



La acuicultura en España

Oportunidades y amenazas para una actividad con un gran potencial de crecimiento

GABRIEL OCAÑA. Abogado y consultor pesquero.

■ RESUMEN

El autor expone en este artículo un análisis global sobre la acuicultura con un único objetivo: intentar trasladar el conocimiento básico sobre una actividad económica que en España no es suficientemente conocida, pero que adquiere una relevancia social y económica muy importante. Los momentos de nuestra historia son sin duda fugaces y revestidos de una información muy superficial que solo resuelven lo inmediato. Una frase envuelve muchas veces nuestro comportamiento: "lo quiero, aquí y ahora". Por ello, el autor en este artículo intenta ahondar un poco más allá de esa superficialidad con objeto de trasladar al lector una información sin demasiados datos técnicos que le hagan comprender todo lo que hay detrás de ese término que no siempre es bien tratado como es "el pescado de acuicultura"

PALABRAS CLAVE: Acuicultura, pesca, pescados y mariscos, consumo.

En primer lugar hay que empezar por dar una definición sobre qué es la acuicultura. Una inicial aproximación sería "la producción en el agua de animales y plantas mediante técnicas encaminadas a hacer un uso más eficiente de los recursos naturales".

La acuicultura como actividad nace hace más de 4.000 años, si bien como actividad con rendimiento económico apenas alcanza los 50 años en el cultivo de peces y 70 años en las primeras bateas de mejillón construidas por su promotor Alfonso Ozores Saavedra.

Debemos tener en cuenta que España cuenta con una variada disponibilidad de recursos hídricos sobre los que es factible la realización de acuicultura, tanto en el ámbito marino como el continental (aguas dulces). Así, a los más de 8.000 km de costa se suman nueve grandes ríos, numerosos cursos fluviales menores, lagos y una capacidad de agua embalsada superior a los 55.000 hm³, además de una orografía y diversidad de climas que proporcionan características ambientales y físico-químicas idóneas para el desarrollo de la acuicultura.

En cuanto a los distintos métodos productivos que se realizan habitualmente, se encuentran:

- **En viveros, fondeados en el mar.** Consisten en aros de plástico rígido que dan soporte y flotación a bolsas de red en el interior de las cuales se estabulan y crían peces como dorada, lubina o corvina.
- **En bateas y long-lines, fondeados en el mar.** Las 3.300 bateas de nuestra costa gallega, constan de una plataforma de la que penden las cuerdas de cultivo (hasta 500 unidades), y los long-lines son estructuras no rígidas que constan de una línea madre, dispuesta entre boyas linealmente en la superficie del mar, de la que cuelgan a su vez las cuerdas de cultivo.
- **Establecimientos en tierra firme (ya sean abastecidos con agua salada o dulce).** Son construcciones realizadas sobre tierra firme en la costa o en los márgenes de los ríos y que obtienen su agua mediante bombeo desde captaciones en el mar o pozos o bien por desviaciones realizadas en los cauces.
- **Cultivos en playas, zona intermareal y esteros (agua salada).** Son explotaciones de acuicultura en los que el cultivo se realiza con una mínima intervención física sobre el medio. Es el caso de la producción de almejas y ostras. Se realiza en zonas de playa o áreas intermareales en las que los animales son depositados directamente sobre el sustrato o en mallas sobre mesas. Es también el tipo de granjas localizadas en estanques excavados en la tierra en antiguas zonas salineras o marismas, siendo un ejemplo de ello los esteros para la producción de peces como dorada, lubina o corvina.

Pasando a valorar las cifras más relevantes de la acuicultura, la producción acuícola española en 2018 se elevó a 348.395 toneladas, de las que 273.600 toneladas eran de mejillón, 22.460 toneladas de lubina, 18.856 toneladas de trucha y 14.856 de dorada

Por otra parte conviene desterrar la idea tan generalista de que la acuicultura es el complemento de la pesca extractiva, más bien es la evolución natural como la ganadería lo fue en su momento de la caza. Ofrece una serie de productos pesqueros al consumidor y su volumen de producción a nivel mundial ha superado, ya hace unos años, a los provenientes de la extractiva.



El transporte de alimentación en las mejores condiciones

FRIOPAQ i2GOURMET

Servicios especializados en alimentación

RED PROPIA DE DISTRIBUCIÓN

En España, Portugal y Andorra

TRANSPORTE A EUROPA DE PALETS

A temperatura controlada

E-COMMERCE

Los alimentos de la web a su destino:
la entrega domiciliaria en frío

ALMACENES CON REGISTRO SANITARIO

Trazabilidad - Control de la temperatura

DISTRIBUCIÓN CAPILAR ECO

Sostenible medioambientalmente



DESCARGA LA APP



DISPONIBLE EN



Sostenible
integra2
Logista

integra2@integra2.es • www.integra2.es



Tal es así que la producción mundial de productos de la acuicultura es de 112 millones de toneladas, mientras que la producción extractiva alcanza las 93,6 millones de toneladas.

El 47,7% de la producción mundial de acuicultura es de pescados, las algas suponen el 28,4%, los moluscos el 15,5% y los crustáceos un 7,5%. Estas producciones ubican en un 57% en aguas marinas y 43% en aguas dulces y abarcan a más de 400 especies diferentes.

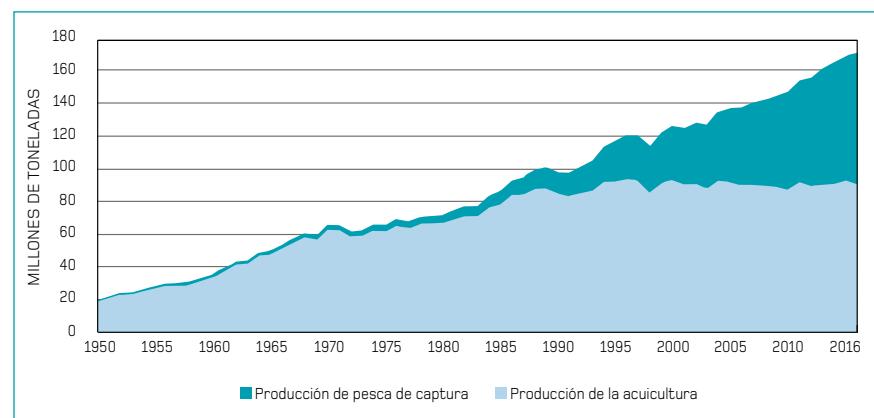
Desde un punto de vista geográfico, el 92% de la producción acuícola se realiza en Asia, (China produce 64,4 millones de Tm, seguida por Indonesia con 15,9 millones de Tm) y el restante porcentaje se distribuye en América 3,2%, Europa un 2,7%, África un 2% y Oceanía con un 0,2%. A nivel mundial la evolución no ha podido ser más vertiginosa: de una producción de 0,8 millones de Tm en 1951 se ha pasado a los 112 millones de Tm en 2017.

El empleo generado por la producción acuícola mundial es de 19,3 millones de personas, en contraposición con los 40,3 millones de la pesca extractiva, cantidades estas nada despreciables si tenemos en cuenta que fundamentalmente ese empleo se ejerce en zonas costeras altamente dependientes de la actividad pesquera de países en vías de desarrollo.

Por tanto, estamos ante una actividad económica muy relevante en muchos países, consolidada en sus métodos productivos y que ya dejó atrás los actos voluntariosos y carentes de soporte tecnológico y al albur de los factores externos.

La acuicultura actual europea se basa en la adecuada gestión biológica de cada especie objetivo, con un fuerte componente de innovaciones y desarrollos tecnológicos que atienden fundamentalmente a la utilización de alimentación específica y a la organización empresarial, lo que supone una actividad de mayor crecimiento en la producción de alimentos en el territorio europeo y, que requiere inversiones en estructuras e investigación y planes operativos y financieros a largo plazo.

**GRÁFICO 1
Producción mundial de la pesca y la acuicultura (Datos de FAO)**



Conviene desterrar la idea tan generalista de que la acuicultura es el complemento de la pesca extractiva, más bien es la evolución natural como la ganadería lo fue en su momento de la caza. Ofrece una serie de productos pesqueros al consumidor y su volumen de producción a nivel mundial ha superado, ya hace unos años, a los provenientes de la extractiva

Continuando en Europa y sin adelantar otros datos, parece que nuestro continente, siendo un gran consumidor de productos pesqueros, no es capaz de mantener un mínimo equilibrio entre el consumo interno y su producción. De hecho, la producción acuícola de la Unión solo cubre el 20% de la demanda interna de pescados, y más de la mitad de la demanda de productos de la pesca se importa de terceros países.

En relación al consumo de productos pesqueros y de acuerdo con la reciente encuesta del Eurobarómetro que elabora la Comisión Europea, podemos resumir que sigue incrementándose. Por

razones de salud y de sabor, se prefiere la compra de productos frescos en supermercados y tiendas especializadas, su precio es alto, la oferta insuficiente y hay una fuerte preferencia por los productos regionales, nacionales o de la UE, con lo que la producción acuícola europea se verá beneficiada.

Asimismo, la aparente predilección por los productos de la pesca salvajes va paulatinamente siendo abandonada en razón a que un tercio prefiere productos salvajes, otro tercio no hace distinción entre salvajes y cultivados y se identifica un 9% que inclina su preferencia hacia los productos acuícolas.

Elaboración
adaptada a sus
necesidades.

Del mar a su
mesa en
24 horas.

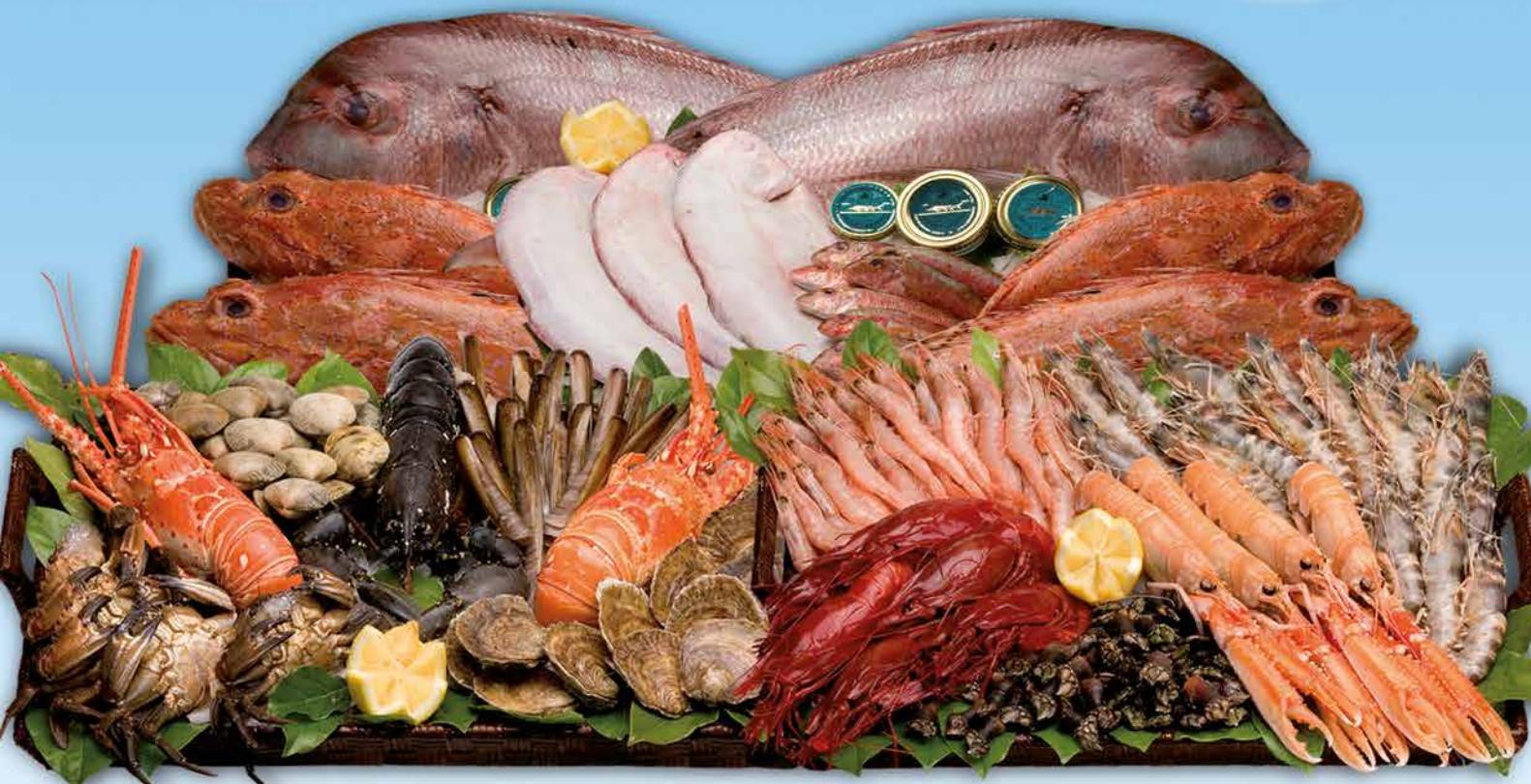
Calidad total,
tanto en
productos como
en procesos.

SERPESKA®

¡Para servirle!

Vehículos
bitemperatura
para el envío de
sus pedidos.

Atención
personalizada
las 24 horas
del día.



Oficina central
Avda. Andalucía km 11,300
28021 Madrid
Tlf.: (34) 91 795 22 11
Fax: (34) 91 797 83 77

www.serpeska.com

gm@serpeska.com
pedidos@serpeska.com

Mercamadrid
Puesto 99
28053 Madrid
Tlf.: (34) 91 785 11 00
Fax: (34) 91 785 74 89

EL CONSUMO EN ESPAÑA

En cuanto al consumo global de los productos pesqueros en los hogares españoles, a pesar de estar muy por encima de la media europea, en los últimos nueve años se ha reducido progresivamente, de manera que en comparación con 2010 ha caído un 15,8%. El motivo es que, salvo el consumo de conservas, los demás ven reducida su compra de forma gradual en el largo plazo, especialmente en el caso de pescados frescos y mariscos, en razón de cuestiones económicas, sociológicas y hasta culturales, tal como veremos más adelante.

El consumo per cápita de los alimentos en los hogares, que engloba el total de productos pesqueros, se sitúa en los 23,07 kilos/persona/año en 2018, una cantidad un 2,4% menor respecto a 2017.

La cuestión del precio del pescado sigue siendo un freno a su consumo, después de la apariencia del producto.

El perfil del consumidor de productos pesqueros se corresponde con hogares formados por retirados y parejas adultas sin hijos, así como parejas con hijos mayores y medianos.

Los mayores de 50 años se definen como los grandes consumidores de productos de pesca, especialmente los mayores de 65 años, su consumo per cápita supera la media (23,07 kg/persona/año). Por el contrario, son los menores de 35 quienes menor consumo de estos productos realizaron durante el año 2018.

Por lo que respecta al consumo doméstico de las principales especies cultivadas por la acuicultura, estos son los datos básicos:

- El consumo de salmón fresco, de origen noruego, un año más se incrementa (+5,9% en comparación con 2017), pero en una proporción menor (+3,6%) debido a la contracción del precio medio en 2,6 puntos porcentuales cerrando en 10,49 €/kg. Su consumo per cápita crece, situándose en 1,04 kg/hab/año. Respecto al gasto por individuo y año,

fue en 2018 de 10,94 €, mientras que el año anterior era de 10,60 € (+3,2%). En el año 2018 demandamos cerca de 48.000 Tm.

- Pasando ahora a las especies cultivadas en España, podemos comprobar cómo la trucha con una producción nacional de 18.856 Tm es una de las especies más sacrificadas en

las estadísticas, con una aportación al consumo español de casi 12.000 Tm, pero con un fuerte descenso del 12%, una reducción del precio de un 9% y un precio medio de 6,5 €/kg. • Con una producción anual en España de 22.460 Tm, el consumo de lubina asciende a más de 24.000 Tm, incrementándose un 13,2% con res-



CUADRO 1

Consumo de productos pesqueros en los hogares españoles

	Consumo doméstico de Total Pesca en 2018	% Variación 2018 vs 2017
VOLUMEN [Miles Kg]	1.056.294,33	-2,4%
VALOR [Miles €]	8.889.911,43	-0,9%
CONSUMO x CAPITA [Kg]	23,07	-2,8%
GASTO x CAPITA [€]	194,19	-1,3%

Fuente: Informe del Consumo Alimentario en España 2018. Mapa.

CUADRO 2

Consumo de productos pesqueros en los hogares españoles por tipos

% Evolución 2018 vs 2017	Valor	Volumen
TOTAL PESCA	-0,9%	-2,4%
PESCADOS FRESCOS	-4,0%	-4,1%
PESCADOS CONGELADOS	0,0%	-1,2%
MARISCO/MOLUSCO CONGELADO	1,8%	1,2%
MARISCO/MOLUSCO FRESCO	-3,3%	-5,6%
MARISCO/MOLUSCO COCIDO	-2,1%	-1,2%
CONSERVAS PESCADO/MOLUSCO	4,8%	1,6%

Fuente: Informe del Consumo Alimentario en España 2018. Mapa.

**ñam
ñam
box**

**CASA
SOMO
RROSTRO**



**Una marca de confianza
que nace con el propósito
de impulsar el mercado tradicional
y adaptarlo a nuestro día a día**

www.casasomorrostro.com – www.namnambox.com



CASA SOMORROSTRO S.L.U.
PTO 61, 62 Y 63 MERCAMADRID - 28053 MADRID
TELEFONOS 91 507 40 21 / FAX 91 507 69 04
e-mail comercial: jjrsomo@gmail.com
e-mail administración: marisol@casasomorrostro.com
web: www.casasomorrostro.com
twitter: @casasomorrostro
facebook: @somorrostros1

En 2018 se incorpora al Grupo la empresa **PASSION 4 FISH S.L.**
que bajo su marca **ÑAM ÑAM BOX** elabora y produce platos
preparados V GAMA con pescado fresco. Se desarrollan líneas
de producto naturales sin conservantes adecuados a
supermercados, hostelería y pescaderías.
Siempre mirando al futuro....

pecto a 2017, la cantidad consumida es de 530 gr/hab/año, y con un precio medio a la baja de 8,58 €/kg.

- La producción anual de dorada es de 14.930 Tm, su consumo en alza (5,1%) asciende a más de 27.000 Tm, la cantidad consumida es de 590 gr/hab/año y con un precio medio de 7,88 €/kg.
- La producción de rodaballo es de 7.450 Tm, con un consumo apenas de 100 gr/hab/año y con un precio medio de 10,82 €/kg.
- Otra especie a mencionar es la corvina, con una producción de 2.500 Tm, en razón de sus incrementos anuales, pasando de 2017 a 2018 en 29,4% y se espera cerrar el ejercicio de 2019 con otro incremento del 36%.
- De menor importancia productiva nos encontramos con cultivos de lenguado (1.616 Tm), anguila (330 Tm), besugo (113 Tm). Especial mención merece la seriola, también llamada pez limón, donde la investigación y el desarrollo tecnológico han culminado el cierre de su ciclo productivo y las oportunidades productivas y comerciales son muy esperanzadoras.
- Por último, el consumo de mejillón desciende en un 5,3 %, se sitúa en 1,15 kg/hab/año y el precio medio es de 3,13 €/kg, con una aportación a los mercados de más de 52.000 Tm, si bien la producción nacional se eleva a 273.000 Tm, destinándose a otros destinos como es la exportación o la elaboración de conservas.

Para cerrar este apartado de consumo y producción es preciso destacar también los cultivos de ostras, almejas, abalón, microalgas, macroalgas, langostino, esturión, tenca y atún rojo, que nos posicionan como país productor dentro de la Unión Europea, y donde su expansión se encuentra condicionada no precisamente por la innovación y el desarrollo tecnológico, sino por otras cuestiones que en nada afectan a los mercados que se encuen-

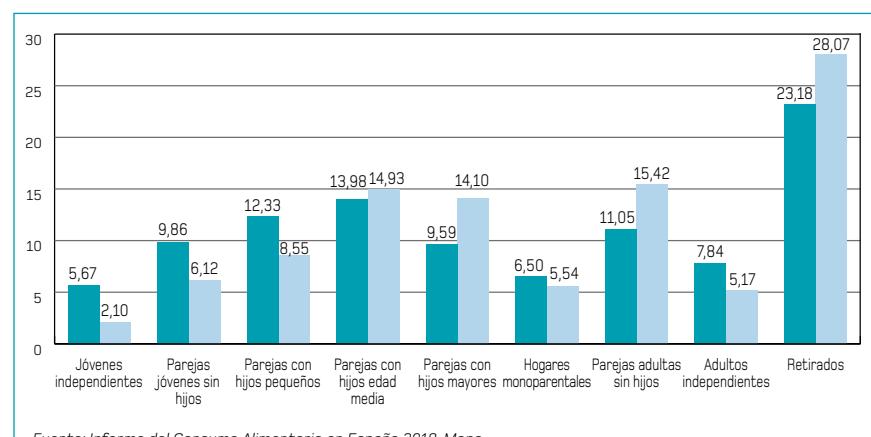
CUADRO 3

Consumo per cápita en hogares de los tipos de productos pesqueros:

	Consumo per cápita (kg)	
	AÑO 2017	AÑO 2018
TOTAL PESCA	23,73	23,07
PESCADOS FRESCOS	10,54	10,07
PESCADOS CONGELADOS	2,50	2,46
MARISCO/MOLUSCO CONGELADO	2,18	2,20
MARISCO/MOLUSCO FRESCO	3,52	3,31
MARISCO/MOLUSCO COCIDO	0,57	0,56
CONSERVAS PESCAZO/MOLUSCO	4,42	4,47

Fuente: Informe del Consumo Alimentario en España 2018. Mapa.

GRÁFICO 2

Perfil del consumidor de pescados en España

Fuente: Informe del Consumo Alimentario en España 2018. Mapa.





tran con una demanda insatisfecha, ni a los sistemas productivos ya maduros tecnológicamente.

Como resumen de las especies provenientes de la producción acuícola hemos podido constatar un continuo incremento de consumo de salmón fresco, de origen noruego, que ya ha rebasado el umbral de 1 kg/hab/año; el descenso de los valores de nuestra trucha, si bien se produce una actividad exportadora; la lubina casi se encuentra en un punto de equilibrio entre demanda y oferta y con un potencial productivo alto; la producción de dorada no es suficiente para satisfacer nuestra demanda interna, por lo que tenemos que importar fundamentalmente de Turquía, lo que provoca tensiones sobre controles, falta de transparencia, etc.; la corvina presenta unos índices de producción nacional sorprendentes y su aceptación por el consumidor está siendo excelente; nuestro producto estrella de la acuicultura, el mejillón, desciende en su consumo en fresco, a pesar de que su producción anual sigue en ascenso, por lo que gran parte de la misma se desvía hacia la exportación o para su elaboración en conserva, las esperanzas de revertir esta situación

están basadas en la consolidación definitiva de la Indicación Geográfica Protegida y el esclarecimiento de la posición comercial de cada operador que opera en esta especie.

HERRAMIENTAS PARA SALIR DEL ESTANCIAMIENTO

¿Pero, qué está ocurriendo en la UE para que su producción total de peces y de moluscos se encuentre estancada desde hace más de 15 años, no explotando su potencial de creación de riqueza y de empleo?

Conviene traer aquí algunas cuestiones ya identificadas por la propia Comisión Europea en su Comunicación titulada «*Diretrices estratégicas para el desarrollo sostenible de la acuicultura de la UE*» haciendo hincapié en cuatro ámbitos prioritarios que han de atenderse a fin de aprovechar plenamente el potencial de la acuicultura de la Unión, a saber, los procedimientos administrativos, la ordenación coordinada del espacio, la competitividad, especialmente al vincular el sector con la ciencia, y las condiciones de competencia equitativas.

En este sentido, también el Parlamento Europeo en 2017 ha publicado el Informe: *“Hacia un sector europeo de la acuicultura sostenible y competitivo: situación actual y futuros desafíos”*, donde se desmenuzan las cuestiones más relevantes que afectan al desarrollo de la acuicultura en el conjunto de los Estados Miembros.

Efectivamente, sobre la simplificación de los procedimientos administrativos, esta Institución comunitaria hace hincapié en que el crecimiento sostenible de la acuicultura debe basarse en la previsibilidad de inversión de las empresas y la seguridad jurídica, por lo que debe acometerse la simplificación y agilización de los procedimientos administrativos, disminuyendo la carga burocrática en todos los niveles administrativos (comunitarios, nacionales y regionales), utilizando para ello las nuevas tecnologías de la información y comunicación, conjugando las competencias compartidas entre todos aquellos niveles. Apuesta, asimismo, por el intercambio de información y mejores prácticas entre los Estados miembros que permitan la coordinación de las medidas nacionales relativas a la seguridad de las empresas, el acceso a las aguas, al espacio de la Unión y la simplificación administrativa de concesión de licencias. Las medidas indicadas pasan por la propuesta de creación de una ventanilla única que concentre la totalidad de las cuestiones relativas a la puesta en marcha de empresas acuícolas.

A este respecto y para el territorio español, tal como pone de manifiesto la patronal de acuicultura APROMAR, conseguir una autorización para realizar acuicultura o lograr la concesión de un espacio en el dominio público, puede durar hasta 8 años y en su consecuencia un incremento innecesario de los costes empresariales; todo ello sin contar con algo mucho más esencial, como es el desánimo empresarial de acercarse a esta actividad, que tal como hemos visto, tiene alta capacidad de crecimiento y expansión en razón del déficit crónico en demanda

de especies acuícolas y la constante presión extractiva en los caladeros tradicionales.

Parece necesario a todas luces establecer un marco jurídico que garantice la igualdad de condiciones a los empresarios y los coloque en una posición competitiva frente a las importaciones.

Obviamente esta situación también tiene efectos en materia de financiación de inversiones tanto nacional como comunitaria, dado que los fondos previstos en el actual periodo 2014-2020 (Fondo Europeo Marítimo y de Pesca-FEMP), no van a ser utilizados en las cuantías deseadas, presentando hasta ahora bajos índices de absorción.

La ordenación espacial que se propone a nivel comunitario se hace desde un enfoque global que tenga en cuenta a todos los sectores afectados, rechazando la segregación de las actividades en determinadas zonas y favoreciendo la compatibilidad y coexistencia de las distintas actividades sobre el mismo territorio.

Se insiste en la adaptación de la legislación a las necesidades de la acuicultura, haciendo hincapié en el conjunto de la sostenibilidad y en sus tres pilares (social, medioambiental y económico) para favorecer la contribución actual y potencial de la acuicultura a la seguridad alimentaria europea.

Se apuesta también por la mejora de la competitividad de la acuicultura de la Unión dentro y fuera de nuestras fronteras, para lo que los productos acuícolas importados deben cumplir las mismas normas medioambientales, socio-laborales, de seguridad alimentaria y de respeto de los derechos humanos a las que están sujetos los empresarios de la Unión, debiendo eliminarse las condiciones de competencia desiguales, eliminándose distorsiones de la competencia que resultan peligrosas y dañinas para los operadores comunitarios. Por tanto, se debe incrementar y mejorar los controles en origen y en frontera de los productos acuícolas importados, así como reforzar su trazabilidad.

Se apuesta por una mejor comunicación y campañas de promoción sobre los productos cultivados en la Unión Europea, que permitan comunicar mejor los beneficios de la acuicultura y del consumo de pescado. Así, se propone el impulso de campañas genéricas de la Unión potentes y duraderas que expliquen los beneficios en cuanto a la sostenibilidad de nuestros productos acuícolas



Por último, se apuesta por una mejor comunicación y campañas de promoción sobre los productos cultivados en la Unión Europea, que permitan comunicar mejor los beneficios de la acuicultura y del consumo de pescado. Así, se propone el impulso de campañas genéricas de la Unión potentes y duraderas que expliquen los beneficios en

cuanto a la sostenibilidad de nuestros productos acuícolas (estrictas normas en cuanto a calidad, bienestar animal y medioambiente) en contraposición con los productos importados desde terceros países, con la utilización de una etiqueta «Criado en la UE».

Como hemos podido constatar nos encontramos en un entorno político



Ultrafish es un proyecto revolucionario, enfocado en la sostenibilidad, el desarrollo y la innovación.

Ultrafish busca incrementar la vida útil de productos del mar como bacalao, merluza, sepia o halibut, utilizando ultrasonidos en su procesado. Este aumento ayudará a disminuir los desperdicios en el sector de la pesca.

Además, supondrá un ahorro en los costes energéticos y de consumo de agua en la empresa.



(Comisión y Parlamento Europeos), que requiere el consenso de 28 socios, utilizando dos instituciones con sus miembros recién nombrados. Solo nos queda esperar a que este otoño sea la estación del impulso definitivo de las prioridades ya sobradamente identificadas en la acuicultura europea.

Desde el punto de vista asociativo, el sector acuícola español se encuentra focalizado fundamentalmente en tres entidades: APROMAR, como la gran patronal de cultivos marinos que ya ha modificado sus Estatutos para dar cabida a la acuicultura continental, el cultivo del mejillón que, a pesar de su fraccionamiento, mantiene una Organización de Productores OPMEGA mas la Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia y por último la Organización de Productores Piscicultores, donde se observa un traslado de empresarios hacia APROMAR.

LA HOJA DE RUTA DE LA ACUICULTURA ESPAÑOLA

La acuicultura española cuenta desde hace años con su propia hoja de ruta que comprende todos los elementos necesarios para alcanzar sus objetivos productivos. Así, el Plan Estratégico Plurianual de la Acuicultura Española 2014-2020, indicaba que son más de 40 especies en cultivo, pero solo 19 con producciones superiores a las 100 toneladas y ocho a las 1.000 toneladas, y donde se desgranaban una serie de actuaciones que indicaban unas previsiones de crecimiento muy optimistas, si bien el paso de los años ha venido a colocar la realidad de la situación a indicadores bastantes inferiores de los previstos, toda vez que persisten las debilidades identificadas (marco jurídico, importaciones, competencia desleal, lentitud en la disponibilidad de fondos comunitarios, etc.) y que suponen un lastre a la capacidad expansiva productiva.

Cuenta también con otra herramienta muy valiosa como es el Plan Estratégico de Innovación y Desarrollo Tecnológico de la Pesca y la Acuicultura, que define las líneas estratégicas y los objetivos específicos para la producción acuícola española.

En el territorio español, es de resaltar la labor que se viene realizando desde APROMAR como entidad asociativa nacional y representativa del cultivo de pescados aprovechando los escasos mecanismos de cofinanciación actuales para destinar medios propios a la realización de campañas de promoción y comunicación que ponen en valor la producción española.

Me refiero aquí a sus anuales campañas "crianza de nuestros mares" que se ven cofinanciadas a través de los Planes anuales de producción y comercialización impulsadas por su organización de productores.

Esta apuesta decidida desde el sector productor no es suficiente, deben ser las instituciones públicas comunitarias, nacionales y autonómicas quienes lideren, no solo lo relativo a la cuestión promocional y de mejora de imagen de los productos cultivados, sino también todos los referidos a la seguridad jurídica, la agilización burocrática, a la competitividad y transparencia, la ordenación del espacio compatible con otras actividades.

Parece claro que las herramientas productivas están listas para abastecer el mercado nacional e internacional, los consumidores aceptan de buen grado el producto pesquero cultivado, nuestra geografía permite su expansión y convivencia con otras actividades, las instituciones comunitarias



saben el qué y cómo hacer con la acuicultura europea que es deficitaria para el consumo europeo, España cuenta con un sector organizado y con su hoja de ruta definida; quizás solo resta un último esfuerzo de todos los implicados en resolver los cuellos de botella que cada día suponen una mayor amenaza de bloqueo económico. ■

Bibliografía

- Informe del consumo alimentario en España. 2018. MAPA
- Plan Estratégico de la acuicultura española 2014-2020. SGP
- Plan Estratégico de Innovación y Desarrollo Tecnológico para la pesca y la acuicultura. SGP
- Revista Industrias Pesqueras (varios números)
- Hacia un sector europeo de la acuicultura sostenible y competitivo: situación actual y futuros desafíos (2017/2118INI). Parlamento Europeo.UE
- La acuicultura en España 2019. APROMAR
- Eurobarómetro 2019. Comisión Europea. UE