

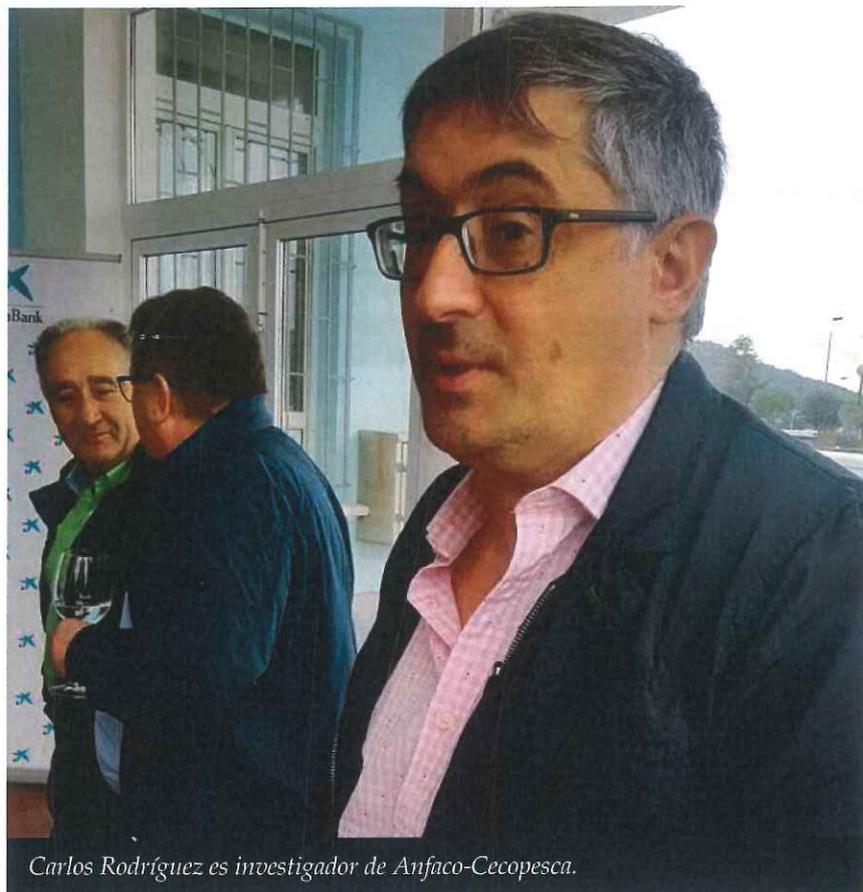
# “Pese a las noticias negativas del anisakis, el pescado es sano y saludable”

«**S**on abundantes las noticias sobre el consumo de pescado fresco que provocan paranoias y los consumidores que incluso ven parásitos donde no los hay», dijo Carlos Rodríguez, de Anfac-Cecopesca, que intervino en las Jornadas de Pesca de Celeiro dando cuenta de sus investigaciones sobre el anisakis, un parásito con mucha menos incidencia en la salud humana que otros de productos del mar, como los Myxozoos, e ínfima si se compara con las de bacterias de otros alimentos (Campylobacter, Salmonella...). En total, de 70 citas de crónicas de periódicos recopiló Rodríguez todas ofrecían una visión negativa de la anisakis. Estas crónicas, “al final machacan al producto fresco”, decía Rodríguez.

Abogó por trasladar al consumidor toda la información al consumidor y evitar el desplome de las ventas “hasta el 50 por ciento como hemos conocido”. Así, puso ejemplos de gusanos en el pescado, cuando era sangre coagulada. “Se confunde órganos de los pescados con gusanos”.

Y es que el anisakis solo puede ser un problema para la salud si el producto no se cocina como siempre, al menos un minuto a 60 grados de temperatura. Pero la sociedad no lo percibe «por un exceso de información negativa sobre el pescado

**El anisakis solo puede ser un problema para la salud si el producto no se cocina como siempre, al menos un minuto a 60 grados de temperatura**



Carlos Rodríguez es investigador de Anfac-Cecopesca.

frente a otros alimentos». Rodríguez, recalcó en Celeiro que el pescado «es sano y saludable». Este gusano nematodo que pasa su ciclo vital entre el mar y en el tubo digestivo de peces y mamíferos marinos, penetra en las vísceras, viviendo básicamente a su costa (que es lo que hacen los parásitos), contando con una incidencia mínima en intoxicaciones.

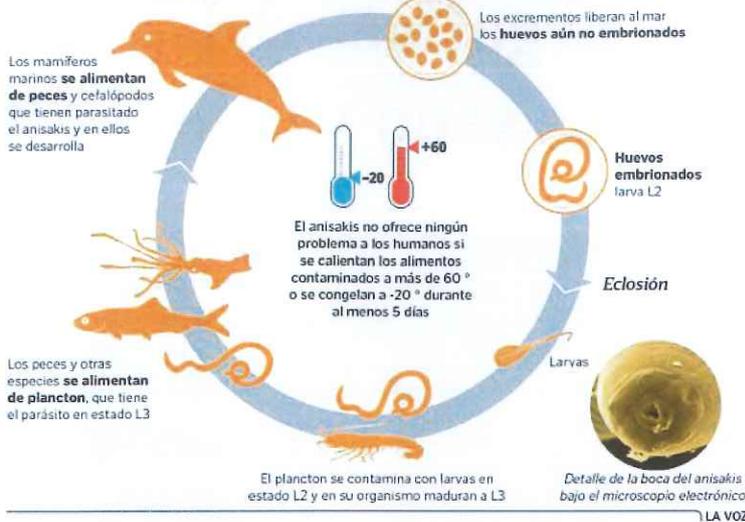
Así, en Cantabria se localizaron 35 intoxicaciones, en País Vasco 31, Andalucía 27 y para Galicia 3, “por su tradición a cocinar es menor en esta Comunidad y en otras por su tradición de escabeche y salados es mayor”.

Una de las prácticas habituales en los barcos de pesca que se dedican a los ejemplares de mayor tamaño –atún, pez

espada, cazón, etc– es la evisceración de las capturas en el mismo barco. Aunque los barcos tienen que examinar las vísceras para buscar la presencia del parásito, ninguna ley les impide tirarlas después por la borda, siendo devoradas por otros peces, esparciéndose y convirtiendo el mar en un campo de cultivo de anisakis. “Mensajes de la Alta Cocina, o de Master Chef de cocer el pescado a 45 ° no consiguen matar el anisakis”, decía Rodríguez.

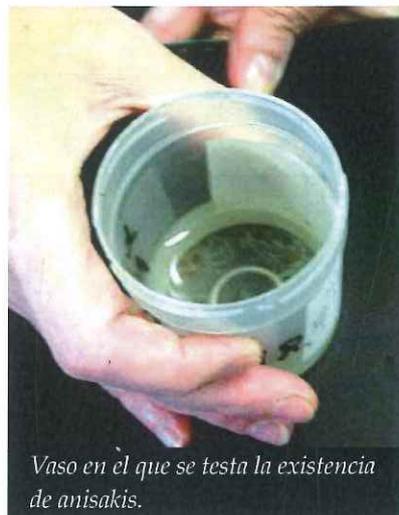
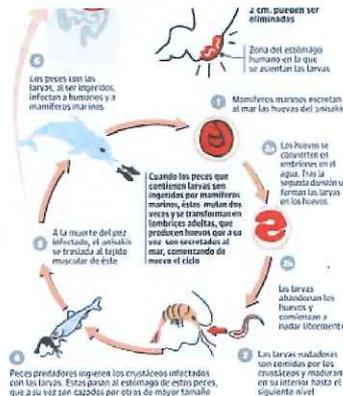
El caso es que la psicosis del anisakis provoca desplomes de precios y de ventas, aunque un armador incidía en que “la situación de confusión fue aprovechada por Irlanda para meter su merluza a bajo precio”. Esta especie es la más afectada por la

**El ciclo del anisakis**



LA VOZ

*Gráficos del ciclo del Anisakis.*



*Vaso en el que se testa la existencia de anisakis.*

situación del anisakis. Cuando en España continúa cayendo el consumo de pescado del mar fresco, este factor ha hecho movilizarse también al sector pesquero formando a tripulantes y llevando a cabo modificaciones en los buques. «Ante campañas de desinformación y manipuladoras que desaniman a consumir pescado, el sector también tiene que aportar dinero para rebatirlas», sostuvo Javier Garat, secretario general de Cepesca. Así, se recordaba como el sector acuicultor destinaba 1 millón de euros para las campañas de publicidad Crianza de los Mares. «Cuando se ataca al sector de la salmonicultura de Noruega todo el sector sale en su defensa. En España no ocurre eso», adujo Rodríguez.

Rodríguez cita como ejemplos de la guerra abierta contra el anisakis, «normal en el medio marino», a puertos como Celeiro y Burela. Ambos han redoblado esfuerzos y, con tecnología y formación, han mejorado la limpieza de su producto estrella, la merluza fresca, e intentan que ninguna llegue al cliente con ese parásito.

Desde la subdirección nacional de Comercialización Pesquera se explicó en Celeiro que el Estado ha creado un grupo de trabajo sobre el anisakis con toda la cadena mar-comercio: «Estamos trabajando en una campaña para ayudar al sector». La «negra sombra» de las cámaras a bordo que vigilarán la prohibición de los descartes», dijo Carola González. 

## Recuperar el FROM una prioridad

Pescadores, comercializadores y gestores públicos apuestan por reivindicarse en medio de su tormenta perfecta interna: brexit, obligación de desembarques, rendimiento máximo sostenible, caída del consumo y falta de tripulaciones. Los millones de raciones diarias del alimento sano y natural que suministran y los miles de empleos directos que generan dependen en buena parte de que los consumidores los conozcan más y mejor. Echan de

menos campañas públicas de promoción como las del desaparecido FROM, pero reconocen que ellos también deben invertir para difundir «información adecuada para ganar la confianza» de los clientes. Paralelamente, repiten la petición de incluir la asignatura de nutrición en la enseñanza, de modo que las nuevas generaciones aprendan que comer pescado «es seguro y saludable».

# El comercio de pescado cuenta con más dependencia del exterior

El comercio de pescado se inclina hacia una situación de mayor dependencia del exterior. Sin embargo, esta tendencia, no es única en España. La preocupación por la dependencia exterior en lo tocante al comercio mundial, ha hecho que surjan sectores reclamando una mayor autosuficiencia o soberanía alimentaria, según un estudio de Fernando González Laxe, del Instituto Universitario de Estudios Marítimos, y de Isabel Novo Corti, de la Universidade da Coruña. Cabe señalar que las exportaciones españolas registraron, en su conjunto y para 2017 un total de 277.125 millones de euros, un 8 por 100 más que el año precedente, y constituyendo un nuevo máximo anual.

Este aumento convierte al comercio exterior en uno de los motores de la recuperación económica, y las mencionadas exportaciones equivalen, en 2015, al 35 por 100 de la producción total pesquera, cuando en el año 1980 era solo del 29 por 100. Desglosando las exportaciones españolas por sectores económicos, el capítulo de productos agroalimentarios superan los 50.000 millones de euros, siendo superior al registrada en el año anterior (37.909 millones de euros) y muy por encima de la media de los tres años anteriores a 2016 (37.909 millones de euros). Es superado en ventas al exterior por los



Nuestra dependencia comercial exterior aumenta cada año.

bienes de equipo (20 por 100), está al mismo nivel que los automóviles (18 por 100) y por encima de los productos químicos (14 por 100) y las manufacturas de consumo (10 por 100).

Si analizamos el comercio exterior atendiendo a las áreas geográficas, según el origen o el destino, en países intracomunitarios o extracomunitarios, se puede observar que las exportaciones españolas se

**La balanza comercial arroja un saldo negativo en crustáceos (970 millones de euros), moluscos (926 millones) y pescados frescos (609 millones)**

CUADRO 3  
PRINCIPALES DIEZ PAÍSES EXPORTADORES E IMPORTADORES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (Millones de dólares USA)

	Exportadores			Importadores			
	2005	2010	2015	2005	2010	2015	
China	7.519	13.254	19.737	EEUU	11.982	15.496	19.820
Noruega	4.885	8.819	9.187	Japón	14.438	14.891	13.460
Vietnam	2.741	4.300	6.756	China	3.979	6.157	8.467
EEUU	4.232	4.144	5.911	España	5.632	6.512	6.440
Tailandia	4.465	6.235	5.677	Francia	4.562	5.975	5.730
India	1.591	2.015	4.871	Italia	4.222	5.419	5.537
Chile	2.966	3.606	4.812	Alemania	3.234	5.026	5.132
Canadá	3.595	3.239	4.704	Suecia	1.597	3.317	4.424
Dinamarca	3.685	3.980	4.260	Rep. Corea	2.350	3.191	4.349
España	2.579	3.142	3.751	Reino Unido	3.174	3.714	4.082
Top 10	38.258	52.734	69.666	Top 10	55.170	69.698	77.441
Top 50		90.122	125.859	Top 50		106.175	119.937
Total		95.962	123.244	Total		113.313	127.573

FUENTE: FAO (2015). Estadísticas de pesca y acuicultura.

# El comercio de pescado cuenta con más dependencia del exterior

**E**l comercio de pescado se inclina hacia una situación de mayor dependencia del exterior. Sin embargo, esta tendencia, no es única en España. La preocupación por la dependencia exterior en lo tocante al comercio mundial, ha hecho que surjan sectores reclamando una mayor autosuficiencia o soberanía alimentaria, según un estudio de Fernando González Laxe, del Instituto Universitario de Estudios Marítimos, y de Isabel Novo Corti, de la Universidade da Coruña. Cabe señalar que las exportaciones españolas registraron, en su conjunto y para 2017 un total de 277.125 millones de euros, un 8 por 100 más que el año precedente, y constituyendo un nuevo máximo anual.

Este aumento convierte al comercio exterior en uno de los motores de la recuperación económica, y las mencionadas exportaciones equivalen, en 2015, al 35 por 100 de la producción total pesquera, cuando en el año 1980 era solo del 29 por 100. Desglosando las exportaciones españolas por sectores económicos, el capítulo de productos agroalimentarios superan los 50.000 millones de euros, siendo superior al registrada en el año anterior (37.909 millones de euros) y muy por encima de la media de los tres años anteriores a 2016 (37.909 millones de euros). Es superado en ventas al exterior por los



Nuestra dependencia comercial exterior aumenta cada año.

bienes de equipo (20 por 100), está al mismo nivel que los automóviles (18 por 100) y por encima de los productos químicos (14 por 100) y las manufacturas de consumo (10 por 100).

Si analizamos el comercio exterior atendiendo a las áreas geográficas, según el origen o el destino, en países intracomunitarios o extracomunitarios, se puede observar que las exportaciones españolas se

**La balanza comercial arroja un saldo negativo en crustáceos (970 millones de euros), moluscos (926 millones) y pescados frescos (609 millones)**

**CUADRO 3  
PRINCIPALES DIEZ PAÍSES EXPORTADORES E IMPORTADORES DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS  
(Millones de dólares USA)**

	Exportadores			Importadores			
	2005	2010	2015	2005	2010	2015	
China	7.519	13.254	19.737	EEUU	11.982	15.496	19.820
Noruega	4.885	8.819	9.187	Japón	14.438	14.891	13.460
Vietnam	2.741	4.300	6.756	China	3.979	6.157	8.467
EEUU	4.232	4.144	5.911	España	5.632	6.512	6.440
Tailandia	4.465	6.235	5.677	Francia	4.562	5.975	5.730
India	1.591	2.015	4.871	Italia	4.222	5.419	5.537
Chile	2.966	3.606	4.812	Alemania	3.234	5.026	5.132
Canadá	3.595	3.239	4.704	Suecia	1.597	3.317	4.424
Dinamarca	3.685	3.980	4.260	Rep. Corea	2.350	3.191	4.349
España	2.579	3.142	3.751	Reino Unido	3.174	3.714	4.082
Top 10	38.258	52.734	69.666	Top 10	55.170	69.698	77.441
Top 50		90.122	125.859	Top 50		106.175	119.937
Total		95.962	123.244	Total		113.313	127.573

FUENTE: FAO (2015). *Estadísticas de pesca y acuicultura.*

## Las exportaciones españolas se canalizan, preferentemente, hacia países de la UE; en tanto que las importaciones proceden, principalmente, de países terceros, salvo en el caso del pescado fresco

canalizan, preferentemente, hacia países de la UE; en tanto que las importaciones proceden, principalmente, de países terceros, salvo en el caso del pescado fresco, como luego veremos. Así las cosas, la dependencia exterior de España en lo que respecta a productos pesqueros se centra primordialmente en los países terceros. Dicha procedencia se mantiene cuasi constante en los últimos años: 1,149 millones de toneladas en 2005 y 1,212 millones de toneladas en 2017.

Los suministros originarios de los países comunitarios son menores (517.000 toneladas en 2017); pero también arrojan una tendencia creciente, máxime en el último quinquenio, hasta llegar a sobrepasar el medio millón de toneladas, casi 100.000 más que en 2008.

En lo que respecta a las exportaciones, en los últimos 12 años se han visto aumentar nuestras ventas al exterior, ya sea con destino a los países terceros (374.278 toneladas en 2017) como hacia los países comunitarios (771.689 toneladas en 2017), aunque la preferencia ha sido continua hacia el comercio intracomunitario.

En términos de capítulos arancelarios, la clasificación del comercio exterior de los productos pesqueros y de la acuicultura muestra un cuadro muy significativo. De una parte, los capítulos de peces vivos; peces secos y salados; preparados de conservas de crustáceos y moluscos; aceites y grasas de pescados y harinas de pesca-

### IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA POR GRUPOS DE PAÍSES Y ATENDIENDO A LAS PARTIDAS ARANCELARIAS 2017 (En miles de euros)

		Importación	Exportación	Saldo
Peces vivos (301)	Intra UE-28	23.273	55.422	32.149
	Extra UE	29.607	1.335	-28.272
	Total	52.880	56.757	3.877
Pescado fresco y refrigerado (0302)	Intra UE	803.671	397.883	-405.788
	Extra UE	274.590	80.388	-194.202
	Total	1.078.261	468.271	-609.990
Pescado congelado (0303)	Intra UE	181.338	345.085	163.747
	Extra UE	597.804	461.366	-136.438
	Total	779.142	806.451	27.309
Filetes de pescado (0304)	Intra UE	195.074	307.128	112.054
	Extra UE	569.607	71.134	-498.473
	Total	764.681	378.262	-386.419
Pescado seco, salado (0305)	Intra UE	89.608	85.537	-4.071
	Extra UE	143.706	22.743	-120.963
	Total	233.314	108.280	-125.034
Crustáceos (0306)	Intra UE	258.688	384.581	125.893
	Extra UE	1.071.218	18.901	-1.052.317
	Total	1.329.906	403.482	-926.424
Moluscos (0307)	Intra UE	336.962	712.930	375.968
	Extra UE	1.473.161	127.056	-1.346.105
	Total	1.810.123	839.986	-970.137
Preparados y conservas de pescado (1604)	Intra UE	74.814	674.369	599.555
	Extra UE	692.479	73.155	-619.324
	Total	767.293	747.524	-19.769
Preparados y conservas de crustáceos y moluscos (1605)	Intra UE	49.918	141.699	91.781
	Extra U	100.704	32.751	-67.953
	Total	150.622	174.450	23.828
Aceites y grasas de pescado (1504)	Intra UE	12.323	16.964	4.641
	Extra UE	18.900	1.474	-17.426
	Total	31.223	18.438	-12.785
Harinas de pescado (230120)	Intra UE	24.452	32.752	8.300
	Extra UE	31.060	1.358	-29.702
	Total	55.412	34.110	-21.302
Total países UE (28)		2.050.125	3.144.351	1.094.226
Total terceros países		5.002.841	891.661	-4.111.180
Total balanza pesquera		7.052.967	4.036.012	-3.016.955

FUENTE: Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO) (2017). *La balanza comercial agroalimentaria en 2016*.

do son las rúbricas menos relevantes de dicho comercio.

De otra parte, la balanza comercial arroja un saldo negativo considerable en las partidas correspondientes a los pescados frescos o refrigerados (609 millones de euros); filetes de pescado (386 millones de euros); pescados secos y salados (125 millones de euros); crustáceos (926 millones de euros); moluscos (970 millones de euros). Los preparados y conservas de pescados muestran por vez primera, en 2017, después de muchos años de registrar supe-

rávits, un saldo comercial negativo estimado en cerca de 20 millones de euros. En suma, el balance total es un elevado déficit con respecto a los países terceros y superávits con los países comunitarios. Es decir, una dependencia exterior notable.

Paralela a esta dinámica internacionalista las empresas españolas han ido canalizando su presencia no solo en el mercado nacional sino también en otros mercados; aunque cada vez resulta más compleja su penetración en las principales commodities pesqueras. Prueba de ello son la dis-

## COMERCIO EXTERIOR DE LOS PRODUCTOS DE PESCADO FRESCO (0302)

	Importaciones		Exportaciones		Saldo (toneladas)	Tasa de cobertura (valor) (%)
	Volumen (toneladas)	Valor (miles de euros)	Volumen (toneladas)	Valor (miles de euros)		
2017	238.502	1.078.261	98.164	468.271	-140.338	43,4
UE-28	191.778	803.671	82.446	387.883	-109.332	48,3
Países terceros	46.724	274.590	15.718	80.388	-31.006	29,3
2016	255.637	1.083.831	102.908	472.312	-152.729	43,6
UE-28	202.935	786.837	91.172	396.617	-111.763	50,4
Países terceros	52.702	296.993	11.736	75.694	-40.966	25,5
2015	256.027	978.721	106.161	468.965	-149.866	47,9
UE-28	199.495	707.657	93.414	377.577	-106.081	53,4
Países terceros	56.532	271.063	12.747	91.388	-43.785	33,7
2010	233.837	815.550	90.718	334.974	-143.119	41,1
UE-27	169.110	552.872	87.650	299.356	-81.460	54,1
Países terceros	64.727	262.677	3.068	35.618	-61.659	13,6
2005	252.491	891.187	96.018	313.604	-156.473	35,2
UE-25	156.056	572.081	90.084	250.912	-65.972	43,9
Países terceros	96.435	319.106	5.934	62.692	-90.501	19,6

FUENTE: MINECO (2017).

minución de las empresas pesqueras importadoras.

En lo que concierne a los principales países a los que compramos productos pesqueros conviene resaltar la variedad y la complementariedad. Es decir, son muy diversos, con variedades desde todos los continentes; y responden a las especializaciones específicas de cada uno de ellos ajustadas a las importantes demandas de consumo del mercado español. Así destacan las compras procedentes de Marruecos y Argentina; sobresale el número de empresas exportadoras chinas, holandesas y británicas. Y resaltan los importantes valores medios de exportaciones por empresa de las compras efectuadas en Namibia y Argentina, que corresponden, preferentemente, a merlúcidos y cefalópodos congelados.

**Los países desarrollados, en términos de valor, registran fuertes aumentos, en el ámbito de las importaciones y en las exportaciones**

### Dependencia de la UE

También, existe una fuerte dependencia de los caladeros de la Unión Europea en donde ejerce preferentemente su operatividad una importante flota pesquera. Son menores los flujos comerciales procedentes de países terceros. Este grupo es marcadamente importador. Las compras se han mantenido muy elevadas en los últimos años, con tendencia creciente y que han llegado a superar los mil millones de euros.

Por su parte, las exportaciones han mostrado una tendencia creciente tanto en lo referente a la cantidad y al valor, aunque en los últimos ejercicios las ventas intracomunitarias, aunque mayoritarias, descienden y se constata un leve aumento de las exportaciones a países terceros. La tasa de cobertura registra un ratio del 43,4

por 100 en 2017, muy superior a las registradas en 2005 y 2010 (35 por 100 y 41 por 100, respectivamente) pero inferior a la obtenida en 2015.

En cuanto a congelados, los productos más significativos son los túnidos congelados, en especial el rabil o atún de aleta amarilla (*Thunnus albacares*) junto a la merluza y demás peces planos. Sus capturas se efectúan, muy mayoritariamente, en aguas de terceros países por flotas de elevado porte y alta tecnificación.

Fue tradicionalmente un sector exportador hasta el año 2015. Los superávits comerciales se convirtieron en saldos comerciales negativos en los dos últimos años, arro-

jando un déficit de 23 millones de euros en 2016 y de 83 millones de euros en 2017. Las importaciones han ido aumentando notablemente desde los caladeros africanos e indios, en tanto que las exportaciones se van redirigiendo hacia los mercados comunitarios, alcanzando mayores valores en términos monetarios. En suma, se aprecian unas crecientes compras a países terceros y un cada vez mayor volumen de ventas a los países europeos, empeorando los saldos comerciales. Es de reseñar que los precios medios de las exportaciones han vuelto a crecer hasta 1,78 euros/kg en 2017.

Los países desarrollados, por su parte y en términos de valor, registran fuertes aumentos en el ámbito de las importaciones.

De los 13.500 millones de dólares en 1980, se pasa a 90.400 millones de dólares en 2015. Sus cantidades son muy superiores a las que muestran los países en desarrollo (2.400 y 37.200 millones de dólares, respectivamente, para los ejercicios 1980 y 2015).

En el campo de las exportaciones, los países desarrollados mantienen una tendencia creciente y, en el año 2015, sus volúmenes de ventas son menores a los que muestran los países en desarrollo (61.300 y 72.000 millones de dólares, respectivamente); cuando treinta y cinco años antes, en 1980, los montantes exportadores de los países en desarrollo eran inferiores al que registraban los países desarrollados. 

## Preocupante caída del consumo de pescado

Además de proclamar que el Gobierno español considera a «la pesca y la acuicultura sectores con presente y futuro», Alicia Villauriz, secretaria general de Pesca, lanzó en el foro pesquero de Celeiro un mensaje optimista ante la preocupación de armadores, tripulantes y comercializadores por la caída del consumo de pescado. Citó un estudio internacional que consultó el pasado 21, Día Mundial de la Pesca, que define a España «como un país amante del mar, donde el 96 % de la población compra pescado regularmente porque lo considera bueno, saludable y fiable».

Aunque las estadísticas confirman que durante los últimos años los españoles comen cada vez menos pescado, la secretaria general de Pesca subrayó que España, con 24 kilos de pescado por persona y año, ocupa el segundo puesto en la Unión Europea y el quinto en el mundo.

El Gobierno del país europeo con más flota, más producción y más empleo «apuesta por un sector pesquero sostenible, que satisfaga la demanda de alimentos, que sea competitivo y con un nivel de justo de vida», añadió Villauriz. «Competitiva y sostenible» Y comparte con los profesionales el objetivo de seguir trabajando por una pesca «competitiva que permita una explotación sostenible». Para lograrlo considera «clave usar los recursos de forma eficaz y mejorar la utilización de las cuotas»,

sin sobrepasarlas, pero consumiéndolas para que a fin de año no sigan quedando miles de toneladas sin pescar.

Carola González, subdirectora nacional de Comercialización Pesquera, explicó en el foro de Celeiro la propuesta de la Comisión Europea sobre la trazabilidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Con datos del Eurobarómetro de consumo de pescado del 2016, apuntó que los españoles creen clara y fácil de identificar la información obligatoria y el 70 % confía en ella. Se interesan, sobre todo, por la fecha de captura, por saber si ha sido descongelado y por el nombre de la especie. Y para asesorarse consultan al pescadero.

### Control de importaciones

Queda mucho por concretar, pero la Comisión propone modificar en la trazabilidad la obligación de incluir el nombre comercial del buque y la matrícula, que sustituiría el código de la marea. Iván López, de Cepesca, planteó la conveniencia de que la documentación mantenga el identificador internacional del barco. De lo contrario, el control de las importaciones se resentiría y se abrirían las puertas al blanqueo de capturas de países terceros en la Unión Europea.

# “La comercialización pesquera debe afrontar el reto de la digitalización”

Las XXIII Jornadas Técnicas de Difusión del Sector Pesquero de Celeiro mostraron un panorama de revolución en la comercialización pesquera, en los hábitos de compra y consumo de los productos del mar que pasan por acercarlo a los domicilios, con mucha información sobre su origen y salubridad, y cada vez más preparado. La falta de tiempo para ir a la pescadería empujará, según varios ponentes, a que los distribuidores y productores introduzcan el producto en las redes digitales para la distribución inmediata. Esa venta de productos va a cambiar notablemente en cuanto a logística y contacto con el cliente.

Así, entre las ponentes María Luis Álvarez Blanco, directora gerente de Fedepesca, habló del reto de la digitalización acercó la realidad actual de los lugares como Shanghai, en China, donde los peces de crianza ya superan a los de la pesca extractiva, y en donde existen pescaderías sin trabajadores donde se puede elegir el producto online para llevarlo, fresco o cocinado, e incluso consumirlo en el mismo establecimiento presentado en cajas como si fuesen un regalo. En media hora también lo pueden servir en el mismo domicilio.

Son tendencias que seguramente generen mucha resistencia en Europa por

**Las grandes superficies aumentaron del 53% al 56% su cuota de mercado con el pescado, pero disminuye en las pescaderías tradicionales**



Ángels Segura, María Luis Álvarez Blanco, Silvia Gil y Núria Gustems Torné.

cuestiones como la cesión de datos y las propias costumbres (en España el pago en alimentación con tarjeta no supera el 12% de las compras y con el móvil todavía está empezando) pero que llegarán. El pescado y el marisco, según varios ponentes, se encamina hacia una logística similar a la ropa u otros productos, con exigencias añadidas sobre su salubridad o sostenibilidad. Las pescaderías de grandes ciudades introducen obradores para ofrecer degustaciones y algunas celebran fiestas como el Black Friday con todo tipo de ofertas.

No obstante, la conveniencia también pesa pues las grandes superficies aumentaron del 53% al 56% su cuota de mercado con el pescado, que disminuye en las pescaderías tradicionales. La razón, según reconoció Angels Segura, responsable de Productos del Mar de Aecoc, la asociación de industriales y distribuidores españoles, es que las grandes cadenas cada vez abren más establecimientos y abren muchas horas para facilitar al cliente que necesita este y otros productos.

Este cambio de hábitos, no obstante, reduce en un menor consumo de pesca-

**Distribuidores y productores introducen el producto en las redes digitales para su envío inmediato**

do pues la media está en 1,4 kilos mientras que en los establecimientos tradicionales asciende a 1,9 kilos, ya que su asesoramiento también se considera mejor. El camino para productores y distribuidores parece ser un mayor vínculo con el cliente y la puesta en valor del producto, según defendió Nuria Gustems Torné, que representa la tercera generación de los pescaderos Gran Blau, en Barcelona, y es vicepresidenta de los mayoristas del Mercado Central del Pescado de Mercabarna. Los nuevos tiempos implican poner el producto en el centro, buscar lo mejor y promocionarlo entre cocineros, consumidores o colegios con adecuada presencia audiovisual y de apps. 