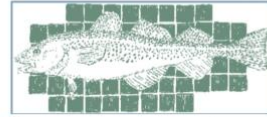


CERTIFICATION AND RATINGS
COLLABORATION

Seafood Datasearch



Market analysis and forecasts

**Seafood Datasearch Informe sobre las cuestiones relativas al
mercado del camarón mexicano
Mayo de 2020**

**Preparado para Certification and Ratings Collaboration por John Sackton,
Seafood Datasearch
jsackton@seafood.com**

RESUMEN EJECUTIVO	3
NOTA Y PUESTA AL DÍA SOBRE LA ACTUAL EMERGENCIA DEL CORONAVIRUS	4
LOS MERCADOS DEL CAMARÓN EN LA ACTUALIDAD	
<i>Gráfica: Comparativa del precio del camarón de Urner Barry: Silvestre México, Silvestre doméstico del Golfo, Latinoamericano de granja.....</i>	5
PANORAMA DEL SUMINISTRO Y MERCADOS DEL CAMARÓN MEXICANO	8
FIGURA 1: DESGLOSE DE LAS IMPORTACIONES DE CAMARÓN DE EE.UU. EN 2019 POR TIPOS (DATOS DEL CENSO DE EE.UU.) ..	8
FIGURA 2: DESGLOSE DE LAS IMPORTACIONES DE CAMARÓN DE EE.UU. EN 2006 (DATOS DEL CENSO DE EE.UU.)	9
FIGURA 3: PARTE DEL MERCADO PARA EL CAMARÓN MEXICANO U-15	10
FIGURA 4: PARTE DEL MERCADO MEXICANO EN EE.UU. PARA EL CAMARÓN 16-20 Y 21-25.....	11
FIGURA 5: CAMBIO EN EL PRECIO DEL CAMARÓN BLANCO MEXICANO U-15.....	11
FIGURA 6: PORCENTAJE DE CAMBIOS EN LAS PRIMAS RECIBIDAS POR EL CAMARÓN MEXICANO U-15	12
CAUSAS DE LA MERMA EN EL PRECIO DEL CAMARÓN MEXICANO.....	12
FIGURA 7: 22 MESES DE IMPORTACIONES A TRAVÉS DE NOGALES	14
FIGURA 8: 22 MESES DE IMPORTACIONES A TRAVÉS DE OTROS PUERTOS Y DISTRITOS	15
FIGURA 9: CAMBIOS A LARGO PLAZO EN EL PUERTO DE ENTRADA DIFERENTE DE NOGALES PARA EL CAMARÓN MEXICANO	15
IMPACTO DEL EMBARGO SOBRE NORTHERN GULF	16
¿QUIÉNES SON LOS PRINCIPALES USUARIOS DEL CAMARÓN MEXICANO? ...	17
VOLUMEN DE CAMARÓN MEXICANO.....	17
FIGURA 10: PRODUCCIÓN TOTAL DE CAMARÓN MEXICANO POR ESPECIES SEGÚN INFORMES DE LA FAO (FAO)	18
FIGURA 11: CAPTURA SILVESTRE (ATLÁNTICO Y PACÍFICO) VS. CRIA EN GRANJA.....	19
FIGURA 12: EXPORTACIONES DE CAMARÓN MEXICANO (INTRACEN).....	19
FIGURA 13: PANORAMA DE LOS VOLÚMENES EN LOS MERCANOS INTERNO Y DE EXPORTACIÓN MEXICANOS	20
TABLA 1: DISTRIBUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN REGIONAL.....	20
RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA ACEPTACIÓN DEL MERCADO EN EE.UU.....	22
SITUACIÓN ACTUAL	22
¿QUÉ PUEDE HACERSE PARA REVERTIR ESTA SITUACIÓN?	23

Resumen ejecutivo

Este informe es un resumen del análisis de mercado para el camarón mexicano que entra en el mercado de EE.UU. El mismo se centra en el camarón silvestre ya que éste constituye la mayor parte de las exportaciones de camarón mexicano a los EE.UU. dentro de la gama de tamaño U-15 y 16-20 y constituye una parte substancial de las exportaciones en el rango del tamaño 21-25.

La cría en granja de camarón mexicano produce un mayor volumen que el de las capturas silvestres pero por lo general no produce cantidades importantes de camarón más grande que 21-25.

Lo que llevó a la realización de este estudio fue que las organizaciones que trabajan a través de Certifications and Ratings Collaborative quieren lograr una mejor comprensión de la cadena de suministros para el camarón mexicano, y sobre dónde esa cadena podría influenciarse por parte de los compradores para mejorar las prácticas de sostenibilidad y resolver algunas de las calificaciones negativas que se le han otorgado a la industria del camarón mexicano.

Durante muchos años, el camarón blanco mexicano fue el más apreciado en el mercado de EE.UU. Sin embargo, en los últimos años, la prima pagada por el camarón mexicano ha mermado de manera precipitada.

Tres factores explican este declive. En primer lugar, según se desprende de las entrevistas, varios grandes compradores de camarón abandonaron el camarón mexicano debido a preocupaciones relativas a la sostenibilidad. En segundo lugar, la creciente disponibilidad del gran camarón blanco Vannamei proveniente de Asia, con tamaños que van de U-15 y 16-20, ha ejercido presión sobre el mercado de exportación mexicano. Y en tercer lugar, el embalaje principal del camarón mexicano, en bloques de 5 lb de camarón descabezado congelado, no están ganando partes de mercado en los EE.UU. pero está declinando como porcentaje de todo el camarón en la medida en que más compradores en el sector de la restauración se inclinan por el producto ya pelado.

A nivel doméstico dentro de México, lo que más se vende es el camarón de granja y silvestre de menor tamaño, a un precio más bajo que los camarones grandes de primera calidad.

Se han hecho una serie de esfuerzos para mejorar las prácticas relativas a la sostenibilidad, algunas de las cuales han tenido bastante éxito en determinados momentos, pero el impacto de estos proyectos de mejoras no ha sido suficiente, en general, para tener un efecto sobre las prácticas de la industria, o sobre su reputación en el mercado.

Si bien algunas cooperativas de pescadores con pequeñas embarcaciones (pangas) han adoptado las mejores prácticas, muchos otros no lo han hecho.

En marzo de 2020, el Gobierno de los EE.UU. impuso un embargo total sobre el camarón mexicano pescado en el área designada para hábitat crítico de la vaquita marina, haciendo uso de las provisiones de la Ley de Protección de los Mamíferos Marinos.

Los EE.UU. podrían, potencialmente, ampliar el embargo para abarcar a más camarón mexicano y otros productos pesqueros, incluyendo al camarón de granjas. Sin embargo, no parece que exista ningún movimiento en esa dirección, a pesar de la incapacidad del Gobierno Mexicano de financiar medidas suficientes para proteger a los mamíferos marinos mediante la prohibición de la pesca ilegal con redes de enmalle.

La producción en granjas en México no está totalmente certificada por GAA y su programa BAP. De hecho, México cuenta con un menor porcentaje de su industria certificada por BAP que otros productores de América Central y del Sur.

Sin embargo, continúan habiendo muchos ejemplos de ‘mejores actores’ en México, incluyendo a productores de camarón silvestre y de granja que respetan totalmente y apoyan las regulaciones pesqueras, y que en la cría en granjas están certificados por el programa BAP.

La conclusión de este estudio es que la erosión de la prima para el camarón mexicano se ha debido en gran medida a las fuerzas del mercado, no a una explosión del camarón ilegal.

En la búsqueda de métodos para revertir este decline, las comunicaciones destinadas al mercado y los claros lineamientos del Consejo del Camarón Mexicano representan el camino hacia adelante para aquellos productores que son social y ambientalmente responsables. Alentar a los compradores americanos de camarón mexicano a seguir los lineamientos del Consejo tal vez represente el primer paso para recuperar el valor que está presente en el ámbito de la producción responsable del camarón mexicano.

Nota y puesta al día sobre la actual emergencia del coronavirus

Este estudio comenzó a realizarse antes de que los impactos del coronavirus y la subsecuente dislocación económica fueran experimentados en la industria de los productos pesqueros. El mercado de la restauración basada en los productos del mar ha colapsado en gran medida, ya que entre 70% y el 80% de los restaurantes de EE.UU. que ofrecerían camarón mexicano están cerrados.

El mercado minorista, si bien es fuerte, tiene un nivel de competencia diferente ya que la capacidad de los productores para satisfacer los estándares de MSC o BAP es aún más importante en este sector.

Es probable que exista un largo período de recuperación, durante el cual los mercados del camarón estarán sujetos a fuerzas impredecibles que podrían llevar ya sea a un exceso de oferta, con un importante colapso de los precios, o una escasez de suministros y un aumento de los precios generados por dicha escasez.

Por esta razón, las recomendaciones y conclusiones contenidas en este informe están destinadas a un mercado del camarón ‘normal’, y deberían reconsiderarse si se quiere responder a la actual crisis en dicho mercado.

Los mercados del camarón en la actualidad

Entre el comienzo y la finalización de este proyecto, el mercado del camarón se vio totalmente dislocado debido al impacto de la pandemia de la Covid-19.

Ello ha tenido un gran impacto sobre los precios del camarón, y la pandemia crea incertidumbre acerca del futuro de la temporada de otoño de 2020 del camarón.

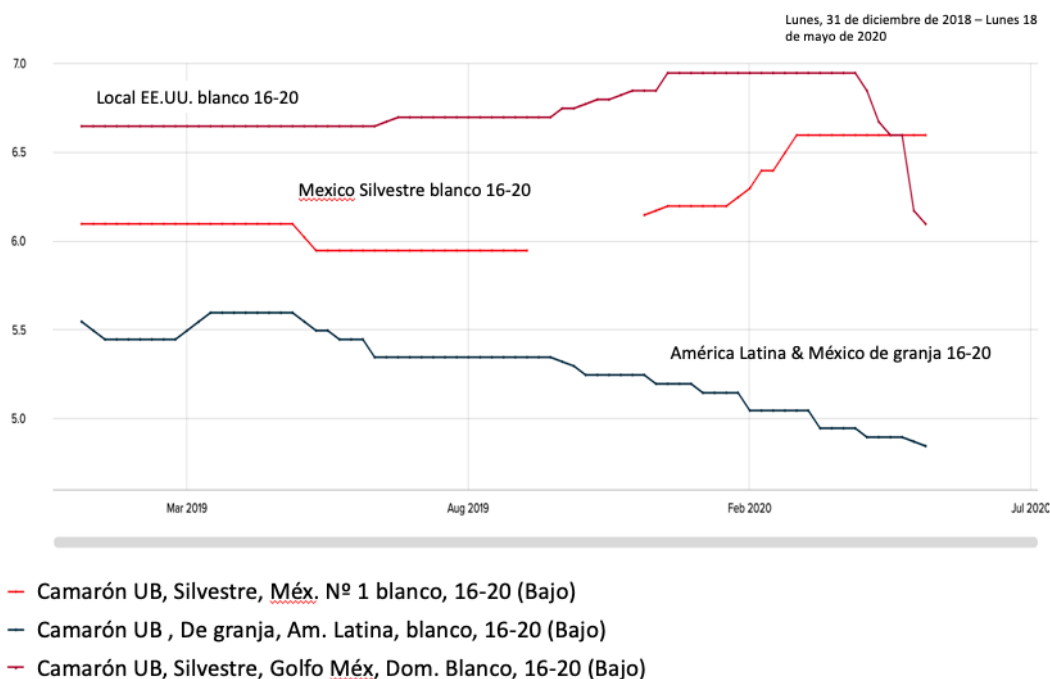


Tabla: Comparativa de precios del camarón Urner Barry: México silvestre, Local del Golfo silvestre, América Latina de granja

La tabla ilustra lo que ha ocurrido recientemente con el camarón de granja del Ecuador y el local del Golfo de EE.UU., comparado con el silvestre blanco de México.

En primer lugar, antes de la pandemia, durante el periodo desde septiembre hasta fin de febrero, hubo una fuerte demanda del mercado de la restauración del camarón silvestre mexicano, y los precios aumentaron. Como la estación ha terminado y las existencias no representan una cuestión, existe una fuerte presión sobre los vendedores para que bajen los precios.

En contraste, los precios del camarón de Ecuador en el mercado de EE.UU. han estado bajando desde el último otoño. En septiembre, la China estableció una prohibición temporaria de importación sobre algunas empresas ecuatorianas. Esto originó una reacción del mercado ya que los productores del Ecuador buscaron otros mercados para sus ventas, incluidos los EE.UU., el cual normalmente no constituye un destino preferido. Los mayores volúmenes de camarón descabezado proveniente del Ecuador comenzaron a tener una influencia sobre el precio.

La pandemia golpeó entonces a la China y las exportaciones desde el Ecuador se paralizaron totalmente. Ello creó una mayor presión sobre los productores, quienes también estaban ocupados con el inicio de la pandemia en Guayaquil, lo cual afectó seriamente a la producción. Como puede verse en la tabla, los precios continuaron bajando.

El tercer elemento es el camarón blanco doméstico del Golfo de México. Como ocurre con el camarón blanco mexicano, el mercado pagó una creciente prima por el camarón del Golfo, el cual se destina a los muchos restaurantes del sur de los EE.UU.

Sin embargo, en este mes los precios colapsaron. Ello se debe a la nueva temporada que se avecina y a una mayor producción, lo que enfrenta al mercado del camarón a enormes incertidumbres.

En general, los precios del camarón han bajado alrededor de un 7,5% desde comienzos de febrero, a medida en que el colapso en las ventas para la restauración golpeó al mercado.

Desde entonces, se ha producido un cambio masivo hacia las ventas al menudeo, lo que ha ayudado a que los productos destinados sobre todo a este mercado, que incluye el camarón cocinado y pelado y el camarón pelado. Las previsiones han pasado de la enorme preocupación por la falta de ventas a la preocupación por la falta de suministros.

Los mercados asiáticos, que suministran el 80% del camarón a los EE.UU., han tardado más de lo esperado en recuperar la producción. Esto ha reforzado la posición de aquellos que dentro de la industria ven el potencial de una escasez más adelante en el año y les ha permitido empujar un poco los precios hacia arriba.

Pero esto no se aplica al camarón descabezado y a los tipos de camarón destinado principalmente a la restauración. Existe un cierto aumento en las ventas, pero se ha comprobado que cuando llega de pleno la producción de la nueva temporada la oferta sobrepasa lo que el mercado puede absorber.

Los productores mexicanos se enfrentan a la incertidumbre con respecto a la próxima temporada. En este momento es imposible decir si la falta de producción en otras áreas traerá un aumento en la demanda de camarón silvestre y de granja mexicano, o si la debilidad continuada del mercado de la restauración en EE.UU. colapsa la demanda, como está ocurriendo actualmente con el camarón del Golfo de México.

En general, la pandemia ha representado un inmenso decline en las ventas de camarón destinado a la restauración en la medida en que todos los casinos, hoteles, empresas de cruceros y parques de atracciones están cerrados. De hecho, alrededor de un tercio de todos los restaurantes de EE.UU. están cerrados actualmente, y hasta un 25% de los restaurantes independientes pueden quebrar.

Pero las ventas minoristas de productos pesqueros, incluido el camarón congelado, han aumentado exponencialmente. Ello ha aliviado parcialmente la disminución en la demanda.

Debido a que los vendedores están trabajando con las reservas de lo que importaron en el primer trimestre, cuando las importaciones estaban en niveles excepcionales, no ha existido ninguna presión para ventas apresuradas o marcadas reducciones en los precios, excepto para aquellos productos que ya están en la nueva temporada.

Los camarones que están teniendo el peor desempeño son los que se venden en bloques de 5 lb destinados a la restauración, y que no pueden destinarse fácilmente al comercio minorista.

Esto sugiere que cuando comience la nueva temporada del camarón el próximo otoño, los procesadores mexicanos deberían considerar si se requieren acondicionamientos para el mercado minorista a fin de obtener mejores precios y partes de mercado.

Aun cuando algunos restaurantes vuelvan a abrir, las perspectivas generales para la restauración siguen siendo muy desoladoras.

Una segunda consideración para este otoño es la preocupante perspectiva económica en EE.UU., con la Reserva Federal anunciando un desempleo similar al de la gran depresión de los años de 1930. Pocos economistas esperan una rápida o fuerte recuperación. Esto va a tener un impacto también en las ventas, tanto al menudeo como para la restauración, en la medida en que los consumidores tendrán menos dinero para gastar.

En 2008-2009, los precios de los productos pesqueros bajaron alrededor del 20% durante y después del colapso financiero. No hay razón para esperar que esa tendencia no se repita en las condiciones actuales.

Panorama del suministro y mercados del camarón mexicano

México es el séptimo mayor exportador de camarón hacia los EE.UU. Durante los últimos cinco años, el camarón mexicano representó alrededor del 5% del total del mercado de EE.UU.

Los principales tipos de camarón que se importan a EE.UU. son los descabezados, con cáscara, (HLSO) y el camarón crudo pelado.

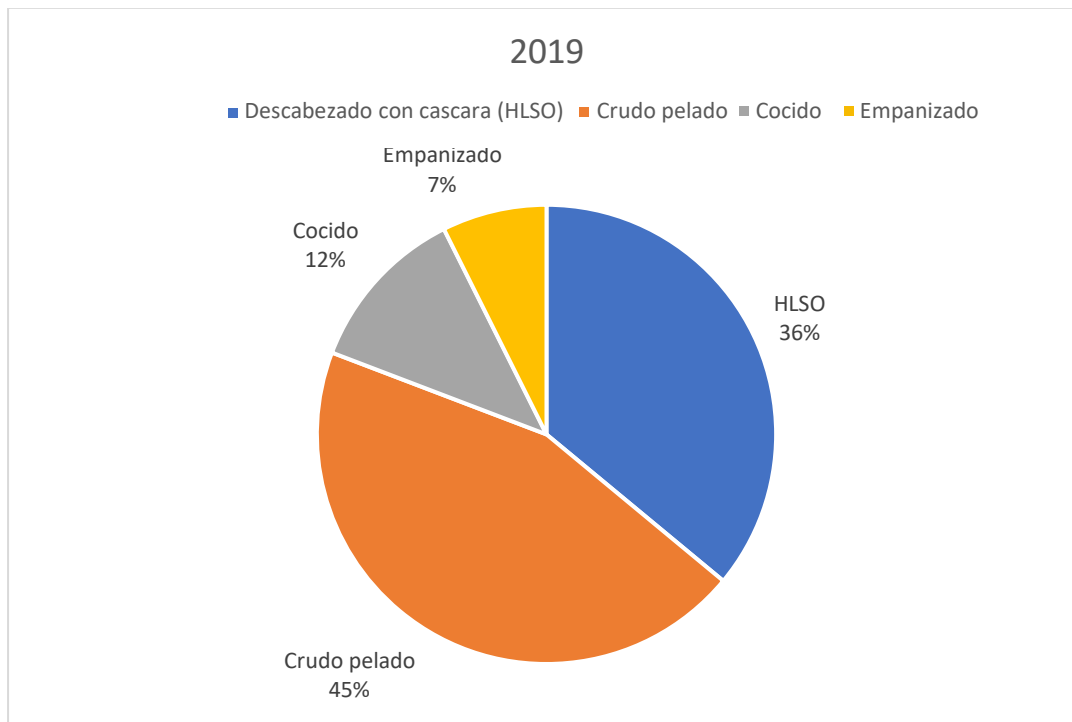


Figura 1: Desglose de las importaciones de camarón de EE.UU. en 2019, por tipos (Datos del Censo de EE.UU.)

Las exportaciones de camarón mexicano son casi exclusivamente de camarón HLSO. Este sector del mercado de EE.UU. se ha venido reduciendo con respecto a los volúmenes de camarón crudo pelado. La razón está en que la restauración, que constituye el principal usuario del camarón descabezado y con cáscara, ha estado comprando cada vez más camarón crudo para ahorrar trabajo en las cocinas.

Por lo tanto, el camarón mexicano vendido principalmente de forma tradicional, está siendo suplantado por otras presentaciones del producto.

Para dar una comparación, en 2006, el HLSO representó el 55% del mercado americano comparado con el 36% en 2019.

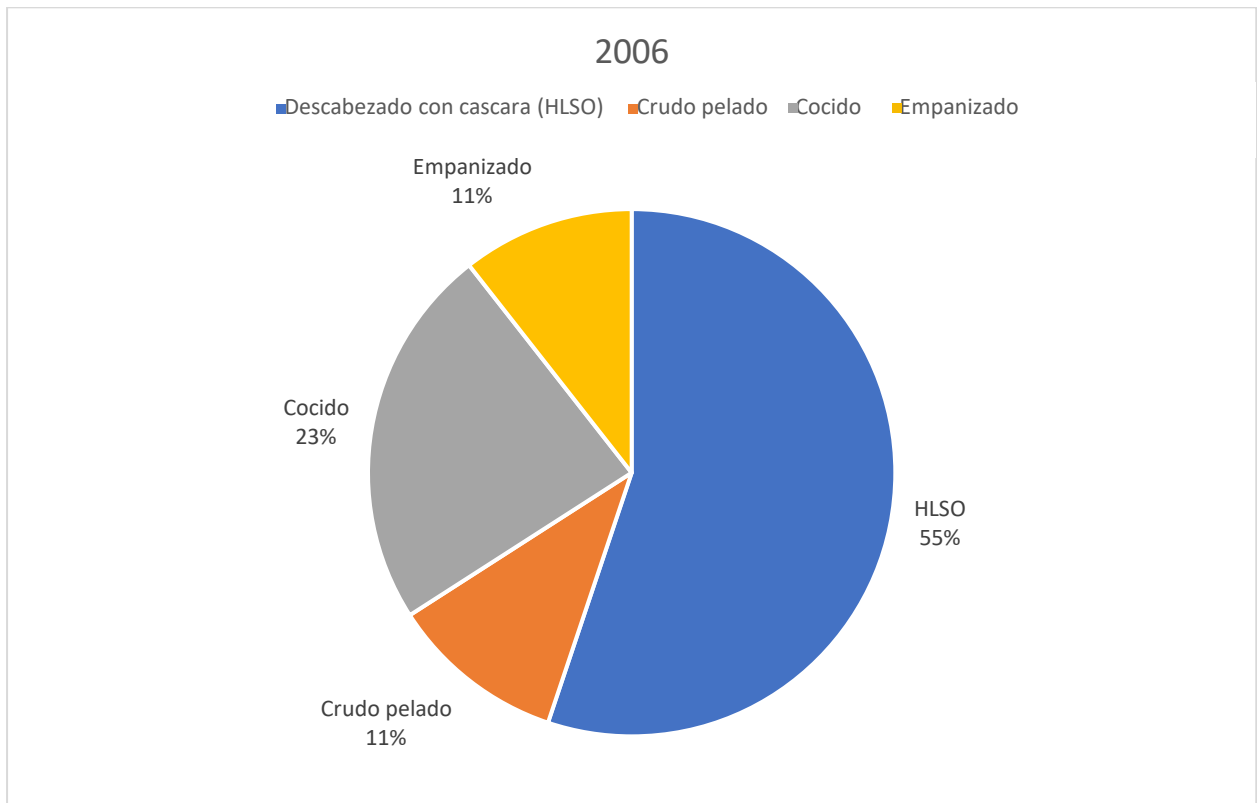


Figura 2: Desglose de las importaciones de camarón de EE.UU. en 2006 (Datos del Censo de EE.UU.)

Donde México cuenta con una mayor parte de mercado es para el camarón de mayor tamaño. La Figura 3 muestra la parte de mercado del camarón mexicano para el tamaño U-15 entre los principales países que exportan a los EE.UU.

U-15 – Principales exportadores de camarón

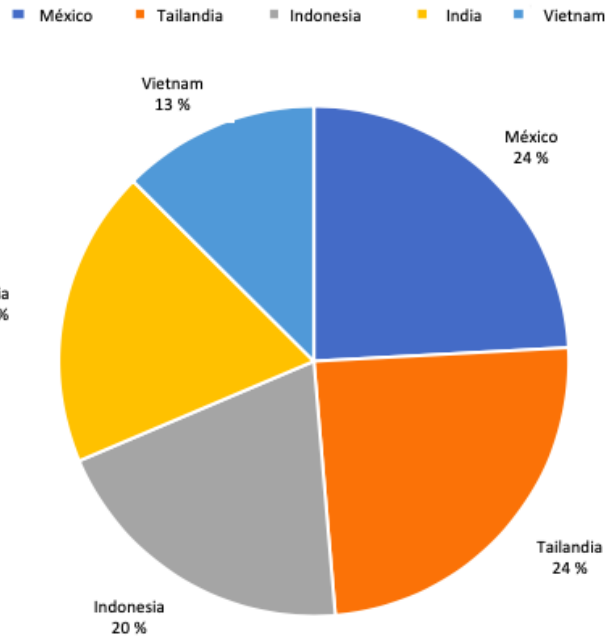


Figura 3: Parte del mercado para el camarón mexicano U-15.

Para los tamaños más pequeños, la parte de mercado del camarón mexicano está siendo ocupada cada vez más por India e Indonesia.

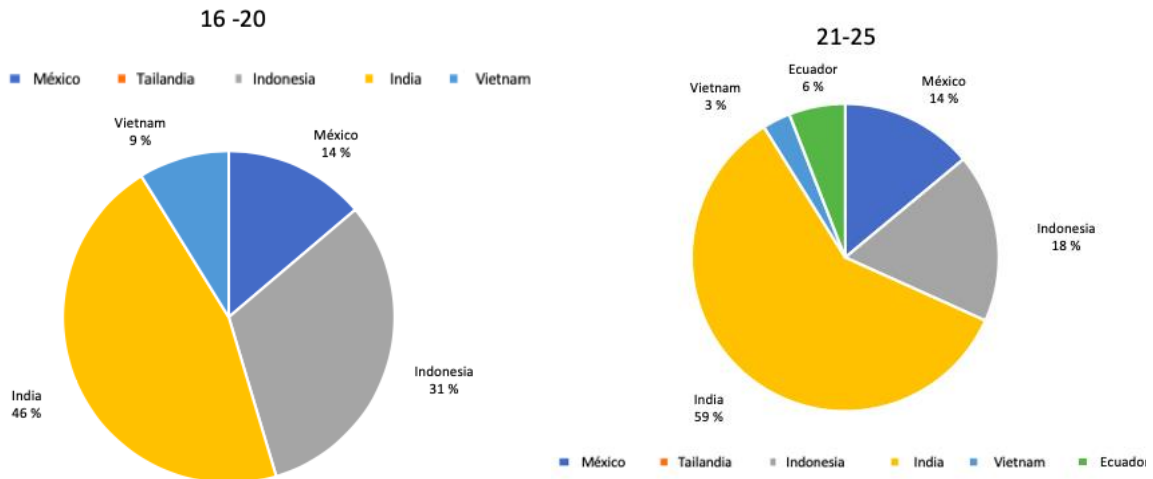


Figura 4: Parte del mercado mexicano en EE.UU. para el camarón 16-20 y 21-25.

La razón por la que se muestran estas figuras es para establecer dónde tienen espacio para actuar los productores mexicanos de camarón en el mercado americano.

Dos tipos de camarón grande (U-15) que se venden en el mercado de EE.UU. son el blanco/azul silvestre del Pacífico y el tigre negro de granja. México suministra alrededor del 60% al 70% del camarón blanco grande vendido en EE.UU., y entre 20% y 25% de todo el camarón grande, incluidos el blanco y el tigre negro.

La mayor parte del camarón más grande (16-20, U-15, y más grande) es camarón silvestre. Los camarones mexicanos de granja más grandes son de 21-25. Sin embargo, con el creciente desarrollo de la producción en granja en rápido aumento del Vannamei, algunos productores asiáticos, especialmente en Tailandia, tienen la capacidad de criar camarón del tamaño 16-20 e incluso U-15.

El camarón blanco mexicano lograba obtener importantes primas y era el tipo más buscado por la restauración. Sin embargo, con la privatización de Ocean Garden, el enfoque de mercadeo para vender el camarón silvestre mexicano cambió drásticamente.

Desde 2015, la prima que se paga por el U-15 mexicano con respecto al camarón de granja latinoamericano 16-20 ha disminuido del 86% en 2015 al 19% en 2019-2020.

La prima pagada por los blancos mexicanos con respecto al camarón blanco de granja en el índice Urder Barry, que constituye una aproximación al valor promedio de todo el camarón de granja vendido en EE.UU., disminuyó del 165% en 2015-2016 al 81% en 2019-2020.

Los productores mexicanos han vivido esto como una dramática y duradera pérdida de mercado. Una pregunta que este estudio intenta responder es por qué ha bajado el precio.

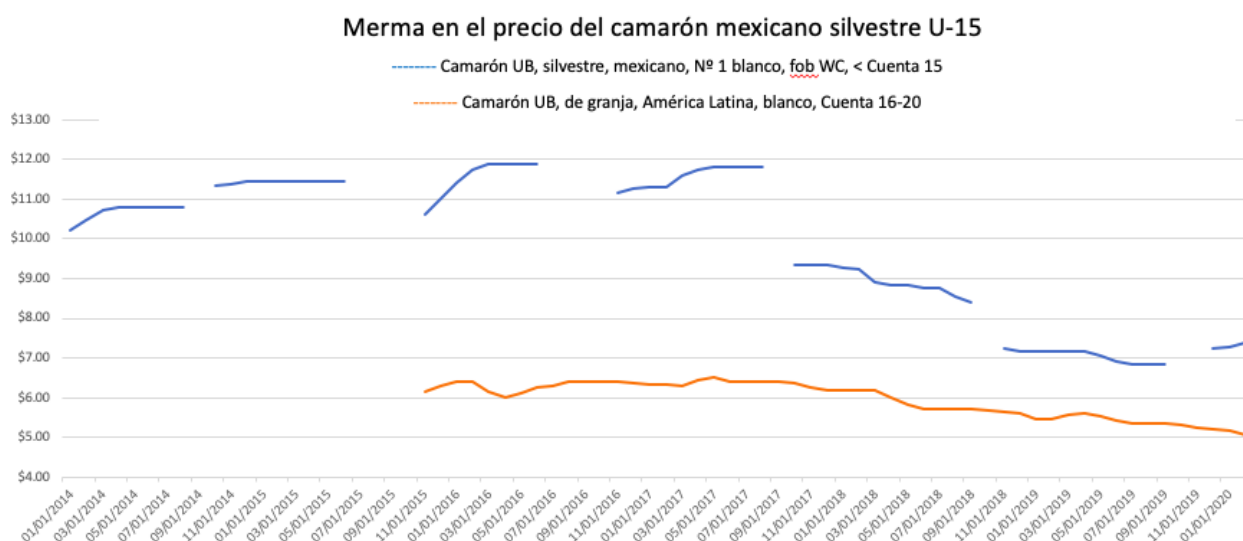


Figura 5: Cambios en el precio del camarón blanco mexicano U-15.

Fuente: Urner Barry Comtell Price Quotations

Porcentaje de cambio en la prima del camarón silvestre mexicano

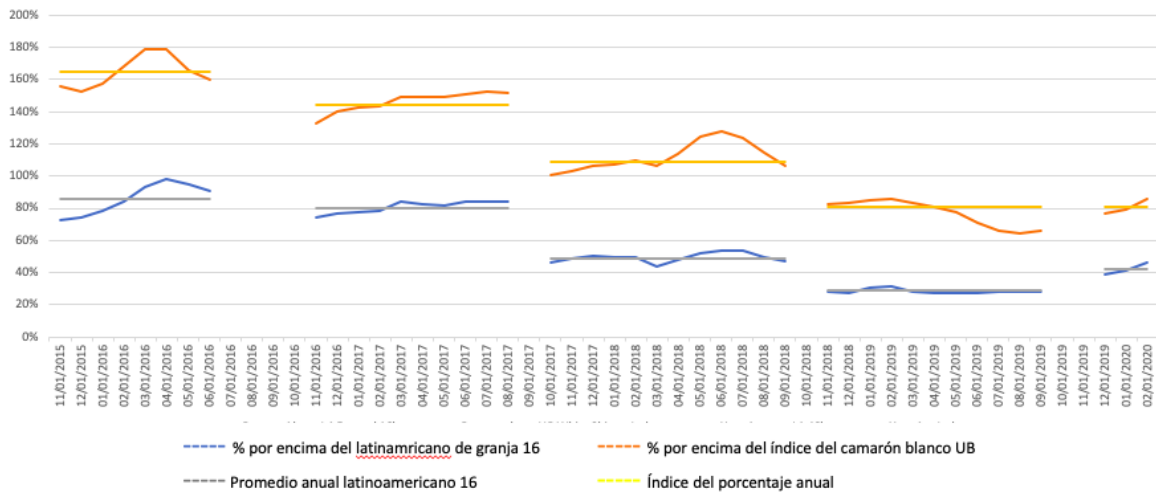


Figura 6: Porcentaje de cambios en las primas recibidas por el camarón mexicano U-15.

Fuente: Urner Barry Comtell Price Quotations

Estas figuras documentan la merma en el precio del camarón mexicano. Ellas se basan en los informes de Urner Barry Price. Urner Barry ofrece dos veces por semana el índice de precios para el camarón silvestre mexicano, por tamaños. También informa acerca del camarón latinoamericano de granja, y producen un índice para el camarón blanco que representa un precio promedio para todos los tamaños de camarón en el mercado americano.

La Figura 5 muestra que la prima de precio para el camarón blanco mexicano U-15 fue muy importante, y que durante cuatro años este camarón se vendió al precio mayorista de entre \$10.00 y \$12.00 por lb.

A partir de la temporada del camarón de 2018, los precios han caído significativamente, más aún que los precios del camarón en general.

Causas de la merma en el precio del camarón mexicano

Existen dos causas específicas de la merma en el precio identificadas a través de nuestras entrevistas y análisis.

Para el camarón silvestre, la estrategia comercial para alcanzar el mayor valor ha desaparecido en gran parte. Cuando Ocean Garden tenía vínculos con el gobierno, parte de su mandato era apoyar los ingresos de los productores de camarón en México. Ello significó que se adelantaba dinero a las plantas para comprar camarón, el cual era devuelto a partir de las ventas de camarón durante el año. Esto hizo que llevar al máximo el valor del producto fuera el principal objetivo porque no había necesidad de devolver el capital hasta que llegara el momento de financiar la siguiente temporada

del camarón. De esta manera, la empresa podía permitirse retener inventario y limitar las ventas hasta que los precios fueran favorables.

Esta es la misma estrategia comercial que usan muchas grandes empresas de productos pesqueros integradas verticalmente. De hecho, esta estrategia protegió a algunas de las plantas procesadoras de camarón de las presiones mensuales del mercado. Ocean Garden amortiguaba los riesgos que implicaba la volatilidad del mercado.

Luego de su privatización, Ocean Garden ahora vende en consignación, pagando por adelantado el 70% del valor esperado de sus entregas y cobra a la empacadora el interés y los costos ocasionados por el préstamo, costos de venta y comisión por el 30% restante.

Existe una presión constante sobre los procesadores de camarón para pagar el préstamo tan pronto como sea posible porque de no hacerlo ello perjudica el flujo de caja de los productores. La misión de Ocean Garden no está ahora afectada por el precio real del camarón sino por la rapidez con que pueda venderlo en el mercado. No tienen incentivos para mantener inventarios a fin de lograr mejores precios, debido a que están bajo la presión de sus empacadores para pagar sus préstamos y recuperar sus gastos.

Este cambio hizo que el camarón silvestre mexicano logre un precio como una mercancía más, y no como un producto vendido exclusivamente a través de empresas verticalmente integradas y bien capitalizadas.

Otra causa para la merma en el precio, de acuerdo con las entrevistas a los vendedores, ha sido la reacción de los clientes ante años de precios altos y el cambio hacia productos de sustitución.

Los márgenes en la restauración son estrechos y en la medida que el costo del camarón mexicano se mantuvo alto comparado con el de otros camarones, un creciente número de usuarios cambió hacia productos competidores.

El camarón grande de granja, especialmente el de Tailandia, que está produciendo más camarón blanco de granja 16-20 e incluso U-15, ha ocupado parte del mercado americano. Ello se debe a las mejoras genéticas y al ciclo de crecimiento rápido que han permitido a los productores criar camarón de mayor tamaño y obtener beneficios. En Tailandia, existe un fuerte incentivo para criar camarones más grandes ya que ellos son los que pueden generar mayores beneficios. En 2015, Tailandia representó el 3% del camarón U-15 vendido en EE.UU. En 2019, ese porcentaje llegó al 24%.

Se ha sugerido que el decline en el precio ha sido causado por un incremento significativo del camarón ilegal, especialmente cuando el Gobierno mexicano redujo los presupuestos destinados a la implementación y vigilancia. No hemos encontrado suficientes evidencias acerca de ello. En cambio, podemos documentar esta tendencia hacia precios más bajos a través de varios años, y simplemente no es probable que cualquier aumento significativo en el camarón ilegal haya durado tanto tiempo. Por esa razón, aunque tal vez existan uno o dos casos en que el camarón ilegal esté vendiéndose a menores precios, ello no parece constituir la causa principal del decline en el mercado.

Sin embargo, un análisis de posibles envíos de camarón INDNR llevó a indagar si otros puertos de entrada a los EE.UU. mostraron una actividad inusual durante los dos últimos años.

Teniendo en cuenta los informes acerca de registros falsificados y de mezcla de camarones INDNR del Alto Golfo de California con camarones de arrastre capturados legalmente, ello no se ha hecho a través de rutas alternativas de transporte. En otras pesquerías, donde han existido violaciones significativas de las normas o de las políticas pesqueras, por lo general ha sido posible identificar las rutas que han seguido esos productos.

Por ejemplo, la oleada de cangrejo ruso INDNR llegando a los EE.UU. ocurrió vía un inmenso incremento en los transbordos en la República de Corea, donde podían descargarse cajas sin marcas que se volvían a empaquetar con destino a los EE.UU.

En China, las importaciones de camarón para evitar aduanas se hizo vía Vietnam, y la oleada de envíos por parte de los exportadores de camarón a través de este país fue una clara evidencia de la escala de este comercio.

No se encontró nada parecido al examinar las importaciones de camarón mexicano hacia los EE.UU. Sí constatamos un incremento en los envíos a través del distrito de aduanas de San Diego, pero hemos visto incrementos similares en otros años, como en 2013. Es improbable que un incremento del 2% o el 3% en la proporción de camarón pasando por San Diego en lugar de Nogales no sea otra cosa que una variación ordinaria en el comercio.

Por lo tanto, si bien no podemos determinar la escala de una posible mezcla de producto legal e ilegal, podemos sí determinar que no existe una ruta comercial alternativa que haya surgido para ensayarla y evitar así las inspecciones normales y las aduanas de EE.UU.

Ello sugiere que el problema de la mezcla de productos debe ser tratada a través de la implementación de las normas y la documentación en México, y además, es altamente improbable que ello haya alcanzado una escala tal como para tener un impacto sobre los precios del mercado.

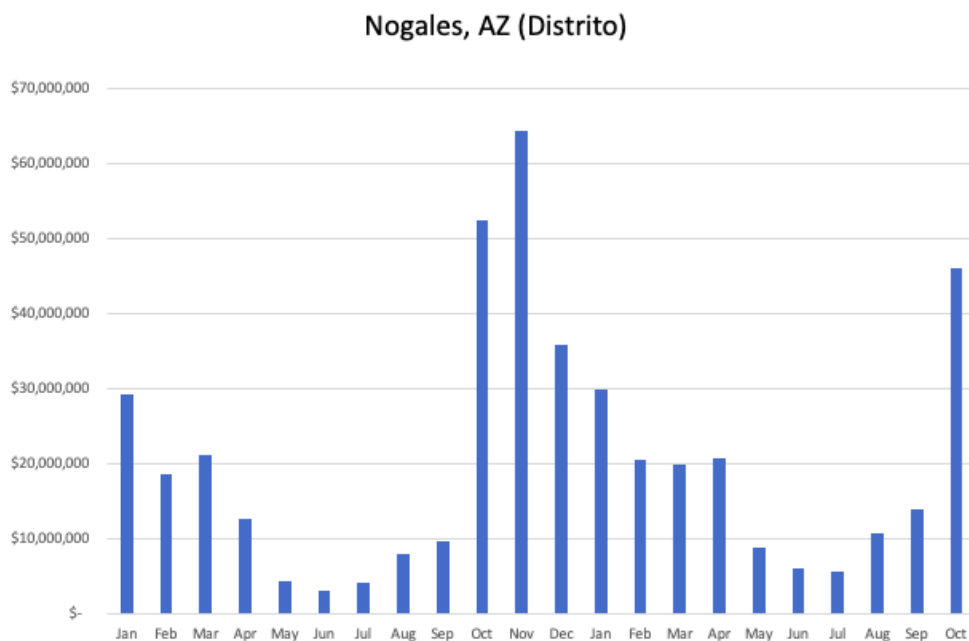


Figura 7: 22 meses de importaciones a través de Nogales.

Fuente: Datos del Censo de EE.UU.

Importaciones mensuales de EE.UU. por otros puertos de entrada

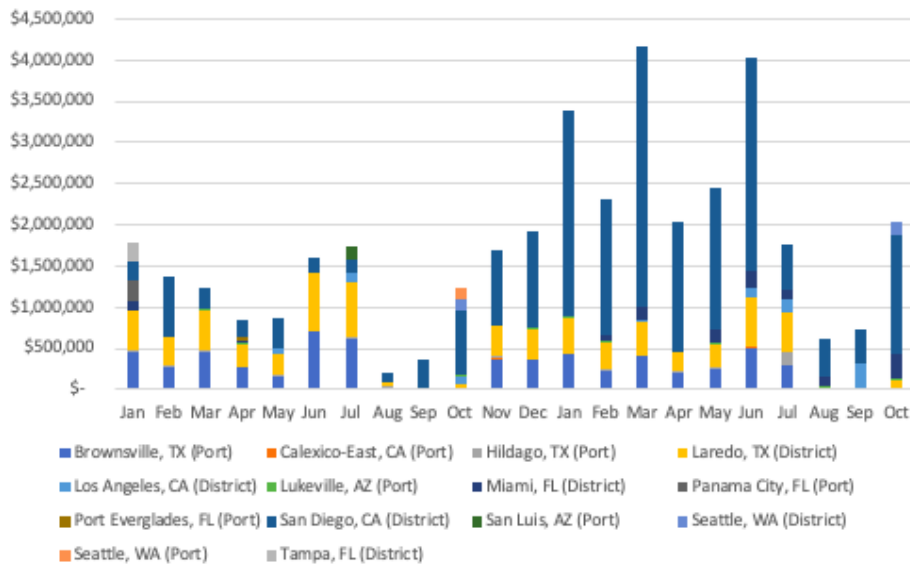


Figura 8: 22 meses de importaciones a través de otros puertos y distritos.

Capturas silvestres vs. acuicultura

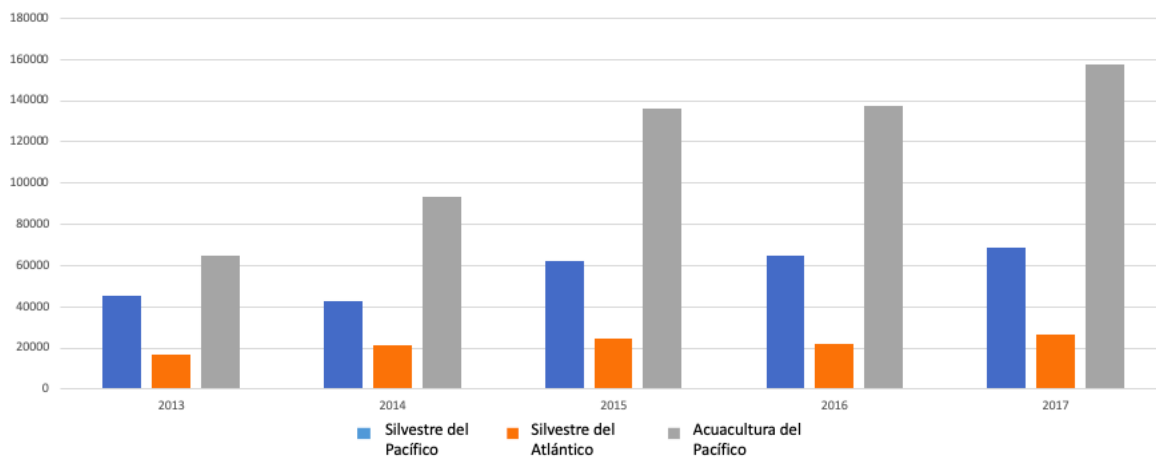


Figura 9: Cambios en el largo plazo en los puertos de entrada para el camarón mexicano, diferentes de Nogales.

Impacto del embargo del Alto Golfo

En junio de 2017, México prohibió el uso de las redes de enmalle para la captura del camarón en el Alto Golfo, pero hizo una excepción para redes de encierro utilizadas en la pesquería de corvina y sierra.

En agosto de 2018, una corte de EE.UU. ordenó el embargo sobre el camarón pescado con redes de enmalle. Las bases para las conclusiones de la corte fueron el hecho de que el juez estuvo de acuerdo con los demandantes en el caso en el sentido de que la NOAA no había aplicado los requisitos de protección incluidos en la Ley de Protección de los Mamíferos Marinos. En el otoño de 2018, México presentó a la NOAA su programa de controles. La NOAA consideró que el mismo era comparable para la protección de los mamíferos marinos, con una excepción: la exención para las dos pesquerías de escama.

En 2019, el nuevo Gobierno Mexicano no puso en práctica el acuerdo propuesto y en cambio presentó una nueva iniciativa de sostenibilidad. La NOAA consideró que la iniciativa no era un programa de regulación comparable con los requerimientos de la Ley de Protección de Mamíferos Marinos. Esta fue la base para el embargo de marzo de 2020, junto con la afirmación por parte de la NOAA de que el Gobierno Mexicano no estaba implementando su propia prohibición de las redes de enmalle.

Como parte del juicio de 2018, promovido por el Center for Biological Diversity y el Natural Resources Defense Council, la anterior administración mexicana había ofrecido un plan que habría prohibido de forma permanente las redes de enmalle en el área de distribución de la vaquita en el Alto Golfo. Sin embargo, la nueva administración en México no expresó su apoyo a dicho plan ante la corte. Como resultado de ello, la orden judicial todavía está vigente, pero las partes están arguyendo acerca de si la NOAA ha emprendido acciones suficientes para impedir las importaciones o si la orden debe anularse.

En 2020, la NOAA anunció un nuevo embargo sobre el camarón y otras nueve especies capturadas en el Alto Golfo dentro del área de distribución de la vaquita. Este nuevo embargo todavía no ha tenido un impacto significativo sobre el mercado porque la temporada del camarón está cerrada, y los exportadores mexicanos fueron alertados con suficiente anticipación como para exportar el producto antes de que la nueva documentación entrara en vigor.

El actual embargo está bajo la autoridad recibida por la NOAA en 2017 para que implementara la prohibición de importación de productos de pesca de aquellos países cuyas protecciones para los mamíferos marinos son consideradas como no equivalentes con los estándares de los EE.UU. La ley autorizó un periodo de gracia de cinco años antes de que un embargo o restricciones en el comercio fueran implementados, pero esto no se aplicó en el caso de las protecciones para la vaquita debido a su grave situación.

Hacia el futuro, el riesgo para los exportadores mexicanos es la potencial expansión del embargo hacia otras áreas geográficas. Si se estima que el actual embargo es insuficiente y se encuentran en EE.UU. productos provenientes del área prohibida, es probable que se renueve la presión para que la NOAA amplíe el embargo usando los poderes de aplicación con que ya cuenta la Agencia.

Las negociaciones en marcha entre México y EE.UU. sobre aplicación de la protección de mamíferos marinos no han eliminado hasta ahora la amenaza de un embargo ampliado, y ello es aún más

factible dados los recortes del actual Gobierno Mexicano en la financiación de la investigación marina y su aplicación.

Ese embargo podría aplicarse a cualquier producto de pesca que elija la NOAA, incluyendo todos los camarones silvestres y de granja, si así lo decide. Una medida más probable es una restricción sobre los productos provenientes de un área más extensa del Golfo de California.

El problema del mercado creado por un embargo es que el mismo hace que una serie de compradores no se fíen de ninguno de los productos provenientes del área donde existen problemas con respecto a la protección de los mamíferos marinos, y se pone la responsabilidad sobre los productores para que documenten que sus productos de camarón que llegan a la cadena de suministros no están mezclados con camarones capturados ilegalmente en las áreas sujetas al embargo, o en áreas en que se viola la legislación mexicana.

Bajo la Ley Lacey, los EE.UU. pueden implementar acciones en contra de cualquier vendedor americano de productos de pesca que hayan sido capturados en violación de las regulaciones de pesca y vida silvestre de otro país. Este enjuiciamiento puede tener lugar independientemente de que ese otro país esté o no de acuerdo con la violación de sus normas, e independientemente de que la violación haya sido perseguida en el país de origen.

La aplicación más notoria de estas leyes fue el encarcelamiento de importadores de productos pesqueros que importaron langosta de tamaño menor al autorizado desde Honduras, a pesar de que el Gobierno Hondureño cambiara subsecuentemente la ley y afirmara que no había habido una violación de las normas.

Según las entrevistas llevadas a cabo con los participantes de la industria en diciembre y enero, el impacto a largo plazo de la incapacidad del Gobierno Mexicano de controlar la pesca ilegal en el Alto Golfo ha llevado a que los principales usuarios se alejen del camarón silvestre mexicano.

Por ejemplo, Chicken of the Sea, de propiedad de Thai Union, ha afirmado que ellos no ofrecen más camarón mexicano. Otro usuario importante identificado por la industria fue Trader Joe's. Este comerciante tenía un programa de camarón que adquiriría más de un millón de libras por año. Sin embargo, debido a las preocupaciones relativas a la sostenibilidad que señalaron las ONGs con respecto al camarón mexicano, Trader Joe's dejó sin efecto ese programa.

Por lo tanto, la ampliación del embargo tiene el potencial de reducir aún más el universo de los compradores que comprarían camarón mexicano. Esto ya ha contribuido en cierta manera, aunque posiblemente en una pequeña escala, a la debilidad del precio que experimenta actualmente el camarón mexicano.

¿Quiénes son los principales usuarios de camarón mexicano?

Volumen de camarón mexicano

El volumen de producción de camarón mexicano, y los volúmenes en el mercado interno, se discutieron durante las entrevistas con la industria y se comparó esta información con los datos sobre producción de la FAO y los datos de Intracen (International Trade Center) sobre importaciones y exportaciones.

Los cálculos de la industria indicaron que la producción en granjas era de alrededor de 165.000 toneladas métricas de peso vivo, de las cuales el 80% se venden como HLSO, y el resto se vende entero.

Las capturas silvestres en el Pacífico se calcularon en 30.000 toneladas métricas de producto vivo, y se calculó que se importan entre 8.000 y 10.000 toneladas de camarón (peso del producto).

Se calcula que se exportan alrededor de 40.000 toneladas, peso del producto.

De hecho, estas cifras están reflejadas bastante bien en los datos de comercio de la FAO.

La FAO informa que en 2017 la producción en acuicultura fue de 157.000 toneladas; la producción de camarón silvestre en el Pacífico fue de 68.000 toneladas, y la producción de camarón silvestre en el Golfo de México de 26.000 toneladas.

En 2018, las importaciones incluyeron alrededor de 11.000 toneladas de camarón cocido, sobre todo desde China, y alrededor de 7.000 toneladas de camarón congelado desde Guatemala y otros países de América Central.

En 2018, las exportaciones totalizaron 36.000 toneladas de peso de producto, de las cuales 27.000 toneladas fueron a EE.UU.

Las series de tablas y gráficos siguientes detallan la historia de la producción y disponibilidad de camarón durante los últimos cinco años.

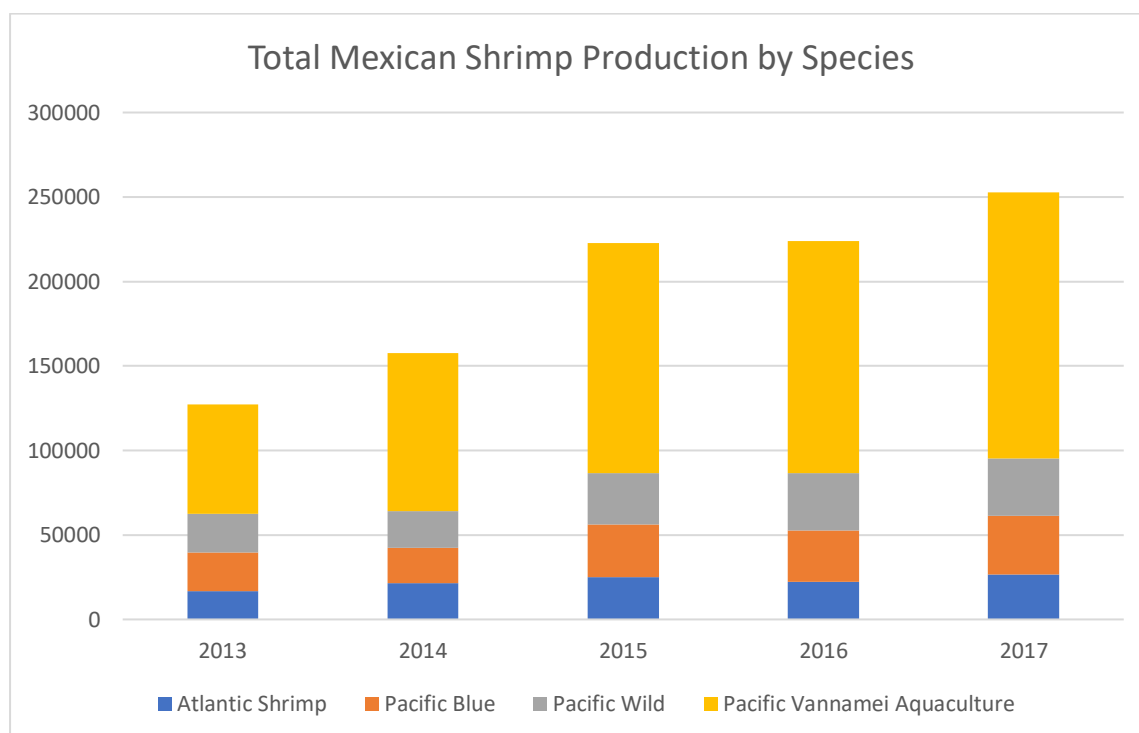


Figura 10: Producción total de camarón mexicano por especies según informes de la FAO (FAO).

El camarón silvestre del Pacífico en esta tabla incluye el Vannamei y el camarón café (*Farfantepenaeus californiensis*).

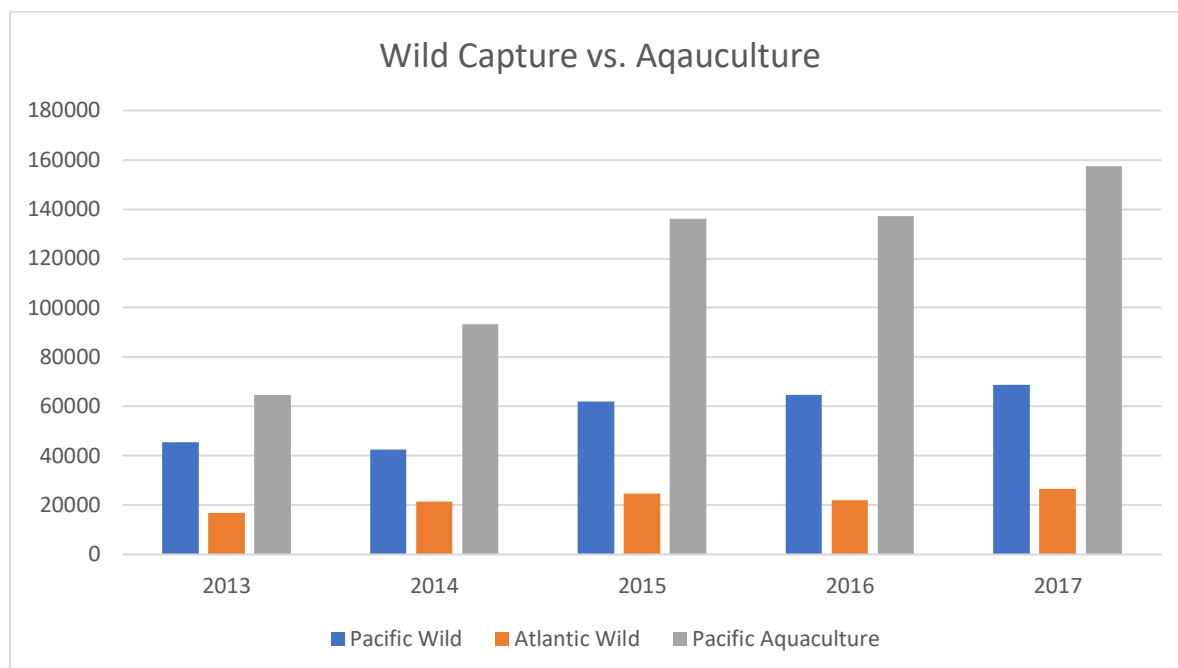


Figura 11: Capturas de camarón silvestre (Atlántico y Pacífico) vs. acuicultura.

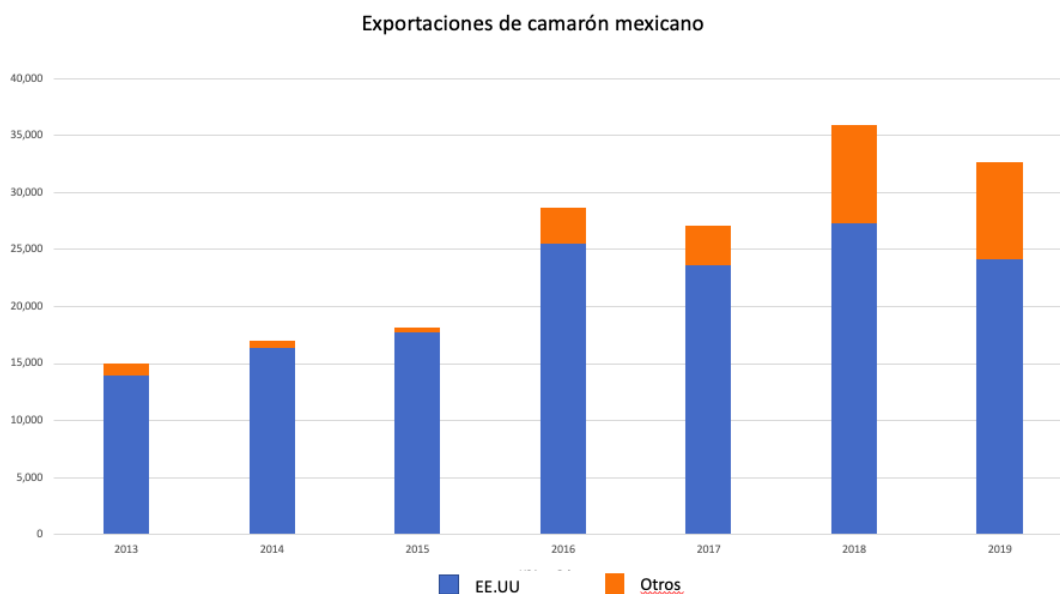


Figura 12: Exportaciones de camarón mexicano (Intracen).

Agrupando todos estos datos como peso de producto se concluye que la producción total de camarón en México es de alrededor de 200.000 toneladas, y que el consumo interno (como peso de producto) es de alrededor de 160.000 a 170.000 toneladas luego de la exportación.

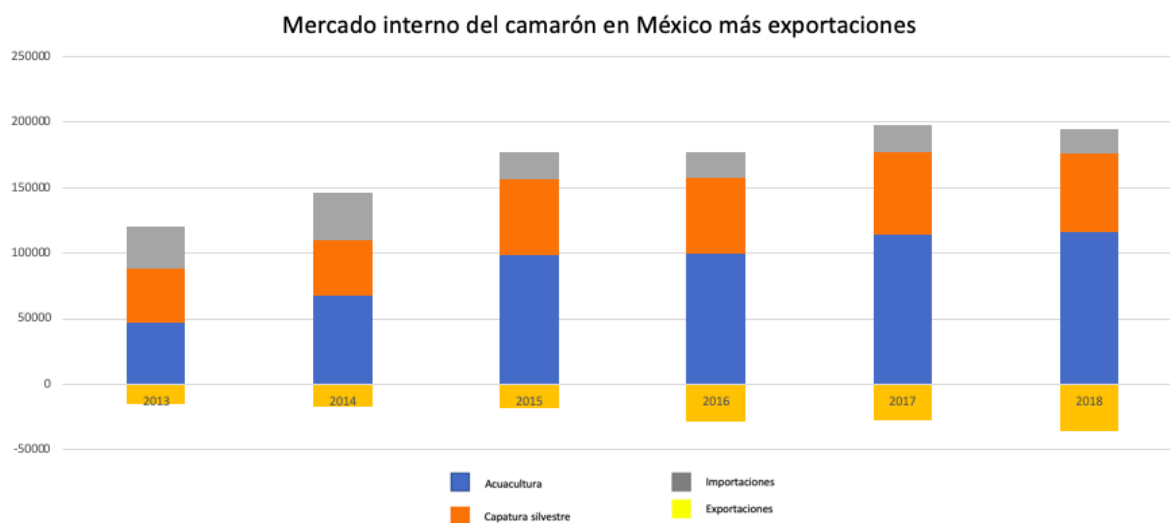


Figura 13: Panorama de los volúmenes en los mercados interno y de exportación mexicanos.

Fuente: Seafood Datasearch basado en los datos de la FAO y de exportación, más estimaciones para 2018.

La siguiente tabla presenta la distribución por regiones:

	2013	2014	2015	2016	2017
Silvestre del Pacífico	45583	42620	61926	64663	68738
Silvestre del Atlántico	16918	21344	24829	22119	26542
De granja del Pacifico	64648	93474	136102	137269	157421

Tabla 1: Distribución de la producción por regiones.

Muy poco del camarón del Atlántico se destina a la exportación. Para los fines de nuestro análisis sobre dónde los compradores podrían hacer presión para mejorar las prácticas de captura y en la acuicultura, nos hemos concentrado en las 160.000 toneladas de camarón de granja, y en las 70.000 toneladas de camarón silvestre del Pacífico (peso vivo).

A partir de las entrevistas con la industria, pareciera que existen unos 850 barcos camaroneros de arrastre operando en el Golfo de California, y 20.000 a 25.000 pangas, o embarcaciones pequeñas con redes de enmalle de deriva u otras artes de pesca manuales. Los desembarques se dividen entre estos dos sectores, con el sector de los camaroneros aportando alrededor del 50% de la producción, y tal vez una mayor proporción del camarón destinado al mercado de exportación.

El Sustainable Fisheries Partnership, un miembro de Certification and Ratings Collaboration, cuenta con una Mesa Redonda Mexicana de la cadena de suministros de productos pesqueros que se ha involucrado en una serie de iniciativas para mejorar el manejo y los controles en la pesquería del camarón y otras.

Las iniciativas incluyen una serie de Proyectos de Mejora de las Pesquerías (FIP), colaboraciones con asociados en México, como Impacto Colectivo por la Pesca y Acuicultura Mexicanas (ICPMX), y esfuerzos con grandes distribuidores y minoristas, así como con importadores en EE.UU.

La membresía de la Mesa Redonda incluye a las empresas de EE.UU. que son las más activas en la importación y venta de camarón mexicano. Ellas incluyen a:

Principales importadores de camarón mexicano

Amende & Schultz/Promarmex
Aquastar
Eastern Fish Company
Ocean Garden
Meridian / Red Chamber

Otros importadores importantes de camarón mexicano

Alfa Gamma Group
Beacon Fisheries
Catalina Offshore Products
Del Pacifico Seafoods
Deep Sea Shrimp Importing Company
Delta Blue Aquaculture
MiCal
Netuno USA

Distribuidores de productos pesqueros

Artisan Catch (antes Orca Seafoods)
Beaver Street Fisheries
BlackIndigo Foods
Chefs Trading
Fortune International
Great Fish Company/ASC Seafood
Incredible Fish
Inland Seafood
Quirch Foods Co.
Santa Monica Seafood
Sea Delight
Seafarers
Seattle Fish

Principales compradores

Iberostar
USFoods

En términos de los importadores, las primeras cinco empresas en la lista como grandes importadores de camarón mexicano son responsables de la mayor parte de las importaciones, algo así como entre el 60% y el 80% o más. Aqua Star y Meridian son propiedad de Red Chamber.

Algunos de los otros importadores más importantes son especialistas en el camarón mexicano y en otros productos provenientes de la costa pacífica de México, tales como Delta Blue y Del Pacifico, mientras que otros manejan una pequeña cantidad de camarón mexicano junto con sus otros productos.

Los distribuidores de productos pesqueros ofrecen todos camarón mexicano junto con una amplia gama de otros productos, en tanto que los compradores dentro del grupo incluyen US Foods, uno de los distribuidores de amplia gama en EE.UU., e Iberostar, un grupo de hoteleros que apoya la sostenibilidad del camarón mexicano.

En 2019, cuatro de los principales importadores (Amende & Schultz, Eastern Fish, Meridian y Ocean Garden), pusieron en práctica un sistema de documentos de control para plantas de procesamiento. Ello incluye el que las plantas de procesamiento de camarón firmen un certificado confirmando que el camarón que ellas compran y empaquetan proviene de embarcaciones legales, es capturado con métodos aprobados en áreas legales y no estuvo mezclado de ninguna manera con camarón no regulado de la pesquería con redes de enmalle.

Recomendaciones para mejorar la aceptación del mercado en EE.UU.

La situación actual

La situación actual para el productor de camarón mexicano se ha vuelto más difícil. Hasta ahora ninguna de las acciones ha revertido de manera exitosa la merma de la población de la vaquita, y la especie continúa afectada por la pesca ilegal con redes de enmalle en busca de la totoaba, y el uso ilegal de dichas redes para capturar camarón en áreas cerradas a la pesca.

Como resultado de ello, los EE.UU. han impuesto un embargo formal sobre las pesquerías del camarón en el Alto Golfo. Dentro de dos años, los EE.UU. contarán con la autoridad formal de imponer un embargo sobre cualquier importación de productos de pesca proveniente de México, si consideran que el país no está siguiendo políticas equivalentes para la protección de los mamíferos marinos como las que se aplican en EE.UU.

Algunos años atrás, el Gobierno Mexicano tomó una iniciativa para prohibir las redes de enmalle en el Alto Golfo y reemplazarlas con otras artes de pesca. Se reforzó la aplicación de la legislación pesquera y se aplicaron programas para compensar a los pescadores artesanales por la menor eficiencia de las nuevas artes, las cuales no podían desplegarse de la misma manera que las redes de enmalle.

Sin embargo, el nuevo gobierno en México ha reordenado sus prioridades presupuestarias y como consecuencia de ello ya no financia las medidas de protección al nivel en que muchos en la industria consideran que es necesario, y tampoco está otorgando compensaciones a los pescadores.

Como resultado de ello, los pescadores han vuelto a utilizar redes de enmalle de manera ilegal, y los grupos criminales que controlan la captura de la totoaba se han vuelto en gran medida inmunes frente a las autoridades locales.

Los procesadores de camarón que operan en México no están en condiciones de rechazar las demandas de los grupos criminales para que compren y vendan camarón capturado ilegalmente.

Si bien existe un considerable interés en México por desarrollar evaluaciones de poblaciones y mecanismos de control, y buena información biológica junto con la trazabilidad requerida para que funcione una pesquería legal, dicho esfuerzo está solo en sus comienzos.

Los problemas mencionados afectan a la pesquería del camarón silvestre. También existen problemas con el camarón mexicano de granja.

México cuenta con menos certificaciones BAP que otros países latinoamericanos, en particular Ecuador.

Por ejemplo, actualmente solo existen cuatro granjas de camarones en México con la certificación BAP, en comparación con 15 en Ecuador. En términos de procesado, existen ocho procesadores certificados en Ecuador, y seis en México; y en términos de plantas productoras de alimento, existen tres en México y siete en Ecuador.

A partir de los resultados de las entrevistas, la razón para esta situación es que hubo una consolidación importante de la acuicultura del camarón en México luego de la crisis originada por el Síndrome de Mortalidad Temprana en 2012 y 2013. Muchas granjas que cerraron fueron adquiridas por empresas más grandes. Para estos nuevos propietarios, el camarón es solo uno de sus productos en sus negocios y por lo tanto a veces son más reacios a invertir dinero en el proceso de certificación, especialmente si están vendiendo al mercado interno de México.

¿Qué se puede hacer para revertir esta situación?

El asunto sobre el que se basó este informe es si la presión del mercado puede aplicarse para acelerar el proceso de cumplimiento con las normas y el logro de una pesquería legal sostenible de productos silvestres, y sobre cómo pueden aumentarse las certificaciones en el sector de la acuicultura.

Hemos visto que la posición del mercado del camarón silvestre mexicano se ha erosionado. Y aún más: las condiciones sobre el terreno en México no han mejorado en la manera en que muchos esperaban debido a las limitaciones presupuestarias y los cambios en las prioridades gubernamentales.

Como resultado de ello, serán necesarios esfuerzos colaborativos dentro del sector privado, que incluye a compradores, importadores y productores, para hacer cambios. Este ha sido el caso durante varios años, y muchos de los miembros de Certification and Ratings Collaboration han estado trabajando con la industria del camarón mexicano sobre este problema.

Los oenegés, incluyendo a miembros del grupo de trabajo sobre este proyecto, han estado ocupándose del problema de la sostenibilidad durante muchos años en el Alto Golfo, a veces durante más de una década.

Ello ha permitido que un grupo de cooperativas que trabajan con Del Pacifico y Fair Trade lleven al mercado una pequeña cantidad (algunos cientos de toneladas anuales) de camarón silvestre calificado en amarillo por el Acuario de Monterrey y certificado por el estándar de Fair Trade.

Pero la mayor parte del camarón mexicano está penalizado por la calificación roja (recomendación evitar) del programa Seafood Watch del Acuario de Monterrey. Esta recomendación es utilizada a menudo por los chefs de la restauración, que es el mercado principal para el camarón grande mexicano.

Es muy importante, a fin de recobrar el valor de la industria mexicana, que más segmentos de la misma obtengan por lo menos la calificación amarilla de Seafood Watch.

Como se describió más arriba, SFP ha creado una Mesa Redonda Mexicana de la cadena de suministros de productos pesqueros con el fin de facilitar la colaboración pre-competitiva sobre los esfuerzos de sostenibilidad de los productos pesqueros importados desde México a los EE.UU., la cual incluye a las principales empresas que importan camarón mexicano.

En particular, el consejo de proveedores incluye a los cinco mayores importadores que son Ocean Garden, Aquastar, Meridian/Red Chamber, Eastern Fish y Amende & Shultze. Este grupo ha acordado solicitar documentos de certificación de los empacadores mexicanos confirmando que su producción no incluye camarón capturado utilizando métodos prohibidos o en áreas cerradas a la pesca. Este programa ya está siendo implementado.

Los proveedores mexicanos y los importadores de EE.UU. también han creado recientemente el Consejo del Camarón Mexicano.

En septiembre de 2019, los principales procesadores, junto con los productores de camarón mexicano, anunciaron la reforma del Consejo del Camarón Mexicano. El Consejo tuvo por objetivo original la promoción del camarón mexicano como el camarón de más alta calidad en el mundo.

El nuevo Consejo se está orientando a tratar la sostenibilidad y las cuestiones relativas al cumplimiento de las normas mediante el desarrollo de un código de conducta que incluya la trazabilidad completa, esperando que el mismo se convertirá en la base para una captura, producción y venta social y ambientalmente responsables del camarón mexicano.

El Consejo del Camarón Mexicano está administrado por el National Fisheries Institute (NFI), de manera similar a los otros consejos sectoriales, y ofrece un mecanismo tanto para recaudar fondos como para establecer estándares. El Consejo ha desarrollado un estándar de conducta que debe ser adoptado por todos los miembros. El concepto es que los compradores pueden tener la seguridad de que si sus proveedores son miembros del Consejo del Camarón Mexicano, el producto que están adquiriendo se puede rastrear hasta su origen y ha sido capturado según las regulaciones en vigor.

En otros sectores, como las pesquerías del cangrejo, los consejos afiliados al NFI han tenido éxito en el desarrollo de un frente común entre los importadores y compradores norteamericanos y los productores de otros países para ejercer presión sobre los gobiernos a fin de que encaren acciones específicas para mejorar las pesquerías.

También se ha contado con un financiamiento importante para la iniciativa de Impacto Colectivo por la Pesca y la Acuicultura Mexicanas (ICPMX), un diálogo entre múltiples interesados directos que incluye a todas las partes involucradas en el sector del camarón, desde representantes de cooperativas pesqueras y empresas de arrastre hasta dependencias gubernamentales, esfuerzos científicos, procesadores de camarón y compradores. El ICPMX también se ocupa de cuestiones que van más allá del sector del camarón, con la participación de otros interesados directos.

Por último, una porción de la pesquería de arrastre del camarón mexicano en el Golfo de California ha solicitado la certificación del MSC, y ha pasado una auditoría preliminar en la que se indican las áreas que cuentan con puntuación suficiente para la aprobación y las áreas que necesitan más trabajo. La aprobación del MSC, incluyendo los FIP que llevan a esta pesquería a obtener una puntuación suficiente para la certificación, son muy importantes, ya que ello podría también tener un impacto sobre las certificaciones de Seafood Watch del camarón mexicano de arrastre.

Esta pesquería, que captura cerca de la mitad del camarón silvestre, es llevada a cabo por embarcaciones que descabezan y congelan el producto en el mar, generando un producto de muy alta calidad. Todas las embarcaciones de arrastre cuentan con rastreadores satelitales, y la mayoría respeta las normas relativas a áreas cerradas y de temporadas. Como parte del proceso de evaluación, se observará el respeto de las normas relativas a áreas cerradas. Si la evaluación es positiva, o la industria se ha comprometido a hacer los cambios necesarios en los aspectos que están siendo medidos y seguidos, el camarón de esta pesquería de arrastre no debería ser considerado como inadecuado.

El elefante en la cacharrería, con relación a la certificación y la efectividad del Consejo del Camarón Mexicano, es que el control del Estado de algunas áreas en el norte del Golfo de California es inexistente, y en estas áreas los procesadores no podrán escapar a las exigencias de las personas asociadas con los carteles de la droga. Si esas personas exigen que el camarón sea empaquetado, y rechazan que se certifique su origen, a los procesadores no les cabe, literalmente, otra opción, ya que ninguna autoridad legal puede protegerlos.

Lo que actualmente está detrás del interés criminal en la pesca ilegal es el valor de la vejiga natatoria (buche) de la totoaba, la cual puede venderse en China a miles de dólares por kilo. La pesca de la totoaba es ilegal desde 1975, y la especie ha sido incluida en 1979 en la lista de especies amenazadas de EE.UU. La totoaba es vulnerable a las redes de enmalle y son una razón importante para la continua pesca ilegal con estas redes que está perjudicando a la vaquita. La pesca ilegal está controlada por intereses criminales, y si bien no interactúa directamente con la pesca del camarón, sostiene la actividad criminal en el mar que puede extenderse en ocasiones al sector del camarón.

Pareciera que los esfuerzos para reforzar el código de conducta del Consejo del Camarón Mexicano, y para encontrar la manera en que la comunidad de oenegés podría ayudar a estructurar dicho código y la necesaria trazabilidad, podrían ser un gran punto de acuerdo para poder avanzar.

La razón es que los productores mexicanos están enfrentándose a un doble problema. Uno es convencer a los grandes importadores americanos que la captura del camarón puede hacerse de manera legal y sostenible y de manera que satisfaga los requerimientos la Ley de Protección de Mamíferos Marinos de EE.UU. El otro problema, es que la prima de valor en el mercado para el camarón mexicano se ha erosionado. En nuestra opinión, parece que existe alguna conexión entre los dos asuntos, aunque cada uno tiene muchos factores separados que también los impactan.

Con respecto al mercado, el camarón mexicano todavía se vende en EE.UU. sobre todo en los bloques tradicionales de descabezado de 5 lb, que es un formato estándar para los restaurantes. Pero la industria de la restauración en EE.UU. se ha venido alejando de este producto y orientándose hacia el camarón pelado. Para obtener un valor más alto con una forma tradicional del producto, los productores de camarón mexicano deben recuperar la reputación que tuvieron en el pasado. Esto es más difícil cuando se está desarrollando otra competencia relativa al camarón grande, especialmente desde Tailandia pero también desde India e Indonesia.

A nivel interno, existe en México una enorme demanda de camarón. Sin embargo, el mercado es muy indisciplinado y extremadamente sensible al precio. Existe un asunto muy importante en los supermercados mexicanos con respecto a vender camarón con glaseado espeso, reduciendo el precio gracias a la cantidad de agua. Este es un asunto común en muchos mercados del camarón, como también en Brasil, donde existe una enorme sensibilidad del consumidor con respecto al precio, y la falta de respeto a los estándares relativos al peso neto.

El mercado interno mexicano también tiende a absorber la mayor parte del camarón más pequeño producido mediante las capturas tempranas en estanques y en la pesca silvestre. Mucho del camarón del Atlántico también se destina a los mercados locales. Con la excepción de algunas cadenas internacionales de hoteles, y algunos restaurantes de calidad en Ciudad de México, existe poca concienciación o interés en el mercado acerca de las cuestiones de sostenibilidad y protección.

En EE.UU., la gran ventaja del camarón mexicano U-15 es que se trata de un producto silvestre, y el Golfo de California es una de las mejores áreas en que se cría. Esto puede destacarse a través de un consejo de mercadeo.

El otro eje tiene que ser las mejoras verdaderas en la sostenibilidad y la protección de los mamíferos marinos. La fuerza del Sustainable Fisheries Partnership (SFP) ha radicado en su capacidad para unir a los grandes compradores, y en ayudar a la industria a implementar los FIP en varias pesquerías mexicanas de camarón y cangrejo. Pero la debilidad, descrita por el propio SFP, ha radicado en la falta de fuertes compromisos por parte de los productores y compradores locales mexicanos.

Esos compromisos solo pueden provenir de una organización que esté basada en México, y que conecte la mejora en el valor de mercado con la mejora en el manejo de la propia pesquería del camarón.

Existen una serie de acciones que siguen ayudando, desde el Consejo de proveedores, la iniciativa de comercio justo y el dialogo ICPMX, y el proceso de certificación del MSC para el camarón capturado por arrastre.

Un esfuerzo concertado para reforzar el Consejo del Camarón Mexicano y trabajar con él, en el entendimiento de que la organización representa tanto a los productores en México como a los consumidores en México y Estados Unidos, puede constituir una respuesta efectiva a la complejidad de toda esta situación.

Otra ventaja de trabajar con el Consejo es que éste, junto con las oenegés activas en México, podría comenzar a trabajar con los principales mercados internos acerca de la trazabilidad y la sostenibilidad.

Notas sobre la encuesta y las fuentes

Este proyecto se llevó a cabo mediante una combinación de entrevistas a los participantes en la industria, investigación original y discusiones con miembros del grupo de trabajo sobre Certificaciones y Calificaciones.

Las entrevistas con la industria se llevaron a cabo en diciembre de 2019 y enero de 2020 e incluyeron una selección de los principales importadores y productores mexicanos. No hubo tiempo de llegar más abajo, a sus clientes. La información sobre el mercado interno mexicano se obtuvo a partir de las entrevistas con los productores de la industria mexicana, y a partir de lo que saben personas de la industria bien informadas que no estaban directamente involucradas en la venta o distribución del camarón en México.

