

EL PESCADO CONGELADO TAMBIEN ETIQUETADO

La etiqueta lo dice todo:
su procedencia, denominación,
producción, presentación...
La etiqueta es garantía de calidad.

PRODUCTO CONGELADO

ZONA CAPTURA Atlántico Noreste Atlántico Suroeste Atlántico Sureste Mar Mediterráneo Océano Pacífico Otros	<input checked="" type="checkbox"/>	MÉTODO PRODUCCIÓN Extractiva Aguas Dulces Acuicultura Marisqueo	<input checked="" type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN Entero Filetes Rodaja Con piel Sin piel Anilla Tubo Otros	<input checked="" type="checkbox"/>
---	-------------------------------------	--	-------------------------------------	---	-------------------------------------

MERLUZA

U.E. 
IFOP
P.V.P. KILO
€

FROM

7 % Glaseo

P.V.P. Neto Escurredo

€/Kilo

¡EXÍGELA SIEMPRE!

FROM

Por nuestro pescado de hoy y de mañana

Editorial _____ 3

Markets / Mercados
Progress in Developing the Global Seafood Trade
Avance en el comercio mundial de los pescados y mariscos _____ 36

Tabletalk / Sobremesa _____ 40

permanent sections / secciones fijas



process and packaging / procesos y empaques
Keep it Cold, Keep it Clean and Keep it Moving
Manténgalo frío, limpio y en movimiento
Pág. 4 ▶



fish and health / pescado y salud
Make Your Daily Food Healthy
Llene de salud su comida diaria
Pág. 8 ▶



catch of the day / pesca del día
Shrimp: the Most Important Commodity of the Sector
Camarón: el commodity más importante del sector
Pág. 12 ▶



supermarket / autoservicio
Marina Azul: the Next Favorite of Mexican Supermarkets
Marina Azul: el próximo favorito de los supermercados mexicanos
Pág. 16 ▶



food service / proveedores
El Mar Congelado, Example of Processing and Commercialization of Fishing and Aquaculture Products in Mexico
El Mar Congelado, ejemplo de procesamiento y comercialización de productos pesqueros y acuícolas en México
Pág. 20 ▶



business and seafood / Negocios de pescados y mariscos
Are we Prepared for a Deep Transformation Regarding the Way in Which we Conceive Our Business?
¿Estamos preparados para una transformación profunda en la forma en la que concebimos nuestra empresa?
Pág. 24 ▶



article / reportaje
The Port of Boulogne-sur-Mer
El Puerto de Boulogne-sur-Mer
Pág. 26 ▶



article / reportaje
Mr. Fish: Mexico's First Seafood Franchise
Mr. Fish: la primera franquicia de mariscos en México.
Pág. 30 ▶



recipe / receta
Giant Prawn and Goat Cheese Salad with Cointreau and Luke-warm Mandarin-Orange Dressing
Ensalada de camarón gigante, queso de cabra, cointreau y aliño tibio de mandarina
Pág. 34 ▶

DIRECTORIO

DIRECTOR / EDITOR
Salvador Meza García
smeza0@panoramaacuicola.com

ASISTENTE EDITORIAL / PRODUCCIÓN
Luis Rodrigo Fernández Valle
edicion@panoramaacuicola.com

DISEÑO EDITORIAL
Francisco Javier Cibrian García
Perla Neri Orozco

COLABORADORES EN DISEÑO
Miriam Torres Vargas

COLABORADORES EDITORIALES
Enrique Chávez

COORDINADORA DE VENTAS
Beatriz Sarmiento
beatriz@panoramaacuicola.com

DISEÑO PUBLICITARIO
Perla Neri Orozco
design@panoramaacuicola.com

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Zayas Amezcua
azayas@panoramaacuicola.com

CIRCULACIÓN Y SUSCRIPCIONES
Marcela Castañeda Ochoa
suscripciones@panoramaacuicola.com

OFICINAS
Calle Caguama #3023, entre Marlin
y Barracuda, Col. Loma Bonita,
Guadalajara, Jalisco, México.
Tel/Fax: +(33) 3632 2201
3631 4057
3632 2355

OFICINAS DE REPRESENTACION
EN EUROPA
Plaza de Compostela 23 - 1ª A 36201
VIGO - ESPAÑA
Tel +34 986 44 35 99
Fax +34 986 44 62 72
Contacto: Sergio Rivelli
sergiorivelli@eurodesignpublications.es

Costo de suscripción anual
\$580.00 M.N.
En el extranjero US \$80.00
(seis números por un año)

SEAFOOD TODAY es una publicación bimestral. La información, opinión y análisis contenidos en esta publicación son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente el criterio de esta editorial. Publicado por DESIGN PUBLICATIONS, S.A. de C.V. Certificado de reserva de Derechos al uso exclusivo del Título otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor de la Secretaría de Educación Pública. Reserva: 04-2003-101709532200-102. Certificado de Licitud de Título núm. 12695 y de Contenido núm. 10267, que otorga la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.



Tiraje y distribución certificados por
Lloyd Mexicano

Impresa en los talleres de
Litoprint, S.A de C.V.
Av. Paraíso No.26 Col. Ciudad Granja CP 45010
Zapopan, Jalisco, México
Registro Postal
PP-14-0032
Autorizado por SEPOMEX

Visite nuestra pagina web:
www.seafood-today.com

El mercado de importación de camarón en la Unión Europea creció 12% en el 2006 con respecto al 2005

Según el último reporte de la FAO, durante el 2006 el mercado de camarón importado en la Unión Europea creció un 8% en volumen y 12% en valor en referencia al 2005. Esto confirma el crecimiento de este mercado de manera sostenida durante los últimos 5 años.

España, principal importador de camarón de la UE, incrementó sus importaciones 20% en volumen y 28% en valor, seguido por el Reino Unido y Francia que acrecentaron sus importaciones 1% y 7% en volumen y 1% y 8% en valor, respectivamente.

Los países exportadores que más camarón enviaron al mercado español fueron China, que consolidó su posición como el número uno con un incremento en volumen del 14% con 26,000 toneladas; seguido de Argentina, que tuvo una excelente temporada de pesca del "gambón argentino" en el 2006 y que lo llevó a incrementar su volumen 276% con 18,000 toneladas; Ecuador que incrementó su participación 39% con 15,700 toneladas; Brasil que bajó sus exportaciones debido a enfermedades y a la paridad Real/Euro, en 24% y 10,700 toneladas; Colombia que también disminuyó su participación en 7% y 6,600 toneladas, y el resto de los países exportadores de camarón a España representan un incremento en conjunto de 11% y 65,000 toneladas, para sumar un total de 138,100 toneladas importadas en este mercado.

Por su parte, Francia importó el mayor volumen de camarón de Brasil —aunque este país disminuyó sus importaciones en 19%, con 15,800 toneladas— seguido de Ecuador que incrementó sus exportaciones al país galo en un 35% con 9,200 toneladas; Madagascar que bajó su volumen 2% y 7,400 toneladas; India que incrementó en 45% sus volúmenes de exportación y 6,100 toneladas y el resto de los países que exportan a Francia que sumaron 31,600 toneladas; para totalizar 70,100 toneladas y un incremento con respecto al año pasado de 7%.

Finalmente, en el Reino Unido, cuyo consumo de camarón es en su mayoría camarón de aguas frías, procesado y en diversas presentaciones: cocido, pelado y desvenado, totalizó 43,200 toneladas solamente de estos productos. También tuvo un importante volumen de importación de camarón blanco con 34,000 toneladas (aunque esta cifra fue menor en 5% con respecto al 2005) e incrementó sus importaciones con camarón de aguas frías procedente de Canadá y Dinamarca en un 41% y 3,100 toneladas, para totalizar 81,800 toneladas de camarón importado.

Este incremento de las importaciones de camarón en los países de la UE, significa una oportunidad de crecimiento para los países exportadores que tienen su objetivo puesto en este mercado. Con la inestabilidad de los precios en el mercado de EE.UU. y la saturación de otros mercados, el mercado de la UE se presenta como una alternativa viable para mantener un ritmo adecuado de producción y crecimiento.

No obstante, habrá que incrementar el esfuerzo de mercadeo y venta para acceder a otros mercados aún no explorados completamente dentro de los nuevos países miembros de la UE que pertenecen a Europa del Este, e incluso a Rusia misma. Si se mantiene una oferta atractiva y estable con productos de calidad y precios accesibles, estos países pueden representar "mercados emergentes" para los productores de camarón de todo el mundo.

A pesar de que los precios de camarón han bajado drásticamente en los últimos años, el volumen de consumo en los mercados más importantes del mundo aún tiene mucho por crecer. Los que tengan una mejor oferta en servicio y calidad, serán los conquistadores de nuevos clientes y los que tendrán la oportunidad de expandir sus ventas en este interesante mercado en constante crecimiento.