeste	5300	4565	4261	4147	3952	-1348	-25,4
Total	5565	4798	4438	4318	4116	-1449	-26,0

Fonte: Consellería do Mar. *Rexistro de buques pesqueiros*.

podía chegar, e das políticas de subvencións aos estaleiros durante o franquismo. A adopción do principio das 200 millas de augas territoriais provocou un primeiro desaxuste entre a capacidade e as posibilidades de pesca. Coa entrada na CEE a supeditación ao sistema de TAC e cotas e, sobre todo, a reforma da Política Común de Pesca (PCP) de 1992, que introduce a regulación do esforzo pesqueiro, marcan un novo punto de inflexión no axuste. Ao mesmo tempo, e ao igual que en calquera outro sector, os avances tecnolóxicos aumentaron a eficiencia, provocando a saída das unidades máis ineficientes e a incorporación de unidades máis produtivas. É dicir, hai, polo menos, tres grandes determinantes do axuste: a adaptación á adopción das 200 millas, a reforma da PCP no ano 1992 e o cambio tecnolóxico.

Se nos centramos na evolución da flota galega (cadro 2), obsérvase unha diminución de 1.449 unidades desde 2004, o que representa unha caída do 26 %. Se en termos absolutos a maior redución se produce na flota de artes menores, que perde 1.191 unidades; en termos relativos a maior caída se dá nas embarcacións que faenaban en pesqueiras comunitarias, que baixan un 55 %, en particular, na flota de arrastre, un 73 %. Neste caso, parte das unidades perdidas nos últimos anos pasan a integrar a flota de palangre de fondo, máis selectiva e, como consecuencia disto, con maiores custos operativos e maior vulnerabilidade aos *shocks* provocados por cambios nas posibilidades de pesca, no prezo dos *inputs* etc.

Outros impactos significativos son os sufridos no arrastre no caladoiro nacional, onde as unidades descendentes en algo máis dun 55 %. En calquera caso, obsérvase unha redución gradual, xeneralizada e prolongada no tempo.

Na actualidade, Galicia conta co 49 % da flota española en termos de unidades e co 37 % en termos de potencia. É dicir, dispón dunha extensa flota de baixura que aproveita as posibilidades das rías e a costa galega, e dunha flota potente e capaz de operar en altura e grande altura. En conxunto son o primeiro elo dun dos principais segmentos de especialización económica da comunidade (ver *Informe* 2023).

Unha característica relevante da flota é o seu envellecemento: a idade media dos buques sitúase xa nos 38 anos. A esta situación contribuíron diversos factores. Dunha banda, a percepción por parte dos armadores dunha crecente presión regulamentaria e política que condiciona severamente a súa marxe de actuación. Por outra, as limitacións regulamentarias para financiar a renovación da flota. Estas limitacións fóronse xustificando en función do argumento de non financiar o aumento de capacidade a fin de non xerar incentivos para a sobrepesca. Hoxe en día, os resultados do sistema de xestión, a supeditación aos TAC, minimizan este risco e subliñan o custo de oportunidade de non abordar unha renovación que, sen incrementar a capacidade, avance en descarbonización, seguridade, eficiencia e mellores condicións abordo. Entre as voces que apoiaron esta demanda destaca a

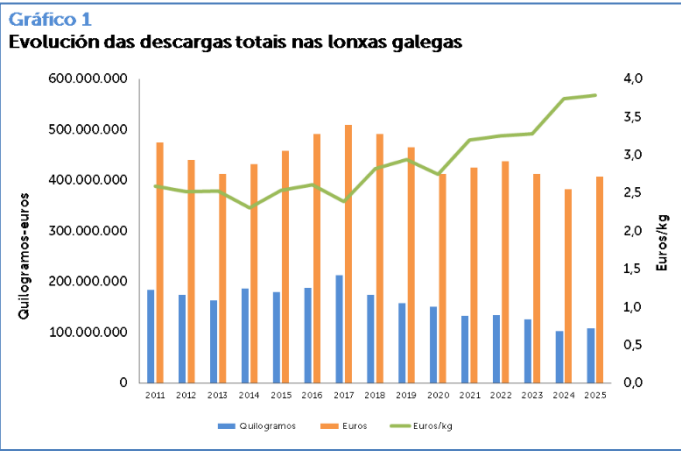
petición da Comisión de Pesca do Parlamento Europeo á Comisión Europea, realizada en novembro de 2025 e ratificada polo pleno do Parlamento en decembro, para que se facilite o financiamento da transición enerxética e dixital da flota baseándose nun modelo de financiamento mixto, que combine axudas europeas, estatais e financiamento privado.

A produción de pescado

A produción de peixe, 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 dos mercados e de relacións persoais, coa capacidade de reforzarse uns a outros, coas economías externas e de aglomeración. Compiten os territorios e os sistemas produtivos; non só as empresas.

O conxunto da produción de pescado en Galicia iníciase coas capturas e os cultivos, e complétase con conservas, elaborados, o labor de grosistas, distribuidores etc. 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.



A pesca

En termos globais, as descargas nas lonxas galegas medraron respecto a 2024 tanto en volume, acadando as 107.600,4 toneladas, como ingresos (407,8 millóns de euros); estes últimos alimentados non só pola maior cantidade senón tamén pola leve mellora do prezo medio, situado nos 3,79 euros. Esta evolución palía o mínimo acadado no ano anterior, pero segue aínda lonxe do máximo no período recente, do ano 2017.

Se nos fixamos nos grandes grupos de especies, vemos que o crecemento en 2025 respecto ao ano anterior está impulsado, sobre todo, polo aumento das descargas de peixes (90 % do total), que medran en case 4.000 toneladas, seguidas das descargas de cefalópodos, que

Cadro núm. 3
Descargas nos portos galegos por grupos de especies

Grupo biolóxico	2024		2025		% variación 2025-2024	
	Kilogramos	Euros	Kilogramos	Euros	Kilogramos	Euros
Algas	402.769	322.472	551.831	426.721	-27,0	-24,4
Bivalvos	3.742.212	47.754.165	3.735.806	44.178.364	0,2	8,1
Cefalópodos	5.580.478	29.375.683	4.023.902	24.048.988	38,7	22,2
Crustáceos	944.372	21.375.887	1.093.815	21.423.428	-13,7	-0,2
Equinodermos	589.838	6.850.330	633.745	7.116.872	-6,9	-3,8
Gasterópodos	2.520	12.665	1.185	6.782	112,6	86,8
Peixes	96.153.307	300.451.689	92.233.350	284.224.468	4,3	5,7
Poliquetos	3.643	293.987	3.696	296.958	-1,4	-1,0
Resto das descargas	181.302	1.346.296	184.440	1.230.065	-1,7	9,5

Fonte: Elaboración propia a partir de Consellería do Mar, *Anuario da Pesca de Galicia 2025*.

suman 1.556 toneladas. En termos relativos, o grupo que máis medra son os gasterópodos, se ben o seu efecto no total é modesto ao ser unha produción comparativamente pequena.

Cómpre sinalar que en 2025 se poxaron en Galicia 276 especies diferentes. Certamente, non todas forman parte do que na nosa cultura se considera comida, nin todas teñen volumes relevantes, pero, en calquera caso, amosan unha diversidade que contrasta co reducido número de especies nas que se concentra o comercio internacional e o consumo. Asociado á captura destas especies existe un basto coñecemento sobre o medio, as artes de pesca ou a gastronomía; unha cultura, en definitiva, que expresa a capacidade de adaptarse ao medio nesta parte do mundo. Un modo de resiliencia que sería necesario conservar.

O marisqueo

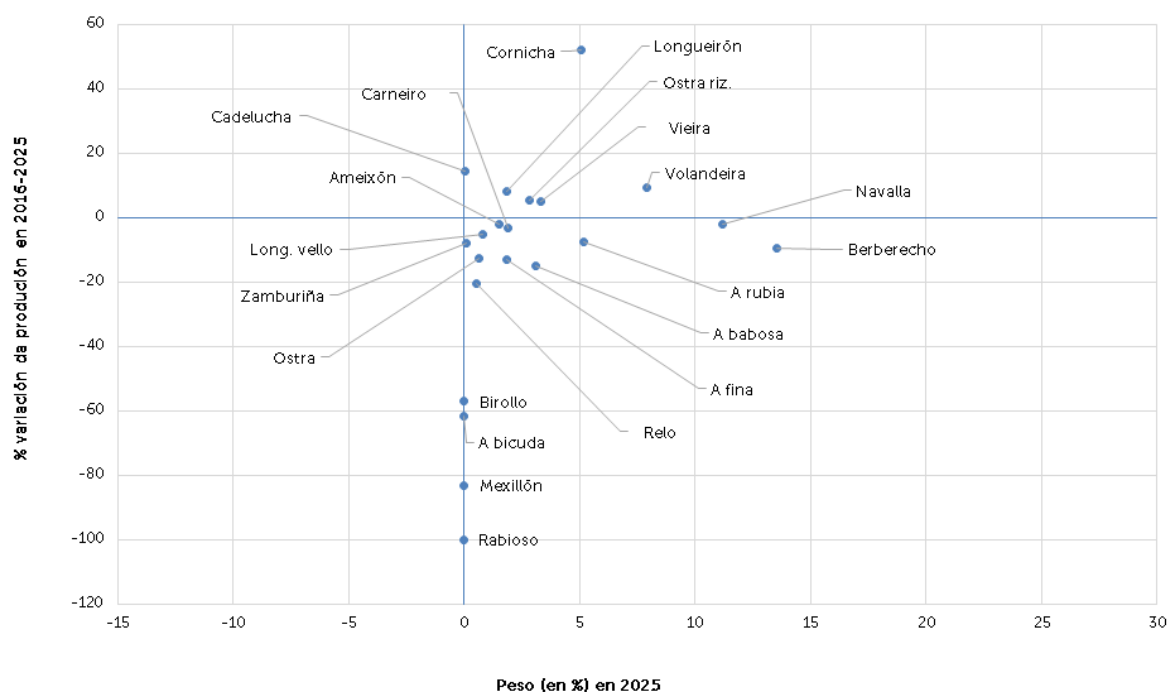
O marisqueo constitúe unha actividade que combina un carácter emblemático, atributos propios da economía social e a concorrencia de fortes presións económicas e ambientais durante os últimos anos. Estes trazos e os riscos que presentan, tanto para o complexo mar-industria, na medida en que enfraquece unha das súas compoñentes, como para as comunidades de litoral, reclaman un tratamento detallado.

O marisqueo en Galicia é realizado a pé, onde en 2025 traballaban 3.179 persoas, e a flote, nas 3.676 embarcacións de artes menores (polo xeral de menos de 12 m de eslora) nas que faenaban habitualmente dúas persoas en cada unha. Neste último caso trátase dunha flota multiespecífica que captura outras especies distintas dos bivalvos, cefalópodos por exemplo, de modo que non todo o seu ingreso depende do marisqueo. Porén, ao tratarse dunha actividade con ingresos axustados, a caída dalgunhas das especies obxectivo pode ter impactos relevantes para a permanencia na actividade.

Debido ao condicionante da dispoñibilidade de datos estruturaremos a nosa análise a partir da produción de bivalvos que, en calquera caso, resulta ilustrativa para comprender os retos desta actividade.

Gráfico 2

Poxas de bivalvos (kg) en lonxas



Iniciaremos o estudo a partir dos datos físicos, a produción, xa que son os que nos permiten relacionar directamente esta actividade cos factores ambientais. A primeira característica das producións de recursos naturais adoita ser a súa elevada variabilidade, como é o caso. O pico da produción nos últimos dez anos ten lugar en 2019, con 9,8 millóns de quilos, se ben nos dous anos anteriores o volume foi similar. Desde entón descende ata chegar aos 3,7 millóns de quilos de 2025, cifra lixeiramente superior á do ano anterior. Se consideramos a franxa dos últimos dez anos, a produción cae un 53 %.

A evolución dese período resúmese no gráfico 2¹, onde se aprecia a consolidación da ameixa xaponesa (*Ruditapes philippinarum*) como a principal produción marisqueira galega de modo destacado. En 2025 representou o 38,6 % da produción galega de bivalvos, fronte ao 32,9 % de 2016. Un aspecto interesante é que a produción total desta especie descendeu durante o decenio analizado, pasando dos 2,6 millóns de quilos no primeiro ano aos 1,4 do último; o seu peso aumentou debido á maior caída doutras especies. É dicir, trátase dunha especie máis resiliente. De feito, obsérvase a súa máis rápida recuperación respecto a outros moluscos de cuncha branca de 2024 a 2025. A longo prazo é de esperar que esta dinámica se acentúe, xa que esa maior resistencia aos *shocks* ambientais nas rías, como episodios de baixa salinidade ou altas temperaturas da auga, pode provocar que se prime esta especie fronte ás locais (menos resistentes) á hora de sementar.

As seguintes especies en importancia son o berberecho (13,5 %) e a navalla (11,2 %); as dúas, sobre todo a primeira delas cuxa produción baixou un 75 %, en regresión. No caso das navallas a redución é máis moderada.

Unha segunda característica é o retroceso das especies autóctonas, empezando pola ameixa bicuda, practicamente desaparecida, e seguida por outras especies locais emblemáticas como son a babosa (-87,4 %), a fina (-81,6 %) ou a rubia (-62,5 %).

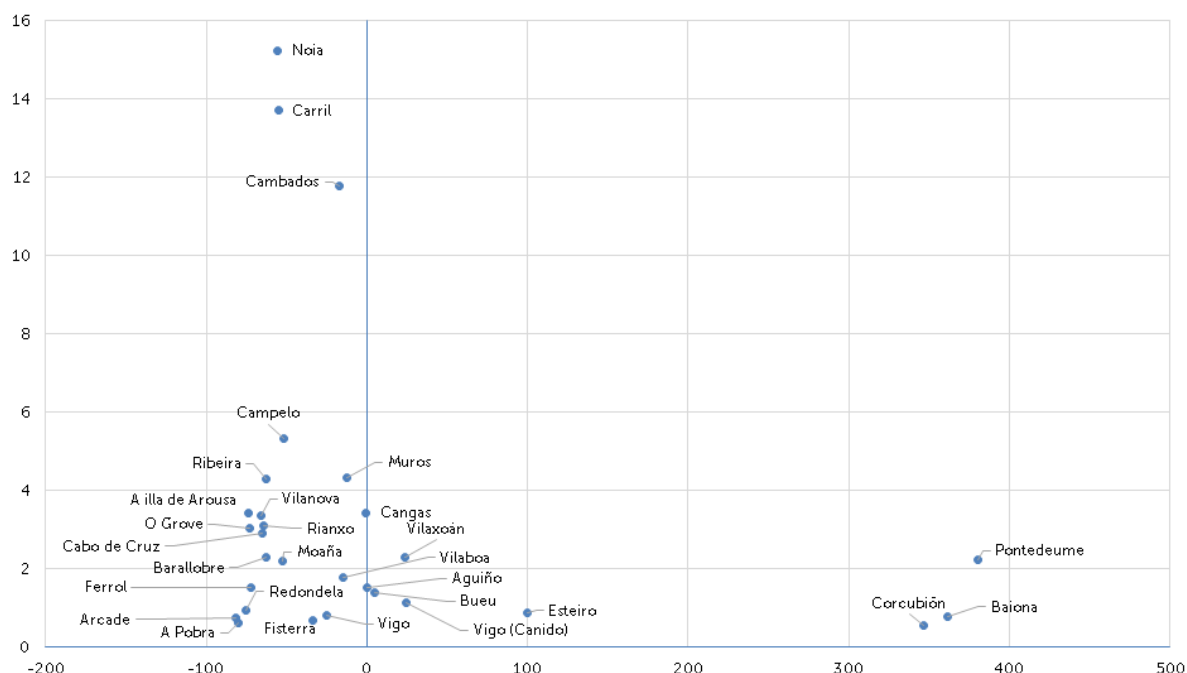
O unicornio neste segmento é a cornicha (*Spisula solida*), unha variedade de ameixa que pasou de 2.969 quilos en 2016 a 190.357 en 2025, acadando un prezo medio neste último ano de 9,8 €/kg. É dicir, pasou de ser unha especie case desprezada a actuar como flotador, axudando a evitar o afundimento dos ingresos do marisqueo. Non obstante, o pico de produción acadouse en 2021, con 664.424,4 quilos. Desde entón a produción non parou de reducirse ata chegar aos 190.357,3 quilos de 2025, o que provoca certas dúbidas sobre a súa contribución futura.

Entre as especies que mantiveron un comportamento positivo cómpre sinalar tamén a volandeira, con 296.227,8 quilos en 2025. Porén, este comportamento positivo non dura todo o período, senón entre 2016 e 2022; a partir de aquí cae, pero no último ano está aínda a niveis superiores aos do principio da serie. Tamén a vieira e o lingueirón aumentan produción, mais son xa especies de peso moderado.

Deixamos para o final a ostra rizada (*Crassostrea gigas*), xa que ilustra ben a encrucillada na que se atopa esta actividade: a substitución de especies autóctonas por outras resistentes. Trátase dunha especie endémica do Xapón, que foi introducida en numerosos países de todo o mundo para o seu cultivo. Caracterízase por ser moi robusta, con alta tolerancia fisiolóxica e enorme potencial reprodutivo, razón pola cal agora se naturalizou en todos os continentes. Adoita ilustrarse o seu comportamento nas áreas nas que se introduce como o dunha especie enxeñeiro, que xera cambios estruturais significativos nos ecosistemas que coloniza. Aínda que os arrecifes que forma proporcionan numerosos servizos ecosistémicos positivos a escala local, cando prolifera excesivamente a nivel global convértese nunha especie invasora, xerando múltiples impactos ecolóxicos e económicos. A súa

¹ Debido a que algunhas especies medraron de modo exponencial (a cornicha, por exemplo, crece un 6312 % durante o período) e para lograr representar de modo lexible o conxunto dos cambios, aplicáronse logaritmos sobre as cantidades de 2016 e 2025, o que suaviza as diferenzas e fai que o gráfico 2 só poida ser lido en termos de tendencia; é dicir, que especies medran, cales non, e considerando o outro eixe, cal é o peso de cada unha. Os datos no texto reflicten a magnitude real da caída da produción, máis alo da tendencia.

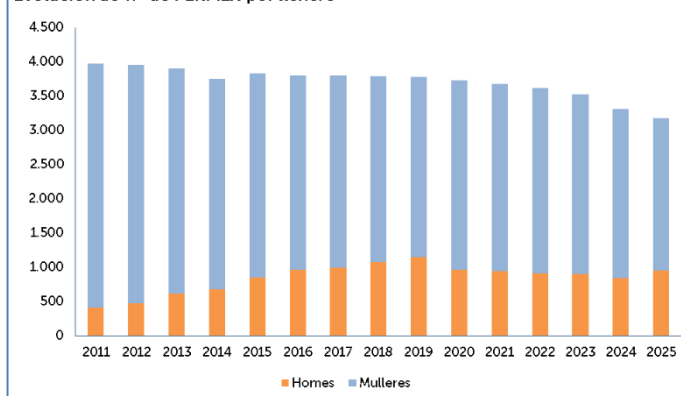
Gráfico 3
% variación 2016-2025 (eixe horizontal) e peso (eixe vertical)
das poxas de marisco nas lonxas galegas



erradicación faise unha tarefa imposible ao alcanzar altas densidades. Esta especie tamén é responsable da propagación global de moitas especies nocivas e patóxenos. O quecemento global dos océanos facilita a propagación da ostra do Pacífico e a súa colonización de novas áreas². Este comportamento, similar no caso da ameixa xaponesa, é a base do dilema, a tres bandas: a elección entre especies, entre riscos ambientais e riscos económicos e sociais, e unha elección intertemporal. Esta elección intertemporal implica que o sistema produtivo logra sobrevivir a curto prazo, pero cunha especie de menor prezo unitario e máis sometida á competencia global.

As consecuencias da caída da produción global marisqueira son tanto territoriais como sociais. Desde o punto de vista territorial (gráfico 3), a nube de puntos indica que a meirande parte das lonxas

Gráfico 4
Evolución do nº de PERMEX por xénero



teñen unha evolución negativa ao longo dos últimos dez anos e só aumentaron produción lonxas con baixas cantidades poxadas, ningunha cun valor superior ao 2,3 %. Nestes casos, pequenas variacións nas descargas poden ter un efecto relativo importante. Pola contra, as tres principais lonxas, Noia, Carril e Cambados, por esta orde, viron caer a súa produción. O impacto territorial será maior naqueles casos, como pode ser o de Noia, no que a dependencia do marisqueo sexa maior. Noutras lonxas con especialización marisqueira, como Carril, Cambados ou Campelo, a menor dependencia da pesca pode suavi-

² Iglesias-Esteva, D.; Gómez Gesteira, J. I. (2017). Problemática asociada a la introducción de *Crassostrea gigas* y análisis de la situación en Galicia, en *El cultivo de la ostra rizada en Galicia. Pasado, presente y futuro*. Xunta de Galicia, Consellería do Mar.

zar o impacto social, centrándose as súas consecuencias no decaemento das comunidades mariñeiras.

A nivel social materialízase nunha perda de emprego, que no marisqueo a pé acada un mínimo na serie histórica de 3.179 persoas. Ao mesmo tempo obsérvase que a perda de empregos dáse só entre as mulleres; os permex con titulares masculinos aumentan. É probable que parte das persoas que se manteñen na actividade complementen ingresos con outras tarefas; o que, se ben permite capear a situación no curto e medio prazo, tamén pode acabar supoñendo un paulatino proceso de saída.

Os cultivos mariños

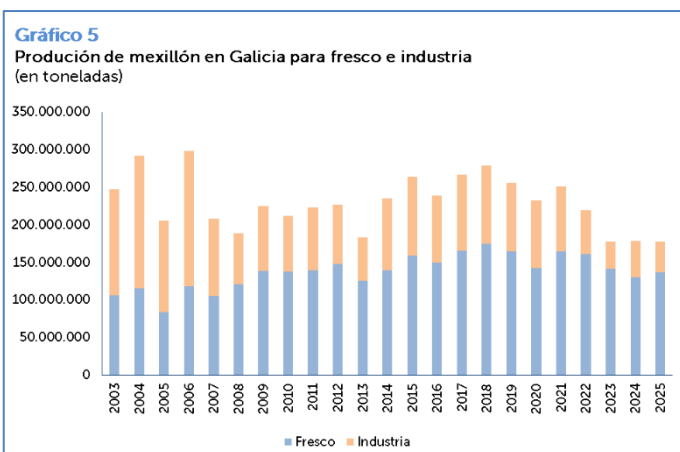
Os cultivos mariños inclúen tanto mexillón en bateas como a piscicultura de peixes planos: rodaballo e linguado. No que atinxe ao mexillón cómpre lembrar diversas mudanzas que se veñen xesitando ao longo do tempo. Dunha banda, se con anterioridade a 2007 aproximadamente dous terzos da produción se destinaban á industria e un terzo a fresco; a partir dese momento esta relación invertece, cambiando por completo a dinámica comercial e obrigando a abrir novos mercados de fresco. Ao mesmo tempo, a industria comeza a incrementar as súas importacións de mexillón, en particular, de Chile. A estrutura produtiva resultante pasa a caracterizarse por unha produción propia que pivota en torno a unhas 250.000 toneladas, e importacións chilenas destinadas á industria que se moven arredor das 60.000 toneladas. Dito doutro xeito, as importacións reducen a necesidade da industria e forzan a reorientación cara ao mercado do fresco.

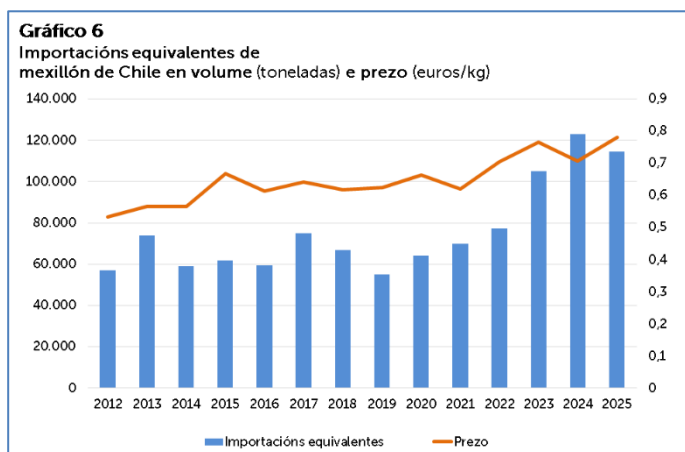
Nos últimos anos un novo factor entra nesta ecuación. O cambio climático provocou unha caída da produción, que nos últimos tres anos se moveu en mínimos históricos nunhas 178.000 toneladas. En 2025 foron en concreto 177.638; das que un 77 % se destinaron á venda en fresco, a un prezo de 0,73 cts./kg, e as restantes á industria, a 0,61 cts./kg. A pesar do estancamento da produción, estes prezos son lixeiramente inferiores ao ano anterior, sobre todo no caso da produción para conserva, que baixa 5 céntimos por quilo.

A caída da produción galega foi compensada polo aumento das importacións de chorito. Cómpre sinalar que para comparar a produción chilena tal e como chega ao noso mercado coa española é preciso multiplicar o volume por un factor de conversión de 5. Isto é debido a que a produción galega en primeira venda inclúe a cuncha, mentres que de Chile só chega a vianda conxelada. Denominamos o resultado desa multiplicación como produción equivalente. Esta pasou de pivotar arredor das 60.000 toneladas entre 2012 e 2022, cun prezo (da produción equivalente) movéndose en torno aos 60 céntimos o quilo, a superar as 100.000 toneladas nos últimos tres anos, marcando un récord en 2024 con 122.885 toneladas. A suba abrupta da demanda de mexillón chileno para industria provocou un incremento do prezo ata uns 80 céntimos. Isto sitúao por riba do prezo da produción galega tanto para fresco como para industria. No pasado, a razón das importacións era a competitividade

en prezo; na actualidade é a escaseza de produto, non só debido á caída da produción galega, senón tamén á competencia pola produción chilena con outros mercados, como pode ser o francés, o italiano ou o estadounidense.

A entrada de mexillón chileno ten un efecto positivo e outro negativo. Por unha banda, contribúe a manter a capacidade de produción das industrias conserveiras, subministrando materia prima a prezos competitivos; por outra banda, favorece manter baixos os prezos da produción galega, tanto para fresco como para industria.





Pola súa vez, a produción de rodaballo en Europa ten un peso marxinal fóra de España (que representa aproximadamente o 70 % do total) e Portugal. Así mesmo, a produción estatal concéntrase en Galicia. No ano 2025 acadouse un volume de 9.328 toneladas, lixeiramente inferior ao de 2024, sen que isto teña unha gran significación, máis alo de continxencias da produción, xa que a capacidade produtiva continúa en máximos. Ao mesmo tempo, o prezo segue mellorando ata situarse nos 10,12 euros de media. A práctica totalidade da produción desta especie en España dáse en Galicia.

Nos vindeiros anos é de esperar que a produción galega experimente un certo aumento. En setembro de 2025 a planta acuícola de Muros, antes dedicada á peneira, puxo en marcha un proceso para a recuperación da actividade e reconversión ao rodaballo. En Portugal, a produción está estabilizada en torno ás 3.400 toneladas. Esta contención da oferta, nun contexto no que a produción natural é baixa, permite medrar en función dos prezos.

No caso do linguado, Galicia concentra aproximadamente o 80 % da produción nacional, rexistrando 733 toneladas en 2025; un valor levemente inferior ao do ano anterior, sen que esta variación presente maior importancia. É de esperar que nos vindeiros anos a cifra suba estruturalmente un chanzo, toda vez que na planta de Castrelo (Cambados) se autorizaron novos investimentos que poden incrementar a produción galega ata un 40 %. Ademais, nesta especie existen tamén plans de investimento noutras zonas.

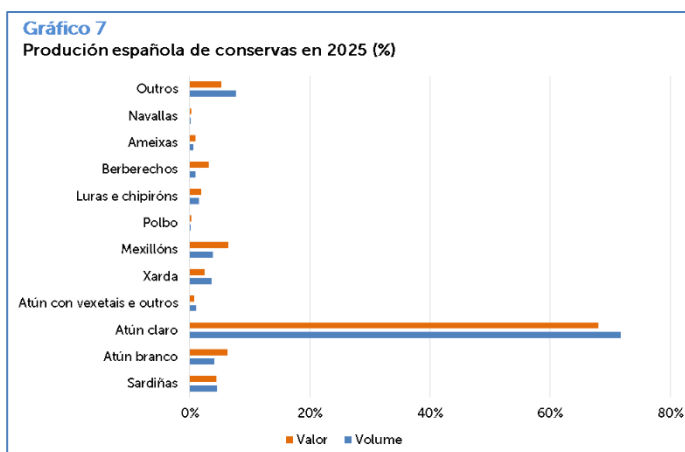
Se as circunstancias anteriores son consecuencia do desenvolvemento de vantaxes competitivas e do dominio da tecnoloxía de cultivo de peixes planos, neste mesmo ano 2026 iniciáronse as obras para a creación dunha granxa de salmón en Burela, que contribuirá a aumentar o peso da produción acuícola galega; malia que neste caso non responda a factores tecnolóxicos incorporados ao territorio.

A industria da conserva e transformados a base de pescado

A industria de procesado de pescado española é a máis importante da Unión Europea e representa o 19 % das empresas europeas deste ramo, o 23 % do emprego e o 24 % do valor da produción. A continuación sitúanse Francia, cun 16 % do valor, e Polonia co 15 %.

Nos últimos anos a industria experimentou unha evolución positiva, non só no número de empresas, senón tamén en termos de emprego, facturación e valor engadido. En conxunto, os datos suxiren que se trata dunha industria competitiva. Non obstante, se desagregamos as dúas ramas desta industria, conserva (CNAE 1022) e procesados (CNAE 1021), que poden incluír filetes de pescado, conxelados, envasados ao baleiro etc., vemos que a evolución recente é diferente. Mentres na primeira ten lugar un leve retroceso (1 %) en canto á facturación respecto a 2023; nos procesados dáse un incremento do 1 %. Nin a magnitude da variación, nin o percorrido desta tendencia, aínda breve, permiten extraer grandes conclusións. Con todo, os indicios son compatibles cun maior crecemento da demanda doméstica de pratos preparados a base de pescado e unha certa caída das conservas tradicionais que se analizan no apartado seguinte.

No último ano, con datos dispoñibles para Galicia en 2023, as dúas ramas de actividade, conserva e transformados, acadaron conxuntamente unha cifra de negocios de 4.480,37 millóns de euros. Este



atún claro (gráfico 7). En termos de valor, séguena, a gran distancia, mexillóns e sardiñas. Cómpre sinalar que os produtos combinados, como as ensaladas, ocupan un peso aínda moi reducido.

Desafortunadamente as estatísticas dispoñibles non nos permiten analizar de modo homoxéneo a cadea de valor mar-industria galega, toda vez que a *Estadística Estructural de Empresas: Sector Comercio* non ofrece datos con desagregación a catro díxitos para coñecer as principais magnitudes do sector de grosistas de pescados e mariscos. A análise deste segmento reviste interese, non só por formar parte do sistema produtivo da pesca galega, senón tamén porque parte destas industrias realizan actividades de transformación; de modo que parte das capacidades produtivas quedan opacadas. Sería de desexar que no futuro na súa explotación desta estatística o IGE ofrecese a desagregación.

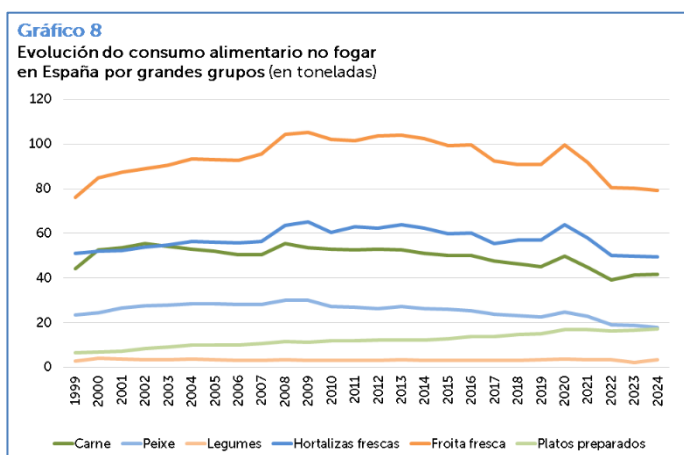
Unha fonte alternativa, aínda que non homoxénea, é ARDAN, que para o ano 2024 contabilizaba para este segmento uns ingresos de 6.536,5 millóns de euros e un VAB de 556,5 millóns de euros.

O consumo

A análise do sistema produtivo da pesca non estaría completo sen incorporar a evolución e situación do mercado interno do consumo. Cómpre sinalar, a fin de contextualizar axeitadamente as tendencias rexistradas en España, que o consumo nos fogares de pescado fresco na UE diminuíu de forma constante desde 2020, cunha caída superior ao 25 % durante os cinco anos analizados. Tras unha forte redución do 22 % en 2022, probablemente debido á flexibilización das restricións da corentena tras a COVID-19, o ritmo de descenso freouse, cunha baixada do 5 % tanto en 2023 como en 2024. A nivel nacional, en 2024 os volumes de consumo dos fogares diminuíron na maioría dos países da UE, en liña coa tendencia xeral á baixa. O maior descenso deuse nos Países Baixos, co 7,6 %; seguido de Italia, co 7 %; Portugal, con máis do 6 %; España, con algo máis do 5,5 %, e Alemaña, cun 4 %. Pola contra, os únicos países que rexistraron un aumento entre 2023 e 2024 foron Polonia, Dinamarca e Suecia³.

Para un estudo detallado do mercado español apoiáronos no panel de consumo alimentario en España que publica o MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación). O panel de consumo, tanto no fogar como na hostalería, non mide a totalidade dos alimentos consumidos en España. Fóra do seu alcance fica o consumo dos turistas estranxeiros, o consumo en comedores colectivos (colexios, hospitais, cárceres, cuarteis, conventos, residencias etc.), así como o consumo das Illas Canarias, Ceuta e Melilla. Non obstante, na medida en que representan o principal segmento do consumo (con

³ EUMOFA, (2025). El mercado pesquero de la UE. Edición 2025. Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea.



grande diferenza) serven para ilustrar as tendencias que caracterizan o mercado interno. A súa avaliación é fundamental para comprender os condicionantes da frota, a acuicultura e a industria.

A evolución do consumo de pescado e de produtos a base de pescado non pode desligarse das tendencias que caracterizan o conxunto do consumo alimentario. Unha primeira aproximación ao escenario global ofrécena a análise dos principais grupos de produtos (gráfico 8). Obsérvase que para os maiores grupos de produtos tradicionais: froita fresca, hortalizas frescas, carne

e peixe, a evolución segue unha senda similar, con idénticos períodos de expansión e contracción. A dinámica da pesca, por tanto, non responde só a aspectos específicos, que tamén poden concorrer, senón sobre todo á marcha xeral do mercado e ás preferencias dos consumidores. Nese sentido, a principal nota discrepante, a evolución dos pratos preparados, resulta particularmente reveladora. Trátase do único dos grandes grupos de produtos que medra e gaña cota de mercado ao longo de todo o período, resultando ilustrativo dun proceso de cambios nas necesidades dos consumidores. Nos últimos anos aprécianse certos matices nestas sendas: mentres a carne parece recuperarse; froitas, hortalizas e pescado continúan nunha liña descendente.

Se poñemos o foco no ámbito do pescado e dos produtos a base de pescado (cadro 4), observamos un reflexo, máis detallado iso si, desta tendencia. Neste caso centrarémonos na evolución dos últimos seis anos xa que nos permite comparar co período inmediatamente previo á COVID-19; que, como se aprecia na gráfica anterior, provocou un forte impacto conxuntural no consumo. Unha vez superado este episodio, o consumo dos diversos grupos de produtos volveu á senda previa.

Os grupos de produtos nos que se deu unha caída máis acusada son tamén os que concentran un maior volume: os pescados frescos e o conxunto de mariscos, moluscos e crustáceos (tanto frescos, como conxelados ou cocidos). Nestes dous grupos a redución do consumo foi case do 24 %. O descenso foi menor no caso do pescado conxelado que baixou un 11 %, favorecido por características como a maior conservación. Tanto as conservas de pescado, como os pratos preparados a base de conservas de pescado tiveron unha caída modesta, en torno ao 5 %. O conxunto dos grupos de produtos anteriores conforma a oferta máis tradicional. No lado oposto están os pratos preparados a base de pescado (*varitas* de pescado rebozado, filetes de pescado rebozado, preparados de marisco etc.), que medran en case un 8 %. O factor da conveniencia asociado á industrialización dos produtos do mar aparece claramente subliñado neste dato.

No proceso de cambio no mercado que ilustran as tendencias que acabamos de sinalar, o grao de substitución resulta difícil de avaliar cos datos dispoñibles. Debemos ter en conta, en primeiro lugar, que o volume de consumo se mide nos tickets de compra das familias que forman parte do panel e ese volume diminuíu como consecuencia de cambios nos hábitos de compra. Se hai vinte anos o habitual en España era comprar pescado enteiro (con cabeza, vísceras, espiñas etc.), de modo que unha parte dese peixe non se aproveitaba ou precisaba tarefas adicionais para facelo; a día de hoxe aumentou o consumo de filetes, lombos, toros etc. É dicir, o consumo hoxe é neto e a un prezo unitario superior ao do peixe enteiro. No caso dos preparados, os volumes están axustados a racións medias, de xeito que as comparacións entre volumes de produtos distintos non son homoxéneas.

Hai que sinalar, por certo, que o consumo de pratos preparados de pescado non se inclúe no consumo *per cápita* de pescado que adoita sinalarse nos medios de comunicación. Isto significa que

Cadro núm. 4

Evolución recente dos grupos de produtos de peixe (en toneladas)

	2019	2024	% variación
Peixes frescos	450.171	342.898	-23,8
Peixes conxelados	105.172	93.558	-11,0
Marisco/moluscos/crustáceos	280.501	213.308	-24,0
Conservas peixes/moluscos	203.502	193.738	-4,8
P.P. conservas de peixe	3.050	2.876	-5,7
P.P. conxelados de peixe	39.326	42.445	7,9

Fonte: Panel de consumo alimentario, MAPA (2026)

cado. En primeiro lugar obsérvase que o conxunto das especies que forman parte da cesta tradicional en todo o estado viron reducida a súa demanda interna, empezando polo que era o principal produto consumido: a pescada, en maior medida fresca que conxelada. Outras especies tradicionais, como os bocartes ou as sardiñas frescas, caen tamén, malia que a unha taxa menor. De igual maneira baixan os mariscos, na súa maioría cefalópodos, gambas e camaróns.

Quen son os gañadores deste proceso? Producións foráneas e de acuicultura. O gran vencedor é o salmón fresco, producido en Noruega; a pesar de que xa medra a taxas modestas (2,4 %), no conxunto dos últimos faíno desde volumes moi elevados, sendo con diferenza o pescado (non transformado) máis consumido en España. Cómpre sinalar que crece ademais o consumo en conxelado e afumado.

Entre os produtos máis exitosos está tamén o bacallau fresco (procedente fundamentalmente de Islandia), o conxelado e o salgado (sobre todo de Noruega), que acadan volumes de consumo elevados. Tamén a robaliza, produto cultivado no que España lidera a produción europea, centrándose o seu cultivo nas costas do Mediterráneo.

Un caso á parte é o berberecho conxelado, cuxo rápido crecemento se explica pola crise do marisqueo galego. De feito, a ausencia de produción galega provocou o aumento das importacións de países como Canadá, Irlanda, Dinamarca etc.

Cadro núm. 5

Consumo no fogar nos últimos 6 anos dunha selección de produtos de pescado (En toneladas)

	2024	Variación 2019-2024
Pescada fresca	42.185,6	-46,1
Pescada conxelada	34.512,9	-13,4
Bocartes frescos	30.788,8	-20,7
Sardiñas frescas	15.711,7	-14,3
Atún e bonito	17.987,5	-20,1
Troita fresca	7.882,4	-31,3
Bacallau fresco	33.480,1	33,8
Bacallau conxelado	11.470,1	-30,6
Salmón fresco	54.410,7	2,4
Salmón conxelado	6.821,8	32,2
Robaliza	28.768,8	3,4
Dourada	24.944,8	-18,2
Rodaballo	3.070,9	-31,2
Linguado	6.207,6	-79,4
Ameixas conxeladas	4.127,1	-35,4
Berberecho conxelado	297,4	390,1
Ameixas e berberechos frescos	11.715,1	-25,7
Mexillón fresco	27.528,5	-39,9
Luras conxeladas	12.227,0	-38,1
Polbo conxelado	2.126,7	-38,0
Lura e polbo fresco	24.942,1	-35,1
Gambas/lagostinos conxelados	41.597,9	-21,3
Gambas/lagostinos cocidos	20.023,0	12,4
Gambas/langostinos frescos	13.071,4	-1,7
Conservas de atún	91.671,8	-8,2
Conservas de mexillón	12.712,6	-9,2
Salmón afumado	7.564,3	7,6
Peixe salgado	16.762,4	47,2

Fonte: Panel de consumo alimentario, MAPA (2026)

se cita só o consumo *per cápita* do grupo “pescado”, pero non se inclúen os transformados a base de pescado, que sumarían aproximadamente 1 quilo máis por habitante e ano.

Se aproximamos o enfoque aínda máis, por especie, os resultados axudarannos a comprender mellor a dinámica do mer-

O atún en conserva segue a ser a forma maioritaria de consumo de pescado en España, con 91.671,8 toneladas consumidas en 2024; malia todo, baixa tamén nos últimos anos.

En definitiva, os produtos asociados á tradición gastronómica e, en moitos casos obxectivo da flota galega como pescada, sardiña, bocarte, cefalópodos, así como os produtos do marisqueo, son os que están a afrontar maiores dificultades. Pola contra, produtos foráneos e obxectivo doutras flotas ou cultivos, salmón e bacallau sobre todo, gañan cota de mercado.

É posible que a concepción do consumo de pescado tamén mudase. Se no pasado o pescado era o elemento substantivo do prato, na actualidade o seu consumo empeza a asociarse a racións menores. Este fenómeno pode ser ilustrado co caso do *sushi*, ensaladas *poke* etc. Esta dispersión obriga a ser prudente á hora de comparar directamente o consumo entre períodos.

No caso do *sushi* (consumido no fogar), as estatísticas reflicten o seu estancamento ou mesmo decrecemento, se ben é probable que estea a medrar fóra do fogar tanto consumido directamente nos establecemento como pedido a domicilio.

O conxunto do consumo de pescado dos españois fóra do fogar amosa unha tendencia lixeiramente ascendente desde 2021. En 2024 acadou as 155.710 toneladas, un incremento do 0,5 % respecto a 2023. Porén, en termos *per cápita* materializouse nun lixeiro descenso debido ao crecemento poboacional.

En todo caso, se trazamos unha visión de conxunto podemos identificar certas tendencias que están a caracterizar a demanda de pescado:

- O cambio cara a formatos máis eficientes e convenientes, como o consumo de bandexas e pratos preparados.
- Perda de peso da tradición.
- A dispersión do consumo cara a unha maior variedade de produtos: pratos preparados, afumados, *sushi* etc.
- Unha maior desconexión entre a oferta e a demanda nacional.
- Unha posible regresión das dietas mediterránea e atlántica.

O comercio exterior

A análise do comercio exterior proporciona información relevante sobre algúns elementos de grande interese, sobre todo en canto á súa relación coa suficiencia alimentaria e como indicativo da competitividade da industria.

É ben sabido que a UE é altamente dependente das importacións para manter o seu consumo de pescado. En 2023, segundo os datos de EUMOFA, a taxa de autosuficiencia⁴ situouse no 38,1 %; unha cifra baixa, pero lixeiramente superior á do ano anterior. A mala nova é que isto foi debido a unha caída do consumo aparente⁵ da UE dun 2 % respecto a 2022, acadando o nivel mínimo en dez anos. A diminución da demanda freou as importacións no conxunto de Europa, mellorando a taxa de autosuficiencia. Cómpre engadir que a produción europea de pescado salvaxe é descendente e a acuicultura está estancada.

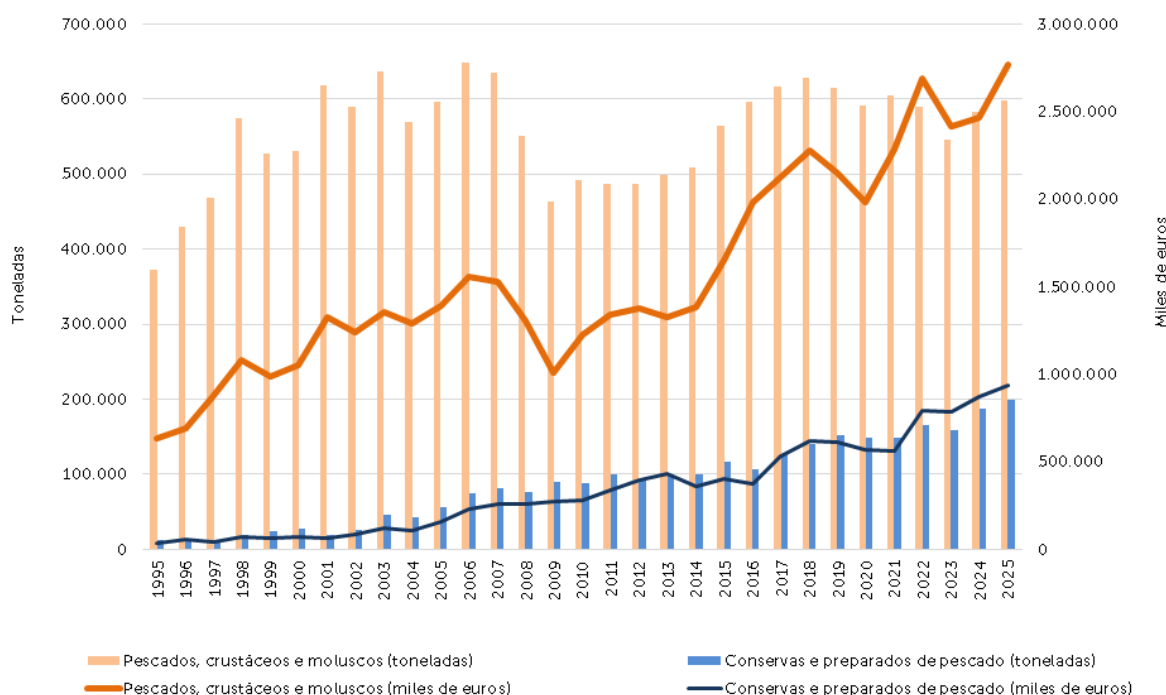
Entre as especies importadas das que a UE depende para cubrir o seu consumo destacan o atún, o salmón, o abadeixo de Alaska, os camaróns e lagostinos, e o bacallau. En 2023, estas cinco especies representaron xuntas o 44 % do consumo total aparente da UE de produtos da pesca e da acuicultura. Para este grupo, a taxa de autosuficiencia global da UE foi do 12 %.

Unha vez establecido o contexto, a análise do comercio exterior galego realizarase en función da información que proporciona a estatística de comercio exterior de bens de España (Datacomex). Á hora de interpretar estes datos é preciso ter en conta que a clasificación dos bens empregada é TARIC. No seu código 03 Peixes, crustáceos e moluscos, contabilízanse as entradas e saídas deste tipo de produtos, incluíndo frescos, conxelados, afumados, en filetes etc. É dicir, abrangue produtos que inclúen un procesado simple. Parte do procesado destes produtos, como conxelado, eviscerado, fileteado etc., pode ser realizado nos propios barcos. Deste grupo, excluíronse os peixes vivos, toda vez que supoñen case exclusivamente peixes ornamentais. Pola súa banda, as conservas e procesados de pescado (como rebozados, surimi etc.) clasifícanse no grupo 16.

⁴ A capacidade dos estados para satisfacer a demanda mediante a súa propia produción. Pódese calcular como a relación entre a oferta nacional e o consumo nacional aparente.

⁵ Consumo aparente = produción propia + importacións – exportacións.

Gráfico 9
Importacións con destino a Galicia de pescados,
crustáceos e moluscos, e de conservas e preparados de pescado



En relación coas importacións, Galicia compra sobre todo peixes, crustáceos e moluscos, que en 2025 representaron o 75 % do valor do total de importacións, correspondendo o restante a conservas e procesados. O volume destas entradas explícase por dous factores. En primeiro lugar, o papel de España como un dos principais operadores no comercio mundial de pescado e, especialmente, como fornecedor do mercado europeo. En segundo lugar, parte destas importacións proceden tanto de buques factoría de empresas de capital español, como de factorías establecidas nos países onde se pesca, caso de Arxentina, Namibia etc.

Respecto da evolución das importacións de pescado hai que sinalar dúas particularidades. Por unha banda, as importacións superaron o baixón provocado pola crise inflacionista de 2023 e encaidean desde entón dous anos de crecemento, tanto en valor como en volume. Non obstante, talvez sexa máis ilustrativo sinalar que durante os últimos quince anos pivotan ao redor das 600.000 toneladas, do mesmo modo que o facían antes da crise de 2008.

No caso das importacións de elaborados, estes amosan unha tendencia crecente consistente a longo prazo ata acadar o seu máximo histórico en 2025 con 936.564,93 toneladas.

As exportacións presentan un volume algo inferior ás importacións, o que é congruente cun mercado (tanto o español, como o europeo) con baixa autosuficiencia. Nos pescados e mariscos, as exportacións acadaron o seu máximo en 2017, con 475.215 toneladas. Superado o val da pandemia móvense en torno ás 440.000 toneladas. No caso dos elaborados, se ben non superaron o tope de 187.000 de 2020, o ano da pandemia, en 2025 están próximas a este e a tendencia suxire certa capacidade de expansión. O conxunto do comercio exterior parece apuntar un comportamento máis favorable dos produtos elaborados.

Nun ambiente marcado pola caída do consumo en Europa e España e de redución das importacións en Europa é no que debemos contextualizar tanto o aumento das importacións en Galicia, que suxire unha elevada capacidade transformadora e comercializadora; como o incremento das exportacións, particularmente de elaborados, que apunta capacidade competitiva.

Por último, a modo de peche, se miramos cara ao ano que foi, podemos subliñar que a penetración no mercado español de especies alleas á tradición das dietas atlánticas e mediterránea suxiren a necesidade de desenvolver actuacións que permitan garantir non só a suficiencia alimentaria, senón a soberanía alimentaria, impulsando un mellor aliñamento dos recursos dispoñibles, a capacidade produtiva e o consumo. Se miramos cara adiante, o momento no que elaboramos este informe, xa ben entrado 2026, permítenos sinalar algúns factores que empezan a gañar importancia e que previsiblemente formarán parte do seguinte anuario; como pode ser o custo da enerxía e o reto da transicións enerxética ou a problemática da xestión de poboacións de peixes compartidas con países non comunitarios, caso de xarda ou lirio.