

Almeja de sifón Mexicana

Proceso y producción

A diver in a black wetsuit and clear diving mask is underwater, holding a large, light-colored scallop shell with concentric growth lines. The water is a hazy green color. The diver is looking towards the camera. A yellow air line is visible near the diver's head.

Almeja de sifón Mexicana



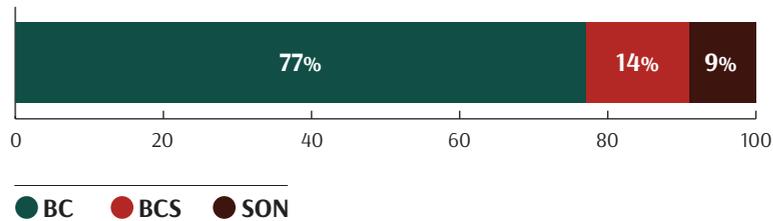
Ubicación de las oficinas de pesca con asuntos de Almeja de sifón



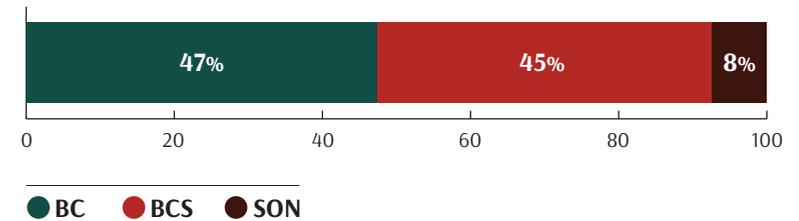
La almeja de sifón, también conocida como almeja generosa o chiluda sostiene una pesquería que se desarrolla alrededor del golfo de California y en ambas costas de la Península de Baja California en México.

En 2011 se reportó producción en 10 oficinas federales de pesca: seis en Baja California, tres en Sonora y una en Baja California Sur.

De acuerdo con el número de oficinas que emiten Avisos de Arribo de almeja de sifón, Baja California es la entidad federativa que más capturas reporta con el 77% del total; aunque en Baja California Sur solo existe una Oficina de Pesca que reporta producción, ésta concentra el 14%. En contraste, Sonora cuenta con tres oficinas y reporta el 9% de la producción nacional (SAGARPA, 2011).



En términos de valor, llama la atención que Baja California Sur con el 14% del volumen de extracción concentre el 45% del beneficio económico, nivel similar al de Baja California que captura tres cuartas partes del total nacional. Sonora se encuentra muy por detrás en esta variable ya que tan solo representó el 8% del valor en 2011 (SAGARPA, 2011).



La pesquería en México de este tipo de bivalvos está compuesta por dos especies de almejas, *Panopea generosa* y *Panopea globosa*.

ESPECIE	PESO VIVO (Kg)	%	VALOR (\$)	%	PRECIO KG (\$)
<i>generosa</i>	255,854.95	15%	12,350,509.31	17%	48.27
<i>globosa</i>	1,436,582.57	85%	60,390,572.10	83%	42.04
TOTAL	1,692,437.52	100%	72,741,081.41	100%	42.98



Producción, valor y precio promedio de almejas de sifón por puerto de arribo. (SAGARPA, 2011)

OFICINA FEDERAL DE PESCA	ESPECIE	PESO VIVO (Kg)	%	VALOR (\$)	%	PRECIO KG (\$)
EL ROSARIO, BC	<i>generosa</i>	128,705.50	8%	6,291,995.90	9%	48.89
SAN FELIPE, BC	<i>globosa</i>	1,039,437.43	61%	21,074,793.90	29%	20.28
SAN QUINTIN, BC	<i>generosa</i>	86,032.03	5%	2,858,876.25	4%	33.23
VILLA DE JESUS MARIA, BC	<i>generosa</i>	4,788.64	0%	233,505.00	0%	48.76
SAN CARLOS, BCS	<i>globosa</i>	232,188.14	14%	33,012,773.20	45%	142.18
GUAYMAS, SON	<i>globosa</i>	73,245.00	4%	2,003,480.00	3%	27.35
BAHIA KINO, SON	<i>globosa</i>	18,935.00	1%	473,375.00	1%	25.00
BAHIA DE LOS ANGELES, BC	<i>globosa</i>	4,625.50	0%	185,028.00	0%	40.00
ENSENADA, BC	<i>generosa</i>	36,328.78	2%	2,966,132.16	4%	81.65
PUERTO PEÑASCO, SON	<i>globosa</i>	68,151.50	4%	3,641,122.00	5%	53.43
TOTAL	TOTAL	1,692,437.52	100%	72,741,081.41	100%	42.98

La variabilidad entre el precio de desembarque entre regiones productoras de almeja de sifón en México es significativa. En general, la *P. generosa* recibe mejor precio comparado con *P. globosa*.

Una excepción curiosa es el alto precio que recibe *P. globosa* de San Carlos, BCS – varias veces más alto que cualquier otra almeja de sifón en México. La almeja de sifón mexicana también exhibe mucha variabilidad en color, tamaño, durabilidad, entre regiones de origen.



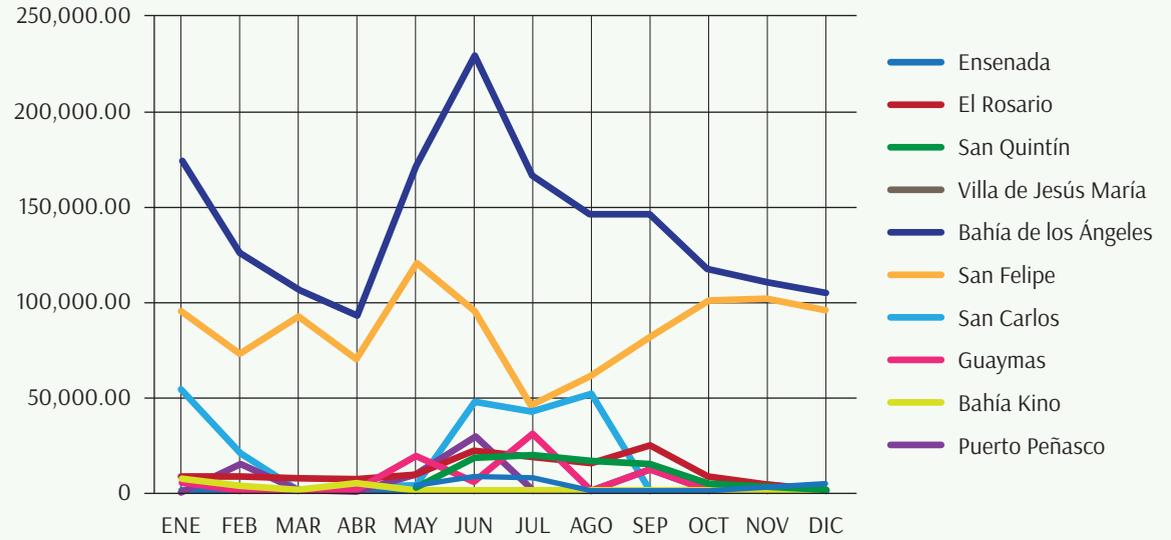


Fig. 3 Comportamiento del volumen extraído de P. generosa y P. globosa en un año calendario. SAGARPA, 2011

En un año calendario (Fig. 3) se observan dos picos de producción: enero y junio – agosto; estos meses coinciden con el comportamiento de los precios (Fig. 4).

Llama la atención lo variable de los precios en Puerto San Carlos y Ensenada, en comparación con lo estables que son en San Felipe.

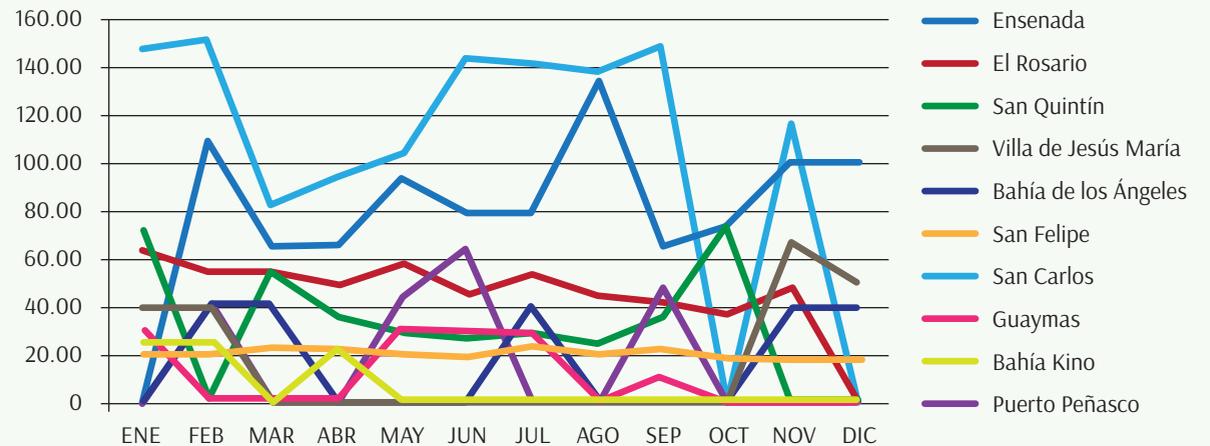


Fig. 4 Comportamiento del precio de P. generosa y P. globosa en un año calendario. SAGARPA, 2011

Productor Nacional



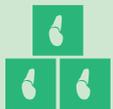
Persona o Cooperativa



Colecta



Transporte



Almacenaje



Venta

Comercializador intermedio



Persona



Almacenaje



Consolidar Embarques



Enviar al Apto. de L.A.



Existen dos grandes actores en el comercio de almeja de sifón en México: el productor nacional y el comercializador intermedio; cada uno con procesos establecidos y con negocios diferenciados, aunque son parte de la misma red de valor.

El primero es por lo general una cooperativa pesquera o persona física de nacionalidad mexicana con acceso al recurso mediante un permiso o concesión pesquera y es el primer dueño del recurso extraído; este se encarga de la colecta, transporte local, primeras horas de almacenaje y primer venta del mismo.

El comercializador intermedio por su parte es un actor localizado en Ensenada, Baja California, que presta el servicio de logística y transporte a algún mayorista en Asia; su función es almacenar para consolidar embarques y su negocio por lo general termina cuando embarca la almeja de sifón en un vuelo comercial en el aeropuerto de Los Ángeles, California. Existen comercializadores que también son productores.

La operación del productor nacional comienza con la captura de las almejas, las cuales se entregan en una planta que presta el servicio de almacen y logística, en las áreas de pesca cercanas¹ a Ensenada. Aquí el producto es entregado directamente al comercializador. Después de 72 horas, las almejas son transportadas a una planta empacadora. En este momento se factura y paga al productor nacional, punto en el cual termina su operación. Después de esta transacción el productor tiene poco o nulo conocimiento de lo que pasa con su producto.

Contrario a la noción general, el comercializador intermedio de Ensenada, por lo general, tampoco tiene desarrollado un canal de comercialización en Asia. Su negocio es consolidar embarques y entregar en el aeropuerto de Los Angeles, de allí en adelante se encarga el mayorista asiático. Este eslabón tiene una función muy importante, poco analizada, ya que no sólo es un intermediario físico, sino también es un intermediario cultural entre el productor primario nacional y el distribuidor en Asia. Por lo general son mexicanos con ascendencia asiática que entienden la cultura y la idiosincrasia de ambos lados.

En la cadena de suministro existen tres áreas grises que pudieran facilitar el comercio ilegal de almejas de sifón:

- a. En las primeras 72 horas entre que se captura la almeja, se entrega en una planta y se arriba. En ese lapso no hay una autoridad, ni un sistema que garantice que el origen de la almeja sea de un polígono autorizado. De esta forma, fácilmente se pudiera estar recibiendo generosas pescadas ilegalmente y arribarse bajo el amparo de un permiso y una cuota subutilizada.
- b. Al momento de realizar el Aviso de Arribo y tramitar la Guía de Pesca, no hay una autoridad que garantice que los embarques correspondan a lo avisado y autorizado para tránsito.
- c. En el momento en el que el productor nacional entrega al comercializador intermedio, y se hace la conversión entre piezas y kilos.

Operación Productor nacional



Captura



Entrega



Transporte



Planta empacadora

Comercializador intermedio



Comercialización



Entrega Apto. L.A.

¹ Es difícil determinar la distancia en la que es posible entregar directo al comercializador, por lo que he observado San Felipe entrega de las dos formas: en San Felipe y directamente en Ensenada, también se atestigua la entrega de producto de Guaymas en plantas de Ensenada, sin pasar por una estación previa, se hace notar que sobre este último caso existe la sospecha de que era almeja producto de la pesca ilegal.

Producción mundial

Hoy en día, los EEUU es el productor más grande de *Panopea generosa* (Fig. 5). Canadá se encuentra en el segundo lugar con 30% de la producción. México es un productor relativamente nuevo, pero hoy en día cuenta con una cuarta parte de la producción global de almeja de sifón (dos especies), además de ser el único productor y exportador de *Panopea globosa* (Fig. 6).

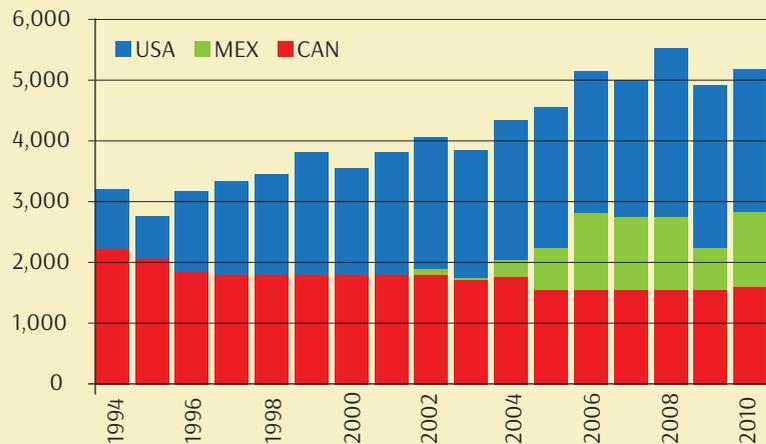


Fig. 5 Producción global de almeja de sifón (TM; por país productor; 1994 - 2012)

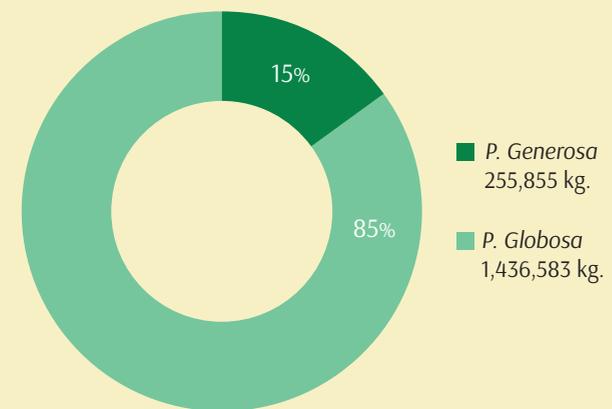


Fig. 6 Producción mexicana de almeja de sifón (por especie; kg; 2011)

El cultivo comercial de almeja de sifón comenzó en 2000, para 2010 la almeja cultivada representaba ya un 11% de la producción global (Fig. 7). La gran mayoría de esta producción (>90%) viene del estado de Washington. Un estudio de compradores sugirió que el sabor, color y textura de la almeja de sifón cultivada son parecidos a los de la silvestre.

Con apoyo estatal, empresas en Nueva Zelanda, Canadá y México están explorando nuevas operaciones de cultivo de almeja de sifón y mercado por el producto cultivado.

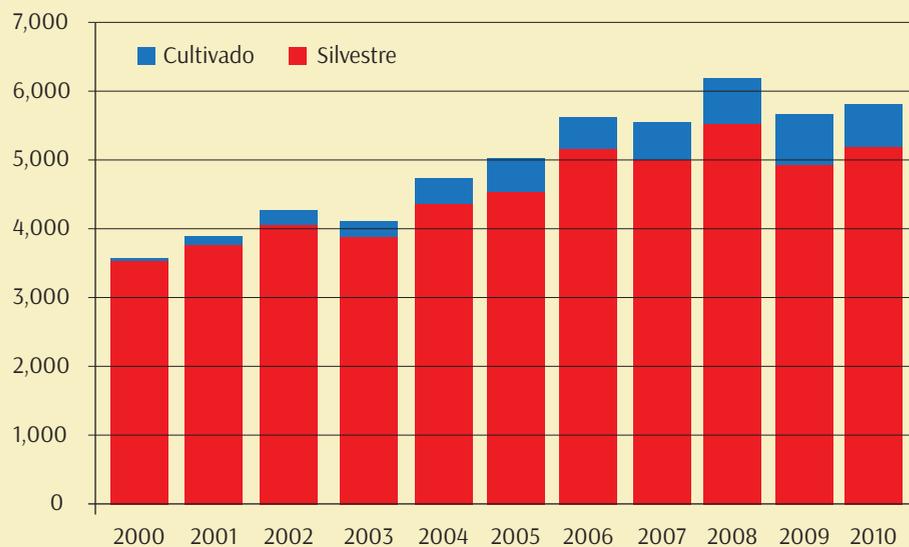


Fig. 7 Producción global de almeja de sifón– silvestre v. cultivado (TM; por país productor; 1994 - 2010)



Exportaciones transpacíficas

México inició actividades de exportación en el 2003 (Fig. 8), cuya producción casi en su totalidad se exporta a los EEUU donde es reexportado. Una parte importante de la producción estadounidense se exporta a Canadá (Fig. 9), aunque durante los últimos 5 años, los EEUU empezaron a aumentar su exportación directa a China y Hong Kong, mismo destino que tiene el producto canadiense (Fig. 9).

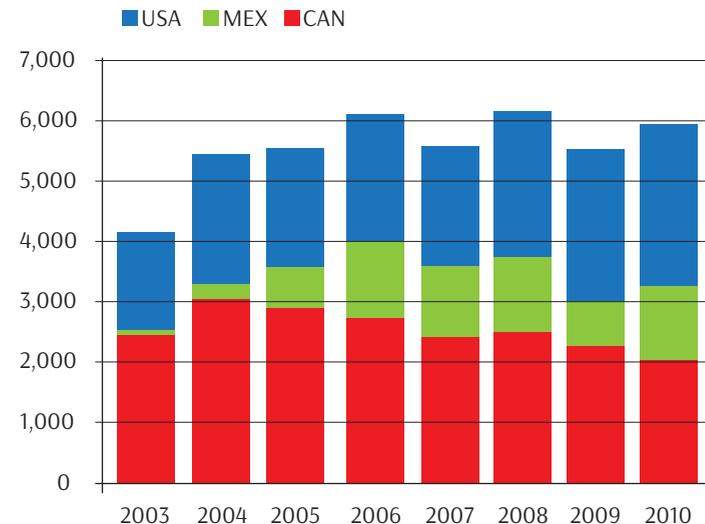


Fig. 8. Exportaciones globales de almeja de sifón (MT; por país exportador; 2001 - 2012)

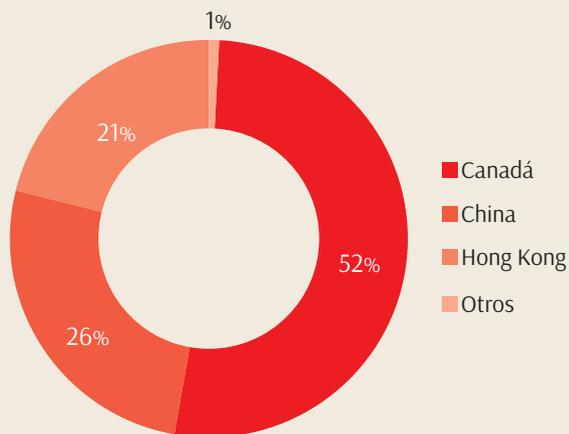


Fig. 9. Destino de las exportaciones estadounidenses (Exportaciones agregadas; producto vivo; 2000 - 2012)

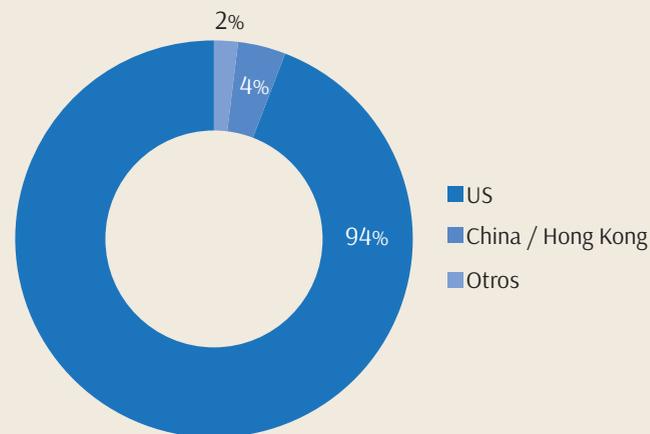


Fig. 10. Destino de las exportaciones canadienses (Exportaciones agregadas; producto vivo; 2000 - 2012)

Consumo de almeja de sifón

El consumo cambia por temporada: durante el invierno, se consume más 'hotpot' (caldo); en el verano, se consume sashimi de almeja de sifón. El 90% de la almeja de sifón vendida en restaurantes en China está destinado a 'comidas de negocios'. Las almejas entre .75 – 1kg son más atractivas para los restaurantes, este tamaño es perfecto para un grupo de 4-5 personas – el número típico de personas en una comida de negocios.

Las características más buscadas en la almeja de sifón son: carne dulce, carne crujiente, carne blanca y tamaño uniforme.

Tipos populares de sushi de almejas por precio (USD; 2009)

RESTAURANTE DE LUJO			RESTAURANTE COMÚN		
Sushi (almejas)	Precio mínimo	Precio máximo	Precio mínimo	Precio máximo	Sushi (no almejas)
Almeja redonda; whelk	\$2.43	\$3.64	\$1.21	\$2.43	Atún sin grasa; pulpo; camarón cocido; mackerel
Almeja común (canadiense)	\$3.64	\$6.07	\$1.82	\$3.64	Angula; huachinango; salmon
Almeja común (japonés); cockle; arkshell; escalopa	\$4.85	\$8.49	\$2.43	\$4.85	Atún con grasa; gónadas de salmón; aleta amarilla; camarón fresco (prawn); flounder
Almeja de sifón	\$7.28	\$14.5	\$4.85	\$9.71	Abulón; atún con mucha grasa; erizo de mar



Panopea generosa:
'Stir-Fry'
(Producto de Washington,
almeja frita en salsa china)

http://www.themarybuffet.com/2011_03_01_archive.html



Panopea generosa:
a la venta en un mercado
en Hong Kong
(Producto canadiense, vivo, 2011)

<http://rustychefs.com/wp-content/uploads/2011/07/Pacific-NW-Geoduck-Clam-display-Hong-Kong.jpg>



Panopea generosa:
'Hot Pot'
(Producto canadiense,
panopea generosa con caldo)

<http://hiredbelly.com/hsbc-chinese-restaurant-awards-metro-vancouvers-best-of-the-best/1505>



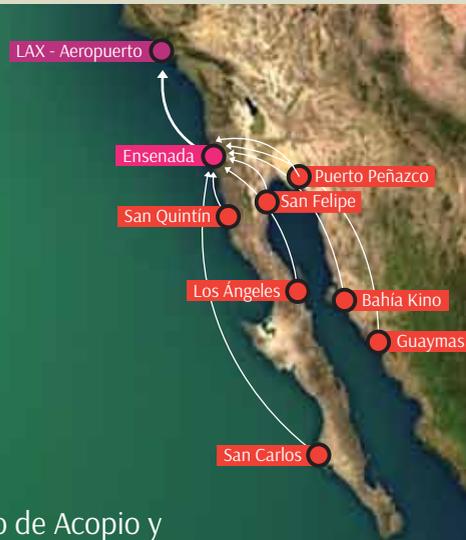
Panopea generosa:
Mirugai
(Sashimi de *Panopea generosa*)

<http://www.seriousseats.com/recipes/2010/10/geoduck-sashimi-and-sauteed-recipe.htm>

Rutas de comercialización

El camino de la almeja de sifón mexicana: cosecha – exportación.

- Con la excepción de un porcentaje consumido en el mercado doméstico, toda la producción de almeja de sifón mexicana se exporta a Los Ángeles, California para reexportar a Asia;
- Ensenada sirve como un centro de acopio para la almeja mexicana.



Centro de Acopio y Exportador: Ensenada, BC

El camino de la almeja de sifón estadounidense y canadiense: cosecha - exportación

- La falta de infraestructura y localidades aisladas hacen que el producto de Alaska pierda mucho valor en camino al mercado final;
- En 2005, exportadores basados en Vancouver compraron casi 90% de la almeja estadounidense. En 2012, el porcentaje se disminuyó hasta menos de 20%, dado a un aumento en comercio directo entre Seattle/Tacoma y Hong Kong.



Centro de Acopio y Exportador: Seattle-Tacoma, WA

El camino de la almeja de sifón: importación – mercado final.

- Entre 60 y 70% de la almeja importada por Hong Kong se reexporta a las grandes ciudades costeras (Shanghái, Guangzhou, Shenzhen, Wenzhou, Hangzhou and Fuzhou);
- Guangzhou (anteriormente conocido como Cantón) está reconocida como un centro comercial importante para el comercio de productos del mar vivos;
- En 2011 'China Southern Airlines' abrió una ruta directa entre Vancouver y Shanghái que sale cuatro veces a la semana, en parte dado al fuerte comercio de mariscos entre las dos ciudades.



Fuentes

1. CapLog Group. A value chain analysis of Mexico's emerging comercial geoduck trade. Caplog Reports. Vol. 01, Feb 2013
2. SAGARPA, 2011. http://www.conapesca.gob.mx/wb/cona/consulta_especifica_por_produccion
3. CEDO, 2012. Presentación I Reunión de Trabajo IPAG – EDF: Pesquería de almeja generosa o de sifón. Archivo electrónico.
4. ARAGÓN-NORIEGA EA, E Alcantara-Razo, LE Calderón-Aguilera, R Sánchez-Fourcade. 2012. Status of Geoduck Clam Fisheries in Mexico. Journal of Shellfish Research, 31(3):733-738.
5. RAMÍREZ-FÉLIX E, JF Márquez-Farías, JA Masso-Rojas, E Vázquez Solórzano, SG Castillo Vargasmachuca. 2012. La pesca de almeja Panopea spp. en el Noroeste de México. Ciencia Pesquera (2012) 20(2): 57-66.



Contacto:

Rafael Ortiz

Coordinador de Pesca

Environmental Defense Fund de México A.C.

rortiz@edf.org

