Conferencia Mundial de la Sardina ("Sardina Pilchardus")

14-15 septiembre 1998

Vigo'98

World-Wide Sardine Conference ("Sardine Pilchardus")

14-15 september 1998

Asociación Nacional de Fabricantes de CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS (ANFACO)

CECOPESCA
Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca.

Hermasa®

GLAZECO®

MAQUINAS Y LINEAS COMPLETAS PARA PESCADO ENLATADO

- ★ Atún
- ★ Sardina
- ★ Caballa
- ★ Jurel
- ★ Anchoas
- ★ Cefalópodos
- ★ Mejillones
- ★ Almejas

MAQUINAS Y SALAS DE ELABORACION DE PESCADO CONGELADO

- ❄ Merluza
- ❄ Lenguado
- ❄ Pota
- ❄ Pulpo
- ❄ Calamar
- ❄ Langosta
- ❄ Gambas
- ... etc.

PLANTAS LLAVE EN MANO

Diseño, ingeniería, fabricación y puesta en marcha de fábricas completas.

Aproveche nuestra experiencia

Hermasa®
Chapela. Apdo. 1207 • 36200 VIGO
Tel. 986-45 03 25 • Fax 986-45 03 51

GLAZECO®
Chapela. Apdo. 1207 • 36200 VIGO
Tel. 986-45 03 25 • Fax 986-45 03 51

CONFERENCIA MUNDIAL DE LA SARDINA
("SARDINA PILCHARDUS")

WORLD-WIDE SARDINE CONFERENCE
("SARDINE PILCHARDUS")

14-15 SEPTIEMBRE / *SEPTEMBER* 1998

VIGO-SPAIN

Asociación Nacional
de Fabricantes de
CONSERVAS DE PESCADOS
Y MARISCOS
(ANFACO)

CECOPESCA
Centro Técnico Nacional de Conservación
de Productos de la Pesca

Lagoas-Marcosende (Vigo)
Tel.: 34 986 46 93 01
Fax: 34 986 46 92 69

TECNO FISH, S.L.

Sistemas y Equipos para la Industria Alimentaria

MAQUINARIA CONSERVERA DE TUNIDOS: Clasificadores de túnidos. Lineas de corte, lavado y encestado. Cocedores en agua con sistema hidráulico de elevación de tapas. Cocedores a vapor con sistema de enfriado bajo vacío. Líneas de limpieza con sistema informatizado de control de producción.

MAQUINARIA CONSERVERA DE SARDINA: Clasificadores de sardina. Salmueradores. Descabezadoras evisceradoras. Líneas de empaque. Cocedores continuos.

MAQUINARIA CONSERVERA DE MEJILLON: Desgranadoras y trómeles de lavado. Clasificadores en concha. Cepilladoras. Cocedores. Desconchadores. Separadores de concha y vianda. Desbarbadoras en crudo y en cocido. Lavadoras de vianda. Deshidratadores continuos a vapor. Freidoras continuas. Enfriadores. Clasificadores de vianda. Líneas de empaque. Llenadoras volumétricas.

COMPLEMENTOS CONSERVEROS: Líneas de aceitado. Lavadoras de latas. Cargadores magnéticos. Esterilizadores. Lavadoras secadoras de latas. Paletizadores y despaletizadores. Líneas aereas de alimentación de envases y alimentación a estuchadoras. Estuchadoras. Plataformas elevadoras hidráulicas. Apiladores de packs.

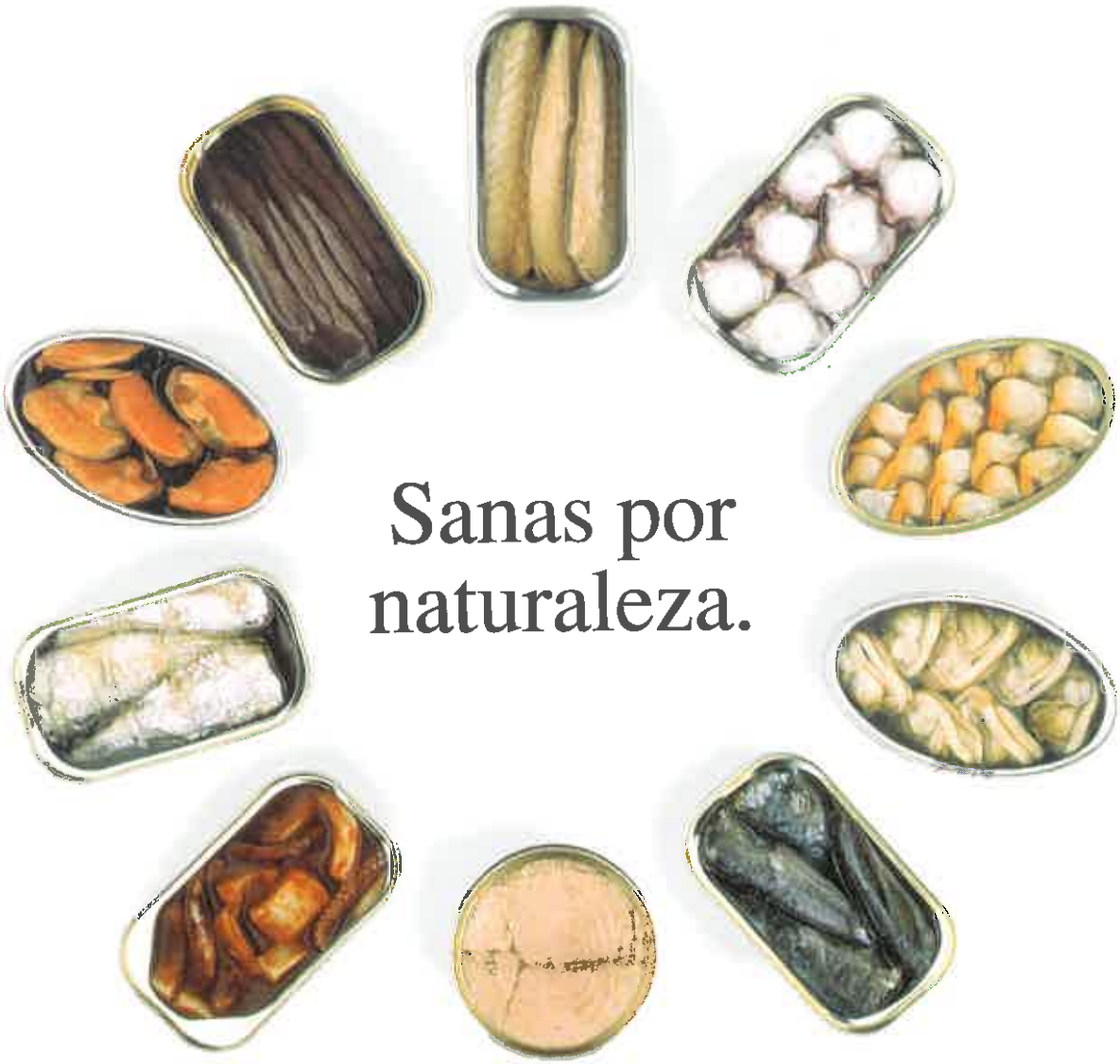
MAQUINARIA DE PRECOCINADOS: Enharinadoras. Rebozadoras. Freidoras. Enfriadores. Escaldadores. Encoladoras. Batidoras de mix. Cintas retractiles.

MAQUINARIA DE CEFALOPODOS Y DE FILETEADO DE PESCADO: Líneas de fileteado. Peladora de calamar y peces planos. Cortadora de anillas. Rompedor de bloques. Descongeladores. Líneas de limpieza de tubo de calamar. Glaseadoras. Cubas de tratamiento.

DISEÑO DE PLANTAS Y LINEAS ADAPTADAS A CADA NECESIDAD.

Ctra. Pasaxe - Vincios, Km. 8 - 36.380 - Gondomar (Pontevedra). Telf. +34 - 9 - 86 - 46 98 92 / 46 97 37. Fax. +34 - 9 - 86 - 46 98 45.

¿Sabes cómo conservar lo mejor del mar?



Sanas por naturaleza.

Lo más delicioso de nuestros mares cuidadosamente preparado para conservar sus valores nutritivos durante años, con todas sus proteínas, vitaminas y minerales, lo mejor para tu salud.
Conservas de pescado y mariscos llenas de la riqueza del mar.

CONSERVAS DE PESCADO

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION
Secretaría General de Pesca Marítima
FROM
http://www.from.mag.es

COMUNIDAD EUROPEA
Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca

ANFACO-CECOPESCA

CONFERENCIA MUNDIAL DE LA SARDINA • *WORLD-WIDE SARDINE* • *VIGO-SPAIN* • 14-15 SEPTIEMBRE/*SEPTEMBER* 1998

EDITA:

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS (ANFACO)

CON LA COLABORACIÓN DE:

EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE PONTEVEDRA

INSTITUTO GALEGO DE PROMOCIÓN ECONÓMICA (IGAPE)

FUNDACIÓN PROVIGO Y SU ÁREA

IMPRESO EN:

GRÁFICAS LUAR
teléfono: 986 41 53 78

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:

PUBLICACIONES VIGO, S.L. (PUVLIS)
teléfono 986 43 72 95 - 36 79 94
fax: 986 36 79 94

ÍNDICE

PÁGINA

9 **PROGRAMA**

13 **PRESENTACIÓN**

15 PONENCIA/*SESSION* 1
- **PASADO Y PRESENTE DE LA COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA SARDINA**
- ***PAST AND PRESENT SITUATION FOR COMMERCIALITATION AN INDUSTRIALIZATION OF THE SARDINE***

17 PONENCIA/*SESSION* 2
- **PRODUCCIÓN, MERCADOS E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA SARDINA EN EL MUNDO (VISIÓN TRANSNACIONAL)**
- ***PRODUCTION, MARKETS AND INDUSTRIALIZATION OF SARDINE IN THE WORLD (TRANSNATIONAL PERSPECTIVE)***

33 PONENCIA/*SESSION* 3
- **LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN**
- ***THE SARDINE IN SPAIN: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, COMERCIALIZATION AND INDUSTRIALIZATION***

51 PONENCIA/*SESSION 4*
- **LA SARDINA EN MARRUECOS: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA Y COMERCIALIZACIÓN**
- ***THE SARDINE IN MARRUECOS: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FIHS, AND COMMERCIALIZATION***

63 PONENCIA/*SESSION* 5
- **LA SARDINA EN TÚNEZ Y YUGOSLAVIA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN**
- ***THE SARDINE IN TUNEZ AND YUGOSLAVIA: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, AND COMMERCIALIZATION***

71 PONENCIA/*SESSION* 6
- **LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (I): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN FRANCIA E ITALIA**
- ***THE SARDINE IN THE E.U. (I): PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, COMMERCIALIZATION AND INDUSTRIALIZATION IN FRANCE AND ITALY***

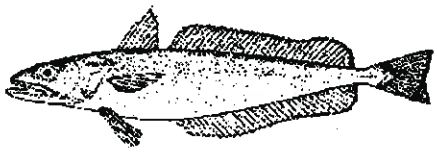
77 PONENCIA/*SESSION* 7
- **LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN**
- ***THE SARDINE IN SPAIN: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR TRANSFORMATION AND COMMERCIALIZATION***

103 PONENCIA/*SESSION* 8
- **LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (II): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN PORTUGAL**
- ***THE SARDINE IN THE E.U. (II): PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, COMMERCIALIZATION AND INDUSTRIALIZATION IN PORTUGAL***

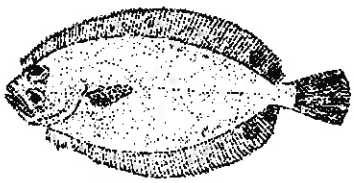
117 PONENCIA/*SESSION 9*
- **LA SARDINA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA DESDE EL PUNTO DE VISTA CIENTÍFICO**
- ***THE SARDINE: CIENTIFIC OVERVIEW ABOUT THER PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH***

123 PONENCIA/*SESSION* 10
- **LA SARDINA: SITUACIÓN ACTUAL Y FUTURA EN ESPAÑA**
- ***THE SARDINE: PRESENT AND FUTURE SITUATION IN SPAIN***

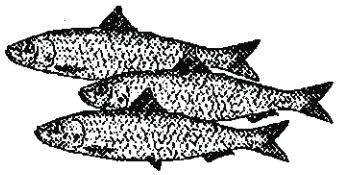
COS PEIXES TAMÉN HAI QUE SER LEGAL



Pescada (Carioca)
Tamaño Mínimo Legal: 27 cm.

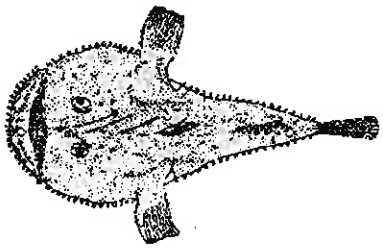


Rapante (Meiga)
Tamaño Mínimo Legal: 20 cm.

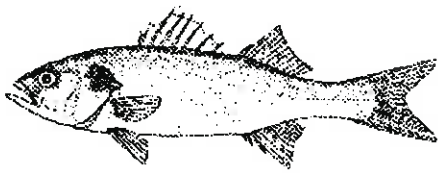


Sardiña (Xouba)
Tamaño Mínimo Legal: 11 cm.

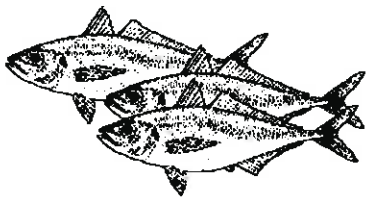
Lirio (Bacaladilla)
Tamaño Mínimo Legal: 18 cm.



Rape (Peixe Sapo)
Tamaño Mínimo Legal: 30 cm.

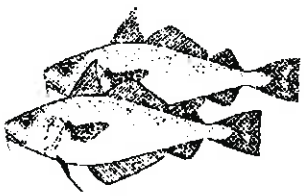


Robaliza (Lubina)
Tamaño Mínimo Legal: 36 cm.



Xurel (Chincho)
Tamaño Mínimo Legal: 15 cm.

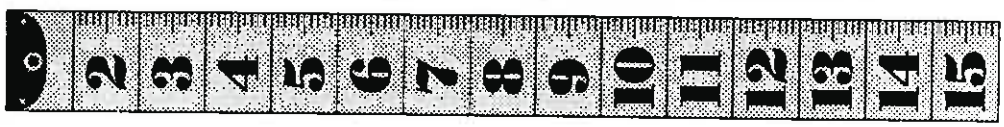
Linguado
Tamaño Mínimo Legal: 24 cm.



Faneca
Tamaño Mínimo Legal: 20 cm.

- ***¡Deixa que se reproduzan!***
- ***Rexeita as crias que non acadan o tamaño regulamentario.***
- ***¡Non colabores co furtivismo!***
- ***¡Non contribúas a rematar coa nosa riqueza pesqueira!***

Para non esgota-lo peixe en Galicia



TOMEMO-LAS MEDIDAS A TEMPO

XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE PESCA
MARISQUEO E ACUICULTURA

Debuxos dos peixes extraídos da "Guía de los peces de las lonjas de Galicia" de Joaquín Villoch, Casa de las Ciencias de A Coruña

PROGRAMA

LUNES, 14 de septiembre 1998

8,30 h. – **REGISTRO DE PARTICIPANTES**

10,15-10,45 h. – **INAUGURACIÓN**
- Dña Loyola de Palacio del Valle Lersundi, *Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación*
- D. Manuel Fraga Iribarne, *Presidente de la Xunta de Galicia*
- D. Amancio Landín Jaráiz, *Conselleiro de Pesca, Marisqueo e Acuicultura*
- D. Manuel Pérez Álvarez, *Alcalde del Excmo. Ayuntamiento de Vigo*
- D. Álvaro Pérez-Lafuente Bóveda, *Presidente de ANFACO*

10,45-11,45 h. – **PONENCIA 1**
"PASADO Y PRESENTE DE LA COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA SARDINA"
- D. Francisco Fernández del Riego, *Presidente de la Real Academia das Letras Galegas*

MODERADOR: D. ÁLVARO PÉREZ-LAFUENTE BÓVEDA (PRESIDENTE DE ANFACO)

11,45-12,00 h. – **DESCANSO**

12,00-13,00 h. – **PONENCIA 2**
"PRODUCCIÓN, MERCADOS E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA SARDINA EN EL MUNDO (VISIÓN TRANSNACIONAL"
- Ms. Helga Josupeit, Fishery Industry Officer. *Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)*

MODERADOR: D. JESÚS M. ALONSO ESCURÍS (DIRECTOR GENERAL DE JESÚS ALONSO S.A.)

13,00-14,30 h. – **PONENCIA 3**
"LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN"
- D. Antonio Rivera López, *Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de Sada*
- D. Arturo Budesca Odena, *Presidente de AGRUPESCA, Tarragona*
- D. Andrés Monteagudo, *Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de Aguiño*

PROGRAMA

– D. Edelmiro Ulloa Alonso, *Secretario-Técnico de la S. Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo*
– D. Joaquín Domínguez Bea, *Secretario de la Cofradía de Pescadores "San Roque" de Portonovo*

MODERADOR: D. PEDRO HERRERO SANCHO (DIRECTOR GENERAL DE HERRERO Y CIA S.R.C.)

14,30-14,45 h. – **COLOQUIO**

14,45 h. – **ALMUERZO OFERTADO POR HERMASA**

17,00-19,00 h. – **PONENCIA 4**
"LA SARDINA EN MARRUECOS: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA Y COMERCIALIZACIÓN"
– Mr. Ahmed Fassi Fihri, *Director General de Industrias Pesqueras (Ministerio de las Pescas Marítimas)* Marruecos
– Mr. Abdelhamid Ayouche, *Presidente de la Federación Nacional de Industrias de Transformación y Valorización de la Pesca (FENIP), Marruecos*
– Mr. Mohammed Taleki, *Director Comercial de Unión des Pecheries Africaines (UPA), Marruecos.*

MODERADOR: D. VICTOR PITA RIVA (GERENTE DE PITA HNOS. S.A.)

19,00-19,15 h. – **DESCANSO**

19,15-20,15 h. – **PONENCIA 5**
"LA SARDINA EN TÚNEZ Y YUGOSLAVIA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN"
– Mr. Mohamed Nadhif, *Groupement Interprofessionnel des Produits de la Peche (GIPP"), Túnez*
– Mr. Manojlo Velimirovic, *INDUSTRIAIMPEX., Montenegro, Yugoslavia*

MODERADOR: D. FÉLIX CONDE RODRÍGUEZ (DIRECTOR GENERAL DE CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.)

20,15-20,30 h. – **COLOQUIO**

21,00 h. – **RECEPCIÓN OFERTADA POR CAIXAVIGO (CENTRO CULTURAL CAIXAVIGO)**

PROGRAMA

MARTES, 15 de septiembre 1998

9,30-11,30 h. **PONENCIA 6**
"LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (I): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN FRANCIA E ITALIA"
– Mr. Antoine Peigne, *Conserverie Wenceslas Chancerelle, Francia*
– Mr. Pierre Commere, *Secretario General de Federation Française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC), Francia*
– Mr. Giovanni Grancelli, *VicePresidente Asociazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare (ANCIT) Italia*
MODERADOR: D. FRANCISCO GOSALBEZ GOSALVES (DIRECTOR GENERAL DE ESCURÍS, S.A.)

11,30-12,00 h. **DESCANSO**

12,00-14,00 h. **PONENCIA 7**
"LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN"
– D. Jesús M. Alonso Escurís, *Director General de JEALSA*
– D. Francisco Gosalbez Gosalves, *Director General de Escurís, S.A.*
– D. Lorenzo Blanco Refojos, *Director General de Thenaisie-Provotê, S.A.*
– D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa, *Secretario General de ANFACO*
MODERADOR: D. ANDRÉS CERDEIRAS LEMUS (DIRECTOR GENERAL DE INDUSTRIAS CERDEIMAR, S.L.)

14,00-14,15 h. **COLOQUIO**

14,15 h. **ALMUERZO OFERTADO POR ANFACO**

16,30-17,45 h. **PONENCIA 8**
"LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (II): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN PORTUGAL"
– D. Antonio Oliveira Martins, *Presidente de ANIP, Portugal*
– D. Jorge Abrantes, *Director de ANOPCERCO, Portugal*
MODERADOR: D. LORENZO BLANCO REFOJOS (DIRECTOR GENERAL DE THENAISIE-PROVOTE, S.A.)

PROGRAMA

17,45-18,00 h. – **COLOQUIO**

18,00-18,15 h. – **DESCANSO**

18,15-19,00 h. – **PONENCIA 9**
"LA SARDINA SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA DESDE EL PUNTO DE VISTA CIENTÍFICO"
– D. Javier Pereiro Muñóz, *Director General de Recursos Marinos – Xunta de Galicia*
– D. Alberto González Garcés, *Director del Instituto Español de Oceanografía (IEO) de Vigo*
MODERADOR: D. JOSE L. VICENTE ORBE (DIRECTOR GENERAL DE ORBE, S.A.)

19,00-19,15 h. – **COLOQUIO**

19,15-20,15 h. – **PONENCIA 10**
"LA SARDINA: SITUACIÓN ACTUAL Y FUTURA EN ESPAÑA"
– D. Samuel Juárez Casado, *Secretario General de Pesca Marítima del MAPA*
MODERADOR: D. GUILLERMO ALONSO JAUDENES (DIRECTOR GRAL. DE CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A.)

20,15-20,30 h. – **COLOQUIO**

20,30 h. – **CLAUSURA**
– D. Samuel Juárez Casado, *Secretario General de Pesca Marítima del MAPA*
– D. Javier Pereiro Muñoz, *Director General de Recursos Marinos - Xunta de Galicia*
– D. Andrés Hermida Trastoy, *Director General de Estructuras Pesqueras y Mercados - Xunta de Galicia*
– D. Álvaro Pérez-Lafuente Bóveda, *Presidente de ANFACO*
– D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa, *Secretario General de ANFACO*

21,00 h. – **RECEPCIÓN OFERTADA POR EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VIGO (PAZO QUIÑONES DE LEÓN)**

PRESENTACIÓN

La sardina ha tenido siempre una tradición viva y fecunda en la historia de las rías gallegas. En la geografía marinera de Galicia, la explotación de la sardina ha desempeñado un papel muy importante en la vida económica.

Ya en los siglos XVI, XVII y XVIII se encuentran documentos que recogen hechos concretos sobre los debates suscitados en relación con los métodos de captura y artes empleados por los pescadores.

Un testimonio del año 1523 acredita que el arte de pesca denominado "sacadas", empleado en la pesca de los cercos de sardina, había experiemntado un notable descenso, por lo que se sustituyó por el "boliche", que reunía condiciones más ventajosas. Sin embargo, los mismos fueron sustituidos por otros artes más modernos que habían impuesto su eficacia en las faenas extractivas, como los "xeitos", que marcó toda una época de la actividad sardinera gallega.

El sector conservero gallego y la sardina han estado estrechamente ligados desde los inicios de la industria. No en vano, el nacimiento del embrión de la industria conservera en Galicia, a mediados del siglo pasado, vino motivado por la emigración de catalanes y valencianos ("los holandeses del mediodía", como dice Cornide), que se establecen en Galicia en búsqueda de la sardina desaparecida por aquel entonces en el Mediterráneo, y es cuando nace a partir de 1879 la producción industrializada de conservas de "sardina al estilo de Nantes" en la Isla de Arosa, seguida inmediatamente por nuevas fábricas instaladas en Vigo y Bueu.

Por ello, ANFACO-CECOPESCA se planteó como objetivo con la organización de la **Conferencia Mundial de la Sardina ("Sardina Pilchardus") "Vigo 98"** analizar su explotación desde la perspectiva de la flota extractiva, de las industrias de transformación, así como desde la perspectiva científica de los principales países que a nivel mundial lideran su producción. Con la realización de la Conferencia se pretende que se analice por múltiples expertos los aspectos reseñados desde diversas ópticas, estando ampliamente representados el sector extractivo conservero de "sardina pilchardus" español, portugués, francés, italiano, marroquí, tunecino y yugoslavo... entre otros.

Sin duda, muchos de los debates incluidos en la Conferencia irán dirigidos a que la sardina, tanto en cuanto a su pesca como en cuanto a su transformación y comercialización, presente un mejor destino, estudiando aspectos tan importantes como su captura, el abatecimiento y el desenvolvimiento de las industrias conserveras, el mercado actual y futuro, necesidades de control y verificación, calidad, innovación y transferencia de tenología, con el objetivo final de que los sectores productivo y conservero puedan ganar el reto de futuro tanto en competitividad como en internacionalización.

El desarrollo de esta Conferencia en España, y más concretamente en Galicia, viene marcado por la necesidad de que esta región siga teniendo el especial protagonismo que este plateado pez se

ha labrado con una tradición de siglos y que las gentes ligadas al mar han sabido ganarse con su tesón y esfuerzo a lo largo de la historia y que han hecho que Galicia sea sin duda la gran región pesquera de la UE y referente obligado a nivel mundial en cuanto a la pesca, la acuicultura y su conservación, y en especial en relación a un producto como la sardina que ha estado ligado a la industria conservera desde sus inicios siendo la especie reina y que debe de seguir siendo uno de sus referentes en el próximo siglo.

En este orden de cosas, sin duda Vigo, ciudad desde siempre volcada hacia el mar y sobre todo desde la Ribera viguesa del Berbés, es el marco ideal para abordar en profundidad esta problemática.

Las crecientes necesidades de materias primas para la industria seguirán estimulando cada vez más la renovación y la profundización de los conocimientos relativos al abastecimiento, la calidad, la conservación y la comercialización de la sardina, por lo que se hace necesario idear aquellos mecanismos que garanticen el abastecimiento regular de sardina, y que esto se vea con un grado de comprensión elevado por parte de las administraciones, articulando las medidas de compensación que fuesen necesarias para el sector extractivo e industrial conservero de sardina, los cuales dan empleo a un número considerable de personas en una región como Galicia, que es Objetivo I de la UE, y en la que es necesario articular todas aquellas medidas que garanticen el mantenimeitno del empelo y de la actividad pesquera e industrial.

Es conveniente reseñar que con la programación **de la Conferencia Mundial de la Sardina ("Sardina Pilchardus") "Vigo 98" ANFACO-CECOPESCA** demuestra una vez más el interés en colaborar y aglutinar al sector extractivo, mundo científico administraciones públicas y a las diferentes organizaciones aglutinantes del sector conservero comunitario y extracomunitario, interés que nace desde el convencimiento de que mediante la defensa de unos intereses comunes se sientan las bases para establecer nuevas vía de diálogo y entendimiento mútuo.

Estamos convencidos de que iniciativas como esta definen, en general, la vocación de mejora contínua del sector conservero gallego, un sector de carácter estratégico y creador de riqueza para nuestra economía que día a día trata de garantizar la continuidad de una labor que en muchos casos supera el siglo de vida, y en particular, el liderazgo de una asociación que mantiene vigente desde la constitución en 1904 de la pionera Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia Cooperativa, su papel de organización dinamizadora del sector.

Finalmente, deseamos expresar nuestro convencimiento de que la consulta de este libro sin duda servirá de valiosa herramienta para hacer perdurar en el tiempo las intervenciones con que las personalidades y expertos participantes en la Conferencia nos han obsequiado, así como nuestro especial agradecimiento a la Excma. Diputación de Pontevedra, IGAPE y Fundación PROVIGO, y su área, por su amable e inestimable colaboración prestada para la edición de este libro.

JUAN M. VIEITES BAPTISTA DE SOUSA
Secretario General ANFACO

Ponencia
Session
1

CONFERENCIA MUNDIAL DE LA SARDINA • WORLD-WIDE SARDINE • VIGO-SPAIN • 14-15 SEPTIEMBRE/SEPTEMBER 1998

PASADO Y PRESENTE DE LA COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA SARDINA

PAST AND PRESENT SITUATION FOR COMMERCIALITATION AN INDUSTRIALIZATION OF THE SARDINE

D. FRANCISCO FERNÁNDEZ DEL RIEGO
PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DAS LETRAS GALEGAS

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. ALVARO PÉREZ-LAFUENTE BÓVEDA (Presidente de ANFACO)

También en avance tecnológico marcamos la diferencia

- Compruebe las ventajas del sistema de Palancas y Ruedas de Cierre RX.
- Reducción al mínimo del tiempo requerido para cambiar una rueda de cierre RX.
- Desaparece la necesidad de ajustes, mejorando también así la calidad de los cierres.
- Desaparece la necesidad de engrase y de cambio de rodamientos.

¡Su presupuesto de mantenimiento se lo agradecera!

SOMMETRADE

Avda. Zugazarte, 8.20.
48930 LAS ARENAS. Vizcaya.
Tels. +34-4-480 24 60 / 480 24 73
Fax +34-4-480 19 14
e-mail: comercial@sommetrade.com

Ponencia
Session
2

PRODUCCIÓN, MERCADOS E INDUSTRIALIZACIÓN DE LA SARDINA EN EL MUNDO (VISIÓN TRANSNACIONAL)

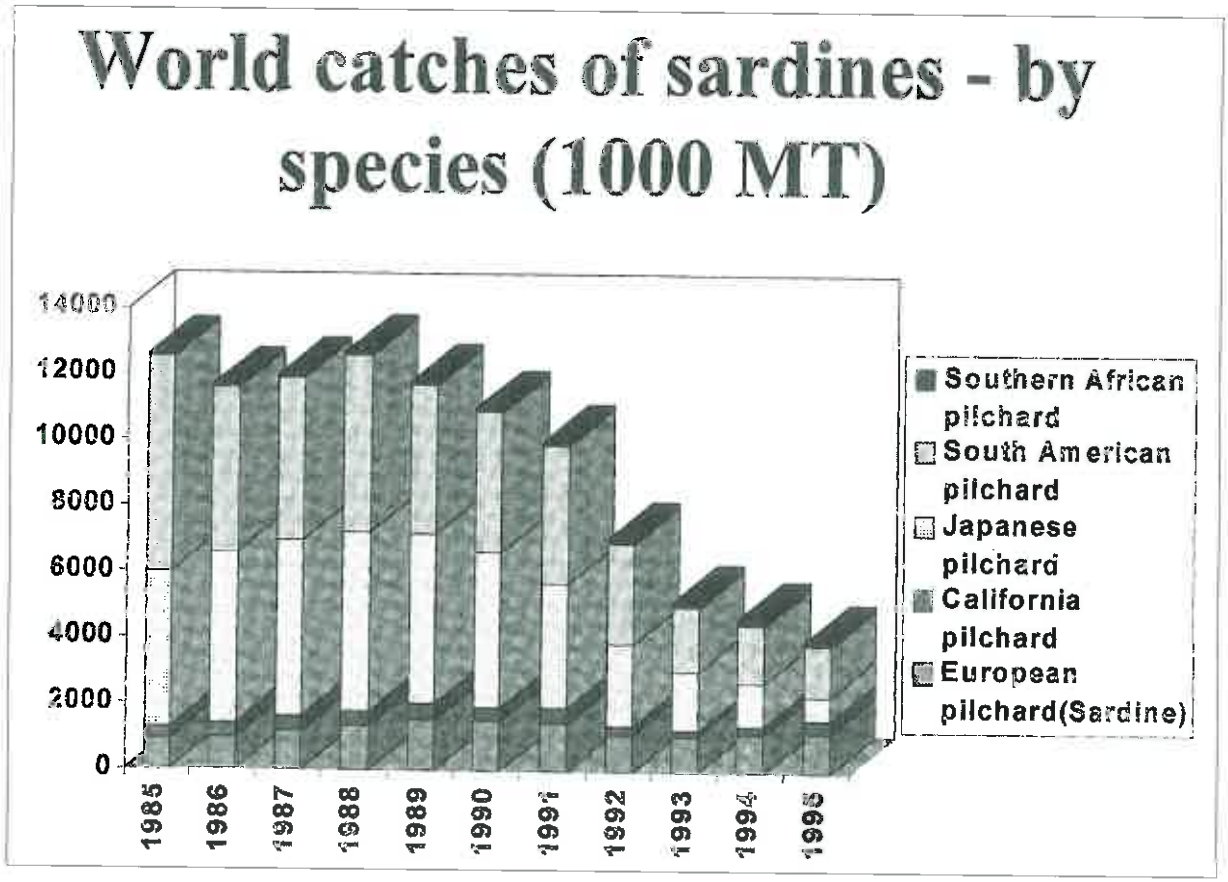
PRODUCTION, MARKETS AND INDUSTRIALIZATION OF SARDINE IN THE WORLD (TRANSNATIONAL PERSPECTIVE)

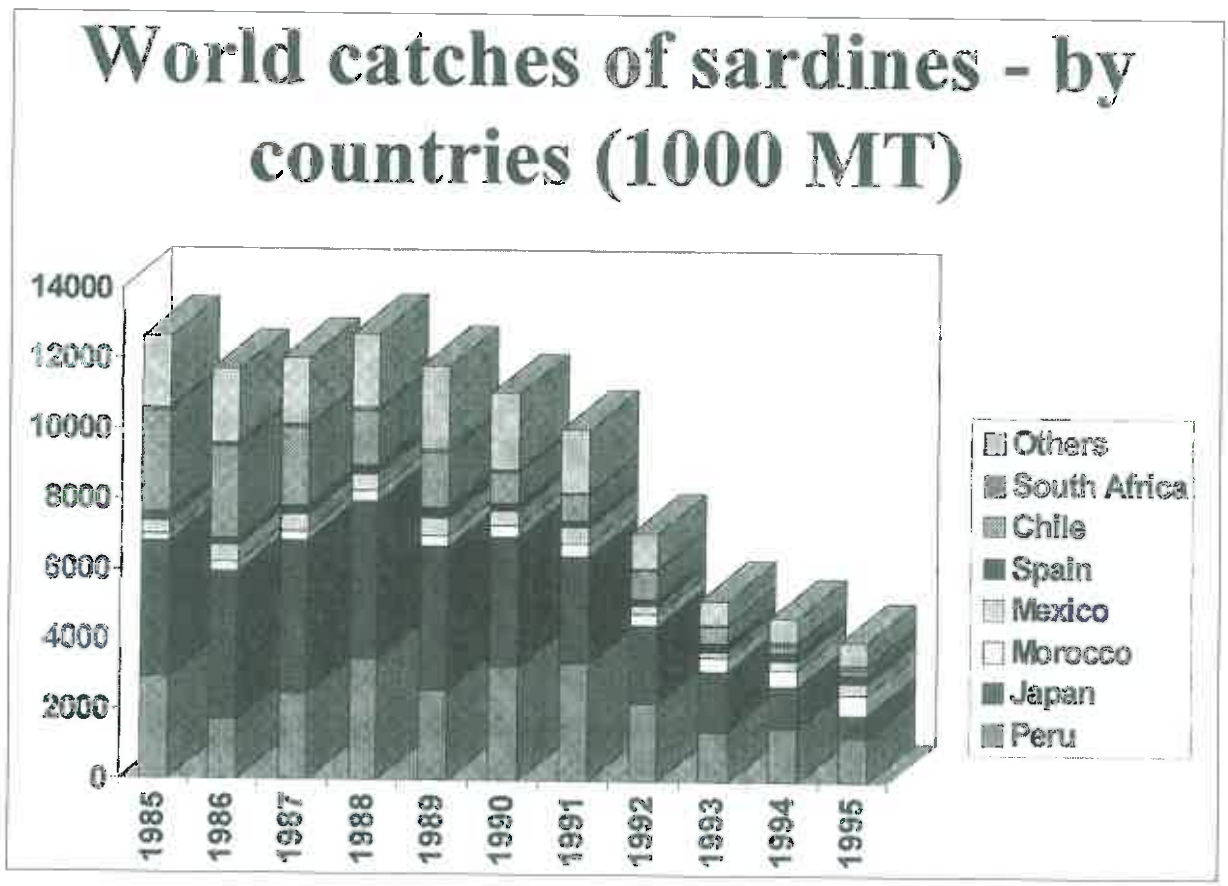
MS. HELGA JOSUPEIT
FISHERY INDUSTRY OFFICER
FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. JESÚS M. ALONSO ESCURÍS (Director General de Jesús Alonso, S.A. (JEALSA)

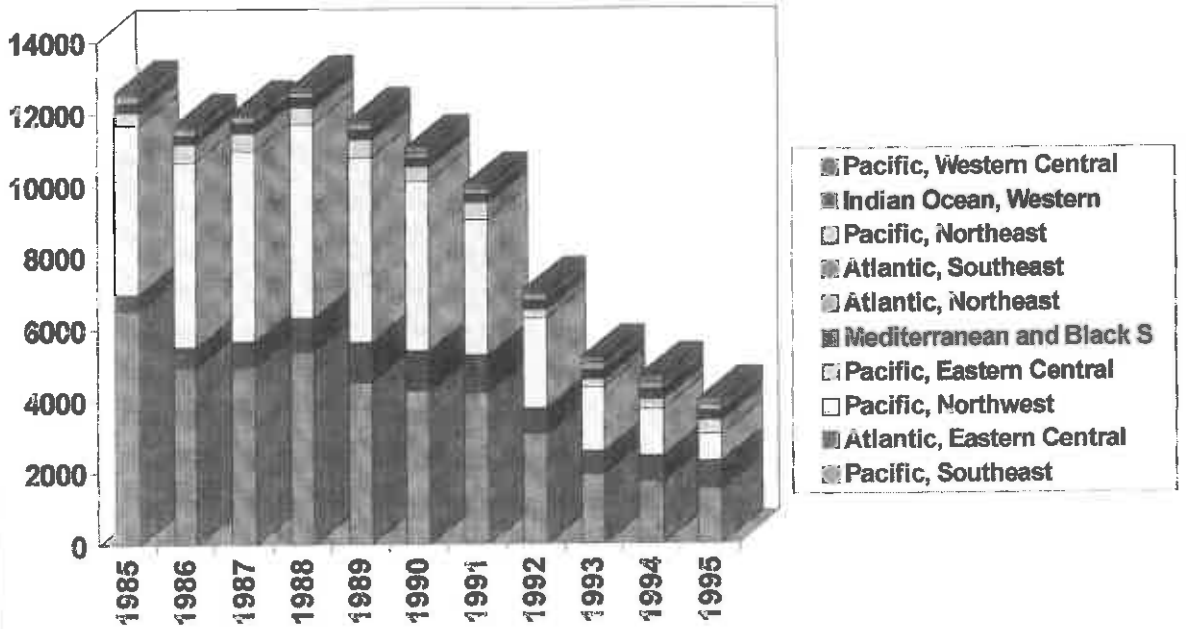
SPECIES:

English	French	Latin
European pilchard (sardine)	Sardine commune	Sardina pilchardus
California pilchard	Pilchard de Californie	Sardinops caeruleus
Japanese pilchard	Pilchard du Japon	Sardinops melanostictus
Southern African pilchard	Pilchard de l'Afrique australe	Sardinops ocullatus
South American pilchard	Pilchard sudaméricain	Sardinops sagax

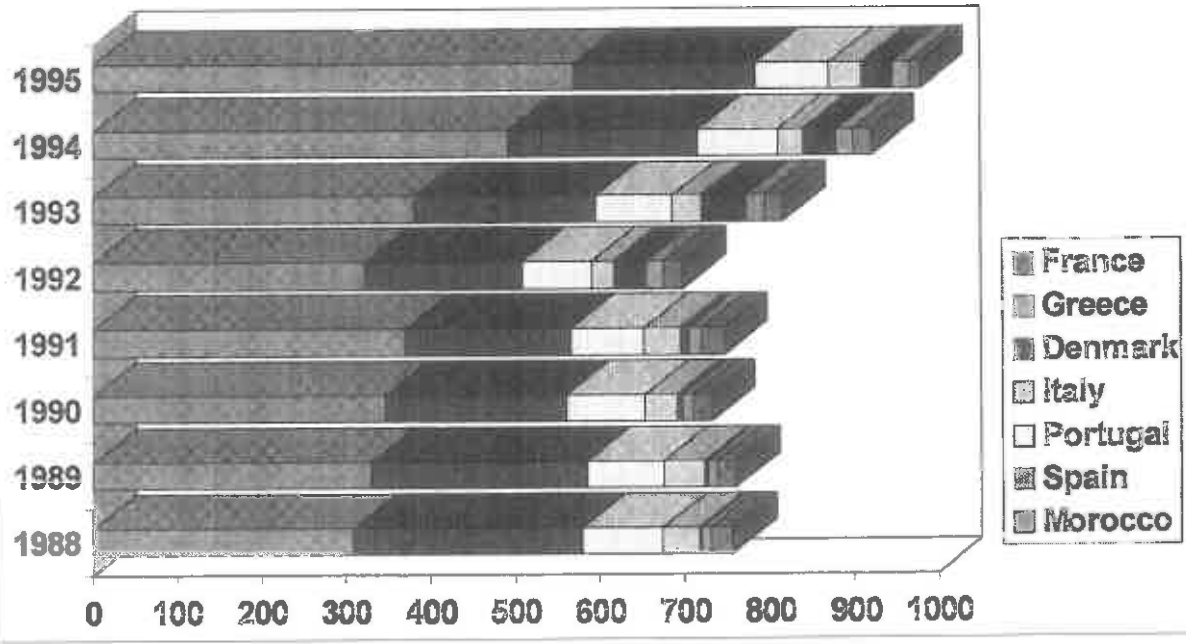

World catches of sardines - by species (1000 MT)
14000
12000
10000
8000
6000
4000
2000
0
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
Southern African pilchard
South American pilchard
Japanese pilchard
California pilchard
European pilchard(Sardine)


World catches of sardines - by countries (1000 MT)
14000
12000
10000
8000
6000
4000
2000
0
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
Others
South Africa
Chile
Spain
Mexico
Morocco
Japan
Peru

World catches of sardines - by areas (1000 MT)



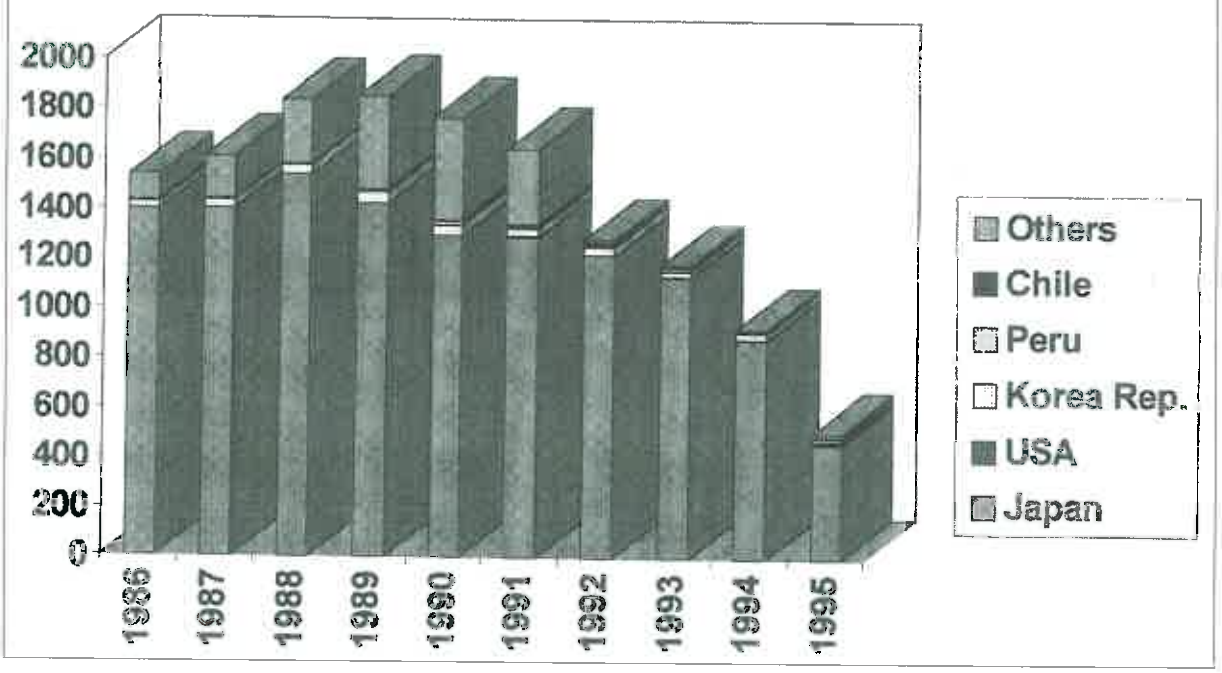
Landings of European sardines - selected countries (1000 MT)



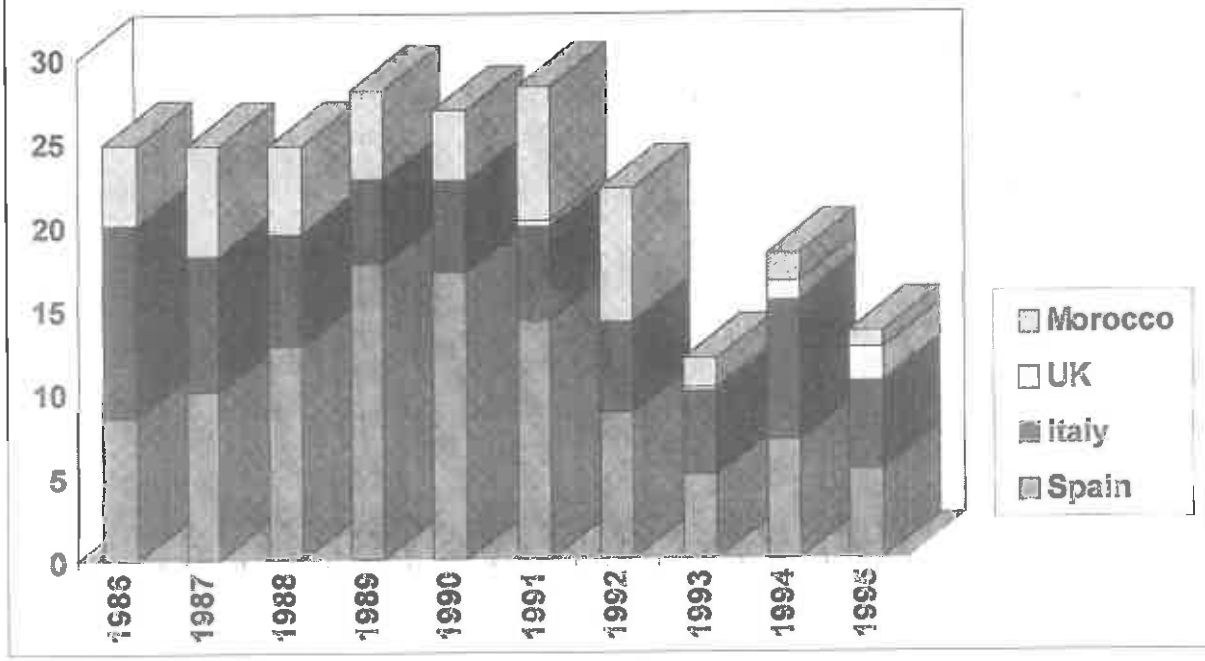
World production of sardine by product form (1000 MT)

	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Frozen pilchards	1854.5	1769.4	1648.7	1284.5	1183.2	929.7	510.8
Frozen European sardine	28.0	26.9	28.3	22.2	12.0	18.2	13.5
Pilchards, dried, salted or in	114.5	105.9	95.2	42.3	40.5	33.9	33.4
Pilchards, dried, unsalted	54.1	52.1	58.0	46.6	46.4	44.9	43.7
Smoked sardines and sprats	20.5	20.2	22.2	15.7	14.5	14.3	14.4
Canned pilchards	394.6	385.0	337.1	243.5	243.4	244.1	233.9
Canned European sardine	176.9	178.9	179.9	157.0	151.7	170.1	204.0

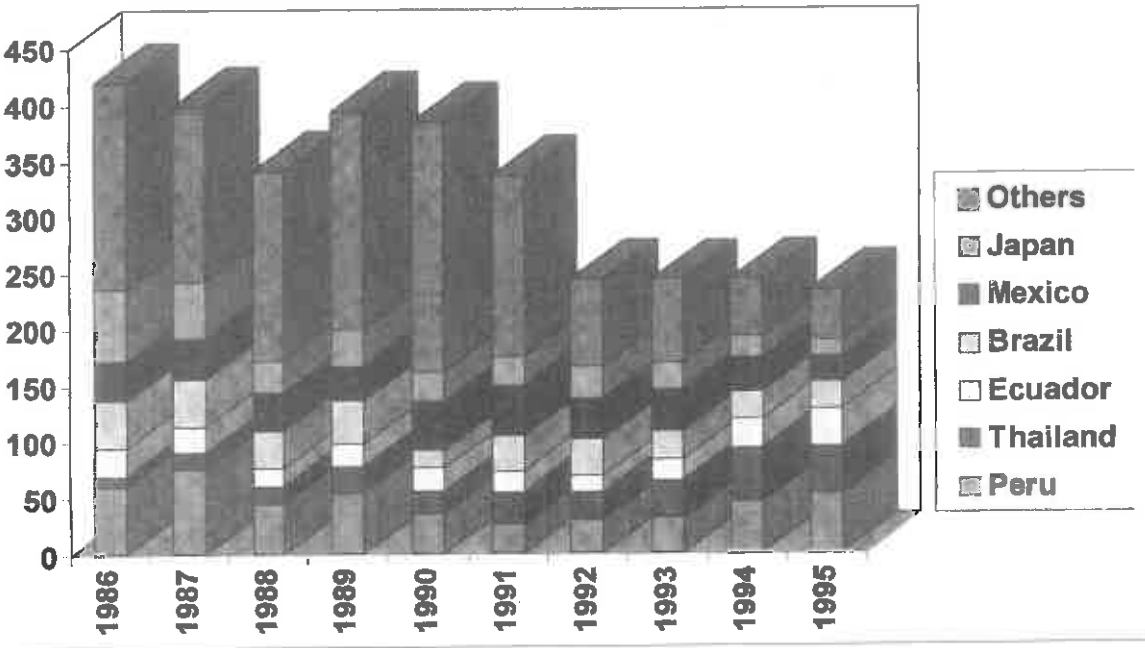
World production of frozen pilchard - by country of origin (1000 MT)



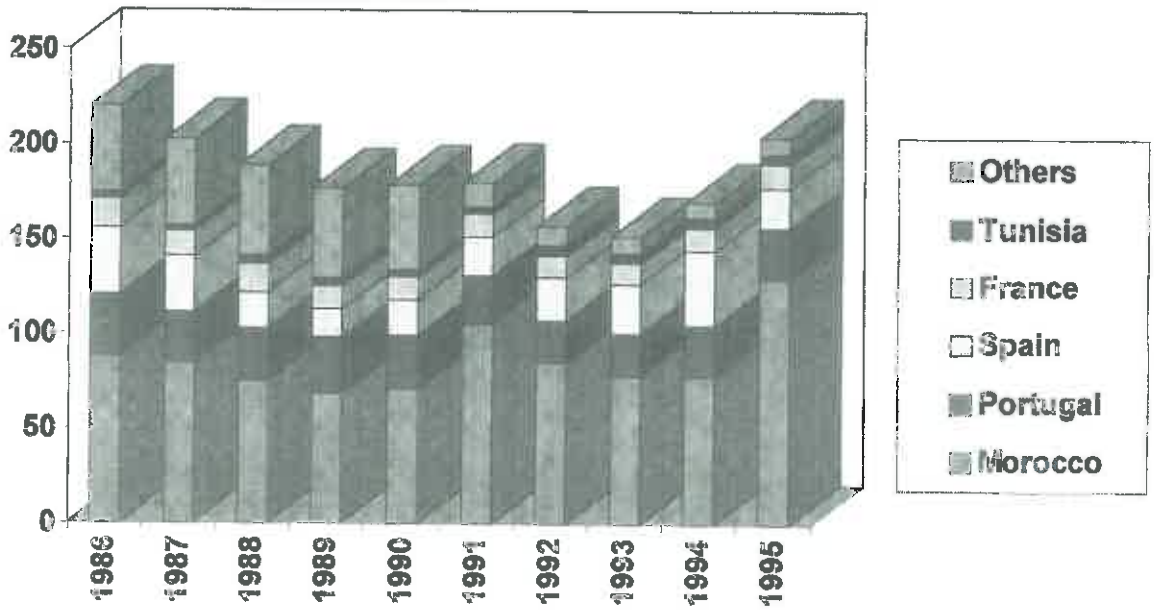
Frozen European sardine - by country of origin (1000 MT)



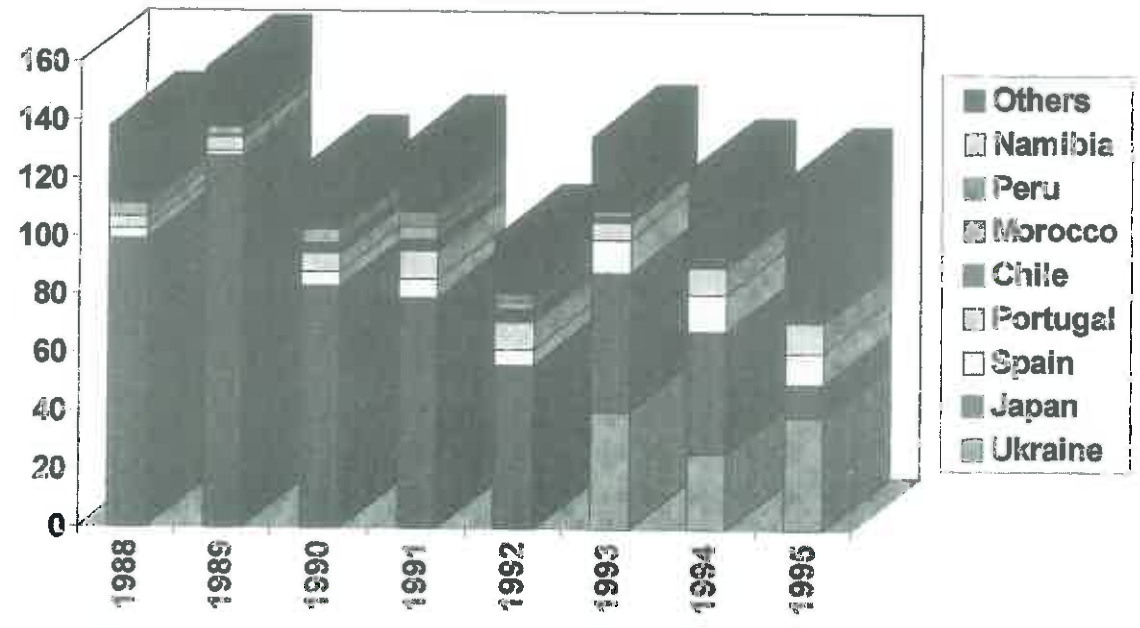
World production of canned pilchards - by country of origin (1000 MT)



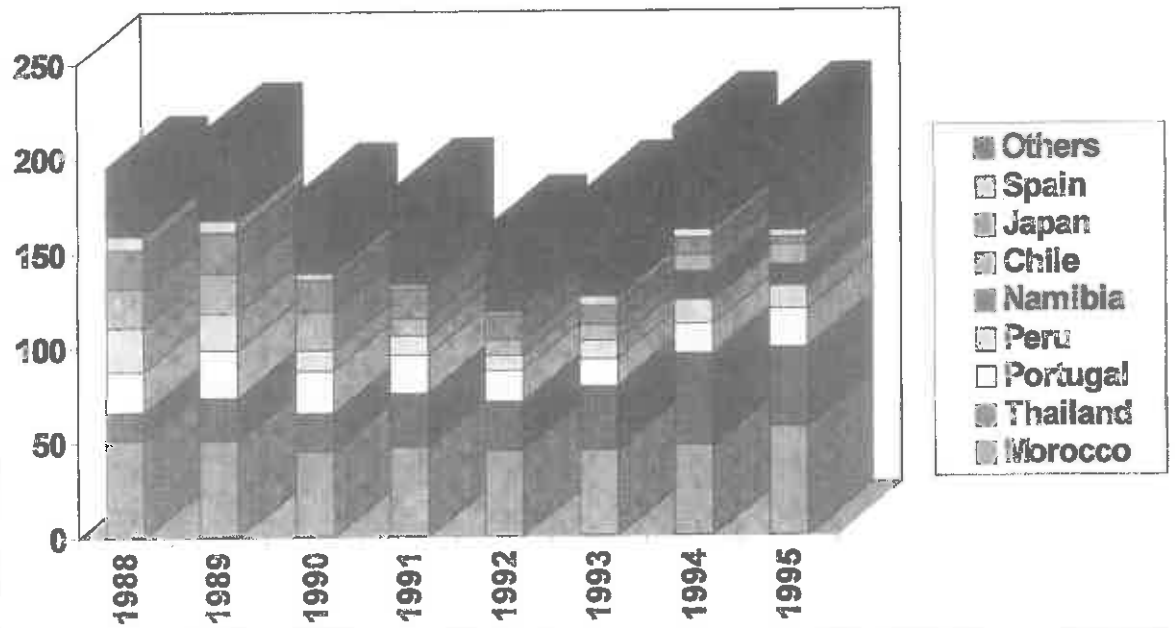
Canned European sardine - by country of origin (1000 MT)



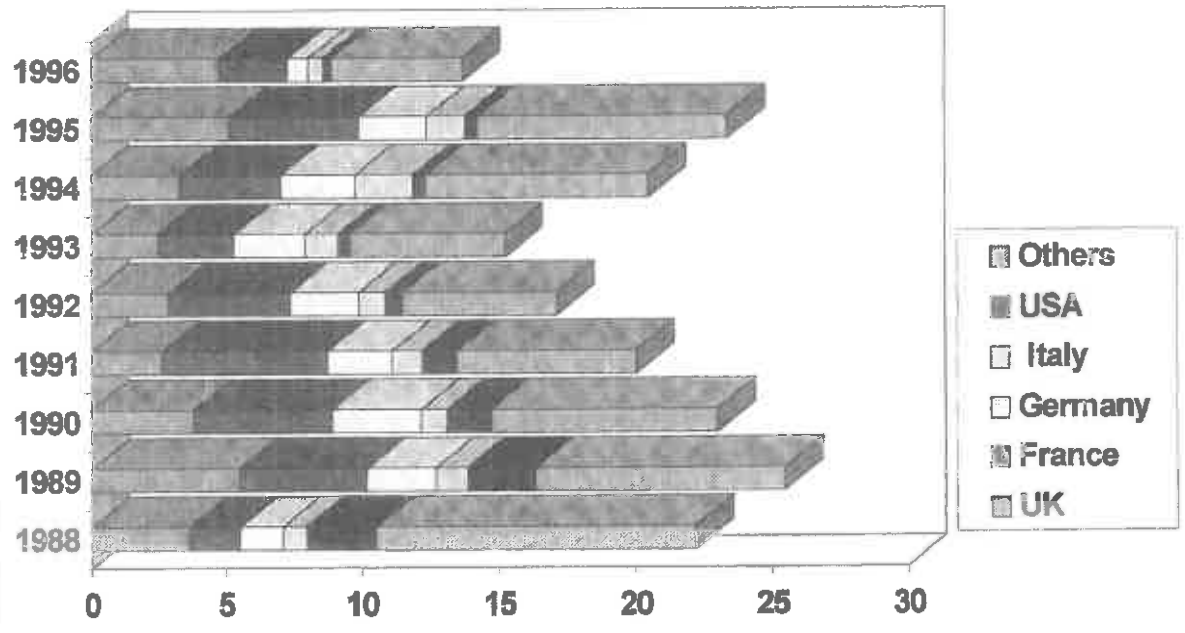
Fresh/frozen sardine export - selected countries (1000 MT)

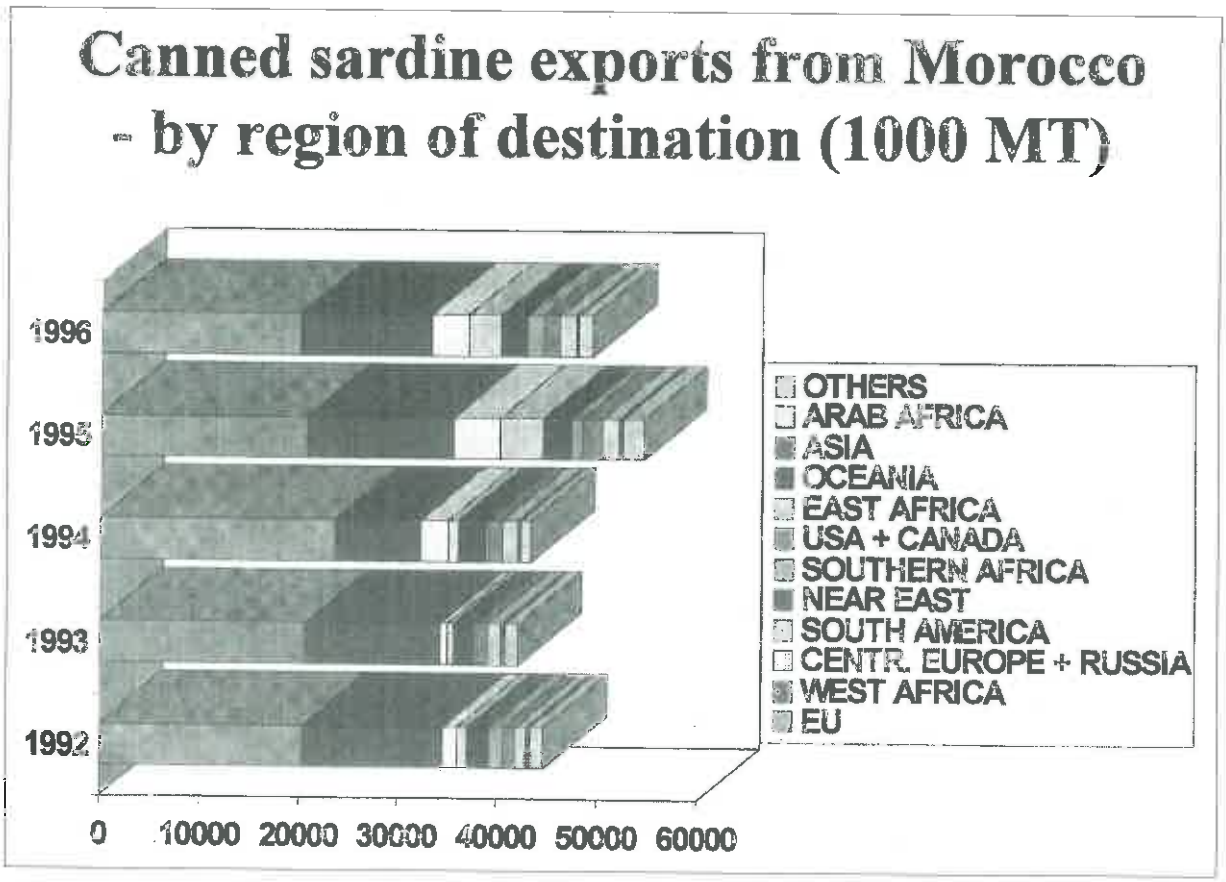


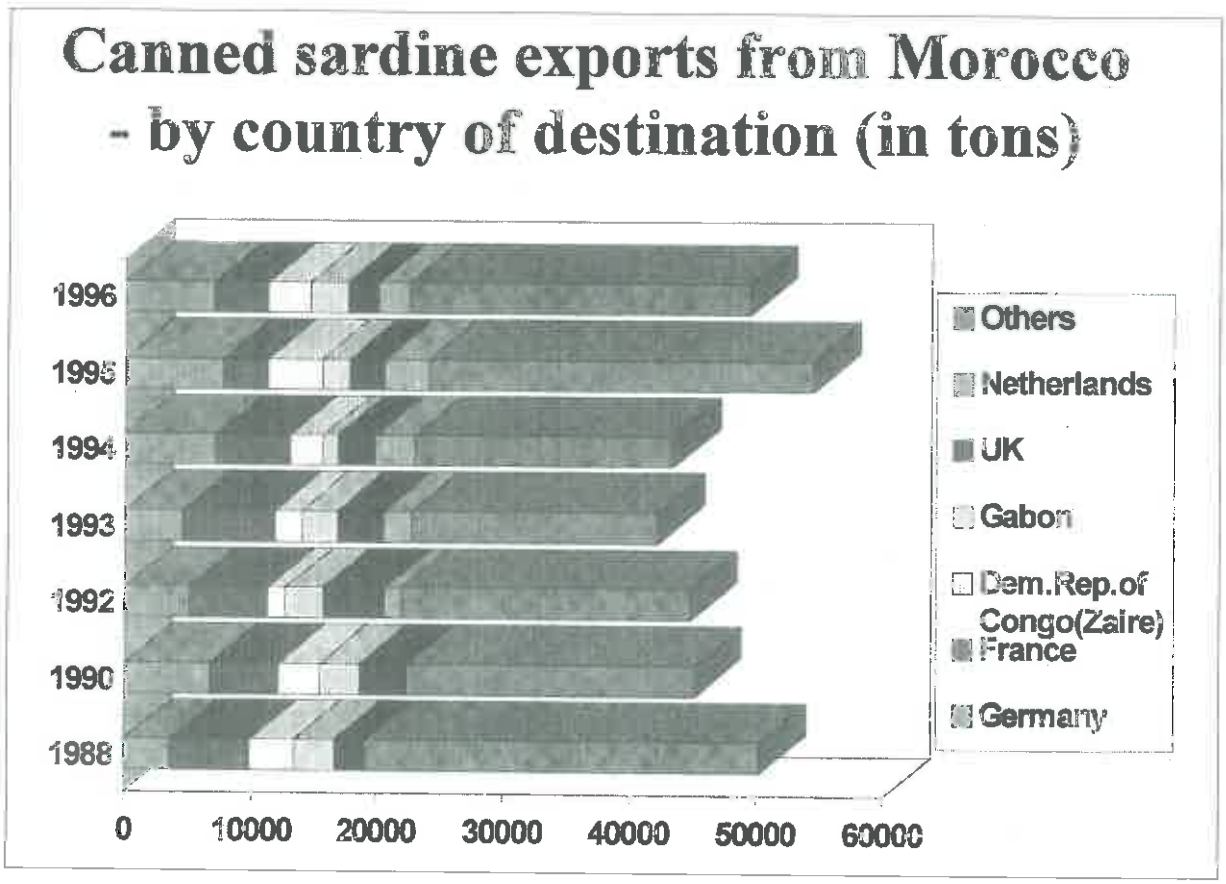
Canned sardine export - selected countries (1000 MT)



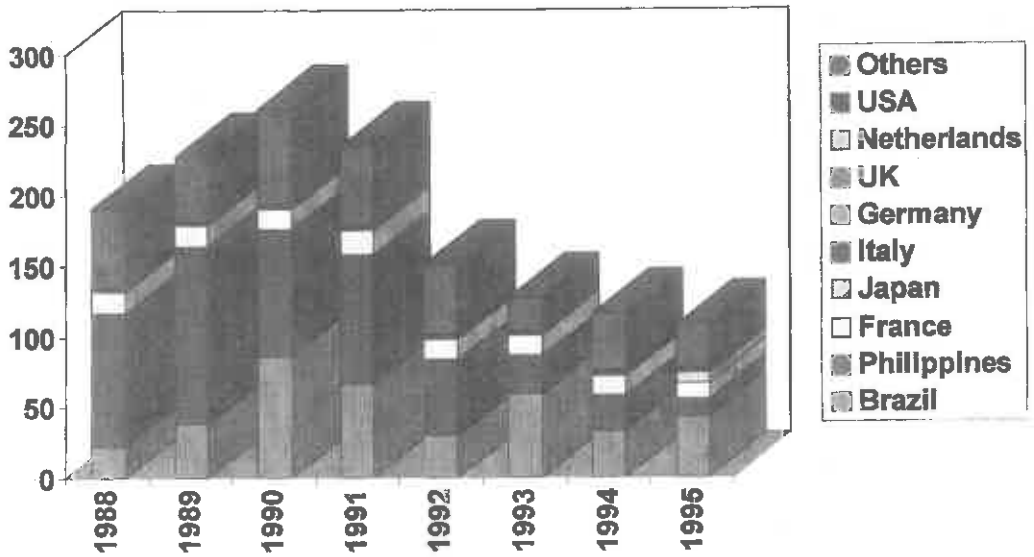
Canned sardine exports from Portugal - country of destination (1000 MT)



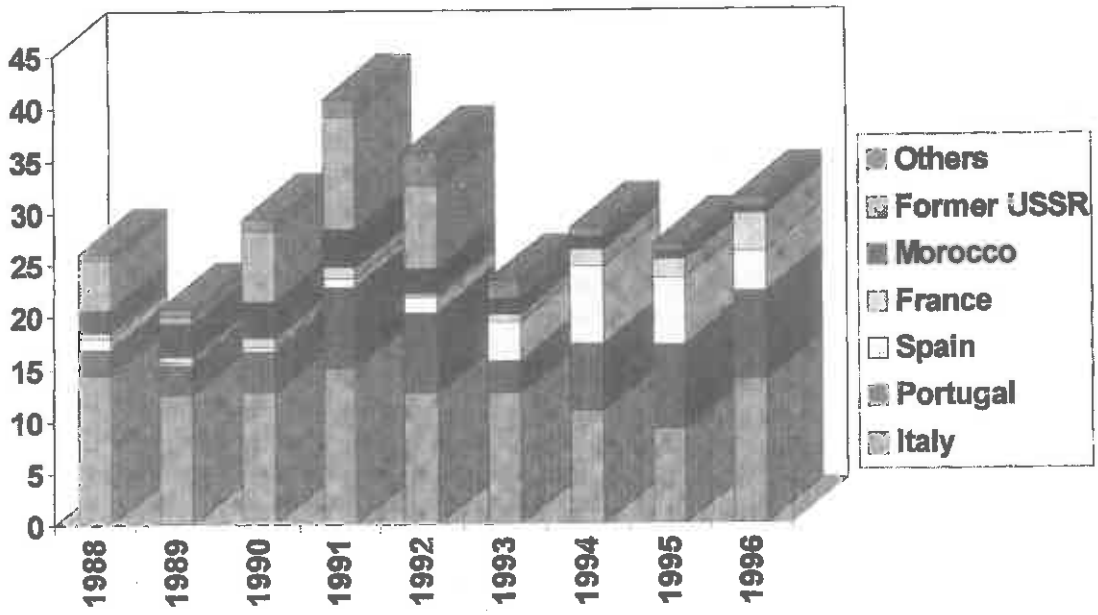

Canned sardine exports from Morocco
- by region of destination (1000 MT)
1996
1995
1994
1993
1992
0
10000
20000
30000
40000
50000
60000
OTHERS
ARAB AFRICA
ASIA
OCEANIA
EAST AFRICA
USA + CANADA
SOUTHERN AFRICA
NEAR EAST
SOUTH AMERICA
CENTR. EUROPE + RUSSIA
WEST AFRICA
EU

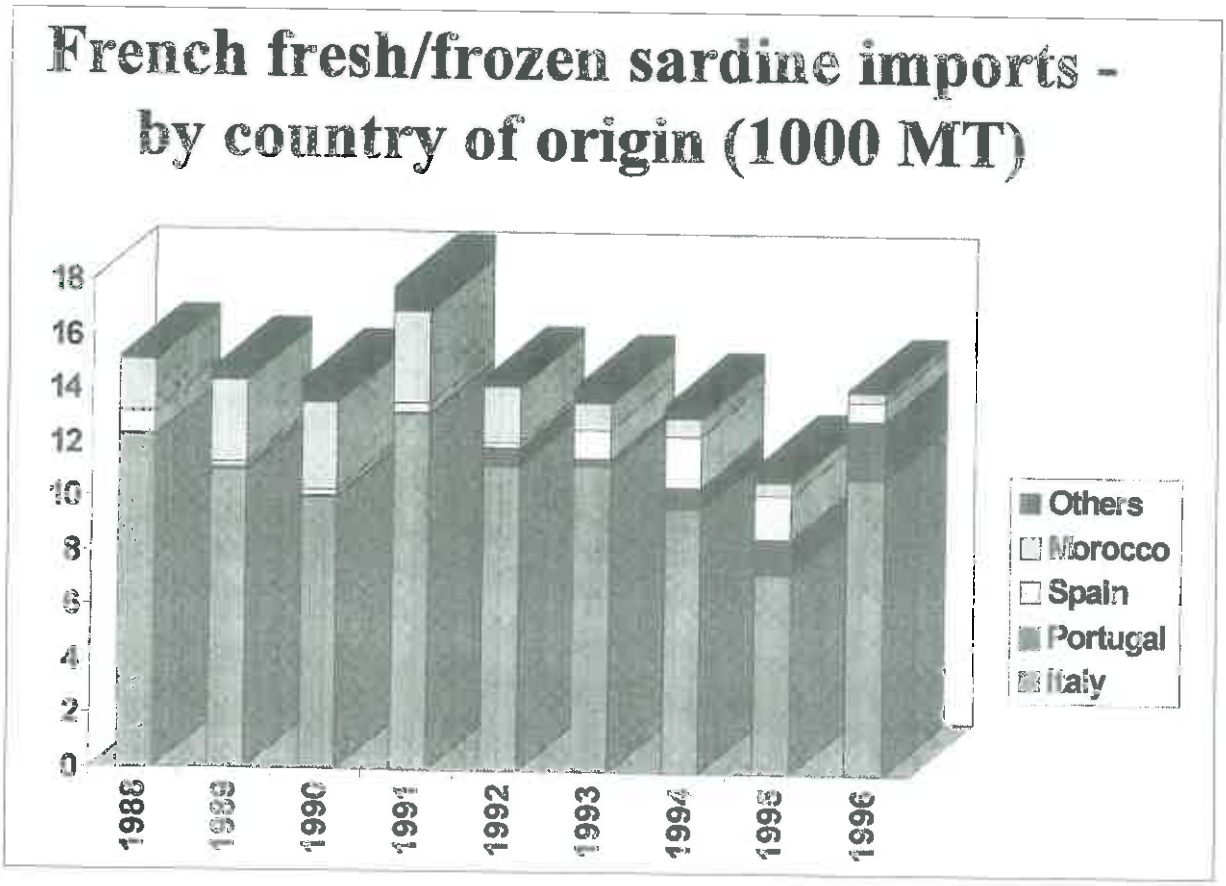

Canned sardine exports from Morocco
- by country of destination (in tons)
1996
1995
1994
1993
1992
1990
1988
0
10000
20000
30000
40000
50000
60000
Others
Netherlands
UK
Gabon
Dem.Rep.of Congo(Zaire)
France
Germany

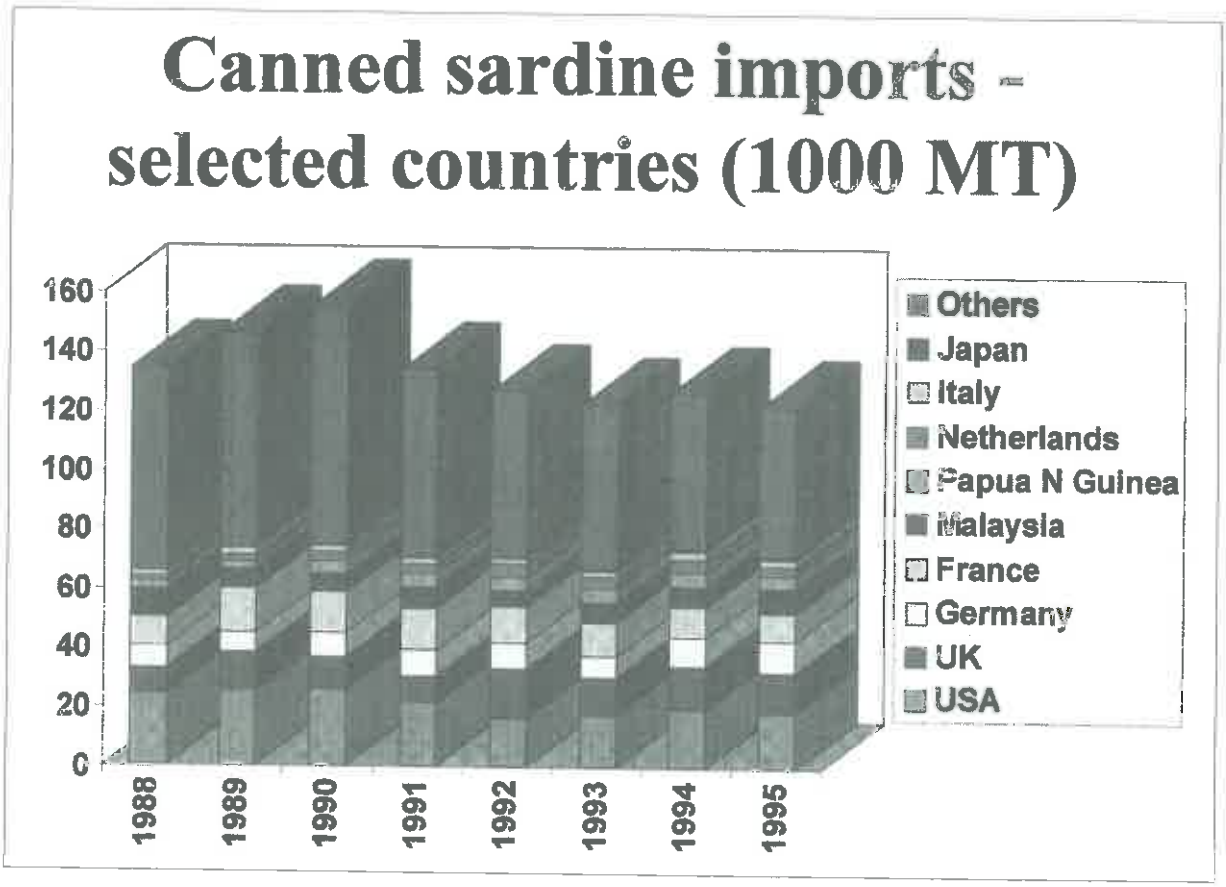
Fresh/frozen sardine imports - selected countries (1000 MT)



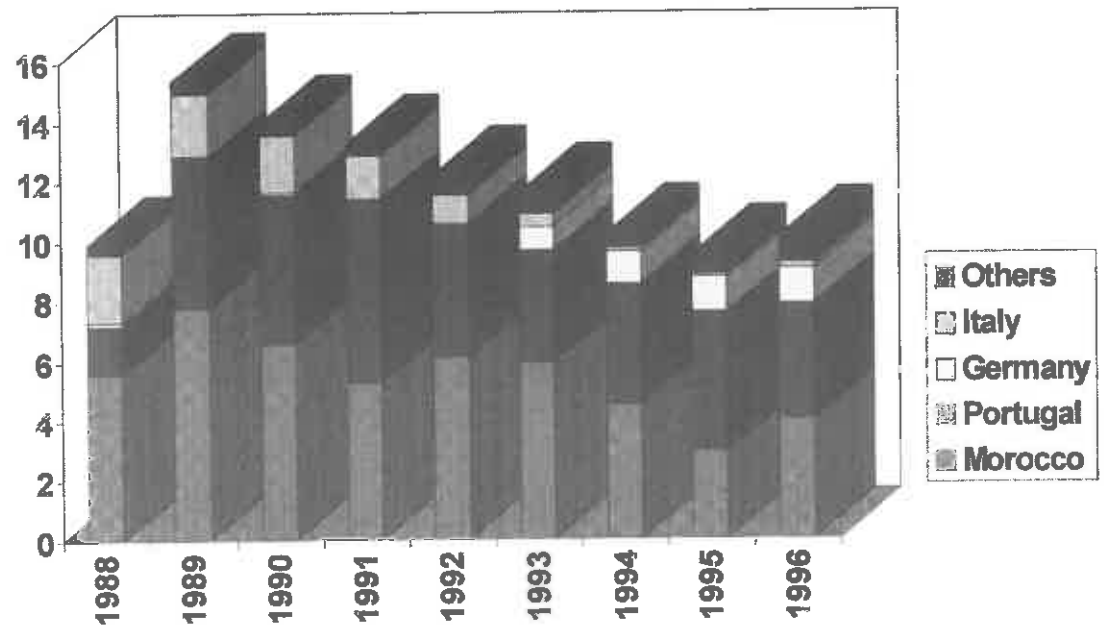
EU fresh/frozen sardine imports - by country of destination (1000 MT)



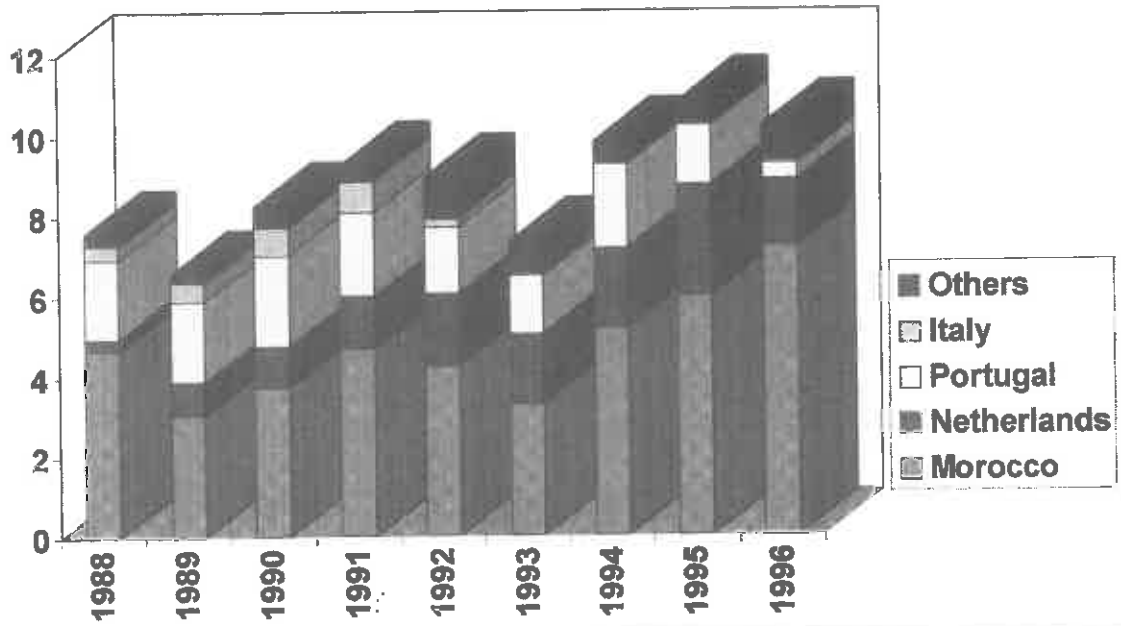

French fresh/frozen sardine imports - by country of origin (1000 MT)
18
16
14
12
10
8
6
4
2
0
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
Others
Morocco
Spain
Portugal
Italy


Canned sardine imports - selected countries (1000 MT)
160
140
120
100
80
60
40
20
0
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
Others
Japan
Italy
Netherlands
Papua N Guinea
Malaysia
France
Germany
UK
USA

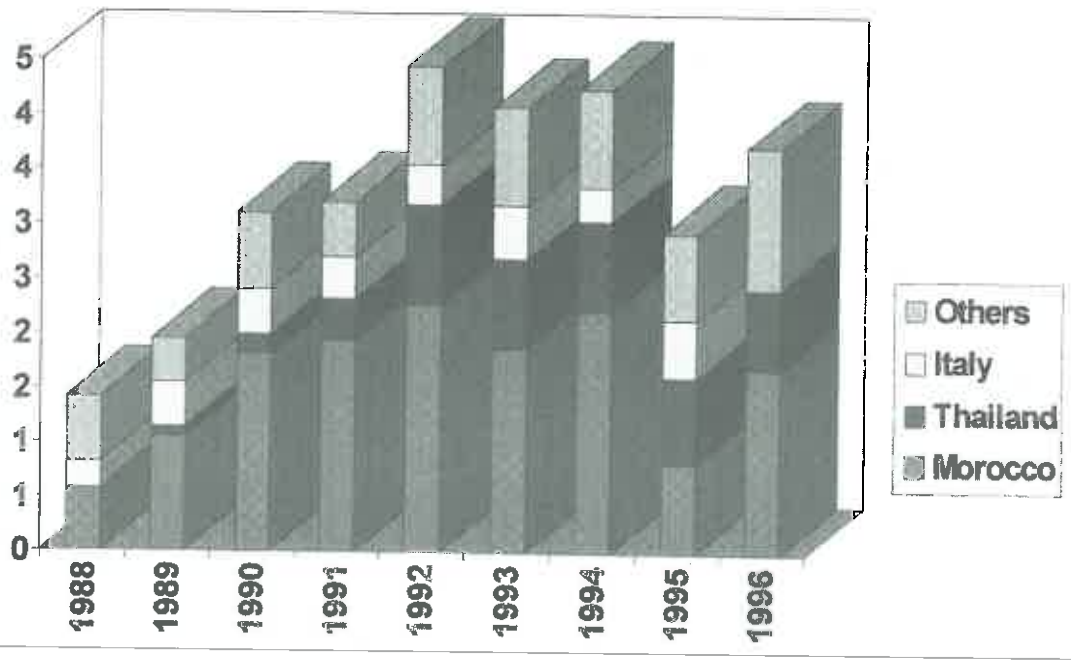
French canned sardine imports - by country of origin (1000 MT)



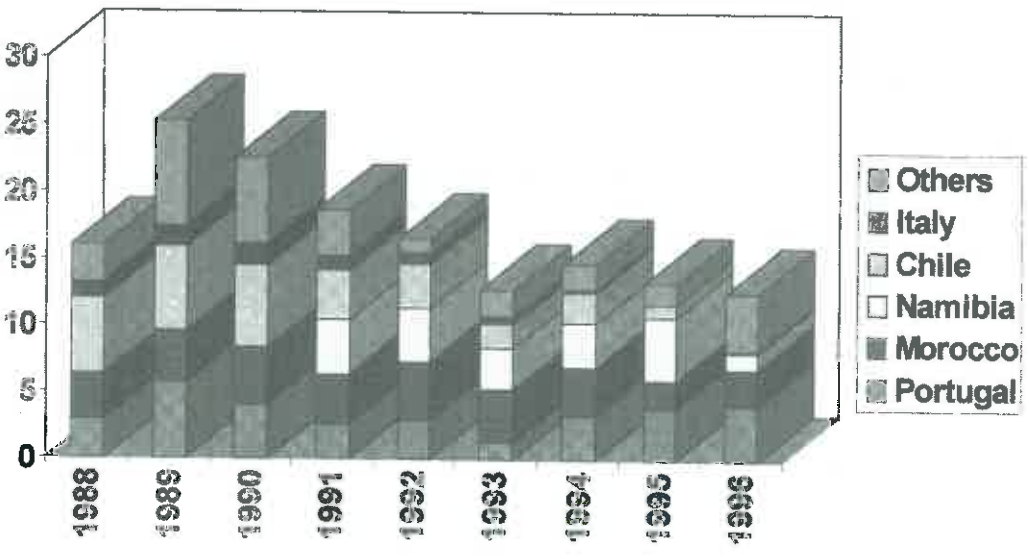
German canned sardine imports - by country of origin (1000 MT)



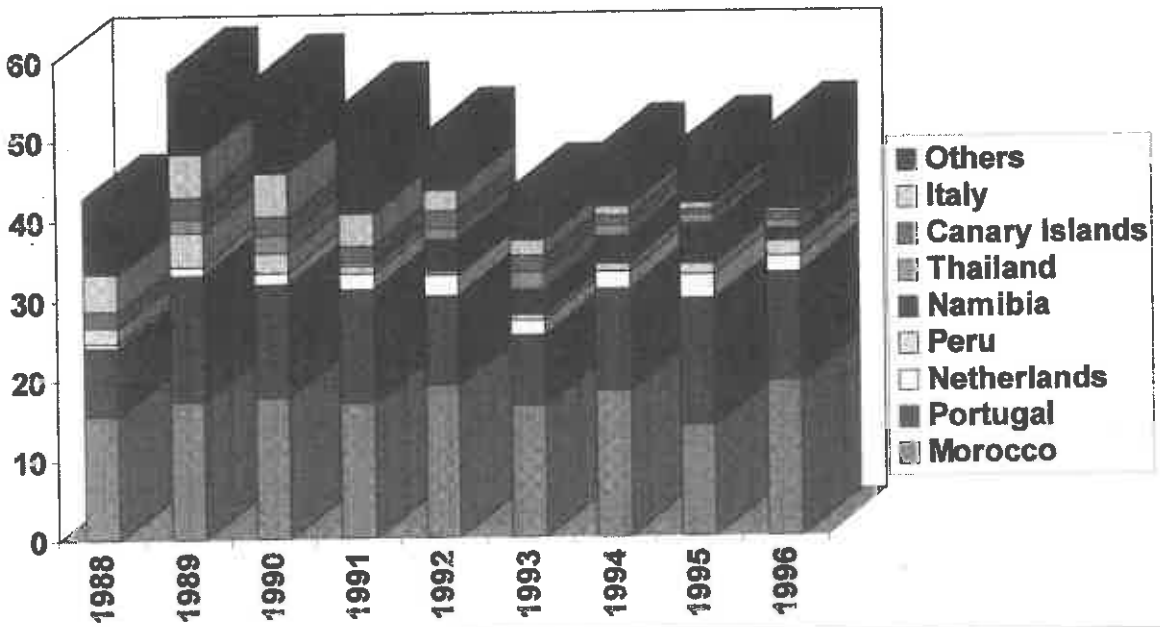
Dutch canned sardine imports - by country of origin (1000 MT)



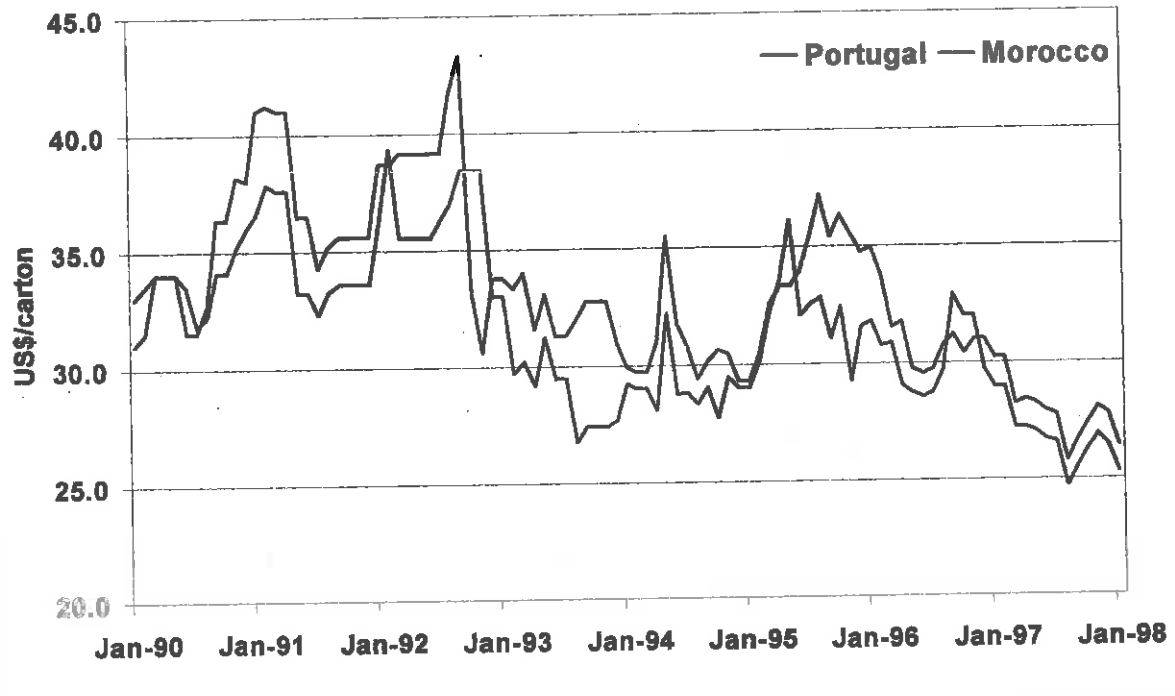
UK canned sardine imports - by country of origin (1000 MT)

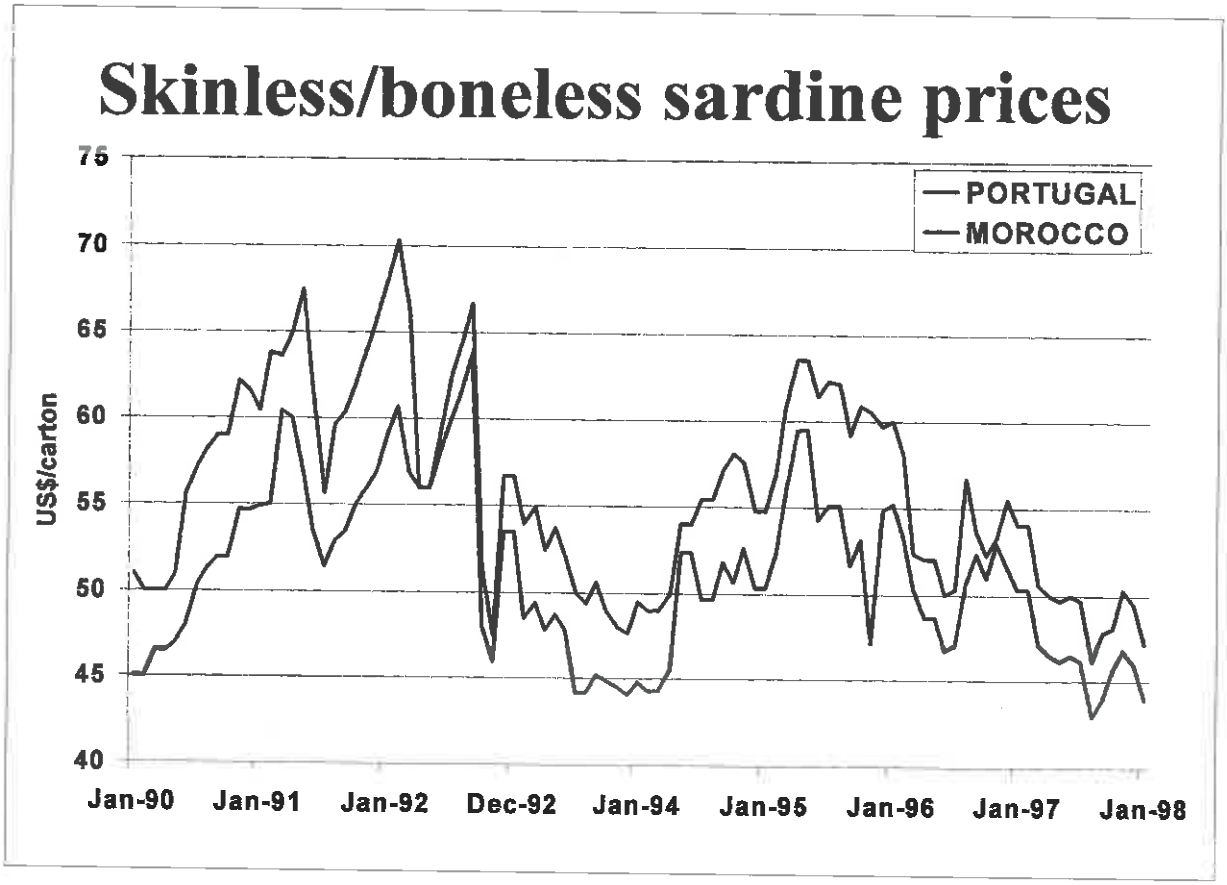


EU canned sardine imports - by country of origin (1000 MT)



Canned sardine in oil prices




Skinless/boneless sardine prices
US$/carton
75
70
65
60
55
50
45
40
PORTUGAL
MOROCCO
Jan-90
Jan-91
Jan-92
Dec-92
Jan-94
Jan-95
Jan-96
Jan-97
Jan-98

Ponencia
Session
3

LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN

THE SARDINE IN SPAIN: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, COMERCIALIZATION AND INDUSTRIALIZATION

D. ANTONIO RIVERA LÓPEZ
PATRÓN MAYOR DE LA COFRADÍA DE PESCADORES DE SADA

D. ARTURO BUDESCA ODENA
PRESIDENTE DE AGRUPESCA, TARRAGONA

D. ANDRÉS MONTEAGUDO
PATRÓN MAYOR DE LA COFRADÍA DE PESCADORES DE AGUIÑO

D. EDELMIRO ULLOA ALONSO
SECRETARIO-TÉCNICO DE LA S. COOPERATIVA DE ARMADORES DE PESCA DEL PUERTO DE VIGO

D. JOAQUÍN DOMÍNGUEZ BEA
SECRETARIO DE LA COFRADÍA DE PESCADORES "SAN ROQUE" DE PORTONOVO

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. PEDRO HERRERO SANCHO (Director General de Herrero y CIA., S.R.C.)

CONFERENCIA MUNDIAL DE LA SARDINA • *WORLD-WIDE SARDINE* • *VIGO-SPAIN* • 14-15 SEPTIEMBRE/*SEPTEMBER* 1998

SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA: COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN

D. ANTONIO RIVERA LÓPEZ
PATRÓN MAYOR DE LA COFRADÍA DE PESCADORES DE SADA

Comenzar diciendo que represento a un puerto con una tradición marinera superior a los 100 años y que lógicamente ha evolucionado al cabo de los mismos, pro desde hace ya muchos la importancia de nuestra flota reside básicamente en la dedicación a la pesca de sardina, lo cual ha sido siempre su tarjeta de visita, pues la sardina de SADA es de obra conocida. Quisiera exponer a Vds. las conclusiones que saco de los últimos 15 años, que he tenido la suerte de dedicar a un sector, que si bien no es de grandes empresas,- me refiero siempre al sector extactivo. si mantiene a una gran cantidad de familias de nuestro litoral, pues creo recordar que son algo así como 600 embarcaciones las que se dedican a la pesca de cerco, para las cuales su principal pesquería siempre ha sido LA SARDINA. Si bien como he dicho desde siempre la flota de cerco, embarcaciones de entre 10 y 50 TRB aproximadamente, se vienen dedicando a la pesca de la sardina. Estas embarcaciones, en su gran mayoría, suelen contar con un patrón que a su vez es el armador; por tanto, son pequeñas empresas familiares de 4 a 12 tripulantes. Han surgido al cabo de los años en base al incansable esfuerzo de unos hombres que pasan la mayor parte de su vida en la mar.

Centrándome ya en el tema de la situación en que se encuentra esta pesqueria, debo decir que, tanto a nivel del Puerto de Sada, como en toda la comunidad gallega, se registran capturas a la baja en los últimos 5 años, y esto puede ser debido a que esta especie se encuentra "fuera de los límites biológicos", como dicen los científicos. Pero quisiera señalar que en el mes de marzo del presente año, se realizó una prospección al respecto entre Finisterre y Cabo peñas, la cual se llevó a cabo por parte el Instituto Oceanográfico de La Coruña, con la colaboración de un pesquero de cerco, que durante 10 dias recorrieron la zona, sin encontrar indicios de sardina que pudieran hacer concebir esperanzas al sector. Pues bien, en los meses posteriores, abril y mayo, no se daba ya esta circunstancia, pues nuestras embarcaciones avistaban cardumenes de sardina en nuestros caladeros habituales y empezaron a producirse descargas en la lonja, aunque menos de las que pudieran haber surgido, debido en gran medida a las condiciones meteorológicas y corrientes marinas, las cuales en esas fechas impiden una pesca razonablemente efectiva, por lo cual me atrevo a asegurar que de producirse el estudio de población de sardina un mes más tarde, los resultados serían otros.

No me cabe duda, y así lo he mantenido siempre en la Comisión de Cerco del Consello Galego de Pesca, que una parte importante de los barcos no cumple los topes establecidos por la embarcación y día, lo cual impide saber las descargas reales y supone que se esquilmen los caladeros sin tener una visión de futuro a corto plazo, con lo sencillo que sería este control, pues en Galicia hay 22 puertos en los que está permitida la descarga de pesca de cerco, y dicho problema se sollucionaría poniendo un vigilante en cada uno de ellos, cuestión esta que venimos solicitando con insistencia los puertos de cerco como Sada. Dependemos de la sardinam, pues, aunque se pesquen alguans otras especies pelágicas, nuestra ecomía se basa fundamentalmente en dicha especie.

Comentar también que los mayores del lugar no dan demasiada credibilidad a los estudios de los científicos, pues señalan que se han vivido épocas en que la sardina desaparcía por espacio de

2 ó 3 años, teniendo que dedicarse a otras pesquerías, y después de ello volvía, si cabe, con más fuerza.

Recuerdo tiempos de gran abundancia, en los que se pagaba el kilo entre 8 y 10 pts. y en muchos casos se descargaba a granel para la harina; los pescadores no queremos regresar al pasado, necesitamos mantener esta pesca en unos niveles en los cuales se cumplan tanto las medidas de protección del recurso como su racional explotación, al objeto de hacer rentable y duradero nuestro trabajo. El futuro parece incierto, pero creo firmemente que si tomamos conciencia del problema, recurriendo simplemente a realizar una pesca responsable en el sentido de respetar topes de capturas y tallas mínimas, me atrevería a decir que la pesca de cerco aún puede seguir manteniendo a esa gran cantidad de familias que de ella dependemos.

Para terminar, quisiera referirme a la comercialización e industrialización.

Comercialización es una palbra muy usada últimamente ligada a la pesca, y sin salirme de mi entorno, pesca de bajura y cerco, tengo que decir que me suena a venta de pescado en las mejores condiciones, para así lograr sacar un mayor beneficio a nuestro trabajo. ¿De qué manera se traduce esta situación en un puerto como el de Sada?, pues bien diré que desde hace 3 ó 4 años las embarcaciones están notando que si dan un buen tratamiento a la pesca al momento de meterla a bordo, como es el echar una buena cantidad de hielo, así como el asentarla cuidadosamente en las cajar y traerlas lo más pronto posible a puerto en las mejores condiciones, los precios de venta se incrementan considerablemente, pues tanto el gran exportador de pescado, como el pequeño comprador aprecian en su justa medida la calidad del producto. Esto es lo que, en líneas generales podríamos señalar en cuanto a comercialización se refiere en los puertos de bajura de la Comunidad Gallega.

El tema de la industrialización creo que deberíamos dejárselo a los industriales, pues como ya se ha dicho nuestra pesca es de bajura y eminentemente artesanal, aunque cabe resaltar que las embarcaciones cada vez disponen de mejores aparatos de rastreo y situación, así como de comodidades en el sentido de la estriba de pescado y de preparación del mismo, sin olvidarnos también que el mejor equipamiento conlleva el hacer lo más confortable posible la convivencia a bordo de la tripulación.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

D. ARTURO BUDESCA ODENA
PRESIDENTE DE AGRUPESCA, TARRAGONA

Desde la antigüedad, la sardina ha tenido una gran importancia económica para los pueblos ribereños, a pesar de los rudimentarios aparejos con los que debían contar nuestros antepasados, la sardina ha sido fácil de capturar, máxime en época de desove que busca las ensenadas y bajos fondos para la puesta. Por todo ello es fácil pensar que la sardina era parte importante en la dieta de los pueblos mediterráneos de antaño, habida cuenta que para la conservación contaban con dos elementos básicos, y que aún en nuestros tiempos se siguen utilizando: la sal y el sol. Con el primero se salaba el pescado, y con el segundo se secaba, dando paso al salazón, tan arraigado en todos los pueblos ribereños mediterráneos.

Ya en el siglo XVIII la industria salazonera tuvo que buscar otras costas para aprovisionarse de sardinas, debido a la creciente demanda de este producto. Se tiene constancia que los salazoneros catalanes se desplazaron hasta las costas onubenses para pescar sardina, al principio por temporada, y más adelante fundaron poblaciones estables donde pescaban y salazonaban. Por ejemplo Isla Cristina, en Huelva, y también llegaron a las costas gallegas, tan ricas de las preciadas sardinas, fundando poblaciones estables, sobretodo en las Rías Baixas.

Ya a finales del siglo XVIII y a principios del siglo IXX había una gran necesidad de alimentos de larga duración, sobretodo para alimentar los grandes ejércitos, y fue el francés el primero en utilizar la conserva de pescado básicamente sardina, y otros pequeños pelágicos, hasta llegar a la fabricación industrial con el nombre de "sardina estilo NANTES", que aquí la conocemos como sardina de lata en aceite de oliva.

La importancia de las conservas de sardinas se mantiene en alza hasta los años 60 de este siglo. El cambio en los hábitos de alimentación, la incorporación de la mujer al munso laboral, y la masificación en grandes áreas urbanas hace que el consumo descienda vertiginosamente, eso sí, dando paso a otras conservas de pescados de grandes pelágicos como el atún, el yelowfin y el bonito del norte o albacora) y a los filetes de pequeños pelágicos como la melva y la caballa.

Con esta coyuntura, nuestra querida sardina baja a 3ª división en el rankin de preferencias de consumo, tanto en conservas y salazones, como también en fresco, dejando paso al Rey del pescado azul: el boquerón o anchoa, y a otros especímenes más apreciados socialmente como las merluzas, lubinas, lenguados, etc., todos ellos llamados pescados blancos, que para su introducción y promoción han contado con la innegable colaboración de la restauración, quedando relagado de los grandes acontecimientos sociales, los pescados azules en general y la sardina en particular han llevado la peor parte.

Si a esta coyuntura social adversa, le sumamos otra no menos negativa, para el sector de bajura que son los acuerdos del GATT de la OCM, y la apertura de fronteras de la U.E., tenemos un panorama no muy alagüeño para el futuro de la pesca de bajura, ya que las masivas importaciones de

pequeños pelágicos sin aranceles aduaneros, y unos costos de producción mucho más bajos, el sector de bajura se ve abocado a replantearse cambios estructurales muy importantes y aplicar políticas comerciales mucho más agresivas, para intentar paliar los efectos negativos sobre el sector extractivo y comercial.

Mi experiencia personal sobre este aspecto en la provincia de Tarragona, debo admitir en honor a la verdad que ha dado muy buenos resultados, en base a dos criterios básicos, la identificación del producto y la información para el consumidor, a parte de otras acciones que a continuación enumeraré, todas dirigidas a mejorar la política comercial, como base para rentabilizar la acción extractiva.

Cambios Estructurales

Hace aproximadamente unos diez años, nos planteamos la necesidad de trabajar por la calidad de nuestros productos de la pesca, como primer paso para conseguir un producto que aportase valor añadido a la pesca de cerco, con mínimas inversiones en infraestructuras y resultados positivos relativamente rápidos, para ello era necesario la identificación e información del producto para establecer hecho diferencial.

No fue un reto fácil, sino todo lo contrario, me atrevería a decir que fue muy difícil, ya que fue necesario unir el sector productivo con el sector productivo con el sector comercializador, en esta aventura y en el mismo barco.

Se hacía necesario incorporar criterios que, en ese sentido, ya funcionaban el la U.E. tanto en lo que se refiere a la tipología del envase como a la distribución, mucho más racionalesy operativos que los empleados por nosotros hasta el momento.

Tampoco podíamos perder de vista los criterios cualitativos, en base a que nuestro mercado es mucho más receptivo a todos los productos de importación, y sobre todo al pescado azul que es el mercado por excelencia de las producciones francesas e italianas. Se hacía necesario pues, trabajar duro con los parámetros de calidad a fin de obtener un producto adsolutamente diferenciado por su calidad.

En el aspecto socio-económico se hace necesario remarcar la importancia de la Denominación de Calidad en la macroeconomía del sector de cerco, con importantes aumentos de los precios de cotización en lonja de las capturas, lo que ha incentivado a los productores a mejorar notablemente las estructuras productivas, asimismo ha aportado seguridad y estabilidad a un sector muy sensibilizado por las fluctuaciones del mercado. Hasta tal punto que yo diría que fue determinante para que el propio sector conociese las posibilidades reales de futuro que tenía a su alcance.

Una vez analizados los tres aspectos, diriamos que fundamentales, en los que se sintetiza la acción de la pesca, comercialización y consumo de pescado azul de Tarragona, debemos dotar todo el organigrama de una eficiente red informática, para poder disponer a tiempo real de todos los datos necesarios y competencias tanto en lo referente a la gestión como a la información.

Para poder contar con elementos imprescindibles para una correcta y moderna gestión de la calidad se incorporaron los elementos siguientes:

1. Banco de datos
2. Tratamiento de textos
3. Estadísticas
4. Analítica

DENOMINACIÓN DE CALIDAD O INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA(I.G.P.)

Denominación de Calidad es el nombre que se utiliza para designar un producto agrícola o un producto alimentario que es originario de una zona geográfica concreta y que tiene una calidad, una reputación o alguna otra característica atribuible a este origen geográfico. Y que además, la producción y/o la transformación y/o la elaboración del mismo se realiza el la zona geográfica delimitada.

Las Denominaciones de Calidad se rigen por el Decreto 33/1983, de 10 de Febrero (DOGC n°. 307).

La I.G.P. se rige por la E.N. 45011.

Para que un producto alimentario se le pueda atribuir una Denominación de Calidad ha de cumplir los siguientes requisitos:

—Tener una procedencia determinada y controlada.

—Haberse obtenido mediante métodos de producción y elaboración típicos.

—Tener características diferenciales respecto de otros productos similares.

—Ser de calidad elevada.

Conclusiones finales

Quiero terminar mi intervención llamando la atención en un punto que creo vale la pena tener en consideración teniendo en cuenta la experiencia de estos 9 años de aplicación de la Denominación Específica de Calidad y los óptimos resultados socio-económicos para el Sector de Cerco y que ineludiblemente debería de extrapolarse a otros sectores productivos del Sector Pesquero, como un elemento más que nos conduzca a esta tan deseada pesca responsable, que no es otra que la permita la explotación sostenible sin perjudicar los recursos autorenovables.

LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN

D. EDELMIRO ULLOA ALONSO
SECRETARIO TÉCNICO DE LA S. COOPERATIVA DE ARMADORES DEL PUERTO DE VIGO

I.—SITUACION ACTUAL

a) Pesca. Rendimientos y situación de stocks
   Aguas del Atlántico.
   Aguas del Mediterráneo.
b) Comercialización.
   Canales habituales.
   Alternativas probadas.
c) Industrialización.
d) Influencia económica en el área de pesca.
   Mano de obra directa
   Mano de obra indirecta.

II.—PERSPECTIVAS FUTURAS

a) Pesca.
   Evolución de los stocks.
   Medidas reguladoras.
b) Comercialización e industrialización.
   Efectos de las posibles regulaciones.
   Nuevas opciones.

I.—SITUACION ACTUAL

Pesca, Rendimientos y situación de los stocks.

Debe reconocerse que la pesquería de la sardina presenta una situación antitética en las dos principales áreas de extracción de la península. Mientras el stock del Mediterráneo goza de buena salud y permite mantener una pesquería estable con rendimientos pesqueros constantes y un abastecimiento regular de la demanda (tanto para consumo en fresco como para la industria de transformación), todos los informes científicos advierten sobre la preocupante situación del stock atlántico asentado en las cornisas luso-galaica y cantábrica.

En estas costas se observa una progresiva deplección de las áreas de distribución de los cardúmenes, más acentuada en la zona española, (si bien inquietante en su conjunto). La situación de la sardina atlántica se refleja claramente en los rendimientos pesqueros que el sector cerquero viene obteniendo en los últimos años. Las capturas han venido decreciendo en cada campaña, aunque la estadística de correspondiente a los cerqueros gallegos tiene un sesgo importante debido a los topes diarios (menguantes desde 1989) impuestos a cada unidad de nuestra Comunidad Autónoma, y a la posible interrelación con otras especies de pequeñas pelágicas cuyas poblaciones vienen incrementándose dentro de los mismos límites de distribución.

La reducción del stock reproductor, los pobres reclutamientos que se observan y la predicciones de los científicos llevan a las administraciones pesqueras a plantear la necesidad de adoptar severas medidas que eviten el colapso de la especie en el área; desde el sector se advierte que basar la recuperación en simples medidas de restricción pesquera no permitirá alcanzar el objetivo puesto que, por una parte en la zona en la que más acentuado es el proceso se ha venido reduciendo significativamente la mortalidad por pesca (cupos diarios por buque), y por otra se conocen en su larga serie histórica, descensos acusados de capturas de sardina originados seguramente por alteraciones de factores oceánicos fundamentales para su desarrollo larvario. La llegada de épocas de abundancia se produjo sin aplicar medidas pesqueras, de ahí que se crea preciso sopesar bien éstas antes de producir daños irreversibles en el sector extractivo y en el industrial que dependen de la sardina.

Comercialización

Los dos destinos comerciales de la sardina, la venta para consumo en fresco y la venta para industrias conserveral, han venido sufriendo en los últimos años una evolución paralela a la de la pesquería, si bien siguiendo caminos divergentes.

Mientras que en la década de los 80 el precio medio de venta no cubría de modo suficiente los costes de explotación de la flota, efecto que se suplía con cantidades elevadas que rentabilizasen la operatividad de los buques, el bajo precio y la excesiva oferta no generaban demanda del producto en fresco (descenso de consideración en el consumidor) y el principal destino era la conserva, sector que podía acceder a materia prima a costes aquilatados para así competir con el producto de terceros países, que siendo de menor calidad y apoyado en costes de explotación menores y en ventajas arancelarias de la entonces C.E.E., invadía los mercados naturales de nuestra conserva.

La implantación de mecanismos de control de precios a finales de la década marca el punto de inflexión en el mercado de la sardina; se producen retiradas del mercado de cantidades importantes de producto (que se hubieran vendido entre 5 y 15 ptas/Kg). Simultáneamente, como medida coadyuvante, se instauran los topes diarios de capturas por buque. Se inicia una reducción de la oferta y el mercado mejora sensiblemente.

El entonces Conselleiro de Pesca encabeza la apuesta de un ambicioso plan de mejora del stock: se implanta durante tres años consecutivos un paro biológico de la modalidad en época de desove. Se observan mejorías en los rendimientos, si bien factores pesqueros (desvío de unidades de mayor porte hacia otras áreas y especies) mantienen la tendencia de reducción de la oferta.

Este proceso, más pronunciado durante el trienio 94-97, lleva parejo el cambio del destino final de la sardina desembarcada: las cantidades destinadas a conserveras son cada vez menores y la venta para consumo en fresco asciende en proporción directa a la mengua de los desembarques y a la elevación de los precios. La mala situación del stock se debate abiertamente en ámbitos pesqueros y en medios de comunicación.

Otras opciones probadas buscando sistemas de comercialización alternativos que permitiesen mejorar la demanda de sardina tuvieron resultados diversos; a modo de ejemplos citaremos por

una parte, el intento de modificar la demanda respecto a la presentación en fresco, patrocinándose a finales de los ochenta desde la administración pesquera la venta de sardinas desespinadas abiertas mariposa, iniciatica que no respondió a las expectativas previstas. Por otra el propio sector inició la comercialización del producto en mercados del interior peninsular a los que este no llegaba (Zaragoza, Valladolid...). Sin embargo, la imposibilidad de mantener un abastecimiento constante debido a la irregularidad pesquera frustó una vía que apuntaba ser una solución comercial válida y con futuro.

Industrialización

La pesquería de sardina siempre ha tenido un pilar básico en la industria conservera. Como se ha comentado, en épocas de sobreoferta la conserva permitió absorber gran parte de los excedentes y vehiculó hacia mercados nacionales y exteriores un producto de extraordinaria calidad, basado en materia prima de máxima frescura. Actualmente la industria se ve obligada a recurrir a materia prima de la flota lusa y a la de otros stocks, puesto que los bajos rendimientos de los cerqueros gallegos y los elevados precios de subasta le impiden su adquisición. La imputación de un precio exagerado en la materia prima gravaría excesivamente el producto, que debe competir en los mercados comunitarios con conservas de países terceros, apoyadas financieramente por la U.E. mediante exenciones arancelarias y contingentes de importación.

Otras alternativas industriales como precocinados ultracongelados basados en la sardina no se han desarrollado por lo que en la actualidad no se puede hablar de líneas de producción consolidadas en esta materia.

Influencia económica en el área de pesca

Una breve reseña relativa al efecto económico que la pesquería de sardina tiene en el sector extractivo e industrial, permite señalar que en el caso de la flota cerquera gallega, las 300 unidades tienen una media de 12 tripulantes (3.600 tripulantes en man de obra directa) generando cada uno de 5 a 7 puestos indirectos en tierra. Si bien la especie tiene incidencia básica en la economía de las tripulaciones y empresas armadoras de los barcos que la pescan, y en las comarcas en las que se concentra el grueso de la flota (que completa con otras pequeñas pelágicas sus cuentas anuales de resultados), en el caso del sector conservero se ha modificado esta dependencia sustituida actualmente por el atún por volumen de demanda (la importancia futura de la sardina en conserva se comentará más adelante).

II.—PERSPECTIVAS FUTURAS

Pesca, Evolución de los stocks. Medidas reguladoras.

Como ya se reseñó, la salud del stock atlántico peninsular de sardina preocupa especialmente. Los niveles de capturas descendentes podrían confirmar los informes científicos que auguran un colapso de la especie si se mantienen todas las condiciones actuales. Desde la administración pesquera de la U.E. se propugnan medidas drásticas de regulación, que de aplicarse tendrían un efecto posiblemente irreversible en muchas de las unidades que componen la flota. Las administraciones de Madrid y Santiago entienden necesario tomar medidas, si bien atienden las preocupaciones del sector que mantiene las tesis siguientes:

Deben evaluarse los factores oceánicos que han contribuido a la deplección de los cardúmenes y cuantificarse sus consecuencias biológicas sobre la especie, de modo que, por una parte pueda preverse y controlarse si las variables alteradas vuelven a la normalidad, y por otra qué ocurriría con la sardina del área en caso de que esto no sucediese.

Es preciso estudiar la interrelación entre algunas especias de pequeñas pelágicas, que llevan a que incrementos de la abundancia de unas se asocien a reducciones de los bancos de otras (p.ej. caso del jurel y la sardina en las costas gallegas).

En caso de ser posible monitorizar y constrastar la actual situación de crisis respecto a la que el stock atravesó en otras ocasiones, así como las razones de su recuperación en esos casos.

Existe inquietud por el asunto y se admite la necesidad de implantas regulaciones pesqueras, si bien de efectos limitados, que eviten los daños irreparables a las economías de las empresas familiares armadoras de los buques cerqueros, (puesto que no se conoce hasta qué punto la reducción de la mortalidad por pesca puede tener un efecto positivo en la pretendida recuperación del stock). Mientras exista esta duda razonable, las restricciones no deberán suponer un riesgo para la viabilidad futura de la flota, ni imposibilitar la actividad actual de buques y tripulantes (los rendimientos económicos de las unidades de cerco inciden directamente en las retribuciones de sus tripulantes).

Las medidas reguladoras que la administración de la U.E. plantea ya han sido esbozadas al sector y a la opinión pública en los últimos meses. Las propuestas estructuales de reducción de flota no pueden ser asumidas en nuestra Comunidad Autónoma por tres razones de peso: en primer lugar por la dependencia de este sector existente en amplias comarcas gallegas (Región de la U.E. en situación económica especialmente sensible), en segundo por la reesructuración ya asumida en los últimos años por el conjunto del sector pesquero español, (que aconseja no aplicar nuevas reducciones de su volumen), y en tercero por el desconocimiento de los efectos reales de estas medidas sobre la especie, sin tener en cuenta los factores medioambientales.

El cerco gallego formula una serie de contrapropuestas cuya aplicación podría incidir positivamente en la recuperación de la sardina, sin repercutir negativamente en la flota, a saber;

Establecimiento de un paro biológico o veda obligatoria durante los meses de freza (enero-marzo).

Mantenimiento del sistema de cupos por buque, y aplicación del mismo a todas las unidades (incluidos buques lusos) que inciden sobre el stock.

Cierre de cualquier opción de trasvase de esfuerzo desde otras modalidades a la de cerco.

En caso de estimarse conveniente, modificación de la talla mínima, o supresión de la autorización del cupo diario de parrocha.

Una vez se apliquen todos estos mecanismos será preciso dar un plazo que permita comprobar los resultados de estas medidas.

Comercialización e industrialización

Cualquier medida reguladora que se aplique sobre la pesquería tendrá una evidente incidencia sobre la comercialización y la industrialización de la sardina. Las reducciones progresivas de capturas llevan a un desequilibrio ostensible entre oferta y demanda; ello ha generado, (unido a la amplia divulgación de las dificultades del stock), una modificación de la valoración del producto por parte del consumidor final, aspecto este que debe ser tenido en cuenta a la hora de afrontar cambios de las estrategias comercial e industrial que se utilizan con la sardina.

Por lo que a la comercialización en fresco se refiere la sardina ha pasado en poco tiempo de especie menospreciada a artículo asociado a calidad, frescura y elevadas cualidades nutricionales. Se debe tender a reducir el volumen de los lotes ofertados, esmerando al máximo el cuidado en el

manejo y la mejora en la presentación. Deben abrirse de nuevo las vías comerciales (ya probadas con éxito al comienzo de los noventa) a grandes mercados centrales del país, buscando sistemas que permitan mantener en la medida de lo posible un abastecimiento constante. La presentación del producto ante el consumidor final debe añadir al actual método (fresco en hielo a granel) nuevas tecnologías basadas en empaquetados conteniendo un número reducido de unidades en atmósferas modificadas, pescados desespinados, etc; definitivamente, aprovechando la situación favorable respecto a los cambios de opinión sobre el producto experimentados en el consumidor deben buscarse los procedimientos para dar valor añadido a la sardina para venta en fresco.

Respecto al sector industrial, es obvia la profunda modificación experimentada en lo referente a este producto. La elevación excesiva del precio de primera venta de la materia prima, su irregular abastecimiento y las posibles restricciones pesqueras dificultan en gran medida mantener líneas de produción sustentadas en ella tal y como se conocían hasta ahora. Las conservas tradicionales de sardina deberán seguir ofertándose utilizando ejemplares capturados en otros stocks (Mediterráneo, costa africana, etc), a fin de sostener los niveles de precios actuales. Sin embargo se abren nuevas vías para aprovechar la coyuntura y convertir en favorable una situación que en principio podría no parecerlo respecto al stock ibérico. Una de las opciones (ya iniciada por algunas conserveras) sería crear productos de tirada muy limitada, "delicatessen", de gran estimación por consumidores de alto poder adquisitivo dispuestos a pagar elevadas cantidades por ellos; en estos casos sería preciso resaltar el origen de la sardina. Esta política se debería reforzar con nuevas presentaciones para esta categoría.

Por otra parte, dado el valor que la sardina ibérica está adquiriendo, la industria de elaboración de precocinados debería emplearla en la preparación de algunas especialidades en la misma línea de lo indicado para las conservas. Al igual que se hace con especies de merluza, en las que se lanzan nuevas presentaciones, nuestro producto debería pasar a formar parte habitual de los expositores de alimentos precocinados.

Por último debemos señalar que para poder materializar estas estrategias, que siempre serían acompañadas de una adecuada promoción publicitaria, los sectores industriales deberían demandar de la U.E. líneas financieras de apoyo para el desarrollo de las mismas, que garanticen su viabilidad, por lo menos en las fases de implantación e introducción en los mercados.

Como comentario final se debe lanzar un mensaje optimista acerca del futuro de la especie y de los sectores extractivo e industrial a ella vinculados, que deben utilizar la situación planteada aprovechando la parte positiva de la misma.

PROBLEMÁTICA DE LA SARDINA EN GALICIA Y ANÁLISIS DE LAS REPERCUSIONES SOCIOECONÓMICAS QUE PUEDAN DERIVAR DE LAS POSIBLES MEDIDAS A ADOPTAR

D. JOAQUÍN DOMÍNGUEZ BEA
SECRETARIO DE LA COFRADÍA DE PESCADORES "SAN ROQUE" DE PORTONOVO

Después de leer el programa de esta Conferencia Mundial de la Sardina y a la vista de los ponentes que asisten a la misma, sería muy presuntuoso por mi parte, además de que supondría una verdadera temeridad, el intentar evaluar este problema desde un punto de vista técnico; es por ello que mi aportación la voy a centrar en un análisis de la problemática desde la perspectiva social, procurando tocar los aspectos, a mi modo de ver más importantes, que han provocado la situación en la que nos encontramos, para luego intentar conocer el alcance de las repercusiones que el sector podría sufrir si se llevan a cabo las medidas que se barajan en las distintas administraciones.

Históricamente, las evaluaciones del stock realizadas por los científicos nunca han estado en consonancia, por no decir que han estado frontalmente encontradas, con la opinión del sector extractivo. No vamos a decir ahora que dichos estudios, como las últimas campañas del Instituto Español de Oceanografía, no estén debidamente fundamentados y cuidadosamente realizados, pero el sector pesquero exige, como mínimo, el benefício de la duda, pues tiene la firme convicción de que los sistemas de detección y evaluación de los bancos de especies pelágicas no están lo suficientemente perfeccionados para, partiendo de los mismos, hacer afirmaciones tan contundentes como: "El stock de sardinas está por debajo de los límites biológicos de seguridad" o "El cierre del caladero sería la mejor medida desde un punto de vista biológico", efectuadas por Camela Porteiro, investigadora principal de la última campaña del Instituto Español de Oceanografía y Alvaro Fernández, Director de dicho Instituto, respectivamente; y es que además en momentos puntuales el comportamiento de la pesquería se ha empeñado en llevar la contraria a las predicciones científicas más pesimistas.

Sin ir más lejos en una información publicada el 22/06/98 en la mayoría de los medios de comunicación, Pablo Carrera López, responsable de las campañas de evaluación acústica del I.E.O. de A Coruña, afirmaba que de las 600.000 toneladas de sardinas que debería haber entre las costas de Cadiz y el Bidasoa, actualmente no habría más de doscientas o trescientas mil. El margen de error que se permiten para hacer estas afirmaciones (sobre un 30%) nos da una idea aproximada de la fiabilidad del estudio, lo cual no hace sino aumentar el grado de desconfianza de los pescadores. Lejos de buscar cualquier tipo de polémica, que este momento se me antoja inútil, lo que me pregunto es si realmente con estas premisas, es prudente aconsejar una reducción de las capturas de sardina en la costa Atlántica en un 80%, como reza el titular de dicha información.

No podemos negar que nos encontramos en un momento delicado, pero si analizamos las descargas de sardina en España desde el año 40 hasta la actualidad, podemos comprobar primero la ecolución cíclica de las mismas, y segundo, si profundizamos un poco en los datos, nos encontramos importantes distorsiones de difícil explicación, como pasar de las 66.016 toneladas del año 40 a las 27.801 del 41, o de las 65.314 del 47 a las 28.265 del 48, por citar unos años en los que, creo que estaremos de acuerdo, no podemos alegar que la sobrepesca fuese un factor determinante. De todas maneras si nos acercamos a nuestro tiempo, siguen apareciendo fluctuaciones sorprendentes, y así pasamos de las 45.931 toneladas de 1.977 a las 100.880 en 1.981.

Hay que admitir, sin embargo, que en los últimos años se está produciendo un descenso continuado que resulta, cuanto menos, muy preocupante, pero hay que tener muchísimo cuidado con las actuaciones a realizar, sobre todo si estas actuaciones solo se pueden circunscribir al marco de la pesca, reduciendo las cantidades a desembarcar. En este sentido, y dentro de los parámetros en los que nos movemos, han causado bastante extrañeza las declaraciones efectuadas recientemente a la revista Mar por los anteriormente mencionados Pablo Carrera y Carmela Porteiro en las que decían que "tratar de quitar hierro a la situación actual aduciendo que hubo crisis anteriores a las que siguieron espectaculares recuperaciones, es querer negar la evidencia". Nosotros no vamos a negar dicha evidencia pero lo que si afirmamos es que negar la existencia de esas recuperaciones, sería dar la espalda a la realidad, pues a la vista de los datos está claro que han existido.

La mayoría de los informes técnicos emitidos hasta la fecha, incluidos los del I.E.O., reconocen que la mortandad por pesca no es de los factores que más han influido en la escasez de sardina que padecemos y apuntan que posiblemente afectaron más los factores ambientales y las malas condiciones oceanográficas de los últimos años. ¿No sería más sensato, por lo tanto, reconocer que a lo mejor no sabemos lo deseable del comportamiento de estos pequeños pelágicos, admitir que es muy dificil evaluar las cantidades existentes en nuestros mares? y a partir de ahí, entre todos, aunar esfuerzos para tratar de buscar las mejores soluciones, apelando a la coherencia y al sentido común, pero desterrando los aspavientos y las amenazas de medidas traumáticas.

De todos modos, independientemente de los posicionamientos de los sectores implicados, lo más urgente, a mi modo de ver, es realizar un serio examen de conciencia y pendar en las consecuencias que acarrearía la implantación de medidas restricticas en la pesquería de la sardina. Para ello se hace necesario que seamos totalmente conscientes de lo que nos jugamos y nos demos cuenta de que en Galicia hay unas 300 embarcaciones incluidas en el censo de cerco, lo que viene a significar alrededor de 2.500 puestos de trabajo, eso si hablamos de empleos directos, porque un estudio publicado en el suplemento Pesca de la Voz de Galicia del día 30 de abril de 1.998 apuntaba la cifra de 11.000 puestos de trabajo en torno a la explotación de la sardina en toda España, de los que aproximadamente el 85% correspondería a Galicia.

¿Qué alternativa podrían tener estas embarcaciones si no se les permitiese capturar sardina?. No podemos ser tan ilusos como para pensar que podrían dedicarse a la caballa o al jurel, porque por una parte tampoco tenemos un estudio fiable e la situación de la pesquería de estas especies, y por otra está más que comprobado que el mercado de las mismas no soportaría un hipotético exceso de oferta. Además al tratarse de un censo contingentado, las posibilidades se recortan todavía más.

Por otra parte, sabemos que en caso de implantarse un Tope Admisible de Capturas (TAC) para la península ibérica, este se marcaría en función de las estadísticas aportadas hasta el momento por los países implicados y España, a la vista de las descargas de los últimos años, se vería en una situación de clara desventaja frente a Portugal.

Al margen de entrar a valorar la justicia i injusticia del sistema de reparto, creo que nuestra Administración debería poner varios argumentos sobre la mesa para defender a nuestra flota:

—Primero es necesario indicar que llevamos bastantes años regulando nuestras pescas con la implantación de los topes diarios de capturas, los cuales se han ido reduciendo paulatinamente hasta llegar, por ejemplo, a los 1.000 kilos de xouba por embarcación y día que, se pueden desembarcar esta campaña.

—En segundo lugar, y en el mismo sentido de medidas efectuadas para proteger la especie, no podemos dejar de citar los paros biológicos efectuados en los años 1.991, 92 y 93.

—También es importante destacar que el grueso de nuestra flota participa todos ios años en la costera de la anchoa, con lo que, durante el segundo trimestre del año los desembarcos se ven muy mermados.

De todas maneras, en lo que se refiere a las descargas, tanto el sector como la Administración deben entonar su parte de "mea culpa", puesto que existen algunos puertos en los que los canales de comercialización son, por decirlo de una manera diplomática, un poco irregulares y, por consiguiente, no se pueden controlar las descargas reales. Se que esta es una afirmación que no va a gustar demasiado, pero creo que no es el momento de andar con paños calientes y por el contrario debemos afrontar el futuro con honestidad, pues todos sabemos de que hablamos y las posibles consecuencias no las padecerían solo esos puertos sino la totalidad de la flota.

Entre las posibles soluciones que se pueden aportar, el sector pesquero lleva algunos años reclamando un sistema de vedas racional para la sardina y cuando digo un sistema se vedas racional, me refiero a que estas deberían efectuarse en la época que mejor pudiese favorecer la reproducción de la misma. Asimismo debería incrementarse la vigilancia sobre las descargas para que no se pudiesen comercializar individuos inmaturos y, por otra parte, podamos disponer de una estadísticas fiables del total de capturas.

Desde el punto de vista de la importancia económica de la flota de cerco, me gustaría transcribir un párrafo de la ponencia presentada por el actual Conselleiro de Pesca de la Xunta de Galicia, D. Amancio Landín Jaraiz, en las II Jornadas Técnicas de Pesca celebradas en Celeiro en el año 1.996, donde decía textualmente: "Esta flota es básica para la economía de numerosos puertos pesqueros gallegos, constituyendo en no pocos casos el principal motor económico de desarrollo local". Personalmente considero que esta afirmación es totalmente certera y aun más, mucho me temo que hay restricciones, estos puertos no serán capaces de mantener un desarrollo económico sostenible.

Ya para finalizar, me gustaría creer que este trabajo no va a ser considerado como una crítica hacia nadie, al menos esa no fue mi intención, sino como una aportación más que, en mayor o menor medida, pueda contribuir a la mejor comprensión del problema y así podamos ir avanzando hacia a un nuevo punto de partida presidido por la coordinación y la prudencia, donde las opiniones objetivas primen sobre las subjetias y, en definitiva, donde los criterios biológicos puedan convivir con los aspectos socioeconómicos que tanto nos preocupan a todos.

Ponencia
Session
4

LA SARDINA EN MARRUECOS: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA Y COMERCIALIZACIÓN

THE SARDINE IN MARRUECOS: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FIHS, AND COMMERCIALIZATION

MR. AHMED EL FASSI EL FIHRI
DIRECTEUR DES INDUSTRIES DE LA PECHE
MINISTRE DES PECHES MARITIMES (MAROC)

MR. ABDELHAMID AYOUCHE
PRESIDENT OF FEDERATION NATIONALE DES INDUSTRIES DE TRANSFORMATION ET DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA PECHE (FENIP) (MAROC)

MR. TALEKI MOHAMMED
DIRECTOR COMERCIAL DE UNIÓN DES PESCHERIES AFRICAINES (UPA) (MAROC)

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. VICTOR PITA RIVA (Gerente de Pita Hnos., S.A.)

LA PÊCHE SARDINIÈRE AU MAROC: RÉALISATIONS ET ORIENTATIONS À VENIR

AHMED EL FASSI EL FIBRI
DIRECTEUR DES INDUSTRIES DE LA PECHE
MINISTERE DES PECHES MARITIMES

Au Maroc, le secteur de la pêche à la sardine joue un rôle important dans le développment socio-économique du pays. Cette filière s'articule autour d'activités étroitement liées qui regioupent d'une part l'exploitation des stocks et d'autre part l'industrie de transformation qui consiste en la fabrication de conserves et de farines et huiles de pisson.

L'exploitation de la sardine est fonction du contingentement des stocks. La distribution de cette espéce dans les eaux nationales est soumise à son dèplacement et aux conditions bioclimatiques du milieu, en résulte une répartition variable des zones ce pêches qui géographiquement sont scindées en 4 principales pêcheries: La pêcherie nord, allant de Cap Spartel à El Jadida; La pêcherie s'étendart de Safi á Sidi Ifni (stock A); La pêcherie Cap boujdor (stock B) et la pêcherie sud, s'étendant de Cap Boujdor à Cap Blanc (Stock C).

Ces pécheries explitées depuis plus d'un demi-siécle sont le creusent d'une tradition qui s'avére être aujourd'hui, l'un des piliers du secteur, tant par l'effectif des unités de pêche et le capital humain mobilisés, que par les réalisations en terme de volume des captures et chiffre d'affaires.

Plus de quatre cent bateaux mobilisant 12 000 marins-pêcheurs travaillent dans ce secteur et produisen: prés de 500.000 tonnes de sardine, soit 85% de la pêche aux petits pélagiques. Cette production, a comme débouché l'industrie de la conserve (150.000 tonnes), la fabrication d'huile et de farine de poisson (300.000 tonnes) et la consommation de bouche (500.000 tonnes).

En aval de la pêche sardinière, est née durant les années vingt l'industrie de la conserve quin n'a cessé de prospérer pour atteindre en l'espace de trois décennies un arsenal de 300 unités.

Actuellement, 40 entreprises privées traitent environ 150.000 tonnes de sardine, produisent 70.000 tonnes de conserves, emploient prés de 20.000 personnes et génèrent un chiffre d'affaires global de 1,5 milliards de dirhams principalement réalisé à l'exportation.

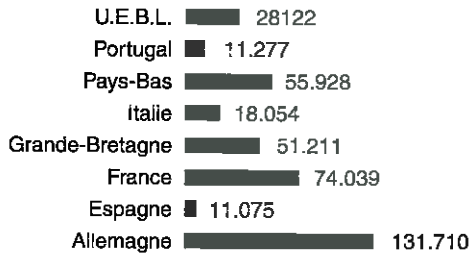
A l'echelle internationale et depuis 1988, le Maroc détient la place de leader avec un tonnage exporté stable d'environ 50.000 t. de conserve de sardine européenne (Sardina Pilchardus).

Les principaux partenaires commerciaux du Maroc pour la conserve de sardine sont l'Allemagne, la Grande-Bretagne, la France et les Pays-Bas. L'Afrique reste un marché important, notamment le Gabon et l'ex Zaire

ANFACO-CECOPESCA

Exportations de conserve de sardine en 1997

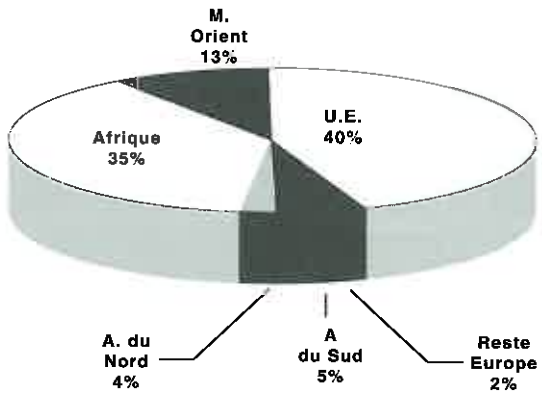
Marchés	Valeur (1.000 Dh)	Poids (tonnes)
U.E.	410.800	17.202
Reste Europe	21.194	1.028
Amérique du Nord	52.363	1.481
Amérique du Sud	37.566	1.778
Afrique	349.683	18.581
Moyen Orient	132.270	6.462
Asie	2.800	111
Océanie	6.021	303
TOTAL	**1.012.697**	**46.946**



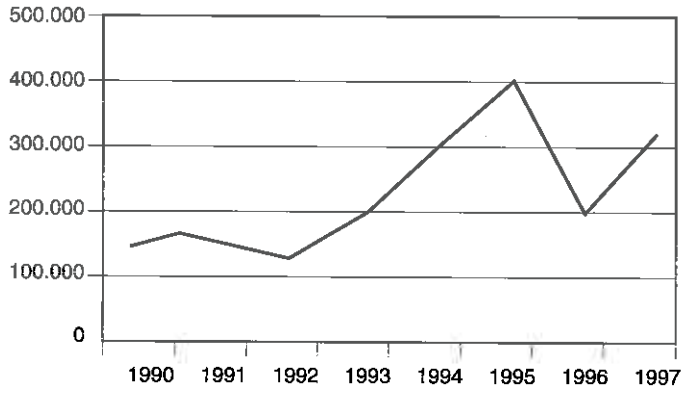
Détail des exportations sur l'U.E. (1000 DH)

Par ailleurs, le secteur de la farine et de l'huile de poisson participe pour 300.000 tonnes dans la destinatior de la pêche sarinière. Une trentaine d'unités prduisent environ 20.000 tonnes d'huile de poisson et 80.000 tonnes de farine destinée principalement à la provende avicole locale. Cette industrie implantée principalment au sud, emploie prés de 1.000 personnes et réalise un chiffre d'affaires d'environ 500 millions de dirhams.

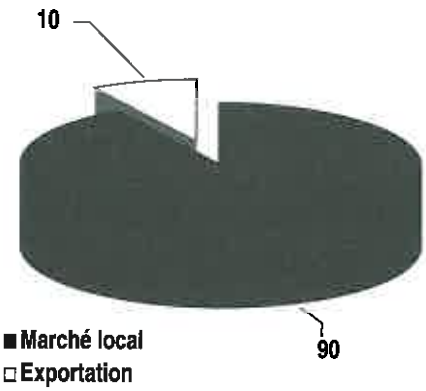
Répartition des exportations par marchés



Evolution de l'approvionnement de l'industrie de farine de poisson



Répartition de la production de farine de possion



Outre ses réalisations, les orientations stratégiques mises en place pour assurer un développement durable de ce secteur clé de l'économie nationale ont trait notamment à:

- l'exploitation rationnelle de la ressource
- la mise à niveau de la flotte de pêche côtière
- la maîtrise de la qualité au niveau de toute la filière
- la valorisation de la sardine par la création de nouveaux produits
- Le développement de nouveaux marchés.

VALORISATION INDUSTRIELLE DE LA PECHE COTIERE

ABDEL HMID AYOUCHE
PRESIDENTE DE FENIP (MARRUECOS)

La pêche côtière au Maroc a connu un essor remarquable ces dernières décennies, poussant là où les ports se créent et se développant sur la côte atlantique. D'abord concentrée à proximité du port de Safi où les débarquements ne dépassaient pas 60.000 tonnes dans les années quarante, l'activité de la pêche côtière, dite pêche industrielle, s'est étendue jusqu'à l'extrême sud du pays, où de nouveaux ports ont vu récemment le jour, cotoyant les zones les plus poissonneuses du pays.

En 1997 les captures ont atteint 661.562 tonnes dont 72,25% de sardines, en légère baisse par rapport à l'année 1995 où le plafond des 900.000 tonnes était atteint. Chiffres significatifs qui marquent un élan nouveau de l'industrie de transformation des produits de la pêche.

Cette richesse naturelle, constitue aujourd'hui l'enjeu d'une économie en pleine expansion.

L'activité de transformation des produits de la pêche s'est développée essentiellement le long de la côte atlantique, près des ports constituant sa souce d'approvisionnement. Elle est largement dominée par l'industrie de traitement de la sardine, produit de base de la pêche côtière. Pour saisir l'importance de cette activité, il convient d'analyser les points suivants:

—structures et potentialités
- état de la flotille de pêche côtière
- industrie de transformation

—structures et potentialités de l'industrie de transformation
—performances du secteur de la conserve de poisson
—ouverture sur les marchés extérieurs.

STRUCTURES ET POTENTIALITES

La valorisation rationnelle des produits de la pêche pélagique (sardine, maquereau, anchois, principalement) a donné lieu à l'implantation d'une structure industrielle de transformation dont le réseau s'étend sur les côtes atlantique et méditerranéenne.

Installée au début des années vingt, cette industrie a suivi de près le développement de la pêche côtière de laquelle elle dépend exclusivement.

LA PECHE COTIERE

La flotte côtière est caractérisée par son activité saisonnière qui culmine généralement de juin à octobre. Elle regroupe plusieurs types de bateaux, notamment des senneurs (ou sardiniers), des chalutiers, des palangriers, des bateaux mixtes et des barques. L'ensemble est construit généralement en bois dans les chantiers navals marocains.

L'armement côtier compte 2.610 unités, totalisant 73.200 tonneaux de jauge brute et employant quelques 52.000 marins.

En 1997, cette flotte a capturé 661.562 tonnes de poisson pour une valeur de 1.754.613 de dirhams, soit seulement 30% des recettes globales, côtières et hauturières.

Le produit de la pêche côtière a généralement deux destinations principales: la consommation en frais et l'industrie de transformation (conserve, semi-conserves, sous-produits et congélation). Les lonneges débarqués l'année dernière se répartissent comme suit:

—industrie de la conserve	141. 760 T
—industrie des sous-produits	357. 285 T
—congélation industrielle	14.387 T
—consommation en frais	148.108 T
—salaison	23 T

Comme on peut le constater, seulement 21,42% des prises sont traités en conserves et semi-conserves, alors que 54% sont transformès en farine et huile de poisson, pendant que la consommation en frais in'absorbe que 22,38%.

Ce sont là les caractéristiques dominantes de l'exploitation des produits de la pêche côtiere:

—faible consommation en frais du marché intérieur (7,5Kg. de poisson par habitant et par an).
—tonnages, relativement faibles, valorirés en conserves et semi-conserves.
—plus de la moitiè des captures est transformée en farine, générant une très faible valeur ajoutée.

L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION

L'ensemble des activités, directement ou indirectement liées à la pêche côtiere, constitue une véritable économie poissonnière. La consommation en frais des produits de la mer étant très faible au Maroc, l'enorme excédent de l'offre de poisson a contribué à l'essor d'une industrie variée de transformation, orientée essentiellement vers les marchés extérieurs.

1. LA CONSERVE APPERTISEE

Sur un effectif de 195 unités installées à terre, l'industrie de la conserve de poisson, principale activité du secteur, en comple 57, presque totalement implantées sur la côte atlantique. Celles-ci sont dotées d'un équipement performant utilisant les dernières techniques de l'appertisation des petits pélagiques, notamment la sardine, le maquereau et le thon.

Le potentiel de traitement en place dépasse les possibilités d'approvisionnement en matiére premiére.

Alors que la capacité des équipements installés permettent la mise en conserve de 300.000 tonnes de poisson par an, les tonnages traités l'année dernière n'ont pas dépassé 142.000 tonnes, soit une utilisation moyenne de 49%. It s'agit done d'une industrie de campagne que dépend étroitement des fluctuations de la pêche côtiere. Cette fluctuation est moins sensible dans les côtes du sud où évoluent de grandes concentrations de sardines. d'oin la mise en service progressive d'une logistique de transport frigorifique pour acheminer le poisson vers les conserveries situées au centre et au nord du pays.

Ce qui distingue le secteur de la conserve des autres activités maritimes, c'est qu'il emploie une main d'oeuvre nombreuse, constituée essentiellement d'ouvrières traditionnellement rompues au traitement du poisson.

En moyenne, le Maroc fabrique annuellement 70 à 90.000 tonnes de conserves en tous poissons avec prédominance de la conserve de sardines qui représente environ 75 à 85% de ce tonnage.

2. LA SEMI-CONSERVE

Il s'agit d'unités légères spécialisées dans le traitement de l'ancôis. Au nonbre de 44, elles sont installées principalement á Agadir et dans les ports du nord. Leur capacité de production est très étendue, mais elles ne traiten pas plus de 15.000 tonnes en moyenne par an, faute d'un approvisionnement régulier.

Cette activité groupe également des ateliers de salaison et de fumaison.

3. VALORISATIONS DIVERSES

Dans le cadre des recherches pour diversifier la valorisation des excédents de la pêche, plusieurs essais sont en cours pour développer la fabrication de pâté, de boulettes et de saucisse de poisson. De même, J'audres préparations spéciales sont élaborées pour exploiter le créneau de l'alimentation pour chiens et chats.

Une autre activité de transformation a vu le jour il y a quelques années, il s'agit de la production du SURIMI à partir de la sardine. Sur le plan technique, la fabrication de ce produit est parfaitement au point, mais son prix de revient, relativement élevé, constitue un obstacle au développement de sa commercialisation.

4. LES SOUS-PRODUITS

C'est une industrie qui, à l'origine, était complémentaire de celle de la conserve dont elle transformait les déchets de fabrication en farine et huile de poisson. Dans le passé, cette activité se limitait à broyer les débris de poisson pour en faire ce qu'on appelle <<guano>>, produit très riche en azote et en phosphore, utilisé comme engrais, ou accessoirement en farine destinée à l'alimentation du hétail.

Au cours des deux dernières décemiers et au fur et à mesure que de nouveaux ports de pêche se sont ouverts dans les zones poissonneuses du sud d'Agadir, d'importantes usines de fabrication de sous-produits se sont installées à proximité des lieux de débarquement, traitant des tonnages considérables de poisson immédiatement disponibles et pratiquement hors de portée des conserveries, en grande majorité situées très loin vers le nord du pays.

Devenue une véritable industrie de transformation, celle-ci compte actuellement 33 unités suréquipées, traitant quelques 390.000 tonnes de poisson frais dont elles extraient 75.000 tonnes de farine destinées principalement à la provende, et 22.700 tonnes d'huile eportées pour être utilisées dans la fabrication de la margarine et de plusieurs sous-produits comme les peintures...etc. Certaines années, faute d'offres de prix rémunérateurs, cette huile est utilisée comme combustible pour les chaudières de l'entreprise.

Cette industrie, qui ne permet pas une revalorisation maximun du poisson, a l'inconvénient d'epuiser les stocks à moyen terme. Elle ne peut disposer d'un approvisionnement propre que dans la mesure où les espèces qui lui sont destinées sont de faible valeur et dont l'exploitation intense peut favoriser la reconstitution des stocks d'autres espcèes cotées. C'est le cas du saurel et de la bécasse de mer dont les réserves disponibles sont abondantes dans les pêcheries du sud.

5. LA CONGELATION A TERRE

La congélation du poisson industriel occupe 63 petites unités dont l'activité se limite au traitement de quelques petits pélagiques et plus particulièrement à la sardine. Les tonnages congelés fluctuent d'une campagne à l'autre et se situent en moyenne autour de 5.000 à 8.000 tonnes par an.

La quasi totalité de la production est exportée vers des marchés pour la consommation directe ou pour l'approvisionnement des usines de conserves.

En génèral, l'industrie de transformation des produits de la pêche constitue un stimulant et un pôle d'attraction de plusieurs autres industries annexes auxquelles elle est directement liée: fabrication de divers emballages, raffinage d'huiles, fabriques de glace, ateliers mécaniques...

PERFORMANCES DU SECTEUR DE LA CONSERVE DE POISSON

Comme on a pû le constater à travers les donnèes précédentes, la transformation des produits de la pêche côitère trouve sa plus grande valeur ajoutée dans l'industrie de la conserve. Vu l'impact qu'elle a sur l'emploi, tant en amont qu'en aval, et la contribution qu'elle apporte à l'équilibre de la balance du commerce extérieur, cette industrie constitue le centre d'intérêt de toute la filière de la pêche maritime.

On peut mesurer cet intéret, par le volume des investissements engagés, par le nombre d'emplois qu'elle génère et par sa capacité à fabriquer un produit compétitif et de qualité reconnue.

1. LES INVESTISSEMENTS

Une des caractéristiques de l'industrie du poisson, c'est que'elle est moins capitalistique que la plupart des autres industries alimentaires. Alors que pour créer un emploi, on estime qu'il faut 35.000 dirhams em moyenne, dans le secteur du poisson il suffit d'investir 16.000 dirhams pour obtenir le même résultat. Il faut noter en outre que, selon la BNDE, l'industrie du poisson recouvre elle même des réalilés hétérogènes, puisque le rapport moyen emploi/investissement est sensiblement le même pour la branche <<farine et

huile>> et la branche <<congélation>>, alors qu'il est neuf fois supérieur pour la branche la plus importante, celle des conserves.

Partant de ces contatations, el convient de préciser que les investissements réalisés dans le secteur de la conserve durant les dernières années et ayant porté sur une enveloppe de 250.000.000 de dirhams, out concerné deux zones distinctes:

-la zone côtiere située au sud d'Agadir, oú la proximité des sources d'approvisionnement a favorisé la création d'usines nouvelles construites dans les sites portuaires.

- et la zone située au nord où les usines anciennement construites, sont suréquipées. Là, les investissements ont été effectúes pour moderniser l'appareil de fabrication, améloirer la productivité et doter les unités de moyens d'auto-contrôle pour une assurance qualité plus efficace.

2. IMPACT SOCIO-ECONOMIQUE

L'industrie de la conserve au Marocest connue pour être utilisatrice d'une main d'oeuvre nombreuse et qualifiée. Les usines occupent, selon leur taille, 150 à plus de 500 personnes en pleine saison. L'effectif total a atteint l'année dernière 50.000 salariés dont près de 30.000 sont des emplois directs et 20.000 indirects.

Les opérations de tri, de préparation et de mise en hoites se font par des équipes de femmes traditionnellement attachées à l'usine, parfois de mère en fille.

L'effectif féminin, pratiquement saisonnier, représente 87% du total des salariés du secteur.

La masse salariale distribuée en 1997 est de l'ordre de 400 millions de dirhams. Ce revent a des effets économiques d'autant plus importants qu'il profite à des familles modestes vivant dans les milieux périphériques des centres de production d'ou viennent bon nombre d'ouvrières.

3. COUTS DE PRODUCTION ET RENDEMENT

Gérer une industrie de campagne comporte au moins une double contrainte pour l'entreprise:

—faire face à l'irrégularité des approvisionnements en matière première.
—disposer d'une trésorerie importante pour constituer á l'avance des stocks de produits intermédiaires (emballages, huiles, sel...)

De la maîtrise de ces deux facteurs dépend, en grande partie, le résultat de l'exploitation. D'une part, les nombreuses journées de travail perdues et d'autre part, la charge des frais financiers des fonds de roulement influent sensiblement sur le coût de production et partant sur la rentabilité de l'entreprise.

Quant au prix de revient proprement dit, sa structure est dominée par deux postes principaux: l'emballage métallique qui figure pour 34% en moyenne et le poisson qui représente 21%. Ce sont des postes incompressibles, d'autant plus qu'il s'agit de produits dont le prix est en augmentation constante. En dehors de l'huile, dont le prix est pratiquement réglementé, les autres composantes du prix de revient varient d'importance en fonction de la dimension de l'unité de production.

On dit qu'une entreprise ne peut survivre et croître sans étre rentable. Dans ce secteur, force est de constater que les marges bénéficiaires, généralement observées, montrent que la conserve n'est pas génératrice de grands profits.

OUVERTURE SUR LES MARCHES EXTERIEURS

A l'origine, l'industrie du poisson n'a pas pris naissance au Maroc pour répondre á un besoin marqué du marché intérieur. La consommation du poisson n'était pas dans les habitudes des marocains en général.

L'intérêt pour cette industrie a été motivé par une demande croissante de diverses préparations de poisson par des pays européens, notamment au lendemain de la Zéme guerre mondiale. Le coút très abordable d'une boîte de sardines et son apport appréciable en protéines, sont des facteurs de promotion qui ont développé fortement nos exportations de ce produit.

Aujourd'hui, bien que le marché local manifeste de plus en plus d'attrait pour le poisson en conserve, cette industrie reste essentiellement tournée vers les marchés extérieurs.

En 1997, les exportations marocaines de conserves de poisson ont atteint 49.600 tonnes pour une valeur de 1.178.000.000 de dirhams en devises.

Cette année, nos ventes out touché 76 pays des cinq continents où une boîte de sardines sur cinq conssommées est marocaine.

Ces ventes à l'exporrt se rèpartissent comme suit:

EUROPE	46%
AFRIQUES	34%
AMERIQUES	6%
MOYEN ORIENT	13%
ASIE ET DIVERS	0,9%

Le support qualitatif de la conserve marocaine de sardines est le fait que:

—elle est fabriquée avec la véritable espèce "Sardina Pilchardus Walbaums" à la saveur spécifique
—elle est préparée avec une matière première fraîche, après un tri sélectif.
—elle est soumise à une contrôle rigoureux et permanent des producteurs et des autorités sanitaires, tant au niveau de la fabrication qu'au monent de l'exportation.

Les préparetions de sardines fabriquées sont très variées (à l'huile végétale, à l'huile d'olive, à la sauce tomate, aux achards, à la ravigote, sans peau et sans arêtes... etc) mais elles restent, pour la plupart, classiques. Actuellement, d'importants investissements sont engagés par les industriels pour développer la gamme des valorisations en fabriquant des produits nouveaux, adaptés aux choix diversifiés des consommateurs.

Des département "recherches et développement" sont créés dans le entrepreses importantes pour stimuler la capacité d'innovation permettant de s'accrocher à des segments de marchè avec des produits haut de gamme.

La tendance actuelle chez les exportateurs de produits transformés de la péche va dans le sens de la recherche de partenaires commerciaux pour s'intégrer dans les grands circuits régionaux de distribution avec à l'appui, le label de qualité maroc et la compétitivité du produit.

L'accord de libre échange Maroc-Union Européenne, signé les années passées, aouvre à cet égard des possibilités qui vont dans le sans de la mondialisation des échanges commerciaux.

CONCLUSION

L'industrie de transformation des produits de la pêche côtière est appelée à connaître, à moyen terme, un développement sans précédent. Un champ important de coopération entre les professionnels et les entreprises de l'Union Européenne doit pouvoir s'instaurer par une restructuration systématique du secteur.

Les efforts, aussi bien des pouvoirs publics que du secteur privé, se concentrent actuellement sur les objectifs principaux suivants:

—maîtrise des approvisionnements des conserveries en adaptant une nouvelle génération de hateaux pouvant congeler ou réfrigérer les prises à bord et permettant ainsi un accroissement régulier des tonnages de poisson livrés dans de bonnes conditions. Cela passera obligatoirement par la modernisation de quelques bateaux existants, mais surtout par l'acquisition de nouvelles unités plus adaptées.
—modernisation et rationnalisation des moyens et des méthodes de pêche des petits pélagiques en formant une nouvelle génération de pêcheurs maîtrisant les techniques de pointe.
—mise en place de plans d'aménagement des pêcheries en élaborant des programmes rigoureux d'exploitation avec la contribution el l'adhésion totale des opérateurs concernés.
—encouragement des investissements qui apportent une plus grande valeur ajoutée aux produits de la pêche (plats cuisinés à base de poisson, produits surgelés...).
—renforcement des instruments d'auto-contrôle de la qualité en sistématisant les applications du concept HACCP (Hazard Analysis Critical Contro Point) et en multipliant les laboratoires d'analyse et de recherche.
—Défense commune aux pays producteurs de poisson du sud euro-méditérranéen de l'appellation <<sardinas pilchardus walbum>>
—renforcement des relations entre les associations sectorielles maroco-europèennes et notamment par l'echange de visites des opérateurs et l'organisation de colloques et de concertations.
—inclusion des conserves de poisson, principales production de la région, dans les programmes européens d'aide alimentaire.
—Obligation à caractère irréversible de débarquements au Maroc de toutes captures de pálagiques pêchées dans les eaux marocaines quelle que soit l'origine des bateaux.

SITUATION DE LA PECHE AU MAROC

TALEKI MOHAMMED
ARMATEUR DE BATEAUX DE PECHES
DIRECTEUR DE LA SOCIETE "UNION DES PESCHERIES AFRICAINES" (CONSERVES DE SARDINES)
SECRETAIRE ADJOINT DE "UNICOP" (UNION NATIONAL D'INDUSTRIE DE CONSERVE DE POISSON)

Si dans un passé bien proche on croyait les ressources de la mer inépuisble grâce à l'abondance du patrimoinc halicutique et la perfectibilité des techniques de son exploitation, on se rend compte aujourd'hui de l'énormité de cctte méprise.

Actucllement, l'était de ces ressources est alarmant et les stocks menacent de ruptures dont plusicurs r;egions de la planète où l'effort de pêche ne subit aucun contrôle.

Il est évident que les organismes internationaux s'inquiètent et préconisent une gestion rationnelle du patrimoine halieutique.

Au Maroc, le sccteur de la pêche, emploie 130.000 personnes et mobilise une flotte de 2.800 navires opérant su un littoral de 3.500 km.

Les prises annuelles dépassent 600.000 tonnes. L'annéc dernière cette quantité à été produite uniquement par la pêche côtière. La sardine qui rep´resente les 3/4 des prises totales, est destinée en priorité à l'industrie de transformation des poissons. Le Maroc posséde une longue tradition de ce type d'industrie et est capable de traiter 375.000 tonnes de poissons par an. L'industrie de transformation compte une cinquantaine d'usine, contre une soixantaine il y a quatre ans et une containe il y a 10 ans, installées à Essaouira, Agadir, Laâyoune et surtout à Safi, la production principalement destinée à l'export à réalisé en 1997 un chiffre d'affaire de 1.2 Mds de ..... est approvistonnce à raison de 40%, l'Afrique 36%, le Moyen orint 13% et l'USA 8%.

L'annéc dernière la quantité de poisson traitée ne représente que la moitiné de la capacité réclles des usines. Ce recul est imparti à la déficience de l'approvisionnement en matière première. Si dans les années 70, Safi alors capital d'approvisionnement Laâyoune (52%) se trouve à 200 km. au sud. Entre-temps plusicurs ports se sont effondrés dont Tantain il y a 4 ans avec (73%), alors qu'aujord'hui, il ne produit que 17% des quantités livrées (voir tableau)

Port de fournisseur	*1993*	*1994*	*1995*	*1996*	*1997*
Tan Tan	73%	49%	22%	20%	17%
Agadir	-	23%	12%	9%	12%
Laâyoune	-	23%	36%	44%	52%
Safi	-	8%	2%	0%	3%

L'éloignement régulier des zones d'approvisionnement exposent les professionnels de la mer à des risques énormes inhérents aux aléas de transport et de l'acheminement de la matiére premiére: Transport, conditionnement, qualité, coût...

L'impact de ces déficiences sont directement ressenti sur le volume des exportations du Maroc dont le sectur de la pêche représente la moitié des produits alimentaires et 14% des exportations totales.

Ponencia
Session
5

CONFERENCIA MUNDIAL DE LA SARDINA • *WORLD-WIDE SARDINE* • *VIGO-SPAIN* • 14-15 SEPTIEMBRE/*SEPTEMBER* 1998

LA SARDINA EN TÚNEZ Y YUGOSLAVIA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN

THE SARDINE IN TUNEZ AND YUGOSLAVIA: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, AND COMMERCIALIZATION

MR. MOHAMED NEDHIF
GROUPEMENT INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS DE LA PECHE (GIPP) (TUNISIE)

MR. MANOJLO VELIMIROVIC
INDUSTRIAIMPEX, MONTENEGRO (YUGOSLAVIA)

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. FÉLIX CONDE RODRÍGUEZ (Director General de Conservas del Noroeste, S.A.)

LA SARDINE EN TUNISIE, SITUATION ACTUELLE ET PERSPECTIVES FUTURES PECHE, COMMERCIALISATION ET TRANSFORMATION

MR. MOHAMED NEDHIF
GROUPEMENT INTERPROFESSIONNEL DES PRODUITS DE LA PECHE (GIPP) (TUNISIE)

Le secteur de la pêche en Tunisie revêt une dimension socio-économique très importante, qui s'analyse en termes de contribution à la croissance économique, à l' exportation, à la création d'emplois et à la répartition de revenus. Les ressources halieutiques permettent une production annuelle moyenne de 87.000 Tonnes. Environ 15.000 Tonnes, constituées essentiellement de crustacés et mollusques, sont exportées en majeure partie (85%) vers l'union Européenne pour une valeur de 95 Millions USD. Le reste des captures est écoulé sur le marché local en frais ou transformé en conserve de thon et de sardine. Cette dernière représente environ 68% des pêches du petit pélagique.

I- SITUATION ACTUALLE:

I- 1 Production:

Les réserves de poissons pélagiques de petite taille, connus en Tunisie sous le nom collectif de poissons bleus, constituent la plus importante ressource halieutique des eaux Tunisiennes. Durant les dix dernières années, la production nationale en poisson bleu a pratiquement stagné au niveau del 30.000 Tonnes en oscillant entre un minimum enregistré en 1993 avec 25.000 Tonnes et un maximum en 1995 avec 34.000 Tonnes pour se stabiliser au niveau des 30.000 Tonnes en 1997. (Graphe 1)

Les prises de la pêche au feu, qui constitue la principales technique de pêche, sont constituées essentiellement de sardines (Sardina pilchardus) et de sardinelles (Sardinella aurita) avec un pourcentage de (58% à 70%) des apports de poissons bleus.(Graphe 2)

La durée du cycle de production des espèces pélagiques est étalée sur toute l'année avec toutefois une période de pleine production pendant la saison estivale (Luillet, Août) où on enregistre les meilleurs apports. Cette abondance relative dans les pélagiques. (Graphe3)

L'effort de pêche en matière de flotille n'a pas cessé de croître passant de 273 unités en 1987 à 373 unités en 1996. La production moyenne par unité à connu par ailleurs, une diminution quasi constante durant ces dernières années en passant de 119 Tonnes / Unité en 1987 á 80 Tonnes / Unité en 1996. (Graphe 4)

I-2 Commercialisation actuelle:

La majeure partie des apports en poissons bleus (85%) est destinée à la consommation en frais, presque exclusivement dans les régions côtières du pays. Les opérations de valorisation de ces espèces telle que la transformation (Conserves, Farine,Séchage, Salage), ont un impact très faible dans l'adsorption de la production de ce type de poisson.

I-3 Transformation:

—L'industrie de conserves: absorbe en moyenne 3600 Tones / an.

La sardine est généralement accommodée à l'huile et à la sauce tomate.

Parmi les 21 unités fonctionnelles recensées dernièrement, 14 pratiquent la tranformation de la sardine avec une capacité nominales de 90 Tonnes / Jour. L'etat général du matériel et des équipements de ces unités est dans l'ensemble vétuste et n'a pas subi durant ces dernières années de renouvellement notable. Compte tenu de cet état les capacités nominales déclarées sont difficiles à atteindre et les capacités pratiques devraient se situer à 60% environ des capacités nominales soit 54 Tonnes / Jour pour la sardine ce qui permet éventuellement de tranformer environ 10.000 tonnes / an. Le pourcentage moyen des quantités de sardines tranformées par rapport aux quantités de sardines pêches durant les dix dernières années représente 18% avec un maximum de 25% en 1992 et un minimum de 8% en 1996 (Graphe 5).

Le taux d'utilization de la capacité des unités que pratiquent la transformation de sardines est de 34%. Ce qui montre que les quantités annuelles transformées sont faibles et restent très en deçà des capacités rélles de tranformation.

— Le séchage: est une technique de conservation traditionnelle pratiquée en Tunisie. Elle est favorisée par le climat chaud des saisons estivales. Les quantités moyennes de sardines séchées durant les cinq dernières années sont de 740 Tonnes /an et sont essentiellement écoulées dans les zones intérieures du pays.
— La salaison: concerne essentiellement l'anchois, mais des unités ont été installées ces dernières années et produisent des sardines salées qu'elles tranforment par la suite en filets assaisonnés à l'huile destinées à l'exportation. Les quantités de sardines exportées annuellement son variables et dépendent des quantités de sardines débarquées (une moyenne de 50 Tonnes environ/an)
— La farine de poisson: est assurée actuellement par deux unités. La capacité nominal de transormation est de 8 á 10 Tonnes /Jour par unité. Vu l'amélioration des circuits de distribution et des moyens de transport frigorifique, les quantités tranformées en farine de poisson deviennent de plus en plus rares et insignifiantes.

I-4 Contrintes:

Les principaux problèmes qui entravent la filière <<Sardine>> se résument en:

— L'inadaptation de la majorité de la flotille de sardiniers aux conditions de la pêche dans les hautes mers et dans les régions du Nord de la Tunisie.
— La faible productivité des unités de pêche liée principalement à l'eloignement des lieux de pêche, l'inadaptation de la flotille à ces lieux et l'augmentation des charges des intrants.
— La taille réduite des embarcations que limite les espaces réservées à la manipulation à bord, constitue un facteur contraignant dans l'amélioration de la production.
— La fluctuation importante des prix de la sardine en fonction des périodes d'abondance et de pénurie.
— L'irrégularité de l' appovisionnement des usines de conserve en matière première et l'absence de structures frigorifiques de congélation et de stockage de la sardine au nivea de la plupart de ces usines, entraîne une instabilité de la main d'œuvre et des coûts de production élevés en raison notamment des frais fixes.
— Les prix de conserves de sardines relativement élevés par comparaison aux marchés extérieurs sont dus essentiellement á la tendance des industriels à ne transformer que de la sardine fraîche du jour. Ce qui implique des surcoûts liés aux contraintes citées ci dessus.

II- Perspectives d'avenir:

(Août 1998) va donner plus d'informations sur le stock exploitable de ces espèces en Tunisie.

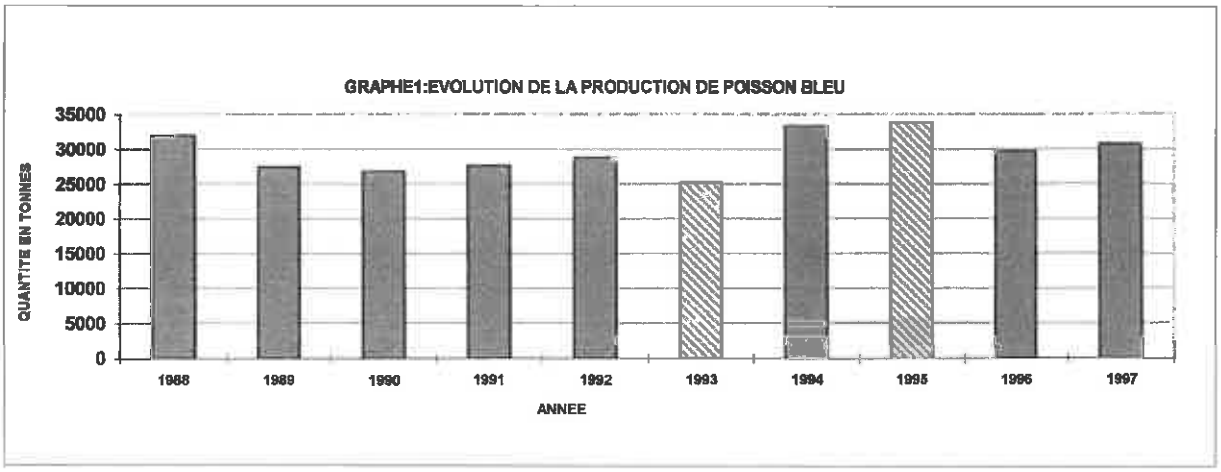
Par ailleurs, et compte tenu des analyses des apports et des résultats de la pêche des espèces pélagiques notamment de la sardine des années précédentes, le 9éme plan de Développement Economique el Social (1997, 2001) prévoit une amélioration de la production globale de poisson bleu qui pourrait atteindre les 45000 Tonnes en l'an 2001.

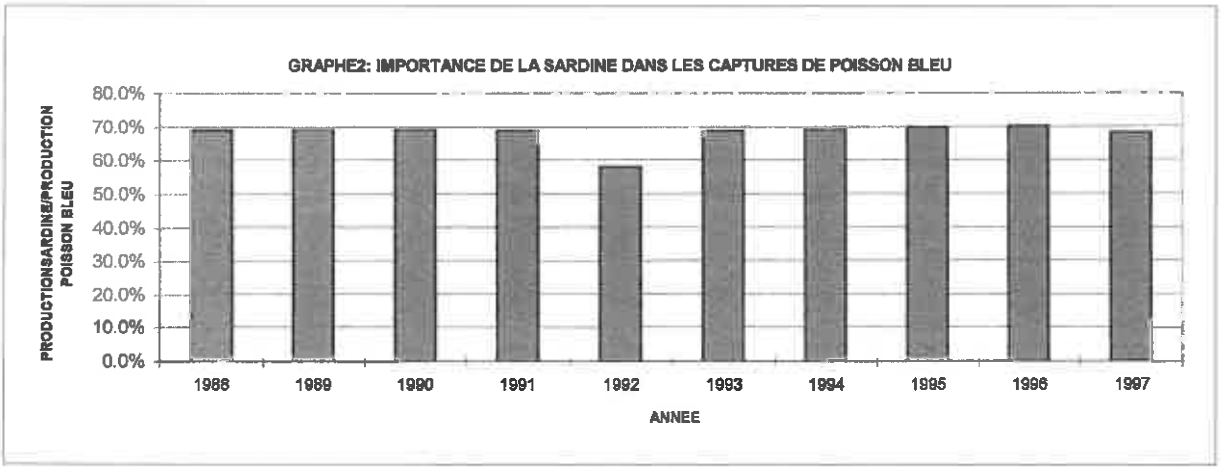
Pour atteindre cette production el est prévu la mise á niveau de la flottille existante et l'acquisition de nouvelles unités plus performantes pour la prospection de nouveaux lieux de pêche et l'augmentation de leur autonomie en mer en l'equipant de moyens de conservation de produits à bord.

Parallèlement, il est prévu l'amélioration de la congélation de la sardine afin d'etaler sa consommation directe d'une part, et offrir aux conserveurs des quantités supplémentaires leurs permettant d'accroître davantage leur production d'autre part.

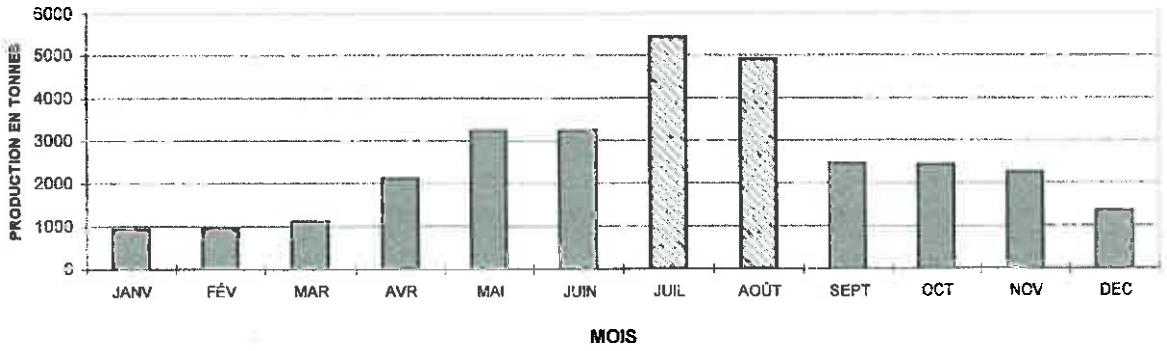
L'estimation des quantités de sardines à tranformer à l'horizon de l'an 2001 serait de l'ordre de 7000 Tonnes pour une production finale de conserves estimée à 42000 Tonnes contre 2600 Tonnes en 1996.

Une enveloppe d'environ 16 Millions de Dinars sera mobilisée au cours du 9éme plan pour oderniser et améliorer la productivité de la filière poisson bleu et plus précisément de la sardine.

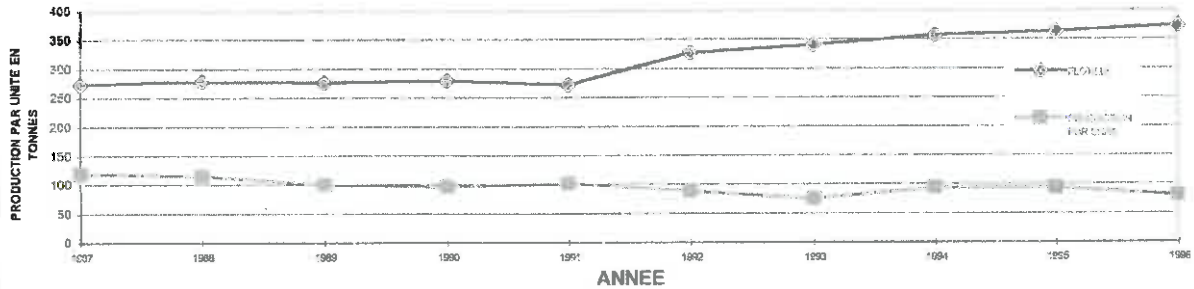




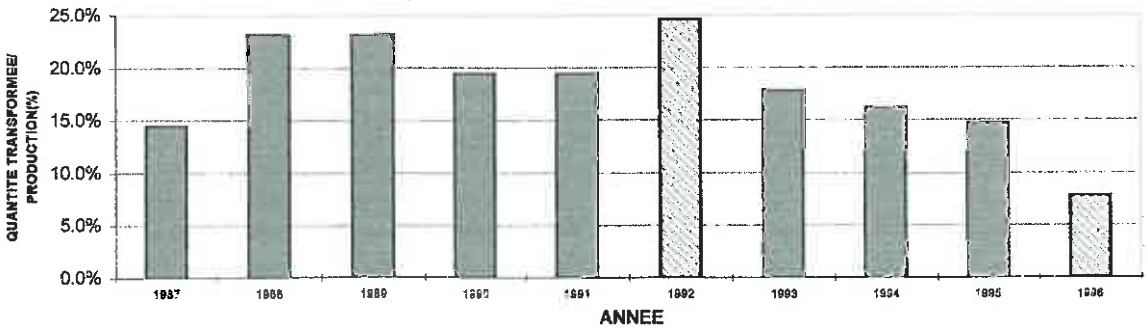
GRAPHE3 :FLUCTUATION MENSUELLE DE LA PRODUCTION DE POISSON BLEU



GRAPHE4 :VARIATION DE LA PRODUCTION MOYENNE PAR UNITE DE PECHE



GRAPHE5: EVOLUTION DES QUANTITES DE SARDINES TRANSFORMEES PAR RAPPORT AUX QUANTITES DE SARDINES PECHEES



ACTUAL SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVE OF INDUSTRIALIZATION AND COMMERCIALIZATION OF SARDINE IN CURRENT YUGOSLAVIA (SERBIA & MONTENEGRO)

MR. MANOJLO VELIMIROVIC
INDUSTRIAIMPEX, MONTENEGRO (YUGOSLAVIA)

The only producer of fish-cans in current Yugoslavia is plant "RIBARSTVO" located in Montenegro - Rijeka Cronojevica - on the coast of Scadar lake.This plant was founded in 1947 and in the begining was occupied in fabricating mainly fish from lake and river carp eel and others). This fish was exported to all European countries as well as to U.S.A. Because of the seasonal character of catch in Skadar lake and therefore not being able to organize a continious production during entire year, the plant started fabricating sea fish as well sardina, mackerel and tunny-fish. The present capacity of the plant is 2.000 t of fish-cans in one shift. In the last years it has changed the structure of the d¡fish catch - in the Scadar lake as well as reduction of the fish - sorts in this fish catch area. This fact made a switch to a plant production of 85% fabricated can of lake and river fish. The basic problem is apperantly in fish supply. For fabrication - in cans. Relatively small fish area which belongs to current Yugoslavia (part of the Adriatic sea - Montenegrian coast) does not give a chance for significant use in a fish catch. The other reason this resorces are not used effectively is a lack of fish fleet necessary for fish - catch as well as the other equipment and needed stuff for this purpose of catching "Blue - fish" - which would be fabricated in cans. Currently there are about ten (10) ships for this purpose engaged for fish catch in the Yugoslavia part of the Adriatic sea which are exclusevely engaged in the catch of high quality white fish from deep area (gold bream, dentex ray and other) which is not enough in the season of tourism (in the summer time) satisfying 50% of necessity only. The interest for fish cans in Yugoslavia is great so the existing plant "Ribarstvo" can not satisfied the necessity of our market. Therefore we are forced to import fish for fabrication in amount of 1800 t. annualy in which about 80% of sardine, in order to organize the production in one shift, so thereis no chance to organiza work in two shifts. The fabricating capacity of the plant "Ribarstvo" are out of date and the way of packing in a steel can is not up to date.

All the facts given initiate the neccessity of entering into organized production of fish cans in Yugoslavia by the solution of the following problems:

The sardina catch in the area of the Yugoslavian sea to be organize by investment in the modern fish fleet and equipment as well as training meccessary stuff for this activity. This way the plant would provide significant quantity of fish from its own resources. The support for this proposal we find realistic because we do have the institute for research of sea biology, located in Kotor - Montenegro, whose main task is research of the fish sorts in this part of the Adriatic sea.

Analizeing the organization of the sea-fishing in Mediterian countries it is easy to concluse there is not unique model which could be used under our curcumstances, because to projetc the development of the sea-fishing priority is given to a social and natural specifics and appriciation of positive principes from practice, which are of mutual interes.

By that reason, neccessary pre condition for successful development of this activity are as follows:

— Fish quality, sorts and quantity to be estimated on the basis of sincere research in order to determine a realistic annual cateh (rational exploatation).
— Based on this estimation it shall be defined annual and long term plans of fishing by the sorts, groups and quantities.
— Fishing area and time for fishing shall be determined for the "blue fish".

Besides this kind of proposed organization for fishing, it is more than obvious that it would be neccessary to import certain quantity of fish in order to organize the work in two shifts, which means Plant`s capacity of 4.000 tannum and on other side would spread the assortment of products –and provide a continuation of production. We are under pressure to renew the existing equipment which is out of date and provide as much as possible the automatization of the production proces eliminating the existing bottle necsk.

The way we make our fish packing now is no more acceptible by the market, because of the can material as well as the way of opening. Instead, it should be used can with "easy open" device.

The picture we gave here about our fish facility as well as the fact that our plant is the only one in current Yugoslavia which is engaged in fabrication of fish cans (mainly sardine) and reality that 11 million of people are very intersted for this product, simply calls upon urgent foreign investment in the existing facility– including neccessary back up in know-how with one target only: to have good and increased production of fish cans. Doing so we can readily guarantee a secure profit for this very important production in Yugoslavia.

Ponencia
Session
6

LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (I): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN FRANCIA E ITALIA

THE SARDINE IN THE E.U. (I): PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, COMMERCIALIZATION AND INDUSTRIALIZATION IN FRANCE AND ITALY

MR. PIERRE COMMERE
SECRETARIO GENERAL DE FEDERATION FRANCAISE DES INDUSTRIES D'ALIMENTS CONSERVÉS (FIAC)

MR. ANTOINE PEIGNE
CONSERVERIE WENCESLAS CHANCERELLE, FRANCIA

MR. GIOVANNI GRANCELLI
VICEPRESIDENTE ASOCIACIONE NAZIONALE CONSERVIERI ITTICI E DELLE TONNARÉ (ANCIT) ITALIA

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. FRANCISCO GOSALBEZ GOSALVES (Director General de Escuris, S.A.)

CONFERENCIA MUNDIAL DE LA SARDINA • *WORLD-WIDE SARDINE* • *VIGO-SPAIN* • 14-15 SEPTIEMBRE/*SEPTEMBER* 1998

LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (I): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN FRANCIA E ITALIA

PAR PIERRE COMMERE ET ANTOINE PEIGNE
SECRETARIO GENERAL DE FEDERATION FRANCAISE DES INDUSTRIES D'ALIMENTS CONSERVÉS (FIAC)

POSITION DU SECTEUR EN EUROPE

Par rapport à ses partenaires européens, la France représente:

Le deucieme marche en Europe: 19.600 tonnes

Derrière l'Espagne: 24.300 tonnes

Devant le Portugal: 13.800 tonnes

Le troisieme producteurs Europeen: 11.300 tonnes

Derrière le Portugal: 27.000 tonnes

Derrière l'Espagne: 24.500 tonnes

Le troisieme inportateur Europeen: 9.100 tonnes

Derrière le Royaume-Uni: 12.400 tonnes (mais ce chiffre comprend les pilchards)

Derrière L'Allemagne: 9.700 tonnes

POSITION DU SECTEUR AU SEIN DU MARCHE DES PRODUITS DE LA MER EN FRANCE:

Le marché des conserves de sardines représente environ 7% du marché français des produits de la mer transformés en volume et 5% en valeur.

Par rapport au marché des poissons appertisés, les conserves de sardines représentent environ 12% en volume comme en valeur, derrière le thon (50%).

APPROVISIONNEMENT

Historiquement, les conserveries françaises de sardines s´etaient installées à proximité des zones de productien, en Bretagne, au Pays basque et sur le revage de la Méditerranée.

Mais si aujourd´hui elles sont restées pour la plupart dans leur port d´origine, elles ont élargi leurs sources de matière premiere et s´approvisionnent, en plus des producteurs locaux, auprès de fournisseurs italiens, espagnols, portugais, voire marocains.

Les achats portent annuellement sur 18.000 à 20.000 tonnes de sardines, un peu moins en 1997: 16.210 tonnes. Pour cette dernière année, les achats auprès des fournisseurs français représentaient 41%.

FRABRICATIONS

Les fabrications françaises de conserves de sardines se sont élevées en 1997 à:

—82 millions de boîtes

—9.475 tonnts nettes.

→ **Fabrications par type de produits en 1997** *(Tonnes net)*

Présentation		1997
ENTIERES		
	A l´huile d´olive	2.387
	A l´huile végétale	3.653
	A la tomate	1.526
	Autres préparations	1.132
FILETS		777
	TOTAL	9.475

IMPERTATIONS

Après avoir diminué depuis le début de la décennie (jusqu´en 1995), les importations françaises de sardines appertisées ont recommencé à progresser depuis 1996. Elles s´inscrivent à + 8,5& pour la seule année 1997. Mais les fournisseurs les plus importants, Maroc et Portugal, ne bénéficient pas de cette orientation, qui profite surtout à l´Italie et à l´Espagne.

en tonnes net	*1992*	*1993*	*1994*	*1995*	*1996*	*1997*
Maroc	6.378	6.134	4.869	3.344	4.545	4.583
Portugal	4.450	3.667	3.683	4.383	3.774	3.622
Autres	994	1.082	499	632	787	1.675
TOTAL	**11.822**	**10.883**	**9.051**	**8.359**	**9.106**	**9.880**

MARCHE FRANÇAIS

→ **Consommation apparente française** *(en 1.000 Tonnes net)*

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
VOLUME	25.9	24.1	23.3	21.8	20.8	19.9	19.5	19.1
Evolution (%)	-4.4	-7.2	-3.0	-6.4	-4.7	-4.2	-2.2	-2.1

La consommation apparente française de sardines apperisées décline lentement depuis le début de la décefinnie.

CONCLUSION

En 1997, l´activité de la transformation de sardines en France a connu une contrantion résultant d´un certain nombre de facteurs dont notamment:

- l´atonie du marché français et européen,
- la reprise de la consurrence extérieure de la part des pays du sud de l´Union européenne et du Maroc,
- l´aboutissement du processus de mise aux normes sanitaires ayant conduit les entreprises à des choix d´investissement ou au contraire de réduction de capacité.

C´est ainsi que les fabrications françaises ont perdu 13 points de part de marché en France en deux ans, passant de 63% de la consommation apparente en 1995 à seulement 50% en 1997.

L´avenir peut toutefois être abordé de façon assez sereine:

- l´outil industriel assaini, modernisé et aux normes devrait permettre à l´industrie de mieux se positionner en termes de concurrence dans le cadre d´une compétitivité améliorée,
- les prix se sont globalement raffermis du fait de la tension sur la ressource notamment au Maroc et au Portugal, et sont parallèlement entraînés à la hausse dans le sillage des cours du thon en boîte.
- les productions françaises bénéficient dún capital de sympathie auprès des consommateurs en leur qualité de spécialité alimentaire traditionnelle.

Ponencia
Session
7

LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

THE SARDINE IN SPAIN: PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR TRANSFORMATION AND COMMERCIALIZATION

D. JESÚS M. ALONSO ESCURÍS
DIRECTOR GENERAL DE JEALSA

D. FRANCISCO GOSALBEZ GOSALVES
DIRECTOR GENERAL DE ESCURÍS, S.A.

D. LORENZO BLANCO REFOJOS
DIRECTOR GENERAL DE THENAISIE-PROVOTE, S.A.

D. JUAN M. VIEITES BAPTISTA DE SOUSA
SECRETARIO GENERAL DE ANFACO

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. ANDRÉS CERDEIRAS LEMUS (Director General de Industrias Cerdeimar, S.L.)

CONFERENCIA MUNDIAL DE LA SARDINA • *WORLD-WIDE SARDINE* • *VIGO-SPAIN* • 14-15 SEPTIEMBRE/*SEPTEMBER* 1998

LA SARDINA EN ESPAÑA: EL CONSUMIDOR DEMANDA CALIDAD

D. JESÚS M. ALONSO ESCURÍS
DIRECTOR GENERAL DE JESÚS ALONSO, S.A.

LA SARDINA EN ESPAÑA: "EL CONSUMIDOR DEMANDA CALIDAD"

Buenos días,

Para tratar de explicar nuestro punto de vista sobre la sardina me voy a apoyar en unas transparencias que, creo, lo resumen muy bien.

1º.—¿Cuánto y cómo se vende?:
100 millones de latas/año. (Gráfico 1)

2º.—¿Cómo evoluciona ?.
Se mantiene el conjunto, aumentando las preparaciones más caras y sostificadas. (Gráfico 2)

3º.—¿Dónde se vende?.
Observen el mayor consumo relativo, comparando el % población con el % sobre el consumo total. (Gráfico 3)

4º.—¿Quién lo vende?.
- A) Vean lo poco concentrada que está la venta de este producto, cuando el mayor vendedor alcanza una cuota del 8,5% y el 8° fabricante tiene un 4% (Gráfico 4)
- B) Sin embargo, podemos hacer una clasificación muy reveladora, que agruparía, distintas marcas en 3 niveles de PVP más las MD.

Llamémosles A, B y C. (Gráfico 5)

El A, está compuesto por 3 marcas y tiene un PVP medio de 140 pts.
El B, lo componen otros 3 fabricantes con PVP medio de 113 pts.
El C, lo compone el resto del mercado sin MD, con PVP medio de 91 pts.
El PVP medio de las MD es 78 pts.

El gráfico resultante evidencia 2 cosas:

1°.—Debido a la enorme dispersión de marcas, las MD están ganando claramente cuota.
2°.—En la venta de sardinas con marca, crecen las caras.

Además, si observamos, la cuota del negocio (es decir, el mercado medido no en unidades, sino en pts.), el grupo A suburía hasta el 25%.

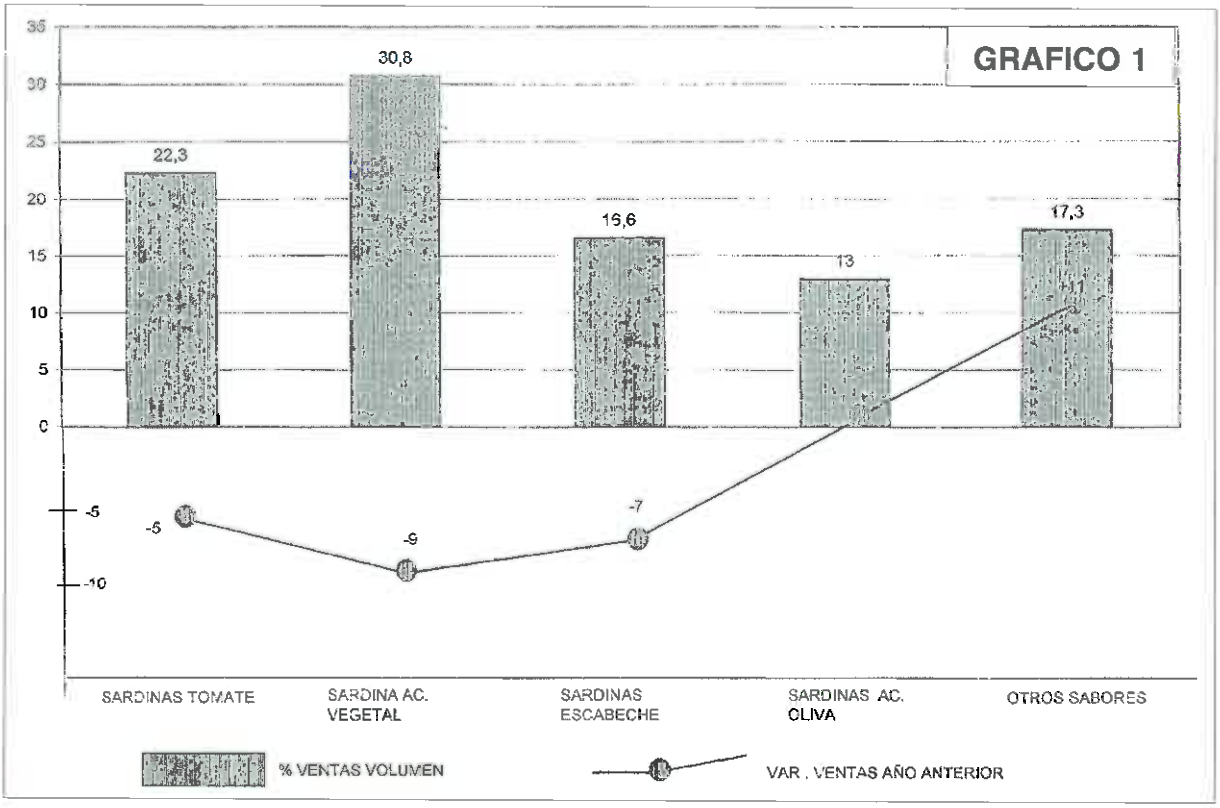


GRAFICO 1
35
30
25
20
15
10
5
0
-5
-10
22,3
30,8
16,6
13
17,3
-5
-9
-7
11
SARDINAS TOMATE
SARDINA AC. VEGETAL
SARDINAS ESCABECHE
SARDINAS AC. OLIVA
OTROS SABORES
% VENTAS VOLUMEN
VAR . VENTAS AÑO ANTERIOR

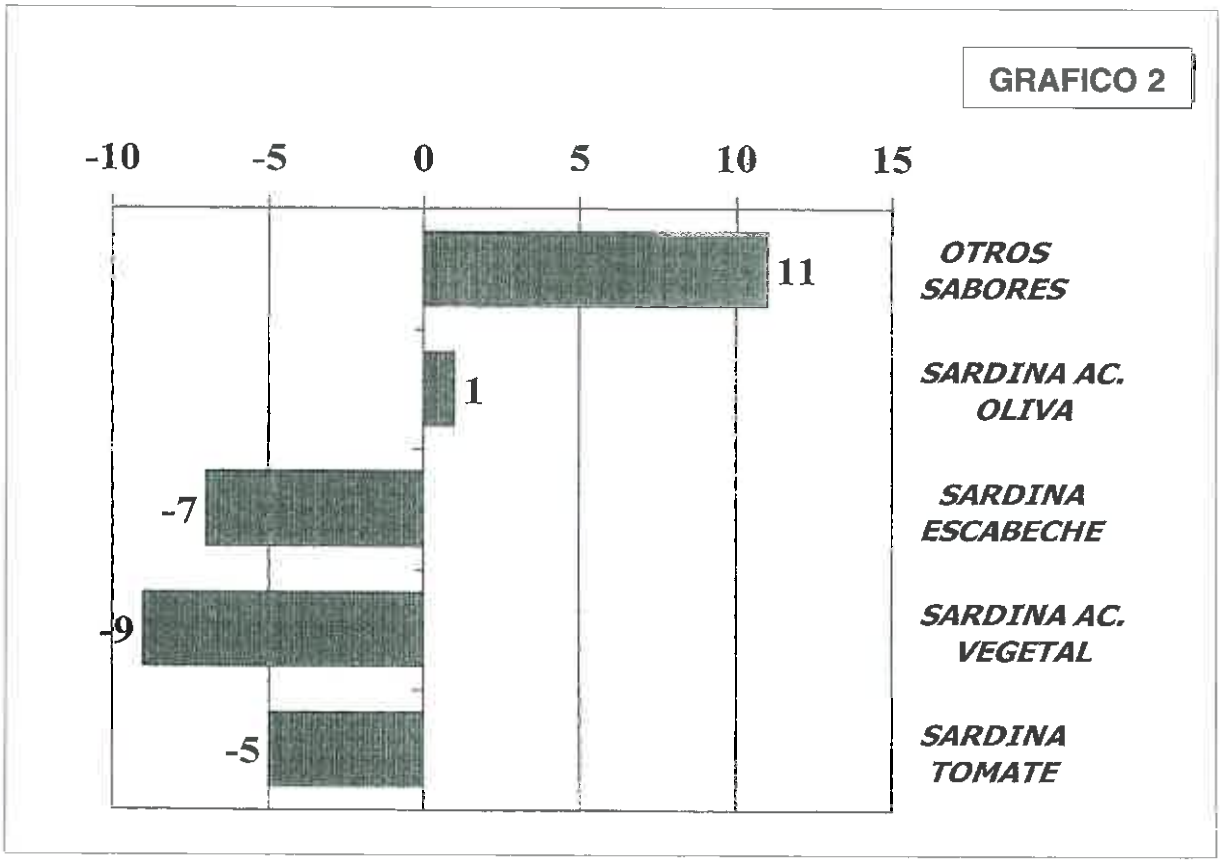


GRAFICO 2
-10
-5
0
5
10
15
11
1
-7
-9
-5
OTROS SABORES
SARDINA AC. OLIVA
SARDINA ESCABECHE
SARDINA AC. VEGETAL
SARDINA TOMATE

GRAFICO 3

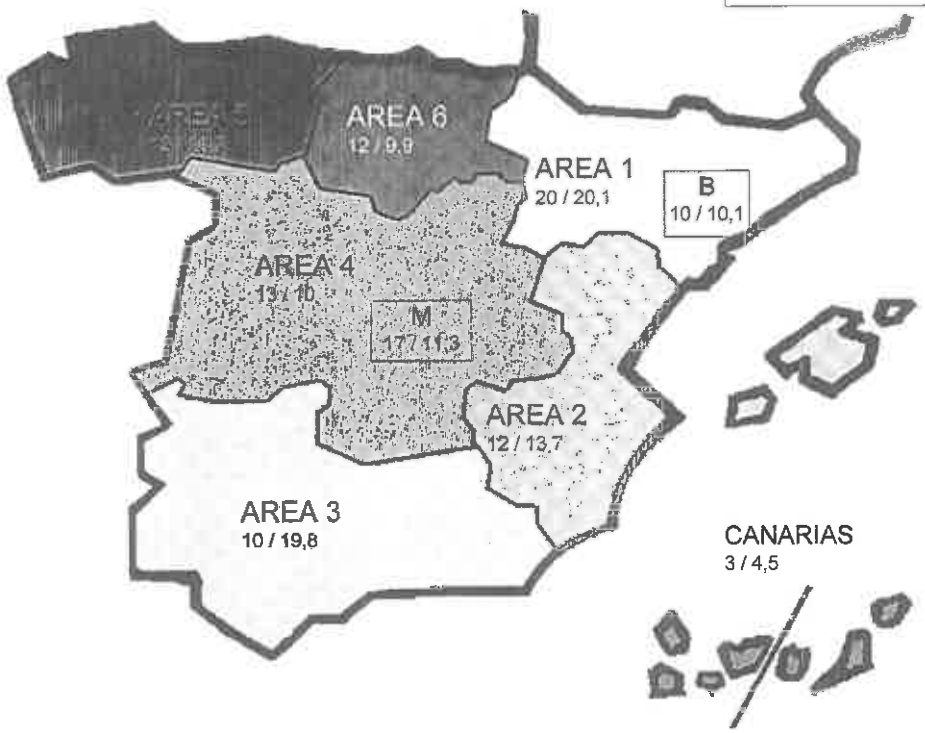


GRAFICO 4

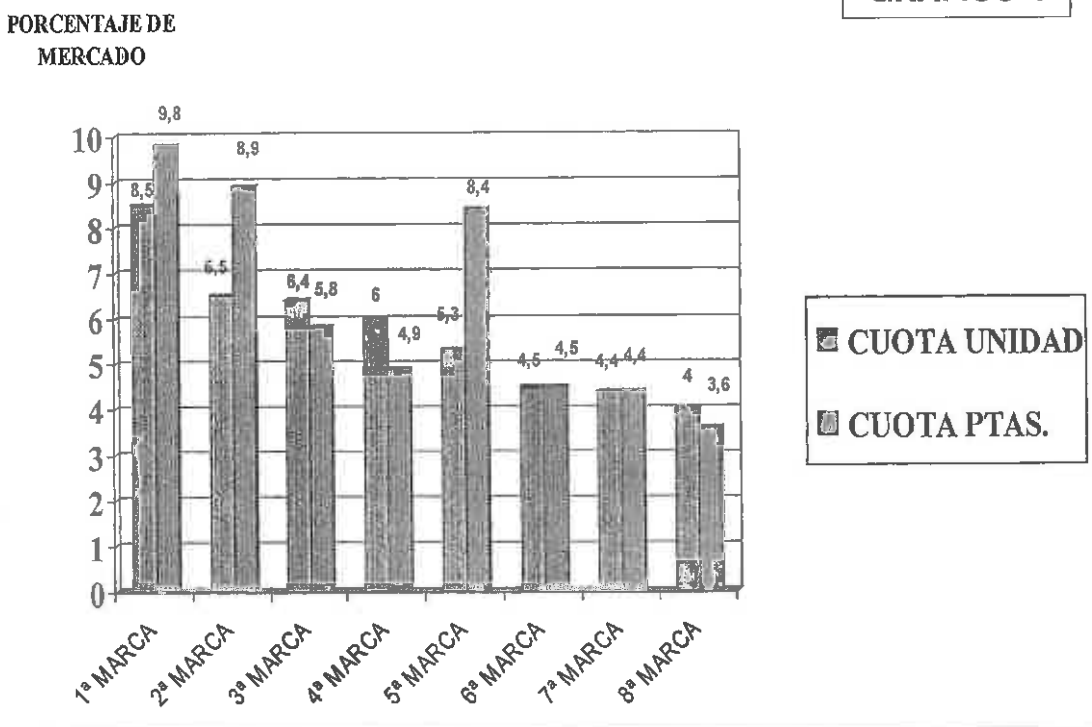


GRAFICO 5

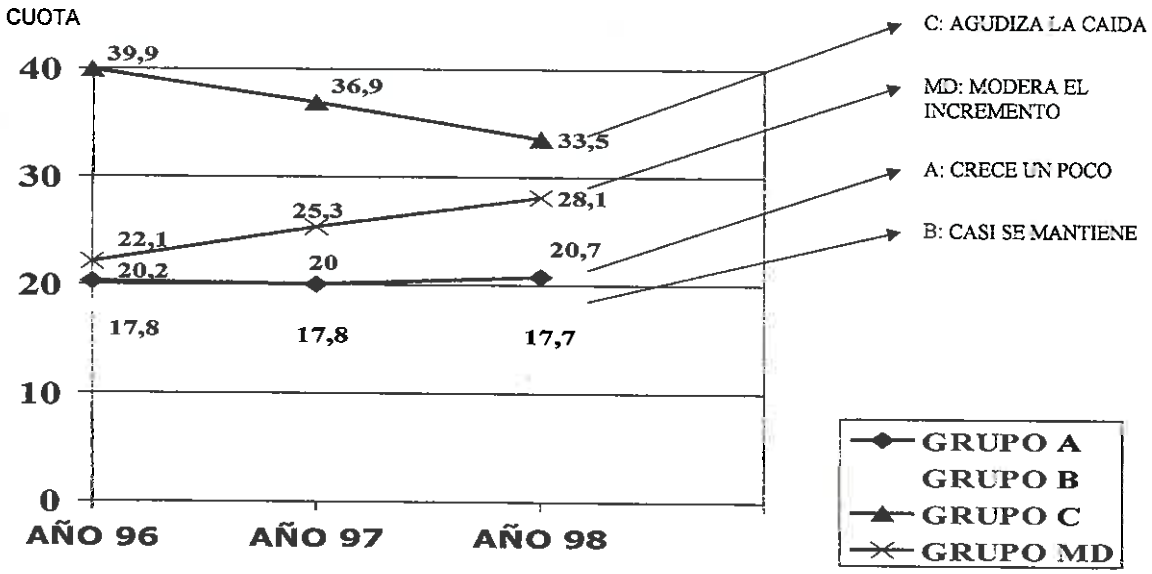


GRAFICO 6

CONCLUSIONES

A) - Crecen las presentaciones más caras y sofisticadas
- **Ganan cuota las marcas con mayor PVP**
- **El precio tiene poca importancia en la sardina. Los intentos de guerra de precios en el producto han fracasado.**

B) - La falta de concentración provoca el crecimiento de las MD, al no haber un líder que pueda hacer esfuerzos de marketing.

C) - El producto es claramente positivo:
"Aumenta el consumo de lo exquisito" ⟹ Deberíamos desarrollar presentaciones más sofisticadas, hacer marketing del producto, juntos como sector, y debemos seguir intentando la concentración de la oferta, es decir, concentración de empresas.

Muchas gracias,

1 de julio de 1998

SARDINAS: EL PUNTO DE VISTA DE ESCURÍS, S.A.

D. FRANCISCO GOSALBEZ GOSALVES
DIRECTOR GENERAL DE ESCURÍS, S.A.

Voy a exponer brevemente el punto de vista de Escurís sobre la situación actual de la sardina en España y las perspectivas futuras de su transformación y comercialización.

La elaboración de conservas de sardinas ha tenido en Escurís una importancia significativa desde su fundación en 1940. Quizás más importancia desde la perspectiva de la profesión de empresarios de conservas, deseosos y capaces de atender las necesidades de los mercados que tanto en Galicia como en el resto de España y muchos otros países han demandado históricamente el producto, que de la perspectiva del negocio de la transformación y elaboración de las conservas de sardinas, que han supuesto para la compañía una parte de su mercado que ha oscilado, en estos más de 50 años, entre el 5% y el 10% de su facturación.

Quiero decir con esto que las sardinas para Escurís han formado parte de la cultura de la empresa de igual manera que lo han sido para la sociedad española, para la cual, y esto es conocido por todos, no se trata de un alimento más, sino de un producto muy ligado a la vida de las gentes, con un valor simbólico que comienza con las necesidades nutricionales y termina en la exaltación de la amistad y la fiesta.

La necesidad de la celebración de esta Conferencia Mundial de la Sardina había quedado patente desde el momento que el análisis de la evolución del sector en los últimos años dibujaba un panorama francamente desalentador.

No entraré a considerar demasiadas cifras, dado que en el transcurso de las intervenciones anteriores y en las que vendrán después, los distintos expertos las han comentado o comentarán extensamente; sí me referiré a las breves anotaciones que definen el marco actual de la producción y comercialización de conservas de sardinas:

—Disminución de la producción en los últimos 10 años, como consecuencia de la baja de las capturas. Se trata de un considerable descenso de 10.000 toneladas, el 29%, pasando de 34654 tns en 1987 a 24500tns en 1997.
—Importante incremento del precio medio en el período citado, 283,98 pts en 1987, 404,65 en 1997, el 42,5%.
—La producción anual en pesetas pasó de 9.841 millones en 1987 a 9.914 millones en 1997.

Estas cifras desalentadoras que significan casi el 9% de la producción total de las conservas de pescado en España, que en 1997 ascendió a 112.224 millones de pesetas, podrían haber sido otras bien distintas si se hubiera reaccionado con mayor prontitud a la necesaria regulación de las actividades pesqueras de los distintos países, actuando desde la única perspectiva inteligente en que se pueden abordar los problemas de los recursos marinos. Es necesario reducir la pesca de la sardina para proteger la especie; si se pesca menos aumentará el reclutamiento y la biomasa.

Si estos últimos años hemos pescado en torno a 25.000 tns año, mientras que en la zona atlántica se han llegado a pescar 100.000 tns año; si se ha notado que la biomasa reproductora fue de una media aproximada de 453.000 tns y ha llegado a caer por debajo de las 150.000 tns, es evidente que los sectores pesquero y transformador debemos apoyar y encauzar la actuación enérgica de las administraciones para garantizar la continuidad racional de nuestras actividades.

Esto, claro, es igualmente aplicable al conjunto de las producciones pesqueras. Según fuentes de organizaciones ecologistas de prestigio, como World Wide Found (WWF) / ADENA, el 70% de las 200 especies marinas mas apreciadas comercialmente se encuentran sobrepescadas o agotadas, debido al impacto del exceso de capacidad pesquera.

Pero afortunadamente no todo son malas noticias. La disminución de los recursos ha afectado menos a la zona atlántica portuguesa, que históricamente ha producido importantes capturas. O a la zona de la Columbia Británica en el Pacífico Norte, donde se ha detectado muy recientemente una biomasa estimada en 130.000 tns, quizás debido a las templadas condiciones climáticas, cuando la sardina había desaparecido de la zona en 1.940.

A su vez, el Centro Oceanográfico de Málaga, que en los últimos estudios realizados en el mar de Alborán y el Golfo de Cádiz sobre las poblaciones de sardinas, llevando a cabo un seguimiento de las capturas de la flota de cerco de la zona, detecta niveles de abundancia desde el reclutamiento de 1.992. La reciente revisión al alza de las capturas totales permitidas por el gobierno de Namibia, pasando de 40.000 a 65.000 tns son también noticias esperanzadoras.

Estas oscilaciones en la disponibilidad de la materia prima y en la variabilidad geográfica de las capturas es por otra parte un fenómeno repetido en el tiempo en nuestro país. En los años 50, cuando la sardina cotizaba a 7 pts y se estaban produciendo importantes cambios tecnológicos en los procesos de elaboración, más de 100 años después de la producción comercial de las primeras sardinas en conserva, se hablaba de una falta de pescado que duró 10 años y mantuvo cerradas a muchas fábricas gallegas.

Nos parece de especial significación el proyecto de investigación desarrollado en los pasados días de agosto en la zona de las Rías Baixas por el Instituto Español de Oceanografía, en colaboración con otras instituciones portuguesas y españolas, con el objetivo de ponner a punto técnicas de evaluación de las poblaciones de sardinas, incorporando medios aéreos y de pesca paralela a los tradicionales acústicos, proyecto financiado por la Unión Europea y que constituye un ejemplo de la necesaria colaboración de las administraciones y las instituciones públicas con el sector ante los problemas de la sardina.

Debo reconocer que esta colaboración ha pasado a ser realmente activa, con iniciativas públicas de especial interés para el sector pesquero como el proyecto de la Xunta de Galicia relativo a la viabilidad de un mercado de futuros con pescado congelado. Este mercado, que permite al armador tener un precio bien cotizado que asegura la venta de su pesca y al conservero o al mayorista garantizar un valor estable de compra, en la fecha que precise, ya existe en la actualidad a través de contratos privados.

Sin embargo, el mercado organizado aportaría publicidad y garantías a las transacciones convirtiéndose en eficaz herramienta para la gestión de riesgos, además de facilitar la actuación de operadores financieros.

También consideramos de especial interés el trabajo de los profesores de la Universidad de Vigo sobre el "Mercado puro de cuotas aplicado a la pesquería de la sardina iberoatlántica" y que aboga por establecer un plan coordinado entre las administraciones portuguesa y española, con la finalidad de introducir nuevos factores de regulación de la pesca de la sardina en la costa atlántica de la península ibérica. La complejidad de la regulación pesquera, que conjuga aspectos jurídicos, sociales y políticos con los económicos, biológicos y medioambientales, no ha facilitado hasta el momento que se adopten medidas eficaces. Las implantadas, regulando el tamaño mínimo de captura y el volumen máximo de pesca, parecen no ser suficientes para recuperar las poblaciones de sardinas. De ahí que esta iniciativa, que plantea un sistema de cuotas individualizado y un mercado de cuotas que regule la compra venta de los derechos correspondientes, con el refe-

rente de la restricción biológica de la especie, demuestra que los problemas de la pesca y las industrias derivadas están siendo contemplados con una óptima de modernización francamente interesante para el futuro de nuestras empresas.

Las exportaciones de sardinas también suponen un buen dato en el presente año, con incrementos próximos al 45% en los primeros meses. Coinciden con ellos las cifras previstas por Escurís para su mercado exterior en 1.998, en el que estimamos un incremento de facturación del 50%. Suiza y Alemania, mercados de altos estándares de calidad, seguido de Italia, la República Checa, Portugal y Eslovaquia, son los países de mayor importancia para nuestras ventas exteriores, aunque nuestro mercado abarca países de los cinco continentes. En general, el mercado exterior de Escurís de conservas de sardinas se caracteriza por su estabilidad; con oscilaciones al alza o a la baja, tenemos presencia permanente consolidada.

La posición de Escurís ante el futuro de este producto se resume en lo que siempre ha sido la vocación de la compañía: producir alta calidad; promocionarnos en Europa y en otros mercados de calidad. Utilizar el valor añadido del aceite de oliva, aunque quizás pueda presentar dificultades en los precios ante el recorte de la cuota olivarera. Continuar con nuestra política de desarrollo de producto, con nuevas presentaciones según los gustos cambiantes de los consumidores. Además de con aceite de oliva nuestras sardinas se elaboran con piel o sin piel, con espina o sin espina, al ajillo, al limón, al natural, con pimientos, en escabeche, en tomate, picantes...., en función de los deseos de los consumidores, que son cada vez más instruidos, más preocupados por su alimentación y su salud, más conecedores de sus derechos y más exigentes con la calidad de los productos.

En este ámbito pensamos que aún queda una gran tarea que realizar, en cuanto al posicionamiento del producto en los distintos segmentos de mercado y en cuanto a la imagen general del producto sardina y su apreciación por los consumidores.

A mediados de esta década el Informe de la Comisión de las Comunidades Europeas relativo al mercado de la sardina destacaba ya la conveniencia de adquirir un buen conocimiento del consumo e intervenir en el mismo; consideraba como fundamental desarrollar hábitos de consumo acordes con las cualidades nutritivas innegables del producto. Hacía hincapié en las continuidad de las campañas de fomento, fundamentalmente en mercados de Estados no productores, porque los países productores son casi todos excelentes consumidores.

En este sentido, crear un estado de opinión favorable al producto, difundiendo sus magníficas cualidades para una alimentación saludable y sus excelentes posibilidades gastronómicas -resaltemos que la conserva de sardinas tiene una gran riqueza nutricional, con proteínas de gran calidad y en mayor porcentaje que en las sardinas frescas, con ácidos grasos esenciales que rebajan el colesterol y los triglicéridos y con un excelente aprte de vitaminas liposolubles-; realizar estudios de mercado que detecten los cambios en los consumidores; incrementar las políticas de desarrollo de producto que ofrezcan nuevas presentaciones, etc., constituyen esfuerzos que precisan de programas públicos de apoyo, sea con fondos estructurales de la Unión Europea o con fondos de las administraciones estatal y autonómica. Aprovecharé este momento para resaltar también la necesidad de que los fondos de orientación a la pesca, IFOP, se extiendan a la industria transformadora, dadas las importantes inversiones en tecnología que necesitan nuestras empresas para ganar en competitividad.

Me refería al principio de mi intervención a que no estamos analizando un producto más de la alimentación humana, sino a un producto con historia, muy ligado a nuestra civilización y a la vida de las gentes. En "A Pesca Galega de Mar a Mar", Francisco Fernández del Riego afirma que la sardina desde tiempos inmemoriales ha sido el principal recurso de vida de las poblaciones marineras. En las conocidas Ordenanzas de Pesca de Pontevedra de 1.767 se declara, por ejemplo, que todos los pescadores gallegos fundan su subsistencia en la pesca de la sardina. José Carlos Capel en su reconocido Manual del Pescado dice que este cupleido azul es alimento humilde de las clases populares al mismo tiempo que manjar exquisito del más exigente gourmet. La define como "esa cosa suculenta que se come con los dedos, que pringa las manos y la barbilla de una grasa peculiar y que contagia con su olor todo aquello que la rodea, primero cuando se asa, luego cuando se come y mucho tiempo después, incluso, cuando se recuerda".

Así lo vienen haciendo los gallegos desde tiempos inmemoriales, en sardiñadas populares que quizás recuerden los años del hambre, "guisadas, lañadas, afumadas, asadas tal e como veñen do mar, sobre o pan de boroa, collidas cos dedos a anaquiños, quentes, como debe ser e que van enchoupando coa súa exquisita grasa un pan do que se aproveita ata a última migalla". Estas sardiñadas son las que preparaba Pepe Roig, el boticario de Villanueva de Arousa, allá por los años treinta y que hacían declarar a Julio Camba que "una sardina, una sola, es todo el mar", lo que no era óbice para que recomendara comer "nunca menos de una docena" y declararse "capaz de fugarme un día con los fondos confiados a mi custodia nada más que para irme a un puerto y atracarme de sardinas".

Las páginas que Julio Camba dedica a las sardinas, al igual que Andrés Balnco, Cunqueiro y otros destacados escritores son memorables. Dice "no se trata precisamente de un manjar de buena compañía. No es para tomar en el hogar con la madre virtuosa de nuestros hijos, sino fuera, con la amiga golfa y escandalosa. Las personas que se hayan unido alguna vez en el acto de comer sardinas, ya no podrán respetarse nunca mutuamente, y cuando usted quiera organizar una sardiñada procure elegir bien sus cómplices". Algo de esto debe de haber cuando en todas las fiestas de carnaval la sardina es el alimento simbólico, cuyo entierro, que inmortalizó Francisco de Goya, termina con los placeres y da paso a la penitencia.

Como en Escurís elaboramos excelentes conservas de sardinas me quedaré con Vivyan Holland, el exquisito gourmet británico, hijo de Oscar Wilde, que las degustaba en vajilla de porcelana después de tenerlas madurando en la lata un período de casi treinta años antes de proceder a su consumo, porque la maduración de las sardinas en conserva se equipara a la elaboración del más perfecto de los vinos. Eso sí, se aconseja dar la vuelta a los envases una vez al mes, para permitir que el aceite de oliva circule por su interior, bañando hasta el más pequeño intersticio del pescado.

Guillermo Cabrera Infante tituló su último libro "Cine o Sardina", recordando que su madre le daba a elegir entre ambos conceptos, porque la sardina era para ellos, igual que para muchos, durante mucho tiempo, la comida por antonomasia.

Ahora hay poca sardina, al menos poca que alcance la calidad y finura de la auténtica "sardine pilchardus", cuya suerte nos ocupa en este Conferencia Mundial. Contaba Luis Folguera, en 1.811, que ante la llegada de una ballena las sardinas huían despavoridas, menos una vieja sardina aduladora que peroraba así a los fugitivos.

¡Oh, sardinas insanas!
¿Qué furor os conduce a las lejanas regiones peregrinas?
¿No es más bien perecer en las marinas
patrias, siviendo a la feliz señora
de la mar de substancia alimentaria
que a una desdicha caminar palmaria?
¡Cuánto es mejor morir entre sus dientes
que sepultura hallar en las banastas,
y de allí a las ardientes ascuas
pasar, y a boca de zampones!

Tal discurso gustó a la ballena que moderó su encono y perdonó la vida de la vieja sardina, mientras sus compañeras conseguían huir. Un besugo, que oyera agazapado lo que allí sucedía preguntó:

- ¿De dónde habéis sacado esa doctrina
madrecita sardina?
- Del arte de vivir, padre besugo.
- La ley que entre nosotros corre, y por tanto,
que no hay galgo ligero que la alcance,
es guardar la pelleja a todo trance.
Por eso volverán.

LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

D. LORENZO BLANCO REFOJOS
DIRECTOR GENERAL DE THENAISE-PROVOTE, S.A.

Cuando me presentaron la posibilidad de desarrollar una ponencia en este foro internacional, lo primero que me pasó por la cabeza fue una inmensa sensación de orgullo por haber sido objeto de tal invitación. Pero este sentimiento no estaba motivado por causas relacionados con el ego o el reconocimiento personal (hay personas mucho más preparadas y capacitadas profesional y académicamente para realizar esta exposición) sino porque a través de mis palabras deberían expresarse los pensamientos de otros muchos compañeros que, como yo, aman profundamente este sector, el mar y todo su entorno socioeconómico.

Porque sin duda, el mundo que rodea a la sardina, engloba una gran parte de la problemática que actualmente experimenta nuestro sector y nuestro pueblo. Por ello, sin menospreciar el peso específico de familias como los túnidos o el mejillón, considero de enorme acierto, por su oportunidad y trascendencia, la elección de la familia de sardinas como objeto de tratamiento monográfico a través de esta Conferencia Mundial.

Me gusta el mar y adoro su entorno; nací en su seno. Por eso, cuando pensaba en cómo enfocar esta exposición no podía evitar en todo momento la afluencia a mi mente de imágenes de pueblos costeros y sus gentes marineras. Porque realmente la sardina representa todo eso, nada más y nada menos. Y quizás por eso, el enfoque que he elegido se va a alejar de la opción del técnico versado en cifras, citas y estadísticas (estoy seguro de que éstas serán aportadas por otros ponentes de manera mucho más precisa y rigurosa); más bien, trataré de centrarme en aquella selección de temas que más preocupan a nuestro sector en torno al mundo de la sardina y, si es posible, determinar las causas de esta situación y avanzar soluciones.

Cuando hablamos del mundo de la sardina, no podemos olvidar el enorme peso que desde siempre este producto ha tenido para el desarrollo económico de nuestra región. El orígen de su pesca y transformación se encuentra íntimamente ligado al progreso de nuestra economía y de nuestras gentes. Los primeros empresarios conserveros afincados en nuestra tierra, muchos de los cuales participan en este foro mundial a través de descendientes directos responsables de las industrias que fundaron, tuvieron en la sardina a su principal aliado en la explotación de un sistema de conservación de alimentos de larga duración. La conserva, fundamentalmente de sardina, supuso una auténtica revolución socioeconómica de los pueblos marineros, no sólo de España, sino de toda Europa. Porque suponía que, por vez primera, la gente que vivía del mar se encontraba con la posibilidad de sacar partido de él sin necesidad de participar en actividad pesquera directa. Sin duda, la aportación al crecimiento económico de las zonas cercanas a la industria fue espectacular pero, con todo, la consecuencia más importante en el plano socioeconómico fue que supuso el espaldarazo definitivo a la incorporación de la mujer al mundo laboral de los pueblos del litoral.

Y ese protagonismo en la economía lo tiene también hoy en día. Es por esta razón que no podemos olvidar que la crisis de la sardina no es un problema que afecte a sólo unos pocos, que

hay industrias conserveras que ya han tenido que cerrar sus puertas ante la imposibilidad de competir y que otras muchas ubicadas en España y nuestro vecino Portugal tendrán que hacerlo irremediablemente si no se adoptan medidas. Y, no olvidemos, al hablar de empresas fabricantes de conservas de pescado, estamos refiriéndonos en muchos casos a pequeñas y medianas compañías que emplean a mucha mano de obra de forma directa (en toda España cerca de 20.000 personas, según el Informe Varela) pero que triplicaríamos esa cifra si contemplásemos también a industrias y compañías subsidiarias de las primeras.

Así pues, cuando se habla que el stock de la sardina está en peligro, de la necesidad de tomar medidas drásticas referentes a la aplicación de un TAC, o de una veda, o de un paro biológico, o...me da miedo. Me da miedo que no se tenga en cuenta la vida de esas gentes que nunca han orientado su vida de espaldas al mar; me da miedo que no se planteen fórmulas compensatorias para las personas e industrias afectadas, me da miedo que no se hable de desarrollar un programa global que contemple la reestructuración profunda de un sector que se muere poco a poco.

Me da miedo, en definitiva, que el debate se quede yermo en su inicio, superficial en sus planteamientos y soluciones; porque, ¿qué nos importa si las causas del descenso alarmante del stock se debe en mayor medida al ciclo biológico de esta familia de pescados o a la intensidad extractiva de la flota pesquera? Muy posiblemente sea la combinación de ambos factores la causa que nos ha llevado a esta situación alarmante y también, posiblemente, se encuentre en los propios sectores implicados la solución.

Porque no olvidemos que, si se pesca sardina que está por debajo de los límites de tamaño permitidos, se hace porque se puede vender y, si se hace en épocas no idóneas por no ser las propias de campaña, la razón principal está en que hay alguien que las compra. Por ello, mi opinión es que deberíamos ser los propios profesionales implicados los que tomásemos iniciativas tendentes a respetar los propios equilibrios que marca la naturaleza. Independientemente de que la flota española pueda recibir apoyos para la explotación de nuevos caladeros o se determinen fórmulas de compensación a la inactividad obligada, deben ser los propios sectores implicados los que se ocupen de desarrollar las iniciativas que regulen su propia actividad.

Hablamos de acuerdos sectoriales y, por qué no, incluso intersectoriales. Nos referimos a las organizaciones pesqueras, que deben comprender que el medio tecnológico no debe convertirse en un fin en sí mismo; hablamos de las empresas conserveras, que deben concienciarse de que la compra de materia prima debe hacerse en los momentos de plenitud y máximo rendimiento del pescado; y hablamos de los distribuidores y comerciantes, que deben concienciarse de que la venta no debe realizarse a costa de cualquier precio y que el argumento de que el consumidor final es el que impone las condiciones y hábitos de consumo nunca debe convertirse en credo, pues es falso; el consumidor es inteligente y al consumidor se le educa, si hay voluntad de hacerlo.

Y es este último argumento el que me sirve para enlazar con la siguiente reflexión que desearía plantear sobre el tema que nos ocupa. Lo cierto es que, en varias ocasiones, analizando la trayectoria seguida por la sardina en mi sector, el conservero, me he preguntado cómo es posible que un producto de la nobleza de este pescado haya pasado a ser considerado, incluso en países donde su consumo es frecuente -como España- ,un producto de segunda fila.

Como ya he dicho anteriormente, el problema de la sardina es el problema del sector en general y muchos de los factores que afectan a su crisis de comercialización existen también en otros productos masivos de la conserva o, al menos, es previsible que así ocurra.

Algunos se sorprenderán y criticarán mi planteamiento de crisis de comercialización de la sardina, argumentando que si no se vende más es, simplemente, porque no la hay; que si hubiese mucha más, toda ella se vendería, y muchos argumentos más de esa índole. Pero eso es quedarse en la superficialidad porque, ¿ cómo se explicaría entonces que mientras un alimento también básico, como el pan, haya duplicado –y hasta quintuplicado- su precio en los últimos 10 años, la sar-

dina y otros productos masivos de la conserva hayan reducido su precio en un 20%? Si esto no es crisis tendré que repasar el significado de la palabra.

Lo cierto es que, una vez más, no hemos sabido vender adecuadamente un producto significativo de nuestra economía. Innumerables casos se han dado anteriormente, como el más que conocido del aceite de oliva, que hemos tenido que vender a otros países para que nos enseñen a comercializarlo con imagen y rentabilidad, además de otros muchos casos que no voy a exponer porque no son objeto de esta ponencia pero que, a buen seguro, resultarían ilustrativos.

Una vez más, la buena aceptación de un producto por parte del mercado ha hecho que nos olvidemos de crear las bases de una explotación con garantías de futuro en favor de la venta cómoda, a corto plazo, utilizando el recurso siempre fácil del precio como medida para obtener el beneficio.

En este contexto, no es de extrañar la concesión constante de los fabricantes ante la presión de los distribuidores para obtener cada vez un producto más barato; al menos, éstos últimos saben para qué utilizarlo, sirviéndoles de enganche frente al consumidor final y orientando la rentabilidad hacia otros productos del lineal.

Como es lógico, los precios de venta se trasladan a los precios de compra de la materia prima y así tampoco resulta de extrañar que la materia prima de los barcos comunitarios resulte no competitiva frente a la de otros países del entorno extracomunitario que, además de gozar de ventajas arancelarias, tienen un coste de producción (mano de obra sobre todo) sensiblemente inferior.

Lo cierto es que, en lugar de intentar buscar factores y desarrollar argumentos que añadiesen valor al producto, sólo nos hemos ocupado de comprar más barato (sin duda, a costa de la calidad de la materia prima) y de producir industrialmente con mayor rentabilidad. Si la percepción de calidad del producto no sólo no aumenta sino que disminuye, tampoco debe resultar extraño que el factor precio discurra en el mismo sentido. Y cuando el precio se convierte en el único argumento de compra es cuando empieza la verdadera crisis de la sardina, porque nunca habrá suficiente materia prima para compensar el decremento de rentabilidad en la venta.

Y este no es un problema únicamente de las empresas españolas o comunitarias, ni mucho menos, porque los países que hoy son competitivos mañana muy posiblemente dejarán de serlo; en cuestión de precio, siempre habrá alguien más barato...

La solución: aportar valor al producto. Si la sardina deja de ser ese producto de segunda fila que comentamos es probable que la venta se realice con mayor margen, que a su vez justifique la compra de materia prima a un precio superior. Pero ese precio superior se pagará por un producto de mayor calidad capturado en tiempo y tamaño adecuados. Como se puede apreciar, de nuevo hablo de equilibrios, acuerdos tácitos o expresos, entre sectores y entre los propios competidores.

Por supuesto, creo firmemente que este objetivo no se va a conseguir por sí solo y que será necesaria la configuración de una mesa de diálogo en la cual estén representados todos los agentes económicos implicados: instituciones nacionales y comunitarias, organizaciones pesqueras, fabricantes, distribuidores e incluso organizaciones de consumidores.

Asimismo, resultará indispensable la adopción de medidas compensatorias a las organizaciones pesqueras, medidas de ayuda para inversiones estructurales que ayuden a la competitividad de los fabricantes y, finalmente, medidas promocionales (campaña de comunicación, símbolo distintivo de calidad, etc.) orientadas al consumidor final que ensalcen la imagen, las prestaciones y las cualidades nutritivas de la sardina, de modo que el establecimiento comercial pueda justificar un aumento en el precio de venta.

Pero, no lo olvidemos, para que el sistema articulado obtenga el beneficio previsto, resulta fundamental la complicidad de todos los agentes, de forma que el incremento en los precios en el

punto de venta, debe implicar necesariamente un incremento en los precios de la conserva a los fabricantes que, a su vez, deberán repercutirlo en su misma medida en los precios de compra de la materia prima.

En definitiva, hablamos de que la solución del problema de la sardina nos atañe a muchos pero afecta a muchísimos más y es obligación de los que podemos aportar hacer todo aquello que esté en nuestras manos para que aquellos que dependen de nosotros vean el final de este período crítico que estamos viviendo. Estoy seguro de que esta Conferencia Mundial será un importante paso para lograrlo.

LA SARDINA EN ESPAÑA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

D. JUAN M. VIEITES BAPTISTA DE SOUSA
SECRETARIO GENERAL DE ANFACO

1. INTRODUCCIÓN

El sector conservero y la sardina siempre han estado estrechamente ligados. No en vano, el nacimiento del embrión de la industria conservera en Galicia (España), a mediados del siglo pasado (se tiene conocimiento de un primer obrador de conservas en Noia en 1.856), vino motivado por la emigración de catalanes hacia Galicia en búsqueda de la sardina desaparecida por aquel entonces en el Mediterráneo.

En los inicios de la industria conservera mundial las preparaciones se limitaban a la sardina, abundante en las costas de Bretaña y Vandea (Francia). La preparación en aceite "al estilo Nantes" se conoce el 8 de Junio de 1.822, cuando el "Journal de Nantes" publica el elogio del capitán Freycinet, el cual, tras un viaje de circunnavegación, asegura que las conservas de sardina de la localidad habían soportado en perfecto estado 30 meses de navegación.

De esta forma la sardina ha estado vinculada al sector conservero desde los orígenes de este hasta hoy en día, siendo la base del sector en sus orígenes.

La sardina se encuentra dentro del grupo de los "clupeídos", según la definió Antipa en 1.906. Posteriormente, Walbaum, la bautizó como "pilchard", que es el nombre vulgar de la sardina en ingles y Cuvier la clasificó "clupea sardina".

La pesquería de la "sardina pilchardus" es una de las más antiguas de la Península Ibérica, siendo un recurso que puede calificarse como comunitario, dado que se trata de una especie que se captura fundamentalmente en la UE (Portugal, España, Francia, Italia, Grecia y la antigua Yugoslavia), así como en Marruecos.

Se la considera mundialmente como la única y verdadera sardina, siendo sin lugar a dudas la de mayor calidad de todas las denominadas hoy como tales.

Precisamente el ámbito geográfico en que se captura llevó a pensar en la conveniencia de distinguirla (Reglamento (CEE) nº 2136/89 del Consejo de 21 de Junio de 1.989, DOCE de 22 de de Julio de 1.989) de las restantes porque hoy, en la norma internacional de la FAO/OMS recomendada para las sardinas y productos análogos en conserva, prácticamente se define el producto como los preparados a base de pescados pequeños, entrando en la misma toda una inmensa relación de especies que son todo menos sardina.

2. LA SARDINA Y EL SECTOR TRANSFORMADOR DE PRODUCTOS DEL MAR

La sardina representa para el sector transformador de productos del mar uno de sus principales soportes. En 1.997, el sector conservero español produjo 24.500 Tn por un valor de 9.914

millones de pesetas. Su precio medio fue de 405 ptas./kg. De hecho, estas cifras únicamente fueron superadas por la producción de túnidos (123.933 Tn. producidas por un valor de 48.015 millones de pesetas).

Actualmente un 10% de las conservas producidas en España emplean la sardina como materia prima (en volumen) y generan el 9% de las cifras totales de facturación del sector. Sin embargo, la sardina ha sido uno de los pocos productos de la industria (conjuntamente con cefalópodos y berberechos) cuya producción en volumen no ha aumentado en 1.997.

Como puede verse en los gráficos adjuntos, la evolución de la producción de conservas de sardina en España ha estado sujeta a fuertes tensiones a lo largo de la última década. Se ha pasado de producir 34.654 Tn. en 1.987 a 24.500 Tn. en 1.997, lo cual supone un descenso de casi un 30%. En valor, las cifras de producción no son mejores: en 10 años sólo se ha conseguido pasar de facturar 9.841 millones de pesetas en 1.987 a 9.914 en 1.997. Evidentemente, esto ha sido posible en base a un incremento del precio medio de la conserva de sardina, el cual ha pasado de 238, 98 ptas./kg. en 1.987 a 404,65 en 1.997 (incremento del 42,4%).

Todo lo dicho anteriormente explica claramente la importancia del sector conservero dentro de la sociedad gallega, en base a su capacidad productiva, recursos humanos, variedad de productos y preparaciones y a su gran calidad. Posee, en definitiva un reconocido "know know" en la transformación y comercialización de productos de la pesca y la acuicultura.

Para propiciar la competitividad e internacionalización de este sector "estratégico" para Galicia, que no hay que olvidar que paralelamente es la gran región de la UE transformadora de productos del mar, se ha creado el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (CECOPESCA).

CECOPESCA es un Centro de I+D de origen empresarial que tiene como misión contribuir al desarrollo del sectro dentro del sistema ciencia-tecnología-empresa-mercado, mediante el fomento de la calidad, innovación y desarrollo tecnológico de las industrias, así como jugar un papel importante en la formación y especialización de sus trabajadores. Para ello se trata de jugar un papel activador y eficaz en las empresas.

Las empresas apuestan, con la ayuda de CECOPESCA, por el mantenimiento y consolidación del sector, dentro de un mercado abierto y mundial, ocupando, si es posible, posiciones de liderazgo en el futuro socioeconómico.

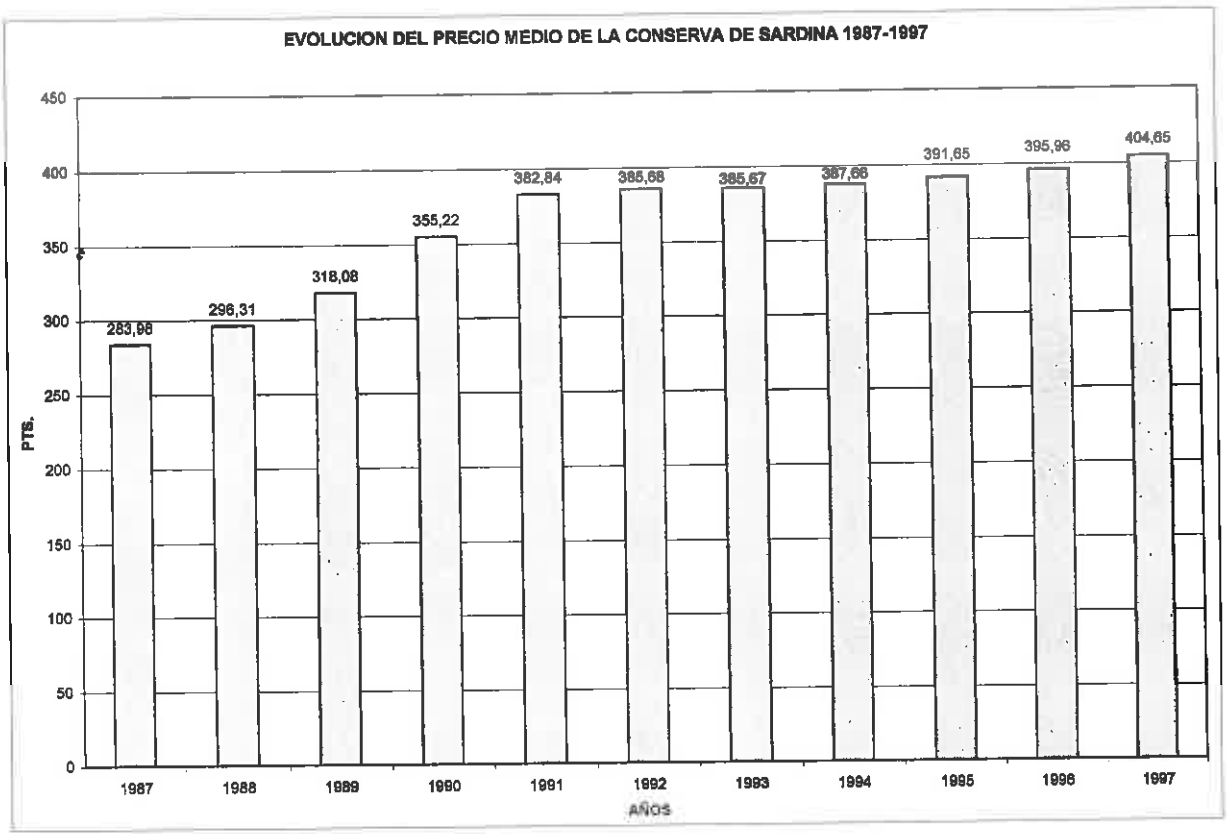
Decir que dicho Centro está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), según las normas europeas EN 45.001 y Guía ISO 25, para la competencia técnica de los laboratorios de ensayo en aspectos "físico-químicos, microbiológicos y toxicológicos de productos de la pesca y de la acuicultura y materias primas afines. Control de envases con el Nº 96/LE230 y especialmente para los ensayos microbiológicos y de biotoxinas marinas (DSP, PSP y ASP) en moluscos bivalvos.

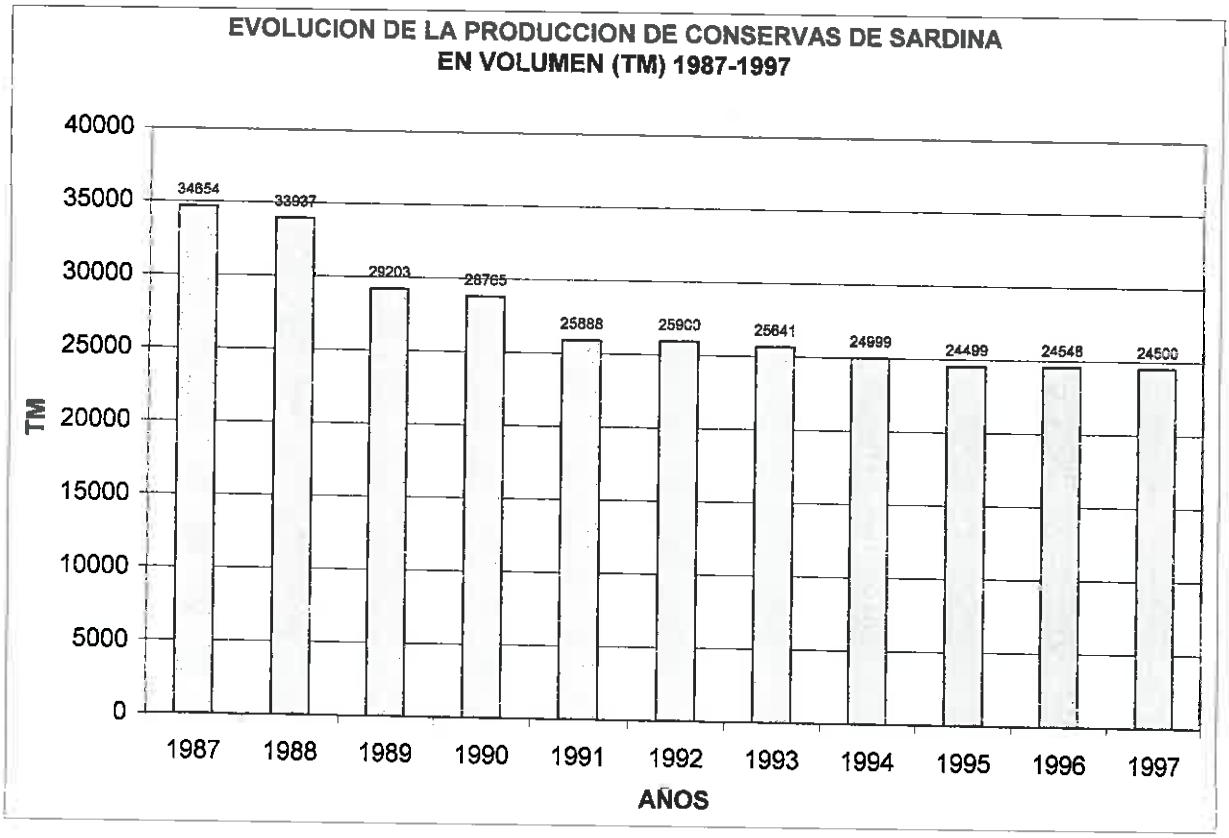
Asimismo, CECOPESCA como brazo de innovación y tecnología, así como de investigación y desarrollo de las empresas asociadas a ANFACO, es Laboratorio de Referencia de la Comunidad Autónoma de Galicia para el Control de Calidad de los Productos de la Pesca desde el 16 de Septiembre de 1.997 (Diario Oficial de Galicia Nº 178, Decreto 244/97 de 24 de Julio). Esto supone que nuestros Laboratorios serán punto de referencia en lo que se refiere al control de la calidad de los productos transformados de la pesca, siendo mecanismo cooperador entre Administración Autonómica y sector privado.

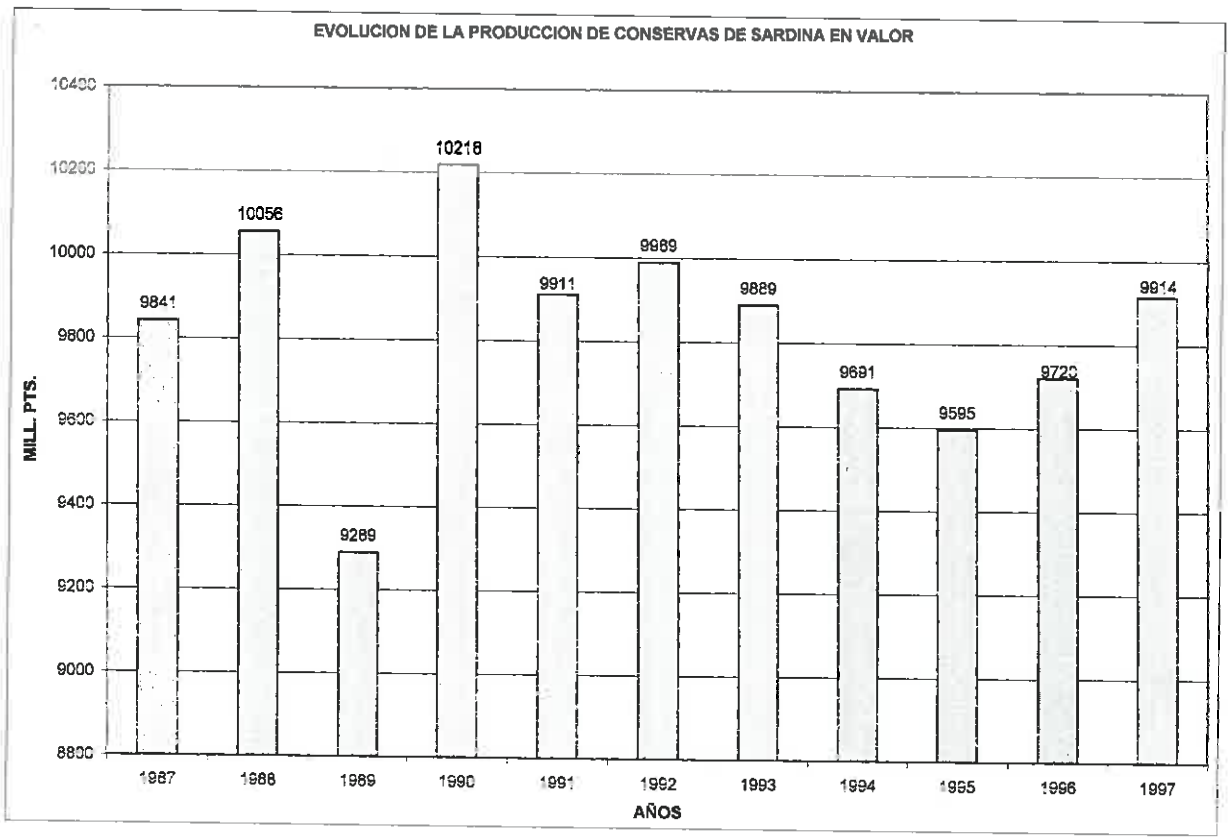
La designación de CECOPESCA como Laboratorio de Referencia de la Comunidad Autónoma de Galicia, le habilita para certificar que las materias primas y productos finales analizados por CECOPESCA cumplen los parámetros de Calidad que fija ENAC en las normas ISO/CEI (desde un punto de vista físico-químico, microbiológico y organoléptico, establecer pautas de control de procesos produc-

tivos que garanticen la consecución de lo anteriormente expuesto y para asesorar a la administración autonómica en la elaboración de normativas de carácter sectorial que armonicen los intereses empresariales y del consumidor.

Por otro lado, en el ámbito del Comercio Exterior, el acuerdo entre ANFACO y la Dirección General de Comercio Exterior del Ministerio de Economía y Hacienda, firmado el 1 de Abril de 1.996 en su cláusula cuarta, el centro de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) dependiente de dicho Ministerio, reconoce la idoneidad de los Laboratorios de ANFACO-CECOPESCA para la realización de análisis para la calidad, aceptando sus certificados/boletines de análisis para la emisión de las Certificaciones de Conformidad de la Dirección General de Comercio Exterior. Asimismo, por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, en escrito de 30 de Mayo de 1.995, la misma comunica y accede a que ANFACO, sus laboratorios, pueden efectuar los oportunos análisis, con expedición del correspondiente boletín analítico, a todas las partidas destinadas a la exportación.




EVOLUCION DE LA PRODUCCION DE CONSERVAS DE SARDINA
EN VOLUMEN (TM) 1987-1997
TM
40000
35000
30000
25000
20000
15000
10000
5000
0
34654
33937
29203
28765
25888
25900
25641
24999
24499
24548
24500
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
AÑOS


EVOLUCION DE LA PRODUCCION DE CONSERVAS DE SARDINA EN VALOR
MILL. PTS.
10400
10200
10000
9800
9600
9400
9200
9000
8800
9841
10056
9289
10218
9911
9989
9889
9691
9595
9720
9914
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
AÑOS

3. EL MERCADO DE LA CONSERVA DE SARDINA: SU PROBLEMÁTICA ESPECÍFICA EN LA UE.

La conserva de sardina se ha visto gravemente afectada por la adhesión de España y Portugal a la CEE (1.986). De hecho la crisis que se inicia en el sector en la década de los 80 tiene su culmen en 1.986, coincidiendo con dicha adhesión, la cual supuso un cambio fundamental para la conserva de sardina comunitaria.

El Tratado de Adhesión, firmado el 12 de Junio de 1.985, fue especialmente perjudicial para la conserva de sardina española, dado que se estableció un desarme arancelario de 10 años partiendo de 25 puntos, cuando para Portugal (que ya partía de 10 puntos de arancel) se arbitan contingentes libres de derechos. Por su parte, Marruecos no sólo venía disfrutando de un contingente de 14.000 Tn. libres de derechos y de otro de 6.000 Tn. al 10%, sino que además este contingente se venía multiplicando a lo largo de los años, al pasarse de una determinación sobre un peso bruto de 20 kgs. a otro semibruto de 17,5 kgs./caja.

Como consecuencia de estas medidas protectoras hacia los entonces Estados Miembros de la CEE, prácticamente se cerraron las puertas del mercado comunitario al sector conservero español de sardina. Así, en 1.986 únicamente se exportaron a la CEE 464 Tn. desde España, por las 12.173 Tn. de Portugal y las 15.545 Tn. de Marruecos.

Además, el propio Tratado de Adhesión fijó una indemnización compensatoria a la producción para los Estados de la CEE (arts. 171 y 388 del Tratado) que expiró el 31 de Diciembre de 1.995.

Posteriormente, el sector ha sufrido las concesiones arancelarias con que se favoreció a Marruecos en los Acuerdos de 1.988 y 1.992 y el acuerdo de Asociación de 1.995, en el que se establecen condiciones muy favorables para la exportación de conservas de sardina al mercado comunitario. Así, en 1.996 se pudieron exportar desde Marruecos 19.500 Tn. exentas de arancel y el resto con un arancel del 6%, en 1.997 fueron 21.000 Tn. Exentas de arancel y el resto al 5%, en el año en curso serán 22.500 Tn. libres y el resto al 4% y desde 1.999 la liberalización será total.

La conjunción de estas medidas ha hecho que el sector de conserva de sardinas de la UE, y especialmente el español, haya figurado de forma sistemática como "moneda de cambio" en distintos acuerdos de la UE, hipotecándose gravemente su futuro.

A nivel comunitario, las principales industrias conserveras de sardinas radican en Portugal, España, Francia e Italia, siendo su gran mayoría empresas pequeñas o medianas que emplean unas gran mano de obra y que se encuentran localizadas en pequeñas zonas costeras de sus litorales.

El sector industrial conservero da destino a más del 90% de las capturas de sardina en España. En Galicia (España), su demanda de "sardina pilchardus" sostiene en gran medida a una importante flota de cerco (unos 240 barcos repartidos a lo largo de todo su litoral, que dan empleo directo a unos 2.000 tripulantes). La gran mayoría de industrias conserveras tienen entre su cartera de productos a la sardina, en sus múltiples preparaciones, participando áctivamente de esta manera en el mantenimiento de los cerca de 13.000 empleos directos generados por el sector.

En Portugal, desde 1.986 han cerrado sus puertas 26 de las 52 empresas de conserva de sardina. Su flota de cerco (unos 150 barcos), se dedican a la pesca de sardina en su gran mayoría, destinándose cerca del 40% al sector conservero. Genera 3.000 empleos directos y unos 12.000 indirectos.

Si el Tratado de Amsterdam consgra como uno de los pilares de la UE la cohesión económica y la lucha contra el desempleo, como ha refrendado la cumbre sobre el empleo de Luxemburgo (20 de Noviembre de 1.997), deben articularse medidas que frenen el desempleo en Zonas Objetivo I, como Galicia (España) y Portugal, en las que la extracción y transformación de sardina tienen gran importancia para el mantenimiento del empleo.

Por ello, el sector defiende la creación de una serie de **mecanismos de salvaguardia:**

- La creación de un programa específico para la industria de conseras de sardinas, con el fin de potenciar su reestructuración. Para ello, es necesario dotar fondos estructurales adicionales y reforzarlos en el nuevo período 2.000-2.006.

- La creación de una indemnización compensatoria para la sardina cuyo destino es la industria conservera comunitaria y el mantenimiento de una ayuda equilibrada al almacenamiento para evitar las fluctuaciones de precios en el mercado como consecuencia de los flujos de precios en el mercado, como fruto de los flujos estacionales de oferta de producto para la industria conservera. Esta ayuda debería poder ser abonada directamente a los industriales conserveros.

- La intensificación de los controles higiénico-sanitarios de productos de Terceros Países, según marca la Directiva 493/91 CEE, con el fin de garantizar que la fabricación de dichos productos cumple las mismas exigencias higiénico-sanitarias que cumplen las industrias comunitarias y que suponen una garantía para el consumidor. Para desarrollar tal labor es necesario designar un Laboratorio Comunitario de Referencia que garantice y homologue tales controles.

- Desarrollar, en el ámbito comunitario, una importante campaña publicitaria de promoción, en el que la conserva de sardina tenga especial protagonismo en base a sus calidad y su alto valor nutritivo.

- Apoyo a las materias primas que acompañan las múltiples preparaciones de conserva de sardina, como líquidos de cobertura, especialmente el aceite de oliva, con el fin de que el precio de este se sitúe a los mismos niveles que en el mercado internacional. De esta forma, se potenciaría la conserva de sardina comunitaria como verdadero símbolo de calidad.

PRODUCCION DE CONSERVAS DE SARDINA Y OTRAS PREPARACIONES EN EUROPA EN TN.

PAIS / AÑO	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
Bélgica	200	100	150	150	135	135	135	125	125	125	125	125	125	125	154	191
España	52840	54193	54600	37276	34935	35687	29411	18809	14827	18997	21113	22442	17626	39784	21359	26052
Francia	17600	15520	15950	19710	16350	14900	13822	14635	12129	11609	12357	11700	11617	12362	12633	11270
Reino Unido	0	600	1500	800	4700	1100	600	400	500	400	400	400	500	400	400	400
Grecia	2206	1539	678	383	581	550	500	500	500	400	4450	284	264	656	1664	1700
Croacia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6840	7853	6551	5556	0
Italia	8500	9700	9400	10000	11500	10000	9500	9110	8400	8500	7000	5000	3500	2500	2100	2000
Noruega	2422	2092	2207	2234	2403	2405	2835	6100	5500	7900	7800	5400	6000	10600	7567	9600
Polonia	3095	2700	2400	5000	3800	4300	4500	3933	4000	2500	3000	4000	5000	5000	9100	0
Portugal	33923	32307	34337	34514	33002	32097	26542	27518	29428	28363	25106	22086	22382	26434	27053	25151
Eslovenia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1731	645	449	283	461
Suecia	5954	6130	5999	6189	6033	5604	5074	2068	3179	2654	2974	3036	32088	2740	0	0
Yugoslav SFR	37256	36329	39210	39989	38424	32130	32008	34373	34707	32321	0	0	0	0	0	0
Yugoslavia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	41	326	440	452	400
TOTAL	163996	161210	166431	153245	151863	138908	124927	117571	113295	113759	80325	83085	79046	108041	88321	77225

FUENTE: FAO

IMPORTACIONES COMUNITARIAS DE SARDINA EN CONSERVA PROVENIENTE DE MARRUECOS (TN)

	1992	1993	1994	1995	1996
EN ACEITE DE OLIVA					
(CN CODE 1604 13 11)					
1. FRANCIA	0	595	285	367	344
2. BELGICA-LUXEMBURGO	0	201	858	620	523
3. HOLANDA	0	479	470	309	438
4. ALEMANIA	0	2.094	1.789	1.651	1.304
5. ITALIA	0	492	718	527	853
6. REINO UNIDO	0	362	214	327	50
7. IRLANDA	0	0	0	53	0
8. DINAMARCA	0	0	0	0	0
9. GRECIA	0	071	44	9	15
10. PORTUGAL	0	0	0	0	0
11. ESPAÑA	0	6	14	12	10
12. SUECIA	0	0	0	7	25
13. FINLANDIA	0	0	0	0	0
14. AUSTRALIA	0	0	0	144	18
TOTAL		4.301	4.392	4.026	3.580
OTRAS					
(CN CODE 1604 13 199)					
1. FRANCIA	0	5.339	4.222	2.571	3.385
2. BELGICA-LUXEMBURGO	0	426	340	312	256
3. HOLANDA	0	1.395	1.754	524	919
4. ALEMANIA	0	1.213	3.378	4.331	4.640
5. ITALIA	0	72	136	0	110
6. REINO UNIDO	0	3.537	3.330	1.691	2.752
7. IRLANDA	0	1	0	0	0
8. DINAMARCA	0	0	0	0	1
9. GRECIA	0	0	170	72	175
10. PORTUGAL	0	0	0	0	0
11. ESPAÑA	0	148	596	368	961
12. SUECIA	0	0	0	24	23
13. FINLANDIA	0	0	0	29	25
14. AUSTRALIA	0	0	0	152	193
TOTAL		12.166	13.925	10.074	13.440
TOTAL					
(EN 1.992 CN CODE 1604 13 10)					
1. FRANCIA	6.134	5.933	4.507	2.938	3.729
2. BELGICA-LUXEMBURGO	900	664	1.198	933	779
3. HOLANDA	2.279	1.873	2.223	833	1357
4. ALEMANIA	4.254	3.307	5.167	5.982	5.944
5. ITALIA	741	565	854	527	963
6. REINO UNIDO	4.459	3.899	3.544	2.018	2.802
7. IRLANDA	20	1	0	53	0
8. DINAMARCA	0	0	0	0	1
9. GRECIA	268	71	213	81	190
10. PORTUGAL	0	0	0	0	0
11. ESPAÑA	93	154	610	381	971
12. SUECIA	0	0	0	30	48
13. FINLANDIA	0	0	0	29	25
14. AUSTRALIA	0	0	0	296	211
TOTAL	19.147	16.467	18.317	14.100	17.020
TOTAL	**19.147**	**16.467**	**18.317**	**14.100**	**17.020**

FUENTE: COMISARIA DE PESCA DE LA UE

cifras que por otro lado no son nada boyantes, hace que haya que ser tremendamente cautos a la hora de estudiar que medidas se deben tomar.

En cualquier caso, estas medidas deberían perimitir mantener una flota y un sector industrial transformador activo, dado que, aún siendo evidente que se debe mantener el criterio tan en boga hoy día de "pesca responsable", no es viable desde un punto de vista económico-social hablar del cierre del caladero, puesto que la mejor solución desde un punto de vista biológico no es conciliable con esta incuestionable realidad económico-social de la que venimos hablando.

Por último, decir que cualquier medida que se tome en el futuro con el fin de regular la situación existente deberá pasar por la apertura de un foro de debate en el que todas las partes implicadas (sector extractivo, sector industrial transformador, mundo científico y administraciones públicas) puedan dialogar y consensuar aquellas medidas correctoras si hubiere lugar a ellas.

DESCARGA DE SARDINA PILCHARDUS EN LOS PUERTOS GALLEGOS DURANTE 1996

Puerto	Cantidad (Kg.)	Importe (Ptas.)	Precio (Ptas./Kg.)	Género	Científico
A GUARDA	40,1	690	17,2	SARDINA	PILCHARDUS
AGUIÑO	388418,5	31474778	81	SARDINA	PILCHARDUS
BAIONA	23	25900	1126	SARDINA	PILCHARDUS
BUEU	50066	3379547	67,5	SARDINA	PILCHARDUS
BUEU	11161	1849981	165,7	SARDINA	PILCHARDUS
BURELA	615084	44362576	72,1	SARDINA	PILCHARDUS
CAMARIÑAS	384702	42034992	109,2	SARDINA	PILCHARDUS
CAMARIÑAS	6990	2049050	293,1	SARDINA	PILCHARDUS
CAMBADOS	191514	19147710	99,9	SARDINA	PILCHARDUS
CAMBADOS	16714	4123981	246,7	SARDINA	PILCHARDUS
CANGAS	779	136549	175,2	SARDINA	PILCHARDUS
CARIÑO	866782,5	72816446	84	SARDINA	PILCHARDUS
CELEIRO	17922,3	1728604	96,4	SARDINA	PILCHARDUS
FISTERRA	2533,5	133250	52,5	SARDINA	PILCHARDUS
FOZ	574410	38502000	67	SARDINA	PILCHARDUS
LAXE	130601	8383950	64,1	SARDINA	PILCHARDUS
MALPICA	2120456,5	159002959	74,9	SARDINA	PILCHARDUS
MALPICA	43684	6841864	156,6	SARDINA	PILCHARDUS
MUXIA	8	6416	802	SARDINA	PILCHARDUS
PORTO DE VIGO	4105422	289022298	70,4	SARDINA	PILCHARDUS
PORTO DE VIGO	523415	105080725	200,7	SARDINA	PILCHARDUS
PORTONOVO	2380464	47976569	20,1	SARDINA	PILCHARDUS
PORTONOVO	2659	965619	363,1	SARDINA	PILCHARDUS
PORTOSIN	1894652	209554542	110,6	SARDINA	PILCHARDUS
PORTOSIN	91776	22705673	247,4	SARDINA	PILCHARDUS
RIANXO	57995	2725765	47	SARDINA	PILCHARDUS
RIBADEO	102	10200	100	SARDINA	PILCHARDUS
RIBEIRA	3080641	294772094	95,6	SARDINA	PILCHARDUS
RIBEIRA	102474	14045507	137	SARDINA	PILCHARDUS
SADA	2629360	252799927	96,1	SARDINA	PILCHARDUS
VILAXOAN	4979	1381502	277,4	SARDINA	PILCHARDUS
VILAXOAN	37100	16393251	441,8	SARDINA	PILCHARDUS

FUENTE: CONSELLERÍA DE PESCA, MARISQUEO E ACUICULTURA

DESCARGA DE SARDINA PILCHARDUS EN LOS PUERTOS GALLEGOS DURANTE 1997

Puerto	Cantidad (Kg.)	Importe (Ptas.)	Precio (Ptas./Kg.)	Género	Científico
A GUARDA	4	5675	1418,7	SARDINA	PILCHARDUS
BAIONA	2	4000	2000	SARDINA	PILCHARDUS
BUEU	20676	625143,8	30,2	SARDINA	PILCHARDUS
BUEU	45540	2018209,7	44,3	SARDINA	PILCHARDUS
BURELA	413422	32068013,6	77,5	SARDINA	PILCHARDUS
BURELA	17599	1473062,1	83,7	SARDINA	PILCHARDUS
CAMARIÑAS	530439	39686230	74,8	SARDINA	PILCHARDUS
CAMARIÑAS	7850	955070	121,6	SARDINA	PILCHARDUS
CAMBADOS	741706	86802842,9	117	SARDINA	PILCHARDUS
CAMBADOS	310269,5	148924390,2	479,9	SARDINA	PILCHARDUS
CANGAS	1244	245033,9	196,9	SARDINA	PILCHARDUS
CARIÑO	687366	62636169,1	91,1	SARDINA	PILCHARDUS
CARIÑO	59	11623	197	SARDINA	PILCHARDUS
CELEIRO	168038,5	10002718,1	59,5	SARDINA	PILCHARDUS
FISTERRA	208,5	11601,4	55,6	SARDINA	PILCHARDUS
FOZ	504716	33913230,3	67,1	SARDINA	PILCHARDUS
LAXE	137026	9592417,3	70	SARDINA	PILCHARDUS
MALPICA	1167469	110748739,6	94,8	SARDINA	PILCHARDUS
MALPICA	90290	7872592,8	87,1	SARDINA	PILCHARDUS
MUROS	130	17199,6	132,3	SARDINA	PILCHARDUS
MUXIA	15,5	1295	83,5	SARDINA	PILCHARDUS
PORTO DE VIGO	4785210	379869361	79,3	SARDINA	PILCHARDUS
PORTO DE VIGO	597801	68434747	114,4	SARDINA	PILCHARDUS
PORTONOVO	1173576	142172048	121,14	SARDINA	PILCHARDUS
PORTONOVO	408162	59097765	144,79	SARDINA	PILCHARDUS
PORTOSIN	1641532	182366192,6	111	SARDINA	PILCHARDUS
PORTOSIN	412900	52773148,2	127,8	SARDINA	PILCHARDUS
RIANXO	525	30120	57,3	SARDINA	PILCHARDUS
RIANXO	65624	13690610	208,6	SARDINA	PILCHARDUS
RIBADEO	27	2700	100	SARDINA	PILCHARDUS
RIBEIRA(*)	2333532	223790288,7	95,9	SARDINA	PILCHARDUS
RIBEIRA(*)	193674	21831721,5	112,7	SARDINA	PILCHARDUS
SADA	1442712	183313545,9	127	SARDINA	PILCHARDUS
SAN CIBRAO	122	9616	78,8	SARDINA	PILCHARDUS
SUBASTADORES CORUÑA	40690,2	9669114,1	237,6	SARDINA	PILCHARDUS
SUBHASTADORES CORUÑA	84658,7	11485593,2	135,6	SARDINA	PILCHARDUS
VILAXOAN	2926	967572,9	330,6	SARDINA	PILCHARDUS
VILAXOAN	49010	13756593,7	280,6	SARDINA	PILCHARDUS

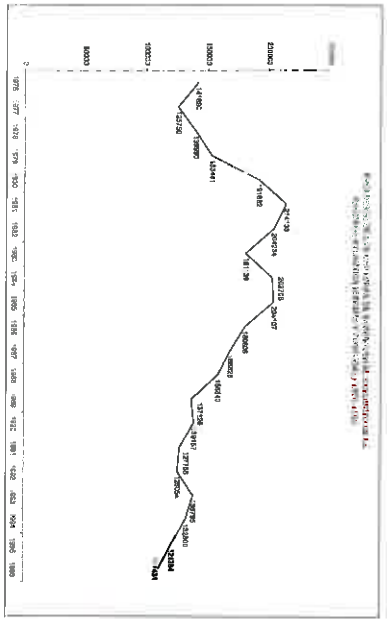
(*) Datos correspondientes unicamente a los primeros 6 meses del año

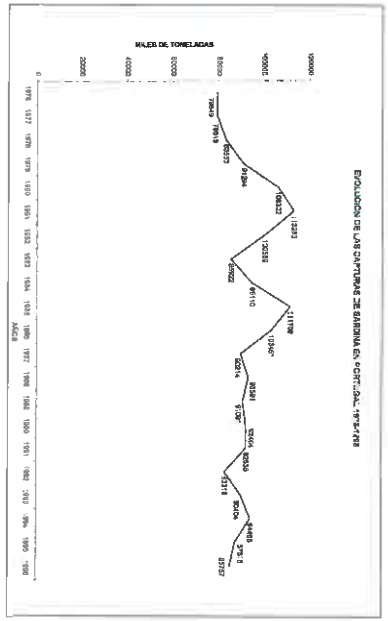
FUENTE: CONSELLERÍA DE PESCA, MARISQUEO E ACUICULTURA

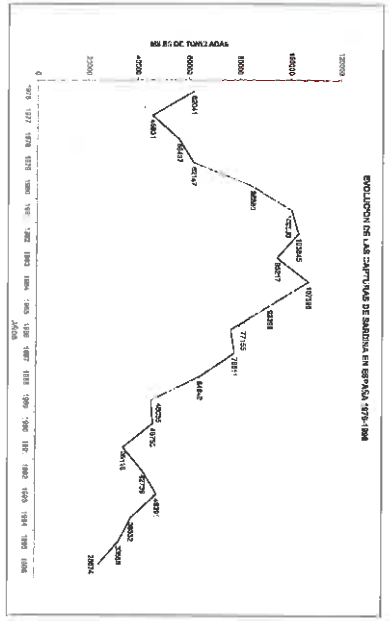
DESEMBARCOS DE SARDINA DURANTE 1.997 EN ESPAÑA: CANTIDAD EN KG. Y PRECIO EN PTAS./KILO

AREA/MES	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Cantábrica													
• Kg.	1.525.166	868.068	1.431.396	827.907	63.576	104.535	8.818	15.447	20.904	526.081	706.509	6.753	**6.105.160**
• Ptas./kg.	51	43	35	30	36	64	95	96	94	52	61	262	**45**
Noroeste													
• Kg.	282.588	178.455	279.674	941.075	1.955.174	2.157.260	2.308.814	1.855.163	1.445.049	488.715	201.883	61.760	**12.155.610**
• Ptas./kg.	97	98	113	80	69	92	103	108	105	119	147	150	**96**
Suratlántica													
• Kg.	444.522	734.088	223.840	85.365	50.397	70.264	143.676	183.188	108.153	127.034	38.525	71.162	**2.280.236**
• Ptas./kg.	93	83	84	83	115	129	133	142	166	120	127	125	**103**
Submediterránea													
• Kg.	251.859	201.854	44.250	113.475	215.471	293.177	357.395	82.600	92.180	295.208	125.010	264.279	**2.336.958**
• Ptas./kg.	134	95	148	92	90	116	130	243	149	87	131	139	**121**
Levante													
• Kg.	481.823	438.424	438.315	514.002	414.586	470.439	306.059	494.528	692.161	612.492	334.275	201.342	**5.398.446**
• Ptas./kg.	141	102	98	77	104	146	141	110	62	70	123	129	**103**
Tramontana													
• Kg.	610.971	2.115.940	2.558.690	4.263.292	2.340.089	2.039.010	3.303.220	3.335.795	4.371.220	3.353.799	1.743.470	314.248	**30.349.744**
• Ptas./kg.	213	121	120	89	133	146	125	100	77	79	150	200	**111**
Balear													
• Kg.	539	928	910	460	324	60	15	5	5	-	232	160	**3.638**
• Ptas./kg.	71	30	24	62	74	59	27	20	20	-	84	176	**53**
TOTAL													
• Kg.	**3.597.468**	**4.537.757**	**4.977.075**	**6.745.576**	**5.039.617**	**5.134.745**	**6.428.197**	**5.966.726**	**6.729.674**	**5.403.349**	**3.149.904**	**919.704**	**58.629.792**
• Ptas./kg.	**71**	**96**	**92**	**79**	**103**	**120**	**118**	**106**	**81**	**81**	**126**	**158**	**100**

FUENTE: SUBDIRECCION GENERAL DE COMERCIALIZACION PESQUERA (SECRETARIA GENERAL DE PESCA MARITIMA)







ANFACO-CECOPESCA

Ponencia
Session
8

LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (II): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN PORTUGAL

THE SARDINE IN THE E.U. (II): PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH, COMMERCIALIZATION AND INDUSTRIALIZATION IN PORTUGAL

D. ANTONIO OLIVEIRA MARTINS
PRESIDENTE DE ANIP (PORTUGAL)

D. JORGE ABRANTES
DIRECTOR DE ANOPCERCO (PORTUGAL)

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. LORENZO BLANCO REFOJOS (Director General de Thenaisie-Provote, S.A.)

LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (II): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN PORTUGAL

D. ANTONIO OLIVEIRA MARTINS
PRESIDENTE DE ANIP (PORTUGAL)

Falar de sardinha significa falar de uma espécie particularmente importante para a indústria da pesca e conservas em Portugal.

A pesca da sardinha envolve actualmente cerca de 120 embarcaçoes e aproximadamente 2.400 pessoas.

Dela depende a indústria conserveira que, anualmente necessita de 35.000 a 40.000 tons para a sua laboraçao.

A sardinha é, de longe, a espécie mais capturada em portugal reprentando cerca de 45% do total do pescado proveniente de águas nacionais.

Penso que será importante realçar algumas caracteristicas e até curiosidades relativas a esta espécie:

—A sardinha é um peixe com um enorme poder reprodutivo pois expele cerca de 6.000 ovos efectuando a desova de janeiro a junho, sendo por muitos considerada uma espécie nomada, para o que concorrem diversos factores como: temperatura das águas, condiçoes do "plankton", direcção e velocidade dos ventos e das correntes, variação do peso especifico do peixe etc.

—Outra vertente a ter em conta e quiça a mais importante é o seu valor nutritivo pois é uma excelente proteina sendo muito rica em vitaminas "a" e "d" e calcio.

—A sua riqueza em acidos gordos polinsaturados nomeadamente em omega 3 contribui para a diminiçao dos niveis de colesterol e triglicerideos no sangue.

Note-se que as qualidades enunciada não se perdem quando a sardinha é transformada em conserva, pelo contrário, o processo de conservaçao intensifica essas qualidades.

O caracter benefico para a saúde da sardinha em fresco ou em conserva está há muito comprovado cientificamente, permitindo-me citar a este respeit o professor catedrático espanhol Gregório Varela que, nos seus escritos, nomeadamente em "o valor nutritivo da sardinha" confirma esta tese.

No entanto reconhecemos que nem tudo está bem no reino da sardinha pois urge desmistificar alguns alarmismos exagerados relativamente aos stocks desta espécie.

Ponencia
Session

As autoridades comunitárias têm baseado a sua avaliação dos stocks de sardinha em relatórios demasiado péssimistas que não são corroborados pelos agentes económicos ligados á pesca.

Reconhecemos contudo uma tendêcia decrescente nas capturas mas tal não se deve á sobrepesca mas sim a uma maior mortalidade juvenil e a questões ambientais adversas.

LA SARDINA EN LA UNIÓN EUROPEA (II): SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA, COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN EN PORTUGAL

D. JORGE ABRANTES
DIRECTOR DE ANOPCERCO (PORTUGAL)

1. INTRODUÇAO

Com uma costa que se estende por mais de 800 quilómetros, com alguns estuários e portos de abrigo naturais, Portugal viu surgir no decorrer da sua longa história, várias comunidades piscatórias que se sediaram nos mais diversos locais en função daquelas condições geográficas e da proximidade dos diversos recursos piscícolas existentes, dos quais a sardinha assumiu desde sempre papel preponderante.

Portugal possui nas suas águas costeiras recursos variados, mas, porque dispõe de uma plataforma continental bastante estreita, as quantidades disponíveis não elevadas, com excepção da sardinha, que, desde sempre foi identificada como a espécie mais importante do nosso País.

A pesca de sardinha, que se concentra actualmente nos portos de Póvoa de Varzim, Matosinhos, Figueira da Foz, Peniche, Sesimbra, sines, Portimão e Olhão, foi responsável pelo desenvolvimento de várias aldeias, vilas e cidades do litoral português que tiveram, e continuam a ter, naquela espécie, a principal razão da sua fundação e da sua existência.

A frota de pesca de cerco, concentrada nos portos atrás referidos, embora orientada para a captura dos pequenos pelágicos existentes na costa portuguesa, tem a sua actividade cada vez mais confinada a uma quase mono-produçao em torno da sardinha, por força da progressiva rarefacção em torno da sardinha, por força da progressiva rarefacção das outras espécies ou do seu reduzido valor comercial.

Deste modo a sardinha significa actualmente mais de 90% do pescado capturado pela frota de cerco e constitui o único alicerce que sustenta o funcionamento daquelas embarcações, de toda a indústria conserveira que lhe está associada, das empresas que a montante a a jusante lhes estão ligadas, ou seja, dos mais de 15.000 postos de trabalho que directa ou indirectamente estão relacionados com a sardinha.

2. Caracterização do sector da produção de sardinha em Portugal

2.1. A frota

A pesar de existirem em 1998 mais de 280 embarcações licenciadas para pescar com arte de cerco, é correcto afirmar que o número de navios relevantes para a pesca da sardinha é de 120.

As principais características desta frota dita relevante são as seguintes:

- Comprimento fora a fora - Entre 15 a 26 metros
- Idade média - Superior a 20 anos.
- Número de tripulantes por embarcão - Entre 14 e 27
- Deficientes condições de acondicionamento do pescado a bordo
- Área de actividade limitada ao porto de registo (máximo de 60 milhas)

Trata-se de uma frota específica dirigida para a captura de sardinha, sem possibilidades de ser orientada para outro tipo de pesca dadas as suas características estructurais e a dibidade/escassez de recursos alternativos.

Durante os últimos 12 anos foi bastante brutal o decréscimo do número de embarcações em actividade devido não só ao seu envelhecimento natural, mas fundamentalmente à muito baixa rentabilidade obtida pelas empresas que forçou à sua destruição.

2.2. PessoaA pesca da sardinha dá emprego a mais de 3.000 pescadores que exercem a su profissão a bordo das embarcações.

Em termos de escolaridade, estes trabalhadores caracterizam-se por ter um nível de formaçao baixo, sendo poucos os casos de indivíduos com o ensino secundário. A formação profissional orientada para as diversas funções exercidas a bordo não tem tido efeitos práticos significativos, com excepção do pessoal da mestrança e da casa das máquinas.

As remunerações auferidas são calculadas em função do rendimento das embarcações. A reduzida valorização do produto capturado aliada ao elevado número de tripulantes a bordo, provoca niveís de rendimento baixos e pouco aliciantes para o ingresso de jovens pescadores neste tipo de pesca.

Esta situação faz com que de ano para ano se observe um envelhecimento progressivo dos trabalhadores em actividade, constituindo este um dos principais problemas e desafios para o futuro da pesca da sardinha em Portugal.

2.3. Quantidade capturada

O quadro apresentado em anexo descreve com clareza o volume de capturas portuguesas de sardinha verificadas entre 1990 e 1997. Ao mesmo tempo subdivide a costa portuguesa em três grandes zonas, onde é possível avaliar a importância relativa de cada uma delas bem como a sua evolução recente. Com base nestes números é correcto afirmar que se verificou uma estabilidade das capturas no período em referência, com os extremos situados em 1994 (máximo) e em 1997 (mínimo), sendo este o primeiro ano de aplicação do Plano de Acção para a Pesca da Serdinha que está em vigor em Portugal.

Ao longo destes sete anos é importante salientar o elevado número de imobilizações definitivas de embarcações da pesca de cerco que ocorreram em 1993/94 e que ultrapassou a meia centena de navios relevantes.

No que respeita à três sub-zonas consideradas, coincidentes com as sub-áreas adoptadas pelo organismo português de investigação (IPIMAR), verificam-se comportamentos distintos, pois a um decréscimo das capturas na Zona Ocidental Norte corresponderam aumentos relativos e/ou absolutos na zona Ocidental Sul e na Costa Algarvia.

2.4. A Sazonalidade das capturas

A pesar da frota se dedicar exclusivamente à captura de sardinha, o volume de desembarque não se distribui de uma forma regular ao longo dos vários meses do ano. O segundo semestre significa perto de 65% das capturas anuais e o maior volume de capturas ocorre normalmente nos meses de Julho a Novembro. Esta maior concentração das capturas nestes meses é justificada

pelas melhores condições meteorológicas que permitem uma actividade mais regular das embarcações de pesca.

2.5. O Mercado

Com base nos elementos disponíveis correspondentes ao ano de 1997 é possível afirmar que perto de 50% da sardinha capturada se destina à indústria conserveira, 40% é encaminhada para o mercado em fresco e os restantes 10% para outros destinos com o sejam o isco, a indústria de congelados e as retiradas.

Tal como nas capturas, também são evidentes períodos de maior intervenção de cada um destes mercados, sendo que o consumo em fresco se concentra nos meses de Junho a Setembro, período em que a população portuguesa consome com mais frequência a famosa sardinha assada na brasa.

2.6. A organização do sector

Com a adesão à Comunidade Económica Europeia o sector da pesca portuguesa que mais rapidamente se organizou foi o da pesca de cerco tendo sido criadas de imediato as sete Organizações de Produtores que actualmente existem e que têm na sardinha a principal espécie de intervenão.

Estas Organizações conseguiram associar a generalidade dos produtores de sardinha e iniciaram de imediato a aplicação das regras de comercialização sujeitas, como sejam a classificação do pescado em graus de frescura e de tamanho, a aplicação dos preços de retirada e a melhor concentração da oferta visando o seu melhor escoamento e valorização.

A partir de 1993 as O.P.'s começaram a sentir a necessidade de criar uma associação que pudesse assumir em termos nacionais a representação e a defesa intransigente da pesca de cerco e da sardinha. A constituição da ANOPCERCO - Associação Nacional das Organizações nacionais para a pesca da sardinha, sendo unanimemente reconhecida como um interlocutor representativo e responsável, o que nem sempre acontece com os restantes sectores da pesca em Portugal.

O papel organizado e interveniente da ANOPCERCO tem tido maior protagonismo nos últimos 2/3 anos, principalmente a partir do momento em que se apresentaram indícios preocupantes sobre o estado do stock de sardinha ibero-atlântica.

3. Medidas de gestão para a sardinha

Até ao final de 1995 o stock da sardinha ibero-atlântica nunca justificou a necessidade de se adoptarem medidad de gestão desse recurso, sendo constantemente definido como um stock subexplorado e sem problemas de gestão.

Subitamente, a partir de 1996, a sardinha começou a merecer uma atenção muito especial por parte dos investigadores portugueses e dos diversos comités científicos onde estão representados, que têm vindo a divulgar dados e a propor diversas medidas de gestão aplicáveis ao recurso.

Quanto aos dados, eles podem ser resumidos em dois principais vectores que afirmam por um lado, a redução da biomassa global existente nas águas atlânticas da Península Ibérica e, por outro, os baixos níveis de recrutamento verificados nos três últimos anos.

Quanto a propostas de medidas de gestão, e referindo apenas as que tiveram divulgação mais recente , foi apresentada em Setembro de 1997 a proposta de suspensão total da pescaria e, passados oito meses, a redução em 80% do esforço de pesca dirigido à sardinha, sem esquecer que em Maio de 1996 se propôs a redução de 40% da frota, como única forma de evitar a extinção total do stock de sardinha nas águas atlânticas da Península Ibérica.

Felizmente que, em oposição ao radicalismo deste tipo de sugestões, temos assistido a uma progressiva consciencialização por parte dos investigadores nacionais e da própria União Europeia no sentido de reconhecer que os problemas do stock e do sector da sardinha em Portugal não podem ser resolvidos através da aplicação mecânica dos modelos de gestão de recursos tradicionalmente utilizados pela União Europeia, e que as capacidades de renovação do stock, conjugadas com a importância económica e social de todo o sector, obrigam não só a um acompanhamento mais sistemático da evolução do stock, mas também ao aceitar de novos modelos de gestão mais adaptados à verdadeira dimensão dos problemas existentes.

Esta consciencialização teve como resultado práctico em Portugal a aprovação en execução de um Plano de Acção para a Pesca da Sardinha que se iniciou em 1997 e que sofreu alguns ajustamentos para o ano de 1998.

Este Plano de Acçao só pode ter correspondência prática porque o sector da produção está organizado e porque reconhecemos a necessidade de serem postas em pratica medidas de contenção que permitissem a recuperação do stock da sardinha, sem alarmismos e num diálogo constante e nem sempre pacífico, da ANOPCERCO com a Administração Portuguesa das Pescas e com o organismo português de Investigação (IPIMAR).

Para o ano de 1997, as principais medidas aprovadas foram:
—Obrigatoriedade de todas as embarcações efectuarem uma paragem semanal de 48 horas;
—Definição de um número máximo de dias de actividade, 190 dias para a Zona Ocidental Norte de 206 dias para o resto do País;
—Não ultrapassar o volume descarregado de sardinha em 1996;
—Diminuir o volume de retiradas;
—Tamanho mínimo de 11 cms

A análise dos resultados obtidos pela aplicação destas medidas permitem-nos afirmar que foram positivos e que traduziram os esforços do sector em reduzir a sua actividade.

No que respeita ao ano de 1998 e apesar dos três cruzeiros de rasteio da sardinha realizados na costa portuguesa terem obtidos indicadores científicos mais satisfatórios, quer em termos da biomassa, quer em relação ao recrutamento, foram introduzidas algumas alterações significativas no Plano de Acção, onde se destacam:

—O número máximo anual de dias de actividade por embarcação foi diminuído para 180;
—Definição de um limite anual da captura de sardinha, correspondente a uma disminuição de 10% face ao total de 1997.

Por forma a concretizar esta redução estabeleceram-se limites de captura por cada Organização de Produtores atribuindolhes a responsabilidade da sua correcta gestão. No final do primeiro semestre de 1998 a redução das capturas de sardinha pelas embarcações associadas nas O.P.'S é de cerca de 9%, atingindo assim aos objectivos fixados.

Para o ano de 1999, e tendo em conta a experiência acumulada nestes dois anos, a posição dos produtores portugueses é a da total rejeição de qualquer proposta oriunda da Comissão Europeia que passe pela definição de um TAC, e a afirmação de que, caso se justifiquem, existem medidas alternativas para desenvolver uma acção concertada que permita a exploração racional e sustentada do stock de sardinha.

4. A pesca de sardinha no contexto da (nova) política común de pesca

4.1. Política estrutural

A adaptação da frota da pesca de cerco ao principal recurso disponível deverá constituir um objectivo fundamental a atingir no quadro da nova política estruturai. A necessidade de melhorar as

condições de trabalho e de operacionalidade de todas as embarcações da pesca de sardinha exige a sua imprescindível renovação, mesmo que essa renovação venha a provocar aumentos na sua tonelagem bruta. Estes aumentos da tonelagem bruta não irão significar aumento do esforço de esca mas sim a possibilidade de atingir os seguintes objectivos:

—Capturar a sardinha com uma tripulação mais reduzida;
—Cumprir todos os critérios de segurança e de habitabilidade exigidos pelas Convenções Internacionais;
—Melhorar e simplificar o manuseamento das capturas do mar para bordo e de bordo para terra;
—Conservar as capturas a bordo nas melhores condições de qualidade e de aspecto do pescado.

4.2. Organição Comun de Mercado dos Productos da Pesca

Para a fileira da sardinha em Portugal a revisão da OCM que está em curso na União Europeia reveste-se de grande importância, pois não nos podemos esquecer que foi por problemas de mercado que fomos forçados a abater um número significativo de navios em 1993 e 994, assim como todos nós reconhecemos a enorme vulnerabilidade que o preço da sardinha tem face à maior ou menor dimensão da oferta.

Foi por estes motivos que a ANOPCERCO se empenhou na apresentaçao de um conjunto de sugestões que considera importantes para que a nova OCM possa assumir um papel mais eficaz na área dos mercados.

Entre essas sugestões salientamos as seguintes:

—Maior apoio ao funcionamento das Organizações de Produtores que tenham uma intervenção efectiva no mercado das espécies capturadas pelas embarcações associadas, como é o caso das O.P.'s portuguesas da sardinha;
—Criação de incentivos à contratualização de pescado destinado à indústria comunitária, suficientemente aliciantes para o estabelecimento de relações mais estreitas entre a produção e a indústria transformadora.
—Estabelecimento de mecanismos adequados de prevenção de crises de mercado, principalmente para as espécies mais sensíveis a grandes oscilações de preços, como é o caso da sardinha. Estes mecanismos deverão permitir uma interneção imediata, sem necessidade de aguardar pela publicação dos correspondentes diplomas legais que, quase sempre, demoram no tempo e acabam por entrar em vigor completamente desajustados das situações que lhes deram origem.

4.3. Formação Profissional

Na caracterização do sector foram apresentadas perspectivas preocupantes no que respeita às dificuldades para renovar as tripulações das embarcações da pesca de sardinha.

A criação de melhores condições de trabalho e de habitabilidade a bordo, conjugadas com níveis de remuneração mais elevados, são imprescindíveis para uma maior dignificação da carreira profissional do pescador.

Simultaneamente deverão ser efectuados esforços na área da formação profissional onde, para além da definição de uma formação inicial que crie condições para a integração nas pescas de jovens candidatos ao primeiro emprego, é imperioso um programa de formação contínua que permita a constante adaptação às mutações tecnológicas que o sector vai ser obrigado a introduzir, que dote os profissionais da polivalência necessária a todas as funções a desempenhar a bordo e que contribua também para o desenvolvimento cultural, social e económico de todos os trabalhadores da pesca de cerco.

Ponencia
Session
9

LA SARDINA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA DESDE EL PUNTO DE VISTA CIENTÍFICO

THE SARDINE: CIENTIFIC OVERVIEW ABOUT THER PRESENT SITUATION AND FUTURE PERSPECTIVES FOR FISH

D. JAVIER PEREIRO MUÑOZ
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MARINOS - XUNTA DE GALICIA

D. ALBERTO GONZÁLEZ GARCÉS
DIRECTOR DEL INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFÍA (IEO) DE VIGO

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. JOSE I. VICENTE ORBE (Director General de ORBE, S.A.)

"LA SARDINA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA DESDE EL PUNTO DE VISTA CIENTÍFICO"

D. JAVIER PEREIRO MUÑOZ
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MARINOS
CONSELLERÍA DE PESCA, MARISQUEO E ACUICULTURA

El diagnóstico sobre el estado del recurso emitido por los científicos indica a las claras que su abundancia en el mar ha disminuido, y este descenso en la biomasa viene además acompañado de una concentración de la población de manera que en el momento actual su área de distribución se encuentra reducida y la especie se distribuye en pequeñas manchas en las costas de Galicia y Cantábrico, y en mayores concentraciones en Portugal. Estas distribución se refleja también de forma clara en el resultado de la explotación a través de los desembarcos que han disminuido en los últimos años de manera más destacada en el Cantábrico y noroeste que en aguas de Portugal.

Es posible que este descenso en aguas españolas pueda ser en parte explicado por la existencia de cupos de captura, si bien existen suficientes informaciones que indican que no es esta la razón fundamental.

En este sentido, la situación actual de distribución de este recurso parece ser repetitiva de la que se dio durante la crisis de la sardina de finales de la década de los cuarenta, y que popularmente era expresada en estribillos de canciones populares como la siguiente:

A sardiña non se ve, non se ve
que a Portugal marchou
e os mariñeiros galegos
Do, re, mi, fa, sol.

La explicación de la situación actual del recurso, la basan los científicos en el efecto combinado de una presión pesquera fuerte y unas condiciones desfavorables del medio marino. Esto ha llevado a que el reclutamiento de esta especie haya sido bajo durante un período largo de años y consecuentemente el stock reproductor se haya ido reduciendo en el tiempo. De esta forma, al tener un número reducido de reproductores, la probabilidad de obtener incorporaciones de fuertes clases anuales se reduce y es lo que da lugar a considerar este recurso como fuera de los límites biológicos seguros.

Es importante tener presente que nos encontramos ante una especie estratega del reclutamiento y por tanto es preciso que se mantengan unos niveles de reproductores que permitan que con situaciones favorables medio ambientales se puedan tener éxitos en el reclutamiento, ya que una vez obtenidas clases anuales fuertes y teniendo en cuenta que la sardina alcanza pronto su madurez sexual, el número de reproductores podría incrementarse en un corto plazo y se saldría de la situación de riesgo de deplección en la que actualmente se encuentra sumida.

Es pues indudable, que las medidas de gestión deben ir encaminadas a la preservación del recurso, pues sin el no existiría actividad económica, tanto extractiva como de transformación. No se

puede correr el riesgo de que se produzcan situaciones como la acaecida con la sardina de California, por poner un ejemplo, en donde se hundió todo un sector industrial de la conserva por falta de materia prima, cuando se produjo el colapso de la pesquería al desaparecer el recurso biológico.

Nos encontramos en la época de la pesca responsable y del principio de precaución, y conforme a él debemos proceder. Podemos remontarnos a la visión ecologista que en 1757 exponía el Oadre Sarmiento cuando decía que "la culpa de la disminución de las capturas pesqueras no las tenían los mares y las aguas de los ríos, sino la ignorancia de la Historia Natural, la avaricia de quererlo comer todo en un día, la desidia de no poner el remedio, la inobservancia de las leyes económicas y la inquieta gula que no espera que las cosas estén en sazón" (Sarmiento F.M. 1992). En esta sabia y antigua reflexión se enmarcan de alguna forma los tres factores de la gestión pesquera, la Administración, el sector pesquero y la recomendación científica. Se trata de que por parte de los científicos se planteen alternativas encaminadas a la recuperación del recurso para que puedan ser analizadas y escoger entre ellas las que sean menos lesivas a los intereses de los sectores implicados. Por otra parte le correspondería a la Administración elaborar la normativa y establecer las medidas de control para su eficaz cumplimiento.

La sardina ibérica es una de las pocas especies que, por el momento, no ha estado sometida a Totales Admisibles de Captura (TAC's) por parte de la Unión Europea, con el fin de controlar o limitar su extracción, si bien en la actualidad parece que de forma inmediata se va optar por medidas encaminadas a este fin.

Hasta el momento viene regulándose por parte de España y Portugal por medio de normativas nacionales. Portugal reciente, 1 de julio de este año, ha publicado una normativa que restringe la pesca de sardina, basada en los informes científicos sobre la situación del recurso. Para ello establece un número máximo de 180 días de actividad para las embarcaciones dirigidas a sardina, al tiempo que se limita por medio de topes su captura. Por su parte España, por medio de la Orden Ministerial por la que se regulan las capturas pelágicas, limita a través de topes diarios de captura por embarcación la actividad extractiva.

Estas son algunas de las posibles medidas de gestión que pueden adoptarse. Sin embargo hay otras como vedas, etc. No hay que olvidar tampoco que el sector extractivo implicado, el cerco, tiene también otras especies a que dirigirse. Factor éste muy importante al barajar medidas de gestión.

"LA SARDINA: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE SU PESCA DESDE EL PUNTO DE VISTA CIENTÍFICO" BIOLOGÍA GENERAL Y ESTADO DEL RECURSO

D. ALBERTO GONZÁLEZ-GARCÉS SANTISO
DIRECTOR DEL INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFÍA (IEO) DE VIGO

La sardina (*Sardina pilchardus)* es una especie pelágica costera que, en el Atlántico, se distribuye desde las costas de Mauritania hasta el sur de las Islas Británicas. También se encuentra en el Mediterráneo. Este área de distribución está condicionada por la temperatura de las aguas, siendo sus límites las isotermas de 10º y 20º C, y por su productividad, ya que la sardina necesita aguas de muy alta productividad. Así pues, su distribución está muy condicionada por la presencia de un afloramiento de aguas profundas, frías y de gran productividad.

Desde el punto de vista biológico, pero sobre todo desde el punto de vista de gestión, se separan cuatro poblaciones de sardina en el Atlántico: la "sahariana", la "marroquí", la "ibérica" y la "septentrional atlántica".

Debido a que la flota con base en Galicia desarrolla sus capturas sobre la población "ibérica", que distribuye desde el Estrecho de Gibraltar hasta el sur de Francia, nos centraremos sobre la biología y estado de explotación de esta población, sobre la que pescan, casi exclusivamente, barcos españoles (de Galicia y del resto de la España atlántica) y de Portugal.

La sardina es una especie que puede llegar hasta los 12 años de edad, si no es pescada antes. Su madurez sexual comienza cuando tiene un año de edad. Tiene dos áreas principales de puesta, una en el Cantábrico y otra frente a las costas de Portugal. Su época de puesta es muy amplia, pudiéndose encontrar sardinas en actividad de puesta a lo largo de todo el año. Sin embargo, la mayor intensidad de puesta se produce en momentos diferentes en el Cantábrico y frente a Portugal. En el Cantábrico, la mayor intensidad de puesta se produce a finales del invierno y en la primavera, encontrándose generalmente su máximo en el mes de abril. En las costas portuguesas la mayor intensidad de puesta se produce entre noviembre y enero.

Normalmente, después de la puesta se produce un aumento del contenido en grasa en su cuerpo.

Las zonas de reclutamineto, donde se incorporan a la pesquería los nuevos individuos, de menos de un año de edad, son muchoo más restringidas. Las principales zonas de reclutamiento se encuentran frente a las costas del Algarve, entre Peniche y Finisterre y al sur de Bretaña.

Su crecimiento, le permite alcanzar los 16 cm en su primer año de vida y 21 cm. en el segundo. Posteriormente, el crecimiento se hace más lento.

Tal como se indicaba anteriomente, sobre esta población de sardina atlántica de la Península Ibérica, desarrollan su actividad pesquera barcos españoles y portugueses casi en exclusiva, aunque existan pequeñas capturas realizadas por barcos franceses, británicos e irlandeses.

El proyecto de investigación sobre peces pelágicos costeros del Instituto Español de Oceonagrafía, dirigido por Dña. Carmela Porteiro, ha estudiado profundamente esta población y esta pesquería, en unión

con investigadores portugueses, franceses, británicos y de otros países, dentro del marco del Consejo Internacional para la Exploración del Mar.

El equipo de investigación del Instituto Español de Oceanografía (IER), para contribuir al estudio y evaluación del estado de este recurso pesquero, hace un seguimiento muy preciso de la pesquería de sardina, pero también realiza evaluaciones directas de la abundancia de la población a través de campañas de acústica y campañas de ictioplancton.

Las informaciones procedentes de las pesquerías de todos los países que participan en su captura, unidas a las pesquería de todos los países que participan en su captura, unidas a las evaluaciones directas de la abundancia de la población, que realizan tanto el IEO como el Instituto Portugués de Investigación del Mar (IPIMAR), permiten hacer evaluaciones globales de la abundancia y estado de explotación de esta población de sardina.

Desde 1940, las capturas totales de sardina ibérica han tenido fluctuaciones, capturándose un máximo de 250.000 t en 1961 y un mínimo de 67.000 t en 1949. Sin embargo, la tendencia de los últimos años, desde 1980 hasta la actualidad, muestran una preocupante tendencia a la disminución. Esta caída de las capturas se debe fundamentalmente al descenso de la captura española que han pasado de unas 100.000 t a principio de los años 80, a solamente unas 25.000 t en los últimos dos años (la captura gallega representa entre el 80 y el 90% de la captura total española, según los años). Sin embargo, las capturas portuguesas se han mantenido más o menos al mismo nivel en el mismo periodo de tiempo.

Mediante las estimaciones directas de la abundancia en el mar, por medio de campañas de evaluación acústica, se ha detectado una significativa disminución de la abundancia de esta población de sardina en los últimos años, al tiempo que se detecta una progresiva disminución de un área de distribución. Mediante las campañas de ictioplancton (utilizando el Método de Producción de Huevos), se ha obtenido una información coincidente en el sentido de disminución de abundancia y de área de distribución de huevos, larvas y bimasa reproductora en los últimos años.

Con las estimaciones indirectas de la abundancia, a través de índices de la pesquería (captura por unidad de esfuerzo por clase de edad), se han hecho evaluaciones, desde 1977 hasta 1997, del reclutamiento (número de individuos de edad cero que se incorporan a formar parte de la pesquería), de la biomasa de la población reproductora (toneladas de individuos en el mar con capacidad de reproducirse) y de la tasa de mortalidad producida por la pesca.

Los resultados de estos estudios, que han sido revisados en la última reunión del Consejo Asesor para la Gestión de la Pesca (ACFM) del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES), que tuvo lugar en el presente mes de mayo, indican lo siguiente:

El reclutamiento se está rediciendo en los últimos años, y en los últimos cuatro años es alarmantemente bajo.

La biomasa reproductora está decreciendo desde mediados de los años 80 y en los últimos años se estima que es la más baja del periodo de tiempo estudiado.

La mortalidad debida a la pesca se ha multiplicado por dos en los tres últimos años y es del orden de cuatro veces mayor a la que se producía en el periodo 1977-1986.

Estas evidencias indican que esta población se encuentra fuera de los límites biológicos de seguridad.

Es posible que el preocupante estado de este recurso de deba no solo a factores de explotación, sino también a factores medioambientales. Sin embargo, teniendo en cuenta que actualmente sólo se pueden tomar medidas eficaces sobre la pesca, es mecesario tomar serias medidas tendentes a recuperar esta población de tanto interés, tanto social como económico, para Galicia.

Ponencia
Session
10

LA SARDINA: SITUACIÓN ACTUAL Y FUTURA EN ESPAÑA

THE SARDINE: PRESENT AND FUTURE SITUATION IN SPAIN

D. SAMUEL JUÁREZ CASADO
SECRETARIO GENERAL DE PESCA MARÍTIMA DEL MAPA

MODERADOR/*CHAIRMAN:*
D. GUILLERMO ALONSO JÁUDENES (Director General de Conservas Antonio Alonso, S.A.)

NOTAS / *NOTES*

NOTAS / *NOTES*

NOTAS / *NOTES*

NOTAS / *NOTES*

NOTAS / *NOTES*

ANFACO-CECOPESCA

NOTAS / *NOTES*

RESPETA EL CICLO DE LA VIDA EN EL MAR

CON EL MAR, TODOS TENEMOS QUE DAR LA TALLA. LOS PECES Y TÚ.

La pesca desaparece.

Hay que dejar crecer

a los peces.

Si no tienen el tamaño

mínimo, no los compres,

no los pesques.

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACION
Secretaría General de Pesca Marítima
FROM
http://www.from.mag.es

COMUNIDAD EUROPEA
Instrumento Financiero
de Orientación de la Pesca

Conferencia Mundial de la Sardina

Entidades colaboradoras en la edición de este libro

Assistant entities in the printing of this book

IGAPE
INSTITUTO GALEGO DE PROMOCION ECONOMICA

DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE PONTEVEDRA

FUNDACION
PROVIGO
Y SU ÁREA

Entidad organizadora

Organization entitie

Asociación Nacional
de Fabricantes de
CONSERVAS DE PESCADOS
Y MARISCOS
(ANFACO)

CECOPESCA
Centro Técnico Nacional
de Conservación de Productos
de la Pesca

Lagoas-Marcosende (Vigo)
Tel.: 34 986 46 93 01
Fax: 34 986 46 92 69