


FISHERY AND AQUACULTURE COUNTRY PROFILES	Food and Agriculture Organization of the United Nations	FID/CP/ISL 
PROFILS DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE PAR PAYS	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	
PERFILES SOBRE LA PESCA Y LA ACUICULTURA POR PAÍSES	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación	Mayo de 2010

VISIÓN GENERAL DEL SECTOR PESQUERO NACIONAL LA REPÚBLICA DE ISLANDIA

1. DATOS GEOGRÁFICOS Y ECONÓMICOS GENERALES

Superficie	103 000 km ²
Zona acuática	758 000 km ²
Plataforma	111 000 km ²
Longitud de la costa continental	4 970 km
Población (2007):	308 000
PIB a precios de comprador (2008):	16 634 millones de USD
PIB per cápita (2008):	52 096 USD
PIB agrícola (2008):	114 435 834 USD
PIB pesquero (2008):	422 532 312 USD

2. DATOS DE PESCA 2007 (datos preliminares)

	Producción	Importaciones	Exportaciones	Total del suministro	Suministro per cápita
	toneladas (peso en vivo)				kg/año
Pescado para consumo humano directo	734 812	75 985	782 880	27 917	90,6
Pescado para piensos y para otros fines	669 254	-	621 000		

Empleo estimado (2008):	
(i) Sector primario (incluida la acuicultura)	4 300
(ii) Sector secundario	3 100
Valor bruto del producto pesquero (2008):	n.d.
Comercio (2008):	
Valor de las importaciones pesqueras	109 714 310 USD
Valor de las exportaciones pesqueras:	1 994 727 550 USD

3. ESTRUCTURA DEL SECTOR PESQUERO

3.1 Panorama general del sector pesquero

La captura marina de Islandia representó el 1,7% de la captura mundial en 2007, con lo que Islandia ocupó el decimoquinto lugar mundial del año en materia de pesca. La captura anual se ha reducido en los últimos años debido a la disminución de la pesca de capelán. En lo interno, la industria es importante, da empleo a un 6,5% de la fuerza de trabajo. Los caladeros islandeses son productivos y brindan grandes cantidades de arenques, bacaladilla, caballa, capelán, bacalao, eglefino y gallineta. Los barcos islandeses también pescan fuera de la zona económica, de conformidad con los acuerdos internacionales, y generan así un valor adicional sustancial. La pesca en aguas remotas se lleva a cabo en el Atlántico norte, el mar de Barents, en zonas internacionales, y en la zona económica exclusiva de las Islas Faroe y Noruega. No hay una flota especial para la pesca en aguas lejanas. La flota interna también trabaja fuera de la zona económica exclusiva, sobre todo para obtener la parte que corresponde a Islandia del arenque escandinavo del Atlántico. En 2008 se pescaron 130 000 toneladas de esta especie en aguas islandesas, unas 66 000 toneladas en aguas noruegas y 19 000 toneladas en zonas internacionales. En el mar de Barents se pescaron 8 000 toneladas de bacalao polar. Las especies más importantes capturadas en aguas islandesas, por su valor, son: bacalao, eglefino, gallineta y arenque. El salmón del Atlántico es una especie importante para la pesca recreativa. En Islandia la acuicultura tiene considerablemente menos importancia, y el principal producto de esta actividad es la trucha alpina.

Los peces demersales son el eje de la industria pesquera del país y el bacalao es la especie que proporciona más valor, si bien su captura ha disminuido en los últimos años. Los peces demersales se destinan por completo al consumo humano y se pescan con barcos pequeños, bien equipados, barcos medianos y arrastreros. Elaboran el pescado empresas pequeñas, familiares o empresas públicas que utilizan fábricas grandes y modernas. La mayor parte del pescado demersal se exporta.

Las especies pelágicas se obtienen con barcos grandes y redes de arrastre de aguas medias y/o redes de cerco. Por el volumen, la mayor parte de las especies pelágicas se destinan a la elaboración de harinas de pescado, pero una proporción cada vez mayor se prepara para consumo humano, lo que incrementa el valor por kilogramo desembarcado.

3.2 El subsector marino

3.2.1 La captura

Captura por años

Total de capturas, todas las especies, toneladas	2004	2005	2006	2007	2008
Bacalao	227 258	212 456	199 375	174 436	151 452
Eglefino	84 563	96 580	96 591	109 313	102 326
Carbonero	62 966	67 736	75 460	64 245	70 106

3

Gallineta	47 688	61 535	57 949	55 454	69 589
Gallineta dorada	36 826	16 005	24 646	19 919	6 786
Bagre	13 186	15 192	16 408	16 192	14 550
Rodaballo de Groenlandia	15 479	13 021	11 796	9 582	11 697
Platija	5 693	5 794	6 370	5 816	6 718
Otros peces planos	9 981	8 482	7 273	6 241	5 795
Otras especies demersales	19 761	21 812	26 058	26 314	35 005
Todas las especies demersales	523 401	518 613	521 926	487 512	474 024
Arenque islandés	121 577	102 967	131 629	144 026	170 814
Arenque del Atlántico escandinavo	102 788	161 693	159 751	175 868	200 009
Capelán	525 086	605 060	184 431	307 447	148 581
Bacaladilla	422 074	265 890	314 755	234 952	163 748
Otras especies pelágicas	0	363	4 222	36 518	112 390
Todas las especies pelágicas	1 171 525	1 135 973	794 788	898 811	795 542
Langosta	1 437	2 030	1 876	2 007	2 069
Camarón	20 001	8 657	3 044	2 026	2 193
Otros mariscos	11 240	3 348	1 161	5 308	8 124
Total de la captura	1 727 786	1 668 927	1 322 914	1 395 716	1 283 078

La captura de la flota pesquera islandesa aumentó constantemente desde el decenio de 1950 y alcanzó un millón de toneladas por primera vez en 1965, cuya gran mayor parte fue de arenque. La pesca de bacalao tocó un máximo histórico en 1981, con 461 000 toneladas. Las capturas más abundantes, de 2,2 millones de toneladas, se obtuvieron en 1997, de lo cual más de la mitad fue de capelán.

Desde el inicio del siglo, la captura anual más grande se obtuvo en 2002 (2,1 millones de toneladas); el capelán representó la mitad del total de los desembarques. En conjunto, el total de la captura ha disminuido gradualmente, debido sobre todo a que las capturas de capelán se han reducido. Esta especie, tan abundante en los años 80 y 90, ha modificado sus pautas migratorias debido a los cambios climáticos y se ha vuelto más escasa en aguas islandesas. Sin embargo, las capturas de arenque del Atlántico han aumentado, y la bacaladilla hoy se encuentra con más frecuencia en aguas islandesas que en los decenios anteriores. Las capturas de caballa han aumentado y en 2008 llegaron a 112 000 toneladas. El total de las capturas marinas, de todas las especies, realizadas por los barcos pesqueros islandeses en 2008 fue de 1 283 000 toneladas.

Las capturas de bacalao han disminuido debido a las poblaciones reproductoras relativamente pequeñas y a la disminución de su peso promedio, así como porque ha disminuido la presencia de capelán, que es su presa principal. En 2000 hubo un total de 238 324 toneladas de desembarques nominales de bacalao del Atlántico, que disminuyeron en 2006 a 199 000 toneladas, en comparación con las 174 000 toneladas de 2007 y las 151 000 toneladas de 2008. Sobre la base de las recomendaciones científicas islandesas, la captura total permitida (CTP) de bacalao para el año 2007/2008 se fijó en 130 000 toneladas, en comparación con la recomendación del Consejo Internacional para la Exploración del Mar

(CIEM), de 152 000 toneladas. Este contingente se elevó a 160 000 toneladas más adelante en ese mismo año pesquero. El total fue la captura más baja de bacalao que se haya permitido desde el decenio de 1940. Sin embargo, el valor de la captura se ha mantenido estable debido a los elevados precios del pescado, especialmente el bacalao.

Las capturas de eglefino han aumentado en los últimos años y han superado un poco las 100 000 toneladas. Otras especies demersales que cabe destacar son el carbonero, también conocido como colín, la gallineta dorada y los peces planos, cuyas capturas se mantuvieron o disminuyeron ligeramente. Los rapés hoy abundan más en aguas islandesas y su captura aumenta en forma constante, llega a unas 3 000 toneladas al año.

Las capturas pelágicas han disminuido debido a las fluctuaciones de la población de capelanes. En 2000, la captura de capelán fue de 892 000 toneladas; en 2007 había sido de 307 000 toneladas y en 2008 fue de 149 000 toneladas. En la temporada de invierno de 2008/2009 no se permitió pescar. La población reproductora es escasa, pero la producción está aumentando, según el Instituto de Investigaciones Marinas (MRI) islandés. La pesca de arenque ha sido buena en los años recientes, tanto de la población reproductora nacional de verano como de la población del Atlántico escandinavo. En 2003, el total de la captura de arenque fue de 250 000 toneladas; en 2008 la captura aumentó a 371 000 toneladas. Las capturas de bacaladilla muestran una tendencia descendente debido a las restricciones impuestas al total de capturas permitido, de conformidad con los acuerdos internacionales y las recomendaciones del CIEM. En 2003, Islandia pescó 501 000 toneladas de bacaladilla, pero en 2008 el total fue sólo de 164 000 toneladas. Como se mencionó anteriormente, la caballa se ha convertido en un valor adicional a las capturas pelágicas.

Los desembarques de los barcos extranjeros han disminuido. Casi todos los desembarques de extranjeros constan de especies pelágicas para consumo humano, elaboración de harinas y aceites. Las Islas Faroe representan la parte mayor de estas capturas, es decir, alrededor de la mitad, les siguen Groenlandia y Noruega con alrededor del 15% cada una. En 2007, los desembarques de naves extranjeras más las importaciones ascendieron a 105 202 toneladas, capturas compuestas principalmente de capelán y bacaladilla. Las cifras preliminares para 2008 son de 130 346 toneladas, con un valor de 92 millones de USD. Casi todo ese pescado se elaboró y exportó posteriormente. El valor de las importaciones se mantuvo prácticamente constante en 2007 y 2008, en torno a los 64 millones de USD.

Islandia siempre ha dependido mucho de sus recursos marinos, tanto para el empleo como para la obtención de divisas, necesarias para el pago de las importaciones. Pero en los últimos años ha disminuido esta importancia gracias al crecimiento de otros sectores que generan divisas, como el turismo, la producción de aluminio, los servicios bancarios y de otros tipos. No obstante el aumento del valor de los productos pesqueros, la importancia relativa de las exportaciones de pescado ha disminuido. En 2007 las exportaciones pesqueras sumaron un total de 613 000 toneladas (peso del producto), con un valor de 2 000 millones de USD, lo que representó el 42,4% de las exportaciones de productos islandeses. En 2008, el valor fue de 2 000 millones de USD, el 37,2% del total de las exportaciones de productos del país. Pero es probable que aumente esta proporción otra vez ya que la recesión económica no está golpeando la pesca con la fuerza que resienten otras actividades económicas en Islandia.

El empleo en el sector pesquero también ha disminuido debido a la automatización creciente de la industria y a la racionalización tanto a bordo de los barcos como en la elaboración del pescado. En 2002 había 11 700 personas empleadas en la industria pesquera, un poco más en la industria que en la pesca misma. En 2008, el total fue de 7 400, repartidos en forma uniforme entre la industria y la pesca. La participación de la pesca en el PIB de Islandia ha disminuido del 7,7% en 2001 al 4,8% en 2008. En 2009 está subiendo esta participación pero, una vez que concluya la crisis económica, es probable que disminuya de nuevo.

3.2.2 Desembarcaderos

La mayor parte de las capturas de la flota pesquera islandesa, tanto por su calidad como por su valor, se desembarcan fuera de Reykjavik. Las especies pelágicas constituyen la mayor parte de la captura y se descargan principalmente en la región oriental del país, principalmente en la comunidad de Neskaupstaður. En las islas Vestmannaeyjar también hay un gran puerto

pesquero. Por su valor, en 2008 se descargó la mayor parte de la captura en los muelles de Suðurnes, 195,8 millones de USD, seguidos de la zona de la capital, Rejkjavik y Hafnarfjörður principalmente, con desembarques por 190 millones de USD. El total del valor de la captura de 2008 fue de 1 100 millones de USD. En el extranjero se desembarcó pescado por 140 millones de USD.

Volumen y valor de los desembarques nacionales en los puertos del país en 2008

Especies	Toneladas	%	Millones de USD	%
Demersales	449 817	35,1	785,5	70
Pelágicas	795 542	62	241,6	21,6
Peces planos	24 211	1,9	75,9	6,8
Mariscos	12 368	0,9	12,6	1,4
Otros	1 122	0,1	0,3	0,2
Total	1 283 078		1 115,6	

3.2.3 Flota y artes de pesca

La flota pesquera consta de tres categorías principales: arrastreros, barcos grandes (de más de 15 toneladas brutas) y barcos pequeños (de menos de 15 toneladas brutas). A fines de 2008 había 1 529 naves de 159 627 toneladas brutas registradas en la Administración Marítima Islandesa, lo que representa una disminución de 113 barcos y unas 9 700 toneladas brutas respecto al año anterior. Había 769 barcos con un tonelaje conjunto de 86 400; 65 barcos y 5 300 toneladas menos en 2008. A fines de 2008 había 60 arrastreros con un tonelaje bruto conjunto de 69 900, lo que representa una disminución de cuatro arrastreros y una pérdida de tonelaje bruto de 4 200 respecto al año anterior. En 2008 estaban registrados 700 barcos pequeños, con un tonelaje bruto de 3 300; 44 unidades y 210 toneladas brutas menos que en 2007. Casi todos los barcos islandeses están registrados fuera de la capital.

En el año pesquero 2007/2008 la mayor parte de la captura (701 000 de 1 253 300 toneladas) fue obtenida por arrastreros de pescado fresco y arrastreros congelador. Los barcos grandes pescaron 480 000 toneladas y los barcos pequeños 72 000 toneladas. Respecto a las especies demersales, los arrastreros obtuvieron 135 600 toneladas, los barcos grandes 246 300 toneladas y los barcos pequeños 72 000 toneladas.

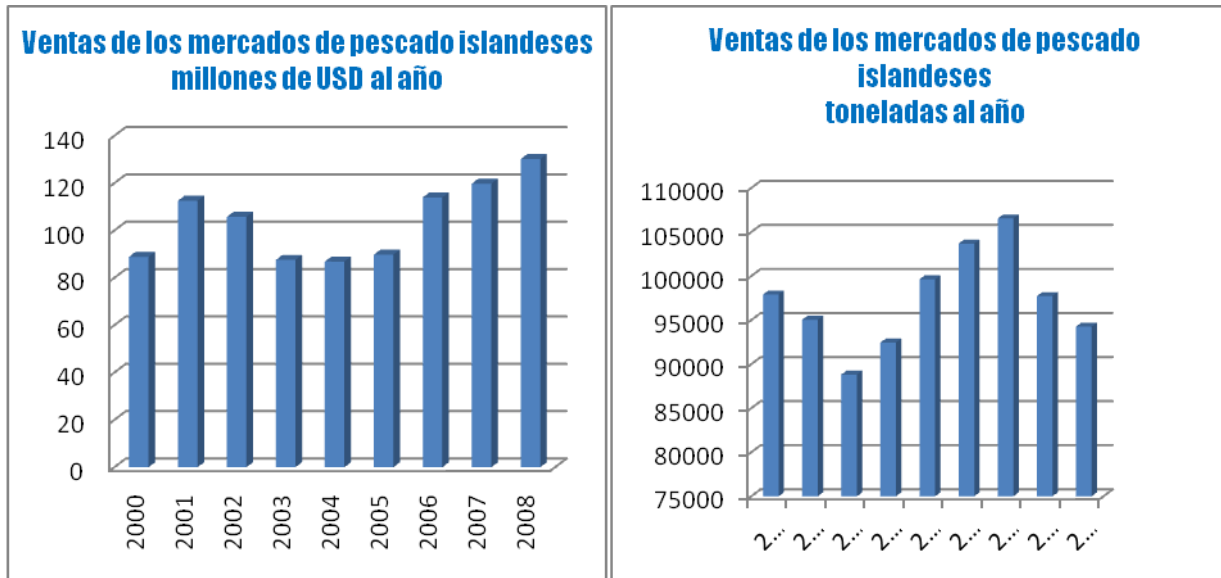
En Islandia se utilizan principalmente cinco tipos de artes de pesca: redes de arrastre de fondo, redes de cerco, palangres, redes de enmalle y cercos daneses. Por su valor, casi la totalidad de la pesca se lleva a cabo con las redes de arrastre de fondo. Otros tipos de aparejos de pesca utilizados para las especies demersales son el palangre, las redes de enmalle, los cercos daneses y las líneas con potera. Las especies pelágicas se extraen con redes de arrastre pelágicas o redes de cerco. Casi todo el bacalao (45,6%) se pescó con redes de arrastre de fondo, el 33,4 con palangre, el 12,3 con redes de enmalle y el 4,8 con cercos daneses.

3.2.4 Los mercados del pescado

En Islandia existen subastas de pescado desde 1987. Estos mercados se ocupan casi exclusivamente de las especies demersales y, en promedio, su venta anual es en torno a las 100 000 toneladas. Este total varía ligeramente de acuerdo a la captura total permitida. Se ha verificado un incremento anual constante de los precios del pescado. El incremento registrado en 2008 fue el más grande que se haya producido en un solo año, el precio promedio aumentó el 12,7% y llegó a 1,40 USD por kilo. El total de la venta llegó a 130 millones de USD, un 8,7% por encima del año anterior. Sin embargo, la cantidad disminuyó a 94 300 toneladas en

2007 y 106 500 toneladas en 2006. La razón principal de esta disminución fue que las CTP de casi todas las especies se redujeron.

Los mercados operan a través de una empresa de servicios informáticos que conecta las 15 lonjas en una red de subastas. En las pujas diarias, de 200 a 300 compradores adquieren a distancia pescado fresco en tiempo real. El gobierno islandés no participa en el suministro de servicios para las lonjas que efectúan las subastas, éstas son privadas y sus actividades se rigen por la ley del Mercado de subasta pesquera.



3.2.5 Recursos principales

El océano que circunda Islandia lleva aguas tibias del Atlántico en el sur y aguas más frías en el norte. Por lo tanto, hay una elevada variabilidad de las condiciones marítimas, de acuerdo a la fuerza de las corrientes. La corriente Irminger mantiene relativamente tibias las aguas del sur y el occidente de Islandia y estables durante el año y entre años. Los principales frezaderos de casi todas las poblaciones de peces de Islandia se encuentran en estas aguas. Casi todas desovan a principios de la primavera, cuando las larvas pueden aprovechar la gran proliferación de fitoplancton y zooplancton durante su tránsito hacia los criaderos. Las aguas del norte del país son más frías y las temperaturas fluctúan más, entre las estaciones y de un año a otro, de acuerdo a la fuerza de la corriente Irminger respecto a las corrientes más frías. Las aguas del norte de Islandia también son importantes criaderos para los ejemplares inmaduros de especies como el capelán, el arenque, el eglefino y el bacalao. Más al norte se hacen más frías las aguas, pero las temperaturas fluctúan menos. Allí viven pocas especies de importancia comercial, con la notable excepción del camarón del norte, el capelán y el fletán negro.

La productividad de las aguas islandesas es considerablemente elevada, debido tanto al intercambio que obedece a las temperaturas de aguas superficiales iluminadas por el sol con aguas profundas ricas en nutrientes y la mezcla de corrientes frías y cálidas del océano. Aunque alrededor de Islandia viven numerosas especies, en el ecosistema predominan unas cuantas especies pero abundantes. Hay unas 25 de importancia comercial, pero apenas un puñado domina en las capturas. Las principales especies son el bacalao, eglefino, carbonero, gallineta, diversos peces planos, caplán, arenque, bacaladilla y caballa. De estas especies, una, el bacalao, casi siempre ha suministrado más de la mitad de las ganancias por la exportación de productos marinos islandeses. En los decenios recientes, el total de las capturas ha oscilado de uno a dos millones de toneladas al año.

3.2.6 La gestión aplicada a las principales pesquerías

Compete al Ministerio de Pesca y Agricultura la gestión de las pesquerías islandesas y la ejecución de las leyes y los reglamentos pertinentes. Este ministerio reglamenta la pesca

comercial durante el año pesquero, y asigna entre los que tienen cuotas de barco la CTP para cada población sujeta a CTP. La asignación de cuotas de barco se basa en las tasas anuales de captura registradas antes de que se establezcan las cuotas de barco individuales para las especies correspondientes.

En 1990 el parlamento islandés aprobó una amplia y homogénea Ley de gestión pesquera, que establece el sistema de cuota individual transferible (CIT) para las pesquerías, y los barcos se sometieron a cuotas de captura de barco. Las cuotas de captura de barco representan proporciones de la captura total permitida (CTP) del país. Son permanentes, divisibles y se pueden transferir con considerable libertad. El sistema de CIT se divide en dos partes, una, el "sistema de cuotas común" para los barcos de más de 15 toneladas brutas, y un "sistema de cuotas para barcos chicos", para aquellos de menos de 15 toneladas brutas.

Los barcos pueden transferir una parte de su cuota entre años pesqueros, pero la pierden si capturan menos del 50% del total de su cuota, medida en "equivalentes de bacalao", en dos años seguidos. También existe el requisito de que en el año, la transferencia neta de cuota de cualquier barco no supere el 50% de su cuota. Para prevenir la unificación indebida de derechos de pesca entre pocas empresas pesqueras se han establecido algunos límites superiores a la tenencia de partes de cuotas de las principales poblaciones que son objeto de la pesca, en manos de una empresa pesquera o de un grupo de empresas estrechamente asociadas por propiedad. El límite superior es el 12% de la parte de la cuota para el bacalao, el 20% para el eglefino, el carbonero y el fletán negro, 35% para la gallineta, 20% para el arenque y el capelán y el 20% para el camarón pescado fuera de la ZEE islandesa. Otra cláusula estipula que toda empresa pesquera, o grupo de empresas, no tendrá permitido tener más del 12% del valor de las partes de cuota conjuntas para las poblaciones donde la pesca está sujeta a limitaciones de CTP.

Hay un sistema separado de cuotas para los barcos chicos de menos de 15 toneladas brutas. En estos barcos sólo se puede pescar con líneas de mano o palangres y reciben cuotas para todas las principales especies demersales, que los propietarios pueden transferir libremente a propietarios de barcos de menos de 15 toneladas brutas. Con todo, para evitar la concentración de derechos de pesca, estas cuotas no se pueden transferir al sistema común de cuotas. Actualmente unos 700 barcos forman parte del sistema de barcos pequeños.

El año pesquero

La pesca de especies demersales en los meses del verano no es favorable porque la calidad del pescado se deteriora más rápidamente que en otras épocas del año y la fuerza de trabajo de las fábricas de productos pesqueros es escasa ya que muchos trabajadores regulares toman vacaciones. Con el afán de trasladar la pesca a otras partes del año, el "año pesquero" oficial ya no es igual al año calendario, sino que va del 1º de septiembre al 31 de agosto.

Hay pocas excepciones a esta regla. El año pesquero para el arenque islandés está previsto para comenzar el 1º de septiembre y concluye el 1º de mayo, y en el camarón de la ZEE el año corre del 1º de octubre al 1º de mayo. En la pesca de capelán, la CTP se aplica del 20 de junio al 30 de abril.

Además, la pesca de la población de arenque del Atlántico escandinavo, de la gallineta nórdica en el mar de Irminger y el camarón del norte de Flemish Cap, también está sujeta a reglamentos especiales establecidos por acuerdos internacionales.

Derechos pesqueros

En su período de sesiones de la primavera de 2002 el Parlamento de Islandia aprobó una enmienda a la Ley de gestión pesquera, la cual establece un gravamen por la asignación de derechos de pesca, cuyo pago corresponde a las empresas pesqueras. Desde el 1º de septiembre de 2004 se cobra a todos los barcos de la flota pesquera Islandesa un gravamen, independientemente de que pesquen dentro o fuera de la ZEE islandesa. Este gravamen se determina anualmente y se basa en los ingresos de las capturas desembarcadas durante el período de 12 meses que va del 1º de mayo al 30 de abril, menos los principales costos de operación y los salarios de los pescadores. Incumbe a la Dirección de Pesca la determinación del gravamen pesquero, su aplicación y cobro

Medidas de apoyo

El sistema de gestión pesquera de Islandia tiene muchas medidas de apoyo para las pesquerías específicas, como el cierre permanente a la pesca de vastas zonas de criadero. Además, las zonas de freza de bacalao se cierran durante algunas semanas a finales del invierno, durante el período de desove, y el Instituto de Investigaciones Marinas tiene derecho de ordenar el cierre inmediato, temporal, de las zonas donde hay un exceso de alevines. Otra medida importante es la prohibición de pescar a grandes arrastreros a menos de 12 millas de las costas, en casi todas las zonas. La pesca y las artes de pesca también están sujetas a numerosas medidas de selección, una de las cuales es un tamaño mínimo de la malla de 135 mm en las redes de arrastre de fondo o equivalentes. Es obligatorio utilizar enrejados para evitar la captura incidental de alevines en la pesca de camarón, y en algunas zonas también es obligatorio utilizar dispositivos para excluir los alevines en otras pesquerías de arrastre de especies demersales de aleta.

La importancia de la "regla de captura" para el bacalao es un momento muy importante del enfoque de prevención de la gestión de la población del bacalao. Esta regla, basada en recomendaciones científicas, se adoptó por decisión del gobierno y entró en vigor en 1995. Establece que la CTP anual para el bacalao se establecerá al 25% de la biomasa explotable. Esto supone que la CTP se establece automáticamente después de la evaluación anual de la población de bacalao. Con todo, acatando las recomendaciones del Instituto de Investigaciones Marinas de Islandia decidió, en julio de 2007, que la CTP para el bacalao para el año pesquero 2007/2008 sería del 20% de la biomasa explotable.

Existe el requisito de que el bacalao y el carbonero de menos de 50 cm y la gallineta de menos de 33 cm, se mantengan separados en la captura y se desembarquen fuera del contingente. Pero el pescado de este tamaño no deberá superar el 10% de la captura de bacalao, carbonero, eglefino y gallineta; las cifras equivalentes para el eglefino son 41 cm y 25%. En compensación, dado que el pescado pequeño tiene un valor relativamente bajo, estos pescados pequeños no cuentan plenamente en el cálculo de la cuota de cada barco.

También hay requisitos estrictos de mantener bitácoras a bordo de todos los barcos pesqueros y se tiene que presentar a los inspectores de pesca. Las bitácoras también son importantes para fines de evaluación científica.

Gestión a través de los acuerdos internacionales

La pesca islandesa de la población de arenques del Atlántico escandinavo en el noreste del Atlántico está sujeta a un acuerdo internacional firmado entre Islandia, las Islas Faroe, Noruega, la Federación de Rusia y la Unión Europea. La Comisión de Pesquerías del Atlántico Nordeste (CPANE) decide la CTP anual. La parte islandesa de la CTP se asigna a barcos individuales. Lo mismo se aplica a la pesca de la bacaladilla.

La pesca de la población de gallineta nórdica de la zona internacional del mar de Irminger también está controlada por la CPANE. Pescan esta población Islandia, Rusia, las Islas Faroe, Groenlandia y algunos países de la UE. La parte islandesa de la CTP se asigna a barcos individuales.

La población de capelán también es transfronteriza pero su mayor parte está en la ZEE islandesa. La pesca principalmente Islandia, pero una parte de la CTP la explotan otros países, de conformidad con un acuerdo firmado por Islandia, Noruega y Groenlandia.

Un acuerdo entre Islandia, Noruega y Rusia resolvió una diferencia sobre la pesca islandesa en la zona internacional del mar de Barents. Este acuerdo reglamenta la pesca de esta especie en la ZEE de conformidad con las condiciones de la población.

La gestión de las pesquerías de camarones del norte en la zona internacional del Atlántico noroccidental, por lo general denominada Flemish Cap, corresponde a la Organización de Pesquerías del Atlántico Noroeste (NAFO) y está sujeta a la limitación pesquera. Islandia se opone a este sistema de gestión y asigna en cambio cuotas individuales a los barcos, que le parece un sistema más eficaz. Se colocan observadores islandeses a bordo de un número determinado de barcos pesqueros islandeses para evaluar las actividades pesqueras y verificar el tamaño de los camarones, su madurez y la captura.

La producción nacional de la acuicultura disminuyó a 4 800 toneladas en 2007 desde el nivel de producción anual de más de 8 300 toneladas de los años anteriores. En 2008 superó apenas las 5 100 toneladas. La producción anual de salmón disminuyó agudamente de 5 200 toneladas en 2006 a 1 200 toneladas en 2007 y 330 toneladas apenas en 2008. La producción de trucha ártica, por otra parte, aumentó de 1 200 toneladas en 2006 a 2 000 toneladas en 2007, y además a 3 200 toneladas en 2008. La producción de bacalao del Atlántico se mantiene alrededor de 1 500 toneladas desde 2006. En 2008 había unas 50 granjas piscícolas registradas en Islandia, de las cuales unas 30 producían alevines, la mayor parte para liberar salmónidos. Sólo cinco producían alevines de otras especies marinas. Había 12 granjas de jaulas marinas, casi todas producían bacalao del Atlántico (*Gadus morhua*). Otras 30 granjas adicionales en el interior producen principalmente salmónidos. Hay ocho granjas productoras de mejillones y cuatro centros de investigación activos.

3.3 Sector recreativo

El salmón del Atlántico es la especie más importante del sector recreativo y representa un 75% de la captura deportiva. Con todo, el número de pescadores que extraen trucha ártica y trucha común está creciendo, tal vez porque la licencia para pescar estas especies es más económica que la licencia para pescar salmón del Atlántico. Se documenta una disminución de las capturas de salmón en algunos ríos debido a la disminución de las poblaciones a causa del incremento de la urbanización y posiblemente por los efectos negativos de la interacción con fugas de la piscicultura de salmón.

La pesca recreativa con caña también es importante en el sector turístico, atrae a muchos pescadores extranjeros. En los últimos años ha crecido la pesca con caña de salmón que se pesca y libera.

Se estima que los ingresos mínimos directos e indirectos anuales de la pesca con caña de salmón ascienden a 30 millones de USD. Cada salmón pescado con caña tiene un valor de 500 USD para la economía islandesa, cifra que incluye los costos relacionados con el río, como las licencias de pesca, alimentos, alojamiento y pagos por la guía en los ríos. Otros costos pueden incrementar el valor de cada salmón a 1 000 USD, como la carnada, los aparejos de pesca y las cañas, los pagos de traslado aéreo y otros costos asociados a los viajes de pesca. La variación estacional de las capturas también puede repercutir en el valor del salmón. En 2008 se pescaron alrededor de 90 900 salmones, de los cuales 9 400 en redes. En comparación con 2007, la captura de salmón con caña aumentó en 27 700 unidades en 2008, lo que representa un aumento del 52%. La pesca recreativa con caña en el mar está creciendo en Islandia, en parte debido al turismo. Es necesario establecer cuotas individuales transferibles (CIT) para esta actividad pesquera.

3.4 Subsector de la acuicultura

3.4.1 Especies y producción

La producción nacional de la acuicultura disminuyó a 4 800 toneladas en 2007 desde el nivel de producción anual de más de 8 300 toneladas de los años anteriores. En 2008 superó apenas las 5 100 toneladas. La producción anual de salmón disminuyó agudamente de 5 200 toneladas en 2006 a 1 200 toneladas en 2007 y 330 toneladas apenas en 2008. La producción de trucha ártica, por otra parte, aumentó de 1 200 toneladas en 2006 a 2 000 toneladas en 2007, y además a 3 200 toneladas en 2008. La producción de bacalao del Atlántico se mantiene alrededor de 1 500 toneladas desde 2006. En 2008 había unas 50 granjas piscícolas registradas en Islandia, de las cuales unas 30 producían alevines, la mayor parte para liberar salmónidos. Sólo cinco producían alevines de otras especies marinas. Había 12 granjas de jaulas marinas, casi todas producían bacalao del Atlántico (*Gadus morhua*). Otras 30 granjas adicionales en el interior producen principalmente salmónidos. Hay ocho granjas productoras de mejillones y cuatro centros de investigación activos.

3.4.2 Cría de bacalao

En Islandia se utilizan dos métodos principalmente para la producción de bacalao. Una se basa en la captura de bacalao silvestre para engorda, la otra se basa en la cría de bacalao desde la eclosión de los huevecillos hasta que los peces alcanzan la medida comercial. Hay dos tamaños principales para el pez para cría: alevines (3-5 g) y bacalao de 1 a 2 kg. El bacalao silvestre

(12 kg) alcanza un tamaño comercial (3-4 kg) en de 6 a 12 meses. Los alevines (3-5 g) se capturan en otoño y después de 7 a 9 meses y un aumento de unos 100 150 g se trasladan a jaulas marinas.

La producción de viveros se realiza en el Laboratorio de Maricultura del Instituto de Investigaciones Marinas, situado en la costa sudoccidental de Islandia. En el período 2004-2007, esta producción dio de 100 000 a 200 000 alevines de bacalao al año, que se entregaban a las granjas piscícolas de Islandia y a las Islas Shetland. La compañía IceCod Ltd recientemente comenzó a producir alevines de bacalao y espera ver aumentar su producción el año próximo. Desde 2003, todos los otoños se recoge cerca de un millón de alevines en una zona costera del noroeste de Islandia y se crían en viveros durante el invierno; la primavera siguiente se colocan de 300 000 a 700 000 alevines en jaulas marinas. Sin embargo, la cría selectiva y una mejor tecnología de cría permite esperar que la calidad de los alevines de cría sea superior a la de los alevines silvestres en unos cuantos años.

Actualmente hay 11 empresas que producen bacalao, de cría desde el inicio o peces silvestres en engorda. El volumen de sacrificio de peces de cría y de engorda aumentó de 10 toneladas en 2000 a 1 450 en 2007. Hraðfrystihúsið-Gunnvör y Brim, los dos principales productores de bacalao de cría de Islandia, son empresas de productos del mar integradas verticalmente, que controlan la producción de alevines, la engorda, la recogida, el embalaje y la comercialización de los productos.

Hoy parece que la engorda de bacalao silvestres es más eficaz económicamente que utilizar alevines de cría. En los próximos años, por lo tanto, la producción de bacalao seguirá basándose principalmente en la engorda de bacalao silvestre. El crecimiento de la producción de bacalao de cría en Islandia será lento y el volumen previsto es inferior a 4 000 toneladas en 2010, especialmente si el programa de mejoramiento logra producir alevines de bacalao que crezcan más velozmente que los silvestres capturados.

La mayor parte del bacalao de cría se rebana para obtener lomos frescos. El resto de la rebanada se congela principalmente. La exportación anual de bacalao de cría fresco ha sido de 50 a 200 toneladas en los últimos cuatro años. La exportación de filetes de bacalao de cría no está registrada en las estadísticas de las exportaciones islandesas, por lo tanto, no hay información de su volumen ni de su valor. El principal mercado de exportación para el bacalao de cría fresco de Islandia es el Reino Unido.

Producción de la acuicultura, toneladas redondas de pescado

Año	2009*	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000
Salmón	500	283	1 158	6 895	6 094	6 020	3 700	1 471	2 645	3 370
Trucha nórdica	3 200	3 006	2 145	1 426	977	1 336	1 670	1 540	1 320	1 364
Trucha arcoiris	100	0	10	10	50	142	180	248	105	95
Halibut	50	19	31	141	129	123	95	120	93	30
Rombo	80	41	70	47	115	62	32	9	3	0
Bacalao	1 200	1 502	1 467	1 412	1 050	595	445	205	70	11
Total	5 130	4 851	4 881	9 931	8 415	8 278	6 122	3 593	4 236	4 870

*Estimación

3.4.3 Exportaciones acuícolas

En 2006 las exportaciones del total de los productos acuícolas ascendió a más de 5 000 toneladas (peso del producto) en volumen y alrededor de 28,6 millones de USD de valor. El volumen de las exportaciones de todas las especies disminuyó a unas 2 000 toneladas (peso del producto) en 2007. En ese mismo año, se exportaron unas 1 200 toneladas de productos de trucha nórdica, 600 toneladas de salmón del Atlántico y 270 toneladas de otras especies. En 2008 el valor de las exportaciones de la producción acuícola aumentó a 37,5 millones de USD, de lo cual las exportaciones de trucha nórdica tuvieron un valor de 22,7 millones de USD.

Los mercados más grandes para los productos acuícolas islandeses por volumen son: los Estados Unidos (25%), el Reino Unido (15%) y Dinamarca (15%). Una empresa islandesa logró producir alevines de halibut, la mayor parte de los cuales se exportan a Noruega. Otra empresa islandesa se ha especializado en la selección del salmón y en la exportación de huevecillos de salmón.

4. USO POSTCOSECHA

4.1 Utilización del pescado

La mayor parte del pescado comercialmente capturado se exporta, y la mayor parte se elabora antes de exportarlo, pero una parte se exporta como pescado entero en hielo en contenedores, principalmente a países miembros de la UE, como la Gran Bretaña y Alemania. Los medios de elaboración son principalmente el salado, congelado, secado, la harina de pescado y el aceite de pescado. El grueso se elabora en tierra, pero la elaboración de especies pelágicas en el mar está aumentando.

4.1.1 Pescado salado

Los saladeros de pescado están situados alrededor de la mayor parte de las costas islandesas, de diversos tamaños, desde las pequeñas empresas familiares hasta las grandes empresas públicas que tienen grandes fábricas especializadas. Actualmente hay 104 fábricas que disponen de licencia para salar pescado. Las abastecen barcos pesqueros que van desde arrastreros de pescado fresco hasta pequeños barcos pesqueros que trabajan con palangre y anzuelo, si bien lo que más se usa para salar el pescado es el bacalao grande atrapado por los cerqueros.

Los principales mercados para los productos salados están al sur de Europa y en América del Sur. Portugal y España son los primeros mercados para el pescado abierto salado, seguidos de Italia, Grecia y Francia. España e Italia son los principales mercados para los filetes de pescado salados. A América del Sur se exportan bacalao y carbonero salado, así como a las islas del Caribe, donde es común el consumo de pescado salado. El arenque salado se exporta al noroeste europeo.

En años recientes los productos de pescado salado han constituido del 15% al 20% del valor de las exportaciones de productos del mar de Islandia. La mayor parte es pescado demersal salado, pero también se exportan hueva salada de diversas especies y arenque salado. La salazón del pescado para los mercados locales y de exportación tiene una larga trayectoria en Islandia, y el pescado salado sigue siendo un elemento predilecto en numerosos platillos festivos de todo el mundo, en mercados establecidos desde hace muchos años desde Escandinavia hasta América del Sur. El bacalao es con mucho la especie más importante sujeta a salazón. Cerca de la mitad de la captura de bacalao en Islandia tradicionalmente se sala y hay una variedad predilecta en los países del sur de Europa. Es probable que el pescado salado mantenga su demanda en sus presentaciones tradicionales, pero también está ganando aceptación en productos novedosos de preparación fácil.

4.1.2 Pescado seco

El pescado seco es la forma principal de pescado deshidratado. La mayor parte del pescado seco es bacalao sin salar, secado al sol y el viento en rejillas de madera. Las empresas islandesas comenzaron a secar pescado en recintos cerrados con aparatos especiales a fines del decenio de 1980, pero la producción en interiores de pescado entero seco es complicada y se ha investigado mucho para mejorar la producción. Los productos de pescado seco constituyen un 2% del valor de las exportaciones islandesas de productos del mar. Los mercados están principalmente en Nigeria.

4.1.3 Pescado congelado

Los productos del mar congelados rápidamente constituyen, desde hace varios años, alrededor del 50% del valor de las exportaciones islandesas de productos del mar. La congelación rápida sigue siendo el mejor método para conservar la calidad del pescado crudo y como se mejora constantemente la tecnología de elaboración, es probable que la industria islandesa de congelación del pescado mantenga su posición de fuerza.

Hay plantas congeladoras casi en todas las cosas de Islandia, pero una parte de la captura se congela a bordo de los barcos pesqueros. Ambos sectores tienen sus ventajas para el mercado. Las fábricas terrestres son versátiles y pueden producir una gran variedad de productos modernos listos para el consumo, mientras que los arrastreros congeladores pueden ostentar lo máximo en frescura del producto.

Sin embargo, los arrastreros congeladores de hoy son grandes, modernos y están bien equipados para una elaboración muy automatizada, y su éxito está a la vista de todos por la gran parte de la captura de los arrastreros que se elabora a bordo. La congelación moderna a bordo de los barcos pesqueros comenzó a principios del decenio de 1980. En 1986, menos de 5 000 toneladas de pescado demersal se elaboraba de esta manera, pero para 2007 ya se elaboran y congelaban 142 000 toneladas de pescado demersal. Esto era un 30% del total de la captura demersal. Asimismo, en 2007 el 46% de la captura de peces planos (10 000 toneladas) se congelaba en el mar, así como 129 000 toneladas de pescado pelágico (14%), principalmente arenque. La flota islandesa actualmente tiene 61 barcos congelador con permiso de elaboración. Están especializados en pesca demersal, o son barcos grandes polivalentes, equipados tanto para la pesca pelágica como para la demersal.

La mayor parte de las fábricas terrestres también son modernas y están bien equipadas técnicamente. En años recientes se han unido muchas empresas de congeladoras terrestres, con lo que han cerrado muchas de las instalaciones viejas. Actualmente hay unas 120 congeladoras con permiso de elaboración. Estas plantas son abastecidas por barcos que van desde arrastreros grandes de pescado fresco hasta barcos pequeños con palangres de mano.

En todo el mundo hay mercado para los productos islandeses de pescado congelado: en América del Norte, Europa y el Lejano Oriente, especialmente en Japón. Los productos completos congelados, sin cabeza y sin vísceras son especialmente populares en Japón y en Taiwán, mientras que en Europa y América del Norte hay mercado para los filetes. El Reino Unido absorbe la parte más grande de camarón islandés, mientras que las cigalas se venden principalmente en el sur de Europa.

4.1.4 Pescado Fresco

Los productos del mar frescos, como filetes frescos y pescado entero en hielo, ocupa una parte cada vez mayor de las exportaciones de productos islandeses del mar.

El transporte moderno y la logística permiten exportar pescado fresco entero de Islandia por barco y filetes frescos por avión a todos los principales mercados de pescado fresco. Los principales importadores son el sector minorista y los operadores de servicios alimentarios de Europa y América del Norte, que reciben un suministro constante de pescado fresco de buena calidad. En años recientes la exportación de filetes frescos por avión ha aumentado considerablemente en volumen y de valor, y hoy es más importante que la exportación de pescado fresco entero. Las principales especies que se exportan frescas son el bacalao, eglefino, gallineta, bagre, carbonero y platija.

Se exporta pescado fresco en hielo por mar, y los mercados están casi exclusivamente en Europa, sobre todo por la brevedad del trayecto marítimo. Se exportan filetes frescos de bacalao en hielo al Reino Unido y Francia, eglefino fresco a los Estados Unidos (por avión) y al Reino Unido, y gallineta a Alemania y Francia.

4.1.5 Producción de aceite y harinas

En 2008 la harina de pescado y el aceite de pescado representaron el 13% del valor de las exportaciones de productos pesqueros de Islandia. La harina de pescado se utiliza principalmente como fuente de proteínas en los piensos, y el aceite de pescado se destina sobre todo al suministro de energía en los piensos para peces. El mercado internacional de la harina y el aceite de pescado está creciendo, sobre todo por la expansión de la acuicultura en todo el mundo, pero hay nuevos mercados, como la industria de alimentos para mascotas, que también absorben cantidades cada vez más grandes. Los mercados de la harina de pescado islandesa están sobre todo en el Reino Unido, Dinamarca, Noruega e Irlanda, pero también se exporta harina de pescado a América del Norte. Los principales mercados del aceite de pescado son Noruega y otros países europeos.

El capelán, el arenque y la bacaladilla son las especies más importantes que se destinan a la producción de harina y aceite, y suministran un 95% de la materia prima para estos productos. Sin embargo, cada vez se proporcionan más residuos de la elaboración del pescado para materia prima para la producción de harinas y aceites, lo que es positivo porque reduce el riesgo de que esos residuos se desechen, con un elevado costo para el medio ambiente. Hay más de 10 fábricas de harinas y aceites de pescado en Islandia, muchas de ellas modernas y muy mecanizadas. Todas las fábricas están situadas en las costas. Los barcos utilizan redes de cerco o arrastreros pelágicos, la dimensión de cuyas mallas está reglamentada. Los barcos cada vez están más equipados con cámaras frigoríficas para mantener el pescado todo lo fresco que sea posible durante su traslado a las fábricas donde se elabora.

5. FUNCIONAMIENTO DEL SECTOR PESQUERO

5.1 Ganancia neta de la pesca y la elaboración de pescado 2001-2007

Porcentaje de los ingresos	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Toda la pesca y la elaboración (Total)	18,1	10,1	10,0	5,9	8,4	16,9	10,3
Pesca y elaboración de especies demersales	19,6	11,5	10,3	7,5	9,7	18,5	12,8
-Pesca demersal	13,2	12,6	10,8	6,5	10,0	16,5	12,6
Barcos	12,3	11,3	10,9	7,0	6,1	15,6	13,6
Arrastreros	2,7	11,7	11,0	3,0	8,7	19,1	17,3
Barcos congeladores	17,4	14,4	10,7	7,2	14,6	16,5	8,7
-Elaboración de especies demersales	16,5	3,2	3,6	4,6	3,5	9,7	3,3
Congelación	17,9	6,6	5,1	11,0	4,8	7,1	3,1
Salazón	14,9	-0,9	1,8	-3,9	0,7	14,3	3,6
Pesca y elaboración de camarones	8,2	1,6	10,8	0,8	-	-	-
Pesca y elaboración de capelán	17,4	9,5	7,7	0,8	1,1	8,9	9,4

La dependencia de estadísticas de Islandia analizó las declaraciones de los ingresos de las empresas pesqueras y la elaboración del pescado correspondientes a 2007, así como sus balances. Se utilizó la información de estas declaraciones y los datos de las exportaciones y las capturas para medir la rentabilidad general de la industria. Los resultados (véase el cuadro de arriba) revelan, entre otras cosas, que la ganancia neta conjunta de toda la pesca y la industria pesquera en Islandia disminuyó del 16,9% de los ingresos en 2006 al 10,3% en 2007. El balance general de la pesca y la elaboración del pescado presenta un total de activos de 3 300 millones de USD, con un total de pasivos de 2 500 millones de USD y un capital social de 800 000 USD.

La industria pesquera islandesa es rentable desde principios del decenio de 1990. El promedio de la industria ha sido de entre el 5% y el 6% del total de los ingresos. Sólo en 1997 y 1999 perdió dinero esta industria, el 1,4% en 1997 y el 1,3% en 1999. Sin embargo, la rentabilidad de la industria ha aumentado en los últimos años y todos los años, desde 2001, la rentabilidad de la industria pesquera en su conjunto ha sido superior al 5% de los ingresos (véase el cuadro de arriba), lo que contrasta con el período de 1993 y 2000, cuando la rentabilidad de la industria nunca superó el 5%. Los dos mejores años que se hayan registrado son 2001, cuando la ganancia de la industria fue el 18,1% de los ingresos, y 2006, cuando la ganancia fue de 16,9%. El aumento de la rentabilidad de la industria se debe sobre todo al aumento de la productividad y al aumento de los precios internacionales.

Las fluctuaciones del tipo de cambio de la moneda islandesa (la corona, ISK) explican en parte la variación de la rentabilidad. Desde 2000 el valor (medido en USD) de la corona islandesa ha sido el más bajo en 2001, que fue el mejor año para la industria pesquera de Islandia. Por otra parte, en 2005, cuando la corona islandesa estuvo más fuerte, fue el segundo peor año para esta industria desde 2001.

Los precios del pescado demersal, los camarones, la harina de pescado y el aceite de pescado aumentaron de 1993 a 2007, pero en 2008 comenzó un descenso. De la categoría más importante, el pescado demersal, los precios han aumentado casi constantemente desde 1993, y en 2006 eran un 40% más elevados que en 1993. Los arrastreros congeladores por lo general han sido la dimensión más rentable de la industria pesquera. En promedio, la ganancia de los arrastreros congeladores fue de 8,9% de los ingresos entre 1993 y 2006. El mejor año para los arrastreros congeladores fue 2001, cuando su ganancia fue del 16,5%, y su peor año fue 1997, en que perdieron el 3,4% de sus ingresos. La elaboración del camarón y la pesca de camarón, por otra parte, han sido por lo general los sectores menos rentables de la industria pesquera islandesa, con ganancias promedio de sólo el 3,3% de los ingresos. Las principales razones de la baja rentabilidad de este segmento de la industria pesquera es la aguda disminución de la captura de camarón y la reducción de los precios. En consecuencia, esta industria prácticamente ha desaparecido.

La ganancia promedio del sector pelágico ha sido del 5,8% de los ingresos en el período observado. Lo especial de este segmento de la industria pesquera islandesa es que su ganancia es mucho más variable que la de otras ramas. Por ejemplo, la desviación estándar de la ganancia del sector pelágico es casi el doble de la observada para los arrastreros congeladores. La razón de esto es que las capturas, especialmente de capelán, la especie más importante, son muy variables. Además, los precios de la harina y el aceite de pescado fluctúan mucho más que los precios de casi todos los demás productos pesqueros. El mejor año para la industria de la pesca pelágica fue 1996, con una ganancia de 21,4 de los ingresos; el peor año fue 1999, cuando la industria perdió el equivalente del 20,1% de los ingresos.

5.2 Función económica de la pesca en la economía nacional

La agricultura y la pesca han sido históricamente los pilares de la economía islandesa; la ovicultura y la pesca del bacalao son las actividades fundamentales de estos sectores. La importancia de la pesca aumentó considerablemente en el siglo XX, y permitió al país desarrollarse desde un país agrícola pobre para convertirse en una próspera sociedad moderna. Con todo, la contribución de la pesca a la economía era y es vulnerable. Fluctúa conforme los precios del pescado suben y caen, y también está sujeta a los cambios de las condiciones de las poblaciones de peces explotadas por la industria pesquera islandesa.

Más o menos a principios del siglo XXI la importancia de la industria pesquera disminuyó considerablemente, no por una caída directa de las propias pesquerías, sino más bien a consecuencia del crecimiento acelerado de los sectores de los servicios y la producción, como los servicios financieros, la creación de programas informáticos y la producción de aluminio. La diversificación de la economía islandesa aumentó, como en otros países industrializados, con un ulterior desarrollo de los sectores de servicios. No obstante, la exportación de productos pesqueros sigue repercutiendo considerablemente en las ganancias del país en divisas. Las siguientes cifras reflejan su importancia: en 2007, los ingresos de las exportaciones de pescado y productos pesqueros fue igual al 42% de las exportaciones de mercancías, aproximadamente el 28% del total de las exportaciones y el 7% del PIB.

5.3 El empleo

En 2007 el total de la captura en aguas islandesas fue de casi 1,3 millones de toneladas de pescado el que, una vez elaborado, ofreció exportaciones por un valor de 128 000 millones de coronas islandesas, o 2 000 millones de USD. En ese mismo año la población del país era de 313 000 personas, y su fuerza de trabajo de 181 500. La industria pesquera emplea a un 4,1% del total de la fuerza de trabajo. Aunque tal vez no sea evidente a partir de estas cifras, la industria pesquera es fundamental para toda la economía y en particular para mantener el crecimiento económico y el bienestar fuera de Reykjavik. La pesca y las empresas de elaboración del pescado ofrecen la fuente más importante de sustento en las comunidades costeras, donde las oportunidades de empleo son limitadas.

La rentabilidad y la eficiencia en el sector pesquero han aumentado sustancialmente, sobre todo por los adelantos tecnológicos, tanto en la elaboración como en la recogida. El uso de una elaboración por completo automatizada, con la tecnología informática más moderna, está generalizado en la industria. También han aumentado la eficiencia los adelantos y las novedades en materia de transporte y logística, como el uso de contenedores de temperatura controlada, mejores cajas de almacenamiento y almacenes refrigerados listos para su uso. La disponibilidad de capacidad de carga aérea también ha aumentado mucho, lo que permite un enorme aumento de las exportaciones de productos refrigerados de pescado.

Muchas empresas auxiliares se han desarrollado a partir de la industria pesquera, y ofrecen servicios y productos de apoyo. Algunas de estas empresas de apoyo han exportado con éxito sus innovaciones y especialización a todo el mundo, por ejemplo, en tecnología pesquera, fabricación de maquinaria para la elaboración del pescado y comercialización de productos del mar.

5.4 La demanda

La mayor parte de la producción islandesa de pescado se exporta. Según un estudio reciente del Instituto de Salud Pública de Islandia, los islandeses consumen de 44 a 47 kilogramos de pescado por persona al año (en peso del producto). La tasa de consumo ha disminuido a pesar de la disponibilidad del producto, de su calidad y de la conciencia mayor de los beneficios para la salud del consumo de pescado. Más de la mitad del consumo de pescado es de especies demersales, y después de salmón, trucha y mariscos.

5.5 El comercio

Exportaciones de pescado y productos pesqueros por categoría de productos, toneladas (peso del producto) por año

Año	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Congelado	193 080	211 988	250 430	260 292	313 815	330 028	317 096	285 631	289 012
Salado	63 381	61 408	57 575	52 922	54 917	49 732	48 848	47 662	38 565
Fresco	110 648	117 432	95 533	105 285	96 220	89 993	87 275	77 959	109 477
Seco	11 150	11 767	13 862	13 239	15 399	15 935	14 748	13 312	12 752
Harina/aceite de pescado	331 813	359 709	367 757	355 048	321 147	245 694	166 600	184 281	202 058
Otros	18 338	19 327	21 681	22 173	26 040	24 133	26 631	10 690	10 000
Total	728 410	781 631	806 838	808 959	827 538	755 515	661 198	619 535	651 864

En 2008, las exportaciones de pescado y productos pesqueros ascendieron a 651 864 toneladas (peso de los productos) y el total del valor fue de 2 000 millones de USD. Los productos congelados generaron alrededor de la mitad del valor de las exportaciones; los ingresos más altos por exportación fueron de bacalao salado sin curar. El Área Económica Europea es el mercado más importante para los productos marinos islandeses y en 2008 el valor de las exportaciones a la UE ascendió a 135 000 millones de coronas islandesas, o el 79% del total del valor de las exportaciones islandesas de pescado. De estas exportaciones, los productos de pescado demersal fueron 252 000 toneladas (peso de los productos), de lo cual los productos de bacalao fueron una tercera parte. Las exportaciones de harina y aceite de pescado ascendieron a 202 058 toneladas, con un valor de 257 millones de USD o el 13% del total del valor de las exportaciones de pescado.



5.6 Pesca de ballenas

Islandia tradicionalmente utiliza la ballena, considerada un recurso marino sujeto a un uso sostenible. De conformidad, el gobierno islandés decidió reanudar la pesca comercial de ballenas en 2008. Se calculó una cuota total para el año de acuerdo con la recomendación del Instituto Marino Islandés. En 2008, la cuota para las ballenas minke fue de 40 ejemplares. Se pescaron 37. En 2009 se recomendó establecer una cuota de 150 ballenas de aleta y 200 ballenas minke. En el período 2003-2007 se estableció un plan de investigación sobre las ballenas minke comunes que supuso la captura de un total de 200 animales, con el fin de conocer mejor la función de esta especie en el ecosistema. Los científicos estudian desde entonces el material recogido de estos animales para conocer mejor las ballenas minke, así como su papel en el sistema alimentario marino y cómo cazan a otras especies en su hábitat. En 2006 se cazaron siete ballenas de aleta, y en 2007 y 2008 ninguna.

Los comités científicos de la Comisión Ballenera Internacional (CBI) y la Comisión de Mamíferos Marinos del Atlántico Septentrional (NAMMCO) han confirmado la abundancia tanto de las ballenas minke comunes como las de aleta.

5.7 Seguridad alimentaria

La Dirección de Pesca proporciona supervisión a bordo de los barcos pesqueros y en los puertos de desembarque, que supone inspección de la composición de las capturas, el equipo de pesca y los métodos de manipulación. La Dirección expide licencias a fábricas de elaboración y supervisa su producción. Las fábricas tienen que cumplir determinados requisitos de higiene, equipo y control de calidad. Hay organismos aprobados de inspección que son responsables de la inspección de la higiene, las instalaciones y de dar seguimiento en la fábrica a la producción, tanto en las fábricas en tierra firme como a bordo de los barcos. Se requiere la acreditación oficial de los organismos de inspección.

6. DESARROLLO DEL SECTOR PESQUERO

6.1 Limitaciones y oportunidades

El crecimiento de la pesca y de la industria de elaboración del pescado en Islandia tiene la limitación principal del rendimiento sostenible de los recursos naturales. La gestión tiene como finalidad aumentar las poblaciones de las especies de peces que ya se explotan y alentar la pesca de especies subutilizadas. Ahí están las oportunidades para el futuro. Es más, hay oportunidades de incrementar la producción para consumo humano de especies como el capelán, la bacaladilla, el arenque y la caballa. También es posible una elaboración mayor de los productos con valor añadido.

6.2 Políticas y estrategias de desarrollo del gobierno y el sector privado

El buen estado del océano y la utilización sostenible de sus recursos vivos ofrece la base principal para el bienestar económico de Islandia y el gobierno considera que las cuestiones relacionadas con el océano son medulares para sus actividades para el futuro previsible. De esta manera, la política islandesa en materia oceánica tiene como objetivo promover el buen estado futuro, la biodiversidad y la sostenibilidad del océano que circunda Islandia. En la práctica, esto significa que en Islandia la gestión pesquera tiene como finalidad lograr la explotación sostenible del ecosistema marino en general.

La política marina islandesa se basa en tres pilares. Primero, en la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar, que ofrece un marco jurídico para las cuestiones relacionadas con los océanos y una base para la gestión, conservación y utilización de la zona oceánica en y más allá de la jurisdicción islandesa. Segundo, en el principio del desarrollo sostenible, cuya base se estableció en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, celebrada en Río de Janeiro en 1992. Y, tercero, en el principio de que la responsabilidad de la conservación y aprovechamiento de los ecosistemas marinos está mejor situado en manos de los países directamente interesados por las decisiones tomadas y que tienen más intereses en juego.

Todas las empresas privadas más grandes que participan en la pesca, la elaboración y exportación de pescado y productos pesqueros, fundan sus propias políticas en la sostenibilidad e integridad de sus productos. La trazabilidad e información sobre la gestión pesquera es una parte muy importante de sus políticas. La pesca responsable y la elaboración del pescado también suponen la utilización completa de la captura, inclusive la captura incidental y los productos secundarios.

6.3 Investigación

El Instituto de Investigaciones Marinas (MRI) es el centro de investigación científica de los recursos marinos. Tiene un personal de unas 150 personas, que son científicos y ayudantes de investigación, y cuenta con dos barcos de investigación.

El Instituto de Investigaciones Marinas:

- investiga el medio ambiente marino que rodea Islandia y sus recursos vivos.
- asesora al gobierno sobre los niveles de captura y las medidas de conservación, e
- informa al gobierno, el sector pesquero y el público sobre el océano y sus recursos vivos.

La investigación hace énfasis en:

- seguimiento del clima y el medio ambiente marino
- producción de plancton
- reproducción y reclutamiento
- evaluación de las poblaciones de peces
- interacciones entre las especies
- función de los mamíferos marinos en el ecosistema
- artes de pesca e impacto de la pesca en el ecosistema
- maricultura
- especies con potencial de explotación
- gestión de la pesca basada en el ecosistema

Investigación y asesoramiento sobre las poblaciones explotadas

El Instituto de Investigaciones Marinas (MRI) evalúa el tamaño y las condiciones de las poblaciones explotadas para dar las bases necesarias para establecer las recomendaciones para la captura total permitida (CTP). Las poblaciones pelágicas se evalúan con métodos acústicos en estudios realizados en el verano y el invierno, mientras que las especies demersales se evalúan en estudios que se llevan a cabo en primavera y otoño. El asesoramiento que proporciona el MRI se basa en los resultados de estos estudios y en amplios datos obtenidos de las bitácoras de los barcos y la documentación de los desembarques.

Investigación del medio ambiente

La parte más grande del trabajo ambiental se concentra en el seguimiento normalizado de los cambios a largo plazo de las temperaturas, la salinidad, los nutrientes, el fitoplancton y el zooplancton, las larvas de los peces y los alevines. También se investigan la ecología bentónica, y se hace cartografía del fondo del mar y el hábitat marino. La tecnología del MRI también se usa en evaluaciones de los efectos ambientales relacionados con el trabajo, realizados en relación con posibles actividades de maricultura y para distintos tipos de construcciones costeras.

Matis es un instituto oficial de investigaciones sobre los alimentos que se dedica a la innovación en materia alimentaria y de biotecnología y presta diversos servicios a la industria de los alimentos en Islandia y el extranjero. Una parte muy importante de sus actividades es la investigación para la industria de elaboración del pescado. La óptica de Matis es realizar investigación aplicada con el objetivo de incrementar el valor de la elaboración de los alimentos y la producción de alimentos, y asegurar a la vez la inocuidad y la calidad de los productos alimentarios y los piensos.

Matis emplea a muchos de los científicos islandeses más competentes del ámbito de la tecnología de los alimentos, la investigación de los alimentos y la biotecnología; científicos especialistas en alimentos, químicos, biólogos, ingenieros y científicos expertos en pesca. Además, numerosos estudiantes de maestría y doctorado llevan a cabo sus investigaciones en Matis y preparan sus trabajos de tesis.

Las actividades de Matis se concentran en:

- inocuidad de los alimentos y medio ambiente
- cadena de valor y elaboración
- consumidores y productos
- biotecnología y biomoléculas
- genética y análisis de la acuicultura y asesoramiento

así como:

- creación de productos
- acuicultura
- tecnología de elaboración
- trazabilidad
- gestión del suministro
- biotecnología
- genética

Matis se fundó por una ley promulgada en 2006 y consta de la fusión de tres institutos públicos de investigaciones sobre los alimentos.

Matis también abarca dos empresas: Prokaria, compañía privada de biotecnología, e Iceprotein, empresa de producción de proteínas.

6.4 Educación

El Programa de capacitación pesquera de la Universidad de las Naciones Unidas funciona bajo la supervisión del Instituto de Investigaciones Marinas. El MRI también colabora con numerosas instituciones extranjeras y organizaciones internacionales y a través de los años ha participado en muchos proyectos internacionales de las ciencias marinas. Las universidades islandesas ofrecen diversas formaciones para directores de empresas pesqueras, el Politécnico Islandés, una institución privada, se encarga de la formación de capitanes y maquinistas para barcos pesqueros. Algunas escuelas ofrecen cursos de fabricación de redes.

6.5 Ayuda externa

El Ministerio de Pesca y Agricultura considera importante la ayuda exterior en materia de pesca y desarrollo sostenible. El apoyo a los principios del desarrollo sostenible se debe reunir en los foros de cooperación para el desarrollo a través de la participación activa en el debate sobre los medios y los objetivos de la cooperación para el desarrollo. Es necesario garantizar la ayuda financiera para programas de pesca y protección ambiental, bajo el patrocinio de

instituciones multilaterales de desarrollo. Islandia tiene una experiencia técnica amplia y variada en materia de pesca, gestión de recursos y biodiversidad marina, que se puede utilizar en beneficio de los países en desarrollo. La Agencia Internacional Islandesa para el Desarrollo, ICEIDA, trabaja ampliamente en proyectos relacionados con la pesca en muchos países. Numerosos estudiantes de países en desarrollo estudian todos los años en el Programa de capacitación pesquera de la Universidad de las Naciones Unidas, el UNUFTP, con sede en Islandia y bajo la dirección del Instituto de Investigaciones Marinas, en cooperación formal con los Laboratorios islandeses de pesca, la Universidad de Islandia y la Universidad de Akureyri, que ha fortalecido las relaciones entre los países en desarrollo e Islandia.

7. INSTITUCIONES DEL SECTOR PESQUERO

El Parlament islandés, Althingi, establece, por ley, las reglas fundamentales que regirán la gestión pesquera a cargo de la administración islandesa. El Ministerio de Pesca y Agricultura es responsable de la gestión general de la pesca, así como de la elaboración de reglamentos y de la planificación del sector a largo plazo. Hay ocho organizaciones especializadas que dependen del Ministerio de Pesca y Agricultura:

- la Dirección de Pesca
- el Instituto de Investigaciones Marinas
- el Instituto de Economía Agrícola
- la Autoridad Islandesa de Alimentos y Veterinaria (MAST)
- la Investigación Islandesa de los Alimentos (Matís)
- la Oficina Central de Investigación Aplicada
- el Instituto de Pesca de Agua Dulce
- la Dirección de Precios del Pescado Fresco

Los institutos principalmente interesados en la pesca islandesa y el entorno marino son los primeros cuatro de la lista, además, la Guardia Costera (dependencia del Ministerio de Justicia y Asuntos Eclesiásticos), la Administración Marina Islandesa (dependencia del Ministerio de Comunicaciones), la Organización del Medio Ambiente de Islandia (del Ministerio del Medio Ambiente) y Estadísticas de Islandia (de la Oficina del Primer Ministro) tiene una gran importancia para la pesca islandesa y el uso sostenible y la conservación del ecosistema marino islandés.

8. MARCO JURÍDICO GENERAL

La Ley de gestión pesquera es el marco general para la pesca en aguas islandesas. Contiene el sistema de CIT y numerosas otras restricciones. El primer artículo establece que las poblaciones marinas explotables de los bancos de peces islandeses son propiedad común de la nación islandesa. Los permisos de pesca comercial sólo se pueden otorgar a barcos que tengan certificados de aptitud para navegar y estén registrados en el Registro de Navíos de la Administración Marina Islandesa o en el registro especial de la Administración para barcos de menos de seis metros de longitud. Sus propietarios y operadores deben cumplir los requisitos necesarios para pescar en la zona exclusiva de Islandia, de conformidad con la Ley de inversiones por partes extranjeras en operaciones industriales y la Ley de pesca y elaboración por barcos extranjeros en la zona económica exclusiva islandesa. La propiedad de extranjeros de empresas pesqueras y de elaboración de productos pesqueros no deberá superar el 25%. Está prohibido desechar pescado.

REFERENCIAS

Estadísticas de Islandia, inicio

Ministerio de Pesca y Agricultura, información general en el sitio web fisheries.is, folletos en el mismo sitio, Close to the Sea, Icelandic Fisheries in Figures 2008, Iceland responsible fisheries.

Instituto de Investigaciones Marinas: hafro.is.

Dirección de Pesca: fiskistofa.is, Aflahefti Fiskistofu 2008 y Starfsskýrsla Fiskistofu, folletos en islandés.

Investigación Islandesa de los Alimentos (MATIS): matis.is

Instituto de Pesca de Agua Dulce.

Administración Marina: sigling.is

Asociación de Propietarios de Barcos Pesqueros de Islandia, diversos folletos y estadísticas en: liu.is

Asociación de Acuicultura Islandesa, estadísticas e información: lfh.is

Asociación de Productores de Pescado: sf.is

Sindicato de mercados de pescado de Islandia: rsf.is

Otro sitio web sobre pesca en Islandia: sjavarutvegur.is

Una gran parte de esta información está en inglés en estos portales.