

Monografía Abulón

Aspectos generales

Los abulones son moluscos de gran tradición y antigüedad, muy conocidos por su carne; pertenecen al género *Haliotis*. Se caracterizan por tener una concha en forma de oreja con una cara interna iridiscente y aperlada.

Los abulones se distribuyen en los océanos Atlántico, Pacífico e Índico, en aguas frías, generalmente, del orden de 1 a 18°C, con salinidades de 34 a 36 % en costas rocosas con fuerte acción de mareas y oleaje; también se encuentran en ensenadas y bahías protegidas durante la época de reproducción. De acuerdo con la edad, su localización cambia, ya que los adultos viven sobre las rocas, en tanto que los juveniles se adhieren debajo de éstas o bien se refugian en huecos. Aparentemente la distribución de estos animales está determinada por el tipo de sustrato, disponibilidad de alimento, época de reproducción, profundidad y posibilidades de protección.

México es hábitat de ocho de las nueve especies de abulón conocidas en América del Norte. Siete viven entre California, EEUU y Baja California Sur, México y una se puede encontrar desde Carolina del Norte a través del Golfo de México hasta Brasil. El SIAP solo reporta explotación comercial en la península de Baja California.

La "pesquería del abulón" adquiere cada vez mayor importancia a nivel mundial; la explotación de este recurso es muy socorrida a pesar de los riesgos que contempla, porque ofrece, aparte de buenos ingresos, cierta independencia y los atractivos de la vida en el mar.

Oferta

Producción

Las especies explotadas en nuestro país son el "abulón negro" de 15 centímetros; el "rojo" de 25 centímetros; el "rosa" y el "verde"; los tres últimos son los más apreciados como alimento y el "rosa" y el "verde" por presentar el mejor nácar para producir ornamentos y objetos decorativos. El abulón es aprovechado casi en un 100% ya que tanto el músculo del animal o "carne", como la concha, son procesados.

Zona de captura de abulón en México



Fuente: CONAPESCA.

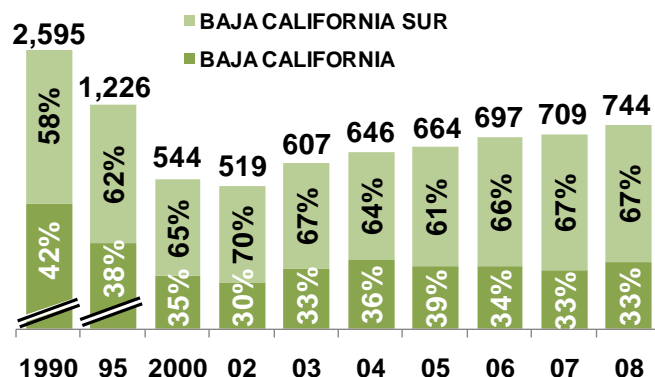
La explotación se ha venido realizando con una tecnificación reducida (buceo con escafandra o independiente), por lo que los resultados dependen en gran medida del grado de experiencia y de conocimientos que tenga el buzo en las zonas de pesca, motivo por el cual las capturas se han efectuado prácticamente en las mismas áreas. El método de producción más popular consiste en inducir la fertilización en el campo pesquero, ocasionando el incremento de este importante recurso. La mayor producción de este molusco se obtiene en el área comprendida entre punta San Pablo y Punta Abreojos de Baja California Sur.

En cuanto a la producción de cultivo, en la actualidad existen tres granjas de abulón en México, en Baja California Sur, dedicadas principalmente al abulón rojo y cuya producción representó apenas el 4% del total.



Monografía Abulón

Producción nacional de abulón (tons. peso vivo)

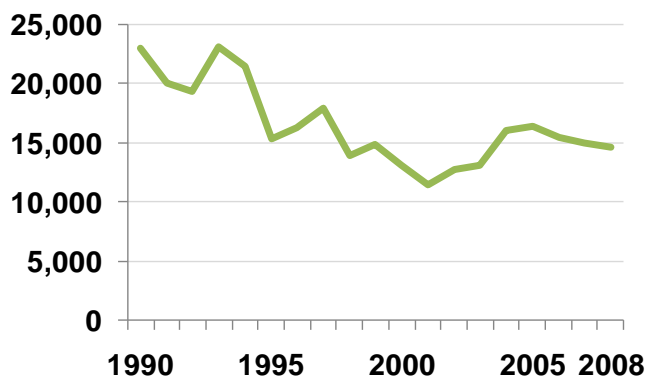


Fuente: SIACON 2008 y CONAPESCA.

Durante la década de los 90's la producción abulonera de nuestro país decreció un 80% al pasar de 2,595 toneladas (peso vivo) en 1990 a tan solo 519 en 2002. Sin embargo en la década pasada la industria abulonera ha mostrado un crecimiento permanente de 3.9% al año, si bien los niveles de producción actuales se encuentran muy por debajo de los observados hace 20 años.

Los únicos estados en los que se explota este recurso son Baja California y Baja California Sur. En 1990 el primero participaba con el 42% de la producción y el segundo con el 58%. Aunque para 2008, el 67% de la producción fue capturada en las costas de Baja California Sur.

Producción mundial de abulón (tons. peso vivo)



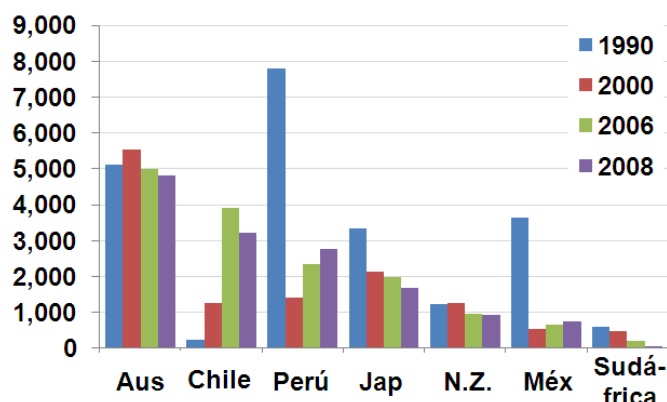
Fuente: FAO

En el escenario internacional se observa un panorama similar. Si bien la producción total también disminuyó de 1990 a 2000, al pasar de 23,061 a 13,152 toneladas lo que representa una contracción de 43%, esta tendencia ha cambiado,

ya que desde el año 2000 la producción aumenta a un promedio anual de 1.37%.

La producción de Australia, Chile, Perú, Japón, Nueva Zelanda y nuestro país en conjunto representa el 96.5% de la producción mundial.

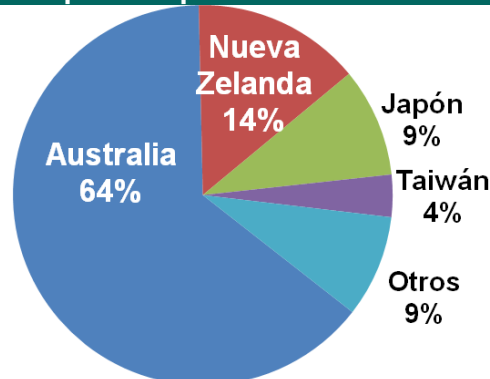
Principales países productores (tons. peso vivo)*



*Incluye *false abalone*, única especie de abulón capturada en Chile y Perú. Fuente: FAO.

En 2008 Australia y Chile fueron los países con la mayor explotación de abulones, gracias a condiciones ambientales, económicas e institucionales favorables para su desarrollo. México ocupó el sexto lugar en la lista de mayores productores de abulón, con el 4.5%. En la anterior gráfica se observa el contraste entre el crecimiento de Chile y la contracción de Perú y México.

Principales exportadores 2000 – 2007*



*Tomando la suma del valor de las exportaciones de cada país reportadas por la FAO en ese período. Fuente: FAO.



Marzo 2010

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
 Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

Monografía Abulón

Solo una proporción del comercio internacional de abulón es exportado en fresco. La mayor parte se presenta procesado, seco, congelado o preparado (enlatado principalmente). Ello explica por qué Chile y Perú no aparecen entre los mayores exportadores mundiales entre 2000 y 2007.

Chile ocupa la posición número ocho en esta lista, solo una por arriba de México, el noveno mayor exportador con una participación de apenas 0.48%. La destacada presencia de Australia, Nueva Zelanda, Japón y Taiwán se debe a que el principal destino de consumo de abulón se encuentra en el sudeste asiático.

Sustentabilidad

En México la ley para el fomento de la pesca nacional reserva la extracción de abulón a las sociedades cooperativas de producción pesquera que obtienen permiso con vigencia de dos años. Las autoridades establecen cuotas de captura anual para los distintos campos abuloneros y tallas mínimas de extracción derivadas de los estudios que realizan los biólogos para evitar la sobreexplotación. La pesquería se establece con base en cuatro especies en la zona occidental de la península de Baja California, desde las islas Coronado en el norte, hasta la punta sur de la isla Margarita.

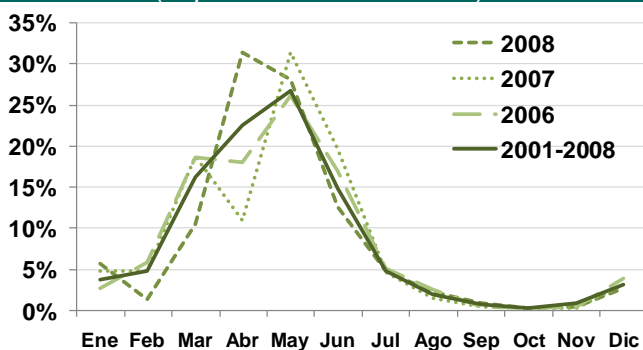
definieron varias zonas de captura distribuidas geográficamente a lo largo de toda la península de Baja California cada una con su propia temporada de veda. Éstas se concentran entre los meses de agosto a noviembre si bien la última temporada termina en enero. Debido a ello alrededor del 88% de la producción de abulón es capturada la primera mitad del año, fundamentalmente en el segundo trimestre.

La perspectiva de producción futura se relaciona directamente con la observación de las medidas para administrar este recurso, con el fin de mantener e incrementar los bancos existentes. Entre las medidas más relevantes encontramos: las tallas mínimas establecidas, la adecuación de las épocas o temporadas de veda con las de reproducción, el aprovechamiento de nuevos bancos y el incremento de la población de abulón mediante su cultivo.

Demanda

En México, los abulones son muy apreciados por el nácar de su concha y por su sabor. La producción para consumo interno se destina a satisfacer la demanda de grupos sociales de ingresos altos y de los turistas extranjeros. En los últimos años, la calidad del abulón mexicano ha mejorado en términos de consistencia y sabor, razón por la cual es reconocido internacionalmente.

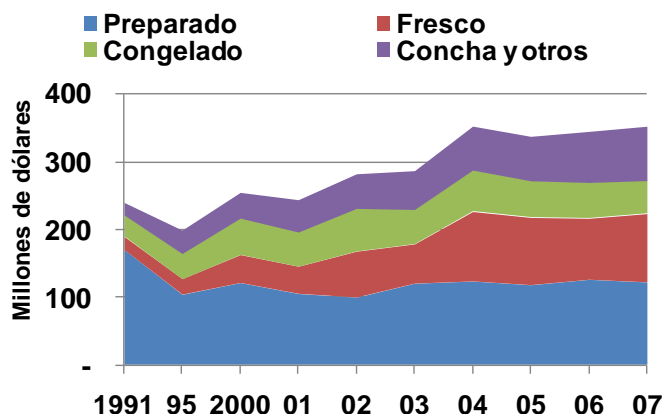
Ciclicidad de la producción nacional de abulón (captura mensual / anual)



Fuente: CONAPESCA.

La administración pesquera puso en vigor una veda que duró cinco años en la década de los 90's en algunas zonas abuloneras, la cual, junto con los programas de "siembra de abulón", logró que se recuperara este importante recurso. Desde 1994 se

Valor de las importaciones mundiales por presentación 2007



Fuente: FAO.



Marzo 2010

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

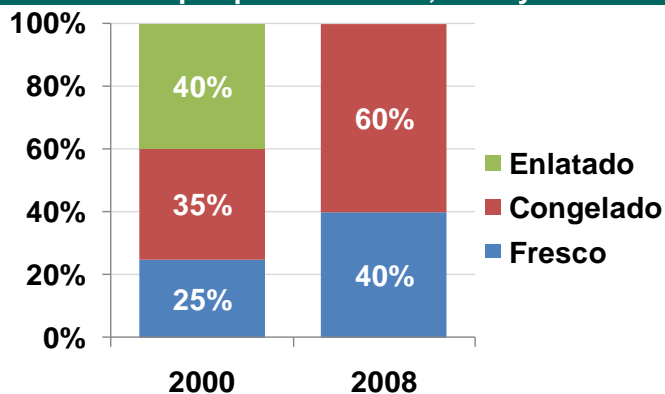
Monografía Abulón

El valor de las importaciones mundiales de abulón es cada vez mayor, por lo que se espera que la demanda continúe en expansión.

Sin embargo la estructura de este mercado ha ido cambiando. En 1991 el 71% del abulón se importaba preparado (enlatado principalmente). Las preferencias de los consumidores en el mundo son más variadas ahora: el 34.7% se importa preparado; el 29% seco; el 22% vivo, fresco o refrigerado; y el 13.7% congelado.

Lo contrario se observa en el mercado local que se ha concentrado en dos productos. Mientras que en 2000 se reportó disponibilidad de abulón enlatado, congelado y fresco (con una participación de 40%, 35% y 25% respectivamente), para 2008 solo aparecen las presentaciones de abulón congelado y fresco.

Distribución de la estructura de mercado nacional por presentación*, 2000 y 2008



* Calculado a partir de los datos de disponibilidad, es decir el volumen de productos derivados de abulón en su presentación final para consumo en el mercado nacional. Fuente: CONAPESCA.

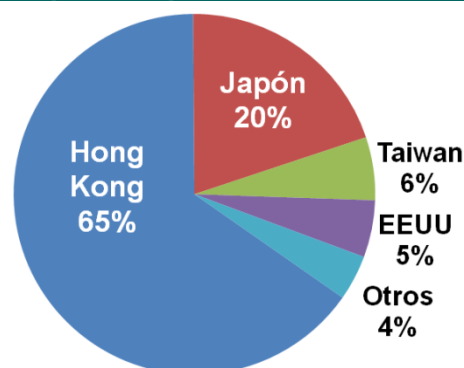
El principal mercado internacional de abulón es China, incluyendo a los territorios de Hong Kong, Macao y Taiwán, el mercado chino absorbe el 73% de las importaciones mundiales.

Nuestro país cuenta con acceso a los mercados de Japón y EEUU desde hace varios años, destinos a los cuales exporta principalmente abulón preparado y congelado.

El 2 de marzo de 2010 se firmó un tratado entre cooperativistas de Baja California Sur y la empresa *South China Sea Farm Ltd.* que permitirá colocar

en el mercado chino 5 mil cajas de abulón enlatado, lo que representa 40% de la producción anual estatal de este recurso. En una segunda etapa se planea llegar a Singapur, Taiwán, Malasia e Indonesia.

Principales importadores 2000 – 2007*



*Tomando la suma del valor de las importaciones de cada país reportadas por la FAO en ese período. Fuente: FAO.

El abulón es un mercado que ofrece amplias oportunidades del lado de la demanda, principalmente internacional, de tal forma que los límites al crecimiento del sector se encuentran tanto en la explotación primaria como en la cadena agroindustrial.

Precios

Dada la naturaleza de la demanda, concentrada en el sector externo y estratos de alto poder adquisitivo, el precio del abulón se rige por la cotización del mercado internacional, tanto para el producto enlatado como en el resto de sus presentaciones.

El valor de la concha, producto muy utilizado en México para la elaboración de artesanías y aplicados en muebles e instrumentos musicales, tiene escaso valor agregado y es más barato que su carne. El precio de la concha tiende a variar mucho de un año a otro.

En el otro extremo se encuentra el abulón preparado, el cual es el más demandado por el mercado y con mayor valor agregado. Una tonelada de este producto llegó a cotizarse en los mercados internacionales en 70.8 mil dólares en

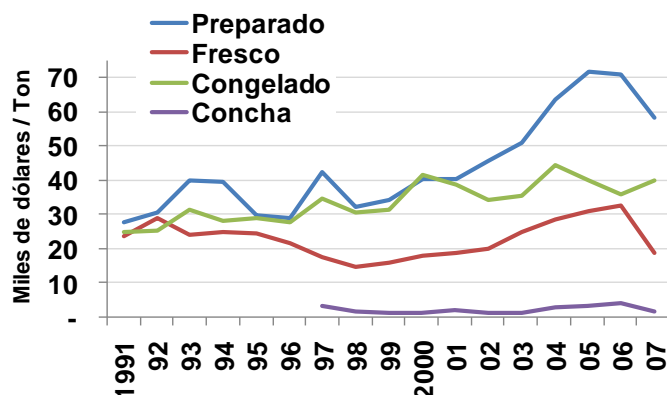


Monografía Abulón

2006, sin embargo sufrió una posterior caída en 2007 de 17.6%, ubicándose en 58.4 mil dólares. Salvo este último año, su precio es el que más aumentos de entre las distintas presentaciones de abulón, 139% de 1998 a 2006.

productores nacionales se apropiaran de más eslabones de la cadena productiva, lo cual les permitiría acceder a mercados con mayor potencial de crecimiento y con mayores márgenes de ganancia.

Precios internacionales del abulón en sus distintas presentaciones*



*Estimado a partir del volumen y valor de las importaciones y exportaciones. Fuente: FAO

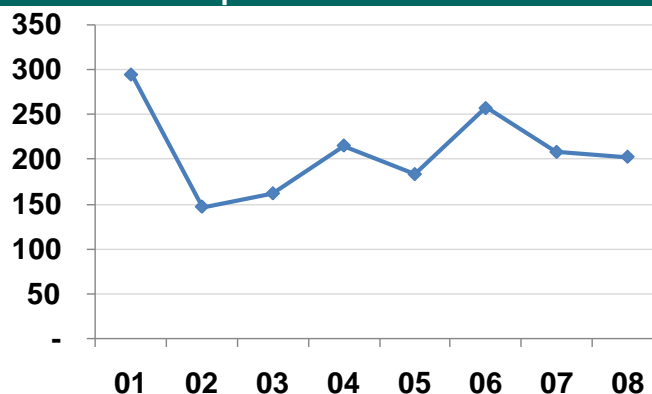
En este mismo período el abulón fresco pasó de 14.8 mil dólares la tonelada a 32.5 es decir tuvo un incremento de 120%. En 2007 se contrajo 42%, por lo que sus niveles quedaron en poco menos de 19 mil dólares por tonelada.

El abulón congelado es el único que creció durante 2007, si bien desde 1998 al último año aumentó apenas un 30%. Es la presentación con menos crecimiento a 2006.

La siguiente gráfica muestra el comportamiento del precio pagado a los productores primarios nacionales. De 2001 a 2002 el precio pasó de 294 mil pesos la tonelada a tan solo 146 mil (reducción en un 50%), si bien en los años siguientes recuperó terreno para alcanzar los 202 mil pesos la tonelada en 2008.

Se observa, al igual que en la gráfica anterior, que el abulón fresco no es muy favorecido por los mercados por lo que su precio se mantiene más o menos estancado, en contraste con los productos con mayor valor agregado (abulón preparado y congelado), cuyos precios presentan una tendencia positiva. Por lo tanto sería conveniente que los

Precios nacionales de abulón en playa o primera mano*



*Estimado a partir de valor y peso desembarcado de abulón (el que conserva el producto al ser declarado al desembarque en sus diversas modalidades: descabezado, fileteado, eviscerado, en pulpa, rebanado u otras). Fuente: CONAPESCA.