MERCADO DEL ABALON
EN ESTADOS UNIDOS DE AMERICA Y MEXICO

Roberto A. Flores Aguilar.
Investigador, Centro i-mar Universidad de Los Lagos
Puerto Montt, Chile.
rflores@ulagos.cl

Enrique Vázquez Moreno.
Gerente Técnico Abulones Cultivados S. de R.L.
Ensenada, México.

El Escenario Global

El mercado mundial de abalones se ha visto afectado en las últimas décadas por una sostenida baja en los volúmenes de captura, debido mayormente a sobre-explotación del recurso, que se ha traducido en una oferta insuficiente para cubrir los niveles de demanda mundial existentes y en altos precios que han incentivado el desarrollo del cultivo. Aún cuando se han instaurado restricciones a la pesca en los países que cuentan con el recurso, parece ser que no evitarán que continúen decreciendo las capturas, especialmente considerando que la captura ilegal aún está incentivada por los altos precios.

Actualmente se estima que la producción de cultivo, unas 7.500 toneladas generadas en un 75% por China y Taiwán, continuarán creciendo para llegar al año 2010 con unas 9.000 toneladas, las que sumadas a las capturas deberían generar una oferta total del orden de las 16.000 toneladas, con lo que aún habría una demanda insatisfecha con respecto a los volúmenes que se vendieron en décadas pasadas. Esta proyección ofrece una importante oportunidad a la industria de cultivo, la que está creciendo rápidamente, representando desde el 5% de la oferta en la última década, a un notable 40% actual.

La Historia en México y Estados Unidos

El abalón llego a ser un recurso marino muy importante y con gran tradición en las pesquerías tanto de EUA como de México donde fueron en su momento grandes productores de abalón, con una venta limitada en sus respectivos países ya que la mayor cantidad de abalón se exportaba a Asia (alrededor de un 90%) donde se obtenían mejores precios y una mayor demanda. Este molusco, de delicado sabor, es muy apreciado para consumo humano tanto en estos dos países como en toda Asia, en donde además se le atribuyen poderes medicinales.

La pesca del abalón dio inicio en el siglo XIX, cuando inmigrantes Chinos, traídos a California a trabajar en las minas y en la construcción del ferrocarril, incursionaron en la pesca de este apreciado molusco. La faena de pesca la realizaban en la zona intermareal desde la orilla o con pequeñas embarcaciones utilizando pértigas con gancho con lo cual hábilmente extraían el abalón. Los registros históricos indican que grandes cantidades de abalón fueron sustraídas, secados y enviados a oriente, principalmente China. Esta captura fue tan desmedida que eventualmente fue prohibida su extracción con este método. Posteriormente a inicios del siglo XX los

inmigrantes de origen japonés introdujeron la extracción del abalón utilizando escafandra de buceo, lo cuál les permito operar legalmente y disponer de este recurso.

En México, en donde el abalón es conocido como abulón, la pesca inicio con Chinos que inmigraron y expandieron su zona de extracción y así mismo eventualmente prohibieron su captura, y años mas tarde llegaron los japoneses a bucear, manteniendo celosamente guardada la técnica de buceo, no fue si no hasta la II Guerra Mundial cuando estos fueron trasladados a campos de concentración cuando los mexicanos aprendieron la técnica e iniciaron la extracción, a los pocos años por decreto presidencial se debieron organizar en Sociedades Cooperativas, quedando el recurso en manos de pobladores de zonas asiladas y marginadas de México lo cual ayudo a su desarrollo comunitario.

La Pesquería

México y Estados Unidos fueron grandes productores de abalón en la década de los setentas. Hoy en día en los Estados Unidos la pesca comercial esta prohibida, y México produce sólo alrededor del 10% de lo que capturó en la década de los setentas. Es importante puntualizar que el abalón proveniente de la pesca se comercializa en una talla sobre 14 a 16 cm. contra el cultivado que se cosecha entre los 8 a 10 cm. regularmente.

De las mas de 80 especies que existen en el mundo, hay 8 especies de haliótidos en Estados Unidos, en este país se distribuye naturalmente en la costa Oeste de Estados Unidos, desde la frontera con México hasta la frontera con Canadá. En México se limita a la costa oeste de la península de Baja California, en donde encontramos aguas templadas. De estas 8 especies, 5 llegaron a ser importantes como pesquería, cada uno de ellas con diferente distribución geográfica y batimétrica a lo largo de la costa. Algo similar ocurre en México que cuenta con 6 de éstas especies, donde estas mismas 5 especies que existen en EUA fueron de importancia comercial en este país.

Las 5 principales especies son: Abalón rojo *Haliotis rufescens*, que se caracteriza por su gran tamaño llegando a medir hasta los 30 cm de largo en su concha representando la especie de gasterópodo de mayor tamaño en el mundo, y además fue de gran abundancia en Estados Unidos de ahí su importancia en este país: Abalón azul *H. fulgens*, que es una especie que resiste mas altas temperaturas (26-28°C) y es de rápido crecimiento; *H. corrugata* conocido como abalón amarillo en México y rosa para los estadounidenses, es muy suave, de color claro y el más apetecido de todos los abalones en el mercado Chino; Abalón blanco *H. sorenseni*, presenta el color mas blanco de la carne, y por tanto es él mas valorado en Estados Unidos, sin embargo esta al borde de la extinción; y Abalón negro *H. cracherodii* que comanda un precio menor por la dureza en la textura de su carne y el color negro que es poco apetecido en estos mercados.

Estados Unidos llegó a ser de los primeros países en la pesquería del abalón. Se extraían aproximadamente en proporción 45% de abalón rojo, seguido de 42% de abalón rosa y un 8% de abalón negro y el resto lo otros. En 1997 la pesca comercial fue prohibida indefinidamente por la baja existencia del recurso.

México llegó a ser el primer productor mundial en la década de los setentas con extracción de mas de 3,000 toneladas, que representan mas de 9,000 toneladas de solo carne. Sin embargo debido a una desmedida extracción colapso el recurso y hoy en día se capturan cerca de 400 toneladas.

La Acuicultura

El cultivo comercial de abalón en el mundo dio inicio en Estados Unidos, remontándose a principios de la década de los setentas, cuando un par de iniciativas privadas comandadas por biólogos marinos, los que consiguieron financiamiento para aventurarse a cultivar el abalón, desarrollando con los años su propia tecnología basada en sus inicios en los resultados experimentales de reproducción de Japón e investigación básica existente en su propio país. Posteriormente los estudios tecnológicos realizados por el Departamento de Caza y Pesca del Gobierno del Estado de California, así como los descubrimientos biotecnológicos de inducción al desove y metamorfosis en abalones realizados por el Dr. Daniel Morse, de la Universidad del California en Santa Barbara, dieron gran apoyo a la naciente actividad de cultivo encontrándose en la actualidad alrededor de 15 empresas dedicadas a su crianza. El primer abalón cultivado que se vendió en el mercado fue en 1981 por John McMullen de la empresa norteamericana Ablab.

En México, el cultivo comercial inició en la década de los noventas, cuando a iniciativa de oceanólogos y apoyo de empresarios crearon Abulones Cultivados S. de R.L., comenzando operaciones en 1992 basados en lo que sucedía en California, EUA. Se decidió entonces incursionar con el abalón rojo porque la tecnología estaba mas depurada, había mayor conocimiento sobre esta especie en particular y resultaba fácil encontrar organismos maduros en todo el año. En 1996 inició una segunda empresa, siendo las únicas que permanecen a la fecha.

La Oferta Actual

En Estados Unidos existen cerca de quince empresas que cultivan el abalón. Prácticamente todas iniciaron operaciones hace unos 10 años, pero sólo 3 de ellas aportan cantidades significativas de producto, siendo Abalone Farms la que genera el 85% del abalón cultivado en el país. La especie que se produce es el abalón rojo, sin embargo existen pequeñas producciones a nivel experimental de azul y de amarillo. El abalón cultivado de EUA se vende en un 70% en el mismo país sobre todo en estado de California y el 30% restante sale a Oriente, sobre todo a Japón.

La producción en los Estados Unidos es de unas 130 toneladas de producto cultivado, de los cuales el 60% se vende al interior del país, e importa una cantidad menor de abalón, con presentación en vivo, congelado entero, enlatado y carne seco, de países como México, Australia, Chile, Sudáfrica y China.

Aún no existe oferta en Estados Unidos de producto “vivo” de otros países importantes productores en acuicultura como Australia, China, Sudáfrica y Taiwán.

En 2001, México produjo unas 36 toneladas de abalón de cultivo, representadas por un 98% de abalón rojo y abalón azul el 2% restante. La pesquería aporta cerca de 400 toneladas, siendo un el balón azul el de mayor abundancia, seguido del abalón amarillo. El producto de la pesca se procesa enlatado prácticamente en su totalidad y su destino es el mercado de origen Chino.

La Demanda Actual

No existe algún estudio sobre la demanda real del abalón en estos países. Sin embargo, los habitantes en general conocen el abalón, el cual es muy apetecido y apreciado, pero no están dispuestos a pagar los precios que los productores pueden obtener en oriente.

Estados Unidos consume alrededor de cien toneladas de abalón. Son muy demandas las especies nativas y comandan mayor precio que las especies importadas. El producto vivo, y el congelado en menor grado es demandado por los americanos y los japoneses residentes en EUA. El abalón enlatado y seco es demandado por la comunidad de origen chino residente en este país. Como existe mayor poder adquisitivo en los Estados Unidos, una baja en los precios finales al consumidor, ocasionaría un crecimiento mas acelerado de este mercado sobre el mercado mexicano, sin embargo los dos mercados son sumamente grandes e interesantes, con un gran potencial.

En México se comercializa para el mercado local muy poco del abalón que se produce, tanto del abalón cultivado como de la pesquería, y no realizan importaciones de abalón desde otros países, sin embargo la pesquería ilegal del abalón genera una oferta regular en el país.

El Precio y sus Presentaciones

Vivo

La principal presentación en Estados Unidos es el abalón rojo vivo. El producto se comercializa en cajas de poli estireno, en un ambiente frío y húmedo con lo cual se obtiene una garantía de la frescura del producto, presentando mortalidades menores al 5%. El abalón rojo comanda un precio de US$ 20 a 28 el Kg FOB Los Angeles o San Francisco, dependiendo del peso individual del abalón, iniciando con piezas de 85 gramos y el precio “primium” se paga para abalones de 150 a 200 gramos.

Los precios han decrecido en los últimos años, debido inicialmente a la oferta de abalón de lento crecimiento que colocaron en el mercado local algunas empresas cultivadoras californianas a precios muy bajos, y posteriormente al ingreso de abalón de otros países en el mercado estadounidense que por ingresar ofrecen en principio bajos precios. Así de esta manera, el precio del abalón de 100 gramos la pieza fluctuó desde US$ 32 - 34 el kilo en 1994 a unos US$ 22 a 25 por kg en la actualidad.

México, del producto cultivado que manda en vivo a los Estados Unidos, logra obtener estos mismos precios gracias a que es abalón rojo, sin embargo hay que agregar el costo de flete e internación.

Congelado entero

En esta presentación bajan considerablemente los precios. Los precios se sitúan entre US$ 13 a 16 por kg. Los cultivadores de ambos países prefieren no hacer esta presentación.

Enlatado

Los abalones son seleccionados por especie, origen, frescura o calidad del procesamiento, gusto, tamaño, color del pie, textura de la carne. El enlatado es el producto de mayor consumo en el mundo por su facilidad de uso y posibilidad de almacenamiento.

El mejor calibre proveniente de la pesquería, es de 1 a 3 unidades por lata de 1 libra (abalones de al menos 350 grs). El producto de cultivo genera de 8 a 15 unidades por lata de 1 libra. Entre menos piezas por lata mejor es el precio. El producto debe ser de color ámbar y no es deseable el uso de químicos para blanquear. Su precio es de US$ 450 a 570 por caja de 24 latas, equivalentes a US$ 17 a 23 por Kg vivo, con un rendimiento cercano al 20%. El producto más valorado es el proveniente de México, seguido por Sudáfrica y Australia.

Esta forma ha visto un decremento en los precios, debido a una mayor oferta de abalón australiano y a una constricción del mercado en oriente producto de la crisis que a afectado a la zona.

La marca mexicana “Calmex” es la que adquiere los mejores precios en los mercados de origen Chino (Singapur, China, Taiwán, etc.), sirviendo de referencia para toda la industria del abalón enlatado. Esto ha sido aprovechado por los cultivadores de México en donde el 80% de la producción actual total se va a enlatado.

Seco o deshidratado

Es el producto de menor consumo pero de mayor valor, en donde el rendimiento es del 10% del vivo. Su precio fluctúa entre los US$ 300 a 700 por kg en calibres de 10 a 60 unidades por Kg en los Estados Unidos, sin embargo el mercado es sumamente reducido. El producto más apetecido es el proveniente de Japón, seguido de Omán, Emiratos Árabes y Sudáfrica. La técnica de secado es muy compleja y es difícil obtener un producto que comanda los mejores precios, y aún menos con producto cultivado.

Canales de distribución

Los canales de distribución mas utilizados en estos dos países son los siguientes:

1) Productor vende a una sola empresa distribuidora o a varias, en algunos casos crea su propia empresa distribuidora.
2) El Productor vende directamente a restaurantes, esto se da en productores muy chicos.

Actualmente se tiene nulos programas de publicidad. Por el momento los productores o distribuidores promocionan directamente sus productos a los restaurantes.

Calidad

Lo que ha determinado la calidad y el precio del abalón en estos mercados principalmente es:

1) La especie de abalón: En el caso de Estados Unidos, se valora en orden de importancia: el abalón blanco, el amarillo, el rojo, el azul, y el negro. Hoy en día solo existe oferta de abalón rojo y proviene de cultivo. En México todas las especies

tienen el mismo precio a excepción del abalón negro que vale al menos un 40% menos.

2) La talla es un elemento muy importante. Entre mayor es la pieza de abalón, mejor es el precio individual y también incrementa cuando hacemos la equivalencia a peso.
3) La ternura de la carne es esencial, entre más blando es mejor para estos consumidores. Los abalones más blandos son el amarillo / rosa y el blanco, regularmente blando es el azul y el rojo, y poco blando el abalón negro.
4) El color de la carne es un factor importante, sobre todo cuando se procesa enlatado, en donde el amarillo y el blanco tienen un precio mucho más elevado que el resto de las especies.
5) Presentación: La frescura del producto es esencial, de ahí que la presentación en "vivo" es muy demandada, esto es por ser un marisco de sabor delicado. Un mal procesamiento puede ocasionar perdida de sabor del producto, sobre todo en México en donde aún existen limitaciones en infraestructura para el congelamiento en los campos pesqueros, de ahí la preferencia de enlatar el producto en este lugar.

Las Perspectivas y el Futuro.

La pesquería en Estados Unidos esta indefinidamente cerrada, no se prevé aumento de oferta por este medio. La pesquería en México con suerte va a mantener los volúmenes actuales. Pudiese bajar ligeramente en el tiempo por la piratería que siempre ha existido y que hace imposible hacer efectivos los programas de mantenimiento del recurso.

Diversos motivos limitan que aparezcan nuevas empresas en esta actividad, entre los principales son la excesiva carga burocrática lo cual es costoso e incierto de lograr los permisos para instalarse, además la tecnología no es accesible, esta se mantiene cerrada en cada empresa, y hay que pagar mucho por ella. Es un proyecto de mediano plazo (6 años) y en esta región hay gran vocación por otras actividades económicas como el turismo en el caso de Baja California, México. En el caso de Estado Unidos además hay un elevado costo de inversión y operación (terreno, mano de obra).

La oferta de cultivo va aumentar muy lentamente en ambos países y este incremento no se vislumbra que vaya a estar dado por nuevas empresas, sino solo por la expansión de los ahora existentes. Sin embargo día a día esta aumentando la oferta en Estados Unidos de producto proveniente de Australia y otros países como Sudáfrica, Chile y China. El ingreso de productos foráneos en el mercado norteamericano en muchas ocasiones es a un precio menor para poder entrar.

Es bien sabido que el precio actual es muy elevado para llegar al consumidor final. Tendría que bajar en un 30% para que llegase a un restaurante a un precio conveniente, para que a su vez el platillo pueda ser vendido cerca de los 30 dólares y no a los US$45 a 55 dólares por platillo como ahora se vende, superando con creces al precio de otros productos de alto valor como la langosta, lo cual lo hace inaccesible para gran parte de la población.

El caso de México existe una gran demanda para el abalón tanto fresco y enlatado, forma parte de la cocina tradicional mexicana de consumo de mariscos y requiere de tener el precio adecuado o accesible para la población, para tener una gran demanda.

Este precio debe ser alrededor de US$10 el kg. vivo para ser fácilmente colocado en país.

Chile se perfila como país clave en estos mercados. Cuenta con el abalón rojo que lo sitúa en ventaja con otros países competidores que no cuentan con ésta especie (China, Taiwán, Australia, Sudáfrica, principalmente), y puede competir directamente contra EUA y México en el mercado estadounidense, donde la talla es un elemento clave a considerar para obtener un precio "Premium" por el producto.

Lo más importante es que Chile coloque un producto de la más alta calidad, igualando o mejorando el producto de estos países. La Asociación de productores de Abalón de Chile, a través de su Presidente Carlos Pérez, esta haciendo un excelente esfuerzo en este sentido.

Si se pretende comercializar el abalón cultivado chileno en México se debe remarcar que no es Loco ya que este último es conocido en México como "el abulón de Chile".