

Capítulo

1

INTRODUCCION

La ostricultura representa dentro de la acuicultura marina uno de los grupos mas importantes desde el punto de vista productivo y económico, por ello su estudio específico, tanto bajo los aspectos biológicos, de nutrición, patología, genética, tecnología, como el análisis económico y jurídico, justifica la realización de este trabajo, mas aun si tenemos en cuenta el hecho de que en la actualidad el sector ostrícola en España, debido a la escasa importancia que en los últimos años se le ha dedicado, se encuentra al margen del diseño y planificación del sector acuicultor marino. Es decir, la ostricultura no se halla bajo las mejores condiciones, planteando su desarrollo diversos problemas, entre los que cabe citar (bajo los aspectos biológicos y tecnológicos) aquellos relacionados con las características y modificaciones del medio así como los relativos a su biología, dentro de los que hay que hacer mención especial a los de tipo patológico, causa principal del descenso y, entre numerosos productores, el abandono de su cultivo. Por otra parte, la puesta a punto de sistemas tecnológicos adecuados requiere unos particulares cuidados, y en consecuencia, en este estudio se ha prestado una especial atención a los métodos de obtención de semillas, no solo en el medio natural sino a través de las técnicas más perfeccionadas mediante puestas inducidas, siguiendo las pautas de control patológico y de mejora genética.

Sin entrar en el interés que supone aumentar la posibilidad de disponer en cantidad de nutrientes como la ostra, ya que se trata de un alimento cuya composición química es de primerísima calidad, por su riqueza en sales minerales (de un 1 a 2 %), entre las que hay que destacar el calcio, hierro, potasio, fósforo, magnesio y yodo; glúcidos (un 4%), lípidos (1 a 2 %), vitaminas, C, B1, B2, PP, A y D, y que un 10% de proteínas (12 ostras equivalen en proteínas a 100 g. de carne de vacuno), se quiere dejar constancia del interés que supone tanto para los cultivadores como de los consumidores el desarrollo de un estudio en profundidad sobre estas especies, pretendiendo en definitiva contribuir con este tratado a un mejor conocimiento del desarrollo de la ostricultura en España.

El sector de la producción de ostras está básicamente dominado por la ostricultura, representando el 95,7 por ciento de la producción total. La producción por capturas llegó, en el año 98, apenas a 157.409 toneladas, concentrándose sobre todo en los EE.UU., Mexico, y Corea. La evolución reciente muestra una reducción significativa de la participación de las capturas en el total de la producción de ostras, adquiriendo el cultivo un peso en el sector que lo posiciona como la alternativa más viable para el abastecimiento del mercado. La ostricultura española parece que todavía está poco desarrollada en relación a los demás productores mundiales, puesto que, en 1998, representaba apenas el 0,1 por ciento de la producción mundial y el 2,3 por ciento de la producción europea. De esta forma, España es el 14º productor mundial y el 3º de la UE.

La ostricultura está básicamente dominada por el ostión japonés o la ostra del pacífico (*crassostrea gigas*), con el 97,22 por ciento de la producción ostrícola mundial. Esta especie es cultivada por la mayoría de los países – los principales productores de este tipo de ostras son China, Japón, Corea, Francia, EE.UU. y Taiwan. El dominio del mercado por este tipo de ostra se explica por el plazo de maduración de las inversiones, es decir, el acelerado ritmo de crecimiento del ostión permite que en un plazo que oscila entre un año y año y medio el producto ya esté en el mercado listo para consumo. Además, parece ser que el cultivo es relativamente más fácil y el nivel de mortalidad es muy pequeño. Estas características explican la preferencia de las empresas por el cultivo de esta especie, con menos riesgo y más alta productividad que las demás especies. El segundo tipo de ostra más producido en el mundo es la ostra americana o ostión virgínico (*crassostrea virginica*), con apenas el 1,56 por ciento de los cultivos. Es cultivada sobre todo por los EE.UU. Los demás tipos de otras cultivadas son: con menos de 1 por ciento de los cultivos, el ostión (nep) cultivada en Tailandia; la slipper cupped oyster (*crassostrea iredalei*), cultivada por Filipinas; la ostra plana o europea (*ostrea edulis*), cultivada en Europa, siendo España el principal productor mundial, seguido de Francia; y la ostra de Sydney, cultivada en Australia.

La actividad empresarial relacionada con la explotación de la ostra, ha sido también tratada en este trabajo, prestando especial atención a los factores críticos que caracterizan su sistema productivo y la incidencia que tienen en la rentabilidad de la empresa. Con este fin se comienza el análisis diferenciando los tipos de empresa ostrícolas en función de la etapa del ciclo de vida de la ostra y la especie

que explotan. Así, se describe en primer lugar el proceso productivo de las empresas orientadas a la obtención de semilla, tanto en colectores como en criadero (hatchery) pasando, a continuación, a estudiar las empresas de engorde de las diferentes especies y con las técnicas más empleadas en España (aproximadamente un 98% de la producción total de ostras), diferenciando tres tipos:

- Engorde en parque sobreelevado, sobre mesa, de ostra japonesa.
- Engorde suspendido en batea de ostra plana en cesto ostrícola,
- Engorde suspendido en batea de ostra plana pegadas en cuerda.

A continuación se indican los factores explicativos de la rentabilidad de las explotaciones ostrícolas de engorde y en especial la productividad, los ingresos que generan y los costes de producción detallando los costes de la semilla, infraestructura de producción, mano de obra directa y otros costes directos e indirectos. Una vez estudiados los ingresos y costes de una explotación de engorde de ostras para las distintas especies y con las diferentes técnicas se calcula su rentabilidad, prestando especial atención a la estimación del punto muerto, nivel de producción necesario para que el beneficio sea cero, en función de la tasa de supervivencia y de crecimiento de cada explotación. También se analiza la incidencia del tamaño, medido por el número de unidades productivas, en la rentabilidad que alcanza la empresa. Por último, se describe la estrategia que siguen las empresas y las expectativas de futuro del sector ostrícola en España así como la opinión de los empresarios.

Corresponde también abordar la problemática comercial, íntimamente vinculada a los hábitos y usos culturales de los españoles. El consumo de ostras no está tan extendido en nuestro país como el de otros moluscos más habituales en la dieta española como el mejillón o la almeja. La percepción que el consumidor español tiene de la ostra es la de un producto sabroso y nutritivo, pero caro y en cierto sentido elitista, lo que la sitúa en desventaja frente a otras especies con las que compite en el mercado.

Para conseguir que la ostra resulte más atractiva para los consumidores que otros productos alimenticios, los responsables comerciales cuentan con cuatro

instrumentos que podrán utilizar con varias combinaciones. Estos instrumentos son: el propio producto, el precio, la distribución y la comunicación. Las actuaciones que sobre estas variables podrán llevar a cabo los productores e intermediarios se discuten en el apartado correspondiente a las estrategias de mercado, donde se plantean las alternativas de comercialización que mejores resultados han venido obteniendo en otros países con gran tradición en el consumo de ostra, como son Francia y los Estados Unidos.