

INFORMES DE COMBATE: ATÚN

por Carro de Combate 

DATOS BÁSICOS

Producto: Atún

Materias primas de origen: Atún y peces de la misma familia

Principales países pesqueros: Japón, España, Taiwán, Indonesia, Filipinas, Corea del Sur,

Principales países envasadores: Tailandia, España

Consumo per cápita: No hay cifras conjuntas de consumo per cápita de atún y se suele diferenciar entre el envasado y el fresco. En España se consume al año alrededor de medio kilo anual de atún fresco y 3,5 kilos del enlatado.

Productos en los que se encuentra: atún fresco, atún enlatado, platos preparados

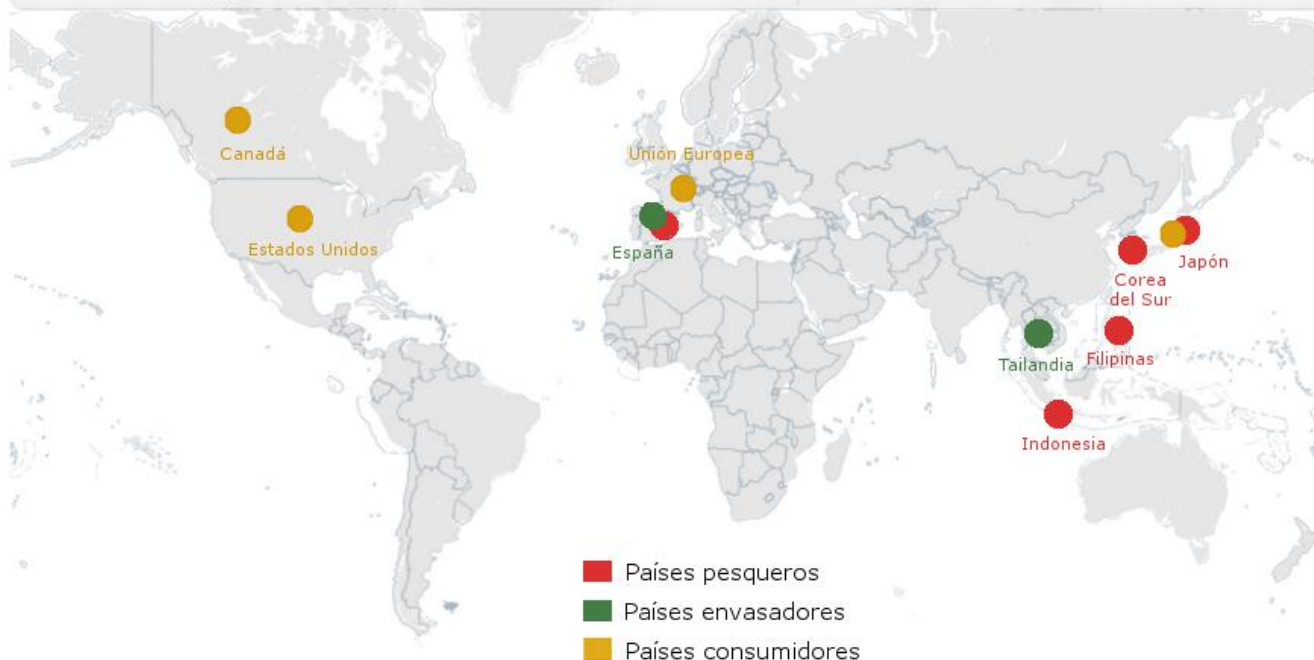
INTRODUCCIÓN

El atún es uno de los tipos de pescado más consumidos en el mundo. Desde su forma cruda, tan apreciada en el sushi japonés a su consumo en conserva, muy común en países como España, el atún es un pescado popular prácticamente en todo el mundo.

En realidad el atún no es un único tipo de pez, sino que dentro de la familia *Thunnus* hay al menos una docena de especies. La industria comercializa principalmente cinco, a las que suele diferenciar con nombres comunes como “atún rojo”, “atún claro” o “bonito del norte”. La mayoría de ellas se encuentran en peligro por la sobrepesca y por las capturas de ejemplares inmaduros que aún no han podido reproducirse.



Cadena de producción del atún



CARACTERÍSTICAS

1. De dónde procede el atún

El atún es un pez migratorio, del que existen una docena de especies. Se consumen, sin embargo, principalmente cinco especies, entre las que destacan el *Skipjack tuna* y el *Yellow fin tuna*. Todas estas especies suelen tener en común su color azul oscuro en el dorso, su vientre plateado y la presencia de dos aletas dorsales. Su carne es además roja o rosada, grasienta y compacta.

En cuanto a su tamaño, difiere según las especies. Los más grandes, pertenecientes a la especie de atún rojo (*Thunnus thynnus*), pueden llegar a pesar 700 kilos y alcanzar una longitud de 3 metros. Sin embargo, lo más común es que pese alrededor de 100 kilos y no sobrepase los 2 metros de longitud.

Los atunes pueden recorrer cientos o miles de kilómetros durante sus migraciones, por lo que se puede encontrar prácticamente en todo el mundo, aunque se concentra en grandes áreas del Océano Pacífico, de donde procede un 64 por ciento de los ejemplares capturados (FAO, 2010) el Índico (25%) y el Atlántico y el Mediterráneo (11%).

2. Dónde se encuentra el atún

El atún se ha convertido en un pescado muy popular, especialmente por el auge de su versión en conserva y por la popularización de platos como el sushi/sashimi. En algunos países, especialmente de Europa, el atún se compra además fresco y se cocina después como plato principal, aunque el consumo de esta manera es menos habitual que las otras. El atún es además un componente corriente de muchos platos preparados, como empanadillas, ensaladas o hamburguesas de pescado.

EL SECTOR

1. El mercado internacional del atún

Como ya hemos apuntado, hoy en día el atún es el pez más comercializado en el mundo, hasta el punto de que muchos lo llaman el pez “commodity”, un producto de consumo generalizado que no se diferencia por sus propiedades cualitativas, sino por el precio. En 2010, se capturaron 4,2 millones de toneladas de atún (estas cifras incluyen también los llamados descartes), 14 veces más que en 1970, cuando se pescaron unas 300.000 toneladas. Como veremos más adelante, se ha pasado de la pesca con palangre a la pesca de cerco y a partir de los años 90 se han comenzado a utilizar dispositivos de agregación de peces (FAD en sus siglas en inglés) que han mejorado

la eficiencia en las capturas, pero también han multiplicado los descartes, por atraer a otras especies o especímenes no maduros. Una de las principales consecuencias de este aumento de las capturas, ha sido la sobreexplotación de muchas de las especies, como veremos más adelante.

2. Principales países productores de atún

Como ya hemos indicado, hay varios sectores dentro de la industria del atún. En general, se puede decir que la industria está controlada por países asiáticos, tanto en las capturas como en el procesamiento. En el caso del atún fresco, Japón lidera el sector – aunque en declive, no obstante sigue siendo el principal país pesquero –, y destacan también Taiwán, Corea del Sur, Indonesia y China. En el caso de las conservas, Tailandia se sitúa en cabeza, con un 46 por ciento de la producción mundial, aunque importa más de la mitad del atún que procesa; mientras que España, en segundo lugar, produce aproximadamente el 10 por ciento (según la FAO para 2010, otras fuentes hablan de 7 por ciento).

LA CADENA

Impacto social y medioambiental

La industria es diferente según el tipo de producto final que se facilite. El sector que tiene una cadena de producción más larga es la del atún enlatado, ya que una vez pescado, el atún es comercializado a través de empresas



especializadas a las procesadoras que lo enlatan y después comercializan. En el caso del atún fresco y congelado, suele haber menos intermediarios

1. La pesca

La cadena comienza con la pesca. Hay varios proyectos para criar atunes en piscifactorías, pero de momento no suponen una alternativa rentable. Por lo tanto, la materia prima procede de los mares y es pescada, en su mayoría, por grandes barcos en alta mar. En algunos países, como en España, aún se practica la pesca tradicional cercana a las costas con caña, pero en la actualidad los métodos más utilizados son la pesca con palangre y la red de cerco (ver cuadro 1). En algunos países como Croacia, los atunes son engordados después de ser capturados.

Impacto medioambiental

El uso de estos métodos ha incrementado la productividad de los barcos y el número de capturas pero también ha puesto en riesgo de extinción a varias especies de atún. Las más amenazadas son el atún patudo (o *bigeye*) y el atún rabil (o *yellowfin*). Este último se ha visto amenazado precisamente por el descenso en las poblaciones de *bigeye*, puesto que los pesqueros han visto en el *yellowfin* un buen sustituto. La situación es dramática en algunos caladeros aunque un informe de 2012 de Greenpeace es bastante optimista sobre los cambios en la industria y los métodos más sostenibles de pesca. Durante los últimos años, hay además un control más estricto de las capturas (ver cuadro 2), aunque la pesca ilegal sigue siendo un problema importante.

Las capturas accidentales son otro de los grandes problemas de la pesca de atún. Al realizarse con métodos masivos de pesca, no hay sistemas de selección de especies y muchas otras, como tortugas o tiburones, quedan atrapadas en los anzuelos o las redes. A menudo se capturan además ejemplares de atún inmaduros, que aún no han llegado a la edad reproductiva, por lo que disminuye la población con capacidad de procreación y, por tanto, la tasa de regeneración de la especie.

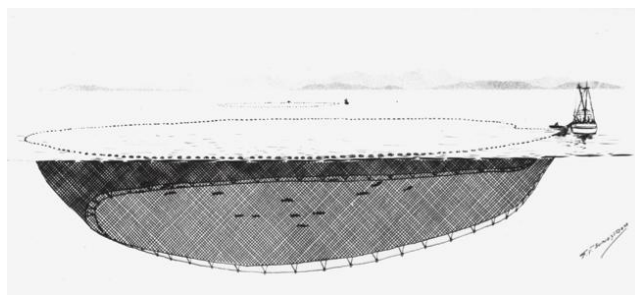
Impacto social

Se habla menos del impacto social de la pesca, especialmente de las condiciones laborales de muchos de los pescadores de alta mar que trabajan para grandes buques atuneros. En Asia, se han reportado numerosos casos de tráfico de personas hacia estos barcos, maltrato, condiciones de explotación laboral y en algunos casos, incluso asesinatos por parte de los patrones. Los informes dicen que son especialmente frecuentes en aguas entre Indonesia y Filipinas y que Tailandia tiene un papel clave en el tráfico de personas, aunque los barcos no siempre lleven su bandera.

1. MÉTODOS DE PESCA DEL ATÚN

Con la popularización del consumo del atún, la industria ha buscado métodos de pesca más rentables, que han permitido incrementar las capturas pero también el impacto ambiental.

Pesca al cerco: *Es el método más utilizado, gracias a su rápida extensión durante los últimos años. Consiste en grandes redes que, como su nombre indica, cercan a los bancos de peces. Produce un 10 por ciento de capturas accidentales. Este método se usa además con Dispositivos de agregación de peces (FAD en inglés). Curiosamente, España, que fue el país que desarrolló el palangre, ha sido una de las principales responsables de que se sustituyera por la pesca al cerco, debido a sus esfuerzos por desarrollar una industria de fabricación de este tipo de barcos que es ahora líder mundial. La fabricación de barcos de palangre ha sido, sin embargo, desplazado a Corea del Sur, China y Taiwán.*

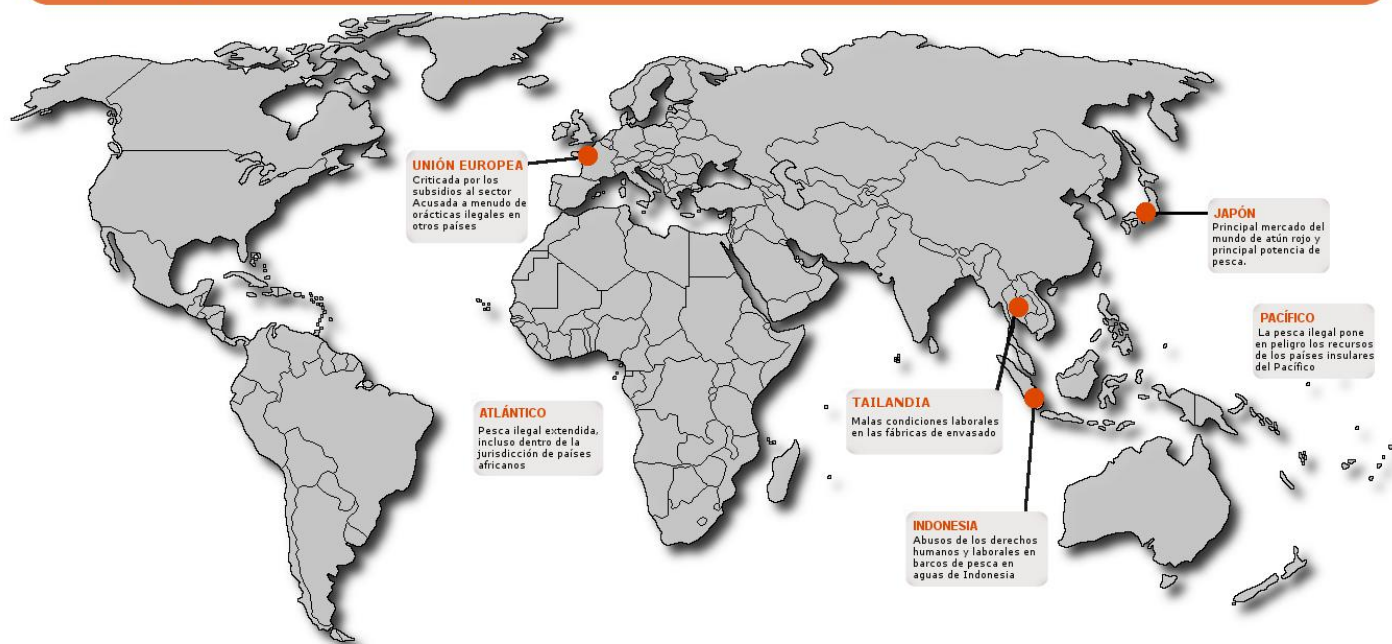


Esquema de pesca al cerco./ NOAA Historic Fisheries Collection

Pesca con palangre: *Es el segundo método más utilizado, aunque tradicionalmente había sido el primero. La pesca con palangre consiste en una línea madre de la que penden varios anzuelos. La extensión de la línea madre puede variar desde algunos metros a varios kilómetros. Ha habido mucha controversia sobre el impacto de este método de pesca por las capturas accidentales, especialmente de tortugas, pájaros o especímenes aún inmaduros. En algunos casos se han llevado a cabo medidas exitosas para reducir significativamente las capturas accidentales.*

Pesca con caña: *Es el método utilizado tradicionalmente, pero ha perdido peso por ser menos rentable que los métodos descritos anteriormente. Sin embargo, es el arte de pesca más sostenible ya que permite una mayor selección de lo que se pesca.*

Mapa Negro del Atún - Principales abusos de la cadena de producción



2. Enlatado

Aunque el atún no siempre se consume enlatado, es una de sus preparaciones más populares, especialmente en países occidentales. A principios del siglo XX las fábricas de enlatado estaban fundamentalmente en Estados Unidos, pero fueron desplazándose poco a poco a Tailandia.

Impacto medioambiental

En las fábricas, el atún es despiezado y se desechan las partes no aprovechables, como la sangre o la cabeza. Estos desechos, si no son bien gestionados, pueden contaminar las comunidades cercanas y provocar enfermedades. Las fábricas utilizan además grandes cantidades de agua que en algunos países son liberadas sin tratamiento previo, a menudo con restos del aceite utilizado durante el proceso productivo.

Impacto social

En el caso del proceso de enlatado, los informes han destacado principalmente el impacto social de esta industria, fundamentalmente en Tailandia. Numerosos informes hablan de las penosas condiciones laborales de los inmigrantes birmanos, principal motor de la industria en el país, que a menudo cobran por debajo del salario mínimo y cuyos pasaportes son confiscados para que no puedan abandonar su puesto a pesar de los abusos.

3. Distribución

La última fase de la cadena es la distribución. En el caso del pescado enlatado, éste es enviado desde las fábricas a los puntos de distribución, generalmente supermercados y grandes superficies.

En el caso del atún no preparado, suele venderse a menudo en lonjas de pescado, especialmente en Asia, donde los ejemplares son subastados y pueden alcanzar precios de más de 100.000 dólares americanos. No obstante, estos ejemplares que se venden para el mercado del sushi o para utilizarlo en otras preparaciones han sido casi siempre congelados previamente en alta mar, por lo que no es un pescado estrictamente fresco.

Impacto social

Ha habido muchas polémicas en torno a la idoneidad del atún para la salud, especialmente en las cuestiones referidas a la concentración de mercurio. Los peces de gran tamaño, como es el caso del atún, son los más propensos a acumular metales pesados al encontrarse al final de la cadena alimentaria e ingerir otros peces que a su vez han acumulado ya mercurio en su organismo. No obstante, no todas las especies de atún tienen el mismo tamaño, por lo que no todas tienen la misma concentración de mercurio. En España, la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha desaconsejado a mujeres embarazadas y niños consumir atún rojo, pero no ha lanzado advertencias sobre el resto de atunes. Según numerosos estudios, los otros tipos de atunes también tienen presencia de mercurio, pero por debajo de los límites considerados perjudiciales por la Unión Europea. El mercurio afecta al sistema nervioso y está relacionado con infartos de miocardio.

Al mismo tiempo, el atún se incluye dentro del grupo de los peces azules, que han sido recomendados frecuentemente por su alta concentración de ácidos grasos omega3 y la gran presencia de vitaminas de tipo B, A y D en su composición.

2. EL CONTROL DE CAPTURAS DE ATÚN

El atún es un pez que recorre cientos de kilómetros y que traspasa los límites de las jurisdicciones internacionales sobre recursos pesqueros, por lo que su control es complejo. Esto llevó ya desde los años 50 a crear estructuras internacionales de gestión del atún, que han evolucionado hasta convertirse en las Organizaciones Regionales de Gestión de Pesca (ORGP o RFMO en sus siglas en inglés - regional fisheries management organizations), y que, entre otras cosas, deciden las cuotas máximas de pesca de atún. Así, los países se ponen de acuerdo sobre cuál es la cantidad máxima de atún que cada país puede pescar cada año, para evitar la desaparición de especies. Las ORP más importantes son la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT en inglés), la Comisión del Atún para el Océano Índico (IOTC), la Comisión de Pesca del Pacífico Occidental

y Central (WCPFC), la Comisión Interamericana del Atún Tropical (IATTC) y la Comisión para la Conservación del Atún del Sur (CCSBT).

No obstante, la implementación de cuotas no ha terminado con la sobrepesca. El principal problema es la pesca ilegal, que se ve facilitada por el carácter migratorio del atún. Un 20 por ciento del pescado total capturado es ilegal o no está registrado. En el caso del atún, gracias a los acuerdos internacionales el porcentaje es menor, y se calcula que se sitúa en torno al 10 por ciento. Se cree que es especialmente alto en el Mediterráneo y en el Índico Sur.

Por otra parte, no todos los países forman parte de las ORGP y a menudo barcos de países que sí pertenecen a estos acuerdos utilizan las banderas de otros países para no estar limitados por las cuotas.

DÓNDE COMPRAR

Durante los últimos años se han desarrollado algunos sellos de responsabilidad en las prácticas de pesca que se dirigen, en general, a cualquier tipo de especie pero que son útiles a la hora de comprar atún. Las marcas suelen resaltar en su etiquetado si su materia prima cumple los estándares mínimos de alguno de estos sellos:

Dolphin Safe Label: Asegura que se han utilizado métodos que no capturan delfines. Ha sido muy criticado por impulsar los sistemas de agregación que afectan a otras especies. Ver web.

Marine Stewardship Council: asegura una serie de principios sostenibles en la pesca. Ver web

Friends of the Sea: Sello para todo tipo de productos del mar. Ver web

Fish4ever: no es un sello, sino una marca que comercializa atún capturado de forma responsable, principalmente en el mercado anglosajón. Ver web

Eusko label: Es una de las más destacadas en España y se aplica al bonito pescado en el Cantábrico según las artes tradicionales. Ver web

En España es además muy recomendable visitar la guía de compra de atún publicada por Greenpeace (ver).

LAS CLAVES

1. La mayor parte de las especies sufren sobreexplotación y algunas de ellas están seriamente amenazadas. Reduce el consumo de atún para evitar la sobrepesca.
2. Evita las especies de mayor tamaño por su mayor concentración en mercurio que tiene un impacto negativo sobre la salud.
3. Lee cuidadosamente las etiquetas. A menudo publicitan como atún especies similares o engañan al consumidor con nombres comunes, como en el caso del bonito del norte, que a menudo no procede del Cantábrico, sino del Índico.
4. Si compras atún, escoge las marcas que aseguran capturas responsables, en las que los ejemplares han sido pescados con métodos selectivos que no dañan a otras especies o capturan ejemplares inmaduros.
5. Asegúrate de que el atún enlatado que compras no procede de fábricas que no respetan los derechos humanos o que abusan de sus trabajadores.
6. Y, como siempre, da prioridad al consumo de proximidad, fresco, artesanal, y que favorece la distribución de la riqueza y no la gran acumulación de capital de las grandes empresas atuneras.