



La INDUSTRIA de la agricultura, los alimentos y las bebidas de Canadá

La industria canadiense del pescado y los mariscos

Canadá es uno de los principales países marítimos del mundo. Rodeado por los océanos Ártico, Atlántico y Pacífico, y parcialmente bordeado al sur por los Grandes Lagos, Canadá se enorgullece de sus costas, las más largas del mundo. Con más de 755.000 km² de agua dulce, el país comprende 16% de la superficie mundial de aguas dulces y cuatro de los 14 lagos más extensos de la Tierra.

Canadá tiene una de las industrias de pesca comercial más redituables del mundo, que genera más de

5.000 millones de dólares por año. Más de 80 países reconocen la seguridad y excelencia de la producción canadiense de pescado y mariscos, obtenida por métodos tradicionales de captura y por acuicultura. Canadá exporta más de 75% de su producción.

En 2002, Canadá exportó 620.231 toneladas de productos de pesca y mariscos por un valor estimado en 4.700 millones de dólares. La mayor parte se envió a Estados Unidos, Japón y a la Unión Europea. Canadá importó 2.200 millones de dólares de productos del ramo del pescado y los mariscos, transacciones que se tradujeron en un excedente comercial de más de 2.000 millones de dólares. Más de 30% de la cantidad importada (y 4% del valor) no estaba destinada al consumo humano; sino para elaborar harinas para alimento de ganado y peces.

La pesca mediante métodos tradicionales de captura y la acuicultura se practican en las regiones del Atlántico, el Pacífico y en regiones de agua dulce. En



2001, la pesca por métodos tradicionales sobrepasó 1 millón de toneladas, con un valor al desembarque superior a los 2.000 millones de dólares. En volumen, el 82% de la cantidad desembarcada procedía del Atlántico, 14% del Pacífico y 4% de aguas dulces.

- En cuanto a la pesca de captura en el Atlántico, la producción estuvo dominada por el arenque (capturado por sus huevas), el camarón, el cangrejo de nieve, vieiras, bacalao y langosta. Las especies más lucrativas en 2001 fueron la langosta, el cangrejo, el camarón y el bacalao. La langosta sigue siendo el producto marino más redituable de Canadá, con un valor al desembarque de casi 639 millones de dólares en 2001.
- En el Pacífico, las principales capturas fueron las de merluza, arenque del Pacífico (capturado por sus huevas), gallineta (*Sebastes* sp) y salmón. Las especies más lucrativas fueron la almeja, el fletán, el camarón, la gallineta y el salmón.
- En cuanto a la pesca de captura en agua dulce, las principales especies capturadas fueron la lucioperca americana, la perca canadiense, el coregono, el lucio y la trucha lacustre.

La acuicultura es cada vez más importante en Canadá. En 2001, produjo 127.234 toneladas de pescado y moluscos (14% de la producción total canadiense) con un valor de 600,4 millones de dólares.

- A nivel mundial, Canadá es uno de los principales proveedores de salmón de criadero (Atlántico, *chinook* y *coho*). Se crían también las truchas arcoiris, *steelhead* y la ártica.
- La cría de moluscos está ganando terreno. Los mejillones criados en cuerdas en la Isla del Príncipe Eduardo son famosas en el mundo entero, así como la tecnología utilizada. La cría de ostras (Atlántico, Pacífico y europea), almejas de Manila y vieiras también está en plena expansión.

En la década de 1990, la industria reaccionó ante la mengua de la pesca de peces demersales del Atlántico y del salmón en el Pacífico haciéndose más competitiva. Además, el Ministerio de Pesca y Océanos de Canadá ha tomado medidas para asegurar el futuro de la pesca y los peces en su hábitat, en particular, instituyendo métodos de gestión centrados en la conservación y basados en el desarrollo sostenible y la pesca responsable.

Información suplementaria

El Ministerio de Marina de Canadá reglamenta y gestiona la industria canadiense del pescado y los mariscos, mientras que el Ministerio de Agricultura y Agroalimentación está a cargo de la comercialización y la ampliación de mercados.

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (AIAC) establece las políticas, requisitos y normas de inspección que se aplican a productos de la pesca, establecimientos de procesamiento registrados por el Gobierno federal, importadores, barcos pesqueros y el equipo utilizado para la manipulación, transporte y almacenamiento de pescado y mariscos. La salubridad y calidad están aseguradas gracias al Programa de Gestión de la Calidad, un sistema integral de inspección de pescado basado en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Mediante su Programa de Certificación de Exportaciones, la AIAC proporciona a los exportadores documentos oficiales que atestiguan que el pescado y los mariscos canadienses que se venden en el mercado internacional responden a las exigencias de los países importadores.

Para más información, comuníquese con la Embajada de Canadá más cercana.

Encontrará más información sobre productos, proveedores y posibilidades de inversión en la industria agroalimentaria canadiense, consultando el sitio web del Servicio de Exportación Agroalimentaria en: <http://ats.agr.gc.ca>

La industria de alimentos y bebidas de Canadá es considerada a nivel internacional como una de las mejores del mundo, tanto en lo relativo a asegurar la calidad y salubridad de los alimentos, como por las condiciones propicias de comercio que ofrece. Los consumidores se preocupan más de la seguridad, salubridad y calidad de los alimentos, y exigen más información sobre los métodos de producción. Más que nunca, quieren tener la garantía de que sus alimentos son seguros y que se producen sin dañar el medio ambiente.

El objetivo de Canadá es convertirse en el líder mundial en seguridad alimentaria, innovación y producción respetuosa del medio ambiente, y el que mejor atiende a las necesidades de los consumidores en el país y el exterior.