

MERCADOS MUNDIALES PARA LA TILAPIA

Infopesca Internacional, N° 13 – Enero/Marzo 2003

Por Stefania Vannuccini

La tilapia, antiguamente se producía y se consumía principalmente en Africa y en Asia, pero en los últimos años alcanzó aceptación a nivel internacional. Se estima que su consumo va a crecer más al tener un buen potencial como sustituto de muchas especies de carne blanca que se consumen en gran parte de Europa.

Antes considerada un pescado de bajo valor, en los últimos años la tilapia logró ampliar su aceptación entre los consumidores. La tilapia es uno de los principales grupos de peces de cultivo y hasta hace pocos años la mayor parte de la producción de tilapia se consumía a nivel local, siendo Africa y Asia los mercados tradicionales. Recién hace pocos años aumentó el consumo y la aceptación de la tilapia en los países no tradicionales. La producción a gran escala y la comercialización de productos en base a tilapia prosperaron en los años ochenta y de modo más impresionante, en los años noventa, aunque muchos creen que el aumento realmente importante todavía está por venir. Los precios de la tilapia son competitivos, y muy posiblemente esta especie representará un importante sucedáneo de las especies de carne blanca que están en escasez de oferta.

Lamentablemente, no es posible brindar un cuadro total y exhaustivo de los mercados mundiales de la tilapia, al no existir cifras de su comercialización a nivel mundial. La tilapia no está identificada como un artículo de consumo aparte en las estadísticas de muchos países, sino que más bien se la incluye junto a las especies de agua dulce. El comercio internacional de la tilapia es todavía bastante



insignificante en comparación con su producción y su consumo a nivel local. La mayor parte de la producción se consume todavía a nivel local.



Dirección de Acuicultura
Paseo Colón 982 - Anexo Jardín - Capital Federal
lluchi@sagpya.minproduccion.gov.ar

El único gran mercado que ha sido identificado para la tilapia, es el de EEUU.

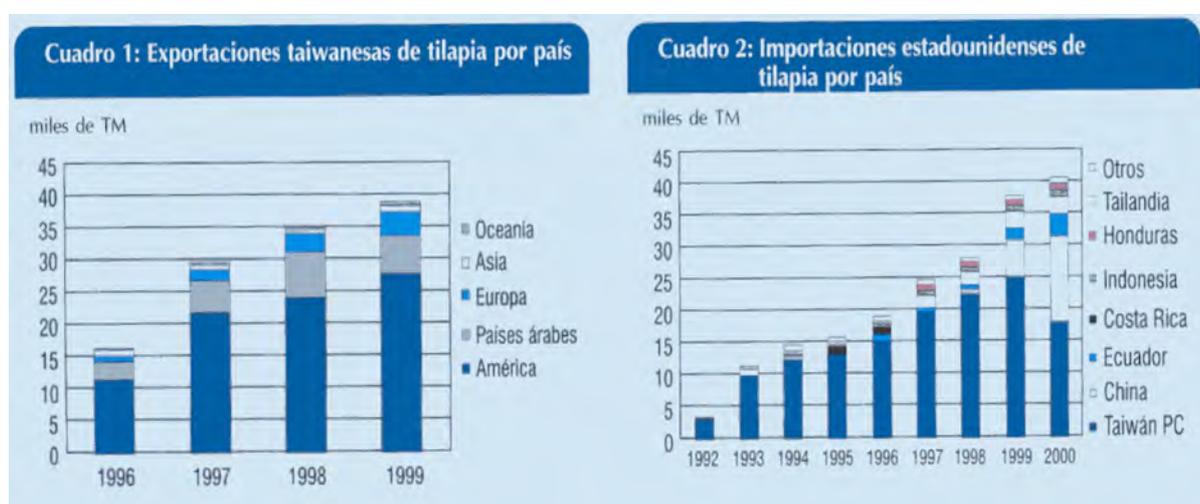
Es recién a partir del año 1999 que otros países comenzaron a reportar sobre importaciones de tilapia. Con la excepción del mercado de EEUU y de Arabia Saudita, todas las otras importaciones eran bastante insignificantes.

El mayor volumen de las importaciones se da en forma congelada, habiendo igualmente, un crecimiento en las importaciones de filetes frescos y refrigerados durante los últimos años. Esto refleja la tendencia de las importaciones de tilapia del mercado de EEUU.

Taiwán es considerado el principal país exportador de tilapia del mundo. Sin embargo, esto no muestra un cuadro completo de los mercados. Los grandes exportadores de tilapia como China, Ecuador, Costa Rica, Indonesia y Tailandia no están incluidos.

Taiwán aumentó extraordinariamente sus exportaciones de tilapia a partir de 1996. En el año 1999, exportó cerca de 40.000 TM, de la cuales el 71% se dirigió al continente americano, a EEUU en particular, 15% a los países árabes, 10% a Europa y cantidades menores hacia Asia y Oceanía. Las exportaciones de tilapia al Asia están dirigidas generalmente a Japón y la República de Corea, donde se la utiliza como *sushi*.

En el año 1999, Taiwán exportó tilapia congelada, en forma entera y en filetes, a 31 países, los EEUU el principal destinatario por lejos, seguido por Arabia Saudita, Canadá y el Reino Unido (cuadro 1).



El mercado de EEUU

La tilapia está desarrollando un notable mercado en EEUU, donde su consumo ha crecido más rápidamente que las proyecciones más optimistas. Si en el pasado la tilapia era considerada un pescado de bajo valor, apropiado solo para un mercado étnico, hoy en día ha conquistado parte del mercado que tradicionalmente estaba dominado por las

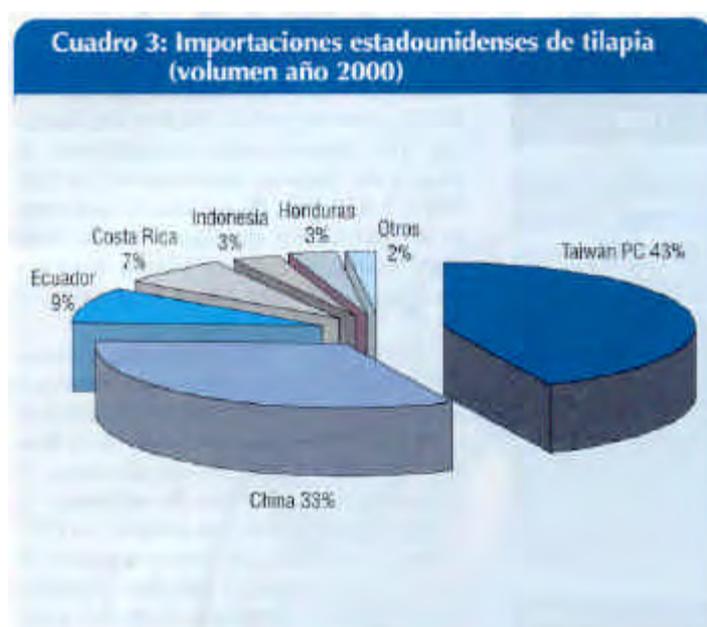


especies de carne blanca. La tilapia cumple con los requisitos del pescado que prefiere el mercado de los EEUU: carne blanca y fácil fileteado, pocas espinas y olor, y sabor suave y versátil para la cocción.

La mayor parte de la tilapia que se consume en los EEUU es importada. Sin embargo la producción nacional aumentó sustancialmente durante los últimos años, siendo la especie de cultivo que tuvo un crecimiento más rápido, aumentando de 20 TM en 1998 a 250 TM en 1998. El dinámico mercado de la tilapia, dominado en la actualidad por los asiático/americanos, representa la principal salida para los productores locales. Los productores de tilapia de EEUU han comenzado a tener como objetivo los sectores de los filetes frescos y de valor agregado, pero sus precios no son competitivos con los de los principales abastecedores.

EEUU comenzó a importar tilapia a mediados de 1980, principalmente tilapia congelada desde Taiwán, y dirigida principalmente a los mercados de la costa occidental. En el cuadro 2 se muestran las importaciones de tilapia de los EEUU por país de origen desde 1992 al 2000. Durante un período de nueve años, las importaciones de tilapia se dispararon de casi 3.400 TM, por valor de U\$5 4,5 millones en 1992, a cerca de 40.500 TM, por valor de U\$5 101,4 millones en 2000. El aumento fue particularmente fuerte en el año 1999.

En el 2000, Taiwán fue otra vez el principal abastecedor de tilapia para el mercado de EEUU {cuadro 3), aunque su participación fue sustancialmente menor comparado con los años anteriores, que llegó a ser de un 80%. El descenso se debió principalmente a los problemas experimentados por el país de origen, sobre todo a principios de 2000, cuando un invierno muy crudo mató a miles de peces.

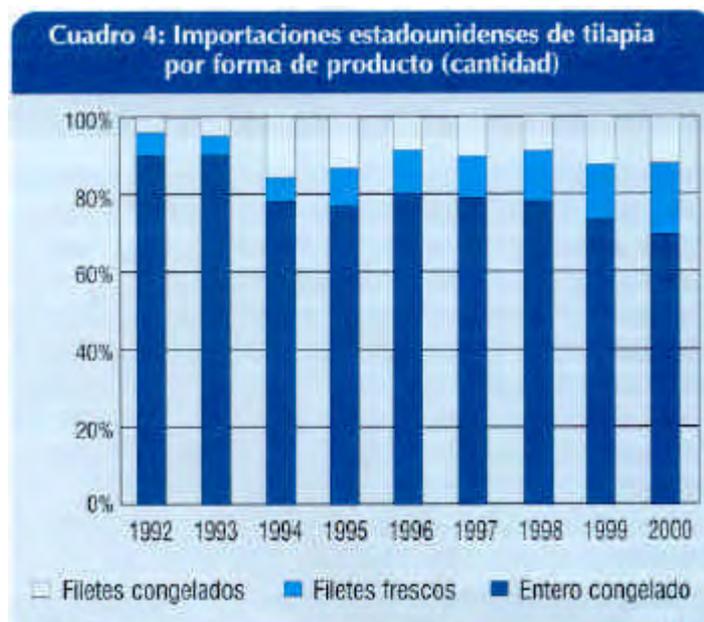


La República Popular de China ha tomado una porción considerable de la participación de Taiwán en el mercado de la tilapia. China aumentó extraordinariamente sus exportaciones de tilapia hacia los EEUU, de 230 TM en 1993 a 13.500 TM en el 2000, con un fuerte crecimiento durante los dos últimos años. Este crecimiento también se debió al aflujo de inversiones taiwanesas en la isla meridional de Hainan, en China, donde algunos productores de tilapia de Taiwán trasladaron sus granjas debido a los menores gastos locales de producción.

Otro país que ha demostrado un impresionante aumento en sus exportaciones de tilapia hacia los EEUU en el 2000 fue Ecuador. Este país desplazó a Costa Rica como principal abastecedor de filetes frescos a los EEUU. El cultivo de tilapia creció rápidamente en Ecuador al cambiar los cultivadores de camarón al cultivo de tilapia luego de los problemas experimentados en sus granjas con la enfermedad de la mancha blanca.

Asia es por lejos el principal continente abastecedor de tilapia de los EEUU, quedándose con el 81% de las importaciones de tilapia en el 2000. Sin embargo, esta participación bajó sustancialmente en los últimos 6 años. Parte de esa participación fue tomada por países de América del Norte y América Central.

La mayor parte de las importaciones de tilapia de los EEUU son de entero congelado (unas 27.800 TM en el 2000), mientras que las importaciones de filetes frescos y congelados mostraron un extraordinario incremento durante los últimos años. Las importaciones de EEUU de filetes frescos de tilapia aumentaron de 216 TM en 1992 a 7.500 TM en el 2000, mientras que las de filetes congelados aumentaron de 1,45 TM a 5.190 TM durante el mismo período (ver cuadro 4).



Dirección de Acuicultura
Paseo Colón 982 - Anexo Jardín - Capital Federal
lluchi@sagpya.minproduccion.gov.ar

Los filetes frescos de tilapia fueron importados principalmente de Ecuador, Costa Rica y Honduras, mientras que China fue el principal abastecedor de filetes congelados, seguida por Taiwán e Indonesia.

La tilapia se vende en diferentes formas en el mercado de EEUU. Como ya se mencionó anteriormente, el mercado del producto vivo es la principal salida para los productores locales. Un 70% de la producción nacional se vende como producto vivo a los mercados de etnia oriental, principalmente en las grandes ciudades como Nueva York, San Francisco, Los Angeles y Seattle. La tilapia de Mozambique tiene una especial aceptación en los mercados de productos vivos de California y Arizona. Como ya se mencionó, en esos mercados el crecimiento se redujo en los últimos años. Los filetes frescos en general van hacia el sector minorista, mientras que los filetes congelados van hacia el sector de servicios de comidas.

Los precios de la tilapia en el mercado de EEUU varían según la forma del producto, el tamaño y las áreas. En general, las tilapias más grandes enteras frescas o en filetes, alcanzan precios mayores. Por otro lado, los precios más bajos se pagan por el pez vivo, con una fluctuación de precios de acuerdo al tamaño.

Los mercados europeos

El Reino Unido es considerado como el principal mercado de salida de la tilapia de Europa. La tilapia también se comercializa en Francia, Bélgica, Alemania, Holanda y, en menores cantidades, en Austria, Italia, Suiza, Dinamarca y Suecia. Los principales mercados son las grandes ciudades europeas donde viven grandes comunidades de africanos, asiáticos y chinos, particularmente Londres, París y Amsterdam. Recientemente, el consumo de tilapia aumentó en los mercados no étnicos. Casi toda la tilapia que se comercializa en Europa proviene de las importaciones, dado que la producción europea es bastante escasa. Hace circo años, solo en Bélgica se cultivaba tilapia, pero ahora también el Reino Unido y Francia comenzaron a hacerlo. Alemania, Noruega y Dinamarca han comenzado también a experimentar en el cultivo de tilapia. De acuerdo con las estadísticas de FAO, la producción acuícola de tilapia en Europa en 1999 era de 270 TM.

Los principales abastecedores son Taiwán, Indonesia, Tailandia, China, Vietnam, Malasia, EEUU, Costa Rica, Jamaica, y recientemente, Zimbabwe (filetes frescos) y Uganda.

En general, el mercado europeo parece preferir la tilapia de tamaño grande, comparado con el mercado de EEUU. La tilapia se importa en diferentes formas, pero la preferencia es por el entero congelado. La tilapia del Nilo parece ser la preferida en Alemania, donde se la utiliza principalmente como sustituto del pescado rojo (*Sebastes spp*). En el Reino Unido, la tilapia roja de jamaica, importada en forma fresca, es particularmente apreciada.



Europa tuvo un significativo aumento de sus importaciones de tilapia de Taiwán, su principal abastecedor (Tabla 1). Desde 1996, las importaciones europeas procedentes de Taiwán, crecieron de 889 TM a 3.711 TM. La mayor parte de estas importaciones consistieron en tilapia congelada. Las importaciones desde Taiwán de filetes de tilapia mostraron un extraordinario incremento, de 300 kg en 1997, a 228 TM en 1999. En Europa, el principal importador de Taiwán es el Reino Unido, con 1.368 TM en 1999, seguido de Holanda, Francia, Italia, Bélgica. y Portugal. Francia, en particular, ha demostrado un fuerte incremento. En 1996 había importado solamente 4 TM de Taiwán y en el año 1999 llegó a 1.006 TM.

Tabla 1: Taiwán, exportaciones de tilapia a Europa (en TM)				
	1996	1997	1998	1999
Reino Unido	666	1.013	1.439	1.368
Holanda	125	234	516	1.085
Francia	4	166	576	1.007
Italia	22	66	90	110
Bélgica	47	165	102	78
Portugal	-	-	-	30
Alemania	-	5	36	19
Suiza	19	-	16	6
Dinamarca	-	-	6	5
España	-	-	-	2
Suecia	-	-	13	1
Austria	7	-	-	-
TOTAL	889	1.649	2.794	3.711

En el 2000, de acuerdo con las estadísticas oficiales, los EEUU exportaron 14 TM de tilapia a Europa, (Dinamarca y Bélgica).

Hasta hace poco, parecía que la tilapia había encontrado apenas un pequeño nicho en el mercado de Europa. La demanda se limitaba a menudo a grupos étnicos específicos y la especie no era familiar en los grandes mercados. Actualmente recibe mayor atención de los medios de comunicación y de los consumidores. La tilapia tiene un gran potencial en el mercado como sustituto de varias especies de carne blanca, y Europa es el principal mercado internacional para los demersales como el bacalao congelado. Se podría desarrollar tilapia de alta calidad y tamaño grande para que tenga una mejor aceptación. Las perspectivas, por lo menos a mediano plazo, serán sustancialmente mejores en Europa del Norte y Central, en comparación Europa del Sur. La carne de tilapia, quizás por ser tan delicada y dulce, no resulta muy apetitosa para los países del Mediterráneo, que en general prefieren un producto más fuerte, con sabor a pescado.



Otros mercados

Otro importante mercado para la tilapia lo representan los países árabes. La tilapia que se consume proviene de la producción local (en 1999, 110.350 TM con Egipto como el principal productor) y de las importaciones. En 1999 los países árabes importaron 5.836 TM de tilapia congelada de Taiwán, un aumento de 2.854 TM sobre las que se importaron en 1996. Arabia Saudita, sola, importó 4.486 TM, seguida por Kuwait, Emiratos Arabes Unidos, Bahrein, Jordania y Qatar.

En Canadá, el consumo de tilapia aumentó significativamente en los últimos años. El mercado del producto vivo es particularmente importante en Toronto, al que se considera el mercado más grande de tilapia en Norteamérica. Está abastecido por los EEUU y por la propia producción nacional. Las importaciones canadienses de tilapia de Taiwán aumentaron de 502 TM a 1.830 TM, de las cuales solamente 47 TM fueron de tilapia fresca. Además, Canadá importa tilapia fresca y congelada de Costa Rica y Jamaica.

El consumo de tilapia está aumentando en muchos países de América Latina, particularmente en Colombia, Venezuela, Jamaica, Puerto Rico, Brasil, México y Cuba. En un principio, la tilapia fue un pescado de subsistencia para los granjeros. En los años 50, la FAO introdujo la tilapia en muchos países de América para poder brindar proteína animal para la subsistencia de los granjeros y como un fuente de ingresos. En Colombia, la tilapia proviene de la producción local y también se importa de Venezuela y Ecuador.

Como se mencionara anteriormente, Asia es un mercado tradicional para la tilapia, y el 82 % de la producción acuícola a nivel mundial proviene de ese continente. La tilapia es más barata que otras especies, y los precios más altos se consiguen para las tallas más grandes.

Japón importa tilapia congelada, principalmente filetes pero también se ha informado de pequeñas cantidades de tilapia fresca para su uso como sashimi. Los consumidores de tilapia son las comunidades asiáticas no japonesas. La tilapia se vende principalmente en filetes frescos envasados al vacío dirigidos para su venta en los supermercados y para utilizarse eventualmente como sashimi. Solo se emplea tilapia de alta calidad para hacer sashimi. También se utiliza la tilapia como sustituto del "tai" en las tradicionales sopas livianas japonesas y como trozos hervidos de pescado en la comida japonesa tradicional. Los consumidores prefieren la tilapia roja como sustituto del "tai" o besugo.

