



ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES CONGELADORES DE PESCA DE MERLUZA

PUERTO PESQUERO - APDO. 1.078 - TELFS. 42 04 22 - 42 06 88 - 42 11 22 - 42 13 99 - TELEX 83182 ARVI E - V I G O (ESPAÑA)

11/82

CIRCULAR INFORMATIVA

Número:	Tirada:	Referencia:	Departamento:	Fecha:
11/82	80	AM-TF/EL-me	S. TECNICA	1-MARZO-1982
Asunto: ARTICULO "POLLOCK" DE ALASKA APARECIDO EN "FISHING NEWS INTERNATIONAL"				
Anexo: Fotocopia artículo				

Muy Sr.(s) nuestro(s):

Adjunto tenemos el gusto de remitirle(s) para su información un artículo sobre el "pollock" de Alaska, aparecido en la revista "FISHING NEWS INTERNATIONAL" recientemente, dado que el interés por esta pesquería está en aumento y cabe la posibilidad de una visita conjunta de varias Asociaciones con objeto de estudiar los recursos de interés para la flota española en Alaska.

Esperamos que la información que le(s) adjuntamos sea de su agrado.

Atentamente,

Fdo.: J. CARLOS J. GAGO LOPEZ  
Director-Gerente

## LAS EXISTENCIAS DE ABADEJO DE ALASKA PUEDEN SUPERAR LOS 20 MILLONES DE TONELADAS

Las capturas, de una sola especie, más grandes en el mundo, probablemente más valiosa y también uno de sus recursos más abundantemente disponibles, es el Abadejo de Alaska (Alaska Pollack) del Norte del Pacífico.

A los pescadores Americanos se les apremia para que consideren este Abadejo. Algunos lo capturan en cantidades cada vez mayores, pero principalmente en las denominadas empresas conjuntas para venta directa a buques procesadores extranjeros.

Para estimar este recurso y lo que podría hacerse para el desarrollo de la industria pesquera de USA, la compañía de Seattle 'Natural Resources Consultants' (Consultivos de Recursos Naturales con el respaldo del Servicio Nacional de Pesca Marina (NMFS) y la Fundación para el Desarrollo Pesquero de Alaska, ha llevado a cabo un extenso estudio.

En este número del FISHING NEWS INTERNATIONAL, describimos algunas de sus principales observaciones y conclusiones.

Desde que los Estados Unidos extendieron sus límites pesqueros a 200 millas en 1977, el Abadejo de Alaska (*Theragra Chalcogramma*) ha ido apareciendo cada vez más como uno de los más importantes recursos de pescado comestible de su industria en expansión.

Este es un pescado gádido ampliamente distribuido a través del Pacífico Norte, al norte de los 40 grados de latitud norte. Se sabe que se encuentra en las áreas de la plataforma continental de los Estados Unidos, Canadá, la URSS, la península de Corea y el norte del Japón (véase la Fig. 1). Su pesca comercial se efectúa frente a Canadá, en todo el Golfo de Alaska, en el Mar de Bering, en el mar de Okhotsk, frente a la costa este y oeste de Corea y en el mar de Japón.

Las concentraciones en el Pacífico Este aparecen a profundidades de 50 a 125 brazas con desviaciones estacionales. Los principales caladeros de pesca pueden verse en la Figura 2.

A ambos lados del Pacífico, el estado general de este recurso es considerado bueno. La biomasa acumulativa de abadejo explotable en las zonas mostradas probablemente excede al de cualquier otra especie capturada de pescado obtenida en el mundo y puede ser de más de 20 millones de toneladas.

### COREA

El abadejo de Alaska ha sido capturado comercialmente solo a partir de principios de siglo. Hasta la II Guerra Mundial, Corea dominaba la pesca, descargando más de 250.000 toneladas por año. Después en las décadas de los años 60 y 70 hubo una enorme expansión con capturas, subiendo de unas 500.000 tons. a comienzos de los años 60 a más de un millón de toneladas a mediados de dicha década.

Una producción cumbre de 5.5 millones de toneladas fue alcanzada a mediados de los años 70 y desde entonces ha descendido a unos 4.5 millones de toneladas al año.

En términos de peso, el abadejo de Alaska es actualmente la especie individual más importante en las capturas marinas mundiales. Estos últimos años, ha constituido el nueve por ciento del pescado de aleta global y es el miembro más importante de la capturada familia del bacalao.

Después de Corea, Japón se ha convertido en la nación pesquera que captura más abadejo. Su pesca de esta especie fue estimulada por un descenso en el suministro del tipo 'yellowfin' de lenguado (usado mayormente para harina) y más tarde por la escasez de pez roncador o corbina (croakers) que usaban para 'kamaboko' de alta calidad, un producto similar al pastel de pescado. La necesidad de nuevos suministros condujo a una expansión de la pesca Japonesa de Abadejo durante la década de los años 60. A comienzos de los años 70, las capturas Japonesas habían subido a más de 3 millones de tons.

El interés de los Soviéticos en este recurso que tenían en puertas de sus aguas se intensificó durante los últimos años de los años 60. Las capturas Soviéticas alcanzaron un millón de toneladas en 1972. En 1976 ya eran más de dos millones de toneladas y ahora es la principal nación capturadora de Abadejo de Alaska.

Aunque menos evidente, las capturas por Corea del Sur reflejan un agudo crecimiento en su pesca hasta mediados de los años 70, alcanzando un total de 532.600 tons. en 1976. Desde entonces las capturas han descendido, a poco menos de 300.000 tons. en 1979, debido a perder accesos por la extensión de los límites.

Aunque no están bien documentadas, las capturas de Corea del Norte pueden igualar o superar a las de Corea del Sur. En el informe, los Consultantes de Recursos Naturales estiman un total de 500.000 tons. en 1978 y en 1979.

En 1980, las capturas de Estados Unidos comenzaron a aumentar como resultado de haberse concertado empresas conjuntas con la URSS y Corea del Sur. Otras empresas conjuntas se esperaba aumentasen de nuevo las capturas en 1981 y para cambiar las asignaciones dentro de la zona de conservación Pesquera USA.

En sus años cumbres de esta pesca, Japón obtuvo una participación substancial de su captura (84% en 1971 y 76% en 1975) frente al lejano oriente Soviético y USA.

### Baja Repentina

Cuando aparecieron los límites y se hizo obligatoria su observancia, sus capturas bajaron repentinamente. Frente a los Estados Unidos bajaron un 30% entre 1974 y 1979. Y frente a la URSS su descenso fué todavía más dramático, a solo una quinta parte de su nivel en 1974.

Según el informe, la mayor parte del abadejo de Alaska capturado frente a USA todavía pasa hacia Japón, la URSS y Corea del Sur. Los Japoneses han obtenido históricamente casi el 50% de sus suministros frente a USA.

En el Pacífico Oeste, ellos todavía consiguen 250.000 tons. frente a la URSS y los suministros aumentan por la operación de una empresa conjunta iniciada con los Rusos hace ahora casi una década.

Las entregas Soviéticas a los buques factoría Japoneses han oscilado entre 41.000 y 60.000 tons. por año, siendo la captura procesada en 'surimi, huevas y harina de pescado.

Antes de la zona de 200 millas, los Rusos también habían capturado cantidades importantes de abadejo frente a USA. Pero las capturas bajaron rápidamente,

Considerando los métodos de pesca, el informe dice que el abadejo ha sido capturado por diversos tipos de redes, cerco americano, jábegas, volanta y redes de cerco.

En la fase de desarrollo de 1959-65, el pescado era capturado por arrastreros de 36 a 46 metros que hacían entregas a buques factoría, por redes de cerco americano y por buques congeladores. A finales de los años 60, la flota de agua distante consistía casi enteramente de barcos de arrastre.

Barcos de arrastre en pareja fueron usados extensamente en el Mar de Bering y hacían entrega a buques madre o de apoyo. Buques factoría independientes también llegaron a ser más vistos en las flotas Japonesas y Soviéticas.

Las flotas que ahora están pescando abadejo de Alaska están formadas de barcos de arrastre grandes y pequeños. Estos, entregan sus capturas, en el mar para congelar o a buques de proceso, o a las plantas de la costa.

Pequeñas cantidades de pesca con liña, volanta y redes de cerco son realizadas frente a Japón y Corea.

En la página 33 aparece la silueta del Abadejo de Alaska, uno de los principales pescados en el mundo. La Figura 1 muestra la distribución geográfica y batimétrica del abadejo del Norte del Pacífico. La Figura 2 ofrece la Distribución de los principales 'stocks' de abadejo en el Pacífico Norte, basada en la situación de los principales caladeros pesqueros. La Figura 3, presenta un gráfico con el nivel de capturas de las principales naciones que son, Corea del Norte, Corea del Sur, URSS y Japón en los diez años que van desde 1970 a 1979 ambos inclusive.

### ABADEJO DE ALASKA - PRODUCTO CUYAS CAPTURAS PUEDE SUPENER UN BILLON DE DOLARES

La Figura 1 (página 34) presenta un mapa de la zona del Pacífico entre el Este de Asia y el Oeste de América, indicando la norma de utilización general de los productos de Abadejo del Pacífico Norte. En el mismo puede verse que la URSS destina el 100% al consumo nacional. Japón, el 95% al consumo nacional, el 1.5% para exportar a USA y el 3.5% para exportar a otros mercados mundiales. Corea del Norte, el 90% al consumo nacional y el 10% para exportar al Oriente Medio. Corea del Sur, el 69-75% al consumo nacional y el 25-29% para exportar a USA.

El Abadejo de Alaska es un pescado de carne blanca que puede ser comercializado para consumo directo en filetes frescos o congelados, o puede ser procesado en una variedad de productos.



Su versatilidad de uso alimenticio complica cualquier estimación de su valor en las diversas pesquerías. Pero sobre la base de una captura de 10.000 millones de libras, el informe de los Consultantes de Recursos Naturales de Seattle al NMFS de USA estima el valor total descargado en unos 1.000 millones de dólares.

Durante los años hasta la II Guerra Mundial, la mayor parte del abadejo capturado era descabezado, desviscerado y secado. Después de la guerra, a medida que mejoraron los métodos de conservación, el tradicional abadejo secado empezó a ser complementado por pescado fresco y congelado.

El Abadejo no fue una especie de alto precio en la URSS durante su enorme expansión de su pesca en los años 50 y 60. Las capturas locales eran comidas frescas o se enviaban por tierra a en transportes refrigerados. Actualmente, las capturas por la flota Soviética son congeladas enteras o descabezados y desviscerados y congelados. El pescado es enviado a muchas zonas en la URSS, después descongelado y vendido directamente.

Sin embargo, ahora, la Compañía Pesquera Taiyo de Japón, ha vendido a los Rusos una planta para producir salchichas o embutidos de pescado y otros productos de su enorme captura de esta especie.

Por supuesto, son los Japoneses quienes producen la mayor variedad de productos de Abadejo. En Japón, una industria avanzada y sofisticada tecnológicamente fabrica alimentos de pasta de pescado (surimi), incluyendo el tradicional 'kamaboko' (pastel de pescado).

El Surimi fue en alguna ocasión obtenido de especies tales como 'croakers' (roncadores o corbinas) capturados en el este del Mar de China y el suministro era limitado y estacional. Entonces, a comienzos de la década de los 60 la industria empezó a experimentar con el abadejo. A mediados de los años 60, la producción en el mar del surimi se había perfeccionado, el 'kamaboko' llegó a ser menos estacional y más fácil de obtener y la demanda subió.

Entre 1965 y 1975 el abadejo se convirtió en la columna vertebral de la industria del 'surimi' y estos últimos años su producción ha superado las 300.000 tons. por año. Desde 1975, el abadejo ha constituido más del 90% del pescado en la pasta el cual es el principal producto de esta especie.

Según el informe, hay unas 150 plantas en tierra de 'surimi' trabajando en Japón, la mayoría en la parte norte de la isla de Hokkaido. Y unas 3.000 compañías usan el 'surimi' para hacer sus productos de pasta.

#### TAMBIEN SON USADAS HUEVAS

Además del 'kamaboko' estos productos incluyen salchichas o embutidos de pescado, jamón, y patas artificiales de cangrejos.

Los Japoneses también hacen buen uso de huevas de abadejo con suministros en 1979 que totalizaron casi 25.000 tons.

Aunque pequeñas cantidades de abadejo entran en el mercado de Estados Unidos a través de Asia, casi toda la captura del Pacífico Norte es consumida en Japón, la URSS, y Corea del Norte y del Sur.

Cualquier aumento en la pesca de la especie por la industria Americana, dependerá de la expansión de mercados en tres zonas diferentes y estas son examinadas en la sección final del informe.

La primera posibilidad es el mercado USA. Para los cinco próximos años más o menos cualquier incremento substancial en la disponibilidad de este pescado se produciría contra varios competidores tales como el bacalao y la merluza, e incluso la carne y las aves.

Sin embargo, más allá de 1985 las perspectivas para el abadejo parecen ser prometedoras, debido principalmente a que se ha estimado que todos los suministros totales de pescado del fondo, sobre una base universal, no pueden mantener las exigencias de la creciente demanda.

"Las capturas mundiales han estado virtualmente estables desde 1972," observan los Consultantes (NRC) en el informe, "y sabemos que no hay stocks vírgenes importantes que puedan desarrollarse. Así pues, la previsión de un incremento muy substancial en los precios de pescado hasta 1990, según suposiciones de solo un modesto crecimiento en los suministros, parece ser realista. Esta estimación puede ser fortalecida si nuevas suposiciones sobre estabilidad a plazo más largo en los precios de la carne y los pollos se convierten en demasiado optimistas."



Considerando la disponibilidad de pescado en el Pacífico del Noroeste, el informe estima perspectivas brillantes y cercanas para el bacalao de Alaska. Dentro de los 3 a 5 años próximos, los productores y procesadores USA deberán poder usar la captura total permitida con una gran y cada vez mayor participación desviada de ventas al costo a barcos extranjeros para el mercado nacional.

Los pescados planos de superior calidad y algún bacalao negro también serían desviados en este período pero gran parte del bacalao negro continuaría desplazándose a los mercados Japoneses y Coreanos.

Aunque las perspectivas para el abadejo parecen mucho menos atractivas hasta 1985, deberán mejorar después de esa fecha.

"Para 1990," continúa el informe, "podremos esperar ver el mercado USA absorbiendo varios cientos de miles de toneladas de abadejo en forma de filetes a precios reales lo suficientemente altos para atraer a los inversores USA en todos los niveles de la industria; quizás el 50 a 70% por encima de los niveles actuales.

Pero advierte que "este modesto optimismo" pudiera ser hecho pedazos si los precios del petróleo fueran a reanudar su movimiento alcista. "Sin embargo, la reciente inestabilidad del cartel de la OPEP, el éxito de las naciones occidentales al reducir su consumo de petróleo y las mejoras en la tecnología energética, conducen a dar crédito al punto de vista de que la inflación energética ya ha pasado su momento peor".

El informe después considera la posibilidad del siguiente mercado - Japón. Observa que, pese a las reclamaciones a escala mundial de los límites de 200 millas, la flota Japonesa ha mantenido descargas de unos diez millones de toneladas al año. Pero Japón también se ha convertido en un gran importador de pescado, con unas 800.000 toneladas compradas durante 1979 y de nuevo en 1980.

#### Ninguna puerta abierta

Como quiera que la economía de Japón depende de su comercio exterior, estas importaciones están causando preocupación. El mercado de importación, grande como es, no es nada sino una puerta abierta para los esperanzados exportadores en otros países.

Los Japoneses tratarán de mantener las entradas del exterior a un millón de toneladas por año o menos; la demanda oscilará y los compradores insistirán en normas más altas de calidad en la materia prima y en el envasado.

Sin embargo, hay un aspecto más siniestro para el comercio futuro con Japón y quizás eventualmente sobre una zona más amplia. Ya es bien sabido que Japón, en común con otros muchos países desarrollados, tiene una tasa disminuida de nacimientos y una elevación de la renta 'per cápita'. Hay también ahora una clara desviación en los gustos de proteínas que se apartan del desde hace tiempo familiar pescado hacia la carne y los pollos.

A medida que sus ingresos han crecido, Los Japoneses han estado consumiendo más proteína animal. Desde 1960 a 1979; los suministros 'per cápita' han subido de 21.2 a 39 gramos por día. Pero desde 1975, el consumo de pescado ha estado virtualmente estable en unos 18 gramos mientras que el de la carne y pollos continúa incrementándose.

Del 74% de la dieta de proteína animal de 1960, el pescado ha bajado al 45% en la dieta de 1979. Durante el mismo período, la participación de las carnes ha subido del 8 al 29 %, los huevos del 10 al 13% y la leche y los productos lácteos del 8 al 12%.

Una consecuencia lógica de esto sería que la subida en ingresos aumenta la demanda de pescado solo por una cantidad que produce una tendencia para los consumidores más concurrentes a pasar y desviarse del pescado a la carne y al pollo. Como puede verse en el gráfico de la página siguiente, hay evidentemente un descenso continuo en las cantidades anuales invertidas en pescado fresco y productos basados en 'surimi' en las ciudades Japonesas.

Pero el relativo descenso es debido en parte al hecho de que los precios del pescado han subido con más rapidez que los de todos los alimentos y de todos los productos de consumo desde 1976. Aunque el pescado y los productos derivados del pescado son todavía en Japón los artículos de precio más bajo, el margen entre el pescado y la carne se ha estrechado agudamente.

Para resumir, las perspectivas Americanas para la venta de abadejo de Alaska en Japón, dice el informe que las perspectivas para los exportadores son potencialmente fuertes pero llenas de frustraciones.

"Los mercados Coreanos y Japoneses para pescado descabezado y desviscerado," añade, "están limitados a pescado grande solamente (42½ cms. o más) pero el abadejo de Alaska capturado en aguas USA da solo un promedio de unos 35 cms.

"El pescado más pequeño, la única base para el volumen del comercio de exportación, deberá ir para 'surimi; pero el surimi debe ser procesado fresco en el mar para reportar precios de premio que harían una operación USA viable.

"Se necesitaría una inversión en extremo intensa (sin garantías de aceptación de mercado) para armar y adquirir la experiencia necesaria para producir surimi en plantas USA en el mar o en la costa. Esto muy bien puede venir a largo plazo pero durante los próximos cinco a diez años, la moda de empresas conjuntas parece bastante más posible que proporcione una entrada acertada en los mercados Japoneses y Coreanos del abadejo."

La tercera posibilidad considerada en el informe es la exportación de abadejo o productos del mismo a mercados de Europa. Pero el futuro que hay para el pescado de fondo Americano es incluso más obscurecido que en Japón.

Las perspectivas para la expansión de las exportaciones se ven como buenas pero no es espectacular y puede necesitar una asociación estrecha con grandes firmas comercializadas en los países en cuestión.

"Debido a las estrictas características del producto en esos mercados," concluye el informe, "puede ser que las actividades exportadoras Americanas tengan tendencia a centrarse en firmas ya bien establecidas en los países y capaces de financiar y manipular nuevas fuentes de suministro del Noroeste del Pacífico."

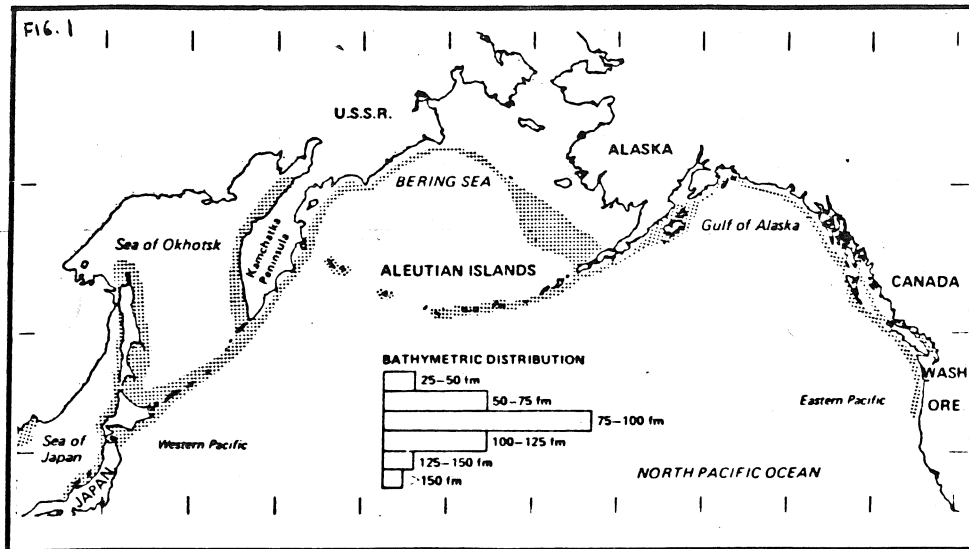


Fig. 1.- Distribución geográfica y batimétrica del abadejo del Norte del Pacífico.

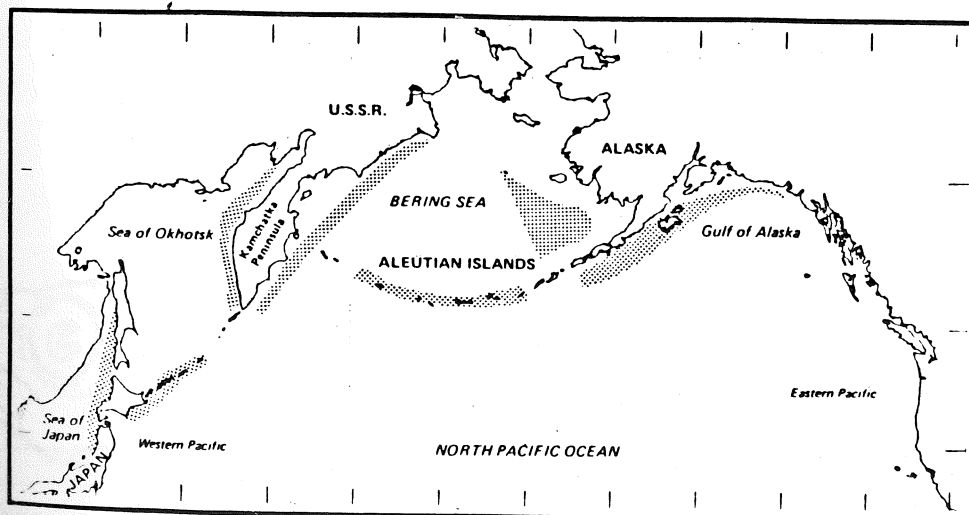


Fig. 2.- Distribución de las mayores unidades de stocks de abadejo del Norte del Pacífico basada en la localización de los mayores bancos pesqueros.



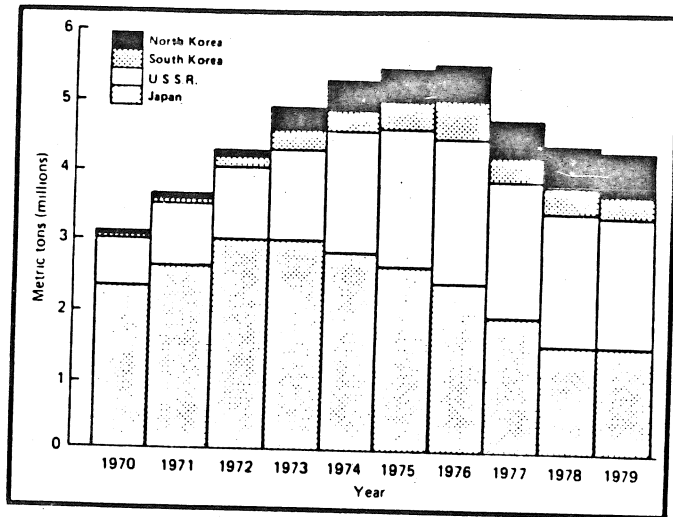
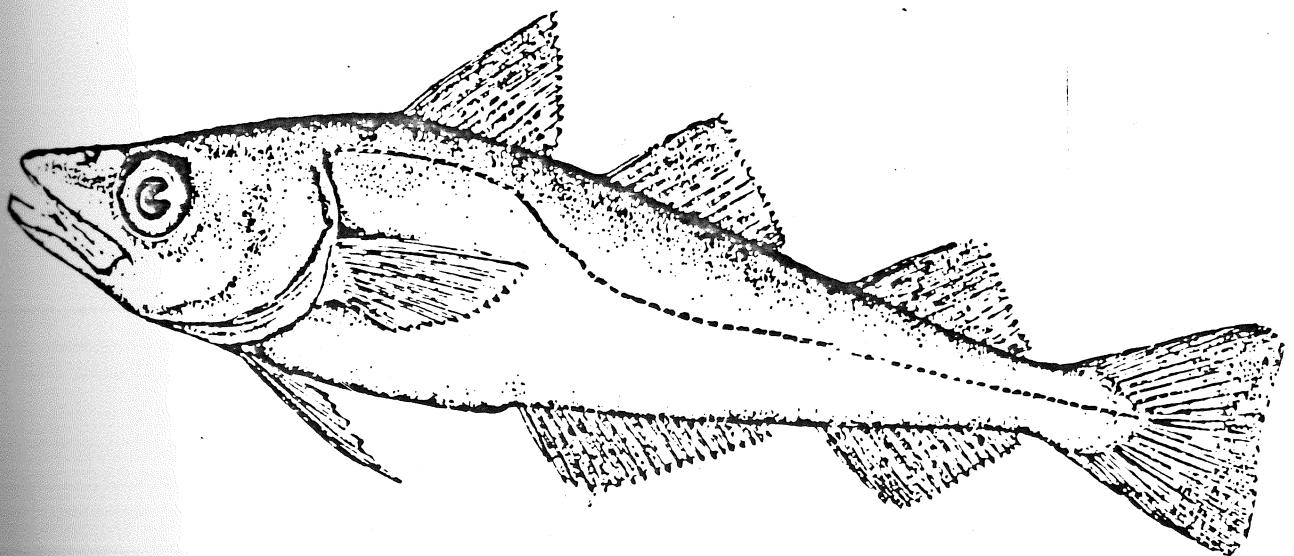


Fig. 3.- Capturas de abadejo de Alaska por las naciones que más capturas recogen.



EL ABADAJE DE ALASKA - EL MEJOR PESCADO DEL MUNDO